

საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია  
ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის ბოტანიკის ინსტიტუტი  
საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღი

თინათინ სადუნიშვილი, ინეზა მაისაია,  
ქეთევან ბაცაცაშვილი, შალვა სიხარულიძე, თამაზ დარჩიძე

## საქართველოს აგრაარული კულტურა



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

თბილისი

2021



**მონოგრაფია ეძღვნება  
საქართველოს მეცნიერებათა  
ეროვნული აკადემიის  
80 წლისთავს**

წინამდებარე მონოგრაფია ეხება საქართველოს იშვიათი და გადაშენების პირას მყოფი მარცვლოვანი (ხორბალი, ქერი, ჭვავი), ფეტვნიანი (ღომი, ფეტვი, ქერიმა, ბრინჯი), პარკოსანი (ცერცვი, ბარდა, ოსპი, ცულისპირა, ძაძა, საკადრისა, ხანჭკოლა, მუხუდო), საზეთე-ბოჭკოვანი (სელი, ბამბა, კანაფი) კულტურების ისტორიას, ბოტანიკურ დახასიათებას, გავრცელებას, დამუშავების ქართულ-ხალხურ წესებს, აგროტექნიკას, გამოყენებას ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში.

განკუთვნილია მკითხველთა ფართო წრისათვის.

რედაქტორი: აკადემიკოსი გიორგი კვესიტაძე

რეცენზენტები: აკადემიკოსი გურამ ალექსიძე  
აკადემიკოსი ავთანდილ არაბული

ფოტო გარეკანზე: ღომი; შიგა ყდაზე: ხორბლის სალექი კვერი

იბეჭდება საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის  
საგამომცემლო-სარედაქციო საბჭოს გადაწყვეტილებით

ISBN 978-9941-8-3824-8



## რედაქტორისაგან

საქართველო, როგორც მიწათმოქმედების უძველესი ქვეყანა, მიწათმოქმედების მაღალი კულტურული ტრადიციებით ხასიათდება.

ქართული ხალხის ყოფის, მისი ზნე-ჩვეულებების დღემდე შემორჩენილი ეთნოგრაფიული მასალები, უძველესი კულტურებისა და მათი ველური ნათესავების ბიომრავალფეროვნება მკვლევარებს საფუძველს აძლევს, საქართველო რიგი კულტურული მცენარეების წარმოშობის კერად მიიჩნიონ. ერთ-ერთი მათ შორის არის მარცვლეული კულტურა, რომელმაც განაპირობა მეურნეობის მნიშვნელოვანი დარგის - მემინდვრეობის განვითარება.

საქართველოს კულტურული ფლორა ერის მატერიალური და სულიერი კულტურის ძეგლია.

წინამდებარე გამოცემაში კარგადაა ასახული საქართველოს აგრიკულტურა, რომელიც უძველესი დროიდანვე გამოირჩეოდა როგორც მარცვლოვანი, ფეტვნიანი, ასევე პარკოსანი და საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურების საკმაოდ დიდი მრავალფეროვნებით.

საქართველოში უძველესი დროიდანვე განვითარებული მიწათმოქმედების არსებობაზე, ეთნობოტანიკურ მონაცემებთან ერთად, მიუთითებენ ანტიკური ბერძნულ-რომაული წყაროებიც. ისტორიულ მონაცემებზე დაყრდნობით შეიძლება დავასკვნათ, რომ ქართველ ტომთა წინაპრებს ჯერ კიდევ ჩვენს წელთაღრიცხვამდე მრავალი საუკუნით ადრე ჰქონიათ განვითარებული მეურნეობა. ამას ადასტურებს ხალხური აგროტექნიკაც.

საქართველოს მიწათმოქმედების მრავალსაუკუნოვან ისტორიაზე მიგვითითებს აგრეთვე ქართული ეთნოგრაფიული მასალებიც, ისეთი სამეურნეო იარაღები, როგორიცაა კილიან მარცვლეულთან დაკავშირებული უძველესი და ორიგინალური საკრეფი იარაღი შნაკვი, მარცვლის გამოსაფშვნიელი საცხეველები, ორიგინალური სახვნელები და სხვ.

სასოფლო-სამეურნეო მცენარეთა მრავალფეროვნების შესახებ სარწმუნო ცნობებს გვაწვდის ტოპონიმიკური მასალაც, რომელიც დღესაც მრავლად გვხვდება საქართველოს ტერიტორიაზე.

მიწათმოქმედების განვითარების მაღალ დონეზე მიუთითებს აგრეთვე საქართველოს არქეოლოგიურ ძეგლებზე აღმოჩენილი სხვადასხვა კულტურულ მცენარეთა კარბონიზებული ნაშთები.

საქართველოს მატერიალურ ფასეულობად აღიარებულ მარცვლოვანი კულტურებიდან განსაკუთრებული მრავალფეროვნებით გამოირჩევა ხორბალი, როგორც სახეობრივი, ასევე ენდემიზმის მაღალი დონით. საქართველოში აღწერილია ხორბლის 5 ენდემური სახეობა: მახა, ჩელტა ზანდური, დიკა, კოლხური ასლი, ჟუკოვსკის ხორბალი, აგრეთვე, კულტურულ მცენარეთა ჯიშების საკმაოდ დიდი მრავალფეროვნება.

ქართული ხალხის სელექციურმა მოღვაწეობამ დიდი როლი შეასრულა ადგილობრივ კლიმატურ პირობებთან შეგუებული ჯიშების ჩამოყალიბებაში. ჯიშთა მრავალგვარობა შექმნილია ადგილობრივ მიწათმოქმედთა შრომისა და ემპირიული გამოცდილების შედეგად.

საქართველოს არქეოლოგიურ ძეგლებზე (არუხლო, ხრამის დიდი გორა, შულავერის გორა, გადაჭრილი გორა, იმირის გორა და სხვ.) ჩატარებულმა რადიოკარბონულმა კვლევებმა გამოავლინა ხორბლის, ასევე კილიანმარცვლიანი და შიშველმარცვლიანი ქერის, პარკოსნების კარბონიზებული ნაშთები, რაც მკვლევარებს საშუალებას აძლევს გამოთქვან მოსაზრება, რომ ძველი წელთაღრიცხვის VI ათასწლეულში აღნიშნულ ტერიტორიაზე არსებობდა განვითარებული მწარმოებლური მეურნეობა, რომელიც დასტურდება ბრინჯაოსა და ანტიკურ ხანაშიც.

მეცნიერული გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ კულტურულ მცენარეთა წარმოშობის ერთ-ერთი უძველესი და მნიშვნელოვანი კერა მდებარეობს წინა აზიის ტერიტორიაზე, სადაც საქართველოს ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია და წინააზიურ ადრესამიწათმოქმედო კერის განუყოფელ ნაწილად ითვლება.

ავტორთა ჯგუფის მიერ მომზადებული ნაშრომი, რომელიც მკითხველთა ფართო წრისთვისაა განკუთვნილი, მრავალი წყაროს (ისტორიის, არქეოლოგიის, ეთნოგრაფიის, ბოტანიკის, ლინგვისტიკის, ბიოქიმიის და სხვ.) მასალების დამუშავების საფუძველზეა მომზადებული და შევსებულია საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში მცხოვრებ უხუცესთა მონათხრობით, სადაც საუბარია თითოეული კულტურის მნიშვნელობაზე, მათი მოყვანის წესებზე. მოხუცებულთა მოგონებებში

შესაძლებელია მოვიძიოთ ეთნობოტანიკური მასალები, რომლებიც ასახავენ ჩვენს მამაკაპურ ტრადიციებს, ჩვენს კულტურულ მემკვიდრეობას. მსგავსი სამუშაოების ჩატარება მეტად საყურადღებოა.

წინამდებარე ნაშრომში, რომელიც ოთხი თავითაა წარმოდგენილი (მარცვლოვანი, ფეტვნიანი, პარკოსანი, საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურები), ასახულია თითოეული კულტურის ისტორია, ბოტანიკური მონაცემები, გავრცელება (მათ შორის, აფხაზეთში, სამაჩაბლოში, ლაზეთში, საინგილოში), გამოყენება ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში, დამუშავების ქართული ხალხური წესები, აგროტექნიკა.

ნაშრომი კარგად არის ილუსტრირებული. მის განსაკუთრებულ ღირსებას წარმოადგენს იმ ტრადიციული ცოდნისა და საწარმოო პრაქტიკის გადმოცემა, რომელიც მნიშვნელოვანწილად მივიწყებულია და რომლის გარეშეც შეუძლებელია ქართული სამეურნეო კულტურების დაბრუნება წარმოებაში.

აგრარული ბიომრავალფეროვნების შენარჩუნებას უდიდესი მნიშვნელობა აქვს ჩვენი ქვეყნის ისტორიის, ეთნოგრაფიისა და ტრადიციული პროდუქტების წარმოების თვალსაზრისით, მით უმეტეს ამჟამად, როცა მცენარეთა გენეტიკური რესურსების მნიშვნელოვანი ნაწილი განადგურებულია.

ამდენად, წინამდებარე მონოგრაფია ეროვნული, ტრადიციული მეურნეობის აღდგენისათვის სახელმძღვანელოდ გვესახება.

## შესავალი

*„ამ ათიოდე წლის წინათ გამოირკვა, რომ ზანდური და მახა სრულიად აღარ იყო რაჭა-ლეჩხუმში. სკოლების დახმარებით აღდგენილია რამდენიმე სოფელი. ასევე თითქმის მოსაობილია სამხრეთ ოსეთში დიკა. ამ საკითხებს საჭიროა დიდი ყურადღება მიექცეს ძველი ჯიშების შესანარჩუნებლად; აუცილებელია სახელმწიფოებრივი ღონისძიებანი“*

(*ეცხოველი, 1972*).

საქართველო უძველესი აგროკულტურის ქვეყანაა. სოფლის მეურნეობის და, კერძოდ, მიწათმოქმედების ხანგრძლივი ისტორია მისი ეთნიკური ტრადიციების მრავალფეროვნებითა და სიღრმით ხასიათდება. სწორედ ამაზე მიგვანიშნებს თუნდაც ჩვენი ქვეყნის ძველი ბერძნული სახელწოდება გეორგია. როგორც ივანე ჯავახიშვილი აღნიშნავს (1934), „ქართველი ერის მოღვაწეობა მარტო პოლიტიკური, სოციალური და კულტურული ასპარეზით არ განისაზღვრებოდა, არამედ მეურნეობაშიც მას დაუცხრომელი მუშაობა უწარმოებია“.

„ქართველი ერი უცხოეთთანაც არა მარტო ბრძოლის ამბებით ყოფილა დაკავშირებული, არამედ მეურნეობის სფეროშიც ჰქონია მათთან ურთიერთობა და, პოლიტიკური ბრძოლისდა მიუხედავად, მარტო მეზობელთა კი არა, არამედ მოწინააღმდეგეთა ქვეყნიდანაც მეურნეობის სფეროში გამოსადეგი მონაპოვარი და მნიშვნელოვანი გამოცდილებაც გამოუყენებია. ისევე, როგორც ქართულ სასოფლო მეურნეობასაც სხვათა მეურნეობაში თავისი წვლილი შეუტანია“.

ამიერკავკასია, მათ შორის - საქართველო, – წერს პ. ჟუკოვსკი, – თავისი ბუნებრივი პირობებით და ისტორიული წარსულით უნდა იქნეს განხილული, როგორც კულტურულ მცენარეთა ევოლუციის დიდმნიშვნელოვანი კერა. კავკასიის სხვა ხალხებთან ერთად ქართველები უძველესი მიწათმოქმედების მაღალი კულტურის მატარებლები არიან (Жуковский, 1971).

უძველესი დროიდან საქართველო ნაყოფიერ და მდიდარ ქვეყანად ითვლებოდა. არქეოლოგიური გათხრების შედეგად აქ ნაპოვნია პალეოლითური ეპოქის პირველყოფილი ადამიანი. პირველი ძეგლები მიწათმოქმედების ცივილიზაციის შესახებ მეზოლითით თარიღდება. უკანასკნელი პერიოდის (დმანისის) არქეოლოგიურმა გათხრებმა ცხადყო, რომ უძველეს პერიოდშივე საქართველოს ტერიტორიაზე მცხოვრებ მოსახლეობას მაღალი კულტურისთვის მიუღწევია. საქართველოს ნამარხებში ნაპოვნი ზოგიერთი ძვირფასი ნივთი ხელოვნების იშვიათ ნიმუშს წარმოადგენს და იმდროინდელი მოსახლეობის კულტურის მაღალ დონეზე მიუთითებს. მოსახლეობა მისდევდა მიწათმოქმედებას, მესაქონლეობას, ფართოდ იყო გავრცელებული მეტალურგიული წარმოება. საქართველოს ტერიტორიაზე არქეოლოგიურმა გათხრებმა ცხადყო, რომ ნეოლითის, ენეოლითისა და ბრინჯაოს ადრეულ ხანაში აქ ფართოდ გავრცელებული ყოფილა ხორბლის, ქერის, ფეტვისა და სელის კულტურა; აქვეა ნაპოვნი მევენახეობისა და მებაღეობის განვითარების დამადასტურებელი ნივთიერი მასალა. საქართველოს ნეოლითურ ფენებში მოპოვებული სასოფლო-სამეურნეო მარცვალსაღერლები, სანაყები და სხვ. ამ მხარეში მიწათმოქმედების გაცილებით ადრე ჩასახვის მაუწყებელია (ხოშტარია, 1944; Менабде, 1948; Горгидзе, 1977; რუსიშვილი, 2010).

ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით (Читая, 1941; ბრეგაძე, 1969) დადგენილია, რომ საქართველოში დღემდეა შემორჩენილი სამიწათმოქმედო კულტურის თვითმყოფადი თავისებურებების მაჩვენებელი მატერიალური კულტურის ელემენტები, როგორიცაა: კილიან მარცვლოვნებთან დაკავშირებული უძველესი და უმარტივესი ორიგინალური საკრეფი იარაღი – შნაკვი, მარცვლის გამოსაფშვნიელი საცეხველი, ორიგინალური სახვნელები, საზიდი აჩაჩა ურემი, წისქვილის უმარტივესი და უძველესი ტიპი „გვიმიანი წისქვილი“ და სხვ.

საქართველოს კულტურული ფლორის ცნობილი მკვლევარი ვლ. მენაბდე (1950) აღნიშნავდა: „ქართული მოდგმის ხალხმა საუკუნეების მანძილზე შეინარჩუნა ხორბლის ინიციალური კულტურები არა მარტო მიწის წიაღში, არამედ აგრიკულტურაში – მხოლოდ ქართული ხორბლების შედგენილობაშია დაცული ევოლუციის ის საკვანძო საფეხურები, რომელთა გათვალისწინების გარეშე

შეუძლებელია ამ მცენარის კულტურის ისტორიის გაგება; ვინაიდან მხოლოდ მასშია შენახული და დაცული კულტურის უძველესი დროის ნაშთები“.

კულტურული ხორბლის ფორმები მათი განვითარების მიხედვით ორ ჯგუფად შეიძლება დაყვით: კულტურის პირველადი და კულტურის მეორადი ჯგუფი. კულტურის პირველადი ჯგუფი შედგება ხორბლის ისეთი ფორმებისაგან, რომელთა ბუნებაში ჯერ კიდევ შენარჩუნებულია ამ მცენარის ველური თვისება, ხოლო კულტურის მეორადი ჯგუფი შეიცავს ხორბლის უაღრესად გაკულტურებულ ფორმებს, რომელთა ბუნებაში უკვე სრულიად გამქრალია ხორბლის ველური ნიშნები. მხოლოდ ქართულ ხორბლებშია დაცული ისეთი ფორმები, რომლებიც ენათესავება ხორბლის გარეულ ფორმებს; ასეთია ზანდური, კოლხური ასლი, მახა. კულტურის პირველადი სახეობები, რომლებიც ენათესავებიან ველურ ხორბლებს, მარტოოდენ ქართულ კერაშია შენარჩუნებული. ხორბლის ქართული ჯგუფის (ზანდური, კოლხური ასლი და მახა) კულტურის პირველადობას ამჟამადაც ადასტურებს მისი ბიოლოგიური თავისებურება – თავთავის მტკრევალობა, კილიანობა და ის პირველადი სამკელი იარაღი, რომელიც დღესაც დაცულია ჩვენში „შნაკვის“ სახელწოდებით. მხოლოდ ქართველ ხალხში დაცული ხორბლის პირველადი კულტურის ფორმების შემდგომი ევოლუციისა და განსახლების შედეგად წარმოიშვა მსოფლიო მიწათმოქმედების საწარმოო ჯიშები. ხორბლის ასეთი განძი არც ერთ სხვა ხალხს არ გააჩნია. ეს ფაქტი და მასთან ხორბლის გვარის პოტენციალის კონცენტრაცია მხოლოდ და მხოლოდ ქართველურ ხალხთა აგრიკულტურაში კარგად ასახავს ქართულ პირველად სახეობათა როლს ამ მცენარის საერთო ევოლუციაში. ხორბლის კონცენტრაციის ქართული კერა თავდაპირველად ქართველთა მოდგმის ხალხთა პირველსახეობის არეალით განისაზღვრებოდა. ეს პირველსახეობის არეალი გეოგრაფიულად წინა აზიის წრეშია მოთავსებული, რომელიც თავისთავად ველური ხორბლის ძირითად ოლქს წარმოადგენს (მენაბდე, 1950; ნასყიდაშვილი და სხვ., 1983; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

ძველი საქართველო ხორბლეულის ორ ჯგუფს იცნობდა: ერთი მათგანი ითესებოდა შემოდგომით (იფქლი), ხოლო მეორე გაზაფხულზე (დიკა). საქართველოში ხორბლის ასეთი დაჯგუფება (იფქლი და დიკა) მე-5 საუკუნიდან დამოწმებულია ქართულ წერილობით დოკუმენტებში, რაც იმის მაუწყებელია, რომ მოყვანილი დაჯგუფება (ჯიშების მიხედვით) გაცილებით უფრო ადრე იყო დადგენილი სამეურნეო პრაქტიკაში. ასეთი დიფერენცირებული აგროტექნიკა თავისთავად მიგვითითებს თვით კულტურის სიძველეზე. კულტურის სიძველეს ადასტურებს აგრეთვე ამ დაჯგუფების ქართული სახელწოდებაც - იფქლი და დიკა, რომლის მსგავსი სხვა ერებს არ მოეპოვებათ. იფქლი – ხორბლეულის ეს ჯიში ქართლ-კახეთში სრულიად დავიწყებულია, დაცულია მხოლოდ რაჭა-ლეჩხუმსა და ხევსურეთში. ამდენად, საქართველოს ხორბლები გვევლინება თავისებურ მუზეუმად, სადაც ხორბლის გვარის მთელი სახეობრივი მრავალფეროვნებაა წარმოდგენილი. მხოლოდ აქ (მსოფლიოში სხვაგან არსად) არის შემონახული კულტურული ხორბლის ევოლუციის საწყისი ეტაპები. ამგვარად, ხორბლების ქართული მუზეუმი მსოფლიო მნიშვნელობის უნიკუმია, რომლის ბადალი სხვაგან არ გვხვდება (Менабде, 1940, 1948, 1964; მენაბდე, 1950).

ჯერ კიდევ ანტიკური საბერძნეთის ისტორიკოსების ჰეროდოტესა (484-425) და ქსენოფონტეს (444-354) შრომებში ვხვდებით პირველ ცნობებს ძველ საქართველოში ხორბლის მრავალი სახეობის გავრცელების შესახებ (Менабде, 1969). უფრო გვიანდელი ცნობები საქართველოს ხორბლის მრავალფეროვნების შესახებ ეკუთვნის მეცნიერ-ლექსიკოგრაფს სულხან-საბა ორბელიანს (XVIII ს.); გეოგრაფ ვახუშტი ბატონიშვილს (XVIII ს.); საქართველოში მოგზაურ უცხოელ ნატურალისტებს — გიულდენშტედტს (1962); ი.გეორგის (Georgi, 1800); ი. კლაპროტს (XVIII-XIX სს); რაფიელ ერისთავს (1884). როგორც ა. გორგიძე აღნიშნავს, პალეობოტანიკური გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ ხორბალი, როგორც მიწათმოქმედების ობიექტი, ბოტანიკურად უკვე დიფერენცირებული იყო ნეოლითსა და ენეოლითში. მაშასადამე, ქართული ხალხური სელექცია უფრო ადრეული ეპოქიდან მომდინარეობს (Горгидзе, 1979). 1926 წ. ნ. ვავილოვმა გამოაქვეყნა წიგნი „კულტურული მცენარეების წარმოშობის ცენტრების შესახებ“ (Вавилов, 1926). იგი თავის შრომებში დიდ ყურადღებას უთმობდა ამიერკავკასიის კულტურულ მცენარეებს. ნ. ვავილოვმა რამდენჯერმე იმოგზაურა საქართველოში. საყოველთაოდაა ცნობილი მისი აზრი საქართველოს შესახებ: „საქართველო არის უძველესი აგრარული კულტურის ქვეყანა“. როგორც ცნობილია, საქართველო შედის ნ. ვავილოვის მიერ დადგენილ ხორბლის გვარის

ფორმათა წარმოქმნის წინა აზიის კერაში და წარმოადგენს ამ გვარის მრავალ სახეობათა წარმოშობის პირველად გენოცენტრს.

ნ. ვაკილოვმა და მისმა კოლეგებმა - პ. ჟუკოვსკიმ, ლ. დეკაპრელევიჩმა, ვ. მენაბდემ და სხვ. მოაწყვეს ექსპედიცია საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში, შეაგროვეს ხორბლის ნიმუშები. კვლევის შედეგად დადგინდა, რომ ეს ნიმუშები მიეკუთვნებოდა შემდეგ სახეობებს: *Triticum boeoticum* Boiss.; *T. monococcum* L.; *T. durum* Desf.; *T. dicoccum* (Schrank) Schubl.; *T. palaeocolchicum* Menabde [= *T. georgicum* (Dekapr. & Menabde) Dekapr.]; *T. timopheevii* (Zhuk.) Zhuk.; *T. turgidum* L.; *T. carthlicum* Nevski; *T. polonicum* L.; *T. aestivum* L.; *T. macha* Dekapr. & Menabde; *T. zhukovskiyi* Menabde & Eritzjan. მათგან საქართველოს ენდემური სახეობებია: *T. timopheevii* – ჩელტა ზანდური; *T. zhukovskiyi* – ზანდური; *T. macha* – მახა; *T. palaeocolchicum* – კოლხური ასლი; *T. carthlicum* – დიკა (ICARDA, 2003).

დასაბუთებულია, რომ საქართველოს ხორბლის უნიკალურმა ენდემურმა სახეობებმა ძალიან დიდი როლი შეასრულეს *Triticum*-ის გვარის ევოლუციაში და ხორბლის მსოფლიო სელექციაში. მათ საფუძველზე მიღებულია ხორბლის ახალი ჯიშები. მათ გენოტიპშია ისეთი გენები, რომლებიც განაპირობებენ სრულიად ახალი ტიპის იმუნურ, მალალხარისხოვან, ადაპტაციის მაღალი უნარის მქონე ეკოლოგიურად უსაფრთხო პროდუქციის, მაღალი და მყარმოსავლიანი ჯიშების მიღებას (Naskidaschwili et al., 2012).

როგორც ე. სინსკაია (Синская, 1969) აღნიშნავს, წინა აზია არის ხორბლის 12 სახეობის სამშობლო, ამათგან 8 სახეობის სამშობლოა სამხრეთ კავკასია. ხორბლის ენდემური სახეობებისა და ფორმების სიმრავლით საქართველოს მსოფლიოში პირველი ადგილი უკავია (ICARDA, 2003). 1950 წ. ვლ. მენაბდე აღნიშნავდა: „საქართველოს ხორბლების ენდემური სახეობები წარმოიშვა ისტორიულ წარსულში, ქართველურ ხალხთა თავდაპირველი სამშობლოს მინდვრებზე; ისინი დღევანდელი საქართველოს ტერიტორიაზე სამხრეთიდანაა მოსული ქართველურ ტომთან ერთად, რომლებმაც შეინარჩუნეს ეს რელიქტი ჩვენ დრომდე“ (მენაბდე, 1950).

თ. ბერიძის გამოკვლევებით ხორბალი *Triticum* L. წარმოიშვა ნაყოფიერი ნახევარმთვარის ტერიტორიაზე, ჩრდილოეთ მესოპოტამიაში დაახლოებით 10000 წლის წინ და შემდეგ გავრცელდა მთელ მსოფლიოში (Beridze, 2019); საქართველო მსოფლიოში ერთადერთი ქვეყანაა, სადაც კულტურული კილიანმარცვლიანი ხორბლის 7 სახეობაა წარმოდგენილი (ყველა სხვა ქვეყნებში კილიანმარცვლიანი ხორბლის მხოლოდ ერთი, ორი ან მაქსიმუმ სამი სახეობა გვხვდება). საქართველო არის როგორც კილიანმარცვლიანი AAGGAA გენომის მქონე *T. zhukovskiyi*-ის, ასევე კილიანმარცვლიანი AABBDG გენომის მქონე *T. macha*-ს და მსოფლიოში ფართოდ კულტივირებული AABBDG გენომის მქონე შიშველმარცვლიანი ხორბლის *T. aestivum*-ის სამშობლო (Mosulishvili et al., 2019).

ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 50-იან წლებში ნ. კეცხოველი აღნიშნავდა: „ქართული ხორბლები დიკა, დოლის პური, თავთუხი და სხვა ასეთები პირმშო შვილებია ქართველი მხვნელ-მთესველისა, დიდი სიყვარულის შედეგი, მას უყვარდა პურის მოვლა, ჭირის ოფლს აწვიმებდა მიწას. უბრალოდ არ დაამუშავებდა“ (კეცხოველი, 1957).

სწორედ უნიკალური ქართული ხორბლების კოლექცია იქცა იმის ერთ-ერთ სარწმუნო საბუთად, რომ მკვლევარებს ხორბლის სამშობლოდ საქართველო ეღიარებინათ. პ. ნასყიდაშვილის და სხვ. (2013) გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 20-იან წლებში კეცხოველის მიერ სოფ. ერედში (ქართლი) შეკრებილი მასალები წარმოადგენს ველურ და კულტურულ ცალ-მარცვალას შორის გარდამავალ ფორმას, რაც უფლებას გვაძლევს ვიფიქროთ, თუ საქართველოში არსებობდა ველური და კულტურული ცალ-მარცვალას გარდამავალი ფორმები, თავის დროზე უნდა ყოფილიყო ნამდვილი ველური ფორმებიც; ოღონდ მოსახლეობის ზრდის, სახნავ-სათესი ფართობების გადიდებისა და საქონლის ნიადაგმოვების შედეგად, დროთა ვითარებაში გამქრალან.

ხორბლის სახეობათა ენდემიზმისა და პოლიმორფიზმის მაღალმა დონემ საფუძველი მისცა ლ. დეკაპრელევიჩს, ჯერ კიდევ 1938 წელს წამოეყენებინა დებულება იმის შესახებ, რომ საქართველო ხორბლის სახეობათა წარმოშობის ერთ-ერთი კერათაგანია (დეკაპრელევიჩი, 1938).

სადღეისოდ ხორბლის *Triticum* ბოტანიკურ გვარში შემავალი სახეობებიდან საქართველოში აღნიშნულია 15 სახეობა: *Triticum boeoticum*, *T. monococcum*, *T. timopheevii*, *T. zhukovskiyi*, *T. dicoccum*, *T.*



*palaeocolchicum, T. carthlicum, T. turgidum, T. durum, T. polonicum, T. turanicum, T. spelta, T. macha, T. aestivum, T. compactum* (მაისაია, 2009; Mosulishvili et al., 2019).

წინააზიური გენცენტრის ამიერკავკასიის ნაწილში განსაკუთრებული ადგილი უკავია დასავლეთ საქართველოს, სადაც კულტურაში დადგენილ იქნა ხორბლის ენდემური სახეობები: *T. macha, T. timopheevii, T. zhukovskyi, T. palaeocolchicum, T. carthlicum* (Культурная флора СССР, 1979, Index Seminum, Gatersleben, 1996). აქედან 4 სახეობა საქართველოს კულტურული ფლორის უძველეს ნაშთს წარმოადგენს, ხოლო *T. carthlicum* საქართველოს ფარგლებს გარეთაც გვხვდება (სომხეთი, აზერბაიჯანი, დაღესტანი, თურქეთი, თუმცა სახესხვაობების სიმრავლით საქართველო გამოირჩევა (მაისაია, 2009).

საქართველო გამოირჩევა აგრეთვე რბილი და მაგარი ხორბლის უძველესი, ეკოლოგიურად მკვეთრად განსხვავებული ჯიშ-პოპულაციებით; ხორბლის საგაზაფხულო და საშემოდგომო ფორმებით. ქართველ მიწათმოქმედთა ლექსიკაში ცნობილია: კახური დოლის პური, ახალციხის წითელი დოლის პური, ქართლის დოლის პური, ჯავახეთის დოლის პური, თეთრი დოლი, წითელი დოლი, შინდური დოლი, ანუ შავფხა. ქართულ წერილობით წყაროებში და ეთნოგრაფიულ ყოფაში დღემდე შემორჩა რბილი ხორბლის უფხო ჯიშის ადგილობრივი სახელწოდებები: უფხო პური, ხულუგო //ხულგო, პომოლა, ხოზო// ხუზალა, ხოტორა, გომბორულა, ნიქსავრა და სხვ.

საქართველოში რბილი ხორბლის ფხიან ფორმებს ხშირად „იფქლს“ და ძველ თესლს უწოდებენ. თავთუხის (მაგარი ხორბლის) საერთო სახელწოდებით ცნობილი ჯიშებია: ქართლის შავფხა, წითელი თავთუხი, თეთრი თავთუხი, შავფხა და სხვ. (მატვევი, აბესაძე, 1935; ბრეგაძე, 1980).

ნ. ბრეგაძის განმარტებით საქართველოს ბუნებრივი პირობების გათვალისწინებით ჩვენში თავდაპირველად საშემოდგომო კულტურები უნდა აღმოცენებულიყო. სამიწათმოქმედო ყოფის გარიჟრაჟზე წინააზიურ გენცენტრში მარცვლეულის აღმოცენება-მოყვანა შესაძლებელი იყო მხოლოდ ზამთრის ნალექების წყალობით. ამდენად, სარწყავი სისტემის შემოღებამდე საგაზაფხულო კულტურები ვერ იგვარებდა. საყურადღებოა ეთნოგრაფიული მასალაც. სახელდობრ, მიწათმოქმედნი ამჯობინებენ შემოდგომაზე თესვას არა მარტო საშემოდგომო და საგაზაფხულო ციკლების მქონე პურეულისა, არამედ საგაზაფხულო ჯიშებისაც კი, რადგანაც ეს აგროტექნიკური ღონისძიება იძლევა კარგ შედეგებს: ყანა მწიფდება 5-8 დღით ადრე ყველაზე ადრეულ საგაზაფხულო ნათესებთან შედარებით; არ ავადდება სოკოთი, იზრდება მისი პროდუქტიული დაბუჩქება, აქვს მსხვილი და მძიმე მარცვალი, რაც უზრუნველყოფს მაღალმოსავლიანობას (ბრეგაძე, 1983).

ლინგვისტური გამოკვლევებით ტერმინი ხორბალი (ჭანურად ქოვალ-ი// ქუვალ-ი, ქუალ-ი, //ქვალ-ი; მეგრულად ქობალ-ი, სვანურად კვეცენ), საქართველოში თავდაპირველად აღნიშნავდა საერთოდ ყოველგვარ პურეულ მცენარეს; ხოლო მოგვიანებით – მთლიანად ხორბლის გვარს. შემდგომ ხანაში შეიმჩნევა ტერმინ „ხორბლის“ ჩანაცვლება „პურით“, რომელიც გულისხმობს როგორც თვითონ ხორბლის პურს, ასევე მცენარეს.

ივ. ჯავახიშვილის აზრით, ძველ ქართულში სხვადასხვა ჯიშის საკვები მარცვლეულის აღმნიშვნელად მიღებული იყო „ხუარბალი“ (ჯავახიშვილი, 1930).

როგორც ცნობილია, თავდაპირველად ქართველური ტომები საკუთრივ პურისა და პურეული მცენარის აღსანიშნავად სახელწოდება „ღიარს“ იყენებდნენ. ამჟამად ტერმინი „ღიარ“ შემონახული აქვთ მხოლოდ ლაზებსა და სვანებს, ხოლო ქართული ენის ლექსიკონიდან იგი თითქმის გაქრა; ხორბლის ნათესს საქართველოში ბევრგან „ყანას“ უწოდებენ (Менадзе, 1948; ჯავახიშვილი, 1930).

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

როგორც ივ. ჯავახიშვილი (1930) აღნიშნავდა, ქართულ სამიწათმოქმედო ტერმინოლოგიაში ხორბლის კულტურა მოხსენიებულია წერილობით ძეგლებში, რომელიც განეკუთვნება ძვ. წ. V საუკუნეს.

უძველეს ქართულ ლექსიკაში კარგადაა ასახული ხორბლის სახეობრივი და ჯიშობრივი დიფერენციაცია, ხორბლის ქართული სახელწოდებები: ზანდური, მახა, ასლი, იფქლი, ხულუგო და ა.შ.

„საქართველოში აუცილებელია ტრადიციული კულტურებით და ჯიშ-პოპულაციებით მდიდარი სასოფლო-სამეურნეო მემკვიდრეობის დაცვა და მისი სასოფლო-სამეურნეო კულტურათა პროდუქტიულობის ასამაღლებლად გამოყენება. ადგილობრივი ჯიშები შეიძლება გამოვიყენოთ ტრადიციული კერძების შესაქმნელად, რაც ახალი ბაზრებითა და შემოსავლებით უზრუნველყოფს ადგილობრივ მეურნეობებს. მრავალი ტრადიციული ჯიში გადაშენდა, რადგან დავიწყებას მიეცა და შეიცვალა თანამედროვე ჯიშებით და ალტერნატიული კულტურებით. სასწრაფოდ საჭიროა ინტენსიური კვლევისა და შეროვების განახლება, ჯერ კიდევ შემორჩენილი ჯიშ-პოპულაციების გადასარჩენად და დასაცავად“ (სამადაშვილი, 2010).

საქართველოში მიწათმოქმედების მაღალი განვითარების დამამტკიცებელ საბუთს წარმოადგენს საქართველოს არქეოლოგიურ ძეგლებზე აღმოჩენილი კარბონიზებული მარცვლების ნაშთები.

არქეოლოგიური მონაცემებით ხორბლის კარბონიზებული მარცვლები დაფიქსირებულია ძვ. წ. VI ათასწლეულის ძეგლებზე (არუხლო, ხრამისგორა, შულავერი ჩიხორი, ხელთუბანი). არუხლოს ნეოლითის ხანის არქეოლოგიურ ძეგლებზე იდენტიფიცირებული ხორბლის სახეობებია: *T. boeoticum*; *T. monococcum*; *T. dicoccum*; *T. carthlicum*; *T. durum*; *T. spelta*; *T. aestivum/compactum* და სხვ. პალეობოტანიკური მასალების ანალიზის შედეგებმა აჩვენა, რომ საქართველოს ნეოლითური ხანის არქეოლოგიურ ძეგლებზე ხორბლის შიშველმარცვლიანი სახეობები უკვე დომინირებს კილმარცვლიან, მტვრევადთავთავიან ფორმებზე. რაოდენობრივი თვალსაზრისით მათი უპირატესობა აშკარაა. რბილი ხორბლის მარცვლების გარდა ნეოლითის ხანის არქეოლოგიურ ძეგლებზე აღმოჩენილია ამ სახეობის თავთავის ღერძის ნაწევრები; ნეოლითური ხანის ძეგლებზე რბილი ხორბლის შემდეგ ფართოდ გავრცელებული სახეობაა ასლი – *T. dicoccum* (Русишвили, 1990; მაისაია და სხვ., 2005; რუსიშვილი და სხვ., 2019).

ბოტანიკურ-არქეოლოგიურ-გენეტიკურ-ლინგვისტიკურ-ეთნოგრაფიული გამოკვლევების საფუძველზე საქართველო ითვლება ხორბლის გვარის წარმოშობისა და ევოლუციის ეპიცენტრად წინააზიური გენცენტრის ფარგლებში. აქ ფორმათა წარმოქმნის და შიდასახეობრივი დიფერენციაციის მთავარ რაიონებად მთისწინები და მთებია მიჩნეული.

როგორც გ. ალექსიძე აღნიშნავს, ჩვენი საუკუნის დასაწყისი, სხვა მრავალ პრობლემასთან ერთად, მცენარეთა ბიომრავალფეროვნების შემცირების დიდი საფრთხის წინაშე დადგა. ინტენსიურად ნადგურდება ბუნებრივი ეკოსისტემები და იკარგება კულტურული და ველური მცენარეების მრავალი სახეობა. ათასობით მათგანი გადაშენების პირასაა. ასეთი პროცესების შემდგომმა გაძლიერებამ შეიძლება გამოიწვიოს ბიოსფეროს კატასტროფული დესტაბილიზაცია და ადამიანის საცხოვრებელი გარემო პირობების მკვეთრად გაუარესება (ბერიშვილი, 2008).

ამდენად, აუცილებელია ქართული ტრადიციული კულტურები ისტორიულად წარმოშობის ადგილებზე დაითესოს, სადაც ისინი რამდენიმე ათეული წლებია არ გვხვდება; ეს ხელს შეუწყობს არა მხოლოდ გენოფონდის დაცვას, არამედ ხალხში თავისი ტრადიციული თვითმყოფადობის აღდგენას.

## თავი I. მარცვლოვანი კულტურები

### ხორბლის კულტურა ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში

„თავიანთი წინანდელი სამშობლოთგან ამიერკავკასიაში გადმოსახლებულ ქართველთა ტომებს თან მაღალხარისხოვანი მიწათმოქმედებისა და ინტენსიური მესაქონლეობის კულტურა მოჰქონდათ; წამოიღეს მათ თუ არა დღევანდელი ჰურების წინაპრები? ცხადია, წამოიღებდნენ, მაგრამ იყო თუ არა იმ ადგილებში, სადაც ჩვენი წინაპრები ცხოვრობდნენ, ველური ხორბლები ან მათი წინაპრები? უსათუოდ იქნებოდა და მრავალიც“ (კეცხოველი, 1957).

ხორბლის კულტურა იყოფა სამემოდგომო და საგაზაფხულო ბიოლოგიურ ჯგუფებად. სამემოდგომო ხორბლების ჯგუფს მიეკუთვნება: *T. macha* - მახა; *T. palaeocolchicum* (*T. georgicum*) - ქართული ასლი, *T. spelta* - სპელტა; საგაზაფხულო ჯგუფში შედის: *T. aestivum* - რბილი ხორბალი, *T. durum* - მაგარი ხორბალი (თავთუხი), *T. carthlicum* - დიკა, *T. compactum* - ქონდარა ხორბალი, *T. dicoccon* - წყვილმარცვალა ასლი, *T. monococum* - გვაწა ზანდური, *T. timopheevii* - ჩელტა ზანდური, *T. zhukovskiy* - ჟუკოვსკის ხორბალი.

საგაზაფხულო ხორბალი სავეგეტაციო პერიოდს გაზაფხულიდან იწყებს და იმავე წლის ზაფხულში ასრულებს. სამემოდგომო ხორბალი ზრდა-განვითარებას იწყებს წინა წლის შემოდგომაზე და მომდევნო წლის გაზაფხულზე ამთავრებს. სამემოდგომო ხორბლის ბარტყობიდან შემდგომ ფაზაზე გადასვლა ხანგრძლივი დროის განმავლობაში, ზამთრის პერიოდის შედარებით დაბალ ტემპერატურაზე ხდება, ხოლო საგაზაფხულო ხორბლის განვითარების სტადია შედარებით მაღალ ტემპერატურაზე და მოკლე დროის მანძილზე მიმდინარეობს.

საგაზაფხულო ხორბლის წარმოების მთავარი ქვეყნებია: კანადა, ამერიკის შეერთებული შტატების ჩრდილო რაიონები, სკანდინავიის ქვეყნები, აფრიკის ჩრდილოეთი სანაპირო (ალჟირი, ტუნისი, მაროკო). ყოფილი საბჭოთა კავშირის ფარგლებში - ვოლგის მხარე, ყაზახეთი, ციმბირი, უკრაინის აღმოსავლეთი ნაწილი. საქართველოს პირობებში საგაზაფხულო ხორბალს ძირითადად თესავენ მაღალმთიან რეგიონებში (სვანეთი, წალკა, რაჭა-ლეჩხუმი), სადაც ზამთარში დაბალი ტემპერატურა და ხანგრძლივი ყინვიანი პერიოლია. თუმცა, საქართველოს იმ ნაწილში, სადაც რბილი ზამთარი იცის, შესაძლებელია ხორბლის საგაზაფხულო ფორმების შემოდგომაზე თესვა. მრავალწლიანი დაკვირვებებით დამტკიცებულია, რომ ხორბლის შემოდგომაზე თესვის შემთხვევაში მიიღება უფრო მაღალი მოსავალი, რაც გამოწვეულია სამემოდგომო ნათესების ძლიერი ბარტყობით, განსაკუთრებით კი პროდუქტიული ნაბარტყის სიუხვით. საგაზაფხულო ხორბალი, ტემპერატურის გარდა, საჭიროებს ტენს. ამიტომ გაზაფხულზე თესვისას მცენარე ძირითადად იყენებს გაზაფხულის ნალექის შედეგად დაგროვილ ტენს. ისეთ რეგიონებში, სადაც გაზაფხული უნალექოა, საგაზაფხულო ხორბლის მოყვანა ძნელდება. აქ საგაზაფხულო ხორბალი სუსტად ბარტყობს, დეროც სუსტად აქვს განვითარებული, ვლებულობთ დაბალ მოსავალს. შემოდგომით თესვისას საგაზაფხულო ხორბალი იყენებს იმ ტენს, რაც შემოდგომით და მთელი ზამთრის პერიოდში ნალექის შედეგად გროვდება. საგაზაფხულო ხორბალი ფესვთა სისტემას ღრმად არ ივითარებს; ამიტომ მცენარის ნორმალური ზრდა-განვითარებისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს ნიადაგის ზედა ფენების კარგად დამუშავებას. ნიადაგი საგაზაფხულო ხორბლებისათვის მზრალად მოხვნის წესით უნდა დამუშავდეს. უნდა მოიხნას გვიან შემოდგომით. მზრალად ხვნა უნდა ჩატარდეს 20-25სმ სიღრმეზე. როგორც ორგანული, ისევე მინერალური სასუქები შემოდგომაზე უნდა იყოს შეტანილი. რადგან საგაზაფხულო ხორბალი ძირითადად მთიან რაიონებში ითესება, დაქანებულ ფერდობებზე, ჩამორეცხვის საშიშროების შემთხვევაში, ხვნა უნდა ჩატარდეს გარდიგარდმო, დაქანების პერპენდიკულარულად. საგაზაფხულო ხორბლებისათვის კარგ წინამორბედად ითვლება ერთწლიანი პარკოსანი კულტურები. საგაზაფხულო ხორბლების მაღალი მოსავლის მიღების საქმეში განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს თესვის ვადების შერჩევას. საგაზაფხულო ხორბალი ითესება რაც შეიძლება ადრე, როგორც კი შესაძლებელი იქნება მინდვრად მუშაობა. დაბლობ რაიონებში, სადაც გაზაფხული ადრე დგება, თესვაც ადრეულ ვადებში უნდა ჩატარდეს. მაღლობ მთიან რაიონებში თესვა გვიან ვადებში ხდება. რაც შეეხება თესვის ნორმას,

საგაზაფხულო ხორბალი (1 ჰა-ზე) 10 კგ-ით მეტი უნდა იყოს საშემოდგომო ხორბლის თესვის ნორმასთან შედარებით (რადგან საგაზაფხულო ხორბალს ნაკლები ბარტყობა ახასიათებს). სათესი მასალა უნდა იყოს მსხვილთესლიანი. მსხვილ მარცვალში საკვებ ნივთიერებათა მარაგი გაცილებით მეტია, მცენარე სწრაფად და თანაბრად ვითარდება, უფრო უკეთ იტანს არახელსაყრელ კლიმატურ პირობებს და კარგადაც ბარტყობს. თესვა წარმოებს მწკრივებად. მწკრივთა შორის მანძილი 10-15 სმ-ია, თესლის ჩათესვის სიღრმე დაახლოებით 3-4 სმ-ია, მშრალ პირობებში 5-8 სმ. საქართველოს მიწათმოქმედების პრაქტიკაში ოდითგანვე დამკვიდრებული იყო თავთავიანი პურეულის „ძველ თესლად“ და „ახალ თესლად“ დაყოფა. ტერმინების ძველი თესლისა და ახალი თესლის წარმოშობა დაკავშირებულია პურეულის თესვის ვადებთან. რაც შემოდგომით ითესება ძველი ხნულზე (ანუულზე), დაერქვა „ძველი ნათესი“, აქედან შემდეგ წარმოიშვა ტერმინი „ძველი თესლი“. რაც გაზაფხულზე ითესება, ახალი წლის დასაწყისში, უშუალოდ თოვლის აღების შემდეგ, დაერქვა „ახალი ნათესი“, საიდანაც წარმოიშვა ტერმინი „ახალი თესლი“ (ჩხენკელი, 1947, 1952; ბაღრიშვილი, 1981; გოცაძე, მაისაია, 2015).

## საშემოდგომო ხორბალი

ხორბლის მარცვლის მსოფლიო წარმოებაში საშემოდგომო ხორბლის ხვედრითი წილი გაცილებით მეტია, ვიდრე მისი საგაზაფხულო ფორმებისა. საშემოდგომო ხორბალი უკეთესად იყენებს ნიადაგის ტენს, ივითარებს მძლავრ ფესვთა სისტემას, აქვს ბარტყობის მეტი უნარი, მარცვლის მომწიფებას რამდენიმე დღით ადრე ამთავრებს, პროდუქციის ხარისხიც მაღალია და მოსავალი უფრო სტაბილური. საშემოდგომო ხორბალი გრძელი დღის მცენარეა. მისი ყვავილობა ინტენსიურად მიმდინარეობს ხანგრძლივი განათების პირობებში. ყვავილობის ხანგრძლივობა დაახლოებით ერთი კვირაა. მარცვლის მომწიფება დამოკიდებულია ჯიშსა და კლიმატურ პირობებზე. მშრალ სიციხიან ამინდში ყვავილობაც და მარცვლის მომწიფებაც უფრო ადრე მთავრდება, ვიდრე გრილი ამინდის პირობებში. საშემოდგომო ხორბალი უფრო გვალვარეა, ვიდრე საგაზაფხულო. საშემოდგომო პურეულისათვის საქართველოს მიწათმოქმედების გარკვეულ ზონაში მინდორს ამუშავებენ თესვამდე რამდენიმე თვით ადრე. დამუშავების ამ წესს „ანუული“ ეწოდება. შედარებით მშრალსა და გვალვიან რაიონებში საშემოდგომო ხორბლის საუკეთესო წინამორბედად ითვლება სუფთა ანუული.

საშემოდგომო ხორბლის აგროტექნიკურ ღონისძიებათაგან გასათვალისწინებელია სარეველების წინააღმდეგ ბრძოლა. ამიტომ საშემოდგომო ხორბლისათვის თესვამდე საუკეთესო წინამორბედად ითვლება სათოხნი კულტურები: სიმინდი, შაქრის ჭარხალი, კარტოფილი და სხვ. ამდენად, საქართველოს პირობებში საშემოდგომო ხორბალი ძირითადად ითესება სათოხნი კულტურებისაგან გათავისუფლებულ მინდორზე, რომელიც უნდა მოიხნას ადრე, აგვისტოს დამლევს, სექტემბრის დასაწყისამდე, 12-14 სმ სიღრმეზე, ბალახიანი მინდორი უფრო ღრმად იხვნება - 25-30 სმ-ზე. თესვის წინ 2-3 დღით ადრე აუცილებელია ნიადაგის გაფხვიერება 5-6 სმ სიღრმეზე. ვიწრო მწკრივებად თესვის შემთხვევაში მწკრივთაშორის მანძილი დაახლოებით 6-8 სმ-ია; ფართო მწკრივებად თესვის დროს, დაახლოებით 30-40 სმ-ია. აღსანიშნავია, რომ ჯვარედინად ან ვიწრო მწკრივებად თესვის შემთხვევაში, ნათესი უკეთ არის დაცული ქარებისაგან. თესლის ჩათესვის სიღრმე დაახლოებით 5-8 სმ-ია; აღმოცენება იწყება 3-4°C პირობებში. გვიანი თესვის დროს მცენარე ვერ იღებს სითბოს საჭირო რაოდენობას. ნაადრევად თესვის დროს, თუ ნიადაგში საკმაოდ არის ტენი, მცენარე ადრე იწყებს აღმოცენებას და ბარტყობას, ნაბარტყიც უფრო ძლიერია. საშემოდგომო ხორბლის მოთხოვნილება ტენზე განსაკუთრებით იზრდება გაზაფხულზე. ფესვის ძირითადი მასა ნიადაგის სახნავ ფენაში 20-25 სმ სიღრმეზეა. საშემოდგომო ხორბალი კარგ მოსავალს იძლევა ჰუმუსიან შავმიწა ნიადაგზე. მოსავლიანობის გაზრდის საკმაოდ ეფექტური ღონისძიებაა მინერალური და ორგანული სასუქების გამოყენება. საშემოდგომო ხორბალი ძირითადად ითესება დედოფლისწყაროს, სიღნაღის, ლაგოდეხის, ყვარლის, გურჯაანის, თელავის, საგარეჯოს, გარდაბნის, მარნეულის რაიონებში. საშემოდგომო ხორბლის მოსავლიანობაზე დიდ გავლენას ახდენს ჯიშის რაობა და თესლის ხარისხი. საშემოდგომო ხორბლის თესვის ვადები საქართველოს სხვადასხვა რაიონში ერთი და იგივე არ არის, რადგან რაიონები თავისი კლიმატური ბუნებრივი პირობებით ერთმანეთისაგან მკვეთრად განსხვავებული. დაბლობ ზოლში, სადაც ზამთრის სიცივეები გვიან იწყება, თესვა უნდა ჩატარდეს

უფრო მოგვიანებით - 1 ოქტომბრიდან 30 ოქტომბრამდე. მაღალმთიან ზოლში, სადაც სიცივე ადრე იწყება, თესვა უნდა დაიწყოს 5-10 სექტემბრიდან და დამთავრდეს სექტემბრის ბოლოს ან ოქტომბრის 5 რიცხვამდე; საშუალო ზოლში საშემოდგომო ხორბლის თესვისათვის საშუალო ვადები უნდა იქნეს შერჩეული (აბესაძე, 1955; ჩხენკელი, 1947, 1952; ბადრიშვილი, 1981; გოცაძე, მაისაია, 2015).

### **რბილი ხორბალი - *Triticum aestivum* L.**

სვანურად ლფხა კეცენ// კვეცენ. მეგრულად ქობალი (მაყაშვილი, 1961).

ხორბლის კულტურის ისტორიაში რბილი ხორბალი ერთ-ერთ უძველეს სახეობადაა მიჩნეული (სურ. 1), მოჰყავთ ყველა კონტინენტზე პოლარული წრიდან დაწყებული, აფრიკითა და სამხრეთ ამერიკით დამთავრებული (ბიძინაშვილი, 2013). იგი პირველად 1753 წელს აღწერა კ. ლინემ *T. aestivum*-ის სახელწოდებით; ხოლო 1787 წელს ეწოდა *T. vulgare* Vill. (Невский, 1934). როგორც პ. ჟუკოვსკი (1950) აღნიშნავს „ქართველები დღეს მცხოვრები მაღალკულტურული ერია, რომელმაც შეძლო ცალკეული მთის კუთხეში შეენარჩუნებინა ხვნა-თესვის ძველი ნიშნები; არც შთამომავლობის მხრიდანაც არ არის არაფერი სათუო იმისათვის, რომ თანამედროვე საქართველოს ტერიტორია მივიჩნიოთ ხორბლის კულტურის პირველად კერად. რბილი ხორბალიც, როგორც ჩანს, თავის საწყისს ამიერკავკასიიდან იღებს“ (Жуковский, 1950).

ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 50-იან წლებში აკად. ვლ. მენაბდე აღნიშნავდა: სადღეისოდ აღრიცხულია ხორბლის 109 ჯიშური სახელწოდება, რომელთა შორის 82 რბილი ხორბლის სახეობას ეკუთვნის (მენაბდე, 1950). რბილი ხორბალი, ხორბლის კულტურის ისტორიაში ერთ-ერთ უძველეს და ყველაზე უფრო გავრცელებულ სახეობადაა მიჩნეული, როგორც მსოფლიოში, ისე საქართველოში; იგი ოდითგანვე ქართველ მიწათმოქმედთა ძირითადი და უმთავრესი კულტურა იყო. პალეობოტანიკური მასალის ანალიზის შედეგებმა გვიჩვენა, რომ რბილი ხორბლის პოპულაციას ნეოლითის ხანაში გაბატონებული მდგომარეობა ეკავა. საქართველოს ნეოლითური ხანის არქეოლოგიურ ძეგლებზე, რბილი ხორბლის მარცვლის ნაშთების გარდა, აღმოჩენილია ამ სახეობის თავთავის ნაწევრები (ფრუიძე და სხვ., 2016). ნოქალაქევის ელინისტური ეპოქის სამარხებიდან შესწავლილ მასალებში გამოვლენილია რბილი ხორბლის რამდენიმე ნიმუში (ლომიტაშვილი და სხვ., 2013); მარნეულის რ-ნის სოფ. იმირში ხორბლეულიდან იდენტიფიცირებულია რბილი ხორბალი, როგორც თესლები, ასევე თავთუნების სხვადასხვა ნაწილები (ჯალაბაძე და სხვ., 2010). ნოქალაქევის არქეოლოგიურ გათხრებში აღმოჩენილია ხორბლის 4 სახეობა: მათ შორის დომინირებს რბილი ხორბალი (ლომიტაშვილი და სხვ., 2010); ტყიბულში (ოკრიბა) აღმოჩენილია რბილი ხორბლის ნაშთები (ნებიერიძე, 2001). ჩიხორის ნამოსახლარში (თერჯოლის რ-ნი) აღმოჩენილია რბილი ხორბლის *T. aestivum*-ის ნაშთები და ქონდარა ხორბალი (*T. compactum*); მკვეთრი საზღვრის გავლა ამ ორ სახეობას შორის შეუძლებელია, აღნიშნული ხორბლის მარცვლები იდენტიფიცირებულია, როგორც *T. aestivum-compactum* Schieman (ესაკია, რუსიშვილი, 2000). რბილი ხორბლის გავრცელების შესახებ ცნობები მოცემულია ქართულ წერილობით წყაროებში V საუკუნიდან. ლ. დეკაპრელევიჩი ხორბლის ცალკეულ სახეობათა ისტორიულ-არქეოლოგიური და ბოტანიკური შესწავლის შედეგად ასკვნის, რომ შოთა რუსთაველის ეპოქაში (XII ს.) საქართველოში ითესებოდა რბილი ხორბლის რამდენიმე ჯიში (დეკაპრელევიჩი, 1938).

ადრესამიწათმოქმედო კულტურის ძეგლებიდან (ნეოლითი) პალეობოტანიკური მასალა შულავერი შომუ-თეფეს ძეგლებზეა შესწავლილი, სადაც რბილი ხორბალი საკმაოდ ფართოდ იყო გავრცელებული (არუხლო I, ხრამის დიდი გორა) (Русишвили, 1988; რუსიშვილი და სხვ., 2019), ენეოლითი - რბილი - ქონდარა ხორბალი გამოვლენილია მხოლოდ ჩიხორის ნამოსახლარზე (*T. aestivum-compactum*); ადრე ბრინჯაოს ხანა – რბილი ხორბალი *T. aestivum* (ანაკლია, არგვეთი, ფიჩორი). მტკვარ-არაქსის კულტურა ზოგადად შემოიფარგლება (ძვ. წ. IV ათასწლეულის II ნახევარი და III ათასწლეული); გამოვლენილია რბილი ხორბალი (*T. aestivum*); ბერიკლდეებზე პალეობოტანიკური მასალის შესწავლის საფუძველზე გამოვლენილია რბილი ხორბლის ნაშთები (ძვ. წ. III ათასწლეულის ბოლო ეტაპი). შუაბრინჯაოს ხანა (ნოსირი) – რბილი ხორბლის პოპულაცია დაფიქსირებული (*T. aestivum-compactum*); ფიჩორი IV ფენა ძვ. წ. XIV-XIII სს); II ფენა (ძვ. წ. XI-XII სს). რბილი ხორბალი (*T.*

*aestivum-compactum*); *T. aestivum-compactum* – (რბილი-ქონდარა ხორბალი). საცხური, დილომი, ნამოსახლარი (ძვ. წ. XIV-XIII სს), მინგეჩაური (დიდიგური, 2000).

ტ. ჩუბინიშვილის (1973) გამოკვლევებით, ქვემო ქართლის სოფ. არუხლოსთან ძვ. წ. VI ათასწლეულის ნამოსახლარზე აღმოჩნდა რბილი ხორბლის (*T. aestivum*) და ქონდარა ხორბლის (*T. compactum*) ნაშთები.

ზოგიერთი მკვლევარის აზრით, რბილი ხორბლის (*T. aestivum*) წარმოშობის ცენტრად სამხრეთ კავკასია განიხილება, რადგან ეს ის არეალია, სადაც გავრცელებულია D გენომის დონორი *Aegilops taushii* subsp. *strangulata* (Mosulishvili et al., 2020).

ნ. ვაკილოვის აღნიშვნით, რბილი ხორბალი უნივერსალური და კოსმოპოლიტური სახეობაა (Вавилов, 1960, 1962). განსაკუთრებით ფართოდ გავრცელების გამო, ხასიათდება ეკოლოგიური და ფორმათა წარმოქმნის მეტად მაღალი პოტენციალით; რბილი ხორბლის ფორმებს შორის გვხვდება მეტად ადრეული, ზამთარგამძლე და გვალვარგამძლე ფორმები. ვლ. მენაბდის გამოკვლევების საფუძველზე ნასყიდაშვილი აღნიშნავს, რომ რბილი ხორბალი პოლიფილეთური სახეობაა, რომელიც მრავალი გზით წარმოიშვა; ქართული რბილი ხორბალი ვლ. მენაბდის მიერ ცალკე გეოგრაფიულ რასადაა გამოყოფილი *T. vulgare-transcausicum* Menabde სახელწოდებით (ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

საქართველოში რბილი ხორბალი ყველაზე გავრცელებული სახეობაა, თავისი ეკოლოგიური სახესხვაობით და ჯიშური შემადგენლობით იგი მეტად პოლიმორფულია. ჟუკოვსკის აღნიშვნით, საქართველოს რბილი ხორბლის ადგილობრივი უძველესი პოპულაციები დიდ ინტერესს იწვევს; საქართველოში მათ გაბატონებული მდგომარეობა უჭირავთ; მათში ბევრია ენდემური ტიპები; ქართული რბილი ხორბალი ფორმათა საკმაოდ დიდი მრავალფეროვნებით გამოირჩევა; ცნობილია საგაზაფხულო და საშემოდგომო ცვენადი და არაცვენადი მკვრივთავთუნიანი და ფაშართავთუნიანი, მსხვილმარცვლიანი, წვრილმარცვლიანი ფორმები. საშემოდგომო ხორბლის მოყვანის რაიონებში რბილი ხორბლის ჯიშებს გაბატონებული მდგომარეობა უკავია. მხოლოდ შაქრის ჭარხლის თესვის რაიონებში (შიდა ქართლი, სამაჩაბლო) ნაწილობრივ შემორჩენილია თავთუნის (შავფხა) საშემოდგომო ნათესები.

გასული საუკუნის 20-იანი წლების მონაცემებით, თბილისის მაზრაში ითესებოდა რბილი ხორბალი (თეთრი დოლი, წითელი დოლი); დუშეთის მაზრაში რბილი ხორბლებიდან თეთრი დოლი, წითელი დოლი; გორის მაზრაში – რბილი ხორბალი, ადგილობრივი სახელწოდებაა დოლის პური, წითელი დოლი; თელავის მაზრაში - რბილი ხორბალი (თეთრი დოლი, წითელი დოლი); სიღნაღის მაზრაში ძალიან იშვიათია რბილი ხორბლებიდან „პოპოლი პური“, „დოლის პური“, „თეთრი დოლი“ (Жуковский, 1924).

„ნოვოე ობოზრენიეს“ ერთ-ერთ ნომერში აღნიშნულია: „ქვემო სვანეთში ხორბალს თესავენ როგორც საგაზაფხულოს, ისე საშემოდგომოს. საგაზაფხულოს უწოდებენ „კვეცენს“, საშემოდგომოს – „ხუგულს“ (Новое обозрение, 1894).

როგორც ნ. კეცხოველი (1928) აღნიშნავს: „კვეცენით“ სვანი გამოხატავს მხოლოდ რბილ პურს. ახლო წარსულში რბილი ხორბლის ჯიშები მცირედ ითესებოდა მარნეულისა და ბოლნისის რაიონებში. მათ ცვლიდა თავთუნის ფორმები, მაგრამ ამჟამად აქაც თავთუნი თითქმის არ ითესება და წამყვანია რბილი ხორბალი. აღმოსავლეთ საქართველოში რბილი ხორბლის გავრცელების ვერტიკალური საზღვრებია 200-დან 2300 მ-მდე, დასავლეთ საქართველოში – 600-700 მ-დან 1600-1700 მ-მდე ზღვის დონიდან.

მცენარე სიმაღლით 70-170 სმ სიმაღლისაა, სწორმდგომი, თავთავი არამტვრევადი, მოგრძო, ფარჩხატი, მობრტყო, წინა მხრიდან უფრო განიერია, ვიდრე გვერდებიდან, გვხვდება როგორც ფხიანი, ისე უფხო სახესხვაობები, როგორც საგაზაფხულო, ისე საშემოდგომო ფორმები; ამ სახეობის ფარგლებში აღწერილია 200-ზე მეტი სახესხვაობა და ფორმა.

საშემოდგომო რბილი ხორბალი გრძელი დღის მცენარეა; სავეგეტაციო პერიოდი დაახლოებით 180-200 დღიდან 300-360 დღის ფარგლებში ცვალებადობს. საგაზაფხულო რბილი ხორბლის სავეგეტაციო პერიოდი 70-80 დღიდან 120-130 დღემდე ფარგლებშია. საშემოდგომო რბილი ხორბალი ვეგეტაციის პერიოდში ხარჯავს მნიშვნელოვნად მეტ წყალს, ვიდრე საგაზაფხულო რბილი

ხორბალი, რაც განპირობებულია გრძელი სავეგეტაციო პერიოდით. საშემოდგომო რბილი ხორბლის ნორმალური ზრდა-განვითარებისათვის ნიადაგის ტენიანობა 75-80%-ზე დაბალი არ უნდა იყოს. მისთვის საუკეთესოა შავმიწა ნიადაგი. ამ ტიპის ნიადაგზე დათესვისას 1 ჰა-ზე შეიძლება მიღებულ იქნას 3-4 ტ მოსავალი, ხოლო მინერალური სასუქების შეტანისას 6-8 ტ და უფრო მეტიც. საშემოდგომო რბილი ხორბალი იძლევა უფრო მეტ მოსავალს, ვიდრე საგაზაფხულო. რბილი ხორბალი კარგად არის გავრცელებული კავკასიაში, დაღესტანში.

საქართველოში გავრცელებული რბილი ხორბალი გამოირჩევა პოლიმორფიზმით - არსებობს მისი ფხიანი და უფხო ჯიშები. ფხიანი ჯიშების ადგილობრივი სახელწოდებებია: „იფელი“, „ყანა“, „პური“, „ანეულის პური“, „დოლის პური“, „ძველი თესლი“ და სხვ. უფხო ჯიშების ადგილობრივი სახელწოდებებია: „უფხო პური“, „ხულუგო“//„ხულგო“, „პომოლა“, „ხოზო“// „ხუზალა“, „ხოტორა“, „გომბორულა“, „რაჭულა“ და სხვ. (ნასყიდაშვილი და სხვ., 1983; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013; მაისაია, 2009; გოცაძე, მაისაია, 2015; ფრუიძე და სხვ., 2016).

## მაგარი ხორბალი - *Triticum durum* Desf.

### თავთუხი

შავფხა, შავთაველა; სვანურად - ლჰა პური; ლეჩხუმურად - თავთუხი ანუ პომოლა (კეცხოველი, 1928, ალავიძე, 1951). მაგარი ხორბალი წამყვან პურეულ კულტურად წინა აზიისა და ხმელთაშუაზღვეთის რეგიონებში მხოლოდ 2300 წლის წინ გადაიქცა. შუა აღმოსავლეთსა და ჩრდილოეთ აფრიკაში წარმოებული პურის დაახლოებით ნახევარი ცხვება მაგარი ხორბლის ფქვილისაგან. მაგარი ხორბლის მარცვლის დადრღვით მიიღება სემოლინა. სემოლინასაგან მზადდება მაკარონი; მადრიბის ქვეყნებში გავრცელებული კერძია კუსკუსი, რომლის მოსამზადებლად ორთქლზე მოხარშული სემოლინას ბურთები გამოიყენება, სემოლინასაგან მზადდება აგრეთვე აპმა (ფაფა), რომელიც პოპულარული კერძია ინდოეთში; ბულგური, რომელიც ფართოდაა გავრცელებული მთელს წინა აზიაში (ბედოშვილი და სხვ. 2020).

გენეტიკური და სელექციური გამოკვლევებით დადგენილია, რომ მაგარი ხორბალი სხვა სახეობებს შორის გამოირჩევა სელექციისათვის მნიშვნელოვანი ნიშნებით. ამ მხრივ აღსანიშნავია თავთავის მალაპროდუქტიულობა, მარცვალში ცილის მაღალი შემცველობა, დაავადებისადმი გამძლეობა და სხვ. ამის გამო ეს სახეობა ფართოდაა გამოყენებული სელექციურ მუშაობაში (ნასყიდაშვილი, 1979). *T. durum* (სურ. 2, 3) აღწერილია 1798 წელს (Декапрелевич, 1954). ცნობები საქართველოში თავთუხის მოვლა-მოყვანის შესახებ XVII საუკუნემდე ადრე არ გვხვდება; სულხან-საბა ორბელიანს თავის ლექსიკონში (1928) „თავთუხი“ განმარტებული აქვს შემდეგნაირად: „თათუხი“ ზანდური (+ სამინდალი). როგორც ჩანს, XVII საუკუნის მეორე ნახევარში ამ პურეულს „თათუხი“ ჰრქმევია.

ივ. ჯავახიშვილის გამოკვლევით, თავთუხი დაახლოებით XVII საუკუნის დამდეგს ან ოდნავ ადრე უნდა იყოს ჩვენში შემოსული (ჯავახიშვილი, 1930). ვლ. მენაბდეს მიაჩნია, რომ თავთუხი ჩვენში XVII საუკუნეზე გაცილებით ადრე უნდა იყოს შემოტანილი (Менабде, 1948). თავთუხის არქაულობა საქართველოში იმითაც დასტურდება, რომ ქართველი გლეხი მოსავლის დაბინავების შემდეგ ამა თუ იმ ხატის ზედაშედ თავთუხის მარცვალს ინახავდა (მაისაია, 2009). ლ. დეკაპრელევიჩის მონაცემებით, მაგარი ხორბლის საქართველოში გავრცელება XVII საუკუნეზე ადრინდელ პერიოდს განეკუთვნება (Декапрелевич, 1942). პ. გუგუშვილის გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ როგორც საქართველოში, ისე მთელ ამიერკავკასიაში პურეულთა შორის გაბატონებული მდგომარეობა ხორბალს ეჭირა. ხორბალთა შორის აქ ყველაზე უახლესია თავთუხი (თათუხი). საქართველოში თავთუხის სახელწოდებით ცნობილი ხორბალი ძლიერ გავრცელებული იყო მტკვრის მარჯვენა მხარეზე და მარნეულის რაიონში, სადაც პურის ყანების თითქმის 70-90% თავთუხი იყო, და ბორჩალოში, სადაც პურის ყანების თითქმის 60-100% თავთუხით ითესებოდა. დასავლეთ საქართველოში თავთუხი, ისე როგორც საერთოდ ხორბლის კულტურა, შედარებით ნაკლებადაა გავრცელებული; თუმცა ძველ დროში რაჭაში თავთუხის თესვა აღნიშნულია. ამასთანავე ცნობილია, რომ ხორბალი „არნაუტკა“, რომელსაც ამიერკავკასიაში „თავთუხი“ (თათუხი) „სარი-ბულდა“ და „სივი-ზარდა“ შეარქვეს, ჯერ კიდევ 1846 წელს კავკასიის „ნამესტნიკმა“, ხოლო შემდეგ 1850 წელს სოფლის მეურნეობის კავკასიურმა საზოგადოებამ გამოიწერა ნოვოროსიისკის მხრიდან და დასათესად დაურიგა ადგილობრივ მემამულეებს: დ. დადიანს; მ. ორბელიანს; ზ. ზუბალაშვილს; დ. დიასამიძეს; მამაცაშვილს და სხვ. შემდეგ ხორბლის ეს სახეობა არნაუტკა, ანუ როგორც მას ჩვენებურად უწოდებენ თავთუხს, საუკეთესო ხორბლად ითვლებოდა ჩვენში. 1851 წელს შედგენილ კავკასიის მიმოხილვაში აღნიშნულია, რომ ამიერკავკასიაში ახლად შემოტანილ პურეულთა შორის ყველაზე უფრო გავრცელდა არნაუტკა, იგი ყველაზე საუკეთესო ფქვილს იძლევა. 1950 წელს თბილისში გამართულ გამოფენაზე არნაუტკა მიღებული იყო ყუბის, შემახიას, შუმის, თბილისისა და ქუთაისის მაზრებიდან. ეს იყო 1846 წელს აქ დარიგებული არნაუტკისაგან მიღებული მოსავალი; როგორც გუგუშვილი აღნიშნავს, არნაუტკამ ჩვენში თავთუხის სახელი მიიღო შედეგად იმისა, რომ მან (ახალმა ჯიშმა) აქ, მეტი თუ ნაკლები ზომით, დაიჭირა ძველი ჯიშის (ქართული თავთუხის) ადგილი. გუგუშვილი, ვ. კოტეტიშვილის შრომაზე (ხალხური პოეზია, 1937, ქუთაისი) დაყრდნობით, აღნიშნავს, რომ თავთუხი იხსენიება ერთ ქართულ ხალხურ ბალადაში, რაც მე-13-14



საკუუნეზე გვიანდელი წარმოშობისა არ უნდა იყოს; „შემომეყარა ყიფჩადი ბოლოსა მუხრანისასა, პური მთხოვა და ვაჭმიე - ვურჩევდი თავთუნისასა“ (გუგუშვილი, 1954, 1959).

ნეოლითურ ადრესამინათმოქმედო ნამოსახლარებზე (არუხლო, ხრამის დიდი გორა, შულავერის გორა და სხვ.) არქეობოტანიკური მონაცემებით გამოვლინდა ხორბლის რამდენიმე სახეობა (*T. monococcum*, *T. dicoccon*, *T. carthlicum*, *T. durum*, *T. spelta*, *T. compactum*, *T. aestivum*), მათ შორის არის მაგარი ხორბალი *T. durum*, იგივე თავთუხი. ჩატარებულმა რადიო-კარბონულმა კვლევებმა ეს ნამოსახლარები ძვ. წ. 6.000 წლით დაათარიღა (რუსიშვილი და სხვ., 2019).

არქეოლოგიური გამოკვლევებით, მტკვარ-არაქის კულტურაში, რომელიც შემოიფარგლება ძვ. წ. IV ათ. II ნახევრითა და III ათასწლეულით, დაფიქსირებულია მაგარი ხორბლის თავთუხის ნაშთები (ბადაანი, ნაცარგორა, ბაბადერვიჩი, ქიულ-თეფე) (ძიძიგური, 2000).

როგორც ი. ლომოური (1946) აღნიშნავს: ამიერკავკასიაში თავთუხის მოყვანას მისდევდნენ აზერბაიჯანსა და საქართველოში, სადაც იგი ყველგან შესულია საშემოდგომო კულტურის სახით; გავრცელებული ფორმებიდან შედარებით მეტი მნიშვნელობა ენიჭებოდა თეთრ თავთუხს, მისი გავრცელების არე განსაზღვრულია თბილისის მიდამოებით, ქართლის, გორისა და ხაშურის მიმართულებით. აღმოსავლეთ საქართველოს მინდვრებზე დაფიქსირებულია წითელ თავთავიანი, თეთრ თავთავიანი, შავფხიანი ფორმები.

მაგარი ხორბალი თავთუხი საქართველოში უფრო გავრცელებულია აღმოსავლეთ ნაწილში: გორი, თეთრიწყარო, მცხეთა, მარნეული, დუშეთი, სიღნაღი, ქართლი, სამხრეთ ოსეთი 500-900 მ ზღ. დონიდან. დასავლეთ საქართველოში გვხვდება ძალიან იშვიათად (Дорофеев, 1972).

ნ. ჩხენკელმა (1944) აღწერა მაგარი ხორბლის თავთუხის ორი ახალი სახესხვაობა *T. durum* var. *dekaprelevitschii* და *T. durum* var. *capsicum*; მაგარი ხორბლის ახალი სახესხვაობა var. *dekaprelevitschii* ნანახია 1939 წელს მინარევად აღმოსავლეთ საქართველოში: კასპის, გორის, ქარელის, ხაშურის და თელავის რაიონებში; ხოლო კასპისა და საგარეჯოს რაიონებში შეგროვილი მასალებიდან აღწერილია var. *capsicum*.

თვით სახელწოდება „თავთუხი“ თურქულად ნიშნავს „გემოს“. ამის მიხედვით იგი ამ ხორბლის ღირსებას – „გემრიელს“ უნდა ნიშნავდეს (ნასყიდაშვილი და სხვ. 2013). საქართველოში თავთუხი თავიდანვე მაღალი ღირსების ხორბლად ითვლებოდა და ხორბლის გავრცელებულ სახეობათა შორის მესამე ადგილზეა (რბილი ხორბალი, დიკა, მაგარი ხორბალი). იგი ძირითადად მის აღმოსავლეთ ნაწილშია გავრცელებული. ახლო წარსულში უფრო ფართოდ იყო წარმოდგენილი სუფთა ნათესების სახით: გორის, ცხინვალის, თეთრი წყაროს, მარნეულის რაიონებში ზ. დ. 600-800 მეტრზე. დასავლეთ საქართველოში იშვიათად, უპირატესად რბილ ხორბალში მინარევებად გვხვდებოდა. საქართველოში უფრო მეტად დამახასიათებელია შავთავთავიანი და შავფხა თავთუხის ფორმები. თავთუხი საგაზაფხულო ხორბალია, თუმცა ჩვენში ძირითადად შემოდგომით ითესება. მცენარე მაღალმოზარდია, მძლავრად განვითარებული, შიშველმარცვლიანი. საქართველოს მაგარი ხორბალი ხასიათდება მსხვილი მარცვლით, რქისებრი კონსისტენციით, ცილის მაღალი შემცველობით და წებოვნების მაღალი ხარისხით, შედარებით გამძლეა ყვითელი და მურა ჟანგას მიმართ, გვალვაგამძლეა, მაღალმოზარდია, განსაკუთრებით ზემო ქართლში. თესვის ვადების მიხედვით სადაზღვეო კულტურად ითვლება, კარგად იტანს გვიან შემოდგომაზე თესვას და ნაჭარხალზე ხშირად გაზაფხულზე ითესება. კარგი ცხობის უნარი აქვს და პურიც გემრიელი ცხვება. თავთუხის ნათესებში ძირითადად ფონს ქმნიდა შემდეგი სახესხვაობები: 1) *T. durum* var. *leucurum* (Alef.) Stolet. - თეთრი თავთუხი. 2) *T. durum* var. *hordeiforme* (Host) Metzg. - წითელი თავთუხი. 3) *T. durum* var. *coerulescens* Bayle-Bar. - შავთავთავიანი თავთუხი. 4) *T. durum* var. *apulicum* (Körh.) Stolet. - წითელი თავთუხი (ჩხენკელი, 1944; ნასყიდაშვილი და სხვ., 1983; მაისაია, 2009; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

მიუხედავად იმისა, რომ მაგარი ხორბლები თითქმის ყველა საგაზაფხულო ფორმაა, საქართველოში რბილი ზამთრის გამო მათი თესვა შეიძლება შემოდგომაზე. გაზაფხულზე კი სასურველია ადრე თესვა. უხვ მოსავალს იძლევა კორდიან, ნოყიერ ნიადაგზე. მაგარი ხორბლის მარცვალში ცილების რაოდენობა 24%-ს აღემატება. იძლევა უმაღლესი ხარისხის ფქვილს, საიდანაც ამზადებენ მაკარონს და ვერმიშელს, მარცვლისაგან კი - ბურღულს. ხასიათდება ფქვილის მაღალი გამოსავლიანობით (გოცაძე, მაისაია 2015).

აღმოსავლეთ საქართველოში თავთუხი ითესებოდა ღუშეთში, ბოლნისში, მარნეულში, ბაკურიანში, ბორჯომში, მანგლისში, ბორჩალოში, ხაშურში, ქარელში, გორში, კასპში, თეთრიწყაროში, საგარეჯოში, გურჯაანში, თელავში, დედოფლისწყაროში, ლაგოდეხში, ყვარელში, ახალციხეში, აჭარაში; წარსულში თავთუხებიდან უფრო გავრცელებული იყო თეთრი თავთუხი, თუმცა შავი თავთუხიც ითესებოდა. ქართლში „შავფხის“ სახელწოდებით ცნობილი, დასავლეთ საქართველოში შედარებით ნაკლებად ითესებოდა. მაგარი ხორბლის „თავთუხის“ ძველი ადგილობრივი ჯიშები: „შავი თავთუხი“ (შავფხა) დარაიონებული იყო გორის, ქართლის, ხაშურის, მცხეთის რაიონებისათვის. „წითელი თავთუხი“ უფრო კავკასიონის ქედის ფერდობებზე იყო გავრცელებული, თეთრი ითესებოდა უმთავრესად კასპისა და საგარეჯოს რაიონებში. საქართველოში უფრო გავრცელებული იყო „შავფხად“ წოდებული პოპულაცია (გოცაძე, მაისაია, 2015; ფრუიძე და სხვ., 2016).

გასული საუკუნის 20-იანი წლების მონაცემებით: თბილისის მაზრაში მაგარი ხორბლებიდან ითესებოდა თავთუხი, შავთაველიანი, მაგარი ხორბალი „შავფხა“; გორის მაზრაში - მაგარი ხორბალი „შავფხა“; სიღნაღის მაზრაში - მაგარი ხორბალი (Жуковский, 1924).

1975-1977 წლებში ზემო სვანეთის ექსპედიციური გამოკვლევების შედეგად შეგროვილია რბილი, მაგარი ხორბლის, ქონდარა და დიკას სახესხვაობები (Беришвили, 1978).

ნ. კეცხოველის (1957) მონაცემებით, თავთუხი ითესებოდა ქვემო ქართლში, ზემო და შუა ქართლის ვაკეშიც, ზემო იმერეთში. ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ. მენაბდის მონაცემებით *T. durum* ნათესები რაჭაში აღწევს ზ.დ. 1000 მ-მდე (სოფ. ჭელიაღელემდე) (Декапрелевич, Менабде, 1929).

XX საუკუნის 20-იან წლებში ი. ბახტაძის მიერ ზემო სვანეთში მიკვლეულია თავთუხის 4 სახესხვაობა (Бахтадзе, 1927).

20-იან წლებში ზემო სვანეთში, ფარის თემში (ზ.დ. 1200-1350 მ) ხშირი იყო მაგარი ხორბლის *T. durum* var. *hordeiforme* წმინდა ნათესები, რომელსაც სვანეთში „ლჰას პურს“ უწოდებენ. ეცერის თემში (ზ.დ. 1450-1700 მ) კი ის შერეული იყო *T. compactum*-ის ნათესებში. ცხუმარის (ზ.დ. 1400-1900 მ) და ბეჩოს თემებში (ზ.დ. 1500 მ) *T. durum*-ის ნათესები იშვიათი იყო (კეცხოველი, 1928).

30-იან წლებში ლეჩხუმ-ქვემო სვანეთში ხორბლულთა შორის უფრო მეტად გავრცელებული სარგებლობდა მაგარი ხორბლის, ანუ თავთუხის ჯგუფი; ითესებოდა როგორც თეთრთავთავიანი, ასევე წითელთავთავიანი და შავთავთავიანი ვარიანტები. თეთრი თავთუხი აღნიშნულია სუფთა ნათესად სოფ. ნაყურაღელის ყანებში (ლომოური, სუპატაშვილი, 1935). 50-იან წლებში ზემო სვანეთში ზ.დ. 1400 მ, როგორც სუფთა, ისე მინარევის სახითაც იყო თავთუხის ნათესები, ასევე ლეჩხუმში ითესებოდა თავთუხი, ანუ პომოლა გრძელფხიანი (სუპატაშვილი, 1951, ალავიძე, 1951). 50-იან წლებში თავთუხის ნათესები აღნიშნულია სვანეთსა და რაჭაში (Декапрелевич, 1954). 60-იან წლებში თავთუხი ითესებოდა უმეტესად ქვემო რაჭაში, ზ.დ. 800-1000 მ (ბრეგაძე, 1969), ხოლო 70-იან წლებში თავთუხის ნათესები ერთეული სახით იყო ზემო სვანეთში (Жижилაშვილი, Беришвили, 1978).

## **რბილი და მაგარი ხორბლის აბორიგენული ჯიშები საქართველოში**

საქართველოში საუკუნეების მანძილზე ჩამოყალიბდა რბილი და მაგარი ხორბლის და დიკას ჯიშ-პოპულაციები, რომლებიც კარგად არის შეგუებული ცალკეულ ვიწრო ზონებს და გამოირჩევა სოკოვანი დაავადებისადმი გამძლეობით.

მთელი იმ ჯიშობრივი სიმდიდრიდან, რომელიც საქართველოში საუკუნეთა მანძილზე შეიქმნა, განსაკუთრებით ძვირფასია რბილი ხორბლის *T. aestivum* სამემოდგომო ფხიანი წითელმარცვლიანი ჯიშები, რომელიც ცნობილია „დოლის პურის“ საერთო სახელწოდებით (სურ. 4).

ტერმინი „დოლი“ მოხსენიებულია VIII-IX საუკუნეების წერილობით დოკუმენტებში; თუმცა ივ. ჯავახიშვილის (1930) მოსაზრებით, ამ ჯიშის ხორბალი მოჰყავდათ გაცილებით უფრო ადრეული პერიოდიდან. ტერმინი „დოლი“ მცენარის აღსანიშნავად სულხან-საბა ორბელიანსაც (1928) მოეპოვება თავის ლექსიკონში. ვლ. მენაბდის (Менабде, 1948) განმარტებით, ხორბალ „იფქლის“ სინონიმია რბილი ხორბლის ყველაზე უფრო გავრცელებული ჯგუფი „დოლი“.

როგორც ნ. კეცხოველი (1957) აღნიშნავს, საქართველოში ხორბლეულთა ნათესი მინდვრის 80-85% დოლის პურს (*T. aestivum*) უჭირავს და მრავალი სახესხვაობითა და ფორმით არის წარმოდგენილი; უფრო გავრცელებულია თეთრი დოლი, წითელი დოლი; დოლის პური ჩვენში კევრით იღებოდა და ნამჯა ბზედა და ბრელოდ იქცეოდა. აღმოსავლეთ საქართველოს ხვანა-თესვის ძირითად რაიონებში ეს იყო საქონლის ერთ-ერთი ძირითადი საკვები და, როგორც ჩანს, იმდენად ძირითადი საკვები იყო, რომ ბზე სახელმწიფოს გადასახადის ობიექტიც კი ყოფილა. ბზე ფასი ემატებოდა იმიტომაც, რომ მას თან ცოტაოდენი მარცვალაც ერეოდა, რაც ბზის ყუათიანობას ზრდიდა.

იფქლისა და ხულუგოსაგან განსხვავებით დოლის პურის ფორმებს ახასიათებს არა მაღალი ზრდა; მცენარე საშუალო სიმაღლისაა, გამოირჩევა ძლიერი დაბუჩქვით, ნაზი, თხელი, წვრილი ღეროთი და ვიწრო ფოთლებით; თავთავი საშუალო სიგრძისაა, ვიწრო თითისტარისებრი; მცენარე გამოირჩევა გვალვაგამძლეობით, მარცვალი წვრილია, არაცვენალი, ძნელად ლეწვადი; ახასიათებს სხვადასხვა გარემო პირობებისადმი შეგუებულობა; ზოგი დაავადებების მიმართ მდგრადობა; კარგად ეგუება მწირ ნიადაგებს; ხარობს როგორც სარწყავ, ისე ურწყავ პირობებში. მაღალ ადგილებში ადრე ითესება, დაბლობებში უფრო გვიან (აგვისტოს II ნახევრიდან ოქტომბრის I ნახევარში); მოსავლიანობა ჰექტარზე 2,5-3,2 ტონას აღწევს. ამ ჯიშისაგან გამოიყვანი პური საუკეთესო თვისებებით გამოირჩევა. ახასიათებს მაღალი დაფქვისა და ცხობის უნარიანობა; მისი ცომი ზელვამი კარგად ფუჭდება, მატულობს, ძარღვიანია, „ღვედიანი“, გამწვია, პური კი გემრიელი, სურნელოვანი და რბილია; „ამის გამო დოლის პურის ფქვილი საუკეთესოა თათარასა და ჩურჩხელასთვის, მათ სირბილეს მატებს; არ ფამარდება, ნოყიერი, მაწიერი, წიაღიანია, მისგან ძალიან გემრიელი და სურნელოვანი პური ცხვება; ძირითადად დოლის პურს იყენებდნენ სხვადასხვა საეკლესიო რიტუალების დროს. იგი განსაკუთრებით ფასობდა როგორც იშვიათი ხარისხის ხორბალი, ამიტომაც მისი გავრცელების არეში, მოსახლეობა დოლის პურს „მთავარ პურს“ უწოდებდა (ნასყიდაშვილი, და სხვ. 2013; მაისაია და სხვ., 2005; მაისაია, 2009).

ნასყიდაშვილის და სხვათა გამოკვლევებით, დოლის პურის ფარგლებში შეიძლება გამოიყოს რამდენიმე ეკოლოგიური ტიპი: მათ შორის უმთავრესია ახალციხის, ქართლისა და კახეთის ეკოტიპები; არსებობს ჯიშ-პოპულაციებიც: წითელი დოლი, თეთრი დოლი, მესხური დოლი, კახური დოლი, თიანეთური დოლი, ქართლური დოლი; ქართლის შემადგენულ ნაწილში და მესხეთის მთაგორიან პირობებში უპირატესობას აძლევენ წითელ დოლს, ხოლო ტენით შედარებით უზრუნველყოფილ მთავარი კავკასიონის მთის პირა ზონაში (თიანეთი, დუშეთი და სხვ.) – თეთრ დოლს. ქართლური დოლი გამოირჩევა განსაკუთრებული გვალვაგამძლეობით და კარგი შეგუებულობით. ქართლის თეთრი დოლის პური (*T. aestivum* var. *erythrospermum*) ადგილობრივი ჯიშია; ერთ დროს ეს პოპულაცია ყველაზე ფართოდ იყო გავრცელებული ქართლში და გარე კახეთში. აქვს პურცხობის მაღალი უნარი; 45%-მდე იძლევა ნამატს; მარცვალში ცილის შემცველობა მაღალია (18,5%), ამასთან, ცილა შეიცავს 2,13% ლიზინს და 0, 83% ტრიფტოფანს. ქართლის დოლის პური გვალვაგამძლეა და იტანს როგორც ნიადაგურ, ისე ატმოსფერულ (ქარშობინებს) გვალვას. საშუალო ვეგეტაციის ჯიშია დოლის პურის სხვა ჯიშებთან შედარებით, ყველაზე ადრეულია. ყვითელი და მურა ჟანგათი ავადდება; ქართლის ეკოტიპი ზამთარგამძლეა; თავის გავრცელების ზონაში ხასიათდება მყარი მოსავლიანობით. ქართლის დოლის პურის დადებით თვისებას შეადგენს მაღალი ადაპტაციის და კარგი პურცხობის უნარი. ხასიათდება ცილისა და ცილაში ლიზინის მაღალი შემცველობით, თავთავიდან მარცვლის ძნელად გამოლენვის და მარცვლის ცვენადობისადმი გამძლეობის გამაპირობებელი გენებით. ქართლის წითელი დოლის პური ადგილობრივი ჯიშია, ძირითად ფონს ქმნის (*T. aestivum* var. *ferrugineum*); მინარევის სახით ახლავს თეთრი დოლი და ძალიან მცირე რაოდენობით ქონდარა ხორბალი; წითელი დოლის პურის პოპულაციები, რომელიც ცნობილია „წითელი დოლის“ სახელწოდებით, ძირითადად გავრცელებულია მთისპირა და მთის ზოლში. მისი გენოტიპი ატარებს, აგრეთვე, შედარებით ფართოფოთლიანობისა და მსხვილმარცვლიანობის გამაპირობებელ გენებს. სწორედ ამ ნიშნებით - მსხვილი თავთავით და მარცვლით, უფრო ფართო ფოთლებით და მაღალი ღეროთი განსხვავდება თეთრი დოლისაგან. საშუალოდ ავადდება ყვითელი და მურა ჟანგით, თეთრი დოლისაგან განსხვავებით ნაკლებად ავადდება მტვრიან და მაგარი გუდაფშუტით; უფრო ყინვაგამძლეა, კარგად უძლებს ქარებს და მარცვალი ხასიათდება ცილისა და ლიზინის მაღალი შემცველობით. მესხური - ახალციხის წითელი დოლი შუა

მთის ზონის (ზ.დ. 1250-1350 მ) საშემოდგომო ხორბალია. ადგილობრივი ჯიშია, ძირითად ფონს (*T. aestivum* var. *ferrugineum*-ის) წითელი თავთავიანი ფორმები ქმნიან, ახასიათებს სწორმდგომი (100-120სმ) სიმალლის ღერო; თავთავი თითისტარისებრი ფორმის, წითელი; მარცვალი წითელი. მას გენოტიპში გამოვლენილი აქვს, აგრეთვე, ცილაში შეუცვლელი ამინომჟავის ლიზინის ზრდადი შემცველობის, ზამთარგამძლეობის გამაპირობებელი გენები; დოლის ამ პოპულაციის გავრცელების ზონა მესხეთ-ჯავახეთის მთიანი ზონაა ზ. დ. 1500 მ-მდე. დარაიონებულია ძირითადად მესხეთ-ჯავახეთის (ადიგენის, ასპინძის, ახალციხის) რაიონებისათვის. მთა-ტყის დოლის პური ადგილობრივი ჯიშია. ამ ჯიშის ზოგიერთ პოპულაციაში წითელთავთავიანი სახესხვაობა ჭარბობს (გავრცელების არე დუშეთი, დედოფლის წყაროს რ-ნი და ბოლნისი).

თიანეთური დოლის პური ადგილობრივი ჯიშია; გავრცელების არე თიანეთის ტაფობი. ეს პოპულაცია ტენის უფრო მოყვარულია, ვიდრე ქართლის დოლის პური; ახასიათებს მსხვილი მარცვალი და უფრო მტკიცე ღერო; ხასიათდება გრძელი სავეგეტაციო პერიოდით. კახური დოლის პური (კაკური) ადგილობრივი ჯიშია, გავრცელებული იყო მთელ კახეთში ზ.დონიდან 800-900მ. პოპულაციაში წითელთავთავიანი ფორმები თითქმის არ გვხვდება. კახური დოლის პური (*T. aestivum* var. *erythrospermum*) ხასიათდება მსხვილი და შედარებით უხეში თავთავიანობის, ფართოფოთლიანობის, სწრაფი განვითარების, ადრეულობის, მარცვალში ცილის მაღალი შემცველობის გამაპირობებელი გენებით (ნასყიდაშვილი და სხვ., 1976, 2013).

„დოლის პური“ გვხვდება სვანეთში, რაჭაში, ყვირილისა და ლიახვის ხეობებში; სვანეთში წითელი დოლის პური უმგულის თემში 2000 მ სიმაღლეზეც კი ხარობდა (კეცხოველი, 1928). XX საუკუნის 20-იანი წლების მონაცემებით, რაჭაშიც ხორბლეულის სხვა ჯიშებზე მეტად დოლის პური იყო გავრცელებული (Декапрелевич, Менабде, 1929). ს. მაკალათიას (1930) მონაცემებით, 30-იან წლებში რაჭაში თესავდნენ „დოლა“ პურს. 80-იან წლებში თეთრი დოლი ითესებოდა ჭიათურის რაიონის სოფ. კალაურში (Beridze et al., 1983). სვანეთში დოლის პური გავრცელებული კულტურა იყო XX საუკუნის 80-იან წლებშიც (ჩართოლანი, 1996).

2008 წლის მონაცემებით, ახალციხის წითელი დოლი ითესებოდა სამცხე-ჯავახეთში, სოფ. წნისში. ეს ჯიში კარგად იყო შეგუებული ადგილობრივ პირობებს. სიცვიის ამტანია, გვალვამძლე. დოლის პურისაგან ცხვებოდა ე.წ. მახობლიანი პური. ასეთი ფქვილისგან გამომცხვარ პურს დაჰკრავს მოლურჯო ფერი, სირბილეს ზოგჯერ კვირაობით ინარჩუნებს და დიდხანს შენახვის უნარიც აქვს. მახობლიან პურს ამ თვისებებს აძლევს მახობლის თესლში არსებული ცნიმოვანი მჟავები და ლურჯი პიგმენტი (ბერიშვილი, 2008).

კორბოულის დოლის პური, აბორიგენული ჯიშ-პოპულაცია, ძირითადად გავრცელებული იყო იმერეთში. ეს ჯიში პირველად გამოვლენილი იქნა საჩხერის რაიონის სოფ. კორბოულში ბ. იაკობაშვილის და მ. დეკანოსიძის მიერ. საკმაოდ მაღალმოსავლიანია.

რაჭულა - აღმოსავლეთ საქართველოს ადგილობრივი ჯიშია. გავრცელების მთავარი არეალი იყო ალაზნის ველი. შემოტანილია კახეთში დასავლეთ საქართველოდან - რაჭიდან ჩამოსახლებული მოსახლეობის მიერ. მინარევის სახით გვხვდება რბილი ხორბლის ფხიანი ფორმები. ვეგეტაციის მიხედვით საშუალო ან საგვიანო ფორმაა; ახასიათებს მაღალი და მტკიცე ღერო, ძლიერი შეფოთვლა, ფართო გრძელი ფოთლები; ცხობის უნარიანობა დაბალია.

ლაგოდუხის გრძელთავთავა (*T. aestivum* var. *lutescens*) ხასიათდება გრძელი და ფართო ფოთლებით, თავთავი უფხოა, თეთრი, შეუბუსავი, გრძელი. მარცვალი წითელია, ძალიან მსხვილი. ცხობის უნარიანობა დაბალია, პური თეთრი გამოდის, მალე ფაშარდება, საგაზაფხულო ფორმაა, მაგრამ ითესება შემოდგომით; ვეგეტაციის მიხედვით საგვიანო ჯიშებს მიეკუთვნება. გამძლეა მურა და ყვითელი ჟანგასადმი, მაგრამ ძალიან ავადდება მაგარი გუდაფშუტით; ახასიათებს ჩაწოლისადმი გამძლე მტკიცე ღერო. ადგილობრივი ჯიშია, ძირითადად გავრცელებულია კახეთში, ალაზნის მარცხენა სანაპირო რაიონებში. ახასიათებს ცილაში შეუცვლელი ამინომჟავის ტრიპტოფანის გაზრდილი შემცველობის გამაპირობებელი გენი.

გომბორულა - აღმოსავლეთ საქართველოს ადგილობრივი ჯიშია, ძირითადად გავრცელებულია კავკასიონის ჩრდილო და სამხრეთ ფერდობებზე, მაგრამ გვხვდება კახეთის სხვა კუთხეებშიც. ბარტყობის უნარი მაღალია; შეფოთვლა საკმაოდ ძლიერი; საგაზაფხულო ფორმაა,

მაგრამ ითესება ძირითადად შემოდგომაზე; მეტად პლასტიკური ფორმაა; ხასიათდება მაღალი ცნობისუნარიანობით და შედარებით გამძლეა სოკოვანი დაავადების მიმართ; ხასიათდება მაღალი ადაპტაციის უნარით (ნასყიდაშვილი, 1976; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

## იფელი

მეგრულად ირქიმ ქობალი//ქობაი; რომლის ადრეული ფორმა უნდა ყოფილიყო „ქვაბალი“; ჭანურად ქოვალ-ი//ქუვალ-ი//ქუალ-ი//ქვალ-ი; ლაზურად ქოვალი// ქუ'ვ'ალი; სვანურად ითქ კუეცენ; აფხაზურად აჩ'ა//აჩარა'ჯ// აჩარა'დ (ჯავახიშვილი, 1930, ჩიქობავა, 1938; ბებია, 2003; კალანდია 2005; მაჭავარიანი, 2006). იფელი (სურ. 5) რბილი ხორბლის ერთ-ერთი უძველესი ადგილობრივი ჯიშია. ივ. ჯავახიშვილის (1930) მონაცემებით, ხორბლის ყველაზე უფრო გავრცელებული და მნიშვნელოვანი წარმომადგენელი ძველ საქართველოში, უეჭველია, იფელი იყო. „იფელი“ წარმოადგენს ხორბლის ერთ-ერთ უძველეს ქართულ სახელწოდებას, რომელიც ისტორიულ დოკუმენტებში აღნიშნულია ჩვ.წ. V საუკუნეში. იფელი იხსენიება დაბადების თუ სახარებათა ნათარგმნ და ორიგინალურ ძეგლებშიც, აგრეთვე, გიორგი მერჩულეს თხზულებაში (ბრეგაძე 1979, 1980); ძველ ქართულ სამედიცინო წერილობით წყაროებშიც ხორბლის აღმნიშვნელად ხშირად „იფელი“ იხმარებოდა (წუწუნავა, 1960). შოთა რუსთაველის ეპოქაში (XII ს.) სხვა ხორბლეულთა შორის აღნიშნულია იფელიც (დეკაპრელევიჩი, 1938). სულხან-საბა ორბელიანი (1928) „იფელს“ განმარტავს, როგორც შემოდგომაზე დათესილ ხორბალს.

დ. გურამიშვილი (1911) თავის თხზულებაში აღნიშნავს: „ქართლის ჭირსა ვერვინ მოსთვლის... იფელი დვაძლად გარდაიქცაო“. 1852 წ. დავით დადიანის მიერ შედგენილ უსტარში აღნიშნულია: „ქვემოსა მეგრელიასა - ოდიშს რამოდენივე ითესვის იფელი, ხოლო ზემოსა მეგრელიასა - ლეჩხუმს ითესებიან ხორბალი შემოდგომისა, ტომისანი: ა) იფელი, ბ) მახა, გ) ზანდური და ხულუგო, ე) ქუბა“ (მეუნარგია, 1939).

ძველ ქართულ წერილობით ძეგლებში დაცული მასალიდან ჩანს, რომ „იფელი“ ნიშნავს ზოგადად პურეულს ან მარცვალს. დროთა განმავლობაში კი ტერმინ „იფელს“ დაუკარგავს ხორბლის გვარის გამომხატველი თავისი თავდაპირველი ზოგადი მნიშვნელობა. მოგვიანებით სიტყვა „პური“ სახელწოდება „იფელს“ ზოგადად ხორბლის მნიშვნელობით ჩაენაცვლა (ჯავახიშვილი, 1930; კახაძე, 1949, 1987; ბრეგაძე, 1979); ეთნოგრაფიულ ყოფაში დღემდე შემორჩა რბილი ხორბლის – იფელის დასავლეთ საქართველოში გავრცელებულ სამემოდგომო ფორმათა ადგილობრივი სახელწოდებები: ჩვეულებრივი პური, შინაური პური, ძველი პური, შემოდგომის პური და სხვ. (ბრეგაძე, 2004).

ჯერ კიდე XX ს-ის 20-იან წლებში დეკაპრელევიჩი შრომაში „შოთა რუსთაველის ეპოქის მინდვრის უმთავრესი კულტურები“ აღნიშნავდა, რომ იფელის ის ფორმები, რომლებიც დღევანდლამდე შემორჩენილი დასავლეთ საქართველოში (რაჭა-ლეჩხუმი), გავრცელების ვიწრო არეალით ხასიათდებიან, გამოირჩევიან ფართოფოთლიანობით, ძლიერი შეფოთვლით, მაღალი ზრდით, დიდი არა უხეში თავთავებით, მარცვლის დიდი რიცხვით თავთუნში და გვიანი მომწიფებით. ჰაბიტუსი კი იმაზე მიგვითითებს, რომ ისინი ტიპური ტენის მოყვარული მცენარეებია და ამიტომ მათი მოყვანა შესაძლებელია მხოლოდ ტენიანი ჰავის პირობებში; ხოლო რაც შეეხება ხულუგოს, ეს ჯიში ეკოლოგიური ნიშან-თვისებებით ძალიან ახლოს დგას იფელის ფორმებთან, მორფოლოგიურად მისგან უფხოობით განირჩევა. ეს ჯიშიც შეიძლება განხილულ იქნას, როგორც ტენიანი ზონის კულტურული ხორბლების პროტოტიპი (დეკაპრელევიჩი, 1938).

იფელი – ხორბლის ეს ჯიში ძირითადად შედგება თეთრთავთავიანი ფხიანი ფორმებისგან; თეთრი იფელი (*T. aestivum* var. *erythrospermum*) ხასიათდება თავთავში და თავთუნში მრავალ და მსხვილმარცვლიანობის, მსხვილთავთავიანობის, ჩაწოლისა და სოკოვანი დაავადების მიმართ გამძლეობის, მარცვალში მაღალცილიანობის გამპირობებელი გენებით; სამემოდგომოა, მარცვალი გვიან მწიფდება; შედარებით უკეთეს მოსავალს იძლევა ტენიანი ჰავის პირობებში; აღწერილია იფელის ორი ბოტანიკური სახესხვაობა: 1) var *erythrospermum* - თავთავი თეთრია, ფხიანი, შეუბუსავი, თეთრი ფხით, მარცვალი წითელია; 2) var. *ferrugineum* - თავთავი წითელია, ფხიანი, შეუბუსავი, წითელი ფხით, მარცვალი წითელია (დეკაპრელევიჩი, 1947; ნასყიდაშვილი, 1976; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

დასავლეთ საქართველოში რბილი ხორბლის – იფქლის ნათესი აღნიშნულია XIX საუკუნეში. ხორბლის ამ ჯიშს თესავდნენ მთიან რაიონებში (ალავიძე, 1999).

1911 წლის მონაცემებით, ზემო სვანეთში, უშგულის მიდამოებში (ზ.დ. 2000-2300მ) ითესებოდა რბილი ხორბლის საშემოდგომო ფორმები (Кальвейт, 1911).

XX საუკუნის 20-იან წლებში რაჭაში რბილი ხორბლის (*T. aestivum*) იფქლის ნათესების ძირითად ფონს ქმნიდა *var. erythrospermum* და *var. ferrugineum* (Декапрелевич, Менаңде, 1929). ივ. ჯავახიშვილის (1930) განმარტებით (გ. რეხვიაშვილის ცნობით), იფქლს რაჭაში ახლაც თესავდნენ და მისი სიტყვით „...იფქლი იზრდება დაბალი, თავთავები აქვს ფხიანი, მარცვალი მოწითალო“. ვ. სუპატაშვილს იფქლის ნათესი 1925 წელს ლეჩხუმშიც უნახავს. 1935 წლის მონაცემებით, ლეჩხუმ-ქვემო სვანეთის ხორბლის ნათესებში შემოდგომის ფორმებიდან გაბატონებული ადგილი ეკავა იფქლს (ლომოური, სუპატაშვილი 1935).

XX საუკუნის 20-იან წლებში ლეჩხუმში იყო იფქლის ყანები. XX საუკუნის 40-50-იან წლებში იფქლი (რბილი ხორბლის საშემოდგომო ფხიანი ჯიშები) ითესებოდა დასავლეთ საქართველოში: ჭიათურისა და საჩხერის რაიონებში, სვანეთში, რაჭა-ლეჩხუმში, ქვემო სვანეთში (Менаңде, 1948; ალავიძე, 1951; Декапрелевич, 1954; ბერძენიშვილი და სხვ., 1983); იმერეთის ჩრდილო-დასავლეთ რაიონებში (ხონის რაიონის მთის სოფლებში) გვიანდლამდე ითესებოდა ინქლი - იფქლი (ჯალაბაძე, 1978). XX საუკუნის 90-იან წლებში იფქლი ითესებოდა იმერეთში (ჯალაბაძე, 1990). იფქლი დიდად ფასობს, როგორც მაღალმოსავლიანი და სოკოვანი დაავადების მიმართ იმუნიტეტის მქონე ხორბალი, იფქლი იძლევა უმაღლესი ხარისხის ფქვილს, რომელიც ხასიათდება კარგი ცხობის უნარით და გემოთი.

თეთრი იფქლი დასავლეთ საქართველოს ადგილობრივი ჯიშია. ძირითადად გავრცელებული იყო რაჭა-ლეჩხუმში; მაგრამ გვხვდებოდა დასავლეთ საქართველოს სხვა მთიან ზონაშიც; ძალიან მომთხოვნია ატმოსფეროსა და ნიადაგის მაღალი ტენის მიმართ; ნახევრად საშემოდგომო ფორმებია.

## ხულუგო

ხულუგო//ხულუნგო რბილი ხორბლის უფხო ჯიშია. რაჭა-ლეჩხუმში ხულუგო// ხულგო სახელწოდებითაა ცნობილი; სვანურად ლფხა კვეცენ; იმერულად ხოტორა// ხოზო (მაყაშვილი, 1961, 1991).

XVIII საუკუნის გერმანელი მეცნიერის ანტონ გიულდენშტედტის ჩანაწერებში ხულუგო მოხსენიებულია, როგორც საშემოდგომო ხორბალი (გიულდენშტედტი, 1962; რაფ. ერისთავის (1884) მოკლე ქართულ-რუსულ-ლათინურ ლექსიკონში აღნიშნულია „...ხულუნგო – უფხო ყანა“. ხულუგო (სურ. 6) მოხსენიებული აქვს თავის ლექსიკონში სულხან-საბა ორბელიანს (1928; 1949). დეკაპრელევიჩი (1938) ამ ხორბალს აკუთვნებს შოთა რუსთაველის ეპოქას (XII ს.) და განიხილავს, როგორც „იფქლის“ უფხო ანალოგს.

ეს ჯიში ეკოლოგიური ნიშან-თვისებებით ძალიან ახლოს დგას „იფქლის“ ფორმებთან. ხასიათდება მტკიცე, მოკლედეროიანობის, ჩაწოლისა და დაავადებისადმი გამძლეობის, თავთავიდან მარცვლის ადვილად გამოლეწვის, მსხვილმარცვლიანობის, ცილაში ლიზინის გადიებული შედგენილობის გამაპირობებელი გენებით; საგაზაფხულოა, მაგრამ ძალიან საგვიანო ჯიშია, რომელიც შემოდგომით დათესვისას უკეთეს შედეგს იძლევა, უხვმოსავლიანია, სრულიად არ წვება; განსაკუთრებით გამძლეა ყვითელი ჟანგას მიმართ. მისი ფქვილისაგან ცხვება გემრიელი, თეთრი, ძარღვიანი პური. 1852 წლის მონაცემებით, ხულუგო ითესებოდა ლეჩხუმში (მუნარგია, 1939).

ხულუგო დასავლეთ საქართველოს ადგილობრივი ჯიშია; ძირითადად გავრცელებული იყო რაჭა-ლეჩხუმში; მაგრამ მისი თესვა აღნიშნულია აგრეთვე საჩხერეში, ჭიათურასა და სვანეთში.

1886 წლის მონაცემებით ხულუგო, „პური“ მოჰყავდათ რაჭის მაზრაში (Бахтадзе, 1886). XX საუკუნის 20-იან წლებში რაჭაში გავრცელებულ პურეულთა შორის ლ. დეკაპრელევიჩის და ვლ. მენაბდეს „ხულუნგო“ აქვთ მოხსენიებული (Декапрелевич, Менаңде, 1929). ი. ლომოურის და ვ. სუპატაშვილის (1935) მონაცემებით, ლეჩხუმ-ქვემო სვანეთში უმნიშვნელო მინარევის სახით ითესებოდა ხულუგო, ანუ ხულგო.

გასული საუკუნის 30-იან წლების მონაცემებით, რაჭაში ითესებოდა ხულუგო (უწვერო). 40-იან წლებში დასავლეთ საქართველოში ხულუგოს ნათესები აღნიშნულია ამბროლაურის, ონის და ცაგერის რაიონების დაბლობ ნაწილებში (დეკაპრელევიჩი, 1947). 50-იან წლებში ლეჩხუმში ითესებოდა ხულუგო (უფხო), ხვატილა პური (უფხო) მრგვალმარცვლიანი (ალავიძე, 1951). XX საუკუნის 60-იან წლებში ხულუგო ხორბლის ერთ-ერთი მეტად გავრცელებული ჯიშა მთელ რაჭა-ლეჩხუმში. გვხვდება როგორც თეთრი, ისე წითელი ხულუგო, იძლევა კარგ თეთრ ფქვილს (ბრეგაძე, 1969). 70-იან წლებში იმერეთის ჩრდილო-დასავლეთ ნაწილში (ხონის რ-ნი) გვიანდლამდე შემოინახა ხორბლის ძველი ჯიშა ხულუგო (ჯალაბაძე, 1978). XX საუკუნის 90-იან წლებში ხულუგო მოჰყავდათ ენგურისა და რიონის ხეობებში ზ.დ. 1000 მ სიმაღლეზე (ალავიძე, 1999).

გასული საუკუნის 50-იანი წლების მონაცემებით, საქართველოში დარაიონებული იყო ხორბლის შემდეგი ჯიშები: ახალციხის წითელი დოლი, როგორც აღმოსავლეთ საქართველოს (ახალციხის, ადიგენის და ასპინძის რაიონების დაბლობი ნაწილისათვის და ჯავახეთის ზეგანის ახალქალაქისა და ასპინძის რაიონების ფარგლებში), ისე დასავლეთ საქართველოს და სამხრეთ ოსეთის ავტონომიური ოლქის ხორბლის მთესველი ყველა რაიონისათვის; იფქლი, როგორც მაღალმოსავლიანი და საადრეო ჯიშა, დარაიონებული იყო ამბროლაურის, ონისა და ცაგერის რაიონებისათვის; გომბორულა, რომელსაც პომოლას ან პრომოლასაც უწოდებდნენ, დარაიონებული იყო თეთრიწყაროსა და ბოლნისის დაბლობი ურწყავი ნაწილისათვის და ახმეტის რაიონის მარჯვენა სანაპიროს დაბლობი ნაწილისათვის.

ხოზო (ხოტორა) – დარაიონებული იყო აბაშის, ვანის, გეგეჭკორის (მარტვილის), ლანჩხუთის, სამტრედიის, წულუკიძის (ხონის), ქუთაისის, მაიაკოვსკისა (ბაღდათის) და წყალტუბოს რაიონებისათვის. რაჭულა (გელეთურა) დარაიონებული იყო ლაგოდეხისა და ყვარლის რაიონთა დაბლობი ნაწილისათვის, ახმეტისა და თელავის რაიონის მარცხენა სანაპიროსათვის.

ხულუგო - დარაიონებული იყო ამბროლაურის, ონისა და ცაგერის რაიონთა დაბლობი ნაწილისათვის, სამტრედიის, წულუკიძის, გეგეჭკორის, ვანის, წყალტუბოს და ქუთაისის რაიონებისათვის.

ლაგოდეხის გრძელთავთავა – დარაიონებული იყო ლაგოდეხის, ყვარლის, თელავის და ახმეტის რაიონების დაბლობი ნაწილისათვის და გურჯაანის რაიონის წინამხრის დაბლობი ურწყავი ნაწილისათვის.

ქართლის შავფხა - მაგარი ხორბლის ადგილობრივი ჯიშა; ძირითადად გავრცელებული იყო ზემო ქართლში და სამხრეთ ოსეთში; დარაიონებული იყო გორის, ქარელისა და მცხეთის დაბლობი სარწყავი ნაწილისათვის, კასპის რაიონის მტკვრის მარცხენა სანაპიროსათვის.

ბორჩალოს შავფხა ადგილობრივი ჯიშა. ძირითადად გავრცელებული იყო ქვემო ქართლის რაიონებში. დარაიონებული იყო გარდაბნის, ბოლნისის, მარნეულის რაიონთა სარწყავი ნაწილისათვის, თეთრიწყაროს დაბლობი ურწყავი ნაწილისათვის და გურჯაანის რაიონის წინამხრის დაბლობი ურწყავი ნაწილისათვის (აბესაძე, 1955).

### **დიკა - *Triticum carthlicum Nevski***

დიკა, მეგრულად დიკა; ჭანურად დიკა (ჩიქობავა, 1938). არქეოლოგიური, ისტორიული, ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ დიკა (სურ. 7, 8) საქართველოს ენდემური სახეობაა. იგი გვხვდება აგრეთვე სომხეთში, აზერბაიჯანში, დაღესტანსა და თურქეთში (ნასყიდაშვილი, 1978).

როგორც ჟუკოვსკი აღნიშნავს: დიკა კავკასიის ენდემია, მისი ყველაზე დიდი შიდა სახეობრივი მრავალფეროვნება დადგენილია საქართველოს ტერიტორიაზე; სახეობის გავრცელების ოპტიმალური არეალი მთის მიწათმოქმედების სარტყელია ზ.დ. 1000–2000 მ-მდე. ცნობილია, აგრეთვე, დიკას ნათესების არსებობა აღნიშნულ ფარგლებს გარეთაც: ზ.დ. 2500 მ-მდე და 1000 მ-ის ქვემოთ. დიკას ახასიათებს განსაკუთრებით მაღალი იმუნიტეტი სოკოვანი დაავადების მიმართ, რაც მას სელექციური თვალსაზრისით უფრო საინტერესოს ხდის (Жуковский, 1971).

დეკაპრელევიჩი (1938) XII-XIII სს-ში საქართველოში გავრცელებულ მინდვრის კულტურებს შორის დიკასაც ასახელებს და გამოკვლევების საფუძველზე ასახულებს საქართველოში მის წარმოშობას.

მ. აროშიძის გამოკვლევებით, დიკა არის აბორიგენული კულტურა; იგი პირველად მოხსენიებულია ჩვ.წ. V საუკუნის ისტორიულ დოკუმენტებში (Арошидзе, 1953, 1956).

საქართველოში უხსოვარი დროიდანაა ცნობილი ტერმინი „დიკა-იფქლი“, რაც საგაზაფხულო რბილი ხორბლების უპირატესად ფხიანების აღმნიშვნელია. „იფქლში“ კი (სიტყვა დიკას გარეშე) საშემოდგომო რბილი ხორბლები იგულისხმება (Менадзе, 1948). ნ. კეცხოველის (1957) განმარტებით დიკა საქართველოში წარმოშობილი და ჩამოყალიბებული ერთ-ერთი უძველესი ხორბალია. ქართველმა მიწათმოქმედმა ყოველი ზონისათვის შექმნა მცენარის დამახასიათებელი და შესაფერისი ჯგუფი. დიკა სწორედ შუამთისთვისაა ჩამოყალიბებული. „ყოველმხრივ შემკობილი, მოსავლიანი, სოკოვან ავადმყოფობათა მიმართ გამძლე და ქართველი კაცისათვის საყვარელი - „გენაცვალე ქერის პურო, ანაცერო დიკისაო“. 1967 წელს კეცხოველი აღნიშნავდა „დღემდე გამეგონა, სვანეთში ქერის მეტი არაფერი მოდისო, მაგრამ ეს მართალი არ აღმოჩნდა. არა თუ ქერი, არამედ აქაურ პურის ნათესებში 15 სხვადასხვა ჯიშის პური დავთვალე; მათში შავი დიკაც, რომელიც საქართველოს სხვა ნათესებში იშვიათია, ხოლო საქართველოს გარეთ არსად მოიპოვება“ (კეცხოველი, 1967).

ეთნოლოგიური გამოკვლევების საფუძველზე ნ. ბრეგაძე ხორბლის საგაზაფხულო ნათესებს უწოდებს „დიკას“ (ბრეგაძე, 2004). „სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით დიკა „გაზაფხულის ნათესი ხვარბალი“ არის (ორბელიანი, 1884). რაფ. ერისთავსაც (1884) თავის ლექსიკონში „დიკა“ განმარტებული აქვს, როგორც გაზაფხულზე ნათესი ხორბალი, დიკა აღნიშნული აქვს ცნობილ გერმანელ ექიმსა და ბუნებისმეტყველს ანტონ გიულდენშტედტს XVIII ს-ში (გიულდენშტედტი, 1962).

ივ. ჯავახიშვილი (1930), ეყრდნობა რა გიორგი მთაწმინდელის (X-XI სს) მონაცემებს, აღნიშნავს, რომ ხორბალი დიკა ითესებოდა ათონის მონასტერში მოღვაწე ბერების მიერ.

უძველეს წერილობით წყაროებში დაბადების ნათარგმნ და ორიგინალურ ძეგლებში იფქლის გარდა „დიკაც“ გვხვდება (დაბადება, ბიბლია. ნაწ. I-II. 1884). არქეობოტანიკური მონაცემებით ხორბალი დიკა დაფიქსირებულია 3 არქეოლოგიურ ძეგლზე; აქედან ყველაზე ადრეული არუხლოს ნეოლითური ხანის ნამოსახლარია, თარიღდება ძვ.წ. VI ათასწლეულით (Чубинишвили, 1984; Русшвиლი, 1988; რუსიშვილი და სხვ., 2019).

2005-2006 წწ. ქართულ-გერმანულმა არქეოლოგიურმა ექსპედიციამ განაახლა გათხრები არუხლოს ბორცვზე. ახალმა რადიოკარბონულმა თარიღმა ასევე ძვ.წ. VI ათასწლეული დაადასტურა (Hansen et al., 2007); არუხლოს ნამოსახლარზე აღმოჩენილია ამ სახეობის რამდენიმე თავთავის ღერძის ნაწევრი; დიკას მსგავსი თავთავის ღერძის ნაწევრები არის აღმოჩენილი სოფ. ბადაანში (თიანეთის რ-ნი) მტკვარ-არაქსული პერიოდის ნამოსახლარზე. ნამოსახლარი მდებარეობს ზ. დ. 900 მ-ზე (Мирицхулава и др., 1982).

მესამე არქეოლოგიური ობიექტი, სადაც ხორბალ დიკის მსგავსი თავთავის ღერძის ნაწევრები იყო დაფიქსირებული, თბილისის მახლობლად სოფ. დიდმის ტერიტორიაზე მდებარე გვიანბრინჯაოს ხანის ნამოსახლარს მიეკუთვნება. დიდმის ნამოსახლარი მდებარეობს ზ.დ. 650-700 მ-ზე და თარიღდება ძვ.წ. XIV-XI საუკუნეებით (რუსიშვილი და სხვ., 2010).

თუმცა დიკა ძველთაგანვე გავრცელებულია საქართველოში „დიკა პურის“ სახელწოდებით და არქეოლოგიური მონაცემებითაც მტკიცდება ამ კულტურის უძველესობა საქართველოში, მაგრამ მისი როგორც დამოუკიდებელი სახეობის აღმოჩენა ნ. ვავილოვის სახელთანაა დაკავშირებული. 1911-1912 წწ. კ. ტიმირიაშევის სახ. აკადემიის მოსკოვის სასელექციო სადგურში ხორბლის იმუნიტეტის კვლევისას აღმოჩნდა, რომ კატალოგის მიხედვით №173 საგაზაფხულო რასას, შეცდომით რეგისტრირებულს როგორც ‘Persischer Weizen’, ანუ სპარსული ხორბალი, გამოგზავნილს გერმანული ფირმა „ჰააგა და შმიდტი“-ის მიერ ქ. ერფურტიდან, ხორბლის სხვა სახეობებთან შედარებით, აღმოაჩინდა მაღალი იმუნიტეტი სოკოვანი დაავადებისადმი (Вавилов, 1962). ამ ფაქტმა განაპირობა მკვლევართა განსაკუთრებული ყურადღება ახალი ხორბლის მიმართ, რასაც მოყვა მისი ყოველმხრივი შესწავლა, როგორც ბოტანიკურ-სისტემატიკური, ასევე ციტოგენეტიკური თვალსაზრისით; გამოკვლევების საფუძველზე 1918 წ-ს ნ. ვავილოვმა ახლად აღმოჩენილ ხორბალს *T. persicum* Vav. უწოდა, ვინაიდან მის



სამშობლოდ სპარსეთი მიაჩნდა (Вавилов,1962); თუმცა ეს სახელწოდება არის ილეგიტიმური სახელი (nomen illegitimum) (Mosulishvili et al., 2017ა). კვლევების პარალელურად ხდებოდა *T. persicum*-ის მოძიება ირანში, მაგრამ აღნიშნული ხორბალი ამ ქვეყანაში არ აღმოჩნდა; რამდენიმე წლის შემდეგ, 1921 წელს ჟუკოვსკის მიერ აღმოსავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილი იქნა *T. persicum*-ის სუფთა ნათესები. შემდგომი კვლევებით დადასტურდა, რომ აღნიშნული სახეობა საქართველოს მთიანეთის უძველესი აბორიგენული კულტურაა და ადგილობრივ მოსახლეობაში „დიკას“ სახელწოდებით არის ცნობილი (Жуковский, 1924, 1971).

ვლ. მენაბდის გამოკვლევებით, დიკა აღმოჩენილია აგრეთვე სომხეთის ტერიტორიაზე, დაღესტანში, ოსეთში. თურქეთის ტერიტორიაზე იგი გვხვდება მხოლოდ ყარსში, ოლთისსა და არდაგან-ართვინში (ისტორიული ტაო-კლარჯეთი), სადაც მოსახლეობის უმეტესი ნაწილი ქართველებია. მისივე ცნობით, კავკასიის ხალხების ლექსიკაში სახელი „დიკა“ უცნობია; მან დიკას *T. ibericum* Menabde უწოდა (Менабде, 1948).

1934 წელს ს. ნევსკიმ დიკას, როგორც ამიერკავკასიის ენდემურ სახეობას, *T. carthlicum* Nevsky უწოდა (Флора СССР II, 1934). ბოტანიკური მონაცემებით ხორბალ დიკის ნათესები აღნიშნულია როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოში.

მ. აროშიძის (1956); მ. სიხარულიძის (1946) გამოკვლევებით, დიკა არის აბორიგენული კულტურა; გასული საუკუნის 40-იან წლებში მ. სიხარულიძე (1946) აღნიშნავდა: საქართველოში დიკას კულტურა, ერთი მხრივ, ჩრდილოეთით მიჰყვება კავკასიონის უღელტეხილს კავკასიონის ქედის გაყოლებით ლეჩხუმსა და ქვემო სვანეთში. მეორე მხრივ, სამხრეთით აჭარა-ახალციხისა და მესხეთ-ჯავახეთის მთებს; დიკას სუფთა ნათესები მიკვლეულია დუშეთისა და თიანეთის რაიონებში და ნაწილობრივ სვანეთში. გასული საუკუნის 50-იანი წლების მონაცემებით საქართველოს გარეთ ნათესები აღრიცხულია დაღესტანში, სამხრეთ ოსეთში და სომხეთის მთიან ზონაში; აგრეთვე, აზერბაიჯანში, თურქეთში (Арошидзе, 1956).

40-იანი წლების მონაცემებით დიკა ჯავახური გავრცელებულია საქართველოს სამხრეთ მთიანეთში ზ.დ. 1000 მ-დან 1800 მ-მდე (ახალქალაქის, ადიგენის, წალკის რაიონებში); დიკა ქართლური - მთავარი კავკასიონის ქედის კალთებზე და ფერდობებზე ზ.დ. 1700 მ-მდე (Декапрелевич, 1942). როგორც აღვნიშნეთ, ამ ხორბალს მხოლოდ საქართველოში აქვს სპეციალური სახელწოდება - „დიკა“. ამიტომ რიგი მკვლევრებისა (ვლ. მენაბდე, ლ. დეკაპრელევიჩი, პ. ჟუკოვსკი, მ.სიხარულიძე, პ.ნასყიდაშვილი) დიკას საქართველოში წარმოშობილ სახეობად მიიჩნევენ; თუმცა, როგორც ცნობილია, აგრეთვე აღმოჩენილია საქართველოს მიმდებარე თურქეთის ვილაიეთებში და სომხეთში; დიკას 1942 წ. მ. სიხარულიძის მიერ *Triticum dica* Sich. ეწოდა.

დიკას ძირითადი გავრცელების არეალია აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანი რაიონები; დიკა პურის ნათესების შემადგენლობაში (წალკა-მანგლისის, ბორჩალო თრიალეთის, ბორჯომ-ბაკურიანის და ახალქალაქ-ახალციხის მთების მთელ სისტემაში) ძირითადად წარმოდგენილია წითელთავთავიანი (*T. carthlicum* var. *rubiginosum* Flaksb.) და თეთრთავთავიანი (*T. carthlicum* var. *stramineum* Zhuk.) სახესხვაობები; მთავარ კავკასიონის კალთებზე ამ ორ ვარიანტს ემატება მესამე - შავთავთავიანი (*T. carthlicum* var. *fuliginosum* Zhuk.), რომელიც ალაგ-ალაგ და ისიც საკმაოდ ხშირად, გვხვდება სუფთა ნათესის სახითაც ერწო-თიანეთის, ქვემო ფშავეთის და სამხრეთ ოსეთის მთიან ზონაში და აგრეთვე ზემო სვანეთშიც. დიკის გავრცელების არეს წარმოადგენს აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანი რაიონები, სადაც იგი უმეტესწილად ქერთან ერთად გვხვდება (ლომოური, 1946). მისი გავრცელების არეალი დასავლეთ საქართველოში მოიცავს შუამთასა და მალაღმთიანეთის (რაჭა-ლეჩხუმი, ზემო სვანეთი, ზ.დ. 700-2300 მ) ზონას (ბრეგაძე, 2004).

პირველად ი. ბახტაძის მიერ აფხაზეთში ზ.დ. 1800 მ-ზე დამოწმებულია *T. persicum* var. *fuliginosum* Zhuk. ყანები, ხოლო ბეჩოში ამ ხორბლის სუფთა ნათესებია მითითებული (Бахтадзе,1927).

XX საუკუნის 20-იან წლებში ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ. მენაბდის მიერ რაჭაში აღმოჩენილია დიკის სამივე სახესხვაობა: თეთრი, შავი, წითელი (Декапрелевич, Менабде, 1929); ამავე პერიოდში დიკის ნათესები ზემო სვანეთშიც იყო (კეცხოველი, 1928).

XX საუკუნის 30-იან წლებში ქვემო სვანეთში გავრცელებულ ხორბლეულთა შორის დასახელებულია დიკაც (ლომოური, სუპატაშვილი, 1935).

40-იან წლებში დიკის პოპულაციები საკმაოდ გავრცელებულია საჩხერისა და ჭიათურის რაიონებში და წარმოდგენილია სამი ძირითადი სახესხვაობით. ლეჩხუმ-ქვემო სვანეთში კი დიკა მცირე რაოდენობითაა (სიხარულიძე, 1946). 50-იან წლების მონაცემებით დიკა ითესებოდა ლეჩხუმში; მისი წმინდა ნათესები აღნიშნულია სვანეთსა და რაჭაში (ალავიძე, 1951, კეცხოველი, 1957). 60-იან წლებში რაჭაში გავრცელების მხრივ რბილი ხორბლის შემდეგ მეორე ადგილი უკავია დიკას; ლეჩხუმში კი იგი უმეტესად ნათესებში ნარევის სახით იყო (ბრეგაძე, 1969). 70-იან წლებში ზემო სვანეთში დიკის ნათესები იშვიათობას წარმოადგენდა (Жижилაშვილი, Беришვილი, 1978). 80-იანი წლების მონაცემებით, დიკა ითესებოდა სვანეთში (Beridze et al. 1983).

„დიკა“ საქართველოში საგაზაფხულო ხორბალს ნიშნავს; ზოგჯერ დიკის ნაცვლად იხმარება ტერმინი „ახალი თესლი“; დიკა მიშველმარცვლიანი სახეობაა; საშუალო სიმაღლის მცენარეა, საკმაოდ მკვრივ ბუჩქადაა შეკრული; ახასიათებს შედარებით წვრილი და დაბალი ღერო; იგი წააგავს რბილ ხორბალს, მაგრამ მისგან განსხვავდება თავთუნის ორმაგფხიანობით (ფხის არსებობა, როგორც ყვავილის, ისე თავთუნის კილზე); თავთუნის კილზე ფხის მაგვარი დანართის არსებობა აღნიშნული სახეობის რბილი ხორბლისაგან განმასხვავებელი ძირითადი ნიშანია. ხორბლის ამ სახეობის განმასხვავებელ თავისებურებას წარმოადგენს აგრეთვე: თავთავის ძლიერ წვრილი, თხელი და მოქნილი ღერაკი; დამახასიათებელია მარცვლის ზედაპირის დანაოჭება ზურგის მხარეს. დიკა ადრე მოსავლიანი ტიპური საგაზაფხულო კულტურაა. მისი მარცვალი ყანასა და ძნებში, ხანგრძლივი წვიმების დროს არც ცვივა და არც დიდდება; დიკას სამეურნეო ღირსებას წარმოადგენს მისი მძლავრი იმუნიტეტი სოკოვანი დაავადების მიმართ (ნაცარა, ჟანგა, გუდაფშუტა). დიკა, როგორც მაღალი მთის ხორბალი, კარგად ეგუება მთის მკაცრ პირობებს; ადვილად გამოსალეწია; ახასიათებს მარცვალში ცილის მაღალი შემცველობა, პურცხობის კარგი უნარი. სოკოვანი დაავადებების მიმართ ფენომენალური კომპლექსური იმუნიტეტის გამო წარმოადგენს საუკეთესო გენეტიკურ წყაროს ხორბლის ახალი ჯიშის მისაღებად. მის მარცვალში 16,4–18,5% ცილაა და 2,65 – 2,66% ლიზინი (მაისაია, 2009; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

საქართველოში გავრცელებული დიკის პოპულაციებში შემდეგი მორფოლოგიური ეკოტიპია წარმოდგენილი: კავკასიონის დიკა, - გამოირჩევა უფრო გრძელი სავეგეტაციო პერიოდით, მაღალი ღეროთი, ზომიერად ცივ კლიმატთან და კავკასიონის უხვ ნალექთან (800–1200 მმ წელიწადში) შეგუებულობით. ეს ეკოტიპი მთა-ტყის ეკოტიპია. გავრცელებულია კავკასიონის მთავარი ქედის ქვემოთ ტყის ზოლში, ზ.დ. 900–1400 მ სიმაღლეზე. მის პოპულაციებში წითელ-თეთრთავთავიან ფორმებთან ერთად გვხვდება შავთავთავიანი ფორმებიც, ზოგჯერ სუფთა ნათესის სახითაც კი (თიანეთი, დუშეთი, იმერეთი, სვანეთი).

ჯავახეთის დიკა (სამხრეთ მთიანეთის მთა-ველის ეკოტიპია) გავრცელებულია ჯავახეთის პლატოსა და მის მიმდებარე ტერიტორიაზე, ზ.დ. 1300–2300 მ-ზე; ამ ეკოტიპის პოპულაციებში შავთავთავიანი სახესხვაობა არ მოიპოვება. წითელთავთავიანი ფორმები ხასიათდებიან უფრო ინტენსიური შეფერვით; ჯავახეთის დიკას სავეგეტაციო პერიოდი მერყეობს 120–127 დღემდე, ხასიათდება შედარებით დაბალი ღეროთი და მსხვილი მარცვლით. შეგუებულია მთიან ზოლში თესვა-მოყვანას; მომწიფების დროს ეგუება დაბალ ტემპერატურას, ნაკლებად ზიანდება წვიმით.

ძნაში მარცვლის გაღივება იშვიათია; ეს ჯიში საკმაოდ გვალვაგამტანია, არ ახასიათებს ჩაწოლა და მარცვლის ცვენადობა. დარაიონებული იყო ახალქალაქის ზეგნისათვის; ხასიათდება მოკლე სავეგეტაციო პერიოდით; წარმოდგენილია წითელი სახესხვაობებით, კავკასიონის დიკა - ძირითადად შავთავთავიანი სახესხვაობებით; ქართლის დიკა - აგრეთვე ადგილობრივი პოპულაციაა; გვხვდებოდა მთავარი კავკასიონის ქედის ფერდობებზე ქართლში და ნაწილობრივ კახეთში. დიკას ნათესში ფონს ქმნის შემდეგი სახესხვაობები: 1) *T. carthlicum* var. *stramineum* თავთავი თეთრი, შეუბუსავი, ფხები თეთრი, მარცვალი წითელი - თეთრთავთავიანი დიკა; 2) *T. carthlicum* var. *rubiginosum* - თავთავი წითელი, შეუბუსავი, ფხები წითელი, მარცვალი წითელი - წითელთავთავიანი დიკა; 3) *T. carthlicum* var. *fuliginosum* - თავთავი შავი, შეუბუსავი, ფხები შავი, მარცვალი წითელი, შავთავთავიანი დიკა.

დიკის მოსავლიანობა მერყეობს 20–25 ც/ჰა-ს ფარგლებში (Жуковский, 1971; მაისაია 2009; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013; გოცაძე, მაისაია, 2015).

აღსანიშნავია, რომ ფერეიდნელ ქართველთა ყოფაში დამოწმებულია საქართველოდან წამოღებული ხორბლის საგაზაფხულო კულტურა, რომელსაც დღესაც შემორჩენილი აქვს ქართული სახელი „დიკა“ (ბრეგაძე, 1974).

### ინგლისური ხორბალი - *Triticum turgidum* L.

ინგლისური ხორბლის გავრცელებისა და კულტურის მთავარ არეალს წარმოადგენს ხმელთაშუა ზღვის მთელი აუზი: ეგვიპტე, ალჟირი, ჩრდილოეთ აფრიკის სანაპიროები, საბერძნეთი, მცირე აზია, ესპანეთი, იტალია; ეთიოპია; ამიერკავკასია, შუა აზიის რესპუბლიკები. საქართველოში ინგლისური ხორბლის (სურ. 9) კულტურის შესახებ პირველი ცნობა მხოლოდ XIX საუკუნის მესამე მეოთხედისაა: 1874 წელს ა. ოვერინს მოჰყავს საინტერესო ცნობა მესხეთში მაშინ დატოტვილ თავთავიანი ხორბლის კულტურის შესახებ. ახალციხის სამხრეთით მდებარე ურაველის ხევის მცენარეულობის დახასიათებისას ოვერინი წერს: პურეულიდან აქ უმეტესად ითესება ჭვავი, მაგრამ ქვედა ნაწილში, მდინარის გასწვრივ ჭალებზე გვხვდება, აგრეთვე, ხორბალიც; როგორც ერთი, ისე მეორე პურეულიც აქ კარგად მოდის, განსაკუთრებით კი ჭვავი. როგორც ამ მოკლე ცნობიდან ირკვევა, ტურგიდუმის დატოტვილთაველიანი ფორმები აქ მნიშვნელოვანი რაოდენობით ითესებოდა. შემდგომ პერიოდში დატოტვილი ხორბალი მესხეთში გამოძვეებული ყოფილა ხორბლის სხვა ჯიშებით.

1874 წელს ა. ოვერინი მესხეთში გავრცელებულ დატოტვილთავთავიან ხორბალს *T. vulgare*-ს სახელწოდებით აღნიშნავს (მაისაია, 2009; ბადრიშვილი, 1981).

მოგვიანებით, 1885 წელს ფ. კერნიკემ *T. vulgare* Vill.-ის სახელწოდებით ცნობილი სახეობა მიაკუთვნა *T. turgidum*-ს (Körnicke, 1885).

როგორც ლ. დეკაპრელევიჩი (1948) აღნიშნავს: საქართველოში იგი სუფთა ნათესად მოყვდათ ცალკეულ არეებად სულ სამ ადგილას: მესხეთში, აფხაზეთში და ლეჩხუმში. გარდა ამისა, ამ ხორბლის სახესხვაობები მინარევის სახით, განსაკუთრებით მაგარი ხორბლის ნათესებში, მოიპოვებოდა ქართლის რაიონებში და აქა-იქ კახეთში. ხორბლის ამ სახეობის ქართული სახელწოდება დღემდე არ არის დადგენილი, საქართველოში XIX საუკუნემდე მისი კულტურის შესახებ არანაირი ცნობა არ არის შემონახული (Декапрелевич, 1948).

გ. აბესაძის მიერ ყოფილი ახალციხის მაზრის დაწვრილებით გამოკვლევისას, აწყურის ახლოს აღმოჩენილია მარტივთავთავიანი ინგლისური ხორბლის ნათესი (აბესაძე, 1930). ყველაზე ადრე ეს ხორბალი მოჰყავდათ აფხაზეთში „ხოლოდნაია რეჩკას“ რაიონში, გაგრის მახლობლად. იგი პირველად მითითებული იყო ი. ბახტაძის მიერ 1927 წელს. ბახტაძის მონაცემების მიხედვით მისი მოსავალი 14-15 ც/ჰა-ს უდრიდა, მაგრამ მარცვალი მდარე ხარისხის იყო; ხორბლის ეს სახეობა აფხაზეთიდან შეტანილი იყო ლეჩხუმში (სოფლები: ნაყურალეში, აღვი, ზუბი და სხვ.), სადაც შესამჩნევი იყო მისი გავრცელების ტენდენცია და სხვა (Бахтадзе, 1927); აღმოსავლეთ საქართველოში, გარდა მესხეთისა, ხორბალი ტურგიდუმი გვხვდებოდა უმეტესად აზერბაიჯანის მოსაზღვრე ქართლის რაიონებში, უფრო ხშირად მინარევის სახით, მეტწილად სარწყავ ზონაში. უკანასკნელ ხანებში დატოტვილთავთავიანი ხორბალი ითესებოდა კახეთში, თელავის რაიონში. აქ იგი გავრცელდა ს. მახათელაშვილის მეშვეობით, რომელმაც 1940 წელს საკავშირო სასოფლო-სამეურნეო გამოფენიდან ჩამოიტანა ამ ხორბლის ნიმუში. აქედან მან გამოიყვანა ახალი ჯიშის „კახური დატოტვილის“ სახელწოდებით. ა. სუჯინმა 1945 წელს ადიგენის რაიონში დაიწყო მუშაობა დატოტვილთავთავიან ხორბალზე; ტურგიდუმის ფორმათა უმეტესობა სითბოს მოყვარულია და ცხელ ამინდებში კარგად მოდის. სავეგეტაციო პერიოდის მიხედვით შეიძლება მივაკუთვნოთ საგვიანო ფორმებს (Декапрелевич, 1948).

ი. ლომოურის (1946) მონაცემებით, საქართველოში ინგლისური ხორბლის მცირეოდენ ნათესებს ვხვდებით მხოლოდ ყარაია-ბორჩალო-ბოლნისის რაიონებში. აღნიშნულია მისი ნათესები შავი ზღვის სანაპიროზეც (სოხუმ-გუდაუთის მიმართულებით) და აგრეთვე ლეჩხუმშიც, სადაც იგი, როგორც ჩანს, შემთხვევით იყო მოხვედრილი. ჟუკოვსკი აღნიშნავს: ტურგიდუმი, საქართველოს გარდა, გავრცელებულია აგრეთვე აზერბაიჯანში და სომხეთში (Жуковский, 1950).

მკვლევართა აზრით ტურგიდუმი საქართველოში ორი გზით შემოვიდა: ა) აზერბაიჯანიდან - აზერბაიჯანის ტიპის მაგარ ხორბალთან ერთად და გავრცელდა აღმოსავლეთ საქართველოში მაგარი

ხორბლის სარწყავ ზონაში. ბ) თურქეთიდან - შავი ზღვის სანაპიროზე, აფხაზეთში, უპირატესად გაგრის რ-ში, იქიდან ლეჩხუმში (ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

ა. კობახიძის (1949) მონაცემებით, ეს სახეობა 40-იან წლებში ფართოდ იყო გავრცელებული კახეთში; აქ გვხვდება მისი დატოტვილი და დაუტოტავი სახესხვაობები, ეს უკანასკნელი ცნობილია „კახური დატოტვილის“ სახელწოდებით.

დასავლეთ საქართველოში ინგლისური ხორბლის ნათესები აღნიშნულია ზ.დ. 700 მ-ზე, როგორც სითბოს მოყვარული, უფრო მაღლა არ გვხვდება (მაისაია, 2009).

XX საუკუნის 30-იან წლებში ინგლისური ხორბლის ნათესები აღმოჩენილია ლეჩხუმ-ქვემო სვანეთში (ლომოური, სუპატაშვილი, 1935); ხოლო 40-იან წლებში ინგლისური ხორბლის ნათესი აღნიშნულია აჭარაში, აფხაზეთში, ლეჩხუმში (Декапрелевич, 1942; დეკაპრელევიჩი, 1948; Менабде, 1948).

ნ. კეცხოველის (1957) მონაცემებით დასავლეთ საქართველოში გვხვდებოდა *T. turgidum*-ის მცირეოდენი წმინდა ნათესები. XX ს-ის 50-იან წლებში ინგლისური ხორბლის ნათესები აღნიშნულია აფხაზეთში, გაგრის რ-ში (სუპატაშვილი, 1951); ინგლისური ხორბალი ლეჩხუმში ცნობილია „თავთუხის“ სახელწოდებით (Декапрелевич, 1954).

60-იან წლებში ლეჩხუმში *T. turgidum* სხვა ხორბლის ყანებში მინარევების სახითაა შემჩნეული (ბრეგაძე, 1969). ტურგიდუმი ანუ ინგლისური ხორბალი მაღალმოზარდი მცენარეა; ღერო მაგარია, არ ახასიათებს ჩაწოლა.

ინგლისურ ხორბალს, სხვა სახეობებისაგან განსხვავებით, ახასიათებს სელექციისათვის მეტად ძვირფასი ნიშნები - მსხვილმარცვლიანი, მრავალყვავილიანი და მრავალმარცვლიანი სახესხვაობები; შიშველმარცვლიანია. არის საშემოდგომო ან საგაზაფხულო ფორმები. ახასიათებს გრძელი სავე-გეტაციო პერიოდი. სელექციურ მუშაობაში მიჩნეულია მაღალი პროდუქტიულობის დონორად; ამიტომ ხორბლის ამ სახეობის დაავადებისადმი გამძლე და მაღალპროდუქტიული ფორმების მიღებას ძალიან დიდი სელექციურ-პრაქტიკული მნიშვნელობა აქვს.

ინგლისური ხორბლის სამეურნეო ღირსებას შეადგენს მარცვლის კარგი ფქვილიანობა, მაღალმოსავლიანობა, გამძლეობა ჟანგას მიმართ (ნასყიდაშვილი, 1978; მაისაია, 2009); არის ცნობები ამ სახეობის აჭარაში მოყვანის შესახებაც „ნიკრასულას“ სახელწოდებით; მოყვანის პირობებისადმი მაღალი მომთხოვნელობის გამო ამ ხორბალმა საქართველოში ვერ ჰპოვა ფართო გავრცელება (ნასყიდაშვილი და სხვ., 1983).

განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია არქეოლოგიური მონაცემები ხორბალ ტურგიდუმის შესახებ. აქედან აღსანიშნავია მტკვარ-არაქსის კულტურა (ძვ. წ. IV ათასწლეულის II ნახევარი და III ათასწლეული (ბაბადერვიში). შავი ზღვის სანაპიროს გასწვრივ მდებარე ნამოსახლარებზე (პიჩორი - ძვ.წ. II ათასწლეული; ნამარნო - ძვ. წ. IV-II სს.) აღმოჩენილია ტურგიდუმის ტიპის ხორბალი. პიჩორში აღმოჩენილი სხვა სახეობის ხორბლულს შორის ტურგიდუმი 3,5%-ს წარმოადგენს, ხოლო ნამარნოში - 50,6%-ს, სადაც ეს სახეობა დაახლოებით თანაბარი პროპორციებით იყო შერეული რბილი და ქონდრა ხორბლის პოპულაციებში. დეკაპრელევიჩის აზრით, ეს ფაქტი უთუოდ უნდა მიგვანიშნებდეს კოლხეთში შიშველმარცვლიანი ხორბლულის შერეულ თესვაზე (Декапрелевич, 1942; ძიძიგური, 1994).

### **ჰოლონური ხორბალი - *Triticum polonicum* L.**

საქართველოში ჰოლონური ხორბალი (სურ. 10) პირველად XIX ს-ის 80-იან წლებში მოიხსენიება; ამ სახეობის სახელწოდება გაუგებრობის ნიადაგზეა დამყარებული, რადგან ჰოლონეთში ეს ხორბალი არასოდეს ყოფილა გავრცელებული. საქართველოშიც ფართო გავრცელება ვერ პოვა; მისი ნათესები შემთხვევით ხასიათს ატარებდა; ითესებოდა აქა-იქ მცირე ფართობზე ქართლის მინდვრებზე (გორი); აღნუსხულია დასავლეთ საქართველოში (იმერეთი) (ლომოური, 1946; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

ნ. კეცხოველის (1957) განმარტებით, საქართველოში აღნიშნული ხორბალი თავთუნის ნათესებში ხშირად გვხვდებოდა, როგორც მინარევი. წმინდა ნათესი, მხოლოდ მცირე ნაკვეთებზე, 1921-25 წწ შუა ქართლსა და ქვემო ქართლში აღინიშნა; მიუხედავად იმისა, რომ ჰოლონური პურის თავთავი და მარცვალი საკმაოდ ლამაზია, მარცვალი მსხვილი, გრძელი და თეთრი, ჩვენს ხვანა-თესვაში მას არც წინათ ჰქონია მნიშვნელობა და ახლა ხომ მინარევის სახითაც ძნელი სანახავია. ჩვენში აღნიშნულია რამდენიმე სახესხვაობა; დასავლეთ საქართველოში XX საუკუნის 40-50-იან წლებში (იმერეთში) აღმოჩენილია ჰოლონური ხორბლის ნათესები მინარევის სახით. შიშველმარცვლიანია; ახასიათებს ძალიან გრძელი თავთავი (12-20 სმ); ცუდად იტანს ტენის სიჭარბეს, ადვილად ავადდება სოკოვანი დაავადებით, თავთავი ფარჩხატიანია, იშვიათად გვხვდება კომპაქტურთავთავიანი ფორმებიც; მარცვალი გამოიყენება დაფქული (მაისაია, 2009).

### **მახა - *Triticum macha* Dekapr. & Menabde**

მეგრულად მახა; იმერულად ჩელტა; ჭანურად მოხა; ლეჩხუმში კი ცნობილი იყო პომოლას სახელწოდებით (Менабде, 1948; მარაშიძე, 1938).

ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ. მენაბდის მიხედვით, ხორბალი მახა შეიძლება განხილული იქნეს გვარ *Triticum*-ის სახეობრივი დიფერენციაციის საწყის ეპოქაში წარმოშობილი ინიციალური ხორბლის რელიქტად, როგორც პროტოტიპი და როგორც „ცოცხალი წინაპარი“ კულტურული სახეობებისა.

ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 40-იან წლებში ვლ. მენაბდე აღნიშნავდა: ხორბალ მახას თანამედროვე ფორმათა მორფოლოგიურმა ანალიზმა გვიჩვენა, რომ იგი ერთადერთი სახეობაა კულტურაში, რომელშიაც კარგად არის შენახული ველური ხორბლის ძირითადი თვისებები (თავთავის ღერაკის ძლიერ გამოხატული მტვრევადობა; მარცვლის კილიანობა, თვითჩაბნევის საშუალებით გამრავლების უნარი); იგი მატარებელია, აგრეთვე, კულტურული ხორბლის ნიშნებისა (მენაბდე, 1945). ამდენად, მახა ხორბლის კულტურის პალეორელიქტია და, როგორც ასეთი, ის კულტურის უნიკალური ძეგლია.

კოლხეთში (დისა გუძუბა) წარმოებული არქეოლოგიური გათხრების შედეგად მოპოვებული მასალის ანალიზის საფუძველზე ვლ. მენაბდის მიერ გამოთქმულია მოსაზრება მახას ნეოლითში არსებობის შესახებ (Менабде, 1940; 1948); აღნიშნულ ძეგლში აღმოჩენილი ხორბლის კარბონიზირებული მარცვლების ბოტანიკური შედგენილობის გარკვევის შედეგად ვლ. მენაბდე გამოთქვამს მოსაზრებას, რომ პრეისტორიულ პერიოდში საქართველოს ტერიტორიაზე ხორბლის მეურნეობა ხორბლის კილიანი სახეობებით იყო წარმოდგენილი (Менабде, 1969); მახას ჰექსაპლოიდური, კილიანმარცვლიანი, მტვრევადთავთავიანი სახეობა დაფიქსირებულია აგრეთვე საქართველოს სხვა არქეოლოგიურ ძეგლებზეც: ნოსირში (ძვ.წ. II-I ათასწლ.), კავთისხევი-ციხია გორაზე (ძვ.წ. IV-III სს), დიდომში (ძვ.წ. II-I ათასწლ.).

ხშირ შემთხვევაში, როდესაც რთულდება მახას და სპელტას იდენტიფიკაცია, მათი მარცვლების მსგავსების გამო, ასეთი ტიპის მარცვლები გარკვეულია, როგორც *Triticum spelta-macha*. ამ ტიპის მარცვლები დაფიქსირებულია სხვა არქეოლოგიურ ძეგლებზეც: ნამჭედურში, პიჩორში, ერგეტაში, დიდომში (მაისაია და სხვ., 2005).

ლ. დეკაპრელევიჩის (1938) მონაცემებით, მახას არსებობა დამოწმებულია შოთა რუსთაველის ეპოქაში (XII ს); ისტორიულ-ლიტერატურული მასალა, რომელშიც ეს სახეობაა მოხსენიებული, XVII საუკუნის დასასრულს ეკუთვნის; ტერმინი მახა ქართულ დამწერლობაში პირველად გვხვდება სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში (1928); სიტყვა „მახა“ განმარტებულია შემდეგნაირად: „ჯეჯილის

მსგავსი ასლი“, ხოლო რაფ. ერისთავს თავის ლექსიკონში (1884) მოჰყავს სიტყვა „მანა“ ასლზე მინიშნებით.

ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ.მენაბდის მიერ 1930-32 წწ მანა აღწერილია ცალკე ენდემურ სახეობად *T. macha* Dekapr. & Menabde სახელწოდებით (Декапрелевич, Менабде, 1932).

ციტოგენეტიკური გამოკვლევების საფუძველზე ვლ. მენაბდე (1961) მახას პოპულაციას ორ ჯგუფად ყოფს: 1) ჰექსაპლოიდური  $2n=42$  და 2) ტეტრაპლოიდური  $2n=28$ ; მახას ჰექსაპლოიდური ფორმები გაერთიანებულია ერთ სახეობაში *T. macha*-ს სახელწოდებით, ხოლო მახას ტეტრაპლოიდური ჯგუფი - მეორე სახეობაში კოლხური ასლის *T. palaeocolchicum*-ს სახელწოდებით.

მანა გამოირჩევა სახესხვაობათა და ფორმათა საკმაოდ დიდი მრავალფეროვნებით (სურ. 11, 12, 13).

ლ. დეკაპრელევიჩი (Декапрелевич, 1942) ახასიათებს მახას თავისებურ შენაკრებ სახეობად და გამოყოფს მახას ორ ჯგუფს: 1) *T. tubalicum* Dekapr., რომელიც ქართულ ხალხურ ლექსიკაში ცნობილია „გვანა“, „წვრილი“, „კენტხელა“ მახას სახელწოდებით; 2) *T. imereticum* Dekapr. - „ჩელტა მანა“. 1) გვანა მანა განეკუთვნება ნახევრად კულტურულს; მისი თავთავი წვრილი, გრძელი და ფაშარია; ძლიერ მტვრევადი, მოიცავს უფხო და ფხიან შებუსულ და შეუბუსავ თეთრ და წითელ თავთავიან ფორმებს. 2) „ჩელტა მანა“-ს ახასიათებს ფართო თავთავი, უფხო, მოკლე, მკვრივი, ნაკლებად მტვრევადი ფორმები.

მანა უძველესი ენდემური სახეობაა, მიეკუთვნება ასლისებრ, ანუ კილიანი ხორბლების ჯგუფს; ხასიათდება 60-120 სმ-მდე სიმაღლის მაგარი ღეროთი. არ ახასიათებს ჩაწოლა; ყვავილედის ღერო მტვრევადია; თავთავი დამწიფებისას თავთუნებად იშლება; გვხვდება როგორც ფხიანი, ისე უფხო ფორმები; გარდა იმისა, რომ მახას გვარის *Triticum* ფილოგენეტიკური შესწავლისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს, სელექციური თვალსაზრისითაც მეტად საინტერესო სახეობაა; ივითარებს ფოთლების დიდ მწვანე მასას, ადვილად ეგუება ჭარბტენიანობას, მწირ და კირქვიან ნიადაგებს; გამოირჩევა მტვრიანა და მაგარი გუდაფშუტებისადმი გამძლეობით, ზამთარგამძლეობით, ცილისა და ცილაში ლიზინის მაღალი შემცველობით; საშემოდგომო ციკლით. ამდენად, მანა ძვირფასი გენოფონდის შემცველი ხორბალია (მაისაია, 2009; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

გ. ჯალაბაძე (1979) სამეგრელოში გავრცელებული ხორბლეული კულტურებიდან ასახელებს „კენტხილას“ (მახასნაირი); მანა მტვრევადთავთავიანი მცენარეა, ამიტომ აუცილებელია მისი მოსავლის დროულად აღება.

გასული საუკუნის 50-იან წლებში ნ. კეცხოველი (1957) აღნიშნავდა: მანა შემოგვრჩა დასავლეთ საქართველოში - ლეჩხუმში. მახას პური დიდად ფასობდა მოსახლეობაში; მისი ფქვილისაგან ცხვება თეთრი, კარგი გემოსა და არომატის მქონე სურნელოვანი პური. მახას გავრცელების არეალი დასავლეთ საქართველოში შემოიფარგლებოდა რაჭა-ლეჩხუმით, სვანეთით, იმერეთით, სამეგრელოთი (Менабде, 1948; ჯავახიშვილი, 1930; ბრეგაძე, 1969).

მახას ნათესი დამოწმებულია XIX საუკუნის რაჭაში (გელოვანი, 2003). ი. ბახტაძე (1886) ქუთაისის გუბერნიის რაჭის მაზრაში იმ პერიოდში გავრცელებულ მარცვლეულთა შორის ასახელებს მახას, ზანდურს, ხულუგოსა და პურს (Бахтадзе, 1886).

1888 წლის მონაცემებით, რაჭის მაზრაში იგივე ხორბლეულია დასახელებული (Вермишев, 1888).

XX საუკუნის 20-იან წლებში ლეჩხუმში მახას ყანები ჯერ კიდევ იყო (ბერძენიშვილი და სხვ., 1983).

ვ. სუპატაშვილის (1929) მონაცემებით, ლეჩხუმში „მანა“ ცნობილი იყო შემდეგი სახელწოდებებით: „წვრილი მანა“, „ფართე მანა“, „კენტხელა მანა“, „ჩელტა მანა“ და „ფიცარა მანა“.

XX საუკუნის 40-იან წლებში მახას ნათესი აღნიშნულია ლეჩხუმსა და ზემო იმერეთში (Менабде, 1940). პურეულებიდან ლეჩხუმში თესავდნენ მახას, ანუ „ფიცარას“. ამ ხორბლით განთქმული იყო სოფელი მახაში (ალავიძე, 1951). ამავე საუკუნის 50-იან წლებში მახას ნათესი აღნიშნულია მდ. რიონისა და მდ. ცხენისწყლის მიდამოებში (Декапрелевич, 1954).

გ. ჯალაბაძე (1990) სამეგრელოში ასახელებს ხორბლის ორ ჯიშს: 1) „რუხუს“, ე.წ. ცალმარცვლას, რომელიც უნდა გულისხმობდეს ჩელტა ზანდურს; და 2) „ღურუს“, კენტხილას, მახასნაირი ხორბლის ჯიშს; იმერეთისათვის კი აღნიშნავს მახასა და კენტხილა ხორბალს.

## ზანდურის პოპულაცია

„ხორბლის კულტურის პირველი საწყისი სახეობები უდიდესი მნიშვნელობის ძეგლია; ხორბლის პრეისტორიული კულტურის უნიკალურ ძეგლს წარმოადგენს ქართული ხორბლები: მახა და ზანდური“ (მენაბდე, 1950).

ლ.დეკაპრელევიჩის (1938) მონაცემებით, ზანდური საქართველოში გავრცელებული იყო შოთა რუსთაველის (XII ს.) ეპოქაში.

რაფ. ერისთავის (1884) ლექსიკონში მახასთან ერთად აღნიშნულია ზანდურიც. ზანდური მოხსენიებულია სულხან-საბა ორბელიანის „ქართულ ლექსიკონშიც“ (1884) - ზანდური, თათუხი. საქართველოს ხორბლების ენდემურ კილიან სახეობათაგან ზანდური ყურადღებას იქცევს თავისი განსაკუთრებული იმუნიტეტით მრავალი სოკოვანი დაავადებისა და ყვითელი ჭანგას მიმართ. რაჭაში მოსახლეობა მას „არჯან ხორბალს“ უწოდებდა, რაც ნიშნავს „გამძლეს“, „ამტანს“ (ჭიჭინაძე, 1951).

ზანდურის ცენოზში დადგენილია ძირითადად სამი სახეობა: *T. monococcum* - გვანა ზანდური; *T. timopheevii* - ჩელტა ზანდური; *T. zhukovskyi* - ჟუკოვსკის ხორბალი (მენაბდე, ერიციანი, 1960).

ზანდურის გავრცელების არეალი დასავლეთ საქართველოში დამოწმებულია რაჭა-ლეჩხუმ-იმერეთ-სამეგრელოში, ზ.დ. 400-800 მ სიმაღლეზე. ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ. მენაბდის მონაცემებით, ზანდური უმთავრესად რაჭა-ლეჩხუმში გვხვდებოდა (Декапрелевич, Менабде, 1929).

დიდად ფასობდა მოსახლეობაში ზანდურისაგან გამომცხვარი პური.

### გვანა ზანდური - *Triticum monococcum* L.

ქართული ხალხური სახელწოდებაა ცალმარცვალა. გვანა ზანდური კულტურული ხორბლის ერთ-ერთი უძველესი სახეობაა (სურ. 14). გვხვდება ბალკანეთის ქვეყნებში, ესპანეთში, მცირე აზიაში, მაროკოში (ბადრიშვილი, 1981). ადამიანმა მისი თესვა-მოყვანა ჯერ კიდევ პრეისტორიულ პერიოდში დაიწყო. დადგენილია, რომ წარსულში გვანა ზანდური ფართოდ გავრცელებული ხორბალი ყოფილა რაჭა-ლეჩხუმში, იმერეთში, ქართლში და სამხრეთ ოსეთში. გვანა ზანდურის შესახებ პირველი ბოტანიკური ცნობა ეკუთვნის XVIII საუკუნის ცნობილ ნატურალისტს ანტონ გიულდენშტედტს, რომელმაც 1770-1773 წლებში იმოგზაურა საქართველოში; ამ ნატურალისტის ჩანაწერებიდან ირკვევა, რომ ზანდურის ნათესები შეიცავდა მხოლოდ ცალმარცვალას - *Triticum monococcum*-ს. მისი მოწმობით XVIII ს. 70-იან წლებში *T. monococcum* გავრცელებული იყო დასავლეთ საქართველოში (სამეგრელოში) „ზანდურის“ სახელწოდებით და ლეჩხუმში „გვანა-ზანდურის“ სახელით. მისი გამოკვლევით, რაჭაში (ონის რაიონი, სოფ. წესი) *Triticum monococcum* ცალმარცვალა მცირე რაოდენობით მოჰყავდათ (გიულდენშტედტი, 1962). მოგვიანებით ასეთივე ცნობას იძლევა იოჰან გეორგიც (Georgi, 1800); მათი მონაცემებით ირკვევა, რომ ზანდურის ნათესი XVIII საუკუნეში მხოლოდ *T. monococcum*-ის ფორმებისაგან შედგებოდა.

ვალ. სუპატაშვილის (1929) გამოკვლევებით: „ზანდურთან“ ერთად ნარევის სახით თითქმის მუდამ გვხვდება *T. monococcum*, რომელიც, როგორც ჩანს, ამ რაიონში წარმოადგენს მის ხშირ თანამგზავრს. მხოლოდ ერთხელ, სოფელ ლასკანას ახლოს, აღნუსხული იყო სუფთა ნათესად *T. monococcum* var. *hornemanni* Clem. და მასში უკვე ნარევის სახით შესული იყო *T. timopheevii* var. *viticulosum* Zhuk. ლეჩხუმის მაზრის გლეხობა ამ ხორბალს იცნობდა „გვანა ზანდურის“ სახელწოდებით. გვხვდება აგრეთვე შეუბუსავი თეთრთავთავა *T. monococcum* var. *laetissimum* Körn.

ლ. დეკაპრელევიჩის და ვლ. მენაბდის გამოკვლევების საფუძველზე პ. ნასყიდაშვილი და სხვ. (1983) განიხილავენ გვანა ზანდურის ორ ეკოლოგიურ-მორფოლოგიურ ჯგუფს: აღმოსავლეთ საქართველოს ეკოლოგიურ-მორფოლოგიური და დასავლეთ საქართველოს ეკოლოგიურ-მორფოლოგიური ჯგუფი. დასავლეთ საქართველოს ჯგუფები უფრო კულტურულია; ზოგჯერ თავთუნი ორი მარცვალია.

მულავერი შომუ-თეფეს ძეგლებზე (ნეოლითი) (არუხლო I) გამოვლენილია ცალმარცვალა ხორბლის ნაშთები (Русишвили, 1988; რუსიშვილი და სხვ. 2019); აგრეთვე მტკვარ-არაქსის (ძვ.წ. IV

ათასწლ. II ნახევარი და III ათასწლ.), გუდაბერტყას არქეოლოგიურ ძეგლებზე (ძიდიგური, 2000). ნოქალაქევის არქეოლოგიურ ძეგლზე (ლომიტაშვილი და სხვ., 2010).

გვანა ზანდური წარმოდგენილია საგაზაფხულო ფორმებით. მცენარე სწორმდგომია, იშვიათად გართხმული ან ნახევრად გართხმული; სიმადლით 60-130 სმ-მდე; ახასიათებს წვრილი, ღრუიანი, მოქნილი, ჩაწოლისადმი გამძლე ღერო, თავთავი ბრტყელი, გრძელი, მტვრევადია; თავთუნში ჩვეულებრივ ერთი მარცვალა, ზოგჯერ ორი მარცვალაც გვხვდება; მარცვალი მჭიდროდაა ჩამჯდარი კილებში, ჩვეულებრივი ლეწვით არ თავისუფლდება; მეტად გვიანი პურეულია: იმ დროს, როცა სხვა პურეული უკვე მომკილია, ზანდური ჯერ კიდევ მწვანეა; ხარობს ყოველგვარ ნიადაგზე; მიუხედავად იმისა, რომ წარმოდგენილია მხოლოდ საგაზაფხულო ფორმებით, საქართველოს როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ ნაწილში იგი ითესებოდა შემოდგომით. გვანა ზანდურის სელექციური ღირებულებაა სოკოვან დაავადებათა მიმართ მაღალი გამძლეობა, იგი ყველაზე იმუნური სახეობაა, საქართველოს პირობებშიაც ინარჩუნებს ამ გამძლეობას. გამოირჩევა მარცვალში ცილის მაღალი შემცველობით. გვანა ზანდურის ფქვილისაგან საუცხოო პური ცხვება; ზანდურის მარცვლებისაგან „კორკოტასაც“ ხარშავენ; თავის დროზე ზანდურის პური მოსახლეობის დიდ მოწონებას იმსახურებდა; დასავლეთის მორფო-ეკოლოგიური ჯგუფი გამოირჩევა მაღალი და ჩაწოლისადმი საკმაოდ გამძლე ღეროთი. მისი მაღალი ჩალა გამოიყენებოდა, როგორც სახურავი მასალა (ისლს ცვლიდა) (Дорофеев, 1971; ნასყიდაშვილი და სხვ., 1983; მაისაია, 2009; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

სახელწოდებები „გვანა ზანდური“ და „ჩელტა ზანდური“ გვხვდება ლეჩხუმში. ქვემო რაჭაში ჩელტა ზანდურს „გობეჯას“, „გვანას“ კი „წმინდას“ უწოდებენ (მაყაშვილი, 1991; ბრეგაძე, 2004).

სამეგრელოში XVIII საუკუნის 70-იანი წლებიდან გავრცელებული ხორბალი „ზანდური“ ლეჩხუმში ცნობილი იყო „გვანა ზანდურის“ სახელწოდებით (ალავიძე, 1999).

ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ. მენაბდის გამოკვლევებით რაჭაში XX საუკუნის 20-იან წლებში გავრცელებულ კულტურებს შორის აღნიშნულია *T. monococtum* - გვანა ზანდური (Декапрелевич, Менабде, 1929).

ნ. კეცხოველი (1957) აღნიშნავს, რომ ცალმარცვალა ასლები (*T. monococtum*) საქართველოში ძველად იმდენად ყოფილა გავრცელებული, რომ მას „ქართულ ხორბალსაც“ უწოდებდნენ. ქართლში, სოფ. ერედვის მინდვრებში, კეცხოველის მიერ 1921 წელს შეგროვილი მასალიდან ჟუკოვსკიმ (Жуковский, 1924), აღწერა კულტურული ცალმარცვალას ერთ-ერთი სახესხვაობა - *Triticum monococtum* var. *eredvianum* Zhuk.-ის სახელწოდებით. ნასყიდაშვილი და სხვ. (2013) მოსაზრებით, კეცხოველის მიერ შეგროვილ მასალაში გამოვლენილი სახესხვაობა მიჩნეულია გვანა ზანდურის ველურ წინაპრად და აყვანილია სახეობის რანგამდე - *Triticum eredvianum* (Zhuk.) Naskidashvili-ს სახელწოდებით.

## **ჩელტა ზანდური** ***Triticum timopheevii* (Zhük.) Zhük.**

მეგრულად პიტა ქობალი//ირჭი ქობალი; რაჭულად ჩელტა ზანდური//გობეჯა (მაყაშვილი, 1991; ბრეგაძე, 2004).

ჩელტა ზანდური (სურ. 15) საქართველოს ენდემური სახეობაა, კილიან ხორბლებს შორის ერთ-ერთი უძველესი და ყველაზე გავრცელებული. როგორც ლ. დეკაპრელევიჩი (1938) აღნიშნავს, ჩელტა ზანდური რუსთაველის ეპოქაში (XII ს.) გავრცელებული ხორბალი ყოფილა. შემდგომში იგი ვიწრო, ლოკალიზებული სახეობა გახდა (რაჭა-ლეჩხუმში), რამაც ხელი შეუწყო მის გამოკერძობას და შენარჩუნებას. საერთოდ კი ჩელტა ზანდური პლასტიკური ხორბალია; კარგად ხარობს აღმოსავლეთ საქართველოში მუხრანის ვაკეზე, გარდაბანში და სხვა ადგილებში. დასავლეთ საქართველოში კილიანი ხორბლებიდან იგი ყველაზე ხანგრძლივ შემორჩა საწარმოო ნათესებში (ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

პირველად იგი პ. ჟუკოვსკიმ აღწერა 1922 წლის გაზაფხულზე. გორის მაზრაში, ხაშურ-მოხისის მიმართულებით შეგროვილი მასალებიდან აღმოჩენილ იქნა ორმარცვალას ახალი სახესხვაობა, როგორც გარეული და შემოდგომის ფორმა - *Triticum dicoccoides* var. *timopheevii* Zhük. სახელწოდებით (Жуковский, 1924).



ე. სტოლეტოვას 1925 წლის გამოკვლევებით დამტკიცდა, რომ პ. ჟუკოვსკის მიერ აღწერილი *Triticum dicoccoides* var. *timopheevii* არ არის გარეული და შემოდგომის ფორმა, არამედ ის წარმოადგენს კულტურულ გაზაფხულის ფორმას.

მოგვიანებით იგივე მოსაზრება გამოთქვა კ. ფლიაქსბერგერმა (1928), იგი გარკვევით აღნიშნავს, რომ *Triticum dicoccoides* var. *timopheevii*-ს საეჭვო ადგილი უკავია გარეულ ორმარცვალათა შორის (Фляксбергер, 1928). ჟუკოვსკი, წინამორბედი მკვლევრების (სტოლეტოვა, ფლიაქსბერგერი) გამოკვლევების შედეგების გათვალისწინების საფუძველზე, გარეულ ორმარცვლიან სახესხვაობად აღწერილ *T. dicoccoides* var. *timopheevii*-ს მიიჩნევს დამოუკიდებელ სახეობად *T. timopheevii* (Zhük.) Zhük.-ის სახელწოდებით (Жуковский, 1928).

სუპატაშვილის გამოკვლევებით, 1925 წელს ლეჩხუმის მაზრაში მასიურად იყო გავრცელებული *T. timopheevii*-ს სუფთა ნათესი. გამოიჩინა, რომ ადგილობრივი მოსახლეობა უხსოვარ დროიდან იცნობდა ამ ხორბალს და საპატიო ადგილსაც უთმობდა მას სხვა ხორბალთა ნათესს შორის. ლეჩხუმელი იცნობდა ამ ხორბალს, როგორც კულტურულ და გაზაფხულის ფორმას „ზანდურის“ სახელწოდებით; როგორც აღნიშნავს სუპატაშვილი, ასლისებური ხორბლები ეკუთვნიან უკვე მომავლად კულტურას, მაგრამ ამ მაზრაში სიამოვნებით მისდევდნენ „ზანდურის“ მოყვანას და, დანარჩენ ასლისებრ ხორბლებთან შედარებით, ფართო მოედანიც ჰქონდა დათმობილი; იქაურ მცხოვრებთა გადმოცემით „ზანდური“ იძლევა შესანიშნავ გემრიელ პურს, ცომს აქვს განსაკუთრებული არომატი, დიდხანსაც ინახება. ზანდური იკრიფება „შნაკვით“: როგორც ადგილობრივ აღნიშნავენ, „ოდომად“ იკრიფება; თავთავების მოკრეფის შემდეგ ღერო მინდვრად რჩება „მოუთხრელი“ 7-8 დღის განმავლობაში, შემდეგ თხრიან მას და გრილ, ნესტიან დარში კრავენ ძნებად; ჩაღას ხმარობენ „კოროლად“ (სახურავად). ზანდურის ღერო უფრო ნაზი და გამძლეა, ვიდრე დანარჩენი ასლების ჩაღა. ადგილობრივი მცხოვრებლები აღნიშნავენ, რომ „ორ მოდგმა გლენს გაუძლებს სახურავათაო“; ლეჩხუმის მაზრაში *T. timopheevii* 280-960 მეტრის საზღვრებში იყო მოქცეული. ასლისებური ხორბლები და, კერძოდ, ზანდური, ადვილად ეგუება არახელსაყრელ პირობებს, ღარიბ ნიადაგს და მკაცრ ჰავას; ამიტომაც იყო, რომ უფრო ცუდად დამუშავებულ ნიადაგში ჩვეულებრივ თესვენ ასლისებურ ხორბლებს; ლეჩხუმელი გლენის სიტყვით „სადაც არ უნდა მოვათესო, მაინც კი ამოვაო“. მძიმე პირშეკრულ ნიადაგს ერთგვარი უპირატესობა ენიჭებოდა ამ კულტურის მოსავლის აღების დროს. ვინაიდან თავთავის მოტეხვა „შნაკვით“ მჩატე ნიადაგზე ადვილად გამოიწვევდა ჩაღის ძირიანად ამოგლეჯას, მის დაზიანებას. ჩაღას კი იყენებდნენ სახურავად. როგორც ლეჩხუმის, ისე რაჭის მაზრაში დაფიქსირდა *T. timopheevii* var. *typicum* Zhük. და *T. timopheevii* var. *witiculosum* Zhük.; var. *typicum* წარმოდგენილი იყო სუფთა ნათესად var. *witiculosum*-თან შედარებით მცირე ნარევის სახით. მხოლოდ სოფ. აღვში ნანახია ერთადერთი ყანა, რომელშიაც var. *witiculosum* წარმოდგენილი იყო ნარევში 30%-ით (სუპატაშვილი, 1929).

არქეოლოგიური გამოკვლევებით მტკიცდება ჩელტა ზანდურის უძველესობა. სოფ. დიდომში გვიანბრინჯაოს ხანის ნასახლარზე დაფიქსირდა ჩელტა და გვაწა-ზანდურის კარბონიზებული მარცვლების თანაარსებობა (მაისაია და სხვ. 2005). ზანდურით არა მარტო პური ცხვებოდა, არამედ მზადდებოდა კორკოტიც, განსაკუთრებით მარხვის პერიოდში.

გ. ჯალაბაძის (1990) გამოკვლევებით, სამეგრელოში ძველად მოჰყავდათ ხორბლის ორი ჯიში: „რუხუ“ და „ღურუ“; მისივე განმარტებით „რუხუ“ უნდა გულისხმობდეს ჩელტა ზანდურს, რომელსაც სპეციალური იარაღით - შნაკვით კრეფდნენ; ზანდურის მარცვლი მსხვილი-რქისებრი კონსისტენციისაა; პური დიდი მოწონებით სარგებლობდა, განსაკუთრებით სადღესასწაულოდ და სტუმრისათვის. ჩელტა ზანდური ხასიათდება დაავადების მიმართ კომპლექსური იმუნიტეტით; ამ სახეობის ამ თვისების გამო, საქართველო მიჩნეულია იმუნური ხორბლის სამშობლოდ (ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

ზანდურის გავრცელების არეალი დასავლეთ საქართველოში შემოიფარგლება რაჭა-ლეჩხუმის შუა ზოლით, სამეგრელოსა და სამეგრელოს მოსაზღვრე ზოგიერთი რაიონით (ზ.დ. 400-800 მ, და უფრო მაღლაც). ლეჩხუმში მისი ნათესები ზ.დ. 1500 მ სიმაღლეზე გვხვდებოდა (ბრეგაძე, 2004).

XIX საუკუნეში ზანდურს თესავდნენ რაჭაში (გელოვანი, 2003; Бахтадзе, 1886). XX საუკუნის 20-იან წლებში ზანდურის ყანები დადასტურებულია ლეჩხუმში, რაჭაში; 1925 წელს ლეჩხუმის მაზრის

თითქმის ყველა კუთხეში იყო *T. timopheevii*-ს სუფთა ნათესი (სუპატაშვილი, 1929; Декапрелевич, Менабде, 1929; ბერძენიშვილი და სხვ., 1983).

XX საუკუნის 40-იანი წლების მონაცემებით, სამეგრელოში, სენაკის რ-ში (სოფ. თამაკონი) ითესებოდა ზანდური „პიტა ქობალის“ სახელწოდებით (Ерицян, 1941).

XX საუკუნის 50-იან წლებში ზანდურის ნათესი დამოწმებულია ლეჩხუმში (სოფ. წიფერჩი, სოფ. ღვირიძი) (ალავიძე, 1951; Иванов, 1958). 60-იანი წლების მასალების მიხედვით, ზანდურის გავრცელების არე, მსგავსად მახასი, რაჭაში მცირე ფართობით ისაზღვრებოდა, ხოლო ლეჩხუმში საყოველთაოდ ითესებოდა (ბრეგაძე, 1969).

XX საუკუნის 70-იან წლებში ზანდურის ნათესი დამოწმებულია იმერეთის ჩრდილო-დასავლეთ რაიონში, ხოლო 90-იან წლებში – იმერეთ-სამეგრელოში (ჯალაბაძე, 1978; 1990). უახლოეს წარსულში მისი ნათესი ფართობი 40-50 ჰექტარს არ აღემატებოდა; ამჟამად იშვიათად თუ გვხვდება სადმე (ბადრიშვილი, 1981).

პ. ჟუკოვსკისა და ე. მიგუშოვას მიერ აღმოჩენილია *T. timopheevii*-ს მუტანტი - *T. militinae* Zhuk. & Migusch. ტეტრაპლოიდური ფორმა; მცენარე მაღალმწიფარია, ახასიათებს ბარტყობა; თავთავი მოკლე-ბრტყელი (50-70 სმ), ნაკლებად მტვრევადი, იგი ისეთივე მაღალი იმუნიტეტით გამოირჩევა, როგორც *T. timopheevii* (ნასყიდაშვილი და სხვ., 1983).

### **ჟუკოვსკის ხორბალი *Triticum zhukovskyi* Menabde & Ericzjan**

გასული საუკუნის 50-იან წლებში ვლ. მენაბდის (1959) მიერ ზანდურის პოპულაციებში აღმოჩენილი იქნა ისეთი მცენარეები, რომელიც მორფოლოგიურად გამოირჩეოდა *T. timopheevii*-ს ტიპისაგან; ვლ. მენაბდემ და ა. ერიციანმა, კარიოლოგიური და ფილოგენეტიკური გამოკვლევების საფუძველზე, მიზანშეწონილად ჩათვალეს ზანდურის 42-ქრომოსომიანი ფორმის სახეობის რანგში აყვანა და ამ სახეობას კულტურული ფლორის ცნობილი მკვლევარის ჟუკოვსკის პატივსაცემად *T. zhukovskyi* Menabde & Ericzjan უწოდეს (სურ. 16) (მენაბდე, ერიციანი, 1960). ამდენად, ზანდურის პოპულაციის შემადგენლობაში დადგენილია პოლიპლოიდური რიგი: ჟუკოვსკის ხორბალი ჰექსაპლოიდური (2n=42); დიპლოიდური *T. monococcum* გვაწა ზანდური (2n=14); ტეტრაპლოიდური *T. timopheevii* ჩელტა ზანდური (2n=28).

### **ქონდარა ხორბალი - *Triticum compactum* Host ჩაგვერა, ნამგალა**

საქართველოში ქონდარა ხორბლის (სურ. 17) უძველესი ნაშთები დათარიღებულია ძვ.წ. VI ათასწლეულით. ადრე სამიწათმოქმედო კულტურის ძეგლებზე ნეოლითი (ძვ.წ. VI ათასწლ.) შულავერი, არუხლო I, არუხლო II, ხრამის დიდი გორა, გამოვლენილია ქონდარა ხორბლის ნაშთები (Русишвили, 1988; რუსიშვილი და სხვ., 2019); რბილი-ქონდარა ხორბლის პოპულაცია (ძვ.წ. V ათასწლ.) ჩიხორის ნამოსახლარზე. მტკვარ-არაქსის კულტურა (ძვ.წ. IV ათასწლ. II ნახევარი და III ათასწლ.) გამოვლენილია *T. compactum*-ის ნაშთები (ბადანი, გუდაბერტყა, არგვეთი, ნაცარგორა, ქიულ-თეფე II) (ძიძიგური, 2000, 2002).

ძვ.წ. IV-I სს-ში იბერიის ეკონომიკის საყრდენს სოფლის მეურნეობა ქმნიდა. ციხიაგორაზე გამოვლენილია მრავალი სარეველა; მათ შორის მნიშვნელოვანია მახობელი, რომელსაც ხორბალთან ერთად იყენებდნენ, როგორც მინარევს, ფაქტი კი უშუალოდ მიგვანიშნებს საქართველოს ტერიტორიაზე პურის გამოცხობის უძველეს ტრადიციებზე; აქ მოჰყავდათ ხორბალი ზანდური; ზანდურის გარდა, ორმარცვალა და რბილი, ქონდარა ხორბლის პოპულაცია. არქეოლოგიურ ძეგლებზე მისი სუფთა ნათესები ცნობილი არ არის, ის მხოლოდ მინარევების სახითაა დამოწმებული (Русишвили, 1990; ძიძიგური, 2000, 2002).

ბოტანიკურად ქონდარა ხორბალი 1809 წელს იქნა აღწერილი *Triticum compactum* Host სახელწოდებით (Невский, 1934). ქონდარა ხორბალი *T. compactum* მიეკუთვნება რბილი ხორბლების *T. aestivum*-ის ჯგუფს; ის საშუალო სიმაღლის მცენარეა, ახასიათებს კომპაქტური, მოკლე (3-5 სმ) თავთავი; ამის მიზეზია თავთავის ღერძის ნაწევართა დამოკლება. შიშველმარცვლიანია, რბილ ხორბლებთან შედარებით ჩაწოლისადმი მეტი გამძლეობით ხასიათდება. საქართველოში გავრცელებული იყო სხვა ფორმებთან მინარევის სახით და ძალიან იშვიათად ქმნიდა ნათესის ფონს. ქონდარა ხორბლის ფორმები მნიშვნელოვანი მინარევი იყო განსაკუთრებით ქართლის, კასპის და ხაშურის რაიონებში დოღის პურისა და თავთუხის ნათესებში; მისი მინარევი აღნიშნულია სამცხეში და ჯავახეთში; ახალციხის მაზრაში ქონდარა ხორბალი ცნობილი იყო „ჩაგველა“ ხორბლის სახელწოდებით, შეიცავს როგორც საშემოდგომო, ისე საგაზაფხულო ფორმებს (აბესაძე, 1926; ბადრიშვილი, 1981; ნასყი-დაშვილი და სხვ. 2013; მაისაია, 2009).

საქართველოში 1935 წლამდე ჩაგვერა, ანუ ნამგალა პური გვხვდებოდა როგორც ნარევი დოღის პურის ყანაში; პატარა ლიახვის ხეობაში ხშირი იყო მისი წმინდა ყანაც, სადაც ნამგალა პურს ფართობის 50% ეჭირა. პირველი იარუსი დოღის პურს ეჭირა, მეორე იარუსი – ნამგალა პურს (კეცხოველი, 1957).

XX საუკუნის 20-იან წლებში ზემო სვანეთში ი. ბახტაძის მიერ აღმოჩენილია *T. compactum* -ის ნათესები, რომელიც წარმოადგენდა რბილი ხორბლის მუდმივ თანამგზავრს (Бахтадзе, 1927).

ლ. დეკაპრელევიჩის და ვლ. მენაბდის მონაცემებით, რაჭაში ითესებოდა *T. compactum* - ქონდარა ხორბალი, მინარევის სახით (Декапрелевич, Менабде, 1929).

ნ. კეცხოველის (1928) მიერ ზემო სვანეთში (ფარისა და ეცერის თემებში) აღნიშნულია *T. compactum*-ის იშვიათი ნათესები.

XX საუკუნის 30-იან წლებში ი. ლომოურის და ვ. სუპატაშვილის მიერ ქონდარა ხორბალი ლეჩხუმ-ქვემო სვანეთში უმნიშვნელო მინარევის სახით იყო გამოვლენილი (ლომოური, სუპატაშვილი, 1935).

40-იან წლებში ლ. დეკაპრელევიჩის მონაცემებით, დასავლეთ საქართველოში ქონდარა ხორბალი მცირე რაოდენობით (ერთი სახესხვაობით) იყო წარმოდგენილი (Декапрелевич, 1942). 70-იან წლებში კ. ჟიჟილაშვილის და ტ. ბერიშვილის მიერ ლენჯერის თემში (ზემო სვანეთი) ქონდარა ხორბლის 4 სახესხვაობაა მითითებული (Жижилაშვილი, Беришვილი, 1978).

საქართველოს გარდა, ქონდარა ხორბალი გავრცელებულია შუა და წინა აზიაში, ტაჯიკეთში, ავღანეთში, ჩინეთში; მისი საშემოდგომო ფორმები აღნიშნულია თურქმენეთსა და სომხეთში; საგაზაფხულო - ყაზახეთში, იაკუტიაში (ბადრიშვილი, 1981; Жуковский, 1950).

## კოლხური ასლი

### *Triticum palaeocolchicum* Menabde

კოლხური ასლი ეკუთვნის უძველესი რელიქტური ხორბლების ჯგუფს; იგი დასავლეთ საქართველოს (რაჭა-ლეჩხუმი) ენდემური სახეობაა; მინარევად იყო ხორბალ მახას ცნობში, მორფოლოგიურად წამსგავსებულია მახა „იმერეტიკუმს“. დასავლეთ საქართველოში ასლი პირველად აღმოჩენილი იყო ლეჩხუმის მინდვრებში ვ. სუპატაშვილის მიერ, *Triticum dicoccum* var. *chvamlicum* Supat. სახელწოდებით (სუპატაშვილი, 1929); ვლ. მენაბდის განმარტებით კოლხური ასლი ენეოლითის ხანის ცოცხალი რელიქტია.

1932 წელს ლ. დეკაპრელევიჩმა და ვლ. მენაბდემ, კოლხური ასლი *T. dicoccum*-ისგან გამოყვეს ცალკე ქვესახეობად *T. dicoccum* grex *georgicum* Dekapr. & Menabde-ს სახელწოდებით (Декапрелевич, Менабде, 1932).

ს. ნევსკიმ 1935 წ. კოლხური ასლი პირველად დამოუკიდებელ სახეობად აღწერა *T. karamyschevii* Nevski-ს სახელწოდებით (Невский, 1935; Культурная флора СССР, 1979). 1938 წ. კ. ფლიაქსბერგერმა შესაძლებლად მიიჩნია *T. macha*-სა და *T. palaeocolchicum*-ის გაერთიანება ერთ სახეობად *T. macha*-ს სახელწოდებით (Фляксбергер, 1938). ამ მცენარის მარცვლის აღმოჩენამ კოლხეთის ენეოლითური ხანის არქეოლოგიურ ძეგლებზე და ციტოგენეტიკურმა გამოკვლევებმა განაპირობა მენაბდის მიერ გასული საუკუნის 40-იან წლებში მისი გამოყოფა ცალკე სახეობად, ძველი კოლხური ასლის *Triticum*

*palaeocolchicum* Menabde-ს სახელწოდებით (Менабде, 1940; 1942; 1948). ხოლო მოგვიანებით ლ. დეკაპრელევიჩმა *T. dicoccum* subsp. *georgicum*-ს (მორფოლოგიური განსხვავების საფუძველზე) მიანიჭა სახეობის სტატუსი *T. georgicum* (Dekapr. & Menabde) Dekapr. (Декапрелевич, 1941, 1954; Mosulishvili et al., 2017b).

კოლხური ასლი (სურ. 18) საშემოდგომო ხორბალია; აქვს მაღალი მკვრივი ღერო(100-120სმ); თავთავი ბრტყელია, განიერი, მკვრივი, მტვრევადი; თავთავობის პერიოდში ცვილისებრი ნაფიფქი მკვეთრადაა გამოხატული ფოთლებზე; კოლხური ასლი, როგორც კულტურული მცენარის რელიქტი, ხორბლის გვარის ევოლუციის შესწავლის თვალსაზრისით მეტად საინტერესო ობიექტს წარმოადგენს. კოლხური ასლის თანამედროვე ფორმები მორფოლოგიური ნიშან-თვისებებით ემსგავსება ხორბლის პირველად ფორმებს, განსაკუთრებით კი თავთავის სიმჭიდროვით; კოლხურ ასლში წარმოდგენილია თავთავის უკიდურესი სიმჭიდროვე, რაც მეტად დამახასიათებელია ხორბლის კულტურული პირველადი ფორმებისათვის. კოლხური ასლის თავთავის ასეთი სიმჭიდროვე განსაზღვრავს თავთავის ღერძის თავისებურებას. იგი მეტად შემოკლებულია და მოკლე ნაწევრებისაგან შედგება. თავთუნთა დიდი რაოდენობის გამო ნაწევრები იმდენადაა შემჭიდროვებული, რომ თავთავის ღერო ზიგზაგოვანი ხდება. თავთავი განიერი და ძალიან ბრტყელია, ამასთან ერთად აღნიშნული სახეობა ძალიან ემსგავსება ხორბლის ველურ სახეობასაც (თავთავის მტვრევადობა, მარცვლის კილიანობა); კოლხური ასლის მნიშვნელოვანი სამეურნეო თვისებები (მეტად მჭიდრო და მრავალთავთუნიანი თავთავი (34-39 თავთუნი თავთავზე) და განვითარების საშემოდგომო ციკლი მეტად მნიშვნელოვანია მაგარი ხორბლების საშემოდგომო ფორმების მისაღებად (გორგიძე, 1962, 1964).

კოლხური ასლი ხასიათდება ნაცარა და მაგარი გუდაფშუტებისადმი გამძლეობით; კოლხური ასლის მარცვალი გამოირჩევა ცილისა და ცილაში ლიზინის მაღალი შემცველობით, იძლევა მაღალი ხარისხის ფქვილს (ნასყიდაშვილი, 1978).

XX საუკუნის 40-იანი წლების მონაცემებით კოლხური ასლი ჯერ კიდევ ითესებოდა რაჭა-ლეჩხუმსა და მოსაზღვრე იმერეთის ზონაში (Менабде, 1948). კეცხოველის (1957) განმარტებით, *T. palaeocolchicum* ჩვენი უძველესი რელიქტური ენდემური ხორბალია; გვხვდება ლეჩხუმში, როგორც მინარევი მახასთან. 1930 წლამდე ალაგ-ალაგ წმინდა ნათესიც იყო, თესავდნენ პატარა ნაკვეთებზე სახაჭაპურე ფქვილისათვის. ამ მცენარის მრავალნაირ ფორმებში უფრო ჩვეულებრივია თეთრთავთავა (*T. palaeocolchicum* var. *chvamlicum* (Supat.) Menabde), წითელთავთავა (*T. palaeocolchicum* var. *rubidum* Menabde), შავთავთავა (*T. palaeocolchicum* var. *nigrescens* Menabde); მნიშვნელობა აქვს, როგორც სასელექციო მასალას.

ადრე ბრინჯაოს ხანის არქეოლოგიურ ძეგლებში (ანაკლია I) გამოვლენილია ძველი კოლხური ასლის ნაშთები (დიდიგური, 2000).

### **ორმარცვლიანი ასლი, ემმერი *Triticum dicoccum* (Schrank) Schübl.**

ასლი (სურ. 19) წარმოადგენს კაცობრიობის ისტორიაში ხორბლის ერთ-ერთ უძველეს სახეობას; იგი ნეოლითური ხანის რელიქტური კულტურაა. ასლის ნეოლითური კულტურა დამოწმებულია ბაბილონის, ეგვიპტის, კავკასიის და სხვა უძველესი ცივილიზაციების მიწათმოქმედებაში. ნ. ვავილოვის მიხედვით, ამ მცენარის პირველად კერას აბისინია წარმოადგენს. აქედან, ჯერ კიდევ უძველეს ხანაში, ასლი გავრცელდა სხვადასხვა ქვეყანაში, რის საფუძველზეც წარმოიქმნა მისი გავრცელების გეოგრაფიული არეები - ევროპული, აღმოსავლური, მაროკანული და ქართული (Вавилов, 1962).

ფ. გროზნის მიხედვით, ასლი წინა აზიაში, მის სამხრეთ ნაწილში ყველაზე უფრო მნიშვნელოვან პურეულს წარმოადგენდა და მხოლოდ შედარებით გვიან პერიოდში იქნა გამოძევებული შიშველთესლიანი ხორბლის მიერ (Грозный, 1940). ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 50-იან წლებში ჟუკოვსკი აღნიშნავდა: ასლის მტვრევადი ღერო, ძნელად ფშვნადობა და ნაკლები გამოსავალი, ხორბლის ახალ ჯიშებთან შედარებით, განაპირობებს თანამედროვე წარმოებაში მის თანდათანობით მოსპობას (Жуковский, 1950).

უახლოესი არქეოლოგიური გამოკვლევებით (ნეოლითური ხანის ძვ.წ. VI-V ათასწლ.) არქეოლოგიურ ძეგლზე გადაჭრილ გორაზე (2006-2007 წწ.) ჩატარებული არქეოლოგიური გათხრების შედეგად გამოვლენილია ხორბლის მარცვლები, აგრეთვე თავთავის ნაწილები, სადაც ორმარცვლიანი ასლის კარბონიზებული ნაშთები ჭარბობს (ჯალაბაძე და სხვ., 2010). აგრეთვე, ადრე სამიწათმოქმედო კულტურის ძეგლებზე (ნეოლითის ხანა - შულავერი, (არუხლო I, ხრამის დიდი გორა) აღმოჩენილია ასლის ნაშთები (Русишвили, 1988; რუსიშვილი და სხვ., 2019).

ადრე ბრინჯაოს ხანის ძეგლებიდან (ფიჩორი, არგვეთა) გამოვლენილია *T. dicocum*-ის ნაშთები. მტკვარ-არაქსის კულტურის ძეგლებზე (ძვ.წ. IV ათასწლ. II ნახევარი და II ათასწლ. - ბადაანი, გუდაბერტყა, არგვეთა, ნაცარგორა, მინგეჩაური) გამოვლენილია ორმარცვლიანი ასლის ნაშთები. შუაბრინჯაოს ხანა (ნოსირი, ერგეტა): სხვადასხვა კულტურებთან ერთად გვხვდება, ორმარცვლიანი ასლის ნაშთები. არქეოლოგიურ ძეგლებზე: საციხური, დიღომი, ხოჯალინი, სამაროვანი (ძვ.წ. II ათასწლეულის ბოლო ეტაპი) გამოვლენილია ორმარცვალას ნაშთები (ძიძიგური, 2000); ორმარცვალას ნაშთები ასევე აღმოჩენილია ნოქალაქევის არქეოლოგიურ ძეგლზე (ლომიტაშვილი და სხვ. 2010).

ქართული წყაროებიდან, სადაც პირველად ასლი იხსენიება, უძველესია დაბადების ქართული თარგმანი; ქსენოფონტეს გადმოცემით, ჭანურ ტომს - მოსინიკებს, რომლებიც ცხოვრობდნენ შავი ზღვის სამხრეთ-აღმოსავლეთ სანაპიროებზე, ბელელში ორი წლის მოსავლის გალენილი და გაულენივი ხორბალი ჰქონიათ შენახული, მეტადრე კი ასლის დიდი სიუხვე ყოფილა (მიქელაძე, 1967).

ასლი, როგორც სახეობა, ბოტანიკურად აღწერილია 1818 წელს (Культурная флора СССР, 1979). V საუკუნის ქართულ ისტორიულ წყაროებში „ასლი“ მოხსენიებულია იფქლთან ერთად (მაისაია, 2009). როგორც ივ. ჯავახიშვილი (1930) აღნიშნავს, ასლი უკვე V საუკუნის ქართულ წერილობით წყაროებშია მოხსენიებული და იმდენად ყოფილა საქართველოში გავრცელებული, რომ მას „ქართულ ხორბალსაც“ უწოდებდნენ. ცხადია, რომ ასლის ფართოდ გავრცელება და დღეს ხალხში დაცული მდიდარი ტერმინოლოგია იმის მანიშნებელია, რომ „ასლი“ საქართველოში პურეულთა გარკვეული ჯგუფის ძირითად სახეობად, ხოლო ტერმინი ამ ჯგუფის ზოგადი თვისების გამომხატველად ყოფილა მიჩნეული.

XIX საუკუნის ბოლოსა და XX საუკუნის დასაწყისისათვის ასლის ნათესები საკმაოდ იყო შემორჩენილი წალკაში, დმანისში, ჯავახეთში, მესხეთში, ფშავ-ხევსურეთში (ბერიაშვილი, 1971).

ნ. კეცხოველის (1957) განმარტებით, ორმარცვლიან ასლს უკანასკნელ ხანებში XIX საუკუნის დასასრულსა და XX საუკუნის დასაწყისში დიდი ფართობები არ ეჭირა, მაგრამ ქართველი მეურნე მცირე ნაკვეთზე მაინც თესავდა, რადგან ასლმა შესანიშნავი თეთრი მარცვალი იცის, რომლისაგან ძალიან კარგი კორკოტი მზადდება, კარგი სახაჭაპურე ცომი გამოდის. მან დიდი გავრცელება ვერ ჰპოვა, რადგან მტვრევადი თავთავი აქვს და კევრით საბოლოოდ ვერ ილენება - კევრი მხოლოდ თავთუნებად ამტვრევს. განიავების შემდეგ ასეთი ხვაი წისქვილზე უნდა დაიროხოს, კილი უნდა მოსცილდეს და განიავედეს, მხოლოდ ამის შემდეგ მივიღებთ წმინდა მარცვალს; ასლებიდან უმთავრესად ითესებოდა *Triticum dicocum* var. *farrum* Bayle-Bar., რომელიც ძირითადად გაბატონებული სახესხვაობაა; წითელი ასლი *Triticum dicocum* var. *rufum* Schübl.; გავრცელებული იყო თეთრ ასლში, როგორც მინარევი, ჩვეულებრივ 5-10%, იშვიათად 15-25%; ასევე ასლი დიდი რაოდენობით ითესებოდა, როგორც საკორკოტე პურეული, დიდი და პატარა ლიხავის, ლეხურის, არაგვის, ქსნის, იორის ხეობებში, მცირე კავკასიონზე (ჯავახეთი, მთა ბორჩალო, წალკა, თეთრი წყაროს რაიონი, ზემო თრიალეთი და სხვ.); XX საუკუნის 20-30-იან წლებში ასლის გავრცელების არეალი დასავლეთ საქართველოში შემოიფარგლებოდა რაჭა-ლეჩხუმით (ზ.დ. 1000-1500 მ); აღმოსავლეთ საქართველოში - ხევსურეთით, ფშავით, ერწო-თიანეთით, ჯავახეთით, მესხეთით, წალკით (Декапрелевич, Менанде, 1929; სუპატაშვილი, 1929; Декапрелевич, 1942; Менанде, 1948). ეთნოგრაფიული მონაცემებით ირკვევა, რომ ასლი ძველად აჭარაში, მაჭახლის ხეობაშიც მოჰყავდათ (კახიძე, 1967; 1974). გასული საუკუნის 80-იან წლებში ქსნის ხეობის მაღალმთიან სოფ. ცხავატში (ზ. დ. 1100 მ) აღმოჩენილ იქნა ასლის ორი სახესხვაობა (*T. dicocum* var. *farrum* და var. *rufum*) (ეიჟილაშვილი და სხვ., 1987). ნასყიდაშვილის მონაცემებით, ასლის კულტურა აქა-იქ იშვიათად შემორჩა აღმოსავლეთ საქართველოს მთიან რაიონებში (ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

გასული საუკუნის 20-იან წლების მონაცემებით, ლეჩხუმის მაზრაში დაფიქსირებულია ორმარცვლიანი ასლის ნათესები (სახესხვაობებით *T. dicoccum* var. *rufum* var. *farrum*), მაგრამ მათ გვრდით ლეჩხუმის მაზრაში სოფ. აღვის ახლოს დაფიქსირდა ორმარცვლიანთა ასლის მეტად საინტერესო ფორმების სუფთა ნათესები. ადგილობრივი მოსახლეობა ყველა *Triticum dicoccum*-ებს ეძახის „მასას“, მაგრამ ამ სახელწოდებაშიც არჩევენ შემდეგ ფორმებს: წვრილი, კენტეხელა, ფართე, ჩელტა და ფიცარა მახა (სუპატაშვილი, 1929).

ასლი საგაზაფხულო კულტურაა; სავეგეტაციო პერიოდი სხვებთან შედარებით მოკლე აქვს, ასე რომ მთის პირობებში დროულად ასწრებს შემოსვლას; მცენარე სწორმდგომია ან ნახევრად გართხმული. ხორბლის ამ სახეობას მესხეთის ძველ მემინდვრობაში მესამე ადგილი ეკავა; ასლი გამოირჩევა დიდი პლასტიკურობითა და შეგუებულობით ზრდა-განვითარების ყოველგვარი პირობებისადმი; შეიძლება კარგად განვითარდეს ქვიან, ღორღიან ნიადაგზე; განიხილება, როგორც სიცხის ამტანი და გვაღვაგამძლე ხორბალი. ის გარემოება, რომ ასლი საუკეთესო შეგუებას ამჟღავნებს მწირ ნიადაგში კლიმატურად მათალ ზოლში, ბოლო დრომდე განაპირობებდა მისი გამოყენების დიდ პროცენტულ მაჩვენებლებს. ასლისათვის განკუთვნილი სათესი ფართობი განსაკუთრებულ შერჩევას არ მოითხოვდა, თესავდნენ იქ, სადაც მიწები მოუცდებოდათ ხოლმე. ხალხური გადმოცემით ასლი ფხიანია, „ლამაზად ჩამწკრივებული“ ოთხკუთხედი მოყვანილობის მარცვალი აქვს. მარცვალი ბუდეშია ჩამჯდარი, ე.წ. კილებში და ამიტომაც გალენჯის შემდეგ თავთავიდან ქერქიანი გამოდის. ასლს თეთრი მარცვალი აქვს, ფქვილიც განსაკუთრებული სითეთრით გამოირჩევა და საუკეთესო ცხობისუნარიანობას ამჟღავნებს. ცელით მოთიბული თავთავი კალოზე ილენება სხვა პურეულის მსგავსად; ამის შემდეგ წარმოებს მისი დამუშავების მომდევნო ეტაპი. კალოზე გალენჯილი მარცვალი ჯერ კიდევ არ იყო ვარგისი მოხმარებისათვის; საჭირო იყო მარცვლისათვის კილის ბუდის მოშორება. ძველად მესხეთში ამ დანიშნულებას ემსახურებოდა სპეციალური მოწყობილობა, ე.წ. დინგი, რომელშიც მარცვლის გასუფთავება-გარჩევა ხდებოდა (ბერიაშვილი, 1971, 1973; მაისაია, 2009).

### სპელტა - *Triticum spelta* L.

საქართველოში ნეოლითის და ბრინჯაოს ხანის ძეგლებზე დაფიქსირებულია სპელტას კარბონიზებული მარცვლები: ნეოლითი - შულავერი-შომუს ძეგლებზე (არუხლო I, არუხლო II); მტკვარ-არაქსის (ძვ. წ. IV ათასწლ. II ნახევარი და III ათასწლ.) (გუდაბერტყა); შუა ბრინჯაოს ხანა (სპელტა-მახა) ფიჩორის ნამოსახლარზე (ძვ. წ. XIV-X სს). ამ პერიოდში უმთავრესად მოჰყავდათ სპელტა-მახას ტიპის კილიანი ხორბალი. დილომი - ნამოსახლარი - სპელტა-მახას ტიპის ხორბალი (დიდიგური, 2000); გადაჭრილი გორა (ძვ. წ. VI-V ათასწლ.). ამ ნასახლარზე სპელტა მხოლოდ უმნიშვნელო რაოდენობით იყო (ჯალაბაძე და სხვ., 2010). სავარაუდოა, რომ ის არ ქმნიდა დამოუკიდებელ ნათესებს და წარმოადგენდა უმნიშვნელო მინარევს სხვა მარცვლოვანთა ყანაში (მაისაია და სხვ., 2005).

სპელტა (სურ. 20, 21) მიეკუთვნება ასლისებრი ხორბლების ჯგუფს, მაღალმოზარდი კილიანი ხორბალია, მარცვალი კილებში მჭიდროდაა ჩამჯდარი; ახასიათებს ძლიერ ფარჩხატი, საკმაოდ გრძელი, ფხიანი ან უფხო, თეთრი, წითელი ან შავი მტვრევადი თავთავი; გვხვდება როგორც საშემოდგომო, ასევე საგაზაფხულო ფორმებიც; მის დადებით სამეურნეო თვისებას წარმოადგენს თეთრი, ნაზი ფქვილი, რომელიც თუმცა პურის საცხობად ნაკლებ გამოსაყენებელია, მაგრამ მაღალხარისხოვანი ნამცხვრებისათვის ან ბურღულის სახით საკმაოდ ფართოდ არის გამოყენებული; აღსანიშნავია ნიადაგის მიმართ ნაკლები მოთხოვნილება და მეტი გამძლეობა სოკოვანი დაავადების მიმართ (ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 50-იან წლებში კეცხოველი (1957) აღნიშნავდა: *T. spelta* ამჟამად არსად აღმოჩნდა, მაგრამ საქართველოში რომ იყო, მრავალი საბუთით მტკიცდება; ერთ-ერთ გერმანულ ენციკლოპედიაში *T. spelta*-ს იოანე ბატონიშვილის ხელით წარწერილი აქვს: „ასლი“.

XIX საუკუნის დასაწყისში სპელტა განდევნა სხვა, უფრო მოსავლიანმა ჯიშმა ან სახეობამ. 1967 წელს ბოტანიკის ინსტიტუტის მიერ ჩატარდა ექსპედიციური გამოკვლევები ქართლის რეგიონის კულტურული ფლორის შესასწავლად; ზემო ნიჩბისში (კასპი რ-ნი) (ზ.დ. 900-1000 მ), დოლის პურის

ნათესებში, პირველად აღმოჩენილ იქნა სპელტას რამდენიმე ნიმუში, სადაც აღმოჩნდა ახალი სახესხვაობა *T. spelta* var. *cathlicum* Zhizhilaschvili. & Berischvili (Жижилашвили, Беришвили, 1986).

რიგი მკვლევარებისა აღნიშნავს სპელტას გავრცელების არეალს – შუა აზიას, აზერბაიჯანს, სომხეთს. ბრინჯაოს ეპოქიდან შუა საუკუნეების თითქმის ბოლომდე სპელტა უმნიშვნელოვანესი სასურსათო კულტურა იყო ევროპაში. ახლაც სპელტა შენარჩუნებულია ესპანეთსა და ცენტრალურ ევროპაში (გერმანია, შვეიცარია), როგორც მაღალი კვებითი ღირებულების კულტურა (ბელოშვილი და სხვ., 2020).

## ხორბლის გამოყენება ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში

უცხოელ ავტორთა შორის, რომელთა თხზულებებშიც დაცულია ცნობები საქართველოს შესახებ, XVII საუკუნის ცნობილ ფრანგ მოგზაურს ჟან შარდენს განსაკუთრებული ადგილი უჭირავს. ეხება რა ქართლის მხარეს, აღნიშნავს: „... მსოფლიოს არც ერთ კუთხეში არ არის აქაურზე უფრო გემრიელი პური“. ხორბლის პურს მხოლოდ შეძლებულები ჭამენ, როგორც დელიკატესს, მდაბიო ხალხმა მისი გემოც კი არ იცის“ (ჟან შარდენი, 2018).

“რომელნი ველნი ირწყვიან ლიახვითა, პური მისი არს ყოველთა ქართველთასა უმჯობესი, და გემოიანი და სპეტაკი“ (ვახუშტი ბატონიშვილი, 1941).

„ისევე როგორც ყველა ქართველისათვის, თბილისელთათვისაც ძირითადი იყო მარცვლეული პროდუქტები, განსაკუთრებით პური. პურეულიდან უპირატესობას ანიჭებდნენ შოთსა და ლავაშს. ძველ თბილისში მარცვლეულისაგან აკეთებდნენ ფაფებს, ხავიწს; ფაფას თბილისელები ცხიმით ჭამდნენ. XIX საუკუნის მეორე ნახევარში თბილისელთა შორის საკმაოდ გავრცელდა ისეთი სიახლე, როგორიცაა მაკარონი. თბილისელებში პოპულარული იყო ნაზუქი და ქადა. XIX საუკუნის თბილისში „ფრანგულ ბუღკებსაც“ აცხოვდნენ“ (თოფჩიშვილი, გვიმრაძე, 2017). თბილისის გარშემო მდებარე სოფლებთან შედარებით წყნეთს ყველაზე ძლიერი და მდიდარი კოლმეურნეობა ჰქონდა; მაგრამ, წყნეთის გარშემო სახნავი მიწები ცოტა იყო; ხორბალი და ქერი თბილისის ფარგლებში დიდი რაოდენობით ითესებოდა საბურთალოზე, დღევანდელი ვაჟა-ფშაველასა და ყაზბეგის გამზირების მიმდებარე ტერიტორიაზე და თბილისის ზღვის გარშემო (ასიტაშვილი, 2017).

XV საუკუნის იტალიელი მოგზაურები (1981), ეხებიან რა სამეგრელოს მხარეს, აღნიშნავენ: „...მას აქვს ქვეყანა მშვენიერი და მდიდარი პურით, ღვინით, ხორციით, შვრიით და სხვა მრავალი ნაყოფით...“.

ხორბლის მნიშვნელობა არ განისაზღვრება მხოლოდ სასურსათო დანიშნულებით; მას ერთგვარი სამკურნალო მნიშვნელობითაც იყენებდნენ, რაც განპირობებულია მის მარცვალში ცილების, ცხიმების, ვიტამინების, ფერმენტების, მინერალური ნივთიერებების მაღალი შემცველობით. მისი მარცვლისაგან იღებენ სახამებელს, სპირტს, ზეთს; მისი ნამჯა გამოიყენება ქაღალდის, მუყაოს წარმოებაში, საგაზაფხულო ჩალის ქუდებისა და კალათების დასამზადებლად; ხორბლის მარცვალის ცილის 12-20%-სა და ნახშირწყლების 70-75%-ს შეიცავს; აგრეთვე, 60-64% სახამებელს, 2% ცხიმს, 3% უჯრედისს. ხორბლის ფქვილისაგან გამომცხვარი პური მდიდარია ვიტამინების კომპლექსით B, B<sub>6</sub>, B<sub>2</sub>, E, PP და სხვ. მინერალური ნივთიერებებით და მიკროელემენტებით, კალიუმის, მაგნიუმის, ფოსფორის მარილებით და სხვადასხვა ფერმენტებით; ხორბლის ჩანასახიდან მიღებულია პრეპარატი „ფეხოლინი“, რომელსაც იყენებენ ავადმყოფებში სხვადასხვა წარმოშობის კუნთოვანი დისტროფიის დროს. ხორბლის ფქვილი იხმარებოდა გარე დასადაები წამლების შემადგენლობაში; ხორბლის შეჭამანდი კაცს თვალთა სინათლეს მოუმატებდა“.

რუსულ ხალხურ მედიცინაში ხორბლის მარცვლის ნახარშს იყენებენ, როგორც საერთო გამაჯანსაღებელ საშუალებას, პურის რბილობის ნახარშს - კუჭის აშლილობისას. ქატოს ნახარშს თაფლთან ერთად - სასუნთქი გზების დაავადების დროს. მოუმწიფებელი მარცვლების ნედლ წვესს დებულობენ (0,5 ჭიქა 2-3-ჯერ დღეში ჭამამდე 20 წუთით ადრე) მამაკაცებსა და ქალებში უშვილობის სამკურნალოდ. გაღივებული მარცვლები პოლივიტამინურ საშუალებად ითვლება; სასარგებლოა ონკოლოგიური დაავადებების, გაციების, რაქიტის და დისტროფიისადმი მიდრეკილი, აგრეთვე ფილტვებით დაავადებული ბავშვებისათვის. მისით მკურნალობდნენ ტუბერკულოზიანებს;

თორმეტგოჯას წყლულით დაავადებულებს. ხორბლისგან მიღებულ პრეპარატებს აქვს ანთების საწინააღმდეგო, შემკვრელი, ქსოვილადმდგენი, დამარბილებელი, შემომგარსველი და საერთო გამაგრებელი თვისებები. მარცვლის მიღება აუმჯობესებს ნივთიერებათა ცვლას; სტიმულატორია შინაგანი სეკრეციის, ჯირკვლების, ენდოკრინული სისტემის ფუნქციის. ხალხურ მედიცინაში მარცვლის ნახარში გამოიყენება, როგორც გამაგრებელი სასმელი, თაფლთან შერეული კი ეფექტურია ძლიერი ხველებისა და ზემო სასუნთქი გზების დაავადებათა სამკურნალოდ (ბარამიძე, 1991; კობალიანი, 2002; ბიძინაშვილი, 2016). ძირითადად აღმოსავლეთ საქართველოს მთიელები (მთიულეთ-გუდამაყარი-ფშავი) ძირმაგარის გასაჭრელად ხმარობდნენ პურის მჟავეს - ხაშს (ხუცურაული, 2008). სვანეთში „ხავი“-ს (ფქვილში აზულილ შემწვარ მწიფე ყველს) იყენებდნენ ჭრილობის წამლად და ტკივილის დასაყუჩებლად (ლიპარტელიანი, 1994).

„იმერეთში პანტის წვეს ურევნ ხორბლის ან სიმინდის ფქვილს და აღუდებენ ე.წ. ფაფას, რომელიც ზოგიერთ შემთხვევაში გამოიყენება სამკურნალოდაც კუჭის აშლილობის დროს“. (ქუთათელაძე, 1947).

მთხრობელთა გადმოცემით:

„...რბილი ხორბლის ფქვილი ხასიათდება მაღალი ცხობისუნარიანობითა და გემოთი, გამოიყენება ხალხურ მედიცინაშიც; მისგან ამზადებენ „ხავიწს“. „... ძმარში მოხელილ ცომს, ცხლად შემოადებენ დაჩირქებულ თითს, რომ გამოწუროს ჩირქი“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. კიწია; მთხრ. ე.გაღელია, 1978).

„...სამეგრელოში სტომატიტს მკურნალობდნენ მოხალული ხორბლის მარცვლით, რომელსაც ნაყავდნენ, ურევდნენ დანაყულ თეთრ შაბს, ცრიდნენ და ამზადებდნენ სავლებელს“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. სერგიეთი, მთხრ. რ. ინჯგია, 1989).

„...კუჭის შეკრულობის დროს საფადარათოდ ცხოველს აძლევდნენ ხორბლის ალაოს“ (მარტვილი, მთხრ: გ. ელიავა, 1989).

ძველ ქართულ სამედიცინო წერილობით წყაროებში, ხორბლის აღმნიშვნელად ხშირად იფქლი იხმარებოდა. სამკურნალოდ იყენებდნენ მის სახამებელს, რომელსაც ეწოდებოდა: სახამებელი, ბავრუკი, თანგარი, ნიშანსტაგი, ნიშასტა, ნიშო; გვხვდებოდა კორკოტი, ე.ი დანაყილი ხორბალი, ანაქვეტი, ანუ პურის ქატი; ქეშქაბი - ხორბლის ფლავი, იფქილი, იგივე ხორბალი; იფქილის ფქვილი, იფქილის ლავზი, ანუ ნუშით და ფქვილით შემზადებული სახვრეპელი, იფქილის ზეთი; იფქილის ჰასო, ანუ შეჭამანდი. სახამებელი ხშირად შედიოდა სხვადასხვა წამლის შემადგენლობაში. უმთავრესად იხმარებოდა ხველებისა და კუჭ-ნაწლავის დაავადების შემთხვევაში (წუწუნავა, 1960).

სამცხე-ჯავახეთში მელოგინე ქალს უმეტესად ხორბლის ფაფით კვებავდნენ. ხორბლის მარცვალს ორი დღე დაალობდნენ და სველ ნაჭერზე გაშლიდნენ, როცა აჯეჯილდებოდა, გაახმობდნენ, დაფქვავდნენ, მოხარშავდნენ და შეურევდნენ ერბოს და მარილს. ეს საკვები კუჭის მოქმედებას აწესრიგებდა და ბუასილის გაქრობასაც უწყობდა ხელს (ჩირგაძე, 2003).

ხორბლის ფქვილისაგან აცხობდნენ პურებს: საოჯახო, სასტუმრო, შესაწირ, სარიტუალო კვრებს; ხოლო მარცვლიდან ხარშავდნენ კორკოტს, აკეთებდნენ ფაფებს.

„მთხრობელთა გადმოცემით...“ იფქლის (ირქიმის) მოხალულ მარცვლებს დაფქვავდნენ, მოხელდნენ თბილი რძით, დაუმატებდნენ ცოტა მარილს, მოამრგვალდნენ და ნელ ცეცხლზე გამოაცხობდნენ „კრენტილს“ (ბლითს) (აბაშის რ-ნი, სოფ. სეფიეთი, მთხრ. ვ.ბადათურია, 1978).

„...იფქლის კარგად გამომშრალ მარცვლებს დაფქვავდნენ, დაუმატებდნენ რძეს, ცოტა მარილს, მოამზადებდნენ ფაფას, რაც საუცხოო დიეტურ საკვებად ითვლებოდა“ (ჩხოროწყუს რ-ნი, სოფ. ლესიჭინე, მთხრ. კ. სიჭინავა, 1978).

ნ. ბრეგაძის ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდა რაჭის მოსახლეობა კილიანი ხორბლეულის (მახა, ზანდური) პროდუქტებს; ამ კულტურათა მაღალი ცხობისუნარიანობის მქონე, ცილების დიდი ოდენობით შემცველი ფქვილისაგან მზადდება კარგი სახაჭაპურე ცომი. მისგან გამომცხვარი პური ყუათიანი, შემრგე, გემრიელი და სურნელოვანია; განსაკუთრებით მახისა არ ხმება, კარგა ხანს ინარჩუნებს სირბილეს, რის გამოც მნიშვნელოვან ფასს იძენს მგზავრობისა თუ მოლაშქრეთათვის საგზლის გასამზადებლად. კორკოტი, რომელსაც უმთავრესად საწესო დანიშნულება ჰქონდა, მზადდებოდა სწორედ კილიანი ხორბლისაგან,



ადმოსავლეთ საქართველოში - ასლისაგან; დასავლეთში - მახისაგან და ზანდურისაგან“ (ბრეგაძე, 2004).

„კორკოტობა (რაჭულად, იმერულად) შობის წინა დღეა“. კორკოტს აკეთებენ შემდეგნაირად: ხორბალს ალბობენ, კანს აცლიან, ხარშავენ, ხახვითა და მარილით აზავენ. ზანდურის ღეროები „კოროლი“ (რაჭულად) სახლის სახურავად იხმარება, 30-40 წელს ძლებს“. ქართულ მონასტერშიც გარკვეულ დღეებში ბერები საქმელად კორკოტს ამზადებდნენ (ბერიძე, 1912).

მთხრობელთა გადმოცემით, ჩელტა ზანდური (პიტა ქობალი) სამეგრელოში ძველთაგანვე გამოიყენებოდა ხალხურ მედიცინაში.

“...პიტა ქობალის თაველებს გადაარჩევდნენ, შეკრულს ჩამოკიდებდნენ ფაცხაში შუა კერიის თავზე, რომ კვამლით კარგად გამომშრალიყო; შემდეგ საჭიროების მიხედვით გამომარჩევდნენ მარცვლებს; დაალობდნენ ორი დღე-ღამის განმავლობაში წყალში; მოხარშავდნენ და ნახარშს დააღვინებდნენ სიციხიან ავადმყოფს, ოფლის მოდენის მიზნით; ხოლო ნერვულ ავადმყოფებს ძილის წინ ასმევდნენ „პიტა ქობალის“ მარცვლის თაფლიან ნახარშს, განსაკუთრებით ბავშვებს...“.

“პიტა ქობალის მოხალული მარცვლის ფქვილისაგან ამზადებდნენ „ქუმუს“ (ქუმელი); ნელთბილ თაფლიან წყალში იზილება ფქვილი, არ საჭიროებს გამოცხობას; მთაში მწყემსები იყენებდნენ წარმატებით...“ (მარტვილის რ-ნი. მთხრ. გ. ელიავა, 1978).

...“ძველად მხედველობის გასაუმჯობესებლად სვამდნენ მახის მარცვლის ნახარშს“ (მარტვილი, მთხრ. გ. ელიავა 1978 წ.).

...“მახას ფქვილისაგან მზადდებოდა „ხაბიზგინა“, ნივზითა და ხახვით შეზავებული პური“ (მარტვილი, სოფ. სერგიეთი, მთხრ. რ. ინჯგია, 1978).

დიკას ფქვილისაგან აკეთებდნენ „ატრიას“, მოზელდნენ ცომს, დაჭრიდნენ დანით მაკარონის ზომაზე, ჩაყრიდნენ მარილიან ადუღებულ წყალში, მოხარშულს ამოიღებდნენ თეფშზე და ერბოთი მიირთმევდნენ (დუშეთის რ-ნი, სოფ. ბაზალეთი, მთხრ. ნ. ბურდული, 2008 წ.).

ვ. პაპუნძისა და მ. ხიდაშელის ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, ხალხურ მედიცინაში გამოიყენება ხორბლის ფქვილის მრავალი ნაწარმი: მოხალული ხორბალი; 14-21 დღიანი ღივები. პურის გულის ნახარშს სვამენ ჩვეულებრივ, აგრეთვე, კუჭის სისხლიანი აშლილობის დროს. რძეში დამბალ პურის გულს იღებენ ჩირქგროვებზე მათ მოსამწიფებლად და გამოსარწყავად, აგრეთვე, სიმსივნის გასაწოვად (პაპუნძი, ხიდაშელი, 2014).

ადმოსავლეთ საქართველოში პურსა და ხორბლის ფქვილს იყენებდნენ „თხლის შეჭამანდის“, „ბოდლიწოს“ და „აბრამიანის“ გასაკეთებლად.

„ღვინოს გადაღების შემდეგ ძირზე დალექილ თხლეს აიღებენ და პატარა ქოცოში ინახავენ, რომელსაც ზოგან „თხლის ქურჭელი“ ეწოდება. თხლეს ინახავდნენ ზაფხულისთვის, როცა საანულო ხვნა იწყებოდა. იყენებდნენ ძირითადად მარხვაში. თხლის შეჭამანდზე დიდი მოთხოვნილება ყოფილა კახეთსა და ქართლში. ამ საკვებს ზოგიერთ სოფელში „ჭაჭის შეჭამანდს“ უწოდებდნენ; შეჭამანდს ასე ამზადებდნენ: თხლეს წყალში გაწურავდნენ, შემდეგ მოხარშავდნენ, მოუკიდებდნენ ხორბლის ფქვილს, ნივრით, მარილით შეზავებდნენ და ისე მიირთმევდნენ. თხლის შეჭამანდი მოხარშვის შემდეგ სქელდებოდა“.

„ბოდლიწო“ - მთელ ადმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული საქმელი იყო. მზადდებოდა როგორც თეთრი, ისე წითელი ღვინისა (საფერავი, თავკვერი). სტუმარს ჯერ ხელს დააბანინებდნენ და მერე წითელი ღვინის „ბოდლიწოს“ ახვედრებდნენ დიდი ლანგრით, საიდანაც თითო პურის ნაჭერს იღებდნენ და მიირთმევდნენ. ამ დროს ხმარობდნენ ცხელ პურს. ამ სარიტუალო საქმელს „აბრამიანს“ უწოდებდნენ“ (სონდულაშვილი, 1974).

საქართველოს ცალკეულ კუთხეში სამზითვო ტანსაცმლის მომზადებისას (დაჭრა-კერვა) ტარდებოდა საგანგებო რიტუალი, რომელიც „ტანსაცმლის დაჭრის“ სახელწოდებით იყო ცნობილი და კუთხეების მიხედვით რიგი სპეციფიკურობა ახასიათებდა. ქსოვილების გამოჭრის შემდეგ, ოჯახის უფროსი დიასახლისი ქალებს სუფრასთან მიიწვევდა. სუფრაზე სხვა საქმელ-სასმელთან ერთად იყო სასიძოს ოჯახიდან გამოგზავნილი „ბოხჩის ქადა“ (რომელიც პურის ფქვილისაგან მზადდებოდა); ჰალვას და სხვა ტკბილეულობას დაჭრიდნენ, რომელსაც ამ დღისათვის ინახავდნენ. ამ ქადას და

ჰალვას იმდენ ნაწილად დაჭრიდნენ, რამდენი ქალიც იყო. იქ მყოფთ აუცილებლად უნდა რგებოდათ ამ ქადის და ჰალვის ნაჭერი. თუ მას იქ არ შეჭამდნენ, წასვლისას სახლში წაიღებდნენ.

ხევსურეთში ქალის დანიშვნის შემდეგ იცოდნენ „სამთხოვროდ მისვლა“. ვაჟის პატრონი დაამზადებდა რაც შეიძლება ბევრსა და კარგ არაყს. დიასახლისი გამოაცხობდა ხავიწიან ქადას, რამდენიმე კუბატ-ქადაკვერს; იმერეთში და ქართლში ქორწილის დღეს ვაჟის სახლიდან ქალის ოჯახში იგზავნებოდა „საქორწილო“ ძღვენი, სადაც ღვინოსთან ერთად გარკვეული რაოდენობის გამომცხვარი პური იყო.

სამცხე-ჯავახეთში წესად იყო, რომ პატარძალს გასტუმრებისას ატანდნენ „წელის ქადას“. სხვებისაგან ფარულად დედა წელზე შემოაკრავდა მანდილში გახვეულ ქადასა და ჰალვას, რომლებიც ნეფე-დედოფალს სხვების დაუსწრებლად უნდა შეეჭამათ, როდესაც მარტო დარჩებოდნენ. სამცხე-ჯავახეთში, როგორც ნიშნობის, ისე ქორწილისათვის პურის ცომი დედამამიან ბედნიერ ქალს უნდა მოეზილა და ცხელ ფურნეში პირველი პურიც მას უნდა შეესვა. მესხეთში დოღს მეორე სახელწოდება „წმინდა დოღი“, „წმინდა პური“ ჰქონდა. დოღისაგან გამომცხვარი წმინდა პური დაფიცების საშუალებაც კი იყო. ბრალდებული პურზე (ისე როგორც ხატზე) დადებდა ხელს და ისე იფიცებოდა თავის უდანაშაულობას. პური ფიცის დროს ხშირად „წმინდა გიორგისაც“ (რომლის თაყვანისცემა საკმაოდ ძლიერად ჩანს ამ კუთხის მოსახლეობაში) კი ენაცვლებოდა. ხორბლეული, განსაკუთრებით კი დოღი, წმინდად ითვლებოდა და მას იყენებდნენ ავი თვალისაგან დასაცავად; ქორწილის დროს ვაჟის ოჯახში ფქვილის თუ ხორბლის შესანახ ჭურჭელთან დედოფლის მოყვანის წესი სრულდებოდა, საქართველოს სხვა კუთხეებშიც (იველაშვილი, 1999).

აჭარის მოსახლეობის საქორწილო სუფრის სასმელ-საჭმელებში უმეტესად ქარბობდა ცომეულის კერძები. კორკოტი, პური, შოთი ხორბლის ფქვილისაგან დამზადებული სხვადასხვა სახის კერძები „ჰასუთა“ ერბოსა და ბაქმაშში.

ბაქმაშა - შესქელებამდე მოდებული თუთის ნაყოფის წვენია ან თაფლში მოშუშული ფქვილისაგან გაკეთებული ფაფა; ბორანი (ყველნარევი ერბოკვერცხი). ლუხუმი (ერბოში ან ზეთში) გაფუებული ცომისაგან გამომცხვარი პატარა მრგვალი პურები; „ბაქლავა“ ნამცხვარი; ერიშტა - (ხორბლის ფქვილისაგან) მომზადებული გაფუებული მაგარი ცომი “უნად” ლავაშად გამომცხვარი საჯზე (საჯი - პურის გამოსაცხობი) (იველაშვილი, 1987, 1999).

სოფ. მუხათში (თეთრი წყაროს რ-ნი) „საქორწილოდ პურის ცხობას ორი სამი დღით ადრე იწყებდნენ (ბედნიერ დღეებში, სამშაბათს, ხუთშაბათს და კვირას). საქორწილო რიტუალებში აუცილებელ კომპონენტს შეადგენდა ნეფის კვერისა და ჯვრის პურის გამოცხობა. ისინი სანთლებით გაჩირადლებული, ვაშლებით მორთული ხის ჯვრის კომპლექსში შედიოდა“ (ახუაშვილი, 1989).

მანგლისის მხარეში, ისევე როგორც მთელ საქართველოში, განსაკუთრებული მნიშვნელობით აღნიშნავდნენ ახალ წელს. მანგლისელები ახალი წლის წინა დამეს გამოაცხობდნენ „ბასილას“ - გააკეთებდნენ ცომით ადამიანის ფიგურას, ცომის ქამარს შემოარტყამდნენ, ჩაურჭობდნენ ნიგვზის გულების თვალებს; ჯოხებს გააკეთებდნენ ცომისაგან; დამე ცეცხლს არ გააქრობდნენ, კლავდნენ ცხვარს, ძროხას, ქათამს; პურის კოკრებს ჩამოკიდებდნენ სახლში; ახალი წლის დღესასწაულის შემდეგ მოდიოდა სუფსარქისი; ამ დღეს მანგლისში აკეთებდნენ „ქუმელას“. ხორბალს არჩევდნენ, მოხალავდნენ და ისე ფქვავდნენ; მერე ადუღებულ წყალს დაასხამდნენ, კოვზით აურევდნენ და ზემოდან მოაყრიდნენ ქიშმიშს ან კანფეტებს. „მანგლისსა და მის მიმდებარე სოფლებში განსაკუთრებული ზეიმით აღნიშნავდნენ იესო ქრისტეს „მკვდრეთით აღდგომის“ მთავარ ქრისტიანულ დღესასწაულს. აღდგომას წინ უსწრებდა ყველიერი, რომელიც იწყებოდა ორშაბათიდან და ერთი კვირა გრძელდებოდა. ყველიერის დროს აცხობდნენ ქადას. აცხობდნენ აგრეთვე ნაზუქს - „ნაზუქი ცხვება დღესასწაულებში (აღდგომას, სამებობას, სიონობას, კვირაცხოველობას, გიორგობას, მარიამობას). უხას აჭმევდნენ ქორფა ბავშვებს ერთ წლამდინ, ვისაც ძუძუ არა ჰყოფნის. პურის ფქვილით კეთდება, აგრეთვე, რძის შეჭამანდი (რძიფუა)“ (კალმახელიძე, 2001).

ქსნის ხეობის მთიან ზოლში გავრცელებული ჩვეულებების მიხედვით, დიასახლისს უნდა გამოეცხო პურის ფქვილისაგან ხშიადი და გაზაფხულის პირველ გუთანზე გაეტანა. გუთნის დედა ხშიადს უღელზე გადატეხდა და ისა და მეხრე შეჭამდნენ; ქრისტე კორკოტობას, როცა დიასახლისი კორკოტს არჩევდა, უნდა გაეხედა იმ მხარეს, სადაც უფრო ხშირი ტყე იყო და ეთქვა - წმინდა გიორგი,

ასე ხშირი ყანა მოგვიყვანეო. კორკოტს მსხლის ან ვაშლისაგან გამოთლილი კოვზით მოურევდნენ, მერე შეინახავდნენ კოვზს „პირველ ხვნამდე“ და პირველ კვალში ჩაატანდნენ (ჯალაბაძე, 1975).

როგორც ნ. ჯიქია (1975) აღნიშნავს, „... სავლელ ეთნოგრაფიულმა მასალებმა გვიჩვენა, რომ ქსნის ხეობის მკვიდრთა ერთ-ერთ ძირითად საკვებს ხორბლეულის ნაწარმი წარმოადგენდა. გემოვნების მიხედვით ორი სახის პური ცხვებოდა: საშიანი და უხაშო. ფორმის მიხედვით - შოთი, მრგვალი და ლავაში. ალაო პურს ცალკე აცხობდნენ; ფურნეში კალოს პური უკეთესია; ალაოიანი ისეთი არ იყო; აცხობდნენ მჭადა პურსაც; ცომში ჭარბობდა პურის ფქვილი; გულიან ნამცხვრებს (ფურცლიანი გულიანი, ხვეული, კარტოფილის, მხალეულის, ალაოსი). ხორბლეულის ბაზაზე მზადდებოდა, აგრეთვე, ხავიწი, ქუმელის ფაფა. მთის ხეობის მკვიდრთა მენიუშიც შედიოდა ხინკალი; იცოდნენ ხორცის, ხაჭოს, კარტოფილის, ნივრის, ხილის ჩურჩისა და ნიგვზის, ხავიწის, ნიგვზისა და ნივრის გულიანი ხინკლები. ჩურჩითა და ნიგვზით, ნივრითა და ნიგვზით ხინკლის მოხარშვა სხვა კუთხეში არ არის დაფიქსირებული. ატრიაც ძველი საჭმელია და ერთნაირადაა გავრცელებული აღმოსავლეთ საქართველოს ყველა კუთხეში. საინტერესოა, რომ ქუმელში სხალტკბილას (პანტის ჯიშია) გარევაგ სცოდნიათ, რაც სხვაგან არსად არ დადასტურებულია. სხალტკბილას გაახმობენ, დანაყავენ, აურევენ ხორბალში (წმინდა, სიმინდი) და ერთად დაფქვავენ. ამას „ჩირხალას“ უწოდებენ. თუ პანტა ტკბილია, ყველას „ჩირხალას“ ქუმელს ამჯობნიებენ; წარსულში დიდი მარხვა რომ გაიხსნებოდა, ქუმელი ერბოში უნდა აერიათ და დიდ-პატარას ეჭამა. მას შემდეგ, რაც ქუმელით პირს გაიხსნილებდნენ, სხვა საჭმელსაც თავისუფლად შეეცვოდნენ.

ხვნაში გასვლის პირველ დღეს - დიდმარხვაში სამ ცალ ხმიადს გამოაცხობდნენ. ქელეხში და ქორწილში ჩვეულებრივზე დიდ წმინდის პურს აცხობდნენ; სახატე მომცრო იყო; ორივე შემთხვევაში (ქორწილი ან ქელეხი) აუცილებელი იყო სუფრაზე თითოეულისათვის ლავაშ-გადახვეული შოთის დადება. ქორწილში პური დედამიანს უნდა გამოეცხო, რომ პატარძალი ანჩხლი არ გამომდგარიყო. სამგლოვიარო სუფრაზე პურის რაოდენობა კენტი უნდა ყოფილიყო და თანაც იმდენი უნდა დაეწყოთ სუფრაზე, რომ მომატება არ დასჭირვებოდათ. უკუღმა პურის დადება ან გადაგდება არ შეიძლებოდა. გადავარდნილ პურის ნაჭერს აკოცებდნენ და დააბრუნებდნენ სუფრაზე; პირველად პურს ანგელოზის კუთხეში დადებდნენ, ბარაქა იქნებოდა. (ჯიქია, 1975).

ფრონის ხეობაში ნათესის დოვლათიანობის მიზნით ასრულებდნენ ბოსლობას. „ამ მიზნით დეკემბრის დამდეგს ოჯახში გამოაცხობდნენ ზეთში გაკეთებულ ქადას და დააწყობდნენ ჯამზე. შემდეგ დაიწვევდნენ მეკვლეს, რომელიც ნამცხვარს ხელში აიღებდა და დაილოცებოდა კარგ მოსავალზე. ოჯახის პატრონი მეკვლეს ფეხებთან მიაყრიდა ხორბალს ... ვითომ თესდა და თან ბარბარეს შესთხოვდა კარგ მოსავალს“ (მაკალათია, 1963).

„ლესურის ხეობაში გლეხი ჭირნახულის მეტი დოვლათიანობისათვის სხვადასხვა რიტუალს ასრულებდა: ჯერ გამართავდა „ბოსლობას“ და დაილოცებოდა კარგ მოსავალზე და თან მოაბნევდა ხორბლის მარცვალს, ვითომც თესდა და ბარბარეს შესთხოვდა დოვლათიანობას. ფრინველს ყანა რომ არ გაეფუჭებინა, ასრულებდა „ჩიტაფაფობას“ და სხვ. შიდა ქართლში ლიაზვის ხეობაში მოსავლის აღების დროს სხვადასხვა რიტუალი სრულდებოდა. „ჩიტაფაფობა“ იცოდნენ ადების ორშაბათს. ამ წესს ჩიტების წინააღმდეგ ასრულებდნენ, ყანები რომ არ გაეფუჭებინათ; დიასახლისი ამ დღეს ფაფას გააკეთებდა. ბავშვი გარეთ გაიტანდა და დედას შეეკითხებოდა: დედავ, დედავ, რას აკეთებ, დედა უპასუხებდა: - ჩიტაფაფასაო და კვლავ ეტყოდა, ჩიტები სად არიანო? ბავშვიც მიუგებდა - სხვისა ყანასაო (დაასახლებდა მეზობლის ყანას). ფაფას ბავშვებს შეაჭმევდნენ; ცოტას ნაფოტით აიღებდნენ, ზედ ერბოს დაადებდნენ და სიმინდის ძირზე დადებდნენ, ეგებ ჩიტებმა ჭამონ“.

ქალებს აცხობდნენ დიდმარხვის წინ, სახლის ანგელოზობა დღეს, მამალსაც დაკლავდნენ ...დალოცვის შემდეგ მამალსა და ქალებს ოჯახის წევრები შეჭამდნენ. უცხოსა და გარეშე პირს ის არ ეჭმეოდა, მას არც სიძეს აჭმევდნენ (მაკალათია, 1964, 1971).

სოფ. მუხათში (თეთრიწყაროს რ-ნი) კვირაცხოვლობა იმართებოდა (სოფლიდან 2-2.5 კმ-ზე სოფ. ვაშლოვანის ბოლოს). დედები აცხობდნენ ნაზუქს, ლავაშს, ქადას და ხვეულს (ახუაშვილი, 1989).

საინტერესო ცნობებს გვაწვდის ჟან შარდენი მე-17 საუკუნის საქართველოსა და კავკასიის შესახებ.

“კავკასიის მთა თვით წვერამდე ნაყოფიერია და უხვი თაფლით, პურით და ღომით... დედაკაცები ხორბალს მაშინ გამოჰფქვავენ, როცა პური დასჭირდებათ. პურს აცხობენ კეცებში, ძალიან გაახურებენ კეცს, ჩასდებენ შიგ პურს, ზედ წააყრიან ცხელ ნაცარს და ნაღვერდალს. ისეთი ადგილებიც არის, სადაც პირდაპირ ნაცარში აცხობენ პურს, გამოსწმენდენ კერიის ერთ კუთხეს, ჩასდებენ შიგ ცომს და ზევიდან ცხელ ნაცარს და ნაღვერდალს წააყრიან. თუმცა ასე აცხობენ, მაგრამ პურის ქერქი მაინც საკმაოდ თეთრია და პურიც - ძლიერ კარგია” (ქან შარდენი, 2014).

მთხრობელთა გადმოცემით, “... ახალგორში ხორბალი ითესებოდა საგაზაფხულო და საშემოდგომო. ისეთი ჯიშები იყო, რომელსაც შემოდგომითაც ვთესავდით და გაზაფხულზე მოსავალს ვიღებდით მკათათვეში (ივლისი); ხორბალს ხელით ნამგლით ვმკიდით. მკის დროს ვიყენებდით ხის სამ სათითეს; მომკილს კონებად ვაწყობდით; ძნებს ვკრავდით ულოთი; სადაც მაღალი ყანა იყო, ხელით ვგლეჯავდით, რომ სიგრძე ჰქონოდა; ამას ვიყენებდით მომკილი ძნის შესაკრავად, ერქვა „ულო“. კონებად შეკრულ ძნებს ვალაგებდით „ბოლოთრიაზე“, გადაგვქონდა კალოზე, სადაც კევრით ილეწებოდა; გვქონდა ხის ნიჩბები, რითაც ვანიავედით; ველოდებოდით ნიავს, რომ გაგვენიავებინა; გავცხრილავდით; მერე ხდებოდა „გადატაპკვა“; ამის შემდეგ სუფთა ხორბალს ჩავყრიდით ბელეღში, ნარჩენს საბძელში; ჯერ ხის ორთითით შეგვქონდა, მერე არნადით ვხვეტავდით, საქონლის საჭმელად; ხორბალი იფქვებოდა წყლის წისქვილზე, ვვრიდით, ქატოს ვაშრობდით. საფუარად ვიყენებდით გადამჟავებული პურის ცომს. პურს, რომ გამოვაცხობდით, სპეციალურად ვტოვებდით ცოტას, მოვაყრიდით მარილს; სწორედ ამას ვიყენებდით საფუარად მეორე გამოცხობისათვის. წმინდა გიორგობის დროს (ახმაღობი) ვაცხობდით ქაღებს, ხაჭოიანს, კარტოფილიანს, ნიგვზიანს; ფურცლიანებს ვაცხობდით მიცვალეზულის ორმოცის, წლისთავის დროს და საადღგომოდ იცხობოდა ფურცლიანი ქაღა; თორმეტი ფურცელი იყო თანატოლი, მეცამეტე დიდი; ჯერ მეცამეტე დიდს ვათხელებდით, შემდეგ დანარჩენებს. ამ გათხელებულ ფურცლებს გამდნარ ერბოში ამოვავლებდით, მერე ერთმანეთზე ვადებდით; მეცამეტე დიდი ქვემოთ იყო და მასზე ლაგდებოდა დანარჩენი თორმეტი; დარჩენილ ცხიმში ფქვილს ავურევდით და შაქარს მოვაყრიდით ზემოდან, გამოვაცხობდით კეცებზე” (ახალგორის რ-ნი, სოფ. იკოთი. მთხრ. ვ. მახარაშვილი, 2019).

თ. გელაძის ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით ქვემო ქართლში ხორბლეულიდან სხვადასხვა კერძები იყო მიღებული: ხაშილი (ასლის კორკოტი წყალზე მოხარშული, ჭამდნენ ერბოთი ან ღორის ქონით); ძიკორკოტი - ასლის კორკოტი, რძეში მოხარშული, წყალ კორკოტა; ძიფუა (პურის ფქვილის ფაფა, რძეში მოხარშული); ხირხიტო, „ერიშტა“ (წყალში მოხარშული გამხმარი, ვიწრო ზოლებად დაჭრილი ცომი); „თათრული ხინკალი“ (ოთხკუთხედად დაჭრილი მოხარშული პურის ცომი), პურის ხარშო, მახობის შეჭამანდი (ქატოსაგან შემზადებული მჟავე შეჭამანდი) (გელაძე, 1990).

„ქართლში და კახეთში პურის ფქვილს იყენებენ შინდის შეჭამანდის დასამზადებლად. ძალიან პოპულარული და სეზონური კერძია, რომელსაც უმეტესად სოფლებში ამზადებენ; ზამთარში ამ კერძს შინდისაგან ამზადებდნენ. 1 კგ მწიფე შინდს დავასხათ იმდენი წყალი, რომ დაიფაროს, მოხარშოთ და შემდეგ სახეხზე გავხეხოთ და დავუმატოთ ნახარში წვენი. შინდის მასაში კარგად გავსწნათ 3-4 ს.კ. ფქვილი, მარილი, წიწაკა; წვრილად დაჭრილი 1-2 თავი ხახვი და დავდგათ ცეცხლზე. წვნიანს ხარშვისას ვურიოთ; ბოლოს დავუმატოთ 1 კონა წვრილად დაჭრილი ქინძი, 1 კბილი დანაყილი ნიორი, მარილი, წიწაკა გემოვნებით“.

„ქართლში, ისევე როგორც საქართველოს სხვა კუთხეებში, ორიგინალურია თხლის, ანუ ღვინის ჭაჭიანი ნალექის შეჭამანდი. გაწურულ ნალექს წყალში გახსნიდნენ, წამოადუღებდნენ, შეურევდნენ ხორბლის ფქვილს, ნიორს, ქინძს, წიწაკას, მარილს და 5-10 წუთით ადუღებდნენ. ასევე ამზადებდნენ რძის, შინდის, ღოლოს, დოს და სხვა შეჭამანდებს. შინდის შეჭამანდს ზამთარში გამხმარი შინდისაგან ამზადებდნენ; სამეჭამანდედ საუკეთესოა მჟავე ხილი, მათ შორის ალუბალი და კვრინჩხი, ღოდნომო, ჭანჭური და სხვ. აუცილებლად უნდა დაემატოს ქინძი, ნიორი, მარილი, წიწაკა, ზოგჯერ ნიგოზიც. ხილის შეჭამანდი საგაზაფხულო, გამაგრებლად საკვებად ითვლება. ქართლში მიღებულია პურის ხარჩო, რომელიც ხმელი თონის პურისაგან მზადდება, ერბოში მოშუშული ხახვის, კვერცხისა და მწვანის დამატებით“ (ადეიშვილი, იანტბელიძე, 2018).

ქართლში გარეცხილ, გასუფთავებულ ხორბალს ზოგჯერ ხონჩაში გამოიყვანდნენ. ხონჩაში გამოიყვანოდა ხორბალს საგანგებოდ ინახავდნენ სადღესასწაულო დღეებისათვის, ქორწილისა და

ნიშნობისათვის. სადღესასწაულოდ ამჯობინებდნენ დიკის პურის გამოცხობას. იცოდნენ სოლინჯის გარევა, რაც პურის ნამცხვარს მეტ სურნელებას აძლევდა. სოლინჯის გარევა უმეტესად ნაზუქის გამოცხობისას იცოდნენ (ჯალაბაძე, 1971).

როგორც მთხრობელი აღნიშნავს: „შინდისში ჩემი ბავშვობის დროს ითესებოდა ხორბალი „თავთუხი“ (თავთუნი), რომელსაც ჰქონდა დიდი თეთრი მარცვლები; როცა კომბაინით აიღებდნენ, მერე ბავშვები ვკრეფდით ნარჩენ ხორბალს, ვფქვავდით ხელსაფქვავით. ვლერღავდით და დაღერდილისაგან ფაფას ვხარშავდით; უფრო ფაფისთვის ვიყენებდით და არა პურის გამოსაცხობათ, რადგან ცოტა გვქონდა; ბებიაჩემი წმინდა ფქვილისაგან აღდგომას აკეთებდა ბასილას, რომელსაც კაცის ფორმა ჰქონდა“ (შინდისი, მთხრ. ზ. მკალავიშვილი, 2019).

მთხრობელთა გადმოცემით: “მთის მოსახლეობა თესავდა ხორბალ „წმინდას“. ხორბლის დასათესად გამოყოფილი იყო საუკეთესო ნაკვეთები მზისპირ ადგილებში, რომელსაც ეწოდებოდა „პირმზითები“, ეს იყო სამხრეთისაკენ მიქცეული ფერდობები. მიწას მოხნავდნენ გაზაფხულზე ხორბალ „წმინდასათვის“, რომელსაც თესავდნენ ქადა-პურებისათვის, უმთავრესად ხატობაში მისატანად, სადაც ქადა ხევისბერს უნდა გაესერა. ხევისბერი იღებდა „ნაოთხალს“ (მეოთხედს) და სანთელს დაანთებდა. ამ ქადასთან ერთად იყო გამომცხვარი ქადის კვრები, ხელის გულის ოდენა. ამ კვრებს ცალკე აგროვებდა. იქვე იყო მოტანილი სასმელი „ზედაშე“. ზედაშედ უნდა ყოფილიყო საუკეთესო არაყი ან ღვინო, ლუდი არა. არაყი აუცილებელი იყო „სულადისა“ (ხორბლისა). ღვინო მოჰქონდათ მთავარ ხატებში დასტურ-ხევისბერებს. მოჰქონდათ ძირითადად ანმეტიდან (კახეთიდან). ანმეტის რაიონი XIX საუკუნის შუა წლებამდე შედიოდა თიანეთის მაზრაში. ამიტომ აქ სავნახე მიწები და ვენახები ჰქონდა თიანეთს, მთის მთავარ სალოცავებს. ხორბლის არაყი კეთდებოდა შემდეგნაირად: ხორბლის მარცვალს გააღივებდნენ წყალში, როცა ღივს გამოუშვებდა, მზეზე გამლიდნენ - გაახმობდნენ და დაფქვავდნენ. ეს იყო საარაყე „ფორი“; სალუდეც ეს იყო. ლუდს ძირითადად ქერისაგან აკეთებდნენ. არყის გამოსახდელად ამ „ფორისაგან“ აცხობდნენ დიდ პურებს თიხის კეცებში. მერე ამ პურს ჩატეხავდნენ დიდ კასრებში, ჩაასხამდნენ წყალს და ჩააყენებდნენ საარაყედ, ის „იფუვლებდა“. როცა გაჩერდებოდა, „ჩაიფუვლებდა“ და მერე გამოხდიდნენ. ხვნა-თესვა იწყებოდა გაზაფხულზე, აღდგომის შემდეგ, „დამპლის კვირა“ რომ გავიდოდა. აღდგომის შემდეგ ერთი კვირა უფრო ხშირად წვიმიანი იყო, კიდეც რომ დაგეთესა რამე, მიწაში ჩალპებოდა. ხვნა ძირითადად იყო ერთი კვირის შემდეგ, აპრილის ბოლოდან 15 მაისამდე. გაიტანდნენ ხარ-გუთანს, თან მოჰქონდათ გამომცხვარი ქადა. გუთანს რომ შეაბავდნენ, „გუთნის დედა“ გასერავდა ქადას, სანთელს აანთებდა და ხარებს რქებზე მიაკრავდა ორ სანთელს; ერთი თვითონ ეკავა მარცხენა ხელში, ხოლო მარჯვენაში სასმისით სავსე ჭიქა ან პატარა ყანწი (უფრო ყანწი). ამის შემდეგ წარმოსთქვამდა ლოცვას, შეავედრებდა ღმერთს თავის ოჯახს, შესთხოვდა ბუნების ძალას დათესილის მფარველობას და მშვიდობაში მოხმარებას. იქვე ჰქონდათ „ხმიადი“. გატეხავდა ამ ხმიადს შუაზე და ხარებს შეაჭმევდა. ამის შემდეგ დასხდებოდნენ, შეჭამდნენ ქადას, დალევდნენ 3-3 ჭიქა სასმელს და მერმე შეუდგებოდნენ ხვნა-თესვას. მხარზე გადაკიდებული ჰქონდათ ხურჯინი, სადაც თესლი ეყარა; იღებდნენ თითო მუჭას და მოაბნევდნენ მოზომილი რაოდენობითა და სისწრაფით. პურეულის ყანები ძირითადად იმკებოდა აგვისტოში; მკიდნენ ნამგლით, მაგრამ ზოგიერთ პურეულის ძნას ძირიანად აძრობდნენ, ამას „ღულით მკას ეძახდნენ; მიწას ჩამობერტყავდნენ და ისე კონავდნენ. ასე იღებდნენ უმთვრესად „სვილს“ და „ტრუპკას“ (წინიბურას). ნამგლით იმიტომ არ ჭრიდნენ, რომ მისი ღერო სჭირდებოდათ „ყარტად“ საბძლებისა და სახლების დასახურავად; მომკილ ხორბლის თავთავს ააგებდნენ მამულეებშივე ჯერ „წერილეებად“ (3 ძნას აყუდებდნენ ერთმანეთზე), მერე ამ „წერილეებს“ გადააბამდნენ „ხუთულეებად“, ამ „ხუთულეებს“ მიზიდავდნენ სახლთან კალოზე და აგებდნენ ძნებად. ამას ეწოდებოდა „მუხლის ძნა“. მთელ ჭირნახულს რომ მოიმარაგებდნენ, ზამთარში აციების დროს იწყებდნენ ლეწვას, ხარის ფეხით. კალოს სადამოთი მოასხამდნენ წყალს, დილით ის იყო ყინულით დაფარული, უთენია ჩამლიდნენ ძნას და ხარებს „თავსაწაფით“ (თოკით) ატრიალებდნენ კალოში. ხარებს პირზე ამოკრული ჰქონდათ საპირები. როცა მოილეწებოდა, ხარებს გვერდით გადააყენებდნენ და „მოჩალავდნენ“ (ჩალას მოაცილებდნენ) ფიწლით. მერმე „მოასურავებდნენ“ (ჩალიან მტკრიან ნაწილს მოაცილებდნენ). ამის შემდეგ არნადით მოხვეტავდნენ ერთად, მოახვავებდნენ და მეორე კალოს ჩამლიდნენ; მერე გალენავდნენ მესამესაც. შემდეგ ხარებს გამოუშვებდნენ და დაიწყებდნენ ამ ხვავის

განიავებას და ცხავში გატარებას, გაცხრილვას, შემდეგ „დატაპკვას“ (დატაპკვა ტაბაკით დამუშავებას ეწოდება). „ტაბაკი“ ფართე ხის თეფშივით არის. ამას აკეთებდნენ იმისათვის, რომ მოეცილებინათ ქვა და სხვა მინარევი. გასუფთავებულ მარცვლებს ინახავდნენ გოდრებში. გოდორი იყო დიდი, ძროხის ნაკელში შერეული ნაცრით გალესილი, თავი არ ეკარებოდა“ (დუშეთის რ-ნი, სოფ. კაწალხევი, მთხრ. გ. ხორნაული, 2014).

„კასპში (ქართლი) ხორბლის შემდეგი ჯიშები ითესებოდა: თავშავა, ღეკას პური, დოლის პური მახობლიანი (ლურჯი პური), თავთუხი; მიწას გუთნით ხნავდნენ შემოდგომით, გაზაფხულზე თესავდნენ; წინ ჰქონდათ წინსაფარი, სადაც ეყარა ხორბლის თესლი. თესავდნენ მობნევით; ხელით აბნევდნენ. ეს მეფეს, ეს ფრინველებს, ეს თავგებს; ეს ოჯახს, ეს შესაწირს (უფალს). რომ ამოვიდოდა, იზრდებოდა სანამ დაპურდებოდა, როცა დაპურდებოდა ცელავდნენ ცელით, რომ მოცელავდნენ, მერე მოფოცხავდნენ, „დააბულულავებდნენ; მერე ურმებით მიჰქონდათ კალოზე; გაშლიდნენ, შეუშვებდნენ ხარებიან ან ცხენებიან კვრს და კვრით ლეწავდნენ. მერე მოაგროვებდნენ შუაგულში; მერე ანიავებდნენ, ბზე ცალკე მიდიოდა, ხორბალი რჩებოდა. ხორბალს ინახავდნენ ბელელში. მოხმარების წინ ბელელიდან გამოჰქონდათ. შემდეგ ხორბალს რეცხავდნენ, ჭილობებზე (ამ ჭილობებს თვითონ ამზადებდნენ სახლში) ფენდნენ და ამრობდნენ მზეზე კარგად; შემდეგ ყრიდნენ ტომრებში და მიჰქონდათ წისქვილში დასაფქვავად, მერე ამ ფქვილს კიდობანში ინახავდნენ და ჰქონდათ მთელი წლის მარაგი. გამოცხობის წინ იღებდნენ ამ ფქვილს, ცრიდნენ საცრით ვარცლში; ზილავდნენ ცომს. ცოტას ასვენებდნენ, რომ ცომი გაღივებულიყო და აცხობდნენ ძალიან გემრიელ და ლამაზ ყუათიან პურებს. დოლის პურისაგან წანდილს ხარშავდნენ მიცვალეხულის დროს; რელიგიური რიტუალების დროს; ღამით დაალბობდნენ, დღისით წყალს დაასხამდნენ, მერე მოხარშავდნენ, მერე თბილად შეახვევდნენ, სადამოს დატოვებდნენ; მეორე დილას შეანელებდნენ თაფლით და ნიგვზით; ხორბალს მოვხალავდით, ხელის წისქვილში დავფქვავდით, გავცრიდით; ფქვილისაგან კეთდებოდა ქუმელა; მოხალულ ფქვილს თაფლში აურევდნენ, დააგუნდავებდნენ პატარა გუნდებად; იყო ძალიან ნოყიერი, გამოცხობას არ საჭიროებდა“ (ქართლი, კასპის რ-ნი, სოფ. კოდის წყარო. მთხრ. თ. ღვინაძე, 2019).

„ახალგორში გაზაფხულზე მოხნავდნენ მიწას, დათესავდნენ, ხორბალს იღებდნენ შემოდგომით, გადაქონდათ კალოზე; კვრს შეაბამდნენ ხარებს და ლეწავდნენ, მერე მოაქუჩებდნენ გალენილ ხორბალს და ანიავებდნენ, ხის ნიჩბებით; მერე განიავებულ ხორბალს ასუფთავებდნენ ცხრილებით; შემოკებით იღებდნენ და წისქვილში ფქვავდნენ. პურს ვაცხობდით თონეში, ფურნეში; მრგვალი იყო ფურნისა; ლავაში იყო თონის; ჭიკოკონობის დროს ხორბალს ხალავდნენ და ფქვავდნენ, აკეთებდნენ ქუმელას, ზოგჯერ პანტას ახმობდნენ და ფქვავდნენ და ურევდნენ ხორბალს; ნახევარი ხორბალი, ნახევარი ჩირი და ძალიან გემრიელი იყო. დღესასწაულებზე აცხობდნენ ქადებს (ახალგორის რ-ნი, სოფ. იკოთი, მთხრ. ლ. გიგაური, 2019).

„დუშეთის რ-ნში ხორბალი ითესებოდა შემოდგომით; მიწას მოხნავდნენ ტრაქტორით და დათესავდნენ ხელით გადაყრით და გადაატარებდნენ ფარცხს; იმარგლებოდა ხორბალი, ვაცლიდით ზედმეტ ბალახებს; მორწყვით არ ირწყვებოდა; მოსავლის აღება ხდებოდა კომბაინით; ტრიელში ატარებდნენ და ასუფთავებდნენ. ახალ მთვარეზე ხორბლის თესვა არ შეიძლებოდა. ვფქვავდით ხარისხებად წისქვილში; ასევე ხდებოდა მოხალეხული ხორბლის ხელსაფქვავით დაფქვა. წმიდა მასას დაფქვილს ვიყენებდით ქუმელად (ქუმელი ეწოდება წმინდა მასას, რომელსაც ვუმატებთ შაქარსა და წყალს) და მივირთმევდით. დანაჩენ მსხვილ მასას ვიყენებდით კორკოტისათვის; ძირითადად ვაკეთებდით მიცვალეხულის დღეს, წყალკურთხევას და შობას. მარცვალ ხორბალს კიდევ ვიყენებდით წანდილისათვის. პირველი ხარისხის ხორბალი გამოიყენებოდა პურისთვის და ნამცხვრებისთვის, შავი ფქვილი პირუტყვის გამოსაკვებად“ (დუშეთის რ-ნი, სოფ. არაგვის პირი. მთხრ. ე. მჭედლიძე, 2019).

იმერეთში ხორბლის კულტურის გამოყენებასთან დაკავშირებით საინტერესო მონაცემები აქვს ნინო აბდუშელიძელს. „...ხორბალს ზემო იმერეთში მარცვლული მოსავლის მესამედი ეჭირა. მოჰყავდათ რამდენიმე ჯიშის ხორბალი: შავფხა, დოლის პური, დიკა და „ხოტორა პური“. ხორბლისაგან მზადდებოდა ფქვილი პურის გამოსაცხობად; ასევე მარცვლის სახითაც იყო გამოყენებული. პურის ფქვილისაგან მცირე რაოდენობით აცხობდნენ ყოველდღიურ საკვებს; სადღესასწაულო და მიცვალეხულის დღეებისათვის განკუთვნილ პურს; ყოველდღიურად ცხვებოდა ხმიადი - უსაფუვრო პური. საფუარიანი კეცის პური და სიმინდის ფქვილში შერეული ე.წ. მჭადპურა“. რიტუალური

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

ქორწილისათვის აცნობდნენ „გომიჯ-პურს“, რომელიც უსაფუვროდ მზადდებოდა და ღაღარში ცხვებოდა. ამ დღისთვის ასევე კეთდებოდა ყველიანი პურები (ხაჭაპურები); ხოლო საჩხერის რ-ნის ზოგიერთ კუთხეში ხაბიზგინაც (ნიგვზიანი პური) არის დადასტურებული, რაც ოსი მოსახლეობის მეზობლობით უნდა აიხსნას. ჭირის დღისათვის მზადდებოდა ლავაში - საფუვრიანი თხელი პური თონეში გამომცხვარი და მურასა - თონეში გამომცხვარი უსაფუვრო შოთი პური. შობა დღეს ცხვებოდა „გომიჯი პური“, მურასა და ე.წ. „არშიანი პური“ - კეცზე გამომცხვარი ტკბილი პური თაფლით ან შაქრით შეზავებული. აღდგომა დღეს - ჯვრიან და ყველიან პურს (ხაჭაპურს) ამზადებდნენ. საკურთხვე მიცვალებულის სულის მოსახსენებლად კეთდებოდა: ხაწაპკინა (ნაპირებ შემოკეცილი, უსაფუვრო პური, კეცში გამომცხვარი). ტაბლა (ნიგვზიანი და ყველიანი პური), მეკრე-მებაჟის პური (ეს არის საკურთხის წინ გაკეთებული თავშეკრული ხაჭაპური, რომელიც დაუკურთხვად უნდა შეჭმულიყო) და ევლოგია, რომელიც ცხვებოდა საუკეთესო ფქვილისაგან და წყალ-ღვინოში იზილებოდა. ბარბალობა დღეს ცხვებოდა ლობიანი პური და ღერღილის გულიანი პური. ცალკე უნდა გამოიყოს ხაჭაპური, რომელიც აუცილებელი იყო ახალ წელს, ბარბალობა დღეს და აღდგომაზეც. მკათათვის ორშაბათს ოჯახის ყველა წევრზე თითო ხაჭაპური უნდა გამომცხვარიყო, ბარაქიანი წელიწადის და ბედობის მიზნით.

ზემო იმერეთში პურის მარცვალსაც იყენებდნენ. მისგან კეთდებოდა კორკოტი და წანდილი. კორკოტი წესის მიხედვით ორ დღეს მზადდებოდა. პირველ დღეს მასთან ერთად ზოგჯერ ხახვს მოხარშავდნენ, მეორე დღეს კი ხახვს ერბოში და ზეთში მოწვავდნენ და კორკოტს მარილითა და ცხიმით შეზავებდნენ. ცხიმს იმისდა მიხედვით ხმარობდნენ, რომელი დღისთვის იყო კორკოტი გათვალისწინებული. მარხვის დროს კორკოტი ზეთით ან ნიგვზით კეთდებოდა. სახსნილო კორკოტს კი სურვილისა და შესაძლებლობის მიხედვით შეანელებდნენ. კორკოტი ყოველთვის კეთდებოდა ღვთისმშობლისა და შობის წინ (კორკოტობას - სულის მოხსენიების დღეს). წანდილი შეზავებული იყო თაფლით ან შაქრით და მზადდებოდა ხელის გახსნაზე და ახალ წელს“ (აბდუშელიშვილი, 1988).

„ქვემო იმერეთში დიდ მარხვის პირველი კვირის შაბათს ორ განატეხს აცნობდნენ; რომელთაგან ერთს უღლის ფორმა ჰქონდა და „ხარუელას“ უწოდებდნენ. ამ განატეხს მიიტანდნენ იქ სადაც ხარის უღელი იყო ჩამოკიდებული: ბელეთან, სასიმინდესთან, სამზად სახლთან, ორად გადატეხავდნენ და შემდეგ მის წინ შეჭამდნენ“ (კახიანი, 1964).

ეთნოგრაფიული მონაცემებით „იმერეთში ახალ წელს ბასილის სახელზე გამომცხვარ მრგვალ კვრს გულს ამოუჭრიდნენ და დილით ოჯახის წევრებს დაურიგებდნენ, ხოლო დანარჩენს დაამტვრევდნენ, ბედლის თვლებში ჩაყრიდნენ და წმ. ბასილს გამრავლებას და პურეულის ბარაქიანობას ევედრებოდნენ. ბასილის კვრი მამაკაცის სახელზე ცხვებოდა“ (რუხაძე, 1976).

იმერეთში პურის ცომისაგან გამოძერწილ ფიგურებს (ადამიანის, ცხოველის, ფრინველის) „ზენარ-ი“ („ზერანი“) ერქვა, რომლითაც გამოულოცავდნენ ხოლმე შეშინებულს და შემდეგ, სადაც შეშინდა, იქ დაალაგებდნენ, ან თუ არ იცოდნენ, სად შეშინდა ადამიანს, გაატანდნენ მდინარეს (გაჩეჩილაძე, 1976).

ქართველი ხალხის უძველესი რწმენის მიხედვით უდიდესი მნიშვნელობა ჰქონდა ახალ წელიწადს. ახალი წლის ძირითადი რიტუალის მიზანს მთელი წლის კეთილდღეობისა და უხვი მოსავლის დაბეჭება წარმოადგენდა. იმერეთში ახალი წლისათვის ყურძნის მტევნისებურ პურს გამოაცხობდნენ, მას „მტევანა“ ერქვა. „მტევანას“ ზემოდან მარცვლებით დააჭრელებდნენ. ახალი წლის დილას კვრს ვენახში შეიტანდნენ, „მტევანას“ პურიდან რომ მარცვალს ამოიღებდნენ, ვენახში შეჭამდნენ, ვაზს გასხლავდნენ, ზედ „მტევანას“ ჩამოკიდებდნენ.

ქართლში პურის ცომს ვაზის ტოტივით დაგრუნდნენ, ქვევრის მოყვანილობის პურს გააკეთებდნენ და ორივეს ისე გამოაცხობდნენ; ზოგან მას ვაზის ბედის კვრს ეძახდნენ, ზოგან კიდეც - ვაზის რქას.

კახეთში პურებს აცხობდნენ, მათ ვაზის ბედის კვრი ერქვა. მეკვლე ვენახის კვრებს ვენახში შეიტანდა, სანთელს აანთებდა, ვენახს მიულოცავდა, კვრს ვაზთან გადატეხდა, ღვინოს დალევდა და კვრს იქვე შეჭამდა.

სამეგრელოში სადილის შემდეგ დიასახლისი ამზადებდა „კირუ-კარუს“. ეს იყო პური - კვერი, რომელზედაც გამოსახული იყო ყურძნის მტევნები, ხელი, წისქვილი, ბარი, ბაგა, ჩამური, ღორი და კრუხი.

გურიაში ახალ წელს აგუნას პურებს გამოაცხობდნენ. ზოგიერთ სოფელში აგუნას პურები პატარა მრგვალი კვერებია, ზოგან დიდი მრგვალი კვერი; ამ პურით ჭურებს მიულოცავდნენ. ზოგიერთ ადგილებში კი ვენახში შევიდოდნენ და პურს ვაზზე გადატენავდნენ.

რაჭაში ყურძნის მტევნის გამოსახულების პურს აცხობდნენ, რომელსაც „მტევანა“ ეწოდებოდა. მტევანს ყურძნის ბიბილებს მუხუდოს კაკალივით შემოაყოლებდნენ, შიგ ქონს ჩაურთავდნენ, კვერი გაფუებული და სავსე უნდა ყოფილიყო, რომ ვაზს ასეთივე მტევნები მოესხა. იმ კვერს ოჯახის უფროსი კაცი საღამოთი ვენახში შეიტანდა და ვაზზე გადატენავდა. როგორც ჩანს, გარკვეული სახის რიტუალური პურები ვაზის მოსავლიანობასთან იყო დაკავშირებული. ამ კვერებით ოჯახის უფროსი ვენახს ახალ წელს ულოცავდა და მსხვერპლის სახით მას სწირავდა.

ლეჩხუმშიც დიდ თედორობას გამოაცხობდნენ მტევნის ფორმის კვერს. ბიჭი ვენახში მიიტანდა და თან იძახოდა: ღუზ, ღუზ, ღუზ, დიდი მტევნები მეიბი. ამ მტევანს იმ დღეს ხარდანაზე ჩამოცმულ კოროლში გადამალავდა, მეორე დღეს კი თვითონ შეჭამდა.

რაჭაში ბოსლობას, ყველიერის წინა კვირის შაბათს, „ვენახის ღოცვა“ იცოდნენ. დიასახლისი აცხობდა „ლერწის განატენს“ - ქადის გულიან ან ყველიან მრგვალ პურს, რომელსაც ზედაპირზე რელიეფურად მტევნები ჰქონდა გამოსახული. ჯერ კიდევ ცხელი განატენი ზედაშე და ზანდურის „კვინჭილა“ (კონა) უფროს კაცს მზის ამოსვლამდე ვენახში მიჰქონდა. კონას ხარდანაზე ჩამოაცვამდა და იტყოდა: ამდენითა მტევნები მეიბას ჩვენმა ლერწებმაო. ღვინოს რომელიმე ვაზის ძირში მიაქცევდა და დაილოცებოდა: „ღმერთო, მამულის ანგელოზო, კაი ძირფესვი, ძალა და ღონე მიეცი ჩვენს ვენახს“ (თოფურია, 1984).

ქართულ ხალხურ დღეობათა კალენდრის მიხედვით, საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ხორბლის ფქვილს სხვადასხვა რიტუალებში იყენებდნენ. რაჭასა და ლეჩხუმში, „ბარბარობა“ დღეს აუცილებლად ცხვებოდა სართვიანი ტაბლა (რიტუალური პური) ბარბარობისათვის, რადგან გავრცელებული რწმენის მიხედვით „უსართვო“ //გულცარიელი ე.ი. უნიგვზოდ, უკვანის გულოდ ან ულობოდ გამომცხვარი ტაბლა, მთელი წლის მანძილზე ოჯახში სიცარიელეს გამოიწვევდა. სხვადასხვა კუთხეში ამ დღეს სხვადასხვა რიტუალური პურები ცხვებოდა. ბარბარობა მარხვაში შედიოდა, ამიტომ ცხვებოდა სართვიანი (ლობიანი პურები); ჯვარსახიანი განატენი (ლობიანი), ნიგვზიანი განატენი, კვანკალიანი პურები.

ბარბარობა დღეს საყოველთაოდ მიღებული იყო სუფრისათვის ლობიანის გამოცხობა; სვანეთში ამ დღეს ყველიან პურებს აკეთებდნენ მხოლოდ ოჯახის წევრებისათვის. „იანამ“ დღეს დიასახლისი გამოაცხობდა ყველიან ან უბრალო შესაწირავ კვერებს, რომლებსაც სვანურად „ლემზირები“ ეწოდებოდა. ღენშიერს უქმობდნენ განსაკუთრებით ქალები.

სამეგრელოში 24 დეკემბერს (შობას) ქირსე საღამოს (ქრისტეს საღამოს) ეძახდნენ; გურიაში - მრავალწლობას; იმერეთში - კორკოტობას, რაჭაში - კორკოტობას ან ჭანტილობას, ლეჩხუმსა და ქვემო სვანეთში - ჭანტილობას; ზემო სვანეთში - შობას; ქართლში - ქრისტეს კორკოტობას; ხევში - ყორბო-ულობას, მთიულეთ-გუდამაყარში - თხილობის ღამეს და სხვ. ეს დღე (საღამო) დიდ უქმედ ითვლებოდა განსაკუთრებით ქალებისთვის. არ შეიძლებოდა კერვა, ქსოვა და სხვა ხელსაქმე. ამ დღეს მთელ საქართველოში იხარშებოდა ფაფა, რომელსაც ეწოდებოდა ჭანტილი (სვანეთი, რაჭა, ლეჩხუმი) ან კორკოტი (იმერეთი, გურია, სამეგრელო); ქრისტეს კორკოტი (ქართლი, თუშეთი), ცხრაწვენა (ქართლი, კახეთი და სხვ.).

ჭანტილი//კორკოტი ქალებს მზის ამოსვლამდე უნდა დაერჩიათ და ჩაედგათ მოსახარშად. იგი იკმაზებოდა ხახვით, მარილით და ნიგოზით ან თაფლით // შაქრით და ნიგვზით.

...“როდესაც პურის მარცვალი კარგად მოიხარშებოდა, მამინ მოიტანდნენ ყოველგვარ თესლეულის სამ-სამ კაკალს (სიმინდი, ლობიო, ცერცვი, ოსპი) და ჩაყრიდნენ მოხარშულ ჭანტილში. მოხარშული ჭანტილის ქაფს გარეთ ხეებს წაუსვამდნენ მომავალი წლის უხვი მოსავლის მისაღებად. ჭანტილის ჭამა საღამომდე, ვახშმობამდე არ შეიძლებოდა. რაჭაში ვახშმისათვის აცხობდნენ სამ განატენს (საწესო პური).



ლექსებში სადამოს ვახშობისათვის, უფროსი ქალი გამოაცხობდა სამ პატარა კვერს ჯვარდასახულს, „ხველის ტაბლას“. ამ კვერების სართავად უნდა ყოფილიყო ნიგოზი და ხახვი.

ზემო სვანეთში სადამოს ყოველ ოჯახში ლობიან პურებს დააცხობდნენ და „მუჯორს“ (კანაფის თესლისაგან) დაამზადებდნენ. გურიაში მრავალწლოვან ან 24 დეკემბერს შობისათვის დიდი მზადება იყო. ამ მზადების მთავარი მომენტი ღვეძელის გამოცხობა იყო. ღვეძელი (საწესო პური) ნახევარწრის (ნახევარმთვარის) ფორმისა იყო. ღვეძელი ცხვებოდა ხორბლის ფქვილისაგან, ურთავდნენ ყველს, გამომშრალ შებოლილ კვერცხებს, რომლებიც მთელ-მთელად ან შუაზე გაჭრილი იდებოდა. ღვეძელი ცხვებოდა იმდენი, რამდენი წევრიც იყო ოჯახში - უფროსებისათვის უფრო დიდი ზომის, პატარებისათვის კი მომცრო. ღვეძელის გამოცხობა მიცვალებულებისათვისაც იცოდნენ.

ქართლში, კახეთში, ერწო-თიანეთსა და გუდამაყარში ხარშავდნენ კორკოტს; რომელ მხარესაც გადავიდოდა მოხარშული კორკოტი, იმ მხარეს მომავალ წელს კარგი მოსავალი იქნებოდა.

ქართლში კორკოტს ხახვითა და ნიგოზით შეანელებდნენ; ქრისტეს კორკოტს ეძახდნენ. ქრისტეს სახელზე გამომცხვარი პური, თუ მის სახელზე კერძად გაკეთებული ხორბალი ან სხვა ფქვილისაგან დამზადებული ფაფა დამახასიათებელია აღმოსავლეთ საქართველოს ყოფისათვის. ხევში ცხვებოდა ორი ყორბოული ან იგივე ქრისტეს პური; ხევში შობის დამეს ყორბოულობა დამეს ეძახდნენ. ცხვებოდა ერთი საკვლევი, სამი წმინდა სამების პური, ორი ყორბოული ან ქრისტეს პური და თესლის პური, ყველა პურს გამოცხობის წინ ჯვრის ნაჭდევს გაუკეთებდნენ. ბავშვებისათვის ცხვებოდა ბედის კვერები.

მთიულეთში ქრისტეს პური (ხმიადი), ერწო-თიანეთში სამი დაჭრელებული კვერი - „ქრისტის ოხშამი“ ცხვებოდა და გარკვეული რიტუალი სრულდებოდა (აბაკელია და სხვ., 1991).

სვანეთში კვერცხნარევი ფქვილისაგან აცხობდნენ პატარა ნამცხვარს „ჭიმიდუულს“, ხოლო წმინდა ხორბლის ფქვილისაგან კარგად გამომცხვარ პურს „ყურბევილს“ უწოდებდნენ (ლიპარტელიანი, 1994).

გასული საუკუნის 40-იანი წლების მონაცემებით უდუმი (მესხეთი) საჭმელებს ჰყოფდნენ ჯგუფებად: პირველ ჯგუფს მიეკუთვნებოდა ხმიადულობა, სადაც პირველი ადგილი უკავია „ფაღაჩას“; ეს იგივე პურია, მოზრდილი, ქართული კეცის ქადს მოგვაგონებს, რომლის წონა 2-3 კგ-ია ხოლმე. იგი სუფთა ხორბლის ქბილიდან (ფქვილიდან) კეთდება მაგრად მოზელით.

მეორე ჯგუფში გაერთიანებულია ნაზუქები.

მესამე ჯგუფში გაერთიანებულია ე.წ. საცომო საჭმელი, მაგ., ქადა. ყურიანი ქადა, ხოვილი ქადა, „გავრაგები“, „ბიში“, „ბაზლამაც“, ლუხუმი, სინორი (ბარათაშვილი, 2019).

ბაჯინევში ითესებოდა საშემოდგომო და საგაზაფხულო ხორბალი. პურის ფქვილისაგან რელიგიურ დღესასწაულებზე მზადდებოდა „ქადიანი“, რომელსაც განატეხს ეძახდნენ და ზემოდან ხელით ჯვარს ასვამდნენ. განატეხის დანით დაჭრა არ შეიძლებოდა, ის მხოლოდ ხელით უნდა დატეხილიყო. ახალი წლის წინა დღეს დამით აცხობდნენ „კაცაბასილას“, რომელსაც ადამიანის ფორმა ჰქონდა, და დიდ ტკბილ პურს - „კერია-ბერიას“. ამ პურზე გამოცხობამდე თხელი ჭიქით იმდენ მრგვალ ნაჭდევს აკეთებდნენ, რამდენი წევრიც იყო ოჯახში, რათა ყველას შეხვედროდა ამოჭრილი კოკორი. აცხობდნენ ცალკე კოკრებსაც, რომლებზეც ზემოდან შტამპით გამოსახავდნენ ქართულ ბორჯღალოს ან ჯვარს; მამაპაპისეული შტამპი ჯვრის გამოსახულებით (როგორც აღნიშნავს ტ. დვალიძე) დღესაც ინახება ჩემს ბელელში და ინახებოდა ყველა ოჯახში სხვადასხვა მოდიფიკაციით. ამასთან ერთად ტკბილი ცომისაგან აცხობდნენ ბიკიკებს - ცხოველებისა და ფრინველების მოყვანილობის პატარა ნამცხვრებს (ხარები, ირმები, ჯიხვები, ვერძები) ა.შ. ამ ნამცხვრების ყველა სახეობის თითო ან ორ ეგზემპლარს ოჯახის უფროსი ცხრილზე დადებდა და კარადაში შეინახავდა, დალოცვის შემდეგ დაარიგებდა კერია-ბერიადან ამოჭრილ ტკბილ კვერებს, ბიკიკებს და სხვა ნუგბარს. ტკბილი პური კერია-ბერია, რომელსაც ბაჯინევში, „მზიდარს“ (მზისდარს) ეძახდნენ, უძველესი დროიდან მომდინარეობდა (დვალიძე, 2014).

რაჭაში აკეთებდნენ აგრეთვე ზეთის ფაფას პურის ფქვილისაგან; მას შეკაზმავდნენ გამოხდილი კაკლის ზეთისაგან, ხოლო ნარჩენს, რომელსაც ნახადს ეძახდნენ, იყენებდნენ ლობიოს ან ფხალის შესაკაზმად. აცხობდნენ ღორის ქონით შეზავებულ ლობიან პურებს, რომელთაც ზემოდან „საფოთრით“ (ქათმის ფრთა) ქონს გადაუსმევდნენ, იცოდნენ ხაჭაპური, ცულის პირიანი პურები.

კაკლიან პურებს გიორგობის დღესასწაულისათვის აცხობდნენ. ლობიანებს ეძახდნენ ასევე ბაჭულებს - მაკე პურს, სართვიანებს, შვეცილებს. პურის ფქვილისაგან აკეთებდნენ თბილ ღვინოს. ღვინოს ურევან წყალს, ამოუკიდებენ, ფქვილს უმატებენ. „ღებულები (რაჭა) პურის ფქვილისაგან ამზადებდნენ საუკეთესო ნამცხვარს, „ბიმპურას“; მის დასამზადებლად ხორბალს წყალში დაასველებდნენ, როგორც კი კარგად გაილოჯებოდა, ღოჯს გააცლიდნენ, მარცვალს კი დაფქვავდნენ. ასეთი ფქვილისაგან გამომცხვარი „ბიმპურა“ ძალზე ტკბილია და სასიამოვნო საჭმელია. განსაკუთრებით ბავშვებს უყვარს ყელის ჩატკბარუნება „ბიმპურათი“ (რეხვიაშვილი, 2015).

რაჭა-ლეჩხუმში მიმართავდნენ, აგრეთვე, აგრარულ სამუშაოებთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებებს; ჭანტილობას, შობის წინა დღეს მზის ამოსვლამდე ამზადებდნენ კორკოტს; შიგვე ყრიდნენ ყველა მარცვლეულის 3-3 კაკალს სიუხვისათვის. ჭანტილის//წანდილის კორკოტის ჩადგმის შემდეგ ოჯახიდან არაფერს გასცემდნენ. ლეჩხუმში ხორბლის მოხარშვის შემდეგ ნახარშს ქაფს ან უკვე შექმაზულ, გამზადებულ ჭანტილს ეზოში ყველა ხეხილს მოსცხებდნენ.

ცაგერში, ნათლისღებას, 6 იანვარს წირვაზე მოჰქონდათ ყოველგვარი მარცვლეულის თესლი. ამ ნაკურთხ თესლსა და წყალს შეინახავდნენ. გაზაფხულზე თესვის დროს ამ მარცვლისა და ნაკურთხი წყლით მოზელილი ნაცარწმენდილისაგან გამომცხვარ დაფშვნილ კვრებს თესლს შეურევდნენ. ბოსლობამდე ერთი კვირით ადრე უქმობდნენ. მიწათმოქმედნი თავს არ ივარცხნიდნენ, რათა ყანაში ნათესი არ დამპალიყო და არ გამეჩხერებულიყო (ბრეგაძე, 1969).

„ღებში საპატიო ადგილი ეკავა და დღესაც უკავია ხავიწს, რძის ნაღებს (რძითავს). აღუღებენ ფქვილთან ერთად; მიღებული ფაფა, ანუ ხავიწი მართლაც უგემრიელესი და ყუათიანია. უწინ საპატიო სტუმარს ხავიწით გაუმასპინძლებოდა ღებელი კაცი. ძალიან კარგია ღებური ქადა; განსაკუთრებით კი გემრიელია ქადა - ხაჭა, რომელიც ქადისა და ხაჭაპურის კომბინაციას წარმოადგენს. ოღნავ მომყავო მსუბუქი და კარგი საჭმელია „ბუღლავა“. ამ კერძის დასამზადებლად საჭიროა ქალაკოდას (ნიკუა) გამხმარი ფოთლები, რომელსაც ზაფხულობით აგროვებენ და აშრობენ. წვრილად დაჭრილ ქალაკოდას აღუღებენ წყალში, ცოტა ფქვილს, ერბოს უმატებენ და გემრიელი შეჭამანდიც მზადაა“ (გობეჯიშვილი, 2000).

„საახალწლოდ გურიში ჩიჩილაკის მოსართავად აკეთებდნენ ყველითა და კვერცხით შეზავებულ გულამოჭრილ სპეციალურ კვერს „ბოკელს“, სფერულ კვერს „ყვინჩილას“.

კალანდის დროს აცხობდნენ საკალანდო ღვეზელს. საკალანდო ღვეზელი განსხვავდებოდა საშობაოსაგან. საშობაო ღვეზელის კვერცხს ერთი კვირით ადრე ხარშავდნენ და შებოლავდნენ. ასეთ ღვეზელს გემოც სხვანაირი ჰქონდა. საკალანდო ღვეზელი, საშობაოსთან შედარებით, ზომითაც პატარა იყო, მას ჩიჩილაკის მოსართავად ხმარობდნენ. საკალანდო აცხობდნენ ლავამის მსგავს თხელ-თხელ პურებს კეცებზე, რომელსაც კალანდამდე ხელს არ ახლებდნენ; კალანდა დღეს პურს დაჭრიდნენ და სუფრაზე გამოიტანდნენ. ეს იყო ე.წ. „აგუნას“ პურები (სურგულაძე, 1974; სამსონია, 1987).

სამეგრელოს ზოგიერთ ადგილში ძველად ითესებოდა პურიც „პიტა ქობალი“ (ორფხიანი), „ირქიში“ ან „ირქლი“ (იფელი). იცოდნენ „ოთხაშური“ (ფუძემოხვამერი ღო თუთაშხა ბედნიერი); მას მეგრელები დიდმარხვაში ასრულებდნენ ახალი მთვარის ორშაბათ საღამოს. დღე აუცილებლად ორშაბათი უნდა ყოფილიყო, ორშაბათ დილასვე შეუდგებოდნენ, სახლისა და ეზო-კარმიდამოს დასუფთავებას. შემდეგ ოჯახის დიასახლისი ხელ-პირს დაიბანდა და სახლის სხვენზე ავიდოდა. აქ იდგა ხის კოდი, ანუ ქვევრი, რომელშიაც ამ დღისათვის შენახული იყო პურის ფქვილი და სხვა სამარხვო საჭმელი. სხვენზე დიასახლისი საოთხაშურო კოდს სამჯერ მარჯვნივ მოაბრუნებდა და ღმერთს შეევედრებოდა ოჯახის გამრავლებას და კარგად ყოფნას, შემდეგ კოდისაგან ამოალაგებდა სანოვანებს და სხვენიდან ჩამოვიდოდა. კერაზე ცეცხლს გააჩაღებდნენ და ახლა დიასახლისი შეუდგებოდა კვერცხის გამოცხობას. ოჯახში რამდენი წევრიც იყო, იმდენს ორ-ორ კვერს გამოაცხობდნენ. ერთი კვერი ცხვებოდა მოგრძო ფორმისა, მეორე კი მრგვალი; აცხობდნენ აგრეთვე თხუნელისა და ქორის გამოსახულების ორ კვერს. კერაზე გამოაცხობდნენ ფეტვის ერთ დიდ მჭადსაც. ყველაფერს ამას ჩაალაგებდნენ კალათაში, როცა გამოჩნდებოდა ახალი მთვარე და ვარსკვლავები, დაილოცებოდა. „საღმერთო-საოხრო“ სახლის სალოცავია, მას მეგრელები ასრულებდნენ აღდგომა დღეს. ამ სალოცავს თავისი ქვევრი - „ლაგვანი“ ჰქონდა მიჩენილი. ოჯახის უფროსი აღდგომა დღეს ამ ქვევრის თავზე დაკლავდა ბატკანს ან გოქს. აცხობდნენ ყველისა და კვერცხის პურის კვერებს; „ჯგერაგუნა“

ფუტკრის სალოცავია. მას ასრულებდნენ ამალლებას. ამ დღეს დიასახლისი აცხობდა „ვარაბინა“ კვარებს, რომლებსაც ამზადებდნენ წმინდა პურისაგან. „შქვითული“ იცოდნენ ჭირნახულის ალებისა და დაბინავების შემდეგ, ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში, ორშაბათ დღეს აცხობდნენ პურის, ფეტვის კვარებს; ყველიან კვარებს აცხობდნენ „საჯგეგო-ს“, შემოდგომაზე; „სანწყელო“-ს იხდიდნენ შემოდგომით; ლოცვის დღეს აცხობდნენ ლავაშის ფორმის პურს (მაკალათია, 2006).

მეგრელები აკეთებდნენ „ჩემქვას“ კაი საპატივსაცემო სტუმრისა ან რაიმე იშვიათი შემთხვევისათვის. „ჩემქვა ელარჯზე უფრო ძვირფასი საქმელი იყო. ცეცხლზე ქვებით ჩამოკიდებდნენ კარგა ბლომად რძეს; რძე რომ აღუღლებოდა, მასში ჩაყრიდნენ კარგა ბლომით დაჭრილ ჭყინტ ყველს და მაშინვე კირზათი კარგად მოზულავდნენ შიგ. კირზით ვატრიალებდით მანამ, სანამ ყველი არ ჩადნებოდა. ამის შემდეგ ცოტა წმინდა ფქვილს მოუკიდებდით, მოვზულავდით კიდევ კარგად და ცოტა ხნით მოსაშუშებლად ისევ ცეცხლზე დავტოვებდით „დოჩუნდუდუნ“, გადმოვიდებდით და მას „ჩემქვა“ ერქვა, მის ჭამას არაფერი ჯობდა“ (მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1986).

თ. სახოკიას გადმოცემით, „ახალი წლისათვის სამეგრელოში კალანდის გასათენებლად სამზადისი იწყება დღესასწაულის წინა დღეს; აკეთებენ ჩიჩილაკს, ახლად მოჭრილი გარეული თხილის ჯოხისაგან. სანამ სახლის უფროსი ჩიჩილაკის გამოწყობაშია გართული, დიასახლისი კერის საქალო მხარეზე აკეთებს ყველაფერს, რაც მის საქალო მოვალეობას შეადგენს. კერას ცეცხლს ამორებს, მის გახურებულ შუაგულს წმინდად მოჰგვის და ზედ აკრავს ნავის სახის პურის ცომს. ეს იქნება ღვეზილი, ანუ საახალწლო პური ხორბლის ფქვილისა, რომელსაც გულში ჩადებული აქვს კვარცხები. ეს კვარცხები კვამლში გამოყავთ შობის მარხვის პირველ დღიდანვე. ჯერ კვარცხებს მაგრად მოხარშავენ, ნაჭუქს მოაცლიან, მარილს უზამენ და პატარა კალათაში ჩააწყობენ და ჭერზე დაჰკიდებენ, ზედ ცეცხლის თავზე. ამ კვარცხებს რაც უფრო ეკიდებათ კვამლი, მით უფრო ჭკნებიან, პატარავდებიან და მაგრდებიან. ღვეზილი სხვა საქმელთან ერთად ახალი წლის სუფრას ამშვენებს. სუფრაზე ვისაც კვარცხიანი ნაწილი ერგება ღვეზილისა, იმას ყველაფერში ბედი ექნება მთელი წლის განმავლობაში და ბევრჯერ მოუხდება „კვამლში გამოსულ“ კვარცხების ჭამა. ღვეზილთან ერთად აცხობენ პატარა პურებს, ყურძნის მტევნის სახისას, რომელიც ყურძნის პატივსაცემლად ლოცვის დროს გამოაქვს კალანდის მეორე დღეს საგანგებო ადამიანს“ (სახოკია, 1956).

ნ. ანთელავას (2005) გამოკვლევებით, სამეგრელოში ქორწილის წინადღეს პურისა და „ჭვიშტარის“ დაცხობა იცოდნენ; აცხობდნენ სპეციალური დანიშნულების რიტუალურ პურებს; რიტუალური პურების დაცხობა ყველას როდი შეეძლო; მთელ „სამოხიოში“ (სამეზობლოში) რამდენიმე ქალი თუ იქნებოდა ამ საქმეში დახელოვნებული, რის გამოც მათ დიდი პატივით ეპყრობოდნენ. სანეფო სუფრისათვის სულ ხუთი რიტუალური პური იყო საჭირო:

1. „სინჯა დო მოჭყუდუმი ქობალი“ (სიძე-პატარძლის პური); 2. „მორდიაში ქობალი“ (მეჯვარის პური); 3. „მდადუმი ქობალი“ (მდადის პური); 4. „დუდ ქობალი“ (თავი პური) და 5. „დუდი ჭვიშტარი“ (თავი ჭვიშტარი). ნეფე-დედოფლის პურისთვის ცომი იზილებოდა რძესა და შაქარში, ზედაპირზე წასმული ჰქონდა კვარცხის გული. გარდა ამისა, ცომისაგან ცალკე აკეთებდნენ ქალისა და კაცის (ნეფე-დედოფლის) მომცრო ზომის ფიგურებს, რომლებსაც კეცზე ცომის დაკვრის შემდეგ მის შუაგულში გვერდიგვერდ ათავსებდნენ; ფიგურებს შორის ზემო მხარეს დასვამდნენ „ქიოგიოხ უნუანა“ (მეგრ.) ცომისაგან გამზადებულ ჯვრის გამოსახულებას. მეჯვარისა და მდადის პურები ჩვეულებრივი ცომისაგან ცხვებოდა, მხოლოდ კვარცხის გულს წაუსვამდნენ ზედაპირზე. მათ შორის სხვაობა ის იყო, რომ მეჯვარის პურზე დააკრავდნენ მამაკაცის ფიგურას ჯვრით ხელში, ხოლო მდადისაზე - ქალის ფიგურას უჯვროდ. „თავი პურის“ ცომიც რძესა და შაქარში იზილებოდა. წასმული ჰქონდა კვარცხის გული და შუა ნაწილი შემკული იყო ჯვრის გამოსახულებით, რომელსაც ასევე ცალკე ცომისაგან აკეთებდნენ. „თავი პური“ დიდი ზომის, დაახლოებით 50-60 სმ დიამეტრისა იცოდნენ. ასეთი დიდი პურის გამოსაცხობად ჩვეულებრივი კეცი არ გამოდგებოდა. საამისოდ „სამოხიოში“ ჰქონდათ საერთო სარგებლობაში არსებული რამდენიმე „დუდ კიცი“ (თავი კეცი), რომელსაც სპეციალურად უკვთავდნენ „მეკოტუეს“ (მექოტენს).

ადნიშნული კეცები ინახებოდა იმ ოჯახში, რომელიც ქორწილს იხდიდა. როდესაც კეცების წასაღებად მექორწილე ოჯახის წარმომადგენლები მოვიდოდნენ, მათთვის საგანგებო სუფრა უნდა

გაემაღლა და სახლში რამდენიმე ახალგამომცხვარი პური უნდა გაეტანებინათ. ამ წესს „კიციში გინოხვამუას“ (კეცის გადალოცვას) უწოდებდნენ; ზემოაღნიშნულ კეცზე აცხობდნენ „თავი პურის“ ზომის „ჭვიშტარსაც“. ამ უკანასკნელსაც ჰქონდა შუაგულში ჯვარი, რომელსაც ცომზე თითის დასმით გამოსახავდნენ.

რიტუალური პურები ლაგდებოდა სუფრის იმ ნაწილში, სადაც ნეფე-დედოფალი და მდადე-მეჯვარე ისხდნენ. სიძე-პატარძლის წინ იდო მათთვის განკუთვნილი პური, რომლის მარცხენა მხარეს „დედ-ქობალი“, ხოლო მარჯვება მხარეს „დედ-ჭვიშტარი“ იყო მოთავსებული. ამ უკანასკნელთა გვერდზე აქეთ და იქით მეჯვარისა და მდადის პურები ეწყო. მდადესა და მეჯვარეს თავიანთი პურები ზედ დაწყობილი ხილითა და ტკბილეულით სახლში მიჰქონდათ და ოჯახის წევრებთან ერთად მიირთმევდნენ. ასევე მიჰქონდათ პური სიძე-პატარძლსაც ფაცხაში და დილით უზმომზე მხოლოდ ის უნდა ეჭამათ. რაც შეეხება „თავპურსა“ და „თავჭვიშტარს“, ქორწილის დამთავრების შემდეგ საგანგებოდ გაწყობილ სუფრაზე მექორწილე ოჯახის ყველა წევრსა და „დედკოჩს“ უნდა „დაედგა კბილი“. ამ წესს „ქობალიში ტახუა“ (პურის გატეხვა) ერქვა. სუფრასთან დასხდომის შემდეგ „დედკოჩი“ დაჭრიდა პურსა და ჭვიშტარს თანაბარ ნაწილად და ყველას მიაწვდიდა; ყოველი სადღეგრძელოს შემდეგ თითო ლუკმა პური და ჭვიშტარი უნდა ეჭამათ.

დაცხვებოდა თუ არა პურები, იწყებდნენ ე.წ. „ქობალიში გინოძირაფას“ (პურის ნახვა). მცხობელი ქალები პურებსა და „ჭვიშტარს“ დააწყობდნენ ტაბლაზე; იქვე დადებდნენ მომცრო ზომის კეცს და მოუხმობდნენ ოჯახის წევრებსა და ნათესავებს. ისინი ვალდებულნი იყვნენ, პურის დათვალიერების შემდეგ კეცზე ფული (შაური ან აბაზი) დაედოთ. ეს ფული მცხობელებს ეკუთვნოდა.

ს. მაკალათია თავის შრომაში „ახალი წელიწადი საქართველოში“ აღნიშნავს, თუ რა რიტუალები სრულდებოდა საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში საახალწლოდ: ქართლში საახალწლო სანოვაგის დამზადების შემდეგ, ჯერ კიდევ გათენებამდე, ოჯახის უფროსი ხონჩაზე თავდაპირველად მოხარშულ ღორის თავს დადებს; გარშემო ბედის კვერებს შემოუმწკრივებს და ზედვე ბასილას ქანდაკებას დაასვენებს. ამასთანავე, ხონჩის ერთ გვერდზე „დასაბერებლად“- თაფლში ამოვლებულ პურის ლუკმებს ჯამით მოათავსებს და ანთებულ სანთლებს მიაკრავს; ამ საახალწლო „ხონჯს“ ქართლში „აბრამიანს“ უწოდებენ. გათენებისას ოჯახის უფროსი მამაკაცი ამ გაჩაღებულ აბრამიანს გარეთ გაიტანს და სამჯერ სახლს ლოცვით შემოუვლის; შემდეგ ბოსლისაკენ გაემართება საქონლის მოსალოცად. ბოსლიდან ისევ დარბაზში ბრუნდება; აბრამიანს სახლის კერასთან მისდგამს, მუგუზალს იღებს, ცეცხლს შეუჩინჩხლებს და რამდენი ნაპერწკალიც გასცვივდება, ხმამაღლა წარმოსთქვამს: „ამდენი ხარი, ამდენი ძროხა, ამდენი ღორი მომანიჭო“ და სხვ. შემდეგ ოჯახის ყველა წევრს თაფლიან პურის ლუკმით დააბერებს. აბრამიანს ქართლში სამი დღე ინახავენ; მესამე დღეს ბასილას გულიდან ჯვარს ამოჭრიან და ფქვილის გოდორში ჩააგდებენ - „ბარაქა ამ გოდორსაო“. საინგილოში ახალი წლის რიტუალის დროს იყენებენ თხილის ყვავილიან ტოტებს, რომელსაც პურის ბედელში ჩააგდებენ და დაილოცებიან - „ნუ მოგვაკლებ პურსა და სარჩო-საბადებელსაო“.

ხევსურეთში ახალ წელს აცხობენ ერთ მოზრდილ „სამეკვლეო პურს“ და ყველასათვის სათითაოდ „ბედის კვერებს“.

ფშავში ახალწელიწად დილას დიასახლისი ადგება თუ არა, მაშინვე ფქვილს გაცრის და „გოგების“ - ბედის კვერების გამოცხობას შეუდგება; პირველად აცხობენ „ხარის გოგა“-ს, რომელზედაც გამოსახულია პურის მოსავალი, საქონლის შემატება და სხვ.; „აცხობენ ხმიალებს, ოჯახის მიცვალებულებს მოიხსენიებენ და ერთმანეთს თაფლით დააბერებენ“. საახალწლო კვერებს და ხარის გოგას ფშავში ნათლისდებამდე ინახავენ, მაშინ დილაადრიან ხარის გოგას ხარს გადაამტვრევენ და ნატეხებს მათვე შეაჭმევენ. თავიანთ ბედის კვერებს თითონვე მიირთმევენ“ (მაკალათია, 1927).

აფხაზეთში ხორბალი ითესებოდა XIX საუკუნის ბოლომდე. პურის ფქვილისაგან აცხობდნენ კონუსური ფორმის საშუალო ზომის პურს „ахампал“ (Аджинджал, 1969).

როგორც ს. ბახია-ოქრუაშვილი აღნიშნავს, აფხაზეთში ხორბალი მოჰყავდათ თავისებური სახის უმარილო კვერებისათვის, რომელსაც რელიგიური მსხვერპლმეწიერის რიტუალებისა და სხვა წარმართული წესების ჩატარებისას მოიხმარდნენ (ბახია-ოქრუაშვილი, 2010).

ნ. ანთელავას გამოკვლევებით „ლაფინიხა“ საგვარეულო ხატია, რომლის სახელზე ყოველწლიურად მარიამობამდელ ხუთშაბათს და შაბათს ლოცულობენ გუდაუთის რაიონის სოფ.

ბლაბურხვასთან ახლო მდებარე ტყეში (სოჭნარში). ამ დღეს ყოველი ოჯახი სწირავდა თხას და დიდი ზომის მრგვალი ფორმის ხორბლის პურს, რომლის ცომი დამარილებული წყლით მზადდებოდა. ამ „წმინდა პურის“ წინ ლოცულობდა ოჯახის უფროსი, ლაფირინხას ოჯახის კეთილდღეობას შესთხოვდა, შემდეგ პურს გაჭრიდნენ და უცხოებსაც უმასპინძლდებოდნენ (ანთელავა, 2006).

ახალი წლის წინა ღამეს სვანეთში სულ საღამოდან დაწყებული, შუაღამემდე აცხობდნენ ბევრს პატარა ყველიან პურებს; ამასთანავე, ერთს დიდს გამოაცხობდნენ, რომელსაც შუაზე ჯვარი ექნებოდა გამოსახული (ჯვრიანი ბედის პური). ნათლისღების დღეს ნაკურთხი წყლით მოადეებენ წმ. პურს. ამ ცომიდან გამოაცხობენ შვიდ სეფისკვერის ოდენა პურს, შუაში გახვრეტილს. ამ პურს ჰქვიან „კირკადოლ“ - გორგალი. ამ შვიდ „კირკადოლს“ ბაწარს გაუყრიან, ჩამოჰკიდებენ სადმე სახლში, უმეტესწილად კომპში და შეინახავენ დიდმარხვამდინ. დიდმარხვის ყოველ კვირა დილას ოჯახი თავის წევრთა შორის გაინაწილებს ერთ-ერთ „კირკადოლს“ და მიიღებს, როგორც ევლოგიას; „კირკადოლს“ ჭამენ ხელ-პირ დაბანილნი. მეშვიდე „კირკადოლს“ შეაბამენ გოდორს, რომლითაც თესლი გააქვთ ყანებში. ყანის მოთესვის დროს „კირკადოლს“ ცოტ-ცოტას მოფშვნიან-მოფცქვნიან და თესლში გაურევენ ხოლმე, ნიშნად თესლის გაწმენდისა; უძღების კვირას, შაბათს ყოველი მოსახლე თხელის ცომისაგან სხვადასხვა პირუტყვის სახეს გააკეთებს. ხალხის აზრით, ეს პირუტყვის გამრავლებას უწყობს ხელს. ამავე დღეს მოსახლე აცხობს ერთ ყველიან პურს, რომლის ზედაპირს ყალიონის ტაროს მსგავს, გულგამოცლილი ჩხირით ააჭრელებს. ამ პურს ყველიერის ხუთშაბათს გაინაწილებენ ოჯახის სულზე. თევდორობა დილას მოსახლე აცხობს წმ. პურის ცომისაგან იმდენ „ბაციკს“ (ბაციკუკუ), რამდენი ვაჟიშვილიც ჰყავს ოჯახს; „ბაციკი“ ჰქვიან ცომისაგან გაკეთებულ, რომელიმე ოთხფეხის საქონლის, შინაურის, გინდა გარეულის და ფრინველის სახეს. „ბაციკებს“, რომელსაც მამაკაცთაგანი აცხობს, ოსტატობა უნდა და ყველას არ შეუძლიან. შუა დიდმარხვის დღეს, სახელდობრ - ოთხშაბათს, მოსახლე აცხობს ერთ დიდ პურს, რომელიც ოთხ კაცს ეყოფა. ამ პურს ხალხი ეძახის „ფანს“. ვახშმად ამ პურს დაჭრიან იმდენ ნაწილად, რამდენი ყანაც მეოჯახეს აქვს. ამ პურს ვახშმობამდე ოჯახი უკურთხებს „ჟიჟივას“ და „ვეჟინას“. როცა სავსე კიდობნის ახლა უნდათ, პირველად გამოაცხობენ ერთ პურს, რომელსაც მეზობელი ქალი გობშივე უჩქმეტს სამივე გვერდზე ცერითა და სალოკი თითით ერთად; სამი თითით, რომლითაც პირჯვარს ვიწერთ, შუაში მოჰკიდებს ხელს და თითების სახეს დააჩენს. როცა ეს პური გამოცხვება, რომელსაც „ლემგნის“ (დახემსებას) ეძახიან, მთელი ოჯახი ჩამოირიგებს, ცოტ-ცოტას ყველა დაიხემსებს, მოჰკებჩს ნაპირებზე და ერთიმეორეს გადასცემს. დახემსების დროს ფეხქვეშ ყველას დანა და ნახშირი აქვს მოტანილი და ამბობს: „ღმერთო, ბარაქიანი ჰქენი ჩვენი კიდობანიც. ამავე დროს, აცხობენ მეორე „ლემგნისაც“, რომელიც გარეშე კაცს, ვისაც ოჯახი ერთგულ და ბედნიერ კაცად იცნობს, უნდა ახემსონ. როდესაც ეს პური გარეშე კაცთან მიაქვთ, კალთას გადააფარებენ, ცამ არ დაინახოსო, არ ვარგაო“ (ავალიანი და სხვ., 1973).

„სვანეთში აცხობენ აგრეთვე ამოსულ (საფუარის) პურებს (მეტხე, საფუარ-დიწარ), აგრეთვე ხმიადებს (უტიხაბზ; ჭურუბქვ; ლელიცწყლიანი პური). ხმიადებს აცხობენ, როცა სახელდახელოდ არის საჭირო, ან მგზავრობისას, ან მთაში ყოფნის დროს დროებით საცხოვრებელ სადგომში. სვანურ ოჯახში ყოველდღიური საჭიროებისათვის ქერის პური იხმარებოდა. ხორბლის პურს კი დღესასწაულზე რიტუალური დანიშნულებისათვის აცხობდნენ. რიტუალური პური ცხვებოდა წმინდა პურისაგან, რომელიც ყოველ ოჯახს ცალკე ჰქონდა შენახული სპეციალური ჭურჭლით (კიბღვენ) (ჩართოლანი, 1961).

სხვადასხვა დანიშნულების სამკურნალოდ გამოიყენებოდა ხორბალი (კვეცენ); ხმარებაში იყო ხორბლის ფქვილი. ცხვებოდა უსაფუარო პური, რომელსაც „ჭურუ“-ს ეძახდნენ. ცომს ხელით ზელავდნენ ხან გომებში, ხან ვარცლში (ჯარ). პურს გამოცხობისას სხვადასხვანაირად აფორმებდნენ. შესალოცავ პურებს (ლემზგრარ) ჯვრის ფორმას აძლევდნენ. პურები ცხვებოდა ე.წ. ლეღვემწარ (საკაცო), ლეზურალ (საქალე), ლებეფმ (საბავშვო), მუმგვრიაშ (სასტუმრო), ლათხვარემ (სანადიროდ) და სხვ.

კომპებს არა მხოლოდ თავდაცვითი მნიშვნელობა ჰქონდა. ზოგ კომპებში ჰქონდათ პურის სათავსო კიდობანი. იგი ინახავდა ყოველწლიურ ნივთს, რომლის გამოჩენაც ოჯახს არ უნდოდა. სარიტუალო პურებს კანაფის ზეთს წაუსვამდნენ; ასევე აცხობდნენ კანაფის გულიან პურებს, რომელთაც „ქანაშ ქუთს“ - კანაფის ხაჭაპურებს უწოდებდნენ. სხვანაირად „ლგინბჰმ ქუთსაც“ უწოდებდნენ (გელოვანი, 2008).

ლექსებში პეტრე-პავლობის შემდეგ ორშაბათს „მანიკრეფის ჭაბუკობას“ ეძახიან. ამ დროიდან იწყებოდა მახას კრეფა. ოჯახის დიასახლისი გამოაცხობდა ერთ ნიგვზიან და მარილიან ტაბლას, დაკლავდა მამალს და მოხარშავდა. ამ ტაბლას და მამლის ხორცს ქალი წალმა შეატრიალებდა და დაილოცებოდა: „ღმერთო, გაგვიკეთე ჩვენი ნათესი, მოგვაწევინე მახა პური, ნუ დაგვიბნევ და ბედნიერებაში მოგვანმარეო“. ამ ტაბლას და მამლის ხორცს ოჯახის დიასახლისი შეჭამდა“ (რუსაძე, 1976).

მთხრობელთა გადმოცემით, „სვანეთში ხორბალი (კვეცენ) ითესებოდა როგორც საშემოდგომო, ისე საგაზაფხულო; ორჯერ ხნავდნენ მიწას, კარგად ამუშავებდნენ, მერე დათესავდნენ მობნევით და ზედ გადაატარებდნენ ფარცხს; გაზაფხულზე, რომ აღმოცენდებოდა, სარეველებისაგან წმინდავდნენ ხელით; ლეწავდნენ კვერით; მერე ანიავედნენ ქარიან ამინდში; სადამოთი, მზე რომ ჩავიდოდა, ნიავი დგებოდა, მაშინ ანიავედნენ; მიცვალებულთათვის აცხობდნენ ერთ დიდ მრგვალ პურს შუაგულ კერიაზე; იმაზე აწყობდნენ სხვადასხვა სანოვაგეს მიცვალებულის სახელზე“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. ლატალი, მთხრ. თ. წერედიანი, 2019 წ.).

„სვანეთში პურის ოთხი სახეობა ყოფილა გავრცელებული: თეთრი, „მეწრანი“ (წითელი), „ლეფხა“ (ფხიანი); „ხულუგჷ“ (გულიანი).

“იცოდნენ ყველის „ნაფკან“-ის გაკეთება, რომელსაც საზამთროდ ინახავდნენ. მისგან აცხობდნენ „ლეცმარს“; აკეთებდნენ „ხაწამწვარს“ ლოცვის დღეზე აცხობენ ლემზირს - სალოცავ პურებს. იციან ლამარია ლემზირ; ლაწდამ ლემზირ; ჯგრაგი ლემზირ; მაცხვარი ლემზირ; მემზირი ლემზირ და სხვ. პურს აუცილებლად ხომა ზურალ „მახუმი ზურალ“ აცხობდა, რომელსაც „მერბიელ“-ს ეძახდნენ; პური თავისი ზომით და რაოდენობით დიფერენცირებული იყო; სამამაკაცო პური - ლედუჟმარ დიარ//ხომა დიარ; საქალო პური „ლეზურალ დიარ“; საბავშო პური - ლებეფჷმ დიარ; სტუმრისთვის - მუშგვრი დიარ (კუნელაური, 2010).

„ლაგურკას ეკლესიის დღესასწაულის დროს - კვირიკობას დღით, ერთ ლაკრან-ში შემავალ ოჯახების მერბიელ-ები, ლარბილ ქორ-ის ლაკრან-ის კერაზე აცხობდნენ თავიანთ პურებს - ლემზირს და ფუსნა ლემზირს. გამომცხვარ პურს ქორა მახვებები იქვე კერასთან გოდრებში აწყობდნენ და მიჰქონდათ ეკლესიის კარზე საკურთხებად და შესაწირავად; პურებიდან ორ-სამ ცალს იქვე ხატის მსახურთ უტოვებდნენ. დანარჩენი კი ამ დღეს ოჯახში საჭმელად მიჰქონდათ. როდესაც მერბიელ-ები ოჯახების მიხედვით პურის ცხობას მორჩებოდნენ, შემდეგ იწყებოდა საერთო, მთელი კალას ჯევისათვის განკუთვნილი სასოფლო პურის ცხობა. ამისათვის გროვდებოდა თითოეული ოჯახიდან თითო თასი პური და თითო თასი ყველი; დიასახლისები სასოფლო პურის ცხობას რომ მორჩებოდნენ, იმართებოდა იქ მყოფ სტუმართან ერთად საერთო პურობა. ლაკრან - ნიშნავს კალას ჯევის შიგნით მეზობელ სოფელთა გაერთიანებას ძირითადად სადღესასწაულო შეკრების სახით“ (ხარაძე, 1963).

ლიგანის ხეობაში აცხობდნენ ნაღების ხმიადს. ნაღებში მოხელილ პურის ფქვილს აცხობდნენ; კვეცი მზადდებოდა სინორი, ჩირბული (კარაქის, კვერცხისა და ყორაოსაგან); ჭიმური (ცხელი მჭადისა და კარაქის ანალები. ამზადებდნენ სხვა კერძებსაც, როგორცაა: კაიმალი, ძიმორვა, რძიფია, ბორანი, ქალაჯო, ღომორვა (მაღაყმაძე, 2008). „სარფში ლაზური სახლის მშენებლობას ხალხური რწმენა-წარმოდგენის მიხედვით კვირა დღეს იწყებდნენ. სასახლე ადგილის გამოთხრის (გამახაჩქუ) შემდეგ შესასვლელი მხრიდან მარჯვნივ, საძირკველში სპილენძის ფულებს ან პურის მარცვლებს ყრიდნენ, რომელსაც უნდა განესაზღვრა მომავალი ოჯახის სიუხვე და ბარაქიანობა“ (ვანილიში, 1978).

მესხეთში დიდი იყო ხორბალ დიკას მოხმარება მოსახლეობაში. მას იყენებდნენ პურის საცხობად, სადღესასწაულო ნამცხვრებისათვის, აკეთებდნენ დიკის კორკოტს, აცხობდნენ მისგან პურს სხვა ფქვილთან შერეულს. პურის გამოსაცხობად, ასევე კორკოტისათვის იყენებდნენ ასლის მარცვალსაც. ასლის კორკოტი ძველი მესხეთის მენიუში ერთ-ერთ ძირითად კერძს წარმოადგენდა. ეთნოგრაფიული მონაცემებით, მესხეთში დამოწმდა „საკორკოტე“ დღე, იგი მოდის „სულთითვის“ ოქტომბრის შუა რიცხვებზე და ხორციელის შაბათს, თებერვლის თვეში. ეს თვე მიცვალებულთა სულის მოხსენიებას უკავშირდება. ხალხის რწმენით, ამ დროს ყველა ოჯახში უნდა გაკეთდეს კორკოტი, რადგან მიცვალებულთა სულები მას მოუთმენლად ელიან და არ შეიძლება მათი გაცრეება. ამიტომ, როგორც გადმოცემა გვამცნობს, ვისაც სახლში არ გააჩნდა საკორკოტე მარცვალი, ბაგაში მოიძიებდა და რაც საქონლის საკვებ ბზეს ჰქონდა გაყოლილი, იმას მოაგროვებდა და მოხარშავდა. ამ კერძის დიდ

გამოყენებაზე მესხეთში მიუთითებს მისი შემზადების სხვადასხვა წესი - ჩადგმული კორკოტი, დოკორკოტი, რძიანი კორკოტი, წყალკორკოტი, კორკოტის ფლავი, მარხვის კორკოტი ბაქმაზით და სხვ.; ასლის ფქვილს იყენებდნენ სხვა პურეულის ფქვილთან შერეულს; დღესასწაულებზე ცხვებოდა ნამცხვარი და სარიტუალო დანიშნულების პურები, რომელთა შესახებ ხსოვნა დღესაც დაცულია ხალხში. პური ცხვებოდა ფურნეში. აცხობდნენ სხვადასხვა სახის პურებს: შოთ პური, შეხელილი, დიდი სომინი, პატარა სომინი, ლავაში, კუტი შოთი, კაკალა პური, თითიანი, ნამსცვრის ნაზუქი, ქადა, ფუნთუმი, ხმიადი. ახალი წლისთვის ცხვებოდა: წმ. ბასილი - „სუფთა“ ცომისაგან კაცის ფორმის ნამცხვარი. ამას ტაბლაზე დადებდნენ და წყალკურთხევამდე ინახავდნენ, მერე შეიძლებოდა ეჭამათ. ქისა - „სუფთა“ ცომისაგან ცხვებოდა ქისის ფორმისა; მხოლოდ მამაკაცებს ჰქონდათ უფლება ეჭამათ. ბედის პური - შოთის მსგავსია, შიგ ჩადებდნენ ფულს - აბაზს ან ორშაურიანს და გამოაცხობდნენ. ბედობად ჭრიდნენ ახალი წლის მეორე ბედობა დღეს; ახალი წლისათვის აცხობდნენ აგრეთვე „ხარის ქედს“; იცოდნენ აგრეთვე ორმო პური; თვითუფ პურის გუნდაში ჩაარჭობდნენ ქერის პურისა და სიმინდის მარცვლებს, ვითომ ჭირნახულის ორმოებია და აცხობდნენ ახალი წლისთვის. ახალი წლისთვის იცოდნენ, აგრეთვე, ცხვრის ძუძუს და ძროხის ძუძუს გამოცხობა; იცოდნენ, აგრეთვე, ცხვრის წელეების გაკეთება ცომისაგან; ცომს დაახვევდნენ ჯოხზე და ისე გამოაცხობდნენ (ბერიაშვილი, 1964, 1968, 1973).

აჭარის ერთ-ერთი ტრადიციულ - ყოფით, კულტურით, გამორჩეულ კუთხეში - ჭვანის ხეობაში მრავალი სახის დესერტს ამზადებდნენ. მათგან აღსანიშნავია ლუხუმი. მაგ. ჯავახეთში ერბოში ან ზეთში გამომცხვარ ქათმის კვერცხის ოდენა ნამცხვარს - ლუხუმს უწოდებდნენ. ხორბლის ფქვილისაგან ამზადებდნენ ძიფიას (რძისა და ხორბლის ფქვილისაგან); ერიშტა - ხორბლის ფქვილისგან გამომცხვარი წვრილად დაჭრილი ფირფიტებისა და სიროფისაგან; დოხავიწ-ნადულის, კაიმალისა და ფქვილისგან; აბდულა - კარტოფილისა და პურის ცომის პატარა გუნდებისაგან. ჭვანელთა კვების რაციონში განსაკუთრებულ ადგილს იჭერდა; 1) ხაპიშორვა - (კვანით, რძით, ფქვილით) მომზადებული კერძი. აჭარლები ყველაზე საპატიო სტუმარს ბორანით უმასპინძლებოდნენ. ბორანი მზადდებოდა იადისა და ყველისაგან. გარდა აღნიშნული კერძებისა, ხეობის კვების რაციონში განსაკუთრებულ ადგილს იჭერს ისეთ კერძები, როგორცაა: ჩილბური (ნიგვზით, კარაქით, პომიდვრითა და კვერცხით მზადდება), გევრები (კაიმალში მოზეულილი ჭადი) (შალიკავა, 2009). აჭარაში ამზადებდნენ, აგრეთვე, გოგოს ფაფას, რომელიც რიტუალური კერძია, ის აჭარასა და თურქეთის ტერიტორიაზე მოქცეულ აჭარულ სოფლებში მზადდებოდა. გოგონას დაბადებისას სიხარულისა და ბედნიერების აღსანიშნავად გოგოს ფაფას ამზადებდნენ. ამ კერძით სტუმრებსა და კეთილისმსურველებს უმასპინძლებიან (ქართული გემო, 2018).

სოფ. ჭობარეთში (ჯავახეთი) დოლის, დიკისა და ქერის დიდი რაოდენობით მარცვალი იფქვებოდა ყოველდღიურად საკვები პურისათვის; ამავე დროს, გლეხებს ჰქონდათ დღესასწაულებში გამოსაცხობი პურის ფქვილი, რომელსაც „სასუფთაო“ ფქვილს ეძახდნენ; იგი აუცილებლად დოლის მარცვლისა უნდა ყოფილიყო; სოფელში აცხობდნენ პურს, ლავაშს, კაკალას, ქადას, პასკას (აღდგომის დღეს), „წმინდა ბასილას“ - ახალ წელს და სხვ. გამხმარი დარჩენილი პურისაგან ოჯახის დიასახლისი „პურის ხარმოს შეჭამანდს გააკეთებდა. დაძველებულ პურს არ გააფუჭებდნენ; ბავშვები ისე ჰყავდათ შთაგონებული, რომ ვინც ობიან პურს შეჭამდა, იგი ფულს იშოვნიდა. პურის გადაგდება ცოდვის ჩადენას ნიშნავდა. ფურნიდან გადმოღებული პირველი გამომცხვარი პური უფროსებისა იყო და ბავშვებს არ ეჭმეოდათ (ჯვარიძე, 1990).

შავშეთი ისტორიული საქართველოს ერთ-ერთი მხარეა. აქ პურის ფქვილისაგან აცხობენ „გევრეგს (ნაღებში მოზეულილი და თიხის კეცებში გამომცხვარი პური). ბიშს, ლუხუმს, სინორს, ერიშტას, მაკარნას (მაკარონი). შავშელები აცხობენ პურის ცომში ლუხუმის მსგავსად შეხვეულ ფიდეს. ჰელიმე შორვა - პურის ფქვილს კარაქში შეხრაკავენ, დაუმატებენ ცოტა წყალს, ურევენ შეთხელებამდე და ალულებენ (ფაღავა და სხვ., 2011).

„ჭოროხის მხარეს მოსახლეობის მიერ საქმელად გამოყენებული პური მზადდება ხორბლის ან სიმინდის ფქვილისაგან, რომელშიც ქერსაც ურევენ. ფქვილი უხეშად დაფქვილია. ცომი იზილება საფუარისა და მარილის გარეშე. მისგან მზადდება კვერი, რომელიც ცხვება მრგვალ და სწორ თიხის ჯამში (კეცი). იგი ცეცხლზე ხურდება. სიმინდის კვერს ჩურეკს უწოდებენ და ზომით ხორბლის პურზე

ორჯერ დიდი და სქელია. აჭარაში ჩურეკი მთავარი საკვებია. ხორბლის პურის კვერები თხელია, პატარა და კარგად ცხვება. იგი უფრო გემრიელია, ვიდრე სიმინდისა, ამიტომ აქაური მცხოვრებლები მას თითქმის პირის ჩასატკბარუნებლად თვლიან. სუფთა ხორბლის პურს თითქმის არ ხმარობენ. ხორბლის მარცვალი ხშირ შემთხვევაში ისევე იხმარება, როგორც ბურღული. საუბრე მცხოვრებთა უმრავლესობისათვის შედგება ფუშრუკისაგან, რომელიც „ჩორბა“ სახელითაა ცნობილი; იგი ან წყალში მოხარშული ლობიოა, ან წყალში გახსნილი „აირანი“, რომელშიც ჩაფშვნილია დანაყილი ხორბალი, ან ფქვილის ატრია, ან კიდევ ბრინჯი. ფქვილის კერძებიდან უფრო ცნობილია: ერიშტა - ატრია, მოხრაკული თაფლთან და კარაქთან ერთად; ჰალვა - ხორბლის ფქვილი და თაფლი, მოხრაკული კარაქთან ერთად“ (ლისოვსკი, 2015).

ლაზური კულინარიის მიხედვით, ლაზეთში მიღებული კერძებია: მაკარინა (მაკარონი), ბურედი (ღვეზელი), ფახლავა. პურის ფქვილისაგან ამზადებენ ფაფას. ფაფა კეთდება როგორც რძისაგან, ისე ყურძნისა და ბაქმაზისაგან (ვანილიში, თანდილავა, 1964; კალანდია, 2008).

ქართლში თონეში აცხობდნენ: მრგვალ პურს, შოთს, ლიკანს, ლავაშს, უხას, ნაზუქს და სხვ. ლიკანი, შოთი პურისგან განსხვავებით, მეტად იყო წაგრძელებული და შუაში მეტად ჩადრმავებული. ლიკანი საბას მიხედვით თონეში ჩაყუდებულ პურს რქმევია. ქორწილსა და სამწუხარო სუფრაზე მისატანად აცხობდნენ ე.წ. შოთლავაშას. რამდენი სტუმარიც ივარაუდებოდა, თითო კაცის თავზე თითო შოთ პურს და მასზე გადახვეულ ლავაშს იღებდნენ. ამას შოთლავაში ეწოდებოდა. უხა საქორწილო ნამცხვარი იყო, რომელსაც რძითა და შაქრით ზელდნენ, გაღვივების გარეშე, თონეზე თხელ და მრგვალი ფორმისას აკრავდნენ. ხრამუნა სასიამოვნო საჭმელი გამოდიოდა. ქორწილში მას საქორწილო პურის მცხობლები საგანგებოდ აცხობდნენ. ქორწილის დასასრულისათვის სუფრაზე მიჰქონდათ და სტუმრებს შეასყიდებდნენ, როგორც განსაკუთრებულ ნამცხვარს. თონეში ცხვებოდა საახალწლო ბედის კვერები: ბასილა, ხარისქედი, წიწილკრუხი, ნამგალი, ცელი, გუთანი, კევრი, ჯოხი, ძროხის ძუძუები და სხვ. ახლად მოწეული ხორბლის პური პირველად ოჯახის წევრებს უნდა ეჭამა. ახალ მოსავალს საგანგებოდ რეცხავდნენ, ამრობდნენ, ფქვავდნენ და ფქვილს სამტიციში ატარებდნენ. თონიდან ამოყრილი პირველი ორი პური თაროზე უნდა შემოედოთ - „ანგელოზებს მივაგებოთ“. ძველ სახლებში საამისოდ საგანგებო თახჩებიც კი იყო გამოყოფილი, რომელსაც ანგელოზების თარო ეწოდებოდა. ასეთ თაროზე სხვა ნივთების შედგმა არ შეიძლებოდა, გარდა ახლად გამომცხვარი პურისა და ოჯახის ანგელოზების სახელზე დაკლული ქათმის რამდენიმე ნაჭრისა. თაროს პურს მხოლოდ მაშინ შეჭამდნენ, როცა გამომცხვარი გამოელეოდათ. თონეში როცა პურის ჩაკვრას მორჩებოდნენ, ცეცხლში ცოტა ფქვილს მოაბნევდნენ (ფქვილი ნაკვერჩხლებზე აბოლდებოდა) და იტყოდნენ „ჩვენ მკვდრებს მიაგებოსო“.

როგორც ხორბლეულის, ისე გამომცხვარი პურის გასესხება წესად იყო. გასესხების დროს, კიდობნიდან ამოღებისას, პურს კიდზე მოციცქინდნენ და კიდობანშივე ყრიდნენ – „ბარაქა ადგილზე დარჩეს, მეზობელს არ გადაყვესო“. ნამცხვრის ბარაქიანობის შენარჩუნების მიზნით, მორწმუნე ქართლები პურის კიდობანში საახალწლო ბასილას ნამცხვარს, ხოლო ხორბლის ბეღელში ბასილას ზურგზე ამოჭრილ ჯვარს მოათავსებდნენ ხოლმე. ოჯახისათვის დიდ სირცხვილად ითვლებოდა ჭირნახულის დაკლება. წლის სარჩოზე ზრუნვა ხვან-თესვიდანვე იწყებოდა. თუ ოჯახს სარჩო მოაკლდებოდა, იგი მეზობლებს მოესესხებოდა. სესხში ახალი მოსავალი უნდა მიეცა. სარჩოშემოკლებულ ოჯახზე იტყოდნენ „ასკილის ყვავილობა დაუდგათო“. ასკილი მაისში ყვავის, იმ დროისათვის წლის სარჩო ბევრს არ ჰყოფნიდა, ძველი მოსავალი გამოლეული იყო, ახალი არ იყო ჯერ შემოსული. ქართლში ჯვრის გამოსახულება კეთდებოდა მოზელილ და ვარცლში გასადივებლად დატოვებულ პურის ცომზე. საახალწლო ბასილას ახალი წლიდან ორი კვირის გავლის შემდეგ ოჯახის უფროსი ზურგზე ჯვარს ამოაჭრიდა და პურის ბეღელში ინახავდა. ყანის მკის დამთავრებისას მესვეურები თავთავებისაგან ჯვარს შეკონავდნენ და ყანის პატრონს მიაერთმევდნენ, რომელიც ყანის ჯვარს დედაბოძზე მიაკრავდა ხოლმე. გაზაფხულის თესვის დამთავრების შემდეგ სოფელი „სამხთოს“ (სადვთოს) იხდიდა. საღმთოზე ხდებოდა საუქმო დღის დაწესება. ამ დღეს მიწის შეძვრა არ შეიძლებოდა, არც ხარს შეაბამდნენ უღელში (ჯალაბაძე, 1963, 1971, 1986).

ნ. აზიკურის ეთნოგრაფიული მონაცემებით, თუშურ მენიუში კოტორი ყველაზე გავრცელებული საჭმელია და თითქმის ყველა სარიტუალო სუფრის აუცილებელი ელემენტია. იგი ფორმით მრგვალია



(სამ. – 20 სმ). შეიძლება იყოს „კალტიანი“ (ხაჭოიანი), კართოფილიანი, „საგულაყიანი“, იმის მიხედვით, თუ რისთვის და როდის ცხვება იგი. კოტორი უფუარი ცომისაგან გამომცხვარი გულიანი პური. კოტორი არის როგორც საყოველთაო, ყოველდღიური, ისე სარიტუალო სუფრის ატრიბუტი. კოტორს (ამა თუ იმ რიტუალთან დაკავშირებულ ნამცხვარს) აცხობდა ოჯახის უფროსი დიასახლისი „წმინდის“ (ხორბლის) ან სვილის ფქვილისაგან. თუ ოჯახში მეტი არავინ იყო და დედათწესიან დიასახლისს თვითონ მოუხდებოდა კოტორის გამოცხობა, რიტუალის შესრულების წინ კოტორს შედგამდა ცეცხლზე და ვინმე „წმინდას“ სთხოვდა გადმოღებას. ამის შემდეგ ნამცხვარი განწმენდილად ითვლებოდა და შეიძლებოდა მისი გამოყენება. კოტორს, როგორც რიტუალურ პურს, აცხობდნენ შობას, მიცვალებულის სახელზე, მიწათმოქმედებასთან დაკავშირებულ რელიგიური წესების შესრულების დროს. შობის დილას შობის სუფრისათვის გამოაცხობდნენ ერთ დიდ, „საგულაყიან“ კოტორს - დაჭრელებულს სპეციალური საჭრელებით, რომელიც ცომზე ჯვარს სახავდა. სამ კოტორს („საგულაყიანს“) აცხობდნენ ახალი წლის დილას ფუძის ანგელოზის სახელზე, მასზე ანთებდნენ სანთლებს და ილოცებოდნენ. ყველიან ან ხაჭოიან კოტორს აცხობდნენ „გამცხადების“ დღეს, რომელიც ახალი წლიდან მეხუთე დღეს დგებოდა. თუმეტი კოტორს აცხობდნენ ხატში წასაღებადაც. თუ რაიმე ზიანდებოდა სახლში, ფურების სახელზე ხატში წასაღებად კოტორს აცხობდნენ. საგანგებოდ შენახული „ნათაურას“ ერბოთი და კალტი კოტორს გამოაცხობდნენ პატარძლის „ჯვარისკარ“ გაყვანის დროსაც; ასევე ახალშობილის „ჯვარისკარ“ (ხატში) გაყვანის დროსაც გამოაცხობდნენ ერთ დიდ ან სამ პატარა კოტორს. ყურადღებას იქცევს კოტორი, რომელიც მიცვალებული ბავშვებისათვის ცხვება ადრე გაზაფხულზე. მას პირველ ცისქუხილამდე აცხობდა ის ოჯახი, ვისაც მცირეწლოვანი ბავშვი ჰყავდა გარდაცვლილი და მას „ცისსაქუნარას“ ეძახიან. გულად გაზაფხულზე ამოსულ, საკვებად ვარგისი მცენარეების მხალს უღებდნენ (ენძელა ძირიანად, ჭინჭარი, ღოღო, „ხვარტანაყი“, „საჯარაყი“), გამლიან პატარა საკურთხ ტაბლას, მასზე „ცისსაქუნარა“ კოტორს დაჭრიან, ნორჩ მიცვალებულს შენდობას ეტყვიან. ამ რიტუალის დანიშნულება ისაა, რომ იმ ქვეყნად უდუღო პატარა ცისქუხილმა არ შეაშინოს. როგორც კი მოკვდება ადამიანი, ოჯახში მაშინვე გამოაცხობენ სამ ან ხუთ „სულამოსავალაყ კოტორს“. მარხვის დროს კოტორი აუცილებლად კართოფილითა და მცენარეული ზეთით იქნება გამომცხვარი. კოტორს აცხობენ „ახალი სულის“ (ახალი გარდაცვლილის) პატრონები. კალოს დალოცვის დროს, ლეწვას რომ იწყებდნენ, გამოაცხობდნენ სამ კოტორს და სამ ჯმიადს, მათზე სანთლებს დაანთებდნენ, ჯმიადებს კუთხეებს ჩამოატეხდნენ და იქვე კალოზე გადაყრიდნენ. კალოს სალოცავი ჯმიადები „საგულაყიანი“ ყოფილა, რაც მოსავლის სიუხვეს გამოხატავდა. ყველიერის შაბათს (ე.ი. დიდმარხვის მეორე კვირას) ომალოში სასოფლო კოტორს აცხობდნენ. ყველის გულიანი, კალტიანი, საგულიანი, კართოფილიანი კოტორის გარდა არის მხლიანი. მხლიან კოტორს გულად დაკეპილი და ყველარეული ან ხაჭოარეულ მხალს უღებენ; სარიტუალო დანიშნულების კოტორს გულად აუცილებლად ხაჭო ან ყველი აქვს (აზიკური, 1987, 2014).

ტრადიციულ თემის სამობაო სუფრას, რომელიც შობის წინ სადამოს მზადდებოდა, „ქრისტის სუფრა“ ეწოდებოდა. ეს სუფრა მთლიანად სიმბოლური ხასიათისა იყო. სიმბოლური და საკრალური იყო ის ნამცხვრებიც, რომლებიც ქრისტეს სუფრაზე ლაგდებოდა და მათ „სალოცავებს“ ეძახდნენ. ამ „სალოცავებს“ ოჯახში უხუცესი ქალი აცხობდა, რადგან იზარაუდებოდა, რომ იგი დაცული იყო ქალური „რიომობისაგან“ და ამდენად სალოცავების სიწმინდე არ შეიბღალებოდა. გამოცხობას გვიან სადამოს იწყებდა, იმ დროს, როცა კაციც, პირუტყვიც და ყოველგვარი საოჯახო სახმარ-საციქველიც ჭერქვეშ იყო შემობინავებული და არც ოჯახიდან გავიდოდა ვინმე და არც უცხო შემოვიდოდა ოჯახში. პირველ ყოვლისა, გამოაცხობდნენ დიდ კოტორს (ხაჭაპურს ან გულიან ქადას), რომელსაც „ქრისტის საგძალი“ ეწოდებოდა. მერე დააცხობდა სხვადასხვა სიმბოლურ გამოსახულებებს უფუარი ცომისაგან: პატარა, წაგრძელებულ ცომს ნახევარს ქვემოთ დანით შუაზე გაყოფდა, ეს „კაცის აღეა“, კაცის სიმბოლური გამოსახულება; პატარა ოვალური კვერი ხარის სიმბოლოა, „ხარის კვერი“; მრგვალ პურს ოთხ ძუძუსნაირ წაგრძელებას გაუკეთებდა, ეს ფურს გამოხატავდა; ასეთსავე მრგვალ პურს ორ „ძუძუს“ გაუკეთებდა, ეს ცხვრის კვერი იყო; ცხენის სიმბოლოდ ნალისებურ კვერს გამოაცხობდა. დააცხობდა „იარაღის კვერებს“ - პატარა, გახვრეტილ პურებს, იმდენს, რამდენი მამრიც იყო ოჯახში. დააცხობდა „სათავსქვიო კვერებს“, იგივე „ბედის კვერებს“; ერთი პატარა დაბალი თოჯინის მსგავს პურს გამოაცხობდა წაწვეტილებული თავით და ცერცვის მარცვლების თვალებით. ეს „ღომლის დედა“ იყო,

კერის მფარველი ღვთაების სიმბოლო; პატარა პურებს გამოაცხობდა კარების მფარველი ღვთაების სალოცავად.

„ქრისტიანის საგდალს“ შუაზე დაჭრიდა. ერთ ნახევარს ხონჩის შუაში დადებდა, მეორე ნახევარს მეორე დღისთვის შეინახავდა შობის საოჯახო სუფრაზე მისატანად. ხონჩაზე დააღებდა ყველა ნამცხვარს, დადგამდა ერთი ხელადით არაყს და ერთ სანთელს. ამ ხონჩას სამჯერ ცეცხლს შემოავლებდა, რათა ცეცხლს გაეწმიდავებინა, თუ შემთხვევით სირიოშე რამ შეეპარა ამ სუფრის „სალოცავებს“. აიღებდა „სათავსქვიოს კვერებს“ და ოჯახის ყველა წევრს სასთუმლის ქვეშ სათითაოდ შეულაგებდა. „ღომლის დედას“ კერის პირს ჩადგამდა ნაცარში, „კარების ანგელოზის“ სალოცებს საცხოვრებლისა და პირუტყვის სადგომის კარის თავზე შედებდა ავი თვალის დასაჭერად. ასე რომ, შობის დამეს ამ რიტუალური პურების მეშვეობით ადამიანის მთელი სადგომი გაწმინდავდებოდა. ეს „ქრისტეს სუფრა“ ხელუხლებლად იდგა სახლში საახალწლო ციკლის დღეობების ჩათავებამდის. ამავე დამეს გამოაცხობდა ოჯახის დედა წყაროს კვერსაც - უფუარი ცომის მრგვალ პურს, რომლის ერთი გვერდი ხის ჯვრიანი საბეჭდავებით წაღმა მხარედ იყო დაჭრელებული. დილაუთენია ოჯახის რომელიმე წევრი, უფრო ხშირად გასათხოვარი ქალიშვილი უბრად ადგებოდა და წავიდოდა წყაროზე უმძრახი წყლის მოსატანად, თან წაიღებდა წყაროს კვერს, სითეთრეს - ყველის პატარა ნაჭერს, მცირე მატყლის ნაგუნჯალს. წყაროსთან მისული ლოცვას წარმოთქვამდა: „წყალო, პური მოგვიტანე, ბედ-იღბალი გამატანე“. კვერს წყაროს კარზე შეაგორებდა, დახედავდა, კვერი წაღმა მხრიდან დაეცა თუ უკუღმა მხრიდან. წაღმა მხარე ოჯახის იღბლიანობის მანიშნებელი იყო, თუ უკუღმა დაეცემოდა, ლოცვით იტყოდა, ღმერთო ავს ნურაფერს შეგვამთხვევო. წყალს ჭურჭელში აიღებდა, კვერს პატარა კიდეს წაამტვრევდა და თან წაღებულ ყველთან ან მატყლთან ერთად წყაროში ჩაყრიდა. შინ კვლავ უმძრახად მობრუნდებოდა. ამ უმძრახ წყალს ნაკურთხი წყლის ძალა ჰქონდა. საშობაო სუფრის საჭმელების სამზადისთვის ეს წყალი იხმარებოდა. საშობაო სუფრისთვის საჭმელებს დედა დილით მოამზადებდა. ძირითადი აქაც კოტორი იყო, ხორცი და სითეთრე - რძის ნაწარმი პროდუქტები: ყველი, ერბო, ხაჭო. მზის ამოსვლისთვის დიასახლისი სუფრას გაშლიდა და ოჯახი გაიხსნილებდა.

შობის შემდეგ უკვე იწყებოდა საერთო საგვარეულო სამზადისი ახალი წლის დღეობების ხუთდღიანი ციკლის გასასტუმრებლად: იხარებოდა ლუდი, იხდებოდა არაყი, იკვლებოდა საკლავები. ახალი წლის დღესასწაულებს საგვარეულო ერთად იხდიდა. ამ ხუთიდან თითოეულ დღეს თავ-თავისი ფუნქცია ჰქონდა და საჭმელ-სასმელიც ყოველი დღისთვის განსხვავებული იყო, სადაც ჩანდა თუშური სამზარეულოს თავისებურება და თანაც საკრალური ფუნქცია თითოეული საჭმლისა. „ქრისტის სუფრა“ ამ ციკლის ბოლოს, განცხადების დღეს დაილოცებოდა უკვე საოჯახო გარემოში. ოჯახის ყველა წევრი მიიღებდა იმ რიტუალური კვერების წილობებსა და სასმელს, რასაც უმღვდელთა და უეკლესიო თუშეთში, მათი რწმენით, წმინდა ზიარების ძალი და მაღლი ჰქონდა (ცოცანიძე, 2009).

აფხაზური დღესასწაული „ხეჩ ხვამა“, სრულდებოდა ახალი წლის წინა საღამოს მზის ჩასვლის შემდეგ. სრულდებოდა ლოცვა. ხორბლის ფქვილისგან აცხობდნენ დიდი ზომის (დაახლოებით 1 არშინის დიამეტრის) მრგვალი ფორმის „აჩაშვს“ (შაშვის პურს) და შედარებით მცირე ზომის ნახევარ-მთვარისებრ პურს ოჯახის უფროსისათვის (ანთელავა, 2017). აფხაზებს ერთი ტრადიციული ტკბილეული აქვთ სარიტუალო დატვირთვით. მას მიცვალეზულის სულის მოსახსენებელ დღეებში ამზადებენ. ეს ჰალვის ერთგვარი სახეობაა. ფქვილს მოხალავენ სანამ გაოქროსფერდება და შემდეგ წინასწარ მომზადებულ შაქრის სიროფს შეაზულენ, ზელენ მანამ, სანამ ღომის კონსისტენციას მიიღებს (ადეიშვილი, იანტბელიძე, 2018).

ფშავლები აკეთებენ ქონფქვილის ხინკალს. ფშავში მარხვის დროს აკეთებდნენ შინდის, ღოღოს და ფქვილ-წყლის საჭამანდს და ჭამდნენ დანაყილ ნიორ-ნიგვზით.

იცოდნენ ანტრია „გამოსმულას“ გაკეთებაც; ცომის პატარა ნაჭრებს ზვიდან ორ თითს დააჭრდნენ და მაგრად გამოუსვამდნენ, ცომი თხლად დამრგვალდებოდა და შიგნით ფულურო რჩებოდა. მას წვნიანად ხარშავდნენ, ერბოთი აზავებდნენ და ისე ჭამდნენ. აკეთებდნენ კაპარს, რომელიც შემდეგნაირად მზადდებოდა: საღამოთი წყალში საფუარს დააყენებდნენ, მეორე დღეს მას მოადუღებდნენ. ამავე დროს, დიდ ქვაბში 2-3 მუჭა ფქვილმოყრილ წყალს ააღუღებდნენ, როდესაც ორივე კარგად გაცივდებოდა, ერთად ჩაასხამდნენ ქვევრში ან კასრში და თბილად დადგამდნენ სამი დღის განმავლობაში. რის შედეგადაც ღებულობდნენ შუშხუნა გემრიელ სასმელებს, მას „კაპარს“

ეძახდნენ და პურს ატანდნენ და ხმარობდნენ, როგორც გამაგრებულ სასმელს. დიდმარხვის დადგომის სწორეზე (ერთ კვირაში) შაბათი დღე დაწესებული ჰქონდათ უქმე დღედ და მას „მგელთ-უქმს“ ეძახდნენ, რადგან ფშავში მგელი ეტანებოდა პირუტყვს. ამიტომ ოჯახის დიასახლისი ამ დღეს გრძელ პურებს აცხობდა და თითოეულს თავსა და ცერცვის თვალებს უკეთებდა; როდესაც პური ცხვებოდა, ბარდა სკდებოდა და, ამრიგად, მგელს თვალები ეთხრებოდა“. ამ პურებს „მგელთკვერა“ ერქვა; დიდ მარხვის ორი კვირა რომ გამოვიდოდა, შაბათ დღეს უქმობდნენ, ამ დღეს „სულთაკრფას“ ეძახდნენ, ამ დღეს ახალი მკვდრის პატრონი ხარჯსაც (ქელეხს) იხდიდა. ხარჯისათვის აცხობდნენ თხელ ლავაშებს, რასაც ყანწის პირით აჭრელებდნენ. პური თხელი ცხვებოდა; ხარშავდნენ ლობიოს ღოხანს (ხორბალშერეულ ლობიოს), რასაც აზავებდნენ ნიგვზით და ზეთით; გააწყობდნენ სუფრას და მოიხსენიებდნენ თავის მიცვალებულებს. საახალწლოდ თითოეული ოჯახის დიასახლისი აცხობდა ოჯახის წევრთათვის თითო კვერს, მას „ბედის კვერას“ ეძახდნენ. ცალკე აცხობდნენ დიდ საოჯახო კვერს, მას „გოგას“ უწოდებდნენ. „ბედის კვერებს“ ყელსა და თავს უკეთებდნენ ადამიანის მსგავსად. კვერებს აჭრელებდნენ სავარცხლის კბილებით, სადაც აღნიშნული იყო ოჯახის წევრების ის მისწრაფება, რითაც იყო დაინტერესებული: სწავლა, ხელსაქმე, ხელობა. კვერებს შუა ადგილას ჩაუდებდნენ თხილს ან კაკლის გულს: დიასახლისი ცდილობდა გამოცხობის დროს კეცი ერთნაირად ყოფილიყო გახურებული და ზემოდან ერთნაირი სიმხურვალის ნაცარი დაეყრებოდა. როცა კვერების გამოცხობას დაამთავრებდა, ამოიღებდა და დაასუფთავებდა; ოჯახის წევრების მომავალზე დაიწყებოდა მსჯელობა იმის მიხედვით, თუ რომელი კვერი როგორ იყო აფუებული (ბოძაშვილი, 1988).

სოფ. ახადში (ფშავი) საჯი ჰქონდათ, სადაც ათი-თორმეტი პური დაეტეოდა, ნაცარს დაყრიდნენ, გაახურებდნენ, ზედ ცომს დააკრავდნენ ქალწულები. კეცეული საჯზე ცხვებოდა, მრგვალი იყო, გულიანი - ახალ ხაჭოსა და ყველს აურევდნენ ერთმანეთში გულად, ზოგი კი კარტოფილს ურევდა; მაგრამ ხატში კარტოფილი არ შეიძლებოდა. ქალები დიდი იყო, კვერები კი პატარა. ორივე ერბოიანი (ბარდაველიძე, 1974).

ფშავლები აცხობენ, მეტადრე დღესასწაულებში, ქადას, ხმიადს, რომელსაც ხმარობდნენ მიცვალებულის მოსახსენებლად და ხატის სადიდებლადაც. პურს აცხობდნენ ან ცარიელი ქერისას ან დიკაგარეულისას; „ქერდიკასაც“. ცარიელი დიკის პურის ცხობა აუცილებლად სავალდებულოა მიცვალებულების მოსახსენებლად. „სარიგოდ“, „საჯვარობოდ“ და საქორწილოდ. არა დღესასწაულის დროს საჭმელ პურს ფშაველები აცხობდნენ კეცებში რგვალ-რგვალს ანუ სხვილ გრძელ-გრძელ შოთებსა. „სარიგოსა“ და საქორწილოს კი თონეში ან ღუმელში თხელ-თხელ ლავაშებად. მიცვალებულის მოსახსენიებელ და საქორწილოდ გამომცხვარ პურს ამარილებენ. „სარიგო“ პურს ამარილებენ მიცვალებულის სახელზე მღვდლისაგან ნაკურთხი მარილით (ბარდაველიძე, 1974; ხიზანიშვილი, 2018).

ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, თუშეთში საჭმელად ხმარობენ წმინდა ხორბლის (იფქლის) პურს. პურს ან ხაშით აცხობენ, ან უხაშოდ. აცხობენ სხვადასხვანაირ პურებს: 1. შაფართხელაყი - მრგვალი და თხელია, უფუარი, ცხვება კეცზე. 2. კეცის პური - მრგვალი მოზრდილი ზომისა, ნაფუვარი. 3. გრძელაყ პური - ლავაშით არის, უფუარია. 4. ჳმიადი - დიდი მრგვალი პურია, ზოგან 4 კილო გამოვა. ის ნაფუვარიც არის და უფუვარიც. აცხობენ კერაში. ჳმიადს უმთავრესად აცხობენ შირაქში, წოვები კი სახლშიც აცხობენ. 5. ჳუჳუდ - ნახევრად მრგვალია უფუვარი, გულში უშვრებიან ქუმლის დანაყილს და ალაო ფორს. 6. გირცდ - ისეთივეა, როგორც ჳუჳუდ, მაგრამ გულად დაკეპილი ხორცი აქვს, უფუვარია. 7. კოტორი - გულიანია, გულად უშვრებიან ერბოკალტს, უფუვარია. 8. ქრისტეს საგძალი - დიდი გულიანი კოტორი იყო. აცხობენ შობის წინ და ახალწლამდე ინახავდნენ. ახალ წელს გასჭრიდნენ და იტყოდნენ: „ძალო და მადლო ქრისტესავ, შენ შეიწიე საგძალიო“. 9. კვერი - ხინკალია, გულად უშვრებიან ხორცს, ერბოს კალტს, ხაჭოს, ჭინჭარს, შებუს (დანძილი), კარტოფილს, ის უფუვარი არის. 10. ბარიან კვერი - კვერია, რომელსაც გულად დაკუნული ბარი ჰქონდა; ის უწინ იცოდნენ. თითო კვერი 2 გირვანქა გამოვიდოდა. ერთი კაცი ორს ძლივს შეჭამდა. კვერს წითელი მჭვარტლის გემოიანი და მლაშე წვენი ჰქონდა. 11. კერის კვერი - (ძველად „ყვერბთნანო“) პატარა და მრგვალი კვერია. აცხობენ საახალწლოდ. მას ან ნაღვერდალშივე ჩასწავდნენ, ან თუ გადმოიღებდნენ, სადმე მიაგდებდნენ და იქ თავი შეჭამდა. 12. მიწკონაყი - თხელი, მირგველაც (მრგვალი) პურია, გამომცხვარი კეცზე, ალაოს უფუვარი ფქვილიდან. გემოთ ტკბილია. 13. მოტ ღემილაყი (ძველად) ანუ მოსმულაყი (ეხლა), რომელსაც

კახეთში ფშავლები და კახელები „ანტირიას“ ეძახიან; ბურბუმელას ჰგავს, თხელია, უფუვარი. მას ჩაყრიან ადუღებულ წყალში. მოხარშვის შემდეგ გადაწურავენ ქვაბით, ამოიღებენ ქაფქირაყით, ჩააწყობენ ხის ჯამში, დაასხამენ ერბოში გაკეთებულ კალტს, უზამენ ხახვს, კვერცხს, ამათ გაქნიან და ზედ დაასხამენ და მერე ჭამენ ან გამწვებებული ჩხირით, ან კოვზით, ან ქიტით. ერბოს მაგიერ (მარხვაში და ისედაც) შეიძლება დაასხან გაქნილი ნიორ-წყალი და ასე ჭამონ. 14. გორდილაყი - ის კვერით მრგვალია, ცომს გააკეთებენ კვერად, ცხელ წყალში ჩაყრიან და ისე ხარშავენ, როდესაც მოიხარშება წყალზე, მაღლა დადებენ, ნაფუვარიც არის და უფუვარიც. 15. მაჭკატი - მარილით შეზავებულ წყალზე ან რძეზე მოუკიდებენ ფქვილს, მერე ამოიღებენ კოჩხოთი და დაასხამენ გახურებულ კეცზე. ის გაიმლება თითონ და გაუკეთდება ორეტიები ყველივით. ძირს როცა გამოცხვება, მერმე ასტამაყით გადააბრუნებენ, გამოცხვება და აიღებენ. ერბოსა და კალტს მოადუღებენ ერთად. მაჭკატს ხელით მოტეხავენ, ერბო - კალტში ამოაწობენ და ისე ჭამენ. 16. სამყურა ჯმიადი - სამკუთხი პურია, ხატის არის ნაფუვარიც და უფუვარიც. თითო კომლს ხატში მიაქვს 3 ცალი. 17. ვაცე - აცხობენ ხატობას, წლისთავს, მგელჯიხვობას; ორკაპია, ნაფუვარი. 18. ბაცუკაყი - აცხობენ ხატობას, წლისთავს, ორკაპია, ნაფუვარი; აცხობენ მეორენაირ ბაცუკაყს - სულთკრეფას - სულეთთან დაკავშირებულ დღეობაზე, ყველიერის ბოლო კვირას. ორკაპია, ნაფუვარი. 19. ღომლის დედა - აცხობენ „სულთკურთხევას“ ბაღებისათვის, ნაფუვარია. 20. ჯიხვი - აცხობენ მგელჯი ჰვაყობას, ნაფუვარია. 21. კვერი - „კრენდელივით“ არის, ოღონ უკანასკნელზე დიდია  $\frac{1}{4}$  გირვანქაზე მეტი გამოდის. 22. კვერი - მრგვალია, პატარა ზომის პურია, „თით-დაჭირებულ“, მას ხარჯში გასცემენ კვამლზე. 23. ღვანჭილაყი - ღუმელში აცხობენ, ამასაც ხარჯში გასცემენ კვამლზე. 24. ხინკალი ან საკვამლო მრგვალი მოყვანილობის პურია. აცხობენ ღუმელში. ნაფუვარია. 25. ბიჭონი - დახალულ სულადს ეწოდება, აკეთებენ იფქლისას. წმიდა ფქვილად იფქლის ფქვილი ითვლება, მერე არის სვილისა და ქერის ფქვილი. გარდანა - პურს ჩაფშვნიან ერბოკვერცხიან რძეში და ცოტათი წამოადუღებენ, შეჭამანდს თუმები „სატანსაბოს“ უწოდებენ (მაკალათია, 1933; ჯიქია, 1967; ბოჭორიძე, 1993).

„მთიულეთში ხორბალი წმინდისაგან აცხობენ ხმიადს და საფუარიან პურს; ლავაშს კეცზე აცხობენ; პურს კი ფეჩში; ყოველდღიურად უმთავრესად ქერით და დიკით იკვებებიან და მათ საჯალაბოს უწოდებენ. ხორბალს (საწმინდარს) ხატობა დღეობისა თუ ქორწილისათვის ინახავენ. ნამცხვრებში მიღებულია ქადა გულიანი; საბიზგინდი დიკის ფქვილისაგან ცხვება, შიგ ყველსა დებენ, ერბოში აწყობენ და ისე ჭამენ; ნიორპურა, ხაჭო-მხლოვანი (შიგ ხაჭონარეზ მხალსა დებენ); ატრია (გათხელებულ ცომს) დასჭრიან და რძეში მოხარშავენ. ხინკალს აკეთებენ ხავიწისას (ერბო - ფქვილში არეული). ქორწილის შემთხვევაში იყენებენ „ჯვრის პურს“, ნეფე-დედოფალს წინ დაუდებენ. ახალწლისათვის მთიულეები წინა დღით ადამიანის და საქონლის ბედისკვერებს აცხობენ. აგრეთვე, ძველისა და ახალი წლისათვის - ორ დიდ ბედის კვერს. ძველისას ახალი წლის გათენებამდე შეჭამენ; ახალი წლისას კი ნათლიდებამდე ინახავენ. კვერების ცხობისას ერთი კვერის შუაში ხაზს გაავლებენ და ზედ ბარისა და მთის ნიშანსაც დაადებენ, თან უცქერიან თუ რომელ მხარეს აიწევს, მოსავალიც იმ მხარეზე იქნებაო. ბედის კვერებსაც თავიანთი ნიშნები აქვთ და გამოცხობისას ვისიც აიწევა, იმ წელს ის იმატებსო, ვისიც არა, დაიკლებსო“ (მაკალათია, 1930).

„მთიულეთსა და ფშავში ერთდროულად იყო დაცული წელიწადში ერთ-ერთი დღე, კერძოდ, უქმე - „მგელთუქმე“. ამ დღეს ოჯახები ცხოველის მსგავს მოგრძო კვერებს აცხობდნენ, რომელსაც „მგელთ კვერებს“ უწოდებდნენ. ამ კვერებს ბავშვები გაიტანდნენ ტყეში, დადებდნენ ხესთან ან ბუჩქზე და მშვილდ-ისრებს ესროდნენ, რაც იმას ნიშნავდა, რომ მათი ცხვარი და ძროხა დაცული უნდა ყოფილიყო ყოველგვარი ნადირისაგან. სტუმრის პატივსაცემად მიღებული იყო ქადა, ხავიწი; სტუმარი სახლში ესტუმრებოდა თუ არა, ერთ კეცში ქადა უნდა გამოეცხო, მეორეში კი ხმიადი“ (ხუცურაული, 2008).

„მთიულეთში მკის სამუშაოს დასრულებასთან დაკავშირებით სრულდებოდა აგრარული ხასიათის რიტუალი - ნამგალ-წვერი. სამკლიდან მობრუნების შემდგომ ნამგალს ფქვილის გოდორში ჩადებდნენ. დიასახლისი გოდორთან ფქვილის ამოსაღებად მივიდოდა, თითოს ნამგალზე გაიჭრიდა და ამ ფქვილისაგან გააკეთებდა ხინკალს, აანთებდა სანთლებს და ოჯახის ჭირნახულის მოსავლიანობაზე დაილოცებოდა“ (ანთელავა, 2017).

მთხრობელთა გადმოცემით - „მთაში ყველა სოფელს აქვს თავისი ტრადიცია და სალოცავი. სალოცავში როცა მიდიან, აცნობენ ქალებს, რომელიც მზადდება შემდეგნაირად: ვადნობთ რამდენიმე კოვზ ერბოს და ხორბლის ფქვილს ნელ-ნელა შევაზილავთ ამ ერბოში; რომ შესქელდება, მერე ჩაჭყრით ყველს და ვუმატებთ მარილს. ამას ჰქვია ერბო-ყველის გული, ასე აცნობენ ქალებს ხატისთვის; ეს მიაქვთ სალოცავში. ხევისბერი ლოცავდა და სერავდა ქალებს და ჯვრის ფორმას აძლევდა და სწირავდა სალოცავს. ან შეწირულებს გაჭირვებულ ოჯახებს ურიგებდნენ. ეს ქალები ცხვებოდა ოჯახის ყველა წევრის სახელზე. ბავშვების სახელზე პატარა ზომისას აცნობდნენ; დიდებზე დიდი ზომის“ (გუდამაყარი, სოფ. მაქართა. მთხრ. ი. წიკლაური, 2020).

ხევში პურის ფქვილი ფართოდ მოიხმარება სხვადასხვა ნამცხვრის დასამზადებლად. ერთ-ერთი ასეთი სახელდახელო საჭმელი იყო ხაბიზგინაი, რომლის რამდენიმე სახეობა არსებობს: შამაკრულაი, ჯიმლოვანაი, ხაჭოპური, მხლოვანი და სხვ., ხევში განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭებოდა შესაბამისი კალენდარული სარიტუალო ნამცხვრების მომზადებას. შობის წინა დამეს ცხვებოდა „ყორბოული“, რასაც მეორენაირად ერქვა „ქრისტეს პური“; „ყორბოულის“ გამოცნობის შემდეგ ცხვებოდა ბედის კვერები; საახალწლოდ ყველა ოჯახში ცხვებოდა საკვლევი ქადა, რომლის ზედაპირზე გამოსახავდნენ ჯვარს, შემდეგ ზემოდან წაუსვამდნენ ერბოს. ხევში ერთ-ერთი ყველაზე ტრადიციული და საპატიო ნამცხვარი იყო ქადა. ქადის მიტანით გამოხატავდნენ ოჯახის პატივისცემას; განსაკუთრებით ქორწილ-ნათლობაში. მოხუერი ნამცხვრების ერთ-ერთი სახეობაა ნაზუქი და ზელილი; ფუმრუკები, რომელიც იყო ორნაირი: ერთი წყლისა, მასში ჩაყრილი და გაბრტყელებული ცომის ნაჭრებით, ხოლო მეორე რძის ფუმრუკი, რძეში მოხარშული ცომის ნაჭრები. ფუმრუკს ცვლიდა ატრიაი - გაბრტყელებული ცომის ოთხკუთხედად დაჭრილი ნაწილები (გომიაშვილი, ფიცხელაური, 2016).

ქართველ მთიულთა ყოფაში მიღებული იყო ასეთი წესი: მას შემდეგ რაც დანიშნული ვაჟი სასიამოროს სახლიდან დაბრუნდებოდა, მისი ოჯახი საპატარძლოს სანახავად წასვლისათვის მზადებას შეუდგებოდა; საამისოდ გამოაცხობდნენ ორმოცდაათამდე კმიაღს (პურს), ხონაას პურს, ტაბაკის ქადას, საუბნო ქადას, საუბნო პურს - ე.წ. ქობობს (ერბოში მოზეულილი პური); კმიაღების გამოცნობა რძლების მოვალეობას შეადგენდა. ხონაას პურების და ტაბაკის ქადას სადღეამთილო აცნობდა, ხოლო საუბნო ქადასა და ქობობს ოჯახის დიასახლისის რძლების დახმარებით; თუ ოჯახის დიასახლისად სადღეამთილო ითვლებოდა, მაშინ საუბნო ქადასა და ქობობს ის აცნობდა, ხონაას პურებსა და ტაბაკის ქადას უფროსი რძალი, ხოლო კმიაღებს უმცროსი რძალი (კმიაღი ჩვეულებრივ ქერისა და ქერ-სვილისა ან სვილის პურს ეწოდებოდა და ღუმელში ცხვებოდა), მაგრამ სანახავად მისვლისათვის აუცილებლად ხორბლის („იფქლის“) კმიაღებს გამოაცხობდნენ. ერთი ხონა ფქვილისა-გან ღუმელის კეცზე გამომცხვარ პურს მოხევეები ჯონაას პურს უწოდებდნენ. დაახლოებით ამდენივე ფქვილი და 1 კგ-მდე ერბო სჭირდებოდა ტაბაკის ქადას. ყოველივე ეს ვაჟის ოჯახის „სანახავისათვის“ განკუთვნილ ძღვენს წარმოადგენდა. თავთუხი ხევში ცოტა მოჰყავდათ. მოჰქონდათ ჩრდილო კავკასიიდან; თავთუხი წყლით არ იზილებოდა, მაგრამ მისი სიმშრალის გამო მახუხით გამომცხვარი თავთუხი მაინც მშრალი გამოდიოდა და საღამოსთვის მჭადივით იშლებოდა. ხორბლის ფქვილი, რომელსაც იფქლი ერქვა, ყველა სახის პურთან შედარებით ღვედიანობით და გემოთი გამოირჩეოდა. იფქლის ცომი მხოლოდ მახუხით იზილებოდა. ზოგჯერ იფქლში თეთრი სიმინდის ფქვილს ურევდნენ და ნამცხვარში ხმარობდნენ; სიმინდის რბილად დაფქული ფქვილისაგან მზადდებოდა აგრეთვე ალტამები ანუ ხამპალები; ალტამა ბრტყელი მოყვანილობის პატარა კვერი იყო, რამდენიმე ასეთ კვერს მღუღარეში ჩაყრიდნენ და მოხარშულს ერბოსთან და ყველთან ერთად ჭამდნენ. იცოდნენ ქადის გულიანი ალტამების მოხარშვაც, რაც სატანს არ საჭიროებდა. პურის ნაკლებობის შემთხვევაში ალტამებს მწყემსებიც ამზადებდნენ; მწყემსები საგზლად იყენებდნენ ე.წ. ერბო-ჭალის კუნჭს; ქვაბში ჩაყრიდნენ რბილად დაფქული სიმინდის ფქვილს, მას რომ მოხალავდნენ, ერბოში ან ზეთში აზელდნენ, მარილით შეაზავებდნენ და ბურთებივით დაამრგვალებდნენ, ამას ერქვა „ჭალის კუნჭი“. აცნობდნენ ხაბიზგინას (იყენებდნენ ამისათვის მრგვალი ქერის ან ქერ-სვილის ფქვილის ცომს). ხაბიზგინას მრავალი სახე არსებობდა; ყველაზე გემრიელად ითვლებოდა იფქლის ქერქში ჩადებული ამოჭყლეტილი ან გახეხილი ახალი ყველიანი ხაბიზგინა; ზოგჯერ კარტოფილიან ხაბიზგინას

აცხობდნენ, ან კარტოფილიან-ყველიანს. აცხობდნენ ქონ-ყველის საბიზგინას. კარგად გაფშვნილ ყველს ზემოდან დააჭრიან ძროხის მუცლის ქონს; აცხობენ აგრეთვე კომბოსტოს გულიან ნამცხვარს, რასაც ეწოდება „კაპუსტაის შამაკრულია“; გამოცხობამდე წვრილად დაჭრიან კომბოსტოს ან მის წნილს, მოთუთქავენ, გაციებენ და გაწურავენ. ზოგიერთი დიასახლისი დაფშვნილ ყველსაც გაურევს და ცხიმად იხმარს ერბოს, ქონს ან ზეთს. ასეთ შეზავებულ გულს ჩადებენ სახაბიზგინე ქერქში და გამოაცხობენ ან ერბოთი შეწავვენ. ხევში იცოდნენ აგრეთვე ბოლოკის შამაკრულია. წვრილად დაჭრილ ან გახეხილ ბოლოკს შეურევენ ერბოს, ქონს ან ზეთს, მარილით შეაზავებენ, ჩადებენ სახაბიზგინე ქვაბში და აცხობდნენ. შეწვა არ ხდებოდა. აცხობდნენ ლებიოს შემაკრულიას. ასევე ჯიმლოვანაის შემაკრულიას; მისგან შეჭამანდსაც ამზადებენ. ჯიმლას (სოკო) მღუდარეში ჩაყრიან, მარილითა და ერბოთი შეაზავებენ, კვერცხს მოასხამენ და პურთან შეექცეოდნენ. იციან მისი შეწვაც, ამ მიზნით გარეცხილ ჯიმლას ხელის მოჭერით გაწურავენ, შეურევენ ერბოს, ქონს ან ზეთს, ზემოდან ყველს დააფხვნიან, კვერცხს მოასხამენ, ათქვეფავენ და ტაფაში შეწავვენ. აკეთებენ აგრეთვე ხაჭო-პურს - დიდი მოცულობის სქელ ნამცხვარს; ამისათვის იყენებენ თეთრ ქერის, ქერ-სვილის ან იშვიათად იფქლის ცომს (ითონიშვილი, 1960, 2015).

ხევსურები გამოცხვარ პურს ბავშვების ენაზე ბაბას უწოდებენ.

აკეთებენ სხვადასხვა ფორმისა და დანიშნულების ნამცხვრებს, მათგან ზოგი გულიანია, ზოგიც უგულოა. უგულო ნამცხვრებიდან ყოველდღიური მოხმარებისათვის აცხობენ პურის კვერს//კვერს, მრგვალს, შუაში ოდნავ ჩაღრმავებულ პურს; ჯმიადს იმავე ფორმის, ოღონდ ცოტა უფრო მცირე ზომის. პურს, „საფართხელას“ (შაფართხელას) - თხელ მრგვალ პურს.

უგულო ნამცხვრებიდან მიცვალებულის კულტთან დაკავშირებით აცხობენ პატარ-პატარა მრგვალ კვერებს, რომის ფორმის ლაოშებს, მრავალტოტა ნამცხვრებს - ბაჩაყურაებს და სხვ. ამ ნამცხვრებს ყველთან, ერბოსთან, ხორცთან და სხვა პროდუქტებთან ერთად დააწყობენ ტაბლაზე (სუფრაზე) და სახელს დაზღებენ, მიცვალებულებს „გაუგზავნიან საიქიოში“.

ახალ წელს ყოველი ოჯახი აცხობს სამეკვლეოს, მრგვალ მოზრდილ პურს, რომელსაც აქვს ჭიტი (ჩაზნეილი მხარე) და ფერი, ჩვეულებრივი, გლუვი მხარე; სამეკვლეოს კარებში შეაგებებს დიასახლისი ხატიდან მოსულ მეკვლეს, მეკვლე სამჯერ შეაგორებს სამეკვლეოს სახლში და დაილოცება. ახალ წელს აცხობენ ბედის კვერებს, ან ხავიწის გულიანს ანდა უგულო ჯმიადს, რომლის ჩაღრმავებულ მხარეს გაყინული ერბოთი ამოტენიან, ამოავსებენ. ბედის კვერებს ჩამოურიგებენ ბიძაშვილებს და გაუგზავნიან ახლო ნათესავებს. მარილში მცირე რაოდენობის ფქვილს შეურევენ და გამოაცხობენ „წერის კვერებს“, მრგვალ პატარა კვერებს. კუდიანთ წუხრას („დიდ ხუთშაბათს“) სამ ასეთ კვერს შეჭამს გასათხოვარი გოგო ან უცოლო ვაჟი, მთელ დღეს წყალს არ დალევეს, არც პურს შეჭამს და საღამოზე წავა სოფლის განაპირას რომელიმე ხიდთან, ან წყლის პირზე სადმე და იქ სმენაობს. ხევსურების რწმენით, ეშმაკები დაუძახებენ, თუ ვინაა მისი საბედო. აცხობენ წვრილ კვერებს, აშლებსაც (აშალი), რომლებსაც ენკენიამი (ხატობა შემოდგომაზე) ხატში მისულ ბავშვებს „მიაშლიან“ (გადაუყრიან) ხოლმე. ყველა ბავშვი ცდილობს, რაც შეიძლება მეტი აშალი დაიჭიროს. სხვადასხვა რიტუალებისათვის აცხობენ ქადას, ხავიწს, სატნის ან ხორცის გულიან დიდ ნამცხვარს. კვერულს - ქადაზე უფრო პატარა ნამცხვარს. „მ ა ს ა ნ თ ო ს“ - სამ ან ცხრა ცალ კვერულს; კუბატს, ნახევარსფეროს ფორმის ნამცხვარს. მასაკითხს - კვერულს, რომელსაც არაყთან ერთად ხატის მსახურებს უგზავნიან ხოლმე სოფლიდან. ს ა ნ ე რ ბ ი ე ლ ო ს — ხავიწისგულიან მოზრდილ ქადას, რომელსაც დოდის შემდეგ მისცემენ ყოველ მხედარს. „საწმითმატიროლოს“ - დიდ ქადას, რომელსაც ჯმით მატირალს აძლევენ ხოლმე მიცვალებულის ხარჯში. ხვნის დასაწყისთვის აცხობენ უღელზე გასაჯლეჩს ხავიწიან ქადას, რომელსაც მაწნავი ხუცესს „მანთებიებს“; ხოლო შემდეგ დ ა უ უ დ ლ ვ ი ლ ი ხარების უღელზე „გახჯლეჩს“ (გატეხს). მაწნავი მანთებულ უღელზე გასაჯლეჩის თითო ლუკმას ხარებს შეაჭმევს და მერე დაიწყებს ხვნას. ზემოხსენებულ კვერულს არხოტელები ქადისკვერს ეძახიან (ჭინჭარაული, 1960).

„საინგილოში, ახალი წლის დღით ოჯახის უფროსი უმძრახად წავიდოდა წყალზე, თან წაიღებდა წყლის ჭურჭელს და „აბგით“ პურის მარცვალს, ხელ-პირს დაიბანდა, პურის მარცვალს დაასველებდა, ჭურჭელს წყლით გაავსებდა, გზად თხილის დაკვირტულ ტოტებს მოტეხდა და ყველაფერ ამას სახლში წაიღებდა; თხილის დაკვირტული ტოტები ნაყოფიერების მომტანი უნდა ყოფილიყო და ...“სახლში შესვლისას თხილის ტოტებს საკანზე (კიდობანზე) დადებდა, პურის

მარცვალს კი მიმოაბნევდა სახლის კუთხე-კუნჭულში, როგორც დოვლათის სიმბოლოს, ამას „საკენკის დათესვას“ უწოდებდნენ; ახალ წლისათვის აცხობდნენ აგრეთვე წინა დღით რიტუალურ პურებს... „ბოსელს ბავშვები უკვლევდნენ, თან წაიღებდნენ საქონლისათვის სპეციალურად გამომცხვარ კვერებს, რომლებსაც ჯერ რქებზე წამოაცვამდნენ და შემდეგ შეაჭმევდნენ.

კორკოტოვა (კორკოტობა) იმართებოდა დიდმარხვის შემოსვლიდან ოცდამეოთხე დღეს. ეს დღე მიცვალებულების დღედ იყო მიჩნეული. ამ დღეს ყველა ოჯახში მიცვალებულების სახელზე მოხარშავდნენ კორკოტს - დაღერდილ ხორბლის ფაფას, რომელსაც აზავებდნენ დანაყილი ნიგვზით, თაფლით, ქიშმიშით ან მხოლოდ ნიგვზით და ზეთით. კორკოტობა, როგორც წესი, აპრილში (24-25) აპრილს მოდიოდა, სწორედ ამ პერიოდში ყორყოტებმა იციან საინგილოზე გადაფრენა. ახალი წლისათვის ყველა ოჯახი ახალ პურს აცხობს, პატარა ბავშვებს ლოლუებს უცხობენ, მოზრდილ ბავშვებს ნამგლებს; გოგოებს ჯარას, მოხუცებულებს და ხანში შესულებს - ბასილებს. პურს ისევე ლეწავენ, როგორც ქართლ-კახეთში. პურს ადგილობრივი ფქვილისაგან აცხობენ და ცივი წყლით ზელენ დიდ ვარცლში; აცხობენ გრძელსა და ვიწრო პურებს, რომლებსაც აქ შოთებს ეძახიან. აქაური შოთი კახურისაგან მხოლოდ სიმცირით განირჩევა. გარდა შოთებისა, საინგილოში ლავაშების გამომცხობაც იციან, მაგრამ ლავაშს აცხობენ დიდი წვეულების დროს, ქორწილში ან ქელეხში; უფრო იშვიათად აცხობენ საინგილოში ნაზუქს და ამასაც რაიმე საგანგებო შემთხვევისათვის. ქადებისა და ხაჭაპურების გამომცხობა საინგილოში არ იციან. საზოგადოდ, საინგილოში თეთრი პური ცხვება. პური გემრიელია, მაგრამ საკმარისად არ აფუებენ. ეს უფრო იმიტომ, რომ ცივ წყალს ხმარობენ მოსაზულად. პურის ჭამის დროს გრძელ შოთებს ერთმანეთს გაუწოდებენ; ერთი ორივე ხელს ერთ ბოლოში მოჰკიდებს, მეორე მეორეში შოთს და თან იტყვიან, „ღმერთო შენ“, ესე იგი, ღმერთო, შენ გვწყალობდეო“ (ედილი, 1947, 1997; ბოკუჩავა, 1999).

ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, ტრადიციული პურის ფორმებიდან კახეთში (თელავი, გურჯაანი) დამოწმდა ყოველდღიური საჭიროებისათვის გამომცხვარი მრგვალი („გურგვალი“) პური, სადღესასწაულო შოთი და ლავაში; რიტუალური პურებიდან - საქორწილო, ჯვრისა და საახალწლო ბედის კვერები (ბასილა), კრუხ-წიწილა, ხარის რქა, უღელი, პურის ორმო, ძროხის ძუძუ, ქვევრი, თონე, ასტრალური ნიშნით აღბეჭდილი მზის სხივებიანი პური და სხვ. ძველად მინდვრის სამუშაოებთან დაკავშირებით აცხობდნენ შემდეგი სახისა და სახელწოდების სარიტუალო კვერებს: „პურის თავთავი, ქერის თავთავი, ფეტვის თავთავი, გობი, რომელშიც მოთავსებული იყო პურის ცომი, მხვნილი ხარები, დასაფარცხავი ხარები და სხვ. (გოცირიძე, 1990; გვიმრაძე, 1999).

„ქისტები ხატის შესაწირი გულიანი ქადისა და სამკუთხა პურების გამომცხობის დროს, ზედ ჯვრებს გამოსახავენ. ქისტებისათვის ყველაზე მთავარი დღესასწაული იყო ახალი წელი. ამ დღისათვის წინასწარ აცხობდნენ საგანგებო პურებს. გამომცხვარ პურს თავისებური ფორმა ჰქონდა. მასზე გამოსახული იყო სხვადასხვა ფიგურები. რიტუალური პურის ნაწილი ოჯახის ყველა წევრს უნდა ეჭამა. აცხობდნენ აგრეთვე სხვა ფორმის პატარა-პატარა პურებსაც, ოჯახის უფროსის, ოჯახის წევრების, სტუმრების, გათხოვილი ქალების სახელზე. ახალი წლის საქმელების მომზადება წინასწარ გასუფთავებულ კერაზე იცოდნენ“ (მარგოშვილი, 1985).

ქიზიყის ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, ქორწილში ჯვრის პურის მიტანის აუცილებლობა საყოველთაოდ ცნობილია მეტ-ნაკლები თავისებურებებით. იგი თავისი ატრიბუტებით (ვაშლი, თხილი, კაკალი), მასზე დაძერწილი ფრინველებით, მარნის ორნამენტებით და სხვადასხვა სახეებით ნაყოფიერების სიმბოლო იყო. ნეფე-დედოფალს ტკბილეულით ეგებებოდნენ დედაბოძთან: დედაბოძზე პატარა ფიცარი იყო დამაგრებული, რომელზედაც „ხელი ლამფა ან სანთელი ეწყო. ქალიც და ვაჟიც ამით უნდა მიეცილებინათ სამეფო სადედოფლო ტახტამდე. დედოფლის ბალიშზე მცირეწლოვანი დედამიანი ვაჟი იწვა, რომელსაც თავზე წითელი ბადღადი ჰქონდა დაფარებული. მას ეჭირა ხმიადი, რომელზედაც ხის ჯამი იდო, თაფლითა და საფუარით (პურის ფქვილის ცომი). ბავშვი მოტენდა ხმიადს, თაფლში ამოავლებდა და ჯერ ნეფეს, შემდეგ დედოფალს შეაჭმევდა“.

ქართლში დედოფალს ქორწილის დღეს სახლის ზღურბლზე ახვედრებდნენ პურის ცომით ან ერბოთი სავსე ქოთანს.

საინგილოში აცხობენ ხმალივით გრძელ პურებს, რომელსაც შოთს უწოდებენ, აგრეთვე, ლავაშებს და ნაზუქებს (ძველი ტფილისი, 1913).

საინგილოში დედოფალი პურის ცომს კარის წირთხლთან დებდა, ფქვილის კასრში კი ხელს აყოფინებდნენ (ნანობაშვილი, 1988).

## ხორბლის კულტურის დამუშავების ქართული ხალხური წესები. გავრცელება

ამიერკავკასიაში უძველესი დროიდანვე განვითარებული იყო ხორბლეული, საერთოდ, თავთავიანი პურეულის კულტურა თავისი მრავალგვარი სახეებით. პურეული კულტურებიდან ხორბალს საქართველოსა და მთელ ამიერკავკასიაშიც პურეულთა შორის იმთავითვე გაბატონებული მდგომარეობა ეჭირა; მე-19 საუკუნის ბოლოსაც, მიუხედავად იმისა, რომ ამ დროისათვის აქ უკვე ფართოდ გავრცელება ჰქოვა სიმინდმა, პირველ ადგილზე საერთო ჯამში მაინც გამოდის ხორბალი, რომელსაც, კერძოდ, აღმოსავლეთ ამიერკავკასიაში მთელი მარცვლეულის ნათესების უდიდესი ნაწილი ეჭირა.

ქართლ-კახეთის სამეფოში ჰქონდათ პურის სახელმწიფო მარაგები (პურის ასეთი საწყობები იყო თბილისში, გორში, სიღნაღში და სხვ.), მაგრამ ის უპირატესად სამხედრო დანიშნულებისათვის იყო განკუთვნილი (გუგუშვილი, 1959).

ახასიათებდა რა მიწათმოქმედებისა და, კერძოდ, მარცვლეული მეურნეობის მნიშვნელობას, ილია ჭავჭავაძე 1886 წ. წერდა, რომ „ერთი უდიდესი წყარო სიმდიდრისა უფრო მტკიცე და საიმედო ხვნა-თესვაა, მიწათმოქმედება ყოველგვარი, იმიტომ, რომ ამ მრეწველობის ნაამაგარი შეადგენს უპირველეს საჭიროებას ადამიანის ცხოვრებისათვის“ (ივერია, 1886).

ნიკო კეცხოველი აღნიშნავდა: „რაჭა-ლეჩხუმში და სხვაგან აღმოჩენილი იქნა ზანდური (*T. timopheevii*), მახა, ასლი, გვაწა მახა (*T. tubalicum* Dekapr.); ჩელტა მახა (*T. imereticum* Dekapr.). დიკა, რომელიც განკუთვნილია მთის ზონისათვის. თავთუხი, დოლის პური; ბარისათვის - თეთრი დოლი, შემადლებული ადგილებისათვის - წითელი დოლი. მახას და ზანდურს (1971-72 წწ-ში) თესავენ ცოტას „სახაჭაპურედ“. კარგი ფქვილი იცოდა, თეთრი და ძარღვიანი. დიკის თესვა-მოყვანის კლასიკურ მხარეში (ქსნის ხეობა, არაგვის ხეობა, ივრის ხეობა, რაჭა, სვანეთი) მისი თითო-ოროლა ნაკვეთიდა იყო - მთაში დიკას აღარ თესავენ, იმიტომ, რომ მთა გადაყვანილ იქნა მესაქონლეობაზე. ბარად კი დოლის პური განდევნა სხვადასხვა სელექციურმა ჯიშებმა“.

ამგვარად, ვკარგავთ მსოფლიოში უნიკალურ გენოფონდს. ამ გენოფონდით ფართოდ სარგებლობს უცხოეთის ქვეყნები (ამერიკა, იაპონია, იტალია), ამ ხორბლეულის დახმარებით გამოჰყავთ მალალმოსავლიანი ჯიშები (კეცხოველი, 1973).

დიდი ხნის განმავლობაში ქვემო ქართლის სოფლის მეურნეობის ერთ-ერთი წამყვანი დარგი იყო მარცვლეული მეურნეობა. 1953 წელს მხოლოდ მარნეულის რაიონზე მარცვლეულის ნათესების თითქმის 30% მოდიოდა. 1980 წლის მონაცემებით, ნათესებით პირველ ადგილზეა თეთრიწყაროს რ-ნი (10.6 ათასი ჰა), შემდეგ კი წალკის რაიონი (7.7 ათასი ჰა). მარცვლეულ კულტურათა შორის წამყვანი საშემოდგომო ხორბალი იყო; საგაზაფხულო ხორბალი ქვემო ქართლში აღარ ითესებოდა. ამიერკავკასიის რკინიგზის გაყვანამდე ე.წ. ბორჩალოს ხორბალი „თარაქიამის“ სახელით უფრო ადრე შემოდიოდა თბილისის ბაზარზე და საკმაოდ მაღალი ხარისხისა იყო (საქართველოს აღმოსავლეთ ცენტრალური ეკონომიკური რაიონი, ქვემო ქართლის ქვერაიონი, 1980).

მეცხრამეტე საუკუნეში ქალაქ თბილისის სწრაფმა ზრდამ და ვაჭრობის აღმავლობამ გამოიწვია მის ირგვლივ მდებარე სოფლებში მეურნეობის წინ წამოწევა; თუ რა დიდი იყო ლტოლვა სახნავ-სათიბი მიწებისადმი, ამას ვერის ხეობაში ჯ. სონდულაშვილის მიერ დამოწმებული ეთნოგრაფიული მასალებიც მოწმობს. „პაპაჩემს ჰქონდა დრეში მიწა. ნადელი, რომელიც ტყით ყოფილა დაფარული და ნახშირის დაწვა დაუწყია (ვერის ხეობის სოფლებიდან ნახშირის თბილისში უზიდებოდნენ ურმით)... ნახშირს ჩვენ ვწვავდით იმ მიზნით, რომ მიწა განთავისუფლებულიყო ტყისაგან; ტყისაგან განთავისუფლებულ მიწას ახო ეწოდებოდა. ვერის ხეობის გეოგრაფიული მდებარეობის მიხედვით, თუ ახო მალალმითიან ადგილზე იყო, იქ ქერი ითესებოდა და თუ დაბლობში იყო ახო, მაშინ პურს თესავდნენ. აღსანიშნავია ის გარემოება, რომ ვერის ხეობის იმ ადგილებში, სადაც ახო აღებული, ყველგან პანტის უზარმაზარ ძირებს ვხვდებით. მთხრობელის გადმოცემით „მამულის პატრონი



ყოველთვის ცდილობდა პანტა არ მოეჭრა. პანტა ჩვენი დოვლათი იყო. ვაკეთებდით ჩირს, ვყიდდით, ვინახავდით. 1954-1955 წწ. კილოს 5 მანეთად ვყიდდით. ხანდისხან ვხარშავდით. ტკბილი პანტის წვენი კარგია; განსაკუთრებით ფადარათისათვის. ჩირს ვინახავდით, ფურნეში ვაშრობდით. ბოჭკაში ჩაყრი, პირამდის დაასხამ წყალს, ინახება, როგორც ახალი ხილი; წვენი კარგია, ბურახი გამოდის“ (სოფ. ახალი ზირბითი, მთხრ. ს. ქავთარაძე)“.

ვერის ხეობაში სახლში ჰქონდათ სხვადასხვა ჭურჭლეული რიგის მიხედვით; აქვე იყო კიდობანი, სადაც გამომცხვარი პური, ერბო და სხვადასხვა სანოვარე ინახებოდა. კიდობნის გვერდით ადგილი ეჭირა წყლის ჭურჭელს, რომელიც ბრტყელ ქვებზე ლაგდებოდა; სახლის გაწყობის შემდეგ იცოდნენ ხალხის მოწვევა „სახლის დასალოცად“, რომლის დროსაც „სახლის ანგელოზის“ გამოწვევაც ხდებოდა ძველ ნასახლარიდან. სახლის დალოცვის დროს ოჯახი დაკლავდა საკლავს, გამოხდიდა არაყს ან მოიტანდნენ ღვინოს; სახლის ანგელოზისათვის დაკლავდნენ ქათამს, დააცხობდნენ ქალებს; რის შემდეგ დიასახლისი წავიდოდა ძველ ნასახლარზე, სადაც სახლის ანგელოზი ეგულებოდათ და თხოვნიდა და მუდარით ახალ ბინაზე „გადიწვევდა“, სახლის ანგელოზის გაწვევა ახალ ბინაზე დიდმის ხეობის მოსახლეობაში საყოველთაოდ იყო ცნობილი. ანგელოზის გაწვევის შემდეგ ახალ ბინაზე იმართებოდა „პურის ჭამა“, სადაც „ახალ ჭერს“ ლოცავდნენ მეზობელ-ნათესავები. ვერის ხეობის სოფლებში ოჯახის მეურნეობას ხელმძღვანელობდა „უფროსი მამაკაცი“, ოჯახის უფროსის მოვალეობა იყო თვალყური ედევნებინა და ეხელმძღვანელა ყველა იმ სამეურნეო საქმეებისათვის, რასაც ოჯახი აწარმოებდა. ოჯახის ყველა სამეურნეო საქმე დანაწილებული იყო ოჯახის ყველა წევრზე; ოჯახის უფროსს ევალებოდა სწორედ სახნავ-სათიბე ადგილების, მამულ-დედულის მოვალეობა; ოჯახის უფროსი დიასახლისად ინიშნებოდა დედამთილი ან უფროსი რძალი; სხვადასხვა საოჯახო საქმეებთან ერთად მას ევალებოდა პურის ცხობა, „ხორბლის კეთება“, კალოზე მუშაობა. ვერის ხეობის ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით დასტურდება, რომ მთიდან ჩამოსახლებულ მოსახლეობაში ქალი ყანის მკაში და თიბვაშიც ლებულობდა მონაწილეობას. შეკრებილი მასალების მიხედვით ირკვევა, რომ ვერის ხეობის სოფლებში შემდეგი ჯიშის პურეულს თესავდნენ: წითელი დოლი, თეთრი დოლი, შავი თავთუხი, თეთრი თავთუხი, პომოლა, შავფხა. თავთუხის თესვას დიდ ყურადღებას აქცევდნენ ხეობის სოფლებში, რომლის მოყვანას მრავალი ხალხური ცოდნა-დაკვირვება ახლავს; ასე მაგალითად, თავთუხს ერთ წელიწადს რომ ერთ ნაკვეთზე დათესდნენ, მეორე წელს ადგილს შეუცვლიდნენ და სხვა ნაკვეთზე დაითესებოდა. ხოლო, საერთოდ, თავთუხის „გადახალისება“ ანუ „დაკოღვა“, სამ წელიწადში ერთხელ ხდებოდა. თავთუხის თავთავს წააცლიდნენ თავ-ბოლოს, ხოლო შუა წელს ცალკე დააგროვებდნენ, რომელსაც ხელით გამოცხვავდნენ და გაანიავებდნენ; გამოცხვილ პურს ცალკე ინახავდნენ სათესლედ, ამ საშუალებით ინარჩუნებდნენ თავთუხის ჯიშს, თორემ წინააღმდეგ შემთხვევაში თავთუხი „გადაჯიშდებოდა“ და დოლის პურად გადაიქცეოდა.

ხვნა იწყებოდა თიბათვეში, როცა ბალახები გაითიბებოდა; ხნავდნენ ქართული „დიდი გუთნებით“, გუთანში აბამდნენ ექვსიდან ცხრა უღლამდე. შემოდგომით იწყებოდა თესვა; თუ „ანულ“ ნახნავს ბალახი მოერეოდა, იცოდნენ ნახნავის „აჩუთვა“ „ჩუთით“, რაშიც ერთი უღელი ხარი ან კამეჩი ებათ. ჩუთის მაგივრად იყენებდნენ კიდეც „ფორჩხს“, რის შემდეგაც გაქონდათ თესლი და ფარცხი დასათეს-დასაფარცხად. შემოდგომით იცოდნენ მომკილი მიწების მოხვნა, რასაც „ნაოშს“ ეძახდნენ. ნათესი ყანის დაცვის მიზნით ხეობის სოფლებს გამოყოფილი ჰყავდათ მეველეები, რომლებსაც სოფელი უხდიდა ნატურით, დღიურზე ერთ ლიტრა პურს. როცა მოსავალი შემოვიდოდა, იწყებდნენ ყანის მკას. ვერის ხეობის სოფლებში მოსავლის აღების სამნაირი წესი არსებობდა: ნამგლით მკა, მოცელვა და ხელით გლეჯვა (ფესვიანად). ხელით ისეთ მოსავალს გლეჯდნენ, რომელიც დაბალია და გვალვისაგან დაგვალულია, ლეწვის დროს გაგლეჯილ ძნების ფესვებს კუნძზე ღებდნენ და წალდით აჭრიდნენ. ვერის ხეობის სოფლებში მკის დროს სამუშაოდ მოდიოდნენ მომკელი მუშები წალკიდან, სპარსეთიდან, იმერეთიდან და მთიულეთიდან. „გახურებული მკის დროს მუშა ძვირად ფასობდა და დღეში 3-4 ლიტრა პურს აძლევდნენ. მომკილი ძნები ლაგდებოდა „ფეხად“, ერთ ფეხში შედიოდა 15 ძნა. ვერის ხეობის სოფლებში ერთ ურემზე 8-10 ფეხს ანგარიშობდნენ, მომკილ ძნას უზიდებოდნენ ურემებით კალოზე, რომლებსაც „ძირებად“ აწყობდნენ. მკის მოთავების შემდეგ იწყებდნენ ლეწვას. გალენილ პურს ორმოში ან ბელელში ინახავდნენ, ხოლო ბზეს საბძელში ყრიდნენ (სონლუღაშვილი, 1964).

თ. კალმახელიძის (2001) ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით მანგლისისა და მისი შემოგარენი სოფლების მოსახლეობის ერთ-ერთ უმთავრეს და უძველეს სამეურნეო საქმიანობას წარმოადგენს მიწათმოქმედება; როგორც ეთნოგრაფიული მასალებიდან ჩანს, ყველაზე მეტად განვითარებული იყო და არის მემინდვრეობა; მარცვლეული კულტურებიდან გავრცელებული იყო ხორბალი. მოსავლის აღება ხდებოდა ივლისის დასაწყისიდან და გრძელდებოდა თვის ბოლომდე. თიბავდნენ ცელით. თიბვის დროს რამდენიმე მთიბავი მიჰყვებოდა ყანის ერთ მონაკვეთს. მოთიბულს აბულულავებდნენ და შემდეგ ზვინებად დგამდნენ. თიბვის დამთავრების შემდეგ ზვინი გადაჰქონდათ კალოზე დასალეწად, გადაზიდვა ხდებოდა ურმით. ყველა მოსახლეს თავისი კალო ჰქონდა. კალოობის დაწყებამდე საკალოე მიწა საგანგებოდ მზადდებოდა. მას ჯერ გაასუფთავებდნენ, შემდეგ კი კარგად დატკეპნიდნენ, რათა მარცვალი არ ჩაჭრილიყო მიწაში. გამზადებულ კალოზე ძნას შლიდნენ. გამლას იწყებდნენ ნაპირებიდან და თანაბრად გულსაც ავსებდნენ. კალოზე ძნის სიხშირე დამოკიდებული იყო კვრის ხარისხისა და მუშა ხელის რაოდენობაზე. კვრში უღელი ხარი იბმებოდა. ცხენს იშვიათად აბამდნენ კვრში. ხარებს კალოზე ატრიალებდნენ წაღმა-უკუღმა, სანამ ზემოდან თავთავი კარგად გაეცლებოდა ნამჯას. შემდეგ ხარებს გაიყვანდნენ გვერდზე, ჩალას გადაატრიალებდნენ, რასაც კალოს ქცევა ეწოდებოდა. მიღებულ მარცვალს ამბრებში ინახავდნენ. ამბარი ყუთის მსგავსი დიდი ტევადობის სათავსოა, რომელიც შედგება რამდენიმე განყოფილებისაგან. ერთში ინახებოდა ხორბალი, მეორეში სიმინდი, მესამეში ლობიო და ა.შ. მარცვლეულის დაფქვა ხდებოდა წისქვილში, რომელიც ძირითადად მდინარე ალგეთის პირას იყო მოწყობილი. ადგილობრივ მცხოვრებთა გადმოცემით, „ხვნის დაწყების წინ იმართებოდა სასოფლო-საღმრთო. პირველად რო გაიტანდნენ გუთანს მინდორში, ხვნის დაწყებამდე გუთნის დედას ხარისთვის უნდა დაეკრა თავში კვერცი და ეთქვა: „ასე გასკდეს იმის თვალი, ვინც შენ ავი თვალით შემოგხედოს“. შრომის დროს გასამხნეველად სიმღერას წამოიწყებდნენ, მეტწილად „ოროველას“. მანგლისის მხარეში გავრცელებულ დღეობათა შორის ერთ-ერთი ყველაზე მნიშვნელოვანია მარიამობა - წმინდა მარიამის მიძინების აღსანიშნავი დღესასწაული, რომელიც იმართებოდა და დღესაც იმართება 28 აგვისტოს. მარიამობის თვის ძველი ქართული სახელწოდებაა „ქუელთობა“. ამ თვეში იწყება შემოდგომისათვის ხვნა-თესვა, კალოობა, პურეულის მოსავლის დაბინავება.

როგორც ს. მაკალათია (1930) აღნიშნავს, მთიულეთში მისდევდნენ მიწათმოქმედებას; გუთნით ხნავდნენ მიწას; მოხნულ მიწას შემდეგ სთესენ და ფარცხავდნენ; სადაც წნელისაგან დაწნული ფარცხი არ მიუდგებოდა, გლეხი იქ ბოჭკოიან ტოტებს იღებდა და ხნულებს ამით მიუსვ-მოუსვამდა, რომ თესლი მიწით დაფარულიყო. თესავდნენ ხორბალს (გაზაფხულის პური). ყანა მწიფდებოდა აგვისტოში და მკასაც მაშინ შეუდგებოდნენ. მკიდნენ ნამგლით და ხელით; დაცვის მიზნით, თითებზე ხის სათითურებს იკეთებდნენ. მომკილ პურეულს ძნებად, „ხუთულებად“, შეკრავდნენ და მარხილებით უზიდებოდნენ; თუ მარხილი და ცხენი არ უდგებოდა, მაშინ ამ ხუთულებს დედაკაცები ზურგით უზიდებოდნენ. პურს სახლის ბანზე გამართულ კალოზე ხარების ფეხებით ლეწავდნენ და რომ მათ პური არ შეეჭამათ, პირებს დაწნული ბადით აუკრავდნენ. გალუწილ და განიავებულ ხორბლეულს დაწნულ და ნეხვით გალესილ გოდრებში ინახავდნენ. სანამ ხარებს გლეხები გუთანში პირველად შეაბამენ, მათ ბეჭებზე ცომის ჯვრებს უკეთებენ, კუდზე ტყემლის კაპს შეაბამენ და უღელში უნძრახის ტაბიკებს გაუყრიან (კუნელის ან შვინდის ტოტი). ხვნის დაწყებამდე გლეხი ხატს შეევედრებოდა და ილოცებდა. ხვნას მარჯვნივ იწყებდნენ და მხარსაც მარჯვნივ იცვლიდნენ. ბელლიდან თესლის ამოღებისას შიგ სამ „ჯიხს“ (მუჭას) სტოვებდნენ, რომ ოჯახს ბარაქა არ გამოეღიოსო. ლომისობას ამ ნარჩენ თესლს ქადაზე დაჰყრიან, თავზე დაიდებენ და ხატს ისე სწირავენ. როცა ხვნა-თესვას მორჩებიან, გუთანს უკანასკნელ კვალში სტოვებენ; აიღებენ გრძელ სახრეს, თავს გრძლად გადმოუღუნავენ და ყანაში ისე ჩაარჭობენ, რომ ასეთი გრძელი თავთავიანი ჭირნახული მოგვივიდესო. მინდვრის მუშაობის დასასრულს თემი „ხვნა-თესვის“ სამღვთოს იხდის; გვალვის საწინააღმდეგოდ მიმართავენ შემდეგ რიტუალებს: ზოგჯერ გლეხი ძველ აკლდამებს მიმართავს, საიდანაც ის იღებს მიცვალეხულის კანჭის ძვალს და მას წყალში აბანავებს, რომ ამით წვიმა გამოიწვიოს. წინათ გვალვის დროს მთიული დედაკაცი გუთანში თურმე შეებმოდნენ და მდინარეში შეტოპავდნენ. ამ გუთანს ერთი დედაკაცი მართავდა, რომელიც წყალში ხნავდა და თან გაიძახოდა, ავდარი მოვიდესო. ასევე ელიობას საკლავს დაკლავდნენ და დაილოცებოდნენ; ელიას ვეჯდრებოდნენ სეტყვისაგან ნათესის დაცვას.

ბუნების სტიქიასთან ერთად გლეხის ყანას ნადირი და ფრინველიც ზიანს აყენებდა. ამის თავიდან ასაცილებლად გლეხი შემდეგ რიტუალს მიმართავდა - „დათვქადაობას“. ამას ყველიერის ხუთშაბათს ასრულებდნენ. აცხობდნენ გულიან ქადას, რომელშიც ქონსაც ურევდნენ, დათვს ქონი უყვარსო. დიასახლისი ამ ქადას კერასთან მიიტანდა. სანთელს აანთებდა და დათვს შეეხვეწებოდა, „ყანას ნუ მოგვირევ და მას მოშორდიო“; ფრინველისა და მინდვრის თავგების მოსაშორებლად ჩიტა-ფაფობას ასრულებდნენ. მკაში მუშის შეყრა იცოდნენ, ყანას პირველად მესვეური დასჭრიდა და სხვები მას მიჰყვებოდნენ; მესვეური, როდესაც უკანასკნელ ხელეურს მოსჭრიდა, დაილოცებოდა; მკა მთიულეთში ნამგალ-წკერით მთავრდებოდა. მკის სამუშაოებს მორჩებოდნენ თუ არა, ნამგლებს შეკრავდნენ და პურის გოდორში ჩასდებდნენ, შემდეგ დიასახლისი ამ გოდორთან მიდიოდა, ფქვილს ამოიღებდა და თითს ნამგალზე დაიჭრიდა. ამ ფქვილისაგან ხინკალს აკეთებდნენ, სანთელს აანთებდნენ და ჭირნახულის მშვიდობიან მოხმარებაზე ლოცულობდნენ. როდესაც გალენილ პურს გოდრებში ჩაჰყრიდნენ, შიგ ნახშირს და რკინას ჩაატანდნენ, რომ ეშმაკებმა მას ბარაქა არ გამოაცალოსო. დასასრულ ჭირნახულის დაბინავება „ბეგრის ადებით“ მთავრდებოდა. ამ მიზნით მიწის თითოეული ნაკვეთიდან აკრეფილ ჭირნახულიდან თითო პინას (8 კგ) იღებდნენ და ხატიისათვის ცალკე ინახავდნენ. როცა ხატობა მოახლოვდებოდა, ამ პურს დაფქვავდნენ, კვერებს გამოაცხობდნენ, არაყს გამოხდიდნენ და ხატში წავიდოდნენ (მაკალათია, 1930).

ვაჟა-ფშაველას მოგონებით ირკვევა, რომ მთიელები მიწას ხნავდნენ ორტოტა ხის გუთნით, რომელშიც ებმოდა ორი უღელი ხარი, რომელსაც „ყვარ-ხარს“ უწოდებდნენ. მოხნულზე თესავდნენ ადგილობრივი ჯიშის ხორბალს ქერ-დიკას (შერეულს) ასლს, რაც მამულის განურჩეველ უხვ მოსავალს იძლეოდა. ითესებოდა დიკა (წმინდა), მასზე მოთხოვნილება დიდი იყო; ასევე ხორბალი შავფხიანი. ყანის მკა იწყებოდა მკათათვის ბოლოდან (ძვ. სტილით). თიბვა-მკის დროს ოჯახები ერთიმეორესთან აწყობდნენ „შაბათის მუშას“ (მამითადი). შაბათის მუშას დღის ბოლომდე არ ამუშავებდნენ. მკის დროს მომკელს თითო ძნის მკონავი ქალი მიჰყვებოდა, ზოგი მესვეური ისე სწრაფად მკიდა, რომ ერთი ძნის შემკონავი არა ჰყოფნიდა. მესვეურები შუაზე ჭრიდნენ ყანიან მამულს. დანარჩენი მომკელები კი უკან მიჰყვებოდნენ. სამუშაოს დამთავრების შემდეგ ძნას აქა-იქ აქუჩებდნენ. ყანა თუ მოუსვლედი მოიძებოდა, ძნას „ხადურად“ აგებდნენ, ხუთ ძნას გადაღუნავდნენ და ერთიმეორეზე მიაყულებდნენ, რომ მალე გამშრალიყო; ამას ეწოდებოდა ხადურა. ხადურებს ერთი კვირის შემდეგ „წერებად“ გადააგებდნენ. წერა კი ეგებოდა სამკუთხედად. შემდეგ წერებიც გადამსხვილდებოდა და „ხუთულა“ ძნებად ეგებოდა. ბოლოს ხუთულებს უღებდნენ მარხილზე და მიჰქონდათ სახლის საძვე კალოებზე, სადაც იდგმებოდა „მუხლის ძნები“; მუხლის ძნები იგებოდა დიდიც და პატარაც. ძნაში ჩაგებული იყო სხვადასხვა მოსავალი. კალოს ლეწვა იწყებოდა ენკენისთვის შემდეგ. ერთიმეორეზე თოკებით გადაბმულ ხარებს კალოში შეაბამდნენ, ხორბლიანი ძნა რომ არ ეჭამათ. კალოს ლეწვის დამთავრებისას ოჯახები აწყობდნენ წვეულებას, რასაც „კალოს კრეფას“ უწოდებდნენ. გალენილ ხორბალს ინახავდნენ წინასწარ დაწულ გოდრებში. გოდრებს მალლიდან გადალესავდნენ ნაკელითა და ბზით. გოდრებს თავ-თავისი დანიშნულება ჰქონდათ. „საწმინდრის“ გოდორი სხვა გოდრებთან შედარებით პატარა იყო და მასში წმინდა პურს ინახავდნენ. წმინდა პურს ოჯახი უბრალოდ არ ხარჯავდა. დახარჯავდა მხოლოდ თუ რაიმე დღესასწაული იყო, ან რელიგიური დღეობების დროს; მეტ სიკეთეს წმინდას აკუთვნებდნენ. ყველაზე მეტი ტევადობის საჯეროს გოდორი უნდა ყოფილიყო, სადაც ინახებოდა შერეული ხორბალი ქერდიკა და ქერსვილი. ამ გოდორიდან ოჯახის ყოველდღიური საჭიროებისათვის ინარჩუნებოდა ხორბალი. ფეტვი და კრუპა ცალკე გოდრებში ინახებოდა (ხუცურაული, 2008).

გასული საუკუნის 80-იანი წლების ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, როგორც ჯ. რუხაძე აღნიშნავს: ...ერწო-თიანეთში საუკეთესო პირობები არსებობდა მემინდვრეობის განვითარებისათვის; ხვანა-თესვა სამ პერიოდად მიმდინარეობდა: გაზაფხულზე, ზაფხულში (რომელსაც ანეული ერქვა) და შემოდგომაზე. ზაფხულში ანეულზე თესავდნენ დოლს - ფხიან ხორბალს (*T. aestivum* var. *erythrosperum* და *T. aestivum* var. *ferrugineum*); ხორბლის სამემოდგომო ჯიში - დოლი, რომელიც ყველაზე მეტად გავრცელებულია ერწო-თიანეთში, ყანის სახელით იხსენიება.

მეორე პურეული, რომელიც ერწო-თიანეთის ზეგანზე ხარობს და მოსავლიანობით გამოირჩევა, არის უძველესი საგაზაფხულო პურეული დიკა. სათესი კულტურის მონაცვლეობა უძველესი დროიდან

არის ცნობილი ერწო-თიანეთის ადგილობრივ მოსახლეობაში; ერთსა და იმავე მიწაზე და ერთსა და იმავე დროს რამდენიმე წელს დათესილი დოლი მდარე ხარისხის მოსავალს იძლეოდა. თესლი რომ გაეახლებინათ და კარგი მოსავალი მიეღოთ, დიკას შემოდგომაზე დათესავდნენ. ყურადღება ექცეოდა თესვის ვადების დადგენისას ხალხის გამოცდილებას; საშემოდგომო პურეულის, განსაკუთრებით დოლის პურის, კარგი მოსავლისათვის არც ნაადრევი თესვა იყო სასურველი და არც დაგვიანებული. ნაადრევად დათესილი დოლი მეჩხერი გამოდიოდა, სარეველა ბალახი ერეოდა და ჩაწოლა იცოდა; ხოლო დაგვიანებული თესვის დროს ნათესს ამოსვლა უჭირდა. ამოსულს სიცხე უსწრებდა და მოსავალი მდარე იყო. დათესილი ყანა სხვადასხვა გარემოში სხვადასხვანაირად იზრდებოდა; მაღლობ ადგილზე ადრე მწიფდებოდა, ვიდრე დაბლა. ყურადღება ექცეოდა ხვნის წესს. ვაკე ადგილი ორ კვალზე იხვნებოდა; როდესაც მიწას პირველად ხნავდნენ, ის უნდა დანადრულიყო; ამისათვის ნაკვეთის დამუშავებას კიდეებიდან იწყებდნენ და გუთნის მარცხნივ მობრუნებით შუა გულისაკენ მიემართებოდნენ. მიწის ასეთი დამუშავების დროს ნაკვეთის შუაგულში დია კვალი რჩებოდა, კიდეებზე კი ზურგი. ამ წესს ნადრით ან ნადარზე ხვნა ერქვა; მეორე შემთხვევაში ხვნას შუაგულიდან იწყებდნენ და გუთნის მარჯვნივ მობრუნებით კიდეებისაკენ მიდიოდნენ. მიწის ასეთი დამუშავებისას ნაკვეთის შუაგულში მოუხნავი ზოლი - ზურგი რჩებოდა, კიდეებზე კი თითო დია კვალი, რასაც ნაზურგით ხვნა ერქვა. თუ ერთ წელს მიწა ნაზურგით იხვნებოდა, მეორე წელს ნადარს შეკრავდნენ. სახვნელად იყენებდნენ: ფშაურ, მძიმე აჩაჩას და დიდ გუთანს. დადასტურებულია მარცვლეული კულტურების როგორც კევრით, ასევე საქონლის ფეხით ლეწვა. საქონლის ფეხით ლეწვისას რჩება ჩალა, რომელიც საქონლის საზამთრო საკვებს წარმოადგენს. კევრით ლეწვის დროს კი რჩება საქონლის საკვებად ნაკლებ გამოსადეგი ბზე (რუხაძე, 1981).

ფრონის ხეობაში ხორბლეულიდან ითესებოდა: თეთრი დოლი და შავფხა. თეთრი დოლი მეტ მოსავალს იძლეოდა. ატენის ხეობაში: წითელი პური, დოლის პური (თეთრია), შავფხა (თეთრია), დიკა. ყველაზე მეტ მოსავალს იძლეოდა შავფხა. გვალვიან წელიწადს კარგ მოსავალს იძლეოდა წითელი პური, რომელიც გემრიელი პურია.

მიწათმოქმედებას ატენის ხეობაში განსაკუთრებული ყურადღება ექცეოდა. მიწას ხნავდნენ ხის გუთნით, რომელშიც შებმული იყო 8 უღელი ხარი: პირველი უღელი იყო გუთნის დედის ხარები, მეორე საჯდომი, მესამე წასაკრავი, მეოთხე საჯდომი, მეხუთე წასაკრავი, მეექვსე საჯდომი, მეშვიდე წასაკრავი, მერვე იყო წინხარი - ყველაზე თვალსაჩინო და ჭკვიანი ხარები. ამასთანავე მაღალრქიანი და კარგი შესახედავიც. ხარ-გუთანი რომ გაიმართებოდა, შეუდგებოდნენ მიწის მოხვნას. პირველად ხნავდნენ გუთნის დედის მიწას; გუთნის დედობა ყველას არ შეეძლო, გუთნის დედა ხელოსანიც იყო და მოხვნის წესებიც იცოდა. მიწათმოქმედებასთან დაკავშირებული იყო სხვადასხვა ცრურწმენები. გვალვის დროს იცოდნენ გუთნის გატარება წყალში. ამისათვის ქალები შეებმებოდნენ გუთანში და წყალში შეტოპავდნენ, ვითომაც ხნავდნენ და თესავდნენ, ერთმანეთს წყლით წუწავდნენ და იძახოდნენ „წვიმა მოვიდაო“. აგრეთვე, იცოდნენ ლაზარე. ამისათვის აკეთებდნენ თიხის ლაზარეს, რომელსაც ჰქონდა მამაკაცის გამოსახულება. ამას ფიცარზე დააწვენდნენ და ზედ სველ ტილოს გადააფარებდნენ; შემდეგ ამ ლაზარეს სოფელში დაატარებდნენ და თან მღეროდნენ...“წვიმა მოგვეც, ლაზარეო, აღარ გვინდა გოროხიო, ახლა მოგვეც ტალახიო“. ლაზარეს აძლევდნენ პურს, ფქვილს, კვერცხებს და სხვ. მოლაზარენი ამისაგან გამოაცხობდნენ პურს, აანთებდნენ სანთლებს და შეიკრიბებოდნენ ერთ ოჯახში. ამ პურს ჭამდნენ და ავდარზე დაილოცებოდნენ. ბოლოს ლაზარეს წყალში გადააგდებდნენ. ფრინველებს ჭირნახული რომ არ გაეფუჭებინათ, ასრულებდნენ „ჩიტფაფობას“. ამისათვის ყველიერში მოადულებდნენ ფაფას და შუაში ჩასდებდნენ ერბოს; ფაფიან ჯამს შედგამდნენ ფიჩხზე, რომ ის ჩიტებს ეჭამა და ყანა არ გაეფუჭებინათ. კალოობის დაწყებამდე, ვისაც კალო ჰქონდა, იგი მღვდელს დაიწვევდა, რომ კალო ეკურთხებინა; კალოს კურთხევისათვის მღვდელს აძლევდნენ ქათამს ან ათ შაურს. ვისაც თავისი კალო არ ჰქონდა და სხვის კალოზე გალენავდა, ლეწვაში მას ბზეს აძლევდა. გალენილ პურს ჰყრიდნენ გოდორში ან ბედელში. ხორბალს არწყავდნენ ჩანახით. პურის თავთავებისაგან გააკეთებდნენ ჯვარს და შიგ ბედელში ჩააგდებდნენ, რათა პურს ბარაქა მიეცესო. ნახევარ ან ერთ კოდ პურს საზედაძუს აიღებდნენ. ამის შემდეგ დაფქვავდნენ, პურებს დააცხობდნენ და თავიანთ ხატ-სალოცავში წაიღებდნენ, სადაც დაილოცებოდნენ კარგ მოსავლიანობაზე (მაკალათია, 1957, 1963).

მთხრობელთა გადმოცემით, ახალგორში ხორბალი ითესებოდა შემოდგომით; „ვიღებდით დაახლოებით ივნის-ივლისის თვეებში; ნამგლებით ხელით ვჭრიდით თავთავიან ჩაღას, ვკონავდით თითოეულად, როგორც დავიჭრდით ორივე ხელით, შევკრავდით, გამოვნასკვავდით; დავტოვებდით ნაკვეთზე; მერე ხარებით - ურმით და „ბოლო-თრიათ“ გადმოგვქონდა კალოზე. კალოზე კევრით გავლენავდით; გავანიავებდით ნიჩბებით; რომ გასუფთავდებოდა, ტომრებში ჩავყრიდით. იფქვებოდა წყლის წისქვილებზე“ (მთხრ. შ. ფსუტური. ახალგორი, სოფ. იკოთი, 2019).

როგორც ისტორიული მონაცემებით ირკვევა, სოფელი ავნევი ყორნისის ხეობაში მდებარეობს. მე-16 საუკუნიდან ყორნისის ხეობა შედიოდა ზემო ქართლის სადროშოში, რომლის მედროშენი ანუ სარდლები ამილახვარები იყვნენ. სადროშოს ცენტრი ქალაქი გორი იყო. სოფ. ავნევში განვითარებული იყო მიწათმოქმედება. ავნეველები თესდნენ დოლის პურს, თავთუხს, შავფხას, დიკას. დოლის პურს, თავთუხს და შავფხას შემოდგომით ან ადრე გაზაფხულზე თესდნენ და კალოზე კევრით ლენავდნენ. მარცვლეულს ძველად ხაროში ინახავდნენ. ხარო ქვიტიკრით და ზოგჯერ ლამ-კირით ნაშენი მიწისქვეშა ქვევრისებრი მოყვანილობის საცავი იყო (გოგალაძე, 1968).

ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, ქსნის ხეობაში მემინდვრეობა მოიცავს მრავალ სამუშაო პროცესს: ახოს აღებას, ნიადაგის განოყიერებას, ხვნას, მოსავლის აღებას, ლენვას. ახოს აღება იცოდნენ გაზაფხულით და შემოდგომით. მთის სოფლებში უფრო გაზაფხულით (მარტი, აპრილი); მთის ძირის სოფლებში გაზაფხულითა და შემოდგომით. ამიტომ ტყით დაფარულ მთის ფერდობზე შედარებით ვაკე ადგილს შეარჩევდნენ; ჯერ ცულით ან წალდით ხეებს მოჭრიდნენ, შემას გამოზიდავდნენ, მერე ქარჩით მიწას გადააბრუნებდნენ, ძირებს ამოყრიდნენ და ცეცხლს წაუკიდებდნენ. ველზე მოპოვებული ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით ქსნის ხეობის მთიან ზოლში გავრცელებული იყო ნიადაგის განოყიერების სამი წესი: სახნავ-სათეს მამულში ნაკელის გატანა, მონეხვწყლა და საქონლის მოძრავი ბაკების მოწყობა. ნიადაგის განოყიერება ხდებოდა საქონლის ახალი პატივით, რომელსაც წინასწარ აგროვებდნენ. საქონლის პატივი და ცხვრის დრემლი ერთმანეთში იყო არეული. იანვრიდან იწყებდნენ პატივის გატანას სახნავ-სათესებში სოფ. დაბაკნეთში. ამ პროცესს ნაგვის გატანას ეძახდნენ. პატივი სახნავ-სათეს მიწებში გაჰქონდათ მანჯიკებით (სპეციალური მარხილი). ქსნის ხეობის ბარში მიწის დამუშავების გაბატონებული ფორმა იყო ანუელი, რომლის ხვნა აუცილებელი იყო დიდი გუთნით. სახვნელ იარაღს წარმოადგენდა ქსნური მთის გუთანი - ხალხში აჩაჩა გუთნის, მთის გუთნისა და გუთნის სახელწოდებით გავრცელებული სახვნელი იარაღი. ხვნის დროს სამი კაცი მონაწილეობდა, გუთნის დედა და ორი მეხრე. ხვნის პირველ დღეს ხარს კულზე წითელ ძაფს ან ტყემლის ყლორტს აბამდნენ. შრომის ორგანიზაციის გარკვეულ ფორმას წარმოადგენდა - ულამი. ეს იყო გლეხების კოლექტიური მონაწილეობა მებატონის მიწების ხვნის დროს გასამრჯელოს გარეშე. მთელ ქსნის ხეობაში გავრცელებული იყო გაჭირვებული ოჯახის დახმარება ხვნაში. ხვნას რომ მორჩებოდნენ, ერთ დღეს გაჭირვებულ ოჯახს დაეხმარებოდნენ. ბარში მოსავლის აღება თიბათვის 25-დან იწყებოდა, გარდამავალ ზოლში - მკათათვის პირველი კვირიდან, ხოლო მთიან ზოლში - მკათათვის ბოლოდან. ბარსა და გარდამავალ ზოლში აგვისტოში მკა უნდა დამთავრებულიყო; ხოლო მთაში სექტემბერ-ოქტომბერში გრძელდებოდა. აქ ყანას „ოღომათ“ იღებდნენ. მოსავლის აღების დროს სამუშაო იარაღს წარმოადგენდა ნამგალი და ცელი. მკის დროს იყვნენ მომკელები, „მეხელეურე“, რომლის მოვალეობა იყო მომკილი ყანის მიტანა მეძნეურთან; მეძნეურს ძნის შეკვრა ევალებოდა. გარდამავალ ზოლთან შედარებით მთაში პატარა ძნებს კრავდნენ - ორი ხელური ერთ ძნას შეადგენდა. მეძნეური შეკრულ ძნებს ბარში დასამეულებდა (სამ-სამ ძნას ერთად დადებდა), მთაში დამეულებდა (ერთმანეთზე დააწყობდა დასასხეპად); მკის დროს ბარსა და გარდამავალ ზოლში ძირითადად კაცები მუშაობდნენ - მთაში ქალები და კაცები. ქალი შეიძლებოდა ყოფილიყო როგორც მომკელი, ისე მეძნეური, მაგრამ უფრო ხშირად მომკელები კაცები იყვნენ, მეძნეურები ქალები. მთხრობელის გადმოცემით „მთაში კაცი ძნას არ შეახვევდა; ეს სირცხვილად ითვლებოდა“. ბარში ერთი ნაკვეთის მკას რომ მორჩებოდნენ, ძნებს დგამდნენ „ფეხად“ ან „ურმეულად“, გარდამავალ ზოლში მინდორში ძნები „ოცეულად იდგა“ სამ-სამ ოცეულს ერთმანეთთან ახლოს დგამდნენ. ეს იყო „ურმეული“. მთაში მომკილ ყანას ჯერ „კოჭალებად“ დგამდნენ. ქართულ კოჭალაში 10-12 ძნა შედიოდა; ოსურ კოჭალაში - 5 ძნა. ასე იდგა 1-2 კვირას, სანამ გამოშრებოდა. მერე ხუთულად დადგამდნენ. ხუთულა დაახლოებით 10-15 კოჭალას შეიცავდა. ხუთულას კონუსის ფორმა ჰქონდა. იგი მინდორში ნოემბრამდე შეიძლებოდა

დაეტოვებინათ. ყანის აღება განსაკუთრებით საშური საქმე იყო. მოსავლის აღების დროს ქსნის ხეობაში ცნობილი ყოფილა: „ნაცვალგარდა“, „რიგრიგარადგაი“, „მამითადი“, „დაძახილი“, „ზიუ“, „ულამი“ (გაჭირვებული ოჯახის დახმარება). ქსნის ხეობის ოს მოსახლეობას შორის „რადგაი“-ს სახელწოდებით ცნობილი შრომითი გაერთიანებები ემორჩილებოდა სანაცვლო მუშაობის პრინციპს. სანაცვლო მუშაობის პრინციპს წარმოადგენდა შრომითი დახმარების აუცილებელი ანაზღაურება იმავე რაოდენობის შრომით. ულამი და მამითადი ძველად გლეხების შრომითი ვალდებულებების ერთ-ერთ სახეს წარმოადგენდა. ქსნის ხეობის ბარსა და გარდამავალ ზოლში მიღებული იყო „საბზევედ“ მოზიდვა; ოჯახს თუ საქონელი არ ჰყავდა, ის საქონლის პატრონს მოაზიდვინებდა, იმასვე გააღწევინებდა და საფასურად ბზეს მისცემდა. გადმოზიდული ყანა კალოს პირზე იდგმებოდა, ბარში ძირებად, გარდამავალ ზოლში ფთემოქვეულად; მთაში ხუთულებად ან წერად. ლეწვა ხდებოდა კალოზე; ბარსა და გარდამავალ ზოლში კევრით, ხოლო მთიან ზოლში საქონლის ფეხით; ამის შესაბამისად იყო მოწყობილი კალოებიც. გარდამავალ ზოლთან შედარებით ბარში უფრო დიდი კალოები იყო. სალენ იარაღს კევრი წარმოადგენდა, მუშა საქონელს ცხენი და ხარი. მთიან ზოლში ლეწვა კალოზე საქონლის ფეხით ხდებოდა. კალო სახლთან ახლოს იყო გამართული. ზოგჯერ ბოსლის თავზე იმართებოდა. ძნას გახსნიდნენ და კალოზე თითო ჩაშლაზე ერთ მარხილს ჩაშლიდნენ. კალოზე დღეში 3-5 კალოს ჩაშლიდნენ; საველე მასალების მიხედვით ქერი და ჭვავი ადვილად ილენებოდა, მერე ქერჭრელი, ყველაზე ძნელად დიკა. ამიტომ, მთხრობელის თქმით, „თუ ქერს ხუთ კალოს გავლენავდით, დიკას - სამსა, ქერდიკას - ოთხს; ლეწვა რომ დამთავრდებოდა, იქვე ხდებოდა განიავება; ვისაც მხოლოდ ველის კალო ჰქონდა, იმას მაშინვე უნდა გაენიავებინა. განიავება ჯერ ფიწლით ხდებოდა. ამ დროს „ჩოლხი ჩალა“ (წვრილი ჩალა) მოშორდებოდა, რომ განხორხორდებოდა (გასუფთავდებოდა ბზისგან), მერე ნიჩბებით ანიავებდნენ. ამის შემდეგ დააცხავებდნენ (ცხავში გაატარებდნენ), მერე ცხრილში გაატარებდნენ და ბოლოს ტაბაკით დაკმაზავდნენ (ქვისგან ასუფთავებდნენ). მთხრობელის გადმოცემით, ლეწვა მთაში სექტემბრის დასაწყისში იწყებოდა და ხშირად დეკემბრამდე გრძელდებოდა. უქმე დღეებსა და კვირაობით მუშაობა აკრძალული იყო, გარდა ამისა, ორშაბათიც აღკვეთილი იყო, როგორც სეტყვის დღე. ორშაბათის აღკვეთას ზოგ სოფელში აღდგომას უკავშირებდნენ (სოფ. ყანჩაეთი, წირქოლი, ქვ. ბოლი); ზოგან „ანულის გუთანს რომ შეაბამდნენ“ (თეზი). ზოგან „ყანა, რომ დაპურდებოდა (ოძისი, ლამის ყანა); რიგ სოფლებში ანულის ხვნის წინ გამართულ საღმთოდან იწყებდნენ ორშაბათის უქმედ შენახვას. მთიან ზოლში პარასკევიც მოკვეთილი ჰქონდათ. ხორბალს, კალოზე განიავების შემდეგ ფქვავდნენ სოფლის წისქვილში. მცირე რაოდენობის საფქვავისათვის იყენებდნენ ხელსაფქვავებს, რომლებიც დღეს ოჯახურ რელიკვიად ითვლება (გელაძე, 1975; ახლოური, 2006).

მუხათელთა ძირითადი საარსებო სახსარი მაინც მემინდვრეობა, ხვნა-თესვა იყო; მეურნე ყოველწლიურად 3-5 დესეტინას თუ მოხნავდა და მასზე ხორბალს (ყველაზე მეტად შავფხას) დათესავდა; ხორბალთან ერთად ქერსაც. ახალ თესვას დათესავდა, დანარჩენს კი ანულად (ყამირად) დატოვებდა და მასზე საქონელს აძოვებდა, რომელიც ხელოვნურად ნოყიერდებოდა და მორიგი წლებისათვის უხვ მოსავალს იძლეოდა; როგორც კი ხორბლისა და ქერის უხვ მოსავალს გალენავდნენ და ამბარებში დააბინავებდნენ, კახეთის სოფლებში მიდიოდნენ, კახელ გლეხს ყურძნის დაკრეფა-დაბინავებაში ეხმარებოდნენ (ახუაშვილი, 1989).

მთხრობელთა გადმოცემით, „დუშეთის რ-ნის სოფ. არაგვისპირში ითესებოდა ხორბალი გაზაფხულზე; სანამ ტრაქტორები შემოვიდოდა, ხელით, მობნევით ვთესავდით. მეთესლური მიდიოდა წინ, მერე მთესავი მიყვებოდა და მობნევით თესავდა. მოსავალს იღებდნენ ნამგლით; მომკილი ხორბალი შემდეგ ძნებად იკვრებოდა; დავაწყობდით მომკილებს ძნებად; იმ დღისითვე ვერ ვლენავდით. მერე ძნას გამოიტანდნენ კალოებზე მანქანით და ილენებოდა ტრაქტორით; გალენილს გავანიავებდით ხის ნიჩბებით. განიავების შემდეგ ინახებოდა ამბარში. გასუფთავებული ხორბალი მიგვქონდა წისქვილში, შემდეგ ვფქვავდით, ვცრიდით, წმინდა მასით ვაცხობდით პურებს, დარჩენილი ქათოთი ვკვებავდით პირუტყვს; ასევე ვაცხობდით ნამცხვრებს; მიცვალებულის დღეზე ვაკეთებდით კორკოტს (მთხრ. ე. შაიშმელაშვილი, დუშეთი, სოფ. არაგვისპირი, 2019).

რბილი ხორბალი, ყველაზე უფრო გავრცელებულ და პოლიმორფულ სახეობას წარმოადგენდა კახეთში; რბილი ხორბლის ჯიშებიდან კახეთში ითესებოდა ძველისძველი ჯიში „კაკური“; უახლოეს

წარსულში „კაკურს“ კახეთის თითქმის მთელი ტერიტორია სჭერია. კახეთის სტეპების ზოლში იგი ახალ მოსახლეობას საგრძნობლად შეუვიწროვებია, ხოლო ალაზნის მარცხენა ნაწილში გადმოსახლებულ რაჭველებს „კაკური“ თავის ჯიმ „რაჭულათი“ შეუცვლიათ. კაკურის ნათესები 40-იან წლებში იზოლირებული სახით იყო კახეთის ძველ პროვინცია საინგილოშიც, გარდა კახეთისა, ამ ჯიმის შემადგენელი ძირითადი ფორმები საქართველოს სხვა კუთხეებში არსად არ იყო. საინგილოში მცხოვრები ქართველი მოსახლეობა როგორც თავის თავს, ისევე კახელებს „კაკებს“ უწოდებდა. ცხადია, რომ ხორბლის ჯიმს, რომელიც კახური მიწათმოქმედების საგანძურს და საკუთრებას შეადგენს, უნდა ეტარებინა სათანადო სახელიც - „კახური“, ანუ „კაკური“ (კობახიძე, 1949).

ქიზიყში მოსავლის აღების დროს ოჯახი საცხოვრებლად გადადიოდა კალოზე, სადაც რჩებოდა მოსავლის დაბინავებამდე; კალო იყო ოჯახის მიერ დასაკუთრებული ადგილი, რომელიც უფრო ახლო იყო სახნავ-სათეს მინდორთან, ვიდრე სოფელი.

აქ ამოჰქონდათ მოსავალი, ლეწავდნენ და აქვე ინახავდნენ; საქონელიც კალოზე იყო ზამთარ-ზაფხულ. მიმართავდნენ ურთიერთდახმარებას, ამას ნაცვალგარდობას ეძახდნენ; კალოებზე ცხოვრობდნენ ქოხებში, ფარდულებში, შეძლებულები ფიცრულებს აკეთებდნენ, ზოგს კი ალიზნის ან ქვითკირის სახლები ჰქონდათ. საბძელში ინახებოდა ბზე (ჩალა და თივა ზვინებად იდგმებოდა); ზოგი პურსაც იქ ინახავდა, ზოგს კი ბეღელი ჰქონდა გაკეთებული. უფრო ადრე მარცვლეულს ორმოებში ინახავდნენ, სოფ. ზემოქედში კალო სოფლის ბოლოს ან სოფელში იმართებოდა. კალოზე ოჯახი მაისიდან გადიოდა. ჯერ თიბვა იწყებოდა, პურული მოსავლის აღება განსაკუთრებით სასწრაფო საქმედ ითვლებოდა. ქიზიყში პურულ მოსავალს ნამგლის საშუალებით იღებდნენ; მკის დროს შრომა განაწილებული იყო: მკელი//მომკელი ნამგლით ჭრიდა ყანას. ძნის შემკვრელს//მედნურს ძნის შეკვრა ევალებოდა, ხოლო მეულოე ამზადებდა ულოს. მთხრობელთა თქმით ყანა „თავისი სიმაღლის ნახევარზე ზევით იმკებოდა. დაბლა ნამჯა რჩებოდა. მომკილი კონის რაოდენობას, რომელსაც მომკალი ნამგლის ერთ გამოსმაზე მუჭაში დაიჭერდა, მუჭული ეწოდებოდა. 3-4 ხელეულიდან გამოდიოდა ერთი ძნა. ძნა ულოთი იკვრებოდა. მკის დროს მკელს ეცვა სპეციალური ტანსაცმელი, ტყავის წინსაფარი - სამკვდილი, ხელებზე ჰქონდა ტყავის ქსოვილი - სამკლავე. შუბლზე - საოფლეს//შუბლსაფენს, ხოლო მარჯვენა ხელის ნეკზე ხის სათითურს იკეთებდა. სოფ. ზემო ქედში ხმარობდნენ ქსოვილისაგან დამზადებულ წინსაფარს. ქიზიყში კოლექტიურ მკაში მხოლოდ კაცები იღებდნენ მონაწილეობას. ზემო ქედში კი ქალებიც მონაწილეობდნენ. საღამოთი, როცა მკა დამთავრდებოდა, ყველანი ერთად დადგამდნენ ძნებს ათეულებად. ათეულში 11 ძნა შედიოდა, მე-11 ძნა ზემოდან გარდიგარდმო იდგმებოდა. ძნებს თავთავებით შიგნით აწყობდნენ, რომ წვიმას არ დაესვლებინა. როდესაც სოფლებთან ახლო მდებარე ყანებს მკიდნენ, ღამით კალოზე ბრუნდებოდნენ, ხოლო „შორმინდორში“ როცა მუშაობდნენ, განსაკუთრებით შირაქში, მაშინ მთელი კვირის განმავლობაში მინდორში იყვნენ და მხოლოდ შაბათ საღამოს ადიოდნენ კალოებზე. როცა განსაკუთრებით შორ მინდორში მუშაობდნენ, მთელ ღამეს იქ ატარებდნენ. ღამე ნაბდებზე იწვნენ ღია ცის ქვეშ. მუმლისაგან თავის დაცვის მიზნით ფანჩატურებს აკეთებდნენ და იმის თავზე ათევდნენ ღამეს. კერძს იქ არ აკეთებდნენ, ხანძრის გაჩენის შიშით ცეცხლს არ ანთებდნენ. აკეთებდნენ ნიორწყალს (ნიორი და წყალი მარილით შეზავებული) და ძმარწყალს (ძმარი და წყალი მარილით შეზავებული) და პურთან ერთად ჭამდნენ. ყანის მკაში წყლის საზიდად გამოყოფილ მუშას მეწყლეური ერქვა. პურული მოსავალი წინა მხარეს უფრო ადრე შემოდიოდა, ვიდრე უკანა მხარეში. ამიტომ მკა წინა მხარეში უფრო ადრე იწყებოდა. ნუკრიანიდან, ბოდბედან, მაღაროდან, სანამ იქ შემოვიდოდა პური, სამკალად წინა მხარეში (ვაქირი, საქობო, წნორი, მაშნარი, კარდენახი) მიდიოდნენ. ძნის გადასატანად გამოიყენებოდა ურემი. მოზიდულ ძნას კალოს პირზე „თაიბად“ ან ფრთამოქცეულად დგამდნენ. მოსავლის გადაზიდვა ხშირად ქირით ხდებოდა. ყანის მკა რომ დამთავრდებოდა, მესვეური თავთავისაგან ჯვარს (მკის ჯვარი) დაწნავდა და სამკალის პატრონთან მიიტანდა. ამ მკის ჯვარს სახლში ბოძზე ან კედელზე დაკიდებდნენ. მომავალ წელს კი ახალი მოსავლის ლეწვისას პირველ კალოზე შეურევდნენ. შაბათს, სანამ მზე „დაეწვერებოდა“, მუშაობას ათავებდნენ, „კვირა ძალიაო“ იტყოდნენ. სოფელში თუ ვინმე გარდაიცვლებოდა, სამი დღის განმავლობაში, სანამ მიცვალებული სახლში ესვენა, მუშაობა არ შეიძლებოდა. კვირაობით და უქმე დღეებში მუშაობა აკრძალული იყო. მოსავლის აღების შემდეგ სოფელი ფულს აგროვებდა (სუფრის ფული) და ამით საღმრთოს მართავდა (გელაძე, 2014).

კახეთში (აკურამი) პურეული კულტურების მთესავისათვის საგანგებოდ ამზადებდნენ სქელ „სირსვალ“ ლობიოს ქონით და ამბობდნენ „სირსვალვით მარცვალი მოვიდესო“. მთესველი მადლარი მიდიოდა სამუშაოზე, რასაც, მათი აზრით, ის მნიშვნელობა ჰქონდა, რომ უხვი მოსავალი მიეღოთ. „თესლის გატანის დღეს“ ოჯახიდან არაფერს გასცემდნენ, რადგანაც გლეხის აზრით, იმ დღეს იწყებოდა მთელი მოსავლის ლოცვა და თუ ვინმე წაიღებდა, ოჯახის ბარაქაც მას გაჰყვებოდა.

ზაფხულის ნახნავს, ანუ ანეულს, მზრალადაც ტოვებდნენ. მზრალად მოხნული ისეთ მიწას ერქვა, რომელიც შემოდგომით მოიხვნებოდა და გაზაფხულზე ისევ გადაიხვნებოდა. მზრალად მოხნულში დიკა ითესებოდა. ყანის მომკის შემდეგ ნაწვერალის, ანუ ნაყანობის მოხვნა ორჯერ იცოდნენ. მომკილი ყანის ნაწვერალს მოხნავდნენ. შემოდგომაზე გადახნავდნენ და ხორბალს დათესავდნენ. ნაყანობს უხვი მოსავლის მომცემად თვლიდნენ. სასურველი იყო, რომ მიწა ნაწილ-ნაწილ მოხნულიყო და დათესილიყო. იყო ისეთი მეურნეც, რომელიც ყველა მიწას ერთად მოხნავდა და მერე დათესავდა. ასეთ მიწაზე ბალახი ასწრებდა ამოსვლას და ცუდი მოსავალი მოდიოდა. როდესაც მიწის გარკვეული მონაკვეთის ხვნას დაამთავრებდნენ, მაშინ იწყებდნენ იმავე ნაწილის თესვას. იმ დღით სქელ ლობიოს „სირსვალათ“ ხახვით და ქონით შეაზავებდნენ, რომ სირსვალვით მარცვალი მოსულიყო. ამოზული ლობიოს არ მოიტანდნენ, ყანას გულაფშუტა არ მოერიოსო. თესვას მზიან ამინდში, დილით ადრე იწყებდნენ და მზის ჩასვლამდე თესავდნენ. თესავდა ორი კაცი, რომელთაგან ერთს მარცვლით სავსე ხურჯინი მხარზე ჰქონდა გადადებული და მთესველს თესლს აწვდიდა. „პურის წვერზე კაცი მიდიოდა, ეს იმას ნიშნავდა, რომ ყანა აქამდე დათესილი იყო. დღიურზე ითესებოდა 15-16 ლიტრა პური. თესვის შემდეგ კაბდო უნდა მოეტარებინათ, რომელშიაც 6 ან 8 უღელი საქონელი იყო შებმული. კაბდოს მართავდა ან დღის, ან ღამის მენრე, რომელიც ზედ იდგა. თუ მიწა გოხიანი იყო, მაშინ კაბდოზე სიმძიმისათვის გუთანსაც დებდნენ. დაყინულ და მაგარ მიწაზე კაბდო შლიდა მიწის დიდ ბელტებს, მიწის ზედაპირს ასწორებდა და მარცვალს ფარავდა. როდესაც თესვას გაათავებდნენ, მენრე წანელს აიღებდა, თავს ჩაუტეხავდა და მიწაში ჩაარჭობდა, სავსე თავთავი ეგრე დაიხაროსო.

როდესაც პური შემოვიდოდა - შემრეშდებოდა-შეყვითლდებოდა, დილით ადრე ცხელ ამინდში იწყებდნენ მკას. ყანის მკა საშურ საქმედ ითვლებოდა. განსაკუთრებით სწრაფად მკიდნენ იმ ყანას, რომელსაც ჩაწოლისადმი მიდრეკილება ჰქონდა. ერთი კაცი ყანას ვერ მომკიდა, ამიტომაც გავრცელებული იყო ურთიერთდახმარება, რომელიც ნაცვალგარდას სახელით იყო ცნობილი. იცოდნენ მუშის ქირით მოყვანაც. მკაში „დაძახილებს“ მუშაობის დასაწყებად წინასწარ აფრთხილებდნენ; მკელს მხოლოდ ნამგალი მიჰქონდა სამუშაოდ; ხოლო ყანის პატრონს, თუ ყანა შორს იყო, ხარჯი უნდა წაეღო; ყანის მკას ერთ დღეში ამთავრებდნენ, რადგან ეშინოდათ, ავდარს მოსავალი არ გაეფუჭებინა. მესვეური და მკელები ფართობზე მწკრივებად გაიშლებოდნენ. თითოეულ მწკრივს თავისი მესვეური ჰყავდა, რომელიც წინ მიდიოდა. მესვეურს უკან მკელები მიჰყვებოდნენ. ღონიერ ყანას ერთ სვეთ ვერ მკიდნენ, ამიტომ მას შუაზე ჭრიდნენ და მუშაობას ყანის შუიდან იწყებდნენ. ყოველი სვის გატანის შემდეგ, მასპინძელი მკელებს თითო ჯამ ღვინოს ასმევდა, რომ ყანა უფრო ენერგიულად მოემკათ. მესვეურს „ყანა მიჰქონდა“ - თანატოლ ხელეურებს ჭრიდა. ორ მკელს უკან ერთი მეძნური მიჰყვებოდა, რომელიც ხელეურს ულოზე აწყობდა და ძნას კრავდა. ყანას ძნად იმიტომ კრავდნენ, რომ თავთავი კარგად გამშრალიყო. გამშრალ ძნას მაგრად კრავდნენ, ოდნავ ნოტიოს კი თავისუფლად. შეკრულ ძნებს ათეულად აწყობდნენ; როგორც ცნობილია, სამკალში სრულდებოდა საყოველთაოდ გავრცელებული მუშური „ჰეგი-ოგა“ და სხვა. მკით გამოწვეული ჭრილობებისაგან თავის დასაცავად კახელი მეურნე საგანგებოდ იცვამდა; ორივე ფეხზე საცვეთებს იკეთებდა, რომელიც ტყავის ან ტილოს მასალისაგან პაჭიჭივით იკერებოდა. მკელი ტანზე ტყავის ან ტილოს წინსაფარს იფარებდა; ძველად კი მოქნილი ტყავისაგან შეკერილ ტყავკაბას ატარებდა, რომელსაც აკურამი სამკბილა ან კბილა ერქვა. ტყავის სპეციალური ტანსაცმელი ქიზიყში სამკვდილის სახელით იყო ცნობილი. მკელი მარჯვენა ხელზე იკეთებდა ტილოს ქსოვილის სამკლავე სამაჯურს. გვერდზე გაკერილი სამკლავე მკელს თასმით ჰქონდა ჩამოცმული კისერზე. შუბლს უფარავდა ოთხ ფენად მოკეცილი ტილოს საშუბლე, რომელიც კეფაზე იკვრებოდა. იგი თავიდან ჩამონადენი ოფლის შესასრუტად იხმარებოდა და თვალებს იცავდა. მარცხენა ხელის სამ თითზე მკელი სათითებს ატარებდა. ძნებს კალოზე მიიტანდნენ გასალეწად (რუხაძე და სხვ., 1964; რუხაძე, 2015).



ქისტები (პანკისში) რევოლუციამდე თესდნენ ხორბალს - „კაა“-ს. ყანის მკა რომ დამათავრდებოდა, შეუდგებოდნენ მომკილის კალოზე - „ჰიეთ“ მიტანას, ზვინებად დადგმას და შემდეგ ლეწვას. კალო ბალახისა და ქვებისაგან გაწმენდილი წრის ფორმის ადგილია, რომელზედაც ლეწავენ ხორბალს, ქერს, ფეტვს. ქისტების სამეურნეო ყოფაში ლეწვის ორი მეთოდი არსებობდა: კალოზე თანაბრად გაშლიდნენ ხორბლის ან ქერის ძნებს „წოი“-ს. კალოს ცენტრში ჩასობილ ბოდს მოაბამდნენ ღვედის ერთ ბოლოს, ხოლო მეორეს მიაბამდნენ ერთ ან ორ უღელ ხარს. მეხრე ხარებს გარკვეული მიმართულებით ერეკებოდა, ღვედი კი ბოდს ეხვეოდა. როდესაც ხარები ბოდს მიუახლოვდებოდნენ მეხრე, საწინააღმდეგო მხარეს მიაბრუნებდა და ერეკებოდა მანამ, სანამ დახვეული ღვედი არ გაიშლებოდა, შემდეგ ისევ თავიდან იწყებდა. დროთა განმავლობაში ქისტები იწყებენ კევრით - ნეა-თი ლეწვას. კალოზე თანასწორად ჩაშლილ ძნაზე ერთი-ორი უღელი ხარ-კამეჩით კევრს ატრიალებდნენ. კევრზე დგებოდა მეხრე და ისე მიერეკებოდა საქონელს; როდესაც თავთავიდან მარცვალს გამოფშვნიდნენ, ძნას გადაბრუნებდნენ ფიწლით - „შოდ“. ძნის აჩეჩვა 3-4-ჯერ ხდებოდა და მარცვალი ადვილად იღებოდა. თავთავიდან მარცვლის გამოღეწვის შემდეგ ბზეს - „ჩა“-ს მოაცილებდნენ, ხოლო ბზენარეუ მარცვალს ერთ ადგილას მოაგროვებდნენ, გაანიავებდნენ ბრტყელი ნიჩბებით (ბაჰ), შემდეგ ცხრილში (ცოც) ატარებდნენ და კალოზევე გასუფთავებული მარცვლეული მიჰქონდათ ოჯახებში და ინახავდნენ სპეციალურ ჭურჭლებში (ამბრებში) - ამბარ. აღსანიშნავია, ისიც, რომ პანკისის ხეობის თავში მდებარე სოფლებში (ხორაჯო, ჩხათანა) ყანას ზამთრის დადგომამდე და მიწის გაყინვამდე არ ლეწავდნენ. ლეწავდნენ კევრით, საქონლის ფეხითაც (მარგომვილი, 2002).

გასული საუკუნის 30-იანი წლების ეთნოგრაფიული მონაცემებით, „ქიზიყში გლეხები კალოს მინდორში ცივგომბორის მთის ფერდობის დასასრულს, ველზე მართავდნენ. კალოზე მიდიან მაისიდან მთელი თავიანთი ჯალაბობით, დედაბუდიანად; წინამხრელნი სოფელში სტოვებენ ერთ კაცს - შინაკაცს, რომელსაც მეზვრესაც ეძახიან; ამას აბარია სახლ-კარის ყურის გდება. უკანამხრელნი კი, თუ უბანში არავინ დარჩათ, მეველეს იჭერენ. ლეწვისათვის განკუთვნილ ადგილს - კალოს შემდეგნაირად ამზადებენ: 10-20 მ დიამეტრის მქონე მიწის ნაკვეთს რგვალად მოსთხრიან, გაავაკებენ. თუ ნიადაგის მიწა „მკრობია“, მორწყავენ, გაზერქნიან, გატკევენ და ეყოფა. თუ არამკრობია, მაშინ მოიტანენ თირ-მიწას, დაყრიან და მორწყვის შემდეგ გასტკევენ. შემოდგომასა და გაზაფხულზე კალოში ბალახი ამოდის, ამიტომ ლეწვის დაწყებამდე კალოს ყოველთვის თოხით გადათოხნა-გადაფხეკა სჭირდება.

ქიზიყელებს საყანე მიწები კალოებიდან მოშორებით აქვთ. ყანას მკიან ნამგლით. კალოზე მოზიდული ძნის გაღეწვა ხელდახელ არ ხდება: ჯერ ძნა კარგად ბლომად უნდა იყოს მოზიდული, რომ ლეწვა არ შეწყდეს. მიწებიდან ძნას ურმით უზიდებიან. მოზიდულ ძნას კალოს პირში დგამენ თაიებად და ფთემოქცეულებად. თაიისა და ფთემოქცეულის დადგმას კარგი ცოდნა უნდა - არ უნდა დაიშალოს და წვიმა არ ჩაუვიდეს. როცა ძნა უკვე ბლომად არის მოზიდული, კალოს ლეწვას დაიწყებენ. გამზადებულ კალოში შეუდგებიან ძნის ჩაშლას. ძნას კალოში კალოს ნაპირიდან შლიან და თანდათან გულსაც ავსებენ. სანამ კევრს შეაყენებდნენ, მანამ ულომოსხნილი ძნა ფიწლით უნდა გაშალონ; აიღებენ ხის ორთითებს ან სამითითებს, რომელსაც ქიზიყში ფიწალსაც ეძახიან და გაშლიან; როდესაც ძნა უკვე ჩაშლილია, მოათრევენ კევრს კალოს პირში და შეუდგებიან ლეწვას. კალოს ლეწვაში მონაწილეობას ყველა იღებს დიდიან-პატარიანად, ვისაც კევრზე დგომა მაინც შეუძლია. კალოს ლეწვაში კაცები ნაკლებ მონაწილეობას იღებენ, რადგან ისინი ამ დროს მინდორში არიან, ისე რომ კალოს ლეწვის სიმძიმე აწევთ დედაკაცებსა და ბავშვებს. რა თქმა უნდა, თუ მამაკაცი კალოზე არის, ისიც იღებს მონაწილეობას კალოს ლეწვაში. ყანა რომ ზემოდან მოიჭეჟება (მცირედ გაიღეწება), ფიწლით უქცევენ ისე, რომ გაღეწილი ქვეშ მოექცეს და გაუღეწავი ზემოთ. ამ დროს ცხენსაც გადააყენებენ ხოლმე დასასვენებლად, იქვე კალოს პირში გამართულ ფანჩატურში. ფიწლით უქცევენ 2-3 ჯერ. ამასობაში უკვე საკმაოდ გაბზევდება. როცა იმდენად დაიკუნება ნამჯა, რომ მას ფიწალი ვედარ აიღებს, მაშინ ნიჩბით უქცევენ. ნიჩბით ქცევის შემდეგ კალო მოხნულ მიწას ჰგავს; სადამო ხანს კალო უკვე გაღეწილია, კევრს გამოუშვებენ და დაიწყებენ შეხვეტას. ხვეტავენ არნადით. კალოს შუაგულის ორ ადგილას ნალეწს დაზვინავენ, იმ ვარაუდით რომ ნიავემა ზვინებს შუა გაიაროს, არნადით შეხვეტილ კალოს მერე ცოცხით შეჰგვიან. შემოგვილი თითქმის მთლად მარცვალია. ამასაც ზვინს მიაყრიან. უცდიან ნიავეს. დაუბერავს თუ არა, იმავე წამსვე შეუდგებიან განიავებას; თუ ვინიცობაა გაავდარდა,

მამინ შეჭვებენ და ზედ საფენებს დააფარებენ, თუ დასველდა, მამინ პური ალაო გამოვა. ალაო ისეთ პურს ეწოდება, რომელიც ლეწვის დროს დასველებულა, ჩახურებულა და მერე მისი პური არა ცხვება, როგორც საპონი ისე გამოდის, ცუდია ძალიან. განიავებისას ერთი გამნიავებელი ერთ ზვინს ადგება, მეორე მეორეს, თუ არის ორი გამნიავებელი; თუ მარტოხელაა, ჯერ ერთს გაანიავებს, მერე მეორეს. განიავებისას, როცა გამნიავებელი სავსე ნიჩაბს მაღლა შეიქნევს, ნიავეს ბზე კალოს მეორე მხარეს მიაქვს, მარცვალი კი შუა კალოზე ზვინთა შუა ჩამოდის, მარცვალთანავე ცვივა გაულეწავი თავთავები, ბალახულის ძირები, ღერო, მიწა, კენჭი და სხვა. ერთ ადამიანს, მორჩილს (8-12 წ.), უმცროსს (12-25 წ.) ცოცხი უჭირავს და ჰგვის ზემო ჩამოთვლილ ჩალა-ბულას და აგროვებს ხვავის ბოლოს, ზვინის კუთხეში, ნიავეს ქროლვის მხარეს; მეორე მხარეს რომ დააგროვოს, ბზეში გაერევა. ამ გადაგვილს „ჩელხი“ ანუ „ჯელდი“ ჰქვიან; იმის პურს „ჯელდი“ - პური ეწოდება. განიავების შემდეგ ზვინთა შუა რომ მარცვალთა გროვა დადგება, მას ხვავი ეწოდება. განიავებულ ბზეს საბძელში შეხვებენ, ხოლო მერე უკან ეწვიან ფიწლით, უკვე მამინ, როცა მოიცლიან. ზემოაღნიშნულ ჩელხს აგროვებენ მთელი კალოობის განმავლობაში, სადმე კალოს პირში და ბოლოს ლეწავენ ხელახლად. ჩელხის პური დაბალი ხარისხისაა, რადგან სავსეა კილითა და ჩალაბულით. ხვავს, ერთ კვირის ნალეწს, იღებენ კვირა დღეს, როცა მამაკაცებიც შინ არიან, რადგან მძიმე სამუშაოა. ჭურჭლად გამოყენებული აქვთ საცალო (საცალოს ქსოვენ ქიზიყელი ქალები ცხვრის მატყლისა და თხის ბალნის ნართისაგან). მოაქვთ აგრეთვე სხვა ადგილებიდანაც, თათრებისა და სომხების მხრიდან. საცალო ჭრელია ხოლმე, ტომრის მსგავსია. საცალოში ჩაეტევა დაახლოებით 7-10 ფუთი, 2-3 კოდი. ადებული ხორბალი მამინვე შინ მიაქვთ და ბელელში ჰყრიან. ბელელი პატარა ფიცრული სახლია, ცოტა მაღლად დაყენებული. დგას ხოლმე ეზოში სახლის მოშორებით; არის დიდი ყუთიც, რომელშიც ას ფუთამდე ჩაეტევა და ჰქვიან ამბარი. ძველად კოდიც იყო გამოყენებული, რომელიც გულგამოდებულ ხეს წარმოადგენდა. სათესლე პურს კალოზევე ინახავენ ორმოში. სავსე ორმოს ზედ რამდენსამე ურემ ძეძვს დააყრიან ხოლმე, რომ ვინიგობაა შემოდგომაზე დათესვამდე, როცა კალოზე პატრონთაგან აღარავინ რჩება, ქურდებმა ორმოს გატეხვა და ხორბლის მოპარვა სცადონ, გაუჭირდეთ პურის ამოდება; სანამ ქურდები ამოდენა ძეძვს გადაჰყრიან და ორმოს იპოვნინან, კიდევ გაუთენდებათო, იტყვიან ხოლმე. ისიც აღსანიშნავია, რომ კალოში გალეწილი პური უკვე საკმაოდ გამხმარია. სანამ ხვავს კალოდან აიღებენ, მანამდე ხორბალს ჯერ ცხავში გაატარებენ. გატარების დროს ცხრილზევითს მუჭით იღებენ და ცალკე ჰყრიან, რომელსაც ბოლოს კიდევ გააკეთებენ. საბოლოოდ ცხრილზევითსაც და ცხრილქვევითსაც შინაური ფრინველების საკენკად ხმარობენ. დაცხრილვის შემდეგ გაახვავებენ: ხორბლის ხვავი რომ დგას, იმას ნიჩბით ერთი ადგილიდან მეორეზე ისე გადაჰყრიან, რომ ნიავემა, რაც მტვერი აქვს, გააცალოს. გადაქცევაში ხორბალს შლიან“ (მენტეშაშვილი, 1936).

როგორც გ. ჯალაბაძე (1968) აღნიშნავს, მე-19 საუკუნის დამდეგსაც კახეთის სოფლები პურის დიდი რაოდენობით იბეგრებოდნენ. ითესებოდა თავთუხი, დოლი წითელი და თეთრი, შავფხა, პრომოლა, ხულუგო, დიკა, ასლი, დატოტვილი პური და სხვ. დიდი გავრცელება ჰქონდა დოლის პურს, თავთუხს; ელდარის ველზე ძირითადად ითესებოდა დოლის პური.

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

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

გასული საუკუნის 10-იანი წლების მონაცემებით, საინგილოში ხორბალი იყო სამნაირი: სარუბულდა, ყარაბულდა და გურგანა; უფრო მეტად ფასობს პირველი. ხორბლისთვის ადგილი იხვენება ორჯერ გარდი-გარდმო. პურეულს თიბავენ ღულით (კბილებიანი ნამგალი). მომკილს ახელეულებენ, ხელეულებს აწყობენ ხუთულებად ან ათეულებად და მერე მიაქვთ ურმებით კალოზე და დგამენ ძნად. კალოები სოფლის პირად აქვთ. შიგ შლიან ძნას და კევრით ლეწავენ. კევრში აბამენ კამეჩებსაც, ხარებსაც და ცხენებსაც. ვიდრე გაილენებოდეს, გაშლილ ძნას ორჯერ უქცევენ ორთითებით და ორჯერ კალოს ნიჩბებით; შემდეგ აგროვებენ ორ ხროვად (ხოვხვაკი) და ნიჩბებით ანიავენ. მერე ხორბალს ცალკე ხროვად აგროვებენ და აცხივებენ (აცხავენ), რომ ნამკული გამოირჩეს თავპურისაგან. ეს პური ტომრებით იზიდება აყარზე ან ცალკე კასრებსა და საკნებში; ნამკულსაც ინახავენ ცალკე, ხოლო ბზეს საბზევეებში ჰყრიან. ხორბალს ფქვავენ წისქვილში (ჯანაშვილი, 1910).

ფშავში მიწის დამუშავებას მარტის გასვლისას იწყებენ. ხვნა-თესვა ორ სეზონში წარიმართებოდა - გაზაფხულზე (მარტი-აპრილი) და ზაფხულში (ივლისი-აგვისტო). მიწას ხნავენ ხის გუთნით, რომელშიც შებმულია ერთი უღელი ხარი; გაზაფხულზე ითესება თეთრი და შავფხიანი დიკა. ფშავში დიკას წმინდასაც ეძახდნენ. მარცვლეულს მამაკაცები თესდნენ. სათესლე მარცვლეულს ჩაყრიდნენ გუდაში და სახელურით წინ მხარზე დაიკიდებდნენ ან წინსაფარში ჩაიყრიდნენ; მთესავი ხელით თითო მუჭას იღებდა და ნახნავე აბნევდა. ნახნავე ერთხელ გაივლიდა, ისევ უკან ბრუნდებოდა ასევე თესვით. წინ ვინმეს „მძლოლად“ გაიყოლებდა, რომ ნათესზე ხელმეორედ აღარ დაეთესა. დათესილს მაშინვე ფარცხავდნენ, რომ ფრინველს არ აეკენკა; ფარცხში ხარებს შეაბამდნენ. ფარცხის კაბდო ნახნავის გორანებს ამტვრევდა და ასწორებდა, უკან მობმული ფიჩხი კი თესლს ფარავდა. თუ სიმძიმე დასჭირდებოდა, ფარცხის პატრონი ფარცხზე დადებოდა ან დაჯდებოდა, უფრო მეტად ფარცხზე დასაჯდომად ბავშვებს დაუძახებდნენ. პატრონი დაფარცხვას რომ მორჩებოდა, მეტრნახევრიან სარს თავში გააპობდა, ნაპობში ბალახის სუფთა ფესვებს ჩატენიდა, სარს ნაფარცხში დაურჭობდა და დაილოცებოდა: „ღმერთო დიდებულო, შენი სახელის ჭირიმე, ნახნავ-ნაფარცხს ჯვარი დამიწერე, მოსავალი კარგ თავთავიანი მოიყვანეო“. ყანის მკაში მთელი ოჯახი იღებდა მონაწილეობას - როგორც მამაკაცები, ისე ქალები. ყანის მოსამკელად ჩვეულებრივ ნამგალი იხმარებოდა. მკის დროს ხმარობდნენ აგრეთვე „სათითეს“; მომკელები სათითებს მარცხენა ხელის სამ თითზე იკეთებდნენ; მარჯვენა ხელის მკლავზე „სამკლავეს“ შემოიცვამდნენ, რომ თავთავს, რომელიც მკის დროს მარჯვენა მკლავზე ურტყავდა, ტანსაცმლის სახელო არ დაეგლიჯა: მომკელის ერთ ხელში რაც ყანა დაეტეოდა „ხელეურს“ ეძახდნენ. ორ ხელეურს ერთმანეთზე აწყობდნენ შესაკრავად, მას „მაჭლეური“ ერქვა, ულოთი შეკრულ მაჭლეურს კი ძნას ეძახდნენ. ყანის მკის დროს, „მუშათ შაყრა“ იცოდნენ, მას „შაბათის მუშათაც“ ეძახდნენ. შემყრელს „მუშათა ღედა“ ერქვა. შაბათ დილას ნათესავები და უფრო ახლობლები ადრე მოვიდოდნენ, სხვები კი მოგვიანებით. მომკელი პირდაპირ ყანაში მიდიოდა, „მუშათ ღედა“ მას არაყიანი ყანწით ხვდებოდა. მომკელი დალოცავდა: „მუშათა ნამუშევარი ღმერთმა მშვიდობაში მოგანმაროთ; თქვენ დამხმარე მუშებს კი ხელ-მხარი შეარჩინოსო“. „მუშაში“ სამუშაოდ მიდიოდნენ როგორც კაცები, ისე ქალები. კაცები ყანას მკიდნენ (ხანდახან ქალებიც), ქალები კი ძნებს კრავდნენ ძირითადად. ყანები ფშავში საერთოდ ციცაბო ადგილებში იყო; ამიტომ მკას ქვევიდან იწყებდნენ. თითო ქალი ორ-სამ მომკელს მიჰყვებოდა და მათ მომკილ ყანას ულოთი ჰკონიდა. თუ ყანა კარგად არ იყო გამომშრალი, ხუთ ან რვა ძნებად კონავდნენ (ხადურად); შემდეგ აწყობდნენ „წერებად“, როცა კარგად გამომშრებოდა ძნა, მერე აწყობდნენ პატარა მრგვალ ზვინებად, რასაც „ხუთულას“ ეძახდნენ. „წერა“ იგებოდა ჯვარისებრ ფორმით; ხუთულა სახლში მოზიდვამდე ადგილზე რჩებოდა, შემდეგ კი სახლში მიჰქონდათ მარხილით და ყალით. მიუვალი ადგილებიდან კი ზურგით ჩამოჰქონდათ. „სათრულათი“, ტოტებიანი ხისაგან გაკეთებული საზიდით. ფშავლები და, საერთოდ, მთის ხალხი ძნას გვიან შემოდგომაზე ან ზამთარში ლეწავდნენ; მანამდე მოზიდულ ძნას კალოს პირზე „ხუთულას“

მსგავსად ზვინავდნენ, რასაც „მუხლის ძნას“ ეძახდნენ. რადგან მას მამაკაცები დაწყებიდან თავამდე მუხლზე დგომით აგებდნენ. თითო მუხლის ძნა 3-6 კალო გამოდიოდა; გასალეწ ძნებს ულოებს უჭრიდნენ და კალოში ისე მოაბნევდნენ, ამას „კალოს ჩაყრას“ ეძახდნენ, „კალო ჩაყარეთო“ - იტყოდნენ. პური ილეწება საფრის ან ველის კალოზე. მთის ხალხმა კალოში ძნის ლეწვა კვრით არ იცოდა, კალოში ხარებსა და ცხენებს შეყრიდნენ; ჯერ ერთი მიმართულებით ატარებდნენ, შემდეგ საწინააღმდეგო მიმართულებით; ამას „ხარების მობრუნება“ ერქვა. ლეწვის დროს ძნას ფიწლით აბერტყავდნენ; ამას „გვერდის აქცევას“ ეძახდნენ. ძნა რომ გაილეწებოდა, ხარებს გადარეკავდნენ, დარჩებოდა ბზიანი მარცვალი „ხოვი“. ხოვს ნიჩბის საშუალებით მადლა აკვრით ანიავებდნენ. მარცვლელს კალოზედვე გაცხრილავდნენ, ტაბაკით „დაარკვევდნენ“. გასუფთავებულ მარცვალს ახარისხებდნენ სათესლედ, საჯეროდ და სხვა საჭიროებისათვის. უვარგის - მინარევებიან ნარჩენ მარცვლელს „ნამკულს“ ეძახდნენ და ქათმების საკვებად იყენებდნენ. ლეწვაში ოჯახის ყველა წევრი მონაწილეობდა, ბავშვებიც კი.

ფშავში მიწათმოქმედებასთან დაკავშირებული იყო რელიგიური ხასიათის რწმენა-წარმოდგენები. ხვნის დაწყების წინ ხარებს კულზე „თიკვი“ გამოკრულ ტყემლის ტოტს აბამდნენ. იცოდნენ ასკილის, ნახშირის და ნივრის კბილის შებმაც. სახვნელის წინა უღელს ტყემლისა და ყურძნის ტაბიკებს უკეთებდნენ, რომ ხარი არავის გაეთვალა. სახვნელში ხარებს როცა შეაბამდნენ, უღელზე ხშიადს გადატეხავდნენ, თითო ნაწილს გუთნის დედა მენრესთან ერთად შეჭამდა, ნაწილს კი ხარებს შეაჭმევდნენ. ხშიადი იფქლის (წმინდის) ნამცხვარი უნდა ყოფილიყო. ოჯახი ამ დროისათვის იფქლის ფქვილს საგანგებოდ ინახავდა. დაფარცხვის შემდეგ გუთნის დედა ნაფარცხის შუაში ხელით ჯვარს გამოსახავდა; თხილის ნელ ჯოხს მიწაში ჩაასობდა და გადაამტვრევდა ისე, რომ გადატეხილი წვერი აღმოსავლეთისაკენ ყოფილიყო მიმართული; გადატეხილ ადგილზე ბალახს ჩამოკიდებდნენ. სცოდნიათ გატეხილ ადგილზე მიწის გუნდის ჩამოკიდებაც. ფშავში ამ ჯოხს „ნახნავის მწყემსი“ ეწოდებოდა. ზოგან ნათესების მწყემსსაც უწოდებდნენ. გარდა აღნიშნულისა, ფშაველები დიდმარხვაში, დიდ ოთხშაბათის საღამოს, „კუდიან დღე-ღამეს“ ნათესებს „დამახვილავდნენ“ ხოლმე. ნათესების დამახვილება გამოიხატებოდა „შუა მამულში ტყემლის ეკლიან ჯოხის ჩარჭობასა და მის ძირში ეკალისა და ნახშირის დაყრამი“. იმავე საღამოს სახლის წინ ცეცხლს აანთებდნენ, რომ კუდიანები დაეფრთხოთ. ფშავში გაზაფხულის თესვის დამთავრების შემდეგ სოფელი „სამხთოს“ (საღვთო) იხდიდა. სამხთოზე ხდებოდა სოფლის საუქმო დღის დაწესება. საუქმო დღე სხვადასხვა სოფელს სხვადასხვა ჰქონდა არჩეული. ამ ადკვეთილ დღეს სეტყვის დღესაც უწოდებდნენ. მისი უქმობა მკის დაწყებამდე გრძელდებოდა, უქმე დღეს მიწის შეკვრა არ შეიძლებოდა, არც ხარს შეაბამდნენ უღელში. ტყის სამუშაოებსაც კი გაურობდნენ. ბელელში შესვლა და პურის ჩაყრა-გამოტანა ერთ დასტურს ებარა; ის პურს ვერ ჩაყრიდა ბელელში თუ ხელ-მხარს არ ინათლავდა; ერთხელ კიდეც ინათლავდა ხელ-მხარს სათესლე პურის გამოტანისას; სალუდე პურის ამოღებისათვის კი ხელ-მხარს არ ინათლავდა. გაიბანებოდა, სანთლებს აანთებდა და სთხოვდა თავის სალოცავს, რომ ბელელში სიარულით თუ რამეს სცოდავდა თავის უცოდინარობით, ეპატიებინა და სამაგიერო სასჯელი არ მიენიჭებინა. ხატის კალოზე კი ყველა კაცი ვერ ივლიდა, ვერც ვერავინ გალენავდა, დასტურის გარდა. ხატის ძნის ლეწვაში ისეთი ფენსაცმელი უნდა ჩაეცვათ, რომლითაც სხვაგან არ უვლიათ; თუ კალოდან შორს გავლა დასჭირდებოდათ, იმ ფენსაცმელს გაიხდიდნენ და იქ კალოსთან დააწყობდნენ (ჯალაბაძე, 1963, 1971, 1986; მაკალათია, 1985; ბოძაშვილი, 1988; ოჩიაური, 1991).

1949 წელს გ. ჯალაბაძის მიერ სამგორის სოფლებში (მარტყოფი, ახალსოფელი), შემდეგ კი შიდა ქართლში, ალგეთის ხეობაში და თრიალეთში მუშაობის დროს აღმოჩენილ იქნა სათესლე მასალის შერჩევა-შენახვის საგულისხმო წესები, რომელთა შორის აღსანიშნავია „პურის დაკოდვის“ წესი. პურის დაკოდვა ემსახურებოდა როგორც უხვი მოსავლის, ისე პურეულის მაღალმოსავლიანობის, სახეობის თვისებების შენარჩუნების საქმეს. ზოგიერთ რაიონში დოლის პურთან შედარებით თავთუხი ბარაქიანი ხვავით ხასიათდებოდა; მაგრამ თავთუხმა, მეურნეთა გადმოცემით, სამი წლის შემდეგ გადაგვარება იცოდა. თავთუხის გადაგვარების მიზეზად, მთხრობელთა მიერ, მიჩნეულია ლეწვის დროს „ნადოლისპურალ“ კალოზე თავთუხის გალენვა. თავთუხის გადაგვარებას კი შემდეგნაირად აღნიშნავდნენ: „... რომ მეოთხე წელს თავთუხს მარცვალი უწვრილდებოდა, ნაკმაზი მატულობდა, მარცვალი მოკლე იყო და თავთავიც წვრილდებოდა, ასე ემართებოდა თურმე „შავფხა თავთუხსაც“.

მეურნეთა აზრით, მეოთხე წელიწადს იგი დოლის პურად იქცეოდა. იმისათვის, რომ მაღალი მოსავალი შეენარჩუნებინათ, საჭირო იყო ან თესლის გამოცვლა ან სათესლე მარცვლის შერჩევა; სათესლე მარცვლის შერჩევა „თავთავის დაკოდვით“ ხდებოდა, რაც იმაში გამოიხატებოდა, რომ სამი წლის შემდეგ თავთავის თავთავს თავსა და ბოლოს მოაკვეცავდნენ და თავთავის შუა ტანს სათესლედ გამოფშვნიტავდნენ ხოლმე. თავთავის გადაგვარებას ძველად „დადოლებას“ უწოდებდნენ (გარე კახეთში „დადოლმიშებას“), ხოლო იმ დონისძიებას, რაც თავთავს გადაგვარებიდან იხსნიდა, თავთავის დაკოდვას. ამ წესით მიღებული თესლი თავთავს თავის თვისებებს კვლავ სამი წლის განმავლობაში უნარჩუნებდა, ამის შემდეგ კი თავთავის დაკოდვა მეორდებოდა; მეურნეთა დაკვირვებით, თავთავი თუ 3-4 წლის შემდეგ მოითხოვდა გადახალისებას, დოლის პური უფრო დიდხანს უძლებდა. დოლის პურის გადაგვარებისაგან დასაცავად გამოყენებული იყო თესლის გამოცვლის წესი; რაც იმაში გამოიხატებოდა, რომ ერთი სოფლის მეურნენი სათესლე ხორბლეულს მეორე სოფლიდან ეზიდებოდნენ; ეთნოგრაფიული მასალებით მტკიცდება, რომ სარწყავი სოფლის მეურნეებს, სათესლე ხორბალი ურწყავი სოფლებიდან შემოჰქონდათ და პირიქით. მოსავლიანობის გადიდების საქმეში მნიშვნელოვან გარემოს წარმოადგენდა სათესლე ხორბლეულის შენახვა. ძველად აღმოსავლეთ საქართველოში სათესლე ხორბლეულის შესანახ საშუალებად გამოყენებული იყო ხარო ან ორმო. ორმოები გავრცელებული იყო კახეთში ქიზიყითურთ, გარე კახეთში, თრიალეთში, შიდა ქართლში და ქვემო ქართლში; ორმოებს იყენებდნენ ისეთ შემთხვევაშიც კი, როცა სახნავ-სათესი მინდორი სოფლიდან შორ მანძილზე იყო. 1954 წელს ეკლესიების, სახელდობრ, ჭარების (XI-XIII სს), ყინწისის (XI-XIII სს), მოხისის კარზე პურის ხაროები იქნა მიკვლეული, აგრეთვე, ძეგვის ახლოს, ცერონის მთაზე არსებულ ნასოფლარის მიდამოებში შემორჩენილი ძველი საყდრის კარზე; ეს ფაქტი მიუთითებს საეკლესიო მამულიდან, საეკლესიო ნატურალური შემოსავლის ეკლესიის კარზე შენახვის ფაქტზე; ძველად სცოდნიათ კიდევ ეკლესიების ახლო კალოების გამართვა. თითოეულ კომლს აქვე კალოსთან ჰქონდა პურის ორმოებიც. შიდა ქართლში, ხაროების გარდა, ფართოდ იყო გავრცელებული ორმოები; ორმო უბრალოდ არის ამოთხრილი; ხარო კი ქვიტყირით ამოშენებულ ორმოს ეწოდება. ორმოში მარცვლის ჩაყრის წინ ჩალაბულას ჩაყრიდნენ ან ნამჯას, ან ცეცხლს წაუკიდებდნენ, რომ გამომშრალიყო, ამას ორმოს გამოწვას უწოდებდნენ. მარცვლის ჩაყრის წინ ორმოს კედლებს ნამჯას ან ფოთლოვან ტოტებს შემოფენდნენ და მარცვლის ჩაყრის შემდეგ ბადიმებს ნაკელით გადაგოზავდნენ, რომ თავი არ ჩასულიყო. ამის შემდეგ მიწას წაყრიდნენ აკოკოლავებით, რომ წვიმის წყალი არ მისდგომოდა. ხორბლეული ოდნავ ნოტიო, მაგრამ ერთ უცვლელ ტემპერატურაზე ინახებოდა, რა მიზეზითაც ორმოში შენახულმა პურმა „თონეში წასვლა“, ე.ი. ჩაცვინა იცოდა. სამაგიეროდ სათესლედ შენახულ ხორბალს ხელს უწყობდა დათესვისას, მარცვლის გადივება-აღმოცენების დაჩქარებაში. ორმოებისა და ხაროების გარდა, გამოყენებული იყო ბეღელი. საახალწლოდ ბეღელს ბედისკვერებს უცხოებდნენ და მასში ინახავდნენ. ბეღლის ბოძზე სანთლებს ანთებდნენ. ქართლში ხორბლის შესანახად გამოყენებული იყო, აგრეთვე, ნაკელით შელესილი გოდრები, ქვევრები, ნაქსოვი ჯვალოს ტომრები; ამავე დანიშნულებით ხმარებაში იყო მეტად ორიგინალური წნული სათავსო, რომელსაც „კულანა“ ეწოდებოდა (ჯალაბაძე, 1960, 1971).

ხევსურეთში სათესი კულტურებიდან აღმოცენება-დამწიფებას ასწრებდა: იფქლი, დიკა, დოლი. იფქლი, რომელსაც ხევსურები „წმინდასაც“ უწოდებდნენ, ითესებოდა შედარებით დაბლა მდებარე სოფლებში, ანუ მას ურჩევდნენ „ბარის“ მამულებს. ანალოგიურად ითესებოდა დიკა და დოლი. ხევსურეთში მიწის ნაკვეთები მცირე ფართობისაა და თითოეული ნაკვეთის მოხვნას იმავე დღეს დათესვა-დაფარცხვა მოსდევდა. მიწა 10-15 სმ სიღრმით იხვნებოდა. ხვნის დროს ხშირად რჩებოდა ე.წ. „ხაროზები“, რასაც შემდეგ ქარჩით ან წერაქვით ასწორებდნენ. მოხვნისთანავე მხვნელი „ხასუნამი“ - სათეს გუდაში თესლს ჩაყრიდა და იწყებდა თესვას. არხოტის ჯვარის ხუცესს - დასტურების გარდა დიასახლისი ყავდა. ხატის მიწების ხვნის დროს იგი ერთ-ერთი დასტურის ჭერხოში გულიან ქალებს აცხობდა (ხაჭოს, ყველის ან ხორცის გულით), რომლებსაც სასანთლებს უწოდებდნენ. დიასახლისი იმდენ ქადას აცხობდა, რამდენი „ხთიშვილიც“ არხოტელებს გააჩნდათ, ამზადებდა იმდენსავე სანთელს, რამდენ ქადასაც. სასანთლებს, ე.ი. ქალებს, დაალაგებდნენ ფიცარზე, თითოეულ ნამცხვარზე თითო ფეხ (ღერ) სანთელს დააკრავდნენ და შემდეგ ხუცესი იხუცებდა - თითო სასანთლეზე თითო ხვთისშვილს ადიდებდა. აქ დასტურებს მოჰქონდათ ერბო და სასანთლებს ჭამდნენ. ხატის

მიწების მოხვნა-დათესვის შემდეგ სოფელს უფლება ეძლეოდა თავის სახნავ-სათესში გასულიყო. ხატის სახნავიდან წამოსვლის წინ ხუცესი დათესილ მიწაში მარჯვენა ხელით მიწაზე სამჯერ ჯვარს გამოსახავდა. შემდეგ ჯოხს დაურჭობდა, ზედ ბალახის ძირებს დაკიდებდა და იტყოდა: „არხოტის ჯვარო, დასწერე ჯვარი შენს ხოდაბურსაც, მოიყვანი დალიანი, ბარაქიანი“.

ოჯახის დიასახლისი ხვნის პირველი დღისათვის აცხობდა ხავიწიან ქადას, ე.წ. უღელზე გასაჭრელს. მხვნელი დღით უღელზე გასაჭრელს სასაგზლე გუდაში ჩაიდებდა. ხარს კუდზე თიკვით სატნის ნამცეცს, ტყემლის მძივს და ნახშირს შეაბამდა და თესლს წაიდებდა. სახნაურში როცა ხარებს შეაბამდა, სახვნელის უღელში მხვნელი ქუდს მოიხდიდა და ღმერთს შეეხვეწებოდა: „წელ მშვიდობისაი-დ დალიან-ბარაქიან დაგვიყენი, ნახნავ-ნათესი მშვიდობით მოგვასთვლობი, ნუვის თვალსა გულს მაგვრევ“. შემდეგ იწყებოდა კვალის გავლება. პირველი კვალის გავლებაზე გუთნის დედას მწაფავი - მეხრე ეხმარებოდა, შემდეგ კი მწაფავის გარეშე მუშაობდა და ამ საქმეს ერთი აუდიოდა. როდესაც ერთ „სალალს“ (ხარის შესვენებიდან შესვენებამდე მოხნულის რაოდენობას სალალი ეწოდება) მოხნავდნენ, გუთნის დედა ხარს დაასვენებდა ისე, რომ ხარებს პირი აღმოსავლეთისაკენ ჰქონოდათ. უღელზე ქადას გადატეხავდა და ერთ ნაწილს ხარებს შეაჭმევდა. აქვე ლოცვას წარმოთქვამდა და ქადას საგზალთან ერთად შეჭამდა. ერთ დღიურ სახნავზე 2-3 საწყავი, ანუ ფუთი ხორბლეული ითესებოდა. როცა თესვას დაამთავრებდნენ და დაფარცხავდნენ, მთესველი და წინამძღოლი დაფარცხულ ნაკვეთს ჩამოუვლიდნენ. თუ ნათესი მიწის ზედაპირზე იყო დარჩენილი, თოხით ან ქარჩით მიწას მიაყრიდნენ. ამ პროცესს აქ დარუყვას უწოდებდნენ. დაფარცხვა-დარუყვის შემდეგ მთესველი მიწის ნაკვეთში ჯოხს დაასობდა, მას წვერში გადატეხავდა, ზედ ბალახს დაკიდებდა, მიწაზე კი ხელით სამ ჯვარს გამოსახავდა. თესვა ხევსურებში წლის ორ პერიოდში ხორციელდებოდა - გაზაფხულზე და შემოდგომით. მოსავლის აღმოცენება-დამწიფება ხევსურეთში დაგვიანებით მიმდინარეობს. დამდამობით გრილა და ზოგჯერ შემოუსვლელი მოსავალი თოვლის ქვეშ ჰყვება. ხორბლის აღება ორი წესით მიმდინარეობდა: ხელით გლეჯით და ნამგლით. ნამგლით მუშაობის დროს გამოყენებული იყო ხის სათითეები, რომელსაც იკეთებდნენ მარცხენა ხელის სამ თითზე. ისევე როგორც ხვნა-თესვის სეზონი ჯვარის მამულების დამუშავებით იწყებოდა, მოსავალსაც პირველ რიგში ჯვარის ყანებიდან იღებდნენ. მოსავლის აღების დროსაც ჩვეულებრივ სოფელს ორ-სამ აღლუმად ყოფდნენ. აღლუმის წევრად ან მონაწილედ მხოლოდ მასმური (ასაკში შესული მამაკაცები) იყვნენ, რომლებსაც ხატის კარზე ლუდის თასით დალოცვაც შეუძლია და დალევაც. ამასთან, მასმურად ჩათვლიდნენ ისეთ ახალგაზრდას, რომელსაც შეეძლებოდა ლუდით სავსე ჩხუტის გადატანა სალუდე კოდიდან, რაც არც ისე ადვილი საქმე იყო. ქალები და 15 წლის ქვემოთ ბიჭები მონაწილეობას არ ღებულობდნენ. ჯვარის სამკალ ყანას იმდენ ნაწილად ყოფდნენ, რამდენი აღლუმიც იყო. აღლუმები ძირითადად უბნების მიხედვით იკვროდა. აღლუმის მუშაობას უღავით მუშაობას უწოდებდნენ. აღლუმი წილისყრით ღებულობდა სამკალ ნაკვეთს. მომკილ ყანას ძნებად კრავდნენ და კალოზე გადაჰქონდათ გასალეწად. სოფ. არხოტში ჯვარის ყანაში მოწეული მოსავალი ჯვარის კალოზე ილეწებოდა; ჯვარის ყანიდან მიღებული მოსავალი ჯვარის ბელელში იყრებოდა. ამ მოსავლიდან დასტური წელიწადში ორჯერ ლუდს ხარშავდა. თუ ლეწვას ადრე ვერ მოასწრებდნენ, მაშინ ძნებს სერკვებად დგამდნენ და ზამთარში ლეწავდნენ. ლეწავდნენ ხარის ფეხით. იფქლს ხელით გლეჯდნენ. ხევსურები დაინტერესებულნი იყვნენ საქონლის ზამთრის საკვების მეტი რაოდენობის მოპოვებაში; ამით იყო გამოწვეული ხელით გლეჯა. ნამგლით მოჭრის შემთხვევაში ნაწვერალის სახით გარკვეული რაოდენობით საკვები ჩალა იკარგებოდა, რაც ხელით გლეჯვის დროს გამორიცხული იყო. ხელეურები ძნებად იკვრებოდა. ორ ხელეულს 1 ძნად კრავდნენ. თუ აღებული მოსავალი ჯერ კიდევ ნედლი იყო, ძნებს ალაგებდნენ სამეულებად, ერთი-ორი დღის შემდეგ მას შვიდეულებად გადაადგილებდნენ, ხოლო ბოლოს დგამდნენ კალოზე წერებად და სერკვებად. წერილაში შვიდი სამეულია, ე.ი. 21 ძნა. თუ ლეწვისათვის კარგი ამინდები შეესწრებოდა, სახლიდან მოშორებითაც იცოდნენ კალოს მოწყობა და ლეწვა. თუ ლეწვას ადრე ვერ მოასწრებდნენ, მაშინ ძნებს სერკვებად დგამდნენ და ზამთარში ლეწავდნენ. საამისოდ კალოს ზედაპირზე წყალს მოასხამდნენ, გაიყინებოდა და ზედ პურს გალენავდნენ ხარის ფეხით. გაბმულ ხარებს ატარებდნენ კალოს ირგვლივ და ძნები მოიჩალებოდა. თავთავები ჩაიფშვებოდა. ჩალას ფიწლით მოხდიდნენ და გამოახვევებდნენ. თუ განიავებას ვერ მოასწრებდნენ, შეხვეტდნენ და შიგ რკინის საგანს შედებდნენ, რომ ავი სული არ მიჰკარებოდა. ხვავის

განიავებისას მარცვლის გროვას ცოცხს მოუსუროვებდნენ და ჩელხს შემოაცლიდნენ. „ხევსურეთში პურს არ რეცხავდნენ“ (ჯალაბაძე, 1968, 1971).

ხევში ადგილობრივი მღებარეობის მიხედვით არჩევდნენ სახნავ-სათესების ორ კატეგორიას: მთისა და ბარის სახნავ-სათესს. ხევში ადგილობრივი მეურნე, ცდილობდა რა უხვი მოსავლის მიღებას, მიმართავდა ნიადაგის როგორც გაპატივებას, ისე შერეული თესლის თესვას და აგრეთვე, თესლ-მონაცვლეობასაც. საშემოდგომო თესვა ხევის პირობებში მიმდინარეობდა ივლისის თვეში (ივლისის მეორე ნახევრიდან). ამ დროს ითესებოდა დოლის პური. შემოსული ხორბლეულის მოწევა თითქმის იმ დროს იწყებოდა, როცა თიბვის სეზონიც დგებოდა.

საგაზაფხულო ხვნა იწყებოდა მაისში. ხვნის დაწყების წინ თუ ოჯახს არ შეეძლო საკუთარი ხარ-სახვნელით მოეხნა, მაშინ ხდებოდა შეამხანაგება, რომელსაც ადგილზე „მონდავობა“ ეწოდება. ხევში გავრცელებული მონდავობა ატარებდა მარტივი სახის შეამხანაგების ფორმას, სადაც ამხანაგობაში შესული პირები (მეზობლები, მოგვარეები და ზოგჯერ სხვადასხვა გვარის წარმომადგენელი თანასოფლელები), მონდავში შესული გამწევი ძალისა და იარაღის შემადგენელი ნაწილების ერთ რომელიმესადმი კუთვნილების მიუხედავად, თანაბარ ანაზღაურებას ღებულობდნენ. ზოგჯერ მონდავის მოზიარენი ხვნა-თესვის სამუშაო სეზონის ხანგრძლივობას იმის მიხედვით წარმართავდნენ, თუ რომელ წევრს რა რაოდენობის მიწა ჰქონდა დასამუშავებელი. იყო შემთხვევა, როცა ერთი მათგანი მეტს ხნავდა, მეორე ნაკლებს. მაგრამ, მთხრობელთა მოწმობით, ეს უთანხმოებას არ იწვევდა, რადგან მისი გათანაბრება შეიძლებოდა სხვა სამუშაოების შესრულების დროს. ჩვეულებრივ ხვნა ერთ კვირას გრძელდებოდა, ხვნის პროცესს ერთვოდა თესვა, რომელიც იმავე დღეს სრულდებოდა. ისე რომ, „სახნა-ურებში“ სახნავად გასულთ თან მიჰქონდათ აგრეთვე მეორე სამეურნეო იარაღი, რომელიც კაბლო-ფარცხით იყო წარმოდგენილი. ხვნის დაწყების წინ ხარის შუბლზე ან ბეჭზე გათქვეფილი ფქვილით ჯვარს გამოსახავდნენ და იტყოდნენ: „ღმერთო დალოცვილო, მშვიდობიანი წელიწადი ქენ, მადლიან-ბარაქიანიო“. ოჯახში ცხვებოდა „საკვლევი“ - ხშიაღი, ანუ „თესლის კვერი“, როგორც ამას ადგილზე უწოდებენ. მთხრობელთა გადმოცემით: „ხვნის პირველ დღეს ვიცოდით საკვლევის გატანა; ეს იყო იფქლის პური, მრგვალი. სახვნელით ჯერ კვალს გაატარებდნენ ერთს, მერე მეორეს; მესამე კვალის შუაზე რომ მივიდოდა, გუთნისდედა თესლის კვერს მოატანინებდა წინამძღოლს, უღელზე დაას-ვენებდა, ზედ გადატეხდა შუაზე, ნახევრებს კიდევ გადატეხდა და მეოთხედებს ხარებს შეაჭმევდა, ხოლო მეორე ნახევარს შეჭამდა წინამძღოლთან ერთად“. ხვნა ხევის ფერდა ადგილებში მიმდინარეობდა დაბლიდან მაღლა გარდიგარდმო სვლით. დროდადრო ხარს შესვენება სჭირდებოდა. შესვენების დროს ხარ-სახვნელი ისე უნდა გაეჩერებინათ, რომ პირი აღმოსავლეთისაკენ ჰქონოდა. ხვნის დროს სახვნელს მართავდა „გუთნის დედა“, რომელიც „ერქონაის“ საშუალებით სახნავი ფენის მიხედვით ნახნავს ან აღრმავებდა ან ზედაპირულად წარმართავდა. სახვნელის გამწევი ძალის უკეთ „მოარშიების“ მიზნით ხარებს წინ მიუძღოდა მეხრე, რომელსაც ხელში სახრის ნაცვლად „უკუსაყრელი“ ეკავა. უკუსაყრელი პირწამახვილებული ჯოხი იყო, რომელსაც ხშირად რკინის პატარა ნიჩაბის დაბოლოება გააჩნდა, რომელსაც მეხრე იყენებდა ნარისა და სხვა ეკლიანი ბალახების ჩასაჭრელად და მისი საყანურის გარეთ - ნაპირყურისაკენ გადასაგდებად. ხვნა დღის ისეთ დროს უნდა დაემთავრებინათ, რომ იმავე დღეს მოესწროთ დათესვა-დაფარცხვა, რომელიც, რასაკვირველია, სამუშაო დროის გარკვეულ მონაკვეთს მოითხოვდა, ნახნავის ის რაოდენობა კი, რომელიც აღნიშნულ პერიოდში ტარდებოდა, ერთ დღიურად ითვლებოდა. დღიურ ნახნავის მიხედვით ისაზღვრებოდა სათესი კულტურის თესლის რაოდენობა, დასათესი მარცვლის რაოდენობა საშუალოდ დღიურზე 2-დან 4 ფუთამდე მერყეობდა. დღიურზე დასათესი მარცვლის ასეთი დიდი სხვაობა, მეურნეთა დაკვირვებით, გამოწვეული იყო ნიადაგების ხარისხით. მჭლე მამული თესლის დიდ რაოდენობას თხოულობდა, მსუქანი კი ნაკლებს. დასათესად გათვალისწინებულ და სახნაურში გატანილ თესლს, რომელიც გაჰქონდათ „ქიშიაღით“ (თხის, ცხვრის, ან ხბოს ტყავისაგან შეკერილი ტომარა), სათესავში გადაიღებდნენ იმდენი რაოდენობით, რასაც მთესავი თავისუფლად ჩამოიკიდებდა მხარზე და მისი ტარება არ გაუჭირდებოდა. როდესაც სათესლეში თესლს ჩაყრიდნენ და მხარზე ჩამოიკიდებდნენ, პირით აღმოსავლეთის მხარეზე დადგებოდნენ და თესვას იწყებდნენ. თესლის გადაბნევა მარჯვენა ხელის მუჭით ისე მოხერხებულად უნდა ეწარმოებინათ, რომ ხნულის ზედაპირზე იგი თანაბრად მობნეულიყო; საამისოდ თესლით სავსე მუჭიანი ხელი ჯერ უკან გაჰქონდათ, ხოლო შემდეგ უკნიდან

წინ მკვეთრი გადაქნევით ხელმარცხნივ წრიულად შემოიქნევდნენ; ყველას არ შეეძლო წესიერი თესვა. თესვის დამთავრებას მაშინვე ფარცხვა მოსდევდა. ფარცხვა სრულდებოდა კაბდოიანი ფარცხის საშუალებით. ფარცხვის დროს მფარცხავი ფარცხზე შედგებოდა ან მასზე სიმძიმეს მოათავსებდა, ხოლო წინა ხარებს თავად გაუძღვებოდა. ფარცხვა, ისევე როგორც ხვნა, იწყებოდა ვაკე ადგილებში ნაპირებიდან შემოვლით, ხოლო ფერდ ადგილმდებარეობის სახნავებში - ქვემოდან ზემოთ გარდიგარდმო სვლით. დაფარცხვის დამთავრებისას დამფარცხავი მზის ამოსვლის მხარეზე მობრუნდებოდა და იტყოდა: „ღმერთო, შენ გებრალეობდეს ჩემი წლის მოსავალიო“. მკის და მოსავლის ადების დროს იცოდნენ სანაცვლო მუშაობა „მუშანის“ სახელით. სამკლად გასულ მუშებს მკის მესვეური გაუძღვებოდა ხოლმე წინ, რომელსაც დანარჩენი მისდევდნენ. ყანის მომკალს მარჯვენა ხელში ნამგალი ეჭირა, ხოლო მარცხენა ხელში ყანის ღეროებს მოკრებდა. იმ შემთხვევაში თუ ყანა ძალზე თხლად იყო აღმოცენებული, მაშინ მკის ნაცვლად ხელით გლეჯდნენ. კალო ეწყობოდა ჩვეულებრივ სახლთან ახლოს, მაგრამ ზოგჯერ აწყობდნენ მინდვრის კალოსაც. ეს ეწყობოდა სახნაურებში. ხევის პირობებში, პირუტყვის ფეხით ლეწვის გარდა, გამოყენებული იყო ქვის კანჭებიანი სალენი მორგვი (ჯალაბაძე, 1968, 1971).

მთხრობელთა გადმოცემით - „ხევსურეთში ხორბალს შემოდგომაზე თესავდნენ, ზაფხულში იღებდნენ. თუ ამინდები არ შეუწყობდა ხელს, გაზაფხულზე დათესავდნენ და შემოდგომაზე აიღებდნენ“. ზაფხულში ხელით მკიდნენ და ხარებით ლეწავდნენ (უღელი ხარით). სახლში მიჰქონდათ, აკალოებდნენ. მაღალ ბანზე დაყრიდნენ და ზედ ატარებდნენ ხარებს; მარცვალი ქვევით ჩადიოდა დიდ ფარდაგზე ან „ფლასზე“, რომელიც დაგებული იყო ამ ბანზე ამ საქმისათვის - გასალეწად (მთხრ. ლ. ჭინჭარაული, ს. ბარისახო - დუშეთის რ-ნი, 2019).

„პირიქითა ხევსურეთში (არხოტის თემში) ითესებოდა იფქლი“. იფქლი მთის ხორბლის ჯიშია და მცირემოსავლიან კულტურად ითვლება, ამიტომ მის მოყვანას მხოლოდ მდიდარი, ბევრი სავარგულების მქონე ოჯახები მისდევდნენ...“. იფქლი, რომელსაც ხევსურები წმინდასაც უწოდებდნენ, ითესებოდა შედარებით დაბლა მდებარე სოფლებში, ან მას ურჩევდნენ ბარის მამულებს (პანკისელი მთხრ. გიგაურები, მცხოვრები დედოფლისწყაროს რ-ნის სოფ. უზუნდარაში, 2019 ).

„სახატო მამულებს „საიფქლეები“ ჰქვია. მისი პურისაგან ცხვება სახატო ქალები (საერთო ნახნავიდან კი მზადდება ლუდი). ჯვარის მამულს საიფქლე ჰქვია, იმიტომ რომ ადრეულ ხანაში წმინდა პურს თესავდნენ. ეს იყო არჩეული საუკეთესო მამულები და პურიც კარგი მოდიოდა“ (მთხრ. მ. წიკლაური, ხევსურეთი, 2019).

„ხორბალს წელიწადში ორჯერ თესავდნენ, გაზაფხულსა და გვიან შემოდგომაზე. მოსავლის აღება ნამგლით ხდებოდა, ნორმებად იყო დაყოფილი; როცა გათიბავდნენ, კონებად შეკრავდნენ და კალოზე აგროვებდნენ, შეაბამდნენ ცხენს ან ხარს კევრში - ნავისებური, მაგრამ ბტყელი და სქელი ფიცარი იყო, ზედ დადგებოდა ვინმე წონიანი, მძიმე - ან რამდენიმე კაცი ერთად. ხელში ეჭირათ აღვირი, ან თოკი, რითაც მიმართულებას აძლევდნენ ცხენს ან ხარს. კევრი ტრიალდებოდა და მარცვლეულიც იღეწებოდა. ბოლოს ჩალას იღებდნენ, ცალკე შეინახავდნენ საქონლის გამოსაკვებად. ხორბალს გაანიავებდნენ და ტომრებში ჩაყრიდნენ. როცა ხნავდნენ გაზაფხულსა და შემოდგომაზე, მერე თესავდნენ, ხელით მიმოაბნევდნენ მარცვლეულს (ვინც ეს საქმე იცოდა) და ბოლოს ხარებს შეაბავდნენ ფარცხს, რომელიც დამზადებულია ხის წვრილი ტოტებისაგან და გადაატარებდნენ ნათესებზე, რათა მიწით დაფარულიყო მარცვლეული, ფარცხზედ ვინმე უნდა მდგარიყო, რომ ყველგან გადაეტარებინა ფარცხი, რათა მარცვალს მიწა კარგად მიეყოლოდა“ (მთხრ. ე.პარკინაშვილი, სოფ. წიკვლიანთ კარი, თიანეთის რ-ნი, 2019).

თუშეთში ხორბლეულს ორი ტერმინით გამოხატავენ - სულადით და კეთილით. კეთილი ზოგიერთ თემში მხოლოდ ქერს გულისხმობს (მაგ. ჩადმის თემში). ზოგადად კი მარცვლეულის ყველა სახეობას მოიცავს, რასაც თუშეთში თესავდნენ; სულადში შედის: იფქლი, სვილი, ქერი, ქერშველი. სვილსა და ქერთან შედარებით იფქლი მცირე ფართობზე ითესებოდა. იფქლის ქვეშ თუშეთში ორი სახის ხორბლეული იგულისხმებოდა: თეთრი თავთუხი და წითელი დიკა. ხორბლეულის ორივე სახეობა ითესებოდა გაზაფხულზე, აპრილის თვეში. ვინაიდან იფქლს ქერთან შედარებით ნაკლები გამოსავლიანობა ახასიათებდა, ხორბლეულის სხვა სახეობებთან შედარებით მას ნაკლებ ფართობს უთმობდნენ. იფქლს უფრო იმ სოფლებში თესდნენ, რომელნიც დაბლა მდებარეობდნენ ან მათი



სახნავ-სათესი მიწები დაბლობ, ვაკე ადგილებში იყო განლაგებული. ასეთი სოფლები თუშეთში ერთეულებია - დიკლო, შენაქო და ომალო. ამ სოფლებში მიწათმოქმედება, შედარებით სხვა სოფლებთან, აქტიურად გამოიყურებოდა, აქაურები ხორბლეულს მეზობლებზე ყიდდნენ ხოლმე; ხსენებულ სოფლებში ითესებოდა შედარებით დიდი რაოდენობით იფქლი. საიფქლეს გაზაფხულზე ხნავდნენ და მაშინვე თესავდნენ. თუშეთში გავრცელებული იფქლის ანუ დიკის როგორც თაველი, ისე მარცვალაც მოწითალო ყოფილა. ქვემო ალვანელი, სოფელ დიკლოდან ჩამოსული მთხრობელის სამსონ აშაძის გადმოცემით, „იმ პურს, რომელიც დიკლოში მოყავდათ, იფქლს ეძახდნენ. ეს იფქლი ისეთი წითელი იყო, როგორც ცხვირიდან გამონადენი სისხლი. ეს გაზაფხულის პურია, იქ მთაში გაზაფხულობით ითესება. აქ ჩამოიტანეს ქვემო ალვანში, დათესეს. პირველ წელს კარგი მოვიდა. მეორე წელს გადაგვარდა და ისეთი გახდა, როგორც აქაური პურებია“. ამავე მთხრობელის ცნობით, თუშური საგაზაფხულო იფქლი ქვემო ალვანში შემოდგომით დაუთესიათ. საგაზაფხულო პურის თესვა შემოდგომით პურს ახალ თვისებებს უმუშავებდა, ეს იწოდებოდა მის ე.წ. „გადაგვარებად“, როგორც ამას ხალხი განსაზღვრავდა. მოსავლიანობა ხორბლეულის ამ სახეობისა შენაქოში, დიკლოში და ომალოში უკეთესი იყო სხვა მთის სოფლებთან შედარებით. დღიურზე მას სამ ფუტს თესავდნენ და 10-12 ფუტს ღებულობდნენ. მთხრობელთა გადმოცემით არსებობს ასეთი თუშური გადმოცემა: „სოფ. დიკლოდან რამდენიმე კაცი კახეთში წამოსულა ხორბლის შესაძენად. ერთ-ერთ ახალგაზრდას დედამ დაუბარა, რომ შეეძინა იფქლი. ეს ახალგაზრდა ჩამოსულა კახეთში, მთელი კახეთი მოუვლია და იფქლი ვერ უმოვნია. უკან ხელცარიელი დაბრუნებულა, დედისათვის შეუჩივლია, რომ კახეთში იფქლი ვერ ვიშოვო. დედას გაკვირვებია, რომ კახეთში მის შვილს იფქლი ვერ უმოვია. შვილისათვის უკითხავს, აბა მეზობლებმა რანაირად შეიძინესო. მას უპასუხია: მათ პური იყიდეს, შენ კი იფქლის ყიდვა დამაბარეო“. გ. ჯალაბაძის განმარტებით, ეს გადმოცემა რამდენიმე თვალსაზრისით არის საყურადღებო. პირველ ყოვლისა, ამ გადმოცემაში ჩანს, რომ მთაში მაინც ბარიდან მიაქვთ დამატებითი ხორბლეული. მეორე მხრივ, ისიც ჩანს, თუ მთამ რამდენად წმინდად შემოინახა ის. იფქლი იმთავითვე ხორბლის ერთ-ერთი ჯიშის - დიკის კერძო სახელი იყო; ხოლო უფრო გვიან, მის ქვეშ იგულისხმებოდა როგორც დიკები, ისე დოლის პურები.

თუშეთში, როგორც ზემოთაც აღინიშნა, მინდვრის მოსავლის აღება გვიან იწყებოდა. ხშირი შემთხვევა ყოფილა, რომ მინდვრის მოსავლის აღებას თოვლი უსწრებდა თოვლქვეშ მოქცეული ხორბალი გაზაფხულამდე რჩებოდა; იგი დაძრული იყო, დაკარგული ჰქონდა თავისი თვისებები, მაგრამ მთის პირობებში მაინც იყენებდნენ საკვებად. ჩვეულებრივ, აგვისტოს ბოლოს, სექტემბერ-ოქტომბერში იღებდნენ ხშირად, იმის გამო, რომ მოსავლის აღება არ დაგვიანებოდათ, პურეულს ოდომად მკიდნენ, სამკალი დანიშნულებით თუშეთში გამოყენებული იყო ნამგალი და ხის სამი სათითე. ყანის მომკვლევად ძირითადად ქალები გამოდიოდნენ. მკის დროს მარცხენა ხელს კიდებენ ცერით დაბლა. ერთი გამოსმით მოტანილი, ერთი მუჭეულია. იმავე მუჭეულს უმატებენ ერთ ან ორ გამოსმას და ამ ნამატს ხის სათითეებწამოცმულ თითებში იკავებენ, ამას ხელეული ეწოდებოდა. ხელეურად დალაგებულს მეძნეური ჩამოუვლის და ძნებად შეკრავს; ძნები მცირე ზომისაა. დიკას ძნებს ათეულებად ანუ სერკვებად ალაგებდნენ სერკვი 22 ძნა იყო. ერთ სერკვს საშუალოდ 5-6 ლიტრი მარცვალი უნდა გამოსვლოდა. დიკას ლეწავდნენ პირუტყვის ფეხით, რაც ძალიან მარტივად ეწყობოდა. კალოს ცენტრში ან ბოძს ჩასვამდნენ და ზედ მიბმულ საქონელს, ერთიმეორესთან რკალების საშუალებით გადაბმულს, ცენტრის ირგვლივ ატარებდნენ, ან ბოძის გარეშე პირუტყვის ატარებდნენ კალოს ირგვლივ; პირუტყვს რომ ძნა არ ეჭამა, პირზე აკრული ჰქონდა წნელისაგან მოწნული ჯარჯები. ადგილობრივთა გადმოცემით საქონლის ფეხით ნალეწი ჩალა პირუტყვისათვის ზამთრის საკვებად უკეთესი ყოფილა (პირუტყვის ფეხით ნალეწ ძნას ჩალა ეწოდება, ხოლო კვერით ნალეწს ბზე). გალეწილ ძნას მოჩალავდნენ, დარჩენილ სვავს ჯერ ერთ ადგილზე შემოკრფდნენ, ხოლო შემდეგ „რიჭნის“ საშუალებით გაანიავებდნენ ან გააცხავებდნენ, ამის შემდეგ ცხრილშიც სცოდნიათ გატარება. გასუფთავებულ ხორბლეულს ინახავდნენ ხის ამბრებში, რომელსაც ადგილობრივი ხის მოხელები ამზადებდნენ.

თუშური გადმოცემით, ხევსურთა თუშეთში დასახლება მონადირეობას და მემინდვრეობას უკავშირდებოდა; ამასთან დაკავშირებით არსებობს სხვადასხვა ვერსია: სოფელ ბისოს მიდამოებში ტყე ყოფილა. ხევსური სახლში დაბრუნებულა და ბისოს ადგილმდებარეობა შეუქია, „კარგი სასოფლე

ადგილიაო“. მამას უთქვამს: „იმ ჯიხვის ყვერის ბუდეში რაც ქერი ჩაეტევა, წაიღე, დათესე და თუ ის მოვიდა, კარგი სასოფლე ადგილი იქნებაო, წასულა შვილი და დაუთესია. შემოდგომაზე მოუშვია, გაუფშვნეტია და იმ ჯიხვის ტყავი პირამდე აუვსია. მაშინ მამას უთქვამს კარგი ადგილი ყოფილა, წადი დასახლდით. ეს ხევსური გვარად ფიცხელაური ყოფილა, დასახლებულა და მისი ჩამომავალნი იდიძეებად იწერებოდნენ, რომელნიც შემდეგ ფარსმაში გადასულან“.

აღსანიშნავია, რომ ანალოგიური გადმოცემაა შემონახული ფხოველთა ხევსურეთში ჩამოსახლების თაობაზეც. ფხოველი მონადირე გუდანში მოხვდება, იქ ჯიხვს მოკლავს. ჯიხვი კარგი ნასუქი გამოდგება და ამით დაინტერესდება მონადირის მამა, რომელიც ჯიხვის ყვერის ბუდეში ქერის თესლს ატანს გუდანში დასათესად და ა.შ. ორივე შემთხვევაში მონადირე ტყეს ტეხს, თესლს თესავს და ისე ეკიდება მემინდვრეობას და დასახლებასაც; ამ გადმოცემას ხევსურების მთაში დასახლება და მათი მემინდვრეობა უღვევს საფუძვლად.

მთათუშეთის მიდამოებში მოყვანილ პურეულსა თუ სხვა სახის მცენარეულის ნაყოფს განსაკუთრებული გემო ჰქონია; ხორბლეულიდან გემოვნებით გამოყოფენ დიკას. თუ რამდენად დიდი ყოფილა მთათუშეთის პურეულის გემოს განსხვავება ბარის პურეულთან შედარებით, ამაზე მიუთითებს ერთი თუშური გადმოცემა, რომელსაც ხალხი მეფე ერეკლეს უკავშირებს: მეფე ერეკლეს ეთქვა: „იგრე არ მომკლაო, რომ ნივრიულის წყალი არ დამალევიანო, კურეხული პური არ მაჭამაო და დეკის ნაღვერდალზე გახანხლული ბატკნის ღვიძლი არ მაჭამაო“. ამ გადმოცემით თუშები თავისი კუთხის ღირსებას გამოხატავენ ხოლმე. ხვნის დაწყებისას აცნობდნენ სამყურა პატარა ხმიადებს, სახნავად გაყვანილ ხარებს მარჯვენა რქაზე ანთებულ სანთელს მიაკრავდნენ. ერთი მესამედი სანთელი უღლის შუაშიც უნდა დაენთოთ. ხმიადებს გადატეხდნენ, თითო ნაჭერს ხარებსაც შეაჭმევდნენ, არყით სასმისს აავსებდნენ და ყველაზე უფროსი, რომელიც იყო, დაილოცებოდა: „მშვიდობით გვაჭამე, მამაუფალო, ამ წლის მოსავალი, სტუმრის მიღებაში, ბარაქიანი მოსავალი მოგვიყვანე, დღევანდელი დღეო და დღევანდელი საათო, შინ მშვიდობას ნუ დაგვიღვე და გარეთ გამარჯვებასაო“. შემდეგ სამ მუჭა ხორბალს გადააბნევდნენ და სახვნელს სამჯერ გაატარ-გამოატარებდნენ. ამ დღეს ხარის გასვლასაც უწოდებდნენ. ხარის გასვლის შემდეგ ხვნა-თესვის დაწყება შეიძლებოდა. ხარებს სახვნელად გაყვანის წინ უზნის ხის მიძივებს აბამდნენ კუღზე. უზნის ხის ტაბიკებს უკეთებდნენ უღელს - „უზნის ხეს ავი თვალი არ ეკიდება და ამავე დროს მაგარიც არის, დიდხანს ძლებსო“. მთათუშეთში, გარდა ქერისა, ხალს ხორბლისაგანაც ამზადებდნენ. ხალი ხორბლისაგან ბარშიც მზადდებოდა. ხალის სხვადასხვა საგემებელით შეზავებით სხვადასხვა სახეობის შეჭამანდის დამზადება შეიძლებოდა. ჭამდნენ შეზავების გარეშეც. მომთაბარული მეცხვარეობისათვის, რომელიც ამიერკავკასიაში I ათასწლეულში უკვე დადასტურებული ფაქტია, ხალზე იმთავითვე დიდი მოთხოვნილება უნდა ყოფილიყო. ხალს მთხრობელთა გადმოცემით, გარდა მწემსებისა, ოჯახის წევრთათვისაც ამზადებდნენ. ოჯახში საჭმელად სულ ხალი იყო. ჭირნახულის გაცემა კალოდან შეუძლებელია, ხოლო როცა გოდორში ჩაყრიან, გიორგობამდე არ გაიცემა. საზამთროდ შეუდგებიან დაფქვას. მოსავლის დროულად აღებისათვის ეწყობოდა მკის მუშის დაძახება, რასაც თუშეთში მეტად ორიგინალური სახელი „ოჩხარა“ ეწოდებოდა (ჯალაბაძე, 1967, 1971, 1986; მაკალათია, 1983; კურდღელიაძე, 1983; შავხელიშვილი, 1987; ბოჭორიძე, 1993).

აჭარაში მიწის სახნავად გამოყენებულ თავიანთ ძველებურ სახნავ იარაღს ჯილდას უწოდებენ. ხვნას იწყებდნენ თოვლის აღების შემდეგ - მარტის ნახევრიდან (ძვ. სტილით) მაისის დასაწყისამდე, იმისდა მიხედვით, თუ რომელ ზონას ეკუთვნოდა ესა თუ ის ადგილი; თოვლი როდის გადნებოდა. ხნავდნენ შემოდგომითაც, ენკენისთვეში და თესდნენ მაშინვე პურს. პირველი ჯილდის გატანა კვირაობით ხდებოდა; შეიძლება აერჩიათ აგრეთვე ორშაბათი და სამშაბათიც. ჯუმა დღეს (პარასკევს) ჯილდას არ გაიტანდნენ. როცა ხვნა უკვე დაწყებული იყო, მაშინ ჯუმა დღეს შეიძლებოდა ხვნა, ოღონდ მარხვის შემდეგ. პირველად რომ ჯილდას გაიტანდნენ და ხარს შეაბამდნენ, ასრულებდნენ სხვადასხვა წესებს, რაც აღნიშნულია უჩხოელ მცხოვრებთა მონათხრობში: „პირველად, რომ ხარს გავაბამდით, ქაშს გავაკეთებდით ბლომა ერბოთი, ვჭამდით, რაც დარჩებოდა, ხარ კისერზე წაუსვამდით“, ხოლო ხინძირელთა სიტყვით, ჯილდის გატანის პირველ დღეს, რომელიც კარგი ხარი იყო, თავზე კვრცხს მოატანებდნენ (მოარტყამდნენ), კარგი მოსავალი მოვაო“ - ფიქრობდნენ; ეს რიტუალი კეთდებოდა ხვნის დაწყების დროს, როცა ხვნას მთლიანად გაათავებდნენ, მერე ცოტა ხანს ჩაჯდებოდნენ

(გუთნისდედა); მინდორს რომ დასტოვებდნენ და შინ მოვიდოდნენ, სახლში ასრულებდნენ კიდეც ერთ წესს. ხულოელთა გადმოცემით ...“ხვნას რო გავათავებდით, სახნისს წავაძრობდით, ოჯახში (კერასთან) ბებია ქალებთან მოვიტანდით და დავაწოწლებდით; მერე მოვითხოვდით საქმელს, რაც გვინდოდა, ისინიც გაგვიკეთებდნენ კარგს რასმე“-ო.

უჩხოელ მცხოვრებთა გადმოცემით არსებობდა ერთი წესიც: „კვალს გაატარებდნენ ჯერ, რადგან საჭირო იყო იმის გაგება, მიწა ცივია თუ თბილი, ამიტომ შარვალს გაიხდიდნენ და ახლად გატარებულ კვალში ჩაწვებოდნენ, თუ მოათბობდა, დასთესდნენ, თუ არა დახნულს დასტოვებდნენ“-ო. აჭარლები მიწას ორჯერ ხნავდნენ. პირველად მოხვნას ძირეულა ხვნას ეძახიან. ძირეულად ხნავენ მტკაველზე; უფრო ცილაზე, 20 სმ ოღენაზე, რადგან აჭარული სახვნელი, რომელშიც უღელი ხარი აბია, უფრო ღრმად ვერ მოხნავდა. ძირეულა მოხვნის შემდეგ თუ ყანა გოროხიანი იყო, დაგოროხავდნენ, მოგოროხავდნენ ყაზმით (სათხროლით). ბელტს გოროხოს დაფშვნიდნენ. დაგოროხვის შემდეგ ფარცხავდნენ, რომ ბალახის ძირები ამოეყარათ და ნახნავი გასწორებულიყო. ბალახის ძირებს კიდურებში, გამოუყენებელ ბნელ ადგილებში ჰყრიდნენ. დაფარცხვის შემდეგ თესდნენ. ნათესი და უთესი რომ ერთმანეთში არ არეულიყო, ამიტომ არუებდნენ. დათესვის შემდეგ კვლავ მოხნავდნენ ჯილდითვე, მეორეჯერ მოხვნას აოშვას, დაოშვას, ანუ მეორადს უწოდებდნენ. აოშვა უფრო ზეზეურადა ხდებოდა, ასე 10-15 სმ სიღრმეზე. აოშვის შემდეგ დაფარცხავდნენ, რომ მარცვალი მიწით დაფარულიყო, ზოგჯერ დაუხნავში თესდნენ, მერე აოშავდნენ და დაჰფარცხავდნენ.

თესვა შემდეგნაირად ხდებოდა: მთესველს ან გულზე ფეშტამალი ჰქონდა აფარებული, რომელშიც თესლი ეყარა, მარცხენა ხელი ფეშტამლის ბოლოზე ევლო, მარჯვენა ხელით იღებდა და თესდა; ან შეიძლებოდა ფეშტამლის მაგივრად კასრში ჩაეყარათ სათესლე და ისე ეთესათ. მაგრამ უკანასკნელს იშვიათად მიჰმართავდნენ. თესვის დროს თესლს მარჯვენა ხელით და არამც და არამც მარცხენით - იღებდნენ და შლიდნენ ზომიერად; ზომიერად იქნევდნენ ხელს, ისე რომ თესლი თანაბრად გაშლილიყო მიწაში; აგრეთვე ნავარაუდევო იყო ის გარემოება, ხშირად უნდა დათესილიყო თუ მეჩხერად. ხშირად თესდნენ ფიცხ, კაპნიან, ცხარე მიწაში; მეჩხერად - ნაფუზარში. პირველი უჯანო ყანაა და წლიოკი მოჰყავს, მეორე ღონიერია და თამამი მოსავალი იცისო.

აჭარაში ორგვარ პურს სთესენ: თვლისას, ანუ გუზლუგსა და გაზაფხულისას, ანუ აზლუგს. თვლის (სთვლის, ანუ შემოდგომის) პურთაგან სთესენ: დოლს, ნიქსარულას, ყირმიზს, ტრედისფერას. გაზაფხულის პურეულიდან მხოლოდ დიკა მოჰყავდათ.

აჭარაში საერთოდ მოსავალი სხვადასხვა ადგილას სხვადასხვა დროს მწიფდება. შემოდგომის პური მწიფდება მარიამობის თვის პირველიდან (ძვ. სტილით), ხოლო გაზაფხულისა ამავე თვის გასულიდან. წელიწადის ამ დროს აჭარლები კალოობას ეძახიან და იმ ადგილს, სადაც ამ დროს მუშაობას აწარმოებენ, კალოს. დამწიფებულ პურს აჭარლები კი არა მკიან, არამედ თიბვენ ცელით. ცელს „თირიფანსაც“ ეძახიან. პურს კალოში ლეწავენ. აჭარლებს კალო, როგორც ცალკე სამეურნეო ერთეული, არა აქვთ. კალოდ გამოყენებულია სახლის ეზო. ეზოში ყრიდნენ პურს იმდენსა და იმ ვარაუდით, რამდენი კევრის შებმაც შეეძლოთ. კალოში შეიძლება ევლო 1-4 კევრსო. გალენვის შემდეგ აქედან გამოდიოდა 4-5 ფუთი ხორბალი, ხოლო დანარჩენი ბზე. მომკილ პურს კალოში ფენდნენ მერულით. კარგა რომ წამოდლევედებოდა და კალოცა და პურიც კარგა გაფიცხდებოდა, მერე ზედ კევრს შეაყენებდნენ. კევრში შებმული იყო უღელი ხარი. კევრს ედგა ან კაცი, ან ქალი და ხარებს სახრით ერეკებოდა. კევრი ხან მარჯვნივ დაჰყავდათ, ხან მარცხნივ, რომ ცალმხრივ გადალესილისათვის ახლა მეორე მხრივ გადაეკვლო კევრს. ლეწვის დროს თან მერულით ჯენკავდნენ, რომ ქვეშ მოქცეული გაულეწავი ყანა ზევით ამოეყარათ. აჯენკვა ხდებოდა 2-4 ჯერ. დამოკიდებული იყო ამინდსა და ჩაფენილი პურის რაოდენობაზე; თუ ბევრს ჩაჰფენდნენ, ერთ დღეს ვერ მოასწრებდნენ გალენვას; ნამეტნავად მოზეგანო ადგილებში კი მეორე დღესაც უნდებოდნენ. გალენილ მერულითა და ფოცხით მოყრიდნენ და ცოცხით მოჰგვიდნენ და ხვავად „თიღად“ დგამდნენ ნიავის მხრივ. ფიწალს მისცემდნენ და ჰაერში გაანიავენდნენ. ხორბალი კალოს გულში ჩამოდიოდა და ხვავად დგებოდა. ბზე კი ნიავეს განზე მიჰქონდა. ბზეს არნადით ჭუჭკავდნენ, ხვეტდნენ. მერე ფიწლით იღებდნენ, გოდორში ყრიდნენ. გოდორს ზურგზე იკიდებდნენ და ბზეს საბძელში ინახავდნენ.

აჭარაში დიკას თესავდნენ როგორც წმინდად, ასევე სხვა მარცვლულთან შერევით, როგორც წესი, ქერთან, რის გამოც ნათესს ქერდიკას ეძახდნენ. აღნიშნავენ, რომ ქერთან შერეული დიკა უფრო

ხვავიან მოსავალს იძლეოდა. ამ კულტურების შერეული თესვა ტრადიციული იყო საქართველოში. ასეთ თესვას ხალხის დაკვირვებით ის უპირატესობა ჰქონდა, რომ ქერი უფრო ადრე მოდის, ვიდრე დიკა და უფრო მაღალიც იზრდება; ქერი მასზე დაბალ დიკას უჩრდილებს და ამის გამო დიკა გვალვას ადვილად იტანდა. იცოდნენ ასევე ქერის დოლის პურთან და სხვა მარცვლეულთან შერევა (ქერსვილი, ქერჭრელი). დოლის პური, როგორც ირკვევა, ხულოს ზემოთ ადარ მოჰყავდათ, რადგან ცუდად ხარობდა და მოსავალიც დაბალი იყო. ტრედისფერას სახელწოდების პური მერისისა და ცხმორისის მიდამოებში იყო გავრცელებული. ქედისა და შუახევის მიდამოებში შედარებით პოპულარული იყო ნიქსარულა, ანუ იგივე ტიტველი, ქოსაჲ პური. ხალხის გადმოცემით ნიქსარულა ძველი ჯიშია, მშრალი ადგილი უყვარს. მარცვალი ჩქარა ცვივა, ძარღვიანია, პური კარგი გამოდის. ძველად აჭარაში ასლის (ასლის პური) თესვა-მოყვანასაც მისდევდნენ. ამის შესახებ ძალზე მცირე ცნობა მოიპოვება „ჭვანის მახლობლად ერთ ადგილს ნაასლარს უწოდებენ: ასლმა თავისი კვალი ზეპირსიტყვიერებაშიც შემოინახა. „პური ჭვამე ასლისაო, დროა ჩემი წასვლისაო“, „ასლი პურის ნაჭარიო თავზე გადაგაჭარიო“ (მენთეშაშვილი, 1937; ჩიჯავაძე, 1969, 1971).

ჭოროხის მხარეს გვიან შემოდგომით თესავენ პურს, იღებენ ივნისში; პურს ლეწავენ ფარდულის ქვეშ იარაღით, რომელიც „გიომ-ტახტასი“ სახელითაა ცნობილი. ამ იარაღში აბამენ წყვილ ხარს, რომლებიც წრეში დადიან, თვით პატრონი კი ამ ფიცარზე ზის; შემდეგ ნალეწს ქარიან ამინდში ხუთითა ფიწალით ზევით აისვრიან, ქუჩუჩს ქარი წაიღებს, ხოლო მარცვალი ძირს ცვივა. დაწვრილმანებული ბზე, რომელიც მარცვალს გამოეყო, „სამანა“-ს სახელითაა ცნობილი; განიავების შემდეგ სამანა ერთნახევარჯერ მეტს იწონის, ვიდრე თვით მარცვალი (ლისოვსკი, 2015).

ლიგანის ხეობის სამეურნეო ყოფაში მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა მარცვლეული და სხვა სასოფლო-სამეურნეო კულტურების მოყვანას.

ვახუშტი ბატონიშვილის (1941) დახასიათებით ლიგანის ხეობაში „მარცვალნი ყოველნი ნაყოფიერებდა“. ხეობაში მემინდვრობის ინტენსიურ წარმოებისათვის გამოსაყენებელი სახნავ-სათესი ფართობები უმთავრესად სოფლის ფარგლებშია მოქცეული. თავთავიანი მარცვლეული კულტურებიდან ლიგანის ხეობაში ითესებოდა ხორბალი, რომელიც XIX საუკუნის მეორე ნახევარში სიმინდის მონოკულტურად დამკვიდრების შემდეგ თანდათანობით გამოიდევენა ყოფიდან; თუმცა უმნიშვნელო რაოდენობით აქა-იქ მაინც ითესებოდა.

ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით დაფიქსირდა როგორც ფხიანი, ისე უფხო ხორბლის რამდენიმე სახეობა და ადგილობრივი ჯიშები „დიკა პური“, „დოლი“, „ხასი პური“, „ინკლიზი პური“, „ზირაათი“, „პუტნა პური“ და სხვა. აქედან უძველესად „დიკას პური“ მიიჩნევა. ადგილობრივი მოსახლეობა მას ასხვავებდა ერთმანეთისაგან ფერის, ხარისხისა და სხვა ნიშნების მიხედვით. თითოეულს საკუთარი სახელითაც მოიხსენიებდნენ: თეთრი დიკა, ყარაყირიშილის დიკა, ფხიანი დიკა, რომელიც გამოირჩევა ფხითა და მარცვლის სიდიდით. საშემოდგომო ხორბალს ეკუთვნის ხასი პური, რომელიც ხორბლის უძველეს ენდემურ სახეობას მახას უნდა გულისხმობდეს. ხასი პურის მოყვანას უმთავრესად მურღულის ხეობის მოსახლეობა მისდევდა. ამაზე მიუთითებს ამ მხარეში დადასტურებული ყანის სახელწოდებაც - ნახასევი. ლიგანის ხეობაში სახვნელ იარაღთაგან საკმაოდ გავრცელებულია „არუნა“. სხვა სამიწათმოქმედო იარაღებიდან ცნობილია ფარცხი და ფოცხი ერთი ხის კბილებიანი, რომელსაც „კანჯა“ ეწოდება, და მეორე თხილისა და მქერის ხის წკნელით მოწნული, რომელიც თურქული სახელწოდებით „თაფანით“ აღინიშნებოდა. თავთავიანი მარცვლეული კულტურების სალენად კევრი, ხოლო საცენხვად - საძიგველი (იგივე საცენხველი) გამოიყენებოდა. პურის ლეწვის პერიოდს აღნიშნავდნენ კალოობის სახელწოდებით. კალო ეს იყო სუფთა და სწორი ადგილი, რომელიც პურის ნაკვეთებთან ან სახლთან ახლოს იმართებოდა. კალოობის დაწყების წინ სრულდებოდა განსაკუთრებული წეს-ჩვეულება, რომლის მიხედვითაც ოჯახის უფროსი მამაკაცი გამწევ ძალას წყალში დალბობილ პურის ნატეხს მიართმევდა და ხმამაღლა დაილოცებოდა: „გამჩენელმა ღმერთმა მომავალშიც ბევრი პურის ლეწვა მოგვასწროს“. ლოცვის დამთავრებისას უფროსი „ამინს“ იტყოდა, რასაც სხვებიც იმეორებდნენ.

პურის გასალენად კევრს იყენებდნენ; გამწევ ძალად წყვილი ხარი ან ცხენი იყო შებმული. მურღულის ხეობაში ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით დაფიქსირდა ხორბლის ლეწვის ძველი წესი: კალოს შუაში ხის მაგარ ბოძს ჩაასობდნენ, ისე რომ მას „დირევის“ ირგვლივ თავისუფლად ემოძრავა.

ონჭივარს ერთ მხარეს რკინის ჯაჭვით ან თოკით დამაგრებული ჰქონდა კევრი, ხოლო ძელის წინ, მეორე მხარეს ორი კაცი იდგა, რომლებიც ღირეგის ირგვლივ კევრს ატრიალებდნენ. ონჭივარში ზოგჯერ ამ მიზნით ხარ-მარხილსაც უბამდნენ. სრულდებოდა მემინდვრეობასთან დაკავშირებული სხვადასხვა წეს-ჩვეულებები: კანოხი//კანუხი, რომელიც პირველი კვალის, ანუ პირველი თესლის გატანასთან დაკავშირებული წეს-ჩვეულებაა. იგი ლიგანის ხეობის სოფლებში ძველი სტილით, თებერვლის პირველი კვირის სამშაბათს ან ხუთშაბათს სრულდებოდა. „პირველი თესლის გატანა შეიძლებოდა როგორც თოხით, ასევე ხარ-სახენელით. ოჯახის უფროსი მამაკაცი წინასწარ გამზადებულ ყოველნაირ თესლს სპილენძის თევზით ან ქვაბით გაიტანდა ნაკვეთზე, თესლში ათავსებდა კვერცხსა და რკინის ნაჭერს (მაღაყმაძე, 2008).

მაჭახელას ხეობაში მიწათმოქმედებას ძირითადად მემინდვრეობის მიმართულება ჰქონდა; ხეობაში ხორბლის ჯიშებიდან დამოწმდა: ხასი პური, ხარმენი პური და ასლი. ხასი პური ანუ იგივე მახა; მაჭახლის ხეობაში მახას არსებობის სიძველის მაჩვენებელია მისი თავთავის საკრეფად ნამგალთან და „ხის დანებთან“ ერთად საგანგებო იარაღის - არტამანის გამოყენება; სწორედ ასეთ იარაღს, რომელიც მნაკვის სახელით არის ცნობილი, იყენებდნენ ენდემური პურეულის - მახას და ზანდურის თავთავების საკრეფად (სურ. 22). ხასი პურის თავთავს მხოლოდ საცხველში ნაყავდნენ, ხარმენ პურს კი ღეროიანად მკიდნენ და გახმობის შემდეგ „კონების გადარტყმით“ ან ტოკვეცის (ჯოხის) დარტყმით ფშვნიდნენ. ხასი პური გასული საუკუნის 70-იან წლებამდე მოჰყავდათ (კახიძე, 1974).

1878–1920 წწ. მონაცემებით, სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს სოფლის მეურნეობაში დიდი ხვედრითი წილი ჰქონდა მარცვლეულ კულტურებს. იგი მოსახლეობის ძირითადი სასურსათო წყარო იყო, მარცვლეულთაგან მოჰყავდათ ხორბლის მრავალი ჯიშში. ხორბლის კულტურის წარმოების დიდი ტრადიციების გამო პურეულის ჯიშების სახელწოდებები გეოგრაფიული ტოპონიმებშიც აისახა; ლივანში (ახლანდელი თურქეთი, ართვინის ოლქი) ერთ-ერთ სოფელს დოლისყანა ერქვა, რაც დოლის პურის სახელწოდებიდან უნდა მომდინარეობდეს. ეს ხორბლეული იმდენად მნიშვნელოვანი საკვები კულტურა ყოფილა IX საუკუნეში, რომ მის სახელზე საყდარიც კი აუშენებიათ - „დოლისყანის ეკლესია“. იგი ერუშეთის ქედის ერთ-ერთ დასავლეთ დაფერდებაზეა აშენებული და ტერიტორიულად ამჟამად თურქეთის სახელმწიფო საზღვრებშია მოქცეული. მოჰყავდათ როგორც საგაზაფხულო, ისე საშემოდგომო ხორბალი. ბათუმის „ოკრუგში“ ჭარბობდა საშემოდგომო ხორბლის ნათესი, ხოლო ართვინისაში - საგაზაფხულო (ჩიქოვანი, 1979; თურმანიძე, 2004).

გ. ჯალაბადის ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით ირკვევა, რომ მესხეთში გავრცელებული ჯიშში იყო „მახნია პური“. მთხრობელთა გადმოცემით მახნია ითესებოდა მესხეთის თითქმის ყველა სოფელში. იგი დიკა პურია, ოდონდ ჩვეულებრივი დიკისაგან ოდნავ განსხვავდება. მთხრობელთა გადმოცემით, „მახნია პური“ იყო როგორც დოლის პური, თეთრი თავთავი ჰქონდა, ხოლო ცხობაში დოლის პურს ჩამოუვარდებოდა. თმოგველების გადმოცემით, „თმოგვი დიკის მონაგვარი იყო, მახნიას ვეძახდით“. მახნიას სოფ. ტოლოშშიც თესდნენ. როგორც ირკვევა, მახნია პური ძირითადად მტკვრის ხეობის ზედა სოფლებში იყო გავრცელებული. სახელწოდება მახნია პურეული მახას სახელიდან მომდინარე ფორმა უნდა იყოს; ისტორიულ მესხეთში XVI საუკუნეში, ფოცხოვის ლივანში, ჩილდრის რაიონის სოფელ საკირეში გვარ მახნიაძის არსებობა მესხეთში მახას გავრცელების მანიშნებლად უნდა მივიჩნიოთ; აგრეთვე, პატარა ლიახვის ხეობაში (სოფ. ვანათი) ცხოვრობენ მახნიაშვილები, ფშავში მახაურები; ცნობილია, რომ მახა გვიან შემოდგომით ითესებოდა, მას ნახევრად თოვლში თესავდნენ.

თოფბაში - ხორბლეულის ერთ-ერთი ჯიშია, რომელსაც მესხეთ-ჯავახეთში თესავდნენ. მთხრობელთა გადმოცემით, თოფბაში დიკა პურია, დიკასავით იყო, გაზაფხულზე ითესებოდა. თმოგვი, თოფბაშის გარდა, ითესებოდა ყარაყილჩიდიც (შავფხა). თოფბაში - თურქული სიტყვაა და ნიშნავს მსხვილთაველიან პურს. ფასენი - პურეულის ერთ-ერთი ჯიშია, რომელიც გავრცელებული იყო მესხეთ-ჯავახეთში. მთხრობელთა გადმოცემით მსხვილთაველიანი და მსხვილმარცვლიანი პურის ჯიშში ყოფილა; ფასენი წითელიც ყოფილა და დოლის პურივით შემოდგომაზე ითესებოდა. ფასენის პური გემრიელი იყო. საგაზაფხულო თესვისათვის ჩასატარებელი ღონისძიება ადრე იწყებოდა, რასაც დასულვა ეწოდებოდა; ზრუნვა საგაზაფხულო ნათესების ადრე დამუშავებისათვის ზამთრის პერიოდშივე იწყებოდა. დასულვისათვის იყენებდნენ ცხვრის ხუშკს (ცხვრის ნაკელს), მას ყანაში მიმოაბნევდნენ, რაც ხელს უწყობდა თოვლის დნობას. დასულვისათვის იყენებდნენ აგრეთვე ნაცარს;

ნაადრევად თოვლის აღება ხელს უწყობდა ადრეულად ხვნა-თესვის დაწყებას. ჯავახეთში იყო სარწყავი და ურწყავი მიწები. ურწყავი უფრო მაღლა მდებარეობდა. საგაზაფხულო ხვნა დიდი გუთნით არ წარმოებდა, ძირითადად ყამირი მიწების მოხვნა იცოდნენ დიდი გუთნით. რადგან ღრმად მოხნულში დათესილი თესლის ჩაღობას იწვევდა, ან გვიან აღმოცენდებოდა; ზერელედ დათესილი შრებოდა და ჭკნებოდა. სახვნელად გამოყენებული იყო ჯილა. ჩადარული მიწის ნაკვეთს გაზაფხულზე ჯერ დათესავდნენ და არონათი გადახნავდნენ და შემდეგ მასზე ფაცხს მოატარებდნენ და ამით მთავრდებოდა საგაზაფხულო ხვნა-თესვის ციკლი. კალოზე იღეწებოდა აღებული მოსავალი; კალოს ახლოს მოწყობილი იყო პურის ორმოები (ხაროები). ჯავახური ხარო ქვიტიკრით იყო ამოყვანილი და მოყვანილობით ქვევრის ფორმას იმეორებდა. ხაროს წინასწარ საგულდაგულოდ ამოაშრობდნენ, ცეცხლს ჩაუნთებდნენ, მერმე დაანიავებდნენ, ფსკერზე გამხმარ თივას სქლად მოაფენდნენ და მხოლოდ ამის შემდეგ ჩაყრიდნენ გამშრალ-განიავებულ ხორბალს. ზემოდან კვლავ თივას დაფენდნენ და ქვის სარქველს დაახურავდნენ. ამის შემდეგ ხაროზე აუცილებლად მიწის სქელ ფენას დაყრიდნენ, რომელსაც საგულდაგულოდ მოასწორებდნენ. ასე საიმედოდ ინახავდა გლეხი ჭირნახულს ჯავახეთში. ქვიტიკრის ხაროს შემდეგ ყველაზე მნიშვნელოვანი და დიდი ტევადობის სამეურნეო დანიშნულების საცავ ჭურჭელს წარმოადგენდა „ლაზამბარი“, რომლის გაკეთების ტრადიცია ლაზმა ხითხუროებმა დანერგეს სამხრეთ საქართველოში. ყოფილა შემთხვევა, როცა ორმოში პურის ამოსაღებად ჩასული ადამიანი შიგ გაგუდულა. საფრთხის თავიდან აცილების მიზნით, როცა ორმოს სარქველს ახდიდნენ, ორი-სამი საათი დიად ტოვებდნენ; თუ უნდოდათ ორმოდან გაზის ამოსვლა შეემოწმებინათ, ორმოში ქათამს ჩასვამდნენ; თუ ქათამი ცოცხალი დარჩებოდა, მაშინ ორმოში ჩასვლა საშიში აღარ იყო და ჩავიდოდნენ; ორმოში პურის ხანგრძლივად შენახვა დამოკიდებული იყო როგორც სოფლის ადგილმდებარეობაზე, ისე ხორბლეულის ჯიშზე.

მესხეთ-ჯავახეთში მემინდვრეობასთან დაკავშირებული ბევრი რიტუალი სრულდებოდა. მთხრობელთა გადმოცემით, აგვისტოში მოდიოდა ელიობა. ელია ხალხს წვიმის ღმერთად მიაჩნდა. „გვალვის დროს შავ ვირზე ორ ბავშვს პირისპირ შესვამდნენ. თავზე გადააფარებდნენ საერთო საფენს, ისეთს, რომ ორივე დაფარულიყო; მერე კარისკარ დაივილიდნენ სიმღერით. შემდეგ ოჯახის რომელიმე წევრი სახედარზე მჯდარ ბავშვებს წყალს გადაასხამდა და გამოუტანდა ფქვილს ან კვერცხს, ან სანთელს. ყიდულობდნენ თხას, მიჰყავდათ ელიას კარზე, იქ დაკლავდნენ, შეექცოდნენ. ანალოგიურ ქმედებას ეწოდნენ მესხეთში მცხოვრები მაჰმადიანი ქართველებიც (ჯალაბაძე, 1971, 1972, 1986; ჩიქოვანი, 1976, 1982).

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

ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით ირკვევა, რომ სოფელ ჭობარეთში (მესხეთი) „სოფლის სახნავ-სათეს მინდორზე იმდენი რაოდენობის მარცვალი მოჰყავდათ, რომ თვითონაც ჰყოფნიდათ და სხვა სოფლებიდანაც კი მოდიოდნენ აქ პურის საყიდლად“. კლიმატური პირობებიდან გამომდინარე, ნიადაგური თვისებების შესაბამისად ჭობარეთის მინდორ-ველზე უმთავრესად ითესებოდა საშემოდგომო ხორბალი (დოლი). სოფელში სახნავ-სათესი ყანები მთლიანად ურწყავი იყო; ყველაზე ნაყოფიერ ყანად ითვლებოდა „ნაფუძარი“. მოსახნავად განკუთვნილს თუ სახნავ-სათეს მიწას ეწოდებოდა ყანა. მარცვლეულის უხვი მოსავლის მისაღებად მოსახლეობა ანოყიერებდა ყანებს საქონლის ნაკელით. სოფელში სახნავ საშუალებას ძირითადად ჯილა წარმოადგენდა. ყველა ოჯახი გაზაფხულზე ჯილდის ყანაში პირველად გატანის დღეს ასრულებდა რიტუალს: ჯილაში შეაბამდნენ სამ უღელ ხარს და გააჩერებდნენ ოჯახის კარების წინ; ჯილდის დედას (მეჯილდეს) ხელში ეჭირა „თეფური“; თეფური წარმოადგენს ერთი ხისგან გაკეთებულ ხელის სუფრას - ხონჩას, ტაბაკს - ზედ დალაგებული პურმარლით და სასმელი არაყით; თეფურზე იდო მოუხარმავი უმი კვერცხი, რომელიც ნახშირით იყო დახაზული სიგრძეზე და წრიულად. ჯილა გოგორას სამჯერ გარშემო შემოვლის შემდეგ

მეჯილდე კვერცხს წინა ხარს დაახლიდა შუბლზე, რქებზე სანთლებს აუნთებდა. წინა ხარი ყოველთვის კარგი და ჭკვიანი უნდა ყოფილიყო. გარშემოვლის დამთავრების შემდეგ „თეფურზე“ დალაგებულ პურმარილზე მიიწვევდნენ მეზობლებს და დაალოცავდნენ ხვნის სეზონის დაწყებას, მეზობლები უსურვებდნენ მშვიდობით დათესვას, კარგი მოსავლის მიღებას, კარგი ამინდების შეხვედრას და ა.შ. მზე რომ დაბრუნდებოდა, დაიწყებდნენ ხვნას, რასაც „თერძვას“ ეძახდნენ. იგი ივლისის 10-15 რიცხვამდე უნდა დამთავრებულიყო, რომ მიწა არ „გამოეგვალა“, თორემ მერე აღარ მოიხვნებოდა. „ზაფხულის ხვნა ნაწვერალი იყო; ნაწვერალის თერძვას პირველი ხვნა ეწოდებოდა, რომელიც მზადდებოდა დოლის დასათესად. თერძვის დამთავრების შემდეგ მიუბრუნდებოდნენ და დაიწყებდნენ გათერძილი ყანების ხელმეორედ ხვნას, რასაც „ოშვა“ ეწოდებოდა. გაოშილ ყანებს შემოდგომით დათესდნენ, დაფორჩხავდნენ ფორჩხით და შემდეგ დაფარცხავდნენ ფარცხით. თუ რაიმე მიზეზის გამო გლეხს საშემოდგომო თესვა დაუგვიანდებოდა და თესლი ვერ მოასწრებდა ამოსვლას, მერე გლეხი აღარ ჩქარობდა, არამედ ელოდებოდა პირველი ყინვების მოახლოვებას. ყინვების წინ დათესდა დოლს და იტყოდა: „თესლი მიწას შეუმწყვდიეო“. ამ მეთოდით დათესილი თესლი გაზაფხულამდე არ ამოდებოდა და ზამთარშიც მიწაში არ იყინებოდა. გაზაფხულზე ახლად ამოსული ჯეჯილი, თუ გაზაფხულის ყინვები არ დააზიანებდა, ძალიან კარგ მოსავალს იძლეოდა. ერთ ჰექტარზე დოლის პური ითესებოდა 10 კოდი. დათესილი ყანა გაზაფხულზე ამწვანდებოდა თუ არა, დაიწყებდნენ „კარკლას“, ქვებისა და სხვადასხვა სარეველებისაგან ყანების გაწმენდას, რასაც ადგილობრივი მოსახლეობა ყანის „გაკარკლას“ ეძახის. ყანიდან გამოტანილი ქვა იყრებოდა ერთ ადგილზე. დაგროვილი ქვის გროვას „ჩეგილი“ ეწოდებოდა. ზაფხულში პურის და ქერის ყანები „გათეთრდებოდა“ თუ არა, დაიწყებოდა მოსავლის აღება. პირველად ის ყანა „შემოვიდოდა“, რომელიც მზის გულზე იყო განლაგებული, ყანების თიბვის დაწყებას „ყანების გაჭრას“ ეძახიან. სოფელში ყანა ცელით ითიბებოდა. მოთიბულ ყანას ორთითით მოაგროვებდნენ, „ბუნულებად დააყრიდნენ“ და ფოცხით მოფოცხავდნენ. დადგმულ ბუნულებს „ბუნულის კეტებით“ შეაგროვებდნენ და დადგამდნენ ზვინს. მოთიბულ და დაზვინულ თავთავიან ყანას დოლის ბჯას ეძახდნენ. ყანიდან ბჯა გადაჰქონდათ კალოზე. კალოს ლეწვა ხდებოდა მოფენილ ბჯაზე კვერის წრიულად ტარებით. კვერისა და ხარის ტარებით ბჯა იტკეპნებოდა და ქუცმაცდებოდა; ამის შემდეგ საჭირო იყო ბჯის ქცევა, რასაც ორთითით აწარმოებდნენ; ორთითით ოთხჯერ მაინც უნდოდა ქცევა; კალოს ქცევის დროს დატკეპნილი ბჯა უნდა ამობრუნებულიყო. ამის შემდეგ საჭირო ხდებოდა უკვე ფიწლით ერთხელ ან ორჯერ კიდევ კალოს ქცევა. მოგროვილ პურს და ბზეს „ხვავი“ ეწოდებოდა. ხვავის განიავებას იწყებდნენ სადამოხანს, როგორც კი ცოტა ნიავი ამოვიდოდა. განიავება ხდებოდა „ფიწლით“. განიავებულ პურის მარცვალს „ჯვლებში“ (ჯვლოებში) ჩაყრიდნენ და პურის შესანახ ორმოში ან ამბარში შეინახავდნენ. კალოდან მოტანილ პურს ჩაყრიდნენ ამბარის ცალკე თვლებში, ქერის ცალკე, დოლის ცალკე (ჯვარიძე, 1990).

შავშეთ-იმერხევში მიწა იხვნებოდა ან „არუნაით“, ან ჯილდა ჩივითით. მოხნულ ყანას დათესავდნენ, მერე „კანჯს“ ფარცხს (გადაატარებდნენ). მოწეულ მარცვლულს ნამგლით (მანგალი) მოჭრიდნენ; ძნებად შეკრავდნენ და კალოს გამართავდნენ. კალო ტრადიციისამებრ მრგვალი, ოდნავ ჩადრმავებული ფორმისაა, ხოლო სალენი იარაღი ტრადიციული კვერია, ისეთი როგორიც საქართველოს უმეტეს კუთხეში ფართოდაა გავრცელებული (შომიტაშვილი, 2014).

გასული საუკუნის 30-იანი წლების მონაცემებით, მესხეთ-ჯავახეთში ხორბლეულიდან ითესებოდა დიკა (წითელი პური). საყანე მიწას ხნავდნენ შემოდგომამდე. ხვნის დროს მთავარ როლს თამაშობდა გუთნის დედა; ამასთანავე მიწის მოხვნის დროს გლეხი ასრულებდა სხვადასხვა რიტუალურ წესებს და როდესაც იგი სათესლეს ყანაში პირველად გაიტანდა, ჯერ დაიჩოქებდა დედამიწის ოთხივე მხარეზე და შემდეგ თესლს გადააბნევდა. დიასახლისი გამოაცხობდა სქელ პურს, რომ ყანა თხელი არ გამოვიდესო. თესვას რომ მორჩებოდნენ, გლეხი მუჭით აიღებდა ზედმეტ ხორბალს, ყანას გადააბნევდა და იტყოდა: „ეს ფრინველებს, ეს სტუმრებს, წამსვლელ-მომსვლელსაო, ღმერთო შენ გებარებოდეს ეს ჭირნახული“. წამოსვლისას გუთნის დედა აიღებდა ჩეკს (გუთნის საფხეკი), ყანაზე სამ ადგილას ჯვარს გამოსახავდა და იტყოდა: „ღმერთო, შენ გებარებოდეს ეს ჭირნახული, სანამ ჩვენ ჩავიბარებთო“. მეტი ნაყოფიერების მიზნით მიწას ყოველ მეოთხე წელიწადს ასვენებდნენ და თესლს უცვლიდნენ. დამწიფებულ პურს ცელავდნენ, შემდეგ ფოცხავდნენ და

აბულულებდნენ. „ბულულებს“ აგებდნენ სახლის „ფორმაზე“, რომელსაც „დაძირვა“ ეწოდებოდა. მკას რომ მორჩებოდნენ, იტყოდნენ: „ორმოს ჩადი, ძველად გადი, შენ ძველი და სხვა ახალი“.

პურის ორმოში ქვას ჩააგებდნენ, რომ „პური იყოს ბარაქიანი და ხვავიანი“. ერთ-ერთი პურის მომკელთაგანი აიღებდა პურის თავთავებს, შეკრავდა ჯვარს და ოჯახში მიიტანდა. დიასახლისი ვალდებული იყო მისთვის ქათამი დაეკლა და კარგად გამასპინძლებოდა. ამ თავთავებს დიასახლისი ჩაყრიდა ბელელში ან ორმოში, სადაც შემდეგ ჩაიყრებოდა ახალი პური. მკას რომ მორჩებოდნენ, პურის გაღეწვას შეუდგებოდნენ კალოზე. პურის გასაღეწად ხმარობდნენ ხის კევრს; გაღეწილ პურს კალოზე ანიავებდნენ და იქვე წყავდნენ კოდობით. ყველაზე დიდი საწყაო „სომარია“; გამოწყულ პურს ყრიდნენ ორმოში, რომელშიაც ჩადიოდა 10-12 სომარი ხორბალი (მაკალათია, 1938).

მესხეთში თოვლი აიღება თუ არა, ასე მარტ-აპრილიდან, მოსახლეობა იწყებდა ხვნა-თესვას. სათესლე წინასწარ ჰქონდათ მომზადებული და ცალკე შენახული; პირველად ითესებოდა ქერი, შემდეგ დიკა, შემოდგომით პური. პურისათვის მიწები გაზაფხულზე მოიხვნებოდა. ანუელი მიწების პირველ მოხვნას ეწოდებოდა „თერძვა“. „გათერძვის“ მერე, 1-2 თვის შემდეგ, იგივე მიწები მეორედ მოიხვნებოდა. ამას „აოშვას“ ეძახდნენ. თესლი პატარა ურმით გაჰქონდათ მინდორში, ხელით მობნევით თესავდნენ, რაც მოითხოვდა გარკვეულ დახელოვნებას. ჩვეულებრივ ოჯახის უფროსი უძღვებოდა ამ საქმეს; დათესვის მერე მინდორი დაიფარცხებოდა ფარცხით ან კაბდოთი. მესხეთშიც მიწის დამუშავების დროს ადგილი ჰქონდა განსაზღვრულ შრომით გაერთიანებას მოდგამის სახელწოდებით.

მკათათვის პირველ რიცხვებში იწყებოდა თიბვა. პირველ რიგში მოითიბებოდა ქერი, მერე პური. ცელით მოითიბებოდა. მოთიბულს, რომელსაც „ჭელს“ უწოდებდნენ, ორთითით მოაგროვებდნენ, ფოცხებით მოფოცხავდნენ და დადგამდნენ ბულულს. ბულულებს ე.წ. „ბუნულის კეტებით“ ერთ ადგილას დააგროვებდნენ, დადგამდნენ ზვინს. ზვინებად დადგმის აუცილებლობა იმით იყო გამოწვეული, რომ პურეული წვიმის, ქარის თუ შხის შემოქმედებისაგან დაცული ყოფილიყო. მოთიბული პურეული ურმით მიჰქონდათ კალოზე. ამისათვის იყო სპეციალური ურემი - თალღური ურემი, ხელის ურემი, სათრეველა ურემი, რომელთა საშუალებით მოთიბული პურეული გადაჰქონდათ კალოზე. კალო უმეტესად მოწყობილი იყო ეზოში, საცხოვრებელი სახლის ზედა მხარეს, რადგანაც პურის ბელელში ბანიდან უნდა ჩაეყარათ. ლეწავდნენ კევრით. გაღეწილ თავთავს ფიწლით აბრუნებდნენ.

ადგილობრივი მცხოვრებლების გადმოცემით, კალოს „არნადით“ ნიავის მიმართულებით „შეახვავებდნენ“; ბზე ქარს გაჰქონდა, მარცვალი ადგილზე რჩებოდა, რომელიც ინახებოდა ბელელში, ამბარში, ხაროში (ბერიაშვილი, 1964, 1968, 1973).

გურია სუბტროპიკულ ზონაშია მოქცეული. სამიწათმოქმედო გამლილი ველები და ფართობები გურიაში არ არის, თუ არის, ისიც ძალზე მცირეა და უმნიშვნელო. ამდენად, სახნავ-სათესი მიწები მცირე ნაკვეთებად არის წარმოდგენილი. ეს გარემოება თავიდანვე უარყოფითად მოქმედებდა სოფლის მეურნეობის ინტენსიურ განვითარებაზე. ზოგიერთ სოფელში დამოწმდა მასალა პურის ისეთი ჯიშის შესახებ, რომელსაც თავთავებს აწყვეტდნენ და ისე ფშვნეტდნენ. ხორბლის ამ სახეობის არც სახელია შემორჩენილი და არც მისი მოვლა-მოყვანის წესები ახსოვთ (ჯალაბაძე, 1990).

აფხაზეთში გასული საუკუნის 70-იან წლებში ითესებოდა ხორბლის ერთი ჯიში „აჩიას“ („ачиа“) ან „აჩიაჩას“ („ачиача“) სახელწოდებით, რაც ნიშნავს „აჩია პურს“ (Бжания, 1973).

უნება რა სამეგრელოს მხარეს, XVII საუკუნის იტალიელი მისიონერი არქანჯელო ლამბერტი აღნიშნავს: „პური ნაკლებად მოდის და ისიც ცოტა; რაც მოჰყავთ, მეტად წვრილი მარცვლოვანი არის, ყოველგან არც მოდის. თუმცა, მართალია ყოველგან იზრდება, მაგრამ ზოგან ნიადაგი ისე რბილია, რომ როგორც კი წვიმა ცოტა იმატებს და თან ქარიც ამოვარდება, ნათესი მაშინვე მიწაზე დაეგება და დაიღუპება. ამის გამო ოდიშის ერთ ადგილს, რომელსაც „გაგიდა“ ჰქვია, მიწას არ ხნავენ გუთნით, რათა არ დაარბილონ და ასე შეუმუშავებელ მიწაში ჩაჰყრიან პურის თესლს, რომელიც კარგად ამოდის და მშვენიერადაც იზრდება; რადგან ამ მაგარ მიწაში კარგად იდგამს ფესვებს და ქარი ისე ადვილად ვერ წააქცევს“ (ლამბერტი, 1901).

„სამეგრელოში ხვნენ და თესვენ პურს. ხორბალი ითესება შემოდგომაზე, პურის დასათესად დანიშნულ ნიადაგზე. ღვინობისთვის მოაგროვებენ ბალახ-ბულახს, ეკლებს, ჯირკვებს და ყველას



ერთად ცეცხლს წაუკიდებენ. ამის შემდეგ მოუხვნელ ნიადაგზე თესლს მოაპნევენ, მერე უღელ-ხარშებმული სახნისით ერთი გოჯის სიდრმეზე მოხნავენ და მოხნულს დაფარცხავენ. მაისის გასულს პურს მომკიან კიდეც. პურს მზეზე აშრობენ, ლეწვა კალოზე იციან „კევრით“. კევრში ერთ უღელ ხარს აბამენ, ზედ შედგებიან და დასრიალებენ წინ და უკან ჩაშლილი კალოზე, სანამ მარცვალი არ მოსცილდება თავთავს; ხორბალს ამის შემდეგ მზეზე აშრობენ, ფქვავენ და ცოტა ხნით ფქვილად ინახავენ. ვაკე ადგილებშიც კი ხორბალს ვერ შეინახავენ ნესტისაგან, მარცვალს უჩნდება ჭია...“. სამეგრელოს მთა ადგილებში, განსაკუთრებით ლეჩხუმში, ჰაერი ხელს უწყობს პურის შენახვას. აქ მთელი წლის განმავლობაში დაუფქვათ აქვთ პური შენახული და იქაური პური კარგი გემოსი და თეთრი გამოდის... პურს ყველა გლეხი არ იწევს და აქ მოგზაურ ევროპელს უპურობა, ცოტა არ იყოს, შეაწუხებს“ (ბოროზდინი და სხვ., 1927).

თურქ მოგზაურს ევლია ჩელების საყურადღებო ცნობები აქვს საქართველოს სოფლის მეურნეობის შესახებ. იგი წერს: „სამეგრელო დიდი ქვეყანაა, სამოცდაათნაირი მოსავალი მოდის; ბევრი ჰყავთ ცხვარი, თხა, ღორი, პურსა და ქერს ცოტას თესენ“ (ევლია ჩელები, 1971). უხცოვლ მოგზაურთა შორის, რომლებმაც საინტერესო ცნობები დაგვიტოვეს სამეგრელოს შესახებ (1880-იან წლებში), აღსანიშნავია ჟიულ მურიე, რომელიც აღნიშნავს: მეგრელები მიწას ხნავენ იარაღით, რომელსაც „კინახონას“ ეძახიან (ეს თავისებური ხის გუთანია), მოხნული მიწის დასაფარცხავად ხმარობენ ფარცხს, ოთხკუთხა დიდ დაწნულ ჩელტს, რომელსაც მთელ მინდორზე მოატარებენ. ხორბლის გასალეწად „ონკლარს“ ხმარობენ, რომელიც ქვის ნამტვრევებითა და კენჭებით გაწყობილ სქელ ფიცარს წარმოადგენს. სამუშაოების დროს მეგრელებში გავრცელებულია ერთი პატრიარქული ჩვეულება მოსავლის აღებისას: ერთხელ ან ორჯერ ყოველი მესაკუთრე, მდიდარი თუ ღარიბი, სთხოვს მეზობლებს, რომ მიწის მოხვნაში დაეხმარონ. მეზობლები თავს მოვალედ თვლიან თავთავიანთი ბერგით (თოხით) გამოცხადდნენ დათქმულ დღეს, რომელიც ყველასთვის ნამდვილ დღესასწაულად იქცევა. ათი, ოცი, ორმოცი გლეხი მუშაობს მთელი დღის მანძილზე, თან მღერეიან, თანაც გულმოდგინედ ეჯიბრებიან ერთმანეთს. საღამოს არაჩვეულებრივი ვახშამი იშლება, სადაც მოწვეული სტუმრების რაოდენობისა და მეპატრონის შესაძლებლობის მიხედვით ხშირად ხარის იკვლება და ღვინით სავსე ახალი ლანგვანიც (ქვევრი) იხდება (მურიე, 2018).

1852 წელს შედგენილ უსტარში იონა მეუნარგია აღწერს, თუ რა მოიწეოდა სამეგრელოში მეცხრამეტე საუკუნის I ნახევარში. სადაც აღნიშნულია: „იფქლსა და პირად პირადთა ხორბალთა სთესენ მხოლოდ ზემო მეგრელიისა შინა მხარესა, რომელსა ეწოდების ლეჩხუმი; ზემოსა მეგრელიისა ლეჩხუმს ითესებიან ხორბალი შემდგომისა ტომისანი: ა) იფქლი, ბ) მახა, გ) ზანდური, დ) ხულუგო და ე) ქუბა. იფქლი ითესების შემოდგომაზე; მახა ითესების შემოდგომაზე...“. ფქვილი მისი არს სპეტაკი, მარცვალი მსხვილი და მოკლე და არ მომკიან მას, არამედ მოსჭრიან ხუვილსა და კოროლსა მისსა ხმარობენ დასახურავად სახლთა და საბძელთა. ზანდური ითესვის მარტში, გაიზრდების სიმალლით ვიდრე ორ ალაბ ნახევარი, თავი აქვს მობრტყელო. მოიწევა აგვისტოში. მოკრეფენ მახასაებრ და ნაყოფიერობს ერთი ოთხად. ხულუგოს სთესავენ მარტში, მარცვალი აქვს მსხვილი, გალენჯვენ იფქლისავით, მოსავალი აქვს ერთ ხუთათ და ოდეს ცუდის ზამთრის ძალით იფქლის მოსავალი დაზარალდება, მაშინ უმეტეს დასთესვენ მარტის თვეში“ (მეუნარგია, 1939).

მ. ელიავას (1978) ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, სამეგრელოში ძველად ხორბალი მოჰყავდათ; „ქობალს“ ან ხორბალს უმეტესად გაშლილ ველზე, შედარებით ვაკეზე, უპირატესად მზის გულზე თესავდნენ. უძველეს ენდემურ ხორბალ მახასთან არის დაკავშირებული ადგილის (ცხაკაია-სენაკის რ-ნის სოფ. ფოცხოსა და ლეძაძამეს შორის) სახელწოდება მახაშიც. ეს სახელწოდება აღმოსავლეთ სამეგრელოში მრავალ ადგილას გვხვდება. მახას მოსამკვლად გამოყენებული იყო სპეციალური საკრეფი იარაღი შნაკვი; თედო სახოკიამ შნაკვი სამეგრელოშიც აღმოაჩინა; შესაძლოა მახასთან იყოს დაკავშირებული (ელიავა, 1978).

ვახუშტი ბატონიშვილი (1941) დასავლეთ საქართველოს დახასიათებისას აღნიშნავს: „...გარნა ბრინჯ-ბამბას სთესენ იშვიათად და აგრეთვე ხორბალსა, ქრთილსა და ღომს ფრიად მრავლად და გამოიზრდებიან მითო“; სათესლე კულტურებიდან სამეგრელოში გ. ჯალაბაძის (1990) გამოკვლევებით, მოჰყავდათ კოლხური ასლი. აღ. მაყაშვილის მიერ შედგენილ ბოტანიკურ ლექსიკონში დასახელებულია პიტა ქობალი, ანუ ჩელტა ზანდური.

მთხრობელთა გადმოცემით, სამეგრელოში ითესებოდა მახას მსხვილმარცვლიანი ჯიში; მდინარე აბაშის პირას გაასუფთავებდნენ მინდორს, დააწყობდნენ მიწაზე ხორბლის თავთავებს, ძნებად შეკრულს წრიულად; ხარებს შეაბამდნენ „ჩარტს“ (ჩელტს) და წრიულად ატრიალებდნენ ირგვლივ, სანამ კონა მთლიანად არ დაიშლებოდა. შემდეგ მარცვალს ხის ნიჩბებით (ჯაში ლაფათქა) ანიავებდნენ. განიავების შემდეგ ყველა მარცვალს მოუყრიდნენ თავს, ჩაყრიდნენ კალათაში და რეცხავდნენ მდინარეში. გარეცხილს მზეზე ამრობდნენ და მიჰქონდათ სახლში“ (აბაშის რ-ნი, სოფ. სეფიეთი; მთხრ. ვ. ბალათურია, 1996 წ.).

გასული საუკუნის 40-იანი წლების მონაცემებით, იმერეთის სახნავს პატარა-პატარა ნაკვეთებად დაანაწილებდნენ; ყოველ ერთ საჟენზე კვალებს გაავლებდნენ; თითოეულ ნაჭერს ნიხა ეწოდებოდა. ყანას ნიხობით ხნავდნენ. პურულს და სიმინდს ერთ ნიხაზე მოთესავდნენ და მიწაში ჩახნავდნენ. ნაპურალზე სიმინდს თესავდნენ. პურულიდან მოჰყავდათ ზანდური, მახა, თავთუხი, იფელი, ხულუგო, დიკა. ზანდურს თეთრი მარცვალი და გრძელი ფხები ჰქონდა. მოსაკრეფად ხმარობდნენ შნაკვებს. შემდეგ გაახმობდნენ და საცხველში ხელკავებით ცეხავდნენ. მახას ზანდურივით კრეფდნენ და ცეხავდნენ. ჩალას (კოროლს) სახურავად იყენებდნენ. ხნავდნენ შემოდგომაზე და მაშინვე თესავდნენ. ხოლო პურის გამოთესვას აგვისტოში აწარმოებდნენ. პურის ყანის მომკილ ნაწილს „სვრელი“ ჰქვია. ნამუჭი - ნამჯა ორი ხელეულია. ნამუჭებს „გვარალით“ კონავდნენ. მომკილს დააცამეტებენ; 15 კონას ცალკე დააწყობენ, რაც ერთ ურემს შეადგენს. ახალ ნამკალში ბავშვები პურს ხეშავენ - დარჩენილ თავთავებს ღერა-ღერა აკრეფენ. კონას, ხელის გულში რომ ჩაეტევა, შეკრავენ და დაგრეხენ, მას „ხეში“ ეწოდება. ხეშებს შინ ჩელტზე ხელით გამოფშვნიან და ნახეშურს მიიღებენ. გაღეწილ პურს ბზეს „კაკაბა“ ცხრილით აართმევენ. პურს კალოს შუაგულში არნადით - ხელიანი ფიცრით და „არგაცოცხით“ (შინდის ცოცხით) მოახვავებენ. მარცვალს გაანიავებენ. გაფენენ - გაახმობენ, ისე გაცხრილავენ და ბელელში შეინახავენ. „მუწუნი“ - ეწოდება შეუსვენებელ მუშაობის პერიოდს - ხვნა-თესვა-მკა-კალოობა. მომკილ პურს ურმით ან მარხილით მოზიდავენ. როცა მაღალი მთიდან აღებული პური მოაქვთ, ნალოს ანუ სათრიელს აკეთებენ. მარცვლულს სხვადასხვა ერთეულით წყავდნენ. გოდორში ორი ფუთი ჩადიოდა, „ლეშკი“, ანუ ქილა ერთ ფუთს იწონიდა. ფოხალი, ნაოთხალი და ბათმანი ერთი და იგივეა (ალავიძე, 1949).

1937 წლის ექსპედიციური გამოკვლევებით იმერეთში დადასტურებულია „თავთუხი“, „ყირმიზულა“ და „იმერული“ ბრტყელთავიანი ოთხკუთხა პურის ჯიში; ძველთესლი, სამემოდგომო, მსხვილი, შავი ფერის მარცვლეულით, უხვი მოსავლით გამოირჩეოდა. ამ მარცვლეულისათვის დროს ჰქონდა მნიშვნელობა. თუ მისი დათესვა დაგვიანდებოდა და ნოემბერში - „გიორგობის თვეში“ დაითესებოდა, მაშინ „ნაბარტყს“ აღარ გაიკეთებდა. ახალთესლს თუ ზამთარი არ „მოალპობდა“, გაზაფხულზე ისევ „ამცენარდებოდა“ და კარგი ყანა დადგებოდა. ახალთესლი ახალ გატეხილ ადგილზეც ითესებოდა. მიწას კავით მოხნავდნენ; მერმე მისი დათესვა და ისევ მოხვნა იყო აუცილებელი; მოხნულს კი დაფარცხვა სჭირდებოდა. პურის ანაღებ ადგილს მეორე წლისათვის „საყანეთ“ მოხნავდნენ; ასე ასვენებდნენ მიწას. „მეორე ყანაში რომ დათესავდა კაცი“ პურს, ეხლა პირველ ნაპურალს ყანათ აკეთებდა (რუხაძე, 1989).

მთხრობელთა გადმოცემით, 1996-2002 წლებში ხორბლის შემდეგი ჯიშები ითესებოდა იმერეთში: „უფხო პირველი, უფხო მეორე, ვარძიული. შემოდგომაზე ვამუშავებდით მიწას და მოვთესავდით ხორბალს, შემდეგ გადავუვლიდით ფარცხით. ივნის-ივლისში თავთავი ხმებოდა და ვჭრიდით ნამგლით, ვკრავდით ძნებად, მიგვქონდა სახლში და ვცეხავდით კეტით. გამოცეხვილ სუფთა მარცვალს ვფქვავდით წისქვილში პურის ფქვილად და ვაცხობდით პურს. პური იყო სერი ფერის და ძალიან გემრიელი, ხოლო გამოცეხვის დროს დარჩენილი ძნით ვკვებავდით საქონელს“ (მთხრ. მ. სვანიძე, ზესტაფონის რ-ნი, სოფ. ილეში 2019 წ.).

1650-52 წწ. იმერეთში გაგზავნილი ელჩების სტოლნიკის ნიკიფორე ტოლოჩანოვისა და ალექსი იევლევის ელჩობის მუხლობრივ აღწერილობაში აღნიშნულია ხორბალი, დიკის პური. „უფუარ ხორბლის პურს სჭამენ“ (ტოლოჩანოვი, იევლევი, 1926).

„ქვიტირის მოსახლეობაში ოდითგანვე თესავდნენ ხორბალს“. ძველად მიწის დამუშავება პრიმიტიული სამეურნეო იარაღით წარმოებდა. კავი იყო ერთადერთი იარაღი მიწის მოსახვნელად XX საუკუნის I მეოთხედში. საკარმიდამო ნაკვეთებში ძირითადად ხორბალი ითესებოდა. იგი გვალვების

დაწყებამდე ივლისის ბოლოსათვის ასწრებდა დამწიფებას. კავით დახნულსა და დაომილ (მეორედ გადახნულ) ნიადაგზე ხორბალს ხელით მოაბნევდნენ, შემდეგ „კაპტოს“ „მოუსობდნენ“, რაც მარცვალსაც ფარავდა და დახნულსაც ასწორებდა. ივლისის პირველ დეკადაში ხორბალი ასაღებად მზად იყო, მაგრამ მისი მომკა ცუდით ან ნამგალით არ შეიძლებოდა, რადგან ადგილი ქვიანი იყო, ზოგან ძალზე მსხვილი ქვიანი. ამიტომ ხორბალს ფესვებიანად თხრიდნენ, აკონავდნენ; ფესვებს კარგად ალესილი ცუდით ან წალდით აჭრიდნენ, ძნებს წნელით კრავდნენ; გალენჯა ხდებოდა კევრით, რომელსაც კალო სჭირდებდა. კალოს „ბილარ“ მიწაზე აკეთებდნენ“ (ღვინიანიძე, 2007).

„იმერეთის ქართლის მიმდგომ რაიონებში უთესიათ დიკა, ხულუგო, დოლი. ნიადაგის მოხვნა ძველი სტილით შუა მარტიდან იწყებოდა, პირველი გასვლა სახნავად კვირის სამ დღეს უნდა დამთხვეოდა: ორშაბათს, სამშაბათსა და ხუთშაბათს. დანარჩენ დღეებში სახნავად გასვლა არ შეიძლებოდა. თუ ხორბლეული უნდა დაეთესათ, ჯერ მიწას მოხნავდნენ. ზოგჯერ სიმინდის მოსავალი არ იყო აღებული და იმავე ნაკვეთში თოხით თესავდნენ საშემოდგომო ხორბლეულს, ამას „შახვნას“ უწოდებდნენ. ზეგანის სოფლებში იცოდნენ მიწის მოხვნა და დატოვება საგაზაფხულოდ. გაზაფხულზე დახნული ნაკვეთი საპირისპიროდ უნდა გადაეხნათ. ხორბალი ერთ კვირაში ამოიღოკება, ფესვებს მოიმაგრებს, შემდეგ დაჯეჯილდება, მაისიდან იწყებს თაველში შესვლას; იჭრებოდა ნამგლით. ხორბლეულის მკის დროს იყენებდნენ ხის ორ სათითეს მარცხენა ხელთითებზე წამოსაცმელად. მარჯვენა ხელზე კი ტყავის სამკლავებს ან მოქსოვილ „ჭაჭიჭს“ იყენებდნენ. მოსავლის ადების დღეს ოჯახიდან „საციქვლის“ გატანა არ შეიძლებოდა; ანალოგიურად იქცეოდნენ თესვის დროსაც; ოჯახს ბარაქა დაეკარგებოდა. პურეულის მკის პერიოდში ადგილი ჰქონდა მუშის შეყრას. მკას იწყებდა გამოცდილი და ძლიერი მკელი; იგი ითვლებოდა ამავე დროს მესვეურადაც, მას ზემო იმერეთში „მესვრელეც“ რქმევია; შრომა ასე ნაწილდებოდა - მკელი, მჭევლავი და მკონავი. „ჭევლი“ ეწოდებოდა მკის დროს მუჭში დაგროვილ პურის ნამკალს; ერთ კონაში 14 ჭევლამდე გროვდებოდა. მკონავი ჩამოუვლიდა და შეკონავდა. კონებს აწყობდნენ ხუთად ან ურმეულად; ურმეზე 40-45 ნამჯა (ძნა) ედებოდა. ურმით გადატანილ ნამჯას დგამდნენ კალოს პირას „ჩერგილებად“; ჩერგილა“ 150 ძნას მოიცავდა; კალოზე 100 ძნა უნდა ჩაეშალათ; ერთი ძნიდან 4 კგ ხორბალი უნდა გამოფშვნილიყო. კევრებს ამზადებდნენ თელის ან წიფლისაგან; ხორბალი, როგორც წესი, ინახებოდა ხის ბეღლებში, ან დიდი ზომის კოდებში. სცოდნიათ თიხის დორების გამოყენებაც. მოწეული მოსავლის გარკვეული ნაწილი სათესლე დანიშნულებით გადაინახებოდა, დანარჩენი ინახებოდა საოჯახო მოთხოვნილების შესაბამისად. მარცვლეულის საწყაო ერთეულებად იმერეთში გვევლინება საპალნე, გოდორი, ბათმანი, ოყა, კოდიანი, ფუთიანი, ჩაფი“ (ჯალაბაძე, 1978; ლორთქიფანიძე, 1997).

ვანელი მიწის მუშის გადმოცემით: „აგებულებისა და ფერის მიხედვით ორგვარი პური ითესებოდა: თეთრი ფხიანი - „ქიფხიანი“ და უფხო „ხოტორა“ – „ხოზო“ პური. ვანში მიწას ერთი კაცი ხნავდა, მაგრამ თუ ხარები გაუხედნავი იყო, მაშინ კავს ხვნის დროს წინამძღვარი სჭირდებოდა. იცოდნენ გახედნილი ხარის გაუხედნავთან შებმაც. ხელწადმართიანი მხრე ერქვანის საშუალებით კავს მიმართულებას აძლევდა და თუ ხარი კვალში არ წავიდოდა, - ნახნავი სწორი არ იყო, „ზემო ხარო“-ო დაიძახებდა, მაგრამ თუ იგი მოუხნავი მიწისკენ გადმოიწევდა „დაუშვი ხარო“-ო - იტყოდა. მიწა რომ მოუხნავი და მოუთესავი არ დარჩენილიყო, მეურნე მას „დახტულავდა“ - დაკვალავდა, ხვნას ბოლოდან დაიწყებდა და ზემოთ წავიდოდა. ასე ერთ კვალს გაივლიდა, ნახნავს თავზე შემოუვლიდა, მეორე კვალს გამოიტანდა და ბოლოში ჩავიდოდა. ხვნისას ზოგჯერ სახვნელი ამოხტებოდა, დარჩებოდა მოუხნავი ადგილი, ამიტომ კავს მოტრიალების დროს ხარვეზი არ უნდა დაეტოვებინა. მიწის მუშის აზრით, მიწა იხვნება როგორც ცალუდელა, ასევე უღელი ხარით. მაგრამ ზოგიერთ მიწას ერთი უღელი „ვერ გაიტანს“. რბილი მიწის მოხვნა „ცალუდელა ხარსაც“ შეუძლია. როცა ხარი სუსტია, ძლიერ ხარს დახმარებისათვის ტოლს გადაუგდებენ, საუღლეს გადაუწევენ. ვანელებს, „კარის ყანის“ გარდა, ყანები მოშორებით ჭალებში აქვთ, სწორედ ეს ყანა იყო სასაზღვრო ნიშნებით - სამანითა და კორდანოთი გამიჯნული. როდესაც ღვინობისთვე მიიღეოდა, მხრეები და მხვნელები მოსახნავად მოემზადებოდნენ. ამბობენ, გლენმა ამ დროს მიწის ძახილი გაიგონა, ხარები შეაბა, გუთანი გამართა და ხნული გაიტანაო, ეს იყო „წარმო დღეს“ „გამოხუთმაბათებულ“ მთვარეზე, მაგრამ თუ სათესლე ტაროს ძველ მთვარეზე დაფშვნიდნენ და გადაარჩევდნენ, მაშინ თესვისათვის მთვარის ფაზებს არ ჰქონდა მნიშვნელობა. თესვის დროს ოჯახის უფროსი კაცი საგულდაგულოდ შენახულ თესლს

ბელლიდან გამოიტანდა და სათესლე ჭურჭერლში ჩაყრიდა. შემდეგ „თესლის გამტანი“ წაღმა დატრიალდებოდა, სანთელს დაანთებდა და დაილოცებოდა, უფალს ხვავს და ბარაქას შესთხოვდა. თესვასაც თავისი რიტუალი ჰქონდა. ყანაში მთესველი სამჯერ წაღმა შემობრუნდებოდა და მარცვალს ხელის სამი გაქნევით ნახნავში ზომიერად მოაბნევდა. იმისათვის, რომ ხვავი არ მოჰკლებოდა, იმ დღეს ოჯახიდან არაფერს გასცემდა, რასაც „საცეცხლურის გაცემას“ ეძახდნენ, არც შეწავდა, არც მოხალავდა და მეზობლისგანაც არაფერს მოიტანდა. ახალ დათესილ ყანას ჯერ თოხით გააფხვიერებდა - „დაანართოხებდა“, მაგრამ თუ ბელტი არ დაიშლებოდა, მაშინ უსათუოდ დაფარცხავდა. ფარცხს შუაში ჯოხს გამოაბამდა და საუღლის უღელზე მიამაგრებდა. წკნელით მოწნულ ჩელტზე ქვას დადებდა ან კაცს დააყენებდა; როცა ფარცხვას დაამთავრებდა, პირჯვარს გადაიწერდა და ღმერთს ბედნიერი მოსავლის აღებას შესთხოვდა. მხვნელ-მთესველი არც საქონელს ტოვებდა ბედის ანაბარა. მას, ავი თვალის ასარიდებლად, ყელზე ან რქაზე „ღვინჭილას“ ან მწარე ბლის ხისგან გაკეთებულ ჯვარს ჩამოჰკიდებდა, შუბლზე ნახშირს წაუსვამდა და ნაჭერში გახვეულსა და სამკუთხედად შეკერილ შენალოცს ყელზე ან რქაზე შეაბამდა. მაგრამ ყველა მარცვალი არ ითესებოდა ზამთრის პირზე. შემოდგომით დათესილი პური მიწაში დაღებება და სამი კვირის მერე გაღივებას დაიწყებს, მალე ღოჯი გამოხეტქავს, „გეილოჯება“, „ნადირს“ - ფესვებს გაიკეთებს და „ყურს“ ამოყოფს, ამოიწვერება. როდესაც თოვლი თბილ საბნად გადაეფარება, ზრდას შეაჩერებს. გაზაფხულზე მარცვალი იბარტყებს - „იჯონჯლებს“, ყანა „გადაიმოლება“ და მეურნე „ნაბარტყის მოსაჭმელად“ საქონელს შეიყვანს. ერთ კვირაში პური ისევ აიქორება, მუხლს აიყრის, „თაველს წაიგდებს“, თაველშივე ყვავილს გაიკეთებს - „დათაველდება“ და ცოტა ხნის მერე ყვავილის ცვენა დაიწყება. ამ დროს ეშინოდათ „კოხის ჩამოსხმის“ და აპრილში, გიორგობის სწორზე, „ზანდიკობას“, მთელი სოფლის ხარჯით საკლავს - „საღვთოს“ იყიდდნენ და შესწირავდნენ, ღმერთს კოხის თავიდან აცილებას ევედრებოდნენ. მაისის თვეში ამადლების ოთხშაბათს კი „კოხინჯრობას“ გამართავდნენ. წელზევით გამიშვლებული ახალგაზრდა ბიჭები გაიმურებოდნენ - „გაიგონჯებოდნენ“ და ფულის შესაგროვებლად სოფელს კომლდაკომლ დაივლიდნენ. ამ თანხით ვერძს იყიდდნენ, რომელსაც ეკლესიის ეზოში მიიყვანდნენ, მსხვერპლად შეწირვის წინ რქაზე ანთებულ სანთელს მიაკრავდნენ, მერე სამჯერ წაღმა დაატრიალებდნენ, იმავე სანთლით შუბლზე, მარჯვენა ბეჭზე, კუდთან, თმას შეუტრუსავდნენ და იტყოდნენ: „შეიწირე უფალო და კოხისაგან დაგვიფარე“-ო. ამის შემდეგ ცხვარს დაკლავდნენ და დაილოცებოდნენ. თავდახრილი პურის მკა მაშინ იწყება, როდესაც პურის ღეროს შემჭანარ ფოთლებში ნამი შემრება, თავთავი გაფიცდება და მწიფე ნაყოფის სურნელი დადგება. „მოსული“ ყანას ფრინველ-ნადირისაგან დაცვა სჭირდება. ფრინველის დასაფრთხობად ღობესთან ან შუა ყანაში კაცის მსგავსი „საფრთხობელაა“ გაკეთებული. ნადირისათვის ჭალებში სარახუნაც - „დათვის სამინობელიცაა“ მოწყობილი. ახლა მკა უნდა დაიწყონ, რომელიც ცოდნასთან ერთად ძალასაც მოითხოვს. თუ მკა დაგვიანდა, პური ჩაბრუნდება და თუ გაწვიმდა, მარცვალი „გაილოჯება“ და „მონაგარი“ დაიღუპება.

მკათათვეში მკის ჯაფა - მოუსვენარი შრომა და გარჯა დაიწყება. მარტო კაცი ყანას ვერ მომკის, მთელი ოჯახი სამუშაოდ გაიკრიფება და ნადიც შეიყრება. აი, დაიწყო მკა, ნაღს „მესვრელე“ - თაბაგარი წინამძღოლობს, მიმართულებას აძლევს მკელებს, დროზე სიმღერაც უნდა დაიწყონ. „ყანაში ისმის „ჰეგი-ოგა“, გაბმული „ნადური“, ბილწსიტყვაობა, მომაირეებივით კაფიაობა ერთმანეთში. ფიცხი მუშაობა უყვარს ყანას, მარჯვედ მოქნილი ნამგალი. მკელმა სვრელი ჩქარა უნდა გაიტანოს, სხვებს აჯობოს, რომ ვახშამზე ცოცხალი მამალი ან ღორის თავი მიიღოს. და რა კარგი სანახავია „ჯავშანასხმული“ ყანის მკელი! თავზე საჩრდილობელი იმერული ტილოს ქუდი ახურავს, მარცხენა ხელის სამ ბოლო თითზე ხის სათითე აქვს გაკეთებული, მარჯვენაზე ხელი ტყავის ან ნაჭრის „სამკალით“ დაუფარავს, ზოგჯერ მაჯიდან მხრამდე პაჭიჭსაც ჩამოიცვამს ხოლმე. მკელის დიდ შრომას დროული „შემუხლებაც“ უნდა. იგი ყოველი სვრელის გატანაზე დაისვენებს; თუ ფერდობს მკის, მეორე სვრელს პირველი სვრელის გვერდზე გაჭრის, და ჩაიმუხლებს. ჭალის მომკის დროს სვრელის ბოლოში მობრუნდება, სულს მოითქვამს და იქვე ახალ სვრელს გაიტანს. მკელი ნამგლის ერთი მოქნევით ხელეულს მოჭრის და სვრელში დადებს. სვრელს მეძნური - „მენაფენე“ მიჰყვება, რომელიც ნაფენს პურის ღეროზე ან წმინდა „წკნელზე“ დააწყობს. ათ მკელს, ნაფენების შესაკრავად, სამი მკონავი ჰყავს, ოთხ-ხუთ ნაფენს ნამჯა ჰქვია, ხუთ ნამჯას - დახუთეულებული; ოც-ოცდაათ ხუთეულს „ჩერგილს“ ეძახიან. ხუთეულებს ჩერგილად მაშინ დადგამენ, როდესაც ლეწვა არ ხერხდება. ჩერგილი რომ არ

დასველდეს, დაწყობის დროს თაველს შიგნით მოაქცევინ და ღეროს გარეთ. ჩერგილის ასაგებად ძნები თანდათან უნდა მოაკლონ და თავზე წვიმისაგან დასაცავად ქვემოთ მოქცეული თაველის ნამჯა - „ქული“ დაახურონ. როდესაც ჩერგილს ურმებზე დადებენ, ზემოდან გრძელ ჯოხს „სამჭიდობელს“ გადააკრავენ და წინ და უკან დაგრეხილი წნელის ქანჩით ან თოკით დაამაგრებენ. მკის დამთავრების შემდეგ ქალები ყანას დაივლიან, დარჩენილ თავთავს შეაგროვებენ და ცალკე ნამჯით შეკრავენ. ამის შემდეგ იწყებოდა პურის კალოზე ლეწვა. ზოგი მეურნე ცხელ და ქარიან ამინდში „კალოს მეორე დღესვე გალენავდა, ზოგი კარგ ამინდს დიდხანს ელოდა. დიდი კალო „სამოცხუთულ“ ძნას დაიტევს, იგი კარგად უნდა ჩაიწეოს, რომ პური გაფიცხდეს. გაფიცხებულ ძნებზე მეურნე კევრს „შეაგდებს“, სიმძიმისათვის ზედ ბავშვებს დასხამს ან დიდ ქვას დაადებს. ძნა პირველად ნელა ილენება, რადგან პურის ნამჯაში მუხლის თავებამდე ჩაფლული ხარები ჩქარა სიარულს ვერ ახერხებენ, ხოლო როდესაც ჭილი გაიჭრება, ლეწვის ტემპი მატულობს. მკელები კალოს ფიწლით გარს უვლიან და ბზეს აბრუნებენ, ლეწვის დროს ნიჩბით უქცევენ, რომ გაულენავი თავთავი ზემოთ მოქცეს. ლეწვის დამთავრების დროს კალოს ცენტრში ჩადგმულ ძნას ჩაშლიან და გალენავენ; შემდეგ იწყებენ გალენილი პურის განიავებას. ხვავს ჯერ ფიწლით განიავებ, მერე - ნიჩბით, რომ ხორბალი და ბზე ცალ-ცალკე დაგროვდეს. მაგრამ თუ თავთავი სუფთა არაა და „ჯელი“ ბევრი აქვს, ცოცხით გაწმენდავ და ისევ ნიჩბით განიავებ. სუფთა თავთავი ხრიალით ცვივა უღელს იქით, ბზე კი „სანიავოსაკენ“ იყრება. ახლა ქალები დაეპატრონებიან მოსავალს; „ფშუტე“ მარცვლისა და „ნაკუდის“ მოსაშორებლად მარცვალს განიავებენ და „გაჩხაკავენ“, მაგრამ თესლის შენახვა ჯერ არ შეიძლება; თესლს წმინდა ცხრილში უნდა გავლება, მას მიწა და სარეველას თესლი უნდა მოაცილო, მერე გარეცხო და გააშრო. როდესაც მშრალი მარცვალი ბზინვას დაიწყებს და გაიკვნიტება, იგი მზადაა, ბედელში უნდა დაბინავება, თუ კალო შორს არის, გალენილი პური ურმით უნდა წაიღო და სათესლე ხორბალი გულმოდგინედ გადაარჩიო. მერე კი ბედლის სუფთა თვალში ან კოდში მარცვალს ჩაყრი და, როდესაც „სტველი“ ჩამთავრდება, ახალი მოსავლის ხარჯვას დაიწყებ. მაგრამ დაფქვამდე „გორვალა“ მოსაშორებელი. ამისათვის კი გობზე დაყრილი მარცვალი უნდა აბერტყო და თუ „ფენთხი“ სუფთა არ არის, იგი კიდევ უნდა გარეცხო და გააშრო.

მერე საცალოთი ან გუდით წისქვილში წასვლა, მომადლოდ გამართულ, ხან კი ქარაფებზე შემდგარ წისქვილში ფუსფუსი. სარეკელას კაკუნი და იქვე მთვლემარე მეწისქვილე, რომელიც ხვიმერიდან მარცვლის დაცლას ელის. როდესაც დაფქვა დამთავრდება, ჭირნახულის პატრონი ხის ან „ტკეჩის“ მოწნული ჭურჭლით, „სამინდოთი“ ან „ფათქით“ მინდს გადაიხდის, ფქვილს შინ წამოიღებს და უფალს მადლობას გადაუხდის, რომ ჭირნახული მზად აქვს. ახალი მოსავლის ხარჯვა „დელო ხაჭაპურის“ გამოცხობით იწყება, რომ მომავალში მსუყე ჭირნახული დაიბედონ“ (რუხაძე, 1982).

ჩიტაია (1944) აღნიშნავდა: „ლეჩხუმი მსოფლიო პურეული მცენარეების აკულტურაციის ერთ-ერთ წრეში შეჰყავდათ. აქ მოჰყავდათ ველურიდან კულტურულ პურეულში გარდამავალი ენდემური ჯიშები - მახა და ზანდური (ჩიტაია, 1944).

მთხრობელთა გადმოცემით, „...გასული საუკუნის 40-50-იან წლებში ზანდურს ლეჩხუმში თესავდნენ შემოდგომამდე, მცირე ფართობზე. პირველად სპეციალურად გადაბმული ორი ჯოხით „შნაკვით“ აცლიდნენ თავთავებს და აგროვებდნენ კალათებში, შემდეგ კი ზანდურის ღეროებს ნამგლით მკიდნენ, კონებად კრავდნენ. ამ ღეროებისაგან დამზადებული შეკრული კონებით ხურავდნენ საბძლებს. ასეთ სახურავიან ნაგებობებს „კოროლით“ გადახურულს უწოდებდნენ“. ძველების გადმოცემით, „...წინათ საცხოვრებელი სახლებიც „კოროლით“ იყო გადახურული“ (ცაგერის რ-ნი. სოფ. ზედა ღვირიში, მთხრ. ლ. ხეცურიანი, 2013).

„...1940-იანი წლებიდან ხორბალი მახა ლეჩხუმში უკვე ფაქტობრივად აღარ ითესებოდა; მხოლოდ იმ ყანებს ახსენებდნენ, სადაც მახას მოსავალი კარგი იყო. მახას ფქვილისაგან მოზელილი ცომი წელავალი იყო და კარგა მაგრდებოდა თონის კედლებზე - პურები არ ცვიოდა; ცომი კარგი იყო სახაჭაპურედ. დაახლოებით 1950-იანი წლებიდან კოლმეურნეობის ფართობებზე შემოდგომით ითესებოდა ხორბლის სხვა ჯიშები. მოსავალს იღებდნენ ზაფხულში; ხორბალს მკიდნენ ნამგლით, ნამჯებს კრავდნენ კონებად და მიჰქონდათ გასალენად კალოზე. ხორბლის ლეწვის პროცესს „კალოობას“ უწოდებდნენ. ხორბლის მკის დაწყების წინ კალოს ასუფთავებდნენ. სოფელში რამდენიმე კალო იყო. მკის დამთავრების შემდეგ იწყებოდა ლეწვა - „კალოობა“. კალოზე თანაბრად აფენდნენ ხორბლის ნამჯებს. კალოობა გრძელდებოდა რამდენიმე დღე (ხანგრძლივობა დამოკიდებული იყო

მოსავლის სიდიდეზე). ხორბალს ლეწავდნენ კევრებით. მათში შებმული იყო ხარები, რომელთა რაოდენობა კალოს სიდიდით განისაზღვრებოდა. კევრი ფიცრისა იყო, ძირზე ჩასმული ჰქონდა კაქის ნატეხები. ხარები მთელი დღე ატრიალებდნენ კევრებს, დღის ბოლოს ხორბლის ნამჯა სულ დაქუცმაცებული იყო. დანიავებით აცალკევებდნენ ბზეს და მარცვალს. ბზეს ინახავდნენ საბძელში (საქონლის საკვების შესანახი ნაგებობა, რომელიც უმეტესად ხის ძელებისაგან იყო აშენებული) და იყენებდნენ პირუტყვის საკვებად (ცაგერის რ-ნი, სოფ. ზედა ღვირიში, მთხრ. ლ. ხეცურიანი, 2014).

მთხრობელთა გადმოცემით, რაჭაში ითესებოდა ხორბალი ზანდური, დოლის პური; ნაკვეთს ამუშავებდნენ შემოდგომაზე; ხნავდნენ რაჭული გუთნით; შეჰქონდათ ნაკელი; ხორბალს თესავდნენ მარტში; თესვის დღეს არ შეიძლებოდა ოჯახიდან რაიმეს გაცემა; ითესებოდა სავსე მთვარეზე, იღებდნენ მოსავალს ივლისის ბოლოს. თავთავებს ჭრიდნენ ნამგლით, მუჭაში რაც დაეტეოდა. შემდეგ შეკრავდნენ კონებად, აწყობდნენ წერებად, რომ კარგად გამრებოდა, მზეზე გააფენდნენ და მიჰქონდათ კალოზე. კალო იყო მომზადებული სახლთან ახლოს. გაშლიდნენ კალოზე და კევრს შეაბავდნენ ხარებს; კევრზე დაჯდებოდათ ბავშვები და რამოდენიმეჯერ შემოგვატარებდა. შემდეგ თავზე რაც იყო ნამჯა, აიღებდნენ მას და რჩებოდა ხორბლის მარცვლები. აქ ხორბლის მარცვლებს ხის ნიჩბებით ანიავებდნენ, ბრელო რომ მოცილებოდა; ნამჯას იყენებდნენ საქონლის საკვებად, შეკრავდნენ ისევ კონებად; მთელი ზამთრის საქონლის საკვები იყო. ამ მარცვლებს მოუყრიდნენ თავს, ჩაყრიდნენ ჯვალს დიდ ტომრებში, საჭიროების მიხედვით ამოიღებდნენ ტომრებიდან; შემდეგ მოცხრილავდნენ; სპეციალურად ჰქონდათ ამისთვის დაწული ხის ცხრილი; შემდეგ გასუფთავებულ მარცვლებს რეცხავდნენ ამავე ცხრილის საშუალებით წყაროს წყალზე, შემდეგ გაშლიდნენ ქილის ფარდაგებს; გაშლიდნენ სწორ მინდორზე და გარეცხილ ხორბალს ამრობდნენ. შემდეგ ჩაყრიდნენ ისევ ჯვალს ტომრებში და მიჰქონდათ წისქვილში, მდინარე რიცეულაზე. საადგომოდ და საშობაოდ აცხობდნენ ჯვრიან პურებს. თესვის დაწყებისას ბაბუა მოიხდიდა ქედს და უფალს შესთხოვდა უხვ მოსავალს. ბელელში ინახებოდა დარჩენილი მთელი წლის ხორბლის სარჩო. ბელელს ჰქონდა დაყოფილი „ხვიმირები“, სადაც ინახებოდა სათესლე მასალა ცალკე, წლის სარჩო ცალკე (მთხრ. დედაო ლ. ჩაჩხინი, ამბროლაურის რ-ნი, სოფ. სადმელი, 2019).

რაჭა-ლეჩხუმში საყანე ადგილების მდებარეობისა და ნიადაგის ტიპის მიხედვით ხვნა-თესვის ორგანიზაცია წესი დამოწმდა: 1. კალათაში ან ხალთაში ჩაყრილი მარცვლის ხელგაშლილად მობნევა მოუხნავ მიწაზე და შემდეგ დახვნა; 2. დახვნა და შემდეგ ხნულში მარცვლის ჩაბნევა. ამ უკანასკნელს მიმართავდნენ ნესტიან ნიადაგში თესვის დროს, რათა ხორბალი ძალიან ღრმად არ მოხვდეს მიწაში და არ დაღპეს. პირველს მიმართავდნენ უპირატესად ფერდი თოხით დასამუშავებელ ადგილებში, რათა მარცვალი უფრო ღრმად ჩაითესოს და გვალვამ არ შეაწუხოს; სათესლე მარცვალს წინასწარ შეარჩევდნენ, დაკაზმავდნენ; გადაარჩევდნენ სუფთა თესლს, რომ სარეველა და სხვა მარცვალი არ შეჰყოლოდა, გააფიცებდნენ მზეზე; შემოდგომაზე გაფიცხულს, შემდეგ გაზაფხულზე თუ მზეს არ უჩვენებდნენ, ისე არ დათესდნენ. 3-4 წელს გაძლებდა. თესდნენ ხელით, მთესველი მხარზე გადაკიდებულ გულებში, ხალთებში, ტომრებში ან კალათაში ჩაყრილ სათესლე მარცვალს მუჭით ამოიღებდა და გაშლილ ხელით მოაბნევდა ყანაში. თესვის დროს ნათესის პირზე მყოფი წინამდგომი (ბავშვიც შეიძლება იყოს); ნიშანს აძლევს მთესველს, რათა ხარვეზები არ დარჩეს. დათესილი მარცვალი იფარცხება მოწნულ ჩელტზე გამობმული ეკალნარით (ფარჩხი//ფორჩხი). დათესილი ხორბალი მალე ამოიწვერება, წვერს ჰკრავს, საწვერეზე დადგება, გამწვანდება, გაჯეჯილდება. აჯეჯილებულ პურს სარეველას აცლიან, ხელით მარგლავენ ქალები, ხორბალს მარტ-აპრილში მარგვლავდნენ; მთის სოფლებში, სადაც თესვაც შედარებით გვიან იწყებოდა; ხორბალს პირველად მარგვლავდნენ „მოლობის დროს, როცა მუხლს იყრიდა“. ყანას მხოლოდ უკიდურესად დიდი გვალვის დროს რწყავდნენ; საყოველთაოდ იყო ცნობილი მიწის განაკლება, განოყიერება; ყანაში ნაკელი უმთავრესად შემოდგომის სამუშაოთა დამთავრების შემდეგ, ზამთარში გაჰქონდათ. მრავალსაუკუნოვანი გამოცდილების მქონე რაჭა-ლეჩხუმის ადგილობრივ მოსახლეობასაც მხედველობის გარეშე არ დარჩენია ერთი და იმავე ნაკვეთზე სხვადასხვა მარცვლის მორიგეობით თესვის ეფექტურობა; პირველ წელს ითესებოდა ფეტვი, მერე ქერი, ამას მოსდევდა სიმინდი, მას შემდეგ ხორბალი. თავთავიანი პურეულის მოსავალს იღებდნენ ივლის-აგვისტოში. ამ შემთხვევაშიც ბარში, მთასთან შედარებით, ერთი-ორი კვირით ადრე იწყებოდა; საერთოდ მოსავლის აღება ზაფხულში

ივნისიდან იწყებოდა. ჯერ მოიწევდნენ საშემოდგომო ხორბალს, შემდეგ ქერს და საგაზაფხულო ხორბალს. პურის მოსავლის ადება აგვისტოს დასაწყისში უკვე მთავრდებოდა (მთაში ცოტა მოგვიანებით). ამავე დროს, ახალი პური ოდობად უნდა მომკილიყო, რათა მარცვალი არ ჩაცვნილიყო. მკიდნენ ქართული ნამგლით. მკის დროს მარცხენა ხელის 3-4 თითზე იკეთებდნენ კახეთიდან გადმოღებულ ხის სათითებებს, რომლებიც იცავდა თითებს ნამგლისაგან, თან ეხმარებოდა მკელს სწრაფ მკაში. კარგ მკელს რაჭაში წინათ „თაბაგარს“ უწოდებდნენ. თუ ყანა კარგია, მკა ფერად ადგილებში უფრო ადვილია. მკას, რომლის დროსაც მუჭში ცოტა-ცოტა პურეულს იმწყვდევენ, „ჭალური“ ან ნამუჭით მკა ეწოდება; ასე მკიან წმინდა, თხელ ყანას. სქელი ან ბალახიანი ყანის სამკელად კი მიმართავდნენ ე.წ. „თიფურს“ (თიბვას). თუ ყანაში დაბალი ჩაწოლილი „ჩაჯებილი“ პური იყო, მაშინ მას ხელით მოთხრიდნენ. კილიანი ხორბლის, მახისა და ზანდურის მოსავლის ასაღებად მიმართავდნენ თავთავების კრეფას, რისთვისაც იყენებდნენ ორიგინალურ საკრეფ მარტივ იარაღს შამკვს//მანკვს//შაკვს. მოწყვეტილ თავთავებს კალათებში „სალასტოებში“ აგროვებდნენ.

მიწაში დარჩენილ თავთავებ გადამტვრეულ მახისა და ზანდურის ღეროებს - კოროლს, მკიდნენ ან ხელით თხრიდნენ; ასეთი კოროლი მნიშვნელოვან გამოყენებას პოულობდა ყოფაში. იგი იხმარებოდა საცხოვრებელი და სამეურნეო ნაგებობების - შრამელის (ლეჩხუმი)//ბურულის (რაჭა-ლეჩხუმი) - გადასახურავად. განსაკუთრებული ფასი ამ მხრივ ჰქონდა გვანა-ზანდურს, ვინაიდან მისი ღერო უფრო მაღალი იზრდებოდა, მაშინ როცა ჩელტა ზანდური სამარცვლედ უფრო ფასდებოდა. სახურავის გარდა, კოროლს იყენებდნენ პატარა კალათების, ქულებისა და ქილობების საკეთებლად, ფქვილს - მაღალხარისხოვანი ნამცხვრის დასამზადებლად.

მკის დროს მომკალი//მკელი ნამუჭს აწყობს ერთ ადგილას, მენაბჯე აანამუჭებს ნაბჯს და აწყობს ულოზე (რაჭა), გვარალზე (ლეჩხუმი), რომელსაც მკონავი კაცი შეკონავს. შეკრულ ნაბჯს ხუთულებად აწყობენ ან გვერდებად. თავთავიანი პურეულის ძნებს გალენჯამდე ყანაშივე ტოვებენ. სანამ დანარჩენი ყანები იმკება, შეკონილი „ნაბჯა“ სახელდახელოდ ხუთულებად არის დადგმული. მათ დიდი ხნით არ აჩერებენ. თუ პურეული მალე უნდა გაილენოს, მაშინ კონებისაგან დგამენ ღეო-ს (ზ. რაჭა), ცამეტ-ს (ქვ. რაჭა, ლეჩხუმი) და კორომს (რაჭა). რაჭის მთის სოფლებში, სადაც მომკილი პური ხშირად ნედლია და ბალახნარევი, ძნებს წერებად დგამენ. წერები კი ისე იდგმება, რომ მასში ჰაერი მუდმივად მოძრაობს, რაც უზრუნველყოფს ნედლი ძნების გახმობას. ზვინებში, წერებში გამომშრალ, გამხმარ კონებს კალოზე შლიან გასალენად. კალო წინასწარ გამზადებული, გასუფთავებული//მოხონილი“ ადგილია, ლენჯვენ ბალახიანად, გალენილი ძნები კი საქონლისათვის კარგ ბზეს იძლევა. თუ კალოზე წამოღების დრო არა აქვთ, დგამენ ზვინებს; ავდარის შემთხვევაში ზვინში წყალი არ ჩადის; მახისა და ზანდურის დაკრეფილ თავთავებს ცოტახანს მზეზე აფიცებდნენ და მერე ინახავდნენ. ლენჯვენ კევრით ან უკევროდ, საქონლის ფეხით; კევრს იყენებდნენ შიშველთესლიანი ხორბლის გასალენად. ლენჯვის დროს გაავდრების შემთხვევაში პური შეჰქონდათ „მაჩაში“ (ეს არის სამივე მხრიდან შემოფარგლული გადახურული ნაგებობა, რომლის მეოთხე კალოსკენ მიქცეული მხარე დიაა - უკედლო); მარცვლის გალენჯვის შემდეგ ანიავებდნენ ქვენა ქარის შემთხვევაში; ფიწლებით, ნიჩბებით და მელულით// მერულით ზევით აისვრიან. ნალენს შემდგომ ცხრილავენ, ცხავში გაატარებენ. ზოგ შემთხვევაში ძნელად გასალენ მახისა და ზანდურის დაკრეფილ თავთავებს კალოზე გაფენდნენ და სატუკელათი მოფშენიდნენ. მერე ახმობდნენ ცეცხლზე და ამის შემდეგ ცეხავდნენ საცეხველით. საცეხველში ჩაყრილ თავთავებს ხელკავებით ცეხავდნენ თავსაფრიანი ქალები; განიავებულ მარცვლებს გობით ანიავებდნენ; კორკოტის მოსახარშავად აუცილებელი იყო ქერქგაცლილი თეთრი მარცვალი (ბრეგაძე, 1959, 1969, 2004).

მთხრობელთა გადმოცემით „... სვანეთში საშემოდგომო პურის ორი ჯიში ითესებოდა: თეთრი და წითელი (იფქლი), რომელიც ადგილობრივ მოსახლეობაში „კვენ“ სახელწოდებით იყო ცნობილი. საგაზაფხულო პურს სვანეთში უწოდებდნენ „კულს“ (დიკა). შემოდგომით იხვნებოდა ყანა, გაჰქონდათ „პატივი“ (საქონლის ნაკელი), როგორც კი წამოიწვერებოდა, ამ დროს უკვე თოვლი მოდიოდა; საგაზაფხულო ხორბალი ადრე გაზაფხულზე ითესებოდა; ბეჩოს ერთ-ერთი სოფელთაგანია სოფელი დოლი, სადაც დიდი სახნავი ყანები ჰქონდათ და ამას ეძახდნენ „დოლის ყანას“, რაც ხორბალ „დოლის პურთან“ ასოცირდება. მომწიფებულ ხორბლის თავთავებს ნამგლით მკიდნენ, კეთდებოდა სპეციალური კალო. მორწყავდნენ კალოს, მერე ცხვარს შეუშვებდნენ. ცხვარი დატკპნიდა, ბავშვებიც

მონაწილეობდნენ ამ პროცესში, ლეწავდნენ კევრით. ჰქონდათ სპეციალური ხის კიდობანი, „კიბლონ“ სვანურად, ამაში ინახებოდა განიავებული გალენილი ხორბალი. სათესლე ინახებოდა ცალკე, მოსახმარი კი ცალკე. სამემოდგომო ხორბლიდან პირველი მოსავლის ფქვილს „წმინდა“ ერქვა. ეს იყო დღესასწაულებზე გამოსაყენებელი „წმინდა“ ანუ პირველი მოსავლის პირველი კალო (მესტიის რ-ნი სოფ. მეზერი, მთხრ. ი. კვიციანი, 2014).

გასული საუკუნის 70-იანი წლების ექსპედიციურმა შესწავლამ ზემო სვანეთში დაადგინა, რომ ზემო სვანეთი საქართველოს ერთ-ერთი კუთხეა, სადაც ჯერ კიდევ შემორჩენილია ხორბლის ადგილობრივი აბორიგენული პოპულაციები. ამ პოპულაციებიდან აღსანიშნავია „ხალდეშური წითელი“ და „წვირმის“ პოპულაციები (უფხო ფორმები) (Жижилашвили, Беришвили, 1978).

სვანეთში სვანური სახვნელით „ღანწუში“ ხვნა ძირითადად ორ სეზონში წარმართებოდა - გაზაფხულსა და შემოდგომაზე. გაზაფხულის ხვნას ხშირად ხელს უშლიდა დიდი თოვლი, რომელიც ხანგრძლივად იყო სახნავ-სათესზე; იმისათვის, რომ თოვლის დნობა დაეჩქარებინათ, სვანები საყანეებში რამდენიმე ადგილას ნიჩბით მიწას მოთხრიდნენ და თოვლზე ზემოდან მოაბნევდნენ. ამით თოვლის დნობა ჩქარდებოდა და ზოგი მეურნე აპრილში ახერხებდა ხვნა-თესვის დაწყებას. ადრე დათესილ ხორბალს ადრე მოიწევდნენ; იცოდნენ ნაკვლის თოვლზე გატანა, ეს მიწის განოყიერებასაც უწყობდა ხელს და სახნავ-სათეს ნაკვეთში თოვლის ადრე გადნობასაც.

პურეულის ასაღებად ნამგალს - „ნაშთაქს“ იყენებდნენ; თუ ყანა თხელი იყო და, აგრეთვე, დაბალი, მას ხელით გლეჯდნენ და ძნებად კონავდნენ. პურეულის ასაღებად გამოყენებული იყო აგრეთვე ე.წ. „შნაკვი“, რომელსაც სვანეთში „რიკებს“ უწოდებდნენ. თავთავებს წყვეტდნენ რიკების საშუალებით; შემდეგ თავთავებს „გამორეგვავდნენ“ სპეციალურ სანაყებში. როგორც ზემო, ისე ქვემო სვანეთში (უშგულის გამოკლებით) ხორბალს ყველგან კევრის დახმარებით ლეწავდნენ; კალო კი სახის უზოს ან სახლთან ახლოს მდებარე მიწის ნაკვეთში ეწყობოდა; თუ სახლის უზომი მოაწყობდნენ, მაშინ მას დიდი მომზადება არ სჭირდებოდა. ამისათვის საჭირო იყო მიწის გადათოხნა, შემდეგ მოსწორება და ზედმეტი მიწის გატანა არნადით - „ღანგილით“ ან „ლაქხირით“; თუ მიწა ქვიანი იყო, მაშინ აყალო მიწას მოიტანდნენ, მოაყრიდნენ და მერე დატკეპნიდნენ. ამისათვის ზემო სვანეთში სპეციალური მოწყობილობა ჰქონდათ, რომელსაც უწოდებდნენ „ლაგიწალარს“ და „ლაღიჭუნალს“; ქვემო სვანეთში კი - „ლაღინწოლას“. აღებაზე ნამგლით ძირითადად ქალები მუშაობდნენ. ძნებად შეკონილი მოსავალი მარხილით გადაჰქონდათ კალოზე. როდესაც კალოს გაამზადებდნენ, შემდეგ ვისაც ბზე ჰქონდა, მოაბნევდნენ და ძნას ჩაუშლიდნენ გასალეწად. ლეწვის დროს კალოზე ცხვრის დაკვლა იცოდნენ; ცხვრის სისხლს კალოს შუა ადგილზე მიწაში მარხავდნენ; ხუთშაბათს იცოდნენ აგრეთვე კვასტანა ჩიტის, რომელსაც წმ. მარიაშის ჩიტსაც უწოდებდნენ, მოკვლა და საკალოე ადგილზე დამარხვა. კვასტანა ჩიტს აღმოსავლეთ საქართველოში ურნატას (ხევსურეთი), მეხანიას (ფშავი) და გუთნისდედას (ქსნის ხეობა) უწოდებდნენ გაზაფხულის მახრობლად. მის გამოჩენას უკავშირებდნენ გაზაფხულის ხვნის დაწყებას. ამ ჩიტის მოკვლით სვანები „ბარაქიან მოსავალს იზღვევდნენ. ლეწვის დაწყებას ამჯობინებდნენ ორშაბათს ან ოთხშაბათს; თუ კალოში უღელ ხარს შეაბამდნენ, მაშინ სამ-ოთხ მარხილ ძნას ჩაუშლიდნენ, რომ ხარებს მუშაობა არ გახანგრძლივებოდათ; ხარებს პირზე საპირეებს ააკრავდნენ, კევრს აუბამდნენ და ლეწვას იწყებდნენ; თუ პურის განიავებას ვერ მოასწრებდნენ, მაშინ კალოზე ხვავს ერთად შემოკრებდნენ და შიგ ქინჭრის ტოტებს ჩააყოლებდნენ - ავი თვალისა და ავი სულისაგან დაიცავსო. ხორბლეულის გადასაზიდად იყენებდნენ მარხილზე დადგმულ მოწნულ „კვილოლას“, რომელსაც ქუფსაც უწოდებდნენ. ქუფს შიგნიდან სელისაგან ადგილობრივ დამზადებული ქსოვილი აქვს გამოკრული, რომ მარცვალი დააკავოს; ქუფი გამოყენებული იყო აგრეთვე, პურის რეცხვის დროს. მარხილზე შედგმულ ქუფში პურის მარცვალს ჩაყრიდნენ, წყაროსთან მიიტანდნენ, მიუდგამდნენ და გარეცხავდნენ; ლეწვას როცა დაამთავრებდნენ, კალოზე მოაწყობდნენ კერას, კერაზე ღებდნენ სიპს - ლამყინას. გახურებულ ლამყინაზე აცხობდნენ ლემზირებს, კალოზე პირველი მოსავლის ლემზირებს ოჯახის ყველა წევრისათვის აცხობდნენ, ოჯახის წევრები ერთ საგანგებოდ გამომცხვარ ლემზირს უგზავნიდნენ ბედნიერ მთვარეზე დაბადებულს, რომ მას პირველს დაედგა კბილი ახალი მოსავლიდან დამზადებული ნამცხვრისათვის. თვით ახალი მოსავლის პირველ ცხობასაც ბედნიერ მთვარეს ურჩევდნენ; მორწმუნეთ მიაჩნდათ, რომ წლის მოსავალი ამის შემდეგ ბედნიერ საქმეზე იქნებოდა გამოყენებული.



სვანეთში ხშირად ატარებდნენ აგრარულ კულტურებთან დაკავშირებული წარმართული ხანის საგაზაფხულო დღესასწაულებს, როგორცაა: სვანური „მურყვამობა - კვირაობა“, ბერიკაობა - ყეენობა, რომლის ძირითად დანიშნულებას უხვი მოსავლის, ადამიანის და ცხოველის გამრავლების უზრუნველყოფა შეადგენდა.

სვანეთში მიმართავდნენ აგრეთვე გვალვასთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებებს: „გვალვის დროს ლაშხეთიდან სცოდნიათ ზაგრის ტბასთან ასვლა. ტბასთან ქალები მიდენილან, ტბის ახლომახლო რაიმე ძვალს მოძებნიდნენ თურმე და ტბაში ჩააგდებდნენ, თან შესთხოვდნენ - „კაი ავდარი, კაი ავდარი“. ბეჩოს თემში გვალვის დროს კატას მოკლავდნენ და ელიას ლანძღვა-გინებით გარკვეულ ადგილას გადაისროლებდნენ. თურმე სოფ. მელურში „გვალვის დროს ეკლესიიდან ხატების გატანა იცოდნენ. ამ შემთხვევაში მამაკაცები მონაწილეობდნენ. ხატები უნდა ყოფილიყო ან იესო ქრისტესი ან ღვთისმშობლის“ (ონიანი, 1968; ჯალაბაძე, 1970, 1972, 1990).

## ქერი – *Hordeum L.*

### მრავალმწკრივიანი ქერი - *Hordeum vulgare L.*

### ორმწკრივიანი ქერი - *Hordeum distichon L.*

## ქერის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში

ქერი (სურ. 23, 24) უძველესი კულტურაა, მიწათმოქმედების საწყის ეპოქაში წარმოშობილი, ამ მარცვლეულის არსებობა დამოწმებულია უძველესი ცივილიზაციის ქვეყნების ტერიტორიაზე. ქერი საერთაშორისო ბრუნვისა და საბაზო მნიშვნელობის თვალსაზრისით თითქმის უშუალოდ მოსდევს ხორბალს. იგი აღმოსავლეთის ერთ-ერთ ყველაზე უძველეს კულტურულ მცენარეს წარმოადგენს. ისტორიული ცნობები, რომლებიც ადასტურებენ ამ კულტურული პურეული მცენარის მოყვანასა და გამოყენებას, კაცობრიობის განვითარების უძველეს საუკუნეებამდე მიდის. დადგენილია კულტურული ქერის წარმოშობის უძველესი კერები: ხმელთაშუაზღვრის ქვეყნები, წინა, შუა და აღმოსავლეთ აზია; ქერი ჩვ. წელთაღრიცხვამდე 9-10 ათასი წლის წინათ ჩრდილოეთ შუამდინარეთში მოჰყავდათ. ძველი ეგვიპტე იცნობდა ამ კულტურას 4-5 ათასი წლის წინათ ჩვ. წელთაღრიცხვამდე; სწორედ ასევე ქერის კულტურა ცნობილი იყო ინდოეთისა და ჩინეთის ხალხებისათვის. ფართოდ მისდევდნენ ქერის კულტურას ასურეთში, ბაბილონში, ამერიკაში, კანადაში, ევროპის ქვეყნებში. ვარაუდობენ, რომ ევროპაში მესოპოტამიიდან იქნა შეტანილი III-II ათასწლეულებში ახალ ერამდე. უძველეს დოკუმენტთა მიხედვით, აღმოსავლეთის ხალხებმა ძველთაგანვე იცოდნენ ქერის მარცვლისაგან პურის, ბურღულის და დამატობელი სასმელების დამზადებაც კი (რომის იმპერიაში, ძველ საბერძნეთში, ძველ სომხეთში, საქართველოში და სხვ.). ქერის მარცვალი გამოყენებული იყო წონისა და სიგრძის საზომად.

ყოფილი საბჭოთა კავშირის მასშტაბით ქერი მოჰყავდათ ბელორუსიაში, ლიტვაში, ყაზახეთსა და ყირგიზეთში. ქერი, როგორც სასურსათო და საფურაჟე კულტურა, ფართოდ გამოიყენება კვების მრეწველობაში. მისი მარცვლისაგან ამზადებენ ბურღულს; ქერის მარცვალს ფართო მოხმარება აქვს ლუდის წარმოებაში; წარმოადგენს ძირითად ნედლეულს. მისი ფქვილის 20-25%-ს ურევენ ხორბლის ან ჭვავის ფქვილში და პურის გამოსაცხობად იყენებენ; ქერი წარმოადგენს, აგრეთვე, ცხოველების კონცენტრირებულ საკვებს; შეიცავს საშუალოდ 6-12 მგ% ცილას, 65 მგ% ნახშირწყლებს, 2,1 მგ% ცხიმებს, კაროტინს, ვიტამინ C-ს;

ძველ სამედიცინო წყაროებში ქერი ბევრგან გვხვდება. გამოიყენებოდა ქერის ფქვილი, ქერისგან ფლავიკით მომზადებული საჭმელი, ქერის წვენი, ქერის ფაფა, ქერის ლუდი და სხვ. მისგან ამზადებდნენ დიეტურ საჭმელებს, კურნავდნენ სიგამხდრითა და ღვიძლით დაავადებულებს. ტანზე სხვადასხვა სნეულებისას ურჩევდნენ წასასმელად ქერის ფქვილიან მალამოს, სიცხიან ავადმყოფებს აძლევდნენ ე.წ. გამაგრილებელ სასმელს - ქერის წყალს. მედიცინაში გამოიყენება ნაღვლის ბუშტის დაავადებების დროს (მენაბდე, 1938; ბადრიშვილი, 1981; ამაშუკელი, 1994; ბიძინაშვილი, 2013).

როგორც ივ. ჯავახიშვილი (1964) აღნიშნავს: „ქერისაგან დამზადებული სასმელის კავკასიაში არსებობა უკვე ძვ.წ. IV ს-მდე შესაძლებელია ქსენოფონტეს აღწერილობით დამტკიცდეს. სომხეთზე გავლის დროს ბერძნებს ერთ სოფელში შემდეგი სურათი უნახავთ: ლუდს დასავლეთით სომხეთის ხალიბთა მოსაზღვრე სოფლებში ჭურჭლებში ინახავდნენ, რომლებშიაც დიდი და პატარა უმუხლო ლერწმის მილები იყო ჩადებული. ვინც სმას მოისურვებდა, უნდა ერთ-ერთი ლერწამთაგანი პირში ჩაედო და შესრუტვა დაეწყო. ლუდი ძალიან მაგარი ყოფილა და, ქსენოფონტეს სიტყვებით, შეუჩვეველ ბერძნებს უწყლოდ სმა ეძნელებოდათ, მაგრამ როცა ადამიანი მიეჩვეოდა, მეტად სასიამოვნო სასმელი იყო. ევფრატის სათავის მიდამოების მახლობლად და ხალიბების მეზობლად მდებარე სამხრეთ-დასავლეთის სოფლებში ქსენოფონტეს დახვედრია ხორბალი, ქერი, მწვანილეულობა და ჭურჭელში ჩასხმული ქერის ღვინო, ე.ი. ლუდი, რომელსაც ქერის მარცვლები ზემოდან პირზე დატივტივებული, მოგდებული ჰქონია. პურს აქ თურმე როგორც ხორბლის, ისე ქერისას აცხობდნენ, უძველესი ხანის ძეგლებში ამ სასმელის ქართული სახელი ჯერ არა ჩანს. ს.ს. ორბელიანს აქვს ამაზე ცნობა. მისი

სიტყვებით, „ლუდი ქერის „თაფლუჭი“ არის. მაგრამ ეს განმარტება, მაინცდამაინც ზედმიწევნითი არ არის; რადგან ძველ ქართულში „თაფლუჭი“ გარეულ თაფლს, ხოლო შემდეგ თაფლისაგან მომზადებულ სასმელსაც ნიშნავდა. ოთხთავისა და დაბადების ქართულ თარგმანში დამატარობელი სასმელის სახელად „თაფლუჭი“ გვხვდება. დაბადების ომკურ ხელნაწერში ამ სიტყვის უფრო ძველი სახეობაა დაცული, იქ „თაფრუჭი“ სწერია. საფიქრებელია, რომ ხევსურეთში გავრცელებული საკუთარი სახელი „ალუდა“ ლუდის პირვანდელ სახის ნაშთს უნდა შეიცავდეს“ (ჯავახიშვილი, 1964).

ქერი პოპულარობით სარგებლობდა ქართულ ხალხურ მედიცინაში, როგორც სამკურნალო მცენარე. შორეული ისტორია აქვს ქერისა და ხორბლის გამოყენებას მკურნალობის მიზნით. ჯერ ერთი, იგი შემკვრელი ხასიათის მქონედ ითვლებოდა და ღიებურ საკვებად წარმოადგენდა, გარდა ამისა, ვხვდებით ქერისა და ხორბლის ფქვილში შეხულილ მალამოებს სხვადასხვა დაავადების მკურნალობისათვის. ქერის პრეპარატებს ანთების საწინააღმდეგო, მიკრობსაწინააღმდეგო, შარდმდენი, ათეროსკლეროზის საწინააღმდეგო თვისებები აქვს. ქერის ნახარში გამოიყენება კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის ანთებითი პროცესის, ამლილობის, ხველების, ბრონქიტის, ბუასილის დროს; ქერის ექსტრაქტი - შაქრიანი დიაბეტის სამკურნალოდ, ხოლო აბაზანები დიათეზის და კანის სხვა დაავადებების შემთხვევაში გამოიყენებოდა. სიცხიან ავადმყოფს უმეტესად ოფლის მოდენით მკურნალობდნენ, ამისათვის საგანგებო წესით ამზადებდნენ „დარკოს“: ქერის ან ხორბლის მარცვალს ცოტაოდენ წყალში დაალობდნენ, როცა დაჯუჯილდებოდა, მოხარშავდნენ, ნახარშს გადაწურავდნენ და დაალევიანდნენ. „ქერის ჩალის ნახარშის ორთქლის აბაზანებით მკურნალობდნენ გინეკოლოგიურ ავადმყოფობებს; ქერის ფაფას იყენებდნენ რევმატიზმის სამკურნალოდ, წყლულების მოსაშუშებლად და სხვ.“ (წუწუნავა, 1959; მინდაძე, 1981; შენგელია, 1983; კოპალიანი, 2002; ჩირგაძე, 2003).

„იადიგარ დაუღში“ აღნიშნულია: „... ქერი პირველსა წილშიგა გრილი და ნედლი არის. ამა ქერისა ჯავავი, ან ქერის ბოზა ყოვლის მხურვალს სენს არგებს, სტომაქშიგა ფიცხლად დადნების, კაცსა ტანშიგა ძალს მისცემს, და ტანისა და გუამიდადმან ყოვლის მხურვალს სენს გაყენებს, გულსა, სტომაქსა და ღვიძლსა სამსავ მოუგრილებს. კაცსა მწყურვალსა მოუკლავს ცხელებისა სნებასა...“ „კაცსა რაგინდარას საქმითა შეკრულობა სჭირდეს და - წელშიგა კურკლი გამაგრებოდეს, და კაცი მწოედ შეკრას, იმას დაალობს და გადმოიდებს, სიცხარესა და სიმხურვალესა გააქარვებს, და კაცი რაიმე კარგად ვერა ფსემდეს, შარდსა გზას გაუნსნის და მაშინვე შარდსა აქნევიანებს“ (ბაგრატიონი, 1985).

იმერეთში „პანტის ნაყოფს ანთავისუფლებენ თესლისაგან თავის ბუდიანათ ერთად, ანობენ და ფქვავენ. მიღებულ ფქვილს უმატებენ ქერს და სჭამენ უმად. ანდა აცხობენ მისგან სპეციალური ლავაშს (ქუთათელაძე, 1947).

## **ქერის კულტურის გავრცელება საქართველოში, გამოყენება**

ქერი საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვა სახელწოდებითაა ცნობილი. ლაზურად და მეგრულად - „ქერი“, სვანურად - „ჭემინ“; აფხაზურად - „აქა'ე“; რაჭულად - „კეყერი ქერი“, „კობერი ქერი“; ლეჩხუმურად - „კუპური ქერი“ და სხვ. (ჩიქობავა, 1938; ბრეგაძე, 1969; მაჭვარიანი, 2006; კალანდია, 2005).

ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავს: „ადამიანის საკვებ მცენარეთაგან, ხორბლულის შემდგომ, მთავარი მნიშვნელობა ჰქონდა „ქრთილსა“ და „ქერს“, რომელთა საერთო ზოგად სახელად ვახუშტს „ქრთილნი“ აქვს ნახმარი. ქრთილნი და ქერი ქართული მწერლობის უძველეს ძეგლებშივე გვხვდება. უხსოვარი დროითგან, ამ მცენარის კულტურა ქართველმა ხალხმა იცოდა“ (ჯავახიშვილი, 1930).

როგორც ლ. დეკაპრელევიჩი (1938) განმარტავს: ამ ორი სახელწოდებით, ორ სხვადასხვა ფორმას ასხვავებდნენ; ამჟამად პირველი მხოლოდ ხევსურეთშია შემორჩენილი. სულხან-საბა ორბელიანი თავის ლექსიკონში იძლევა ამ ტერმინების განმარტებას. „ქრთილი“ - ქერის საშემოდგომო ნათესი; „ქერი“ - ქერის საგაზაფხულო ნათესი (ორბელიანი, 1928; 1949).

ძველ ქართულ სამედიცინო წერილობით ძეგლებში ვხვდებით „ქერსაც“ და „ქრთილსაც“, როგორც ჩანს, მკურნალობისათვის ხან საშემოდგომო ქერი იხმარებოდა, ხან საგაზაფხულო (წუწუნავა, 1960).

ვლ. მენაბდე (1938) ქერს გამოყენების მიხედვით ყოფს სამ დიდ ჯგუფად: 1) საკვები მნიშვნელობის ქერი; 2) სასურსათო ქერი; 3) სალუდე ქერი.

ქერის ფქვილისაგან გამომცხვარი პური ნაკლები ღირსების გამოდის: ის საკმაოდ უხეშია, მალე ხმება, ფორიანობა და გაფუების უნარიანობა სუსტი აქვს და, ამასთანავე, სპეციფიკური ქერის გემო ახასიათებს. ამიტომ ქერის ფქვილის პურის ცხობის თვისებათა გასაუმჯობესებლად მასში ჩვეულებრივ ხორბლის ფქვილს ურევენ; საქართველოში, განსაკუთრებით მთიან რეგიონში, ამ მიზნისათვის ქერსა და ხორბალს შერეულად - ნარევად თესავენ, რასაც ქერ-დიკას ან ქერ-ჭრელს უწოდებენ. იღებენ ხორბლის 3 ნაწილს და ქერის 1 ნაწილს. ქერ-დიკა გვხვდება: ხევსურეთში, მთიულეთში, წალკაში, ჯავახეთში. მენაბდის განმარტებით (1938), აღსანიშნავია აგრეთვე საქართველოში ქერის ჯიშობრივი სინონიმები: 1) მრავალმწკრივიანი ქერების სინონიმები: „კეჭერი ქერი“, „კობერი ქერი“, „ჩარათი ქერი“, „გვირგალი ქერი“; „ძველთესლი ქერი“, „ექვს-რიგიანი ქერი“, „ოთხ-რიგიანი ქერი“; 2) ორმწკრივიანი ქერების სინონიმები: „მარტივი ქერი“, „ბრტყელი ქერი“, „ორ-რიგიანი ქერი“, „ახალ-თესლი ქერი“.

ი. გიულდენშტედტის 1773 წ. მონაცემებით, ქვემო რაჭის სოფლებში თესავდნენ ექვსრიგა ქერს (იმერულად - „კეჭირი ქერი“) და ორმწკრივა ქერს (იმერულად - „კტეკლი“, „ბრტყელი ქერი“) (გიულდენშტედტი, 1962). ფრანგი მოგზაურის დიუბუა დე მონპერეს ცნობითაც, „ჭიორაში არა მოყავდათ, ხორბლის, ქერისა და შვრიის გარდა“ (ბრეგაძე, 1969).

საქართველოში ქერი ითესებოდა XII-XIII საუკუნეებში (დეკაპრელევიჩი, 1938).

XVII საუკუნის ცნობილი ფრანგი მისიონერი ჟან შარდენი, ეხება რა სამეგრელოს, აღნიშნავს: „თესვის დროს სამეგრელოში ნიადაგი ისეთი სველია, რომ ხორბლისა და ქერის თესვისას მიწას სრულიად არ ამუშავებდნენ, რათა იგი მეტისმეტად არ დარბილდეს. მარცვლეულს აბნევენ მიწის ზედაპირზე. ამ წესით დათესილი იგი მშვენიერად ამოდის. მეგრელების თქმით, ხორბლისა და ქერის სათესი მიწა დამუშავების დროს ისე დარბილდება, რომ ღეროებს სუსტი ქარიც კი წააქცევს და გამართულად ვერ გაჩერდებიან. სხვა მარცვლეულის თესვისას ისინი მიწას ხის სახნისით ამუშავებენ და მუშაობის დროს თავის გასამხნეველად და გასართობად ხმამაღლა მღერიან“ (ჟან შარდენი, 1975).

გარდა უცხოელ მოგზაურთა ცნობებისა, ქერის კულტურის უძველესობის შესახებ მასალებს იძლევა არქეოლოგიური მონაცემებიც. არქეოლოგიური გამოკვლევებით, ქერის კარბონიზებული მარცვლები აღმოჩენილია საქართველოს ნეოლითურ-ენეოლითური ხანის ძეგლებზე: არუხლო - ძვ. წ. VI ათასწლეული; ხრამის დიდი გორა - ძვ. წ. VI-IV ათასწლეულები, ჩინორი - ძვ. წ. V ათასწლეული; ხელთუბანი - ძვ. წ. V ათასწლეული; სიონი - ძვ. წ. III ათასწლეული; გუდაბერტყა - ძვ. წ. III ათასწლეული; საჩხერე (არგვეთი) - ძვ. წ. III ათასწლეული; ნაცარგორა - ძვ. წ. III ათასწლეული; წაღვი - ძვ. წ. II-I ათასწლეულები; ნაძქედური - ძვ. წ. II ათასწლეული; პიჩორი - ძვ. წ. II-I ათასწლეულები; ციხიაგორა (კავთისხევი) - ძვ. წ. IV-III სს.; დიდომი - ძვ. წ. II-I ათასწლეულები; დედოფლის გორა - ახალი წელთაღრიცხვის I ს.

აღნიშნულ არქეოლოგიურ ძეგლებზე ნაპოვნია როგორც კილიანმარცვლიანი, ასევე შიშველმარცვლიანი ქერის ფორმები. ენეოლითის ხანის ძეგლებზე ქერი ფართოდ არის გავრცელებული; ბრინჯაოს და რკინის ხანათა ძეგლებზე შიშველმარცვლიანი ქერის რაოდენობა მცირდება და ფართოდ არის გავრცელებული მრავალმწკრივიანი კილიანმარცვლიანი ქერი. გვხვდება ორმწკრივა კილიანმარცვლიანი ქერიც. ენეოლითის ხანის ძეგლებზე შიშველმარცვლიანი ქერი რაოდენობრივად ჭარბობს კილიანმარცვლიან ქერს. მომდევნო პერიოდის ძეგლებზეც შიშველმარცვლიანი ქერი ადვილად უთმობს ადგილს კილიანმარცვლიან ქერს. როგორც ირკვევა, ადრეულ პერიოდში ქერს საკვები ღირებულება ჰქონდა და ითესებოდა შიშველმარცვლიან ხორბალთან ერთად. კილიანმარცვლიანი ქერის უპირატესობა ბრინჯაოს ხანის ძეგლებზე მეცხოველეობის განვითარების მიმანიშნებელია. ამ ხანაში მიწათმოქმედებაში გაიზარდა გამწევი ძალის მოთხოვნილება, რის გამოც წარმოიშვა კონცენტრირებული საკვების აუცილებლობა (მაისაია და სხვ., 2005; Библикова, 1981).

ტ. ჩუბინიშვილის (1973) გამოკვლევებით, ქვემო ქართლის სოფ. არუხლოსთან ძვ. წ. V-IV ათასწლეულების ნამოსახლარზე, ხორბლის ნაშთებთან ერთად, აღმოჩნდა ქერიც, რომელთაგან აღსანიშნავია ექვსმწკრივა ქერი. როგორც მკვლევარი ასკვნის, ძვ. წ. V-IV ათასწლეულებში მიწათმოქმედი მოსახლეობა მიჰყვება ისეთ ბინადარ, მკვიდრ ცხოვრებას, რომელიც ბევრად დაცილებულია სამიწათმოქმედო კულტურის საწყის ეტაპებს, რაც ე.წ. „ნეოლითური რევოლუციის“ სახელწოდებითაა ცნობილი.

უახლესი არქეოლოგიური გამოკვლევებით, ქერის კარბონიზებული მარცვლები აღმოჩენილია საქართველოს ნეოლითურ-ენეოლითური ხანის ძეგლებზე (ძვ. წ. VI-V ათასწლეულები); 2006-2007 წწ.-ში ჩატარებული არქეოლოგიური გამოკვლევებით გადაჭრილ გორაზე (მარნეულის რ-ნის სოფ. იმირი) აღმოჩენილია ქერის როგორც შიშველმარცვლიანი, ასევე კილიანმარცვლიანი ნაშთები (ჯალაბაძე და სხვ., 2010). ნოქალაქევი (2007-2010 წწ.) (სამეგრელო) ჩატარებული არქეოლოგიური გამოკვლევებით, ელინისტური ეპოქის სამარხებიდან შესწავლილ ნიმუშებში, სხვადასხვა კულტურულ მცენარეთა ნაშთებთან ერთად, გამოვლინდა ქერის კარბონიზებული მარცვლებიც (ლომიტაშვილი და სხვ. 2010; 2013). ადრესამიწათმოქმედო კულტურის ნამოსახლარებიდან ქერის ნაშთები გამოვლენილია: თანდინყარო 1-ზე; სოფელ ხელთუბანთან (გორის რ-ნი, ბრინჯაოს ხანა); ტყიბულის რ-ნის ახალსოფლის ენეოლითურ კომპლექსში, ტყიბულში (ოკრიბა) (ნებიერიძე, 2001; ფრუიძე და სხვ., 2016). ჩიხორის ნამოსახლარზეც (თერჯოლის რ-ნი) ხორბლის ნაშთებთან ერთად აღმოჩენილია შიშველმარცვლიანი ქერის მარცვლები (ესაკია, რუსიშვილი, 2000).

მეურნეთა გადმოცემით, ქერი ძველთაგანვე ითესებოდა სამეგრელოსა და მის მოსაზღვრე იმერეთში. „ქერს თესდნენ და იწევდნენ მთასა და მთისწინეთში, მზის გულზე; უხვმოსავლიანია; ფხა მცირე ზომისაა, მცენარე სწორად დგას, არ იხრება, საკმაოდ მაღალია, მაგრამ ხორბლის სიმაღლე არ არის. ქერი უფრო ჩრდილიან და ცივ ადგილებს იტანს (მაღალ მთაში). კვერით ილეწება, იფქვება წისქვილში. ნაცხობი მაგარია, სასიამოვნო სურნელი აქვს. გემოთი ხორბლის ნაცხობს თითქმის არ ჩამოუვარდება. ქერს სამეგრელოში ბოლო დრომდე თესავდნენ ზ.დ. 1200–1300 მ სიმაღლეზე. ითესებოდა სოფ. ბალდაში მცირე ნაკვეთებად. ქერისაგან აკეთებდნენ ნამცხვარს, ფაფას, კვერებს და ა.შ. ქერის ბურღულს ხშირად იყენებდნენ ხარებისა და ძროხების საკვებად“ (მთხრ. გ. ელიავა, 1978, მარტვილის რ-ნი, სოფ. ნალეფსავო).

XX ს 20-იან წლებში ქერის ნათესები მცირე რაოდენობით აღნიშნულია სამეგრელოში (ბოროზდინი და სხვ., 1927).

„ქერს სთესვენ ზემო მეგრელიასა შინა ლეჩხუმსავე... სყიდიან რაჭასა და სვანეთში“ (მეუნარგია, 1939).

გ. ელიავას (1978) ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, „სამეგრელოში გვხვდება ადგილთა სახელწოდებანი „ნაქერო“. მოხუცები იგონებენ, რომ აქ XX საუკუნის პირველ ნახევარშიც თესდნენ ქერს. თუმცა ასეთი ადგილები ხშირად არ გვხვდება. ეს იმას ნიშნავს, რომ ქერს ჩვენი კუთხის მარცვლულ კულტურებში შედარებით მცირე ადგილი ეკავა“. 70-იანი წლების მონაცემებით, ქერი ითესებოდა სამეგრელოს მთის ზოგიერთ სოფელში (ჯალაბაძე, 1979).

ქერის ნათესები მცირე რაოდენობით მიკვლეულია აგრეთვე წალენჯიხის რ-ნის მაღალმთიან სოფლებში (მაისაია და სხვ., 2007).

სიმინდის კულტურის შემოსვლამდე აფხაზეთში ითესებოდა ქერი (Бжания, 1973). წერილობით წყაროებში რაჭა-ლეჩხუმის ტერიტორიაზე ნახსენებია ქერი. გიულდენშტედტის (1962) ჩანაწერებში აღნიშნულია, რომ „რაჭის ჩრდილოეთის სოფლებში მოსახლეობა დარბობდა, რადგან არაფერს თესავს ქერის, საგაზაფხულო ხორბლისა და შვრიის გარდა“. ბუნებრივია, რომ სოფლებში, სადაც გეოგრაფიული პირობების გამო საშემოდგომო ხორბალი არ ითესებოდა, ვხვდებით სწორედ ქერს და არა ქრთილს. როგორც ნ. ბრეგაძე (1969) აღნიშნავს, ქერის წარმოებაში დასავლეთ საქართველოს როლი უმნიშვნელოა და ნათესი ფართობიდან მასზე მოდის 2.5-3%. უპირატესად გვხვდება ჭიათურის, ამბროლაურის, ცაგერის რაიონებში და ქვემო და ზემო სვანეთში. 1938 წლის მონაცემებით, ონის რაიონში ქერის ნათესს ეკავა საერთო ფართობის 21.8%, ამბროლაურის რ-ში კი იგი 3.5%-ს და ცაგერში 1.8%-ს არ აღემატებოდა; გაზაფხულის ნათესი ცნობილია ქერის სახელწოდებით, შემოდგომისა - ქრთილის. ი. ბახტაძის და დ. ნოსოვიჩის მონაცემებზე დაყრდნობით ბრეგაძე (1969) მიუთითებს, რომ

ქერი უპირატესად ზემო რაჭაში ითესებოდა, ლეჩხუმში გავრცელებულ მარცვლეულთა შორის ქერსაც იხსენიებს. მისი ნათესები რაჭაში თავმოყრილია ძირითადად უმაღლეს ზონაში (1200-1400 მ), სადაც შეადგენს საერთო ფართობის 90%-ს. რაჭის ქერები გამოირჩევა ბოტანიკური ერთფეროვნებით, აქედან დაბალ ზონაში გავრცელებული ოთხმწკრივა ქერი უფრო იშვიათად გვხვდება, ვიდრე ორმწკრივა; რაჭის ქერები გამოირჩევა საქართველოს მთიანეთში გავრცელებული დაავადების მიმართ იმუნიტეტით. ლეჩხუმის ქერებსაც ახასიათებს ფორმათა შედარებითი სიღარიბე. არ გვხვდება არც ოთხზოლიანი კობერი ქერი, არც სადაფხიანი ან უკილო მარცვლიანი ფორმები, რომლებიც რაჭის ნათესებშია. ლეჩხუმში გაბატონებული ფორმაც საგაზაფხულო ორზოლიანი ბრტყელი ქერია.

ბრეგადის (1969) საველე ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, ქერი ითესებოდა როგორც ონის, ისე ამბროლაურისა და ცაგერის რაიონებში. ადგილობრივი მეურნე ასხვავებს ფხიან და უფხო, ანუ ტიტველა ქერს. მოსავლით ეს უკანასკნელი ჯობია, ოდონდ ფხიანი უფრო ადვილი მოსაყვანია. რაჭაში გვხვდება ქერის ადგილობრივი სახელწოდებანი: „კეჟერი ქერი“, „კობერი ქერი“, „კუპური ქერი (ლეჩხუმში) - ეს, ადგილობრივთა განმარტებით, ოთხკუთხა ქერია. მთის სოფლებში ორკუთხა ქერია, რომელსაც შინაურს, „პტყელს“ ან პირდაპირ ქერს უწოდებენ. რაჭის მაღალმთიან სოფლებში დამოწმებულია ქერჭრელის ან ქერდიკას არსებობა; მარტო ქერის პური, ადგილობრივთა გადმოცემით, ავი საქმელი იყო და ქერჭრელის პური კარგი იყო.

ჭავჭავის პურს ზოგჯერ ქერის საფუარს უგებდნენ, ქერისაგან ამზადებდნენ ლუდს, დატას, ბურახს, არაყს. მოხალული ქერის მარცვლისაგან ყავას ხარშავდნენ. მოხალულ-დანაყილი მარცვლის (ქერის ან ხორბლისაც) ფაფას მუცლის ტკივილის დროს ხმარობდნენ. ზოგჯერ ასევე წამლად, ზოგჯერ კი „ხილად“ ამზადებდნენ ხალას. „მოხარშავლით ქერს, გავაშრობდით. მერე კეცებზე დავხალავლით და მერე ქვე დავფქვამდით და გავცრიდით. გობზე წყალს დავასხამდით და ისევე მშრალად იყო. დაკუშნიდით და ვჭამდით. მოხალვა აღარ უნდოდა და აღარაფერი. ამას ხილათ ვაკეთებდით სადამოთი, როცა მოგვწყინდებოდა და პური აღარ გვინდოდა, მაშინ ვჭამდით. ან რო გაგვიფუჭდებოდა მარცვალი, შეხურდებოდა, მერე პურად აღარ ცხვებოდა. მოვქნიდით ფქვილად თხლად კეცებზე, დავასხამდით ცხელზე, ფელამუშივით მოვადულებდით, ძალიან ტკბილი იყო ის თითონ და კოვზებით ვჭამდით. მოდულდებოდა ცეცხლზე, კეცებზე“. გამოდის, ხალა სასიამოვნო საქმელი ყოფილა. მეორე მხრივ კი, მარცვლის შეხურებისა და პურად გამოცხობის უვარგისობის შემთხვევაში, ხალხს მაინც მიუგნია მისი საქმელად გამოყენების შესაძლებლობისათვის. ქერის პური კეცებში ცხვებოდა. ქერს ძარღვი არა აქვს, „ვერ გაყავდათ“ და ამიტომ ლავაშს ვერ აცხობდნენ. ქერს იშვიათად ლეწავდნენ კევრით, საქონლის ფეხით იჯეგებოდა.

1904 წლით დათარიღებული რაჭული გაყოფის საბუთებში ქერის საზომად იხსენიება „კოდი“ (ბრეგაძე, 1969).

გასული საუკუნის 50-იან წლებში რაჭა-ლეჩხუმში ჩატარებული ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით დადგინდა, რომ იშვიათად, მაგრამ მაინც შემორჩენილი იყო კულტურების სახით ქერი, ფეტვი და ღომი. ქერი (შავი ჭადი) რაჭა-ლეჩხუმის სამეურნეო ყოფაში წინათ მნიშვნელოვან როლს ასრულებდა და ძირითადად საქონლისა და შინაური ფრინველის საკვებად გამოიყენებოდა.

ნიადაგის სიმცირისა და სახნავ-სათესად გამოსადეგი ფართობების სიმცირის გამო, ადგილობრივ მოსახლეობას უხდებოდა ტყის საყანად გაკაფვა, გასუფთავება ნარჩენებისაგან. საყანე ადგილის სახნავ-სათესად გამზადება-გასუფთავებას ონის რაიონში „მოკარებას“ უწოდებდნენ. იგივე ტერმინი ამბროლაურის რაიონში მხოლოდ წესში დადასტურდა. ახომი ნიადაგი მეტად ნოყიერი იყო; ამიტომ მას ხელოვნურად არ ანოყიერებდნენ, იგი რამდენიმე წლის განმავლობაში კარგ მოსავალს იძლეოდა. ნიადაგის გამოფიტვის შემდეგ კი ადგილს აღარ ამუშავებდნენ, ასვენებდნენ 2-10 წლით; ხვნის დაწყების წინ ნაკელს გაშლიდნენ ყანაში, მიმართავდნენ თესლბრუნვას. ადგილობრივ მოსახლეობას შეუმჩნევია, რომ ერთსა და იმავე ნაკვეთზე, სხვადასხვა მარცვლის მორიგეობით დათესვა უკეთეს მოსავალს იძლევა. თესლბრუნვაში ხდებოდა: ხორბლის და სიმინდის მონაცვლეობით თესვა; ცნობილი იყო აგრეთვე სხვა თანმიმდევრობაც: პირველ წელიწადს ითესებოდა ქერი, მერე ფეტვი, ამის შემდეგ სიმინდი და მეოთხე წელს კი ხორბალი; ამ შემთხვევაში პურს სიმინდის შემდეგ თესენ; ახლად აღებულ ახომი პირველ წელს ქერი, ფეტვი ან სიმინდი ითესებოდა და არავითარ შემთხვევაში ხორბალი; რაჭის ფერდობებში უფრო პატარა სახვნელს ხმარობენ. რათა ხარს მუშაობა არ

გაუჭირდეს. ხვანა-თესვის დაწყების დრო უმეტესად სათესი მარცვლის ჯიშსა და საყანე ადგილის მდებარეობაზეა დამოკიდებული. დაბლობში საგაზაფხულო მარცვლის (საგაზაფხულო ქერი, ხორბალი, სიმინდი და ა.შ.) თესვა მარტიდან იწყებოდა, მთაში კი ჰავის პირობებთან შეფარდებით - აპრილიდან (ბრეგაძე, 1959).

ა. რობაქიძის ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით რაჭის (სოფ. ნიკორწმინდა) და ლეჩხუმის ყველა სოფელში დამოწმებულია ხვანა-თესვის პირველ დღესთან დაკავშირებული თესვების საინტერესო ჩვეულება, რომლის მიხედვით ხვანა-თესვა ყველგან „ფხვასულზე, ადრე გაზაფხულზე, ნაცხრამარტევს“ იწყებოდა (ზოგ სოფელში – თევდორობა დღეს). თესვის გასაღებად ძველ მთვარეზე დაამზადებდნენ ოჯახში ტაბლას. საზედაზე ღვინოს, სახვნელის, ხარებისა და სხვა გამოსახულებებით მოხატულ და ნამგლის ფორმის განატეხებს; ყოველივე ამას ყანაში, ან იქვე მახლობლად ეზოში გაიტანდნენ, ხარებს რქებზე წამოაცვამდნენ პურის გორგალს, მიამაგრებდნენ ანთებულ სანთლებს და თავზე „კირინებს“ (გამომცხვარი მრგვალი კოკრები) გადაყრიდნენ. სანთლების დაღწობის შემდეგ დაილოცებოდნენ; ღმერთს მოსავლიან წელიწადს შესთხოვდნენ, ღვინოსა და განატეხებს შეეძვეოდნენ. სახვნელით 1-2 კვალს გაატარებდნენ და მოთესავდნენ ორიოდ მუჭა მარცვალს, რომელშიც წყალკურთხევის ნათლიების დროს „აიაზმანაპკურები“, ნაკურთხი მარცვალის ერია. სახლში დაბრუნებისას მთესველი წამოიღებდა ხარის რქაზე წამოგებულ გორგალსა და წაღმა დაცემულ „კირინებს“, მათ „ვარცლის კვებოში ჩააგორებდა - დოვლათიანი წელიწადი იქნებაო“. სანთელს ვარცლთანაც დაანთებდნენ. თესვის გაღების დღეს „დამზნევა“ (ბელობა, „ფხვის დაცდასავით“) იცოდნენ და არავითარ შემთხვევაში მოსულ სტუმარს ოჯახიდან არაფერს გაატანდნენ, რათა დოვლათი არ დაეკარგათ, ოჯახს განიავება-ზარალი არ დაბედებოდა“ (რობაქიძე, 1939).

ღებში (რაჭა), ყველა ოჯახში მზადდებოდა ხალა; „ქერის მარცვალს მოხარშავდნენ, გააშრობდნენ და დაფქვავდნენ. ასეთი ფქვილისაგან დამზადებული კვერი ანუ კოტორი თავისებური კარგი გემოთი გამოირჩეოდა. ღებულების საყვარელი სასმელი იყო „დატა“, რომელსაც ქერისაგან ხდიდნენ. დატა ლუდის მაგვარი კარგი გამაგრილებელი სასიამოვნო და სასარგებლო სასმელია“. „ხვანა იწყებოდა პირველ აპრილს. ვთესავდით დამლევ მაისამდის, როგორც კი მოვიდოდა მარიამობისთვე, დავიწყებდით მკას. ლეწვის დროს კონებს კალოზე გავშლიდით, ილეწებოდა ხარის ფხვით. ფიწლით ავჩეჩავდით; აუბრუნებდით, ქერი იქნებოდა თუ პური, გავანიავებდით ნიჩბით და გაცვლებოდა ბზე; მოუყრიდით თავს ხვავს და „დაკაკებდით“. აკრეფდით ცალებში, მერე საფიცხობელზე ავიტანდით და გავარჩევდით, მერე დავფქვებდით“ (გობეჯიშვილი, 2000).

ონის რ-ნში, სოფ. ბაჩიხევში „ქერი ითესებოდა მთაში - კოლითავებზე, ხვლერიეთებში, ოქროყანაში, სადათვიანში, ფხონზე. ეს დედაჩემისგან ვიცი - ქერი მიმკია ფხონზე კერძობის დროსო“... იგონებს ტ. დვალაძე. მთაში ქერს მოგვიანებით თესავდნენ დაახლოებით სექტემბრის დასაწყისში. მუშა პირუტყვს ჩამორეკავდნენ მთიდან და იწყებოდა პურეულის კალოზე მიტანა; კალოებს თოხით მოასუფთავებდნენ, ბალახი რომ არ დარჩენილიყო, ჟიჟვას (თხიერი ნაკელი) მოასხამდნენ, გამრებოდა და კალოც მზად იყო. პურეულის მარცვალს ბეღელში ინახავდნენ, თუ ვინმეს ბეღელი არ ჰქონდა, მარცვალს ხაროში აწყობდნენ. ხარო უმეტესად ცაცხვის ფოცხებისაგან შეკრული დიდი ყუთი იყო“ (დვალაძე, 2014).

ნ. კეცხოველის განმარტებით, ქერს „ქართველი მხვენელ-მთესველი პატივს სცემდა; „გენაცვალე ქერის პურო, ანაცერო დიკისაო“ - დაიმღერებდა. ჩვეულებრივ, პირდაპირ პურად იშვიათად არის გამოყენებული, უფრო ხშირად მას იყენებდნენ ლუდის სახდელად და საქონლის საკვებად, ან ნამდვილ ხორბალს ურევდნენ და ისე ფქვავდნენ. ქერი მთაში თუ კარგად მოდის, ეს იმიტომ, რომ ადრეულია: ხორბალთან ერთდროულად დათესილი 2-3 კვირით ადრე შემოდის; საქართველოში განვითარებული იყო პურეულის მოყვანის შესანიშნავი წესი: ეს იყო „ქერჭრელი“, „ქერდიკა“ და „ქერსვილა“; ქერსა და დოლის პურს ან ქერსა და დიკას ერთად თესავდნენ; ჩვეულებრივ, თესვას ერთად ურევდნენ 1:1-თან შეფარდებით; ასეთი ნარევი ადრე შემოდის, 2-3 კვირით ადრე. ასეთ ნარევი იქმნებოდა თავისებური ორსართულიანი ცენოზი, სადაც ქერს ჩვეულებრივ მეორე იარუსი ეჭირა და დოლის პურს ან დიკას კი პირველი.

საქართველოში სახნავ-სათეს ვაკე ადგილებში ჩვეულებრივ გვხვდება ორრიგიანი ქერი (*H. distichum* L. var. *nutans* Schübl.), როგორც იშვიათი გამონაკლისი (1921-1927 წწ.) -შიშველი ქერი (var.

*nudum* L.); მრავალრიგიანი ქერიდან (*H. vulgare* L.) გვხვდება ოთხრიგიანი ქერი და ექვსრიგიანი ქერი. ეს უკანასკნელი პირველზე უფრო საადრეოა და ამიტომ მთაში უფრო მეტად არის გავრცელებული (კეცხოველი, 1957).

ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ. მენაბდის ცნობით, 20-იან წლებში რაჭაში გავრცელებული იყო ორმწკრივიანი ქერი *H. distichum* var. *nutans* Schübl. „ბრტყელი ქერის“ სახელწოდებით, აგრეთვე, „ოთხმწკრივიანი ქერი“, „კობერი ქერი“, სამმწკრივიანი ქერი (Декапрелевич, Менабде, 1929).

XX საუკუნის 30-იანი წლების მონაცემებით, ლეჩხუმში ქერის გაბატონებულ ფორმას წარმოადგენს ჩვეულებრივი ორზოლიანი „ბრტყელი ქერი“ *H. distichum* var. *nutans* f. *colchicum* - საგაზაფხულო ფორმა, საქართველოს სხვა რაიონებში ხშირად „ახალთესლად“ წოდებული (ლომოური, სუპატაშვილი, 1935).

1923 წლის ცენტრალური სტატისტიკური აღწერით, რაჭის, სენაკის, ქუთაისის, შორაპნის, ზუგდიდისა და ოზურგეთის მაზრებში ითესებოდა როგორც სამემოდგომო, ასევე საგაზაფხულო ქერის ფორმები.

მთხრობელთა გადმოცემით, „...რაჭაში გაზაფხულზე ხნავდნენ მიწას, კარგად დაამუშავებდნენ და თესავდნენ მოხვევით ქერსაც და პურის კაკალს, რომ გაიზრდებოდა ხელით მარგლიდნენ; რომ მომწიფდებოდა ხარებს ატარებდნენ კალოზე და ლეწავდნენ კევრით. ქერისგან აცხობდნენ პურს და „ქერჭრელს“ ეძახდნენ (მთხრ. თ. სხირტლაძე, ონის რ-ნი, სოფ. მრავალძალი, 2019).

XX საუკუნის 70-იან წლებში იმერეთში ითესებოდა ქერის ორი სახეობა: ოთხკუთხა, რომელსაც „კეჟერასაც“ უწოდებდნენ, და ორმწკრივა ქერი (ჯალაბაძე, 1978).

რ. ლორთქიფანიძე (1997) იმერეთის რეგიონისთვის აღნიშნავს ორმწკრივა ქერს და ოთხკუთხა ქერს – „კეჟერას“; ქერის კულტურა დასავლეთ საქართველოსათვის საკმაოდ ძველია. მაგ., საჩხერის არქეოლოგიურ გათხრებში კილიანი ქერი ჩვენს ერამდე III ათასწლეულით თარიღდება, ხოლო ფიჩორის გათხრებში I ათასწლეულით. აღნიშნული კულტურა მე-20 საუკუნის პირველ ნახევრამდე საკმაო წარმატებით იწარმოებოდა, მაგრამ დღეისათვის, როგორც ლორთქიფანიძე აღნიშნავს, იგი იმერეთიდან, შეიძლება ითქვას, განდევნილია.

ჯ. რუხაძე (1973) იმერეთში (სამტრედიის რ-ნი) აღნიშნავს ორმწკრივა ქერის ნათესებს. XIX საუკუნის პირველ ნახევარში ქერის ნათესები აღნიშნულია გურიამი (კოხი, სპენსერი, 1981).

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

„კევრის გავრცელების არეში ქერს კევრით ლეწავდნენ, თუმცა ზოგჯერ ეს კულტურა, ისევე როგორც მთაში, სადაც კევრი არ გვხვდებოდა, უკევროდაც, საქონლის ფეხით ილუწებოდა. უკევროდ ლეწვისას ქერის ნამჯა არ ბზევდება, ჩალადვე რჩება და იგი გამოიყენება ყოფაში. მას მთის მოსახლეობა ძველად ლოგინშიც ხმარობდა. კარგი იყო იგი აკვანში ჩასაფენად. მატყლისაგან განსხვავებით, ქერის ჩალა მხურვალე არაა, ნესტს არ ინახავს, ჩვილი არ ოფლიანდება, არ სველდება და არ ავადდება, საღად იზრდება. ქერის ჩალას დებდნენ აგრეთვე ლავაშის დასაკრავად განკუთვნილ ბალიშებში“ (ბრეგაძე, 1978).

XIX საუკუნის სვანეთის ყანებში ქერი მნიშვნელოვანი კულტურა იყო (კრებ. დასავლეთ საქართველოს მთიანეთი, სვანეთი, 2003).

XX საუკუნის 10-იანი წლების მონაცემებით, ზემო სვანეთში ითესებოდა ორმწკრივა ქერი (Кальвейт, 1911).



ი. ბახტაძის (Бахтадзе, 1927) მონაცემებით, ზემო სვანეთში 20-იან წლებში ითესებოდა: მრავალმწკრივიანი ქერი *Hordeum vulgare* L.; ორმწკრივიანი ქერი *H. distichum* var. *nutans* Schübl. f. *colchicum* Reg; აგრეთვე შიშველი ქერი მცირე რაოდენობით; ხოლო უშგულის რაიონში (ზ.დ. 2000 მ) უფრო ორმწკრივიანი ქერი იყო გავრცელებული.

გასული საუკუნის 20-იანი წლების მონაცემებით, ქერის კავკასიონზე გავრცელების შემდეგი კანონზომიერება შეიმჩნევა: ზემო სვანეთში, უშგულში (ზ.დ. 2350 მ) და ქვემო სვანეთში, ცანაში ითესებოდა უმთავრესად მრავალმწკრივიანი ქერი; რიონსა და ენგურის ხეობაში ქარბობდა მრავალმწკრივიანი ქერი – „ძველთესლი შავფხა“; სვანეთში (ს. ჰადიში; ს. უშგული) - ოთხრივიანი და ორრივიანი ქერი; ცხუმარის თემი, ჩუბახევის თემი - ქერი ითესება ორრივიანი; ეცერის თემი (1450-1700 მ) ორრივიანი ქერი; შოვიდან კავკასიონის ქედი უცბადაა ჩამოკვეთილი და უკანასკნელი სოფელი აქ დრუშევია 1800 მ სიმაღლეზე - გაბატონებულია ორრივიანი ქერი - *Hordeum distichum* L. var. *nutans* Schübl.; სოფ. წონა ტაფობზე მდებარეობს; პურული მცენარეებიდან ბატონობა ეკუთვნის ორრივიან ქერს; ხოლო მერეთის მიდამოებში (სოფ. ვანათი, 1008 მ; სათიხარი, 983 მ) ბატონობს ორრივიანი და ოთხრივიანი ქერი (კეცხოველი, 1928).

მთხრობელთა გადმოცემით, სვანეთში ქერის ბურღულისაგან ამზადებენ სახეცოო დიეტურ საკვებს „ცაარსა“ და „ლემბრს“. „...ცაარის მოსამზადებლად 1 კგ გარჩეულ და გარეცხილ ქერს მოხალავენ, დაფქვავენ, შეურევენ მაწონსა და ყველს“. „...ლემბრის მოსამზადებლად იყენებენ ხორბლის მარცვალსაც; ერთ წილ ხორბალს და ერთ წილ ქერს მოხარშავენ ერთად, გაწურავენ, გაახმობენ, შემდეგ დაფქვავენ, ნარევის დაუმატებენ ყველსა და მაწონს“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. ფარი; მთხრ. ც. გუჯეჯიანი, 2007 წ.); სვანეთში ამზადებენ აგრეთვე „ლიცფექ“-ს, ქერის ნივრიან თხელ ფაფას. „...ქვაბში აღულებენ 1 ლ. წყალს. ცალკე ჯამში ნელთბილ (1/2 ჩ. ჭიქა) წყალში გახსნიან 5 სუფრის კოვზ ქერის ფქვილს, მიღებულ მასას ჩაასხამენ ქვაბში, აღულებენ 7-10 წუთს, დაუმატებენ დანაყილ ნიორს (5-7 კბილი), წიწაკასა და მარილს გემოვნებით. „ლიცფექ“ გამოიყენება საკვებად მარხვის დროს; აგრეთვე, უებარი წამალია გაციების შემთხვევაში“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. ლენჯერი, მთხრ. ნ. შუკვანი, 2008 წ.).

„...ქერის მარცვლი გაირეცხება, მოიხალება, დაფქვავენ, აურევენ ჭყინტ ყველს, ცოტა მარილს დაუმატებენ და გამოცხობის გარეშე იყენებენ“ (მესტიის რ-ნი სოფ. ბეჩო, მთხრ. ფ. კვიციანი, 2013).

უხუცესთა გადმოცემით, „...სვანეთში მოჰყავდათ ქერი. ითესებოდა ადრე გაზაფხულზე. მკიდნენ ნამგლით, კვერით ლეწავდნენ. ქერისაგან აკეთებდნენ ლუღს. სოფ. ეცერის მცხოვრებლები გადმოდიოდნენ ძირითადად ბეჩოს ზემო სოფელში, მაზერში. სპეციალური საწყაო ჰქონდათ, ჩადიოდა ერთ ფუთამდე ქერი. ქერს იყენებდნენ ლუღის დასამზადებლად და მთავარანგელოზთა დღესასწაულზე ლუღს ესენი გამოიტანდნენ ხოლმე. ლუღის მომზადებისას ქერის აფუებულ მასას უმატებდნენ ჭვავის ფქვილს. ჭვავი გადივებული უნდა ყოფილიყო. ჭვავს გადივებდნენ, მერე გაახმობდნენ, დაფქვავდნენ და ამის შემდეგ ჭვავის ფქვილს უმატებდნენ ქერის აფუებულ მასას. ამას ეწოდებოდა სალატ“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. მაზერი, მთხრ. ი. კვიციანი, 2014).

ძველად სვანეთში ქერისაგან ხდიდნენ „ზად-ს“ შემდეგნაირად: გამოაცხობდნენ შავ პურს, აამჟავებდნენ, დატუნავდნენ, ჩაყრიდნენ კასრებში („ნელარ“). ქერს დაასველებდნენ, რომ გადივებოდა, შემდეგ აშრობდნენ, ფქვავდნენ, ჩაამატებდნენ პურში, გააჩერებდნენ გარკვეული დროით და შემდეგ ხდიდნენ, თან შაქარსაც უმატებდნენ (კუნელაური, 2010).

სვანეთში არაყს ქერისა და ჭვავის ფქვილისაგან ხდიდნენ. ხის კასრში („ნელარ“) ცომს ჩააყენებდნენ 8-9 დღის განმავლობაში; ამჟავებული ცომის მოსახარშავად ყრიან გახურებულ რიყის ქვებს. ცომის შეგრილების შემდეგ რიყის ქვებს ამოიღებენ. წყალს გაავლებენ და განავლებ წყალს ისევ ცომში ასხამენ. მოხარშულ ცომს ჩაზუღენ. ჭვავის (ზად), 6-7 დღის შემდეგ იწყებენ არყის გამოხდას. ქვაბს (ცხვად), სადაც ცომს ასხამენ, დახურავენ თავსახურს, კიდეებს ცომით ამოლესავენ, რათა ჰაერი არ შეიპაროს. „ცხვადი“ რკინის ოთხკუთხა კერიაზუა დადგმული; ქვევიდან ცეცხლი ინთება. „ცხვადის“ გვერდზე მიდგმულია ხის დარი (ღვებ), მასში ისხმება ცივი წყალი, წყალი აცივებს „ღვებში“ გამავალ რკინის მილს, რომელშიც გამოხდილი „რახი“ - არაყი მიედინება. პირველ გამონახადს „ნათაველს“ უწოდებენ, მას სალოცავად ინახავენ“ (ნიჟარაძე, 1999).

როგორც გ. ჯალაბაძე (1990) აღნიშნავს, „...სვანეთში ჩვენი ყურადღება მიიქცია ერთმა საინტერესო გარემოებამ - ცერცვის და ქერის შერეულად დაფქვამ. ცერცვისა და ქერის ფქვილის ნამცხვარს „კოკორაი დიარ“ ეწოდებოდა (კოკორას ნამცხვარი). ქართლში კოკორა ჰქვია ბავშვებისათვის მომზადებულ მრგვალი ფორმის ოთხხუთიან ნამცხვარს, რომელსაც ამზადებენ მრგვალად გათხლებული ცომის ჯვარედინად ჩაჭრის და შემდეგ შიდა ნაწიბურების გარეთ გადმოკვეცვის წესით.

მთხრობელთა გადმოცემით, „სვანეთში ქერიც ითესებოდა. აცხობდნენ ქერის პურსაც. ქერს იყენებდნენ სამკურნალოდ, გაციების დროს. რძეში ყრიდნენ ნელთბილ წყალში გახსნილ ქერის ფქვილს; უმატებდნენ გაჭყლეტილ ნიორს და სვანურ მარილს; ეს უნდა იყოს თხელი მასა; გაცივების დროს ასმევდნენ ავადმყოფს; ქერს გააღვივებდნენ, ამრობდნენ, ფქვავდნენ, მერე აცხობდნენ; იყენებდნენ არყის გამოსახდელადაც“ (მთხრ. თ. წერეთლიანი, მესტიის რ-ნი, სოფ. ლატალი, 2018).

1975-1977 წლების ექსპედიციური გამოკვლევებით, ზემო სვანეთში გავრცელებული იყო ორრიგა ქერი, რომელსაც ეჭირა გაბატონებული მდგომარეობა დაწყებული ლახამურიდან (ფარში, ეცერში, ბეჩოში, ლატალში, ლენჯერსა და მულახში); კიდევ უფრო ზევით - კალასა და უშგულში გაბატონებული იყო ოთხრიგა და ექვსრიგა ქერი (ყიჟილაშვილი, ბერიშვილი, 1980).

ა. ჩარკვიანის (1967) მონაცემებით, სვანეთში პურეული კულტურებიდან ქარბობდა ქერი, რომელიც ითესებოდა 1 აპრილიდან. მკა სვანეთის სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვა დროს ხდებოდა. მთიან სოფლებში ქერი იმკებოდა აგვისტოს თვეში. ქერს, ისევე როგორც პურს, ნამგლით მკიდნენ. მომკელები უმთავრესად ქალები იყვნენ; მომკილ პურეულს ძნებად კრავდნენ და მერე ყანაშივე დიდ ზვინებად („მაჭვალ“) აწყობდნენ; ქერს პურთან შედარებით მცირე ზვინებად აწყობდნენ („ჰაწვალ“, „მაჭვალ“). თითოეულ ზვინს შერეული ძნის ქუდს უკეთებდნენ, რითაც ის დაცული იყო ავდრისაგან. ეს ზვინები რამდენიმე ხანს იდგა ყანაში და ასე ხმებოდა ქარისა და მზისაგან. მერე მიჰქონდათ სოფელში, სადაც კალოს პირას საამისოდ გაკეთებულ გადახურულ ფარდულში („ლალიჩა“, „ცალმაგ“) ალაგებდნენ, რომ თავთავი და ღერო კიდევ უფრო გამხმარიყო. გაღვწვის შემდეგ ბზეს ინახავდნენ. სვანური სახლის ზედა სართულში („დარბაზ“). ზამთარში ბზეს თივას ურევდნენ და საქონლის გამოსაკვებად ხმარობდნენ. მარცვალს კილობანში ინახავდნენ. მარცვალს ბევრ შემთხვევაში იმთავითვე რეცხავდნენ წყლით საამისოდ მოწყობილ ხის გობებში („ღვებ“, „ვეწახავ“); გარეცხილ მარცვალს ახმობდნენ დერეფნებზე და ამზადებდნენ წისქვილში დასაფქვავად. ხვნას აწარმოებდნენ კავით („ღენწვიშ“); ეს უკანასკნელი ისე იყო მოწყობილი, რომ ბელტებს კარგად აბრუნებდა.

აჭარაში, სტ. მენტეშაშვილის ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით (1937), „პურის გარდა ქერსაც სთესენ. ქერი ორნაირია - სთვლისა და გაზაფხულისა, ქერთან ერთად ჭვავსაც სთესენ და „ულაფსაც“, ე.ი. შვრიას; ხიხაძირელების სიტყვით, მხოლოდ გაზაფხულის ქერი იცის აჭარაში (ხიხაძირი ზეგანშია და იქ მხოლოდ გაზაფხულისას თესენ); კაკაოღლელები კი შემოდგომის ქერსა სთესენ მხოლოდ (უკანასკნელი სოფელია ქვემო აჭარაში). ქერს აჭმევენ საქონელს, ან პირდაპირ ცხენებს, ან დაჭვქვავენ და ნარცხად გაუკეთებენ საქონელს“.

„მაჭახლის ხეობაში მარცვლეული კულტურებიდან ითესებოდა ქერიც. როგორც ზედა მაჭახლის, ისე ქვედა მაჭახლის სოფლებში ქერი ყანაში სიმინდის მეორე გათოხნისას, ანუ მეორედში ითესებოდა; ქერს მაისის თვეში მკიდნენ და ნაკვეთზე უმაღლე სიმინდი ითესებოდა. ამგვარად, ერთსა და იმავე ნაკვეთზე ქერისა და სიმინდის ორ მოსავალს დებულობდნენ. ხეობაში მხოლოდ ოთხმწკრივა ქერი მოჰყავდათ, რომელიც ორმწკრივა ქერთან შედარებით ძველ ჯიშად არის მიჩნეული. საჭმელი ქერის ნათესები ირწყვებოდა. დიდი სამეურნეო გამოყენება ჰქონდა ქერის წიბერს (ჩალას). ქერის წიბერს საქონლის საკვებად იყენებდნენ (კახიძე, 1974). უხუცესთა გადმოცემით, „...მაჭახელას ხეობაში კოლექტივიზაციამდე ითესებოდა ქერი და ჭვავი, რომლისაგან მზადდებოდა მხოლოდ პური. პური ცხვებოდა კეცში. კეცს ჩაფენილი ჰქონდა შქერის ფოთლები. ზემოდანაც დაეფინებოდა შქერის ფოთლები. ნამჯით კვებავდნენ ცხენებს“ (მაჭახელა, სოფ. ქოქოლეთი, მთხრ. ხ.ქოქოლაძე, 2014).

„გურჯისტანის ვილაიეთის დიდი დავთრის“ მიხედვით, სამცხე-საათაბაგოში მარცვლეულ კულტურებს შორის ქერს ერთ-ერთი წამყვანი ადგილი ეჭირა. აქ გავრცელებული იყო საგაზაფხულო და საშემოდგომო ქერი. მიღებული იყო ქერისა და დიკის შერეული თესვის პრაქტიკა (ითესებოდა გაზაფხულზე); მოწეულ მარცვალს „ქერ-დიკას“ უწოდებდნენ; ქერი, როგორც ყინვაგამძლე კულტურა,

კარგად ხარობდა მაღალმთიან რაიონებში, როგორც სარწყავ, ისე ურწყავ მიწებზე. ყველაზე დიდი რაოდენობით ქერი მოჰყავდათ ახალციხის რაიონში - მთელი მოსავლის 33%.

„დავთრის მიხედვით, ურავლის ხეობის სოფლებიდან ქერი ყველაზე დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ: ურაველში, წყორძაში, მონასტერში (საფარასთან), მუსხში, ჭობარეთში, პატარა ზველში, დრომაში, ბორჯომში, აგარაში, ზემო ზველში; მუსხელ მთხრობელთა აზრით: „პურთან შედარებით ქერი უფრო დაბალი იზრდებოდა. გაზაფხულზე ყველაზე ადრე ქერი ითესებოდა. გარდა იმისა, რომ დიკას ურევდნენ, თესავდნენ აგრეთვე ცალკე ქერს, რომელსაც საფურაჟედ იყენებდნენ. ის შემოდიოდა ხორბალთან შედარებით 8-10 დღით ადრე. ქერის თესვა მარტის თვეს არ უნდა გადაცილებულიყო. იყო აგრეთვე, გამოთქმაც: „ცხენი მარტის ქერს კბილებით გამოიცნობს“. ქერს იყენებდნენ როგორც საქონლის, ისე ფრინველის საკვებად. ცნობილია, რომ საქონლის საკვებად ხმარობდნენ პურისა და ქერის ნამჯას (ივანიძე გ., ივანიძე მ., 2007).

ქერი ერთ-ერთი მთავარი მარცვლეული კულტურა იყო ასევე ლიგანის ხეობაში. დამოწმდა როგორც სამომოდგომო, ისე საგაზაფხულო ოთხმწკრივა ქერი, „კეჟერ არფას“ სახელწოდებით. „არფა ქერი“ ართვინის სანახებში მოჰყავდათ. ქერი ითესებოდა სიმინდის ყანებში, განსხვავებული იყო მისი თესვის დრო. დევსქელის ხეობაში მას სიმინდის ადების შემდეგ ნასიმინდარზე თესავდნენ; მურდულის ხეობაში კი – გაზაფხულზე; ხებას, კირნათის, ზემო და ქვემო მარადიდის მოსახლეობა – სიმინდის მეორადი თოხნის დროს. ამგვარად, წელიწადის განმავლობაში ორ მოსავალს ღებულობდნენ - ქერისა და სიმინდის. ხეობის დაბლობი ადგილების სახნავ-სათესი ნაკვეთები მდინარე ჭოროხის შლამით ნაყოფიერდებოდა. შლამით განოყიერებულ ადგილებში ორ მოსავალს ღებულობდნენ; ასეთ ნაკვეთებზე თავდაპირველად სწორედ ოთხმწკრივა ქერი ითესებოდა. თუკი ხვნა-თესვამდე ქერი დამწიფებას ვერ მოასწრებდა, მაშინ ქერის მწვანე მასას იღებდნენ, რომელიც საქონლის საუკეთესო საკვებად ითვლებოდა (მაღაყმაძე, 2008).

როგორც ვ. ლისოვსკი აღნიშნავს, „შავშეთისა და არტანუჯის უბნებში უპირატესს ხორბალი და ქერი წარმოადგენს. ჭოროხის ხეობის, სოფლის მახლობლად მდებარე მიწები ყოველწლიურად ითესება. მიწის განოყიერების შემდეგ პირველად თესავენ ქერს, მეორე წელს სიმინდს, შემდეგ პურს ან ქერდიკას. გაზაფხული აქ ადრე იწყება, ხოლო შემოდგომა გვიან მთავრდება; ჩვეულებრივ, ორი მოსავალი მოჰყავთ; გვიან შემოდგომაზე თესავენ პურს ან ქერს, რომელსაც ივნისში აიღებენ, შემდეგ იქვე თესავენ სიმინდს ან საგაზაფხულო ქერს, რომლებსაც ოქტომბერში იღებენ. ქერი საერთოდ ან შემოდგომაზე, ან ადრე გაზაფხულზე ითესება. მოსავალს იღებენ ივნისში, ივლისში ან აგვისტოში. ქერის მოსავლის აღებისას ხშირად იყენებენ ცელს. მოსახლეობის მიერ საჭმელად გამოყენებული პური მზადდება სიმინდის ან ხორბლის ფქვილისაგან, რომელშიც ქერსაც ურევენ. ფქვილი უხეშად დაფქულია. ცომი იზილება საფურისა და მარილის გარეშე. მისგან მზადდება კვერი, რომელიც ცხვება მრგვალ და სწორ თიხის ჯამში (კეცი). იგი ცეცხლზე ხურდება. სიმინდის კვერს „ჩურეკს“ უწოდებენ და ზომით ხორბლის პურზე ორჯერ დიდი და სქელია. აჭარაში „ჩურეკი“ მთავარი საკვებია. აჭარაში სუფთა ხორბლის პურს თითქმის არ ხმარობენ. ხორბლის პურის კვერები თხელია, პატარაა და კარგად ცხვება. იგი უფრო გემრიელია, ვიდრე სიმინდისა, ამიტომ აქაური მცხოვრებლები მას თითქმის პირის ჩასატკბარუნებლად თვლიან“ (ლისოვსკი, 2015).

ეთნოგრაფიული მონაცემებით, „არტაანისა და ოლთისის ოკრუგებში მარცვლეული კულტურებიდან ყველაზე დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ ქერი. მას პირველი ადგილი ეკავა. მაგ., არტაანის ოკრუგში (1909წ.) მარცვლეულის საერთო მოსავლიდან ქერის კულტურაზე მოდიოდა 76,4%, ხოლო ოლთისის ოკრუგზე - 51%. ხორბალი მეორე ადგილზე გამოდიოდა“. „კეჟერა“-ს (მრავალმწკრივიანი ქერი) გარდა, აჭარაში გვხვდება ქერის სახელწოდება „კეჟერ არფა“. „არფა“ თურქულია და ქერს ნიშნავს; ე.ი. „კეჟერ არფა“ იგივე „კეჟერა ქერია“ და ართვინის ოლქის არაქართველ მოსახლეობაში საქართველოდან (აჭარა-მუსხეთი) შეტანილი კულტურა უნდა იყოს. ჩანს, რომ სიტყვა ქერი შეიცვალა თურქული შესატყვისით „არფა“-თი, ხოლო „კეჟერი“, როგორც გარკვეული ჯიშის აღმნიშვნელი სიტყვა, შემორჩა. საგულისხმოა ისიც, რომ აჭარის გეოგრაფიულ ნომენკლატურაში ხშირად გვხვდება ადგილთა სახელწოდებანი „ნაქერვალი“ და სხვ.; ეს მიუთითებს ქერის კულტურის ფართო გავრცელებაზე, რაც განპირობებულია გვალვის ამტანობით, სიმაღლესთან შეგუების კარგი უნარით და გარანტირებული მოსავლიანობით.

აჭარის მთიანეთში ხვანა-თესვა, რომელსაც აქ „ქერობას“ ეძახიან, აპრილის შუა რიცხვებიდან, თოვლის გადნობისთანავე იწყებოდა. ხვანა-თესვას სავსე მთვარეზე იწყებენ. ყანაში პირველად გასვლის დროს გლეხი უთუოდ ყველა სახის თესვას მოაპნევს. ეს ხდება ნაახალწლევს, სავსე მთვარეზე ხუთმაბათს ან სამმაბათ დღეს. დღეობა „აშურას“ განსაზღვრულ მთვარეზე დღესასწაულობენ; „აშურა“ უძველესი დღეობაა და მას მაჰმადიანი აჭარლები დიდის მოწინებით იხდიან. ამ დღეს ამზადებენ „აშურას“. „ეს საგანგებოდ შეზავებული წვნიანი საჭმელია, რომელშიაც უნდა იყოს თითო ან ორი მარცვალი ყველა იმ თესლისა, რასაც ადამიანი თესავს და საჭმელად ხმარობს. მაგალითად, „აშურაში“ ურევია ხორბალი, ქერი, ფეტვი, ბრინჯი, სიმინდი, მხალი და სხვა მრავალი, რაც აჭარისტანში ითესება. მუშაობა იწყებოდა მიწის განოყიერებით. მიმართავდნენ თესლბრუნვას. აქ პირველ წელიწადს ითესებოდა ქერი, შემდეგ ფეტვი, მესამე წელს სიმინდი, ბოლოს კი ხორბალი. ზემო აჭარაში ვაკე ადგილები გოგორებიანი ჯილდით იხვნებოდა. ფერდობებში გამოყენებული იყო „არვანა“. მიწა ორგზის იხვნებოდა. პირველი იყო ძირეული, რომლის დროს ხდებოდა გაშლილ გაფანტული პატივის ჩახვნა. 7-10 დღის შემდეგ თესვას მოაპნევდნენ და მიწას მეორე გზის არვანით მოხნავდნენ; შოშავდნენ, რაც ფაქტიურად თესვას ნიშნავდა. შოშავის დროს კვალს ქალები მოჰყვებოდნენ და თონით ბელტებს შლიდნენ, რასაც ზემო აჭარაში „დაგორხვას“ უწოდებდნენ, „დაფშვას“ (მაჭახელას ხეობაში). ამის შემდეგ მიწას დაფარცხავდნენ და თესვაც ამ საქმით მთავრდებოდა. ზოგჯერ ნიადაგი რბილი თვისებების გამო ორჯერ ხვნას არ მოითხოვდა. მხოლოდ კაბდოს გადაავლებდნენ, რომ მიწის ზედაპირი მოესწორებინათ და ჩახნულ თესვას ამოსვლა გაადვილებოდა. აჭარის მაღალმთიან სოფლებში დამოწმდა თესვის ერთი საყურადღებო წესი. „შეოშვიდან“, ე.ი. დათესვიდან 2-3 დღის შემდეგ, როდესაც მიწა ცოტა გაშრებოდა, ყანას კიდევ მოთესავდნენ და დაფარცხავდნენ. ამას განსაკუთრებით ჩრდილში მდებარე ფერდობებზე მიმართავდნენ. პირველ ნათესს „ჩახნული“ ერქვა და მიწაში უფრო ღრმად იყო მოქცეული. მეორეს კი, რომელსაც ნიადაგის შედარებით თხელი ფენა ფარავდა, „ჩაფარცხულს, წათესილს“ ეძახდნენ“ (ნოღაიდელი, 1935; ჩიჯავაძე, 1969, 1971; თურმანიძე, 2004).

თუშეთში ქერიფელისა და ასკილის ტოტებს ახალი წლის დღით უბრად წასულები მოიტანდნენ და სახლისა და ბოსლის კარ-ფანჯრების თავზე არჭობდნენ. ეს მცენარეები ხალხის რწმენით სახლს, ოჯახს, ოჯახის წევრებს და საქონელს იცავდა ავი თვალისაგან (დეისაძე და სხვ., 2019).

საქართველოს მთიულები - ხევსურები, თუშები, მოხევეები და ფშავლები – ძირითადად თავიანთი გამოხდელი ლუდით იხდიდნენ ტრადიციულ დღესასწაულებს. თუ თუშს შულტობა მოუწევს, სადაც არ უნდა იყოს, ვალდებულია ავიდეს თავის სალოცავში, მოადუღოს ლუდი და მასპინძლობა გაუწიოს სადღესასწაულოდ მოსულ ხალხს. მთიული ქართველებისათვის ლუდი წმინდა სასმელია და მასთან დაკავშირებული ყველა ქმედება განწმენდილი ადამიანისაგან უნდა შესრულდეს, იქნება ეს პირადი ჰიგიენა თუ მორალური მდგომარეობა. ლუდისათვის საჭირო მარცვლეულს მოიწვევენ ხატის მიწაზე და ინახავენ აგრეთვე ხატის ბეღელში; წმინდად იყო მიჩნეული ასევე საქვაბე, სადაც ლუდი იხარშებოდა, „საკოდე“, სადაც ლუდი უნდა დადუღებულიყო; ჭურჭელი – „თას-განძი“, რომლითაც სალოცავ ტექსტსა და ღვთაებათა სადილებელს წარმოთქვამდნენ.

ქართველი მთიელები ლუდს ძირითადად ქერისაგან ადუღებდნენ და მიჩნეულია, რომ ყველაზე კარგი თვისებების ლუდი ქერისაგან გამოდის.

ლუდის კულტურის ისტორიასთან დაკავშირებულია ერთი მეტად მნიშვნელოვანი საკითხი, რომელიც ამ სასმელში სვიის გამოყენებას ეხება. ლუდის გამოხდისათვის უპირველესია ალაო, ანუ ფორის მომზადება, რაც გულისხმობს ქერის მარცვლის დაღობას, დაღივებას, გახმობასა და დაფქვას. სალუდე მარცვალი, რომელიც ძირითადად ხატის ბეღელში ინახება, ხევისბერის უშუალო კონტროლით გამოაქვთ იმდენი რაოდენობით, რა რაოდენობაც ლუდის გამოხდისათვის არის საჭირო. ხევისბერმა ეს ყველაფერი კარგად იცის და გასცემს იმდენს ქერს, რომელ დღესასწაულსაც რამდენი ეყოფა. ხატის ბეღლიდან გარჩეულ, გასუფთავებულ მარცვალს დასტურები (ხევსურულად), შულტანი (თუშურად) ჩაყრიან თხის ბალნისაგან წმინდად მოქსოვილ ტომრებში (თავისთავად ეს ტომრები არის გამძლე, ლამაზი ფორმა-მოყვანილობის) და წაიღებენ მდინარეზე დასაღობად. ქერიან ტომრებს შეურჩევენ მდინარის პატარა, წყნარ უბეს; გვერდებიდან ლოდებს შემოუწყობენ, ზედაც ქვებს დააფარებენ, ნაკადმა რომ არ წაიღოს და ასე მთლიანად დაფარულ მასას 2-3 დღე ამყოფებენ წყალში.

მესამე დღეს დაბნელებული ქერის ტომრებს ნაპირებზე გადმოიტანენ და ზედ დიდ სიპებზე დაალაგებენ, რათა ქერი კარგად დაიწუროს წყლისაგან, რასაც 5-6 საათი მაინც სჭირდება; როცა ქერი კარგად დაიწურება, ტომრებს წაიღებენ ერთ რომელიმე გამორჩეულ სახლში, რომელსაც აქვს ფართო, სუფთა და ქერის დასადივებლად მოხერხებული „ჭერხო“. „ჭერხოში“ ტომრებს წამოაპირქვავენ, ქერს გადმოყრიან და გაშლიან ერთი ცილის სიმაღლეზე - ამ პროცესს „ფორის დადებას, დაფორებას“ უწოდებენ. 3-4 დღეში, გააჩნია ამინდს, ქერის მარცვალი თითქმის 1-სანტიმეტრიან „ბუსუსებს“ გამოიღებენ და დაღივდება, „დაკიაპდება“, „გამაყივდება“, „დაიფორება“. როცა ქერ-სვილის ლუდს ამზადებენ, მათ ცალ-ცალკე აფორებენ, რადგან ადრე ღივდება და ისინი ერთმანეთთან ვერ „იმუშავებენ“; როცა ქერი ზომამზე დაღივდება, ნამჯას მოხსნიან და ბანზე გაშლილ სუფთა ფარდაზე მზისგულზე გაშლიან გასახმობად; გამხმარ და გასუფთავებულ ქერის ფორს დაფქვავენ წისქვილში, ჩაყრიან ტომრებში და შეინახავენ ბნელ ადგილას, რათა არც მეტი ნესტი მიიღოს და არც ძალიან გამოშრეს. ლუდის დუღების სამზადისი დღესასწაულის დაწყებამდე 7-8 დღით ადრე იმართება, რასაც ხევსურეთში „ქვაბების დაყრას“ უწოდებენ, თუშეთში კი „ქვაბების შეკიდებას“; ქვაბების დაყრამდე დასტურები მოიტანენ ფორის ფქვილს, აწყავენ საწყავით; 1 წილ ფორს ასხამენ 2 წილ წყალს; ასეთ მასას სალუდე ქვაბში განუწყვეტილად ურევენ 1,5-მეტრიანი საგანგებო სარევი ჯოხით. თუშეთში სარევისათვის გამოიყენებენ „ქოჯოს“. როცა წყალი და ფორი ერთმანეთში კარგად აირევა, შემდეგ აანთებენ ცეცხლს (სურ. 25). ლუდის ასადუღებლად საჭიროა ნაპობი შეშა, რომელსაც ფშავში „სასადულროს“ უწოდებდნენ. ქვაბში ჩასხმული ქერის ან წყლის მასას გამუდმებით ურევენ, რათა ფქვილი არ შეიკოლტოს და ფსკერზე არ დადგეს; დროთა განმავლობაში სალუდე ქვაბში ჩასხმული მასა დუღილისკენ წავა. ლუდის მდუღებელი ქაფიან მასას ხის კოვზით, ე.წ. „კომით“ მოხსნის და სხვა ქვაბში გადაიტანს; როცა მოტანილი ქაფი მთლიანად მოეხდება, გამოჩნდება ქერის წვენი მოთუხთუხე ზედაპირი, რითაც იწყება პროცესი ზომიერი დუღილისა; როცა ხარშვის პროცესი შენელდება, ქვაბს გამოუნელებენ ცეცხლს; წვენს გემოს გაუსინჯავენ და თუ იგი მოტკბო, სქელი და წებოვანია, ეს მანიშნებელია დუღილის პროცესის დამთავრებისა. საინტერესოა, რომ ძველ ქართულში ტერმინი „ქაშქი“ აღნიშნავს ნადუღარ ქერის წვენს. მეცნიერები ფიქრობენ, რომ ქართული „ქაშქ“ მიღებული უნდა იყოს შუმერული „ქამ“ ტერმინისაგან. ცეცხლგამონელებულ ქვაბს რამდენიმე ხანს ადროვებენ, რომ ნახარშის უხეშმა მასამ ძირზე დაიწყოს დალექვა; რამდენიმე ხანში ზედა ნაწილი ისე გაიწმინდება, რომ მას არ დასჭირდება გაწურვა. პირდაპირ გადაიღებენ სხვა ჭურჭელში. ტკბილის მღვრიე ნაწილს კი წურავენ თხის ბალნის ტომრებში, რომელიც ჩამოკიდებულია სალუდეს თავხეებში გაყრილ მსხვილ ძელზე. წვენი ჩადის სპილენძის გეჯისაკენ - ლათბისაკენ; დასტურები სპილენძის ქვაბიდან ტკბილს იღებენ ხის კოვზებით, „კომებით“, ასხამენ კოდისებურ ხის პირიან ჩხუტებში, აქედან კი ტომრებში. როცა ტომარაში სქელი მასა დადგება და წვენი აღარ გამოდის, მაშინ მას წელზე კედებს შემოუჭერენ, რომ წვენი საბოლოოდ გამოვიდეს. ტომარაში დარჩენილ მასას ხოტი ეწოდება, რომელსაც შინაურ პირუტყვს აჭმევენ.

დადუღებულ და გაწურულ ტკბილს, წვენი, სისწვენი, ზისვენი ჰქვია, რომელსაც ერთბაშად მოყრიან თავს და ჩაასხამენ ახლიდან გამოსუფთავებულ ლუდის ქვაბში და დააყრიან სვეს//სვიას. სისწვენს ასადუღებლად ესაჭიროება საფუარი. ესაა ძირითადად ადრე მოდუღებული ლუდის ქაფი - ხევსურულად - „ჭიჭი“, ფშაურად - „ჩამა“, ხოლო თუშურად - „წვერის თხლე“. როცა ხატის ყანა მოსამკელი განდებოდა, ხევისბერი დანიშნავდა მკის დღეს; დასტურებს ამ დროისათვის ლუდი უკვე მოხარშული ჰქონდათ; ამ დროს დააკრავდნენ საწირავთან ქალებს, ხავიწიან პურებს. დაილოცებოდნენ ლუდით; ხევისბერი პირველი გავიდოდა ყანაში, ნამგლით მოსჭრიდა ქერის ხელეურს, კვლავ დაილოცებოდა და ნამგალს ყანის მომკელთ გადასცემდა. პირველ სვრელზე მომკელთ დასტურები მისდევდნენ ლუდიანი ქვაბით და ასმევდნენ. თან მკიდნენ, თან სვამდნენ და თან მღეროდნენ. მკის დამთავრების შემდეგ უკანასკნელად გამოჭრილ ქერის ხელეურს ერთი მკელი აიღებდა და კვლავ დაილოცებოდა - სახატო ყანის მკაც დასრულებული იყო (ნადირაძე, 2010).

ხევში და თრუსოს ხეობაში ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, გვიანდლამდე სასოფლო მოხმარებაში ყოფილა სახატო ყანები. ხატისათვის შესაწირ მამულს სოფელი ამუშავებდა. ხატის ყანები დაცული იყო ყოველგვარი ხელყოფისაგან. აღიარებული იყო წმინდათა წმინდა სახატო საკუთრებად. საგაზაფხულო ხვნა იწყებოდა მაისში. ხვნის დაწყების წინ თუ ოჯახს არ შეეძლო

საკუთარი ხარ-სახვნელით ეწარმოებინა ხვნა, მაშინ ხდებოდა შეამხანაგება, რომელსაც ადგილზე „მონდაკობის“ სახელი ეწოდებოდა. ჩვეულებრივ, ხვნა ერთ კვირას გრძელდებოდა. ხვნა-თესვა ხევის ფერდა ადგილებში მიმდინარეობდა დაბლობიდან მაღლა გარდიგარდმო სვლით. დროდადრო ხარებს შესვენება სჭირდებოდა. ხვნის დროს სახვნელს მართავდა „გუთნის დედა“, რომელიც „ერქონას“ საშუალებით სახნავი ფენის მიხედვით ნახნავს ან აღრმავებდა, ან ზედაპირულად წარმართავდა; საამისოდ ის ერქონაზე ახდენდა ძალის დაწოლას. ხვნა დღის ისეთ დროს უნდა დაემთავრებინათ, რომ იმავე დღეს მოესწროთ დათესვა-დაფარცხვა. დასათეს თესლს „ქიშეალაით“ (თიხის, ცხვრის ან ხბოს ტყავისაგან შეკერილი ტომარა) სათესავში გადაიღებდნენ იმდენი რაოდენობით, რასაც მთესავი თავისუფლად ჩამოიკიდებდა მხარზე და მისი ტარება არ გაუჭირდებოდა; სათესავი წარმოადგენდა ფიცრის ძირიან კალათას წმინდად მოწმულსა და შემდეგ შიგნიდან ნაკელით გაგოზილს, რომელსაც მხარზე ჩამოსაკიდებლად შებმული ჰქონდა შალის ძაფისაგან ნაქსოვი (5-7 სმ სიბრტყის) სამხრე. ასეთ სათესელაში ერთ ფუთამდე ქერი თავსდებოდა. როდესაც სათესელაში თესლს ჩაყრიდნენ, პირით აღმოსავლეთის მხარზე დადგებოდნენ და თესვას იწყებდნენ. თესლის გადაბნევა მარჯვენა ხელის მუჭით ისე მოხერხებულად უნდა ეწარმოებინათ, რომ ხნულის ზედაპირზე იგი თანაბრად მოხვეულიყო. საამისოდ თესლით სავსე მუჭა ხელით ჯერ უკან გაჰქონდათ, ხოლო შემდეგ უკნიდან წინ მკვეთრი გაქნევით ხელს მარცხნივ წრიულად შემოიქნევდნენ. თესვის დამთავრებას მაშინვე ფარცხვა მოსდევდა. ფარცხვა სრულდებოდა კაბდოიანი ფარცხის საშუალებით. ფარცხვის დროს მფარცხავი ფარცხზე შედგებოდა ან ფარცხზე სიმძიმეს მოათავსებდა, ხოლო წინ ხარებს თავად გაუძღვებოდა. ფარცხვა, ისე როგორც ხვნა, იწყებოდა ვაკე ადგილებში ნაპირებიდან შემოვლით, ხოლო ფერდა ადგილებში ქვემოდან ზემოთ; დამფარცხველი მზის აღმოსავლეთის მხარეზე მოხრუნდებოდა და იტყოდა: „ღმერთო, შენ გებარებოდეს ჩემი წლის მოსავალიო“ და დაფარცხულ მიწაზე ხელით ჯვარს გამოსახავდა. მთხრობელთა გადმოცემით დათესილი თესლი წვიმიან ამინდში 9-10 დღეში ამოდიოდა. შემოსული ხორბლეულის მოწევა თითქმის იმ დროს იწყებოდა, როცა თიბვის სეზონიც დგებოდა; სამკალად გასულ მუშებს მკის მესვეური გაუძღვებოდა ხოლმე წინ, რომელსაც დანარჩენი მისდევდნენ. თუ ყანა ძალიან დაბალი იყო, მაშინ მკის ნაცვლად ხელით გლეჯდნენ; ქერს როცა მკიდნენ, ქერის მომკილ ხელეურს მარცხენა ფეხის ტერფზე ათავსებდნენ. ამას მიემატებოდა მეორე და მესამე ხელეური და ამის მერე შეიკვრებოდა ძნად. ე.ი. ქერის ძნაში სამი ხელეური თავსდებოდა. ქერის ძნის შეკვრა ხდებოდა იქვე, იმავე მომკალის მიერ. ქართლ-კახურად აქ მეუღლო არ იყო ცალკე გამოყოფილი, ქერის ძნებს ჯერ ხუთ-ხუთად ალაგებდნენ, რომელსაც ხუთეულს უწოდებდნენ. ჩვეულებრივ ქერი და სვილიც ცოტა ნედლ მდგომარეობაში უნდა მოეჭრათ. ხუთეულებად დადგმის მიზანი იყო მარცვლის და ჩალის გამოშრობა. გამომშრალ ხუთეულებს ორი-სამი დღის მერე ან „მარხილის უბებად“ დადგამდნენ ან ხუთეულებად. კალო ეწყობოდა ჩვეულებრივ სახლთან ახლოს, მაგრამ თუ მოსახერხებელი იყო, მაშინ აწყობდნენ მინდვრის კალოსაც. ქერის ლეწვა ადგილობრივ პირუტყვის ფეხით სცოდნიათ. კალოში ჩაშლილ ქერის ძნებს თანაბრად მიმოფანტავდნენ, შემდეგ კალოს ცენტრში ბოდს ჩასვამდნენ. ბოდს თავთან ახლოს მრგვალი მჭდე გააჩნდა და ამ მჭდეზე მიბმული იყო ტყავის თასმა რამდენიმე რკალით. რკალებში პირუტყვს აბამდნენ და კალოს ბოდის ირგვლივ ატარებდნენ. ამ წესით ქერის ღეროები აიჩალებოდა. თავთავებიდან მარცვლები დაცვივდებოდა და ჩალის მოხდის შემდეგ მარცვლის გაწმენდას იწყებდნენ ცხავ-ცხრილების საშუალებით. ხევის პირობებში პირუტყვის ფეხით ლეწვის გარდა, გამოყენებული იყო ქვის კენჭებიანი სალენი მორგვი. გალენილი ქერისაგან „ხოვი“ დგება, რომელსაც ფიწლებით ანიავებენ. შემდეგ ამ ქერს „ხაროში“ (ბეღელი) ან აკოში ჩაყრიან და შიგ ნახშირს ჩააყოლებენ, რომ მას ბარაქა მიეცესაო (მაკალათია, 1934; ჯალაბაძე, 1961).

გ. ჯალაბაძის (1986) განმარტებით, ხევსურეთში ქერი ითესებოდა სამი სხვადასხვა სახის: ფიცარი, ანუ ბრტყელი ქერი, რომელსაც თავთავზე ორმწკრივად ჩაუდის მარცვალი. ჩარათი, ანუ იგივე ქრთილი, რომელსაც ოთხმწკრივად ჩაუდის მარცვლები, და შიშველი ქერი, ანუ ქერშველი; როგორც ჯალაბაძე აღნიშნავს: „ქერშველი დიდი ხანია აღარ ითესება. 1960 წელს დაღესტანში, სახელდობრ, აკუმის რაიონში (და მის მეზობლად ლეკებთან) ქერშველის ნათესები იქნა დამოწმებული. იქ ამ კულტურას კვლავ თესენ და საკმაოდ დიდი ფართობებიც ჰქონდა დაკავებული.

„თუმის ჩვეულებრივი საჭმელია ქერის ქუმელი. „ქუმელის ქერი ფიქალზე ან თუნუქის ტამბზე იხალება, შემდეგ ფქვავენ და გუდაში ინახავენ. პურის ქამის წინ ქუმელს ამოიღებენ და ხელის გუდაში

ჩაპყრიან, მარილს დააყრიან და ქუმელიან გუდას მუხლოზე ორივე ხელით სრესავენ. ქუმელი იზილება, აგრეთვე, ხის დიდ ჯამზე ან ვარცლში. გაზელილ ქუმელს იღებენ მუჭით და სჭამენ ან მას კვერის ფორმას აძლევენ („ყვაც“) და სუფრაზე ისე ჩამოარიგებენ. ქუმელი თუმის ყოველდღიური საჭმელია და მწყემს-მეცხვარეებს ქუმელიანი გუდა მუდამ ზურგზე ჰკიდია. თუმების თქმით, ქუმელი მსუბუქი და ადვილად მოსანელებელი საჭმელია და მას ქერის პურზე და მჭაღზე წინ აყენებენ; მისი დამზადებაც უფრო იოლია, შუშა და გამოცხობა არ სჭირდება. სტუმრობაში ერბოში იზილება და ისე გემრიელია“ (მაკალათია, 1933).

„ხევსურეთის აკვნად და წარსულში მის ცენტრად გუდანია მიჩნეული, დანარჩენი სოფლები მისი განსახლების შედეგად არიან შექმნილი. ხალხური გადმოცემით, ხევსურების წინაპარი ყოფილა ვინმე გუდანელი, რომელიც კახეთის სოფელ მადრანიდან ბატონს გაჰქცევია და ფშავში ასულა. აქ შესძენია შვილი, რომელსაც ნადირობის დროს ისეთ მსუქანი ვერძი მოუკლავს, რომ მამა გაუოცებია. მამას უფიქრია, რომ ადგილი, სადაც მისმა შვილმა ასეთი მსუქანი ცხოველი მოკლა, ნაყოფიერი უნდა ყოფილიყო, ამაში დასარწმუნებლად მამა-შვილს წაუღიათ ერთი ქისა ქერი და დაუთესიათ, რომლის მოსავალსაც მეორე წელს ერთი გუდა აუვსია. ამიტომ ეს ადგილი მუდმივ საცხოვრებლად უქცევიათ“ (გამყრელიძე, 1989).

3. ითონიშვილის (2015) ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, თრუსოს ხეობაში მარცვლეული კულტურებიდან ყველაზე დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ ქერი და ქერსვილა. როგორც კი პურეულსა და ჩალას „დააბუნაგებდნენ“, ოჯახის დიასახლისი კვირა დღეს მოხარშავდა ახლად მოწეულ ქერის ფაფას, დააცხობდნენ მისსავე პურებს და გასატეხლებს (ქადებს), თუნდაც სახლში ხორბლის თეთრი ფქვილი ჰქონოდათ, და ოჯახის ყველა წევრს მაინც ამის ჭამა ევალებოდა; მოსწონდათ თუ არა, ცოტა-ცოტა მაინც უნდა შეეჭამათ ოჯახის ბარაქიანობის მიზნით. მოხვევები ტრადიციულად აცხობდნენ ქერისა და ქერ-სვილის პურს. უპირატესობას ანიჭებდნენ მრგვალ ქერის პურს. მარტოდენ სვილის პურს ერიდებოდნენ, იმ მოტივით, რომ ის მძიმე მოსანელებელი იყო და კუჭს ბერავდა.

მთხრობელთა გადმოცემით, „...საერთო დღეობები (ხატობები) ყველა იმართებოდა ხევსურეთში: წელწადი, აღება, ახვსება, მარიამობა, ენკენობა, გიორგობა, ქრისტეშობა. ენკენიაში (21 სექტემბერი ახალი სტილით) ლუდს ადუღებდნენ კვირიწმიდელები (არხოტის თემის ერთ-ერთი სოფელი). მათ ადგილი ჰქონდათ ს. ბლოში (ბუდე ხევსურეთი), იქ მოჰყავდათ ქერი სპეციალურად ჯვარისათვის და ადუღებდნენ ლუდს. ჯვარის (ხატის) მამულები იყო საგიორგობო, საქრისტეშობო, საამაღლებო... “დასტური ამუშავებდა ამ მიწას, ადუღებდა ლუდს და რაც დარჩებოდა ის მას ეკუთვნოდა“ (მთხრ. მ. წიკლაური, ხევსურეთი, 2019).

ქერი პირაქეთა ხევსურეთში აგვისტოში მწიფდება; პირიქითაში კი სექტემბერში. ქერს ხელით გლეჯენ. ძნას ულოთი კრავენ და სამეულად აწყობენ; სამეულებს აყენებენ „წერილად“, რომელშიაც შვიდი სამეული, ე.ი. 21 ძნა ჩადის. სამკალში ქალი და კაცი ერთნაირად მუშაობენ. ვისაც მომეტებული სამკალი აქვს, ის იყვანს მუშას, რომელსაც ქირაში ერბო ან ქერი ეძლევა. არაგვის ხევსურეთში სამკალში ქირით მუშაობენ მთიულები და გუდამაყრელები. სამკალში ხშირად ნადიც იციან. ნადის შეყრა უფრო ნაკვეთ დღეებში - შაბათსა და ორშაბათს იციან. ნადს საკლავს დაუკლავენ და კარგად უმასპინძლებიან. ნადის მესვეური ყანის მოჭრისას დაილოცება. ძნებს მთებიდან ზურგით და ცხენ-ჯორით ეზიდებიან. დავაკებაზე კი ხმარობენ „სათრულს“; ძნებს სახლის კარზე ან ბანზე ააგებენ და მას „სერკვი“ ეწოდება. სერკვი შედგება 2-3 წერილასაგან (42-63 ძნისაგან). მუშაობის შემდეგ შეუდგებიან ჭირნახულის ლეწვას. ქერი იღეწება კალოზე. ხევსურეთში კალო ჭერხოს ბანზეა გამართული და გადმოხურულია. ძნებს კალოზე შლიან და ზედ ხარებს ატარებენ. გაღეწილ ჭირნახულს ანიავებენ და ტაპკავენ, ე.ი. მიწას და კენჭებს აცლიან. გარჩეულ ჭირნახულს კოდებად არწყავენ. ჭირნახულს ხევსურები მოწეულ გოდრებში ინახავენ.

„პურს აცხობენ და სჭამენ ქერისას, ქერ-სვილისას და იშვიათად იფქლისას. ხატობასა და ქორწილში იფქლს ქერსვილაში გაურევენ და ისე აცხობენ. პურს აცხობენ ნაფუარსა (ხამიანს) და უფუარს (უნაშოს). ჩვეულებრივ, აცხობენ და სჭამენ უფუარსა და უმარილო ქერის პურს. პური აქ ცხვება მრგვალი ფორმისა და ლავაში (მაკალათია, 1935).

ა. ოჩიურის ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, ხევსურეთში ჯვარის მამულების ხვან-თესვა სხვანაირი წესით იცოდნენ. მამულები განაწილებული ჰქონდათ და ყველა ცალ-ცალკე ამუშავებდა.

ყველანი მოხნავდნენ თავ-თავის წილ მამულს და თესლს თავის ოჯახიდან დათესავდნენ. თითო კომლს უნდა დაეთესა თავისი პური საჯვარო მამულზე; სამი გვერდი მოეხნა, დაეფარცხა, მოემკო და მერე დასტურები მოიტანდნენ, გალენავდნენ და ინახავდნენ დღეობებითვის განსაზღვრული რაოდენობით. როცა მოიხვნებოდა და დაიფარცხებოდა ჯვარის ყანები, იმის შემდეგ დასტურნი იყვნენ მოვალე, რომ თვალყური ედევნებინათ და დაეცვათ საჯვარო ჭირნახული პირუტყვისაგან და სხვ. როგორც არხოტის ჯვარში იცოდნენ, ხალხი მოხნავდა, ხუცესი თესლს თესავდა და დასტურნი ფარავდნენ; აქ, შატილის თემში, ისე არ სრულდებოდა - ვინც მოხნავდა, იგივე ფარავდა, თესლი კი ჯვარის ქერიდან ითესებოდა. ვინც მოხნავდა, იგივე მომკიდა თავის მოხნულ მიწის ნაკვეთს და მერე დასტურებს მიჰქონდათ შინ. ისინი ლენავდნენ (მარტო მამაკაცები). პური ინახებოდა საჯვარო კილობანში. ჩალას და ბუეს კი დასტურები გაინაწილებდნენ. პური ებარა ერთ დასტურს და ამა თუ იმ დღეობისათვის ის უწყავდა ყველა მედიდჯვარე და მეწვრილდასტურებსაც; სალუდე ქერს განსაზღვრული რაოდენობით დასტური აფორმებდა და ამზადებდა ლუდს. მეწვრილდასტურები საჯვარო საქმეს არაფერს აკეთებდნენ. მხოლოდ დიდი დასტურისაგან ლუდისათვის ქერს წაიღებდნენ და ამზადებდნენ თავ-თავის ხვედრს დღეობისათვის (ოჩიაური, 2005).

„ხევსურეთში სულთაკრეფაში ხარშავენ „კაპარს“. კაპარი მომჟავო გემოსი, სასიამოვნო სასმელია, ქერის ფქვილით, წყლით და ყინულით ამზადებენ. ამზადებენ საქამანდსაც - შეჭამანდი (ჭინჭარაული, 1960).

აღმოსავლეთ საქართველოს მაღალმთიან რეგიონებში გაციების დროს ავადმყოფს აწვენდნენ საწოლში და ქვემოდან უდგამდნენ ქერის, ანწლის ან სხვა ბალახების ცხელი ნახარშით სავსე ჭურჭელს (მინდაძე, 1981). აღსანიშნავია, რომ ქერის მარცვალი წამლის დამზადების დროს ძველ ქართულ ხალხურ მედიცინაში წონის ერთეულად იყო მიჩნეული (წუწუნავა, 1960). „ხევსურების ყველა დღესასწაული იწყებოდა ლუდის „კურთხევით“ და კასრის მოხდით, რის შემდეგაც იწყებოდა ლუდის სმა ყველა მლოცველის მიერ, რომლებიც დღესასწაულზე იყვნენ მოსული სამსხვერპლო შესაწირავებით. ეს ფაქტი იმაზე მიუთითებს, რომ ქერი, როგორც პურეული მცენარე, მორეულ წარსულშივე იყო ცნობილი; რადგან ხევსურების და მთიულების თითქმის ყველა რელიგიურ დღესასწაული შედგება ქრისტიანობამდელი კულტის ელემენტებისაგან“ (მენაბდე, 1938).

ს. მაკალათიას (1934) ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, ხევში მინდვრის მუშაობას შუა გაზაფხულიდან იწყებენ. ხნავენ რკინის გუთნით, რომელშიც უბიათ ცხენი და უღელი ხარი. მოხნულ მიწაზე მხოლოდ ქერ-სვილას თესენ, სხვა ჭირნახული ცივი ჰავის გამო აქ არ ხარობს. დათესილ ყანას ფარცხნიან ფიჩხებისაგან შეკონილი პრიმიტიული ფარცხით. მოხვევები მკას აგვისტოს გასვლისას იწყებენ. ყანას ქალები მკიან და თან მღერაინ. მამაკაცები აქ არ მკიან - სირცხვილიაო. მკის დროს მუშის შეყრაც იციან. ყანას ნამგლით მკიან და რასაც ნამგლის ერთი მოსმა გაიტანს, „ხელეული“ ეწოდებოდა. ორი ხელეულისაგან ერთი ძნა იკვრის, რომელსაც „ულოთი“ შეკრავენ. ხუთ ასეთ ძნას „ხუთულა“ ეწოდებოდა. სანამ სოფელი მკას არ მორჩებოდა, მომკილი ჭირნახული იქვე ყანაში რჩებოდა და შემდეგ კი დაიწყებოდა ამ ხუთულების მარხილებით, ზურგით, ცხენებით, ურმით კალოზე გადაზიდვა. ერთ მარხილზე ეტევა ცხრა ხუთულა, რასაც „მარხილის უბე“ ეწოდება. ვისაც საკუთარი კალო არა აქვს, ის სხვის კალოზე ლენავს. კალოს სახლის ახლოს აკეთებენ. კალოზე ხუთულებს დახსნიან და გამლიან, შემდეგ ამაზე გადაბმულ ხარებს ან ცხენებს ატარებენ და მათი ფეხებით ჭირნახულიც ილენება. გალენილი ქერისაგან „ხოვი“ დგება, რომელსაც ფიწლებით ანიავენ. შემდეგ აქ ქერს „ხაროში“ (ბედელი) ან აკოში ჩაყრიან და შიგ ნახშირს ჩააყოლებენ, რომ მას ბარაქა მიეცესო. მოხვევები ყოველდღიურად იკვებებიან ქერით და ქერსვილით. არაყს ხდიან ქერისას.

უხუცესთა გადმოცემით, „...ხევში ძირითადად ქერი ითესებოდა; სოფ. არშაში, სამხედრო გზის ნაპირზე. ქერი ითესებოდა გაზაფხულზე, მარცვალს ჩაყრიდნენ წყალში, დაალობდნენ წინასწარ 2-3 დღით, მერე გააშრობდნენ, 2-3 დღე დააციდნენ და თესავდნენ მოხნულ ნიადაგებზე. იმკებოდა ნამგლით. მოკრეფილს შეკრავდნენ ძნად. რამდენიმე ცალკეულ ძნას კიდევ შეკრავდნენ ერთად, კარგად გამოშრობის შემდეგ მშრალ ადგილს შეარჩევდნენ საკალოდ; კალოზე დაარჭობდნენ ბოდს. საკალოე ადგილს მოლესავდნენ საქონლის ნაკელით, როცა კარგად მოლესავდნენ და ნაკელი განმებოდა, ბოდს გამოუბამდნენ ხარებს ან ცხენებს და კალოზე გაფენილი ძნის გარშემო ატარებდნენ. საქონლის ფეხით ასე ლენავდნენ. შემდეგ ამას ანიავენდნენ და ცხრილით (ცხავით) ცხრილავდნენ.



ქერს იყენებდნენ როგორც სალუდედ, ისე საფურაჟედ“ (ყაზბეგის რ-ნი, სოფ. სიონი; მთხრ. ზ. კვიციანი, 2014).

გიორგი ჩიტაიას ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, ხევსურეთში ძველად ქერისაგან „ლუდის დასამზადებლად აარჩევენ კარგ ქერს. გაარჩევენ ძალიან კარგად, რომ არაფერი აერიოს - ქვა, მიწა და სხვა. ეს ქერი ინახება მშრალად გოდორში ან კილობანში, რომ არ გათბეს და ცუდი გემო არ გამოიდოს. მერე, როცა დასჭირდებათ, და რამდენიც დასჭირდებათ, ამოიღებენ, აწყავენ საწყავით, (საწყავი - კასრი, რომელშიც ერთი ფუთი ქერი ჩადის). რამდენიც სჭირდება, ჩაყრიან ბალნისაგან დამზადებულ ტომრებში და ჩაღებენ ტომრებით წყალში, მდინარის პირზე, დააღებენ ზედ სიპს (თხელ ქვას) და დასტოვებენ ორ დღეს, მესამე დღეს ამოიღებენ წყლიდან, მიიტანენ სახლში, დაასუფთავენ ქერხობი ერთ ადგილს და გაშლიან იქ ნახევარი არშინის სიმაღლეზე და დააღებენ ზედ ჩალას. ჩალაზე დააყრიან სიმძიმეებს: ხეებს, ფიცრებს და სხვა რამეს, რომ „ჩალაზე დავიდეს და სიმძიმე მიეცეს“, თუ თბილად იქნება, მალე დაჯეჯილდება. დარჩება ის სამ დღეს ასე. მესამე დღეს ნახავენ, „თუ გამოსულია და ფესვებიც დაშვებული აქვს ქერს“, გაიტანენ და გაშლიან ფარდაგებზე თხლად მზეზე და გაახმობენ. ამას ქვიან **ფორი** ხევსურულად, ფშავლები ალაოს ეძახიან. შემდეგ წაიღებენ და დაფქვავენ წისქვილში, ქათიანად, მსხვილად. მოიტანენ და შეინახავენ ნესტიან ადგილას კასრში. როცა დასჭირდებათ „ასწყვენ“ (ასწყვენ), სამი წილი წყალი და ერთი ფქვილი, ე.ი. მეოთხედი, აურევენ ერთმანეთში სარევიტ (ხის ტარზე გაკეთებული თხელი რკინა), დაანთებენ ცეცხლს. ქვაბი ადუღდება, მოსჭრიან პატარა ჯოხს და ჩაუშვებენ ერთ პირში საზომად და ფსკერის სიმაღლეს ამ ჯოხზე დანიშნავენ. მანამდე ადუღებენ ამ ქვაბს, ვიდრე განსაზღვრული ოდენობა არ აორთქლდება. აორთქლებას პრაქტიკულად ასე სცნობენ: მაგ., ექვს საწყავ ფქვილს და ოცდაოთხ საწყავ წყალს სჭირდება ერთი ხელის დადება სიმაღლის აორთქლება, მალ-მალე აზომებენ ფსკერის სიმაღლეს და ადებენ ხელს. ამის მიხედვით სცნობენ, რამდენი აორთქლდა და დაიკლო მისმა სიმაღლემ. ერთი ხელის დადებაზე როცა აორთქლდება, მერე გასწურავენ თხის ბალნისაგან დამზადებულ ტომარაში (სურ. 26). აქ ყველა ხატთან, სადაც ლუდი იხარშება, გაკეთებულია დიდი ხისაგან საწნახელის მსგავსი გრძელი გეჯა. ამას ჰქვია „ლა ა თ ა“. როგორც ჩიტაია აღნიშნავს „ალ. ოჩიაური ასე მიხსნის: ლათბა დგას ისეთ ალაგას, სადაც იმის მალლა სახლის ხეებზე (კეზეზე) დაეკიდება ტომრები, ხეზე გადაიყვანენ ორად მოკეცილ თოკს და ნაპირში იქნება გამოსკვნილი. ტომარას გაყურთან პირებში ორ ჩხირს ერთიმეორის მოპირდაპირეს და იმ ჩხირებზე გადაიყვანენ ორად მოკეცილი საბლის ყუაებს და ტომრები სამი ან ოთხი დაეკიდება ასე ლათბას თავზე მწკრივად. აქვე აქვს სხვა ხელსაწყოებიც: კედები, რომლებიც ერთ პირზე წნელით არის ტომრის სიგანეზე გადაბმული; პირსაკრავები, ორი თითოად-ლიანი ჯოხი შუა წელით ერთიმეორეზე გადაბმული, წნელისაგანვე გაკეთებული რგოლი, რომელსაც „გლახას“ ეძახიან; ჩხუტი - პატარა კასრი, რომლის ერთი პირი მაღალი და წინ გადმოხრილი არის ტომარაში გადასასხმელად და პატარა ყური აქვს ხელით დასაჭერი, ჩამა ყურიანი ჩხუტის ნახევრის ზომა პატარა კასრი, რომელსაც სათავეში აქვს ყური ხელში დასაჭერი და ამით ქვაბიდან ამოიღებენ ტკბილს (მოხარშულ ფქვილს და წყალს ტკბილი ქვიან), ჩაასხამენ ჩხუტში და ჩხუტიდან დაკიდებულ ტომარაში გადაასხამენ, ტომარაში ფქვილი ილექება და წვენი გამოდის და გაწურული ტკბილი ჩადის ლათბაში. ამას სვამენ კიდეც, კარგი ტკბილი დასალევი. ტომრები რომ აივსება ადროვებენ, რომ გაიწუროს და დანაკლულდეს (ტომარა რამდენიც დასჭირდება, ეს წინასწარ იციან ფქვილის მიხედვით), დანაკლულდება და მოუჭერენ პირზე პირსაკრავებით. მალ-მალე ჩამოუნაცვლებენ პირსაკრავებს და როცა დაბლა დაიწვეს, კედებით მოუჭირებენ. კედებს მოახვევენ პირსმოკრულ ტომარას შუა წელზე, კედებს პირები გრძელი აქვს და გაბმული ერთ პირზე მოკლედ არის, ერთი კაცი კედებს მოსწვეს ტომარაზე შემოჭირებულს ერთიმეორისავე და მეორე კაცი გლახას ჩამოაცვამს და გლახა დაიჭერს მოჭერილ კედებს. ამას რამდენიმეჯერ გაიმეორებენ და გაიწურება ტომრები, ტომრებს რომ გასწურავენ და მოხარშული ფქვილი დარჩება, ამას ქვიან ხოტი. ხოტს ხმარობენ ძაღლების საჭმელად ან მეწველი ძროხისათვის, ტომრებს წაიღებენ შინ და გააშრობენ.

იმ ვარაუდით თუ რამდენი უნდა დადგეს ლუდი, გადაიღებენ ისევ ქვაბში, ეს არის ასაორთქლები, ს ი ს წ ვ ე ნ ი. უნდა აორთქლდეს ერთი გაშლილი ხელის სიმაღლეზე. მერე ჩაასხამენ ტკბილს, დააყრიან სვესაც (სვე ერთგვარი მცენარეა, აქვს ყვავილი) აწყვით იმდენს, რამდენიც იყო ფქვილი. სვე ხევსურეთში არ არის. სვეს მოსატანად ერთად მოიყრიან თავს და შემოდგომაზე, როცა სვე

შემოსულია, მოკრეფავენ, ჩასჭრიან ტარიანად, ე.ი. ღეროიანად, ხანჯლით დაკაფავენ, დააგროვებენ ერთგან, დახურავენ, რომ გახურდეს, მესამე დღეს გაშლიან და გაახმოებენ მზეზე, რამდენიც მეტი გახურებულია და შემოსულია სვე, ან კიდევ მეტი ყვავილიანია, იმდენი ძალიანია. მერე ჩაყრიან „მეშოკებში“, აკიდებენ ცხენებს და მოაქვთ სახლში. აქ მას მშრალად ინახავენ.

სვესა და ტკბილს ერთიმეორეში გაურევენ, იმდენს, რომ დაიკლოს. შემდეგ გადმოიტანენ ქვაბებში და მიაქვთ იმ ოჯახში, ვინც დაამზადა. იქ ჩაასხამენ ღიდ ქვაბებში და გაცივებამდის აცდიან. ამ დროს აკეთებენ საფუარს შემდეგნაირად: ჩაასხამენ თბილ სისწვენს ხის კასრში და ჩააგდებენ შიგ ჩალაზე გაკრულ ქ ი ქ ს. (როცა იფუვლებს, კოდს გახსნიან. ლუდი თავზე მოიდგამს ორი ან სამი ვერშოკის სიმადლეზე სქელ ქაფს, მას ამოიღებენ, გააკრავენ ჩალაზე და ინახავენ შემდეგი ლუდის ასაფუებლად). ჭიჭს რომ ჩააგდებენ კასრში, კასრს თბილ ადგილას დასდგამენ და აფარებენ პირზე. სისწვენი ისე აფუვდება, რომ ქაფი სულ მაღლა წამოვა. ქაფის მოხდის შემდეგ იხმარება დასალევად. ამრიგად სახმარი იარაღია სალულე ქვაბი, ჩხუტი, რომლითაც აირწყვება ქერი და ფქვილი. **სარევი** - გათლილი ჯოხი, **ჩამა**, რომლითაც ქვაბიდან ამოიღებენ ნადუღს და ტომრებში დაკიდებენ. მ ო ს ა ქ ი კ ე ბ ი და გ ი რ კ ლ ე ბ ი, თავზე მოუჭერენ ტომარას და ლ ა თ ბ ა შ ი ჩაიწურება. ეს იქნება ტკბილი. რაც ტომარაში დარჩება, ეწოდება **ხ ო ტ ი** - აჭმევენ ძაღლებს.

ეს იყო ლუდის ხარშვის პირველი საფეხური. მეორე საფეხურზე: ტკბილს ჩაასხამენ ქვაბში, დააყრიან სვეს, ერთი დღის დუდილის შემდეგ იქნება სვისწვენი. ჩაასხამენ კოდში და ჩაურევენ საფუარს. იფუვლებს, კოდს დაახურავენ ხალიჩას ან თბილად რაიმეს და დააცლიან ერთ კვირას. მოიყვანენ მეკოდეს, მცოდნე კაცს, ლუდი მოიდგამს ჭიჭს - ქაფს. მეკოდე ჭიჭს მოხდის და ლუდს კონჩხით ამოიღებს. შემდეგ მოიყვანენ ხუცესს და დააკურთხინებენ.

ლუდს სვამენ თასებით: ფ ა ნ ც კ ა ლ ა , ო თ ხ ყ უ რ ი ა ნ ი , ს უ რ ე ბ ი , ს ა ყ ე ე ნ ო - ფ ე ხ ე ბ ი - ა ნ ი თასი ხანმატში - ბ ა ტ ო ნ - ყ ე ე ნ ი“.

თუშეთში ქერისაგან ძირითადად ლუდს ხდიდნენ.

სოფ. გუდანთა. „ქერს ჩაყრიან წყალში, ორ დღეს იქნება, მესამე დღეს ამოიღებენ და დაყრიან სადმე, ზევიდან დაჰხურავენ, რომ ჩახურდეს. ორ დღეს ასე იქნება, მემრე მზეზე გაშლიან გასაშრობად. მემრე წისქვილში დაჰფორავენ. ე.ი. ფერფლს გააცლიან, ფ ო რ ს ჩაჰყრიან ქვაბში. ჯერ წყალს ჩაასხამენ სამ წილს, მეოთხე წილი ფორი დაეყრება. ცეცხლს მისცემენ. რომ აღუღდება კარგად, მერე ცეცხლს გამოუკეთებენ. დარკო წვენი ზევით წამოვა. დარკოს გადაიღებენ კოდში. **ვ ო ტ ი** ძირს დარჩება. გადაიღებენ ტომარაში და ს ა ყ ე ლ ა თ ი (წნელებიანი) და ს ა მ ა ქ ი რ ე ბ ი თ (მოსაჭერი) ჯოტს გასწურავენ. დარჩენილ ჯოტს საქონელს აჭმევენ. თუ გაუჭირდათ და შიმშილობაა, შეიძლება ადამიანმაც ჭამოს. დარკოს ჩაასხამენ ისევ ქვაბში, ჩაჰყრიან სვეს, შეუკეთებენ ცეცხლს, იღუღებს. უნდა დაიშროს ერთ მტკაველზე ხარშვაში. როცა გაცივდება, გადაიღებენ კოდში, მემრე მისცემენ დედას - ზევიდან მოხდილი ქაფივით თხლეს, რომ გაფუვდეს. ასე რჩება ერთ კვირას. უნდა იღუღოს მაჭარივით. მემრე დაღვერდება (დაწვერდება), თხლეს მოჰხდიან და დალევენ.

სოფ. ფარსმა. „ქერს კოდში ჩაჰყრიან და ზედ წყალს ჩაასხამენ და სამ დღეს დასტოვებენ. მემრე ამოიღებენ. წყალი გავა და ეგრე დაჰყრიან სამ დღეს და ზედ დააფარებენ ტოლიკას (ფარდაგს), ფლასს. ჩაჰურდება, დაჯეჯილდება ასე ორ-სამ დღეს. მემრე შეაქუჩებენ ერთ ალაგას. დარჩება ასე ორ-სამ დღეს, მემრე გაიტანენ გასაშრობად, რო გაჭმება, და რ ი ჯ ნ ა ვ ე ნ - ფერფლს გაანიავენ, მემრე წისქვილში დაიფქვის, დაიროშება. ამ დროშიღს ეწოდება ფ ო რ ი , ა ლ ა ო ა. 15 ლიტრა ფორი უნდა, დანარჩენი წყალი, ქვაბის ავსებამდე - 30 ჩაფამდე. შეუკეთებენ, ააღუღებენ. უნდა ჩაიხარშოს ციდამდე. პირველად ამოაშრობენ ხოლმე და მემრე ასხამენ. მემრე გამოუკეთებენ, ჯოტი ალაო დაბლა წავა, დაჯდება, წვენი მაღლა წამოვა, წვენს ამოიღებენ კედში. ჯოტს ხაკებში ჩაჰყრიან და სწურავენ წვენს, წვენს ჰქვიან დარკო, დარკოს ისევ ქვაბში მოაქცევენ, შიგ სვეს ჩაჰყრიან 4 ლიტრას. მოიხარშება ერთ მტკაველზე. მემრე გამოუკეთებენ და დილამდე დააგდებენ, გააცივებენ. ამას ზისწვენი ჰქვიან. დილაზე არყის ზარფუში გაიწურება. ზისწვენს წაიღებენ საფუარში, ჩაასხამენ ქვაბებში, ხონებში, ურევენ დილიდან მზის ჩასვლამდე, რომ შიგ ორთქლი არ დარჩეს, თორემ დამჟავდება. ასე გააცივებენ, გაცივებულს მოაქცევენ კოდში. შიგ ჩაუშვებენ ა ს ა ყ უ ო ს. ასაყუო წარმოადგენს თხლისა და ზისწვენის ნარევს ერთ ჯოლჩაიფას (3-4 ხელადა). დაიხურება გრილად (თბილად დამჟავდება). მესამე დღეზე

ადუღდება. მესამე დღეს დაბლა დაიწევს, ასე იქნება ხუთ-ექვს დღეს. მაშინ ზევიდან თხლეს მოიგდება. დალევის წინა დღეს მოხდის თხლეს. მემრე დაილევს (კოდში ერთ კვირას არის), ძირშიც ლექს (ალაოს) დაიგდება (ჩიტაია, 2001).

მთათუშეთში ყველზე მეტი რაოდენობით ქერი ითესებოდა. ქერის ნათესებს დაკავებული ჰქონდა სახნავ-სათესი ფართობის 80%. ქერის ნათესებისათვის ასე დიდი ფართობის დათმობა მხოლოდ იმით არ იყო გამოწვეული, რომ ქერი მთის პირობებს იტანდა და კარგ მოსავალს იძლეოდა. ქერისაგან, ამავე დროს, მზადდებოდა როგორც სახლში, ისე ცხვარში მეცხვარეთა საქმელი ხალი. ნაწილობრივ ქერშველსაც იშველებდნენ ხალის მოსამზადებლად. ქერი თუშეთში ორგვარი ითესებოდა: ბრტყელი და მრავალკუთხა; უფრო მეტად მრავალკუთხას თესდნენ, რადგან მას, ბრტყელ ქერთან შედარებით, მეტი გამოსავლიანობა ახასიათებდა. თესავდნენ გაზაფხულზე, მაისში, თესვის ამ სეზონს განუსაზღვრია მისი სახელი, მას გაზაფხულის ქერს უწოდებდნენ. დონიერ მიწაში ქერმა გაბარტყვა იცოდა, უღონო მიწაში ბარტყი ნაკლები გამოჰქონდა. ქერი მწიფდებოდა აგვისტოს ბოლოსათვის. მოსავალს იღებდნენ ნამგლით. ნამგლით მოჭრილი ქერის ღეროები ძნებად იკონებოდა. ძნის შესაკონად ქერისავე ღეროები იყო გამოყენებული. ქერს პირუტყვის ფეხით ლეწავდნენ. ქერის გამოსავალი, იფქლთან შედარებით, მაღალი იყო. ქერის გალენჯის შემდეგ დიდ დროს არ დაახარჯავდნენ და მაშინვე იწყებდნენ ქერის იმ ნაწილის დახალვას, რაც მწყემსებისათვის უნდა გადაედოთ. დახალვას მით უფრო აჩქარებდნენ, რომ ამ დროს მწყემსებიც საზაფხულო საძოვრებიდან საზამთრო საძოვრებისაკენ მიდიოდნენ. ამიტომ მათ თავისი საგზალი უნდა წამოედოთ მთიდან ცხვრის წამოყვანასთან ერთდროულად; აღსანიშნავია, რომ მთათუშეთის მიდამოებში პურულს სულ სხვა გემო ჰქონდა. ქერზე მიუთითებდნენ, რომ „ის მოტკბო გემოსი იყო და ქერის პურიც გემრიელი ცხვებოდა“; მიუხედავად, იმისა, რომ ქერის მოსავალი კახეთის ბარში უფრო უხვი იყო და მთიდან ქერის წამოღება სატრანსპორტო სიძნელეებთან იყო დაკავშირებული, თუშებს ხალი მთიდან ჩამოჰქონდათ, სწორედ აღნიშნული ფაქტის გამო; მთხრობელთა გადმოცემით, ხალი მწყემსს მეტი სჭირდებოდა, ვიდრე სახლში მყოფთ, რადგან მეცხვარეს ერთი თვის მანძილზე თავისი ერთი ძაღლით 1 კოდი ხალი სჭირდებოდა. ქერის „დასატყრობი მოწყობილობა - „წალო“ - სოფელში ერთი იყო. ის სასოფლო კუთვნილებას შეადგენდა. წალო აგებულებით ფურნეს წააგავს, რომელსაც მარცვლის სატყრობი ისე აქვს მოწყობილი, რომ ქერის მარცვლები თანაზომიერად გაფიცხდეს და ქერქი შემოასკდეს. წალოზე დაყრილ მარცვალს ხელით ურევენ, რომ თანაბრად გაფიცხდეს. როცა მარცვალს ფერი შეეცვლება და ქერქი დაუსკდება, ამის შემდეგ გამოაქვთ ჭურჭელში. მარცვალს ხელში მოაფშვნებთ და ქერქს შემოაცლიან. ქარზე გაანიავენ და შემდეგ იქვე მოწყობილ ხელსაფქვავზე ან წისქვილზე გამოღერდავენ. მიღებულ პროდუქტს ხალს, ანუ „ყვას“ უწოდებენ.

თუშური ქერის ყვა სურნელოვანი გამოდის. ყვას ხაჭოსთან, ყველთან, ერბოსთან, შრატთან, დოსთან ერთად ჭამდნენ; ჭამდნენ, აგრეთვე, ქუმელთან და წყალთან ერთად. ქერს დონიერ მიწას ურჩევდნენ. ძირითადად ბოსლისპირების მიწებში ითესებოდა, სადაც ბოსლის სიხლოვის გამო ნაკელს დიდი რაოდენობით აყრიდნენ. ნაპურალ მიწაზე ქერს არ დათესავდნენ; ხოლო ნაქერალ მიწაზე კი პურს თესავდნენ. ქერის გარკვეული რაოდენობა სათესლედ უნდა გადაენახათ, ნაწილს კი საოჯახო მოხმარებისათვის ტოვებდნენ. ქერს სვილთან ერთად არეულს ფქვავდნენ, აცხობდნენ. თუშეთში მარცვლეულის საწყაო ერთეულად ხმარებაში იყო კაბიწი, რომელიც შემდეგში ლიტრს შეუცვლია; კაბიწში 10 გირვანქა ქერი ჩადიოდა, 12 გირვანქა ხორბალი; თუშური კოდი იტევდა სამ ფუტს, ანუ წყვით 12 კაბიწ ქერს (ჯალაბაძე, 1967, 1971, 1986).

თუშების სასმელი, ლუდის გარდა, ნიხია. ნიხი შვრიის წვენიდან მზადდებოდა. შვრია იხარშებოდა, შემდეგ მას ერთ მუჭა ფორს დააყრიან. ფორი მას ორ დღეში ამჟავებს და ასე დამზადებული ნიხი შუმხუნა სასმელია. როგორც მაკალათია აღნიშნავს, თუშები ქერისაგან არაყსაც ხდიან. საარაყე ქერს მსხვილად, „გვრიშად“, დაფქვავენ, ქვაბში ჩაყრიან და ერთს წამოაღუღებენ და ფორს დააყრიან. რამდენიმე დღის განმავლობაში ის მჟავდება და მერე ისევ ქვაბში ასხამენ, ზედაც ზარფუმს დაადგამენ. ქვაბს ძლიერ ცეცხლს შეუნთებენ და, რომ არ დაინრაკოს, ზოგჯერ გრძელი ჯოხით მოურევენ. ზარფუმის მილი მოთავსებულია საცივარ გეჯაში და ამ მილიდან არაყი ჭურჭელში იწურება. თავი, „წინა“ არაყი, მაგარი და სასიამოვნო დასალევია. „შამანი“, ანუ ნაბოლარა არაყი მწლავკ

და უგემურია, არაყის გამონახად ჯოტს (ჩენჩოს) აშრობენ და ზამთარში საქონელს აჭმევენ (მაკალათია, 1933, 1983).

თუშური გადმოცემით (ბარდაველიძე, 1985), სოფ. ფარსმას დაბლა, დასავლეთით ნასოფლარი ბასოა, აქ ილიძეებს უცხოვრიათ. მათ შესახებ ასეთი გადმოცემა არსებობს: „სადაც დღეს ნასოფლარი ბასოა, იქ წინათ ტყე ყოფილა; ერთ ხევსურს ძმობილი ჰყვანია ფარსმამი. მასთან მომდინარს ბასოში ერთი ვაცი მოუკლავს, რომელიც მსუქანი ყოფილა. ეს ადგილი სასოფლედ ძალიან მოსწონებია; როცა უკან წასულა, მამისთვის უთქვია, რომ მე ერთი სასოფლე ადგილი მომეწონა და იქ უნდა დავსახლდეო. მამას ერთი მუჭა ქერი მიუცია და უთქვია - წადი, დათესე და ვნახოთ, როგორი მოსავალი მოვაო. შემოდგომას იმდენი მოსავალი მოსულა, რომ იმ ვაცის ვიტანში (გუდამი) არ ჩატეულა. ამის შემდეგ მამას ნება დაურთავს ბასოში დასახლებისა. ეს ხევსური გვარად ფიცხელაური ყოფილა, ხოლო მისი შთამომავლობა ილიძეებად იწერება“.

გასული საუკუნის 80-იანი წლების ექსპედიციური გამოკვლევებით, თუშეთში პურული მარცვლოვნებიდან გავრცელებული იყო ქერი, რომელიც პირველ ადგილზეა. ქერის ორი სახეობაა აღწერილი: *H. distichum*, *H. vulgare* (ომალაში, შენაქოში, ქუმელაურთაში).

თუშეთში „შიშველმარცვლიანი ქერი „ქერშველის“ სახელწოდებით არის ცნობილი. სოფ. ქეროში აღმოჩნდა შიშველმარცვლიანი ორრიგა ქერი (ბერიშვილი და სხვ., 1989).

„ჯალი კეთდება „ბიჭონის“ ფქვილისაგან. „ბიჭონი არის „დატყრობილი“, ე.ი. დახლილი სულადი. ნამდვილი ჯალი ქერის ბიჭვისა არის, თუმცა ხმარობენ იფქლისასაც; სვილას და სიმინდს ქერში ურევენ. სიმინდშერეული ჯალი ქერის ჯალზე უფრო კარგი გამოდის (ბოჭორიძე, 1993).

„მთხრობელთა გადმოცემით, „ქერი ითესებოდა გუდამაყარში. „...ქერს ვთესავდით გაზაფხულზე, მაღალ გორაკზე, ხორბალს კი ვთესავდით დაბლა, არაგვის პირებზე. ქერს ვმკიდით ნამგლით. ორ მუჭაში რაც დაეტეოდა, ერთად შევკონავდით; ამ კონებს ერთად ვაგებდით. ორ ძნას ვეძახდით „დედაძნას“. კონების შესაკონად ვიყენებდით „სვილის“ (შვრიის) ჩალას, რომელიც მეტი „გამძლე“ იყო. თუმცა შვრიის პურსაც ვაცხობდით ცალკე. ზოგჯერ გამოდიოდა „ლეგნა“, შავი პური. არაყში და ლუღში უფრო ამას ხმარობდნენ. დედა ძნას მივაყუდებდით დანარჩენ კონებსა, რომ გამშრალიყო. ასე ვაკეთებდით რამდენიმეს. ახალმომკილ ძნას ვეძახდით „წერას“. წერა ცოტა შემრებოდა, მერმე ვაწყობდით სამკუთხედად. ისიც რომ გამრებოდა, მერმე კიდევ გადავაწყობდით და ვაკეთებდით „ხუცულად“ (უკვე ბევრი, ერთად შეკონილი). ეს „ხუცულა“ მთაში იყო, უნდა მიგვეტანა სოფელში. ვაკეთებდით არყის ხის ტოტისაგან „ჯარჯს“ ანუ „სათარს“. ამ სათარზე დავაწყობდით კონებს და ჩამოვიტანდით სოფელში. სოფელში გვქონდა „ბანიანი“ სახლები; ძირს გვქონდა გომური (საქონლის სადგომი), ამის ზემოთ იყო საცხოვრებელი სახლი, იმის ზემოთ იყო კალო, სადაც ხდებოდა ამ ძნების გაღებვა, ამ ბანიან სახლებს ჰქონდა დიდი ბოძები, რომელიც სახლიდან აღიოდა კალოში. ამ ბოძებს უჭირა კალოს ქერი. ძნის კონებს დავჭრიდით და ჩავყრიდით ბოძების გარშემო. 4-5 ხარს ერთად ჯაჭვებით გადავაბამდით, შევაყენებდით ამ ძნაზე და ამ ბოძებს წრიულად ვუვლიდით. ხარების ფეხებით ვლეწავდით ძნას. როცა გაილეწებოდა, ხარებს გადავაყენებდით. ჩალეწილ ძნას ავიღებდით „ფიწლით“ (ფიწალი იყო სამტოტიანი ან ორტოტიანი ხისაგან გამზადებული), ჩალას მოვაცილებდით, რაც დარჩებოდა, ვეძახდით „ხოს“. როცა ქარიანი ამინდი იყო, მაშინ ვანიავედით და ვაცლიდით ბზეს. მარცვალს „ცხრილით“ გავცხრილავდით. ბზეს ვიყენებდით საქონლის საკვებად. მარცვალს ხორბლის (წმინდას) ფქვილსაც ვურევდით ხშირად, რადგან პური ცოტა ითესებოდა. ჭალებზე გვქონდა საკუთარი წყლის წისქვილები. სადაც ვფქვავდით. ქერისაგან ვაკეთებდით არაყსაც და ლუღს“ (დუშეთის რ-ნი სოფ. მაქართა, მთხრ. ნ. წიკლაური, 2013).

სოფ. შატილში (დუშეთის რ-ნი) „...ლუღისათვის ერთი-ორი თვით ადრე რამდენიმე ტომარა ქერს ჩადებდნენ წყალში. ხშირად ერთ-ორ ტომარა ჭვავს (სვილსაც) დაამატებდნენ. ერთ კვირაში დამბალ საფორე (საალაოე) მარცვლეულს წყლიდან ამოიღებდნენ, ცხელ წყალს დაასხამდნენ და თბილად შეფუთავდნენ (ფლას-ფარდაგებს დააფარებდნენ). ერთ კვირაში მარცვლეული დივს გამოუშვებდა, დაფორდებოდა. ამ დროს ტკებუა ფორი და შემდეგ ეს სიტკბო სპირტად გადაიქცევა. სწორედ ეს სიტკბოა საჭირო ლუღის „საღულებლად“ და არყის „გამოსაწურავად“. კარგად „დაკიაპებულ“ (დაღიებულ) მარცვალს გაშლიდნენ, გაჰფენდნენ, გაახმობდნენ მზეზე და მსხვილად დაფქვავდნენ. მსხვილად დაფქვილს უკეთეს სალუდე მასალად მიიჩნევდნენ. მისგან უფრო „ხშირი“

(სქელი) ლუდი დგებოდა. დაფქვილ „საფორეს“ გრილად ინახავდნენ და ქორწილამდე ერთი კვირით ადრე ხარშავდნენ. ლუდს ხარშავდა თითქმის მთელი სოფელი, უპირველესად კი ბიძაშვილები და ახლობლები ეხმარებოდნენ ერთმანეთს“ (ჭინჭარაული, 2008).

მთხრობელთა გადმოცემით: „...ქერი და ჭვავი ერთად იხარშებოდა, ეწოდებოდა „ქერსვილი“, ერთად ვფქვავდით მარცვალს; ნაცხობს ძირითადად კუჭის დაავადების დროს ვიყენებდით“ (დუშეთის რ-ნი სოფ. ბაზალეთი, მთხრ. ნ. ბურდული, 2008 წ.).

„ქერი იყო ორნაირი; საშემოდგომო და საგაზაფხულო. საშემოდგომო ითესებოდა როგორც საშემოდგომო ხორბალი; საგაზაფხულო ითესებოდა გაზაფხულზე. ქერს იყენებდნენ ადამიანის, საქონლის საკვებად და ლუდის გამოსახდელად; ქერს ჩაალებდნენ ქვაბში, როცა ფესვებს გამოუშვებდა, მერე ამოიღებდნენ, გაფენდნენ საფენზე, გაახმობდნენ, მერე წისქვილში დაფქვავდნენ; როგორც ცომი, ისე იზელებოდა; ვაცნობდით პურებად“ (ახალგორი, სოფ. იკოთი. მთხრ. შ.ფსუტური, 2019).

„ქერი უფრო საგაზაფხულო იყო. თესავდნენ გაზაფხულზე. მოიწევდნენ შემოდგომაზე; მოწეულს გადაიტანდნენ კალოზე და ხარებბებმული კვირით ლეწავდნენ. გალენილს გაანიავებდნენ ხის ნიჩბებით, მერე სუფთა ქერს იყენებდნენ ლუდის გამოსახდელად. არაყსაც ხდიდნენ. ლუდს ხდიდნენ ღვთისმშობლობას, ლომისობას, ფერიცვალობას. ქერს ჩაალებდნენ, გაღვივებოდა, გააშრობდნენ; მერე დაფქვავდნენ და ჩაყრიდნენ ქვაბში; დაასხამდნენ წყალს და ბოლოს დაუმატებდნენ სვიას“ (ახალგორი სოფ. იკოთი, მთხრ. ლ. გიგაური 2019).

ქსნის ხეობაში მიწათმოქმედების კულტურა ყოველთვის საკმაოდ მაღალ დონეზე მდგარა. გასული საუკუნის 80-იან წლების ექსპედიციური გამოკვლევებით, მარცვლოვანი კულტურებიდან თავისი მნიშვნელობით ქსნის ხეობაში მეორე ადგილზე იყო ქერის კულტურა; მისი საწყისი და საბოლოო საზღვრები ზღვის დონიდან 800-1600 მ სიმაღლის ფარგლებში ცვალებადობს. გაბატონებული მდგომარეობა ეკავა ორრიგა ქერს - ახალთესლს. შედარებით მცირე ფართობი დათმობილი ჰქონდა ოთხრიგას - ძველთესლს (ჭიჭილაშვილი და სხვ., 1987).

XX საუკუნის 60-იან წლებამდე (მიდელაანში, ქენქაანაში და ხოზოეთში - ქსნის ხეობა;) 110 ჰექტარი მიწა იხვნებოდა და მოჰყავდათ 4-5 ცენტნერამდე ქერი, ჭვავი, ხორბალი.

ლუდს ლომისობის დღესასწაულის წინა დღეებში ადუღებენ; ხშირად მოსახლეობა ხატს მამულსაც სწირავდა. „ქსნის ხეობის მთის ზოლის თითქმის ყველა სოფელში არსებობდა ხატიმიწებად და ხატიმთებად სახელდებული სახნავი და სათიბი ნაკვეთები“ (ახლოური, 2006).

ადმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში, ხვნის დაწყებისას, როცა მონდავის სრული შემადგენლობა გამართული გუთნეულით სახნავში გავიდოდა (მარტის ან აპრილის თვეებში), ხარებს რქებზე სანთლებს აუნთებდნენ, დაილოცებოდნენ არყით (იშვიათად ღვინით) და შეუდგებოდნენ მიწის დამუშავებას. ტრადიციულად, ხვნას იწყებდნენ მთის მამულებიდან, რათა პურეულს დამწიფება მოესწრო და შემდეგ ინაცვლებდნენ სოფელთან ახლო მდებარე სახნავებში. გარკვეული წესი არსებობდა ქერის, სვილის და დიკისათვის განკუთვნილი ნაკვეთების დამუშავებაშიც მთიულეთში, გუდამაყარში, ხანდოსა და ჭართალში; „მომკალი“ „მკის მუშის“ წევრთა ერთ-ერთ კატეგორიას აღნიშნავდა, კერძოდ კი იმათ, რომლებიც უშუალოდ ჭრიდნენ თავთავს. მათ შორის გამორჩეულს მეწინავეს „მესაური“ ერქვა, იგი პირველი სჭრიდა სვეს და ამით ერთგვარ გეზს აძლევდა პარტნიორებს, რათა ეს უკანასკნელნი გეგმაზომიერად მიჰყოლოდნენ სამუშაოს. მთელი წლის განმავლობაში უქმედ ითვლებოდა კვირა და შაბათი (მზის ჩასვლის შემდეგ). კვირა დღეს მუშაობა საერთოდ არ შეიძლებოდა. ადგილობრივთა რწმენით, შაბათის „განათვლა“ შესაძლებელი იყო. მასში იგულისხმებოდა საკლავის დაკვლა და სანთლების ანთება, რის შედეგადაც შაბათს „მუშის შეყრა“ აღარ იკრძალებოდა. ამავე დროს, მთიულეთში, გუდამაყარში, ხანდოსა და ჭართალში ცნობილი იყო ე.წ. „დაკვეთილი“ ანდა „დაყენებული“ უქმე დღეები. ასეთ დღეებად ძირითადად პარასკევს ასახელებდნენ, უფრო იშვიათად – ორშაბათს და ხუთშაბათს. „მუშათ შეყრა“, კერძოდ, მკაში, სწორედ ასეთ დღეს იყო უპრიანი. რადგან მეზობლებსა და ნათესავებს ყველაზე მეტად ამ დღეს ეცალათ. მკა მთიულეთში „ნამგალწკერით“ მთავრდებოდა. სამუშაოს მორჩებოდნენ თუ არა, ნამგლებს შეკრავდნენ და პურეულის გოდორში ჩადებდნენ. შემდეგ დიასახლისი ამ გოდორთან მივიდოდა, ფქვილს ამოიღებდა, თითს ნამგალზე დაიჭრიდა და ფქვილისაგან ხინკალს გააკეთებდა. ბოლო თავთავის მოჭრისას, რაც მასპინძელი ოჯახის

უფროსის კომპეტენციაში შედიოდა, ნამგალზე სპეციალურად ასხმული ლითონის რგოლები ხმას გამოსცემდნენ. ეს ცერემონიალი მკის დასასრულის მაუწყებელი იყო. მოსავლის აღების შემდეგ იწყებოდა მარცვლულის გაღწევა. არსებობდა ორი ტიპის კალო: ველისა და დახურული. ეს უკანასკნელი ჩვეულებრივ საკარმიდამო ტერიტორიაზე ანდა საცხოვრებელ ბანზე ეწყობოდა. კალოზე მიტანილ, შეკონილ ძნას გაჭრიდნენ, მერე გადაჩალავდნენ, რისთვისაც ხის ფიწალს იყენებდნენ. ოჯახის ერთ-ერთი წევრი სპეციალური სამუშაო იარაღით, ორკბილათი ხარების მიერ გადავლილ თავთავებს დამატებით დააყრევინებდა მარცვალს (გრძელიძე, 1989).

მთხრობელთა გადმოცემით, დუშეთის რ-ნის სოფ არაგვისპირში გაზაფხულზე ითესებოდა ქერი; ფქვავდნენ და აცხობდნენ ქერის პურსაც; არსებობს გამოთქმა: „მჭადი ჭამამდენაო, ქერი მთაწმინდამდეო, ხორბალი მთის გადავლამდეო“ (მთხრ. ე. შაიშველაშვილი, 2019).

ერწო-თიანეთში გაზაფხულზე ითესებოდა ქერი - საგაზაფხულო; ზაფხულში ანეულზე თესავდნენ საშემოდგომო ქერს. დათესვას ვერ ასწრებდნენ, ანეულს მზრალად ტოვებდნენ. უფრო ხშირად ანეულად „დაგდებულ მიწას“ შემოდგომით გადახნავდნენ - აოშავდნენ. ყანის მომკის შემდეგ ნაწვერალის, ანუ ნაყანობის მოხვნა ანეულის დროსაც იცოდნენ და შემოდგომაზეც. თუ ნაწვერალს ანეულზე მოხნავდნენ, მას შემოდგომით აოშავდნენ. საანეულად დიდი გუთანი გამოიყენებოდა, რადგან მძიმე მიწას აჩაჩა ვერ ხნავდა. პირველად ჭალები უნდა მოეხნათ, ზეგანს მოგვიანებით ხნავდნენ და თესავდნენ (რუხაძე, 1981).

ყორნისის ხეობაში (ზნაურის რ-ნი) ძველად ანეულად ან მზრალად ხვნის იარაღად დიდი გუთანი იყო გამოყენებული. მზრალად ან ანეულად მოხნულს კავით აოშავდნენ, დათესავდნენ და შემდეგ დაფარცხავდნენ და მთავრდებოდა თესვა. ქერს გაზაფხულზე თესდნენ და კალოზე კევრით ლეწავდნენ. კევრი, როგორც სხვაგან, ისე ყორნისის ხეობაშიც, უმეტესად ფიჭვის ხისაგან კეთდებოდა. მარცვლულს ძველად შიგნიდან ახალი პატივით გალესილ გოდორში ინახავდნენ, შემდეგ პერიოდში კი ბეღელში; გარდა ამისა, პურულს რევოლუციამდე ავნიველი გლეხები, ისევე როგორც მთელ ყორნისის ხეობაში, ხაროშიც ინახავდნენ (გოგალაძე, 1968).

ქართლი მემინდვრეობის დიდი ქვაკუთხედაა, სადაც სამეურნეო ტრადიციებმა დაწყებული უძველესი ხანიდან დღემდე ხანგრძლივი ისტორიის გზა გაიარა.

საველე-ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, ქვემო ქართლში მარცვლული კულტურებიდან ქერიც ითესებოდა - „არფა“. რუსები თესდნენ ქერს, ხორბალს. ცნობილი იყო საგაზაფხულო თესვა (საახალთესლე, ქერობა), საშემოდგომო (ნაოში, მძრალი) და ზაფხულის ხვნა (ანეული). განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭებოდა ანეულს. ურწყავში თითქმის სულ ანეულად ხნავდნენ, რადგან აქ დათესილი ყანა უკეთესად იტანდა გვალვას. ზაფხულში იხვნებოდა ერთი წლით ნასვენი მიწა. სახვნელ იარაღს წარმოადგენდა ქართული გუთანი, რომელიც ამ კუთხის ქართულ მოსახლეობაში ცნობილი იყო ხის გუთნის, დიდი გუთნის, შავი გუთნის, პაპას გუთნის სახელწოდებით. მასში ანეულის ხვნის დროს 8-10 უღელ გამწევ საქონელს - ძირითადად ხარებს აბამდნენ. თუ იყო საშუალება, ერთ ან ორ უღელ კამეჩსაც აბამდნენ. დიდი გუთნით დამუშავებულ მიწას შემოდგომამდე ტოვებდნენ. მიწა უნდა „დამწვარიყო და მერე თესვის წინ „მსუბუქად“ გადახნულიყო; ამისათვის იყენებდნენ ჩუთს ან ფოჩხს და, შესაბამისად, ამ პროცესს აფოჩხვა (სს. დიდი გომარეთი, ჯავახი) და აჩუთვა (სს. ჩხიკვათა, მარაბდა, მაშავერა, რატევანი და სხვ.) ეწოდებოდა. ამას მოჰყვებოდა თესვა და ფარცხვა; ოსურ მოსახლეობას ხვნა-თესვის იგივე სისტემა და მასთან დაკავშირებული ტერმინოლოგიაც ქართული ჰქონდა. ხვნის დროს მიმართავდნენ შრომით გაერთიანებას დიდი გუთნის გარშემო, რომელიც ქვემო ქართლში, ისევე როგორც სხვა კუთხეებში, ცნობილი იყო „მოდგამის“ სახელწოდებით. მოდგამის დაპურება იმ ოჯახს ევალებოდა, რომლის მიწაც იხვნებოდა. ხვნის დროს ჭამა ანუ ჯერი ორჯერ იყო მიღებული, სადილი - სამხარი. იმათთვის, ვინც დამე მინდორში რჩებოდა, თითო პური იყო განკუთვნილი. თეთრიწყაროში ჩაწერილი მასალების მიხედვით, რუსებს სახნავ-სათესი მინდორი შორს ჰქონდათ; ამიტომ მთელი კვირის განმავლობაში მხვნელები იქ რჩებოდნენ; შაბათობით მიდიოდნენ სახლში; კვირას საღამოს ისევ ბრუნდებოდნენ, თან მიჰქონდათ მთელი კვირის სამყოფი სურსათ-სანოვანე; ხვნის დროს ქალი მხოლოდ ჯვრის წადებაში იღებდა მონაწილეობას. მოდგამში მეხრედ იგი არ გადიოდა. მხვნელის შრომას სიმღერა ახალისებდა და აადვილებდა. გუთანზე ოროველას მღეროდნენ. ოროველებს ქართულად მღეროდნენ ოსებიც და

ქართულ სოფლებში მცხოვრები ბერძნებიც. მოდგამის წევრების შრომის ანაზღაურება ხდებოდა ალოებით (დღიური ნახნავი); ზოგიერთ სოფელში ტრადიციით მიღებული იყო ხვნა მენახირისათვის, მეველისათვის, სოფლის მოხელეებისათვის, ქვრივ-ობლებისათვის და სხვა. ხვნა-თესვასთან დაკავშირებული იყო გარკვეული წეს-ჩვეულებების შესრულება; ხვნის პირველ დღეს გარკვეული რიტუალი სრულდებოდა, რომელთა დიდი ნაწილი მაგიური ხასიათისა, საყოველთაოდ იყო მიღებული. პირველად როცა „გაიტანდნენ“ გუთანს მინდორში, ხვნის დაწყებამდე გუთნის დედას წინა ხარისათვის კვრცხი უნდა დაეკრა თავში სიტყვებით - „ასე გასკდეს იმისი თვალი, ვინც შენ ავი თვალთ შემოგზედოსო“. ხვნის პირველ დღეს სანამ მინდორში გავიდოდნენ, შინ დაილოცებოდნენ: „ღმერთო, ხელი მოგვიმართე, ჩვენ შრომას ბარაქა მიეცი“ და პირველ ხარს თავზე კვრცხს დაახლიდა გუთნისდედა - „თვალი არ აიღოსო, ცუდი თვალი არ გაყვეს გუთანსო“. (ეს წესი არსებობდა სომხურ და ოსურ მოსახლეობაშიც); ამავე მიზნით, ხარს კულზე წითელ ძაფს და ყელზე ტყემლის ან აკაკის ტოტს და ნახშირს აბამდნენ. თესვასთან იყო დაკავშირებული გარკვეული რწმენა-წარმოდგენები. მაგალითად, ახალ მთვარეზე არ თესავდნენ; თესვის დაწყება უკეთესი იყო, მთვარე რომ „გამოიხუთ-შაბათებდა“. თესლის პირველად გატანისას ქალები სახლსა და კარ-მიდამოს კარგად გვიდნენ, რომ სუფთა ყანა მოსულიყო (ნარ-ეკალი და სარეველა ბალახი არ შერეოდა) იცოდნენ სათესლე პურულში კაკლის, ხახვის, ნივრის ჩაყოლება - მსხვილი მარცვალი გაიკეთოსო. თესვის დაწყების წინ გუთნისდედა პირჯვარს გადაიწერდა და ერთ მუჭა თესლს გადაყრიდა სიტყვებით - „ეს ყვავსა, ჭიანჭველას და თაგვებსო, ეს მტერსო და დანარჩენი ჩვენაო“. ამას სომხები, რუსები, ბერძნები, ურუმები, ოსებიც აკეთებდნენ. თესვის წინ რუსებთანაც გარკვეული რიტუალი სრულდებოდა „ყველა ოჯახიდან, ქალი იქნებოდა თუ კაცი, დაახლოებით ერთი გირვანქა სათესლე მარცვალს წაიღებდა საკრებულოში (სბორნი დვორ) - სახლში, სადაც თავს იყრიდნენ სხვადასხვა საკითხების გადასაწყვეტად. იქ იყო სტარშინა (რუსეთში იმას „სტაროსტას“ ეძახდნენ). მოიწვევდნენ მღვდელს, მას უნდა ეკურთხებინა სათესლე ხორბალი. მღვდელი ჯერ წირავდა, შემდეგ ხორბალს ნაკურთხ წყალს აპკურებდა. ამის შემდეგ ყველას მოჰქონდა თავისი თესლი და იწყებოდა ხვნა-თესვა“. უქმე დღეებში და კვირაობით მუშაობა აკრძალული იყო. გარდა ამისა, ანულის ხვნის დროს ზოგან ორშაბათობითაც არ მუშაობდნენ. ამ წესს (კვირა-უქმის შენახვას) სოფელი მკაცრად იცავდა არა მარტო ხვნის, არამედ სხვა სამუშაოების დროსაც; სამუშაო დღეს რომ სოფელში ვინმე გარდაცვლილიყო, „გუთნული უნდა ჩაშლილიყო“, სანამ მიცვალებული სახლში ესვენა, „მიწის გადაბრუნება არ შეიძლებოდა“ (გელაძე, 1990).

ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით ირკვევა, რომ მანგლისსა და მის შემოგარენში, აგრეთვე, ვერის ხეობის სოფლებში ითესებოდა ქერი - ძველი თესლი, ახალი თესლი, ოთხკუთხა. გლეხურ მეურნეობაში ხორბალთან ერთად განსაკუთრებული გამოყენება ჰქონდა ქერს (სონდულაშვილი, 1964; კალმახელიძე, 2001).

გ. ჯალაბაძის (1968, 1971) მონაცემებით გარე კახეთის ველებზე, განსაკუთრებით სამგორ-ვაზიანის მინდორში, სხვა კულტურებთან ერთად ითესებოდა ქერი; ასევე ელდარის ველზე; აღსანიშნავია, რომ გაღმა მხარეში დიდი რაოდენობით ითესებოდა შავი ქერი, რომელიც ადგილობრივთა გადმოცემით ძირითადად საფურაჟედ იყო გამოყენებული; მთხრობელთა დაკვირვებით შავი ქერი მხურვალეა და ზამთრის პირობებში ცხენებისათვის საუკეთესო საკვებად იყო მიჩნეული.

„ქიზიყში ქერს პურის გალენჯამდე ლეწენ; ქერის კალოზე იტყვიან ხოლმე „სურავანდიანიო“; ცხვირ-პირის და თვალბის დაწითლება იცის იმისი, ვისაც სურავანდი აქვს და ამიტომ ისინი ერიდებიან ქერის კალოს“ (მენტეშაშვილი, 1936).

პანკისის ხეობაში ხორბალთან, სიმინდთან და შვრიასთან ერთად ქერიც მოჰყავდათ - „მუჯ“ (მარგოშვილი, 2002).

საინგილოში მინდვრად თესვენ ქერს, რომელიც იხმარება სატანად ცხენებისათვის (ჯანაშვილი, 1910).

„სოფელ აკურაში ქერი ორი სახისა იყო - საშემოდგომო და საგაზაფხულო; მრავალმწკრივა და ორმწკრივა. აკურაში უმეტესად ორმწკრივა საშემოდგომო ქერი იყო გავრცელებული, რომელსაც „ადესას“ ეძახდნენ. აღსანიშნავია, რომ საგაზაფხულო ქერი ზოგჯერ შემოდგომით ითესებოდა; იგი არ იყო მაღალი, თავთავი საშუალო ზომისა და ფხიანი ჰქონდა; პურად იშვიათად იყენებდნენ; მაგრამ

როდესაც ასეთი შემთხვევა იყო, მას ნამდვილად ხორბალს ურევდნენ და ისე ფქვავდნენ. როგორც წინათ, ასევე ახლაც ქერს საქონლის და ცხენის საკვებად ხმარობენ. ოთხკუთხა ქერი ბარაქიანი იყო და ქვიან მიწაშიც კარგ მოსავალს იძლეოდა. მაგრამ მას ერთსა და იმავე მიწაზე ზედიზედ არ თესავდნენ, რადგან მამინ ქერის ყანაში „კაჭახი“ (სარეველა ბალახი) ჩნდებოდა“ (რუხაძე და სხვ., 1964).

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

20 ივლისს იმართებოდა დღეობა „იხინჭობა“. იხინჭის გორა მდებარეობს მდინარე იორის მარცხენა ნაპირზე, ქვემო თიანეთიდან 10-12 კილომეტრის სიშორეზე. ამ მთის ფერდობზე მდებარეობს რამდენიმე ნაშთი ქრისტიანული საკულტო ძეგლისა, მათ შორის - იხინჭის წმინდა გიორგის ხატი. ამ ხატის ირგვლივ გაშლილი ვაკე ადგილები მდინარე იორამდე ოდესღაც კოპალეს საყანე მამულს წარმოადგენდა. სწორედ ამ მამულში ითესებოდა ხატის ქერი და პური, რომლისაგანაც დღეობა იხინჭობისათვის არაყი იხდებოდა და სახალხოდ იხარჯებოდა. იქვე ყანებში, ხატის მოსავალთან მდგარა ქერისა და პურის შესანახი ხატის ბეღელი, გომური და საბერო (ბარდაველიძე, თბილისი, 1941-2003).

ფშავში ყველაზე მომეტებულად ქერი მოდის და ფშაველიც ქერის თესვას მისდევს. ფშაველის შეძლებული ოჯახიც კი იშვიათად იკვებება ცარიელი წმინდა პურით. პურს აცხობენ ან ცარიელი ქერისას ან დიკა გარეულისას „ქერ-დიკას“ (თედორაძე, 1930; მაკალათია, 1985; ხიზანიშვილი, 2018).

გ. ჯალაბადის ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით ჯავახეთში ახალ გატეხილ მიწაში ყოველთვის ქერს თესდნენ. ქერი მესხეთ-ჯავახეთში ყველზე მეტად გავრცელებული კულტურაა. იგი ითესებოდა ორგვარი: თეთრი და შავი; ბრტყელი და მრგვალთავთავიანი; უფრო მეტად თესდნენ ბრტყელ ქერს. ქერს ყველა ოჯახი აუცილებლად თესდა. გამოიყენებოდა არა მარტო ადამიანის საკვებად, ხმარობდნენ საფურაჟე დანიშნულებითაც და, რაც მთავარია, ქერის ბზე ზამთარში პირუტყვისათვის ერთი აუცილებელი საკვები იყო. ამდენად, მას დოლის პურთან შედარებით ბევრი სხვადასხვა დანიშნულებისათვის იყენებდნენ. ქერი ითესებოდა როგორც მესხეთის, ისე ჯავახეთის ყველა სოფელში, როგორც სარწყავ, ისე ურწყავ მიწებზე. ისტორიული დოკუმენტის მიხედვით, რომელიც გურჯისტანის დიდ დავთარად იწოდება, ისეთი ურწყავი სოფელი, როგორიც იყო სოფ. პტენა, 1000 ქილა ქერით იყო დაბეგრული, მამინ, როდესაც ხორბალი მხოლოდ 500 ქილა ევალებოდათ. ქერის თესვა, როგორც ურწყავ, ისე სარწყავ მიწებზე სცოდნიათ შერევითაც; ქერს პირისპირ ურევდნენ დიკასთან და მოწეულ მოსავალს იყენებდნენ საკვებად. ასეთ შერეულ თესლს ქერ-დიკას უწოდებდნენ, ხოლო ქერ-დიკის ნათესით დაკავებულ მიწას ქერ-დიკის ყანას. ქერის, როგორც უადრესად საჭირო საფურაჟე მარცვლეულის თესვა გადაუდებელ საქმედ იყო მიჩნეული. ქერის მარცვალს აჭმევდნენ როგორც რქოსან პირუტყვს, ისე შინაურ ფრინველს. ქერი ჯავახეთის მემინდვრობაში იმდენად ფართოდ იყო კულტივირებული, რომ აქ გარკვეული ჯიშის კი გამოიმუშავებულა, რომელიც ცნობილია ჯავახური ქერის სახელწოდებით; ქერი ინახებოდა ორმოებში; ზოგიერთ მთხრობელთა გადმოცემით დიკა და დოლი ორმოში ფუჭდებოდა, ჩახურება იცოდა და შემდეგ ნოტივდებოდა, ან ცხვირა ჭია უჩნდებოდა და ანადგურებდა, ხოლო რაც შეეხება ქერს, იგი ორმოში შენახვას კარგად იტანდაო". ორმოების გარდა, პურეულის შესანახად გამოყენებული იყო ბეღელი, რომელსაც ისეთ ადგილებზე დგამდნენ, რომ სინესტე არ შეჰპარებოდა; ბეღელში ქერის შენახვა უფრო მოგვიანებით დაიწყო; ადრე კი იგი ყოველთვის ორმოში ყოფილა მოთავსებული (ჯალაბაძე, 1971, 1972, 1986).



მესხეთში მისდევდნენ ქერის მოყვანას. პურთან შედარებით ქერი უფრო დაბალი იზრდებოდა. მოსავალი უხვი და ბარაქიანი იცოდა. გაზაფხულზე ყველაზე ადრე ქერი დაითესებოდა. როგორც ადგილობრივი მოსახლეობა გადმოგვცემს, საქონლისათვის ქერი განსაკუთრებით სასარგებლო ყოფილა; ზოგჯერ პურში შერეულს აცხობდნენ (ბერიაშვილი, 1964).

ალ. ფრონელის (1991) განმარტებით, საუკეთესო მხვნელ-მთესველები ჯავახეთში ქართველები არიან; „ქერი უფრო ახალთესლი ითესება, ვიდრე ძველთესლი, რადგან ჯავახეთის ჰავა სასტიკი სუსხიანია; ქერი და პური გვიან შემოდის. ქერს თიბავენ 15 აგვისტოდან, ახალთესლს აგვისტოს გასულს. რაკი მოსავალი გვიან შემოდის, კალოობაც გვიან იციან. თუ ავდარმა უსწრო, ბჯები გაულეწავი რჩებათ და როცა ყინვებს დაიჭერს, ასე ნოემბრის შუა რიცხვებში, კალოობა ხელახლა გაჩაღდება ხოლმე; მაგრამ ვაი ამ კალოობას, კევრზე ქურქსა და ტყავში გახვეული კაცი დგას და წამდაუნუმ ხელებზე პირით ორთქლს უბერავს. საცოდავი სანახავი არიან გოგოები, სადამოობით ხვავს რომ აცხავენ. პირ-სახე და ხელები სიცივისაგან გალურჯებულები აქვთ; ლეწვას მორჩებიან, მაგრამ თუ თოვლმა მოუსწრო, კალოობა გაზაფხულს გასულს, ან ზაფხულის პირაზე თავდება“.

ბოტანიკურ-მორფოლოგიურად ქერების ორი ჯგუფი გამოიყოფა. საშემოდგომო მრავალმწკრივიანი, რომელიც უხვმოსავლიანია და მოჰყავთ ბარის რაიონებში, სადაც რბილი ზამთარი იცის; საგაზაფხულო ქერი (ორმწკრივიანი) კი გავრცელებულია უფრო მთიან ზონაში. საგაზაფხულო ფორმები ითესებოდა ზ.დ. 800-1300 მ-მდე; საშემოდგომო მრავალმწკრივიანი - დაბლობ ზონაში, ზ.დ. 200-800 მ-ზე; საშემოდგომო ქერის წარმოების ძირითადი რაიონებია: დედოფლისწყარო, სიღნაღის, საგარეჯოს, გურჯაანის, ახმეტის, გარდაბნის, მარნეულის, თეთრიწყაროს, ბოლნისის, გორის, კასპის რაიონები; საგაზაფხულო ქერის: ახალქალაქის, ბოგდანოვკის, წალკის, დმანისის, ასპინძის, ახალციხის, მესტიის, ონის რაიონები, სამაჩაბლოს მთიანი ზონა; საშემოდგომო ქერის მოსავლიანობა ბარის ზონაში საკმაოდ მაღალია; საშემოდგომო ქერი ხორბალთან შედარებით უფრო გვიან ვადებში ითესება; ამიტომ თესლობრუნვაში თავისუფლად შეიძლება მოთავსდეს ისეთი კულტურების შემდეგ, რომლებიც გვიან ათავისუფლებენ მიწას. მაგ., შაქრის ჭარხალი, კარტოფილი, საგვიანო ჯიშის სიმინდი. სათესი ნორმა ჰექტარზე 160-200 კგ-მდეა; მოსავლიანობა საშუალოდ ჰექტარზე არის 28-29,5 ც, საგაზაფხულო ქერის სათესი ნორმაა ჰექტარზე - საშუალოდ 180-240 კგ.

ქერი სითბოს მიმართ ზომიერად მომთხოვნიანია. ზრდის ოპტიმალური ტემპერატურა არის 15-17°C. გრძელი დღის მცენარეა, გვალვაგამძლეა. ვერ იტანს მშრალ, მჟავე, ქვიშიან, ტორფიან და დამლაშებულ ნიადაგს. საგაზაფხულო ქერების აღმონაცენი მწვანე ფერისაა, მცენარე სწორმდგომია; საშემოდგომო ქერის ჯიშები ყველა მრავალმწკრივიანია. მრავალმწკრივიანი ქერი უფრო ადრე შემოდის და გვალვაამტანია, ვიდრე ორმწკრივიანი. საშემოდგომო ფორმების აღმონაცენი ღია მწვანე, ხშირად ანტოციანური შეფერილობისაა. მცენარე გართხმული ან ნახევრად გართხმულია. შემოდგომის ნათესი ივითარებს უფრო გრძელ და ფართო ფოთლებს, ვიდრე გაზაფხულისა. საქართველოს ქერების დერო სიმაღლით დაახლოებით 50 სმ-დან 130 სმ-მდეა. საქართველოს ქერების საშემოდგომო ფორმები, საგაზაფხულოსგან განსხვავებით, მიეკუთვნება მაღალდეროიანი ქერების ჯგუფს; საგაზაფხულო ქერის საუკეთესო წინამორბედი სათხიანი კულტურებისაგან გათავისუფლებული მინდორი. კახეთისა და ქართლის რიგ რაიონებში ქერის თესვას იწყებდნენ ჯერ კიდევ თებერვალში, უფრო შემალლებულ ზონაში. თესვის ძირითადი დრო მოდის მარტზე და მხოლოდ მაღალმთიან ზონაში თავდება აპრილში (მენაბლე, 1938; ბადრიშვილი, 1981; გოცაძე, მაისაია, 2015).

## **ჭვავი - *Secale cereale* L.**

### **ჭვავის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

რიგი მკვლევარებისა ჭვავის სამშობლოდ სამხრეთ კავკასიას და წინა აზიას თვლის, სადაც ნაპოვნია ველურად მოზარდი ჭვავის მრავალრიცხოვანი სახეობები და ნაირგვაროვანი ფორმები; მკვლევართა ნაწილი მიიჩნევს, რომ კულტურული ჭვავი წარმოიშვა მინდვრის სარეველა ჭვავისაგან - *S.*

*segetale* (Zhuk.) Roshev, რომელიც ასარევლიანებს ხორბლისა და ქერის ნათესებს. ჭვავის შესახებ ცნობები მოიპოვება I საუკუნეში ახალ ერამდე. არქეოლოგიურმა გათხრებმა სამხრეთ კავკასიის ტერიტორიაზე აჩვენა, რომ ჭვავის მოშენება აქ წარმოებდა ახალი ერის პირველ ათასწლეულში. ჭვავი (სურ. 27) კავკასიის გზით შევიდა ევროპაში. თვით კავკასიაში კი იგი, როგორც ხორბლულის დამსარევნიანობელი, უნდა განვითარებულიყო სარევლა ბალახისაგან. ევროპაში ჭვავის შეჭრას ძველისა და ახალი წელთაღრიცხვის I საუკუნის მიჯნაზე ვარაუდობენ. ჭვავის წარმოების ძირითადი ქვეყნებია: ყოფილი საბჭოთა კავშირი, პოლონეთი, გერმანია, ჩეხოსლოვაკია, სკანდინავიის ქვეყნები, თურქეთი, ამერიკის შეერთებული შტატები (ბადრიშვილი, 1981; ჯალაბაძე, 1986; ბიძინაშვილი, 2013).

ჭვავი მეტად მნიშვნელოვანი სასურსათო კულტურაა. პურის ცხობის ხარისხით ჩამოუვარდება მხოლოდ ხორბლის მარცვალს. ჭვავის პური ნასიათდება სპეციფიკური არომატით, გემრიელია, ინახება ხანგრძლივად და რბილად; შეიცავს სრულფასოვან ცილებსა და ვიტამინებს. მარცვალი შეიცავს 10,6 მგ% წყალს, 12-13 მგ% სრულფასოვან ცილებს, 60,7 მგ% ნახშირწყლებს, 1,6 მგ% ცხიმებს, ვიტამინებს (A, B, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>9</sub>, C, E, K, PP), მაკროელემენტებს (K, Ca, Mg, Na, P), მიკროელემენტებს (Fe, Mn, Cu, Zn, Se), მინერალურ მარილებს. ხალხურ მედიცინაში ყაბზობის დროს გამოიყენება, როგორც სუსტი საფადარათო საშუალება; ასევე სასარგებლოა მისი მიღება ქრონიკული ბრონქიტის, შაქრიანი დიაბეტის, ათეროსკლეროზის, ფარისებრი ჯირკვლის ფუნქციის დარღვევის, ანემიის, ჰიპერტონიისა და ტუბერკულოზის დროს. ჭვავის ბურახს იყენებენ როგორც პოლივიტამინურ კოქტეილს; მიაჩნიათ, რომ იგი ხელს უწყობს საკვების მონელებისა და ნაწლავების მიკროფლორის ნორმალიზებას, ააქტიურებს ნივთიერებათა ცვლასა და იმუნიტეტს; სასიკეთოდ მოქმედებს გულსისხლძარღვთა დაავადებებზე. ჭვავის რქის ექსტრაქტი ხალხურ მედიცინაში სამკურნალოდაც გამოიყენება (ბერიშვილი, 2008; ბიძინაშვილი, 2013, 2016).

მთხრობელთა გადმოცემით, ჭვავის მარცვლის ნახარშს იყენებენ მარილებისაგან გაწმენდის მიზნით: 1 ჩ. ჭიქა ჭვავის მარცვალი იხარშება 2 ლ წყალში. დგება 1 ლიტრამდე, გაცივდება, ემატება 1 ჩ. ჭიქა ასკილის ნაყენი და 1 ცალი ლიმონის წვენი (სიდნაღის რ-ნი, სოფ. ნუკრიანი, მთხრ. თ. მაზიაშვილი, 2001).

## **ჭვავის კულტურის გავრცელება საქართველოში, გამოყენება**

ჭვავი საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვა სახელწოდებითაა ცნობილი. მეგრულად - „ჭვე“/„ჭვია“; ქანურად - „ნჭვავი“; სვანურად - „მანვშ“; ლეჩხუმურად - „ქუბე“, რაჭულად - „ზოფხი“; იმერულად და ქვემო რაჭულად - „ქუბი“/„ქუბა“. აფხაზურად - „აჭუა“/„აჭია“ (მაყაშვილი, 1991; კალანდია, 2005; მაჭავარიანი, 2006; ბრეგაძე, 1963).

რაფ. ერისთავის (1884) მიხედვით, ჭვავის სინონიმებია სვილი, ჭვე, ქუბი; სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში (1884) დასახელებულია „სვილი - ჭვავი“. „ქუბი - ჭვავი“.

ივ. ჯავახიშვილის (1930) განმარტებით „ჭვავი“ ძველად არ ჩანს; შემდეგშიც მხოლოდ მთა ადგილებში ითესებოდა. თვით სახელი შესაძლებელია ქერის სპარსული სახელი „ჯაუ“, „ჯავ“-ისაგან იყოს წარმომდგარი. ჭვავი, სვილი - როდესაც ეს მცენარეები საქართველოში გაჩნდნენ, მაშინაც ძველი ქართული მემინდვრეობის საერთო საგანი არ უნდა ყოფილიყო და მეურნეობაში უმნიშვნელო ადგილი უნდა ჰქონოდა მიკუთვნებული. ზემოთ თქმულის შემდგომ, ძველ წყაროებში ამ ტერმინების უქონლობა გვაფიქრებინებს, რომ ამ მცენარის კულტურა ჩვენში შედარებით გვიან უნდა იყოს შემოსული“.

ნ. მაისურიანის განმარტებით (1925), საქართველოში ჭვავის კულტურა გამოირჩევა ფორმათა, სახესხვაობათა საკმაოდ დიდი მრავალფეროვნებით (Маисурян, 1925).

ო. კახაძე (1987) აღნიშნავს: ჭვავი ამ მარცვლეულის ყველაზე ცნობილი სახელწოდებაა. სვილი და სვილა აღმოსავლეთ საქართველოში ისმის. ქუბა-ქუბი//ქუბე რაჭა-ლეჩხუმში გვაქვს. ამის დასამტკიცებლად მოჰყავს საილუსტრაციოდ მაგალითები: „კვერით ლეწავენ პურს, ჭვავს და სხვ. (აჭარა, ხულო); აქ რო კარგი პური დათესო, პური ამოვა, მაგრამ მოერევა ჭვავი, მეორე წელიწადს რო დათესავ, სუ ჭვავად გადაიქცევა (ქართლი). ჭვავი პურათ ცხვებოდა (ქართლი); ჭვავი პური - ფეხათ უფრო მაღალი იზრდება და გვალვას უძლებს (ზემო ქართლი, მოხისი)“.

რაც შეეხება ჭვავს - ამის მოყვანას ჩვენში ძალიან იშვიათად ეტანებოდნენ (გურია). ჩვენ რომ ქუბას ვეძახით, ისინი ჭვავს ეძახიან (ქვემო რაჭა, ს. ფუტიეთი).

„ხევსურეთში ითესების: სთველოთა' ზაფხულის სვილი (ჭვავი)“ – (ხევსურეთი).

სვილს გრძელი, მოლურჯო მარცვალი აქვს (თუშეთი). ჩვენში შემოდგომით ხვნა არ იცინა, მარტო სასვილეს მოხნავენ მთაში, სადაც ანუელში სვილას სთესავენ (ფშავი). სამთობში ითესებოდა ანუელი, სვილა შემოდგომით. ამ სვილის ბარში თესვაც შეიძლებოდა, მაგრამ პურს ვერ ითავებდა, ვერ იღებდა, ოდავდა...(ფშავი).

...გრძელი თავთავი იცის სვილამ, ბარაქიანია, მაგრამ გემრიელი პური არ გამოდის (შ. კახეთი) (კახაძე, 1987).

ჭვავი ძირითადი სასურსათო კულტურაა. მისი ფქვილისაგან საკმაოდ მაღალხარისხოვანი პური მზადდება (აბესაძე, 1955).

გ. ბაღრიშვილი (1981) საქართველოში ჭვავის გავრცელების ძირითად რაიონებად ასახელებს: დმანისის, წალკის, თიანეთის, თეთრიწყაროს, ოსეთის სოფლებს. ჭვავის მცირე ფართობები გვხვდება (როგორც ავტორი აღნიშნავს) სვანეთში, ლენტეხისა და მესტიის რაიონებში. მთიან რაიონებში ჭვავს თესავენ ქერთან ერთად, რაც ცნობილია ე.წ. ქერჭრელის სახელით. გვხვდება ჭვავის როგორც საშემოდგომო, ისე საგაზაფხულო ფორმები.

ნ. კეცხოველის (1928) შრომაში განხილულია კულტურულ მცენარეთა ზონალობა კავკასიონის მთავარ ქედზე, სადაც ჭვავის ზონაა ზ.დ. 1600-2000 მ.

როგორც კეცხოველი აღნიშნავს (1957), სვილა უმთავრესად ჩრდილოეთის კულტურული მცენარეა. საქართველოში ჭვავი მთაში ითესება (ამ ბოლო დროს ბარში მწვანე კონვეიერში შეიტანეს). უფრო მეტად ამ მცენარის კულტურა მთათუშეთში არსებობს, სადაც მას აგვისტოში თესავენ, მკიან მეორე წლის აგვისტოში, კრავენ პატარ-პატარა ძნებად და ცალკე ფეხად დგამენ (ფეხში 12-16 ძნა), მთელი ზამთარი მინდორში თოვლქვეშ დგას. როდესაც საზამთროდ ბარში (ალვანში) წასული ჩაღმა თუში მეორე წელს (ივნისში) მთაში ბრუნდება, ჭვავს მარცვლად მაშინა ბერტყავს; ითესება აგრეთვე ფშავში, მთიულეთში, სამხრეთ ოსეთში და სხვაგან; მაგრამ მას დიდი ნაკვეთები არსად არ უჭირავს. გარდა კულტურული ჭვავისა, გვხვდება სარეველა ჭვავი (*Secale segetale*), რომელიც ასარეველიანებს ყანებს. განსაკუთრებით შუამთისა და მაღალმთის ნათესებს იმდენად ძლიერ ასარეველიანებს, რომ ძირეული ნათესი იკარგება. კულტურული ჭვავი სარეველა ჭვავის პირმშო შვილია.

მ. დალაქიშვილის (1949) მონაცემებით, ჭვავი საყურადღებოა იმ მხრივ, რომ იგი უკეთ ეგუება მჟავე ნიადაგებს, ჭარბ სინესტეს, ნაკლებად ავადდება სოკოვანი დაავადებით და შედარებით უფრო მოსავლიანია, ვიდრე ხორბალი.

ჭვავი კოლხეთში არქეოლოგიურად დამოწმებულ, უძველეს სამიწათმოქმედო კულტურადაა მიჩნეული. ამ მხრივ საინტერესოა კოლუმელას (ახ. წ. I ს.) ცნობა ჭვავის შესახებ, რომლის მიხედვითაც ჭვავისაგან დაშნადებული საკვები მხოლოდ თბილ მდგომარეობაში იჭმეოდა ყოველგვარი ზიზღის გარეშე (ძიძიგური, 1994).

საქართველოს ტერიტორიაზე ჭვავი დაფიქსირებულია არქეოლოგიურ ძეგლებზეც, არუხლო ძვ.წ. VI ათასწლეული, დიღომი - ძვ.წ. XIV-XI საუკუნეები, დიღომი - ძვ.წ. I ათასწლეულის დასაწყისი; ნარეკვაკი, კალანდაძეების გორა - ძვ.წ. VII-VI საუკუნეები; კავთის ხევი - ძვ.წ. VII-VI საუკუნეები, ციხია გორა - ძვ.წ. IV-III საუკუნეები, დედოფლის გორა - ახ.წ. I საუკუნე. არუხლოში ჭვავის ადრეული დაფიქსირება საყურადღებოა, რადგან ვავილოვი (Вавилов, 1962) კავკასიას მიიჩნევს ჭვავის სამშობლოდ.

ევროპის პალეოეთნობოტანიკურ მასალებში ჭვავი დაფიქსირებულია როგორც დამოუკიდებელი კულტურა (Янышевич, 1976). თურქეთის ტერიტორიაზე იგი გვხვდება როგორც სარეველა (Hillman, 1978). საქართველოს ენეოლითური და უფრო გვიანდელი ძეგლების პალეოეთნობოტანიკური მონაცემების მიხედვით, ჭვავი არ ქმნიდა დამოუკიდებელ ნათესებს და იზრდებოდა როგორც სარეველა ქერისა და ხორბლის ყანებში (მაისაია და სხვ., 2005; ძიძიგური, 2000).

„სამეგრელოში ჭვავის ფქვილს იყენებდნენ კვარების (კვერების) გამოსაცხობად, რომელსაც ჭვავის ფქვილგარეული სიმინდის ცომისაგან აკეთებდნენ. მას მოზელავდნენ, წყალში მოხარშავდნენ. კვარები შეიძლება ყოფილიყო ორგვარი – მრგვალი კვარები და მოგრძო კვარები. იყო კიდევ ერთნაირი

კვარი, რომელსაც „ხოზოს“ (ხვეზას) ეძახდნენ. „ხოზოს“ შიგ ყველის გული ჰქონდა, და, ამის გარდა, მას მთლიანად რძეში ხარშავდნენ ხოლმე. ამიტომ რა გასაკვირველია, თუ ხოზო კარგი საჭმელი იყო. „ასევე, ჭვიშტარი კარგი საჭმელი იყო. ჭვიას (ჭვავის) ფქვილგარეული სიმინდის ცომისაგან აკეთებდნენ და, რაც მთავარია, მასში ყველს ბლომად ურევდნენ. ყველს ურევდნენ როგორც მთლიანად ცომში, ისე ცალკე ჩასდებდნენ ყველს გულში. ზოგჯერ ყველის გულს თავზედაც გაუკეთებდნენ და კვერცხის გულს გადაუსვამდნენ ხოლმე“ (მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1986).

1852 წლის „უსტარში“, რომელიც შედგენილია სამეგრელოს უკანასკნელი მთავრის დავით დადიანის მიერ, აღნიშნულია: ქუბა (ჭვავი). „ქუბასა სთესენ სამეგრელოსა სამთავროსა, სვანეთსა, აქვს ნაყოფი მომცემლობა უხვი ვითა ერთი ათათ, თავი მსხვილი და მოგრძო და არს შავი ფქვილი მისი; ამისათვის სთესვენ მრავალსა“ (მეუნარგია, 1939).

1923 წლის ცენტრალური სტატისტიკური აღწერილობით, ჭვავი ითესებოდა რაჭის, სენაკის, ქუთაისის, შორაპანის, ზუგდიდის, ლეჩხუმის და ოზურგეთის მაზრებში.

გასული საუკუნის 20-იან წლების მონაცემებით, სამეგრელოში ჭვავი ცოტა მოჰყავდათ, უფრო ზეგანზე სთესავდნენ (ბოროზდინი და სხვ., 1927).

სამეგრელოში უთესიათ ჭვავი //ჭვე//ჭვია, უფრო ახალ ნატეხებში (ჯალაბაძე, 1979, 1990).

სამეგრელოში განსაკუთრებული ყურადღება ექცეოდა ტრადიციულ ადამ-წესებს, ჩვეულებებს, რომელიც სხვადასხვა სალოცავებთან იყო დაკავშირებული.

„ნაფრას (რევმატიზმის, სახსრების დაავადების, ძვლის ტენის) მკურნალი ქალი ღვთაების ლოცვის რიტუალს ატარებდა მხოლოდ ივლისში შაბათ დღეს; ამ დღეს თითოეული პირისათვის ცალ-ცალკე ჭვავის და ყველისაგან ამზადებდნენ ჭვიშტარს - შელებურს, ყველი არ უნდა ყოფილიყო „ღორის ნაწით დამზადებული“. „ფუძემ ოხვამერი დო თუთამხა ბედნიერი“. წარმართული სალოცავი დაკავშირებულია მთავრის თავყანისცემასთან. ამ დროს ოჯახის თითოეული წევრისათვის აკეთებდნენ ორ გრძელ და მრგვალ ჭვავის პურს. ასევე თხუნელისა და ქორის სახიან ორ კვარსა და ფეტვის დიდ მჭადს“ (ჯოლოხვა, 2004).

„ნაფრას“ ან „ნაფურახას“ სახელით ცნობილი ავადმყოფობისა და სატკივარისაგან დასაცავად უფროსი ქალი სარიტუალო ხაჭაპურით, რომელიც ჭვავის ფქვილისაგან ცხვებოდა (ეს უკანასკნელი შავია და იქნებ მიწის სიშავეს ეფარდება), სანთელ-საკმეველითა და თხმელის ნაკვერცხლებით მიდიოდა ტყეში, ან სიმინდის ყანაში, იჩოქებოდა დასავლეთისკენ პირმიქვეული, ნამცხვარს წაღმა შემოატრიალებდა და ლოცულობდა, ავადმყოფისაგან დაცვას ავედრებდა ღმერთს (ბრეგაძე, 1969).

სამეგრელოში რიტუალის შესრულების არქაული მანერით გამოირჩევა „ნერცის ხვამის“ რიტუალი. ამ დღეს ჭვავის ფქვილისაგან ვანშმისათვის აუცილებლად ცხვებოდა დიდი ლობიო-პური, რომელიც იდებოდა ხის „ნისორზე“ და იდგებოდა მიწაზე, სახლის აღმოსავლეთ კუთხეში. ეს რიტუალი სრულდებოდა სახლის ძირის - ფუძის აღსანიშნავად, ან როცა სახლის ფუძე იყო „გამწყრალი“ (აბაკელია, 1999).

სერგი მაკალათია (1941) სამეგრელოში გავრცელებული კულტურებიდან აღნიშნავს ჭვავის მოყვანას.

„ჭვე“ (ჭვავი), მას აგვისტოში სიმინდში დავთესავდით. სიმინდს რომ ავიღებდით, ყანაში საქონელს არ შევუშვებდით, რადგან „ჭვე“ ეთესა. „ჭვეს მაისში ვჭრიდით, გავახმობდით და ჯოხებით ვლენავდით“ (მაისაია და სხვ., 2005).

კოლხეთის მთელ რიგ სოფლებში დღესაც გვხვდება ტოპონიმები: ნაჭვე, ნაჭვი - ადგილი, სადაც ძველად ჭვავი ითესებოდა.

XX საუკუნის 60-იანი წლების სავლეთ-ეთნოგრაფიული მონაცემებით დასტურდება, რომ სამეგრელოში ძველთაგანვე ითესებოდა: თეთრი გრძელმარცვალა ჭვავი. 2) ნაბადივით შავი ჭვავი. 3) წვრილი წითელმარცვალა ჭვავი და მსხვილმარცვალა ჭვავი, „მოშხუე კაკალი“ (ბრეგაძე, 1968).

უხუცესთა გადმოცემით, ჭვე - ჭვავი სამეგრელოსა და იმერეთში ძირითადად ითესებოდა მთასა ან მთისწინეთში; არის მეჩხერი თავთავიანი მცენარე. თავთავი ოდნავ დია ფერისაა, ზის სწორ ღეროზე, მწიფობისას იხრება. „კაკალი“ (მარცვალა) ოდნავ მოწითალო ფერისაა. იცხვება და „კაკალი“ იფქვება. ჭვავის პური ძალიან გემრიელი და სახიერია. იგი მარტვილის რაიონის მთისწინა სოფლებში

ითესებოდა და იყენებდნენ ხორბლის თანაბრად. იჭრებოდა ნამგლით. ცეხვავდნენ ჩამურით ან დაწნულ ჩელტზე დაყრიდნენ ძნებს, ჯოხების ან კაკუტის დარტყმით კუბერები იხსნებოდა, კილები შორდებოდა. „კაკლები“ ცვიოდა; შემდეგ ბერტყავდნენ, ანიავებდნენ და აშრობდნენ; ქარიან ამინდში გარეთ აშრობდნენ, ხოლო ცივ ამინდში ოლეს ნაჭაზე ჰკიდებდნენ, კერის თავზე და ზედ ოლესზე დაწყობილ თავთავებს კვამლით ბოლავდნენ, რომ კარგად გამომშრალიყო. მოხმარებამდე თავთავის „კვავს“ (ძნას) ინახავდნენ ბეღელში: „ჭვითიებმა ბალუ“ (ჭვავით სავსე ბეღელი), თავს იწონებდნენ გლეხები (მარტვილის რ-ნი, სოფ. ნალეფსავო, მთხრ. გ. ელიავა, 1978).

„მთხრობელთა გადმოცემით, ჭვავს - ჭვიას თესავდნენ მდინარე აბაშის ნაპირებთან, შლამიან მიწაზე, იძლეოდა ძალიან ბარაქიან მოსავალს, მომწიფების დროს ჭრიდნენ ნამგლით (მეგრულად „მაგანა“); კონებს ღობეზე მიაყუდებდნენ, რომ კარგად გამომშრალიყო; გალენჯის დროს ჩელტზე („ჩარტი“ - მეგრულად) გაფენდნენ და ჯოხების დარტყმით კაკალს აყრევინებდნენ; როცა ლეწვა დამთავრდებოდა, შეაგროვებდნენ მარცვლებს ერთად და ინახავდნენ ჯვალოს ტომრებში; როცა ქარიანი ამინდი იქნებოდა, გაანიავებდნენ; ნარჩენს ქათმებს გადაყრიდნენ; ფქვავდნენ წყლის წისქვილში; ფქვილისგან პურებს აცხობდნენ ქვის კეცებზე; ძალიან გემრიელი და არომატული იყო, კუბრივით შავი გამოდიოდა; საღვთისაწაულო დღეებში ჭვავისგან აკეთებდნენ ყველიან „კვერებიებს“; მაგრად მოხელილი ჭვავის ცომში ჩადებდნენ დაფშვნილ ყველს და ჩაყრიდნენ აღუღებულ მარილიან წყალში, მოხარშვის შემდეგ ამოიღებდნენ ხის დიდი კოვზებით და დაალაგებდნენ ხის გობზე („ნისორზე“ მეგრულად). ზოგჯერ აკეთებდნენ „ბუბლიკებს“ („კრენტილი“ - მეგრულად) ბავშვებისათვის“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. ლევახანე, მთხრ. თ. ვახანია, 2018).

საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში მიწათმოქმედებასთან დაკავშირებით სხვადასხვა წესები სრულდებოდა. იმერეთში „კოხინჯრობა“. ეს არის დღე, რომელსაც ძვ. სტილით 14, ხოლო ახალი სტილით 1 მაისს აღნიშნავდნენ და განკუთვნილია მიწათმოქმედების სამუშაოების ბუნებრივი მოვლენებისაგან დასაცავად. ამ დღეს, მიუხედავად იმისა, რომ რაიმე რიტუალი არ სრულდებოდა, არც მიწათმოქმედების სამუშაოს ასრულებდნენ. ამას იმერეთში მტკიცედ იცავდნენ ჩვენი წინაპრები (ბერიძე-პავლაძე დ., პავლაძე გ., 2014).

მარცვლეული კულტურებიდან იმერეთში ქუბი („ჭვავი“) ბევრი ითესებოდა. „ქუბი ყანაში თოხით ითესებოდა; ჯერ მარცვალი უნდა მოეფანტათ და მერე მოეთოხნათ, რასაც აქ „შეთოხნას“ ეძახდნენ. ქუბს დიდი გამოყენება ჰქონდა. გლეხკაცის ეს პირველი მასაზრდოებელი, საადრეო, მოკლე სავეგეტაციო პერიოდის მქონე მარცვლეული პურის ყანების აღებას ორი კვირით ასწრებდა. მოხუცთა თაობას კარგად ახსოვთ მისი მუქი ფერის პური და მოხარშული ყველიანი კვერები.

„ჭვავის ფქვილისაგან მოხელილი და პატარა გუნდებად დაჭრილ ცომისაგან ახალი ყველით სართვიან კვერებს გააკეთებდნენ და გობზე ცალ-ცალკე დაალაგებდნენ. მერე შუა ცეცხლზე ჩამოკიდებდნენ. ქვაბში მარილიან წყალს აადულებდნენ და კვერებს ნელ-ნელა ჩაუშვებდნენ. რამდენიმე წუთში მოხარშულ კვერებს ჩოგნით ამოიღებდნენ და გობზე გამლიდნენ. მოხარშული კვერი ცხელი, ანუ გაფიცხული უნდა ჭამო. ჭვავის კვერს ნაჭლევი არ ჰქონდა; ნაჭლევიანი კვერი ცუდ ნახელავად ითვლებოდა და სტუმარს არ მიართმევდნენ. ყველიანი კვერები დღეს იშვიათად მზადდება, ჭვავის ფქვილთან ერთად მისი კეთების ტრადიციაც გაქრა. მოწეულ ქუბს გვიან გაზაფხულზე ნამგლით მოჭრიდნენ და კონებად შეკრავდნენ. კონაში ათი მუჭა ქუბის ღერო თავსდებოდა, მერე კონებისაგან ხეზე ან სარზე ზვინი იდგმებოდა. ზვინისათვის მიწაში სარს ჩაამაგრებდნენ, მის გარშემო „ნემოს“ დააფენდნენ და კონებს შემოაწყობდნენ, ზვინი რომ არ დასველებულიყო. დაწყობის დროს თავთავს შიგნით, ხოლო ღეროს გარეთ მოაქცევდნენ. ზვინის ასაგებად კონები თანდათან უნდა მოეკლოთ. როდესაც ზვინი „საჟენზე“ მაღალი გახდებოდა, მას წვიმისაგან დასაცავად თავზე ნელდ გვიმრას დააფარებდნენ და „შესახურებლად“ ათი დღე დატოვებდნენ. ასე გამშრალ კონებს მიწაზე გამლიდნენ, საფენზე დააწყობდნენ, ზედ გოდორს დაადგამდნენ და კონას მარცვლის გამოსაფშვნელად გოდორის ნაპირას ჩამოუსვამდნენ. გოდორზე გამოფშვნილ მარცვალს მერე „გაბრილოება“ და გაცხრილვა სჭირდებოდა, ხოლო საჭიროების დროს - დაფქვა. ქუბის ნამჯისაგან იქსოვებოდა ჭილოფები, „სამზეური ქუდები“. ქუბს კარგი თვისება ჰქონდა, იგი დიდხანს ძლებდა, მით უმეტეს კვამლში გამოყვანილი. ამიტომ იყენებდნენ შუა ცეცხლიანი სახლების და სხვა სამეურნეო ნაგებობების დასახურავად“ (რუხაძე, 1973, 1982, 1989).

20-იან წლებში ჭვავის ნათესები აღნიშნულია აფხაზეთ-ზემო სვანეთში (Бахтадзе, 1927).

გალის რაიონში მცხოვრებთა გადმოცემით, „...სანამ სიმინდი მომწიფდება, მანამდე შემოდოდა „ჭვე“, „ჭვეს“ (ჭვავს) ვიღებდით „ივანობას თუთას“ (ივანისის თვეში). მოჭრიდნენ კონებად მთლიანად. მერმე შეკონავდნენ და გადახურულ ადგილას მოათავსებდნენ, რომ არ დასველებულიყო. გამრობის შემდეგ მინდორზე დააფენდნენ ჭილოფს; დააწყობდნენ კონებს და ხის ჯოხების დარტყმით დაიწყებდნენ დაფშვას. შემდეგ გაანიავებდნენ, კარგად გაახმობდნენ და გამოიყენებდნენ პურის გამოსაცხობად. საფუარი კეთდებოდა შემდეგნაირად: ცოტა ჭვავისავე ფქვილს მოზილავდნენ ცალკე; როცა დამჟავდებოდა, იყენებდნენ „საფარად“ - საფუარად (გალის რ-ნი სოფ. სიდა. მთხრ. თ. შამუგია 2014).

სანამ სიმინდი შემოვიდოდა, მარცვლული კულტურებიდან სამურზაყანოში ცნობილი იყო პურული. „გაგიდაში ჩაყრიან პურის თესლს“, მისდევდნენ ჭვავის მოყვანასაც (ზუხბაია, 2002). ძველად აფხაზეთში ითესებოდა ჭვავი (Земледелие и скотоводство у Абхазов, 1986).

XX საუკუნის 10-იან წლების მონაცემებით, ჭვავი ითესებოდა ზემო სვანეთში (Кальвейт, 1911).

20-იან წლებში სვანეთში, ხალდეს მყინვარის სიახლოვეს, 2300 მ სიმაღლეზე მემინდვრეობა იყო გაჩაღებული (ს. ჰადიში, ს. უშგული), სადაც მინდვრის კულტურებიდან გვხვდებოდა ჭვავი; ჰეცერის თემში (1450-1700 მ) ქერთან ერთად ითესებოდა ჭვავიც (კეცხოველი, 1928).

ჭვავი - „მანაშ“ ნიადაგის მიმართ ნაკლებად მომთხოვნი მცენარეა. სვანეთში მას შედარებით მწირ მიწას უთმობდნენ, ხშირად იგი პურთან ერთადაც მოდიოდა, მაგრამ საქმელად არ იყენებდნენ. ამიტომაც დასაფქვავად გამოსაყენებელ მარცვალს გარეცხავდნენ სპეციალურ გობში (ღვებ), შემდეგ გაახმობდნენ და დაფქვავდნენ. რეცხვის დროს ჭვავს წყალი ზემოთ აიტაცებდა, ის უფრო მსუბუქია ხორბალზე და კანაფისაგან მოქსოვილ ტომარაში მიუშვებდნენ წყალთან ერთად, რის შედეგადაც გამოარჩევდნენ, გაახმობდნენ, მოხალავდნენ, შემდეგ დაფქვავდნენ და გამოცხობის გარეშე ყველთან გარეულს მიირთმევდნენ. სვანეთშივე მოწმდება ჭვავისაგან სამკურნალო ფაფის დამზადება, რომელიც შველოდა გაციებულზე შიგნეულის ტკივილის დროს და სხვ. (კვიციანი, 2003).

ჭვავი ადრეულ ხანაშივე სვანეთში და მის მომიჯნავე კოლხეთის მთიან ზოლში ერთ-ერთ უმთავრეს და ფართოდ გავრცელებულ კულტურას წარმოადგენს. „შეჭამანდში“ გასარევ ფქვილს, ჭვავის ან ქერისას, „როფს“ ეძახდნენ. ზემო სვანეთის ე.წ. უშგულის ზონაში (უშგული - ადიში, იფარი, კალა), შესაბამისად, ქვემო, ანუ „სადადიანო სვანეთის“ ზედა სოფლებში, ზემო სვანეთის შუა ზოლის (მულახი-ბეჩო) სოფლებში, ქვემო სვანეთის ქვედა სოფლებში ჭვავს იყენებდნენ არცის გამოსაწვდელად (ლიპარტელიანი, 1994; გელოვანი, 2003).

70-იან წლებში ჭვავის ნათესებს უმნიშვნელო ადგილი ეჭირა ზემო სვანეთის პურულ კულტურებს შორის. ის მინარევის სახით ხორბლისა და ქერის ნათესებში იყო გავრცელებული (ლენჯერი, მესტია, მულახი, კალა, უშგული). სუფთა ნათესები აღმოჩენილია ზ.დ. 1700-2200 მ სიმაღლეზე კალასა და უშგულში (ჟიჟილაშვილი, ბერიშვილი, 1977).

80-იანი წლების მონაცემებით, ჭვავი, *Secale cereale* (სვანურად „მანაშ“) ქვემო სვანეთში ერთეული სახით არის აღნიშნული ქერისა და შვრიის ნათესებში (ჟიჟილაშვილი და სხვ., 1980).

XIX საუკუნის პირველ ნახევარში ჭვავის ნათესი აღნიშნულია რაჭა-ლეჩხუმში (აიხვალდი, 2005)

XIX საუკუნეში რაჭა-ლეჩხუმსა და სვანეთში მარცვლოვანი კულტურებიდან მნიშვნელოვან როლს თამაშობდა ჭვავი (კრებული „დასავლეთ საქართველოს მთიანეთი, სვანეთი“, 2003).

ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ. მენაბდის მონაცემებით, 20-იან წლებში რაჭაში გავრცელებულ მარცვლოვან კულტურებს შორის გვხვდებოდა ჭვავიც; გავრცელების ზონა ზ.დ. 900-1000 მ და უფრო მაღლა ზ.დ. 1200-1400 მ (Декапрелевич, Менабде, 1929).

ჭვავის კულტურა დამახასიათებელია ზემო რაჭისა და ლეჩხუმისათვის (ჩართოლანი, 1996).

ნ. ბრეგაძის (1969) სავლეთ ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, რაჭა-ლეჩხუმისათვის ჭვავი საკმაოდ ძველი კულტურაა.

1899 წლის სტატისტიკური მონაცემებით, ქუთაისის გუბერნიაში ჭვავი მხოლოდ ლეჩხუმის მაზრაში ითესებოდა, ხოლო რაჭაში – მთავარი ქედის არეში. ლეჩხუმში ჭვავს გასაყიდად თესდნენ და მხოლოდ აუცილებელ რაოდენობას იტოვებდნენ სახლში; დასავლეთ საქართველოში ჭვავი გვხვდება უმთავრესად დაბლობ და საშუალო ზოლში (გურია, ქვემო იმერეთი, სამეგრელო, აფხაზეთი). რაჭა-

ლექსუმის ხორბლის ყანებში (გარდა დოლის ნათესისა) დამოწმებულია სარეველას სახით ჭვავის არსებობა. ირკვევა აგრეთვე, რომ ჭვავი ცალკე ნათესების სახითაც ყოფილა გავრცელებული რაჭაში, მაღალი ზონის მთის სოფლებში (გლოლა, ჭიორა, წედისი, ქვედი, წესი, ნიკორწმინდა), სადაც მას, როგორც ადრე მომსვლელ კულტურას, აფასებდნენ. ჭვავი საშემოდგომო მარცვლულია. თესდნენ აგვისტოდან ნოემბრამდე, სანამ მიწა არ გაყინავდა. ადრე დათესილი ჭვავი უკეთესი მოდიოდა, პური შავი ცხვებოდა, საჭმელად კი მსუბუქი და გემრიელი იყო. ალაგ-ალაგ ლექსუმშიც ყოფილა ჭვავის ცალკე ნათესები, მაგრამ მისი მოსავალი მხოლოდ არყის გამოსახდელად ან საქონლის საკვებად გამოიყენებოდა. მცენარის ღეროს სამეურნეო ნაგებობათა სახურავად ხმარობდნენ. ასევე საარაყე მასალად იყენებდნენ. სახელწოდება ჭვავი ცნობილია მხოლოდ ლექსუმში, ისიც სვანეთის მოსაზღვრე ტერიტორიაზე. ლექსუმის დანარჩენ ადგილებში კი, ისევე როგორც მთელ რაჭაში, ეს კულტურა ქუბას სახელით გვხვდება. გარდა ამისა, რაჭაშივე (ჭიორა, გლოლა) დამოწმდა ჭვავის კიდევ ერთი სახელწოდება - „ზოფხი“ (გოგიძე, გუგავა, 2019).

სვილს (ჭვავს) თუშეთის ყველა სოფლის მცხოვრები თესავდა. უფრო მეტად მოჰყავდათ პირიქითისა და გომეწრის ხეობებში მცხოვრებლებს. ეს სავარაუდოდ იმიტომ, რომ გომეწარსა და პირიქითის სოფლებში საქერე ყანები რელიეფის წყალობით ნაკლები იყო; მოხვნა მაღლა ფერდობებზე კი შეიძლებოდა, მაგრამ ჰაერის ტემპერატურა ხელს არ უწყობდა, ამიტომაც სვილი, როგორც სიცივის ამტანი მარცვლული, ყველაზე მაღლა ითესებოდა და რამდენსაც დათესავდნენ, იმაზე 4-5-ჯერ მეტ მოსავალს იძლეოდა. სვილისაგან პურს აცხობდნენ და „ყვასაც“ ამზადებდნენ. თუშის ოჯახს მარცვლული სრულიად სამყოფიც რომ ჰქონოდა, მის ეკონომიას ის მაინც ეწეოდა. ამ მხრივ დიასახლისები ცდილობდნენ, რომ ოჯახი ნოყიერი საჭმელით ეკვებათ. ოჯახის დედა ქუმელს (ყვას) ერბოთი მოზელდა; „ერბოიანი ყვა“ ისეთი ნოყიერია, რომ სხვა საჭმელთან შედარებით, ნახევარსაც ვერ შეჭამს კაცი, ესეც ერთ-ერთი გზა იყო მარცვლულის დაზოგვისა. ყვას გამოყენებით მასპინძელი სტუმრებთანაც კარგად გამოვიდოდა; ერბოიან ყვას გვაჭმევდნენ, - იტყოდნენ სტუმრები; ეს კი დიდი პატივისცემა იყო. თუშეთში პურეულებიდან საჭმელად ძველთაგანვე გამოყენებული ყოფილა სვილის და დიკის მარცვლისაგან დამზადებული პურის ფქვილი. ხმარობდნენ პურს ქერსვილისას.

სვილს (ჭვავს) არ ლეწავდნენ. მკის დროსვე პატარა-პატარა კონებად კრავდნენ, რომ ხელში დასაჭერად მარჯვე ყოფილიყო. მომკის შემდეგ კონებს კალოსთან მოზიდავდნენ. კალოს დაასუფთავებდნენ, შუა კალოში პალოებს ჩაასობდნენ, მასზე დიდ სიპებს მოაყუდნენ, კონას აიღებდნენ და სიპზე ურტყამდნენ თავთავებით. როცა მარცვალი მთლიანად გასცივდებოდა, კონას კალოს ბოლოზე გადაისროდნენ. ამრიგად მოათავებდნენ „სვილის ბერტყვას“, შემდეგ მარცვალს გაანიავებდნენ, ცხრილით გაცხრილავდნენ და კიდობანში, გოდორში ან კოდში შეინახავდნენ. ჭირნახულის გაცემა კალოდან იყო შესაძლებელი; მაგრამ როცა ის ჭურჭელში მოექცეოდა, მაშინ გიორგობამდე არ გაცემდნენ. გაბერტყილ კონებს დაზვინავდნენ საქონლის საკვებად. ისეთ სოფლებში, სადაც შეშა ძნელად საშოვარი იყო, იყენებდნენ სვილის გაბერტყილ კონებს (ყარტს), იყენებდნენ აგრეთვე არყის გამოხდის და ლუდის ხარშვის დროს.

ლუდის და არყის დასამზადებლად ყოველ ოჯახს სვილის იმდენი რაოდენობა ეხარჯებოდა, რომ 1-2 ადამიანს თავისუფლად გამოკვებავდა მთელი წელი (მაკალათია, 1933, 1983; კურდღელაიძე, 1983; შავხელიშვილი, 1987; ბოჭორიძე, 1993).

1985-1986 წწ. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის ბოტანიკის ინსტიტუტის მიერ ჩატარებული ექსპედიციური კვლევის შედეგად დადგინდა, რომ ჭვავი თუშეთისათვის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი კულტურა იყო (ბერიშვილი და სხვ., 1989).

გ. ჯალაბადის ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, ფშავში ითესებოდა შემოდგომისა და გაზაფხულის სვილი. სვილისათვის მთის ყველაზე მაღლა მდებარე მიწები იყო გამოყენებული. ქერისა და პურის ძნასთან შედარებით, სვილის ძნა მხოლოდ ერთი მუჭულისაგან შედგებოდა. იკვრებოდა პატარა. სვილის ღერების სიმარის გამო მისი ლეწვა არ შეიძლებოდა, მას ვერც პირუტყვის საკვებად იყენებდნენ; ამიტომ მარცვლის გამოსაცალკევებლად მის ბერტყვას აწარმოებდნენ. სვილის ბერტყვისათვის კალოს ცენტრში დადებდნენ ბრტყელი ზომის ქვას. ზოგი წნულ ლასტასაც აყუდებდა. მბერტყავი სვილის ორ ძნას იღებდა თითო ხელით თითოს. ორივეს ერთდროულად ურტყამდა ქვაზე

თავთავების მხრიდან. სამი-ოთხი დარტყმის შემდეგ თავთავებიდან მარცვლები გამოიბნეოდა. თუ ძნას თავთავებში მარცვლები შერჩებოდა, მბერტყავს გვერდით მცირე ზომის „რიკნა“ - ჯოხი ჰქონდა მომარჯვებული და ამ რიკნას საშუალებით სვილის ძნას საბოლოოდ გამოლენავდა. სვილის ბერტყვის შედეგად მიღებულ „ხოვს“ ფიწლით „მაყას“ (გაულენავ თავთავებს) მოხდიდნენ, შემდეგ ცოცხით „მოუსუროვებდნენ“ და რაც ფიწალ მოუხდელი მაყა დარჩებოდა, იმასაც შემოაცილიდნენ. მაყას იქვე „ჭოჭყით“ - გრძელი სახმარი-საბეგვი ჯოხით „გაჭოჭყავდნენ“ და საბოლოოდ გალენავდნენ. სვილის გაბერტყვის შემდეგ რჩებოდა ყარტი, რომელსაც ფშაური სახლის გადასახურავად იყენებდნენ. სვილის „ხოვს“ ცხრილით ანიავებდნენ და ცხავ-ცხრილში გატარების მერე კოდებში ინახავდნენ (ჯალაბაძე, 1963, 1971).

სერგი მაკალათიას (1985) მონაცემებით, გაზაფხულზე ითესება „ბაცაროგა“ – გაზაფხულის სვილა. ზაფხულში, ივლის-აგვისტოში ითესება „სთვლის სვილა“, რომელიც მეთორმეტე თვეში მწიფდება და კარგადაც მოდის.

„სულთაკრეფა მოდის დიდ მარხვის მეორე შაბათს, აღუდებენ დოხანს სვილისას. დააცხოვენ ჯშიადებს, დაამზადებენ ტაბლებს. დააწყობენ ზედ პურებს, დაჰყრიან ტაბლაზე ცოტა დანაყილ მარილს, ჩაასხამენ დოხანს, ჯამებიანად დასდგმენ ტაბლაზე“ (ოჩიაური, 2005).

ხევსურეთში სვილი ორგვარი ითესება: სთვლის (ზაფხულის) და გაზაფხულის სვილა. უკეთესია სთვილის სვილი, რომელიც მეტ მოსავალს იძლევა; თესვენ კრუმა (კრუპა)-საც. ჭირნახულის მომწიფება ამინდზეა დამოკიდებული. თუ ზაფხული ცივია და ნესტიანი, ნათესი გვიან მწიფდება და მოსავალი მცირეა. თბილსა და ზომიერ ამინდში ჭირნახული პირაქეთ ხევსურეთში აგვისტოში მწიფდება, პირიქითაში კი სექტემბერში. პირველად აქ სვილი გაიჭრება, შემდეგ კი ქერი. სვილს ნამგლით მკიან; ქერს კი ხელით გლეჯენ. ძნას ულოთი კრავენ და სამეულად აწყობენ. სვილს სიპზე ხელით სცემენ და ისე ბერტყავენ.

არაყს ხდიან ქერისას, სვილისას და ქერ-სვილისას. ხევსურები სვილის არაყს ამჯობინებენ. „... დაფქვილ ფორს როცა ქვაბში ჩაყრიან, ცოტათი წამოადუღებენ, ჩაასხამენ „ლუდის ჭიჭს“ – საფუარს და სამი დღის განმავლობაში ის კოდში ფუის, როცა ფუილი დადგება, საარაყე ქვაბში გადაიღებენ და ცეცხლზე შესდგამენ. საარაყე ქვაბს ზარფუმს დაახურავენ და ყელში ლულას გაყრიან. ლულა ხის გეჯამია მოთავსებული და მას წყაროს წყლით აციებენ. ლულასთან ჭურჭელს მისდგამენ და მასში იწურება ლულიდან გამონაწერი არაყი. პირველი გამონახალი არაყი უკეთესია და მას „წვერის არაყს“ უწოდებენ. მეორე გამონახალი საშუალო ღირსებისაა, მესამე კი დაბალი და მას „შამანს“ უწოდებენ. არყის გამონახად „ბუყს“ (ქატოს) საქონელს აჭმევენ (მაკალათია, 1935).

მთხრობელთა გადმოცემით, „...პირიქითა ხევსურეთში (არხოტის თემში) გავრცელებული იყო ჭვავი, ქერი. ჭვავი (სვილი) თითქმის ყველა სოფელში ითესებოდა, როგორც საგაზაფხულოდ, ასევე სამემოდგომოდ. მიწათმოქმედება არხოტში დიდად არ განსხვავდებოდა ხევსურეთის სხვა თემებისაგან, აქ ჭიმქენს იშვიათად თესავდნენ, ყანად მოდიოდა, ჰგავდა შვრიას. მოხალავდნენ და გააკეთებდნენ „ხალს“, ძალიან გემრიელი საქმელი იყო - აღნიშნავდნენ ადგილობრივი მცხოვრებლები“. „...პირიქით ხევსურეთი, არხოტი, კლდე-დორდიანი მთაგორიანი ადგილია; არც მისი კლიმატური პირობები უწყობდა ხელს მიწათმოქმედების განვითარებას. მიუხედავად ამისა, ამ მცირე-მოსავლიან ადგილებში ადგილობრივ მოსახლეობას იმდენი მარცვლეული მოჰყავდა, რომ ოჯახის გამოკვებასაც ახერხებდნენ და სასმელის - ლუდისა და არყის მასალადაც რჩებოდათ“ (ხევსურეთი. მთხრ. მ. წიკლაური, 2019 წ.).

„მეცხვარეებს ხან სამი თვის განმავლობაში პური არ ჰქონდათ საქმელად, გუდაში ეყარათ ჯალი; გადმოყრიდნენ ჯამში, დაასხამდნენ წყალს, აზელდნენ და ისე მიირთმევდნენ. ადვილად ანაყრებდა ადამიანს და შიმშილის გრძნობასაც უკარგავდა“. „...ხალი“ (ჯალი მოხალული ფქვილია, მეცხვარეები ხორცის ნახარშ წყალში აზელდნენ (ცხიმიან წვენში) დახალულს და ისე ჭამდნენ“ (ხევსურეთი, მთხრ. მ. წიკლაური, 2019).

„ყაზბეგში ხორბალი არ მოდიოდა. მოჰყავდათ სვილი, ქერი, შვრია. ცომეულისათვის გამოიყენებოდა ქერი, სვილი. პური ცხვებოდა; საჭიროების შემთხვევაში ხდებოდა მათი შერევა და ასე მზადდებოდა ცომი პურის გამოსაცხობად“ (ყაზბეგის რ-ნი ს. ახალციხე. მთხრ. გ. ბუჩუკური, 2019).



„სახლში საკულტო რიტუალების შესასრულებელი ადგილები არ ყოფილა, როცა საჭირო ხდებოდა ოჯახის ტერიტორიაზე საკვლავის დაკვლა (ოჯახის მიერ დღეობის გადახდის დროს, ოჯახის სანათლავის დაკვლის დროს), ამ რიტუალის შესასრულებლად არჩევდნენ შედარებით სუფთა ადგილს. ხშირად წვრილფეხა პირუტყვის დასაკლავად მეორე სართულის ბანი გამოიყენებოდა. ოჯახში ჩატარებულ ყველა რიტუალს ასრულებდა იმ ხატის ხუცესი, რომლის ყმადაც ოჯახი ითვლებოდა. ხოლო თითოეულ ხატს კი თავისი ხუცესი ჰყავდა (ხევსურეთი მთხ. მ. წიკლაური, 2019).

ხევსურთა გადმოცემით ხვანა-თესვა გაზაფხულზე იმ დროს უნდა დაეწყოთ, როცა ურნატა ჩიტი მოფრინდებოდა. ურნატა ჩვეულებრივ აპრილის შუა რიცხვებში გამოჩნდებოდა ხოლმე და სახვნელით გავლებულ კვლებში ჭია-ლუას კენკავდა. ჭვავი (სვილი) თითქმის ყველა სოფელში ითესებოდა, როგორც საგაზაფხულო, ისე საშემოდგომოც. სვილისათვის განკუთვნილი იყო ყველაზე მაღლა მდებარე სახნავები. სახნავების ამ ზოლს სასვილეებს უწოდებდნენ. სვილის ძნა მცირე ზომისაა, იკვროდა იმდენი, რამდენიც ერთ მუჭაში დაგროვდებოდა. სვილი ქერზე ნაკლები ითესებოდა; როცა დათესვას დაამთავრებდნენ და დაფარცხავდნენ, მთესველი და წინამძღოლი დაფარცხულ ნაკვეთს ჩამოუვლიდნენ. თუ ნათესი მიწის ზედაპირზე იყო დარჩენილი, თოხით ან ქარჩით მიწას მიაყრიდნენ. ამ პროცესს აქ „დარუყვას“ უწოდებდნენ. დაფარცხვა-დარუყვის შემდეგ მთესველი მიწის ნაკვეთში ჯოხს დაასობდა, მას წვერში გადატეხდა, ზედ ბალახს დაკიდებდა, მიწაზე კი ხელით სამ ჯვარს გამოსახავდა (ჯალაბაძე, 1963, 1971).

3. ითონიშვილი (2015) შრომაში „მოხვევების ყოფა-ცხოვრება“, ხევში გავრცელებული მარცვლეული კულტურებიდან მიუთითებს სვილს (ჭვავს), ქერსვილას. სვილი მთის ფერდობებზე ითესებოდა და შედარებით კარგად იტანდა უამინდობას. ხევში მიწას ხნავდნენ ხის გუთნით. ხის გუთანი ორგვარი ტიპისა იყო; ერთი მათგანი იხმარებოდა „ბარად“ (ვაკე) მდებარე ყანებში, ხოლო მეორე ტიპის - „ფშური გუთანი“ გამოიყენებოდა დაფარცხულ ადგილებში შეფენილი სასვილე მიწების მოსახნავად; ამის შესაბამისად პირველს ერქვა „საყანე გუთანი“, ხოლო მეორეს „სასვილე გუთანი“; „საყანე ხის გუთანი თანდათანობით შეცვალა XX საუკუნის დასაწყისიდან შემოსულმა რკინის რუსულმა გუთანმა, ხოლო „სასვილე გუთანი“ ხმარებაში დარჩა მანამდე, ვიდრე სასვილედ განკუთვნილ ადგილებს ხნავდნენ. ეს იმიტომ, რომ რუსული გუთნით სასვილეს მოხვნა შეუძლებელი იყო; „სასვილე გუთანი ყველაზე დიდხანს სნოს ხეობას შემორჩა. სათესლე მარცვალი ჩაყრილი იყო მჭიდროდ მოწნულ პატარა გოდორში, რომელსაც ერქვა „სათესელად“. მასზე მიბმული ყურით (სახელური) მთესველი გოდორს მხარზე გადაიკიდებდა და მარჯვენა ხელით თესლს ხნულზე მიმოაპნევდა. შემდეგ ხდებოდა ხნულის დაფარცხვა. თესლის მოპნევითა და ხნულის დაფარცხვით მთავრდებოდა ხვანა-თესვა; ხვნის დაწყებამდე ხევის ყველა სოფელში სამხდო იმართებოდა. სუფრაზე მოჭქონდათ დიდ საკიდზე მოხარშული ხორცი, ოჯახებიდან მიტანილი ქადა - ხაბიზგინა და სხვ. ოთხშაბათს სახნავად არ გავიდოდნენ, რადგანაც ეს დღე მთელი კვირის (7 დღის) შუალედად ითვლებოდა და ბარაქა შუაზე გადატყდებოდა, ე.ი. მოსავლის ნახევარი გაწყალდებოდა. მუშაობის დაწყებას ორშაბათს ერიდებოდნენ, ვინაიდან ორშაბათი ნავსიან დღედ ითვლებოდა. აცხობდნენ „საკვლელ პურს“, რომელსაც ერბოს წაუსვავდნენ, ხარებს უდელზე გადატეხდნენ და დაილოცებოდნენ. შემდეგ ხარების რქებზე სანთლებს დაანთებდნენ; ერთ სანთელს გუთნის დედა ხელში დაიჭერდა, დაილოცებოდა. თითო ყანწს გამოცლიდნენ და ყანაში „ჯორედინ კოლს“ გაავლებდნენ. საკუთარ მამულში ერთი დღე იმუშავებდნენ, ქვრივ-ობლებსა და ჭირის პატრონებს მიხედავდნენ და მხოლოდ ამის შემდეგ თავის ყანებში გავიდოდნენ სამუშაოდ. სექტემბრის პირველი რიცხვებიდან (ძვ. სტ.) იწყებოდა მოსავლის აღება. ქერისა და ქერსვილის მკა ნამგლით ქალებს ევალეობდათ; ხოლო სვილის აღება, როგორც მძიმე სამუშაო, მამაკაცთა ვალდებულებას შეადგენდა. მკის დასასრულს სამ ხელეურს გამოიღებდა უფროსი დედაკაცი, რომელიც სხვებთან ერთად ყოველი ხელეურის მოჭრისას დაილოცებოდა; ბოლოს გააკეთებდნენ ე.წ. „ნამგლის კულს“ - თავთავებისაგან გაკეთებულ ჯვარს, მიიტანდნენ სახლში და დიასახლისს ჩააბარებდნენ, რომელიც მას ლეწვამდე საიმედო ადგილას შეინახავდა, რომ თავგს არ დაედრნა. „ნამგლის კულს“ პირველსავე კალოზე გულთა ბოძთან (ამ ბოძის გარშემო ატრიალებდნენ ხარებს) ჩააგდებდნენ. მეორე ვერსიით „ნამგლის კულს“ ხაროში ჩაყრილ მარცვლეულს ჩააყობდნენ. ორივე შემთხვევაში ამ წესს ოჯახის უფროსი მამაკაცი ასრულებდა. ოჯახის უფროსი დიასახლისი კი ტაბლას გაშლიდა და სახლის ბარაქას შესთხოვდნენ სახლის

ანგელოზს, მთელი ხევის სალოცავებს. აღწერილი რიტუალი სრულდებოდა ლეწვის დამთავრების შემდეგ; მკა რომ დამთავრდებოდა და მოსავალს ძნებად შეკრავდნენ, იწყებოდა ძნის შემოტანა, რასაც „გზის გახსნა“ ერქვა, რადგან ეს პროცესი საჭიროებდა ღობეების გახსნას. შემოტანილ ძნას თავდაპირველად „კუთულებად“ (ზვინებად) აგებდნენ. ხოლო კალოს მომზადების შემდეგ საპურე ძნას საქონლის ფეხით ლეწავდნენ; განიავებულ ხვავს საპურე გოდრებში და ხარობში ჩაყრიდნენ. ყოველივე ამის პარალელურად მაგრად დაწნული „მოგრძო სათრით“ მთიდან სვილი ჩამოჰქონდათ. ის კონებად იყო შეკრული, რასაც სახლის სამეურნეო განყოფილებაში ბერტყავდნენ - ქვაზე ან ფიცარზე. თითოეული კონის დარტყმით მარცვალს აყრევინებდნენ, ხოლო ჩალას საწვავად იყენებდნენ. მინდვრის სამუშაოების დამთავრებას მოყვებოდა საკლავის დაკვლა და ქეიფი. მოხევეები ტრადიციულად აცხობდნენ ქერისა და ქერსვილის პურს (ითონიშვილი, 2015).

„თერგის ხეობაშიც თესავდნენ საგაზაფხულო და საშემოდგომო სვილს. სვილის ძნას ძალზე უხეში ღეროები აქვს და ამას პირუტყვისათვის ზამთრის საკვებად ვერ იყენებდნენ. როგორც მთხრობელი აღნიშნავს: „სვილის თავთავს, განსაკუთრებით გაზაფხულისას, მარცვალი ადვილად სცვივა და კალოში მისი ჩაშლა და „ჟეჟვა“ არ არის გამართლებული. „3 მკილით „კვრენცით“, ე.ი. ერთ მუჭას გამოიტან და შეკრავ“. სვილისათვის ხშირად მინდვრის კალოს მიმართავდნენ; ამით ერიდებოდნენ ტრანსპორტირებისას სვილის მარცვლის დაცვენას; რადგან სვილის ღერები პირუტყვის საკვებად გამოუსადეგარი იყო, მისი ჩალის დანაკარგს იოლად ელეოდნენ; სვილს რადგან მხოლოდ დაბერტყვით აცლიან მარცვლულს, ამისათვის დიდი ზომის კალო არც იყო საჭირო და მისი ველზე სახნაურში მომზადება იოლდებოდა.

სვილის ძნას მეკალოე ღეროებში მოკიდებდა ორივე ხელს და თავთავებით ურტყამდა ქვაზე ან კუნძზე მიყუდებულ ფიცარს ან ლასტს. ხელით დაბერტყილ ძნას შემდეგ "გარას" (პატარა ჯოხია) ურტყამდა და საბოლოოდ მარცვალმოცლილ სვილის ძნას ცალკე ათავსებდა. სვილის ბერტყვა საკმაოდ შრომატევადი სამუშაო ყოფილა, ხშირად ოჯახი ამ სამუშაოს შესრულებაზე მეზობლებს მოიშველიებდა. სვილის თავთავის დაბერტყვის მერე რჩებოდა ღეროები, რასაც ხეში „ლაბარს“ უწოდებდნენ. „ლაბარი“ გამოყენებული იყო გადასახურავად. ლაბარს სვილის პატრონი ბერტყვაში მომხმარებელს შრომის საზღაურში შუაზე გაუყოფდა ხოლმე. სვილის პატრონს ზოგჯერ ბერტყვაში შველოდნენ ლაბარის გულისათვის“ (ჯალაბაძე, 1961).

ჯ. სონღულაშვილის (1964) მიერ შეკრებილი მასალების მიხედვით ირკვევა, რომ ვერის ხეობის სოფლებში პურეულის ჯიშებიდან თესდნენ ჭვავსაც.

მთიულეთში, როგორც ს. მაკალათია (1930) აღნიშნავს, იკვებებიან ქერსვილით (ჭვავი). „არაყს აკეთებენ ქერ-სვილისას; ამ მიზნით პურეულს მსხვილად ფქვავენ, „დაროშვენ“, ცომს მოზელენ, რომელიც ერთი კვირა მჟავდება და შემდეგ ფეჩში გამოაცხობენ. გამომცხვარს ხელით დაფშვნიან. თბილ წყლიან ქვაბში ჩაყრიან და ზედ ფორსაც მოაყრიან; ხუთ დღეში ის მჟავდება და მას საარაყე ქვაბში გადაიღებენ, რომელსაც ქონს წაუსვამენ, რომ მან ცომი არ მიიკრას და არაყს დამწვრის გემო არ მისცეს. ამ ქვაბს ცეცხლზე შესდგამენ და აღუღებენ“. არაყი მთიულ გლეხს ყოველგვარი შემთხვევისთვის ესაჭიროება. განსაკუთრებით ქორწილში, ხატობა- დღესასწაულებში, ქელეხში.

ვაჟა-ფშაველას მოგონებებით ირკვევა, რომ აღმოსავლეთ საქართველოს მთიელებს სხვა პურეულ კულტურებთან ერთად მოჰყავდათ ჭვავი - „მთებში ითვისებოდა ანეული სვილი (ჭვავი); სვილი (ჭვავი) არ ილეწებოდა. იბერტყებოდა და იძეკებოდა ჯოხებით ფიცარზე. მის ჩალას „ყარტს“ უწოდებდნენ და საბძლების დასახურავად იყენებდნენ (ხუცურაული, 2008).

მთხრობელთა გადმოცემით, „ხევსურეთში პურად ხმარობდნენ სვილს. ძნები იყო კონებად შეკრული. დიდი სიპი ქვა იდო შემადღებულ ადგილზე; სიპზე ზედ მიდებული იყო დიდი ხე (მორი). ზედ ამაზე ბერტყავდნენ შეკრულ ძნებს და მარცვალს აყრევინებდნენ“. ჯვარის ყანები იყო, იმას თესავდნენ ჯერ და მერე იწყებდნენ სასოფლო და საოჯახო ყანების თესვას; საჯვარო ყანებს დასტური უვლიდა, ის აგვარებდა ყველაფერს. ეს საქმე უშუალოდ დასტურის მოვალეობა იყო. ჯვარის კარზე მოჰყავდათ კრუმა - წიწიბურა. თავის ქერქიანად ამრობდნენ და ფქვავდნენ. იყენებდნენ სახინკლედ - ე.ი. ხინკლის ცომს ამზადებდნენ, ძალიან გემრიელი იყო“ (დუმეთის რ-ნი, სოფ. ბარისახო, მთხრ. ვ. ჭინჭარაული, 2019).

გასული საუკუნის 80-იანი წლების ექსპედიციური გამოკვლევებით, ქსნის ხეობაში დიდი მრავალფეროვნებით გამოირჩეოდა ჭვავი, რომელიც წარმოდგენილი იყო როგორც კულტურული, ისე ველური სახეობებით (ქიქილაშვილი, და სხვ., 1987).

ჭვავი მესხეთ-ჯავახეთში საკმაო რაოდენობით ითესებოდა. მას ხორბლეულ ნათესებში მეოთხე ადგილი ეკავა, როგორც მნიშვნელობით, ისე ნათესების რაოდენობის მხრივ.

მესხეთ-ჯავახეთში საგაზაფხულო ჭვავი ნაკლებად ითესებოდა; უფრო მეტად თესავდნენ საშემოდგომოს. საშემოდგომო ჭვავს ჭვავი-დოლსაც უწოდებდნენ, ან დოლ-ჭვავს; მთხრობელთა გადმოცემით „ჭვავი-დოლს“ გრძელი მარცვალი აქვს, მოლურჯოა, ითესებოდა შემოდგომით. აგვისტოში დავთესავდით მთაში და სოფელშიც; მთაში უფრო გამძლე იყო...“დოლი წითელიც იყო და თეთრიც, მასში ჭვავი მირეული იყო თითქმის ნახევარი. დოლის პური და ჭვავი ერთად არეული იყო თავიდანვე. კარგ მოსავალს იძლეოდა. სუფთა დოლი არ ითესებოდა. ჭვავი ისეთი იყო, რომ მაინც აღმოცენდებოდა, ახლაც მაკრატლით ჭრიან, მაგრამ მაინც ვერა სპობენ, მაინც ამოდის. ჭვავის ცომი ლურჯი გამოდიოდა, რბილი. პური დიდხანს რბილად ინახებოდა. ბზეც მეტი იყო და გლეხი ამას ანგარიშობდა“. აი ამიტომ იყო გლეხობა დოლ-ჭვავის თესვით დაინტერესებული“. ჭვავნარევი დოლისაგან გამომცხვარი პური შედარებით გვიან ხმება, გემოც სასიამოვნო აქვს და, რაც მთავარია, უფრო ბარაქიანია. დიდი გამოყენება ჰქონდა ბზესაც საქონლის საკვებად. ჭვავის ფქვილისაგან აცხობდნენ პურს ფურნეში, ამზადებდნენ მრავალნაირ ნამცხვარსა და ფაფას; აგრეთვე, იყენებდნენ განსაკუთრებით ცხენის საკვებად (ბერიაშვილი, 1964, 1973; ჯალაბაძე, 1972, 1986).

ჭვანის ხეობაში ძველთაგან მოჰყავდათ ჭვავი, ხალხური ეტიმოლოგიის მიხედვით, ხეობას ჭვანა დარქმევია ჭვავის სიუხვის გამო. ჭვანაში ჭვავის თესვის ინტენსივობა შესაძლოა ამ მარცვლეული კულტურის მაღალი მოსავლიანობით განისაზღვრებოდა. ჭვავს ერთი მტკაველი თავთავი ჰქონდა და ძალიან ბარაქიანი იყო. ამდენად, ბარაქიანი ჭვავი, ხალხში გავრცელებული აზრის თანახმად, ხეობის სახელწოდების განმსაზღვრელი გამხდარა. ჭვანის ხეობაში ხვანა-თესვის დაწყებამდე ხდება ნიადაგის მომზადება, რაც თოვლის გადნობისთანავე იწყება. თავდაპირველად გუთნით - „ჯილდით“ დახნავდნენ ნიადაგს. ამის შემდეგ ყანის სიგრძეზე „რუს“ გაჭრიან, რომელსაც შემდეგ ჰორიზონტალურად დაქსელავენ და გაუშვებენ „ნაკელ-წყალს“. ნიადაგის „ნაკელ-წყლით“ მორწყვის უზრუნველყოფას რელიეფის თავისებურება იძლევა. „ჯილდით“ დახვნიდან დაახლოვებით ორი დღის შემდეგ ნახნავ ბელტებს თოხით დაამტვრევენ, ანუ „დაგორიხვენ“. ამის შემდეგ ნიადაგს დაფარცხავენ „ფარცხის“ მუშეობით. დათესვის წინ ნიადაგს „ჯილდით“ ერთხელ კიდევ ააფხვიერებენ, ანუ „აოშავენ“ (შალიკავა, 2009).

მიწათმოქმედება მაჭახელის ხეობაში ისტორიულად მეურნეობის მთავარი წამყვანი დარგი იყო. ამ ხეობაში მიწათმოქმედებას ძირითადად მემინდვრეობის მიმართულება ჰქონდა. მემინდვრეობის ცალკეული კულტურების, ისე როგორც მეურნეობის ცალკეული დარგების მასშტაბები, ხვანა-თესვის ვადები, ხეობის ზედა და ქვედა ზოლის სოფლებში განსხვავებული იყო. ეს აიხსნება განსხვავებული გეოგრაფიული მდებარეობით, ბუნებრივ-კლიმატური პირობებით და აქედან გამომდინარე მკვეთრად გამოხატული ვერტიკალური ზონალობით. ზედა ზოლის სოფლებში (ზედა მაჭახელი) სიმინდის კულტურების დამკვიდრებამდე შედარებით მცირე რაოდენობით მოჰყავდათ ჭვავი და ხორბალი; ხოლო ფეტვი და ქერი უფრო ითესებოდა ქვედა ზოლის სოფლებში (ქვედა მაჭახელი). ფეტვთან და ქერთან ერთად ჭვავისა და ხორბლის მოყვანას შედარებით დიდი ადგილი ეჭირა. ორივე ზოლში ჭვავი თესლბრუნვაში იყო ჩართული. სიმინდის ყანებში უკანასკნელ 3-4 წელიწადს, ნიადაგის სრულ გამოფიტვამდე, სიმინდს ჭვავს შეუნაცვლებდნენ. ჭვავი, ისე როგორც ქერი, ყანაში სიმინდის მეორე გათოხნისას ანუ მეორედში ითესებოდა. ჭვავის მოსავალს ივლის-აგვისტოში იღებდნენ. გაზაფხულამდე მიწა ისვენებდა. შემდეგ აქ კვლავ სიმინდს თესავდნენ (კახიძე, 1974).

ურავლის ხეობაში ჭვავი შემოდგომით ითესებოდა. მარცვალი და თავთავი ლურჯი აქვს და პურიც ლურჯი გამოდის. იგი „ხასია“ - ძარღვიანია; ჭვავის „პურმა „დაფაშრება“ (დაძველება, გახმობა) არ იცის, დიდხანს ინარჩუნებს პირვანდელ თვისებას. ცალკე ჭვავი იშვიათად ითესებოდა. ზოგჯერ ხორბალი ითესებოდა ჭვავთან ერთად შერეულიც; ასეთი შენარევი უფრო რბილი პური ცხვებოდა. ჭვავის ორი სახეობა იყო გავრცელებული საგაზაფხულო და საშემოდგომო. საშემოდგომოდ დათესილ ჭვავს ჭვავ-დოლსაც უწოდებდნენ. ძირითადად ითესებოდა მთა ადგილებში, რადგან ასეთ კლიმატს იოლად

ეგუებოდა. დოლი იზრდებოდა შედარებით დაბალი, ჭვავი კი - მაღალი და ზრდაში ერთმანეთს ხელს არ უშლიდნენ (ივანიძე გ., ივანიძე მ., 2007).

სტ. მენტეშაშვილის (1937) ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, „აჭარაში ჭვავი იზრდებოდა მაღალი, ლურჯი, გრძელი, წვრილი, თეთრი კაკალი აქვს. თავი გრძელი აქვს და სუსტი ფხიანია, ნაკლები პურობა აქვს; მისი პური შავია. ძნელი მოსანელებელი. ითესება სთველზე (სოფ. ხიხაძირი).

მიუხედავად იმისა, რომ ჭვავი საქართველოსათვის უძველესი კულტურაა, ის წამყვან სამეურნეო მცენარეს არ წარმოადგენდა; მას უპირატესობა ენიჭებოდა მაღალმთიან რეგიონში, როგორც გამძლე კულტურას. ჭვავის ნათესები საქართველოს მთის რეგიონებში ოდითგანვე ცნობილი იყო. ჭვავის საშემოდგომო ფორმები ითესებოდა იმდენად ადრე, რომ მას შეძლებოდა ფესვების გამაგრება ზამთრის სიცივისა და ყინვების დაწყებამდე. საშემოდგომო ჭვავის თესვის ვადები, ძირითადად, საშემოდგომო ხორბლის თესვის ვადებს ემთხვეოდა. ჰექტარზე სათესი ნორმა 170-200 კგ იყო; ჭვავი ნაკლებად ავადდება სოკოვანი დაავადებით. თესლის ჩათესვის სიღრმე 4-5 სმ-ია; მშრალ ნიადაგში - 5-6 სმ; ჭვავის მოსავლიანობა დიდ ფართობზე საშუალოდ აღწევდა 40-45 ც-ს. ჭვავი კარგ მოსავალს იძლეოდა ნასვენებ და სათოხნი კულტურებისაგან განთავისუფლებულ მიწებზე. ჭვავი კარგი წინამორბედი საგაზაფხულო და სათოხნი კულტურებისათვის. საგაზაფხულო ფორმები ითესება აპრილის II ნახევრიდან, ან მაისის დასაწყისში. საჭიროა ნათესის ადრე მოხვნა და დაფარცხვა მსუბუქი ფარცხებით, რათა ნიადაგის ზედაპირი კარგად გაფხვიერდეს. ჭვავი კარგად ეგუება სხვადასხვა ტიპის ნიადაგებს. კარგად იტანს ნიადაგის მჟავიანობასაც; არ არის მომთხოვნი ტენის მიმართ; ახალი აღმონაცენი მოლურჯო-მწვანეა. აღმოცენებიდან ორი კვირის შემდეგ მცენარე ბარტყობას იწყებს. ერთი მცენარე საშუალოდ 5-6 ღეროს ივითარებს. ითესება მწკრივებად; აღმოცენებიდან დაახლოებით ორი კვირის შემდეგ საჭიროა ნათესების გაწმენდა სარეველებისაგან და გამარგვლა-გამოხშირვა; მოსავალს იღებენ ივნისის ბოლოს ან ივლისის დამდეგს. ამ პერიოდში ნამჯა (ჩალა) მოყვითალოა, რაც იმის მაჩვენებელია, რომ ყანა მომწიფებულია. თავთავი სიმძიმის გამო ქვევით იხრება. მოსავალს გადამწიფებამდე იღებენ, მარცვალი რომ არ ჩაცვივდეს. მაღალმთიან ადგილში ჭვავი მწიფდება გვიან. მოსავალს იღებენ აგვისტოს ბოლოს ან სექტემბრის დასაწყისში, ბარში - შედარებით ადრე (ბაღრიშვილი, 1981; ბერიშვილი, 2008; გოცაძე, მაისაია, 2015).

## თავი II. ფეტვნიანი კულტურები

მარცვლული კულტურები მორფოლოგიური და ბიოლოგიური თვისებების მიხედვით შეიძლება ორ ჯგუფად დავყოთ: თავთავიანი პურული და ფეტვნიანი პურული. პირველ ჯგუფს მიეკუთვნება: ხორბალი, ქერი, ჭვავი, შვრია; მეორეს - ღომი, ფეტვი, ქვრიმა, ბრინჯი, სორგო, სიმინდი.

ქართული ხალხის მრავალსაუკუნოვანი მოდვანობის შედეგად შექმნილ კულტურულ მცენარეთაგან ფეტვნიანები ერთ-ერთი ყველაზე მნიშვნელოვანია, როგორცაა: ღომი, ფეტვი, ქვრიმა, ბრინჯი და სხვ.

### ღომი - *Setaria italica* (L.) P. Beauv.

ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 30-იან წლებში ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავდა: „საერთოდ უნდა ითქვას, რომ ფეტვნიან მარცვლულთა საკითხი საქართველოში ნაკლებად არის შესწავლილი და სასურველია ადგილობრივ, საქართველოს სხვადასხვა თემში ხელმეორედ და გულდასმით იყოს იგი შესწავლილი, როგორც ბოტანიკურად, ისე ტერმინოლოგიის მხრივაც; მაშინ ბევრი რამის გამორკვევა იქნებოდა შესაძლებელი, რაც ამჟამად გადაუწყვეტელი და ბუნდოვანია“ (ჯავახიშვილი, 1930). დიდი მკვლევარის ეს წინადადება არ დარჩენილა უყურადღებოდ და 1944 წლიდან საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის სოფლის მეურნეობის განყოფილების ხელმძღვანელის აკად. ნ. კეცხოველის და დოცენტ ი. ბახტაძის ხელმძღვანელობით დაიწყო დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული ფეტვნიანი კულტურების შესწავლა. ფეტვნიანთაგან საქართველოში, კერძოდ, მის დასავლეთ ნაწილში, XVII საუკუნემდე (სიმინდის კულტურის შემოსვლამდე) ძირითადად სასურსათო კულტურა იყო ღომი (სურ. 28) (იმერულად, გურულად); ღუმე //ღუმუმ-ღუმუ// ჩხვარი მეგრულად; ლაზურად ნჩხვა'რი; აფხაზურად ახ..ძ; (ჩიქობავა, 1938; კალანდია, 2005; მაჭავარიანი, 2006; სარჯველაძე, ჩაჩავა, 2007).

40-იან წლებში დასავლეთ საქართველოს (იმერეთი, გურია, სამეგრელო, აჭარა) მოსახლეობის საკარმიდამო ნაკვეთებიდან შეგროვილ იქნა ღომის 73 ნიმუში, რომელიც დაითესა აჯამეთის მემინდვრობის საცდელი სადგურის საკოლექციო ნაკვეთზე. საქართველოს ღომების ბოტანიკურ-სისტემატიკური სამეურნეო თავისებურებების შესწავლაში მნიშვნელოვანი წვლილი მიუძღვის გამოჩენილ მკვლევარებს ლ. დეკაპრელევიჩს, ი. ლომოურს, ვლ. მენაბდეს, ნ. მაისურიანს, ა. კასპარიანს, ა. ერიციანს, ნ. ჩხენკელს, ვ. გორდაძეს, მ. ღვინჯილიას, ა. იაკობაშვილს, ა. გორგიძეს და სხვ. (მაისაია, 1987; სარჯველაძე, ჩაჩავა, 2007).

ღომი პირველად აღწერა კ. ლინემ 1753 წელს, *Panicum italicum* L.-ის სახელწოდებით (Linnaeus, 1753). 1812 წელს პალისო დე ბივუამ ღომი ჩამოაცილა *Panicum*-ის გვარს და გამოყო გვარის *Setaria* სახეობად *Setaria italica* L.-ის სახელწოდებით (Paliset de Beauvois, 1812). ღომის გვარის ლათინური სახელწოდება - *Setaria* მომდინარეობს ფუძიდან „Seta“, რაც ნიშნავს „ჯაგრულას“; თაველი გარშემოხვეულია ჯაგრულით, რომელიც წარმოადგენს გვარის ძირითად დამახასიათებელ ნიშანს.

1866 წელს ფ. ალფელდმა ღომი დატოვა *Setaria* P. Beauv. გვარში, მაგრამ სახეობა *Setaria italica* გაყო ორ ქვესახეობად ა) *S. italica* ssp. *maxima* Alef. - ღომი და ბ) *S. italica* ssp. *mocharica* Alef. - ქვრიმა (Alef, 1866).

1948 წელს ვლ. მენაბდემ და ა. ერიციანმა ღომი და ქვრიმა ადადგინეს დამოუკიდებელი სახეობის რანგში: ა) *S. italica* - ღომი და ბ) *S. mocharica* (Alef.) Menabde & Ericzjan - ქვრიმა (მენაბდე, ერიციანი, 1948).

საქართველოს ღომის ბოტანიკურ-სისტემატიკური კვლევის შედეგად დადგინდა, რომ ქართული ღომი არის სახეობა *Setaria italica*-ის ქვესახეობა ssp. *colchica* Maisaia & Gorgidze (მაისაია, 1987). 1947 წელს ვლ. მენაბდემ და ა. ერიციანმა კულტურული ღომის ნათესებში (ზემო იმერეთი, ოკრიბა, ჩხარი, ზესტაფონი) აღწერეს ველური ღომი და გამოჩენილი მეცნიერის ნიკო კეცხოველის საპატივცემლოდ უწოდეს *Setaria ketzchovellii* Men. & Ericzjan (მენაბდე, ერიციანი, 1947).

## **დომის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

დომი უძველესი ფეტვნიანი პურეული მცენარეა. წერილობითი წყაროებით დომის კულტურა ყველაზე ადრე მითითებულია ჩინეთისათვის. იგი „Лянь“ სახელწოდებითაა მოხსენიებული „ჯოუგუნის“ წიგნში, რომელიც დაწერილია ჩვენს ერამდე 1072 წელს. წიგნის მიხედვით, დომი იმ ხუთი კულტურიდან ერთ-ერთია, რომელსაც თვითონ თესავდა ქვეყნის მმართველი იმპერატორ შენ-ნუნის მიერ ჩვენს წელთაღრიცხვამდე 27 საუკუნის წინ დაწესებულ გაზაფხულის სახალხო დღესასწაულზე (Декандоль, 1885); ჩინეთში დომის კულტურის სიძველეს ისიც ადასტურებს, რომ ქალაქ სიანის მახლობლად არქეოლოგიური გათხრის შედეგად ნაპოვნია თიხის ქოთანის დომის მარცვლით, რომელიც ნეოლითის ხანითაა დათარიღებული (Вареница, 1958).

სამხრეთ აღმოსავლეთის ქვეყნებიდან დომი უძველეს კულტურად ითვლება მონღოლეთში, კორეაში, მანჯურიაში (მაისაია, 1987). დომის თესვა-მოყვანას მისდევდნენ აგრეთვე იაპონიაში, ინდოჩინეთში, ინდონეზიაში, იტალიაში, უნგრეთში, ინდოეთში. ჰიმალაის მთიან რაიონში მისი ნათესები ზღვის დონიდან 1800 მ სიმაღლეზეც კი არის აღნიშნული (Ковалевский, 1929; Шейне, 1958). ძველი დროიდან მოჰყავდათ იგი ავღანეთში, ირანში, არაბეთის ტერიტორიაზე, აგრეთვე თურქეთშიც (Жуковский, 1933).

მე-XIX საუკუნის ცნობილმა შვეიცარიელმა ნატურალისტმა ა. დეკანდოლმა ნაშრომში „წარმოებული მცენარეების წარმოშობის ადგილი“ ისტორიულ, ლინგვისტურ და ბოტანიკურ მონაცემებზე დაყრდნობით დაასკვნა, რომ ჩინეთში, იაპონიასა და ინდონეზიაში სახეობა *Setaria italica* არსებობდა რამდენიმე ათასი წლის წინ ჩვენს ერამდე, დასავლეთში კი დომი ყველაზე ადრე უნდა გავრცელებულიყო ვოლგისპირეთში, შემდეგ უკრაინაში და აქედან ავსტრიაში, ტბისპირეთის მცხოვრებლებთან; მისი ნარჩენები აღმოჩენილია შვეიცარიის ქვის ხანის ხიმინჯიან ნაგებობებში (Декандоль, 1885).

ვ. კომაროვის (Комаров, 1938) გამოკვლევებით, დომის მარცვლები ნაპოვნია არა მხოლოდ შვეიცარიის, არამედ ჩრდილო იტალიის ხიმინჯიან ნაგებობათა მცენარეულ ნაშთებშიც, რომელიც ასევე ქვის ხანის ახლო პერიოდით - ნეოლითით თარიღდება. დომის დიდ ბიოლოგიურ და სამეურნეო ღირსებას წარმოადგენს მისი შეგუებულობა მეტად განსხვავებულ კლიმატურ და ნიადაგურ პირობებთან. იგი მოჰყავდათ როგორც თბილსა და ტენიან რაიონებში (მაგ., დასავლეთ საქართველო), ისე შედარებით ცივსა და მშრალ ადგილებში (ჩრდ. მანჯურია, მონღოლეთი და სხვ.).

დომი ერთ-ერთ უძველეს კულტურად ითვლება ამიერკავკასიის ხალხებისთვისაც. ამას ადასტურებს სომხეთში კარმირბლურში აღმოჩენილი დომის მარცვლები, რომლებსაც სპეციალისტები ჩვ. წელთაღრიცხვამდე VI ს. დასაწყისითა და IV-V სს. დასასრულით ათარიღებენ (Туманян, 1944). აზერბაიჯანში, ხალდანის რაიონში აღმოჩენილია დომის მარცვლები, რომელიც ჩვ. წელთაღრიცხვამდე III ათასწლეულით, ხოლო მინგეჩაურში აღმოჩენილი - ჩვ. წელთაღრიცხვამდე IV-I საუკუნეებითაა დათარიღებული (Лисицына, Прищепенко, 1977).

ყოფილი საბჭოთა კავშირის რესპუბლიკებიდან და ოლქებიდან დომის თესვა-მოყვანა აღნიშნულია ყაზახეთში, ყირგიზეთში, უზბეკეთში, თურქმენეთში, ტაჯიკეთში, ციმბირსა და შორეულ აღმოსავლეთში, უკრაინაში, მოლდოვაში, ჩრდილოეთ კავკასიაში, სამხრეთ ოსეთში, აზერბაიჯანში, სომხეთში; საქართველოში - განსაკუთრებით დასავლეთ ნაწილში (ავხაზეთი, აჭარა, გურია, სამეგრელო, იმერეთი, რაჭა) (მაისაია, 1987).

კავკასიაში დომის გავრცელების ადგილებს ასახელებს ჟან-შარდენი (1975): „...ჩერქეზები, მეგრელები, თურქეთის მოხარკე ქართველები, აფხაზები, კავკასიის მცხოვრებლები, ყველა ისინი ვინც შავი ზღვის სანაპიროზე მეოტიდის ჭაობის სრუტიდან ტრაპიზონამდე ცხოვრობს, მხოლოდ და მხოლოდ ამ ფაფით იკვებება; ეს არის მათი პური, სხვა მათ არა გააჩნიათ რა. ისე არიან შეჩვეულნი დომს, რომ ხორბლის პურსაც კი ამჯობინებენ“. „...სომხეთსა და საქართველოში ბევრი წარჩინებული თურქი და ქართველი მინახავს, მათ შორის თბილისის მთავარი და ახალციხის ფაშაც, რომელთაც შემოჰქონდათ ეს მარცვლეული და სიამოვნებით მიირთმევდნენ, მისი ჭამის დროს აუცილებელია

წმინდა ღვინის სმა, რათა ღომის გამაგრებელი და კუჭში გამხსნელი თვისება შენელებს, ამას ღომის მჭამელები სიამოვნებით ასრულებდნენ.

„მეგრელების ჩვეულებრივ საკვებ მარცვლელს წარმოადგენს ღომი; მისი მარცვლი იხვევ წმინდაა, როგორც ქინძის კაკალი და რამდენადმე წააგავს ფეტვს. მას გაზაფხულზე თესავენ ისეთივე წესით, როგორც ბრინჯს. მიწაში თითოთ აკეთებენ ნასვრეტს, შიგ ერთ მარცვალს ჩადებენ და მიწას წააყრიან. ღომის მარცვალს ოქტომბერში მოიწვევენ და მაშინვე ჰკიდებენ მალალ და მზიან ადგილზე დასობილ მესერზე გასაშრობად. იგი ოცი დღე შრება მესერზე. შემდეგ კი კონებად კრავენ, ცხვავენ მხოლოდ მოხარშვის წინ. ხარშავენ მხოლოდ მაშინ, როცა ჭამის დრო დადგება; იხარშება ძალიან მალე, ნახევარ საათზე ნაკლებ დროში. როდესაც წყალი, რომელშიც ღომია ჩაყრილი, იწყებს დუღილს, მას ნელა ურევენ პატარა ხის ნიჩბით; თუმცა ურევენ ძალიან მსუბუქად, იგი მაინც სქელ ფაფად იქცევა; როცა ყველა მარცვალი დაიშლება და ფაფა კარგად შეიზილება, ცეცხლს ამცირებენ. დაბალ ცეცხლზე წყალი ამოშრება და ფაფა ქვაბში მშრალი რჩება. ეს ფაფა ძალიან თეთრია. ზოგჯერ მას თოვლივით თეთრს აკეთებენ. სუფრაზე შემოაქვთ საგანგებოდ გაკეთებული ხის პატარა ნიჩბებით. თურქები ამ პურს უწოდებენ „პასტას“, მეგრელები კი „ღომს“, მას ადვილად იღებენ თითებით. იგი გამაგრებელია და კუჭში გამხსნელი“ (ჟან შარდენი, 1975).

ღომი სხვადასხვა ქვეყნის ხალხთა დიალექტში სხვადასხვაგვარად მოიხსენიება: „სიამიციზა“ ან „გუცზა“ ჩინურად; „სოკ“ ან „ჩიო“ კორეულად; „კუნგუ“ „ტენაი კორა“ ინდურად; „ავა“ იაპონურად; „ჩუმინა“, „გოლოვჩატოე, ბოროვოე, იტალიანსკოე პროსო“ რუსულად; „ბორ“ ან „ბირ“ უკრაინულად და მოლდავურად; „კუნაკ“ უზბეკურად, ყაზახურად, ყირგიზულად; „ხანუკ“ მონღოლურად; „კუმდარი“ თურქულად; „გალ“, „გოდინ“, „კუნაკ“, „მოგარ“ ავღანურად (Декандоль, 1885; Вавилов, 1926; Вавилов и Букиннич, 1929; Жуковский, 1933; Комаров, 1938; Вареница, 1958).

ხოლო რაც შეეხება ღომის სახელწოდებას ევროპის ქვეყნებში, უპირატესად ფეტვთანაა დაკავშირებული, მაგ., გერმანელები ფეტვს „ჰირზე“-ს, ხოლო ღომს „კოლბენჰირზე“-ს უწოდებენ; ინგლისელები ფეტვს „მილე“-ს, ხოლო ღომს - „იტალიან მილე“-ს; ფრანგულად ფეტვია „მილე“, ღომი კი - „პანიკ“, იტალიელები ფეტვს „მიგლიო“-ს, ღომს „პანიგო“-ს უწოდებენ; ესპანურად „მიო“- ფეტვია, ხოლო „პანიხო“ ღომი. ფეტვის ბერძნული სახელია „კენხროს“, ღომისა კი „ელიმოს“. რომაელები ფეტვს „მილიუმ“-ს, ხოლო ღომს „პანიკუმს“ უწოდებენ (მაისაია, 1987).

## **ღომის კულტურის გავრცელება საქართველოში (დამუშავების ქართული ხალხური წესები; გამოყენება ყოფასა და ხალხურ მედცინაში)**

საქართველოში სასოფლო-სამეურნეო მცენარეების, მათ შორის, ღომის კულტურის სიძველეს ადასტურებს ძველ ბერძენ ფილოსოფოსთა ჩანაწერები. ლ. დეკაპრელევიჩისა და ა. კასპარიანის (Декапрелевич, Каспарян, 1928) და ე. ვარენიცას (Вареница, 1958) ნაშრომებში აღნიშნულია, რომ „ქსენოფონტეს ღომი სომხეთშიც უნახავს და ბიზანტიელ ისტორიკოს პროკოპი კესარიელის აღნიშვნით, რიონისპირელი ლაზები მხოლოდ ღომით იკვებებოდნენ, რაც ივ. ჯავახიშვილს საეჭვოდ მიაჩნია; მისივე განმარტებით, VI ს-ში განთქმულ ბიზანტიელ ისტორიკოს პროკოპი კესარიელს აღნიშნული აქვს, რომ ბერძენთა მეცხოვრე ჯარმა, რომელიც ბიზანტიის კეისრის მიერ დასავლეთ საქართველოში, ლაზიკაში, ჩაყენებული იყო სკანდისა და შორაპნის ციხეებში, გამოსაკვები სურსათის ნაკლებობისა და მათთვის შეუფერებელი პირობების გამო ციხეები მიატოვა და წავიდა. ბიზანტიელი ავტორის სიტყვით, ლაზები, ისევე როგორც უძველესი დროითგანვე კოლხებიც, „ელჯმოს“-ითაც გადიოდნენ იოლას და იკვებებოდნენ. აღნიშნულიდან ჩანს, რომ სკანდასა და შორაპნის სანახებში ადგილობრივ მოსახლეობას საკვებად რაღაც მარცვლელი ჰქონია, რომელსაც პროკოპი „ელჯმოსს“ უწოდებს“.

ივ. ჯავახიშვილის განმარტებით (1930), შესაძლებელია აქ არა ღომზე, არამედ ქვრიმაზე იყოს საუბარი, რადგან ღომი მაღალი კვებითი ღირებულებით გამოირჩევა, ქვრიმასთან შედარებით.

ჯავახიშვილის (1930) მოკლევით, ქართულ წყაროთმცოდნეობაში „ღომი“ პირველად დავით ნარინის დროის „დიდი მონასტრის დეკანოზის“ იაკობის საბუთებში გვხვდება. იქ ნათქვამია: „მალაკელთა და ფარსმანაყანეველთა გლახთაგან გამოვალს სამი ურემი ღუინო უპარტახტოდ და ტყისაგან (= ტყუიბულისაგან-ს?) მოდი, რაიც-და მოვალს, იფქლი, ფეტვი და ღომი-ო“ (ქ'კბი II, 129).

აღმოსავლეთ საქართველოში ღომის კულტურის შესახებ ისტორიულ წყაროებში ცნობების უქონლობის საფუძველზე ჯავახიშვილი გამოთქვამს კიდევ ერთ ფრიად საგულისხმო მოსაზრებას - ღომი ლიხთიმერეთში შემოსული უნდა იყოს დასავლეთიდან და არა აღმოსავლეთიდან. ამას ის გარემოება ცხადჰყოფს, რომ მესხეთსა და ქართლ-კახეთში ღომი არსად არ ითესებოდა და არც ახლა ითესებაო. ამის დასტურად ჯავახიშვილი იშველიებს ვახუშტი ბატონიშვილის (1941) ჩანაწერს, რომელსაც XVIII ს-ის პირველი ნახევრის აღმოსავლეთ საქართველოს დახასიათებისას აქვს აღნიშნული, რომ კახეთში „არა სთესვენ ღომსა“; ხეფინის ხევის დახასიათებისას ამბობს: „ქართლისაგან მეტი არს აქა ღომიო“; ამ სიტყვებიდან ჩანს, რომ XVIII ს-ის დამდეგს ღომი აქა-იქ ქართლშიაც უთესიათ, მაგრამ ეტყობა იმდენად მცირე რაოდენობით, რომ ღომის გავრცელების ადგილის გარკვევით დასახელება საჭიროდ არ მიუჩნევიან (მაისაია, 1987).

როგორც ჯ. რუხაძე (1976) აღნიშნავს: „...არ შეიძლება განსაკუთრებული მნიშვნელობა არ მივანიჭოთ იმ ფაქტს, რომ XIII საუკუნის ქართულ წერილობით წყაროებში დასახელებული „ღომი - ღომი გამოსაღებია“. ეს კი იმას მოწმობს, რომ ქვეყნის საშინაო ცხოვრებაში მას მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა და იგი საქართველოში აღნიშნულ დროზე უფრო ადრეც არსებობდა; XIII საუკუნიდან (უფრო ადრეც) XVII საუკუნის დასასრულამდე ღომის კულტურა ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი და თითქმის ძირითადი საკვები იყო დასავლეთ საქართველოს მოსახლეობისათვის.

სამეგრელოში თვით XVIII ს-ის ბოლოს გაწერილ და დადგენილ საეკლესიო და სამონასტრო ბეგარებში მარცვლეულთაგან მხოლოდ და მხოლოდ ღომია ყველგან მოხსენიებული. საეკლესიო ბეგარებში ღომი, ეტყობა, ძველი ტრადიციის შესაბამისად იყო ამ დროსაც შერჩენილი. როგორც ცნობილია, ეკლესია ძველ ჩვეულებათა დაცვის მხრივ ყოველთვის და ყველგან ყველაზე უფრო კონსერვატიული იყო (გუგუშვილი, 1954). ნ. მაისურიანის (Маисурян, 1929) მიხედვით, საქართველოში ღომის კულტურის სიძველეზე მიუთითებს თუნდაც ის, რომ ერთ-ერთ უძველეს ქართულ ხელნაწერში („დაბადება“) მოხსენიებულია მცენარეები - ჩვეულებრივი ფეტვი და ღომი. 1071 წლისათვის ფეტვი და ღომი აღნიშნულია ათონის მონასტრის ბერების ხელნაწერებში. იმავე ნაშრომში მოტანილია ასეთი მნიშვნელოვანი ცნობა - „ბაქარ ბატონიშვილის მიერ 1725 წელს შედგენილ რუსულ-ქართულ ლექსიკონში, რომელიც გამოვიდა „ვაკაფას“ (vacapha) სახელწოდებით, შესულია სიტყვები „ფეტვი“ და „ღომი“. XVIII ასწლეულის ბოლოს უცნობი ავტორის (როგორც ჩანს, საქართველოში მყოფი), იტალიელი მისიონერის მიერ შედგენილი იყო იტალიურ-რუსული ლექსიკონი, რომელშიც სიტყვა „panigo“ თარგმნილია Гоми-ს სახელწოდებით. თუმცა ზუსტი თარიღი ლექსიკონის შედგენისა არ მოიპოვება, მაგრამ არაპირდაპირი მონაცემებით იგი შეიძლება მიეკუთვნოს მეფე ერეკლეს პერიოდს (დაახლოებით 1780 წელს) (მაისაია, 1987).

ლ. დეკაპრელევიჩი (1938) ნაშრომში „შოთა რუსთაველის ეპოქის მატერიალური კულტურა“ აღნიშნავს, რომ ღომი დასავლეთ საქართველოში ითესებოდა შოთა რუსთაველის ეპოქაში (XII ს.). ღომის კულტურის გავრცელების შესახებ საყურადღებო ცნობებია მოცემული არაერთი უცხოელი მოგზაურის ჩანაწერებშიც. XV ს-ის იტალიელი მოგზაურების იოსაფატ ბარბაროს და ამბროჯიო კონტარინის აღწერილობებიდან ჩანს, რომ ამ დროს ღომი დასავლეთ საქართველოში ერთ-ერთი მთავარი საკვებია (ჯავახიშვილი, 1930).

საყურადღებო ცნობებია მოცემული XVII ს. იტალიელ მისიონერთა რელაციებში. არქანჯელო ლამბერტი სამეგრელოს აღწერისას აღნიშნავდა: „მხოლოდ დიდ დღესასწაულებში ამზადებენ ღომს, ანუ ჩვენებურ პანიკოს (panico). ღომს ჯერ გაცხვენ საცხველში (სურ. 29), შემდეგ გარეცხავენ, ჩაყრიან კარდალაში (პატარა ქვაბში) (სურ. 30), დადგამენ ცეცხლზე მოსახარშავად პურის საჭმელად დაჯდომის ცოტა ხნით წინ და როცა მოიხარშება და საკმაოდ შეიშრობს წყალს, შეუდგებიან ზელას და დაამსგავსებენ საკმაო რბილ ცომს, შემდეგ ამას ჯამებით დაურიგებენ სუფრაზე მსდომთ, რომელნიც პურის მაგიერ სჭამენ, რადგანაც პური ნაკლებად მოდის. როცა წვნიანი საჭმელია, მაგალითად, მარხვაში, უთეფშოდ იოლად მიდიან, რადგან კოვზით ღომს ჩაადრმავებენ და იმაში ჩაასხამენ. ქალები,



ჩვეულებრივ, ვაჟებისაგან ცალკე სჭამენ პურსაც. მხოლოდ დღესასწაულობაში, თუმცა ერთად სჭამენ პურსა, მაგრამ ქალები ერთის მხრით და კაცები მეორეს მხრით დასხდებიან. სამზარეულოდან ყველაზე წინ მოაქვთ დიდი ქვაბით ღომი. ქვაბში გაყრილია ერთი კეტი, რომელიც მხრებზე ადევს ორ კაცს. ამათ მოსდევს ერთი კაცი, რომელმაც უნდა დაარიგოს ეს ღომი. მას მხარზე გადებული აქვს ჩოგანი, რომლითაც იღებს ღომს, მას მოსდევს მეორე მოსამსახურე პატარა კარდალით, რომელშიც კიდევ ღომია, მაგრამ უფრო თეთრი და უფრო კარგად დამზადებული. შემდეგ მოდის ხაბაზი. ამას მოაქვს ტყავის ჩანთით ხუთი თუ ექვსი პური, რომელიც უნდა ჩამოურიგოს ბატონს და უფრო პატივცემულ სტუმრებს. სანამ ღომს ჩამოარიგებენ, ჯერ სუფრაჯი (ასე უწოდებენ მესტუმრეს) დიდის მოწიწებით და მუხლ-მოდრეკით მიართმევს ბატონს ერთ პურს და თუ იქ არის ვინმე პურის ღირსი, იმას უთავაზებს პატარა ნაჭერს იმ პურისას. მერე იწყებს ღომის ჩამორიგებას ის მოსამსახურე, რომელიც ჩოგნით ქვაბს მოსდევდა; იგი ქვაბიდან აიღებს ღომს, დიდი სიჩქარით ჩამოურბენს დარბაზს თავიდან ბოლომდე და ყველას ჩამოურიგებს დიდ-დიდ ულუფა ღომს. ამის შემდეგ ის კაცი, რომელსაც მოჰქონდა თეთრი ღომი, ჩამოურიგებს ბატონთან ახლოს მჯდომ სტუმრებს პატარა ჩოგნით ცოტაოდენ იმ თეთრ ღომს; ვითომ დასამატად იმ ჩვეულებრივი ღომისა, რომელიც მათ სხვებთან ერთად დაურიგდათ.“

“...მეგრელები ჩვეულებრივ პურით კი არა ღომით იკვებებიან და უცხოელები დარწმუნებულნი არიან, პური რომ კიდევ მოიტანონ აქ, ვერ გაყიდიან“, ხოლო რაც შეეხება მიწათმოქმედებას, არც ერთი ერი ისეთ პატივს არა სცემს მიწათმოქმედებას, როგორც მეგრელები. სხვაგან ყოველგან მიწის მუშაობას ეტანებიან მხოლოდ დაბალი ხალხი და გაუნათლებელი გლეხები. სამეგრელოში რაც უნდა დიდი გვარის კაცი იყოს, თვითონ ამუშავებს თავის ყანებს და მოჰყავს საზრდო; ეს საქმე სათაკილოდ როდი მიაჩნიათ. პირიქით, ყოველი წინდახედული მეოჯახე აზნაური მეტად ეტანება ამ მუშაობას. მეგრელები დიდის ოსტატობით ამუშავებენ ღომს, ჩვენებურად panigo-ს და მათი ჩვეულებრივი საქმელია; და ამისათვის სამეგრელოში, როგორც ჩვენშიც, ყოველგან შეხვდებით ბუჩქებს დიდი ხეების მაგიერ, რათა ხეების ჩრდილმა არა ავნოს ღომს. ხეებს ერთნაირად შემოაჭრიან ტოტებს, ისე, რომ დასტოვებენ მარტო ღეროს ხისას, რომელზედაც ძლივს ადის ვაზი; ხეების გაკრეჭვის შემდეგ შეუდგებიან ხვნას და დახნავენ მიწას ოთხჯერ თუ ხუთჯერ, იმავე ზომის გუთნით, როგორც ჩვენი გუთანია...”.

„...მიწას რომ დაამზადებენ, თესვას შეუდგებიან ისე, რომ პეტრე-პავლობისათვის თითქმის ათავებენ ხვნა-თესვას. მაგრამ ამის შემდეგ უფრო დიდი შრომა იწყება: სინოტივის გამო აქ ცუდი ბალახი სწრაფად იზრდება და ამიტომ დიდი შრომაა საჭირო მის მოსასპობად; თუ რამდენიმე დღე დასცადა ბალახს, ზრდა ისე იმატებს, რომ სულ გააქრობს ნათესს. ამიტომ მიწიდან თავს იჩენს თუ არა ღომი, მაშინვე გამოთოხნა სჭირდება; რადგან საქმე საჩქაროა და პატრონი თავის კაცებით ვეღარ ერევა, მეზობლები უნდა მოიხმაროს, ვინც უკვე დათესა ყანა...“. რადგან ეს დიდი შრომა საშინელ სიცხეში უნდა აიტანოს კაცმა, მის გასაადვილებლად ისეთი ხერხი მოუგონებიათ, რომ გეგონებათ მთელი სოფელი ქეიფობსო. ამ ხერხს შეადგენს სამი რამ: ნადი, სიმღერა და უხვი საქმელი, რომელსაც მამულის პატრონი იძლევა... რომ გაამხნევოს იგინი, პატრონიც თავში ჩაუდგება თოხით და თოხნის, როგორც დანარჩენები. ჩქარა რომ იმუშავონ, ამისათვის საგანგებო სიმღერა აქვთ, რომლის ხმაზე თოხნასაც ისე აწყობენ, როგორც საკრავზე ცეკვას. რამდენადაც სიმღერას ააჩქარებენ, იმდენადაც თოხნასაც ააჩქარებენ. ამისათვის თავში დადგება ორი მომღერალი და იწყებს სიმღერას... დადამებისას პატრონის სახლში უმზადებენ ვახშამს, რომელიც მეტად მდიდრულია“ (ლამბერტი, 1901, 2011).

ამავე საუკუნის იტალიელი მისიონერი დონ კრისტოფორო დე კასტელი კოლხეთის მხარის დახასიათებისას წერს: “...აქ ყოველგვარი ჭირნახულის სიუხვეა, რომელიც ადამიანის აუცილებელ საჭიროებას წარმოადგენს. ესენია: ღომი, ფეტვი, ბრინჯი, ცერცვი, ცერცველა და მისთანანი.

...მიწათმოქმედნი ზემოხსენებული სახეობებით ინარჩუნებენ თავიანთ სიცოცხლეს“ (დონ კრისტოფორო დე კასტელი, 1976).

ღომი ნახსენებია აგრეთვე რუს დიპლომატთა (1650-52 წწ.) სტოლნიკ ტოლოჩანოვისა და დიაკ იევლევის მოსკოვში გაგზავნილ თავიანთ ანგარიშებში. ისინი წერენ, რომ დასავლეთ საქართველოში ძირითადად ითესება ღომი, აგრეთვე, მცირედ ხორბალი და ქერი (Полиевктов, 1926).

ვახუშტი ბატონიშვილი კოლხეთის დაბლობის სამეურნეო დახასიათებისას (1745 წ.) დომსაც იხსენიებს, მას ისიც აქვს აღნიშნული, რომ აქ ყველაზე ფართოდ ითესებოდა ღომი და „იქაურნი გამოიზრდებიან ღომით“ (ვახუშტი, 1941).

საგულისხმო ფაქტს გვაწვდის აგრეთვე XVII ს. პირველი ნახევრის დასავლეთ საქართველოს, კერძოდ, სამეგრელოს, ისტორიის შესახებ დონ ჯუზეპე ჯულიჩე მილანელი: „...სამეგრელოს ნიადაგი იძლევა ყველა სახის ბოსტნულსა და ხილს, რომელთაც ჭაობიანი ადგილი უყვართ, როგორცაა: ბრინჯი, ღომი, ფეტვი და სხვ.“ პურის მაგიერ სჭამენ ღომს (გომი - ასე უწოდებენ), რომელიც იტალიურად panigo-ს მსგავსია“ (დონ ჯუზეპე ჯულიჩე მილანელი, 1964).

XVIII ს. გერმანელი მეცნიერი იოჰან ანტონ გიულდენშტედტი, რომელმაც იმოგზაურა საქართველოში (1768-74 წწ.), იმერეთის სამეურნეო დახასიათებისას აღნიშნავს: „...ოკრიბაში, სალორთქიფანიძეოსა, სამიქელაძეოსა და ვაკეში არაფერს თესენ ღომისა და ფეტვის გარდა“ (გიულდენშტედტი, 1962).

აფხაზეთის საკათალიკოსო გლეხების დიდ დავთარში მარცვლეული კულტურებიდან დასახელებულია: პური, ქერი, იფქლი, ღომი, ფეტვი. ამათგან დასავლეთ საქართველოში ყველაზე მეტად გავრცელებული ყოფილა ღომი (გვრიტიშვილი, 1965).

XIX ს. პირველ ნახევარშიც ეიხვალდი (1825-1826 წწ.), კოხი (1836-1838 წწ.) და სპენსერი (1836-1837 წწ.) ღომსა და ფეტვს ასახელებენ როგორც გურიის, სამეგრელოსა და იმერეთის ერთ-ერთ უმთავრეს სასურსათო კულტურას (Eichwald, 1837; Koch, 1843).

1852 წ. სამეგრელოს უკანასკნელი მთავრის დავით დადიანის მიერ შედგენილ „უსტარში“ დაწვრილებით არის აღწერილი, თუ რა მოიწეოდა სამეგრელოში XIX საუკუნის პირველ ნახევარში: „...ძველთა ჟამთა შინა, უხსოვარის დროიდგან სამეგრელოს სამთავროსა შინა მიღებულ არს თესვა ღომისა, ამას სთესენ სიხშირით და ხმარობენ პურის წილ, ხოლო გარემოებასაცა შინა სყიდიან მებრ - საჭიროებათასა, აფხაზეთს, გურიას და იმერეთს. რიცხვი გასაყიდელთა რაოდენობის მიზეზის გამო ცნობასა არ მოყვანილებისასა, შეუძლებელ არს, ხოლო ნაყოფი ესე არს, სიუხვით მომცენარე და თავსა შორის თვისსა ხუთასჯერ მამრავლი. ღომის ჩალასა თივისა წილ ხმარობენ საზამთროს საკვებად უსიტყვოსათა და ყანასა მარგვლენ მცხოვრებნი თოხითა ორგზის, ვიდრემდე მოიკრიფებოდეს. ტომი ღომისა ორგვარობენ. ერთი ზედ იწოდების მოცოროზათ; ასე მოცოროზი არს საადრეო, გარნა უმცირესსა ნაყოფისა გამომღებელ, ხოლო მეორე ღომი მოგვიანებო, რომელიც ოქტომბერში მოიწევის განაღა უხვესი და ითესების ივნისის განსაშვალებად“ (მეუნარგია, 1939).

XIX ს. 40-იან წლების დასაწყისში ჰაქსტაუზუნი აცხადებდა, რომ „სამეგრელოსა და იმერეთში მე მხოლოდ სიმინდსა და იშვიათი სახის ფეტვნაირს, ღომს ვხედავდიო“; დიუბუა დე მონპერე ლეჩხუმში გავრცელებულ მარცვლეულ კულტურებს შორის დომსაც ასახელებს.

ლიტვინოვი (1804 წ.) იმერეთის აღწერის დროს აქ გავრცელებულ სხვა მარცვლეულთა შორის ღომზეც მიუთითებს (Dubois de Montpereux, 1839; გუგუშვილი, 1954; ბრეგაძე, 1969; რუხაძე, 1975).

საქართველოს ტერიტორიაზე ჩატარებულმა არქეოლოგიურმა გათხრებმა დაადასტურა, რომ ჯერ კიდევ უძველეს ეპოქაში, ჩვენს წელთაღრიცხვამდე დიდი ხნით ადრე, საქართველოში ღომის კულტურა ფართოდ იყო გავრცელებული; რიგი მკვლევარებისა (Лисицына, Прищепенко, 1977; Горгидзе, 1979; Брегაძე, 1982; Горгидзе, Русисხვილი, 1984) არქეოლოგიური გამოკვლევების საფუძველზე აღნიშნავს, რომ არუხლო I-სა და II-ში (VI ათასწლეული ჩვენს ერამდე) ნაპოვნია ხორბლის, შვრიის, ქერის, ფეტვის, ღომისა და ბარდის თესვები, რომელთა ხნოვანება დადგენილია ნახშირბადის (<sup>14</sup>C) მეთოდით; არუხლო - ქვემო ქართლი, ვახუშტისეული ნახიდური; ძვ.წ. V-IV ათასწლეული (ჩუბინიშვილი, 1973); ღომის დანახშირებული მარცვლები სხვა ქართულ არქეოლოგიურ ძეგლებშიც იყო მიკვლეული. ქუთაისის მახლობლად ნაციხვარის (სათაფლია დათარიღებულია ბრინჯაოს ხანით) და ბიჭვინთის ტერიტორიაზე - ახ.წ. III ს-ით არის დათარიღებული (ბრეგაძე, 1969). ღომი, სხვა კულტურებთან (ხორბალი, ჭვავი, ფეტვი) ერთად, ნაპოვნია, აგრეთვე, ზემო სვანეთის არქეოლოგიურ მასალებში (ს. ეგერი, ძვ.წ. I ათასწლეული) (Чартолани, 1974).

საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის ივ. ჯავახიშვილის სახ. ისტორიის, არქეოლოგიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტის არქეოლოგიურმა ექსპედიციამ ვანის რაიონში (1975 წ.) სხვადასხვა ძველ საყოფაცხოვრებო და სამეურნეო საგნებთან ერთად აღმოაჩინა კულტურულ მცენარეთა ნაშთები;

მცენარეთა თესვებს შორის განსაკუთრებით სჭარბობდა ღომისა და ხორბლის მარცვლები, ძველი დათარიღებულია ძვ.წ. II-I საუკუნეებით. ამ მონაცემებიდან ჩანს, რომ ჯერ კიდევ ძვ.წ. II-I საუკუნეებში ეს კულტურა გავრცელების ფართო არეალით ხასიათდებოდა (მაისაია, 1978).

როგორც ლ. ძიძიგური (2002) აღნიშნავს, საინტერესოა ვანში აღმოჩენილი ღომის მარცვლები (სუფთა სახით), მისი არსებობა ძვ.წ. II-I სს-ში მის აბორიგენულობას უნდა მიგვანიშნებდეს. როგორც ჩანს, ტაძარში დამოწმებული ღომის მარცვლები სარიტუალო დანიშნულებით იყო შეწირული.

ღომის კარბონიზებული ნაშთები აღმოჩენილია ნოქალაქევისა (IV-III სს) და ვანის (V ს.) ნაქალაქარის ტერიტორიაზე; როგორც ირკვევა, ღომი და ფეტვი ამ პერიოდისათვის ფართოდ გამოყენებული კულტურები იყო (ფრუიძე და სხვ., 2016).

1917 წ. სტატისტიკური მონაცემებით ღომის ნათესი ფართობები აღნიშნულია საქართველოს სხვადასხვა მაზრებში: ახალქალაქის, ახალციხის, ბორჩალოს, გორის, დუშეთის, სიღნაღის, თელავის, თბილისის, თიანეთის, ზუგდიდის, ქუთაისის, ლეჩხუმის, ოზურგეთის, რაჭის, სენაკის, შორაპნის, გუდაუთის, გუმისთის, კოდორის, სამურზაყანოს. ღომის ვერტიკალური გავრცელების საზღვრად ზოგი მკვლევარი მიიჩნევს ზ.დ. 600-750 მეტრს (Декапрелевич, Каспарян, 1928).

ნ. კეცხოველის მიერ (1957) საქართველოში კულტურული მცენარეებისათვის გამოყოფილი სარტყლებიდან, მეხილეობის, მემინდვრეობისა და მევენახეობის სარტყლები (იწყება ზღვის დონიდან 500 მ სიმაღლეზე და აღწევს 1500 მეტრამდე) ითვლება, აგრეთვე, ღომის გავრცელების საუკეთესო ზონად; გასული საუკუნის 70-80-იან წლებში ღომის ნათესები მიკვლეული იყო ნ. კეცხოველის მიერ დადგენილ 3 სარტყელში.

ქვედა სარტყელი მდებარეობს დაახლოებით 500-600 მ-ზე ზღვის დონიდან (სამეგრელო, ზღვისპირა რაიონი); საშუალო - დაახლოებით 700-900 მ-ზე ზღვის დონიდან (სამეგრელო, გურია, იმერეთის მთიანი რაიონები), ყველაზე მაღალი - რაჭა, ტყიბულის რ-ნი - დაახლოებით 1200 მ-ზე ზღვის დონიდან; რაც შეეხება უფრო მაღალმთიან რაიონებს (სვანეთი, ჯავახეთი და სხვ.), აქ ღომის ნათესები არ შეგვხვედრია (მაისაია, 1987).

## ღომის ჯიშები

საქართველო გამოირჩეოდა ღომის ჯიშობრივი მრავალფეროვნებით. ხალხური სელექციის შედეგად ქართველმა მეურნემ შექმნა კონკრეტული გარემო პირობებისადმი შეგუებული ადგილობრივი ჯიშები, რომელთაც მოსახლეობამ შესაბამისი ქართული სახელები უწოდა: საადრეოს ხალხი უწოდებდა „შვიდკვირიას“ ან „ორმოსავალას“; „კუდალა ღომს“, „ბობოყვარს“, „ძირდაბალას“, „მგლის კუდას“, „კვეყუა ღომს“, „ხოტორას“, „იმერულს“; საშუალო საადრეო ღომების ხალხური სახელწოდებაა „კუნწურაულა“, „მათრახა - თეთრი ღომი“; საშუალო საგვიანოსი „მათრახა წითელი“, „მათრახა თეთრი“, „ხითირა თეთრი“, „ნაჟგვლი თეთრი“, „თეთრი ღომი“, „ჩაქურა“, „ხითირა ყვითელი“, „ბარამულა“, „ბოჯგა ღომი“, ანუ „ბოჯგა თეთრი“, „გველიკუდა“, „კვრიხინა“, „წითელი ღომი“, „ხუჭილა“, „ჯორიელა“, „ყვითელი ღომი“, „გრძელბეწვა“, „იისფერი“, „მათრახა“, „ორთითა“, „თავწვრილა“; ძლიერ საგვიანოსი - „კირჩხულა“, „ხოტორა“, „უსახელო წითელა“, „უსახელო თეთრი“, „ბორჯგა, ანუ ბოჯგა თეთრი“, „ბანდულა ღომი“, „კორჩხულა“, „აჭარულა“ (ლომოური, 1950; Чхенкели, 1960). საადრეო ჯიშები - „შვიდკვირია“ და „მოცოროზი“, რომელთა მომწიფებას თითქმის ორი თვე სჭირდებოდა, მეურნეს საშუალებას აძლევდა, ერთი და იმავე მიწის ნაკვეთზე ზაფხულში პურის მომკის შემდეგ ღომი მოეყვანა და, ამგვარად, მამულიდან ორი მოსავალი მიეღო; ყველაზე მოკლე სავებეტაციო პერიოდით გამოირჩეოდა ლეჩხუმში გავრცელებული ღომის ჯიშები (წინამძღვრიშვილი, 1919; მუშკუდიანი, 2001).

თ. სახოკიას მიხედვით (1950) გურიაში 6 ჯიშის ღომს იცნობდნენ: „თეთრი“, „ბარამულა“, „ძირდაბალი“, „შვიდკვირა“, „ხუჭილა“, „ჯორიელა“. ლ. დეკაპრელევიჩი და ა. კასპარიანი (Декапрелевич, Каспарян, 1928) ღომის ადგილობრივი სახელწოდებებიდან ასახელებენ: „ნაჟგვლი თეთრს“, „უსახელო თეთრს“, „უსახელო წითელს“, „ბოჯგა თეთრს“, „ჩაქურას“, „ხითირი თეთრს“.

ვლ. მენაბდის და ა. ერციანის ნაშრომში (1948) ქართული ღომის ჯიშების სახელწოდებაა: „მათრახა“, „ხოტორა“, „ბარამბულა“, და „ბორჯდა“.

ი. მუნერგიას (1939) ცნობით, სამეგრელოში თესავდნენ - საადრეო და საგვიანო ღმის. „...მოცოროზი არს საადრეო, ხოლო მეორე ღომი მოგვიანოა“.

მ. ალავიძის ეთნოგრაფიული ნარკვევების მიხედვით (1951) ლეჩხუმში გავრცელებული ღომის ჯიშებია: „ბოჯგა“ ანუ „ბელელა ღომი“, რომელიც სექტემბრის ბოლოს იკრიფება. „კუდა ღომი“ - შემოდის სექტემბრის დამდეგს. „კოძუა“ - ყვითელი, მჭრიდოთაველიანი ღომი. „მოცოროზი“ - ადრეული ღომი, რომელსაც ორ თვეში იწვევდნენ.

ჯ. რუხაძეს (1976) სამეგრელოსათვის აღნიშნული აქვს ღომის შემდეგი ჯიშები: „წითელი“ (ჭითა), „თეთრი“ (ჩე), „საადრეო“ (ცხელი), „საგვიანო“ (ციცვა), „კიკალობა“ (საადრეო ღომი), „უსახელო“ (პატარა თაველიანი მოთეთრო ღომი), „კუხურე“, „ქოჩობე“, „კაპელი“, „გუდურე“, „ხგირე“ (საგვიანო ღომი), „ხეთურე“ (ძნელად გასაცხვი მოშავო ფერის დიდთაველიანი ღომი), „გურულე“ (საგვიანო წვრილმარცვლიანი ღომი), რომელიც დიდი ღომის სახელითაც არის ცნობილი, „რუსული“ (მსხვილმარცვლიანი ღომი), „მოცოროზი“//„მოთოროზი“, „გუჯურე“, „ბოჯგა“//„ბოჭკა“ (რომელიც, ზოგიერთი მურნის აზრით, წვერიანია და „კუდა ღომიც“ ჰქვია), „ჯონჯურა“//„ჯოჯურა“, „ზოდელა“, „გოგუა“, „ცეც ღომი“, „ჯოდორე, ანუ ნანგერე“ ღომი (თავისთავად ამოსული წვრილთაველიანი, ანუ უხვბუსუსიანი ღომი).

იმავე ავტორის მიერ გურიაში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, ღომის შემდეგი ჯიშები გამოვლინდა: „ბობოყვაური“, „ნაქვლი თეთრი“, „ყვითელი უსახელო“, „ურუშული“// „უროშული“, „მათარახა“, „ძირდაბალი“, „თეთრი ღომი“, „ხაზარალა“ (დიდთაველა ღომი), „ბოჯგა“//„ჯონჯორე ღომი“, „ჯამური“, ანუ „ბურჩხა ღომი“, საადრეო „შვიდკირა“, „ხიტირია“, „ხეთურე“, „ორმოსავალა ღომი“, „ბარამულა“, „ჯორიელა“, „ბამბულა“ (წითელი დიდთაველიანი გაფუმფულებული ღომი) და „ჩაქურა“ („წვრილმარცვლიანი ღომი“), რომელსაც ჩასკვნილი დიდი თაველი ჰქონდა.

აჭარაში კი ექვსი ქართული სახელწოდების ღომია აღნიშნული: „კირჩხულურა“, „ბურჩხა“, „ბაწარაი“, „ბოჯგაი“, „ხეთურაი“ და „ჯამური“.

ხალხური სელექციის კვალდაკვალ გასული საუკუნის 50-იან წლებში ღომის ახალი ჯიშების შექმნაში მნიშვნელოვანი წვლილი შეიტანა ქართულმა მეცნიერულმა სელექციამ, გამოყვანილი იყო ჯიშები: „აჯამეთის N1“; „აჯამეთის N2“, „გრძელბეწვა“, „იისფერი“, „კუდალა“, „მათარახა“, „ორთითა“, „ჩაქურა“, „თავწვრილა“, „აჯამეთის ოქრომარცვალა“, „აჯამეთის ყვითელმარცვალა“, „ყვითელი ღომი“, „აჯამეთის მოკლებეწვიანი“, „აჭარულა“, „ხოტორა“, „იმერული“, „თეთრი ღომი“ (გორდაძე, ჩხენკელი, 1950).

როგორც ჩანს, საქართველო გამოირჩეოდა ღომის ჯიშების საკმაოდ დიდი მრავალფეროვნებით; თუმცა ამ ჯიშებიდან დღევანდელ აგრიკულტურას ფაქტობრივად არაფერი შემორჩა.

როგორც ა. სარჯველაძე და ლ. ჩაჩავა (2007) აღნიშნავენ, „გრძელბეწვა“ გავრცელებული ყოფილა ვანის რაიონის სოფ. შუამთაში. იგი საშუალო ვეგეტაციის ღომის ჯიშებს მიეკუთვნება. ა. იაკობაშვილის მიერ შეგროვილ კოლექციაში აღმოჩნდა ღომის ეს ჯიშის „გრძელბეწვა“, რომელიც მას წამოუღია აჯამეთის საცდელი სადგურიდან და მცირე რაოდენობით (როგორც ავტორები აღნიშნავენ) გადმოგვცა 1997 წელს, სართიჭალის საცდელ სადგურში დასათესად; სამწუხაროა, მაგრამ ფაქტია, ღომის ეს ჯიშის არა თუ აღმოსავლეთ საქართველოში, არამედ დასავლეთ საქართველოში თითქმის არსად ითესება.

ღომის კულტურის სიძველეს საქართველოში ისტორიულ, არქეოლოგიურ და ბოტანიკურ მონაცემებთან ერთად ეთნოგრაფიული მასალებიც ადასტურებს; საქართველოში დღემდეა შემორჩენილი ღომის თესვა-მოყვანა-მოხმარებასთან დაკავშირებული ეთნოგრაფიული ნიმუშები. ამ მხრივ საინტერესოა ღომის კულტურის დამუშავება-მოხმარების ძველი იარაღები, რომელთაგან დასავლეთ საქართველოში დღემდეა შემორჩენილი მარცვლის გამოსაფშვნიელი ხელის, ფეხის, წყლის ჩამური (საცხველი); იგი გამოთლილია ხის ან ქვისაგან. ხელკავი გამოიყენება ღომის მარცვლისაგან კილის მოსაცილებლად.

ღომის კულტურასთან არის დაკავშირებული ღერგი, კოკა, ბუყუნი; ტყავის ლაგუჯი (თხის გუდა), ანუ ხართა ან თიხის ღორაში, რომლებშიც გაცხვილ სუფთა ღმის ყრიდნენ. ჭურა (ხაპი), ხის კასრი,

კორთხო ამავე მიზნით გამოიყენებოდა; ღომის მოსარევი ქვაბი (მეგრულად კარდილა, ქანურად კი კარდალა), სუთი (მეგრულად) ლაფერა; კირზა, ქანურად (კორზა ან კირზა) ღომის მოსარევედ, ამავე დანიშნულების იყო ჩოგანი ან ხვარჩი, ეს უკანასკნელი ქვაბიდან ღომის ფაფის (ე.წ. ღომის - ღომის) ამოსაღებად გამოიყენებოდა. ლეჩხუმური დიალექტით, „ჩოტი“ ღომის ამოსაღებია, სულთი ღომის საზელი ჯოხი (გოგიძე, გუგავა, 2019). ხის გობი „სარდა“, „ბარქაში“, „ნისორი“, რომელშიც ჰყრიდნენ ღომს გაცეხვის შემდეგ გასანიავებლად (სურ. 31). ღომის თაველების გამრობის მიზნით აგებდნენ სპეციალურ წნულებს; ფიცრით აშენებულ სათავსოს: ნანია (ნალია) (სიმინდისა და ღომის გასაშრობად), ოლე (ფეტვისა და ღომის გასაშრობად); გამშრალ თაველებს კი ინახავდნენ სპეციალურ სათავსოებში, ე.წ. „ხულაში“, რომელსაც სამეგრელოში „ბადი“ ერქვა; აჭარაში და გურიაში - ბეღელი, იგივე ამბარი.

მატერიალური კულტურის ადგილობრივი წარმომობის ელემენტებად მიგვაჩნია, აგრეთვე, ღომის ნათესების მოსავლელად განკუთვნილი იარაღები: ორკაპა, როკა თოხი, ფარცხი - „ოხუშალი“ (მეგრულად), პატარა თოხი, რომელსაც იყენებდნენ ნიადაგის გასაფხვიერებლად და ღომის დასათესად (სამეგრელოში იგი „ჩენგად“ იყო წოდებული, გურიაში „პანუანი თოხის“ ან „ღომის თოხის სახელწოდებით, რომლითაც ღომს მარგლავდნენ; „მერულა“ (ხის სამკაპიანი სამუშაო იარაღი მიწის გასაფხვიერებლად), მიწის სახნავი ხის კავი (ოგაფა), წნელისაგან მოწნული კალათა (ცეკა) ან გოდორი, რომელშიც აწყობდნენ მოჭრილ თაველს, ღომის გადასაზიდი სპეციალური ტრანსპორტი, ე.წ. ჭკიდის ურემი (გეგეშიძე, 1956; მაისაია, 1978). ღომის თესვა-მოყვანა-მოხმარებისთვის განკუთვნილი იარაღების სიუხვე და მათი ადგილობრივი სახელწოდებანი ჩვენში ღომის კულტურის სიძველის მაჩვენებელია. ღომი საქართველოში ზოგიერთი საკულტო რიტუალის აუცილებელი ელემენტი იყო.

მთხრობელთა გადმოცემით, სამეგრელოში ძველი დროიდანაა ცნობილი საახალწლო მილოცვა, რომლის დროსაც მეკვლე ჩიჩილაკითა და ჩხვერის ჯამით (რომელზედაც ვერცხლის ფული, კვრცხი და თხილის ნედლი ტოტები დევს) ხელში რამდენჯერმე შემოუვლის ეზოს და თან ღომის მარცვლებს ფანტავს, როგორც დოვლათის სიმბოლოს. ამჟამად ჩხვერის მარცვლის ნაცვლად იყენებენ სიმინდის ღერდილს (მარტვილის რ-ნი სოფ. ბანდა, მთხრ. მ. კეკელია, 2004). “შობის დამეს მეალილოები (მომღერალი ჯგუფი) მიულოცავდნენ ოჯახს ქრისტეს შობის გათენებას. მასპინძელი სამაგიეროდ მათ ერთი ჯამი ჩხვერით ასაჩუქრებდა. მეალილოებს ჰქონდათ ხურჩინი, რომელშიც ჰყრიდნენ ჩხვერის კაკალს (მარცვალს). ეს იყო ყველაზე დიდი საჩუქარი მათთვის. ოჯახი, რომელიც ჩხვერის კაკალს გაიღებდა, შეძლებულად ითვლებოდა” (მარტვილის რ-ნი, სოფ. მუხურჩა, მთხრ. კ. მაისაია, 2003).

მწერალი და მხატვარი რეზო ადამია იგონებს: „...მამაჩემი მიხა ადამია ადრე გაზაფხულზე ძველ სენაკში თესავდა ჩხვერს (ღომს) პატარა ფართობზე; დათესავდა მწკრივად; ბავშვებს გვეტყოდა, ეს ძალიან სასარგებლოაო; ხშირი აღმონაცენი ჰქონდა, გამარგლავდა და მიწას შემოუყრიდა, სასუქს არ უშვრებოდა, თვითონ მიწა იყო კარგი, შავნიადაგანი, ამიტომ არც ორგანულ და არც მინერალურ სასუქს უშვრებოდა; ადდგომამდე უნდა დათესილიყო ღომის-ღომი, თუ არადა, იტყოდნენ, აი, რა ზარმაცი ოჯახი არისო; თესავდნენ მთვარის მოქცევასთან დაკავშირებით, სავსე მთვარეზე; აიღებდნენ მოსავალს ოქტომბრისათვის; თუ საადრეო ჯიში იყო, ადრე აიღებდნენ; შეკრავდნენ კონებად, დაკიდებდნენ სასიმინდის ქვეშ ან სამზარეულოში (კუხნა სახლში), სხვენის ქვეშ, ისე რომ წვიმა არ მოხვედროდა, სიმშრალე შეენარჩუნებინა; მეზობელს ჰქონდა ქვის ჩადრმავებული ჩამური; აგრეთვე, ხის ჩამურიც. იქ წავიდებდით ბავშვები. ცხვავდნენ ხელკავით (კაკუტით). ჩალას მეზობლებს ვაძლევდით საქონლისათვის. მერე დედაჩემი მას გაანიავებდა ხის გობით („ნისორით“) ნარჩენებისაგან; განიავებულს და გასუფთავებულს ჩაყრიდა ტომრებში. ზოგჯერ, როცა მჭადი გვინდოდა, ფქვავდნენ; იყო ძალიან გემრიელი, თუ არადა ხარშავდნენ, ღომის-ღომის ფაფას ღებულობდნენ. მჭადს თიხის ან ქვის კეცებში აცხობდნენ; კერიასთან დადებდნენ, ზემოდან კეცზე დაკრულ მჭადს ვაზის ფოთლებით დაფარავდნენ და ზედ დაყრიდნენ სუფთა ნაკვერჩხალს (ზემოდან); შემდეგ შემოვიდა თუნუქის დაღება კეცზე, დაფარება (თანაქა, მეგრულად); ამ თანაქაზე აყრიდნენ ნაკვერჩხალს, მაგრამ უფრო არომატული იყო ვაზის და კაკლის ფურცლის ქვეშ გამომცხვარი, ისეთი გემრიელი იყო, ჭამით ვერ გაძლებოდი. ხნიერი ქალები იტყოდნენ, ძალიან სასარგებლოა, ნანა, ჭამეთ ყოველდღეო; ამის თესვა-მოყვანა ძველ ტრადიციულ კოლხურ-მეგრულ ოჯახებში სიმინდის კულტურის შემოსვლის შემდეგადაც ხდებოდა. ჩხვერის მარცვალს სამკურნალოდაც იყენებდნენ;

ყველს როცა ამოიყვანდნენ, მერე ნადულს მოხარშავდნენ; ნახარში (წაქაში მეგრულად) ჩაყრიდნენ ჩხვერის მარცვალს და ბევრ დანაყილ ნიორს. ღომის-ღომი ითვლებოდა დელიკატესად, უფროთხილდებოდნენ, ითვლებოდა სამკურნალოდაც“ (მთხრ. რ. ადამია, 2020).

საინტერესო ჩანაწერები აქვს ღომის კულტურასთან დაკავშირებით ცნობილ ეთნოგრაფს თ. სახოკიას; „...ჩიჩილაკის გაკეთებას რომ მორჩებიან, მერე გამოაწყობენ; პატარძალივით გამოწყობილ ჩიჩილაკს ჯერ მისდგამენ კუთხეში, გვერდით მიუდგამენ თაბახს, რომელზედაც დალაგებულია საახალწლოდ დაკლული ღორის თავი, ღორის სუკის სამწვადე, შემწვარი ყვერული, ერთი ჯამი ღომის (ჩხვერის) მარცვალი და შიგ ჩადგმული კვერცი. კვერცი, სხვა ჩამოთვლილ საგნებთან ერთად, ახალ წელიწადს შემოტანილი სიმბოლოა სავსებისა, ნაყოფიერების და უხვებისა, რაც კალანდას შემოაქვს მეგრელების ოჯახში. გარიჟრაჟზე მაკუჩხოლი დგება და მიდის წყაროსკენ და პირს იბანს ცივი წყლით. პირის ბანას რომ მორჩება, წყლიდან ხელებს ამოიღებს, ცალ ხელში ღომს ჩაიყრის, მომუჭავს და ისევ წყალში ჩაჰყოფს. ხელს წყლიდან ამოიღებს, გაშლის და დააკვირდება, თუ თითებსა და თითებს შუა წყალი გასულა და ღომი დაუსველებია, იმის ნიშანი იქნება, რომ ამ წლის ზაფხულში წვიმა იმდენი იქნება, რომ ჭირნახულს ეყოს, თუ მარცვლები მშრალი იქნება ზაფხულში გვალვა და სიმშრალეა მოსალოდნელი... როცა ჩიჩილაკით ხელში დაიძვრის სახლში შემოსასვლელად, ოჯახის წევრნი, დედათა სქესის გარდა, უკან მისდევენ; მერე თავისუფალი ხელით ჯამიდან ღომის მარცვლებს აიღებს და დაუწყებს მოყრას, თანაც ილოცება: „კალანდა, ასე გაამრავლე ჩვენი ძე და მომავალი, ამდენი ბედი მოგვეცე, ამდენი სიხარული, ამდენი ფული, ამდენი საქონელი, ამდენი შინაური ფრინველი“. ...სახლის ფერხვას რომ მორჩება, სახლის უფროსი ახლა უფერხვებს ყველა შენობას: ბოსელს, საღორეს, საქათმეს, სასიმინდეს, ხულას; ცალ ხელში ჩიჩილაკი უჭირავს, ხოლო მეორე ხელით ღომის მარცვლებს ჰფანტავს და ასე ილოცება: „ასე გამრავლდით და ასე გამრავლდით... წმინდა ბასილის მობრძანება, ასე გაგვამრავლე ჩვენი ძე და მომავალი, ამდენი სიკეთე მოგვანიჭე“. სადილად მეკვლეს ქათამს უკლავენ. დაკლულ ქათამის სისხლს ჩხვერზე ასხამენ. მერე ამ სისხლდასხმულ ჩხვერს წიწილებს უყრიან საკენკად. ასეთი ჩხვერნაკენკი წიწილები რომ გაიზრდებიან, ყურძენს არ მიეკარებიან... საკალანდო სადილისათვის ღომი უნდა მოიხარშოს ღომის-ღომის, ანუ ჩხვერის, მარცვლებისაგან და არა სიმინდის ფქვილისაგან, და თან თვალყურს ადევნებ, როგორ იხარშება ღომი. ღომის ხარშვას მკითხაობის წინასწარმეტყველების ერთ-ერთ საშუალებად მიიჩნევდნენ. თუ ღომის ხარშვა დაიწყო ქვაბის შუაგულიდან, ამ წელიწადს უხვი მოსავალი მოსალოდნელია მხოლოდ ამ სოფელში, და თუ ნაპირებიდან დაიწყო ხარშვა, რაც შემოგარენია სოფლისა, ყველგან კარგი ჭირნახულის იმედი უნდა იქონიონ“ (სახოკია, 1897, 1956).

ღომი წარმოადგენდა „ბატონების“ ნიშანსვეტს (მდრ. სახელწოდება „ჩხვერე“ - წითელა), მაგიური ხასიათის საგანს; იგი ითვლებოდა „სუჯუნას“ ნაწილიან ნაყოფად. ღომი დოვლათისა და სიმრავლის მნიშვნელობით ფართოდ გამოიყენებოდა აგრეთვე სახლში პატარძლის შემოსვლის დროს და, როგორც ნაყოფიერების სიმბოლოს, პატარძალს ათესვინებდნენ (ჭანტურიძე, 1973).

დასავლეთ საქართველოში არსებობდა ე.წ „ღომის სალოცავი“ – „ღუმუმი ოხვამერი“ (მეგრულად). ღომი თავლებს რომ გამოიტანდა, გამოაცხობდნენ კვერებს, წაიღებდნენ ყანაში, ჩაფლავდნენ მიწაში, ზედ ჯვარს დასვამდნენ და ღმერთს ევედრებოდნენ: „ბევრი ღომი მოგვეციო“; ხოლო როდესაც ღომის კრეფა-მკა დამთავრდებოდა, ოჯახის უფროსი ქალი ახლად დაფქვილი ღომისაგან აცხობდა ტაბლას, რომლის გული ნიგვზით, ხახვით და სანელებლებით იყო შეზავებული, და სახლის ძველ მამალს დაკლავდა. მამლის თავს მეხვავეს მისცემდა. მეხვავე ტაბლას გაანაწილებდა და მომავალი წლის ხვავსა და ბარაქაზე დაილოცებოდა (მაკალათია, 1941; რუხაძე, 1968, 1976).

ღომის კულტურასთანაა დაკავშირებული ოქტომბრის თვის სახელწოდებაც: ჭანურად - „გუმა-თუთა“ და „მეგრულად - „გიმა-თუთა“ (ქართულად - მკათათვე). ღომის ყანის მოჭრა, მისი მკა - „გიმუა“ (მეგრულად) ძირითადად სწორედ სექტემბერში ან ოქტომბერში ხდებოდა (მაკალათია, 2006).

საქართველოში ღომის კულტურის სიძველეზე მიგვანიშნებენ ქართული ანდაზებიც, მაგ. „ზაფხულში დათესილი ღომი თოხის ყუას ამოჰყვებაო“; „პირდაპირ არის ღომზე მარილი“; „სადაც არის დიდი ღომი, იქანაა ჩემი ომი“; „ცივი ღომი - კარზე, ხინკალი - მთაზე“ და სხვ. (ფხაკაძე, 1955).

ხალხურ ზეპირსიტყვიერებასაც შემორჩა ღომის კულტურის შესახებ საინტერესო თქმულება, რაც მეტად საინტერესო საბუთს წარმოადგენს ღომის კულტურის სიძველის დასადასტურებლად. ეს მტკიცდება ფოლკლორში არსებული მასალითაც:

1. „იმერელი ვარ გაზრდილი ღომითა, ქართლელი კაცი ვერა მჯობს, გინდა რომ მოკვდეს ღონითა“;

2. „კამეჩო, ღოდით გაზრდილო, შე იმერელო, ღომითა“ (ღოდი - ახლად ამოსული ქორვა ჩალა, ძლიერ უყვარს კამეჩს);

3. მხდალ იმერელს უთქვამს: „საცა ცხელი ღომიო, ნახე ჩემი ომიო, საცა ხმალი შიშველიო, მე იქ ვერა გიშველიო“;

4. „შენ ჩემო ღომო რას შვრები? შენგან ველოდი სარჩოსა, ეს უბისლების ღორები სულ შენში დეიხარჯოსა“ (უბისა სოფელია ყოფ. შორაპანის მაზრაში);

5. „სვიმონელების ომიო, ტყემალი და ღომიო, სვირლების „ხაზინაო“, ოდელა და პრასინაო“ (ძველი საქართველო 1909; 1913-1914).

ღომის თესვის დღეს მოუსავლიანობის თავიდან ასაცილებლად აღკვეთილი იყო ყოველგვარი სამეზობლო ურთიერთობა და ოჯახიდან რაიმეს გაცემა. თესავდნენ ორშაბათს „თუთაშხა ბედნიერ“ დღეს ან ხუთშაბათს, რომელიც „კვათიერ“ („გამჭრიახ“) - სრულ დღეებად იყო მიჩნეული; ყურადღებას აქცევდნენ მთვარის ფაზებსაც. თესვა სავსე მთვარეზე უნდა დაწყებულიყო, რადგან ახალ მთვარეზე დათესილს შეიძლება ჭია გასჩენოდა (რუხაძე, 1976).

ყველა ეს ფაქტი ადასტურებს, რომ ღომი ასე ვერ მოიკიდებდა ფეხს საქართველოში, ის რომ უხსოვარი დროიდან მოსახლეობის მასაზრდოებელი, მარჩენალი კულტურა არ ყოფილიყო; მას ტოტემის ძალა რომ არ ჰქონოდა.

მიუხედავად ამისა, ღომის წარმოშობის ადგილისა და ველური წინაპრების დადგენის შესახებ სხვადასხვა მოსაზრებები არსებობს. ამ კულტურის წარმოშობის ადგილის შესახებ პირველ ცნობებს ა. დეკანდოლის (Декандоль, 1885) ნაშრომში ვხვდებით, იგი მცენარის სამშობლოდ აღმოსავლეთ აზიას მიიჩნევდა. ამავე აზრს იზიარებდნენ სხვა მკვლევარებიც (Вавилов, 1926; ლომოური, 1950; Вареница, 1958).

პ. ჟუკოვსკი (Жуковский, 1964), ეთანხმებოდა რა ზემოთ მოყვანილ მოსაზრებას, საქართველოში ღომს მონდოლების მიერ შემოტანილ კულტურად მიიჩნევს.

ი. ლომოურის (1950) მითითებით, სწორედ შორეულ აღმოსავლეთში უნდა ჩასახულიყო უხსოვარი დროიდან ღომის კულტურა. ხალხთა მოძრაობისა და განსახლების პროცესში ღომი თანდათან გავრცელდა სამხრეთისა და დასავლეთისაკენ ორი ნაკადით, ინდოეთ-ირანისა და თანამედროვე რუსეთის სამხრეთ-აღმოსავლეთის ვრცელი ველების გზით, ახლანდელი უკრაინის გავლით ღომი შევიდა სამხრეთ ევროპაშიც, საიდანაც ალბათ მან გზა გაიკაფა ევროპის კონტინენტის დასავლეთ საზღვრამდე. პირველად ლ. დეკაპრელევიჩმა და ა. კასპარიანმა (Декапрелевич, Каспарян, 1928) ღომის ქართული და აზიური ფორმების შედარებით შესწავლის საფუძველზე გამოთქვეს მოსაზრება ქართული ღომის დამოუკიდებელი გეოგრაფიული სტატუსის თაობაზე და გამიჯნეს იგი აზიური ღომისაგან *grex tubalicum Dekapr.* სახელით.

შემდეგ ვლ. მენაბდემ და ა. ერიციანმა (1948) აღნიშნეს, რომ ლ. დეკაპრელევიჩისა და ა. კასპარიანის მიერ ქართული ღომისათვის მითითებულ თავისებურებებს უნდა დაემატოს საქართველოში ველური ღომის პოვნა. მათი აზრით, ამ ბოტანიკურ-გეოგრაფიულ ოლქში (ამიერკავკასიაში) გამოცალკევდა ღომის წვრილთესლიანი ჯგუფი და სავსებით შესაძლებელია, რომ ეს ამიერკავკასიის ჯგუფი წარმოადგენდეს ცალკე მორფოლოგიურ-გეოგრაფიულ რასას.

ცოტა მოგვიანებით გ. ფხაკაძე (1955), იბერიულ-კავკასიური ჯგუფის ხალხების ისტორიიდან გამომდინარე, აღნიშნავდა, რომ ღომი საქართველოში შემოტანილი კულტურა არ არის, არამედ გამოყვანილია ქართული ტომების მიერ და შემდეგ გავრცელებულია სხვა ქვეყნებში.

საქართველოში ღომის კომპლექსური (არქეოლოგიური, ეთნობოტანიკური, გენეტიკური, კარიოლოგიური და სხვ.) გამოკვლევების საფუძველზე გამოთქმულია მოსაზრება, ღომის კულტურის წარმოშობის ქართული კერის არსებობის შესახებ (მაისია, 1987).

ხოლო, რაც შეეხება ღომის ველურ წინაპარს, მკვლევართა უმრავლესობა მიიჩნევს ევრაზიის კონტინენტზე ფართოდ გავრცელებულ ძურწა ბალახს, განსაკუთრებით მწვანე ძურწას - *Setaria viridis* L.

### ღომის სახალხო-სამეურნეო მნიშვნელობა

ღომი, პურეულის სხვა წარმომადგენლების მსგავსად, ერთ-ერთი მაღალხარისხის სასურსათო კულტურაა. სწორედ ამ ფაქტით აიხსნება, რომ ამ კულტურამ უძველესი დროიდან ფართოდ მოიკიდა ფეხი აზიისა და ევროპის ქვეყნებში.

ჩინეთში და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებში ღომს ანიჭებდნენ დიდ სამეურნეო მნიშვნელობას, როგორც სასურსათო კულტურას. ღომის კილგაცლილი მარცვლიდან ამზადებდნენ ფაფას, ფქვილიდან ტკბილ ღვეზელს, ბლინს, მაკარონს, იყენებდნენ სპირტის წარმოებაში (Вареница, 1958); მსგავსი გამოყენება აღნიშნულია სხვა ქვეყნებშიც - კორეაში, მანჯურიაში, იაპონიაში, ინდოეთში, ავღანეთში (Скворцов, 1926; Вавилов, 1931).

XII ს-ის ჩინეთში დადასტურდა ღომისაგან დამზადებული ერთ-ერთი საყურადღებო ალკოჰოლური სასმელის „ფორმოზა“-ს არსებობა. ეს სასმელი ქორწინებასთან დაკავშირებული წესჩვეულების აუცილებელი ელემენტი იყო (ჩიტაია, 1955).

ჩინეთის მეცნიერულ წრეებში და მოსახლეობაში ფართოდაა გავრცელებული რწმენა, რომ ღომისაგან დამზადებულ პროდუქტებს ახასიათებს არა მარტო მაღალი ყუათიანობა, არამედ განსაკუთრებული კეთილი გავლენაც ადამიანის ორგანიზმზე; თვლიან, რომ ის, ვინც ეწევა მძიმე ფიზიკურ შრომას, თუკი საჭმელად იყენებს ღომისაგან დამზადებულ პროდუქტებს, ყოველთვის გრძნობს მეტ სიმბნევს და მაღალ შრომისუნარიანობას. ავადმყოფები, რომლებიც იკვებებიან ღომის პროდუქტებით, სწრაფად გამოჯანმრთელდებიან. ღომს ფართოდ იყენებენ მაღალხარისხის თივის და სილოსის დასამზადებლად (Вареница, 1958).

ყოფილ საბჭოთა კავშირში ღომის მარცვალს საკვებად იყენებდნენ ძირითადად ბურღულის სახით; ბურღულისაგან შეიძლება დამზადდეს სხვადასხვა კერძი: ფაფა, მაკარონი, ბაბკა და სხვ. მისგან ხდიან აგრეთვე ლუდს და სპირტს. თურქეთში ღომისაგან ამზადებენ სპირტიან სასმელს - „ბუზას“. ღომის ფქვილი გაცილებით უკეთესი თვისებებისაა, ვიდრე სიმინდისა და პურის ფქვილი. ღომი წარმოადგენს აგრეთვე ძვირფას საკვებს საქონლისა და შინაური ფრინველისათვის (Ермолов, 1958; Цвелев, 1976).

ქართველები (აგრეთვე, მონათესავე ხალხები) ღომის-ღომს, როგორც დიეტურ საკვებს, იყენებდნენ კუჭ-ნაწლავის დაავადების სამკურნალოდ (ფხაკაძე, 1955). უხსოვარი დროიდან ღომის კილგაცლილი მარცვლიდან ამზადებდნენ სქლად მოხარშულ ფაფას; კილგაუცლელი მარცვალი კი ყუათიანი საკვებია ფრინველებისათვის, განსაკუთრებით წიწილებისათვის.

საქართველოში ღომს იყენებდნენ არა მარტო მარცვლის სახით, არამედ მისგან ამზადებდნენ ფქვილსაც პურის (ჭადის) გამოსაცხობად და დღესასწაულების დროს - რიტუალური ტაბლისათვის (მენაბდე, ერიციანი, 1948; რუხაძე, 1976).

ღომის ჩალა საუკეთესო საკვები იყო საქონლისათვის და ძვირად იყიდებოდა (ბოროზდინი, და სხვ., 1927; მეუნარგია, 1939; სახოკია, 1950). აღსანიშნავია ისიც, რომ ღომს იყენებდნენ როგორც სამშენებლო მასალას სხვადასხვა სამეურნეო ნაგებობების გადასახურავად (გორდაძე, ჩხენკელი, 1950; მაისაია, 1987). სწორედ ასეთი მრავალმხრივი გამოყენების გამო იყო, რომ ღომი საჯარიმო-სავალდებულო გადასახადში შედიოდა და უმაღლესი ხარისხის გადასახადს წარმოადგენდა (მეუნარგია, 1939; მაკალათია, 1941).

ღომისაგან ამზადებენ რძიან ფაფას და ელარჯს. „მოხარშავდნენ 1 კგ კილგაცლილ, კარგად გარეცხილ ჩხვერის (ღომის) მარცვალს, მოხარშვის პერიოდში ჩაზილავდნენ ჭყინტ ყველს 1.5 კგ ოდენობით, რაც საუცხოოდ დიეტურ საკვებად ითვლებოდა“ (მარტვილის რ-ნი სოფ. ლეფოჩხვე, მთხრ. ლ. სიგუა, 1978). ღომისაგან მზადდებოდა: 1) „იაფოფხი“ - ღომის ფქვილისაგან გამომცხვარი თხელი ხაჭაპურისებრი ნამცხვარი, რომელსაც ზვიდან დაყრილი აქვს დაფშვნილი ნიგოზი და ხახვი. 2) „ფუნჩხული“ - მოხარშული ღომის მარცვალი, ნიგოზითა და ზეთით შეზავებული. 3) „ხავიწი“ -



თაფლითა და ღომის ფქვილით შემზადებული ფაფა, რომელსაც უფრო ხშირად მელოგინე ქალს მიაერთმევდნენ საგანგებოდ (შარაშიძე, და სხვ., 1938).

„საგანგებო წესით ამზადებდნენ „ჩხვერის“ ღომის მარცვლისაგან ფაფას „ჩხუკას“. მოხარშავდნენ 1 კგ ჩხვერს ძალიან სქლად; ჩაასხამდნენ 0,5 ჭიქამდე თაფლს; ჩაყრიდნენ 1 ჭიქა სუფთა დანაყილ ნიგოზს, დაუმატებდნენ ცოტაოდენ მარილს. უხუცესთა გადმოცემით ეს ითვლებოდა საუცხოო კონცენტრირებულ საკვებად. ხალხის რწმენით, ეს რძიან ფაფაზე უფრო მარგებელი იყო“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. სერგიეთი, მთხრ. რ. ინჯია, 1986).

ძველ დროში, ისევე როგორც აღმოსავლეთ აზიაში, დასავლეთ საქართველოს მოსახლეობაში ფართოდ იყო გავრცელებული რწმენა, რომ ღომის-ღომის (ჩხვერის) ფაფა მაღალი ყუათიანობით ხასიათდებოდა, ამიტომ ვინც ღომის-ღომით იკვებებოდა, ყოველთვის შრომისუნარიანი იყო და მეტ სიმხნევს გრძნობდა.

„ღომის-ღომს ამზადებდნენ განსაკუთრებით შობისა და აღდგომის დღეს. ჩხვერის ღომს ახასიათებდა მატების უნარი, კერძოდ, 2 ფუთი ჩხვერის მარცვალი 30 ფუთი სიმინდის ტოლფასი იყო“ (სენაკის რ-ნი, სოფ. კოტიანეთი).

დასავლეთ საქართველოში (კოლხეთში) ჩხვერის მარცვალს ერთგვარი სამკურნალო დანიშნულებითაც იყენებდნენ. განსაკუთრებული წესით მისგან მზადდებოდა „ტიბუ“ - გრიპის საწინააღმდეგო საშუალება. მთხრობელთა გადმოცემით, 1 ჭიქა ჩხვერის (ღომის) მარცვალს გარეცხავდნენ, კარგად ააღულებდნენ დაახლოებით 2-3 ლიტრ წყალს, შიგ ჩაყრიდნენ გარეცხილ ჩხვერს, ჩაამატებდნენ ერთ ქუჩუჩს, დანაყილ (ერთი საშ. თავი) ნიორს, 1-2 კოვზ სუფთად დანაყილ ქონდარს, წიწაკას, რაც შეიძლება მწარე უნდა ყოფილიყო (ქინტკახაიას), რათა გრიპის გამომწვევი მიკრობები მოესპო, ჩაამატებდნენ ნახევარ ლიტრ ღვინის მთხლეს (ლექს) ან ოჯალუმის ღვინოს; ამას სადამოთი დაალევიანებდნენ გაცივების დროს, ოფლის მოდენის მიზნით. კარგი იყო ტიბუს ორთქლის შესუნთქვაც. ღომის კულტურის გადამენების შემდეგ ჩხვერის ნაცვლად იყენებდნენ სიმინდის მარცვლის ღერდილს, მაგრამ ისეთი სამკურნალო თვისება არ ჰქონდა, როგორც ჩხვერისაგან (ღომისაგან) გაკეთებულ „ტიბუს“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. სერგიეთი, მთხრ. რ. ინჯია, 1986; სენაკის რ-ნი, სოფ. ნოქალაქევი, მთხრ. შ. ზარქუა, 1978 წ.).

ჩხვერის მარცვლისაგან ამზადებდნენ „ალაყურტს“. ალაყურტი ეწოდებოდა მოხალული და წვრილად დაფქვილი ღომის, სელის მარცვლის ან ყვითელი სიმინდის ფქვილისაგან თაფლში გაკეთებულ „ღომს“, რომელიც საგანგებოდ კარგად იყო მოზეილილი და ზედ ნიგვზის ზეთი ან ერბო ჰქონდა გადასხმული. დღესაც ზემო სამეგრელოში „ალაყურტი“ კარგად გაკეთებული ღომის სინონიმი. კარგად მოზეილილ ღომზე იტყვიან „ალაყურტივით“ ღომი არისო (სოსელია, 1955). საეკლესიო რიტუალებში ღომის მარცვალი გამოყენებული იყო, როგორც დოვლათის სიმრავლის სიმბოლო (აბაკელია, 1999; მაკალათია, 1927).

„...საეკლესიო დღესასწაულების დროს, განსაკუთრებით შობა-ახალწელს, „ჩხვერის“ მარცვლის ფქვილისაგან ამზადებდნენ სარიტუალო ტაბლას ჯვრის გამოსახულებით“ (მარტვილი, მთხრ. გ. ელიავა, 1988).

გურიაში ღომი მთავარი კულტურა იყო (სოფ. გონებისკარი).

„ჩვენში მთავარია ღომი. ღომისაგან აკეთებდნენ „ბრინჯულას“ - თხლად მოზეილილ პურის ფქვილს ან ღომის გულს დაასხამენ გახურებულ კეცზე და ზედ მოაყრიან დაფშვნილ ყველს და გამოაცხობენ. ტაბლა ასე მზადდებოდა: „ღომის გული“ უნდა მოიზილოს ძალიან ცხელ წყალში. უნდა აურიონ ლაფერათი და დაისხას გახურებულ კეცზე ნახევრამდის, ზედ მოეყაროს დაფშვნილი ჩვილი ყველი და ნაღულარა და ამაზე დაესხას მეორე ნახევარი თხლად მოზეილილი ცომი და გამოცხვეს ტაბლა. ტაბლას აცხობდნენ მხოლოდ საადღგომოდ.

„იაფოფხს“ ამზადებდნენ ამგვარად, დაფქულ „ღომის გულს“ მოზელდნენ თხლად, ცოტა მარილს უზამდნენ და დაასხამდნენ გახურებულ ქვის კეცზე და ზვიდან გახურებულსავე მეორე კეცს დაახურავდნენ, ანდა ცეცხლს ზედ მიუცხუნებდნენ და გამოაცხობდნენ. ხავიწი მზადდება თაფლ-წყალისაგან შემდეგნაირად: ერთი მესამედი კარგი უწყინარი თაფლი, „გაიდრება ორს, მესამედ წყალში“; ადუღებენ ნახევარ საათს და ცოტა ღვინოსაც ჩაურევენ. შემდეგ გადმოიღება, გაგრილდება, შიგ ჩაიყრება ღომის გული (დაფქვილი ღომი) ან პურის ქვილი, მოურევენ ძალიან ლაფერათი

(ბრტყელი კოვზის მსგავსი) და აღუდებენ თითქმის ერთ საათს, სანამ ქვაბის ფსკერზე ქერქს არ გაიკეთებს და მზად არის. ხავიწს უმზადებენ უმეტესად მელოგინე ქალს (მშობიარობის დროს) და აჭმევენ სანამ ლოგინად წევს, რადგან ეს ძლიერ ნოყიერი და სასარგებლოა (მასალები საქართველოს შინამრეწვ. და ხელოსნ. ისტორიისათვის, 1986).

ღომის მარცვალი და ფქვილი ხასიათდება მაღალი ენერგეტიკული აქტივობით, რითაც გამოირჩევა სხვა ბურღულებისაგან. ფაფის რეგულარული მიღება ხელს უწყობს კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის მოქმედების ნორმალიზებას; ასევე გულის კუნთის გამაგრებას, ამცირებს ათეროსკლეროზის განვითარების რისკს, აწესრიგებს არტერიულ წნევას.

ღომის ასეთი მაღალი სასურსათო მნიშვნელობა მის მარცვალში ვიტამინების, ცილების, ცხიმების, ნახშირწყლებისა და სხვა ორგანული ნივთიერებების მაღალი შემცველობით აიხსნება.

ღომის მარცვალი მდიდარია B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, E, A, PP ვიტამინებით. ნ. ჩხენკელის გამოკვლევებით (1958, 1959) ღომში, სიმინდის მარცვალთან შედარებით, დიდი რაოდენობით გვხვდება B<sub>1</sub>, C, PP ვიტამინები; B<sub>2</sub> კი თანაბარი რაოდენობითაა წარმოდგენილი ორივე მცენარეში. ნ. სტურუა (1959) აღნიშნავს, რომ ადგილობრივი ღომის მაღალი კვებითი ღირებულება მასში დიდი რაოდენობით PP ვიტამინის შემცველობით უნდა აიხსნას და ამასთანავე, ღომი, სიმინდთან და ფეტვთან ერთად, დიდი რაოდენობით უნდა შეიცავდეს არა მარტო PP ვიტამინს, არამედ ამ უკანასკნელის პროვიტამინს - ტრიპტოფანს. აღსანიშნავია ის ფაქტი, რომ PP ვიტამინის შემცველობა საგრძნობლად კლებულობს მარცვლის ხნოვანებასთან ერთად და ღომში ეს პროცესი უფრო ნაკლები ინტენსივობით მიმდინარეობს, ვიდრე სიმინდსა და ფეტვში. ბიოქიმიური გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ ღომის მარცვალი საკმაოდ მდიდარია არა მარტო ვიტამინებით, არამედ ცილებითაც (10,8-21,1%). საყურადღებოა ის გარემოებაც, რომ ღომის მარცვლიდან გამოყოფილ ცილებში ძალიან მაღალია ალბუმინების შემცველობა (40-60%), რომლებიც ამინომჟავური შედგენილობის მხრივ სრულფასოვან ცილებს წარმოადგენდნენ. ღომის მარცვალი შეიცავს აგრეთვე Ca, K, Mg, Cr, P შემცველ მინერალურ მარილებს (მაისაია, 1987; ბიძინაშვილი, 2013; მაისაია და სხვ., 2018).

ასევე მაღალი კვებითი ღირებულებით გამოირჩევა ღომის მწვანე მასა, რომელშიც საკმაოდ დიდია ცილების და უაზოტო ექსტრაქტული ნივთიერებების რაოდენობა, ხოლო ცელულოზა, რომელიც აუხეშებს საკვებ ბაზას, საკმაოდ შემცირებულია. ამ თვისებით ღომი უახლოვდება მარცვლოვანთა და პარკოსანთა ოჯახების მაღალი კვებითი ღირებულების მქონე საკვებ ბალახებს (მაისაია, 1987).

როგორც სერგი მაკალათია აღნიშნავს: „უძველესი დროიდან სამეგრელოში ითესებოდა ღომი — მეგრული „ჩხვერი“ და ფეტვი „ჭკიდი“, რომელიც მოსახლეობის მთავარ პურეულს შეადგენდა. კალანდას სამეგრელოში ძველად დიდი ზეიმით ეგებებოდნენ. ოჯახის უხუცესი საახალწლო მილოცვას იწყებდა ღომის მარცვლების მიმოხევეთ როგორც ეზოში, ისე სახლის ყველა ოთახში. ღომის მარცვალი ამ შემთხვევაში გამოყენებული იყო, როგორც დოვლათის - მრავლის სიმბოლო; კუჩხა-დილას აცხობდნენ ქათმის კვერებს. ღომს სახლში სთესდნენ და სიტყვებს იმეორებდნენ ქათმების გამრავლებაზე. საყურადღებოა, რომ ძველი ნოქალაქევის (არქეოპოლისის) ციხის გალავანში დღესაც დაცულია ეკლესია, რომელსაც „ჯეგემისარონს“ უწოდებენ. დღეობა სცოდნიათ შემოდგომაზე და აქ სოფელი დაკლავდა საერთო ფულით ნაყიდ ერთ ძროხას. მლოცველებს მოჰქონდათ თითო-თითო კონა ღომის თავთავები. ხატის მნათე მლოცველებს დააჩოქებდა და ჯეგე-მისარონის სახელით დაილოცებოდა. ყველიერის დასასრულს იცოდნენ „ხოზო კვარი“ ან „ხოზოკონი“. ამისათვის დაფქვამდნენ ღომის მარცვლებს, მასში პურის ფქვილს გაურევდნენ და ცომს მოზელავდნენ. ამ ცომისაგან გააკეთებდნენ კვერებს, რომელშიაც ყველს ჩასდებდნენ და მოხარშავდნენ. ერთ-ერთ კვერში ჩუმად ჩაატანდნენ კაკლის ჩხირს და ვისაც ეს კვერი ერგებოდა, ის იქნებოდა იმ წელიწადს ბედნიერი და დღეგრძელი. მოხარშულ კვერებს ხონჩაზე დაალაგებდნენ და ოჯახის უფროსი დაილოცებოდა, თან იტყოდა: „ვისაც ეკლიანი „კაკლის ჯოხიანი“ კვერი ერგოს, იგი იყოს ბედნიერი და დღეგრძელი“. შემდეგ კვერებს შეჭამდნენ; ვისაც ეკლიანი კვერი ერგებოდა მას უნდა წვეულება მოეწყო და ყველას გამასპინძლებოდა. თუ ის ღარიბი იყო, მაშინ გადაიკიდებდა ხურჯინს და შესაწევარს მოაგროვებდა. ყველანი აძლევდნენ ლობიოს, ნიგოზს, ღომს და სხვა სამარხვო საწვავებს, რომლისაგანც იგი სადილს გამართავდა და მათ უმასპინძლებოდა“ (მაკალათია, 1927, 2006).

სამეგრელოს თითქმის ყველა ადგილას გვხვდება სახელწოდებები: „ოდუმოლი“, „ნალუმუ“ და „ნაჭკიდუ“. ღომი და მჭადი მთების კალთების მცენარეა. გადმოცემით, ამ მცენარეებს მზის გული და ეწერი ადგილები ჰყვარებია. ხშირად ძალზე მსხვილთავთავიანი და მალალი იზრდებოდა. ღომს ფართო გამოყენება ჰქონდა მოსახლეობაში. მისგან ამზადებდნენ ღომს, შემტკიცულ ფაფას, რომელსაც უმეტესად რძეში ხარშავდნენ. მესაქონლეები „ელარჯსაც“ - ყველში არეულ ფაფას ამზადებდნენ. ღომისა და ოჯალემის ნაღუდისაგან აკეთებდნენ ტიბუს - „მოსქო ცხელ ხსნარს“; მას ავადმყოფს ასმევდნენ. იგი ოფლს დაადენდა შემცივნებულს და ჯანს აღუდგენდა (ელიავა, 1978).

„ქორწილის დღეს, დედამთილი პატარძალს სახლში მარჯვენა ხელში დააჭერინებდა „ჩხვერით“ სავსე ჯამს, რომლის შუაგულშიც იღო ერთი კვერცხი (სრულყოფილების სიმბოლო). პატარძალი კერას წრეს სამჯერ დაარტყამდა, თან თესავდა ღომის მარცვლებს; ხოლო დედამთილი ან ვინმე ნათესავთაგანი ყოველ დაყრახე დააყოლებდა „ათამ გამრავლებდათ, უძინუდას ოჯახში ხვედო ბარაქას“. ღომი ამ შემთხვევაში დოვლათის სიმბოლო იყო (ნანობაშვილი, 1988; ჯოლოსხავა, 2004).

„დარჩელში (ზუგდიდი) მითაჟამიდან (უხსოვარიდან) გლეხკაცი ღომის („ჩხვერის“) მოყვანას მისდევდა. მართალია ეს კულტურა მძიმე შრომას მოითხოვდა, მაგრამ თავისი საკვები თვისებებით გამოირჩეოდა. ამიტომაც გავრცელდა ოდიშის მალალი ზონის სოფლებში ცნობილი გამოთქმა (როცა ოჯახს ქალიშვილის გათხოვებას მიულოცავდნენ), დარჩელში ღობიო და ღომი მაინც არ მოაკლდებაო“ (არნანია, შონია, 1999).

აფხაზეთში ღომის მოყვანას დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა და უძველესი დროიდან პურის, სიმინდის შემცვლელადაც ითვლებოდა. რამდენიმე ათასი წლის წინ, როგორც თანამედროვე მოხუცნიც მოწმობენ, ღომი თითქმის ერთადერთი გავრცელებული მცენარე ყოფილა. ამ გარემოებით შესაძლოა კაცმა ახსნას აფხაზეთი სახელწოდება ღომისა, რომელსაც ჰქვია „აფსუა-ბსთა“ - აფხაზეთი ღომი. „ეხლა კი აქ ამ აფხაზეთს ღომს კაცი იშვიათად მოჰკრავს თვალსა. ღომის გადაშენების შემდეგ სალოცავთათვის აფხაზეთში ამზადებენ სიმინდის ფქვილისაგან პატარა, კონუსებური ფორმის მჭადებსა, რომლებსაც ჰხარშავენ წყალში სამარხოდ, ანუ რძეში სახსნილოდ. ამას აფხაზეთი უწოდებენ „ახვაჟა“-ს (ახვაჟა-ს)“. აფხაზეთში ღომის მრავალი ჯიში იყო გავრცელებული. ძირითადად, როგორც სამეგრელოში, აქ ითესებოდა წითელი და თეთრი ღომი. ღომის დასათესად ქვია ან ახო მიწებს თოხით ამუშავებდნენ, შემდეგ აფხვიერებდნენ და მიწას დაფოცხავდნენ, ღომს ფოცხით დათესავდნენ. ზოგიერთ ადგილზე ღომი ჯერ ითესებოდა, მერე მოიფხიკებოდა - ზედაპირულად მოითოხნებოდა და იფარცხებოდა (გიორგიძე, 2011, მიმინოშვილი, 1998).

როგორც მთხრობელი აღნიშნავს, „აკიმე ხაგუმი, ჩემი სიმამრი თესავდა ღომის-ღომს სოფ. ბაღმარანში (გულრიფშის რ-ნი). ღომის მარცვალს იყენებდა ღომის ფაფის მოსამზადებლად. ხარშავდა მერხეულის წყაროს წყლით; მარცვალი ხარშვის დროს დიდდებოდა და სქელი გამოდიოდა. ცეხავდა ქვის ჩამურში, ხელკავით (კაკუტით). როცა მჭადი უნდოდათ, მამინ ფქვავდა ხელის წისქვილით და აკეთებდა მჭადს. როცა მომწიფდებოდა, თავთავებს მოჭრიდა, შეკონავდა და ნალის ქვეშ დაკიდებდა განმობის მიზნით“ (მთხრ. ს. ჩუხუა, გულრიფშის რ-ნი სოფ. ბაღმარანი, 2018).

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

1874 წლის მონაცემებით, აფხაზეთში ღომის მოსავალი თითქმის ჭარბობდა სიმინდისას. მე-19 საუკუნის დასასრულს 1893 წლის მონაცემებით შარვაშიძის მამულში ღომი დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ, მის სალაროს წიგნში წლიური შემოსავლის 2,1%-ს ღომიდან მიღებული თანხა შეადგენდა. ღომის ფასი ორჯერ უფრო მეტი იყო, ვინემ სიმინდისა (გაბისონია, 1973). აფხაზეთში, ისევე როგორც სამეგრელოში, „ღომისათვის არჩევდნენ ახალ გატეხილ ახო მიწებს, სადაც დათესვას უმთავრესად თოხის საშუალებით აწარმოებდნენ“ (რუხაძე, 1960). აფხაზეთის საკათალიკოსო გლეხების დიდი დავთარიდან ჩანს, რომ მე-17 საუკუნის პირველ ნახევარში ნაჟანულის გლეხებს მარცვლეული კულტურებიდან უმთავრესად ემართათ ღომი - ჯამებით, გობებით, გურდებით („კოკის ნაოთხალი“, -

საბა), იშვიათად ფეტვი (ზუხბაია, 2002). ღომის მარცვალს, როგორც დოვლათის სიმბოლოს, აფხაზებზე იყენებდნენ პატარძლის სახლში შემოსვლის დროს. შინ შემოსულ ქალს ღომის მარცვლით სავსე ჯამს (ჯამში კვრცხი დევს) აძლევდნენ და სამჯერ კურის ირგვლივ შემოატარებდნენ. იგი პირბაღე აფარებული ჰყრის ირგვლივ მარცვლეულს (ღომისას), როგორც დოვლათის სიმბოლოს (გიორგიძე, 2011).

„გაზაფხულზე ოჯახის უხუცესი მამაკაცი „ანაფანაბას“ ღვთაებას მიმართავდა, რომ ღომის-ღომის ისეთი უხვი მოსავალი მოეცა, რომელშიაც ადამიანი თოქსაც კი ვერ გაატარებდა (ბახია-ოქრუაშვილი, 2010).

აფხაზეთში „აცხა-მგალ“-ს (ацха-мгьал) ამზადებდნენ ღომის ფქვილისაგან (Аджинджал, 1969).

XX საუკუნის 20-იანი წლების მონაცემებით, ღომს ყველაზე მეტს სამეგრელოში თესავდნენ. „...ღომი ფეტვსა ჰგავს, მაგრამ უფრო წვრილი და თეთრია, ღომს ხარშავენ და პურის მაგივრად სჭამენ. ღომის დასათესად მიწას უფრო წმინდათ ხნავენ და ზაფხულში ორჯერ მარგლიან; ხშირად იმავე მიწაზე სთესვენ, სადაც იმის წინ პური მოიყვანეს. მწიფდება ენკენის თვის გასულს. ღომი თითქმის არ გააქვთ საღმე გასაყიდად და სოფელენი, რასაც მოიწვევენ, თვითონ ხარჯავენ“ (ბოროზდინი და სხვ., 1927).

ქიულ მურიე (1880-იანი წლები) აღნიშნავს: სამეგრელოში ღომს, რომელიც ოდესღაც დაბეგვრის საგანი იყო, დღეს მცირე რაოდენობით თესავენ. მას წვრილი ღერო აქვს, სიმაღლით 1 მეტრს აღწევს და სიმინდზე უფრო ფაქიზია. მიწა კარგად უნდა მოიხნას და ორჯერ დამუშავდეს. თავთავი 200-დან 1000-მდე მარცვალს იძლევა. მოსავალს დანით იღებენ და მარცვალს პატარა შენობაში ინახავენ, რომელსაც „ბაღი“ ეწოდება. რაც შეეხება ღეროს, მას ნამგლით ჭრიან და იგი ზამთარში ცხენებისათვის საუცხოო საკვებს წარმოადგენს; ამ შემთხვევაში მას „ჭას“ უწოდებენ (მურიე, 2018).

XVI-XVII სს-ში ზემო იმერეთის ძირითადი სასოფლო-სამეურნეო კულტურა იყო ღომი (ლორთქიფანიძე, 1997; ბარჯაძე, 2004).

„მართალი ღომი, ღომის-ღომი ერთი კვილი ყველი... მართალი ღომი ერთი საინი უნდა შეეჭამა დიასახლისს“ (გაჩეჩილაძე, 1976).

სოფელ ჭოგნარში (იმერეთი) ღომს თესდნენ აპრილში, სახნავი ფენა 3-5 სმ-ზე უფრო ღრმად არ უნდა დამუშავებულიყო. რადგან ღომის მარცვალი ძალზე წვრილია. თესვის დროს სათესლეს ნახევარზე მეტს მიწას ურევდნენ და ისე მოაბნევდნენ ხოლმე: „ერთ ქვევაზე 2-3 კგ თესდნენ. ღომი ერთ კვირაში აღმოცენდებოდა; ამოსვლიდან 10-12 დღის შემდეგ პირველი გამოხშირვა უნდა ჩატარებულიყო, ანუ, როგორც იმერეთში იტყვიან, მარგვლა (ნათესის გახილვა - გამოხშირვა). მეორე თოხნას თავთავში შესვლის პერიოდში ატარებდნენ. ღომის მარცვალმა დაცვენა იცოდა. ამიტომ მას სრულ დამწიფებამდე ჭრიდნენ. აშრობდნენ როგორც მზეზე, ისე ხელოვნურად (ცეცხლის საშუალებით). გამრობის შემდეგ გაფიცებულ თავთავებს ცხვავდნენ. არსებობდა ქვის და ხის საცეხველი, რომელსაც ჩამურს ეძახდნენ. გაცეხვილი ღომის კაკალს ანიავედნენ და ბელღებში ინახავდნენ. მემინდვრეობაში ძირითადად სახვნელად გამოიყენებოდა იმერული კავი. მარცვლეულის საწყაო ერთეულად ჭოგნარში გვევლინება საპალნე გოდორი, ბათმანი, ოყა, კოდინი, ფუთიანი, ჩაფი (ბასილაძე და სხვ., 2009; ივანიშვილი, 2009).

იმერეთში (სოფ. ხანი) ღომი უმთავრესად მომწვარ ადგილებში ითესებოდა. ასეთ ადგილს სოხანეს ეძახდნენ. დასათესად განკუთვნილ მიწაზე მოაგროვებდნენ ჩალის ღერებს და დაწვავდნენ, რის შემდეგაც მოაყრიდნენ ღომის მარცვალს და მოთოხნიდნენ. იმერეთში ღომი პურის ანაღებზეც ითესებოდა (რუხაძე, 1960).

იმერეთში „შუა ცეცხლიან სახლში, ბარბარობა დღეს „ფერხაობის“ სახელით ცნობილი შემდეგი წესი სრულდებოდა: მწარე კვახს (ხაპს, გოგრას) მოხაპავდნენ თავს; ჩაყრიდნენ შიგ ღომის ჩხოს (გაუცეხველ ღომს), დაამხობდნენ გოდორს ან საბუღარს; გოდორზე დადებოდა ერთი ბავშვი, დაიწყებდა წაღმა ტრიალს და კრუსუნს; ბავშვს ხელში ეჭირა ქათმის კვრცხი; გოდორის წინ ეგდო მიწაზე ღომის ჩხოიანი კვახი; გოდორს გარშემო უვლიდნენ ბავშვები, რომლებიც ჭუჭულებივით წიაქობდნენ (წიწილებივით წიოდნენ). ბავშვი სამჯერ მოტრიალდებოდა გოდორზე, მერე გაიმართებოდა წელში და იტყოდა: „ღმერთო, ასე გამრავლე ჩვენსას ჭუჭულები და ქათმებიო; ამის თქმა და გოდორიდან გადმოხტომა ერთი იყო; დაჰკრავდა ფეხს კვახს და ღომის ჩხოც აქეთ-იქით გაიფანტებოდა. მაგრამ თუ

ბავშვი კვახს ფენს დააცილებდა, ძლიერ გაუჯავრდებოდნენ, რადგან მათი რწმენით, ღომის მარცვალთა რაოდენობაზე დამოკიდებული ოჯახში ჭუჭულებისა და ქათმის სიმრავლე“ (კახიანი, 1964).

ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, XVIII საუკუნემდე იმერეთში დიდი რაოდენობით მაინც ღომი მოჰყავდათ. „იმერეთში ღომის სამი ჯიშია დასახელებული „შვიდკვირია“ – „საადრეო ყვითელი; საადრეო - „ხოტორა“; „კუდიანი“ და დიდთაველიანი საგვიანო, რომელიც მოსავლიანობით, გემოთი და „ნამატიტ გამოირჩეოდა“. იმერელი მეურნის გადმოცემით ღომი გვიან გაზაფხულზე ითესება და ოქტომბერში ყველაზე გვიან იკრიფება. დაბლობი და სუფთა ადგილი ერთუღელა სახვნელით იხვნება; ახო და მთაგორიანი ადგილი ითოხნება. ღომს ნასიმინდარზე თესავენ, რადგან სიმინდის შემდეგ მიწა სარეველებისაგან გაწმენდილია და ღომი კარგ მოსავალს იძლევა. ნასიმინდარი ადგილი დაიხვნება - „მიწა გატყდება“, დაიფარცხება; რამდენიმე დღის შემდეგ ნაკვეთი დასათესად მომზადდება, საწინააღმდეგო მიმართულებით ზედაპირულად გადაიხვნება, ღომი დაითესება და ჩელტი გადაეკლება. აქაურ მეურნეთა ნაამბობიდან ჩანს, რომ ღომს ახო და ქვიან მიწაზე „უწევს თესვა“. ასეთ მიწას კი ჯერ ზედაპირულად თოხით მოჩიჩქნიან, მერულით გააფხვიერებენ, „დაფოცხავენ“ და მერე დათესავენ. მაგრამ ზოგჯერ სუფთა მიწაზე ღომს თოხით აბარებენ მიწას და მერე აუცილებლად ფარცხს მოატარებენ. ახოზე თესვა ადვილი იყო, რადგან მომწვარ მიწაში განადგურებული სარეველები ღომის ზრდა-განვითარებას ხელს არ უშლიდა და მისი ნამწვავიც მიწას ანოყიერებდა. ალბათ ღომი სიმინდის კულტურის დამკვიდრებამდე მხოლოდ ამ წესით ითესებოდა. როდესაც ღომის კარგი მოსავლის მიღება უნდოდათ, მას იქ დათესავდნენ, სადაც რცხილა, მუხა ან სხვა დიდფესვიანი ხეები იდგა. ფესვი წყალს იკრეფდა, ნიადაგს ამრობდა და ამარებდა. „დაცემულ“ ადგილებში ღომის თესვის დროს წყლის „დასაწურავად“ საღვარეებს აკეთებდნენ, რომლებიც მიწის გარშემო შემოვლებულ თხრილს უერთდებოდა. ასე მიდიოდა ავდრის წყალი სადინარში და მიწა შრებოდა. მოხუცების მონათხრობით, ღომს მოხვევით და თხლად თესავდნენ. ღომის გასამარგლად იმერეთში იყენებდნენ იმერულ „კეკო“ თოხს. ოქტომბრის თვეში კრეფის დროს ნადის მოწევა აუცილებელი იყო. კალათებითა და საკრეფი იარაღებით მომარჯვებული, დახელოვნებული მკრეფავები კარგი მომღერლები და მომღვინე იყვნენ. როდესაც ნამგლით მოჭრილი ჩალა გახმებოდა, მას კონებად შეკრავდნენ და დაზინავდნენ. როდესაც კალათებში ჩაწყობილ ღომის თაველს შინ მოიტანდნენ, სადამოს მის გარჩევას დიდი სიხარულით დაიწყებდნენ. ზოგი სათესლე ღომს შეკრავდა და ცალკე შეინახავდა, მერე სასტუმროს გამოარჩევდა; ყოველდღიურ სახმარსა და უხარისხოსაც ცალ-ცალკე დააბინავებდა. გარდა ამისა, ერთ თავთავს ლამაზად მოწნავდა, ბელელში ჩამოკიდებდა და გაზაფხულზე თესლში აურევდა. ეს კი ალბათ „პირველი ძნის“ მაგიური ძალის გამო კეთდებოდა. ამ დროს მღეროდნენ „ნადურს“, „ხელხვავს“. „ქვენა“ ქარით ცნობილ სოფლებში ღომის თაველის გასახმობად სახლის სხვენს იყენებდნენ. მაგრამ სხვა გარემოში მისთვის ნალიას აგებდნენ. სანამ ღომის ცეხვას შეუდგებოდნენ, დიასახლისი ჯერ თხილის წნელით მოწნულ კალათის მსგავს ჭურჭელში - „ლასტში“ ჩააწყობდა და ჩამოკიდებდა რკინის ჯაჭვზე, რომელსაც საჭიროების დროს ასწევდა ან დასწევდა, მერე „მხრჩოლავი“ შემით ქვეშ ცეცხლს დაუნთებდა, ღომს რამდენჯერმე გადააბრუნებდა, თუ საჭირო იყო, ცეცხლს შეანელებდა ან მოუმატებდა. გამხმარ ღომს გასაგრილებლად კალათაში დატოვებდა, შიგვე „მოტეხდა“ - ჩალა-ბურდას მოამორებდა. ცოტა ხნის შემდეგ დამტვრეულს ხელით „ააჩენჩელებდა“, გადარეკავდა და გასაცეხვად მოამზადებდა.

ვანში ღომის გასაცეხვად ქვისა და ხის საცეხველი იხმარებოდა; ყანაში ორგვარი საცეხველი მუშაობდა - ხელისა და წყლის. საცეხვეში, გარდა ღომისა, ფეტვი, ჭვავი და ბრინჯი იცეხებოდა. იგი გამოყენებული იყო აგრეთვე სელისა და კანაფის დასაბეგვად. მეურნეთა თქმით (ხელის) საცეხველს დიდი გული ჰქონდა ამოღებული და ამიტომ მასში მარცვლის ცეხვა საკმაოდ რთული იყო და დიდ დროს მოითხოვდა. ღომი ძირითადად ორჯერ იცეხებოდა. ხოლო კარგად გამხმარი ღომის თავთავი ერთხელ უნდა გაცეხვილიყო, რაც მეტად მძიმე სამუშაო იყო. მეორე ცეხვის დროს მარცვალი სუფთა იყო და ცეხვა იოლად და სწრაფად ხდებოდა. წყლის საცეხველის დროს მარცვალი ცეხვის დროს თავისთავად შიგ ბრუნდებოდა და დამხმარე მუშახელი საჭირო არ იყო; ქვის ან ხის საცეხველით ცეხვის დროს სამი ან ექვსი ქალი დადგებოდა საცეხვლის გარშემო და ხელკავით, გარკვეული ტაქტით რიგ-რიგობით არტყამდა მასში მოთავსებულ თავთავს და სხვადასხვა ბგერებს და სიტყვებს წარმოთქვამდა.

გასული საუკუნის 70-იან წლებში ღომის ისე მცირე მოსავალი იყო, რომ მხოლოდ დღესასწაულისათვის ან ჭირის სუფრაზე იხარჯებოდა; ამიტომ სამტრედიის რ-ნში სპეციალური ნაღია ღომის თაველის გასახმობად არ გამოიყენებოდა; როგორც ადგილობრივი მცხოვრებლები აღნიშნავდნენ, სახლის სხვენზე ხმებოდა ან სასიმინდეში (ჯალაბაძე 1978, 1990; რუხაძე, 1973, 1982).

გერმანელი მოგზაურის ელუარდ აიხვალდის (XIX ს-ის პირველი მესამედი) ცნობით, იმერეთში მოჰყავდათ ღომი, რომლისაგან ამზადებდნენ რბილ ნამცხვარს ან „პუდინგს“, ურომლისოდაც არ შეეძლოთ არც ერთი ჯერის მირთმევა; „...ისინი ღომს ხარშავდნენ თუჯის ქვაბებში და ჭამის დროს იღებდნენ დიდი განიერი კოვზებით... როცა ღომის მოსახარშავად შედგმული წყალი დუდილს იწყებდა, მასში ჩაყრიდნენ ღომს, ამოურევდნენ და ცომად აქცევდნენ; როცა ყველა მარცვალი გაისრისებოდა და ცომი გამაგრდებოდა, ცეცხლს ანულებდნენ და ცომს ქვაბში ამოამრობდნენ. შემდეგ მისგან ამზადებდნენ ერთგვარ ოთხკუთხა პურებს, რომელიც დიდხანს ინახებოდა“ (აიხვალდი, 2005).

სამეგრელოში ღომის კულტურის სიძველის ერთ-ერთი მაჩვენებელია ამ კულტურის თესვა-მოყვანა-მოხმარებასთან დაკავშირებული წეს-ჩვეულებათა ღრმად შეჭრა ხალხის ყოფა-ცხოვრებასა და სულიერ სამყაროში.

ღომის კულტურის მოყვანასთან იყო დაკავშირებული შრომის კოლექტიური ფორმა - „ოჩე ყვანაში“ (მეგრულად, ე.ი. დიდ ყანაში) დამუშავება საზიაროდ. ამ შემთხვევაში ღომის მოწევა საძმო, საგვარო ხასიათს ატარებდა, „საგვარი“ და „საჯიშალო“ (საძმო) „ლოდვალა“ (დადება) ეწოდებოდა. ყანას ერთობლივად ამუშავებდნენ და მიღებულ ნაყოფს ძმურად ინაწილებდნენ მოზიარენი, ღომის ყანის გათოხნას თან ახლდა გამახალისებელი შრომის სიმღერები. ღომის თოხნის დროს ან მისი გაღწევა-გაცეხვისას საყოველთაოდ ცნობილი და მიღებული სიმღერაა „ოჩე ხვედ დო ხვერიელი“. „ოჩე“ აქ გვევლინება როგორც „დიდი“ და მაგიური ქმედების მქონე ძალა, მოსავლისა და მისი სიუხვის მომნიჭებელი. ახალი მოსავლის აღებას თან ახლდა საგანგებო ლოცვის შესრულება და მხოლოდ ამის შემდეგ ჩაითვლებოდა ნებადართულად მისი ჭამა. ამ შემთხვევაში როგორც კერძოდ, ისე „საძმოდ“ დადებული ღომის ყანის ახალი მოსავლის აღების შემდეგ იმართებოდა დასალოცი პურობა - „ოწესური“, რასაც ზოგადად „ნათაობა“, „თაკვეული“ ეწოდებოდა; სამეგრელოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში „ოწესურის“ ჩატარება რატომღაც ღამე, ვახშმად სრულდებოდა. სალოცავად განკუთვნილ „შელებურს“ (განატეხს), საწირავის გულდვიძლს, სანთელ-საკმეველს, „ზედაშენს“, რაც მთავარია, ღომის „მუნჭას“ (პირველ ხელეურს) კონას, სალოცავს ჭურთან მიიტანდნენ და მოწიწებით ევედრებოდნენ ღომის გამჩენსა და მაცოცხლებელ ანგელოზს და მხოლოდ ამის შემდეგ იყო მიღებული ახალი მოსავლის გამოყენება საჭმელად (ჭანტურიშვილი, 1973).

უხუცესთა გადმოცემით, სამეგრელოსა და მის მოსაზღვრე მხარეებში ძირითადად ღომის ორი ჯიში ითესებოდა: ერთი - „ჩქინებურა“, რომელსაც გვერდითი თავთავები - ქუბურები (ნაკვთები) - ჰქონდა მწყობრად ასხმული, იგი საკმაო მოცულობისა იყო, მარცვლებიც მსხვილი ჰქონდა, ფეროვანი, ოქროსფერი; მეორე - „მოცოროზი“ (გოაურ) მთისა; მისი „დუდელი“ (თაველი) წვრილი იყო, იცხვებოდა ჩვეულებრივად და კარგად ემორჩილებოდა გაცეხვას. მას მაღალ ზონაში უფრო თესავდნენ. იგი ადრე მოდიოდა, თანაც უხვმოსავლიანი იყო, ითესებოდა მთისწინა ფერდობებზე. პირველი ჯიში „ჩქინებურა“ ითესებოდა მარტვილის რაიონსა და მის მოსაზღვრე ტერიტორიაზე ყველგან. მისი მოწევის დიდოსტატი იყო დავით ჯინჯოლია (მარტვილის რ-ნი, სოფ. ნალეფსავო, მთხრ. გ. ელიავა, 1978).

ჯ. რუხაძის (1960) ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, სამეგრელოში ძველიდანვე მიწის მოწვის სისტემას დიდი გამოყენება ჰქონდა. ამ ხერხით მიწა ადვილად სუფთავდებოდა სხვადასხვა მცენარეებისაგან და იგი უფრო ადვილად დასამუშავებელი ხდებოდა. დაწვა მიწის განოყიერებას უწყობდა ხელს. გაუკაფავი ტყის დაწვა უმთავრესად იმ მიწებზე იცოდნენ, რომლებსაც საგანგებოდ ამ მიზნით ყიდულობდნენ.

უფრო ხელსაყრელი იყო ნასიმინდარი ნაკვეთი, რადგანაც ის მიწა, სადაც ადრე სიმინდი იყო, ითოხნებოდა სამჯერ, ასეთ გაწმენდილ „ნასიმინდარს“ გაზაფხულზე თოხით ზერელედ მოფხეკავდნენ - „მოგოგნავდნენ“ სარეველებისაგან გათავისუფლების მიზნით. „კალოსავით მოსუფთავებული“ მიწის ზედაპირზე მოაბნევდნენ თესლს და შემდეგ თოხით ჩამარხავდნენ მას დაახლოებით 1-2 სმ სიღრმეზე (რუხაძე, 1976).

1869 წ. გაზეთ „დროების“ კორესპონდენტი იუწყებოდა, რომ მეგრელი დასახლება ყრუ ტყეში და დაუწყებს ტყეს ჩეხვას სახნავათა, აქცევს ახით მრავალ ადგილებსა და ხნავს, სადაც სთესავს ღომს, სიმინდს, ზოგჯერ ბამბას. მეგრელი ერთსა და იმავე მიწაში თავის დღეში არ დასთესს ზედიზედ ერთსა და იმავე თესლსა. ერთ წელიწადს რომ ერთს მიწაში დასთესოს სიმინდი, მეორე წელიწადს დასთესს ან ჭვავს ან ღომს. მეგრელი მანამ სდგას ერთ ალაგსა და ხნავს თავისგნით გატეხილს ახობსა, მინამ ამ მიწას შემოაკლდება ძალა. რაკი მიწა უკლებს ნაყოფსა, მეგრელი გადადის სხვა ყრუ ტყეში, სახლდება იქ ხელახლათა და სტეხავს გაუტეხელს ტყესა, აქცევს სახნავათა და ხმარობს, მინამ ამ მიწასაც ძალა გამოელოდეს. მას უკან უბრუნდება ისევ თავის ძველ ადგილებს, თუ ის გატყევებულია ისევე, თუ არადა გადადის სხვა ადგილასა, მინამ იმისი ძველი ნადგომი ადგილი ტყედ იქცეოდეს“.

მთხრობელთა გადმოცემით, სამეგრელოში არსებობდა ნიადაგის მომზადების „შედარებით მარტივი“ წესი - „ხონუა“ (ხვნა). ხის კავით (მეგრულად „ოგაფა“) ხვნის შემდეგ დარჩენილი „ხულა“ (პატარა ბელტი) „იბარებოდა“ (ფხვიერდებოდა) ღომის თოხით, რომელსაც სამეგრელოში „ჩენგი“ ეწოდებოდა; „მერე „მერულით“ (ხის სამკაპიანი სამუშაო იარაღი) უნდა „გაემერულებინათ“ - გაეფხვიერებინათ, ან ფარცხით გაეფარცხათ; ასეთი „ცარცილი დინა“ (გაფხვიერებული მიწა) გამზადებული იყო ღომის დასათესად (მარტვილი, მთხრ. გ. ელიავა, 1988).

სამეგრელოში ღომის თესვის დღეს, მოუსავლიანობის თავიდან ასაცილებლად, აღკვეთილი იყო ყოველგვარი სამეზობლო ურთიერთობა და ოჯახიდან რაიმეს გაცემა. თესავდნენ ორშაბათს - „თუთაშხა“ (ბედნიერ დღეს) ან ხუთშაბათს, რომელიც „კვათიერ“ (გამჭრიახ) დღედ იყო მიჩნეული. ყურადღებას აქცევდნენ მთვარის ფაზებსაც. თესვა სავსე მთვარეზე უნდა დაწყებულიყო, რადგან ახალ მთვარეზე დათესილს შეიძლება ჭია გასჩენოდა. სათესლე მარცვალი მთესველს ეყარა სქელკანიან გოგრამი (ხაპი - გურია, აჭარა; ჭურა - სამეგრელო) ან თხის გუდაში // „ლაგუჯში“ // „ხართაში“ (სამეგრელო) // ქეჩხომი (გურია, ჩოხატაურის რ-ნი). ზოგიერთი თესლს ხის სხვადასხვა ზომის „კოთხომი“ (სამეგრელო) ან თიხის ჭურჭელში „დერგმი“ (სამეგრელო) ყრიდა. თესლი გარიგებულად - თხლად, ან, როგორც მეგრელი მეურნე ამბობს, „წყორილით“ ითესებოდა. არათანაბრად დათესილი ღომი მჭიდროდ ამოდიოდა, ძნელი გასამარგლავი იყო და ბევრ უნაყოფო თაველს იკეთებდა. მთესველი თითო ჯერზე იმდენს თესავდა, რამდენიც მუჭაში დაეტეოდა. ზოგიერთი მეურნის გადმოცემით, ზოგჯერ სათესლე მასალაში იმავე რაოდენობის ქვიშას ურევდნენ, რათა ზომიერი სინძირის ყანა ამოსულიყო. მთესავი ზოგჯერ აჩქარებულად (გარბენით) თესავდა; ღომის თესვას ხელის გავარჯიშება-გაწაფვა სჭირდებოდა (რუხაძე, 1976).

უხუცესთა გადმოცემით, „დათესვიდან დაახლოებით ორი კვირის შემდეგ ღომი ამოდიოდა; ეს ძირითადად დამოკიდებული იყო ამინდზე. თუ სარეველები ღომის აღმოცენებამდე ძლიერ მოედებოდა ნათესს, რაც სამეგრელოს ტენიან პირობებში არც თუ ისე იშვიათი იყო, ნათესს თოხნიდნენ და ფარცხავდნენ „ოხუშალით“; ამუშავებდნენ მწკრივთა შორის; მთხრობელთა გადმოცემით, მწკრივთა შორის მანძილი იყო ერთი არშინი (70 სმ); ხოლო მცენარეთა შორის მანძილი - 15-20 სმ; კულტივაციის შემდეგ ყანას გამოხშირავდნენ, რაც ხელს უწყობდა შემდგომ თოხით დამუშავებას. მწკრივთაშორისი კულტივაცია ტარდებოდა „კაბდოს“ დახმარებით. ეს იარაღი ფოცხის მაგვარი იყო, ნახევარ მეტრამდე სიმაღლისა; გრძელი კბილები ჰქონდა, აკაციის მასალით შეკრული. კბილებს ქვემოთ რკინის დახრახნილი ალესილი დანები და გუთანვივით ორი სახელური ჰქონდა. წინ ხარის შესაბამელი ლარტყები იყო მორგებული. ამ იარაღს ხარებ შებმულს გაატარებდნენ მწკრივებში (ზოგჯერ მწკრივში ორჯერ გაატარებდნენ, აქეთ-იქით მწკრივებს შუა, ამის შემდეგ თოხი არ ჭირდებოდა (მარტვილი, სოფ. სერგიეთი; მთხრ. რ. ინჯია, 1987).

ზოგიერთი მთხრობელის გადმოცემით, „...გამარგვლა, ნათესის გამოხშირვა-„გახილვა“, ე.ი. ზედმეტი აღმონაცენის შემეჩხერება იწყებოდა მაშინ, როდესაც აღმოცენებული ღომი გამოიტანდა პირველ ორ-სამ ფოთოლს. მაგრამ თუ ნათესი „გაწბილდებოდა“ (შემეჩხერდებოდა), ანუ როგორც სამეგრელოში იტყვიან, „დორგუაფას“ საჭიროება შეიქმნებოდა, მიმართავდნენ ღომის გადარგვას; ამისათვის არჩევდნენ წვიმიან დღეს და დასაჩქარებლად ამ რთულ საქმეში ოჯახის ყველა წევრი მონაწილეობდა. გამარგვლის დროს ატარებდნენ პირველ თოხნას პატარა თოხით - „ბერგით“, რომელსაც სამეგრელოში „ჩენგი“, „ბეკაკუტი“ - ღომის თოხი ეწოდებოდა. პირველი გათოხნა მეტად პასუხსაგები და ძნელი ჩასატარებელი იყო, მოითხოვდა დახელოვნებას, რადგან ღომის ნორჩი

აღმონაცენი ძნელი გასარჩევი იყო სარეველებისაგან (ძურწა, შალაფა და სხვ.). თვითონ პროცესი იწოდებოდა მარგვლად, პირველი - „ბარგვად“ ან „დოკერშვად“ (მეგრულად). კარგი მოსავლის მიღებისათვის დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა დროულ მარგვლას. დაგვიანების დროს ყანა ფუჭდებოდა; მეორე თოხნა ტარდებოდა პირველიდან 10-15 დღის, ზოგან კი 15-20 დღის შემდეგ, ეს სამუშაო სამეგრელოში ცნობილი იყო „მაჟირუას“ ან „დოცქვარის“ სახელწოდებით. „მაჟირუა“ აუცილებლად მზიან ამინდში უნდა ჩატარებულიყო. მეორე თოხნა, პირველისაგან განსხვავებით, იოლი შესასრულებელი იყო. უკვე „გახილულ“ (შემეჩხერებულ) ნათესში ღომი საკმაოდ წამოზრდილი, (ზოგ) შემთხვევაში სიმაღლით კაცის მუხლამდე აღწევდა და ამდენად ადვილი გამოსარჩევი იყო სარეველებისაგან. იშვიათ საჭიროების შემთხვევაში ატარებდნენ მესამე თოხნასაც. თუ კი ყანას სარეველები ძლიერ მოედებოდა. მესამე თოხნაზე მცენარეს მიწას ბლომად შემოაყრიდნენ. ნიადაგს მდინარის შლამით ანოყიერებდნენ. ზრდის დამთავრების შემდეგ ღომი თავს იყრიდა - თაველს გამოიტანდა. თაველის დამწიფების შემდეგ მას ნამგლით მომკიდნენ. მკა („გიმუა“ მეგრულად) ოქტომბრის თვეში ხდებოდა. ძველად თურმე ღომის მოსავალს ხელითაც იღებდნენ - გლეჯდნენ. ძირითადად კი ხის დანით (მეგრულად „ჯაში ხამუთი“) ან რკინის დანით სჭრიდნენ. შემოსული ღომის ყანა ოქროსფრად, ყვითლად ან მიხაკისფრად იფერებოდა; ფერი ღომის ჯიშზე იყო დამოკიდებული“ (ჩხოროწყუს რ-ნი, სოფ. ლესიჭინე, მთხრ. კ. სიჭინავა 1977-1978).

ღომის ყანა, ფეტვისაგან განსხვავებით, ერთდროულად შემოდოდა. მოსავალს იღებდნენ კარგ ამინდში: „შემოსულ ღომს თუ ავდარმა მოუსწრო, გამოდარებაამდე, თუნდ ერთმა თვემ გაიაროს, პატრონი ხელს ვერ ახლებს, ვერ მომკის“. დასველებული თაველის აღება არ შეიძლებოდა, რადგან მისი გაშრობა სპეციალურ საშრობებში მეტად გაძნელებული იყო; მეურნე მოსავლის აღების დაწყებამდე დაკვირვებით შეარჩევდა ყანაში დიდ სად თაველებს სათესლედ. სათესლე თაველი ღეროიანად იჭრებოდა და კონებად იკვრებოდა. კონები ბელელში - ხულაში ლაგდებოდა. სამეგრელოში სათესლე ღომის თაველს სხვა წესითაც ინახავდნენ. მას წნავდნენ და შეკრულს სახლში ისეთ ადგილას კიდებდნენ, რომ ცეცხლი მოხვედროდა. ასეთ გამხმარ თაველს თესვის დროს ხელით ფშვნიდნენ (სახოკია, 1950; რუხაძე, 1960).

როგორც სერგი ჯიქია აღნიშნავს, მოსავლის აღებას მეგრული გლეხები იზეიმებდნენ. ლოცვა „საოწნესურო“ თითოეული მოსავლისათვის ცალკე დადგენილი ვადების მიხედვით ტარდებოდა. „მოჭრილ თაველებს კალათებში („ცეკა“ - მეგრულად) ან გოდორში აწყობდნენ, მერე ზურგით ან სპეციალური ურმით ეზიდებოდნენ სახლში; ჯერ მზეზე ამრობდნენ, რომ რამე სინესტე არ შეჰყოლოდა და შემდეგ შეჰქონდათ ნალიაში (ნანიაში). „ნანიას“ სამეგრელოში ზოგან „ოკვალეს“ უწოდებდნენ. ღომის ნალია წნელით მოღობილ სიმინდის ნალიაზე უფრო დაბალი იყო და იატაკი ჩელტისა ჰქონდა. „ნალიას ქვეშიდან შეუნთებდნენ ცეცხლს, რომ ზევით ასულ ალს გაეშრო, თუ რამე სინესტე ჰქონდა ღომს, გაეშორებინა. ზევიდან კი თხემლის ნედლ ფოთლებს ან გვიმრის ფოთლებს დააფენდნენ, რომელიც სამეგრელოს ჩაის პლანტაციებთან იზრდებოდა. ცეცხლი ქვეშიდან მანამდე ენთო, სანამ ფოთლები დაჰქნებოდა; ნალიაში წყლით სავსე კოკაც ჰქონდათ, ძლიერი ცეცხლის დროს წყლის მოსასხურებლად, ცეცხლის გასანელებლად. სამეთვალყუროდ სპეციალურად იყო გამოყოფილი კაცი“ (მარტვილის რ-ნი სოფ. ონოღია, მთხრ. ს. ჯიქია, 1977-1978).

„დიდი სიამოვნების მომგვრელი იყო ღომის „წყობა“ აჭინარში, ღამის თევა ნელ ცეცხლთან ნალიის ქვეშ“ (იგონებს ალ. ბარამიძე). ნალიაში ახლად მოჭრილი ღომის-ღომის ძნები იყო დახვავებული და გასაცხვავად მზადდებოდა (ბარამიძე, 1983).

მთხრობელთა გადმოცემით, ამის შემდეგ აიღებდნენ ამ სახით „გაწყობილ“ ღომს და კალათებით ხულაში (რომელსაც სამეგრელოში „ბალეს“ უწოდებდნენ, აჭარა-გურიაში - „ბელელს“) შეიტანდნენ. „ხულა გაკეთებული იყო მუხის სქელი (5 სმ) ფიცრისაგან. კედელი, იატაკი და ჭერი ერთნაირი სისქის ფიცრისა იყო. შესასვლელი კარი იატაკიდან 60 სმ ზევით ჰქონდა. კარი - დაბალი, მიწიდან დაახლოებით ნახევარი მეტრით დამორებული. ჭერში სამუშაო იარაღები ინახებოდა. ამ ნაგებობაში თავი ვერ შევიდოდა. ღომი და ფეტვი სუფთად ინახებოდა“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. სერგიეთი. მთხრ. რ. ინჯია, 1977-1978).

ღომის დაბინავების შემდეგ შეუდგებოდნენ ღომის გაცეხვის თადარიგს; როცა ღომი უნდოდათ დიდი რაოდენობით გაეცეხვათ, მაშინ მიმართავდნენ ღომის გაშრობას ნალიაშივე; ამისათვის ნალიის



ჭერქვეშ დაანთებდნენ ცეცხლს და თანაზომიერად აფიცებდნენ; გაფიცების შემდეგ ნალიის ქვეშ საფენს გაშლიდნენ; რამდენიმე კაცი ავიდოდა ნალიაში და ფეხით ფშვნიტდა - „ლეწავდა“. ამ პროცესს მეგრულად „გვარდუა“ ეწოდებოდა (ჭანტურიშვილი, 1973); როგორც სერგი მაკალათია აღწერს (2006) „...მოხმარების წინ გასაცეხვად ღომი ნალიიდან კალათებით გამოქონდათ და ღომის თავთავებს დაყრიდნენ მოწნულ „ოლეზე“ (მეგრულად), რომელსაც ძირი ჰქონდა ლასტისა. ამ ოლეს კერიის ცეცხლზე ჩამოკიდებდნენ, ქვეშ მუენტებდნენ ნელ ცეცხლს, რომ ღომი ნებისად გამომშრალიყო. შემდეგ ღომის თავთავებს ფეხით სრესავდნენ; მეგრულად ამ პროცესს ეწოდებოდა „ჩაჩუა“//“ონა-კასუა“//“ჩიჩოლუა“// “კასუა“, გურულად „მოგუნდავება“//“მოტეხვა“. ე.ი. გალევამდე ღომს ჩალის ნარჩენებს, ყვავილედის ღეროს აცლიდნენ. გარჩეული ღომის თავთავებს ახლა საცეხველში ჩამურში „ჩაყრიდნენ - „ჩამური“ (სამეგრელოსა და გურიაში), „ჯორგო“ (ლეჩხუმში), „საბეგველი“ (აჭარაში), „არახვარი“ (აფხაზეთში); ღომის გალევზა-გაცეხვას, ისევე როგორც ყანის გათონხას, თან ახლდა შრომის გამახალისებელი სიმღერები. სამეგრელოში ღომის ცეხვა - „ჩხვარუა“ (მეგრულად) მძიმე სამუშაოდ ითვლებოდა და ამისათვის მიმართავდნენ სხვადასხვა ხერხს. ჩვეულებრივად ღომის გაცეხვა წარმოებდა ხელების საშუალებით; სამი ქალი დადგებოდა „ჩამურთან“, რომელშიაც ეყარა ღომის თავთავები. ხელში აიღებდნენ მოკაუჭებული ხისაგან გამოთლილ „კაკუტს“ (მეგრულად) და რიგ-რიგობით დაჰკრავდნენ ჩამურში მოთავსებულ ღომის თავთავებს. ხელის კაკუტით შეიარაღებული ქალი უნდა ყოფილიყო მხოლოდ სამი; გარკვეული ტაქტის მიხედვით სცემდნენ კაკუტს ჩამურში, რომ ერთმანეთს არ მოხვედროდა. ამის თავიდან ასაცილებლად გამოყენებული იყო სხვადასხვა სიტყვა. ხშირად უწმაწურიც. დაიწყებდნენ თვლით: ართი, ჟირი, სუმი და შემდეგ მიაყოლებდნენ სიტყვებს, რაც პირში მოადგებოდათ, ცდილობდნენ ეთქვათ სახუმარო სიტყვებიც, რომ ამით შეემსუბუქებინათ თავიანთი მძიმე მუშაობა. ღომს ცეხვავდნენ აგრეთვე ფეხითაც. ამისათვის მცხვავი ფეხებით შედგებოდა გრძელტარიან საცეხველზე, რომელსაც თავი ჩადებული ჰქონდა ოჩამურეში, ორივე ხელს მცხვავი მოჰკიდებდა მაღლა გამობმულ თოკებს და იგი ფეხების საშუალებით ამოძრავებდა საცეხველს და ღომიც ამგვარად იცეხებოდა. გავრცელებული იყო აგრეთვე წყლის მექანიზებული საცეხველიც (ჩამურიც), რომელსაც მიმაგრებული ჰქონდა წყლის საქაჩი და ის ამუშავებდა საცეხველს. „მოცეხვის“ შემდეგ მარცვალს ნაწილობრივ სცილდებოდა კანი - ნახორი, „ნოცური“ (ყვავილის კილები). პირველი ცეხვა სამეგრელოში „გვარდუას“ სახელწოდებით იყო ცნობილი; ეს იმას ნიშნავს, რომ მარცვალს „გვარდი“ მოშორებული ჰქონდა. პირველი ცეხვა მეტად მტვრიანი სამუშაო იყო. თაველი ჩამურის ძირს რომ არ მიკვროდა, მას ხშირად ურევდნენ; სანახევროდ გაცეხვილი ღომის მარცვალი გადაჰქონდათ ხის გობზე - „ნისორზე“, „სარღაზე“ (მეგრულად), რომელსაც ქალი ატრიალებდა და „ნახორს“ ხელით აცლიდა. ამ პროცესს „მოხინწუა“ ან „ხიორუა“ ეწოდებოდა. ბურლოიან ნარჩენს („ნოცურს“) ქათმებს გადაუყრიდნენ. ამის შემდეგ ნაცეხვი უნდა გაენიავებინათ, რაც ძირითადად ქარიან ამინდში ხდებოდა. უქარო ამინდში ერთი ქალი ხელში იღებდა ღომით სავსე ხის გობს და ქვეშ დადგმულ გობზე ჰყრიდა ნელ-ნელა, ხოლო მეორე ქალი ამ დროს ან კაბის კალთით, ან ფიცრის ნაჭრით, ან ბლის ხის კანით - ოხიორალით (მეგრულად) ანიავებდა. გობიდან გობზე ნელ-ნელა გადაყრით სანახევროდ გაცეხვილი ღომის მარცვლები იწმინდებოდა „ნახორისაგან“. კიდევ ერთ ამდენს ასეთივე წესით გაცეხვავდნენ. ამის შემდეგ ორივე ნაწილს ჩაყრიდნენ ჩამურში მეორედ გასაცეხვად. მეორე ცეხვას „მოპიჯორუას“ უწოდებდნენ; მეორე ცეხვა, მართალია, უფრო ჩქარა მთავრდებოდა, მაგრამ მაინც მეტად რთული იყო, მეტად ფრთხილ და ზომიერ მუშაობას ითხოვდა, რომ მარცვლები ცეხვის დროს არ ამოცვენილიყო ჩამურიდან; მეორედ გაცეხვილი ისევ ხის გობზე გადაჰქონდათ და ანიავებდნენ. მეორედ ცეხვის დროს განიავებას მეგრულად „ბაყვა“ ერქვა. ზოგჯერ ღომი მესამედაც იცეხებოდა, ეს იმ შემთხვევაში, როცა თაველი კარგად არ იყო გამხმარი; ეს სამუშაო ცნობილი იყო „ჩხვარუა“-ს სახელწოდებით; ამ შემთხვევაში მესამედაც იყო საჭირო ღომის განიავება. ღომს „ნახორს“ შებერვით აცლიდნენ; ამ გზით გაცეხვილ სუფთა ღომს „ჩხვერი“ ეწოდებოდა. იგი ინახებოდა ღერგში, კოკაში, ტყავის ლაგუჯში, ბუყუნში. ღომის გაცეხვა ქალებს ევალებოდა; მამაკაცებისათვის ეს სამუშაო, როგორც სადედაკაცო სამუშაო, დამამცირებლად ითვლებოდა და ამის გამო ქალები მთელი წლის განმავლობაში იძულებულნი იყვნენ, ეს მძიმე სამუშაო თვითონვე შეესრულებინათ. მებატონეებს კი ჰყავდათ ღომის მცეხვავი ყმები, რომლებსაც მოჯალაბეს უწოდებდნენ“.

მოჯალაბენი სამეგრელოში ეკუთვნოდნენ ყმების ყველაზე დაბალ და დამცირებულ კატეგორიას (მაკალათია, 1941; რუხაძე, 1976; ჭანტურიძევილი, 1973; მაისაია და სხვ., 2005).

როგორც ნ. ბრეგაძე (1969) აღნიშნავს, რაჭაში ღომს, ფეტვის მსგავსად, გარე ყანებს უთმობდნენ. ხვანა-თესვის დაწყებამდე არა მარტო ახოს, არამედ სხვა საყანე ადგილებსაც გაწმენდდნენ, გაასუფთავებდნენ ხის ფესვებისა და წინა წლის ნათესის ნარჩენებისაგან. ხვანა-თესვის დაწყების დრო განპირობებულია მიკრორაიონების გეოგრაფიული გარემოთი; სათესი კულტურის ჯიშობრივი გვარობით. სამიწათმოქმედო სამუშაოთა პერიოდს „ალოსთავი“ ეწოდება. ალოსთავი, გაზაფხულზე - „ფეხგასულზე“ იწყებოდა. ნაცხრამატევი (ძვ. სტილით) უკვე ფეხგასულია. ამ დროისათვის საგაზაფხულო ხვანა-თესვა იწყებოდა დაბალ ზონაში, უფრო მთა რაიონებში საგაზაფხულო სამუშაოების დაწყება აპრილამდე შესაძლებელი იყო. გაზაფხულზე პირველ რიგში ითესებოდა ხორბალი, შემდეგ ქერჭრელი და ქერი, სიმინდი და ღომი და ბოლოს ფეტვი. საგაზაფხულო ხვანა-თესვის დაწყების წინ მთა ადგილებში, თოვლის დადნობის მიზნით, საყანურს მოაყრიდნენ „წმინდა მიწას“ – „ხვარხვალს“ ან ნაცარს.

საყანე ადგილების მდებარეობისა და ნიადაგის რაგვარობის შესაბამისად დამოწმდა ხვანა-თესვის ორგვარი წესი: 1) მარცვლის მობნევა დაუმუშავებელ მიწაზე და შემდეგ დახვანა-დათოხნა. 2) დახვანა, შემდეგ ხნულში მარცვლის ჩაბნევა. პირველ შემთხვევაში თესვის დაწყებამდე წინასწარ „დანიხავდნენ“ ყანას, ე.ი. გაავლებდნენ აქა-იქ ორიოდ კვალს, რომ მოენიშნათ სათესი ფართობი, მერე თესდნენ და ბოლოს ხნავდნენ ან თოხნიდნენ, დაფარავდნენ მიწაზე მობნეულ თესლს; მეორე შემთხვევაში დახნულ ან დათოხნილ, დასათესად გამზადებულ ყანაში წინმდგომი აძლევდა ნიშანს მთესველს, რათა თესვის დროს ხარვეზი არ დარჩენილიყო. მიწას უმთავრესად სახვნელი იარაღით - „ერქვანით“ ამუშავებდნენ. სათესლე მარცვალს წინასწარ შეარჩევდნენ, დაკაზმავდნენ. თესავდნენ ხელით; მთესველი მხარზე გადაკიდებულ გულებში, ცალებში, ხალთებში თუ ტომრებში ან კალათაში ჩაყრილ სათესლე მარცვალს მუჭით ამოიღებდა და გაშლილი ხელით მოაბნევდა ყანაში (ბრეგაძე, 1969).

ღომის მოსავლის ასაღებად დანას იყენებდნენ ამ იარაღით მოჭრილ ან ხელით გადამტვრეულ თავთავებს „სალასტოებში“ აგროვებდნენ. ღეროებს იქვე ტოვებდნენ ან ნამგლით მკიდნენ. კონებად ზვინავდნენ ხეზე ან ცხენების საკვებად ინახავდნენ. მოწეულ მოსავალს ადგილობრივნი ჭირნახულს, ნამუშევარს, კეთილსა და სულის საყუდარს უწოდებდნენ. მანა-ზანდურის მსგავსად ცეცხლით ახმობდნენ ლასტებზე გაფენილ ღომის თავთავებს. მოწეულ ჭირნახულს, თუ ახლო მანძილზე იყო მისატანი, შინისაკენ ზოგჯერ ზურგითაც ეუილებოდნენ; თუ არადა იყენებდნენ ბარულა, ორბორბლიან ურემს. მოწეული მოსავლის გახმობის შემდეგ იწყებოდა მისი მარცვლად გამოფშვანა-გამოცალკეების პროცესი, ღომს ცეხავდნენ ქალები საცეხველში. საცეხველში ჩაყრამდე ხელით გამოფშვნიტდნენ, „დაჩხვერავდნენ“ ღომის თავთავებს; თუ წიწილებისათვის უნდოდათ, მაშინ არ ცეხავდნენ. ღომის მარცვლისაგან ღომი იხარშებოდა. ფეტვისაგან კი აკეთებდნენ ფაფას, აცხობდნენ „ჭადის პურს, რომელსაც ქერის საფუარს უგებდნენ“. „რაჭაში თუ ლეჩხუმში დაუშვებლად მიაჩნდათ ქალისაგან ხვანა-თესვა. მაგრამ ღომის თესვა, მარგვლა და თოხნაც ქალის საქმიანობას შეადგენდა. მოსავლის აღება უმთავრესად ქალების საქმე იყო. თუმცა მამაკაცებიც ეხმარებოდნენ (ბრეგაძე, 1969).

გასული საუკუნის 20-იან წლების მონაცემებით, რაჭაში ითესებოდა ღომი (Декапрелевич, Менабде, 1929).

მთხრობელთა გადმოცემით, ამბროლაურის რაიონში სიმინდის შემოსვლამდე ღომი ითესებოდა გაზაფხულზე; მიწა ძალიან ფხვიერი უნდა ყოფილიყო; ამიტომ მოხვნის შემდეგ შეაბავდნენ ხარს უღელში და რკინის ფოცხით აფხვიერებდნენ მიწას; ღომი შემოდოდა ენკენის თვეში; ნამგლით ჭრიდნენ თაველებს; კონებად კრავდნენ, ამრობდნენ მზეზე; გამხმარს ცეხავდნენ საცეხველით; გაცეხვილ მარცვალს ანიავედნენ ხის გობით და სუფთა მარცვლისაგან ამზადებდნენ ღომის ფაფას. გაუცეხავს იყენებდნენ ფრინველების გამოსაკვებად“ (ამბროლაურის რ-ნი (რაჭა) სოფელი სადმელი. მთხრ., დედაო ლ. ჩაჩხიანი, 2019 წ.).

გურიამი ღომის დასათესად იყენებდნენ მოდულ//მოდვილ არანაყანებ მიწას, ზოგჯერ ქვავის ანალებს, ნასიმინდარს და ზეგან ადგილებს; საღომე მიწას, თუ ის ქვიანი იყო, გურიამი თოხის საშუალებით ამუშავებდნენ; მას ჯერ თოხით მოჩიქნიდნენ, მერე მერულით (სამკაპიანი სამუშაო

იარაღი ხისა, ორთითის მსგავსი) „გამერულებდნენ“, გააფხვიერებდნენ, რომ მზეს არ მოეხალა; ამის შემდეგ მიწას გაფოცხავდნენ და შემდეგ ღომს დათესავდნენ (რუხაძე, 1960).

გურიაში ღომისათვის გამოყოფილი ნაკვეთი უჭკველად მშრალი უნდა ყოფილიყო. თუ ნიადაგი ქვიანი არ იყო, ჯერ თოხით უნდა მოეჩიქნათ მიწა, მერე მერულით უნდა გაეფხვიერებინათ, გაეფოცხათ და ამის შემდეგ ჩაეყარათ თესლი მიწაში (სახოკია, 1950); მთხრობელთა გადმოცემით, „...გურიაში ღომს ცხვავდნენ ხელის, ფეხის ან წყლის საცხველით. ღომის გაცხვილი მარცვლისაგან ხარშავდნენ რძიან ფაფას, როგორც საუცხოო დიეტურ საკვებს“ (ჩოხატაურის რ-ნი, სოფ. სურები, მთხრ. ლ. ლომინიევილი, 2014).

უხუცესთა გადმოცემით, „...გურიაში ღომი მთის ფერდობზე მეჩხერად (მობნევით) ითესებოდა. თანაბრად რომ ამოსულიყო, თესლში სილას ურევდნენ; ზოგ შემთხვევაში მთესავი აჩქარებულად, „გარბენით“ თესავდა. ღომის თესვას ხელის გავარჯიშება სჭირდებოდა. ...გურიაში, ჩაან-ში (ჩამური) ან წყლის საცხველათი გაცხვილი ღომის მარცვალს მოხარშავდნენ „კაპჭანაში“ ან „თენჯერაში“ (ღომის ქვაბი); ღომის ფაფას აგებდნენ ხის სამფეხა ან ოთხფეხა ტაბლაზე“ (ჩოხატაურის რ-ნი, სოფ. ფარცხმა, მთხრ. ვ. კიკვიძე, 2014).

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

ქათმის ფერხვა (კალანდის) ახალი წლის მეორე დღეს იცოდნენ; „...გურიაში ყოველი ოჯახი საგანგებოდ მოიწვევს ისეთ ვაჟს, რომელიც გამოირჩევა ახალგაზრდებში ჯანსაღობით, თვალტანადობით ან დაცდილი კაი ფეხით“. ამ ვაჟს ხელში მისცემდნენ ჯამით ჩხოს (ღომს) და მთელი ოჯახის თანხლებით ჩამოატარებდნენ სახლ-კარს. ვაჟი გზადაგზა ფანტავს ჩხოს და თან ამბობს: „ასი დედალ, ასი მამალ, ასი მისი მოჩხოროზი“. გურიაშიც ამზადებდნენ ხავიწს - თაფლითა და ღომის ფქვილით შემზადებულ ფაფას. უფრო ხშირად მელოგინე ქალს მიართმევდნენ საგანგებოდა (შარაშიძე და სხვ., 1938).

ჭანიეთში საკმაო რაოდენობით ითესებოდა ღომი. გერმანე ქავთარაძის მონათხრობით „...ჭოკნარაში, ბრინჯის გარდა, ღომიც ითესებოდა. მას „ღომის-ღომს“ ეძახდნენ. ღომი სიმწიფეში რომ შევიდოდა, ზოგიერთი თავთავს გადმოხრიდა. განსაკუთრებით „ბონდოს“ ნამწვავზე ამოსული. თავთავზე კიდევ თავთავს გაიკეთებდა და მას „სამუჭკეს“ ეძახდნენ და სათესლედ ინახავდნენ“ (ლომჯარია, 2012).

როგორც გ. ჯალაბაძე (1980) აღნიშნავს, გურიაში ტრადიციული სამეურნეო კულტურებიდან აღსანიშნავია ღომი, რომელიც დიდი ხნის წინათ მიუტოვებიათ. ვერა ბარდაველიძის (2006) განმარტებით გურული, ბარბარლობის მეკვლეობისას, ღომის მარცვალს იყენებდა, როგორც სიმრავლის სიმბოლოს.

გურიაში ახალი წლის მეორე დღეს ქათმის ფერხვა ეწოდებოდა. ოჯახში მოდიოდა „მფერხავი“, რომელსაც აძლევდნენ თიხის ქოთანს, რომელიც ღომის მარცვლებით და კაკლით იყო სავსე. იგი მიდიოდა საქათმეში. მას მიჰყვებოდნენ ბავშვები; შევიდოდა, შემოუვლიდა სამჯერ მარჯვნიდან მარცხნივ და შემდეგ ძირს აგდებდა, ამსხვრევდა ქოთანს. ნიგოზს ბავშვები კრეფდნენ, ღომის მარცვალი იფანტებოდა. თუ ყველა კაკალი გულსავსე იყო, წლის განმავლობაში კარგი კვრცხი ექნებოდათ. ამის შემდეგ მფერხავს იწვევდნენ სადილად (აბაკელია და სხვ., 1991).

ფეტვნიური კულტურებიდან ლეჩხუმში ღომიც მოჰყავდათ. გავრცელებული ყოფილა სპეციალური ღომის ისეთი ჯიშები, რომელთაც მოკლე სავგეტაციო პერიოდი ჰქონდა, ასეთი ჯიშები მიჩნეული იყო ლეჩხუმურ ფორმად, რომელსაც ამოწვევრიდან დათავთავებამდე სჭირდებოდა 60-67 დღე (ბერძენიშვილი და სხვ., 1983; მუშკუდიანი, 2001).

ლექსებში ღომს კეკოთი - პატარა თოხით მარგლავენ. თავლებს - თავთავებს ცხვენზე, სამზარეულოს სახლში, შუა ცეცხლის კვამლში ახმობენ; ჩხო - გაცეხვაში მიიღება, თავთავების ჩენჩია და წიწილებს დაუყრიან გამოსაკენკად.

„კენემო“ - სათესი ღომის კონაა, მას მშრალ ადგილზე ჩამოკიდებენ და თესვის წინ ხელით ჩამოფშვნიან (ალავიძე, 1949).

მ. ვანილიძის, ა. თანდილაძას ცნობით, ლაზეთში ღომს მომკის („ონგიმუ“) შემდეგ ჭერზე აზიდავენ; ღომის თავთავებს გასახმობად „ოვლეში“ (მოწულ კალათაში) ჰყრიან და ერთი-ორი დღით ჰკიდებენ კერიის ცეცხლზე. ღომს საცეხველში („ონჩამურე“) ცეხვავენ („ონჩხვარე“), ასევე ბრინჯსაც.

ლაზეთში იყენებენ ნაღს; ლაზური ნაღი იმით ხასიათდება, რომ მთელი შრომის პროცესში ხალხურ სიმღერებთან ერთად ამბობენ შაირებს. ნადისათვის წინასწარ ემზადებიან. ოჯახი მონაწილეთა რაოდენობის მიხედვით ამზადებს საჭმელს, ხოლო ნაღის დღეს ადრე დილით ოჯახის ერთ-ერთი წევრი მივა სოფლის ამალღებულ ადგილზე და „ჰაიდე“, „ჰაიდეს“ იძახის (ვანილიძე, თანდილაძე, 1964).

ლაზეთში მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით, „... ღომი ითესებოდა მარტში, მოსავალს იღებდნენ ივლისში ან აგვისტოში; ღომს ეძახიან „ქურუმს“. მომწიფებულ თავთავებს იღებდნენ დანით და ამრობდნენ „საჩაკში“ ან „ქედემულში“. ღომის კონას ინახავდნენ მაღალ ხის ბოძიან სახლებში (ლაზურად - „სერენდერ“, „ნაილა“ და „სიინტი“), რომ დაცული ყოფილიყო თავისაგან. გაცეხვისას იყენებდნენ „ონჩამურეს“ - საცეხველს და ხის კაკუტის დარტყმით ცეხავდნენ; მერე ანიაკებდნენ. ღომის გაცეხვილი მარცვლისაგან ამზადებდნენ ოთხნაირ საკვებს: სუპს, ლაზურად - „ჩორბას“; რძეში ურევდნენ ცოტა რაოდენობის ღომის გაცეხვილ მარცვალს, რომელსაც ჰქვია „ჩაღვი“. მეორე საკვებს, ფაფას, ამზადებდნენ „ჩაღვისაგან“ (ღომის გაცეხვილი მარცვალი). მისგან მოხარშულ საჭმელს ლაზურად „ღომუ“ ეწოდება. აკეთებენ აგრეთვე, „ნოგუბის“; კომბოსტო იჭრება და პარკოსნების მარცვლებთან ერთად იხარშება, შემდეგ ემატება ღომის გაცეხვილი მარცვალი - „ჩაღვი“; თუ ნიგოზი („ნეაი“) აქვთ, უმატებენ დანაყილსა (ნიგოზს ნაყავს ხის სანაყში, რომელსაც ეწოდება „ნოგუბიშ ორზენი“). ჭამენ არაჟანთან და შავ ბადაგთან ერთად; მეოთხე არის „კაპლამა“. მის მოსამზადებლად ბრინჯის მაგივრად გამოიყენება ღომის მარცვალი „ჩაღვი“, რომელსაც ემატება კარტოფილი და ისპანახი“ (ლაზეთი, ართვინი, 2014 წ.; მონაცემები მოგვანოლა ჯერენ კაზანჯიმ).

სამეგრელოში ღომის დასაფქველად იყენებდნენ ხელის წისქვილს, მეგრულად - „სკიბუს“, ლაზეთში „ხეში კარმატეს“. ლაზეთში ქორწილის („ჭანდა“) დროს სახლის შესასვლელთან, კარებთან აგებდნენ ხალიჩას ან ჭილოფს. ხალიჩაზე დადებოდა დედოფალი დადე და მათი თანმხლები ქალები, ოჯახიდან დედამთილი გამოვა და დედოფალს დააყრის ღომის მარცვალში გარეულ ხურდა ფულს. ასევე იქცევა ვაჟის მამა, ხოლო შემდეგ სიძეც, რომელმაც ღომის მარცვალში არეული წვრილი ფული - აბაზიანები ან ორ-შაურიანები - უნდა მიაყაროს დედოფალს. ღომის მარცვალს და ფულს იმიტომ აყრიან, რომ ვითომ ასე გამრავლდესო“ (ვანილიძე, თანდილაძე, 1964).

ღომის კულტურა მაჭახელას ხეობის სინამდვილისათვის ძირითადად ახლობას უკავშირდება. აჭარაში, მაჭახელას ხეობაში ახალ გაკაფულ, მაგრამ „ნამწვავ“ ადგილებში პირველ წელს ხშირ შემთხვევაში ღომს თესავდნენ, მეორე წლიდან ახო სასიმინდე ყანად იქცეოდა.

ღომის გავრცელებული ჯიშები იყო: საადრეო წითელი ღომი და საგვიანო თეთრი ღომი. ღომის თავთავის გასახმობად არსებობდა საგანგებო ჭურჭელიც, რომელსაც „ოლვე“ ერქვა. მას ხის წნელით წნავდნენ.

ეთნოგრაფიული მასალებით დასტურდება, რომ მაჭახელას ხეობაში ღომის გასაცეხვად მხოლოდ ფენის საცეხველები არსებობდა, რომელსაც ადგილობრივი მოსახლეობა „საძიგველს“ ეძახის (კახიძე, 1974).

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

აჭარაში სათესლე ღომს მოსავლის აღებამდე ან აღების დროს ცალკე გამოარჩევდნენ. ყველაზე უკეთეს, საღ და ღიად თაველს ღეროიანად მოჭრიდნენ და კონად შეკრავდნენ. კონებს ბელელში ღომის თავზე აწყობდნენ, ან იმავე სათავსოში ცალკე ინახავდნენ (რუხაძე, 1960).

მარადიდის (აჭარა) მოსახლეობის გადმოცემით, სოფელთა ერთ-ერთი საარსებო პურეული ყოფილა ღომი, რისი დასტურია აქ შემორჩენილი მიკროტოპონიმი „ნაღომარი“. ამ კულტურას ხშირ შემთხვევაში პირველ წელს თესავდნენ ახალ გაკაფულ ადგილებში, მეორე წლიდან კი - სიმინდს. აქ ძირითადად თესავდნენ საადრეო წითელ ღომს და საგვიანო თეთრს. ღომის გასახმობად იყენებდნენ „ოლვეს“ (ხის წნელით გამოწნული კალათა). ეთნოგრაფიული მასალებით დასტურდება, რომ მარადიდში მხოლოდ ფენის საცეხველი არსებობდა (საძიგველი). იგი გამოიყენებოდა აგრეთვე ქერის, პურის, სიმინდის გასაცეხვად, ხილის დასანაყად. ქვედა მარადიდში ორშაბათ დღეს აკრძალულ თესვას არ დაიწყებდნენ. „კარგი იქნებოდა, მარცვალი კვირა დღეს რომ ჩაეგდოთ მიწაში“ (დიდმანიძე, გოგიტიძე, 2006).

ლიგანის ხეობაში ძველთაგანვე ითესებოდა ღომი. ხეობაში მემინდვრობასთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებებიდან აღსანიშნავია „კანოხი“, „კანუხი“, რომელიც პირველი კვალის, ანუ პირველი თესლის გატანასთან დაკავშირებული წეს-ჩვეულებაა. იგი ლიგანის ხეობის სოფლებში ძველი სტილით თებერვლის პირველი კვირის სამშაბათს ან ხუთშაბათს სრულდებოდა. „პირველი თესლის გატანა“ შეიძლებოდა როგორც თოხით, ასევე ხარ-სახვნელით; ოჯახის უფროსი მამაკაცი წინასწარ გამზადებულ ყოველნაირ თესლს, მწარეულის გარდა, სპილენძის თეფშით ან ქვებით გაიტანდა ნაკვეთზე. თესლში ათავსებდა კვერცხსა ან რკინის ნაჭერს, ან ლურსმანს. ამ დღეს სახლიდან თესლის ვინმეზე გაცემას დიდად ერიდებოდნენ. წინააღმდეგ შემთხვევაში თესლი უნდა მიეცათ „ხელ-უკუღმა“, ზურგზე დადებული ხელით, რომ „ხელი არ გაჰყოლოდა“. მემინდვრობასთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებებში დიდი ყურადღება ექცეოდა მთვარის ფაზების, „წარმო“ და „უკუნი“ დღეების გათვალისწინებას. გადმოცემით ხვანა-თესვა უნა დაეწყოთ ძველ ანუ „მაგარ მთვარეზე“. ახალ მთვარეზე დათესილი კი უგემური, მწარე იქნებოდა. წარმო დღეებად ლიგანის ხეობაში ითვლებოდა სამშაბათი, ხუთშაბათი და კვირა; დანარჩენი კი უკუნ დღეებად. აქედან გამომდინარე სამუშაოების დაწყება უმჯობესი იყო სამშაბათს, ხუთშაბათს და კვირას, ძველ ანუ „მაგარ მთვარეზე“. ამ პირობათა შესრულება ბარაქიანი მოსავლის საწინდარი იყო. მემინდვრობასთან დაკავშირებული წეს-ჩვეულებებიდან მნიშვნელოვანია აგრეთვე „ბახურის“, „ბახურას“ სახელწოდებით ცნობილი რიტუალი, რომელიც მიმართული იყო ნათესების და მოსავლიანობის დასაცავად (მაღაყმაძე, 2008).

შავშეთ-იმერხევში ნ. შოშიტაიშვილის გამოკვლევებით (2014), ღომის კულტურა უფრო მურღულ - ბორჩხისკენ ჩნდება.

ღომი, მიუხედავად მისი აგროტექნიკის შრომატევადობისა, ძველთაგანვე ჩვენი წინაპრების მასაზრდოებელი მარჩენალი კულტურა იყო.

3. ჭელიძე (1973) ნაშრომში „ქართლის ცხოვრების ქრონიკები“ აღნიშნავს: „აქვე უსათუოდ უნდა გავითვალისწინოთ ისიც, რომ იმავე ნაკვეთებზე გაცილებით ნაკლები შრომისა და ენერჯის დახარჯვით შეიძლებოდა ჭვავისა და პურის მოყვანაც და სხვათა შორის უფრო ბარაქიანიც იქნებოდა; მაგრამ ჩვენი წინაპრები არ მოერიდნენ შრომას და წვალებას და შესანიშნავი დელიკატესი მოიწიეს. ეს არის სწორედ მაღალი კულტურის მაჩვენებელი“.

როგორც პ. გუგუშვილი (1954) აღნიშნავს: „სიმინდმა, კერძოდ, დასავლეთ საქართველოში მე-18 საუკუნიდანვე მოყოლებული სწრაფად შეავიწროვა აქ ოდითგანვე გავრცელებული სხვადასხვა მარცვლეული: ღომი, ჭადი, თვით ხორბალიც და სხვ.“

1850 წლებში აქ ღომის ყანები, სიმინდთან შედარებით, უკვე მცირე ზომით იყო. მიუხედავად ამისა, 1850-იან წლებში ქუთაისის მთელ გუბერნიამი „ღომი შეადგენს საყოველთაო მოხმარების საგანს და მას შეიძლება შევხვდეთ როგორც მდიდარ თავადებთან, ასევე მდაბიოთა ქოხებშიაც“.

1880-იან წლებში ქუთაისის, ოზურგეთისა და სენაკის მაზრებში, ე.ი. მისი გავრცელების მთავარ რაიონებში, ღომს „სთესავენ მხოლოდ შეძლებული გლეხები“.

1890-იანი წლებიდან ღომი უკვე წარმოადგენს საკმაოდ იშვიათ საკვებს, რომელსაც მხოლოდ საპატიო სტუმართა გასამასპინძლებლად ანდა დღესასწაულებში აკეთებენ.

1900-იანი და განსაკუთრებით 1920-იანი წლებიდან ღომის დიდი ყანები გურია-სამეგრელოში ძლიერ იშვიათი გახდა, ხოლო ზოგიერთ რაიონში იგი უკვე სავსებით გაქრა და ახალმა თაობამ მის შესახებ მხოლოდ მოხუცებულთა მოგონებებიდან იცის.

XX ს. 20-იან წლებში ღომი ითესებოდა ქუთაისის გუბერნიის ზუგდიდის, სენაკისა და ოზურგეთის მაზრებში (Декапрелевич, Каспарян, 1928).

XX ს. 40-50-იანი წლების მონაცემებით, დასავლეთ საქართველოში ღომის ნათესი მცირე რაოდენობით გვხვდებოდა: იმერეთში, გურიაში, აჭარაში, სამეგრელოსა და აფხაზეთში (მენაბდე, ერიციანი, 1948; გორდაძე, ჩხენკელი, 1950).

60-იან წლების მონაცემებით, ღომი დასავლეთ საქართველოში ამ დროს ჯერ კიდევ ითესებოდა (ბრეგაძე, 1968).

70-იან წლებში მარცვლეული კულტურებიდან იმერეთში შედარებით დიდი რაოდენობით მაინც ღომი მოჰყავდათ (ჯალაბაძე, 1978).

80-იანი წლების მონაცემებით, ღომი ითესებოდა მარტვილის რ-ნში, სოფ დობერაზენში. 80-იან წლებში ღომის ნათესები მიკვლეულია იმერეთში (Beridze et al., 1983, 1984).

1973-1995 წწ მონაცემებით ღომის კულტურა ერთეული ნათესების სახით შემორჩენილი იყო საკარმიდამო ნაკვეთებზე გურიაში, იმერეთსა და სამეგრელოში (ყიჟილაშვილი, ბერიშვილი, 1975; მაისაია, 1987).

ღომის კულტურა საქართველოში მარცვლეულის გადიდების ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი რეზერვაა. ამდენად, აუცილებელია შემუშავდეს ღომის მარცვლად გამოყენების ისეთი ტექნოლოგია, რომელიც ამ კულტურის წარმოებას ნაკლებად შრომატევადს გახდის. რადგან ღომის, ისევე როგორც ფეტვის, გადაშენების ძირითადი მიზეზი მარცვლად გამოყენების სიძნელეა; გაცეხვა ხდებოდა მეტად პრიმიტიული ხელსაწყოთი „ჩამურით“, რაც ძლიერ შრომატევადი პროცესი იყო.

## ღომის აგროტექნიკა

ღომი საგაზაფხულო კულტურაა. საქართველოს ღომები წარმოადგენს თავისებურ ეკოლოგიურ ჯგუფს, რომელიც მკვეთრად განსხვავდება ღომის აღმოსავლურ-აზიური (ჩინეთი, მანჯურია, კორეა, ინდოეთი) ჯგუფებისაგან, მაღალი და მსხვილი ღეროთი, გრძელი და განიერი ფოთლებით, დიდი ზომის თაველით, გრძელი სავეგეტაციო პერიოდით, წვრილთესლიანობით და თესლში ცილებისა და ვიტამინების მაღალი შემცველობით (მაისაია, 1979). საქართველოს ფეტვნიარ მცენარეთა შორის ღომს ყველაზე გრძელი სავეგეტაციო პერიოდი აქვს, რაც აბრკოლებს მის გავრცელებას მიწათმოქმედების უფრო მაღალ ზონაში. ღომის ნათესი ძირითადად გავრცელებული იყო საქართველოს დაბლობ ნაწილში, მისი გავრცელების ზღვარი ზ.დ. 500-600 მ-ს არ აღემატება. ღომი კარგ მოსავალს იძლევა შავმიწა, ყომრალ და ალუვიურ ნიადაგებზე.

სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობის მიხედვით პირობითად გამოყოფილია ღომის შემდეგი ჯგუფები:

1. ძალზე ადრეული, რომელიც თაველის გამოტანას იწყებს აღმოცენებიდან 50-60 დღის განმავლობაში. ასეთებია: „მოცოროზი“, „შვიდკვირა“ და სხვ.
2. ადრეული - თაველის გამოტანას იწყებს აღმოცენებიდან 70-80 დღეს.
3. საშუალო-საგვიანო - აღმოცენებიდან 80-90 დღეს.
4. საგვიანო - აღმოცენებიდან 100-120 დღეს;
5. ძალზე საგვიანო - 120-ზე მეტ დღეს საჭიროებს.

საქართველოში ღომი ითესება აპრილის II ნახევრიდან. მეურნეთა გადმოცემით, ადრე გაზაფხულზე ღომს და ფეტვს არ თესავდნენ, რადგან ღომის და ფეტვის ადრეულ აღმონაცენს, გარდა იმისა, რომ სარეველები ადვილად თრგუნავდნენ, ამასთან ერთად ჩიტებიც ანადგურებდნენ. ღომი საკმაოდ დიდ მოთხოვნილებას იჩენს სითბოს მიმართ. აგროტექნიკური ღონისძიებების ჩატარების დროს გასათვალისწინებელია ის, რომ განვითარების I პერიოდში ღომს ახასიათებს სუსტი ზრდა და ადვილად ერევა სარეველები. ამიტომ ღომისათვის თესლბრუნვაში კარგი წინამორბედია სათონი კულტურები: სიმინდი, კარტოფილი და სხვ; სადომედ არჩევენ სარეველებისაგან გასუფთავებულ ადგილს, შედარებით „მჩლატე“ მიწას; ხნავენ ხის კავით „ოგაფათი“; მოხვნის შემდეგ ფარცხით გაფარცხავენ; ღომი ოპტიმალურ პირობებში ჰა-ზე იძლევა 2-7 ტ მარცვალს. თესლის ჩათესვის სიღრმე 1-2 სმ-ს არ უნდა აღემატებოდეს. ღომის თესვა წარმოებს მწკრივებად (მწკრივებს შორის მანძილი-15-30 სმ). მწვანე მასის მისაღებად თესვას აწარმოებენ მთლიანი მოთესვის წესით. ჰექტარზე საჭიროა 10-12 კგ თესლი. როდესაც ღომის აღმონაცენი პირველ 2-3 ფოთოლს გამოიტანს, მაშინვე უნდა გაიმარგვლოს (ხშირი ნათესის გამოხშირვა წარმოებს). ამ დროს უნდა ჩატარდეს მისი პირველი თოხნაც. გამარგვლა მცენარეთა შორის 10-12 სმ-მდე მანძილის დატოვებით მიმდინარეობს. პირველი გათოხვნიდან დაახლოებით 15-20 დღის შემდეგ იწყება მეორე თოხნა, რომელიც პირველთან შედარებით იოლია; ზოგჯერ მესამედაც ითოხნება. მოსავლის აღება იწყება სექტემბრიდან, ოქტომბრის I ნახევრის ჩათვლით; მოსავლის აღების წინ არჩევენ საუკეთესო თაველებს, კრავენ კონებად და ინახავენ სათესლედ (გოცაძე, მაისაია, 2015; მაისაია და სხვ., 2018).

## ქვრიმა

### *Setaria mocharica* (Alef.) Menabde & Ericzjan

ქვრიმა (სურ. 32) ერთწლოვანი მცენარეა. მორფოლოგიურად მწვანე ძურწასა და ღომის მსგავსია. მწვანე ძურწასთან და ღომთან ეს მსგავსება იმდენად დიდია, რომ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ქვრიმას სახელწოდება დაკავშირებულია ძურწასთან, ღომთან ან ზოგჯერ ფეტვთან. მაგ., მწვანე ძურწას ქანურად ეძახიან „მტკუი ქურუმს“; ხოლო კახეთში ქვრიმა ცნობილია „ძურწა ფეტვის“ სახელწოდებით (მაყაშვილი, 1949). ქანური „ქურუმისათვის“ ამოსავალი უნდა იყოს ქართული ქვრიმი (კახაძე, 1987).

არნ. ჩიქობავას (1938) განმარტებით, ქანური ქურუმი „...ეჭვს გარეშე იგივეა, რაც ქართულად ქვრიმა“.

სტ. მენტეშაშვილის (1943) მოსაზრებით ქიზიყში „ქვრიმა ფეტვი“ მცენარეა; ფუნჯივით თავთავი იცის. ფქვავენ და მჭადად აცხოებენ, ტკბილია. ჭანურ დიალექტში გაულეწავ (დაუცეხვავ) ღომს „ქურუმ“, ხოლო გალენილს „ნ-ჩხვ-არ-ი“ ან „ნ-ჩხვა-ირ-ი“ ეწოდება (ჩიქობავა, 1938); ქვრიმა (მოჰარი) საქართველოში ცნობილია აგრეთვე, „მელაკუდა ფეტვის“, „ძურწას“ და „ქვრიმა - ფეტვის“, „მჭადის“ ან „მჭადის ფეტვის“ სახელწოდებით (Декапрелевич, Каспарян, 1928; Маисурян, 1929; გაბუნია, და სხვ., 1959). ქვრიმა „კარწუმელის“ სახელწოდებითაც არის მოხსენიებული (ერისთავი, 1884; სულხან-საბა ორბელიანი, 1991).

ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 50-იან წლებში ნ. კეცხოველი (1957) აღნიშნავდა: საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში დღესაც შემორჩენილია სახელწოდებები: „ქვრიმა - ჭადი“, „ქვრინოკა-ჭადი“, „შავი ჭადი“, „მჭადის ფეტვი“ და სხვ. ყველა ეს სახელწოდება მიეკუთვნება იმ მცენარეს, რომელიც ზოგან მხოლოდ „ქვრიმას“, ზოგან კი „ჭადის“ ან „ჭადის ჭადის“ სახელწოდებით არის ცნობილი. ქვრიმა „ქურიმის“ სახით ნახსენებია ქართულ წერილობით ძეგლებშიც. შოთა რუსთაველის „ვეფხისტყაოსანში“, სადაც ქაჯთა მეფის მონა ამბობს: „მე მარგალიტი მოგიმკი, თქვენ „ქურმი“ დაგიტესია“. ქვრიმა საბურღულე კულტურათა ჯგუფს მიეკუთვნება, თუმცა ფეტვთან და ღომთან შედარებით, მისგან დამზადებული ბურღული დაბალი ხარისხისაა. „ვეფხისტყაოსანში“ ქვრიმა და მარგალიტი ისეა ერთმანეთთან დაპირისპირებული, რომ რამდენადაც მარგალიტი უძვირფასესად არის მიჩნეული, იმდენად ქვრიმა უკნინესი ღირებულების მარცვლეულად არის ნაგულისხმევი; „ქურმი“, ეს ტერმინი გვხვდება დავით ნარინის დროის სიგელში (XIII ს.), რომელიც გელათის მონასტრისადმი ბოძებული: „ზარეთელთა გლეხთა (გან) გამოვალს მონასტრულითა დიდითა კოკითა თურამეტი კოკაი ღვინო და: ა:(†) გრივი ქურამი“ (ჯავახიშვილი, 1930).

გერმანელი მოგზაურის იოჰან ანტონ გიულდენშტედტის (1745-1781წწ.) ცნობით, ქვრიმა დასავლეთ საქართველოში, კერძოდ, რაჭა-იმერეთში XVIII ს-შიც ყოფილა გავრცელებული. მოგზაურს ეს მცენარე 1773 წ. რაჭაში უნახავს; მისი სიტყვებით, იმერეთში „ქრიმას“ (Krimma)-ს ეძახდნენ. გიულდენშტედტი მას წვრილს (panicum) უწოდებს. ეს „ქვრიმა“ „იმერეთში“ XIX ს. დამდგესაც უთესიათ და თვით კლაპროთსაც უნახავს. საქართველოში დუშეთის მიდამოებშიც სთესდნენ (გიულდენშტედტი, 1962, ჯავახიშვილი, 1930).

როგორც ივ. ჯავახიშვილი (1930) აღნიშნავს (ილ. ბახტაძის და გ. რეხვიაშვილის ცნობებზე დაყრდნობით), რაჭაში XIX ს. დამლევამდე ითესებოდა „ქვრიმა ჭადი“, „შავი ჭადი“, და „წითელი ჭადი“. გ. რეხვიაშვილის ცნობით, ქვრიმის მოყვანას რაჭაში ეხლაც უნდა მისდევდნენ. ილ. ბახტაძე აღნიშნავს შავ, წითელ და თეთრ ჭადს. გ. რეხვიაშვილის ცნობაში იხსენიება „ქვრინოფა-ჭადი“, შავი ჭადი, თავთავი აქვს ბრინჯის და ღომის მაგვარი, ხოლო მარცვლები შავი; არის თეთრი ჭადიც“. ხოლო წითელი ქვრიმა გ. რეხვიაშვილს აღნიშნული არა აქვს.

1930 წელს ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავდა: როგორც მ. ზანდუკელმა გადმომცა, ქვრიმას არაგვის ხეობაში ეხლაც სთესენ და უფრო საქონლისა და ფრინველის საკვებად იყენებენ, ვიდრე ადამიანისათვის.

მთხრობელთა გადმოცემით, „... ქვრიმა ითესებოდა რაჭაში, რადგან ღომთან შედარებით მოკლე ვეგეტაციის პერიოდი ჰქონდა და რაჭის მაღალმთიან სოფლებში ასწრებდა მომწიფებას; მარცვალი წვრილი ჰქონდა; იცეხებოდა საცეხველში; მისი ფქვილისგან უფრო მჭადს აცხოებდნენ, ხოლო კილგაუცვლელ მარცვალს იყენებდნენ წიწილების საკვებად. ქვრიმა უფრო თეთრი ან წითელი ფერის ჯიში იყო; სათესლე მასალას ადების წინ გრძელ კონებად ჭრიდნენ და ბელელში ჩამოკიდებდნენ. გაცეხვამდე ჩალიანად ჭრიდნენ, კონებად დგამდნენ, საიდანაც ქარი უბერავდა, უფრო მზიან შემადლებულ ადგილას; მერე თავთავებს ჭრიდნენ, შექონდათ ბელელში; მაღალ ბოძზე იდგა; ჰაერი ყოველმხრივ შედიოდა. საჭიროების შემთხვევაში, გამოჰქონდათ ნაწილ-ნაწილ ბელლიდან და ცეხვავდნენ. ცდილობდნენ ქარიან ამინდში გაენიავებინათ, რომ ნარჩენი ქარს წაეღო“ (ამბროლაურის რ-ნი, სოფ. ბარული, მთხრ. თ. სოხაძე-ღვალი, 1998-1999 წწ.).

ივ. ჯავახიშვილის განმარტებით: რაჭაში ამ მცენარის სახელი „ქვრიმა ჭადი“, ანუ „ქვრინოფა ჭადი“, ცხადყოფს, რომ იქ ამ მარცვლეულს ადამიანის საჭმელადაც ხმარობდნენ.

საქართველოს ტერიტორიაზე ქვრიმას კულტურის გავრცელების შესახებ საგულისხმო ფაქტებს გვაწვდის არქეოლოგიური მასალებიც. ამ მხრივ საყურადღებოა არქეოლოგიური ძეგლი



დიდი გუძუბა (ზუგდიდის რაიონი); ვლ. მენაბდის მონაცემებით, ეს ძეგლი მრავალფენოვანია და მოიცავს ფენებს გვიანი ნეოლითიდან ბერძნული კოლონიზაციის პერიოდამდე. ამ ძეგლის ზედა ფენებში აღმოჩენილი ბოტანიკური მასალის აღწერილობაში სხვადასხვა მარცვლულ კულტურებს შორის დასახელებულია ქვრიმა (Менабде, 1940).

ერწოს ველის არქეოლოგიური გათხრების შედეგად აღმოჩენილი პალეოარქეოლოგიური მასალების ანალიზმა გვიჩვენა, რომ V-VII ს. ეს კულტურა ფეტვისაგან დამოუკიდებლად ითესებოდა; მისი სუფთა ნათესები არსებობდა შემდეგ საუკუნეებშიც. ერწოს ველი მდებარეობს ზღვის დონიდან 1000-1100 მეტრ სიმაღლეზე და ქვრიმას სუფთა ნათესების არსებობა ამ სარტყელში სავსებით შესაძლებელია (Rusischvili, Maisaia, 2001; ფრუიძე და სხვ., 2016).

XIX ს. დასაწყისში შეინიშნება ამ ორი კულტურის ერთად თესვა და ხშირ შემთხვევაში ქვრიმა ასარევლიანებდა ფეტვის ნათესს.

1938 წელს ლ. დეკაპრელევიჩი თავის შრომაში „შოთა რუსთაველის ეპოქის მინდვრის კულტურები“ აღნიშნავდა: „...ქვრიმა წმინდად არ ითესებოდა და ფეტვის ტიპურ დამსარევლიანებელს წარმოადგენდა“. ერწოს მცხოვრებნი ფეტვის მინდვრების ჩვენების დროს გულნატკენი ამბობდნენ, რომ ქვრიმა „შეიჭრა ფეტვის ნათესებში და მისი მოცილება ვეღარ ხერხდება“. ქვრიმა ღომს თითქმის ასარევლიანებდა. ამის მიზეზი ისაა, რომ სათესლედ ღომის საუკეთესო თაველებს ყანაშივე არჩევდნენ და ქვრიმა ვერ ხვდებოდა სათესლე მასალებში. ლ. დეკაპრელევიჩის, ვლ. მენაბდის მონაცემებით საქართველოს ტერიტორიაზე ფეტვნიარ მცენარეთა ვერტიკალური გავრცელების თვალთახედვით შემდეგი კანონზომიერება შეიმჩნევა: ზ. დ. 600-700 მეტრამდე გვხვდება ღომი, ხოლო უფრო მაღლა, რაჭაში ფეტვისა და ქვრიმას ნარევი, მიწათმოქმედების უმაღლეს ზონაში კი - სუფთა ქვრიმა (Декапрелевич, Менабде, 1929).

1975-1977 წწ სვანეთში ჩატარებული ექსპედიციური გამოკვლევებით, ფეტვის ნათესებში (ს. ლენჯერის მიდამოებში) აღმოჩენილ იქნა ქვრიმა ერთეული მცენარეების სახით (ქიქილაშვილი, ბერიშვილი, 1980).

როგორც რ. ლორთქიფანიძე (1997) აღნიშნავს, ქვრიმაც საკმაოდ ძველი მარცვლოვანია დასავლეთ საქართველოსათვის, მაგრამ იგი შედარებით უფრო ადრე და მთლიანად განიდევნა ადგილობრივი მურნეობიდან. უხუცესთა გადმოცემებით, იყო წითელი, შავი და თეთრი ქვრიმის ჯიშები; თეთრის ბურღულისაგან ამზადდებდნენ ღომისმაგვარ ფაფას (ამბროლაურის რ-ნი, სოფ. ბარეული. მთხრ. კ. სოხაძე 1978-1979).

ქვრიმა, როგორც ერთწლოვანი საგაზაფხულო კულტურა, ითესება გაზაფხულზე, აპრილის მეორე ნახევრიდან, როგორც კი მინდვრად სამუშაოების დაწყების შესაძლებლობა შეიქმნება. ფეტვთან ან ღომთან შედარებით ქვრიმასაგან დამზადებული ბურღული დაბალი ხარისხისაა. მიუხედავად ამისა, როგორც გვალვაგამძლე მცენარეს, დიდი მნიშვნელობა აქვს ურწყავ გვალვიან რაიონებში მეცხოველეობის საკვები ბაზის შექმნისათვის. ქვრიმა ნიადაგისადმი მომთხოვნი არ არის და ამ მხრივ ფეტვსა და ღომს სჯობნის. ის კარგი წინამორბედეა პარკოსანი კულტურებისათვის. ქვრიმას მწვანე მასის მოსავლიანობა საშ. ჰექტარზე არის 150-200 ც, თივის - 40-60 ც, მარცვლის - 15-20 ც. ქვრიმას კულტურა დასავლეთ საქართველოს პირობებში აღწევს ზ.დ. 1200-1600 მეტრს.

სხვა ფეტვნიარ კულტურებთან შედარებით, ქვრიმას სავეგეტაციო პერიოდი მოკლეა, აღმოცენებიდან თაველის გამოტანამდე 40-55 დღეა საჭირო; ამდენად, ის დროულად ასწრებს შემოსვლას მაღალმთიან რეგიონებში. აგროტექნიკური ღონისძიებები ისეთივეა, როგორც ღომისა და ფეტვის მოყვანისას. ქვრიმას ბიოლოგიური თვისებებიდან გამომდინარე, რეკომენდებულია მისი თესვა-მოყვანა მაღალმთიან რეგიონებში, სადაც სხვა მარცვლოვნები მომწიფებას ვერ ასწრებს (გოცაძე, მაისაია, 2015).

**ფეტვი - *Panicum miliaceum* L.**  
**ფეტვის კულტურის შესახებ ზოგადად**  
**და, კერძოდ, საქართველოში**

ფეტვი (სურ. 33) პურეულის სხვა წარმომადგენლების მსგავსად, უძველესი კულტურაა.

ა. დეკანდოლი (Декандоль, 1885) ფეტვს მიიჩნევდა ერთ-ერთ ყველაზე ძველ კულტურად, რომელიც ფართოდ იყო გავრცელებული პრეისტორიულ ხანაში აზიაში, სამხრეთ ევროპასა და ეგვიპტეში. იგი ფეტვის სამშობლოდ არაბეთსა და ეგვიპტეს თვლიდა. ამასთანავე, არ არის გამორიცხული, რომ ფეტვი, როგორც მშრალი და ნაკლებად მუსონური ჰავის მოყვარული მცენარე, შეიძლება წარმოშობილიყო ინდოეთის მშრალ გვალვიან რაიონებში (Жуковский, 1964).

რიგი მკვლევარებისა (Hooker, 1879; Комаров, 1938; Вавилов, 1987) ამ კულტურის წარმოშობას უკავშირებენ აზიის კონტინენტს, ხოლო ჩვეულებრივი ფეტვის *Panicum miliaceum*-ის სავარაუდო ველურ წინაპრად მიჩნეულია *Panicum miliare*. L., რომელიც გავრცელებულია სამხრეთ-აღმოსავლეთ აზიაში, ინდოეთსა და შრი-ლანკაში, უფრო ნაკლებად – ტროპიკული აზიის ქვეყნებში; ამასთან, იგი გვხვდება ამიერკავკასიაში - აზერბაიჯანში (თალიმი) და საქართველოში, როგორც სარეველა; სამეგრელოში, გურიასა და აჭარაში (მაყაშვილი, 1934; საქართველოს ფლორა, 1941, საქართველოს მცენარეთა სარკვევი, 1969; Цвелев, 1976; Яшовский, 1987; Жуковский, 1950). თავისთავად ცხადია, რომ ესა თუ ის კულტურული სახეობა წარმოიქმნებოდა იმ ტერიტორიაზე, სადაც უშუალო წინაპარი ან მისი მონათესავე ფორმებია გავრცელებული (მაყაშვილი, 1951).

ძველ ისტორიულ-არქეოლოგიურ და ლინგვისტიკურ მასალებზე დაყრდნობით შესაძლებელია დანამდვილებით ითქვას, რომ ფეტვი ჩინეთში დაახლოებით 5 ათასი წლის წინათ მოჰყავდათ, ამიტომ სიძველის მიხედვით იგი შეიძლება გვერდით დაუყენოთ ისეთ კულტურას, როგორცაა ხორბალი (Яшовский, 1987).

ფეტვი უძველესი დროიდან ცნობილი იყო ტრიპოლური კულტურის ტომებისათვის, რომლებიც ცხოვრობდნენ ნეოლითის ეპოქაში (ჩვ. წელთაღრიცხვამდე III-II ათასწლ.) მდინარეების დნეპრის, ბუგის და დნესტრის აუზებში. ბრინჯაოს ხანაში, როდესაც მიწათმოქმედება და მესაქონლეობა გავრცელდა შავი ზღვისპირეთის სტეპებზე, ჩრდილო კავკასიასა და ვოლგისპირეთში, ფეტვი, როგორც წესი, წარმოადგენდა ძირითად მარცვლულ კულტურას. ნეოლითური ეპოქის შრეებში ფეტვის ნაშთები აღმოჩენილია ინდოეთის, მონღოლეთის, ჩინეთის, იაპონიის, შვეიცარიის, იტალიის, უნგრეთის, რუმინეთის, ავსტრიის, გერმანიისა და დანიის ტერიტორიაზე; ბრინჯაოს ხანაში - საბერძნეთის, საფრანგეთის, შვეიცარიის, რკინის ხანაში - ჩეხეთის, სლოვაკეთის, გერმანიის, პოლონეთის ტერიტორიაზე, ამერიკასა და ავსტრალიაში. იგი შეტანილია ევროპისა და აზიის ქვეყნებიდან.

ძველთაგანვე მოჰყავდათ ფეტვი აგრეთვე, საქართველოს, სომხეთისა და ცენტრალური აზიის რესპუბლიკებში (Елагин, 1978; Яшовский, 1987; მაისაია, 1998).

ფეტვი სხვადასხვა ხალხთა ლექსიკაში სხვადასხვაგვარად მოიხსენიება: ჩინურად - „ცზიცზი“ „შუცზი“, „სუ“; ინდურად - „ჩენა“, „სულან“, „კუნგუს“, „ავად“ და სხვ., იაპონურად - „ავა“, „კიბი“, „მოროკოში“, ავღანურად, ტაჯიკურად - „არსან“, ირანულად - „არსან“, „იარზარ“, თურქულად - „ტარუ“, „ტარიკ“, „დარი“, გერმანულად - „ჰირზე“, შვეციურად - „ჰირზ“, ფინურად „ჰირზზე“, პოლანდიურად - „ჰირსტ“, იტალიურად - „მიგლიო“, ესპანურად - „მიო“, „მილე“, ფრანგულად და ინგლისურად - „მილლეტ“ hog millet, „მილიო“, უნგრულად - „კოლეზ“; რუმინულად - „მეი“; ჩეხურად, ბულგარულად, პოლონურად, რუსულად, უკრაინულად - „პროსო“, მოლდოვურად - „მალაი“; სომხურად - „კორიკ“, „კორეკ“, უზბეკურად - „ტარიკ“; ყაზახურად, ყირგიზულად, ბაშკირულად - „ტარი“; ლიტვურად - „სორა“; ბერძნულად - „კენსროს“, რომაელები ფეტვს „მილიუმს“ უწოდებენ; ხოლო რაც შეეხება ფეტვის სახეობის აღმნიშვნელ ლათინურ სახელწოდებას - *Panicum miliaceum* - დაკავშირებულია პურთან - panis (panicum), „მილიუმ“ - თაფლთან, რაც უნდა გამოხატავდეს თაფლივით (ტკბილი) პურს, ან „molere“-სთან, რაც ლეწვას ნიშნავს (Шейне, 1958; Яшовский, 1987).

უხსოვარი დროიდან საქართველოში და სომხეთში ფეტვის კულტურას დიდი ხნის ისტორია აქვს. შედარებით გვიან გაჩნდა ის რუსეთში და ევროპის ქვეყნებში. ხოლო ამერიკის კონტინენტზე მოხვდა კიდეც უფრო გვიან, სადაც ის შეტანილი იქნა რუსეთიდან (ბადრიშვილი, 1981).

ივ. ჯავახიშვილის (1930) განმარტებით, უძველესი დროითგან მთელ საქართველოში ფეტვნიართა მოყვანასაც მისდევდნენ. მარცვლულ მცენარეთა ჯგუფის (ფეტვნიართა) ყველაზე უფრო დამახასიათებელ მცენარედ ძველ საქართველოში ფეტვი ყოფილა მიჩნეული. შესაძლოა, იმის გამო, რომ ფეტვი დასავლეთ - აღმოსავლეთ საქართველოში საყოველთაოდ ცნობილი უძველესი მარცვლულთაგანი იყო, რასაც ადასტურებს საქართველოს არქეოლოგიურ ძეგლებზე აღმოჩენილი

ფეტვის კულტურის ნაშთები; კოლხეთში დინაგუძების ყორღანების განათხრებში ნეოლითის ხანის ბოლო პერიოდის მატერიალური კულტურის ნაშთებს შორის აღმოჩენილია ფეტვის მარცვლებიც (ლომოური, 1950); როგორც ვლ. მენაბდე (Менабде, 1948) აღნიშნავს, ძველი კოლხეთის არქეოლოგიურ მასალებში უხვად აღმოჩენილი მცენარეული ნაშთების მიხედვით თუ ვიმსჯელებთ, პრეისტორიულ პერიოდში დასავლეთ საქართველოში უმეტესად ფეტვნაირი პურეული (ფეტვი, ქვრიმა), შემდეგ ხორბალი და ქერი იყო გავრცელებული.

პალეობოტანიკური მონაცემებიდან ირკვევა, რომ ძვ.წ. II ათასწლეულიდან დაწყებული I ათასწლეულის ბოლომდე ფეტვი მასობრივად იყო გავრცელებული როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ყველაზე მნიშვნელოვანია არუხლოს ძვ. წ. VI ათასწლ. ფენებში აღმოჩენილი ფეტვის კარბონიზებული ნაშთები; გუდაბერტყაში - ძვ.წ. III ათასწლ.; ნოსირში - ძვ.წ. II-I ათასწლ.; ნამჭედურში - ძვ. წ. II ათასწლ.; დიდომში - ძვ.წ. II ათასწლ.; ფიჩორში - ძვ.წ. II ათასწლ.; წადვლში - ძვ. წ. II-I ათასწლ.; ქუთაისში - ძვ.წ. VIII-VII სს, მცხეთაში - ძვ.წ. VII-VI სს; კავთისხევში - ძვ.წ. IV-III სს; ვანში - ძვ. წ. III ს; ერწოს ველზე სოფ. მაგრანეთში - ახ.წ. III-VII სს; რუსთავში (ქვევრიდან) - ახ.წ. XI-XIII სს; დედოფლის გორაზე - ახ.წ. I-ს, ჯვანა (ტაკიძეების) შუა საუკუნეების ციხე აჭარა შუახევის რ-ნი (ახ.წ. XI-XIII სს) (ხომტარია, 1944; მაისაია და სხვ., 2005) დინა გუძების გათხრების დროს აღმოჩენილ ფეტვის ნაშთებს ათარიღებენ ნეოლითის (ძვ.წ. VIII-VI ათასწლ.) ბოლო პერიოდით. ფეტვი აღმოჩენილია აგრეთვე ზემო სვანეთის (ს. ეცერი. ჩვ.წ. I ათასწლ.) არქეოლოგიურ მასალებში (Чартолани, 1974).

საქართველოს და, საერთოდ, ამიერკავკასიის ადრეულ სამიწათმოქმედო ნამოსახლარზე (ძვ.წ. VI-V ათასწლ.) მოპოვებული მრავალრიცხოვანი პალეოეთნობოტანიკური მონაცემების ძირითადი ნაწილი კატალოგების სახით გამოქვეყნებულია გ. ლისიციანას, ლ. პრიჩუპენკოს შრომებში, სადაც სხვადასხვა კულტურულ მცენარეთა შორის მოხსენიებულია ფეტვიც (Лисицына, Прищепенко, 1977).

ფეტვი ამიერკავკასიაში არქეოლოგიურად დამოწმებული უძველესი სამიწათმოქმედო კულტურაა. ჯერ კიდევ შულავერ-მომუთეფეს კულტურის ძეგლებზე მოპოვებული პალეო-ეთნობოტანიკური მონაცემების გამოქვეყნებამდე ვ. ტიტოვი ფეტვის გაჩენას ევროპის ადრეულ სამიწათმოქმედო კულტურებში ამიერკავკასიის ცენტრს უკავშირებდა. მით უმეტეს საყურადღებო და ანგარიშგასაწევია ეს ჰიპოთეზა ახლა, როდესაც ამიერკავკასიაში დოკუმენტირებული გვაქვს ფეტვის აღმოჩენა ძვ.წ. V ათასწლეულში (კიდურაძე, 1986).

ფეტვის ნაშთები აღმოჩენილია დასავლეთ საქართველოს (ნოქალაქევი ძვ.წ. IV-III სს, ვანი ძვ.წ. V ს) არქეოლოგიურ ძეგლებზე (ფრუიძე და სხვ., 2016).

ნოქალაქევის ქართულ-ინგლისური ექსპედიციის მიერ ელინისტური ეპოქის სამარხებიდან შესწავლილ ნიმუშებში გამოვლენილია ფეტვნაირი კულტურების ფეტვისა და ღომის კარბონიზებული თესვები, რაც ადასტურებს მოსაზრებას, რომ ფეტვნაირი ერთ-ერთი უძველესი და ფართოდ გამოყენებული კულტურა იყო დასავლეთ საქართველოში; ნიმუშებში განსაკუთრებით ფართოდ იყო წარმოდგენილი ფეტვის კარბონიზებული ნაშთები (ლომიტაშვილი და სხვ., 2010, 2013).

საქართველოში ფეტვის კულტურის სიძველეს ადასტურებს ძველი ქართული ისტორიული წყაროები. მათი შესწავლის საფუძველზე საქართველოს ეკონომიკური ისტორიის უბადლო მკვლევარი ივ. ჯავახიშვილი (1930) აღნიშნავს, რომ „ფეტვ“ იხსენიება როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოს ყოფა-ცხოვრების დამსურათებელ ძეგლებსა და საბუთებში. მაგალითად, გ. მერჩულეს მოთხრობილი აქვს, რომ ცქირმა „მოუწოდა ერის კაცსა ანჩელსა, ლირბსა და გლახაკსა და მაგრიად მოისარსა და აღუთქვა მიცემად სამი გრივი ფეტვ და ხუთნი თხანი და წარავლინა ხანძთად მოკლვად მამისა გრიგოლისა“.

განსაკუთრებულ ინტერესს წარმოადგენს ერთი ადგილი „ვეფხისტყაოსნიდან“, სადაც ქაჯთა მეფის მონა ამბობს: „მე მარგალიტი მოგიმკი, თქვენ ქვრიმი დაგითვისია“. ამ სიტყვებიდან ჩანს, რომ შოთა რუსთაველის ეპოქაში ფეტვი და მისი დამსარეველიანებელი ქვრიმა ჩვეულებრივ გავრცელებულ მცენარეებს წარმოადგენდნენ (დეკაპრელევიჩი, 1938).

არქეოლოგიური ძეგლებიდან აღსანიშნავია აგრეთვე ქუთაისის სამხრეთი ზონა, ე.წ. „გაბაშვილების გორა“, მდ. რიონის მარჯვენა სანაპირო (ძვ. წ. VIII-VII სს) აღნიშნულ ეპოქაში ქუთაისის მიმდებარე ტერიტორიაზე ფეტვის აღმოჩენა უაღრესად მნიშვნელოვან ინფორმაციას გვაწვდის აქაური

მიწათმოქმედების შესახებ და ამ კულტურის გავრცელების დიაპაზონს კიდევ უფრო მასშტაბურს ხდის (დიდიგური, 2000).

XVIII ს-შიც, ანტონ გიულდენშტედტის სიტყვით, „ოკრიბას, სალორთქიფანიძოს, სამიქელაძოს და ვაკეს ღომისა და ფეტვის გარდა არაფერს თესდნენ“ (გიულდენშტედტი, 1962).

ივ.ჯავახიშვილი (1930) აღნიშნავს: „სანამ ღომი შემოვიდოდა, ცხადია, დასავლეთ საქართველოში ფეტვი და ქურიმა უმთავრესად გაბატონებული უნდა ყოფილიყო რიონის აუზის დაბლობ ზოლში.

ფეტვი და ქურიმა ესპანიის იბერთა საყვარელი საჭმელი ყოფილა, სარმატებიც თურმე ამითვე იკვებებოდნენ; სარმატთა ტომებისათვის, პლინიუსის მოწმობით, ეს მარცვლეული მთავარ საკვებს წარმოადგენდა. შავი ზღვის სანაპიროზე მობინადრე ერებს შორის ყველაზე უფრო საყვარელი საჭმელი ქურიმა ყოფილა მიჩნეული. ძველი ბერძენი და რომაელი ავტორების ცნობებითგან ჩანს, რომ ესპანეთის იბერთა ქვეყნითგან მოყოლებული მეოტის ზღვის მიდამოებსა და იმიერკავკასიაში მცხოვრებ სარმატებამდე, თვით შავი ზღვის სანაპიროზე მობინადრე ტომებითურთ მთელი ხალხის საყვარელსა და ბევრგან მთავარ საკვებსაც სწორედ ეს ფეტვი და ქურიმა შეადგენდა. ფეტვისა და ქურიმას მარცვლეულს ძველ საბერძნეთისა და რომის ბევრს სხვადასხვა სანახებში ორნაირად ხმარობდნენ; პურადაც აცხობდნენ და ფაფადაც ხარშავდნენ. პურად გამომცხვარს ცხელ-ცხელს სჭამდნენ, რადგან თბილი უფრო გემრიელი ყოფილა. ფეტვი და ქურიმა გაზაფხულის თესლად ითვლებოდა. კოლუმელას სიტყვით, მარტის დამლევისათვის უნდა ყოფილიყო დათესილი. მისი მოყვანა მიწის მოქმედებისათვის ხელსაყრელად იყო მიჩნეული, მას მხოლოდ ხშირი გათოხნა სჭირდებოდა.

აღნიშნული ინფორმაციის საფუძველზე ივ. ჯავახიშვილი ასკვნის, რომ საქართველოში, მეტადრე დასავლეთში, უძველეს ხანაში, ხორბლულსა და ქრთილულს შემდგომ, საკვებთაგან მნიშვნელობა ფეტვს და ქურიმას უნდა ჰქონოდა. „დაბადების“ ქართულ თარგმანშიც აღნიშნულია ფეტვი სხვა მარცვლოვან კულტურებთან ერთად (ჯავახიშვილი, 1930).

სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით „ქურიმა ღომსა ჰგავს, ფეტვია“ (ორბელიანი, 1949).

ფეტვი და ღომი მოხსენიებულია ათონის მონასტრის ბერების XI საუკუნის ხელნაწერებში. ბაქარ ბატონიშვილის მიერ 1725 წელს შედგენილ რუსულ-ქართულ ლექსიკონში, რომელიც გამოვიდა „ვაკაფას“ (Vacapha) სახელწოდებით, შესულია სიტყვა ფეტვი და ღომი (მაისაია, 1998; Майсурян, 1929).

ხოლო ნიკორწმინდის სიგელში (XI ს.) ნათქვამია: „მივეც (ს. კაჩაერს ნეჩრელთ)...ფეტვ კაბიწით; გვხვდება ეს ტერმინი დავით-ნარინის (XIII ს.) სიგელშიც (ჯავახიშვილი, 1930).

საქართველოს ისტორიის შესწავლისათვის დიდი ღირებულების მქონეა კ. კოხისა და ო. სპენსერის ცნობები: ავტორები, ეხებიან რა კავკასიის და საქართველოს მხარეს, პოლიტიკურ-ეკონომიკური ცხოვრების აღწერასთან ერთად საგულისხმო ცნობებს გვაწვდიან ქვეყნის ეთნოგრაფიის, კულტურული ცხოვრებისა და ყოფის შესახებ. გურიის მხარისას აღნიშნავენ: „ჩვენ ვნახეთ როგორ ამზადებენ ფეტვის ფქვილიდან რაღაც ფაფას (polenta); საფქვადად, ჩვეულებრივად, ორ გლუვ ქვას ხმარობენ. თავისთავად ცხადია, რომ კანს არ აძრობენ და მასაც იყენებენ. ყოველივე ამას იწყებენ ჭამის წინ ცოტა ხნით ადრე. შემდეგ იმ ფქვილს ყრიან ქვაბში, ასხამენ წყალს და ცეცხლზე დგამენ. ფქვილისაგან წარმოქმნილ ფაფას გამუდმებით ურევენ, სანამ არ გასქელდება, მარილს ყოველთვის არ ჰყრიან კერძში, რადგან მარილი აქ, ჩვეულებრივ, ძვირად აღიარებულ საკაზმად ითვლება. მას უბრალო კერძისათვის ვერ იმეტებენ. ქონზე ან რაიმე ცხიმის დამატებაზე ზედმეტია საუბარი. სამეგრელოში „პოლენტას“ ამ სახეობას ღომს უწოდებენ და პურის ნაცვლად ხმარობენ. ალაზნის და იორის სათავეებთან მცხოვრებლებს „ბევრი მოჰყავთ ფეტვი; მოსავლის ადების დრო იყო, დაახლოებით ასორმოცამდე ადამიანს მოეყარა თავი (მათ შორის ქალებსაც და ბავშვებსაც) ბატონისათვის პურის ყანის მოსამკვლად, ძნის შესაკრავად და დასაბინავებლად. ეს იყო ბეგარა. თავადის ოჯახი თავის იქ ყოფნით მუშაობის ხალხს მატებდა ხალხს, ეს ყოველივე დღესასწაულს უფრო წააგავდა, რომელშიც რამდენიმე ასული კაცი დებულობდა მონაწილეობას (კოხი, სპენსერი, 1981).

XV საუკუნეში, იტალიურ მოგზაურთა ცნობებით, სამეგრელოში ამზადებდნენ ფეტვის თხელ ფაფას დიდი რაოდენობით, რომელიც წვნიანის მაგივრობას სწევდა (კრ. XV ს. იტალიელ მოგზაურთა ცნობები, 1981).

XVII ს-ის იტალიელი მისიონერი არქანჯელო ლამბერტი „სამეგრელოს აღწერაში“, ეხება რა მიწათმოქმედებას სამეგრელოში, აღნიშნავს: „...ჩვეულებრივ, კარგი მიწა სადაც არის, ასეთ წესს ადგენს: პირველ წელიწადს სთესვენ ღომს, მეორეს - ფეტვს (miglio) და მესამეს - პურსა“ (ლამბერტი, 1938).

1627-1654 წლებში საქართველოში მოღვაწეობდა იტალიელი მისიონერი დონ კრისტოფორო დე კასტელი, რომელმაც დაგვიტოვა უნიკალური ჩანაწერები ამ პერიოდის საქართველოს პოლიტიკურ, სოციალურ და სამეურნეო ცხოვრებაზე. ახასიათებს რა კოლხეთის ქვეყანას და მის ადგილმდებარეობას, მოგზაური აღნიშნავს: „აქ ყოველგვარი ჭირნახულის სიუხვეა, რომელიც ადამიანის აუცილებელ საჭიროებას წარმოადგენს, ესენია: ღომი, ფეტვი, ბრინჯი, ცერცვი, ლობიო, ცერცველა და მისთანანი...მიწათმოქმედნი ხორბლის პურით არ იკვებებიან, არამედ ზემოხსენებული სახეობებით ინარჩუნებენ თავიანთ სიცოცხლეს“ (დონ კრისტოფორო დე კასტელი, 1976).

XVIII ს-ის ფრანგი მისიონერი ჟან შარდენი სამეგრელოს აღწერისას აღნიშნავს, რომ აქ, გარდა ღომისა, მოჰყავთ დიდი რაოდენობით ფეტვი, უფრო ნაკლებად ბრინჯი, ხოლო ძალიან მცირე რაოდენობით ხორბალი და ქერი (ჟან შარდენი, 1975).

XVII საუკუნის საქართველოს კულტურული მცენარეების შედგენილობასა და მნიშვნელობაზე საყურადღებო ცნობებს გვაწვდის ვახუშტი ბატონიშვილი: „გარნა არს ქვეყანა მშვენიერი და ნაყოფიერი ყოვლითა ღვთისა მიერ და არა ხელოვნებითა კაცთათა, რამეთუ ნაყოფიერებს ყოველნი თესლ-მარცვალნი კაცთა საზრდელნი: ბრინჯი, ხორბალი, ქრთილნი, შვრივა, სიმინდი, ღომი, ფეტვი, მუხულო, ლობიო, ოსპი, ცერცვი, საკადრისი, ძაძა, მამა, უგრეხელი, კანაფი, სელი და სხვანიცა“ (ვახუშტი, 1941).

XVIII საუკუნეში ფეტვის ნათესები აღნიშნულია იმერეთსა და რაჭაში (ონი, წესი) (გიულდენშტედტი, 1962).

სულხან-საბა ორბელიანის ქართულ ლექსიკონში აღნიშნულია „ფეტვი“ (ორბელიანი, 1928).

### **ფეტვის კულტურის გავრცელება საქართველოში (დამუშავების ქართული ხალხური წესები, გამოყენება ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში)**

საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ფეტვი სხვადასხვა სახელწოდებით იყო ცნობილი: იმერეთში - „ფაჩქა მჭადი“, „ჭადი“; გურიაში - „ჭადი“; ფეტვის პურს იმერეთში „ჭადის-ჭადსაც“ უწოდებენ (ზემო იმერეთი) - „წვრილ ჭადს“; ქართლში - „ფეტვის ჭადს“. არის ასეთი გამოთქმა: „დაიდრიჯა ფეტვის ჭადვითო“ (ერისთავი, 1884; კეცხოველი, 1957; მაყაშვილი, 1991); კახეთში ეს მცენარე ცნობილია „ფარჩხა (ფაჩხა) ფეტვის“, ხოლო სამეგრელოში - „ჭკიდში(ი) - „ჭკიდის“, „ფიტის“, „ფატის“, „ჭკიდის“ სახელწოდებით; ლაზურად - „მჭკიდი“; აფხაზურად - აშყგრძ; სვანურად ეწოდება - „ფეტუ“; „ფეტვრა“, „ფეტურა ჭიმღვარ“, „ფეტურა ხევწარ“, „ფეტვრა ლუკვან“ და სხვ. (ლომოური, 1950; ჩიქობავა, 1938; რუხაძე, 1976; მაყაშვილი, 1991; კალანდია, 2005; მაჭავარიანი, 2006).

ფეტვს რაჭა-ლეჩხუმში „ჭადს“, ლეჩხუმში - „ფეტვს“ და „შავ ჭადს“ ან „ურუმს“ უწოდებდნენ. მის მარცვალს კი ჭადის კაკალს, მისგან დამზადებულ კვრებს - „ჭადის-ჭადს“, ვხვდებით ფეტვთან დაკავშირებულ ტოპონიმებსაც, ნამჭადვარი (სახნავი) - სს. სორი, ხურუთი, სამჭადია (სახნავის სხიერი) (ალავიძე, 1951; ბრეგაძე, 1969).

სახელწოდება „ჭადის-ჭადი“ ნაწარმოებია მცენარე ჭადისაგან და მის პურს „ჭადის-ჭადი“ ამიტომ შეარქვეს. ქართული ჭადი//მჭადი, ისე როგორც მეგრული ჭკიდი და ჭანური მჭკუდი//მჭკიდი, ახლა, ძირითადად, გამომცხვარ მჭადს აღნიშნავს (ჩიქობავა, 1938; კახაძე, 1987). საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში შემორჩენილია აგრეთვე სახელწოდებები: „ქვრიმა ჭადი“, „შავი ჭადი“ „მჭადის ფეტვი“ და სხვ. სიტყვა „ჭადი“ ანუ „ჭადის ფეტვი“ ქართულია და ფეტვთან ერთად ქვრიმას სინონიმიცაა (მაისაია, 1998).

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

ფეტვი საკმაოდ გამძლე კულტურაა. მისივე ცნობით, პონტოს სამეფოში განუსაზღვრელი რაოდენობით თესდნენ ფეტვს (ძიდიგური, 2002). საინტერესო ცნობებს გვაწვდის ფეტვის კულტურის შესახებ გ. ჩიტაია (1959) ნაშრომში „თოხის კულტურა დასავლეთ საქართველოში“; იგი წერს: „...მიწათმოქმედების დროს ითესებოდა უმთავრესად კოლხეთის პურეულის უძველესი სახეები, სახელდობრ: ფეტვი, მთის ხორბლუული - ზანდური, ჩელტა ზანდური, მანა და სხვ. პირველად თესავდნენ ფეტვს, შემდეგ ქერს, მას შემდეგ - სიმინდსა და მეოთხე წელს - ხორბალს. ამის შემდეგ მიწა თუ კვლავაც ნოყიერი რჩებოდა, კიდევ ერთხელ თესავდნენ ჯერ სიმინდს და შემდეგ ხორბალს“. ჩიტაიას აზრით, კოლხურ ტომებში ფეტვის კულტურის სიძველეზე ისიც მიუთითებს, რომ თესვებში იგი არსებით როლს ასრულებდა. მაგ., სვანებმა დიდი ხანია შეამჩნიეს, რომ ფეტვი უფრო ადრე მწიფდება, ვიდრე სხვა პურეული და ამიტომ შესაძლებელია მისი დათესვა გვიან გაზაფხულზე. ჩვეულებრივ ამ დროისათვის მინდვრად უკვე ჩნდებოდა სარეველა მცენარეები. თავდაპირველად თოხით ან სახვნელი იარაღით მიწა სარეველებისაგან იწმინდებოდა, ამგვარი დამუშავების შემდეგ გადარჩენილი სარეველები საბოლოოდ ისპობოდა ფეტვის მარგვლის დროს სპეციალური ხის სამუშაო იარაღით, რომელსაც „წამ“-ს უწოდებდნენ. ამგვარად დამუშავებულ მიწაზე დათესილი ფეტვი იძლეოდა არა მარტო კარგ მოსავალს, არამედ ასუფთავებდა ნიადაგს სხვა კულტურებისათვის. მემინდვრობაში ფეტვის გამოყენების ასეთი ხერხი არ შეიძლება არ მიგვითითებდეს ამ კულტურის სიძველეზე. ამ მონაცემების საფუძველზე შეიძლება დავასკვნათ, რომ იგი გვხვდება კოლხეთის თოხის კულტურის ეპოქის დასაწყისშივე (ჩიტაია, 1955, 1959).

ერთ შესანიშნავ „უსტარში“, რომელიც არის შედგენილი 1852 წელს და გადასწორებული თვითონ დავით დადიანის ხელით, არის აღწერილი დაწვრილებით, თუ რა მოიწეოდა სამეგრელოში მეცხრამეტე საუკუნის I ნახევარში.

1851 წელს, 28 დეკემბერს თავადი ვასილ ბებუთოვი სთხოვდა სამეგრელოს მთავარს - გაეგზავნა რუსეთის გეოგრაფიული საზოგადოებისათვის სამეგრელოს მოსავლისა და ვაჭრობის აღწერილობა, სადაც სხვადასხვა კულტურებთან ერთად საუბარია ფეტვზე, რომელიც ამ საზოგადოებას უნდა მოექცია რუსეთის ვაჭრობის აღწერილობაში. „ორი გვარი არს ფეტვი თეთრათ და შავათ წოდებული. თეთრი ფეტვი უფრო შავისა ნაყოფიერ არს არამედ შავსა აქვს თვისი სასარგებლო ხასიათი, რომელ თვენახევრით უადრეს თეთრსა მოიწევის“ (მეუნარგია, 1939).

„სამეგრელოში ხვან და თესვენ: სიმინდს, პურს, ღომს, ჭვავს, ქერს და ფეტვსა“ (ბოროზდინი და სხვ., 1927).

ივ. წინამძღვრიშვილი (1919) ფეტვს საქართველოსათვის უძველეს კულტურად თვლის.

ს. მაკალათია (1941) თავის შრომაში „სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია“ - აღნიშნავს: „...სამეგრელოში ითესებოდა ფეტვი - „ჭკიდი“ (*Panicum miliaceum*). ფეტვისაგან აცხობდნენ „ჭკიდს“, ან ხარშავდნენ პატარა კვრებს. ფეტვის კულტივირების მრავალსაუკუნოვან ისტორიაზე მიგვითითებს, აგრეთვე, ქართული ეთნოგრაფიული მასალებიც, საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში დღემდე შემორჩენილი ფეტვის თესვა-მოყვანისა და მის მოხმარებასთან დაკავშირებული ძველი იარაღები: ფეტვის მარცვლის გამოსაფშვნიელი (საცხველი) „ჩამური“; ფეტვის თოხი „კეკო“ (იმერ.), „ჩენგი“ (მეგრ.); ფეტვის გასამარგლი, ყველაზე მარტივი მიწის სამუშაო იარაღი „წამ“; ფეტვის კიდობანი (სვანურად - „ლაფტურალ კიბდვენ“), რომელშიც ინახავდნენ ფეტვის ფქვილს; „ხულა“, „ბეღელი“, იგივე ამბარი (აჭარ., გურია); „ბადი“ (სამეგრელო); „ოლე“ - ფეტვისა და ღომის თაველების გასაშრობი (ელიავა, 1989; რუხაძე, 1976; ჯალაბაძე, 1979).

ძველთაგანვე საქართველოში ახალი წლის ციკლში და ხვნა-თესვასთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებებში პურეულისა და ფეტვნაირ პურეულის დასაბეველად მრავალი სხვადასხვა რიტუალი სრულდებოდა; შეიძლება ითქვას, რომ ქართველი ხალხი განვლილ რწმენათა ცოცხალი მუხეუმია, რომელთა ნაშთებს ის დღემდე იცავს და თავის ხატობა-დღეობებში ჩვენ სახილველად გამოჰყვანს (მაკალათია, 1927).

ფეტვის კულტურასთან დაკავშირებული მრავალი რიტუალი, მითი და მრავალი ღვთაებრივი ფორმა არსებობდა სამეგრელოს ეთნოგრაფიულ ყოფაშიც. ამგვარ რიტუალთა კატეგორიას მიეკუთვნება „მიქამგარიას“ კულტი, რომელიც ითვლებოდა ამინდის გამგებლად, აგრეთვე, საქონლისა და მოსავლის მფარველად. ფიქრობდნენ, რომ ფეტვისა და სხვა კულტურების მოსავლიანობა მასზე

იყო დამოკიდებული, რაც კარგად ჩანს დასავლეთ საქართველოში გავრცელებულ „ხელხვავის“ სიმღერებში „მიქელამ და გაბრიელამ ყანა გაგვიხვავიელა“ (აბაკელია, 1999).

XVII ს-ის ფრანგი მოგზაური ჟან შარდენი თავის მოგზაურობის ჩანაწერებში აღნიშნავს: „სარიტუალო კვრებს (სეფისკვერს) აცხობენ ფქვილისა, ფეტვისა, წყლისა და ღვინისაგან და მას უკეთებენ აქ გამოსახულ ნიშანს“ (ჟან შარდენი, 1975).

„შქვითული“ სალოცავი უკავშირდებოდა მოსავლის აღებას, მას იხდიდნენ „შქვითულის ოხვამერ ლაგვანთან“ (სალოცავი ქვევრია) ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში, ორშაბათ დღეს. ამ დღეს აცხობდნენ პურს, ფეტვის კვარებს. „ფუძემ ოხვამერი დო თუთაშხა ბელინერი“ (ფუძემ სალოცავი). წარმართული სალოცავი დაკავშირებულია მთვარის თაყვანისცემასთან, ამ დღეს აცხობდნენ ფეტვის დიდ მჭადს (ჯოლოხავა, 2004).

სამეგრელოს თითქმის ყველა ადგილას გვხვდება სახელწოდება „ნაჭკიდუ“; მჭადი ან ჭადა-ჭადა მთების კალთების მცენარეა; მის მარცვალს ფქვავდნენ, ზელავდნენ და აცხობდნენ. მისი მჭადი მეტად სურნელოვანი და ნოყიერი ყოფილა; ზოგჯერ მოხარშული ლობიოს ნახარში ღომს ან ჭადა-ჭადას ჰყრიდნენ და ისე შეეძებოდნენ (ელიავა, 1978).

სამეგრელოში ფეტვის კულტურასთან დაკავშირებით საინტერესო ჩანაწერები აქვს დავით შავიანიძეს (2015). მთხრობელების გადმოცემით, „...მარცვლოვანი კულტურა იყო „ფატი“. „ფატის თესვადნენ მღინარის პირას რიყეზე. ნაყოფიერ მიწაზე იზრდება ხაზარულასავით. თესვადნენ გაზაფხულზე, მაშინ როცა ღომს დათესავდნენ. ზოგი ფატს არც თოხნიდა. ამოსვლიდან ნახევარი მეტრი რომ გაიზრდებოდა, გადაჭრიდნენ თავს და იგი მრავალ თავთავს ამოიღებდა სამარცვლედ. ყველაზე მცირე ხუთი-შვიდი თავთავი ექნებოდა. აგვისტოს თვეში მწიფდება და ოლეზე დაკიდებულს ამრობდნენ. ფატის დაფქვილი ფქვილისაგან აცხობდნენ მჭადს, ოდონდ აცხობდნენ „ანგურაზე“ და არა კეცზე. ფატის მჭადი შავი პურის ფქვილისაგან გამომცხვარ პურს ჰგავს. აცხობდნენ აგრეთვე კვრებს და ჭამდნენ თაფლსა და რძესთან ერთად“ (მთხრ.: რ. გვალია; შ. მესხია; ლ. თოდრია; სოფელი ობუჯი, 2011).

სამეგრელოში ფეტვის მჭადთან ერთად შეეძებოდნენ ცხიმთან საჭმელებს (ჯალაბაძე, 1979).

მთხრობელთა გადმოცემით, „ფეტვი ძვირფასი საკვებია მეწველი ძროხისათვის, საგრძობლად ზრდის წველადობას, აუმჯობესებს რძის გემოს“ (სენაკის რ-ნი, სოფ. ნოქალაქევი).

ფეტვის (ფატის) თავთავებს ცხვავდნენ ჩამურით, შემდეგ წისქვილში ფქვავდნენ და აკეთებდნენ ნაცხობს, მისი მჭადი სურნელოვანი და გემრიელი იყო (მარტვილის რ-ნი, სოფ. ონოღია. მთხრ. ს. ჯიქია, 1977).

უხუცესთა გადმოცემით, „ფეტვის“ მოხალული ფქვილისაგან ამზადებდნენ „ქუმუს“. „ქუმუ“ ტკბილი ნამცხვარის მაგივრობას სწევდა. მოხალავდნენ ფეტვის ფქვილს და ჩაზილავდნენ თაფლიანი წყლით, მოამრგვალავდნენ და მზად იყო სუფრაზე მისატანად“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. სერგიეთი, სოფ. ლევანანე).

თ. სახოკიას სამურხაყანოში ჩაუწერია მეტად საინტერესო თქმულება: “ერთი გლეხი ძლიერი იმიტომ იყო, რომ ფეტვის მჭადს ჭამდა. იგი თურმე დევსაც ერეოდა, მაგრამ დევმა შეაცდინა - ღომისა და ლობიოს ჭამა ურჩია. ამის შემდეგ დევი კაცს მოერია და მოინდომა მისი მოკვლა. კაცს დევისთვის სიკვდილის წინ უთხოვია, ფეტვის ნათესი რომ მაქვს, იმის გარშემო შემომათრიეო. დევს კაცის უკანასკნელი თხოვნა აუსრულებია. დევი კაცს რომ ფეტვის ნათესის გარშემო მიათრევდა, კაცი გზადაგზა ფეტვის შემოსულ თავთავებს წყვეტდა და ჭამდა, ამის შემდეგ ისე მოსულდგმულებულა და იმდენი ღონე მისცემია, რომ წამომხტარა და დევი მოუკლავს. როგორც ჩანს, ფეტვის მჭადი ადამიანისათვის ძალ-ღონის მომნიჭებელი ყოფილა (სახოკია, 1896).

ფეტვთან დაკავშირებით მესხეთში არსებობს ასეთი გადმოცემა: „ახალციხიდან სამი ძმანი სანადიროდ გადმოსულან მდ. ფოცხოვის ნაპირებით და ვალესა და არალის ეკლესიების წინ დაუთესიათ ფეტვი; აგრეთვე უდეს ეკლესიის წინაც; ვალეში დათესილი ფეტვი ვერ აუნაზღაურებიათ, ვალად დარჩენილა. არალში სულ არ მოსულა ფეტვი. უდემი რადგან კარგი მოსავალი მოსულა, უთქვამთ, აქ სათესლედ თესლი კიდევ უნდაო, აი ასე დარჩა ამ სამი სოფლის სახელწოდებაც (ბარათაშვილი, 2019).

თუ რამდენად კალორიულია ფეტვის პროდუქტი, ამაზე მეტყველებს ხალხურ ყოფაში შემორჩენილი სხვა მასალებიც. მაგ., სვან ტყის მჭრელებს სამუშაოზე, თურმე, საგზლად ფეტვის ნამცხვარი მიჰქონდათ (ჯალაბაძე, 1979).

სამეგრელოში „...ფეტვის „ჭკიდის“ ფქვილს დაფშვნილ ჭყინტ ყველს შეურევდნენ, მოზილავდნენ ნელთბილი წყლით, გამოაცხობდნენ ქვის კეცებზე და ამას „ჭვიშტარს“ უწოდებდნენ (აბაშის რ-ნი, სოფ. სეფიეთი. მთხრ. ვ. ბადათურია, 1978 წწ.). ხშირად ფატის (ფეტვის ) მარცვალს იყენებდნენ „ტიბუ“-ს დასამზადებლად: „კარგად გარეცხავდნენ ერთი ჭიქა „ფატის“ მარცვალს, ჩაყრიდნენ 2-3 ლიტრ ადუღებულ წყალში, ჩაუმატებდნენ ერთ თავ დანაყიდ ნიორს, ერთი მუჭის ოდენა კამას, ნიახურს და პილპილს გემოვნებით. ნახარშს დააღვინებდნენ გაციებულ ავადმყოფს“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. ბაღდა, მთხრ. დ. წულაია, 2008).

მთხრობელთა გადმოცემით, ზემო სვანეთში ფეტვის ფქვილისაგან ამზადებენ „ფეტვრა ჭიშდვარ“-ს: „...ფეტვის ფქვილისაგან მოიზილება საშუალო სისქის ცომი, აურევენ მსხვილად დაჭყლეტილ (გადამწიფებულ, რომელიც უკვე იწელება) ყველს. სეზონის პერიოდში ცომს კაკლის ფოთოლს შემოაკრავენ ორივე მხარეს და გამოაცხობენ ცხელ ტაფაზე ღუმელში“. იგივე წესით ამზადებენ, აგრეთვე „ფეტვრა ლუკვან“-ს. „ფეტვის ფქვილს მოზილავენ, ყველს (გადამწიფებულს) დაჭყლეტენ, გაახვევენ სახაჭაპურე ცომში და გამოაცხობენ ღუმელში“. „ზოგჯერ ცომში ყველის მაგიერ აკეთებენ ღორის მუცლის ქონს, გამდნარს; ასევე ამზადებენ „ფეტვრა ხევწარს“, სვანეთის ზოგიერთ სოფელში მას „ქაადარ“-საც უწოდებენ“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. ლენჯერი, მთხრ. ნ. შუკვანი, 2008).

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

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

მთხრობელთა გადმოცემით, „...ფეტვის ფქვილისაგან აცხობდნენ მჭადს (მეგრულად - „ჭკიდს“) ან ხარშავდნენ პატარა ყველიან კვერებს. ზოგჯერ ფეტვის ფქვილს დაფშვნილ ჭყლინტ ყველს შეურევდნენ, მოზილავდნენ ნელთბილი წყლით, გამოაცხობდნენ ქვის კეცებზე, ამას „ჭვიშტარს“ უწოდებდნენ“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. მუხურჩა, მთხრ. ფ. ფოჩხუა, 2010).

ზემო სვანეთში ფეტვის ფქვილისაგან ამზადებდნენ „ფეტვის ჭიშდვარს“, „ფეტვრა ლუკვენს“, „ფეტვრა ხევწარს“. „სვანეთში საადრეო კარტოფილს რომ ავიღებდით, მერე ვთესავდით ფეტვს, რომელიც შემოდგომაზე შემოდით; მიწას ზამთრისათვის დახნავდნენ შემოდგომით; ბელტები მოყვებოდა თოვლში და დაიფშვნებოდა; სარეველები ყინვაში განადგურდებოდა; გაზაფხულზე მეორედ დახნავდნენ ფეტვს. შემოდგომაზე შემოსული ფეტვი იჭრებოდა ნამგლით, იდგებოდა ძნებად, მერე კალოზე გადაქონდათ, იღეწებოდა კვერით, მერე მას ანიავებდნენ ქარში; ჯერ რეცხავდნენ მდინარეში; წყლის ღარები იყო, დიდი გობები და იმაში ირეცხებოდა; მერე გაფენდნენ და გაშრებოდა. ფქვავდნენ საჭიროების მიხედვით“.

„... ფეტვის მარცვალს ვფქვავთ, ჩვეულებრივ, ხელის წისქვილში და გავცრით. ამის შემდეგ ფეტვის ფქვილს ავურევთ ყველში, დაემატება ცოტა უცხო სუნელი, მომზადებულ გულს ჩავდებთ პურის ფქვილის ცომში და გამოვაცხობთ „ფეტვრას“; ზოგჯერ ყველში არეული ფეტვის ფქვილი პატარა გუნდებად გაკეთდება და შეიძლება უმად ვჭამოთ. ვაკეთებთ „ჭიშდვარს“, ფეტვის ფქვილში ავურევთ ჭყლინტ ყველს, მოზილავთ ცივ წყალში, მასა სქელი უნდა იყოს და გამოვაცხობთ ზეთიან ტაფაზე“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. ბეჩო, მთხრ. ფ. კვიციანი, 2013).

მესხეთში ფეტვის ფქვილს ხშირად ურევდნენ პურისა და ქერის ფქვილთან, აკეთებდნენ მისგან ფაფებს (ბერიამვილი, 1973).

ფეტვი უმთავრესად ბურღულისათვის მოჰყავდათ; მისი მარცვლისაგან მომზადებული ბურღული, გარდა იმისა, რომ ადვილად იხარშება, მაღალი კვებითი ღირებულებით ხასიათდება.



ბიოქიმიური გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ ფეტვის მარცვალში ცილის შემცველობა მერყეობს 16-19%-ის ფარგლებში. იგი ყველაზე მაღალი აღმოჩნდა ქართულ ფეტვში (19,1%); ქართული ფეტვი გამოირჩევა აგრეთვე ლიზინის მაღალი შემცველობით (6,2-5,5%); მასში მაღალია გლუტამინის მჟავის (12,7-17,7%), ნახშირწყლების (50 მგ%), ცხიმების (3,8 მგ%) შემცველობაც; მარცვალი მდიდარია უჯრედისით, მინერალური მარილებით და ვიტამინებით. შეიცავს აგრეთვე სახამებელს, შაქრებს, მიკროელემენტებს. ამასთან, ისეთი აუცილებელი მიკროელემენტი, როგორცაა ფოსფორი, 1,5-1,8-ჯერ მეტია, ვიდრე ხორცში. გარდა ამისა, ფეტვის მარცვალში მნიშვნელოვანი რაოდენობითაა: თუთია, კალიუმი, ნატრიუმი, მაგნიუმი, იოდი და სხვ. B ჯგუფის ვიტამინების რაოდენობა ფეტვში ორჯერ მეტია, ვიდრე სხვა პურულ კულტურებში. ფეტვის ნამცხვარი მნიშვნელოვანი პროდუქტია ალერგიული ადამიანისათვის; ფეტვის მარცვალში აღმოჩენილია ვიტამინი B<sub>17</sub>, რომელიც მკვეთრად გამოხატული ანტიისიმსივური მოქმედებით გამოირჩევა; ცილებს ის უფრო მეტს შეიცავს, ვიდრე ბრინჯი, ხოლო ორგანიზმისათვის სასარგებლო ცხიმების შემცველობით მხოლოდ შვრიის ბურღულს ჩამოუვარდება; მასში არსებული უჯრედისი ხელს უწყობს ანტიბიოტიკური მკურნალობის შემდეგ ორგანიზმიდან ტოქსინების გამოდევნას; როდესაც ბუნებრივი მიკროფლორა იღუპება და იწყება ბაქტერიების პათოგენური შტამების ინტენსიური ზრდა, ეს აუცილებელი და მნიშვნელოვანია; ფეტვი ხასიათდება შარდმდენი მოქმედებით, წარმოადგენს შეუცვლელ პროდუქტს გულსისხლძარღვთა დაავადებისათვის. იოდის შემცველობის გამო, ჰიპერთიროზის სამკურნალოდ კვების რაციონში ფეტვის ბურღულის დამატება მნიშვნელოვანია არა მხოლოდ პროფილაქტიკის, ასევე სამკურნალო თვალსაზრისითაც, რადგან იოდის ნაკლებობა ადამიანის ორგანიზმში იწვევს ფარისებრი ჯირკვლის ფუნქციის დარღვევას (მაისაია, 1998; მაისაია და სხვ., 1992; ბიძინაშვილი, 2016).

ფეტვის მარცვალი საუცხოო კონცენტრირებული საკვებია აგრეთვე შინაური ფრინველებისათვის; ქათმები, რომლებსაც ფეტვის მარცვლით კვებავენ, მეტ კვრცხს დებენ, იზრდება კვრცხის ნაჭუჭის სიმკვრივეც. ფეტვის მწვანე მასა და ჩალა გამოიყენება მეცხოველეობაშიც, როგორც მაღალკალორიული, ვიტამინებით მდიდარი საკვები. მისი გამოყენება ცხოველების საკვებად ზრდის წველადობას, აუმჯობესებს რძის გემოს და კვებით ღირებულებას. ფეტვის ბურღო საუკეთესოა საქონლისათვის, „საქონელს თამაშობას დააწყებინებდა ხოლმე“ (მ. კახეთი).

პურტკბილობა გახდებოდა, მოსავალი ნაკლები იქნებოდა - გამოვაცხოვბდით ფეტვის ქაღალს (ქართლი).

...“ფეტვი სიმინდზე უფრო მარგებელია, კაცისათვის იმას უფრო მეტი ყაირათი აქვს“ (ფუტიეთი) (მაისაია და სხვ., 2005; Елагин, 1978).

სამკურნალოდ იხმარებოდა ფეტვის ფქვილი, პური; ფეტვისაგან ამზადებდნენ ლუდს (ბოზიდინს). თვლიდნენ, რომ ფეტვი შემკვრელად მოქმედებს და მის ნაწარმს ამ მიზნით იყენებდნენ (წუწუნავა, 1960).

„ფეტვის პური გრილი და ხმელი არის კაცის სტომაქშიგა გვიან დადნების, კაცსა შეჰკრავს“... „ფეტვი პირველსა წილშიგა მხურვალის და ხმელი არის. კაცმან ამა ფეტვის ფქვილი რაგინდა რას სიმსივნეზედა დაიდვას, ყოველსა სიმსივნესა დააცხრობს და გააცუდებს. მეტადრე მაშინ, რომე კაცმან ეს ფქვილი ან ვარდის კაჭაჭის წვენითა და ან ძაღლის ყურძენას წვენით მოზილოს და ისრე დაადვას...“ (ბაგრატიონი, 1985).

ფეტვის კულტურისადმი დამოკიდებულება ქართველმა ხალხმა ანდაზების სახითაც გამოავლინა. ქათამა თქვა: „იმ დღეს ვფიცავ, როცა ჩემი პატრონი ორმოდან ფეტვს ამოიღებსო გასაფენადო“ (ანდაზა).

„დაბნული ფეტვის მარცვალს წიწილის მეტი ვერავინ აკრეფსო“; „მშიერ ქათამს სიზმარში სულ ფეტვი ელანდებოდაო“; „ადათია და წესია ფეტვი ადგილზე სთესია“; „ფეტვიო და ყველაზე მეტიო“ და სხვ. (უმიკაშვილი, 1937; სახოკია, 1967; კახაძე, 1987).

როგორც ნ. კეცხოველი (1957) აღნიშნავს: ფეტვი მთიან რაიონებში საკმაოდ გავრცელებულია როგორც საადრეო მცენარე. მისი ზოგიერთი ჯიში 75-80 დღეში ასწრებს დამწიფებას; ადრეულობის გამო მას აქ საკმაოდ დიდად აფასებენ. ბარად თითქმის მთლიანად დაკარგა მნიშვნელობა. სთესენ საქონლის საკვებად, უფრო ხშირად კახეთის ვაკეზე (მევენახეობის სარტყელი მისი გავრცელების ტიპური არეა).

1975-90-იან წლებში ფეტვის ნათესები ერთეული სახით აღმოჩენილ იქნა მარტვილის, წალენჯიხის, სენაკის საკარმიდამო ნაკვეთებზე (მაისაია, 1998; 2009). 1923 წლის ცენტრალური სტატისტიკური აღწერით, ფეტვი ითესებოდა ზუგდიდის, ლეჩხუმის, ოზურგეთის, რაჭის, სენაკის, ქუთაისის, შორაპნის მაზრებში.

სვანეთის სოფლის მეურნეობის წამყვან დარგებს, როგორც ცნობილია, მიწათმოქმედება წარმოადგენდა. სვანეთში თესლბრუნვის შემდეგნაირი წესი იყო შემოღებული. ნაკვლმოყრილ ყანაში თესდნენ ხორბალს, მომდევნო წელს მას ქერი ან ფეტვი სცვლიდა, მესამე წელს თესდნენ ვიწრო ზოლების სახით (კარტოფილს), სიმინდს ან ფეტვს და ცერცვონებს. პურეული კულტურებიდან ფეტვი ისეთ კულტურათა რიცხვში შედიოდა, რომელიც უძველესი დროიდან იყო სვანეთში გავრცელებული. XIX საუკუნის II ნახევარი და XX საუკუნის დასაწყისში, ფეტვის გავრცელების არეალი სვანეთში შემოიფარგლებოდა ქვემო სვანეთის ზედა სოფლებით, ხოლო რაც შეეხება ზემო სვანეთს - ჩუბხევეში, ეცერში, ცხუმარსა და ბეჩოში, საშემოდგომო ხორბალთან ერთად, წამყვანი იყო ფეტვი; მესტიაში, ლენჯერში, ლატალსა და მულახში - გაზაფხულის ხორბალთან ერთად ფეტვი, რომელიც ითესებოდა 1 აპრილიდან 15 ივნისამდე, ერთი ჯიშის გამოკლებით, რაც ითესებოდა ადრე - 1 მარტიდან 15 მაისამდე; ფეტვის მკა სექტემბერში ხდებოდა (ჩარკვიანი, 1967); XIX საუკუნის რაჭა- ლეჩხუმისა და სვანეთის სოფლის მეურნეობაში ფეტვი მნიშვნელოვან როლს თამაშობდა (კრ: დასავლეთ საქართველო, ეგრისი, 2003).

1911 წლის მონაცემებით, ფეტვი ითესებოდა ზემო სვანეთში (Кальвейт, 1911).

XX საუკუნის 20-იანი წლების მონაცემებით, ფეტვი აფხაზეთში ცოტა, სვანეთში კი შედარებით დიდი რაოდენობით ითესებოდა; ამ პერიოდისათვის აღნიშნულია: 1) *Panicum miliaceum* L. ssp. *effusum* Alef. - საგველა გამლილი ანუ ფარჩხა ფეტვი. 2) *Panicum miliaceum* L. ssp. *contractum* Alef. - დახრილსაგველიანი ანუ თავდახრილი ფეტვი (Бахтадзе, 1927).

ნ. კეცხოველის (1928 წ.) მონაცემებით, ფეტვი კარგად ვითარდება ზემო სვანეთში ზ.დ. 1200-1600 მ-ზე.

1975-77 წწ ზემო სვანეთში ჩატარებული ექსპედიციური გამოკვლევებით დადგინდა, რომ ფეტვი აქ ითესებოდა თითქმის ყველა სოფელში: ხაიშისა და ჭუბერის მიდამოებში (ზ.დ. 600-900 მ), თავრარში, ფარში, ეცერში, ბეჩოში, ლატალში, ლენჯერში, მესტიაში, მულახში, წვირმაში, კალაში (ზ.დ. 1400-1800 მ) (ჭიჭილაშვილი, ბერიშვილი, 1980).

სვანურ სამზარეულოში სხვადასხვა სახის ცომეულის მომზადებისას ფეტვი ხშირად გამოიყენება, განსაკუთრებით ჭვიშტარის დროს, ის ემატება როგორც გულსართავს, ისე საკუთრივ ცომს. საქართველოში სიმინდის კულტურის შემოსვლამდე ფეტვი ქართული რაციონის მნიშვნელოვან ნაწილს წარმოადგენდა.

„250 გრ დაფქვილი ფეტვი და 450 გრ გახეხილი სულგუნი ერთმანეთში შეურიეთ, ნელ-ნელა დაამატეთ 250 მლ წყალი და მოზილეთ ცომი. ცომი უნდა იყოს ერთგვაროვანი, ხელებში არ უნდა „იბზარებოდეს“. ფეტვის ჭვიშტარს მიეცით სასურველი ფორმა და გაცხელებულ ზეთიან ტაფაზე შეწვით ორივე მხრიდან. თითოეულ მხარეზე დაახლოებით 9 წუთი გააჩერეთ დაბალ ცეცხლზე, კარგად რომ დაიბრაწოს. შემწვარი ფეტვის ჭვიშტარი გადმოიღეთ ხელსახოცზე, რათა ზეთი შეიწოვოს“.

„ფეტვრული“ - ფეტვიანი ხაჭაპური სვანური წარმოშობისაა და იქაური სამზარეულოს სავიზიტო ბარათია. „500 გ პურის ფქვილში ჩაყარეთ მარილი და ნელ-ნელა დაასხით 30 მლ წყალში გახსნილი საფუარი, თან ზილეთ. თანდათან დაამატეთ თბილი წყალი და განაგრძეთ მოხელვა. ცომი უნდა იყოს ერთგვაროვანი და ფაფუკი. მოზეული ცომი თბილ ადგილას შეინახეთ. 600 გ მშრალი იმერული ყველი, 100 გ ფეტვი და მარილი აურიეთ ერთმანეთში. აფუებული ცომი გააბრტყელეთ მრგვალ ფირფიტებად, შუაგულში ჩადეთ ფეტვისა და ყველის მასა და ისე შეკარით, რომ შიგთავსი ბოლომდე დაიფაროს, შუაში დატოვეთ ნასვრეტი. ფეტვის ხაჭაპური შედგით ღუმელში და გამოაცხეთ 220 გრადუსამდე, სანამ არ მიიღებს ოქროსფერ შეფერილობას (თურმანიძე, ფხალაძე, 2018).

1926 წლის მონაცემებით, სვანეთში ფეტვი ითესებოდა სხვა კულტურებთან ერთად და მთხრობელთა გადმოცემით, თესლბრუნვაში კულტურები შემდეგნაირად ნაწილდებოდა: I - ცერცი, II - პური, III - კარტოფილი, IV - ქერი ან პური, V - ფეტვი, VI - სიმინდი (კეცხოველი, 1926).

სვანეთის ეთნოგრაფიულ ყოფაში ძველი დროიდანაა ცნობილი ამ კულტურასთან დაკავშირებული საეკლესიო-სახალხო რიტუალები: „ენშიერ“, „სამტაიშობ“, „ლიხეწვარი“ და სხვ. სვანეთში, ხალხში შემონახული გადმოცემის თანახმად, „ანაშ“, „ენშიერს“ უქმობდნენ, განსაკუთრებით ქალები. უქმე დაწესებული იყო ფეტვის მოსავლის დასაბეველად. დღეობისათვის სამზადისი ჯერ კიდევ შემოდგომის პირზე იწყებოდა, ახალი მოსავლის აკრეფის დროს ფეტვის საუკეთესო მარცვლებს გადაარჩევდნენ, დაფქვამდნენ და საგანგებო კილობანში მოათავსებდნენ. ამ მარაგს „ფაჭვანგვიზ“ ან აწან გვიზ ეწოდებოდა; კილობანს დიასახლისი პირველად ენშიერს გახსნიდა, წმინდა ფქვილს — „გვიზს“ ამოიღებდა და მისგან შესაწირავებს დაამზადებდა - ანობსა და ჭკდოფს მარტო ფეტვის (ე.ი. სამარხვოს), ხოლო ჭიმდვრობს (სახსნილოდ) ყველში გადაზელილი ფეტვის ტაბლებს გამოაცხობდა ფეტვის მოსავლიანობისათვის. უმრავლეს შემთხვევაში საღამოს ვახშმის წინ სახლის აღმოსავლეთის კედლის მარჯვენა სარკმელთან იმართებოდა „ანის“ სახელზე ლოცვა-ვედრების და შესაწირავის რიტუალი. ოჯახის უფროსი დაიჭრდა ხელში ფეტვის კვერებს, გადიდებდა ანს და შესთხოვდა მას ფეტვის მოსავლის ბარაქას. შემდეგ შეწირულ კვერებს დაანაწილებდა და მათ ოჯახის წევრებს დაურიგებდა.

ანობს უქმობდნენ არა მხოლოდ ფეტვის მოსავლის დასაბეველად, არამედ თვალის ტკივილის საწინააღმდეგოდ. „...დიასახლისი გვიზის ფეტვის ცომს მოზელავდა და ფეტვის მჭადებს გამოაცხობდა. ზოგან დიდი რაოდენობით, ზოგან ოჯახის სულზე 2-2 ცალს, რომელთაგან ერთი განკუთვნილი იყო ფეტვის მოსავლისათვის და მეორე თვალის ტკივილის საწინააღმდეგოდ და ზოგან კი ერთ დიდ ტაბლას - ფეტვის ბარაქისა და თვალის შუქის მატებისათვის. ამის გარდა, თვალით სწეული პირისათვის ცალკე ცხვებოდა ფეტვის სამი ტაბლა, რომლებსაც სანთლებთან ერთად სწირავდნენ და ცალკე ცხვებოდა მჭადები საქონლის ბედზე. ფარში ბარბოლ-ს დილით დიასახლისი ფეტვის ფაფას (გაგ-ს) ხარშავდა შრატში და წვრილად დაჭრილ ყველში. ამიტომ მას შუშ-ი ეწოდებოდა.

ზოგან ეკლესიის კარზე ფეტვის ცომსა და გამომცხვარ ტაბლებს ანის სახელზე სწირავდნენ. იქ, სადაც ფეტვის ცომის შეწირვა იცოდნენ, აფუებულ ცომს ორად გაჰყოფდნენ, ოჯახის უფროსი დაიჭრდა ხელში ერთ ნაწილს, ადიდებდა ან-ს ლატალისას და შეევედრებოდა მას - ფეტვის მოსავლით გაგვანარეო. შემდეგ ამ შენაწირს პატარ-პატარა ნაჭრებად დაგლეჯდა, ოჯახის წევრებს ჩამოურიგებდა და ისინიც თავიანთ წილ ცომს შეექცეოდნენ; ხოლო ცომის მეორე ნახევრიდან სულზე ორ - ორ ცალ ტაბლას გამოაცხობდნენ და ტაბლების საერთო რაოდენობიდან ნახევარს შეწირავდნენ ანს კვლავ ფეტვის კარგი მოსავლისათვის, მეორე ნახევრით კი მას ევედრებოდნენ ჭირის აცილებას, ადამიანის თვალის ტკივილის გაქრობას, კაცის სულადობის სიმრავლეს, მშვიდობას. ფეტვის კულტი სვანეთში უქვეყლია არქაული დროიდან მომდინარეობს. 1944 წლის ზაფხულს საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის ისტორიის ინსტიტუტის სვანეთის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მონაწილეებმა იპოვეს ფეტვის კულტის ნივთიერი გამოსახულებაც - ფეტვის თავთავის გამომხატველი რიტუალური კვერი „ფეტვი შდა“, რომელსაც სვანები დღეობა ლილაშუნეს აცხობდნენ (ბარდაველიძე, 1951; ჩიტაია, 1959; ოჩიაური, 1980; აბაკელია და სხვ., 1991).

„ყველიერის ხუთშაბათს სვანეთში „დედლების ხუთშაბათი ერქვა. ამ დღეს მანდილოსნები ე.წ. „დულ-ს“ მართავდნენ. „დული“ ცნობილი იყო როგორც საქალებო რიტუალი, რომლის შესრულებას კაცები ვერ დაესწრებოდნენ. სახლიდან კაცების გასტუმრების შემდგომ მანდილოსნები ფეტვის ფქვილს ფაფას (ყურტმა-ს ან შუბან-ს) მოხარშავდნენ და ილოცავდნენ ბარბალობის სახელზე. ფეტვის ფქვილისაგან აცხობდნენ აგრეთვე ლიქლებე-ს და ყუაბი-ს, რომელიც ფეტვისა და ახალი ყველისაგან გადაზელილსა და ბურთივით დაგუნდავებულ ცომს ეწოდება. ამ გუნდების მოხარშვა ან გამოცხობა მიღებული არ იყო. ლიქლებე-ს მეტ ყველს ურთავდნენ, ვიდრე ფქვილს, ხოლო ყუაბი, პირიქით, ცოტა ყველისა და ბევრი ფქვილისაგან იზილება (ბარდაველიძე, 2006).

სვანეთში განსაკუთრებით უყვარდათ ფეტვის, სიმინდის, კანაფის გულში და კარტოფილში ყველის გარევა; თუ ფეტვის ცომში ყველს გაურევდნენ, მისგან ცხვებოდა „ფეტვრა ჭიმდვარ“ (ჩართოლანი, 1961).

ლახმგლში განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ ფეტვის კულტურას, ლახმგლსა და ლახმგლელებით დასახლებულ სოფლების ზემოთ აღნიშნული ტოპონიმებიც მეტყველებენ, რომ

ფეტვი უხსოვარი დროიდან იყო გავრცელებული ლახმელში, ფეტვი სავგეტაციო პერიოდს ადვილად უძლებდა, მას თხლად თესავდნენ, ნიადაგს საგანგებოდ აფხვიერებდნენ. თესდნენ ძირითადად მაისში. ლახმელში გავრცელებული იყო წითელი (წერნი) ფერის ფეტვი, რომელსაც არ უყვარს ღრმად თესვა და მთესველი დახელოვნებული უნდა ყოფილიყო. მთხრობელთა გადმოცემით, ფეტვის მთესველს თესლი მიწის ზედაპირზე თანაბრად უნდა მოებნია, რომ დაუთესავი ადგილი არ დარჩენილიყო. წესის მიხედვით, თითოეული ნაბიჯის გადადგმაზე ერთი მუჭა (პეშუ) ფეტვი უნდა მოებნია სასურველ დიამეტრში. ლახმელში ფეტვი ჩვეულებრივ აგვისტოს II ნახევარში მწიფდებოდა, რის შემდეგ მოსახლეობა იწყებდა მის აღებას. მოჭრილ ფეტვს შეუკრავად კონა-კონა დებდნენ, რადგან ნედლეუზე შეკრული ფეტვის თავთავი ფუჭდებოდა; როცა გამრებოდა, მას შეკრავდნენ და ზვინებად დგამდნენ. გარკვეული დროის შემდეგ იგი ილეწებოდა. გარჩეულ ფეტვს ინახავდნენ ხის კარგად გამომშრალ გომებში და კილობანში. ფეტვის ყანას „ფეტვიმ დაბ“, კონას - „ლიბ“ ეწოდებოდა. ფეტვს თესდნენ არა მხოლოდ ლახმელში, არამედ ლახმელელებით განსახლებულ მთელ ლენჯერის ტერიტორიაზე. შესანიშნავი მოსავალი მოდიოდა ხაიში, ვედში, იდლიანში, სკორმეთში, დაკიარებში და სხვაგან. ფეტვის კულტურის უძველეს გავრცელებას ამ კუთხეში ადასტურებს ფეტვის სარიტუალო ფაფები და კვერები („შეშ“, „ჭკებტ ჭიმდუარ“. ლახმელელთა სუფრას ხშირად ამშვენებდა ფეტვის ფქვილისა და ჭყინტი ყველის ნაზავისაგან გაკეთებული როგორც კვერები - „ჭკებტ“, ისე „ჩხატვრა“, ეს უკანასკნელი მშრალად კეთდებოდა. როგორც მთელ სვანეთში, ისე ჩუბეხევსა თუ ლახმელში ფეტვის შემოსვლის ღმერთად ითვლება „დან“. მისი დღესასწაული „დანობის“ სახელწოდებით დეკემბერში ტარდებოდა. იგი უქმე დღედ იყო გამოცხადებული. წესის მიხედვით, ამ დღეს ფეტვის საუკეთესო „დირარ“ პურები, კერძოდ, ლემზერარ იცნობოდა და მოჭქონდათ ეკლესიაში, შესწირავდნენ „იანს“ და სთხოვდნენ ფეტვის მოსავლის გამრავლებას, მერე შინ მიჭქონდათ და ოჯახის ყველა წევრს აგემებდნენ (გელოვანი, 2008).

„დან“-ის კულტი ზოგიერთი ნიშნით უკავშირდებოდა მიწათმოქმედების მუშერულ ღვთაებას (ჩართოლანი, 1996; გელოვანი, 2008).

„...სვანეთში თუ ვინმეს ბლომად აქვს დათესილი ფეტვი, ის გალენავს ჩვეულებრივად, თუ არა და იციან იმის „ლიკვლინე“ (ფეხით მოთელვა), გადააბრუნებენ ჩავ-ს (ძარს) და ზემოდან დაადებენ ფეტვის კონას, ზედ შედგებიან ფეხებით, ისევ თელავენ, კაკალი ქვემოთ იყრება“. ამის შემდეგ ყრიდნენ საცხველში და კაკუტებით ცეხავდნენ (მასალები საქართველოს შინამრეწვ. და ხელოსნ. ისტორიისათვის, 1987; კახაძე, 1987; მაისაია, 1998).

უხუცესთა გადმოცემით, „...სვანეთში ფეტვის ორი ჯიში იყო ცნობილი - თეთრი ფეტვი და შავი ფეტვი. ფეტვის სვანური ჯიშები ხასიათდებოდა მოკლე სავგეტაციო პერიოდით. ითესებოდა ცოტა გვიან. ფეტვი მიჩნეული იყო საკულტო მცენარედ; ფეტვის ფქვილსა და ყველს ურევდნენ ერთმანეთში; ხვნისა და მკის დაწყების დროს სპეციალურად აცნობდნენ ფეტვის ხაჭაპურს“. ფეტვს საკულტო დანიშნულებით იყენებდნენ სხვადასხვა სახის რიტუალებში: „სვანეთში ცნობილია მიცვალებულთა სულების დაპატიჟება (ახალი სტილით 5 იანვარს), ამას ეწოდებოდა „ლიფანალი“. თუ 5 იანვარი კვირა დღეს დაემთხვეოდა, მხოლოდ ერთი დღე იყო სულების მასპინძლობა, კვირასვე, ერთ დღეში მთავრდებოდა. თუ 5 იანვარი ორშაბათ დღეს დაემთხვეოდა, მაშინ სულების გამასპინძლება კვირამდე გრძელდებოდა; ირეცხებოდა ჯამ-ჭურჭელი, დგამი (მაგიდა), სკამი, ლოგინი. ოჯახის უფროსი მამაკაცი სადამოს შებინდებისას წავიდოდა სასაფლაოზე, წაიღებდა კანაფის მარცვლის ზეთს და „ნათავედ“ არაყს (ქერისაგან გამოხდილი არაყი). წაუქცევდა სასაფლაოზე ზეთს და არაყს და ხმამაღლა ეუბნებოდა: რაც შეგვეძლო, ყველაფერი მოვამზადე თქვენს საპატივცემლოდ და გთხოვთ მეწვიოთ ოჯახში, ტკბილი სუფრა გელოდებათო. ამ სუფრაზე კეთდებოდა სპეციალურად ფეტვის ჭვიშტარი (ფეტვის ფქვილი და ყველი ერთმანეთში არეული). ხორცეულთან ერთად მუხუდოს და ცერცვის წვნიანიც იყო. ამას ახალ გაცხელებულს შემოიტანდნენ. ოჯახის უფროსი დალოცავდა სუფრას და დაპატიჟებული მიცვალებულების სულებს მაგიდასთან მიიწვევდა. „ლიფანალის“ დროს ხმამაღლა ლაპარაკი არ შეიძლებოდა. თუ პატარა ჩვილი ბავშვი იყო ოთახში, მას სხვაგან გაიყვანდნენ, ტირილი რომ არ დაეწყო, უნდა ყოფილიყო სიწყნარე, ხმადაბალი ლაპარაკი და ლოცვა. ამ დროისათვის ოჯახი სპეციალურად ამზადებდა თაფლა კვერებს. ყოველ დილა-სადამოს სუფრა უნდა განახლებულიყო.

კვირა დილას ადრე, ახალი სუფრა იშლებოდა და სულებს გაისტუმრებდნენ. ამ სტუმარს შეიძლება მოყოლოდა ავი სულიც, ამიტომ პატარა ბავშვები რკინაზე ცემით კერიას სამჯერ შემოუვლიდნენ, ამ ეშმაკისულისაგ გააქვევდნენ სახლიდან“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. მაზერი მთხრ. ნ. კვიციანი, 2014).

როგორც მთხრობელი აღნიშნავს, „...სვანეთში ფეტვი ამჟამადაც ითესება საკარმიდამო ნაკვეთებზე; ჯერ თესავენ სიმინდს, ლობიოს, კარტოფილს; ფეტვს თესავენ შედარებით გვიან; მარგლავენ ხელით; მოსავალს იღებენ აგვისტოს შუა რიცხვებიდან; ძირითადად იღებენ კალოზე; კალოს წინასწარ ასუფთავებენ, გაპრიალებული უნდა იყოს; მცენარე იჭრება ნამგლით ან ცელით იცვლება; კალომდე მიაქვთ მარხილით; კალოზე გაშლიან და ლეწავენ კვერის საშუალებით; ზედა ფენას ჩაღას მოვაცილებთ, დარჩენილ მარცვალს ვანიავებთ ქარში; ფშუტე მარცვალი ქარს მიაქვს; ამის შემდეგ ხდება მარცვლის ამორეცხვა; მერე მზეზე ვაშრობთ; მარცვლები ინახება კიდობანში; საჭიროების დროს წისქვილში მიგვაქვს და ვფქვავთ; მაგით ვაკეთებთ ჭიმტვარს; მოვზილამთ ფეტვის ფქვილს წყალში; ვუზამთ წელვად ყველს - ჩავფშვნით; გამოვაცხობთ ტაფაზე, როგორც მჭადს; ყველაზე კარგია კაკლის ფოთოლში შეხვეული და გამომცხვარი“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. ცხუმარი, მთხრ. მ. საღლიანი, 2020).

დალის ხეობა - სვანეთის ერთ-ერთი მხარეა, რომლის ამჟამინდელი სახელწოდებაა კოდორის ხეობა „ზემო აფხაზეთი“. დალის ხეობის გეოგრაფიული გარემო, კლიმატი, სახნავ-სათესი სავარგულების სიმრავლე შესაძლებლობას იძლეოდა მიწათმოქმედების, კერძოდ მემინდვრობის განვითარებისათვის. სახნავ-სათიბი მიწები საცხოვრებლებისაგან დამორებით მდებარეობდა. სახნავებს „დაბ“-ს უწოდებდნენ, რომელიც უძველესი ქართველურ-ზანურ-სვანური სიტყვა არის; ხვნას („ლივნი“), მიწის დამუშავებას იწყებდნენ ადრე გაზაფხულზე, თოვლის დადნობისთანავე. პირველ რიგში აუცილებელი იყო ბუნებრივი სასუქით - ნაკელით მოსახნავი მიწის განოყიერება, რომელიც თებერვლის ბოლოს ხდებოდა. ნაკელი ძველი უნდა იყოს, რადგან ახალი მეტად მხურვალეა და თესლს არ უხდება. პატივი მარხილით შეჰქონდათ; მოყრილი ნაკელი, გარდა იმისა რომ მიწას ანოყიერებდა, სწრაფად აღნობდა თოვლს და კარგადაც შეიწოვებოდა. სახნავ მიწაზე ზოგჯერ ნაცარსაც ყრიდნენ, იგი ხელს უწყობდა როგორც თოვლის სწრაფ დნობას, ისე ბუნებრივი ელემენტებით ამდიდრებდა ნიადაგს და კარგ მოსავალს იძლეოდა. ხნავდნენ ხის ან რკინის სახნისით, ერთი ან ორი უღელი ხარით. ხვნის პროცესში ქალებიც მონაწილეობდნენ. დალის ხეობაში ურთიერთდახმარების ყველაზე გავრცელებული ფორმა ნადი („ნადობ“) იყო (ფერაძე, 2018).

XX საუკუნის 20-იანი წლების მონაცემებით, ფეტვი ითესებოდა აფხაზეთში (Бахтадзе, 1927).

აფხაზური რიტუალის აუცილებელი ატრიბუტია „აკვაკვარი“ (აფხაზურად ა-კუაკუ'არ-კვერი) - მცირე ზომის წრიული ან კონუსური ფორმის ბრტყელი, ყველიანი ან უყველო, დამარილებული, გამომცხვარი ან მოხარშული კვერი. მისი თაფლით შეზავებული ცომი ფეტვის ფქვილისაგან მზადდება.

გარდა საკულტო დანიშნულებისა, „აკვაკვარებს“ იყენებდნენ მონადირეები, მწყემსები, მოგზაურები, მოლაშქრეები. გამომცხვარი აკვაკვარი საკვებად დიდხანს ვარგისია.

ა-მქამგარია-ს ფეტვის დიდ პურს აცხობდნენ მესაქონლეობის მფარველი ღვთაების სახელზე (ანთელავა, 2006).

ფეტვი იყო ერთ-ერთი უძველესი კულტურა აფხაზეთში. ფეტვისაგან აკეთებდნენ ფაფას „აჩივრადზის“ ან „აშლარცვის“(Ачиврадзы ашларцвы) სახელწოდებით (Инал-Ипа, 1965).

XIX საუკუნის 70-იან წლებამდე ფეტვი აფხაზეთის სოფლის მეურნეობაში ძირითადი კულტურა იყო. XIX საუკუნეში აფხაზეთში ორი ჯიშის ფეტვი ითესებოდა: ახუიდზ (ახუიდზ)-(ახუდჰ) და „აშირდზ“- (აшырдჰ); ორივე ჯიშის ფეტვისაგან ამზადებდნენ ფაფას - „აბისტა“ (აбыста). ახუდზის (ახუდჰ) მარცვალი იყო წვრილი და სწრაფად იხარშებოდა; აშირდზ-ის (აшырдჰ) მარცვალი იყო მსხვილი, იხარშებოდა გვიან; მისგან ხშირად ამზადებდნენ „ჩურეკ“-ს (лешаки); თვლიდნენ, რომ „ჩურეკი“ და „აბისტა“ გემრიელი იყო. ამზადებდნენ აგრეთვე კერძს „ახიდზირცა“-ს (ახუდзырца) სახელწოდებით (Земледелие и скотоводство у Абхазов, 1986).

სიმინდის კულტურის შემოსვლამდე აფხაზეთში მკვირვად მოხარშული ფეტვის ბურღლის ფაფას იყენებდნენ ძველად გაცივებულს და დაჭრილი სახით ყველანაირი კერძის მისატანებლად (ბახია-ოქრუაშვილი, 2010).

საქართველოს სხვადასხვა კუთხის ხალხში შემორჩენილი თქმულებებით არსებობდა ფეტვის ოთხნაირი ჯიში: წითელი, თეთრი, ყვითელი და შავი ფეტვი. „ფეტვი ბევრნაირია: ყვითელი, წითელი, შავი, მოთეთრო და რუხი. ამათში სასარგებლოა მეურნესთვის ყვითელი და წითელი“ (წინამძღვრი-შვილი, 1919).

1973 წელს ფეტვი მიკვლეული იყო აგრეთვე ზემო იმერეთში, საჩხერის რ-ნის სოფ. ლიჩში (ჭიჭილაშვილი, ბერიშვილი, 1977).

ფეტვის თესვა-მოყვანის ქართული ხალხური წესებიც თავისებურია, რაც აგრეთვე მაჩვენებელია ამ კულტურის სიძველის. „ფეტვი ითესება მარიამობის თვეში, მოვკრეფთ ენკენისთვეში (ქვემო იმერეთი, ბაღდადი); „ფეტვი... დიკაზე უფრო თხლად უნდა დაითესოს... ფეტვი თუ ზედმეტი იქნა ბლომად, სუ არ ივარგებს“ (ქვემო რაჭა, ფუტიეთი).

ჭადს, თუ ნაპურალში დავთესავდით, ერთჯერ ვთოხნიდით, თუ ისე - ორჯერ (ქვემო იმერეთი). ჭადს ან ცეხვავდნენ, ან წისქვილში მაღლა აწეულ ქვაში დაღერდავდნენ და ისე აცლიდნენ...კანს (ქვემო იმერეთი); რუხ მჭადს მოშავო ფერის თავლები ქონდა; იყო თეთრ თავლიანი ჭადიც“. „სიმინდის თესვა რო მოთავდებოდა, აგერ მაისში, ან აპრილის ბოლოს, ითესებოდა მჭადი, მჭადის დათესვა ნაპურალშიც შეიძლებოდა (ქვემო იმერეთი) (კახაძე, 1987). „მომკის დროს ფეტვი კონებად უნდა შეიკრას და იმავე ალაგას დარჩეს რამდენიმე ხანი გასაშრობად. თუ კონებს სინესტე შეყვა, მაშინვე გაფუჭდება, დალპება (წინამძღვრიშვილი, 1919).

„მჭადი სიმინდზე ადრე მოდის, ვკრეფთ ხელით (დანით) და ვაკეთებთ „მკლავებს“. „მკლავებიდან“ იქვე ყანაში კეთდება „მჭადის კალო“ (ქვემო იმერეთი სოფ. დანირი).

„მჭადის კალო“ კეთდება „მთავლების“ გახმობის მიზნით, რო შეხურდეს და კარგად დამწიფდეს“. „მჭადის კალო“ თუ დიდხანს გააჩერე, დეიწვება კიდევ... ასე ორ დღეს აჩერებენ“.

„მჭადის კალო“ მჭადისივე ჩაღით იხურება და იფარება გარშემოც... ორი დღის შემდეგ გადახდი თავს და გამლი კალოს... სადამოს...ისევე შეხურავ...მერე გამხმარია. მერე შევკონავთ „ფშალით“ (ქვემო იმერეთი). ჭადის ცეხვა ჩვეულებრივ ხელით წარმოებდა, „მჭადის თავლებს“ ფეხით ჩაფშვნიდნენ გოდორში“ და ამის შემდეგ ყრიდნენ „საცეხველში“ და კაკუტებით ცეხვავდნენ“. კარგა ხნის ცეხვის შემდეგ „აიბერტყებოდა“ (გასუფთავდებოდა) და ისევ იწყებოდა „ცეხვა“, მაგრამ ამჯერად „საცეხველში გასაცეხვ მჭადს“ თავზე აყრიდნენ სიმინდის გამლი „ფუჩეჩს“, რომ ცეხვის დროს მჭადის კაკალი არ გასხლტომოდა „კაკუტს“ და კარგად გაცეხვილიყო“. როცა ორი წილი სრულიად გაიცეხვებოდა, როგორც ღომის კაკალი ისე, მაშინ ამოიღებდნენ „საცეხველიდან“ და ხელმეორედ „დაიბერტყ-დაიწმინდებოდა“. განიავების დროს ფეტვს პტკველი (კილი) გაუვა - ნიავი წაიღებს (ქვემო იმერეთი) (კახაძე, 1987; მასალები საქართველოს შინამრეწველობის და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1986).

მარცვლეული კულტურებიდან ზემო იმერეთის მოსახლეობას XX საუკუნის პირველ ნახევრამდე მოჰყავდა ფეტვი.

ზემო იმერეთში ორი ჯიშის ფეტვი ყოფილა „ქართული და იმერული, რომელსაც სოფელ კორბოულში ჩვენებურიც უწოდეს. ფეტვისაგან მჭადს აცხობდნენ (ალავიძე, 1949; ჯალაბაძე, 1978; აბდუშელიშვილი, 1988; ლორთქიფანიძე, 1997; ივანიშვილი, 2009).

ხალხის რწმენით, ფეტვის მჭადი, რომელსაც ცხიმთან საჭმელთან ერთად ჭამდნენ, ადამიანისათვის ძალღონის მომნიჭებელი იყო.

გასული საუკუნის 30-იან წლებში, ბაღდადის რაიონში ჩატარებული ექსპედიციური გამოკვლევებით პურეულ კულტურათა შორის დამოწმდა ფეტვიც (ჩიტაია, 1937).

იმერეთი მთაგორიან ქვეყანას წარმოადგენდა და მისი მრავალდარგოვანი მეურნეობიდან ძირითადი მიწათმოქმედებაა; სამიწათმოქმედო კულტურების ეთნოგრაფიულმა კვლევამ ცხადჰყო, რომ დასავლეთ საქართველოს ნოყიერ და ნაყოფიერ ნიადაგზე XVIII-XIX საუკუნეებში მოჰყავდათ ფეტვიც, რომლის მოსავალი სრულიად აკმაყოფილებდა ადგილობრივ მოსახლეობას (ბერიძე-პავლაძე დ., პავლაძე გ., 2014).

ამაღლების კოლმეურნეობაში, ღომთან და სხვადასხვა კულტურებთან ერთად, ყოველწლიურად ითესებოდა ფეტვიც; მაგრამ ფეტვის და ღომის ნათესები თანდათანობით შემცირდა სიმინდისა და ხორბლის გავრცელების ხარჯზე (კვაჩიძე, 2016).

გერმანელ მეცნიერს ანტონ გიულდენშტედტს (1962) საქართველოში ყოფნის დროს, იმერეთში უნახავს წვრილი ფეტვი - „ქვრიმა“. ვანის განათხრებში აღმოჩენილი ფეტვი ძვ.წ. IV-III საუკუნეებით თარიღდება. იგი საკულტო მარცვლეული ყოფილა, როგორც გამოირკვა, თიხის ჭურჭლითაა შეწირული. ვანელ მეურნეს შეუმჩნეველი არ დარჩენია ამ მარცვლეულის განსაკუთრებული ღირსება. ეს უხვმოსავლიანი და საადრეო მცენარე გვალვაგამძლე იყო და სხვა მარცვლეულთან შედარებით ნაკლებ შრომას და ზრუნვას მოითხოვდა. ფეტვის მარცვალს საქონლისა და შინაური პირუტყვის საკვებადაც იყენებდნენ. მისი ფქვილი კი რიტუალური პურების - „ფეტვის გულიანების“ გამოსაცხობადაც იხმარებოდა. ფეტვის ღერო საქონლის საკვებადაც იყო განკუთვნილი (რუხაძე, 1982).

ივ. ჯავახიშვილის (1964) გამოკვლევებით - „ბურახი – ქერ-ფეტვითა და სხვათაგან სასმელნი რამე (ფეტვის ბოზა) არის“.

XIX საუკუნესა და XX საუკუნის დასაწყისში ლეჩხუმში, სხვა მარცვლეულ კულტურებთან ერთად, უმთავრესად ფეტვი მოჰყავდათ (ბერძენიშვილი და სხვ., 1983).

XX საუკუნის 50-იან წლებში ლეჩხუმში ითესებოდა „ურუში“, ანუ შავი ჭადი, „ფეტვია, მის ნამცხვარს „ჭადის-ჭადი“ ერქვა (ალავიძე, 1951).

დიუბუა დე მონპერე ლეჩხუმის შესახებ აღნიშნავს, რომ ს. ლუხვანოში ცხენისწყლის პირის ჭალა დაფარულია სიმინდისა და ფეტვის ყანებით. ი. მინდელი რაჭის სოფ. სორში მოწითალო და შავ ფეტვს ასახელებს და აღნიშნავს, რომ ადრე მომსვლელი კულტურაა. ამიტომ ითესება ივნისში, ზოგჯერ ნაპურალზეც კი, მის მარცვალს იღებენ სექტემბრის პირველ რიცხვებში. დ. ნოსოვიჩის მასალებში ლეჩხუმის მარცვლეულთა შორის ნახსენებია ფეტვი (ბრეგაძე, 1969).

ლ. დეკაპრელევიჩის და ვლ. მენაბდის მონაცემებით, ფეტვის ვერტიკალური გავრცელების თვალთახედვით შეიმჩნევა შემდეგი კანონზომიერება: 600-700 მ ზევით რაჭაში ვხვდებით ფეტვისა და ქვრიმას ნარევს, ამასთან, ქვედა ზონაში ქვრიმას ნარევი უმნიშვნელოა, ხოლო სიმაღლესთან ერთად მისი ხვედრითი წილი იზრდება. მიწათმოქმედების უმაღლეს ზონაში კი უკვე ქვრიმას სუფთა ნათესია. 1929 წლის მონაცემებით, რაჭაში გავრცელებული იყო *Panicum miliaceum* L. ssp. *contractum* Alef. - დახრილსაგველიანი; ssp. *effusum* Alef. -საგველაგამლილი; ssp. *compactum* Körn. - მკვრივსაგველიანი ფეტვი (Декапрелевич, Менабде, 1929).

ნ. ბრეგაძის (1969) საველე მონაცემებით, თითქმის უკანასკნელ ხანებამდეც ითესებოდა ფეტვი რაჭის ტერიტორიაზე, ლეჩხუმში კი შედარებით ნაკლებ გავრცელებას პოულობდა; არჩევდნენ სამგვარ ჭადს: 1. ქვრიონ(ფა) (ზ. ბარი); 2. ქვრინოფა (ქვ. ბარი); 3. ქვრიმა (ჭიორა) (ქვინიოფა), წესი - (წითელი და შავი). ადგილობრივთა გადმოცემით, ქვრინოფა საუკეთესოა, საჭმელად ის სჯობს სხვას. ფეტვს, განსაკუთრებით კი „შავ ჭადს“ უპირატესად „სულადის“ საკვებად იყენებდნენ. აჭმევდნენ წიწილებსა და დავარდნილ ავადმყოფ საქონელს. ფეტვი, ეს ადრე მომსვლელი კულტურაა, გვიან ზოგჯერ ნაპურალზეც ითესებოდა და მაინც ასწრებდა შემოსვლას. ამიტომ შესაძლებელი იყო მისი წელიწადში ორჯერ მოყვანაც კი.

XIX საუკუნის პირველ ნახევარში კ. კოხი და ო. სპენსერი გურიაში გავრცელებულ სოფლის მეურნეობის კულტურათაგან განსაკუთრებულ ყურადღებას ამახვილებდნენ ფეტვის კულტურაზე (კოხი, სპენსერი, 1981).

აიხვალდის ცნობებით (XIX საუკუნის პირველი მესამედი), ფეტვი მოჰყავდათ გურიაში (აიხვალდი, 2005).

გასული საუკუნის 90-იანი წლების მონაცემებით, აჭარაში სახნავ მიწებზე შენაცვლების წესით თესდნენ სიმინდსა და პურს (ზოგჯერ ღომსა და ფეტვსაც) (აჩუგბა, 1990).

როგორც სტ. მენტეშაშვილი (1937) აღნიშნავს, აჭარაში თითქმის ყოველ ნაბიჯზე შევხვდებით გეოგრაფიულ სახელს „ნაფეტვარს“, რაც ნიშნავს იმას, რომ ადრე ითესებოდა ფეტვი.

ზედა მაჭახელას სოფლებში სიმინდის კულტურის დამკვიდრებამდე მეტწილად ფეტვი და ქერი ითესებოდა. ქვედა ზოლის სოფლებში (ქვედა მაჭახელა) ფეტვთან და ქერთან ერთად ჭვავისა და ხორბლის მოყვანას შედარებით დიდი ადგილი ეჭირა (კახიძე, 1974).

შავშეთ-იმერხევში ადრე ფეტვიც ითესებოდა, რომლისაგან ძირითადად მჭადს აცხობდნენ კეცებში (მოშიტაშვილი, 2014).

XIX საუკუნეში მარცვლეული კულტურებიდან აჭარაში აღნიშნულია ფეტვის მოყვანა (ჩიჯავაძე, 1969).

ფეტვი დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ ახალციხის ლივაში (სვანიძე, 1984).

ფეტვი გვალვას კარგად უძლებს და მოსავალიც კარგი იცის, უფრო ხშირად ყამირ მიწებზე თესავდნენ, ახლად ათვისებულ ნიადაგში, რაც მისი, ერთი მხრივ, მაღალმოსავლიანობით და მეორე მხრივ სარეველა ბალახის წინააღმდეგ ბრძოლის უნარით აიხსნება.

ღომსა და ფეტვს 1903 წლის მონაცემებით აჭარაში ეკავათ 73 დესეტინა (ბათუმის ოკრუგში - 66, ხოლო ართვინისაში - 7 დესეტინა).

ფეტვი მაღალმთიან რაიონებში მოყავდათ. იგი თანდათანობით გამოდევნა სიმინდის კულტურამ (თურმანიძე, 2004).

სამცხე-საათაბაგოში ფეტვის ყოველწლიური მოსავალი ჭვავთან შედარებით უფრო მცირე იყო. ურავლის ხეობის სოფლებიდან ფეტვის ყველაზე დიდი რაოდენობა მოჰყავდათ: ურაველში - ყოველწლიურად 16.500 კგ; წყორძაში - 16.500 კგ; ბორჯომში - 5.600 კგ; მაჭხეთში - 5.500 კგ; კაკლიორში - 11.000 კგ; ახდილაში - 5.500 კგ და სხვ. (ივანიძე გ., ივანიძე მ., 2007).

ძველთაგანვე ლიგანის ხეობაში ითესებოდა ფეტვი, რასაც ტოპონიმური მონაცემებიც ამტკიცებს (მაღაყმაძე, 2008).

მესხეთის ეთნოგრაფიულ ყოფაში დადასტურდა ფეტვის არსებობაც. ფეტვის ფქვილს ხშირად ურევდნენ პურისა და ქერის ფქვილთან. აკეთებდნენ მაგარ ფაფებს. ფქვილისაგან მზადდებოდა სხვადასხვა ნამცხვარი, რომელიც ახალი წლის და აღდგომის დღესასწაულებზე ცხვებოდა (ბერიამვილი, 1973). მარადილში ფეტვი უფრო ზეგნებზე მოყავდათ (დიდმანიძე, გოგიტიძე, 2006).

ძველ თბილისში ფეტვის ფქვილისაგან აცხობდნენ ფუნთუშას, რომელიც ძალიან პოპულარული იყო როგორც ქართველ, ისე სომეხ ქალებში (თოფჩიშვილი და სხვ., 2017).

ეთნოგრაფიული მონაცემებით მანგლისში ფეტვიც მოჰყავდათ (კალმახელიძე, 2001).

ქსნის ხეობაში, მთაში მარცვლეული კულტურებიდან გავრცელებული იყო ფეტვიც (ახლოური, 2006).

მთხრობელთა გადმოცემით, „ფეტვს თესავდნენ, როგორც ხორბალს, თუმცა დიდი რაოდენობით არ მოჰყავდათ, ცოტა იყო და ძირითადად საარაყელ იყენებდნენ, ფრინველის საჭმელადაც იყენებდნენ, ვისაც ძალიან უჭირდა, პურსაც აცხობდნენ; ფეტვის გარდა, წიწიბურას - ხევსურულად „კრუმას“ თესავდნენ და მოჰყავდათ; ჩვეულებრივ, მუქი ფერის ფქვილს იღებდნენ „კრუმით“. ზოგჯერ თეთრ ფქვილს შეურევდნენ და „სერი“ ცომეული მიიღებოდა; ამას აკეთებდნენ თეთრი, ხარისხიანი ფქვილის დაზოგვის მიზნით. სალოცავში წასაღები ცომეული - ქაღები, სადობილოები, „აშალი“ და სხვა, რა თქმა უნდა, საუკეთესო ფქვილით მზადდებოდა“ (კახეთი, სოფ. არხილოს კალო. მთხრ. ნ. ცისკარაული, 2002).

გ. ჯალაბადის (1971) გამოკვლევებით, კახეთის თითქმის ყველა კუთხეში დიდი რაოდენობით ითესებოდა ფეტვი. გარე კახური ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, ფეტვი ორგვარი ითესებოდა: ძურწა ფეტვი, რომელსაც ძურწა ბალახის თავთავის მსგავსად მოშავო ფერის, გრძელი და მრგვალი თავთავი გააჩნდა, და ქვრიმა ფეტვი, რომელსაც საცოცხიასთანა გამლილი თაველი ჰქონდა. ფეტვი დიდი რაოდენობით საფურაჟე დანიშნულებითაც ითესებოდა. იგი სიმინდთან შედარებით უფრო მეტ მოსავალს იძლეოდა. ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით დასტურდება, რომ როგორც სამგორის, ისე არაგვის ხეობაში ფეტვის ორი ჯიშიდან უპირატესობა ქვიმას ანუ ქვრიმა ფეტვს ჰქონდა. არაგვის ხეობაში ძურწა ფეტვს უწოდებდნენ კუდიან ფეტვს; ხოლო ქვრიმა ფეტვს - ტოტიან ფეტვს. არაგველების დახასიათებით, „კუდიანმა ფეტვმა“ არც ხვავი იცის და არც გემო უვარგა. ტოტიანმა ფეტვმა ხვავიც მეტი იცის და გემოთიც კუდიან ფეტვსა ჯობიანო“. ფეტვი გაზაფხულზე ითესებოდა. საგაზაფხულო ხვნას „საფეტვების“ ხვნასაც უწოდებდნენ. ფეტვი ჩვეულებრივ მარტსა და აპრილში უნდა დაეთესათ, რომ აგვისტოს დასაწყისისათვის შემოსულიყო.

ალექსი ხუცურაული (2008), ეხება რა აღმოსავლეთ საქართველოს მთიელთა ყოფა-ცხოვრებას, აღნიშნავს ფეტვის გამოყენებას ყოფაში. „ღამე თუ „ქურდი ოფლი“ აწუხებდა ავადმყოფს, ძილის წინ ფეტვის მარცვლებს დააჭრინებდნენ ხელში, რომ დაეძინებოდა, ფეტვიც დაიბნეოდა ხელიდან და „ქურდი ოფლიც“ მოსცილდებოდა“.



გასული საუკუნის 60-80-იან წლებში რიგი მკვლევარების მიერ ტრადიციული მარცვლეული კულტურებიდან თუშეთ-ფშავ-ხევსურეთში აღნიშნულია ფეტვის კულტურის თესვა-მოყვანაც (ჯალაბაძე, 1963, 1986, ბოძაშვილი, 1988; შავხელიშვილი, 1987).

ფეტვი ფშავშიც ითესებოდა. სამკელად ქალები და კაცები ერთნაირად გამოდიოდნენ. ძნებს ალაგებდნენ „წერებად“ (მუხლის ძნად); „წერას“ ზემოდან „სამჩხირს“ ადგამდნენ, რომ ძნა არ დაშლილიყო და წვიმას, თოვლს მარცვალი არ ჩაეღო. ძნები კალოსთან გადაჰქონდათ ან ზურგით, ან ცხენით, ან მარხილით („მანჯიკით“ და „ყალით“). როცა სახედრით გადაჰქონდათ, ზურგზე გადაჰკიდებდნენ ხოლმე წყვილ კაპიან ჯოხებს, რომელსაც ტყეში საგანგებოდ ეძებდნენ და საამისოდ გამოთლიდნენ. მათ „ქოჭებს“ უწოდებდნენ. ლეწვა მიმდინარეობდა ორი ტიპის - „ველისა“ და „საფრიან“ კალოზე. ივრის ხეობაში ჩასახლებულ ფშავლებს ლეწვა კევრით სცოდნიათ. კახეთში ფეტვს ცხვავდნენ საცხველით, ფქვავდნენ და აცხობდნენ ფეტვის მჭადს. ზოგჯერ ურევდნენ ხორბლის ფქვილს (ჯალაბაძე, 1963, 1968; ფრუიძე და სხვ., 2016).

აღმოსავლეთ საქართველოში (ქიზიყში) ყამირის (ნასვენის) გატეხვის შემდეგ, პირველ წელს, ჩვეულებრივ, ფეტვს თესავდნენ. ნაფეტვარში უცხო პირთა შესვლა არ შეიძლებოდა. მეორე და მესამე წელს მარცვლეულს თესავდნენ (ხორბალს ან ქერს), ზოგი მეოთხე წელსაც თესავდა, ხოლო შემდგომ ასვენებდნენ მხოლოდ ნაკვეთს. ასე თავდებოდა ერთი თესლბრუნვის პერიოდი (ბოსტოლანაშვილი, 2004).

ქისტებში, სადაც წინა წელს ქერი ეთესათ, იქ ფეტვს ან სიმინდს დათესავდნენ; ქისტები რევოლუციამდე თესდნენ ფეტვს - „ბოარცს“ (მარგოშვილი, 2002).

ქიზიყში, სტ. მენტეშაშვილის გამოკვლევებით (1936), ფეტვი მარიამობის თვეში იმკება და იგი ბოლოს ილეწება. ფეტვის ძნას მელურებად დგამენ, ე.ი. ერთმანეთს მიაყულებენ. ერთმანეთზე რომ დააწყონ, ჩახურდება, რადგან ნედლია. ფეტვის კალო ძალიან ძნელი გასალეწია, რადგან მისი წველი ისევ ნედლია, არა ბზევდება. ერთ კალოს რომ გალეწენ, ფეტვის ბურდოს (წველი) იღებენ და ინახავენ (ზამთარში კამეჩებს აჭმევენ, ძალიან ასუქებს), მერე სხვას ჩაშლიან. ფეტვის კალოს ლეწვას „ბურდნასაც“ ეძახიან. ნალეწს არ ხვეტენ ყოველი კალოს შემდეგ, არამედ ბოლოს ერთად იღებენ, დაარკვევენ და შეინახავენ. ბურდო ძალიან მძიმეა, ამიტომ ბავშვს და ღვინავს არასოდეს გადააწვენიებენ, მას კაცი მოჰყრის ხოლმე საბძელში ან ჩარდახში ფიწლით. კალოს ლეწვაში ოჯახის ყოველი წევრი იღებს მონაწილეობას, მაგრამ თუ რომელიმე სამუშაო მეტად მძიმეა, როგორც, მაგალითად, განიავება, ბზის გადაწევა, ხვავის ალება და მისთანა, ბავშვს არ გააკეთებინებენ. იმ დროს, როცა კალო მოცდენილია, ე.ი. არა ლეწავენ, მაშინ კალოს ჩრდილოეთის მხარეს, ე.ი. იმ ნაწილს, რომელსაც მზე უყურებს, ბზეს მოაყრიან ხოლმე, რომ კალო არ დასკდეს. ამას „მობრევას“ ეძახიან. „მობრევა“ კი სწორედ დალეწვის, უფრო სწორად, კალოს დახეთქვის, დასკდომის თავიდან ასაცილებლად არის გამოყენებული. ქიზიყში კევრში, ძირითადად, ცხენია შებმული; ქიზიყში ჯერ ქერს იღებდნენ, მერე შემოდგომის ნათესებს, მერე გაზაფხულისას. სულ ბოლოს ფეტვს მკიდნენ. სოფ. აკურაში ფეტვი ადამიანის საკვებად და არყის გამოსახდელადაც გამოიყენებოდა. წისქვილში დაფქვილი და მოზელილი ფეტვი საქონლის საუკეთესო საკვებს წარმოადგენდა; ნაცარში დაშუშული და განიავებული კი წიწილების საკვები იყო (რუხაძე და სხვ., 1964; რუხაძე, 2015).

საინგილოში ფეტვი იცის ორნაირი: თეთრი ფეტვი და შავი ფეტვი. უკანასკნელი ითესება მთიან ადგილებში და ტანს მაღლა ვერ იყრის. მეორე მოდის ბარ ადგილებში, ერთხელ-ორჯერ ირწყვება და მაღალი იზრდება. მისი თავთავი სხვილია და გრძელი, ითესება მაისში და მწიფდება აგვისტოში (ჯანაშვილი, 1910; ძველი საქართველო, 1913).

საინგილოში „ფრტ-ის ფქვლს“ ანუ „ჭადი (იგივე ჭაღის) ფქვლს წმინდა ფქვლში“ რევდნენ, აცხობდნენ მჭადს. პურის ცხობის წინა საღამოს „ხაშს ადიდევენ“ (საფუარს ადელებენ) წინა ცომისაგან შენახული გუნდით. ხაშის მოსაღებლად ზამთარში თბილ წყალს, ზაფხულში ცივს ხმარობენ.

გოგიდ-ს უმეტესად მეცხვარეები აკეთებენ ფეტვის ფქვილით; ფეტვს ინახავდნენ „აყარში“ (ინგილოურად – ზროხის სახლი); ფეტვის გასალეწად კევრის მაგიერ იხმარებოდა გრძელი მრგვალი მორი, რომელსაც საუღლით მოუბმენ უღელს და ხარებს აგორებინებენ გაშლილ ფეტვზე; მარცვალს აყრევინებენ და ბურდოს ცალკე აგროვებენ და ინახავენ საზამთროდ. საქონელს ძალიან უყვარს

ფეტვის ბურდო (მასალები საქართველოს შინამრეწველობის და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1986; ედილი, 1997; თაყაიშვილი, 1913).

ფეტვი საგაზაფხულო კულტურაა. ითესება მწკრივებად, მწკრივებს შორის 15 სმ დაშორებით. ფართო მწკრივებად (40-50 სმ) თესვის დროს საკმარისია 6-12 კგ ჰექტარზე; ჩვეულებრივ მწკრივებად თესვის დროს - დაახლოებით 12-18 კგ. ფეტვი მაღალმოსავლიანია, იძლევა ჰექტარზე საშ. 3-7 ტონა მარცვალს; მარცვლის სიწვრილის გამო ითესება 2-3 სმ-ის სიღრმეზე. ფეტვის ნათესის აღმოცენების დასაჩქარებლად მიმართავენ ნათესის მოტკეპნას საბეკნელით; ფეტვისათვის აღმოსავლეთ საქართველოში ნიადაგი უნდა მოიხნას შემოდგომაზე, დასავლეთ საქართველოში კი - ადრე გაზაფხულზე, 20-30 სმ-ის სიღრმეზე; დათესვის შემდეგ, როგორც კი მწკრივები გამოჩნდება, ატარებენ პირველ კულტივაციას.

ფეტვის, ისევე როგორც ღომის, ერთ-ერთ დამახასიათებელ ბიოლოგიურ თავისებურებას წარმოადგენს თავდაპირველად შედარებით ნელი ზრდა; ამ პერიოდში მცენარე ადვილად იჩაგრება სარეველებით; ამიტომ აგროტექნიკური ღონისძიებებიდან განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მივაქციოთ თესლობრუნვაში ფეტვის წინამორბედი კულტურის შერჩევას. ამ მხრივ კარგ წინამორბედს წარმოადგენს სამარცვლე პარკოსანი კულტურები, რომლებიც ნიადაგს აზოტითაც ამდიდრებენ, აგრეთვე კარტოფილი, ჭარხალი, სიმინდი და სხვა სათოხნი კულტურები. იმის გამო, რომ ფეტვის თესლი ძალზე წვრილია, ყურადღება უნდა მივაქციოთ ნიადაგის დამუშავებას, თესვის წინ ნიადაგის ტენიანობას, გაფხვიერებას. ფეტვი მეტად უხვმოსავლიანი კულტურაა, განსაკუთრებით ბარაქიანი მოსავალი იცის ახლო დათესვისას. აღსანიშნავია ისიც, რომ ფეტვი თავისთავად სხვა კულტურების კარგი წინამორბედი; სამეურნეო თვალსაზრისით მნიშვნელოვანი თვისებები - გვალვაგამძლეობა, მოკლე სავეგეტაციო პერიოდი - მას სადაზღვევო კულტურის მნიშვნელობას ანიჭებს. სამეომდგომო და საგაზაფხულო კულტურების ამა თუ იმ მიზეზით განადგურების შემდეგ შესაძლებელი ხდება ასეთი ნათესების გადათესვა ფეტვით. ფეტვი კარგი სანაწევრალი კულტურაა მეორე, დამატებითი მწვანე მასისა და მარცვლის მისაღებად. თესლობრუნვაში მისი ჩართვა ორი მოსავლის მიღების საშუალებას იძლევა. სამეგრელოში მიღებული იყო თესლის შენაცვლება: ორ წელიწადს ითესებოდა ღომი, შემდეგ ორ წელიწადს ფეტვი, შემდეგ წელიწადს სიმინდი, მერე ისევ ღომი და ა.შ.; პირველი გამარგვლა-გათოხნის შემდეგ ეს ღონისძიება, საჭიროების მიხედვით, ტარდება 2-3-ჯერ. განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მივაქციოთ მორწყვას აღერება-ყვავილობის პერიოდში, როცა მცენარე დიდი რაოდენობით საჭიროებს წყალს. ფეტვის მოსავალი უნდა ავიღოთ მცენარის სრული სიმწიფის პერიოდში. მშრალ მდგომარეობაში შევკრავთ კონებად; თუ კონებს სინესტე შეჰყვა, გაფუჭდება, ამიტომ უნდა მოვათავსოთ მშრალ ფარდულებში, ან საწყობში; ფეტვის, ისევე როგორც ღომის, გადაშენების ძირითადი მიზეზია მათი აგროტექნიკის შრომატევადობა, კერძოდ, მარცვლად გამოყენების სიძნელე; რამდენადაც გაცეხვა ხდებოდა მეტად პრიმიტიული ხელსაწყოთი - საცეხველით; ფეტვის ბურდული *Пшено*-ს სახელწოდებით შემოაქვთ საქართველოში სხვა ქვეყნებიდან; საქართველოს რეგიონებიდან სვანეთში დღესაც არ დაუკარგავს ამ კულტურას თავისი მნიშვნელობა; აუცილებელია შემუშავდეს ფეტვის თესვა-მოყვანის ნაკლებად შრომატევადი ტექნოლოგია.

საქართველოს განსაკუთრებით მშრალ და ნახევრადმშრალ რეგიონებში ფეტვის კულტურის აღდგენა ეკონომიკური თვალსაზრისით მეტად მნიშვნელოვანია (ბადრიშვილი, 1981; მაისაია, 1998; მაისაია და სხვ., 2005).

### **ბრინჯი - *Oryza sativa* L.**

#### **ბრინჯის კულტურის შესახებ**

#### **ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

ბრინჯი (სურ. 34) ერთ-ერთი უძველესი და ფართოდ გავრცელებული კულტურაა მთელ მსოფლიოში; მკვლევართა აზრით, ბრინჯის სამშობლო სამხრეთ-აღმოსავლეთ აზიის ტროპიკული ქვეყნებია, ხოლო ველური წინაპარია მრავალწლოვანი ბრინჯი (*O. perennis* Moench), რომელიც გავრცელებულია აზიის ტროპიკულ რაიონებში. ბრინჯის ნათესების დიდი მასივები მოქცეულია უმთავრესად ტროპიკულ და სუბტროპიკულ სარტყელებში: ინდოეთი, ჩინეთი, ვიეტნამი, ცვილონი, კორეა, იაპონია;

ბრინჯი ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი კულტურაა აგრეთვე ავღანეთში, ესპანეთში, იტალიაში, ამერიკაში, ავსტრალიაში. არქეოლოგიურ-ისტორიული მონაცემები მოწმობენ, რომ ბრინჯი ინდოეთში, ჩინეთსა და ინდოჩინეთში, აგრეთვე თანამედროვე ტაილანდისა და ვიეტნამის ტერიტორიაზე მოჰყავდათ 4-5 ათასი წლის წინათ. შემდეგ მისი კულტურა გავრცელდა აზიის სხვა ქვეყნებში; ჩინეთში, იაპონიაში, ინდონეზიასა და ინდოეთში ბრინჯი ერთ-ერთ ძირითად საკვებად ითვლებოდა და ითვლება დღესაც. ამიტომაცაა, რომ აზიელები მას დღესაც ნაყოფიერების სიმბოლოდ მიიჩნევენ.

ახალი დროის VII ს-ის დასაწყისში ეგვიპტესა და ესპანეთში ბრინჯის კულტურა არაბებმა შეიტანეს. დანარჩენ მსოფლიოში ბრინჯი ჩვენს წელთაღრიცხვამდე IV საუკუნიდან გავრცელდა. XIV საუკუნიდან ბრინჯმა ევროპაშიც მოიკიდა ფეხი და დიდი პოპულარობაც მოიპოვა; ბრინჯის თესვა იტალიაში, საფრანგეთსა და სხვა ევროპულ ქვეყნებში XV ს-ში, ხოლო ამერიკაში XVII ს-დან იწყება. იტალია დღესაც ბრინჯის ერთ-ერთ მთავარ იმპორტიორად ითვლება. უძველესი დროიდან მოჰყავდათ ბრინჯი ირანისა და ერაყის ტერიტორიებზე, შუა აზიისა და ამიერკავკასიაში, უკრაინაში, კრასნოდარისა და სტავროპოლის მხარეებში, შორეულ აღმოსავლეთსა და სხვა რეგიონებში.

ბრინჯი (ორიზა, ბრინძ, ჩალთუკი) ამიერკავკასიაში ერთ-ერთი უძველესი მარცვლეული კულტურათაგანია. კავკასიაში, კერძოდ, აზერბაიჯანის მთელ რიგ რაიონებში, ბრინჯის კულტურა შეადგენდა მეურნეობის ერთ-ერთ ძირითად დარგს. ბრინჯი იძლევა ბურღულს, სახამებელს; მისგან ამზადებენ ლუდს, სპირტს. კარგი საკვებია შინაური პირუტყვისთვისაც. შუა აზიისა და ამიერკავკასიის რესპუბლიკებში ბრინჯის კულტურა შემოტანილი იქნა ინდოეთიდან. სადღეისოდ მსოფლიოში ბრინჯის კულტურას 140.5 მილიონი ჰა უკავია. მათ შორის 90%-ზე მეტი მოდის აზიის ტროპიკულ და სუბტროპიკულ რაიონებში (გუგუშვილი, 1959; ბადრიშვილი, 1981; Цвелев, 1976; Комаров, 1931; Вавилов, 1929; ბიძინაშვილი, 2013, 2016).

ბრინჯის ბურღულიდან ამზადებენ სხვადასხვა კერძებს: ფაფებს, ფლავებს, წვნიანებს და სხვ.

ბრინჯის მარცვალი შეიცავს 70-80 მგ% ნახშირწყლებს, 12 მგ% ცილებს; 4 მგ% ცხიმებს; მინერალურ მარილებს: Ca, Mg, Na, K, Mn, Zn, F, Fe, Co, Al, Cu. ვიტამინებს უმთავრესად B ჯგუფის; PP, ფოლიოსა და პანთოთენის მჟავებს. 100 გრ ბრინჯი ორგანიზმში გამოყოფს 360 კალორიას, ბევრად მეტს, ვიდრე სხვა მარცვლეული. ბრინჯის ცილები გამოირჩევა მაღალი კვებითი ღირებულებით; ორგანიზმი მას კარგად ითვისებს; შეიცავს შეუცვლელ ამინომჟავებს (ვალინინს, ლიზინს, მეთიონინს). ამ ნიშნებით უახლოვდება ცხოველურ პროტეინს. ბრინჯის სახამებელს იყენებენ საფეიქრო წარმოებაში ქსოვილების შესაღებად. ბრაზილიაში ბრინჯის მარცვლებიდან ამზადებენ კარგი ხარისხის ლუდს, ხოლო იაპონიაში ძველი დროიდან ფართო პოპულარობით სარგებლობს ბრინჯის არაყი - „საკე“. ბრინჯის ჩალისაგან ამზადებენ სხვადასხვა ხარისხის ქაღალდს, ნაირგვარ ჩანთებს, ქუდებს, ქსოვენ თოკებს; ბრინჯის მარცვლისაგან ღებულობენ ცხიმებს, რომელიც გამოიყენება საპნისა და სანთლის წარმოებაში. ძველ დროში მედიკოსები ბრინჯს რეკომენდაციას უწევდნენ, როგორც დიეტურ პროდუქტს. ცნობილი იყო, რომ ბრინჯი ამაგრებს კუჭს. სასარგებლოა ნაწლავების შენორცების პროცესში; აცილებს პირიდან უსიამოვნო სუნს; განაპირობებს კარგ ძილს. მედიცინაში ბრინჯის ნახარში პარკოსნებთან ერთად გამოიყენება ბრონქიტებისა და ბრონქიალური ასთმის სამკურნალოდ. კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის დარღვევის, ფაღარათის, დიზენტერიისა და ენტეროკოლიტის დროს. სასარგებლოა თირკმლებისა და შარდის ბუშტის დაავადებისას. ახალი მონაცემებით, მისი გამოყენება იწვევს სიმსივნური დაავადების დამუხრუჭებას; ხალხურ მედიცინაში უმთავრესად შემკვრელად იხმარება; რეკომენდებულია როგორც დიეტური საკვები. ბრინჯის კვებითი უნარი უმჯობესდება, თუ მას ამზადებენ შაქართან და რძესთან ერთად (ბიძინაშვილი, 2013, 2016).

„ბრინჯის პური გრილი და ხმელი არის კაცი გვიან მოიდნობს, კაცსა მუცელ შიგა შეჰკრავს“.

„ბრინჯი პირველსა წილშიგა მხურვალის და ხმელი არის, ამა ბრინჯის ჭამა კაი და ბარაქიანი არის, მწოდ სუბუქი და შემრგო არის, კაცსა კაისა ელფერზედა ამყოფებს...“სისხლსა დასწმენდს, კაცსა გაასუქებს, კაცსა შეჰკრავს“.

„...ვინცა ახლის ფურის რძითა ეს ბრინჯი მოხარმოს და ჭამოს, მწოდ კარგი და მამუნე საჭმელი არის“ (ბაგრატიონი, 1985).

## ბრინჯის კულტურის გავრცელება საქართველოში (გამოყენება, აგროტექნიკა)

ისტორიული და ეთნოგრაფიული მასალები მიუთითებენ საქართველოში ბრინჯის კულტურის მდიდარ საწარმოო ტრადიციებზე; საქართველოში იგი ითვლება ერთ-ერთ ძველ მარცვლულ კულტურად და ცნობილია სხვადასხვა სახელწოდებით: ჩალთუქი - ბრინჯი (იმერულად, გურულად); ორიზა//ორზა// ორგზა (მეგრულად). მეგრული „ორგზა“ ან „ორიზა“, „ორგზა“ მიღებულია ბერძნული „ორჯდა“-დან; ბერძნულიდან ეს სიტყვა ლათინურმაც შეითვისა იმავე „ორიზას“ სახით (ერისთავი, 1884; ჯავახიშვილი, 1930; მაყაშვილი, 1949).

გიულდენშტედტის 1773 წ. ჩანაწერებითაც ბრინჯის მეგრულ სახელად „ორგზა“ (Orysa) არის დასახელებული.

ივ. ჯავახიშვილის (1930) აზრით, ბრინჯის კულტურა პირველად დასავლეთ საქართველოში საბერძნეთის გზით უნდა შემოსულიყო, რომელიც და ბიზანტიის ჰეგემონიის ხანაში. ამ დასკვნამდე იგი მივიდა ბრინჯის მეგრული „ორზას“ და ბერძნული „ორჯდა“ ანუ „ორინდას“ სახელწოდებების ერთმანეთთან შედარების საფუძველზე.

ი. ანდრონიკოვის მიხედვით (Андроников, 1900), ბერძნული „ორჯდა“ მიღებულია ირანული სახელწოდებიდან (briza); არსებობს სხვა ვერსიაც, რომლის მიხედვითაც ბრინჯი საქართველოში ირანიდან გავრცელდა (კახიძე, 2017). ივ. ჯავახიშვილის აზრით (1930), ბრინჯის სახელწოდება საქართველოში ორი სახელით არის ცნობილი: ბრინჯის, რომელიც IX საუკუნეზე უწინარეს ხანაში ახალი სპარსულითგან უნდა შემოსულიყო აღმოსავლეთ საქართველოს გზით, და „ორიზა“, რომელიც ბერძნულიდან უნდა შემოსულიყო კოლხეთში.

სამეგრელოს XVII ს. მდგომარეობის ზედმიწევნით მცოდნე იტალიელი მისიონერის არქ. ლამბერტის მოწმობით, ოდიშის მრავალ ნაწილში, სადაც წყალი დგას, არ შეიძლება ღომის დათესვა, სთესავდნენ ბრინჯს. აღსანიშნავია ისიც, რომ ოდიშში ბრინჯი იმდენად ინტენსიური კულტურა ყოფილა, რომ საგარეო ექსპორტის საგნადაც ქცეულა; იტალიელი მისიონერის ცნობით, სამეგრელოში (ოდიშის) ჭაობის ადგილებში ისეთი დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ ბრინჯი, რომ იგი ადგილობრივი მოსახლეობის მოთხოვნილებასაც აკმაყოფილებდა და მისი ნაწილი ოსმალეთშიც გაჰქონდათ აქ შემოსული ოსმალური გემებით (ლამბერტი, 1938). კოლხეთში ბრინჯის მოყვანის საქმეს ხელს უწყობდა დიდი რაოდენობის ნალექი (წლიურად 2000 მმ-ზე მეტი), რომელიც ძირითადად ბრინჯის სავეგეტაციო პერიოდს ემთხვეოდა. XIX ს. მეორე ნახევრიდან ბრინჯის კულტურა აზერბაიჯანში ბამბის კულტურამ შეავიწროვა, ხოლო კოლხეთში ჩაის კულტურის განვითარებამ (ჯალაბაძე, 1980).

სამეგრელოში ბრინჯის მოყვანაზე მიუთითებდა ვახუშტი ბატონიშვილიც (XVIII საუკუნე); ოდიშის აღწერისას იგი წერდა, რომ აქ ურწყავი, ანუ მშრალი ადგილის ბრინჯიც ითესებოდა (ვახუშტი ბატონიშვილი, 1941). ჯ. რუხაძის გამოკვლევებით (1976), მშრალი ბრინჯი ძირითადად მთაში იყო გავრცელებული, ხოლო ტერმინ ბრინჯის გვერდით, რომელიც ბიბლიის ქართულ თარგმანში გვხვდება (IX ს.) და ითვლება ახალსპარსული ენიდან შემოტანილად, მეგრულში ბრინჯის მნიშვნელობით გვაქვს ტერმინი - ორეზა//ორიზა. ივ. ჯავახიშვილი (1930), ეყრდნობა რა ნ.მარის ცნობებს, განმარტავს: აღსანიშნავია, რომ ჭანეთში ახლაც ყოფილა ბრინჯის ადგილობრივი, მუქი, მაგრამ გემრიელი ჯიში, რომელიც თურმე ურწყავია, მთაშიც კი ხარობს და მშრალ ადგილებშიც იზრდება. XIX ს. ბოლომდე ბრინჯი დიდი რაოდენობით მოყავდათ დასავლეთ საქართველოში. პ. გუგუშვილის (1959, 1954) განმარტებით, ადრიდანვე მნიშვნელოვანი ყურადღება ეთმობოდა ე.წ. მთის, ანუ მშრალი ყანის ბრინჯის (*Oreza montana*-ს) კულტურას; მხოლოდ ქუთაისის გუბერნიაში, კერძოდ, ბათუმის ოლქსა და ოზურგეთის მაზრაში, ზოგან გავრცელებულია ურწყავი ბრინჯის კულტურა. მაგრამ ეს ბრინჯი ნამდვილად მშრალ მინდვრის ბრინჯს არ წარმოადგენდა. იგი განიხილებოდა ჭაობის ბრინჯის სახესხვაობად. სამეგრელოში სწორედ ამ სახეობის ბრინჯი (ასლი) იყო ადრიდანვე გავრცელებული.

ტოპონიმიკური გამოკვლევების საფუძველზე გ. ელიაშვილი (1978) აღნიშნავს: სამეგრელოში ხშირად გვხვდება ადგილის სახელწოდებანი: „ნაბრინჯუ“, „ობრინჯე“; როგორც გადმოგვცეს, ბრინჯისათვის განსაკუთრებული არხებით შეჰყავდათ თურმე წყალი ნათესებში; ძველად აქ ბრინჯის უხვი მოსავალი სცოდნიათ; აბამის რ-ნის შედარებით დაბლობ ადგილებზე, რიონისპირა გამლილ

ჭალებში ნიადაგი ნოტიოა, ამიტომ აქ გაცილებით მეტი ხელსაყრელი პირობები იყო ბრინჯის კულტურის გასავრცელებლად.

დავით დადიანი ბებუთოვისადმი გაგზავნილ „უსტარში“ წერდა: „ბრინჯის თესვასა განირთვიან სამეგრელოსა სამთავროსა შინა“.

ძველი უხსოვარი დროიდან მხოლოდ ორი, ზუგდიდის მაზრის სოფელ ხეთისა და ხორგის მცხოვრებნი... „ბრინჯსა ამას არა რწყავენ, არამედ უძებნიან ნოტიო ალაგს და არის ფერით მოწითალო, ნოვაგათ გემრიელი წვრილი მარცვლები, სთესენ დამლევ მარტს, მოიწვევის ოქტომბერში; ნაყოფ გამომღებლობა ერთი ათათ და ისყიდება ყოველსა მეგრელიასა მკვიდრთ შორის და უმცირეს ნაწილს იმერეთსა შინა“ (მეუნარგია, 1939).

მთხრობელთა ცნობებით, დასავლეთ საქართველოში ბრინჯი XIX ს. ბოლომდე დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ.

„ბრინჯს ადგილობრივ ორიზას ან ორზას ეძახიან. იგი ითესებოდა აბაშის რაიონებში, ჭალადიღში, მდინარე ნოღელას პირებში“. მდინარეთა ჭენჭყობიან ნაპირებზე იძლეოდა საკმაოდ უხვ მოსავალს. მარცვლის შეფერილობა ოდნავ ღვინის ფერი იყო, იყენებდნენ ფაფის დასამზადებლად, საქაშედ; მას აზავებდნენ ცხიმში, უფრო კარაქსა და ერბოს ნაღებში. ღვინის ნარევთან ერთად დამზადებულ ფაფას იყენებდნენ ოფლის მოსადენად გრიპისა და სურდოს დროს „ტიბუს“ სახით; ითესებოდა ადრე გაზაფხულზე და იღებდნენ მოსავალს აგვისტოს თვეში; ჭრიდნენ ნამგლით, ახმობდნენ და შემდეგ რბილად ცხვავდნენ; ცხვის დროს მარცვლები შედარებით ადვილად შორდებოდა ქერქს“ (აბაშის რ-ნი, სოფ. სეფიეთი, მთხრ. ვ. ბალათურია, 2005).

ძველად ბრინჯისაგან დამზადებულ შეჭამანდს „მასულყას“ უწოდებდნენ. მისი სამკურნალო დანიშნულება უმთავრესად შემკვრელი თვისება იყო (წუწუნავა, 1960); 1917 წლის სტატისტიკური მონაცემების მიხედვით (სახელმწიფო სტატისტიკა, 1922), ბრინჯის კულტურა მოჰყავდათ ახალქალაქის, ახალციხის, ბორჩალოს, გორის, დუშეთის, სიღნაღის, თელავის, თბილისის, თიანეთის, ზუგდიდის, ქუთაისის, ლეჩხუმის, ოზურგეთის, რაჭის, სენაკის, შორაპნის, გუდაუთისა და გუმისთის მაზრაში.

დავით შავიანიძე (2015), ეხება რა სამეგრელოს სამიწათმოქმედო კულტურებს, აღნიშნავს: „ბრინჯს თესავდნენ ჭაობიან ადგილას. გამარგვლა არ უნდოდა. როცა თავთავი გაუყვითლდებოდა და ღერო გაუხმებოდა, ჭრიდნენ. ახმობდნენ ოლეში; შემდეგ ნაყავდნენ ხის უროებით. კანს გააცლიდნენ და ქათქათა თეთრ ბრინჯს გაანიავებდნენ. შეინახავდნენ და ზამთარში რძეში ხარშავდნენ“.

გ. გაგუას, ვ. გოგიტიძის (1992) გამოკვლევებით, ბრინჯის სამშობლო სამხრეთ აზიაა, ხოლო საქართველოში ირანიდან შემოუტანიათ და გავრცელებულა ქვემო ქართლის სარწყავ ადგილებში, მდ. ივრისა და ალაზნის ნაპირებზე, აჭარაში, გურიასა და სამეგრელოში. 1900 წელს საქართველოში ბრინჯის ნათესები შემცირდა და მისი თესვა თანდათან შეწყდა; ავტორები ვახუშტის (1941) შრომაზე დაყრდნობით მიუთითებენ ადგილებს, სადაც ბრინჯი მოჰყავდათ საქართველოში: მდ. ალაზნის ვაკე და თბილისის სამხრეთით მდებარე ტერიტორიები, დასავლეთ საქართველოდან კი - სამეგრელო, სადაც ბრინჯი ნაყოფიერებს ურწყავდა. როგორც აღნიშნავენ გაგუა და გოგიტიძე, აგროეკოლოგიური პირობების გათვალისწინებით, ბრინჯის სათესი ფართობი უნდა შეირჩეს დასავლეთ საქართველოში - სამტრედიის, ხონის, აბაშის, სენაკის და ხობის რაიონებში, აღმოსავლეთ საქართველოში - გარდაბნის რ-ში და მდ. ალაზნის ქვემო წელის ვაკის სარწყავ მიწებზე. დასავლეთ საქართველოში შესაძლებელია ბრინჯის მოყვანა მშრალი წესით, ხოლო აღმოსავლეთ საქართველოში კი - წყლით დაფარვით.

უცხოელ მოგზაურთა შორის, რომლებმაც საინტერესო ცნობები დაგვიტოვეს სამეგრელოს შესახებ, აღსანიშნავია ჟიულ მურიე (1880-იანი წლები). ჟიულ მურიეს ცნობით, მეგრელები ადგილობრივი სამზარეულოსათვის იყენებენ ხოლმე ბრინჯს ბატკნის ბოზბაშის, ფარშირებული ბატკნის, ძროხის ხარშოს, გუფთის მომზადების დროს (ჟიულ მურიე, 2018).

კეცხოველის (1957) განმარტებით, ბრინჯი საქართველოში სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან არის შემოტანილი; თვით სახელწოდება ბრინჯი სპარსულია; ირანში ეს სახელწოდება ისმის, როგორც „ბირინჯი“; საყურადღებოა, რომ VIII ს. სომხურ გეოგრაფიაში, იქ, სადაც ინდოეთის საკვებ მცენარეებზეა საუბარი, ამ მცენარის სომხურ სახელად „ბრინძი“-ა მოყვანილი; ბრინჯის გავრცელების ზონა საქართველოში კოლხეთის, კახეთისა და ქვემო ქართლის დაბლობებია.

ვანელი მთხრობელების ინფორმაციით, ვანში მოჰყავდათ შედარებით ახალი, მაგრამ მნიშვნელოვანი მარცვლეული კულტურა ბრინჯი (რუხაძე, 1982).

თ.იველაშვილის ცნობით (1999), აჭარის მოსახლეობის საქორწინო სუფრის საჭმელებში ცომეულ კერძებთან ერთად ბრინჯის ფლავიც იყო.

ლეჩხუმში შობა დილით კლავდნენ ქათამს. შიგანს ამოიღებდნენ, ბრინჯს და ყველს ჩაურთავდნენ, მოხარშავდნენ და ისაუზმებდნენ. შობის საუზმეს „ხაციცი“ ეწოდებოდა (ალავიძე, 1949).

ნ. კახიძე (1974) მაჭახელას ხეობის ქვემო ზოლის დაბლობ სოფლებში მიუთითებს ხმელეთის ბრინჯის თესვას. ჭანიეთში ოდითგანვე მოჰყავდათ ბრინჯი, იგი ჭაობიან (ჭონჭყო) ადგილებში ითესებოდა, აგრეთვე ჩოლოქის პირზე, ქაქუთის ტერიტორიასა და უფრო მეტად ვაშტიალის ტერიტორიაზე, ასევე ჭოკნარში ითესებოდა.

გ. ჯალაბაძის მიერ გურიაში შეკრებილი მასალების მიხედვით დადგენილ იქნა, რომ ზოგიერთ სოფელში მოჰყავდათ ბრინჯი. გურიაში ბრინჯის ორი სახეობა ითესებოდა - მშრალი და ნოტიო ნიადაგებისათვის. ბრინჯის დასათესად მიწის ნაკვეთს წინასწარ გაასუფთავებდნენ ბალახისაგან და წვავდნენ, რომ მოსავალი არ დასარევლიანებულიყო; შემდეგ იწყებდნენ მიწის მოხვნას ორ კვალზე. ე.ი. ჯერ ერთი მიმართულებით დახნავდნენ, ხოლო შემდეგ მას გარდიგარდმო გადახნავდნენ. სათესლე ბრინჯი ითესებოდა ჩენჩოიანი. მას საკმაოდ სქლად თესავდნენ, ერთ ქვევაზე სამი ფუთი მაინც სჭირდებოდათ. დათესილზე რამდენჯერმე გადაატარებდნენ ჩელტს. ნათესის ზედაპირი კარგად უნდა ყოფილიყო გაფხვიერებული და მოსწორებული. ბრინჯი საერთოდ აპრილში ითესებოდა და თესვა 20 აპრილამდე უნდა დამთავრებულიყო; აღმოცენებას 20 დღის შემდეგ იწყებდა. ორი კვირის შემდეგ აღმონაცენს სჭირდებოდა გამარგვლა; მომდევნო ორი კვირის შემდეგ გათოხნიდნენ, ბოლოს კიდევ ერთხელ გაწმენდნენ, რომ სარეველა არ მოძალებოდა. თავთავი შემოსულად ითვლებოდა მაშინ, როცა თესლი ოქროსფერს მიიღებდა; ენკენისთვეში ნამგლით მოჭრიდნენ ძირში და გადაჰქონდათ სახლში, სადაც გადახურულ ადგილზე აწყობდნენ, რომ კარგად გამომშრალიყო, შემდეგ მას ფიცარზე „დარეკავდნენ“ და „კაკალს“ გააყრევიანებდნენ. გამშრალ მარცვალს ბელელში - ხულაში ინახავდნენ. როცა სჭირდებოდათ, მაშინ ჩამურში ყრიდნენ და ჩენჩოს აცლიდნენ.

განსაკუთრებით სათუთი მოსავლელი იყო სველი ბრინჯი, რომელიც დათესვიდან მოსავლის აღებამდე წყალშია. როცა მოსავლის აღება უნდოდათ, მაშინ ორი კვირით ადრე წყალს წყვეტდნენ და ნათესს გამოაშრობდნენ, რომ მშრალი აეღოთ; მშრალი ბრინჯი გავრცელებული იყო როგორც სამეგრელოში, ისე გურიაში, აჭარასა და ლაზეთში. ჯალაბაძე გურიაში შეკრებილი მასალების მიხედვით ასკვნის, რომ როგორც მშრალი, ისე სველი ბრინჯი მხოლოდ ზღვისპირა ზოლში მოჰყავდათ, ზღვისპირა ზოლიდან ოდნავ დაცილებულ, მაგრამ დაბლობ სოფლებში (ჯალაბაძე, 1980, 1990).

„ბრინჯული/აი გურულად ხაჭაპურისებრი ნამცხვარია: პურის ფქვილს, კვერცხის გულს წყალში ზელენ, კვერცხში აზელილ ჩვილ ყველს დაურთავენ; ზოგჯერ ყველის მაგიერ მოხარშულ, შაქრით შემზადებულ ბრინჯს ურთავენ“ (შარაშიძე და სხვ., 1938).

მთხრობელთა გადმოცემით, აჭარაში მოჰყავდათ თეთრი ბრინჯი „ინგლისურად“, „ძველათ იყო თათრულად“. ჯალაბაძის (1980, 1990) განმარტებით, რადგან მთხრობელი ინგლისურას თეთრ ბრინჯს უწოდებს, ალბათ „თათრულად“ ის მუქი ბრინჯია, რომელიც ნ. მარს ჭანეთში დაუმოწმებია.

1804 წელს პ. ლიტვინსკი იმერეთში გავრცელებულ მარცვლეულთა შორის მოიხსენიებს „აჭარულ ბრინჯს“ (გუგუშვილი, 1959).

ი. გიულდენშტედტი (XVIII ს.) თავის მოგზაურობის აღწერილობაში აღნიშნავს, რომ ბრინჯი მოჰყავდათ კახეთში (გიულდენშტედტი, 1962).

ბრინჯი კახეთის ისტორიულ დოკუმენტებში ჩელთუქის სახელით მოიხსენიება, ხოლო ნაკვეთი, რაზედაც ბრინჯი მოჰყავდათ - საჩელთუქე ალაგად (დოკუმენტები საქართველოს სოციალური ისტორიიდან, ტ. I; თბილისი, 1940). ტერმინი ჩელთუქი თურქული სიტყვაა და კახეთში აზერბაიჯანულიდან უნდა იყოს შეთვისებული.

პ. გუგუშვილის გამოკვლევებით, მშრალი, ანუ მთის ბრინჯი (*Oryza montana*) აღმოსავლეთ ამიერკავკასიაში 1852 წლიდან შემოუტანიათ და ბრინჯის კლასიკურ ქვეყნად კავკასიაში მაინც აზერბაიჯანი უნდა მივიჩნიოთ (გუგუშვილი, 1959).

კახეთში რომ ბრინჯი გვიანი შუა საუკუნეებისათვის დიდი რაოდენობით ითესებოდა, ამაზე მიუთითებს ვახუშტი ბატონიშვილიც: „რამეთუ უფრო გადმა მხარს შინა და უმეტეს ელისენში, აგრეთვე ბამბასა და ბრინჯსა სთესენ. გარნა იორის პირსაცა ზედა მრავალსა სთესავენ ბრინჯ - ბამბას (ვახუშტი ბატონიშვილი, 1941).

XVIII საუკუნის მოგზაური ანტონ გიულდენშტედტიც მიუთითებს დასახელებულ ადგილებში ბრინჯის მოყვანას (გიულდენშტედტი, 1962).

ნ. კახიძე (2017) ქართველ და უცხოელ მოგზაურ-მკვლევართა ცნობით და ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით ასკვნის, რომ ბრინჯის კულტურა გავრცელებული ყოფილა სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს ისეთ რეგიონებში, როგორცაა აჭარა და ლაზეთი. აჭარაში ბრინჯი დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ გონიოსა და სარფში; კახაბრის ველზე, ქალაქ ბათუმის მიდამოებში, ჩურუქ-სუს (დღევანდელი ქობულეთის მუნიციპალიტეტი) სოფლებში, თურქეთის საზღვრებში მოქცეული მაკრიალის ხეობაში (დღევანდელი ქემალფაშა), რიზეში, ათინაში, ჰემშინში და სხვ. (ლაზეთი).

იაკობ გოგებაშვილი (1986) ზოგადად აღწერს ბრინჯის მოვლა-მოყვანის წესებს საქართველოში: „ბრინჯი ჭაობის მცენარეა და ჩვენს შვრიას ჰგავს. სხვადასხვა ქვეყანაში ბრინჯი გავრცელდა ინდოეთიდან, სადაც ეხლაც ხარობს გარეულად. ზოგან საქართველოში ბრინჯის თესვა ჩვეულებად აქვთ და კარგი ბრინჯიც მოდის. ამ ბოლო ხანაში იმერეთის მხარეშიაც აქა-იქ შემოიღეს ამ მცენარის თესვა. ქვეყანაზე იმდენი ბრინჯი ითესება, რომ თითქმის ნახევარი კაცობრიობა იმის მარცვლითა ცხოვრობს. ბრინჯს, როგორც ჭაობის მცენარეს, ნოტიო ადგილი უყვარს; ამიტომ სთესენ ან გამოწმენდილს ჭაობში, ან იმისთანა მინდვრებში, რომელთაც წყალდიდობის დროს მდინარეები წალეკავს ხოლმე და მიწას ხანგრძლივს სისველეს აძლევს. ცხელს ქვეყნებში, როცა ბრინჯის ჯეჯილი თავს ამოჰყოფს, იმავე მიწაში მეორედ დასთესვენ ხოლმე ბრინჯსა. ეს იმისთვის, რომ პირველი მოსავლის მომკის შემდეგ იმავე წელიწადში მეორე მოსავალიც მოუვიდეთ. პირველი ნათესი მეორე ნათესის გაზრდას უშლის, მაგრამ მერე კი, როცა ოთხს თვეს უკან პირველს მოსავალს მოაშორებენ, მეორე ნათესი ტანს ჩქარა აიყრის ხოლმე. ბრინჯს წვერში მოკლედ მკიან, მერე ძნებად ჰკვრენ, მზეზე ახმობენ და ფარდულებში ინახავენ. თბილსა და წყლიანს ქვეყნებში ბრინჯმა დიდი მოსავალი იცის. ერთი კოდა ბრინჯი ოცს კოდს მაინც მოიყვანს; „...ბრინჯი პურად ვერ გამოცხვება: წმინდა წყალში ჰხარშავენ და ისე ხმარობენ. ბრინჯის ფლავი ჩვენშიაც განთქმულია“.

ბრინჯის კულტურას მისდევდნენ ბათუმის ოლქის ზღვისპირა ზოლში, მდინარე ჩოლოქიდან სოფელ მაკრიალამდე. ადრე ამ კულტურისთვის გამოიყენებოდა ჩაქვის, ციხისძირის, ბათუმის შემოგარენის, გონიოს, სარფის, მაკრიალის ჭაობიანი ადგილები (თურმანიძე, 2004).

ლაზები 15 აპრილიდან იწყებენ ბრინჯის თესვას, რაც ძირითადად ქალებს ევალება. მაისში ბრინჯის თესვა დამთავრებულია. ბრინჯისათვის ნიადაგი შემოდგომაზე მზადდება. დადგება თუ არა შემოდგომა, ბრინჯის მკა იწყება. მომკილ ბრინჯს კონებად კრავენ. მამაკაცები მხოლოდ მკისა და შემოზიდვის დროს ეხმარებიან დედაკაცებს და გოდრების საშუალებით ჭერში აზიდავენ. თუ ბევრია, ზვინს დგავენ. დროდადრო გამხმარ კონებს მინდორში შლიან და სარს ურტყამენ. ქარიან ამინდში აბაით (ჩანგლით) ანიავენ, რასაც „ოხინწუ“ ეწოდება. ზამთარში ჭერიდანაც ჩამოყრიან და ხარით ან ცხენით ლეწავენ (ვანილიძე, თანდილავა, 1964).

„აფხაზეთში მცხოვრები ბერძნები აგროვებდნენ ზღვის ლოკოკინებს და ბრინჯთან ერთად ამზადებდნენ; ამგვარი კერძი ცნობილია აჭარაშიც“ (ადეიშვილი, იანტბელიძე, 2018).

დ. ბაქრაძემ 1873 წელს იმოგზაურა გურიასა და აჭარაში; ბათუმი ამ დროს ლაზისტანის საფაშოს დედაქალაქად ითვლებოდა, საიდანაც ქსოვილებთან, სხვადასხვა სახის ნაწარმთან და საშენ მასალებთან ერთად გაჰქონდათ ბრინჯიც (ბაქრაძე, 1987).

1878 წელს სერგი მესხმა ჩაქვის მიდამოებში მოგზაურობისას ნახა ბრინჯის ნათესებიც და ყველაზე მეტი ნათესი ჩაქვში აღმოჩნდა (მესხი, 1964); ჩაქვის მოსახლეობის მთავარი პურეული ყოფილა ჭაობის ბრინჯი, რომელიც ჩაქვის დაბლობზე ითესებოდა (Климен, 1900).

1960-იან წლებში ბრინჯი ითესებოდა ჩოლოქის ნაპირებზე. მდინარე ჩოლოქის მიდამოები ჭაობიანი იყო და ნესტიანობით გამოირჩეოდა; საბრინჯე ადგილები პატარ-პატარა ნაკვეთებად ყოფილა დაყოფილი და ერთმანეთისგან მიწის ბელტებით შემადგენელი ზღუდეებით გამოიყოფოდა; ასეთი ზღუდეებით შენარჩუნებული იყო ბრინჯის განვითარებისათვის სინოტივე. ასეთივე წესით

მუშავდებოდა საბრინჯე ნაკვეთები გონიოსა და სარფში (ჩიჯავაძე, 1960; კალანდარიშვილი, 1964; კახიძე, 2017).

ნ. კახიძეს (2017) საინტერესო ეთნოგრაფიული მონაცემები აქვს აღნიშნული ბრინჯის კულტურასთან დაკავშირებით, რომელიც 1935 წელს არის ჩაწერილი ქობულეთის რაიონის სოფ. ალამბარში. „ალამბარსა და ზემო აჭარაში მაშინ მასალებს კრებდნენ ივანე ჯავახიშვილის ხელმძღვანელობით და ინიციატივით ქეთევან ლომთათიძე და თამარ ანდლულაძე; ამ მონაცემებით ირკვევა, რომ სოფ. ალამბარში ადრე „თათრულა“ ბრინჯი ითესებოდა, შემდეგ კი თეთრი „ინგლისურა ბრინჯის“ მოყვანა დაუწყიათ. ითესებოდა ჭაობისა ანუ სარწყავი „ბრინჯი“. იგი პირველი აპრილიდან ოც აპრილამდე უნდა დაეთესათ. ამასთან, ბრინჯი მოჰყავდათ ნასიმინდარ მიწაზე. ერთ ქვევა მიწაზე 3-4 ფუთი ბრინჯი ითესებოდა. 20 დღის შემდეგ ნათესი ორ-სამჯერ ითოხნებოდა. თავთავი ოქროსფერს რომ მიიღებდა, მოსავლის აღებას შეუდგებოდნენ. მკიდნენ ნამგლით, კონებად შეკრავდნენ. გახმობის შემდეგ დაფშვინდნენ და გაუცხვველი სახით ტომრებში ან მოწნულ ჭურჭლებში ინახავდნენ. საჭიროების შემთხვევაში ქვის ჩამურში ცხვავდნენ ქალები“.

აჭარაში, ქობულეთი რ-ნის სოფლებში, ბრინჯის კულტურის გავრცელებაზე მეტყველებს ბრინჯთან დაკავშირებული ტოპონიმიკური მონაცემებიც (სიხარულიძე, 1959).

როგორც კახიძე აღნიშნავს, პალგრევის ცნობით, ჩურუქ-სუში ბრინჯის მოყვანას, სიმინდთან შედარებით, პირველი ადგილი ეჭირა და სიმინდთან ერთად ბრინჯიც დიდი რაოდენობით გაჰქონდათ; თუმცა ჩურუქ-სუში მოყვანილი ბრინჯი მდარე ხარისხის ყოფილა და ჩამორჩებოდა ბათუმის მიდამოებში მოყვანილ ბრინჯს (კახიძე, 2017).

სარწყავი ბრინჯი მოყავდათ მაჭახლის ხეობაში XIX ს. 80-იან წლებიდან. გონიოს მიდამოებში, ბრინჯის ნათესებით გამორჩეული იყო ვრცელი ტერიტორია, რომელსაც „ტაბახნარა“ ეწოდებოდა. გონიოსა და სარფის მოსახლეობას ბრინჯი თებერვლის ბოლოს ან მარტის დამდეგს უნდა დაეთესა. მოსავალს კი სექტემბერ-ოქტომბერში იღებდნენ. ეს დამოკიდებული იყო თბილ და მზიან ამინდზე. სარფის ეთნოგრაფიული მასალებით ბრინჯი ძირითადად 4-5 წლით დასვენებულ ნასიმინდარ მიწებზე ითესებოდა, რომელსაც „ადრემი“ (ყამირი) ეწოდებოდა; საბრინჯედ მზიან ადგილებს არჩევდნენ, რადგან ბრინჯი კარგად უნდა დამწიფებულიყო. დამწიფებამდე ბრინჯის ყანები ორჯერ იმარგლებოდა სპეციალური ბრინჯის თოხებით. გონიო-სარფში ძირითადად ფენის საცხვველები იყო. მეზობელ მაკრიალის ხეობაში, სადაც ძირითადად მთის ანუ მშრალი სარწყავი ბრინჯი მოჰყავდათ, წყლის საცხვველიც არსებობდა; დათესვამდე სათესლე ბრინჯს სპეციალური ქსოვილის პარკებში ჩაყრიდნენ და 8-10 დღის განმავლობაში წყალში ალბობდნენ. ეს თესლის ადრე აღმოცენებას უწყობდა ხელს; ასეთ წესს მიმართავდა გონიო-სარფის მოსახლეობა; ბრინჯის ნაკვეთების დამუშავების დროს იცოდნენ აგრეთვე შრომაში ურთიერთ დახმარების ფორმა ნადის სახელწოდებით (ჩიჯავაძე, 1959; ვანილიძე, თანდილავა, 1964; კახიძე, 1967, 2017).

ნიკო მარი (Мари, 1910) ლაზეთში მშრალი, ანუ ურწყავი მუქი ფერის ბრინჯის მოყვანაზე მიუთითებს; XVIII ს-ში ლაზეთში ბრინჯის კულტურის არსებობაზე აღნიშნული აქვს ვახუშტი ბატონიშვილსაც (ვახუშტი ბატონიშვილი, 1941).

კახიძე, უილიამ ჯიფორდ პალგრევის მონაცემებზე დაყრდნობით, აღნიშნავს, რომ ლაზისტანის მნიშვნელოვან რაიონებში (ათინა, ჰემშინი, რიზე) სიმინდის შემდეგ ბრინჯის მოყვანას მეორე ადგილი ეკავა (კახიძე, 2017).

პ.ჟუკოვსკის მიხედვით ქობულეთის რაიონში მოჰყავდათ მშრალი ბრინჯი (Жуковский, 1933).

მაკრიალის ხეობაში, მდინარე მაკრიალის ორივე მხარეს ითესებოდა მშრალი ბრინჯი („ჩელთელი“); მაკრიალში ბრინჯის კულტურას ვრცელი ფართობები ეჭირა და ერთ-ერთ მთავარ საკვებად ითვლებოდა. მოვლა-მოყვანაში კი მთავარ როლს ლაზი ქალები ასრულებდნენ. ბრინჯის მოსავალს შემოდგომაზე იღებდნენ; გაუცხვველი სახით საბძელში ინახავდნენ და საჭიროების შემთხვევაში წყლის საცხვველში ცხვავდნენ (Левашов, 1879-1881); ე. ლიოზენის (Лиозен, 1905) ცნობით, მაკრიალის ბრინჯი თეთრი ფერის იყო და კარგად იხარშებოდა; გასაყიდად ქალაქ ბათუმში გაჰქონდათ.

ს. ტიმოფევიც (Тимофеев, 1906) ჩაქვის დაბლობზე, მაკრიალსა და ბათუმის ოლქის სხვა პუნქტებშიც მიუთითებს ბრინჯის კულტურის მოყვანაზე. საბრინჯე ნიადაგი დაბლობში კავით



მუშავდებოდა, მთიან ადგილებში კი თოხით. თავთავი იღუწებოდა კევრითა და ხელით; საცხვად იყენებდნენ წყლის და ფეხის ქვის საცხველებს.

მარცვლეული კულტურებიდან ზემო იმერეთის მოსახლეობას ბრინჯიც მოჰყავდა ჯერ კიდევ XVII–XVIII სს. ვახუშტი ბატონიშვილი აღნიშნავდა, რომ მარცვლეულის ყველა ჯიში ითესებოდა, მათ შორის, ბრინჯიც. სავარაუდოა, რომ ეს მარცვლეული გურიიდან და სამეგრელოდან შემოჰქონდათ, რადგანაც ეს მარცვლეული მეზობელ რეგიონებში XX ს-ის 40-იან წლებამდე მოჰყავდათ. ბრინჯი ჭირის სუფრის აუცილებელი კომპონენტია. დასაფლავების დღეს ზეთზე მომზადებული ბრინჯი ბოლო შემოაქვთ სუფრაზე (აბდუშელიშვილი, 1988).

ნ. კახიძე (2017) ეთნოგრაფიული გამოკვლევების საფუძველზე აღნიშნავს, რომ სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს, პირველ რიგში, აჭარისა და ლაზეთის მოსახლეობის ყოფა-ცხოვრებაში ბრინჯისაგან მომზადებული კერძებიც მრავალფეროვანი იყო; მისგან მზადდებოდა ფლავი, ფლავი ქიშმიშით, ფაფა რძით, ბრინჯიანი ტოლმა, ბრინჯიანი ფხალი, ბრინჯიანი ქათამი, ხარჩო, შექერლამა; აჭარულ საქორწილო მენიუში ბრინჯის ფაფა, რომელიც რძით მზადდებოდა, „სუთლის“ სახელწოდებითაა ცნობილი. ასევე ბრინჯიანი ტოლმას მეტად საპატიო ადგილი ეჭირა და მის გარეშე არც ერთი საქორწილო სუფრა არ იმართებოდა. უკანასკნელ წლებში დამკვიდრდა ქიშმიშიანი ბრინჯის ფლავის მომზადება.

ლიგანის ხეობის სამეურნეო ცხოვრებაში მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა ბრინჯის კულტურის მოყვანას. ბრინჯისაგან ამზადდებდნენ სუთლს, ანუ რძის ფაფას (მალაყმაძე, 2008).

ჭვანის ხეობაში მიწათმოქმედება მეურნეობის ერთ-ერთი წამყვანი დარგია; მიწათმოქმედებას ხეობაში ძირითადად მემინდვრეობის მიმართულება ჰქონდა. აქ ძველთაგან მოჰყავდათ მარცვლეული კულტურები, მათ შორის - ბრინჯი. ჭვანის ხეობაში ამზადდებდნენ „სუთლს“ (რძეში მოხარშულ ბრინჯს) (მალიკავა, 2009).

აჭარაში გამოიყენებოდა მიწათმონაცვლეობის წესი. ორი-სამი წლის შემდეგ ბრინჯის ნაკვეთებზე სიმინდს თესავდნენ, ბრინჯს კი სხვა ადგილს მიუჩენდნენ. ეს წესი მოსავლიანობის გაზრდის ერთ-ერთი საშუალება იყო. გაზაფხულზე, აპრილში ხვნის თადარიგს შეუდგებოდნენ. ხვნა-თესვას სავსე მთვარეზე იწყებდნენ. პირველად შეაბამდნენ ხარებს, შუბლზე კვერცხს მიაბტრეკვდნენ, რათა იმ წელიწადს კარგი მოსავალი მიეღოთ. ავი თვალისაგან დასაცავად ხარებს უღელში ზღმარტლის, ასკილის ან ვამლის ხის ტაბიკებს უკეთებდნენ. ყანაში პირველად გასვლის დროს გლეხი უთუოდ ყველა სახის თესლს მოაპნევდა: ბრინჯის, სიმინდის, ლობიოს, ხაპის, კიტრის და სხვ. ეს ხდებოდა ნახალწლევს, სავსე მთვარეზე, ხუთშაბათ ან სამშაბათ დღეს (ნოღაიძე, 1935; თურმანიძე, 2004)).

ჭოროხის მხარეში ბრინჯი მოდის მხოლოდ მდინარის ნაპირებზე, დაჭაობებული დელტის მახლობლად, სადაც შედარებით მაღალია სინოტივე და ჰაერის ტემპერატურა. ბრინჯს მხოლოდ გონიოს უბანში თესავდნენ. მცხოვრებთა უმრავლესობისათვის საუზმე შედგება ფუშრუკისაგან, რომელიც „ჩორბა“ სახელითაა ცნობილი; იგი ან წყალში მოხარშული ლობიოა, ან წყალში გახსნილი აირანი, რომელშიც ჩაფშვნილია დანაყილი ხორბალი ან კიდევ ბრინჯი. შეუცვლელი კერძია ხორბლის ან ბრინჯის ფლავი (ლისოვსკი, 2015).

შავშეთში სამეურნეო საქმიანობას იწყებდნენ აპრილის II ნახევრიდან; ხვნა-თესვის ვადები განსხვავებული იყო ცალკეული სოფლების მიხედვით. სამეურნეო საქმიანობისას განსაკუთრებულ ყურადღებას ანიჭებენ ხალხურ რწმენა-წარმოდგენებს; ერიდებიან ახალ მთვარეზე მუშაობას; და პარასკევს - „ჯუმა დღეს“ პურეულთან ერთად თესავენ ბრინჯს, კარტოფილს და სხვ. ამზადებენ სხვადასხვა კერძებს: „ფირინჯს“ (ბრინჯს), შორვას, „უშხანაში (ჭურჭელი) ჩავდებთ „ფირინჯ“, წოვაში ამურრევ პური ფქვილ, აადულებ, ცალკე აადულებ აადუნი შიგან ერთი დრამ ცოტა ოდენ ფურბიბერ (წინაკა, პილპილი) ჩაყრი, ცოტა ნანეს (წვანილი) დაუმატებ; მერე დაასხამ შეკაზმულ „აად“. „ყართოფი (კარტოფილი) - შორვას აადულებ და ხრაკავ უგუთელელ ყართოფ, მერე გაფცქვნი, მოხელ კარგად ხელით, პაწა ხახვ დაწვავ აადუნი, ერთ კოვზ ფქვილ ჩაყრი აადუნი, მოხრაკავ, მერე გალესილი ყართოფის წვენი ჩაასხამ, აადულებ, ჩაყრი მარილ და მიიღებ ყართოფი შორვას“ (ფაღავა და სხვ., 2011).

ლივანის ხეობაში, ჭოროხისპირა დაბლობ ადგილებში ბრინჯს მცირე ნაკვეთი ჰქონდა დათმობილი. XIX საუკუნის 90-იანი წლებიდან მოყოლებული, მარცვლეულის საერთო მოსავალშიც

ბრინჯის წილმა იკლო. 1910 წლისათვის მას მხოლოდ 1.3% ეკავა (აჩუგა, 1990; დიდმანიძე, გოგიტიძე, 2006).

„გაზაფხულზე საინგილოში მინდვრად თესვენ ბრინჯს (ჩალთუქს). ჩალთუქი სამგვარია: თეთრ წვერა, შავ წვერა და ყვითელ წვერა. თეთრწვერას უღვაძები აქვს მოთეთრო და ყველაზე ადრე მწიფდება, მისი მარცვლიც თეთრია. საჩალთუქეთ ადგილი მოიხვენება ერთხელ, მერე ირწყვება წყლით, ისე რომ კარგად ატალახიანდეს, მერე მოაქვთ ტომრებით აყივებული (ადივებული) ჩალთუქი, თესვენ ამ ტალახში და ფარცხავენ. კარგი მოსავალი იცის მაშინ, თუ ჩალთუქს წყალი არ დააკლდება, ძირი მუდამ სველი ექნება. ამიტომაც, რომ წყალი თანაბრად მოხვდეს, ჩალთუქის ყველა ნაბარტყ ძირს ადგილს უკვალავენ; ჰყოფენ წვრილ-წვრილ კოპებად (გუბეებად), რომელთა სიგრძე-სიგანე 1-2 საჟენსა უმეტესია. მაგრამ მეტი წყალიც ვნებს ჩალთუქს, უჩენს სენს „გუზანგუს“, რომლისაგან მალე ჩალთუქი ყვითლდება და ფუჭდება. ჩალთუქმა იცის აგრეთვე გადალიანება თავთავ ამოღებამდე. გადალიანება ის არის, რომ მცენარე სწრაფად იყრის ტანს - ღერო არ უსქელებდა და მერე თავთავს ვერ იმაგრებს. სუსტი ნიავიც ძირს აწვენს და აფუჭებს; რომ არ წახდეს, დაორსულების წინათ ჩალთუქს აჭრიან წვერებს და მით ანელებენ ზრდას“ (ჯანაშვილი, 1910; ძველი საქართველო, 1913).

როგორც ზ. ედილი აღნიშნავს, „საინგილო ბრინჯის ქვეყანაა და არსად მთელ საქართველოში იმდენ ბრინჯს არ ხმარობენ, რამდენსაც საინგილოში; ხშირად შეხვდებით არხების წყალზე აგებულ წისქვილებს და ბრინჯის საცეხვ დინგებს; სოფ. ზერნა-ში მოდის საუკეთესო ბრინჯი, რომელსაც დიდად აქვს სახელი განთქმული თბილისის ბაზარზე და რომელიც ცნობილია „ზერნა ბრინჯის“ სახელით; აქაური ბრინჯი გემრიელია და ხარშვაში ძალიან მატულობს. საზოგადოდ საინგილოში დიდადი ბრინჯი ითესება ყველგან; ბრინჯი ყოველდღიური საქმელია ინგილოსი და იმ დღეს, როცა ბრინჯის საქმელი არა აქვთ, ინგილო თავის თავს მშვირადა სთვლის. ბრინჯის დასაცეხვად აქ ორგვარ ე.წ. დინგსა ხმარობენ, ფეხისას და წყლისას; ქეთუქლო – ამ სოფელში დიდადი ბრინჯი მოჰყავთ და სხვა ხორბლეულიც; ჭირნახულის შესანახი საბძელი ან ბელელი არ არის. ამათ მაგივრობას სწევს სახლისა და ბოსლის ერდო-ყავარი, რომელსაც ინგილოები „აყარს“ ეძახიან; აყარაში ინახავენ ჩალთუქს (ბრინჯს), ხორბალს, ფეტვს. კალოები სოფლის განაპირა ადგილებშია გამართული, მდინარის ან არხის მახლობლად, სადაც განიავებისათვის ნიავი მოდის და არც სოფელს აწუხებს“ (ედილი, 1947).

საყურადღებოა ლაზური ბრინჯიც, რომელიც მუქი ფერისაა, მაგრამ ძლიერ გემრიელია; მთებსა და მშრალ ადგილებში ბრინჯი მოჰყავთ ურწყავად. „აღრემი“ (ყამირ) ადგილზე ბრინჯის თესვა არ შეიძლება. პირველ წელს აქ სიმინდს თესავენ, მერე ბრინჯს. ბრინჯისაგან აკეთებენ „ფილაის“ (ფლავს); ბრინჯს „ონჩამურეში“ (საცეხველი) გაცეხავენ; გადაარჩევენ „ჩელთილს“, შემდეგ კარგად გარეცხავენ და ქვაბში ჩაყრიან; როცა მოიხარშება, გაწურავენ, ხელმეორედ ჩაყრიან ქვაბში და ზედ დამწვარ „იადს“ (კარაქს) მოასხამენ. სტუმარს ლაზები ჩვეულებრივ ფლავით უმასპინძლებიან.

ბრინჯონი (მოხრაკული ბრინჯია) - ტაფაზე ბრინჯს დაყრიან და მოხალავენ, შემდეგ წყალს დაასხამენ და მოხარშავენ. მოხარშვის დროს პრასას და ნახევრად მოხარშულ ქათმის ხორცს, ანდა სხვა ხორცს ჩაურევენ; უხორცოდაც აკეთებენ.

ბრინჯს იყენებენ აგრეთვე „მტკუი ფატიჯანიმ გიი“ (წითელი პამიდვრის საქმელი) მოსამზადებლად. პამიდვრის ლაზურად „მტკუი ფატიჯანი“ ქვია. იგი ორგვარია: ერთი წითელი, მეორე არა; ამ უკანასკნელს დასამჟავებლად ინახავენ; წითელს კი საქმელში ხმარობენ; საქმელს შემდეგნაირად ამზადებენ: ბრინჯს, ხახვს, პრასას, ოხრახუმს ცალკე მოხარშავენ, შეურევენ „მტკუი ფატიჯანს“, დაუმატებენ ერბოს და ისე ხარშავენ. ბრინჯს იყენებდნენ ლაზური კერძის მოსამზადებლად - „ქაფშიას ფლავი (ლაზურად - ქაფშიაში ფილავი) (ვანილიძე, თანდილაძე, 1964; კალანდია, 2008)).

თურქეთის ქართული სოფლების ქორწილში ათი, თხუთმეტი საქმლის მირთმევის შემდეგ ფლავი შემოდის. აქ ბრინჯის ფლავი მეტად მიღებულია. ფლავს თუ დიდხანს არ ახლებს ვინმე ხელს, უკან გააქვთ (ისმეთხადე დოქტორი მეჰმედ არიფი, 1996).

ასპინძა, სოფ. ერკოტაში მცხოვრებთა გადმოცემით „ბედობა დღეს ტკბილი“ ბრინჯის საქმელს - სუთლს ჭამდნენ“ (რუხაძე, 2017).

შაქარლამა - თბილისური ტკბილეული ყოფილა. აჭარაში შაქარლამას განსაკუთებული წესით სადღესასწაულოდ ამზადებდნენ ბრინჯისაგან (თურმანიძე, ფხალაძე, 2018).

გურიაში ბრინჯს იყენებენ ქადის გამოცნობისას: ცომში შეაზულდნენ ცოტა შაქარს, გაურთავდნენ გულში შაქრიან ბრინჯს, ბროწეულის კაკალს და ისე გამოაცნობდნენ; ანდა გულში გაურთავდნენ თაფლში არეულს დანაყილ ნიგოზს და შეთუთქულს ხაპის კაკალს და ისე გამოაცნობდნენ; ბრინჯს იყენებენ ქამის დასამზადებლად (მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1986).

მესხეთში ბრინჯისაგან აკეთებენ „ჰალვას“, „სუთლს“ (მესხური ტაბლა, თბილისი, 2018).

საინგილოში იციან ბრინჯის ჰალვა. ჰალვას აკეთებენ ახალ წლობას ნიშნობაში (ცხვრის დოლობას). ბრინჯს იყენებენ ღანძილით შეჭამანდის გასაკეთებლად. „დიდ მარხვაში აკეთებენ ღანძილით შეჭამანდს; ასევე კორკოტის დასამზადებლად (მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1986).

„ბრინჯის ფაფას და მის ნახარშს სამეგრელოში იყენებდნენ გაციების დროს, ფალარათის შემთხვევაში. ბრინჯს კარგად გარეცხავდნენ, მოხარშავდნენ, წყალს ცალკე გადაწურავდნენ და ნელთბილს დალევდნენ; ხელს უწყობდა კუჭის, ნაწლავების, თირკმლების გაწმენდას გაციების შემთხვევაში; მოხარშულ სქელ ფაფას შეანელებდნენ ან მარილით, ან შაქრით“ (მარტილის რ-ნი სოფ. ბანძა, მთხრ. მ. კეკელია, 2017 წ).

სამურზაყანოში ფეტვთან და ღომთან ერთად ბრინჯის კულტურასაც მისდევდნენ, ბრინჯს აქ ორზას (ალბათ ბერძნულ-ლათინური ორიზას გავლენით) უწოდებდნენ. დაბლობ ადგილებში (ბარდები, ნაბაკვი, ოტობაია და სხვ.), სადაც ეს შესაძლებელი იყო, ღელეებს, მეტწილად წისქვილის არხებს დააგუბავდნენ და წყალს ისე უშვებდნენ ბრინჯის ყანებში (ზუხბაია, 2002).

ბრინჯისაგან დამზადებული ბურღული ძლიერ გემრიელია და ადვილად შეითვისება ორგანიზმის მიერ; რის გამოც მას დიეტურ მნიშვნელობას ანიჭებენ, ხოლო ბრინჯის ნახარშს სამკურნალოდაც კი იყენებენ.

ბრინჯის ჩალა ძვირფასი მასალაა უმაღლესი ხარისხის ქაღალდისა და მუყაოს დასამზადებლად; ბრინჯის ფქვილს იყენებდნენ ხორბლის ან ჭვავის ფქვილში შერეულს სხვადასხვა სახის ნამცხვრების გემოსა და ხარისხის გასაუმჯობესებლად.

ბრინჯი მაღალმოსავლიანი კულტურაა, რაც აიხსნება იმით, რომ ეს კულტურა მთელი ვეგეტაციის პერიოდში ჭარბად არის უზრუნველყოფილი წყლით.

ბრინჯი ერთწლოვანი მარცვლოვანი კულტურაა. არსებობს მისი ასობით ჯიში, რომელიც ერთმანეთისაგან განსხვავდება, როგორც სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობით, ისე ნიადაგურ-კლიმატური და წყლის რეჟიმის მიმართ დამოკიდებულების მიხედვით. მისი გავრცელების არე ძირითადად ტროპიკები, სუბტროპიკები და ზომიერი განედია. როგორც ცნობილია, ბრინჯის კულტურა უძველესი დროიდან მოჰყავდათ უმთავრესად ქვემო ქართლსა და ალაზნის გაღმა მხარის სარწყავ მიწებზე, დასავლეთ საქართველოში, კერძოდ, სამეგრელოს დაბლობ ზოლში, აჭარის ზღვისპირა ზოლში, ასევე გურიაში; მაგრამ გასული საუკუნის დასაწყისში ბრინჯის ნათესი საქართველოში მკვეთრად შემცირდა და მისი ფართობი XX საუკუნის დასაწყისში 700-750 ჰექტარს არ აღემატებოდა.

ყოფილ საბჭოთა კავშირში გავრცელებული იყო ჩვეულებრივი ბრინჯი (ძველ ქვეყნებში ძირითადად მოჰყავდათ მოკლე მარცვლიანი ბრინჯი - ინდოეთი, ფილიპინები და სხვ.).

ბრინჯი, როგორც ტროპიკული წარმოშობის კულტურა, ტენის მიმართ დიდი მომთხოვნიანია; საქართველოში, მაგ. კოლხეთის დაბლობზე, იგი ყოველგვარი მორწყვის გარეშე მოჰყავდათ. დადგენილია, რომ 10<sup>0</sup>-ზე დაბალ ტემპერატურაზე ბრინჯის თესლის გაღივება არ ხდება. გაღივებისათვის საუკეთესო პირობებს ქმნის 20-25<sup>0</sup> ტემპერატურა. ბრინჯის კულტურის მოყვანა მთელ რიგ ქვეყნებში დაკავშირებულია მორწყვასთან.

ბრინჯის ზედიზედ თესვის დროს მოსავალი შეადგენდა 25 ც-ს, ხოლო თესლობრუნვაში 55-60 ც ჰა-ზე. ბრინჯი საჭიროებს სარეველებისაგან გასუფთავებულ მიწდორს. ხვნა წარმოებს შემოდგომაზე მზრალად 23-25 სმ სიღრმეზე; გაზაფხულზე მოხნული ნაკვეთი ფხვიერდება ორჯერ; ბრინჯის ნაადრევად ცივ ნიადაგში თესვა იწყება მაშინ, როდესაც ნიადაგი 12-13<sup>0</sup>-ით მაინც არის გამთბარი; ითესება მწკრივებად, თესლის ჩათესვის სიღრმე არ უნდა აღემატებოდეს 1,5-2,0 სმ-ს.

ბრინჯის ნორმალური ზრდა-განვითარებისათვის საჭიროა მზის ინტენსიური განათება. მისი ყველა ჯიშისათვის მზის ნათების ხანგრძლივობა უნდა აღწევდეს დღეში 9-12 საათს; შორეულ

აღმოსავლეთში ბრინჯს ზოგჯერ თესავდნენ მობნევით. ჰექტარზე ითესება 180-200 კგ. ბრინჯის მოსავლიანობა საშ. ჰექტარზე 50-60 ცენტნერს აღემატება.

ბრინჯის თესვის პრაქტიკაში მიღებულია მისი მოყვანა წყლით დაფარული და მშრალობის წესით. ძველად საქართველოს დასავლეთ ნაწილში, ტენით უზრუნველყოფილ რაიონებში მიმართავდნენ ურწყავი წესით ბრინჯის მოყვანას.

ურწყავი ბრინჯის ფართო მწკრივებად თესვის დროს საჭირო იქნება მწკრივთაშორისი ფართობების პერიოდულად გაფხვიერება, ზედმეტი - ხშირი მცენარეების გამოხშირვა; სარეველების მოსპობა და სხვა აგროტექნიკური ღონისძიებები, ნიადაგში ტენის მაქსიმალურად შენარჩუნება; მოსავლის აღების პერიოდში, წყლის ფენას ბრინჯის ნათესში თანდათანობით ამცირებენ და ბოლოს სრულად წყვეტენ; ამ ღონისძიებას მიმართავენ იმ მიზნით, რომ მოსავლის აღების დროს ნიადაგი მშრალი იყოს. მოსავალს იღებენ ორ ფაზად, ჯერ სჭრიან ღეროებს, 4-5 დღის შემდეგ, როცა ღეროები საკმაოდ შეშრება, მას ლეწავენ.

ღრუბლიანობა საერთოდ ბრინჯის კულტურაზე უარყოფითად მოქმედებს; იწვევს დაბუჩქვის შეფერხებას, აჭიანურებს საგველის ამოღების ვადებს, ხელს უშლის მარცვლის მომწიფებას; საგვიანო ჯიშების მომწიფება მოკლე დღის პირობებში მიმდინარეობს, საადრეო ჯიშები ნეიტრალურია დღის ხანგრძლივობის მიმართ. მოსავლის აღებისთანავე, ბრინჯის მარცვალი კარგად უნდა შეშრეს, რადგან ზედმეტ ტენს შეიცავს (ბადრიშვილი, 1981; გაგუა, გოგიტიძე, 1992).

### თავი III. პარკოსანი კულტურები

აკად. ივ. ჯავახიშვილი (1934) აღნიშნავდა: „პურეული მარცვლეულობის გარდა, ადამიანისა და პირუტყვის კვებისათვის დიდი მნიშვნელობა პარკოსან მარცვლეულობას აქვს. თუ პურეულის ქიმიური შემადგენლობის უდიდეს ნაწილს ნახშირწყლიანი ნივთიერება (სახამებელი, შაქარი) წარმოადგენს და აზოტოვანი (ცილოვანი) ნივთიერება პურეულს შედარებით ნაკლები გააჩნია, სამაგიეროდ, ცერცვნიერი მარცვლეული სწორედ აზოტოვანი, ცილოვანი ნივთიერებებით არის მდიდარი“.

პარკოსან-მარცვლეულ კულტურებს პურეულ მარცვლოვნებთან ერთად უდიდესი მნიშვნელობა აქვს საქართველოს ეკონომიკური განვითარებისათვის.

ამიერკავკასიის რეგიონში განსაკუთრებული მნიშვნელობის არეებად განიხილება, ერთი მხრივ, დასავლეთ საქართველოს შავიზღვისპირეთი, მეორე მხრივ, აღმოსავლეთ საქართველოს მთისწინეთისა და ვაკის მასივები, სადაც მარცვლოვნებთან ერთად მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავს პარკოსან მცენარეებს. კავკასია და, კერძოდ, საქართველოს ტერიტორია, გვევლინება პარკოსანთა რამდენიმე ენდემური სახეობის ჩამოყალიბების ცენტრად. მაგ., აქ გვხვდება ბარდას *Pisum*-ის კავკასიური სახესხვაობა, რომელიც საქართველოშია აღმოჩენილი და სპეციალურ ლიტერატურაში „ახალქალაქის ბარდას“ სახელწოდებით არის ცნობილი. პარკოსანი მარცვლეულები განეკუთვნება რელიქტური მცენარეების რიცხვს, რომელთა კულტურული და ველური სახეობანი თანამედროვე ფლორას დღემდე შემორჩა. არსებობს შეხედულება იმის შესახებ, რომ ადამიანის მიერ პარკოსან მცენარეთა მოხმარება ბევრად წინ უსწრებს პურეულების მოხმარებას და ისინი განიხილებიან თერმული დამუშავებით მიღებული საკვების ყველაზე ადრეულ ფორმად (Декапрелевич, 1926; ბერიაშვილი, 2003, 2005).

სასურსათო თვალსაზრისით პარკოსანი კულტურების მნიშვნელობა განპირობებულია ამ კულტურების თესლში ცილების მაღალი შემცველობით (25-47%).

პარკოსნების მარცვლები პროტეინის შემცველობით აღემატებიან ისეთ პროდუქტებს, როგორიცაა: რძე, ხორცი, ხორბლის პური, რის გამოც ისინი ზოგჯერ ხორცისა და ყველის მაგივრობასაც წევენ. პარკოსან მცენარეთა თესლში ცილის შემცველობა 2-3 ჯერ მეტია, ვიდრე ხორბლის თესლში. ზოგიერთი პარკოსნის (ხანჭკოლას) თესლში ცილის შემცველობა 45%-ს აღწევს. პარკოსანთა ცილები მდიდარია შეუცვლელი ამინომჟავებით, ლიზინით, ტრიპტოფანით, მეტიონინით და სხვ., რომლებიც ადვილად შესათვისებელს ხდიან ცილებს. ცილებთან ერთად პარკოსნების მარცვალში დიდი რაოდენობით არის ცხიმი; აგრეთვე ვიტამინები A<sub>1</sub>; B<sub>1</sub>; B<sub>2</sub>; C. პარკოსნების ფქვილი გამოიყენება კულინარიაში, პურის ფქვილში შესარევად. პარკოსანი მცენარეები ფესვებზე ივითარებენ კოჭრებს და სპეციალური სიმბიოზური აზოტმაფიქსირებელი ბაქტერიების მეშვეობით ნიადაგში ახდენენ ჰაერის აზოტის ფიქსაციას და ამალაგებენ ნიადაგის ნაყოფიერებას; ამ მხრივ განსაკუთრებით დიდი უნარით გამოირჩევა ხანჭკოლა, რომელიც ჰექტარზე 400 კგ-მდე ჰაერის აზოტს ითვისებს. ნიადაგის ნაყოფიერების თვალსაზრისით პარკოსანი კულტურები შეუდარებელია. ისინი უმეტესად ვენახებში ითესებოდნენ და ვაზის კვებას მნიშვნელოვნად აუმჯობესებდნენ. ამ თვისების გამო პარკოსნები კარგი წინამორბედეა ყველა კულტურისათვის. პარკოსნები თესლობრუნვაში შეიძლება მოთავსდნენ შუალედური კულტურების სახითაც. მათ დიდი მნიშვნელობა ენიჭებათ მწვანე სასუქად გამოყენების დროს (ბადრიშვილი, 1981; ბერიაშვილი, 2003; 2005; მაისაია და სხვ., 2005; მაისაია, 2013).

ზოგიერთი პარკოსანი გამოიყენება სამკურნალო დანიშნულებითაც; გარდა ვიტამინებისა, პარკოსნები შეიცავს ენზიმებს (ფრანგულაშვილი, 1935).

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

ივ. ჯავახიშვილის (1934) განმარტებით, XVI საუკუნის დამლევამდე პარკოსანთა მოყვანის მთავარ საგანს ცერცვნიერი, ჯდურნიერი და ოსპი შეადგენდნენ. გ. გოცირიძე (2007) აღნიშნავს: „ყოფაში ახლაც ასე ჩანს; მთხრობელი ასახელებს სხვადასხვა სახის შეჭამანდს, მათ შორის ოსპის, მუხუდოს, ლობიოს და დასძენს, რომ ისინი უფრო მარხვაში გამოიყენებოდა, ჭამდნენ პურთან და ჭადთან ერთად“.

პარკოსან კულტურებს განსაკუთრებული მნიშვნელობა ჰქონდა სწორედ მარხვის პერიოდში; მაშინ, როცა ხორცეული პროდუქტების მიღება ჩანაცვლებული იყო მცენარეულით, ცილოვანი ნივთიერების დეფიციტს ძირითადად პარკოსნები ავსებდა. პარკოსანი პროდუქტები, მოსახლეობის ყოველდღიური კვების მთავარი შევსველი ნედლეული იყო, რომელთა პრიორიტეტი ქართველთა ტრადიციული კვების სისტემაში საუკუნეთა მანძილზე უცვლელი რჩებოდა.

საქართველოში გავრცელებულ პარკოსან მარცვლეულთაგან ვახუშტის (1941) დასახელებული აქვს: „მუხუდო, ლობიო, ოსპი, ცერცი, საკადრისა, ძაძა, მამა, უგრეხელი“. მხოლოდ XIX საუკუნის ბოლოდან, როდესაც საქართველოს მიწათმოქმედებაში ლობიოს უცხოური ჯიშები გაბატონდა, ქართული პარკოსანი კულტურები თანდათანობით გადის მოხმარებიდან.

## **ცერცი - *Vicia faba* L.**

### **ცერცის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

ცერცი (სურ. 35) კულტურაში ცნობილია უძველესი დროიდან. ძველი ბერძნების, რომაელებისა და ებრაელებისათვის იგი ერთ-ერთი ფართოდ გამოყენებული სასურსათო მცენარე ყოფილა. არქეოლოგიური გამოკვლევებით, კულტურული ცერცის შესახებ მონაცემები ისრაელში ძვ.წ. VII ათასწლეულით თარიღდება (Kislev, 1985). პლინიუსის (Уч. Землед. древней Италии, 1970) ცნობით, ცერცს იმ დროს ბევრი სხვა ტომიც იყენებდა საკვებად. ძველ საბერძნეთში ცერცი თავისი ღირსებით მნიშვნელოვან მცენარედ ითვლებოდა და მას იყენებდნენ საკვებად, აგრეთვე, სხვადასხვა ავადმყოფობის საწინააღმდეგოდ. სამკურნალო თვალსაზრისით გამოიყენებოდა ცერცის პარკის ჩურჩი. ჩურჩისა და ძმრისაგან აკეთებდნენ წამალს და ხმარობდნენ ღიზენტერიის წინააღმდეგ. სამკურნალოდ გამოიყენებოდა ცერცის თესლიც (მაისაია და სხვ., 2005).

შუა საუკუნეებში ცერცი გავრცელდა ევროპის ბევრ ქვეყანაში, ასევე აზიაში, ჩინეთში, ბრაზილიაში, ეთიოპიაში და სხვ.

კულტურული ცერცის ველური წინაპრისა და მისი წარმოშობის პირველადი კერის შესახებ აზრთა სხვადასხვაობაა. მკვლევართა ნაწილი კულტურული ცერცის სამშობლოდ სამხრეთ-დასავლეთ აზიას მიიჩნევს, სადაც ცერცის ნაკლებ კულტურული, წვრილთესლიანი და წვრილნაყოფიანი ფორმების მრავალფეროვნებაა.

მკვლევართა მეორე ნაწილი კულტურული ცერცის წინაპრად მიიჩნევს *Faba pliniana*-ს და მისი წარმოშობის პირველად კერად თანამედროვე ხმელთაშუაზღვრის აღიარებს. ამ შეხედულებას იზიარებენ ჟუკოვსკი და დეკანდოლიც (Жуковский, 1950; Декандоль, 1885).

ზოგ მკვლევარს კულტურული ცერცის წინაპრად *Vicia narbonensis*-ი მიაჩნია, რომელიც სარეველას სახით საკმაოდ ფართოდ არის გავრცელებული თავთავიანი პურეულის ნათესებში (კობახიძე, 1966).

ს. თედორაძის (1964) გამოკვლევებით, ცერცის კულტურის აბორიგენულობაზე მეტყველებს ის ფაქტიც, რომ საქართველოში მოიპოვება მისი ენდემური ფორმები (მაგ., სვანური), რომლის მსგავსი სხვაგან არ გვხვდება.

ყოფილი საბჭოთა კავშირის ფარგლებში ცერცის თესვა-მოყვანა აღნიშნულია ბალტიის-პირეთის ქვეყნებში, ბელორუსიაში, უკრაინაში, აგრეთვე, აზერბაიჯანში და სხვ.

ცერცს („ხაჯი“ - მეგრულად; „ხაჯივაკალობია“ - ჭანურად, „ნეცინ-დედერ“, „როგ//როგუ“ - სვანურად; „მიწის ცერცი“ - გურულად; „ბაკლა“ (ჯავახეთში, დუშეთის რეგიონში) საქართველოში უძველესი დროიდან იცნობდნენ (ერისთავი, 1884; მაყაშვილი, 1949; წუწუნავა, 1960; შუკვანი, 1977);

როგორც ისტორიული და ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით მტკიცდება, ყოფაში დამკვიდრებულ პარკოსან კულტურათა შორის განსაკუთრებული ადგილი განეკუთვნება ცერცს, რომლის გავრცელება როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოს ვერტიკალურ სარტყელშია დადგენილი, რასაც მრავალი დოკუმენტური მასალაც ადასტურებს. ცერცს სამარხვო მცენარეთა შორის, ძველ საქართველოში განსაკუთრებული მნიშვნელობა უნდა ჰქონოდა ამას ის გარემოებაც ცხადყოფს, რომ პარკოსანთა ზოგად სახელად ძველად საქართველოში „ცერცნაირები“

იყო ხმარებაში (ჯავახიშვილი, 1934). მის შესახებ მოცემულია ცნობები „დაბადების“ ქართულ თარგმანში, რომელიც V საუკუნითაა დათარიღებული (კობახიძე, 1966).

როგორც ივ. ჯავახიშვილი (1934) აღნიშნავს: მარხვის დროს საჭმელად, სანამ ლობიო შემოვიდოდა და ფართოდ გავრცელდებოდა საქართველოში, ხალხი უმთავრესად ცერცვსა ჰხმარობდა; თვით XVI ს-შიც „სამარხო ცერცვ-ს მოყვანა და გამოღება დასავლეთ საქართველოშიც მიღებული ყოფილა. ამგვარად, მარხვა ქართველს უცერცვოდ ვერ წარმოედგინა და მის მოყვანაზე, ან მის მარაგად შექენაზე ძველად ყოველ ქართველს უნდა ეზრუნა“.

უხუცესთა გადმოცემით: სამეგრელოში „ცერცვს ძველი დროიდანვე თესავდნენ, მაგრამ ლობიოს შემოსვლის შემდეგ მან ნაწილობრივ დაკარგა სასურსათო მნიშვნელობა. ის ძირითადად ბოსტნებში ითესება. ითვლება საკმაოდ ყუათიან მცენარედ; იყენებენ მწვანე პარკს ან მარცვალს; თითქმის ყველა მცხოვრები სასურსათოდ, ტექნიკური სიმწიფისას, ერთნაირი წესით ამზადებს მოხარშულ პარკს, რომელსაც აზავებს ნიგვზით, ძმრითა და სხვა სანელებლებით; ჭამენ ასევე მწიფე თესლს, მოხარშულსა და შემდეგ ამოზელილს. პურის ხარისხის გასაუმჯობესებლად ფქვილში ზოგჯერ ცერცვის ფქვილიც გაურევიათ. აღრე ცერცვის ფქვილისაგან ამზადდებდნენ ნაცხობს უცხო სასიამოვნო გემოთი. დაფქვილი „ხაჯი“ (ცერცვის ფქვილი) ფაფადაც იხარშებოდა და საქონლის ნოყიერ საჭმელად ითვლებოდა (მარტვილი, სენაკი, მთხრ. გ. ელიავა, რ. ინჯგია, კ. მარტავა, 1987-1988 წწ).

ამასთანავე, საყურადღებოა, რომ ქართველი მეურნე კარგად არჩევდა წვრილთესლიანი ფორმებისაგან მსხვილთესლიანი ცერცვს, უფრო გვიან დამკვიდრებულს ჩვენს აგრიკულტურაში. როგორც ჩანს, თავდაპირველად საქართველოში წვრილთესლიანი ფორმებია შემოსული და მსხვილთესლიანი ჯიშები მათგანაა გამოყვანილი (Декапрелевич, 1926).

ვაჟა-ფშაველა (1937) აღნიშნავს: „ფშავში სამარხო საჭმელს შეადგენს ნივრის ან ნიგვზის ხინკალი, ანტრია (გათხელებული ცომი წყალში მოხარშული) და ცერცვის საჭამადი“.

მცხეთურ ხელნაწერებში (1985) ვკითხულობთ: „და შენ, ძეო კაცისაო, მოიღე თავისა შენისა იფქლნი და ქრთილნი და ცერცვ და ოსპი და ფეტვ და ასლი და შთაასხნე იგინი ჭურჭელსა კეცისასა და შეკქმნე იგინი თავისა შენისა პურად რიცხვსაებრ დღესათა“.

ქართულ წერილობით ძეგლში - ქანანელის „უსწორო კარაბადინში“ აღნიშნულია, ცერცვი - ბაკლა, როგორც ავადმყოფისათვის ფრიად მარგე საკვები (ქანანელი, 1940). მისი გამოყენება განსაზღვრულია როგორც საკვებად, ასევე სამკურნალო დანიშნულებითაც; მრავალი „მაჯუნისა“ და მალამოს დასამზადებლად; ხმარებაშია ცერცვის ღერძილი, ცერცვის წუენი, ცერცვის ფურცელი და ცერცვის ფქვილი. აღსანიშნავია ის ფაქტიც, რომ ქანანელის „უსწორო კარაბადინში“ ცერცვი აღნიშნულია თავისი ქართული სახელწოდებით - „ცერცვ“. მითითებულია, განსაკუთრებით, მსხვილი ცერცვის ფქვილის „სახვრები ხმის ჩავარდნის წინააღმდეგ“.

ივ. ჯავახიშვილი (1934), განიხილავს რა ცერცვის კულტურას, მოჰყავს საქართველოში გავრცელებული მისი სახელწოდებანი: მამა ცერცვი, ბაკლა ცერცვი (ოქრო-ცერცვი), მსხვილი ცერცვი, სამარხო ცერცვი, წვრილი ცერცვი.

წიგნში „სააქიმოა“ (XIII ს) ნახსენებია ცერცვის ფქვილი, ბაკილოს ფქვილი, „...ბაკილო, ბოსტნეული, მწვანილი, ცერცვი“ (კოტეტიშვილი, 1936).

სამკურნალო კარაბადინში „იადიგარ დაუდი“ (XVI ს) ცერცვი სამკურნალო მიზნით აღნიშნულია „ბაყლა-ცერცვის“ სახელწოდებით, ბაყლას ფქვილისა და ბაყლას წვენის სახით (კოტეტიშვილი, 1938).

ზაზა ფანასკერტელის „სამკურნალო წიგნში“ ცერცვი - ცერცვის ფქვილის სახელწოდებით აღნიშნულია სამკურნალო რეცეპტურაში (ფანასკერტელი, 1950). ცერცვისაგან გაკეთებულ საჭმელს აძლევდნენ ავადმყოფებს თავის ტკივილის დროს, დაჩირქების დროს გამოიყენებოდა მსხვილი ცერცვის ფქვილისაგან დამზადებული მალამო. სამკურნალოდ ხმარობდნენ აგრეთვე ცერცვის ფქვილისაგან დამზადებულ წვენს (წუწუნავა, 1960). „ცერცვი მოხარშე, მისი წვენი არის რწვეის წამალი“ (ქორჩილავა, 1993).

ცერცვის თესლი შეიცავს 28-35 მგ% ცილებს, ცხიმებს, უჯრედისს, მინერალურ ნივთიერებებს (მათ შორის K, P), ნახშირწყლებს, ვიტამინებს B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, PP, კაროტინს. მწიფე თესლების ნახარშს დებულობენ გულსისხლძარღვთა სისტემის დაავადების, ხველებისა და კუჭის აშლილობისას. ბალახის

ნახარში რეკომენდებულია წყალმანკის, დიაბეტის დროს. ცერცვის ფქვილის ცხელ საფენებს იყენებდნენ კანის სხვადასხვა დაავადებისას (ბიძინაშვილი, 2013).

XVI ს-ში ცერცვი ყველაზე დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ ახალციხის რ-ნში, სოფ. უღეში (სვანიძე, 1984).

რუსი დესპანების, თავად მიშეცვისა და დიაკ კლუჩარევის კახეთის აღწერილობაში (1640-1643) აღნიშნულია, რომ აღმოსავლეთ საქართველოში იმ დროს, ხორბლეულისა და ქერის გარდა, მინდვრად „ოსპსა და ცერცვს“ თესდნენ. მათივე სიტყვით, თეიმურაზ მეფეს მარხვაში დესპანებისათვის საქმელად ცერცვი გაუგზავნია; ხოლო რუსი დესპანების ნიკოფორე ტოლოჩანოვისა და ალექსი იეკლიევის იმერეთში ელჩობის ანგარიშში (1650-1652 წწ) აღნიშნულია, რომ მოსახლეობის ძირითადი საკვები ამ მხარეში ბარდა და ცერცვია.

XVI ს-შიც „სამარხვო ცერცვ-ს მოყვანა და გამოღება“ მიღებული ყოფილა დასავლეთ საქართველოშიც (ჯავახიშვილი, 1934, 1986).

ანტონ გიულდენშტედტი საქართველოში თავის მოგზაურობის აღწერილობაში პარკოსანი კულტურებიდან მსხვილ ცერცვს ასახელებს (გიულდენშტედტი, 1962).

როგორც ივანე ჯავახიშვილი (1934) აღნიშნავდა: „...ცერცვი საქართველოში უფრო მაღლობ მთებშია გავრცელებული. მაგრამ მის მოყვანას ლიხთ იმერეთშიც და ამერეთშიც მისდევდნენ. გავრცელებულია წვრილი ცერცვიც და მსხვილიც, მაგრამ წვრილი ცერცვის ნათესი ჭარბობს დასავლეთ საქართველოს დაბლობ ადგილებში. მსხვილი ცერცვის შემოდგომის ნათესებიც არსებობს. მაგრამ საერთოდ ეხლა ცერცვს საქართველოში ნაკლებად მისდევენ და უფრო ბოსტნებსა და კარმიდამოებში მოჰყავთ“.

იოანე ბაგრატიონის „კალმასობაში“ (1772-1839 წწ.) სამარხო კულტურებს შორის აღნიშნულია ცერცვიც. „...ქვეყანა ესე თითქმის ყველგან მოსავლიანია, რომელსაც შინა მოდის - პური, ბრინჯი, ქერი, ფეტვი, სიმინდი და სამარხოები: მუხულო. ლობიო, ცერცვი, ბარდა, ოსპი და სხვა თესლეულნი (იოანე ბატონიშვილი, 1990, 1991; ბერიაშვილი, 2005).

XVIII ს. დამდეგსაც კი ქართლის სამეფო კარზე სამარხვო საქმელი ცერცვისაგან უკეთებით (ჯავახიშვილი, 1986).

ვახუშტი ბაგრატიონს იმ პერიოდში საქართველოში გავრცელებულ პარკოსან კულტურებს შორის აღნიშნული აქვს „ცერცვ“ (ბაგრატიონი, 1935).

„გურჯისტანის ვილაიეთის დიდი დავთრის“ (1941, 1947, 1958) მიხედვით, ცერცვი თითქმის ყველა სოფელზე შეწერილ საგადასახადო ნუსხაში მოიხსენიება.

ქრისტეფორე დე კასტელის რელაციონში დასახელებულია ცერცვი, ლობიო, ცერცველა, რაც ღომთან და ფეტვთან ერთად ძირითად საზრდოს წარმოადგენდა (დონ ქრისტეფორე დე კასტელი, 1976).

2007 წელს ნოქალაქევის არქეოლოგიური ექსპედიციის შედეგად პარკოსნებიდან გამოვლენილია *Vicia faba*-ს (ცერცვის) კარბონიზებული მარცვლები (ლომიტაშვილი, და სხვ., 2010).

## **ცერცვის კულტურის გავრცელება საქართველოში. (გამოყენება, აგროტექნიკა)**

XIX ს-ის 90-იანი წლების მონაცემებით, ცერცვი ითესებოდა სვანეთში (Маргиани, 1890; Эристовъ, 1898).

XX ს-ის 10-იან წლებში პარკოსნებიდან სვანეთში ცერცვი ფართო მასშტაბით ითესებოდა (Кальвейтъ, 1911).

გასული საუკუნის 20-30-იანი წლების მონაცემებით, ცერცვის გავრცელება აღნიშნულია სვანეთში ზ.დ. 1400-1800 მ-ზე (ეცერი-ბეჩო), ზ.დ. 2400 მ-ზე (უშგული); ითესება მწვანე საქმელად (კეცხოველი, 1926, 1928, 1957; გაბლიანი, 1925; Бахтадзе, 1927).

სვანეთში, სასურსათო დანიშნულების გარდა, ცერცვის კულტურა საერთო თესლბრუნვაში დიდ როლს თამაშობდა (კუნელაური, 2010).



ლ. დეკაპრელევიჩის მონაცემებით, ცერცვი გავრცელებულია როგორც დასავლეთ, ისე აღმოსავლეთ საქართველოში (Декапрелевич, 1926).

თუშეთსა და ფშავში ცერცვის კულტურას განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ. ფშავში მოსახლეობა სამარხოდ იყენებდა „ცერცვის ღობანს“. რაჭაში ცერცვს თესავდნენ ბოსტანში (მაკალათია, 1933, 1934, 1987).

XX ს. 20-იან წლებში რაჭაში ცერცვი ყველგან ითესებოდა (Декапрелевич, Менабде, 1929).

50-იან წლებში ცერცვის კულტურას მისდევდნენ სვანეთსა და ჯავახეთში (კეცხოველი, 1957).

1985-1986 წწ ბოტანიკის ინსტიტუტის მიერ ჩატარებული ექსპედიციური კვლევის შედეგად ცერცვის ნათესი მიკვლეული იქნა თუშეთში, სოფ. ჭეროსა და ინცოხში (ბერიძე, და სხვ., 1989).

თუშეთის მცხოვრებთა გადმოცემით, კარგი მოსავალი იცოდა ცერცვა (კურდღელაიძე, 1983). ცერცვი იხვნება მაისში; „ცერცვს მრგვალი მარცვალი აქვს. სთესავენ მაისის 1-ში, შემოდის მარამობისთვის 1-დან. 2 ლიტრიდან 1 კოდი მოდის. კომლი სთესავს 3-5 ლიტრამდე, ხარშავენ საჭმელად ლობიოსავით“ (ბოჭორიძე, 1993).

ფშავლებისათვის სამარხვო საჭმელია ცერცვის და ოსპის „ღობანი“, ნიორწყალი და ხმელი პური, მარილი“ (ხიზანიძე, 2018).

XX ს. 60-იან წლებში ცერცვი ითესებოდა კახეთში, ფშავში; აგრეთვე, ზემო სვანეთის დასავლეთ ზოლში, ხოლო აღმოსავლეთ, ანუ ზედა ზოლში თესავდნენ წვრილ ცერცვს - „ნეცინ ღელერ“-ს (გეგეშიძე, 1960; ჯალაბაძე, 1963, 1968; ჩარკვიანი, 1967).

ზემო სვანეთში ცერცვისაგან (სვანურად „როგვ“) სვანი ხალხი არა მხოლოდ შეჭამანდს ამზადებდა, არამედ ხშირად ცერცვის ფქვილს ხორბლისა და ქერის პურშიც ურევდნენ, რაც გამომცხვარ პურს სითეთრეს და საუკეთესო გემოს აძლევდა; სვანეთში ცერცვის კულტურის სიძველეს ისიც ადასტურებს, რომ სვანურ საეკლესიო რიტუალებში, სამარხვო მცენარეულ შეჭამანდათა შორის, პირველ რიგში ცერცვს მოიხსენიებენ (გირგვლიანი, 1978). ხევსურეთში მცირე რაოდენობით თესავენ ცერცვს. ცერცვს საღობნად იყენებენ (ჭინჭარაული, 1960).

1966-1969 წწ ბოტანიკის ინსტიტუტის მიერ ჩატარდა ექსპედიციური გამოკვლევა ქართლის კულტურული ფლორის შესწავლის მიზნით; პარკოსანი კულტურებიდან ბოსტნებში ითესებოდა ცერცვი (სოფ.: ბარისახო, შატილი, ქვეშეთი, ფასანაური და სხვ.); გამოვლინდა ცერცვის ორი ფორმა: 1) თესლი საშუალო ზომის, მომწვანო-ჩალისფერი; 2) თესლი დიდი ზომის, მომწვანო-მოვარდისფერი; ცერცვს მოსახლეობა იყენებდა ტექნიკურ სიმწიფეში, მწვანე მარცვლებს - უმად საჭმელად. იშვიათად ხმარობდნენ სალათაშიც (სოფ. ქვეშეთი) და შეჭამანდად (სოფ. ორჯონიკიძე) (კანდელაკი, 1978).

ცერცვი გავრცელებული იყო ახალციხის ლივასა და ფანაკის ლივის ფანასკერტის რაიონებში (სვანიძე, 1984).

ზველის (მესხეთის) მოსახლეობა გადასახადს იხდიდა ცერცვზე (ბერიძე, 2012).

XX ს. 70-იან წლების მონაცემებით, ცერცვის კულტურის გავრცელება აღნიშნულია მესხეთ-ჯავახეთში (ჯალაბაძე, 1972; ჩიქოვანი, 1979).

ლ. ბერიაშვილის ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, მესხეთში (სოფ. ვალე) ცერცვს იყენებდნენ, აგრეთვე, საქონლის საკვებად. „ცერცვი ვიცოდით ადრე, ყოლანგარს ვეძახდით. ძალიან კარგი იყო საქონლის საკვებად, იმას დავთესავდით იმ ყანებში, რომელიც „ისვენებდა“, თან თივაც მოვიდოდა, შემოდგომაზე ითესებოდა ხორბლის დროს, საქონელს ვაჭმევდით და ზოგჯერ ჩვენც ვხმარობდით“ (ბერიაშვილი, 1973).

ცერცვის თესლში სრულფასოვანი ცილების, მინერალური ნივთიერებების და ვიტამინების მაღალი შემცველობა განაპირობებს პურ-ფუნთუშეულ ნაწარმში დანამატის სახით მის გამოყენებას; მისგან მზადდება, აგრეთვე, ცერცვის ბაკლა: მოხარშული ცერცვი შეზავდება ხახვითა და მარილით (ფურცხვანიძე-ასათიანი, 1996; ძველი ქართული კერძები, 2006).

ეთნოგრაფიული მონაცემებით ირკვევა, რომ ცერცვი მოჰყავდათ ურავლის ხეობის (მესხეთი) მხოლოდ ერთ სოფელში - ზემო ზველში და მისი საშუალო წლიური მოსავალი 220 კგ-ს შეადგენდა (ივანიძე გ., ივანიძე მ., 2007).

როგორც აღმოსავლეთ, ასევე დასავლეთ საქართველოში დადასტურებული ცნობებით ირკვევა, რომ ცერცვის ფქვილის გამოყენება ხდებოდა როგორც დამოუკულებელი სახით, ასევე პურის ფქვილთან

შერევით. ცერცვის მარცვალს გარკვეული პროპორციით წინასწარ ურევდნენ ხორბალში ან ქერში და ისე ფქვავდნენ. მინდვრის ცერცვს ცალკე ფქვავდნენ წისქვილზე და მიღებული ფქვილისაგან აცხობდნენ სხვადასხვა ნამცხვარს. პურის ან ქერის ფქვილში შერეულს აცხობდნენ თონეში. ნელლი ცერცვის პარკები „ხილის მაგივრობას ასრულებდა“; გამხმარი მარცვლისაგან მზადდებოდა წვნიანი კერძები, ანუ „შეჭამანდი“, სხვადასხვა სახით შენელებული, ნიგვზით, ნიგვზის ზეთით, საქონლისა და ფრინველის ხორცთან, ნანადირევთან და სხვა.

ეთნოგრაფიული მონაცემებით დადასტურებულია ცერცვის მომწიფებელი მარცვლის აღების რამდენიმე წესი: 1) ბუჩქებს ძირში ნამგლით ჭრიდნენ; 2) პარკებს ხელით გლეჯენ; 3) ბუჩქებს ძირიანად თხრიან. პირველ წესს ის უპირატესობა აქვს, რომ მიწაში დარჩენილი ფესვები სასუქის როლს ასრულებს და ასეთი ნიადაგი განაყოფიერებას არ საჭიროებს. ასევე განსხვავებული იყო ცერცვის მარცვლის გამორჩევის წესიც. მოჭრილ ღეროებს ჩხებზე და ხარინებზე გადაჰკიდებდნენ და ჯოხის ცემით აყრევინებდნენ მარცვლებს. აღებულ მოსავალს მიწაზე გამლილ „ჯეჯიმებზე“ ფენდნენ და ჯოხის ცემით ბერტყავდნენ. დიდი მოსავლის შემთხვევაში პატრონი კალოზე გამლილ ცერცვს საქონლის ფეხით ან კევრით ლეწავდა, რომელსაც ერთი უღელი ხარი ჰქონდა შებმული. გამოფშვნილ მარცვალს სპეციალურად მოწყობილ კიდობანში ინახავდნენ, მას ცერცვის კიდობანი ერქვა (ბერიძე, 2005).

ლ. ბერიძე (2005), რ. ერისთავის ფოლკლორულ ეთნოგრაფიულ ძიებათა მასალების საფუძველზე, ეხება რა უმგულის თემს, აღნიშნავს: „უმგულში საშემოდგომო ნათესი არა აქვთ, აქ ყველა პურული საგაზაფხულოა. თესენ ხორბალს, ჭვავს, ქერს და წვრილ ცერცვს (Нечен-Гедер).

ცერცვს ლეწავენ კალოზე სპეციალური ფიცრის მეშვეობით, რომელიც ქვებით არის მოჭედილი და ხარების უღელშია ჩაბმული.

ყამირი და „ნასვენი“ ნიადაგების კვლავ ათვისება ცერცვის მეშვეობით წარმოებდა. ასეთ მიწებში ცერცვს რამდენიმე წელიწადს მიყოლებით თესავდნენ. მიწა ძალას იკრებდა და სხვა კულტურებისთვის ვარგისი ხდებოდა; როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოში ცერცვი შერეული ნათესის მუდმივი კომპონენტი იყო პურთან და სიმინდთან. ბაღის ცერცვის თესვა საყოველთაოდ იყო მიღებული ვენახებში, სადაც იგი სასუქის მაგივრობას ასრულებდა.

თუშეთში „ცერცვს გასთიბავენ, მოიტანენ და დასდგამენ „ჩაღლადა“, ლეწავენ კალოზე ხარებით, ანიავებენ, ის სულ „გაბზევდება“ (ბოჭორიძე, 1993).

სვანეთში წესად იყო ცერცვის (როგუ) მოხალვაც (გელოვანი, 2008).

80-იან წლებში ცერცვის ნათესები მიკვლეულია ჯავახეთის ზეგანზე, თუშეთში (სოფ. ჭეროსა და სოფ. ინცოხში), კახეთში (სოფ. ჭერემი), სვანეთში (სოფ. ლატალი, დაბა მესტია), აჭარაში, რაჭაში, ლეჩხუმსა და იმერეთში (ჯალაბაძე, 1986; ბერიძე, 1983; Beridze et al., 1982; 1985; 1986; 1988).

90-იან წლებში ცერცვი მოჰყავდათ დაბა ასპინძის შემოგარენში; ახალქალაქის რ-ნში (სოფ. გოკიო), კახეთში, მესხეთში, სვანეთში, თუშეთში (გასვიანი, 1991; ბერიძე და სხვ., 1991; ჩართოლანი, 1996; Beridze et al., 1990).

იმერეთში სხვადასხვა საბოსტნე კულტურებთან ერთად მოჰყავთ ცერცვი (ბერიძე, პავლაძე, 2014; აბდუშელიძე, 1988).

გივი ელიავა შრომაში „მხარეთმცოდნის თვალთ“ აღნიშნავს: სამეგრელოში ადგილთა სახელწოდებანი „ონაჯე“ მიუთითებს იმაზე, რომ ძველთაგანვე აქ მოჰყავდათ ხაჯი („ცერცვი“) და უხვ მოსავალსაც იღებდნენ. ნივრით, ნიგვზით და ახალი ტყემლით შეკმაზული მარცვალი ერთ-ერთ გემრიელ კერძად ითვლებოდა (ელიავა, 1978).

მთხრობელთა გადმოცემით, „ხაჯი - ცერცვი სამეგრელოში ადრე ბლომად ითესებოდა. თესავდნენ გვიან შემოდგომით; ადრე გაზაფხულზე შემოდოდა მაშინ, როცა სხვა ბოსტნეული ნაკლებად იყო შემოსული; დაკრეფდით ნორჩ ყლორტებს, მოვხარშავდით, შევანელებდით ნიგვზით, მწვანე ხახვით, ქინძით, უუზამდით დანაყილ ნიორს, წიწაკას და მარილს გემოვნებით, ზოგჯერ ძმრით ან „კვარწანით“ (სქლად მოხარშული ტყემალი) შევანელებდით; როცა დამწიფდებოდა და ჩალის ფერი გახდებოდა პარკები, გავარჩევდით თესლს, მოვხარშავდით, განსაკუთრებით მარხვის პერიოდში; მოვაცილებდით კანს, გავსრესავდით, შევანელებდით მარილით, ცოტა წიწაკით და ვიყენებდით გულად

პურის ცომში ჩასადებად. ვაცხოვდით ქვის ან თიხის კეცებში კერიაზე (მარტვილი, ბანძა, მთხრ. მ. კეკელია, 2016).

ცერცვს განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ მძიმე მარხვის პერიოდში. სამეგრელოში მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით: „...მძიმე მარხვის პერიოდში ხშირად ცერცვის კვრებს ამზადებდნენ. მოხარშავდნენ ცერცვის თესლს, გააცლიდნენ კანს და შეაზავებდნენ ზეთში მოხალული ხახვით, უცხო სუნელით, მარილით, წიწაკით და ქვის კეცებში გამოაცხობდნენ პურის ცომს, ცერცვის გულით (მთხრ. ვ. ბატათურია, აბაშის რ-ნი, სოფ. სეფიეთი, 1998).

ცერცვს განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ სხვადასხვა რიტუალების დროს. რაჭა-ლეჩხუმში ბოსლობის უქმეს დიასახლისი „პურს მოცომავდა, ცერცვს ჩაადგამდა და ილოცებოდა“. კეთებოდა სამი ცერცვიანი ტაბლა, საოჯახო, სალოცავი და სამი უფრო პატარა ცერცვიანი - ხარების სალოცავი; მარიამობის მარხვის დაწყების დღეს გამოაცხობდნენ „ცერცვიან სართვიანებს“. ფშავში, მგელთ-უქმეს „...კეცზე ცერცვს მოხალავდნენ, გამოაცხობდნენ მგლის სახის მგელთკვრას, რომელსაც თვალებს შავი ცერცვისაგან უკეთებდნენ.

„...სვანეთში „საკვირაო ტაბლა“ აუცილებლად ცერცვიანი (ცერცვისგულიანი) უნდა ყოფილიყო. მოხალულ ცერცვს ქვის საფქვავში ფქვავდნენ, დაფქვილ ცერცვს ანიაკებდნენ. კანგაცილილ და განიაკებულ ცერცვს ხარშავდნენ, უკეთებდნენ მარილს, სუნელს, ცომს აკრავდნენ გარედან და აცხობდნენ, შესალოც კვრებს სვანურად „როგვა ლემზირს“ უწოდებდნენ“ (რუხაძე, 1976; გარდაფხაძე-ქიქოძე, 1995; გირგვლიანი, 2010).

„აფხაზეთში - ბარბარობა ორშაბათს ან პარასკევს ხვდებოდა, მაშინ გამოცხობილი „ლესკარი“ ცერცვისგულიანი უნდა ყოფილიყო, ხოლო თუ ის სხვა დღეს ემთხვეოდა, მაშინ ცერცვთან ერთად გულში ყველსაც ჩაურთავდნენ (ბარდაველიძე, 1939).

საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის ბოტანიკის ინსტიტუტის 2004-2005 წწ-ში ჩატარებული ექსპერიმენტული გამოკვლევებით ცერცვის ნათესის ფართობი ძლიერ შემცირებულია, ძირითადად ითესება ბოსტნებში მცირე რაოდენობით. იყენებენ ტექნიკურ სიმწიფეში ნელ მარცვლებს; ამზადებენ სხვადასხვაგვარ შეჭამანდებს, წვნიანს, ვინეგრეტებს; რისთვისაც იყენებენ კანგაცილილ მარცვლებს (ბერიძე, 2005).

თუშეთში „აკეთებენ ცერცვის წვნიანსაც; ცერცვს ხარშავენ“, შეანელებენ ხახვით, მარილით და ცხიმით. „დონანი“ მზადდება შემდეგნაირად: ლობიოს, ცერცვს და ხორბალს ერთად ხარშავენ; ხახვით მარილით ქონდრით და ცხიმით შეანელებენ. წვნიანი შეჭამანდია (აზიკური, 2014).

მიღებული იყო აგრეთვე, ცერცვის მარცვლის ტაბლაზე დაყრა, და სხვ.

სვანეთში „საკვირაო ტაბლა აუცილებლად ცერცვიანი (ცერცვისგულიანი) უნდა ყოფილიყო. ცერცვს სპეციალურად ინახავდნენ ამ დღეობისათვის. თუ რომელიმე ოჯახს არ ექნებოდა ცერცვი, აუცილებლად უნდა ემოვა სადმე... ლაშხეთის სოფლების მამაკაცები ყველიერის შაბათ დღით ბეროდი-გონჯას აირჩევდნენ, მურით და ნახშირით სახეს შავად შეუღებავდნენ, ჩააცმევდნენ თხის ტყავს, თავ-ტანზე ძონძების, პურეულისა და ცერცვის ნამჯას გაუკეთებდნენ“ (ონიანი, 1969).

მიუხედავად ამ მნიშვნელობისა, ცერცვი ამჟამად ძალიან მცირე რაოდენობით ითესება დასავლეთ საქართველოს საბოსტნე ნაკვეთებზე.

ცერცვი კარგად ხარობს ჰუმუსით მდიდარ თიხნარ ნიადაგზე, ყავისფერ და ალუვიურ მიწებზე; ვერ ეგუება მჟავე ნიადაგებს; ერთწლოვანი მცენარეა; ითესება გაზაფხულზე ძლიერ ადრე; თბილ ადგილებში შემოდგომაზე. დასავლეთ საქართველოში ხშირად თესავენ შემოდგომაზე (მწკრივებს შორის 45-60 სმ-ის დაშორებით). სითბოს მიმართ დიდი მოთხოვნილება არა აქვს. თესლის გაღვივება იწყება 3-4°C-ზე. ტენის მოყვარულია, ყვავილობას იწყებს ადრე გაზაფხულზე, შემოდის უფრო ადრე, ვიდრე სხვა საბოსტნე კულტურები. მარცვლის ზომის მიხედვით არჩევენ წვრილ, საშუალო და მსხვილმარცვლიან ჯიშებს; თესლის სიმსხოსა და თესვის წესის მიხედვით, ჰექტარზე ითესება სამ. 100-დან 300 კგ-მდე თესლი. თესლის ჩათესვის სიღრმე 6-8 სმ; სავეგეტაციო პერიოდი საადრეო ჯიშებისათვის 90-100, საგვიანო ჯიშებისათვის 120-145 დღე. ნათესის მოვლა მდგომარეობს ნიადაგის მოტყეპნაში დათესვისთანავე; შემდეგი აგროტექნიკური ღონისძიება მდგომარეობს მსუბუქი ფარცხებით დაფარცხვასა და მწკრივებს შორის გამარგვლა-გაფხვიერებაში. მოსავალი აღებული უნდა იქნეს მაშინ, როდესაც პარკების 60-70% მომწიფდება. მოსავლის აღების დაგვიანება არ შეიძლება,

რადგან გადამწიფებული პარკები სკდება და მარცვლის დანაკარგი იზრდება. ცერცვის და სიმინდის ერთად თესვა მნიშვნელოვნად ზრდის მწვანე მასის მოსავალს და აუმჯობესებს სილოსის ხარისხს. ცერცვი საუცხოო საფურაჟე კულტურაა. მოსავალი ჰექტარზე 2,0-3,0 ტ (ბადრიშვილი, 1981; ბერიშვილი, 2008; მაისაია, 2013).

### **ცულისპირა - *Lathyrus sativus* L.**

#### **ცულისპირას კულტურის შესახებ**

#### **ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

ცულისპირას (სურ. 36) თესვა-მოყვანას უძველესი დროიდან მისდევდნენ აზიისა და აფრიკის მთიან სამიწათმოქმედო რაიონებში; გავრცელებულია ხმელთაშუა ზღვისპირა ქვეყნებში, მიდის ჰიმალაიამდე, გადადის ინდოეთში. ცულისპირას გავრცელების არეა: საფრანგეთი, გერმანია, უნგრეთი, უკრაინა, ესპანეთი, იტალია, ბალკანეთის ნახევარკუნძული, ინგლისი, ალჟირი, ეგვიპტე, აბაშეთი (ეთიოპია), კვიპროსი, სიცილია, პალესტინა, სპარსეთი, ავღანეთი, თურქისტანი, კავკასია. ცულისპირა უნგრეთის ქვის ხანის ნაშთებშია აღმოჩენილი. ამ მცენარის წვრილმარცვლიანი ჯიში ეგვიპტის სამარხებში არის ნაპოვნი, ვითარცა მიცვალებულთათვის თან ჩატანებული ერთი საქმელთაგანი; ცულისპირა ტროას ნანგრევებშიც აღმოჩნდა; ესპანეთში ცულისპირა უკვე XVI ს. ყოფილა ცნობილი და იქიდან მისი კულტურა XVII ს. საფრანგეთშიც გადასულა; ხოლო XVI ს. გერმანიაშიც ყოფილა. მის შესახებ ცნობა მოეპოვება პლინიუს მცირესაც. არსებობს ცულისპირას წვრილმარცვლიანი და მსხვილ-მარცვლიანი ჯიშები; წვრილმარცვლიანი ჯიშების გავრცელება მითითებულია უმთავრესად აღმოსავლეთში: სპარსეთი, ინდოეთი, ავღანისტანი, ბუნარა, თურქისტანი; მსხვილმარცვლიანი ჯიშები: ხმელთაშუა ზღვის სანაპიროზე მდებარე და მეზობელი ქვეყნები: ესპანეთი, პორტუგალია, საფრანგეთი, იტალია, სიცილია, ჩრდილო-დასავლეთი აფრიკა; შუა აზიის რესპუბლიკები, უკრაინა და სხვ. შუა აზიის რესპუბლიკებში ცულისპირას ფქვილს სხვადასხვა რაოდენობით ურევენ ხორბლის ფქვილში და ასეთი ნარევიებისაგან აცხობენ ლავაშებს. ცულისპირას მარცვლებისაგან ამზადებენ ყავის სუროგატს. მისი მარცვალი, ჩალა, ნახორი კარგი საკვებია საქონლისათვის (ჯავახიშვილი, 1934; სმირნოვი, 1947).

#### **ცულისპირას გავრცელება საქართველოში**

#### **(გამოყენება, აგროტექნიკა)**

ცულისპირას მეორე სახელია „უკადრისა“. ძველი ქართული სამედიცინო წყაროების მიხედვით მას კიდეც „მარფაშთა-ს“, „ფურჩაყ-ს“ და „მურდუმაქ-ს“ უწოდებდნენ (ჯავახიშვილი, 1986; წუწუნავა, 1960).

„ცულისპირა“-ს შესახებ ცნობა მოეპოვება სულხან-საბა ორბელიანს (1949, 1928); მისი განმარტებით, „ცულისპირა ცერცვია მრუდე“; აქედან გამომდინარე სავარაუდოა ეს კულტურა საქართველოში XVII ს-ზე კარგა ხნით უწინარეს უნდა იყოს შემოტანილი.

ივ. ჯავახიშვილის გამოკვლევებით, ხალხმა მარცვლის მოყვანილობის მიხედვით ამ კულტურას „ცულის პირა“ შეარქვა (პარკი წააგავს ცულს); ხოლო რაც შეეხება სახელწოდება უკადრისას - ცულისპირას ნათესებში შერეული, ველური წვრილფოთლიანი ცერცველა იწვევდა სიდამბლეს, ამიტომ დაურქმევიათ „უკადრისა“; საქართველოში ცულისპირა მრავალ კუთხეში მოჰყავთ; განსაკუთრებით აღსანიშნავია ამ კულტურის მრავალფეროვნება რაჭაში; XX საუკუნის 30-იან წლებში საქართველოს ამ მთიან რეგიონში აღნიშნულია ცულისპირას 30-მდე ჯიში. აქ ცულისპირას მავნე თვისებებს არავინ უჩივის, ხოლო რაც შეეხება სახელწოდება „უკადრისას“, შეუძლებელია ამ მარცვლეულის მავნე თვისებით იყოს მიწიჭებული (ჯავახიშვილი, 1934; ბერიშვილი, 2008).

გ. ვასილევის გამოკვლევებით, ცულისპირა ეკუთვნის უძველეს კულტურათა ჯგუფებს; საქართველოში ეს კულტურა გავრცელებული იყო ამერიკის აღმოჩენამდე (მაისაია, 2013).

ცულისპირას მარცვალ მუცავს 31,6% ცილას, 2,7% ცხიმებს, ამ მაჩვენებლებით სჭარბობს ყველა პარკოსან მცენარეს (სოიოს გარდა). ცულისპირას მარცვლებისაგან მზადდება სხვადასხვა კერძი, ნამცხვარი - ყუათიანი. ცულისპირას ფქვილს უმატებენ ხორბლის ფქვილს და ამით ხარისხს აუმჯობესებენ (ბერიშვილი, 2008).

როგორც ნ. კეცხოველი (1957) განმარტავს: "...ცულისპირა - *Lathyrus sativus* L. ერთ-ერთი უძველესი მცენარეა საქართველოში, ცნობილია, როგორც საშეჭამანდე მცენარე, ითესებოდა მინდვრად". საშეჭამანდე შეიძლება მიეცეს მნიშვნელობა მთაშიც. საქონლის საკვებად რეკომენდებულია კოლხიდის დაბლობზე, ქართლ-კახეთის დაბლობზე და ვაკეზე.

საქართველოში აღნიშნულია ცულისპირა თეთრყვავილიანი (var. *alba* Alf.) და ლურჯ-ყვავილიანი (var. *coerulea* Alf.), გავრცელების არეა შიდა ქართლი, ქსნისა და არაგვის ხეობა; რაჭაში თესენ, მაგრამ ცოტას; ეს მარცვლეული უმთავრესად მაღლობ ზოლებში გვხვდება და საქმელადაც იხმარება (ჯავახიშვილი, 1986).

ლ. დეკაპრელევიჩის და ვლ. მენაბდეს რაჭაში გასული საუკუნის 20-იან წლებში აღმოუჩენიათ ცულისპირას ნათესები; სიმინდთან ერთად კი არა, ცალკეული ნათესების სახით მოჰყავდათ. უმეტესად ყოფილა წვრილმარცვლიანი ჯიშები, ხოლო შენარევის სახით მსხვილმარცვლიანი (ჯავახიშვილი, 1934; Декапрелевич, 1926; Декапрелевич, Менабде, 1929).

XX ს-ის 20-იანი წლების მონაცემებით, ცულისპირას გავრცელების არეალია გორის, დუშეთის რაიონები, რაჭა (Декапрелевич, 1926).

ცულისპირას კარბონიზებული მარცვლები აღმოჩენილია საქართველოს არქეოლოგიურ ძეგლებზე: ჩიხორი ძვ.წ. V ათასწლ. (მაისაია, და სხვ., 2005).

ნოქალაქევის (ძვ.წ. VI-IV სს) არქეოლოგიური ექსპედიციის მიერ მარცვლოვან კულტურებთან ერთად აღმოჩენილია პარკოსნების, მათ შორის - ცულისპირას ნამთები (ლომიტაშვილი და სხვ., 2010; Bokeria et al., 2009).

ცულისპირას მრავალმხრივი გამოყენება აქვს. ცულისპირას მარცვლებს ფქვავენ და მიღებულ ფქვილს ხმარობენ კერძის მოსამზადებლად. ცულისპირას და ჭვავის ან ხორბლის ნარევისაგან ამზადებენ ნოყიერ პურს, ხოლო ქერის ფქვილთან ნარევი გამოიყენება მაკარონის წარმოებაში; ცულისპირასაგან მიღებული ცილა გამოიყენება ლაქ-საღებავების დასამზადებლად. ამზადებენ ცულისპირას შეჭამანდს. მოხარშული ცულისპირა შეზავდება დანაყილი ნიგვზით, დაჭრილი ხახვით და ქინძით; მარილი, პილპილი - გემოვნებით; სიმჟავის დასამატებლად დაემატება ტყემალი ან ტყლაპი (ცაგურიშვილი, 1963; თევდორაძე, 1964; ჯაფარიძე, 1977; ძველი ქართული კერძები, 2006).

მთხრობელთა გადმოცემით, „რაჭაში განსაკუთრებით ამზადებენ ცულისპირას შეჭამანდს; მოხარშავენ ცულისპირას, აზავებენ ხახვით, ქინძით“ (მთხრ. დედაო ლ. ჩაჩხიანი, ამბროლაურის რ-ნი, სოფ. სადმელი, 2019).

„ცულისპირას ლობიოსავით ვხარშავთ, დავკაზმავთ, ანდა მოხარშულს გავახმობთ, დავფქვავთ, ცხელი წყლით მოვცომავთ, ქონს უზამთ და ჩავურთავთ პურში ან მჭადში“ (მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1986).

ცულისპირას სამკურნალო მიზნითაც იყენებდნენ, კუჭის შეკრულობის შემთხვევაში მისი წვენი გამოიყენება როგორც გამსხნელი; აგრეთვე, ხველების, გაციების და სურავანდის დაავადების საწინააღმდეგოდ (წუწუნავა, 1960).

ცულისპირას ვენახებში თესავდნენ; ნიადაგს ანოყიერებდა და ტრადიციულ თესლობრუნვაში მნიშვნელოვან როლს ასრულებდა. მისი მარცვლებისაგან აკეთებდნენ გემრიელ, ლობიოს მსგავს შეჭამანდს, განსაკუთრებული გამოყენება „სართვიანების“ გამოცხობის დროს ჰქონდა. მარცვლებს მოხარშავენ; მოხარშულს ზოგჯერ კანს აძრობდნენ და „სატუკელათი“ (აკეთებდნენ ხისგან) „დატუკავდნენ“, თანაბრად ჩაწყლელტდნენ, შეაგუნდავებდნენ და წინასწარ მოხელილ პურის ცომში ჩადებდნენ - გააბრტყელებდნენ და მრგვალი პურის ფორმას მისცემდნენ; გამოცხობამდე ხის მრგვალი „საბეჭდავით“ დაბეჭდავდნენ მომზადებული ცომის ზედა მხარეს. „საბეჭდავი“ მოჩუქურთმებულია, გამოხატულია მზე, მთვარე, ვარსკვლავები, სიცოცხლის ხე, ასო-ნიშნები და სხვ. გამომცხვარი, სართვიანების საბეჭდავით დაბეჭდილი ზედაპირი მეტად ლამაზი ფორმისა იყო“ (რაჭა, ამბროლაურის რ-ნი, სოფ. ჭრებალო, მთხრ. ლ. ფრუიძე, 2009).

ლ. დეკაპრელევიჩის და ვლ. მენაბდის მონაცემებით, რაჭაში ცულისპირა გვხვდება ზ.დ. 800-1200 მ-ზე, გამოიყენება საკვებად (Декапрелевич, Менабде, 1929).

ცულისპირას კულტურული ნათესები გავრცელებულია ზ.დ. 2000 მ სიმაღლეზე; ხოლო ველურად საქართველოში იზრდება სათიბებზე, ტყის პირას, ტყეებში (ჯაფარიძე, 1977).

ცულისპირა ერთწლოვანი კულტურაა; მისი ბიოლოგიური თვისება განაპირობებს თესვა-მოყვანას მაღალი მთის პირობებში, სადაც ლობიო ვერ ასწრებს შემოსვლას; ცულისპირა ყინვაგამძლეა, ნაკლებ მომთხოვნია ნიადაგური პირობების მიმართ; გამძლეა მავნე დაავადებათა მიმართ. მცენარის სავეგეტაციო პერიოდი 80-110 დღეა; სიმაღლე ჯიშების მიხედვით მერყეობს 25 სმ-დან 1 მეტრამდე. უნდა დაითესოს ადრე გაზაფხულზე მწკრივებად; მწკრივებს შორის 25 სმ დამორებით; სათესლე ნორმა სამ. 100-160 კგ ჰა-ზე. ჩათესვის სიღრმე 5-6 სმ. კარგ მოსავალს იძლევა შავმიწა, თიხნარ, ყავისფერ და ალუვიურ მიწებზე.

ადმოსავლეთ საქართველოს დაბლობში, განსაკუთრებით მარნეულის, ბოლნისის, გარდაბნის, ლაგოდეხის და სხვ. რაიონებში ცულისპირა შეიძლება დაითესოს ზამთრის ბოლოს - ადრე გაზაფხულზე, მაისის I ნახევარში; მიიღება მწვანე მასის საკმაო მოსავალი.

ცულისპირას ნათესის მოვლა გამოიხატება დაფარვებაში, ნიადაგის მზრალად ხვნაში. თესლბრუნვაში თავსდება ისეთივე მინდორში, როგორშიც ბარდა; თუ ცულისპირა გაზაფხულზე ითესება მწვანე საკვებად, მისი მინდორი შეიძლება გამოყენებულ იქნეს როგორც დაკავებული ანუული; ნიადაგი ადრე გაზაფხულზე უნდა დამუშავდეს. ცულისპირას აღმონაცენი გამძლეა დილის ყინვების მიმართ. ცულისპირა უფრო თანაბრად შემოდის, ვიდრე ბარდა და არც ისე ადვილად განიცდის ჩაცვენას. მოსავალს იღებენ სრული სიმწიფის ფაზაში; მოდის 2,0-4,0 ტ/ჰა (თევდორაძე, 1964; სმირნოვი, 1947; ბადრიშვილი, 1981; ბერიშვილი, 2008).

ცულისპირას კულტურის გავრცელება საქართველოს როგორც ადმოსავლეთ, ისე დასავლეთ რეგიონებში (რაჭა) ხელს შეუწყობს მოსახლეობის კვების რაციონის გამდიდრებას ცილოვანი პროდუქტით. მწვანე მასა კი საუცხოო კონცენტრირებული საკვებია ცხოველებისათვის.

### **ოსპი - *Lens culinaris* Medik. ოსპის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

ოსპი (სურ. 37) უძველესი კულტურული მცენარეა; მისი კულტურა ცნობილია ეგვიპტის ფარაონთა XII დინასტიის ნამარხებში; XII დინასტიის მიცვალებულთათვის სამარხებში თან ჩატანებულ საჭმელებს შორის აღმოჩნდა ოსპიც. ეს ოსპი ისეთსავე წვრილმარცვლიან ჯიშს ეკუთვნოდა, როგორსაც ეგვიპტეში თესავდნენ; ოსპი ძველი სემიტების - არაბებისა და იუდაველების ყოველდღიური მოხმარების პროდუქტი იყო; მათგან მომდინარეობს მსოფლიოში ცნობილი „ოსპის შეჭამანდი“. პლინიუს სეკუნდუს ადნიშნული აქვს, რომ მის დროს ეგვიპტეში ორგვარი ოსპი არსებობდა: ერთი ჩვეულებრივი იყო, მეორე კი უფრო მრგვალმარცვლიანი და უფრო მოშავო ყოფილა (ჯავახიშვილი, 1934; ბერიაშვილი, 2003).

ევროპის ნეოლითის პერიოდიდან ოსპი ცნობილია შვეიცარიაში, უნგრეთში, გერმანიასა და მცირე აზიაში (ტროას ნამარხებში). იგი ძირითადად სასურსათო მცენარედ ითვლებოდა ძველ საბერძნეთსა და რომში; მოჰყავდათ ევრაზიაში, სამხრეთ აფრიკაში, კანადაში, ლათინურ ამერიკაში, ინდოეთში, ავსტრალიაში, პაკისტანში. წვრილმარცვლიანი ოსპის კარბონიზებული თესლები ნაპოვნია სირიაში - მიურებიითში და თარიღდება ძვ.წ. 9200 – 7500 წწ., თეფეს აბზეზე (ირანი) აღმოჩენილია ოსპის ნაშთები. ნასახლარი თარიღდება ძვ.წ. 5500-5000 წწ. იგი ფართოდაა გავრცელებული მახლობელ ადმოსავლეთშიც. რუსეთში გავრცელდა XIV-XVI სს-ში. ყოფილი კავშირის ფარგლებში მისი თესვა-მოყვანა აღნიშნულია კურსკის, ვორონეჟის, ტამბოვის, პენზის ოლქებში (Жыковский, 1950; მაისაია და სხვ., 2005; ბიძინაშვილი, 2013).

კულტურული ოსპის პირველად კერად მიჩნეულია მცირე აზია და ამიერკავკასია, სადაც გავრცელებულია მისი გარეული წინაპარი - *L. orientalis* (Синская, 1969; Zohary and Hopf, 1988).

ელ. ბარულინას ოსპის პირვანდელ სამშობლოდ სამხრეთ-დასავლეთი აზიის მთიანეთი მიაჩნია; ხოლო ენგლერის აზრით (Engler), რაკი ველური ოსპი გავრცელებულია ავღანისტანითგან მოყოლებული მცირე აზიამდე და თვით მცირე აზიაშიც მოიპოვება, ამიტომ კულტურული ოსპის პირვანდელი სამშობლოც იქვეა საგულისხმებელი, სწორედ იქ უნდა იყოს წარმომობილი (ჯავახიშვილი, 1934; Барулина, 1930).

ოსპი, მისი მარცვლეულის სიდიდის მიხედვით, როგორც ივ. ჯავახიშვილი (1934) აღნიშნავს, ორ მთავარ ჯგუფად იყოფა: მსხვილმარცვლიანი და წვრილმარცვლიანი; მსხვილმარცვლიანი ოსპის გავრცელების არეს ხმელთაშუა ზღვის აუზის ქვეყნები: ესპანეთი, პორტუგალია, იტალია (თავისი კუნძულებით), საბერძნეთი, ევროპის ჩრდილო ნაწილი, ნაწილობრივ კავკასიაც და ჩრდილო აფრიკის სანაპირო, მაროკო, ალჟირი და ტუნისი შეადგენს; ხოლო წვრილმარცვლიანი ჯიშის ოსპი გავრცელებულია ინდოეთში, ავღანისტანში, ქაშმირში, სპარსეთში, კავკასიაში, აბაშეთსა და ერიტრეაში; კავკასიაში მსხვილმარცვლიანზე გაცილებით მეტად სწორედ წვრილმარცვლიანი ჯიშები მოიპოვება; წვრილმარცვლიანი სჭარბობს.

ოსპი საქართველოს კულტურული ფლორის უძველესი მცენარეა. საქართველოში ჩატარებული არქეოლოგიური გათხრები ამტკიცებს ამ კულტურის უძველესი კერების არსებობას; პალეოეთნო-ბოტანიკური მონაცემების მიხედვით, ოსპი საქართველოს ტერიტორიაზე ენეოლითის ხანაში, კერძოდ, ქვემო ქართლში, ფართოდ იყო გავრცელებული. ოსპის კარბონიზებული მარცვლები აღმოჩენილია არქეოლოგიურ ძეგლებზე (ხრამის დიდი გორა, ძვ. წ. VI-IV ათასწლეული) (მაისაია და სხვ., 2005).

უახლესი არქეოლოგიური მონაცემებით, ოსპის კარბონიზებული ნაშთები აღმოჩენილია, აგრეთვე, ნოქალაქევის არქეოლოგიურ ძეგლზე, რომელიც თარიღდება ძვ. წ. VI-IV საუკუნეებით. ნოქალაქევის ელინისტური ხანის სამაროვნებიდან აღებულ ნიმუშებში აღმოჩნდა ოსპის დანახშირებული მარცვლებიც (Bokeria et an., 2009; ლომიტაშვილი და სხვ., 2010, 2011, 2013); სამოსახლო ბორცვზე „გადაჭრილი გორა“ (ნეოლითური ხანა, ძვ. წ. VI-IV ათასწლეული) იდენტიფიცირებულია ოსპი (ჯალაბაძე და სხვ., 2010).

ოსპის კარბონიზებული ნაშთები აღმოჩენილია, აგრეთვე, ვანის ნაქალაქარის ტერიტორიაზე ძვ. წ. IV-III სს (Bokeria, 2010).

ქართულ ხელნაწერ სამედიცინო წყაროებში ოსპი სხვადასხვა სახელწოდებით მოიხსენიება: „ოსპი“, „უსპი“, „აღსი“. „ნარსაქი“, „მურდუშაქი“; სვანეთში ეს კულტურა „ქირც“ ან „ქირს“ სახელწოდებითაა ცნობილი (ერისთავი, 1884; მაყაშვილი, 1949; წუწუნავა, 1960; შუკვანი, 1977).

მცენარის ქართული სახელწოდება „ოსპი“ ემსგავსება ძველ ბერძნულს - „ტაოსპრია“, რაც გულისხმობს საერთოდ პარკოსნებს. მეგრულ-ჭანურში სახელწოდება „ოსპი“ სრულიად არ ჩანს. ეს ალბათ იმის მაჩვენებელია, რომ საქართველოს ამ კუთხეში ოსპმა ფეხი ვერ მოიკიდა (მაისაია და სხვ., 2005; მაისაია, 2013).

საქართველოს მთიან ნაწილში, კერძოდ, სვანეთში, ეს კულტურა დღესაც მოჰყავთ საკარმიდამო ნაკვეთებზე „ქირც“-ის სახელწოდებით. სახელწოდება „ქირცი“, ივ. ჯავახიშვილის აზრით (1934), თესლის ფორმის, მისი სიბრტყის გამომხატველია, რაც მის ადგილობრივ წარმომობაზე მიგვანიშნებს.

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

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

XVII ს. რუს დესპანებს ნიკიფორე ტოლოჩანოვსა და ალექსი იევლიევს აღნიშნული აქვთ, რომ აღმოსავლეთ საქართველოში, ცერცვის გარდა, ოსპსაც თესავდნენ (ჯავახიშვილი, 1934).

XVIII ს. საქართველოში ოსპის არსებობას მოწმობს ანტონ გიულდენშტედტის მოგზაურობის ჩანაწერები (გიულდენშტედტი, 1962).

იოანე ბაგრატიონის საბუნებისმეტყველო ლექსიკონში (რომელიც შესრულებულია XVIII ს. მეორე ნახევარში და დასრულებული სახით გამოსულია 1814 წ. სანკტ-პეტერბურგში) ოსპი განმარტებულია შემდეგნაირად: ...ოსპი „სამარხოსა ამას მოიყუანებენ დათესვითა მინდორსა ზ(ე)და,

რომელიც არს რქოსანი, მარცლოსანი, ორსავ გვერდად მოწურვილი ფერით მოშავო“ (ბაგრატიონი, 1986).

„გურჯისტანის ვილაიეთის დიდ დავთარში“ ოსპი თითქმის ყველა სოფელზე შეწერილ საგადასახადო ნუსხაში მოიხსენიება.

ფარსადან გორგიჯანიძის ლექსიკონში ოსპი სპარსული „აღს“-ისა და არაბული „დანჩა“-ს სახელწოდებით არის მოხსენიებული (გორგიჯანიძე, 1941).

XVIII ს-ში ოსპის არსებობა საქართველოში ვახუშტი ბატონიშვილსაც აქვს აღნიშნული თავის „საქართველოს გეოგრაფიაში“. საქართველოში ოსპს შედარებით მაღლობ ადგილებში - თიანეთის თემში, არაგვისა და ქსნის ხეობებში, შიდა ქართლსა და ჯავახეთში თესავდნენ; აქ უმთავრესად ოსპის წვრილმარცვლიანი ჯიშები იყო გავრცელებული, ხოლო ოსპის მსხვილმარცვლიანი ჯიშები კი მხოლოდ აღმოსავლეთ საქართველოში, თიანეთის თემში მოჰყავდათ (ვახუშტი ბატონიშვილი, 1904; მიქავა, 2004).

სამეგრელოს უკანასკნელი მთავრის დავით დადიანის მიერ 1852 წ. შედგენილ „უსტარში“ აღნიშნულია ოსპის თესვა ლეჩხუმში; აგრეთვე სამეგრელოში - ქვემო ოდიშში (მეუნარგია, 1939).

### **ოსპის კულტურის გავრცელება საქართველოში (გამოყენება, აგროტექნიკა)**

„სააქიმო წიგნებსა“ და „კარაბადინებში“, რომლებიც X-XVI საუკუნეებს მოიცავს, დასახელებულია ის პარკოსნები, რომლებსაც იყენებდნენ მუდმივად, როგორც საყოველთაო კერძებად, ასევე მიქსტურების რეცეპტურაში; ესენია: ოსპი (აღსი), ბაყლა ცერცი (ბაკილო), მუხუდო//ხანდური (ერევინდი), თირმისი (ხანჭკოლა), ლოპინარი და სხვ. „იადიგარ დაუდში“ აღნიშნულია: „...კაცმან რომე ოსპი ჭამოს, კაცსა შეჰკრავს და ოსპი რომე არა ჭამოს და უოსპოთ ამა ოსპის წყალი დალიოს, ან მისი წვენი კაცსა გახსნის“. ვინც ოსპი მოხარშოს და ამისი წვენი პირშია იმგვიბოს, ხუნაყი უშველოს. და თუ ესე ოსპი წვენი დაღმან გამოიღონ მოზილონ და ხუნაყ-ზედა დაიდვან, ხუნაყი უშველის....“ამავრიგად რომე ესე ოსპი ყელ ტკივანსა კაცსა ყელზედა დასდვათ, ყელის ტკივილსა უშველის. „...ესე ოსპი რომე კაცმან ჭამოს სისხლს გააცივებს და დააღუნებს“ (კოტეტიშვილი, 1938; ბაგრატიონი, 1985).

არჩ. გელოვანის გამოკვლევებით, XIX ს. 90-იან წლებში ოსპი მოჰყავდათ სვანეთში (გელოვანი, 2003).

XX ს. 10-იანი წლების მონაცემებით, სვანეთში პარკოსანი კულტურებიდან გავრცელებული იყო ოსპი (Кальвейт, 1911). ამავე საუკუნის 20-იან წლებში სვანეთში ოსპის გავრცელების არეალი შემოიფარგლება ეცერი-ბეჩოთი (ზ.დ. 1400 მ); უმგულთი - სოფ. თავრარითა და ფარის თემით (ზ.დ. 2000 მ); ლაბსყალდით (ზ.დ. 1800 მ) (Бахтадзе, 1927; კეცხოველი, 1928).

ნ. კეცხოველი (1957) აღნიშნავს: ოსპი ერთ-ერთი უძველესი კულტურული მცენარეა; გამინაურებულია დიდი ხნის წინათ. საქართველოში გვხვდება ბოსტანში და მინდორშიც, უმთავრესად მთიან მხარეში. მოდის მთაშიც და ბარშიც, გავრცელების არეა 1900-2000 მ სიმაღლემდე.

ოსპი ძვირფასი სასურსათო კულტურაა, გამოირჩევა ცილების მაღალი შემცველობით (24-35%-მდე). სწრაფად იხარშება, აქვს კარგი გემური თვისებები. მარცვალი შეიცავს აგრეთვე 2.1% ცხიმს; 60% უაზოტო ექსტრაქტულ ნივთიერებას; 4.9% ცელულოზას; 2.8% ნაცარს; 72% სახამებელს; 4% შაქარს და პექტინოვან მჟავებს. ოსპი ამინომჟავების შემცველობის მიხედვითაც არ ჩამოუვარდება სხვა სამარცვლე პარკოსან კულტურებს. ოსპის მარცვალი შეიცავს, აგრეთვე, B<sub>1</sub> და B<sub>2</sub> ვიტამინებს; მწვანე მარცვალი - C ვიტამინს. ოსპის შეჭამანდი დელიკატესად ითვლება; ნაზი ვეგეტატიური მასა და ცილის მაღალი შემცველობა მას ერთგვარ უპირატესობას ანიჭებს საქონლის საკვებადაც.

ძველად საქართველოში ოსპი მარხვის პერიოდში ძირითადი სასურსათო კულტურა იყო. მისგან მზადდებოდა მრავალი კერძი: წვნიანი, ფაფა, პიურე, გარნირი, კისელი, ოსპის შეჭამანდი. „...მოხარშული ოსპი შეზავდება ხახვით, ნივრით, ქინძით, ოხრახუშით, კამით და მარილითა და წიწკით. ოსპისაგან ამზადებენ ყავის სუროგატს.

ძველ ქართულ სამედიცინო წყაროებში სხვადასხვა სახელწოდებით ცნობილი ოსპი არა მარტო საკვებ მცენარედ ითვლებოდა, მას სამკურნალოდაც იყენებდნენ. ოსპის შეჭამანდი, ფაფა ხელს უწყობს



ორგანიზმიდან ტოქსინების გამოდევნას. სასარგებლოა მკერდის კიბოს პროფილაქტიკისათვის, აგრეთვე დიაბეტით დაავადებულთათვის (ძველი ქართული კერძები, 2006; მაისაია, 2013; ბიძინაშვილი, 2013).

სტატისტიკური მონაცემებით, 1917 წ. ოსპის სათესი ფართობი საქართველოში იყო 73 ჰა; ხოლო 1923 წელს - 74 ჰა. ნათესი ძირითადად თავმოყრილი იყო დუშეთის, გორის, ახალციხის და თიანეთის მაზრებში; დასავლეთ საქართველოში - რაჭაში; ოსპი სვანეთში ითვლებოდა აუცილებელ საკვებად და გავრცელებული იყო ძირითადად ზ.დ. 1400-1600 მ-ზე (მიქავა, 2004).

ლეჩხუმში ოსპის პარკებს ფშვნიდნენ. ნაყოფი მუხუდოს ჰგავდა და ცისფერი იყო, სამარხვო საქმელად ითვლებოდა, ლობიოსებურად ამზადებდნენ, გაქნიდნენ ან ჩასართავად აგუნდავებდნენ (ალავიძე, 1949).

რაჭაში ოსპის შეჭამანდს აკეთებენ - ხარშავენ, როგორც ლობიოს, შეკაზმავენ ნივრით, ხახვით, მწვანილით (რეხვიაშვილი, 2015).

მთხრობელთა გადმოცემით, „...მოსხარშავდნენ ოსპს. გაუკეთებდნენ ცხიმს და შეაზავებდნენ ნივრით, წიწაკა-მწვანილით (ქინძი, ოხრახუმი) და ნიგოზსაც დაუმატებდნენ, მარილს გემოვნებით“ (მთხრ. ლ. ჩაჩხიანი, დედაო, ამბროლაური, სოფ. სადმელი, 2019).

მოსხარშულ ოსპს ხახვით, მარილით და ცხიმით შეანელებენ, იყენებენ როგორც ლობიოს, ამზადებენ უწვნოდაც (აზიკური, 2014).

პარკოსნიბიდან სვანეთში ოსპი დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ. ეს კულტურა საერთო თესლბრუნვაში დიდ როლს თამაშობდა (გელოვანი, 2008; კუნელაური, 2010).

60-იან წლებში ოსპს თესავდნენ ზემო სვანეთის შუა და ქვედა ზოლებში (გეგეშიძე, 1960). სვანეთში შედარებით უფრო მწირ ნიადაგებში თესავდნენ ოსპს, ბარდას და მუხუდოს. ეს კულტურები ითესებოდა სიმინდისა და ხორბლის შემდეგ (მეორე წელს); ოსპის კულტურის სიძველეს ისიც ადასტურებს, რომ სვანურ საეკლესიო რიტუალებში სამარხვო მცენარეულ შეჭამანდათა შორის, პირველ რიგში, ცერცვთან ერთად ოსპსაც მოიხსენიებდნენ (ჩარკვიანი, 1967; გირგვლიანი, 1978). 90-იან წლებში ოსპის ნათესები მიკვლეულია სვანეთსა და თუშეთში (გასვიანი, 1991; ბოჭორიძე, 1993; ჩართოლანი, 1996).

ლეჩხუმში მარცვლეული ნათესების უმეტესობა ცხენიწყლის დაბლობზე, ცაგერსა და სარეწკელას შორის იყო. პარკოსნიბიდან მოჰყავდათ ოსპი (ბერძენიშვილი და სხვ., 1983).

როგორც ადამიანის, ისე ცხოველის საკვებად ოსპი მესხეთში ფართოდ იყო გამოყენებული; ითესებოდა ზველსა და მის შემოგარენში. რაიონების მიხედვით ოსპი ყველაზე დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ უდუში (სვანიძე, 1984; ბერიძე, 2012).

თუშეთში ოსპი იხვნება მაისში, იმკება მარიამობისთვის 1-დან. „ოსპს ჰგლეჯავენ ხელით, შეჰკრავენ კონებად. მიიტანენ და დასდგამენ ჩაღლებად. მას „რიკნით“ (ჯოხით) ჟეკავენ კალოში და მერმე „რიჭით“ ანიავენ. მისგან რჩება ჩალა“ (ბოჭორიძე, 1993).

გასული საუკუნის 30-იან წლებში ოსპი გავრცელებული იყო თუშეთში; ფშავის მოსახლეობა სამარხვოდ იყენებდა ოსპის „დოხანს“ (მაკალათია, 1933; 1985).

80-იან წლებში სხვა პარკოსან კულტურებთან ერთად თუშეთში ოსპიც ითესებოდა და კარგი მოსავალიც იცოდა (კურდღელაიძე, 1983; ბერიშვილი და სხვ., 1989).

80-იან წლებში საქართველოში ჩატარებული ექსპედიციური გამოკვლევებით, ოსპის ნათესები აღმოჩენილია რაჭაში, ზემო სვანეთში (ლატალი, მესტია) და თუშეთში (ომალო) (Beridze et al., 1982, 1985, 1988).

ჯ. რუხაძის ეთნოგრაფიული ჩანაწერების მიხედვით (2017), ოსპი ითესებოდა სამცხე-ჯავახეთში. ოსპი მესხეთში ფართოდ იყო გავრცელებული. მოჰყავდათ ახალციხის რაიონის 139 სოფელში; ურავლის ხეობის 40 სოფლიდან ოსპი მოჰყავდათ 14 სოფელში და საშუალო წლიური მოსავალი 4,950 კგ-ს შეადგენდა. ოსპის ყველაზე დიდი მოსავალი მოჰყავდათ სოფელ ურაველში, რომლის წლიური მოსავალი 1320 კგ-ს შეადგენდა (ივანიძე გ., ივანიძე მ., 2007).

XX ს-ს 70-იანი წლების მონაცემებით, ოსპს დიდი რაოდენობით თესავდნენ ჯავახეთის ზეგანზე. მისგან ლობიოს მაგვარი კარგი შეჭამანდი კეთდებოდა (ჯალაბაძე, 1986; 1972).

სვანეთში ოსპის შეჭამანდს დღესაც აკეთებენ. „...ოსპის მარცვალს გარეცხავენ, მოხარშავენ, არ უნდა ჩაიშალოს; ჩაამატებენ ცოტა კარტოფილს, წვრილად დაჭრილ ქინძს, ოხრახუმს და კამას; სვანურ მარილს გემოვნებით“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. ბეჩო. მთხრ. ფ. კვიციანი, 2013).

ოსპის ფქვილი გამოიყენება საკონდიტრო ნაწარმისათვის; ოსპი შეიძლება გამოვიყენოთ ცხოველის საკვებადაც. მესხეთში ოსპი ფართოდ გამოიყენებოდა. მთხრობელის თქმით „...ოსპი ძალიან ვარგობდა, საქონელს ვაჭმევდით და ჩვენც ვხმარობდით ხოლმე“ (ბერიაშვილი, 1973).

ელ. ბარულინას (Барулина, 1930) მონაცემებით, საქართველოში ოსპის ნათესების სიმცირისდა მოუხედავად, აღინიშნება ამ კულტურის ჯიშობრივი მრავალფეროვნება; ოსპს მისი მარცვლის სიდიდისდა მიხედვით ორ მთავარ ჯგუფად ყოფდნენ. პირველი - მსხვილმარცვლიანი ჯგუფი და მეორე - წვრილმარცვლიანი ჯგუფი. ოსპის ნათესები გავრცელებული იყო ძირითადად აღმოსავლეთ საქართველოში: დუშეთის, გორის, ახალქალაქისა და თიანეთის რაიონებში; დასავლეთ საქართველოში - რაჭაში, მცირე ფართობებზე სიმინდის ნათესებში.

ივ. ჯავახიშვილის (1934) მონაცემებით, საქართველოში ოსპს თიანეთის თემში, არაგვისა და ქსნის ხეობაში, შიდა ქართლში და ჯავახეთში თესავდნენ, უფრო – მაღლობ ადგილებში.

ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ. მენაბდის გამოკვლევებით რაჭაში უმთავრესად ოსპის წვრილ-მარცვლიანი ჯიშია გავრცელებული (*ssp. microsperma* (Baumg.) Baroul.); ოსპის მსხვილმარცვლიანი ჯიში (*ssp. macrosperma* (Baumg.) Baroul.) მხოლოდ აღმოსავლეთ საქართველოში ითესებოდა თიანეთის თემში (Декапрелевич, 1926; Декапрелевич, Менабде, 1929).

ნ. კეცხოველის (1957) მონაცემებით, ოსპი ფართოდ ითესებოდა დასავლეთ საქართველოს მთიან ზოლში, რაჭა-ლეჩხუმსა და სვანეთში, თუმცა 50-იან წლებში მისი ნათესი მცირე რაოდენობით იყო შემორჩენილი; მოჰყავდათ აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთშიც: მთათუშეთი, თიანეთი, ჯავახეთი, დუშეთი.

ოსპის წვრილთესლიანი ჯიშები XX ს. 20-იან წლებში ითესებოდა აგრეთვე თბილისის ახლოს (Барулина, 1926).

ძველ ქართულ სამედიცინო წყაროებში „ოსპის სახურეტელს“, ე.ი. თხიერ მომზადებულ საჭმელს „ნარსაქები“ ეწოდებოდა; კანგაცილი ოსპს - ოსპის „მუყაშირი“ (წუწუნავა, 1960).

„თავის ტკივილი რომე სისხლისაგან იყოს, ოსპისა საჭამადი კარგი არის; თირკმლის ტკივილის დროსაც“...“თუ ქერქამძურალი მოხარშო და უწუნოდ ჭამოს, მუცელს შეჰკრავს, თუ ქერქითა მოხარშო და შეასვა, მუცელს დააღობს“ (ქანანელი, 1940).

ოსპი ერთწლოვანი კულტურაა. სხვა პარკოსნებთან შედარებით, ყურადსაღებია ისიც, რომ ოსპი კარგად ხარობს მთის მწირ ნიადაგებზე; ითესება ადრე გაზაფხულზე. ოსპის ჯიშების უმრავლესობას მოკლე სავეგეტაციო პერიოდი აქვს – 80-90 დღე; სითბოს მოყვარულია, თესლი გადივებას იწყებს 3-4°C პირობებში. ითესება საშემოდგომო თავთავებისაგან გათავისუფლებულ მინდორზე; კარგი წინამორბედია აგრეთვე სათოხნი კულტურები, სიმინდი, კარტოფილი, მზესუმზირა, შაქრის ჭარხალი; თვით ოსპიც კარგი წინამორბედია ყველა საგაზაფხულო კულტურებისათვის; ცუდად ხარობს მჟავე რეაქციის ნიადაგებზე. კარგ შედეგს იძლევა ჩვეულებრივ მწკრივებად თესვა; მწკრივებს შორის სამ. 15-17 სმ-ის დაშორებით; თესლის ჩათესვის სიღრმე 3-4 სმ; ჰექტარზე ითესება 1,0-1,2 ც. თესლი დიდხანს ინარჩუნებს აღმოცენების უნარს. მცენარის თანაბარი აღმონაცენებისათვის დათესვისთანავე მიმართავენ ნათესის მოტყეპნას საბეკნელით. შემდგომი მოვლა კი მდგომარეობს ნათესის დაფარცხვაში მწკრივების გარდიგარდმო. დასარეველიანების შემთხვევაში ნათესი უნდა გაიმარგლოს. ოსპის პარკები ერთბაშად არ შემოდის, პირველად მწიფდება ქვედა პარკები, შემდეგ კი ზედა; ძლიერ ჭიანურდება პარკების შემოსვლა წვიმიან ამინდში. მოსავლის აღების საუკეთესო დროა, როცა ქვედა და შუა წელის პარკები გაყვითლდება და მასში არსებული მარცვალი გამაგრდება; ოსპის მოსავლის აღება ხდება დაბალ ჭრაზე. გალენილი მარცვალი უნდა შეშრეს, გასუფთავდეს და დახარისხდეს. ოსპის მოსავალი სამ. ჰექტარზე, 25-26 ც-ია. ოსპი კარგად ხარობს მაღალმთიან რეგიონებში. განსაკუთრებით პერსპექტიულია ოსპის წარმოება საქართველოს არიდული ზონებისათვის; სადაც ურწყავი პირობებია, ოსპი უზრუნველყოფს სტაბილური მოსავლის მიღებას გვალვიან სეზონშიც კი. ოსპის მსხვილ-მარცვლიანი ჯიშები მეტ მოსავალს იძლევა და ითესება უფრო გვიან. ამჟამად ჩვენში ოსპი შედარებით იშვიათია. ლობიოს შემოსვლასთან დაკავშირებით, იგი ბარიდან მთისკენ გახიზნული აღმოჩნდა და

სვანეთის ზოგიერთი სოფლის საკარმიდამო ნაკვეთზე ამჟამად ითესება (ბადრიშვილი, 1981; ბერიშვილი, 2008; მაისაია, 2013).

## **მუხუდო - *Cicer arietinum* L.**

### **მუხუდოს კულტურის შესახებ**

### **ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

მუხუდო (სურ. 38) ერთ-ერთი უძველესი პარკოსანი კულტურაა. რიგი მკვლევარებისა (Синская, 1969; Жыковский, 1971) მუხუდოს წარმოშობის პირველად კერად წინა აზიას თვლიან.

კ. პროზოროვას (Проорова, 1927) მუხუდოს შესახებ აღნიშნული აქვს, რომ ეს მარცვლეული უძველეს ხანაშივე იყო ცნობილი. მის მოყვანას ძველი არიელებიც მისდევდნენ, რომელთაც მისი სახელი კულტურასთან ერთად ინდოეთში შეუტანიათ. მუხუდო ძველ საბერძნეთშიც მოჰყავდათ; რომაელები ამ მარცვლეულს ღვთაება ვენერას თაყვანისსაცემელ სარწმუნოებრივ მღვდელმსახურების დროსაც ჰხმარობდნენ. ანტიკურ ეპოქაში მუხუდო ითვლებოდა ვენერას (აფროდიტა) ატრიბუტად, მას ზეთისხილის ზეთში შემწვარს ამზადებდნენ და ყველთან ერთად მიირთმევდნენ.

ჰომეროსის „ილიადა“ პირველი წერილობითი ძეგლია, სადაც ის მოიხსენიება. ეგვიპტელებს მუხუდოს 15 ჯიში ჰქონდათ. ამ პარკოსან მარცვლეულს პლინიუსი იხსენიებს თავის ნაშრომში „ბუნების ისტორია“. კოლუმელას ცნობიდან ჩანს, რომ მის დროს მუხუდოს კულტურის შესახებ უკვე საკმაო გამოცდილება ჰქონიათ და მუხუდოს კულტურის დასაწყისი იტალიაში I ს-ზე უწინარეს უნდა ვიგულისხმოთ.

პროზოროვას მუხუდოს გავრცელების არეალად მოჰყავს: სამხრეთ ევროპა, აფრიკის ჩრდილო ნაწილი, სახელდობრ, მაროკო, ალჟირი, ტუნისი, ეგვიპტე და აბაშეთი, ოსმალეთი, სპარსეთი და ინდოეთი, თურქისტანი, კავკასია, უკრაინა, ყირიმი, სამხრეთ რუსეთი. XVIII ს. დამლევს მუხუდო რუსეთში ჯერ გავრცელებული არ ყოფილა. პირველად სწორედ ამ დროს ეს მცენარე ს. გმელინს უნახავს დარუბანდში, მისი სურათი დაუხატავს და თვით მარცვლეულიც აღუწერია. პროზოროვას მოსაზრებით, მუხუდო რუსეთში კავკასიიდან უნდა იყოს შეტანილი. ყოფილი საბჭოთა კავშირის ფარგლებში (შუა აზია, აღმოსავლეთ კავკასია, აღმოსავლეთ უკრაინა) მუხუდო მოჰყავდათ თესლის მიღების მიზნით (ჯავახიშვილი, 1934; Проорова, 1927; Жыковский, 1950; ბიძინაშვილი, 2013).

დეკანდოლი მუხუდოს მცირე აზიაში წარმოშობილ კულტურად მიიჩნევს (Декандоль, 1885).

გ. პოპოვას (Попова, 1937) თანახმად, კულტურული მუხუდოს სამშობლო ინდოეთი, ჰამირი და აბისინიაა.

პ. ჟუკოვსკის ვარაუდით კულტურული მუხუდოს ველური წინაპარი უდავოდ არსებობდა წინა აზიაში (Жыковский, 1950).

ინდოეთში კულტურა ცნობილი იყო ჯერ კიდევ ჩვ.წ. I საუკუნეში. მას ევროპაში იყენებდნენ ყავის შემცვლელად; სადღეისოდ ფართოდაა კულტივირებული ინდოეთში, პაკისტანში, ეთიოპიაში, შუა აზიაში, თურქეთში, უკრაინის სამხრეთ რაიონში, სამხრეთ კავკასიაში. მას ხარშავენ, თუშავენ, ხმარობენ წვნიანებში, სალათებში, გარნირების სახით ხორციან ერთად; მისგან აღმოსავლეთის ქვეყნებში ამზადებენ ფქვილს ლავაშების საცხობად; ალკოჰოლურ სასმელებს. ცილების მაღალი შემცველობის გამო მნიშვნელოვანია ვეგეტარიანულ სამზარეულოში. ცილების რაოდენობა ჯიშებისა და აგროტექნიკის პირობების მიხედვით მერყეობს 12,6%-დან 31,2%-მდე; მუხუდოს მარცვალი მდიდარია ადამიანისა და ცხოველების ორგანიზმისათვის საჭირო შეუცვლელი ამინომჟავებით (ტრიპტოფანი, ლიზინი, ცისტინი და სხვ.); უაზოტო ექსტრაქტული ნივთიერებების შემცველობა 47-60%-ია, ცხიმებისა - 4,1%-დან 7,2%-მდე; მუხუდოს მარცვალი ღიდი რაოდენობით შეიცავს აგრეთვე ვიტამინებს. მუხუდო მდიდარია ნახშირწყლებით, უჯრედისით, რომელიც ხელს უწყობს სისხლში ქოლესტერინის დაქვეითებას, ასუფთავებს სისხლს. მასში შემავალი K და Mg-ის მინერალური მარილები იწვევს იმუნიტეტის გაძლიერებას. მუხუდოს უმთავრეს სამკურნალო თვისებებს მიაწერენ მასში მრავალი ანტიოქსიდანტის შემცველობას, რომელიც ამუხრუჭებს ინფარქტის, ონკოლოგიური დაავადებების, ჰიპერტონიის, დერმატიტების და კრუნჩხვების განვითარებას (ვაჩეიშვილი, 2005; ჩაჩავა, 2009; ბიძინაშვილი, 2013, 2016).

ივ. ჯავახიშვილის (1934) გამოკვლევებით, საქართველოში მუხუდო სპარსეთიდან უნდა იყოს შემოსული. ამ გარემოებას მისი გავრცელების ინტენსივობის მიმართულებაც ამჟღავნებს: თუმცა მუხუდო დასავლეთ საქართველოშიც არის გავრცელებული, მაგრამ ამერეთში ამ მარცვლეულის მოყვანას გაცილებით უფრო მეტად მისდევდნენ. ხოლო აღმოსავლეთ საქართველოს სხვა თემთა შორის ყველაზე მეტად მუხუდოს ქვემო ქართლსა და ჰერეთში, ბორჩალოსა და ყარაიაში თესვენ. როგორც აღნიშნავს ივ. ჯავახიშვილი, მუხუდოს კულტურის ინტენსივობა სამხრეთ-აღმოსავლეთით განიწყება და დასავლეთის მიმართულებით მცირდება.

## **მუხუდოს კულტურის გავრცელება საქართველოში (გამოყენება, აგროტექნიკა)**

მცენარეული წარმოშობის ცილების წყარო უხსოვარი დროიდან სამარცვლე პარკოსნებია (მუხუდო, ოსპი, ცერცვი). ეს მცენარეები დღესაც ჩვენი პლანეტის თითქმის ნახევარი მოსახლეობის ძირითადი საკვებია.

რ. ერისთავის (1884) ცნობით, „მუხუდო“ იმიერ-ამიერ საქართველოს ყველა თემშია სახელად მიღებული, მაგრამ, ამასთანავე, აღმ. საქართველოში ამ მარცვლეულის სახელად „ბარდა-ცერცვი“ და „ერეკინდი“ აქვს დასახელებული.

კახურად მუხუდო „სისირი“, ხოლო ქიზიყურად „ციცირი“ სახელწოდებითაა ცნობილი (მაყამვილი, 1949; ფრუიძე, და სხვ., 2016).

სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით, მუხუდო ქართული არ არის, „ერეკინდი“ ჰქვიან (ორბელიანი, 1884).

როგორც ა. კობახიძე (1974) აღნიშნავს: დასავლეთ საქართველოში ამ მცენარის სახელწოდებას - „ერეკინდს“ XVIII საუკუნემდეც მოუღწევია. აღმოსავლეთ საქართველოში მეორე ქართული სახელწოდებაა „ჰინდური“; ეს სახელწოდება, გარდა ქართულისა, სხვა ერის ენებში არ ჩანს; პირველად იგი იხსენიება „დაბადების“ ქართულ თარგმანებში (V ს).

„უფრო მოგვიანებით სახელწოდება „ჰინდური“ ბარდაზედაც გადასულა; მცენარის სხვა სახელწოდება „ნუხუტი“, „ნუხუდი“, რაც ქართველს ჯერ „მუხუდი“-ს სახელით შეუთვისებია და უფრო გვიან „მუხუდო“-დ შეუცვლია. ამ კულტურის სახელი მოცემულია „წიგნი სააქიმოჲ“-ში (XIII ს.), სადაც მას მუხუდო ეწოდება“ (ქანანელი, 1940).

ივ. ჯავახიშვილი (1934) ტერმინ „ერეკინდთან“ დაკავშირებით ასეთ განმარტებას იძლევა: „ერეკინდი“, უეჭველია, ბერძნული „ერეკინტოს“-ი, ანუ შუა საუკუნეების ბიზანტიური და ახალი ბერძნული გამოთქმით „ერეკინტი“-ა. მისივე გამოკვლევებით, „ერეკინდი“ IX-XI სს. მესხეთში, ანდა, უკიდურეს შემთხვევაში, ლიხთიმერეთში იქნება პირველად შეთვისებული; ხოლო შემდეგ სპარსეთიდან შეთვისებული „მუხუდო“ პირველად XI-XII სს მანძილზე უნდა ვიგულისხმოთ შეთვისებულად, ცხადია, აღმოსავლეთ საქართველოში.

მუხუდო მოხსენებულია XIII ს. წერილობით ძეგლში - ხოჯაყოფილის კარაბადინის ქართულ თარგმანში, სადაც ამ მცენარეს „მუხუდი“ ეწოდება (ფანასკერტელი, 1950); სამეგრელოში, ჯერ კიდევ 1852 წლისათვის, მუხუდოს პარალელურად ტერმინი „ხანდურიც“ ჩანს (მეუნარგია, 1939).

ა. კობახიძე (1974) აღნიშნავს, რომ სადღეისოდ ეს სახელწოდება სვანურში გადატანილია „ღედერ“-ცერცვზე. სახელწოდება ღედერს სვანეთში მუხუდოზედაც ავრცელებენ.

„მუხუდოს - სთესენ ლეჩხუმში მრავალს, აგრეთვე ქვემო ოდიშს მეგრელიასა“ (მეუნარგია, 1939).

„კაცმან რომე მუხუდოს შეჭამანდის წვენი ჭამოს, მწოედ კარგი არის და ესე მუხუდო რომე კაცმან თავისავ წვენითა ჭამოს, მწოედ კარგი არის და მარგე“ (კოტეტიშვილი, 1936).

პარკოსნებიდან მუხუდო საკვებ პროდუქტად მოხსენიებულია „ხელმწიფის კარის გარიგებაში“ XVI ს. „მეჯამეთუხუცესის ხელისა არის ნიგოზი, თევზი, საწებელი, წველა, ხმელი თევზი, მუხუდო“ (ქართული სამართლის ძეგლები, 1970).

მუხუდო საქართველოში სამარხვო საქმელების ერთი მარცვლეული მასალათაგანი ყოფილა და „ხელმწიფის კარის გარიგებაში“, უეჭველია, ამავე დანიშნულებით უნდა იყოს მოხსენიებული

(ჯავახიშვილი, 1934). იგი ძველ საქართველოში, როგორც ფართოდ გავრცელებული სამარხვო საჭმელ-თაგანი, მოხსენიებულია, აგრეთვე, ვახტანგ VI-ის მიერ „დასტურდამალში“ (ვაჩიშვილი, 2005).

ვახუშტი ბატონიშვილი (1941) კი მის ღრვს გავრცელებულ მარცვლეულთა სიის თავში სწორედ მუხუდოს ასახელებს.

როგორც ჯავახიშვილი (1934) აღნიშნავს: ეს გარემოება შესაძლებელია მისი მაშინდელი განსაკუთრებული მნიშვნელობის გამომჟღავნებელი იყოს: რუსი დესპანის ნიკიფორე ტოლოჩანოვის (1660-62 წწ.) იმერეთის აღწერაში მოხსენიებულია „ქართული ჯნდური“, რომელიც ბოსტნებში ეთესათ; ავტორი შესაძლებელია მუხუდოს გულისხმობდეს (ჯავახიშვილი, 1986).

ჯავახიშვილი (1934) ლინგვისტური გამოკვლევების საფუძველზე ასკვნის, რომ სახელწოდება მუხუდო ქართული არ არის, არამედ სპარსული „ნუხუდ“-ისაგან არის წარმომდგარი, ხოლო მუხუდოს საქართველოში სპარსეთიდან შემოტანილ კულტურად მიიჩნევა. XVI ს-ში მუხუდოს მოყვანა აღნიშნულია ახალციხეში, ხერთვისში, უდეში, აწყურსა და მზვარეში.

მუხუდო მოჰყავდათ ახალციხის ლივას ყველა რაიონში. რაიონების მიხედვით მუხუდოს ყველაზე დიდი ყურადღება ექცეოდა უდეში (სვანიძე, 1984).

XVII ს-ის რუსეთის ელჩის ალექსი ივლიევის საანგარიშო მოხსენებაში, რომელიც XVII ს. შუა წლებში იმერეთის სამეფოს აღწერილობას შეიცავს, პარკოსანი კულტურებიდან აღნიშნულია მუხუდოს (ოქროსცერცვას) მოყვანა (მაისაია, 2013).

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

რაფ. ერისთავის (1884) ლექსიკონიდან ირკვევა, რომ საქართველოში მუხუდოს სამი ჯიში ყოფილა გავრცელებული, რომელთათვის ქართველ მიწათმოქმედს შეურქმევია შესაბამისი სახელები: „გოგრა მუხუდო“, „თეთრი მუხუდო“, „წითელი მუხუდო“. სასურსათო დანიშნულებით გამოიყენებოდა მუხუდოს თეთრმარცვლიანი, იშვიათად - წითელმარცვლიანი ჯიშები; სასურსათო მუხუდოს იყენებდნენ მოხარშულს - გარნირად. ყავის სუროგატის დასამზადებლად გამოიყენებოდა მუქთესლიანი მუხუდო (ჭინჭარაული და სხვ., 2000-2003).

ახალციხის რაიონის 246 სოფლიდან 138 სოფელში მისი საშუალო წლიური მოსავალი 45518 კგ-ს შეადგენდა; ყველაზე დიდი რაოდენობით მუხუდო მოდიოდა სოფელ ურაველში (1100 კგ) (ივანიძე გ., ივანიძე მ., 2007).

ზველის მოსახლეობა (მესხეთი) პარკოსან კულტურებს შორის მუხუდოზეც იხდიდა გადასახადს (ბერიძე, 2012).

70-იანი წლების მონაცემებით მესხეთში პარკოსანი კულტურებიდან აღსანიშნავია მუხუდო (ჩიქოვანი, 1979).

ა. კობახიძის (1974) მონაცემებით, მუხუდო ადრე მეტად გავრცელებული მცენარე ყოფილა დასავლეთ საქართველოს ტენიან სუბტროპიკებში - კოლხეთის ბარში; მისი მცირე ნათესები დღესაც არაა იშვიათი სამეგრელოში. ითესება საქართველოს მთისწინა კალთებშიც - რაჭა-ლეჩხუმში, ქვემო სვანეთსა და ზემო იმერეთში ზ.დ. 800-900 მ-მდე. დაღერდილი თესლი საქონლისათვის საუკეთესო კონცენტრირებული საკვებია. მუხუდო უმთავრესად სასურსათოდაა გამოყენებული. ხარშვის გასაადვილებლად თესლის წინასწარ (16-24 საათის განმავლობაში) დაღობას მიმართავენ, რის შედეგად აცლიან გარე კანს. ჩვენში მიღებულია მუხუდოს შეჭამანი, მოხარშული და სათანადოდ შეკაზმული. ხშირად მუხუდოს მარცვალს ხორცთან ერთად იყენებენ ადგილობრივ კულინარიაში „ფითის“ მომზადებისას და სხვ. მუხუდოს თესლი გამოყენებულია „რახატ-ლუხუმის“-სა და ხალვის წარმოებაში. ბევრგან მიღებულია მისი თესლისაგან ყავის სუროგატის დამზადება. უმწიფარი ნორჩი თესლი ზოგჯერ საკონსერვოდაც არის გამოყენებული (კობახიძე, 1974).

XIX ს-ის პირველ ნახევარში ითესებოდა სვანეთში (გელოვანი, 2003); სვანეთში წესად იყო მუხუდოს (დედარ) მოხალვა (გელოვანი, 2008).

XIX საუკუნის II ნახევარში და XX საუკუნის დასაწყისშიც, სვანეთში, სხვა პარკოსნებთან ერთად, აღნიშნულია მუხუდოს მოყვანაც (ჩარკვიანი, 1967).

გასული საუკუნის 20-იან წლებში მუხუდოს მოყვანას, საქართველოს ყველა თემზე მეტად, რაჭაში მისდევდნენ, სადაც ამ მარცვლეულს პარკოსან კულტურებს შორის სამეურნეო მნიშვნელობით

მეორე ადგილი ეკავა. აქ მუხუდოს მოყვანას მხოლოდ ზ.დ. 800-850 მ სიმაღლემდე მისდევდნენ, რადგან ამაზე უფრო მაღლა მარტო ხანგრძლივ და ცხელ ზაფხულიან წლებში ასწრებს ხოლმე დამწიფებას. რაჭაში უმთავრესად მუხუდოს შუათანამარცვლიანი ჯიშებია გავრცელებული, მსხვილმარცვლიანი და წვრილმარცვლიანი ჯიშები კი მეტად იშვიათია (Декапрелевич, Менабде, 1929).

მთხრობელთა გადმოცემით, „...მოხარულ მუხუდოს ჩაზელავენ; შეაზავებენ ცხიმით, ხახვით, ნივრით, წიწაკით და მწვანილებით (ქინძი, ოხრახუში, კამა)“ (მთხრ. დედაო ლ. ჩაჩხიანი, ამბროლაურის რ-ნი, სოფ. სადმელი, 2019).

XX ს-ის 20-იანი წლების მონაცემებით, მუხუდო მცირე რაოდენობით ითესება როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოში. ერწოს ველზე, რომელიც მუხუდოს კულტურის გავრცელების უმაღლეს ზონადაა მიჩნეული, 3200 ფუტის (ანუ ≈900 მ-ის) სიმაღლეზე გვხვდება *Cicer arietinum* L. var. *album* Alf. (Декапрелевич, 1926.)

20-იან წლებში სვანეთშიც თესავდნენ მუხუდოს (გაბლიანი, 1925); როგორც ჯავახიშვილი (1934) აღნიშნავს: „მუხუდოს თანამედროვე საქართველოშიც, როგორც აღმოსავლეთში, ისე დასავლეთში, სთესენ, მაგრამ მისი ნათესების არე მაინც ამერეთში სჭარბობს; ხოლო ყველაზე მეტად მუხუდო ბორჩალოსა და ყარაიაში მოჰყავთ“.

50-იანი წლების მონაცემებით მუხუდოს ნათესები აღნიშნულია ჯავახეთში (კეცხოველი, 1957); კახეთში გასული საუკუნის 60-იან წლებში მუხუდო ბევრი ითესებოდა (ჯალაბაძე, 1968).

ბოტანიკის ინსტიტუტის მიერ 1966-1969 წწ-ში ჩატარებული ექსპედიციური გამოკვლევებით, ადრე მუხუდო მცირე ფართობებზე ითესებოდა, უმთავრესად ბოლნისისა და მარნეულის რაიონებში. სოფ. ფარხალოსა და ყველაანთ უბანში გავრცელებული იყო ერთადერთი ფორმა - გლუვზედაპიანი, თეთრთესლიანი. მუხუდოს ხმელი მარცვლებისაგან ამზადებდნენ წვნიან შეჭამანდებს (მოხარშავენ და შეანელებენ ნიგვზითა და ნივრით - სოფ. ორჯონიკიძე); იყენებდნენ აგრეთვე მწვანე მარცვლებს უმაღ საჭმელად, ხილად (კანდელაკი, 1978).

80-იან წლებში ლეჩხუმში პარკოსანი კულტურებიდან მუხუდო მოჰყავდათ (ბერძენიშვილი და სხვ., 1983).

მეურნეთა გადმოცემით, კოლხეთში (ხობის რაიონი) ეს კულტურა საკმაოდ ყოფილა გავრცელებული. სამეგრელოსა და იმერეთის მოსახლეობა მას სიმინდის ყანაში თესავდა. ზოგჯერ ცალკე ითესებოდა. მის მარცვალს ძირითადად ფქვავდნენ და საქონლის საკვებად იყენებდნენ. მუხუდოს ფქვილისაგან ქვის კეცებში აცხობდნენ მჭადსაც, რომელიც ძალიან გემრიელი და ნოყიერი ყოფილა. ამჟამად, ძირითადად, სოიოს თესავენ, რომელიც მორფოლოგიურად ჰგავს მუხუდოს და სამეგრელოს მოსახლეობა მას „მუხუდოს“ ეძახის (მაისაია და სხვ., 2005).

ცნობილი მწერალი და მხატვარი რუზო ადამია იგონებს: „...სამეგრელოში მუხუდო, კერძოდ, ძველ სენაკში ითესებოდა, იყენებდნენ ადამიანის საკვებად, აცხობდნენ მჭადებს მუხუდოს დაფქული ფქვილისაგან; მჭადს აცხობდნენ ქვის კეცებში; ძველი თაობის ხალხი იტყოდა ხოლმე: „... ხო, ხო მუხუდოს ჭკიდი ვჭკომი და გემუანი ორდუ“ (მუხუდოს მჭადი ვჭამე და გემრიელი იყო), სასარგებლოა ნანა, ჭამეთ ყოველ დღე“; მუხუდოს იყენებდნენ აგრეთვე საქონლის საკვებად; მეწველ ძროხებში ზრდიდა როგორც რძის რაოდენობას, ისე ხარისხს. მარცვალს ჩაყრიდნენ წყალში, გააჩერებდნენ ერთი დღე-ღამე, როცა გააჩრკვდებოდა, მერე საქონელს აჭმევდნენ. მუხუდოს თესავდნენ სიმინდთან ერთად ადრე გაზაფხულზე, რადგან, როგორც სხვა პარკოსნები, ესეც ანოყიერებდა ნიადაგს; როცა ჩვენ, ბავშვები, ვთოხნიდით ყანას, მამაჩემი გაგვაფრთხილებდა, „მუხუდო არ მოჭრათ, ბავშვებო“; ძალიან უფრთხილდებოდნენ მუხუდოს; როცა მომწიფდებოდა, მოჭრიდნენ ნამგლით (მაგანათი - მეგრ.); გააშრობდნენ მზეზე. წნელისაგან მოდობილ ჩელტს დააყენებდნენ ნახევარ მეტრ სიმაღლეზე; მერე ამ გამხმარ მუხუდოს ვყრიდით შიგ; ამ ჩელტზე ვურტყამდით დიდ ჯოხებს და ასე ვაშორებდით პარკებს მარცვლებს; როცა მორჩებოდა ეს პროცესი, ავიდებდით ჩელტს; შეაგროვებდნენ დედაჩემი და ქალები (მეზობლები) მუხუდოს თესლს და ანიავედნენ ხის გობით (ჯაში ნისორით - მეგრ.); სუფთას ყრიდნენ ტომრებში, მიჰქონდათ წისქვილში. „ასე შეეძლოთ ჩვენებს ღირსეულად შეენახათ თავიანთი ოჯახი და სტუმრებსაც გამასპინძლებოდნენ“ (მთხრ. რ. ადამია, 2020 წ).

„რაჭაში ამზადებენ მუხუდოს შეჭამანდს; მუხუდოს ხარშავენ ქოთანში, შეკაზმავენ როგორც სუფსა (ხახვით, ნივრით)“ (რეხვიაშვილი, 2015).

პარკოსნებიდან ზემო იმერეთში აღსანიშნავია მუხუდო, რომელიც სამარხო საჭმლის ერთ-ერთი აუცილებელი ინგრედიენტი იყო. მზადდებოდა ლობიოსაკით - ნიგვზით.

გამოიყენებოდა მოხარშული მუხუდო „პამინდვრით“ შეზავებული (განსაკუთრებულ წვენს იკეთებდა), ხშირად დასაფლავების დღეს ბრინჯის მაგივრობას სწევდა (აბდუშელიშვილი, 1988).

მუხუდოს განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ მარხვის პერიოდში, მას ხშირად ნიგვზით, ძმრითა და წიწაკით კაზმავდნენ. მოხარშული თეთრი მუხუდო შეზავდება ხახვით, პილპილით, დაფნით, ქინძით და ზაფრანით, დაემატება კარტოფილი და ბრინჯი. მუხუდოსაგან მზადდება მუკაშარი, სისირი; დაღერლილი წითელი მუხუდო მოიხარშება და შეზავდება დანაყილი ნიგვზით, ხახვით, მარილითა და ქინძით (ძველი ქართული კერძები, 2006; მაისაია, 2013).

დასავლეთ საქართველოში მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით, „ძველად მუხუდოს მჭადს აცხობდნენ უფრო დილის საუზმისათვის. მუხუდოს ფქვილს მოზელავდნენ ნელთბილ წყალში და აცხობდნენ ქვის კეცებზე; კეცს კერიის ცეცხლზე გაახურებენ, შემდეგ გადმოიღებენ და მასზე დააკრავენ ხის გობზე მოხელილ ცომს; კეცი დახურულია „თანაქა“-თი (თუნუქი), რომელზედაც დაჰყრიან ნაკვერჩხლებს. ცომს ზემოდან დაფარავენ კაკლის ფოთლებით, რათა მჭადი კარგად შეიბრაწოს და არომატულიც გამოვიდეს“ (მთხრ. ნ. სიგუა, მარტვილის რ-ნი, სოფ. ლევანხანე, 1968).

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

80-იან წლებში მუხუდოს ნათესები აღნიშნულია ზემო იმერეთში, ჯავახეთის ზეგანზე, რაჭაში (ჯალაბაძე, 1986; Beridze et al., 1982; აბდუშელიშვილი, 1988).

90-იანი წლების მონაცემებით, მუხუდო მოჰყავდათ სვანეთში, ასპინძაში (გასვიანი, 1991; ჩართოლანი, 1996; ბერიშვილი და სხვ., 1991).

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

თელბრუნვაში მუხუდო, როგორც ბიოლოგიური აზოტის ფიქსატორი კულტურა, მნიშვნელოვნად ამაღლებს ნიადაგის ნაყოფიერებას. თელბრუნვაში მუხუდოს ჩართვა საშუალოდ ჰექტარზე 68 კგ ბიოლოგიური აზოტის მომატების ტოლფასია (ტულუში, 2006).

სვანეთში იცოდნენ აგრეთვე მუხუდოს (Redar) და ცერცვის (როგუ) მოხალვა; მოხალულ მუხუდოს და ცერცვს ჭამდნენ კიდევაც, მისგან ამზადებდნენ აგრეთვე, პურის გულესაც (როგვალ დიარ). მოხალული მუხუდოსა და ცერცვისაგან პურის გული (ნაჩდუნ) შემდეგნაირად მზადდება: მარცვალს ცეხავენ, ხორბლის მსგავსად ქვიჯაში, ან არადა შირაზე ფქვავენ მსხვილად, რასაც „ლიღირდ ლავის“ უწოდებენ. დაღერლილ და დაცეხვილ მუხუდოს და ცერცვს განიავების საშუალებით ქატოს მოამორებენ. შემდეგ ჩაყრიან წყლიან ქვაბში და მანამდე ხარშავენ, სანამ ფაფად არ იქცევა. ეს ფაფა პირდაპირ იჭმევა სამარხოდ ან პურის გულად იხმარება“ (ჩართოლანი, 1961); „უსწორო კარაბადინში“ მოცემული ცნობებიდან ირკვევა, რომ „თეთრსა მუხუდოსა წითელი სჯობს მხურვალისა და წითელსა შავი“, „...შავი მუხუდოს წყალი ქავილსა უშველის (ქანანელი, 1940); „ამა მუხუდოსა ზეთი რომე კაცმა გამოჰხადოს და მუნზედა შეიცხოს, მუნსა უშველის“. „ამა მუხუდოს წვენითა კაცმან პირი გამოირეცხოს, კბილის ტკივილს უშველის“ (კოტეტიშვილი, 1938).

კანის სხვადასხვა დაავადების დროს კანზე წასასმელად იხმარება „...მუხუდოს ფქვილი, დანაყილი ენდრო და ქერის ფქვილი. ერთად მოხარშული მუხუდოსა და ქარხლის თელს აძლევდნენ თავისა და ტანის ქავილის დროს (წუწუნავა, 1960). „მუხუდოს როცა მოვხარშავთ, თავის წვენში ვკაზმავთ მარილით, ხახვით, ნიგვზით. მუხუდოს წვენს თავზე გარო დაადგება და რგვლა-რგვლა კიოფობს“ (მასალები საქართველოს შინამრწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1986).

მუხუდოს მარცვალს იყენებენ, როგორც სამკურნალო საშუალებას; მაგ., მისი ნახარში ითვლება ფადარათის დროს ნაწლავების ტკივილის შემამსუბუქებელ საშუალებად; მუხუდოს ნახარშის და თვით მუხუდოს მარცვლის მიღება დადებითად მოქმედებს შარდის შეხუთვის დროს, ამცირებს ტკივილს შარდის გამოყოფისას (ვაჩეიშვილი, 2005).

მუხუდო ერთწლოვანი მცენარეა, სითბოს მოყვარული; სხვა პარკოსნებთან შედარებით ძლიერ გვალვაგამძლეა, მომწიფებისას პარკები არ სკდება, ამის გამო მარცვალი არ იბნევა; კარგად ეგუება თითქმის ყოველგვარ ნიადაგს, მათ შორის - ქვიშნარ, კირიან და ბიცობ ნიადაგებსაც კი; მისი უკეთესი მოსავალი მოდის შავ ანეულზე, კარგ მოსავალს იძლევა სათოხნი კულტურების შემდეგადაც. მუხუდო, როგორც სათოხნი მცენარე, თესლობრუნვაში თავსდება თავთავიან პურეულებს შორის; მისი ნათესი კი კარგი წინამორბედაა ყველა საგაზაფხულო კულტურისათვის და საშემოდგომო ხორბლებისთვისაც, სიმინდისათვის; თესლი გადივებას იწყებს 2-5°C პირობებში და გადივებისათვის საჭიროებს წყლის მეტ რაოდენობას; ამიტომ ის შედარებით ადრე უნდა დაითესოს, საგაზაფხულო თავთავიანი პურეულის დათესვისთანავე, დაგვიანებით თესვა მკვეთრად ამცირებს მოსავლიანობას; მუხუდო ითესება შემოდგომითაც; საგაზაფხულო თესვა საქართველოს ბარში მოდის თებერვლის III დეკადამდე და მარტის დასაწყისში; საშემოდგომო თესვა დასავლეთ საქართველოში უფრო მიზანშეწონილია ოქტომბრის II ნახევრიდან ან ნოემბრის I დეკადაში. მარცვლის სიმსხოს მიხედვით მუხუდოს ყოფენ მსხვილმარცვლიან, საშუალომარცვლიან და წვრილმარცვლიან ჯგუფებად; თესვენ როგორც სიმინდთან შეთესვით, ისე სუფთა ნათესის სახით მწკრივებად; მანძილი მცენარეთა შორის 15-20 სმ უნდა იყოს. მწკრივებს შორის 25-45 სმ; ჩათესვის სიღრმე 4-5 სმ.

სათესლე მასალის სიმსხოს მიხედვით, ჰექტარზე ითესება 80-200 კგ-მდე; ჩათესვის სიღრმე 4-5 სმ; კარგ შედეგს იძლევა დათესვისთანავე ნიადაგის მოტკეპნა საგორავებიანი საბეკნელებით. დათესვისთანავე ნიადაგის მოტკეპნა აჩქარებს ნათესის აღმოცენებას; თუ ნიადაგის ზედაპირმა ქერქი გაიკეთა, მაშინ კარგ შედეგს იძლევა ნათესის მსუბუქი ფარცხით დაფარცხვა; დასაწყისში მცენარე ნელა იზრდება; ამიტომ საჭიროებს სარეველების მოცილებას; ზრდა-განვითარების პირველ ფაზაში ნიადაგის გაფხვიერება საჭიროა სისტემატურად. ნათესის მწკრივებს შორის თოხნა-კულტივაცია 2-3-ჯერ უნდა ჩატარდეს; მუხუდოს სავეგეტაციო პერიოდი 75-80 დღეა. მუხუდო ჰექტარზე იძლევა 17-20 ც მარცვლის მოსავალს; მოსავალს იღებენ, როდესაც მცენარეს ზედა იარუსში პარკები შეუყვითლდება; მუხუდო სხვა პარკოსნებთან შედარებით თანაბრად შემოდის; თუ მუხუდოს პარკების დიდი უმეტესობა მომწიფებულია, მაგრამ მცენარე ჯერ კიდევ ნელდია, მიმართავენ გაყოფით აღებას - ორ ფაზად; ჯერ ჭრიან მცენარეს, ამრობენ მას და მერე გადააქვთ კალოზე გასალეწად; გალეწილი მარცვალი სუფთავდება და ხარისხდება. ამჟამად მუხუდოს ნაცვლად ითესება სოია, რომელსაც სამეგრელოს მოსახლეობა „მუხუდოს“ სახელით აღნიშნავს (კობახიძე, 1974; ბადრიშვილი, 1981; მაისაია და სხვ., 2005; მაისაია, 2013).

### **ხანჭკოლა - *Lupinus albus* L.**

#### **ხანჭკოლას კულტურის შესახებ**

#### **ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

ხანჭკოლა (სურ. 39) მსოფლიოში ერთ-ერთი უძველესი მცენარეა. მის სამშობლოდ ხმელთაშუა ზღვის აუზის და, კერძოდ, საბერძნეთის ტერიტორიაა აღიარებული, რადგან ხმელთაშუა ზღვის რეგიონში ფართოდ გავრცელებული მისი ფორმები აქ არსებული ველური წინაპრების გაკულტურების სურათს ასახავენ. განსაკუთრებით დაწინაურებულია თეთრი სახეობა *Lupinus alba* (ბერიაშვილი, 2001).

ზოგი მკვლევარი მიიჩნევს, რომ ლუპინუსის კულტურა ეგვიპტეში უნდა იყოს აღმოცენებული, ამავე აზრს იზიარებდა დეკანდოლი (Декандоль, 1885).

ლუპინუსი პირველად მოხსენიებულია ძვ. წ. 460 წელს ბერძენი ექიმის ჰიპოკრატეს ნაშრომში „ადამიანის კვების შესახებ“; სადაც განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს მინიჭებული ხანჭკოლას, რომელიც კვებითი ღირებულებით აღემატება სხვა დანარჩენ პარკოსნებს. ანტიკური პერიოდის ავტორებიდან „ლუპინუსი“, კაცობრიობის ერთ-ერთ უძველეს მცენარეაა აღიარებული არისტოტელეს მოწაფის, თეოფრასტეს მიერ (375-289 წწ.).



ახ. წ. პირველი საუკუნის ექიმს დიოსკურიდს თხზულებაში „სამკურნალო მცენარეთა შესახებ“ აღნიშნული აქვს „ლუპინუსის“ როგორც ველური, ასევე კულტურული სახეობების სამკურნალო თვისებები, როგორც თერაპიული, ასევე ქირურგიული თვალსაზრისით. განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ ლუპინუსის კულტურას ძველ რომში; იგი გამოიყენებოდა არა მხოლოდ ადამიანის საკვებად, არამედ პირუტყვისაც, აგრეთვე, მწვანე სასუქად. კოლუმელას ცნობით, მიწის განოყიერება სავარგულებში, ცერცვისა და ლუპინუსის ბუჩქების ჩახვნით წარმოებს, რაც განსაკუთრებით ვენახშია მიღებული (Варрон и др. 1964, ბერიაშვილი, 2001).

პარკოსანთა შორის ლუპინუსს განიხილავს პლინიუსი; მიუთითებს მის სამკურნალო და საკვებ თვისებებზე. მისი ფქვილისაგან შემზადებული მიქსტურა და სიმწარეგამოცლილი თესლის ნაყენი ორგანიზმს ათავისუფლებს ჭიებისა და შხამისაგან, აშუშებს მძიმე იარებს, გააჩნია უდიდესი კოსმეტიკური ეფექტი, რომელიც „კანს აძლევს სილამაზეს“. პლინიუსთან ლუპინუსის მედიცინაში გამოყენების 16 რეცეპტია მოტანილი. ანტიკური პერიოდის ყველა ავტორი ლუპინუსის ფართო გამოყენებაზე მიუთითებს; იყენებდნენ სხვადასხვა სახით შეზავებულს - მოხარშულს - მარილით, თაფლით, თევზისა და ხორცის გარნირად; ნაცარზე შემწვარს და სხვ., ძველ სამყაროში მეტად გავრცელებული ჩვეულება იყო ლუპინუსის ცხელი მარცვლების გამოწუწვნა და ჩენჩოს გადმოგდება, მზესუმზირას მსგავსად. პლინიუს მცირეს ცნობით, „ლოპინარი“ იტალიაში ყველაზე უფრო გავრცელებული პარკოსანი მარცვლეული ყოფილა. მას ადამიანი ხმარობდა თავისათვის საჭმელად, პირუტყვსაც აჭმევდა, უმთავრესად ჩლიქოსნებს; მისი მოყვანა ძალიან ადვილი ყოფილა. მისთვის მიწის დამუშავება მეურნეს საგანგებოდ არ სჭირდებოდა. მისი მოყვანისათვის თითქმის არავითარი შრომა მიწისმოქმედს არ ეხარჯებოდა. ამისდა მიუხედავად, ყველაზე უწინარეს ითესება და ყველაზე გვიან, უკანასკნელად იკრიფება; ამასთანავე „ლოპინარი“ ნიადაგსაც ანოყიერებდა. ყურადღებას იმსახურებს ძვ.წ. 301 წელს მცირე აზიაში ნაპოვნი „დიოკლიტიანეს ედიქტი“, საიდანაც ირკვევა, რომ ლუპინუსს იყენებდნენ არა მხოლოდ რომში. იტალიის ქალაქებში ხშირად შეხვდებოდა ლუპინუსით ქუჩის მოვაჭრეებს: „უბრალო ხალხი და დარიბები ღეჭავდნენ ლუპინუსის მოხარშულ მარცვლებს და ამით იქცევდნენ თავს. ეს წესი მსოფლიოში უძველესი უნდა იყოს. ეგვიპტეში დღემდე შემორჩა ქუჩაში ლუპინუსის მარცვლების გაყიდვა. გალენი თავის „სასოფლო-სამეურნეო ტრაქტატებში“ აღწერს ლუპინუსის საკვებად გამოყენების ტექნოლოგიას. რადგან ლუპინუსის მარცვალი მოხარშვით სიმწარეს არ კარგავს, საჭიროა რამდენიმე დღით მისი წყალში გაჩერება, რის შემდეგაც საკვებად ვარგისი ხდება. ამის შემდეგ მას სხვადასხვა სახით შენელებულს შეექცვიან (ჯავახიშვილი, 1934; Варрон и др., 1964; ბერიაშვილი, 2001).

## **ხანჭკოლას კულტურის გავრცელება საქართველოში (გამოყენება, აგროტექნიკა)**

პ. ჟუკოვსკი (1950) საქართველოს განიხილავს, როგორც ლუპინუსის გავრცელების ერთ-ერთ მნიშვნელოვან კერას და აღნიშნავს: „ლუპინუსი, რომლის ადგილობრივი სახელწოდებაა ხანჭკოლა, საქართველოში (გურიაში) უძველესი დროიდან არის ცნობილი, სადაც ითესება შემოდგომით. მოხარშულ მარცვლებს ათავსებენ გამდინარე წყალში, რათა სიმწარე მოაშორონ და მერე იყენებენ საკვებად.

რ. ერისთავს (1884) „თერმია“, „თერმუზი“, „ლოპინარი“ ამ მარცვლეულის ქართლ-კახეთში გავრცელებულ სახელებად აქვს აღნიშნული, „ხანჭკოლა“-ს ანუ „ხანჭკვალას“ კი იმერეთ-გურია-სამეგრელოში გავრცელებულ სახელად სთვლის. მცენარის სახელწოდება „ხანჭკოლა“ ორი მეგრული სიტყვისგან არის შემდგარი, „ხაჯი“ - ცერცვი და „კოლა“ - მწარე; მისთვის „მწარე ცერცვი“ დაურქმევიათ მომწარო გემოს გამო (მაისაია, 2013).

ამ ცერცვნაირის სამი სახელიდან „ხანჭკუალა“, ან „ხანჭკვალა“, რომელიც „ხანჭკოლადაც“ ითქმის, ამ მარცვლეულის ქართული სახელი უნდა იყოს. ეს იმითაც მტკიცდება, რომ საქართველოში მისგან ნაწარმოები არაერთი გეოგრაფიული სახელი არსებობს. მაგ., მდინარეს ოდიში „ხანჭკულა“ ეწოდება; რაჭაშიც არის სოფელი „ხვანჭკარა“ (ჯავახიშვილი, 1934). სულხან-საბა ორბელიანის (1949) და ა. მაყაშვილის (1949) ლექსიკონში ხანჭკოლა განმარტებულია „ხანჭკვალა“, „ლოპინარი“, „თერმია“,

„თერმუზი“, „თერმისი“ და სხვ. სახელწოდებით. ჯავახიშვილის (1934) განმარტებით, ამ სამ სახელთაგან განსაკუთრებული ყურადღების ღირსი „ლოპინარი“-ა, რადგან ის ემსგავსება ამ მარცვლეულის ლათინურ სახელს „ლუპინუს“-ს (lupin - მგლის ცერცვად ითარგმნება); ხოლო სახელწოდება „თერმუზი“ და „თერმია“- ბერძნულია. გამოკვლევების საფუძველზე ჯავახიშვილი ასკვნის, რომ „ლოპინარი“ ჩვენში შემოსული უნდა იყოს არა მხოლოდ მარცვლეულის სახელწოდებად (მგლის ცერცვი), არამედ უნდა მომდინარეობდეს „ლუპინარიუსიდან“, რაც ლათინურში მელუპინეს, ანუ ამ ცერცვისნაირი მარცვლეულისაგან შემზადებული შეჭამანდით მოვაჭრეს აღნიშნავს; რაკი „ლოპინარი“ ასეთი ფართოდ გავრცელებული პარკოსანი მარცვლეული ყოფილა, ამიტომ შესაძლებელია, რომ მისი სახელი საქართველოში I-IV საუკუნეებში იყოს შემოსული, როდესაც ჩვენს ქვეყანაში რომაელთა ლეგიონები იდგნენ.

უძველეს წერილობით ძეგლებშიც აღნიშნულია ამ კულტურის შესახებ. გურიის ერისთავის ქალის მონაზონ თეკლას მიერ XVIII ს. შუა წლების გურიის უდაბნოსადმი მიცემულ შეწირულობის წიგნში, სადაც ნათქვამია, რომ შეწირული გლეხი ჟღენტის შვილი დავითელა ვალდებული იყო ძღვნად, სხვათა შორის, „მწვანილი ხანჭკოლა და პწნილი“ მიერთმია; გეოგრაფიული სახელებიდანაც ჩანს, რომ, გურიის გარდა, წინათ ეს მარცვლეული სამეგრელოსა და რაჭაშიც უთესიათ (ჯავახიშვილი, 1986).

ივ. ჯავახიშვილის (1934 წ.) მონაცემებით, ხანჭკვალას მოყვანას ამ პერიოდისათვის დასავლეთ საქართველოში და უმთავრესად გურიის დაბლობებში მისდევდნენ და წინანდელთან შედარებით ამ მარცვლეულის გავრცელების ასპარეზი საგრძნობლად შემცირებულია. თუ გავითვლისწინებთ, რომ ამ მცენარეს ძველ საქართველოში სამი სახელი ჰქონია, მაშინ ცხადია, რომ ხანჭკოლას ძველად არც ფართოდ უნდა სჭეროდა და მნიშვნელობაც გაცილებით მეტი ჰქონოდა.

ლ. დეკაპრელევიჩის (Декапрелевич, 1926) გამოკვლევებით, საქართველოში უმთავრესად ლიხთიმერეთის უკიდურეს სამხრეთ-დასავლეთის თემში მოჰყავდათ მარცვლეული, რომელსაც ხალხი „ხანჯკოლა“-ს უწოდებს; გურიაში ჩვეულებრივ ხანჭკვალას შემოდგომას სთესენ, ენკენისთვის დამდეგს, და მაისის დამდეგს, ანდა ივნისის დამდეგს ეს მარცვლეული უკვე შემოსულია ხოლმე. ხანჭკოლას უმთავრესად საჭმელად იყენებენ.

1852 წ. დავით დადიანის მიერ შედგენილ „უსტარში“ აღნიშნულია, რომ სამეგრელოში ხანჭკოლას თესავენ და მოსავალს ყიდიან იმერეთში, რაჭასა და გურიაში (მეუნარგია, 1939). ქანანელის „უსწორო კარაბადინში“ ლუპინუსი მოხსენიებულია, როგორც თურმიზი, თირმიზი, თირმისი და წარმოდგენილია, როგორც სამკურნალო საშუალება, რომელიც როგორც ცალკე, ასევე მინარევის სახით, მრავალი სნეულების განკურნებას ემსახურება. იგი სხვადასხვა „მაჯუნის“ ანუ მიქსტურის შემადგენლობაში შედის როგორც შინაგან დაავადებათა, ასევე ქირურგიული სახის გართულებათა სამკურნალოდ (ქანანელი, 1940).

XIII საუკუნის წერილობით ძეგლში „წიგნი სააქიმოდ“ მოცემული მონაცემებით ირკვევა, რომ ამ პერიოდში ლუპინუსი ყოფაში გამოყენებულია არა მხოლოდ სამკურნალო მიზნებით (წელკავის და ღვიძლის დაავადების დროს; ჭიების საწინააღმდეგოდ, მუნისა და კანის დაავადების შემთხვევაში), არამედ ასევე საკვებად; იგი შედის როგორც სხვა კერძების შემადგენლობაში, ასევე ფართოდ მიღებულია თირმისის „ურწყო“ - ხანჭკოლას მარცვლისაგან შემზადებული უწვნო შეჭამანდი (კოტეტიშვილი, 1936).

აღნიშნულ წყაროში მითითებულია სამკურნალო რეცეპტურა: თითო დრაჰმი დანაყილი სტომაქში ჭიების საწინააღმდეგოდ; მელოგინე ქალისათვის; კანის დამზრალიობისა და წყლულების მოსარჩენად; მუნისა და კანის სხვა დაავადებებისათვის; პირის „გალამაზების“ წამალი. „...და პირსა იზელდეს ეგეთითა წამლითა (თირმისი იგულისხმება), რომელ აელვარებდეს და ფერსა მისცემდეს, და სიყვითლესა გარდაიდებს და სინათლეს მისცემს“; აქვეა ცალკე გამოყოფილი სხვადასხვა დანიშნულებით თირმისის ფქვილი და თირმისის წყალი.

ლუპინუსი მოხსენიებულია უფრო გვიანდელ წყაროში - „იადიგარ დაუდში“ (XVI ს.) როგორც თირმითინა, იგივე თერმია, თურმუზი; ამ წყაროში ხანჭკოლა აღნიშნულია ძირითადად სამკურნალო დანიშნულებით მრავალ რეცეპტურაში, როგორც „სარგო მალამოსა“ და „მაჯუნის“ რეცეპტურაში „თერ-მუზისა თქუილი ან ლიმონითა ან ძმრითა გააყენონ და ტანზედა შეისვან“ - კურნავს კანის სხვადასხვა

დაავადებას; „თირმითინა სამოცი დრაჰმი“ - წყლულის სამკურნალო და ტკივილდამაყუჩებელი საშუალება (კოტეტიშვილი, 1938).

ხანჭკოლას იყენებდნენ ნახარშის სახით საქონლისათვის მკბენარის მოსამორებლად; მარცვალს, მრავალჯერ გარეცხვის შემდეგ, იყენებდნენ როგორც კუჭ-ნაწლავის დაავადების, კოლიტის სამკურნალო საშუალებას (სალუქვაძე, 1987); მცენარის ფქვილი იხმარებოდა მუნის საწინააღმდეგოდ (წუწუნავა, 1950).

ხანჭკოლას მაღალი კვებითი ღირებულება განპირობებულია მის მარცვალში და მწვანე მასაში ცილების მაღალი შემცველობით. სამარცვლე-პარკოსან კულტურებს შორის ხანჭკოლას მარცვალში და მწვანე მასაში ცილების შემცველობით პირველი ადგილი უკავია; მისი მარცვალი 30-50%-მდე ცილას შეიცავს; ხოლო მწვანე მასა - 18-25%-მდე (ბადრიშვილი, 1981, Майсрян и др., 1974).

საქართველოში გვხვდება ერთწლოვანი კულტურული ხანჭკოლის 3 სახეობა: *L. angustifolius* L. - ჭრელთესლიანი, წვრილთესლიანი; *L. luteus* L. - ყვითელთესლიანი; *L. albus* L. - თეთრთესლიანი.

თეთრთესლიანი ხანჭკოლა - საქართველოში, კერძოდ, კოლხეთის ბარში, ერთ-ერთი უძველესი მცენარეა. საქართველოს გარდა მისი არეალი ხმელთაშუა ზღვისპირა ქვეყნებშია (მაისაია, და სხვ., 2005).

*Lupinus luteus* L. - ყვითელთესლიანი ხანჭკოლას ფქვილი, ლიმონის წვენში ან ძმარში გახსნილი, წასასმელად იხმარებოდა მუნის საწინააღმდეგოდ, ხოლო მის წყალს იყენებენ თავის დასაბანად ქერტლის შემთხვევაში (ბიძინაშვილი, 2013).

საქართველოში გავრცელებული ხანჭკოლა შეიძლება გამოყენებულ იქნეს, როგორც ნედლეული ასპარაგინის მისაღებად (ტრაპაიძე, 1953).

ტრადიციულ მეურნეობაში ხანჭკოლას გამოყენება მრავალმხრივი იყო: ნიადაგის გასაუმჯობესებლად, ადამიანის საკვებად, საქონლის საკვებად, სამკურნალო, ჰიგიენურ საშუალებად და ა.შ. საკვებად იყენებდნენ ხანჭკოლას მოხარშულ მარცვალს, მაგრამ იგი ხარშვაში არ კარგავს სპეციფიკურ სიმწარეს. იმისათვის, რომ სიმწარე მოაშორონ, უკვე მოხარშულ მარცვალს დაწნულ ჭურჭელში (კალათა, გიდელი) ათავსებენ და გამდინარე წყალში (ნაკადული, წისქვილის რუ, ხევის წყალი) ტოვებენ გარკვეული დროის მანძილზე (24 საათი და მეტიც); მარცვალი სიმწარეს კარგავს, რის მერეც უკვე შეიძლება მისი საკვებად გამოყენება. წყლის მეშვეობით ხანჭკოლას მარცვლის მეორედ დამუშავებას, როგორც გურიაში, ასევე სამეგრელოში სპეციალური ტერმინი გააჩნია. ამ პროცესს გურიაში „დაპწნილებას“ უწოდებენ - „ხანჭკოლა დაპწნილი ვიცოდით; ნახარშ კაკლებს ჩქარ ღელეში ჩავდგამდით სიმწარე რომ წაეღო ...ის გამეიბწნებოდა, გაგალდებოდა და საუკეთესო ხდებოდა“. გურიაში „დაპწნილებას“ სხვა მიზნითაც მიმართავდნენ. მაგ., მწარე ხაპისათვის სიმწრის გამოსაცვლელად, მას ადუღებული ნაცრიანი წყლით ავსებდნენ და რამდენიმე დღეს აჩერებდნენ, რის შედეგადაც იყენებდნენ სხვადასხვა დანიშნულებით (ბერიაშვილი, 2001).

ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 20-იან წლებში დეკაპრელევიჩი აღნიშნავდა თეთრი ხანჭკოლის - *Lupinus albus*-ის გავრცელებას დასავლეთ საქართველოში გურიაში (ოზურგეთი) (Декапрелевич, 1926).

ამჟამად ეს კულტურა საქართველოში თითქმის არ გვხვდება. გურიაში მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით, „...ძველად გურიაში ითესებოდა ხანჭკოლა; მას თესავდნენ მიწის გასანაყოფიერებლად, როცა მიწა გამოიფიტებოდა; დათესავდნენ, მოიყვანდნენ, მოხარშავდნენ, გამდინარე წყალში გამოანელებდნენ და მიირთმევდნენ“ (ოზურგეთი, სოფ. შემოქმედი, მთხრ. ვ. გოლიაძე, 2014).

ლ. ბერიაშვილის (2001) ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, ხანჭკოლას, ისევე როგორც გურიაში, სამეგრელოშიც იყენებდნენ. „...აქაც მოხარშული მარცვალი გამდინარე წყალში ირეცნებოდა, ისე იხმარებოდა საკვებად. ამ პროცესს, რომელიც ხანჭკოლასათვის სიმწრის გამოცლას ემსახურება, „დაჭორაფება“ ეწოდება“; უხუცესთა გადმოცემით - „ხანჭკოლას მოხარშულ მარცვალს გამდინარე წყალში ჩავაბამდით კალათით, ამას მოჭორუა ერქვა და სიმწარე რომ გამოეცვლებოდა, ის უკვე „ჭოროფილი“ იყო; ხანჭკოლას ადრე დიდი რაოდენობით ვამზადებდით, ძვირფასი თვისებები ჰქონდა, აძლობდა კაცს, მაშინ ამდენ ხორცს არ ჭამდა ხალხი“.

ხანჭკოლას ყველა სახეობა სინათლისა და სითბოს მოყვარული მცენარეა. დასავლეთ საქართველოში ითესება შემოდგომით. ნიადაგის მიმართ ხანჭკოლა დიდი მოთხოვნილების მცენარე

არ არის; ვერ ეგუება ჭაობიან, აგრეთვე, კირით მდიდარ მიწებს; დასავლეთ საქართველოში შესაძლებელია სიმინდის შემდეგაც თესვა, როგორც შუალედური კულტურის. ითესება აგრეთვე ადრე გაზაფხულზე, მწკრივებად; თესლის ჩათესვის სიღრმე მსუბუქ ნიადაგზე 3-5 სმ-ია; მძიმე ნიადაგზე - 2-4 სმ, ჰექტარზე საჭიროა 180-200 კგ თესლი; მარცვლის მისაღებად ითესება ფართო მწკრივებად, როგორც სათოხნი მცენარე, მწკრივებს შორის 45 სმ დაცილებით. ხანჭკოლას პარკები ერთდროულად არ მწიფდება. ადრე მომწიფებული პარკი სკდება და მარცვალი ცვივა. ამიტომ მოსავლის აღება დაწყებული უნდა იქნეს მაშინ, როცა პარკების ნახევარი მაინც გამუქდება (ბადრიშვილი, 1981).

**ძაძა - *Vigna unguiculata* (L.) Walp.  
(=*Vigna sinensis* (L.) Savi ex Hausskn.)**

**ძაძის კულტურის შესახებ  
ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყანაში ძაძა (სურ. 40) გამოყენებულია საკვებად, ასევე, როგორც ბოჭკოვანი მცენარე; ძაძის გადამუშავებული ბოჭკოსაგან ამზადებენ ძაფს, გრეხენ ბაწარს, ქსოვენ ფარდაგებს, ბადებს და სხვ. ძაძა ოდითგანვე ფართოდ გავრცელებულ კულტურას წარმოადგენდა აფრიკის კონტინენტზე, წინა და შუა აზიაში, ირანში, ინდოეთში, ჩინეთსა და იაპონიაში (მაისაია და სხვ., 2005; Жуковский, 1950).

დეკანდოლს კულტურული ძაძის სამშობლოდ ეგვიპტე მიაჩნია (Декандоль, 1885).

ზოგი მკვლევარი თვლის, რომ ძაძას გარეული ფორმების უდიდესი ნაწილი აფრიკული წარმომობისაა; ვინაიდან კულტურული ფორმების უმეტესობა აფრიკის კონტინენტისთვისაა დამახასიათებელი, ამ მცენარის მოშინაურებაც პირველად იქ უნდა მომხდარიყო; ამდენად, ძაძის სამშობლოდ ტროპიკული აფრიკა ითვლება; თუმცა ამ კულტურის მოყვანას ძველი დროიდანვე ბევრ ქვეყანაში მისდევდნენ, როგორც აფრიკასა და აზიაში, ისევე ევროპაშიც; ძველი ბერძნებისა და რომაელების phaseolus-ი სწორედ „ძაძა“ იყო და არა ლობიო (ჯავახიშვილი, 1934; კობახიძე, 1962).

„ძაძას“-ს აფრიკაში თურმე „Kunde“ ეწოდება, ინდოეთში „ლუბია“, რომში phaseolus-ი ერქვა და იტალიაში fagiolo-ს ეძახიან (Декапрелевич, 1926).

საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში „ძაძა“ სხვადასხვა სახელწოდებითაა ცნობილი; კახეთში - „მამა ლობიო“, „მამი“, „მამა“, „ფლავა ლობიო“, „მამაკალია ლობიო“, „კუჭმავა ლობიო“; „შაკუჭა ლობიო“, „ტუჩმავა ლობიო“; ქიზიყში ცნობილია „პირშავა ლობიოს“ სახელწოდებით; იმერეთში - „ძაძა ლობიოს“; „ძაძის“, „მიწა ლობიო“-ს, „წვრილი ლობიოს“; სამეგრელოში - „ღიხამ ლეზია“-ს; „ჩეჭიფელების“; „ჩეჩხირალების“; „გირძელების“; გურიაში - „მიწის ლობიო“-ს, „გრძელი ლობიოს“ სახელწოდებით (მაყაშვილი, 1949; კობახიძე, 1962; ჩიქოვანი, 2005).

სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით - „ძაძა ლობიო არის წვრილი“ (ს.ს. ორბელიანი, 1993).

ძაძას კულტურის გავრცელებას საქართველოში ადასტურებს ვახუშტი ბატონიშვილიც (1941); პარკოსანი მარცვლეულთაგან მას დასახელებული აქვს: „მუხუდო, ოსპი, ცერცი, საკადრისა, ძაძა, მამა, უგრეხელი და სხვანიცა“.

ლ. დეკაპრელევიჩს (Декапрелевич, 1926) ძაძა აღნიშნული აქვს, ერთი მხრივ „იაპონიის ლობიოს“, მეორე მხრივ - „ქვა-ლობიოს“ სახელწოდებით.

აღმოსავლეთ საქართველოში ხშირად „მამი“ ანუ „მამა“ ეწოდება; დასავლეთში „ძაძა“; ლიხთიმერეთში „ძაძას“ ეძახიანო; გურულად „წი ლობიოს“.

რ. ერისთავის ლექსიკონში (1884) მოცემულია სახელწოდებები: „მამა-ლობიო“ (ქართლ.); მამაკალა (იმერეთი, გურია, სამეგრელო).

ივ. ჯავახიშვილის (1934) მონაცემებით, „ძაძა“ საქართველოში ნაკლებად ითესება. მის მოყვანას უფრო დაბლობ ადგილებში მისდევენ. აღმოსავლეთ საქართველოში მინდვრადაც სთესენ და ბოსტანშიც. ამერეთის სხვა თემებზე უფრო ხშირად ამ მარცვლეულის მოყვანას ბორჩალოში და ყარაიაში მისდევენ. დასავლეთ საქართველოში ძაძას სიმინდთან ერთად სთესენ ხოლმე. ამერეთში ერთფერიანი ძაძის ჯიშია გავრცელებული, ლიხთიმერეთში კი ჭროდა; როგორც ჯავახიშვილი

აღნიშნავს, საქართველოში იმ პერიოდში „ძაძის“ შავმარცვლიანი ჯიშები ყველაზე ნაკლებად იყო გავრცელებული; უფრო წითელმარცვლიანი ჯიშები გვხვდებოდა.

ხოჯაყოფილის XIII საუკუნის ქართულ თარგმანშიც „მაში“ სამკურნალო მცენარეა დასახელებული (ფანასკერტელი, 1950); ძაძის შავმარცვლიან ჯიშს, შესაძლებელია სამგლოვიარო, აგრეთვე, შავი ფერის ტანისამოსის სახელი დარქმეოდა და შესაძლებელია პირველად საქართველოში შავმარცვლიანი ჯიში ყოფილიყო, ხოლო წითელმარცვლიანი კი შემოტანილი ჯიში იქნებოდა (ჯავახიშვილი, 1934).

სპეციალური კვლევებით დადასტურდა, რომ ამიერკავკასია ძაძის გავრცელების მეორად ცენტრადაა მიჩნეული და მისი ადაპტაციის მთავარ რაიონებად ამიერკავკასიის რესპუბლიკებიდან საქართველოს ჩრდილო-დასავლეთი ზღვისპირეთია დასახელებული. მხოლოდ დასავლეთ საქართველოშია დადგენილი *Vigna*-ს ურწყავი ფორმები, რაც კულტურის აბორიგენულობის დადგენისათვის ერთ-ერთი მთავარი ფაქტორია (Синская, 1969; ბერიაშვილი, 2000).

ა. პავლოვა (Павлова, 1937) ძაძას საქართველოში უძველეს ადგილობრივ კულტურად ასახელებს.

ლ. დეკაპრელევიჩის (Декапрелевич, 1926) მიხედვით, ძაძა ქართული აბორიგენული წარმომავლობის მარცვლულია. ძაძის ნორჩი პარკი, ასევე თესლი გამოიყენება სასურსათოდ; ზეთში ხახვთან ერთად მოხრაკული ან ნიგვზით და ძმრით შეზავებული. ძაძის ფქვილი შეიძლება ხორბლის ფქვილსაც შეურიოთ პურის გამოსაცხობად. მას ძველად სამკურნალო მიზნითაც იყენებდნენ.

ძაძის მარცვალი მდიდარია ცილებითა და ცხიმებით; ამიტომ ძველ კოლხეთში მისგან მზადდებოდა ძალიან გემრიელი შეჭამანდი; როგორც ცილებით მდიდარს, ძველ კოლხეთში სამართლიანად უწოდებდნენ „ღარიბების ხორცს“. ძაძის მარცვლისაგან შეიძლება გამოიხადოს ზეთი, მომზადდეს ყავის სუროგატი; ძაძა, როგორც პარკოსანი კულტურა, ნიადაგს ამდიდრებს აზოტით (ავალიანი, 1923; მაისაია, 2013).

ძაძა ერთწლოვანი მცენარეა; გამოირჩევა ნიადაგისადმი მაღალი შემგუებლობით; ძაძა საერთოდ მოკლე დღის მცენარეა; თუმცა ა. კობანიძის (1962) გამოკვლევებით, მისი ქართული ფორმები უკეთესად ვითარდება გრძელი დღის პირობებში; იგი კარგად იზრდება დასავლეთ საქართველოს ტენიან პირობებში. ძაძის დასავლეთ საქართველოს ფორმები ხასიათდება მეტად ხანგრძლივი სავეგეტაციო პერიოდით (დაახლოებით 190 დღე).

ძაძის ფორმები აღწერილია ჯერ კიდევ XX ს. 20-იან წლებში დეკაპრელევიჩის (Декапрелевич, 1926) მიერ დასავლეთ საქართველოში (ოზურგეთი - გურია).

ნ. კეცხოველი მოიხსენიებს აღმოსავლეთ საქართველოს კავკასიონის მთის ტყეების ქვესარტყელში გავრცელებულ რამდენიმე პარკოსან კულტურას, მათ შორის ძაძას (კეცხოველი, 1957).

XX ს. 70-იან წლებში ვ. კანდელაკის (1978) მონაცემებით, ძაძა ლობიო მცირე რაოდენობით ითესებოდა მარნულის და გარდაბნის რაიონებში და ცნობილი იყო „კუჭშავა ლობიოს“ და „სასიძო ლობიოს“ სახელწოდებით; იყენებენ შეჭამანდად.

XX ს. 90-იან წლებში ძაძის ნათესები აღნიშნულია ბოლნისში (Beridze et al., 1990).

„იმერეთის მთის სოფლებში უთესიათ აგრეთვე საადრეო წვრილკაკალა ძაძას რგვალი შავჭიპიანი ფორმები“ (ჯალაბაძე, 1990).

ძაძა ზემო იმერეთში სოიოს მნიშვნელობით იხმარება და ორივე პირშავჯა ლობიოდ არის ცნობილი; სოიოს ინახავდნენ ძაფზე აცმულს და ხმარობდნენ ზამთარში ლობიოს შეჭამანდივით; მზადდებოდა სოიოს მარცვლის ჩურჩხელაც; იშვიათად კეთდებოდა სოიოს მაწონი - მარცვლებს დაფქვავდნენ, გაქნიდნენ, წყალში მოაღულებდნენ, ჩაასხამდნენ წინა დღეს დამზავებულ მაწონის დედას, შეაყენებდნენ; იცოდნენ აგრეთვე ძაძის ფქვილის გაქნა წყალში და კვრცხვივით ტაფაზე შეწვა. ლობიოს კულტურის შემოსვლის შემდეგ ძაძა არ ითესება (აბდუშელიშვილი, 1988).

ძაძა, როგორც საგაზაფხულო კულტურა, ითესება გაზაფხულზე მწკრივებად 50-60 სმ დაცილებით; მცენარეთა შორის 15-20 სმ; მოსავლიანობა ჰექტარზე 1.5-2.0 ტ/ჰა.

**საკადრისა - *Vigna angularis* Wight**  
**საკადრისას კულტურის შესახებ**  
**ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

გ. აბესაძის მონაცემებით (1945), საკადრისა სამხრეთ-აღმოსავლეთ აზიის (ჩინეთ-იაპონიის) წარმოშობის მცენარეა. გავრცელების არეალი მოიცავს სამხრეთ-აღმოსავლეთ აზიის ქვეყნებს, სახელდობრ: იაპონიას, კორეას, ჩინეთს, მანჯურიას და ფილიპინების კუნძულებს; შემდგომ გადატანილი იქნა ამერიკაში, სადაც საკმაო რაოდენობით ითესებოდა აშშ-ის სამხრეთ-აღმოსავლეთ შტატებში.

ყოფილი კავშირის ფარგლებში მისი გავრცელება მითითებულია შორეული აღმოსავლეთის მხარეში; ე. დიტმერის (Дитмер, 1937) გამოკვლევებით ამ მხარეში მას უპირატესობა ჰქონდა სხვა ჯიშებთან შედარებით.

ტერმინი „საკადრისა“ ან „საკადრისი“ საქართველოში უკვე XVII საუკუნის წყაროებში გვხვდება, შემდეგ XVIII-XIX სს-ში. პირველად იგი მოხსენიებული აქვს ს.-ს. ორბელიანს თავის „ქართულ ლექსიკონში“ (1884); რაფ. ერისთავის ლექსიკონში (1884) „საკადრისა“ განმარტებულია შემდეგნაირად: „საკადრისა ბალახთაგანია“.

ვახუშტი ბატონიშვილს შრომაში „აღწერა სამეფოსა საქართველოსა“ აღნიშნული აქვს: „...გარნა არს ქვეყანა მშვენიერი და ნაყოფიერი ყოვლითა ღვთისა მიერ, და არა ხელოვნებითა კაცთათა, რამეთუ ნაყოფიერებს ყოველნი თესლ-მარცვალნი კაცთა საზრდელნი: ბრინჯი, ხორბალი, ქრთილი, შვრივა, სიმინდი, ღომი, ფეტვი, მუხუდო, ლობიო, ოსპი, ცერცვი, საკადრისი, ძაძა, მაშა, უგრეხელი, კანაფი, სელი და სხვანიცა“ (ვახუშტი, 1941). ზემოთ ჩამოთვლილ მარცვლოვანთა სიაში ვახუშტის საკადრისი მოთავსებული აქვს პარკოსანთა შორის.

ლ. დეკაპრელევიჩს (Декапрелевич, 1926) „საკადრისას“ სახელწოდება ბარდის გამომხატველ ტერმინად მიაჩნია. გ. აბესაძის მიერ 1921 წელს ზემო იმერეთის სოფელ მუხურიდან იქნა პირველად ჩამოტანილი საკადრისას ნიმუშები ლობიოს სხვა ნიმუშებთან ერთად. შემდგომ პერიოდში, საქართველოს სხვა კუთხეებში აღნიშნულია საკადრისას გავრცელება; სამეგრელოში - „ჭითა-ჭიფე ლებია“-ს (წითელი წვრილი ლობიოს) სახელწოდებით; გურიაში - უმთავრესად „წი-ლობიოს“, აგრეთვე „წვიტი ლობიოს“, სახელწოდებით; ქვემო და ზემო იმერეთში - საკადრისას, „წვნიკი ლობიოს“, წვრილი ლობიოს სახელწოდებით აღნიშნავენ; ასევე აფხაზეთშიაც; იგი გვხვდებოდა აგრეთვე ლაგოდეხის რ-ნში, სადაც შემოტანილი უნდა იყოს დასავლეთ საქართველოდან გადმოსახლებულთა მიერ. გასული საუკუნის 40-იან წლებში აბესაძეს ზესტაფონის რაიონის სოფლებიდან (ფუთი, ტაბაკინი და სხვ.) აღებული პარკოსანი კულტურების ნიმუშები „საკადრისას“ სახელწოდებით გაურკვევია და აღმოჩნდა, რომ იგი წარმოადგენდა ლობიოს ერთ-ერთ აზიურ სახეობას - *Phaseolus angularis* Wight-ს (აბესაძე, 1945).

ივ. ჯავახიშვილის (1934) განმარტებით, „საკადრისი“, უეჭველია, აგრეთვე ცერცვნაირის თვისებისავე დამახასიათებელი ზედმეტი სახელი უნდა ყოფილიყო; როგორც სახელიც ამჟღავნებს, ეს მარცვლეული შედარებით კარგი ღირსებისად ყოფილა მიჩნეული.

საკადრისა (სურ. 41) ტენის მიმართ დიდი მოთხოვნილების გამო დასავლეთ საქართველოში უფრო კარგად ვითარდება, ვიდრე აღმოსავლეთში. საკადრისა ცილების შემცველობით ჯობნის ბევრ პარკოსანს; ამასთან ერთად მარცვალი ხასიათდება საკმაოდ ჩქარი ხარშვის უნარით. საკადრისას გემოც კარგი აქვს. იგი ამ მხრივ ძაძას უფრო წააგავს; ხშირად იგი, ძაძის მსგავსად, საპატიო სტუმართათვის მისართმევ საჭმელად ითვლებოდა (აბესაძე, 1945).

საკადრისას ჭამენ ნედლად, მწვანეს; პარკიანად მოხარშულს, აზავებენ ძმრით, ნიგვზითა და მწვანელით. ნაწილს კი ახმობენ ზამთრისათვის სათესლედ. იმერეთში ახლად „მოკეპილ“ (მომზადებულ) საკადრისაზე იტყვიან „ისეთი გემრიელია, ბატონსაც უკადრებო“ (გოცირიძე, 2007).

ე. დიტმერის (Дитмер, 1937) გამოკვლევებით, იაპონიაში მას მეტად დიდი ეკონომიკური მნიშვნელობა აქვს. მისგან ამზადებენ ორი სახის ფქვილს, პირველს ჩვეულებრივი წესით დაფქვის საშუალებით; მეორეს – თესლის წინასწარ დაღობით და მოხარშვით, მიღებული მასის შემდგომი გამრობის საშუალებით. ფქვილს იყენებდნენ სხვადასხვა სახის შეჭამანდებისათვის, წვნიანისა და ბურღულისათვის, ღვეზელის და კანფეტების დასამზადებლად; გარდა ამისა, მისი თესლი გამოყენებულია მოხალული სახითაც, სიმინდის მსგავსად, აგრეთვე, ყავის სუროგატის

დასამზადებლად. ფქვილს იყენებდნენ პარფიუმერიაშიც - პუდრისა და შამპუნის დასამზადებლად. საკადრისა შეიძლება გამოყენებულ იქნეს აგრეთვე საკონსერვო მრეწველობაში.

საქართველოში საკადრისას წვრილი და მსხვილთესლიანი ფორმები იყო გავრცელებული, მომრგვალო, კასრისებრი და მოგრძო ფორმით, მიხაკისფერი, წითელი, წაბლისფერი ფერით. აგრეთვე, შავი ფერის თესლით; ბუჩქის ფორმა კუტი, ოდნავ ხვიარა ან სწორმდგომი და განრთხმული. საკადრისა შემოდგომაზე ითესება და მაის-ივნისში ყვავილობს. მოგრძო და განიერ პარკს იკეთებს. ერთ პარკში 10-მდე მარცვალია.

ძველი ქართული წეს-ჩვეულების მიხედვით, ახალ წელიწადს იცოდნენ თესლის გატანა და ჩაყრა გამდინარე წყალში ან წყაროში. ჩასაყრელ თესლთა ასორტიმენტში საკადრისასაც იყენებდნენ.

ერთ-ერთი უძველესი ქართული წეს-ჩვეულება იყო „ბუნიობის“ დღე (ძვ. სტილით 9 მარტი), რომელიც მიჩნეული იყო გაზაფხულზე თესვის დაწყების პერიოდად, და ამ დღეს რომელსაც ზოგან „თესლის გაღების დღეს“ უწოდებდნენ, პირველად გაჰქონდა ოჯახის მეთაურს დასათესად სხვადასხვა მცენარეთა თესლი და თესდა მათ პატარ-პატარა ნაკვეთებზე. არსებობდა ასეთი გამოთქმა: ცხრა მარტს - ცხრა თავი კაკალი (თესლი) უნდა იქნეს გატანილი დასათესად; ამ დღეს გაჰქონდათ: ხორბალი, ქერი, ფეტვი, ღომი, მუხუდო, ოსპი, საკადრისა, ლობიო, ცულისპირა, ცერცვი, გოგრა, სიმინდი, კომბოსტო-მხალი, ნიახური, ოხრახუში, წიწაკა და ზოგიერთი სხვა; ხორბალი, ქერი, აგრეთვე, ცულისპირა, ოსპი, უმთავრესად მთიანი ზოლის რაიონებში (რაჭა-ლეჩხუმი, ზემო იმერეთი), ხოლო ღომი, კომბოსტო - დაბლობი ზოლის (სამეგრელო, გურია), ნაწილობრივ იმერეთის რ-ნში.

საკადრისა ფართოდ იყო გავრცელებული საქართველოს შავი ზღვის სანაპიროდან დაწყებული - ლიახვის ქედამდე (აბესაძე, 1945; მაისაია, 2013).

## **ბარდა - *Pisum sativum* L.**

### **ბარდის კულტურის შესახებ**

#### **ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

პარკოსან-მარცვლოვან კულტურებს შორის ბარდა უძველესი კულტურაა. ადამიანი ბარდას უხსოვარი დროიდან იცნობდა, რასაც ადასტურებს შვეიცარიასა და უნგრეთში აღმოჩენილი ქვისა და ბრინჯაოს ხანის ბარდის წვრილთესლიანი ფორმა. ასეთი წვრილმარცვლიანი ჯიში რომაელების ხანამდე შერჩენილა, გერმანიაში სლავთა დრომდისაც კი. შლიმანმა და ვირხოვმა ეს მარცვლეული ტროას განათხარშიც აღმოაჩინეს. უნგერ-ს (Unger) თითქოს მე-V დინასტიის ეგვიპტის ერთ-ერთ ნაშთში უნდა ჰქონდეს ნაპოვნი. მის მოყვანას აღმოსავლეთშიც და ევროპაშიც მისდევდნენ. გარეული და წვრილი ბარდის გავრცელება ჩრდილოეთ და შიდა იტალიის მთა ადგილებშია მითითებული; პლინიუსს აღწერილი აქვს გარეული ბარდის მარცვლები და აღნიშნავდა, რომ მის მოყვანას რომაელებიც მისდევდნენ (ჯავახიშვილი, 1934); ეს კულტურა მოჰყავდათ ძველ ბერძნებს, რომაელებს, ეგვიპტელებს. ზოგი მკვლევარი ბარდის სამშობლოდ ავღანეთს თვლის. კულტურაში ცნობილია ძვ.წ. IV საუკუნიდან; რუსეთში გაჩნდა VI-VIII სს-ში; ყოფილი საბჭოთა კავშირის ფარგლებში ბარდის გავრცელება მითითებულია: ბალტიისპირეთში, უკრაინაში, ბელორუსიაში, ყაზახეთში; ვოლგის სანაპიროს, ბაშკირეთის, სვერდლოვსკის, ჩელიაბინსკის, სმოლენსკის ოლქების შავნიადაგიან ტყე-ტრამალის ზოლში; ყველაზე მეტი მრავალფეროვნება თავმოყრილია ხმელთაშუა ზღვის რაიონებში, კავკასიაში, სამხრეთ-დასავლეთ აზიაში და სამხრეთ არაბეთში აბისინიის ჩათვლით; მკვლევართა ნაწილი იმ დასკვნამდე მივიდა, რომ ეს ადგილები ბარდის წარმოშობის უძველესი კერებია; ასევე გავრცელების არეა ევროპისა და აზიის ქვეყნები: გერმანია, ესპანეთი, იტალია, დიდი ბრიტანეთი, საფრანგეთი, კანადა, იაპონია, ნორვეგია, ჰოლანდია, ჩინეთი, აშშ (სმირნოვი, 1947; თევდორაძე, 1964; ბადრიშვილი, 1981; Говоров, 1937). ზოგი მკვლევარი კულტურული ბარდის მონათესავე ველურ სახეობად მიიჩნევს *P. arvense*-ს, რომელიც ბორჯომ-ბაკურიანის რაიონშია გავრცელებული (Жуковский, 1950).

ადრეული ცნობები ბარდის შესახებ ცნობილია იერიქონის (იორდანია) კერამიკული ნეოლითის ფენებიდან და ჯარმოდან (ერაყი), რომელიც ძვ.წ. VII ათასწლეულით თარიღდება. ჰელბეკის

მოსაზრებით, აღნიშნული ბარდის თესლი შემგროვებლობის ობიექტს წარმოადგენდა და ჯერ კიდევ არ იყო გაკულტურებული (Helbaek, 1960; Zohary D and Hopfm, 1988).

რომში ბარდის შესახებ უძველესი ცნობა კატონის ეპოქას (149 წ. ჩვ. წელთაღრიცხვამდე) ეკუთვნის (ღვინიანიძე, 1995).

კულტურული ბარდა აღმოჩენილია თეფე საბზზე (ირანი), რომელიც თარიღდება ძვ.წ. VI ათასწლეულით, ასევე მცირე აზიაში, ჩათალ ჰუიუკში, ძვ.წ. V ათასწლეულის ფენებში (Helbaek, 1964).

ინგლისში ბარდის მოყვანა იწყება XVII ს-ში ელისაბედის მეფობის დროს. საბოსტნე ბარდა ინგლისში შემოჰქონდათ ჰოლანდიიდან და მას ძვირფას საჭმელად თვლიდნენ (Кривошеин, 1937).

დეკანდოლის აზრით (Декандоль, 1885), ჩრდილოეთ ევროპაში ბარდა მოხვედრილია რუსეთის სამხრეთით მობინადრე ტომების მეშვეობით. ჩინეთსა და იაპონიაში კი იგი IV საუკუნიდანაა ცნობილი (Говоров, 1937).

ფლიაქსბერგერის გამოკვლევებით (Фляксбергер, 1929), ბარდის თესლი ნაპოვნია ქ. მინსკის მახლობლად წარმოებულ განათხრებში, რომელიც დათარიღებულია ჩვ.წ. VI-VII სს.

ბრინჯაოს ხანაში ბარდა ხშირადაა აღნიშნული იტალიისა და ესპანეთის ტერიტორიაზე. წერილობითი ცნობები მის შესახებ დაცულია ძველ საბერძნეთში (ძვ.წ. IV ს), ხოლო რომში - ჩვენი დროის I საუკუნიდან. ძველ რომში არჩევდნენ ბარდის წვრილთესლიან და მსხვილთესლიან ჯიშებს, რაც მისი საკმაო გავრცელების მაუწყებელია (კობახიძე, 1974). იანუშევიჩის ცნობებით ბარდის დომესტიკაცია დაიწყო ტავრისა და ზაგროსის მთებში, შესაძლოა კავკასიაშიც. შემდეგ მოხდა მისი მიგრაცია მცირე აზიის ნახევარკუნძულზე და აქედან ევროპის კონტინენტზე (Янушевич, 1976).

ნ. ვავილოვის აზრით (Вавилов, 1926), ბარდის წარმოშობა დაკავშირებულია კულტურულ მცენარეთა წარმოშობის წინააზიურ ცენტრთან, სადაც ამიერკავკასიაც შედის.

ლ. გოვოროვის მიხედვით (Говоров, 1937) ბარდის წარმოშობის ცენტრად სამხრეთ-დასავლეთ აზია, კერძოდ, ავღანეთი და ინდოეთი ითვლება. ზოგი მკვლევარი ვარაუდობს, რომ მისი სამშობლო ეგვიპტეა (ობოლაძე, 1978). ნ. ღვინიანიძე (1995) ასახელებს ბარდის კულტურის წარმოშობის ორ კერას: ხმელთაშუა ზღვის სანაპირო, სადაც უმთავრესად მსხვილმარცვლიანი, მსხვილპარკიანი და მრგვალთესლიანი ჯიშები წარმოიშვა, და აზია, სადაც წვრილპარკიანი, წვრილთესლიანი ჯიშებია წარმოშობილი.

ამ აზრს ადასტურებს ისიც, რომ არსებობს ბარდის ერთ-ერთი ფორმა *P. caucasica*. წინააზიური ცენტრიდან ბევრი კულტურული მცენარე, მათ შორის - ბარდაც, ვრცელდებოდა დასავლეთით და ჩრდილოეთით - ევროპაში, ხოლო აღმოსავლეთით - სამხრეთ-დასავლეთ აზიაში. წინა აზიიდან იქნა შეტანილი ბარდა სამხრეთ რუსეთში.

ა. გორგიძე, ი. ყარალაშვილი არქეოლოგიური, ბოტანიკური და გენეტიკური გამოკვლევების საფუძველზე, სხვა გეოგრაფიულ-ბოტანიკურ ცენტრებთან ერთად, ბარდის კულტურის წარმოშობის ერთ-ერთ ცენტრად საქართველოს თვლიან (ყარალაშვილი, 1998).

ა. კობახიძის (1974) მოსაზრებით, ბარდის წარმოშობის ერთ-ერთი ძირითადი კერა საქართველოს მთიანეთში მდებარეობს; უეჭველია, მის გარეულ ფორმებს ხალხურ მეურნეობაში გამოყენება უნდა ჰქონოდა.

## **ბარდის კულტურის გავრცელება საქართველოში (აგროტექნიკა, გამოყენება)**

ბარდა (სურ. 42) საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვა სახელწოდებითაა ცნობილი: სვანურად - „ღედერ“// „მენგრე ღედერ“// „ნეცინ ღედარ“// „ბეგვა“// „ბეგო“// „ნეცინ ღედერ“; ლეჩხუმურად - „ფსხვლი ცერცი“; ქვემო იმერულად - „საკადრისა“; მეგრულად - „ბარდი“// „ბარღვი“// „ბარღონი“, რომელიც კვრინჩხის ბუჩქსა და ხშირ გაუვალ ტყეს ნიშნავს; ხოლო ქანურად - ზვინს; გურიაში ბარდა ცნობილია „ოქროს ცერცვის“ სახელწოდებით; რაჭაში ბარდას ადგილობრივი სახელწოდებაა „ცერცვის ბარდა“, თუშეთში - „ცვერცი-ცერცი“; ახალქალაქში საკვები ბარდა „ხანღურის“ სახელწოდებითაა ცნობილი (ერისთავი, 1884; კეცხოველი, 1926; მაყაშვილი, 1949; ჯავახიშვილი, 1986; დალაქიშვილი, 1962; შუკვანი, 1977; Декапрелевич, Каспарян, 1929).



ივ. ჯავახიშვილი (1934) პარკოსან-მარცვლეული კულტურების ლინგვისტური ანალიზის საფუძველზე ასკვნის, რომ XVIII საუკუნის მეორე ნახევრიდან მაინც ჯნდურის მაგიერ ზოგად სახელად ბარდა ქცეულა; ქართველ მიწათმოქმედს ბარდა ამ მცენარის მორფოლოგიური აღნაგობის გამო დაურქმევია.

ცერცვა და ოსპთან ერთად ხანდური, უხსოვარი დროიდან მოყოლებული XVI საუკუნის მეორე ნახევრამდე, ქართველ მეურნეთა შორის პირველი მნიშვნელობის პარკოსან-მარცვლეულად ყოფილა მიჩნეული; ხოლო XVI საუკუნის დამლევს და XVII საუკუნის დამდეგს, ე.ი. ლობიოს კულტურის შემოსვლიდან, მას დაუკარგავს გაბატონებული მდგომარეობა (თევდორაძე, 1964).

სასურსათოდ იყენებდნენ ბარდის თესლს, ბურღულს, ფქვილს, მწვანე პარკს. ბარდის ფქვილი გამოიყენებოდა მრავალფეროვანი კერძების შესამზადებლად. მისგან ამზადებდნენ სხვადასხვა ხარისხის ძეხვეულებსაც; კვებითი ღირებულების გაუმჯობესების მიზნით ხორბლის ან ჭვავის ფქვილს 15-20%-ის ოდენობით ურევდნენ ბარდის ფქვილს; საქართველო, კერძოდ, ახალქალაქის ზონა გამოირჩევა ბარდის ენდემური ფორმების მრავალფეროვნებით (თევდორაძე, 1964).

ბარდის ნათესი ფართობი ძირითადად თავმოყრილი იყო მთიან ზონაში, ახალქალაქის, წალკის, ბოგდანოვკის, დმანისის რაიონებში. მცირე რაოდენობით მოჰყავდათ ის რაჭის, სვანეთის და ქართლის რაიონებში; საკონსერვო დანიშნულებით წყალტუბოს რაიონის მეურნეობებში.

1961 წლის მონაცემებით ახალქალაქის რაიონის სოფ. ბარაღეთის კოლმეურნეობამ საშ. ჰექტარზე 35 ც. ბარდის მარცვლის მოსავალი მიიღო (ბაღრიშვილი, 1981).

უძველესი ქართული წყაროებიდან ბარდა გიორგი მთაწმინდელის დიდ სჯნაქსარშია აღნიშნული; როგორც ჩანს, XI ს.-ში ცერცვი და ჯნდური (ბარდა) ქართველ მონაზონთა მთავარ სამარხო საჭმელი ყოფილა; რუსი ელჩების ნიკოფორე ტოლოჩანოვისა და ალექსი იევლევის ცნობით, XVII საუკუნის 60-იან წლებში (1650-52) ბარდას თესავდნენ იმერეთში; 30-იანი წლების მონაცემებით, ბარდა *Pisum sativum* L. საქართველოში შიდა ქართლში, ჯავახეთში, წალკასა და ქსნისა და არაგვის ხეობაშია გავრცელებული და მემინდვრეობის კულტურად განსაკუთრებით მთიანეთის ზოლში გვხვდება, 3500-4000 ფუტის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან. დაბლობ ადგილებში ცოტ-ცოტა მოჰყავთ ბად-ბოსტნებში. დასავლეთ საქართველოში ადრეულ გაზაფხულზე ბარდის მწვანე მარცვლეულის მოსაყვანად შემოდგომის ნათესებსაც მისდევენ, ხოლო რაც შეეხება წვრილ ანუ ველურ ბარდას *P. Arvense* L., უმთავრესად მაღალი ზოლის მცენარეა. გავრცელებულია თრიალეთში, ჯავახეთში, დასავლეთ საქართველოში, მაგრამ იქ სიმინდთან ერთად ითესება ხოლმე. ასეთ წესს მეტადრე რაჭაში მისდევენ. ყველაზე უხვად ეს მცენარე ჯავახეთში გვხვდება, სადაც მისი მრავალფეროვნებაა; ამასთანავე, აქ იგი ველურადაც არის გავრცელებული.

გარეულ ბარდას საქართველოში უფრო საქონლის საკვებად ხმარობდნენ, მაგრამ აქა-იქ ადამიანის საჭმელადაც არის მიღებული (ჯავახიშვილი, 1934; Декапрелевич, 1926).

ანტონ გიულდენშტედტის (XVIII ს.) მოგზაურობის ჩანაწერებში აღნიშნულია „თეთრი ბარდას“ ნათესები რაჭაში, დასავლეთ საქართველოს მთისწინა კალთებზე (გიულდენშტედტი, 1962, 1964).

სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში (1949) სამარცვლე-პარკოსან მცენარეთა სიაში სახელწოდება „ბარდა“ არ არის აღნიშნული. სამაგიეროდ ნახსენებია პარკოსან მცენარეთა სახელწოდებები - „საკადრისა“ და „უკადრისა“. XVII ს-ის დასასრულისათვის იგივე სახელწოდება აღნიშნული აქვს ვახუშტი ბაგრატიონსაც (ვახუშტი, 1941). მცენარის სახელწოდება „ხანდური“ XI ს-დან არის ცნობილი, ხოლო რაც შეეხება სახელწოდება „საკადრისას“, არ არის შემორჩენილი არც ხალხის ლექსიკონში და არც აგრიკულტურაში; „უკადრისა“ კი მხოლოდ ზემო იმერეთშია შემონახული *Ph. angular*-ის შესატყვისად (კობახიძე, 1974).

„საკადრისა“ ლ. დეკაპრელევიჩის ბარდად მიაჩნია (Декапрелевич, 1926).

რ. ერისთავი თავის ლექსიკონში (1884) აღნიშნავს, რომ ბარდა ცერცველას ჩამოჰგავს; იგი მიუთითებს, რომ გურიამი ამ მცენარეს „ოქროს ცერცვს“ უწოდებენ. გურიამი იგი დღესაც ამ სახელითაა ცნობილი.

ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ. მენაბდეს (Декапрелевич, Менабде, 1929) რაჭაში ბარდის ადგილობრივ სახელწოდებად ჩაწერილი აქვს „ცერცვის ბარდა“. სვანურად ამ მცენარეს, ცერცვისაგან განსხვავებით, „ნეცინ ღედარს“ უწოდებენ, რაც წვრილ ცერცვს ნიშნავს; როგორც ჩანს, ხალხი ბარდას

ცერცვისაგან არ გამოყოფდა და თესავდა მასთან ერთად, სახელწოდებაც ამ ორ მცენარეს საერთო ჰქონდა.

ა. კობახიძის (1974) გამოკვლევებით, ბარდის უძველესი ადგილობრივი ჯგუფი - *ssp. transcaucasicum* Gov. ჩვენს დრომდე მოღწეულია ძირითადად ველური ფორმების სახით. ამ ქვესახეობის საკმაოდ რთული პოპულაცია „ჯავახეთის ბარდას“ სახელწოდებით დღესაც მოჰყავთ სათივედ ჯავახეთის ზეგანზე. „უკადრისა“ სწორედ ბარდის ამ ადგილობრივი, ნაკლებკულტურული ფორმების სახელწოდებაა სავარაუდოდ; ხოლო „საკადრისა“ უნდა დარქმეოდა ბარდას შემოტანილ, ადგილობრივზე უკეთესი ღირსების ჯიშს, რომელიც ალბათ არსებული ჯიშისაგან განსხვავებული იქნებოდა ნაზი აგებულების პარკით და უკეთესი ხარისხის მარცვლით.

ბარდის ნამარხი ნაშთები აღმოჩენილია საქართველოს არქეოლოგიურ ძეგლებზე: დინა გუძუბაში (რომელიც თარიღდება ძვ.წ. VII-VI ათასწლეულებით); არუხლოსა და წადვლში, ციხია გორასა და დედოფლის გორაზე (ახ.წ. I ს); ნოქალაქევის ელინისტური ხანის სამაროვნებიდან (ძვ.წ. VI-IV სს) ნაპოვნია *Pisum sativum* L.-ის ნაშთები (ყარალაშვილი, 1998; მაისაია, და სხვ., 2005; Bokeria et al. 2009; ლომიტაშვილი, თვალჭრელიძე და სხვ., 2011); „გადაჭრილ გორაზე“ (ძვ.წ. VI-V ათასწლეულები) აღმოჩენილია ბარდის კარბონიზებული მარცვლები (ჯალაბაძე, ესაკია და სხვ., 2010; მაისაია, 2013).

2008 წელს ვანის ნაქალაქარის ტერიტორიაზე (ელინისტური პერიოდი, ძვ.წ. IV-III სს) კარპოლოგიური კვლევის შედეგად გამოვლენილია ბარდის დანახშირებული თესლები (Bokeria, 2010).

ბარდის მწიფე მარცვალი მოხარშული სახით ფართოდ გამოიყენება გარნირად - ხორცეულში, წვენიში, ვინეგრეტად და სხვ. ბარდამ საყოველთაო აღიარება ჰპოვა როგორც საკონსერვო მცენარემ. ამ დანიშნულებით იყენებენ ქყინტი პარკის თესლს, რომელიც ცილების, შაქრების, ვიტამინების მაღალი შემცველობით გამოირჩევა; ბარდის ცილებს თავისი ღირსებით ხშირად ხორცის, კვერცხისა და რძის ცილებს ადარებენ. ხორბლის ფქვილის ცილებით გამდიდრების მიზნით, ზოგან შემოღებულია ბარდის ფქვილის (10%-მდე) გარევა ხორბლის ფქვილში; მეტად ყუათიანია ბარდა საქონლის საკვებად; პირველ რიგში აღსანიშნავია მისი თესლი დაღერდილი სახით, როგორც კონცენტრირებული საკვები მეწველი და მოზარდი საქონლისათვის; ბარდის თივის მოსავლიანობა საკმაოდ მაღალია (15-25 ტ ჰექტარზე). ბარდა ფართოდაა გამოყენებული სასილოსედაც, განსაკუთრებით ცილებით ღარიბ მცენარეებთან ერთად, როგორცაა სიმინდი. ბარდა თავისი მოკლე ვეგეტაციის პერიოდის გამო ბევრგანაა გამოყენებული სანაწვერალო მცენარედაც (კობახიძე, 1974).

ბარდის მწიფე თესლი შეიცავს 26-30%-მდე ცილას; 50%-ზე მეტ სახამებელს; 4%-ზე მეტ შაქარს; 0.6-1.5 მგ %-მდე ცხიმებს; ხოლო მწვანე თესლი - 79%-მდე ცილას; თივა -12-13%-მდე ცილას.

ბარდის მწიფე ნაყოფი გამოირჩევა ვიტამინებისა და ადვილად შესათვისებელი ცილების დიდი რაოდენობით, მაღალი კალორიულობით, შაქრიანობით და მინერალური მარილების სიუხვით, რაც ხელს უწყობს კუჭ-ნაწლავში ორგანიზმისათვის მავნე სიმჟავის განეიტრალებას. ამიტომ ის წარმატებით გამოიყენება ბავშვებისა და დიეტური კვებისათვის. ბარდა ადვილად შესათვისებელი ცილისა და შაქრის დიდი რაოდენობის შემცველობის გამო მნიშვნელოვნად აუმჯობესებს ცხვრის მატყლის ხარისხს; ზრდის შინაური ცხოველების პროდუქტიულობას, ამალეებს რძის ცხიმინობას.

მწვანე ბარდა და მოუმწიფებელი პარკიც მდიდარია ვიტამინებით; ბარდა ცნობილია ავიტამინოზის საწინააღმდეგო საუკეთესო საშუალებად. მის მარცვალში, გარდა A ვიტამინისა, არის B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, C, PP, E, B<sub>15</sub> და სხვა ვიტამინები; მინერალური ნივთიერებები (K, P, Mg, Ca, I, Na, Fe), რომლებიც დიდ როლს თამაშობენ ნივთიერებათა ცვლაში. ბარდის ფოთლის ნახარში ხასიათდება ძლიერი შარდმდენი, შაქრის დამწვევი, სიმსივნის საწინააღმდეგო მოქმედებით; ამავე მიზნით გამოიყენება ბარდის თესლის ნახარშიც, როგორც შარდმდენი საშუალება, თირკმლის კენჭოვანი დაავადების დროს. ბარდის ნაყოფი ამცირებს ონკოლოგიურ დაავადებების, ინფარქტის, ჰიპერტონიის წარმოქმნის ალბათობას. ამუხრუჭებს კანის დაბერების პროცესებს. შეუცვლელია გულის ჯანმრთელობისათვის, ვინაიდან შეიცავს ცხიმების მეტად მცირე რაოდენობას. მასში არ შედის ქოლესტერინი; უჯრედისი ამცირებს სისხლში ქოლესტერინის შემცველობას. სულენის დიდი შემცველობის გამო მას განიხილავენ, როგორც ანტიკანცეროგენურ საშუალებას. ერთი სუფრის კოვზი ბარდის ნაყოფის ფქვილი არეგულირებს საკვების მონელებას, აწესრიგებს კუჭის მოქმედებას. მედიცინაში გამოიყენება დიაბეტის, შარდკენჭოვანი დაავადებისას. მოუმწიფებელი მწვანე თესლების ფაფა საფენების სახით

ინმარება ფურუნკულების, კარბუნკულების, მყარი ანთებითი ინფილტრატების, ჩირქოვანი ქროლობების, ეგზემების, ფერისმჭამელების, მწვავე ანთებითი პროცესების დროს (ობოლაძე, 1978; ქვათაძე ვ., ქვათაძე ნ. 2009; წუწუნავა, 1960; მაისაია და სხვ., 2005; ბიძინაშვილი, 2013, 2016).

XIX საუკუნის II ნახევარსა და XX საუკუნის დასაწყისში ბარდა ითესებოდა სვანეთში (Кальвейт, 1911; ჩარკვიანი, 1967; გელოვანი, 2003).

ბარდა - *Pisum sativum* ჩვენში მინდვრად ითესება, უპირატესად მთაში, 1200-1800 მ სიმაღლეზე (კეცხოველი, 1957).

გასული საუკუნის 20-იან წლებში ზემო სვანეთში ბარდის გავრცელების არეალი შემოიფარგლებოდა ზ.დ. 1400 მ-დან (ეცერი-ბეჩო) – 2000 მ-მდე (უშგული) (Бахтадзе, 1927).

ამავე წლებში *Pisum sativum* L. და *Pisum arvense* L. გავრცელებულია კავკასიონის ორივე კალთაზე; *P. arvense* იშვიათად სცილდება ზ.დ. 1800 მ-ს. გავრცელების ზღვარი შემოიფარგლება ზ.დ. 1000-1600 მეტრით: ყვირილას ხეობა (სოფ. ჯალაბეთი); დიდი ლიახვის ხეობა (სოფ. ზემო ჯავა) - ზ.დ. 1500 მ; პატარა ლიახვის ხეობა (სოფ. სიათა და ზოკნარი) - ზ.დ. 1400 მ; არდონის ხეობა (სოფ. ზარამაგი) – ზ.დ. 1200 მ; ბაქსანის ხეობა (ელჯურთუ, ზ.დ. 1500 მ). ზემო სვანეთში ბარდა, როგორც კულტურა, გავრცელებულია თითქმის ყველგან (ზ.დ. 1200-1800 მ), გარდა სოფ. ჰადიშისა (იფარის თემი) და უშგულის თემისა.

სოფ. ჯალაბეთში, რომელიც მდებარეობს ყვირილას ნაპირზე, ბარდა *P. sativum* ამ მიდამოებში პურის მაგივრობას ეწეოდა და პურთან (დიკასთან) ერთად საგრძნობ ნაკვეთს იჭერდა. მას ან ადგილობრივ ხმარობდნენ, ან ჩაჰქონდათ იმერეთში (საჩხერე) და იქ პურზე და სიმინდზე სცვლიდნენ (კეცხოველი, 1926; 1928).

1925-26 წწ გამოკვლევებით, კულტურული ბარდის *P. sativum*-ის გავრცელების არეალია: შორაპნის მაზრა, სოფ. ჯალაბეთი - ზ.დ. 1100 მ; სოფ. წონა - ზ.დ. 1750 მ; სოფლები ჯავისთავი, ყემულთა, გლოლა - ზ.დ. 1320 მ; პატარა ლიახვის ხეობა, სოფლები: ზონკარი, აწრიხევი, სიათა - ზ.დ. 1500 მ-მდე (კეცხოველი, 1925; 1926).

ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ. მენაბდის (Декапрелевич, Менабде, 1929) გამოკვლევებით, ჩვეულებრივი ბარდა *P. sativum* – ssp *sativum* (L. props.) Govor. ითესება ქვემო რაჭაში; მეორე ქვესახეობა - მინდვრის ბარდა *P. sativum* – ssp. *arvense* (L. props.) Govor. – ზემო რაჭაში.

ლ. დეკაპრელევიჩის (Декапрелевич, 1926) მონაცემებით, 20-იან წლებში კულტურული ბარდის ნათესები მცირე რაოდენობით აღმოჩენილია გორის, ახალქალაქის, დუშეთის, აგრეთვე თბილისის მაზრაში (წალკა); დასავლეთ საქართველოში - რაჭის მაზრა.

XX ს. 30-იან წლებში ბარდას თესავდნენ სვანეთსა და მესხეთ-ჯავახეთში (გოგოლაძე, 1935; მაკალათია, 1938).

ჯ. რუხაძის ეთნოგრაფიული ჩანაწერების მიხედვით (რომელიც ასახავს XX საუკუნის 40-50 და 80-იანი წლების სამცხე-ჯავახეთის ეთნოგრაფიულ ყოფას), ბარდა ითესებოდა სამცხე-ჯავახეთში. „...ბარდა დაითესება გაზაფხულით. პარკოსანია, ყვავილი თეთრი აქვს. ის იკეთებს 2-3 ტოტს და მრავალ პარკს. მარცვალი მსხვილია. ბარდის კერძსაც აკეთებენ. მას ხალავენ და მერე ხარშავენ. ბარდა ილეწება. წყალში დავალობთ მარცვალს... მის თივას ვხმარობთ, სანამ მომწიფდება, ნაადრულად მოვთიბავთ. ბარდას ვინახავთ ზამთრისათვის, პარკიანად ვინახავთ; გაულეწავ ბარდას ვიდებთ აგვისტოში ან უფრო ადრე. იმას სუბუქი მიწა უნდა. მძიმე მიწაში რო დავთესოთ, გაიზრდება და წაიქცევა ძირს. თეთრი ბარდა უფრო ტკბილია, ვიდრე შავი...“ (რუხაძე, 2017).

XX ს. 40-იან წლებში ბარდის ნათესი მიკვლეულია სვანეთში (კეცხოველი, 1943). მ. დალაქიშვილი (1962) აღნიშნავს, რომ მინდვრის ბარდას ახალქალაქის რ-ში დიდი ხანია იცნობენ.

ალ. ჯაფარიძის გამოკვლევებით, ჯავახეთში მოჰყავთ ამ კულტურის უძველესი ჯიში „ახალქალაქის ბარდა“ (ჯაფარიძე, 1977).

XX ს. 50-იანი წლების მონაცემებით, ბარდის ნათესი გავრცელებულია ახალქალაქის, წალკის, ნინოწმინდის, ქარელისა და დმანისის რაიონებში; აგრეთვე, რაჭასა და სვანეთში; ბარდა ითესებოდა ზემო სვანეთის დასავლეთ ზოლში, შუა და ქვედა ზოლებში (ღვინიანიძე, 1955; გეგეშიძე, 1960).

ბარდა (სვან. „ღედარ“) სვანეთში სადღეისოდ მცირე რაოდენობით ითესება; ამ მცენარეთა ნაყოფს იყენებდა ადგილობრივი მოსახლეობა როგორც მწვანე პარკის, ისე თესლის სახით (გირგვლიანი, 1978).

ბარდა - *Pisum sativum* გვხვდება შედარებით მეტ ფართობებზე მარნეულის, ბოლნისის, თეთრიწყაროს, ხაშურის რაიონებში. ითესება უმთავრესად საქონლის საკვებად. მოწონებულია როგორც კარგი წინამორბედი თავთავიანი კულტურებისათვის. სოფ. კოლაში, ბაჯიაშვილის გადმოცემით, ბარდას ყოფილ ნაკვეთზე ნაჩვენებია ხორბლის მოსავლის გაზრდა 3,5 ცენტნერით ჰა-ზე. ითესება საკარმიდამო ნაკვეთებზე ბოსტნებში (სოფ. იკვლევი, ზ. ხვედურეთი, ჭანდრები, დრე). იყენებენ ხილად მწვანე მარცვლებს (კანდელაკი, 1978).

ბარდა თუშეთში საკმაოდ პოპულარულია მოსახლეობისათვის, რადგან მას „ცერცვის“ სახელით მოიხსენიებენ (ბერიშვილი და სხვ., 1989).

გასული საუკუნის 80-იან წლებში ბარდა ითესებოდა აჭარასა და ქსნის ხეობებში (ზ.დ. 450-2000 მ). ბარდის ნათესი მიკვლევულია, აგრეთვე, საქართველოს სხვა რეგიონებში – რაჭაში, კახეთში, ლეჩხუმში, იმერეთში, სვანეთში (ბაქრაძე, 1987; ჟიჟილაშვილი და სხვ., 1987; Beridze et al., 1982, 1983, 1986).

XX ს. 90-იანი წლების მონაცემებით, ბარდის ნათესები ძირითადად მთიან ზონაშია - ახალციხის, ასპინძის, წალკის, ნინოწმინდისა და დმანისის რაიონებში; ბაკურიანში, ბორჯომში, მცხეთის რ-ნში (წეროვანი); ზემო სვანეთში (ბეჩო), მარტვილისა და აბაშის რაიონებში; საკონსერვო მიზნით მოჰყავდათ წყალტუბოს რ-ნში; ასპინძის რ-ნში, სოფ. ოთაშა და თოკში (ყარალაშვილი, 1998; ბერიშვილი და სხვ. 1991; ჩართოლანი, 1996).

სამეგრელოს და იმერეთის მცხოვრებთა გადმოცემით, ბარდას ამ რეგიონში დიდი ხანია იცნობენ და მოჰყავთ სასურსათო მიზნით, თესვენ ბოსტნებში, იყენებენ ძირითადად მწვანე პარკის სახით და აზავებენ ლობიოს პარკის მსგავსად. მიაჩნიათ დიდად სასარგებლო და ყუათიან საკვებად. ადრე გაზაფხულზე, როდესაც მინდვრის საბოსტნე კულტურები ჯერ არ არის შემოსული, ბარდისა და ცერცვის მწვანე პარკებს დიდი მნიშვნელობა აქვს დასავლეთ საქართველოს ხონის, მარტვილის, სენაკის რაიონების მოსახლეობისათვის.

ქართულ კლასიკურ სამზარეულოში აღნიშნულია ბარდის შეჭამადი: „... 500 გ ხმელ ბარდას დავასხათ წყალი და 2 საათი გავაჩეროთ, შემდეგ გადავწუროთ და მოვხარშოთ. როცა დარბილდება, დავუმატოთ ცხიმში მოშუშული 2 ღერი დაჭრილი პრასი და 2 თავი წვრილად დაჭრილი ხახვი; წვნიანი ბლენდერით ავთქვიფოთ; საჭიროებისამებრ დავუმატოთ წყალი სასურველი კონსისტენციის მისაღებად; შემდეგ ჩავაბრუნოთ ქვაბში, შევანელოთ მარილით, შავი პილპილით, 3 კბილი დანაყილი ნივრით და კიდევ ერთხელ წამოვადულოთ. ბოლოს მოვავაროთ 1 დიდი კონა ქინძი წვრილად დაჭრილი და ნიორი“ (ადეიშვილი, იანტბელიძე, 2018).

„...ბარდას ვთესავთ აგვისტოდან ოქტომბრის ჩათვლით ბოსტნის ირგვლივ ღობის ძირებში. ამოდის მალე. ზამთარში თოვლის დროს არ ფუჭდება, წვება მიწაზე და ისევ წამოიწევს. თებერვალში სარებს დავუსობთ და ზედ ვაკრავთ. მაისში იწყებს მწიფობას. ვკრეფთ ნედლ პარკებს, დავტეხავთ, ვხარშავთ და ვკაზმავთ ზეთში, ნიგოზში ან ტომატში მწვანილებთან ერთად; ასევე, ვაკლავთ და კაკლებსაც ვკაზმავთ. კაკლებს ასევე ვინახავთ ქილებში ზამთრისთვის“ (შესტაფონის რ-ნი, სოფ. ილეში, მთხრ. მ. პაპიძე, 2019).

ბარდა ერთწლოვანი კულტურაა. გვხვდება კულტურაში ჩვეულებრივი სათესი ბარდა - *Pisum sativum* L.; მინდვრის ბარდა, ანუ ხანდური - *Pisum arvense* L., ჯავახეთის ბარდა (subsp. *dzhavacheticum* Govorov.); კუთვნის მინდვრის სარეველა ბარდის განსაკუთრებულ ჯგუფს; ხოლო ახალქალაქის ბარდა (subsp. *transcaucasicum* Govorov) რელიქტურად ითვლება; ჩვეულებრივი ბარდის სასურსათო ჯიშის ყვავილები თეთრი ფერისაა; მარცვალი მომრგვალო ფორმისაა, თეთრი, ყვითელი, მწვანე ან მოთეთრო-მოვარდისფრო შეფერილობისა; მინდვრის ბარდას, ანუ ხანდურს - მოწითალო-მოიისფრო ყვავილები აქვს; მარცვალი მუქი, მორუხო-მოშავო და დაკუთხული ფორმის; ხოლო ჯავახეთის ბარდის თესლი რუხი მწვანე ფერისაა ან იისფრადაა დაწინწკლული; გვერდებზე შეზნეკილია; ბარდის ჯიშებს შორის არჩევენ შაქრიან ჯიშებს, რომელთა პარკი მთლიანად გამოიყენება საქმელად, და სამარცვლე ჯიშებს, რომლის მარცვლებს იყენებენ საქმელად. ბარდა (*P. arvense* L.) მოჰყავთ მხოლოდ

პირუტყვისათვის საკვებად. ბარდა სინათლის მოყვარულია, ის გრძელი დღის მცენარედ ითვლება. დიდ მოთხოვნილებას იჩენს ბარდა ტენის მიმართ; იტანს ჭარბტენიან ნიადაგებს; კარგად მოდის შავმიწა, აგრეთვე ტყის ყავისფერ და ალუვიურ მიწებზე; ვერ ეგუება მჟავე ნიადაგებს, აგრეთვე, დაჭაობებულ მიწებს; სხვა კულტურებთან შედარებით ნაკლებ მომთხოვნია სითბოსადმი. სიცხვეს კარგად იტანს; გაღვივებისას საჭიროებს ბევრ წყალს, ამიტომ შედარებით ნოტიო ადგილებში უნდა დაითესოს. თესლი გაღვივებას იწყებს 1-2°C სითბოს პირობებში. ბარდა, სხვა ბოსტნეული კულტურებისაგან განსხვავებით, ხასიათდება მოკლე სავეგეტაციო პერიოდით. სავეგეტაციო პერიოდი ჯიშებზეა დამოკიდებული და საშ. 60-140 დღემდე მერყეობს.

დასავლეთ საქართველოს პირობებში ითესება შემოდგომით და მოსავალს ადრე გაზაფხულზე იძლევა; იზრდება და ვითარდება ძალიან სწრაფად. ახასიათებს დიდი რაოდენობით მწვანე მასა, რომელიც ფარავს ნიადაგს და იცავს მას ჩარეცხვისა და ეროზიისაგან; ბარდის შესანიშნავი ბიოლოგიური თვისებაა მოკლე სავეგეტაციო პერიოდი, რაც შუალედური კულტურის სახით მისი გამოყენების შესაძლებლობას იძლევა; იმის გამო, რომ შეიცავს საკმაო რაოდენობის შაქრებს, ბარდა კარგად სილოსდება; ამიტომ რეკომენდებულია მისი გამოყენება მწვანე საკვებად. ამ თვალსაზრისით უმჯობესია ის ჭვავთან და შვრიასთან ერთად დაითესოს; დადგენილია, რომ დასავლეთ საქართველოს დაბლობ რაიონებში, სიმინდის მოსავლის მარცვლად აღების შემდეგ, ერთწლიანი ბალახები, ბარდა, ცულისპირა და უგრეხელი აპრილში საშ. ჰექტარზე 300 ცენტნერამდე მწვანე მასას იძლევა; დასავლეთ საქართველოს ნიადაგურ-კლიმატური პირობები და ბარდის კულტურის ბიოლოგიური თვისებები საშუალებას იძლევა იგი დავთესოთ და მოვიყვანოთ წლის ისეთ პერიოდში, როდესაც სახნავ-სათესი მიწების უმეტესი ნაწილი სითბოს მოყვარული ბოსტნეულისა და მინდვრის კულტურებისაგან თავისუფლდება. მაგ., დასავლეთ საქართველოს სუბტროპიკული ზონის პირობებში ბარდა ითესება შემოდგომაზე, ზამთარსა და ადრე გაზაფხულზე (20 ოქტომბრიდან - 15 მარტამდე). ამასთანავე, ბარდის მოსავლის აღების შემდეგ ამავე ნიადაგზე წარმატებით შეიძლება როგორც მინდვრის, ასევე საბოსტნე კულტურების მეორე მოსავლის მიღება.

აღმოსავლეთ საქართველოს პირობებში ბარდა ითესება ადრე გაზაფხულზე. ბარდა განვითარების პირველ პერიოდში ადვილად იჩაგრება სარეველებისაგან, ამიტომაც მისთვის საჭიროა კარგად მომზადებული და სარეველებისაგან გასუფთავებული ნიადაგი; ბარდისთვის კარგ წინამორბედად ითვლება კარტოფილი და სხვა კულტურები. თვით ბარდა, როგორც პარკოსანი მცენარე, საუკეთესო წინამორბედია თითქმის ყველა კულტურისათვის; თესვის წინ ნიადაგი მზრალად უნდა მოიხნას და ადრე გაზაფხულზე დაიფარცხოს; ბარდა, ჩვეულებრივ, მწკრივებად ითესება; ვიწრო მწკრივების შემთხვევაში, მწკრივთა შორის მანძილი დაახლოებით 15 სმ-ია; ფართო მწკრივებად თესვის დროს - საშ. 45 სმ, ხოლო მცენარეთა შორის მანძილი 1-2 სმ-ია; ფართო მწკრივებად თესვის დროს ჰექტარზე საკმარისია 1,1-1,2 ც თესლი; ჩვეულებრივ მწკრივებად თესვის დროს 2,5-2,7 ც თესლის ჩათესვის სიღრმე განისაზღვრება ამინდისა და ნიადაგის პირობებით; მშრალ პირობებში თესლი ღრმად ითესება - 8-9 სმ-ზე, ტენიან პირობებში - 5-7 სმ-ზე; მწკრივებს შორის კულტივაცია-თოხნას (2-3-ჯერ) საჭიროებს. ბარდა მაღალ ღეროს ივითარებს და ამის გამო ადვილად წვება, რაც ართულებს მოსავლის აღებას. ამის საწინააღმდეგოდ ბარდაში ზოგჯერ მიმართავენ ქერისა და შვრიის ჩათესვას. ბარდის პარკების შემოსვლა ერთბაშად არ ხდება; მაშინ როდესაც ქვედა პარკები შემოსულია, ზედა პარკები ჯერ კიდევ ნელდია; ამიტომ მოსავლის აღების ვადების სწორად განსაზღვრას დიდი მნიშვნელობა ეძლევა.

გვიან აღების დროს პარკები სკდება და მარცვლები იბნევა; ადრე აღების დროს კი შესაძლებელია პარკების მნიშვნელოვანი ნაწილი მოუმწიფებელი იყოს და მოსავალიც მნიშვნელოვნად მცირდება. ამის გამო მიზანშეწონილია მოსავლის აღება დავიწყოთ მაშინ, როცა ქვედა პარკები მომწიფდება და მთელ მცენარეზე დაახლოებით პარკების 75% შემშრალ-შეყვითლებულია; ცხელ მშრალ ამინდში თესლი მეტად შრება და ცვივა; ამიტომ მოსავლის აღება უმჯობესია დილით ადრე, ნამის შემშობამდე, ხოლო ღრუბლიან ამინდში - მთელი დღის განმავლობაში; მწვანე პარკებად გამოყენების შემთხვევაში, მოსავალს იღებენ მაშინ, როდესაც პარკის უმეტესობა ტექნიკურ სიმწიფეს აღწევს.

მთხრობელთა გადმოცემით, ბარდის თესვა კარგია ადრე გაზაფხულზე, ახალშენ ვენახებსა და ხეხილის ბაღებში, რადგან მის ფესვებზე დიდი რაოდენობით სახლდება კოჟრის ბაქტერიები, რაც

უზრუნველყოფს ნიადაგის აზოტით განოყიერებას (მთხრ. ლ. ფრუიძე, ამბროლაურის რ-ნი; სოფ. ქრებალო, 2008).

პარკოსანთა შორის ბარდას მოსახლეობის კვებაში წინათ უფრო დიდი მნიშვნელობა ენიჭებოდა. მისი ხვედრითი წილი კვებით რაციონში XVII ს-ის მეორე ნახევრიდან მკვეთრად შემცირდა, რაც გამოწვეული იყო ჩვეულებრივი ლობიოს შემოტანით, რომელმაც ბარდის კულტურა გააძევა; ამჟამად ბარდა მცირე რაოდენობით ითესება საბოსტნე ნაკვეთებზე (სმირნოვი, 1947; ბადრიშვილი, 1981; მაისაია და სხვ., 2005; მაისაია, 2013).

## თავი IV. საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურები სელი, კანაფი, ბამბა

### სელი – *Linum usitatissimum* L.

#### სელის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში

სელი (სურ. 43) ერთ-ერთი უძველესი სასოფლო-სამეურნეო მცენარეა; ჯერ კიდევ მიწათმოქმედების პრეისტორიულ ეპოქაში (ნეოლითი, ენეოლითი) მისი კულტურა ცნობილია აზიისა და ევროპის მთელი რიგი ქვეყნებისათვის.

მიწათმოქმედების უძველეს ეპოქაში წარმოშობილი ამ კულტურის არსებობა დამოწმებულია უძველესი ცივილიზაციის ქვეყნების ტერიტორიაზე ე.წ. „ნაყოფიერების სამკუთხედში“. სელის კულტივაცია სავარაუდოდ დაიწყო მესოპოტამიაში (შუამდინარეთში), ტიგროსისა და ევფრატის ნოციერ დაბლობზე. Maspero-ს მიხედვით, სელი ნაპოვნია ბაბილონის დროის ძველ ქალაქურ სამარხებში. მისი წარმოქმნისა და გავრცელების ერთ-ერთ ისტორიულ კერად მიჩნეულია, აგრეთვე, ჩინეთი და ინდოეთი (დეკაპრელევიჩი, 1938; Жыковский, 1950; Alister D. Muir, Neil D. Westcott, 2003; ბერიშვილი, 2008; მაისაია და სხვ., 2012).

სელის თესლი ნაპოვნია სირიის (9200-8500 წწ ჩვ. წელთაღრიცხვამდე), თანამედროვე თურქეთის და ირანის არქეოლოგიურ ძეგლებზე (8000-6000 წწ ჩვ. წელთაღრიცხვამდე).

სელის წარმოება ასევე პრესტიჟულ დარგს წარმოადგენდა ეგვიპტეში, სადაც მისი მოყვანა ფარაონთა მიწა-წყალზე ხორციელდებოდა რომელიმე მაღალი სოციალური წრის წარმომადგენელი პირის მეთვალყურეობის ქვეშ. სელის ბოჭკოს დამზადების შემდეგ, იგი მიჰქონდათ სპეციალურ სახელოსნო ცენტრებში - ერგასტერიონებში, სადაც მისგან უკვე ქსოვილს ამზადებდნენ. ცნობილია, რომ მარტო ამონის ტაძარს 53 ასეთი სახელოსნო ჰქონდა.

ეგვიპტეში არქეოლოგიური მონაცემებით სელის კულტურა დამოწმებულია 8000-2400 წლის წინ ჩვ. წელთაღრიცხვამდე; ამ კულტურის ხანდაზმულობაზე მეტყველებს ფარაონის XII ს. დინასტიის პირამიდებში დაცული სელის ტილოებში გახვეული მუმები და საფლავების კედლის ბარელიეფებზე სელის ალებისა და დამუშავების გამოსახულება; ეგვიპტეში სელი ძირითადად გამოიყენებოდა საბოჭკოედ; რადგან სელს საქსოვად იყენებდნენ, გავრცელებული იყო სელის ისეთი ჯიშები, რომლებიც იძლეოდა გრძელ ბოჭკოს. მოგვიანებით, სელი კულტივირებულია ნილოსის აუზსა და დასავლეთ აზიაში, ჩინეთში (ძვ.წ. 5000 წ.).

ნილოსის დაბლობზე სელს იყენებდნენ საბოჭკოედ, აგრეთვე აბისინიის მთიანეთში; მისი კულტურა ფართოდ იყო გავრცელებული ინდოეთსა და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებშიც. დაახლოებით 4400-4000 წწ ჩვ. წელთაღრიცხვამდე სელი გავრცელდა ცენტრალურ და დასავლეთ ევროპაში; ჩრდილოეთ ევროპაში - ნეოლითში; სამხრეთ ევროპაში სელს იყენებდნენ ადრეულ ქვის ხანაში, დაახლოებით 3000 წლის წინ ჩვ. წელთაღრიცხვამდე. რკინის ხანაში (900-400 წწ ჩვ. წელთაღრიცხვამდე) სელი გავრცელდა სკანდინავიის ქვეყნებშიც, ხოლო შუა საუკუნეებში - შოტლანდიისა და ირლანდიის კუნძულებზე. XI საუკუნიდან სელი უკვე ფართოდ იყო მოშენებული საფრანგეთში, როგორც საბოჭკოედ, ასევე სამკურნალო მიზნით. სელის კულტურა ამერიკის კონტინენტზე - კანადაში პირველად იქნა შეტანილი XVII საუკუნეში ფერმერ ლუის ჰე'ბერტის (Louis He'bert) მიერ (Комаров, 1938; გორგიძე, 1958; Zohary D. and Hopf M., 1988; Martin Bernd Muhleisen, 2000; Alister D. Muir, Neil D. Westcott, 2003; ლომიჭაშვილი, 1999).

როგორც ისტორიული წყაროებით დგინდება, არც საბერძნეთისათვის უნდა ყოფილიყო ეს კულტურა უცნობი. ანტიკური ხანის საბერძნეთში სელის კულტურის გავრცელებისა და მისი წარმოშობის შესახებ საინტერესო ცნობებს იძლევა მიკენის სასახლეების ხაზოვანი დამწერლობის ნიმუშები; გარდა ამისა, საბერძნეთის კლიმატური გარემო კოლხეთის მსგავსად მშვენიერ პირობებს ქმნიდა ამ კულტურის გასავრცელებლად. ნალექებით მდიდარი საბერძნეთის სანაპირო მიკენური ხანიდან მოყოლებული დღევანდლამდე მისდევს სელის მოვლა-წარმოებას, რეგიონის ყოველ სოფელს

შენწერილი ჰქონდა სელის გარკვეული გადასახადი. სელის მოსავლის აღების შემდეგ სოფლის მოსახლეობა ვალდებული იყო ბოჭკო დაესველებინა, რის შედეგადაც სამრეწველო ცენტრებში უნდა წაედოთ სელის ბოჭკოს დასამუშავებლად; ქალთა საკმაოდ დიდი ჯგუფები იყო დასაქმებული. ყოველივე ზემოთქმულიდან გამომდინარე, კარგად ჩანს თუ რა დონეზე იყო საბერძნეთში განვითარებული მურნეობის ეს დარგი, მაგრამ, მიუხედავად ამისა, ადგილობრივი პროდუქცია, როგორც ჩანს, ბერძნული ბაზრის მზარდ მოთხოვნილებას სელზე და მის პროდუქციაზე მთლიანად ვერ აკმაყოფილებდა. ბაზრის ასეთ მოთხოვნილებას, ცხადია, დაემატებოდა უზარმაზარი დაკვეთები საზღვაო ფლოტისა და სამხედრო ნაწილებისათვის (ბაგირები, აფრები, თოკები, აბჯრები და სხვ., რომლებიც სელის ბოჭკოსაგან მზადდებოდა). ამ დეფიციტს საბერძნეთი მეზობელი რეგიონებიდან და, მათ შორის, კოლხეთიდანაც იკვებდა (ლომიტაშვილი, 1998, 1999).

ბერძნები მოხალული სელისაგან მიღებულ ფქვილს უმატებდნენ ქინძს და მარილს და ასე ინახავდნენ პურის გამოსაცხობად. ეთიოპიაში სელი გამოიყენებოდა, როგორც ძირითადი ინგრედიენტი ფაფის და სასმელის „Stews“ დასამზადებლად. ბეგამედჰირის (Begamedhir) რეგიონში დაცხვნილ სელის თესლს იყენებდნენ ფაფის მოსამზადებლად, ასევე ამზადებდნენ სასმელ „ჩილკას“ „Chilka“; სელის ფქვილს უმატებდნენ წყალს, მარილს და თაფლს, ასეთ სასმელს იყენებდნენ მარხვის დროს, როდესაც ალკოჰოლური სასმელის მიღება ეკრძალებოდათ (Alister D. Muir, Neil D. Westcott, 2003). შვეიცარიის ხიმინჯიან შენობათა ნეოლითურ ნაშთებში აღმოჩენილი იყო არა მარტო სელის თესლი, კოლოფები და ღეროები, არამედ სელის ბოჭკოს ხლართები და მისი ნაწარმები: ძაფები, თოკები, ქსოვილები და სხვ. როგორც ჩანს, შვეიცარიის ხიმინჯიან შენობათა მოსახლეობას უკვე სცოდნია სელის მრავალმხრივი გამოყენება (გორგიძე, 1954, 1958). სელის თესლის საკვებად გამოყენება ისტორიული წყაროებით დამოწმებულია 8000 წლის წინ. სელის ზეთი დაახლოებით 5000 წლის წინ ძველ ეგვიპტესა და ჩინეთში გამოიყენებოდა კულინარიაში (Alister D. Muir, Neil D. Westcott, 2003).

სელი რუსეთისათვისაც უძველესი კულტურაა. ეს მცენარე თანამედროვე რუსეთის ტერიტორიაზე ჯერ კიდევ ჩვ. წელთაღრიცხვამდე VI საუკუნეში ყოფილა გავრცელებული.

1711 წ. პეტრე პირველმა გამოსცა ბრძანება ყველა გუბერნიაში სელის მოყვანის შესახებ. XVIII საუკუნის რუსეთის ხელისუფლება სელის კულტურის მწარმოებელი რაიონიდან გადასახადს სელის ბოჭკოსაგან დამზადებული ქსოვილის სახით იღებდა (მაჭავარიანი, 1934; ჯაფარიძე, 1979).

სელის კულტურა გავრცელებული იყო ამიერკავკასიის ქვეყნებშიც, სომხეთსა და აზერბაიჯანში. აბელოვის (1884) ცნობით, ერევნის გუბერნიაში XIX საუკუნის ოთხმოციან წლებში ყოველწლიურად 20000 ფუთზე მეტი სელი მოჰყავდათ. მთელი ეს მოსავალი ზეთის სახდელად მუშავდებოდა. სელის ზეთი ერევნის გუბერნიაში უმთავრესად საკვებად იხმარებოდა. ნაწილობრივ მას გლეხები ასანთებდაც იყენებდნენ; ამ ზეთს ჰიგიენური მიზნითაც ხმარობდნენ - კამეჩებს უსვამდნენ ტანზე მწერების მოსასპობად (Абелов, 1884).

სელის დართვის ხელოვნება სომხეთში ჯერ კიდევ შორეულ წარსულში იყო ცნობილი. იქ ამუშავებდნენ სელის მეტად ნაზსა და ძვირფას ქსოვილს, რომელსაც „ ბეგეზ“-ი ეწოდებოდა. აზერბაიჯანშიც გასული საუკუნის 80-იან წლებში სელი უპირატესად ზეთის სახდელად მოჰყავდათ (ჩაჩაშვილი, 1956).

ისტარის (1937) ცნობით, მთელს ირანსა და აზერბაიჯანში სელის ტანისამოსი დარუბანდიდან გაჰქონდათ.

სელი საქართველოს კულტურული ფლორის ერთ-ერთი უძველესი მცენარეა. იგი ცნობილია შემდეგი სახელწოდებებით: სელი (ქართლ-კახეთი, იმერეთი, სამცხე-ჯავახეთი); ლერწამი (აჭარა-გურია); სუ//ფსუ// ქუმუ (სამეგრელო); სული (ჭანურად); ქუმელი (თუშეთი, ფშავ-ხევსურეთი); „ქუმუ“ ფშავ-თუშ-ხევსურეთში სელისა და ხორბლის ნარევისაგან დამზადებულ შეჭამანდს ნიშნავს; სელ (სვანეთი); (ერისთავი, 1884; ხომტარია, 1944; მაყაშვილი, 1949; გორგიძე, 1958; მოლოდინი, 1985; მაისაია, და სხვ., 2005).

ძველ ქართულ სამედიცინო ხელნაწერებში სელი გვხვდება შემდეგი სახელწოდებებით: ქათანი, გუმდანი, ხოლო სელის თესლი მოიხსენიება სახელწოდებებით: ასპიში, თოხმიქათანი,



ბაზრაცატუნი. გარდა ამისა, ყარნი არუხი ასპიუმის წყალს, ანუ სელის თესლის წყალს ეწოდება (წუწუნავა, 1960).

კულტურული სელის - *Linum usitatissimum* L.-ის ველურ წინაპრად მიჩნეულია ვიწროფოთლოვანი, მრავალწლიანი ველური სელი (*Linum perenne* L., *L. austriacum* L.), *L. angustifolium* Huds.

ა. დეკანდოლის (Декандоль, 1885) მოსაზრებით, სელი სრულიად შესაძლებელია უძველესი დროიდანვე რამდენიმე ქვეყანაში ერთმანეთისაგან დამოუკიდებლად ყოფილიყო კულტივირებული.

ბ. ვავილოვი (Вавилов, 1926), ეთანხმება რა დეკანდოლის მოსაზრებას სელის კულტურის პოლიფილოგენეტიკური წარმოშობით შესახებ, სელის კულტურის ერთ-ერთ სამშობლოდ ამიერკავკასიასაც ასახელებს.

გ. სინსკაიაც ამიერკავკასიას მიიჩნევდა სელის კულტივირების ერთ-ერთ უძველეს კერად (Синская, 1953).

დ. ჟუკოვსკის (Жуковский, 1950) განმარტებით, კულტურული სელის სამშობლოდ შეიძლება ამიერკავკასიაც მივიჩნიოთ (სადაც მოიპოვებოდა ველური სელი), საიდანაც იგი უნდა მოხვედრილიყო შუამდინარეთში, იქიდან კი აღმოსავლეთ-დასავლეთში.

ე. ჰენი (Ген, 1872) იზიარებს გერმანელი მეცნიერის უნგერის მოსაზრებას (ეგვიპტეში კოლხეთიდან სელის შეტანის შესახებ) და ასკვნის, რომ სელი ეგვიპტეში შეტანილ იქნა კოლხეთიდან ბაბილონის გავლით.

საქართველოს კულტურული სელი ბოტანიკურ-სისტემატიკური თვალსაზრისით 2 ბიოეკოლოგიურ ჯგუფადაა წარმოდგენილი. პირველი ჯგუფში შედის შავიზღვისპირეთში გავრცელებული სელი - *Linum bienne* Mill., რომელიც „კოლხური სელის“ სახელწოდებითაა ცნობილი. ამ სელის გავრცელება ძველი კოლხეთის ტერიტორიაზე შემოსაზღვრებოდა სამეგრელოს, აფხაზეთისა და აჭარის ტერიტორიებით. კოლხურ სელში მოცემულია როგორც ველური სელის - *L. angustifolium* Huds. დამახასიათებელი ნიშნები (მრავალღეროიანობა, ბუჩქის გართხმული ფორმა, ხშირი შეფოთვლა და სხვ.), ისე კულტურული სელის ძვირფასი (საბოჭკოე და საზეთე) თვისებები. მეორე ბიოეკოლოგიურ ჯგუფში შედის საქართველოს სამხრეთ მთიანეთში (სამცხე-ჯავახეთი) გავრცელებული სელის - *Linum humille* Mill. საზეთე ჯიშები და ბიომორფოლოგიური ნიშნების მიხედვით კულტურის შედარებით ახალ ტიპს - მთის კლიმატის გავლენით - კოლხური სელის სახეცვლილებას უნდა წარმოადგენდეს (მაისაია და სხვ., 2012; ფრუიძე და სხვ., 2016).

ამდენად, კოლხური სელი მიჩნეული უნდა იქნეს კულტურული სელის ერთ-ერთ პროტოტიპად, კოლხური კულტურის უძველეს ნაშთად; კოლხური სელი წარმოადგენს სელის ერთ-ერთ სახეობას, რომელიც ხასიათდება როგორც ღეროს, ისე თესლის მაღალი პროდუქტიულობით. მას განვითარების პირველ ხანაში გართხმული ბუჩქის ფორმა აქვს. ყვავილობის პერიოდისათვის ტოტები მაღლა იწევეს და ტენიანი ჰავის პირობებში 1 მეტრამდე სიმაღლეს აღწევს; საშემოდგომო ფორმაა; დასავლეთ საქართველოს გარდა, გვხვდება ანატოლიაში, შავი და ეგეოსის ზღვების სანაპიროზე, ბალკანეთსა და მცირე აზიის ზღვის სანაპირო რაიონებში, ხმელთაშუა ზღვის ქვეყნებში. სელის ბოჭკოს მოსავლიანობაა ჰა-ზე – 4,0-4,5 ტ., ხოლო თესლისა - 1,0-2,2 ტ. (Жуковский, 1950; მაისაია, და სხვ., 2005; მაისაია, 2009).

ბოტანიკურ-სისტემატიკური და ფილოგენეტიკური გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ კოლხური სელი არის სელის კულტურის საწყისის ერთ-ერთი ცოცხალი რელიქტი, ხოლო კოლხეთი - სელის კულტურის წარმოშობის ერთ - ერთი კერა (გორგიძე, 1958, 1959; Синская, 1953).

არქეოლოგიურ-ისტორიული მონაცემები სელის არსებობას და გამოყენებას საქართველოში საუკუნეთა სიღრმეში გვაგულისხმებინებს. ამ მხრივ საყურადღებოა ასურულ წარწერებში დაცული სარგონის ტექსტი (ძვ.წ. VIII ს), სადაც მოხსენიებულია კოლხური სელისა და ურარტული ცისფერი და მეწამული შალის ქსოვილისაგან დამზადებული ტუნიკა - პერანგი (Пиотровский, 1944; ჩიტაია, 2001).

საქართველოში სელი ანტიკური პერიოდის კოლხეთში მოჰყავდათ. არგონავტების შესახებ ბერძნული მითები და ბერძენი გეოგრაფებისა და ისტორიკოსების ცნობები კოლხეთის ნაყოფიერებასა და მისი მცენარეული სამყაროს სიმდიდრეზე მიგვითითებენ.

არგონავტები მოვიდნენ ქვეყანაში, „სადაც მარმარილოს სასახლეში დადგმული იყო ვერცხლის მაგიდები, რომელზედაც ეწყო ოქროს კალათები, ძვირფასი ქურჭელი. სავარძლები გალამაზებული იყო სელის ქსოვილებით“ (ნიორაძე, 1941).

ძველი ბერძნული წყაროების მონაცემებით, სელის ექსპორტს ადრეანტიკური ხანის კოლხეთის ეკონომიკაში მნიშვნელოვანი ადგილი უნდა სჭროდა.

ჯერ კიდევ ჰეროდოტეს (ძვ.წ. V ს) დროს სელის ქსოვილის წარმოებას სასაქონლო ხასიათი ჰქონდა. მისივე მონაცემებით, ეგვიპტური და კოლხური სელის ქსოვილები ერთნაირი ტექნიკითა და ერთნაირი ხარისხისა მზადდებოდა და დიდად ფასობდა იმდროინდელ მსოფლიო ბაზარზე. კოლხურ სელს ელინები სარდონულს უწოდებენ, ეგვიპტიდან შემოსულს კი ეგვიპტურ სელს; მთელ ანტიკურ სამყაროში ცნობილი იყო კოლხური სელის ტილო, რომელსაც ბერძნები „სარდონულ ტილოს“ უწოდებდნენ (ყაუხჩიშვილი თ., 1960; ყაუხჩიშვილი ს., 1964). ეგვიპტის ცნობილი მაღალხარისხოვანი ქსოვილების ერთ-ერთ ღირსეულ მეტოქედ სწორედ კოლხური სელის ქსოვილი ითვლებოდა. ისევე როგორც ჰეროდოტე, კალიმაქსი (ძვ.წ. IV-III სს) ეგვიპტური და კოლხური სელის ერთგვაროვან ხარისხზე და მათი წარმოების ერთნაირ წესზე მიუთითებს (მიქელაძე, 1967)

სელის ქსოვილს ქართველი ხალხის წინაპრებისათვის არა მარტო სამოქალაქო, არამედ სამხედრო მნიშვნელობა ჰქონდა.

ქსენოფონტე (ძვ.წ. 435-31 – 355-54 წწ.) ურჩევს თავის მკითხველს: „ჩასაშვები ბადეები უნდა გაკეთდეს წმინდა ფაზიანური ან კართაგენური სელისაგან“. მისივე გადმოცემით: ჭანთა ტომებს ხალიბებს, ფინიკიელი მეომრების მსგავსად, სელის ქსოვილისაგან დამზადებული სამკერდულები ჰქონიათ, მოსინიკებს კი მუხლებამდე დაშვებული სელისავე კვარტები ეცვათ (ჯავახიშვილი, 1930; ბერძნიშვილი, 1969; მიქელაძე, 1967).

ფაზისი ანტიკურ წყაროებში მნიშვნელოვან სავაჭრო ქალაქს წარმოადგენდა; მას გაცხოველებული სავაჭრო ურთიერთობა ჰქონდა გაბმული ბერძნებთან, რომაელებთან, სკვითებთან; იგი ინდოეთთანაც ვაჭრობდა; ფაზისიდან გაჰქონდათ სელი და სელის ქსოვილები (ნაჭყებია, 1957).

ბერძენ მწერალთა შორის, რომლებმაც საქართველოს შესახებ დაგვიტოვეს ცნობები, სტრაბონი ყველაზე პოპულარულია.

სტრაბონის (I ს) გადმოცემით, „ქვეყანაში (იგულისხმება კოლხეთი) კარგი ნაყოფები იცის, გარდა თაფლისა (ის მეტწილად მწარეა), [და მოიპოვება] ნავთსაშენი ყოველივე მასალა: რადგან იზრდება აქ მრავალი ტყე და მდინარეებითაც ჩამოიტანება, ამუშავებენ ბლომად სელს, კანაფს, ცვილსა და ფისს, ხოლო სელის დამუშავება განთქმულიც კი არის: [ქვეყნის] გარეთაც კი გააქვთ“ (ყაუხჩიშვილი, 1957).

ცნობები კოლხური სელის ექსპორტის შესახებ მოცემულია უცხოელ მოგზაურთა თხზულებებშიც.

X ს. არაბი მოგზაური იბნ ჰაუკალის მიხედვით, აღმოსავლეთ შავიზღვისპირეთის მცხოვრებნი განთქმული იყვნენ სელის ქსოვილით, რომელსაც ადგილობრივ ენაზე უწოდებოდა „ტალ“. გ. ჩიტაიას განმარტებით, სიტყვა „ტალ“ ქართულ ტილოს ენათესავება და შეიძლება კავშირში იყოს ხევსურულ კილოში შემონახულ ტალავარ-თან (ჩიტაია, 1970; 2001).

შუა საუკუნეებში სელის ქსოვილებით სახელგანთქმული იყვნენ აგრეთვე შავი ზღვის ჩრდილო-აღმოსავლეთ სანაპიროს მცხოვრები - ჩერქეზები, რაც დასტურდება იბნ-ჰაუკალის ცნობით.

გიორგი მთაწმინდელის ცნობით, ათონის მთაზე ივერიის ლავრაში ქართველი ბერები X-XI საუკუნეებში ეწეოდნენ სოფლის მეურნეობას და მოჰყავდათ დიკა და სელი (ჯავახიშვილი, 1930).

ლ. დეკაპრელევიჩის (1938) მონაცემებით, შოთა რუსთაველის ეპოქაში (XII ს) საქართველოში გავრცელებული იყო როგორც საზეთე, ისე საბოჭკოე სელი.

ზაქარია ყაზვინის ცნობით (XIII ს), საქართველოდან მეზობელ ქვეყნებში მატყლის, ბამბისა და აბრეშუმის ქსოვილების გარდა, გადაჰქონდათ სელის ქსოვილებიც (ყაუხჩიშვილი, 1964).

კოლხური სელის საექსპორტო მნიშვნელობაზე საყურადღებო ცნობებს ვხვდებით უცხოელ მოგზაურთა - ჟან შარდენის, დონ კრისტოფორო დე კასტელის და სხვათა თხზულებებში.

მე-17 საუკუნის ფრანგი მისიონერი ჟან შარდენი, ეხება რა სამეგრელოს მხარეს, აღნიშნავს: „... მეგრელები ძირითადად შავი ზღვის სანაპიროზე გემებით შემოსულ თურქებსა და ევროპელებთან

ვაჭრობენ. სამეგრელოდან გააქვთ აბრეშუმი, სელის ძაფი, ტილო, სხვადასხვაგვარი ბეწვეული, ბზა, ცვილი, თაფლი და სხვ. სამეგრელოს მთავარი დადიანი ოსმალეთს ხარკის სახით მხოლოდ სელის ტილოს უხდიდა“ (ჯან შარდენი, 1975).

იტალიელი მისიონერი დონ კრისტოფორო დე კასტელი (მე-17 ს) გურიის, სამეგრელოსა და იმერეთის დახასიათებისას სასოფლო-სამეურნეო კულტურულ მცენარეთა შორის აღნიშნავს სელს (დონ კრისტოფორო დე კასტელი, 1976).

იმერეთის მეფის სოლომონ I-ის დესპანი მაქსიმე ქუთათელი (XVIII ს) თავის მოხსენებაში წერდა: „...შავი ზღვის პირზედა ნარინჯი და ზეთის ხილი მოდის. აბრეშუმი, ბამბა და სელი არის იმდენი, რომ ვაჭრებს სხვა ქვეყნებშიაც მიაქვთ, დიან იაფად ჰყიდულობენ“ (ბერძნიშვილი, 1969).

ძველ დროში მთელ მსოფლიოში განთქმული კოლხური ტილო კოლხეთიდან შეჰქონდათ კიმერიის ბოსფორის ქალაქებში (გობეჯიშვილი, 1952).

1873 წ. გაზეთ „დროების“ კორესპონდენტი იუწყებოდა: „სელის თესლს მარილზე ცვლიან, მისი დაფქული მარცვლის თაფლიანი მურგვი კიდე უფრო ძვირად ფასობს“.

საქართველოში წარმოგზავნილი რუსი ელჩების სიტყვით, სამეგრელოს მთავარი დადიანი ხარკის სახით წლის განმავლობაში უხდიდა თურქთა მბრძანებლებს 80000 ტილოს ყოველგვარ ნაწარმს (Эристовъ, 1873).

დ. ბაქრაძის (1889) ცნობით, „კოლხიდელები შეადგენენ ძველს განათლებულს ერსა, ძველს მოვაჭრე კოლონიასა პონტის ექსინისა ანუ შავი ზღვის პირად; ფაზი ანუ შემდეგ ფოთი შეადგენდა სავაჭრო ქალაქს კოლხიდისას, რომელსაც გაჰქონდა სელი, კანაფი, წმინდა სანთელი, ფისი, ტილო, ხე-ტყე და თაფლი“.

ისტორიული ჭანეთის ერთ-ერთი მთავარი ოლქი - რიზეს ოლქი სელის წარმოების მნიშვნელოვანი ცენტრი იყო, სადაც ჭანები, ანუ ლაზები ამზადებდნენ საუკეთესო ხარისხის სელის ქსოვილებს, რომელიც მთელს მაშინდელ თურქეთის იმპერიაში ვრცელდებოდა (ჩაჩაშვილი, 1956).

სელი საკულტო მცენარე იყო. სელის ნართმა და ქსოვილმა სხვადასხვა ხალხის რწმენა-წარმოდგენაში საკმაოდ მნიშვნელოვანი ადგილი დაიკავა. მისი სამოსელი სიწმინდის, სისუფთავის სიმბოლოდ ითვლებოდა. იტალიაში, ქალაქ ტურინის წმ. იოანე ნათლისმცემლის ტაძარში 1578 წლიდან ინახება წმინდა სუდარა; საუკუნეების მანძილზე ქრისტიანები თავყვანს სცემდნენ ამ წმინდა სუდარას, როგორც მაცხოვარ იესო ქრისტეს გარდამოხსნას. ეს არის ვიწრო და გაუმჭვირვალე სელის ტილო ადამიანის სხეულის ლანდისებრი გამოსახულებით (ჯჯარი ვაზისა, 1985).

ეგვიპტეში ტაძარში შესვლა მხოლოდ ე.წ. „წმინდა სამოსელით“ (ანუ სელის ქსოვილისაგან დამზადებული სამოსელით) შეიძლებოდა; უძველესი ებრაული წყაროების მიხედვით, მღვდელს ნება არ ჰქონდა მატყლის ქსოვილის ჩაცმისა და სელის ქსოვილით იმოსებოდა (ჯჯავახიშვილი, 1962); სელი აღნიშნულია „დაბადების“ ქართულ ტექსტში (დაბადება I, II, 1884). „დაბადების“ ქართულ თარგმანში ნათქვამია: „სამოსელი სელისა განწმენდილი შეიმოსის და ნიფხავი სელისა იყოს სხეულსა მისა და სარტყელი სელისაი შეირტყას და ვარშამანგი სელისა დაიბუროს“ (ლევითელთა, 16/4).

ანალოგიური მოვლენა თანამედროვე ქართულ სულიერ ყოფაშიც დადასტურდა. მარტვილის რაიონში მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით, „წმინდა სამოსელის“ დასამზადებლად საგანგებოდ არჩევდნენ მალაღეროიან სელს (მთხრ. გ. ელიავა, რ. ინჯგია, 1985).

ვარაუდობენ, რომ ძვ.წ. V-IV-III სს სამარხებში (ვანი, ქობულეთი, დაბლა გომი) აღმოჩენილი სელის ქსოვილები მიცვალებულთა სუდარის ნაშთებია (საქართველოს არქეოლოგია, 1959).

ძველად დასავლეთ საქართველოში, ხალხის სარწმუნოებრივი წარმოდგენით, მიცვალებულის სულისათვის საჭირო იყო ცხედრის გახვევა შინ მოქსოვილ უხემ ტილოში, რომლისთვისაც გამოყენებული იყო სელის//სელის ლერწმის, კანაფის ან თუთის ხის კანისაგან დამზადებული ნართის ქსოვილი (რუხაძე, 1975; ლომიძეშვილი, 1999).

სამეგრელოში ცნობილი იყო დღეობა „კენობა“ ანუ „კიანობა“, რაც ქართული „ყვენობის“ შესატყვისი უნდა იყოს. „ამ დღეობისას სელი სარიტუალო თვალსაზრისით იყო გამოყენებული (მაისაია და სხვ., 2005).

აფხაზთა რწმენა-წარმოდგენით, სელისა და კანაფის ღეროთი დანთებულ ცეცხლს გაწმენდა, მაკნე ძალთა განადგურება შეეძლო და ეს რიტუალი აქ აპოთროპული დანიშნულებისა იყო (მიმინოშვილი, 1998).

სელის კულტურასთან დაკავშირებული ძველი ტრადიციის მიმანიშნებელი უნდა იყოს რიგი ეთნოგრაფიული მონაცემებისა, რომელთა მიხედვითაც წალენჯიხის, სენაკისა და ხობის რაიონებში სელის ნართისაგან თევზის საჭერ ბადეებს ამზადებდნენ. ეს ფაქტი გარკვეულწილად ეხმაურება ქსენოფონტეს შენიშვნას თევზსაჭერი ბადის შესახებ, რომელშიც რჩევას იძლევა, რომ ასეთი ბადისათვის გამოყენებულ იქნეს ფაზისურ-კოლხური კართაგენული სელის ნართი (ლომიტაშვილი, 1999). სამეგრელოში მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით, სელის ბოჭკოსაგან მაგარ ტილოს - „ჯვალოს“ ამზადებდნენ; უხეშამიანებს გრეხდნენ ბაწრებად, უფრო სქელ ძაფს წმენდდნენ (მეგრ. „წკონდუნდეს“) და წვრილ ძაფს იყენებდნენ ტილოს დასამზადებლად. ძაფი მაგარი იყო, ნაცრისფერი, ხელს ადვილად ჰყვებოდა, დგიმითა და სავარცხელით ქსოვდნენ მარქვას მეშვეობით, ნაქსოვისაგან ამზადებდნენ ტილოს. სელის ტილო კარგად იღებებოდა. ხალხურ ყოფაში შემორჩენილია ასეთი გამოთქმა: „...სუში კურთა, თინახოლო კუნტა“ (სელის პერანგი, ისიც მოკლე). სელის პერანგი გრილი და სასიამოვნო იყო ჩასაცმელად. ვისაც ჰქონდა, შეძლებულად ითვლებოდა. სამეგრელოს ტერიტორიაზე დღესაც მრავლად გვხვდება ადგილთა სახელწოდებანი „ნაესუ“, „ესუფე“ და სხვ., რაც იმაზე მიუთითებს, რომ ამ მიდამოებში სელის მოყვანას მისდევდნენ. მარტვილის რაიონში სოფ. სერგიეთში, სულავების უბანში მცხოვრები სულავები თესავდნენ ამ კულტურას და მისი ბოჭკოს ნართისაგან თევზსაჭერ ბადეს ქსოვდნენ. ამ უბანში განთქმული მქსოველი იყო აგრეთვე პეტრე სულამბერიძის ოჯახი (მაისაია და სხვ., 2005).

სამეგრელოში ახლად დაბადებული ბავშვის ჩასაწვენად ხმარობდნენ სელის ღეროს ჭილოფს (მეგრ. „ჩაჩაბეს“) (ელიავა, 1997).

გადმოცემით ცნობილია, რომ ვანში ძველად მიცვალებულს სელის ან კანაფისაგან დამზადებულ სუღარაში ახვევდნენ და ისე მარხავდნენ (რუხაძე, 1982).

ხალხის მენსიერებაში განსაკუთრებით დრმა კვალი შემოუნახავს სამეგრელოში სელის ტილოსაგან დამზადებულ პერანგს, რომელიც „სუს-ოსარეს“ სახელწოდებით არის ცნობილი; მთხრობელთა გადმოცემით „სელის პერანგი გრილი და სასიამოვნო ჩასაცმელი იყო, ამ პერანგს მამაკაცები ყანაში მუშაობის დროს ატარებდნენ“ (მარტვილი, მთხრ. რ. ინჯგია, 1986 წ.). გარდა სელის პერანგისა, ცნობილი იყო სელის პირსახოცებიც.

გ. ჩაჩაშვილი (1956) სელისა და კანაფის პირსახოცებს დანიშნულების, დამზადების ტექნიკისა და ნაქარგობის მიხედვით ორ ძირითად ჯგუფად ყოფს: I ჯგუფს ეკუთვნის სადა პირსახოცები, რომლებსაც ნაქარგობა არა აქვთ; ეს პირსახოცები ყოველდღიური სახმარი იყო. მეორე ჯგუფს შეადგენს ნაქარგი პირსახოცები, რომელთაც დეკორატიული ანუ სასტუმრო დანიშნულება ჰქონდა და, როგორც ჩანს, შეძლებულ ფენებში იხმარებოდა.

სელისა და კანაფის ქსოვილისაგან პერანგის საცვლების დამზადება აჭარაშიც ყოფილა გავრცელებული (სახოკია, 1950).

კოლხეთში სელის, კანაფის, აბრეშუმისა და ბამბისაგან დამზადებული ქსოვილები სხვადასხვა სახელწოდებით იყო ცნობილი. „...სელისა და კანაფისას ქსოვდნენ ტილოს - „ქათანას“, „კოროხს“, „ძანძას“ - და სხვ. სელ-აბრეშუმისას - „მორიცხულს“, „ჯაფეზს“, „შილას“ (რეხვიაშვილი, 1969).

„სელის კაი პირსახოცები და საწყლეები იცოდნენ... სელის საპერანგეებს და საკაბეებსაც ვქსოვდით. საპერანგეს წითლად შევღებავდით და საკაბეებს კი ლურჯად... სელის მოქსოვილს „ზუბუნოთაც“ ხმარობდნენ. „ზუბუნო“ ძველად საბანს ერქვა“ - ლეჩხუმი, სოფ. ღვირიში (მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1982).

სელი სამეგრელოსა და აფხაზეთში გავლურებული სახითაც ფართოდ იყო გავრცელებული; ადგილობრივი მოსახლეობა გავლურებულ სელს ბაწრის (თოკის) დასაგრენად ხმარობდა (მაჭავარიანი, 1934). სამეგრელოს მთავრის დავით დადიანის მიერ შედგენილ უსტარში (1852 წ.) აღნიშნულია: „...სელს მრავალს ადგილს სთესენ და ხმარობენ ძაფათ და ტილოთ და არ ისყიდება გარეშე“ (მეუნარგია, 1939).

სელის თესლი ადგილზე 3-4 რუბლი ღირს, ყოველწლიურად კოლხეთიდან 25000-დან 50000-მდე ფუთი სელი გააქვთ (კიულ მურიე, 2018).

არქეოლოგიური მონაცემების მიხედვით საქართველოს სამეურნეო ყოფაში სელის კულტურას უძველესი დროიდან მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა.

დაბლაგომსა და მდ. სუფსის შესართავთან (სოფ. წვერ-მაღალი) არქეოლოგიურ მასალებში აღმოჩენილი სელის ნაშთის ანალიზის საფუძველზე ბ. კუფტინი ადასტურებს სელის ქსოვილების არსებობას კოლხეთის ბრინჯაოს ხანაში (Куптин, 1950).

სამეგრელოს ტერიტორიაზე უძველეს ნამოსახლარზე – დიხა-გუძუბა (ანაკლია, ზუგდიდის რაიონი) არქეოლოგიური გათხრების შედეგად აღმოჩენილია სელის თესლი; აგრეთვე, ქოთნის ძირებზე სელის ქსოვილის ანაბეჭდები (სელის ქსოვილს ძირს უფენდნენ ჭურჭელს მისი გამოძერწვის დროს); აქვე ნაპოვნია ქვისა და თიხის კვირისტავეები და შვეულები პრიმიტიული საქსოვი დაზვისათვის (ხოშტარია, 1944). დასავლეთ საქართველოში, კავკასიის მთისწინებში „ძუძუანას“ მღვიმეში აღმოჩენილია სელის ბოჭკოს უძველესი ნიმუშები (30000 წლის), რომელიც დათარიღებულია ზემო პალეოლითით (Kvavadze et al., 2009).

გამოდის, რომ 30000 წლის წინ ადამიანმა იცოდა სელის ქსოვილის დამუშავება. აქამდე ცნობილი იყო, რომ ჭინჭრისაგან დამზადებული ყველაზე ძველი ძაფი ნაპოვნია ჩეხეთში და მისი ასაკი 29 ათასი წლით თარიღდება. „ძუძუანას მღვიმეში“ აღმოჩენილი ადამიანის ხელით დართული სელის ქსოვილის ნაშთები მთლიანად ცვლის წარმოდგენას ქვის ხანის ადამიანის ინტელექტის შესახებ (ფრუიძე და სხვ., 2016).

დასავლეთ საქართველოს შავი ზღვის მთელ სანაპიროზე აღმოჩენილია მრავალრიცხოვანი კერამიკა სელის ქსოვილის ანაბეჭდებით. ამ მასალების ნაწილი ძვ.წ. II ათასწლეულით თარიღდება, ნაწილი კი გვიანი ბრინჯაოსა და შემდგომი ხანით; ძვ.წ. I ათასწლეულის დასაწყისიდან ნამარხებში ჩნდება თვით სელის ნაშთებიც (ლომოური, 1962).

ოჩამჩირის სანაპიროზე აღმოჩენილია ე.წ. ბადიანი კერამიკის ნაშთები - ქსოვილების, სელის ანაბეჭდებით. ეს ქსოვილები დამზადებული იყო ადგილობრივი მოსახლეობის მიერ რამდენიმე საუკუნით ადრე, ვიდრე იქ ელინთა და ბერძენთა კოლონია დაარსდებოდა (Соловьев, 1950).

სელის ქსოვილი დატანებულია მტკვარ-არაქსის კულტურის ე.წ. ქსოვილიანი კერამიკის კეცში, რომელიც ძვ.წ. III ათასწლეულის დასაწყისით თარიღდება (ქორიძე, 1954).

ნოქალაქევის არქეოლოგიურ ძეგლებზე (ძვ.წ. VIII-II სს) სხვადასხვა კულტურულ მცენარეთა ნაშთებთან ერთად აღმოჩენილია *Linum bienne*-ს კარბონიზებული მარცვლები (Bokeria et al., 2007; 2009; Bokeria, 2010; ლომიტაშვილი და სხვ., 2011). აგრეთვე აღმოჩენილია სელის წარმოებასთან დაკავშირებული ნიმუშები (ძვ.წ. VII-I სს); ვერტიკალური სართავ-საქსოვი დაზვის პირამიდული საწაფები, ნართის საწმენდი ორნამენტირებული ძვლის ნივთები და სხვ. (ლომიტაშვილი, 1999).

გვიანბრინჯაო-ადრერკინის ხანაში შრომის სპეციალიზაციაზე მეტყველებს უამრავი რაოდენობის საქსოვი დაზვის ქსელსაჭიმი თიხის საწაფები და ნაირ-ნაირი ფორმის კვირისტავეები, აგრეთვე იმდროინდელ სამყაროში ცნობილი კოლხური სელი (ჩიქოვანი, 2000).

სელის ნაშთები შემონახულია, აგრეთვე, დაბლაგომში აღმოჩენილი ფულების განძის ერთ-ერთ კოლხურ მონეტაზე („კოლხური თეთრი“, ძვ.წ. VI-V სს); ძვ.წ. IV ს-ის თასებზე და სხვ. (მელიქიშვილი, 1955).

სელის თესლის ნაშთები ნაპოვნია ეშერის ნაქალაქარზე - აფხაზეთში, ძვ.წ. II-I სს. (Pykhadze, и др., 1988); ერგეტას (დიხა-გუძუბა, ძვ.წ. II ათასწლეულის შუა პერიოდი) და არუხლოს (ძვ.წ. VI-IV ათასწლეული) არქეოლოგიურ ძეგლებზე (Русишвили, 1990; პაპუაშვილი რ., პაპუაშვილი ნ., 2005).

არქეოლოგიურ ძეგლებზე „გადაჭრილი გორა“ აღმოჩენილია სელის ბოჭკოს ნაშთი - დათარიღებული ნეოლითით (ძვ.წ. VI ათასწლეული), ხოლო სამხრეთ საქართველოში - წალკის „საფარ-ხარაბას“ სამაროვანში (ბუშთაშენი) - გვიან ბრინჯაოს პერიოდით (Kvavadze et al., 2006a, 2006b).

სელის ქსოვილის ნაშთები ნაპოვნია არქეოლოგიურ ძეგლებზე „დედოფლის გორა“ (I ს) და „წიწამურში“ – IV-VI სს (Kvavadze, Gagoshidze, 2008; Kvavadze et al., 2008).

ფარავნის ყორღანში, რომელიც მდებარეობს ფარავნის ტბის ჩრდილოეთ ნაწილში და თარიღდება ადრე ყორღანული ეპოქით (ძვ.წ. III ათასწლეულის I ნახევარი), აღმოჩენილია სელის

ქსოვილის ნაშთი, რომელიც დასაკრძალავ ურემზე იყო დაფენილი (Kvavadze, et al., 2007). ფხალადის (1959) მონაცემებით, საქართველოში კოლხური სელის კულტურა ცნობილი იყო 5-6 ათასი წლის წინ ჩვ. წელთაღრიცხვამდე (Пхаладзе, 1959). ო. ლორთქიფანიძე (1966, 1972) არქეოლოგიური გამოკვლევებისა და ბერძნულ-რომაული წყაროების საფუძველზე ასკვნის, რომ კოლხური სელი სახელგანთქმული იყო უკვე ძვ.წ. V ს-ში (და შესაძლოა რამდენადღე უფრო ადრეც, ვიდრე მთელ ანტიკურ სამყაროში).

## **სელის კულტურის მნიშვნელობა ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში**

საქართველოში სელს ძირითადად საზეთე და სართავი დანიშნულება ჰქონდა. საქართველოს აღმოსავლეთ ნაწილში (მესხეთ-ჯავახეთი, თრიალეთი) ფართოდ იყო გავრცელებული სელის საზეთე ჯიშები, რასაც მოწმობს ამ კუთხის ეთნოგრაფიულ ყოფაში დღემდე შემორჩენილი სელის ზეთის სახდელი სარეწებიც. სელის ზეთის ერთ-ერთი სარეწი „გელაზის“ (სურ. 44) სახელწოდებითაა ცნობილი (ჩიტაია, 1970). სელის ზეთის მოხმარების ფართო მასშტაბი უძველესი ტრადიციით მომდინარე ფაქტია, რაც განპირობებულია ძველთაგან საზეთე სელის კულტურის და მასთან დაკავშირებული ზეთსახდელი იარაღების არსებობით. საზეთე სელი ზეთის წარმოების უძველეს და ძირითად ნედლეულს წარმოადგენდა. ტაშირში „სელისაგან ხდიან ზეთსა მრავალსა, იხმევენ, სწყვენ და ყიდიან“ (კეცხოველი, 1957).

არქეოლოგებმა ვანში ზეთის სახდელი წისქვილი ნახეს, რომლის მსგავსი არ გვხვდება არც ქართულ სამყაროში და არც ჩრდილო შავიზღვისპირეთში. ამგვარი წისქვილი კარგადაა ცნობილი იტალიაში; ნეაპოლის მუზეუმში დაცული მსგავსი წისქვილი სტაბიაშია აღმოჩენილი. ეს იარაღი ზეთისხილისაგან ზეთის გამოსახდელად იხმარებოდა.

1948 წ. ქართლის ეთნოგრაფიულმა ექსპედიციამ ცნობილი ყანჩაეთის ტაძრის გალავანში აღმოაჩინა ქვის დიდი ბორბალი, რომელიც არ შეიძლება სხვა რამე იყოს, თუ არა გელაზი; ეს ძეგლი მიუთითებს აქ ზეთის სახდელი ქარხნის არსებობაზე. ამას ადასტურებს ყანჩაეთის სახარების მინაწერებიც, რაც ამ მიდამოებში სელის მეურნეობის არსებობას მოწმობს (ჩიტაია, 2001).

თრიალეთის (წალკის რ-ნი) ეთნოგრაფიულ ყოფაში დაფიქსირებულია ზეთსახდელეების „ავაზანის“ და „გელაზის“ არსებობა, რომელიც საზეთე სელის კულტურას უკავშირდება, ზეთის ხდა საკმაოდ შრომატევადი პროცესია, ზეთის ხდის სეზონი დეკემბრიდან დაწყებული აპრილამდე გრძელდებოდა. ზეთსახდელში დღედამეში 16 კოდი სელი მუშავდებოდა. ძველი საქართველოს ეკონომიკურ ცხოვრებაში სელის ზეთს ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა (მოლოდინი, 1959, 1970).

სელის ზეთის გამოხდას საქართველოში თურმე XVIII ს-ის დამდეგსაც, წინანდებურად მისდევდნენ: „თრიალეთში სელი ბლომად მოდიოდა და ხდიან ესენიცა სელისაგან ზეთსა“ (ვახუშტი, 1941).

ო. ლორთქიფანიძე (1966, 1972) აღნიშნავს: „...საფიქრებელია, რომ ქსოვილთან ერთად კოლხეთიდან ფართოდ გაჰქონდათ სელის ზეთი, რომელსაც, როგორც ცნობილია, საკვები, სანათი და სამკურნალო დანიშნულება ჰქონდა“.

სელის ზეთს ხმარობდნენ გასანათებლად. „...ხელმწიფის კარის გარიგებაშიც (XIV ს.) ნათქვამია, რომ დარბაზობის შემდეგ გამართული „პურობის“ დროს თუ შებინდებოდა, სუფრასა ზედა მამხალის ასანთები ალყა ქონიათ, ანუ სელითა იქნების“-ო (ჯავახიშვილი, 1930).

კოლხეთის სამეურნეო ყოფაში უძველესი დროიდან დამკვიდრებული იყო აგრეთვე სელის ზეთის წარმოება. მას სხვადასხვა დაავადების სამკურნალოდ იყენებდნენ, როგორც დასალევად, ისე წასასმელად - მალამოების სახით. სელის თესლი შეიცავს ეთეროვან ზეთებს - 30-48%, ცილას 33%-მდე, ნახშირწყლებს 26%-მდე, ორგანულ მჟავებს, ვიტამინ A-ს, გლიკოზიდ ლინამარინს. ზეთი შეიცავს 40%-მდე ცხიმოვან ზეთებს, 10%-მდე ლორწოვან ნივთიერებას, 20% ცილოვან ნივთიერებას, ფერმენტებს, მინერალურ ნივთიერებებს; α-ლინოლენის მჟავას, ლიგნანის. ლორწოსა და გლიკოზიდ ლინამარინის შემცველობა განაპირობებს სელის თესლის გამოყენებას ანთების საწინააღმდეგოდ გასტრიტისა და ენტეროკოლიტის დროს; ხოლო α-ლინოლენის მჟავისა და ლიგნანის შემცველობის გამო სელის თესლი გამოიყენება გულსისხლძარღვთა დაავადების პრევენციისათვის, თირკმლის ფუნქციის

დაქვეითებისას და კიბოს საწინააღმდეგოდ. სელის თესლის ზეთისაგან მიღებული პრეპარატი - ლინეტოლი გამოიყენება ათეროსკლეროზის პროფილაქტიკისა და მკურნალობისათვის, კუჭის პეპტიური წყლულის ფარმაკოთერაპიაში. მას აქვს დამცველ-დამაწყნარებელი და ანთების საწინააღმდეგო მოქმედება. ლინეტოლის მალამო გარედან წასასმელად გამოიყენება თერმული დამწვრობის და კანის სხივური დაზიანების დროს, აჩქარებს ქსოვილების რეგენერაციას და ეპითელიზაციას (ოდი-შარია, საბახტარიშვილი, 1993; თურმანაული გ., თურმანაული ი., 1997; ქვათაძე ვ., ქვათაძე ნ., 2009).

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

უხუცესთა გადმოცემით და ლიტერატურულ წყაროებში დამოწმებული მონაცემებით, სელის ზეთს იყენებდნენ ხალხურ მედიცინაში სხვადასხვა სახის მალამოების დასამზადებლად: ცოფიანი ძაღლის, გველის, მორიელის ნაკბენების სამკურნალოდ, შესიებულ და დამწვარ ადგილებში წასასმელად, წელისა და კბილის ტკივილის დროს, ეგზემის წინააღმდეგ, საფალარათოდ, ტუბერკულოზის, ციების, სიფილისის სამკურნალო საშუალებად და სხვ. (სალუქვაძე, 1987; მაისაია და სხვ., 2005).

სელის ზეთი გამოიყენებოდა მწვანე საპნის დასამზადებლად (წუწუნავა, 1960). მთხრობელთა გადმოცემით, ჭრილობის სამკურნალოდ მოსახლეობა თანაბარი რაოდენობის თაფლის, სანთლის, ღორის მუცლის ქონისა და სელის ზეთით შეზავებულ წამალს ამზადებდა (მარტვილი, მთხრ. გ. ელიავა, 1987 წ).

კოლხური სელის სამეურნეო ნიშნებიდან მეტად საყურადღებოა (საბოჭკოე და საზეთე) ბოჭკოს და თესლის ერთდროული მომწიფება, უხვმოსავლიანობა და თესლში ზეთის მაღალი შემცველობა.

კოლხური სელის თესლში ზეთის შემცველობა 43%-მდეა. საწარმოო-საბოჭკოე ჯიშების თესლში კი – 40,5-43,5 %; ასევე მაღალია მათი ბოჭკოების ხარისხი (დოგუზაშვილი, 1975). სელის საზეთე ჯიშების თესლი საშუალოდ 37-47% ზეთს შეიცავს (ჭინჭარაული, ზუბიაშვილი და სხვ., 2000-2003).

„სელის ზეთში უნდა მოვათავსოთ კრაზანას ყვავილები, მივიღებთ ბორდოსფერ მასას, რომელიც გამოიყენება ქალური დაავადების შემთხვევაში“ (ახალციხე, მთხრ. ა. ბაღდასარიანი, 2007).

გლეხები განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ პირველნახად ზეთს, რომელსაც გულის ტკივილის წინააღმდეგ უზმოზე ასმევდნენ ავადმყოფს (მოლოდინი, 1959; ბერიაშვილი, 1964).

ბრტყელი სელის ზეთი ხალხურ მედიცინაში გამოიყენება კუჭ-ნაწლავის შეკრულობის დროს. ამ შემთხვევაში ავადმყოფს ერთი წილი ბრტყელი სელის ზეთისა და ორი წილი არყის ნაზავს ასმევდნენ; „გართულებული მშობიარობის შემთხვევაში ბებიაქალი კვერცხს სელის ზეთში შეწვავდა, მატყლზე დაადებდა და ისე ადებდა იარაზე“ (ჩირგაძე, 2003).

მენსეთ-ჯავახეთში საქონელს ბუასილის დროს სელის ზეთში მომზადებულ დიკის ფქვილის ფაფას აჭმევდნენ.

გვიანფოლადურ ხანასა და XIX ს-ში აქაური ზეთი გასაყიდად გაჰქონდათ მეზობელ სომხეთსა და თურქეთში (მოლოდინი, 1963; მალრაძე, 2000).

სელის ზეთს ჭანები სანათად ხმარობდნენ. ასანთებლად გამოიყენებოდა წიწმატა, ანუ შავი (შალგა) სელის ზეთი, ხოლო ზეთის ნაწურს (დურდო) ტყავის დამუშავების დროს იყენებდნენ (წუწუნავა, 1960; მოლოდინი, 1963). ზეთი გამოიყენებოდა, აგრეთვე, ტყავის დამუშავებაში საღებავის დასამზადებლად (ფრუიძე და სხვ., 2016).

უძველესი დროიდანაა ცნობილი სელის ზეთის კვებითი ღირებულება. თუ მხედველობაში მივიღებთ იმას, რომ ქრისტიანული რელიგიის დოგმები მარხვის დროს ცხოველური წარმოშობის საკვების აკრძალვას ითვალისწინებს, მაშინ უპირატესობა ენიჭებოდა უფრო მცენარეული ცხიმის გამოყენებას, რაც განაპირობებდა საზეთე სელის ჯიშების წარმოებას. ზეთის ყველაზე მნიშვნელოვანი მომხმარებელი ეკლესია-მონასტრები იყო. მონასტრებში ზეთს განსაკუთრებით ხმარობდნენ მარხვის პერიოდში.

ეთნოგრაფიული მასალებით დადასტურდა, რომ მესხეთში უპირატესობას ბრტყელი სელის ზეთს ანიჭებდნენ. მარხვის დროს მეტად მიღებული ყოფილა სელის ზეთისაგან მომზადებული

ნამცხვრები - ბიმი და ქადა. ქართულ ყოფაში სელის ზეთი იხმარებოდა ლობიოს, ფლავის, მხალეულის შესაზავებლად. იმერეთის ზეგნის სოფლებშიც დამოწმებულია სელის - ქუმელის თესვის ფაქტები. ქუმელი, როგორც მთხრობელი აღნიშნავს, მცირე რაოდენობით ითესებოდა. მის ზეთს იყენებდნენ სამარხვო საჭმელების შესანელებლად (მოლოდინი, 1963; ჯალაბაძე, 1990).

ძველ ქართულ მედიცინაში სამკურნალო მიზნით ფართოდ იყო გამოყენებული სელის თესლიც. სელის თესლისაგან მზადდებოდა სალოკი წამლები, ე.წ. „ლოყები“, რომელთაც იყენებდნენ ხველების საწინააღმდეგოდ. სელის თესლი ან კოპტონი იხმარებოდა ცხელი საფენების სახით (წუწუნავა, 1960).

სამეგრელოში მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით „სელის თესლის ნახარში გამოიყენება გრიპის დროს, ოფლის მოსადენ საშუალებად; სელის თესლისაგან ამზადდებდნენ თირკმლის გამწმენდ წამალს, შემდეგი წესით: ერთი ჩაის კოვზი სელის თესლი უნდა წამოდუღდეს ერთ ჩაის ჭიქა წყალში, თუ ნახარში სქელი გამოვიდა, შეიძლება ცოტაოდენი წყლის დამატება (სენაკის რ-ნი სოფ. ნოქალაქევი მთხრ. შ. ზარქუა, 1990).

„სელის მარცვლისაგან ამზადდებდნენ აგრეთვე ფაფას. მის მარცვალს და ნაფქვავს „ქუმუს“ ეძახდნენ; „...ქუმუცალო იკმოცენს (ქუმუსავით იფშვნება)“ (მარტვილი, მთხრ. გ. ელიავა, 1986).

„სელის მარცვლის ფაფა „ქუმუ“ ყუათიანი საჭმელი ოყო. „ქუმუსა და თაფლისაგან აკეთებდნენ ტკბილ ნაცხობს, რომელსაც „კანძილი“ ეწოდებოდა (აბაშის რ-ნი, სოფ. სეფიეთი, მთხრ. ვ. ბაღათური, 1987).

დახალულ და გაღეწილ-დაქუცმაცებულ სელის თესლს წალკის რაიონის სოფლებში „ქუმელი-ფოშინდე“ ეწოდებოდა (მოლოდინი, 1959).

ლ. დეკაპრელევიჩი (1938) აღნიშნავს, რომ „სელის თესლის საჭმელად გამოყენება შეიძლება განხილულ იქნეს, როგორც სელის გამოყენების პირველყოფილი წესი. შემდგომ დაიწყეს დაწნევის საშუალებით ზეთის მიღება. როგორც მკვლევარი აღნიშნავს, „...ჩვენ შემთხვევა გვქონდა გვენახა ერწოში სელის თესლების გამოყენება დანაყილი ქაშის სახით, რომელსაც პურზე აცხებდნენ“. მთხრობელთა გადმოცემით, „სელის თესლი დაჩეჩქვილი გამოიყენებოდა კოლიტის საწინააღმდეგოდ“ (ახალციხის რ-ნი, სოფ. წნისი, მთხრ. ლ. ბაგინაშვილი, 2006).

„ქუმუს“ (სელის) ფაფას ერთგვარი სამკურნალო დანიშნულებითაც იყენებდნენ, როგორც ჩირქის გამოსადენ საშუალებას; თუ ავადმყოფი ყელს იტკივდა, მაშინ ქუმელის ფაფას რაიმე ნაჭერზე წაუსვავდნენ და ყელს იმით შეუხვევდნენ, თუ „სიმსივნეა, გამოპირავსო“ (მინდაძე, 1981).

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

„სელი“ თანამედროვე მედიცინაში ცნობილი ტამპონების ანალოგიურ საშუალებას წარმოადგენდა. სელის თესლის - ქუმელის დასანაყად გამოიყენებოდა საძიგველი, გურჩი - თუმური სანაყი და სხვ., გურჩით (ფილთაქვით) დანაყილ ქუმელს ცოტა მარილს და ნიორს უმატებდნენ და „სატანად“ (შესატანად) ხმარობდნენ, აგრეთვე დანაყილ ქუმელს მარილით შეზავებულს დიდმარხვის პერიოდში იყენებდნენ საჭმლის შესაკაჟმად (მოლოდინი, 1963; ჯალაბაძე, 1986; ბოჭორიძე, 1993).



მესხეთ-ჯავახეთში უშვილობას მკურნალობდნენ სელის ფქვილით; თუ ქალს მუცელი ხშირად ეშლებოდა, ბებიქალი ურჩევდა ეჭამა მოხალული სელის ფქვილისა და თაფლის ნაზავი, დაეღია ძროხის შარდი. ადგილობრივთა გადმოცემით, „ორსულს უმეტესად აჭმევდნენ მსუბუქსა და ნოყიერ მოხალული სელის ფქვილისა და თაფლის ნაზავს“.

„წითელი ქარის სამკურნალოდ გამოიყენებოდა სელის ან ენდროს ფესვების ფხვნილისა და უცეცხლო თაფლის, ასევე კვერცხის გულის, ხორბლის ფქვილისა და შაქარყინულისაგან დამზადებული მაღამოები“ (ჩირგაძე, 2003).

სელის თესლის ნახარშს იყენებდნენ ბრონქების, კუჭისა და თორმეტგოჯა წყლულოვანი დაავადების, გასტრიტის, ქრონიკული კოლიტის, შარდის ბუშტისა და თირკმლების ანთების დროს; სელის თესლს რძეში ნახარშის სახით იყენებდნენ დაჟეჟილი და დამწვარი ადგილების დასაამებლად, აგრეთვე ყელის დაავადების დროს (სალუქვაძე, 1987; ოდიშარია, საბახტარიშვილი, 1993; ქვათაძე ვ., ქვათაძე ნ., 2009).

მთხრობელთა გადმოცემით: „...თაფლთან ერთად მოხარშული სელის თესლის ნაყენი იხმარებოდა ხველების საწინააღმდეგოდ“ (ჩხოროწყუს რ-ნი, სოფ. ლესიჭინე, მთხრ. კ. სიჭინავა 1982 წ.). ხალხურ მედიცინაში იგი გამოიყენებოდა კუჭის კატარის დროს, როგორც სასაქმებელი საშუალება; ამავე მიზნით იყენებდნენ სელის (*Linum catharticum* L.) ფოთლებსაც, რომელიც ციებ-ცხელების, ქიებისა და წყალმანკის სამკურნალოდაც გამოიყენებოდა (სამკურნალო მცენარეების მოყვანა, 1998; ბიძინაშვილი და სხვ., 2010).

XVII ს-ის იტალიელი მისიონერი არქანჯელო ლამბერტი (1938) სამეგრელოს აღწერისას აღნიშნავს: „...მეგრელები ირანელების მსგავსად ამზადებენ წამალს „მაჯუნს“ ან სელის დანაყილი თესლისაგან, რომელსაც თაფლით შეუვლენ, ან ფორთოხლის კანისაგან, ან სტაფილოსაგან, ან სხვა რაიმე ძირისაგან და ხილისაგან“.

სააფთიაქო ნედლეულად გამოიყენება პრიალა, მოგრძო, კვერცხის ფორმის, მოწითალო-მოყავისფრო, 4-6 მმ სიგრძის, 2-3 მმ სიგანის და 0,75-1,5 მმ სისქის სელის თესლი. წყალში დაღობისას თესლზე ჩნდება სქელი ლორწოვანი გარსი. გემო: ზეთოვანი, ღეჭვისას ლორწოვანი (სამკურნალო მცენარეების ნედლეულის ევროსტანდარტი, 1999).

როგორც ცნობილია, ზეთოვან მცენარეთა ზეთის ხარისხი დამოკიდებულია გამოშრობაზე, მას კი განსაზღვრავს იოდის რიცხვი; სელის თესლის ზეთში იოდის რიცხვი 165,0-192,0-ის ტოლია (იოსებიძე, გუგავა, 2006).

## **სელის კულტურის გავრცელება საქართველოში. დამუშავების ქართული ხალხური წესები**

ძველად საქართველოში 3 ჯიშის სელი ითესებოდა: 1) მაღალი სელი - იძლეოდა კარგი ხარისხის ბოჭკოს, თესლს ნაკლები რაოდენობით. 2) ხვეული-ხუჭუჭა სელი. შედარებით დაბალი იყო, იძლეოდა ცუდი ხარისხის ბოჭკოს და ბევრ თესლს. 3) საშუალო სიმაღლის სელი - ჰქონდა საშუალო ღირსების ბოჭკო და იძლეოდა არცთუ ბევრ თესლს.

ძველ კოლხებს მოჰყავდათ უმთავრესად მაღალი სელი (რეხვიაშვილი, 1969; ბერძინიშვილი, 1969).

XX საუკუნის 20-იანი წლების მონაცემებით, სელი ითესებოდა აფხაზეთ-ზემო სვანეთში (Бахтадзе, 1927).

ლ. დეკაპრელევიჩის და ვლ. მენაბდის მონაცემებით, რაჭაში 20-იან წლებში აღნიშნულია სამემოდგომო სელის ნათესი (Декапрелевич, Менабде, 1929).

1923 წლის ცენტრალური სტატისტიკური აღწერით, სელის ნათესები აღნიშნულია ზუგდიდის, ლეჩხუმის, ოზურგეთის, რაჭის, სენაკისა და ქუთაისის მაზრებში.

ა. გორგიძის 1958 წლის მონაცემებით, დასავლეთ საქართველოს რეგიონში სელის ნათესები აღნიშნულია აჭარაში, აფხაზეთში, სამეგრელოსა და იმერეთში (გორგიძე, 1958).

70-იან წლებში იმერეთის ზეგანის სოფლებში დამოწმებულია ქუმელის (სელის) თესვის ფაქტები (ჯალაბაძე, 1978).

გასული საუკუნის 60-იან წლებში, საინტერესო ცნობებს იძლევა საქართველოში სელის კულტურის გავრცელების შესახებ ლეილა მოლოდინი (1963). საქართველოში სელი მეტ-ნაკლები ინტენსივობით ყველგან მოჰყავდათ მთიან და ზეგან ადგილებში; თუმეთში, თრიალეთში, მესხეთ-ჯავახეთში, ფშავ-ხევსურეთში საზეთე სელი, ანუ ქუმელია გავრცელებული; საქართველოს მთიანეთში ქუმელი მეტად გავრცელებული და მიღებული შეჭამანდია; ქართლის მთიანეთში ჯალს კანაფისა და სელის მარცვლისაგან ამზადებდნენ; აჭარაში კი სელის თესლს ქუმელს უწოდებდნენ.

თრიალეთში „თხის რქა“, ანუ ბოლოკა“ სელია ცნობილი. ბრტყელი სელი მესხეთ-ჯავახეთსა და თრიალეთში ვაკე ადგილას ითესებოდა, შავი კი მაღლობებში; გურია-აჭარაშიც სელს მაღალ, კაპან და ზეგან ადგილებში თესავდნენ.

სამეგრელოში, გურია-აჭარაში სელს წიფობის თვეში ან აგვისტო-სექტემბერში დათესავდნენ. აქ მიწა რბილი იყო და, ამასთანავე, ზეგან ადგილებში სახვნელი არ უდგებოდა, ამიტომ მიწას თოხით დაამუშავებდნენ. სელს გაზაფხულზე მაისში აიღებდნენ და ნასელარ ადგილზე სიმინდს დათესავდნენ. სასელე მიწას საერთოდ წმინდად ამუშავებდნენ. გურიაში მიწას დაბარავდნენ, დაფოცხავდნენ, საღომე მიწასავით. ხნულს ფარცხით დაფარცხავდნენ, რომ ბელტები და გოროხები დაშლილიყო; დათესვის შემდეგ ფოცხით (მესხეთ-ჯავახეთი, თრიალეთი, ქვ. ქართლი) ან „თაფანით“ (აჭარა) ფარცხავდნენ. მიწას გადაასწორებდნენ. სელის თესვა გარკვეულ ცოდნასა და დახელოვნებას მოითხოვდა. აჭარაში სელს მიწაზე ზევიდან მოაბნევდნენ და შემდეგ თოხით დათოხნიდნენ. სელი დაახლოებით 10-15 დღეში ამოდოდა, ზოგჯერ მას სარეველებისაგან ხელით ასუფთავებდნენ. სელის მოსავალს აღმოსავლეთ საქართველოში მარიამობის თვის ბოლოს ან ენკენისთვის დასაწყისში იღებდნენ. გურია-აჭარაში გამოზამთრებული სელი გაზაფხულზე კარგად დამწიფდებოდა და მაისის ბოლოს და ივნისის პირველი რიცხვებისათვის აიღებდნენ. სელის დამწიფებას ღეროს ფერზე ატყობდნენ. მარცვლის დამწიფების ხარისხს კოლოფის ხელში მოფშვებით ამოწმებდნენ. მესხეთ-ჯავახეთში სელი დაბალი იზრდება, ამიტომ მას ცელით მკიდნენ. თუ მოსავალი თხელი იყო, მაშინ სელს ხელით მოგლეჯდნენ.

გურია-აჭარაში სელი საქსოვადაა გამოყენებული, ამიტომ სელის აღება უმეტესად გლეჯის წესით სცოდნიათ. სელის ასაღებად აქ ზოგან ნამგლის გამოყენებაც ყოფილა ცნობილი. სელს ოდნავ ნელს მკიდნენ. კონებად შეკრული სელი ზურგზე მოკიდებული მიჰქონდათ. სელს გურია-აჭარაში ძირებს ნაჯახით აჭრიდნენ. აჭარაში თესლი კოლოფიდან თუმცა ადვილად არ ცვივდებოდა, მაგრამ მის მოგლეჯას მაინც ნაწვიმარზე ამჯობინებდნენ. მარცვლის უდანაკარგოდ აღების მიზნით სელს მესხეთ-ჯავახეთსა და თრიალეთში ოდნავ ნელს, „ოლოჟერს“ იღებდნენ. ამავე მიზნით ბულულებად დაწყობილ სელს ზვინებად დგამდნენ და ნამიან სელს დილაადრიან ფარდაგებდაფენილი ბჯის ურმით წამოიღებდნენ. საძაფე კონებს ნალიის (სასიმინდეს) ირგვლივ გაკეთებულ ქანდარებზე ჩამოკიდებდნენ. გამხმარ სელს ფარდაგს - „ქილიშს“ დაუფენდნენ და „ტუკით“, ანუ თხილის „ზოფაით“ კაკალს დააყრევინებდნენ.

ქვემო ქართლში მარცვლის დაყრის მიზნით სელის ჯოხით გაძევა სცოდნიათ.

მესხეთ-ჯავახეთში და თრიალეთში სელს ჩვეულებრივ, ოღონდ ნახმარ, კარგად „დამჯდარ“ კალოზე ლეწავდნენ, რადგან სელის წვრილი მარცვალი კარგად დატკეპნილ კალოზე მიწაში ვეღარ ჩაიკვრებოდა.

ლეწვის დაწყების წინ კალოზე დაყრილ სელს ჯერ საქონელს გააქვლივინებდნენ, შემდეგ ურმის თვლებს მოატარებდნენ. თივას ფიწლებით ააბურდოვებდნენ და ცალკე გამოიტანდნენ. მარცვალს არნადით შეაგროვებდნენ და ახლა კევრით ლეწვას შეუდგებოდნენ. გალეწილ სელს კალოზე ორთითებით „აფინჩხდნენ“, შეახვევდნენ და ხვავს ცხრილში გაატარებდნენ, რომ მარცვალი კარგად გასუფთავებულიყო.

აჭარაში სელის თესლს პატარა თიხის დერგებში ინახავდნენ.

გ. ჩაჩაშვილის (1956) ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით წალენჯიხის, ჩხოროწყუს, ხობისა და ცხაკაიას რაიონებში გლეხობის ძირითადი მასა XIX საუკუნეშიც კი სელის ქსოვილისაგან დამზადებული საცვლებით იმოსებოდა. უფრო მეტიც, ღარიბი გლეხობის ძირითადი ტანსაცმელი სელის ქსოვილისაგან დამზადებული ყოფილა. ხელმოკლე გლეხი ისეთ ქალს ცოლად არ მოიყვანდა, რომელმაც სელის ტილოს დამზადება არ იცოდაო - ამბობს ხალხური გადმოცემა. ეს იმიტომ, რომ ქალი იყო ოჯახის შემმოსველიო. „ზინგი“ და „აფხა“, დგიმი და სავარცხელი სამეგრელოში გლეხი ქალის

მზითვის ერთ-ერთი შემადგენელი ნაწილი იყო. ქალის საქმე იყო საოჯახო საქროებისათვის სელის, აბრეშუმის, შალის ქსოვილების დამზადება, ჭილოფის ქსოვა, ნაბდებისა და ქუდების თელვა და სხვ. ნაბდებისა და ქუდების თელვის მაღალი ხარისხით ცნობილი იყო სოფ. ჯვარში ჭანტურიების ოჯახი.

მოხუცთა გადმოცემით, სელს უყვარდა შავი, მსუქანი მიწა, ეწერ ნიადაგზე სუსტად ხარობდა. ახლად აღებულ ახოზე პირველ წელიწადს სელს თესავდნენ, შემდეგ კი სიმინდს. სელს თესავდნენ შემოდგომაზე, სიმინდის აღების შემდეგ, ნაყანარში. იგი ერთწლიანი მცენარე იყო. მიწას „აგაფა“-თი(ოგაფა), ანუ კავით ხნავდნენ, ან თონით გათონხიდნენ, სარეველებისაგან გაწმენდდნენ და სელის თესლს - „ქუმუს“ ნახნავში პეშვით მიმოაბნევდნენ. ნათესი 15 დღის შემდეგ აჯეჯილდებოდა და კარგად იზამთრებდა. ნაზამთრი სელი გაზაფხულზე ტანს აიყრიდა. მაისის მიწურულში სელს ღერო შეუწითლდებოდა, რაც სიმწიფის ნიშანი იყო. საბოჭკოე სელს ქალები გლეჯდნენ ხელებით ძირებიანად. ეს მძიმე და შრომატევადი სამუშაო იყო, რასაც მშვენივრად გამოსახავს ერთი ხალხური ანდაზა: „სელის დათესვაზე რა ითქვა, მოგლეჯაზედაც ითქვაო“. ამ აღებულ სელს მიწაზე გაშლიდნენ, დღით მზე მოქმედებდა, ღამით ნამი; ასე იქნებოდა გაშლილი 10 დღე-ღამის განმავლობაში: როცა სელს თავთავი შეაშრებოდა, მას ცეხვავდნენ. გაცეხვა ხდებოდა ორგვარი წესით: ფეხებით - სწორ ადგილზე თავთავებს დააწყობდნენ და ფეხებით სრესავდნენ; და ბეგვით, რისთვისაც ჯოხებს იყენებდნენ. გაცეხვის შემდეგ თესლს (ქუმუს) ცალკე შეინახავდნენ, ხოლო ღეროებს კონებად შეკრავდნენ, იმ ვარაუდით, რომ თითო კონაში თითო „ჩერია“ (თითისტარი) დაფი დართულიყო.

სელის დართვა „ჩერიაზე“ თითისტარაზე სრულდება კვირისტავით თავდადმა. დართვის დროს „ეკნასულას“ პირში ჩაიდებდნენ, კბილებით მოძენძავდნენ, ბოლოებს დაუსველებდნენ და ისე ართავდნენ. დართველს მარცხენა ხელის ნეკზე „კალამი“ (ღერწმის სათითე) ჰქონდა გაკეთებული, რომ ნართს ხელი არ დაეზიანებინა. ძაფის დართვას ეწოდებოდა „თუხუა“, ხოლო ნართს კი „თხვირი“. ახლად დართული ძაფი უხეში იყო და მას არბილებდნენ და ათეთრებდნენ, ნაცარტუტაში გამოხარშავდნენ. რეცხავდნენ და მზეზე აშრობდნენ. ნართისაგან ამზადებდნენ ქსელს, რომელსაც „ოშუალზე“ - ჰორიზონტალურ საქსოვ დაზგაზე აგებდნენ.

სამეგრელოში დამოწმებული საქსოვი დაზგა „ოშუალე“ დგომსავარცხელიანი საქსოვი დაზგაა. იმ შემთხვევაში თუ ზოლიანი ქსოვილის გამოყვანა უნდოდათ, სელის ძაფებს წინასწარ შეღებავდნენ და სათვალავით გააბამდნენ „ოშუალზე“. მოქსოვილ ტილოს „ფორჩა“ ეწოდებოდა. მოქსოვილ ტილოს გათეთრება და დარბილება ესაჭიროებოდა; ამისათვის „ფორჩას“ ჯერ ცივ წყალში გარეცხავდნენ უსაპნოდ, შემდეგ ძროხის თბილ ნაკელს ცივ წყალში გახსნიდნენ და ცივ წყალში გავლებულ ფორჩას ამ ხსნარში დაალობდნენ ერთი დღე-ღამის განმავლობაში; მეორე დღეს ტილოს ხსნარიდან ამოიღებდნენ, მდინარეში გარეცხავდნენ და გაფენდნენ. რეცხვა სამი დღე გრძელდებოდა. ტილოს ფიცარზე დადებდნენ მდინარის პირას, დაასველებდნენ და „ოფუჩხე“-თი (სარეგველით) ბეგვავდნენ და თან რეცხავდნენ. ეს პროცესი დღეში 5-6-ჯერ მეორდებოდა. მეოთხე დღეს ტილოს „რძის შრატში“ ალობდნენ ერთი ღამის განმავლობაში. ამის შემდეგ ტილოს ისევ მდინარეში რეცხავდნენ და „ოფუჩხე“-თი ბეგვავდნენ სამი დღის განმავლობაში (დღეში 5-6 ჯერ); შემდეგ მზეზე ფენდნენ. მზის სხივები საბოლოოდ ათეთრებდა ტილოს. სელის ტილოს სხვადასხვა დანიშნულებისათვის იყენებდნენ: მითელების, ტანსაცმლების, საცვლების, პერანგების, პირსახოცების დასამზადებლად. გათეთრებულ და დარბილებულ ტილოს მცენარეული საღებავით ღებავდნენ, მეტწილად წითელ და შავ ფერებად.

ბაქრადის (Бақрадзе, 1878) ცნობით, სელი გურიამიც მოჰყავდათ და იგი გურიასა და აჭარაში ლერწმის სახელწოდებით იყო ცნობილი; სელის თესლს კი „ლერწმის კაკალს“ უწოდებდნენ.

გ. ჩაჩაშვილი (ი. შალიკაძის ხელნაწერში - ძველი გურია) მოპოვებული ცნობის საფუძველზე აღნიშნავს: „ლერწამი კანაფზე დაბალიც იზრდება, ჭინჭარს გავს, კანაფისავით მაგარი ტყავი აქ; შესთავდენ ტარზე და იმით ქსოვდნენ ტილოს. ძან მაგარი იყო მისი მატერია... გაზაფხულზე დათესავდენ, ყველგანაი კარ ხარობდა; მშრალი ადგილი უყვარს. კარგა დაამუშავებდნენ მიწას, დაბარავდნენ, დაფორცხავდენ საღომე მიწასავით და დათესავდნენ. ყანები, რომ ეიღებოდა - მერე იღებდენ. ძირში აჭრიდნენ ან მოთხრიდნენ, კონებად შეკონავდნენ და გასახმობად მზეზე ამყოფებდნენ, ან ქარს რომ ექროლა, იმფერ ადგილზე. მოცლილ დროზე ქალები დახთიდენ ტყავს და შესთავდენ ტარზე ან ჩერიაზე და მოქსოვდნენ“ (ჩაჩაშვილი, 1956).

სამეგრელოში მცხოვრებთა გადმოცემით: “სელს პერიოდებად იღებდნენ. პირველ პერიოდში აღებული თესლი გამოიყენებოდა ზეთის გამოსახდელად; ბოლო პერიოდი იწყებოდა სელის სრული დამწიფებით. ამ პერიოდში აღებული სელი ძალიან უხემ ბოჭკოს იძლეოდა. სამაგიეროდ თესლი ამ დროს ბევრ ზეთს შეიცავდა, გამოსავალიც მეტი ჰქონდა და სათესლედაც კარგი იყო”. ქსოვილის დასამზადებლად სელის ნართის „გამოწყობა“ შემდეგი სახით წარმოებდა: მომწიფებულ და მოსაწევად შემოსულ სელს ხელით გლეჯდნენ. შემდეგ შეკონავენ და აწყობდნენ ჩრდილში. ჩრდილში დალაგებას ის მიზანი ჰქონდა, რომ სელის ღერები თანაბრად სითბოში „ნება-ნებად“ შემჭკნარიყო და მისი ქერელი „მოსულიყო“. დაჭკნობის ეს პროცესი 3 დღე გრძელდებოდა. მეოთხე დღეს შეიძლებოდა მათი აკრეფა და შემდგომი ზემოქმედების ჩატარება.

სელის კონები პირდაპირ მდელოზე იყო გამოლილი და მასზე გავლენას ახდენდა არა მარტო ჰაერი და ტემპერატურა, არამედ ღამის ნაბი („სუნჯი“ მეგრ.); მეორე მხრით, მიწაზე გამოლილი სელის კონების ზომაზე მეტ ხანს გაჩერება იწვევდა „დოხინაფას“ (დამმორებას). შემჭკნარ სელის კონებს ჯერ მარცვალს გამოფშენიდნენ. ამისათვის გაშლიდნენ ჭილობს, მასზე სელის გაუხსნელ კონას „საგვემელით“ ბეგავდნენ და დაყრევინებდნენ მარცვალს. სელის ამ ნაყოფს ეწოდებოდა „ქუმუ“. მარცვალგაცილი სელის კონებს შემდეგ გახსნიდნენ და სამ დღეს ახლა მზეზე გაფენდნენ. ამას „სუმი გოჟინაფა“ (გამზეება) ერქვა. მზეზე გაშრობის შემდეგ კვლავ შეკონავენ და სამ დამეს ღია ცის ქვეშ აწყობდნენ „დალაშებრო“ (დასანამებლად). „სუს“ ღეროების ამ სახით შემზადების ხანგრძლივობა სხვადასხვა კუთხეში განსხვავებულ ვადებში მიმდინარეობდა. მაგ., ლეჩხუმში „გოჟინაფა“, რასაც აქ „დაჩოთა“ ეწოდებოდა, 15 დღე გრძელდებოდა. შემდეგ ამისა, სელის კონებს სამშრალეზად ადგილას ინახავდნენ, საჭიროების მიხედვით გამოჰქონდათ იქიდან და ძენძავდნენ („დოსველანდეს“) ღერა-ღერად. ამ ნაფცქვენელს, ანუ ქერელს ცალკე „ლანდებად“ ამოახვევდნენ („ელართანდეს“), კონა-კონა დაწნავდნენ; თითო ამგვარ ნაწნავს „ართიხე“ ეწოდებოდა და სართავად იყენებდნენ „სამუხველს“. ქერელგაცილი სელის ღეროებს - „კვირცხი“-ს ან ინახავდნენ, ან გადაყრიდნენ. დაწულ სელის ქერელს ინახავდნენ დრომდე, შემდეგ გამოსხნიდნენ ცალკეულ თითო „ხე“ „ნასველა“-ს და დაართავდნენ მას ძაფად. დართულ სელის ძაფს „თხვირი“ ეწოდებოდა. თხვირი აღებ-მიცემის მიზნით დიდი რაოდენობით მზადდებოდა და იგი საექსპორტო საგანს წარმოადგენდა; ძაფს ზოგჯერ დასარბილებლად სელის მარცვლის ნახარშიში, წვენში, ზოგიერთგან კიდეც პურის ფქვილის „ამონაკიში“ (ხსნარში) ათავსებდნენ. ქსოვას უმთავრესად ქალები მისდევდნენ და ფერადი ქსოვილის მისაღებად ძაფს ღებავდნენ. უფრო გავრცელებული იყო „ქუფრი“ (ღვინის ფერი), „ლენი“ (ღურჯი) და „შკირუ“ (რუხი).

ქსოვილს საერთოდ სამოსელს უწოდებდნენ და წოდებათა მიხედვით თითოეულ მათგანს თავისი დაფასება და ღირსება ჰქონდა. კოლხეთის მოსახლეობის ყოფაში წარმოდგენილი ქსოვილების დამზადების მაღალი ტრადიციები უკანასკნელ დრომდე შემოინახა სამეგრელოს ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში, უფრო წმინდა სახით ჩრდ. სამეგრელოს ლაკადა ადგილების მოსახლეობაში. სამეგრელოში სელი იხმარებოდა არა მხოლოდ ქსოვილების დასამზადებლად, სარიტუალო დანიშნულებითაც; კერძოდ დღეობა - „კენობა“, ანუ „კიანობის“ დროს. „კიანობა“ იცოდნენ დიდმარხვის 15 რიცხვში. კიანობის სალოცავი იყო სოფელ ჩქვალონში (წალენჯიხის რ-ნი), სადაც ამ დღეს, საღამო ჟამს, მრავალი მლოცველი მოდიოდა, სხვადასხვა გვარის წარმომადგენელი, როგორც კაცი, ისე ქალი: შეროზია, ჭანტურია, ლომია, ფიფია, ქუხილა, ქანთარია და სხვ.; ამასთან, შეროზია და ქუხილა ხატის ძირი გვარებად ითვლებოდა. დანარჩენი გვარის კაცებს იმ ორი გვარის წარმომადგენელი ამწყალობებდა ხატის წინაშე. საყურადღებოა, რომ აღნიშნულ საგვარეულო სალოცავის „კალთა ქვეშ“ („კართემ-თუდო“ მეგრ.) თითოეული გვარის კაცს უნდა შეესრულებინა „გიტოხვაშა“ („გამოლოცვა“); ამ დროს იყენებდნენ სელის ძაფს „ლანდად“ ამოხვეულს. ქალთაგანს განსაკუთრებით გათხოვილთ ხატის წინაშე აუცილებლად უნდა მიეტანათ სელის „თხვირი“ დართული ან დაურთველი სახით. საწირავი სელის კონა (ლანდი, შულო) გამოლოცვისთანავე ბარდებოდა საგანგებოდ გამოყოფილ პირს, რომელიც შესაწირავ სელის ყველა კონას ათავსებდა ბუხრის მსგავს ერთ დიდ ღრუ ქვის ხვრელში. განთიადისას ამ დაზვინული სელის „ბუღბუღს“ ცეცხლს მოუკიდებდნენ. იმისდა მიხედვით, ცეცხლის ალი როგორ ადიოდა, წინასწარმეტყველებდნენ მომავალი წლის ავ-კარგზე და ხალხის ბედ-იბბალზე; თუ ცეცხლის ალი აღმა ცერად ადიოდა, ეს კარგი იყო, ხოლო იქით-

აქეთ მის გადახრა-გადაწოლას სხვადასხვა მნიშვნელობას მიაწერდნენ (სახოკია, 1969; მაისაია, და სხვ., 2005; ფრუიძე და სხვ., 2016).

მთხრობელთა გადმოცემით, „სელი გურიამი ითესებოდა ძველად, მისგან ძირითადად ქსოვდნენ „კარზინებს“ (ორხელიან კალათებს) და ჭილოფებს“ (ჩოხატაურის რ-ნი, სოფ. ზემო ფარცხმა, მთხრო. ს. ვაშალომიძე, 2014). 1888 წლის მონაცემებით აფხაზეთში მოჰყავდათ სელი, კანაფი, ბამბა (გიორგიძე, 1888).

გივი ულიავა თავის ნაშრომში „მხარეთმცოდნის თვალთ“ (1978) აღნიშნავს: „სამეგრელოში ხალხმა სელის ტილოს ქსოვის ეს უძველესი ტრადიცია XX საუკუნემდე შეინარჩუნა; სელისაგან დღესაც ამზადებენ ნართს, ქსოვენ ბადეს და გრეხენ ბაწრებს, სელის თესლს საჭმელადაც იყენებდნენ, მას ქუმუს ეძახიან. ქუმუს წყალს (წყარს) სამკურნალო თვისებებსაც კი მიაწერენ ხოლმე. ჯერ კიდევ 60-70 წლის წინათ სელისა და კანაფის ბოჭკოსაგან მიღებული ნართი უხეში ქსოვილის „ჯვალოს“ მასალა იყო. ჯვალოს უხეშ ქსოვილს შალთან, ხამიანთან და დარაიასთან ერთად ტანსაცმლის მასალადაც იყენებდნენ. ჯვალოს ხამს ქსოვდნენ საქსოვ დაზგაზე, რომელსაც XX საუკუნის 20-30-იან წლებამდე იყენებდნენ. სამეგრელოში წმინდა სელისაგან დამზადებული ქსოვილი აბრეშუმის და შალის ქსოვილზე არანაკლებ სასიამოვნო სახმარი იყო. სელის პერანგი სამეგრელოში XX საუკუნის პირველი მეოთხედის ბოლომდე იყო ხმარებაში. სამეგრელოს ყოველ კუთხეში გვხვდება ამ კულტურასთან დაკავშირებული ადგილთა სახელწოდებანი: ესუე, ნაესუ, ოსუე და სხვ. სელის მოყვანის ტრადიციული ადგილები ესუე (გეგეჭკორის რ-ნის სოფ. ბობოთის ერთ-ერთი უბანია). იგი სიტყვასიტყვით სასელე, ე.ი. სელის მოსაყვან ადგილს ნიშნავს. ესუეში სულავეები, ანუ სუები ცხოვრობდნენ. ხანდაზმული მეგრელი დღესაც „სუა-ს იტყვის და არა სულავას; ისინი ოდითგანვე სელის, ანუ სუს მოყვანას მისდევდნენ და დღესაც ბადისა და ბაწრის დამზადების საუკეთესო ოსტატები არიან. უხსოვარი დროიდან მათი გვარის ძირითადი საქმიანობა სელის მოყვანა და მისგან ტილოს, ბაწრებისა და ბადეების დამზადება ყოფილა. ასეთივე წარმოშობის უნდა იყოს სახელწოდება ნაესუც; ნაესუ სოფელია გეგეჭკორის (მარტვილის) რ-ში. აქ მოსახლეობენ სუები, სულაბერიები, ოსუე ადგილთა ტოპონიმები მრავალ ადგილს გვხვდება ჩხოროწყუს, ცხაკაიას (სენაკის) და აბაშის რ-ებში“.

ჯ. რუხაძის გამოკვლევებით (1973), ქვემო იმერეთის მკვიდრთა ყოფაში ძველთაგან მნიშვნელოვან როლს ასრულებდა სელისა და კანაფის კულტურა.

იმერეთში ქუმელი მცირე რაოდენობით ითესებოდა; მის ზეთს იყენებდნენ სამარხო კერძების შესაგემვლად. ქუმელის ღეროებს წეწავდნენ და თოკებად გრეხდნენ. (ლორთქიფანიძე, 1997).

ადრე გაზაფხულზე სოფელ როხში (ბადდადის რ-ნი) ახოს წყვილ ხარ-შებმულ აჩაჩით (კაკით) დახნავდნენ, გადაფარცხავდნენ და მარტის შუა რიცხვებიდან აჩაჩით გახსნილ კვალში მობნევით თესდნენ სელს. თოკებს კანაფისა და სელის ბოჭკოსაგან გრეხდნენ (ჩახუნაშვილი და სხვ., 2001).

ისმეთზადე დოქტორი მეჰმედ არიფი თავის წიგნში (ქართული სოფლები თურქეთში, 1996) აღნიშნავს: სპეციალურად კანაფს და სელს თესვენ. ძაფს [ართავენ], ტანსაცმელს და სხვა საქირო პირად [ნივთებს] იმზადებენ და თავის თავს უზრუნველჰყოფენ.

მიხეილ სვანიძე (1984) აღნიშნავს, რომ სამცხე-საათაბაგოში სელი მემინდვრეობის ერთ-ერთი უძველესი და მნიშვნელოვანი კულტურა იყო: აქ ცნობილი იყო ბრტყელი, წიწმატა და შავი სელი. განსაკუთრებით გავრცელებული იყო ბრტყელი სელი, რომლისაგანაც მაღალხარისხოვან ზეთს ხდიდნენ.

წარსულში ყველა ოჯახი მაჭახელას ხეობაში მისდევდა სელისა და კანაფის მოშენებას, რომელიც იძლეოდა ძირითად ნედლეულს (ბოჭკოს) ადგილობრივი ტანსაცმლის წარმოებისათვის (კახიძე, 1974).

აჭარაში ქსოვილების დამზადების ერთ-ერთ ცენტრად ქობულეთ-ფიჭვნარი ივარაუდება. აჭარაში სელის თესლს ცომის სახით სამკურნალოდაც იყენებდნენ. სელის ქსოვილის მნიშვნელობა ადამიანის ჯანმრთელობისათვის ძველთაგანვე იყო ცნობილი. აჭარაში, ისე როგორც საქართველოს სხვა კუთხეებში, სელის ტილოსაგან დამზადებულ სუდარაში მიცვალებულს ახვევდნენ; თანაც ეს, ძველი რწმენის მიხედვით, სამადლო საქმედ ითვლებოდა. (ქართველი ხალხის ეთნოლოგიურ ლექსიკონი. აჭარა, 2018).

დ. ბაქრაძის ცნობით (1987), საუკეთესო ღირსების სელის მოყვანით უფრო ლივანის ხეობა გამოირჩეოდა.

საველე ეთნოგრაფიული მონაცემებით, ლივანის ხეობის ზოგიერთ სოფლებში ამზადებენ მნიშვნელოვანი რაოდენობის სელისა და შალის ქსოვილებს. საველე ეთნოგრაფიული მონაცემებით, ლივანის ხეობის მოსახლეობის ყოფაში სელის და კანაფის დამუშავება ყველაზე უფრო გავრცელებული დარგი იყო. ადგილობრივი მოსახლეობა მხოლოდ ადგილზე დამზადებული ტანსაცმლით იმოსებოდა, რომლის ადგილობრივ ნედლეულს შეადგენდა სელი, კანაფი. სელ-კანაფის ნართისაგან (კელი) ქსოვდნენ ტილოს, რომლისაგანაც იკერებოდა მამაკაცისა და ქალის ჩასაცმელები: პერანგი, ზედა და ქვედა საცვლები, ზუბუნი (მამაკაცის ზედა ჩასაცმელი), შარვალი, ფორკა-კაბა (დიდმანიძე, გოგიტიძე, 2006).

ქსენოფონტის გადმოცემით, ჭოროხის ხეობის სამხრეთით მოსახლე ქართველურ ტომებს მუცლებამდე სელის აბჯარი ჰქონიათ, ხოლო წელს ქვემოთ - სქლად დაგრეხილი თოკი.

სელის კულტურის წარმოებასთან დაკავშირებით საინტერესო ეთნოგრაფიული მასალებია მოძიებული ვერის ხეობის სოფლებში. ვერის ხეობის დასახლებულ სოფლებში მთიელი მოსახლეობის მცირე ნაწილი ნაკლები რაოდენობით თესდა სელს, ზეთის გამოხდა ამ მოსახლეობაში საქონლის გამოკვების მოთხოვნილების ინტერესით ყოფილა შეპირობებული: „სელი უფრო საქონლისათვის გვინდოდა, ჩვენ ზეთის სიხარბე არა გვქონდა, საქონლისათვის გვინდოდა კოპტონი“.

ვერის ხეობის სოფლის გლეხებს ზეთი გამოსახდელად უმეტესად თბილისში მიჰქონდათ. სელი სოფლებში მაღლობ ადგილებში ჩვეულებრივ მარტ-აპრილში ითესებოდა. სელს ზოგი ორ დღიურსაც კი თესდა. მას ივნის-ივლისში იღებდნენ, დაბალს ხელით მოგლეჯდნენ, მაღალს კი ცელით მოთიბავდნენ. მოთიბულ სელს მოფოცხავდნენ, შეაგროვებდნენ ერთ ადგილას და ბულულებიდან ზვინს დადგამდნენ. ერთ ურემში ჩადიოდა 8 ბულული. ზოგჯერ მინდორშივე დგამდნენ სელის „ჯაურებს“. ჯაურა წიფლის ხის ორი მეტრის სიმაღლის სარს წარმოადგენდა, რომელსაც ერთი ბოლო კავიანი აქვს. ჯაურას მიწაში ამაგრებდნენ. კავზე ფოთლიან ტოტებს გასდებდნენ ჰორიზონტალურად, რომელზედაც ზევიდან სელს აწყობდნენ. ზევიდან ჯაურას უკეთებდნენ რჩოლს, რისთვისაც ბალახს წრესავით მოამრგვალებდნენ და ერთმანეთში ჩაგრეხავდნენ. რჩოლს ჯოხით მოგრეხავდნენ ჯაურის თავზე: ჯაურაში 6-7 ბულული თავსდებოდა. ასე გაკეთებული ჯაურები ურმით მიქონდათ სახლებში და კალოს გარშემო დგამდნენ; რომელსაც ნიავი უვლიდა და ამრობდა; გალენჯის დროს 3-4 ჯაურას ჩაშლიდნენ კალოში და დაიწყებდნენ ლეწვას. აღსანიშნავია, რომ აქაური მთიულები სელს აბარებდნენ წალკელ ბერძნებს, რომლებიც ნაღდი გარიგების ანგარიშზე შემკვეთებს განსაზღვრული რაოდენობის ზეთს აბარებდნენ. სელის თესლი ერთ დღიურში ორი ჩანახი მაინც დაითესებოდა (ჩანახი 20 გირვანქა), დღიურზე კი 60 ჩანახი - 7-8 ტომარა მაინც მოვიდოდა. ზეთს ვერის ხეობის სოფლებში ძირითადად მარხვაში ხმარობდნენ; მას, გარდა ამისა, უსვამდნენ კამეჩს. იგი სამკურნალო მიზნითაც ყოფილა გამოყენებული. XIX საუკუნის პირველი ნახევრისათვის უკვე საჭიროებას ადარ წარმოადგენდა კუსტარული ზეთის საწარმოების აღდგენა (სონდულაშვილი, 1964).

სელი XIX საუკუნის მიწურულამდე თრიალეთში ჯერ კიდევ საკმაო რაოდენობით მოჰყავდათ; ჰქონდათ ზეთსახდელები. ზეთის გამოხდა შემდეგი თანმიმდევრობით ხდებოდა. გასუფთავებულ სელის მარცვალს ფურნეში მოხალავდნენ, შემდეგ კალოზე გადაიტანდნენ და გელაზით გალენჯავდნენ. გალენჯილი სელი მერე გაიცრებოდა. გალენჯილ-გაცრილი სელის მასას ნახევარ კოდს (დაახლოებით 20 კგ) უხემ ქსოვილში კონვერტისებურად შეახვევდნენ. კონვერტებად შეკრულ სელს ოთხკუთხედის მოყვანილობის ქვის საწნებ გეჭაში ჩააწყობდნენ რამდენიმე ფენად და ზემოდან მისივე ზომის ფიცრებს დაალაგებდნენ. ყოველივე ამის შემდეგ ხრახნს სახელურის დახმარებით დაატრიალებდნენ; საწნეხი სელი თანდათან ძირს ეშვებოდა, აწვებოდა და წნებდა სელს. დაწნეხილი სელისაგან ნაკადად მოედინებოდა ზეთი. ზეთის გამოხდის ერთი ციკლი ორ-სამ საათამდე გრძელდებოდა (ჩიქოვანი, 1976). თეიმურაზ ჩიქოვანის (1982, 1987) ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 90-იან წლებში ზემო ქართლში, განსაკუთრებით კი ჯავახეთსა და ფოცხოვის ხეობაში, სელი ფრიად მნიშვნელოვანი ეკონომიკური პოტენციალის შემცველს წარმოადგენდა; ჯავახეთში ორნაირი სელი ითესებოდა: ბრტყელი და გრძელმარცვლიანი, რომლის საქსოვი დაზგა თითქმის ყველა ოჯახს ჰქონდა. მხოლოდ XIX ს. მეორე ნახევრიდან სოფლად ფართოდ შეჭრილმა ფაბრიკულმა ქსოვილმა

განდევნა მამა-პაპური სელის ქსოვილი. ბრტყელმარცვალა სელისაგან კარგი ხარისხის ზეთი გამოდიოდა, რის გამოც მან 30-იან წლებამდე შემოინახა თავი. სელისათვის განკუთვნილ სავარგულს ჯერ კარგად მოხნავდნენ და მერე ნაკელით გაანოყიერებდნენ. მოხნიდან დაახლოებით ერთი თვის შემდეგ ღრუბლიან დღეს შეარჩევდნენ და სელს დათესავდნენ. დათესილი სავარგული აუცილებლად უნდა დაფარცხულიყო. დაფარცხვიდან თხუთმეტიოდე დღის გასვლის შემდეგ სელი ამოდიოდა; აგვისტოს მიწურულში, როცა სელი კარგად მოიწოდა, მისი ყლორტი საკმაოდ ყვითლდებოდა, რაც სიმწიფის მაუწყებელი ნიშანი იყო. ამ დროს სელის ყანა თუ დაბალი იყო, ხელით გლეჯდნენ, თუ არადა ნამგლით მკიდნენ. საძაფე სელს ცალკე კონებად კრავდნენ და შემდეგ საგულდაგულოდ ამრობდნენ; კონებადვე იკვრებოდა საზეთე სელიც, რომელსაც გამრობის შემდეგ საძნე, ანუ იგივე „ბჯის ურმით“ კალოზე მიიტანდნენ და პატარა ურემზე გამობმული კევრით ლეწავდნენ. ხორბალთან შედარებით სელი მსუბუქად უნდა გალენილიყო, ამიტომ ურმისა და კევრის დამძიმება ან ზედ დაჯდომა არ შეიძლებოდა, წინააღმდეგ შემთხვევაში სელის მარცვალი იმტვრეოდა და მისი შემდგომი გამოყენება ძნელდებოდა (კარგი არ იყო გამოსაყენებლად): კალოზე გალენილ სელის მარცვალს ჩვეულებრივ გაანიავებდნენ, გაასუფთავებდნენ. გალენილ და განიავებულ მარცვალს ჯერ ფურნეში მოხალავდნენ, შემდეგ კი ქვის ფილებით სუფთად მოპირკეთებულ კალოზე გადაიტანდნენ. იმისათვის, რომ ქვის კალოდან სელის მარცვალი გარეთ არ გამოხდულიყო, მას ირგვლივ ქვისავე პატარა ბორდიური ჰქონდა შემოვლებული. ქვის სალენი დოლაბის - გელაზის სატრიალებლად ძირითადად კამეჩი გამოიყენებოდა. თუ კამეჩი არ იყო, მაშინ მას საგანგებოდ შერჩეული ღონიერი ხარით ცვლიდნენ, საქონლის ძალას მოძრაობაში მოჰყავდა გელაზი. საქონელი კალოს გარშემო დადიოდა. გელაზი კი უშუალოდ შიგ კალოში მოძრაობდა და ასე ილეწებოდა სელის მარცვალი, რომელსაც პერიოდულად ფიწალით ურევდნენ, ფენა-ფენა აწყობდნენ, რათა უკეთ გალენილიყო. ქვის კალოზე გალენილი სელის მარცვალი ამის შემდეგ გადაჰქონდათ ზეთსახდლების მეორე განყოფილებაში. ჯავახეთის ზეთსახდელი ორი ნაწილისაგან შედგებოდა. ერთი დიდი ბანიანი შენობა იყო, სადაც გამართული იყო ზეთის სახდელი მოწყობილობები, მეორე ნაწილი მცირე ზომის ოთახს წარმოადგენდა. შენობის ამ ნაწილში მოწყობილი იყო დია ბრტყელი სახურავიანი ფურნე, რომელზედაც ყრიდნენ გალენილ სელს. ფურნეს ქვემოდან შეუკეთებდნენ, კარგა გაახურებდნენ და მოხალავდნენ ზემოდან დაყრილ სელს. სელი მოხალავის შემდეგ აუცილებლად უნდა გაცრილიყო, რისთვისაც ფურნის გვერდით ჯერზე ჩამოკიდებული იყო დიდი საცერი. გაცრილ სელის მასას კვლავ ზეთსახდელის მეორე, დიდ ნაწილში გადაიტანდნენ და მოგრძო ოთხკუთხედად მოქსოვილ სქელ ქსოვილზე დაყრიდნენ, რომელსაც შემდეგ კონვერტისებურად კევავდნენ. ამგვარად დაკეცილ ხუთ-ექვს შეკვრას ქვის გეჯაში ჩააწყობდნენ და ზემოდან საგანგებოდ გამოთლილ სქელ ფიცრებს დააწყობდნენ. ყოველივე ამის შემდეგ საწნეხელს, ჭახრაკს დაატრიალებდნენ და წნეხავდნენ, ასე იხდებოდა ზეთი, რომელიც სპეციალური ხვრელით გროვდებოდა ხის გობში, რომლიდანაც მას სხვადასხვა მოცულობის ჭურჭელში ასხამდნენ. სელი და მისი ნაწარმი ჯავახეთში ფართოდ გამოიყენებოდა. სელის ბოჭკოსაგან ამზადებდნენ ძაფს ტანსაცმლის საქსოვად, სატომრედ და ა.შ. ქვის კალოზე გალენილი, მოხალული და დაწნების შედეგად მიღებული სელის ზეთი გამოიყენებოდა საჭმლის დასამზადებლად, ჭრაქის ასანთებად, ხარ-კამეჩის ქედის გასაპოხად და ხალხურ მედიცინაში; ხოლო ქვის გეჯაში დარჩენილი გაწურული სელის მასა - კოპტონი გამოიყენებოდა როგორც საქონლის მაღალკალორიული საკვები; რძეს აძლევდა მაღალ ცხიმინიანობას, ასეთი რძისაგან დამზადებული ყველი გამოირჩეოდა იშვიათი გემოთი. სელის ზეთს ხმარობდნენ მთელ გვიანფეოდალურ ხანაში, თითქმის XIX საუკუნის მიწურულამდე.

ზემო ქართლიდან სელის ზეთი გაჰქონდათ იმერეთში, შიდა ქართლში, სომხეთსა და თურქეთში.

გასული საუკუნის 50-იანი წლების გამოკვლევით (მოლოდინი, 1957) მესხეთ-ჯავახეთში სელის საზეთე ჯიშები შემდეგი სახელწოდებით იყო ცნობილი: ბრტყელი, ანუ წითელი, შავი, ანუ შალგა ანუ წიწმატა; „გლეხებმა იციან, რომ შავ სელს სიგრილე უყვარს, ამიტომ მაღლობ ადგილებში თესავდნენ წიწმატა სელთან ერთად; ხოლო ბრტყელ სელს ვაკე ადგილებში.

სელს დათესვის წინ, სქელი რომ არ მოსულიყო, სამი თითით (შუა, სალოკი და ცერა თითი) მოაბნევდნენ ხნულში სწრაფი დავლით ან თესლს მიწას გადაურევდნენ და მუჭით მოჭვანტავდნენ ფართობზე; საინტერესოა თესლის მიწაში ღრმად ჩატანის მიზნით ნათესზე ხარების მოტარების წესი;

დათესვის ამგვარი წესი დამოწმებული იქნა სოფ. სართიჭალაში 1955 წ. როგორც ავტორი (ლ. მოლოდინი) აღნიშნავს, თესვის ეს წესი სამეცნიერო ლიტერატურაში ყველაზე უძველესადაა მიჩნეული. ეკვიპტეში იგი ძველი ხანიდანაა ცნობილი. გალენილი სელის ხვავს სხვადასხვა ზომის ცხრილებით გაცხრილავდნენ, შემდეგ ტომრებსა და ხის ამბრებში ინახავდნენ. მთხრობელთა გადმოცემით ადრე ჯავახეთში სელის შესანახი სპეციალური ორმოები ყოფილა, რომელშიც დაახლოებით 18-19 ცენტნერი მარცვალი ჩადიოდა. ცნობილია ლეგენდა ორი ქვრივი ქალის შესახებ, რომელთაც ხუთი საუკუნის წინათ უზარმაზარი ორმო სელით ამოუვსიათ. ეს ლეგენდა საზეთე სელის ფართოდ გავრცელებაზე მეტყველებს.

როგორც თეიმურაზ ჩიქოვანი (1979) აღნიშნავს: წარსულში მესხეთის სამეურნეო ყოფაში პურეულის შემდეგ მეტი ყურადღება ექცეოდა სელის კულტივაციას; არანაკლებ მნიშვნელოვანი იყო მესხური ბრტყელმარცვალა სელი, რომელიც თავის დროზე დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ ჩვენს წინაპრებს. სელის ზეთი იხმარებოდა, როგორც საკვები ცხიმო. მისგან სხვადასხვა სამკურნალო მაღამოებს ამზადებდნენ. ზეთი გამოიყენებოდა, აგრეთვე, საღებავების დასამზადებლად. სელის ზეთის ერთ-ერთი ყველაზე დიდი მომხმარებელი იყო ეკლესია. სასულიერო პირები მას საკვებ ცხიმად იყენებდნენ; აგრეთვე, ტაძრების კანდელებში და საყდრების გასანათებლად. საველე ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით მოლოდინი (1959) აღნიშნავს: წალკის რაიონში ზეთის ხარისხის მიხედვით უპირატესობას ბრტყელ სელს ანიჭებდნენ. შავი სელის ზეთი უმეტეს შემთხვევაში გასანათებლად და საქონლის გასაზეთად იყო გამოყენებული; აქაურები ხშირად ე.წ. ბოლოკას, ანუ „თხის რქის“ ზეთსაცა ხდიდნენ.

სელი კორდში ან გაუტეხავ მიწაში, ან ნაანუღარში ითესებოდა, მაღლობ, მთიან ადგილებში და გრილ ამინდებში. ზოგჯერ ნიადაგს ნაკელით განოყიერება სჭირდებოდა. სელის თესვა მიწათმოქმედისგან განსაკუთრებულ დახელოვნებას, ცოდნას მოითხოვდა; სელის თესვას ზოგჯერ მშრალ მიწას აურევდნენ და ისე მოაბნევდნენ ხნულში, სქელი რომ არ ამოსულიყო. მთხრობელთა გადმოცემით, „წვერიანი კაცი სელის თესვის წინ წვერზე ხელს ჩამოისვამდა და როგორც წვერია იმ სისქით დათესავდა სელსო“; დაახლოებით ერთ კვირაში ამოსულ სელს სარეველებისაგან, ჭანგა ბალახისაგან ხელით მარგლიდნენ. მოსავალს იღებდნენ მარიამობის თვის ბოლოს ან ენკენისთვის დასაწყისში. სელის დამწიფებას ღეროსა და თესლის კოლოფის ფერზე ატყობდნენ. თუ სელი დაბალი იყო, მაშინ მას ცვლებით მკიდნენ. მაგრამ თუ მოსავალი თხელი იქნებოდა, მაშინ ცვლით მომკილი სელის შეგროვება გაძნელებული იყო და სელს ხელით გლეჯდნენ; მარცვლის მოსავლის უდანაკარგობის მიზნით, სელს ოდნავ ნელს მომკიდნენ; იმ შემთხვევაში კი, თუ სელის მოსავლის დროულად აღება დაგვიანდებოდა, მაშინ მას ღრუბლიან ამინდში აიღებდნენ, ან ნამიან სელს დილაადრიან წამოიღებდნენ ფარდაგებდაფენილ ბჯის ურმებით; გალენჯა კალოზე ხდებოდა; თუ სელის გალენჯა გვიანდებოდა, ზვინებად დადგმულ სელს ზვიდან თივას გადააფარებდნენ; მარცვალი დატყეპნილ მიწაში რომ არ ჩაკარგულიყო, კალო როცა კარგად იქნებოდა „დამჯდარი“, სელს მაშინ ლეწავდნენ; სელი კევრით იღებოდა, მაგრამ ლეწვის წინ კალოზე გამლილ სელს საქონელს გააქელ-ვინებდნენ; თივას კი „ფიწლებით“ ააბურდოვებდნენ და გვერდზე გამოიტანდნენ.

მარცვალს არნადით შეაგროვებდნენ და კევრით გალენჯავდნენ. გალენილ სელს ორთითებით „აფენჩხდნენ“, შეახვავებდნენ და კალოზე ცხრილებში გაცხრილულ ხვავს ტომრებსა და ბედლებში შეინახავდნენ. თრიალელი გლეხი სელის ბზეს - „ჯაგანს“ საქონლისა და ღორების გამოსაკვებად ხმარობდა, ღეროთი „ჩანდირ“ სახლების ბანსა ხურავდნენ. ზეთს ხდიდნენ ზამთარში ზეთსახდელით, რომელიც სამი ნაწილისაგან შედგებოდა: 1) მოსახალავი მოწყობილობა - „ფურ“ (ღუმელი); 2) სალენი და დასაგელაზებელი კალო; 3) ზეთის საწნეხი მოწყობილობა. გამოხდილი ზეთი ზეთსახდელიდან სახლში ტიკებითა და გუდებით მიჰქონდათ და გასაყიდი გუჯარეთის უღელტეხილით ბორჯომში გადაჰქონდათ. სახმარ ზეთს თრიალელები სახლებში ქვევრებსა და ქილებში ინახავდნენ. ზეთი თრიალელი გლეხის საოჯახო და სამეურნეო მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად აუცილებელ საჭიროებას წარმოადგენდა. საკვებად თრიალეთში ძირითადად გამოიყენებოდა ბრტყელი სელის ზეთი, იშვიათად შავი სელის, მაგრამ მაინც ყოფილა გამოყენებული. ამ უკანასკნელს, სიმწარის დასაკარგავად, ცეცხლზე ადუღებდნენ თუჯის ქვაბებში. ქვაბს მაშინ გადმოიღებდნენ, როცა ღუდილის დროს მოკიდებული ყვითელი ქაფი თეთრად იქცეოდა. გაციების შემდეგ ზეთს შეინახავდნენ. შესანახ



ზეთში დაჭრილ ხახვს, ვაშლს ან კომბს ჩაყრიდნენ. ზეთს საკვებად მეტწილად მარხვაში იყენებდნენ. მარხვაში სელის ზეთით ამზადებდნენ ქადას, ჭირიხტას, ბიშს, ლობიოს, კარტოფილს, ფლავს, ჰალვას, ჭიმულს. თრიალეთში ზეთს გასანათებლად იყენებდნენ, შავი სელის ზეთს კი საქონლის გასაზეთად. განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ პირველ ნახად ზეთს, რომელსაც გულის ტკივილის დროს უზმოზე ასმევდნენ ავადმყოფს. ზეთისგან ამზადებდნენ მალამოებს სიღამწერის, მოყინულის, მუწუკების სამკურნალოდ. ერთი ჩაის ჭიქა ზეთში ფიჭვის ხის პატარა ფისს, თაფლის სანთელს, თხის ქონს და საკმევლს ჩაყრიდნენ და ადუღებდნენ. ნაზავს იყენებდნენ მოყინულის სამკურნალოდ. დამწვარზე დასადებად იყენებდნენ სელის ზეთში გამომცხვარ პურის ცომს. წამლად თვით დანაყილ კოპტონს ან სელის ფაფას ხმარობდნენ, რომლითაც დაჩირქებულ ძუძუებს მკურნალობდნენ. ზოგი სელის ზეთს ავეჯის გასაპრიალებლად ხმარობდა, ზოგი კი ტყავისა და ქალამნების დასარბილებლად.

„გურჯისტანის ვილაიეთის დიდი დავთარის“ მონაცემებიდან ირკვევა, რომ სამცხე-საათაბაგოში სელის კულტურა საკმაოდ გავრცელებული ყოფილა. ურავლის ხეობის 40 სოფლიდან სელის კულტურას მისდევდნენ 21 სოფელში და ყოველწლიურად იღებდნენ 23-100 კგ-ს. გიორგი და მანანა ივანაძეები (2007) აღნიშნავენ ჭობარული გრიშა ივანიძის მონათხრობს: „...ბავშვობიდან გვახსოვს, სელს ვთესავდით ჭობარეთის მთაზე, სადაც ჩვენ გვექონდა სახნავ-სათესი ყანები. ვინაიდან ეს ადგილი სოფლიდან ძალიან მოშორებული იყო და თანაც ძნელად ასასვლელი, იქ არასოდეს სასუქ-ნაკელი არ შეგვექონდა, მაგრამ, მიუხედავად ამისა, სელის კარგი მოსავალი მოდიოდა. ეს ადგილი მეტად გრილი იყო, ჩრდილო ფერდობზე ბუჩქნარი ტყე იყო, ქვემოდან კი მდინარე მტკვრის გრილი ნიავი ქროდა, ასეთი სიგრილე კი სელს უყვარს. დათესვიდან დაახლოებით ორ კვირაში ამოდიოდა სელი და მარცვლიც შემოდიოდა. აგვისტოს ბოლოს ან სექტემბრის დასაწყისში ხდებოდა მისი აღება. მოსავალი რომ არ დაკარგულიყო, ოდნავ ნედლს ვიღებდით; სელის ასაღებად ცელს არ ვხმარობდით, ვგლეჯდით ხელით, რომ მარცვალი არ ჩაცვნილიყო მიწაში. ურმით მოგვექონდა სოფელში, კალოზე მივიტანდით და კვერით ვლენავდით; განიავება-გაწმენდის შემდეგ ჩაყრიდით ჯვლებში და ზეთის გამოსახდელად სოფელ წყალთბილაში მიგვექონდა, სადაც იყო საწნეხი გელაზი. ზეთთან ერთად, ურმით ზეთის ნარჩენები - კოპტონიც მოგვექონდა. ზეთს ჩაასხამდნენ ჭურჭელში, უფრო კი ქოთნებში და მთელი წლის განმავლობაში ვხმარობდით ნამცხვრების, ლუხუმისა და ბიშის გამომცხობისას“. სელის მოყვანას ურავლის ხეობაში უკანასკნელ დროს, XX საუკუნის 40-50-იან წლებშიც მისდევდნენ. სოფელ მუსხის მცხოვრებლების გადმოცემით, 40-იან წლებში სელს თესავდნენ მაღალმთიან ზონაში, ზანზობის მახლობლად, ნასოფლარ ახალკაცას ტერიტორიაზე. ეკლესია-მონასტრებში ზეთი რელიგიურ-სარწმუნოებრივ რიტუალთან შესრულების ერთ-ერთი აუცილებელი კომპონენტი იყო. ცნობილია, რომ ზეთს ფერწერაში X საუკუნიდან ხმარობდნენ; იგი საღებავების დასამზადებლადაც და ქსოვილების დასაჩითავადაც გამოიყენებოდა.

ლ. ბერიაშვილის მიერ (1964, 1973) მოპოვებული ეთნოგრაფიული მასალით დასტურდება, რომ მესხეთში სელის ზეთი გამოიყენებოდა ერბოს ნაცვლად, განსაკუთრებით მარხვის დროს მეტად მიღებული ყოფილა სელის ზეთით მომზადებული ნამცხვარი ბიში და ქადა. გამოყენებული იყო, როგორც ერბო - სადილებში. ბრინჯის ფლავთანაც გემრიელი იყო.

ჯ. რუხაძის ეთნოგრაფიული ჩანაწერები (2017) ასახავს XX საუკუნის 40-80-იან წლების სამცხე-ჯავახეთის ეთნოგრაფიულ ყოფას; 1951 წელს სოფ. ოკამში, ჯ. რუხაძის ჩანაწერების მიხედვით, ითესებოდა სელი: „ბრტყელი სელი ითესება მაისის დამლევში გვიანობით, ნაადრულად არ დაითესება, როცა ამოვა 4-5 ტოტს იკეთებს. „...შავი სელი, ეგეც ითესება ივნისის პირველიდან, მოდის აგვისტოს, უფრო ადრეც. ესეც მრავალ ტოტებს, მრავალ პარკებს იკეთებს. შავი სელის პარკი გრძელი, მარცვალი რგვალი და წვრილი, შავი.

სოფ. გოგამენში მთხრობელთა გადმოცემით ითესებოდა სელი. „...სელი ვიცოდით სამნაირი: 1) ბრტყელი სელი, რომელიც ყველაზე საუკეთესო და მარგებელია ადამიანისათვის. 2) წიწმატა სელი, „მანნი კრუპას“ ჰგავს. შავი სელი, როგორც ბარუთი, თოფში შავი წამალი ისეთია“.

გასული საუკუნის 80-იან წლებში სოფ. ბარალეთში სელი მოდიოდა ბევრი. „ზეთს იყენებდნენ ფლავისთვის, გამოვაცხობდით ბიშს, ჭირიხტას, დიშის წნილ ჩავდებდით და ზეთ მოვასხამდით. ბრტყელი სელი ერბოზე ძვირია; წამლად ხმარობდნენ, ეს ერთ-ორ სოფელშია, წიწმატა სელიც კარგია, ტკბილია, როგორც ბრტყელი. მესამეა შალგი სელი, იმისგან მწარე ზეთი გამოდის, ყელ დაგწავს, იმას

კამეჩებზე ხმარობენ, აბანავებენ, მერე დაზეთავენ, რო დარბილდეს, მოსვენებული რძეს აძლევს კარგა“ (რუხაძე, 2017).

ს. მაკალათიას (1933) მონაცემებით, მთათუშეთში, ფშავში და ხევსურეთში სელსა და კანაფს თესავენ. მათი თესლიდან ზეთს ამზადებენ და მარხვაში ხმარობენ. სელის ხინკალი თუშეთში „ხუხუ“-ს სახელწოდებითაა ცნობილი.

გ. ჯალაბაძის (1971, 1986) ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით თუშეთში, მარცვლოვანი კულტურების გარდა, ითესებოდა აგრეთვე ქუმელი (სელი). ქუმელისათვის არჩევდნენ ქვიშრობ, მწირ ნიადაგებს. ქუმელი აქ საკვები ზეთის მიღების მიზნით მოჰყავდათ. ქუმელის ნათესებს საერთოდ ძალიან მცირე ადგილი ეთმობოდა, ხშირად მას ყანის ირგვლივ შემოთესავდნენ ხოლმე; დასათესად მომზადებულ თესლში 10 წილ მიწას ურევდნენ, რომ სქელი არ ამოსულიყო; საერთოდ ოჯახი 2-3 ჭიქაზე მეტს არ თესავდა, თესდნენ აპრილში. ქუმელი ყანასავით ამოჯეჯილდებოდა, შემდეგ მაკატას, ღერს გამოუშვებდა. იზრდებოდა სიმაღლით 50 სმ-მდე, ღეროს გამოჰქონდა შვიდი-რვა დატოტვილი ნაყოფიანი თაველი. შემოსვლისას პურივით ყვითლდებოდა, შემოსული ქუმელის აღება ხდებოდა ხელით. მოგლეჯდნენ ფესვებიანად, კრავდნენ სვილივით მცირე კონებს. ჩვეულებრივ ქუმელის აღება ხდებოდა ოდომად, კონებს დატოტვილ სარზე - ჩხარზე ასხამდნენ და ასე დატოვებდნენ ერთი კვირის მანძილზე, რომ გამომშრალიყო. ქუმელის ნაყოფის გამოცალკევება ხდებოდა კალოზე. კალოზე მაკატებს მუჭა-მუჭა დაალაგებდნენ, თითო მუჭა მაკატის ფიცარზე დარტყმით ნაყოფს ააყრევინებდნენ და თუ რამე შერჩებოდა, რიკნის საშუალებით ჩამობერტყავდნენ - გარიკნავდნენ. ამის შემდეგ „რიქ-ნით“ გაანიავებდნენ და ქუმელი მზად იყო. ქუმელი ვიდრე საკვებ პროდუქტად გადაიქცეოდა, ესაჭიროებოდა „დატყრობა“ და დაბეგვა. დატყრობა წარმოებდა ისეთი წესით, როგორც სახალე ქერს ამზადებდნენ, ე.ი წალოზე დაყრიდნენ, ცეცხლს შეუნთებდნენ და მოხლიდნენ. ამის შემდეგ დიდი ზომის გურჩით ფილში უნდა დაენაყა-დაებეგვათ. ქუმელის სანაყი ფილი ღრმა უნდა ყოფილიყო, ნაყვის დროს გამონადენი ზეთით სანაყი ქვა ცურვას დაიწყებდა, ღრმა ფილში კი ქუმელი ერთად მოიყრიდა თავს, დანაყვა აღვილდებოდა. დანაყილ ქუმელს მარილით შეაზავებდნენ და ინახავდნენ. ამ ნაზავით საჭმელს შეკაზმავდნენ. ქუმელს დიდმარხვის პერიოდში იყენებდნენ. იგი ძირითადად შინ სახმარი საკვები პროდუქტია. მისი ქამა მეცხვარეებს არ უწევდა, რადგან ქუმელის აღებისა და დამზადება- მოხმარების პერიოდში მეცხვარეები სახლიდან შორს იყვნენ და ამდენად მათი კვების რაციონში ქუმელით ნაზავი საჭმელი არ შედიოდა.

1985-1986 სს. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის, ბოტანიკის ინსტიტუტის მიერ ჩატარებული ექსპედიციური კვლევების შედეგად დადგინდა, რომ მინდვრის კულტურული მცენარეებიდან თუშეთისათვის უძველესია საზეთე მთის სელი (*Linum humile* Mill.) (ბერიშვილი და სხვ., 1989).

გიორგი ბოჭორიძის (1993) განმარტებით, „ქუმელი“ სელი არის; თუშეთში მოჰყავთ ყანის ნაპირებში, კუნჭულებში. მთელ ყანას მისთვის არ მოაცდენენ. მარცვალი წვრილია და ფერად წითელი; სთესავენ აპრილში, მკიან მარიამობის თვისთვის 1-ში. 1 ლიტრიდან მოდის 1 „კოდი“, კომლი სთესავს ნახევარ ლიტრს. მას ატყრობენ (ახლიან), დანაყავენ, „ქუმლის სანაყაში“. გურჩით (ფილთაქვით) დანაყვაში ცოტა მარილს უზამენ, ნიორს ურევენ, ჯამზე ამოიღებენ და „სატანად“ (შესატანებლად) ხმარობენ, რადგან ზეთიანია.

ა. ჯაფარიძის (1975) მონაცემებით, საზეთე სელის კულტურას სამხრეთ საქართველოში 1932-1937 წლებში 1800 ჰექტარი ფართობი ეკავა. ამ ნათესების 77% ახალქალაქის და ნინოწმინდის რაიონებზე მოდიოდა, ხოლო 1938 წ. აქ ამ კულტურის თესვა თითქმის შეწყდა.

გ. ჭინჭარაულის, ა. ზუბიაშვილის და სხვათა (2001-2003 წწ) გამოკვლევებით, სოფ. სამსარში საკარმიდამო ნაკვეთებზე თესავდნენ საზეთე სელს - „სამსარს“.

თუ საქართველოში უძველესი ხანიდან სელის ქსოვილების წარმოება ფართოდ იყო გავრცელებული და დიდძალი რაოდენობით გაჰქონდათ უცხოეთში, XIX ს-დან მოყოლებული საექსპორტო საქონელში პირველ ადგილს თანდათან იკავებენ აბრეშუმის ქსოვილები. უძველესი კულტურის ეს ცოცხალი რელიქტი საქართველოში ამჟამად თითქმის გამქრალია.

თანამედროვე აგროტექნიკის გათვალისწინებით, საბოჭკოე სელისათვის შერჩეული უნდა იყოს ნოყიერი, ზომიერი სინესტისა და სარეველებისაგან განთავისუფლებული ნიადაგი. ვინაიდან კოლხურ

სელს ახასიათებს განვითარების საშემოდგომო ციკლი, ის უნდა დაითესოს შემოდგომაზე, ყინვების დაწყებამდე, ხოლო მთიანეთის სელი კი - გაზაფხულზე. დასათესად განკუთვნილი სელის თესლს უნდა ახასიათებდეს პრიალა ზედაპირი და აღმოცენების კარგი უნარი, კარგად უნდა იყოს გასუფთავებული სარეველებისაგან.

თესვა შეიძლება როგორც რიგებად (საბოჭკოე სელს ვიწრო რიგებად - 5-7 სმ, ხოლო საზეთეს ფართო რიგებად - 25-35 სმ თესავენ), ასევე მოფანტვით. თესლის ნორმა 1 ჰა-ზე საშუალოდ საბოჭკოე სელისათვის 36-40 კგ-ია, საზეთე სელისათვის 10-12 კგ. თესვის სინძირე ძირითადად დამოკიდებულია იმაზე, თუ რა მიზნით მოჰყავთ მცენარე.

თესლის მისაღებად ნათესი თხელი უნდა იყოს, ხოლო ბოჭკოსათვის - ხშირი. ადრე დათესილი სელის ღერო უფრო მკვრივი აგებულებისაა და უფრო მაღალი ხარისხის ბოჭკოს იძლევა.

რადგან სელის თესლი საკმაოდ წვრილია, ჩათესვის სიღრმე 2-3 სმ-ს არ უნდა აღემატებოდეს; კვების არე 15-20 სმ. სელის თესლი გაღივებას იწყებს დაახლოებით 20°C, გაღივების ენერგია 3 დღე, გაღივების უნარი 7 დღე (იოსებძე, გუგავა, 2006; ბერიშვილი, 2008).

ჩვენი დაკვირვებებიდან გამომდინარე, ეს პროცესი ძირითადად დამოკიდებულია ამინდზე. დასაწყისში აღმონაცენი მეტად ნელა იზრდება, ამიტომ ნათესის მოვლის ერთ-ერთი უმთავრესი ღონისძიებაა ბრძოლა სარეველების წინააღმდეგ; ამისათვის საჭიროა მწკრივთა შორის ჩატარდეს დროულად გათონა-გაფხვიერება. მოსავლიანობის გადიდების მიზნით შეიძლება გამოყენებულ იქნეს კალიუმის და აზოტის სასუქები ან საქონლის ნაკელი (მაისაია, და სხვ., 2012).

სელის მოსავალი საბოჭკოედ უნდა ავიღოთ მაშინ, როდესაც მცენარე ჯერ კიდევ მწვანეა, ხოლო სამარცვლედ, როდესაც კოლოფების 80-90% გაყვითლდება-გაყავისფერდება. სელის ბოჭკოს მოსავლიანობა ჰექტარზე 4,0-4,5 ტ/ჰა, ხოლო თესლისა - 1,0-2,2 ტ/ჰა (ბერიშვილი, 2008)

## **კანაფი - *Cannabis sativa* L.**

### **კანაფის კულტურის შესახებ**

### **ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში**

გვარი კანაფი (*Cannabis*) წარმოდგენილია ერთი სახეობის ორი ქვესახეობით: *Cannabis sativa* L. subsp. *sativa* - ჩვეულებრივი, ანუ სათესი კანაფი, და *Cannabis sativa* L. subsp. *indica* - ინდური კანაფი, რომელიც შეიცავს ყველაზე დიდი რაოდენობით კანაბინოიდებს.

კანაფი (სურ. 45) ერთ-ერთი უძველესი კულტურაა; მის მოყვანას მისდევდნენ შუა აზიის ქვეყნებში, შორეულ აღმოსავლეთში, აგრეთვე ჩინეთში, იაპონიაში, ინდოეთში, ეგვიპტეში, საბერძნეთში. პირველი წერილობითი ჩანაწერები კანაფის შესახებ დათარიღებულია 4000 წლით ადრე ახალ ერამდე, ჩინეთის სამკურნალო საშუალებების კრებულებში. გამოიყენებოდა ანესთეზიის სახით ქირურგიული ოპერაციების დროს. კანაფის ფოთლისაგან მაღარის საწინააღმდეგო წამალს აკეთებდნენ. ჩინეთის ერთ-ერთი პროვინციის გუანსი-ჩჟუანშის მაცხოვრებლები ყოველ დღე კანაფის თესლის წვნიანს და ბრინჯის ღვინოს ღებულობდნენ. ინდოეთში ამზადებდნენ განსაკუთრებულ სასმელს კანაფისა და რძისაგან, რომელიც ანესთეზიური მოქმედებით ხასიათდებოდა. ეგვიპტელები კი კანაფს იყენებდნენ ანთებისა და გლუჯომის სამკურნალოდ. კანაფს იცნობდნენ სკვითები. მის ბოჭკოს იყენებდნენ ტანსაცმლის დასამზადებლად. თესლებს ყრიდნენ ცეცხლში და ბოლს ისუნთქავდნენ. კანაფი აღნიშნულია ებრაულ წყაროებშიც.

ჟუკოვსკის აზრით, კანაფი ჰიმალაური წარმოშობისაა. 105 წელს ჩვ. წელთაღრიცხვამდე ჩინელმა ტზაილუზმა გამოიგონა კანაფიდან ქაღალდის დამზადების წესი. კანაფიდან ქაღალდის დამზადება იაპონიაში VI საუკუნიდან იყო ცნობილი. VII საუკუნეში კანაფიდან ქაღალდის მიღების ხერხი არაბებმა ჩინელებისაგან ისწავლეს. რუსეთის ტერიტორიაზე კანაფმა გავრცელება იწყა IX საუკუნიდან, ხოლო ევროპის ქვეყნებში კიდევ უფრო გვიან - XVI საუკუნიდან. გარდა ყოფილი საბჭოთა კავშირისა, კანაფი მოჰყავდათ იტალიაში, პოლონეთში, უნგრეთში, საფრანგეთში. ველურ მდგომარეობაში კანაფი ფართოდაა გავრცელებული აღმოსავლეთ ევროპაში და თითქმის მთელ აზიაში, უკიდურესი სამხრეთისა და ჩრდილოეთის გამოკლებით. ყოფილი საბჭოთა კავშირის

ტერიტორიაზე კანაფი ველური სახითაა დასავლეთ ციმბირში, უმთავრესად საზაფხულო ხორბლისა და ქერის ნათესებში (Жыковский, 1950; ბადრიშვილი, 1981; ჯაფარიძე, 1979; ბიძინაშვილი, 2020).

კანაფი უძველესი დროიდან საქსოვ და საზეთე მცენარეთა ჯგუფს განეკუთვნება. კასპიის ზღვის სანაპიროზე და ბაქტრიაში ეს მცენარე ველურად იზრდებოდა (მოლოდინი, 1963). სულხან-საბა ორბელიანის გადმოცემით (1928; 1949), ეს სიტყვა ქართული არ არის - „კანაფი ფრანგულია, ქართულად ექუსუნჯი ჰქვან“-ო. სახელწოდება კანაფი ისე უახლოვდება ბერძნულ „კანაბის“, რომ უეჭველია, ქართველებსაც ეს სახელი იმავე წყაროთგან უნდა ჰქონდეთ შეთვისებული, საითგანაც ბერძნებს შეუთვისებიათ (ჯავახიშვილი, 1930). გ. ჩაჩაშვილს (1963) მიაჩნია, რომ კანაფის სადაურობის გასარკვევად საყურადღებო მონაცემებს შეიცავს კანაფის ქართულ-კავკასიური სახელწოდებანი. ასე მაგალითად, კანაფის ადიღურ სახელწოდებასთან klin სიახლოვეს ამჟღავნებს მეგრული „კიფ“.

კანაფი, რომელსაც ბერძნულად და ლათინურადაც „კანაბის“ ეწოდება, ეგვიპტელებისთვის და ფინიკიელებისთვისაც, ისევე როგორც ებრაელებისათვის, უცნობი მცენარე იყო. ჯერ კიდევ ჰეროდოტეს დროს კანაფი საბერძნეთში არ არსებობდა, მაგრამ უკვე 680 წ. ახლო ხანებში ქ. წ. ასირიულ წყაროებში იხსენიება „კუნუბუ“, როგორც საკმეველი შესაწირავის ერთი შემადგენელი ნაწილთაგანი. ჯავახიშვილის აზრით, ეგვიპტის აქ კანაფის სახელთან გვქონდეს საქმე? ჰეზუქიოსი კანაფს სკვითების გამაბრუებელ სასმელად ასახელებს. კასპიის ზღვის სანაპიროზე და ბაქტრიაში, ისევე როგორც სოგდიანაში, ეს მცენარე ველურად იზრდებოდა და ეხლაც იზრდება. იქიდან კანაფი შავი ზღვის სანაპიროზე უნდა გადმოეტანათ და შემდეგ ბერძენ ახალმშენთა წყალობით საბერძნეთსა და რომშიც გავრცელებულიყო. აღსანიშნავია, რომ რომაელ მწერალთაგან პირველად 100 წ. ქ. ლუციუსი იხსენიებს კანაფს. შემდეგ კანაფის კულტურა მთელ ევროპაში ვრცელდება და რუსეთშიც უკიდურეს ჩრდილოეთ ზოლამდის აღწევს. კანაფი ათონის ქართველთა მონასტრის აღაპებში გვხვდება (ჯავახიშვილი, 1930).

იონა მეუნარგია (1939) თავის წიგნში „სამეგრელოს სამთავროს უკანასკნელი პერიოდი და დავით დადიანი“, ეხება რა კანაფის კულტურას, აღნიშნავს: „...კანაფს სთესვენ ლეჩხუმში ყოველნი მცხოვრებელნი და სყიდნიან იმერეთს და რაჭას“.

უცხოელ მოგზაურთა შორის, რომლებმაც საინტერესო ცნობები დაგვიტოვეს სამეგრელოს შესახებ, აღსანიშნავია ჟიულ მურიე (2018); 1880-იან წლებში ის წერდა: „...ამ მცენარეს საცხოვრებლის ახლოს ვხვდებით. თუ კანაფი ღრმა თიხა-კირიან ნიადაგშია დათესილი, კარგად ხარობს, მაგრამ ტენიან თიხნარში, სადაც ქვენიადგი წყალგუმტარია, კანაფი მცირე მოსავლიანია...“.

კანაფის ქართულ სახელწოდებათაგან ცნობილია - ჭანური კერძი, კეფი, მეგრული კეფი, კიფი; სვანურად „გიმბა“შ (თესლის სახელწოდებაა), ქან, ჯერჯ (მდედრობითი ეგზემპლარი), ხერხლა (მაყაშვილი, 1949; ჩაჩაშვილი, 1956; მაისაია და სხვ., 2005).

როგორც სვანეთში, ისე რაჭასა და გურიაში კანაფი ბოსტნებში აპრილსა და მაისში სიმინდთან ერთად ითესებოდა. კანაფის თესლს დათესვის დროს ორ წილ მიწას გადაურევდნენ, რომ სქელი არ ამოსულიყო. გურიაში ორგვარი კანაფი მოჰყავდათ, „გვანიე კანაფი“ და „მამალა კანაფი“. კანაფს ჩრდილ ადგილებზე აშენებდნენ. მიწას დაბარავდნენ, დაფშვნიდნენ, გაწმენდნენ და ისე თესავდნენ. როცა ღერო შეახმებოდა და კაკალი დამწიფდებოდა, ღეროს მოტეხავდნენ ან ძირიანად მოთხრიდნენ, გასხეპავდნენ, კონებად შეკრავდნენ და მზეზე გაახმობდნენ. დაძენძვის წინ ერთი თვით ადრე ღია ცის ქვეშ ტოვებდნენ თოვლსა და წვიმაში, ერთი თვის განმავლობაში და მერე კი ქერელს აძრობდნენ. აბო გულედანის ცნობით სვანეთში, მესტიაში კანაფს სიმინდთან ერთად თესავდნენ მაისში. ითესებოდა ორნაირი კანაფი დედალი, რომლის თესლიც ზეთის სახდელად იხმარებოდა, და მამალი - ბოჭკოს მისაღებად. მამალ კანაფს ჯგუფად თესავდნენ ჩრდილში, რომ ხშირი ყოფილიყო და მაღალი ტანი აეყარა, დედალს კი მეჩხურად, რომ დატოტვილი ყოფილიყო და კარგი თესლი მოეცა. როცა კანაფი გახმებოდა, მას ხელით მოთხრიდნენ, შეკონავდნენ და სხვეზე აშრობდნენ. კანის გახდის შემდეგ ქერელს დაგორგლავდნენ და ქვაბში გამოხარშავდნენ. გამოხარშვის შემდეგ ქერული რბილდებოდა, თეთრდებოდა და დასართავადაც უფრო იოლი იყო. ნართს ხარის ნეკნის ძვლით წმინდავდნენ; ქსოვილის დამზადების პროცესი შალის ქსოვილისაგან არაფრით განსხვავდებოდა. ნაქსოვ ტილოს მოთელავდნენ და გაათეთრებდნენ. რაჭაში კანაფს ღვინობის თვეში აიღებდნენ, სვანეთში „დედალას“ - შუა მარიამობის თვეში და მამალს, ანუ „ჯერჯლას“-ს კი - ენკენისთვის ბოლოს. კანაფს დანით ან ნამგლით ჭრიდნენ. ერთ ადგილას აგროვებდნენ. სახლებში კი ჭილოფებდაფენილი ურმებით

მიჰქონდათ. კანაფს ხის იატაკზე გაფენდნენ ჩრდილში, ისე, რომ მზე არ მოხვედროდა და გამხმარ კანაფს ჯოხით გაცეხვავდნენ. გაცეხვილს აკრეფდნენ და ცხრილებით გაწმენდდნენ, თესლს მზეზე გააშრობდნენ და შეინახავდნენ. კანაფის თესლიდან საჭმელ ზეთს ამზადებდნენ, მას სამკურნალოდაც იყენებდნენ, თუ რა მნიშვნელობა ჰქონდა ზეთსა და ბამბას სვანეთში, ამას კარგად ასახავს მიცვალებულის კულტთან დაკავშირებული მასალაც: "...სადაც ზეთი წვიმდეს და ბამბა თოვდეს იქ იყოს შენი სულის „სამყოფელიო“. ხევსურეთში კანაფს (ქერელს) ხალხური მკურნალობის დროს იყენებდნენ ბამბის მაგიერ; მაგრამ მისი ძირითადი დანიშნულება თოკის დამზადებაში მდგომარეობდა.

რუსეთის მეფის მიხეილ თედორეს-ძის ელჩების (საქართველოში, 1636-1639) ცნობით ჩანს, რომ იმ დროს სამეგრელოში ტილოს კანაფის ნართისაგან ამზადებდნენ; ამავე ნართისაგან ქსოვდნენ სათევზაო ბადეებსაც (ჩაჩაშვილი, 1956; მოლოდინი, 1963).

გასული საუკუნის 20-იან წლების მონაცემებით, რაჭაში საბოჭკოე კულტურებიდან ითესებოდა კანაფი (Декапрелевич, Менабде, 1929).

ნ. კეცხოველის (1957) მონაცემებით, კანაფს საქართველოში იშვიათად თესავენ. მისი წმინდა ნათესი აღნიშნულია სვანეთისათვის. რაჭისთვის გავრცელების არეალ შეიძლება დაისახოს ხვნა-თესვის მხარე 2000 მ სიმაღლემდე.

მთხრობელთა გადმოცემით, „...სვანეთში კანაფისაგან აკეთებდნენ საჭმელს „ქუნაშ“; კანაფს თესავდნენ გაზაფხულზე; ჰქონდა დიდი ღეროები; ღეროებიდან ხელით აყრევიანებდნენ მარცვალს; მერე ნაყავდნენ როდინში, ან ფქვავდნენ წისქვილში; მერე ამ დაფქვილი კანაფიდან გამოადენდნენ ზეთს, რომელიც იყო სამკურნალო მიზნით გამოყენებული; კურნავდა ყველანაირ სიმსივნეს; ზეთგამოხდილ მასას უზამდნენ სვანურ მარილს და კეთებოდა მხალის მსგავსი საჭმელი „ქუნაშ“ („ქუნშ). ღეროებს გააცლიდნენ ქერქს და იყენებდნენ თოკების დასამზადებლად“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. ცხუმარი. მთხრ. მ. საღლიანი, 2020).

უხუცესთა გადმოცემით, „...კანაფს რაჭაში თესავდნენ ბოსტანში, ბოსტნის ირგვლივ შემოთესავდნენ ღობის ძირში; თესავდნენ ადრე გაზაფხულზე, როცა ბოსტნის თესლს აიღებდნენ, მერე გაზაფხულზე შემოთესავდნენ. იყო დედალი და მამალი კანაფი; თესლს იღებდნენ გვიან შემოდგომით; ყველაზე ბოლოს კანაფს იღებდნენ და თესლს ინახავდნენ; ღეროს აცლიდნენ კანს, რომლისაგანაც მზადებოდა თოკები, დაწყებული აპურებიდან (ხარის უდლის შესაკრავი თოკი), დამთავრებული გრძელი თოკებით და ჭაპნებით (მსხვილი თოკით), რომელსაც იყენებდნენ ძნის და თივის მოტანის დროს. ქსოვდნენ კანაფისაგან ჯვალოს (ტომრებს); თესლს ჰქონდა მრავალმხრივი გამოყენება, აკეთებდნენ ფაფას, თესლს ნაყავდნენ, თუ ცოტა იყო, ქვის როდინში, თუ ბევრი იყო, საცხეველში. კანაფის თესლიდან ხდიდნენ ზეთს, რომელიც ინმარებოდა სამკურნალოდ; ფაფასაც სამკურნალო დანიშნულება ჰქონდა, „იტყოდნენ - ჯანს მოგიმატებსო“; როგორც ნარკოტიკული საშუალება, კანაფი გააზრებული არ ჰქონდა გლეხობას (ამბროლაურის რ-ნი, სოფ. ჭრებალო, მთხრ. ლ. ფრუიძე, 2018).

დალის ხეობაში (აფხაზეთი - კოდორის ხეობა) ითესებოდა კანაფი, რომლისაგან კეთებოდა თოკები, ძაფები, ხოლო ზეთს სამკურნალო დანიშნულება ჰქონდა. კანაფის მარცვალს საკვებად იყენებდნენ. განსაკუთრებულ სპეციფიკურ გემოს კანაფის მარცვალი ხაჭაპურს „ქუთ“-ს აძლევდა (ფერაძე, 2018).

კანაფის თესლი სამეგრელოში საგლეხო გამოსადეგის ერთ-ერთ საგანს წარმოადგენდა.

კანაფის ზეთს თედორობას ყველა ხმარობდა. თედორობისათვის კორკოტზე მოსასხმელად კანაფის ზეთი ოჯახში აუცილებლად უნდა ჰქონოდათ, ხოლო ვისაც კანაფი არ ჰქონდა, ერთ ჯამ - ერთ ავსება კანაფის თესლში ორ ავსება პურს აძლევდნენ. კანაფის ზეთის მოხმარება რაჭასა და სვანეთში ძირითადად რელიგიურ რიტუალურ ცერემონიალს უკავშირდებოდა (მოლოდინი, 1963).

კანაფის თესლი შეიცავს ადამიანის ორგანიზმისათვის აუცილებელ ნივთიერებებს B, A, C, E ჯგუფის ვიტამინებს. თესლში 30-35% ზეთია, 18-23% ცილა, 20% სახამებელი, 15% უჯრედისი, 4-5% ნაცარი. მისი თესლისაგან ამზადებენ მრავალ სამკურნალო წამალს, რომელიც აუმჯობესებს ძილს და მანსოვრობას, კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის მუშაობას. ხდება ტოქსინებისა და მავნე ნივთიერებებისაგან გათავისუფლება. კანაფი გამოიყენება კიბოთი დაავადებულთა მკურნალობისას, ქიმიოთერაპიის დროს. კანაფის ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებებით - კანაბინოიდებით, აგრეთვე, ნადგურდება კიბოს უჯრედები. ესპანეთში სწავლობდნენ კანაფის მოქმედებას თავის ტვინის სიმსივნეებზე, ხოლო

სულ რამდენიმე წლის წინ კალიფორნიაში სარძევე ჯირკვლის სიმსივნეზე დაკვირვებით გაირკვა, რომ კანაფის გავლენით სიმსივნური უჯრედები 3-4 კვირის შემდეგ იღუპებიან, ნორმალური უჯრედები კი არ იცვლებიან. სამკურნალო დანიშნულებით კანაფი ოფიციალურად გამოიყენება ევროპის ქვეყნებში (გერმანია, დიდი ბრიტანეთი, ბელგია და სხვ.); ავსტრალიაში, აშშ-ის ზოგიერთ შტატში, კანადაში; მისი პრეპარატი წარმატებით გამოიყენება აგრეთვე, გაფანტული სკლეროზის, ართრიტების, და სხვ. ავადმყოფობის საწინააღმდეგოდ. კანაფის თესლიდან მიღებული ზეთი ეკუთვნის შრობადი ზეთების ჯგუფს. მას ახასიათებს სპეციფიკური სუნი და იყენებენ როგორც საჭმელ ზეთს; გარდა ამისა, კანაფის ზეთისაგან ამზადებენ რბილ საპონს, ლაქებს, საღებავებს. კანაფის კოპტონი, როგორც ზეთის მრეწველობის ნარჩენი პროდუქტი, მაღალი ღირსების კონცენტრირებული საკვებია შინაური ცხოველებისათვის. მინდვრის თესლობრუნვაში კანაფი საუკეთესო წინამორბედეა (ჯაფარიძე, 1979; ბადრიშვილი, 1981; ბიძინაშვილი, 2016, 2020).

ჩვენში მოყვანილი კანაფი სჯობნიდა უცხოეთის კანაფს, ვინაიდან მისგან დამზადებული ძაფი უფრო მაგარი და თეთრი იყო, ქსოვილიც კარგი გამოდიოდა (ლემკაშელი, 1928).

კანაფისაგან დამზადებულ ქსოვილს მოსახლეობა ფართოდ მოიხმარდა, მაგრამ ამავე დროს მას საკულტო მნიშვნელობაც ჰქონდა მინიჭებული, რაც უცხო არ იყო ქართველების ქრისტიანობამდელი რელიგიური აზროვნებისათვის; ისინი კულტმსახურებისათვის მცენარეული ძაფისაგან დამზადებულ ქსოვილს ხმარობდნენ. ერიდებოდნენ შალის ნაწარმის ხმარებას (გიორგაძე, 2010).

“...იციან „ქეშპარ“-ის გამოცნობაც. კანაფის კაკალს, „გიმბაშ“-ს ჯერ მოხალავენ და მერე დანაყავენ „როდინში“. დანაყილი გაიცრება და შემდეგ იზილება; იზილება, სანამ ზეთი გამოიხდებოდეს. ზეთს ცალკე შეინახავდნენ და „გიმბაშ“ კი დააგუნდავებდნენ, ჩასდებდნენ „ნატფენ“-ში, პურის ცომში, გააბრტყელებენ და დააკრავენ გაზურბულ კა-ზე (კერიაზე), რომ გამოცხვება „ქეშპარ“-ს ზემოდან თავისავე ზეთს წაუსვამენ და ისე სჭამენ. ქვემო სვანეთში ასეთებს უმთავრესად აცხობენ ტირილში, რადგან მაშინ ყველს არ ხმარობენ (მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1986).

სამეგრელოში მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით კიფი (კანაფი) მაღალი, ტანადი მცენარეა. მის კანს და ღეროს იყენებდნენ ტექნიკურ საშუალებად. ქსოვენ ბადეს, ხამიანს, ამზადებენ ძაფს. ძაფი მსხვილი და შედარებით უხეში იყო, მაგრამ მაგარი და განძიერი. ეს მცენარე დიდი რაოდენობით ითესებოდა სამეგრელოს მთელ რიგ სოფლებში: კურძუში, სალხინოში, თამაკონში, ნახუნაოში (მარტვილის რ-ნი, მთხრ. გ. ელიავა, 1986).

ხალხური გადმოცემით, სამეგრელოში კანაფი ითესებოდა აპრილის შუა რიცხვებიდან; არსებობდა ორნაირი კანაფი: „დედალი“, რომლისაგანაც ძაფებს ამზადებდნენ, და „მამალი“, რომლის თესლისაგან ზეთს იღებდნენ. მათი თესვა-მოყვანის წესები განსხვავდებოდა; საბოჭკოვე მიზნით კანაფის მოყვანისას საჭირო იყო მისი სქლად დათესვა. სქლად დათესილი მცენარე მაღალი არ იზრდებოდა, ღეროებიც წვრილი ჰქონდა და მისგან მიღებული ძაფით შედარებით ნაზი ქსოვილი იქსოვებოდა. როცა კანაფს თესავდნენ ზეთის გამოსახდელად, მაშინ ძლიერ თხლად ითესებოდა, მწკრივად 40 სმ-ის დაშორებით. ტანაყრის შემდეგ ერთხელ თოხნიდნენ და ხშირ ნათესს გამარგლავდნენ. ამნაირად ძლიერ მაღალი 2-2,5 მ სიმაღლის იზრდებოდა. თესლს ბლომად იძლეოდა, მაგრამ მისი საბოჭკოვე მასალა ძალიან უხეში იყო და ძირითადად თოკების დასაგრეხად გამოიყენებოდა; ძალიან ხშირად ქარის მიერ მიმობნეული თესლი თავისით აღმოცენდებოდა, მაგრამ გაუთოხნავი ძალიან დაბალი იყო და მოკლე ბოჭკოს იძლეოდა. დასათეს მიწას წინასწარ კარგად ამუშავებდნენ და ნაკელით ანოყიერებდნენ; უფრო ადრე შემოდიოდა „მამალი კიფი“ (კანაფი), რომელსაც სიმწიფე შეეტყობოდა ფოთლების შეყვითლებით. ამ დროს მას ძირიანად თხრიდნენ და კონებად კრავდნენ, ამზადებდნენ დასალბობად. კანის ხარისხიანად გაძრობის მიზნით ერთი დღე-დამე წყალში ალბობდნენ, რის შედეგადაც ღეროს კანი დაუზიანებლად სცილდებოდა. მისგან დაგრეხილი ბაწარი-თოკი დიდხანს ძლებდა, ბაწარ-თოკს გამძლეობის შენარჩუნების მიზნით ზოგჯერ ნავთმიც ასველებდნენ. მოგვიანებით ამოდიოდა „დედალი კიფი“. მასაც თხრიდნენ ძირიანად და თესლს აყრევიანებდნენ, შეკრავდნენ კონებად და ალბობდნენ წყალში, უფრო - მდინარეში; აწყობდნენ იმგვარად, რომ წყალი ზედ გადასდიოდა. კონაზე ზედ აწყობდნენ ქვას ან სხვა რაიმე სიმძიმეს და

წყალში ტოვებდნენ 2-3 კვირამდე. დასალობად სექტემბრის თვე იყო კარგი. თუ ხელის შეხებით კანაფს ღეროს ძაფები სცილდებოდა, მაშინ კონებს ამოიღებდნენ და მზეზე კარგად გააშრობდნენ; გაშრობის შემდეგ იწყებდნენ დაბეგვას, ძაფის გამოჩეჩვას (მაისაია და სხვ., 2005).

20-იანი წლების მონაცემებით, სვანეთის ყველა თემში თესავდნენ კანაფს, არა მხოლოდ თოკების დასამზადებლად, არამედ კანაფიდან ქსოვდნენ მატერიასაც, ოჯახში სახმარებლად (მახარაძე, 1925).

ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, სვანეთში კანაფი (ჭან) უძველესი დროიდან მოჰყავდათ. იგი გლეხური ოჯახებისათვის აუცილებელი პროდუქტი იყო. საქსოვი და სამკურნალო დანიშნულების გარდა იყენებდნენ საკვებად ნაყოფს „გიმბაშს“. კანაფის გულისაგან აცხობდნენ ხაჭაპურებს „გიმბაშარ“-ს. სვანეთში იცოდნენ კანაფის გულიანი პურები: გიმბაშარი ლუკვნი; ლემბამ // გიმბაშარ.

კანაფის კაკალს (გიმბაშ)-ს ჯერ მოხალავდნენ და მერე დანაყავდნენ როდინში. დანაყილს გაცრიდნენ და შემდეგ მოზილავდნენ, სანამ ზეთი გამოიხდებოდა; ზეთს ცალკე შეინახავდნენ, ხოლო „გიმბაშს“ დააგუნდავებდნენ, ჩადებდნენ პურის ცომში, გააბრტყელებდნენ და გამოაცხობდნენ. ასე გამომცხვარს ზეთს წაუსვამდნენ და გამოდიოდა ნამცხვარი „გიმბაშარ“. სვანების გემრიელ საჭმელად ითვლება ქადაც (ჩარკვიანი, 1967; გასვიანი გ., 1979; გასვიანი ს., 1991; ნიჟარაძე, 1999).

არჩილ გელოვანის (2003, 2008) შრომებში, რომელიც ეხება სვანეთს, სხვა სასოფლო-სამეურნეო კულტურებთან ერთად, დიდი მნიშვნელობა ენიჭება კანაფის კულტურასაც (ქან), განსაკუთრებით უშგულში, კალამი, იფარის მაღალმთიან სოფლებში. მარხილის გამართვა, თივის ზიდვა, პირუტყვის დაბმა, მგზავრობა-ნადირობის თუ ალპინიზმის საჭიროებისათვის, ტანსაცმლის და ფენსაცმლის კერვის დროს იყენებდნენ ძაფის („ქიპ“-ის) მაგივრად; სათესლე კანაფის „გიმბაშის“ თესვას ამჯობინებდნენ აპრილის თვეში ახალ მთვარეზე, ნაწვიმარზე, როცა ნიადაგი სველია. მამალ კანაფს ლახმგლელები „მამილ ქანს“, ხოლო დედალს „დადვილ ქანს“ უწოდებდნენ. მამალი კანაფისაგან ამზადებდნენ საკვებს და ზეთს. ზეთისათვის კანაფის თესლს საჭირო დოზით ხალავდნენ. ჩაყრიდნენ როდინში (ქვიჯ) და დანაყავდნენ. ის თეთრ ფერს მიიღებდა, მერე კიდევ გაცრიდნენ და გობზე თბილი წყლით ზელდნენ და ზეთს უშვებდნენ. დანარჩენ ჩენჩოს საკვებად იყენებდნენ. კანაფის ზეთს წაუსვამდნენ სარიტუალო პურებს. ასევე აცხობდნენ კანაფის გულიან პურებს, რომელთაც „ქანაშქუთს“ - კანაფის ხაჭაპურს უწოდებდნენ, სხვანაირად „ლგინბაშ ქუთსაც“. ზეთი გამოიყენებოდა მიცვალებულთა სულის მოხსენიების დღეებში („ქუნრე ლადღარჟ“), ასევე სამედიცინო დანიშნულებისათვის; აძლევდნენ ბავშვებს მუცლის ტკივილის დროს. მასვე აჭმევდნენ ქალებს მშობიარობის ჟამს. იყენებდნენ ძვალ-სახსრების მკურნალობის, სიდამწვრის დროს და ა.შ. კანაფის ქერელისაგან მზადდებოდა წვრილი და მსხვილი სხვადასხვა დანიშნულების თოკები („თაკვ“). კანაფის წვრილად დართული ძაფით (ქანაშქიპ) ქალები ქსოვდნენ, კერავდნენ ქალამნებს. ოდნავ მსხვილი კანაფის ძაფი გამოყენებული იყო ქალამნის ზონარებად (ღებარარ). სხვათა შორის კანაფის ნაწარმს შვითევმიც ატანდნენ. კანაფის „გვიზს“ იყენებდნენ, როცა სრულდებოდა „ლიმაშე“- საახალწლო დალოცვა, თითოეულ ოჯახის წევრზე. ლახმგლეში კანაფის მოყვანა-გამოყენების ესოდენ მრავალფეროვნება მეტყველებს, რომ მის მეურნეობას ამ ხეობაში არქაული პერიოდიდან ჰქონდა საფუძველი ჩაყრილი.

გარდა კულტურული კანაფისა, საქართველოს სხვა კუთხეებში გარეულიც ყოფილა ცნობილი; რასაც, ერთი მხრივ, მოწმობს ვახუშტისეული განმარტება, რომ იგი „უმუშაკოდ მოდის“ და მეორე მხრივ, ჯავახიშვილის (1930) მიერ მოხსენებული ცნობა, სადაც ნათქვამია: „კანაფი ველურად შავი ზღვის სანაპიროზე და შუაგულ საქართველოშიც იზრდება“.

ჯ. რუხაძის (1976) ეთნოგრაფიული გამოკვლევით, სვანეთში დადასტურებულია, აგრეთვე, კანაფის შემოდგომაზე თესვა. საკანაფე ადგილს ანოყიერებდნენ სხვადასხვა ნაკელით (თხის, ცხვრის, საქონლის, ცხენის) და ნაცრით; ადგილობრივ მთხრობელთა გადმოცემით, კანაფს გაფხვიერებული შავი მიწა სჭირდება: „საბოსტნე ლახანას“ რომ ვთესავთ, ისეთი მიწა უნდა კანაფსაც, გაცრილივით უნდა იყოს სათესი ფართობი“; კანაფის თესვა გარკვეულ ცოდნას და დახელოვნებას მოითხოვდა. მთესველი ერთ „ფაკან“ (ნახევარკილოიანი საწყაო) ან ერთ „კარვა“ (სხვადასხვა ზომის „ძირითადად ერთიდან სამი კილოს ტევადობის საწყაო) სად მარცვლებს შეარჩევდა კანაფის თესლს - „გიმბაშს“, ორ წილ მიწას გადაურევდა და თანაბრად თესავდა. მთესველი იმ ჭურჭელში, რომელშიც თესლი ეყარა, კვრცხს

ჩაღებდა (მიმსგავსებითი მაგიის პრინციპის თანახმად), რომ კანაფის დამუშავების დროს ღეროს კანი ისე ადვილად გასცლოდა, როგორც კვერცხს. კანაფის სუსტსა და ნაზ თესლს ამოსვლა რომ არ გაძნელებოდა, ღრმად არ თესავდნენ; როგორც კი კანაფის დათესვას დაამთავრებდნენ, „ლაჭადირ“-ით მოფოცხავდნენ. ნათესის შუა ადგილას სწორ ან ჯვრის ფორმის მაღალ ჯოხს გაუკეთებდნენ. ამით მხვნელ-მთესველი მაღალი და კარგი მოსავლის მიღებას იბედებდა და ნათესს ავი თვალისაგან იცავდა.

ღეღალი კანაფი საადრეოა, აგვისტოს შემდეგ იღებენ; მამალი - საგვიანოა, გრძელი სავეგეტაციო პერიოდი აქვს და დათავთავების შემდეგაც, მინდვრად დიდხანს რჩება. მარცვლის ჩაბნევის საშიშროებაც არ არის, რადგან მარცვალი მაგრად ზის ბუდეში; თან მამალი კანაფი მაგარია ღეღალთან შედარებით, სქელი კანი აქვს და დამუშავების დროს მის დაღობას მეტი დრო სჭირდება. ამიტომ თოვლის მოსვლამდე იშვიათად იღებდნენ; დათოვლილ კანაფს ქერელი ადვილად ეცლებოდა, მარცვალიც ადვილად გამოდის; ამიტომ გასახმობადაც ხშირად თოვლიანი კანაფი მიაქვთ; თუ თოვლი არ იყო, მაშინ კანაფს ყანაში წვიმის მოსვლამდე ტოვებდნენ; ღეღალს მინდვრად არ ტოვებდნენ; ზოგი მეურნე კანაფის მწიფე ღეროს ჭრის, უმეტესად კი ფესვიანად იღებენ; მთხრობელთა გადმოცემით, მამალ კანაფს „ბიდირსაც“ ეძახიან. მოჭრილ კანაფს გარეთ გაფენდნენ; როდესაც მას შავი წინწკლები გაუჩნდებოდა და ღერო რუხ ფერს მიიღებდა, კონებად//“წყადად“ ზემო სვანეთში//ლინჩორ-ად (ლინჩველ - ქვემო სვანეთი) შეკრავდნენ და თესლის დაფანტვის თავიდან ასაცილებლად, გასახმობად გადახურულში ტეფეფაზე//ტელეფაზე (ბალს ქვემო სვანეთი) ღეფანზე (ბალს ზემო სვანეთი) ცერად მიაყუებდნენ. კანაფს ზოგი საგანგებოდ გაკეთებულ მაღალ ჯოხზე დააწყობდა, ხოლო ცუდი ამინდის დროს კერიის თავზე გადებულ ჩელტზე დაყრიდა და კვამლში ახმობდა. თაველი ფერს იქცევდა, მარცვალი თავის ფერს ინარჩუნებდა. დაახლოებით ერთი კვირის შემდეგ, კანაფი გახმებოდა, შემდეგ თავთავს მოაცილიდნენ. თავთავს ზოგჯერ ერთმანეთისაკენ მოაქცევდნენ და არყის ხის ფიჩხისაგან გაკეთებული გრძელი ცოცხით - ლანგავით ცხვავდნენ. თავთავის გამოფშვნა ხელითაც იცოდნენ, პირველად გამოფშნილ კარგ მარცვალს ცალკე ათავსებდნენ; თავთავებზე შერჩენილს ისევ ახმობდნენ; შემდეგ მარცვალს ორი დღე მზეზე ტოვებდნენ, „ლათშათი-თ“ ცხრილავდნენ და ანიავებდნენ, რომლის დროსაც კანაფის მარცვალი ერთი ჭურჭლიდან მეორეში ჩაიცლებოდა; ბიდირს ქარი წაიღებდა და რჩებოდა კანიანი მარცვალი, როდესაც სუფთა თესლი სჭირდებოდათ, მას გობზე - ჯარზე დაყრიდნენ, ხელით აურევდნენ და გობს დააფერებდნენ. მარცვალი დახრილი გობის ერთ ბოლოში დაგროვდებოდა, ხოლო კანი გობის ზემო მხარეს რჩებოდა. სათესლე მარცვალს ხელით ფშვნიდნენ, ცეცხლზე არ ახმობდნენ; ცხრილავდნენ, ანიავებდნენ და მშრალ ადგილას ინახავდნენ. კანაფის მარცვალი ერთ წელს კარგად ინახებოდა, შემდეგში კი მას მხოლოდ ზეთის მისაღებად იყენებდნენ.

დანაყილ და შეზავებულ კანაფის თესლს ცომის სართავად და შეჭამანდად ხმარობდნენ; საკულტო მნიშვნელობითაც გამოიყენებოდა. დღესასწაულებზე, ქორწილში, მიცვალებულთათვის განკუთვნილ დღეებში კანაფის გულიანი პურები ერთ-ერთი ძირითადი ტრადიციული საკვები იყო და დიდი რაოდენობით იხმარებოდა. რიტუალური პურები: გიმბშარ ლუკვზე, ლეგიმბაშ ქუთ, თესლის შეჭამანდი „ქენაშ“, საწებელი მუჯორ და სხვ. ლიფანალის დროს ოჯახის უფროსი ქალი ბავშვებს საჭმელად მოხალულ კანაფის თესლს დაურიგებდა და ეტყოდა: „ნუ დააბნევ კანაფს, რამდენი მარცვალიც დაგივარდებათ, ქრისტეს იმდენი ცრემლი ჩამოუვარდებაო“. კანაფის ზეთს იყენებდნენ ცხიმის ნაცვლად საკვებში შერეულს; ხალხურ მედიცინაში - დასალევად და მაღამოდ. ზეთით მკურნალობდნენ ზოგიერთ ქალურ დაავადებას, ყურის ტკივილს. ზეთით შემზადებული მაღამო სიღამწერეს და მუწუკებს არჩენდა (რუხაძე, 1976).

სვანეთის ყოფაში ბოლო დრომდე შენარჩუნებული იყო „ზეთარის“ ჩვეულება; მაგ., ძველად სვანეთში მდიდარი ოჯახი შემოდგომის ერთ დღეს აირჩევდა და ნათესავ-მოკეთებებს, მეზობლებს მოიწვევდა. გარდა მოწვეულისა, ზეთარის გადამხდელთან მოდიოდა ყველა მსურველი. შეკრების მიზანი იყო სიმდიდრის - ხვავისა და ბარაქის ჩვენება. მოსულებს უმასპინძლებდნენ ყველანაირი საკლავით, რომელიც, გადმოცემის მიხედვით, 12-12 უნდა ყოფილიყო (საკლავი ერთად უნდა დაეკლათ და სისხლი საგანგებოდ გაკეთებულ ორმოში ჩაედვართ). ამ დღეს ღარით უნდა გამოსულიყო ნათავედი არაყი და კანაფის ზეთი, რომლის ჭაშნიკი ყველას უნდა გაესინჯა. აღსანიშნავია ისიც, რომ ზეთწასმული რიტუალური პური „ლემზირალ“ წარმოადგენდა აუცილებელ საჭმელს, რომლის გარეშეც



სუფრასთან კაცი არ დაჯდებოდა. სვანეთში ზეთი დღესასწაულებში, დაბადება გარდაცვალების და წინაპრის კულტთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებებში ბოლო დრომდე მნიშვნელოვან როლს თამაშობდა.

კანაფის მსხვილი ძაფისაგან მზადდებოდა უხეში ტილო, რომლისაგან იკერებოდა მამაკაცის შარვალი, რომელსაც განსაკუთრებით ხმარობდნენ ზაფხულში მკის დროს; მისგან მზადდებოდა მკაში სატარებელი წინსაფარი, მიცვალებულისთვის განკუთვნილი სუღარა - „ფილ“. წვრილად დართული ძაფისაგან იქსოვებოდა რბილი ტილო; იკერებოდა ნალისპირი, ზეწარი, პირსახოცი, ჭურჭლის ტილო, რძის საწური - „ლაწვდაარ“-ი; ხის მოწნული საწყაოები კვიდოლა და ლალაშ. ქვემო სვანეთში მწვანედ ღებავდნენ წყლის პირზე გავრცელებული მცენარის „დავე ლალქანას“ საშუალებით, შავად კი - ნიგვზის კანით. კანაფის ძაფისაგან იკერებოდა ქალამნები, იქსოვებოდა თევზის საჭერი ბადე; სვანეთის რელიგიურ ყოფაში შემორჩენილია კანაფის „ლელტვირად შეწირვის“ წესი, აგრეთვე „ჰასშვარობის“ ჩვეულება; ამ წესის მიხედვით ნათლიღებას მოდიოდა თავის დედ-მამის ოჯახში ერთი ან რამდენიმე დღით ქალიშვილი. წასვლის დროს გათხოვილ ქალიშვილს უნდა მიეღო სხვა საჩუქრებთან ერთად ორი-სამი კონა კანაფი. ქალიშვილის სიკვდილის შემდეგ ეს უფლება გადადიოდა ქმარსა და მის შვილებზე. „ლამჭარის“ - გათხოვილი ქალისათვის მამის სახლის ამ სავალდებულო გამოსაღებს - კანაფის ბეგარა ერქვა. ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ XV საუკუნეში კანაფის მეურნეობას იმდენად განვითარებული და ფართო ხასიათი ჰქონდა, რომ მის ნაწარმზე გამოსაღებაც კი დაუწესებიათ. გვიან, XIX საუკუნის I ნახევრიდან სვანეთში კანაფის მეურნეობა ოჯახური წარმოების ფორმიდან თანდათან სასაქონლო ხასიათსღებულობდა. „ხონის ბაზარზე მუდამ იყიდებოდა (სვანეთიდან ჩამოტანილი) კანაფის ნართის ქსოვილები: პირსახოცები, „საწყლები“, ტომრები და სხვ. ამ სახით გაჰქონდათ კანაფი ცაგერის და სენაკის ბაზრებზეც. ხოლო XIX საუკუნის ბოლოს კანაფის ტრადიციულმა მეურნეობამ საგრძნობი ცვლილება განიცადა (რუხაძე, 1976).

მთხრობელთა გადმოცემით, „...კანაფს დათესავდნენ, იზრდებოდა ორი მეტრი სიმაღლის, იკეთებდა თავთავებს, რომ დამწიფდებოდა, მერე მოჭრიდნენ ძირში; შუკრავდნენ ძნასავით; დააწყობდნენ მზის გულზე; კედელზე მიაყუდებდნენ გაშლილად; რომ გამრებოდა, მერე ამას დაბერტყავდნენ, თესლს გამოაცლიდნენ. ამ თესლს იყენებდნენ ზეთის გამოსახლელად. იყენებდნენ, აგრეთვე, სამკურნალოდ კუჭის დაავადების დროს; მალამოს სახითაც ხმარობდნენ, გარეგან წასასმელად; სოკოვანი დაავადების, ფეხის ქუსლების, ხელების დასკდომის დროს. კანაფის თესლისაგან აკეთებდნენ ზეთის მოხდის შემდეგ შეჭამანდს; ღეროს იყენებდნენ თოკების დასამზადებლად (მესტიის რ-ნი, სოფ. ლატალი. მთხრ. თ. წერედიანი 2019).

იმერეთში თესავდნენ აგრეთვე კანაფს, რომელსაც იყენებდნენ ძირითადად საბოჭკოე დანიშნულებით. კანაფისა და ქუმელის თაველებს გადმობრუნებულ გოდრებზე ფშვნიტდნენ (ჯალაბაძე, 1990; ლორთქიფანიძე, 1997).

ადგილობრივთა გადმოცემით, აჭარაში მოსახლეობა დიდი რაოდენობით თესავდა კანაფს. სართავი, საკვები და სამკურნალო დანიშნულების გარდა, ძველი მოსახლეობა კანაფის ზეთს იყენებდა ლამპების (კუტილამპების) გასანათებლად; ნავთის შემოსვლამდე, სავლეთ ეთნოგრაფიული მონაცემებით, ლივანის ხეობის მოსახლეობის ყოფაში კანაფის დამუშავება ყველაზე უფრო გავრცელებული დარგი იყო. ადგილობრივი მოსახლეობა მხოლოდ ადგილზე დამზადებული ტანსაცმლით იმოსებოდა (დიდმანიძე, გოგიტიძე, 2006; ქართველი ხალხის ეთნოლოგიური ლექსიკონი, აჭარა, 2018).

## **ბამბა - *Gossypium herbaceum* L.** **ბამბის კულტურის შესახებ** **ზოგადად, და კერძოდ, საქართველოში**

აზიისა და სხვა ქვეყნებში ბამბა (სურ. 46) ერთ-ერთი უძველესი კულტურული მცენარეა. ბამბის კულტურის ძველისძველი კერებია: ჩინეთი, მექსიკა, ამერიკა, ინდოეთი პერუ. პაკისტანში მას იცნობდნენ 3000 წლის წინათ ჩვ. ერამდე. ძველ ჩინეთში ბამბა ინდოეთიდან შეიტანეს; ჩინეთიდან ბამბა ეგვიპტეში შეიტანეს 500 წ. ჩვენს წელთაღრიცხვამდე, საიდანაც შემდეგ ფართოდ გავრცელდა

ჩრდილოეთ აფრიკის, დასავლეთისა და ჩრდილო-აღმოსავლეთის ქვეყნებში, სიცილიაში, იტალიაში, ესპანეთში, ირანში, საბერძნეთსა და მცირე აზიის ქვეყნებში. ბამბის კულტურის გავრცელებას დასავლეთით და ჩრდილოეთ-აღმოსავლეთით არაბებიც უწყობდნენ ხელს.

უძველესი ბამბულის ქსოვილი აღმოჩენილია სინდაში (პაკისტანი), რომელიც მიეკუთვნება 3000 წელს ჩვ. წელთაღრიცხვამდე. ბამბის კულტურა ცნობილი იყო ამერიკის კონტინენტზე ჯერ კიდევ დიდი ხნის წინ მის აღმოჩენამდე. ინდიელთა ადგილობრივი ტომები პრიმიტიული წესით ბამბისაგან ამზადებდნენ ძალიან თხელ ქსოვილებს.

ქ. კოლუმბის მიერ ამერიკის აღმოჩენის დროს (1492 წ.) ბამბა იქ ძველ კულტურად ითვლებოდა. ადგილობრივი მოსახლეობა მისგან საუკეთესო ქსოვილს ამზადებდა. მეზამბეობა ფართო განვითარებას მიიღებს ჩრდილოეთ ამერიკაში, განსაკუთრებით მას შემდეგ, როდესაც გამოგონილი იქნება სართავი მანქანა (1767 წ.).

XX საუკუნის დასაწყისში ბამბის ქსოვილების წარმოების ცენტრმა ინგლისიდან ამერიკაში გადაინაცვლა. შუა აზიის რესპუბლიკებში ბამბა IV-V საუკუნეებში ჩინეთიდან შემოიტანეს და IX-X საუკუნეებში იქ ბამბის ბოჭკოდან ამზადებდნენ მატალხარისხოვან ქსოვილს. ამიერკავკასიაში ბამბა XIII საუკუნეში ირანიდან შემოიტანეს. რუსეთში ბამბის ქსოვილები ცნობილი იყო XVI საუკუნეში, შემოქმედდათ ის აზიის ქვეყნებიდან ასტრახანის გზით; შემდეგ დაიწყო ბამბის ნართის შემოტანა დასავლეთიდან არხანგელსკზე გამოსვლით. ბამბის პირველი სართავი ფაბრიკა რუსეთში აგებულ იქნა 1808 წელს მოსკოვში, ხოლო 1912 წელს უკვე 27 ფაბრიკა იყო. პირველი ცდები ბამბის მოყვანისა რუსეთში ყოფილა ჯერ კიდევ XVI საუკუნეში, უცდიათ მისი თესვა ვოლგის ქვემო მხარეში, შემდეგ დაღესტანსა და ყირიმში, უკრაინის სამხრეთ რაიონებში; მაგრამ ფართო სამრეწველო გავრცელება ბამბის კულტურამ რევოლუციამდელ რუსეთში მიიღო.

ამიერკავკასიასა და შუა აზიაში პირველი მსოფლიო ომისა და შემდეგ წლებში ბამბის მოსავლიანობა საკმაოდ დაეცა.

1767-1793 წწ გამოცდის მიზნით ბამბა დაუთესავთ მდ. თერგის მიდამოებში.

საქართველოში ბამბა სპარსეთიდან შემოვიდა აზიური ჯიშების *Goss. herbaceum*-ის სახით (ქურდიანი, 1930, 1932; ჯაფარიძე, 1979; ბადრიშვილი, 1981; მაისაია და სხვ., 2005).

## **ბამბის კულტურის გავრცელება საქართველოში. დამუშავების ქართული ხალხური წესები**

საქართველოში მეზამბეობა ძველი დროიდანაა ცნობილი. მისი თესვა-მოყვანას მისდევდნენ საქართველოს როგორც აღმოსავლეთ ნაწილში (ქართლი, კახეთი), ისე დასავლეთ ნაწილში, შავი ზღვის სანაპირო რაიონებში (აჭარა, გურია, სამეგრელო), იმერეთში. აღმოსავლეთ საქართველოში ბამბა უფრო ფართო მასშტაბით მოჰყავდათ, გარდაბნისა და მარნეულის რ-ნში, მდ. ივრის ნაპირებზე, ალაზნის ველზე და გაღმა მხარეზე ზაქათალამდე.

ვახუშტი ბატონიშვილის ცნობით: „...კახეთში, გაღმა მხარეში და იორის ნაპირებზე ბამბა და აბრეშუმი ბლომად მოჰყავდათ... ეს მცენარე ჩვენში „მრავალ ნაყოფიერებს“, „კარგად ხარობს“ (ვახუშტი, 1941).

ლ. დეკაპრელევიჩის გამოკვლევებით, გასული საუკუნის 20-იან წლებში, დასავლეთ საქართველოში, ქუთაისის, სენაკის, შორაპნის და ზუგდიდის მაზრაში მოყავდათ ბამბის ადგილობრივი ფორმები (Декапрелевич, 1921). როგორც ჯავახიშვილი აღნიშნავს (1930), ბამბა ამიერკავკასიასა და საქართველოში უძველესი დროითგან უნდა ყოფილიყო ცნობილი, რადგან დე-მორგანის გამოკვლევამ ცხადყო, რომ ბრინჯაოს ხანის საფლავებში, სელისა და მატყლის ქსოვილების გარდა, ბამბის ქსოვილის ნაშთიცაა დართული; XII-XIII სს-ში ბამბის ქსოვილები საქართველოთგან უცხოეთშიც კი გაჰქონდათ.

ჟიულ მურიეს მონაცემებით, 1880-იან წლებში სამეგრელოში ბამბა დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ და მისგან ამზადებდნენ კაბებს, საცვლებსა და პირსახოცებს. თავადმა ვორონცოვმა ეგვიპტიდან ჩამოატანინა ბამბის თესლი, რამაც კავკასიაში თანდათან შეცვალა ძველი ადგილობრივი ბამბა, რომელიც ძალიან თეთრი, საკმაოდ ბზინავი, თუმცა მოკლებოქოიანი იყო. „...ბამბისაგან

თესლის მოცილება ჩიჩხით ხდება. იგი წარმოადგენს ორ პარალელურ ცილინდრულ ჯოხს, რომლებიც ერთმანეთზე დადებული და ერთი მეტრის სიმაღლეზე ორ ფეხზეა შემდგარი. ორი მჯდომარე ქალი, სახეღერების საშუალებით, ერთმანეთის საწინააღმდეგო მიმართულებით ატრიალებენ ცილინდრებს, რომლებიც შუაში ბამბას იტაცებს, ხოლო თესლი კი განზე ცვივა“.

იმერულად - „ბამბა“, „ბანბა“, მეგრულად - „ბამბე“ სამეგრელოში ძველად ბევრი მოჰყავდათ; იმდენი რაოდენობით, რომ მეზობელ ქვეყნებშიც გაჰქონდათ ეს საქონელი; მაგრამ იაფფასიანი საქონლის შემოტანა რომ დაიწყეს, ბამბის მოყვანა თანდათან შემცირდა და ბოლო წლებში მარტო შინაური საჭიროებისათვის თესავდნენ. ბამბის მოსაყვანად საუკეთესო ადგილებად ითვლება სერების კალთები, სადაც ნიადაგი არცთუ ისერ ტენიანია (ერისთავი, 1884; ბოროზდინი, და სხვ., 1927). ბამბის მარცვლებიდან („კურკა“) ხდიდნენ ზეთს. ბამბის თესლი შეიცავს 20-27% ზეთს. ზეთის გამოხდის შემდეგ დარჩენილი კოპტონი ჩინებული საკვებია საქონლისათვის (გაზ. „მიწის მუშა“, 1924; ჯაფარიძე, 1975).

სამკურნალოდ იყენებდნენ ბამბის თესლებისგან მიღებულ ზეთს, ხოლო ფესვების ქერქის ექსტრაქტი, რომელიც სისხლდენის შემაჩერებელი მოქმედებით გამოირჩევა, გამოიყენება შინაგანი სისხლდენისას. მცენარისაგან მიღებულ პრეპარატებს იყენებენ ათეროსკლეროზის მკურნალობისა და მისი პროფილაქტიკისათვის; ბამბის ნახარში სასარგებლოა კუჭის კიბოს და ოპერაციის შემდგომი რეაბილიტაციის პერიოდში (ბიძინაშვილი, 2016).

ნ. კეცხოველის (1957) ცნობით, აღმოსავლეთ საქართველოს პირობებში ბამბა კარგად მოდის ქვემო ქართლში, კახეთის აღმოსავლეთ ნაწილში და ელდარში; აგრეთვე მოჰყავდათ სამინაოდ დასავლეთ საქართველოში. ამიერკავკასიაში ბამბა ძირითადად საოჯახო მოხმარებისათვის იწარმოებოდა (გუგუშვილი, 1962).

სამეგრელოში ბამბის ბოჭკოებისაგან ამზადებდნენ ტილოს: „ჩემის“, „ხამს“, „ლაიანს“ (რეხვიაშვილი, 1969).

მთხრობელთა გადმოცემით (სენაკი, სოფ. ეკი), „...სამეგრელოში, საკარმიდამო ნაკვეთებზე ბამბა იმდენი მოჰყავდათ, რომ მისგან ამზადებდნენ ლეიბებს, საბნებს, ჩასაცმელს, რომლითაც იმოსებოდა მთელი ოჯახის წევრები“.

ბამბის ძაფისაგან ქსოვდნენ სარტყლებს (ზემო რაჭა), სხვადასხვა სახის ზონრებსა და ხონჯრებს, წითელ-ყვითლად შეღებილი ნართისაგან ნარმის (ბამბის) ხურჯინებს.

გავრცელებული იყო ბამბის ნართისაგან ფარდაგების ქსოვაც. თბილისელი ხარაზები ხელით დართულ და გასანთლულ ბამბის ძაფს იყენებდნენ ფეხსაცმლის კერვისას. გასანთლული ძაფით კერავდნენ წულას ქვემო იმერეთშიც (მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ოსტორიისათვის, 1982; მაისაია, და სხვ., 2005).

ეთნოგრაფიული მონაცემებით იმერეთის ბარის სოფლებში თესავდნენ ბამბასაც. მთხრობელთა გადმოცემით, მას თითქმის ყველა ოჯახი თესდა და იყენებდა ტანსაცმლისა და ლოგინისათვის. ბამბას ასუფთავებდნენ ჩიხრისზე, რომელიც შედგებოდა საყრდენი ბიჯებისა და კეკოსგან. კეკოს დაატრიალებდნენ და გამოიყრებოდა ბამბის თესლი; მას გაზაფხულზე მოხნევით თესავდნენ ხნულში, შემდეგ დაფარცხავდნენ; თესლი ორ კვირაში აღმოცენდებოდა. აქედან ორი კვირის შემდეგ იწყებოდა გათოხვნა კეკო თოხის საშუალებით, რომელიც დაკავშირებული იყო ღომის, ფეტვისა და ბამბის კულტურების მოვლა-მოყვანასთან; მეორე თოხნაზე გამოუყენებიათ ლინგა თოხები (ჯალაბაძე, 1990).

„ტყიბულის რ-ნის სოფ. კურსებში ყველა ოჯახში იცოდნენ რთვა-ჩეჩვა. ბამბა მოგვყავდა, ნახევარი მეტრის სიმაღლის იზრდებოდა. იმისი ყვავილები ვარდისფრად გამოიყურებოდა“ (მსხილაძე, 2011).

იმერეთში (სოფლები ქვიტირი, ჭოგნარი) მისდევდნენ ბამბის კულტურის მოყვანას, ახლაც ჰქვია ამ ადგილს „ნაბამბარი“. ნაბამბარი მდებარეობს სადათვიას მთასა და ნემსაძის ხრამს შორის ანდრო სვინტრადის ეზოს ბოლოზე. სახელწოდება წარმოდგება ადგილისგან, სადაც ბამბა მოყავდათ XIX ს-სა და XX ს-ის 30-ინ წლებში. ბამბას თესავდნენ გაზაფხულზე და იღებდნენ შემოდგომაზე. ნაყოფიდან ბამბას ხელით იღებდნენ, შემდეგ გაატარებდნენ ჩიხრისში და დაწეწავდნენ. დაწეწილ ბამბას შინ მოწყობილ საპენტში გაატარებდნენ. საქსოვად გამზა-ლებული ბამბის ერთ წვერს, თუ

სამუალება იყო, მატყლის დაფთან დაართავდნენ. გამზადებული დაფით ქსოვდნენ წინდებს, ქუდებს; ქსოვდნენ აგრეთვე წმინდა ბამბის დაფისაგან (ღვინიანიძე, 2007; ბასილაძე და სხვ., 2009).

სამეგრელოში ბამბას აპრილში თესავდნენ. აღებამდე ორჯერ თოხნიდნენ. კვირიკობის თვეში დამწიფების შემდეგ მაკალო ვაშლივით გამოიღებდა „ბამბის ვაშლს“. „...ბამბის ნათესის მოვლაში ერთ-ერთი ღონისძიება მცენარის წვერის წაწყვეტაა. ეს აჩქარებს მცენარის ზრდას და კოლოფების მომწიფებას. ბამბის კოლოფი არაერთდროულად მწიფდება. მომწიფება გრძელდება ორ თვემდე, ბამბას კრეფდნენ ორივე ხელით და აწყობდნენ სპეციალურ წინსაფრებში, რომელთაც 3 ჯიბე ჰქონდა. კარგი ხარისხის ნედლეულს ერთ ჯიბეში ათავსებდნენ, დაავადებულს - მეორეში, ხოლო დანარჩენ ნედლეულს - მესამეში. პირველ კრეფას იწყებდნენ მაშინ, როცა თითოეულ ბუჩქზე იხსნებოდა ერთი-ორი კოლოფი, ხოლო აღებას ამთავრებდნენ ყინვების დაწყებამდე. ყინვების შემდეგ მოკრეფილ ბამბას ცალკე აგროვებდნენ. მოსავლის აღების დაგვიანება დაუშვებელი იყო, რადგან ეს იწვევდა გახსნილი კოლოფებიდან ბამბის გაფანტვას (შავიანიძე, 2015).

უხუცესთა გადმოცემით, „...ბამბის მომწიფებულ კოლოფს მოაცილებდნენ უხემ კურკას. დარჩენილი ბამბის სუფთა ნაწილს დააწყობდნენ ჭილოფზე, რომელიც ხორბლის კონისაგან იყო დაწნული. ამაზე დაფენდნენ თხლად. ჭილოფი იყო მშრალი და ბამბა არ დანესტიანდებოდა. გამრობის შემდეგ წვრილი თხილის ჯოხით დაპენტავდნენ („დოპენტუდეს“ - მეგრულად), თეთრი თოვლივით გადაიქცეოდა, ამის შემდეგ დაიწყებდნენ ბამბის დაფის დართვას. დაფს ართავდნენ თითისტარაზე, მეგრულად „ჩერიაზე“. „ჩერიას“ აკეთებდნენ თხილის გათლილი ჯოხისაგან. ერთი ბოლო წვრილი ჰქონდა, მეორე ბოლოში კი წამოცმული ჰქონდა სიმინდის ტაროს ნაქუჩი, მეგრ., „გუგა“. ნაქუჩის შუა ნაწილს აიღებდნენ, გახვრიტავდნენ და მოაცმევდნენ „ჩერიას“ ბოლო ნაწილს. აიღებდნენ ბამბის ნაწილს და „ჩერიას“ წვერზე მოაცმევდნენ და ატრიალებდნენ. ასე ამზადებდნენ ბამბის დაფს. ტანსაცმელს და წინდებს ყაისნადით ქსოვდნენ“ (სენაკის რ-ნი, სოფ. გეჯეთი, მთხრ. რ. ალასაია, 1992).

1917 წ. სტატისტიკური მონაცემებით, ბამბის კულტურა აღწერილია: აღმოსავლეთ საქართველოში - ახალქალაქის, ახალციხის, ბორჩალოს, გორის, დუშეთის, სიღნაღის, თელავის, თიანეთის მაზრებში; დასავლეთ საქართველოში - ზუგდიდში, ქუთაისის, ლეჩხუმის, შორაპნის მაზრებში; თბილისში.

მიუხედავად ამ დიდი მნიშვნელობისა, რაც ამ კულტურას წარსულში ჰქონდა, ამჟამად იგი არსად ითესება.

ბამბისათვის ნიადაგის მზრალად ხვნა აუცილებელია შემოდგომაზე. ადრე ზაფხულზე, როგორც კი ხნულის ზედაპირი შეშრება, მზრალად იფარცხება. ბამბის დათესვამდე უმჯობესია ნაკვეთი წინასწარ მოირწყას კარგად, მერე 2-3 დღეს გაშრეს. ამის შემდეგ ზედაპირი აიჩეჩება, გაფხვიერდება. ასეთი წესით დამუშავებულ მიწაზე აღარც სარეველები იქნება ბლომად და სინესტესაც მიწა დიდხანს შეინარჩუნებს. თესვას იწყებენ მაშინ, როდესაც ნიადაგი 10 სმ სიღრმეზე გათბება, მარტის დამლევიდან აპრილის შუა რიცხვებამდე. ბამბა ძალიან სითბომოყვარულია, მისი თესლი გადივებას იწყებს 12-16<sup>0</sup> სითბოზე; ხოლო მისი ნორმალური ზრდა-განვითარებისათვის ყველაზე ხელშემწყობი ტემპერატურა 25-30<sup>0</sup>-ია.

ბამბის ვეგეტაციის ხანგრძლივობა ჯიშისა და ადგილის მიხედვით 118-დან 150 დღემდეა. ბამბა მზის სინათლისა და ტენის საკმაოდ მომთხოვნია. თესენ მწკრივებად, ზოგჯერ კვადრატულ-ბუდობრივად. ჩათესვის სიღრმე უმთავრესად ნიადაგის ზედაფენის ტენიანობაზეა დამოკიდებული 3-4 სმ-დან 4-5 სმ-მდე; დათესვის შემდეგ ბამბა ერთი კვირის შემდეგ იწყებს აღმოცენებას; ამის შემდეგ იწყებენ მწკრივთა შორის და მწკრივებში მცენარეთა შორის ნიადაგის კულტივაციას და მცენარეთა გამოხშირვას.

ბამბის მოსავლიანობის გადიდების ერთადერთი ღონისძიება მორწყვაა. ბამბის მომწიფება და კოლოფების გახსნა მცენარეზე ერთდროულად არ ხდება. ბამბის კოლოფების შემოსვლა არ წყდება ყინვების დაწყებამდე; ეს პროცესი 1,5-2,0 თვემდე გრძელდება. როგორც ყვავილობა, ისე ბამბის კოლოფების შემოსვლა და გახსნა მიმდინარეობს გარკვეული განრიგით, ქვევიდან - ზევით, კონუსურად. ბამბას კრეფენ ხელითაც და მანქანითაც (ტარატინოვი, 1911; აღნიაშვილი, 1932; ჯაფარიძე, 1979; ბადრიშვილი, 1981).

აგროტექნიკური პირობების გათვალისწინებით, ბამბის კულტურის მოყვანა რეკომენდებულია როგორც დასავლეთ, ისე აღმოსავლეთ საქართველოში. კერძოდ, იმერეთის ბარის ზონაში (სამტრედია, ხონი, ქუთაისი, ზესტაფონი); საქართველოს აღმოსავლეთ ნაწილში გარდაბნისა და მარნეულის რაიონებში (გაგუა, გოგიტიძე, 1992).

## Georgia's Agrarian Culture

***Tinatin Sadunishvili, Inesa Maisaia, Ketevan Batsatsashvili,  
Shalva Sikharulidze, Tamaz Darchidze***

Georgia is an agrarian country due to its physical-geographic conditions. Cereals of the subfamilies Pooideae (wheat, barley, rye) and Panicoideae (common millet, foxtail millet, rice), legumes (broad bean, pea, grass pea, cowpea, chickpea, lentil, lupin), oil and fiber plants (flax, hemp, cotton) represent a special piece of Georgian farmers' material heritage. Georgia's agriculture thrived for centuries based on its traditional crops.

Archaeological, ethnographic, historical, and botanical evidence points to Georgia's territory as a centre of origin and evolution of a number of crop plants. Fifteen of the species of the genus *Triticum* are recorded in Georgia and five of them are local endemics; these are: makha (*T. macha*), chelta zanduri (*T. timopheevii*), Colchic asli (*T. palaeo-colchicum*), Zhukovsky's wheat (*T. zhukovskyi*), dika (*T. carthlicum*). Intraspecific diversity of varieties, forms and cultivars defined richness of Georgia's agricultural traditions.

Diverse climatic conditions of the country supported natural and artificial selection, which led to development of aboriginal diversity of cultivated plants; the major portion of this diversity is now extinct and substituted by introduced crops, while local species and intraspecific genetic entities would provide unique basis for further selection of valuable properties of crop plants (high nutritional value, e.g. high contents of proteins and vitamins, high adaptation ability, resistance to diseases of various origin, etc.).

Local crops characterized by high quality of stable harvest met the requirements of the population for centuries. However, population growth and subsequent urbanization processes made crop cultivation impossible for every family; rural population could not supply rising urban settlements with sufficient food as well. The situation led to a necessity for development of new generations of cultivars, a process, which resulted in loss of many valuable properties pertaining to earlier varieties and forms. In many cases introduced crop plants possessing features necessary to meet the needs of rising urban populations, completely substituted traditional crops including endemics.

At present preservation of agricultural treasure is an urgent task: if still existing seed stocks lose their viability, the respective local crops will be gone forever. Thus, rehabilitation of old agricultural traditions with new technologies will play an important role in improvement of economic state of the country.

The present work is intended for a wide audience. It describes such aspects of cereals, legumes, oil and fiber plants as their agricultural history, botanical characteristics, in-country distribution; folk traditions of their treatment; agricultural technologies; religious traditions related to cultivation; linguistics; uses in everyday life including folk medicine; local cuisine in various regions of the country.

We hope that the present monography will invoke interest in preservation of the Georgian traditional crops in its readers.



სურ. 1. რბილი ხორბალი, მესხური დოლი - *Triticum aestivum* L.



სურ. 2. მაგარი ხორბალი, თეთრი თავთუხი - *Triticum durum* var. *leucurum* (Alef.) Stolet.



სურ. 3. მაგარი ხორბალი, შავი თავთუხი - *Triticum durum* var. *coerulescens* Bayle-Bar.





სურ. 4. რბილი ხორბალი, თეთრი დოლი - *Triticum aestivum* L.



სურ. 5. რბილი ხორბალი, ივქლი- *Triticum aestivum* L.



სურ. 6. რბილი ხორბალი, ხულუგო - *Triticum aestivum* L



სურ. 7. შავი დიკა - *Triticum carthlicum* var. *fuliginosum* Zhuk.



სურ. 8. თეთრი დიკა - *Triticum carthlicum* var. *stramineum* Zhuk.



სურ. 9. ინგლისური ხორბალი - *Triticum turgidum* L.



სურ. 10. პოლონური ხორბალი - *Triticum polonicum* L.



სურ. 11. მახა ლეჩხუმური - *Triticum macha* var. *letschunicum* Dekapr & Menabde



სურ. 12. მახა მეგრული - *Triticum macha* var. *megrelicum* Menabde



სურ. 13. მახა შარაშიძე - *Triticum macha* var. *scharaschidzei* Menabde



სურ. 14. გვანა ზანდური - *Triticum monococcum* L.



სურ. 15. ჩელტა ზანდური (პიტა ქობალი) - *Triticum timopheevii* (Zhük.) Zhük.



სურ. 16. ჟუკოვსკის ხორბალი - *Triticum zhukovskyi* Menabde & Ericzjan





სურ. 17. ქონდარა სორბალი - *Triticum compactum* Host



სურ. 18. ძველი კოლხური ასლი - *Triticum palaeocolchicum* Menabde



სურ. 19. ორმარცვლიანი ასლი - *Triticum dicoccum* (Schränk) Schübl.



სურ. 20. სპელტა უფხო - *Triticum spelta* var. *carthlicum* Zizil. & Berischvili



სურ. 21. სპელტა ფხიანი - *Triticum spelta* var. *carthlicum* Zizil. & Berischvili



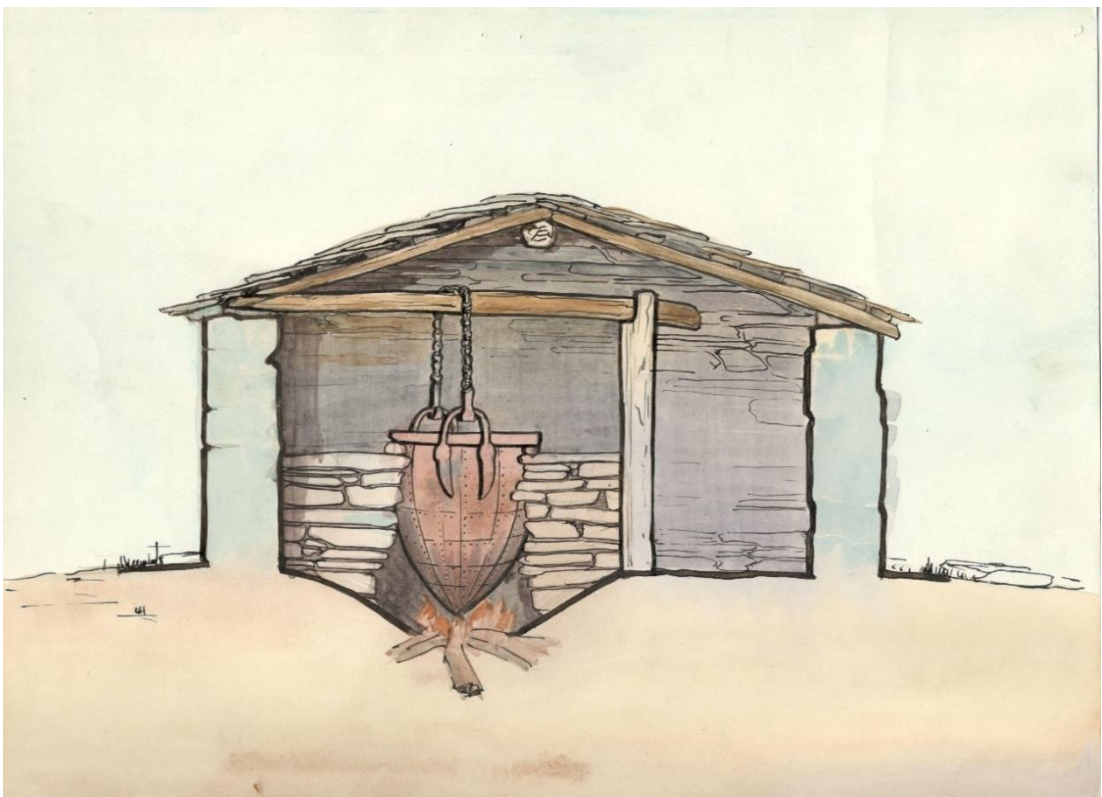
სურ. 22. მახას და ზანდურის საკრეფი იარაღი მნაკვი



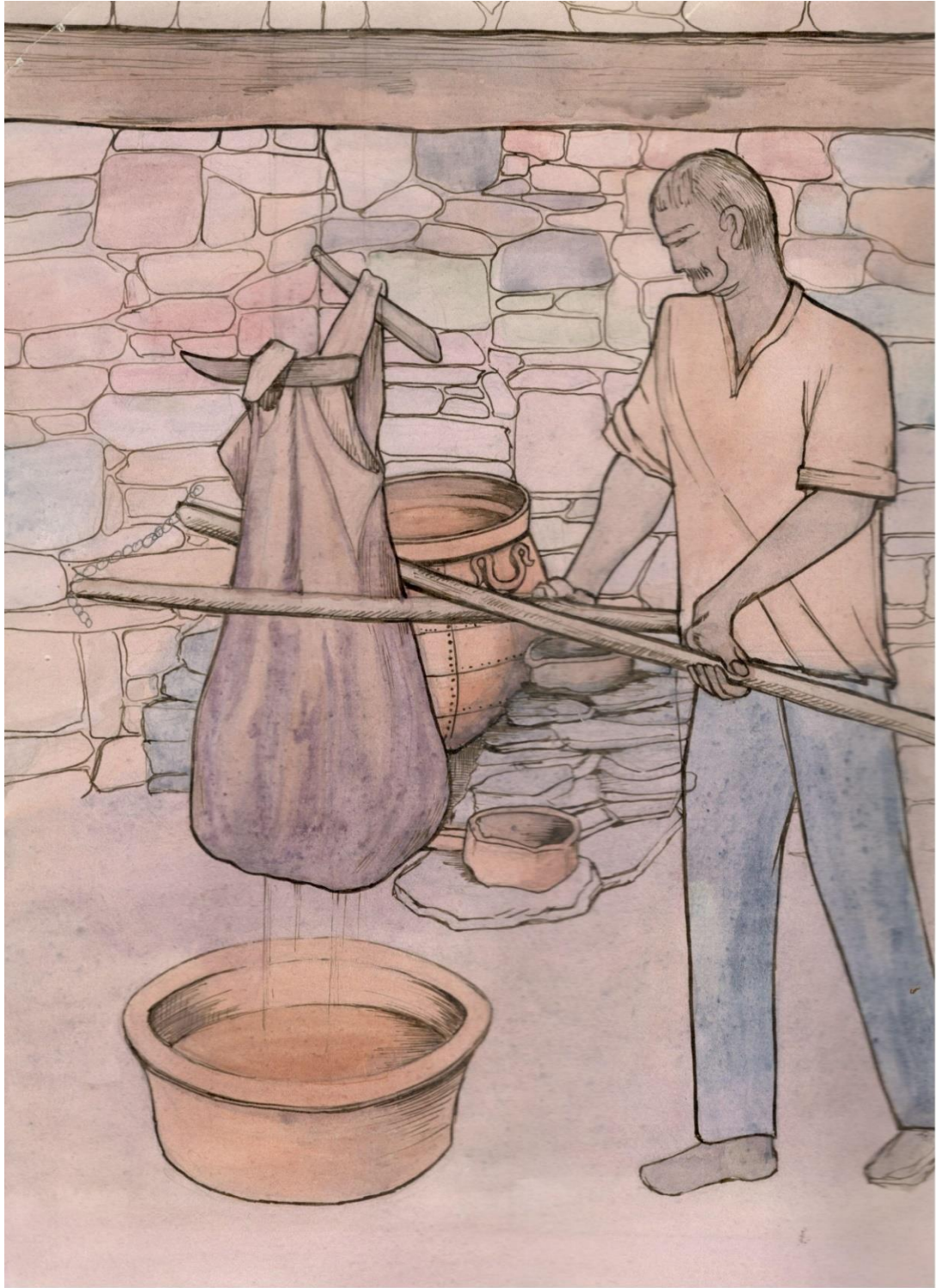
სურ. 23. ორმწკრივიანი ქერი - *Hordeum distichum* L.



სურ. 24. მრავალმწკრივიანი ქერი - *Hordeum vulgare* L.



სურ. 25. ლუდის ხარშვა



სურ. 26. ლუდის გაწურვა



სურ. 27. ქვავი - *Secale cereale* L.



სურ. 28. დომი - *Setaria italica* L.



სურ. 29. ჩამური - დომის საცხველი





სურ. 30. დომის ქვაბი



სურ. 31. ხის გობი



სურ. 32. ქვრიმა - *Setaria mocharica* (Alef.) Menabde & Ericzjan



სურ. 33. ფეტვი - *Panicum miliaceum* L.



სურ. 34. ბრინჯი - *Oryza sativa* L. © apisitwilaijit29/stock.adobe.com.

(Encyclopædia Britannica, URL: <https://www.britannica.com/plant/rice#/media/1/502259/246787> ,

Access Date: March 8, 2021)



სურ. 35. ცერცვი - *Vicia faba* L.



სურ. 36. ცულისპირა - *Lathyrus sativus* L.



სურ. 37. ოსპი - *Lens culinaris* Medik.



სურ. 38. მუხუდო - *Cicer arietinum* L.



სურ. 39. ხანჭკოლა - *Lupinus albus* L. ©Leif & Anita Stridvall.  
(Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International license)



სურ. 40. ძაძა - *Vigna unguiculata* (L.) Walp.



სურ. 41. საკადრისა - *Vigna angularis* L. (©2013 Research Complex for Goa  
Ela, Old, Goa 403402 – GOA)



სურ. 42. ბარდა - *Pisum sativum* L.



სურ. 43. სელი - *Linum usitatissimum* L.





სურ. 44. გელაზი



სურ. 45. კანაფი - *Cannabis sativa* L. © Bogdan Giușcă (GNU Free Documentation License)



სურ. 46. ბამბა - *Gossypium herbaceum* L.

## ლიტერატურა

- აბაკელია ნ., ალავერდაშვილი ქ., ღამბაშიძე ნ. ქართულ ხალხურ დღეობათა კალენდარი. თბილისი, 1991.
- აბაკელია ნ. სიმბოლო და რიტუალი ქართულ კულტურაში. თბილისი, 1997.
- აბაკელია ნ. არქაული კულტები და რიტუალები სამეგრელოში. სამეგრელო-კოლხეთი-ოდიში. თბილისი, ზუგდიდი, 1999.
- აბდუმელიძევილი ნ. მარცვლეული და პარკოსანი კულტურები ზემო იმერეთში და მათი საკვებად გამოყენება. ჟურნ. ეთნოგრაფიული ძიებანი. „მეცნიერება“, თბილისი, 1988.
- აბესაძე გ. ზოგიერთი ცნობები ტფილისის მაზრის პურების შესახებ. აგრონომიული კრებული, N 2, ტფილისი, 1926.
- აბესაძე გ. ხორბლის ახალი სახეობა *Triticum timopheevi* Zhuk. და საქართველოში მისი გავრცელების შესახებ. ექსპერიმენტული აგრონომიის ინსტიტუტის მოამბე, ტ. II, ტფილისი, 1929.
- აბესაძე გ. ახალციხის მაზრის ხორბლები. ტფილისი, 1930.
- აბესაძე გ. საკადრისა (*Phaseolus angularis* Wight) და მისი გავრცელება საქართველოში. საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინ-ტის შრომები, XXIII-XXIV, თბილისი, სასოფლო-სამეურნეო ინ-ტის გამ-ბა, 1945.
- აბესაძე გ. პურეული და მარცვლეულ-პარკოსანი კულტურები. სახელგამი, თბილისი, 1955.
- ადეიშვილი ქ., იანტბელიძე ი. კლასიკური ქართული სამზარეულო. კვირის პალიტრა. L, 2018.
- ავალიანი შ. ძაძა (გაზეთი „მიწის მუშა“), 1923 წ., 16 მარტი.
- ავალიანი გ., ზურებიანი გ. ეთნოგრაფიული წერილები სვანეთზე. 1973.
- აზიკური ნ. კოტორი, როგორც რიტუალური პური თუშეთში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XXIII, „მეცნიერება“, თბილისი, 1987.
- აზიკური ნ. მეზამბეობა საქართველოში. ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ძიებანი, V, თბილისი, 2003.
- აზიკური ნ. თუშური სამზარეულო. თბილისი, 2014.
- აიხვალდი ე. საქართველოს შესახებ (XIX ს. II მესამედი). გერმანულიდან თარგმნა გია გელაშვილმა. „არტანუჯი“, თბილისი, 2005.
- ალავიძე მ. მასალები ლეჩხუმის ეთნოგრაფიისათვის. აღ. წულუკიძის სახ. ქუთაისის სახელმწიფო პედ. ინსტიტუტის შრომები, IX, ქუთაისი, 1949.
- ალავიძე მ. ლეჩხუმური ზეპირსიტყვაობა. „საბჭოთა მწერალი“, თბილისი, 1951.
- ალავიძე ნ. საქართველოს მოსახლეობის მარცვლეულით უზრუნველყოფის პერსპექტივები. დისერტ. ეკონ. მეცნ. კანდიდატის სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად. თბილისი, 1999.
- ამაშუკელი ნ. გვარ „Hordeum“-ის ზოგიერთი წარმომადგენლის მარცვლის ცილების თავისებურებების გამოკვლევა. სადისერტაციო მაცნე, ბიოლ. მეცნ. კანდ. სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად. თბილისი, 1994.
- ანთელავა ნ. აფხაზური მითები, რიტუალები, სიმბოლოები. ენციკლოპედია, ჰერა, 2005.
- ანთელავა ნ. ტრადიციული საქორწინო წეს-ჩვეულებანი სამეგრელოში. თბილისი, 2005.
- ანთელავა ნ. მითები, რიტუალები, სიმბოლოები. ენციკლოპედია. თბილისი, 2006.
- ანთელავა ნ. კავკასიის ხალხთა მითები და რიტუალები. გამ-ბა „უნივერსალი“, 2017.
- არაბული შ. ისტორიული თავგადასავალი ხევსურთა. თბილისი, 2006.
- აღნიაშვილი ნ. მეზამბეობის აგრომინიმუმი. სახელგამი, ტფილისი, 1932.
- არნანია ა., შონია ვ. დარჩელი (ნარკვევები სოფლის ისტორიიდან). თბილისი, 1999.
- ასიტაშვილი მ. წყნეთის წარსულის გახსენება. გამ-ბა „საარი“, 2017.
- აჩუგბა თ. ოჯახი და საოჯახო ყოფა აჭარაში. „მეცნიერება“, თბილისი, 1990.
- ანლოური დ. სოფელი მიდელანნი. გამ-ბა „უნივერსალი“, თბილისი, 2006.
- ანუაშვილი ი. მუხათი (ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ნარკვევი). თბილისის უნივერსიტეტის გამ-ბა, თბილისი, 1989.
- ბაგრატიონი დ. იადიგარ დაუდი. გამოსაცემად მოამზადა, წინასიტყვაობა, გამოკვლევა, ლექსიკონი და კომენტარები დაურთო ლადო კოტეტიშვილმა. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“. თბილისი, 1985.
- ბადრიშვილი გ. მემცენარეობა. გამ-ბა „განათლება“, თბილისი, 1981.
- ბარათაშვილი ლ. სოფელი უდე. ისტორიულ-ეთნოგრაფიული აღწერა 1943-1944 წწ. გამ-ბა „მწიგნობარი“, თბილისი, 2019.

- ბარამიძე ალ. ახლო წარსულიდან (მოგონებანი). „მეცნიერება“, თბილისი, 1983,1987.
- ბარამიძე ე. საკვები მცენარეების გამოყენება სამკურნალოდ. თბილისი, 1991.
- ბარამიძე ჯ. აჭარული კერძები. გამ-ბა „საბჭოთა აჭარა“, ბათუმი, 1987.
- ბარდაველიძე ვ. სვანურ-ხალხურ დღეობათა კალენდარი, I (ახალწლის ციკლი), ტფილისი, 1939.
- ბარდაველიძე ვ. ქართველთა უძველესი სარწმუნოების ისტორიიდან IV, ან დეცემ. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის V. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1951.
- ბარდაველიძე ვ. აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული საზოგადოებრივ-საკულტო ძეგლები. ტ. I. ფშავი. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1974.
- ბარდაველიძე ვ. აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული საზოგადოებრივ-საკულტო ძეგლები. ტ. II, ნაწ. I. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1982.
- ბარდაველიძე ვ. აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული საზოგადოებრივი საკულტო ძეგლები, თუშეთი. ტ. II, ნაწ. II, „მეცნიერება“, თბილისი, 1985.
- ბარდაველიძე ვ. ივრის ფშავლებში. დღიური 1941-2003. თბილისი, კვირიონი, 2003.
- ბარდაველიძე ვ. ქართველთა უძველესი სარწმუნოების ისტორიიდან. ღვთაება ბარბარ-ბაბარ. „კავკასიური სახლი“, თბილისი, 2006.
- ბარჯაძე გ. ითხვისი. (ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ნარკვევი). „აისი“, თბილისი, 2004.
- ბასილაძე ი., ბასილაძე გ., ბასილაძე თ. ჭოგნარი. განძი ქვისა და მიწისა. ქუთაისი, 2009.
- ბაქრაძე დ. არქეოლოგიური მოგზაურობა გურიასა და აჭარაში. „საბჭოთა აჭარა“, 1987.
- ბაქრაძე დ. ისტორია საქართველოსი (უძველესი დროიდან მე-X ს. დასასრულამდე). ტფილისი, სტამბა ე.გ. მესხისა, 1889.
- ბახია-ოქრუაშვილი ს. აფხაზთა ეთნიკური ისტორიის პრობლემები (ისტორიულ-ეთნოლოგიური გამოკვლევა). გამ-ბა „უნივერსალი“, თბილისი, 2010.
- ბებია ი. სამიწათმოქმედო ლექსიკა მერულში. დისერტაცია ფილოლოგიის მეცნ. კანდიდატის სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად. 2003.
- ბედოშვილი დ., მოსულიშვილი მ., ჩხუტიაშვილი გ. საქართველოს ხორბლების მიმოხილვა. საქ. სოფლის მეურნეობის მეცნ. აკადემიის მოამბე. N 2 (44), 2020.
- ბერიაშვილი ლ. მემინდვრეობის ხალხური წესები მესხეთში. საქართველოს ეთნოგრაფიის საკითხები. ახალგაზრდა მეცნიერ-მუშაკთა ნაშრომები. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1964.
- ბერიაშვილი ლ. მესხეთის მემინდვრეობის ზოგიერთი საკითხისათვის. საქართველოს ეთნოგრაფიის საკითხები. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1968.
- ბერიაშვილი ლ. „მესხური დინგი“. ძეგლის მეგობარი. კრებული“ 24. თბილისი, 1971.
- ბერიაშვილი ლ. მემინდვრეობა მესხეთში (ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით). დისერტაცია მეცნ. კანდიდატის სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად. თბილისი, 1973.
- ბერიაშვილი ლ. მიწათმოქმედება მესხეთში (ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით). „მეცნიერება“, თბილისი, 1973.
- ბერიაშვილი ლ. საქართველოს უძველესი კულტურული მცენარეები - დაძა *Vigna sinensis* L., ჟურნ. „ანალები“, N 1, 2000.
- ბერიაშვილი ლ. საქართველოს უძველესი კულტურული მცენარეები - ხანჭკოლა *Lupinus alba* L. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, XXIV, თბილისი, 2001.
- ბერიაშვილი ლ. „სამარხო“ ქართული ხალხის ტრადიციულ კულტურაში. ჟურნ. ანალები. N1, 2003.
- ბერიაშვილი ლ. ქართული სამიწათმოქმედო კულტურის არქაული ელემენტები - ცერცვი *Vicia faba* L. ჟურნ. ანალები N1, თბილისი, 2005.
- ბერიშვილი ტ., შანშიაშვილი თ., გორგიძე ლ. თუშეთის მინდვრის კულტურები. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, 136, N 1, 1989.
- ბერიშვილი ტ. საქართველოს მინდვრის კულტურულ მცენარეთა გადამენებული და შემცირებად სახეობათა გენეტიკური შესწავლა (2004-2005). თბილისი, 2005. ხელნაწერის უფლებით.
- ბერიშვილი ტ. მივიწყებული კულტურები. აგრარული მრავალფეროვნების დაცვის პროგრამა. ელკანა, 2008.
- ბერიშვილი ტ., ბაიაშვილი ე., შანშიაშვილი თ., გორგიძე ლ. კულტურულ მცენარეთა ადგილობრივი პოპულაციებისა და მათი ველური წინაპრების გენოფონდის შემონახვა, შესწავლა. დამთავრ. თემის ანგარიში. ხელნაწერი, თბილისი, 1991.
- ბერიძე ვ. სიტყვის კონა იმერულ და რაჭულ თქმათა. პეტერბურგი, 1912.
- ბერიძე მ. ზველი და მისი შემოგარენი. ახალციხე, 2012.

ბერიძე მ., ყავრელიშვილი რ. სამცხე-ჯავახეთის სამზარეულო. ახალციხე/ არდაჰანი. 2016.

ბერიძე-პავლაძე დ., პავლაძე გ. ბორი. საგამომცემლო ცენტრი. ქუთაისი, 2014.

ბერძენიშვილი დ., ბანძელაძე ი., სურამელაშვილი მ., ჭურღულია ლ. ლეჩხუმი. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1983.

ბერძენიშვილი მ. ქალაქ ფაზისის ისტორიისათვის. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1969.

ბიბლიის ენციკლოპედია. თბილისი, 1998.

ბიძინაშვილი რ., ცხადაძე ნ., ხაიკაშვილი ხ. - თბილისის მიდამოების სამკურნალო მცენარეები. თბილისი, 2010.

ბიძინაშვილი რ. საკვები და ხილ-კენკროვანი კულტურების სამკურნალო მნიშვნელობა. თბილისი, 2013.

ბიძინაშვილი რ. ავი სენი და სამკურნალო მცენარეები. თბილისი, 2016.

ბიძინაშვილი რ. საერთო ცნობები კანაფის კულტურის ავ-კარგინობაზე. გამ-ბა „მწიგნობარი“, თბილისი, 2020.

ბოკუჩავა მ. სადღესასწაულო დღეები საინგილოში. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე 43-ბ, თბილისი, „მეცნიერება“, 1999.

ბოროზდინი კ., ერისთავი რაფ., მურიე ჟ. - ბატონყმობა სამეგრელოში. თარგმანი და წინასიტყვაობა თ. სახოკიასი. გამომცემელი ერმოლოაზ წულაია, ტფილისი, 1927.

ბოროზდინი კ. სამეგრელო და სვანეთი. 1854-1861. მოგონებანი. თარგმნილი თ. სახოკიას მიერ, სახელმწ. გამ-ბა (სახელგამი), ტფილისი, 1934.

ბოსტოდანაშვილი დ. მიწათმფლობელობა აღმოსავლეთ საქართველოში (ქიზიყის ჩვეულებითი სამართლის მიხედვით XIX საუკუნის II ნახევარში). თბილისის უნივერსიტეტის გამ-ბა, თბილისი, 2004.

ბოძაშვილი ლ. ფშავი და ფშაველები. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1988.

ბოჭორიძე გ. თუშეთი. „მეცნიერება“, თბილისი, 1993.

ბრეგაძე ნ. რაჭა-ლეჩხუმის მივლინების ანგარიში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. X, 1959.

ბრეგაძე ნ. მემინდვრეობა რაჭა-ლეჩხუმში (ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით). დისერტაცია ისტორიის მეცნ. კანდიდატის სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად. თბილისი, 1963.

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

ბრეგაძე ნ. მთის მიწათმოქმედება დასავლეთ საქართველოში. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1969.

ბრეგაძე ნ. მიწათმოქმედება დასავლეთ საქართველოში. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1969.

ბრეგაძე ნ. ხორბლის ძველი ქართული ჯიშები ფერეიდანში. ძველის მეგობარი. კრ. 34. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1974.

ბრეგაძე ნ. ხორბლის ლექსიკასთან დაკავშირებით. I „წმინდა“ (ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით). მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XVIII, გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1975.

ბრეგაძე ნ. ქერი. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XIX, გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1978.

ბრეგაძე ნ. ხორბლის ლექსიკასთან დაკავშირებით. III (იფელი „პური“) (ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით). მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის ტ. XXI, გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1979.

ბრეგაძე ნ. ხორბალი. საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი, მასალები. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1980.

ბრეგაძე ნ. კულტურული ხორბლეულის ინიციალურ სახეობათა ბიოლოგიური ბუნებისა და წარმოშობის არეალის შესახებ. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, 110, N2, 1983.

ბრეგაძე ნ. საქართველოში მიწათმოქმედების წარმოშობის საკითხისათვის. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. ტ. 23, თბილისი, 1987.

ბრეგაძე ნ. საქართველო მიწათმოქმედების დამოუკიდებელი კერა. გამ-ბა „სამშობლო“, თბილისი, 2004.

გაბისონია კ. აფხაზეთის სოფელი XIX საუკუნის დამლევსა და XX საუკუნის დასაწყისში (1880-1905 წწ.). გამ-ბა „ალაშარა“, სოხუმი, 1973.

გაბლიანი ე. ძველი და ახალი სვანეთი. სახელგამი, ტფილისი, 1925.

გაბუნია ბ., ჩხენკელი ნ., ჯაფარიძე ა. მემცენარეობა. თბილისი, 1959.

გაგუა გ., გოგიტიძე ვ. ბრინჯის კულტურის აგროეკოლოგიური პირობები საქართველოში. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, 146, N 1, 1992.

გაგუა გ., გოგიტიძე ვ. ბამბის მოყვანის აგროკლიმატური პირობები საქართველოში. საქ. მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. 145, N 3, 1992.

გამყრელიძე ბ. ხევსურეთის სოფელი და მისი სამეურნეო ტრადიციები. „მეცნიერება“, თბილისი, 1989.

გარდაფხაძე-ქიქოძე ფ. ქართული ხალხური დღეობები (რაჭა-ლეჩხუმში), თბილისი, 1995.

გასვიანი გ. დასავლეთ საქართველოს მთიანეთის ისტორიის საკითხები. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1979.

გასვიანი ს. ნარკვევები შუა საუკუნეების სვანეთის ისტორიიდან. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1991.

გასვიანი ს. ქვემო სვანეთის ისტორიიდან. გამ-ბა „საქართველო“, თბილისი, 1991.

გაჩეჩილაძე პ. იმერული დიალექტის სალექსიკონო მასალა. გამ-ბა „მეცნიერება“, 1976.

გეგეშიძე მ. ქართული ხალხური ტრანსპორტი, I, სახმელეთო საზიდი საშუალებანი. საქ. სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1956.

გეგეშიძე მ. მორწყვის სისტემა ზემო სვანეთში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XI, საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1960.

გელაძე თ. მემინდვრობასთან დაკავშირებული შრომის ორგანიზაციის ფორმები. მასალები ქსნის ხეობის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. „მეცნიერება“, თბილისი, 1975.

გელაძე თ. ხვნასთან დაკავშირებული კოლექტიური შრომა ქვემო ქართლში. ქვემო ქართლი (ეთნოგრაფიული გამოკვლევა). გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1990.

გელაძე თ. ქიზიყის სამეურნეო ყოფის ისტორიიდან. საქართველოს ეროვნული მუზეუმის მოამბე, V, (50-B), თბილისი, 2014.

გელოვანი ა. დასავლეთ საქართველოს მთიანეთი (სვანეთი) XIX საუკუნეში. გამ-ბა „ვერისი“, თბილისი, 2003.

გელოვანი ა. სვანეთის ისტორიულ-ეთნოლოგიური წარსულიდან (ლახმგლი და ლახმგლელები), გამ-ბა „ვერისი“, თბილისი, 2008.

გვიმრაძე თ. ხალხური სამეურნეო რელიგიური დღესასწაულები კახეთში. თბილისის უნივერსიტეტის გამ-ბა, თბილისი, 1999.

გვრიტიშვილი დ. ნარკვევები საქართველოს ისტორიიდან (XV-XVII სს.). გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1965.

გიორგაძე დ. რიტუალური სამოსელის საკითხისათვის („სულის ტალავერი“). ჟურნ. ანალები. N 6, 2010.

გიორგიძე პ. აფხაზეთი და აფხაზნი. გაზეთი „ივერია“, N 169, 12, 1888.

გიორგიძე პ. (ჭარაია). აფხაზეთი და აფხაზნი (საეთნოგრაფიო აღწერა). კავკასიური ეტიუდები. თბილისი, 2011.

გირგვლიანი თ. ზემო სვანეთის სამარცვლე-პარკოსანი კულტურები. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, 90, N1, 1978.

გირგვლიანი თ. ზემო სვანეთის ხორბლის აბორიგენული ფორმების ისტორია. გამ-ბა „არტანუჯი“, თბილისი, 2010.

გიულდენშტედის მოგზაურობა საქართველოში. გერმანული ტექსტი ქართული თარგმანითურთ. გამოსცა და გამოკვლევა დაურთო გ. გელაშვილმა. საქ. მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, ტ. I, თბილისი, 1962.

გობეჯიშვილი გ. არქეოლოგიური გათხრები საბჭოთა საქართველოში. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1952.

გობეჯიშვილი ვ. ჩემი თვალთ დანახული რაჭა. თბილისი, 1987.

გობეჯიშვილი ვ. ღებნი. თბილისი, 2000.

გოგალაძე ვ. სოფელი ავნევი (ძველად და ახლა). სამხრეთ ოსეთი წიგნის გამომცემლობა „ირისთონ“, ცხინვალი, 1968.

გოგებაშვილი იაკობ. საგანძური. წიგნი I. გამ-ბა „განათლება“, თბილისი, 1986.

გოგიძე მ., გუგავა ლ. ლეჩხუმური დიალექტის ლექსიკონი. გამ-ბა „მწიგნობარი“, თბილისი, 2019.

გოგოლაძე ვ. ზემო სვანეთის სოფლის მეურნეობა სოციალისტური რეკონსტრუქციის გზაზე. - სახელგამი, სასოფლო-სამეურნეო სექტორი, ტფილისი, 1935.

გომიაშვილი მ., ფიცხელაური ნ. ხევის მათიანე. თბილისი, 2016.

გორგიძე ა. საქართველოს სელი. ფილოგენეტიკური მიმოხილვა. სადისერტაციო ნაშრომი ბიოლ. მეცნ. კანდიდატის სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად. თბილისი, 1954.

გორგიძე ა. საქართველოს სელი (ფილოგენეტიკური მიმოხილვა). თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები. ტ. XIX, საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, 1958.

გორგიძე ა. კოლხური სელის სტადიური განვითარების შესწავლისათვის. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები. ტ. XX, 1959.

გორგიძე ა. კოლხური ასლი *Tr. palaeo-colchicum* Men. და ხორბლის ველური სახეობები. საქართველოს ბოტანიკური საზოგადოების მოამბე. ტ. 1, 1962.

გორგიძე ა. კოლხური ხორბლის *Triticum palaeo-colchicum* Men. ფილოგენეზი. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრ-ბი, ტ. XXIII, თბილისი, 1964.

გორგიჯანიძე ფ. ქართულ-არაბულ-სპარსული ლექსიკონი. გამოსცა ვ. ფუთურიძემ. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1941.

გორდაძე ვ., ჩხენკელი თ. დასავლეთ საქართველოს ღომები. აჯამეთის მემინდვრეობის საცდელი სადგურის შრომები. ტ. IV, საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბ., 1950.

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

გოცირიძე გ. კახეთის 1987 წლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის ანგარიში. სავლეთ ეთნოგრაფიული ძიებანი (1986-1987 წწ.), თბილისი, „მეცნიერება“, 1990.

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

გუგუშვილი პ. მარცვლეულის მეურნეობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში 1801-1920 წწ. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1954.

გუგუშვილი პ. საქართველოსა და ამიერკავკასიის ეკონომიკური განვითარება XIX- XX საუკუნეებში. ტ. III, გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1959.

გუგუშვილი პ. საქართველოსა და ამიერკავკასიის ეკონომიკური განვითარება. XIX- XX სს., ტ. V, თბილისი, 1962.

გურამიშვილი დ. დავითიანი. გამ-ბა „შრომა“, ტფილისი, 1911.

გურჯისტანის ვილაიეთის დიდი დავთარი. წიგ. I, წიგ. II, წიგ. III, 1941, 1947, 1958 წწ. კომენტ. და წინასიტყვაობა დაურთო სერგი ჯიქიამ.

გძელიძე ბ. ურთიერთდახმარების ფორმები აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში. გამ-ბა „მეცნიერება“, 1989.

დალაქიშვილი მ. დასავლეთ საქართველოს დაბლობ ზოლში სამემოდგომო ხორბლის ჯიშების შერჩევის საკითხისათვის. აჯამეთის მემინდვრეობის საცდელი სადგურის შრომები. ტომი III. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, 1949.

დალაქიშვილი მ. ბარდა. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1962.

დევიძე ნ. მაღალმთიანი რაიონების ეკონომიურ-გეოგრაფიული ნარკვევი (სვანეთი). გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1970.

დევიძე ნ. სვანეთის სოფლის მეურნეობის განვითარება განლაგება. მაღალმთიანი რაიონების ეკონომიურ-გეოგრაფიული ნარკვევი (სვანეთი). თბილისი, 1970.

დეისაძე გ., ცოცანიძე გ., აზიკური ნ., ჯოხაძე მ. 100 ველური მცენარე თუშეთიდან. ტრადიციები და გამოყენების წესები. თბილისი, 2019.

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

დეკაპრელევიჩი ლ. საქართველოს მარცვლეული კულტურების ძირითადი ჯიშები. საქართველოს სახელმწიფო სასელექციო სადგურის შრ-ბი, ტ. II, საქ. სასოფლო-სამეურნეო ინ-ტის გამ-ბა, თბილისი, 1947.

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

ღვალაძე ტ. სოფელი ბაჯინჯვი. წარსული, აწმყო და მომავალი. გამომცემლობა თეკა & კომპანია, თბილისი, 2014.

დიდმანიძე ო., გოგიტიძე ს. სოფელი მარადიდი. ბათუმი, 2006.

დოგუზაშვილი ვ. კოლხური სელის მნიშვნელობა სელექციაში. საქართველოს სოფლის მეურნეობა. 5 მაისი, 1975.

დოკუმენტები საქართველოს სოციალური ისტორიიდან, ტ. I. თბილისი, 1940.

დეკაპრელევიჩი ლ. ხორბალზე სელექციური მუშაობის თავისებურებანი საქართველოში. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. V, N 7, 1944.

დონ კრისტოფორო დე კასტელი. ცნობები და აღბოძი საქართველოს შესახებ. ტექსტი თარგმნა, გამოკვ., კომენტ. დაურთო ბეჟან გიორგაძემ. „მეცნიერება“, თბილისი, 1976.

დონ ჯუზეპე ჯუდიჩე მილანელი. წერილები საქართველოზე XVIII ს. იტალ. ტექსტი თარგმნა და შენიშვნები დაურთო ბეჟან გიორგაძემ. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1964.

ედილი ზ. საინგილო. „საბჭოთა მწერალი“, თბილისი, 1947.

ედილი ზ. საინგილო. თბილისის უნივერსიტეტის გამ-ბა, თბილისი, 1997.

ევლია ჩელების „მოგზაურობის წიგნი“. ნარკვ., I, თარგმანი გიორგი ფუთურიძის. თბილისი, 1971.

ელიაზა გ. მხარეთმცოდნეობის თვალთ. გამ-ბა „საჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1978.

ელიაზა გ. ეთნოგრაფიული სამეგრელო (ალბომი). მარტვილი, 1989.

ელიაზა გ. მეგრულ-ქართული ლექსიკონი. გამ-ბა „ინტელექტი“ მარტვილი, თბილისი, 1997.

ერისთავი რაფ. მოკლე ქართულ-რუსულ-ლათინური ლექსიკონი. მცენარეთა, ცხოველთა და ლითონთა სამეფოებებიდან. ტფილისი, 1884.

ესაკია ქ., რუსიშვილი ნ. ჩიხორის ნამოსახლარი პალეოეთნობოტანიკური და ტრასოლოგიური მონაცემებით. ჟურნ. „ძიებანი“, N6, თბილისი, 2000.

ვანილიში მ., თანდილაზა ა. ლაშეთი. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1964.

ვანილიში გ. ლაშური საცხოვრებელი და სამეურნეო ნაგებობანი (სარფის ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით). სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს ყოფა და კულტურა. VI, გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1978.

ვაჟა-ფშაველა - ეთნოგრაფიულ წერილები. ტფილისი, 1937.

ვაჩიშვილი პ. მუხუდოსა და ოსპის კულტურების გენზლაზმის გაუმჯობესება საქართველოში. დისერტ. სოფლის მეურნეობის მეცნ. კანდ. სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად, თბილისი, 2005.

ვახუშტი ბატონიშვილი. საქართველოს გეოგრაფია. მ. ჯანაშვილის რედაქციით. ტფილისი, 1904.

ვახუშტი ბატონიშვილი. აღწერა სამეფოსა საქართველოსა - თბილისი, 1935.

ვახუშტი ბატონიშვილი. აღწერა სამეფოსა საქართველოსა (საქართველოს გეოგრაფია). ი. ლომოურის და ნ. ბერძენიშვილის რედაქციით, სტალინის სახ. თსუ გამ-ბა, თბილისი, 1941.

ზუნბაია ვ. გალი. თბილისი, 2002.

თედორაძე გ. ხუთი წელი ფშავ-ხევსურეთში (ეთნოგრაფიული ნარკვევები). სილ. თავართქილაძის გამ-ბა, ტფილისი, 1930.

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

თოფურია ნ. ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფის ისტორიიდან. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1984.

თოფჩიშვილი რ. საქართველოს ეთნოგრაფია ეთნოლოგია. გამ-ბა „უნივერსალი“, თბილისი, 2010.

თოფჩიშვილი რ., გვიმრაძე თ. ეთნოლოგიური თბილისი. თბილისელთა ტრადიციული ყოფა და კულტურა. გამ-ბა „უნივერსალი“, თბილისი, 2017.

თურმანაული გ., თურმანაული ი. ფიტო-ფარმაკოთერაპიული საშუალებები. გამ-ბა „მედეა“, თბილისი, 1997.

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

თურმანიძე ა., ფხალაძე ა. (პროექტის ხელმძღვანელი). ტრადიციული და კლასიკური კერძები. ქართული გემო. ბაკურ სულაკაურის გამ-ბა, 2018.

ივანიშვილი ო. ჭორვილა. თამარ მეფისაგან ღვთისმშობლისათვის შეწირული სოფელი. საგამომცემლო ცენტრი. ქუთაისი, 2009.

ივანიძე გ., ივანიძე მ. ურავლის ხეობა (ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მიმოხილვა). გამ-ბა „მერიდიანი“, თბილისი, 2007.

იველაშვილი თ. საქორწინო წეს-ჩვეულებანი სამცხე-ჯავახეთში (XIX ს. II ნახ. - XX სს.). თბილისი, „მეცნიერება“, 1987.

იველაშვილი თ. ხალხური სამზარეულო სამხრეთ საქართველოში. ფირმა „სადარა“, 1991.

იველაშვილი თ. საქორწინო წეს-ჩვეულებანი საქართველოში. თბილისი, 1999.

იველაშვილი თ. ოჯახის ეკონომიკური საფუძველი სამხრეთ საქართველოში. ასპინძა, სამცხისა და ჯავახეთის საზღვარზე. ახალციხე, 2000.

ითონიშვილი ვ. ქართველ მთიელთა საოჯახო ურთიერთობის ისტორიიდან. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1960.

ითონიშვილი ვ. თუშეთი და თუშები. გამ-ბა „უნივერსალი“, თბილისი, 2012

ითონიშვილი ვ. მოხვევების ყოფა-ცხოვრება. „ელკანა“, თბილისი, 2015.



იოანე ბაგრატიონი. საბუნებისმეტყველო განმარტებითი ლექსიკონი. ტექსტი გამოსაცემად მოამზადეს თ. ენუქიძემ, ნ. კიკნაძემ. თბილისი, 1986.

იოანე ბატონიშვილი. კალმასობა. გამ-ბა „მერანი“, თბილისი. წიგნი I, 1990; წიგნი II, 1991.

იოსებიძე თ., გუგავა ე. სელი, როგორც სამკურნალო მცენარე და მისი აგრობიოლოგია. აგრარული მეცნიერების პრობლემები. სამეცნ. შრომათა კრებული. XXXVIII, თბილისი, 2006.

ისტახრი. გზანი და სამეფონი. ვ. ფუთურიძის გამოცემა. თბილისი, 1937.

ისმეთზადე დოქტორი მეჰმედ არიფი. ქართული სოფლები (თურქეთში), თბილისი, 1996.

იტალიელი მოგზაურები საქართველოში XV საუკუნეში. იტალ. თარგმნა ა. ჭყონიასი. მოამბე N XI, ნომბერი, 1894.

კალანდარიშვილი ლ. საექსპედიციო ჩანაწერები ქობულეთის რ-ნის კინტრიშის ხეობაში. 1964.

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

კალანდია თ. ლაზური ტექსტები. „არტანუჯი“, თბილისი, 2008.

კალმახელიძე თ. მანგლისი (ისტორია, ეთნოგრაფია). გამ-ბა „განათლება“, თბილისი, 2001.

კანდელაკი ვ. ქართლის სამარცვლე-პარკოსან მცენარეთა შესწავლისათვის. საქ. ბოტანიკური საზოგადოების მოამბე, VII, თბილისი, 1978.

კახაძე ო. პურეულის ლექსიკა ქართულში. საკანდ. დისერტაცია. თბილისი, 1949.

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

კახიანი კ. გლეხის კარმიდამო იმერეთში (ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით). გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1964.

კახიძე ნ. აჭარის მთიანი ხეობის ძველი და ახალი სამეურნეო ყოფა და კულტურა (მაჭახელი). დისერტ. ისტორიის მეცნ. კანდიდატის სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად. თბილისი, 1967.

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

კახიძე ნ. ბრინჯის კულტურა სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში (აჭარა, ლაზეთი). სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს ეთნოლოგიის პრობლემები. V, ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამ-ბა, ბათუმი, 2017.

კეცხოველი ნ. ზოგიერთი სარეველა მცენარეების შვეული გავრცელება. აგრონომიული კრებული, I, ტფილისი, 1925.

კეცხოველი ნ. მასალები სვანეთის ნათესების სარეველა მცენარეთა შესასწავლად. აგრონომიული კრებული N2, ტფილისი, 1926.

კეცხოველი ნ. მასალები კულტურულ მცენარეთა ზონალობის შესასწავლად კავკასიონზე. ჟურნ. „სოფლის მეურნეობის“ გამოცემა, ტფილისი, 1928.

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

კეცხოველი ნ. კულტურულ მცენარეთა ზონები საქართველოში. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა. თბილისი, 1957.

კეცხოველი ნ. თოვლიან მთებში. „ნაკადული“, თბილისი, 1967.

კეცხოველი ნ. საქართველოს აგროგეობოტანიკური რუქა. „მეცნიერება“, თბილისი, 1972.

კეცხოველი ნ. მეკრძღი დაჭრილი ბუნება. თბილისის უნივერსიტეტის გამ-ბა, თბილისი, 1973.

კვაჩიძე მ. სოფელი ამალეხა. წარსული და დღევანდლობა. ქუთაისი, 2016.

კვიციანი ი. სვანეთი I (ეთნოლოგიური ძიებანი) თბილისი, 2003.

კვიციანი ი. სვანეთი II (ეთნოლოგიური ძიებანი). თბილისი, 2003.

კილურაძე თ. მწარმოებლური მეურნეობის ჩასახვა-ჩამოყალიბების საკითხისათვის საქართველოს ტერიტორიაზე. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე, XXXVIII-B. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1986.

კ. კოხისა და ო. სპენსერის ცნობები საქართველოსა და კავკასიის შესახებ. საქართველოს ისტორიის წყაროები 23; გერმანულიდან თარგმნა, შესავალი და კომენტარები დაურთო ლონდა მამაცაშვილმა. „მეცნიერება“, თბილისი, 1981.

კობახიძე ა. ქართული ხორბლის იშვიათი ფორმების შესახებ. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. X. N 4, 1949.

კობახიძე ა. კახური ხორბლები. ბოტანიკურ-სისტემატიკური მიმოხილვა. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, ტ. XIII, თბილისი, 1949.

კობახიძე ა. საქართველოს სამარცვლე-პარკოსან მცენარეთა ბოტანიკურ-სისტემატიკური შესწავლისათვის. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები. ტ. XXII, თბილისი, 1962.

კობახიძე ა. საქართველოს პარკოსან-მარცვლოვან მცენარეთა ბოტანიკურ-სისტემატიკური შესწავლისათვის. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები. ტ. XXIV, სერია N 2, გამოშვება 1, თბილისი, 1966.

კობახიძე ა. საქართველოს სამარცვლე-პარკოსან მცენარეთა ბოტანიკურ-სისტემატიკური შესწავლისათვის. საქ. მეცნ. აკადემიის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრ-ბი. გამ-ბა „მეცნიერება“, ტ. XXVII, თბილისი, 1974.

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

კოტეტიშვილი ლ. წიგნი სააქიმოდ - მედიცინა ძველ საქართველოში, XIII საუკუნე. ტფილისი, სახელგამი, სამეცნიერო სექტორის გამ-ბა, 1936.

კოტეტიშვილი ლ. იადიგარ დაუდი - მედიცინა ძველ საქართველოში, XVI საუკუნე. საქბიომედიკაში, თბილისი, 1938.

კუნელაური ლ. სოფელი ლემშვანიერა (ეთნოლოგიური გამოკვლევა). გამ-ბა „ეროვნული მწერლობა“. თბილისი, 2010.

კურდღელიძე გ. თუშეთი (მეურნეობა, ბუნება, ტოპონიმია). „მეცნიერება“, თბილისი, 1983.

ლამბერტი ა. სამეგრელოს აღწერა. იტალიურიდან თარგმნა ალ. ჭყონიამ. თბილისი, 1901, 1938.

ლამბერტი ა. სამეგრელოს აღწერა. გამ-ბა „მთაწმინდა“, თბილისი, 2011.

ლაფაური ს. კისისხევი და კისისხეველები. თბილისი, 2002.

ლემკაშელი ვ. კენაფი. კომუნალური მეურნეობის სტამბა, ქუთაისი, 1928.

ლიპარტელიანი ა. სვანურ-ქართული ლექსიკონი. თბილისი, 1994.

ლისოსკვი ვ. ჭოროხის მხარე. ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამ-ბა. ბათუმი, 2015.

ლომიტაშვილი დ. სამეურნეო ურთიერთობის ფორმები ანტიკური ხანის კოლხეთში (სელის წარმოება). მესხეთი (საისტორიო კრებული). II, თსუ გამ-ბა, თბილისი, ახალციხე, 1998.

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

ლომიტაშვილი დ., თვალჭრელიძე ზ., ლორთქიფანიძე ბ., ქებულაძე ნ., მურღულია ნ., ბოკერია მ., ზამთარაძე მ., კაპანაძე თ., იან კოლვინი, ჯეინ ტიმბი, ბენჯამინ ნილი, პოლ ევერილი, ნოქალაქევის არქეოლოგიური ექსპედიციის 2007 წლის სავლე სამუშაოების ანგარიში. ჟურნ. ძიებანი, N 19, თბილისი, 2010.

ლომიტაშვილი დ., თვალჭრელიძე ზ., ქებულაძე ნ., მურღულია ნ., ბოკერია მ., ყვავაძე ე., კოლვინი ი., ევერილი პ., ნილი ბ., ტიმბი ჯ. ქართულ-ინგლისური ექსპედიცია. ნოქალაქევის 2008-2009 წლების სეზონის არქეოლოგიური გათხრების ანგარიში. საქართველოს არქეოლოგია 20, თბილისი, 2011.

ლომიტაშვილი დ., თვალჭრელიძე ზ., ქებულაძე ნ., მურღულია ნ., ბოკერია მ., თვარაძე ა., ზამთარაძე მ., კაპანაძე თ., იან კოლვინი, პოლ ევერილი, ბენ ნილი, ჯეინ თიმბრი, ადამ სლეიტერი, ლორა ჯეიმსი. ნოქალაქევის ქართულ-ინგლისური ექსპედიციის 2010 წლის სეზონის არქეოლოგიური გათხრების ანგარიში. ჟურნ. ძიებანი, N 21, თბილისი, 2013.

ლომოური ი. სუპატაშვილი ვ. ლეჩხუმ-ქვემო სვანეთის ხორბლეული. საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის მოამბე N 3; სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამ-ბა, ტფილისი, 1935.

ლომოური ი. მარცვლეული კულტურები. ნაწ. I. (თავთავიანი პურეული). საქ. სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის გამ-ბა, თბილისი, 1946.

ლომოური ი. მარცვლეული კულტურები. ნაწ. II (ფეტვნიანი პურეული). საქ. სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის გამ-ბა. თბილისი, 1950.

ლომოური ნ. კოლხეთის სანაპიროს ბერძნული კოლონიზაცია. თსუ გამ-ბა, თბილისი, 1962.

ლომჯარია ს. სოფლო ჩემო. გამ-ბა „მერიდიანი“, თბილისი, 2012.

ლორთქიფანიძე ო. ანტიკური სამყარო და ძველი კოლხეთი. თსუ გამ-ბა, 1966.

ლორთქიფანიძე ო. ძველი კოლხეთის კულტურა. გამ-ბა „ხელოვნება“, თბილისი, 1972.

ლორთქიფანიძე რ. იმერეთის ნიადაგები და სოფლის მეურნეობა. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1997.

მაისაია ი. ქართული ღობის შესწავლისათვის. საქართველოს ბოტანიკური საზოგადოების მოამბე, ტ. VII, „მეცნიერება“, თბილისი, 1978.

მაისაია ი. დასავლეთ საქართველოს ღობის ბოტანიკური შედგენილობა. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. 95, N1, 1979.

მაისაია ი. ღობის კულტურა საქართველოში. თბილისი, 1987.

მაისაია ი., ზარდიაშვილი თ., ხაჩიძე ო. ფეტვის მარცვლის ცილების რაოდენობრივი და თვისობრივი შედგენილობა. საქ. მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. 146, N2, 1992.

მაისაია ი. ფეტვის კულტურა საქართველოში. გამ-ბა „კირბი“, თბილისი, 1998.

მაისაია ი., მანშიაშვილი თ., რუსიშვილი ნ. კოლხეთის აგრარული კულტურა. „მეცნიერება“, თბილისი, 2005.

მაისაია ი., მანშიაშვილი თ., ჯინჯინაძე თ., გულბანი ა. საქართველოს კულტურული ქერი და მისი გამოყენება ხალხურ მედიცინასა და სამეურნეო ყოფაში. „მეცნიერება და ტექნოლოგიები“, N 7-9, თბილისი 2007.

მაისაია ი. ჩვენი ეროვნული საუნჯე (საქართველოს მარცვლოვანი და საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურები), „დი-ემ-ქოლორი“ თბილისი, 2009.

მაისაია ი., ქიქოძე დ., ხუციშვილი მ. საქართველოს სელი. გამ-ბა „უნივერსალი“, თბილისი, 2012.

მაისაია ი. ჩვენი ეროვნული საუნჯე (საქართველოს პარკოსანი კულტურები), თბილისი, 2013.

მაისაია ი., მჭედლიშვილი ქ., ჯინჯინაძე თ., ერაძე ნ. ღომის კულტურის გამოყენება ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში. საქ. სოფლის მეურნეობის მეცნ. აკადემიის მოამბე, N2 (40), 2018.

მაკალათია ს. ახალწელიწადი საქართველოში. სახელგამი, თბილისი, 1927.

მაკალათია ს. მთის რაჭა. თბილისი, 1930.

მაკალათია ს. მთიულეთი. ტფილისი, სახელგამი, 1930.

მაკალათია ს. თუშეთი. ტფილისი, 1933.

მაკალათია ს. ფშავი. ტფილისი, 1934.

მაკალათია ს. ხევი. სახელგამი, ტფილისი, 1934.

მაკალათია ს. ხევსურეთი. ტფილისი, სახელგამი, 1935.

მაკალათია ს. მესხეთ-ჯავახეთი (ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ნარკვევი). ფედერაცია თბილისი, 1938.

მაკალათია ს. სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია. საქართველოს მხარეთმცოდნეობის საზოგადოება, თბილისი, 1941, 2006.

მაკალათია ს. ატენის ხეობა. ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ნარკვევი. სახელგამი. თბილისი, 1957.

მაკალათია ს. ბორჯომის ხეობა (ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ნარკვევი). სახელგამი, თბილისი, 1957.

მაკალათია ს. ძამის ხეობა (ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მიმოხილვა, კულტურის ძეგლები). გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1961.

მაკალათია ს. ფრონის ხეობა. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1963.

მაკალათია ს. ლეხურის ხეობა. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1964.

მაკალათია ს. ლიხვის ხეობა. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1971.

მაკალათია ს. თუშეთი. „ნაკადული“, თბილისი, 1983.

მაკალათია ს. ფშავი. „ნაკადული“, თბილისი, 1985.

მაკალათია ს. მთის რაჭა. „ნაკადული“, თბილისი, 1987.

მაკალათია მ. ქართული არქაული დღესასწაულები და რიტუალები. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XXVI, თბილისი, 2004

მაკალათია ს. სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია. თბილისი, 2006.

მალაყმაძე რ. ლიგანის ხეობა. გამ-ბა „არტანუჯი“, თბილისი, 2008.

მამარდაშვილი გ. საოჯახო ყოფა და რწმენა-წარმოდგენები ლეჩხუმის მოსახლეობაში. თბილისი, 2006.

მარგოშვილი ლ. პანკისელი ქისტების წეს-ჩვეულებები და თანამედროვეობა (ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით). გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1985.

მარგოშვილი ლ. პანკისის ხეობა (ისტორიულ-ეთნოგრაფიული გამოკვლევა). თბილისი, 2002.

მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის. ტომი II, ნაწ. II , ქსოვა, ღებვა, ქარგვა. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1982.

მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის. ტ. III, ნაწ. II. საქმელ-სასმელი. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1986.

მასალები საქართველოს შინამრეწველობის და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. IV, ნაწ. II, სოფლის მეურნეობის დარგები. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1987.

მატვევი გ. აბესაძე გ. მინდვრის კულტურები. ჯიშობრივი კონტროლის სახელმძღვანელო. ტფილისი, 1935.

მადრაძე ზ. სასოფლო-სამეურნეო წარმოების განლაგება სამცხე-ჯავახეთის რეგიონში და მისი განვითარების პერსპექტივები. ივ. ჯავახიშვილის სახ. თსუ ახალციხის ფილიალი, ახალციხე, 2000.

მაყაშვილი ა. საქართველოს სარეველა მცენარეები. სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამ-ბა, თბილისი, 1934.

მაყაშვილი ა. ბოტანიკური ლექსიკონი. „მეცნიერება“, თბილისი, 1949, 1961, 1991.

- მაყაშვილი ა. კოლხეთის უცნობი კულტურები. თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის შრომები. ტ. 44, 1951.
- მაჩაბელი ნ. მინდვრის სამუშაოებთან დაკავშირებული რიტუალური კვრები. მსე XXI, თბილისი, 1981.
- მაჭავარიანი გ. სელი და მისი მოვლა მოყვანა. სახელგამის სას. საკოლმეურნ. სექტორის გამ-ბა, ტფილისი, 1934.
- მაჭავარიანი ნ. მცენარეთა ლექსიკა აფხაზურში. გამ-ბა „ქართული ენა“, თბილისი, 2006.
- მახარაძე ფ. სვანეთი. სახელმწიფო გამომცემლობა, ტფილისი, 1925.
- მგელაძე ვლ. დორჯომის ხეობის სამეურნეო ყოფის ზოგიერთი საკითხი. აჭარის მოსახლეობის ყოფისა და კულტურის საკითხები. „მეცნიერება“, თბილისი, 1966.
- მე-XV საუკუნის იტალიელ მოგზაურთა ცნობები საქართველოს შესახებ. საქართველოს ისტორიის წყაროები, 26. „მეცნიერება“, თბილისი, 1981
- მელიქიშვილი გ. საქართველოში კლასობრივი საზოგადოებისა და სახელმწიფოს წარმოქმნის საკითხისათვის. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1955.
- მენაბდე ვ. საქართველოს ქერები - ბოტანიკურ-სისტემატიკური მიმოხილვა. ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები, ტ. VI, თბილისი, 1938.
- მენაბდე ვ. ხორბალთა ფილოგენეზისათვის. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე. ტ. VI, N 2, თბილისი, 1945.
- მენაბდე ვ., ერიციანი ა. საქართველოს დომის შესწავლისათვის (Setaria ketzchovellii Men. & Er. (Sp.n.). თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრ-ბი, ტ. XI, 1947.
- მენაბდე ვ., ერიციანი ა. საქართველოს დომი. ბოტანიკურ-სისტემატიკური ნარკვევი. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები. ტ. XII, 1948.
- მენაბდე ვ. საქართველო ხორბლის ძველი კულტურის ქვეყანაა. თბილისი, 1950.
- მენაბდე ვ., ერიციანი ა. ქართული ხორბლის „ზანდურის“ შესწავლისათვის. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე. ტ. XXV, N 6, 1960.
- მენაბდე ვ. ქართული ხორბლები და მათი როლი ხორბლის საერთო ევოლუციაში. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრ-ბი, XXI, საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1961.
- მენტეშაშვილი სტ. კალოობა ქიზიყში. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე. IX-B. ტფილისი, 1936.
- მენტეშაშვილი სტ. აჭარის ეთნოგრაფიული მასალები. აკად. ნ. მარის სახელობის ენის, ისტორიისა და მატერიალური კულტურის ინსტიტუტის მოამბე, II<sub>1</sub>. მეცნიერებათა აკადემიის საქართველოს ფილიალის გამ-ბა, თბილისი, 1937.
- მენტეშაშვილი სტ. ქიზიყური ლექსიკონი. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა. თბილისი, 1943.
- მესხი ს. თხზულებანი. ტ. III (1878-1883 წწ.), თბილისი, 1964.
- მეუნარგია ი. სამეგრელოს სამთავროს უკანასკნელი პერიოდი და დავით დადიანი. გამ-ბა „ტექნიკა და შრომა“, თბილისი, 1939.
- მიმინოშვილი ო. ეთნოგრაფიული მოგზაურობა საქართველოში. თბილისის უნივერსიტეტის გამ-ბა, თბილისი, 1998.
- მინდაძე ნ. ქართული ხალხური მედიცინა. „მეცნიერება“, თბილისი, 1981.
- მიქავა ნ. ოსპის კულტურა და მისი კულტივირების პერსპექტივები საქართველოში. დისერტ. სოფლის მეურნეობის მეცნ. კანდ. სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად. თბილისი, 2004.
- მიქელაძე თ. ქსენოფონტის „ანაბასისი“ (ცნობები ქართველი ტომების შესახებ). „მეცნიერება“, თბილისი, 1967.
- მოლოდინი ლ. ქართული ხალხური ზეთსახდელები (მესხეთ-ჯავახეთის ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით). აკად. ს. ჯანაშიას სახ. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე. ტ. XIX-A და XXI-B. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1957.
- მოლოდინი ლ. ზეთის ხდის ხალხური წესები თრიალეთში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის X, თბილისი, 1959.
- მოლოდინი ლ. ქართველი ხალხის მატერიალური კულტურის ისტორიიდან (ხალხური ზეთსახდელი იარაღები), საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1963.
- მოლოდინი ლ. ზეთსახდელები ქვემო ქართლში. ძეგლის მეგობარი. კრ. 20, გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1970.
- მოლოდინი ლ. სელი. საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი. მასალები (მემინდვრეობა). გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1985.

მსხილაძე მ. ღებვის ხალხური წესები იმერეთში. ქუთაისის სახელმწიფო ისტორიული მუზეუმის შრომების კრებული, XXI, ქუთაისი, 2011.

მუშკუდიანი ქ. ლეჩხუმის ისტორიიდან. გამ-ბა „მოწამეთა“, ქუთაისი, 2001.

ნადირაძე ე. ქართული ლუდი. გამ-ბა „მერიდიანი“, თბილისი, 2010.

ნანობაშვილი ბ. საოჯახო ყოფა აღმოსავლეთ საქართველოში (ქორწინება ქიზიყის ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით), „მეცნიერება“, თბილისი, 1988.

ნანობაშვილი ბ. საოჯახო მეურნეობა კახეთში XIX საუკუნის რეფორმის შემდგომ და XX საუკუნის I მეოთხედში. თბილისი, მეცნიერება, 1996.

ნასყიდაშვილი პ. საქართველოს რბილი ხორბლის აბორიგენული ჯიშების გენეტიკური სტრუქტურა. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. 84, N 3, 1976.

ნასყიდაშვილი პ. საქართველოს ხორბლის ენდემურ სახეობათა გენეტიკური სტრუქტურა. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე. ტ. 90, N 1, 1978.

ნასყიდაშვილი პ. ხორბალ ტურგიდუმის (*T. turgidum* L.) ახალი დატოტვილთავთავიანი სახესხვაობები. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. 92, N 3, 1978.

ნასყიდაშვილი პ. მაგარი ხორბლის (*T. durum* Desf.) ახალი დატოტვილთავთავიანი სახესხვაობები. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. 93, N 1, 1979.

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

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

ნაჭყებია ნ. ფოთი. ეკონომიურ-გეოგრაფიული ნარკვევი. თბილისი, 1957.

ნებიერიძე ლ. აღრესამიწათმოქმედო კულტურის ნამოსახლარი ოკრიბაში. ჟურნ. „ძიებანი“, N 8, 2001.

ნიორაძე გ. არქეოლოგიური გათხრები კოლხიდაში. ენიმკის მოამბე, ტომი X, საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1941.

ნიქარაძე ლ. ქვემო ქართლის სვანების სამეურნეო ყოფა და მატერიალური კულტურა. თბილისის უნივერსიტეტის გამ-ბა, თბილისი, 1999.

ნოღაიძე გ. ეთნოგრაფიული ნარკვევი აჭარელთა ყოფა-ცხოვრებიდან. სახელგამი, ტფილისი, 1935.

ობოლაძე შ. საბოსტნე ბარდა. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, 1978.

ოდიშარია თ., საბახტარიშვილი შ. საქართველოს სამკურნალო მცენარეები და მათი ფიტოთერაპიული რეცეპტურა. თბილისი, 1993.

ონიანი ჯ. ძველი ქართული აგრარული დღესასწაული სვანეთში (ბერიკა და გონჯა). საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. 51, N 2, 1968.

ონიანი ჯ. ქართველთა უძველესი სარწმუნოების ისტორიიდან (სვანური მურყვამობა-კვირიაობა). საკანდ. დისერტაცია, თბილისი, 1969.

ოჩიაური ალ. ქართული ხალხური დღეობები აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში (ფშავი). „მეცნიერება“, თბილისი, 1991.

ოჩიაური ა. ქართული ხალხური დღეობების კალენდარი. ხევსურეთი II, თბილისი, 2005.

ოჩიაური თ. ხევსურეთში. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1964.

ოჩიაური თ. ხევსურეთში /ეთნოგრაფიული ნარკვევი/ (ეთნოგრაფიულ და ანთროპოლოგიურ მეცნიერებათა VII საერთაშორისო კონგრესისათვის). თბილისი, 1964.

ოჩიაური თ. მოსავლიანობის მფარველი ღვთაებები. საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი. მასალები. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1980.

პაპუაშვილი რ., პაპუაშვილი ნ. კოლხეთის ძველი ნამოსახლარები. ერგეტა. საქ. მეცნ. აკადემიის არქეოლ. კვლევის ცენტრი, კოლხეთის არქეოლოგიური ექსპედიცია, თბილისი, 2005.

პაპუნძე ვ., ხიდაშელი შ. საქართველოს სამკურნალო მცენარეები. 2014 წელი.

ჟან შარდენის მოგზაურობა სპარსეთსა და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებში (ცნობები საქართველოს შესახებ). ფრანგ. თარგმანი. გამოკვ. და კომენტ. დაურთო შუია მგალობლიშვილმა. „მეცნიერება“, თბილისი, 1975.

ჟან შარდენი. მოგზაურობა საქართველოში. ვასილ ბარნოვის თარგმანი. გამ-ბა „სიანხლენი“, თბილისი, 2014.

ჟან შარდენის მოგზაურობა სპარსეთსა და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებში (ცნობები საქართველოს შესახებ). ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამ-ბა, თბილისი, 2018.

ქიქილაშვილი კ., ბერიშვილი ტ. დომის კულტურა საქართველოში. ჟურნ. „სოფლის მეურნეობა. N4, თბილისი, 1975.

ქიქილაშვილი კ., ბერიშვილი ტ. ზემო სვანეთის კულტურული მცენარეები. თბილისი, 1977 (დამთავრებული სამეცნიერო თემის ანგარიში, ხელნაწერის უფლებით).

ქიქილაშვილი კ., ბერიშვილი ტ. ზემო სვანეთის კულტურულ მცენარეთა ბოტანიკური შესწავლისათვის. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. 100, N2, 1980.

ქიქილაშვილი კ., კუბლაშვილი ო., გორგიძე ლ. ქსნის ხეობის კულტურულ მცენარეთა შესწავლისათვის. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. 125, N 2, 1987.

ქიულ მურიე - სამეგრელო (ძველი კოლხეთი). ფრანგულიდან თარგმნა ვლადიმერ ანთელავამ. გამ-ბა „არტანუჯი“, თბილისი, 2018.

რეხვიაშვილი ნ. ჯარობა სამეგრელოში. თედო სახოკიას კრებული, გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1969.

რეხვიაშვილი ნ. რაჭის ქრონიკა. თბილისი, 2015.

რობაქიძე ა. რაჭის ეთნოგრაფიული მივლინების ანგარიში. ენიშკის მოამბე. ტ. IV, 1939.

რუსიშვილი ნ., ჯინჯინაძე თ., მაისაია ი. ხორბალ დიკას გავრცელება საქართველოში. თბილისი, 2010.

რუსიშვილი ნ. ვაზის კულტურა საქართველოში პალეოეთნობოტანიკური მონაცემების საფუძველზე. გამომც. ასოციაცია „მთენი“, თბილისი, 2010.

რუსიშვილი ნ., მოსულიშვილი მ., სამადაშვილი ც., ჩოხელი მ., დევიძე ა., კომაძე თ., მოთიაშვილი ე., ბობოქაშვილი ზ., გოგინავა ლ. საქართველოს აგრარული ბიომრავალფეროვნება. კატალოგი. შპს გამ-ბა „კოლორი“, თბილისი, 2019.

რუხაძე ჯ. დომის კულტურა დასავლეთ საქართველოში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XI, 1960.

რუხაძე ჯ., ლეკიაშვილი ა., ჭყონია ი. სოფელი აკურა. მასალები ეთნოგრაფიულ და ანთროპოლოგიურ მეცნიერებათა VII საერთაშორისო კონგრესისათვის. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1964.

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

რუხაძე ჯ. ეთნოგრაფიული ექსპედიცია სამტრედიის რაიონში. მაცნე, ისტორიის, არქეოლოგიის, ეთნოგრაფიისა და ხელოვნების ისტორიის სერია, 3, თბილისი, 1973.

რუხაძე ჯ. მცენარეულის კულტის გადმონამთის საკითხისათვის დასავლეთ საქართველოში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XVIII, გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1975.

რუხაძე ჯ. მარცვლეულისათვის განკუთვნილ სათავსოთა საკულტო მნიშვნელობა საქართველოში. მაცნე ისტორიის, არქეოლოგიის, ეთნოგრაფიისა და ხელოვნების ისტორიის სერია. თბილისი, 2, 1976.

რუხაძე ჯ. ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1976.

რუხაძე ჯ. მემინდვრეობისა და აგრარული კულტების ზოგიერთი საკითხის შესახებ ერწო-თიანეთში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XXI, „მეცნიერება“, თბილისი, 1981.

რუხაძე ჯ. ვანის დღიურის ფურცლები. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1982.

რუხაძე ჯ. ხანი იმერეთის ხევსურეთია. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1989.

რუხაძე ჯ. ეთნოგრაფიული გულანი. თბილისი, 2003.

რუხაძე ჯ. ცოცხალი ისტორიები. კახეთი II. მემინდვრეობა. სერია ქართველი ხალხის ტრადიციული კულტურა. თბილისი, 2015.

რუხაძე ჯ. ეთნოგრაფიული ჩანაწერები. ცოცხალი ისტორიები (სამცხე-ჯავახეთი). თბილისი, „სემდ“ ფონდი, 2017.

სალუქვაძე ნ. წამალთმცოდნეობა ძველ საქართველოში და მისი შემდგომი განვითარების გზები უძველესი დროიდან XX საუკუნემდე. „ხელოვნება“, თბილისი, 1987.

სამადაშვილი ც. საქართველოს გენეტიკური რესურსები და მათი გამოყენების პრობლემები სელექციაში. საერთაშორისო პერიოდული სამეცნიერო ჟურნალი „ინტელექტი“, N1 (36), 2010.

სამკურნალო მცენარეების ნედლეულის ევროსტანდარტი (გადაამუშავა მ. კაჭარავამ; რედ. ლ. გოგიჩაიშვილი). კუნა გეორგიკა, თბილისი, 1999.

სამსონია ი. სადღესასწაულო კულინარია გურიაში. სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს ყოფა და კულტურა. XIV, გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1987.

სარჯველაძე ა., ჩაჩავა ლ. აღვადგინოთ ქართული დომი. ი. ლომოურის სახ. მიწათმოქმედების ინსტიტუტი. სამეცნიერო შრომების კრებული XXXV, თბილისი, 2007.

საქართველოს აღმოსავლეთ ცენტრალური ეკონომიკური რაიონი, ქვემო ქართლის ქვერაიონი. გამ-ბა „მეცნიერება“. თბილისი, 1980.

საქართველოს მეცნიერეთა სარკვევი. ტ. II, „მეცნიერება“, თბილისი, 1969.

საქართველოს ფლორა. ტ. I, საქ. მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, 1941.

სახოკია თ. ფეტი და სიმინდი ხალხურ თქმულებაში (სამურზაყანოში განაგონი თ. სახოკიას მიერ). ჟურნ. „მეურნე“, N 35, თბილისი, 1886.

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

სახოკია თ. ეთნოგრაფიული ნაწერები. სამეცნიერო-მეთოდური კაბინეტის გამ-ბა, თბილისი, 1956.

სახოკია თ. ქართული ანდაზები. გამ-ბა „განათლება“, თბილისი, 1967.

სახოკია თ. კრებული. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1969.

სახოკია თ. ახალწელიწადი (კალანდა სამეგრელოში (ეთნოგრაფიული სურათი). ჟურნ. „მოამბე“, N 1, 1897.

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

სიხარულიძე ი. სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს ტოპონიმთა II, ბათუმი, 1959.

სიხარულიძე მ. საქართველოს დიკის პოპულაციების აგრობოტანიკური შემადგენლობა. საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინს-ტის შრ-ბი ტ. XXV, თბილისი, 1946.

სმირნოვი ა. მემცენარეობა. გამ-ბა „ტექნიკა და შრომა“. თბილისი, 1947.

სონღულაშვილი ჯ. მასალები ქართველი ხალხის ყოფისა და კულტურის ისტორიისათვის. ეთნოგრაფიულ და ანთროპოლოგიურ მეცნიერებათა VII საერთაშორისო კონგრესისათვის. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1964.

სონღულაშვილი ჯ. მასალები ქართველი ხალხის ყოფისა და კულტურის ისტორიისათვის. გამ-ბა „მეცნიერება“, 1967.

სონღულაშვილი ჯ. საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიისათვის. წიგნი II, გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1974.

სოსელია ო. საგლეხო ვალდებულებანი დასავლეთ საქართველოში XVII ს. მასალები საქართველოსა და კავკასიის ისტორიისათვის. ნაკვ. 32, საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1955.

სოფელი როხი, ბაღდადის რ-ნი. წარსული და თანამედროვეობა. გამ-ბა „ქრონოგრაფი“. ო. ჯანელიძის რედაქტორობით. თბილისი, 2001.

სტოლნიკი ტოლოჩანოვისა და დიაკი იევლევის ელჩობა იმერეთში 1650-1652. ტფილისის უნივერსიტეტის გამ-ბა, ტფილისი, 1926.

სტურუა ნ. PP ვიტამინის შემცველობა ადგილობრივ ღობში. საქ. სასოფლო-სამეურნეო ინ-ტის შრომები. ტ. LI-LII, 1959.

სულხან-საბა ორბელიანი. ქართული ლექსიკონი. გამ-ბა რაფ. დ. ერისთავის, ტფილისი, 1884.

სულხან-საბა ორბელიანი. ქართული ლექსიკონი. პროფ. ი. ყიფშიძის და პროფ. ა. შანიძის რედაქტორობით. გამ-ბა „ქართული წიგნი“, ტფილისი, 1928.

სულხან-საბა ორბელიანი. სიტყვის კონა. სახელგამი, თბილისი, 1949.

სულხან-საბა ორბელიანი. თხზულებანი. ტ. IV, 2, 1966.

სულხან-საბა ორბელიანი. ლექსიკონი ქართული. ტ. I, „მერანი“, თბილისი, 1991.

სულხან-საბა ორბელიანი. ლექსიკონი ქართული. ტ. II, „მერანი“, თბილისი, 1993.

სუპატაშვილი ვალ. ლეჩხუმის მაზრის ასლები. ექსპერიმენტული აგრონომიის ინსტიტუტის მოამბე N I, 25 ივლისი. ტფილისი, 1929.

სუპატაშვილი ვ. დასავლეთ საქართველოს ხორბლის ადგილობრივი ჯიშების მოკლე დახასიათება. საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინ-ტის შრომები; ტ. XXXVI, თბილისი, 1951.

სურგულაძე ი. ქართული საახალწლო ჩიჩილაკი. ძეგლის მეგობარი, კრ. 36. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1974.

ტარატინოვი ნ. ბამბის თესვა-მოყვანა. ტფილისი, 1911.

ტრადიციული და კლასიკური კერძები. ქართული გემო. ბაკურ სულაკაურის გამ-ბა, 2018 (პროექტის ხელმძღვანელები ანა თურმანიძე და ანი ფხალაძე).

ტრაპაიძე მ. საქართველოში მოზარდი ხანჭკოლა (თეთრი, ყვითელი, ლურჯი), როგორც ნედლეული ასპარაგინის მისაღებად. თბილისი, 1953.

ტუღუში ი. თესლბრუნვაში მუხუდოს როლი ნიადაგის აზოტის შემცველობის ამადლებისათვის. აგრარული მეცნიერების პრობლემები. სამეცნ. შრ. კრ., XXXVI, თბილისი, 2006.

უმეკაშვილი პ. ხალხური სიტყვიერება. ფედერაცია, ტფილისი, 1937.

ფანასკერტელი ზ. სამკურნალო წიგნი - კარაბადინი (მიხეილ სააკაშვილის რედაქციით). საქმედგამი, თბილისი, 1950.

ფაღავა მ., შიოშვილი თ., მამულაძე შ., ცინცაძე მ., ჩოხარაძე მ., შაშიკაძე ზ., ცეცხლაძე ნ., ფუტყარაძე თ., ბარამიძე მ., კარალიძე ჯ., ჩოხარაძე ვ. შავშეთი. გამ-ბა „ჰოროსი“, XXI, თბილისი, 2011.

ფერაძე ი. დალის ხეობა (ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ნარკვევი). გამ-ბა „ნეკერი“, თბილისი, 2018.

ფრანგულაშვილი ვ. პარკოსნები. გამ-ბა „სახელგამის“ სასოფლო-სამეურნეო სექტორი. ტფილისი, 1935.

ფრონელი ალ. დიდებული მესხეთი. თბილისი, გამ-ბა „მარინი“, 1991.

ფრუიძე ლ. ფრეიდიდან ჩამოსახლებული ქართველები. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მაცნე, N2, 1975.

ფრუიძე ლ., მაისაია ი., სიხარულიძე შ., თავართქილაძე მ. პური ჩვენი არსობისა. გამ-ბა „პალიტრა“ L., თბილისი, 2016.

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

ფხაკაძე გ. ღომის კულტურის შესახებ საქართველოში. საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის შრ-ბი, ტ. XLII-XLIII, 1955.

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

ქართველი ხალხის ეთნოლოგიურ ლექსიკონი. აჭარა, გამ-ბა „სამშობლო“, ბათუმი, 2018.

ქართული სამართლის ძეგლები. ი. სურგულაძის გამოცემა, თბილისი, 1970.

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

ქორიძე დ. გვიანბრინჯაოს ხანის არქეოლოგიური ძეგლები თბილისიდან (ნავთლუდი). საქ. სახელმწ. მუზეუმის მოამბე, ტ. XVIII – B. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1954.

ქორჩილაძე ჯ. გურული კარაბადინი. გამ-ბა „პერგამენტი“, 1993.

ქუთათელაძე შ. საქართველოს პანტები და ბერყენები. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრ-ბი, ტ. XI, თბილისი, 1947.

ქურდიანი ი. ბამბის კულტურა. ტფილისი, 1930.

ქურდიანი ი. მებამბის ცნობარი. ტფილისი, სახელმწ. გამ-ბა. 1932.

ღვინიანიძე ნ. ვიტამინები და ცილური ამინომჟავები დასავლეთ საქართველოში გავრცელებულ ბარდას ზოგიერთ ჯიშებსა და ჰიბრიდებში და ულტრაიისფერი სხივებით თესლის დამუშავების გავლენა მცენარის ზრდა-განვითარებაზე. დისერტ. ბიოლ. მეცნ. კანდ. სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად. ქუთაისი, 1995.

ღვინიანიძე ც. ქვიტირი. გამ-ბა „უნივერსალი“, თბილისი, 2007.

ყარალაშვილი ი. ბარდას *Pisum L.* - ველური და კულტურული ფორმების შესწავლა საქართველოში. სადისერტ. ნაშრომი სოფლის მეურნეობის მეცნ. კანდ. სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად, თბილისი, 1998.

ყაუხჩიშვილი თ. სტრაბონის გეოგრაფია. ცნობები საქართველოს შესახებ. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა. თბილისი, 1957.

ყაუხჩიშვილი თ. ჰეროდოტეს ცნობები საქართველოს შესახებ. საქ. სსრ მეცნ. აკად. გამ-ბა, თბილისი, 1960.

ყაუხჩიშვილი ს. რას გვიამბობენ ძველი ბერძენები საქართველოს შესახებ. თბილისი, 1964.

ყაუხჩიშვილი თ. ჰიპოკრატეს ცნობები საქართველოს შესახებ. „მეცნიერება“, თბილისი, 1965.

ყაუხჩიშვილი თ. ბერძენი მწერლების ცნობები საქართველოს შესახებ I. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1967.

ყაუხჩიშვილი თ. ბერძენი მწერლების ცნობები საქართველოს შესახებ II. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1976.

შავიანიძე დ. სამეგრელო. ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ნარკვევი. აკაკი წერეთლის სახ. სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამ-ბა, ქუთაისი, 2015.

შავხელიშვილი ა. თუშეთი. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1987.

შალიკავა მ. ჭვანის ხეობა (ისტორიულ-ეთნოლოგიური გამოკვლევა). გამ-ბა შოთა რუსთაველის სახ. უნივერსიტეტი, ბათუმი, 2009.

შამილაძე ვ. აგრარული რელიგიური დღესასწაულების ისტორიიდან აჭარაში. აჭარის მოსახლეობის სამეურნეო ყოფის საკითხები. „მეცნიერება“, თბილისი, 1971.

შარაშიძე გ., წერეთელი ბ., ალავიძე მ. ქართველურ ენათა ლექსიკა I. სსრკ მეცნ. აკადემიის საქართველოს ფილიალის გამ-ბა, თბილისი, 1938.



შარაშიძე გ. გურული ლექსიკონი. თბილისი, 1938.

შენგელია ზ. სამკურნალო მცენარეთა კულტურა საქართველოში. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1983.

შოშიტაშვილი ნ. სამეურნეო-ყოფითი კულტურა შავშეთ-იმერხევში. ზაქარია ჭიჭინაძის 160 წლისთავისადმი მიძღვნილი საერთაშორისო სამეცნიერო კონფერენციის მასალები. 27-29 ივნისი, 2014 წ.

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

ჩართოლანი მ. ქართველი ხალხის მატერიალური კულტურის ისტორიიდან. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1961.

ჩართოლანი შ. ძველი სვანეთი. შ.პ.ს. გამ-ბა „კერა“, XXI, თბილისი, 1996.

ჩარკვიანი ა. სვანეთი (XIX საუკუნის II ნახევარი და XX საუკუნის დასაწყისი). „მეცნიერება“, თბილისი, 1967.

ჩაჩავა მ. მუხუდოს და ოსპის აგროტექნიკა აღმოსავლეთ საქართველოს პირობებისათვის. საქ. სახელმწიფო აგრორული უნივერსიტეტი, სამეცნ. შრ. კრებული 118, ტ. 2; 3; 2009.

ჩაჩაშვილი გ. ქსოვილების დამზადების ისტორიიდან საქართველოში. I. სელი. აკად. ს. ჯანაშიას სახ. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე, ტ. XIX – B, 1956.

ჩაჩაშვილი გ. ქართულ-ადიდური ეთნოგრაფიული პარალელები ხალხურ ფეიქრობაში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XII-XIII, საქართველოს მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1963.

ჩახუნაშვილი ვ., მჭავანაძე გ., მამასახლისი ვ., ლელაძე ბ., კიკვაძე ალ. - სოფელი როხი. წარსული და თანამედროვეობა. გამ-ბა „ქრონოგრაფი“, თბილისი, 2001.

ჩირგაძე ნ. მკურნალობის ხალხური ტრადიციები სამცხე-ჯავახეთში. დისერტაცია ისტორიის მეცნ. კანდიდატის სამეცნიერო ხარისხის მოსაპოვებლად. თბილისი, 2003.

ჩიტაია გ. იმერეთის ექსპედიცია (ბაღდათის რაიონი). აკად. ნ. მარის სახელობის ენის, ისტორიისა და მატერიალური კულტურის ინსტიტუტის მოამბე. II-3, სსრკ მეცნ. აკადემიის საქართველოს ფილიალის გამ-ბა, ტფილისი, 1937.

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

ჩიტაია გ. შენიშვნები ზოგადი ეთნოგრაფიის საკითხებზე. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის VII. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა. თბილისი, 1955.

ჩიტაია გ. თოხის კულტურა დასავლეთ საქართველოში (კოლხეთში). საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის ივ. ჯავახიშვილის სახ. ისტორიის ინსტიტუტის შრომები, ტ. IV, ნაკვეთი 2, 1959.

ჩიტაია გ. გელაზი. ძეგლის მეგობარი. კრ. 20. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1970.

ჩიტაია გ. შრომები. ტ. 3. XX ს. ქართული ეთნოგრაფია. სავსე ეთნოგრაფიული ძიებანი. მეთოდოლოგია. ტომი გამოსაცემად მოამზადეს ზურაბ წერეთელმა და თამილა ცაგარეიშვილმა. „მეცნიერება“, თბილისი, 2001.

ჩიქობავა არნ. ჭანურ-მეგრულ-ქართული შედარებითი ლექსიკონი. სსრკ მეცნ. აკადემიის საქ. ფილიალის გამ-ბა, ტფილისი, 1938.

ჩიქოვანი თ. თრიალეთი. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1976.

ჩიქოვანი თ. მესხეთი - სამცხე. ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ნარკვევი. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1979.

ჩიქოვანი თ. ჯავახეთი. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1982.

ჩიქოვანი თ. ზემო ქართლი. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1987.

ჩიქოვანი თ. კოლხეთის ზღვისპირეთის უძველესი დასახლების მოძიება. ძიებანი. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის არქეოლოგიური კვლევის ცენტრის ჟურნალი. თბილისი, 2000.

ჩიქოვანი ტ. ბოტანიკური ლექსიკონი. თბილისი, 2005.

ჩიჯავაძე ნუჯათ. 1959 წლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის დღიურები (ინახება ნიკო ბერძენიშვილის ინსტიტუტის არქივში).

ჩიჯავაძე ნუჯათ. 1960 წლის გეგმით შესრულებული ნაშრომი (ინახება ნიკო ბერძენიშვილის ინსტიტუტის არქივში).

ჩიჯავაძე ნ. მემინდვრეობა აჭარაში. აჭარის სოფელი. „მეცნიერება“, თბილისი, 1969.

ჩიჯავაძე ნ. სამიწათმოქმედო ყოფის ისტორიიდან აჭარაში. „მეცნიერება“, თბილისი, 1971.

ჩუბინიშვილი ტ. ახალი მასალები ქვემო ქართლის ადრესამიწათმოქმედო კულტურის ისტორიისათვის. ჟურნ. „ძეგლის მეგობარი“, კრ. N 33, გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1973.

- ჩხენკელი ნ. მაგარი ხორბლის (*Tr. durum* Desf. - თავთუხი) ახალი სახესხვაობებისათვის. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. V, N 4, 1944.
- ჩხენკელი ნ. თავთავიანი პურეულის სარკვევი. საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინს-ტი, თბილისი, 1947.
- ჩხენკელი ნ. საგაზაფხულო ხორბალი. თბილისი, 1952.
- ჩხენკელი ნ. საქართველოს ღომის ქიმიური შედგენილობის საკითხისათვის. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე. ტ. XXI, N 2, 1958.
- ჩხენკელი ნ. ღომი საქართველოში. საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის შრომები, LI-LII, სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის გამ-ბა, თბილისი, 1959.
- ცაგურიშვილი გ. ფართო გზა პარკოსან კულტურებს (ცულისპირა). გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი 1963.
- ცოცანიძე გ. გიორგობიდან გიორგობამდე. „მეცნიერება“, თბილისი, 1990.
- ცოცანიძე გ. ხალხური სამზარეულო, როგორც ქართველთა კულტუროლოგიის საკრალური ელემენტი. ჟურნ. „ჩვენი სოფელი“ (მაის-ივნისი), 2009.
- ძველი საქართველო, ტომი I, ტფილისი, 1909. ე. თაყაიშვილის რედაქტორობით.
- ძველი საქართველო. ტომი II, ტფილისი, 1913. ე. თაყაიშვილის რედაქტორობით.
- ძველი საქართველო, ტომი III, ტფილისი, 1914. ე. თაყაიშვილის რედაქტორობით.
- ძველი ქართული კერძები. ელკანა. თბილისი, 2006.
- ძიძიგური ლ. ძველი კოლხეთის სამეურნეო კულტურა (შრომის იარაღები). თბილისი, „მეცნიერება“, 1994.
- ძიძიგური ლ. ამიერკავკასიის უძველესი სამიწათმოქმედო კულტურა. თბილისი, 2000.
- ძიძიგური ლ. სამხრეთ კავკასიის მიწათმოქმედების ისტორიისათვის. თბილისი, 2002.
- წინამძღვრიშვილი ი. მიწათმოქმედების საერთოდ და კერძოდ მოქმედების საუბარი. თბილისი, 1919.
- წუწუნავა ნ. მცენარე როგორც სამკურნალო საშუალება ძველ საქართველოში. სერია 5. თბილისი, 1959.
- წუწუნავა ნ. საქართველოს სამკურნალო მცენარეები. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1960.
- ჭანტურიშვილი ს. ღომის კულტურასთან დაკავშირებული შრომის სიმღერები სამეგრელოში. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. 69, N 1, 1973.
- ჭინჭარაული ალ. ხევსურულის თავისებურებანი. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1960.
- ჭინჭარაული გ., ზუბიაშვილი ა., მედიძე ს., ოპანესიანი ე., ახალაძე თ., დარტიანიანი ე. საქართველოში ადრე გავრცელებული უძველესი კულტურების (მუხუდო, საზეთე სელი) აღდგენა და ჯავახეთის ზეგანზე მათი გამოცდის შედეგები. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემია. ი. ლომოურის სახ. მიწათმოქმედების ს/კ ინსტიტუტის შრომების კრებული XLII-XLIII, თბილისი, 2000-2003.
- ჭინჭარაული მ. შატილი და შატილიონები. გამ-ბა „არტანუჯი“, თბილისი, 2008.
- ჭიჭინაძე ი. აღვადგინოთ ზანდური. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის აჯამეთის მემინდვრეობის საცდელი სადგურის შრომები. ტ. V, 1951.
- ხარაძე რ. ტერიტორიალურ-მეზობლური გაერთიანებანი სვანეთში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XII-XIII, საქ. მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1963.
- ხიზანიშვილი დ. ფშავეთი და ფშაველები (წერილები). გამ-ბა „უნივერსალი“, თბილისი, საქართველოს პარლამენტის ეროვნული ბიბლიოთეკა, 2018.
- ხოშტარია ნ. დიხა გუძუბა, კოლხეთის დაბლობის ძველი მოსახლეობა. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. V, N2, 1944.
- ხუცურაული ა. მთის ეთნოგრაფიული ყოფის სურათები. ვაჟა-ფშაველა მოგონებათა ფურცლებზე. გამ-ბა „უნივერსალი“, თბილისი, 2008.
- ჯავახიშვილი ივ. საქართველოს ეკონომიური ისტორია. წიგნი I, ფედერაცია. გამ-ბა „ქართული წიგნი“, ტფილისი, 1930.
- ჯავახიშვილი ივ. საქართველოს ეკონომიური ისტორია. წიგნი II, ფედერაცია. გამ-ბა „ქართული წიგნი“, ტფილისი, 1934.
- ჯავახიშვილი ივ. მასალები ქართველი ერის მატერიალური კულტურის ისტორიისათვის. ტ. III-IV, საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1962.
- ჯავახიშვილი ივ. მასალები საქართველოს ეკონომიური ისტორიისათვის. წიგნი I, ნაკვ. IV და V. მეღვინეობა და მეხილეობა საქართველოში. გამ-ბა „მეცნიერება, თბილისი 1964.
- ჯავახიშვილი ივ. თხზულებანი თორმეტ ტომად. ტ. V, „მეცნიერება“. თბილისი, 1986.

- ჯალაბაძე გ. აღმოსავლეთ საქართველოს სამიწათმოქმედო იარაღების ისტორიიდან. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1960.
- ჯალაბაძე გ. მიწათმოქმედება თერგის ხეობაში. აკად. ს. ჯანაშიას სახ. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე, ტომი XXII B, საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1961.
- ჯალაბაძე გ. მიწათმოქმედება ფშავ-ხევსურეთში. საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის გამ-ბა, თბილისი, 1963.
- ჯალაბაძე გ. მიწათმოქმედება თუშეთში. თუშეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1967.
- ჯალაბაძე გ. მემინდვრეობა კახეთში. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე, ტ. XXV B, გამ-ბა „განათლება“, თბილისი, 1968.
- ჯალაბაძე გ. მემინდვრეობა სვანეთში. სვანეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1970.
- ჯალაბაძე გ. მემინდვრეობის კულტურა საქართველოში (ისტორიულ-ეთნოგრაფიული გამოკვლევა. დისერტაცია ისტორიის მეცნ. დოქტორის სამეცნიერო ხარისხის მოსაპოვებლად, თბილისი, 1971.
- ჯალაბაძე გ. მემინდვრეობა მესხეთ-ჯავახეთში. მასალები მესხეთ-ჯავახეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. „მეცნიერება“, თბილისი, 1972.
- ჯალაბაძე გ. ქსნის ხეობის მოსახლეობა. მასალები ქსნის ხეობის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. „მეცნიერება“, თბილისი, 1975.
- ჯალაბაძე გ. მემინდვრეობა იმერეთში. მასალები იმერეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1978.
- ჯალაბაძე გ. მიწათმოქმედება სამეგრელოში. მასალები სამეგრელოს ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1979.
- ჯალაბაძე გ. ძველი და ახალი სამეურნეო კულტურები გურიაში. მასალები გურიის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1980.
- ჯალაბაძე გ. მემინდვრეობის კულტურა აღმოსავლეთ საქართველოში (ისტორიულ-ეთნოგრაფიული გამოკვლევა). „მეცნიერება“, თბილისი, 1986.
- ჯალაბაძე გ. მემინდვრეობის კულტურა დასავლეთ საქართველოში. „მეცნიერება“. თბილისი, 1990.
- ჯალაბაძე გ. ძველი და ახალი სამეურნეო კულტურები გურიაში. მასალები გურიის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1990.
- ჯალაბაძე მ., ესაკია ქ., რუსიშვილი ნ., ყვავაძე ე., ქორიძე ი., შაყულაშვილი ნ., წერეთელი მ. გადაჭრილ გორაზე 2006-2007 წლებში ჩატარებული არქეოლოგიური სამუშაოების ანგარიში. „ძიებანი“, N 19, 2010.
- ჯანაშვილი მ. საინგილო. ტფილისი, 1910.
- ჯაფარიძე ა. მემცენარეობა. სახელმძღვანელო სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის სტუდენტებისათვის. „განათლება“, თბილისი, 1975.
- ჯაფარიძე ა. პარკოსან-მარცვლოვანი ბალახები და სასილოსე კულტურები საქართველოში. გამ-ბა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1977.
- ჯაფარიძე ა. ტექნიკური კულტურები. გამ-ბა „განათლება“, თბილისი, 1979.
- ჯვარიძე გ. მემინდვრეობა ჭობარეთში. ძველი და ახალი ჭობარეთი. თბილისი, „მეცნიერება“, 1990.
- ჯიქია ნ. თუშური საქმელები. თუშეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. გამ-ბა „მეცნიერება“, თბილისი, 1967.
- ჯიქია ნ. ხალხური მენიუ. მასალები ქსნის ხეობის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. „მეცნიერება“, თბილისი, 1975.
- ჯოლოსავა თ. მეგრული ადათ-წესები. დღესასწაულები, სალოცავები. „მეცნიერება“, თბილისი, 2004.
- Абелов И.А. О крестьянском маслобойном производстве в Эриванской губернии. Отчеты Кавказского общества сельского хозяйства, 11.1884.
- Аджинджал И.А. Из этнографии Абхазии. Изд. «Алашара». Сух., 1969.
- Андроников И.Л. Культура риса на Кавказе. Сб. сведений по культуре ценных растений на Кавказе. Тифл., 1900.
- Арошидзе М.А. К вопросу происхождения «Дика» *Triticum carthlicum* Nevski. Диссер. на соиск. учен. степ. канд. биол. наук. Изд. АН ГССР, Тб., 1953.
- Арошидзе М.А. К вопросу происхождения пшеницы *Triticum carthlicum* Nevski. Труды Тбилисского ботанического ин-та, т. XVIII, Тбилиси, 1956.
- Бакрадзе Д.З. Археологическое путешествие по Гурии и Адчаре. СПб, 1878.

- Барулина Е.И. Чечевица – *Ervum lens L.* Л., 1926.
- Барулина Е.И. Чечевица СССР и других стран. Л., 1930.
- Бахтадзе И.Л. Экономический быт государственных крестьян Рачинского уезда, Кутаисской губернии. Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края т. 2, в. 1. Тип. А.А. Михельсона. Тифл., 1886.
- Бахтадзе И.Л. Свод материалов по изучению экономического быта государственных крестьян Закавказского края. Тифл., 1887.
- Бахтадзе И.Г. Результаты обследования полевых культур АССР Абхазии и Верхней Сванетии. Изв. Абхазской сельскохоз. опытной станции 35. Сух., 1927.
- Беришвили Т.Т. К генетическому изучению пшениц Верхней Сванетии. Сообщ. АН ГССР, т. 92. Тб., 1978.
- Бжания Ц.Н. Из истории хозяйства и культуры Абхазов. Изд. «Алашара». Сух., 1973.
- Бибикова В.И. Животноводство в Северной Месопотамии в V тыс. до н.э. по материалам Халавского поселения Ярым-Тепе II; в кн: Мунчаев Р.М., Мерперт Н.Я. Раннеземледельческие поселения Северной Месопотамии. М. «Наука». 1981.
- Брегадзе Н.А. Очерки по агроэтнографии Грузии. Изд. «Мецниереба». Тб., 1982.
- Вавилов Н.И. Центры происхождения культурных растений. Тр. по прикл. ботанике, генетике и селекции т.16, в. 2. М.-Л., 1926.
- Вавилов Н.И., Букинич Д.Д. Земледельческий Афганистан. Л., 1929.
- Вавилов Н.И. Роль Центральной Азии в происхождении культурных растений. Тр. по прикл. ботанике, генетике и селекции т. 31, в. 3. 1931.
- Вавилов Н.И. Проблемы селекции, происхождения и география культурных растений. Избр. тр. т. 2. Изд. АН СССР. М.-Л., 1960.
- Вавилов Н.И. Научные основы селекции пшеницы. Избр. тр. т.3. Изд. АН СССР, М.-Л., 1962.
- Вавилов Н.И. Центры происхождения культурных растений. М.-Л., 1962.
- Вавилов Н.И. Происхождение и география культурных растений. «Наука», Ленингр. отд. Л., 1987.
- Вареница Е.Т. Чумиза. Биология, селекция и агротехника. «Сельхозгиз». М., 1958.
- Варрон, Катон, Колумелла, Плиний. О сельском хозяйстве. М.-Л., 1964.
- Вермишев Х.А. Земледелие у государственных крестьян Закавказского края. Свод материалов по изучению экономического быта государственных крестьян Закавказского края т.4, ч. 1. Тифл., 1888.
- Ген В.Е. Культурные растения и домашние животные. СПб. 1872.
- Говоров Л.И. Горох. Культурная флора СССР т. 4. М.-Л., 1937.
- Горгидзе А.Д. Филогенетика грузинских эндемичных пшениц. Изд. «Мецниереба». Тб., 1977.
- Горгидзе А.Д. Живой реликт культурной пшеницы. Сообщ. АН ГССР т. 96, № 2. 1979.
- Горгидзе А.Д., Русишвили Н.Ш. Ботанический состав древнейших пшениц Грузии. Сб. «Человек и окружающая его среда». «Мецниереба», 1984.
- Грозный Б. (Прага) Доисторическая судьба Передней Азии. Вестник древней истории, т. 3, 1940.
- Декапелевич А. Местонахождение возделываемых растений. Санкт-Петербург, 1885.
- Декапелевич Л.Л. Къ изучению хлопчатника, возделываемого въ Западной Грузии. Записки научно-прикладных отделов Тифл. Бот. Сада, в. 2, Тифлис, 1921.
- Декапелевич Л.Л. Материалы по изучению зерновых бобовых Грузии. Записки прикл. отделов Тифл. бот. сада, вып. V, ч. 1. Тифлис, 1926.
- Декапелевич Л.Л., Каспарян А.С. К изучению итальянского проса (*Setaria italica* P.V. *maxima* Alf.), возделываемого в Грузии. Труды по прикл. ботанике, генетике и селекции, т. XIX, в. 2, Л., 1928.
- Декапелевич Л.Л., Менабде В.Л. К изучению полевых культур Западной Грузии, I, Рача. Записки научно-прикладных отделов Тифл. Бот. Сада, в. VI, Тифл., 1929.
- Декапелевич Л.Л., Менабде В.Л. Пленчатые пшеницы Западной Грузии. Тр. по прикладной ботанике, генетике и селекции, сер. 5. №1. Л., 1932.
- Декапелевич Л.Л. Роль Грузии в происхождении пшеницы. Сообщ. АН ГССР, т. 2, № 10, Тб., 1941.
- Декапелевич Л.Л. Роль Грузии в происхождении пшеницы. Сообщ. АН ГССР т. 3, № 2, Тб., 1942.
- Декапелевич Л.Л. Роль Грузии в происхождении пшеницы. Сообщ. АН ГССР т. 3, № 5, Тб., 1942.
- Декапелевич Л.Л. Грузинский очаг формообразования пшениц. Сообщ. АН ГССР, т. 3, № 7, Тб., 1942.
- Декапелевич Л.Л. Пшеница «Тургидум» в Грузии. Сообщ. АН ГССР, т. 9, №3, Тб., 1948.

- Декапрелевич Л.Л. Виды, разновидности и сорта пшениц Грузии. Труды ин-та полеводства АН ГССР, т. 8. Тб., 1954.
- Дитмер Э.Э. Фасоль. Культурная флора СССР т. 4, Зерновые бобовые. М.-Л., 1937.
- Дорофеев В.Ф. Ботанический состав и селекционное значение пшениц Закавказья. Автореф. дисс. докт. с.х.н. Л., 1971.
- Дорофеев В.Ф. Пшеницы Закавказья. Тр. по прикл. ботанике, генетике и селекции том 47, в. 1, Л., 1972.
- Елагин И.Н. Просо. Наука и жизнь. Изд. «Правда» 8. М., 1978.
- Ерицян А.А. Цитогенетическое исследование *Triticum timopheevii* (Zhuk.) Zhuk. Тр. Тбил. бот. инст., т.8. Тб., 1941.
- Ермолов В.Г. Чумиза. Ценная культура. Земледелие. М., 1958.
- Жижилашвили К.М., Беришвили Т.Т. Ботанический состав пшениц Верхней Сванетии. Сообщ. АН ГССР, т. 90, 1. Тб., 1978.
- Жижилашвили К.М., Беришвили Т.Т. Новая разновидность *Triticum spelta* L. в Грузии. Сообщ. АН ГССР, т. 123, 1. Тб., 1986.
- Жуковский П.М. Материалы по изучению пшениц Восточной Грузии. Записки научно-прикладных отд. Тифл. бот. сада, в. 3. Тифл., 1924.
- Жуковский П.М. Исследование крестьянского семенного материала Восточной Грузии. Записки научно-прикладных отд. Тифл. бот. сада, в. 3. Тифл., 1924.
- Жуковский П.М. Дикая и культурная однозернянка в Грузии. *Triticum monococcum aegilopoides* Aschers et Grabn. and *Triticum monococcum cereal* Aschers et Grabn. in Georgia. Записки научно-прикладных отд. Тифл. бот. сада, 3. Тифл., 1924.
- Жуковский П.М. Дикая двузернянка в Грузии. *Triticum dicoccum* Schrank *dicoccoides* Körn. in Georgia. Записки научно-прикладных отд. Тифл. бот. сада, 3. Тифл., 1924.
- Жуковский П.М. Новый вид пшеницы. Тр. по прикладной ботанике и селекции т.19, в. 2. 1928.
- Жуковский П.М. Земледельческая Турция (Азиатская часть-Анатолия). М.-Л., 1933.
- Жуковский П.М. Культурные растения и их сородичи. Гос. изд. «Советская Наука». М., 1950; Изд. «Колос» 2. М., 1964.
- Жуковский П.М. Культурные растения и их сородичи. Изд. «Колос». Л., 1971.
- Земледелие и скотоводство у Абхазов. «Мецниереба». Тб., 1986.
- Иванов А.П. Редкие и дикорастущие виды зерновых культур. Бюлл. Всесоюз. инст. растениеводства 5. Л., 1958.
- Инал-Ипа М. Д. Абхазы (историко-этнографические очерки). Изд. „Алашара“, Сух., 1965.
- Кальвейт Э.М. Очерк сельского хозяйства Верхней Сванетии. Записки Кавказского отд. Императорского русского географического общества. Книжка 26, в.9. Тифл. Типография Козловского К.П., Головинский просп. №12. 1911.
- Клинген И.Н. Краткое описание удельного Чаквинского подтропического хозяйства. СПб, 1900.
- Ковалевский Г.В. Земледельческая Индия. Тр. по прикладной ботанике, генетике и селекции т.21, 1929.
- Комаров В.Л. Происхождение культурных растений. Гос. изд. с.-х. и колхоз.-кооп. лит.-ры. М.-Л., 1931.
- Комаров В.Л. Происхождение культурных растений. «Сельхозгиз». М.-Л., 1938.
- Кривошеин Н.К. Зеленый горошек. М., 1937.
- Культурная флора СССР. Т. 1. Пшеница, Дорофеев В.Ф. и др. «Колос», Л., 1979.
- Куфтин Б.А. Материалы к археологии Колхиды. «Текника да шрома» т. 2. Тб., 1950.
- Левашов Н.Н. Заметка о пограничной линии и зоне, на расстоянии от берега Чёрного моря до города Артвина. ИКОИРГО т. 15, №1. Тифл., 1879-1881.
- Лиозен Э. Берег Русского Лазистяна. ИКОИРГО, т. 18, №9. Тифл., 1905.
- Лисицина Г.Н., Прищепенко Л. В. Палеоэтноботанические находки Кавказа и Ближнего Востока. М., 1977.
- Майсурян Н.А. Опыт классификации вида *Secale cereale* L. Записки научно-прикладных отделов Тифл. бот. сада, в. 4. Тифл., 1925.
- Майсурян Н.А. Просо Грузии. Тр. по прикл., ботанике, генетике и селекции т. 22, в. 2. Л., 1929.
- Майсурян Н.А., Атабекова А.И. Люпин. М. «Колос». 1974.
- Маргиани Д. Сванети (некоторые черты быта). СМОПК в. 10. Тб., 1890.
- Марр Н.Я. Из поездки в Турецкий Лазистан. Изв. Императорской АН т.4, №8. 1910.
- Менабде В.Л. Материалы по изучению географии хлебных злаков Восточной Грузии в связи с их зональностью. Записки научно-прикладных отд. Тифл. бот. сада в.6. Тифл., 1929.

- Менабде В.Л., Декапрелевич Л.Л. К изучению полевых культур Западной Грузии. Записки научно-прикладных отд. Тифл. бот. сада. в. 2. Тифл., 1929.
- Менабде В.Л. Ботанико-систематические данные о хлебных злаках древней Колхиды. Сообщ. груз. филиала АН СССР т. 1, №9. Тб., 1940.
- Менабде В.Л. Генетические взаимоотношения *Triticum macha* Dekapr. et Men. и *Triticum palaeocolchicum* Men. в системе рода *Triticum* L. Сообщ. АН ГССР т. 3, № 6. Тб., 1942.
- Менабде В.Л. Пшеницы Грузии. Изд. АН ГССР. Тб., 1948.
- Менабде В.Л. Культурная флора Грузии. Ботанические экскурсии по Грузии в. 1. Тб., 1958.
- Менабде В.Л. К истории культуры пшеницы. М., 1964.
- Менабде В.Л. У истоков культуры пшеницы. Изд. «Мецниереба». Тб., 1969.
- Мирцхулава Г.М., Мирцхулава Н.Д. Полевые археологические исследования в 1981 году, ПАИ. Тб., 1982.
- Невский С.А. *Triticum* L. Пшеница. Флора СССР т. II. Изд-во Акад. наук СССР, 1934.
- Невский С.А. К вопросу о системе рода *Triticum* L. Сов. Ботаника. Изд. АН СССР. М.-Л., 1935.
- Новое обозрение. И. 3378, 1894.
- Павлова А.М. Вигна. Культурная флора СССР т. 4. М.Л., 1937.
- Пиотровский Б.Б. История и культура Урарту. Ерев., 1944.
- Полиевктов М.А. Посольство стольника Толочанова и дьяка Иевлева в Имеретию, 1650-1652 гг. Тифл., 1926.
- Попова Г.М. *Cicer* (Tourn.) L. Нут. Культурная флора СССР т. 4. М.-Л., 1937.
- Прозорова К.Г. Нут. Изд. Всесоюз. инст. прикл. ботаники и новых культур. Л., 1927.
- Пхаладзе В.И. Грузинский лен. Труды грузинского политехнического инст. им. В. И. Ленина №5 (66). Изд. ГПИ. Тб., 1959.
- Русишвили Н. Ископаемые виды пшеницы с территории Грузии. Флора, Геоботаника и палеоэтноботаника, 1988.
- Русишвили Н.М. Культурные растения на ранних поселениях Грузии по палеоэтноботаническим исследованиям. Автореф. дисс. канд. биол. наук. 1990.
- Рухадзе Л.П., Квавадзе Е.В., Шамба Г.К. Динамика растительности окрестностей Эшерского городища (Абхазия). Изв. АН ГССР, серия Биологическая, т. 14, № 6, 1988.
- Синская Е.Н. Биологические и физиологические основы классификации культурного льна. Доклады АН СССР т. 18, н.4. 1953.
- Синская Е.Н. Историческая география культурной флоры. «Колос». Л., 1969.
- Скворцов Б.В. Полевые культурные растения Северной Маньчжурии (краткий очерк). Харбин, 1926.
- Соловьев Л.Н. Селища с текстильной керамикой на побережье Западной Грузии. Советская археология. Вып.14, 1950.
- Тимофеев С.Н. Сельскохозяйственный очерк Батума и его окрестностей. Батум и его окрестность. Батуми, 1906.
- Туманян М.Г. Культурные растения урартского периода в Армении. Изв. АН АССР, общ. науки, т. 1-2. 1944.
- Фляксбергер К.А. Материалы къ изучению пшениц. Петроград, 1914.
- Фляксбергер К.А. Определитель пшениц. Петроград, 1915.
- Фляксбергер К.А. Определитель настоящих хлебов. Петроград, 1923.
- Фляксбергер К.А. Об искусственной и естественной классификации пшениц. Известия гос. инст. опыт. агрономии, т.4, №. 2. 1928.
- Фляксбергер К.А. Семена культурных растений. Изд. «Природа» №5. Минск. 1929.
- Фляксбергер К.А. Пшеницы. Сельхозгиз. М.-Л., 1938.
- Цвелев Н.Н. Злаки СССР. Изд. «Наука», Ленингр. отд. Л., 1976.
- Чартолани Ш.Г. Сванети в эпоху бронзы (историко-археологическое исследование). Автореф. дисс. канд. истор. наук. АН ГССР. Тб., 1974.
- Читая Г.С. К вопросу о происхождении Абхазских пахотных орудий. Сообщ. АН ГССР т.2, н. 3-4. 1941.
- Чубинишвили Т.Н. Археологическая экспедиция в КвемоКартли и некоторые аспекты изучения раннеземледельческой культуры Южного Кавказа (VI-IV тыс. до н. э.). Материалы по археологии Грузии и Кавказа IX. «Мецниереба». Тб., 1984.
- Чхенкели Н.И. Культура гоми в Грузии. Автор. дисс. док. с/х. наук. Тб., 1960.
- Шейбе А.М. Растениеводство. Изд. иностран. лит. М., 1958.
- Эристовъ Р.Д. О крестьянском сословии в Мингрелии. Кавказская старина №6, 1873.
- Эристовъ Р.Д. Заметки о Сванетии. Тифл. Типогр. Шарадзе М. и К. 1898.

- Янушевич З.В. Культурные растения Юго-Запада СССР по палеоэтноботаническим исследованиям. Кишинев, 1976.
- Яшовский И.В. Селекция и семеноводство проса. Агропромиздат. М., 1987.
- Alefeld, F. *Landwirtschaftliche Flora: Unveränderter Nachdruck der Ausg. Berlin 1866*. Königstein-Taunus: Koeltz. 1966.
- Muir, Alister D., and Neil D. Westcott, eds. *Flax: the genus *Linum**. CRC press, 2003.
- Beridze, R. K., Hanelt, P. and Kruse J. "Report of a travel to the Georgian SSR 1981 for the collection of indigenous material of cultivated plants." *Die Kulturpflanze* 30, no. 2, 1982.
- Beridze, R. K., Hanelt, P. and Fritsch, R. "Report of a collecting mission to the Georgian SSR 1982 for the study of indigenous material of cultivated plants." *Die Kulturpflanze* 31, no. 2, 1983.
- Beridze, R. K., Fritsch, R., Pistrick, K. and Sakvarelidze, I. "Report of a collecting mission to the Georgian SSR 1983 for the study of indigenous material of cultivated plants." *Die Kulturpflanze* 32, no. 2, 1984.
- Beridze, R. K., Hanelt, P., Kandelaki, V., Sakvarelidze, I. and Schultze-Motel, J. "A further mission to the Georgian SSR 1984 for collecting indigenous material of cultivated plants." *Die Kulturpflanze* 33, no. 2, 1985.
- Beridze, R. K., Fritsch, R., Kandelaki, V., Mandžgaladze, D., Pistrick, K. and Taralašvili, N. "Collection of indigenous taxa of cultivated plants in the Georgian SSR 1985." *Die Kulturpflanze* 34, no. 2, 1986.
- Beridze, R. K., Hanelt, P., Kandelaki, V., Mandžgaladze, D. and Schultze-Motel, J. "Collecting plant-genetic resources in the Georgian SSR (Chevsuretia, Tushetia) 1987." *Die Kulturpflanze* 36, no. 3, 1988.
- Beridze, R. K., Pistrick, K., Kandelaki, V. and Mandžgaladze, D. "Collecting plant-genetic resources in the Georgian SSR, 1988 (Kachetia)." *Die Kulturpflanze* 37, no. 2, 1989.
- Beridze, R. K., Hanelt, P., Kandelaki, V., Mandžgaladze, D. and Schultze-Motel, J. "Collecting plant-genetic resources in the Georgian SSR (Kartli, Meskheta) 1989." *Die Kulturpflanze* 38, no. 3, 1990.
- Beridze, T. "The 'Wheat Puzzle' and Kartvelians route to the Caucasus." *Genetic Resources and Crop Evolution* 66, no. 4, 2019.
- Bokeria M., Rukhadze, L., Ammann, B., Masserey, C., Lomitashvili, D., Tvalchrelidze, Z. and Kebuladze, N. Archaeobotanical evidence from the West Georgia (South Caucasus). Symposium of IWGP, 2007.
- Bokeria M., Rukhadze, L., Ammann, B., Masserey, C., Lomitashvili, D., Tvalchrelidze, Z. and Kebuladze, N. Archaeobotanical evidence from Western Georgia (South Caucasus). *Bulletin of Georgian National Museum* 1, 2009.
- Bokeria, M. West Georgia: History and diversity of vegetation and the use of plants through archaeobotany. In: Catherine Masserey (ed.) *News of Ancient Colchis*, Adamanti, 2010.
- Du Bois de Montperreux, F. *Voyage autour du Caucase, chez les Tscherkesses et les Abkhases, en Colchide, en Georgie, en Arménie et en Crimée*. Vol. 2. Gide, 1839.
- Eichwald E. Reise aus dem Caspischen Meere und in den Kaukasus unternommen in den Jahren 1825-26, Stuttgart, Band I, 1837.
- Georgi, J. G. *Geographisch-physikalische und Naturhistorische Beschreibung des Rußischen Reichs: zur Uebersicht bisheriger Kenntnisse von demselben. Königsberg, I-III, 1797-1800*.
- Georgi, J. G. *Geographisch-physikalische und Naturhistorische Beschreibung des Rußischen Reichs: zur Uebersicht bisheriger Kenntnisse von demselben. Beschreibung der einzelnen Gouvernements; 2. Gouvernements des gemäßigten Landstrichs Rußlands*. Vol. 2, no. 2. Nicolovius, 1799.
- Güldenstädt, Johann Anton. *Dr. JA Güldenstädt's Reisen nach Georgien und Imerethi*. Im der Maurerschen Buchhandlung, 1815.
- Hansen Von Svend, Mirtskhulava, G., Bastert-Lamprichs, K., Görsdorf, J., Neumann, D., Ullrich, M., Gatsov, I. and Nedelcheva, P. Aruchlo 2007. *Bericht über die Ausgrabungen im neolithischen Siedlungshügel Archäologische Mitteilungen aus Iran und Turan*. Band 39. Berlin, 2007.
- Helbaek, H.. "Ancient crops in the Shahrzoor valley in Iraqi Kurdistan." *Sumer* 16, 1960.
- Helbaek, H. "First impressions of the Çatal Hüyük plant husbandry." *Anatolian Studies*, 1964.
- Helbaek, H.. *Plant collecting, dry-farming and irrigation agriculture in prehistoric Deh Luran*. Vol. 1. University of Michigan Museum of Anthropology Memoir: University of Michigan, 1969.
- Hillman, G. "On the origins of domestic rye: *Secale cereale*: the finds from Aceramic Can Hasan III in Turkey." *Anatolian Studies* 28, 1978.
- Hooker, J. D. *Flora of British India*, London, Vol. 7, 1879.

- Kislev, M.E. "Early neolithic horsebean from Yiftah'el, Israel." *Science* 228, no. 4697, 1985.
- Koch, K. *Reise durch Russland nach dem Kaukasischen Jathmus in den Jahren 1836, 1837 und 1838*, Stuttgart, 1843.
- Körnicker, F. *Die Arten und Varietäten des Getreides*. Vol. 1. P. Parey, 1885.
- Kvavadze, E. and Narimanishvili, G. "An experimental approach to the palynology of remains from Middle Bronze Age burials in Saphar-Kharaba (southern Georgia)." In: *Abstracts of the 7<sup>th</sup> European Palaeobotany-Palynology Conference*, Prague, 2006a.
- Kvavadze, E. and Narimanishvili, G. "The remains of *Gossypium*, *Linum* and sheep hairs as textile fibers of cotton, flax and wool in palynological material from Bronze Age burials." *Palyno Bull.* 4, 2006b.
- Kvavadze, E., Kakhiani, K., Pataridze, N. and Connor, S. "The results of palynological investigation of Paravani Kurgan." *Proceedings of the Georgian Academy of Sciences: Biological series B* 5, no. 2, 2007.
- Kvavadze, E., Rukhadze, L., Nikolaishvili, V. and Mumadze, L. "Botanical and zoological remains from an early medieval grave at Tsitsamuri, Georgia." *Vegetation History and Archaeobotany* 17, no. 1, 2008.
- Kvavadze, E. and Gagoshidze, I. "Fibres of silk, cotton and flax in a weaving workshop from the first century AD palace of Dedoplist Gora, Georgia." *Vegetation history and Archaeobotany* 17, no. 1, 2008.
- Kvavadze, E., Bar-Yosef, O., Belfer-Cohen, A., Boaretto, E., Jakeli, N., Matskevich, Z. and Meshveliani, T. "30,000-year-old wild flax fibers." *Science* 325, no. 5946, 2009.
- Linnaeus Carl. *Species plantarum*. Vol. 1. London, 1753.
- Mosulishvili, M., Bedoshvili, D. and Maisaia, I. "A consolidated list of *Triticum* species and varieties of Georgia to promote repatriation of local diversity from foreign genebanks." *Annals of Agrarian Science* 15, no. 1, 2017a.
- Mosulishvili M., Maisaia, I., Batsatsashvili, K. Proposal to conserve the name *Triticum palaeocolchicum* against *T. karamyshevii* (Poaceae). *Taxon*. 662, 2017b.
- Mosulishvili M., Bedoshvili, D., Maisaia, I. and Chkutiashvili, G. Georgia, the South Caucasus as the homeland of the hexaploid wheat. *Annals of Agrarian Science* 17, no. 3, 2019.
- Mosulishvili M., Bedoshvili, D., Maisaia, I., Chkutiashvili, G. and Ustiashvili, N. *Aegilops tauschii*, the D-genome donor of *Triticum* and the geographic origin of hexaploid wheat. *Annals of Agrarian Science* 18, no. 4, 2020.
- Mühleisen M.B. *Chemical weed control options in Fiber Flax*. Department of plant science Macdonald Campus of McGill University Montréal, Québec, Canada, March 2000.
- Naskidashvili, P., Naskidashvili, I., Naskidashvili, M., Loladze, T., Mchedlishvili, K. and Gakharia, N. "Crossability of endemic species and aboriginal varieties of Georgian wheat and traits in F1." *Bull. Georg. Natl. Acad. Sci* 6, no. 1, 2012.
- Palisot de Beauvois, A.M.F.G. *Essai d'une nouvelle agrostographie*. Paris, 1812.
- Rusichvili N. and Maisaia, I. The study of Foxtail millet culture. *Bulletin of the Georgian Academy of Sciences* 163, no. 2, 2001.
- Zohary, D. and Hopf, M. *Domestication of plants in the Old World: The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*. No. Ed. 3. Oxford University Press, 1988.



## სარჩევი

რედაქტორისაგან.....	3
შესავალი .....	5
<b>თავი I. მარცვლოვანი კულტურები .....</b>	<b>12</b>
ხორბლის კულტურა ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში .....	12
საშემოდგომო ხორბალი .....	13
რბილი ხორბალი - <i>Triticum aestivum</i> L.....	15
მაგარი ხორბალი - <i>Triticum durum</i> Desf. - თავთუხი.....	18
რბილი და მაგარი ხორბლის აბორიგენული ჯიშები საქართველოში.....	21
იფქლი .....	25
ხულუგო.....	27
დიკა - <i>Triticum carthlicum</i> Nevski .....	28
ინგლისური ხორბალი - <i>Triticum turgidum</i> L. ....	33
პოლონური ხორბალი - <i>Triticum polonicum</i> L. ....	36
მასა - <i>Triticum macha</i> Dekapr. & Menabde .....	36
ზანდურის პოპულაცია .....	38
გვანა ზანდური - <i>Triticum monococcum</i> L.....	39
ჩელტა ზანდური - <i>Triticum timopheevii</i> (Zhük.) Zhük.....	41
ჟუკოვსკის ხორბალი - <i>Triticum zhukovskyi</i> Menabde & Ericzjan .....	43
ქონდარა ხორბალი - <i>Triticum compactum</i> Host. - ჩაგვერა, ნამგალა .....	43
კოლხური ასლი - <i>Triticum palaeocolchicum</i> Menabde.....	45
ორმარცვლიანი ასლი, ემმერი - <i>Triticum dicoccon</i> (Schrank) Schübl.....	46
სპელტა - <i>Triticum spelta</i> L.....	49
ხორბლის გამოყენება ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში .....	50
ხორბლის კულტურის დამუშავების ქართული ხალხური წესები. გავრცელება .....	85
ქერი – <i>Hordeum</i> L.	
მრავალმწკრივიანი ქერი - <i>Hordeum vulgare</i> L.	
ორმწკრივიანი ქერი - <i>Hordeum distichon</i> L. ....	134
ქერის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში.....	134
ქერის კულტურის გავრცელება საქართველოში, გამოყენება .....	136
ჭვავი - <i>Secale cereale</i> L.	
ჭვავის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში.....	168
ჭვავის კულტურის გავრცელება საქართველოში, გამოყენება .....	169
<b>თავი II. ფეტვნიანი კულტურები .....</b>	<b>184</b>
ღომი - <i>Setaria italica</i> (L.) P. Beauv. ....	184
ღომის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში.....	185

ლომის კულტურის გავრცელება საქართველოში (დამუშავების ქართული ხალხური წესები; გამოყენება ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში) .....	187
ლომის ჯიშები.....	193
ლომის სახალხო-სამეურნეო მნიშვნელობა .....	199
ლომის აგროტექნიკა .....	220
ქვრიმა - <i>Setaria mocharica</i> (Alef.) Menabde & Ericzjan .....	221
ფეტვი - <i>Panicum miliaceum</i> L.	
ფეტვის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში.....	224
ფეტვის კულტურის გავრცელება საქართველოში (დამუშავების ქართული ხალხური წესები, გამოყენება ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში) .....	229
ბრინჯი - <i>Oryza sativa</i> L.	
ბრინჯის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში.....	248
ბრინჯის კულტურის გავრცელება საქართველოში (გამოყენება, აგროტექნიკა) .....	249
<b>თავი III. პარკოსანი კულტურები</b> .....	262
ცერცვი - <i>Vicia faba</i> L.	
ცერცვის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში.....	263
ცერცვის კულტურის გავრცელება საქართველოში. (გამოყენება, აგროტექნიკა) .....	267
ცულისპირა - <i>Lathyrus sativus</i> L.	
ცულისპირას კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში .....	271
ცულისპირას გავრცელება საქართველოში (გამოყენება, აგროტექნიკა) .....	272
ოსპი - <i>Lens culinaris</i> Medik.	
ოსპის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში.....	275
ოსპის კულტურის გავრცელება საქართველოში (გამოყენება, აგროტექნიკა) .....	277
მუხუდო - <i>Cicer arietinum</i> L.	
მუხუდოს კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში.....	281
მუხუდოს კულტურის გავრცელება საქართველოში (გამოყენება, აგროტექნიკა) .....	283
ხანჭკოლა - <i>Lupinus albus</i> L.	
ხანჭკოლას კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში .....	289
ხანჭკოლას კულტურის გავრცელება საქართველოში (გამოყენება, აგროტექნიკა) .....	290
ძაძა - <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. (= <i>Vigna sinensis</i> (L.) Savi ex Hausskn.)	
ძაძის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში .....	294

საკადრისა - <i>Vigna angularis</i> Wight	
საკადრისას კულტურის შესახებ ზოგადად, და კერძოდ, საქართველოში .....	296
ბარდა - <i>Pisum sativum</i> L.	
ბარდის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში.....	298
ბარდის კულტურის გავრცელება საქართველოში (აგროტექნიკა, გამოყენება) .....	300
<b>თავი IV. საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურები სელი, კანაფი, ბამბა .....</b>	<b>309</b>
სელი – <i>Linum usitatissimum</i> L.	
სელის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში .....	309
სელის კულტურის მნიშვნელობა ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში .....	318
სელის კულტურის გავრცელება საქართველოში. დამუშავების ქართული ხალხური წესები .....	323
კანაფი - <i>Cannabis sativa</i> L.	
კანაფის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ საქართველოში, .....	337
ბამბა - <i>Gossypium herbaceum</i> L.	
ბამბის კულტურის შესახებ ზოგადად და, კერძოდ, საქართველოში .....	346
ბამბის კულტურის გავრცელება საქართველოში. დამუშავების ქართული ხალხური წესები .....	347
Georgia's Agrarian Culture .....	352
სურათები.....	353
ლიტერატურა - Литература – References.....	381

წიგნის მომზადებასა და გამოცემასთან დაკავშირებით გაწეული დახმარებისათვის ავტორები დიდ მადლობას უხდებიან ბატონებს: გიორგი კვეციტაძეს, გურამ ალექსიძეს, ავთანდილ არაბულს, ლევან ფრუიძეს, ელდარ ნადირაძეს, თენგიზ ალფენიძეს; ქალბატონებს ლამარა გოგოლაურს, მარინა მოსულიშვილს, ნინო ერაძეს, სოფო მეტრეველს

ფოტოილუსტრაციები:

თენგიზ ალფენიძის, ნინო ერაძის, ელდარ ნადირაძის, სოფო მეტრეველის

საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის ბოტანიკის ინსტიტუტის ბოტანიკურ-ეთნოგრაფიული კუთხე

გიორგი ჩიტაიას სახელობის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ

ს. ჯანაშიას სახელობის სახელმწიფო მუზეუმი



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის გამომცემი

თბილისი \_ 2021

რუსთაველის გამზ. 52

Georgian National Academy Press

Tbilisi – 2021

52, Rustaveli Ave.