

ივ. ჯავახიშვილი

მ ა ს ა ლ ე ბ ი
საქართველოს ეკონომიურ ი ისტორიისათვის

წიგნი I

ნაკვეთი IV და V; მედვინეობა და მესილეობა საქართველოში

გამოსაცემად მოამზადა აკად. ივ. ჯავახიშვილის
სახელობის კაბინეტმა

აკად. ივანე ჯავახიშვილის წინამდებარე ნაშრომი შეიცავს სოფლის მეურნეობის ორი დარგის, მეღვინეობისა და მეხილეობის ისტორიას, რომელიც „საქართველოს ეკონომიური ისტორიის“ II^ა წიგნში უნდა შესულიყო.

ამ წიგნის მოკულობამ ავტორს, თავის დროზე, ამის საშუალება არ მისცა. მას, სიცოცხლეში, არც ზოგიერთი საკითხის სისრულით დამუშავება დასცალდა. მიუხედავად ამისა, ნაშრომი მაინც დიდ ღირებულებას მოკლებული არაა.

ქვეყნდება იგი, როგორც „მასალები საქ. ეკონომიური ისტორიისა“, I წიგნად

რედაქტორი აკად. ნიკ. ბერძენიშვილი

რედაქციისაზარ

წინამდებარე ნაშრომი, „საქართველოს ეკონომიური ისტორიის მასალად წოდებული“, თავის დროზე, ივანე ჯავახიშვილს, საქართველოს ეკონომიური ისტორიის II² წიგნში სასოფლო მეურნეობის IV და V დარგებად ჰქონდა განზრახული, მაგრამ, როგორც თვით ავტორსა აქვს აღნიშნული ზემოხსენებული შრომის წინასიტყვაობაში¹, გაუთვალისწინებელი მიზეზებით, წიგნის მოცულობის ზედმეტად გაზრდამ შეუძლებელი გახადა ამ განზრახვის სისრულეში მოყვანა. შემდეგში კი ავტორმა მისი გამოქვეყნება ვეღარ მოასწრო.

ამ მიზეზით ე.კ. ისტორიის ეს ორი დარგი საბოლოოდ დამუშავებულ სახეს მოკლებულია: ზოგი საკითხი ან სულაა გამორჩენილი, ან და სათანადო სისავსე აკლია², რის გამოც რედაქციამ არჩია ეს ნაკვეთები „მასალის“ სახელწოდებით გამოექვეყნებინა (როგორც, თითქმის ყველა, მისი გარდაცვალების შემდგომი გამოცემები). გარკვეული მიზეზითვე რიგი საკითხებისა მეღვინეობის ისტორიიდან ავტორს უკვე „ეკონომიური ისტორიის II²“ წიგნში აქვს განხილული, რაც თავთავის ადგილასაა მითითებული.

სათაურები, თავებისა და პარაგრაფების მიხედვით, რედაქციისეულია და, ორიოდ გამონაკლისს გარდა, ავტორს არ ეკუთვნის.

დანარჩენი მასალა, საკითხების მცირეოდენი გადაადგილების გარდა, უცვლელადაა დატოვებული.

ნაშრომში მეღვინეობა-მეხილეობის მრავალი საყურადღებო და საკვანძო საკითხია განხილული და რამდენიმე თავისებური მოსაზრებაცაა წამოყენებული ამა თუ იმ ცნების წარმომობასთან დაკავშირებით. თუმცა ნაშრომი 20 წელზე მეტია, რაც ელის გამოქვეყნებას, მას დღესაც არ დაუკარგავს თავისი მნიშვნელობა.

¹ ი.ე. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი II², ტფილისი, 1934 წ. წინასიტყვაობა.

² ეს უმთავრესად ეხება „მეხილეობას“. ყოველი ასეთი შემთხვევა მითითებულია (რედ.).

മുൻപുണ്ടായിരുന്ന

მელვინეობა

დარგი მეოთხე

თავი I

ვაზის ნაყოფის ქართული ზოგადი სახელები საუკუნეთა განმავლობაში

§ 1. ისრიმი

ვაზის ნაყოფის გამოყენება უკვე იმ დროითგან იწყებოდა, როდესაც ყურძენი ჯერ კიდევ სრულებით უმწიფარი იყო. ცნობილია, რომ ამ ხანისა და თვისების ყურძენს ისრიმი ეწოდება. საბასაც აღნიშნული აქვს, რომ „ისრიმი უმწიფარი ყურძენი“ არის (ლექსიკა).

ეს ტერმინი ბაქარის გამოცემის დაბადებაში იობის 15^{ვე}-ში გვხვდება. იქ ნათქვამია: „მოისთუღეს, ვითარცა ისრიმი, პირველ ღამისა“-ო. ბერძნულად აქ *ν*, ბუფაჯ-ჰე ომჭაქს-ია, რომელიც სწორედ დაუმწიფებელ ყურძენს ნიშნავდა, — ლათინ. *in primiflore lotrus*-ია და სომხ. խակასკო მ-ხაკაკუთ-ია, რომელიც აგრეთვე მკვახე ყურძენის აღმნიშვნელი იყო. მაგრამ ისრიმი ქართულ: სიტყვა არ არის.

§ 2. კაწახი

დაბადების ქართულ თარგმანში ისრიმის აღსანიშნავად ჩვეულებრივ კაწახია ნახმარი. მაგ. ესაიას 18^ე-ში ნათქვამია: „ოდეს დასრულდეს ყუავილი და კაწახი, აღყუავნეს ყუავილი მკაწახობი“-ო. ქართული კაწახი მკაწახობი უდრის ბერძნულს ბუფაჯ ბუფაჯიწოთა, ომჭაქს ომჭაკიმ უზას, ლათინ. *immatura persectio*-სა და სომხ. აღიქს, აღიქსაგსაქ, აზოხ, აზოხა ცეალ-ს.

იერემიას 31₂₉₋₃₀-შიც სწერია: „მამათა ქაშახი და კბილნი შეილთანი მოლხუშს... და ქაშახის მკამელისანი მოლხუშნ კბილნი“-ო. ამ შემთხვევაში ქაშახი იმავე ბერძნული ომფაქ-ის შესატყვისად არის ნახმარი, ლათინ. კი uva acerb-a და სომხურად აღიჩ-ა ზოხ-ი.

ზემომოყვანილი ამონაწერებთგან ჩანს, რომ ქაშახი უძველეს ხანაში იმავე ისრიმის სახელი ყოფილა. ს. ორბელიანს კი თავის განმარტებაში, ესაიას 18₃-ის დამოწმებით, ნათქვამი აქვს, რომ ქაშახი უმწიფარი, თუ წაკულაკი იყო, ხოლო „ისრიმი უმწიფარი ყურძენი“ ყოფილა (ლექსიკ.). ამნაირად, ქაშახი ქართულ ლექსიკოგრაფს დაუმწიფებელი ხილეულის ზოგად სახელად მიაჩნდა, ისრიმს კი მხოლოდ უმწიფარი ყურძნის სახელად სთვლიდა. უკანასკნელი განმარტება ქართული ენის გარკვეული ხანისათვის სრულ სიმართლეს წარმოადგენს, პირველი კი, თუმცა მისგანვე დამოწმებული ადგილით არ მტკიცდება, მაგრამ არსებითად მიინც მთლად მცდარი არ არის.

ეს ისრიმის აღმნიშვნელი ძველი ქართული სიტყვა ქაშახი მხოლოდ ჰანურსოა ჰქონია წარსული საუკუნის დამლევს დაკული და ქაცახი, ჰრ. აქარიანის ჩანაწერით, ისრიმის წვენის აღმნიშვნელი ყოფილა. ნ. მარს ეს სიტყვა ჰანეთში ველარ გაუგონია და ამის გამო მას ექვე შეპარვია, რომ შესაძლებელია ეს სიტყვა ჰრ. აქარიანს ხემშინისაგან ჰქონდეს გაგონილი, რადგან ახალ სომხურში გაუგონი, ქაცახი ძმარსა ნიშნავსო (გ. გ. 196). მაგრამ თვით ეს ახალი სომხური სიტყვა ქართულითგან უხდა იყოს ნასესხები.

სათუქრებელია, რომ ქაცახი ჰანურად წვენისა კი არა, არამედ თვით დაუმწიფებელი ყურძნის, ისრიმის აღმნიშვნელი იქნებოდა. ამასთანავე, ქაცახს გარდა, იქ ქაშახიც ყოფილა, რადგან იქ ამ სიტყვისაგან ნაწარმოები, სწორედ ისრიმის წვენის აღმნიშვნელი სახელი ქაშახური თვით ნ. მარსევე აქვს ათინაშიც და ჰანეთის სხვადასხვა ადგილას გაგონილი (გ. გ. 153).

§ 3. კოწამახი ან კოწმახი.

თვით საქართველოში ეს ძველი ქართული სიტყვა ქაშახი არაბულითგან შეთვისებულმა სიტყვამ განდევნა, მაგრამ მისი ანარეკლი მერმინდელსა და თანამედროვე კოწახურის ბურჟისა და

მეტად მეცხვის აღმნიშვნელი კოწამახისა და კოწმახი-ს წყალობით არის დაცული. იმერეთში კეაწარახ-ს ხმარობენ, რომელიც უმთავრესად უკანასკნელ თანხმოვანთა ადგილ-მონაცვალეობით განირჩევა. ცხადი ხდება, რომ ხეხილ კოწახურს ეს სახელი მისი ნაყოფის კაწახის, ანუ ისრიმის მსგავსი სიმცავის გამო დაქმნეოა. ო აქ ა-ს მაგიერ რეგრესიული ასიმილაციის გზით ბოლოკიდური ური-ს გავლენით იქნება გაჩენილი.

§ 4. ნოიკი

ს. ორბელიანს თავის ლექსიკონში შეტანილი აქვს ნოიკიცი, რომლის ბნიშვნელობაც, 4 მეფეთა 4^გ-ის დამოწმებით, აგრეთვე ისრიმად აქვს განმარტებული. ბაქარის გამოცემაში ეს სიტყვა არ არის. იქ ამ ადგილას ნათქვამია: „განვიდა ერთი აგარაკსა ზედა შეკრებად მსხლისა და პოვა ვენაჭი აგარაკსა ზედა და შეკრიბა მას შინა ვაშლი გარეული, აღიესო სამოსელი თჳსი“-ო. ბერძნულად τῆλεθη-ტოლჳჳე-ა, ლათინ. colocynthis, ხოლო სომხურად *սզիլ-აზოხ*. ამ ნოიკი სიტყვის ისრინად მიჩნევა ს. ორბელიანს დაბადების სომხურ თარგმანზე უნდა ჰქონდეს დამყარებული, რადგან მხოლოდ სომხურ თარგმანში მოიპოვება ისრიმის აღმნიშვნელი „აზოხ“, ბერძნული და ლათინური თარგმანი კი სულ სხვა გარეულ მცენარესა და ნაყოფს *Citrullus colocynthis* გულისხმობდა, რომელიც მიწაზე განრთხულ ვაჲს მიემსგავსება, ფოთლებიც მას ვაზისას მიუგავს, მაგრამ ნაყოფი მწარე კვახის მაგვარი აქვს¹ (*Sociin: Guthe-ს Bibl-w: Kolnquinten*).

დაბადების ქართული თარგმანის იმ რედაქციაში, რომელიც საბას ჰქონია ხელთ, ნოიკი წერებულა, ხოლო ბაქარის ხელთ მყოფ რედაქციაში ამ ადგილას გარეული ვაშლია. რა მნიშვნელობა ჰქონდა ნამდვილად ნოიკს ქართულად, ჯერ კიდევ გამოსარკვევია.

§ 5. ვაზის უმწიფარი ნაყოფის გამოყენება ძველ საქართველოში

ისრიმისაგან საქართველოში შექამადსაც აკეთებდნენ და საწებელად, ან სხვადასხვა საქმელებში სანელებლადაც ხმარობდნენ, როდესაც სიმკაფი იყო სასურველი. ამის გამო დიდი მოთხოვნილება იყო და ბლომად ხარჯავდნენ. ამიტომაც ძველებში არა ერთი

¹ *Citrullus colocynthis*-ი იგივე მწაოე კვახია. რედ.

ცნობა მოგვეპოვება, რომ ისრიმი გამოსალბებლადაც კი ყოფილა დაწესებული.

ზოგ მებატონეებს განსაზღვრულიც კი ჰქონდათ, თუ მათ ყმებს ყოველწლიურად რამდენი საპალნე ისრიმზე უნდა გამოეღოთ. მაგ. ვახტანგ VI-ის დასტურლამალში აღნიშნულია, რომ კავთისხევის 23 მეფის სახასო ყმას უნდა ყოველ წელიწადს მოერთმია „ისრიმი საპალნე ერთი“ (გვ. 45, § 3ა).

შულავრისა და თეთრ-სოფლის მეფის სახასო ყმებსაც ყოველწლიურად უნდა გამოეღოთ „ისრიმი ლიტრა რმ“ — (140), (დასტურლ. გვ. 58).

ცხადია, რომ გონიერი მევენახე ისრიმის მოწყვეტის დროს ხშირად მსხმოიარე ვაზების შეთხელებას ეცდებოდა, რომ მუშა ვაზს დატოვებული მტეენების კვება შემსუბუქებოდა.

თავი II

ეურძნის და ხილის კრეფასთან დაკავშირებული ქართული ზოგადი სასელები საუკუნეთა განმავლობაში

როგორც სხვა ხილსაც, ვაზის ნაყოფს, ყურძენსაც, ადამიანი ჩვეულებრივ დამწიფებულსა ჭამდა, როდესაც მისი მოწყვეტაც უფრო ადვილი იყო და დასრულებულ მარცვალსაც სინაზე, სურნელება და სიტკბო ჰქონდა.

§ 1 ხთუელი ანუ უამი სთულისაჲ

წელიწადის იმ ხანას, როდესაც ვაზის ნაყოფისა და ხილის დაკრეფა შეიძლებოდა, ძველად სთუელი ერქვა, რომელიც რთველად ქიქული ეხლაც დაცულია. — „მთავიდეთ ვენაჯად, რომელ არს გზასა თანა ოპიზისასა“, რამეთუ უამი იყო სთულისაჲ. და მთავიდეს ორნივე ზოგად ვენაჯსა მას შცნებულსა მისსა კეთილად-ნაყოფიერსა“ (ც^ა გ^ალ ხნძ^ალსა, გვ. ოდ § 10). ამნაირად, იმ დროს, როდესაც ხილს კრეფდნენ ხოლმე, სწოდებია უამი სთულისაჲ.

§ 2 მოსთულად

მაგრამ ძველ ქართულში ხილეული ნაყოფის მოკრეფის პროცესის აღსანიშნავად ორი ტერმინი არსებობდა: მოსთულაჲ და

მოწილვაჲ. პირველი ამათგანი ძეგლებში ხშირად გვხვდება და ჩვეულებრივი სიტყვა იყო, რომლის ნაშთიც რთველი-ს სახით თანამედროვე ქართულსაც აქვს შერჩენილი. მეორე კი პირიქით, უძველეს ძეგლებში გვხვდება ხოლმე, შემდეგ ქრება და, როგორც დაერწმუნდებით, მისი კვალი უკვე მხოლოდ ოდნავლა არის გადაჩენილი.

მეორე შჯულის 24₂₁-ში ნათქვამია: „მო-თ-უ-ს-თ-უ-ლ-ე-ბ-დ-ე-ს-ა-ყ-უ-რ-ძ-ენ-ს-ა-შ-ენ-ს-ა-და-და-გი-შ-ი-თ-ს-ა-რა-მ-ე-მო-უ-კ-რ-ე-ფ-ე-ლი, ნ-უ-ლ-ა-და-ბ-რ-უნ-დ-ე-ბ-ი-„მო-კ-უ-ფ-ხ-უ-ლ-ვ-ა-დ-მ-ი-ს-ა“-ო.

მსაჯულთა 9₂₇-ში სწერია: „განვიდეს ველად და მოისთულეს ვენაჯები მათი და დაწინხეს“-ო.

ლევიტელთა 25₃-ში ნაბრძანებია: „ექუს წელ განსხლათ ვენაჯი თქუენი და შეკრიბოთ ნაყოფი მისი, ხოლო წელსა მეშვდესა“ დაასვენეთ და „ვენაჯი შენი არა განსხლა და... ყურძენი... არა მოისთლო“-ო.

ოსეს 10₁₂-შიც ნათქვამია: „სთესეთ... სიბართლედ.. მოსთულედ ნაყოფად“-ო.

ასეთი მაგალითების მოყვანა მრავლად შეიძლება, მაგრამ ზემოდასახელებულიც კმარა იმის ცხად-საყოფელად, რომ ძველ ქართულში „მოსთულაჲ“ ზოგადად ნაყოფის შეკრებასა და მოკრეფასა ნიშნავდა. ამ გარემოებას ბერძნულ-ლათინური და სომხური შესატყვისობაც ადასტურებს, რადგან ზემომოყვანილი ამონაწერების შესატყვისად ბერძნული *επισυνα*, *επισυνα* რსუაჲ, *επισυνα* ტრუჲ, ეპანატრუჲ, ტრუჲ გენის-ი უდრის, — ლათინ. *collino*-სა და სომხ. *պողսքաղ պანს*-კ ტლაქალ არჩნელსა და *ქმს*-ს, *ჩჩჩ*-საც კი უდრის.

გიორგი მონაზონის ხრონოლოგიის ქართველ მთარგმნელსაც აქვს მოსთულა ნაყოფთა ნახმარი (იხ. გვ. 94₂₀) ბერძნული დედნის ბრძანა *επισυνα*-ის (იხ. 1, 205)-დ რეპოკარპუს-ის შესატყვისად, ე. ი. მოწყვეტისა, მოკრეფისავე მნიშვნელობით.

იმ დროს, როდესაც ნაყოფთა მოკრეფა-დაუნჯება იწყებოდა, როგორც უკვე ნათქვამი გვეკონდა, სთუელი ეწოდებოდა. დაბადების გადმოთარგმნის ხანაშიც სწორედ ეს ტერმინივე ყოფილა. მაგ., ლევიტელთა 26₃-ში სწერია: თუ ჩემი მცნებანი დასრულოთ, „ქუეყანამან გამოსცეს ნაყოფი თვისი და ხეთა ველისათა მოსცენ ხილი მათი, და მოიწიოს სალენწავი თქუენი ვიდრე სთულებადმდე, და სთუელი მოიწიოს თესვადმდე“-ო. ქართული სთუე-

ილ ბერძნულ ბ ტაჟუნი - ტ რ ჯ ვ ე ტ რ ს -ს, ლათინ. vindemia-სა და სომხ. *հովիք*-კუთქ-ს უღრის.

• ეფრემ მცირეც ყურძნის მოკრეფას წინანდებურად „მოს-თულას“ უწოდებდა: „რომლისაცა პირისათვის გვკმდეს, მალიად მოვსთლოთ სიტკბოება“ მტევენებისაო (ეფრემ მცირე. *ქაბი* I, 216).

§ 3. მომსთულებელი, მსთულებელი ანუ მესთულე

არსენი იყალთოელს გ. მონაზონის ხრონოლოგიის თარ-გმანში მომსთულებელი აქვს ნახმარი (გვ. 83₁) ბერძნული დედნის *ἀπολαύσις*-აპოლაჯონტეს-ის შესატყვისად (I, 205).

ἀπολαύσις-აპოლაჯონტი თავისთვის აღებას, გამოყენებას, მო-ხმარებასა და მირთმევას ნიშნავდა. ხილისა და მეტადრე ყურძნის ზკრეფელს კი მსთულებელი და მესთულე ეწოდებოდა. ესა-იას 32₁₀-ში სწერია: „განკადულ არს მსთულებელი, დაცხრო-მილ არს თესლი, არღარა მოვიდეს მერმე“-ო, ხოლო იერემიას 48₂₃-ში ნათქვამია: „მესთულეთა შენთა ზედა დაეცა მო-სასრველი“-ო.

ამოსის 9₁₁-ში მსთულებელი ლათინურ *calicior uvae*-ს უღრის, რომელიც ყურძნის დამწურველს ნიშნავდა.

მსთულებელი-ს მაგიერ ბერძნულს, ლათინურსა და სომ-ხურ თარგმანებში ნახმარია სთველის აღმნიშვნელი სიტყვა, ხოლო მესთულეთას შესატყვისად სწერია *τρυγηται*-ტრჯვეტაჲ, მოსა-

ლოდნელი კი იყო ჩვეულებრივი *τρυγηται*-ტრჯვეტრიაჲ, რადგან

ყურძნის მკრეფელი ბერძნულად *τρυγηται*-ს ეძახდნენ (იხ. R. Billiard. *La Vigne dans l'antiquité*. Lyon, 1913 წ., გვ. 153).

§ 4. სასთულებელი

იმას, რაც ჯერ კიდევ მოსაკრეფი იყო, ძველ საქართველოში სასთულებელი ერქვა. ეს ტერმინი ისევეა ნაწარმოები, რო-გორც მსგავსი ცნებისავე გამომხატველი სამკალი-ა. ეს სიტყვა ესაიას 16₉-ში გვხვდება: „სამკალისა ზედა და სასთულებელ-სა ზედა შენსა მწყობრი დამორგუნველთა დაეცა“-ო.

მსაჯულთა მ₂-შიც სწერია: „ანუ არა უმჯობეს არს ტევანი იგი ეფრემისი, ვიდრედა სასთულებელი ღვინო აბიეზერისა“-ო.

ბერძნულს, ლათინურსა და სომხურ თარგმანებში იგივე ზემომოყვანილი სიტყვებია ნახმარი (ბ. *επιδειξις*-პოტრუგეტუს, *vi-*
ndemia-ვინდემია და *κυσθη*-კუთქ). ქართველი მთარგმნე-
ლისათვის მისი სამშობლოს აგრონომიულ ტერმინო-
ლოგიას საშუალება მიუცია სათარგმნელი ძეგ-
ლის დედნის შინაარსის და მიხედვით აქგანსხვადე-
ბული ქართული ტერმინი გამოეყენებინა.

§ 5. მოწილვაჲ ანუ მოწლაჲ

ზეორე ტერმინი მოწილვაჲ, ანუ მოწლაჲ დაბადების
გადმოთარგმნის ხანაშიც, როგორც ეტყობა, უკვე შეფუძლებულ
სიტყვა ყოფილა. ს. ორბელიანმა ციკოდა, რომ „მოწილვა
ნაყოფთ მოკრეფა“-სა ნიშნავდა (იხ. ლექსი.), მაგრამ ეს გან-
მარტება დაბადებითგან დასახელებული ადგილით არა აქვს დამო-
წმებული: როგორც ჩანს იქ ვერ უპოვია. მაგრამ დაბადებაში ეს
ტერმინი მაინც გვხვდება. თუმცა შედარებით უფრო იშვიათად.
მაგ., ამოსის 9₁₃-ში ნათქვამია: „ეწიოს მღეწავი მსთულებელ-
სა და მომწიფედეს ყურბენი თესლსა შინა და მოიწლონ
მთათა სიტკბოება“-ო. ამ წინადადების უკანასკნელი ნაწილი,
„მოიწლონ მთათა სიტკბოება“, იოველის 3₁₆-შიც მოიხილება.

ორსავე შემთხვევაში მოწილვა ბერძნულ *μαγειρία* - აპოს-
ტელლო-ს, ლათინ.-*stillo*-სა და სომხურ *բղխել*-ბლხელ-ს უდ-
რის. პირველი წარმართვას, წარგზავნას, ზეორეწივასა და მესამე
ჩქედას ნიშნავდა. არც ერთი ამათგანი ქართული მოწილვის, ანუ
მოწლვის სრული ნესატყვისობა არ არის, რადგან მოწილვა მოკ-
რეფას, გამოყოფას ნიშნავდა. ებრაულ დედანშიც ამ გამოყოფა-
ზეა საუბარი.

მოწილვა რომ V—VI სს შიკ მოწყვეტასა და ნოკრეფასა
ნიშნავდა. ეს ქრიატიფორეს მარტილობის უძველესი თარგმანით-
განაც ჩანს, რომლითგან ამონაწერი პ. ინგოროყვასაგან
მივიღე, რისთვისაც უდიდეს მადლობას მოვახსენებ. ამ მარტილო-
ბის მეორე ვერსია, რომელშიც ქვემომოყვანილი წინადადება მოი-
პოვება, პ. ინგოროყვას ცნობით, ქართულ წარმართულ საკალენ-
დარო ტერმინოლოგიას შეიცავს და ამიტომ უუცველეს ძეგლთა
ჯგუფს ეკუთვნის. საქართველოს მუზეუმის² H — 341 ხელნაწერში

² აწ. აკად. კ. კეკელიძის სახ. ხელნაწერთა ინსტიტუტის (რედაქცია)

დაკულ ამ მარტილობაში, სხვათა შორის, ჩვენთვის შემდეგი სა-
ყუარადღებო წინადადება მოიპოვება: „რომელი დაჩუქულ იყო მო-
წილვად ვარდისა სამოთხესა მას შინა“-ო, ე. ი. წალკოტში
ვარდის მოწყვეტას, ანუ მოკრეფას იყო მიჩვეულიო.

წილვა ზმნის, მთელი საგანძური თუ არა, ბევრი მისგან
ნაწარმოები მაინც, ქართველურ დიალექტთაგან მხოლოდ თანა-
მედროვე ქანურსლა აქვს დაკული. ბწილუმ ქანურად ნიშნავს:
ნაყოფს, ბილს ვწყვეტ და ვკრეფ—„ჯალე შენ მე ბწილი“ ხითგან
ხილი მოვიწილეს, მოვკრიფეს, გამოხატავს. ვაშლების მოსაკრეფად
გაკეთებულ ბადეს იქ უშკური-უწილონი (ვიწეში), ანდა ოწი-
ლა შე (ხოფასა, რიზულ-ხოფურში) ეწოდება. ქათმისაგან კვერცხის
დადებაზეც კი ამბობენ გამოწილუფს მარქუოლიფეს-ო
(მარის ბ. გ. 219).

ისევე როგორც მოსთულვა ზნისაგან, როგორც დავრწმუნ-
დით. მოსთულველი, მესთულე და სასთულველი იყო
ნაწარმოები, უეჭველია, თავის დროზე წილვა ზმნისაგანაც ამაი-
რადვე ამავე ცნებათა გამოსახატავად ნაწარმოები ტერმინები უნდა
ყოფილიყო. ამ მოსაზრების სისწორეს თანამედროვე მეგრულში
შეჩინილი ორი სიტყვა ამტკიცებს. თუ გურულს ყურძნის მტევნე-
ბის მომწყვეტისა და შემეგროვებელის აღსანიშნავად ჩვეულებრივი
ქართული სახელი, ყურძნის მკრეფელი გააჩნია, სამეგრელო-
ში მსთვლებელს—ყურძენიში მაწილარი ეწოდება, ხოლო
ყურძნის ჩასაწყობი კალათის, გიდელის თოქს ოწილარი თოქი
ერქვა (იხ. ვრმ. ნაქშიძის Or., Br. Bg. в Гурки и Мингрелии: Сб. Св. Br.
Bg K IV, 89). მაშასადამე, ამ ორი გამონათქვამითა და სიტყვით
მაწილარი-თა და ოწილარი-თ, რომელიც საწილარს უდ-
რის, თანამედროვე მეგრულს დაკული აქვს იმ ხნის ქარ-
თული ტერმინები, რომლის ანარეკლიც ჯერით
ცნობილ წერილობითს უძველეს ძეგლებშიც კი აღ-
ბეჭდილი არ არის.

ამაირად ირკვევა, რომ მოწილვა ქართულ სამწერლობო ენა-
ში მოსთულაზე უძველესი ხანის ტერმინი ყოფილა.
ეგების მომავალში ისეთი ძეგლებიც აღმოჩნდეს, რომელთა ცნობე-
ბის მიხედვით შესაძლებელი გახდეს იმ საკითხის გამორკვევა, თუ
რა მიზეზის გამო გაქრა თანდათანობით მოწილვა და მის მაგიერ
მოსთულა შემოვიდა, ე. ი. ტერმინთა გამოცვლა თვით ტექნიკის
გამოყვლის შედეგი იყო, თუ სხვა რაიმე გარემოებით არის ეს სა-
გულისხმო მოვლენა გამოწვეული?

ამ ორი ტერმინის არსებობა-გაბატონების ხანის განსაზღვრა სასურველი, მაგრამ, უძველესი ხანის ძეგლების უმეტესი ნაწილის გამოუცემლობის გამო, ჯერჯერობით მხოლოდ ზოგადი შთაბეჭდილების გამოთქმა შეიძლება.

რამდენადაც ამჟამად ცნობილი ძეგლების მიხედვით მსჯელობა შესაძლებელია, V—VII სს-ში მოწილვა თუმცა არსებობს, მაგრამ ამ ხანაში უკვე მოსთულა-ს ჰქონია უპირატესობა მოპოვებული. ამისდა მიხედვით მოწილვის საყოველთაო ხმარების დროდ ამაზე საუკუნეებით უწინარესი ხანა უნდა მივიჩნიოთ. VIII—IX სს-ითგან მოყოლებული მოსთულა უკვე უცილობლად არის გაბატონებული და მოწილვა მხოლოდ მწიფნობრული სიტყვა-ლა ჩანს.

თავი III

ეურძნის კრეფის დრო საქართველოს სხვადასხვა თემებში და მასთან დაკავშირებული ქართული ზოგადი სახელები საუკუნეთა განმავლობაში

~ ე უ რ ძ ნ ი ს დ ა კ რ ე ფ ი ს დ რ ო , რ ა თ ქ მ ა უ ნ დ ა , ჯ ი შ ს ა დ ა მ ი ნ დ თ ა ნ ი ყ ო დ ა კ ა ვ შ ი რ ე ბ უ ლ ი . ა მ ი ტ ო მ ა დ რ ე უ ლ ი ჯ ი შ ე ბ ი ც ხ ე ლ ზ ა ფ ხ უ ლ შ ი . ჩ ე ვ ე უ ლ ე ბ რ ი ე ს ა დ ა გ ე ი ა ნ ჯ ი შ ე ბ ე უ წ ი ნ ა რ ე ს უ ნ დ ა ყ ო ფ ი ლ ი ყ ო მ ო ს თ ვ ლ ი ლ - დ ა წ უ რ უ ლ ი . ა მ ი ს დ ა მ ი ხ ე დ ვ ი თ ს თ ვ ე ლ ი ს ს ა მ ი ხ ა ნ ა ა რ ს ე ბ ო ბ დ ა .

§ 1. კახეთში

კახეთში სთველი ყველგან ენკენისთვის პირველ ნახევარში იწყებოდა, რა თქმა უნდა, ადრეულ ჯიშთათვის, და 5—8 ოქტომბრამდე გასტანდა ხოლმე. საერთოდ ეურძნის გვიან მოკრეფას რჩებოდნენ, რადგან მევენახეთა რწმენით ასე უფრო უკეთესი ღვინო დგებოდა (ფირალთვი—შავრდოვი C6., C8, Br. Bg K VII, 75—76).

§ 2. ქართლში

ქართლში, არაგვის პირის ხეობასა და სურამის სანახებში ეურძნის მოკრეფას ჩვეულებრივ შუა ენკენისთვის იწყებდნენ ხოლმე ყველგან; სხვაგან კი სთველი ოქტომბრის პირველ ნახევარში და უფრო მოგვიანებითაც კი იცოდნენ (ყანდურალთვი: C6., CB, Br Bg K VII, 78)

§ 3. იმერეთში

იმერეთში აღრეული ჯიშების დამწიფება 20 აგვისტოთან იწყებოდა. ასეთი, ე. ვაწაძის სიტყვით, ზოგადად სამაჰრედ სახელდებულ ჯიშების დაკრეფა აგვისტოს მეორე ნახევრიდან იწყებოდა და ამ ყურძნებთან უმთავრესად მაჰარს აყენებდნენ. ყურძნის ჯიშთა მეორე ჯგუფი ენკენისთვის მეორე ნახევარში, ოქტომბრის დამდეგს მწიფდებოდა. ყურძნის ჯიშთა მესამე ჯგუფი ოქტომბერში, ზოგჯერ ნოემბერშიც კი შეზოდიოდა.

ამას გარდა უნდა იხილ იყოს გათვალისწინებული, რომ დაბლარი ვაზი საზოგადოდ მალლარზე აღრე მწიფდება ხოლმე. ამისდა წინხედით მათგან დაყენებული სასამელის ღირსებაც განსხვავდება: პირველი ჯგუფის ყურძნითგან მხოლოდ მაჰარი დგება, რომელსაც უმაღვე სვამენ, მეორე ჯგუფის ყურძნითგან შინ სახმარებელ ღვინოს აყენებდნენ, რომელიც ერთ წელიწადზე ზეტს არსაღებდა, და მესამე ჯგუფის ღვინოს ხანგრძლივი შენახვა იყო შესაძლებელი, ანუ ვასაყიდად იყო განკუთვნილი. Виноделие в Имеретии Сб Св Вг Бг К III, 41 და Ог Вг Бг К III 212 და 218—219)

§ 4. გურია-სამეგრელოში

გურიასა და სამეგრელოში სთველი აგვისტოს დამდეგს იწყებოდა და ზოგჯერ დეკემბრამდე გრძელდებოდა. ამერიკითგან და ევროპითგან ვაზის სნეულებათა საქართველოში შემოტანამდე, ამ ორ თემში ყურძნის ვაზზე ხანგრძლივ დატოვებას რჩებდნენ იმ რწმენით, რომ, რაც უფრო კარგად იყო ყურძენი დამწიფებული, მით უფრო უკეთესი, უფრო გემრიელი და მაგარი ღვინო დგებოდა. ამიტომ ერმ. ნაკაშიძის ცნობით, გურია-სამეგრელოში ყურძენს ზოგჯერ დეკემბრის, თვით თებერვლის დამდეგამდისაც კი სტოვენდნენ (Сб Св Вг Бг К IV, 87—88).

§ 5. არე ხთულისაჲ

ცხადია, რომ საქართველოს ეკონომიური ისტორიისათვის უმთავრესი მნიშვნელობა ყურძნის დაკრეფის, ძველ საქართველოში განკუთვნილი თვის გამორკვევასა აქვს.

სთველის დროის გამოსარკვევად ძველ საქართველოში შესაძლებელია ის გარემოება იქმნეს გამოყენებული, რომ უძველეს ხანაში სთველი შემოდგომასაც ნიშნავდა ამის დასამტკიცებლად არა ერთი მაგალითის მოყვანა შეიძლებოდა, მაგრამ თამარ მეფის პირველი ისტორიკოსის ცნობის მოყვანაც საკმარისი იქნება. ერთგან მას წელიწადის დროის განსაზღვრისას ნათქვამი აქვს: „მოიწია არე სთულისაჲ“-ო (ისტორი და აზრნი* 711, გვ. 516). არე სთულისაჲ ისეთი გამონათქვამია, როგორც მისგანვე ნახმარი არე გაზაფხულისაჲ (* 914, 924; გვ. 302,3, 3123)² და შემოდგომასა ნიშნავდა.

§ 6. სთველის ანუ ღვინობის თვე

მაგრამ ჩვეულებრივ ყურძნის დაკრეფა და დაწურვა ძველ საქართველოში რომ ოქტომბერში ყოფილა, ამას თვით ამ თვის ძველი ორი ქართული სახელიც ცხადყოფს. ცნობილია, რომ ოქტომბერს წინათ სთველის თვე ეწოდებოდა, და ეს გარემოება ს. ორბელიანსაც აქვს აღნიშნული (იხ. ლექსიკ. თვე).

ამას გარდა ღვინობის თვესაც ეძახდნენ, რაც დღევანდლამდისაც დაკულია.

ქართული „ვისრამიანის“ ავტორს სპარსული „سپتامبر“ დაჲ მაჰ ე. ი. მეათე თვე (რა თქმა უნდა, იგულისხმება მათი წელთაღრიცხვის მე-10 თვე) ქართულად სთველად აქვს გადმოცემული: „შენ სთველი ხარ და ვისი გაზაფხული“-ო (გვ. 41). თუმცა აქ სთველი შემოდგომის მნიშვნელობით აქვს ნაგულისხმევი, რაც განაფხულისადმი დაპირისპირებითგანაც ჩანს, მაგრამ ფახრედდინ გურგანელის თხზულებაში ამ ადგილას ნათქვამია „سپتامبر“—„შენ მეათე თვე ხარ, ის კი ჩაზაფხულია“-ო. ამგვარად სთველი ამ შემთხვევაში ოქტომბერსაც უდრას.

განსაკუთრებულ შემთხვევაში შესაძლებელია ვენახი სთველის ჩვეულებრივ ხანაზე ადრეც დაეკრიფათ და დაეწურათ. წინამძღუარს მელქისედეკ ყანჩაელს მაგ., 1658 წ. აღნიშნული აქვს, გივი ამილახორმა „თუერნაგის ერთი ზურისა ასეთი დასტური გვიბძანა, რომ

² გვერდს ვუთითებთ ქართლის ცხოვრების II ტ. მიხედვით. რედ. ს. ყაუხჩიშვილისა, თბ., 1959 (რედ.)

როცა (შომღვიმის) წინამძღუარს უნდოდეს სთველს არ ელოდ-
დეს, მოაკრეფინებდეს და ამავ ქუჩერს ააესებდეს“-ო
(ისტ. საბ. III, 55).

თავი IV

მეღვინე-მევენახეთა სპეციალისტების არსებობის საბუთები
მკვლ საქართველოში და მათთან დაკავშირებული ქართული
ზოგადი სასელები საუკუნეთა განმავლობაში

§ 1. მევენახე-მეზურე და მემარნე, მეღვინე

მარტო ის გარემოებაც, რომ უძველეს ქართულ ძეგლებშივე
გვხვდება ყურძნის მკრეფელის აღმნიშვნელი ისეთი განსაკუთრებუ-
ლი ტერმინები, როგორც მსთულე ბელი და მესთულე-ა, უკვე
მაშინდელ საქართველოში მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში არსე-
ბულ დასპეციალებას აძღვანებს. ასეთივე ვითარება ყოფილა შემ-
დგომშიც. ამ თვალსაზრისით ის საყურადღებო გარემოებაც არის
აღსანიშნავი, რომ XVII—XVIII სს-შიც, როდესაც საქართველო
პოლიტიკურადაც და კულტურულადაც დაქვეითებული იყო, მევე-
ნახეობა-მეღვინეობაში მაინც დასპეციალება წინანდებურად არსე-
ბობდა: ვენახ-ზურების მოვლა ცალკე პირის, მევენახისა
ანუ მეზურის მოვალეობას შეადგენდა, ყურძნის დაკრეფა და
სთველი კი სხვა მოხელის საქმე იყო, რომელსაც ძველებურად,
მსთულე ეწოდებოდა. დასასრულ, ღვინის დაყენება და შე-
ნახვა კიდევ შესამე მოხელეს ებარა, რომელსაც მემარნე ეწო-
დებოდა. ხოლო სახმარებელი ღვინო უკვე მეღვინის ხელთ
იყო და მისი კარგად დაცვა სწორედ მის მოვალეობას შეადგენდა.

ვახტანგ VI-ის დასტურლამალში მაგ., ნათქვამია: „ღვინის
მოსავლისა ასრე არის და იქმნებოდეს: სოფელ ზედ, რასაც ჩვენს
საჯასოს დასთულის, მოსავლის ალაგს ჩვენი მსთულე
წავიდოდეს“-ო (გვ. 87). მესთელის მოვალეობას მარტო ყურ-
ძნის დაკრეფა კი არ შეადგენდა, არამედ დაწურავაც. ამავე დებუ-
ლებაში სწერია: მესთელის მისვლისას „ჯერ ზურისას დასწუ-
რევდნენ და კოჟორზედ გამოგზავნიდნენ“, შემდეგ კი „მე-
სთულე და მემარნე... რაც იმ სოფელში, ან კულუხი, ან
თარხნის სათხოვარი, თუ სხუა შენაწერი ღვინო, რაც სოფელს
შევარდეს“, გაანაწილონ და „სადაც კარგი ვენახი იყოს და

ქარგი ღვინო გვარობდეს, სწორედ „ის ჩვენ თჳს და-
წურონ და ჩვენთვის წაიღონ-ო“ (დასტურ. 88).

ვენახებისა და ღვინის თვისების შემფასებელი
მემარნე ყოფილა. ამავე ძეგლში ნათქვამია: რომელიც „მე-
მარნემ მოიწონოს და ირჩიოს და მოინდომოს“, ის
დასწურონო (იქვე, გვ. 88, შეად. გვ. 152).

თავი V

სთვლის ორგანიზაცია და მუშასელის რაოდენობა

რაკი ყურძნის დაკრეფა და დაწურვა სასწრაფო საქმე იყო
და არის ეხლაც, ამიტომ სთველში, მეზვრესა და მესთველეს გარ-
და, კიდევ ბევრი სხვა მომუშავეც იყო ხოლმე ჩაბმული. ცხადია,
რომ ასეთ შემთხვევაში გარეშე, საამისოდ მიწვეულ პირთა შრო-
მაც იქნებოდა გამოყენებული.

იმის გასათვალისწინებლად, თუ რამდენად გახურებული მუშა-
ობა წარმოებდა ხოლმე სთვლის დროს და დღეში დაახლოებით
რამდენი მომუშავე იყო ხოლმე ამ საქმეში ჩაბმული, შესაძლებე-
ლია ვახტანგ VI-ის დასტურლამალის შემდეგი ცნობა იქმნეს გამო-
ყენებული. შულავერსა და თეთრ სოფელში ზიეცეს „სასთულო
პური მოურავს და მესთულეს პური დღეში რ (100);
ღვინო ჩაფი იბ (12); ქერი კოდი ბ (2); ცხუარი სხნილში
ა (1); ქათამი, რამდენი ქაციც გამასპინძლდეს, იმ-
დენი, მარხუაში თევზი და სამარხო მიიტანონ“-ო
(დასტურ. 99).

როგორც „საქ. ეკონომიური ისტორიის“ სათანადო წიგნში⁴,
რომელშიც მეურნეობის წარმოებისა და შემოსავალ-გასავლის წე-
სებია განხილული, დაერწმუნდებით, ძველ საქართველოში კვების
ნორმად დღეში სულზე ერთი 1705 გრამიანი პური, ანუ 4 1/4
გირვანქა პური ითვლებოდა. თუ დასტურლამალის ზემომოყვანილი
დებულებითაც დიდი, 1705 გრამიანი პური იგულისხმებოდა, მაშინ
ცხადი ხდება, რომ შულავერ-თეთრ-სოფლის ზვრების სთველში
100-მდე მუშახელი ყოფილა ჩაბმული. ხოლო ერთი ორად მომცრო
პურიც რომ იყოს ნაგულისხმევი ისე, რომ სულზე აქ დღეში 2 პუ-

⁴ იგულისხმება საქართველოს ეკონომიური ისტორიის IV წიგნი, რომე-
ლიც მასალების II წიგნადაა მომზადებული დასაბეჭდად (რედ.).

რო ვივარაუდოთ, მაინც 50 მუშახელზე ნაკლები არ შეიძლება ყოფილიყო.

თავი VI

სთველის ტექნიკური საშუალებანი საქართველოში⁶ და მასთან დაკავშირებული ქართული ზოგადი სახელები და მათი შესატყვისობანი საქართველოს სსკედასსვა თემებში

ყურძნის მოსთვლისა და მოსაკრეფად უმთავერესად მოწყვეტილი ნაყოფის ჩასაწყობი იყო საჭირო. რათგან მტევანს ან ხელით სწყვეტდნენ, როდესაც ადვილი მოსაწყვეტი ყურძნის ჯიში იყო, ანდა დანით, ჩასაწყობი პატარაცა და დიდიც ჰქონდათ.

§ 1. საყურძნე გოდორი

ყურძნის მოკრეფის დროს მოზრდილ ჩასაწყობად გოდორს ხმარობდნენ, რომელსაც საყურძნე გოდორი ეწოდებოდა. ასეთი გოდორი გარკვეული სიდიდისა ყოფილა ისე, რომ გადასახადის ერთეულადაც კი ქცეულა.

ხიმშია ამირახორის მცხეთის საყდრისათვის 1405 წ. შეწირულობის წიგნში ნათქვამია: „შემოგწირეთ ჩუენი მკუიდრი გლები... ამა პირითა, რომე არა ეთხოებოდეს... არ კულუხი, არ მესთულეთა და მეკულუხეთა პურისა კმევა, არ საყურძნე გოდორი და არასთანა სხუა გამოსალები“-ო (ისტ. საბ. III, 4).

§ 2. კალათა ანუ კალათი

გოდორში ყურძენს მხოლოდ მაშინ ალაგებდნენ, როდესაც გოდორზე მომცრო ყურძნის ჩასაწყობი უკვე გავსებული იყო. ასეთს, გოდორზე მომცრო ჩასაწყობს, კალათა ანუ კალათი ეწოდებოდა. ს. ორბელიანსაც განმარტებული აქვს, რომ „კალათა (B: კალათი) მცირე გოდორი“ იყო (ლექსიკ.).

სთველში მოწყვეტილი ან მოჭრილი ყურძნის შესაგროვებლად შემდეგშიც ამერეთში კალათა და გოდორი ჰქონდათ. პირველი პატარა და მეორე მოზრდილი წნელისაგან დაწნული ჩასა-

⁶ სათაურის ეს ნაწილი ეკუთვნის ავტორს (რედ.)

დებელი იყო (ფირალოვი—შავერდოვი და ყანდურალოვი: C6 C8 Br Bg K—VII, 76 და VIII, 80). კალათა რომ აიესებოდა ყურძნით, გოდორში გადაქონდათ. კახეთში გოდორში 3 ფუთამდე ყურძენი ეტეოდა (იქვე).

§ 3. გიდელი

იმერეთში კი ყურძნის მოსაყრეფად ჯერ კალათი იყო, რომელშიც 5—20 გირვანქა ყურძნამდე ეტეოდა, შემდეგ კი გავსებულ კალათითგან გიდელში გადააწყობდნენ ხოლმე. გიდელში 1—1½ ფუთამდე ყურძენი ეტეოდა.

§ 4. ძარი

თუ საწნახელი და მარანი ვენახში იყო, მაშინ ყურძენი იქ გიდელებით მიჰქონდათ ხოლმე; ხოლო თუ სხვაგან იყო, მაშინ გიდელითგან ყურძენს დიდ დაწნულ ჩასადებელში აწყობდნენ, რომელსაც ძარფეწოდებოდა და რომელიც 20—30 ფუთამდე ყურძენს იტევდა და ურემზე იყო დამაგრებული; იმით მიჰქონდათ საწნახელში (ე. ვაწაძე C6 C8 Br Bg K III, 112).

§ 5. ხოკი და ჩაქრილი

ლენხუმში ზუბისა და ქყვიშის საზოგადოების სოფლებში მოსაყრეფი ყურძნის ჩასადებელს ხოკი ერქვა ყველგან, სხვაგან კი კალათი იყო მიღებული. მალლარი ვაზის ყურძნის მოსაყრეფად გიდელი არსებობდა, რომელსაც წოწოლა ძირი ჰქონდა. მას ყურძნით სავსეს ხითგან ქვეით თოკით უშეებდნენ ხოლმე. გიდელი 1 ფუთამდე ყურძენს იტევდა. ზოგჯერ ყურძნის დიდი ოდენობის საწნახელში გადასატანად მთლიანი ხისაგან გამოთლილ ჩასადებელსაც ხმარობდნენ, რომელსაც ჩაქრილი ეწოდებოდა და რომელშიც 6 ფუთამდე ყურძენი ეტეოდა (იაკოვლევი: C6 C8 Br Bg K III, 100).

გურიასა და სამეგრელოშიც მალლარი ვაზის ნაყოფის დასაყრეფად აგრეთვე გიდელსა ხმარობდნენ. ოდიშშიც მას გიდელივე ეწოდება, სამურზაყანოში-კი გიდელი ჰქვინა.

საყურადღებო გარემოებაა, რომ ხილისა და ყურძნის დასაყრეფად განკუთვნილი ასეთი მოყვანილობის კალათა ქანეთშიც არსებობდა, სადაც მას აგრეთვე გუდელი (ათი-

ნურ-ვიწურ-არქებულად) და გიდელი (ხოფურად) ეწოდებოდა (6. მარის კ. გ. 136).

§ 6. ოწილარი თოკი (სახელური ბაწარი)

ამ გიდელს სახელურების მაგიერ ნახვრეტები ჰქონდა, რომელშიც ბოლო-კავიან-კვანძიან თოკს უყრიდენ ხოლმე ამ ჩასადებელის ასაწევ-დასაშვებად. ასეთ თოკს გურიაში სახელური ბაწარი (წარმომდგარია: სახელური ბაწარისაგან), სამეგრელოში კი ოწილარი თოკი ერქვა. ხეზე ასული ყურძნის მკრეფელი, რომელსაც სამეგრელოში ყურძენიში მაწალარი ეწოდებოდა, რომ გიდელს ყურძნით აავსებდა, კავსა და თოკს გიდელის ნახვრეტებს გაუყრიდა, ყურძნით დატვირთულ ამ კალათს ქვევით ჩაუშვებდა და თანაც ჩასძახებდა: „ა გიდელი“-ო.

§ 7. მეგიდლე ანუ გიდელის მცლელი

იქ მდგომი გიდელის-მცლელი ანუ მეგიდლე, როგორც ოდიშში უწოდებდნენ, ყურძენს გიდლიდან გოდორში, ანუ კალათში (ამ სახელს სამეგრელოში ჰხმარობდნენ), გადააწყობდა. გიდელს რომ დასკლიდა გურული მეგიდლე ყურძნის მკრეფელს შესძახებდა: მშვიდობით ჩამოდი-ო, მეგრელი კი მშვიდობით გიმართი-ო, და მკრეფელმა უკვე იცოდა, რომ გიდელი დაცარიელებული იყო და კვლავ მისი აწვევა შეიძლებოდა. ერთი გიდლის-მცლელი ასე 3—4 ყურძნის მკრეფელს ემსახურებოდა (ერმ ნაკაშიძე: C6 C8 Br Bg K-IV-89-90).

თავი VII

ყურძნის დახარისხება-დაწურვის ტექნოლოგიური პროცესები, ჭურჭელი და მათი ქართული ზოგადი სახელები
საუკუნეთა განმავლობაში

მოკრეფილი ყურძენი უპირველესად, რა თქმა უნდა, ფერისდა მიხედვით იყო ხოლმე გადარჩეული, რათგან თეთრი ან მწვანე და შავ-წითელი ყურძენი ცალ-ცალკე უნდა დაწურულიყო, რომ ღვინოს სათანადო ფერი ჰქონოდა. მაგრამ ამას გარდა, როგორც ეტყობა, მაღლარი და დაბლარი ვაზის ყურძენიც ცალ-ცალკე ყოფილა დაწურულიცა და ღვინოდ დაყენებულიც. ეს გარემოება თამარ მეფის-დროინდელი მსახურთ-უხუცესის ივანე მჭარგრძელის

მერ (მაშასადამე 1191—1212 წწ-ში), დაარსებული ქვემო ქართლის ბოლნისის მაზლობლად მდებარე მონასტრის ტიბიკონის ნაწყვეტითგან ირკვევა. ამ მეტად დაზიანებულ ძეგლში საენის წესდების შემდგენელს ნათქვამი აქვს:

§ 1. საღვნე

„ბოლნისსა საღვნე დაეადევით ესე, ხოლო ქარცებით ხუარბალი მოვიდოდეს და ბოლნისსა ღვნოა მოიღების“. ამ მოტანილი „ღვნისაგან პირველად საბ[აბილო] კურ[ი], საკკრაო შემომწირველთანი კურნი აღივსებოდინა და მერმე სხუანი, რავდენიცეგებოდეს“ (ს. კაკაბაძე, წერილები და მასალები საქართველოს ისტორიისათვის. 1914 წ. 1, 72).

ამ ღვინის დახარჯვის შესახებ განსაზღვრული იყო, რომ „საბაბილოა (საბ[აბილოა]) კურნი ღღეობასა წაიგებოდეს, ვითა მოსაქმარებლად საკ[ა]ნსო იყოს, და საკკრაოა ჯუარამაღლებითგან. ვითა წესი [და] პირი საქმეთასა (პ... სქთსა) მოქემდეს“ (წ. და ბ. 1, 72).

§ 2 საბაბილო კური, საკკრაო, შემომწირველთა და „სხუანი კურნი“.

ამ დებულებითგან ცხადი ხდება, რომ სოფელში ყურძნის დაწურვის დროს პირველად მარანში „საბაბილოა კური“ უნდა აევისოთ, შემდეგ „საკკრაოა, ანუ შემომწირველთა კურნი“ და „მერმე სხუანი კურნი“, ე. ი. სულ ბოლოს არშემომწირველთა ვენახებითგან შემოსულისათვის.

საბაბილო კურის რაობას მისი სახელივე ამჟღავნებს: რაკი ბაბილო, როგორც უკვე გამორკვეული გვაქვს (იხ. ვა. ისტ. II, გვ. 328—329). მაღლარი ვაზის ძველი სახელი იყო, ცხადი ხდება, რომ საბაბილო კური ის ქვევრი უნდა ყოფილიყო, რომელშიც მაღლარი ვაზის ყურძნის დაწურული ტკბილისაგან ღვინოს აყენებდნენ და ინახავდნენ.

შემომწირველთა კური, უეკველია, შემომწირველებიდან, მათი ღღეგრძელობისა და ცოდ-

* ს. კაკაბაძის გამოცემაში დაზიანებული ტექსტი აღუდგენელია და ასეა დაბეჭდილი: „მის ღვნისაგან პ[ირ]დ საბ... ისკ... რლთნი კურნი აღივსებოდინან: და მერმე სხ[უ]ნი რავდენიცა ეგებოდეს საბბილოა კური ღღეობასა წაიგებოდეს ვითა მოსაქმარებლასა საკ-მსო იყოს: და საკკრაოაჯ[ერ] ამ[ა]ღლებითგან ვითა წესი და პ... სქთსა მოქემდეს“. ივ. ჯ.

ვათა შემსუბუქებისათვის, სავანისათვის მიძღვნილი ვენახებისაგან მიღებული ტკბილისადა ღვინის დასაცავად განკუთვნილი ქვევრები იქმნებოდა. ვითარცა სულის სახად შეწირულ ქონებას შეეფერება, შემწირველნი ცდილობდნენ უმჯობესი ღირსების ვენახები მიეძღვნათ ხოლმე და, ბუნებრივია, რომ უკეთესი თვისების ტკბილის ღვინო ცალკე ქვევრებში ჰქონოდათ.

სავანის წესდებაში ბოლოს მოხსენებული სხუანი ქურნი, საფიქრებელია, ზონასტრის საკუთარი ყმების ვენახებითგან კულუხად მიღებული ტკბილ-ღვინის ჩასასხმელად იქნებოდა განკუთვნილი.

ამავე საკითხის გასაშუქებლად საგულისხმოა, რომ შიომღვიმის უდაბნოს XVII ს-ში ნასპარსევს განსაკუთრებული „სადეკანოზო მარანი“ ჰქონია, რომელშიც საუკეთესო ქვევრები ყოფილა ჩადგმული (იხ. ისტ. საბ. III, 55). ცხადია, ღვინოც აქ უკეთესი იქნებოდათ.

§ 3. ყურძნის ჯიშისა და ხარისხის მიხედვით გადარჩევა, მოკლე მიმოხილვა

დასაწური ყურძნის ღირსებისდა მიხედვით გადარჩევა, რასაკვირველია, წესიერ მეურნეობაში იქნებოდა. ამასთანავე საქართველოს პოლიტიკურ და კულტურულ დაქვეითებასთან ერთად დაუღვევრობა და ჩამოქვეითება, უქვეელია, ამ დარგსაც დაეტყობოდა. ზოგად კულტურულ-ეკონომიურ პირობათა გავლენა XIX ს-შიც ეტყობა. მაგ., წინათ, საქართველოში სოკოვანი ავადმყოფობის, მეტადრე Oidium-ის შემოტანამდე, კახეთში დაკრფილ ყურძენს ჯიშობრივად გულმოდგინედ, ცალ-ცალკე არჩევდნენ; 1857 წ. შემდგომ კი, ვაზის ამ სნეულებათა წყალობით მიყენებულმა ზიანმა მევენახეებს ასეთი გადარჩევის ხალისი დაუქარგა დაუმთავრესად თეთრისა და წითელი ყურძნის ჯიშებს არჩევდნენ ერთმანეთისაგან და რქაწითელსა და მწვანეს უფრთხილდებოდნენ და ცალ-ცალკე აგროვებდნენ ((Or Bg K: C6 C8 K III 232). მერმინდელი დამკვირვებელნიც ამ უკანასკნელი გარემოების სისწორეს ადასტურებენ (C6 C8 Br Bg K VII, 76).

ქართლში ყურძნის ჯიშისა და ხარისხისდა მიხედვით გადარჩევას XIX ს. მეორე ნახევრის პირველ ათეულებში თურმე მხოლოდ შეძლებულ წრეთა

ვენახებში მისდევდნენ: გადარჩევა უმთავრესად ფერისა და სიმწიფისდა მიხედვით წარმოებდა, ჯიშობრივად გადარჩევა იშვიათი მოვლენა იყო (Or Bg K: I, C6 Cb K III, 255 და C6 Cb Bg Br K, VIII 80).

ამნაირად, შესაძლებელია ითქვას, რომ ყურძნის გადარჩევა ძველად მიღებული ყოფილა, მაგრამ რამდენად ფართოდ და როგორი თვალსაზრისით მისდევდნენ მას, ამის გამოსარკვევად, ზემომოყვანილის გარდა, წყაროებში ჯერ საკმაო ცნობები არ მოგვეპოვება.

თავი VIII

დაწურვისა და გამოხდის გამომხატველი ტერმინები⁷

§ 1. დაწურვა ანუ ჰყლეტა

ყურძნისაგან წვეწის მისაღებად საჭირო მოქმედებას თანამედროვე ქართულში დაწურვა, ანუ ჰყლეტა ეწოდება. ცხიპოვანი ნაყოფისაგან ზეთის გამოყოფას გამოხდა-ს ვეძახით, ძველად კი ამ ცნების გამოსახატავად სხვა ტერმინს ხმარობდნენ.

§ 2. დაწნეხა, მისი რაობა

ყურძნის ჰყლეტასა და დაწურვას ძველ ქართულში დაწნეხა ერქვა: „არა დაწნიხონ ღვინო საწნეხელთა შინა“ (ესაიასი 16₁₀).—„ღვინო საწნეხელთა შინა შენთა არა დაწნიხეს“-ო (იერემ 48₃₃). ამ ორსავე შემთხვევაში დაწნეხა ბერძნულ $\pi\alpha\tau\epsilon\acute{\omega}$ -პატეო-ს, ლათინ. calco-სა და სომხ. *կոխել*-კოხელ-ს უდრის. სამივე ფეხებით შედგომას, გათელვასა და ჰყლეტას ნიშნავდა.

არს. იყალთოელს გ. მონაზონის ხრონოგრაფში ერთი ადგილი ასე აქვს ნათარგმნი: „თაფლმცენარენი“ რომელთაგან „შეიწრებით და დაწნეხით წარმოეცემის ფრიადი თაფლი“-ო (გვ. 125_{2-2A}). დაწნეხა აქ $\epsilon\pi\alpha\mu\lambda\iota\kappa\omega$ -აპოთლობ-ს უდრის (1,258). რომელიც აგრეთვე გამოხდას გამოწურვას, გამოღვენას ნიშნავდა.

თავი IX

წნეხა ზმნის შესატყვისობანი ქართულ დიალექტებში

§ 1. ჰეხნა

სამწერლობო ქართული წნეხა-ს შესატყვისად იმერულსა და რაკულ თქვაში ყურძნის დაჰყლეტასა და გამოწურვას ჰეხნა ეწო-

⁷ სათაური ვეფთხის ავტორს. (რედ.)

დება (იხ. ვ. ბერიძის სიტყვის კონა 65), რომელიც უფრო აღრინდელი ქენხა-საგან უნდა იყოს წარმომდგარი. თავისი თავკიდური კ-თი იგი მეგრულ-ქანურ შესატყვისობას უდგება.

§ 2. წილახუა, ოწილახუ, მათი ჩაობა

მეგრულად კი ქყლეტას, გამოქყლეტასა და წნეხას წილახუა ეწოდება (მ. გ. 379). ხოლო ქანურად ო-წილახუ ხელების დაქერას, ხელით გამოქყლეტას, გამოწურვას ნიშნავს. ბწილახუთ, აწილახუმ ვწურავ-ს, ბწილახი, ანდა პწილახი გამოეწურე-ს ნიშნავს. ამბობენ: „ყურძენი იწილახენ, ოშქური ვარი ჭინახაშა ვარ იწილახენ“-ო, ე. ი. „ყურძენი ხელითა იწნებება (გამოიწურება, გამოიქყლიტება), ვაშლი კი თუ არ საწნებში ვერ გამოიწნებება“-ო (პ. გ. 219).

იოს. ყიფშიძის ჩანაწერით, ო-წილახუ ქანურად სარეცხის გამოწურვასაც ნიშნავს, ნაგრამ, საუიქრებელია, უფრო სარეცხის გაწურვას უნდა ნიშნავდეს.

მაგრამ ქანურს ყურძნის, ან ბროწეულის ქყლეტისა და გამოწურვის აღსანიშნავად ოქინახუ-ც გააჩნია. ბქინახუ ვწნეხავ-ს ნიშნავს, ბქინახი—ეწნიხე-ს. ოქინახუ ამას გარდა ყურძნის საწნეხ მანქანასა და ნავსაც ეწოდება (პ. გ. 225).

მეგრულს ასეთი ზმნა არ გააჩნია და იქ ო-ქინახუ, ო-ქინახუ ანდა ოქჯნახი მხოლოდ საწნეხელსა და სალესსა ნიშნავს (მ. გ. 389).

გამოქყლეტის, დაწურვისა და დაწნეხის აღმნიშვნელ სიტყვათაგან განსაკუთრებული ყურადღების ღირსი მეგრული წილახუა-ა და ქანური ო-წილახუ-ა. უკვე დაკრწმუნდით, რომ ძველ ქართულში წილვა ნაყოფის მოკრეფა-გამოყენებას ნიშნავდა და რომ ეს ზმნა ქანურში ეხლაც კია დაცული. წილახუა და ოწილახუ კი ქყლეტასა და დაწურვას ნიშნავს. არსებითად წილვა-სა და წილახუ-ს შორის მხოლოდ ხ ბგერაა განმასხვავებელი, რომელიც, შექველია, ძირეული არ უნდა იყოს, არამედ ისეთივე თვისების ფორმანტი ჩანს, როგორც სხვა ზმნის ხ ბგერაა. ცნობილია, რომ ხ აქ ობიექტის მრავლობის აღმნიშვნელია, რადგან ერთ ადამიანზე და-ს-მა ითქმის, ბევრზე და-ს-ხ-მა. წილვა და ოწილახუ-ს შორისაც მნიშვნელობის მხრივ ასეთივე განსხვავებაა: წილვა ერთი ნაყოფის მოწყვეტა-მოხმარებას ნიშნავდა, წილახუა და ოწილახუ კი დაწურვას ნიშნავს, რომელსაც, როგორც ცნობი-

ლია, მრავალი, ერთად თავმოყრილი შტეენის, ანდა სხვა ნაყოფი-სას აწარმოებენ ხოლმე.

თუ ეს მოსაზრება მცდარი არ არის,—და, ვგონებ, მცდარი არ უნდა იყოს.—მაშინ უფლება გვაქვს დავასკვნათ, რომ წნეხა ზნნაშიც ხ ძირეული არ უნდა იყოს, არამედ ობიექტის მრავლობის აღმნიშვნელი ფორმანტია. წნეხა, როგორც ეტყობა, ხ ბგერის ადგილმონაცვლებით არის წინანდელი წეხნა-საგან წარმოდგარბი. ამ მოსაზრების სისწორეს იმერულ-რაქული „ქენხა“ ამტკიცებს, რომელშიც ხნ ადგილმონაცვლებული ჩანს წინანდელი „ქენხა“-ს მაგიერ და რომელიც თავისი თავკიდური ჰ-თი, წ-ს მაგიერ, მეგრულ-ქანურს უდგება.

ზემონათქვამის აქმდგომ ირკვევა, რომ უკვე თვით ზნნა წნეხა ცხადყოფს, რომ ეს ტერმინი იმ ხანაში უნდა იყოს გაჩენილი, როდესაც დაკრეფილი ყურჩნის მრავლად ერთად თავმოყრილის დაქყლ ეტა და დაწურვა დაიწყეს, რისთვისაც, რა თქმა უნდა, შესაფერისი ტექნიკური მოწყობილობა და საშულება იყო საჭირო.

თავი X

ყურჩნის დაწურვისათვის განკუთვნილი ნაგებობა და მოწყობილობა-იარაღები*

ყურჩნის დაწურვასა და მეტადრე ღვინის დაყენებას განსაკუთრებული ყურადღება ჰქონდა მიქცეული, რადგან ღვინოს დიდი ფასი ჰქონდა და სოჯლის მეურნის შემოსავლის მნიშვნელოვან წყაროს წარმოადგენდა. კარგი ღვინის დაყენება და შენახვა კი მარტივი საქმე არ იყო, არამედ ამისათვის შესაფერისი ცოდნაც და დიდი გამოცდილებაც იყო საჭირო. ერთ მთავარ პირობათაგანს სისუფთავის დაცვა შეადგენდა. ამიტომ ყურჩნის დასაწურად განსაკუთრებული ნაგებობაც არსებობდა და ტექნიკური საშუალებანიც გააჩნდათ.

§ 1. ხახაწნეხლე და ხაწნეხელი

ყურჩნის დაქყლეთისათვის განკუთვნილი ადგილისა და მოწყობილობის აღსანიშნავად დაბადების ქართულ თარგმანში ორი ტერმინი გვხვდება: სასაწნეხლე და საწნეხელი. ესაიას 5₂-ში ნათქვამია: ჩემ ბაღში „დავენერგე ვენატი სორეკა და აღვაშენე გოდოლი საშუალ მისსა და წინ სასაწნეხლე მოვთხარე მას შინა“-ო. როგორც ამ წინადადების შინარსითგანაც ცხადი ხდება, სასაწნეხლე ვაზების ბაღში აგებული გოდლის ანუ კოშკის წინ ყოფილა ამოთხრილი. მაშასადამე, ნაგე-

* სათაური ეკუთვნის ავტორს. (რედ.)

ბოზის ნაწილი ყოფილა. ბერძნულ თარგმანში სასაწინებლის შესატყვისად *παλαίγιος*-პროლეგნოსი, ლათინურში *torcular*-ი და სომხურში *հաճախ*—ჰნძან-ია. ორი უკანასკნელი საწინახელს ნიშნავს, ბერძნული ტერმინი კი სასაწინებლეს.

საწინებელი ხშირად გვხვდება. იერემიას 48₃₃-ში ნათქვამია: „ღვნოჲ საწინებელთა შინა შენთა არა დაწინებეს“-ო. ასეთივე წინადადება ესაიას 16₁₀-შიც მოიპოვება. მაგრამ თუ პირველ შემთხვევაში საწინებელი *ჩ ლიჲ*-ს- ჰე ლენოს-ს უდრის, მეორე შემთხვევაში ბერძნულად *τὰ παλαιγια*-ტა ჰჰპოლენია-ა ნახმარი. ლათინურად ორგანვე *torcular*-ია ისევე, რაგორც სომხურად *հաճախ*-ჰნძან-ია.

იოველის 2₃-ში სწერია: „ალივისნენ კალონი იფქლითა და ზემთა გარდაეცნენ საწინებელნი ღვნითა და ზეთითა“-ო. ამ ცნობითგან ცხადი ხდება, საწინებელი მართო ყურძნის დასაწურად კი არა ყოფილა განკუთვნილი, არამედ ზეთის გამოსახდელადაც.

არსენი იყალთოელსაც ბერძნული ლენოს-ის აღსანიშნავად (1,257), გ. მონაზონის ხრონოლოგიის თავის თარგმანში საწინებელი უხმარია (გვ. 125₃).

საწინახელი ს. თმოგველსაც აქვს ვისრამიანში შაჰ მოაბადისა და ეიროს ომის სიმკაცრის დამახასიათებელ ერთ შედარებაში გამოყენებული: „შუბები 'მამფურსა ჰგუან და, მწუადისა ნაცულად კაცი ეგის,—და მიწა სისხლისა მდინარეობითა საწინახელსა“-ო (ვისრამ. გვ. 32). სპარსულ ვისრამიანში ნათქვამია: *از مین جز*

გვ. 12 კალკ. *خون گشته همچوستان*

ყურძნის დასაწურად განკუთვნილი შენობისა, მოწყობილობისა და იარაღის ქართული სახელების მნიშვნელობის გამოსარკვევად ნიკორწმინდის XI ს. სიგელი რამდენსამე საგულისხმო ცნობას შეიცავს ამ სიგელში სახელდობრ შემდეგია ნათქვამი:

§ სასაწინებლოა.

„მეტეხარას დაედგი სასაწინებლოა ქვითკირი :ა: და შიგან ყურძნისა საწინები ქვითკირი :ა: და შეშისა საწინებელი :ა:“.

„ზნაკუას შევქმენ სასაწინებლოა ქვითკირი :ა: და შიგან ყურძნისა საწინები :ბ: და შეშისა საწინებელი :ა:“ (ნიკორწ. XI ს. სიგ. კვბი II,46).

„ქივშს... დაუდგი სასაწნეხლე ქვითკირი :ა: და შიგან ყურძნისა საწნეხი ქვითკირი :ბ: და შეშისა საწნეხელი :ა:“ (ნიკორწ. XI ს.სიგ.: ქები II, 48).

ამ სამივე ცნობის გამონათქვამთა სრული ერთგვარობა საყურადღებოა და იმის მომასწავებელი უნდა იყოს, რომ აქ მაშინდელ მეღვინეობასთან დაკავშირებული ტერმინოლოგიის ზედმიწევნითი ანარეკლი უნდა გექონდეს.

ზემომოყვანილთაგან ირკვევა, რომ სასაწნეხლოა დაბადების ქართველი მთარგმნელებისაგან დედნის ტერმინის გადმოსაცემად ხელოვნურად შეთხზული ტერმინი კი არაა, არამედ საქართველოს მეღვინეობის ტექნიკის ერთი ტერმინთაგანი ყოფილა. სახელდობრ, სასაწნეხლოა იმ შენობის სახელწოდება იყო, რომელშიც („შიგან“) საწნეხი და საწნეხელი მდგარა.

სამსავე სოფელში ნიკორწმინდელს „სასაწნეხლოა ქვითკირი“ დაუდგამს. რაკი მას ამ გარემოების საგანგებოდ აღნიშვნა საჭიროდ დაუნახავს, იმის მომასწავებელი უნდა იყოს, რომ სასაწნეხლოა ყოველთვის და ყველგან ქვითკირისა არ ყოფილა, არამედ, საფიქრებელია, სხვა მასალისაგან კეთდებოდა. სასაწნეხლოა, მაშასადამე, შენობის სახელია.

§ 3. საწნეხლის სხვადასხვა სახეები

ისევე, როგორც სასაწნეხლოა საწნეხლის მოსათავსებლად და დასაცავად განკუთვნილი იყო, საწნეხელიც, როგორც ამას თვით მისივე სახელიც ამჟღავნებს, წნეხისათვის განკუთვნილი საშსახურებელის აღმნიშვნელი უნდა ყოფილიყო.

სასაწნეხლოში მდგომი საწნეხელი ორსავე შემთხვევაში „შეშისა“-დ იხსენიება, ცნობაში კი ქივშის შესახებ პირდაპირ არის დასახელებული შეშისა საწნეხელი-ო. მაშასადამე, სამივე საწნეხელი ხისა ყოფილა. მაგრამ აქაც იგივე აზრი იხადება, რაც სასაწნეხლოას შესახებ იყო ნათქვამი: თუ ნიკორწმინდელს საწნეხლის ნივთიერება განსაკუთრებით აღუნიშნავს, ალბათ, ხის საწნეხლის გარდა, სხვა ნივთიერებისაგან, მაგ., ქვისაგან გაკეთებული საწნეხლებიც არსებობდა. ხის საწნეხელი მოძრავი სამსახურებელი იყო. აკეთებდნენ თუ არა ამ დროს უძრავ საწნეხელსაც, ჯერ გამოსარკვევია.

როგორც ნიკორწმინდელის ზემომოყვანილი ცნობებითგან ჩანს, სასაწნებლოში, საწნებელს გარდა, საწნეხიც ყოფილა. ამ უკანასკნელის სახელიც ცხადყოფს, რომ ისიც წნეხისათვის საჭირო სანსახურებელი უნდა ყოფილიყო. რაკი საწნებელსაც ასეთივე დანიშნულება ჰქონდა, გამოსარკვევია, არსებობდა თუ არა მათ შორის რაიმე განსხვავება.

მართალია, საწნებელი სა და საწნეხის სახელები გარეგნულად ოდნავ, სახელდობრ, მხოლოდ ბოლოკიდური მარცვლის დი-თ განსხვავდებიან, რომელიც მეორეს ამ ტერმინთაგანს ჩამოცილებული უჩანს, მაგრამ მათი სახელებისათვის მცირე განსხვავებაც ცხადყოფს, რომ საწნებელი და საწნეხი არსებითადაც უნდა ერთმანეთისაგან განსხვავებული ყოფილიყო.

ამავე გარემოებას ნიკორწმინდელის ცნობაც ადასტურებს, რომელშიც ყველგან საწნებელი და საწნეხი ცალ-ცალკეა დასახელებული, რიცხობრივი ანგარიშიც ცალ-ცალკე აქვს მოყვანილი (იხ. აქვე გვ. 25—26).

დამახასიათებელია, რომ სამსავე ზემომოყვანილ შემთხვევაში საწნებზე ნათქვამია ყურძნისა და საწნეხი. ასეთი გამონათქვამის და მიხედვით საფიქრებელია, რომ საწნეხი მარტო ყურძნისათვის კი არაა, არამედ სხვა ხილეულის ანუ ნაყოფის დასაწნებადაც განკუთვნილი სამსახურებეზლის აღმნიშვნელიც უნდა ყოფილიყო. მართლაც, ცნობილია, რომ საწნეხით ზეთსაც ხდიდნენ. რაკი ზეთის გამოსახდელი უფრო მაგარი იყო, ამის გამო მათ დასაწნებად განკუთვნილი სამსახურებელ-იარაღების აგებულებაც შესაფერისად განსხვავებული უნდა ყოფილიყო. ამიტომ უნდა იყოს, რომ ნიკორწმინდელს სამსავე შემთხვევაში საგანგებოდ აღუნიშნავს: „ყურძნისა და საწნეხი“-ო.

ს. მეტეხარასა და კიევში ნიკორწმინდელს საწნეხი ქვითკირი დაუდგამს. პირველში. ერთი, მეორე სოფლის სასაწნებლოში კი ორი. ხოლო ს. ზნაკუის სასაწნებლოზეც ნათქვამია, რომ „შიგან“ იქაც ორი საწნეხი დაუდგამს, მაგრამ რისგან იყო ორივე გაკეთებული, აღნიშნული არა აქვს.

რაკი ყურძნის საწნეხი ქვითკირისა ყოფილა, მაშასადამე, ის ნაგები და უძრავი ყოფილა.

ეურძნის დაწურვის წესი საქართველოს სხვადასხვა თემებში აკად. გიულდენშტედტის ჩანაწერების მიხედვით

გერმანელი მოგზაურის გიულდენშტედტის თქმით, ქართლ-კახეთში „მწიფე ყურძენს ყრიან კირით შელესილ, აგურითა და ქვით-კირით გაკეთებულ, მიწაზე დადგმულ ნებისმიერ სიდიდის ჭურჭელში, ხოლო კაცები ჭყლეტენ ან წურავენ. ამ ჭურჭელს ერთ ადგილას აქვს ხვრელი, მის წინ (მოთავსებულთა) წნელებით დაწნული ბადე (ლასტი⁹). ამის საშუალებით ყურძნის წვენი ჩადის ღარში, საიდანაც ის 4—5 ფუტი სიღრმისა და 4 ფუტი სიგანის, მთლიანად მიწაში ჩადგმულ ქვევრში ჩაისხვება. ქვევრზე ადებენ პურის ლავაშს ამაზე კი თიხას, და ასე უცდიან დადუღებას; მიწას კი ისე ისწორებენ, რომ ვერც კი გაივებთ დამალული განძის შესახებ. ხმარებისას ანკარა ღვინოს ამო.ფაბავენ ხოლმე. ამის გადაგზავნა ხდება თხის ან ხარის ტყავის ტიკით, რომელსაც შიგნით წასმული აქვს კუპრი...“

საწნახელი და საცავი (მარანი) შემორტყმულია კედლით და გადახურულია მსუბუქი სახურავით. ამ მარანში ფლავენ აგრეთვე თავიანთ ხორბლისა და ხილის მარაგს.

ყურძნის წურვა მიმდინარეობს სუფთად. ღვინოს ვენებს ერთი მხრით კირი, აგრეთვე დაუდევარი შენახვა; ჭაქის გადაყრაც არ არის ეკონომიური და მთელი შედგინება მცდარად წარმართება.

ამიტომ ეს ღვინო, რომელსაც შეეძლო ყოფილიყო უმშვენიერესი და საუკეთესო, ერთ წელზე მეტს ვერ ძლებსო¹⁰.

რაც შეეხება დასაეღეთ საქართველოს, კერძოდ რაჭას, გიულდენშტედტი მოგვითხრობს: „ღვინოს რიონზე უწერას ქვემოთ ხშირად აყენებენ. მას წურავენ ხის ჭურჭელში და ინახავენ დიდ ქვევრებში, რომლებიც მიწაშია ჩადგმული.“

ვენახები ამავე დროს ხილის ბაღებიცაა. (გვლ. I 295)

⁹ რედაქციის დამატ.

¹⁰ მოკვაქეს გ. გელაშვილის თარჯმანიდან (რედ.)

ყურძნის დასაწურად განკუთვნილი მოწყობილობა-იარაღის
საერთო და განსხვავებული სახელები საქართველოს
სსსრ-ის სსსრ-ის სსსრ-ის სსსრ-ის სსსრ-ის
სსსრ-ის სსსრ-ის სსსრ-ის სსსრ-ის სსსრ-ის

ყურძნის დასაწურად განკუთვნილი მოწყობილობისა და იარაღის აღსანიშნავად საქართველოს სსრ-ის სსსრ-ის სსსრ-ის სსსრ-ის სსსრ-ის სახელებს გარდა, განსხვავებული სახელებიც არის დაცული, რომელთაგანი ზოგი ძველია და საყურადღებოა.

§ 1. ქართლ-კახეთში: საწნახელი, ნავი, ხაწნახლის ღარი

ქართლ-კახეთში ყურძნის დასაწურ მოწყობილობას საწნახელი და ნავი ეწოდება. საწნახელი ქვიტირისაგან გაკეთებულ მოგრძო ოთხკუთხ აუზს წარმოადგენდა. მისი სიგრძე მარნის კედლის სიგრძეს უდრიდა, თითო მეტრი სიგანე და სიმაღლე ჰქონდა. ერთი მხრით საწნახლის ფსკერი დაქანებული იყო და სულ ბოლოში დაწურული ყურძნის წვენი გამოსასვლელად ღარი ჰქონდა გაკეთებული, ამ ღარით ტბილის ნაკადს მარნში მყოფ ქვევრებში ასხამდნენ.

ამავე, ანუ უფრო მომტრო ზომის მთლიანი ცაცხვის ანუ მუხის ხისაგან გამოთლილ ყურძნის საწყლეტს კი ნავი ერქვა. ღარი მასაც ჰქონდა (Or Bg K: C6C8 K III, 233-253, C6C8 Br Bg K VII, 76-77 და VIII, 81).

§ 2. იმერეთში: მარანი, ხაწნახელი, ონჯარო

იმერეთშიც ყურძნის მარანში სწურავდნენ. მარანი ფიცრული იყო, ხისა. მარანში ხისავე საწნახელი ჰქონდათ, რომელიც ცაცხვის ან და წაბლის მთლიანი ხისაგან გაკეთებულ ნავს წარმოადგენდა. ამ საწნახელს ყურძნის ახლად დაწურული წვენი ქურში ჩასაშვები ნახვრეტი ჰქონდა (ხოჯაევის ცნობა: Or Bg K: C6 C8 K III, 212-213).

იმისდა მიუხედავად, რომ იმერეთში ყურძნის საწყლეტს აკეთებდნენ იმერეთის ნავის მსგავსად, მაინც იქ მას ნავი კი არა, არამედ, თუ მოზრდილი იყო, საწნახელი ერქვა, მომტროს კი ონჯაროს ეძახდნენ (C6 C8 Br Bg K III, 113)

§ 3. რაქაში: ხაწნეხელი, ჩაქრილა ანუ ხორგო

რაქაში ყურძნის საყლეტს საწნეხელი, ჩაქრილა და ხორგო ერქვა. სამივე ჩვეულებრივ ცაცხვის ხისაგან კეთდებოდა ისევე, როგორც ნავი. საწნეხელი დიდი ნავის სახელად იყო მიღებული, რომლის სიგრძე $3\frac{1}{2}$ მეტრისაგან 4 მეტრამდე, სიგანე კი 8—20 გოჯამდე იყო. 2 მეტრზე მომცრო საყლეტს ჩაქრილას, ანუ ხორგოს ეძახდნენ (C6 C8 Br Bg K III, 55).

§ 4. ლეჩხუმში: ხორგო

ლეჩხუმშიც ხორგოს უწოდებდნენ (იქვე III, 100).

§ 5. გურია-სამეგრელოში: ოქინახი, ჯირაქვა ანუ ჯერუკი

გურიასა და სამეგრელოშიც ნავის მსგავს ხის საყლეტსა ხმარობდნენ, რომელსაც გურიაში საწნახელი, ოდიშში-კი ოქინახი ერქვა. მომცრო საყლეტს გურიაში ჯირაქვა (ჯირაქვა-ქვა), სამეგრელოში ჯერუკი ეწოდებოდა. ამ საყლეტ ხის ნავეებს ამ ორ თემში ღაჩი არ ჰქონდა. ჩვეულებრივ საწნახელს ცაცხვისა, ანდა წაბლის ხისას აკეთებდნენ (Or Br K: C6 C8 K-III, 222 და ერნ. ნაქაშიძე: C6 C8 Br Bg K -IV, 91-92).

§ 6. ჩაქრილა, მისი რაობა

საწნეხელისა და ოქინახის აღმნიშვნელობაზე უკვე გვქონდა საუბარი. ჩაქრილოს თვით სახელი მისი ნახელავობის თვისების მაუწყებელია, სახელდობრ, რომ ის მთლიანი ხისაგან ჩაქრილობით, ამოჭრითა და ამოთლით კეთდებოდა.

§ 7. ხორგო, მისი რაობა

ხორგო საბას არ მოეპოვება. მას მხოლოდ როგო აქვს შეტანილი, ეითარცა „ძელთაგან თლილი ქურკლის ერთი სახელთაგანი“. მისი განმარტებით, როგო ხისაგან გამოთლილი ფუტკრის სკის სახელი ყოფილა (იხ. ლექსი: კურპელი და სკა). ხორგო არც ვ. ბერიძის იმერულ და რაქულ თქმათა სიტყვის კონაშია, არც მეგრულსა და ქანურში ჩანს ხისაგან გაკეთებული ქურკლის სახელი, მაგრამ, უეჭველია, იგი დაკავშირებული უნდა იყოს მეგრულში დაცულ ხორგუა ზმნასთან, რომელიც დაზვიენებას, ზვიენად შეგროვებას, გროვად დაყრას ნიშნავს. ეკოხორგუა ზვი-

ნად გამოორიყვას ნიშნავს. გ ე ხ ო რ გ ი ლ ი დაზღინებულს, დაგროვილს ეწოდება, ხოლო ხ ო რ გ ი, ანდა ხ უ რ გ ი, ხის ან ქვის ლობეს ნიშნავს (ნ. გ. 406).

ამ ძირის სიტყვები ძველ ქართულშიც არსებობდა, მაგ., ხ ე რ გ ი და ხ ე რ გ ო ვ ა ნ ი. ს. ორბელიანის განმარტებით, ხერგი ყოფილა „ძელნი მდინარეთ მონატანნი“, ხოლო „ხერგოვანი“¹¹ ჯმელზედ ნაყარო ხერგი“ ყოფილა. უკანასკნელი ახსნის დასამოწმებლად მამათა ცხორების მ₇₀-ია დასახელებული (ლექსიკ.).

მაშასადამე, ხ ე რ გ ი წყლით გამოორიყულ-დაზღინებული ხეების აღმნიშვნელი ყოფილა.

თუ ამ გარემოებას გავითვალისწინებთ, მაშინ საფიქრებელია, რომ „შეშის ზვინი“-ს აღმნიშვნელი სიტყვა ხ ო რ ა, რომლის არსებობა-მნიშვნელობა საბას 18 სიბრძნით¹² აქვს დამოწმებული (ლექსიკ.) ამავე ძირის, მხოლოდ სრულხმოვნინანის, მაგრამ ბოლოჩამოცილებული სიტყვა უნდა იყოს. ამ მოსაზრების სისწორეს ის გარემოებაც ადასტურებს, რომ შე ხ ო რ ა ე ბ ა შეგროვების აღმნიშვნელი ყოფილა. ს. ორბელიანს ნათქვამი აქვს: „შე ხ ო რ ა ე ბ ი ნ ა შეგროვებინა“-ს ნიშნავსო (ლექსიკ.), ეგების ხ ო რ ვ ა და ხ ო რ -ც, რომელთაგან უკანასკნელი „მკვეთ ჯოგი“-ს აღმნიშვნელ სიტყვად აქვს საბას განმარტებული (იქვე). ამავე ძირის სიტყვები იყოს?

ზემოანათქვამის შემდგომ ვგონებ, უფლება უნდა გვქონდეს დავასკვნათ, რომ „ხორგო“ თავდაპირველად დასაზღინებელი ჭურჭლის აღმნიშვნელი უნდა ყოფილიყო. ამის გამო შესაძლებელია მას წინათ სათანადო თავსართი ჰქონოდა, რომელიც დროთა განმავლობაში გაქრა.

§ 8. ონჯარო—შისი რაობა

მომცრო საწნებლის იმერეთში გავრცელებული სახელი „ონჯარო“ მეგრულ-ქანურიაგებულეების სიტყვის შთაბეჭდილებას ახდენს და მთავსართისა და ნ-ჯარო-საგან უნდა იყოს შედგენილი. თავსართოვან ო-სა და ჯარ ძირს შუა მყოფი „ნ“ აქაც ძირეული არ არის, არამედ, მრავალი შემთხვევის მსგავსად, შენაზარდი უნდა იყოს. მაგრამ არც მეგრულში და არც ქანურში არც ონჯარო და არც სხვა ამის მაგვარი სიტყვა, არსებული ლექსიკონების მიხედვით, არა ჩანს.

¹¹ დაბეჭდილია „ხერდოვანი“, რაც კორექტ. შეცდომა უნდა იყოს. ივ. ჯ.

¹² ასეა „ლექსიკონში“. ნამდვილად იგულისხმება „სიბრძნე სოლომონისი“ 18, 23 (რედ.).

თუ გავითვალისწინებთ, რომ ონჯარო-ყურძნის საბჭოლეთი სამსახურებელის სახელია, მაშინ ამ სიტყვის ძირის მიგნება უფრო გაგვიადვილდება. მართლაც „ონჯაროს“ ძირი ჯ არ-ია, რომელიც ძველ ქართულში საკმაოდ კარგად გვაქვს დატული.

ძველ ქართულში „შეჯრა—შეტკეცა“-ს ნიშნადა (საბას ლექსიკ.)⁶ ამ ზმნას შე ზმნისწინი და ჯრა ძირი აქვს, რომელიც ცალკეულადაც არსებობდა. საბას განმარტებით „ჯრა მრავალკაცთ ვიწრო ყოფა“-ს ნიშნადა (ლექსიკ). მაგრამ შეჯრა-სთან შედარება ადამიანს დაარწმუნებს, რომ ქართ. ლექსიკოგრაფის ეს ახსნა მთლად ზედმიწევნითი არ არის. ჯრა ცნება უეჭველად კაცთ ვიწროდ ყოფნას არ გულისხმობდა. მისი მნიშვნელობის არსებობს თვისებას შემჭიდროებულობის, მრავალი საგნისა თუ არხების ერთად ვიწროდ, შეტკეცით ყოფნის ცნების გამოხატვა წარმოადგენდა. მისი სრულხმოვანი ფორმა ჯ არ-სა და ჯერ-ს აქვს დატული.

„ჯარი—მრავალკაცნი“ არისო, განმარტებული აქვს საბას (ლექსიკ.), და ერთად მრავლად თავმოყრილ ხალხს ნიშნადა, ხოლო, გამოსლვათა 22₁₁-ის დამოწმებით, „ჯერი—რიგივით“ ცნების გამოხატველიაო (მკვ.) ჯარი ძირი, როგორც შეჯრას მნიშვნელობისაგანაც ჩანს. მრავლად ერთად მოყრასთან ჩვეულებრივ დაკავშირებული ბჭოლეთის ცნების გამომხატველიც ყოფილა და „ონჯარო“ სწორედ საბჭოლეთის აღმნიშვნელი სიტყვა და ტერმინი ყოფილა.

შესაძლებელია ონჯაროს-პირველადი აღმნიშვნელობაზე საუბარი ამით დაგვემთავრებინა, მაგრამ კ. ფოცხვერაშვილის ცნობაზე დამყარებით ვუკ. ბერიძეს „ონჯარო“-ზე ნათქვამი აქვს, რომ „საქონლის საქმლის ჩასაყარად“ განკუთვნილი „როფი“ ყოფილა (სიტყვის კონა), ე. ი. პატარა გობი. სანწუხაროდ აღნიშნული არ არის, თუ საქართველოს რომელ თემში უწოდებენ ასეთ გობს ონჯაროს, მართა ასეთი მნიშვნელობით ხმარობდნენ, თუ, როგორც ზემოდასახელებულ წყაროშია დასახელებული, პატარა ხის საწინების აღსანიშნავადაც ხმარობდნენ.

თუ კ. ფოცხვერაშვილის ცნობა სწორეა, მაშინ, რა თქმა უნდა, ონჯარო საბჭოლეთისა კი არა, არამედ ჩასაყრელის აღმნიშვნელად უნდა ვიგულისხმოთ. ეგების ონჯაროს ჯარი იმ კანურ ჯარ-თან იყოს დაკავშირებული, რომელიც ათინურ-ბულეფურში სხვა თემების გჯარ-ის შესატყვისად იხმარება და საკვებსა ნიშ-

ნავს. ამ შემთხვევაში ონჯარო მართლაც პირუტყვის საკვების ჩასა-
ყრელი ჭურჭლის აღმნიშვნელი იქმნებოდა.

ასეა თუ ისე, ცხადია, რომ ონჯარო მეგრულ-ქანურ სიტყვათა
აგებულების მქონებელი ტერმინია და იმ მხრივად არის განსა-
კუთრებული ყურადღების ღირსი, რომ არც მეგრულსა და არც
ქანურში ასეთი სიტყვა არა ჩანს.

ყურძნის საპყლეტი ნაეი დიდხანს სძლებდა ისე, რომ მისი
განძლეობა კახეთში 50 წლამდის აღწევდა (ფირალოვი-შავერდოვი: С6
Св Br Bg K, VII, 77), ხოლო გურიასა და სამეგრელოში 1—20 წლამ-
დის სძლებდა; თუ აღამიანი გაუფრთხილებოდა,—მეტ ხანსაც (ერმ.
ნაკაშიძე. იქვე. IV, 92).

ხის საწნახელსა და ონჯაროს იმერეთში არგვეთის თემის
ს. მუხურსა, ხიდარსა და მარელიისში აკეთებდნენ (ფ. ვაჭა-
ძე: С6 Св Br Bg K, III, 113).

§ 9. ხაწნახელი წალმული

მოზრდილ ვენახსა და ზეარს ხშირად თავ-თავისი საწნახელი
შიგვე ჰქონდა ხოლმე. მაშია ზეედგინიძეს 1475 წ. თავის შეწირუ-
ლობის წიგნში მაგ., ნათქვამი აქვს: „ახატანს ვენაჯი ბატაური
ოთხი რუ... მისითა მზღურითა, საწნახელითა წალმული-
თა... შვესწირეთ საალაპედ“-ო (ისტ. საბ. III, 40).

საწნახელი წალმული ამ ნაგებობის რაიმე თვისების
გამომხატველი უნდა ყოფილიყო. წალმული უმკველია წალა-
მისაგან იქმნება ნაწარმოები, რომელიც, როგორც ცნობილია,
ვაზის მოჭრილ ტოტსა ნიშნავდა და აღნიშნავს ეხლაც. ამიტომ
საფიქრებელია, რომ საწნახელი წალმული წალამით დახურულ
საწნახელს უნდა გულისხმობდეს.

თავი XIII

ყურძნის დაწურვის წესები, ტექნოლოგია და სამსახურებელი

ყურძნის დაწურვის დროს მეურნე ცდილობდა, რომ საწნა-
ხლითგან წმინდა ყურძნის წვენი გამოსულიყო უჩენჩოდ და უკურ-
კოდ. ეს-კი ამ წვენის გაწურვით შეიძლებოდა. ამ მიზნის მისაღ-
წევად აღმ. საქართველოში საწნახელში ხის მაგარი ჯიშის წნელი-
საგან დაწულ ლასტას სდებდნენ, შემდეგ ზედ ჩაღუნის ანუ
ჩადის ფოთლებს აფენდნენ და ნხოლოდ ამის მერმე დასაპყლეთ
ყურძენს აწყობდნენ.

§ 1. ტოპრიკი ანუ ლასტი

ყურძნის დაჰყლეტი ს დროს წვენი ამ ჩადუნნიანი ლასტის წყალობით იწურებოდა, რათგან ჰაჰა, ხუნწვალი და კლეგტი საწნახელში რჩებოდა, სუჰთა წვენი-კი ლარში ჩადიოდა. ასეთ ყურძნის წვენის გასაწურაჲად განკუთვნილ ლასტს XIX ს. შუაწლებში კახეთში ტოპკირი ეწოდებოდა (იხ. Or Bg K III 233—234).

ეს ტერმინი ძველადაც ყოფილა, რის დამტკიცებაც ს. ორბელიანის ნაშრომითაც შეიძლება.

„ტუპკირი“, საბას სიტყვით, „საწნებლის ლატანი“, ე. ი. „წუროლი და გრძელი ძელი“, ხელთნაწერთა ძეგრედაქციის განმარტებით კი „ლასტი“, იყო (ლექსია), რაც უფრო ზედმიწევნითს განმარტებას წარმოადგენს.

როდესაც ყურძენს ხის ნაგში სწურავდნენ, მაშინ ჯერ ნაგში სიგანეზე კოტებს აწყობდნენ და შემდეგ ზემოაღნიშნული მიზნითვე ჩადუნის ფოთლებიან ლასტს სდეზდნენ ხოლმე და ამ საცერის მსგავსი მოწყობილობით დაჰყლეტილი ყურძნის წვენი იწურებოდა (ფირალოვი-შავერდოვი და ყ:ნდერალოვი: C6 C8 Br Bg K, VII, 77 და VIII, 81).

ვარაუდით კახეთში ისე ანგარიშობდნენ, რომ ერთ ადამიანს მთელი სამუშაო დღის განმავლობაში 10 გოდორი ყურძნის დაჰყლეტა შეეძლო. ერთი გოდორის ანუ 3 ფუთი ყურძნისაგან-კი, ორთაშუა რიცხვად, 2,5—3 კასრი (вер) ტკბილი დგებოდა (ფირალოვი-შავერდოვი, C6 C8 Br Bg K, VII, 77).

§ 2. საქაჩაევი: დათვისა და ჰახრაკის. მათი რაობა

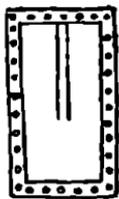
XIX ს. იმერეთში ჰაჰისაგან ყურძნის წვენის საბოლოოდ გამოსაწნებად ორნაირ იარაღსა ხმარობდნენ. ერთ მათგანს დათვის საქაჩაევი სწოდებია სახელად, მეორეს კი დეჰე ჰახრაკის საქაჩაევი. სამუშეხაროდ, ე. ვაწაძეს, რომელსაც ეს ცნობა მოეპოვება, არც ერთი მათგანის აღწერილობა მოყვანილი არა აქვს.

ის ამბობს მხოლოდ, რომ დათვის საქაჩაევი უფრო ზარტივი აგებულების იარაღი ყოფილა, ჰახრაკის საქაჩაევი კი თურმე ხრახნილიანი. ორივე საწნეხი ზოგადად პრიმიტიულ იარაღად აქვს დახასიათებული (Or Bg B Империи: C6 C8 Br Bg K III, 115).

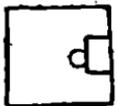
§ 3. რაჰული საწნეხი ანუ ჰახრაკი, წებრი

ილ. ბახტაძეს რაჰული საწნეხი აქვს აღწერილი, რომელსაც ადგილობრივ ჰახრაკი ეწოდებოდა. ჰახრაკს 5 ნაწილი ჰქო-

საწინაბელი



ბელონი



ბელონი

დიდი - სამაღა
სიმაღლე 22x22 სმ.
სიგანე 12 სმ. ;
სიმაღლე 84 სმ.

საქაჯეები



1.



2.

უღეს ძველი სამაროენი იქ
86x70 = 22 სმ.
ობ. ხუკ. 1.

უღეს ძველი სამაროენი
130 x 82 სმ.
ობ. ხუკ. 2.

უღეს ძველი სამაროენი
105 x 68 x 19 სმ.

საქაჯეები



4.



5.



6.



7.



8.

უღეს ქვიშა და მინიკი.
131 x 93 x 28 სმ. ●
ობ. ხუკ. 3.

უღეს ძველი მტკ ალი კინიკი
ქვიშა. წიან.
150 x 90 x 36 სმ.

ღობიკის წიქილის ქვიშა.
ახანისავე ძველი მტკის ძიანს
(ღობიკულია ყოველი პირით სამხრ.)
110 x 90 სმ.

ღობიკის წიქილის ქვიშა.
აღმოსავლეთი ყოველი დატანებული
125 x 63 x 50 სმ.

მკლასთან მტკიკი
მკლასთან. მინიკი-ღობიკული
75 x 64 x 24 სმ.

ნია: 1. მარანი, რომელიც კუზნიცური მოყვანლობის დიდი ქვა იყო. ერთ გვერდზე ის ჩაღრმავებული და ნაღის ერთი გვერდის მსგავსად ვახვრეტილი ყოფილა. ამასთანავე იგი ორად ყოფილა სატიხრით გაყოფილი; 2. დირე, მაგარი ხისაგან გაკეთებულ ოწინარს (ршарг) წარმოადგენდა. 3. ისარი, რომელიც დახრახნილ ღერს (стержень) წარმოადგენს. 4. ვაცა მიწაში მაგრად ჩარჭობილ ბოძს ეწოდება და 5. ქვა, რომელიც ღეროს ერთ კიდურზე დამაგრებული წისქვილის ქვაა („укрепляемыи на одном конце стержня“). ამავე ავტორს აწერილი აქვს ამ ქახრაკის აგებულება და გამოყენების წესი (იხ. Экономический быт госуд. крест. Рачин. V МИЭБРКЭК, 11, 1, გვ. 64).

ვ. დანდუროვსა აქვს რაქაში ასეთი აგებულების საწნეხი აღწერილი, მაგრამ მის სახელად სულ სხვა სიტყვა აქვს აღნიშნული, ამ იარაღის ნაწილების ზოგიერთი სახელებიც ილ. ბახტაძისაგან ჩაწერილს სრულებით არ უდგება. საერთოდ არც ჩანს, რომ დანდუროვს თავის წინადროინდელი წყაროები გამოყენებული ჰქონდეს.

დანდუროვის ცნობით, რაჭულ საწნეხს წბერი ეწოდებოდა (უნერი). ეს წბერი ერთი ქვის დაფისაგან შედგებოდა, რომელიც ჩაღრმავებული ყოფილა და ოთხივე მხრითგან კიდევებზე ხის ფიცრულებისაგან გაკეთებული კედლების ჩასაქედად ჩაღრმავებულები ჰქონია. იშვიათ შემთხვევაში ასეთი დაფა ხისგანაც კეთდებოდა.

§ 4. გობი

ამ ჩაღრმავებულ დაფას გობი რქმევია. ყუთად გამართულ გობში თურბე ყურძენს სდებდნენ და ზევითგან ერთ ფიცარსა ხურავდნენ, რომელზედაც კოტები ეწყობოდა. ამ კოტებს ოწინარის მსგავსად გამართული დირე აწებოდა. ამ დირეს ერთი მხარე ან მიწაში მაგრად ჩარჭობილ, ან მახლობლად მდგომ ხეზე იყო დამაგრებული, მეორე, გრძელი და ორად განმტოებული მხარე კი ერთ ხის ხრახნილს ეხება, რომელსაც ისარი ეწოდებოდა. ამ ხრახნილიან ისარს სიმძიმისათვის წისქვილის ქვა ჰქონდა ჩამოცმული და წოსაბრუნებლად სახელური ჰქონდა გაკეთებული, სახელურით ხრახნილიანი ისრის დატრიალებით დირე ძირს ეშვება და კოტებს აწვება, რის გამო ამ გობის ხის ზემო სახურავი ყურძენს სტყლეტს და სწნეხავს (С6 Св Br Bg K III, 56).

§ 6. წბერის რაობა ვ. ბერიძის აღწერილობით

ვ. ბერიძის აღწერილობით, წბერი ანუ წვბერი, რომელსაც თურმე ხარხინი ანდა ხარხინი ეწოდება, შემდეგი თერთმეტი ნაწილისაგან შედგებოდა: მას ჰქონია: „1. ისარი—ქახრაკი, 2. ღირე—ზევიდან დადებული ორბოძალი ხე, 3. ქუდი, ანუ დათვის თავი, ქახრაკზე ჩამოცმული, 4. სამართი—ღირის გასამაგრებელი, 5. ბერა-ხე, რომელშიც ღირეა გაყრილი, 6. დანდლები—ბერაში გაყრილი ხეები, რომლებზედაც მერეტაფაა, 7. მერეტაფა—ქვა ყურძნის გასაწნები და საწურავი, 8. კვირის თავი—ქახრაკზე დაკიდებული ქვა, 9. კაპიწი—კაპიწის ჩასაყრელი, 10. კაკალა—ქაქის ასაღები, 11. კონტილა—ღირესა და ვაკალას შუა შესადები ჯირკები“ (იხ. „სიტყვის კონა“ იმერულ და რაქულ თქმათა, 68).

§ 6. ხარხენი

საწნები ხის მანქანა გურიასა და სამეგრელოშიც ყოფილა წინათ გავრცელებული. გურიაში ამ იარაღს ქახრაკი ეწოდებოდა, ოდიშში-კი ხარხენი, რომელიც რა თქმა უნდა, ხარხინისაგან უნდა იყოს წარმომდგარი. აგებულებით ქახრაკი, ანუ ხარხენი იმერეთში გავრცელებული საწნებისაგან არაფრით განსხვავდებოდა (ერმ. ნაკაშიძე: $C6\ C8\ Br\ Bx\ K\ IV$, 94—95).

§ 7. საწნები სამსახურებლის ანუ იარაღის ქართული სახელების ზოგადი მიმოხილვა

საწნები სამსახურებლის ანუ იარაღის აღსანიშნავად, როგორც ზემომოყვანილიდან ჩანს, ქართულად არაერთი სახელი ყოფილა: 1. უძველესი საწნები, 2. საქაჩავი ანუ საქაჯავი, თუ საქაჯველი, რომელთაც აღმ. საქართველოსა და იმერეთში ხმარობდნენ, 3. ქახრაკი, რომელსაც რაქასა და გურიაში ხმარობდნენ, 4. წბერი, რომელიც რაქაში შერჩენილი ტერმინია, და 5. ხარხინი, ხარხინი და ხარხენი, რომელთაგან პირველი ორი იმერეთ-რაქაში იყო გავრცელებული, ხოლო უკანასკნელი—სამეგრელოში. თუ გავიხსენებთ, რომ საქაჩავი იმერეთში ორნაირი იყო, რომელთაგან ერთს დათვის საქაჩავი, მეორეს კიდევ ქახრაკის საქაჩავი ეწოდებოდა, მაშინ ცხადი გახდება, რომ რაქაში და გურიაში საწნებისათვის მიღებული სახელი ქახრაკი უნდა იმერული სახელი ქახრაკის საქაჩავის შესა-

ტყეისობად მივიჩნით. საფიქრებელია, რომ დროთა განმავლობაში ამ ტერმინს მეორე ნაწილი, საქაჩავი, ჩამოსცილებია და მისი ნაწილი, ჭახრაკი და დარჩენილი და ქცეულა სახელად. ამნაირადვე ხარხინი, ხარხიმი და ხარხენიც, ცხადია, ხრახნილისაგან არის წარმომდგარი, ე. ი. ხრახნილიანი საქაჩავი, ანუ საწნესი იგულისხმება. ამიტომ ხარხინი-ც ამ იარაღის პირვანდელი სახელის (რომელიც მისი ერთი ტექნიკური თვისების დამახასიათებელი ყოფილა) შეკვეცილ სახელად უნდა იქნეს ცნობილი. მაშასადამე, არსებითად ამ სამსახურების მხოლოდ 3 ზოგადი ტერმინი გვქონია: საწნესი, საქაჩავი და წბერი, ხოლო მათი აგებულების ნიშანდობლივი თვისებებსა მიხედვით, ზოგს დათვის საქაჩავი, ზოგს ჭახრაკის, ზოგს კიდევ ხრახნილისა წოდებია.

თვით ამ იარაღის ზოგად სახელთაგან ორი—საწნესი და საქაჩავი—უკვე თავისი აგებულებით მისი დანიშნულების მიუწყებელია (საწნესი, საქაჩავი).

საქაჩავი საბას არ მოეპოვება. დ. ჩუბინაშვილს შეტანილი აქვს საქანჩავი, საქანჯავი და საქანჯელი, მაგრამ, რომელ ჯგულისაგან არის ამოღებული, აღნიშნული არ არის. ს. ორბელიანს მხოლოდ ქანჩის შეტანა დაუწახავს საქიროდ, რომელზედაც, ნათქვამია, „ხრახნილის მოსაჭირებელია“ (ლუქაიკ.).

საქაჩავი დანიშნულების გამომხატველი ტერმინია და ქანჩისათვის განკუთვნილი იარაღის სახელია. არც ქანჯვა, არც ქანჩვა ზნა არც ს. ორბელიანს, არც სხვას ვისმეს, არ მოეპოვება; ხრახნილის მოსაჭირებელის აღმნიშვნელი ქანჩი კი ცხადყოფს, რომ ოღესდაც ასეთი ზნა უნდა ყოფილიყო. ვუკ. ბერიძეს მოეპოვება ქანჯვა და მოქანჯვა, რომელთა შესახებ განმარტებულია, რომ გვერდზე წაფერდებასა და წაქცევას ნიშნავს, რომ მოქანჯული წაფერდიფალა-ა (იხ. „სიტყვის კონა“). ოაკი ამ განმარტებითგან ჩანს, რომ აქ კიდაობის ერთ-ერთი ტერმინთაგანი გვაქვს, ანტომ ცხადია, რომ „საქაჩავი“ სახელის წარმომშობელ „ქაჩვა“-სთან ამ ორ სიტყვას შესაძლებელია მხოლოდ შორეული კავშირი ჰქონდეს.

თუ გავითვალისწინებთ, რომ ქანჩი ხრახნილის მოსაჭირებელის აღმნიშვნელი იყო, მაშინ ადვილი მისახვედრებელი იქნება, რომ ქანჩვა თავდაპირველად მოჭერისა და დაჭირების აღმნიშვნელი უნდა ყოფილიყო და რომ საქაჩავიც იმ იარაღის აღმნიშვნელი იქნებოდა, რომელსაც მოსაჭერად და დასაჭირებლად ხმარობდნენ.

მართლაც ქაჩვა ზმნა ქანურშია დაცული ქქაჩუ-ს სახით, რომელიც დაქერასა და დაკავეებას ნიშნავს, ათინურად ვოქჩამ, ხოფურად ვოქაჩაფ, ვიწურად ბოქაჩამ-ვიქაჩებ, ვიქაჩი, ვოქაჩი, ბოქაჩი—დავიქავე (ჭ. ზ. 196).

ქანჩუა და ქანჩაფას სახით ეს ზმნა მეგრულშიც არსებობს, სადაც იგი წვეას, გამოწვევას ნიშნავს (მ. ზ. 342).

საგულისხმოა, რომ ახალ სომხურშიც ზმნა *ქაჯღ*—ქაშელ, რომელიც წვევასა და ვაწვევას ნიშნავს, გამოხდის აღსანიშნავადაც იხმარება, მაგ. *აჩაჟ ქაჯღ*—არალ ქაშელ არაყის გამოხდას ნიშნავს.

თუმცა ს. ორბელიანს არც წბერი და არც მწკბერი ლექსიკონში არ მოეპოვება, მაგრამ სამაგიეროდ მას მწბარი აქვს, რომელიც მისივე განმარტებით „ნათქლეთი“-ს აღმნიშვნელი ყოფილა. ეს სიტყვა წბა ზმნისაგან ნაწარმოები ვნებითი მიმღობაა. მსაჯულთა 7₅-ზე დაყრდნობით საბას „წბათქლეთა“-დ ესმოდა, ისევე როგორც „წბოლათქლეთა“-აო.

თქლეთა, ათქლეთა და შეთქლეთა ს. ორბელიანს განმარტებული აქვს, რომ „წალთაგან ენით წუნის ამოქმას, წბოლა“-ს, ძალისაგან თუ მტეცისაგან წუნის შექმას ნიშნავსო, მაგრამ წბასა და წბოლას აღმნიშვნელობის ასე ახსნა რომ ეთლად სწორედ და ზედმიწევნითი არ არის, ამას ამავე ავტორის მოწბობის განმარტებაც ცხადყოფს.

მოწბობა-ც არსებობდა, რომლის აღმნიშვნელობაც ქართულ ლექსიკოგრაფს ასე აქვს განმარტებული: „ცხოელმან რასა ზარდელი ქამოს, მისი ძალი ბუნებით თჯსად მიმართ მიიწბოს და ნამეტნავი განყაროს“, ამას მოწბობას ეპაზიანო (ლექსიკ.). მაშასადამე, მოწმობა საქმლის ცოხნა-შეთვისების აღმნიშვნელი ყოფილა.

მაგრამ ამავე მეცნიერის შეწბა ზმნის აღმნიშვნელობის განმარტება ამელავნებს, რომ წბა, წბობა და მოწბობა მარტო საქმელ-საზრდელისა კი არა, არამედ სასმლის შეთვისებასაც გულისხმობდა. საბას ნათქვამი აქვს, რომ „შეეწბო—შეესვა“-ს ნიშნავსო (იქვე).

წბერი უნდა მწბერი-საგან იყოს წარმომდგარი, და თუ მწბარი, როგორც დავრწმუნდით, ვნებითი მიმღობაა, მწბერი პირიქით წბა ზმნის მოქმედებითი, აქტიური მიმღობის ფორმაა. რაკი წბა საზრდოს შეთვისებას, ე. ი. შესათვისებლად ლექვა-დაქყლეტას ნიშნავდა, ამიტომ მწბერი ამის მქნელი სულდგმულისა,

თუ იარაღის აღმნიშვნელი უნდა ყოფილიყო. მართლაც წ ბ ე რ ი ც ხომ ყურძნის საკვლეტი მანქანის სახელია, იმ იარაღისა, რომლის მოქმედებაც ყურძნის დაკვლევას წარმოადგენდა.

ბერა საბასაც მოეპოვება და მისი განმარტებით, „ზუა გასავლელი“ ყოფილა. მისი ლექსიკონის უძველეს რედაქციაში ასეა ნათქვამი: „ორთავე მქარეთა გაჰკრვენ და საშუალკართა რასამე უყოფენ მეწუელთა ცხოვართა გასავლტარებლად, გინა სხვსა რაჟსამესათჳს“-ო.

თავი XIV

ღვინისა და ეურძნის წვენის საწუაოები ანუ საზომი ერთეულები

§ 1. საწნეხელი, როგორც საზომი ერთეული

ლუკას 16₆-შიც დასახელებულია საწნეხელი ზეთისა, რომელიც ბერძნული თარგმანის ἡ κλάμα—ჰო ბატო-ს, ლათინ. calvus-სა და სომხ. մար—მარ-ს უდრის. ყველა სანძიფ სიძინს საწყაოს აღმნიშვნელია და ოთხთავის ამ ადგილის დედააზრით სწორედ ასეც უნდა იყოს. ამიტომ ცხადი ხდება, რომ ოთხთავის ქართულად გადმოთარგმნის დროს საწნეხელი საქართველოში მართო ყურძნისა და ზეთის დასაწნეხი მოწყობილობის აღმნიშვნელი კი არ ყოფილა, არაჲდ ისევე, როგორც შემდეგშიც, რის დამამტკიცებელი საბუთიც ქვემოთ გვექმნება მოყვანილი, საზომის ერთეულადაც ყოფილა ნაგულისხმევი. ეს გარეწობა იმის მაუწყებელია, რომ ძველ საქართველოში მტკიცედ განსაზღვრული ყოფილა ყურძნის ტკბილის, ან ზეთის მთელი ის ოდენობა, რომელიც განსაზღვრული სიდიდის საწნახლითგან განსაზღვრული დროის განმავლობაში გამოდიოდა ხოლმე.

როგორც ეტყობა, საწნეხელი მხოლოდ გარკვეული სიდიდის ვენახსა ანუ ზვართან კეთდებოდა ხოლმე. ეს იმიტომ არის საფიქრებელი, რომ საწნეხელი, როგორც უკვე ჩემს „ქართულ საფას-საზომთა მკოდნეობა“-ში მქონდა აღმიშნული (გვ. 89), ყურძნის ტკბილის საგადასახადო ერთეულად ყოფილა კიდევაც შინეული, რომლის მიხედვითაც მის პატრონს უნდა გარკვეული ოდენობა ტკბილი გამოეღო.

მაგ., დასტურლამალის დებულებით შულავერის მოუ-
ჩავს „საწნახელზედ თვთო კოკა ტკბილი“ ერგებოდა,
ყოველწლით სარგოდ (გვ. 98), ხოლო „თარხანი საწნახელზედ
ცალს ტკბილს მოსცემდეს“-ო (იქვე 99). ამნაირადვე „რასაც აზნა-
ურიშვილს ვენახი ჰქონდეს შულავერში, საწნაველზედ ცალი მისცეს
და აზნაურიშვილის ყმამ—კოკა ა“-ო (იქვე).

§ 3. ჩაფი

შულავერის ნაცვალსაც ამავე ერთეულისდა მიხედვით
ერგებოდა თავისი ყოველწლიური სარგო: „საწნახელზედ ორი
ჩაფი ტკბილი მოყალნემ უნდა მისცეს და ორი ჩაფი თარ-
ხანსა“, ხოლო „აზნაურიშვილის ვენახი რაც შულავერ-
ში იყოს, ორი ჩაფი ტკბილი, აზნაურიშვილის ყმამაც
ორი ჩაფი ტკბილი მისცეს“ იმავე ნაცვალსაო (იქვე).

შულავერის მეღიქსაც სარგოდ „საწნახელზედ ტკბი-
ლი ჩაფი 3 „(6)“, მესთულისა საწნახელზედ ტკბილი კოკაა“ და
დასასრულ, შულავერის მამასახლისსაც ყოველწლიურად
„საწნაველზედ ორი ჩაფი ტკბილი“ მისცეს სარგოდო (დასტურ. 99).

თავი XV

ღვინის დასაყენებლად და შესანახად განკუთვნილი
ნაგებობები

§ 1. მარანი

იმ ნაგებობას, სადაც ღვინის დასაყენებლად საჭირო ყოველ-
გვარი მოწყობილობა და კურქელი იყო მოთავსებული, მარანი
ეწოდებოდა. ნიკორწმინდელს XI ს. თავის სიგელში აღნიშნული
აქვს: „ნიკოლარს-წმიდას შეეკმენ... მარანი ქვეთკირი:ა: (1)
და დავღალ შიგან კური“ 16-ი, ამნაირადვე „შეეკმენ საწირეს
მარანი მუხისაჲ“-ა (1-ო; კვბი II, 46 და 48).

გიორგი III-საც შიომღვიმისადმი 1170 წ. ბოძებულ ერთიან
სიგელში ნათქვამი აქვს: „ოთხთა კურის მრეცხელთა სხალტბელთა
მარანსა ჩუენსა ტყე-კორდთა მისცემდენ სამსა კურიასა“-ო
(სქს სძვლნი IV, 5).

§ 2. მარანი ანუ საღვნე სახლი

საბას განმარტებით მარანი „საღვნე სახლი“ იყო (ლექსიკ.), მაგრამ ეს განმარტება მხოლოდ იმდენად არის სწორი, რამდენადაც მარანში მართლაც ღვინოს აყენებდნენ. მაგრამ მაინც მარანი და საღვინე მეღვინეობის სხვადასხვა მოთხოვნები-სათვის ყოფილა განკუთვნილი, რა თქმა უნდა, მსხვილ მეურნეობაში.

§ 2. მარნების სახესხვაობანი და ზომა

„ზნაკუას... დაეფალ მარანსა შინა ქური :გ:“ (ნიკორწმ. XI ს. სიგ. ქვ.ბი 11,46).

„ნიკოლაოს-წმიდას შევქმენ... მარანი ქვითკირი :ა: და დაეფალ შიგან ქური ნაკარძული :იგ: (იქვე).

„შევქმენ საწირეს... მარანი მუხისაჲ :ა: და დაეფალ შიგან ქური :ი: და დაედგი ზედა ბეღელი ხერხული :ბ:“ (იქვე 11,48).

ამგვარად, მარანი ხისაც, მუხისაც კეთდებოდა, და ქვითკირისაც. მარნები სიდიდითაც განსხვავდებოდნენ: ერთში 3 ქური ყოფილა, მეორეში 10, მესამეში 16 ქურიც კი.

ნიკორწმინდელს თავის ზეობაში ორი მარანი აუგია, რომლებშიაც 26 ქური ჩაუდგამს და ერთ წინათ აგებულ მარანში კიდევ 3 ქური ჩაუფლავს. სულ, მაშასადამე, 29 ქური ჩაუდგამს.

თავი XVI

საქართველოს თემებში გაფრქვლებული მარნებისა და სამსახურებელის სხვადასხვა სახელები

ყურძნის დასაწურად განკუთვნილი ქურქელ-იარაღის სახელები საქართველოს სხვადასხვა თემში საერთოდ არის, მაგრამ ზოგი განსხვავებულიც მოიპოვება. მაგ., კახეთსა და ქართლში იმ შენობას, სადაც ღვინოს ინახავენ, მარანი ეწოდება. ამავე ტერმინს ხმარობდნენ დას. საქართველოშიც (იხ. Or: Bz K: C6 C8 K III, 233, 212, 2.7 და 219 C6 C8 Bz K VII, 76—78, VIII, 81—III, 112, 94 და 101—IV, 91).

§ 1. მარნები

შესაქმეთა 24₂₀-ის დამოწმებით ს. ორბელიანს განმარტებული აქვს, რომ „ისარნები ავაზანი“-ა, ხოლო C. რედაქციით

„წყალთ შთასასხმელია ხვასტავთ სასმელად და მისთანნი“-ო (ლექსიკ.)-იმერეთში კი ისარნა თიხის ღრმა ქურქელია, რომელსაც საწნებს, ანუ საქაჩავს შეუდგამდნენ ხოლმე იქითგან გამოჰყვლიტილი წვენის შესაგროვებლად (ე. ვაჭაძე: С6 С8 Вг Вд К III, 115).

§ 2. სარწყული

ს. ორბელიანის მიერ დამოწმებულ თხზულებაში შესაქმეთა 24₂₀-ში, ბაქარის გამოცემაში, ისარნა ანუ ისარნები არ არის, არამედ იქ სარწყულია დაბეჭდილი, რომელიც ძველ ქართულში წყლის ქურქელს ნიშნავდა. ბერძნულ თარგმანში აქ τὸ πινυσιον—ტოპინისტიერიონ, ე. ი. სასმელი ქურქელი; ლათინურში puteus და სომხ. *սարս*—საფორი წერია, რომელიც კოქასა ნიშნავდა. ს. ორბელიანს დაბადების ქართული თარგმანის ისეთი რედაქცია ჰქონია ხელთ, რომელშიც სარწყულის მაგიერ ისარნა ყოფილა ნახმარი.

§ 3. მერა, მერარი ანუ ღორაკი

საქაჩავისაგან გამოსული ყურძნის წვენის შესაგროვებლად განკუთვნილი ხისაგან კვერცხებრივად გამოთლილი მომცრო ქურქლის მერა-ს სახელი (იხ. ე. ვაჭაძე Or Вд в Имперетии С6 С8 Вг Вд К III, 115) უნდა იგივე მერარი იყოს, რომელიც ს. ორბელიანის განმარტებით „ღორაკი“-ს მეორე სახელი ყოფილა (ლექსიკ.).

§ 4. ჭურიხ, მისი რაობა და ქვევრი

ჭური იგავთა 23₂₁-ში ბერძნულ πῆχας-ს - პითოს-ს, ლათინ. puteus და სომხ. *სარს*—ქარას-ს უდრის. სამივე ქვევრის, ღვინის შესანახავი ჭურქლის აღმნიშვნელი იყო. მაგრამ ჭური ზოგადი მნიშვნელობის ლიტყვაც იყო და საქმე მოციქულთაში (9₁₈) ჭური უკვე ბერძნულ ძაძის-ს—სკეუოს-ს, ლათინ. vas-სა და სომხ. *სარს*-ს—ანოთ-ს ეთანასწორება, ე. ი. ჭურქელს ნიშნავს.

საგულისხმო გარემოებაა, რომ ჭური ღვინის მარტო მიწაში ჩასმული შესანახის აღმნიშვნელი კი არ ყოფილა, არამედ დასაძრავი ჭურქლეულისაც. ეამთააღმწერელს, მაგ., ნათქვამი აქვს, რომ მონღოლთა ნოინის ქუთაისში სტუმრობის დროს „ღვინის ამარი არა იყო, მოიღეს ურმითა და ჭურითა-ო“ (859, გვ. 708).

უძველეს ქართულში თუ ჭური ყოფილა ღვინის ჩასასხმელ-შესანახი ჭურქლის აღსანიშნავად მიღებული, შემდეგ დროინდელ საბუთებსა და ძეგლებში, ჭურს გარდა, ქვევრიც ჩნდება.

§ 5. ქურის სახესხვაობანი საბა ორბელიანის მიხედვით

ს. ორბელიანის განმარტებით ქური თიხისაგან გაკეთებული ქურქელის ზოგადი სახელიც არის და „ქური არს კეცთაგან ქურქელი: ქვეერი, ყვიბარი, ქოცო, ხალანი, დერგი, ლაგვინი, ლაგვინარი და მისთანანი“-ო. მეორე მხრით, საქმე მოციქულთას 9¹⁵-ზე დაყრდნობით, მას ნათქვამი აქვს, რომ „ქური ქვეერია“ (იხ. ლექსიკა: ბურისა და ჭურჭლის ქვეშე). ქვეერის მნიშვნელობაც სწორედ ასევე აქვს განმარტებული: „ქვეერი კეცის ქური“-აო (იქვე).

ს. ორბელიანის ამ განმარტებითგან ჩანს, რომ XVII ს.-ში აღმოსავლეთში ქურისა და ქვეერის განსხვავება აღარა სცოდნიათ, ქური მხოლოდ-ღა ზოგადი მნიშვნელობის ტერმინად ყოფილა შენარჩუნებული. ღვინის შესანახი მიწაში ჩასაფლველი დიდი ქურქლის სახელად, როგორც ეტყობა, ამ დროს ლიხთ-ამერეთში უკვე მხოლოდ ქვეერი-ღა დარჩენილა.

§ 6. ქვეერ-ქურების დამზადების პუნქტები საქართველოში

ძველ საქართველოში მეღვინეობის ფართოდ გავრცელების გამო, ცხადია, რომ ქვეერ-ქურების დამზადება ხელოსნობის ცალკეულ დარგად უნდა ქცეულიყო ისევე, როგორც თავისი საუკეთესო ასეთი ქურქლით განთქმული ადგილები სხვადასხვა თემში უნდა გაჩენილიყო.

ის გარემოება, რომ ნიკოლაოს-წმიდას, ანუ ნიკორწმინდის XI ს. საბუთში მარნის შესახებ ნათქვამია „შიგ დაეფალ ქური ნავარძული“ 16-ი, უფლებას გვაძლევს დავასკვნათ, რომ ამ კუთხეში საუკეთესო ქურებად ნავარძეთში გაკეთებული ქურები იყო მიჩნეული. სანამ ძველ ძეგლებში დანარჩენ ადგილებზე ცნობები აღმოჩნდებოდეს, შესაძლებელია XIX ს. ცნობები იყოს გათვალისწინებული, რადგან ცხადია, რომ, თუ ყველა არა, ბევრი ამ ადგილთაგანი წინა საუკუნეებშიც ამავე ხელის მიმდევარი იქმნებოდა.

კახეთში XIX ს. ქვეერებს ბევრგან აკეთებდნენ, მაგრამ საუკეთესოდ ანაგის ქვეერები ითვლებოდა (ფირალფი და შავურაღვი: C6 Ca Br Bg K VII, 78).

ქართლშიც ქვეერებს სხვადასხვა სოფლებში აკეთებდნენ, მაგრამ საუკეთესოდ იმერული ქვეერები იყო მიჩნეული და იქითგან, სახელდობრ ზემოიმერეთის ს. ბოსლევისა, შროშისა და სხვა სოფლებითგან მოპქონდათ ხოლმე (ყანდურაღვი: C6 Ca Br Bx K VIII, 83).

ინერეთში ქურ-ქვევრებს არგვეთის სოფ. სარკეშიც აქეთებდნენ, მაგრამ საუკეთესოდ ს. ჩირეულისა და ბოსლევისა, აგრეთვე ლეიხუზის სოფ. საირმითან იყო მიჩნეული, საითგანაც თურმე რაქველებს ჩამოჰქონდათ გისაყიდად (გ. ვაწაძე, ა. დანდუროვი: *Сб СР Бг К III—113—114,55*).

ლეიხუზში ამ ხელობას, ალბანას საზოგ. ს. საირმის გარდა, ოყურეშის საზოგადოების ს. ზუბსა და ოფიტარაში მისდევდნენ (იბ. ა. იაკოვლევი: *Сб СР Бг К III, 103*).

გურიასა და სამეგრელოში ქურ-ქვევრებს ადგილობრივ აქეთებდნენ. გურიაში ამ ხელობას ს. აქეთი და აცანა მისდევდა, სამეგრელოში კი ძველი სენაკი, მუხური, ჯვარი, ჭახულანი, ქალე, ქკადუა ში, კორცხელი და სხვ. მაგრამ ყველაზე უფრო განთქმული ნამყოლი იყო (გრმ. ნაკაშიძე: იქვე, IV, 98—99).

§ 7. „ქურის ჩადგმა“

XV ს.-შიც ტკბილისა და ღვინის შესანახ ქურქელს აღმ. საქართველოშიც წინანდებურად ქური ეწოდებოდა. მამია ზევედგინიძეს მაგ., შიომღვიმისადმი მიცემულ 1475 წ. სიგელში ნათქვამი აქვს: ახატანს ვენახი ბატანაური ოთხირუ შემომიწირავს და აროცა იმა ვენახსა ტკბილი გამოვიდეს (*sic*), ორი ქური მე მამიამან ჩავდგა“-ო (ისტ. საბ. III, 40).

ამ ამონაწერითგან ჩანს, რომ ქურ-ქვევრის მიწაში ჩასმას ნაშინაც ქურის ჩადგმა რქმევია.

აღმ. საქართველოში, სახელდობრ კახეთსა და ქართლში, თანდათანობით ქურის სახელი გაქრა და მიწაში ჩადგული ღვინის შესანახი თიხის ქურქლის ერთადერთ სახელად ქვევრი იქცა.

§ 8. ქვევრი, მისი რაობა

როდესაც ძველი ქურის მაგიერ აღმ. საქართველოში ტერმინად ქუვერი გაბატონდა, მაშინ ქურის ჩადგმის მაგიერაც ქუვერის ჩადგმას ხმარობდნენ. ზოგჯერ ძველი ქურ-ქვევრი ერთი მარნითგან შეიარეში გადაჰქონდათ ხოლმე. ერთი ასეთი ამბავი წინამძღუარ მელქისედეგ ყანჩაელს აქვს 1658 წ. საბუთში მოთხრობილი: „ამილახორის მარანში ერთი ქვევრი არ მამეწონა“ და მის პატრონს გივი ამილახორს ვთხოვე, რომ მისი ნებართვით და სულის საოხად ის ქვევრი შიომღვიმის „ნასპარსევს სადეკანოზოს მარანში ჩაგვედგა“-ო. მას თანხმობა განუცხადებია (ისტ. საბ. III, 55).

§ 9. კურ-ქვევრის ზომები საქართველოს სხვადასხვა თემებში

ქართლში ქვევრები სხვადასხვა სიდიდისა იყო და არის ებ-
ლატ: 5 კოკიანიტგან მოყოლებული 30 კოკიანამდის (ყანდურალოვი:
C6 C8 Br Bg K, VIII, 83).

ქახეთში დიდიცა, სიშუალოცა და პატარა ქვევრებიც იყო.
სულ მომცრო 1 ჩაფ ღვინოს ჩაიტევდა, უდიდესი-კი 106-მდე. მაგ-
რამ, ზოგიერთი პირის ცნობით, ამაზე ერთი ორად დიდი ქვევრე-
ბიც ყოფილა (ა. ფირალოვი და ს. შავერლოვი: C6 C8 Br Bg K, VII, 78)
დას. საქართველოს ზოგიერთ თემში წინანდებურად ჭურის
სახელი იყო და არის დარჩენილი და ქვევრს არა ხმარობენ, ზოგ
თემში-კი ჭურიცა და ქვევრიც იხმარება, მაგრამ მათ შორის
მნიშვნელობის მხრით განსხვავებაა.

რაჭასა და ლეჩხუმში მაგ. ასეთ ჭურქელს მარტო ჭურს
უწოდებენ (იხ. C6 C8 Br Bg K, III, 55 და 103).

რაჭული ჭურის სიმაღლე 2/3—2 მეტრამდის აღწევდა და
ჭურში 100 შვიდთუნგიანი კასრი ღვინო ჩადიოდა, ხოლო ლეჩხუმში
ჭურში 5—60 ფუთამდე ტკბილი ეტეოდა (იკვე).

იმერეთსა და გურიაში კი ჭურსაცა და ქვევრსაც ხმარობ-
დნენ, მაგრამ ერთიცა და მეორეც სხვადასხვა სიდიდის ჭურქლის
აღმნიშვნელი იყო. იმერეთში ქვევრი 40 ვედრომდე იტევდა, ჭუ-
რი-კი ამაზე მოზრდილი 40—160 ვედრომდე შემცველი ჭურქლის
სახელად იყო მიღებული. დიდ ჭურს ჩასასვლელიც ეწოდებოდა,
რათგან ღვინის ასეთი საცავეს გასარეცხად ადამიანი შიგ უნდა
ჩასულიყო (ე. ვაჭაძე C6 C8 Br Bg K, III, 113).

§ 10. ლაგვანი, კვიბარი ანუ ყვიბარი, ლახუტი

გურიასა და სამეგრელოშიც ორ-ორი სახელი არსებობს და
იქაც ორივე განსხვავებული სიდიდის ჭურქლის აღმნიშვნელია.
სახელდობრ, დიდი და საშუალო ტანის ჭურქელს გურიაში ჭური,
ოდიში ლაგვანი ეწოდებოდა; ხოლო მომცროს, რომელიც 5
ვედრომდე ტკბილს, ანუ ღვინოს ჩაიტევდა, გურიაში კვიბარი,
ოდიში ლახუტი ერქვა (ერმ. ნაკაშიძე: C6 C8 Br Bg K, IV, 93).

გურიაში ღვინის პატარა ჭურისათვის მიღებული სახელი
კვიბარი ერთი მხრით ქვევრს გვაგონებს, მაგრამ მეორე მხრით
უფრო მეტად ყვიბარს. ს. ორბელიანის განმარტებითაც ხომ
„ყვიბარი მომცრო ჭური“ იყო (ლექსიკ.)¹³.

¹³ საბას „ყვიბაროც“ მოეპოვება, რომელზედაც ნათქვამი აქვს: „ღობის
კუფხალი“-აო. ივ. ჯ.

§ 11. ღვინის საზომი ერთეულები: საწყავი, კოკა, ბათმანი, თუნგი

წინათ გურიაში იმდენად დიდი ჭურები უკეთებიათ, რომ 200—300 საწყავიანი ანუ კოკიანებიც კი ყოფილა, XIX ს-ში კი ჩვეულებრივ 20—25 საწყავიანი ანუ კოკიანი ჭურები იყო უფრო გავრცელებული. გურიაში საზომად მიღებული საწყავი და სამეგრელოში კოკა $1\frac{1}{2}$ იმერულ ჩაფს, ანუ 3 ბათმანს, ანდა 6 თუნგს, ე. ი. 30 ღვინის ბოთლს უდრიდა (ერპ. ნაკაშიძე, იქვე—IV, 98). გურია-სამეგრელოში ჭურ-ქვევრებს იმდენად ვიწრო-თავიანს აკეთებდნენ, რომ ჭურის მრეცხავს შიგ ჩასვლა არ შეეძლო და უშეველად სარცხით უნდა გაერეცხათ (იქვე).

§ 12. ჭურის სარქველების სახელები საქართველოს სხვადასხვა თემებში

ყოველ ჭურსა და ქვევრს აუცილებლად სახურავიც უნდა ჰქონოდა და ჰქონდა კიდევაც, ზოგან არა ერთიც კი. ამ სახურავს ყოველთვის სიბი ქვისაგან აკეთებდნენ, სახელად სარქველი ეწოდებოდა. ს. ორბელიანსაც აქვს აღნიშნული, რომ „სარქველი ჭურის პირსათარი“-ა (ლექსიკ.). მთელ აღმ. საქართველოში ქვევრის სახურავს ეხლა ამავე სახელს, სარქველს ეძახიან.

იმერეთში ჭურ-ქვევრის სახურავს ხისას აკეთებდნენ. თუ ქვევრი პატარა იყო, მაშინ სახურავი მთლიანი კეთდებოდა, უფრო მოზრდილს-კი შუაზე ნახევარწრიანს, ორ ნაწილად გაყოფილ ხის ფიცარს ხურავდნენ ხოლმე. დიდი ჭურის სახურავის ამ ორ ფიცარს შუაში ოთხკუთხად იმდენად ჰქონდა ამოჭრილი, რომ ორშიმოს შიგ თავისუფლად გატარება და ჩაყოფა შესძლებოდათ. ამ ორ ფიცარს ზევიდან ამოჭრილი ნაწილის დასაფარავად მესამე ფიცარს ადებდნენ ხოლმე. ჭურ-ქვევრის ხის ასეთ სახურავს სარქველი ეწოდებოდა (ე. ვაჭაძე. ცნ ცხ Br Bg K III, 116).

გურიაშიც ჭურ-ქვევრის სარქველად მრგვლად მოჭრილი ხის ფიცარს ხმარობდნენ, რომელსაც როგო ეწოდებოდა. სამეგრელოში არსებობდა ასევე ფიცრის სახურავი, რომელსაც ორგუს ეძახდნენ. მაგრამ ქვის სარქველიც არსებობდა, რომელსაც მარტივად ქუა ერქვა. ოდიშში ჭურ-ქვევრს ჯერ პირზე, ბალის ქერქს გადააფარებდნენ ხოლმე, რომელსაც ბულეში, ე. ი. ბალისაი ეწოდებოდა, ხოლო შემდეგ ზედ ქუა-ს ანდა ორგუს სდებდნენ ხოლმე (ერპ. ნაკაშიძე, იქვე, IV, 94).

ღვინის შენახვის წესები საქართველოში, ამ საქმის
მცოდნე პირები

§ 1. ჭურის აჯღა და ხაღვინედ მომზადება

როდესაც ტკბილი უკვე დადუღებული იყო და ღვინო დადგებოდა, მაშინ საჭიროებისამებრ იმ ქუევერს აჯღიდნენ; ჩვეულებრივ ქუევერის აჯღა გარკვეულ დროს იცოდნენ. წინამძღუარ მელქისედეკ ყანჩაელს მაგ., 1658 წ. საბუთში ნათქვამი აქვს, რომ შიომღვიმის ნასპარსევის საღვკანოზო მარანში აჯველიერის ხუთ შაბათს შიო[ო]ბას დღეს იმ ქუევერს აჯღიდნენ^ა-ო (ისტ. საბ. III, 55).

სანამ ჭურსა და ქვევერს მიწაში ჩასვამდნენ, წინასწარ მისი შემზადება იყო საჭირო. იმისათვის, რომ ამ ჭურჭლის კედლებს ღვინო არ შეეშრო და განეეონა, ანდა ნიადაგიოგან ქვევერში ნოტიობას არ გაეკვლია გზა და ღვინო არ გაეფუჭებინა, ამ მიზნით ქართლსა და კახეთში ახლად შეღენილ ქვევერში ფიჩხს ყრიდნენ ხოლმე, რომელსაც ცეცხლს მოუკიდებდნენ, რომ ქვევერი გაცხელებულიყო. როდესაც ჭურჭელი საკმაოდ გახურდებოდა, ქვევერითგან ნაშწვარ ფიჩხს სასწრაფოდ ცოცხით გამოგვიდნენ და შემდეგ შიგ საგანგებოდ შემზადებულ საცხებელს ჩაასხამდნენ ხოლმე. ეს საცხებელი ახალი ქონისა, დარიჩინისა, კომშის ფოთლებისაგან კეთდებოდა. ამ საცხებლის ქვევერში ჩასხმისთანავე ამ გახურებულ ჭურჭელს სხვადასხვა მიმართულებით აგორაეებდნენ ხოლმე, რომ საცხებელი ყველგან მოხვედროდა და მთელ ქვევერს თანაბრად მოფენოდა. ამ საშუალებით ქვევერის კედლები ამ ცხიმოვან სურნელოვან საცხებელს შეიშრობდა და გაიეღინებოდა და ამის წყალობით მას ერთგვარი სურნელებაც მიენიჭებოდა და ღვინოსაც გაეონის ყველა გზები დაეშვებოდა (Or Bg K, C6 C8 III, 233 და ფირალოვი-შავერდოვი და ყანდურაშვილი: C6 C8 Br Bg K, VII, 78 და VIII. 83).

იმერეთში ჭურებისა და ქვევერების მოსაცხებელად ცხიმს გარდა ცვილსაც ხმარობდნენ (ე. ვაწაძე B8 Имперетии, C6 C8 Br Bg K, III, 116).

აღსანიშნავია, რომ იმერეთში მიწაში ჩასმული ჭურ-ქვევერების ყოველწლიური დარეცხვის შემდგომ (ზოგმა კი ასეთი ყოველწლიური რეცხვის თავითგან ასაცილებლად) ამ ჭურჭლების ან მოცვილვა, ანდა მოკუბრევა იცოდნენ. მოსაკუბრავად ცვილისა, კუბრისა

და საქმელისაგან საცხებელს აკეთებდნენ, რომელსაც კურ-ქვევრებს შიგნიდან უსვამდნენ (Or Bg K, C6 C8 Bg Bg K, III, 213 და გ. ვაწაძე Виноделие в Имеретии, C6 C8 Bg Bg K, III 117).

აღსანიშნავია, რომ გურიაში იქვე, სადაც კურ-ქვევრებს აკეთებდნენ, თუნიტგან გამოღებისთანავე, სანამ კურქელი ჯერ კიდევ ცხელი იყო, კურებსა და ქვევრებს მოკუპრავდნენ, ანდა იშვიათად მოსცვილავდნენ და ასე მოკუპრულს, ანდა მოცვილულს ყიდდნენ ხოლმე. სამეგრელოში კი კურ-ქვევრებს არაფერს უსვამდნენ (ერმ. ნაკაშიძე, იქვე, IV, 99).

რაკი მიწაში ჩასმული კურის ანდა ქვევრის ქვიშა-კირით მოლესვა-გამაგრებას, რომელსაც გურიაში კურის დაკირვას ეძახდნენ, მეგრულად ეწოდება დინოკირვა ლახუტიში (ერმ. ნაკაშიძე, იქვე—IV, 93), ე. ი. ლახუტის დაკირვა, ამიტომ ლახუტი ზოგადი სახელი გამოდის და კურსაც, ლაგვანსაც, და ქვევრსაც გულისხმობს.

§ 3. კურის მიწაში ჩაფლა ანუ ჩასმა

ჩვეულებრივ კური და ქვევრი მარანში უნდა მიწაში ღრმად ყოფილიყო ჩაფლული, რომ ამ საშუალებით შიგ ჩასხმულ ღვინოზე სითბო-სიცივის ცვალებადობას შეძლებისამებრ ნაკლებ ემოქმედა. კახეთსა და ქართლში წესად ჰქონდათ, რომ კურისა და ქვევრის პირი მარნის ნიადაგზე 8 გოჯით უფრო დაბლა ყოფილიყო მიწაში ჩასმული, თუ ქვევრ-კური მარანში კი არა, არამედ ღია ფარდულის ქვეშ იყო მოთავსებული, მაშინ ქვევრები ნიადაგიდან 10 გოჯის სიღრმეზე იყო ხოლმე მიწაში ჩაფლული. ამასთანავე ქვევრსა და ქვევრს შუა მანძილი $3/4-1$ ალაბამდე უნდა ყოფილიყო დატოვებული (ფირალოვი—შავერდოვი და ყანდურალოვი: C6 C8 Bg Bg K, VII, 78, 80 და VIII, 83).

მაგრამ ღვინის ამ საცავეების ასე ღრმად ჩასმა მიწაში მხოლოდ მშრალ-ნიადაგიან ადგილას შეიძლებოდა. იქ, სადაც ნოტიობა მოჰარბებული იყო, მეღვინე უნდა ცდილიყო, რომ მიწის ასეთ ნოტიობას ღვინო არ დაეზიანებინა. ამიტომ ამნაირ ადგილას კურ-ქვევრის მიწაში ჩასმულობის სიღრმე ნიადაგის თვისებაზე იყო და არის დამოკიდებული.

გურიასა და სამეგრელოში კურსა და ქვევრს სამნაირად ფლავდნენ მარანში. ზოგჯერ ღვინის კურქელი მიწაში უფრო ღრმად იყო ხოლმე ჩასმული, ზოგჯერ მის უფრო მომალლო მდგო-

მარეობას რჩეობდნენ. ყველაფერი ადგილისა და ნიდაგის თვისებაზე იყო დამოკიდებული: შშრალ ადგილას ქურის ღრმად ჩასმას ამჯობინებდნენ, ნოტიო ნიდაგში კი ამალღებულობა სჯობდა. როდესაც ის ნიდაგის პირამდე იყო ჩასმული, მას თავდაბალი ეწოდებოდა. ხოლო ზოგჯერ ქურ-ქვევრები მიწის ზედაპირზე 2—3 გოჯით უფრო მაღლა იყო ამოშვერილი. ასეთს თავმაღალი ერქვა. ზოგჯერ ქურ-ქვევრი 12 გოჯის სიმაღლეზე მიწის ზეით იყო ჩასმული. ასეთ ქვევრს ბორკილიანი ერქვა (ერმ. ნაკაშიძე IV, 93—94).

§ 3. მემარნე და მიხი შოვალეობა

მემარნე, რასაკვირველია, მარნის გამგე იყო და ყველაფრისათვის, რაც მარანში იყო და ინახებოდა, პასუხისგება მას ეკითხებოდა. უპირველესად მას ქურქლის სისუფთავეზე უნდა ეზრუნა, რომ ქვევრები კარგად ყოფილიყო გარეცხილი და შეფერვილი. დასტურლამალში ნათქვამია: „მემარნე ქვევრს კარგად გაარეცხინებდეს, შეაფერვინებდეს“-ო (გვ. 88).

§ 4. ქვევრის მრეცხელი

მარანი სუფთად უნდა ყოფილიყო შენახული და ამიტომ „მარნის რეცხვა“ იყო მიღებული (დასტურ. 68). ამისათვის განსაკუთრებული მკოდნე პირებიც არსებობდნენ, რომელთაც ქვევრის მრეცხელი ეწოდებოდათ (დასტურ. გვ. 158).

გიორგი III შიომღვიმის 1170 წ. სიგელში ნაბრძანები აქვს: „ოთხთა ქურის მრეცხელთა სხალტბელთა მარანსა ჩუენსა ტყე-კორათა მოსცემდენ სამსა კუირასა“-ო (სქს სძეწლი IV, 5).

§ 5. ღვინის შენახვის მკოდნე

მაგრამ, რა თქმა უნდა, თავი და თავი ის იყო, რასაც ქვევრებში ინახავდნენ. ამიტომ „ღვინის შენახვის მკოდნე“ უნდა ყოფილიყო და მხოლოდ ასეთ პირს მიანლობდნენ ამნაირ პასუხსაგებ საშეურნეო თანამდებობას. დასტურლამალშიც ზოგადად განსაზღვრულია, რომ „ყველგან“, სადაც მეფეს საკუთარი ზვრები ჰქონდა, „ჩვენნი მოქელენი ასეთს მემარნეს დააყენებდენ, წლითი-წლად რიგით, რომე... ღვინის შენახვის მკოდნე იქმნებოდეს“-ო (დასტურ. 87).

დაკვირვებასა და ხანგრძლივ გამოცდილებას მეღვინე დაურ-
წმუნებია, რომ კარგი და გამძლე ღვინის დასაყენებლად ჭურ-ქვეე-
რის სისუფთავესაც დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა. ამიტომ ჭურ-
ებისა და ქვეერების დარეცხა, როგორც უკვე აღვნიშნეთ.
წესიერი მეღვინეობის უპირველეს საზრუნავს შეადგენდა.

§ 6. სარცხელი ანუ ხარცხი, მათი რაობა

ჭურსა და ქვეერებს, მათი სიდიდისდა მიხედვით, ორნაირი
წესით რეცხდნენ. როდესაც ჭურ-ქვეერი მომცრო, ანდა საშუალო
სიდიდისა იყო და მათ გასარეცხად მომუშავეს შიგ ჩასვლა არ შეე-
ძლო, მაშინ სარცხელი ს საშუალებით რეცხდნენ ხოლმე.

სარცხელი საბასაც აქვს თავის ლექსიკონში შეტანილი, მაგ-
რამ მისი რეალური რაობა განსაზღვრული არა აქვს, არამედ მისი
მნიშვნელობის ზოგადი განმარტებით დაკმაყოფილებულა: „სარ-
ცხელი სარეცხელი“ არისო.

ამ სახელს ძველებურად XIX ს. შუა ათეულებში ქართლში,
იმერეთში და რაქა-ლენხუმში ხმარობდნენ. სარცხელის სახელი
წარსული საუკუნის დამლევისათვის მხოლოდ ლენხუმში-ლა დარჩა,
უკვე XIX ს. შუა ათეულებში კახეთში, ხოლო დას. საქართველოს
იმერეთისა და რაქის თემში იმავე საუკუნის დამლევისათვის სარ-
ცხელის მაგიერ სარცხი იხმარებოდა (Or. Bg K. C6 Cb... K III
213, 233¹² და 251.—C6 Cb Br Bg K VII, VIII, 84,—III, 59 და 104).

ლენხუმში ძველ სარცხელსაც და სარცხსაც ხმარობ-
დნენ (იქვე III, 104). გურიაშიც ზოგან სარცხი იხმარება (იქვე IV, 99).

სარცხელს, სარცხს გრძელი, მაგარი, სწორე სარი წარმოად-
გენს, რომელსაც ბოლოში ბირთვებრივი მოყვანილობის ალუბლის
მრავალკეცი ქერქი აქვს წამოცმული და ორთავე მხრითგან დამაგ-
რებული (იქვე).

§ 7. კრაზანის ცოცხი

დიდი ჭურ-ქვეერების გასარეცხად შიგ ჩასვლა იყო საჭირო.
ამ შემთხვევაში ოდრიკალის მსგავსად ორპირ ცოცხს ხმარობდნენ,
რომელსაც კრაზანად წოდებული მცენარისაგან (Hepeticum)
აკეთებდნენ. ჭურის მრეცხველს ასეთი ცოცხი შუაში ეჭირა ხელში
და მისი ორივე კიდური ჭურჭლის კედლებს რეცხავდა და ფხეკდა
(Or. Bg K: C6 Cb K III, 233 და C6. Cb Br Bg K,—VII, 79—VIII, 84,—
III, 59 და 104).

¹² აქ შევღმით რუსულად „парухи“-„პარცხი“-ა დაბეჭდილი ივ. ჯ.

ღვინის შესანახი ჭურ-ქვევრის გასარეცხი იარაღის სახელები
საქართველოს სსრ-ის სსრ-ის სსრ-ის სსრ-ის
სსრ-ის სსრ-ის სსრ-ის სსრ-ის

§ 1. ორჩხუში ანუ ორჩხეში

სამეგრელოსა და გურიაში ჭურ-ქვევრების დასარეცხად სარ-
ცხის მაგიერ ორჩხუში (გურიაში), ანუ ორჩხეში (ოდიშში)
იხმარება, რომელიც აგრეთვე გრძელ სარს წარმოადგენს, რომელ-
საც ძმერხლის (*Ruscus hypophyllum*, L) ფოთლების კონა აქვს
ბოლოში წამოკმული (Or Bg K: C6 Cb... K III, 219 და ერმ. ნაკაშიძე
C6 Cb Br Bg K—IV, 99).

გურიაში გავრცელებული ორჩხუში და სამეგრელოს ორ-
ჩხაშე, ორჩხეში და ორჩხიში სარცხის ზედმიწევნით მეგრული
შესატყვისობაა და რჩხულსა (რეცხა) ზმნისაგან ნაწარმოებ ტერ-
მინს (ორჩხუ-ში = სარცხ-ისი) წარმოადგენს (ე. ბერიძე. სიტყვის კონა 37
იოს. ყიფშიძე წ. გ. 312).

რაკი ჭურ-ქვევრების სისუფთავის მნიშვნელობა ღვინის ღირ-
სება-გამძლეობისათვის კარგად ჰქონდათ შეგნებული, ამიტომ სამი-
ოთხი დღით ადრე, სანამ რთველს დაიწყებდნენ, ამ ჭურჭელულის
რეცხვას შეუდგებოდნენ ხოლმე. მომცრო და საშუალო ქვევრებს
ზემოთგან სარცხლით, ხოლო დიდ ჭურებსა და ქვევრებს—კრაზა-
ნის ცოცხით ხელში შიგ ჩასული მრეცხველი რეცხავდა. მთელ
საქართველოში, გურიას გარდა, ცივი წყლით რამდენჯერმე და
გულმოდგინეთ რეცხავდნენ, გურიაში კი ჯერ ტუტიანისა და ატმის
ფოთლების ნახარშიანი ცხელი წყლით იცოდნენ რეცხვა, ხოლო
შემდეგ რამდენჯერმე ცივ წყალსაც გამოავლებდნენ ხოლმე. სანამ
ჭურ-ქვევრითგან სრულებით სუფთა წყალი არ ამოვიდოდა და
ღვინის ძმრის სუნიც არ გაქრებოდა, მანამდის რეცხვა არ უნდა
შეწყვიტათ.

§ 2. ხრიკა, ორკოპე ანუ ხეპარა

ნარეცხ წყალს ამ ჭურებითგან კვახისაგან გაკეთებული გრძელ-
ტარიანი ჭურჭლით იღებდნენ, რომელსაც იმერეთში ხრიკას,
გურიაში ორკოპეს, ოდიშში ხეპარას ეძახდნენ. (Or Bg K: C6
Cb Br Bg K III, 213.—C6 Cb Br Bg K VII, 79—80,—VIII, 84.—III, 116—
117 და ერმ. ნაკაშიძე : C6 Cb Br Bg K, IV, 100)

ორკოპე იგივე სიტყვა უნდა იყოს, როგორც ს. ორბე-
ლიანის ლექსიკონში შეტანილი კოპეა, რომელიც, მისივე განმარ-
ტებით—„საღვნე არს ათის თუხტის დამტევენელი“. ქანეთში-კი
კოპა ქაფის მოსახდელ კოვხს, ქაფქირსა ნიშნავს (ნ. შარის კ. გ. 157).

ეკრძინის წვენი სხვადასხვა სახელები დაწურვის სხვადასხვა საფეხურებთან დაკავშირებით

კახეთში ვახის დაწურვას განსაკუთრებული ყურადღება ჰქონდა მიქცეული და ამიტომ დაწურვის სხვადასხვა საფეხურისათვის იქ განსაკუთრებული ტერმინები შექმნილა კიდევაც.

§ 1. წინა-წვენი, შუა-წვენი, ბოლო-წვენი და ნაქაჯი წვენი — მათი ღირსება

ლ. ჯორჯაძის სიტყვით „დაწურვის დროს კარგათ მოწეული ყურძნის მარცვალი მაშინვე გაიქვლიტება და ამისი წვენი გავაწინ, ამას უწოდებენ „წინა-წვენისა“. ამის შემდგომ საწინახელში იწურება მაგარი მარცვალი, რომელიც უფრო კარგათ არ არის მოწეული და ამის გამო გვიან გამოიწურება, — ამის წვენს ჰქვიათ შუა-წვენი. იმას, რაც სულ ბოლოს იქვლიტება და „გამოიწურება, ამას ჰქვიათ ბოლო-წვენი“. რაც საწინახელში ყურძნის ჰყლეტის შემდგომ რჩებოდა, ამ დანარჩენ ჰაქვას სრულებით გაატარებენ საქაჯავშია და სრულებით გამოიწურება ჰაკიდამ“. იმნაირად გამოწურულ ყურძნის წვენს „ჰქვიათ ნაქაჯი-წვენი“-ო იხ. მვენახეობა, 76).

ამავე ავტორის ცნობით, „კახეთში“ ჩვეულებათა აქვთ მიღებული და მოსწონთ „შუა-წვენი, ანუ ბოლოსი“-ო. ყურძნის წვენის ასეთი შეფასება ლ. ჯორჯაძის აზრით, მხოლოდ იმ შემთხვევაში იქმნებოდა შეუმცდარი, „თუ ყურძენი სრულებით კარგათ იქმნება მოწეული“ და ყველა მარცვლები თანაბრად დამწიფებული იქმნება. რასაკვირველია, „მაშინ ბოლო-წვენი უფრო კარგი გამოვა, რადგან ჰაკის ძალა“, ტანინი „არომატი და სიტკბო სულ გამოჰყვება ბოლო-წვენისაო“-ო (მვენახეობა, 76—77).

წინა-წვენის, შუა-წვენისა და ბოლო-წვენის ღირსების ზემოაღნიშნულ შეფასებაზე იყო კახეთში მიღებული ღვინის დაყენების წესი დამყარებული. რაკი დაკვირვება-გამოცდილებამ კახეთის მვენახე დაარწმუნა, რომ წინა-წვენისა და შუა-წვენისაგან უფრო სუსტი და სუბუქი ღვინო დგებოდა, ვიდრე ბოლო-წვენითგან, ამიტომ მათ ერთმანეთში არ ურევდნენ, არამედ წინა-წვენსა და შუა-წვენს ერთად ცალკე ჰვევრში ასხამდნენ, ხოლო ბოლო-წვენს

ვითარცა უფრო უკეთესსა და მაგარს, ცალკე ქვევრში (Or Bg K: C6 Cs K III, 234)¹⁴.

თავი XX

„მედვინეობა“-ღვინოსთან დაკავშირებული ძველი ქართული ტერმინები და მათი შესატყვისობანი

§ 1. ტბილი

„მუცელი ჩემი ვითარცა თხიერი ტბილისა მდულარისა შეკრული“ (იობისი 32₁₀).

ბერძნულად აქ ტერმინად ნახმარია τὸ γλεῦχος ζέον, სომხურად *բաղე*—ქალცუ, რაც მართლაც ყურძნის ტბილ წვენს doux, moult Nost, süsßer Wein, Sekt-ს ნიშნავს.

§ 2. ლოვა, ლოცა

ყურძნის ტბილსა და საზოგადოდ ხილის, მაგ. ვაშლის, ალუბლისა და სხ. გამოწურულ წვენს ქანურად ლოვა და ლოცა ეწოდება ვიწეში, ლოცა ხოფეში და ლოცა ლათინურად (პ. გ. 163).

§ 3. ნე ანუ ტკვილი

მეგრულად ყურძნის ტბილს (ნეს) ეძახიან (მ. გ. 288), მაგრამ ტკვილიც იცხიან (იქვე, გვ. 329)

ს. თმოგველისთვისაც ტბილი ქვევრში კი არა, არამედ წინანდებურად ქურში დულდა. მას შაჰი მოაბადის შესახებ ნათქვამი აქვს: უსიამოვნო ამბის გამო „ტბილისა ქურისაებრ გული აუდულდებოდა“-ო (ვისრამიანი, 24). სპარსულ ვისა და რამინის მესნევიში წერია:

(გვ. 40) گهی چون شیر در بجه شید. ამნაირად ტბილი სპარსულ شیر—შირ-ს, ქური *شید*—ბიშე-ს უდრის.

§ 4. შამანი და ტბილი და მათი რეალური მნიშვნელობა

ტბილისა და შამანის რეალური მნიშვნელობის გასათვალისწინებლად ორ საბუთში საგულისხმო ცნობები მოგვეპოვე-

¹⁴ ცნობა, წინა-წენისა და შუა-წენის ბოლოს - წენისაგან ცალ-ცალკე ქურქელში ჩასხმის შესახებ ამ წყაროშია, მაგრამ ამ რუსულად დაწერილ წყაროში ზემომოყვანილი ქართული ტერმინები დამახინჯებულია და იქ დაბეჭდილია: წინა-წვერი, შუა-წვერი და ბოლოს-წვერი—„акиа-дверн“ „а:҃а-дверн“ „ниаос-дверн“ ივ. ჯ.

ბა. ერთი 1475 წ. შამხა ზეგდგინიძისაგან შიომღვიმისადმი შეწირულობის წიგნს წარმოადგენს. იქ ნათქვამია: ჩემგან მონასტრისათვის შეწირული ვენახითგან მეზვრეს „შამხისა... მეტი მას“ არაფერი ერგება და „რაცა იმათ ნავსა ტკბილი გამოვიდეს, ორი ჭური მაშიამან ჩადგა“ და იქ ჩაახსანო (ისტ. საბ. III, 30).

მეორე საბუთი ამილახორი თაყა ზეგდგინიძის 1523წ. შეწირულობის წიგნია, რომელშიც შემდეგი სწერია: „როცა იმათ ვენახსა (...ჩემგან შეწირულსა) ტკბილი გამოვიდეს, საშად გაიყოფოდეს, შესამედი ტკბილი და შამანი“ მეზვრეს მიეცესო. ამ მეზვრეს „იმა ვენახისა შესამედი ტკბილი ერგების და შამანი სრულად“-ო (ისტ. საბ. III, 54).

ფშავეურად შამანი ყურძნის უკანასკნელ გამონახადსა ნიშნავს. რიცხვთა 6₄-ის დამოწმებით, ს. ორბელიანს ნათქვამი აქვს, რომ „ნატკვეფი (ნატკვეცი, ნატკეცი) ქაქის ნაწნები შამანი“ არის (ლექსიკ.). თვით შამანის განმარტებაშიც ხელთნაწერთა B ჯგუფში სწერია: „ნატკუეცის ღვინო“ არისო. საბასგან დასახელებულ დაბადების წიგნში ნათქვამია: „ყოველი რომელი იქმნების ვენახისაგან (ე. ი. ვაზისაგან), ღვინო ნაგუდლითგან, ვიდრე ნატკუეცამდე არა სუას, არცა ქამოს“-ო. ბერძნულ თარგმანში ნაგუდლევის შესატყვისად στέμφυλον-ია, ლათინ. uva passa, ე. ი. გახმობილი ყურძენი, ყურძნის ჩამიჩი, ჩამიჩის ღვინო და სომხ. չամիչ—ჩამიჩი-ი; ხოლო ქართული ნატკუეცი უდრის ბერძნულს γλυκισον,—გიგარტონ-ს, ე. ი. მარცვლის ხუნწყალსა და კანს, ქაქას, ლათინ. acinum-ს, ე. ი. ყურძნის მარცვალს, ანუ ჩამიჩისაგან დაყენებულ ღვინოს და სომხ. թին—თინ-ს, ანუ ხუნწყალს.

ნაგუდალნი ყურძნისანი ოსეს 3₁-შია¹⁵ ნახმარი, სადაც ნათქვამია, რომ „უყურან ნაგუდალნი ყურძნისანი“-ო. ნაგუდლევი ყურძნისანი უდრის ბერძნულს εὐπέμματα στέμφυλα, ე. ი. ჩამიჩის ნამცხვარს, ლათინ. vinacia uvatum და სომხ. կուսպ չამչևդեն-ს.

წყალნარევი ღვინოს შამანის გარდა ქართულად სხვა სახელებიც ჰქონია და აქვს ეხლაც: შუალჯნო და გუმურა. ს. ორბელიანისავე განმარტებით „შუალჯნო წყალნარევი ღვინო“ იყო, გუმურა-კი იგივე „შუალჯნო, წყლიანი (ღვინო) არისო (ლექსიკ.).

¹⁵ ს. ორბელიანის ლექსიკონში შეცდომით „2,1 ოსე“-ა აღნიშნული. იქ არ არის. ივ. ჯ.

§ 5. ტყბილის სხვადასხვა სახელები საბა ორბელიანის მიხედვით

მეღვინეობის ქართული ტექნიკისა და ტერმინოლოგიის შესასწავლად ს. ორბელიანს ფრიად საყურადღებო ცნობები მოეპოვება. მისი სიტყვით „ღვინონიცა განიყოფებიან: რამეთუ რა დაიწინიხა ყურძენი, ეწოდებიან ტყბილი. უკეთუ ტყბილსა აღაზავეს წყალი, უწოდენ დგვიფინას და ურწყოსა ტყბილსა—შუმსა, ვითნი არმუნჯსა უკმობენ; უკეთუ ნაწინი ქაქა წყლით დაალტენა და გამოქანჩა, შამანსა უწოდენ. უკეთუ ტყბილსა ძლიერად არა დაედუნეს, ამბობად სახელსდებენ. ახალსა ღვინოსა მაქარი¹⁶ ეწოდების და შემდგომად ღჯნო, და გაწყალბებულსა ღვინოსა ქოქო ეწოდების“ (ლექსიკ. ღვინო).

თვით დგვიფინა ცალკე და თავისდა-თავად საბას უფრო ზედმიწევნით აქვს განმარტებული. აქ ამბობს, რომ „დგვიფინა წყლიანი ტყბილის ღჯნო“ არის. (ლექსიკ.).

§ 6. შუმი, მისი რაობა

შუმის ეტიმოლოგიის კვალს მგონია, განსვენებულმა პროფ. იოს. ყიფშიძემ სწორედ მიაგნო. სმის აღმნიშვნელი შგერული სახელზმნის შუმუ-ზე ლექსიკონში მსჯელობის დროს მას სხვათა შორის შემდეგი მოსაზრება აქვს გამოთქმული: „იქნებ ამავე ძირისაგან იყოს წარმომდგარი ქართული შუმიც, წმინდა, მაგარი ღვინის (სახელი), რაც სიტყვა-სიტყვით დამათრობელის აღმნიშვნელი იქმნებოდა-ო (მეგ. გრ. ლექსიკ. 358).

ამ მოკლე შენიშვნითგან ჩანს, რომ შუმი მას მიმლეობად შუმილისა, რომელიც მთვრალსა ნიშნავს, ბოლო-მოკვეცილ ფორმად ეგულებოდა. ეს, რა თქმა უნდა, ფორმის მხრით ყველაზე უფრო ადვილი დასაჯერებელია. შუმი, ვითარცა უწყლო და ამის გამო მაგარი ღვინო, მირთმეული, რასაკვირველია, დამათრობელი უნდა ყოფილიყო და მნიშვნელობის მხრივაც მას დამათრობელის სახელი შეშვენოდა კიდევაც.

¹⁶ მაქარი და მანქარი შგერულშიც არსებობს, ბოლო ახლად დაწურულ ღვინოს ნაფეთქასაც ვძახიან (მ. გ. 335). მაქარელნი, აქარელნი.

ადგილსა მას სთხრიან მაქარელნი (თეიმ. აქარელნი) და ჰპოვებენ სამკაულთა“ (ყამთაალ.* 858, გვ. 703).

* შენიშვნა ავტორის ხელით ფურცლის კიდებზე, ფანქრით, (რედ.)

მაგრამ ზოგიერთი გამონათქვამი უფლებას გვაძლევს ვიფიქროთ, რომ არსებითად თრობა—დალევა დალევიანებას, ხოლო მთვრალი—დალეულს ნიშნავდა. მეგრული სუშას შესატყვისი შუშუას ზმნისაგან ნაწარმოები მიმღობა შუმილი და ნაშუმა მხოლოდ ნასევსა ნიშნავს. ამიტომ უფრო ბუნებრივია, რომ შუმი თავდაპირველად სასმლის აღმნიშვნელ სიტყვად გვეგულისხმება.

მართალია, ძველი ქართული სასუშეღის შესატყვისად თანამედროვე მეგრულში ოშუშალია და აქეთგან შუმი უფრო ძნელი წარმოსადგენია, ვიდრე შუმილისაგან, მაგრამ საბას ცალკე არ მუნჯიზეც ნათქვამი აქვს, რომ „არ მუნჯი უწყლო ღვინო“-ა (ლექსიკ.).

ქვევრითგან ღვინის ამოსალებად სხვადასხვა ჭურჭელს ხმარობდნენ: ორშომი იყოს „აყირო ქვევრით ღვინის ამოსალები“ (საბას ლექსიკ.). იმერეთში ამას ორშიმოს ეძახიან: იქაც ეს სიტყვა მწარე ხაპსა ნიშნავს, რომელიც „ჭურჩიდან ღვინის ამოსალებად“ იხმარება (ვ. ბერიძე, სიტყვის-კონა).

ღვინის ამოსალებელი ჭურჭლის სახელი ორშომი უეჭველია უფრო სწორე უნდა იყოს, ვიდრე ორშიმო, რომელიც იმერეთში იხმარება. თავის მხრით ორშომი უნდა შემდგარი იყოს ოთავსართისა და შომი ფუძისაგან რ, ო-სა და შ-ს შორის, შენაზარდ ბგერას უნდა წარმოადგენდეს. შომი ოდნავ ფონეტიკურად შეცვლილი შუმი უნდა იყოს, რომელიც, როგორც ვიცით, უწყლო ღვინოს ნიშნავდა. მაშასადამე, ორშომი „საშუმე“-ს აღმნიშვნელი ყოფილა, ე. ი. საღვინის მსგავსი სიტყვა ყოფილა, მხოლოდ ღვინისაგან-კი არა, არამედ შუმისაგან ნაწარმოები.

თავი XXI

ღვინის ტექნოლოგიასთან დაკავშირებული ძველი ქართული ტერმინები საქართველოს სხვადასხვა თემებში

საწინებლითგან, ანდა ნავითგან გამოსულ ტბილს კახეთსა¹⁷ და ქართლში 12—18 საათის განმავლობაში ისე ტოვებდნენ, შემდეგ კი ტბილის დუღილისათვის ხელის შესაწყობად ჭურ-ქვევრში ჰკაპას სდებდნენ.

¹⁷ კახეთში 40—45 ვედრო ტბილში 4 ფუთ კაპასა, ქართლში—10 ვედროზე 30 გირვანჯა კაპას ურთავდნენ.

**§ 1. კახეთი და ქართლი: ქუდი, ქუდის დარევა; სათანადო-
არადი: ხარცხი და ნიჩაბი**

რაკი ჰაჰა ქურ-ქვევრში ატივტივებულ ტკბილს თავზე ჰქონდა მოქცეული, ამიტომ მას ქუდი ერქვა. ქურ-ქვევრში ტკბილი ჰაჰიანად პირამდის კი არ იყო ხოლმე ჩასხმული, არამედ მისი დონე 10—12 გოჯით უფრო დაბლა უნდა ყოფილიყო. 10—15 დღის განმავლობაში დასადუღებელი ტკბილი დახურული იყო, მაგრამ ისე კი, რომ სარქველის ქვევითგან დუღილისაგან წარმოშობილ აირებს გამოსვლისათვის გზა ჰქონოდათ. ამისთვის ქართლ-კახეთში სარქველს ქვემოდან ლერწს ამოუდებდნენ ხოლმე, რომ სახურავსა და ქვევრის პირს შუა პატარა მანძილი ყოფილიყო დარჩენილი აირების გამოსასვლელად. ხოლო იმერეთში და გურია-სამეგრელოში, სადაც ხის სარქველს აკეთებდნენ, სარქველში ან ლერწმის კალამს, ან უბრალო ტოტს სდებდნენ და მხოლოდ ამის შემდგომ მოუღესავდენ ხოლმე ქურ-ქვევრებს პირს. სარქველში დატანებული ამ კალმის ღრუთი, ანდა ტოტის ამოღების შემდგომ სარქველში დატოვებული ნახვრეტითგან, რომელსაც სასულე ეწოდებოდა (იმერეთსა და გურიაში, საშურო—სამეგრელი.ში), დაღვინების პროცესში გაჩენილ აირებს ამოსასვლელი გზა ჰქონდათ (СБ Св Вг Вд К VII, 89 VIII, 85, III, 119 და IV, 94).

10—15 დღის შემდგომ, ქართლ-კახეთში, სადაც ღვინოს ჰაჰზე აყენებდნენ, ქუდეების დარევა იცოდენ, ე. ი. მდუღარე ტკბილის ზედაპირზე ამოტივტივებული ჰაჰის არევის იწყებდენ, რომ ჰაჰა ტკბილის სიღრმეში ჩასულიყო. კახეთში ტკბილის ასარევად ხარცხსა ხმარობდნენ, ქართლში-კი ამისათვის განსაკუთრებული ნიჩაბი იყო, რომელსაც ფარსახოდი ეწოდებოდა (парсаходы, იქვე. VII, 84 და VIII, 85).

§ 2. რაჰაში

რაჰაშიც ყურძენს ისევე წურავენ, როგორც საქართველოს სხვა ადგილებშიც, მაგრამ წითელი ღვინის დასაყენებლად იქ დაწურვის განსხვავებულ წესს მისდევდნენ. სახელდობრ, რაჰაში საწინახელში დაჰყლელილ მთელ ყურძენს ერთი-ორი დღით საწინახელშივე ტოვებდნენ, ხოლო შემდეგ ახალ ყურძენს უმატებდნენ და ხელმეორედ, ზოგჯერ მესამეჯერაც, დაჰყლელისა და ახალ ყურძენს კვლავ სწურავდენ. მერმე ტკბილს ქურში ასხამდნენ ხოლმე. წითელი ღვინისათვის შესაფერადებლად რაჰაში საფერის ჯიშის ყურძენის წვენს ურევენ (Or Вг К: Сб Св К III, 217).

§ 3. გურიაში: გატეხა, მეორე ფეხი და მესამე ფეხი

ისევე, როგორც საქართველოს სხვა თემებშიც, გურიაშიც საწნახელში მყოფ ყურძენს სამჯერ ჰყლეტდნენ ხოლმე სამ-სამი დღის შემდგომ. პირველ ჰყლეტას გატეხა ეწოდებოდა, მეორე გზისს-კი მეორე ფეხი და უკანასკნელს—მესამე ფეხი. მხოლოდ მესამე ფეხის შემდგომ ასხამდნენ ხოლმე თეთრი ყურძნის ტკბილს ჭურში, წითელი ღვინის დასაყენებლად კი ასე იქცეოდნენ: 9—14 საათის განმავლობაში დაჰყლეტილ ყურძენს საწნახელში ტოვებდნენ 3—5 დღით. შემდეგ მთელ ამ დაჰყლეტილ ყურძენს ჰაჭიანად დიდ ქვაბში ადუღებდნენ ისე კი, რომ ჯერ 8 საათის განმავლობაში თანდათან ათბობდნენ და ცეცხლს აძლიერებდნენ, შემდეგ კი 6 საათის განმავლობაში ქვაბს ადუღებდნენ. ასე დადუღებულ მთელ სითხეს დღენახევრით, ან ორი დღით ქვაბშივე ტოვებდნენ, შემდეგ-კი ღვინოს უკვე ჭურში ასხამდნენ (ერმ. ნაკაშიძე: С6 Св Вг Вд К VI, 93 და Or Вд К: С6 Св К, III, 219).

§ 4. სამეგრელოში: ჩხრიკე, კოკა და ლაგვანი

ყურძნის დაწურვის მიღებული წესით დაჰყლეტილ ყურძენს სამეგრელოში ერთი დღით საწნახელშივე ტოვებდნენ დასადუღებლად. შემდეგ მას ხელმეორედ ჰყლეტდნენ და კვლავ ერთი დღითვე იმავე საწნახელში ტოვებდნენ, რომ ტკბილს დუღილი განეგრძობო. მერმე უკვე მესამედ დაჰყლეტდნენ და მხოლოდ ამის შემდგომ განსაკუთრებული ჭურჭლით, რომელსაც ჩხრიკე ეწოდებოდა, კოკაში, ანუ ლაგვანში ჩაასხამდნენ ხოლმე. ასე დაწურული ყურძნის ჰაჭა ხის საწნახელითგან ქვის საწნახელში გადაჰქონდათ ხოლმე, სადაც უკვე საწნებით წნებდნენ, რომლის საშუალებითაც მიღებულ ყურძნის სქელ წვენს იმ ჭურებში ასხამდნენ, სადაც დაწურული ღვინო ჰქონდათ. ამის შემდგომ ქვევრებს სარქველს ხურავდნენ და მიწას წააყრიდნენ. გაზაფხულამდე ეს ღვინო ამ ქვევრებში ჰქონდათ, შემდეგ-კი სხვა ქვევრებში გადაიღებდნენ ხოლმე (იქვე, III, 222).

§ 5. იმერეთში: შუმი და საუდიერო ღვინო

ღვინის დაყენება იმერეთში სამნაირად იცოდნენ. იყო შუმი ღვინო და ღვინო საუდიერო. ამათგან შუმი ღვინო წარმოადგენდა წმინდას, უწყლო ღვინოს, საუდიერო ღვინო კი პირიქით, განსაკუთრებით დაყენებული წყალნარევი ღვინო იყო. წმინდა, უწყლო ღვინოს ორნაირად აყენებდნენ: ან უჰაჰოდ, ან

ქვაში დადუღებულს. უქაქოდ ღვინის დასაყენებლად ყურძნის ტკბილს დაწურვისთანავე უმაღ კურში ანუ ქვევრებში ასხამდნენ, ისე-ქი რომ წვენს შიგ არაფერი ჩაპყოლოდა. თუმცა ასე დაყენებული თეთრიცა და შავ-წითელი ღვინოც წმინდა დგებოდა, მაგრამ დიდხანს ვერ ძლებდა. ღვინის ქაქით დასაყენებლად ქაქიან ახლად დაწურულ ტკბილს 3—4 დღით მაგრად დახურულ საწნახელში დასადუღებლად ტოვებდნენ ხოლმე, მერმე ქი უქაქოდ კურში ასხამდნენ. შავი და მუქი წითელი ღვინის დასაყენებლად საფერავის, ანდა საფერეს წვენს უმატებდნენ. ასე აყენებდნენ შუმ ღვინოს (ბოჯაევის ცნობა: Or Вл К: С6 Св К III, 213).

თავი XXII

მეორე ხარისხოვანი ღვინოები და მათი ტექნოლოგია
და გამოყენება საქართველოს სსხადასსხა თემებში

§ 1. შუა-ღვინო და შიხი დაყენების წესი საქართველოში

როგორც ზემოთ ავღნიშნეთ, საქართველოში წყალნარევი ღვინოც უკეთებიათ. ასე დაყენებულ ღვინოს თავისი განსაკუთრებული ორი სახელიც-ქი ჰქონია: „შუა-ღვინო.—წყალნარევი ღვინო, გუმურა“, ხოლო „გუმურა—შუა-ღვინო წყლიანი“ (საბა-ლეჟსიკა).

ასეთი ღვინის დაყენებას დას. საქართველოშიც მისდევდნენ. XIX ს. დამლევამდე ლეჩხუმში აკეთებდნენ ასეთ ღვინოს, რომელსაც შუა-ღვინოს ეძახდნენ. ამ შუა-ღვინოს ასე აყენებდნენ ხოლმე: ხორგოში ანუ ნავში ყურძნის დაწურვის შემდგომ დარჩენილ ქაქას ორჯერ იმაზე ნაკლებ წყალს ასხამდნენ, რამდენად ამ ყურძნის დაჰყლეტის შემდგომ ტკბილი დადგებოდა, და ამ წყალნარევ ქაქას ისევე 3—4 დღით დახურულ ხორგაში ტოვებდნენ. შემდეგ ახდიდნენ ხორგოს და კვლავ ქაქის დაწურვას შეუდგებოდნენ. ჰყლეტისაგან გამოსულ წვენს ცალკე კურში ასხამდნენ და ღვინოდ აყენებდნენ. ამ შუა-ღვინოს მხოლოდ შინა სვამდნენ (ა. იაკოვლევის: Вг ■ Вд ■ Лечхуми: С6 Св Вд Вг К, III, 106).

§ 2. საუდიერო ღვინის ტექნოლოგია და გამოყენება

საუდიერო¹³ ღვინოს კაქისაგან ამზადებდნენ: კაქას წყალს დაასხამდნენ და რამდენსამე დღეს დასადუღებლად დატოვებდნენ, შემდეგ ასე დადებულ წვეს ცოტაოდენ შუმსა და საფერავს ჩაურთავდნენ და მერმე კურში ჩაასხამდნენ. საუკეთესო საუდიეროს შორაპნის სამხრეთით მდებარე ს. ვარძიასა და მის მიდამო სოფლებში ამზადებდნენ. იმერეთის ჩრდილოსა და დასავლეთ ნაწილებში საუდიერო ღვინოს არ აკეთებდნენ. ხოლო იქ, სადაც საუდიერო ღვინის დაყენებას მისდევდნენ, წინათ გეპატრონეებს განსაზღვრული ჰქონდათ თავიანთი ყმებისაგან რამდენი შუმი-ღვინო და რამდენი საუდიერო ღვინო მიეღოთ (ხოჯაევის ცნობა: Or Bk K: C6 C8 Bg K III, 213).

§ 3. თხლე, მისი რაობა

„უყოს ონ საბაოთ... ყოველთა ზედა ნათესავეთა სასუმელი კა ნელობათა სასუმელი თხლეთა, სუმიდენ მხიარულე-ბით“ (ესაიასი 25). ბერძნულ და სომხურ თარგმანებში აქ ჩვეულებრივი ტერმინი იწვიღ და გჩხჩა, ქართულ თხლეს კი სულ სხვა მნიშვნელობა ჰქონდა და აქვს. ს. ორბელიანის სამართლიანი განმარტებით „თხლე ღვინის დაღეკებული“ არის. ეს თავისი განმარტება 74, ფსალმუნის ტექსტზე აქვს დამყარებული.

„თხლე“ ძველი ტერმინი უნდა იყოს. იგი „თხოლო“-სა და „თხოლე“-ს სახით ყურძნის წვევის ბადაგის აღსანიშნავად ქანურშიც იხმარება (გ. გ. 148—149). „თხოლო“ მეგრულშიც არსებობს იმავე მნიშვნელობით, როგორც ძველსა და თანამედროვე ქართულში (გ. გ. 247).

თავი XXIII

ღვინის მოსავლიანობის საკითხი საქართველოში

ვენახ-ზერების მოსავლის სიდიდის გასათვალისწინებლად შესადლებელი იყო ვახტანგ VI დასტურლამალში შეტანილი ცნობების გამოყენება, სრული რომ ყოფილიყო, მაგრამ გამოსავლის მთელი ოდენება სამწუხაროდ აღნიშნული არ არის.

ბოლნისის მეფის ზერთგან დამდგარი „ორმოცდაათი საპალნე ტკბილი“ კოჯორზე ბოლნისელებს უნდა აეტანათ (დასტურლ. 17). მაგრამ ამ ზერის ყოველწლიური გამოსავალი რომ 50 საპალნეზე გაცილებით შეტი ყოფილა, ეს ამავე ძეგლში მოყვანილი

¹³ საუდიერო, ს. ორბელიანის განმარტებით, „ბეგარა ხედმეტი აღებულ“-ს აღმნიშვნელი იყო. საბას ლექსიკონის ერთ შემავსებელთაგანს საუდიეროს შემდეგი ვრცელი განმარტება ჩაურთავს: „საუდიერო ბეგარას გარდა გლეხზედ კუოისა, ღვინისა, სიმინდისა, ღომისა გამოართმევა. უმეტესად იბერეთს შინა უწოდდენ ამას საუდიეროს სამეთო ხარჯად“-ო (ლექსიკ.).

შემდეგი ცნობებითგანაც ჩანს. 50 საპალნის კოჯორში ატანის დებულების შემდგომ იქ ნათქვამია: ბოლნისში „რაც კულუხი და ან ზურის ტკბილი დარჩება, ზოგს ბატონი ჩამოატანინებს და ზოგი სოფელმა უნდა ჩამოიტანოს ქალაქს“-ა (დასტურ. 17). აქეთგან ცხადად ჩანს, რომ ბოლნისის ზურის გამოსაველს, 50 საპალნე ტკბილის წამოღების შემდგომაც, კიდევ საკმაოდ გადაარჩენია, თუ ნაწილი თვით მეფეს უნდა ჩამოეტანინებია, ნაწილი ისევ ამავე ბოლნისელებს წამოეღოთ.

მაგრამ ბოლნისის ზურის ყოველწლიური მოსავალი იმდენად დიდი ყოფილა, რომ მისი ტკბილის ჩამოსატანად მართო ბოლნისელები საქმარისი არ აღმოჩენილან, არამედ კიდევ რამდენიმე სოფლის შორს-საზიდავი საქონლის გამოყენება დასჭირვებიათ. მაგ., დასტურლამალში წინწყაროელებზე წერია: „რაც ბოლნისს ბატონის ზუარს ტკბილი მოვიდეს, კოქორზედ მათ მოიტანონ“-ო (გვ. 115). ამნაირადვე ს. ოფრეთსაც „ბატონთან ბოლნისის ტკბილის ზიდვა ჰქონდა დაკისრებულო (დასტურ. 117). გომარეთელებმაც „ბოლნისი და მ ტკბილი ზიდონ“-ო (იქვე 118). ურ.ცეენის მცხოვრებთაც „ბოლნისის ტკბილის ულაყი“ უნდა გამოეყვანათ (იქვე 119).

ამგვარადვე რუისის მეფას ზურის ტკბილი თუ ღვინო რუისში არ რჩებოდა, არამედ დასტურლამალში აღნიშნულია, რომ რუისელი „ურიები რუისი დამ ღვინოს ჩამოიტანენ“-ო (გვ. 120.).

თავი XXIV

ღვინისა და ტკბილის გადასაზიდი ჭურჭლის უბეეღესი და საქართველოს სსვადასხვა თემებში გავრცელებული სახელები

§ 1. კოლოტი ანუ ტიკი, კოლოტის რაობა 

ტკბილის გადასატან-გადმოსატანად ძველ საქართველოში თურმე განსაკუთრებული ტყავისაგან შემზადებული სითხის-საცაევი ჰქონიათ, რომელსაც კოლოტი¹⁹ რქმევია სახელად. ს. ორბელიანს

¹⁹ კოლოტი გვგონებს ოთხთავის თარგმანში ნახმარ სიტყვას კოლტს. კოლტიკი იქ, სახელდობრ მათეს 23 და 21-ში ღორების ჯოგის აღმნიშვნელი ტერმინი გამოდის. ჰადისის ოთხთავში დასახელებულ ადგილასაა: „კოლტსა იმას ღორებისასა“-ო. ტბეთის ოთხთავშიც „კოლტსა იმას ღო-

ნათქვამი აქვს „კოლოტი—სატყბილე (B: „სატყბილე“) ტიკი ყოფილა „ზროხისა“ (ლეჟსიკ.).

ეს სიტყვა ეხლაც კოცხალი ტერმინია საქართველოს ზოგიერთ თემში, მაგ.: რაქაში ზარანში დადუღებული და ახლად დაყენებული ღვინო სოფელში მიჰქონდათ და ქვევრებში, რომელთაც იქ ძველებურად ჭური ეწოდება, ასხამდნენ და ინახავდნენ ხოლმე. ასეთი ღვინო ხარის მთლიანი ტყავისაგან გაკეთებულ კოლოტი-თ გადაჰქონდათ ხოლმე. თავისდა-თავად ცხადია, რომ ამ ტყავს წინასწარ ბალანი გაკლილი ჰქონდა (ე. დანდეროვი: С6 С8 Br Bg K, III, 54), უეჭველია, ტიკისა და რუმბის მსგავსად კოლოტიც შიგნით მოკუპრილი იქნებოდა.

§ 2. გუდა, მისი რაობა

თუ გუდა²⁰ ს. ორბელიანისათვის უკვე მხოლოდ „ტყავისაგან შთასადებელი“ იყო, წინათ მას სითხის შესანახადაც, ანდა წასადებადაც ხმარობდნენ. ამ გარემოებას ტერმინი საგუდალიც ცხადყოფს, რომელიც რიცხვთა 6-ის დანოწმებით, საბას სიტყვი-თაც „გუდაში ჩასასხნელის“ აღმნიშვნელი იყო.

ტყავისაგან გაკეთებული საცავის მნიშვნელობა გუდას მეგრულსა და ქანურშიც აქვს შენარჩუნებული, სადაც ტიკის მნიშვნელობითაც-კი იხმარება. ქანურად ტიკის მნიშვნელობით კიდევაც ლინიშ გუდას—ღვიძის გუდას ამბობენ (ვ. გ. 136 და მ. გ. 219). ამნაირად, იქ გუდას მშრალი ნივთიერების შესანახადაც და სითხისათვისაც ხმარობდნენ.

§ 3. თხიერი, მისი რაობა.

თუ ს. ორბელიანს დაეუჯერებთ, „ტიკი სომხურია, ქართულად თხიერი“ ეწოდებო. თავისი განმარტების სისწორის

რთასა“-ა. ამნაირად, კოლოტი ბერძნულ *κόλτι*—აგელ-ეს, ლათინ. *grex*-სა და სომხ. *ხրամակ*—ერაშაკ-ს უდრის. სამივე ჯოგსა ნიშნავს.

პროფ. ნ. მარშა გამოთქვა მოახზება, რომ ქართული კოლოტი უნდა სომხურითგან ნასესხები სიტყვა იყოს, სადაც კოლოტი ანუ კოლოტი გროვასა და ჯოგს ნიშნავდა (Филолог: TP III, 1904 წ. გვ. XXXVII და 88). გრ. ლაჟანციანი-ც ამავე აზრისაა და კოლოტი სომხურითგან ნასესხები სიტყვად აქვს აღიარებული (სხილქ. *ქსიოქო*, 2. გვ. 96), რასაც პრ. აპარიანიც იმეორებს *ჰაქსერ. არამთასისან წარაყრან*, III, 1321).

²⁰ შენიშვნები: (კოლოტი, კოტოლი, კალათი (გოდორი), კუტალი, გუდა, ხის წურწუბა, ე. ი. სარწყული (საბა), „ტყავისაგან შთასადებელი, 4 მეფეთა 5კ“ (საბა). ივ. ჯ.

დასამოწმებლად I მეფეთას 10,3 აქვს დასახელებული. ქართველი ლექსიკოგრაფი ამით არ კმაყოფილდება და ის ამტკიცებს, ვითომც „ტიკქორა სომხურია, ქართულად თხიერაკი ჰქვან“ (ლექსიკ.).

საბას ეს განმარტება მხოლოდ იმდენად არის სწორი, რამდენადაც დასახელებულ ადგილას, I მეფეთა 10₂-ში მართლაც ქართულად ნათარგმნია „თხიერი ღვინო“, სომხურად-კი „*սիկ Ժի դինու*“, ე. ი. ტიკია ნახმარი, ბერძნული *ძაჯბ* *οίνου* და ლათინური *lagena vini*-ს შესატყვისად.

დაბადებისა და ოთხთავის ქართულ თარგმანში ყოველგვარი სითხის ჩასახმველ ტყუილსა ცაცავს თხიერი ეწოდება. შესაქმეთა 21₁-ში შავ. ნათქვამია: „მოიხუნა პურნი და თხიერი წყლითა“-ო. თხიერი წყლისა უღრის ბერძნულ *ძაჯბ* *σπιτου*-ს, —ასკრს *ჰჰდატოს*, ლათინ. *uter aquae*-სა და სომხ. *սիկ Զրու* ტიკ *ჯრო*.

იობს 52₁₉-ში ასეთი შედარება აქვს ნახმარი: „მუცელი ჩემი ვითარჟა თხიერი ტკბილისა მღუღარისა შექრული“-ო. „თხიერი ტკბილასა“ ბერძნ. *ძაჯბ* *γλαυκωδης*-ის—ასკრს გლენჯუს-ისა და სომხ. *սիկ քաղցու*—ტიკ ქალტუო-ს შესატყვისია.

ხოლო ისუ ნავეგს 9₁-ში სწერია: „მოიზადეს საგზალი:... და მოიღეს თხიერები ძუელები და აღჰკიდეს (საჭედრებსა) ზურგებსა მათსა და ღვინო თხიერებითა ძუელითა და დახეთქილებითა“-ო. ღვინის თხიერი (*ძაჯბ* *οίνου*; ასკოს ოანუს-ს, ლათ. *uter vinatus*-სა და სომხ *սիկ Գինու*)—ტიკ-გინო-ს ეთანასწორება.

დასასრულ მსაჯულთა 4₁₉-ში გვხვდება თხიერი სასძეური, ე. ი. რძისათვის განკუთვნილი თხიერი, ბერძნ. *ძაჯბ* *ρην γάλακτος* ასკრს ტუ გალაკტოს-ისა, ლათინ *uter lactis* და სომხ.—*սიկ կաթին*—ტიკ კათინ-ის შესატყვისად. ამ ადგილას ნათქვამია: „ჰრქუა მას სისარა: მასუ მე წყალი მცირედ, რამეთუ მწყურის“ და მოჯსნა თხიერსა სასმეურსა და ასუა მას“-ო.

§ 4. ტბილის დაღუღების წესი როგორც აუცილებელი პირობა გადასაზიდი ჰურქლის არსებობისათვის

საყურადღებოა, რომ დაწურული ყურცნის ტბილი ღვინის დასაყენებლად ყოველთვის ადგილობრივ არ ყოფილა დატოვებული, არამედ სხვაგან, ზოგჯერ საკმაოდ მოშორებულ ალაგასაც-კი წაუღიათ. ასეთ ტბილის დასაღუღებელ მთავარ ადგილად XVII-

XVIII სს-ში მაინც კოჯორი ყოფილა. დასტურლამალში ნაბრძანებია: ს. შულაერისა და თეთრ-სოფლის მცხოვრებთ ევალებოდა თავიანთითგან „კოჯორზედ თავისის ულაყით სამოცის საპალნის ტკბილის მიტანა“ ისევე, როგორც „თავეთის კულუხის... ნახევრის ქარხანაში ჩამოტანა“ (დასტურ. 98). ამგვარადვე, ბოლნისითგანაც მეფის ზერის მოსავალი „ორმოცდაათი საპალნე ტკბილი კოჯორზედ აიტანონ“-ო (იქვე 17).

თავი XXV

მეღვინეობის გავრცელების არე მკელ საქართველოში

იქაც, სადაც ბუნებრივი პირობების გამო მევენახეობა შეუძლებელი იყო, რათგან ვაზი არ ხარობდა, საქართველოში ასეთ ადგილებშიც მეღვინეობა მაინც შესაძლებელია ყოფილიყო და იყო კიდევაც. ვახუშტს აღნიშნული აქვს, რომ იმისდა მიუხედავად, რომ მთიულეთი უვენახო ზოლს ეკუთვნოდა და ვაზი იქ არ იყო, მთიულნიო „მოიღებენ ბაროდამ ტკბილსა, შთაასხამენ აქა და ლომისას, და დადგების ღვინო კეთილი, თეთრი და ტკბილი“-ო (გ'გრფა, 224).

იმისდა მიუხედავად, რომ თრიალეთი უვენახო თემი იყო, მეღვინეობა იქაც ყოფილა. ვახუშტის სიტყვით, თრიალეთის მცხოვრებნი „ტკბილს მოიტანენ ბაროდამ, ჩაასხამენ აქა „ქვევრებში და „დადგების ღვინო“ კარგი და „კეთილგემოიანი“-ო (გ'გრფა, 160).

იმ დებულების დასამტკიცებლად, რომ საქართველოში მეღვინეობა ისეთ ადგილებშიც იყო, სადაც მევენახეობა სიმაღლისა და სიცივის გამო სრულებით შეუძლებელი იყო, რამდენიმე მაგალითის დასახელებაც საკმარისი იქნება. ვახტანგ VI-ის დასტურლამალში ნათქვამია: ბოლნისელებმა „ორმოცდაათი საპალნე ტკბილი კოჯორზედ აიტანონ“-ო (გვ. 17, 5 ლე). ამნაირადვე, შულაერისა და თეთრ-სოფლის სახასო გლეხებს ევალებოდათ „კოჯორზედ თავისის ულაყით სამოცის საპალნის ტკბილის მიტანა“ (იქვე, გვ. 98).

თაზი XXVI

საქართველოში არსებული ღვინის ხარისხები

§ 1. სუბუქი, საშუალო და უმჯობესი ღვინო.

გიორგი მთაწმიდლის სიტყვებითგან ჩანს, რომ ღვინო იმ დროს ღირსებით სამ ხარისხად იყოფებოდა: იყო „სუბუქი ღვინოა“, ან „საშუალო“, ან არადა საუკეთესო თვისებისა „უმჯობესი“. რადგან მონასტერში მაგარი ღვინის სმა აკრძალული იყო, ეფთჳმე მთაწმიდელს აქისდა მიხედვით ნაბრძანევი ჰქონდა მეღვინისათვის, რომ „უკეთეს სუბუქი ღვინოა იყოს, ყოლა ნუ ურთავ წყალსა, და უკეთეს საშუვალს იყოს, ჯერისაებრ ურთე, და უკეთეს უმჯობესი-რე იყოს, ვითარცა ჯერ-იყოს“, ისე გაურთიე წყალი და ბერებს ისე მოართვი“ (ც^ა ი^ე და ეფ^თსი, 37).

თაზი XXVII

მეღვინე-მემარნე მოხელეთა მოვალეობა ღვინის დაუენების საქმეში, მეღვინე-მევენახეთა თანამდებობათა იერარქია და მათი მკელი ქართული სახელები

მემარნე მოვალე იყო კარგი ღვინო დაეყენებინა და სათანადოდ დაეცვა, რომ რაიმე ნაკლი არ დატყობოდა და წუნი არ დასდებოდა. თუ ღვინოს რაიმე ნაკლი აღმოაჩნდებოდა, და ან ბოროტმოქმედებით იქმნებოდა გაფუჭებული და წყალ-ნარევი ან უვიკობისა, თუ დაუდევრობისა და მოუვლელობის გამო, ქვევრის გემოვანი და უტელობით წამქდარი, მემარნე პასუხისმგებელი იყო. ყველა ეს გარემოება ღვინის ჩაბარების დროს შესაძლებელი იყო გამორკვეულიყო. სანამ საღვინო სამსახურებელი ღვინოს არ მოითხოვდა, მანამდის მარანში ინახებოდა და მემარნის ხელთ იყო, მაგრამ როდესაც ღვინოს მემარნეს მოსთხოვდნენ, მაშინ მემარნეს ღვინო უნდა შეღვინეხფის ჩაებარებინა. სწორედ ამ ღვინის ღირსებაც უნდა შეემოწმებინათ, რომ შემდეგში, თუ ღვინოს რაიმე წუნი აღმოაჩნდებოდა, ცხადი ყოფილიყო, თუ რომელ ორთაგანს ედებოდა ბრალი, მემარნეს, თუ მეღვინეს. დასტურლამალში ნათქვამია: როცა ღვინოს „მეღვინეს მემარნე მოაბარებდეს“, მიმღებმა „ნახოს, თუ ან წყალ-ნარევი ან ქვევრის-გემოვანი, ან უტელობითა

წამკდარი იყოს, ის ღვინო გამოართუან და ერთი იმთონი მემარნეს სხვა წაართვან თავისი“-ო (დასტურ. 88), ე. ი. ორმაგად უნდა გადაეხდინებიათ. საერთოდ შემდეგში რომ ღვინოს რაიმე ნაკლი დაეტყობოდა, „თუ მეღვინეს წაეხდინოს, იმან ზლოს, თუ მემარნეს წაეხდინოს, იმან ზლოს“-ო (იქვე).

ვითარცა ღვინის დამყენებელი და ღვინის ღირსების პასუხისმგებელი მოხელე, მემარნე მესთვლეზე უფროს თანამდებობის პირად ითვლებოდა, და რასაც ეტყოდა, უნდა აესრულებინათ. დასტურლამალში ნათქვამია: თუ „მესთვლემ, თუ მოხელემ ეს ჩვენი ბრძანება მემარნეს არ გაუგონა, მაშინვე მოგვახსენოს“-ო, ცხადია, მსჯავრის დასადებად (გვ. 88).

თავი XXVIII

საქართველოში ცნობილი ღვინის სწეულებანი, მათი სახელები საქართველოს სხვადასხვა თემებში

ღვინის სწეულებათაგან საქართველოში XIX ს-ში ცნობილი იყო: 1. კური-ხელი და ნახმელარი, როდესაც ღვინოს კურქვევის, ანდა მიწის გემო მიეცემოდა. 2. მზის-ხელი, როდესაც ღვინო ამღვრივდებოდა. ეს ორი ტერმინი იმერეთში იხმარებოდა. 3. პრკე ანუ ბრკე. უკვე ს. ორბელიანს ჰქონდა განმარტებული, რომ თუ „ტენიანმან ადგილმან, ანუ საკმელმან ხანიერმან თეთრი ბიიგი მოიკიდოს, მას ობი ეწოდება, ხოლო ღვინისას ბრკე“- ერქვა (ლექსიკ.). ეს ღვინის ავადმყოფობის სახელი იმერ-ამერეთში იყო გავრცელებული. გურიაში პრკის მოკიდებას ეძახდნენ, სამეგრელოში კი „იჩკიში მუნოდვალას უწოდებდნენ (C6 C8 Br Bg K, VIII, 92, III, 121 და IV, 97). იოს. ყიფშიცეს ასეთი ტერმინი და თვით სიტყვაც „იჩკი“- არ მოეპოვება. იჩკიში, შესაძლებელია, საბას ბრკეს ზემოშოყვანილ განმარტებაში ნახმარი ბიიგის ფონეტიკური სახენაცვალი იყოს. მუნოდვა შემოცმას, შემოცვას ნიშნავს. მაშასადამე, ორივე თეთრი ბიიგის შემოცვის აღნიშნულია.

4. ღვინის დაძმარება, ანდა მოძმარება (C6 C8 K, III, 214 და C6 C8 Br Bg K, III, 121), რომელსაც გურიაში ღვინის აძმარებას, სამეგრელოში-კი ღვინში დაბრეება, ე. ი. ღვინის დაძმარებას ეძახდნენ (იქვე IV, 97).

5. ღვინის გადაბრუნება ქართლსა და იმერეთში, ღვინის მონახვა გურიასა და ღვინიში მორთალა ოდიშში

ღვინის ისეთ სნეულებას ეწოდებოდა, როდესაც ღვინო მღვრიე ხდებოდა და უსიამოვნო გემო და სუნი ეძლეოდა. ერმ. ნაკაშიძის დახასიათებით ღვინო ამ დროს ამღვრევის გარდა, მთავდება კიდევ და სიღამპლის გემოც ემჩნევა, შემდეგ შავდება, ანდა ლურჯდება (C6 C8 Br Bg K, VIII, 92-93. III, 121 და IV, 97). ღვინოში მო რ თ ა - ლ ა, ვგონებ, ღვინის აშმორებას უნდა ნიშნავდეს.

6. ღვინის მოღობა, როდესაც ღვინოს გემო ეკარგება და სქელდება, მაგრამ იმავე დროს გაწეალების ნიშანი ემჩნევა. უცნობი ავტორი, ფრანგული grassis des vins-ის, ე. ი. ღვინის გაცხიმების შესატყვისად სთვლიდა. ე. ვაწაძეც რუსულად отпре-ише-ლ თარგმნიდა (C6 C8 K, III, 214 და C6 C8 Br Bg K, VIII 93).

თავი XXIX

ყურძნის იმპორტი საქართველოს მეზობელი ქვეყნებიდან

XVIII ს. ყურძენი, უეჭველია, ადრეული, განჯითგანაც შემო-ჰქონდათ. ქალაქის მოურავის სარგოს გარიგების წიგნში სწერია: „განჯი დამ რამდენიც საპალნე ყურძენი შემოვა, ნახევარი ლიტრა საპალნეზედ მოურავს უნდა მიერთვას“-ო (სწჟ. ძველი 11,526).

თავი XXX

საუკეთესო ღვინის გავრცელების პუნქტები საქართველოში

ვახუშტის მოწმობით ქართლის იმ ნაწილში, რომელიც მტკვრის სამხრეთით ჰდებარებოდა, „დაძჩხერლოდამ ტფილისამდე,“ მევენახეობისათვის საუკეთესო ადგილად ითვლებოდა. სწორედ აქ იყო „ღვინო უმჯობესი ყოვლისა ქართლისა და უმეტეს ატენური ყოველთა საქართველოს ღვინოთა“-ო (გვ. 204).

ქახეთში განთქმული იყო „ღვინო მანავისა კეთილი“ (ვახუშტი, გვ. 290).

კისისხევი „ღვინო კონდოლისა წარჩინებული“ (ვახუშტი, გვ. 316).

შიგნით-ქახეთში „ღვინო კეთილი და კარგი“ სკოდნია (ვახუშტი, გვ. 322).

ვახუშტის ზოგადი დახასიათებით ქახეთ-ქიზიყის „ქვეყანა... არს ფრიად ნაყოფიერი ყოვლითა მარცვლითა, ვენახითა... უფროს ჰერეთი და უმეტესად ალაზნისა და იორის კიდენი“-ო (გვ. 286).

არგვეთში სკოდნიათ „ვენახი დაბლარი და ღვინო კეთილი“, მაგრამ „ქართლის კერძო ადგილთა თხელი“ იყო (ვახუშტი, გვ. 386).

საჩხეიძეო-სალომინაო — „ვენახიანი“, მაგრამ იქ ვახეზი „ხეთა ზედა ასულნი“ ჰქონიათ და ასეთ მევენახეობის წესს „უწოდებენ მალლარსა, ანუ ბაბილოსა“-ო (ვახუშტი, გვ. 386).

„სვირს ზეთ აღმოსაელეთის კერძოსა უწოდებენ აწ ლომსიათ-ტევს და არს ქვეყანა ესე... ნიგვზნარ-ხილიან-ვენატიანი, ხეთა ზედა ასულნი, რომელსა უწოდებენ მალლარსა ანუ ბაბილოსა“ (ვახუშტი, გვ. 386).

ვაკეში დაბლარი კულტურა სკოდნიათ: იქ „ვენაქში დაბლარნი არიან მრავლად“-ო (ვახუშტი, გვ. 390).

გურიაშიც XVIII ს. დამდეგს, ვახუშტის ცნობით, „ვენაქნი მალლარნი“ სკოდნიათ (გვ. 418).

საჩხეიძეო-სალომინაოში მევენახეობა ფართოდ ყოფილა გავრცელებული და „ღვინო მრავლად და კარგი“-ც ჰქონიათ (ვახუშტი, გვ. 386).

არგვეთის სანახებში, ანუ ყ. შორაპნის მაზრაში, ვახუშტის დროს ყოფილა „ვენახი დაბლარი და ღვინო კეთილი, გარნა ქართლისა კერძო ადგილთა თხელი“ (გვ. 386).

ოკრიბაში „ღვინო მსუბუქი, მხეგემოიანი“ დგებოდა თურმე (ვახუშტი, გვ. 390).

ოდიშის „ღვინო მსუბუქი და კარგი“ ყოფილა (ვახუშტი გვ. 402). ქართველი გეოგრაფის ცნობით იქ იყო „ღვინო ზერდაგი²¹, ფერისათვის ეგრეთ წოდებული; ფრიად კეთილი, ძალიანი და ქებული ყოველთა შინა“-ო (იქვე 402—404).

ღვინო გურიაში „კეთილი, მსუბუქი და შემრგო, გემოიანი-სუნიანი მრავლად“ ყოფილა (ვახუშტი, გვ. 418).

ვახუშტის სიტყვით, საქილაოს და სამიქელაოს „ვენაქნი დაბლარნი არიან მრავლად“. ამავე ავტორის ცნობით ოკრიბაშიც მოიპოვება „ვენაქ მალლარი, ღვინო მსუბუქი, მხეგემოიანი“ (გვ. 390).

²¹ სპარსული სიტყვაა, ოქროვანი, ოქროსფერი, ე. ი. ყვითელს ნიშნავს. ივ. ჯ.

აგრონ. ხოჯაევის მოწმობით, იმისდა მიუხედავად, რომ გურიაში თითქოს განსაკუთრებით მაღლარი ვაზი იყო გავრცელებული, სოკოვან ავადმყოფობათა გაჩენამდე გურიაში საუცხოვო ღვინო ღებოდა (Оч Бг К: Сн Св К, III 218).

სამეგრელოშიც მაღლარი ვაზისაგან გაცილებით უფრო უკეთესი ღვინო გამოდიოდა, ვიდრე დაბლარისაგან. ეს გარემოება ნიადაგის მეტისმეტი ნოტიობით აიხსნება: დაბლარად გაშენებული ვაზის მტვეანი მოჭარბებული სინოტივისაგან და უხვი შეფოთლილობისაგან ორთქლიანი ჰაერის არეში იყო და ამის გამო ფუჭდებოდა. მაღლარად დაყენებული ვაზის ყურძენი უფრო მშრალი ჰაერისა და მზის მესუნვარების არეში კარგად მწიფდებოდა (იქვე III, 221).

თავი XXXI

ყურძნის წვენის სხვადასხვა პროდუქტები

§ 1. ჩურჩხელა

ყურძნის წვენისა და ტკბილითგან, როგორც ცნობილია, „ჩურჩხელი კეთდებოდა და კეთდება“, რომლის მოტანაც ხელმწიფის კარის გარიგების ცნობით სხვათაშორის გარეჯის უდაბნოს სდებია ძღვნად (გვ. 15, § 29. სურ. 343),

§ 2. ძმარი

XVIII ს-ში კარგი ძმრის დაყენებას ქართლში სხვა სოფლებზე უფრო ფართოდ, როგორც ჩანს, ბოლნისს, შულავერსა და დილოში მისდევდნენ. ვახტანგ VI-ის დასტურლამალში პირდაპირ ნათქვამია კიდევაც: „ძმარი ბოლნისს დააყენონ“-ო. რაკი ეს სოფლები ძმრის დაყენების ცენტრი ყოფილა, ამიტომ მათ ძმრის გამოღება დაკისრებული ჰქონიათ და ყოველწლივ უნდა გამოეღოთ.

§ 3. ძმრის ტკბილი

„ძმარი ბოლნისს კოკა იე(15), შულავერს კოკა იე(15), დილომს კოკაი“ ე. ი. 10 (დასტურ. 103).

საგულისხმოა, რომ შუა-ბოლნისს გამოსაღებთა შორის შეწერილი ჰქონია ყოველწლიურად „ძმრის ტკბილი“ (დასტურ 117).

მეღ საქართველოში გავრცელებული მაგარი სასმელები

§ 1. რუხი ეღრების ცნობა საქართველოში ხმარებული
მაგარი სასმელების შესახებ

ტოლოჩანოვი და ივეღვი ამბობენ, რომ XVII ს. იმერეთში მხოლოდ ღვინოს სვამდნენ. არაყი ყოფიღა, მაგრამ „არაყს არა სვამენო“²².

§ 2. ბურახი

„ბურახი ქერ-ფეტვთა და სხვთაგან სასმელი რამე (ფეტვის ბოზა და მისთანათა BC)“ (ს. ორბელიანი, ლექსიკ.).

§ 3. ლუღი, მისი ისტორია

ქერისაგან დამზადებულა სასმელის კავკასიაში უკვე IV ს. ჩვ. წ. აღ-მდე არსებობა შესაძლებელია ქსენოფონტეს აღწერილობით დამტკიცდეს. სომხეთზე გავლის დროს ბერძნებს ერთ სოფელში შემდეგი სურათი უნახავთ: ლუღს დასავლეთით სომხეთის ხალიბთა მოსახლერე სოფლებში ქურქელში ინახავდნენ, რომლებშიაც დიდი და პატარა უმუხლო ლერწმის მიღები იყო ჩადებული. ვინც სმას მოისურვებღა, უნღა ერთ-ერთი ლერწამთაგანი პირში ჩადღა და შესრურეღა დაეწყო.

ლუღი ძალიან მაგარი ყოფიღა და ქსენოფონტეს სიტყვით შეურევეღ ბერძნებს უწყლოდ სმა ეძნელებოღათ, მაგრამ როცა ადამიანი მიეჩვეეღ, მეტად სასიამოვნო სასმელი იყოო (Expedicio Cytiel V. 26—27).

ეფერატის სათაგის მიდამოების მახლობლად და ხალიბების მეზობლად მდებარე სამხრეთ-დასავლეთის სოფლებში ქსენოფონტეს დახვედრიღ ხორბალი, ქერი, მწვანილეულობა და ქურქლებში ჩასხმული ქერის ღვინო, ე. ი. ლუღი, რომელსაც ქერის მარცვლები ზემოდან პირზე დატივტივებული მოგდებული ჰქონიღ (Expedicio Cytiel IV, V, § 25.). პურს აქ თურმე როგორც ხორბლისას, ისე ქერისასაც აცხობდნენ (იქვე § 31).

²² Пьют виноград. Вино горячее из винограду есть, только его не пьют. Пива и мед не пьют. А меду патаки гривенка менши полуденьги, (ელჩობა იმერეთში, გვ. 112).

უძველესი ხანის ცეგლებში ამ სასმელის ქართული სახელი ჯერ არა ჩანს. მხოლოდ ს. ორბელიანს აქვს ამაზე ცნობა და თავის ლექსიკონში შეტანილი აქვს ამ სასმელის თანამედროვე ქართულშიც არსებული სახელი. მისი სიტყვით „ლუდი ქერის თაფლუქი“ არის. ეს განმარტება იმ მხრივ არის მხოლოდ სწორი, რომ საბა ლუქას 118-ზე დაყრდნობით, ფიქრობდა, რომ „თაფლუქი“ არის რაბაც სამთვრალო შეიმზადების“ (ლექსიკონი). მაგრამ ეს განმარტება მაინც დანიშნავს ზედმიწევნითი არ არის, რადგან ჭველ ქართულში თაფლუქი გარეულ თაფლს, ხოლო შენდვგ თაფლისაგან ნომადებულ სასმელსაც ნიშნავდა.

ოთხთავისა და დაბადებას ქართულ თარგმანში დამათრობელი სასმელის სახელად თაფლუქი-ც გვხვდება. დაბადების ოშქურ ხელთნაწერში ამ სიტყვის უფრო ძველი სახეობაა დაცული: იქ თაფრუქი სწორია.

„რამეთუ ესენი ღვინთა შეტომილ არიან, შესცოდეს თაფრუქითა; მღღელნი და წინასწარმეტყუელნი განჰქრთეს თაფრუქისათჳს, დაინთქნეს ღვინისათჳს, შეიძრნეს მთრვალობითა თაფრუქისათა, შესცოთეს (A შესცოთს)“ (ესაიასი, 28,7; ოშქი).

„დაითრვენით ნუ ღვინისაგან, და შესულბით²² ნუ თაფრუქისაგან, ნუცა ღვინთა აღიძრვით“ (იქვე, 29).

თაფრუქი ანდა თაფლუქი თაფლისაგან შემზადებულს დამათრობელ სასმელს ნიშნავდა და მისი სწორედ ამ მასალისაგან შენაზადობა თვით მის სახელშიც გვაქვს აღბეჭდილი. მართლაც ეს სიტყვა ორი ნაწილისაგან წესდება: თაფლი, ანუ თაფრ და უქი-საგან. თაფლი ხომ ცალკეულადაც არის დღევანდლამდის დაცული, თაფრი არ გვხვდება, მაგრამ ოშქის ხელთნაწერთგან ჩანს, რომ თავდაპირველად ამ სიტყვას ლ-ს მაგიერ სწორედ რ ჰქონია. ამ ძველი ფორმის ანარეკლი მეგრულ-ქანურში თოფურის სახით გვაქვს შერჩენილი. ქანურს თოფრი-ც მოეპოვება. ამნაირად ირკვევა, რომ თავდაპირველად ზოგად ქართულსა და მეგრულ-ქანურს ამ სიტყვაში თანხმოვანთა სრული იგივეობა ჰქონია და იგი მხოლოდ ხმოვნებით ყოფილა განსხვავებული.

რაკი თაფრუქისა და თაფლუქის პირველი ნაწილი უდავოა, ამ სიტყვის მხოლოდ მეორე ნაწილის რაობა და მნიშვნელობა და

²² ივ. ჯავახიშვილთან: „შესულებით“.

ნსო 10,10: შესული ბნა — არივა (საბა). „შესულბი — აგრძელებ. გინა დაებნდი“ (იქვე)

გვაქვს გამოსარკვევი. შესაძლებელია, უკი ფორმანტად სჩვენებოდა ვისმე, მაგრამ ნამდვილად იგიც, პირველი ნაწილის მსგავსად, ცალკეული, მთლიანი სიტყვაა. ძველ ქართულში არსებობდა სიტყვა უქოი, ჴ-იოველის დამოწმებით ს. ორბელიანსაც კი აქვს თავის ლექსიკონში შეტანილი: იგივე რაც „პერი ჴშირი“-ო, ე. ი. სქელი ქაფი.

ამნაირად თაფრუქი უნდა თაფრუქოჲ-საგან იყოს წარმომდგარი და თავდაპირველად ადუღებულის, აქაფებული თაფლის აღმნიშვნელი ყოფილა. მართლაც, ცნობილია, რომ ტკბილეულის დუღილის დროს ქაფი ჩნდება და მისი დუღილის შედეგად შაქარი ალკოპოლად იქცევა ხოლმე. მაშასადამე, თაფლისაგან შემზადებული მათრობელი სასმელის სახელებების დროს, ქართველს, მთავარი ყურადღება მისი ნივთიერების დუღილის პროცესისათვის მიუქცევიან.

ქართული „ლუდი“ წარმომდგარი უნდა იყოს ამავე სასმელის ჩრდილო-ევროპული სახელისაგან „alut“, რომლითგანაც ლიტოური „alus“ და ფინური „alut“-ია წარმომდგარი. ინდო-ევროპების ენათმეცნიერთა აზრით „ალუტ“ დაკავშირებულია ლათინურ alimen თან, რომელიც შაბსა ნიშნავს, Aluta შებით დამუშავებულ ტყავს ეწოდებოდა. ლუდის ჩრდილო-ევროპული სახელის Alut-ის ძირითადი მნიშვნელობა მწარე, ანუ მწკლატეს სახელი უნდა ყოფილიყო (იხ. O. Schrader: V. Mehn. Kuf. u. Ht. 1241. და Al. Waldes Lateinisches etym. Wörterbuch. 2 Aufl, 1910 წ. გვ. 29)

საფიქრებელია, რომ ხევსურეთში გავრცელებული საკუთარი სახელი „ალუდა“ ლუდის პირვანდელი სახის ნაშთს უნდა შეიცავდეს ისევე, როგორც არსებობდა და ეხლაც არსებობს ადამიანის სახელი „ლვინია“ და აქედან წარმომდგარი „ლვინია-შვილი-ს“ გვარი.

თავი XXXIII

ცნობები ჴვრების სიდიდისა და შემოსავლიანობის შესახებ

ჴვრების სიდიდისა და შემოსავლიანობის გასათვალისწინებლად XVII ს. დამდგეს ქვემოსა და შიდა ქართლში შესაძლებელია ორბელიანთ საგვარეულოს ორი ფრიად საგულისხმო ანგარიში იქ-

* ამის შემდეგ ახალი სტრაქონიდან იწყება: „რაკი ოსურად ლუდს“ და ზეგ თარობა შეწყვეტილია (რედ.).

მნეს გამოყენებული. ერთი 1619 წ. და მეორე 1620 წ. მოსავალს ეხება. იქ როგორც ზერის მოსავალია აღნუსხული, ისევე კულუბიცი. 1619 წ. აქვს: ტზ: ქ. ნახიდურის ზვარს ტკბილი საპალნეზე ასოცი, ნახიდურს კულუბი ტკბილი ოცდაათი.

ქ. მუხრანას ზვარს ტკბილი საპალნე 240

კულუბი ტკბილი საპალნე 20

ქ. ბალახურის ზვარს ტკბილი საპალნე 21

კულუბი ტკბილი საპალნე 1

ქ. შუა-ბოლნისის ზვარს ტკბილი საპალნე 100

ქ. წულრულაშენის ზვარს საპალნე 45

ქ. ქვემო-ბოლნისის ზვარს ტკბილი საპალნე 40
და კულუბი 40

ქ. ტანძიის ზვარს საპალნე 15

კულუბი საპალნე ტკბილი 15

ქ. ქალის ზვარს საპალნე 12

კულუბი საპალნე ტკბილი 1

ქ. მუსეფერიანის ზვარს საპალნე ტკბილი 5

კულუბი საპალნე [..]

ქ. ვარდისუბნის ზვარს საპალნე 180

კულუბი საპალნე ტკბილი 10

(ქკბი II, 443).

1620 წ. აქვს :ქ. ნახიდურის ზვარს საპალნე 180

სოფელს კულუბი საპალნე 20

ქ. მუხრანს ზვარს ტკბილი საპალნე 310

კულუბი ტკბილი საპალნე 30

ქ. ბალახაურს ზვარს ტკბილი საპალნე 24

კულუბი ტკბილი საპალნე 1

ქ. შუა-ბოლნის ზვარს ტკბილი საპალნე 140

ქ. ქვემო-ბოლნის საპალნე ტკბილი 43

ქ. წულრულაშენს საპალნე ტკბილი 50

სოფელს კულუბი საპალნე 50

ქ. ტანძიას ზვარს საპალნე ტკბილი 22

სოფლის კულუბი საპალნე 16

ქ. ტალას ზვარს საპალნე ტკბილი 13

ქ. ჯანაზიანს ზვარს საპალნე ტკბილი 20

სოფლის კულუბი საპალნე 1

ქ. მუსეფერიანის ზვარს საპალნე კულუბი 7

ქ. ვარდისუბნის ზვარს საპალნე 19

სოფლის კულუბი საპალნე 12

(ქკბი II, 443).

ამნაირად ირკვევა, რომ ორბელიანთ 1619 წ. თავიანთ 10 ზერიოვან 758 საპალნე ტკბილი შემოსვლიათ, ხოლო 7 საბატონ-ყმო სოფლის კულუხად 1:7 საპალნე ტკბილი რგებიათ.

შემდეგ წელს. 1620-ში, თავიანთ იმავე და კიდევ 10-ის, სულ 11 ზერიოვან 828 საპალნე, ტკბილი მიუღიათ. ამ რიცხვითგან ახალი მეთერთმეტე, ჯანაზიანის ზერის მოსავალი, 20 საპალნე, რომ გამოვაკლოთ, იმავე 10 ზერის 1620 წლის მთელი მოსავალი 808 საპალნეს შეადგენს. იმავე 1620-წელს საბატონყმო 7 სოფლის კულუხად სულ 130 საპალნე ტკბილი რგებიათ. მაგრამ ამ რიცხვში ჯანაზიანის სოფლის კულუხიც, 1 საპალნეც, შედის, რომელიც წინა წლის ანგარიშში არ მოიპოვება, ხოლო 1620 წ. ანგარიშში ქვემო ბოლნისის კულუხი შეტანილი არ არის. სამაგიეროდ, წულრულაშენის კულუხი იხსენიება, რომელიც 1619 წ. ანგარიშში არა ჩანს.

თავი XXXIV

ეურძნის მოსავლიანობასთან დაკავშირებული სიმკშაო და მუშახელი, მათი განამრჯელო, ღვინის ფასები

გიორგი შთაწმიდლის სიტყვით ათონის ქართველთა მონასტერში განსაკუთრებული თანამდებობის პირი, ბერი იყო „მუშათა უხუცესი“, რომელსაც ბერძნულად „ეპისტატი“ ერქვა და ეფთჳმე მთაწმინდელს ნაბრძანები ჰქონდა: „ნუშცა რა დააკლდების ეპისტატსა, რომელ არა შეწუხდეს და ოცდაათი ანუ ორმოცი მუშაჲ არა მოაცთუნოს“ (სხოვრება იე და ეფისი 50)“.

„მუშაობაც კარგი ზნეა, ზედ მდგომობა და სარქრობა, ბარვა, წიღნვა, ხნვა და თესვა, მკის და სთელისა მისმის ღრობა.

კაცს შემატს და გაახარებს მოსავლის ბევრის მოსწრობა და ვის მუბა ჰყავსთ, თვითან შვრება, ურევია არზაქრობა“ (არჩილი, საქ. ზნეოა. 40).

არქ. ლამბერტი ამბობს: „მიწის ნუშაობას როგორც საქართველოში, ისე კოლხიდაში, იმდენად ეტანებიან, რომ ყველას კეთილშობილურ საქმედ მიაჩნია თავის ყანის ნუშაობა“-ო (საფერ. აღწ. 13).

ორდღიურიანი დაბლარი და ლიხრანის ვენახის მოვლისათვის იმერეთში გასხლვას 24 სანუშაო დღე სჭირდებოდა, პირველ თოხნას—26 დღე, მეორე თოხნას—18 დღე, მესამედ თოხნას—10 დღე, ასარვას—25 დღე, შეყელვას 9 დღე, გაფურჩქვნას 17 დღე, კურების გასუფთაებებს, რეცხვას 8 დღე და სთველსა და ყურძნის

დაწურვას—15 დღე. სულ 152 სამუშაო დღე უნდებოდა (ერმ. ნაკაშიძე, Or. Bg в Имеретии Сб Св... К III, 292).

მეზურესა და მემარნეს ერთნაირი ჯამაგირი ჰქონიათ, რაც მათი თანამდებობის მაშინდელი თვალსაზრისით ერთნაირი ღირებულების მაუწყებელია. დასტურლამალში შეტანილი ცნობით, ატენის „მეზურესა და მემარნეს აქვს ჯამაგირი თითოს ძროხა 2, პური კოდი 3 (6), თეთრი ჩუ (ე. ი. 1 ზინალთუნი და 2 აბაზი, სულ 7 აბაზი), საფერავისა და ნეხვის საშუშაოს და მუშის ფასი „ქარიდამ უნდა მიეცეს“-ო. (დასტუო. 123—124).

ღვინის ფასებზე.

პლინიუს მცირეს ღვინის ფასები აქვს მოყვანილი (იხ. Natur. hist. l. 14, ლ. X. 3 და 4).

თაზი XXXV

ტერმინი „ღვინო“, მისი რაობა და წარმოშობის ისტორია

§ 1. ღვინის შესატყვისი ტერმინები უცხოურ ლექსიკაში და უცხოელ მეცნიერთა კონცეფციები

რაკი ღვინოს ბერძნულად ოჯანოს, ეოლიურად ჯოჯანოსი, ლათინურად ვინუმ. გუთურად ვეჯან, ფრანგულად vin-ი და სლავურად ვინო, სომხურად-კი გინი ეწოდება, ხოლო ებრაულად დაინ-ი და ეთიოპურად ისევე, როგორც არაბულად ვაონ-ი ჰქვიან, ამიტომ თავისთავად უნდა წამოჭრილიყო საკითხი, რომ ღვინის სახელი ან ინდოევროპულ ერებს უნდა ჰქონოდათ სემიანთაგან შეთვისებული, ანდა წინაუქმო, სემიანთა მოდგმის ტომებს უნდა ჰქონდეთ ინდოევროპელთაგან ნასესხები. გამოჩენილი ფრანგი მეცნიერი ერნესტ რენან-ი თავის ნაშრომში Histoire générale des langues sémitiques²⁵ — „სემურ ენათა ზოგად ისტორია“-ში ამტკიცებდა, რომ ღვინის სახელი სემიანთ უნდა შეეთვისებინათ ინდოევროპელთა მოდგმის არიელთა ჯგუფის ბერძენ-იტალიელთა ტომებისაგან. რენანის ეს დებულება ვიკტორ ჰეჰნს, გამოჩენილ გერმანელ მკვლევარს, კულტურის ისტორიის თვალსაზრისით უადრესად დაუჯერებლად მიიჩნდა და ამის საწინააღმდეგოდ თავის ცნო-

²⁵ ერნესტ რენან—Histoire générale des langues sémitiques... 1847.

ბილ გამოკვლევაში „შინაური მცენარეები და ცხოველები“ ლენინს სახელის შემთვისებლად პირიქით ინდოევროპელებს სთვლიდა²⁶. მისი აზრით, ბერძნებს ლენინს თავიანთი სახელი სწორედ სემიანთა ტომისაგან უნდა ჰქონდეთ შეთვისებული. ჰეპსს მევენახეობა-მელვინეობის სამშობლოდ კასპიის ზღვის სამხრეთსა და სანაპიროს მიაჩნდა. აქ სწორედ სემიანთა მოდგმის ერთი ტომთაგანი ბინადრობდა. აქეთაგან სამხრეთისაკენ და დასავლეთისაკენ გადასახლებულ სემიანთა ტომებს მევენახეობა-მელვინეობა მეზობელი მცირე-აზიელი არიელისა და გაარიებულ ტომებისათვის უნდა შეეთვისებინათ. ბერძნებს მეურნეობის ეს უმაღლესი დარგი ორი მხრივთან, სამხრეთითა და ფინიკიელთაგან, ხოლო ბალკანეთის ჩრდილოეთითა და მცირეაზიელ არიელთა და გაარიელებულ ტომთა წყალობით უნდა ჰქონდეთ შეთვისებული (იქვე, 70—71).

ჰეპსი ფიქრობდა, რომ ლენინო და მელვინეობა რომაელებსა და იტალიელებს პირველად ბერძნებისაგან ჰქონდათ ნაგემი და შესწავლილი. ამის საბუთად წას ლენინის აღმნიშვნელი ლათინური სიტყვა ვინუმი მიაჩნდა, რომელსაც ბერძნული სახელის მხ. რ. აქუზატივისაგან ოქსონისაგან წარმომდგარად სთვლიდა (იქვე, 71—72).

საკმარისია, ადამიანმა ვირგილიუსის მიერ მისდროინდელ იტალიაში გავრცელებული ყურძნისა და ლენინს ჯიშების სახელები გადაიკითხოს (იხ: საქ. ეკ. ისტ. 11² გვ. 380). რომ დარწმუნდეს, თუ რამდენად ძლიერი ყოფილა მევენახეობა-მელვინეობის დარგში საბერძნეთის გავლენა. მართლაც და, ყურძნის 13 ჯიშებიდან 8 ჯიში ბერძნულია, სახელდობრ: ლესბოსისა და თაზოსის კუნძულებისა, შარეოტიური, რომელიც ეგვიპტის ქ. ალექსანდრიის მახლობლად მდებარე მარეოტიის ტბის სანაპიროს (იხ. I. Roy-Chevriek-ის Ampélogr. retrospect. 68) ბერძენთა მოსახლეობისაგან შეთვისებული ჯიში უნდა იყოს, ფსითია, რომელიც კორინთულს უნდა უღრიდეს (იქვე), ლაგოსი და ბუმასტესი, რომელთა ბერძნულობა თვით მათივე ბერძნული სახელით შელავნდება, — არგოსული, რომელიც პელოპონეზოსის ქ. არგოსის ყურძნის ჯიშს წარმოადგენდა და როდოსული — როდოსის საკმედი ყურძნის ჯიში.

ცნობილია, რომ ძველ ქართულში ვაზის აღსანიშნავად, ამ სიტყვის გარდა, ვენაქი-ც იხმარებოდა. მისი ნაყოფის წვენი-

²⁶ Victor Hehn. Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Uebergang von Asien nach Griechenland und Italien, sowie in das übrige Europa. Historisch-linguistische Skizzen, Berlin, 1870.

გან დაყენებულ სასმელს-კი ღვინო ეწოდებოდა. როგორც დავრ-
წმუნდით, ვენაჟი უნდა ღვინახი-საგან იყოს წარმომდგარი²⁷,
ე. ი. თავდაპირველად ღვინის ხის აღმნიშვნელი უნდა ყოფილიყო
ისევე, როგორც გერმანულენოვანი ვაზს Weinstock—ვაჟნუტოკ-ს,
ე. ი. ღვინის ხესვე ეძახიან.²⁸

ზეგრულად და ჰანურად ვაზს ბინეხი ეწოდება. ის გარე-
მოება, რომ ზეგრულს გარდა, ჰანურსაც ვაზის აღსანიშნავად
ბინეხი აქვს, გვაფიქრებინებს, რომ თავიკიდური ზ ამ სიტყვაში
ახლად გაჩენილი-კი არ არის, არამედ ძველისძველი უნდა იყოს.
ძველი ქართული ღვინო-ს შესატყვისად მეგრულშია ღვინი,
ხოლო ჰანურში ხოფურად ლუენი, ვიწურად კი ღინი-ა. თუ
ვენაჟი თავდაპირველად ღვინის ხის აღმნიშვნელი იყო, მაშინ
ბინეხი მეგრულსა და ჰანურში ასეთი მნიშვნელობის სიტყვად
უნდა მივიჩნიოთ. თუ ეს მცდარი არ არის, მაშინ უნდა დავასკვნათ,
რომ ღვინოს ოდესღაც ბინე ან ამის მსგავსი სახელი უნდა ჰქო-
ნოდა. მეგრულ-ჰანური ბინეხი-ს შესატყვისად ძველ სამ-
წერლობო ქართულში ვენაჟი გვაქვს. თუ მეგრულ-ჰანურშიც
ასეთი ახმოვნების შესაძლებლობა წარმოვიდგინეთ და იქ არსებუ-
ლი ი და ოდინდელი ე და ა ხმოვნების შენაცვლებების პროცესის
შედეგად მივიჩნიოთ, მაშინ შესაძლებელია ბინეხი წინანდელი
ბენახი-საგან წარმომდგარად გვეგულისხმება. ამ შემთხვევაში ღვი-
ნის სახელი ბენა-დ წარმოგვიდგება, რომლისაგანაც დროთა გა-
ნმავლობაში ბინე იქმნება წარმოშობილი.

ღვინოს, ღვინისა და ღინის გარდა, როგორც თავის ადგი-
ლას უკვე აღნიშნული გვქონდა უნდა ბენა-ც ყოფილიყო ისევე,
როგორც ბინე-ს სახით ეს სიტყვა თანამედროვე მეგრულ-ჰანურ
ბინეხ-შია დატული.

ღვინის აღსანიშნავად რომ ამნაირი სიტყვა ზღნა ოდესღაც
მართლაც ყოფილა, ამას თითქოს ჰესკუხოხის ცნობაც ცხად უნდა
ჰყოფდეს (ჰყოფ. τὸν οἶνον. κρητες. οἷ με βήλα (იხ. O. Schred. გე-
ნიშენაში Kpf. u. Ht. 93). „იბენა ღვინოს ნიშნავს. კრიტელნი ზოგნი
ბელა-ს უწოდებენო“. მაშასადამე, კრიტოსელნი ღვინოს ზოგნი
იბენა-ს, ზოგნი კიდევ ბელა-ს უწოდებდნენ. პირველისა და
მეორის საერთო ნაწილი ბენა-ა, რათგან მეორეში „ლ“
თანხმოვანი „ნ“ შენაცვლებას წარმოადგენს. იბენა-ს თავიკიდური

²⁷ იხ. საქართვეკ. ისტ. II*296.

²⁸ ამას მოსდევს „ღვინის ხე ვენახად ქცევაძღე“ და აქ თხრობა წყდება
(ოედ.).

• ძირეული არ უნდა იყოს და მისი ბუნება და დანიშნულება ჯერ გამოსარკვევია. ამნაირად, ლვინოს კრიტოსზე ბენაკრემეგია.

§ 2. ბერძნული თქმულება ვაზის წარმოშობის საკითხთან დაკავშირებით, მისი გაუგებარი აზრის გახსნა ქართული ტერმინების საშუალებით

თავის ადგილას (იხ. საქ. ვკ. ისტ. II² გვ. 375) მოყვანილი გვექონდა ბერძნული ძველი თქმულებები, რომელთა მიხედვით შინაური ვაზი უცნაურად თითქოს ძალღისაგან უნდა იყოს წარმოშობილი.

უნებლიეთ იბადება საკითხი, თუ რა კავშირი უნდა ჰქონდეს ძალღს ვაზთან; როგორ მოხდა, რომ ყურძნის მომსხმელი ვაზი ძალღისაგან წარმოშობილ-აღმოცენებულად არის დასახული. ამ უცნაური შთაბეჭდილების გასაქარწყლებლად და ვაზის გაჩენის შესახებ თქმულებაში ძალღის მონაწილეობის განსამარტავად ისეა მიღებული, რომ აქ ძალღი ვარსკვლავ სირიუსად არის ნაგულისხმევი და ცხელ დროსა ხიშნავს. გამოდის, რომ თქმულება ვაზს წელაწადის ცხელი დროის წარმოშობად გულისხმობდა.

მაგრამ ეს ხომ ძველი, გაუგებარი თქმულების ხელოვნური, რაციონალისტური გააზრიანება არ არის? ამაზე მეტის თქმაც შეიძლება: უკვე თვით ზემომოყვანილი²⁰ ბერძნული თქმულება ხომ ძველი და უკვე გაუგებარი სიტყვის ხალხური გააზრიანების ისეთ-სავე ნაყოფს არ წარმოადგენს, როგორმაც საშუალო საუკუნეებში არაბთა „სარკინოზების“ სახელი ბერძნულივე თქმულებისაგან წარმოშვა, თითქოს არაბებმა სარკას ძალღისაგან (σαρ κασις ყოფილიყვნენ გაჩენილნი? (σαρκα—სარა, κασις—ძალღი?)

რაკი ძველ წარმართულ თქმულებებში მომეტებულად შორეული წარსულის ცხოვრების ანარეკლია ხოლმე ზღაპრული სამკაულით განსახიერებულ-შეფერადებული, ამიტომ საფიქრებელია, რომ ბერძნული ზემომოყვანილი თქმულებების მიზანს მიეცნაზეობის კულტურის წარმოშობის გამომქლავნება შეადგენს. ამ თქმულებებში ვაზის კულტურის დასაწყისია აღბეჭდილი. ხოლო ცნობილია, რომ მეცენაზეობა გარეული ვაზის გაშინაურების წყალობით არის გაჩენილი.

²⁰ იხ. საქ. ვკ. ისტ. II² გვ. 375 (რედ.).

ბერძნული თქმულების მიზანსაც ვაზის ხის გაჩენის განმარტება და მოთხრობა შეადგენდა, ძალისაგან მისი წარმოშობილობა ხომ თვით ვაზის ისეთი სახელისაგან არ არის წარმომდგარი, რომელშიც ბერძენ მღაბიო მიწისმოქმედს ბერძნულად ძალის აღმნიშვნელი სიტყვის ამოკითხვა, ანდა დამსგავსება შეეძლო?

ეს სახელი ან ძველი ბერძნული (უნდა) ყოფილიყო, რომელიც შემდეგში აღარ იხმარებოდა და ამის გამო გაუგებარი იყო, ან რომელიმე ისეთი უცხო ერისა და ენის სახელი, რომელთანაც საბერძნეთის მევენახეობის კულტურას ოდესღაც კავშირი ჰქონდა.

საკმარისია ადამიანმა ვაზის ბერძნული სახელები გაიხსენოს, რომ დარწმუნდეს, თუ რამდენად შეუძლებელია ბერძნულ სახელებში, თუნდაც ხალხური გააზრებების გზით, ძალის სახელი ამოეკითხათ და ამის წყალობით გაჩენილიყო თქმულება, თითქოს ვაზი ძალის წარმონაშობი ყოფილიყოს. ცნობილია, რომ ბერძნულად გარეულ ვაზსა და ყურძენს *μπαλαξ* *χυρδα* — ამჟებლოს აგრიან, ე. ი. „ყურძენი ველური“ ეწოდება. ლათინურად კი *la brucea* ერქვა, შინაურ ყურძენსა და ვაზს-კი ბერძნები *μπαλαξ* *οινοποιήσεως* — ამჟებლოს ოინოქოროს, რომაელნი *vitis vinifera*-ს, ე. ი. ლენის მომცემ ყურძენს, ვაზს ეძახდნენ. ამ სახელებში ძალის ბერძნული სახელის ერთი ბგერაც კი არ მოიპოვება.

თუ ადამიანი ვაზისა და ლენის ძველ ეგვიპტურსა და ებრაულ სახელებსაც თვალს გადაავლებს (იხ. საქ. ენ. ისტ. II², გვ. 370—372), იმ ორი ერისას, რომელთა მევენახეობა-მელვინეობას ძველი საბერძნეთის მეურნეობასთან კავშირზე უცილობელი ცნობები არსებობს, დარწმუნდება, რომ ძალის აღმნიშვნელ თავის დედაენის სახელის მიმსგავსებას ძველი ბერძენი ვერც იქ იპოვიდა.

სულ სხვა სურათი გადაეშლება ადამიანს, თუ მევენახეობის გაჩენის მთავარ გარემოებას სათანადო ქართული ტერმინებით წარმოვსთქვამდა: გარეულ ვაზს ქართულად კრიკინა, გაშინაურებულს-კი ვენაჭი ეწოდებოდა, ანდა ბინეხის წინამორბედი სახელი ბენახი. ამნაირად ვაზის კულტურის წარმოშობის რეალური გარემოება რომ ქართველს მარტივად გამოეთქვა, ის თავის შესაუბრეს ეტყოდა, რომ ვენახი (ანუ გა-

შინაურებული ვაზი) კრიკინისაგან არის წარმომდგარი. საქმარისი იყო ბერძენს „კრიკინა“ საკუთარ სახელად მიეჩნია, რომ ხალხის ფანტაზია ამოძრავებულიყო და ამ უცხო სიტყვის გააზრიანება დაეწყო. მაშინ კრიკინა ადვილად იქცეოდა კირკინად და, სარკონოზის მსგავსად, კრიკინა-ს მეორენაწილი (კინ) ძაღლის ბერძნული სახელი მოსჩვენებოდა, პირველი-კა ბერძნულ „კკრიოსად“, რომელიც „უფალსა“ და „პატრონს“ ნიშნავს. გარეული ვაზის სახელის კრიკინა-ს ასეთი გააზრიანების შემდგომ ხალხის ფანტაზია შექმნიდა თქმულებას, რომ შინაური ვაზი ძაღლის (კინ) პატრონისაგან (კურ) არის წარმომდგარი, ისევე როგორც მრავალი საუკუნით უფრო გვიანაც არაბ-სარკინოზთა სახელის გააზრიანებამ ბერძენი [ხალხის ფანტაზიას არაბების სარკას ძაღლისაგან წარმოშობილობის თქმულებას] შეათხვევინა.

§ 3. ბერძნული ტერმინი „ოზოლე“ და მისი გააზრება ქართული ლექსიკის საშუალებით

საყურადღებოა აგრეთვე ლოკრელების მეტსახელი ოზოლე. ისინი ხომ თავიანთი თემისათვის შევენახეობის პირველი სამშობლოს სახელს ჩემულობდნენ! მათი მეტსახელი ოზოლე-ც სწორედ ვაზის იმ პირველი ამონაყარის სახელის გამო ეწოდათ, რომელიც მათ ქვეყანაში აღმოცენდაო (იხ. საქ. ვკ. ისტ. II² გვ. 375)

მართალია, ბერძნულად ჰომიროსის ხანაშივე ἄζιδ-ს—ოდოს, ანუ ოზოს, ისევე როგორც ეოლიურად ჯზდოს—ჰომიდ-ს, ამონაყარს ხის ტოტს ანდა ზროს ნიშნავდა. ეს სიტყვა ო-სა და სედისაგან ითვლება წარმომდგარად, რომელთაგან ო თანდებულ „თანას“ და კავშირს ნიშნავს, ხედ—ჯდომას, მჯდომს, ერთად-კი თავდაპირველად „თანამჯდომს“, ფეხზე მჯდომს—Ansatz ansitzend am Stamm-ს ნიშნავდაო (Em. Boisacq Dict. étym. de la langue grecque 686).

პ ზ ბ შ მ ა ნ ა ა მ ბერძნული სიტყვის მონათესავედ სთვლიდა სომხურ *oşan*—ოსტ-ს, რომლის ნათ. ბრ. ოსტოჟ-ა და რომელიც ტოტსა ნიშნავს. იგი ამ სიტყვას გუთურ *astis*-საც ადარებს, რომელიც ზროსა ნიშნავდა (Armen. Gram. I, 482).

მაგრამ საქმე ის არის, რომ არც ბერძნული ოზოს-ი და არც სომხური ოსტ-ი ვაზის ამონაყარის, ანდა ტოტის აღმნიშვნელი არ ყოფილა. ვაზის ტოტს სომხურად որթ—ორთ-ი ეწოდებოდა,

ბერძნულად კი ἡ δμπελίζω-ი, ან ἡ οὐνη ეწოდებოდა. ამ თქმულებაში-კი სწორედ ვახზეა საუბარი, ამიტომ ოზოლე-ც ამავე ცნების გამომხატველი სიტყვისაგან ნაწარმოები ზედსართავი, ანუ მიკუთენილობის სახელი უნდა იყოს. რაკი ყურძნის ხეს ქართულად „ვაზი“ ეწოდებოდა, უბადება საკითხი, „ოზოლე“ ხომ ქართული „ვაზი-ს“ ფონეტიკურ სახესხვაობა „ოზი“-საგან არ არის ნაწარმოები და „ვაზელის“ აღმნიშვნელი ხომ არ არის?

დ ა მ ა ტ ე ბ ა

(ზოგიერთი მოსაზრებანი)

§ 1. საკიკი

„საკიკი“ (რიცხუთა 6), როგორც ტექსტიდანაც ჩანს, ძველი ყურძენი უნდა იყოს, რათგან რიცხუთა 6₃-ში ნათქვამია, „ყურძენი ახალი და საკიკი არა ჰამოს“-ო. ეს ტერმინი „საკიკი“-სა და „საკიჯი“-ს სახითაც უნდა გვხვდებოდეს I შეფეთა 1₁₈ გ, თუ 25₁₀ და II შეფეთა 17₁-ში ისევე, როგორც „შკიკი“-ს სახითაც, თუ ს. ორბელიანს დაეუჯერეთ (ლექსიკ.). მაგრამ აქ რაიმე შეცდომა უნდა იყოს, რადგან დასახელებულ ადგილებში ეს სიტყვა არც არის და არც შეიძლება ყოფილიყო.

„საკიკი“ უდრის ბერძნულ ἡ σαρπίς-ს ლათინ. *vasicca*-ს და სომხურ *խაჩი*-ს—ჩამიჩ-ს. ამიტომ არის, რომ ს. ორბელიანს ნათქვამი აქვს: „ჩამიჩი სომხურია, ჯმელი ყურძენი, ქართულად სკიკი ჰქვან“-ო (ლექსიკ.). ან „ქიშმიში სპარსთა ენაა (თურქთა), ქართულად სკიკი (სკიჯი) ჰქვან“-ო! (ლექსიკ.).

რ. ერისთავის სიტყვითა კი „სკიჯა ერთნაირი. ყურძენია“ ვითომც (ბოტან. ლექსიკონი, გვ. 52, § 754).

§ 2. კოკონა კია

კოკონა კია ვაზის ფოთლის მავნებელი მწერის ქართული სახელი ხომ *Coccus vitis*-ს (რუს. *виноградная кошеница*-ს) სახელთან არ არის დაკავშირებული?

მ ე ს ი ზ ე მ ბ ა

ქენილეობა

ღარგი მეხუთე

თავი I

ხეხილისა და ხილის ნაწილების მკვლელ ქართული სახელები და მათი შესატყვისობანი საქართველოს თემებში

1. ხეხილის ნაწილთა ქართული სახელები ძველმ წყაროების მიხედვით.

საბა ორბელიანს დიონოსის 4,181-ის დამოწმებით ნათქვამი აქვს: „დიდთა ხეთა რა სხჯლნი რტონი განეყოფიან, მას ეწოდებიან გრჯლა; მას ზედეთ განყოფილთა ეწოდებიან ბორჯლლი; ხოლო მას ზედეთთა რტონი; და ზერელესა—მწუქერვალი; და ზედეთ წულილთა—კეწეწი; ხოლო ხის წვერთა—კუნწუხი“-ო (ლექსიკ. იხ. გრჯლა).

1. რტოა ხისაჲ

„რტოა“ ხისა და მცენარის ტოტსა ნიშნავდა. ეს დაბადების ქართული თარგმნის შემდეგი ადგილითგან ჩანს: „მიუხუნეს ტევნები მცირენი მანგალთა და რტოებნი მიუხუნეს და აღმოქრნეს“ (ესაიასი 18); ბერძნულად აქ ნახმარია ἡ ἀλγυμᾶς „ტოტი“ და სომხურად ამავე მნიშვნელობის სიტყვა *աղ-ია*.

2. კვირტი ანუ კუკური

ს. ორბელიანის განმარტებით, „გურტი—კვირტი, ვაზის კუკური“-ა (ლექსიკ.), ხოლო რაკი „კუკური გაუშლელი ფოთოლი“-ა (იჭვე), ირკვევა, რომ „კვირტი“, ანუ „გურტი“ გაუშლელი ყოფილა. სახელოვანი ლექსიკოგრაფის ეს განმარტება თანამედროვე ბოტანიკური მოძღვრებისაგან მხოლოდ იმით გან-

სხვაგვარადა, რომ ეხლანდელი შეხედულებით კვირტი „ნორჩი, ჯერ-სავსებით განუფითარებელი ფოთლები და ღეროა“, მაგრამ მართო ვაზისა კი არა, არამედ ყოველგვარი მცენარისა (ხ. ჯანაველი, ბოტანიკა 1,107).

§ 2. ხილის ნაყოფიხა და მიხი ნაწილების ძველი ქართული სახელები და სხვადასხვა მოხაზრება ზოგიერთი სახელის ირგვლივ

1 ღერო ანუ ყუნწი.

ხილი ხის ტოტზე [ღეროთი] არის დაკავშირებული, რომელსაც „ყუნწი“ ანუ „კუნწი“ ეწოდება. ს. ორბელიანი სწორედ ამ უქანასკნელ ფორმას ხმარობს და ლექსიკონში ნათქვამი აქვს: „კუნწი ხილის ღერო“-აო.

2. მერწი და კანტარი

ქანურად ყუნწს „მერწი“ და „კანტარი“ ჰქვიათ (ვ. გ. გვ. 167), „названіе ветви, плети, тычкы, двана“ (აქ ი. ყიფშიძეს ნ. მარის წიგნის ამ ადგილას ფანქრით ჩართული აქვს „и груша и т. п., на которой растет плод“). ამ ტერმინების მსგავსი სიტყვები მეგრულში არა ჩანს, მათი ეტიმოლოგიაც ჯერ კიდევ გამოსარკვევია. ს. ორბელიანს მხოლოდ „კანტი“ და „კანტური“ მოეპოვება და მისი სიტყვით „კანტი მომცრო და მკლე“-ს აღმნიშვნელია, ხოლო „კანტური უნებურად თავის ქნევა“-სა ნიშნავს (ლექსიკ.) ეგების ამ ორ სიტყვას ქანურ „კანტარ“-თან რაიმე კავშირი ჰქონდეს?

3. ნაჭუჭი

ს. ორბელიანის სიტყვით „ნიგოზთა, თხილთა, ნუშთა კაკლის მაგარ ქერქს „ნაჭუჭი“ ეწოდებოდა (იხ. ლექსიკ. ქერქი) და ასევე ეწოდება თანამედროვე ქართულშიც. ხოლო „წაბლთა, წიფელთა და მისთანათა“ მარცვლის მაგარ ქერქს, იმავე მეცნიერის ცნობით, „ხეჭბი“ ერქვა (იქვე).

„ხეჭბი“-ს ოდნავი ბგერითი სახენაცვალი თანამდროვე ქანურშიც კია დაცული: იქაც არსებობს ტერმინი „ხეჭეპა“, მაგრამ ამ სიტყვას ქანები ნაჭუჭის მნიშვნელობით ხმარობენ: ნიგვზის კაკლის მაგარ ქერქს უწოდებენ ისე, როგორც „თხირიშ ხეჭეპა“, რაც თხილის ნაჭუჭს ნიშნავს (ვ. გ. 231).

ეგების აქვე ისიც იყოს გასახსენებელი, რომ „წაბლთა, წიფელთა და მისთანათა“ ქერქს „ხეჭბი“ ეწოდებოდა (ს. ორბელიანის ლექსიკ.) (შდრ. წაბლ-ს, კუბურ-ს, ხეჭბო-ქუჩუბ, ხე-ჯუბი—ხე-კუბუბ).

4. წენგო ანუ ლეჯა

იგავთა 10_{28} -ში ნათქვამია: „ეთარცა წენგო მაწყინებელი კბილთა“-ო. ბერძნულში წენგო-ს შესატყვისად $\mu\phi\alpha\zeta$ -ი იკითხება, ლათინურად acetum-ია ნახმარი, ხოლო სომხურში *აჟიჰ-ი* სწერია. სამივე თარგმანი კაწახს, სიმევეს ასახელებს და აზრის მიხედვითაც კბილების „მაწყინებლად“, რა თქმა უნდა, კაწახი უფრო ბუნებრივია, ვიდრე „წენგო“, რომელსაც არავინ ჰამს. ამ მხრივ ქართული თარგმანი გამონაკლისს წარმოადგენს. ამიტომ ამ ადგილას „წენგო“ საითგან და როგორ გაჩნდა, ჯერ კიდევ გამოსარკვევია.

ს. ორბელიანის სამართლიანი განმარტებით, „წენგო“ არის „ნიგუზის ლეჯა ახალი“, ე. ი. ნიგუზის კაკლის მწვანე გარსი. მასვე ნათქვამი აქვს, რომ „ლეჯა წენგოს ნაპობის ქერქი“-აო (ლექსიკ.).

5. წებალი

წებალი, „ოქონას... არს ...ნიგოზი, გატეხო რა, ნებალი მისი ნახევარი ნიგოზი და ნახევარი თხილი“ (ვახუშტი, გ. გრაფა, ბროს. 264).

თავი II

ხილის ნაყოფთა სხვადასხვა სახელები დანიშნულებისდა მიხედვით; ხილის ჯიშები—მათი სახელები ქართულსა და მის დიალექტებში

§ 1. კაკრა

ქართველი ხალხი არჩევს ნაყოფს და ორ ჯგუფად ჰყოფს იმისდა მიხედვით, იქმევა იგი ადამიანისაგან, თუ არა. რასაც ადამიანი არ სჭამს, ის ხშირად ცხოველსა და ფრინველს მოსწონს ხოლმე. თვითეულ ნაყოფთა ამ ორი ჯგუფისათვის თავთავისი სახელი არსებობს ქართულში. ს. ორბელიანს აღნიშნული აქვს, რომ „რომელთა ხილი არა იქმების კაცთაგან და ფრინველნი ჰამენ, ვითარცა სურთა, ხეშავთა და მისთა ნათა ეწოდებიან“ სახელად კაკრაო (ლექსიკ.).

§ 2. ადრეულა ანუ ოდრო, ორდო

მარცვალ-ხილის ადრეული ჯიშებიც არსებობდა და გვიანიც მეურნეობაში მოსავლის სწორედ ამ ორ ჯიშს უფრო აქვს ეკონომიური მნიშვნელობა, რადგანაც უფრო ძნელი და იშვიათი საშოვარია. ძნელად შესაძენი საგანი-კი, როგორც ცნობილია, უფრო მეტად ფასობს კიდევაც. ამიტომ სასოფლო მეურნეობაში ადრეულსაც მეტი ღირებულება აქვს და გვიანსაც, როდესაც დროგასულობის გამო ხილი გამოილეოდა და ძნელი საშოვნელი ხდებოდა ხოლმე.

ადრეულს ჰქონდაც „ადრე“-საგან ნაწარმოებ სიტყვას უწოდებენ. ადრეს-კი ჰქონდა „ოდრო“-ს და უფრო ხშირად „ორდო“-ს ეძახიან. ადრეულს „ორდონიარი“ (ვიწური), „ორდონარი“ (რიხ. ზოფ.) „ორდონალი“ (ზოფ.) და „ორდოში“ (ათინ.) ჰქვიათ. მაგ. ადრეულ ხეჭექურ მსხალს „ორდონიარი მცხულ ხეჭექული“ ეწოდება (პ. გ.).

§ 3. დრევი და დოსდი

სეანურად ადრეს აღსანიშნავად „დრეეს“-ი და „დოსდ“-ი იხმარება, ადრეულს-კი „დოსდაშ“-ი და „ნადოსდ“-ი ეწოდება (იგივე რუს.-ებ. слав. рано, ранний). „დრეეს“, რასაკვირველია, „ადრე“-ს, ნადრეეს უდრის, „დოსდ“ თითქოს უფრო ჰქონდეს „ორდო“-ს მიაგავს.

§ 4. ოდოში ანუ ორდოში

საფიქრებელია, რომ ტერმინი „ოდოში“ რომელიც ს. ორბელიანის განმარტებით „ნუშთა, ნიგოზთა და ეგვეითართა, ცერცუთა, სიმინდთა და ეგვეითართა დაუქაძებელსა და სიმაგრენაკლებსა“ ნიშნავს (ლექსიკ.), ჰქონდა „ორდოში“-ს მსგავსად, თავდაპირველად ადრეულს, ანუ უკეთ რომ ითქვას, ნადრევის აღმნიშვნელი უნდა იყოს და „ოდო“-ს გაქრობით არის წარმომდგარი. თუ ეს აზრი მცდარი არ არის, მაშინ „ოდოში“ ჰქონდა ფენისა და ნაკადის წვლილი უნდა იყოს სამწერლობო ქართულში.

§ 5. მსიმარე ანუ მსუშარი

გვიანს მარცვლესა და ხილესა ჰქონდა „მსიმარე“, ანდა „მსუშარი“ ჰქვიათ (პ. გ. 169).

§ 6. ხილნარი, ნარი და მისი ეტიმოლოგია

მხოლოდ ხეხილით დარგულ ადგილსაც თავისი განსაკუთრებული სახელი გააჩნდა და „ხილნარი“ ეწოდებოდა. ეს ტერმინი ქება-ქებათაჲს 5₁-შია ნახმარი: „შჳამენ ნაყოფი ხილნართა თჳსთა... შევედ მტილსა შინა ჩემსა... მოვისთულე მური ჩემი“-ო. „ხილნარი“ უდრის ბერძნული თარგმანის რბ *ἀχράβρα*-ს, რაც მართლაც ხეხილის ხეებსა ნიშნავს. ლათინურ თარგმანში ნახმარია *prunum*, რაც ხილსა და ხეხილსა ნიშნავს, მოსალოდნელი კი იყო უფრო *prunarium*-ი, რომელიც ხეხილის ბალს აღნიშნავდა. სომხურ თარგმანში *խառ*-ი სწერია, რაც მარტივად ხესა ნიშნავს. მაშასადამე, „ხილნარი“ ბერძნული რბ *ἀχράβρα*-ს, ხეხილის ბალის აღმნიშვნელის ზედმიწევნითს შესატყვისობას წარმოადგენს.

ეს ტერმინი ორნაწილელი სიტყვაა და ხილისა და ნარისაგან არის შემდგარი. ს. ორბელიანის განმარტებით, „ნარი ეკლიანი ბალახი“ უნდა იყოს (ლექსიკ.) და ეხლაც ჩვეულებრივ ეს სიტყვა ამავე მნიშვნელობით იხმარება. რ. ერისთავის განსაზღვრით, ნარი ბოტანიკურად არის *Carduus crispus* L., რუს. *чеприох*, ხოლო „ნარცეცხლა“, რომელიც საბასაც მოეპოვება, *Cardus lanceolatus*, L., რუს. *дяд*-ი არისო; „ნარეკალი“ იგივე *Cardus crispus*-ი და *Alhagi camelorum* Fich. დასასრულ „ნარი-ლურჯი“ ანუ „ეკალ-ლურჯი“, თუ „ნარისეკალი“ *Eringium planum*, L., რუს. *синеголовка*.

ამნაირად, „ნარი“ მართლაც ეკლიანი მცენარეების სახელების შემადგენელ ნაწილად არის გამოყენებული, მაგრამ უქვეელია, ეს შედარებით მერმინდელი მნიშვნელობა უნდა იყოს, წინათ კი, როგორც ჩანს, მას ზოგადი მნიშვნელობა ჰქონია. ამ გარემოებას ისეთი გამონათქვამებიც ამტკიცებს, როგორიცაა ფიქვნარი, ნაძვნარი, ნიგვზნარი, თხილნარი, რცხილნარი და სხვაც ბევრი.

ფერხვნარი (ე 7 62—00, 41—45). ვერხვნარი (87 59—45, 41—15) იფნარი (დ5 60—30, 43—00).

ყუანჩია ნარი (ლექსუმში დ5 60—15, 43—15), კობიტნარი (იმერეთში, გნ 60—00, 42—15), კოტნარის-სერი (ტფილის. ე7 62—15; 41—45), მუხნარი (აქეთგან, მუხრანი. ენ 62—15, 42—00), ნიგვზნარა (რაჭა, დნ 61—00, 42—45), პანტნარა (ქართლში, ენ. 61—45, 42—15), და (ე7 62—00, 41—15), ურთხნალი (გ7 59—30, 41—45) წიფნარი (87 59—30, 41—30), ცოცხნარი (დნ 61—15, 42—15) და სხვაც. (ივ. ჯაუხიშვილისა და ევ. ბარამიძის საქართველოს 5 ვერს რუკა 1922 წ. გამ).

ზემოჩამოთვლილი გეოგრაფიული სახელები საქართველოს სხვადასხვა თემში მდებარე ადგილებისაა და ამის გამო „ნარი“ იმერ-ამერ საქართველოს კუთვნილებად უნდა ვიცნათ. ამ სიტყვას მსხალნარ, ნიგუნარსა და თხილნარის მსგავს სახელებში, ცხადია, არასგზით ეკლის მნიშვნელობა არ შეიძლება ჰქონდეს, არამედ თითქმის ისეთივე მნიშვნელობა და წარმოებაში იმნაირივე დანიშნულება აქვს, რანაირიც „ოვან“-ს აქვს მიკუთვნებული.

თავი III

ხეხილის მენობა; ტერმინი „მენობას“ ეტიმოლოგია

მეხილეობის დაწინაურებული წარმოება ეხლა მენობის გარეშე წარმოუდგენელია. ამიტომ ჩვენთვის დიდი მნიშვნელობა ექნებოდა გამორკვეულიყო, იცოდენ თუ არა ძველად მენობა საქართველოში. საბა ორბელიანს ეს სახელზმნა თავის ლექსიკონში შეტანილი აქვს, მაგრამ ეხლანდელზე უფრო ძველი ფორმით „მენა“ და ასე აქვს განმარტებული: „მენა—ს ხ ე ა ხ ე ს ხ ე ა ს ხ ე ზ ე დ შ ო ა ბ ა ს“-ო (ლექსიკ.). მის მეორე ამავე ზმნისაგან ნაწარმოები ტერმინი „ნამყენი“-ც მოებოვება და მის ასახსნელად ნათქვამი აქვს: „ნამყენი—ხ ე ხ ე ზ ე დ შე ძ ე რ წ ი ლ ი“-ო (ლექსიკ.). ორივე განმარტებითგან ჩანს, რომ ამ ტერმინებს XVIII ს. დამდეგსაც ისეთივე მნიშვნელობა ჰქონია, როგორიც ეხლა აქვთ. მაშასადამე, XVII—XVIII სს-ში მაინც მენობა ქართველ სოფლის მეურნეებს უნდა სცოდნოდათ.

რაკი „ყანობირ“-ში უნდა ხნულის ნათესიანობისა, და ნაყოფიერების აზრი ყოფილიყო გამოხატული, ამიტომ ეგებისა „ყანობირი“—„მენობა“ ზმნისაგან ნაწარმოები ვნებითი მიმღეობის ფორმა იყოს. მეგრულში „მენობა“ სრულზმოვნიანობით არის წარმოდგენილი „ყონუა“-ს სახით, რომელიც პირვანდელი „ყონუა“-საგან უნდა იყოს, რასაკვირველია, წარმომდგარი. სხვა არა-ერთი ანალოგიური შემთხვევის მსგავსად საფიქრებელია, რომ „მ-ენობა“-საც წინათ სრულზმოვნიანობა ჰქონდა, რომელიც დროთა განმავლობაში უნდა იყოს გამკრალი. თუ ეს აზრი მცდარი არ არის, მაშინ მენობის უფრო პირველად ფორმად უნდა „მ-ყანობა“ ვიგულის ხმობთ, რომელშიაც თავიკიდური „მ“-ს ბუნება განსაკუთრებით უნდა იყოს გამორკვეული. (საფიქრებელია, რომ „ყანობირი“ ვნებითი მიმღეობის ფორმაა „(მ)ყანობა“ ზმნისაგან ნაწარმოები. ისევე თანამედროვე

მეგრულში „ყონირი“ მიმღობას წარმოადგენს და „მუნობილს“ უდრის. მუნობის აღმნიშვნელ „ყონუას“ ზმნისაგან ნაწარმოებ ისეთ ტერმინებში, როგორც „ჯიმა-ყონორი“, დაყონირი, დიდა-ყონირი, და „მუმაყონირი“ არის, როგორც პროფ. იოს. ყიფშიძეს სამართლ-აწად აღნიშნული აქვს, ყონირი მუნობილსა ნიშნავს.

თუ ზემომოყვანილი ჩვენი ეტიმოლოგია შესაწყნარებელია და სწორე გამოდგება, მაშინ ირკვევა, რომ „ყანობირი“ თავდაპირველად ნათესით მ-ყნობილის აღმნიშვნელი უნდა ყოფილიყო. მაგრამ ყანობირის პირველადი მნიშვნელობის გასაგებად „მუნობის“ პირველადი მნიშვნელობის ცოდნა საჭირო.

მუნობის პირველადი მნიშვნელობის გამოსარკვევად კი აღსანიშნავია, რომ „დამუნობა“ ძველ ქართულში „დამყარება“-ს, დამაგრებას უდრის. წა ნინოს შატბერდისეული ცის წინადადებას: სუეტი „დადგა ხარისხსა თქსსა ზედა და დაემყარა კელთ-შეუხებელად კაცთაგან“ კელიშურ ხელთნაწერში ეთანასწორება: „დადგა ხარისხსა ზედა თქსსა და დაემყნო კელთა შეუხებლად კაცთაგან“ (Опис. 11, 781).

მეგრულში, როგორც იტყვა, ეს ტერმინი „ყონუა“-ს სახით არის წარმოდგენილი და იქაც მყნაჲს, მყნობასა ნიშნავს, ხოლო „ყონილი“, „დოყონილი“, „გეყონილი“ და „ჯინაყონა“ მყნილსაჲ და მყნილს და ნამყენსა ნიშნავს (მეგ. გრ. 420).

მეტად საყურადღებო გარემოებაა, რომ მეგრულს ამ ძირითვანვე აქვს ასეთი ნათესავობის აღმნიშვნელი ტერმინები, როგორც არის „დაყონირი“, რაც მეგრულად ნახევარ-დას ნიშნავს, აგებულობით კი „დამყნილ დას“ გამოხატავს, ან „ჯიმაყონირი“—ნახევარძმა (ნამდვილად—ძმად მყნობილი) და „დიდაყონირი“—დედინაცვალი (ნამდვილად—დედა-მყნობილი) და „მუმაყონირი“—მამინაცვალი (აგებულობით მამად მყნობილი); ეს-კი „მუნობა“-ს ძველ ქართულ სიტყვად გვაგულისხმებინებს.

წარმატებოდა „ვითარცა ხე თანწარსადინელსა... წყალთა... დანერგული და ნაყოფიერ იქმნებოდა, ვითარცა ფინიკი მსხმო“ (მარტვი, ცა შიოსი, საბ. 223).

საქართველოში გავრცელებული ხილის ისტორია და
სახელთა ეტიმოლოგია

§ 1. ვაშლი, სახელთა ეტიმოლოგია და მისი ჯიშები

„ვაშლი“ (იოველ 111, ქება-ქებათაჲ 2, და სხვაგან) დაბადების თარგმანში ბერძნულ τῷ μῆλον-ს, ლათინურ malum-სა და სომხურ *խնձոր*-ს უდრის. არსენი იყალთოელსაჲ გიორგი მონაზონის ხრონოლოგიის თარგმანში „ვაშლი“ (გვ. 156₁) ბერძნული *μῆλον*-ისავე მნიშვნელობით აქვს ნახმარი (I, 310).

ქანურად ვაშლს, ვიწურად „უშქური“ ეწოდება, ათინურად „ოშქური“. ანდა „ოშქური“, ხოლო ხოფურად „უშქირი“ (კ. გ. 477). მეგრულად ვაშლს „უშქური“ ეწოდება, სევანურად კი „ვისგო“. (საბა—კორკიმელი (ხე); ვაშლატამი (ხ), ლექსიკ.).

ვახუშტს გარეული ვაშლის სახელად მათეველი აქვს მოყვანილი, ს. ორბელიანს კი ამის მაგიერ მათელო მოეპოვება. მას ნათქვამი აქვს: „მათელო ტყის ვაშლი“-ა (ლექსიკ.). და აქეთგან ორივე სახელის იგივეობა ირკვევა.

მათეველისა და მათლოს თავდაპირველი მნიშვნელობის გასათვალისწინებლად ვგონებ საგულისხმო უნდა იყოს, რომ „მათელო“ სიტყვაჲ არსებობდა ძველ ქართულში, რომელიც საბას განმარტებით „წყალში და მწნილი მხლები-ს“ აღმნიშვნელი ყოფილა (ლექსიკ.).

ს. ორბელიანის განმარტებით „პანტა ტყის სხალი“-ა (ლექსიკ.). და ასევე ესმით ეს სიტყვა მთელ აღმ. საქართველოში ამჟამადაც. მაგრამ დას. საქართველოში, სახელდობრ იმერეთსა და გურიაში, პანტა ტყის სხალს კი არა, არამედ ტყის ვაშლს ნიშნავს, ე. ი. მათლოს უდრის. მეგრელები ამას ქკუტა-უშქურ-ს უწოდებენ (რ. ვრისთავი, ბოტ. ლექსიკ. 35, § 520). საპას-კი ნათქვამი აქვს: „ქკუტა წურილი სხალი გვარად“ არისო (ლექსიკ.). მაშასადამე, აქაც იგივე მოვლენაა, როგორიც ზემომოყვანილ მაგალითში გვქონდა: რაც აღმ. საქართველოში გარეულ მხალს ნიშნავს, იმას დას. საქართველოში ვაშლის მნიშვნელობა აქვს.

პანტიხა და ქკუტის მნიშვნელობის ასეთი ორმაგობა გვაფიქრებინებს, რომ აქ არსებით სახელთან კი არ უნდა გვქონდეს საქმე, არამედ წინანდელ ზედსართავ სახელთან, რომელიც ხილის ერთ-ერთი თვისების დამახასიათებელი უნდა ყოფილიყო.

„სირვაშლა“ და ჩიტვაშლა“ ს. ორბელიანს თავის ლექსიკონში მხოლოდ ხის პირობითი ნიშნით აქვს შექმული, განმარტება კი არ დაურთავს.

რ. ერისთავს „ჩიტის-ვაშლა“ აქვს და „უგულმონავარდი“, — რომელთაც ქართლ-კახეთში გავრცელებულ სახელად სთელის, „სირვაშლა“-ს იმერეთსა და რაქაში ხმარობენო, „თხრინი“ და „დაწერილი“ რაქაშივე რქმევია სახელად, ხოლო „მელიყურძენე“ სამეგრელოში.

ყველა ზემოაღნიშნული სახელები რ. ერისთავს *Helspinus pyrcautha*, L., *Crataegus Pyracantha* Pers., რუსულ *шашковое дерево*-ს შესატყვისობად მიაჩნდა (ბოტ. ლექსიკ. 72, § 1021).

მედვედევს უგულმონავარდი და თხრინი არა აქვს, სამაგიეროდ მისი ცნობით ამ ხეს იმერეთში „ყვავტყემალა“ ეწოდება. ბოტანიკურად იგივე ლათინური შესატყვისობა აქვს დასახელებული, რუსულად კი *кизилник ильгистий* (იხ. Д. К. Кавказа 114).

სირვაშლა, ანუ ჩიტვაშლა, პატარა ბუჩქად იზრდება ამიერკავკასიაში ყველგან 5000 ფ-მდე, აქა-იქ იმიერკავკასიაშიც. ამ ბუჩქს მარჯნის ფერი წყვილი, მრგვალი ნაყოფი აქვს (Д. К. Кавказа, 115).

ს. ორბელიანის ნაშრომითგან ჩანს, რომ სირვაშლა აღმ. საქართველოშიც ცნობილი სახელი იყო. რაკი „სირი“ ჩიტის ძველი ქართული სახელი იყო, რომელიც ქართლში ეხლაც არის ისეთ გეოგრაფიულ სახელებში, როგორც ს. სასირეთია, ამიტომ სირვაშლა ამ ბუჩქის ძველი სახელი უნდა იყოს, ჩიტვაშლა-კი—მერმინდელი.

ამ ბუჩქის ნაყოფი ძველად სირისვაშლად მიუჩნევიათ, იმერეთსა და გურიაში ყვავის ტყემლად, სამეგრელოში-კი მელის ყურძნად.

საინგილოში 5 სხვადასხვანაირი ვაშლია, თუ გარეულსაც მივათვლით: 1. „თაფლა-ვაშლი“, რომელიც „თეთრ-მოწითანო, რგვალი, ტკბილი და სურნელოვანი“ არის. 2. „ქვევაშლა“, რომელიც „მომრგვალო, წითელი, მაგარი, მეტად ტკბილი და გამძლო“-ა, ისე, რომ „ზაფხულამდე ინახება“. 3. „წითელ-ვაშლი“, რომელიც „სხეილი წითელი, მომყავო“ არის. 4. „თეთრ-ვაშლა“ სხეილი, სურნელოვანი“-ა და, როგორც სახელითგანაც ჩანს, თეთრი ანუ უფრო სწორედ რომ ითქვას, მომწვანო ფერისა უნდა იყოს.

5. „ჭირჭიმაღ-მაქალო“, ანუ ქირ-ვაშლ გარეული ვაშლის სახელია, რომელიც გარეულ მსხალს, პანტასაც ნიშნავს (с. ჯანაშვილი, საინჟინო: ძვ. სიქართველო 11, 101—102).

რ. ერისთავს ვაშლის შემდეგი ჯიშები აქვს ჩამოთვლილი: „თურაშაული“, „მქაველა“, „რევაზბეგი“, „სირმა“ „ქაშა“, „ყარყარა“, „შაქარ-ვაპლა“, „ძუძუ-ვაშლა“ და „ხომანდული“. ამას გარდა გურულ-იმერულ ჯიშად „ქიტრა“ აქვს დასახელებული (ლექსიკ.).

არც ერთი მათგანის ბოტანიკური რაობა განსაზღვრული არ არის, „ხომანდულ“-ს გარდა, რომელიც *Pyrus ussuriensis*-ს, რუს. райск ябл. აქვს აღნიშნული.

შიდა ქართლში (ყ. გორისა და დუშეთის მახრებში) ვაშლის ჯიშების შემდეგი სახელები აქვთ გეგეცესკისა და შარტერს ჩაწერილი: თურაშაული, აბელაური („сума вашли“), რევაზბეგი, ქიტრა-ვაშლი, ყარყარა-ვაშლი (каркара вашли), ხომანდური, ხე-ვაშლი, წერტილა-ვაშლი (зертила вашли), სანანაური-ვაშლი და ბორა-ვაშლი (Краткий очерк садоводства Закавказья, გამ. 1886 წ. გვ. გვ. 90—91 დას. ზელინსკის Садоводство в Закавказьи: Свод МИОБГКЗК IV, 111).

სამცხეში გავრცელებულ სახელთაგან მხოლოდ თურქული სახელები აქვს გეგეცესკის შეკრებილი. ამათგან საყურადღებოა „ჯარ-ალმა“, რომელიც აქარულ ვაშლსა ნიშნავს (იქვე).

ტფილისის ბოტანიკური ბაღის პომოლოგიურ განყოფილებას 1915 წ. ანგარიშის მიხედვით თავის ბაღში დას. საქართველოს ვაშლების შემდეგი ჯიშები ჰქონია: 1. Ушкири უშქირი (харкан-ушкир) 2. აბელაური, 3. შავრულა, 4. ლიმონის-ვაშლი 5. დემირ-ალმა, 6. წითელი-ვაშლი, 7. სახაზინო-ვაშლი, 9. საადრეულო (саадрул) 10. წითელი-ვაშლი, 11. საივანოზო, 12. . . . ვაშლი (саiero-вашли) 13. წითელი-სახაში, 14. ტრო-ვაშლი, 15. ბაღის-ვაშლი, 16. ნაცარ-ვაშლი, 17. თურქული-უშქური, 18. თურაშაული, 19. ყრულა-ვაშლი, 20. სააზატო (сазато), 21. ხვამარდის-უშქური, 22. წითელ-გვერდა-ვაშლი, 23. საჩხერის-უშქური, 24. ქიტრა-ვაშლი, 25. შაქარ-ვაშლი 26. ბორა-ვაშლი.

იმავე დაწესებულებას შიდა ქართლის ვაშლის შემდეგი ჯიშები ჰქონია: 1. კეხურა, 2. ქიტრა-ვაშლი, 3. აბელაური,

4. ბორა-ვაშლი, 5. ლიმონის-ვაშლი, 6. თურაშაული და 7. აბელაური (sic!).

რაქითგან ჩამოტანილი ყოფილა: 1. . . . (Бакв), 2. ზამბე-უშქური („Намбе-ушкური“) და 3. თურაშაული (об. Труды Тифлисского Ботанического сада вып. XIV, გვ. 92—93).

თანამედროვე კანეთში ვაშლის შემდეგი ჯიშებია ცნობილი: 1. „მტური-ოშქური—ტყის ვაშლი, 2. „კაპეტი-უშქური“ ზამთრის ვაშლია, გემრიელია (პ. გ. 117). არსებითად ეს სახელი მაგარ ვაშლსა ნიშნავს, რათგან „კაპეტი“ კანურად მაგრის აღმნიშვნელია.

3. „ქჩე-კაპეტი-უშქური“ კარგი ზამთრის ვაშლის ჯიშია, კვერცხებრივი მოყვანილობისაო (პ. გ. 177—178). ამ ჯიშის კანური სახელი „თეთრ მაგარ ვაშლს“ ნიშნავს.

4. „ფოშტოშ უშქური“ მეტად ტკბილი ვაშლიაო (პ. გ. 178).

5. „მაკუქოა უშქური“ მსხვილი ვაშლია. გაუძლისი ჯიშია (პ. გ. 178).

6. „ჩუჩუ უშქური“ რბილი ტკბილი და სურნელოვანი ჯიშია (პ. გ. 178). რაკი „ჩუჩუ“, „ჩუჩუ“ და „ჩოჩუ“ კანურად ჩვილს, რბილსა და ნაზს ნიშნავს (პ. გ. 212), ამიტომ ვაშლის ამ ჯიშის კანური სახელიც არსებითად „ჩვილ ანუ რბილ ვაშლსა“ ნიშნავს.

7. „ბეაი უშქური“ ვაშლის ჯიშიაო, ნათქვამი აქვს განუსაზღვრელად ნ. მარს (პ. გ. 178). მისი კანური სახელი-კი „მეაეე-რცისვაშლს“ ნიშნავს და საფიქრებელია რომ მეაეე ჯიში უნდა იყოს.

ვაშლი ძველ საქართველოში ყოველმხრივ საუკეთესო ხილად იყო მიჩნეული. „ხილთა ქება“-ში გარს. ჩოლოყაშვილს ვაშლის ღირსებაზე მე-13 ტაეაში ნათქვამი აქვს:

„ვაშლმან უთხრა: მკვენებითა თქვენ ვერა ხართ ჩემი დარი, ვარ ყოველთა უტურფესი ხილი ბრძენთა საქებარი, სალხინო და სანადიმო, სუფრაზედან სადებარი, გულის ქირის უკუ-მყრელი, ვისაცა სწვაგს ცეცხლის ზარი“.

ვაშლის ხე ველურად მთელ ამიერ-იმიერ კავკასიაში ყველგან ფართოდაა გავრცელებული. მისი გავრცელების ასწვრივი არე ზღვის დონითგან 5000 ფ. არ აღემატება (Я. Медведев, Д. К. Кавказ 3, გამ. გვ. 130).

ვაშლის ხის საქართველოში ფართოდ გავრცელება გეოგრაფიული სახელებითაც მტკიცდება. 5-ვერსიან რუკაზეც კი ათი ადგილია აღნიშნული, რომელიც ამ ხეხილის მრავლად არსებობასთან არის დაკავშირებული. სამ შონასაც-კი ვაშლი ეთი (ქუთაისის თემში), ვაშლიანა (ტფილისისა და სიღნაღის ყ. მაზრებში) და ვაშლოვანი (ტფილისის მაზრაში) ეწოდება. ორი სოფელია დუშეთის თემში და აპარაში, რომელთაც ვაშლობი ჰქვიათ. აპარაშივე ამავე სახელის მატარებელი ნასოფლარიც არსებობს. ხოლო სამ სოფელს ქართლში, არაგვის ხეობაში და ტფილისის თემში - ვაშლოვანი ეწოდება. შორაპნის თემში ვაშლევციც არსებობს. წინათ ზემომოყვანილის მსგავსი სახელები გაცილებით უფრო ბევრი იყო.

ვაშლის ხე დიროვან ნაშენობათა უკვე ქვის ხანის ნაშთებში აქვს ჰეერს (Heer-ს Die pflanzen der Pfalbauten გვ. 24) აღმოჩენილი და შემდეგ დროინდელი ნეოლითისა და ბრინჯაოს ხანის განათხარშიც იქვე ვაშლის კულტურის არსებობის დამამტკიცებელი თესლი ბევრგან არის ნაპოვნი. ალპებითგან მოყოლებული, შვეიცარიითგან ვოლფგანგზზემდე, და ზემო იტალიიდან ბოსნიამდე გავრცელებული ყოფილა (A. Engler, V. Hehn, Kpf, II Ht 627).

კულტურული ვაშლის ხე P. Malus, L. ენგლერის სიტყვით ერთი ველური ჯიშისაგან არ არის წარმომდგარი, არამედ ვაშლის რამოდენიმე ჯიშის . . .¹ ნაყოფს წარმოადგენს. მისი აზრით, კულტურული ვაშლის ჯიშის შესაქმნელად უნდა გამოყენებული ყოფილიყო კავკასიისა და ალტაის სანახებში გავრცელებული P. pamila Mill.

შემდეგ აღმოსავლეთში გავრცელებულ P. dasyphyllas Buirkh. და ასტრახანული ვაშლის წინაპარს ტიმბირის P. prunifolia Willd.-ის ჯიში [უნდა წარმოადგენდეს]. პირიქით შუა ევროპაში გავრცელებულ, ველური ვაშლის ჯიში P. silvestris Mill.-ი კულტურული ვაშლის ჯიშის შემუშავების დროს ნაკლებ არის გამოყენებული (Hehn-ის Kpf. II Ht 627)².

¹ შეჯვარების(?) (რედ.).

² Hehn 626 გვერდი (ფანქრითაა ჩაწერილი ფურცელზე) (რედ.).

altpr. woulc—der Apfel

altslav.—jabluk, abliko

lit. alulas: ahd.—aphul

ვაშლი, უშქერი, ოშქერი, ოშქერი, უშქერი, ვისკე.

არაბ. თაფა, Boh-ს სიფ

ვაშე-რ | ვაშ || უშ || ოშ || ვის

უშქ თშქ ვისგვ

ებრაულად ვაშლს „ტ ა პ კ უ ა ჰ“, არაბულად „ტ უ ა ჰ“ და ფ. გორგიჯანიძის ცნობით „თ ა ფ ა ა“-ც ეწოდებოდა, ძველ ეგვიპტურად ღპკ (O. Schrader; Kpf. u. Ht 628). სპარსულში ვაშლის სახელად მიღებული იყო „სიფ“, რომელიც „სიბ“-ის სახით ეხლაც იხმარება.

საგულისხმოა, რომ ასირიულად ვაშლს, თუ ბროწეულს, haš-huru ეწოდებოდა (O. Schrader: Hebn-ის Kpf u Ht. 628). ასურულად კიდევ hazzūra-ს „ხაზურა“-ს ეძახდნენ (იქვე). სომხურად, როგორც დაერწმუნდით, ვაშლს „ხაზურ“-ის ეძახდნენ. ჰუმბოლდი იტყობდა, რომ ვაშლის ასურული სახელი სომხური სახელისაგან უნდა ყოფილიყო წარმომდგარი (Δραση. Gramm. 1,305) და ასურული სახელის უფრო პირვანდელ სახელად „ხაზურა“ მიაჩნია (იქვე). მაგრამ გერმანელ არქეოლოგის სომხური „ხაზურ“-ის ეტიმოლოგია წამოყენებული არა აქვს და არა ჩანს, თუ რა საფუძველი ჰქონდა ამ სახელის სომხურად მისაჩნევად. ამავე ასირიულადაც ვაშლს, თუ ბროწეულის ნაყოფს, „ხაზურუ“ ჰრქმევია და ასურული „ჰაზურა“ უფრო ასურულ სახელს მიაგავს, ვიდრე სომხურს, რომელიც უფრო მერმინდელის შთაბეჭდილებას ტოვებს:

ქართული ვაშლი, უშქური და ვისგ ყველაზე ახლო ვაშლის ასირიულ სახელს „ხაზურუ“-ს უდგება.

საგულისხმოა, რომ ვაშლს ინგუშები „აფ“-ს, ჩაჩნები „ოფ-დეჩიკ“-ს, კაპუჩურად „ეშ“-ს, ინწუხურად „იში“-ს, ლეკურად ზაქათ. „იჩ“-ს, აზხაზურად „აჩცა“ და „ატცვაცლა“-ს და სამურზაყანოში „აცა“-ს უწოდებენ (ვ. ედუდდების Д. К. Кавказа 129).

§ 2 მსხალი. მისი ჯიშები და სახელთა ეტიმოლოგია

მსხალს მეგრულად „სხული“ ეწოდება, ქანურად „ცხული“ (ათინურად), და „მცხული“ (ათინ. ვიწ.), ხოლო სვანურად „იცხ“.

„პანტა“ საბას „ტყის სხალის სახელი“ ეგონა მხოლოდ (ლექსიკ.). „ტკუტა“-ზე კი ნათქვამი აქვს, „წურილი სხალი გვარად“-ო (იქვე).

ვაშლივით მსხალიც ძველ საქართველოში საუცხოვო ხილად იყო მიჩნეული, რის დასადასტურებლად გარს. ჩოლოყაშვილის „ხილთა ქების“ მე-18 ტაეპის მოყვანაც შეიძლება. იქ ნათქვამია:

„სხალი იკადრებს ქებასა: „ვერ ხართ საქები ენისა,
ჩემებრივ ქვეყანაზედა ხილი ვერავენ ჰშვენისა,

უტურფესი ვარ ყოველთა, ნაქები ბრძენთა ბრძენისა,
საყუარელი ვარ საკმელად, მერმე მკურნალი სენისა“-ო.

საინგილოში გარეულიანად სულ 9 სხვადასხვანაირი მსხალი მოიპოვება: 1. „უგულოა“, რომელიც „ყვითელი, ტკბილი, სხეილი, უკურკო არის“. 2. „ქალოს-სხალი“ არის „ტკბილი, სურნელოვანი“ 3. „ზამთრულაა“, რომელიც ნაგვიანეე შემოდგომას მწითლდება, მომრგვალოა, მომწვანო, ინახება მთელ ზამთარს“-ო. 4. „მერახულაა“, არის „მსხვილი, წყლიანი, მარახოში“-ო. 5. „მაჰაბრამი“-სხვილი, ყელიანი, მეტად ტკბილი, სურნელოვანი“ არის. 6. „კვირიშტაეი“, რომელიც არის „მოგრძო კვირისტაეივით, მოყვითანო-მოწითანო, მეტად ტკბილი“. 7. „ჩიტო-სხალაა“-წერილი და ტკბილია“. 8. ნარ-არმუტი“ სხეილი ბროწეულა სხალი“ არის, „წონით გირვანქამდე, დიდხანს შენახული სურნელოვნად შექრდება“ და 9. „ჭირქიმაა-პანტა“, ე. ი. გარეული მსხალია (მ. ჯანაშვილი, საინგილო: ძვ. საქართ. 1: 102), მაგრამ უკანასკნელი სახელი, როგორც დავრწმუნდით, მაეალოს, ე. ი. ტყის ვაშლის აღსანიშნავადაც იხმარება.

რ. ერისთავს მსხლის ჯიშების შემდეგი სახელები შეუგროვებია: 1. ბორბალა, 2. გვერდწითელი. 3. გულაბი, 4. თავრუგული, 5. მალაჩინისა, 6. მილახური, 7. მკათათვისა, 8. პანტა, 9. ყბა-წითელი და 10. ხეჭექური. ამას გარდა შეზდეგ გურული სახელებიც აქვს მოყვანილი: 11. ვაზის ძირა, 12. კაცის თავა, 13. საივანობო, 14. სასელა. 15. საყვითელია და სხვა.

პანტის გურია-იმერეთში გავრცელებულ სახელად მიჩნეულია „ქკუტა“. როგორც ს. ორბელიანის ლექსიკონითგან ჩანს, ეს ტერმინი ზოგადი ქართული სახელი უნდა იყოს წერილი მსხლისათვის. ამასეე უდგება მეგრული „ქილუ-სხული“, რომელიც რ. ერისთავის განმარტებით იმავე პანტის აღმნიშვნელია (იხ. გვ. 45, § 661). მეგრული თანამედროვე „ქიკუ“ უნდა „ქიკუტა“-სგან იყოს წარმომდგარი, ბოლოკიდური მარცელის ჩამოცილებით.

გეევსკისა და შარერის ზემოდასახელებულ ნაშრომში, ყ. გორისა და დუშეთის მაზრებში, ე. ი. შიდა ქართლსა და ქსნისა და არაგვის ხეობაში გავრცელებული მსხლის შემდეგი ჯიშების სახელები აქვთ რუს. ასოებით მოყვანილი: 1. ხეჭექური (хччкчч), 2. თავრიზული, 3. მილახური, 4. შავიმსხალი, 5. ბორბალა, 6. სეფანაური მსხალი („сепанаури мсха-

ლი“), 7. ერეკლეს-მსხალი („Эраклис-мсхали“) 8. გულაბის
ორი სახეობა, 9. თაფლა-მსხალი და 10. მთის-ხეჭექური
(„Мтис-хечачური“) (გვ. 106 და С. П. Зелинский. Садоводство в Закавказском крае: Свод МИЭБГКЗК IV, 106).

გვეესკის ახალციხის მაზრაში, ანუ მესხეთში, გავრცელებული
ჯიშების ქართული, სომხური და თურქული სახელები ერთად და
განურჩევლად აქვს მოთავსებული, ამიტომაც რუსულ ტრანსკრი-
ფციასთან ერთად მათი ნამდვილი სახის აღდგენა ძნელდება.
პანტას გარდა იქ მსხლის შემდეგი ჯიშების ქართული სახელები
ან დამახინჯებული, ან ნათარგმნი სახელები უნდა იყოს. მაგ.,
მსხლის ერთი ჯიშის სახელად სესელაა (սեսელა იან სერსელა“);
(Ор. сд. в Ахалцихском уезде Сб. К. Общ. Сельск. хозяйства, Вып. II-
14—20 и Св МИЭБГКЗК IV, 105). რომელიც ასე მიაგავს გურიაში
გავრცელებული მსხლის ჯიშის სახელს სასელოს. გამოსარკვევია,
გვეესკის ხომ დამახინჯებული არა აქვს სახელი?

ამნაირადვე თავრიჯული (თავრიჯულს. იქვე), უქვევლია,
იგივე თავრიჯული მსხალი უნდა იყოს.

მსხლის ჯიშის სახელთაგან მეღრიკი, ანუ არმუდ (Меррик
или бл-армуд: Медовая груша გვესკი: „Очерк садоводства в Ахалцихск.
уезде СКОСХ II, 14—20 და ზელინსკის Свод МИЭБГКЗК IV, 105)
იგიველი სომხურად თაფლა-ს, მეორე თურქულადვე თაფლა-
მსხალს ნინნავს (ს. ბალ თურქულად თაფლს ეწოდება, არ-
მუდ—ءادء სპარსულად და თურქულად—მსხალს). რაკი მსხლი-
სათვის ასეთი სახელია თურქულსა და სპარსულში, კავკასიაში-კი
მსხლის ჯიშისათვის ასეთი სახელი არა ჩანს, ხოლო შიდა ქართლ-
ში მსხლს ერთ-ერთი ჯიშისათვის სახელად სწორედ თაფლა-
მსხალი არსებობს, ამიტომ საფიქრებელია, რომ სამცხეში ჩაწე-
რილი მსხლის ჯიშის ზემომოყვანილი სომხური და თურქული სა-
ხელები ქართული სახელის თარგმანია.

ორღუბადის უბანში მსხლის ერთ ჯიშს აღრიანი (აღრიანი)
ეწოდება (ს. ზელინსკი „Садоводство в Закавказском крае: Свод МИЭБГКЗК“
IV, 105). იბადება საკითხი, აქ ხომ ქართული აღრიანი არ არის?

მსხლის ერთი ჯიშის ქართ. სახელი „მალაჩინისა“ იგივე
უნდა იყოს, რაც ორღუბათის უბანსა და ერევანში გავრცელებული
მალაჩა (ს. ზელინსკის იმავე შრომაში, IV, 106).

ტფილ. ბოტანიკ. ბაღის პომოლოგიური განყოფილების ხე-
ხილის ბაღში 1915 წ. ს. მუხრანიდან მსხლის შემდეგი ჯიშები
პკონიათ ჩამოტანილი. 1. თიბათვის-მსხალი, 2. მოკლე-ყუნ-

წა, 3. ვირ-სხალი, 4. გულაბი ზამთრისა, 5. ლეკის-მსხალი და 6. ადგილობრივი (ე. ო. მუხრანული? „местная“) მსხალი.

ხოლო შიდა ქართლითგან, იმავე დაწესებულებას ჰქონია:

1. საკალო მსხალი, 2. შავი-მსხალი, 3.

(гожа) და 4.

(„местная“ გორული?).

დას. საქართველოთგან იქვე მსხლის შემდეგი ჯიშები ჰქონიათ

თავმოყრილი: 1. სააზატო-უჩა (саазато уча), 2. ჯანგარა

(джангара), 3. გერი („герн-кута“ ერთხელ, მეორეჯერ „герн-

кунти“-ა), 4. ჩიტა(?) კითა („гуча-чута“ მეორეჯერ „гва-чита“),

5. გუმუსხული (гуму-схули) 6. მსხალი (...)

7. საივანობო მსხალი (макаре мсхули), 8. ხეკეჭური, 9. კა-

ციის თავი, 10. თავრეულ-მსხალი (таврежули мсхали) 11.

საყვითელი-მსხალი, 12. (гамბო), მეო-

რეჯერ, „гамბო-მსალი-ა დაბეჭდილი, 13. ბამბა, 14.

(макара, შაქარა?), 15. ბორო („боро“), 16. გულაბი ზაფხუ-

ლის, 17. ყვითელი-მსხალი, 18. ყვითელი სხული (квинт-

ли-схули), 19. თათრული საივანობო („тагрули-саиванობო“

sic), 20. მსხალი (гапури-მსალი), 21. საქარე

(сакаре), 22. დუშეთის-მსხალი, 23. საადრეო-მსხალი,

24. (местная), 25. ზამთრის მსხალი (зимняя),

26. ნუხა-მსხალი, 27. შავ-მსხალი და 28. სასელო მსხა-

ლი (сасело мсхали). (Труды Тифлисского Бот. Сада вып. XIV, 93).

ქანებს მსხლის ბევრი ჯიშები მოეპოვებათ და მათთვის სახელე-

ბიც გააჩნიათ. ნ. მარა შემდეგი აქვს ჩაწერილი: 1. „აქარა მცხუ-

ლი“ -- აქარული მსხალი, -- 2. „მცხული-ბადი“, ბებერ მსხალს

ნიშნავს, კარგი საბაქმასო ჯიშიაო, 3. „მცხულ-გვერდანი“

ზედავე წვენიანი ჯიშია. რაკი „გვერდანი“ ქანურად კვირისტავის

ბოლოს (накопечник веретена) ნიშნავს, ამიტომ „მცხულ-

გვერდი“ მსხლის გარეგნული მოყვანილობის დამახასიათებელი

გამოდის.

4. „მცხულ-ქარაბურუნ“ საშუალო სიდიდის ზამთრის

ჯიშია, მისი სახელის მეორე ნაწილი თურქულია და „შავცხვი-

რა“-ს ნიშნავს.

5. „მცხული კოკალი“ მსხლის წვრილი ჯიშია (პ. გ. 216).

გამოსარკვევია „კოკალი“ ხომ „კოკ“-თან არ არის დაკავშირებუ-

ლი? ქანურადაც მას „კოკი“ ეწოდება (პ. გ. 158). ამის მსგავსი

სახელი მსხლის ერთ ჯიშსაც აქვს, — „მცხულ-ტუტულს“ (იხ. ქვევით).

6. „მცხული მალაღური“ ყვითელი სურნელოვანი ჯიშია (პ. გ. 2:6).

7. „მცხულ-ოკა“ სხელი ჯიშია. თვით სახელიც „ოკა“ მსხალს“ ნიშნავს (იქვე).

8. „მცხულ-ტუტული“ ზაფხულის ჯიშია (იქვე). „ტუტული“ ქანურად ცხოველთა და ფრინველების თეძოსა ნიშნავს (პ. გ. 191). ხოლო იოს. ყიფნის ცნობით — „ნიგეზის გულ“-საც (იხ. ფანკრით მიწაწერი ნ. მარის პ. გ. გვ. 191, ივ. ჯ.).

9. „მცხულ-კუბორი“ ზამთრის ჯიშის მსხალია (პ. გ. 216)

10. „მცხულ-ჯუმორი“ მკავე წყლიანი მსხალია, მისი ქანური სახელი „მსხალ-მმარი-ც“ ამ ჯიშის სიმკავეის აღმნიშვნელია (იქვე).

11. „თაერეჯული მცხული“ ხოფეში მიღებული სახელია და „თაერიზულ მსხალს“ ნიშნავს (პ. გ. 216).

12. „მცხულ-კალასაპი“, ანუ ეიწურად „მცხულ-კაიში“, მომწვანო ჯიშია (იქვე). ქანურად „კაიში“ თეთრ გოგრას ნიშნავს (პ. გ. 150). ამიტომ მცხულ-კაიში“-ს სახელი გოგრა მსხალს უდრის. პირველი სახელის „მცხულ-კალასაპი“-ს უკანასკნელი სიტყვა „კალასაპი“ გამოსარკვევია „კალასის“ მონათესავე ხომ არ არის? ს. ორბელიანის განმარტებით „კალასი“ არის „მუხის ხე წყალში დებით რკინასავით გამაგრებული“ (ლექსიკ.). თუ ეს მსხალი მაგარი ჯიშისაა, მაშინ ასეთი სახელი „მაგარი მსხლის“ შესაფერისი იქნებოდა.

13. „მცხულ-კვანცა“ მსხვილი მსხლის ჯიშის სახელია (პ. გ. 2:6). ქანურად „კვანცა“ ყურიან სურას ნიშნავს (პ. გ. 154). ძველ ქართულში ასეთ სასმისს „კვაჩხი“ ეწოდებოდა. მსხლის ამ ჯიშის სახელი, მაშასადამე, მსიალი-კვანჩხას ნიშნავს და, უეჭველია, ამ ხილის გარეგნული მოყვანილობის მიმსგავსებით უნდა იყოს მისი სახელიც ნაწარმოები.

14. „მცხულ-კვინჩი“ ყვითელი, მოგრძო, წყლიანი, ოქროს მსხლად წოდებულზე მომცრო ჯიშია (პ. გ. 216). რაკი „კვინჩი“ რომელიც „ყვინჩილი“-ს შესატყვისობას წარმოადგენს, ქანურად ჩიტსა ნიშნავს (პ. გ. 154). ამიტომ „მცხულ-კვინჩი“ ქანურად მსხალ-ჩიტას, ანდა ჩიტის მსხალს უნდა ნიშნავდეს.

15. „მცხულ-მეტაქსი“ აბრეჭუმა მსხალს ნიშნავს (პ. გ. 216).

16. „მცხულ-ოქრო“ ოქრო-მსხალს ნიშნავს, ყვითელია (პ. გ. 216) და ამიტომვე ეწოდება მას ასეთი სახელი.

17. „მცხულ-შეკერი“ შაქარ-მსხალსა ნიშნავს (იქვე).

18. „მცხულ-შუკა“ კანურად მსხალ-კიტრას ნიშნავს (იქვე).

19. „ხაქაქური“, „ხაქაქური მცხული“, „მცხულ-ხეჭექური“, „მცხულ-ხეჭექური“ ნ. მარის განმარტებით მსხლის ჯიშის სახელია (ვ. გ. 230). ცხადია, რომ აქ მსხლის იგივე ჯიშის სახელი უნდა გვქონდეს დაცული, რომელსაც საქართველოში „ხეჭექური“ ეწოდება.

20. „ფურქი-მცხული“, ანდა „ფურქირელი მცხული“ სურნელოვანი მსხლის ჯიშის სახელია (ვ. გ. 195), ფურცელ-მსხალს ნიშნავს.

მსხალი. *pirus*—ლათ. არაბ. ქუშხრა, სპარს. ამრუთ.

მსხლის ხე კავკასიაში ძალიან არის გავრცელებული. მას ტყეებში ადამიანი ყველგან შეხვდება ზღვის სანაპიროთგან მოყოლებული ასწვრივ 6500 ფ. სიმაღლემდის აღწევს და დიდ ხედ იზრდება. სიმაღლით 80 ფ-მდეა და სისქით მისი დიამეტრი 2 ფ-მდე აღწევს.

მსხლის ხის ხანგრძლივობაც შედარებით დიდია, ისე, რომ 200 წელზე მეტსაც-კი ცოცხლობს ხოლმე (Медведев. Д. К. Кавказа, 126—127).

მსხლის კულტურის მოწმეა ასეთი გეოგრაფიული სახელები, როგორცაა სხალთა მდინარისა და სოჯლისა—ბათუმის ყ. ოლქში, ქართლში: სხალტის ქედი და ქსნის ხეობაში სხალტბა; სხლობანი კლარჯეთში და სხე.

შვეიცარიის ღირივან ნაშენობათა ნაშთებში ისტორიის წინახანის მსხლის *R. Achras*-ის კვალი ვაშლზე გაცილებით ნაკლებ ხედება ადაშიანს (A Engler: Hehn-ის Kpf. u. Ht. 627).

ა. ენგლერ-ის აზრით მსხლის კულტურული ჯიში წარმომდგარი უნდა იყოს შუაგულ ევროპაში გავრცელებული *P. Achras Gärten*—მსხლის ჯიშისა, სპარსეთსა და ასურეთში არსებული *P. Persica Pers.* და აღმოსავლეთში გავრცელებული ჯიშების *P. cordata Desf.* და *P. elecaprifolia Pall* ჯიშების მონაწილეობით (იხ. Hehn-ის Kpf. u. Ht. 627).

§ 3. აღურა და ქლიავი, მათი სახესხვაობანი. ღოდნოშო, ტყემალი და სხვა

„შუშტყემალი-ც“ არსებობს ს. ორბელიანის განმარტებით, „შუშტყემალი შინაური ტყემალი არის, რომელსა სპარსნი აღურას უტყობენ“-ო (ლექსიკ.).

„ქლიაეი-ს“ გვერდით საბას მარტო ხის პირობითი ნიშანი დაუსვამს უგანმარტებოდ (ლექსიკ.). თვით „დამასხი“-ს ცალკე შეტანა ორბელიანს დაეწყებია, მაგრამ „ქაკვინარი“ მოეპოვება და სწორედ იქა სწერია, რომ „ქაკვინარი-დამასხი ქლიაეი“ იყო (ლექსიკ.). „კორკიმელი“-ს არსებობაც სკოდნია საბას, მაგრამ ხის პირობითი ნიშნის გარდა არა გამოუმეტებია რა (იქვე).

„ლოლნაშო“-ს ხმარობს საბა ლოლნოშოს მაგიერ და მისი განმარტებით ლოლნაშო „მრგუალი. წურილი ქლიაეი“-ს სახელი იყო (ლექსიკ.).

გულდენშტედტის სიტყვით უწერაში ზევრი „ლოლნაშო“ *Kleine blaue Pflaume. georg. Gognoscha და Wallnüsse*—თბილი ყოფილა (Reisen, I, 900).

საჩინო ტყეში გულდენშტედტს უნახავს *Prunus lusitana*, რომლის შავს, ალუბლისმაგვარ ნაყოფს მშვენიერი გემო აქვსო (იქვე, I, 312).

საინგილოში ქლიაეის 6 ჯიშია: 1. „წითელაჲ—მოწითა-ნოა, მოგრძო, მეტად მკავე“; 2. „ვაშლაჲ—სხვილი, მოყვითა-ნოა“; 3. „ისფერი-იისფერი, სხვილი, ტკბილი“; 4. „ცო-მაჲ—სხვილია, მრგვალი, დამწიფებისას ცომივით რბილი, ტკბი-ლი“; 5. „ტყვიმალაჲ (ტყემალი, ანუ ტყემლის მსგავსი), რომ-ლითაც სავსეა აქაური მინდორ-ველი“. 6. „ჩურჩაჲ“, რომე-ლიც „ყველაზე მეტად ფასობს. მისი ნაყოფი მოყვითალო-მოგრძოა და იჩურჩება. მას ახმობენ ჩურჩად, ანდა უჩურჩავად“ (მ. ჯანაში-ლის საინგილო: ძვ. საქართველო II, 101).

ტფილისის ბოტან. ბაღის პომოლოგიურ განყოფილებას 1915 წ. დას. საქართველოთგან ქლიაეის შემდეგი ჯიშები ჰქონია: 1. შავი (шарш), 2. ჰანტურ ი და 3. შავ-ქლიაეი (Труды Тиф-лисского Бот. Сада, выпуск XIV, 93).

„ყომური (ხოფურად) „ომური (რიზე-ხოფ.) და „ომბრი“ (ათინ.) ეწოდება ჰანურად ქლიაეს (ვ. გ. 203 ძიშა).

ჰანებს ქლიაეის სხვადასხვა ჯიშში მოეპოვებათ: „ყომურ-ლავა“, „მარია შენა“, „ყომურ-ქორთული“, „ყომურ-ღე-ჯი“, „ყომურ-ჰაკი“ (ვ. გ. 204). ჯიშების ეს სახელები ნ. მარს განმარტებული არა აქვს. მხოლოდ „ყომურ-ჰაკი“-ს „შესახებ ნათ-ქვამია, შეადარე ქლიაეის გურულ ჯიშს ჰანტურსაო (იქვე).¹

¹ ქლიაეი (შენიშვნები)

ჰან. ყომური, ომური, ომბრი, ყომურ-ჰაკი

მაგრამ ზოგიერთი მათგანის მნიშვნელობის განსაზღვრა შეიძლება: მაგ., „ყოშურ-მარიამენა“ მარიამობისთვის ქლიავს ნიშნავს.

„ყოშურ-ქორთული“—ქართულ ქლიავს; „ყოშურ-ღეჯი უეჭველია, ქართულ „ღორ-ქლიავეა“-ს უნდა უდრიდეს და ქლიავის სხვილი ჯიშის სახელი უნდა იყოს, რადგან „ღეჯი“ ქანუზად ღორსა და ტახსა ნიშნავს.

„ქლიავეი-ს“ ქართული სახელი მეზობლებსაც შეუთვისებიათ, მაგ., დიგორელი ოსები კილაუს-ს ეძახიან, თაგაურელი ოსები-კი ჩლაუს (იხ. DPK 399), რომელშიც „ჩ“ პირველად „კ“-ს ჩვეულებრივ ოსურს შენაცვლებას უნდა წარმოადგენს.

Prunus-ს, ტყემალს და ქლიავს თურქულად ერიქ არა ანდა არი, ხოლო ოსმალურად ჰრჰჰ—كركا-ი ეწოდება (prune, Pflaume), ტყემლის ხეს ერიქ-ალაჯი غا ارك ჰქვიათ. ვარეულ ტყემალს prunelle, wilde Pflaume. ტალ-ერიჯიან—حماير كو ان طاع اركا ანდა ჩაყალერიჯი ანდა كمر انار „აბან-ერიჯი“—(diapre, Essenerpflaume) كفا اركا ბურდაყერიჯი, ალუჩას ანუ ქლიავს كى اى بقر (ანდა بقر ბაყან) ერიჯი, (reine claudé, grüne Pflaume) და დამასხს مورا اركا მკრდკმ-ერიჯი-ის ეძახიან (Zenker-ის ლექსიკ.).

სპარსელები შუშ-ტყემალს (Prune, Pflaume) او آل აღუს ეწოდებენ, ხოლო Prunus divaricata Ledeb ტყემალს (petite prune, espèce de prune sauvage, eine Art kleine wilde Pflaume او آل—აღუსი-ს, რომელიც პატარა ტყემალს ნიშნავს (Zenker-ის ლექსიკ.).

რაკი ტყემალსა და ქლიავს, როგორც დაგრწმუნდით, ერიქი ან ჰრჰჰ-ი ეწოდება თურქულად, და „გავალუ“ ამ ხილის სახელად სხვაგან არსად ჩანს, ამიერკავკასიელ თურქებს გარდა, სადაც ის, ად. როლლოვის ცნობით, ქლიავის აღსანიშნავად იხმარება (DPK

კავკიზარი—დამასხი ქლიავეი

კორკიმელი

ლოლნაშო

κοκκινηλαι, κοροικηλη, kumbula, Prunus institia (Hebn, 386) შდრ¹ ყომური.

ჟღა სპარს. alu, გერმ. ale, ahlbam Ahlkirschen (იქვე, 386—87). შდრ² აღუს-ნალი აღუსა.

აღუს-ნალი-ბალლოჯი—მეავე ბალი (საბა)

ივ. ჯ

399), ამიტომ იბადება საკითხი, ამ „გავალ უ“-ში იბავე ქართული სახელის ანარეკლი ხომ არა გვაქვს და წინანდელი „გილავ უ“-საგან ხომ არ არის „ლ“-სა და „ვ“ ადგილმონაცვლებითა და „ი“-ს რეგრესიული ასიმილაციის წყალობით წარმომდგარი?

შგოსანმა გარს. ჩოლოყაშვილმა ტყემალს „ხილთა ქება“-ში თავისი ღირსების აღსანიშნავად სხვა ვერა ათქმევინა, რომ „უჩემოდ ლხინი არ ვარგა, არც-ღა სანუჯვარია“. მაგრამ მარწყვის პირით ტყემლის ის ნაკლი აქვს აღნიშნული, რომელსაც როგორც ჩანს, მაშინაც ჩვეულებრივ ასახელებდნენ ხოლმე. მარწყვი ამბობს:

„...ტყემალი მთავე არის და გრილიცა.

ვისგან ჩვიან ყველანი, ეჭამეთ, მამკვეთა კბილიცა“-ო (ქართ. სიტყვა-კაზ. შწგრ. ანთოლოგია 11, 64).

ქლიავი ძველ საქართველოში ჯიშთან ხილად ყოფილა მიჩნეული. გარს. ჩოლოყაშვილიც ხილთა ქება“-ში ამ ხილს ასე ალაპარაკებს: სხვა ხილეულს „ქლიავმან უთხრა:

„...იკეხით, არა ხართ ჩემი დარია,

ყველა უჯვარო შეყრილხართ. ცუდი გაქუსთ საუბარია,

უფრო უყვარვარ ყოველთა, ვარ დიდი სანუჯვარია“

(მე-7 ტაუბი).

§ 4. ბალი, შისი ჯიშები

გარეულიანად სულ ოთხ-ნაირი ბალი არსებობს საინგილოში: „თეთრი-ბალი“, „შავი-ბალი“, „ქალღა-ბალი“, რომელიც ნამყენი ბალის აღწნიშნული ყოფილა და „ბაღღუნი“¹, რომელიც ბაღღო-ს უდრის და გარეულ ბალს წარმოადგენს (მ. ჯანაშვილი, საინგილო: მც. საქართვე. 11, 102).

განსაკუთრებული ყურადღების ღირსია საინგილოში შერჩენილი ალუბალის სახელი დიღბარ, რომელიც მ. ჯანაშვილის აზრით, უნდა წარმომდგარი იყოს „მტილ-ბალი“-საგან (საინგილო მც. საქართველო, 11, 244). ამნაირად ალუბალი მიჩნეულია კულტურულ ბალად.

ტფილისის ბოტანიკური ბალის მუპოლოგიურ განყოფილებას 1915 წ. ბალის დას. საქართველოდან ჩამოტანილი შემდეგი ჯიშები მოგპოვებოდა: 1. შავი ბალი მაისისა („шави мали, манси“ (sic), 2. თეთრი-ბალი, 3. ლოყა-წითელი ბალი, 4. „... „кача“ და 5. (местная) (Труды Тиф. Бот. Сада XIV—93—94).

გარს. ჩოლოყაშვილის „ხილთა ქება“ში ნათქვამია: დანარ-
ჩენ ხილს ბალზან უთხრა:

„ამხანაგნო, თქვენ ვერ იტყვით ჩემსა ძვირსა,
ხესა ტურთად ავაყვავებ. დაფაშენებ ჩემსა ძირსა,
თავსა ბროლად გარდავაქცევ, ლალისფერად შიგნით ქვირსა
შაქრის მსგავსად გარდავიქცევ, რა ჩამიდებს კაცი პირსა“

(ქართ. მწერლ. ანთოლოგია 11, 64).

სპარსულად ალუბალს (cerise aigre, griotte, saure Kir-
sche) სწორედ **كرايس** ალუ-ბალუ ეწოდება (Zenker-ის ლექსიკ.).
მაგრამ საყურადღებოა, რომ ალუ-კი სპარსულად ცალკეულ სიტ-
ყვადაც იხმარება და ტყემალს ნიშნავს, მაგრამ ბალუ ცალკე არ
იხმარება.

ბალს (cerise, Kirsche) სპარსელები იმავე სახელს უწოდებენ,
რომელსაც ბროწეულის ყვავილისთვის ხმარობენ, **كرايس** — გულნარ-ს
(Zenker-ის ლექსიკ.). ად. როლლოვ-ის ცნობით, ამიერკავკასიის თურ-
ქები ქილანარ-ს (Киланар) თითქოს ალუბალს უნდა უწო-
დებდნენ (ДРК 113).

თურქები-კი ბალისათვის (cerise, Kirschen) ბერძნულითგან
ნასესხებ სიტყვას ხმარობენ და **كرايس** — კრას, კოას, კირას, კირას-ს,
ქირას-ს, ქირას-ს ანდა ქირაზ-ს უწოდებენ (Zenker-ის ლექსიკ.).
ად. როლლოვ-ის ცნობით ჩვენებური თურქები ამ სახელს ფონეტი-
კურად ოდნავ შეცვლილსა ხმარობენ და ქილას-ს (Килас) ანდა
დალი-გრაზ-ს (Дали град) უწოდებენ (ДРК 112). რაკი დქ-
ლი თურქულად გარეულსა და შმაგსა ნიშნავს, ამიტომ უკანასკნე-
ლი სიტყვა, დალი-გრაზ გარეული ბალის სახელი უნდა იყოს.

* * *

§ 5. შინდი ანუ შჯნდი

„ცხრა ტყავა“ ს. ორბელიანს განუმარტავად აქვს თავის
ლექსიკონში შეტანილი ხის პირობითი ნიშნის დართვით. რ. ერის-
თავს მისი ბოტანიკური რაობა *Cotoneaster Nummularia* (Fisch.
et Mey.) რუს. *Ипра*-დ აქვს განსაზღვრული (ბოტ. ლექსიკ. გვ. 74,
§ :035).

მედვედევს „ცხრა ტყავი“ („цхраткави“) უწერია და *Co-
toneaster integerrima* Medik.—*Mespilus cotoneaster* L-დ, რუსუ-
ლად—*кизильник обыкновенный* შესატყვისობად მიაჩნია. დამა-
ხასიათებელია, რომ თურქებიც მას „ზუგალ“-ს (იხ, ДК Кавк. 115)
ე. ი ნიშნის უწოდებენ.

ცხრატყავა მრგვალ წითელ ნაყოფს იხბამს, პატარა ბუჩქად იზრდება და კავკასიის მთებში ყველგანაა ასწვრივ 10000 ფ-მდე გავრცელებული (მედვედევის ДК Кавк. 115).

საინგილოში შვინდის 6 ჯიში არსებობს: 1. „თეთრ-შუნდ“, 2. „შაფ-შუნდ“, 3. წითელა-შუნდ“, 4. „ნელა-შუნდ“, რომელიც „გვიან წმითდება“, 5. „ადრეულა-შუნდ“ და 6. „ტკბილ-შუნდ“.

შვინდს იქაური მოსახლეობა აფასებს და „ყოველ მოსახლეს რამდენიმე ძირი უდგას მამულში და ამას გარდა ცოტა არ არის შვინდი ტყე-ღრეშია და იმითაც ხშირად სარგებლობენ“. საქმელად გამოყენების გარდა, შინდის ჩურჩასა და კერქსაც აკეთებენ (მ. ჯანაშვილი, საინგილო: ძვ. საქართ. 11, 101).

გარს. ჩოლოყაშვილს თავის „ხილთა ქება-ში“ შინდი თავის ღირსების შესაქებად ასე აულაპარაკებია:

„შინდმან სთქვა: „ტურთა ხილი ვარ, არ გავერევი ლალშია, რა დამინახვენ ქალები, მოვეწონები თვალშია, ტანის-სამოსის კალთასა, მეტად ჩავაგდებ ძალშია, მამწყვეტენ, უკუმიგდებენ, უკუ-მიყრიან გულშია“

(მე-17 ტაჟი).

§ 6. ატამი

„საპობი ატამი, საჩეხი ატამი“ Brignon (რ. ვრისთავი. ლექსიკ.). „ატამი სახრავი“ Persica lacris DC (იქვე). „ატამი გავეაზულ“ (იქვე).

„ვაშლ-ატამი“, რომელიც ეხლა „ვაშლ-ატამა“-ს ფორმით იხმარება (რ. ვრისთავი, ლექსიკ.). საბას აქვს თავის ლექსიკონში შეტანილი ხის პირობითი ნიშნის ღართვით.

ატამს საინგილოშიც ორ მთავარ ჯგუფად ყოფენ: ერთს საჭერი ეწოდება, მეორეს სახრავი ჰქვია (მ. ჯანაშვილი, საინგილო: ძვ. საქართვ. 11. 102).

ტფილ. ბოტან. ბაღის პომოლოგიურ განყოფილებას 1915 წ. ქართლიდან, ხიდისთავიდან ჩამოტანილი ატამის შემდეგი ჯიშები ჰქონდა: 1. წითელი გვიანი (красный поздний), 2. მოლოზნური (моложанский), 3. ბერების ატამი, 4. ლიმონის (лимонный), 5. ატენური (атенский гигант), 6. წითელი (красный сентябрьский), 7. საპობი („сапобя“) და 8. ხიდისთავური.

ხოლო დას. საქართველოთგან იმავე დაწესებულებაში ატმის შემდეგი 4 ჯიზი ჰქონიათ: 1.

2. წითელი ატამი. 3. თეთრი ატამი და 4. სამარიობო ატამი (Тру-
нъ Тифлисского Ботанического сада, XIV, 94).

ატამი აყვავების დროს ადამიანის სასიამოვნო ესთეტიკური გრძნობის აღმძვრელი იყო, გემრიელ ხილადაც ითვლებოდა, მაგრამ მას ზოგიერთი ავადმყოფობის შეტყურელად სთვლიდნენ.

გარს. ჩოლოყაშვილის „ხილთა ქებაში“ ატამზე ნათქვამია:

„ატამმან უთხრა: „ვიკადრო საქმე ჩემისა თავისა,
უტურფესი ვარ ყოველთა, ხე ჩემი ტურფად ყვავისა,
შეყრა უხარის ყოველთა ტურფისა სანახავისა
მე და ნესვი ვართ ნიადაგ მშლელი სენის თავისა“-ო.

(მე-II ტაბი).

§ 7. კომში

კომშის უმთავრეს ღირსებად ძველ საქართველოში მისი სურნელება ითვლებოდა. გარს. ჩოლოყაშვილსაც თავის „ხილთა ქება“-ში ამ ხილის ეს თვისებავე აქვს აღნიშნული. იქ სწერია:

„კომშმა სთქუა: „გკადრო მართალი ქება ჩემისა გუარისა...
თქვენ ვითა დამედარებით, სუნი მაქუს მუშკ-ამბარისა,
ჩემი მშენება თქვენად ღირს, ესე მეც მეკმარისა“-ო

(მე-19 ტაბი).

§ 8. ბროწეული

„ბროწეული“ ანუ „მრეწეული“ (იოველ 12, ქება-ქებათა 4₁, რიცხვთა 13₂) ბერძნული ἡ ροιζ-ს, ლათინური granatus-ისა ანდა malo granatus-ისა (იოველ 1₂) და სომხურის ზოიან-ისად, ზინს/ს/-ს შესატყვისობას წარმოადგენს. გიორგი მონაზონის ხრონოგრაფის თარგმანშიც არსენი იყალთოელს დედნის „მთიჭყუ რიძიჯაჲ (1, 192) „ხენი ბროწეულისან“-ად უთარგმნია (გვ. 87₁).

ბროწეული ბლომად და კარგი ღირსებისა, როგორც ჩანს, გარეჯის უდაბნოს ჰქონია. ეს იმიტომაც არის საფიქრებელი, რომ ამ სავანეს მეფისათვის სანახავ ძღვნად მისართმეველ სხვათა შორის „ალარდენი და ბროწეული“-ც ჰქონდა დაკისრებული (ხელმ. კარის გარიგება, გვ. 15, § 29).

„ალარდენი“ ხელმწიფის კარის გარიგებაში გვხვდება (გვ. 15 § 29 სტრ. 344) და „სააქიმო წიგნის“ ხოჯა ყოფილის

თარგმანში (ხელმწ. კვ. გვ. 71). პირველ ძეგლში ნათქვამია, რომ გარეჯის უდაბნოს მეფისათვის სანახავ ძღვნად სხვათა შორის „ალარდენი და ბროწეული“-ც უნდა მიერთდეს (იქვე).

ალარდენის მნიშვნელობა ს. ორბელიანსა აქვს განმარტებული. მისი სიტყვით, „ალარდენი ბროწეულის გერკი“ არისო და საბუთად კარაბადინი აქვს დასახელებული (ლექსიკ.). ამგვარად, ალარდენი ბროწეულის გერკი, ე. ი. განხობილი ბროწეული უნდა იყოს.

ბროწეულს ძველ საქართველოში დიდად აფასებდნენ, როგორც მისი საუცხოვო წითელი ყვავილისათვის, რომელიც ესთეტიკურად ძალიან ამშვენებდა ბალსაცა და სახლის კარმიდამოსაც, ისევე მისი საქებარი ნაყოფისათვის. „ხილთა ქება“-ში გარს. ჩოლოყაშვილს ბროწეულის ღირსება ასე აქვს მე-16 ტაეპში დახასიათებული: ბროწეულმა თქვა:

„ჩემს უტურფესი ნაყოფი არვის უნახავს თვალითა,
მე ჩემსა ხესა მოვჰკახზმავ, უცხოდ შევამკობ ხილითა,
სუფრას ავაესებ ნიადაგ იავუნდითა, ლალითა“-ო.

§ II. ლელვ და მისი სახესხვაობანი

„ლელვ“ (რიცხუთა 13₁, მთავულთა 9₈₋₁₀, ოსეს 2₁₃, იოველ 1₁₃) ბერძნ. *ῥῆσυχης*-ს, ლათინ. *figus*-ს, და სომხურს *բուღ-სა* და *բղխի-ს* უდრის.

„ლელვი“-ს ბერძნული *ῥῆσυχῆ* „ჰე სჯკ“ და სომხური *բղխի* „თხენი“, *der Feigenbaum*-ს, *figus*-ს აღნიშნავს.

ლელვს მეგრულად „ლული“ და „აული“ ეწოდება, ქანურად „ლული“, სვანურად „ლელვ“.

რ. ერისთავს ლელვის ჯიშების შემდეგი სახელები აქვს ჩაწერილი: 1. „შავი ლელვი“, „გაზაფხულისა“, 2. თეთრი ლელვი“, „შემოდგომისა“, 3. „ბუშტა-ლელვი“, 4. „გუდა-ლელვი“, 5. „ტყის-ლელვი“ (ლექსიკ. გვ. 32, § 472). უკანასკნელი ტერმინი ქანურადაც არსებობს და „მტური ლული“ (კ. გ. 164). ეწოდება.

2. მეფეთა 25 (B : 29), 18-ის თანახმად „ლელვის კვერი“ საბას „ასხპული ჩირი“-ს აღმნიშვნელად მიაჩნია (ლექსიკ.).

წესად იყო დადებული, რომ გარეჯის უდაბნოს უნდა მეფისათვის „სანახავი ძღვენი“ მიერთდეს. ასეთ ძღვნად სხვათა შორის უნდა უმკველად ყოფილიყო აგრეთვე ლელვი კეოტსა ზედა დამულები“ (ხელმწ. კარის გარიგება 15, § 29, სტრ. 342—343).

ლელვის კულტურის საუკეთესო მკვლევარს სოლმს ლაუბახს (Solms Laubach) თავის ორ მონოგრაფიაში, *Die Herkunft Domes-*

tification und Verbreitung des gewöhnlichen Feigenbaumes (Abhandl. der Königl. Gos. d. Wiss. zu Göttingen XXVIII, 1882) და „Die Geschlechtsdifferenzierung des Feigenbaumes (Bot. Zeitung, 1865, № 33—36) ამ ხეხილის წარმოშობილობისა და გაშინაურების ისტორიის მთავარი საკითხები აქვს გამორკვეული. მისსა და სხვა მკვლევართა ნაშრომებზე დაყრდნობით ა. ენგლერს უცილობელ ქეშმარიტებად მიაჩნია, რომ *Ficus Carica*, რომელიც თანამედროვე სამხრ. ევროპაში ფართოდ არის გავრცელებული და ხელთაშუა ზღვის აუზის დასავლეთის ნაწილში უკვე (in der Quartär—oder Diluvialperiod), როგორც ეს ლეღვის ამ სახესხვაობის სხვადასხვა ადგილას შრავლად აღმოჩენილი ფოთლებითა და ანაბეჭდებით მტკიცდება, არსებობდა, ისტორიის წინა ხანაში აღმოსავლეთითგან დასავლეთშია გავრცელებული ჯერ კიდევ იმ დროს, როდესაც ლეღვი კულტურული ხეხილი არ იყო (Kpf. u. Ht. 18—99).

Ficus Carica, ლეღვი ამჟამად ველურად *Ficus palmata* Forsk დას. ინდოეთის დაბალ მთებში გვხვდება ისევე, როგორც სატლეჩის მინდორზე 3000 მეტრის ზოლამდის აღწევს, განგის ვაკის ზემო ნაწილში, პენჯაბში, სამხრეთ ბელუჯისტანში და ავღანისტანშიც. ყველა ამ ქვეყნებში შინაური ლეღვიც არსებობს.

ამ სახესხვაობის ველური ლეღვი არაბეთს, ეგვიპტესა და აბაშეთშიც არის და ამნაირად მისი გავრცელების არე ინდოეთითგან ეგვიპტ-აბაშეთამდეა გადაკიმული (A. Engler Kpf. u. Ht 8, გვ. 99).

ველური ლეღვის მეორე სახესხვაობა *Ficus serrata* Fors K. სინას მთის სანახებსა და მეწამული, ანუ წითელი, ზღვის ეგვიპტის სანაპიროების უდაბნოებში გვხვდება (იქვე 99).

ველური ლეღვის მესამე სახესხვაობა *Ficus granii* folia Mig. რომელსაც *Ficus persica* Boiss სახელიც ეწოდება, სამხრეთ-დასავლეთ სპარსეთში ძალიან არის გავრცელებული ისევე, როგორც ბელუჯისტანშიც (იქვე 99).

თვით *Ficus Carica* ძალიან ფართოდ არის ველურად გავრცელებული და ბევრგან გვხვდება: აღმ. ინდოეთის ჩრდილო-დასავლეთის ნაწილში, ბელუჯისტანში, აღმოს., სამხ. და სამხრ.-დასავლეთ სპარსეთში, შუამდინარეთში, მთელ მცირე აზიას, კასპიის ზღვის სამხრეთის სანაპიროზე თალიშითგან მოყოლებული, მთელ ამიერკავკასიაში, სადაც თითქმის 1000 მეტრ. სიმაღლემდე აღის, — ყირიმში, ბოსფორსა და ჰელესპონტში, მაკედონიისა და თრაკიის თბილ ხეობებში, მთელ საბერძნეთსა და კუნძულებზე, იტალიასა და ესპანიაში და საფრანგეთში, პროვანსის სანახებში (იქვე 99).

ლელვის მოშენება დანერგვის საშუალებით სწარმოებდა. იგავ-
თა 27₁₈-შიც ნათქვამია: „რომელმან დანერგოს ლელვ, ჰამოს ნა-
ყოფი მისი“-ო.

ლელვის კულტურის ისტორიაში განსაკუთრებული მნიშვნე-
ლობა ე. წ. კაპრიფიკაციის აღმოჩენას ჰქონდა. არსებობს ველური
ლელვი *Caprificus*-„კაპრიფიკუს“-ად წოდებული, რომელიც მამა-
ლი ლელვია. თუმცა თესლი მასაც უკეთდება, მაგრამ ძალიან ცოტა,
რათგან უმეტესად მაპრობითი ყვავილები გამოაქვს ხოლნე. ლელვის
საკუპელი ჯიშები კი პირიქით, დედალი ლელვია, და ამის გამო
მხოლოდ დედალი ყვავილები გააჩნია, რომელთაც ნაყოფის გამო-
ლება მარტო განაყოფიერების გზით შეუძლიათ. ამ დედალი ლე-
ლვის ყვავილების განაყოფიერება ბლასტოთაგებად წოდებული
მწერების წყალობით ხდება, რომელთაც მამალი ლელვის ყვავილის
გამანაყოფიერებელი მტვერი დედალი ლელვის ყვავილებში გადა-
აქვთ. ლელვის განაყოფიერების ეს პროცესი, როგორც ფიქრობენ,
პირველად ასურეთ-არაბეთის სემიტებს შეუმჩნევიათ და ეს დაკვირ-
ვება ევართოდ განაყოფიერებისათვის გამოუყენებიათ (*Solms*-ის ნაშ-
რომის მიხედვით *A. Engler: Kpf. u. Ht. 8, 103*).

კაპრიფიკაციის აღმოჩენამ ხმელთაშუა ზღვის აუზის საბერ-
ძნეთის, ალბათ ჩრდილო აფრიკის, შემდეგ სამხრეთ ესპანეთისა
და პორტუგალიისა და სიცილიის მოსახლეობას ლელვის ადგილობ-
რივი ჯიშების განაყოფიერების საშუალება უჩვენა. სიცილიაში
ლელვის კაპრიფიკაციას ეხლაც კი მისდევენ. იტალიაში კი ლელვის
კაპრიფიკაციას არ მისდევენ. სოლმსის (*Solms*-ის) აზრით ეს გარე-
მოება იმის მაუწყებელია, რომ თუმცა იტალიაში ლელვი არსებობ-
და, მაგრამ ამ ხეხილის კულტურა იქაურ მოსახლეობას აღმოსავლე-
თითგან უნდა ჰქონდეს შეთვისებული ისეთ ხანაში, როდესაც
აღმოსავლეთში ლელვის უკვე გაუმჯობესებული სახესხვაობა შეუქ-
მნიათ, რომელსაც განაყოფიერებისათვის კაპრიფიკაცია არ სჭირ-
დებოდა (იქვე 103). საგულისხმოა, რომ ლელვის კაპრიფიკაციით
განაყოფიერების გარემოება და წესი პლინიუს მცარესაც აქვს
თავის ნაშრომში შეტანილი (*Natur. Hist. livr. 15, cap. 21*).

თავის ნაშრომში „*Vorgeschichtliche Botanik*“ — „ისტორიის
უწინარეს ბოტანიკა“-ში — ბუშანს (*Buschan*-ს) აღნიშნული აქვს,
რომ თავდაპირველად ლელვის კულტურა მხოლოდ ასურეთს,
ეგვიპტესა და არაბეთში უნდა ყოფილიყო გავრცელებული, შემ-
დგეში, და შედარებით გვიან, ჩნდება ლელვის კულტურა საბერძნეთ-
ში და უფრო გვიან გაჩენილა იტალიაში (*A. Engler. Kpf. u. Ht. 8, 100*),

„ლელვ მსთუადი“ ეწოდებოდა ძველ ქართულში ლელვის ადრეულ ჯიშს (Frühfeige). ოსეს 9₁₀-შის თარგმანშია ეს ტერმინი ნახმარი: „ვითარცა ყურძენი უდაბნოსა შინა ვიპოვე... და ვითარცა მსტუარი ლელუსა მსთუადი“-ო. ებრაულად აქ Bikkūrim სწერია.

ფიქრობენ, რომ ადრეულა ლელვად უნდა წყრილი, ზამთრის ლელვი ყოფილიყო მიჩნეული, რომელსაც ქება-ქებათაში(2₁₃) ებრაულად paggim — პ ა გ გ ი მ ი ეწოდება და რომელიც ზაფხულში დამწიფებას ვერ ასწრებს და მეორე გაზაფხულზე ადრე მწიფდება (Socia Feige: Guthe-ს BW).

ბალესტინაში შემოდგომის ლელვის ჯიშიც არსებობდა (იქვე) ებრაელნი, ახალ ლელვს გარდა, გახმობილ ლელვსაც ქამდნენ. 1 მეფეთა 25₁₃-ში დასახელებულია „ორასი ლელვს ჩირი,“ რომელიც საგზალად წაუღიათ. ლელვს ჩირი უდრის ბერძნულს ἡ παλάμη — „ჰე პ ა ლ ა თ ე“-ს, ლათინურს uvae passae-ს, ხოლო სომხურს აქ იგივე ბერძნული ტერმინი აქვს ნახმარი: պալատի — პალატიტ. ბერძნული პალათე „შეწნეხილ-გახმობილსა“ ნიშნავდა. ლათინურშიც ასევეა ნათარგმნი. სომხურიც თავისი ბერძნული ტერმინით ამასვე უდგება. ქართველ მთარგმნელს-კი საქართველოში მიღებული ჩირი უხმარია, რომ არას დროს შეწნეხილს ხილს არ ნიშნავდა და არ ნიშნავს ეხლაც, არამედ გახმობილსა და ასხმულ ხილს ეწოდება.

ვ. ჰეპნი (V. Helm)-ი ფიქრობდა, რომ ლელვის კულტურა საბერძნეთში ჰომიროსის მომდევნო ხანაში უნდა გაჩენილიყო. მაგრამ ო. შრადერი (O. Schrader) ამ მოსაზრებას საძრთლიანად სრულებით მცდარად თვლის. მარტო ის გარემოებაც, რომ ძველპალოსის ციხეში (კაკოვატოსთან) ჩვ. წ. აღ-მდე 1400 წ. ლელვით სავსე ქურქელი იყო აღმოჩენილი, კრიტოსზეც, დაკვინის (Davkins) ცნობით, მიკენური ხანის ლელვია ნაპოვნი, — დასასრულ, ბუნთასაც საბერძნეთში ქვისა და ბრინჯაოს ხანის განათხარშიც ლელვის კვალი უნახავს, ვ. ჰეპნის დასკვნის მცდარობას სრული უეჭველობით ამტკიცებს, თვით ილიადის იმ ცნობებით, რომელთაც თავიიი მოსაზრებით დასასაბუთებლად ჰეპნი ემყარებოდა.

ო. შრადერი (O. Schrader), ჰომიროსის ხანაში კულტურული, შინაური ლელვის არსებობის დამადასტურებელი გარემოება რომ ამოიკითხა, ამ ძეგლის უძველეს ნაწილშივე თხის ლელვად წოდებული ველური ლელვის სახესხვაობაა შენიანა. გარეული ლელვის სახელი კი ო. შრადერის სამართლიანი დაკვირვებით, უკვე შინაური ლელვის არსებობას გვაგულისხმებინებს (Kpf. u. Ht 8, 101). მაშასადამე, ყველა ზემომოყვანილი ფაქტებიცაგან ირკვევა,

რომ, თუ (Buschan) ბუშანის მოსაზრება, რომლითაც ლელვის კულტურა საბერძნეთში შედარებით გვიან გაჩნდა, სწორეა, მაინც ლელვის კულტურა იქ უკვე ქვისა და ბრინჯაოს ხანაში და 1400 წ. ყოფილა ჩვ. წ. აღმდეგ.

ლელვს ძველ საქართველოში რომ ძალიან აფასებდნენ, ეს გარს. ჩოლოყაშვილსაც აქვს „ხილთა ქების“ ოცდამეორე ტაეპში აღნიშნული:

„ლელი იკადრებს: აყოფილვარ მჯობი ყოელისა ხისაო, წვრილად გიამბო მართალი ამბაეი სამოთხისაო, ენკენისთვესა მოგართუა ხილი ყოელისა დლისაო, ძლენი ეყოფილვარ ყოველთვის მეფეთა დარბაზისაო“.*

§ 10. მაყვალი

„მაყვალი“ (გამოსლათ 3, და იობისი 31,6) უდრის ბერძნულ ბ $\mu\acute{\alpha}\tau\omicron\varsigma$ -ს, ლათინურ rubus-ს და სომხურს *մորնի*-ს; ფრანგულად rose, გერმანულად Brombeer-ი ეწოდება, რუს. ежевика.

მაყვალი საქართველოში მდარე ხილად ითვლება, რაც გარს. ჩოლოყაშვილის „ხილთა ქების“ მე-8 ტაეპშიც არის აღნიშნული: სხეებს მაყვალმან უთხრა:

„არა ვარ ხილი თქვენებრ ქებული,
უარესი ვარ ყოველთა, არვისგან მოწონებული,
ზედან მასხია ეკალი, მისთვის ვარ დაწუნებული,
პირველ გლახა ვარ, ყირმიზი, მერმე პირ-გაშავებული“.

§ 11. თუთა ანუ ეოლა ან ნაფვი, ლელვსულელი ანუ ლელვხუარი.

საბას აღნიშნული აქვს, რომ „თუთა სხვათა ენაა, ქართულად ეოლა ჰქვან და ხართუთას — ტუტა“ (ლექსიკ.). „ლეღე-“

* ამ პარაგრაფს უნდა ეკავშირდებოდეს ავტორის ამონაწერი შემდეგი მასალა:

ლელი; პლინიუსის დროს Nat. List, 15. 72) ლელვის ჯიშის სიმრავლე (97) *Ficus bifera* ორჯერ მომხსნელ (ლელი 97), მაგრამ ტიბერეუსის დროსაც საუკეთესო ლელი იტალიაში, ასურეთითგან შექმნდათ (97 *mares* და *caunk* №, 97)

ახალი და გამომარი დაწებელი ლელი ასურეთითგან რომში შექმნდათ (97).

სულელი“-ს ქვეშე ქართველ ლექსიკოგრაფს ვრცელი განმარტება მოეპოვება: „ლელესული ესე არს ეოლა, რომელსა სომხურად თუთსა უქმობენ, რამეთუ რომაულად სიკომორიას ეოლასა ჰქვან, ვითარმედ სიკო ლელი. და მორო სულელი. ჩვენთა მთარგმნელთაჲსა ამის გამო აღუწერიათ, თვარა, სადაცა ლელესული წერილ არს, ეოლას ეწოდება. ვიეთთა ლელესული და ლელესუარი არა გაურჩევიათ(2 ნეშტ. 9,11)“.

თვით „ლელესუარი“-კი სხვანაირად აქვს იერემიას 29¹⁷ ის დამოწმებით განმარტებული: „ლელესუარი ესე არს ეგვპტური ზრქელფურცელი, რომელი ფურცელთა ზედა მოისხამს ლელუთა“-ო (ლექსიკ.). რ. ერისთავის აზრით *Onintia Ficus indica*, Mill. *Ficus religiosa* L. (ბოტანიკური ლექს. გვ. 32, §473).

„ეოლა“ დაბადების თარგმანშიც გვხვდება, 2 ნეშტთას 9²⁷-ში, სადაც ნათქვამია: „ვითარცა ეოლა, რომელი იშუების ველთა ზედა სიმრავლე“-ო. ბერძნულ თარგმანში „ეოლა“-ს, ἑσχαμύρος, ლათინ. *escamorius*-სი და სომხ. *ძიქაქიქსიქსი*-ს უდრის.

„ნაევი“-ს ორბელიანის ცნობით 2 ნეშტთას 9²⁷-ში ყოფილა ნახმარი. საბას განმარტებით „ნაეჯ ხულია ფიქვიით“ (ლექსიკ.). ე. ი. თითქოს ნუშისა და ფუსტულის მსგავსი, მაგრამ ფიქვიით(?) ხილი უნდა ყოფილიყო. დაბადების ზემოდასახელებულ ადგილას ბაქარის გამოცემაში არაფერი ამ სიტყვის მსგავსი არ მოიპოვება. იქ სწერია: „კედრი ვითარცა 'ეოლა“, რომელი იშუების ველთა ზედა სიმრავლე“-ო. ცხადია, რომ ორბელიანს დაბადების ქართ. თარგმანის სხვა რედაქცია ჰქონია, რომელშიც „ეოლა“-ს მაგიერ ამ ადგილას „ნაეჯ“ ყოფილა ნახმარი.

„ნაეუ“ რომ საბას მოგონილი არ არის და არც რაიმე გაუგებრობის ნაყოფია ეს სიტყვა, ამას ხელმწიფის კარის გარიგებაც ცხადპყოფს. იქ ნათქვამია, რომ გარეჯის უდაბნოს სანახავ ძღვნად მეფისათვის სხვათა შორის „ნუში, ნაევი, თუთუბო, ალარდენი და ბროწეული“ უნდა მიერთმიათ (გვ. 15, §29, სტრ. 343-344). მამასადა-ზე, ნაევი უცნობი, მწიგნობრული სიტყვა კი არ ყოფილა, არამედ საქართველოში არსებული XIV ს. დამდეგამდე მიღებული ხილის სახელი ყოფილა.

რაკი „ნაევი“-ს რეალური არსებობა და ხილობა საქართველოში უცილობელ ფაქტად უნდა იქმნეს მიჩნეული, ეხლა მხოლოდ მისი ბოტანიკური რაობის გამორკვევალაა საჭირო. ს. ორბელიანის განმარტების სრული მცდარობა ცხადი შეიქმნება ყველასათვის, ვინც თუნდაც ნეშტთას ამ ადგილის ბერძნულს, ლათინურსა და

სომხურ შესატყვისობას განმარკვევს. ბერძნულად ὀ σιακμυος-ია ნახმარი, ლათინურად sycomorus, ხოლო სომხურად *ძიკამოსი*. ებრაულად „შიკიმ“, ან „შიკმოტ“-ი უდრის. ყველა ეს სახელი შავ თუთას ნიშნავს. ასევე აქვს ამ სიტყვის მნიშვნელობა გაგებული დაბადების თარგმანის იმ რედაქტორსაც, რომლის ნაშრომის მიხედვითაც ბაქარს თავისი გამოცემა დაუბეჭდავს: იქაც ხომ „ეოლა“-ა ნახმარი, ე. ი. თუთის ქართული სახელი!

ზემოთქმულის შემდგომ უეჭველი ხდება, რომ „ნაეც-ს“ ხილთანაც არაფერი საერთო არ ჰქონია და მით უმეტეს, რასაკვირველია, ფიქვთან. სახელოვანი ლექსიკოგრაფი, უეჭველია, კედრს შეუსდენია და რაკი კედრზე ნათქვამია, ვითარცა ნაევი იყო, ამიტომ უფიქრია, რომ ნაევიც კედრის, ანუ ფიქვის მაგვარი ხე უნდა ყოფილიყო. „ნაევი“ „ეოლა“-სა და „თუთის“-ცველი ქართული სახელი ყოფილა, რომელიც XIV ს-შიც უხმარიათ. ამ დასკვნას კარგად უდგება ის გარემოებაც, რომ ნაევი გარეჯის უდაბნოს ჰქონია იღენად დადებული, რადგან ცნობილია, რომ კახეთი განთქმული იყო თავის თუთის ხეების სიმრავლით.

თავის საქებურად ეოლოს გარს. ჩოლოყაშვილი „ხილთა ქება“-ში შემდეგს ათქმევინებს:

„ეოლო იკადრებს ქებასა: „მეც ვიტყვი, რაცა მხედებისა,
მოვლენ მრავალნი მფრინველნი, ჩემზედა შემოსხდებისა,
კაცნი მრავალნი მეძებენ, ადვილად ვერ მხედებისა.
სიყუარულითა ჩემითა მჟამენ და ვერ გაძღებისა“

(ქართ. მწერლ. ანთოლოგ. 11, 64).

§ 13. ზღმარტლი

ზღმარტლს ქანეთში ან „უკირმუნტური“ (რხე-ხოვე) ან ცხიმუნტური (ხოფ.) ან „ცხიმუტი“ (ვიწ.) „სკილიმუნდტური“ და სკირმუტი“ (ათინ.) ეწოდება (პ. გ. 215).

რ. ერისთავს ზღმარტლს გარდა „ხუთგული“-ც აქვს ამ ხილის სახელად მიღებული იმერეთში (ბოტ. ლექსიკ. 19, § 291). მედვედევსაც შეტანილი აქვს ზღმარტლის ეს სახელი თავის ნაშრომში (ИР. Кавказ. 118), მაგრამ არა ჩანს დამოუკიდებელი, ადგილობრივ ჩაწერილია ეს სახელი, თუ რ. ერისთავის ლექსიკონითგან არის ამოღებული.

რ. ერისთავს ზღმარტლი ბოტანიკურად *Mespilus germanica* აქვს განსაზღვრული (ბოტანიკური ლექსიკ. 19, § 291), ისევე რო-

გორც მელდედესაც (ДР Кавк. 118) რუსულად: мушмула омык-ноуеинна-д.

ზღმარტილი ბუჩქად, ან და პატარა ხედ იზრდება ხოლმე. იმიერ-კავკასიის მთის კალთებზეც გვხვდება, და ამიერკავკასიაში კი საქართველოსა, ყაზახს, ყარაბახში, შირვანში, შაქსა და თალიშიში ყველგან მოიპოვება ასწვრივ ზღვითგან 400 ფ-მდე (მადე-დევის ДР Кавк. 119).

§ 13. თუთუბო

„თუთუბო“, როგორც ეტყობა, გარეჯის უდაბნოს მამულებში უნდა ყოფილიყო ბლომად და საუკეთესო ღირსებისა, რათგან სანახავ ძღვნად მეფისათვის მისართმევად გარეჯის უდაბნოს სხვათა შორის თუთუბოც ჰქონია დაკისრებული (ხელმწ. კარის გარიგება, გვ. 15, § 29, სტრ. 343).

§ 14. თურინჯი

„თურინჯი“ ძველ საქართველოში გარეგანი მოყვანილობითაც, ფერიოთაც, მშვენიერი სურნელებითაცა და გემოთიც საუკეთესო ხილად იყო შიჩნეული. გარს. ჩოლოყაშვილსაც მისი ეს თვისებები აქვს შექებული:

„თურინჯმან სთქუა: „სიტურფითა ვერვინ არის ჩემი დარი, ვარ ყოველთა საყუარელი ხილი ბრძენთა საქებარი, საკვრეტელად მშვენიერი, უბეზიგან საღებარი, თავს სხვას არვის დავადარებ, მსგავსი სულთა მუშკ-ამბარი“ (ახილთა ქება, მე-21 ტაჟი).

§ 15. ხურმა

გულდენშტედტის განსაზღვრით „ხურმა“ (georg. churma) Diospyros Lotus-ის ქართული სახელია (Reisen. 1, 297).

ს. ორბელიანს თუ დაეუჯერეთ, „ხურმა არაბთა ენაა, ქართულად დანაკის-კუდი ჰქვია (ლექსიკ.), მაგრამ მასვე ამ უკანასკნელი სიტყვის განმარტებაში გამოსლვათას 25₇-ის დამოწმებით სამართლიანად აქვს ნათქვამი, რომ „დანაკის-კუდი ფინიკი იყო (ფქჳ). ხურმა კი, როგორც ცნობილია, ფინიკი არ არის. ზემომოყვანილი მცდარი განმარტება იმის წყალობით უნდა იყოს წარმოშობილი, რომ ხალხი ფინიკს, ანუ ძველ დანაკისკუდს, ეხლაც „ინდის ხურმა“-ს უწოდებს. იმ განმარტებაშიც, რომ

„ინ დ ის ხ უ რ მა“ დაეწერა საბას მარტივად „ხ უ რ მა“-ს მაგიერ, მაშინ მისი ახსნა სრულებით სწორე იქმნებოდა. თავისდა-თავად-კი „ხ უ რ მა“ სრულებით „დ ა ნ ა კ ი ს კ უ დ ი“ ა რ ა რ ი ს.

ხ უ რ მ ა ს რ ო მ ძ ე ე ლ საქართველოში კარგ ხილად სთვლიდნენ, ამას ქართული ანდაზაც ამტკიცებს: „ვირმა რა იცის, ხურმა რა ხილიაო“. მაგრამ მაინც შედარებით სხვა ხილზე უფრო მდარედ იყო მიჩნეული და ჩვეულებრივ გამხმარსა ჰამდნენ ხოლმე. მის მთავარ ღირსებად სიტკბო ითვლებოდა. გარს. ჩოლოყაშვილსაც ეს ხილი საკმაოდ აქვს შექებული:

„ხურმა იკადრებს: „არა ვარ თქვენი მზრახავი ძვირისა, სხვა რაღა ვითხრა მის მეტი, ქება ჩემისა ჩირისა, უტურფესი ვარ ყოველთა, ტკბილი საქმელი პირისა, მე ბრძენთა საქებარი ვარ, საცნობელი ვარ ვირისა“
(„ხილთა ქება“, 23-ე ტაეი).

§ 16. ფინიკი ანუ დანაკის კული

„ფინიკი“ დაბადების ქართ. თარგმანში იოველის 1₁₃-სა და სხვაგანაც ბერძნული ფინიკისა, ლათინ. palma-სა და სომხ. *արմა*-ის შესატყვისად იხმარება. მაგრამ, როგორც ზემოთ ითქვა, ს. ორბელიანმაც იცოდა, რომ ფინიკი ბერძნული სიტყვა იყო და ამის მაგიერი ქართული სახელიც არსებობდა: ქართულად „დ ა ნ ა კ ი ს კ უ დ ი“ და ვ ა ლ ა ნ ო ს ჰქვან“-ო (ლექსიკ.).

თუ „დ ა ნ ა კ ი ს კ უ დ ი“, თავისი შინაარსიის უცნაურობისა და შეუფერებლობისდა მიუხედავად, გარეგნულად მაინც ქართული სიტყვის შთაბეჭდილებას ახდენს, „ვ ა ლ ა ნ ო ს“, რასაკვირველია ქართული არ არის გარეგნულადაც-კი. იგიც ბერძნულია: *φ β λ α ν ο* — „ბალანოს“, ძველი გამოთქმით, და „ვალანოს“ საშუალო საუკუნეებისა და ახალი გამოთქმით ბერძნულად მართლაც ფინიკისა და დანაკის-კულსა ნიშნავს. საითგან აქვს ქართ. ლექსიკოგრაფს, ს. ორბელიანს ეს სიტყვა დასახელებული, აღნიშნული არა აქვს, მაგრამ, რაკი იგი „ვ ა ლ ა ნ ო ს“-ად იწერება, ძველი „ბ ა ლ ა ნ ო ს“-ის მაგიერ, ცხადია VIII ს. შემდგომ უნდა იყოს შეთვისებული მწიგნობრული გზით.

§ 17. წაბლი

უცნაურია, რომ გარსევან ჩოლოყაშვილს წაბლი მხოლოდ მისი ნაყოფის თავისებური აგებულობისა და სილამაზით აქვს შექებული.

„წაბლმა სთქუა: „ტურთა ხილი ვარ მეტად დიდისა მთისაო, სახლი მაქვს შიგან საჯდომი, სხუა არა მინდა სხვისაო, ტანსა მაცვია მრავალი, შიგნით არ ცივა თბისაო, ნახუა სწადიან ჩემი და ყოველთა ლამაზისაო“
(ხილთა ქება, 24-ე ტაეპი).

§ 18. ნიგოზი

„ნიგოზი“¹ (შესაქმეთა 30¹¹) უდრის ბერძნულს *αἰγιονοῦς*-ს, ლათინურს *nux*-ს, ამ შემთხვევაში ლათინ. თარგმანში *amygdala*-ა, (რაც ნუჰსა ნიშნავს) და სომხურს *ընկიკ*-ს².

საინგილოში სამნაირი ნიგეზის ხეებია: ერთ ჯიშს ეწოდება „თხელ-ნაქუქელაჲ, მეორეს „მაგარ-ნაქუქელაჲ, მესამეს „კირკიტაჲ“ (მ. ჯანაშვილი, საინგილო: ძვ. საქართვ. II, 102).

ნიგეზის ხეს ჭველ საქართველოში თავისი ნაყოფის, კაკლის გულისთვისაც დიდად აფასებდნენ და მის მშვენიერ ტოტმრავალსა და მაჩრდილობელ ზროსაც. დასასრულ მისი ხეც საუცხოო მასალად ითვლებოდა. გარს. ჩოლოყაშვილის „ხილთა ქების“ მე-14 ტაეპში ნიგოზი თავის თავზე ამბობს:

„მე ხე ვარ კარგი სახმარი, საესე ლხინითა სრულითა, მასპინძელი ვარ ნიადაგ გულითა მხიარულითა, საქმლისა შემამკობელი, მაცხოვნებელი სულისა“-ო.

§ 19. ნუში

„ნუში“, როგორც ჩანს, გარეჯის უდაბნოს მიწებში უნდა ყოფილიყო ბლომად, რადგან ხელმწიფის კარის გარიგების მიხედვით ამ უდაბნოს ნუში უნდა მიეტანა მეფისათვის სანახავ ძღვენად (გვ. 15, § 29, სტრ. 343).

„ნუშს ორი მხრით ჰქონდა მნიშვნელობა: საქმელადაც კარგი იყო და სამკურნალო თვისებაც ჰქონდა. ძველ საქართველოში ამ გავრცელებულ აზრს გარს. ჩოლოყაშვილის „ხილთა ქება-ც“ ადასტურებს: ნუშმა თქვაო:

„სანატრელი ვარ მეფეთა, საქმლისა შემამკობელი, უტურფესი ვარ ყოველთა, აქიმის³ სახმარებელი, მკურნალი ყოველის სენისა ღვიძლისა მაგრილებელი“-ო

მე-15 ტაეპი

¹ ნი-გოზი, *ընკიკ* *ჯო*

ნეძი, ნეზი—ნეგრ. ნიგოზი—Nuss, *nux* ივ. ჯ.

² კართ. მწერლობის ანთოლოგიაში დაბეჭდილია „აქიმი“, მაგრამ უნდა „აქიმის“ ყოფილიყო. ივ. ჯ.

§ 20. თხილი

საინგილოში სამნაირი თხილია, რომელთაგან თვითეულს თავისი სახელი აქვს: 1. „ადრეულაჲ—მოწითანო-მოწაბლის-ფეროა და ადრე შემოდის“. 2. „ქარული—სხვილი მოწითანო“ა. 3. „დკდრკან-თხილი ცნობილი ბერძნული თხილი“ა და 4. „ტყიურაჲ“ (გარეული თხილი), რომელიც იქაურ ტყეებში ბლომად იცის“-ო (მ. ჯანაშვილი, ინგლო: ძვ. საქართველო. II, 102).

გამოსარკვევია „თხილი“ ხომ ზედსართავი სახელი არ არის, თხელის, ან წვრილის აღმნიშვნელი მსხვილი ნიგეზისაგან გასარჩევად, ისევე როგორც ზოგ ენას, ნაგ., რუსულს, ეხლაც ამ ორი ხილუღია გასარჩევად განსაკუთრებული სახელები არ მოეპოვება და ამბობენ МАКАШИИ ОРЕХ. თხილს აღსანიშნავად და КРУПНЫИ ОРЕХ ნიგეზისათვის.

ძველ საქართველოში არსებულ მებედუღების გასაგებად თხილის ღირსებისა და ნაკლს შესახებ, შესაძლებელია გარს. ჩოლოყაშვილის „თხილთა ქების“ შემდეგი ნე-ნ-ე ტაეპი იყოს გამოყენებული: „თხილმან თქუა:

„გქადრო მართალი, ჩემი პასუხი გულისა...“

სალხინოდ შესაქევეარი მე ვარ ყოვლისა რჯულისა,
ვარ მატკივნილი კბლისა, მერმე დამწველი გულისა“-ო.

§ 21. ზეთის ხილი

„ზეთის ხილი“ (მსაჯულთა 9,8 იობის 15⁼⁼ და სხ.) ბერძნულ ἡ ἔλαια-ს, ლათინურ oliva-სა და სომხურ *ბիქსნიქ*-ს უღრის. რაკი „ზეთისხილი“ ἡ ἔλαια — „ქე ელაჲა“-ს და *ბიქსნიქ*, — ძითენი“-ს უღრის, მაშასადამე, der Ölbaum-ს, olivier-ს ნიშნავდა.

„ზეთის-ხილი მსხმოჲ ტბილთა... ნაყოფთაგან“ (იქვე 223).

„ზეთის-ხილი ნაყოფსავესენი“ (გ. მერჩული, გვ. თ. სტრ. 75).

ბალდადთან ზეთის ხილის ხეები მდგარა.. რომელნიც გულდენშტედტის სიტყვით, თითქოს ახალციხითგან, სადაც ზეთის-ხილი ბლომად მოყავთ, თურქებისაგან უნდა იყოს გადმორგულიო (Reisen 1,314).

ძველ საქართველოში ზეთის ხილი უმთავრესად სამარხო საქმლად იხმარებოდა. ამდენად მასაც აფასებდნენ. მაგრამ საქართველოში ეს ხეხილი ნაკლებ იყო გავრცელებული. ამიტომ თავისთვის საზყოფი ჩვენ ქვეყანას ზეთის ხილი არ ჰქონდა, არამედ უცხოეთითგან შემოდლიოდა. ამის გამო ის შედარებით ძვირი იყო.

გარს. ჩოლოყაშვილს თავის „ხილთა ქება“-ში ამ ხილზე შემდეგი აქვს ნათქვამი: „ზეთის-ხილმან სთქუა:

-ყოველთა გვარად მე გჯობვარ ძირადო,
კაცისთვის მარგებელი ვარ, ღვთისათვის შესაწირადო,
ეს უცხოდ მიკვირს, ვერა ვარ ტურფა ტანად და პირადო,
უცხოს ქუეყანის ხილი ვარ, მით ვიშოები ძვირადო“
(მე-20 ტაქი).

§ 22. უნაბი

„უნაბი“ აკად. გულდენშტედტს „Rhamus Zyziphus“-ის ქართულ სახელად აქვს აღნიშნული. მისი სიტყვით, ეს ხეხილი (Scholasche)-დან მოყოლებული თავაზამდე გადაჭიმული სანახების ბაღებში ყოფილა. (იქვე, 1,316).

§ 23. ბრინჯის ხე

მცხეთაში და არმაზში დგა ხმ შუენიერი ბრინჯისა მალა-ლი და რტომრავალი“ (წა ნინოს ცა, Onuc. II, 755).

§ 24. ნესვი და საზამთრო

ნესვის მოყვანას XVII—XVIII სს. ქართლის სამეფოში, როგორც ჩანს, შულავერში მისდევდნენ. უეჭველია, ანტიკმატ არის დასტურლამალში ნათქვამი, რომ შულავრელებმა „ერთი საპალნე ნესვი თემობით ქალაქს ჩამოიტანონ“-ო, მხოლოდ საბატონო გამოსალეზად, თუ მოურავის სარგოდ, ეს არა ჩანს (დასტურ. 99).

შულავერს გარდა თავისი ბოსტნითა და ნესვით ს. ნაჭიდურიც ყოფილა ცნობილი, რადგან დასტურლამალში განსაზღვრულია, რომ „ნესვი და სხუა ბოსტნეული ნაჭიდურის თათრებმან აკეთონ“ო (დასტურ. 119).

მაინც, როგორც ეტყობა, ქართლში XVII—XVIII სს-ში ადგილობრივი საზამთროსა და ნესვის მოსავალი იმდენად დიდი არ ყოფილა, რომ მთელი მოთხოვნილება ამით დაექმაცყოფილებინა. უმთავრესად სხვაგნებური ნესვ-საზამთროთი ყოფილა მთელი დანაკლისი შევსებული. ვახტანგ VI დასტურლამალში პირდაპირ ნათქვამია კიდეც: „ნესვი და საზამთრო ბაყიდამ მოვა, ის დახარჯონ“ სასახლეშიო (გვ. 105).

ნესვის XVII—XVIII სს. საშუალო ფასის ცოდნა, ქართლის სამეფოში, ორთაშუა რიცხვით, საბაეოს გზით შემოტანილი ნესვის

საპალნის ყოველწლიური რაოდენობის გამოანგარიშებას შეგვიძლე-
ბინებს. ვახტანგ VI დასტურლამალში სწერია: „ნესვის საპალნეზედ
ოთხს აიღებენ. ამისგან ერთი ჩელიეკზედ აძეს, ერთს ზოურავი და
მამასახლისის წაიღებენ, ორი საბატონო არის და ამისი იჯარა ექვის
თუმანი არის“⁶ (გვ. 105).

თავი VI

უცხოელ მოგზაურთა და რუს დესპანთა ცნობები
საქართველოში მენილეობის გავრცელების შესახებ

§ 1. მენილეობა საქართველოში შარდენის ცნობების მიხედვით

შარდენის ცნობით, საქართველოში XVII ს შიც-კი, რო-
დესაც ჩენი სამშობლო წინანდელთან შედარებით (თემურლენგისა
და შემდეგ შაჰბაზისაგან აოხრებისა და ეკონომიური განადგურების
წყალობით) ძალზე ჩამოქვეითებული იყო, მენილეობა მაინც მალალ
დონეზე მდგარა. საქართველოში ყოველგვარი ხეხილი ყოფილა
უხვად და საუკეთესო ღირსებისა. ევროპაში არ მოიპოვება არც
ერთი ადგილი, სადაც მოჰყავდეთ მსხალი და ვაშლი, რომელნიც
სილამაზითა და საუცხოვო გემოთი აქაურს სჯობდესო, ხოლო
აზიაში არსად აქაურზე უკეთესი ბროწეული არ მოიძებნებაო
(*Voyage en Persse etc. II, 127*)⁶.

§ 2. მენილეობა საქართველოში რუს დესპანთა ცნობების მიხედვით

რუსი დესპანის მიშეცკის აღწერილობითგან ჩანს, რომ სა-
ქართველოში, უმათავრესად კი კახეთში, შემდეგი ხეხილი და ხმილი
უნახავს: ხეხილი მოდის საქართველოში: ვაშლი, მსხალი, (გულაბი)⁷
არმუდი, ნარი, ყურძენი, ქიშმიში და ლეღვი, კაკალი, ალუბალი,
შინდი, წიფელი, ფუსტული, მაყვალი, რუსული კაკალი (ვაზლი, თხი-
ლი?), მტევნებად იზრდება დიდ ხეებზე, ნაქუქში, ნაქუქს ზემოდან
ზღარბივით კანი აქვს“⁷.

⁶ *Aucun endroit de l'Europe ne produit des poires et des pommes
qui soient ni plus belles, ni de meilleur goût, ni aucun bien d'Asie de,
plus excellentes grenades.*

⁷ „Овощ родится в Грузях: яблоки, дули, армуды, нары, виноград,
изюм и винные (ягоды), ореха грецкие, вишни, кишит, сливы, шептала

ტოლოჩანოვი და იევლევი ადასტურებენ, რომ XVII ს. იმერეთში ყოველგვარი ხესილი იყო, სახელდობრ: ყურძენი, ლეღვი, ნარინჯი, ფუსტული, სახამთრო, უნაბი, ბალი, კაკალი, თხილი, თუთის ნაყოფი, ვაშლი, გულაბი, მსხალი, კლიაფი, რუსული კაკალი (წაბლი?). კარალოკის ნაყოფი, შინდი, ალუბალი, ყოლო, მოცხარი, მარწყვი, მაყვალი¹⁴.

თავიანთ მეორე ცნობაში იმავე რუს ელჩებს ნათქვამი აქვთ, რომ ხეხილი და ყურძენი იმერეთში აურაცხელი იყო (ელჩობა იბრეთში 1650—2 წ. გვ. 187)¹⁵.

რუს ელჩებს ანავე ცნობაში ხმილის განსაკუთრებული სიუხვე აქვთ იმერეთში აღნიშნული (ელჩობა იბრეთში გვ. 187).

წ მ. მეხილეობა საქართველოში აკად. გვლდენშტედტის ცნობების მიხედვით

აკად. გვლდენშტედტი თავისი მოგზაურობის მრავალ ადგილას ეხება საქართველოს სხვადასხვა თემებში მეხილეობის გავრცელებას, მის დონეს, და ხილის სხვადასხვა სახელები დაწვრილებით აქვს ჩანოთვლილი. მისი თქმით ქართველებისა და კახელების მთავარი საქმიანობა მეღვინეობა და მეხილეობაა. მეწინდერეობას, მებოსტნეობასა და მცხოველეობას, დრო და დრო და უმთავრესად საკუთარი მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად მისდევნო (Reisen. I, 369).

თბილისში და საერთოდ საქართველოში ხეხილის ყვავილობა 4 თვე გრძელდება, სახელდობრ თებერვლის დამდეგიდან უკვე ყვავის ნუში, ივნისის დამდეგს ბროწეული, უნაბი, და გარგარი. ამათ შუა (დროში) ყვავიან ყველა დანარჩენები. მაისის შუა რიც-

ежевика, орехи русские кистеня, а растет на больших деревьях в скорлупе, а на скорлупе кожа, что ежевая”.

(იხ. თავადი მიშევცისა და დიაკი კლუჩაევის ელჩობა კახეთში 1140—43 წ. გვ. 160).

¹⁴ „Овощь всяко родитца: виноград, вишние ягоды, паршиджи, шепталы; армуды, урнаби, бали, орехи, кестеневые, орехи грецкие, ягоды тутовые, яблоки, дули, груши, сливы, орехи русские, корольки ягоды, кишил, вишни, малина, смородина, клубника, ежевика”.

(„ელჩობა იბრეთში“ 1650—2 წ., გვ. 112).

¹⁵ А овощного деревья, яблоня да сьва „винограду бесчислено много (გვ. 187). И всякой земляной ягоды: малины и смородины и каманки и ежевики много же“ იქვე. (187).

ხეებში უკვე მწიფეა ალუბალი, ადრეული ქლიაფი (ალუჩა) და გარგარი... (254¹ გულ. იხ. 63), აგრეთვე — ხურმა, ყურძენი, ფშატი და სხვ.

ქართლ-კახეთში, გულდენშტედტის თქმით, ბალ-ვენახები ჩვეულებრივ ერთადაა მოთავსებული და შემოღობილია ცოცხალი ყორით ან ეკლიანი ღობით (369¹). იქ ბაღებში დიდძალ ლელეს, ბროწეულს, ვაშლს, მსხალს, ქლიაფს, ალუბალს, შინდს, კომშს, ნუშს, ატამს, გარგარსა და კაკალს აშენებენ. ყველა ეს ხეხილი ძალიან კარგად ხარობს ამ ჰავაშიო, ამბობს გულდენშტედტი. კახეთში წაბლი ადგილობრივ არსად არ იზრდება, ალაზნის აღმოსავლეთ ნაპირის გარდაო (იქვე, 371¹). სამაგიეროდ კახეთში ყველგან ხარობს ვაზი, ლელეი, ბროწეული და ძალიან ხშირად ყველაფერი ის, რაც ჩვეულებრივ გვხვდება ევროპის ხილეულშიო (240¹)

როგორც ყვარელში, ისე შილდაში ხშირბა აგრეთვე ვაზი და თუთის ხეები; საგარეჯოშიც გიულდენშტედტს დიდძალი ვაზი, ვაშლი, მსხალი, კაკალი, ნუში, კომპი, გარგარი და შინდი უნახავს გაშენებული. სქარბობსო მსხალი და თეთრი ალუა. ზღმარტლი, ქლიაფი, გარგარი და შინდი თებერვალში, მისი თქმით, უკვე ყვაოდა, ასევე ასკილი და ნაყუალი, რომლებიც ხშირად გვხვდებოდნო ღობეების გასწვრივ (230, 239¹).

კახეთსა და ქართლში, სადაც კი მთები ხეობებსა და დაბლობებში გადადის, გიულდენშტედტის ცნობით, ეს ადგილები ჩვეულებრივ ტყით ყოფილა დაფარული, რომელშიაც იზრდება წიფელი, ზუხა, გარეული ხილი, თხილი და სხვ. ისინი ირმების, ჯიხვების, ტახების, ტურების, მელიებისა და კურდღლებისათვის შესანიშნავ ადგილს წარმოადგენენ თავშესაფარად, საცხოვრებლად და გასამრავლებლადო (372).

ალგეთის სანაპირო რამდენიმე საეენის სიმაღლისაა და იქ ტირიფი, შავი და თეთრი ალვის ხე, შავი და თეთრი თუთა, გარეული ზეთის ხილი და ილღუნი იზრდება, რომლებიც გიულდენშტედტის იქ ყოფნის დროს სწორედ ყვაოდნენ (257¹).

ფშავეთს, ბაღებში იყო ყურძენი, ბროწეული, ლელეი და ყველა სახის ნაყოფი, რომელიც ევროპაშია გავრცელებულიო.

რაც შეეხება დასვლეთ საქართველოს, იქაც ვენახი იმავე დროს ხილის ბაღიცააო (400¹).

ქუთაისის მახლობლად კირქვა კლდეებზე ხშირად გვხვდება მცირე ტანის ბროწეულისა და ლელვის ხეებიო (301¹).

რიონის სანაპიროებზე გულდენშტედტის სიტყვით დიდი და წვრილი ლურჯი ქლიაფისა და კაკლის ხეებია, რომლებზედაც ხშირადაა ასული ვაზი, რომელთა შორის ზოგს უკვე მწიფე ნაყოფი

სხშია. აქ, თითქმის ყველაფერი დაფარულია ცეცხლ-ეკალათით (311').

სანაფარდოს ირგვლივ ბევრი პატარ-პატარა ქალებია, პარკების მსგავსად, სადაც თხილი იზრდება, რომელზედაც ასულია ვაზი, ამასთანავე თუთის, ლელვის, ქლიავის, კომშისა და წაბლის ხეებიც. არსად არ შევხვდრვივარო, დასძენს გიულდენშტედტი, ასე ბუნებრივად ნარევ ხეხილსაო (309').

ხონის ბაღებში ძალიან ხშირია ვაზი, კაკალი, შავი და თეთრი თუთა, დანარჩენი ხილი უფრო იშვიათიაო (309').

ასევეა ჩხერიმელასა და ხრამის ხეობაშიც; ხშირია ვაზი და კაკალი, მიკვდებულ სოფლებშიაც-კიო (321').

რაქასა და ოკრიბაში, სამხრეთსა და დაბლობ რაიონებში, ხშირად გვხვდება მსხლის ხის ზომის ხურმის ხეები. არა ნაკლებად — კაკალი, ლელვი, ალუბალი, ქლიავი, ვაშლი, მსხალი, კომში და ატამიო. ვენახებში ვაზის ძირში იზრდება თურქული ლობიო, რომელიც ადის ვაზზე და ზედ ეხვევაო (297'). მეორე ადგილას გიულდენშტედტი ამასვე იმეორებს რაქის შესახებ პატარა დამატებით — ქლიავი პატარა ზომისა (400') ლურჯი აქვს დასახელებული და აღნიშნული აქვს, რომ „თუთა ნაკლებად არისო“.

აღწერითი ცნობების გარდა. აკად. გვლდენშტედტს ხილეულობის შემდეგი ქართული სახელები და მათი გერმანული მნიშვნელობა აქვს ჩაწერილი:

1. Aprikosen—Tschalami
2. Pfirsichen—Atami
3. Zitronen—Limoui
4. Pomeranzen—Narindschi
5. Birnen—Pschati
6. Hespeln—Schnardeli
7. Pflaumen—Pista
8. Perlen—Sadapi
9. Mandeln—Kagas badam (sic)
10. Kürbis—Wasi
11. Grauatäpfeln—Brodsewli (sic)
12. Kirschen—Bali
13. Aepfel—Waschi (sic)
14. Inzber—Unabi
15. Maudeln—Nuschi
16. Welsch Nüsse—Nikosi
17. Feigen—Legawi (sic)

(Reisen—I. 343—344).

შემდეგ რაქის ცალკეულ სოფლებს ეხება და ამბობს, რომ წესში, 1772 წლის 11 ივლისს ყოფნის დროს უნახავს სოფლებს მახლობლად კაკალი, თუთის ხეები, ქლიავეი, ვაშლი, მსხალი და ვაზი. ქერი და ხორბალი უკვე მოემკოთ. ღომი ერთი მტკაველის სიგრძისა ყოფილა, სიმინდი ყვაოდა, კიტრი და ლობიო შემოსული იყო (283¹).

გურიაში XVIII ს. დამლევს, გვლდენშტედტით, ზღვის სანაპიროზე ხშირი იყო ლიმონები, ფორთოხლები, ზეთის ხილი, რომელსაც საქართველოში, სამხრეთ თურქეთის ოლქების გარდა, სხვაგან არ იყენებდნენ (409¹).

თავი VII

ქართველი ისტორიკოსების ცნობები საქართველოში მენილეობის გავრცელების შესახებ

§ 1. ვახუშტი ბატონიშვილის ცნობები საქართველოში მენილეობის გავრცელების შესახებ

ვახუშტის სიტყვით, საქართველოში XVIII ს. დამდეგს მოიპოვებოდა „ხილი წალკოტა მრავალნი: ნარინჯი, თურინჯი, ლიმონი, ზეთისხილი, ბროწეული, ყურბენი, ატამი, ვაშლ-ატამა, ყაისი, კერამი, ალუჩა, ტყემალი, ნუში, უნაბი, თუთა, ხართუთა, ბუსტული, ქლიავეი მრავალგვარი, ლელუ, მბალი, ალუბალი, სხალი და ვაშლი მრავალგვარი, კომში, ნიგოზი, თხილი, ზღმარტლი, ფშატი“ (გ¹გ¹რ¹ფა 56).

XVIII ს. დამდეგისათვის საქართველოში, ვახუშტის ცნობით, შემდეგი ტყის ხილი იყო: „თხილი, ტყემალი, ზღმარტლი, ფშატი, ხურმა, წაბლი, კრიკინა, ალუბალი, ბალამწარა, ბალ-ლოჯი, მავაველი, პანტა, კუნელი, შინდი, ჯახეგლი, მქნავი, მწიფელი, დათუს-სხალა, დათუს-ბაბა, დათუს-თხილა, კოწახური, მაცვალი მრავალგვარი, ნიგოზი და სხვანიცა“-ო (გ¹გ¹რ¹ფა 56).

საქართველოში XVIII ს. გავრცელებულ მთის ხილთაგან ვახუშტს დასახელებული აქვს: „მოცხარი, კლდის-მერსენი, ეოლო, კუნელი, მოცივი და სხვანიცა მრავალნი“-ო (გ¹გ¹რ¹ფა 56).

ვახუშტის სიტყვით, მის დროს საქართველოში მოიპოვებოდა „ქლიავეი მრავალგვარი“, შემდეგ „სხალი და ვაშლი მრავალგვარი“ და ტყის ხილთა შორის „მაცვალი მრავალგვარი“.

ვახუშტის თხზულების ამ ადგილის გადაშქითხველი, უწყველია, ყურადღებას მოაქცევს იმ გარემოებას, რომ სახელოვან მეცნიერს ოთხი ხილის მრავალგვარობის გარემოების აღნიშვნა საქართველოში საჭიროდ დაუნახავს. ამათგან სამი ხილი წალკოტა, ე. ი. შინაურ ხეხილთა ჯგუფს ეკუთვნის, ერთი კი „ტყის ხილთა“, ე. ი. ველურთა ჯგუფის წევრია.

თვით ვაშლის მრავალგვარობასთან ერთად, რომელიც ვახუშტის ხაზგასმით, მაგრამ ზოგადად აქვს საქართველოში აღნიშნული, ადამიანის ყურადღებას ის გარემოებაც იპყრობს, რომ ერთი და იმავე ხეხილის ორი და სამი სახელია ხოლმე მოყვანილი. მაგ. ატამი და ვაშლი ხომ არის დასახელებული, მაგრამ ვაშლ-ატამაც მოეპოვება. ყაიხს გარდა ქერამიც არის დასახელებული, ისევე როგორც ტყეშალს გარდა ალუჩაც, თუთასთან ერთად ხართუთასაც იხსენიებს.

ვახუშტის ზოგად ცნობებში ყურადღებას ის გარემოებაც იპყრობს რომ საქართველოში ბევრი შინაური ხეხილი ველურადაც იზრდებოდა, რომელნიც სახელოვან გეოგრაფს ტყის ხილთა ჯგუფში აქვს დასახელებული. მაგ., „წალკოტა“ მრავალგვარ ვაშლს გარდა ტყეში მარცვლი იყო, მრავალგვარ შინაურ მსხალს გარდა ტყეში პანტა იზრდებოდა. ტყეშალი შინაურიც იყო და გარეულიც. ამნიარადვე „მბალი“ და ალუბალი ტყეებშიც ველურად მრავლად მოიპოვებოდა. გარეული ალუბლისა. და ბალა-მწარასა და ბალლოჯის სახით, ზღმარტლი და ფშატრიც შინაურიცა და ველურიც არსებობდა. თვით ვაზიც-კი იყო კრიკინას სახელით ველურად ცნობილი. დასასრულ, ცხიმოვან ნაყოფიან ხეხილთა შორისაც ნიგოზი და თხილი ხომ იყო შინაურს გარდა ველურიც. ამის მსგავსი მაგალითების გაგრძელება კიდევაც შეიძლება, მაგრამ ესეც ვგონებ საკმარისი უნდა იყოს.

ვახუშტის მსჯავრით, კახეთის „ხურმა და წაბლი იმერეთისაგანაცა უმჯობესი არს“-ო (გ. გრფა 286). ხოლო „ხილნი ვიეთნი აქაურნი უმჯობეს არიან ქართლისაცა“-ო (იქვე 286).

გორს თავის „გარემოს აქვან ვენახნი და წალკოტნი მრავალნი... ხილნი და საზრდელნი მრავალნი, გემოიანნი“ (ვახუშტი, გ. გრფა 246).

ვახუშტის ცნობით, იყო „ბიყრამდე მეჯუდა ვენახოვანი, ხილიანი ამიერ და იმიერ“ (ვახუშტი გ. გრფა 248).

ვახუშტის სიტყვით, ოკონაში იყო „ნიგოზი, გასტეხო რანებალი მისი არს ნახევარი ნიგოზი და ნახევარი თხილი“-ო (გ. გრფა 264).

„მერეთის ზოგადს დახასიათებაში ვახუშტს აღნიშნული აქვს, რომ იქ იყო „ხურმა, წაბლი და ვაშლ-ატამა ქართლზე მეტი“ და სხვაუკ მრავლად ყოფილა (გ^რფა 340).

ვაკეში მეხილეობა იმდენად გავრცელებული ყოფილა, რომ ვახუშტის სიტყვით, იქ „ხილნი მრავალნი ტყეთა შინაცა“ (გ^რფა 390) ხვდებოდა მგზავრს.

ლივანის ხეობაში იყო ნარინჯი, თურინჯი, ლიმონი, ზეთისხილი, ბროწეული, ლელვი, ვაზი და ყოველგვარი ხილეულობა. ამასთანავე ყველაფერი იქაური განთქმული ყოფილა: „ქებულნი მუნებურნი ყოველნივე“-ო (ვახუშტი, გ^რფა 114).

ოდიშში, ვახუშტის სიტყვით, ზოგ ადგილებში „ნარინჯი, თურინჯი, ზეთისხილი“-ც მოდიოდა (გ^რფა 492).

წ ფ. გორგიჯანიძის ცნობები ქართული ხეხილის შესახებ¹⁰

ფ. გორგიჯანიძეს შემდეგი ხეხილის ქართული სახელი და მათი არაბულ-სპარსული შესატყვისობა აქვს თავის პატარა ლექსიკონში შეტანილი:

| ქართ. | არაბ. | სპარს. |
|----------------|----------|-----------------|
| ატამი | ხუხ | შავთალუ |
| კომში | სათარჯალ | ბეჭ |
| ვაშლი | თაფაა | სიფ |
| ბროწეული | რმან | ნარ (გვ. 38) |
| ხურმის ხე | ნახლ | დრახტი ხურმა |
| თუთა | ფრსათ | თუთ (გვ. 39) |
| ჩამიჩი | ზაბიბ | მევიზ (გვ. 43) |
| ყურძენი | ანაბ | ანგურ (გვ. 44) |
| ლელვი | თინ | ინჯილ (გვ. 44) |
| სხალი | ქუმსრა | ამრუთ (გვ. 44) |
| ბადაგი | დბს | დუშაბ (გვ. 45) |
| ლერწაში | ყასაბ | ნეი (გვ. 47) |
| ხილი | საშარ | მიეა (გვ. 49) |
| ნიგვზის კაკალი | ჯოვმა | გრდქონ (გვ. 64) |
| ნუში | ლოვზ | ბადომ (გვ. 64) |

¹⁰ ფ. გორგიჯანიძე და მისი შრომანი, გამ. მ. ჯანაშვილისა 1896.

თავი VIII

ხილის იმპორტის საკითხი საქართველოში ისტორიული წყაროების მიხედვით

ხილეულობა საქართველოს დედა-ქალაქში სამცხეთიდანაც შემოჰქონდათ, იქაური ხილი განთქმული ყოფილა. ხილეულობის უმნიშვნელოვანეს ცენტრად აწყვერი და ახალციხე ყოფილა. მესხეთი რომ საქართველოს ჩამოცილებული ჰქონდა და ოსმალეთს ეპყრა, მაშინაც XVIII ს. დამლეცსაც-კი საპალნეობით შემოჰქონდათ იქითგან ხილეულობა. ქალაქის მოურავის სარგოს გარიგების წიგნში, მაგ. სწერია: „ახალციხიდან და აწყვერიდან ხილი რაც საპალნე შემოვიდეს, იქითგან ნიხრის დანიშენისათვის გარკვეული ოდენობა უნდა მოურავს მიართვანო (სქს სწველნი III, 526).

ზეთის ხილს ძველ საქართველოში ბევრი მყიდველი ჰყავდა და XVIII ს-შიც-კი ტფილისში საპალნეობით შემოდიოდა. ქალაქის მოურავის სარგოს გარიგების წიგნში ნათქვამია: ტფილისში „რამდენიც საპალნე ზეთის ხილი შემოვა, საპალნეზედ ერთი ჩარეკი მოურავისა არის“-ო (სქს სწველნი II, 526).

„ოიანე ბანჯუას... სიყრმითგან ნამუშაები მისი ოთხმეოც და ათი ძირი ზეთის ხილი შემოსწირა (ათ. აღ. 219, § 14).

„ამისევე ოქროპირისა ნაშენებში ზეთის ხილნი“ (ათ. აღ. 256, § 146)

დამატება I

ხილის ქართული ჯიშები¹

ვაშლი

- | | |
|-------------------------------------|----------------|
| 1 აბელაური | 10 ნაბადა |
| 2 ხომანდური | 11 წითელა |
| 3 კიტრა-ვაშლი შწვანე ² + | 12 კეხურა + |
| 4 კიტრა-ვაშლი ყვითელი + | 13 თურაშაული |
| 5 ხაკრაკა | 14 მეფის ვაშლი |
| 6 ნისკარტა + | 15 ქაშა ვაშლი |
| 7 წერტულა + | 16 ყარამფილი |
| 8 შორა | 17 ხე ვაშლი |
| 9 სირმა | |

მსხალი

- | | |
|-----------------------|--|
| 1 წითელა (გვერწითელა) | 6 ბორბალა (გავერცელებულია დუშეთის მაზრაში) |
| 2 ნანაზირი + | 7 გულაბი + |
| 3 ბერყენა | 8 ხეკეკური + |
| 4 კალოს მსხალი | 9 შაეი მსხალი + |
| 5 საჩირე | 10 თათლა მსხალი + |

ბალი

- | | |
|----------------|---------------|
| 1 გოგრა ბალი | 3 შაეი ბალი |
| 2 ადრეულა ბალი | 4 გვიანა ბალი |

ატამი

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1 ხირსული სახეჩი + | 3 ხიდისთაური სახრაეი + |
| 2 ხირსული სახრაეი + | 4 მოლოზნის ატამი |

¹ ამ ჯიშებში ეჭროპიული ჯიშის ხეხილისათვის საძირეებად ხმარობენ ვაშლები:ათვის აბელაურსა და ხომანდურს.

² საწარმოო ხასიათის ჯიშები აღნიშნულია +-ით.

დაბატება II

ცნობები სამცხე-ჯავახეთის მეხილეობა-მევენახეობის შესახებ

(ცნობები მეხილეობაზე მოცემულია ახალციხის ყოფ. მცხოვრების სტეფანე ბესარიონის ძე მესხელის მიერ, ხოლო მევენახეობაზე—ხიზაავერის მცხოვრები პავლე იაკობისძე ხუციშვილის მიერ).

სამცხე-ჯავახეთში ხალხი უმთავრესად მეხილეობას მისდევს (მას ნაკლები შრომა სჭირდება და დიდი შემოსავალი აქვს); მევენახეობა-კი მხოლოდ ნაშთად-ღა არის.

აქ არის ხილი: ვაშლი, მსხალი, ქლიავი, გარგარი, კერამი, ატამი, ბალი, ალუბალი, თუთა, შინდი და სხვა.

დავასახელებ ზოგიერთი ხილის ჯიშებს.

ვაშლის ჯიშები

1. მახარა. ზამთრის ხილია, გამძლე, მსხვილი, ყვითელ-მოწითალო ფერისა, მთავე.

2 შახალმა (სამფეთ ვაშლი). შემოდგომის ხილია, დიდი ხანი ვერა ძლებს, ირჩევა სიმსხოთი, ვარდისფერი და თეთრი.

3. ყარაფილა (მიხაკიანი ვაშლი). ზამთრის ხილია, გამძლე, ყვითელი ფერისა კარგი წითელი ელფერით, გემრიელი, მიხაკის გემო გაჭკრავს.

4. იალალმა (ერბოიანი ვაშლი). შემოდგომის ხილია, დიდი ხანს ვერა ძლებს, პატარა ზომისა, წვრილი, წითელი ფერისა.

5. აქარულა. ზამთრის ხილია, გამძლე, საშუალო ზომისა, მთლად წითელი, გემოთი მომეაო.

6. ფაშაალმა (საფაშო ვაშლი). ზამთრის ხილია, გამძლე, საშუალო ზომისა, ფერად ყვითელი, კარგი, წითელი ელფერით ნახევარ გვერდზე: რუსეთსა და ევროპაში იგი საუკეთესო ვაშლად ითვლება კომპოტისათვის.

7. ყათირბურნი (ჯორისცხვირა). ზამთრის ხილია, გამძლე, საშუალო ზომისა, მოგრძო, ფერად თეთრი, წითელი ელფერით.

8. სუდალმა (რძიანი ვაშლი). ზამთრის ხილია, გამძლე, სილამაზით ყველა ვაშლებში განირჩევა. ყვილი და მოწითალო ხავერდის ფეროვანია.

9. ხანუშალმა (ქალბატონის ვაშლი). ზამთრის ხილია, გამძლე, წვეტიანი ბოლო აქვს, ფერად მთლად წითელია, ხან გულიც უწითლდება.

10. სობალმა. შემოდგომის ხილია, მოგრძო ფორმისა, წითელი ფერისა.
11. შაქარვაშლა. ზაფხულის ხილია, საშუალო ზომისა, თეთრი ვარდისფერი ზოლებით.
12. კობრუწულა. შემოდგომის ხილია, მოპრუწული ფორმისა, პატარა, ფერად თეთრი.
13. უზუნალმა. ზაფხულის ხილია, საშუალო ზომისა, ფერად ყვითელი, წითელი ელფერით.
14. შაქარნაბადა. შემოდგომის ხილია, სქელკანიანი, მრგვალი, წითელ ელფერიანი, ტკბილი.
15. იაზალმა (ზაფხულის ვაშლი). ზაფხულის ხილია, მოგრძო წითელი ფერისა.
16. მამულა. ზამთრის ხილია, საშუალო ზომისა, წითელი ფერისა.
17. ალიალმა. ზამთრის ხილია, მოგრძო ზომისა, მოყვითალო ფერისა.
18. დევრიშბეგი.

მსხლის ჯიშები

1. ნანაძირი. შემოდგომის ხილია, მოგრძო, გემრიელი, ტკბილი, წვნიანი.
2. თაერეეული. ზამთრის ხილია. ქართულად მას ხეკეკუ-რი ჰქვია; იგი მაგარ კანიანია, მოგრძო, ფერად ყვითელი.
3. ყაბალარმუტი (გოგრა მსხალი). შემოდგომის ხილია. ფერად ყვითელი, მოწითალო ელფერით, იგი პირველი საჩირე მსხალია.
4. კვირისტავი (თურქ. აღრიშავა). ზაფხულის ხილია, წვრილი, კარგი საჩირე.
5. ნენემსხალი (თურქ. ნანაარმუტი. ბეზიას ანუ დიდიას მსხალი. საბებრო საქმელია). ზაფხულის ხილია. წინ უსწრებს ნანაძირს. ფორმით მრგვალია.
6. კაცისთავა. ზაფხულის ხილია. დიდია ძლიერ. გირვანქა-ნახევარი გამოვა. ტკბილია. საჩირე.
7. წითელგვერდა. ზაფხულის ხილია, წითელი გვერდი აქვს, ტკბილია.
8. ბეგარმუტი (ბატონმსხალა). ზამთრის ხილია, ყველა მსხალზე უკეთესია; საშუალო ზომისა არის, გემრიელი, ტკბილი, წვნიანი.

9. მიხრიკი. ზაფხულის ხილია, წვრილი, სანთლისფერი მოწითალო ზოლებით, ჯაფხის გემოიანი.

10 იშიღმაჰმადი (მაჰმადის სინათლე). შემოდგომის ხილია, საშუალო ზომისა, სანთლისფერი, გემრიელი, წვნიანი.

11. სესელა. ზაფხულის ხილია, ადრეულა, ტკბილი, წვნიანი.

12. აქარული სესელა. ზაფხულის ხილია, საშუალო ზომისა, მრგვალი; ნახევარგვერდი წითელი აქვს, ტკბილია და წვნიანი.

ქლიავის ჯიშები

1. ქანქური ანუ შემოდგომის ქანქური. საშუალო ზომის ხილია, წითელი, ტკბილი და გემრიელი. ყველა კურკიან ხილთა შორის მას პირველი ადგილი უქირავეს. მისგან ამზადებენ ფარვადას (თუ ფალვარდა), აკეთებენ ტყლაპს. ხლიან არაყს, ახმობენ ჩირად.

2. თეთრი ქანქური შემოდის ადრე ზაფხულში. შემოდგომის ქანქურზე წვრილია, იგი ხელად საკმელი ტკბილი ხილია.

3. ოტური ქლიავეი წითელი მოგრძო კვერცხისებურია, ირჩევა სხვა ქლიავეებიდან თავისი სიმსხოთი; იგი ხელად საკმელი ხილია.

4. ჩათალარუგი (ტყუპი) თეთრი წვრილი ქლიავეია, ხშირად ტყუპი იცის. ცნობილია მისი მურაბა.

5. ხარმანარუგი (კალოობის ქლიავეი). შემოდგომის, კალოობას შემოდის. იგი საშუალო ზომისაა, თეთრი.

6. თამაზი წვრილი მომრგვალო, მუქ-წითელი ტკბილი ქანქურა, განსაკუთრებით მას გასახმობად ხმარობენ. გამხმარს ხმარობენ ფლავშიაც და წვნიან საკმელშიაც, სახელდობრ: ყალიაში (ყალია სამცხეში ხორციან წვნიან საკმელს ეწოდება), მას გამხმარს უშერებიან.

7. ალიბუხარი ყვითელი, მსხვილი კვერცხისებურა ქლიავეია. მას ახმობენ და ავადმყოფობის დროს ხმარობენ: ალბობენ და ავადმყოფს მის წვენს ასმევენ სიციხის გასაგრილებლად, გამხმარი მომეაფო გემოსია.

თუთიდან ხლიან ბაქმანს, აკეთებენ ტყლაპს, ჩურჩხელას; მასვე ახმობენ ხმელად საკმელად.

ტყლაპს აკეთებენ: სხვადასხვა ქლიავისაგან, ვაშლისაგან, მსხლისაგან, თუთისაგან, შვინდისაგან, ტყემლისაგან.

ვაში უმთავრესად შენახულია სარობიზაბავრას და სხვილისს. აქ არის პატარ-პატარა ვენახები; ვენახებს ახლად კი არ აშენებენ,

არამედ რაც დარჩენილია, მარტო იმას უფლიან; ყურძენსაც უმთავრესად მარტო საკმელად ხმარობენ. სარო-ხიზაბაერას ვაზი მეტი წილი დაბლარია, არის თითო-ოროლა მაღლარიც, სხვილისს კი მაღლარი.

ხარო-ხიზაბაერას არის ვაზის ხუთი ჯიში:

1. საფერავი. შავია, დიდმტევნიანი, მსხვილ-მარცვლიანი, მტევანი 1/2 კილო იქნება, ნაკლებს იხამს.

ხარისთვალა. მოთეთროა, უფრო უკეთ—მოყვითალო, სანთლისფერი, მარცვალი კაქლისტოლა აქვს, სანახავად ლამაზია; მტევანი ერთ კილომდე იქნება. ფოთოლი განსხვავებული აქვს, იგი ლელვის ფოთოლს ემსგავსება სიდიდით. ბევრს იხამს.

3. ცხენის-ძუძუ. შავია; მარცვალი გრძელი აქვს, ქანჭურს ჰგავს; ძალიან დიდი მტევანი იცის, ერთი კილო იქნება; საუერავს ათე წყებით სჯობია; იგი ცოტა არის, თითო ვენახში 2—3 ვაზია შენახული.

4. თითა კახურის მაგვარი ჯიშია.

5. ბუდეშური კახურის მაგვარი ჯიშია.

ყურძნის დაყენება. ძველად ყურძენს ჯერ ქვიტკირის საწნახელში სწურავდნენ ფეხით; ბოლოს რაც დარჩებოდა, ქვის საწურავში ანუ საქაჯავში გადაჰქონდათ და იმაზე სწურავდნენ. საქაჯავი სხვადასხვა ფორმისა იყო (ჩემ მიერ ქვემოთ აღწერილი ქვეები საქაჯავის ძირის ქვებია). ჩვეულებრივ, ქვას ფიცრის კიდობანს დაადგამდნენ, შიგ ქაქას ჩაყრიდნენ, ზევიდან ფიცარს დაადებდნენ და ბაზლს (სიძიმეს) მისკემდნენ, რომ ქაქას დააწოლოდა და გამოეწურა. ამ ბაზლს ბოლოზე მართული აქვს კედელში, თავზე ჰქილია ოცუუთიანი მრგვალი ქვა (ზეთის სახდელის მაგვარი), რომელიც აწვება და სწურავს ყურძენს.

საწნახლისა და საქაჯავის ნაწური ჩადიოდა ქვევრში.

საწნახელი შენახულია: დიდ-სმადას (ქვისა) და ვარძიას (კლდეში ნაკვეთი); საქაჯავი—უდეს (იხ. ნახ. 1, 2, 3 და სურ. 1 და 2), ვალეს (ნახ. 4 და სურ. 3), ურაველს (ნახ. 5), ლობიეთს (ნახ. 6), როკეთს (ნახ. 7) და მგელ-სუნდას (ნახ. 8).

შენიშვნა: საქაჯავი ზოგ ადგილას მივიწყებულია (უდესში მას ყორას ანუ ხილის საწურავი უწოდეს, ვალეს—ყველის საწურავი), ხოლო სარო-ხიზაბაერას (სადაც შევენახეობა ჯერ კიდევ არსებობს), იგი ძალიან კარგად ახსოვთ.

ს ა რ ჩ ი ვ ი

| | |
|---|----|
| რედაქციისაგან. | 3 |
| მ ე ლ ვ ი ნ ე ო ზ ა | 7 |
| თავი I. ვაზის ნაყოფის ქართული ზოგადი სახელები საუკუნეთა განმავლობაში | |
| § 1. ისრიში | 7 |
| § 2. კაწახი | 7 |
| § 3. კოწამახი ან კოწმახი | 8 |
| § 4. ნოიკი | 9 |
| § 5. ვაზის უმწიფარი ნაყოფის გამოყენება ძველ საქართველოში | 9 |
| თავი II. ყურძნის და ხილის კრეფასთან დაკავშირებული ქართული ზოგადი სახელები საუკუნეთა განმავლობაში | |
| § 1. სთელი ანუ ეამი სთელისაჲ | 10 |
| § 2. მოსთულაჲ | 10 |
| § 3. მომსთულებელი, მსთულებელი ანუ მესთული | 12 |
| § 4. სასთულებელი | 12 |
| § 5. მოწილვაჲ ანუ მოწლაჲ | 13 |
| თავი III. ყურძნის კრეფის დროს საქართველოს სხვადასხვა თემებში და მასთან დაკავშირებული ქართული ზოგადი სახელები საუკუნეთა განმავლობაში | |
| § 1. კახეთში | 15 |
| § 2. ქართლში | 15 |
| § 3. იმერეთში | 16 |
| § 4. გურია-სამეგრელოში | 16 |
| § 5. არე სთელისაჲ | 16 |
| § 6. სთელის ანუ ღვინობის თვე | 17 |
| თავი IV. მელვინე მევენახეთა სპეციალისტების არსებობის საბუთები ძველ საქართველოში და მათთან დაკავშირებული ქართული ზოგადი სახელები საუკუნეთა განმავლობაში | |
| § 1 მევენახე-მეხურე და მემარნე, მელვინე | 18 |

| | |
|--|----|
| თავი V. სთელის ორგანიზაცია და მუშახელის რაოდენობა | 19 |
| თავი VI. სთელის ტექნიკური საშუალებანი საქართველოში და მასთან დაკავშირებული ქართული ზოგადი სახელე- ბი და მათი შესატყვისობანი საქართველოს სხვადასხვა თემებში | |
| § 1. საყურძნე გოდორი | 20 |
| § 2. კალათა ანუ კალათი | 20 |
| § 3. გიდელი | 21 |
| § 4. ძარი | 21 |
| § 5. ხოკი და ჩაქრილო | 21 |
| § 6. ოწილარი თოკი (სახელური ბაწარი) | 22 |
| § 7. მეგიდელე ანუ გიდელის მცლელი | 22 |
| თავი VII. ყურძნის დახარისხება-დაწურვის ტექნოლოგიური პროცესები, ქურკელი და მათი ქართული ზოგადი სა- ხელები საუკუნეთა განმავლობაში | 22 |
| § 1. საღვწე | 23 |
| § 2. საბაბილო კური, საკვარო შემომწირველთა და „სხუანი კურ- ნი“ | 23 |
| § 3. ყურძნის ჯიშისა და ხარისხის მიხედვით გადარჩევა, მოკლე მიმოხილვა | 24 |
| თავი VIII. დაწურვისა და გამობდის გამომხატველი ტერმი- ნები | |
| § 1. დაწურვა ანუ ქელეტა | 25 |
| § 2. დაწნება, მისი რაობა | 25 |
| თავი IX. წნეხა ზმნის შესატყვისობანი ქართულ დიალექ- ტებში | |
| § 1. კეხნა | 25 |
| § 2. წილახუა, ოწილახუ, მათი რაობა | 26 |
| თავი X. ყურძნის დაწურვისათვის განკუთვნილი ნაგებობა და მოწყობილობა-იარაღები | |
| § 1. სასაწნებლე და საწნებელი | 27 |
| § 2. სასაწნებლოა | 28 |
| § 3. საწნებლის სხვადასხვა სახეები | 29 |
| § 4. საწნები—მისი რაობა | 30 |
| თავი XI. ყურძნის დაწურვის წესი საქართველოს სხვადასხვა თემებში აკად. გიულდენშტედტის ჩანაწერების მიხედ- ვით | 31 |

| | |
|---|----|
| თავი XII. ყურძნის დასაწურად განკუთვნილი მოწყობილობა-იარაღის საერთო და განსხვავებული სახელები საქართველოს სხვადასხვა თემში | 32 |
|---|----|

| | |
|---|----|
| § 1. ქართლ-კახეთში: საწნახელი, ნავი, საწნახლის ლარი | 32 |
| § 2. იმერეთში: მარანი, საწნახელი, ონჯარო | 32 |
| § 3. რაჭაში: საწნახელი, ჩაქრილა ანუ ხორგო | 33 |
| § 4. ლეჩხუმში: ხორგო | 33 |
| § 5. გურია-სამეგრელოში: ოკინახი, ჯირაქვა ანუ ჯერუკი | 33 |
| § 6. ჩაქრილო, მისი რაობა | 33 |
| § 7. ხორგო, მისი რაობა | 33 |
| § 8. ონჯარო, მისი რაობა | 34 |
| § 9. საწნახელი წალმული | 36 |

| | |
|---|----|
| თავი XIII. ყურძნის დაწურვის წესები, ტექნოლოგია და სამსახურებელი | 36 |
|---|----|

| | |
|---|----|
| § 1. ტარიკი ანუ ლასტი | 37 |
| § 2. საქაჩეები: დათვისა და კახრაკის, მათი რაობა | 37 |
| § 3. რაკული საწნეხი ანუ კახრაკი, წბერი უ | 37 |
| ტაბულა: საქაჩეები | 38 |
| § 4. გობი | 39 |
| § 5. წბერის რაობა ვ. ბერიძის აღწერილობით | 40 |
| § 6. ხარხენი | 40 |
| § 7. საწნეხი სამსახურებლის ანუ იარაღის ქართული სახელების ზოგადი მიმოხილვა | 40 |

| | |
|--|--|
| თავი XIV. ღვინისა და ყურძნის წვენის საწყობები ანუ საზომი ერთეულები | |
|--|--|

| | |
|---|----|
| § 1. საწნახელი, როგორც საზომი ერთეული | 43 |
| § 2. კოკა | 44 |
| § 3. ჩაფი | 44 |

| | |
|--|--|
| თავი XV. ღვინის დასაყენებლად და შესანახად განკუთვნილი ნაგებობები | |
|--|--|

| | |
|---|----|
| § 1 მარანი | 44 |
| § 2. მარანი ანუ საღვწე სახლი | 45 |
| § 3. მარნების სახესხვაობანი და ზომა | 45 |

| | |
|---|--|
| თავი XVI. საქართველოს თემებში გავრცელებული მარნებისა და სამსახურებლის სხვადასხვა სახელები | |
|---|--|

| | |
|--|----|
| § 1. ისარნები | 45 |
| § 2. სარწყული | 45 |
| § 3. მერა, მერარი ანუ დორაკი | 46 |

| | |
|---|----|
| § 4. კური, მისი რაობა და ქვეერი | 46 |
| § 5. კურის სახესხვაობანი საბა ორბელიანის მიხედვით | 47 |
| § 6. ქვეერ-კურების დამზადების პუნქტები საქართველოში | 47 |
| § 7. „კურის ჩადგმა“ | 48 |
| § 8. ქვეერი, მისი რაობა | 48 |
| § 9. კურ-ქვეერის ზომები საქართველოს სხვადასხვა თემებში | 49 |
| § 10. ლაგვანი, კვიბარი ანუ ყვიბარი, ლახუტი | 49 |
| § 11. ლეინის საზომი ერთეულები: საწყაუი კოკა, ბათმანი, თუნგი | 50 |
| § 12. კურის სარქველების სახელები საქართველოს სხვადასხვა თემებში | 50 |

თავი XVII. ლეინის შენახვის წესები საქართველოში, ამ საქმის მცოდნე პირები

| | |
|---|----|
| § 1. კურის აქდა და საღვინედ მომზადება | 51 |
| § 2. კურის მიწაში ჩაფლვა ანუ ჩასმა | 52 |
| § 3. მემარნე და მისი მოვალეობა | 53 |
| § 4. ქვეერის მრეცხელი | 53 |
| § 5. ლეინის შენახვის მცოდნე | 53 |
| § 6. სარცხელი ანუ სარცხი, მათი რაობა | 54 |
| § 7. კრაზანის ცოცხი | 54 |

თავი XVIII. ლეინის შესანახი კურ-ქვეერის გასარეცხი იარაღის სახელები საქართველოს სხვადასხვა თემებში

| | |
|--|----|
| § 1. ორჩხუში ანუ ორჩხეში | 55 |
| § 2 ხრიკა, ორკოპე ანუ ბეპარა | 55 |

თავი XIX. ყურძნის წვენის სხვადასხვა სახელები დაწურვის სხვადასხვა სათეხურებთან დაკავშირებით

| | |
|---|----|
| § 1. წინა-წენი, შუა-წენი, ბოლო წენი და ნაქაჯი წენი—მათი ღირსება | 56 |
|---|----|

თავი XX. „მელენეობა“—ლეინოსთან დაკავშირებული ძველი ქართული ტერმინები და მათი შესატყვისობანი

| | |
|---|----|
| § 1. ტკბილი | 57 |
| § 2. ლოვა-ლოცვა | 57 |
| § 3. ნე ანუ ტკბილი | 57 |
| § 4. შამანი და ტკბილი და მათი რეალური მნიშვნელობა | 57 |
| § 5. ტკბილის სხვადასხვა სახელები საბა ორბელიანის მიხედვით | 59 |
| § 6. შუში, მისი რაობა | 59 |

თავი XXI. ლეინის ტექნოლოგიასთან დაკავშირებული ძველი ქართული ტერმინები საქართველოს სხვადასხვა თემებში

| | |
|--|----|
| — § 1. კახეთი და ქართლი: ქუდი, ქუდის დარევა; სათანადო იარაღი: სარცხი და ნიჩაბი | 61 |
| § 2. რაქაში | 61 |
| § 3. გურიოში: გატეხა, მეორე ფეხი და მესამე ფეხი | 62 |
| § 4. სამეგრელოში: ჩხრიკე, კოკა და ლაგვანი | 62 |
| § 5. იმერეთში: შუმი და საუდიერო ღვინო | 62 |
| თავი XXII. მეორე ხარისხოვანი ღვინოები და მათი ტექნოლოგია და გამოყენება საქართველოს სხვადასხვა თემებში | |
| § 1. შუა-ღვინო და მისი დაყენების წესი საქართველოში | 63 |
| § 2. საუდიერო ღვინის ტექნოლოგია და გამოყენება | 64 |
| § 3. თხლე, მისი რაობა | 64 |
| თავი XXIII. ღვინის მოსავლიანობის საკითხი საქართველოში | 64 |
| თავი XXIV. ღვინისა და ტკბილის გადასაზიდი ქურჭლის უძველესი და საქართველოს სხვადასხვა თემებში გავრცელებული სახელები | |
| § 1. კოლოტი ანუ ტიკი, კოლოტის რაობა | 65 |
| § 2. გუდა, მისი რაობა | 66 |
| § 3. თბიერი, მისი რაობა | 66 |
| § 4. ტკბილის დადუღების წესი, როგორც აუცილებელი პირობა გადასაზიდი ქურჭლის არსებობისათვის | 67 |
| თავი XXV. მეღვინეობის გავრცელების არე ძველ საქართველოში | 68 |
| თავი XXVI. საქართველოში არსებული ღვინის ხარისხები | |
| § 1. სუბუკი, საშუალო და უმჯობესი ღვინო | 69 |
| თავი XXVII. მეღვინე—მემარნე მოხელეთა მოვალეობა ღვინის დაყენების საქმეში, მეღვინე-მევენახეთა თანამდებობათა იერარქია და მათი ძველი ქართული სახელები | 69 |
| თავი XXVIII. საქართველოში ცნობილი ღვინის სნეულებანი, მათი სახელები საქართველოს სხვადასხვა თემებში | 70 |
| თავი XXIX. ყურძნის იმპორტი საქართველოს მეზობელი ქვეყნებიდან | 71 |
| თავი XXX. საუკეთესო ღვინის გავრცელების პუნქტები საქართველოში | 71 |
| თავი XXXI. ყურძნის წვენის სხვადასხვა პროდუქტები | |
| § 1. ჩურჩხელა | 73 |
| § 2. ძმარი | 73 |
| § 3. ძმრის ტკბილი | 73 |

| | |
|---|----|
| თავი XXXII. ძველ საქართველოში გავრცელებული მაგარი სასმელები | |
| § 1. რუსი ელჩების ცნობა საქართველოში ხმარებული მაგარი სასმელების შესახებ | 74 |
| § 2. ბურაბი | 74 |
| § 3. ლუდი, მისი ისტორია | 74 |
| თავი XXXIII. ცნობები ზვრების სიდიდისა და შემოსავლიანობის შესახებ | 76 |
| თავი XXXIV. ყურძნის მოსავლიანობასთან დაკავშირებული სამუშაო და მუშახელი, მათი გასამრჯელო, ღვინის ფასები | 78 |
| თავი XXXV. ტერმინი „ღვინო“, მისი რაობა და წარმოშობის ისტორია | |
| § 1. ღვინის შესატყვისი ტერმინები უცხოურ ლექსიკაში და უცხოელ მეცნიერთა კონსტატაციები | 79 |
| § 2. ბერძნული თქმულება ვახის წარმოშობის საკითხთან დაკავშირებით, მისი გაუგებარი აზრის განხილვა ქართული ტერმინების საშუალებით | 82 |
| § 3. ბერძნული ტერმინი „ოხოლე“ და მისი გააზრება ქართული ლექსიკის საშუალებით | 84 |
| დამატება, ზოგიერთი მოსაზრებანი | |
| § 1. საიკი | 85 |
| § 2. კოკონა კია | 85 |
| მ ე ხ ი ლ ე ო ბ ა | 87 |
| თავი I, ხეხილისა და ხილის ნაწილების ძველი ქართული სახელი და მათი შესატყვისობანი საქართველოს თემებში | |
| § 1. ხეხილის ნაწილთა ქართული სახელები ძველი წყაროების მიხედვით: 1. ორთა ხისაჲ, 2. კვირტი ანუ კუკური | 99 |
| § 2. ხილის ნაყოფისა და მისი ნაწილების ძველი ქართული სახელები და სხვადასხვა მოსაზრება ზოგიერთი სახელის ორგენივ: 1. ლერო ანუ ყუნწი; 2. მერწი და კანტარი 3. ნაკუჭი | 90 |
| § 4. წებო ანუ ლეჯა; 5. წებალი | 91 |
| თავი II. ხილის ნაყოფთა სხვადასხვა სახელები დანიშნულებისდა მიხედვით; ხილის ჯიშები—მათი სახელები ქართულსა და მის დიალექტებში | |
| § 1. კაკრა | 91 |
| § 2. ადრეულა ანუ ოდრო, ორდო | 92 |

| | | |
|--|---|-----|
| ფ | 3. დრევი და დოსდი | 92 |
| ფ | 4. ოღოში ანუ ორდოში | 92 |
| ფ | 5. მსიმარე ანუ მსუნარი | 92 |
| ფ | 6. ხილნარი, ნარი და მისი ეტიმოლოგია | 93 |
| თავი III. ხეხილის მყნობა; ტერმინი „მყნობას“ ეტიმოლოგია | | 94 |
| თავი IV. საქართველოში გავრცელებული ხილის ისტორია . და სახელთა ეტიმოლოგია | | |
| ფ | 1. ვაშლი. სახელთა ეტიმოლოგია და მისი ჯიშები | 96 |
| ფ | 2. მსხალი. მისი ჯიშები და სახელთა ეტიმოლოგია | 101 |
| ფ | 3. ალუჩა და ქლიაფი, მათი სახესხვაობანი. ლოღონშო ტყემალი და სხვა | 106 |
| ფ | 4. ბალი, მისი ჯიშები | 109 |
| ფ | 5. შინდი ანუ შუნდი | 110 |
| ფ | 6. ატანი | 111 |
| ფ | 7. კომში | 112 |
| ფ | 8. ბროწეული | 112 |
| ფ | 9. ლელვი და მისი სახესხვაობანი | 113 |
| ფ | 10. მაცვალი | 117 |
| ფ | 11. თუთა ანუ ვოლა ან ნაევი, ლელვსულები ანუ ლელვსუარი | 117 |
| ფ | 12. ზომარტლი | 119 |
| ფ | 13. თუთუბო | 120 |
| ფ | 14. თურინჯი | 120 |
| ფ | 15. ხურმა | 120 |
| ფ | 16. თინიკი ანუ დანაკის კული | 121 |
| ფ | 17. წაბლი | 121 |
| ფ | 18. ნიგოზი | 122 |
| ფ | 19. ნუნი | 122 |
| ფ | 20. თბილი | 123 |
| ფ | 21. ხეთის ხილი | 123 |
| ფ | 22. უნაბი | 124 |
| ფ | 23. ბრინჯის ხე | 124 |
| ფ | 24. ნესვი და სახამთრო | 124 |
| თავი VI უცხოელ მოგზაურთა და რუს დესპანთა ცნობები სა- ქართველოში მეხილეობის გავრცელების შესახებ | | |
| ფ | 1. მეხილეობა საქართველოში შარდენის ცნობების მიხედვით | 125 |
| ფ | 2. მეხილეობა საქართველოში რუს დესპანთა ცნობების მიხედ- ვით | 125 |
| ფ | 3. მეხილეობა საქართველოში აკად. გივლდენშტედტის ცნობების მიხედვით | 126 |
| თავი VII ქართველი ისტორიკოსების ცნობები საქართვე- ლოში მეხილეობის გავრცელების შესახებ | | 129 |

| | |
|--|-----|
| § 1. ეახუშტი ბატონიშვილის ცნობები საქართველოში მეზილეობის გაქრცელების შესახებ | 129 |
| § 2. ფ. გორგიჯანიძის ცნობები ქართული ხეხილის შესახებ . . . | 131 |
| თავი VIII. ხილის იმპორტის საკითხი საქართველოში ისტო- რიული წყაროების მიხედვით | 132 |
| დამატება I. ხილის ქართული ჯიშები | 133 |
| დამატება II | 133 |
| ვაშლის ჯიშები | 134 |
| მსხლის ჯიშები | 135 |
| ქლიავის ჯიშები | 136 |
| სარო-ხიზაბავრას ვაზის ჯიშები | 137 |



Иван Александрович Джавахишвили
МАТЕРИАЛЫ ПО ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ИСТОРИИ
ГРУЗИИ
(на грузинском языке)

დაიბეჭდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის
სარედ.-საგამომც. საბჭოს დადგენილებით

გამომცემლობის რედაქტორი დ. ბ ა ქ რ ა ძ ე
ტექრედაქტორი ე. ბოკერიია
კორექტორი ე. ფარქოსაძე

ხელმოწერილია დასაბეჭდად 27.10.1964; ქალაქის ზომა 60×92^{1/16}
ნახევდი თაბახი 7.1; საალრიცხვო-საგამომცემლო თაბახი 7.2;
უე 02827; ტირაჟი 2000; შეკვეთა 1262
ფასი 72 კაბ.

გამომცემლობა „მეცნიერება“, თბილისი, ძერჟინსკის ქ. № 8
Издательство «Мецниереба», Тбилиси, ул. Дзержинского № 8

გამომცემლობა „მეცნიერების“ სტამბა, თბილისი, გ. ტაბიძის ქ. № 3/5
Типография Издательства «Мецниереба», Тбилиси, ул. Г. Табидас № 3/5