

5-245

სსსრ მცნობიანობათა აკადემია

სსსრ საბჭოთაო სახელმწიფო მუზეუმი

საქართველოს
მეცნიერებათა
აკადემია

Handwritten signature

ი. ნანობაძე

განის ძველი კულტურა ქიზიუსი.

(ეთნოგრაფიული მონაცემების მიხედვით)



ი. ნანობაშვილი

ვაზის ძველი კულტურა ქიზიურში

(ეთნოგრაფიული მონაცემების მიხედვით)

R 93.359
3



წინასიტყვაობა

წინამდებარე ნაშრომის მიზანია ეთნოგრაფიული მასალების საფუძველზე აჩვენოს ვაზის ძველი კულტურა ქიზიყში. ნაშრომში განხილულია ძირითადად შენდევნი საკითხები: სავენახედ ნიადაგის შერჩევა-მომზადება, ვაზის გაშენების წესები, ვაზის ჭიშები (შინაური და გარეული), ვაზის მოვლა, მსხნოიარობა და ნაყოფის ღირსება, ქვევრ-მარანი, ღვინის დაყენება და მისი მოხმარების ხასიათი.

თემასთან დაკავშირებით ქიზიყის მევენახეობის საველე ეთნოგრაფიული მასალები, ჩვენ მიერ შეკრებილია 1939—1940 წლებში. ამ მიზნით მუშაობა წარმოებდა პირველად ქიზიყის წინა მხრის, ხოლო 1946 წლის ზაფხულში საველე მუშაობა მიმდინარეობდა აგრეთვე ქიზიყის უკანა მხრის სოფლებში (ექსპედიციის მარშრუტი სურ. 1).

გარდა ამისა, შრომაში გამოყენებულია აკად. ს. ჯანაშიას სახელობის საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილებაში დაცული სათანადო კოლექციებიც.

მევენახეობას ქიზიყის სამეურნეო ცხოვრებაში მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავს. ქიზიყის მევენახეობის საკითხები ორგანულად და დაკავშირებული საქართველოში ვაზის კულტურის პრობლემასთან. ამ პრობლემის ყოველმხრივსა და საფუძვლიან შესწავლას შეუძლია შეუქმი მოჰფინოს ქართველი ხალხის არა მარტო ძველი სამეურნეო ცხოვრების ზოგიერთ მხარეს, არამედ სამსახური გაუწიოს თანამედროვე მევენახეობასაც. ამიტომ ქიზიყის მევენახეობის შესწავლას გარკვეული მნიშვნელობა აქვს არა მარტო კულტურულ-ისტორიული, არამედ სახალხო მეურნეობის თვალსაზრისითაც.

შ ე ს ა მ ა ლ ი

მევენახეობის წარმოშობისა და მისი განვითარების საკითხი არა ერთგზის მდგარა მკვლევართა ყურადღების ცენტრში. მიუხედავად ჩვენ ხელთ არსებული მრავალი საყურადღებო გამოკვლევისა, ვაზის წარმოშობისა და მისი სადაურობის საკითხი ისევ პრობლემად რჩება.

ძნელი ხდება ქიზიყში მევენახეობის დაწყების დროის ზუსტი განსაზღვრა. განსაკუთრებით ძნელია რაიმეს თქმა იმის შესახებ, თუ შორეულ წარსულში საქართველოს ამ მდიდარ მხარეში ჩვენს წინაპრებს რა სახისა და როგორი ხასიათის მეურნეობა გააჩნდათ.

ცნობილია, რომ მევენახეობა საქართველოს ეკონომიურ ცხოვრების წარსულსა და აწმყოში მნიშვნელოვან როლს ასრულებს.

სპეციალურ სამეცნიერო ლიტერატურაში გამოთქმულია აზრი ქართველ ტომებში მევენახეობა-მეღვინეობის კულტურის უძველესი ხანიდან არსებობის შესახებ. კულტურის ისტორიის მონაცემები საფუძველს აძლევს მეცნიერ-მკვლევარებს (ივ. ჯავახიშვილი, ა. აფაქიძე და სხვ.) საქართველო მევენახეობის უძველეს კერად მიიჩნიონ.

აკად. ივანე ჯავახიშვილს განსაკუთრებით აინტერესებდა ვაზის კულტურის წარმოშობისა და განვითარების საკითხი. მიუხედავად ამისა, აღნიშნული საკითხის შესახებ საბოლოო შეხედულებანი არ გამოუთქვამს.

„საქართველოს ეკონომიურ ისტორიაში“ აკად. ივ. ჯავახიშვილი წერს: „უხვი ამპელოგრაფიული და მევენახეობის ტერმინოლოგია, ვაზ-ყურძნის ჯიშების სიმრავლე ისევე, როგორც მათი სახელების აღმნიშვნელობით გამოჩვენებული დაკვირვების ნიჭი, ქართული ვაზის ყურძნის ჯიშების მაღალხარისხოვან თვისებებთან ერთად სრულ უფლებას აძლევს მკვლევარს დაასკენას, რომ ძველ საქართველოში მევენახეობა უადრესად განვითარებული ყოფილა, მევენახეობის ცოდნისა და საქმიანობის დონეც უეჭველია მაღალი უნდა ყოფილიყო“¹.

¹ ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი II, თბილისი, 1935, გვ. 602—603.



ვაზის კულტურის სამშობლოს დადგენისათვის მევენახეობა-მეღვინეობის ეთნოგრაფიულ შესწავლას მნიშვნელოვან როლს ასრულებს. რის გაწვევა შეუძლია. ამ მხრივ ქართული ეთნოგრაფიული მემკვიდრეობის დედაურბეტელ წყაროს წარმოადგენს. ქიზიყის მევენახეობის ეთნოგრაფიული შესწავლა აქედანებს მევენახეობის დარგში ქართველი ხალხის ღრმა ემპირიულ ცოდნას, რაც მრავალი თაობის ხანგრძლივი დაკვირვებისა და შემოქმედებითი ძიების შედეგია.

ისტორიულ ლიტერატურაში ცნობილია, რომ ქართველი ხალხი უძველესი დროიდან იცნობდა ვაზის კულტურას და განსაკუთრებულ ყურადღებას აქცევდა ვენახის გაშენებას.

საქართველოს ისტორიის ცნობილ სახელმძღვანელოში ვკითხულობთ: „მე 6—4 სს. (ძვ. წ.) საქართველოს მცენარეულობით, ცხოველებითა და მინერალური ნედლეულით მდიდარ ქვეყნად გვიხატავენ. კულტურული მცენარეებიდან დასახელებულია ვაზი, და აღნიშნულია, რომ აყენებდნენ ღვინოს“².

სტრაბონის ცნობებიდან ირკვევა, რომ პირველ საუკუნეში აღმოსავლეთ საქართველოში მეურნეობის სხვადასხვა დარგი საკმაოდ განვითარებული ყოფილა. არსებობდა ბაზრებიც, დიდი შენობები და საცხოვრებელი ბინები კრამიტით იყო გადახურული³... უნდა ვიფიქროთ, რომ იმ დროს ვაზის კულტურა საკმაოდ სიმაღლეზე მდგარა.

V საუკუნის ისტორიულ-ლიტერატურულ ძეგლში „მარტვილობა შუშანიკისა“ ნათქვამია, რომ „ცოლმან ჯოჯიკისმან მიართვა ღვინო პიჭითა და აიძულებდა მას, რაითამცა იგი ზოლო შესუა“-ო⁴. ეს ამონაწერი ადასტურებს ამ პერიოდის საქართველოში მევენახეობის არსებობას.

საქართველოს ისტორიის სახელმძღვანელოში მოხსენებულია, რომ კახეთში, მე-მ საუკუნის მეორე ნახევრისათვის, საკმაოდ განვითარებული იყო მიწათმოქმედება, მევენახეობა და მესაქონლეობა⁵. ამ შემთხვევაში ჩვენ ყურადღებას მევენახეობა იქცევს; საფიქ-

² ი. ვ. ჯავახიშვილი, ნ. ბერძენიშვილი, ს. ჯანაშია, საქართველოს ისტორია, უძველესი დროიდან XIX საუკუნის დამდეგამდე. აკად. ს. ჯანაშიას რედაქციით. თბილისი, 1943, გვ. 36.

³ Страбон, География, М., 1879, стр. 510.

⁴ იაკობ ცურტაველი, მარტვილობა შუშანიკისა, თბ., 1938, გვ. 19, ი. აბულაძის რედაქციით.

⁵ ი. ვ. ჯავახიშვილი, ნ. ბერძენიშვილი, ს. ჯანაშია, მითით. ნაშრ., გვ. 131.

რებელია, რომ ამ დროისათვის არაბთა ბატონობის მიუხედავად ვახუშტის მეზობლად, კერძოდ ქიზიყშიც, ვახის მოვლა-მოყვანის ნე საკმაო სიმალღეზე იდგა.

მომდევნო დროის ისტორიული წყაროები ამ მხრივ უხვი და მრავალსმეტყველია. XI საუკუნის ნიკორწმინდის სიგელში ვკითხულობთ: „ნიკოლაოს წმიდას (sic) შეეკმენ სახლი ქვითკირი: ა: და ზედა სახლი მუხისაჲ კარგი: ა: მარანი ქვითკირი: ა: და დაეფალ შიგან ჭური ნავარძული ივ: შეეკმენ სახლი მუხისაჲ: ა: და ზედა სახლი ქორედიანთ და სენიანი“⁶-ო. ეს ცნობები საკმაო სიცხადით მეტყველებენ XI საუკუნეში მევენახეობისა და ვახის მოვლა-მოყვანის, ქვევრ-მარნის არსებობისა და გამოყენების შესახებ, რაც ვახის დამუშავების მაღალ კულტურაზე მიგვიჩვენებს.

თუ როგორი იყო საქართველოში მევენახეობა XII—XIII საუკუნეში, და კერძოდ შოთა რუსთაველის დროს, ამის შესახებ არსებულ მასალებში კვალი ჯერ არ არის აღმოჩენილი⁷. მაგრამ, როგორც პროფ. ს. ჩოლოყაშვილი აღნიშნავს, უნდა ვივარაუდოთ, რომ, ვინაიდან ფეოდალურმა საქართველომ ამ საუკუნეებში ეკონომიური და პოლიტიკური განვითარების უმაღლეს წერტილს მიაღწია, მევენახეობაც უფრო განვითარებული უნდა ყოფილიყო, ვიდრე წინა საუკუნეებში. (იხ. გ. ლომთათიძე, ლ. ჭილაშვილი).

საქართველოში მონღოლთა ბატონობის დროს (XIII—XIV სს.) მევენახეობა დაქვეითების გზაზე მდგარა.

„სხვა დარგის მეურნეობასთან ერთად მევენახეობას ხალხის ყეთილდღეობისათვის განსაკუთრებული მნიშვნელობა ჰქონდა, მაგრამ, ცხადია, მამინ ქვეყნის ეკონომიურად დაქვეითების დროს მეურნეობის ეს დარგიც უკან დახვევის გზაზე იქნებოდა დაყენებული“-ო⁸.

მიუხედავად იმისა, რომ ქართველი ხალხი უცხოელი დამპყრობლების წინააღმდეგ ხშირ ბრძოლაში იყო ჩაბმული, მეურნეობას, კერძოდ მევენახეობას მაინც სათანადო ყურადღებას აქცევდა.

ქართველ მეცნიერთა აზრით XVI საუკუნეში ქართველები „ფართოდ მისდევდნენ კახეთში ამ დროს მებაბრეშუმეობას, რომლითაც უცხოელებთან დიდ ვაჭრობას აწარმოებდნენ. მევენახეობა

⁶ თ. გორდანიძე, ქრონიკები, ტფ., 1897, გვ. 46.

⁷ ს. ჩოლოყაშვილი, მასალები საქართველოს XII—XIII საუკუნის ვახის ჯიშების საკითხისათვის, შოთა რუსთაველის ეპოქის მატერიალური კულტურის ძეგლები, თბ., 1938, გვ. 62.

⁸ ნ. ბერძენიშვილი, საქართველოს ისტორია XIII—XIV სს. თბ. უნივ. შრომები, ტ. VI, თბ., 1937, გვ. 273.

შემდეგ უფრო მეტი მოუყრევით, „დაუტყველტია“ და ქილაში შეუნახავს. რამდენსამე დღის შემდეგ, ხედავს, რომ ქილიდან ერთეულად გამოდის. გავიდა 5—ნ დღე და ქილას ქაფი მოშორდა. ნოემ ქილაში მდგომი კრიკინა-ვაზის ყურძნის წვენი გაშინჯა; სასმელად მიიღო. ნა. ზომით რომ დალია, ცოტა გუნება აურივა, კიდევ მეტი დალია, დაითვრა, ტანისამოსი გაიხადა და სხვა... დამთვრალს ღვინომ გაუარა, კრიკინა-ვაზის ტოტები შეაგროვა და ვაზები გააშენა“.

მ. სიყმაშვილის თქმით გამრავლდა ნოეს შთამომავლობა, მათ უფრო მეტი ვაზი მოაშენეს. გაუმჯობესდა მისი მოვლა-მოყვანის სწრაფობა. ასეთი გადმოცემა, სტეფანე ტატურაშვილის თქმით, ჩაწერილი აქვს ილია ალხაზიშვილს¹¹.

ხალხური გადმოცემიდან ირკვევა, რომ კულტურული ვაზი გარეული ვაზის მოშინაურების შედეგად არის მიღებული.

ანალოგიურ ვერსიას ნოეს მიერ გარეული-ველური კრიკინა ვაზიდან კულტურული-მოშინაურებული ვაზის მიღების შესახებ „დაბადებაში“ ვკითხულობთ: „და იწყო ნოე კაცმან საქმედ ქუჭყანისა, და დაასხა ვენახი და სვა ღვინო მისგან და დაითრო, და გაშიშველდა ჯახლსა შინა თჳ სსაო¹²“.

რა ურთიერთობაშიც არ უნდა იყოს ვაზის მოშინაურების შემომოყვანილი ორი—ლიტერატურული და ზეპირი ტრადიცია, ერთი მანაც აშკარაა, რომ, როგორც ზეპირსიტყვიერებისა, ისე წერილობრივი ცნობების მიხედვით, გარეული ვაზი კრიკინა ვაზი იყო და მისგან მიღებულია მოშინაურებული—კულტურული ვაზი. პროფ. ს. ჩოლოყაშვილიც ასე წერს: „...ახლა არვის ეპვი არ შეაქვს იმაში, რომ გარეულმა ვაზმა (*Vitis silvestris* კრიკინამ), რომელიც დიდი რაოდენობით ცალკე ტყეში გვხვდება კულტურულ ვაზთან დამოუკიდებლად, თვით მოიპოვა ბუნების წიაღში თავისი ადგილი და, რომ კრიკინა წარმოადგენს კულტურული ვაზის გარეულ წინაპარ ფორმას“¹³.

ვაზის გაჩენის შესახებ ქიზიყში ხალხური სხვა გადმოცემებიც გვხვდება. თომა მირიანაშვილის (ს. ანაგა, სიღნაღის რაიონი) გადმოცემით „ვაზი უხსოვარ დროიდან არის, ღვინის კაი სმაც იცოდნენ, უწინ ერთ მთვრალ კაცს მეორე კაცი მოუყლავს და ამის გამო ვენახები მოუსპიათ. ერთხელ, ს. ანაგაში სახლის საძირკველს სთხრიდ-

¹¹ იხ. „მოგზაური“, №-1, ტფ., 1901, გვ. 61, 62, 63.

¹² დაბადება (ბიბლია), ნაწ. პირველი, ტფ., 1884, გვ. 16.

¹³ ს. ჩოლოყაშვილი, მევენახეობა: სახელმძღვანელო, წიგნი პირველი, ზოგადი ნაწილი, თბილისი, 1937, გვ. 9

ნენ, მუშები პატარა ქვევრს მიადგებენ. ქვევრში რაღაცა მდგარა, დაუღვენიათ და ღონე მაძმატებიათ ისე, რომ როცა ნალქინევი ფხიზელთან აკიდავეს, ღვინო დაღუულს ფხიზელი წაუშვამს. რინტერესდნენ თურმე: უნდოდათ გაეგოთ, რა იყო ის სითხე, რამაც ასე დიდად მოუმატა ღონე. ერთ ყველაზე ბებერ დედაკაცს ჰკითხეს; ბებერმა უთხრა, რომ ის იყო ღვინო. ხალხს ეს ამბავი უკავში დაუჯდა და ამიტომ ამის შემდეგ ქიზიყში დაიწყეს ვენახების გაშენებაო.

ვანო კავაშვილის თქმით (ს. საქობო, სიღნაღის რაიონი) „დედა-მინჯე ხალხი რო გაჩნდა, მეუფემ ხალხს ვაზიც მიაყოლა“.

მიხეილ ჯობაძის გადმოცემით, ვაზი ქიზიყში თვით ქიზიყელი ხალხის წინაპრებმა მოაშენეს. „საქობოს არემარეში უწინ ტყეები იყო, ამ ტყეებში უამრავი კრიკინა ვაზი ყოფილა ხეზე ასული. კრიკინა ვაზის დამწიფებელი ყურძნის კურკას აგროვებდნენ, თესავდნენ და ვაზები იგრე მაყყვანდათ“.

დათესვიდან ერთ-ორი წლის შემდეგ, დაახლოებით ერთი ჰექტარი სავენახე ფართობის სიგრძეზე, 4-დან 6-მდე თხრილს გაავლებდნენ, თხრილებში ორივე მხრივ ვაზებს აწვენდნენ და ვენახი ისე მზნდებოდა. ეს გადმოცემა კიდევ იმით არის მნიშვნელოვანი, რომ ის ვაზის გაშენების ისეთ წესზე მოუთითებს, რომელიც ჩვენ მიერ ქიზიყში ვაზის გამრავლების ძირითად საშუალებად არის მიჩნეული.

ვაზის პროდუქტს ხალხი თავდაპირველად „ნედლად“ (ყურძნად) იყენებდა, შემდეგ კი მისგან ღვინის დაყენებაც შეისწავლეს, მაგრამ, ვიდრე ადამიანი საკუთარი ხელით ყურძნის გადამუშავებისათვის სხვადასხვა იარაღებს შექმნიდა და ღვინოს მიიღებდა, საკმაოდრო უნდა გასულიყო. ადამიანი ყოველდღიურად ზრუნავდა იმისათვის, რომ ვაზის მოვლა-მოყვანის თუ მისი პროდუქტის გადამუშავებისა და გამოყენების საქმე მაღალ საფეხურზე აეყვანა.

ღროთა მსვლელობაში ვაზის მეურნეობის განვითარების პროცესში, ხალხის მიერ შემუშავებული იქნა ვაზის მოვლა-მოყვანის, ღვინის დაყენების, ყურძნის, დამუშავების, საღვინე კურკლის დამზადებისა და სხვა წესი. ამ მხრივ მეტად მდიდარი და საინტერესო მასალის შემცველია ქიზიყის ეთნოგრაფიული სინამდვილე. რომლის შესახებ ქვემოთ გვექნება საუბარი.

ვეითხულობთ: „ქისიყს მოველ ერთს სოფელსა უმეცარად, ჟურტყ-ობრათ“-ო⁴.

ასევე, ვახუშტი ბატონიშვილი კამბეჩოვანის ნაცვანთაგანს ეხმარება და „ქისიყს“ და ერთგვარ ახსნასაც გვაძლევს, თუ რატომ უწოდებოდა ქიზიყს კამბეჩოვანი. ის გადმოგვცემს: „არამედ საქვაბე-ასა-ნურამდე არს ადგილი ქისიყისა. რომელი მოხვევია მთასა, ცივის მთიდან ჩამოსულსა. ამას ეწოდა პირველ კამბეჩოვანი, კამბეჩთა სიმრავლისათჳს. შემდგომად ქისიყი უსაქციელობისათჳს — მქის იყო“⁵.

ვახუშტი ბატონიშვილის შემდეგ, სამეცნიერო ლიტერატურაში გვხვდება საყოველთაოდ — „ქიზიყი“⁶. ქიზიყის გეოგრაფიული საზღვრები ქიზიყელი მოსახლეობის მეურნეობის ხასიათით უნდა გაირკვეს.

მიუხედავად მრავალი მეცნიერის დაინტერესებისა, ქიზიყის გეოგრაფიული საზღვრები ზუსტად არასდროს არ ყოფილა დადგენილი. ამ საკითხს აკად. ივანე ჯავახიშვილმა განსაკუთრებული ყურადღება მიაქცია და შემდეგ დასკვნამდე მივიდა: „ძველ მწერლობაში არსად არ არის ხორნაბუჯის მდებარეობა გამორკვეული, რომ ამის შემდეგ კამბეჩოვანის საზღვრები დაახლოებით მაინც გამოგვერკვია“-ო.⁸

⁴ არჩილიანი, ტომი მეორე, გაბაასება თეიმურაზისა და რუსთაველისა, თბილისი, 1937, გვ. 31.

⁵ ვახუშტი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა (საქართველოს გეოგრაფია) თ. ლომაურის და ნ. ბერძენიშვილის რედაქციით, თბილისი, 1941, გვ. 98.

„უსაქციელო“ ამ შემთხვევაში ადგილზე უნდა იყოს ნათქვამი, ქიზიყში უსაქციელო ადგილი ისეთ ადგილს ნიშნავს, რასაც თან ახლავს მიხვეულ-მოხვეული გზები და სადაც ადამიანს სიარული უჭირს.

ამბობენ აგოეთვე ყურძნის წურვის დროს „უჭციოთო“. როცა ყურძენს წურავენ. წურვის პროცესში ჭაქას აბრუნებენ, რომ უკეთ დაწურონ.

კალაობის დროს ნალეწხეც იტყვიან: „უჭციოთო“, — (ნიშნავს ნალეწის გადაბრუნებას).

⁶ სიტყვა „ქიზიყი“ გეოგრაფიული ადგილის სახელის აღმნიშვნელობის გარდა, ცოცხალ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ადამიანების გვარისა და სახელის გამოსახატავადაც გვხვდება.

ეთნოგრაფი ვ. ბარდაველიძე ერთ თავის ნაშრომში „ივრის ფშავლებში“ (დღიური, ვნიშკის მოამბე, ტ. X, 1941, გვ. 73) აღნიშნავს, რომ თიანეთის რაიონში ერთი სოფლის ქალს ქიზიყელა ჰქვია: 1947 წელს უჯარმაში ყოფნის დროს დავამოწმე, რომ სოფ. უჯარმაში ცხოვრობს ქიზიყელაშვილები ერთი ოჯახი. გარდა ამისა, 1947 წლია ქართლის კომპლექსურ-ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში მუშაობის დროსაც ერთი კაცი ქიზიყელაშვილი შემხვდა.

⁷ ხორაბუჯი ძველად ქალაქი იყო ქიზიყისა, ი. 5.

⁸ ივ. ჯავახიშვილი, ქართველი ერის ისტორია, წიგნი მეორე, ტფ. 1913, გვ. 303.

ვახუშტი ბატონიშვილის გეოგრაფიაში კი ვკითხულობთ, „ესა უძეს ქისიყის აღმოსავლით ველი შირაქი ალაზნამდე, სამკრეთ-უდადარი და წინა მინდორი ხორანთა-იორამდე; ჩრდილოთ მსხვილ-მსხვილთა თისა, ხოლო მზღვრის აღმოსავლით ალაზანი; დასავლით ლაკბისკე-ვა და ხაზი მისი იორამდე გასული; სამკრეთ იორი ანუ მტკვარი, ჩრდილოთ მთა ცივისა, კარდანახსა და ქისიყის შორისი, და ხაზი ასანურ-საქვამეს შორის გასული ალაზნამდე“⁹.

აკად. ივ. ჯავახიშვილი არკვევს რა ქიზიყის საზღვრებს, უფრო შორეულ წარსულისათვის, ქიზიყის აღმოსავლეთი საზღვარი საქმოდ შორ მანძილზე გადააქვს. თავის წიგნში ის მიგვითითებს: „ზაქათლის ოლქის შემდგომ საქართველოს უკვე სამხრეთ-აღმოსავლეთის საზღვარი ეწყობა. ძველ დროს მთელი ეს სამხრეთ-აღმოსავლეთი ნაწილიც მტკვრამდე და დებედას წყალ-გამყოფელ მთებამდე პერეთის ნაწილად ითვლებოდა. მისი უკიდურესი აღმოსავლეთი კუთხე, რომელიც ზაქათლის ოლქს ზედ ეკვრის, კამბეჩოანის ანუ ქიზიყის სახელით არის ცნობილი“-ო¹⁰.

XIX საუკუნის ავტორების (ფირალოვი და შავერდოვი¹¹) მიხედვით ქიზიყის ჩრდილოეთ საზღვრად სოფელი კარდანახი ივარაუდება¹².

იაკობ გოგებაშვილს ეს საზღვარი კარდანახის შემდეგ გურჯაანამდე და ველისციხემდეც კი გადააქვს¹³. ეს უკანასკნელი მოსაზრება უნდა ემყარებოდეს საქართველოს მაშინდელ ადმინისტრაციულ დაყოფას, რომლის მიხედვითაც თელავისა და სიღნაღის მაზრების ურთიერთგამყოფი საზღვარი მუკუზან-ველისციხემდე გადადიოდა. თვით ქიზიყის მოსაზრების გადმოცემით ქიზიყის ჩრდილო საზღვარი აღნიშნულ ფარგლებში იყო. სოფ. ანაგისა და ვაქირის მცხოვრებნი ზოგჯერ თავიანთ თავს კახელებს უწოდებენ. მაგრამ ქიზიყელები და კახელები დამოუკიდებელ ეთნოგრაფიულ ერთეულებს წარმოადგენდნენ და გეოგრაფიულადაც ნიშანდობლივი საზღვრებით უნდა იმიჯნებოდნენ.

⁹ ვახუშტი, მითით. ნაშ., გვ. 98.

¹⁰ ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს საზღვრები ისტორიულად და თანამედროვე თვალსაზრისით განხილული, თბილისი, 1919, გვ. 13.

¹¹ А. Пиралов и С. Шавердов. Очерк виноградарства и виноделия Кавкази. Сборник сведений по виноградарству и виноделию на Кавказе, ტფილისი, 1896, გვ. 2, 3, 8.

¹² ქიზიყის ჩრდილოეთ საზღვარს სოფ. კარდანახს ხაზს ვესვამთ, რადგანაც ეს საზღვარი ლიტერატურაში და ზეპირგადმოცემითაც მერყეობს.

¹³ ი. გოგებაშვილი, ბუნების კარი, თბ., 1892, გვ. 234.

ქიზიყის გეოგრაფიულ და მოსახლეობის ეთნიკური შემადგენლობის საკითხში სტეფანე მენტეშაშვილს თითქოს შედარებით მეტი გარკვეულობა შეაქვს. ის წერს: „ქიზიყად კი აქ ნაგულსმეფის ტერიტორია თავისი მოსახლეობითურთ, რომელიც მდებარეობს კავკასიის ტყე-გომბორის მთის გამკვეთი ჩალაუბნის ხევისა, ბარჯისხევისა (უკანა მხარში) და კარდიახის ხევის (წინა მხარში)¹⁴ სამხარეთ აღმოსავლეთით, დასწვრივ—ალაზნამდე (ალაზნის მარჯვენა მხარე) და გადასწვრივ—ივრამდე (ივრის მარცხენა მხარე), ვიდრე იორ ალანის შესართავამდე“¹⁵.

სინამდვილეში კი ქიზიყი არ შეიძლება მარტო ამ ფარგლებით შემოიზღუდოს აკად. ივ. ჯავახიშვილს ქიზიყის, განსაკუთრებით, აღმოსავლეთი საზღვარი. გარკვეულ ისტორიულ მონაკვეთში, უფრო შორს გადააქვს. მას, უეჭველია, მხედველობაში უნდა ჰქონოდა ქიზიყელი ხალხის განსახლების ფარგლები.

ცოცხალ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეზე დაკვირვების შედეგები გვაძლევენ იმის საფუძველს, რომ დღევანდელი ლაგოდეხის რაიონის მოსახლეობის ძირითადი მასაც ქიზიყელებად მივიჩნიოთ. 1946 წლის ზაფხულში, ლაგოდეხში ველზე მუშაობის დროს მთხრობელთა უმრავლესობამ გადმომცა, რომ ბევრი მათგანი სოფ. საქობოდან, ჭუგაანიდან, ქვემომაჩხაანიდან და სხვა სოფლებიდან არიან გადასახლებულნი.

ამეამად, აღნიშნულ რაიონში ცხოვრობს აგრეთვე დასავლეთ საქართველოდან უკანასკნელ ხანს გადმოსული მოსახლეობა.

ამგვარად, როგორც ამას სტეფანე მენტეშაშვილი წერს: „ქიზიყი მთლიან ერთეულს წარმოადგენს არა მარტო ტერიტორიულად, არამედ სხვა მხრივაც: იგი სოციალ-ეკონომიური პირობებით განსხვავდება ქართლ-კახეთის სხვა კუთხეებისაგან: იქ ბატონყმობა არ ყოფილა და მიწისმფლობელობა თემური იყო; მოსახლეობა ამეამაღაც ერთნაირ მეურნეობას ეწევა, ერთნაირ ზნე-ჩვეულებას იცავს (ჩაცმა-დახურვა და სხვ.) და ერთ კილოკავზე მეტყველებს“¹⁶. ქიზიყელებად, ამ დამახასიათებელი ნიშნების მიხედვით, დღევანდელი ლაგოდეხის რაიონის მცხოვრებთა ძირითადი მოსახლეობაც უნდა ვივარაუდოთ.

¹⁴ ქიზიყის წინა-მხარი და უკანა-მხარი ქვემოთ, სათანადო ადგილას იქნება განხილული.

¹⁵ სტ. მენტეშაშვილი, ქიზიყური ლექსიკონი, თბილისი, 1943, გვ. VI.

¹⁶ სტ. მენტეშაშვილი, მით. ნაშრ., იქვე.

ქიზიყელები ეთნოგრაფიულად რომ ცალკე მოსახლეობას აღრიდანევა ცნობილი. ი. გოგებაშვილს ქიზიყელების გენეტიკურად ბული ყოფა-ცხოვრების, ზნე-ჩვეულების, ჩაცმა-დაცვა-სხვათა შესახებ დასახელებულ წიგნში სპეციალური თავი აქვს მიძღვნილი, რომელშიაც, თუმცა არამთელი სისრულით, ქიზიყელების ზოგიერთი დამახასიათებელი ნიშანია გადმოცემული¹⁷.

მაშასადამე, მხარე, რომელიც ერთი ეთნიკური ჯგუფით იყო დასახლებული და, სადაც ჩვენ ვაზის ძველი კულტურა შევისწავლეთ, ე. ი. ქიზიყი, გეოგრაფიულად საქართველოს აღმოსავლეთ ნაწილში იმყოფება და შიდა კახეთის უშუალო გაგრძელებას წარმოადგენს; აღმოსავლეთით მას საზღვრავს საინგილოს მხარე; სამხრეთით—მდ. ივრის სანახები; დასავლეთით—სოფ. კარდანახი და მისი გასწვრივი ზოლი, ზოლო ჩრდილოეთით კავკასიონის მთების კალთები. შესაძლებელია აღმოსავლეთ საქართველოს ეს ნაწილი ჩვენს მიერ ზუსტი გეოგრაფიული საზღვრებით არ იყოს შემოფარგლული, მაგრამ იმ მიზნით რომ მკითხველმა წარმოიდგინოს ის მხარე, რომლის მევენახეობაც ჩვენი შესწავლის საგანს წარმოადგენს საქმარისია იმისათვის რომ მკითხველს საერთო წარმოდგენა ჰქონდეს იმ რაიონის მდებარეობაზე, რომელიც ჩვენი განხილვის საგანს წარმოადგენს.

ჩვენ ვარაუდობთ, რომ მევენახეობის წარმოშობა-განვითარების საკითხს ეთნოგრაფიული და არქეოლოგიური ლიაკემების საფუძველზე კიდევ უფრო ფართოდ განვიხილავთ და მის საზღვრებსაც საგანგებო ყურადღებას დაუთმობთ.

აღსანიშნავია, რომ ძველად ქიზიყი კიდევ უფრო დანაწევრებული ჩანს და სავარაუდოა ცალკეული სპეციალისტების კვლევებით შედეგად, მის ზოგიერთ მხარეში ცალკეული თავისებურებდღესაც გამოვლინდეს ამიტომ ზოგიერთი ქიზიყელი ქიზიყს რამდენიმე ნაწილად ყოფს, ასე მაგალითად:

გეოგრაფიულად და ზოგიერთი ეთნოგრაფიული თავისებურების მიხედვით ქიზიყის ეს ტერიტორია შეიძლება გაიყოს წინა, უკანა და გაღმა მხარედ.

უკანა მხარი ეწოდება ცეც-გომბორის მთასა და ივრის მარცხენა ნაპირს შორის მოქცეულ მხარეს. წინა მხარი არის—კახეთის ველე-

¹⁷. ი. გოგებაშვილი, მით. ნაშრ., გვ. 230, 231, 232, 233, 234.

თი (კარდანახის შემდეგ), ცივ-გომბორის მთისა და ალაზნის მთა-
ნაპირის შორის მოქცეული მხარე¹⁸.

რაც შეეხება „გალმა მხარეს“, იგი მოქცეულია მდინარე-
ნის გალმა და შეიცავს დაახლოებით დღევანდელ ლაგოდეხის რაი-
ონს.

დღევანდელი ადმინისტრაციული დაყოფის მიხედვით ძველი
ქიზიყის ტერიტორიას მოიცავს სიღნაღის, წითელ-წყაროსა და ლა-
გოდეხის რაიონები. საინტერესოა ზემოთ დასახელებული რაიონე-
ზიდან მეურნეობის სად რა ძირითადი და წამყვანი დარგი უნდა
გვქონოდა, კერძოდ კი რა ხვედრითი წონა უნდა ჰქონოდა თითო-
ეულ ამ რაიონში ვაზის კულტურას?

ქიზიყის მევენახეობის ისტორიის საკითხს საფუძვლიანად ჯერ
არავეინ შეხება. თუ ვინმე დაინტერესდა ამ საკითხით, მხოლოდ გაკ-
ვრით და სხვათა შორის. საფუძვლიანი ნაშრომი, ისე რომ მასში და-
დასტურებული და ფართოდ იყოს განხილული ქიზიყში მევენახეობის
გავრცელების საკითხი, დღემდე არ არსებობს. ჯერ კიდევ წარსუ-
ლი საუკუნის ბოლო ხანებში ქიზიყი უფრო მესაქონლეობის რაი-
ონად იყო ცნობილი, ვიდრე მევენახეობის. გაზეთი „ივერია“ 1893
წელს აღნიშნავდა, რომ „ქიზიყი ძლიერ მისდევს მხოლოდ საქონ-
ლის მოშენებას, რადგან მშვენიერი შირაქის მინდვრები ხელს უწყო-
ბენ საძოვრით; ამიტომ ქიზიყელებსაც ჰყავთ დიდი-ძალი მსხვილ-
ფეხა საქონელი: ძროხა, ცხვარი და სხვა“¹⁹.

აკად. ივ. ჯავახიშვილის წიგნში: „საქართველოს ეკონომიური
ისტორია“²⁰, რომელსაც დართული აქვს საქართველოს ბოტანიკურ-
აგრონომიული რუკა, ისე ჩანს, თითქოს ქიზიყის ტერიტორიის დი-
დი ნაწილი უვენახოა.

რაც შეეხება ფირალოვისა და შავერდოვის ცნობებს იმის შე-
სახებ, რომ XIX საუკუნის ქიზიყში მევენახეობას მესაქონლეობის
შემდეგ მეორე ადგილი ეჭირა, შეიძლება მართებული იყოს.

საყურადღებოა ამ ავტორთა ცნობა იმის შესახებ, რომ მევენა-
ხეობა არა მარტო წინამხარში იყო განვითარებული, არამედ უკანა-

¹⁸ სტ. მენთეშაშვილი, მით. ნაშრ., გვ. 243.

¹⁹ ქართველი, დაბა და სოფელი (მოწერილი ამბავი), „ივერია“, 1893,
№ 16, გვ. 2.

²⁰ ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი
პირველი, ტფილისი, 1930, გვ. 428.

მხარშიაც. ამასთანავე, ქიზიყის მევენახეობა მათ მიერ შედარებით უფრო განვითარებული კახეთის განთქმულ მევენახეობასთან²¹.

ა. არლუტინსკისაც თავის ნაშრომში აღნიშნულია: „Садоводством и, главным образом, виноградарством исключительно грузины в Кизики и Уканамхари, огородничество же развито между русскими“²².

რა თქმა უნდა, ჩვენ მიერ ზემოთ აღნიშნული მასალები ძალიან მცირეა შედარებით იმასთან, რაც ქიზიყში ვაზის კულტურის არსებობის შესახებ ზეპირი გადმოცემები, მატერიალური კულტურის ძეგლები, ყოფაცხოვრებაში შემონახული ვაზის კულტურასთან დაკავშირებული ნივთები, ტერმინოლოგია და სხვა არსებობს. ყოველივე ეს საშუალებას გვაძლევს დავუშვათ, რომ არათუ XIX საუკუნეში და უფრო ადრე ჩვენი წელთაღრიცხვის შემდეგ, არამედ ჩვენი წელთაღრიცხვამდეც რამდენიმე საუკუნით ადრე ქიზიყში უნდა ყოფილიყო ვაზის კულტურა (ნიორაძე, აფაქიძე).

დღესაც მევენახეობას ქიზიყში, განსაკუთრებით წინა მხარში, მეურნეობის სხვა დარგებთან შედარებით მნიშვნელოვანი ყურადღება ექცევა. ფართობის მხრივაც სხვა კულტურებთან შედარებით მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია²³.

ამყამად, ქიზიყში, დიდი მასშტაბის მევენახეობის საკომლექსო და საბჭოთა მეურნეობებია მოწყობილი.

ქიზიყში ფართოდაა განვითარებული სოფლის მეურნეობის სხვა დარგებიც, როგორცაა: მეცხოველეობა, მეთამბაქოეობა და სხვა, მაგრამ წამყვან დარგად მაინც რჩება მევენახეობა. იყო წლები, როცა მევენახეობა ქიზიყში ხან ჩამორჩებოდა, ხან კი წინ მიდიოდა.

1914 წლის იმპერიალისტურმა ომმა, საქართველოში მენშევიკების ბატონობამ და ვაზის სხვადასხვა ავადმყოფობამ მევენახეობა დაღუპვის კარამდე მიიყვანა. მევენახეობა ქიზიყში მხოლოდ საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების შემდეგ აღორძინდა, გაფართოვდა

²¹ А. Пиралов и С. Шавердов, იქვე, 97.

²² А. Аргутинский, „Экономический быт государственных крестьян Сигнахского уезда Тифлисской губернии, Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края, т.IV, Тифлис, 1886, стр. 301.

²³ ამის შესახებ ქიზიყის თითოეული რაიონის აღმასკომის სამიწათმოქმედო განყოფილებაში ვენახების სოფლებში გავრცელების შესახებ ცნობები შეგვიკრიბებ. აღმოჩნდა, რომ სიღნაღის რაიონის მევენახეობას ქიზიყის დანარჩენ რაიონებთან შედარებით მეტი ადგილი უჭირავს.



და გაიზარდა. პარტიისა და მთავრობის დიდი მზრუნველობის შედეგად იზრდება და უმჯობესდება ვაზის კულტურა მიღებული ვაზის ახალი ჯიშები, რომლებიც უფრო მეტ მოსავალს გვაძლავს ხარისხიანიც არიან, გაუმჯობესებულია ვაზის პროდუქტის გადაამუშავება და სხვ.

საქართველოს, კერძოდ კი ქიზიყის ღვინო, ცნობილია არა მარტო ჩვენს რესპუბლიკაში, არამედ მთელს საბჭოთა კავშირში და მის ფარგლებს გარეთაც.

2. ვაზი და მენახი

კომუნისტური პარტია და საბჭოთა მთავრობა განსაკუთრებული მზრუნველობით ეკიდება ჩვენს ქვეყანაში მევენახეობის გაუმჯობესების საქმეს.

საქართველოში, მევენახეობის გასაფართოვებლად და გასაუმჯობესებლად გადამკრელი ზომებია მიღებული. ასე, მაგალითად: საკ. კ. პ. (ბ) ცენტრალური კომიტეტის 1931 წ. 31 ოქტომბრის ისტორიული დადგენილებით, მევენახეობის განვითარებას საქართველოში განსაკუთრებული ყურადღება ჰქონდა მიქცეული და ვაზის კულტურის განსამტკიცებლად დასახულია მთელი რიგი პრაქტიკული ღონისძიებანი.

საქართველოს სსრ სახკომსაბჭოს 1933 წ. 4 ნოემბრის დადგენილება თავის მხრივ, აღნიშნავს რა საქართველოში მევენახეობის რიგ დადებითსა და უარყოფით მხარეებს, გარკვეულ მითითებებს იძლევა ამ დარგის გაუმჯობესებისა და გაფართოვების შესახებ.

სსრ კავშირის სახკომსაბჭოს და საკ. კ. პ. (ბ) ცენტრალური კომიტეტის დადგენილებაში 1936 წ. ივლისის „საქართველოს სს რესპუბლიკაში მევენახეობისა და ხარისხობრივი მეღვინეობის განვითარების შესახებ“, 1940 წ. 25 აპრილისა—„საქართველოს სს რესპუბლიკაში ჩაის მეურნეობისა, ციტრუსოვან კულტურებისა, მევენახეობისა და ხარისხობრივი მეღვინეობის შემდგომი განვითარების ღონისძიებათა შესახებ“, 1940 წ. 15 ოქტომბრის საქართველოს სს რესპუბლიკის ქართლის რაიონებში სოფლის მეურნეობისა, განსაკუთრებით სამრეწველო მეხილეობისა და მევენახეობის შემდგომი აღმავლობის ღონისძიებათა შესახებ და სხვა დადგენილებანი უზრუნველყოფენ ვაზის კულტურის შემდგომ გაუმჯობესებას საქართველოში და მიუთითებენ იმ დიდ მნიშვნელობაზე, რომელიც დღეს ვაზის კულტურას გააჩნია.

გარდა ამისა, სსრ კავშირის სახალხო მეურნეობის აღდგენისა და განვითარების 1946—1950 წწ. ხუთწლიანი გეგმის განხორციელებების შედეგად მნიშვნელოვანი ადგილი აქვს დათმობილი. განხორციელებული ჯერდზე ვკითხულობთ: „ფართოდ მოეწყოს ახალი ბაღების, საკენკრეების, ვენახების გაშენება კოლმეურნეობებში და კოლმეურნეთა საკარმიდამო ნაკვეთებზე“²⁴ და სხვ.

საბჭოთა კავშირის კომუნისტური პარტია მოგვიწოდებს: „გადაჭრით გავაუმჯობესოთ საბჭოთა მეურნეობების სამეურნეო საქმიანობისადმი ხელმძღვანელობა! გადავაქციოთ ყველა საბჭოთა მეურნეობა სანიმუშო, მაღალრენტაბელურ მეურნეობად!“²⁵.

როცა ამოცანა ეხება „ყველა საბჭოთა მეურნეობის სანიმუშო, მაღალრენტაბელურ მეურნეობად გადაქცევას“, ამ შემთხვევაში შევნიშნავთ ერთი მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავს.

„კომუნისტურ პარტიას საბჭოთა სახელმწიფოს ძლიერების შემდგომი განმტკიცებისათვის ბრძოლაში თავის მთავარ ამოცანად შიანია მძიმე ინდუსტრიის შემდგომი განვითარება და ამ საფუძველზე სახალხო მეურნეობის ყველა დარგის ახალი აღმავლობა, საბჭოთა ხალხის კეთილდღეობის განუზრელი გაუმჯობესება“²⁶. ესეც იქნავე გულისხმობს.

აღსანიშნავია, რომ საქართველოს ვენახის ფართობის მხრივ მთელ საბჭოთა კავშირში ერთ-ერთი თვალსაჩინო ადგილი უჭირავს.

²⁴ კანონი სსრ კავშირის სახალხო მეურნეობის აღდგენისა და განვითარების 1946—1950 წლების ხუთწლიანი გეგმის შესახებ, თბილისი, 1946, გვ. 43.

²⁵ საბჭოთა კავშირის კომპარტიის ცენტრალური კომიტეტისა და სსრ კავშირის მინისტრთა საბჭოს მიერ მოწვეული საბჭოთა მეურნეობის მუშაკთა სრულიად საკავშირო თათბირის მონაწილეთა მიმართვა საბჭოთა მეურნეობის ყველა მუშის, სპეციალისტებისა და მოსამაახუროისადმი, „კომუნისტი“, 1954 წ. 7 თებერვალი № 32 (9808).

²⁶ საბჭოთა კავშირის კომუნისტური პარტიის ცენტრ. კომიტეტის პლენუმის დადგენილება, მიღებული 1955 წ. 31 იანვარს აშ. ნ. ს. ხრუშჩოვის მოხსენების გამო, „კომუნისტი“, № 28 (10114), გვ. 3.

აგრეთვე იხ. საბჭოთა კავშირის კომუნისტური პარტიის XXI ყრილობის დადგენილება სსრ კავშირის სახალხო მეურნეობის განვითარების საკონტროლო ციფრების შესახებ. ი. რცხილაძე და ს. ლომკაცი ყუბანის ხარისხიანობაში ამალღების ზოგიერთი არსებითი საკითხი, „კომუნისტი“, 1959, 10 აპრილი, № 82.

პროფ. გ. ბერიძე, სახელგანთქმული ღვინის მარკისა და ღირსებისათვის, „კომუნისტი“, 1959, 26 მარტი, № 70.

ვ. პ. მყავანაძის მოხსენება რესპუბლიკურ თათბირზე შევენახეობისა და მეღვინეობის მდგომარეობის და შემდგომი განვითარების საკითხებზე, „კომუნისტი“, 1959, 12 აპრილი, № 84 და სხვა.

1940 წლის ვენახების სრულიად საკავშირო აღწერის მიხედვით „მთელი საბჭოთა კავშირის ვენახების ფართობი, მოლდავეთის სს რესპუბლიკის ახალი რაიონებისა და უკრაინის სს რესპუბლიკის იზმაილის და ჩერნოვიცის ოლქების გამოკლებით, 285,5 ათასი ჰექტარი იყო, და აქედან მარტო საქართველოს საბჭოთა სოციალისტურ რესპუბლიკაზე 69,9 ათასი ჰექტარი მოდიოდა, რაც მთელი კავშირის ვენახების ერთ მეოთხედს უდრის.

ზუსტი ცნობები მოიპოვება იმის შესახებ, რომ 1913 წელში მარტო დაბლარი ვენახი საქართველოში 52 ათას ჰექტარს უდრიდა, 1918—1921 წლებში პირველი იმპერიალისტური ომისა და საქართველოში მენშევიკების ბატონობის წლებში ვენახების ფართობი 36 ჰექტარამდე შემცირდა, მაგრამ საქართველოს სს რესპუბლიკის პირობებში 1928 წელთან შედარებით ვენახების ფართობი გაზრდილა 19,3 ათასი ჰექტარით, ხოლო 1936 წელში 15,5 ათასი ჰექტარით.

1952 წელს ვენახების სრულიად საკავშირო აღწერის მიხედვით, სიღნაღის, წითელ წყაროს და ლაგოდეხის რაიონში 2939,93 ჰექტარი ვენახი ყოფილა²⁷. მევენახეობის ფართობი ქიზიყში ყოველწლიურად იზრდება. ცხადია, მომავალში კიდევ უფრო გაიზრდება და გადიდება.

ვაზის ფართობის გადიდებასთან ერთად იზრდება ვაზის გაუმჯობესების მატერიალურ-ტექნიკური საშუალებანი. ჩვენს ქვეყანაში და კერძოდ ქიზიყში, შენდება მრავალი ახალი მარნები ღვინის ახალი წესით გადამუშავების მიზნით. ასეთი მარნები ქიზიყში მოიპოვება: სოფ. წნორში, ანაგას, ვაჭირს, ტიბანსა, ბოდბეში და სხვა სოფლებში.

საქართველოს მევენახეობამ საკავშირო სასოფლო-სამეურნეო გამოფენაზე ერთი მთავარი ადგილი დაიჭირა. ამ „გამოფენაში ორი წლის მანძილზე მონაწილეობა მიიღო 455 კოლმეურნეობამ და საბჭოთა მეურნეობამ. აგრეთვე 1142 კოლმეურნემ, მუშამ და სპეციალისტმა, რომლებმაც მაღალი მოსავალი მიიღეს და მიაღწიეს საუკეთესო მაჩვენებლებს ვენახების მოვლისა და ნერგების გამოყვანის საქმეში“²⁸.

საკავშირო სასოფლო-სამეურნეო გამოფენაზე საქართველოს მევენახეობიდან ქიზიყის—ზირსის მევენახეობის საბჭოთა მეურნე-

²⁷ გ. ბერძე, კახეთის მევენახეობა საქ-ში და მისი განვითარების საშუალებები, ხელნაწერი, გვ. 10.

²⁸ პ. ახარაშვილის წერილი. გაზ. „კომუნისტი“, 1941, № 37.

ობა მოწინავეთა რიგებში იდგა. ხირსის მევენახეობის სპეციალური ურნეობამ ვაზის მაღალხარისხოვანი პროდუქტი მთელი ქვეყნის მშრომელებს უჩვენა²⁹. არბოშიკის კალინინის სახელმწიფო ურნეობა, ყურძნის უხვი მოსავლისათვის სასოფლო-სამეურნეო გამოფენის მონაწილეა³⁰.

ვაზის პროდუქტებიდან, გარდა ღვინისა, საქართველოს სხვადასხვა კუთხეებსა და მათ შორის ქიზიყშიც, სხვადასხვა მაღალხარისხოვანი ყურძნის დამზადება წარმოებს, რასაც ადამიანის ყოველდღიურ ცხოვრებაში უდიდესი მნიშვნელობა აქვს. სამამულო ომის დროს საქართველოს მევენახეობის რაიონებმა ამ მხრივ დიდი ყურადღება მიიქცია.

ვაზმა დიდი ადგილი დაიკირა აგრეთვე სახვით ხელოვნებაში, კედლის მხატვრობაში, ხის ჩუქურთმაში სხვადასხვა საყოფაცხოვრებო ნივთებში, ჩაცმა-დახურვის კომპლექსში და სხვ. ადამიანები ჭედდნენ, ხატავდნენ საღებავებით, საგანგებოდ ქსოვდნენ ან ძეწავდნენ ორნამენტების სახით ვაზისა და მისი ნაწილების სახეებს.

არქეოლოგიურ მასალებში ბევრია ისეთი ნივთი, რომელზედაც ვაზის მცენარეა აღბეჭდილი; ეს ნივთები თარიღდება უძველესი დროით. ვაზის მცენარის აღბეჭდვას ტანსაცმელზე საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილებაში №№ 29—46/1 და ა 20—46/2 დაცული საგნებიც ადასტურებენ. 29—46/1.

№-ით კატალოგში გატარებული ნივთი ქართული კაბის ზედატანია, ზედ თეთრი მიძივებით გამოსახული მსხმოიარე ვაზით, ზოლო მეორე 20—46/2 ქართული კაბის სარტყელია, რომელზედაც ასევე ვაზის სახეა გამოყვანილი. ამგვარი ნივთები მოსახლეობაში ბევრი შეიძლება მოინახოს.

ვაზის მცენარის ასეთი მნიშვნელობის შესახებ მეტის თქმა შეიძლება. პროფ. გ. ჩიტაიას ნაშრომში³¹, სადაც განხილულია სიცოცხლის ხის მოტივი, ვკითხულობთ: „ქართული ხალხური ხის ორნამენტის მეორე ტიპი უმთავრესად მცენარეებისა და ცხოველების სახეებითაა წარმოდგენილი. იგი მეტწილად საქართველოს ბარშია და-

²⁹ ი ქ ვ მ.

³⁰ აკად. ს. ჯანაშიას სახელობის საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ახალი ყოფის გამოფენის მასალებიდან.

³¹ გ. ჩიტაია, „სიცოცხლის ხის მოტივი ლაზურ ორნამენტში“, ენიმკის მოამბე, X, თბილისი, 1941, გვ. 304.

კული. მას ჩვენ ვხვდებით ლაზეთიდან მოყოლებული დასავლეთ საქართველოსა და ნაწილობრივ აღმოსავლეთ საქართველოს ბარში.

ამ ტიპის ორნამენტში უმთავრესად შემდეგი სახეობები შედის: მული: ვაზი, ხე, ყვავილი, ლომი, ფრინველი და სხვა“.

ვაზის მცენარის „გასულდგმულების“ ფაქტი ეთნოგრაფიული მასალებითაც შეიძლება დამტკიცდეს, ვაზისადმი ადამიანის უაღრესი ყურადღება ჩვენ ბევრგან აღვნიშნეთ, მაგრამ რამდენად ახლოს უნდა იცნობდეს მევენახე ვაზის თვისებებს, რომ მას ვაზის საყრდენზე მიმაგრება ვაზისათვის სულის შეხუთვად მიაჩნდეს და ვენახში ყურძნის კრეფის მოთავეების შემდეგ ცდილობდეს ვაზების განთავისუფლებას საყრდენებიდან—ვაზებმა თავისუფლება იგრძნონო³².

ვაზის მცენარის ორნამენტად გამოყენების ფაქტს დოც. ვ. ბარდაველიძის ნაშრომშიაც³³ ვხვდებით. ამასთან დაკავშირებით სხვა ავტორების და მატერიალური კულტურის სხვა ძეგლების დასახელებაც შეიძლება. ვაზი იმდენად საინტერესო იყო ადამიანისათვის, რომ ის არა მარტო ადამიანის ბირად ცხოვრებაში თამაშობდა განსაკუთრებულ როლს, არამედ საზოგადოებრივი განვითარების ისტორიაშიაც შესამჩნევი კვალი აქვს დატოვებული.

აკად. ს. ჯანაშიას მიხედვით საქართველოში მონური შრომის შეცვლას ყმური შრომით ვაზმაც შეუწყო ხელი. აკად. ს. ჯანაშია წერს: „ვაზი იმდენად სათუთი მცენარეა, რომ მეთვალყურეობის შესუსტების შემთხვევაში იგი მონის თავისადმი დამოუკიდებლობას ვერ იტანს, როცა მეურნეობის მესაკუთრე იძულებულია უფრო ხანგრძლივად მოსწყდეს თავის მეურნეობას, ეს გარემოება უფრო მკაფიოდ იჩენს თავს, საჭირო ხდება წარმოების ახალ წესზე მოწყობა, აქ იბადება ეკონომიური შესაძლებლობა მონის შრომის შეცვლისა ყმის შრომით“³⁴.

დღეისათვის ქართულ სამეცნიერო ლიტერატურაში გავრცელებული ტერმინოლოგიის თანახმად, ვაზებით დარგულ ბაღს „ვენა-

³² იხ. ხელნაწერი ეთნოგრაფიული მასალები, 1947 წლის ქართლის კომპლექსურ-ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში მუშაობის დროს შეკრებილი.

³³ ვ. ბარდაველიძე, იქვე, გვ. 76.

³⁴ ს. ჯანაშია, საქართველო აღრინდელ ფეოდალიზაციის გზაზე, თბილისი, 1937, გვ. 66.

ნი“ ეწოდება³⁵. საქართველოს სხვადასხვა კუთხეებში ხალხმა ტერმინს ამავე მნიშვნელობით ხმარობს, კერძოდ ქიზიყში სიტყვა „ვენახი“ აღნიშნავს ვაზებით დარგულ ბაღს, გურიაში (ქვემო სურბი) კი სიტყვა „ვენახი“ ერთ ძირ ვაზს ნიშნავს.

აკად. ივ. ჯავახიშვილს გარკვეული აქვს, რომ მთელს საქართველოში სხვადასხვა დროს სიტყვა „ვენახი“ სხვადასხვა მნიშვნელობით იხმარებოდა. XI—XII საუკუნეებამდე ტერმინი ვენახი იხმარება ერთი ძირი ვაზის აღსანიშნავად, ხოლო XI—XII საუკუნეების შემდეგ სიტყვა „ვენახი“ ვაზებით დარგულ ბაღს აღნიშნავს³⁶.

სამწერლობო ენის ისეთ უძველეს ძეგლში, როგორსაც დაბადების თარგმანი წარმოადგენს, ვაზის აღსანიშნავად „ვენახი“ არის ნახმარი³⁷. „ვისრამიანში“ ვკითხულობთ: „ვენაქსა ჰგუნდა ვისისა პირი, მაგრამ ვენაქისა კარი მაგრად ხშულ იყო“³⁸. თუ „ვენახი-ს კარი ხშულ იყო“, ერთი ძირი ვაზი ხომ არ იქნებოდა კარიანი, რომ მისი „კარი მაგრად ხშული“ ყოფილიყო, ცხადია, რომ აქ, „ვენახი“ ბაღის აღსანიშნავად იხმარება.

ამრიგად, ირკვევა, რომ XI—XII საუკუნეებიდან მოყოლებული სიტყვა „ვენახი“ უკვე ვაზებით დარგულ ბაღს აღნიშნავს და „ვენახი“-ს გაგებაში გარკვეული რაოდენობის ვაზები იგულისხმებოდა და არა მხოლოდ ერთი ძირი ვაზი. სიტყვა „ვენახი“ კი გურიაში ხალხს ერთი ძირი ვაზის აღმნიშვნელ ტერმინად შემოუნახავს.

ვაზებით დარგულ ბაღს ქიზიყში მამულიც ეწოდებოდა. აკად. ივ. ჯავახიშვილს სიტყვა „მამულთან“ დაკავშირებით აღნიშნული აქვს, რომ ტერმინი „მამული“ ჩვეულებრივი სიტყვაა, მამულისაგან არის წარმომდგარი და მამისაგან მემკვიდრეობით მიღებულ, უძრავ საკუთრებას ნიშნავდა.

იოსებ ისაკის ძე ვარდიაშვილის (59 წლისა, კოლმეურნე, ს. ვაჭარი, სიღნაღის რაიონი) ცნობით: „ვენახები დღიურებზე იზომებოდა. ზვარი არის სამი, ოთახი და მეტი დღიური. ვენახი სამ დღიურზე ნაკლებია, ბაღია არის დღიურის ნაოთხალი, ბაგა კიდევ იმაზე ნაკლები“.

³⁵ როგორც ცნობილია ასო „ვ“ ძველი ქართულის დამახასიათებელია. ქიზიყში კი ზოგ შემთხვევაში დღესაც გამოითქმება. იქ სიტყვა „ვენახი“-ს მაგიერ, ამბობენ „ვენაჯ“-ს, ისე როგორც „სახრე“-ს მაგიერ, „საჯრე“-ს და სხვ.

³⁶ ივ. ჯავახიშვილი, საქ. ვც. ისტორ. ნ. II, ტფ., 1935, გვ. 290, 291.

³⁷ იქვე, გვ. 291.

³⁸ იქვე.

ჩვენ მიერ მოპოვებული მასალების მიხედვით „დღიური უდრის ჩ.რექნახევარს“ (ანუ 900 კვ. საეენს—1917 კვ. მეტრს).

ჩვენი გამოანგარიშებით ზვარი 5751—7668 კვ. მეტრის ფართობისაა. ვენახი—დაახლოებით 3834 კვ. მ. ბაღია—476, 25 კვ. მ. ბაგა—476,25 კვ. მ-ზე ნაკლები.

ეთნოგრაფიული ცნობები ადასტურებს. რომ ძველად, ვენახში ვაზები ერთიმეორისაგან დაცილებული იყო დაახლოებით თითო ადლით (ადლი ექვსი ციდაა). ადლი უდრის $1\frac{1}{2}$ არშინს ანუ 1,52 მეტრს.

აღნიშნულის მიხედვით, შესაძლებელია, დაახლოებით „ზვარსა“, „ვენახსა“, „ბაღასა“ და „ბაგაში“ ვაზების რაოდენობა გამოვიანგარიშოთ.

თუ ზვარი 5751 ან 7668 კვ. მეტრი ფართობისაა, მაშინ მასში ვაზის რაოდენობა მიაღწევს $5751:1,42=4050$ ან $7668:1,42=5400$ ერთეულ ძირს, „ვენახში“ — $3834:1,42=2700$, „ბაღაში“— $476,25:1,42=335,38$, „ბაგაში“— $335,38$ ძირ ვაზზე რამდენიმედ ნაკლები.

„XI—XII ს. „მამული“-ს მნიშვნელობა უფრო გაფართოვდა და ზოგჯერ საოჯახო უძრავი საკუთრების აღმნიშვნელადაც გვხვდება. მარტო მამისაგან მამკვიდრეობით მიღებულ უძრავ ქონებას კი არა, არამედ მზითვად მოყოლილსაც ჰგულისხმობდნენ ხოლმე“-ო³⁹. ქიზიყშიც სიტყვა „მამულის“ ქვეშ შეიძლება ვენახის გარდა, სხვა ადგილებიც დაესახელებინათ, მაგრამ არც ერთ შემთხვევაში სიტყვა „მამულში“ მოძრავი ქონება არ იგულისხმებოდა.

ქიზიყში, როცა მამაკაცისათვის ქალი უნდა მოეყვანათ, ქალის მხრივ მრჩევლები ქალის მშობლებს ეუბნებოდნენ: „კარგი ვაჟია, მამულიშვილია“-ო. მამულიშვილობაში უმთავრესად ვენახის ქონებას გულისხმობდნენ და ის კაცი შეძლებულად ითვლებოდა.

ქიზიყში ისეთ ვენახს, რომელიც მიწის ნაკვეთის პატარა ფართობზე ვაზით იყო გაშენებული და თანაც საცხოვრებელი ბინის ახლოს მდებარეობდა—„ბაღია“ ვენახი ან „ბაგა“-ვენახი ეწოდებოდა. ხოლო დიდ ვენახს კი—„ზვარი“.

„ბაგა“⁴⁰ ქიზიყში საქონლისათვის საჭმლის მისაცემ, ხისაგან გრძლადმოწყობილ ჭურჭელს ნიშნავს. საბასაც ასევე აქვს განმარ-

³⁹ ივ. ჯავახიშვილი, ქართული სამართლის ისტორია, წიგნი მეორე, ნაკვეთი მეორე, თბილისი, 1929 გვ. 388—389.

⁴⁰ სიტყვა „ბაგას“ პირვანდელი მნიშვნელობის შესახებ ივ. ივ. ჯავახიშვილი, საქ. გვ. ისტორ. ნაწ. II, ტფ., 1935, გვ. 366.



ტებული: „ბაგად ითქმის პირუტყვით საზრდელისა დასადებელი (ჩა-
საყრელი ადგილი) ნაგები იყოს თუ ძელთაგანი C; ბაგა ეწოდებოდა
სახლთა შინა მოდაბლო სარკმელთა, რაგინდა რათა შესადებულთა.
ბაგად ითქმის ახალი (ახალშენი) ვენაჯი (1,3 ესაია).“ „ზვარი“ კი გან-
მარტებული აქვს „მეპატრონის ვენაჯი“-ო⁴¹. ამის მიხედვით, საბას-
ვე აღნიშნული აქვს თავის ლექსიკონში „მეზვრე ვენაჯის მცველია“,
ას სხვანაირად „მევენაჯე“-ო⁴².

ცნობილია, რომ ქიზიყში რევოლუციამდელ კერძო მესაკუთ-
რულ მევენახეობაში ბარვის, თონისა და სხვა სამუშაოების შესას-
რულებლად ფართო ადგილი ჰქონდა დათმობილი დაქირავებული
შრომის გამოყენებას. ზოგჯერ ქალებსაც იქირავებდნენ ხოლმე გა-
მონაკლის შემთხვევაში, ვენახისათვის მძიმე სამუშაოზე, მაგრამ
უმთავრესად, ვახის ფურჩენისათვის.

ქალებისა და კაცების დაქირავების ამ წესს მევენახეობაში
„დღიური“ ეწოდებოდა. დაქირავებული დღიური მუშის გარდა, ქი-
ზიყში მოჯამაგირეობაც არსებობდა. დღიური მუშისა და მოჯამაგი-
რეობის გვერდით ქიზიყის მევენახეობაში ყურადღებას იქცევს მე-
ზვრე და მეველე.

ჩვენ ხელთ არსებული წერილობითი წყაროების მიხედვით,
შეგვიძლია აღვნიშნოთ, რომ „მეზვრი“-ს თანამდებობა ვენახში XI—
XII საუკუნეებშივე არსებობდა. „ვისრამიანი“-ს ერთ გვერდზე
გკითხულობთ: „იცოდა რამინ ერთი ვენაჯი, რომლისა შიგან ერთი
კარგი მეზვრე იყო“-ო⁴³.

მეზვრის თანამდებობა მევენახეობაში მთელ საქართველოში
შემდეგი საუკუნეების ძეგლებითაც დასტურდება; მაგალითად,
„დასტურლამალ“-ში, იკითხება: „ატენის მეზვრეს ჭაჭა, თითო ზრო-
ნა, ბარი, სათიბელი წალდი, შვიდი აბაზი ტანის-სამოსისათვის“-ო⁴⁴
და სხვ.

მეზვრე ცალკე მესაკუთრის ვენახის განსაკუთრებულ მეთვალ-

⁴¹ ს. ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი, ქართული ლექსიკონი, პროფ. ი. ყ ი ფ შ ი ძ ი ს ა
და პროფ. ა. შანიძის რედაქციით, ტფილისი, 1928, გვ. 31.

⁴² ი ქ ვ ე, გვ. 204.

⁴³ ვ ი ს რ ა მ ი ა ნ ი. აღ. ბარაშიძის, პ. ინკოროყვასა და კ. კეკელიძის
რედაქციით და შესავალი წერილით, თბილისი, 1938, გვ. 110.

⁴⁴ ვ ა ხ ტ ა ნ გ ' მ ე ე ქ ვ ს ე, დასტურლამალი, პეტრე უმიკაშვილის რედაქ-
ტორობით, ტფილისი, 1886, გვ. 9.

ყურედ ითვლებოდა, იმ დროს, როცა წვრილი მევენახეები „მეველეს“ კოლექტიურად უბნების მიხედვით ქირაობდნენ. ამის შესახებ ფირალოვი და შავერდოვი შემედგს წერენ: „...Все ^{ერევნულში} ~~ვენახეები~~ ^{ვენახეები} ~~имеет~~ ^{имеет} несколько человек караульщиков («Мевеле»), которые сторожат виноградники до уборки урожая. «Мевеле», получают вознаграждение натурой — вином“.⁴⁵

თუმცა უნდა აღინიშნოს, რომ მეველე ქიზიყში სხვა სახის ადგილების მცველადაც არის დამოწმებული, კერძოდ, სახნავ-სათესი ადგილების მცველად. საბას განმარტებითაც მეველე „ველის მცუელია“⁴⁶.

საინტერესოა მეზვრე-მეველის შესახებ ქიზიყის დღევანდელ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში არსებული ცნობები. დადასტურდა, რომ მეველეს ქიზიყელები ვენახისა და მინდვრის მცველადაც ქირაობდნენ ერთი-ორი თვის ვადით; მინდვრის მეველეს გასამრჯელოდ სითო დღიურზე თურმე თითო ფუთ ხორბალს უხდიდნენ.

ვენახის მეველესაც ყურძნის სიმწიფის დაწყებისას ერთი-ორი ოვე ქირაობდნენ და გასამრჯელოს მისთვის წინასწარ არ საზღვრავდნენ. საყურადღებოა, რომ მეველის დანიშვნა ვენახების დასაცავად „წერჩვეით არ იყო, ვინც სურვილს გამოთქვამდა, შეეძლო მეველედ დამდგარიყო“.

ქიზიყში მეველესთან შედარებით მეზვრე უფრო ხანგრძლივი დროით დაქირავებული პირი ჩანს. ის მეველესაგან იმითაც განსხვავდება, რომ ეს იცავს ვენახს და კიდევაც მუშაობს იქ ფიზიკურად.

ცხადია, ვენახების დაცვა ეს ერთი მომენტია მევენახეობაში და იმისათვის, რომ ვახის სამუშაოები დროზე და შესაფერისად შესრულებულიყო, ვენახს, განსაკუთრებით წლის გარკვეულ დროში, სისტემატური და დაკვირვებული ზრუნვა ესაჭიროებოდა. მაგრამ, მიუხედავად ამისა, ქიზიყის ძველი ვენახები ყველა ერთნაირად დამუშავებული არ იყო; ეს იმითაც იყო გამოწვეული, რომ ვენახის ყველა მეპატრონე როგორც ითქვა, ნივთიერად ერთი შესაძლებლობისა არ იყო და, საერთო გაკვირვებასთან ერთად, ვენახის დამუშავებაც უძნელდებოდა. ისეთ ადგილებში, სადაც ვაზები იყო გაშენებული და დროთა განმავლობაში მევენახის მიზეზით არ მუშავდებოდა, ვენახი ცუდი „შეხედულებისა“ იყო. ასეთ ვენახს „აბეჩხარი“ ვენახი ერქვა. აბეჩხარი ვენახი ცოტა ყურძენს ისჯამდა, ვაზებს პატარა

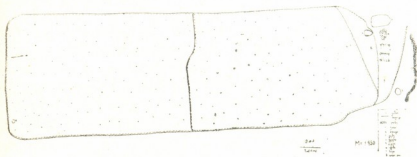
⁴⁵ А. Пиралов и С. Шавердов, Мит. ნაშრ., გვ. 70.

⁴⁶ საბა, იქვე, გვ. 204.

მტევნები ესხა, მარცვლები წვრილი ჰქონდა, წვენი მცირე, მაგრამ ღვინო კი „ძავარი“ გამოდიოდა. ასეთ ვენახს ზოგჯერ „ნახჩატას“ ვენახიც ეწოდებოდა. დამუშავებული ვენახი, რაც დრო გადიოდა ის პობოდა და ასეთ ადგილს „ნავენახარი“ ეწოდებოდა, ხოლო მოსპობილ ვაზებს „ამოვარდნილს“ ეტყოდნენ.

ქიზიყში იმ ადგილს, სადაც ვენახი „ამოვარდებოდა“⁴⁷ და ვაზები ისპობოდა, „ნახჩატას“ ეწოდებდნენ ხოლმე. ზოგჯერ სიტყვა „ნახჩატას“ და „აბეჩხარს“ ადამიანის მიმართაც ხმარობდნენ: „ნახჩატას“ ისეთ კაცზე იტყოდნენ, რომელიც ფიზიკური აგებულებით სუსტი იყო. (სოფელ ვაჭირში (სიღნაღის რაიონი) ერთი კაცი ცხოვრობდა, რომელსაც პატარაობაში მეტსახელად „ნახჩატას“ ეძახოდნენ). „აბეჩხარი“ კაცი შეიძლება ფიზიკურად ძლიერი იყო, მაგრამ ლაპარაკი უადგილო, ან ზედმეტად მოუფიქრებელი იცოდა: „აბეჩხარია“-ო ამბობდნენ. ასეთ კაცს „ატე-ბატე“-საც არქმევდნენ.

ქიზიყში, ჩვენ მიერ შეგროვილი ეთნოგრაფიული მასალის მიხედვით, ძველებურ ვენახს (სურ. 3) ახასიათებდა ბილიკები. ბილი-



სურ. 3

კი საცალფეხო გზაა. ის დამუშავებელია და სხვადასხვა ბალახი ამოდის. ხელმარჯვე ვენახის პატრონი მას არ ბარავდა, მაგრამ თოხის დახმარებით, ვენახის სისუფთავისა და სილამაზის დაცვის მიზნით, ბალახებს აცლიდა.

⁴⁷ ასეთი თქმაც არსებობდა ქიზიყში: რა ამოვარდნილი ვენახივით გამანებე თავიო.

თუ ვენახი დიდი იყო, ადგილ-ადგილ გადაკვეთავდნენ და წაკვეთებად „კორუმებად“⁴⁸ დაყოფდნენ; ვენახის თავში იყო ქოხი, „ყალთალი“ ადგილი და ხეხილი (ხეხილი ზოგჯერ აქა-გამაგანდნენ). გარდა ამისა დიდ ვენახში გადაკვეთის ადგილას საჩრდილობელს და „ფანჩატუ“-საც აწყობდნენ.

ვენახის საზღვრები აღინიშნებოდა ნაპირებზე გაკეთებული ბილიკებით, მაგრამ, გარდა ბილიკებისა, ვენახის ნაპირებში ჩაგდებული იყო „მიჯნები“. მიჯნა ჩვეულებრივ ქვის ნიშანი იყო, რომელიც მიწაში იყო ჩაყრილი; უმეტეს შემთხვევაში ასეთი ბრტყელი ქვა მიწაში სამი მეღთხედით იყო ჩაგდებული, წყვილ-წყვილად. ქვები საშუალო სიდიდისა იყო (დაახლოებით ორ-ორი კილო წონისა, ოდნავ ბრტყელი და მოგრძო ფორმისა)⁴⁹. უფრო მოზრდილებს (დაახლოებით 20 კილო), სოფლის ბოლოს მინდორზე, სხვადასხვა სოფლის მინდვრების ერთიმეორისაგან დასაცოლებლად ხმარობდნენ, ამას-კი „ყორღანი“ ეწოდებოდა.

ქიზიყის უწინდელ ვენახში ვაზები გარკვეული თანრიგით არ იყო გაშენებული, რის გამოც გადაკვეთის ადგილას გატარებული ბილიკი ხშირად სწორხაზობრივად არ გადიოდა.

ფანჩატურს, ჩვეულებრივ, ვენახის ბოლოში აკეთებდნენ, თუმცა დიდ ვენახში შუაზედ დასდგამდნენ (თანამედროვე პირობებში მავთულგაბმულ ვენახში ის ხან ოთხ ბოძზეა მოწყობილი, გადადებულია ზედ ხეები (იშვიათად ფიცრებიც). ხეებზე დაყრილი იყო სხვადასხვა ჯიშის ვენახის გამხმარი ბალახი, რაც ჩრდილსა ჰქმნიდა, ვენახში მომუშავეები (მზიან ამინდში) დასვენების დროს ამ ჩრდილ-ქვეშ ატარებდნენ.

⁴⁸ უკანასკნელ ხანა მავთულგაბმულ ვენახებში ვენახის ცალკე ნაკვეთებს „ტახტი“ ჰქვიან. 1947 წლის ქართლის ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში შეგროვებული მასალების მიხედვით, იქაური მევენახეები ვენახის ამ ნაწილს „ქუსმას“ ეძახიან.

⁴⁹ „მიჯნას“-ს შესახებ სოფ. მირზაანში (წითელწყაროს რაიონი) დავამოწმე, რომ მიჯნა სამი ქვისაგან შესდგებოდა. ორ დიდ ქვას მიწაში ათავსებდნენ და მესამეს მათ შუა დეფამიწის პირად დებდნენ, ამ მესამეს „მოწამე“ ერქვა.

მირზაანელებისავე თქმით, მიჯნა ხელუხლებელი იყო, დაწყვეტილი და ჩაგდების დროს იტყოდნენ: ამოვარდეს შენი ამომგდები“-ო. ქიზიყში როცა ოჯახში ვაჟიშვილი გაჩნდებოდა, იტყოდნენ „სამიჯნობელი გაჩნდა“-ო. ასე მაგალითად: 1931 წელს ჯიმშერ ნანობაშვილის შვილის შვილს ვაჟი ეყოლა და თქვა: „სამიჯნობელი გაჩნდაო“.

საბას „ფანჩატური“ განმარტებული აქვს როგორც „ულოთის დერეფანი“⁵⁰.

ეს „შენობა“ ერთგვარად მეზერე-მეველის სამყოფელსა და სხვა წარმოადგენდა, ვენახის სათვალთვალოდ მეზერე თუ მეველე ღლე-ლამე იქ იყო, იცავდა ვენახს.

ქიზიყის ვენახებში ფანჩატურის ანალოგიური ნაგებობის სახით საჩრდილობელიც გვხვდებოდა, რომელიც ორ ბოძზე იყო მოწყობილი და ერთმხრივ, ცალპირად დალაგებული ხეებისაგან და ზედ დაჭრილი გამხმარი ბალახებისაგან შედგებოდა ჩრდილის დასაყენებლად. „საჩრდილობელი არის შუგა. შუგა იგივე შუაგი, შუაგი კი თავის საფარი საჩრდილობელი არის“-⁵¹—განმარტებული აქვს საბას თავის ლექსიკონში.

განსაკუთრებული ყურადღების ღირსია ყალთალი ადგილი. ყალთალი ადგილი ვენახის თავში მისასვლელთან თავისუფლად დატოვებულ მიწას ეწოდებოდა, რომლის დანიშნულება მრავალმხრივი იყო⁵². ყალთალ ადგილზე შეიძლებოდა დაედგათ ქოხი; თუ ქოხის გარშემო დიდი ადგილი იყო, იქ საქონელსაც აძოვებდნენ და აქა-იქ ხეხილიც ჰქონდათ ჩარგული.

ყალთალში მდგარი ქოხი წარმოადგენდა ისეთ ნაგებობას, რომელიც ვენახში მომუშავე, პირებს საშუალებას აძლევდა წვიმისა და მზისაგან თავი დაეფარათ და ვენახის დასამუშავებლად საჭირო იარაღი შეენახათ. ეს უკანასკნელი იმ შემთხვევაში იყო შესაძლებელი, თუ ქოხი ასე თუ ისე მკვიდრი ნაგებობისაგან შედგებოდა. ქიზიყის ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ჩვენ ვხვდებით ორი სახის ქოხს: ა) ერთი, რომელსაც კედლები და კარი არა აქვს, და ბ) მეორე, რომელსაც კედლები და კარი აქვს.

პირველი სახის ქოხი შედგებოდა „ბოძების“, „სათავის“, „საგვერდულების“, „კავებისა“ და „ჩალისაგან“.

ქოხს მუხის ექვსი „ბოძი“ ესაჭიროებოდა, ოთხი უფრო მოკლე და ორიც გრძელი (მასალას, საერთოდ, მდინარე ალაზნის გაღმა ან გამოღმა „კიატყიდან“ ეზიდებოდნენ). ამ ბოძებს მიწაში ჩაასობდნენ (დაახლოებით ნახევარი მეტრის სიღრმეზე), ორი მაღალი ბოძიდან—ერთს წინ და ერთსაც უკან, დანარჩენ ოთხ დაბალ ბოძს კი—

⁵⁰ ს. ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი, მითით. ნაშრ., გვ. 351.

⁵¹ ი ქ ვ ე, გვ. 304, 405.

⁵² ყალთალი ადგილი ქიზიყში ეწოდება ვენახის გვერდზე დარჩენილ ცარიელ ადგილსაც.

აქეთ-იქით გვერდებზე. მაღალ ბოძებზე „სათავეს“ გადებდნენ და
ბალზე-კი—„საგვერდულს“. „საგვერდულზე“ და „სათავეებზე“ და-
მაგრებული იყო „კავები“ წნელით. წნელი შეიძლებოდა დაეკრებოდა
ყო თხილის, შინდის, რცხილის, ჯაგის, წნორისა ან თუთის ხისა, მაგ-
რამ თუ „კავები“ სინამდვილეში ერთი მხრიდან მოხრილი—იყო, მა-
შინ მოხრდილი ნაწილით „სათავეს“ წამოედებოდა, მეორე მხრით
კი ისევ წნელით დაეკვრებოდა (როგორც საქართველოს სხვა კუთ-
ხეებშიც, საერთოდ, ქიზიყში „კავები“ შენობის ზევით ქერზე „კრა-
მიტის“ დასახურად დადებულ გრძელ და სამწახნაგოვან ხეებს ეწო-
დება).

ქოხის დასახურად „კონებად“ შეკრულ „ჩალას“ ხმარობდნენ.
გენახების ბოლოს ჭაობიან ადგილებში გათიბულ ჩალას საკიდრე-
ბით³³ უზიდებოდნენ. „საკიდრების“ უყოლობის შემთხვევაში ზურ-
გითაც მიჰქონდათ. მოტანილ ჩალას კავებზე გაშლიდნენ და ზევიდან
„მუკენი“-თ (გრძელი ჯოხები, „ჩალურის ლატანი“) კავებზე დაამაგ-
რებდნენ.

„მუკენი“ ერთი მხრით წნელით მაგრდებოდა (წნელი იგივე ხე-
ებისა შეიძლებოდა, როგორც საჭირო იყო კავების დასამაგრებ-
ლად), მეორე გათლილი მხარე-კი—„ჩალაში“ იყო ჩაბნეული. ასე
გაწყობილი „მუკენი“ რამდენიმე იყო საჭირო (დამოკიდებული იყო
ქოხის ზომაზე, რათა ქოხზე დახურული ჩალა ქარს არ აეშალა და
ქოხის სახურავი არ დარღვეულიყო). „მუკენი“-ს მაგიერ ჩალის და-
სამაგრებლად „ლატანი“-ც იხმარებოდა (ლატანი—„წურილი და
გრძელი ძელი“, იხ. საბა). თუ „მუკენი“-სა და „ლატანი“-ს შორის რა-
ინე განსხვავება არის, ეს იმაში მდგომარეობს, რომ უკანასკნელი
(ლატანი) ორივე მხრით წნელით ემაგრებოდა, პირველი (მუკენი)—
კი მისი ერთი წათლილი მხრით ჩალაში ერჭობოდა.

სათავეის გაყოლებაზე, ზემოთ ქოხს „ჭაპანი“ უკეთდებოდა. „ჭა-
პანის“ გასაკეთებლად ქოხს ზევიდან „ჩალა“ ისეთი თანამიმდევრო-
ბით ეკვრებოდა, რომ ჩალის ბოლოები „სათავეიდან“ აქეთ-იქით
ყოფილიყო გადადებული და თანაც ერთიმეორის ქვეშ მოქცეული,
ასე დამზადებული ქოხი პირველი სახის ქოხად არის მისაჩნევი. იგი
მზისა და წვიმის დროს თავშესაფარად იყო გამოყენებული, ხოლო
ისეთი ქოხი კი, რომელსაც გვერდები უკეთდებოდა, წნელით იწვნი-

³³ უნდა ითქვას, რომ ქიზიყში „საკიდარი“ იგივე „ვირია“ და ვირის სა-
კიდრის აღნიშვნას უფრო დედაკაცები მიმართავენ, ხან სიტყვა საკიდრის მა-
გიერ სიტყვა სახედარსაც ამბობენ. მამაკაცები კი მას ჯორს უწოდებდნენ. ზო-
გჯერ კი—ვირს.

ზოდა გარემო, ბზეშერეული ტალახით ილესებოდა და თანაც კარგ
ბიც უკეთდებოდა, ვენახში საჭირო სამუშაო იარაღების შესახებ
იყო მიჩნეული, მეორე სახის ქობად არის წარმოდგენილი

ვენახის ყალთად ადგილას, ვენახის თავში, უკანასკნელ დროი-
სათვისაც დამახასიათებელია ნიადაგში წყალის დასაგროვებლად
გათხრილი გუბე, გუბეში დაგროვილ წყალს მცენარეების მოსარწყა-
ვად. საქონლისათვის დასაღვევად, ხოლო ზოგჯერ ადამიანებიც იყე-
ნებდნენ. ვენახის შეწამვლის დროისათვის კი იქიდან მიღებულ
წყალს თაღრებში, ვისაც თაღარი არა ჰქონდა, „კასრებში“ გადააწ-
მინდავენდნენ და ვენახის შესაწამლად სითხეს ამზადებდნენ.

ვენახში გუბეს იმ შემთხვევაში აკეთებდნენ, როცა შესაძლე-
ბელი იყო ვენახთან რუს წყალის მიყვანა. რუდან მოშორებულ ვე-
ნახში კი მევენახეები იმავე დანიშნულებისათვის წყლის მისაღებად
ქას კრიდნენ და ჭიდან მიღებულ წყალს ვენახს ახმარდნენ.

ქა-ბულაყი წარმოადგენს მიწაში ღრმად ჩაჭრილ ერთგვარ ორ-
მოს, რომელიც კედლებამოუშენებლად კეთდებოდა, მაგრამ პირთან
შიგნიდან ქვებს ან აგურებს ულაგებდნენ. რომ დაზიანებისაგან დაე-
ცვათ და მისი გამოყენება ხანგრძლივად შესაძლებელი ყოფილიყო.

ქაბულაყის გაჭრა ყველა ვენახში შეუძლებელი იყო. განსაკუთ-
რებით ისეთ ადგილებში, სადაც ვენახები მაღლობზე იყო გაშენებუ-
ლი და წყალის გამოჩენის იმედი არა ჰქონდათ. ქას არ გასჭრიდნენ.
ზოგან, პირიქით, დაბლობ ადგილებში გაშენებულ ვენახებში წყლის
ამოსვლა უახლოეს მანძილიდან იყო მოსალოდნელი. საერთოდ, რო-
ცა ქის გაჭრა გადაწყვეტილი იყო, ქას ვენახში ისეთ ადგილას გაჭ-
რიდნენ, საიდანაც ვენახის საჭიროებისათვის წყლის გამოყენება იო-
ლი იყო. ასეთნაირად გათხრილი ქის თავზე ეწყობოდა ე. წ. ჩარხი,
რომელიც გამართული იყო ქის კედლებში ჩასობილ ორ მოპირდაპი-
რე კაპიან ბოძზე შემდეგი სახით: ბოძის კაპებზე გადებული იყო
ჩარხის ღერძი (დაუმაგრებლად), ღერძზე წამოცმული იყო ბორბა-
ლი, რომელიც შედგებოდა ორი წყვილი ჯვარედინად გადაჭდობილი
ოთხკუთხი ხისაგან (ფრთები).

ბორბლის ფრთების ბოლოებს გახვრეტდნენ და შიგ გაუყრიდნენ
მრგვალ სამაგრისს, რომელიც ამავე დროს ქის თოკის სახვეველსაც
წარმოადგენდა. ჩარხის ერთ-ერთ ხეზე თოკით კასრი იყო შებმული,
თოკი ეხვევოდა ჩარხის ხეებზე, ხოლო ჩაშვებისას იშლებოდა და
კასრი წყალში ეშვებოდა, როდესაც კასრი წყლით აივსებოდა, ჩარხი

უკუღმა გადატრიალდებოდა და ისევ დაიხვევდა თოკს. ამგვარი მარწყობილობა ძლიერ აადვილებდა ვენახის საჭიროებისათვის საჭირო წყლის მიწოდებას, განსაკუთრებით მაშინ, როდესაც ვენახში ვენახებში ელა ხდებოდა, ამიტომ თუ არა ჭა, სხვა გზით ძველ ვენახებში (მითუმეტეს, როცა წამლობა შემოიღეს) წყლით მომარაგება ძალზე ძნელი იყო. ეს გარემოება სავენახე ჭების (ბულაყების) მნიშვნელობას ძალზე ადიდებდა.

ზემოხსენებული დაბრკოლებანი დღევანდელი ქიზიყის (ძირითადად წინა-მხარის) მევენახეობას აღარ აფერხებს, რადგანაც ეს რაიონი დასერილია ახლადგაყვანილი ალაზნის არხით, რომელიც იძლევა შესაძლებლობას არა მარტო ვენახების მორწყვისა, არამედ მომსახურეობას უწევს მებაღეობა-მებოსტნეობას და სხვა კულტურებს წყლის მიწოდების საქმეში.

3. ვაზის აღწერა

სპეციალისტ-ბოტანიკოსების აზრით ვაზის მცენარე თავისი აღნაგობით ეკუთვნის Vitaceae-ის ოჯახს, Vitaidae-ს ქვე ოჯახს და Vitis-ის გვარს. სოლო კულტურული მოშინაურებული ვაზი იქნება *vitis, vinifera*, გარეული კი *Vitis silvestris*.

ს. ჩოლოყაშვილი მიუთითებს, რომ „რამდენი წლის არსებობის უნარი აქვს ვაზის ჯიშს, გამორკვეული არ არის, თუმცა ვიცით, რომ ვაზს რამდენიმე საუკუნის არსებობის უნარი შესწევს და, რაც უფრო ოპტიმალურია პირობები, მით უფრო მატულობს ჯიშის არსებობის ხანგრძლიობა. ზოგადი თეორიული მოსაზრებით, ვეგეტაციურად გამრავლებული მრავალწლოვანი მცენარის ჯიში ათიოდეთობას მაინც მოინაცვლებს, თუ იგი ზრდა-განვითარების ოპტიმალურ პირობებში იმყოფება. საქართველოს ბარის პირობები აბორიგენული ვაზის ზრდა განვითარებისათვის, როგორც აღვნიშნეთ, ოპტიმალურია; ვაზის გამრავლება რქით ხდებოდა; ფართობის შესაესებად, აგრეთვე ნარგავის გაახალგაზრდავების მიზნით, მევენახეობაში მიღებული იყო ვაზის გადაწიდვნა. ასეთ პირობებში ვაზის ბუჩქი 100 და მეტ წელიწადს ცოცხლობს. ამ პირობებიდან და ამ ანგარიშიდან გამომდინარე, უფლება გვაქვს დაბეჭითებით ვთქვათ, რომ საქართველოს მთელ რიგ მევენახეობის რაიონებში მრავალი ვაზის ჯიში თავის არსებას 1000 და მეტ წელს მოითვლის“⁵⁴.

⁵⁴ ს. ჩოლოყაშვილი, მასალები საქართველოს XII—XIII საუკუნეების ვაზის ჯიშების საკითხისათვის, შოთა რუსთაველის ებოქის მატერიალური კულტურა, თბილისი, 1938, გვ. 67.

ქიზიყის ეთნოგრაფიული მასალით დასტურდება, რომ ვაზი გა-
დაწიდვის გარეშეც საკმაო დროის განმავლობაში ცოცხლობს.
„ერთხელ დარგულმა ვაზმა შეიძლება 60 წლის განმავლობაში ცოცხლობს“
ცეს შესაფერისი ნაყოფი“-ო⁵⁶. ზოგი მევენახე იმასაც კი აღნიშნავს,
რომ „ვაზს სიბერე არ ახასიათებს“-ო. ხალხური ანდაზაა, ვაზმა თქვა:
„მე რომ ადამიანმა ჯელი არ მახლოს, ცას აეწედებო“. მართლაც,
ვაზის მცენარე საკმაო სიმაღლისა გაიზრდება, თუ მას ხელოვნური
საყრდენი მიეცემა⁵⁷. ვაზის ზრდა-განვითარება და მისი საბოლოო
დასრულება, ვაზის ჯიშზედაც ბევრად არის დამოკიდებული. მაგა-
ლითად, ქიზიყის დაბლარ ვენახებში ვაზის გასხვლის შედეგად მისი
ტანი პერიოდულად მოკლდება და ახალი ლერწით იცვლება. ზოგჯერ
დაბლარ ვენახში ვაზები ერთნაირი სიდიდისა არ არის. ეს დამოკი-
დებულია იმაზე, თუ რა ასაკისაა ვაზი. ახლადჩაყრილი ვაზი 3 წლამ-
დე შედარებით განსხვავებული სიმაღლისა და სიმსხოსი არის, ხო-
ლო შემდეგ, 4—5 წლის ასაკში, მისი ტანი საგრძნობლად მსხვილ-
დება და სრულდება. უკანასკნელი 4—5 წლის ვაზის ლეროს სიდი-
დემ შეიძლება მოიმატოს, მაგრამ, როგორც ვამბობთ, სიმაღლე გას-
ხვლის შემდეგ დაახლოებით უცვლელი რჩება.

თელავის მხარეთმცოდნეობის მუზეუმის თანამშრომლის ნი-
ნო ყაზახაშვილის ცნობით პანკისის ხეობაში, სადაც დღემდეა შე-
ნორჩენილი ძველი მარნისა და საწნებლის ნანგრევი, ისეთი დიდი
ტანის ვაზები ყოფილა, რომ მათ სხვადასხვა ხასიათის საშენ მასალა-
დაც ხმარობდნენ თურმე.

საყურადღებოა, რომ სოფ. ვაჭირში (სიღნაღის რაიონი), მაშო
ნადაშვილის ოჯახში, ვაზის ხისაგან გაკეთებული ჩონგური დღემდე
აჩნება.

საქართველოს სხვა კუთხეებში დღემდე ცოცხლობენ სქელტა-
ნიანი ვაზები. ვაზის ხისაგან გამოჭრილი მრავალი ნივთია საქართვე-
ლოს ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში დღემდე დაცული. ეს ნივთები
უმთავრესად მალლარი ვაზისაა. ძველად საქართველოში ვაზი რომ

⁵⁶ ბრკეალებში მოთავსებული სიტყვები იგულისხმება, რომ ხალხურია.

⁵⁷ ივ. ჯაგახიშვილის აღნიშვნით, ვაზი მზეიარა მცენარეა და სიტყ-
ვა *Vitis* მზეიარასა ნიშნავს. მისი წიგნი, საქ. ეკ. ისტორია, წიგნი II, ტფილისი,
1935, გვ. 296.

საქმაოდ დიდი ტანისა იზრდებოდა, ეს სხვა ცნობებითაა დასტურდება. აკად. ივ. ჯავახიშვილის „საქართველოს ეკონომიურ ისტორიაში“⁵⁸ აღნიშნული აქვს, რომ ვაზის მასალისაგან გაკეთებულ სისის კარებმა და ზოგიერთმა სხვა ნივთმა ჩვენამდე მოაღწიაო.

პროფ. ს. ჩოლოყაშვილის სიტყვიერი განცხადებით, ახალციხის მხარეში დღემდე მრავლად მოიპოვება ძველი დროიდან შემონახული, უზარმაზარი სიდიდის სქელტანიანი ვაზის ხეები, რომლებიც მნახველის ყურადღებას იქცევენ.

ის ფაქტი, რომ ვაზის ზისგან გამოქრილი საგნები (ეკლესიის კარები, ჩონგური, ჯვარი და სხვ.) საქართველოს ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ფაქტიურად დღემდე არსებობს, ექვემოტანელ სინამდვილედ აქცევს მოსაზრებას იმის შესახებ, რომ საქართველოში ვაზი დიდი ზომისა იზრდებოდა.



სურ. 4

დაბლარი ვაზი და მისი ნაწილები ქიზიყის ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში შემდეგი სახელებით აღინიშნება: „ძირკვები“ — ვაზის ის ნაწილი, რომელიც მიწაშია განტოტებული, (სურ 4). „ძირი“ — საიდანაც განტოტებაა გამოსული, „ბუსუსი“ — განტოტების სულ მცირე ნაწილები. ვაზის ნაწილს, რომელიც გოძელდება დედამიწის პირამდე და დედამიწის ზევითაც, სანაყოფე რქამდე, ვაზის „დედა“ ან „ფელიანი“ ეწოდება.

„ვაზის დედა“, ანუ „ფელიანი“ მრუდე ტანისაა და მასზე მისი ხნოვანების განმსაზღვრელი ნაზარდები აღინიშნება, რომელთაც „მუხლებს“ უწოდებენ; ხალხურ მას „კოვოჟ“ ადგილებზეა ეახის,

⁵⁸ ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი II, თბილისი, 1935, გვ. 523.

სხვაგვარად მათ გაახლების ადგილიც ჰქვია. აღსანიშნავია, რომ დედამიწის ზედაპირიდან სანაყოფე რქამდე ვაზის ნაწილს „წელი“ ეწოდება. სანაყოფე „ტოტი“ წარმოადგენს გრძლად გუნჯაქვებს. მის რქას, რომელიც სხელის შემდეგ უნდა მოიხაროს და მიიკრას სარზე. გასხვლის შემდეგ 2-3 კვირტზე სათადარიგოდ დატოვებულ რქას „ნეკი“ ეწოდება.

როდესაც რაიმე გარეგანი ზემოქმედების გამო ვაზი წელის რომელიმე ადგილას გადატყდება და გადატეხის ადგილას იმავე წელს ტოტებს ამოიყრის. „ნამკვერი“ ეწოდება, ჩვეულებრივად, ვაზის ძირში, დედამიწის პირად გამოსულ რქას კი—„ბლა“, ზოგან კი „არამი“ ეწოდება. ასეთ უბრალო ტოტებისაგან, შეიძლება ხშირად სანაყოფე რქის შერჩევა, რომელსაც „დანეკილი“ ან „ტუნკი“ ვაზი ეწოდება.

ვაზის მცენარეს აქვს აგრეთვე თავისებური განშტოებაც, ე. წ. „მწკალი“, რითაც ვაზი ზოგჯერ შედგმულ სარს მოედება და ზედ ემაგრება.

ვაზის ნასხლევი „წალამია“. წალამი თითქოს ვაზის უბრალო ტოტებია, მაგრამ ისიც გარკვეულ როლს ასრულებს. მელანია ნანობაშვილის თქმით, „უწინ ქიზიყში პური რომ გაუხმებოდათ ოჯახში, მას არბილებდნენ წალმის დახმარებით: ქვებში ცივ წყალს ჩაასხამდნენ და შიგ წალამს ჩააწყობდნენ. წალამი იმდენი და ისეთი თანამიმდევრობით უნდა ყოფილიყო დალაგებული, რომ ქვაბში ჩასხმულ წყლის დონეს ასცილებოდა. წალამზე ხმელ პურს დაალაგებდნენ და, როცა წყალი ადუღდებოდა, პური ორთქლის საშუალებით რბილდებოდა.

ჩვეულებრივად, ქიზიყში წალამი თონის გასახურებლადაც იხმარებოდა. წალამს ზოგჯერ საქმლის მოსახარმად და გასათბობლად იყენებდნენ. კონებად შეკრული წალმით ქოხსაც ხურავდნენ, ზოგჯერ კი მარნების სახურავისთვისაც ხმარობდნენ.

წალამი რომ მრავალი სხვადასხვა საჭიროებისათვის იხმარებოდა, 1947 წლის ზაფხულის ქართლის კომპლექსური ეთნოგრაფიული ექსპედიციის დროსაც დავამოწმეთ. იმავე ექსპედიციის დროს ერთმა მთხრობელმა ს. საკრამულოში გადმოგვცა, რომ წალამი ძალიან კარგი არის თურქულიანი საქონლის სამკურნალოდ. ვანო ბეჟანიშვილის თქმით, „როცა საქონელს თურქული გაუჩნდებოდა, გომის



წინ, კარებთან, წალამს დასწვამდნენ და წალმის ნამწვავ ნაცარში თურქულიან საქონელს გაატარებდნენ, რის შემდეგაც, ^{ეს საქონელი} თურქული გაუვლიდა ხოლმე“-ო.

ვახს ჩვეულებრივი რქის გარდა, რქასა და ფოთლის შუა გამო-
დის რქის მსგავსი, შედარებით სუსტი ტოტი, რასაც „რქის რქას“
უწოდებენ. „იგი უნდა მოშორდეს, რადგან რქის გალადებას ზელს-
უშლის“-ო. რქაზე გამოშვერილ—გამობურცულ ადგილს, რომელიც
გაზაფხულზე ფოთლად გამოდის („შუაში კიდევ ყურძენი მა-
დევეს“, რამდენადაც რქა იზრდება, წინ მოდის. ყურძენი კიდევ უკან
რჩება ერთ ციდაზე, მერე მეორე ციდაზე კიდევ გამოდის ყურძენი“),
როგორც სხვაგან, ისე ქიზიყშიც „კვირტი“ ეწოდება.

ვახსის ნაყოფი ქიზიყშიც „ყურძნად იწოდება“⁵⁹. ყურძენი წარ-
მოდგენილია მტევნის სახით. თითოეული მტევანი, თავის მხრივ შედ-
გება ერთმუხლიანი „ყუნწის“, „კიწის“ (მტევნის ნაწილი), „კუფ-
ხლისა“ („კიწის“ ნაწილი, შეიცავს მცირე რაოდენობის, 2—3—4
მარცვალს) და მარცვლებისაგან. ზოგჯერ „კიწი“ ეწოდება მარტო
ყურძნის მტევნის ზედა ნაწილს, რომელიც, ჩვეულებრივ კიწთან შე-
დარებით, მოზრდილია; მას „მკარსაც“ ეძახიან. „კუფხალი“ კი ჰქვია
აგრეთვე მტევნის გარეშე რქაზე გრძლად გამოსულ, ყუნწზე გამობ-
მულ რამდენიმე (2, 3, 4) ერთად აღებულ მარცვალს. ყურძნის მარ-
ცვალი პატარა ყუნწით გამობმულია ვახსის რქაზე. მარცვალი შედგე-
ბა „ქერქის“ (ჯანი), „წვენის“, „ლეშკისა“ და „კურკისაგან“ (წიპწა,
სურ. 5).

ყურძნის ღეროს მტევანს უმარცვლებოდ, ე. ი. ჩონჩხს, კლერ-
ტი ეწოდება.

⁵⁹ აკაკი შანიძეს, 1947 წელს, სტალინის სახელობის თბილისის სა-
ხელმწიფო უნივერსიტეტში სამეცნიერო სესიაზე წაკითხული მოხსენების ერთ-
თეხისში, საერთოდ, მცენარისა და მისი ნაყოფის სახელების აღსანიშნავად, ვა-
ხისა და ყურძნის შესახებ ერთი საინტერესო საკითხი აქვს მოტანილი. აკ. შა-
ნიძე წერს: „იშვიათია, რომ სხვადასხვა სახელი ჰქონდეს მცენარეა და მის
ნაყოფს (ვახი—ყურძენი) და ამ გამონაკლისთა რიცხვს ეკუთვნის რკო და მუხა:
დღევანდელ ქართულში რკო ჰქვია ნაყოფს, მუხა კი—მცენარეს“ (აკ. შანიძე,
ეტიმოლოგიური ძიებანი, რკო და მუხა, მოხსენებათა თეზისები, თბილისი, 1947,
გვ. 3).



სურ. 5

4. შინაური ვაზის ჯიშები

დღეს ქიზიყში ნამყენი ვაზის მრავალი საკოლმეურნეო და საბჭოთა ვენახია; ნამყენი ვაზი გულისხმობს მწარე ვაზის საძირეზე ჩვენებური ვაზის დამყნობას. უნდა ითქვას, რომ ამ წესით გაშენებული ვაზი ძალიან კარგ შედეგს იძლევა და დიდ გამძლეობასაც იჩენს ფილოქსერის წინააღმდეგ. აღნიშნული ვაზის გვერდით, ჯერ კიდევ მრავლად მოიპოვება ვაზის ისეთი ჯიშები, რომელნიც ქიზიყში შორეული წარსულიდან არსებობენ. მათზე ფილოქსერა და სხვა ავადმყოფობა ცუდ გავლენას რომ არ ახდენდეს, შესაძლებელია კიდევ ხანგრძლივი დროის განმავლობაში იარსებონ.

ქიზიყში დღეს არსებული ვაზის ზოგიერთი ძველი (დაუმყენელი) ჯიში ისე კარგად არის შეგუებული ადგილობრივ პირობებს, რომ თამამად ჩაითვლება ამ კუთხის მკვიდრ ჯიშად.

ქიზიყის ტერიტორიაზე, რომელიც ზემოთ მოვხაზეთ, ჩვენს მიერ ვაზის ძველი ჯიშებიდან დამოწმებულია: ბეჟანაური, ბუერა, გუდამაური (იგივე ბუდეშური), დათვიყურძენი, დონდლო, თავკვერი, თითა, თოდანო, კუმში, ლეკური, მცვივანა, მწვანე, მწვანერქაწითელი, მჭკარა, მხარგრძელა, ობაყლური (იგივე ობაყალი), ორ-

ჯონიკიძე, ოქროულა, ჟღია, რქაწითელი, საფერავი, ^{საბარკონო,} სვიმონა, ტყლაპუნა (იგივე ტყაპუნა), ფრანგულა, ქიშმეში, ^{ქიშმეში,} ქიშმეში-რა, შავი-ვაზი, ჩიტისთვალა, ძაღლიარქამა, წვრილი ^{საჭვრელი} ~~საჭვრელი~~ რისთვალა და ხიხვი.

ბ ე ქ ა ნ ა უ რ ი — თეთრია, მცირე რაოდენობით აქა-იქ გვხვდება სოფლებში. ლიტერატურიდანაც ირკვევა, რომ მაინცდამაინც დიდი ღირებვისა არ უნდა იყოს. მისი სახელი შეიძლება შემომტანის ვინაობას აღნიშნავდეს.

ბ უ ე რ ა — თეთრია, მსხვილი მტევანი და მსხვილი მარცვლები იცის, ასევე ფოთლებიც. საკმაოდ დიდი ტანისა იზრდება. საკმელად არ ვარგა — უგემურია. მისი ღვინო დიდხანს არ ინახება და ამიტომ მისგან უმთავრესად ჩურჩხელას აკეთებენ. ყურძენს თონეში ჩხირებით ჰკიდებენ, წვავენ და ჩამოჩადაც ინახავენ. ნაკლებადაა გავრცელებული.

გ უ დ ა შ უ რ ი — მასზე იტყვიან გუდეშურსაც და ბუდეშურსაც, თეთრია, რქა მომწვანო იცის, მარცვლები კვერცხის მოყვანილობისაა, ფოთლები საკმაოდ მოზრდილი და დაკბილულია, ტკბილი ყურძენი არ იცის, მაგრამ საკმელად მაინც კარგია.

აკად ივ. ჯავახიშვილს ბუდეშურის, ანუ იგივე გუდამურის შესახებ თავის ნაშრომში აღნიშნული აქვს, რომ „ბუდეშური ამ ჯიშის სადაურობის მაუწყებელი სახელია და მისი სამშობლო ან აღმოსავლეთ საქართველოში, ანდა ალბანეთშია საგულისხმებელი, ხოლო რაკი ყურძენის ჯიშის ასეთი სახე არც დაღესტანშია, არც ყ. ალბანეთში, შირვანსა და შაქში, და არც სამხრეთში არსად მოიპოვება, ამიტომ ბუდეშური აღმ. საქართველოს ჯიშში უნდა იყოს“-ო.

დ ა თ ვ ი - ყ უ რ ძ ე ნ ი — თეთრია, მისი ახლადგამოსული რქა მწვანეა, შემდეგში რაც დრო გადის, თანდათან ყვითლდება, საკმელად ცოტა ადრე „იწევა“, „გამოსავალი“ კი კარგი არა ჰქონია. როგორც გადმომცეს დღეს მარტო ს. ცლუნკანშია შემორჩენილი აქა-იქ. დართო გავრცელება არა აქვს.

დ ო ნ დ ღ ლ ო⁶⁰ — თეთრია, სიმწიფის დროს ყურძენი „მდარე“, ლურჯ ფერს იღებს; ხასიათდება დიდი მსხმოიარობით. მისგან დაბალი ხარისხის ღვინო „გამოდის“.

⁶⁰ ქიზიყში სიტყვა დონდლოს კაცზეც იტყოდნენ ან დონდლოს, ნიშნავდა ხარმაცსა და უწნო ადამიანს.

თ ა ვ კ ვ ე რ ი—შავია (ირკვევა, რომ თავკვერი თეთრი უნდა ყოფილიყო); თამამი ვაზია, ტანი ზომიერი აქვს, ახასიათებს მუწუნი და ლო ფერის რქა და ფოთოლი. მტევანი და მარცვალი მკვნი და მრგვალი. მარცვლები სიმწიფის დროს კიდევ უფრო მეტად მრგვალდება. მარცვალს კანი სქელი და წვენით გავსილი აქვს: აღსანიშნავია, რომ მისი მტევანი ყუნწში მეტად მაგარია, რის გამოც ძნელად საკრეფია. ღვინო „მაგარი გამოდის“. საკმელად არ იხმარება. მაგრამ შავი ყურძნის ჯიშებიდან საკმელად სხვაზე მეტად „თავკვერია“ გამოსადეგი. მტევანი მსხვილია და რაც დამახასიათებელია, მტევნის ზემოთა კიწები მსხვილია და კვერის მსგავსი. ალბათ აქედან მოდის ამ ჯიშის ვაზის სახელიც „თავკვერი“. თავკვერი ყურძენი ჭიხიყში საკმაოდ გავრცელებულია. როგორც ჩანს, ყველა სოფელში მკვენიანებები ერთნაირად ყოფილან დაინტერესებული მის გაშენებაში.

თ ი თ ა—თეთრია (როგორც ირკვევა, თითა შავიც ყოფილა). ეს ვაზი ტანად საკმაოდ ღონიერი იზრდება, რქა მწვანე და სუფთა იცის, ფოთოლი გარშემო „არშოისავით ჭდეულ-ჭდეული“; მარცვლები დაფარულია თხელი კანით; ფორმით მარცვლები გრძელია; მსხვილ, გრძელ მარცვალთან ერთად, მოეპოვება უამრავი წვრილი მარცვლები, რომლებაც ზოგჯერ დროზე დამწიფებას ვერ ასწრებს. თითა ყურძნიდან წესიერი ღვინის მიღება ვერ ხერხდება, ამიტომაც თითა ყურძენი ღვინის დასაყენებლად არ არის მიღებული. ის უფრო საკმელად იხმარება. დამწიფებისას „თითას“ მსხვილი მარცვლები მტევანზე აკენება. საკმელად კარგია; ვენაში არ დარგავენ და თუ დარგავენ, ძალიან ცოტას. თითას რგავენ „ტახტის“ თავებში „სათვალისოდ“ და ჩრდილის დასაყენებლად.

თ ო დ ა ნ ო—შავი; რქა მოთეთრო აქვს, ფოთოლი საფერავის მსგავსი. ახასიათებს მოზრდილი მტევანი; მარცვალი ფორმით მრგვალია. ეს ჯიში ხასიათდება კარგი მსხმოიარობით. „წვენი ტკბილია და ღვინოც კარგი დგება“-ო, ამბობს დიმიტრი დანიელის ძე ჭრელაშვილი (78 წლისა, სოფ. ქვემომაღარო, სიღნაღის რაიონი). დანიელმა თოდანო ვაზის ჯიშის მსხმოიარობა ასე აღწერა: „თოდანომ იგეთი სხმა იცის, რომ გაახედავ, გეგონება ნაბადწამოსხმული ფეხზე ედგომიარე კაცია“-ო. როგორც გამოვარკვეეთ, თოდანო ჯიშის ვაზი თითო-ორილა მხოლოდ სოფელ ქვემო-მაღაროში (უკანა-მხარში) არის.

კუმში—თეთრ ყურძენთა ჯიშს ეკუთვნის, შესახებდობთ მწვანე ყურძნის ჯიშს მოგვაგონებს. მტევანი დიდი და კუმში აქვს. მტევანზე მარცვლები იმდენად ბევრი და ახლო-ახლოა, რომ მარცვლის ის მხარეები, რომლითაც მარცვლები ერთიმეორეს ეხება, გაბრტყელებულია.

დათა ვარაზანაშვილის (სოფ. ვაჭირი, სიღნაღის რაიონი) ცნობით, „მტევანი ისეთი იცის, რომ მტევანი ბორბალსა ჰგავს, გამოსავალი კარგი აქვს და შეიძლება უხვმფსავლიანი უწოდოთ“.

ლეკური—თეთრიც არის და შავიც. ილო გაბრაშვილის თქმით (სოფ. ვაჭირი, სიღნაღის რაიონი), ეს ვაზი ლეკებიდან არის გადმოტანილი.

მცვივანა—თეთრია, ტკბილი ყურძენი იცის, მარცვალი წვრილი აქვს და წვენიც ცოტა, ამიტომ მცირე გამოსავალი ახასიათებს, ძლიერ დამწიფებული, დაკრეფამდე ცვევნას იწყებს და მცვივანა იმითომ ჰქვიან. ვაზის ეს ჯიში ქიზიყში არ არის ფართოდ გავრცელებული.

მწვანე—თეთრი, ნაზი ვაზია, ფოთოლი და ყურძენიც მწვანე იცის. „კუმში მტევანი აქვს“. „კუნჩი“ ქიზიყში ნიშნავს შეკრულს. ამასთან ერთად დიდმტევნიანია და გვიან მწიფდება. ყურძენი ტკბილი და ღვინოც კარგი აქვს. მწვანე ვაზის ჯიში ქიზიყში ბევრ სოფელში გვხვდება. მარცვალი, ფოთოლი და ნაწილობრივ რქაც, მწვანე აქვს, ამიტომ მას მწვანე უწოდეს.

მწვანე რქაწითელი—თეთრია სტ. მენტეშაშვილს თავის „ქიზიყურ ლექსიკონში“ ვაზის ეს ჯიში კარგად აქვს დახასიათებული; ის წერს: „რქაწითლის სახესხვაობაა: ტანი, რქა, ფოთოლი და მისთანანი ყველაფერი ისეთივე აქვს, როგორც წითელ რქაწითელს, მარცვლის მოყვანილობაც კი მსგავსია. ოღონდ მტევანი იცის უფრო სრული და შეკრული, მარცვალი თანაბარი და მომწვანო, მოსავალი წითელ რქაწითელზე მეტი იცის, მაგრამ ხარისხით ჩამოუვარდება. ღვინო ორივესი თეთრია და კარგი“. საშუალოდ არის გავრცელებული.

მკენარა—თეთრია. რქა წითელი აქვს, თხელი მტევანი იცის და ყურძენი ქიშმიშის ყურძენს ჰგავს. დამწიფების დროს ჰქნება, ტკბილია, ღვინოთაც კარგია. იშვიათად გვხვდება ქიზიყში.

მხარგრძელა—თეთრია, მას ხან „მკარგრძელას“ ეტყვიან, ზოგჯერ „ხარგრძელა“-საც. ქიზიყში თეთრი „მხარგრძელა“ დავადა-სტურეთ, მაგრამ აკადემიკოს ივანე ჯავახიშვილს გამორკვეული აქვს,

თვალა ჰქვიან⁶⁵. გავრცელებულია უკანა-მხარში, მოშავო ყურძენი-
იციის. მისი ყურძენი კარგ ყურძნად არ არის მიჩნეული. აქედანვე აღ-
ლომონ ჩოლოყაშვილის აზრით სახელწოდება „მელრბა“ (მელრბა
„მელია“), იმიტომ მიუღია, რომ მტევანი ჰრელია⁶⁵.

რქაწითელი—თეთრია, ყველგან ცნობილი ვაზის ჯიშია. ქიზიყშიც დიდადაა გავრცელებული. როცა ყურძნის შენახვა უნდათ-
ზამთრისათვის, რქაწითლის ყურძენს ინახავენ. კარგი ფერისა „იწ-
ვეა“, ტბილი წვენი აქვს. საჩუროსელებს და საბადაგედ რქაწითლის
წვენს იღებენ. დღეს ცნობილი ღვინოები „კარდენახური თეთრი“ და
„ხირსა“ „რქაწითლის“ ღირსების გამო უნდა ჰქონდეთ შერქმეული.
მრგვალი, მსხვილი ფოთოლი ახასიათებს, მტევანი კუმში აქვს. რო-
გორც ლიტერატურული წყაროებიდან ირკვევა⁶⁶, გარდა მწვანე
რქაწითელის, ყოფილა კიდევ წითელი რქაწითელი (მამალი და დე-
დალი⁶⁷). როგორც ქიზიყის ეთნოგრაფიული მასალებით გამოვარ-
კვიეთ, ვაზის ამ ჯიშს მაღალი ადგილი არ ჰყვარებია. ნაკლებად-
მსხმოიარეა, რასაც ისხამს, ისიც ცვივა. სოფელი მაღარო ქიზიყში
მაღლობ ადგილებზეა და ამიტომაც არ ყოფილა იქ გაშენებული
რქაწითელი, ასევე ნაკლებად გავრცელებული ჩანს სოფ. არბოშიკში.
რქაწითლის ჯიშის ვაზი ძალიან გავრცელებულია ლაგოდნხში და
მეტწილად „თალრებად“ არის მოწყობილი. უნდა აღინიშნოს, რომ
რქაწითელს ქიზიყში დიდი ხნის ისტორია აქვს, ისევე როგორც კა-
ნეთში, რაც, რა თქმა უნდა, მისი ღირსებით აიხსნება.

საფერავი—რქაწითელივით მეტად ცნობილი ვაზია. ფო-
თოლს წითელი ზოლები დაყვება. საკმაოდ ხორციანია. ქიზიყში-
საფერავი ყურძნის ჰაჭით ძველად სხვა ღვინოებს ფერავინენ—ფერს-
ძღვედნენ. ყოფილა შემთხვევა, რომ უწინ ქიზიყში, ზოგიერთს-
საფერავის ჰაჭა უყიდნია და თავისი დაწურული ყურძნისათვის გაუ-
რეგია, რათა ღვინოს კარგი ფერი მისცემოდა. როგორც ქვემო მა-
ღაროში გადმოგვეცეს, ყოფილა მაგალითები საფერავის ჰაჭის არე-
ვისა ტყლაპუნა ვაზის ყურძნის ჰაჭაში. ყურძენი ნაზი იცის; შავი
ღვინო. საფერავისგან დაყენებული, „ფიცხია, რო დაძლევე, გულსა-
აწვამს, თეთრის დაღვეა. მეტის შეიძლებაო“ (ქიზიყელთა გადმო-

⁶⁵ ს. ჩოლოყაშვილი, მევენახეობის სახელმძღვანელო, წიგნი მეორე, ანბელოგრაფია, თბილისი, 1939, გვ. 250.

⁶⁶ იქვე, გვ. 250.

⁶⁷ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 402.

⁶⁸ იქვე, გვ. 478.

ცემით). საფერავის ღვინო ყოველთვის მეტად ფასობდა და ეს ღვინო მეტად ფასობს, ვიდრე თეთრი. საფერავი არა მარტო ქიზიყში, არამედ მთელ საქართველოში და საქართველოს გარეთაც ცნობილია ხელმოხვეჭილი ვაზია. ის იმდენად „სახელმოხვეჭილია, რომ საქართველოს გარეთაც გავრცელდა“.

საფერავი ვაზის ყურძენი არა მარტო წითელი ღვინოს დასაყენებლად იყო კარგი, არამედ, როცა ხალხს სურდა რაიმე სამკურნალო წამალი დაემზადებინა, ამის ღვინოს იყენებდა.

ს ა ბ ა ტ ო ნ ო — თეთრია. ვასო სიფრაშვილის გადმოცემით, სოფ. მაშნარში არის ამ ჯიშის ვაზები და ძალიან „სათვლიო ყურძენი აქვს“. მისივე გადმოცემით, რადგანაც ძალიან კარგი ყურძენი იცის, იმიტომ ჰქვიან საბატონო.

ს ვ ი მ ო ნ ა — თეთრია. ლიტერატურაში ვაზის ეს ჯიში „სიმონასეული“-ს სახელით არის ცნობილი. კარგი ყურძენი აქვს და ღვინოც კარგი დგება. შეხედულებით ვაზი მწვანე ჯიშს წააგავს. როგორც პროფ. სოლომონ ჩოლოყაშვილი აღნიშნავს, სვიმონა ვაზი გურჯაანის (კახეთი) რაიონში ძალიან ბევრი ყოფილა გავრცელებული და „სიმონასეული თავკვერი“ ეწოდება თურმე⁶⁸.

ტ ყ ლ ა პ უ ნ ა — თეთრია. ფოთოლი მაკრატელა აქვს — მაკრატელს მიუგავს. ტყლაპუნა ვაზი, იგივე ტყაპუნა ვაზი არის, რომელიც სტეფანე მენთეშაშვილს თავის ქიზიყურ ლექსიკონში აქვს აღნიშნული. „ზოგის სიტყვით, ცალკე ჯიშია, ზოგის ახსნით კი — თამამ ვაზს ნიშნავს, მაგ., ბურა, თავკვერი და მისთანა, ტყაპუნა ვაზები⁶⁹. მაგრამ ჩვენ ტყლაპუნას, ვაზის ცალკე ჯიშად მივიჩნევთ, რადგანაც მას თავისი განსაკუთრებული დამახასიათებელი ნიშანი აქვს, როგორც არის: მოზრდილი მტევანი, უგემური ყურძენი და დიდი ტანი. (ქიზიყში ტყლაპი ნიშნავს გაცვეთილი ქალამნის წასაფენ ტყავის ნაჭერს. არის გამოთქმა „ტყლაპუნი“, — რაც ნიშნავს გაცვეთილი ფეხსაცმლის ტარებას. ასეთი ფეხსაცმლით ადამიანს ფეხის უკანა მხარე კოჭებს მალლა უტალახიანდება ხოლმე).

ფ რ ა ნ გ უ ლ ა — ქიზიყში არსებობს გამოთქმა „გაფრანგდა“. ეს ნიშნავს ვაძლიერებას, გაბრაზებასაც. როცა კაცი გულმოსულია და კიდევ უფრო მეტად მოუვა გული და მისი დამშვიდება ძნელი ზდება, იტყვიან, „გაფრანგდა“-ო. რადგან დასახელებულ ვაზსაც

⁶⁸ ს. ჩოლოყაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 246.

დიდტანიანობა ახასიათებს, დიდი იზრდება, შეიძლება ხალხმა „ტრან-გულა“-ც იმიტომ დაარქვა.

ქ ი შ მ ი შ ი — თეთრია გვხვდება წინამხრის სოფლებში, მისი შეიძლება იყოს მისი გაშენებულია ტახტის თავებთან: დიდი იზრდება სხვა ყურძენზე უფრო ადრე მწიფდება. მისი სახელი გვიჩვენებს, რომ მისგან ქიშმიშის მიღება შეიძლება, მაგრამ რატომღაც ქიზიყ-ში ამ ვაზის ყურძნიდან ქიშმიშს არ ამზადებენ. იგი არც შემოსავლიანობის მხრივ არის დაფასებული. აკადემიკოს ივანე ჯავახიშვილის აზრით, ვაზის ეს ჯიში ირანიდან არის საქართველოში შემოსული. მრგვალი ფოთოლი იცის, ყურძენი სათვალის, უკურკოა. ქიშმიშის ყურძენი, წინამხრის სოფლების გარდა, სხვა (გალმა და უკანამხარში) სოფლებში არა გვხვდება, ალბათ, იქაურ პირობებს ვერ ეგუება.

ქ ი წ ნ უ რ ა — შავია. როგორც მოსე ქურხულიშვილმა გადმოგვცა, ქიწნურა მხოლოდ სოფ. ოზაანში (წითელწყაროს რაიონი) გვხვდება და ისიც მცირე რაოდენობით. მისი თქმით, რქა და ფოთოლი მწვანე აქვს საფერავივით. ქიწნურა ვაზის ერთი მნიშვნელოვანი დამახასიათებელი თვისება ის ყოფილა, რომ მას „ორჯერ დამწიფება ახასიათებს თურმე, ერთი ნაწილი რომ მოიწევა, ჯერ იმაჲ დაჯკრეფამენ. მერე ახლა სხვა მაიწევა და იმასაც დაჯკრეფამენ“, ამბობენ ქიზიყელები.

შ ა ვ ი ვ ა ზ ი — როგორც გამოვარკვეე, ის უწინ უკანამხარში, განსაკუთრებით სოფ. ზემომალაროში, ძალიან გავრცელებული იყო. იმ სოფელში აქა-იქ დღესაც გვხვდება. ძრავლად არის აგრეთვე თვით ლაგოდეხშიც, აივნებზე და ცოცხალ ხეებზე „ამშვებული“. ბესო პაპიაშვილის (სოფ. არბოშიკი, წითელწყაროს რაიონი) გადმოცემით უკანამხარში, მდინარე ივრის გასწვრივ, ერთ-ერთ ადგილას, რომელსაც სიჩხიბი ჰქვიან, ხალხს უცხოვრია. იმ ადგილს ვაზიანსაც ეძახიან. იქ დღესაც ხარობს შავი ვაზი და ძალიან კარგი მსხმოიარეა. შავ ვაზს რქა ძალიან დიდი ეზრდება, დიდი მტევანი იცის. „იგეფი დიდი მტევანი იცოდა, რომ ილღიაში ვერ დაიჭერდი“-ო, ამბობს ბესო. როცა იწევა „ამდღერეული“ ფერი დაჰკრავს.

ჩ ი ტ ი ს თ ვ ა ლ ა — „ჩიტივალა“, შავია, მცირემოსავლიანობით ხასიათდება, საკმელად კარგია. თხელი მტევანი აქვს. „ვაზის ეს ჯიში საშუალოზე ნაკლებმოსავლიანობით და პატარა მარცვლებით

“ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 176.

ხასიათდება. სწორედ ამის გამო მიუღია სახელწოდება „ჩიტისთვა-
ლა“. ქიზიყში დღეს ჩიტისთვალას ვაზის ჯიში ძალიან იშვიათად
გვხვდება.

ძ ა ლ ლ ი ა რ ჭ ა მ ა — თეთრია. დიდი ტანისა იზრდება, რქა და
ფოთოლი მსხვილი აქვს. მტევანი და მარცვლებიც დიდი იცის. ხალ-
ხი მის დამახასიათებელ მხარეებს ასე აღწერს: „ტროყი არის, საქ-
შელად საზარელი, მარცვალი გრძელი და წვენი უგემური“-ო. ამას-
თან ერთად, როგორც ქიზიყელები აღნიშნავენ, ის ადრეც „იწევა“-
აკად. ივანე ჯავახიშვილი ამ ჯიშის ვაზის სახელს—„ძალლიარჭამა“-ს
უცნაურ სახელად მიიჩნევს. მართლაც, ეს სახელი უცნაურია. მას
მოჰყავს იოსებ მჭედლიშვილის მიერ გარე კახეთში შეგროვებული
მასალები და აღნიშნავს, რომ „დამწიფებისას წითლად იწევა, მაგრამ
ისე კი—რომ კაცს მკვახე ეგონება. ამიტომ ძალლი ვერ იგებს მის
მოწევას და არა სჭამს, რისთვისაც ჰქვიან ძალლი არჭამა“-ო⁷⁰. პროფ.
სოლომონ ჩოლოყაშვილის აზრით კი „ვაზის ეს ჯიში მოკლებულია
თითქმის ყოველგვარ დადებით სამეურნეო ღირსებას: იძლევა უა-
რომატო, ნაკლები შაქრისშემცველ ყურძენს; უნდა ვიფიქროთ,
რომ ამ ჯიშს ზემოხსენებული სახელწოდება მიეკუთვნა უარყოფი-
თი ღირსების გამოსახვის მიზნითო⁷¹. ჩვენც ისევე გვგონია, რომ,
რადგანაც „ძალლიარჭამა“-ს ყურძენი დამწიფებულიც კი ცუდი შესა-
ხედაობისაა, თვალმიუხვლეელია და თანდათან გამოცდილების საფუ-
ძველზე ხალხი დარწმუნდა, რომ საქმელად უვარგისია, საბოლოოდ
დაასკვნეს, რომ ის იმდენად ცუდი ნაყოფის მომცემია, რომ მას
„ძალლიც კი არ შეჭამს“-ო. ამის საფუძველზე ვაზის ამ ჯიშს „ძალ-
ლიარჭამა“ შეარქვეს.

წ ვ რ ი ლ ი ს ა ფ ე რ ა ვ ი — შავია. მას სხვანაირად წვრილ-
მარცვალსაც ეძახიან. მარცვალი კრიკინას მსგავსად წვრილი აქვს.
თხელი მტევანი ახასიათებს, ფოთოლი ნამდვილ საფერავს „მიუ-
გავს“. კარგად ისხამს, და როგორც ეთნოგრაფიული მონაცემებით
ირკვევა, „ძირის გაკეთება მაგარი“ იცის. ნაკლებმოსავლიანია, ამი-
ტომ ძველი დროიდანვე იშვიათი ყოფილა და დღეს, ქიზიყში აღარც
კი არის.

ხ ა რ ი ს თ ვ ა ლ ა — თეთრია. ეს ჯიში ქიზიყის ვენახებში არც
ისე მრავლად მოიპოვება. როგორც აკად. ივანე ჯავახიშვილი ადას-
ტურებს, ხარისთვალა სხვაგან შავიც ყოფილა. მარცვალი მსხვილი

⁷⁰ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 405.

⁷¹ ს. ჩოლოყაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 241.

აქვს, ხარისთვალეზივით. „შეუძღვებელია ხარისთვალაა ფერის აღმ-
ნიშვნელი იყოს, არამედ მხოლოდ ყურძნის სხვილ მარცვლებს
ნობის გამოხატველია“⁷². რატომღაც ხარისთვალას ვაზის ჯიშის ქი-
ზიყში ძალიან ნაკლებად ჩანს გავრცელებული.

ხ ი ხ ვ ი —თეთრია. ქიზიყში ძალიან ნაკლებადაა გავრცელებუ-
ლი. ლიტერატურული წყაროებიდან ირკვევა (ივ. ჯავახიშვილი, ს. ჩო-
ლოყაშვილი), რომ იგი კახეთში სპეციალურად დიდ ნაკვეთებზე ყო-
ფილა გაშენებული. ძველებური ყურძნის ჯიშად ითვლება. ახასია-
თებს წითელი რქა და ბუსუსიანი ფოთოლი, თხელი მტევანი აქვს.
მარცვალი მრგვალია და ფეროვანი. ყურძენი ძალიან ტკბილია⁷³.

როგორც ვხედავთ, ქიზიყში დღემდე შემონახულა ვაზის მრავ-
ალი ჯიში. ყველა ისინი შეიძლება ძველი დროიდანვე არ მომდი-
ნარეობენ, მაგრამ ისეთი ჯიშებიც საკმაოდ არის, რომლებსაც ქი-
ზიყში ხანგრძლივი არსებობის ისტორია აქვთ; ვაზის ეს ჯიშები ქი-
ზიყის მევენახეობაში ადგილობრივ პირობებს შეუგუეს და მათგან
ვენახებს აშენებდნენ. უნდა ვივარაუდოთ, რომ ზემოთ აღნიშნული
ვაზის ჯიშების გარდა, არსებობდა რიგი სხვა ჯიშებისა, რომელთაც
ჩვენ დრომდე ვეღარ მოაღწიეს და გადაგვარდნენ, განიცადეს დეგ-
რადაცია. „ვაზის მრავალი ჯიში უკვალოდ დაიღუპა—დაიკარგა“⁷⁴.
მათი ამოვარდნა და გადაშენება, საფიქრებელია, გამოწვეული უნდა
ყოფილიყო პარაზიტულ დაავადებათა გაჩენით, ადრეული ხანისათ-
ვის საკმაო მოუვლევლობით და სხვა ჯიშებისათვის, უპირატესობის
ბინიჭებით.

ჩამოთვლილი ვაზის ჯიშების გარდა პროფ. სოლომონ ჩოლო-
ყაშვილს აღნიშნული აქვს, რომ „მ ი რ ზ ა ა ნ ი ს თ ე თ რ ი გ ა ვ რ -
ც ე ლ ე ბ უ ლ ი ა ქ ი ზ ი ყ შ ი, სახელდობრ ბოდბისხევისა და მირზაანში“⁷⁵.

შეიძლება ითქვას, რომ როგორც საქართველოში, ისე ქიზიყის
ტერიტორიაზეც ვაზის მრავალი ჯიში მოიპოვებოდა; დროთა გან-
მავლობაში მევენახენი ამ ჯიშებიდან, პრაქტიკული დაკვირვებისა
და გამოცდილების ნიადაგზე, საუკეთესოს არჩევდნენ და ამრავლებ-
დნენ თანდათანობით. სხვაგვარად არც შეიძლებოდა „ჯიშის შერჩე-
ვა, მით უმეტეს ისეთი კულტურისა, როგორცაა ვაზი, რომელიც მო-

⁷² ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 485.

⁷³ სტ. მენთეშაშვილი, ქიზიყური ლექსიკონი, გვ. 257.

⁷⁴ ს. ჩოლოყაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 220.

⁷⁵ იქვე, გვ. 238.

ითხოვს მრავალწლოვან მზრუნველობას, ხანგრძლივ დაკვირვებასა და შეგნებით მუშაობას“⁷⁶.

აღსანიშნავია, რომ, ძირითადად, ვაზის მრავალი ჯიშები იზრდება იმავე თვისებით ხასიათდება, როგორც კახეთში⁷⁷. ეს მოვლენა ადვილი ასახსნელია, რადგანაც ორივე კუთხის ბუნებრივი პირობები ერთნაირია.

საქართველოში ცნობილია ორასზე მეტი ვაზის ჯიში, რომელთაგანაც უმრავლესობა საღვინე ჯიშებია, ბევრი საქმელი⁷⁸. ამ ჯიშთა შორის ქიზიყში გავრცელებული ზოგიერთი ვაზიც შეიძლება მოჰყვეს.

5. ბაკეული ვაზის ჯიშები (კრიკინა და უსურვაზი)

შინაური ვაზის ჯიშებს გარდა, როგორც ყველგან, ისე ქიზიყშიც, ყურადღებას იქცევს გარეული ვაზის ჯიშები. ამასთან ერთად, აღსანიშნავია, რომ გარეული ვაზის ჯიშები საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში განსხვავებულ სახელს ატარებენ.

აკად. ივ. ჯავახიშვილის მიხედვით, გარეული ვაზის სახელად სულ შვიდი სიტყვა არსებობს: „კრიკინა, უსურვაზი, ძღუამლი ბურძღუმი (პერეთში, საინგილოში), მორცხულა (გურიაში), ბურეხი და შხურიჩი (სამეგრელოში)... ამათგან ყველაზე გავრცელებულია ძღუამლი, რომელიც ძველ ქართულში იყო და თანამედროვეშიცაა შერჩენილი“⁷⁹. იმავე ავტორის თქმით, „ძღუამლ“-ს ლართლში გრძღვამლი ეწოდება, იმერეთში—ძღვლამისა, ანუ რძღვლამისა, ხოლო რაჭაში ძღვამბლის სახით გვხვდება“⁸⁰.

ყველა აქ დასახელებული გარეული ვაზის ჯიშებიდან ზოგიერთი შეიძლება ბოტანიკურად განსხვავებულ სახეს ატარებდეს. რაც შეეხება კრიკინას და უსურვაზს, რომლებიც ქიზიყში დღესაც

⁷⁶ ს. ჩოლოყაშვილი, მასალები საქართველოს XII—XIII საუკუნის ვაზის ჯიშების საკითხისათვის. შოთა რუსთაველის ებოქის მატერიალური კულტურა, თბილისი, 1938, გვ. 62.

⁷⁷ ამის შესახებ კონკრეტული მაგალითების მოტანა არც ლიტერატურული წყაროებიდან და არც ეთნოგრაფიული მასალებიდან არ გვიცდია, რადგანაც ეფიქრობოდა, რომ ეს ჩვენს ამოცანას გასცილდებოდა.

⁷⁸ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 512, 593.

⁷⁹ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 295.

⁸⁰ იქვე, გვ. 295.

გვხვდება ველზე, იმდენად საკმაო მასალა შევაგროვეთ, რომ ისინი სოლომონ ჩოლოყაშვილის განცხადებითაც „ბოტანიკურადაც კი სხვადასხვა ჩანან“.

რომ ისინი
ერყვნულნი
გინჯიყოფიან

როგორც ვთქვით, კრიკინა და უსურვაზი საქართველოს სხვადასხვა კუთხეებში გვხვდება და ორივე ისინი გარეული ჯიშებია. კრიკინასა და უსურვაზს ზოგ შემთხვევაში თვით ქიზიყშიაც კი ურთიერთისაგან ვერ არჩევენ და ხშირად ერთი და იგივე სახელითაც აღნიშნავენ. საქმე იმაშია, რომ არათუ ხალხის თქმით, არამედ სამეცნიერო ლიტერატურაშიაც კრიკინა და უსურვაზი გაიგივებულნი ჩანან. სახელოვან გეოგრაფს, ვახუშტი ბატონიშვილს, ერთგან, თავის ნაშრომში, სადაც დასახელებული აქვს ტყის ხილი: თხილი. ტყემალი, ზღმარტლი და სხვ., კრიკინაც აქვს მოხსენებული. საფიქრებელია, რომ ვახუშტი ამ ტერმინის ქვეშ უსურვაზსაც გულისხმობდა, რადგანაც ცნელი წარმოსადგენია, რომ მისთვის ეს უკანასკნელიც ცნობილი არ ყოფილიყო. საბას მიხედვითაც „უსურვაზი კრიკინა ვაზი“⁸¹ — არის. სხვა ადგილას საბასვე განმარტებული აქვს, რომ „კრიკინა ველური ყურძენია“⁸². ამ განმარტებიდან ირკვევა, რომ კრიკინა და უსურვაზი გარეული ვაზის ჯიშებია და ამასთანავე, ეს სახელები ერთი მნიშვნელობითაც იხმარება.

აკად. ივ. ჯავახიშვილის მტკიცებით, კრიკინა „გარეული ვაზისა-კი არა, არამედ გარეული, „ველური ყურძნის“ სახელი იყო და არის ეხლაც“⁸³. მისივე აზრით „...უსურვაზი უსრულ ვაზსა ნიშნავს. ამ სახელში ქართველ მიწისმოქმედსა და მევენახეს გარეული ვაზ-ყურძნის დაბალი ღირსება გამოუმჟღავნებია“⁸⁴.

კრიკინასა და უსურვაზის ურთიერთგანსხვავებისათვის ქიზიყ-ში მეტად მდიდარი და საინტერესო ეთნოგრაფიული მასალა დაგროვდა. ქიზიყში ჩვენს მიერ შეგროვებული ეთნოგრაფიული მასალებიდან ირკვევა, რომ კრიკინა და უსურვაზი ორი, შინაარსით განსხვავებული გარეული მცენარის აღმნიშვნელი სახელია და არა სინონიმი. აი როგორ არის წარმოდგენილი ქიზიყის დღევანდელ ცოცხალ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ცალ-ცალკე კრიკინა და უსურვაზი.

⁸¹ ს ა ბ ა, მითით. ნაშრ., გვ. 346.

⁸² ი ქ ვ ე, გვ. 176.

⁸³ ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, მითით. ნაშრ., გვ. 295.

⁸⁴ ი ქ ვ ე, გვ. 295.

კრიკინა თეთრიც შეიძლება და შავიც, ღეროზე წითელი ხა-
ლები „დაადევს“, საკმელად კარგია, მაგრამ მარცვალი ^{ამეღვლე}
ლი ვაზივით წვრილი აქვს“. ჩვეულებრივი ვაზის შეხედულებასთან
და ხეზე ასულ მალღარ ვაზს მოგვაგონებს. ფოთოლი მოგრძო იცის.

კრიკინა დღესაც ქიზიყში საკმაო რაოდენობით მოიპოვება.
სოფელ ვაჭირში, ქიზიყის ჩრდილო საზღვარზე, ანაგის ხევის პირას,
სადაც უკანასკნელ დრომდე მოიპოვებოდა კრიკინა ვაზი, მცხოვრებ-
ნი ჰკრეფდნენ მის ნაყოფს. იგი ადრე მწიფდებოდა და ვიდრე ჩვე-
ულებრივი ყურძნისათვის რთველი დაიწყებოდა, მას ვამპკრებდნენ
კიდევ. მისი კრეფა არც ისე ადვილი იყო. საჭირო იყო ხეზე ასვ-
ლა, რომელზედაც კრიკინა იყო ასული, ზედ საკრეფელსა და კავს
აიტანდნენ, კრიკინის მოწვდილ ტოტზე ყურძნის ჰკრეფდნენ და
საკრეფელში აგროვებდნენ, შემდეგ კი ღვინოდ წურავდნენ. ზოგი-
ერთ შემთხვევაში კრიკინას რთველის დროს კრეფდნენ, შინაურ
ყურძენში ურევდნენ და ერთად წურავდნენ.

ქიზიყის უკანა მხარეში, სოფ. ბოდბიდან 50 კილომეტრის მან-
ძილზე მდ. ივრის ნაპირებზე, უწინ იმდენად ბევრი კრიკინას ვაზე-
ბი ყოფილა, რომ ბოდბელებს მისი ყურძენი ურმებით უზიდიათ და
ქვითკირის საწნახლებში უწურიათ. როგორც ბოდბელებმა გად-
მომცეს, წინანდელი საწნახელების ნანგრევები დღესაც არის ნარ-
ჩენების სახით და განათხარ ადგილებში ქვევრებსაც პოულობენ.

კრიკინის ღვინო ძალიან „მაგარი დასალევი“ ყოფილა.
კრიკინის ყურძენი ზამთარში საკმაო დრომდე ინახებოდა. გეობო-
ტანიკოს არტემ კაკულიას ჩვენებით კრიკინა ვაზები უახლოეს ხანა-
ში შირაქისაგან აღფაღარასა და პანტიშარას ხეობაშიც იყო მიგნე-
ბული. ისე, რომ კრიკინა ვაზი ქიზიყში, არა მარტო ძველად, არა-
მედ ეხლაც დიდი რაოდენობით გვხვდება. განსაკუთრებით ტყეებ-
ში, სადაც იგი დიდ ხეებზეა ასული.

ზოგიერთ ლიტერატურულ წყაროში აღნიშნულია, რომ ადამიანები დაბინადრებისას ჯერ კრიკინას რგავდნენ და შემდეგ მის უკეთეს ფორმებს, მაგრამ სად მიიღო პირველად ვაზის მოვლა-მო-
წეება „კულტურული“ ფორმები,—ამის შესახებაც ჯერჯერობით
ზუსტი მასალა არ მოგვეპოვება⁸⁵.

⁸⁵ ს. ჩოლოყაშვილი, შოთა რუსთაველის ვხოქის მატერიალური კულტურა, მასალები საქ. XII-XIII სს. ვაზის ჯიშების საკითხისათვის, თბილისი, 1938, გვ. 61.

ამ საკითხთან დაკავშირებით, სოფელ ქვემო ბოდბეში გორაკი დიმიტრის ძე ნასყიდაშვილმა (106 წლისა) ერთი ასეთი განცხადება გაწვდოდა: უწინ, როცა უკანა მხარში ვაზები მოშინაურდნენ, მსგავსი იყო და განიზრახეს ვაზების გაშენება, ივრის ნაპირებზე უამრავ კრიკინა ვაზიდან ზოგიერთს გადააწვენიდნენ; გადააწვენილები აქა-იქ ვაზის ძირებად იზრდებოდა, გაზრდილებს გლეჯდნენ და იმით აშენებდნენ ვაზებს ბოდბე-მალაროშიო.

როგორც აღვნიშნეთ, ქიზიყში კრიკინა-ვაზის გვერდით უსურვაზიც გვხვდება. აღსანიშნავია, რომ 1946 წლის 18 ივნისს მცხეთის რაიონის წინასწარი ეთნოგრაფიული დაზვერვის მიზნით გასვლის დროს სოფ. ერედში რამდენიმე მთხრობელმა უსურვაზი „ბაბილო“-ს სახელითაც მოიხსენია. 1947 წლის ქართლის კომპლექსურ-ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში მუშაობის დროს დადასტურდა, რომ დუშეთის რაიონის სოფლის მცხოვრებთა მიხედვით გარეულ ვაზს ბაბილო ჰქვია. ამ საკითხზე მუშაობის შემდეგ თუ კვლავ დადასტურდა, რომ მცხეთის რაიონში უსურვაზს ბაბილოც ეწოდება, მაშინ დამტკიცდება, რომ გარეული ვაზის სახელად სულ შვიდი კი არა, რვა ტერმინი ყოფილა: კრიკინა, უსურვაზი, ძლუამლი, ბურძლუმი, მორცხულა, ბურეხი, შხურიჩი და ბაბილო.

უსურვაზს „ძველიანი“ მცირე და წვრილი აქვს, ფოთოლი გულისებური მოყვანილობისა. კრიკინა შესაქედაობით ვაზს ჰგავს. უსურვაზი მხოლოდ მარტომარტო ტოტის (უფოთლებოდ) მოყვანილობით ემსგავსება ვაზს. უსურვაზს ღეროზე თეთრი ზოლები „დაჟღევს“. „უსურვაზი ფორმაა და მეტი არაფერი“. რაც შეეხება მის სიდიდეს, შეიძლება ითქვას, რომ ის კრიკინაზე დიდი იზრდება. არახუსტი ცნობებით ირკვევა, რომ უსურვაზის ღეროებს წამლად ხმარობდნენ სოფელ ოზაანში.

უსურვაზის წნელი მრავალგვარ საოჯახო-სამეურნეო დანიშნულებას ემსახურებოდა. უსურვაზის წნელს ორად (შუაზე გაობით) ყოფდნენ და ურმის თვალის მორგვზე ახვევდნენ, რომ მორგვი სიცხისაგან არ დაგვალულიყო და არ დაჰსკდარიყო. უსურვაზის წნელით აკეთებდნენ საკოკეს, სკებს და ჭალებს—აგრეთვე ურმის თავსაც უბამდნენ, ექვს-შვიდ წვერს ერთად მიიტანდნენ და ღვედებად-ჯამბრებად იყენებდნენ.

უსურვაზის წნელს ცრუმორწმუნე ხალხი სხვადასხვა ავადმყოფობის „სამკურნალოდ“ ხმარობდა. ასე, მაგალითად: როცა საქონელს დასტუთილი დაემართებოდა, ფეხზე უსურვაზს ახვევდნენ და

თითქოს ხუთილი გაუვლიდა. იღებდნენ აგრეთვე უსურვაზის ბრ-
წლიან ტოტებს, გრეხავდნენ, გორგლებს აკეთებდნენ და თურქუ-
ლიან საქონელს კისერზე უკეთებდნენ, რის შედეგადაც თურქული
თურქული „გაუვლიდა“ ხოლმე. თურქულიანი საქონლის სამ-
კურნალოდ უსურვაზს ხმარობდნენ. 1946 წ. 18 ივნის სსოფ. ერე-
დაში მცხოვრებ დიმიტრი სვიმონის ძე და კოლა ზურაბისძე პირი-
მისაშვილებმა ასეთი ცნობები მომაწოდეს: „როცა საქონელს თურ-
ქული დაემართება, უსურვაზის რჩოლს (რგოლს) გავაკეთებთ,
რჩოლს საქონელს კისერზე ჩამოვაცემევთ და რჩოლიანს ცეცხლზე
გავატარებთ, სხვას აღარ გადაედება და იმ საქონელსაც გაუვ-
ლის“-ო⁸⁶.

უსურვაზის წნელი, რომ ვარგისია და მეტი მხვიარობა ახასია-
თებს, ვიდრე კრიკინას, ეს მტკიცდება ქიზიყში დამოწმებული გა-
მომთქმითაც: „უსურვაზივით ჩაგეგრიხეთ“.

უსურვაზის დახასიათებისას მეტად საყურადღებოა ხალხური
გადმოცემა მისი ბწკალის შესახებ. 1946 წლის 25 ივლისს, ქიზიყის
უკანა მხარეში, ივრის ნაპირებზე მუშაობის დროს, ისაკო ივანეს-ძე
ჭრელაშვილმა (65 წლისა, სოფ. ქვემო მაღარო) მიაშბო, რომ ერთ-
ხელ, როცა ბუღბუღმა უსურვაზის ტოტზე ბუღე გააკეთა და ღამე
ბუღეში ეძინა, უსურვაზის ბწკალი ბუღბუღლის ბუღეს მისწვდა, მო-
ეხვია მას (ბუღეს) და ბადეში მყოფი ბუღბუღლი ამის გამო მოკვდა.
მას შემდეგ ბუღბუღლები უსურვაზის ტოტზე ბუღეს აღარ იკეთე-
ბენო. უსურვაზის ბწკალით დაშინებულნი, რომელ ხეზეც კი გაი-
კეთებენ ბუღეს, ჯერ ხის ტოტიდან, დაახლოებით ერთი მტკაველის
სიგრძისას, თოკს ჩამოჰკიდებენ და ბუღეს ისე ააშენებენ, რა არის,
უსურვაზის „ბრწკალი არ მომწვდეს და არ დამახრჩოს“-ო. ბუღბუ-
ღლი ღღესაც საღამოდან დილაამდე ვაღობს და არ იძინებს, „უსურვა-
ზის ბრწკალმა არ მომასწროს მძინარეს, არ მომეხვიოს და არ მო-
მისპოს სიცოცხლე“-ო.

უსურვაზის ბწკალის ეს დამაქასიათებელი თვისებები ჩვენთ-
ვის იმ მხრივ არის საინტერესო, რომ ის უსურვაზის განსაკუთრე-
ბულ ხასიათზე მიგვიითითებს და უსურვაზს კრიკინასაგან ანსხვავებს.

⁸⁶ 1947 წლის ქართლის კომპლექსურ ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში მუ-
შაობის დროს, დუშეთის რაიონის სოფ. ახატანში ერთმა მოხრობელმა გადმოცა,
რომ უსურვაზის ყვეილისაგან პატარა ბალიშებს აკეთებდნენ და ნაყოფისაგან
არაყუ ხდიდნენ.



ყველა ამის შემდეგ რა შეიძლება ითქვას კრიკინასა და უსურვაზის შესახებ? ქიზიყის დღევანდელ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში კრიკინა უფრო მეტი რაოდენობით გვხვდება, ვიდრე უსურვაზი. კრიკინას თავიდანვე ეკონომიური მნიშვნელობა ჰქონდა მისი ნაყოფის გამოყენების თვალსაზრისით, უსურვაზის წნელს კი იმდენად დიდი სამეურნეო დანიშნულება აქვს, რომ ძველად, თუ არა უსურვაზის წნელი, ბევრი სამუშაო შეუძლებელი იქნებოდა. სამეგრელოში, მ. ადამიას გადმოცემით, წინათ მიცვალებულს სამარეში უსურვაზის წნელით ჩაუშვებდნენ ხოლმე⁸⁷. კრიკინა და უსურვაზის ურთიერთგანსხვავებულნი არიან გარეგნულადაც და „ბოტანიკურადაც სხვადასხვანი არიან“.

უნდა აღინიშნოს, რომ ქიზიყში კრიკინასა და უსურვაზის გვერდით გვხვდება გაგარეულებული ვაზიც, რომელიც, რა თქმა უნდა, კულტურული მევენახეობის შემდეგდროინდელია. სტეფანე მენტე-შაშვილის ცნობით, ასეთი გაგარეულებული ვაზი გვხვდება ყოლოთოში (სოფ. ძველი ანაგის სამხრეთით, სიღნაღის რაიონი). გაგარეულებული ვაზის მტევანი თხელია და კრიკინას ჰგავს.

დასასრულს, გარეული ვაზების ურთიერთდამოკიდებულების საკითხთან დაკავშირებით ერთ გარემოებაზე კიდევ მინდა მივუთითო. ზემოთ აღვნიშნავდით, რომ შესაძლებელი არის გარეული ვაზის აღსანიშნავად რვა სახელწოდება მივიჩნიოთ. საქმე იმაშია, რომ სოფ. ოზაანელ (წითელწყაროს რაიონი) მთხრობელთა გადმოცემით, სოფ. არბოშიკის და ზემო ბოდბის ზოკერაულის ტყეში არის ერთგვარი მცენარე, რომელსაც „ჰანჰყატო“ ეწოდება. „ხეზე გადის, უსურვაზს მიეგვანება, ნარგიზივით ყვითელი თავი აქვს წამობმული, სამფოთლიანი, ვაზივით არის“. თუ ამ მცენარესაც ბოტანიკურად განვიხილავ თდა *vitis silvestris* კატეგორიას მივაკუთვნებთ, მაშინ გარეული ვაზის ჯიშების სახელთა რიცხვი მეტი იქნება საქართველოში და ამ გარეული ვაზის ჯიშების არსებულ რვა სახელს, კიდევ ერთი სახელი „ჰანჰყატო“ დაემატება.

⁸⁷ ი. ნანობაშვილი, კრიკინა და უსურვაზი. „მეცნიერება და ტან-ნიკა“, თბილისი, 1955, № 9.



ლიტერატურული წყაროები და ცოცხალი ეთნოგრაფიკული მემკვიდრეობა წამდვილე ადასტურებს, რომ ვაზი საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვანაირად ყოფილა ხეებზე მოწყობილი, მაგრამ, ამ მხრივ მხოლოდ ორ ძირითად ტიპად განიყოფება: დაბლარად და მალლარად. მათი ურთიერთგანსხვავებისათვის შეიძლება თვითიველი შემდეგნაირად დავახასიათოთ: დაბლარი ისეთ ვაზებს ეწოდება, რომელიც საყრდენზე დაბლაა მოწყობილი და ვაზის სამუშაოები ხელსაწყოს დახმარების გარეშე სრულდება. მალლარი ვაზისათვის სამუშაოების შესასრულებლად კი მომუშავეს დასამუშავებელი იარაღი (სასხლავი და სხვა) და ხელსაწყო შედარებით განსხვავებული ესაქიროება.

გასაგებია, რომ დღეს დაბლარს, მალლართან შედარებით, მეტი ეკონომიურა მნიშვნელობა აქვს. სხვადასხვა მასალებიდან ირკვევა, რომ ასევე ყოფილა ძველადაც და, ცხადია, ყველა ერთნაირად იქნებოდა დაინტერესებული დაბლარი ვენახების გაშენებაში. მაგრამ, როგორც აკად. ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავს, „ბუნებრივი პირობების გამო, საფიქრებელია, ძველ ხანაშიც, დას. საქართველოში, უმეტესად მალლარი უნდა ყოფილიყო გაბატონებული და დაბლარი შედარებით ნაკლებად იქნებოდა გავრცელებული. აღძოსავლეთ საქართველოში პირიქით დაბლარ მევენახეობას ექნებოდა მთავარი ასპარეზი დათმობილი და მალლარს მხოლოდ მეორეხარისხოვანი მნიშვნელობა უნდა ჰქონოდა“⁸⁸.

ძნელი გამოსარკვევია, როდის და რა სახით არსებობდა ქიზიყის მეურნეობაში მალლარი ვენახი. შესაძლებელია, ის იქ ოდესმე ნაწილობრივ მაინც ყოფილიყო გავრცელებული და დროთა მსვლელობაში მალლარი ვაზი დაბლარ მევენახეობამ შეცვალა.

ქიზიყში მალლარი ვენახის მსგავსად აქა-იქ სოფლებში ზოგან გვხვდება შემთხვევით ასული ვაზი, რომლის დამუშავება არ წარმოებს. აღსანიშნავია, რომ ვაზები მალლა, როგორც ცოცხალ ხეებზე, ისე ეზოებში ბოძებზე მოწყობილი და აივნებზე აშენებული ყველაზე მეტი ლაგოდენში გვხვდება. ქიზიყში ოთხ ბოძზე მოწყობილ მალლარ ვაზს თალარი ჰქვია. სოფ. ბოდბეში (უკანამხარი) აბულაშ-

⁸⁸ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 340.

ვილი ნიკოს ჭყლაპურტა ვაზის თალარი აქვს მოწყობილი. მსხვილი მარცვლი იცის, ნორმალურ მოსავლის პირობებში 50 ტონამდე ყურძენი დაუკრეფიათ და ღვინის კარგი მოსავალიც აუღობიათ. ვაზის ამისი მსგავსია ვენახის ტაქტის თავებზე მავთულზე განმუშავებული ვაზიც. ვაზების ასე მალა აშვება საცხოვრებელი ბინის აივანხედაც ბიან, რასაც სილამაზისა და ნაწილობრივ ჩრდილის დასაყენებლად აკეთებენ.

ზემოჩამოთვლილი ვაზის სახეები მალლარად არ ჩაითვლება, როგორც ამას ადგილი აქვს დასავლეთ საქართველოს რაიონებში; მაგრამ თუ არის ჯერ კიდევ შემორჩენილი ქიზიყის დღევანდელ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში, შეიძლება ის გადმონაშთად იქნეს მიჩნეული. ეს არ ითქმის საქართველოს სხვა მხარეების შესახებ. მალლარი ვენახები საქართველოს ბევრ კუთხეში დღემდე განაგრძობს არსებობას და ცალკეულ შემთხვევაში გაბატონებულ ფორმას წარმოადგენს, რამდენადაც აქ მისთვის ბუნებას შესაფერი პირობები შეუქმნია⁸⁹.

საქართველოში მალლარი მევენახეობის ძირითად რაიონებად ჩაითვლება: აფხაზეთი, გურია, სამეგრელო და აჭარა. აღნიშნულ რაიონებში, როგორც ეთნოგრაფმა ნიკოლოზ რეგვიაშვილმა გადმოგვცა, მალლარი ვაზის ჯიშებიდან აღსანიშნავია: ოჯალეში, ჰვიტილუხი, შონები, ჩხავერი და ადესა ანუ იზაბელა. ეს უკანასკნელი დღემდე ფართოდაა გავრცელებული დასავლეთ საქართველოში და კარგადაც ეგუება იქაურ ჰავას.

1940 წელს საშუალება გვქონდა გურიის ერთ მხარეში სურების ჩვენახეობას გავცნობოდით. მართლაც, სურებში ვაზი ყველგან ცოცხალ ხეებზეა ასული, და უმთავრესად იზაბელას ჯიშია გაშენებული. როგორც გამოვარკვიეთ, წინათ იქ სხვა ჯიშის ვაზიც ყოფილა და განადგურებულა სხვადასხვა ავადმყოფობის გამო.

1937 წელს ლეჩხუმში დამოწმდა ვაზის ზოგიერთი ჯიში, რომელსაც „მალლარს“ უწოდებენ. საყურადღებოა, რომ ლეჩხუმური მალლარი ვაზი შედარებით დაბალია.

როგორც აღვნიშნეთ, დაბლარი და მალლარი ვაზის არსებობა ამა თუ იმ კუთხეში ისევე, როგორც საერთოდ ვაზის არსებობა, ერთგვარი ბუნებრივი პირობებით აიხსნება. ვაზი ყველა გეოგრაფიულ გარემოში ერთნაირად არ არის გავრცელებული. მართალია, ვაზი აქა-იქ მთის ზოლშიაც, როგორცაა თიანეთისა და სვანეთის რაიონები,

⁸⁹ ვ. ნაკაშიძე, მევენახეობა-მეღვინეობა, თბილისი, 1939, გვ. 12.

გვხვდება, მაგრამ საქართველოს მთის ზოლი მაინც არ ჩაითვლება მევენახეობის მიმდევრად—თითო-ოროლა ვაზის არსებობით მთაში მევენახეობა ვერ შეიქმნება და ამიტომ საევენახეო საფუძვლიანად აკად. ივ. ჯავახიშვილის აზრი იმის შესახებ, რომ მთისა და ბარის განმასხვავებელ ნიშნად ქართველ მიწის მეურნეს ვაზი ჰქონია აღებული. იმ ადგილებს, სადაც ვაზი ვერ გვარობდა, მთა ეწოდებოდა, ხოლო, სადაც ეს უკანასკნელი კარგად ხარობდა, ბარად იყო მიჩნეული⁹⁰. მაგრამ უკანასკნელ ხანს ვაზის ახალი ჯიშების გამოყვანამ უზრუნველყო მთიანეთში ვაზის გაშენება.⁹¹

⁹⁰ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 289.

⁹¹ ი. ნანობაშვილი, ვაზის კულტურის საკითხისათვის ივრის ხეობაში სსრ მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე, თბილისი, 1958, № 6. „საქართველოს კოლმეურნე“, 1958, № 10.

თავი მეორე

ვენახის გაშენება

1. ნიადაგის მომზადება და ვაზის დაკვება

ვენახმა რომ იმედი გაამარტლოს, შესაფერისი ნაყოფი გამოიღოს, ღირსეული შედეგი მისცეს მევენახეს, დიდი მნიშვნელობა აქვს იმას, თუ ვაზები სად, როგორ და რა ნიადაგზე იქნება გაშენებული. გარდა ამისა, დიდი მნიშვნელობა აქვს აგრეთვე ვაზის მოვლა-პატრონობასაც, თუ როგორ იქნება „დაკელილი“ (მოვლილი) გაშენებული ვენახი. ამიტომ იყო, რომ მევენახენი ქიზიყში სავენახე ადგილს ვენახის გაშენებამდე წინასწარ არჩევდნენ. ვარაუდობდნენ იმასაც, რომ გაშენებული ვენახი სხვა ვენახებისაგან განმარტობით, დამოუკიდებლად არ ყოფილიყო, რადგანაც ასეთი ვენახის დაცვა ძნელი იყო და ვენახი ზარალდებოდა. შემოუღობავ ვენახს, რომელსაც ნაკლები ბუნებრივი და ხელოვნური დაცვა ჰქონდა, ქიზიყში „აშარავებული“ ეწოდებოდა.

აღსანიშნავია, რომ პრაქტიკული დაკვირვებისა და ხანგრძლივი გამოცდილების ნიადაგზე ქიზიყელმა მევენახეებმა კარგად შეისწავლეს სხვადასხვა ნიადაგები და იცოდნენ სად უნდა გაეშენებინათ ვენახი; იცნობდნენ განსხვავებული სახის ნიადაგებს: შავი ნიადაგი, ლამი ნიადაგი, ხირხატი ნიადაგი, კირიანი ნიადაგი, თიხიანი ნიადაგი და ჭყანტობი, რომლებზედაც დამოკიდებული იყო ვაზის ნაყოფის სიუხვე, ბარაქა, ღვინის რაოდენობა და ხარისხი.

გამოცდილ მევენახეთა აზრით, ვენახის გასაშენებლად უმჯობესია შავი ნიადაგი, რადგანაც ქიზიყელების ცნობით ნიადაგის სიშავე იმის მაჩვენებელია, რომ მას შეუძლია მცენარეს მეტი საზრდო მიაწოდოს სხვა ნიადაგებთან შედარებით.

არის ისეთი შეხედულებაც, რომ ვენახის გასაშენებლად ძალიან კარგია ლამი ნიადაგი, რადგანაც ვაზს ასეთ ნიადაგში ფესვები კარგად გააქვს, საბარ-სათოხნადაც შეღავათიანია—ადვილი დასამუშავებელია.

მთხრობელ რევან ნანობაშვილის გადმოცემით, თუ გვინდა რომ ღვინო შალალი ხარისხისა მივიღოთ, სავენახე ადგილად კირიან ხირხატი (ქვანარევი) ნიადაგი, მიუხედავად იმისა, რომ მისი ნიადაგი ძნელი დასამუშავებელია.

აღსანიშნავია, რომ დუშეთის რაიონის სოფ. ჟინვალის ახლო, წობენში, ჩვენი იქ მუშაობის დროს 1947 წელს, მევენახე გიგო სისველაშვილმა ხირხატი ნიადაგის აღსანიშნავად სიტყვა „ქვიშრობი“ იხმარა.

კირიანი და თიხიანი ნიადაგი სავენახედ დაწუნებული იყო, რადგანაც პირველი ვაზის ფესვებს წვავს, ხოლო მეორე არ აძლევს საშუალებას ვაზმა ფესვები გაიდგას, რითაც საზრდო უნდა მიაწოდოს ღეროს, ფოთლებსა და ნაყოფს.

ჰყანტობი (წყლიანი) ადგილიც დაწუნებულია, ასეთ ნიადაგში ვაზი ცუდად ხარობს, ღონიერი არ იზრდება და მისი ნაყოფიც მდარე ღვინოს იძლევა. შემჩნეულია აგრეთვე, რომ ჰყანტობი ადგილების ყურძენი დიდხანს არ ინახება და ყურძენის ნაწურითაც მცირე არაყი იხდება. ჰყანტობი ნიადაგი საბარ-სათოხნადაც ცუდი სამუშაოა, მუშაობის დროს იარაღი ნიადაგის ნესტიანობის გამო მიწას „იდებს“ და მომუშავეს ხელი ეშლება. ასეთ ნიადაგზე ქიზიყელები იტყვიან: დინდგელივით არის გატყირბავებულიო.

დასახელებულ ნიადაგთა შორის სავენახედ ქიზიყელებს ყველაზე უკეთესად შავი და ლამი ნიადაგი მიაჩნდათ. ეს გარემოება თითქოს ერთგვარი აუცილებლობითაც იყო გამოწვეული, რადგანაც ქიზიყურ სავენახე ადგილებს შორის ყველაზე მეტი ფართობი შავ და ლამ ნიადაგს ეჭირა.

როცა უკვე წინასწარ შეარჩევდნენ სავენახე ადგილს, პირველად თვალთ მოზომავდნენ¹, თუ მცენარეები და ქვები იყო, იმას გასწმენდავდნენ და ამის შემდეგ შეუდგებოდნენ ვენახის გაშენებას.

სამეცნიერო ლიტერატურაში საკმაოდ მოიპოვება ცნობები საქართველოში, ძველად, ვაზის გაშენების შესახებ. ცნობილია, რომ

¹ არა მ გონია, რომ ქიზიყში ძველად სავენახე ადგილის გასაზომად რაიმე ხელსაწყო არა ყოფილიყო. ასეთი ჯერჯერობით ვერ დავამოწმე. 1947 წლის ქართლის კომპლექსურ-ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში მუშაობის დროს კი გრემის ხევში (დუშეთის რაიონი) მთხრობელებმა კოტე და ვასო პაპუჯაშვილებმა აღნიშნულთან დაკავშირებით ჩამაწერინეს, რომ სავენახე ადგილის ზომა არის ჯაჭვქვეშა. მათი გაგებით, ერთი ჯაჭვი არის ერთი დღიური. „როგორც ეხლა ლენტია, მაშინ ჩვენი ზომა ჯაჭვქვეშა იყო“-ო. ჯაჭვის ზუსტი სიდიდე კი ვერ დავადგინე.

ვაზის გაშენება სამნაირი წესით შეიძლება: ყურძნის თესვით, ყურძნის მოჭრილი ლერწით და კვირტით. სამეცნიერო ლიტერატურაში აღწერილია დანატურდება, რომ წინათ უმთავრესად ვაზის მოჭრილი ლერწით და კვირტით სკოდნია ხალხს ვაზის გაშენება. მოჭრილი ლერწის გარდა, ვაზის გამრავლება მოუჭრელადაც იცოდნენ, ამას ცალკე სამუშაოს შესრულება სჭირდებოდა და ვაზის გადაწვენა ეწოდებოდა. ვაზის გადაწვენის გარდა, ქიზიყში ცნობილია ვაზის გაახლება და დამუხლვაც, რომელზედაც სათანადო ადგილას გვექნება საუბარი.

ცხადია, რომ ვენახის გაშენებისათვის საჭირო სამუშაოები იმის მიხედვით ტარდებოდა თუ სად, რა გეოგრაფიულ-ბუნებრივი პირობები არსებობდა.

როგორც ჩვენ მიერ ქიზიყში შეგროვებულ ეთნოგრაფიულ მასალებიდან ირკვევა, ძველად ვენახის გაშენება ქიზიყში ლერწის ჩაყრისა და იშვიათად ყურძნის კურკის საშუალებით სკოდნიათ.

ლერწით გამრავლების დროს ქიზიყის სავენახე ადგილას თხრილებს კრიდნენ. თხრილს „ხუთი მტკაველი სიგანე და დაახლოებით ნახევარი მეტრი სიღრმე უნდა ჰქონოდა“, ხოლო სიგრძე იმდენი, რამდენსაც ვენახს ვარაუდობდნენ. თხრილები ერთიმეორის პარალელური იყო და ერთიმეორეს ორი მეტრით დაცილებული, რომელიც იმდენი გაიჭრებოდა, რამდენიც სავენახე ადგილას მოთავსდებოდა. თხრილი ბარით იჭრებოდა, მოჭრილი მიწა კი ნიჩბით ერთ მხარეს იყრებოდა. იყო შემთხვევები, როცა სავენახე ნიადაგი ძლიერ მკვარი ან ქვიანი აღმოჩნდებოდა, ამისთანა შემთხვევაში ბარის როლს წერაქვი (სურ. 6 ა) ასრულებდა.



სურ. 6

თხრილებში ჩასაყრელი რქა² წინასწარ მზადდებოდა. ვაზის გასაშენებელი ლერწი განსაკუთრებული ზასიათისა უნდა ყოფილიყო.

² რქა და ლერწს ერთი და იგივე მნიშვნელობით ვხვარობთ ისე, როგორც თხრილი—არხსაც ნიშნავს.

საჭირო იყო შერჩევა ვარგისიანობისა და სიძლიერის მიხედვით (ლერწი ჯანდონით სავსე უნდოდა), ფერი მოწითალო და სიძლიერე კარგი უნდა ჰქონოდა. ლერწის სიგრძე ერთ მეტრს არ უნდა აღემატებოდეს. ვენახში რქის აჭრამდე თვითონ ვენახსაც არჩევდნენ იმისა და მიხედვით, თუ რომელ ვენახს უკეთესი ჩასაყრელი ლერწის მოცემა შეეძლო. ლერწი ხშირად ვენახის სხვლის დროს, შემოდგომაზე იჭრებოდა და კონებად შეკრული ვადამდე მიწაში ინახებოდა. სტეფანე მათიას ძე კორახაშვილის (ს. მირზაანი, წითელწყაროს რაიონი) გადმოცემით გაზაფხულზე, როცა ვაზის გასაშენებლად თბრილებში ლერწის ჩაყრის დრო მოვიდოდა, ჩასაყრელი რქა მის ჩაყრამდე ერთი კვირა წყალში უნდა ყოფილიყო, რომ სინესტე მიეღო და „გახარების“ საშუალება და უნარი მისცემოდა. ჩასაყრელ რქებს ბოლოში „თითო ციდა ძველიანი ჰქონდა, თბრილებში ჩაყრის დროს მოპირდაპირე რქებს ამით ერთიმეორეს წამოუღებდით, რომ ისინი ერთიმეორესთან შედუღებულიყო და ვაზები ღონივრები გამხდარიყვნენ“.

რქები თბრილებში ორივე მხარეზე იყო და „ერთიმეორესთან სიგრძეზე ხელის თიფებივით იყო მისხმული“. ხშირად იყო ხოლმე ლერწები თბრილში ჩაყრილი, იმიტომ, რომ მათგან უნდა გამრავლებულიყო სავენახე სხვა ადგილას და ნიადაგი ისე გავსილიყო. თბრილებში მოთავსებულ ვაზის რქებს ნიჩბითვე მიწა მიეყრებოდა და ნაწილობრივ „გაილაკებოდა კიდეც“.

თბრილები სავენახე ადგილას დაქანებით და მზის „პირდაპირ“ კეთდებოდა, რომ გაშენებულ ვენახს მზის სხივები არ დაჰკლებოდა, ყურძენი კარგად დამწიფებულიყო, სამამულე რქა კარგად შეზოსულიყო და სავენახე ნიადაგიც თოხნისა და ბარვის თვალსაზრისით იოლი დასამუშავებელი ყოფილიყო.

სტეფანე მათიას ძე კორახაშვილის გადმოცემით ვაზის ჩაყრა მარტის თვეში უნდა, როცა მიწა გათბება. თბრილში მიწამიყრილ ლერწიდან, ნიადაგის ზედაპირზე ორი კვირტი უნდა დარჩეს. კვირტები იმავე წელს ტოტებად იქცევა, იგი დაინეკება სამ კვირტზე, იმიტომ, რომ ვაზი სუსტია, ახალგაზრდა და შეიძლება რაიმე მიზეზით დაზიანდეს კვირტი მოშორდეს; ორი მაინც უნდა დარჩეს, რომ ის ორი ტოტებად იქცეს და ვაზი გადასაწვენად გამოდგეს. შემდეგ მომდევნო, მეორე წელს-ორ კვირტზე, რასაც ტუნკი ეწოდება. ტუნკი ვაზი მესამე წელს, რა თქმა უნდა, კიდეც გაისხვლება და გადასაწვენად ორი რქა მიეცემა. შესაძლებელია ასეთს ვაზს ზოგჯერ სამი

რქაც ჰქონდეს. „გადაწვევის დროს ერთი პირდაპირ თავისუფალ ადგილზე გადაწვება, მეორე ცოტა შორს და შესამე იქვე დაწვება“. ყველა ისინი ერთიმეორესთან „დაახლოებით ერთმანეთს იქნებიან დაშორებულნი. ვაზებს შორის ურთიერთმანძილის შესახებ ჭიზიყელები ასე გადმოგვქცემენ: „არშინზე ვაზს არა უშავდარა, ვაზი ღონიერი მოდიოდა, მაგრამ ადლზე უფრო ღონიერი ვაზი იცოდა, ადლიან ვაზში ხალხიც კარგა დადიოდა და კარგად მუშაობდა“-ო.

არხში ერთხელ ჩაყრილი ვაზის გადაწვენას სავენახე ადგილას განამრავლებლად საკმაო სიფრთხილე ესაჭიროებოდა. ვაზის ძირს, რომლის გადაწვენაც ხდებოდა, გადაწვევის მხრისაკენ ბარით ძირს გამოუთხრიდნენ. იმ მხრიდან, საიდანაც მიწა არ ეთხრებოდა, ბარს ჩაჰკრავდნენ ნიადაგში დარჩენილი ვაზის ძირკვების მოსაპტრელად და ვაზი ნიადაგიდან განთავისუფლდებოდა გადასაწვენად; ვაზზე ძირკვების მოჭრის წესიერად შესასრულებლად კარგი მევენახე დანსაც ხმარობდა.

ერთხელ გადაწვენილი ვაზი შეიძლებოდა, პირველის მსგავსად გადასაწვენად მომზადებულიყო და ა. შ., და სავენახე ადგილი ვაზებით გავსილიყო, ე. ი. თხრილებში ჩაყრილ ლერწის ტოტებს შემდეგ წელს თავისუფალ სავენახე ადგილას გადააწვენდნენ ვაზის გასამრავლებლად. იმავე წესით „ორ კვირტზე ამოუშვებდნენ და სავენახე ადგილი ისე გაივსებოდა ვაზით. ამის შემდეგ იტყოდნენ „ვენახი აივსო“-ო.

მართალია, სავენახე ადგილას ლერწის ტოტებს შემდეგ წელს თავისუფალ სავენახე ადგილას გადააწვენდნენ, ამასთან ერთად, ის თხრილები ერთიმეორისადმი პარალელური იყო, და პირველად გაშენებისას ვაზები მწკრივად იყო ჩაყრილი, მაგრამ დროთა მსვლელობაში, როცა პირველად ჩაყრილი ვაზების ტოტებს თავისუფალ სავენახე ადგილში გადააწვენდნენ, საბოლოო ანგარიშში, ვენახში ვაზები მაინც არეულად იყო, რადგანაც არ ვარაუდობდნენ იმას, რომ ვაზები ვენახში მწკრივზე ყოფილიყო. ისინი ერთიმეორესთან ზუსტი თანასწორი მანძილითაც არ იყვნენ დაშორებულნი. ასეთი წესით გაშენებული ვაზების შესახებ ამბობენ ხოლმე ჭიზიყელები: „უწინ აჯამი, არეული ვაზები ვიცოდით“-ო.

² „სამი მტკაველი ერთი არშინია, ადლი=4¹, მტკაველი“.

ეთნოგრაფიული მასალებიდან ირკვევა, რომ ვენახის გასაშენებლად ვაჭრილ არხში, ვაზის რქების ჩაყრის გარდა, მთელი დღე-ტოტებიანი ვაზის ჩაყრაც სცოდნიათ და იმავე წესით ამოშენებენ რქის ნაწილიდან გაზრდილ ტოტებს ვაზებად აქცევენ. თავისუფალ ადგილში, რაც, რა თქმა უნდა, ნაკლებეფექტიანი იქნებოდა და არხში გაზრდილი ვაზის ჩაწვენაც პირველად ძნელი გახდებოდა.

იმ დროს, როცა ქიზიყში, არხით გაშენებამდე, აქა-იქ თითქოს მ.ლლარი ვაზები იყო, ვაზებს სათანადოდ ამოთხრილ ორმოში რგავდნენ. ამას ადასტურებენ ზემო და ქვემო ბოდბელი და ზემო და ქვემო მალაროელი მთხრობლები.

„უწინ ბოდბესა და მალაროში ვაზები შეშვებული იყო, არხით გამრავლება ვაზებისა მერე ვისწავლეთ“-ო, სავენახე ადგილას ფესვებიანი ვაზის ჩაყრას პავლე ზოხოწაშვილიც (სოფ. მაშნაარი, სიღნაღის რაიონი) ადასტურებს. „ასეთი ვაზები ქიზიყში კახეთის სოფლებიდანაც მოგვქონდა და ნიადაგში მათ ჩასაყრელად თითოეული-სათვის ცალკე ორმოს ვთხრიდით“-ო.

საერთოდ, ვაზს საყრდენი ესაჭიროებოდა (ამაზე იხ. ქვევით). ვიდრე ვაზი ნაყოფს მოგვცემდა, ვიდრე მისი რქა ახალ ადგილზე დაწვებოდა, მას პატარა საყრდენი აუცილებლად უნდა ჰქონოდა, რომ საქონელს და ადამიანს ფეხით არ დაეზიანებინა.

ვაზი შემოდგომაზე იყო ჩაყრილი თუ გაზაფხულზე, იმავე წელს ტოტებს ამოიტანდა „იმ წელს ჰიგო შეედგმიდა, მეორე წელიწადს ხომ ჰიგო უნდოდა და უნდოდა“, აღნიშნეს ქიზიყელმა მენახეებმა.

ამისთანა ხერხით ვენახის გაშენება საქართველოს სხვა კუთხეებშიც დასტურდება, კერძოდ, ქართლის რაიონებში. აქ, უწინ დაბლარი ვენახის გასაშენებლად, ვაზების გასამრავლებლად, რქების ჩაყრას არხით იწყებდნენ (ნიკოლოზ ჭავჭავაძის ცნობა).

ქიზიყში, ვენახის გასაშენებლად, ვაზის სარგავად თხრილების ვაჭრისა და ორმოების ამოთხრის გარდა, ცნობილია აგრეთვე მიწის „დაბრუნებაც“, მაგრამ ვენახის გაშენების ეს უკანასკნელი წესი შედარებით ახალია და, როგორც დათა ვარაზანაშვილმა გადმოგვცა, იგი გასული საუკუნის 50-იან წლებში უნდა იყოს პრაქტიკაში შემოღებული.

როგორც ითქვა, ქიზიყში ვაზის გამრავლება ორმოსა და თხრილის საშუალებით ძველი დროიდანვე მოწმდება, რაც შეეხება ნიადაგის გადაბრუნებას, ეს წესიც ძველი ხანის მონაპოვარია.



ნიადაგის გადაბრუნება შემდეგი წესით წარმოებს: მიწა ჯერ დაახლოებით ორი ბარის პირის სიღრმეზე გაითხრება, შემთხვევაში ნიადაგის ზედაპირი ქვევით ექცევა და პირველად ბრუნების შედეგად ნიადაგის ქვედა ნოყიერი ფენა სწორედ იმ არეში ხვდება, სადაც უნდა გაიდგას ფესვი ვაზმა, რაც უაღრესად ხელს უწყობს ვაზის საზრდოობას და მით მას ნაყოფიერ სიცოცხლეს. ამასთან ერთად, ნიადაგის გადაბრუნება ქიზიყში საუკეთესო საშუალებად ითვლება. ამ დროს მიწა სარეველა ბალახების ძირკვებისაგან იწმინდება, ნიადაგი ფხვიერდება და შემდეგისთვის შედარებით იოლი დასამუშავებელია.

გადაბრუნებულ ნიადაგში ვაზები ლითონის ორკაპით იყრება: ძველიანს მოსდებენ ორკაპს, ორკაპის ტარს ორი ხელით დააწვებიან და რქას ზომაზე სიღრმით მწკრივად დარგავენ. ეს დარგვა თხრილში დარგულ ვაზებს არ ემსგავსება, რადგანაც თხრილით გამრავლებული ვაზები ვენახში უთანაბროდ დგას, ამ შემთხვევაში კი ვაზები რიგში ექცევიან და ერთიმეორისაგანაც დაახლოებით თანასწორი მანძილით არიან დაშორებულნი; მომდევნო ახლო წლებში ვენახში ვაზები გადაწვენას არ მოითხოვენ, თუ ჩაყრილი ვაზი რაიმე მიზეზით არ მოისპო და ახლის ჩაყრა არ გახდა საჭირო.

ქიზიყში ვენახის გაშენების ძველი წესების გასათვალისწინებლად უნდა აღინიშნოს, რომ გაღმა და საერთოდ ისეთ ადგილებში, სადაც ნიადაგი რბილია, უფრო მეტად კი ტყე-გაჩეხილ მიდამოებში, ძალაყინით წარმოებდა ვაზების ჩაყრა. სხვათა შორის, ლომით ვაზების ჩაყრის მაგალითს ქართლშიაც ჰქონია ადგილი. ლომით ვაზების ჩაყრას შემდეგნაირად ახდენდნენ: ჯერ მიწას ორპირზე დააბრუნებდნენ, შემდეგ მოჰყვებოდნენ და საცა ძალაყინს „დაუბნევენ და ისევ ამოიღებდნენ, იქ ვაზს ჩაუბნევენ“; თუ საქმე მეტი ჰქონდათ და ვენახის გაშენება ეჩქარებოდათ, ხშირად დაუბრუნებელ მიწაში ჰყრიდნენ თურმე ვაზებს. მაგრამ ასეთი წესით გაშენებულმა ვენახმა მოსავალი მცირე იცოდა და მევენახენი ვაზებს უჩიოდნენ. გამოცდილების შემდეგ ვაზის ამ სახით ჩაყრამ ადგილი დაუთმო ვაზების არხით გაშენებას, რამაც შესაფერისი ნაყოფი გამოიღო, რადგანაც ეს უკანასკნელი გაუმჯობესება იყო, მანამდე არსებულთან შედარებით.

ძველი დროიდანვე ცნობილია გადაწვენაც, რისთვისაც ძველად ქიზიყელები თხრილებში ჩაყრილ ვაზებს იყენებდნენ, ვაზის გადაწვენას იმ შემთხვევაში მიმართავდნენ, როცა გაშენებული ზოგიერთი ვაზი „გაცდებოდა“ (დარგული აქა-იქ ვერ ხარობდა ან ნა-

ჯარები გახმებოდა).“ მის ადგილს შეიძლებოდა სხვა ვაზი გადაწვე-
ვინათ“. გადასაწვევს ტოტს ვაზზე გაფურჩენისა და მით უმეტეს გას-
ხელის დროსვე ვარაუდობდნენ. გაფურჩენის (იხ. ქვემოთ) დასაწვევს
გადასაწვევს ძლიერ ტოტს თავს არ წააწყვეტდნენ—„საჭირო ზომამ-
დე, გაიზარდოს და დიდი გახდესო“, ასევე გასხელის დროს ნეკის
მკვიერ ორი რქა, რომ ერთი დანიშნულ ადგილზე გადაწვევით ამო-
სულიყო, ხოლო მეორე პირველ ადგილს გაჩერებულიყო.

აკად. ივ. ჯავახიშვილს ვაზის გადაწვევა ასე აქვს გადმოცემუ-
ლი: „ვაზის ტოტის გადაწვევით, ანუ გადაწინით გამრავლება ასე
იციოდენ: იმ ადგილის მახლობლად, სადაც ახალი ვაზის გაჩენა ჰსურ-
დათ, რომელსამე კარგ საღსა და ღონიერ ვაზს ირჩევდენ, მის მახ-
ლობლად, იმ ადგილას, სადაც ახალი ვაზის გაჩენა უნდოდათ, მიწას
ნახევარი ადლის სიღრმეზე ამოთხრიდენ და შემდეგ მახლობელი
შერჩეული ვაზის ერთი წლის გამოტანილ რქას ფრთხილად, რომ
რქა არ გატეხილიყო, მიწაში გაკეთებული თხრილის დონემდე დაპ-
ხრიდენ და შიგ ჩააწვენდენ, ისე—კი, რომ ჩაწვენილი რქის თავი
კვლავ ზევითკენ ყოფილიყო ახრილი. ამ თხრილში ჩაწვენილი რქის
შუა ნაწილს ოდნავ დასერილს მიწაში ზოგჯერ ხის კავითაც ამაგ-
რებდნენ, შემდეგ თხრილს მიწით ავსებდენ და ნიადაგს ზემოთ მხო-
ლოდ გადაწვენილი რქის ზევითკენ ამართულ თავსა ტოვებდენ იქ,
სადაც ახალი ვაზი უნდა ამოსულიყო“⁴.

როგორც ვთქვით, ვაზის გადაწვევის ეს წესი ქიზიყის დღევან-
დელი ეთნოგრაფიული სინამდვილითაც მოწმდება.—რა თქმა უნდა,
ისევ ძველ, დღემდე შემორჩენილ ვენახებში და არა ახალ ნამყენში,
რადგანაც ნამყენ ვაზს ამის საბუთი არ მოეძებნება, იმიტომ რომ
თუ ის გადაწვა, მისი რქა ჩვეულებრივი ვაზის ტოტია და ფილოქსე-
რისაგან ისევ დაზიანდება. ნამყენი ვაზის გაქმობის ან მოსპობის
შემთხვევაში ვაზი ისევ მწარე ვაზზე უნდა დაემყნოს, რათა ფილო-
ქსერის საწინააღმდეგო ბრძოლაში გამარჯვებული გამოვიდეს.

ვაზის მეურნეობასთან დაკავშირებით ყურადღებას იქცევს უკა-
ნასკნელ ხანს მიღებული ახალი, მიჩუროინული მეთოდი, რომლის
დანერგვითაც საქართველოში ვაზის ახალი ჯიშებია მიღებული.
ახლადმიღებული ვაზის ეს ჯიშები საუკეთესო სამეურნეო მაჩვენებ-
ლებით ხასიათდებიან და დიდ მოსავალს იძლევიან.

მევენახეობაში აღსანიშნავია დამუხლვაც, რაც იმაში მდგომა-
რეობდა, რომ, როცა ვენახში ვაზი ასე თუ ისე მაღლა წავიდოდა.

⁴ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 314.

ნ. ნში შევიდოდა და საჭირო იყო მისი დაბლა დაწვევა, ვაზის ძველი-
ანს ნახევარს მიწაში ჩაფლავდნენ; საინტერესოა, რომ ვაზის დამუხ-
ლა ზმირად ბარვის სამუშაოს შესრულების დროს წარმოებდა.
ქიზიყის ძველ ვენახებში მიმართავდნენ როგორც ცალკეული
ვაზების, ისე მთელი ვენახის განახლებას. როცა ვენახში ვაზები იმ-
დენად ხნიერი გახდებოდნენ, რომ მათ მევენახისათვის საკმარის ნა-
ყოფის მიცემა აღარ შეეძლოთ, მევენახე მთელი ვენახის განახლე-
ბას მიმართავდა ხოლმე. ამისათვისაც, როგორც ახლად ვენახის გა-
შენებისათვის, ვენახის სიგრძეზე თხრილი იჭრებოდა და შიგ ხნი-
ერი ვაზები წვებოდა. ვაზის ძველიანი გათხრილში რჩებოდა, ხოლო
იმავე წლის რქის ერთი ნაწილი ნადავგის ზევით ჩერდებოდა. ეს
არ იყო არც ვენახის ახლად გაშენება ლერწით, არც გადაწვევა და
არც დამუხლვა. თუმცა ეს ნაწილობრივ გადაწვევას უდრიდა, რად-
განაც ვენახის განახლების დროს ვაზის ძირი ისევ თავის ადგილზე
ჩერდებოდა, გადაწვევის დროს მიწაში რქის ჩაწვევის მაგიერ,
ამ შემთხვევაში „ძველიანი“ მთლიანად გათხრილ მიწაში ჰყვე-
ბოდა.

აღსანიშნავია, რომ განახლებული ვენახი ზოგჯერ ახლადგაშე-
ნებულს სჯობდა და საკმაოდ გამსხვილებული ვაზი მეპატრონეს
დიდ შემოსავალს აძლევდა.

ვაზის გაშენება-განახლების ერთ-ერთ სახედ მისაჩნევია მყნო-
ბაც.

სპეციალური ლიტერატურიდან ჩანს, რომ საერთოდ მცენარე-
თა მყნობას დიდი მნიშვნელობა აქვს, მცენარე ადვილად ხარობს,
ძაღლონიანია, გამძლეა და ნაყოფსაც მეტს იძლევა. ეს აზრი თამა-
მად შეიძლება გავავრცელოთ ვაზის შესახებაც. ამას ცხადყოფს
თვით ქიზიყში დღეს არსებული მევენახეობის დიდი საკოლმეურ-
ნეო და საბჭოთა მეურნეობები, სადაც, უმთავრესად, ნამყენი ვაზია
გაშენებული და შეუღარებელ მოსავალსაც იძლევა.

საინტერესოა, იცოდნენ თუ არა ძველად ქიზიყელმა მევენახე-
ებმა ვაზის მყნობა, მაგრამ, მიუხედავად მრავალმხრივ დაინტერე-
სებისა, ცნობები ამის შესახებ არ გაგვაჩნია არა თუ ქიზიყში, არა-
მედ საერთოდ საქართველოში ეს საკითხი ერთი-ორი მაგალითით
მტკიცდება. საქართველოში ვაზის მყნობის აზრს აკად. ივ. ჯავახი-
შვილი ასე ასაბუთებს:

„თუმცა ქართულს წერილობითს წყაროებში ვაზის მყნობაზე
ჯერჯერობით ცნობები არსად ჩანს, მაგრამ ვაზის მყნობის არსებო-

ბა ძველ საქართველოში ხელოვნების ძეგლებით მტკიცდება⁵ ხელოვნების ძეგლებიდან იმავე მეცნიერს შესწავლილ⁶ ქვეყანა ჩრუქის ოთხთავი და მის შესახებ ამბობს: „ჩრუქის ოთხთავი მისი ზის ბარვა ჰხატია და ვაზს იქ თეთრი და წითელი მტევნები ასხია, რაც, რა თქმა უნდა, შესაძლებელია, მხოლოდ მცნობის შედეგი იყოს“-ონ. გარდა ამისა, ქანდაკებებშიაც გამოჩატული ყოფილა ერთ-სა და იმავე ძირზე სხვადასხვა სიდიდისა და მოყვანილობის მტევნები „რაც აგრეთვე მხოლოდ სხვადასხვა ჯიშის მცნობის წყალობით იყო შესაძლებელი“-ონ⁷.

მართლაც, ძნელი წარმოსადგენია საქართველოში, სადაც ქართველმა მევენახეებმა დიდი ხნის მანძილზე აწარმოეს დაკვირვება ვაზის მოვლა-მოყვანაზე და ბევრი წესიც შემუშავეს მის მოსავლელად, ვაზის მცნობა არ სცოდნოდათ. ასევე უნდა ითქვას ჭიზიყელი ძველი მევენახეების შესახებაც: იქნება მათაც გააჩნდათ ამ მხრივ ცოდნა, მაგრამ, როგორც ვთქვით, მისი არსებობის კვალი ჯერ არსადა ჩანს.

1947 წლის ზაფხულში ორთვენახევრის განმავლობაში ქართლის კომპლექსურ-ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში მუშაობისას, ვაზის ძველი კულტურის სხვა საკითხების შესწავლასთან ერთად, ვაზის მცნობასაც განსაკუთრებულ ყურადღებას ვაქცევდი, მაგრამ ვერავითარ მასალას ვერ წავაწყდი.

რაც შეეხება ვაზის თესლით (კურკით) გამრავლებას ჭიზიყში, ამის შესახებაც ძალიან მცირე მასალები აღმოვაჩინეთ. ცოტაოდენი ცნობები ჯერჯერობით სოფ. საქობოში შეგვრიბეთ. მთხრობელი დათა საბასძე ნიკუაშვილის ცნობით (75 წლისა, კოლმეურნე) საქობოში ამ მხრით საყურადღებო გარემოებასთან გვაქვს საქმე. თითქოს უწინ საქობოში ვაზის გაშენება-გამრავლება კურკითაც სცოდნიათ. გარეული ვაზის—კრიკინას თესლს აგროვებდნენ. ერთ გარკვეულ ადგილას თესავდნენ და შემდეგ, მეორე წელს, ამ ვაზის კურკიდან აღმოცენებულ პატარა ვაზებს სავენახე ადგილას რგავდნენ. მისივე თქმით, ვაზის კურკიდან აღმოცენებულ პატარა ვაზებს კალკე ამოთხრილ ორმოში რგავდნენ თურმე და ვენახს ისე აშენებდნენ.

⁵ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 531.

⁶ იქვე.

⁷ იქვე.

უველაფერი ის, რაც აქ ვაზის გამრავლება-გაშენების შესახებ
ოქვა, უმთავრესად დაბლარ ვაზს შეეჭება. ორმოს საშუალებით ვა-
ზების გამრავლება კი, რაზედაც ზემოთ გვქონდა საუბარი, უმთავრესად
რესად დამახასიათებელია მალლარი ვაზისათვის. ჩვენ შემთხვევა
გვქონდა მალლარი ვაზი (სოფ. ქვემო, შუა და ზემო სურები) ამ მხრივ
შეგვესწავლა გურიაში. ქვემოთ მოტანილი მასალიდან ირკვევა, რომ
მალლარი ვაზის როგორც სხვა სამუშაოები, ისე მისი გაშენებაც,
თავისებური ყოფილა. სურებში ერთი ძირი ვაზის დასარგავად ორ-
მოს ცალკე თხრიდნენ. აიღებდნენ ერთი ციდის სიგრძე მონაქერ
ლერწს და ცოცხალი ხის გვერდზე, ნახევარი მეტრის დაცილებით,
ერთი ბარის პირის სიღრმეზე მიწაში დამარხავდნენ. ლერწს ორს
იღებდნენ, რადგანაც შესაძლებელი იყო ლერწი გამხმარიყო ან სხვა
რამ გარემოების გამო მოსპობილიყო. მიწაში დამარხული ორი ან
სამი კვირტით ზევით ლერწის მონაქერი იმავე წელს ტოტებს ამო-
იყრიდა, თვითეული ტოტი ცალკე ტოტებს გაიკეთებდა, ერთი ასე-
თი ცალკე სასურველ ადგილზე იმავე წესით ცოცხალ ხესთან გადა-
ირგვებოდა და ჩინებულ შედეგსაც იძლეოდა.

როგორც გამოვარკვეე, სურებში ვაზების ერთი ადგილიდან
მეორე ადგილზე გადარგვასაც აწარმოებდნენ. გადატანა შეიძლებო-
და ახალგაზრდა ვაზისა, ბებერი ვაზის გადატანა უშედეგო იყო.

სურებში ვაზის გადაწვენაც არის დამოწმებული. ვაზის გადა-
წვენას სურელები დამაგინებას უწოდებენ. საკმაოდ გაზრდილი 3-4
წლის ვაზის ტოტებს მოიწვდიდნენ, თუ იგი ღონიერი იყო, და რამ-
დენიმეს (2—3) მიწაში დააწვენდნენ; დაწვენილს მიწაში „კაკუტა-
თი“ (პატარა კავიანი ჯოხით) ამაგრებდნენ.

პირველის მსგავსად ასეთი ნარგავიც რამდენიმე ძირს ვაზს
ამოიყრიდა და ამ გზით მიიღებოდა ვაზები. ამ წესითაც სურებში
ვაზის გამრავლებისათვის სავსებით დამაკმაყოფილებელ შედეგს
აღწევდნენ.

ეფრემ ქისეს ძე ბარამიძის ცნობით, სურებში ვაზის დარგვა
ჩვეულებრივად მარტის თვეში ხდებოდა. თითო ცოცხალი ხის ძირ-
თან თითო ვაზი ირგვებოდა, იშვიათად ორიც შეიძლებოდა, — ეს და-
პოკიდებული იყო ცოცხალი ხის სიძლიერე-სისუსტეზე და მდგომარე-
ობაზე; თუ ხე პატარა იყო, ასეთ ხესთან ერთი ვაზის დარგვა
შეიძლებოდა; თუ ხე დიდი იყო და შემდეგაც კიდევ უფრო მეტი
გაზრდა შეეძლო, ასეთ ხესთან ორი ვაზის დარგვა შეიძლებოდა.
შხედველობაში იყო მისაღები აგრეთვე ცოცხალი ხის ჩრდილისუნა-

რიანობა, თუ რა მანძილით იყო ის სხვა ხეებისაგან დაცილებული. ჩრდილი რომ ნაკლები ჰქონოდა, ხეები შორს ირგვებოდა და მათთან რიცხობრივად მეტი ვაზების გაშენებაც შეიძლებოდა. ვაზის დარგვა ერთი ბარის პირის სიღრმეზე წარმოებდა. ეს სიღრმე სრულიად საკმარისი იყო, იქაური პავისა და ნიადაგის თვისების პირობებში, მაგრამ, თუ ვაზის მეტ სიღრმეზე მოთავსებას ვარაუდობდნენ, ამ შემთხვევაში ვაზს ძირს გამოუკვანძვდნენ, რომ ვაზს მეტი საშუალება ჰქონოდა ნიადაგში კარგად გაედგა ფესვები, ხანგრძლივი არსებობის უნარი ჰქონოდა.

სურებში ვაზის მისარგავ ცოცხალ ხედ თხმელა არის მიღებული; რადგანაც თხმელამ ფოთოლი ფართო იცის და ეს თვისება კი ხელს უწყობს ვაზს გვალვიან წელს თავი გრილად შეინახოს, ხეც კარგად იზრდება და დიდ ხანსაც ძლებს.

დღეისათვის სურელებს მევენახეობის განვითარების მხრივ არც ისე სახარბიელოდ აქვთ საქმე, სამივე სოფელში (ქვემო, შუა და ზემო სურები) სულ რამდენიმე ძირი მაღლარი ვაზია ხეზე ასული. ვაზის ეს ჯიში „ადესას“ ან „იზაბელას“ სახელს ატარებს, სხვა ჯიში იქ არ არის, თუმცა წინათ „თეთრუშა“ და „ცხილათობანიც“ ყოფილა.

სურებში ცოცხალ ხეზე ასულ ვაზს ისეთი შეხედულება აქვს, თითქოს ის სრულიად დაუმუშავებელია, თუმცა მას ნაწილობრივ ფურჩნიან და დროგამოშვებით სხლავენ კიდევ. იქ ვაზი დაახლოებით იმ ხის სიმაღლეა, რა სიმაღლითაც არის თითონ ხე, რაზედაც ვაზია ასული. მას შემდეგ, რაც ხეზე ასულ ვაზს რაიმე ავადმყოფობა გაუჩნდება („იფოტრება“), წყალი ჩაუვა და ლპობას დაიწყებს, გამხმარი ვაზი ცოცხალი ხიდან გამოეცლება და მის მაგიერ იმავე ადგილას ახალი ვაზი „დამაგინდება“.

ჩვენ არ ვიცით სურებში მევენახეობისათვის ზომის რა ერთეულია მიღებული და რა რაოდენობის ვაზებს ათავსებენ ამ ზომის ერთეულში, მაგრამ აგრონომ ე. ნაკაშიძეს თავის წიგნში* ვენახის და ვაზის ზომად შემდეგი ერთეულები აქვს დასაჩუღებული: „ერთ დესეტინაზე, თვითეული 4—6 საყენზე დაცილებით, 70—150 ძირი ვაზი ეტევა ცოცხალი ხით“-ო; შემდეგ იგივე აღნიშნავს, „რომ თვითეულ, ერთიმეორეზე 5 საყენი მანძილის დაშორებით ვიანგარიშოთ, დესეტინაზე 100 ძირი ხე დაეტევა“-ო.

* ე. ნაკაშიძე. მევენახეობა-მეღვინეობა გურია-სამეგრელოში, აკარაში და აფხაზეთში, თბილისი, 1929, გვ. 21.

საკითხის ნათელსაყოფად საქმით მასალების დაგროვებაზე დღენათვის ჩვენს ზეღოთ არსებული ლიტერატურული წყაროები და ცოცხალი სინამდვილის ეთნოგრაფიული ფაქტები ქიზიყის ვენახ-ღობრივ გურიისა და ქართლისა, გვადღევენ საშუალებას ვთქვათ, რომ ძველად, როგორც ქიზიყში, ისე საქართველოს მევენახეობით ცნობილ ყველა კუთხეში, დაბლარი ვენახების გაშენება და ვაზების გამრავლება ერთი ძირითადი წესით წარმოებდა. ეს წესი იმაში მდგომარეობდა, რომ ვაზების გამრავლება მოჭრილი ლერწის თხრილში გადარგვით და ვაზის რქების გადაწვენის საშუალებით ხდებოდა. მაღლარ ვაზს კი, როცა მას თვითუფს ცალკე ცოცხალ ზეს ურგავდნენ, ხის ახლო გათხრილი ორმოს მეშვეობით წარმოებდა.

მაღლარი ვაზის გამრავლებისათვის, გარდა იმ წესისა, რომელიც სურების სინამდვილიდან აღინიშნა, სავარაუდებელია სხვა წესიც. მაღლარი ვაზები შეიძლება ცოცხალი ხეების გარეშე ხელოვნურად იყოს საყრდენებზე გამართული ისე, როგორც ეს სოფ. ორბელიდან ლეჩხუმისაკენ გადასავალ გზაზე დავამოწმეთ. ამნაირი ვაზების პირველად გასაშენებლად, თხრილების გაჭრისა და ორმოების გათხრის ნაცვლად შეიძლება სხვა წესებიც იყო მიღებული.

ისიც აღსანიშნავია, რომ ძველად მაღლარი და დაბლარი ვენახებისთვის ცალ-ცალკე ვაზის ჯიშები თანდათანობით შეირჩა, რაც პრაქტიკული გამოცდილების ნიადაგზე ამ კულტურის მუდმივი გაუმჯობესების გზით უნდა მომხდარიყო; ხოლო მოგვიანო ხანისათვის ვაზების მწკრივად დარგვა გამოიწვია ვენახის მოვლა-მოშენების გაადვილებამ. მწკრივებად დარგული ვენახი მეტ ნაყოფს იძლევა და მოსავლეადაც ადვილია.

სავენახედ შერჩეულ ადგილზე გაშენებულ ვაზს მზრუნველობა: სჭირდება. მართალია, ახლადგაშენებულ ვენახს პირველ სამ წელიწადს შედარებით მცირე მოვლა ესაჭიროება, მაგრამ მომდევნო წლებში ვაზის დამუშავება დიდ შრომას მოითხოვს. ვაზის ეს სამუშაოები განხილული უნდა იქნეს ნიადაგის დამუშავებისა და ვაზის მოვლის თვალსაზრისით. სამუშაოთა ამ რიგს ქიზიყში ვენახის „დაკელვა“ (მოვლა) ეწოდება.

ნიადაგის დამუშავებაში იგულისხმება: ბარვა, თოხნა, მარგვლა და თიბვა, ხოლო ვაზის მოვლაში—გასხვლა, შეყელვა, ახვევა, გაფურჩქვნა და შეწამლვა.



ბარვის მიზანია ნიადაგის გაფხვიერება, ნიადაგში ჰაერისა და წყლის ძირკვებისაგან გაწმენდა, რათა ვაზს საშუალება მიეცეს უკეთესად იკვებოს და ისუნთქოს.

ბარვის შედეგად ნიადაგის ხედაპირი სწორდება, ვენახი იწმინდება სარეველა ბალახების ძირკვებისაგან; ბარვას შემოდგომით ამჯობინებდნენ, რადგანაც ნიადაგიდან ამოყრილი ბალახების ფესვები ზამთრის პერიოდში დედამიწის ზედაპირზე ექცევა და ზამთრის განმავლობაში სიცივის გამო სიცოცხლის გაგრძელების უნარს კარგავს.

სავენახე ადგილის დაბარვა შემოდგომით იმითაც იყო გამართლებული, რომ ნაბარი ზამთარში სიცივისა, თოვლისა, მზისა და წვიმისაგან იშლებოდა, რის გამოც ნიადაგი იოლი დასამუშავებელი ხდებოდა. ამასთან ერთად, ისეთ ვენახებში, სადაც სხვადასხვა ბოსტნეულის მოყვანას ვარაუდობდნენ, ბოსტნეული კარგად ხარობდა.

ყოველწლიურად ნაბარი ვენახის ნიადაგი ადგილი დასამუშავებელია, მაგრამ ქიზიყელი მევენახეები ზოგჯერ ვენახს თითო წლით დაუბარავად სტოვებდნენ და ბალახს ხელით ან ნამგლით აცლიდნენ, — „ნიადაგი დაისვენებს“—ო. არა მარტო ერთი წლით, არამედ ხშირად წლობითაც არ ბარავდნენ და დაბარვის ნაცვლად თოხნიდნენ.

საერთოდ, როცა ნიადაგი ახლად მუშავდებოდა, ან რამდენიმე წელს დაუბარავად (ყამირად) რჩებოდა, ნიადაგში ბალახის ფესვები მრავლდებოდა. ამისთანა ნიადაგს ბარვის დროს „აკლერტვა“ (ბალახის ფესვების გამოცლა) ესაჭიროებოდა. ბარვის დროს განსაკუთრებულ ყურადღებას აქცევდნენ „კანჭა“, იგივე „კლანჭა“—ბალახს. აკლერტვა იმაში მდგომარეობდა, რომ უმთავრესად ქალები და ახალგაზრდები ნაბარში მუხლისკვრებით დადიოდნენ და ბალახის ძირკვებს აგროვებდნენ. შეგროვებულ ძირკვებს ვენახის თავში, ან გვერდზე (თუ საამისო ადგილი იყო) წვავდნენ.

ქიზიყელმა კარგმა მევენახეებმა იცოდნენ, რომ კლერტის დაწვა აუცილებელი იყო, რადგანაც გამოცდილებით იცოდნენ, რომ კლერტი თუ ნიადაგს მოხვდებოდა, ძალიან მალე უბრუნდებოდა თავის პირვანდელ მდგომარეობას. კლერტის ამ თვისების აღსანიშნავად ქიზიყში ერთი ასეთი ხალხური გადმოცემა არსებობს: კანჭა-ბალახმა, რომლის ფესვებსაც კლერტად ვგულისხმობთ,—თქვა: „ცხრა: წელიწად სხვენზე ვეგდე, მემრე ერთმა პატარძალმა, ღმერთ-



მ. უშველოძე, გადმამაგდო და ვიხარე“-ო⁹. ხალხური თქმაც არსებობს: „კლანჭა გადიკლანჭება“-ო.

კანჭა-ბალახი თუ ერთხელ ვენახში გაჩნდა, მისი მოსპობა ძველია. კანჭა წმინდა ბალახია, სუფთა; საქონელი ძალიან ეტანება, განსაკუთრებით გაზაფხულზე; მოსახლეობა ბატკნისთვის აგროვებდა კანჭა-ბალახს. „ნოყიერი ბალახია, ბატკანს არგებს“-ო. დამახასიათებელია, რომ კანჭას ბევრი ფესვები აქვს ნიადაგში და ნიადაგის ზევითაც, მუხლები გააჩნია; ზოგიერთის გადმოცემით ცხრა მეტრ სიგრძემდეც იზრდება. ქიზიყში დღესაც მაღალ და წვრილ კაცზე იტყვიან აკლანჭულიო. „კანჭი“ გულისხმობს თქმოს ძვლიდან დაბლა, ფეხისაყენ მუხლამდე ძვალს. აქედან, აკლანჭული ნიშნავს კანჭგრძელს, მაღალს. შესაძლებელია აღნიშნული ძვლის მიხედვით მაღალი კაცის სახელი „აკლანჭული“ „კლანჭა“ ბალახმაც მიიღო.

რა თქმა უნდა, ბარვის შედეგად ნიადაგმა ისეთი ფიზიკური თვისებები უნდა გამოავლინოს, რომ მომუშავეს შეეძლოს პქუნდეს სამუშაის შესრულებისას, მცენარეს უკეთესი პირობები უნდა შეექმნას არსებობისათვის, ნიადაგს, განსაკუთრებით იქ, სადაც რწყვა შეუძლებელია, სინესტე უნდა შერჩეს და სხვა.

დადგენილია, რომ ვენახის ბარვა მარტის თვეს არ უნდა გადასცილდეს. ხალხის გამოცდილებით, ეს თვე ვენახის ბარვის სამუშაოთა შესასრულებლად საუკეთესო თვედ არის მიჩნეული. გამოცდილი მევენახეება ამას შემდეგი გარემოებით ასაბუთებენ: ჯერ ერთი ის, რომ დაბარული ნიადაგის ბელტები სიცივის, ქარის, მზისა და წვიმის ზემოქმედების გამო გაფხვიერებას ასწრებს. მეორეც ის, რომ ვაზი, რომელსაც დაგროვილი აქვს წვენი, თუ მარტის თვემდე არ დაიბარა, ბარვის დროს ხშირად ძირკვები ეჭრება ხოლმე და იქიდან ადვილად გადის წვენიც, ეს წვენი იგივე საზრდოა ვაზისა. საჭიროა, რომ ვაზმა, რაც შეიძლება მცირე წვენი დაკარგოს, რათა ამით არ დასუსტდეს და ძალა არ გამოეღიოს. ამისათვის, ბარვის დამთავრების უკანასკნელ ვადად მარტის თვეა მიჩნეული, თუმცა, როგორც ვთქვით, ბარვას შემოდგომაზე—ოქტომბერ-ნოემბრის თვეებშიც აწარმოებდნენ.

მარტის თვის შემდეგ ვენახის დაბარვას ის გარემოებაც აბრკოლებდა, რომ ამ ხნიდან ვაზს კვირტები უკვე გამოსული აქვს და მუშაობის პროცესში უბრალო შეხებისაგანაც ცვივა. ბარვის ნაად-

⁹ სტ. მენტეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 86.

რევად შესრულება ვენახის მეპატრონისათვისაც კარგი იყო. ამჟამად
საქმეს „წინ იყენებდა“ და მეურნეობის სხვა დარგის სამუშაოს
სასრულეზღად მეტი დრო რჩებოდა.

ბარჯა ნიადაგის დამუშავების საქმეში მძიმე სამუშაოდ ითვლებოდა. შექლებულები დაქირავებული მუშის ხელით ასრულებდნენ ამ სამუშაოს. ღარიბი ხალხი კი, ზოგჯერ დედაკაცებიც, თავიანთ ვენახებს თვითონ ბარავდნენ.

ბარი ჩვეულებრივი, მარტივი იარაღია. შედგება პირისა, ტარისა და საგოგავისაგან. საგოგავი ბარის ის ნაწილია, რაზედაც მბარავმა ფეხი უნდა დაჰკრას, რომ ბარის პირი მიწაში ჩაესოს. აღნიშნულ ადგილს ბარისას დუშეთის ზოგიერთ სოფელში სატერფული ჰქვია; პირი ლითონისა აქვს, ტარი და საგოგავი კი—ხისა. ფოლადის პირს ადგილობრივი მჭედლები ამზადებდნენ. ტარისა და საგოგავის პირიან შეერთებას ავად თუ კარგად ყველა მევენახე ახერხებდა. ბარის ტარს (რჩეობენ თხილის, თუთის) წინასწარ გაასუფთავებდნენ, ცოტას გაუთლიდნენ, გათლილ ადგილას პირს ყუნწით წამოაცმევდნენ და სათანადოდ დაამაგრებდნენ. ყუნწის მალა, დაახლოებით „ოთხი თითის დადება“—მანძილზე „სატეხით“ გახვრეტავდნენ და ღეხის დასადგმელ მუხის (მაგარია) ხის საგოგავს ტარის მხრით უკეთებდნენ. ამის შემდეგ ბარი (სურ. 7) უკვე მზად იყო.



სურ. 7

არის ხოლმე შემთხვევა, როცა ბარვის დროს მბარავს წვიმა მოუწრებს, ან კიდევ ნიადაგი ნაწვიმარია და ისე არ არის გამშრალი, რომ საბარავად კარგი იყოს. ასეთი ნიადაგის ბარვისას ბარის-პირი ნაწილობრივ მიწას „იდებს“ და ბარვას ხელს უშლის. ბარის პირზე მიღებული სველი მიწის მოსაშორებლად „საფხეკელი“ იხმარება. საფხეკელი ცალმხრივად ბრტყლად გათლილი ხეა. რომელსაც ბარვის დროს მომუშავე ქამარში „გაბნეულს“ ინახავს. როგორც ჩანს, საფხეკელი მხოლოდ იმ დროისათვის არის საჭირო, როცა დასაბარი ნიადაგი წყლიანია, ნესტიანი, და ამის გამო ბარის-პირი ნაწილობრივ ტალახიანდება.

ბარვის პროცესი შემდეგ სურათს იძლევა: მბარავს მარჯვენა ხელი ბარის ტარის შუა ადგილზე აქვს წავლებული, მარცხენა ხელი ტარის ბოლოში. ბარის ტარზე მოდებული ორივე ხელის ნაშუალებით ბარის პირი ეხება დასაბარი ნიადაგის ნაწილს. ამ დროს მბარავის ყურადღება იქითკენ არის მიქცეული, რომ ბარის პირი ნიადაგს პარჯვედ შეეხოს და შიგ ჩაეშვას. როცა უკვე ბარის პირი ნიადაგზეა, მბარავი მარცხენა ფეხის წინა ნახევარზე იწევა და მარჯვენათი— ბარის საგოგავს მთელი ძალით აწევა, რომ ბარის პირი ნიადაგში სკმაო სიღრმემდე ჩავიდეს. ეს უკანასკნელი რომ შესრულდება, მბარავის მარჯვენა ფეხი საგოგავიდან ჩამოდის, ბარის ტარის ბოლო მხარე დაბლა დაიწევა, ბარის პირი, რაზედაც მოჭრილი ბელტოა მოთავსებული, მაღლა აიწევა და ორივე ხელითა და ბარის დახმარებით ბელტო სასურველ ადგილზე დაეგდება. ბელტის გადაგდება რომ იოლად მოხდეს, ნაბარის პირიდან აღებული ბარის პირი ბარისტარით ამოტრიალდება და ბელტი ისე დაეცემა, რომ მისი ზემოთა მხარე ქვევით და ქვემოთა—კი ზევით მოექცეს. ამას ასე იმიტომ აკეთებენ, რომ ნიადაგის ზედა ნაწილში შესაძლებელია ბალახები იყოს და ქვევით რომ მოექცევა, ზრდა-განვითარების წესიერი პირობები აღარ ექნება, ვეღარ გაიზრდება და ვაზს ხელს აღარ შეუშლის.

აღსანიშნავია, რომ ვენახის ბარვა ჩვეულებრივად ვენახის ბოლოდან იწყება, რადგანაც იშვიათია, რომ ვენახს დაქანება არ ჰქონდეს. ამ შემთხვევაში ბარვის ბოლოდან დაწყებისას მბარავი უფრო გამართულია წელში და ბელტობსაც ნაბარში იოლად ისვრის.

რამდენიმე წლის მანძილზე დაბარულ, სავენახე ნიადაგში მიწა ვენახის ბოლოში იყრიდა თავს, ნიადაგი მალღდებოდა და ზოგჯერ ეს სიმაღლე იმ ზომამდე აღწევდა, რომ წვიმის ნალექები ვენახებში გუბდებოდა. ამასთან ერთად, ნაბარის ბოლოში ჩაღრმავებული ადგილი რჩებოდა. ამ შემთხვევაში ქიზიყელი მევენახეები ბარვას თავიდან—პირაღმაც იწყებდნენ ხოლმე, რომ ამით ვენახის ბოლოში მიწა ვენახის თავისაკენ გადანაცვლებულიყო.

ბარვის დროს მნიშვნელოვან როლს თამაშობდა აგრეთვე მბარავის მიერ მოჭრილი ბელტების ნაბარში პირაღმა და რიგზე მიწყობა. ეს, როგორც ზემოთ ითქვა, იმიტომ იყო საჭირო, რომ ბალახის ფესვები ნიადაგში მოქცეულიყო და გარდა ამისა, დაბარული ნიადაგის ზედაპირი ჰორიზონტალური გამოსულიყო, ეს კი ხელს

შეუწყობდა მზის სხივებისა და ბუნებრივი ნალექების თანაბარ გა-
ნაწილებას—ნაბარის სილამაზეს.

დასაბარი ადგილი ყოველთვის თანაბრად პორიზონტალური უნ-
და ყოფილიყო. ვენახში მიწა ზოგან ამალღებული, ზოგან კი დადაბ-
ღებული იყო; რომ ნაბარი თანაბარი გამოსულიყო, ბარვის დროს
შპარავი ამალღებული ადგილის ბარვისას მიწას დადაბლებული ად-
ვილისაკენ აყრიდა და დაბარული ნაწილობრივ მაინც სწორი—პო-
რიზონტალური გამოდიოდა.

3. თოხნა

ქიზიყში არსებულ ვენახებში ნიადაგის გაფხვიერებისა და სა-
რეველა ბალახების მოსპობის მეორე საშუალებად თოხნა უნდა მი-
ვიჩნით. თოხნა თოხით წარმოებს. თოხი (სურ. 8) წარმოადგენს



სურ. 8

ლითონის ყუიან პირს, რომელიც თავისი ყუით გაკეთებულია ღის
ტარზე. ვენახს თოხნა წელიწადში სამჯერ მაინც უნდა. დაუბარავი
ვენახი წელიწადში შეიძლებოდა ოთხჯერ—ხუთჯერ გათოხნილიყო.
თუ სამჯერ გაითოხნებოდა, მაშინ ეს აპრილში, ივლისში და აგვის-
ტოში უნდა მომხდარიყო.

მარჯვე ქიზიყელი მევენახე შემოდგომითვე, ყურძნის დაკრე-
ფის შემდეგ, გათოხნიდა ვენახს სარეველა ბალახების მოსპობის
მიზნით. შემოდგომით ვენახის თოხნა იმითაც იყო გამართლებული,
რომ დარჩენილ ბალახს ზამთრის განმავლობაში არ „შეეტყუებინა“
საქონელი, რომელსაც შეეძლო სავენახე ადგილი და ვაზი დაეზიან-
ებინა. გარდა ამისა, შემოდგომით გათოხნილ ვენახში გაზაფხულო-
ბით ბალახი გვიან ამოდიოდა, რადგანაც იმ დროს გათოხნის შედე-
გად მოჭრილ ბალახებს სიცივე ესწრებოდა და ახმობდა.

ბარვის მსგავსად თოხნას თავისი წესი აქვს. ნათოხნი მიწა უნდა
თანაბრად დალაგდეს და ლამაზად გამოიყურებოდეს. ამიტომ, თო-
ხით მიწის მოჭრა თანაზომიერად უნდა წარმოებდეს; იგი ნაფხუ-
რების თოხით გასწორებასაც გულისხმობს, რადგანაც ჩვეულებრი-

ვად, როგორც ბარვა, ისევე თოხნაც ქვევიდან პირალმა იწყება, ამ შემთხვევაშიც ნათოხნი მიწა ქვევით მიიწევდა; ამის თავგანთავსებად თოხნასაც დროგამოშვებით უკუღმა იწყებდნენ. ვენახის ბარვისა და თოხნისას მომუშავეს უფრო მეტად მარჯვენა ხელი ეღლება. გამოცდილი მთოხნელი მარჯვენა ხელის დასვენების მიზნით თოხს მარცხნივ უდგება და ისე თოხნის. ბარვის დროს კი ასეთი წესი მოუხერხებელია, რადგანაც ბარის ტარზე საგოგავი ერთმხრივ არის გაკეთებული და ბარის მეორე მხარეზე გადატანის შემთხვევაში, მბარავი მარჯვენა ფეხს ველარ გამოიყენებს.

ვენახის გამოხელვა შეუიარაღებელი ხელითაც ხდებოდა. უწინდელ ვენახებში ბალახს უბრალო ხელით აცლიდნენ, შემდგომ კი თიბვაც შემოუღიათ. თიბვა ნამგლით ხდება, მაგრამ ძველად სათიბელი წალდიც ყოფილა ხმარებაში.

ქიზიყში ვაზებისაგან ბალახის ხელით გამოცლას მარგვლა ეწოდება. ქიზიყში სხვა ბოსტნეულ მცენარესაც მარგლავდნენ: ხახვს, ნიორს და სხვ. ერთი სიტყვით, მარგვლა ქიზიყში ნიშნავს ამა თუ იმ ადგილიდან სარეველა ბალახების ძირიანად ხელით გამოცლას. საბასაც ასევე აქვს განმარტებული: „მარგლა ბალახთ ამოგლეჯა“¹⁰. აკად. სიმონ ჯანაშია კი მიუთითებს, რომ სიტყვა „მარგვლა“ დასავლეთ საქართველოში „პირველ თოხს“ ნიშნავს¹¹. ვვარაუდობთ, რომ ეს სიტყვა „მარგვლა“ არა მარტო ქიზიყში, არამედ მთელს აღმოსავლეთ საქართველოში ბალახის ხელით გამოცლას უნდა ნიშნავდეს. ზემოაღნიშნულიდან შემდეგა დასკვნა შეგვიძლია გამოვიტანოთ: მარგვლა დასავლეთ საქართველოში მარტო „პირველ თოხს“ ნიშნავს, აღმოსავლეთ საქართველოში კი ვენახში ვაზებს შორის სარეველა ბალახების ხელით გამოცლას. აღმოსავლეთ საქართველოშივე სიტყვა „მარგვლა“ ნიშნავს აგრეთვე ბოსტნებისა და პურის ყანების სარეველა ბალახებისაგან გასუფთავებასაც.

ბარვისა და თოხნის სამუშაოს შესრულების დროს, როცა მიწა იჭრებოდა, მომუშავე მოკრილ მიწაში მოყოლილ ბალახს „აჩეხავდა“ (ბარითა და თოხით მოკრილ მიწას ბალახებს გამოაცლიდა და ნაბარ-ნათოხს ზევით დაყრიდა). ბალახებს ძირიანად თუ ვერ ამოაგდებდა, ძირში მაინც უნდა მოექრა. ყველაფერს ამას ვენახის მე-

¹⁰ საბა, მითით. ნაშრ., გვ. 195.

¹¹ ს. ჯანაშია, საქართველო ადრინდელი ფეოდალიზაციის გზაზე, თბილისი, 1937, გვ. 2, იხ. აგრეთვე ი. ჯავახიშვილი, ნ. ბერძენიშვილი, ს. ჯანაშია, მითით. ნაშრ., გვ. 12.



პატრონე, თუ საკუთარ ვენახში თვითონ მუშაობდა, საკმაო სიბრუს-
 რით აკეთებდა, მაგრამ დაქირავებული მუშა, საერთო გვერდისა და
 და ძვირე ხელფასის გამო, ამ სახის სამუშაოს მდარე ხარისხით ას-
 რულელებდა. ბარვის დროს დაბალი ხარისხით შესრულებულ სამუშა-
 ოზე ქიზიყელები იტყვიან: „მიბელტილი“-ა ხოლო ცუდ ნათობ-
 ზე—„მოჩორკნილია“.

დღეს ქიზიყში ვენახების დამუშავება ძირითადად მექანიზირე-
 ბულია და ბევრ ადგილას ნიადაგის გასუფთავებაც მანქანით წარ-
 მოებს.

4. გასხვლა

ვაზის უშუალო მოვლა-დამუშავებისათვის პირველი და ძირი-
 თადი მნიშვნელობა აქვს გასხვლას, რადგანაც ვაზის გასხვლაზე ბევ-
 რი რამ არის დამოკიდებული. გასხვლის შედეგად ვაზს შეუძლია
 უკეთესი ნაყოფი მოგვეცეს და მომდევნო წლისათვის სანაყოფე რქე-
 ბიც უკეთესად დაასრულოს, ამიტომ ვაზს ქიზიყში ყოველწლიურად
 სხლავენ.

საერთოდ ვაზის გასხვლაზე ბევრად არის დამოკიდებული რო-
 გორც იმ წლის, ისე მომავალი წლის ყურძნის მოსავალი, და თვით
 ვაზის საბოლოო ბედიც.

რადგანაც ვაზის გასხვლა ქიზიყში მეტად სათუთ საქმედ ითვ-
 ებოდა, ამიტომ მას ყველას არ მიახლოებდნენ; ამ სამუშაოს საკმაოდ
 გამოცდილი და ამ საქმის კარგად მცოდნენი ასრულებდნენ. გამ-
 სხვლელს უნდა სცოდნოდა, როგორ ვახთან ჰქონდა საქმე, ხნიერთან
 თუ ახალგაზრდასთან, სუსტთან თუ ძლიერთან და იმის მიხედვით
 ეწარმოებინა გასხვლა. ახალგაზრდა და სუსტ ვაზს მოკლე და მცი-
 რე რაოდენობით უნდა მიეცეს რქები, ხნიერს და ძლიერს კი შედა-
 რებით გრძელი და მეტიც: „თუ ვაზი დაღალი¹² იყო, სანაყოფე, რქას
 შედარებით მოკლეს მიეცემდით, თუ თამამია—ორ რქასაც შეეუ-
 ნარჩუნებდით“-ო, იტყვიან ქიზიყელები.

ჩვეულებრივად, როცა ვაზი უკვე დასრულებულია, ე. ი. სამი-
 თხი და მეტი წლისა არის, გასხვლის დროს გამსხვლელი მხედვე-

¹² დაღალი სუსტს, დაჩაგრულს ნიშნავს. ქიზიყში პატარა, სუსტ, დაბალ
 კაცზე იტყვიან „დაღალია“-ო, „დაბალი ხარისხისა, ცუდი, მდარე, ღარიბი“;
 „დაღალია“-ო, საქონელზედაც იტყვიან ხან ნალიტას, „ნალიტა“—დაჩაგრული
 ცხოველი ან ადამიანი (ზბო, ბატკანი, ბავშვი), პატარაობისას რომ დაჩაგრება
 და გაუზრდელი დარჩება; გადატანით „ნაბოლარა“. იხ. სტ. მენთეშაშვილი, მი-
 თით. ნაშრ., სიტყვებთან დაღალი, ნალიტა.



ლობაში იღებს უმთავრესად იმას, თუ სად უნდა იყოს შერჩენილი ნეკი და სად რქა, ამაზე და მოკიდებული, თუ ვაზი მომავალ სიმალლისა იქნება დაახლოებით. ნეკი ყოველთვის სამამულე რქის დაბლა უნდა იყოს, რათა მომავალ წელს ნეკზე კვლავ მივიღოთ ნეკი და სამამულე. გასხვლის წელს რომ ნეკი სამამულე რქაზე ზევით იყოს, „ვაზი მომავალ წელს მალლა აიწევა“, ეს კი თავიდან უნდა იქნეს აცილებული, თორემ პერიოდულად ნეკის მალლა მიცემამ შეიძლება ვაზის უზომოდ მალლა აწევა გამოიწვიოს, ეს კი ხელს შეუშლის იმ სამუშაოების ჩატარებას, რომელიც ვაზისთვის აუცილებელია, და ვაზიც ნიადაგიდან საკმაო საზრდოს ვეღარ მიიღებს.

გასხლული ვაზის სიმალლე ქიზიყში ზუსტად არ არის განსაზღვრული. ვაზის გამსხვლელი მას თვალის ზომით იღებს. გასხვლის შედეგად ვაზზე დატოვებული წესიერი რქა დაახლოებით ერთი მეტრი სიგრძისა იქნება და მასზე დარჩენილი კვირტების რაოდენობა დაახლოებით 7—8 სმ აღწევს. ნეკი კი ჩვეულებრივად ორ, იშვიათად სამ კვირტზეა, ისე რომ გასხლული ვაზი სამი ნაწილისაგან არის შემდგარი: ძველიანისა (იგივე ვაზის წელი, რამდენიმე წლის ღერო), ნეკისა და სამამულესაგან, ე. ი. ვაზი გასხვლის შედეგად. გამხმარი ნაწილებისა და საერთოდ ზედმეტი ტოტებისაგან უნდა განთავისუფლდეს.

სპეციალურ ლიტერატურაში აღნიშნულია, რომ ნეკისა და რქის დატოვების დროს მხედველობაში მისაღებია ჭრილობის მიმართულება. მაგალითად, პროფ. ს. ჩოლოყაშვილი წერს: „ჭრილობა უკეთდება დატოვებულ ბოლო კვირტის მოპირდაპირე მიმართულებით, რომ ზედმეტი წვიმის წვეთები ადვილად დაიწრიტოს და კვირტს არ მოხვდეს“-ო¹³, მაგრამ ქიზიყში, ძველ ვენახებში, ვაზის გასხვლისას ამას ყურადღებას არ აქცევდნენ და დღემდე შემორჩენილ ვაზებს, ისევე იმავე წესით ჭრიან ტოტებს. საინტერესოა, რომ დუშეთის რაიონში, რომელიც ნაკლებად ცნობილია მევენახეობის მხრივ, ეს გარემოება კარგად შეინიშნება.

ქიზიყელ მევენახეებს თავიდანვე სცოდნიათ, რომ ვაზს ჭრილობა არ უნდა უკეთდებოდეს კვირტთან ახლოს, ვინაიდან ეს ადგი-

¹³ ს. ჩოლოყაშვილი, თანამედროვე მევენახეობა, თბილისი, 1935 გვ. 180.

ლი ადვილად ზიანდება, იქვეყება და შეიძლება დააზიანოს კერტიც. ძველ ვენახებში ამ წესს ქიზიყელები დღესაც კარგად იცავენ. გასხვლის დროს მხედველობაში იღებდნენ იმასაც, ვინ უნდა ყოფიყოფა რქა რა ადგილზე იყო გაჩერებული; ცდილობდნენ, უნდა ყოფიყოფა რქა, რაც შეიძლება დაბლა ყოფილიყო, რომ ამით ვაზის „მალა“ აწევა თავიდან აეცილებინათ, მაგრამ სანაყოფე რქას სხვა-ნაირადაც არჩევდნენ. მხედველობაში იღებდნენ იმას, თუ ის როგორ იყო „შემოსული“ (მოწითალო ფერისა და მომსხო უნდა ყოფილიყო).

როგორც ვთქვით, სანაყოფე რქა ვაზზე შერჩეული უნდა ყოფილიყო, მაგრამ იყო ხოლმე შემთხვევა, რომ ვაზზე ამოსული ლერწი ამის შესაძლებლობას არ იძლეოდა. ამ შემთხვევაში სანაყოფე რქა მოკლე უნდა მისცემოდა. ასეთ მოკლე რქას ახალ ვაზებსაც პირველ ორ წელიწადს აძლევენ. ასეთი რქის მიცემას ვაზზე ქიზიყელები ვაზის „დატოვება“ ეწოდება. იყო ხოლმე შემთხვევა, რომ ძლიერი სეტყვა ვაზებს რქებს ამტვრევდა და გასხვლის დროს წესიერ რქას ველარ უნარჩუნებდნენ. ასეთ ვენახის ვაზებზე გასხვლამდე იტყოდნენ: „ყველა ეს ვაზები უნდა დაიტოვოსო“. იყო შემთხვევაც, რომ ვენახში აქა-იქ ვაზები რქისაგან სულ განთავისუფლებოდა, მაშინ ამისთანა ვაზს ძველიანთან გადაჭრიდნენ. „დაიხეთქამს, ნამკვერს (ძირიდან დახეთქილი ტოტები) ამოიტანს და იქიდან ვაზი მიიღება“-ო. ნამკვერი შემდეგ წელს ნეკის სახით ან უფრო გრძლად (თუ ძლიერი იყო) მიეცემოდა და ხშირად ის ნორმალურ ვაზად იქცეოდა.

როგორც ზემოთ ითქვა, ქიზიყელი მევენახეები ცდილობდნენ, რომ ვაზზე სანაყოფე რქა და ნეკი რაც შეიძლება დაბლა დაეჭრათ, რომ ამ გარემოებით ვაზზე სხვა სამუშაოები იოლი შესასრულებელი ყოფილიყო; ამას იმით აღწევდნენ, რომ, როცა რამდენიმე ტოტი იყო ამოსული, ყველაზე დაბლა ნეკს ტოვებდნენ, ხოლო მის შემდეგ, სანაყოფეს.

გასაგებია, რომ ყველა ეს სამუშაოები, ვაზის გამსხვლედი მცოდნე პირისაგან საჭიროებდა მოფიქრებას, საქმის აწონ-დაწონას და სამუშაოს გულდასმით შესრულებას. ამ საქმეს ყველა ერთნაირად ვერ ასრულებდა, ამიტომ იყო, რომ უწინ ვენახის მსხვლელთაგან ყველა ერთნაირად არ ფასობდა.

როგორც ეთნოგრაფიული მასალები ადასტურებენ, შორეულ წარსულში, როცა ვაზები დაუმუშავებელ ნიადაგში იდგა და ვაზები ბუჩქების სახით იზრდებოდა, გასხვლა უფრო მარტივად წარმო-

უბდა. გასხვლის იმ წესს კი, რომელიც დღესაც მიღებულია ძველ ვენახებში, საკმაოდ დიდი წარსული აქვს და, რა თქმა უნდა, ის ხანგრძლივი და ღრმა გამოცდილების ნიადაგზეა შემუშავებული. ვაზის გასხვლისათვის ქიზიყში, წელიწადის ორი დროა—მარტო და მაისი: შემოდგომა და გაზაფხული. ზოგი ვაზს შემოდგომაზე სხლავდა, ზოგი კი მისთვის გაზაფხულს ამჯობინებდა. ვაზის შემოდგომაზე გასხვლას, ქიზიყელების აზრით, ის გამართლება ჰქონდა, რომ ამით სხვა სამუშაოებისათვის მეტი დრო რჩებოდა) „საქმეს წინ იყენებდნენ“, თუმცა მოსალოდნელი ზამთრის სიცივეებიც ძალზე ამინებდათ, შეიძლებოდა შემოდგომაზე გასხვული ვაზი ყინვისაგან გამხმარიყო.

ზოგიერთი ქიზიყელის აზრით ვაზის გასხვლა გაზაფხულზე უკეთესი იყო, რადგანაც გაუსხლავი ვაზი უფრო იტანდა სიცივეს. თუმცა ამასთან ერთად შემჩნეული იყო ისიც, რომ გაზაფხულზე, როცა ვაზი „გამოფხიზლებულია“, გასხვლის გამო „ტირის“¹⁴ და ძალზე ბევრ საზრდოს ჰკარგავს; თანაც ბევრი ჭრილობის მოშუშება მეტად „აძაბუნებს“. ამგვარად, ორივე შემთხვევაზე წესს თავისი დადებითი და უარყოფითი მხარეები გააჩნდა.

ვაზის სასხლავად წელიწადის სხვადასხვა დროის დასაქლება თითქოს იმის ნიშანია, რომ ქიზიყში ვაზისათვის ცხელი ან ცივი ჰავა ყოფილიყო, მაგრამ არა. ჰავა ქიზიყში ვაზისთვის ძველთაგანვე ზომიერი იყო.

რომ ნათლად იქნეს გარკვეული შემოდგომა—გაზაფხულის მნიშვნელობა ვაზის გასხვლისათვის და გათვალისწინებული იყოს ვაზის მეტად მნიშვნელოვანი სამუშაოს—გასხვლის წესი, აქვე მომაქვს ამის შესახებ პროფ. ს. ჩოლოყაშვილის მითითება. ვაზის გასხვლის დროისა და წესების შესახებ პროფ. ს. ჩოლოყაშვილი ასე წერს: „გასხვლა შეიძლება დავიწყოთ, როდესაც ვაზი გადასულია დასვენებულ მდგომარეობაში, ან უკეთ რომ ვთქვათ, როცა მერქანი შემოსულია და ფოთოლი გაყვითლებულია. სჯობს დაეუცადოთ ფოთლის დაცვივნას, რომ მოესწროს ფოთლებიდან მთლიანად რქაში გადავიდეს საკვები მასალის მარაგი.

მევენახეობის ზომიერ და თბილ, რაიონებში გასხვლა შეიძლება წარმოებდეს მთელი ზამთრის განმავლობაში და გაზაფხულზე, სა-

¹⁴ გაზაფხულზე, როცა ვაზს ტოტი მოეკრებოდა ან თვითონ მოტყდებოდა წვენი დიოდა. წვენის ამ დენას ვაზის ტირილს უწოდებდნენ.



ნამ ვაზი გაიღვიძებდეს, ე. ი. კვირტი გაიფურჩქნებოდეს, გარდა სუსხიანი დღეებისა, რადგან სიცივის გამო რქა აღვილად ტყდება და გადანაქერი სუფთა არ გამოდის. გარდა ამისა, ახლად გადამოცხდნა აღგილი ძალიან მგრძობიარეა სიცივისადმი. საერთოდ, უკეთესია ვიხელმძღვანელოთ შემდეგით: 1) რაიონებში, სადაც სუსხიანი ზამთარი იცის და რქის გაყინვა მოსალოდნელია, ვაზი გაზაფხულზე უნდა გაიხლას; ასეთ რაიონებში შემოდგომით ვაზს გამოაცლიან ზედმეტ ნაწილებს. ვაზს მიწაში დამარხავენ და გაზაფხულზე მიწიდან ამოღების შემდეგ სუფთად გასხლავენ; 2) რაიონებში, სადაც ხშირია გაზაფხულზე თრთვილი და ახალგაზრდა ყლორტების მოყინვა, სჯობს სხვა ვაწარმოთ გაზაფხულზე—მოგვიანებით; ასეთი მოქმედების შემდეგად ვაზი უფრო გვიან გამოიღვიძებს, რადგან ტირილი უფრო ხანგრძლივი იქნება, რის გამოც კვირტის გამოღვიძება უჭიდება. კვირტის გამოღვიძება 3—6 დღით უფრო გვიან რომ მოხდეს, ხშირად შესაძლოა თრთვილის გავლენის თავიდან აცილება. გვიან ნასხლავი ვაზი გვიან გამოიღვიძებს, ყვავილობაშიც უფრო გვიან შევა, ე. ი. ყვავილობა მოხდება უფრო თბილ პერიოდში და უკეთ ჩაივლის; 3) თუ ზამთრის ყინვის, აგრეთვე გაზაფხულის თრთვილის საშიშროება არ არის, ვაზის სხვლას ამჯობინებენ გვიან შემოდგომით. ასეთ დროს ნასხლავი ვაზი გაზაფხულზე ნაკლებ ტირის, განვითარება აღრეული იცის, ყურძენი უკეთ მწიფდება—ო¹⁵ და სხვა. შემდეგ პროფ. ს. ჩოლოყაშვილი აგვიწერს გასხვლის სხვადასხვა სახეებს. ზოგიერთი მათგანი მაინც განსაკუთრებულ რთულ ფორმას ატარებს. ეს ფორმები თანამედროვე მევენახეობის სისტემის დამახასიათებელია. ქიზიყის ძველ ვენახებისათვის არ არის დამახასიათებელი და ამიტომ მათ აქ არ აღვნიშნავთ.

ყველაფერი ის, რაც გასხვლის შესახებ აღინიშნა, დაბლარ ვაზს შეეხება. გასხვლის დრო კი როგორც დაბლარისა, ისე მაღლარისათვის ერთი და იგივე უნდა იყოს. იმის მიხედვით, თუ სად როგორი შემოდგომა-გაზაფხული იცის, ვაზს შესაფერ დროს გასხლავენ, ხოლო თვით გასხვლა დაბლარი ვაზისა უფრო საპასუხისმგებლოა. მაღლარი ვაზის გასხვლის ფორმები ჩვენ სურების ეთნოგრაფიულ ყოფაში დავამოწმეთ.

როგორც მთხრობელთა უმრავლესობამ გადმოგვცა, გავიდოდა რამდენიმე წელი რომ სურებში ვაზს არ გასხლავდნენ. თუ გასხლავ-

დნენ, ისიც უბრალოდ; გასხვლა აქ უშნოდ გაშვებულ ტოტების მოჭრაში მდგომარეობდა. ზოგიერთი მთხრობელის აზრით, ხის იმ გამხმარი ტოტების მოჭრას, რაზედაც ვაზია ასული, ადგილობრივად „გამოტილება“ ეწოდებოდა. თუ მალლარი ვაზის გასხვლას ფორმით წარმოვიდგენთ, გასაგებია, რაოდენ დიდი განსხვავება არსებობს დაბლარი და მალლარი ვაზების გასხვლას შორის. მართალია, მალლარი ვაზის ამ წესით გასხვლა ერთგვარი აუცილებლობითაც არის გამოწვეული, მაგრამ, საერთოდ, შეიძლება ითქვას, რომ დაბლარი ვაზის გასხვლის ეს მხარე მის დამუშავების კულტურულ ფორმებზე მიუთითებს.

დაბლარი ვაზის გასხვლის წესის თანდათან გაუმჯობესებასთან ერთად სასხლავი იარაღების გაუმჯობესებაც უნდა მომხდარიყო.

დღეს ქიზიყში, ახალ ვენახებში ვაზის სხვა სამუშაოების მანქანა-იარაღებით შესრულებასთან ერთად, გასხვლაც გაუმჯობესებული (მანქანური) იარაღით—სასხლავი მაკრატლით წარმოებს, უწინ კი ვაზის გასხვლა სავაზით ხდებოდა.

სავაზის სახელით საჭრელი იარაღი ქიზიყის დღევანდელ ყოფაში ძალიან მრავლად გვხვდება. სავაზე საქართველოს სხვა კუთხეების მცხოვრებთათვისაც არ უნდა იყოს უცხო. ამისდა მიუხედავად, ეს იარაღი—„სავაზე“ არც საბას ლექსიკონში და არც სტეფანე მენთეშვილის „ქიზიყურ ლექსიკონში“ რატომღაც არ არის შეტანილი.

სავაზის გვერდით ქიზიყში არსებობს წალდიც. „წალდი, მოგრძობირიანი და ნიღრიანი (5) საჭრელ იარაღი. ყუნწი აქვს, რომლითაც დააგებენ ხოლმე ხის ტარზე“...-ო¹⁶... განმარტავს სტ. მენთეშვილი. სავაზე იგივე მომცრო წალდია, დაახლოებით მისი ნახევარი, იმავე ფორმისა და მოყვანილობისა. წალდი (იხ. სურ. 18) ქიზიყში ფიჩხის მოსაჭრელად, სარების ჩასაჩეკად, საგოდრე წნელის მოსაჭრელად და სხვა მისთანა სამუშაოს შესასრულებლად იხმარება. სავაზეც იმავე დანიშნულებას ასრულებს ტოტების მოსაჭრელად. ვენახში ხშირად მას წაიღებენ (უფრო პატარაა და სატარებლად იოლი), „მხრალს“ დასჭრიან, ვაზსაც ტოტებს მოაჭრიან და სხვ.

სავაზის სახელით ცნობილი იარაღი უკანასკნელ დრომდე სხვა დანიშნულებასაც ასრულებდა. იგი წარმოადგენდა ნამგლის წინა ნაწილის მონატებს, რომელსაც წვრილი მხრიდან ძველი ქსოვილი და თოკი ჰქონდა ხელის წასავლებად; იხმარებოდა უფრო მსუბუქი სამუშაოს შესასრულებლად, მცირე ტოტების მოსაჭრელად, ხილის, ყურძნის საკრეფად და ა. შ. სავაზის პირველი სახე, რომელიც ნამ-

¹⁶ სტ. მენთეშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 239.



გლის ფორმას ატარებდა (იხ. ა. აფაქიძის შრომა) და რომელიც უწინ ქიზიყის ყოფაში ვაზის სასხლავად იხმარებოდა, ეხლავე აღმოჩნდა პოვნელია: მისი მაგიერი ნამგლის ნაწილი კი, იმავე დანიშნულებისა და ფუნქციის შემსრულებელი, სავაზისავე სახელით წოდებული, ბევრი იშოვება.

ქვემოთ აღნიშნული გვექნება, რომ ეს უკანასკნელი იარაღები უწინ ვაზის სასხლავად ყოფილა განკუთვნილი, რაც მათი სახელებიდანაც ჩანს. ლიტერატურული წყაროებით ირკვევა, რომ წალდიც სავაზისავე სასხლავი იარაღი ყოფილა. აკად. ივ. ჯავახიშვილს ვაზის სასხლავ იარაღად საქართველოში ოთხი სახელი აქვს აღნიშნული: „სავაზე, სასხლავი, წალდი და ბურჭული“¹⁷.

ეთნოგრაფმა ნ. რეხვიაშვილმა და არქეოლოგმა ნ. ხოშტარიამ გადმომოცეს, რომ სამეგრელოში ვაზის სასხლავ იარაღად ცხემლარი იხმარებოდა¹⁸. ამ ცნობების თანახმად ირკვევა, რომ სასხლავი იარაღის სახელად საქართველოში ოთხი კი არა, ხუთი ტერმინი ყოფილა: სავაზე, სასხლავი, წალდი, ბურჭული და ცხემლარი.

სასხლავი იარაღის რამდენიმე ეგზემპლარი საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილებაში არის დაცული (იხ. საინჟ. საკატ. დავთრის №№ 62—39/25, 62—39/47, 63—39/1, 63—39/43, და 87—39/11).

საქ. სახ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილებაში დაცული ვაზის სასხლავი იარაღები „წალდის“ სახელით არის აღნიშნული. ყველა მათ ტარი გრძელი აქვთ, ამის მიხედვით სავარაუდოა, რომ ისინი მალლარი ვაზის სასხლავად იყო ხმარებული; დაბლარისათვის კი უფრო მოკლეტარიანი უნდა ყოფილიყო, რადგანაც დაბლარი და მალალი ვაზის გასხლისათვის მიდგომა, მათი სპეციფიკური პირობების გამო, სხვადასხვაგვარია. იქნება ისიც კი გვეთქვა, რომ საერთოდ მალლარი ვაზისათვის არა მარტო სასხლავი, არამედ ყველა იარაღი გრძელტარიანია საჭირო, დაბლარი ვაზისათვის კი—მოკლეტარიანი.

აღსანიშნავია, რომ—ქიზიყში—სავაზის ის სახე, რომელიც ნამგლისებური იყო, სპეციალურად ვაზის სასხლავად იხმარებოდა. ამ იარაღის შესახებ არქეოლოგი ა. აფაქიძე წერს: „სასხლავად ძველ

¹⁷ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 331.

¹⁸ შდრ. ა. აფაქიძე, ბაკურციხის არქ. ძეგლები, გვ. 80.

ღროში ნამგლისებური იარაღი ჰქონიათ, რომელიც XIX საუკუნის დასასრულამდე შემოინახა საქართველოს ყველა კუთხეში. ეს აზრი ქიზიყის მევენახეობის საქმიანობისათვისაც არის შესაფერისი წინებელი, რადგანაც იქ ვენახის სამუშაოს მანქანა-იარაღების საშუალებით შესრულება XIX საუკუნიდან ივარაუდება.

იმავე ავტორს ბაკურციხეში აღმოჩენილი არქეოლოგიური ნივთების შესწავლისა და დამუშავების ნიადაგზე ერთგვარი მოსაზრებაც აქვს გამოთქმული ამ იარაღების წარმოშობის დროისა და გამოყენების შესახებ. როცა ის ამ იარაღებს XIII—X საუკუნეებით (ძვ. წ. ა.) ათარიღებს, ამასთან ერთად აღშინავს, რომ ეს ღრო ბრინჯაოს ხანისათვისაა დამახასიათებელი და მაშინ აღმოსავლეთ საქართველო რკინის იარაღებსაც იცნობდაო¹⁹. თუ ეს ასეა, მაშინ უფლება გვეძლევა ქიზიყის მევენახეობისათვის ვაზის გასხვლის შემოღება მეორესა და პირველი ათასწლეულის გარდამავალი (ძვ. წ. ა.) პერიოდით დავათარილოთ. აკად. ივ. ჯავახიშვილი თავის ნაშრომში²¹ გასხვლის შემოღებისა და დაბლარი ვენახების შესახებ აღნიშნავს, რომ „ინტენსიური მეურნეობის წარმოება მევენახეობაში არსებითად ვაზის დაბლარი კულტურისა და გასხვლის შემოღების შემდგომ შეიქმნა შესაძლებელი“²². თუ ქიზიყში თავიდანვე დაბლარ ვენახებს წარმოვიდგენთ და მასში გასხვლის მიჯნად ჩვენს ერამდე მეორესა და პირველი ათასწლეულის გარდამავალ პერიოდს ვივარუდებთ, მაშინ უფლება გვაქვს ვთქვათ, რომ მევენახეობა ქიზიყში XIII—X საუკუნეებზე (ძვ. წ. ა.) რამდენიმე ხნით კიდევ უფრო ადრე არსებობდა, რადგანაც „გასხვლა ვაზის ნაყოფიერების გამადიდებელ და ღირსების გამაუმჯობესებელ საშუალებათაგან ერთა უმნიშვნელოვანესი ტექნიკური ღონისძიებაა. ვიდრე ეს ღონისძიება ვაზის ნაყოფიერების გამადიდებელი და ღირსების გამაუმჯობესებელი საშუალება“ ვენახში ვაზებისთვის იქნებოდა შემოღებული, მანამდეც ვენახები უიმისოდაც კარგა ხნით ადრეც უნდა არსებებულყო. ეს ასეა იმიტომაც, რომ არა მარტო ვაზის გასხვლა, არამედ სხვა სამუშაოების გაუმჯობესებაც თანდათან გზით ხდება ხოლმე. უნდა ითქვას, რომ გასხვლის შემო-

¹⁹ ა. აფაქიძე, მითით. ნაშრ., 1940, გვ. 73.

²⁰ იქვე, გვ. 67.

²¹ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 343.

²² იქვე, გვ. 343.

5. შეყელვა

კულტურული მევენახეობის არსებობის პირობებში დაბლარ ვაზს ჩვეულებრივ შეყელვა ესაჭიროება. შეყელვის დანიშნულებაც საკმაოდ მნიშვნელოვანია ვაზის ცხოვრებაში. ქიზიყელების პრაქტიკიდან გამომდინარე შემუშავებული შეყელვის არსი შეიძლება ორი ძირითადი საფეხურით შემოიფარგლოს: ერთი, გასხლული ვაზის საყრდნობზე (ჭიგოზე, სარზე, მერქანზე) დამაგრება და მეორე, სამამულე რქის დაბლა დაწევა: ეს უკანასკნელი რომ არ იყოს გათვალისწინებული, როცა ვაზი ჭიგოზე, სარზე, მერქანზე იქნებოდა მიყრდნობილი, სამამულე რქაზე იმ წელს გამოსული ტოტები უფრო მალე წავიდოდა. მომუშავეს არ ექნებოდა საშუალება მისწვდომოდა მას და მისი ახვევა-ვაფუჩჩენა ეწარმოებინა.

შეყელვის პროცესიც ორი მომენტით არის წარმოდგენილი. ერთია ვაზის სანამულე რქის მოხრა და მეორე — საყრდნობზე მიმაგრება. რადგანაც ვაზი საყრდნობზე რამდენიმე ადგილას ეკვრება, შეყელვის დროს ვაზის სამამულე რქის მოხრა-მიმაგრება იმდგა-რად ხდება, რომ ზოგიერთი ადგილის დამაგრება ვაზის რქის მოხრას წინ უსწრებს, ზოგი კი ჩამორჩება.

ვაზის შეყელვა თითქოს არ მოითხოვდა ვენახში მუშაობისას დიდ ცოდნა-გამოცდილებას, მაგრამ განსაკუთრებული სიფრთხილის გამოჩენის გარეშე ვაზის შემყელავი ამ საქმეს წესიერად ვერ ჩაატარებდა. სხვა არის თანამედროვე ვენახის ვაზები, რომელნიც მავთულზე იყვლებიან. მავთულზე ვაზის შეყელვას ამდენი მონდომება და სიფრთხილე არ ჭირდება, რადგანაც ვაზი ისეთ მოხრას არ მოითხოვს, როგორც ძველ ვენახებში, რომელსაც ჰქონდა ჭიგო, მერქანი და სარი.

სტეფანე მენთეშაშვილს „ქიზიყურ ლექსიკონში“ ვაზის შეყელვის მთელი პროცესი ასე აქვს გაგებულები: „შეყელვა, შეყელვა, ვაზის მიკვრა სარზე, სანამ კვირტი არ გამოსვლია, მარტში იციან. ვაზს შემდეგნაირად შეყელავენ: ჭიგოზე (სარზე) ერთ ადგილას ძველიანს (ნ.) მიუბამენ, შემდეგ სამამულის (ნ.) ყელს მიბამენ, მერმე მოხრიან სამამულეს რკალივით და წვერს დაახლოებით იმავე ადგი-

²² სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 216.

ლას, სადაც უელი მიიბნეს, მიუკრავენ. ვაზი მიწაზე აღარ გაიზარებდა და ქარი ველარ ატოკებს²³. თითქოს ყველაფერი გასაუბრია სიბრყვის გასაგებად ლექსიკონში მეტი აღარცაია საჭირო. მკვლევარნი უფლებს რომ ჰკითხონ. ვაზის შეყვლების მთავარი მიზანი სამამულე რქის მოხრაა, ეს მომენტი უნდა იყოს გათვალისწინებული.

როცა მყელავე ვაზთან მიდიოდა (ცხადია, ვაზი გასხლულია), ვაზს შორიდანვე შეხედავდა, იგი ითვალისწინებდა ვაზისა და საყრდნობის მდგომარეობას. თუ საყრდნობი და ვაზი არ იყო შესაფერ მდგომარეობაში, გაასწორებდა. ეცდებოდა ვაზი და საყრდნობი დელამიწისადმი ვერტიკალურ მდგომარეობაში დაეყენებინა, ხოლო ერთმანეთის მიმართ—პარალელურ მდგომარეობაში.

ვაზი ჯერ ძველიანით (ბოლო ნაწილზე, მალა) მიემაგრებოდა საყრდნობს. ეს ის ადგილია ვაზისა, სადაც ძველიანის ზევით, იქვე, ნევი და სამამულეა მოთავსებული. ვიდრე სამამულე რქა მოიხრება, მის მეორე ადგილზეც უნდა დამაგრება. დამაგრების ადგილს სამამულე რქაზე არჩევდნენ და ეს დამაგრება პირვანდელ დამაგრების ადგილთან შედარებით თვალის მოზომით, ცოტა ზემოთ, დაახლოებით ერთ მტკავლის მანძილზე ხდებოდა. შეყვლების მთავარი საქმე ამის შემდეგ იწყებოდა. მყელავს თან ჰქონდა საჭირო იარაღები: დანა, სპეციალურად დამზადებული სვე (სვე გარეული მცენარეა „*Humulus lupulus*“, ხმელს)²⁴, საჭირო შემთხვევაში სვიის ნაცვლად იყენებდნენ კაკლის, თუთის ან თელის ხის კანს.

ზომაზე მოჭრილ მისაკვრელ მასალას, სამამულე რქას მოსდებდნენ, მისაკვრელი მასალის დაბლა ჩამოშვერილი ბოლოები ერთიმეორეზე გადაიდებოდა. გადადების ადგილას მარცხენა ხელის ცერათითი ქვეიდან მიედებოდა, დანარჩენი ოთხი კი ზევიდან. ამ დროს მარჯვენა ხელი რქის ზემოთა მხრიდან გადავლით, რქის ბოლოსაკენ მიდის და მასზე ხელის წაველებისას მყელავის მარცხენა ფეხის მუხლის მოხრით, ვაზზე მიწოლით მარჯვენას მიწაზე დადებით და მარჯვენა ხელის თითების რქაზე ზემოქმედებით; რქის ელასტიურობის გამო ვაზის რქა თანდათან იხრება. რქის თანდათანი მოხრისა და მისი ბოლო ნაწილის მისაკვრელ ადგილას მიახლოებისას მარჯვენა ხელის მტევანი მარცხენისას უახლოვდება და რქის მისაკვრელ ადგილას ორივე ხელი თითქმის ერთად ხედება. ეს ასეც იყო საჭირო, რადგან ამ დროს მარცხენა ხელით რქის ნაწილი დროებით საყრდ-

²⁴ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 168.

საყურადღებოა, რომ ვაზის საყრდნობზე მიმაგრება ბევრნაირად შეიძლება. შეეყვება კი მხოლოდ ერთგვარია. შესაყელავ ვაზს სანაყოფე რქა საკმაო სიგრძისა უნდა ჰქონდეს, ან იმ სიგრძისა, რომელსაც, რომ მისი მოხრა შესაძლებელი იყოს და საყრდნობზე მიკრული დიდს თუ არა. პატარა გარშემოწერილობას მაინც იძლეოდეს.

ხნიანი ვაზი (სამი-ოთხი და მეტი წლისა) ჩვეულებრივად იყვლება. იმიტომ, რომ გასხვლის შედეგად დატოვებული სამამულესანაყოფე რქა ამის შესაძლებლობას იძლევა. ამავე ხნის ვაზი; თუ მას რაიმე მიზეზით დაზიანებული აქვს რქა, ცხადია, არ შეიყვლება, მაგრამ ახალგაზრდა ვაზების შეეყვება მათი უსაკობის გამო შეუძლებელი ხდება. იმიტომ, რომ ჯერ ერთი ვაზი დაბალა და შეეყვლილი კიდევ უფრო დაბლა დაიწვეს, ხოლო მეორე იმიტომ, რომ ასეთი გასხვლის პირობებში გამსხვლელი მას შესაყელავ-დასაკავებელ რქას არ უტოვებს.

6. ჰიგო, სარი და მერქანი

ადრიდანვე კულტურულ მოვლილ ვენახებს გარკვეული საყრდენი ესაჭიროებოდა. საყრდენებიდან ჭიზიყის ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ჩვენ დავამოწმეთ ჰიგო, სარი და მერქანი. ყველა მათგანი სიდიდის მხრივ ერთნაირი ზომისა არ არის. ჰიგო სარზე პატარაა, მერქანი კი დიდი. ჰიგო და სარი თითქმის ერთგვარი ხისა იყო; თხილისა, შვინდისა, თელისა, რცხილისა და სხვა. მერქანი კი მუხის ხისგან მზადდებოდა. ამასთან ერთად, საჰიგოე და სასარე ზეს არავითარი გამოება არ ესაჭიროებოდა, გარდა ნაზრდელის მოჭრისა. სამერქნედ იგულისხმება მუხის მსხვილი ღეროების სიგრძეზე გამობილი პატარა ზომის ნაწილები. აღნიშნული საყრდენი საჭიროა იმდენი, რამდენი ვაზიცაა ვენახში. თუ საყრდენი შედარებით მცირე რაოდენობით იყო საჭირო, მაშინ იგი საკიდრებით, ხან საკუთარი ზურგით ახლო „მთის“ ტყიდან მიჰქონდათ, თუ არა და გაღმა ტყეში მიდიოდნენ და იქიდან ურმებით ეზიდებოდნენ.

რა თქმა უნდა, ტყეში მოჭრილი ჰიგო ან სარი ვაზს ისე არ შეედგმებოდა და ერთგვარ დამზადებას მოითხოვდა. ტყეში წალდით მოჭრილი საყრდენი იქვე გაისხიპებოდა და მას ზედმეტი ტოტები ეკვეცებოდა, ვენახში მოტანილი კი სათანადოდ გასუფთავდებოდა. ზომად დაახლოებით ხელაწვდილი კაცის სიმაღლეს ვარაუდობდნენ. თავი წაეჭრებოდა ცერად, დაქანებით და არა პორიზონტალურად, ალბათ იმიტომ, რომ ზედ წვიმის წყალი არ გაჩერებულიყო და თა-

ვი არ მოღპობოდ. მიწისაკენ ჩასასობ მხარეს სათანადო გათლა ესა-
ჭიროებოდა. ჭიგოს, სარის ან მერქნის ბოლო ნაწილის ^{განსაკუთრებულ} ზიყელეები ჩაჩეკვას უწოდებენ...

„...და ჩეკა სარ-ხარდან-ჭიგოს დასხეპისა და მეტადრე წაწვე-
ტიანების აღმნიშვნელი უნდა იყოს, რომ მიწაში მათი დამაგრება
გაადვილდეს“-ო²⁷. გამორკვეული აქვს აკად. ივ. ჯავახიშვილს.

ჭიზიყელ მევენახეს მევენახეობის საქმის ყოველ წვრილმანზე
თვალი ეჭირა და ჩაჩეკვასაც განსაკუთრებულ მნიშვნელობას აძლევ-
და. მართალია, ჩვეულებრივად, როცა საყრდენი სწორი იყო, მას
ყოველმხრივ თანასწორად თლიდნენ. გასათლელ ჭიგოს, სარს ან
მერქანს მიწაზე მოთავსებულ მოზრდილ ხეზე დებდნენ, რომ წალ-
ლის პირი არ დასცდენოდა და მიწაზე შეხებით წალდს პირი არ გაპ-
ფუჭებოდა. ჭიგოებში ზოგჯერ მრუდეც ერია. ასეთ შემთხვევაში
მოხრილი მხრის საწინააღმდეგოდ მეტი უნდა გათლილიყო, რათა
საყრდენს სწორი ფორმა მიეღო. ვაზს ასე თუ ისე მოხრილი მხრის
საპირდაპიროდ მეტი გათლა თუ არა შველოდა, მაშინ ამ გარემოე-
ბას ვაზისთვის სარის ან ჭიგოს შედგმის დროსაც ითვალისწინებდნენ
და, საყრდენს მოხრილი მხრისკენ ეწეოდნენ.

ჭიგოს, სარის და მერქნის შესახებ ერთი რამ კიდევ უნდა აღი-
ნიშნოს: ისინი, დამზადების მხრივ, ურთიერთისაგან განსხვავდებიან
და გამოყენების მხრივაც—ცალკე ვაზებს ემსახურებიან.

ჭიგო და სარი გათლას არ მოითხოვდნენ. სათანადო სიდიდის
მქონე მოჭრილ ხეებს გაასუფთავებდნენ, როგორც ვთქვი, ჩაჩე-
კავდნენ და ისე გამოიყენებდნენ; მერქანი კი დიდი ხის დანაწილე-
ბის შემდეგ კიდევ უფრო მეტ გასუფთავება-გათლას საჭიროებდა.
ჭიგო განკუთვნილი იყო უფრო ახალ ჩაყრილი (ერთი, ორი და სამი
წლის) ვაზისთვის, რომელთაც ჯერ ნაყოფის მოცემა არ შეეძლოთ;
სარი უფრო მოზრდილი იყო და მას უკვე დასრულებული ვაზები-
სათვის იყენებდნენ. მერქანი თითქოს სარის მაგივრობას ასრულებ-
და, მაგრამ ვენახის შემერქნას აწარმოებდნენ ისინი, ვისაც მეტი შე-
საძლებლობა ჰქონდა მერქნის შექმნისა.

იბადება კითხვა, ჭიზიყეში როდის ხდებოდა ვაზისთვის საყრდენ-
ების შედგმა ან მუშაობის რა მომენტები სრულდებოდა, და რას ით-
ვალისწინებდნენ, რომ ვაზებისათვის ჭიგო, სარი და მერქანი შეედ-
გათ? როგორც აღვნიშნეთ პირველ—სამ წელიწადს ვაზს ჭიგო უნდო-

²⁷ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 332.

და. იმ შემთხვევაში თუ ყოველწლიურად არ მოხდებოდა დაბარვა და დაბარვის ნაცვლად ის ითოხნებოდა, ჭიგოს გამოცვლა არ სჭირდებოდა, თუ არ მივიღებთ მხედველობაში იმ ჭიგოს, რომელიც ცვლას, რომელთაც ძირი მოუღებებოდათ, და თუ ყოველწლიურად დაიბარებოდა, მაშინ ჭიგოც აუცილებლად უნდა ამოეძროთ, გაესიხაოთ ხომ არ იყო დამპალი და ისევ უნდა ჩაესოთ დანიშნულ ადგილას—დამპალი ჭიგოები კი ახლით შეეცვალათ. მერქანიც სარივით იყო, მაგრამ თავისი სიდიდის წყალობით ხანგრძლივი სამსახურის გაწევა შეეძლო ვაზებისათვის.

მევენახე, როცა საყრდენს ხელში აიღებდა, ჯერ მთლიანად უნდა გადაეთვალეირებინა, სწორი იყო თუ მრუდზე; ამის მიხედვით, უნდა შესდგომოდა შედგმის თადარიგს. ორივე ხელებს წელზე მაგრად მოუჭერდა, სარის, ჭიგოს ან მერქნის ჩაჩეკილ ნაწილს ჩასდებდა მიწაში, მარჯვენა ფეხის მუხლის შიგნითა მხარეს მაგრადვე მიადებდა მთელი ძალის ზემოქმედებით და თან მალა წვერს აქცევდა ყურადღებას, რათა გვერდზე წათლილი მხარე, რაც შეიძლება მეტად დაქანებული ყოფილიყო. ეს კი იმიტომ იყო საჭირო, რომ ფრინველს მასზე დაჯდომის საშუალება არ მისცემოდა. ფრინველს საყრდენზე დაჯდომით შეეძლო ზიანი მოეტანა ვაზისათვის: ჯერ ერთი, საყრდენით „მოფანტალდებოდა“, ე. ი. შეირხეოდა, მაგრად აღარ ექნებოდა შედგმული, ქარი შეაწუხებდა ვაზს და გაფუჭდებოდა. გარდა ამისა, ფრინველი თუ საყრდენზე დაჯდებოდა, ყურძენს „გადაახედულიდამახედავდა“. შეათვალეირებდა და თითონ კი არა, იქნება ახლა სხვებიც შეერეკა და მთელი ვენახი დეფიუზნა“.

ქიზიყის ძველ ვენახებში რა რაოდენობის ვაზი იყო, საყრდენებიც იმდენივე სჭირდებოდა. თუ ძველ ვენახებში ვაზებს შორის მანძილი (როგორც ქიზიყელები გადმოგვცემენ), დაახლოებით ერთი ზომისა იყო. მაშინ საყრდენთა რაოდენობის გამორკვევა ცალკეულ ვენახებში არ გავიჭირდება (ამის შესახებ იხ. აკად. ივანე ჯავახიშვილის წიგნი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი მეორე, ტფილისი, 1935, გვ. გვ. 340, 341, 342, 343).

7. ა ხ 3 0 3 ა

ძველად ქიზიყის ტერიტორიაზე არსებულ ვენახებში ვაზის შეყვლის შემდეგ უმთავრეს სამუშაოდ გაფურჩენა ითვლებოდა. გა-

იუზუჩენის დროსვე წარმოებდა ახვევაც, მაგრამ გაფურჩენის დროს წარმოებულ ახვევას კიდევ წინ უსწრებდა მცირე ახვევა: ამიტომ, საჭიროდ მიმაჩნია ცოტა რამ ვთქვა ვაზის ახვევის შესახებ. როგორც ვიცი, ვაზის ახვევა საყრდნობზე ხდება. ახვევა წარმოადგენს შეყელვის პროცესის გაგრძელებას, თუმცა ვაზის შეყელვისას საყრდნობზე გასული წლის რქას აკრავენ, ხოლო ახვევის დროს—იმავე წლისას.

„ვაზის ახვევა, ახლადგამოტანილი ყლორტების ჭიგოზე მიკვრა, რომ ქარმა არ ატოკოს“-ო²⁸, განმარტებული აქვს სტ. მენთეშაშვილს „ქიზიყურ ლექსიკონ“-ში. ახვევის პროცესის ეს ახსნა-განმარტება ქიზიყის სინამდვილეში საჭირო სისრულით არაა წარმოდგენილი. შეიძლება აგრეთვე ახვევის იმ მომენტის გათვალისწინება, რომელიც ზემოთ იყო აღნიშნული. გაზაფხულზე კვირტები რომ გაიშლებიან, ისინი ზრდას იწყებენ. იშვიათია, რომ კვირტი ტოტებად არ გადაიზარდოს, უმეტეს შემთხვევაში კი ძველიანზე გამოსული, „გაფურჩქნული“ კვირტები ტოტად, „ერთი-ორი თითის დადების ოდენა“, გამოიზრდებიან და მერე გაჩერდებიან, ტოტებად არ გადაიზრდებიან; ასეთმა ტოტმა შეიძლება ყურძენიც კი გამოიტანოს; მაგრამ ვერც ის ახერხებს დასრულებას და „იფშრუკება“, ისპობა. ასეთ გაფურჩქნულ ტოტებს ქიზიყში „ბობი“ ეწოდება.

შეყელილი ვაზი, რომელსაც ახლად გამოუვა ტოტები, ვიდრე ფურჩენა დაიწყებოდეს და საკმაოდ გაიზრდებოდეს, მეტად აშინებს მევენახეებს და რომ ქარმა არ გააფუქოს, ასეთ ტოტებს მხრალით საყრდნობზე მიაკრავენ. სტეფანე მენთეშაშვილის მიერ განმარტებული სიტყვა „ახვევა“ მხოლოდ ამ სახით შეიძლება წარმოვიდგინოთ.

ქიზიყელების აზრით, ახვევაშიც არ ვარგა სიჩქარე, აქაც დაკვირვება და სიფრთხილეა საჭირო. მხრალი მაგრად არ უნდა იყოს მოჭერილი, თორემ ლეროში წვენის მოძრაობას ხელს შეუშლის; ამასთანავე, მხრალში ფოთლები არ უნდა მოჰყვეს, რადგან ვაზი დაზიანდება. ახვევის შემდეგ ვაზის ტოტები და ფოთლებიც შესაფერის მდგომარეობაში უნდა იყოს. ახვევის დროს არც ხელების „ფათური“ ვარგა: ისეთ ტოტებს, რომელთაც საქმე არა გვაქვს, ხელი არ უნდა ვახლოთ, „თორემ დაიყეფება და არ ვარგა“. ერთი სიტყვით წესი და თადარიგი ვაზის ახვევასაც აქვს. ვაზი სუფთად და ლამაზად

²⁸ სტ. მენთეშაშვილი, შიით. ნაშრ., გვ. 12.

უნდა იყოს ახვეული. უსუფთაოდ და ულამაზოთ ახვეულ ვაზის ქი-
ზიყელები იტყვიან: „აჯოჯვილია“-ო²⁹.

ესლა მოკლედ აღწეროთ ვაზის „გაფურჩენა“ და მისი მნიშვნელობა.
ვაკვირებით კვლავ უფრო მეტად საჭირო ახვევატ.

8. გ ა ფ უ რ ჩ ე ნ ა

როგორც ვთქვით ვაზის შეყვლვას მისი ახვევა მოსდევდა. ეს
სამუშაო შედარებით მარტივია. როცა ვაზს საკმაოდ გაეზრდება
ტოტები და ფოთლებიც გაუმრავლდება, მის გაფურჩენას³⁰ შეუდგე-
ბიან.

სპეციალურ ლიტერატურაში გაფურჩენის საკითხი კარგადაა გა-
შუქებული³¹, მაგრამ გაფურჩენის ერთი დამახასიათებელი მხარე, სა-
ხელდობრ ის, რომელიც ფურჩენის დროს წვერების წაწყვეტაში
მდგომარეობს, აგრონომიულ ლიტერატურაში არ არის აღნიშნული.
გაფურჩენის ეს მომენტი კი იმდენად მნიშვნელოვანია ვაზისათვის,
რომ, გასხვლის მსგავსად ქიზიყელი მევენახე ვაზეია ყველას არ
გაფურჩენინებდა, მიუხედავად იმისა, რომ ფურჩენა არც ისე მძიმე
სამუშაოა ვენახის საქმიანობაში.

რადგანაც ფურჩენა ვენახში მსუბუქ სამუშაოდ არის მიჩნეული,
ამიტომ ამ სამუშაოს მომეტებულად ქალები და მცოდნე ახალგაზრ-
დებიც ასრულებდნენ. რა თქმა უნდა, თუ გაფურჩენას დახელოვნე-
ბული მამაკაცები შეასრულებდნენ, მით უკეთესი. ეს ასეც იყო.
ისეთ ვენახებში, სადაც ნებატრონე თავისი ოჯახის წევრებით ას-
წრებდა ვენახის სამუშაოს, თავის ვენახში სხვას არავის არ შეუ-
შვებდა და ვენახის ყველა სახის სამუშაოს თვითონ ასრულებდა. და-
ჭირავებულ შრომას მხოლოდ შეძლებულები იყენებდნენ და ხშირ
შემთხვევაში, თვითონ არ მუშაობდნენ.

გასაფურჩენავ ვენახს ერთი შეხედვით ეტყობა: რქები საკმაოდ
გაზრდილი აქვს, ფოთლები დამსხვილებული, „ბღლა“ გამოსული
და შეიძლება ზოგიერთი რქა მოტეხილიც კი იყოს. ასეთს „მალე უნ-
და მიდხედოკაცმა, თორე ქარი სუ დაღლეწამს ვაზებს“-ო, იტყვიან
ქიზიყელები.

²⁹ საბაბს განმარტებით, ჯოჯვა არის ვენახის შტოს მოტეხა. იხ. ს ა ბ ა,
მითით. ნაშრ., გვ. 470.

³⁰ აკად. ივ. ჯავახიშვილს გამოჩვეული აქვს, რომ ძველად გაფურჩენას
აჯოჯვა რქმევია. იხ. ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 362, 363, 364.

³¹ ს. ჩოლოყაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 192, 193, 194.

მფურჩხავი სათანადოდ მომზადებული იყო. თან ჰქონდა და
და მხრალი. ვაზთან მოსული მფურჩხავი ჯერ ბლლას გამოაცოცხლა,
ძველიანს გაასუფთაებდა, შემდეგ გასული წლის რქაზე დააჩქვნიდა
რქებს გააშორებდა. დარჩენილთ ყველას ძირში ორ-ორ, იშვიათად
სამს ფოთოლს ჩამოსტეხავდა, ორი რქის გარდა დანარჩენს ყველას
წვერებს წაწყვეტდა. ეს ორი რქა იმავე წლისა იყო და სამერმისოდ,
სანაყოფედ და სანეკედ იყო განკუთვნილი. მათ იმხელად წვერი არ
ეტეხებოდათ, რადგანაც უნდა გაზრდილიყვნენ. აღსანიშნავია, რომ
ისინი იმ წელს, გასხელის შემდეგად დატოვებულ ნეკზე იყვნენ გამო-
სულნი. თუ არადა ორი ნეკის არსებობის შემთხვევაში, გასული
წლის დაბლა ორი კვირტიდან გამოსულ რქებს ივარაუდებენ მომავ-
ლისათვის სანაყოფედ და ნეკისათვის.

ამ დროს წარმოებდა სწორედ ახვევა. უფროთხილდებოდნენ
გრძლად დატოვებულ რქას, რომ მერმის ვაზი რქითა და ნეკით
უზრუნველყოფილიყო. რამდენ ადგილას უნდა ყოფილიყო მიკრუ-
ლი რქები საყრდენზე, განსაზღვრული არ არის; ეს დამოკიდებული
იყო იმაზე, თუ რქა რა სიგრძისა იყო—ზოგი ერთგან მაგრდებოდა,
ზოგი—ორგან, ზოგიც—სამგან, ზოგი პირიქით, ხელოვნურ დამაგ-
რებას სულ არ საჭიროებდა; ვაზი თავისი ბწყალით მკვიდრად იყო
მიმაგრებული საყრდენზე.

დათა საბას ძე ნიკუაშვილის გადმოცემით „პირველი გაფურ-
ჩვნა და ახვევა მაისში უნდა, მეორე—ერთ კვირა მარიაშობისთვის“. პირველი გაფურჩვნის შემდეგ, ვაზს რქები შეიძლება კიდევ გამო-
სვლოდა, ასევე რქის რქებიც გაზრდილიყო; ყველა მათ ვაზისაგან
მოცილებდა უნდოდა; რქის რქების მოცლასაც გაფურჩვნა ეწოდებო-
და. გაფურჩვნა მესამედაც შეიძლებოდა, მაგრამ მაშინ მარტო რქის
რქას აშორებდნენ და დროდადრო ახვევდნენ კიდევ. მთავარი იყო
პირველი გაფურჩვნის დროს დარჩენილი ორი რქისათვის წვერების
„წამტვრევა“. ამ ორ რქას წვერებს ამტვრევდნენ ხელით, ხოლო თუ
ვაზი ჯანლონიერი იყო, ან კიდევ ისეთი ჯიშისა, რომელიც მაგარ
რქას იკეთებდა, მაშინ იმას დანით ჰკრიდნენ. მოჭრა მაშინ მოხდებო-
და, როცა რქა ასე თუ ისე დასრულდებოდა, ფერი გაუმუქდებოდა,
ზრდაც შეუჩერდებოდა—ქიზიყური ტერმინი რომ ვიხმაროთ,—რქა
„შამოვიდოდა“. მომავალი წლის სანაყოფე და სანეკე რქების მოჭ-
რის—წვერის წაწყვეტის შესახებ აგრონომიულ ლიტერატურაში
ასე ვკითხულობთ: „ნაყოფის მომცემ ყლორტებზე წაწყვეტა უნდა
მოხდეს იმ დროს, როდესაც მტევანი კარგად დასრულდება; ეცლება

ნაწილი ყლორტისა ფოთლის ზემოთ, უკანასკნელი მტევნის შემდეგ ყლორტის წვერის წაწყვეტა ხდება ფრჩხილების საშუალებით³². როგორც ვხედავთ, ამ შემთხვევაში „ნაყოფის მომცემი ყლორტის წაჭრა“ ლაპარაკი და არა სამერმისო ტოტებზე.

გასაგებია, რომ ფურჩვნა ვაზზე ზედმეტი ტოტებისა და ფოთლების მოშორებას გულისხმობს. ქიზიყელების აზრით, ეს იმიტომ არის საჭირო, რომ „ვაზს ჰაერმა კარგად გაუაროს, მზემ დაახედოს.—ყურძენი კარგად მაიწვევს, რქა კარგად შამოვა“ და სხვა.

ფურჩვნის დროს, განსაკუთრებით მესამე ფურჩვნის შემდეგ, ქიზიყელები იმ ზაფხულის ტემპერატურას ითვალისწინებდნენ. თუ დიდი სიცხე იყო მოსალოდნელი, ტოტებს ბევრს არ აცლიდნენ: „ვაზებ ჩრდილი (გრილი) უნდა, აღარ დააქცება“-ო მკაცრი სიცხის პირობებში, ზოგჯერ მომავალი წლისათვის სავარაუდო სანაყოფე და სანეკე რქებს წვერებს არც კი აწყვეტავდნენ; მათ ერთიმეორეზე აბამდნენ და ვაზებს ჩრდილოებს უკეთებდნენ. ნესტიანი ამინდის პირობებში, პირიქით, ვაზებს უფრო მეტად ფურჩვნიდნენ—ფოთლებს ზომავზე მეტს აცლიდნენ.

ქიზიყის ეთნოგრაფიულ ყოფაში ჩვენს მიერ დამოწმებული ცნობის თანახმად, ირკვევა, რომ თვით ვაზს მოვლა-დამუშავების ბვალსაზრისით გასხვლა, შეყვლევა, გაფურჩვნა და ახვევა სჭირდება.

„წარსული საუკუნის სამოციან წლებში ჩვენში პირველად იყო შემოტანილი უცხოეთიდან ვაზის ავადმყოფობა, ჯერ ნ ა ც ა რ ი, შემდეგ კი (1886 წ.) ჭ რ ა ქ ი. იმ ხანებში განკურნვის საშუალებანი ნაკლებად იყო ცნობილი. ვაზები, რომელნიც უხვ მოსავლას იძლეოდნენ, დაღუპვის გზას დაადგნენ და ვენახების ფართობმა საგრძნობლად იკლო. სწორედ ამ მიზეზის გამო მოხდა დასავლეთ საქართველოში ადგილობრივი ვაზის მაგიერ (რომელიც ადვილად სნეულდებოდა). ამერიკული ვაზის იზაბელას, ანუ, როგორც ადგილობრივ უწოდებენ, „ადესის“ ვაზის კულტურის შემოღება, რადგანაც ვაზის ეს ჯიში სოკოვან ავადმყოფობით არ ზიანდება“³³.

როგორც ლიტერატურულ წყაროებით ირკვევა და ეთნოგრაფიული მონაცემებითაც დასტურდება, ვაზის ავადმყოფობა, რომელსაც შაბიამნითა და გოგირდით უნდოდა მკურნალობა, ქიზიყშიც გაჩენილა. ეთნოგრაფიული მასალები გოგირდით ვაზის წამლობის შე-

³² ს. ჩოლოყაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 193.

³³ ს. ჩოლოყაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 8.



სახებ ქიზიყში ვერ მოვიპოვეთ; რაც შეეხება შაბიამნის ხმარებას, სვიმონა ივანეს-ძე გოძიაშვილის ცნობით, ამ მხრივ მდგომარეობა ასეთია: 100 წლის წინათ შაბიამანი ჯერ სოფ. ვაჭირში მიუტანიათ. სოფ. ვაჭირში შაბიამანი ბეგო სომეხს თელავიდან ჩაუტანია, ხოლო სოფ. ვაჭირიდან მისი ხმარება ქიზიყის სხვა სოფლებშიც გადასულა.

უწინ, ს. გოძიაშვილის გადმოცემით, შაბიამნის წყალი ნატეხილებში უყენებიათ და ვაზებისათვის წამალი „ჯიყით“ (გაცვეთილი ცოცხით) უსხურებიათ. მან ისიც აღნიშნა, რომ ქონდრის კონებსაც აყეთებდნენ და ვაზებს წამალს იმითაც ასხურებდნენ ხოლმე. დღეს ქიზიყში ვაზებს შაბიამნის წყალს მანქანით ასხურებენ.

აღსანიშნავია, რომ იმავე მოხრობელის გადმოცემით, ამ წესით მკურნალობის შემოღებამდე წინასწარ ღვედლიაანთ ვენახში 20—30 ძირ ვაზზე ცდა მოუხდენიათ. მკურნალობას კარგი შედეგი გამოუღია და, მიუხედავად სასულიერო პირების წინააღმდეგობისა, „ზიარებას წამალი არ მიეკარება“-ო, განვითარებამ, წინსვლამ თავისი აქაც გაიტანა და დროთა მსვლელობაში ქიზიყის მევენახეობაში ვაზის ავადმყოფობის საწინააღმდეგოდ წამლობის შემოღებამ ქიზიყის ვენახებიც გადაარჩინა ავადმყოფობისაგან.

„როდესაც ისწავლეს წამლობა და მევენახეობა თითქოს კალაპოტში ჩადგა, ჩვენს მევენახეობას ეწვია მავნე მწერი—ფილოქსერა, რომელმაც მუსრი გაავლო ჯერ დასავლეთ საქართველოს ვენახებს, რადგან ეს მავნე მწერი ჯერ დასავლეთ საქართველოში იყო შეტანილი (1881 წ.), შემდეგ კი აღმოსავლეთ საქართველოს მოედო“²⁴. იმ დროისათვის საქართველოში საფილოქსერო კომიტეტიც კი არსებულა, მაგრამ, როგორც ცნობები მეტყველებენ, მიუხედავად მის მიერ ქიზიყში კომისიის გაგზავნისა, ამ კომისიის ადგილზე მუშაობას ბევრი ვერაფერი გაუკეთებია. რევოლუციამდე ქიზიყში პრაქტიკულად ფილოქსერის საწინააღმდეგო ზომები არ ყოფილა მიღებული. საქართველოში მხოლოდ საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების შემდეგ გახდა ეს შესაძლებელი, მწარე ვაზის საძირეების დამზადება და ჩვენებური ვაზებზე დამყნობა, სათბურებისა და საცდელი ნაკვეთების მოწყობა.

დღეს ქიზიყში იშვიათია კოლმეურნეობა, რომელსაც მწარე ვაზზე ჩვენებური ვაზების დამყნობით ვენახი არ ჰქონდეს გაშენებული. ამ წესის გარეშე დღეს საბჭოთა საკოლმეურნეო ვენახი ქიზიყ-

²⁴ ს. ჩოლოყაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 8

აზარებდა, როველის შესაფერისად დამთავრება ანუ გემბობა მსწერებდა. ცუდი კი აღონებდა. ყარგი მოსავლით მტერსა და მოყვარეს საკადრის პასუხს გასცემდა, შეუდგებოდა ოჯახის კეთილმოწყობას თადარიგს და სცვა.

როველში მარტო ვენახის მეპატრონე და მისი ოჯახის წევრები არ მონაწილეობდნენ. ძველად ქიზიყში ჩვეულებად იყო როველში ნათესავების მიწვევა და მათი დახმარება. მევენახის მიერ მიწვეულ სტუმრებს სათანადო გამასპინძლება სჭირდებოდა, საპატივცემლოდ ჩხას ან აკიდოს დამზადება-აქრა იცოდნენ, ზოგ შემთხვევაში კი მორჩეული ყურძნის სახლში გატანება.—ერთი სიტყვით, როველი ერთგვარ ზეიმს წარმოადგენდა.

ჩვენს მიერ ზევით აღნიშნული შრომის ორგანიზაცია და როველთან დაკავშირებული სხვადასხვა მხარეები თითქოს შრომის გაერთიანების გადმონაშთზე მიკვითითებეს. მაგრამ ჩვენს მიერ შეგროვილ ეთნოგრაფიულ მასალებში საამისო კონკრეტული მონაცემები არაა; საფიქრებელი კი არის, რომ შესაძლებელია საკითხის ამგვარ დაყენებას გარკვეული საფუძველი ჰქონდეს.

როველი საკმაო ხანს გრძელდებოდა, რის გამოც მევენახეს წინასწარ ბევრი რამის გათვალისწინება სჭირდებოდა. როველის პერიოდის ცალკე მონაკვეთში რიგი სამუშაოები სრულდებოდა; თუ ყველაფერი წინასწარ არ იქნებოდა მომზადებული, ის მუშაობაში „გათოხნარდებოდა“ (უხერხულ მდგომარეობაში ჩავარდებოდა). როველის დაწყებამდე დაათვალიერებდნენ მარნებს, ქვევრებს „საწინახელ“—ნავებსა და საკრეფლებს, რათა როველისათვის ყველაფერი წინასწარ ყოფილიყო მომზადებული.

ზოგიერთი ჭურჭელი, რომელიც როველში წინა წელს იყო ნახმარი, შეიძლება აღარ ვარგებულებოდა, ამიტომ საჭირო იყო მისი ახლად დამზადება ან შეკეთება. შედარებით სიძნელეს წარმოადგენდა საწინახელის—ნავის, ქვევრების და გოდრების (გოდროლების-გოგროხების) წესრიგში მოყვანა. საწინახელი, ნავი და ქვევრები დიდხანს ძლებდა, გოდორი, გოდროლა, გოგროხა და მისთანანი კი მალე ფუჭდებოდა. ამ უკანასკნელთა მასალა შორიდან მოჰქონდათ, მათი დაწვინა იყო საჭირო (იხ. ქვევით) და ა. შ., ეს იყო ძირითადი მოსახმარი საგნები, რომელსაც ყურძნის კრეფამდე ამზადებდნენ. საქმე ამით არ თავდებოდა. ყურძნის მოკრეფისა და დაწურვის შემდეგაც კიდევ იყო სხვადასხვა სახის მთელი რიგი სამუშაოები: მარნის მილაგება (მარანი „იშანშლება“, იშლება), ქვევრებში ჩასხმული ყურძნის

ნაწურისათვის (დუღილ და დროს) თვალყურის დევნება, საჭიროა სწორედ
ყურძნის შენახვა, სათათარე ტკბილის მოდულება, — საჭიროა სწორედ
თათარის გაკეთება, ღვინის გადაღება და მთელი რიგი მსხვილობები,
რომელიც ყურძნის მოკრეფასთან არის დაკავშირებული.

რადგანაც ყურძნის მკრეფავეები ყველა ერთნაირი ასაკისა არ
იყო და ამის გამო ერთნაირი ძალით არ შეეძლოთ ყურძნის სათანა-
დო ადგილას მიტანა, ამისათვის ყურძნის გადასაზიდ საშუალებებ-
საც ითვისებდნენ; ყურძნის საკრეფი „ყაბი“ (ჭურჭელი) სი-
დიდისა, მოყვანილობისა და შედგენილობის მიხედვით ყველა ერთ-
ნაირი როდი იყო. იმ ჭურჭლებიდან, რომელნიც უმთავრესად რთვე-
ლის დროს ყურძნის კრეფისათვის იყო გამოყენებული, თუ სიდი-
დის მიხედვით დავასახელებთ, შემდეგი იყო: გოდორი, გოდროლა,
გოგროხა, კალანჩხა, კალათა და გიდელა. სტეფანე მენთეშაშვილს
პირველი სამი თავის ქიზიყურ ლექსიკონში აქვს შეტანილი² და მა-
თი ფუნქციაც საკმაო სიცხადით აქვს წარმოდგენილი, ხოლო სამი
უკანასკნელი კი არცა აქვს ნახსენები. აღსანიშნავია, რომ ამათგან
საბას თავის ლექსიკონში მხოლოდ გოდორი და გოდორაკი (იგუ-
ლისხმება გოდროლა, ი. ნ.) აქვს მოხსენებული: გოდორი „წკებლის
ჭურჭელია“, გოდორაკი კი „უმცროსი გოდორი“-ო³.

ვიდრე აქ დასახელებულ ყურძნის საკრეფ თუ გადასაზიდ-გადა-
სატან ჭურჭლის შედგენილობას, დამზადებასა და დანიშნულებას
გადმოვიცემთ, ყურადღება უნდა შევაჩეროთ გოდრის, გოდროლას
და გოგროხის წვნის დროს გადაბმის მომენტს. თუ გადაბმა არ არის
წარმოებული, აღნიშნული საკრეფლები ხმარების დროს დაიშლე-
ნიან. ამ გარემოებაზე ყურადღებას იმიტომ ვაჩერებთ, რომ გადაბმა
დაკვირვებასა და მონდომებასაც მოითხოვს. გოდრის, გოდროლასა
და გოგროხის წვნის დროს კარგად გადაბმული მევენახეები ცალ-
კეულ სოფლებში თითებზე ჩამოსათვლელი იყვნენ. ამიტომ იყო,
რომ კარგი მევენახეებიც კი, რომელთაც საუცხოვოდ იცოდნენ ვე-
ნახის „ხელი“, მოვლა-პატრონობა, გოდრებს ხშირად სხვას აწვენევი-
ნებდნენ ხოლმე⁴.

² სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 40.

³ ს ა ბ ა, მითით. ნაშრ., გვ. 71.

⁴ ჩვენს უბანში (ნანობაანთ უბანში) მგონი მარტო რევან ნანობაშვილმა
იცოდა გოდრის გადაბმა და თავის დროზე მე იმისაგან ვისწავლე. იშვიათია
რომ ქალები გოდორს სწავდნენ. ქიზიყში არ მეგულება ქალი, რომ გოდრის
„გადაბმა“ იცოდეს. (იხ. აგრეთვე არ. მარტიროსოვი და გრ. იმნაი-
შვილი, ქართული ენის კაბური დიალექტი, თბილისი, 1956, გვ. 170).

კალათა და გიდელა თითქოს ერთნაირი ფორმისა ჩაახსენებენ-
დელ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში. მაგრამ წარსულში ისინი ურ-
თიერთგანსხვავებულ სახეს ატარებდნენ.

კალათაცა და გიდელაც მოგვძოა, სიდიდით თანატოლნი არიან,
მაგრამ, მათ ანსხვავებთ ის, რომ კალათას⁵ გრძელი ყური აქვს და
ხის პატარა ტოტებისაგან იწვნება ან მსხვილი ტოტებია აღებული,
რამდენიმედ გაყოფილი და ისე მზადდება. გიდელა კი ხშირად უყუ-
როა, კეთდება იმავე მასალისა, რისგანაც კალათა; მას ყური (ხელის
წსავლები, ხელში დასაჭერი) არა აქვს. გიდელა მზადდება ნაძვის
(ყანის ღერო) ნახევარი მოანჭურისა და სიმინდის ტაროს გარე-კა-
ნისაგან. ორივე დასახელებულ საკრეფელებს მხოლოდ ქალები
ამზადებდნენ.

გოდორი, გოდროლა, და კალანჩხა კი შვინდის, თხილის, რცხი-
ლის და სხვა მისთანა ხის წნელისაგან იწვნება. მევენახენი ყველა-
ზე მეტად შვინდის წნელს ამჯობინებდნენ, ხოლო თუ ეს უკანასკ-
ნელი არა ჰქონდათ საკმაო რაოდენობით, მაშინ ნახევარ შვინდს
გაურევდნენ და დანარჩენს სხვა მასალას გამოიყენებდნენ (თხილი,
რცხილა და სხვა).

გოდრის დამზადებისათვის განსაკუთრებული ხის წნელი იყო
საჭირო. ამ წნელისაგან აარჩევდნენ უფრო მსხვილებს და მიწაში
18—20-ს. სიღრმეზე ყალიბის გარშემო, გოდრის ფორმის მსგავსად
შემოამწკრივებდნენ. ამ სახის ჯოხებს „მანებს“ უწოდებდნენ⁶. რო-
ცა ყველა მანა ნიადაგში ყალიბის გარშემო, ერთიმეორისაგან დააქ-
ლოებით ოთხი თითის დადებაზე დაცილებით შემომწკრივდებოდა,
ყალიბს მალა ასწევდნენ, თოკით ყველა მანას დაამაგრებდნენ სა-
ჭამრის სიმაღლეზე და ბოლოს ყველა მათ ერთად შეკრავდნენ. ყა-
ლიბზე მანების დამაგრება და წნელების ბოლოების შეკვრა იმიტომ
უნდოდა, რომ მანები მაგრად ყოფილიყო და წვნის დროს ხელი არ
შეეშალა. ამის შემდეგ დაიწყებოდა გოდრის დაწვნა.

დაწვნას იწყებდნენ ორი წნელით. ორი წნელი ორ მანას მოერ-
გებოდა მანების ძირში წნელის თავების წამოდებით და წნელების
ერთიმეორეზე გადადებით. ამის შემდეგ თითოეულ მანას წნელების
ქვეშ კიდევ მოედებოდა ახალი წნელი და ასე შემდეგ. გრძელდება
და მანამ, სანამ არ მიალწევდნენ იმ ადგილას, სადაც გადაბმა იყო

⁵ საბა, მითით. ნაშრ., გვ. 159.

⁶ ივ. ჯავახი შვილი, მითით. ნაშრ., გვ. გვ. 320, 321, 322; საბა, გვ.
193; სტ. მენთეშაშვილი, გვ. 105.



საჭირო. გადაბმა ისე უნდა მომხდარიყო, რომ გადაბმის ადგილი არ უნდა გამოჩენილიყო. რომ ეს ასე მომხდარიყო, საჭიროა კუთხეების წინაგლის თავი მანას ისევე იმ წესით წამოდებოდა, მაგრამ წვეტიან-შესრულებას შიგნით უნდა შესულიყო და წნელების ქვეშ უნდა გამოტარებულიყო. ამ წესით საჭირო ხდებოდა ორი წნელის გამოტარება, რომ გოდრის პირი გადაბმული ყოფილიყო. გოდრის პირის გადაბმა კი აუცილებელი იყო მისი გამძლეობისა და ხანგრძლივად არსებობისათვის. ის, რაც გოდრის შესახებ ითქვა, ეხებოდა გოდრის პირს⁷, ხოლო „წნელის“ დაწვნას ამის შემდეგ იწყებდნენ.

დაწვნა ორ-ორი წნელით ხდებოდა, თითქმის იმავე წესით, როგორც გოდრის ნაპირის დაწყებისას: რამდენადაც დაწნული მატულობდა, იმდენად საჭირო ხდებოდა ყალიბის ზევით აწევა. ბოლოს ყალიბი მთლად მოეცლებოდა და გოდრის „თავიც“ გაიხსნებოდა.

როდესაც წნელი საჭირო ზომამდე ავიდოდა, მანების შეკრული ბოლო (თავი) გაიხსნებოდა. მანების ბოლოები ზომაზე წაიჭრებოდა და მოპირდაპირე მანები ერთიმეორის პარალელურად ახლო-ახლო ჩაირჭობოდა ძირის გამოსაწვენელად. ყველა მანა ასე კეთდებოდა. ოც ერთეულ მანიდან, ათი ასეთი წყვილი გამოვიდოდა, ხოლო ოვრამეტიდან—ცხრა. ამის შემდეგ (შედარებით) პატარა წნელებით ძირი გამოეწვენებოდა და მიწაში მანებით ჩარჭობილი გოდორი გადმობრუნდებოდა. დათლილ მანებს უსათუოდ წვეროები ექნება, საჭირო იქნებოდა მათი წაჭრა, რათა მოხმარების დროს მომუშავეს ხელი არ შეშლოდა. მანების წვეროების დამოკლებას, გაკობტავეებას ქიზიყში „დამორვა“ ჰქვია⁸.

დაწნული გოდრებით ყურძენი ურემზე დაიდებოდა. მისი დადება და ჩამოღება კაცის ხელით ხდებოდა. ვიდრე დასაწურ ყურძენს ურემთან მოიტანდნენ, ან ურმიდან ჩამოიღებდნენ და საწნაზელ-ნავთან მიიტანდნენ, ყურძენით სავსე გოდორი კაცს ზურგზე ეკიდა. აკიდებული გოდორი რომ კაცს ზურგზე მაგრად ჰქონოდა და არ შეიწუხებინა, ან წელი არ ტყენოდა, გოდორს ორი ყური (მხრებზე წამოსადებად და ხელების წამოსადებად) უკეთდებოდა.

გოდორს ცილინდრისებური ფორმა აქვს და მასში „10—15 ფუთი ყურძენი ჩადის“, იგი რთველის დროს ვენახის თავში იდგმებოდა. როცა ვენახი განიერი და გრძელი იყო, მას ვენახის შუა ად-

⁷ გოდრის პირს შიბსაც უწოდებენ. იხ. სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 216.

⁸ საბა, მითით. ნაშრ., გვ. გვ. 222 (ნაირი). 89 (უანაორენე) 250 (ნამორი).

გილასაც დგაძნენ, რათა ტვირთის ზიდვა შორს მანძილზე არ დას-
წირებოდათ. ყურძნის კრეფა და გოდორში ჩაყრა ყველა ხაზის სავ-
რეფლებით შეიძლებოდა. სანამ ყურძენს გოდორში ჩაყრდნენ, წი-
ნისწარ ძირში უფენდნენ ვაზის მონაჭერ ფოთლებს ტოტებში, მათ
მიზნით, რომ ადგილზე მიტანამდე გოდორიდან ყურძენი არ დაფან-
ტულიყო. ვაზის ფოთლებს ყურძნით სავსე გოდორებს თავზედაც
აფარებდნენ და სათანადოდ ამაგრებდნენ. გოდორის თავზე დაფარე-
ბას და დაფარებულის დამაგრებას—„წაბანდება“ ჰქვია. კრეფის დაწ-
ყებიდან დამთავრებამდე გოდორებს პირი ღია ჰქონდათ. მხოლოდ
მაშინ, როდესაც გოდორების ურემზე დადების დრო მოახლოვდებო-
და, ერთი მეორეს გადასძახებდა: „გოდორებს წაუბანდეთ“.

იბადება კითხვა, რატომ არ შეიძლებოდა გოდორებს წაბანდოდა
და ნაკლულად მიტანილი გოდორები ურემზე ავსებულყო. ქიზიყში
წესად იყო მიღებული, რომ ურემზე ატანილ სავსე გოდორებს ყურ-
ძენს ვერ დააყრიდნენ, რადგანაც უმეტესობა ურემებისა დაჭირავე-
ბული იყო. ხშირად ურემის დამჭირაველები ცდილობდნენ, გოდ-
რებში რაც შეიძლებოდა ბევრი ყურძენი მოთავსებულყო. მეურ-
მის დამალულად გოდორებს არხევდნენ—(„აჯუნჯლუხებდნენ“⁹) და
თავსაც უბამდნენ და ბანდს უკეთებდნენ¹⁰.

გოგროხა და გოდროლაც გოდორსა ჰგავს როგორც დამზადების
ტექნიკით, აგრეთვე მასალის თავისებურებით. განსხვავება იმაშია,
რომ გოდორს ორი დიდი ყური აქვს, და უფრო დიდია, გოგროხა და
გოდროლას კი თითო პატარა ყური აქვთ. სამივე ზემოთ ჩამოთვლი-
ლი თავიდანვე რთველში ყურძნის საზიდად იხმარებოდა, მაგრამ
რთვლის დაწყებამდე ან მისი მოთავეების შემდეგ ოჯახში მათ ხმა-
რობდნენ სხვა ხილის მოსაკრეფად და მისაზიდად; ზოგჯერ გოდორებს
ბზის გადასაზიდადაც იყენებდნენ და გაყიდვის შემთხვევაში მყიდ-
ველს ბზეს გოდორებით უწყავდნენ.

ძნელი დასახასიათებელია კალანჩხა. ქიზიყელები კალანჩხას
ზოგჯერ ყველა ზემოდასახელებულ ჭურჭელს უწოდებდნენ, იმ შემ-
თხვევაში, თუ ის ცუდი იყო. ცუდი ხარისხის ჭურჭელზე იტყოდნენ
„მოჩხლართულია“-ო, მაგრამ კალანჩხას უმთავრესად გოგროხაზე

⁹ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., „ჯუნჯლუხი“, გვ. 269.

¹⁰ ქირა უმეტეს შემთხვევაში ნატურით იყო. ეს დამოკიდებული იყო მან-
ძილზე, მაგრამ გოდორზე ერთ ლიტრაზე (ჩარქვა, ხელადის ნახევარი) ან ხე-
ლადაზე მეტს არავინ არ იხდიდა.



და საერთოდ პატარა ჭურჭელზე იტყოდნენ, რომელიც სიახლოვესთან ერთად ცუდი ხარისხის წნელისაგან უხეიროდ დაზარალებული.

ყველა აქ დასახელებულ საკრებლებთან ერთად, 30—40 წლის ანათ ქიზიყში შეხვდებოდით მთლიანი ხის მონაჭერისაგან გაკეთებულ „საკრებელას“, ე. წ. კასრებს. ქიზიყის თანამედროვე საკოლმეურნეო და საბჭოთა ვენახებში ყურძნის კრეფის დროს ჭურჭლებად გამოყენებულია ისევ სპეციალურად მოწყობილი კასრები, რომელიც ხის ჭურჭელს წარმოადგენს და ისე მაგრადაა რკინის სალტებით გაკეთებული, რომ ყურძნის წვენი არ გასდის, რაც ასე ბევრი გასდიოდა გოდრებს. კასრები მეტად სასარგებლოა როგორც შრომის გაადვილების, ისე ეკონომიური მნიშვნელობის მხრივაც.

ყურძნის კრეფისათვის მევენახეები თავისი ნება-სურვილით მოქმედებდნენ, წინასწარ უთანხმდებოდნენ „მომიჯნავე“ მეზობელ მევენახეს, რომ რთველი (ყურძნის უშუალო კრეფა) ერთსა და იმავე დროს დაეწყოთ: მოსაკრეფი ვენახის უყურადღებოდ დატოვებისა ეშინოდათ, რადგანაც შესაძლებელი იყო ის ან პირუტყვეს გაეფუჭებინა, ან გაეჭურდათ.

ქიზიყელმა მევენახეებმა ძალიან კარგად იცოდნენ, რომ ყურძენი რაც უფრო მწიფე მოიკრიფებოდა, მით უკეთესი ღვინო დადგებოდა მისგან. ყურძნის საკრეფად არჩევდნენ „მშრალ“ მზიან დღეს, რადგანაც წვიმიანი დღე კრეფაში ხელს შეუშლიდათ და ნიადაგი „იძეკებოდა“ („ილაკებოდა“), მეორე წელს ნიადაგი ცუდი საბარსათოხნი იქნებოდა, გარდა ამისა, წვიმიან დღეში ყურძენს სისველე „შაყვებოდა“. რაც ღვინის ხარისხზე გავლენას მოახდენდა.

ყურძნის კრეფის დაწყებამდე წინასწარ ხდებოდა მისი სიმწიფის გამორკვევა. ყურძენმა, როგორც ვიცით, დამწიფებამდე რამდენიმე პერიოდი უნდა გაიაროს, პირველი პერიოდია მისი „ყვავილში“ შესვლა. ეს ის მომენტია, როცა ვაზი ყვავილშია; ამ დროს დაყვავილებული მარცვლები პატარა ყუნწით სუსტადაა დამაგრებული ყურძნის ჩონჩხზე, საკმარისია პატარა ზემოქმედება, რომ მარცვლები მტევანს გასცივდეს. ამას ქიზიყელები „ხრიალობას“ ეტყვიან, „ყვავილიდან გამოსულს“ დახვარბლებაა ვეძახით“-ო, ამბობენ ქიზიყელები. დახვარბლებულ-დამსხვილებულ მარცვლებს, რომლებსაც ჯერ სიმწიფისა არაფერი ეტყობათ „ისვრიმი“ ეწოდება. ისვრიმის შემდეგ იწყება ყურძნის დამწიფების პერიოდი. ამ მომენტს „თვალის შესვლა“ ეწოდება.

ქიზიყელები ყურძნის დამწიფებას შემდეგი ნიშნებით ატყობენ: „მტევანი მუხლში მოფამფალდება, როგორც სანთელი ცეცხლში. სავის ფერზე დადგება“-ო, თანდათან მარცვლები გაწვეწვება და კანი უთხელდება, „ყურძენი ღუილს დაიწყებს“. იმის გასაგებად თუ რამდენად ზუსტად განსაზღვრეს ყურძნის სიმწიფე, შემოწმებას აწარმოებდნენ კრეფის პროცესში. კრეფაში ყურძენს წვენი გასდოდა და სიტკბოსაგან თითები ერთმანეთს ეწებებოდა, ასეთ შემთხვევაში იტყოდნენ: „ღუღკო“¹¹ აქვს, — „ყურძენი კაი მოწეული ყოფილა“-ო.

მართლაც, ყურძნის სიმწიფის გამორკვევა მევენახეს კარგად უნდა სცოდნოდა. წინააღმდეგ შემთხვევაში ნაშრომ-ნაამაგარ წლის მოსავალს დაუმწიფებელი ყურძნის დაკრეფით დაღუპავდა. ყურძნის სიმწიფის ვენახის მეურნეობაში დიდი მნიშვნელობა აქვს, ამიტომაც ლიტერატურაში მის შესახებ საკმაო ცნობები მოიპოვება¹².

სპეციალისტი მელვინე შ. ავალიანი საგანგებოდ არკვევს ყურძნის წვენის შემადგენლობას და მის მნიშვნელობას კრეფისათვის. „შამპანიური ჯიშები იკრიფება მაშინ, როცა შაქრიანობა მიაღწევს 16—19%-ს. ხოლო საერთო მკაფა კი — 9—12% გახდება.

სუფრის ღვინის ჯიშები უნდა იქნეს 18—21% შაქარი და საერთო მკაფა—7—8%.

მაგარი ტკბილი ღვინისათვის განკუთვნილი ყურძენი უნდა შეიცავდეს 23 და მეტ % შაქარს, საერთო მკაფა 6%-ს და უკანასკნელად ლიკოროზულ ღვინის ჯიშებში უნდა დაგროვდეს 27—30% და მეტი შაქარი“-ო¹³. ლიტერატურაში მოიპოვება მასალები იმის შესახებაც, რომ ყურძენი ჯიშობრივად თუ მოიკრიფებოდა, მით უკეთეს. იყო მალალხარისხოვანი ღვინის მისაღებად, მაგრამ ქიზიყელი მევენახე დღევანდლამდე ამას ნაკლებად აქცევდა ყურადღებას და მეტ შემთხვევაში ყველა სახის ყურძენს ერთად წურავდა.

ქიზიყში იშვიათი იყო, რომ მევენახეს რთველის დაწყებამდე წინასწარ საკმეელი ყურძენი არ „მოერჩინა“ და არ შეენახა. ყურძნის მორჩევა ჩვეულებრივ ყურძნის დაკრეფამდე ერთი-ორი დღით ადრე ხდებოდა; ზოგმა მორჩევა ყურძნის კრეფის პროცესში იცო-

¹¹ ს ა ბ ა, ღუღკოს თითთა წყლულებას უწოდებს. ქიზიყში ღუღკოს თამბაქოს წვენსაც ეტყვიან, როცა ჰკრეფენ. ისიც წებოს მაგვარია და თითებს ერთი-მეორეზე აკრობს; ს ა ბ ა, მითით, ნაშრ., გვ. 102; სტ. მ ე ნ თ ე შ ა შ ე ი ლ ი, მითით, ნაშრ., გვ. 65.

¹² ილია წ ი ნ ა მ ძ ჳ რ ი შ ე ი ლ ი, ვახის მოშენება, 1880, გვ. 82.

¹³ შ. ა ვ ა ლ ი ა ნ ი, მეღვინეობის ტექნოლოგია, ტფ., 1945, გვ. 17.



და. ერთი-ორი დღით ადრე იმიტომ მოარჩევდნენ, რომ მათი აზრით, რთველი ისეთ რთულ და საბასუხისმგებლო საქმედ ითვლებოდა, რომ შესანახი ყურძნისათვის აღარ ეცლებოდათ. თუ რთველის მოწყობა ცესში ცოტა თავისუფალ დროს იპოვნიდნენ. შესანახ ყურძენს ნაჩქარევად მოჰკრეფდნენ და სიჩქარით ანგარიშს ველარ გაუწევდნენ, რომ შესანახად თხელმტევენიანი ყურძენი იყო საჭირო, ნაჩქარევად დაკრეფილი ყურძენი „დაიყლებოდა“ (დაიყევებოდა), დიდხანს აღარ შეინახებოდა¹⁴.

მეტად საინტერესოა ყურძნის საზამთროდ შენახვის ხალხური წესები ქიზიყში. ირკვევა, რომ ქიზიყში ყურძნის შენახვა სხვადასხვანაირად ხდებოდა. უმეტესობა მას პაერზე ჰკიდებდა, ნაწილი კი, იშვიათ შემთხვევაში, მიწაში ათავსებდა.

ვენახში მორჩეული ყურძენი „ციმციმ“ (ფრთხილად) უნდა მოეტანათ სახლში. არავითარ შემთხვევაში მას ურემზე არ დაუდებდნენ. ხელით ან საკიდრით წამოიღებდნენ. ერთ, ორ დღეს მზეზე გააშრობდენ და ისე შეინახავდნენ.

ყურძნის შენახვა სცოდნით გოდრებით, ყუთებით, სხვენზე¹⁵ ჩამოკიდებით და ორმოში ჩაკიდებით.

როცა ყურძნის გოდრით შენახვა უნდოდათ, ამისათვის ეზოში ერთ-ცოცხალ ხეს შეარჩევდნენ, მასზე გოდრებს აიტანდნენ და მოხერხებულ ადგილას მოათავსებდნენ. გოდრის პირზე ჯოხებით ყურძენს ჯაგნებად ჩამოჰკიდებდნენ, ზევიდან ჩალას დააფარებდნენ და განსაზღვრულ ვადამდე ყურძენს ისე ინახავდნენ. ს ა ბ ა ჯაგანს თევზთა და ხილთ ასასხმელ წკეპლს უწოდებს. ჯაგანი ქიზიყში ეწოდება თოკზე, ძაფზე, მხრალზე და მისთ. ასხმულ ყურძენს. საყურადღებოა, რომ მცხეთის რაიონის სოფ. ერედაში ჯაგნების გასაკეთებლად სპეციალური ხე, ე. ი. მარნეული იციან და იმით აკეთებენ ჯაგანს. ორ ღერს იღებენ, ბოლოში გამოკვანძავენ, თითო-თითო მტევეანს დებენ და ამის შემდეგ, მარნეულის ღეროები ერთიმეორეზე გადაიდება.

ყურძენს ნაკლებად ინახავდნენ ყუთებით, თუ შეინახავდნენ, მაშინ ყუთებში ნახერხს ან ვაზის ფოთოლს უფენდნენ და ყურძენს ისე ალაგებდნენ. შენახვა სხვენზე ისე ხდებოდა, როგორც ზევით აღვნიშნეთ.

¹⁴ საახალწლოდ სუფრაზე ყურძნის მიტანა სანაქებოდ მიაჩნდათ.
¹⁵ სხენი — სახლის ჰერ-ჰეკმა ადგილი.

ყურძნის შენახვა ხეებზე ჯაგნების ჩამოკიდებით იტარდნენ. ყურძნის ორმოში შენახვის მაგალითები მცირეა, ამის შესახებ მხარეები მხოლოდ სოფ. ქვემო-მაღაროში (სიღნაღის რაიონში, ყველაფერი) მოვიპოვეთ. იქაური მთხრობელები ასე გადმოგვცემენ: „მიწაში სამარეს გაუკეთებდით, სამარის კედლებზე ჯოხებს გაუდებდით; ჯოხებზე ყურძენს დავაწყობდით, რომ ქვეშ მიწა არ მაძხვედროდა, ზევიდან ნაშალ-ნუშალ დავაყრიდით და იმაზე კიდე მიწაა ჩავაყრიდით და გასაფხულზე რო ავხდიდით, ყურძენი, როგორც ოქრო, იგეთი იყო“-ო. იმავე სოფლის ერთმა მთხრობელთაგანმა ისიც კი მითხრა, რომ ამ 30 წლის წინათ მან თავის ვენახში მსხმოიარე ვაზები თივაში შეახვია, თივის ზემოთ ძეძვი მოახვია და ასე შენახული ყურძენი იანვრის თვემდე ჰქონდა. სტუმრები დაჰპატიჟა ახალი წლისათვის, და თავისი შენახული ყურძნით ძალიან გააკვირვა თურმე.



სურ. 9

ყურძენი ინახებოდა ჯაგნებად, აკიდობად და ჩხად. „აკიდო წვრილპტევენებიანი რქა“. არის-ო. განმარტებული აქვს სტეფანე მენტეშაშვილს თავის „ქიზიყურ ლექსიკონში“¹⁶. საბა კი აკიდოს ერთად შებმულ ხილს უწოდებს¹⁷. ჩვენი მასალებით, აკიდო არის ორმტევიანი, იმავე წელს გამოსული მოჭრილი ტოტი. (სურ. 9), ხოლო,

¹⁶ სტ. მენტეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 5.

¹⁷ საბა, მითით. ნაშრ., გვ. 7.



რაც შეეხება ჩხას, იგი შედგება რამდენიმე აკიდოსაგან; დამატებით მას ახლავს წინაწლის საკავებელიც. ჩხებს ყურძნის კერძებს უწოდებენ. ჭრიან საკავებლის ძირში, გასული წლის სანაყოფე რქიანად და იმავე წლის ტოტებს ყურძნიანად¹⁸.

ქიზიყში აკიდო ეწოდება აგრეთვე ქეჩეჩით გადაბმულ სიმინდის ორ ტაროს, აღნიშნულთან დაკავშირებით. ქართლის კომპლექსურ ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში მუშაობის დროს 1947 წელს, ს. წილკანში (მცხეთის რაიონი) გაბო დიაკვანიშვილმა ასეთი რამ ჩამაწერინა: „გაზაფხულზე ვაზის რქა კვირტებს გამოიტანს. თუ მეხუთეზე ყურძენი გამოვა, მაშინ მეექვსე არ იქნება. ყურძენი ექვსზე ზევით არ გამოდის, ექვსამდე კი იმედი გქონდეს. თუ სამ კვირტზე ყურძენი გამოიტანა, მაშინ მეოთხე უსათუოდ აკიდო იქნება, თუ მესამეზე არ გამოიტანა, მეოთხე აკიდო არ იქნება. მეხუთე კი შეიძლება აკიდო იყოს“-ო.

თუ გასული წლის სანაყოფე მეტად გრძელია, ჩხას ორად ჭრიან, ზოგი მევენახე ჩხას ფოთლიანად ინახავს, ზოგი კი—ფოთოლს აცლის. შეიძლება ჩხის ერთი რომელიმე მხარე ცუდმტვენიანი იყოს, მაშინ მას საკრეფელში ჩაჰკრეფავდნენ, დანარჩენს კი შეინახავდნენ. ჩხებს საკიდარზე აკიდებულ გოდროლებში ჩააწყობდნენ. ან ჯოხზე განალაგებდნენ და ასე ორ კაცს მიჰქონდა სახლში; ხან ხელითაც მიჰქონდათ ხოლმე.

ვიდრე ქიზიყის ძველებური რთვლის პროცესებს (ყურძნის კრეფის უშუალო მომენტი ყურძნის დაწურვამდე) შეეხებოდეთ, რამდენიმე სიტყვა უნდა ითქვას აგობებული მოლოდინის და გონგორა ყურძნის შესახებ.

აგობებული ყურძენი, იგივე ისვრიმი ყურძენია. როდესაც მტვენი ყვავილობის შემდეგ მარცვლებით „გამოხვარბლდება“ და საკმაოდ გაიზრდება, მაგრამ სიმწიფემდე ჯერ არ არის მისული, აგობებულს უწოდებენ. სიტყვა აგობებას სხვა ხილზედაც იტყვიან. „რათ გინდა, ბიჭო როაჰკამ, ჯერ არც კი აგობებულა“-ო, ეტყვიან ხოლმე დედაკაცები მეზობლის ბავშვებს.

მოლოდინა ნაწილობრივ დამწიფებულ ყურძენს ნიშნავს. იგი ჩვეულებრივი ყურძნისაგან განსხვავდება. ჩვეულებრივ, იშვიათია, რომ მოლოდინა რქაზე გამოვიდეს. მოლოდინა¹⁹ რქის რქას აქვს

¹⁸ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 300; სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 229.

¹⁹ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 117.



ხოლმე, იგი დამწიფებას ვერ ასწრებს და რთელის მოთავეების შემდეგ ისევ ვაზზე არის. მოლოდინა ყურძენს მევენახეები სრულად უყურადღებებს არ აქცევენ. „დაზამთრებისას გამვლელ-გამომვლელი თუ შეაწვდიდ ხელ და მაიწყვეტამს“.

გონგორა ყურძენი ჩვეულებრივი ყურძენია, — „რთელის შემდეგ ვენახში აქა-იქ შემთხვევით დარჩენილი ყურძენი“²⁰. საკმაოდ რო თუ გავიდა და არავინ მოსწყვიტა, ძალიან ტკბილდება, მაგრამ „არ აცლიან“. ხშირად ახალგაზრდები (რამდენიმე, 4—5 და მეტი) ერთად შეიკრიფებიან და ეტყვიან ერთიმეორეს: „წავიდეთ მოვიგონგორაოთ“—ო. როცა ჩავლენ დანიშნულ ვენახში, მეტისმეტად დაძაბულები იწყებენ ვენახში ყურძენის ძებნას, ყველა თავისთვის, — ვინც რამდენს იპოვის მისია, მაგრამ „წინ გონგორა (გოგორა), წინ ყურძენი“—ს²¹ სიმღერას კი ერთად მღერიან.

საყურადღებოა, რომ სოფ. ერედში (მცხეთის რაიონი), მოლოდინას ნამცვრევი ჰქვიათ და იმაზე იტყვიან: წავიდეთ, მოვიმცროთო. სიმღერაც თავისებური აქვთ. იქ ამ სიტყვებს მღერიან: „ჭიავე-ჭიავე, მაპოვნინე, მე შენ დედაა გაპოვნინებო“.

ერთი კვირით მაინც ადრე მევენახე დასთქვამდა, რა დღით უნდა დაეწყოს ყურძენის კრეფა. ამისათვის წინასწარ საწინებელ-ნავს, ქვევრებს (სურ. 10, 11), დანარჩენ ხელსაწყო ჭურჭელს და სხვას გამზადებდა, ხალხსაც (ნათესავეებს) შეატყობინებდა: დიდი (მეძღვებული) მევენახე მუშებსაც დაიჭირავებდა და ყურძენის კრეფას ისე შეუდგებოდა. ყურძენის კრეფის დაწყების წინ, რამდენიმე დღით ადრე მევენახეს ყველაფერი მოფიქრებული ჰქონდა, იცოდა, თუ სად უნდა ჰქონოდა შენახული აღებული მოსავალი და სხვ. კარგი მევენახე დილით ყველაზე ადრე აღგებოდა და საკიდრით გოდრებს ჩატანდა ვენახში. გოდრების ჩატანაში ოჯახის სხვა წევრებსაც მოიხმარიებდა. ვენახში წასულნი თან გაიყოლებდნენ არაყს, ყველსა და პურსა, და ასე მომზადებულები ერთად წავიდოდნენ.

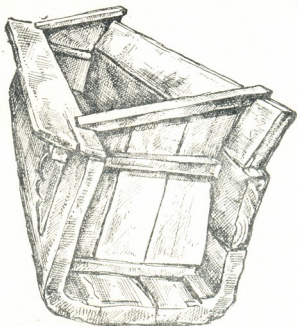
ვენახში ახლადჩასულნი ცოტას მიმოივლიდნენ, ვენახს გადახედავდნენ. საჭირო ხელსაწყოებს მიაღაგ-მოალაგებდნენ, ცოტას ისაუბრებდნენ, არყით დაილოცებოდნენ და ყურძენის კრეფას ამ თადარიგით შეუდგებოდნენ. ყურძენის კრეფა ვენახში ცალმხრიდან მიყოლებით არის საჭირო. მკრეფავეები ერთი მხრით დადგებოდნენ და

²⁰ სტ. მენტეშაშვილი, მით. ნაშრ., გვ. 41.
²¹ იქვე, გვ. 115.

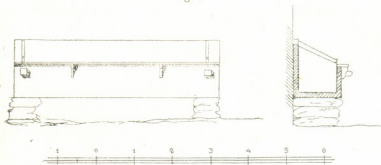
ესე „ლობურად“ (მწკრივად, ერთიმეორის გვერდით დგომა) მიჰყვე-
 ბოდნენ მოსაკრეფ ვენახს.

საქართველოს
 სოფლის მეურნეობის
 სამსახურისთვის

სანამ ყურძენს კრეფას დაუწყებდნენ, პირველ რიგში ყურძენს



სურ. 10



ს. ქაბაძე 194

სურ. 11

ჩხის ან აკიდოს სახით ასპრიდნენ იმ ვაზს, რომელიც ამათუ იმ წმინ-
დანისათვის ჰქონდათ განკუთვნილი (ვ. ჯანაშვილის ცნობები: „არ-
ბოშიკი, წითელწყაროს რაიონი): „შეუთქვამდნენ, ოღონდ წყალსა-
სეტყვამ და ქირში ნუ მომახმარებ და ეს შენა და ეს მეო“. წმინდა-
ნისათვის ვენახში განკუთვნილი იქნებოდა ერთი-ორი ვაზი და ოჯა-
ხის ყველა წვერს ეცოდინებოდა ეს, რათა ხელი არ ეხლოთ. მოკრე-
ფილი ყურძენი ბურ-ღვინით ეკლესიაში მიჰქონდათ, მას მღვდელი
დაამწყალობებდა, აღლეგრძელებდა და სხვა ცერემონიალიც სრულ-
დებოდა. შეწირული ყურძენი ერთი ღლე ეკლესიაში უნდა ყოფი-
ლიყო, რის შემდეგ ერთი მონათაგანი გამოიტანდა და მლოცავენს
დაუბრუნებდა“²².

ყურძენის საკრეფად უკანასკნელ ხანს დანებსა და ზოგჯერ ვაზის
სასხლავ მაკრატელსაც ხმარობენ, მაგრამ ზოგიერთი ეთნოგრაფი-
ული ცნობა გვაფიქრებინებს, რომ სულ ძველად ყურძენი უიარა-
ლოდ უნდა ეკრიფნათ (ამ გარემოებას ნათელყოფს ნაწილობრივ
ყურძენის მტევნის აგებულებაც. ყურძენს ყუნწზე აქვს მუხლი. მუხ-
ლი ისეთი ადგილია, რომლითაც ზოგიერთი ვაზის ჯიშის
ყურძენი სრულიად იოლად შორდება ყუნწს).

მორწმუნეთა გადმოცემით ყურძენი წმინდად იყო მიჩნეული
„წამალი არ მიეკარებაო“ ამბობდნენ, და შესაძლებელია ამის გამო
მას არც დანას აკარებდნენ, ვაზს ჭრილობას მივაყენებთ და ცოდვათ
ჩაგვეთვლებო.

ვ. კიკილაშვილის გადმოცემით „საფერავზე დანა არ მიიტანება,
საფერავი ზიარება არის. დანაჲ თუ მიიტან, ყურძენი იჩიბლება“-ო.
მისივე გადმოცემით, უწინ ყურძენს სულ ხელით კრეფდნენ. მანვე
აღნიშნა: „მე სულ ხელით ვკრეფამ. მე დანას არა ვკმარობ, საცა
ვერ მოვჭრი, ვეტყვი: მოდიო, მოჭერით და ისინიც, ვინც ახლო იქ-
ნება, მოჭრის“-ო.

მკრეფავი თავის საკრეფელში ჰკრეფდა ყურძენს და თვითონვე
მიჰქონდა გოდორში ჩასაყრელად (ზოგს სხვაც ეხმარება). ზოგნი
კრეფის დროს ჩხას და აკიდოსაც ჭრიდნენ. ყურძენის კრეფა ისეთი
ხალისით მიმდინარეობდა, რომ საკმლის ჭამა დილის საუზმის შემ-
დეგ არავის ახსოვდა, სანამდე სახლში არ დაბრუნდებოდნენ. რთველ-
ში მონაწილეთათვის ოჯახში სპეციალურად მზადდებოდა ვახშამი.

²² აღნიშნულის შესახებ მასალა მხოლოდ ს. არბოშიკი ჩაეიწერეთ: ყურ-
ძენს იმდენად დიდი ღირსება და დაფასება ჰქონდა, რომ არ შეიძლება მას სა-
რწმუნოებრივ სფეროშიც თავისი ადგილი არ ეპოვა. ეს და მსგავსი მაგალითები
ყურძენის შეწირვისა ქიზიყში აღცილებლად სხვაც უნდა არსებულებო.

მაგრამ ყოველ შემთხვევისათვის, რომ ვახშამადე ზოგიერთს არ გზი-
მშილა, თან წამოღებული ჰქონდათ სანოვაგით სავსე ხურჯინი,
სახლში მოსულები კი საგანგებოდ მათთვის გამზადდებოდნენ.
მოუსხდებოდნენ.

აღსანიშნავია, რომ ქიზიყის რთველში ძალიან მიღებული იყო
თხის დაკვლა, როცა სხვა დროს ვისმე თხა ეყოლებოდა დასაკლავად,
მეორე ეტყოდა „რთვლისთვის შეინახე“-ო.

პატარა ვენახში რთველი ერთ დღეს, ზოგჯერ უფრო ადრეც
თავდებოდა. იყო იმისთანა ვენახის მეპატრონე, რომელიც დღეში,
დაახლოებით 70—80 ფუთ ყურძენს ჰკრეფდა და რთველს 10—15
დღემდე და უფრო მეტხანს აგრძელებდა.

ქიზიყელმა მევენახეებმა იცოდნენ, რომ დამეგამოვლილი ყურძ-
ნის დაწურვა არა ვარგოდა, ამიტომ ცდილობდნენ ყურძენი დაკრე-
ფის დღესვე დაეწურათ. შეძლებული მევენახეები ვარაუდობდნენ,
თუ ამ საწინებელ-ნავეში რამდენი გოდორი ყურძენი ჩავიდოდა, და
იმდენ გოდორს ჰკრეფდნენ მხოლოდ.

თუ ყურძენი ერთ ღამეს გოდრებში ჩაკრეფილი დარჩებოდა ვე-
ნახში, მაშინ იტყოდნენ, „ყურძენი ჩახურდება“-ო. ყურძნის იმავე
დღეს დაუწურაობა და ადგილზე მიუტანლობა უტრანსპორტობით
იყო გამოწვეული, თუ ტრანსპორტი იყო, ყურძენს დაუწურავად
არასოდეს არ დასტოვებდნენ მეორე დღისათვის. ყურძნის დროუ-
ლად დაწურვის აუცილებლობა ქიზიყელებს იმდენად სწამდათ, რომ
არ ყოფილა შემთხვევა, დაკრეფილი ყურძენი დაუწურაული დარჩე-
ნილიყო, რაც უნდა გასაჭირი ყოფილიყო (ტრანსპორტის შეფერხე-
ბის გარდა).

სხვათა შორის, დაკრეფილი ყურძნის დასაწურ ადგილზე მიტა-
ნა და დაწურვის დრო, სპეციალურ ლიტერატურაში ძალიან ზუსტად
არის გამოანგარიშებული. ამის შესახებ შ. ავალიანი წერს: „მოკრე-
ფილი ყურძენი გადამუშავების ადგილზე უნდა მოვიდეს 4 საათში,
ხოლო შამპანური ჯიშები კი — 2 საათში“-ო²³.

დაკრეფილი ყურძენი მიჰქონდათ ზოგს ურმით, ზოგს ცხენის
ურმით; ზოგს საკიდრით. ყურძნის მოტანის შემდეგ მას საწინებელ-
ნავეში ჩაჰყრიდნენ და წურვას შეუდგებოდნენ. ქვემოთ სპეციალურ
თავში ცალკე გვექნება საუბარი ყურძნის წურვის შესახებ. მაგრამ,
რადგანაც ყურძნის წურვის პერიოდში და მის შემდეგ წვენი გადა-
დუღების პარალელურად ოჯახში წარმოებდა ყურძენზე და მის პრო-

²³ შ. ავალიანი, მითით. ნაშრ., გვ. 17.

დუქტებზე ცალკე მუშაობა, ამიტომ გაკვრით ჯერ მათ შესასრულებლად აღინიშნოს.

ცნობილია, რომ ვაზის ნაყოფიდან—ყურძნიდან²⁴ და მარტო²⁵ ხარკენუსში²⁶ ღვინო, არაყი, ძმარი, სპეციალური პრეპარატებით დამზადებული სამკურნალო ხსნარები, ტკბილი სასმელები და სხვა. გარდა ამისა, წვენისაგან მზადდება აგრეთვე ბევრი სხვადასხვა სახის ტკბილეული (თათარა, ჩურჩხელა და სხვა). დაწურული ყურძნის წვენს— „ტკბილს“ ადუღებენ და მოდუღებულისაგან „ბაქმაზს“—იღებენ. იგი „ტკბილთან“ შედარებით მოწითალოა და სქელი, სიტკობ მეტი აქვს. დალევის დროს თუ მოეწონათ ქიზიყში იტყვიან „ჩაროზია“,— კარგიაო²⁷. აღნიშნულთან შედარებით ნაკლებ ადუღებენ ტკბილს, აკეთებენ თათარას. ავლებენ ჩურჩხელებს²⁸. თათარაში²⁹ მარტო ჩვეულებრივ ჩურჩხელებს კი არ ავლებენ, არამედ ე. წ. გორგომიქელასაც³⁰. იგი წარმოადგენს ჩურჩხელას, რომელიც დამზადებულია ჩვეულებრივი წესით, მაგრამ ნიგვზის მთლიანი ლებნებით. თათარაში ავლებდნენ აგრეთვე სხვადასხვა ხილს: კომშს, ვაშლს და სხვ³¹. ყურძენს ჩხირებზე დაჰკიდებდნენ, თონეში ჩაჰკიდებდნენ, წვავდნენ, ჩამიჩად აკეთებდნენ და ისე ინახავდნენ. ყურძნის დიდ სარგებლობასა და მის მნიშვნელობას ადამიანისათვის ხაზგასმით აღნიშნავს აკად. ივ. ჯავახიშვილი. იგი წერს: „ყურძენიც თავისდათაყად საკმელად, თუ ჩამიჩად, გინდა მისი ტკბილისაგან დამზადებული თათარისა, ფელამუშისა და ჩურჩხელის სახით, მეტად ნოყიერი და სასიამოვნო საკმელი იყო. ყურძენს საუცხოვო კვებითი თვისებები აქვს და ადამიანის ჯანმრთელობისათვისაც მეტად მარგებელია“—ო³².

ვაზის ყველა ეს თვისებები ქიზიყელმა მევენახეებმაც თავიდანვე ძალიან კარგად იცოდნენ. ამიტომ იყო, რომ ვაზის ნაყოფს. —

²⁴ ველზე მუშაობის დროს ერთმა ქალმა ნუნე ნანობაშვილმა გადმოცა, რომ დეკრტს ე. ი. „პურის ქამის შეკრუვა საქმელად მიღებულ ხილს. ყვარულში სირიკუდა ჰქვიან“: მისი ასეთი გამოთქმაც კი მახსოვს „ვახშამს უკან სირიკუდაო“. მისივე თქმით მას ეს გამოთქმა მშირად გაუგონია, როცა ყვარლის რაიონის სოფ. გავაზში ცხოვრობდა.

²⁵ ჩურჩხლის დამზადება, იხ. ხელნაწერ ეთნოგრაფიულ მასალებში.

²⁶ თათარა-ფელამუში. ფქვილმოკიდებული და ნადუღი ტკბილი. საბა. გვ. გვ. 135, 337, 353, 138, 366; სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშო., გვ. 74.

²⁷ სტ. მენთეშაშვილი, იქვე: გვ. 42.

²⁸ ყურძენს ხალხი დიდ მნიშვნელობას რომ ანიჭებდა ქართლის კომპლექსური ეთნოგრ. ექსპ. მუშაობის დროს ერთი მთხრობელის თქმითაც დასტურდება: „ჩვენ ყველას ყურძნის თვალები გვაქვს“—ო.

²⁹ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშო., გვ. 604.

ყურძენს დიდ შეფასებას აძლევდნენ. თითოეული მევენახე ცდილობდა ვაზის წესიერ მოვლა-პატრონობას და ყოველდღიურ ყურადღებას აქცევდა ამ კულტურის განვითარებას. როგორც ქეჭუთაძე იტყვიან, ზედ „დაკუტკუტებდა“ (ველებოდა) მიწაზე, მუშაობის გარდა, მალა ზეცასაც „ელაღებოდა“, რათა ვენახი კარგი ჰქონოდა. ვენახს ყურადღება სარწმუნოებრივ სფეროშიც ექცეოდა. ამ მიზნით ხალხი ლოცვა-კურთხევით დადიოდა კარდაკარ, რათა ვენახის ბუნებრივი ან ამა თუ იმ მოვლენის ცუდი ზეგავლენა თავიდან აეციინათ. ვენახზე ნათქვამი: „შეხვალ შეგყვება, გამოხვალ გამოგყვება“-ო.

როგორც ვიცით გვალვა ვენახისათვის მეტად საზიზო იყო, იგი ვაზებს ყურძენს უჭკნობდა. მორწმუნე ხალხი გვალვის თავიდან აცილების მიზნით განსაკუთრებულ ხერხს მიმართავდა. გონჯას³⁰ აკეთებდა და გონჯა-გონჯაობას³¹ დადიოდა. ქიზიყში ცნობილია აგრეთვე „დიდებაც“³² (დიდებაზე შემოვლა). გონჯა-გონჯაობა და დიდებაზე გავლა გულისხმობს ქალების უბან-უბან სიარულს, სურსათ-სანოვანისა და ფულის შეგროვებას, აღებული ფულით კი საქონლის ყიდვას და სპეციალურ ღვინის გამართვას; ამ სახის შესაწირავების მოსაგროვებლად სიარულს როგორც ჩვენ სოფ. წილკანში (მცხეთის რაიონი) ყოფნისას ჩავიწერეთ, საქართველოს სხვა კუთხეებშიაც ჰქონია ადგილი³³. ქიზიყში გონჯა-გონჯაობისა ან ლაზარობის შესრულების დროს მღეროდნენ: „გონჯა-გონჯა მოვიარე, გონჯა მიდგა კარებსა, აბრიალებს თვალებსა; აღარ გვინდა გორახი, ღმერთო მოგვე ტალახი“³⁴, ხოლო წილკანში ასე ჩავიწერეთ: „ლაზარ მიდგა კარსა, იფრიალა ბარსაო, მიდგა, მოდგა თაროსა, დაემსგავსა მთვარესა“ და სხვა. სოფ. წილკანში გვალვის წინააღმდეგ სხვა საშუალებებს მიმართავდნენ, როგორც გაბო დიმიტრის ძე დიაკვნიშვილმა ვაღმომცა, უწინ თურმე გუთანში 10—12 დედაკაცი შეებმოდა და წყალში გაათრევე-გამოათრევედა მას. ზოგი ამ დროს წყლის ნაპირზე იყო გაჩერებული და წყალს ასხურებდა გუთანში შეებმულთ. ხალხი მაგიური საშუალებით ცდილობდა წვიმის გამოწვევას.

³⁰ სტ. მენთეშაშვილი, მითათ. ნაშრ., გვ. 41.

³¹ იქვე, გვ. 41.

³² იქვე, გვ. 62, 63.

³³ ლაზარობის შესახებ იხ. გ. ჩიტაია. ვთხოვრათიული მოგზაურობიდან აღბუღალის რაიონში, საქ. მუხეუმია მოამბე, ტ. IV, ტფ., 1928, გვ. 232.

³⁴ სტ. მენთეშაშვილი, მითათ. ნაშრ., გვ. 41.



აღნიშნული წეს-ჩვეულების თავისებურებით ხალხს საჩუქრ-
ნობრივ წარმოდგენებთან გვაქვს საქმე.

„მევენახეები, გარდა გვალვისა, სეტყვასაც სათანადოდ მოეპოვებოდნენ“-ო. გადმოგვცემს გაბო დიმიტრის-ძე დიაკნიშვილი (სოფ. წილკნის მცხოვრები). ის გადმოგვცემს, აგრეთვე, რომ „სეტყვის დაწყებისას უწინ ვიცოდით:—შევგროვდებოდით ყველა ერთად ქალი და კაცი, დიდი და პატარა, შემდეგ დედისერთას მოექმბნიდით და ყველანი მას უბეში სეტყვას ჩაუდებდით და თან ვამბობდით: „ღმერთო შენ შაიწყალე, წმინდა გიორგი“-ო. სოფ. ქვემო მაღაროში (უკანა-მხარი ქიზიყისა) დადგინდა, რომ უწინ, როცა სეტყვა მოვიდოდა, ეზოში ზედადგარს გამოიჩანდნენ და დასდგამდნენ ცარიელ ქვაბს, სეტყვას გადაიღებსო. გარდა ამისა, სეტყვის საწინააღმდეგოდ ქიზიყში ზოგიერთ ადგილებში შენახული ჰქონდათ აღდგომის ღღეს („ველოგიაობის“, როცა ეკლესიას გარშემო უვლიდნენ) დარჩენილი ნამწვავი სანთელი; სეტყვის მოსვლის შემთხვევაში სანთელს გარეთ (ზოგს სეტყვის მოსვლამდეც სცოდნიათ) გამოიჩანდნენ და იხვეწებოდნენ: ღმერთო, სეტყვა გააქარწყლე“-ო.

ყველა ზემოთქმულის შემდეგ საინტერესოა დაწურვის პროცესის, მისთვის საჭირო ჭურჭლის დამზადების (ქვევრები), მარნის, ღვინის დაყენების და სხვ. საკითხები.

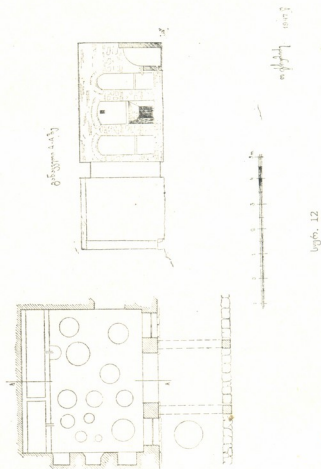
2. ძ ვ ვ ვ რ-მ ა რ ა ნ ი

ქვევრ-მარანი ის ძირითადი პუნქტია, სადაც ყურძენს წურავენ და ღვინოს აყენებენ. ქვევრ-მარნის ქვეშ უნდა ვიგულისხმოთ ნაგებობა, ჭურჭელი და ხელსაწყოები, რომელთაც იყენებდნენ ქიზიყში ღვინის დაყენებისათვის და შენახვისათვის, მაგრამ მაინც ქვევრ-მარანში ძირითადად მარანი (ნაგებობა), ქვევრები და საწინებელ-ნავი იგულისხმება.

ის ფუნქცია, რომელიც მარანს და მარნის მოწყობილობას ჰქონდა დაკისრებული, შეიძლება ნაგებობის გარეშეც შესრულებულიყო. მაგრამ ქიზიყში, თუ ამისათვის განსაკუთრებული შენობა არა ჰქონდათ, მარნად არ იხსენიებდნენ. (ერთი შემთხვევა გვქონდა, როცა სიკო ალექსის ძე დოსშიშვილმა ღია ცის ქვეშ მიწაში ჩაყრილ ქვევრებს მარანი უწოდა). საბას განმარტებითაც „მარანი—საღვინე სახლია“²⁵. მაშასადამე, ცხადია, რომ მარანი წარმოადგენდა გარკვეული დანიშნულების ნაგებობას, სადაც წარმოებდა ღვინის დაყენება და მისი შენახვა-დაბინავება.

²⁵ საბა, მითით. ნაშრ., გვ. 195.

ქიზიყის დღევანდელ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში დამორჩეული მარნების შესწავლით ისინი შეიძლება სამ კატეგორიად დაიყოს: ერთია—უძველესი, მეორე—მოგვიანო ხანისა და მესამე—უახლესი (საბჭოთა ხელისუფლების პერიოდში აშენებული მარნები).



უძველესი ხანის მარნები (ქიზიყში) სიგრძეზეა აშენებული (სურ. 12. სოფ. ვაჭირში სიღნაღის რაიონი). აღნიშნული მარანი ეკუთვნის ილია სიყმაშვილს. იგი ხასიათდება ისეთი ფასადით და

შინაგანი მოწყობილობით, რომ ამ სახის მარანი³⁶, გვეგონია საერთო-ველოს არც ერთ კუთხეში და მათ შორის კახეთშიც არ მარანი³⁶ არაა. ამ სახის ძველი ტიპის მარანი მიგვიოთხებებს ქიზიყის ვაზის კულტურის არსებობის უძველეს ხანაზე და მის დიდ მნიშვნელობაზე.

მომდევნო ხანის, რევოლუციამდელი მარნები შედარებით უფრო პატარებია; ისინი მიდგმულია საცხოვრებელი სახლის გვერდით და ფორმით საცხოვრებელი ბინის მსგავსია (მოყვანილობით—ოთხკუთხედი).

ქიზიყის წინა მხარის სოფლებში ძველად კიდევ უფრო დიდი მარნებიც ყოფილა. ისინი სპეციალურად იყო მოწყობილი და ქალაქის შეძლებულ ნაწილს ეკუთვნოდა; დამოწმებულია აგრეთვე პატარა მარნებიც, რომელნიც ადგილობრივ სოფლის მცხოვრებთ ეკუთვნოდა. საცხოვრებელი ბინების გვერდზე ვხვდებით კიდევ ცალპირად წამოხურულ პატარა შენობას, რომელშიც მცირე რაოდენობის ქვევრებია მოთავსებული, და მარნად არის სახელდებული.

საინტერესოა ვიცოდეთ სად იყრებოდა მიწაში ქვევრები და სად შენდებოდა შენობა — მარანი? ქიზიყის მარნები ძველად საცხოვრებელი ბინის ახლო ცალკე, დამოუკიდებელი შენობის სახით იგებოდა; შემდეგში, ცოტა მოგვიანებით, მარნებს საცხოვრებელი ბინის გვერდზე, ან დაბლა სართულში აშენებდნენ, ისე რომ საცხოვრებელი ბინა და მარანი განუყრელ ერთეულს შეადგენდა. დიდი მარნები კი თვით ზვარში იყო გაშენებული, რომელიც სოფლის ბოლოს იმყოფებოდა. გარდა შენობაში მოთავსებული ქვევრებისა, მათ საცხოვრებელი ბინის დაბლა სართულის დერეფანშიც ჩაყრიდნენ; ზოგჯერ პატარა ვენახებშიაც იცოდნენ შენობის გაუმართავად მიწაში ქვევრების ჩაყრა.

თანამედროვე მარნები კი, რომლებიც ღვინის გადამამუშავებას ეკუთვნიან და რთული ტექნოლოგიის მოთხოვნილებას უნდა აკმაყოფილებდნენ, საუკეთესოდ ეწყობა; დღეს მარნები შენდება

³⁶ მარნის ეს ფასადი, გვემა და ქრილი დაბეჭდილია ჟურნალ „მეცნიერება და ტექნიკა“, 1950, № 9, გვ. 7



ნიადაგის, ტემპერატურის, გეოგრაფიული მდგომარეობისა და სხვა ზელმემწყობი პირობების გათვალისწინებით. ჩვენს ქვეყანაში ნახევარწლიანი ნახევარწლიანი მძლავრმა განვითარებამ იმას მიაღწია, რომ ქიზიყში, ლეჩქანის მრავალი გადამმუშავებელი ქარხნები და ახალი ტიპის მარნები იქნა აშენებული. ასეთი ტიპის მარნები გვხვდება ანაგაში, ვაჭირში, ტიბაანში, ხირსაში და სხვაგან.

მარნის მშენებლობის ტექნიკა იმაზედაც იყო დამოკიდებული, თუ რა სახის და რა რაოდენობის მასალა მოიპოვებოდა ამა თუ იმ მარნში. საბუთებიდან ირკვევა, რომ საქართველოში შორეული წარსულიდანვე მარნები ქვიტყირისა და ხის მასალისაგან უშენებო-
ათ. ამის გასათვალისწინებლად ჩვენ ჯერჯერობით ნიკორწმინდის XI საუკუნის სიგელს ვიყენებთ. ამ სიგელში ვკითხულობთ: „ნიკო-
ლაოს წმიდას (sic) შევქმენ სახლი ქვითყირი; ა: და ზედა სახლი მუხისაჲ კარგი: ა: მარანი ქვითყირი: ა: და დაფვალ შიგან ქური ნა-
ვარძული: ივ: შევქმენ სახლი მუხისაჲ: ა: და ზედა სახლი ქორედი-
ანი და სენიანი“-ო³⁷. ამ ცნობის მიხედვით ცხადი ხდება, რომ XI საუკუნეში საქართველოში ნამდვილად ქვიტყირის მარნები ყოფი-
ლა. მაშინ რომ ხის მარნებიც უკეთებიათ, ამას იმავე საბუთებიდან ვარკვევთ. იქვე წერია: „შევქმენ საწირეს ქვითყირი ბოსელი: ა: და
ზ: სახლი სამამასახლისო: ა: და მარანი მუხისა: ა: და დაუფალ შიგან
ქური“-ო³⁸.

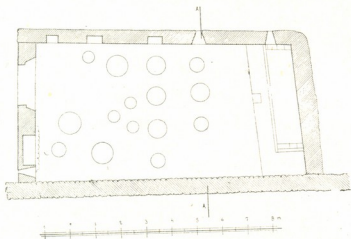
შესაძლებელია ქიზიყის სინამდვილეშიც ძველად ქვითყირისა და ხის მარნები შენდებოდა. მაგრამ დღეისათვის კი გარკვევით შე-
იძლება ითქვას, რომ ქიზიყში უმთავრესად ქვითყირის მარნებია აშენებული.—ხის მარნები უსათუოდ სიღარიბის მაჩვენებელი იქნე-
ბოდა.

აღსანიშნავია ის გარემოება, რომ ნიკორწმინდის სიგელში ისე-
თი შენობაა დასახელებული, სადაც დაბლა სართული მარანია. და
მალა საცხოვრებელი ბინა. დღესაც გვხვდება ქიზიყის სინამდვი-
ლეში ასეთი რამ.

სოფ. ანაგაში (სიღნაღის რაიონი) შოთა ნიკოლოზის ძე ბაღა-
შვილის კუთვნილი ერთი მარანი (სურ. 13) დავამოწმეთ. ეს მარანი
მდებარეობს ანაგის ხევის ახლოს, ღვინობაანთ უბანში. მას წყარო
ჩამოუდის ახლოს. მარანში მოთავსებული ქვევრების სარეცხად გა-

³⁷ თ. გორდანიძე, ქრონიკები, წიგნი II, ტფილისი, 1897, გვ. 46.
³⁸ თ. გორდანიძე, ნითთ, ნაშრ., გვ. 48.

მოყენებულია მის გვერდით ჩამომდინარე წყარო. შენობა რომელია: დაბლა მარანი და მაღლა საცხოვრებელი ბინა. დაბლა მარანი ორი განყოფილებისაგან შედგება. განყოფილებებისაგან ორი თაღით განიყოფება. მარნის ერთ განყოფილებაში

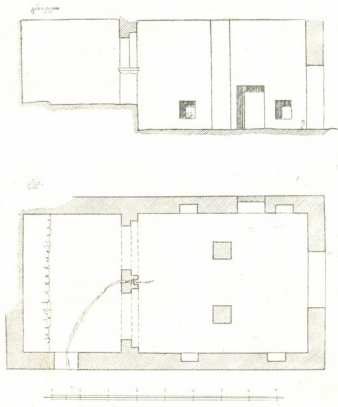


სურ. 13

საწნეხელია მოთავსებული, მეორე განყოფილებაში კი ქვევრები: მარნის მისავალ კედელთან გაყვანილია ქვიტკირის მილი, ჯერ საწნეხელში, ხოლო იქიდან ქვიტკირისავე ღარით მეორე განყოფილებაში გადის, სადაც ქვევრებია ჩაყრილი. მილი იმ ვარაუდით არის გაყვანილი, რომ საწნეხლისა და ქვევრების ნარეცხი წყალი გარეთ გაიტანოს. ეტყობა, მემარნეს თავის დროზე დიდი ვენახი პქონია და წყლის მიყვანის ზემოხსენებული ზერხი დიდი საწნეხლისა და ბევრი ქვევრების რეცხვას გაუადვილებდა.

რადგანაც მარანი ის შენობა იყო, სადაც ღვინის დაყენების მთელი პროცესი მიმდინარეობდა, ამიტომ იგი შესაფერისად უნდა ყოფილიყო აშენებული და მოწყობილი. ამის საუკეთესო მაგალითად გამოგვადგება სოფ. ვაქირში ილია სიყმაშვილის მარანი. (სურ. 14). მარნის მნიშვნელობა კიდევ უფრო შორს მიდის. მარანს, ზოგიერთი მასალების მიხედვით, მორწმუნე ხალხი წმინდა შენობად თვლიდა და მასზე ლოცვას ცოდვებისაგან გაწმენდის უნარს მიაწერდა. ამის შესახებ ნ. ხიზანაშვილი წერს: „თამარ მეფის ზვარი,

სოფ. ახმეტაში, დაყოფილია ხევის-ბერის სახელზედ, ზვარს მონა-
 ლა და დამუშავება ყველა თემისათვის სავალდებულოა. ყოველ წელს
 რივისა და წილის მიხედვით ამოირჩევენ ხოლმე მუშებს, რომლებსაც
 მუშაოდ და უარის თქმა არავის შეუძლია. ზვარს, თავისი მარანი აქვს
 და ხალხს იგი წმინდა ადგილად მიაჩნია და კიდევ ლოცულობს იქ.



სურ. 14

ხშირად მოხდება ხოლმე, რომ მკითხავე სალოცავად თამარის მარანს
 უჩვენებს მთხოვნელს: წადი, იქ ილოცე და უბედურება აგცდება
 თავიდანო; ლოცვა, ხალხის შეხედულებით, ზომ უმსხვერპლოდ არ
 შეიძლება და კიდევ ამიტომ წმინდა მარანში საკმაოდ იკვლის ზვა-
 რაკი. მსხვერპლად შეწირული საკლავის სისხლით ხევისბერმა მარა-
 ნი უნდა ასხუროს, „გასწმინდოს“. რადგანაც მარანი წმინდა ადგი-

ლია, ამიტომ ეგრეთწოდებული მებოსლე დედაკაცი ასლოცო
დაუვლის. ფშავლის აზრით, დედაკაცი, დედათა ბუნების დროს,
უწმინდურია და ამიტომაც აკრძალული აქვს წმინდა მარნის სახელი
ვაელა“-ო³⁹. მოტანილი ამონაწერიდან გასაგებია, რა დიდი მნიშვნე-
ლობა აქვს ვახის კულტურასთან დაკავშირებულ მარანს.

მარნის ეტიმოლოგიის გარკვევა თავიდან ბევრ მეცნიერს აინ-
ტერესებდა. სათანადო კვლევა-ძიების შემდეგ თითქოს უდავო ხდე-
ბა, რომ ცნება „მარანი“ — *Погрѣн* ზმნიდან (*погрѣнать* — დამარ-
ხვა) წარმოსდგება⁴⁰. უნდა ითქვას, რომ ქიზიყის ეთნოგრაფიული
მონაცემები მარნის ცნების ამისთანა გაგებას არ უახლოვდება. მი-
საღებია მხედველობაში დოცენტი ალ. კიკვაძის ცნობაც იმის შესა-
ხებ, რომ სურებში ღია ადგილას, ცის ქვეშ, მიწაში თითო-ოროლა
ჩაყრილ ქვევრებს მარანი ეწოდება.

ქიზიყის ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში დღემდე შემორჩენილია
ღვინის სასმისები, რომელთა შორის საინტერესოა რთული კონსტ-
რუქციის მქონე რამდენიმე ცალკეული ნაწილისაგან შემდგარი თა-
ვისებური ჭურჭელი, რომელსაც თან ატლავს დამახასიათებელი ატ-
რიბუტის სახით რომელიმე ცხოველის (უმთავრესად ცხვარის) რე-
ლიეფი⁴¹. ამ ჭურჭელსაც მარანი ეწოდება. (სურ. იხ. ჟურნ. „მეცნი-
ერება და ტექნიკა“, 1950, № 9, გვ. 7) როგორც ჩანს, ამ შემთხვევა-
ში ამ სასმისის გარშემო მოთავსებულ პატარა ჭურჭლებს მიწაში
დაფლული ქვევრების საერთო სახელი დარქმევიათ.

ქართული „მარანი“-ს მეცნიერული ანალიზი მოცემული აქვს
პროფ. გ. ჩიტაიას *Myres*-ის ნაშრომის კრიტიკულ განხილვასთან
დაკავშირებით. პროფ. გ. ჩიტაიას გამორკვეული აქვს, რომ „მარანი“
ქართველი ტომების ყველა მონაცემების მიხედვით, ქრისტიანობა-
ზე ადრინდელ სარწმუნოებასთან აქვს კავშირი და ამის კომპლექსში

³⁹ ნ. ხ ი ზ ა ნ ი შ ვ ი ლ ი, ეთნოგრაფიული ნაწერები, თბ., 1940, გვ. 101.

⁴⁰ მ. ჯ ა ნ ა შ ვ ი ლ ი, საინგილო, ძველი საქართველო, ტ. 11, ტფ. 1913, გვ. 169; ნ. თ თ ფ უ რ ი ა, ქართული მარანი, მასალები საქართველოს ეთნოგრაფი-
ისათვის, VII, 1955; მ. ა ე გ ე შ ი ძ ე, მელენინოების ხის იარაღ-ჭურჭელი დასავლეთ
საქართველოდან, აკად. ს. ჯ ა ნ ა შ ი ა ს სახ. საქ. სახ. მუხ. მოამბე, XIX—B, 1956,
გ. ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, X, 1952;

⁴¹ ნაგებობა მარნისა და სასმისი „მარნის“ შესახებ იხ. სპეციალური წე-
რილი: „საქართველოს ვახის კულტურის ისტორიიდან, მარანი“ ჟურნ. „მეცნი-
ერება და ტექნიკა“, 1950წ., № 9, გვ. 7.

შედის“. მისივე გამორკვევით „მარანიც თავის ორნამენტებით და სხვადასხვა სახეებით ნაყოფიერების სიმბოლის გამომხატველი იყო და იგი ქართული წარმართული ქორწილის კომპლექსში შემავალია და ქორწილის წესების შესრულებაში მონაწილეობდა⁴²“.

საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილებაში რამდენიმე სასმისი „მარანი“-ა დაცული (იხ. საინვ. საქატ. №№ 65—85, 96—99, 102—99, 1—34/52 იმისათვის, რომ „მარანის“ სრული სახე იყოს წარმოდგენილი, აქ მოვიტან ერთ-ერთი მათგანის 1—34/52 იმ აღწერილობას, რომელიც ეთნოგრაფიის განყოფილების საინვ. საქატ. დავთარშია შეტანილი:

„მარანი—თიხისა, ქაშანური, ვიწრო ძირით, მუცელი დასერილი აქვს ამოჭრილი ხაზებით, ამ ხაზებს შუა კი ასევე ამოჭრილი ყვავილის სახეებია გამოყვანილი (ყველა ეს სახეები, ამავე დროს, მუქ ლურჯად არის შეღებილი). ყელის ირგვლივ გაკეთებული აქვს ცხოველისა და ფრინველის სახეები. პირზე მომწკრივებული აქვს ათი პიქა, შუა ადგილას კი ცხვრის ფიგურაა გამოკვეთილი. სიმაღლე— 31 სმ, დიამეტრი 18,4 სმ“.

ქიზიყში დღეს ყურძნის წურვა უმთავრესად მანქანით წარმოებს, წინათ კი—ფეხით წარმოებდა⁴³. ყურძნის ფეხით წურვა იშვიათ შემთხვევაში დღესაც გვხვდება. როგორც მთხრობელთა უმრავლესობა გადმოგვცემს, ქიზიყში ყურძნის წურვის პრიმიტიული წესის მოსპობის შემდეგ, ყურძენი პირველად ქვიტკირის საწნებელებში უწურნიათ, რის შემდეგ ხის ნაეები შემოულიათ, კვლავ საწნებელს დაბრუნებინან, და ასე შემდეგ ყურძნის საწურის მანქანის შემოღებამდე.

საწნებელი მოთავსებული იყო მარანში. ეს უკანასკნელი შენდებოდა ქვიტკირით: მას ადგილობრივი ხელოსნები აშენებდნენ. მარანის წინ, ეზოში, პირველ რიგში „ქვიშის კალოს“ გააკეთებდნენ, კორს ჩაყრიდნენ, წყალს დაასხამდნენ“, ერთმანეთში აურევდნენ და ეობით მიიტანდნენ იქ, სადაც საწნებლის აშენება უნდოდათ, რის შემდეგ ხელოსანი მის აშენებას იწყებდა.

საწნებელს წინა ნაწილიდან მილს უკეთებდნენ, მილში, რომ ყურძნის ნაწურ წვეს თავი მოეყარა და გასულიყო, საწნებელს შიგ-

⁴² ვ. ჩიტაია. Professor J. L. Myres. A moderne „kernos“ vessel from Tiflis. Ma n. February, 1937, London, № 30, ენიქის ზღაბზე, ტ. III, 1937, გვ. 309, 309—310.

⁴³ იხ. წურვის შესახებ სურათი წიგნში De Baye, en Géorgie. Paris, 1898, გვ. 38.



ნიდან, ორივე მხარეს ოდნავ დაქანებულს, მიღს უკეთებდნენ საწნეხლის ძირის ამალღებული ადგილები დაღარული იყო. ბულ ადგილზე ეწყობოდა „ტოპკირები“⁴⁴ ან „ლაატები“⁴⁵. „ლაატები“ და „ტოპკირები“, რომ მთლად არ დაყრდნობოდა საწნეხლის ძირს და წვენი არ დაგუბებულყო, ამიტომ ქვეშ ჯოხებს ულაგებდნენ. ტოპკირებსა და ლასტებს ზევიდან ჩადი (ერთწლიანი მცენარეა) ეფინებოდა. ჩადი იმისთვის იყო საჭირო, რომ კაჭა არ გასულიყო ქვევით და წვენის ქვევით წასვლას ხელი არ შემლოდა.

საწნეხლის მილი წინ, ბაქანში გადიოდა და შემდეგ ან ღარი ჰქონდა დადებული ან კიდევ თაღარი ჰქონდა შედგმული. ბაქანი ის ადგილია საწნეხლის წინ, რაზედაც გოდორაკიდებულები მომუშავე უნდა ასულიყო და გოდორიდან საწნეხელში ყურძენი ჩაეყარა. ასეთი ბაქანი, ცხადია, ნაეს არ ჰქონდა და მის მაგიერ ქვეშ შეშაზე ან ქვაზე ფიცრებს ალაგებდნენ ხოლმე. ბაქანში გატარებული მილი თიხისა იცოდნენ. უკანასკნელ ხანს კი ლითონისაც შემოიღეს. მილთან შედგმული ღარიც გარკვეულ ფუნქციას ასრულებდა. ხშირად რამდენიმე ღარი იყო საჭირო, რადგან დიდ მარნებში ქვევრები საწნეხლიდან დაშორებული იყო ხოლმე. ზოგჯერ კი ქვევრი საწნეხელთან ძალიან ახლო იყო და ამისთანა შემთხვევისათვის ღარს გვერდზე ნაპირი ჰქონდა ამოჭრილი. საჭიროების დროს მიღს წინ დაუგუბებდნენ და ამოჭრილი მხრიდან ტკბილი ქვევრში ჩადიოდა. როცა ქვევრი შორს იყო, მაშინ ამოჭრილ მხარეს ტალახით დაგლესავდნენ და ტკბილი ღარის ზოლომდე მიდიოდა, იქიდან კი ქვევრში ჩადიოდა.

ღარი ვერხვის, ლაფნის და სხვა მისთანა ხისაგან კეთდებოდა. აღსანიშნავია აგრეთვე, რომ ღარს ბოლოში კაკლის ფოთლებს ან ტიკის ნაჭერს აკრავდნენ, რათა ტკბილს ქვევრისათვის არ „მოეხვიენა“ და არ დაღვრილიყო.

როგორც ვთქვით, ყურძენის საწურად ქიზიყში დღემდე შემორჩენილია ხის ნავიც.⁴⁶ ნავები ფორმით თითქმის ერთნაირი იყო: განსხვავებული იყო მხოლოდ ზომით, რომელიც დამოკიდებული იყო

⁴⁴ ტოპკირი ოთხი უნდა. ის ფიცრისაა. დაჩერებული.

⁴⁵ „ლაატი“ (ლასტი) დაწნულია. ლასტის დაგება ხის ნავეში იცოდნენ. მაგრამ საწნაბელსაც უდებენ ვალა; სტ. მენთეშაშვილს ტოპკირი და ლაატი გაიგივებული აქვს. საბას ლექსიკონში ტოპკირი არ მოგოვება. ლასტი კი განმარტებული აქვს — წყებლით დაწნულიაო. იხ. გვ. 175.

⁴⁶ სტ. მენთეშაშვილს ნავი განმარტებული აქვს. როგორც საწნახელი, ქიზიყის ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ეს ასე არ მოწმდება. ნავი ხისაა ხოლო საწნეხელი — ქვითყირისა.

იმაზე, თუ ვის რამდენი და როგორი ვენახი ჰქონდა. ნავი ყურძნის ჩაყრამდე ისეთივე მიწყობას საჭიროებდა, როგორც საწნეხელი; დამახასიათებელია მხოლოდ, რომ ნავს წნელისაგან დაწნულად აღიარებდნენ. ესაჭიროებოდა, მაშინ, როდესაც საწნეხელს — „ტოპკირები“ (დაჩვრეტილი ფიცრები) ჰქონდა გაკეთებული.

ირაკვევა, რომ ქიზიყში ნავი ვერხვის, ცაცხვისა და თელის ხისა უკეთებიან. ცხადია, სანავე ხე საკმაოდ მოზრდილი იქნებოდა. ზოგი ნავი 150 ფუტს და ხან იმაზე მეტ ყურძენს იტევდა. ასეთი ხეები უმთავრესად ალაზანს გაღმა ტყიდან მოჰქონდათ, რომელსაც ნაწილობრივ იქვე ასუფთავებდნენ. წინამხრის სოფლებში, კერძოდ, ანაგაში, განთქმულები ყოფილან ნავის დამზადების ოსტატობით. ამ სამუშაოს შესრულება ანალოგიური იყო წისკვილის კოდის დამზადებისა, ამიტომ ნავის მკეთებელნი კოდის დამზადების საუკეთესო სპეციალისტებადაც ითვლებოდნენ... ამ მხრივ ცნობილი იყო ს. ა. ა. ვიდან დათია გოგოლაშვილი.

ნავს ამზადებდნენ შემდეგი წესით: თავსა და ბოლოს ვერტიკალურად უწყობდნენ ფიცრებს, რომელსაც ხიდებით მიუმავრებდნენ, წინამხრიდან სამცროს (ფიცარია) გაუკეთებდნენ და ნავი დამზადებული იქნებოდა. როგორც ვთქვით, ყველაზე დიდი ნავ-საწნეხელი 140—150 ფუტ ყურძენს იტევდა (გოდორი საშუალოდ 10 და 15 ფუტამდე იწონის); ნავ-საწნეხელში ორი ურემი ყურძენი ჩადიოდა. თითო „ურემი შვიდი გოდორია“, ორი ურემი — 14 გოდორი. არბოშიკში ერთმა მთხრობელმა გადმოგვცა, რომ თითქოს ძველად ამ სოფელში 7—8-ურმიანი ნავიც კი იყო.

~~გარდა ნავ-საწნეხელში წურვისა, ყურძენს, გამონაყლის შემთხვევაში ვარცლში ხელით ან ფეხით წურავდნენ. ყურძნის ვარცლში წურვის სხვა წესიც ჩანს. ზოგი ყურძენს გოდრით მიიტანდა, ვარცლში ჩასდგამდა, ზედ ფეხით შედგებოდა და ყურძენს ისე წურავდა. ყურძნის წურვის ეს სახეები ეთნოგრაფიულ გადმონაშთად არის მისაჩნვეი—მევენახეობის ეს დამახასიათებელი წესი, რომელიც ძველად პრაქტიკაში ყოფილა მიღებული, დღეს თითქმის ხმარებიდან გამოუსულია.~~

საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილებაში დაცული ერთი ნავის (იხ. საინგ. ს. კატ. დავთ. №14—40/263) აღწერილობიდან ირაკვევა, რომ ყურძნის საწური ზის ჭურჭელი, რომელსაც ქიზიყში ნავი ეწოდება, საქართველოს სხვა კუთხეებში სხვა სახელით აღინიშნება. ასე, მაგალითად, ქიზიყში ნავადწოდებული ერთი ყურძნის საწური, რომელიც მუზეუმის ეთნოგრაფიის გან-

ყოფილებაშია დაცული (საინვ. საკატ. დავთრის № 14-40) ასეა აღწერილი: საწნეხელი—ცაცხვის ხისა, დიდი ზომისა, მოწვედანი მორისა, ღრმად („ოკინახ“) ამოთლილი და ნაპირებზე წვეტიანად ბოლოში ცერად ჩაყენებული აქვს სამ-სამი ფიცარი. დახვრეტილია ღვინის სადენად, სიგრძე—3 მეტრი და 60 სმ.

სურებში დადგინდა, რომ ყურძნის საწურ ჭურჭელს „საწნეხელი“ ეწოდებოდა; ამ სიტყვის მაგიერ ზან „სამწახელ“-საც ხმარობდნენ, ხოლო დოცენტ ა. კიკვაძის ცნობით სურებში პატარა საწნეხელს, რომელშიაც 5 ფუთამდე ყურძენი ჩადიოდ. „ჭირაყვა“-ც ერქვა, ხოლო ა. კლიმიაშვილმა გადმომცა: ქართლის ერთ-ერთ სოფელში გულამოღებული დიდი ქვა ყოფილა და, ხალხის თქმით, ძველად ის ქვა ყურძნის საწურად ჰქონიათ გამოყენებული. ქართლში ასეთივე სახის ქვის არსებობას ადასტურებს ნ. ჯავახიშვილის ცნობაც. მას ასეთი ქვა 50 წლის წინათ სოფ. ხოვლეში, მდინარე ხეხმელასთან უნახავს. მისი აზრით, ეს ქვა ყურძნის საწურად უნდა ყოფილიყო გამოყენებული: ყურძნის ქვის ჭურჭელში წურვის ფაქტა ლატერალური წყაროებითაც დასტურდება. ასე, მაგალითად: გ. ლენცი, იხილავს რა კანეთის მევენახეობა-მეღვინეობის საკითხს, აღნიშნავს: »Незная употребления прессов, давят ягоды вместе со стебельками в выдолбленных деревянных колодах, или каменных давильнях...«⁴⁷.

ყურძნის წურვის ძველი წესებიდან მეტად საყურადღებოა ის წესი, რომელიც 1946 წლის 9 ივნისს ს. წილკანში (მცხეთის რაიონი) დამოწმდა. მოხუცი ხალხის გადმოცემით წინათ წილკანში, როცა ყურძენს დაკრეფდნენ და დაწურვა უნდოდათ, ქვევრების ახლოს ორ დიდ ჯოხს დასდებდნენ, ჯოხებს შუა ხარის ან კამეჩის ტყავს ჩააფენდნენ, ტყავზე ლასტს დასდებდნენ, ლასტზე გოდორს და გოდორში მოთავსებულ ყურძენს ფეხით წურავდნენ. თუ ტყავი ქვევრთან ძალიან ახლო იყო, ყურძნის წვენი პირდაპირ ქვევრში ჩადიოდა, თუ არა და ტყავთან რაიმე პირგანიერი ჭურჭელი იდგმებოდა და წვენი იმაში ჩადიოდა; მას რაიმე ჭურჭლით ამოიღებდნენ და ქვევრში ჩაასხამდნენ.

საბას განმარტებული აქვს, რომ „საწნეხელი ყურძნის საწყლექია“-ო⁴⁸. საბა წნეხ-ს ყურძნის ფეხით დაწურვას უწოდებს⁴⁹ (თუ

⁴⁷ Г. Ленц, О состоянии виноделия и возделывании винограда в Кахети, Кавказ, № 10, 1846, стр. 59.

⁴⁸ საბა, მითით. ნაშრ., გვ. 306.

⁴⁹ საბა, იქვე, გვ. 439.

საბას განმარტების მიხედვით ვიმსჯელებთ, ყურძნის ყოველგვარ სა-
წურს საწნებელი უნდა ეწოდოს, მიუხედავად იმისა, რომ საქართვე-
ლოს სხვადასხვა კუთხეში ამ საგნის სახელი სხვადასხვაგვარად იწოდება.
ასეა იმიტომ, რომ საბასვე განმარტებით ფეხით წურვას წნეხვა ეწო-
დება, სადაც ყურძნის წნეხვა მიმდინარეობს ფეხით, ის საწნები-საწ-
ნებელი იქნება.

ზოგიერთი ადგილობრივი მევენახის აზრით, ყურძნის წურვა
მანქანით მაინც და მაინც არ არის მიზანშეწონილი: „რადგან ყველა
პარცელას არა სპყლეტავს, რის გამოც ჭაჭა ფერიანი არ გამოდის.
ზოგ შემთხვევაში კურკასაც ამტვრევს და ღვინოს თავისებურს გე-
მოს აძლევს“-ო.

როგორი თანამიმდევრობით უნდა დალაგდეს ჩვენს მიერ აქ და-
სახელებული ყურძნის ყველა საწური კუბურელი? ჩვენ ვფიქრობთ,
რომ ძველად ადამიანი ყურძნის საწურად ბუნებაში მზამზარეულად
მოპოვებულ ხელსაწყოს იყენებდა.

მართალია, ზემოთ დასახელებული გულამოღებული ჯგა შვიძ-
ლება მთლად ბუნებრივი არ იყოს, მაგრამ ამგვარ ჯგას შედარებით
ნაკლები დამუშავება ესაჭიროებოდა. ამიტომ საწურას პირველადი
ფორმა ამის მაგვარი უნდა ყოფილიყო. შემდეგ იმა საფეხური
მთლიანად დამუშავებული მორია, შემდეგ საქონლის ტყავი, აქა-იქ
ვრცელი, ქვის მასალით აშენებული საწური, მას ჩვეი (ქიზიყისათ-
ვის). შემდეგ ისევ ქვის მასალისაგან გამზადებული საწური და ბო-
ლოს საწური მანქანები.

ნავ-საწნახელში ჩაყრილი ყურძნის დაწურვა ყველას არ შეეძ-
ლო, მწურავს წურვის პროცესში განსაკუთრებული წესები უნდა
დაეცვა. საყოველთაოდ მიღებული იყო, რომ ქალს ყურძნის წურვის
უფლება არ ჰქონდა. მამაკაცებს კი, ყველას შეეძლო, დიდი იქნებო-
და თუ პატარა, „გარდა ურჯულოსი“.

წურვა შემდეგი სახით მიმდინარეობდა მწურავი შარვლის ტო-
ტებს „აიკვალთავდა“ (მუზღებს ზევით აიწევდა) და ისე დაიმაგრებ-
და, ფეხთ დაიხდიდა. სუფთად დაიბანდა: წურვა თანდათან ხდებოდა.
აღსანიშნავია, რომ წურვის დროს ყურძენს მთელი სიმძიმით არ აწ-
ეებოდნენ, იმიტომ, რომ თუ ფეხს თავიდანვე ღრმად გაუშვებდნენ,
მაშინ ზოგი მტევანი დაუწურავი რჩებოდა და ქვევით დაწურულ
წვენს აკავებდა. მის დინებას ხელს უშლიდა. თანდათანობით წურვა
კი უფრო მიზანშეწონილი იყო, ყურძენი ერთნაირად იწურებოდა.



ერიდებოდნენ, რომ წურვის დროს საწურში პურის ნაწილი არ ჩავარდნილიყო: „იმიტომ რომ ღვინოა აიჭრის. პური მეტად დაფუძნებულია ღვინოს ადვლდებს, ღვინო გადაბრუნდება, აღარ დაწმინდავდება, სწრაფად ღვინო ახთალასავით აიდგვიფება, ბუყბუყს დაიწყებს და გადმოვა. იგეთი ცუდია ნაწილის ჩავარდნა, რომ იქნება ქვევრიც კი გახეთქოს“-ო, გადმოგვეცემენ მთხრობელნი სოფელ მირზაანიდან.

წურვის პროცესში ყურძენს ქცევა უნდოდა. ქცევა სამჯერ მაინც იყო საჭირო, ეს კი დამოკიდებული იყო იმაზე, თუ მწურავები წურვის როგორ თანმიმდევრობას იცავდნენ. თუ ჩქარობდნენ, მაშინ ქცევა უფრო ხშირად იყო საჭირო. თუ ფრთხილად იქცეოდნენ, მაშინ წურვა უფრო სწრაფად სრულდებოდა და ქცევაც ნაკლები სჭირდებოდა. ქცევა ნიჩბით წარმოებდა: უქცევდა ის, ვინც უფრო ძლიერად გრძნობდა თავს. ქცევის დანიშნულებაა დაწურული ყურძენი ქვევით მოაქციოს და დაუწურავი კი—ზევით. ქცევის მიზანი იყო აგრეთვე, რომ ნაწური წვენი არ დაგუბებულიყო. ნაქცევს ცოტა დააცდიდნენ, რომ ჭაჭა „გაეურულიყო“ (წვენი გასვლოდა), გაწურვის შემდეგ წურვას კვლავ განაგრძობდნენ.

ჩვეულებრივად, ყურძენის წურვის დროს მთელი ფეხით არის საჭირო დაყრდნობა: წურვას დასასრულამდე რომ მიიყვანდნენ, ჭუსლს უფრო მეტად ატანდნენ ძალას. ილია სიყმაშვილის გადმოცემით, წინათ ქიზიყში ყურძენის ისეთი მაგარი წურვა ცოდნიათ, რომ აურკებიც კი იმტვრეოდა. ადგილობრივი მევენახეებს აზრით, ყურძენის მაგრად დაწურვას ის მნიშვნელობა ჰქონდა, რომ ჭაჭა: ყვითელი გამოდიოდა და ღვინოს კარგ ფერს და გემოს აძლევდა. იმისათვის, რომ ჭაჭა უფრო მეტად გაწურულიყო, მას საქაჯავში ატარებდნენ. დღეს ქიზიყში ყურძენის ბევრი საწური და საქაჯავი ბნელქანაა გამოყენებული.

ქიზიყში ჭაჭის გაქაჯვის ძველი წესი დღესაც გვხვდება. საქაჯავი საწურის გვერდზე იყო მიშენებული და ჭაჭას იქ ქაჯავდნენ. იუმცა ზოგი საწურშივე მიაგროვებდა ერთ მხარეს და იქვე ქაჯავდა. ჭაჭის გაქაჯვა შემდეგნაირად ხდებოდა:—შეგროვილ ჭაჭას—ერთი ღამის განმავლობაში—ფიცრებს დაალაგებდნენ და ღიძრებს ზევიდან დიდ ქვებს დააწყობდნენ. სიმძიმე ჭაჭაზე მოქმედებდა, ჭაჭას ყვითელი ფერიც ეძლეოდა და წვენიც გასდიოდა.

ჭაჭის გაქაჯვა ერთგვარად ყურძენის წურვის პროცესის გაგრძელება არის; ამას წარსულში ბევრგან მიმართავდნენ თურმე. პროფ. გ. ჩიტაიას დამოწმებით ქართლში ადგილობრივი მევენახეების მიერ დამზადებული საქაჯავი დღემდე იხმარება და მას დიდი პრაქ-

ტიკული მნიშვნელობა აქვს. ერთი ამგვარი საქაჯავი დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილებაში (იხ. საინვ. საკატ. დავ. № 87-39/59). იმავე განყოფილებაში კოლექციებში დაცულია აგრეთვე მეგრული საქაჯავიც (იხ. საინვ. საკატ. დავთრის № 14—40/204).

მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების საინვ. საკატ. დავთრებში აღწერილი საქაჯავების მიხედვით ირკვევა, რომ საქაჯავს ქართლში „წბერი“ ეწოდება, ხოლო სამეგრელოში—„ხარხინი“.

დაწურულსა და საქაჯავში გამოვლილ ქაქასა და ყურძნის ნაწურს ქვევრში ერთად გააჩერებდნენ—დაადულებდნენ.

დაწურული ყურძნის დასადულებლად და დადულებული წვენის (ღვინოს) გარკვეულ დრომდე შესანახად ქიზიყში ქვევრები იხმარებოდა. ქვევრი მიწაში იყო დაფლული („ჩაყრილი“).

გამონაკლისი სახით ზოგი მევენახე ქიზიყში დაწურულ ყურძენს მცირე რაოდენობით კასრებშიაც ადულებს და აკად. ივ. ჯავახიშვილს აღნიშნული აქვს, რომ ზოგან ღვინოს „რუმბებში ასხამდნენ დასადულებლად“⁵⁰.

ვლადიმერ ქიქოძის ცნობით ღვინის დადულება დასავლეთ საქართველოს ზოგიერთ სოფელში წნელით მოწნულსა და სათანადოდ მიწით გალესილ ჭურჭლებშიაც სცოდნიათ, რაც თავისთავად მეტად სინტერესო ფაქტს წარმოადგენს.

ეს ცნობები შეიძლება სინამდვილეს შეიცავდეს, მაგრამ ქვევარი, როგორც დაწურული ყურძნის დასადულებელი და შესანახი საშუალება, ძირითად სახედ უნდა დარჩეს. ასეა ქიზიყში.

ქვევრი (იხ. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების საინვენტარო საკატ. დავთ. №№ 14—38/13, 219—26; 7—23 ფოტო-სურათი, 14—40/148 14—40/204, 65—39/1, 66—39/2) ქიზიყის მევენახეობაში ძველიდანვე არსებობს, როგორც ღვინის დადულების საშუალება და მისი შესანახი ჭურჭელი. ქიზიყში ერთხმად აღნიშნავენ, რომ დღესაც მთელი ქიზიყი უწინდელი ქვევრებითაა მოფენილი. ასე, მაგალითად, სოფ. ქვემო-ბოდბის ბოლოში, მინდორზე, ერთ ადგილს „ქვაბები“ ეწოდება,—იქ მიწაში დაფლული ძველი ქვევრებია. ძველი ქვევრები ნაპოვნია ს. არბოშვიკის სახნავ მინდორში, ბადაანში და ხომხებში; აგრეთვე ივრის ნაპირზე. „ყარლოზე“ და „მიშმიშში“. უდაბნოს მეცხვარეობის საბჭოთა მეურნეობის დირექტორის სიმონ მენთეშაშვილის გადმოცემით

⁵⁰ ივ. ჯავახიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 374.

წითელი წყაროს რაიონში ბევრი ისეთი ადგილებია, სადა უკვე ჩვევრები მოიპოვება. ზოგიერთ ასეთ ადგილს „ქვევრები“¹ ქვევრები² „ქვევრები“ ნაპოვნია მდ. ივრის გაღმა „დილიჩი“-სა და „ქვევრები“-ს ადგილებში. ქიზიყის უკიდურეს აღმოსავლეთით, აზერბაიჯანის საზღვარზე, „ყუმრო“-სთან ნახულია ქვევრები. ს. ქვემომალაჩოს ბოლონა, იქვე ახლოს, 10-მდე ქვევრი იპოვნეს კოლმეურნეებმა მიწის დამუშავების დროს. დავით გარეჯის ეკლესიასთან, ყათარშიც ნახეს ქვევრები (თუმცა ეხლა მათი კვალი აღარ ჩანს).

ქიზიყის წინა და უკანა მხარეში ძველად ჩაყრილი ქვევრები, დიდი რაოდენობით გვხვდება. ამ მხრივ გაღმა მხარეც არის მხედველობაში მოსაღები. ერთმა მთხრობელმა გადმოცა, რომ ლავოდესის რაიონში ბევრს მიუგნია ძველი ქვევრებისათვის, თვითონ მან ეშმაკის ყურესთან ნახა ძველი ქვევრები მიწაში. ნიკოლოზ ბასიკოს ძე ნადირაშვილმა ისიც კი აღნიშნა, რომ „გრემიდან დაწყებული კახამდე ლელები ქვევრებით არის სავსე და ბევრგან უკაცო ადგილებში სწნებლის ნანგრევებიც გვხვდება“.

შემდგომმა კვლევა-ძიებამ შეიძლება დაადასტუროს ქვევრების კეთების დამატებითი ადგილები ქიზიყში. განვითარებულ მეცნიერებას საკმაო რაოდენობის ქვევრები სჭირდებოდა და ამიტომ ქვევრის მკეთებლობაც ადგილზევეა სავარაუდო. ეთნოგრაფ ლ. ბოჭორიშვილს თავის ნაშრომში³ აღნიშნული აქვს: „კახელი მთხრობლები ერთხმად გადმოგვცემენ, რომ მოდგამობის არსებობის ხანაში კახეთში იმერელი მექვევრეებიც მიდიოდნენო, მოდგამების დახმარებით რამდენიმე ქურა ქვევრს გამოწვავდნენ და სამუშაო პერიოდის დამთავრების შემდეგ კი უკანვე ბრუნდებოდნენო. იმერელი ოსტატების ხშირი სტუმრობისა და სხვა ხასიათის გარემოების წყალობით, ადგილობრივ მექვევრეთა რიცხვი, როგორც ჩანს, თანდათან შესამჩნევად შემცირებულა და გარკვეული დროიდან კახეთის მექვევრეობის უმრავლესი ცენტრების წარმოების გამძღოლობა იმერელთა ხელში მოქცეულა“.

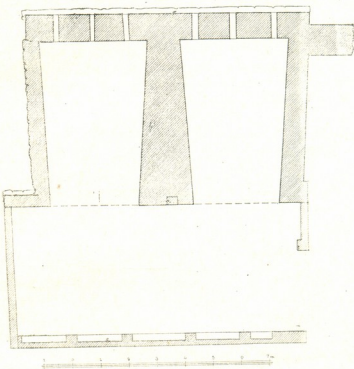
დღეს, ქიზიყში, სოფელ ანაგაში, ერთი მოქმედი საქვევრე ქურა არის (სურ. 13, 15, 16, 17) ის ადგილობრივ ოსტატთა ხელშია და ისინი ამზადებენ ქვევრებს, მაგრამ, როგორც ლ. ბოჭორიშვილი აღნიშნავს კახეთის მექვევრეობის მიმართ, ასევე ითქმის ქიზიყის შესა-

¹ ლ. ბოჭორიშვილი, კახური კერამიკა, თბილისი, 1949, გვ. 130. იხ. აგრეთვე არ. მარტიროსოვი და გრ. იმნაიშვილი, მითითებული ნაშრომი, გვ. 168—169.

ხედაც. როგორც ვაღმომცეს, ქიზიყის მექვევრეობას ერთ-ერთ
 ლები ხელმძღვანელობდნენ.

არქანსული
 მკვლევართა

რა ადგილებში უნდა პქონოდათ ძველად ქიზიყელნი მკვლევართა
 ქვევრის საწვავი ქურები, არ ჩანს, მაგრამ ამ 150 წლის წინათ მოსულ
 ინერლებს ადგილობრივ მცხოვრებთა დახმარებით (ს. ვაქიროში, ნა-



სურ. 17

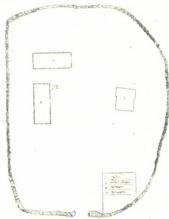
ვისწყალთან, გიორგი ნარეკლიშვილის ეზოში) დაუდგამთ ქვევრის
 საწვავი ქურა. მათგან შემდეგ ადგილობრივ მცხოვრებთა დახმარე-
 ბით ეს ოსტატობა უსწავლიათ სარდიონსა და იოსებ ჩუბინიძეებს
 და ისე განვითარებულა, რომ დღეს ანაგაში ქვევრის კეთების საუკე-
 თესო ოსტატებად რამდენიმე ადგილობრივი გლეხი ითვლება. ძვე-
 ლი, უმოქმედო ქურების ნანგრევები ბევრია ანაგაში: ბეროანთ და-
 თიკოს ეზოში, ღვინო-ბაანებში, შოთა ბაღაშვილის ეზოში; რი ჯორჯ
 ვაღმომცეს, ქურის ნაშთები არის სოფ. ჭუგაანსა და სოფ. ბოდბის-

ხევშიც .ლ. ბოჭორიშვილი აღნიშნავს, რომ „კახელი მექვევრობის პროდუქცია კახეთშივე ტრიალდება. კახური ქვევრი კახეთის ფარგლებს არ სცილდება, ვენახებით მდიდარ კუთხეს ადგილობრივად ზადებული ღვინის ჭურჭელი არ მოსჭარბდება“-⁵².

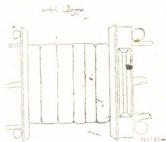
გადმოცემული ცნობების თანახმად კი, საფიქრებელია, რომ კახეთ-ქიზიყში, ბუნებრივი პირობების გამო, იმდენი ქვევრი მზადდებოდა, რომ კახეთ-ქიზიყის საზღვრებს ცილდებოდა. ქიზიყელე-ბიც ასე გადმოგვცემენ: საქვევრეები ჯერ ქიზიყში იყო, მერე გაღმა მხარეშიც გააკეთეს, ქიზიყში დამზადებული ქვევრები მარტო იქ კი არ ხმარდებოდათ, არამედ ის უკანამხარში, გარე-კახეთში, თბილისამდე და უფრო შორსაც კი გაჰქონდათ თურმე.

ქვევრის კეთების მთლიანი პროცესი აღწერილი აქვს ლ. ბოჭორიშვილს თავის ნაშრომში⁵³. ჩვენი მუშაობის დროს დაგვაინტერე-

ქვევრის ნაბიჯის ცნება



მ. 1110.



ვახის განაყოფი



საქსსსს სსსს

სურ. 16

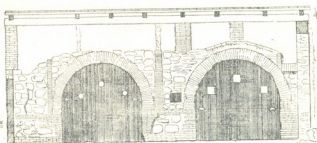
სა ქიზიყის მექვევრობამ და ქვევრის კეთების პროცესშიც დაეზუსტეთ. ლ. ბოჭორიშვილი წერს: „ქურის წინ—სათვალეების პირდაპირ, სათვალეებიდან მცირეოდენი მანძილის დაშორებით, ფუტურო შუშის ცეცხლს დაანთებენ, რომ ქურას პატარა ბოლი ჰქონდეს

⁵² ლ. ბოჭორიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 122.

⁵³ იქვე, გვ. 112—130.

და გათბეს, ორი დღის განმავლობაში, ზოგიერთის ცნობით კი სამი დღის განმავლობაში ქურას ჩუმი ბოლით გაათბობენ. მესამე თუ მეოთხე დღეს ცეცხლს ქურის სათვალეებს მიუახლოვებენ, ამიტომ ნელა გააძლიერებენ⁵⁴. იგივე ავტორი აღნიშნავს: „კარგად გამოწვარ ქვევრსაც და ცეცხლსაც, მათივე სიტყვით, პოლურჯო ფერი დაჰკრავს და ქვევრის პირს ხალები უჩნდება“-ო⁵⁵.

სტეფანე მენთეშაშვილს თავის ქიზიურ ლექსიკონში ბოლი ასე აქვს განმარტებული: „ქვევრების გამოწვის დროს ქურას შემდეგი წესით ახურებენ: პირველად მისცემენ პატარა ბოლს ერთი დღის განმავლობაში, მერმე ჩუმი ბოლს—ორი დღის განმავლობაში,



სურ. 17

პატარა ბოლზე ცოტა მომატებული იქნება, შემდეგ მისცემენ სამი დღის განმავლობაში უკანა ბოლს, რომელიც უფრო ცხელია და, ამიტომ მას ცხელ ბოლსაც ეძახიან“-ო⁵⁶.

ჩვენ კი 1946 წლის ექსპედიციაში ყოფნისას, სოფ. ანაგაში მუშაობის დროს, ს. ანაგის საქვევრე ქურაში მომუშავე გიორგი გიგოს ძე სვიმონიშვილმა ქვევრის გამოწვის შესახებ ჩაგვაწერინა: „ქვევრმა ქურაში რამდენიმე საფეხური უნდა გაიაროს. წვა ხდება რამდენიმე პერიოდად: დაწყებისას და დამთავრებისას სხვადასხვანირი ცეცხლი უნდა. თუ რამდენად კარგად არის ქვევრი გამოწვარი. ვიგებთ ოფლის საშუალებით. ოფლი ცეცხლზეა დამოკიდებული-

⁵⁴ ლ. ბოკორიშვილის, მითით. ნაშრ., გვ. 126.

⁵⁵ იქვე, გვ. 127.

⁵⁶ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 18.

ლი. ცეცხლი ოთხნაირია და ოფლიც ოთხნაირი იცის. ოფლი არის შავი, თეთრი, ნაკვერცხლისებური და წითელი.

შავი ოფლის მისაღებად ცეცხლი სათვალისადაც ერთი მანძილზე ინთება და ქვევრები იქიდან იღებენ ბოლს. ემსახურება მისაღებად სამი დღის განმავლობაში. სამი დღის შემდეგ ცეცხლი სათვალესთან ახლო, ნახევარი მეტრის მანძილზე ინთება ერთი დღე-ღამის განმავლობაში. ამის შემდეგ ცეცხლი შიგ პირში მიეცემა და გაუძლიერდება. მეოთხედ ცეცხლი კიდევ უფრო გაუძლიერდება და ორწევრად ექნება. ცეცხლს ვრძელი ჯოხებით სულ ბოლომდე მიყრიათ. ეს იქნება წვის საბოლოო მომენტი და ქვევრს გამომწვარის წითელი ფერი მიეცემა. გამომწვარი ქვევრის ქურიდან გამოტანის შემდეგ წრთობაა⁵⁷ საჭირო; ასეთი სტადიების გავლის შემდეგაა ქვევრი გამოსადეგია დაწურული ყურძნის დასადუღებლად და გადაღებული ღვინის შესანახად.

ქვევრს მიწაში უბრალოდ გათხრილ ორმოში ჩადგამდნენ. გარშემო ძირს გაუძეკავდნენ, რომ მაგრად ყოფილიყო. ასევე გაეძეკებოდა წელი და წელს ზემოთა ნაწილიც. თუ შეატყობდნენ, რომ ქვევრი თხელპირი იყო, გარშემო ჯერ ჰკირავდნენ და მიწაში ისე აგდებდნენ. ქვევრის შემოკირვის მეორე წესს შედუღაბება ჰქვიათ. ეს უკანასკნელი კირით, ქვიშითა და კრამიტის ნატეხებით (ზოგჯერ ქვებიც იმარებოდა) კეთდებოდა, პირველი კი—შედარებით პატარა ზომის ქვა-კრამიტით.

იყო შემთხვევები, რომ გატეხილი—გაბზარული ქვევრი ჰქონდათ მიწაში ჩასაგდები. ამისთანა ქვევრს ჯერ გარშემო რამდენიმე ადგილას მათულს შემოახვევდნენ. გატეხილ ადგილას „ხიზს“⁵⁸ წაუსვამდნენ და მიწაში ისე ჩააგდებდნენ.

საწვავი ქურიდან გამოტანილი ქვევრის ჩაგდება პირდაპირ მიწაში არ შეიძლებოდა, „ქვევრი ღვინოს გემოს მისცემს, გაფუჭდება“. ახლადჩაგდებულ ქვევრს წინასწარ გაქონვა ან გაცემენტება სჭირდებოდა.

ქიზიყში, ქვევრს სანამდე მიწაში ჩააგდებდნენ, წინასწარ გაჰქონავდნენ ხარის გამდნარი ქონით და ცეცხლზე გახურებულ ქვევრს შიგნიდან წაუსვამდნენ ბასით (ჯოხზე დახვეული ჩვარი). ზოგჯერ

⁵⁷ ლ. ბოკორიშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 128.

⁵⁸ „ხიზი—ერთად მოდუღებული თხის ქონი და დაფუჭილი აგური ან ნაცარია“ იხ. სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 256—257.

ხიზთან ერთად, აღსანიშნავია კოწიწიც. იგი პატარა ქურჭლის გატეხილი ადგილების დასაფარავად იხმარება—რძისა და კირისაგან აკეთებენ და ბამბას „აფივებენ“. იხ. სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 94.

ქონს შიგ ჩააგდებდნენ და ქვევრს ატრიალებდნენ. ქვევრს ღვევები გამოეცემა, ღვინო აღარ გაუვა⁵⁹ და „გემოც აღარ მიეცემა“⁶⁰ ცნობები ქვევრის გაქონვის შესახებ სოფ. წილკანშიც (მცხეთის რაიონი) დავამოწმეთ. სოფ. წილკანში გაქონვის ორი წესი არსებულა: ა. ჯობით ანთებულ ნამჯას შიგნიდან დაუქერდნენ და გარედან ხელით გასინჯავდნენ. თუ ცხელი იყო, შიგნიდან ტილოთი ამოასუფთავებდნენ და შიგ ნელთბილ ქონს ჩაასხამდნენ. ქონჩასხმულ ქვევრს მიწაზე დრომდე აგორებდნენ და, როცა ქონი ქვევრს შიგნიდან ყველა ადგილზე მოხვდებოდა, მიატოვებდნენ ქვევრის გორებას. გაბო დიაკვნიშვილის გადმოცემით ქონს გარედან უსვამდნენ. გამდნარ ქონში ცხვრის ტყავს ჩაასველებდნენ და, ქვევრს გარედან შემოუსვამდნენ, რასაც მიიღებდა, იმას შეიშრობდა და ის ეყოფოდა. ქვევრისათვის ქონის გარედან წასმის მაგალითი ს. ქვემომაღაროშიც დამოწმდა.

გასაცემენტებლად კი, ცემენტი და წმინდა ქვიშა უნდა. წყალნარვე ცემენტსა და წმინდა ქვიშას აურევენ, ქვევრში მლესავი ჩაქდება და სპეციალური ქაფჩით გალესავს ქვევრს.

გაბო დიაკვნიშვილის გადმოცემით სოფ. წილკანში ახლადჩადებულ ქვევრს წინათ მღვდელს აკურთხებინებდნენ, ოთხკუთხიე „მაატარებდნენ“, მღვდელი ილოცებდა: „მშვიდობაში მიაქმარე, ღლეგრძელობაში, ძროხა, ცხვარი გაუმრავლე, ღვინის მომუშავე და სხვა“-ო. ამის დამადასტურებელი მასალის პოვნა ქიზიყის ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ჯერჯერობით ვერ მოხერხდა. გარდა გაქონვა-გაცემენტებისა, ქვევრებს, როგორც ახლადჩადებულს, ისე ნახმარს, სპეციალური რეცხვაც ესაჭიროებოდა. ერთი ჯგუფი ქვევრებისა ისეთი იყო, რომელშიაც მრეცხავი შიგ თავსდებოდა, ხოლო მეორე სახის ქვევრებში მთლიანად ვერ თავსდებოდა, ვერ ახერხებდა თავისუფლად ხელების გაწვდენას, რომ ხელსაწყო, რომელიც ხელში ეჭირა, ქვევრის გარშემო ემოძრაებინა. პირველ შემთხვევაში, როცა მრეცხავი ქვევრში იჯდა, „კრაზანით“⁶⁰ ან ცოცხით

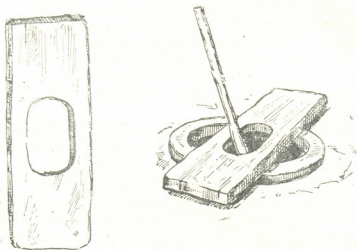
⁵⁹ ამის შესახებ იხ. სტ. მენთეშაშვილი, შით. ნაშრ., გვ. 194.

⁶⁰ „კრაზანა Hypericum зверодині казачини ბალახია, მოწითალო, კრაზანის (მწერია) მსგავსი, ყვითელი ყვავილი იცის. მცენარეს კრიან, კონავენ მკლავის სიმსხოდ, ორ ასეთ კონას ყვავილების მზარიდან ერთმანეთს შეუერთებენ, ისე, რომ ერთმანეთს დაახვევენ სვიას ან მზრალს, მოზრიან მეორე მკლავის მსგავსად და ბოლოებს ნაპირებიდან ცოტა მოშორებით, წნელით გადაუბამენ...“ სტ. მენთეშაშვილი, შითით. ნაშრ., გვ. 94, 95.

რეცხავდა მას, და მეორე შემთხვევაში კი—სარცხით ხაპირის დას-
დარებით (სურ. 18).

გაქონილი ქვევრი უნდა გარეცხილიყო კრაზანით (სურ. 18) და
ცემენტებულ: კი—ლოცხით ან სარცხით; ხაპირის საშუალებით რო-
გორც გაქონილი, ისე გაცემენტებული ქვევრი ირეცხებოდა.

გასარეცხად ქვევრში ჩასვლამდე წყალს ჩაასხამდნენ; მრეცხა-



სურ. 18

ვი ამ დროს ფეხშიშველი უნდა ყოფილიყო, ზოგჯერ წელსზედა ტან-
საცმელსაც იხდიდა. ამ შემთხვევაში თუ ქვევრი გაქონილი იყო მრე-
ცხავი კრაზანას ჩაიტანდა, თუ გაცემენტებული—მაშინ ცოცხს⁶¹.
დღეს გაუმჯობესებულია ქვევრის რეცხვა, არსებობს სპეციალური
ხელსაწყოები.

ქვევრი რომ კარგად გარეცხილიყო, წყალი ქვევრების გასარეც-
ხად რამდენჯერმე უნდა გამოეცვალათ; ქვევრში მჭდარი მრეცხავი

⁶¹ ა/სარცხი—ტყეში მოკრეფილი ბალლოჯის კონაა, ზომაზე დაკრილი
და ტარი აქვს გაკეთებული, სტ. მენთეშაშვილის მიით. ნაშრ., გვ. 160; აგ-
რეთვე მუხ. ეთნგრ. კოლექცია № 14—40/75.

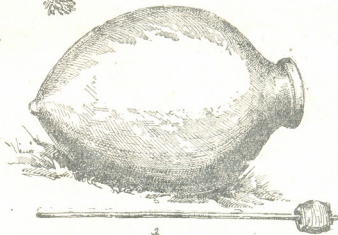
ხაპირი—ჭურჭელიც არის. სტ. მენთეშაშვილის მიითით. ნაშრ., გვ.
253. ამ შემთხვევაში ქვევრის პირზე დასადები და სარეცხის გასატარებელია.
ქიზიყში მას ქვევრის პირსაც ეძახიან.

⁶² ზოგი ისეთი დიდი ზომის ქვევრი იყო, რომ მრეცხავი კიბეს საჭი-
როებდა.

ნარეცხს დამხმარე პირს კასრით მოაწვდიდა და დამხმარე-ი სიმ-
ვიეროდ სუფთა წყალს ჩაუსხამდა. ისეთი მრეცხავი, რომელიცა რე-
ცხით ხაპირის დახმარებით რეცხავდა ქვევრს, თვითონ მასსაც
ქვევრიდან ნარეცხ წყალს აგვარდნით⁶³, ხაპით, ან ქილით.



2



3

სურ. 19

როცა ქვევრი ირეცხებოდა და იქიდან ნარეცხ წყალს ამოი-
ღებდნენ, შესაძლებელი იყო, ჩვეულებრივი ჭურჭლით ამოღების
დროს, ქვევრის ძირში წყალი დარჩენილიყო. დარჩენილი წყლის
ამოსაშრობლად ტილოს ან ტომრის ნაჭერს ხმარობდნენ. ნაჭერს, რი-
თაც ქვევრიდან წყალს მთლიანად ამოაშრობდნენ. „მაწაწური“ ერ-
ქვა. ამ წესით უფრო ნახმარ ქვევრს რეცხავდნენ. ახლადჩაგდებულს
კა—„ერთი-ორი ამოვლება კყოფნიდა“.

რადგანაც ქვევრების რეცხვას გარკვეული დრო ესაჭიროებო-
და, ქიზიყელი მევენახეები რთველის დაწყებამდე ერთი კვირით ად-
რე ქვევრებს ახდიდნენ, „ჰაერი ამოუვლის“-ო, საფარებლებს დაუ-
სუფთავებდნენ, გასული წლის ჰაჭის ნარჩენს ამოიღებდნენ (კარგი

⁶³ ავეჯოდანი ლითონისაა და ხის გრძელი ტარი აქვს გაკეთებული. მას
ქვევრიდან წყლის ამოსაღებად ხმარობდნენ, ზოგჯერ კი ლენისთვისაც იყენებ-
დნენ.



მემარნე-მევენახე ქვევრში ნარჩენს არ დასტოვებდა, „ქვევრი გუფუქდება“-ო, და ამის შემდეგ ქვევრების რეცხვას შეუდგებოდა. წესაძლებელი იყო და ხშირადაც ხდებოდა, რომ, ვიდრე სხვა ქვევრებში იწყებოდა, ქვევრები ერთი-ორი დღით ადრე დარეცხილი ჰქონდათ. ამისთანა შემთხვევაში ქვევრებს პირღია ტოვებდნენ, მაგრამ ყურძნის წურვის წინ, მათ სუფთა წყლით კიდევ ამოასუფთაებდნენ და ყურძნის წვეწვრში ისე „მიუშვებდნენ“. უკანასკნელ ხანს აქაიქ მიღებული იყო ნაწურის მიშვებამდე ქვევრში გოგირდის დაბოლება. გოგირდის დაბოლება ნაკლული ქვევრისაც იცოდნენ. იმ ქვევრში, რომელიც ყოველდღიურ სახარჯავ ღვინოსათვის იყო განკუთვნილი, როცა გადავსების საშუალება არ ჰქონდათ, გოგირდს დააბოლებდნენ და სახურავს ისე დაახურავდნენ.

ერთ წელიწადს ხმარებული ქვევრი ზოგჯერ მეორე წლისათვის ცარიელი რჩებოდა; დახურულ ქვევრს შიგნიდან ობი ეკიდებოდა; ამის თავიდან ასაცილებლად ზოგი ქვევრში ნაცარს ჩაყრიდა „მომავალ წელს ქუჭყვი კარგად გაუელისო“. უნდა აღინიშნოს, რომ ბევრ ადგილას ქვევრებს სხვადასხვა საშუალებებით რეცხავდნენ. ვაზო-ღიაკენიშვილის თქმით, ს. წილკანში ქვევრებს გრაკლით (ხებალახა) და წალმით რეცხავდნენ.

ქიზიყში ქვევრები (როგორც სხვაგან), ერთნაირი ფორმისა იყო, მაგრამ ზომით იყო სხვადასხვა. დამოწმებულია, რომ ზოგი ქვევრი ქიზიყში სიდიდით 5-„ბოჭკიანიც“-ი იყო. პატარები კი ზოგი 10-ბოთლიანი. „ბოჭკა“ ქიზიყში—60 „ვედრას“, ანუ დაახლოებით 60 ფუტს იტევდა. ნ. ჯავახიშვილმა გადმოცა, რომ ახალგორში (ქსნის ხეობაში) ისეთი დიდი ქვევრები ყოფილა წინათ, რომ შიგ წალმის კონებს აწყობდნენ და ქვევრის სარეცხად შიგ ორი კაცი ჯდებოდა თურმე. ქვევრი ვინმე ერისთავს ეკუთვნოდა და დაახლოებით 500 ფუთი ნაწური ყურძენი ჩადიოდა.

ჩვენს ხელთ არსებული ლიტერატურული წყაროებითა და ცოცხალ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში შეკრებილი მასალებათ ირკვევა, რომ ქიზიყში და სხვაგან ქვევრებს განსაზღვრული სახელები ჰქონდა. ასე, მაგალითად, ქიზიყში იტყვიან: ცალიანი (იხ. ქვევრით), ორცალიანი თუ საპალნიანი (იხ. ქვევრით); საერთოდ, წვრილ ქვევრებს „ხურდა“ ქვევრებს უწოდებდნენ. იყო აგრეთვე „ვედრიანი“, „ორვედრიანი“, ჩაფიანი, ორჩაფიანი და სხვა ქვევრები.

აღსანიშნავია, რომ ოთხჩაფიანი ჭურჭელი უკვე ქვევრად ითვლებოდა. ამაზე მცირე ღვინის ჭურჭელს, რომელიც მიწაში იყო ჩადგმული, ქოცო ეწოდებოდა (იხ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილება).

როგორც ჩვენს ხელთ არსებული მასალებიდან ირკვევა, საჭრთველოს სხვადასხვა კუთხეში მიწაში ღვინის დაფლულ ნივთიერებში, ურთიერთ საპირისპირო სახელებს ატარებდნენ, ამასთან ერთად, დასახელებული ფუნქციის გარდა, ისტორიულად ქვევრები სხვა დანიშნულებასაც ენსახურებოდნენ, მაგრამ მას ჩვენ აქ არ შევეხებით.

მაშ ასე, როცა ყურძენს წურავდნენ, ნაწური ქვევრში ჩადიოდა, ყურადღებას აქცევდნენ ქვევრს, რომ ნაწური ზომაზე მეტი არ ჩასულიყო. ვარაუდობდნენ, რომ ზედ ჰაჰაც უნდა დაეყარათ, ჰაჰის დაყრის შემდეგ, როცა ქვევრი „აღულდებოდა“, მეტი ფართობი იყო საჭირო.

ქიზიყში ჰაჰას, რომელსაც ქვევრში ნაწურ წვენს აყოლებდნენ და, რომელზედაც ღვინის დაფლუბა უნდოდათ, დედა ეწოდებოდა. ხოლო ზოგი მას თხლეს არქმევდა. ჰაჰაზე დაყენებულ ყურძნის ნაწურს დედაზე დაყენებულს ან თხლეზე დაყენებულს უწოდებდნენ. ჩვეულებრივად მიღებული იყო, რომ გაწურულ ყურძნისთვის თავისი ჰაჰაც თან ჩაეყოლებინათ, მაგრამ ზოგი ნაკლებ ჰაჰას უშვებოდა, „ღვინო ტკბილი გამოვაო“. გამონაკლის შემთხვევაში უჰაჰოდაც აყენებდნენ,—„ის ღვინო კიდევ მთლად ტკბილი იქნება“-ო.

როგორც ზემოთ სათანადო ადგილზე მივეუთითებდით „საფერავი“ ვაზს იმიტომ ჰქვია, რომ მისი ჰაჰით სხვა ყურძნის ღვინობს ჰფერავდნენ. ს. მირზაანში (წითელწყაროს რაიონი) სტეფანო ჰათაას-ძე კორახაშვილმა გადმოცა, რომ წინათ საფერავი ძალიან მცირე იყო, თუმცა ხალხი ძალიან საჭიროებდაო. ვისაც საფერავი არ ედგა, მაგრამ ღვინის დაფერვა უნდოდა (მისივე გადმოცემით), „ერთ საბალნე ქვევრს ერთი ნიტრა საფერავის ჰაჰას, უყიდოდა და შიგ გაურევდაო“ (ნიტრაში დაახლოებით 13 გირვანქა ხორბალი ჩადიოდა. სამი ნიტრა ხორბალი ერთი ფუთი იყო). ჰაჰა შესაფერავად მაშინ მიეცემოდა, როცა ნაწური დღლდა.

ქიზიყელმა მევენახეებმა იცოდნენ, რომ ქვევრში ყურძნის ნაწურის აღულების სიჩქარე დამოკიდებული იყო იმ ნიადაგის ტემპერატურაზე. სადაც ქვევრები იყო ჩაყრილი. თუ ქვევრები მზებზე იყო, „მყუდრო“ ადგილას, ის მალე აღულდებოდა, თუ ჩრდილში — გვიან. აღულება იმაზეც იყო დამოკიდებული, თუ ყურძენი როგორ ამინდში ჰქონდათ დაკრეფილი. ცხელ ამინდში დაკრეფილი ყურძენი დაწურვის შემდეგ მალე აღულდებოდა, ხოლო ცივში—გვიან. გვიან და ადრე აღულების საშუალო დროდ იღებდნენ სამ დღეს. სამი დღე

ეს ის საშუალო დრო იყო, როცა ყურძენი დაწურვის შემდეგ ჩვევრში დუღილს იწყებდა.

ქვევრში ჩაყრილი ჭაჭა დუღილის დროს ზევით ზევით რომ არ ამოწეულიყო, ქვევრს შიგნიდან ჩადს დაათარებდნენ და მხრებთან ზიდებს (გრძელ ჯოხებს) დაატანდნენ. ამის წყალობით ჭაჭა ზევით აღარ მიდიოდა. ქვევით ექცეოდა, და ჭაჭა წვევრში კარვად იხარშებოდა. თუ დაიზარებდნენ და ჭაჭას ჩადის საშუალებით არ დაამაგრებდნენ, ჭაჭა ქვევით არ მიდიოდა და მევენახეები წუხდნენ. „ჭაჭა გადებრუნდა“, დარევაა საჭიროო. დარევა სამკაპიანი ჯოხით („ქვევრის სარევი“) იცოდნენ⁶⁴.

მართალია, როგორც ზევით ითქვა. ჭაჭას ქვევრში სხვადასხვა საშუალებებით ამაგრებდნენ, მაგრამ გაუწურავი მარცვლების მცირე რაოდენობა წვენის ზედაპირზე, ქვევრის პირთან მაინც გროვდებოდა. ქვევრის პირთან მოგროვილ მარცვლებს, რომელსაც „ქვევრის ქუდს“ უწოდებდნენ, ხელით აცლიდნენ ხოლმე.

ვარაუდობდნენ, რომ დუღილი ხუთი-ექვსი დღე უნდა გაგრძელებულიყო. განსაზღვრული დროის შემდეგ ღვინოს გადაღება უნდოდა, მაგრამ გადაღების რაოდენობის და დროის ზუსტი განსაზღვრა ქიზიყში ვერ ხერხდება. ზოგის აზრით, ღვინოს, რაც მალე და ხშირად გადაიღებდნენ, მით უკეთესი დადგება. მევენახეები, რომელნიც გადაღების ზუსტ რაოდენობასაც კი აწესებენ, რომ ჰკითხოთ გეტყვიან: ღვინის გადაღება წელიწადში სამჯერ უნდაო. პირველი გადაღება დადუღების ერთი თვის შემდეგ უნდა მოხდეს და შემდეგ კი—ყოველთვიურად. ისიც დადგინდა, რომ წინათ, საფერავს ცხრა დღის შემდეგ გადაიღებდნენ, რქაწითელი კი დედაზე სამი-ოთხი თვის განმავლობაში რჩებოდა. მალაქო დავითის-ძე აღადაშვილის ცნობით „ღვინო ორკვირა მკათათვემდე გადაუღებელი იყო ხოლმე“.

სოფ. ვაჭირში (სიღნაღის რაიონი) დიმიტრი ვასილის ძე მჭედლიშვილი ხშირად დადუღებულ ქვევრს გადაავსებს ხოლმე და მეორე წლის შემოდგომამდე ღვინოს გადაუღებელს ინახავს. „მართალია, ცოტა ჭაჭის გემოს იღებს, მაგრამ ისეთი „კარკარა“, ფერიანი ღვინო გამოდის, რომ მეტი არარ შეიძლება“. აღსანიშნავია, რომ ღვინო ძალიან „სათვალის“ და მაგარი გამოდისო.

ქიზიყში წინასწარ იცოდნენ, გადაღების შემდეგ ღვინო რა რაოდენობის უნდა გამოსულიყო. გამოცდილებით იცოდნენ, რომ ქვევრში ჩასული ნაწურიდან ერთი წილი ჭაჭა დარჩებოდა და ოთხი-

⁶⁴ სტ. მენთემაშვილი, მითით. ნაშრ., ქვევრის სარევი, გვ. 194.

ღვინო. ამისათვის წმინდა ღვინოს გადასაღებად წინასწარ ამზადებდნენ სუფთად გარეცხილ ქვევრს.

პირველი გადაღებისას ჭაჭა უნდა გამოსცლოდა. ამჟამად უკვე აღარაა ეს რწმუნება. ღვინო უწოდებდნენ. მეორედ გადაღების დროს, ცხადია, ღვინოს ჭაჭა აღარ ექნებოდა, მაგრამ ჩანაღვქი მაინც ექნებოდა, რასაც „ღვექე“, „ღურღო“ და ნახუნაკიც ეწოდებოდა. ამ ნარჩენს უკანასკნელ ხანს „ყალფალ“-ში სწურავენ და ღვინოს აცლივენ. ყალფალიდან გაწურული ღვინო კარგი ფერისა იყო, დასაღვად სასიამოვნო, მაგრამ სიმაგრე ნაკლები ჰქონდა. ყალფალი ძაბრისებურია, რგოლებით დაკიდებული. ძირს ისეთი ვიწროა, რომ იქ მარტო წვეთებს შეუძლიან გავიდეს. ჩამოჰკიდებდნენ ყალფალს, ღვექეს ჩაასხამდნენ და იქიდან ღვინო იწურებოდა.

გადაუღებელ ღვინოს, როცა იგი ქვევრში უკვე დადულდებოდა, წმინდა ღვინოს სარქველს „დააფარებდნენ“ ხოლმე. ქვევრის დასაფარებლად ქიზიყში „სარქვეული“ იხმარებოდა. სარქვეულს სპეციალური თლილი ქვისაგან ამზადებდნენ. ჭეა ფიქალისა იყო და კიკვასიონის მთიდან მოჰქონდათ თურმე სპეციალისტებს. უკანასკნელ ხანს სარქვეულს ქიზიყში ცემენტისას აკეთებენ.

როგორც ჩვენს ხელთ არსებულ მასალებიდან ირკვევა, ძველად, ქიზიყში ქვევრის სახურავად სპეციალურად გამოთლილ ფიცარს ხმარობდნენ, ხოლო პატარა ქვევრებისათვის ბუნებრივი—უბრალო ქვებიც უხმარიათ. ქიზიყში და საქართველოს სხვა კუთხეების ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში, იშვიათად, მაგრამ მაინც ცალკე ოჯახებში, დღესაც ვხვდებით, ამის მსგავს ქვისა და ხის ქვევრის სახურავებს. ხის ქვევრის სახურავი საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილებაშიც არის დაცული (იხ. საინვ. საკატ. დავთრის № 14—40/52—3).

სარქვეულის ქვევრზე დაფარება სხვადასხვა დროს სხვადასხვანაირად იყო საჭირო. ახლადდადულდებულს მიწა ცოტა ეყრებოდა, რადგანაც „ქვევრმა ჩუმი დუღილი იცის“, შეიძლება გადმოსვლას აპირებდესო, ამისათვის ასეთს სარქვეულს დროდადრო ხდიდნენ და საერთოდ მას ცოტა მიწას აყრიდნენ.

სარქვეულის ქვევრზე დაფარებაც უბრალო საქმედ არ ითვლებოდა; როცა ღვინო დადულდებოდა, ქვევრის პირზე გაჩეხილი კაკლის ხის ფოთლებს ალაგებდნენ რამდენიმე წყებად და სარქვეულს ისე აფარებდნენ. კაკლის ფოთლების გარდა, ზოგიერთმა კომუნის ხის ფოთლების დაფარება იცოდა. იცოდნენ აგრეთვე „აყალო“ (თიხა) მიწის აწელება და ქვევრის პირზე მისი მოტყეპნა. როცა ღვინოს გადაღება უნდოდათ საგანგებოდ ეძებდნენ „აყალო“ მიწას,



რომ ქვევრის პირზე დაეტანებინათ. ასეთ მაგალითებს ს. ვაჭიროში იოსებ შოშიაშვილის მარანში დღესაც ვადასტურებთ. არქანუში რადგანაც ახლად „დამდგარ“, ე. ი. ნაწილობრივად დღესაც მოუთავებელ ღვინოს დაფარული დუღილი კიდევ ახასიათებდა და მოსალოდნელი იყო ღვინის გადმოსვლა, ამიტომ საჭირო ხდებოდა ქვევრიდან „ჰაერს ემოძრავნა“, ამისათვის სარქვეულის ქვეშ, ქვევრის პირზე, პატარა ჯოხებს, სულ ძველად კი კენჭებს, ატანდნენ.

სოფ. წილკანში ზშირად პატარა ჯოხების მაგივრად ნაწილობრივ დაგრებილ წნელს უდებდნენ და ამ წნელს ეინქლილს უწოდებდნენ. „ერთი მხარე ზევით ექნება ამოშვერილი. ჰაერი იმოძრავებს, სული ამოდის, გავიგებთ და მივხედავით“-ო. სიტყვა ეინქლილი ქიზიყშიაც იხმარება იმავე მნიშვნელობით. ახალგაზრდები ხშირად ერთიმეორეს ხუმრობით ეტყვიან ხოლმე: „მოდი, ერთი კისერი მოგიეინქლილო“-ო. ქიზიყში სიტყვა დაეინქლილებულიც არის.

ქვევრების დუღილის დროს ერიდებოდნენ მარანს: რადგან „ზავთი ჰაერი აქვს, კაცს ავნებს“. ამიტომ იყო, რომ ქვევრების დუღილის დროს მარანში არ იძინებდნენ, და თუ მარანი დაბლა სართული იყო, მაღლა სართულშიც ეშინოდათ დაძინების. ქვევრების დუღილით ადაქიანის სიკვდილი არავის ვ:უგონია, მაგრამ ცხოველები-სა კი--ხშირი ყოფილა. ჰკლავს კატას, თაგვს, ქათამს და სხვ. ქვევრების დუღილის დროს ზშირად მარნის კარებს ღია სტოვებდნენ, ხოლო იმისათვის, რომ მარანში ცხოველი არ შესულიყო და ქვევრში არ ჩავარდნილიყო, ქვევრებს ღამე ცხრილს აფარებდნენ.

რა თქმა უნდა, ღვინის დუღილის დროს მთელი რიგი ქიმიური რეაქციები ხდება, რომელთა ბუნება ქიზიყელი მევენახისათვის გაუგებარი იყო. მაგრამ, მან ის კი იცოდა, რომ ამ პროცესებს სათანადო ხელის შეწყობა უნდოდა: მარანში ჰაერის ცირკულაცია, ქვევრების სუფთად შენახვა და სხვა. ქვევრში ღვინის დუღილი ნამდვილ დუღილს მოგვაგონებს, ამიტომ არის, რომ ხალხმა ღვინის დუღილს უცეცხლოდ ადუღება უწოდა. თიანეთის რაიონის სოფ. კორსავში დუღილის შესახებ ხალხური ლექსიც არსებობს:

„ღვინოვ, შე კაკა ნარვეო,
 უცეცხლოდ ამოადუღდები,
 ჰკვიანთა და მოგემო ხარ,
 უკუფოთა ამაძმულდები“⁶⁸

⁶⁸ შდრ. სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 194.



გადაღებული ღვინის ნაკლულად დატოვება არ შეიძლება. ასეთ შემთხვევაში, ღვინო „ბრკე“-ს მოიგდებდა, ცოტა მარცხს იტანდა, თუ დარჩებოდა, ღვინო „შეიქანკებოდა“, ე. ი. ნაწილობრივ დაძავედებოდა. ქიზიყელები ნაკლულ ქვევრზე იტყოდნენ: „ქვევრს დაახედამს“-ო, ეს ნიშნავდა ღვინის ნაწილობრივ დამკავება-დაცხარებას. შესაძლებელია ღვინო ქვევრში უამისოდაც გაფუჭებულიყო, ამის მიზეზი იქნებოდა ღვინის მოუფლელობა: ქვევრის უსუფთაობა, ყურძნის მდარეხარისხიანობა და სხვა. ღვინოს, საერთოდ, დიდ ქვევრებში ინახავდნენ: „არ ვარგა ღვინის დაწყვეტა“-ო⁶⁶. ქიზიყში ბრკემოკიდებულ ღვინოს „ყაბჯმოკიდებულსაც“ უწოდებდნენ. ყურძენი, როცა დაიწურებოდა, ქვევრში ჩაასხამდნენ და დადულგების შემდეგ გადაიღებდნენ. გადაღების შემდეგ იგი ორად იყოფა. ერთი ნაწილი ღვინოა და მეორე ჭაჭა.

გაფარკვიით თვით—გადაღების პროცესიც ხალხური დაკვირვებით ღვინის გადაღება მხოლოდ მაშინ შეიძლება, თუ იგი „დაამდგარია“, ე. ი. დადულგებული; იმის შემდეგ, რაც ქვევრს სარქველს მოხდიან, პირზემოგდებულ „კურკებს“ და ჭაჭას ხელით ან პატარა საწური საცრით მოაცლიან. ჭაჭისა და კურკების „მოკდის“ შემდეგ ღვინოს გადასაღები ჭურჭლით გადაიღებენ. გამოურკვეველია ღვინის გადასაღებად რა ჭურჭელი იხმარებოდა ძველად. დღეს ქიზიყში ღვინოს სპილენძის ჭურჭლით (ჩაფიანით) და მანქანით იღებენ. ჩაფიანში 24 ლიტრამდე ჩადის. გრძელი ხის ტარი აქვს შებმული და ერთ მხრიდან სპილენძისავე ყურია გამობმული. გადაღებაც ერთგვარ გამოცდილებასა და ხერხს მოითხოვს. ღვინის გადაღების დროს თუ ჭურჭელი ქვევრის ძირში ჩავეშვით, ნალექი აიშლება და ღვინო აირევა. ღვინის პირველი და მეორე გადაღება ერთიმეორისაგან განსხვავდება. პირველ გადაღებას თხლიდან გადაღება ეწოდება, მეორე გადაღებას კი უბრალოდ გადაღება.

პირველი გადაღების დროს ჭაჭა ქვევრში რჩება და ჭაჭაზე ჩალრმავება კეთდება. ამ ჩალრმავებას ფილი ეწოდება. იოსებ შოშიაშვილის გადმოცემით ფილის ღვინო გემრიელია და ხალხს ძალიან პყვარებია. აღსანიშნავია, რომ ფილი ქიზიყში ხის ჭურჭელსაც ჰქვია, რაშიაც ნიგოზი, ნიორი, ზოგჯერ მარილი და სხვა მისთანა ინაყება. ამას „სანაყელიც“ ეწოდება (ნახ. საბა, მითით. ნაშრ. გვ. გვ. 335, 355).

პროფ. სოლომონ ჩოლოყაშვილს აღნიშნული აქვს: „ყურძნის ტექნიკური გადამუშავების შემდეგ, ნარჩენებისაგან მზადდება სპირ-

⁶⁶ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 280.



ტი, ღვინის ქვის მყავა, ცხიმი, საღებავი და სხვა“-ო⁶⁷. ქიზიყშიც ყვე-
 ლად ჭაჭას სხვადასხვა დანიშნულებისათვის იყენებდნენ⁶⁸.
 კვებავდნენ, ჭაჭისაგან ძმარს ამზადებდნენ (ჭაჭას ქილემში ინახავ-
 დნენ და ისე ამყავებდნენ), მყავისაგან შეჭამანდი („მახუხი“) მზად-
 ღებოდა⁶⁸. ჭაჭისაგან არაყს ღდიდნენ. ამყამად მოწყობილია ე. წ. არ-
 ყის ქვებები. ირკვევა თითქოს წინათ არყის გამოხდა ყველა სოფელ-
 ში არ იცოდნენ. ვაზის შესახებ თქმულება:—„ღედა მრუდე, შაჟა
 კოჭლი, შვილი გიყი, შვილიშვილი ბნედიანი“-ო,—ჭაჭისაგან არყის
 მიღების დროიდან უნდა იყოს წარმოშობილი, რადგანაც მათის აზ-
 რით: „ღედა მრუდე“ ნიშნავს ვაზს, „მამა კოჭლი“—სარს, „შვილი
 გიყი“—ღვინოს და „შვილიშვილი ბნედიანი“—არაყს.

ხალხში დამოწმებული ცნობებისა და ლიტერატურული წყა-
 როების მიხედვით ბევრის თქმა შეიძლება ღვინოს შესახებ. ღვინო
 ქიზიყში ძალიან დიდი მნიშვნელობისაა. ოჯახში მიწვევით თუ მიუ-
 წვევლად მისული სტუმრისათვის ღვინის მიტანის გარეშე გამასპინ-
 ძლება სირცხვილად იყო მიჩნეული.

ღვინოს ქიზიყელები გემოთი და სუნითაც არჩევენ. ფერით
 ლალივით, ოქროსავეით, „ყურჭი“ უნდა ყოფილიყო, გემოთი—„წმინ-
 და“, სიმაგრით—„ძალუმი“ არ უნდა ყოფილიყო. შ. ავალიანს აღ-
 ნიშნული აქვს, რომ ქვევრის „ღვინო უკეთესი გამოდის შუა წელში,
 ზედა პაერის გავლენის ქვეშ იმყოფება, ქვედა კი ლეჭინ“-ო⁶⁹. უნდა
 ითქვას, რომ ეს გარემოება ქიზიყელებს ადრიდანვე პქონდათ შემჩ-
 ნეული და შუაწელის ღვინოს ყველაზე საუკეთესოდ—„თავანკარ“
 ღვინოდ მიიჩნევდნენ. ქიზიყელები ღვინოს ქვევრშივე სინჯავდნენ.
 რადგანაც ქვევრიდან ამოღებულს და ცოტა ხნითაც სხვა ჭურჭელში
 შენახულს „გემო გამოცვლილი აქვს“-ო. სასმისს კარგად გაასუფთა-
 ვებდნენ, ცოტას პირში გამოივლებდნენ, შემდეგ დალევდნენ და გე-
 მო-სუნით ატყობდნენ ღვინო კარგი იყო თუ მდარე.

შ. ავალიანს ღვინის გასინჯვა-შემოწმების საყურადღებო ცნობე-
 ბი აქვს და საჭიროდ მიგვაჩნია მისი აქ მოტანა: „ენის სხვადასხვა
 ნაწილში განსხვავებულ გემოვნებითი შეგრძნობას ვღებულობთ. ასე,
 მაგ. სიტკბოსა და მლაშეს (მარილიანს), ენის წვერი შეიგრძნობს,
 მყავესა და მარილიანს ენის კიდეები, მხოლოდ სიმწარეს კი ფუძე,
 ამიტომ დაჭაშნიკების დროს ღვინომ უნდა მოიაროს ენისა და პირის

⁶⁷ ს. ჩოლოყაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 6.

⁶⁸ მახუხი ქიზიყში ჭაჭოსაგანაც კეთდებოდა. სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 109.

⁶⁹ შ. ავალიანი, მითით. ნაშრ., გვ. 29.

ღრუს ყოველი ნაწილი, აქედან სულ მცირედ ყელში უნდა ვაღივებო
ვათ, დანარჩენი კი უკან გადმოიდგრება⁷⁰.

ქიზიყელები ღვინოს მარტივი წესით ამოწმებდნენ, მარტივად
ნის ავკარგიანობა არ გამოეპარებოდათ. როგორც ვთქვით, ქიზიყელები
სხვადასხვანაირი ღვინოები იყო. ერთი როგორც უკვე აღვნიშ-
ნეთ, ეს იყო თავანკარი. ცნობილი იყო „მარახოში“ ღვინოც.
ის კი ცოტა შემქავებული იყო⁷¹. საერთოდ, როცა იწურებოდა, მას
ტკბილი გემო ჰქონდა, სამი დღის შემდეგ გამწარდებოდა და უკვე
მაჭარი იყო: დადუღების შემდეგ თითქოს ღვინოა, მაგრამ გარკვეულ
დრომდე ერთი-ორი თვე ისევ მაჭარს ეძახოდნენ.

საყურადღებოა, რომ გურიაში ღვინო „შუმის“ სახელითაც არ-
ის ცნობილი. იქ „შუმი ღვინო“ ნიშნავს ახლადდადუღებულ ღვი-
ნოს. იქვე არის „ფეთქი ღვინოც“. დოცენტ ა. კიკვაძის ცნობით,
ფეთქი ღვინო „ფეხში გამოყვანილი ღვინოა“.

ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორის კ. გრიგოლიას გადმოცე-
მით, ძველი მეგრულით „შუმი“ ნიშნავს ღვინოს, ხოლო „შუმი-
ნია“—ლოთ კაცს.

ქიზიყელი ბევრი ღვინის სმას ერიდებოდა, რადგანაც იცოდა
მისი უარყოფითი შედეგები. სტეფანე მათიას ძე კორაჭავილი ღვი-
ნოს ასე ახასიათებს: „ღვინოვ, შე ჭაჭა ნაისმევ. უცეცხლოდ ამაღ-
ულდები, ჭკვიანთან, ბრძენთან ბრძენი ხარ, გიყთან წამაფერინდე-
ბი“-ო.

„ღვინო ბიოლოგიური სითხეა, წარმოადგენს ყურძნის წველის
დადუღების რთულ პროდუქტს. ის ათამდე სხვადასხვა სახის სპირტს,
თხუთმეტამდე სიმკავეს და ოცდახუთამდე ეთერს, ამათ გარდა, მღე-
ბავ ნივთიერებას, ცილებს, მინერალურ მარილებს, ვიტამინებს, რა-
დიოაქტიურ ემანაციას და მრავალი სხვას“⁷² შეიცავს, ამიტომ
„ღვინის ზომიერად ღმარება მავნებელი არ არის სრულსაკიან ორ-
განიზმისათვის, არამედ სასარგებლოა: უზომო ღმარებით კი შეიძ-
ლება ყველაფერმა გვავნოს“⁷³.

ღვინოს ქიზიყში მკურნალობის მიზნებითაც ღმარობდნენ.
გადმოცემებიდან ირკვევა, რომ ძველად ღვინით მკურნალობდ-
ნენ ქარებიანს, დაძალულს, კუჭით ავადმყოფს, ციებიანს და ავმუ-
ცელას⁷⁴.

⁷⁰ შ. ავალიანი, მითით. ნაშრ., გვ. 29.

⁷¹ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 106.

⁷² შ. ავალიანი, მითით. ნაშრ., გვ. 5.

⁷³ ა. ჩოლოყაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 7.

⁷⁴ საბა, მითით. ნაშრ., გვ. 326, მეორე სვეტის პირველი აბტყვა.

ქარებიანისათვის ორ ბოთლ შავ ღვინოს ადულებდნენ იქმდე, რომ ერთ ბოთლამდე დასულიყო. „დავალევიანებდით და ავალევიანებდით“ კარგად გახდებოდა“-ო.

დაძალულისათვის თეთრი ღვინო უნდა ედულებინათ იმევე წესით, როგორც ქარებით დაავადებულ ავადმყოფისათვის.

კუჭით დაავადებულისათვის ბროწეულის კანს ხარშავდნენ ღვინოში, ავადმყოფს ალევინებდნენ და რის შემდეგ ის „ინკურნებოდა“.

ციების საწინააღმდეგოდ კი ღვინოში ურევდნენ ავშანს („ბალახია, შირაქის შოროქნებში მოიპოვება, დღესაც იხმარება მედიცინაში“), ხარშავდნენ და ციებიანს ასმევდნენ.

ავმუცელას საწინააღმდეგოდ წამლის დამზადება ქიზიუში უკანასკნელი დროის მონაბოვარი ჩანს, რადგანაც „მყინვარი“ შაქარი მის აუცილებელ ელემენტს წარმოადგენს. სამკურნალოდ საჭირო იყო ოთხი, ხუთი წლის ღვინო „ერთ ხელადა ღვინოში ნახევარ გირვანქა მყინვარ შაქარს ურევდითო, იმდენს ვადულებდით, რომ ნახევარი ბოთლიდა დარჩენილიყო; ავადმყოფს დღეში სამჯერ დავალევიანებდით პატარა არყის ჭიქით და „შველოდა“-ო. მყინვარ-შაქართან ერთად ოხრახუმიც ყოფილა საჭირო.

მელვინებობისა და ღვინის უდიდესი მნიშვნელობა ხალხურ გამოცემებშიც კარგად ჩანს. იოსებ ზაქარიას ძე პოპიაშვილი მოგვითხრობს: „როდესაც აქ ოსმალები მეფობდნენ, მაშინ მათ ვენახები მოსპეს. ერთ ქალს ვაყი დეებადა. ქალმა ამ დროს ერთი ჩაფი ღვინო დააწმინდავა და ქვევრში შეინახა. როცა ვაყი ოცდაათი წლისა გახდა, ქალმა ის ვაყი დანიშნა. ბიჭმა ერთ დღეს უდრო-უდროოდ მოინდომა ქალთან წასვლა. დედამ უთხრა: ნუ წახვალო, შვილო, გზაზე, აქეთ-იქით, ორი ლომი აბია და საშიშიაო. შვილმა არ დაიშალა, დედამ ქვევრს დაუწყო ახდა. შვილს ჯამით ღვინო დაალევიანა. ღვინის დალევინების შემდეგ დედამ შვილს ჰკითხა: როგორა ხარო, შვილმა მიუგო, კარგადა ვარო. ამის შემდეგ დედამ კიდევ დაალევიანა ერთი ჯამი ღვინო და კიდევ ჰკითხა: როგორა ხარო, შვილმა უპასუხა: „ეხლა იგრე ვარ, რომ გაგწევ და გაგლეჯამო“. მხოლოდ მაშინ უთხრა დედამ შვილს: „ეხლა ადექ და წადი“. ბიჭი წავიდა, გზაზე ორი ლომი შემოხვდა, ლომები ბიჭს წაეტანენ. ჯანზე მოსულმა ბიჭმა ორივე ლომი დახოცა. მეორე დღე რომ გათენდა, შეიქნა ხალხში განგაში იმის თაობაზე, თუ ვინ დახოცა ლომები. ბოლოს, როგორც იყო ლომების მკვლელი იპოვნეს. ჰკითხეს: რად მოჰკალიო? ბიჭმა უთხრა: მა რა უნდა მექნა, ესე რომ არ გამეკეთებინა, შემჭამ-

დნენო. ახლა იმაზე შევეკითხნენ, თუ როგორ მოჰკლა ლომები მან უპასუხა, რომ მას ერთი მოკლე ჯოხი ჰქონდა და ლომები იმით დახოცა. ბიჭი ეუბნება აგრეთვე, რომ დედა მისმა ისეთი წაჭყნისაღწეა-ლეინა, რომ ლომები კი არა, მას ვერაფერი ვერ გაუძლებდა. გამოარკვიეს, რომ წამალი, რომელიც დალია, ღვინო იყო. იმიერიდან დაიწყო ხელახალი ვენახების გაშენება“-ო.

შორეულ წარსულში ღვინის არსებობას ხალხში შემონახული პოეტიკური რიგი წეს-ჩვეულებანი და ძველი რწმენებიც ადასტურებს. გურიაში იცოდნენ: „ოჯახის უფროსი, თავის ოჯახის წევრების თანხლებით, ანთებული თავლის სანთლებით შედიოდა მარანში, ან თუ მარანი არა ჰქონდა, მიდიოდა იმ ადგილას, საცა საწინებელი იდგა, თან მიჰქონდა ღორის თავი, ხაჭაპური და დოქით ღვინო. ოჯახის უფროსი იღებდა ტარიან თოხს და ცუღს, ყუით ურტყამდა დაპირქვავებულ საწინებელს და თან მაღალი ხმით დამღეროდა:

„აგუნა, აგუნა, გადმოიარეთ,
ბახვი ასკანა, გადმოიტანეთ,
ჩვენს ვენახს ბევრი ყურძენი და სხვა“⁷⁵

როგორც ე. ნაკაშიძის ნაშრომის მიხედვით ირკვევა, აგუნა მიწის ნაყოფისა და ბარაქის ღმერთი არის, რომელსაც წარმართობის დროს თაყვანსა სცემდნენ. ბახვი და ასკანა კი გურიაში ღვინის შესანიშნავი ადგილები ყოფილა⁷⁶.

ღვინო, როგორც ბარაქისა და დოვლათის გასადიდებელი საშუალება, ქიზიყის ძველ მეურნეობასთან დაკავშირებულ ეთნოგრაფიულ მასალითაც დასტურდება. წინათ ქიზიყში მიწის მოხვნის შემდეგ, როცა მოხნულის გასაფარცხავად ფარცხს მიიტანდნენ, წესად იყო მიღებული, დაფარცხვის დაწყებამდე ღვინით დალოცვა: „გაუმარჯოს ჩვენს ხარ-გუთანს, ნაშრომს ბარაქა მიეცესო“ და ფარცხვას ისე შეუდგებოდნენ.

ადრე ცნობილი ზედაშეები. რომელთა შორის მთავარ როლს ღვინო ასრულებდა, ფართოდ ყოფილა ქიზიყში ფეხმოკიდებული. ზედაშეები საქართველოში ფართოდ გავრცელებული ჩანს. მისი გადმონაშთები მორწმუნე ადამიანების შეგნებაში, ნაწილობრივ, კიდევ არის შემონახული. გარდა ამისა, მრავლად მოიპოვება ზედაშისათვის მიწაში ჩაყრილი ქვევრების ნაშთები და მათზე დადგმული საზედაშე შენობები. საამისო მატერიალური ძეგლები ქიზიყში შედა-

⁷⁵ ე. ნაკაშიძე, მკვლევარება-მეღვინეობა გურიაში, სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში“ ტფ., 1929, გვ. 4.

⁷⁶ იქვე, გვ. 183-34.

რებით ბევრია, მაგრამ ზედაშისადმი პატივისცემა და საფრთხე დაფასება უფრო ნაკლებია, ვიდრე მის მატერიალური ძეგლები ქვევრებისა და შენობების სახით.



ზედაშე, საბის განმარტებით, „შესაწირავი ღვინო“⁷⁷ არის. ასევეა ქიზიყში. ვერა თომას ასულ კიკილაშვილის გადმოცემით „უწინ, ოჯახში ვინმე აეად რომ გახდებოდა, იმ ღამეს ოჯახის უფროსი რამდენიმე სანთელს დაანთებდა: ღვთისმშობლისას, მთავარანგელოზისას, წმინდა გიორგისას, ელიისას და სხვა. სანთელთან პატარა პურღვინოც იქნებოდა მიტანილი, რომელ სანთელსაც უნდა დაბრალებოდა ავადმყოფობა, ის სანთელი დაუწვავი რჩებოდა. რომელი სანთელიც დაუწვავი დარჩებოდა, იმის სახელობის ქვევრს მიწაში ჩააგდებდნენ, ღვინოს ჩაასხამდნენ ზედაშედ და დღესასწაულის დღეს დახარჯავდნენ. თუ იმით იყო დამიზღუბებული ავადმყოფი, კარგად გახდებოდა“.

დღეს, ქიზიყში, „ზედაშე“-ს ზოგჯერ ცარიელ ქვევრს და ხან კი მარტო შენობასაც უწოდებენ.

ჩვენს მიერ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ზედაშეების შესწავლით ირკვევა, რომ საზედაშე ქვევრებს სხვადასხვა ადგილას აწყობდნენ. ზედაშე შეიძლება მოწყობილიყო საცხოვრებელი ბინის ახლო გვერდზე, ეზოში, სახლის ქვედა სართულის „საჩხში“, მარანში, ჩვეულებრივ ქვევრების გვერდით, თვითონ ქვევრზე ღვინის დასხმით, ვენახში, ეკლესიის ეზოში, სადაც ზედაშეს გალავანს შემოარტყამდნენ და სხვა. ზედაშეები სხვადასხვა ზომისა იყო და ღვინოც მეტ-ნაკლები ჩადიოდა.

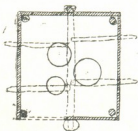
შეიძლება ითქვას, რომ ზედაშეები თავისი შესაფერისი შენობებით ქიზიყში შედარებით ბევრი ყოფილა. ჩამოვთვლით იმ ზედაშეებს, რომლებიც, ჩვენს მიერ უშუალოდ დამოწმებულია სოფ. ქვემო მალაროში, ლადო დიმიტრის ძე ქადაგიშვილის ეზოში, ნიკოლოზ ჯანდიერის ძე კოჭლამაზაშვილის ვენახში, სოფ. ბოდბეში, კასუმა მალხაზის ძე კოჭლამაზაშვილის ეზოში, სოფ. ქვემო მაჩხაანში, სიმონა დავითის ძე ჯანყარაშვილის ეზოში (სურ. 20. სოფ. ვაჭირში) სარდიონ ნანობაშვილის (ჭრელაანთ) ეზოში, ვარო ქემაშვილის (წავისწყალთან) ეზოში, ვიო შოშიაშვილის (მარანში) ეზოში და პელაგო ვარაზანაშვილის ეზოში.

ამათგან გამოირჩევა კასუმა მალხაზის ძე კოჭლამაზაშვილების ეზოში მოწყობილი ზედაშე (სურ. 21). შენობა ისე დიდია, რომ სხვა,

⁷⁷ საბა, მითით. ნაშრ., გვ. 128.

მისი მსგავსი საქართველოს არც ერთ მხარეში არ გვხვდება. აქც მთავარია, იმ ზედაშეს იმდენად ბევრი მლოცვავები ჰყფივნენ რომ ლამის გასათევად ცალკე შენობა ჰქონდა ამენებული. (მსგავსი მსგავსი სათევი შენობა დღეს აღარ არის.

ზედაშე



1947წ.

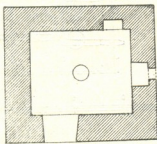
თ. ბუბუძე

სურ. 20

ზედაშე ქიზიყში საუბნოც იყო და კერძოც. საუბნო ზედაშე ერთი მეგვარეებისა იყო. ზედაშესთან სალოცავად მხოლოდ ერთი გვარისანი მიდიოდნენ, სხვა გვარს მხოლოდ დღესასწაულზე შეეძლო სტუმრად მისულიყო. იმ დროს, როცა გვარი დიდი იყო, ორსა და მეტ ზედაშეს აწყობდნენ. ასეთ შემთხვევებსაც ჰქონდა ადგილი: როცა დიდი ოჯახი იყრებოდა, გაყრილი მეოჯახე თავისთვის ცალკე იკეთებდა ზედაშეს და ოჯახის გამრავლებასთან ერთად, ზე-
10. ი. ნანობაშვილი

დაშეს მრევლი-ემატებოდა. ოჯახის გამრავლება-გაყოფასთან დაკავშირებითაც ყოველთვის ზედაშე ეწყობოდა.

ყურადღების ღირსია მორწმუნე ადამიანების დამოკიდებულება ზედაშეებისადმი. ადგილობრივ მოსახლეთა აზრით, ზედაშეს ეკლესიაზე მეტი ძლიერება ჰქონდა. გადმოცემით ირკვევა, რომ საზედაშედ მიწაში ჩაგდებულ ქვევრს „ფეხს ვერავინ დაადგამდა, თუ დაადგამდა, დააკრუნჩხამდა“. საზედაშე ქვევრში კაცი ვერ ჩაჯდებოდა.



სურ. 21

„ერთხელ ერთი კაცი ქვევრში ჩამჯდარიყო და ერეცხა, ქვევრს პირი შეეხვივნა და მანამდე არ გაეხსნა პირი, ვიდრე პარაკლისი არ გადაუხადეს“.

თუ რა დიდი ადგილი ეკავა მორწმუნე ადამიანების წარმოდგენით ზედაშეს, ეს გადმოცემებიდან ჩანს: „ზემო-ბოდბეში ალექსი კოჭლამაზაშვილის ეზოში, ზედაშის გვერდზე, მეზობელს ფურცელი

შეექრა და ფურცლის მამჭრელი ავად გამხდარიყო. ავადმყოფი მანამდე არ გახდა კარგად, ვიდრე ზედაშეს ძროხა არ დაეცა. მორწმუნე პირის ოჯახში ეინმე ავად რომ გახდებოდა, მორწმუნე ქვამდნენ.—სახარეს ყურს მოაჭრიდნენ და ზედაშეზე ჰკლამდნენ.—ვისაც ახლად დაბადებული ბავშვი არ შერჩებოდა, შეჰპირდებოდნენ გამსახურებ, შემარჩინეო, ზედაშესვე ეხვეწებოდნენ.

ქიზიყში ძველად არსებული წეს-ჩვეულების მიხედვით, როცა პირველად საზედაშე ქვევრს მიწაში აგდებდნენ, „მღვდლების გაჩენის დღიდან“ იმას ალოცვინებდნენ. ქვევრში ღვინოს ის ჩაასხამდა, ვინც მას ააშენებდა. საზედაშე ქვევრის ახდა დანიშნულ-დათქმულ დღეს იცოდნენ, მაგრამ ქვევრის ახდა ქალს არ შეეძლო. მამაკაცებიდანაც ვისაც აახდევინებდნენ „ალალმართალი (მოშხამული ენა და გული არ უნდა ჰქონოდა) ყოფილიყო“. ღრმად სწამდა, რომ ზედაშის ღვინის მოპარვა არ შეიძლებოდა. თუ მოიპარავდა ვინმე „შეედავებოდა, დაპრანჭავდა, ავად გახდებოდა“. ზედაშის ღვინის არც გასესხება შეიძლებოდა.

დღეს ქიზიყში, როცა ესა თუ ის მეკომური დასახლებულ ადგილზე ვერა გრძნობს კარგად თავს, არა აქვს მისასვლელი გზა, წყალი შორსაა, მეურნეობაც დაცილებულია სახლს, იგი ცდილობს ბინა შეიცვალოს, იღებს თავის სახლს და სასურველ ადგილას დგამს. ასეთი ჩვეულება ძველიდანვე მოსდევს ქიზიყელს. ძველ ნასახლარ ადგილთან დატოვებულ ზედაშეს ზოგი მორწმუნე მაინც აქცევდა ყურადღებას. საზოგადოდ, იმ ადგილს, სადაც პირველად აგდებდნენ საზედაშე ქვევრს, მორწმუნეები ფუძეს ეძახდნენ, როცა მკითხავე: ამა თუ იმ მორწმუნე ადამიანს ურჩევდა: „ცხვარი ან ძროხა ფუძეზე დაკალიო“, იქ საზედაშე ქვევრიც რომ არ ყოფილიყო, მას მაინც წარმოიდგენდა.

საზედაშე ფუძეს ისეთი მიმზიდველი „ძალა ჰქონია“, რომ პირველად დასახლებული ერთი მეკომურე უკანა მხრის სოფელ ქვემო-მალაროდან ქიზიყის წინამხრის სოფელ ვაქირში გადასახლების შემდეგ, მიუხედავად დიდი მანძილისა, კვლავ ძველ ნასახლარზე დადიოდა და ზედაშეზე ლოცულობდა. ერთი ასეთი ზედაშე არის ნიკოლოზ ჯანდიერის ძე კოჭლამაზაშვილის ეზოში. წინათ იმ ადგილას ზეილანაშვილებს უცხოვრიათ. ისინი სოფ. ვაქირში გადასახლდნენ, მაგრამ სისტემატურად, ყოველ წელს, ქვემო-მალაროში ათეულ კილომეტრს გადიოდნენ და ლოცულობდნენ. ნიკოლოზის გადმოცემით, ზეილანაშვილებმა ქვემო-მალაროს ზედაშეზე ლოცვას მანამდე არ გაანებეს თავი, ვიდრე ერთხელ ზედაშეზე სალოცავად მიყვანილი ავადმყოფი ქალი არ გარდაეცვალათ.



დაინტერესებული პირი ქიზიყში შემდეგ ზედაშეებს ქვევრს მიწაში ჩაგდებულს. მიწაში ჩაგდებული ქვევრი ერთი ან რამდენიმე იყოს. ზედაშე, შენობის გარდა, გულისხმობს ქვევრებს, მაგრამ ზოგს შენობა აღარ შერჩენია; შენობები თუ არის დღეს ქიზიყში, ის ან ფიცრისაა ან ქვიტკირისა. გარდა ამისა, ცოტათი წამოხურულიც არის ზოლმე, ან არადა პატარა ფიცრები, ბრტყელი ქვები, ქვევრის ნამტვრევები, კრამიტები და სხვა მისთანა მილაგებული.

ბოლოს, ღვინის საზედაშედ გამოყოფასთან დაკავშირებით აღვნიშნავთ, რომ ამ შემთხვევაში მთავარი ღვინოა, რომელსაც ხალხი სალოცავად განსაზღვრულ ადგილას აგროვებდა. ხალხს ღვინის მნიშვნელობა ქვევრებზე გადაჰქონდა და ავადმყოფის „განკურნებას“ მისგან მოელოდა?

კიდევ მეტის თქმაც შეიძლება: ზოგიერთი ქიზიყელის რწმენით ღვინო მართო ჩვეულებრივი სასმელი როდი იყო: „ადამიანის მოსარჯულებლად, გასაქრისტიანებლად სახმარი მირონის შემადგენელი ნაწილი იყო“. „ღვინო ზიარებაა—ქრისტეს სისხლი“. შავი ღვინით ადამიანს აზიარებდნენ და ამით ცალკე პირებს სწუმენდნენ“. ზიარება მომაკვდავი ადამიანისაც იცოდნენ, რომ „მკვდარი საიქიოს უწმინდური არ წასულიყო“ და სხვა...

ამგვარად, ქიზიყში ძველთაგანვე მისდევდნენ მევენახეობას; ვახის პროდუქტებიდან ღვინო იმთავითვე იყო ცნობილი. ქიზიყში ღვინოს მართო საკუთარი მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად არ ხმარობდნენ, მას ყიდდენ კიდევ.

საინტერესოა, რომ ღვინის მყიდველი შეიგულებდა რა წინასწარ ღვინოს, ადგილზე მივიდოდა და მოითხოვდა „ჭაშნიკს“, გასინჯავდა მას გემოსა და ფერის მიხედვით და „მოწონების შემთხვევაში“ ფასზე მოურიგდებოდა პატრონს. ქვევრს დაბეჭდავდა. ქვევრის „სარქვეულისა“ და ქვევრის პირზე ნაცარს დააყრიდა და ნაცარზე საბეჭდავით (საბეჭდავი ვერცხლისა იყო, ძირი ბრტყელი და ზევითა მხარე წვრილი ჰქონდა). ბეჭდის ბრტყელ ნაწილზე აღბეჭდილი იყო პატრონის სახელისა და გვარის გამომსახველი ინიციალები. საბეჭდავზე ნობმული იყო „ძაწკვი“. ძაწკვი გაყრილი იყო ქისის პირ-

ზე შემორიგებული ვერცხლისავე რგოლებში (ძაწკვიც ვერცხლისა იყო). ქისაში ფულს ინახავდნენ და მას საბეჭდავი „სათვალთო“ ჰქონდა შებმული. მყიდველი ქვევრს თავის ნიშანს დააბეჭდებდა რაიმე სახურავს დაახურავდა და მიწას დააყრიდა. როდესაც სურდა მივიდოდა, სარქვეულს ახდიდა და ღვინოს ამოიღებდა. ქვევრიდან ღვინის ამოღება ყველას ერთნაირად არ შეეძლო. ამისათვის ღვინის ამომღებლად საგანგებო პირი იყო გამოყოფილი. მას სათანადო ცოდნა და გამოცდილება ჰქონდა, რაც იმაში მდგომარეობდა, რომ ღვინო სუფთად ამოეღო, ამოსაღები ჭურჭელი ყოველ ამოღებაზე სწრაფად გადაექცია და კარგად დაეწურა.

იოსებ ისაკის ძე ვარდიაშვილის ცნობით: „ღვინის მყიდველი მეღვინეს ბეის აძლევდა, მყიდველი თუ დროზე მოვიდოდა და ღვინოს ამოიღებდა ხომ კარგი, თუ არა და ბეიზე ხელს იღებდა და პირიქით, თუ ღვინის პატრონი გაუმტყუნდებოდა ბეიზე ბეის აყრიდა“.

ღვინის დაყენებისა და გადაამუშავების საკმაოდ საინტერესო ძველი წესები გვხვდება. ამ წესების შესწავლას კულტურულ-ისტორიული მნიშვნელობა აქვს. მაგრამ საქმე მარტო იმაში არ არის, რომ ვენახის დამუშავებისათვის, ღვინის მისაღებად ხალხის მიერ შექმნილ წესებს კულტურულ-ისტორიული მნიშვნელობა აქვს; დღეს ფართო საზოგადოების მიერ დადასტურებულია, რომ „კოლმეურნე გლეხების მიერ დაყენებული ღვინოები მაღალი ხარისხისაა და ხშირად არ ჩამოუვარდება სახელმწიფო ორგანიზაციათა მიერ გამოშვებულ სამარკო ღვინოებს“⁷⁸.

ამ მხრივ ერთგვარი მოწოდებაც კი არსებობს: „შეისწავლონ და აღადგინონ საუკუნეთა განმავლობაში ქართველი მეღვინეების მიერ შემუშავებული წესები საუკეთესო ღვინოების დაყენებისა“⁷⁹.

„...საუკეთესო ღვინოზე ჩატარებულ რესპუბლიკურ კონკურსში მონაწილეთა შორის ღვინის დაყენების საუკეთესო წესების გამოყენებისათვის ქიზიყის სპეციალისტებმაც მიიღეს პრემიები“. ღვინოების რესპუბლიკურ კონკურსზე საუკეთესო ღვინოები წარმოადგინეს სიღნაღის რაიონიდან, 18 ჰაშნიკი“.

ღვინოების რესპუბლიკურ კონკურსის მიხედვით ირკვევა, რომ როგორც სხვა ზოგიერთი რაიონები, სიღნაღის რაიონიც ცნობილია მეღვინეობის მაღალი კულტურით. ხაზგასმულია იქვე, რომ განსაკუთრებული ხარისხისა ყოფილა ქიზიყის სოფელ ტიბაანის თეთრი ღვინო, რომელსაც კრიალა ჩაის ფერი და სურნელოვანი და ნაზი გემო ჰქონია⁸⁰. ვიმეორებ, იქვე მოწოდებაა, რომ „სახელმწიფო ორ-

⁷⁸ გაზეთი „კომუნისტი“, 1946, № 169, გვ. 2.
⁷⁹ იქვე.
⁸⁰ იქვე.



განიზაციათა მიერ გამოქვეყნებულ სამარკო ლვინობის მარკების საქმეში საჭიროა ფართოდ გამოვიყენოთ მეღვინეობაში ლვინის დაყენების ადგილობრივი მეთოდები“-ო⁸¹.

გასაგებია, რომ ხალხის მიერ შემუშავებულ ლვინის დაყენების წესებს, კულტურულ-ისტორიულ მნიშვნელობასთან ერთად, დიდი სამეურნეო პრაქტიკული მნიშვნელობაც აქვთ.

საღვინე მუშაობა

ქიზიყელ ხალხს ლვინისათვის მრავალნაირი ჭურჭელი შეუქმნია. ამ ჭურჭლებს ქვემოთ დავასახელებთ. ვფიქრობთ, რომ ყველა ისინი ადგილობრივი წარმოშობისა არის; მასალაც ადგილობრივია.

ზემოთ ჩვენ საუბარი გვქონდა, საერთოდ, ქვევრების შესახებ. ცხადია, ქვევრი იგივე ჭურჭელია ლვინისა, მაგრამ ქვევრი ლვინის ჭურჭლის ისეთ კატეგორიას მიეკუთვნება, რომელიც მიწაში არის „ჩაგდებული“ და ლვინოს ადგილზე ინახავს. ქვევრებით ლვინის ერთი ადგილიდან მეორე ადგილზე გადატანა შეუძლებელია.

მიწაში დაფლულ საღვინე ჭურჭელთა შორის აღსანიშნავია ე. წ. „მენა“. მენას სახელით ცნობილი საღვინე ჭურჭელი ქვითა და კირით არის ნაშენი მიწაში. ჩვენ 1947 წლის ზაფხულს ქართლის კომპლექსურ ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში მუშაობის დროს, მდ. არაგვის პირზე, ს. ჯიქურაშვილებში დავამოწმეთ. მდ. არაგვისპირის მიდამოები საშუალებას იძლევა მევენახეობის განვითარებისას. იქ, მევენახეობა იმდენად ძლიერად ჩანს განვითარებული, რომ ადგილობრივი მოსახლეობა ს. ჯოპორტს პატარა კახეთს ეძახის. მაგრამ მდ. არაგვის პირიდან მოშორებულ სოფლებს არა ჰქონდათ საშუალება თავისი საცხოვრებლის ახლოს ვენახები გაეშენებინათ, ამიტომ სოფლები: აში, ბოდორნა, ყვაელი, მეზერიანთკარი და სხვა, ვენახებს მდ. არაგვის პირზე აშენებდნენ. მათ, ვენახებში დამწიფებული ყურძნის წაღება თავიანთ სოფელში სიშორის გამო უჭირდათ, ამიტომ მდ. არაგვის პირის ვენახებში, ღია ცისქვეშ საწნეხელებს და საწნეხელების ძირში ამოთხრილ ორმოში ქვითა და კირით თალარის მსგავსად, ქვევრის ოდენა ჭურჭელს აშენებდნენ. მასში დაწურულ ტკბილს აყენებდნენ რამდენიმე დღის განმავლობაში (3—4—5 დღეს.). ამის შემდეგ ნაწურ ტკბილს და ჭაქას დანიშნულ ადგილას ცალ-ცალკე წაიღებდნენ, მიტანილს კი ერთ ჭურჭელში ჩაასხამდნენ და ჩაპყრიდნენ.

⁸¹ გახეთ „კომუნისტი“, 1946, № 169, გვ. 2.



მიწაში ქვითა და კირით ამგვარად ნაგებ ჭურჭელს, რომელიც დროებით ერთგვარად ქვევრის როლს ასრულებდა, იქავე უწოდებდნენ.

საინტერესოა გავეცნოთ იმ ჭურჭელს, რომლის მეოხებითაც გადაკონდათ ღვინო ერთი ადგილიდან მეორე ადგილზე და მცირე რაოდენობით ინახავდნენ კიდევ მასში ღვინოს. ასევე საინტერესოა იმ ჭურჭლის აღწერა, რომელიც ღვინის სასმელად იყო გამოყენებული. იმ სახის ჭურჭლიდან, რომელიც ქიზიყის ეთნოგრაფიულ ყოფას ზოგიერთი დღემდე შემოუნახავს, აღსანიშნავია „რუმბი“, „კოლოტი“, „ტიკი“, „ტიკტორა“, „ლოქი“, „ჩაფი“, „ჩაფურა“, „ხელჩაფა“, „თუნგი“, „ხელადა“, „ჩარექა“, „ქიკლა“, „ჯიკვი“, „ყანწი“, „თეფში“ და „კოჩხო“.

რუმბი ტყავისაა (მოდელი იხ. საქ. მუზ. ეთნოგრაფ. განყ. საინვ. საკატ. სიის № 61), ტიკსა ჰგავს, მხოლოდ მასზე რამდენჯერმე უფრო მოზრდილია: რუმბი, საბას განმარტებით არის „ზროხის დიდი ტიკი“⁸², სტეფანე მენთეშაშვილის მიხედვითაც „რუმბი დიდი ტიკი არის“⁸³. „რუმბი დაკლული ბუღის გუდად ამოღების შემდეგ კეთდება“⁸⁴. ჩვენს მიერ შეგროვებული ეთნოგრაფიული მასალებით კი ირკვევა, რომ დაკლული საქონლის ხორცს ტყავის შიგნიდან ნაჭერ-ნაჭერ ალაგებდნენ. ამ მიზნით თვით საკლავის დაკვლაც საგანგებოდ უნდა მოეხდინათ. ამ შემთხვევაში დასაკლავად წაქცეულ საქონელს ერთი კაცი თავს დაუჭერდა, მეორე სასულესთან დანას ჯერ ბრტყლად გაუყრიდა და შემდეგ მას „პირპირ“ ტყავის გარეთევენ საქონლის ტუჩამდე—წინ ჩააჭრიდა ამის შემდეგ, საკლავს ჩვეულებრივად გამოსჭრიდნენ ყელს. როდესაც მახვილი კისრის ტყავამდე დავიდოდა, აქაც შეაბრუნებდნენ დანას და ტყავს თავისაკენ, ენისებურად წაათლიდნენ. საკლავს ჩვეულებრივად კი არ ატყავებდნენ, არამედ ტყავის შიგნიდან ხორცი ნაჭერ-ნაჭერ გამოჰქონდათ. ხორცის დაჭრა კისრიდან იწყებოდა თანამიმდევრობით. ამ საქმის მცოდნე ხორცს შიგნიდან ნაჭრებად ისე გამოიღებდა, თითქოს გატყავებული საქონელი დაუჭრიო. როდესაც ტყავიდან მთელ ხორცს გამოიღებდნენ, ტყავს უკულმა პირით გადმოაბრუნებდნენ, მარილსა და თეთრ შაბთან ერთად დაფქულს მოაყრიდნენ. ამგვარად დაპირიღებული-დამაბული ტყავი შეიხვეოდა და გარშემო თოკი შემოეჭარე-

⁸² საბა, მითით. ნაშო., გვ. 282.

⁸³ სტ. მენთეშაშვილი, მით. ნაშო., ნახ. „რუმბი, განმარტება“,

⁸⁴ იქვე.

ბოდა, რომ მარილსა და შაბს ტყავზე შერჩენილი ხორცეული კვამა“ და ამით გაესუფთავებინა ტყავი.

ასეთი წესით შეხვეულ ტყავს ცხრა დღემდე ინახავდნენ შემდეგ ტყავს გაასუფთავებდნენ და მოამზადებდნენ მოსაკუპრავად. მოკუპვრის შემდეგ ტყავს დაშაბულ პირზე ძროხის ქონს წაუსვამდნენ, რათა ტყავი დარბილებულიყო და სახმარებლად იოლი ყოფილიყო.

სარუმბე საქონლის ტყავის სარუმბედ ვარგისიანობასთან დაკავშირებით, ს. არბოშიკში (წითელწყაროს რაიონი) სიკო მიხაკოს ძე მაჩაბლიშვილმა (ზმ წლისა, კოლმეურნე) ასეთი ცნობა მომაწოდა: „ჩვენებური მთის საქონლის ტყავი ზღმურბლიანია, თითქოს დახვრეტილია, ისეთია, რომ სარუმბეთ არ ვარგა. ბარისას არა უშავს. რუსეთის საქონლის ტყავი სარუმბედ ძალიან კარგია“-ო.

რუმბი უკანასკნელ დრომდე იხმარებოდა ქიზიყში; ძველად მას უფრო მეტი პრაქტიკული მნიშვნელობა ჰქონია. ლიტერატურული წყაროებითა და ცოცხალი ეთნოგრაფიული სინამდვილით დასტურდება, რომ XIX საუკუნის ბოლო ხანებამდე ღვინო ქიზიყიდან თბილისში ურემზე დადებული რუმბებით უზიდნიათ.

კოლოტი—საბას განმარტებით. სატყბილე ძროხის ტიკი არის⁸⁵. სტეფანე მენთეშაშვილის მიხედვით „საშუალო ზომის ტიკია და რუმბზე პატარა“⁸⁶. ჩვენი მასალის მიხედვით კოლოტი გამოყენებული იყო არა მარტო სატყბილედ, არამედ, რუმბის დანიშნულებასაც ასრულებდა და ღვინის გადასატან-გადასაზიდ საშუალებად იხმარებოდა. რაც შეეხება სიდიდეს, უნდა ითქვას, რომ სიდიდით რუმბზე პატარა და ჩვეულებრივი ზომის ტიკზე კი დიდი იქნებოდა. ამიტომ კოლოტი „საშუალო ზომის ტიკი“ არ უნდა იყოს.

კოლოტიც ისევე მზადდებოდა როგორც რუმბი, იმ განსხვავებით, რომ საკოლოტე ტყავი ორ წელზე მეტი ხნის საქონლისა არ ვარგოდა⁸⁷.

ტიკი და ტიკჭორა—საბას განმარტებით სომხური სახელებია და ქართულად პირველს თხიერი და მეორეს თხიერაკი რქმევია⁸⁸. ტიკი თხის ტყავისაგან მზადდებოდა და ეხლაც მზადდება; დაკლული თხისაგან ტყავის განდა სხვაგვარად წარმოებდა. ამ შემთხვევაში ხორცი ტყავიდან კი არ გაჰქონდათ, არამედ ტყავს მთლიანად

⁸⁵ საბა, მითით. ნაშრ., გვ. 173.
⁸⁶ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 92.
⁸⁷ იქვე, სიტყვების განმარტება: კოლოტი, გვ. 92 და ტანა—გვ. 172.
⁸⁸ საბა—მითით. ნაშრ., გვ. 332.

ამრობდნენ დაკლულ საქონელს. ამ წესით გახდილ ტყავს კერძოდ წყალში ალბობდნენ, ორ საათს მზეზე ამრობდნენ. შემდეგ კვინდნენ და ნაკრებ პირზე კუბრს წაუსვამდნენ. კუბრს უსვამდნენ იმდენს, რომ ტყავის ყველა ბეწვი მოყოლოდა მასში. იმისათვის, რომ კუბრი რაც შეიძლება კარგად წასმოდა, მარჯვენა ხელს ტყავში შეყოფდნენ და მარცხენა ხელის დახმარებით კუბრ-დასხმულ ტყავის ნაწილებს ერთიმეორეზე უსვამდნენ.

კუბრის წასმის შემდეგ სატიკე ტყავს „ფეხები“ ჩაეკვრებოდა და ერთ მათგანზე მასრა (ხის მილი. ტიკს წინა მარჯვენა „ფეხზე“ უკეთდებოდა და ღვინო იქიდან გადმოისხმებოდა) გაუკეთდებოდა. ჭიპსა და უკანა ნაწილზე კი ხარატული⁸⁹, იგივე პოლორჭიკი⁹⁰ (ხის გამოყვანილი მრგვალი ნაჭერი უკეთდებოდა იმისათვის, რომ ღვინო არ დაღვრილიყო) ჩადგომოდა. იმდენად არა როგორც ძველად, მაგრამ ტიკი ქიზიყში დღესაც იხმარება.

საჭირო იყო, რომ ახლადმოკუბრული ტიკი ერთ დღეს წყლით სავსე მდგარიყო, რათა ის შიგნიდან „გამსხნილიყო“, ე. ი. ახლად-მოკუბრულ ტიკს კუბრის გემო არ მიეცა ღვინისთვის⁹¹. აღსანიშნავია, რომ საბას მიხედვით მოუკუბრავ ტიკს ქეშელი ჰქვიან⁹². ამის მიხედვით სავარაუდებელია, რომ ძველად, საქართველოში ღვინის ჭურჭლად იქნება მოუკუბრავი ტიკიც იხმარებოდა⁹³.

კუბრი საკმაოდ შორი მანძილიდან ყოფილა მოსატანი, მაგრამ, ის ტიკისათვის იმდენად აუცილებელი იყო, რომ ამას არ უშინდებოდნენ და მაინც მოჰქონდათ.

ქიზიყში ყველაზე განთქმული მკუბრავები სოფელ ანაგაში ყოფილან. „მკუბრაობა ალიაშვილებს გვარად მოსდგამდათ“. სოფ. ანაგაში მკუბრავების მემკვიდრე, საუკეთესო მკუბრავი, იოსებ ალიაშვილი დღესაც ამ საქმეზე მუშაობს, მაგრამ, ცხადია, იმდენს ვერა, რამდენსაც მისი მამა-პაპა მუშაობდა. ეს ბუნებრივია, რადგანაც, მიუხედავად იმისა, რომ ტიკი-ტიკჭორა და მისთანა დღესაც ხმარებაშია, ძირითადად ღვინის გადასატან—გადასაზიდ საშუალებად მაინც სხვა სახის ჭურჭელს იყენებენ.

⁸⁹ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 254.

⁹⁰ იქვე, გვ. 145.

⁹¹ სხვათა შორის, ქიზიყში ბევრი სხვა ჭურჭლის „გამომხნაც“ იციან, ახლად ნაყიდი წყლის სასმელი ჭურჭლისა, ახლადმოკალული ჭვებისა და სხვა.

⁹² საბა, მითით. ნაშრ., სიტყვა ქეშელის განმარტება, გვ. 367.

⁹³ უნდა აღინიშნოს, რომ ტიკით დღეს ქიზიყში არაყსაც ატარებენ.

მკუპრავ იოსებ ალიაშვილის ცნობით, წინათ კუპრე მდინარე იორის გაღმა, სოფ. ბოდბის მინდორში, ფოილოს ხიდის მხარეს ვებოდა. იქ, მაღლა გორაკებიდან სხვადასხვა სისქის კუპრი გადმოდიოდა და, ვისაც სჭირდებოდა, ცხენებს ან სახედრებს კოკებს საკოკეებით გადმოჰკიდებდა და ისე ეზიდებოდა. მოტანილი კუპრის გამოყენებამდე მისი დამუშავება იყო საჭირო. კარგა ხანს უნდა ედულა, ისე რომ ასადულებელი შასალიდან ერთი მეხუთედითა დარჩენილიყო. ამ სახით ნაღულ კუპრს, ცოტაოდენი განელების შემდეგ მოსაკუპრავად ხმარობდნენ.

სოფ. ქვემო-მალაროს მთხრობელთა უმრავლესობის გადმოცემით, დასახელებული ადგილების ახლო-მახლო რაიონებში დღესაც ბევრი მოიპოვება კუპრი. ასეთი ადგილებია: ჩათმა, ყაფიჩალი და ბაიდი (სოფ. ბოდბის მინდორებია). მათივე გადმოცემით, იქ „კუპრი დაბლიდან ბუყბუტით ამოდის. კუპრი ნავთისა და წყლისაგან შედგება, სიცივეში წყალი იყინება და ნავთი ცალკე რჩება. ის ნავთი არის კუპრი. მოდულდება და მოსაკუპრავად ვარგა“. ეხლა, ქიზიყელი მკუპრავები კუპრს იქიდან არ ეზიდებიან. ფოილოს ზიდის, ჩათმისა და ბაიდის კუპრი შირაქის კუპრმა შესცვალა. ეს უკანასკნელი უფრო კარგიაო და ადვილადაც იშოვება, იქ გაჩაღებული ნავთის წარმოებასთან დაკავშირებით⁹¹.

დოქი—(იხ. საქ. სახ. მუხ. ეთნოგრ. განუ, საინვ. საკატ. დავთ. №№: 49—66, 50—66, 51—66, 1—70/1, 1—70/3, 60—85, 73—85, 74—85, 74—85, 75—85, 49—89, 66—89, 68—89, 69—89 74—89, 12—92/1—2, 19—99, 27—99/1—2, 28—99, 29—99, 31—99, 33—99, 47—99, 59—99/1—2, 68—99/1—2, 79—99, 56—02, 57—02, 58—02, 19—18/2, 24—26, 25—26, 48—25/67, 109—26, 112—26, 131—26, 283—26, 284—26, 27—33/1, 1—34/9, 22—34/10, 22—34/11, 22—34/13, 22—34/18, 1—34/33, 1—34/34,

⁹¹ ქიზიყის კუპრის ადგილები 1954 წელს უშუალოდ დაკირვების გზით სპეციალურად დავამოწმეთ.

22—34/36, 1—34/39, 1—34/42, 1—34/43, 1—34/36, 22—34/40,
 51—39/151, 65—39/13, 65—39/17, 65—39/14, 14—40/111,
 8—48/13, 17—42/48, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21) ^{საქართველო} ^{საქართველო}
 ბოდა ისევე როგორც ქვევრი.

ქვევრის გამოწვა სპეციალურად მოწყობილ ქურებში წარმოებ-
 და. მექვევრეები ქვევრებთან ერთად ქურაში დოქებსაც აყოლებ-
 დნენ და ისე წვავენ. დოქები ქიზიყში იხმარებოდა და ახლაც იხ-
 მარება ღვინის გადასატანად და შესანახადაც.

დოქი—„ცალყურია, ძირი განიერი აქვს. მუცელი რაჟვენადმე
 მრგვალი, ყელი დაბალი და ვიწრო—კოკასავით, პირიც ვიწროა,
 დადგმულია და არა მიყუდებული, როგორც კოკა ან ჩაფი. ჩადის
 7—10 ლიტრი“⁹⁵.

ჩ ა ფ ი (იხ. საქ. სახ. მუზ. ეთნ. განყ. საინვ. საკატ. დავთ.
 №№ 110—99, 111—99, 130—26) „ღვინის ზომის ერთეულია: ში-
 ნაური წყვით ჩადის რვა ხელადა, ანუ 18 ლიტრი, დუქნურით—ცხრა
 ხელადა, ანუ იგივე 18 ლიტრი. ახალი დუქნური წესით უკვე რვა
 დუქნურ ხელადას ანგარიშობენ, ე. ი. 16 ლიტრს“⁹⁶. ჩაფი სპილენ-
 ძისაა, პირს დაბლა, ყელთან თოკი აქვს შებმული და თოკით გრძე-
 ლი ტარი აქვს დამაგრებული. უკანასკნელი ხანისაა და ქვევრიდან
 ღვინის ამოსაღებად იხმარება. როცა კერძო მეღვინე ღვინოს გაჰ-
 ყიდდა. „სირაჯი“ (ღვინის მყიდველი) ღვინის ამომღებს ღვინოს
 ქვევრიდან ჩაფით ამოაღებინებდა ხოლმე. ჩაფი თიხისაა არის,
 „...ცალყურად, მომაღლო, მუცლიანი; მუცელს ქვემოთ კოკისნაი-
 რია, ოღონდ ძირი ოდნავ განიერი აქვს, რომ ასეთი დიდი ჭურჭელი
 ხანდისან ფეხზედაც დაიდგას, ჩვეულებრივ მიყუდებულია; დაბალი
 და განიერი ყელი აქვს, პირი კიდეც უფრო განიერი და გადაშლილი;
 პატარა ტუჩი აქვს, რომ ღვინო კარგად გადაიღ-გადმოიღონ, არ და-
 იღვაროს ჩამოსხმის დროს. ათ ხელადამდე ჩადის“⁹⁷.

ჩ ა ფ უ რ ა —„კნინობითი პატარა ჩაფია. ღვინის ჭურჭელია,
 თიხისა, ცალყურა, პირგანიერი და დაბალყელიანი, ჩადის 4—6 ხე-
 ლადა“⁹⁸. დიდი გამოყენება აქვს დღეს ჭაჭის სახდელად გამართულ
 „არყის ქვაბებში“. ქიზიყში ჭაჭის სახდელად ქვაბს რომ გამართავენ,
 ჭაჭას ქვაბში ჩაჰყრიან და იხარშება, ხოლო, ნახარშის ორთქლი

⁹⁵ სტ. მენტეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 64.
⁹⁶ იქვე.
⁹⁷ იქვე.
⁹⁸ იქვე.

მილში გადის. მილი გატარებულია წყლით სავსე კასრში და მისი ბოლო ნაწილი გადის ძირთან კასრის ერთ მხარეს. ამ ადგილზე უნდა არაყი. არყის გასავლელი ადგილის დაბალა მიწაში ჩადგმულა თალარი. თალარში კი—ჩაფურა არყის დასაგროვებლად. ასეთი ჩაფურები საქ. სახ. მუზ. ეთნოგრ. განყოფილებაში რამდენიმეა დაცული (იხ. საინვ. საკატ. დავ. №№ 1—34/41, 22—34/12).

ხელჩაფაც თიხისაა—ღვინის სახელდახელოდ გადასასხმელად და გადასატან-გადასაზიდათაც გამოიყენება. ჩაფურასა ჰგავს, მაგრამ ჩაფურაზე პატარაა.

თუნგი—თიხისა (იხ. მუზ. ეთნოგრ. განყ. საინვ. საკატ. დავთ. № 14—40/122 და სპილენძისაც (იხ. საქ. სახ. მუზ. ეთნ. განყ. საინვ. საკატ. დავთ. №№ 24—25, 25—30, 14—40/18) არის. ქიზიყში დღეს უფრო მეტად სპილენძის თუნგი იხმარება. ის საწყავი ერთეულია და არა ჭურჭელი.

ხელადა თიხისა არის (იხ. საქ. სახ. მუზეუმის ეთნოგრ. განყ. საინვ. საკატ. დავთრის №№ 1—25, 75—26, 1—34/1, 1—34/4, 1—34/5, 1—34/6, 1—34/7, 1—34/8, 1—34/15, 2—34/28/4, 1—34/30, 1—34/99, 22—34/1, 22—34/2, 22—34/3, 22—34/4, 22—34/43, 51—39/157). ქიზიყში დღესაც მიღებულია თიხის ხელადით მაგიდაზე ღვინის მიტანა. თიხის ხელადის გარდა არის სპილენძის ხელადაც, ე. წ. „ხელადიანი“, საწყავ ერთეულად იხმარება. ერთი ყური აქვს და პირგანიერია, დასადგმელი.

ჩარეჭა ხელადას ჰგავს და ხელადის ნახევარია, ე. ი. ერთი ბოთლი. წყვის მიხედვით ქიზიყში ერთ ბოთლ ღვინოზეც იტყვიან ხოლმე, ერთი ჩარეჭააო, როგორც ხელადას, ისე ჩარეჭასაც თითო ყური აქვს, პირი განიერი, ტუჩიანი და ყელი ვიწრო. მუცელი ფართო და მუცელს ქვევით ისევ ვიწრო, ძირი კი დასადგმელად განიერი. ჩვეულებრივად ხელადა და ჩარეჭა ასეთი უნდა იყოს, მაგრამ განსხვავებული სახისაც გვხვდება (იხ. სხვადასხვა ფორმის ჩარეჭა: ეთნოგრ. განყ. საინვ. საკატ. დავთ. №№ 56—85, 1925—18 ა, 1—34/27, 1—34/102).

ჭიქლა წყლისათვისაც იხმარება. ბავშვები ხმარობენ; მაგრამ ჩვეულებრივად ჭიქლა ეწოდება პატარა ჭურჭელს, რომელშიც და-



ახლოებით ერთი ჩაის ჭიქა ღვინო ჩადის. ჭიქლა ერთყურია, ხისა, ზოგი პირგანიერია და ზოგი პირ-ვიწრო. საქ. სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილებაში დაცულია მრავალი მუზეუმი, რომელზედაც გამოსახულია სხვადასხვა სახის ორნამენტი. საკატ. საინვ. დავთრებში, როგორც გადასინჯვიდან გამოირკვა, ჭიქლა „ჭინჭილა“-ს სახელით არის შეტანილი.

საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების საინვენტარო-საკატალოგო დავთრებში ჭინჭილას სახელწოდებით შემდეგი № № -ია აღნიშნული: 57—99/1—3, 69—99/1—2, 65—99/1—2, 66—99/1—2, 67—99, 82—99, 83—99, 16—1, 17—02, 34—02, 1—24, 2—24, 12—24, 10, 12, 13—26; 17, 18, 19, 20—26, 24—26, 160—26, 165—26, 276, 282—26; 22—34/46, 22—34/47, 22—34/48, 28—34/64, ჭიქლის სახელით კი—შემდეგი: 8—34/8, 22—34/30, 22—34/31, 22—34/32, 22—34/33, 1—34/31, 1—34/46, 1—34/50, 8—41/6, 7—42/1, 7—42/2, 7—42/3.

„ჭიქვი“—იგივე ყანწია (იხ. ქვემოთ) ჯიხვისა. ქიზიყში მას „ჯიხვს“-აც უწოდებენ. ჩვეულებრივად „ჯიქვი“-ით ღვინოს არ სვამდნენ ზოგჯერ, როდესაც შეიკრიბებოდნენ დროს გასატარებლად, შეიძლებოდა ჯიხვი მოეთხოვათ, ან კიდევ შექეიფიანებულები მარანში ჩასულიყვნენ და ქვევრისთვის აეხადათ. ახდომილ ქვევრში ჯიხვს ჩაყოფდნენ, აავსებდნენ და თითო-ოროლას დალევდნენ. ჯიხვი დღესაც ბევრს აქვს ქიზიყში შევერცხლილი და შესამჩნევ ადგილას შენახული. ზოგი „ჯიქვი“ დიდია, შესაძლებელია ორი და მეტი ბოთლი ღვინო ჩავიდეს.

ყანწზე უნდა ითქვას, რომ იგი ძალიან პრაქტიკულია. ყანწი უბრალო დანით კეთდება. ხარის რქას ადუღებულ წყალში ხარშავენ და საჭრისით თლიან. ღვინის სასმის ყანწში დაახლოებით ერთი ჩაის ჭიქა ღვინო ჩადის. იმაზე პატარები და, კიდევ უფრო პატარებიც არის, რომელიც არყის სასმისათ იხმარება. ყანწებს მესაქონლე ხალხი ფართოდ იყენებს წყლის სასმელად.

ყანწები იხ. საქ. მუზ. ეთნოგრ. განყ. საინვენტ. საკატ. დავთრ. №№: 12—66/1, 12—66/2—3, 18—66/1—2, 66—85, 19—81/1—2, 17—82, 23—02/1—2, 1923—ბ, 3,4—23; 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15—24, 12—26, 29—27,

6—34/11, 6—34/12, 6—34/13, 6—34/14, 6—36/46, 6—36/47,
35—39/1—2, 51—39/7—8 ყველა ამ საინვენტარო საკატალოგო
დავთრის №№-ზე ღვინის სასმელი ყანწები ალნიშნულნი
ვენტარო სიის რიგითი №№ 152, 153, 154—კი—არყის ყანწები.

ყანწი, საბას განმარტებით საქონლის რქისაა და ღვინისათვის იხ-
მარება⁹⁹. ასევეა ქიზიყში.

პროფ. შალვა ამირანაშვილის მიხედვით „ყანწის ისტორია ჯერ-
ჯერობით წყველიადითაა დაფარული¹⁰⁰. მაგრამ მისივე აზრით... იგი
უნდა წარმოშობილიყო იმ ტომთა ქვეყანაში, რომლებმაც ვაზის
კულტურა შექმნეს“¹⁰¹. აღნიშნულის მიხედვით გასაგები ზდება, რომ
ყანწი ვაზის კულტურის ერთ-ერთი ელემენტაგანია; იგი იმ კუთხის
დამახასიათებელი ჩანს, სადაც მევენახეობა იყო განვითარებული.

„თ ე ფ უ ი“—ხისაა. იგი ჯამისებრი მოყვანილობისა არის, პირ-
განიერი და ძირბრტყელი. აღსანიშნავია, რომ იგი ხის განსაკუთრე-
ბული ნაწილისაგან კეთდებოდა. ცოცხალ ხეს ახასიათებს ადგილ-
ადგილ გამონაზარდი (მთხრობელთა ენით რომ ვთქვათ, „კუზი“). ამ
გამონაზარდს ხეს ცულით აჭრიდნენ. საჭვრეთლით გააკეთებდნენ,
ჩქუთით (პირმოხრილი ნამგლის მონატეხი) გულს ამოუღებდნენ, გა-
კეთებულს ერთი საათით წყალში მოხარშავდნენ და გაციებული ღვი-
ნის სასმისად იხმარებოდა. ერთი ასეთი ჯამისებრი ღვინის სასმისი
„თეფში“ დავამოწმეთ ს. მირზაანში (წითელწყაროს რაიონში), 1946
წლის ზაფხულს, შევიძინეთ და ამჟამად საქ. სახ. მუზეუმის ეთნო-
გრაფიის განყოფილებაში არის დაცული. მას ყური არა აქვს, მაგრამ
წინათ, როგორც სტეპკო მათიას ძე კორახაშვილმა გადმომცა. ყური
პქონია. ეს უკანასკნელი იმ იარაღებით არ არის დამზადებული, რო-
მელიც აქ საჭვრეთლისა და ჩქუთის სახელწოდებითაა აღნიშნული,
არამედ ჩარხშია მოჭრილი, მაშასადამე ის შედარებით ახალია. რო-
გორც გადმომცეს, ღვინის ეს სასმისი წინათ ქიზიყში ძალიან გავრ-
ცელებული იყო. მასში ერთი ჩაისჭიქა ღვინო ჩადის.

⁹⁹ ს ა ბ ა, მითით. ნაშრ., გვ. 383.

¹⁰⁰ შ. ამირანაშვილი, ხელოვნების ისტორია, 1, თბ., 1944, გვ. 73.

¹⁰¹ ი ქ ვ ე.

კოჩხო—ხისაა, ხის ისეთივე ნაწილისაგან მზადდება, როგორც „თეფში“. პატარა პირლია ჭიჭლისებრი მოყვანილობა მზადდებოდა, როგორც „თეფში“. „თეფში“ და კოჩხო საგან განსხვავდება ფორმით. თეფში ჯამსა ჰგავს, კოჩხო კი, ჭიჭლის გარდა, ჭიქასაც მიემსგავსება. საყურადღებოა, რომ ქიზიყში კოჩხო ერთჭურჭლიანიდან სამამდე და ზოგჯერ მეტიც ყოფილა. კოჩხო თუ ერთი ჭურჭლით იქნებოდა, ის წყლის სასმელად იყო განკუთვნილი, ორი-სამი და მეტი კი—ღვინის სასმელად. ერთჭურჭლიანი კოჩხო მეცხვარეებს დააქვთ ხოლმე თან და გზაში წყლის სასმელად ხმარობენ.

ერთი სამჭურჭლიანი კოჩხო 1946 წელს ქიზიყში სოფ. ოზაანში, აბრამა მეზრიშვილის ოჯახში შევიძინეთ, ამჟამად საქ. სახ. მუზ. ეთნოგრ. განყოფილებაში არის დაცული¹⁰². სამივე ჭურჭლის ძირი შიგნიდან შეერთებულია ნაჩვრეტით, იმისათვის, რომ ერთის ავსებისას დანარჩენებიც აივსოს და, პირიქით, ერთის დაცლისას სხვებიც დაიცალოს. აქვს გაჩვრეტილი ყური, რომლის ბოლონაწილში გამოსახულია „ცხენის“ თავი. კოჩხის გარშემო ჰდებული ორნამენტით გამოყვანილია ჯვრები.

კოჩხო ქიზიყში ღვინის სასმელად იხმარებოდა, ხოლო საქართველოს სხვა კუთხეებში—წყლისა და ლუდის სასმელადაც. ამასთან ერთად, ის მარტო ხისაგან კი არა, რქისაგანაც კეთდებოდა; ისიც ირკვევა, რომ კოჩხო მარტო პატარა ჭიჭლისა და ჭიქის მოყვანილობისა კი არ ყოფილა, არამედ ჯამისებრიც უკეთებიათ. ერთი ასეთი ჯამისებრი მოყვანილობის კოჩხო საქ. სახ. მუზ. ეთნოგრაფ. განყოფილებაში არის დაცული საინვ. საკატ. 2—38/2№-ით აღწერილი. იმავე განყოფილებაში რქის კოჩხიც არის შენახული (იხ. საინვ. საკატ. დავთ. №25—33).

¹⁰² აღნიშნული კოჩხო დღეისათვის იმყოფება სიღნაღის მხარეთმცოდნეობის მუზეუმში. პროფ. კ. მოდებაძემ ჟურნალ „Виноделие и виноградарство СССР“, 1944, № 8, გვ. 45. სპეციალური სტატია მიუძღვნა საქართველოს მევენახეობა-მელვინეობის ისტორიის საკითხებს და აღნიშნული კოჩხოს სურათი იქ არის მოთავსებული.

კოჩხოს ფუნქცია მარტო ამით არ ამოიწურება. ის „მატყლის“
სარეცხი იარაღიც ყოფილა (იხ. საინვ. საკატ. დავთრ. № 27ა—32)
„მატყლის სარეცხი კოჩხო, ზისა. თუშეთი ს. დოკუ“). გეგზაჩიქიქა

ეთნოგრაფიული ფაქტებით დასტურდება, რომ ერთიდაიმავე
კოჩხოთი ღვინოსაც სვამდნენ და წყალსაც. ეს გარემოება მუზ.
ეთნოგრ. განყ. დაცული კოლექციების აღწერილობითაც მოწმდება,
თუმცა მას კონთხოც ეწოდება. მის შესახებ ქიზიყელები ასევე გად-
მოგვცემენ: „კოჩხო მემინდვრეებსაც ჰქონდათ, წყალსა სვამდნენ
და ღვინოშიც იხმარებოდა“-ო.

იმისათვის, რომ კიდევ უფრო ზუსტად იქნეს წარმოდგენილი
კოჩხოს დანიშნულება და გამოყენება, მისი ფორმა და ხასიათი, სა-
ჭიროდ მიგვაჩნია რამდენიმე კოჩხოს აღწერილობის მოტანა, რო-
გორც საქ. სახ. მუზ. ეთნოგრ. განყ. საინვ. საკატ. დავთარშია შეტა-
ნილი: № 27ა—32; ა. „კოჩხო—ორლულიანი ლუდის სასმელი, ზის
ჭურჭელი, ორი ერთმანეთს გადაბმული, მოგრძო მოკაუჭებული ტა-
რით, სადა. თუშეთი. სოფ. დოკუ“. ბ. „კოჩხო ზის, მრგვალი, სას-
მისი. სრულიად სადა. ბაცი ყავის ფერი. აქვს ხელის მოსაკიდებელი,
სამი მრგვალად ამოჭრილი ნახვრეტით. ხელში დაჭერისას ამ სამ
ნახვრეტში უყრიან სამ შუალათითს: სალოკს, შუას და არათითს
ლუდის სმის დროს. თუშეთი, ს. დოკუ. გ. „მეძროხის კოჩხო. რძის
ამოსაღები პატარა ზის ჭურჭელი. აქვს ხელის მოსაკიდებელი ტარი,
ნაპირს გამოჭრილი. თუშეთი ს. დოკუ. დ. „კოჩხო—ზის თასი სახე-
ლურით, მთლიანად დაფარულია ამოჭრილი გეომეტრიული ორნა-
მენტით. თუშეთი ს. დოკუ“.

„კოჩხო“ („კოთხოს“ საინტერესო სურათს იძლევა მუზ. ეთნოგრ.
განყ. საინვენტ. საკატ. დავთრის №№1—34/145 და 1—34/146 №№-ით
აღწერილი კოლექციები; ა. 1—37/145 კოხო ერბოსა და მაწვნისათ-
ვის, ზისა, სახურავიანი, მოძრავი ყურით, ტანი წარმოადგენს მო-
ხრილ. ორპირ რკალს, ამიტომაც გვერდზე ნაკერი აქვს. სიმაღ-
ლე—19,4 სმ, დიამეტრი—12,5 სმ“. ბ“. 1—34/146 კოთხო-ერბოსა
და მაწვნისათვის, ზისა, სახურავიანი, მოძრავი ყურით. ტანი წარმო-
ადგენს მოხრილ ორპირ რკალს, გვერდზე ნაკერი აქვს. სიმაღლე
24,2 სმ, დიამეტრი—17 სმ“.

გარდა აქ დასახელებული კოჩხოებისა, საქ. სახ. მუზ. ეთნოგრ.



განყოფილების საინვ. საკატ. დავთარში კონხოები კიდევ არიან ნაქვე-
რილი (№№ 1927—196, 6—35/7, 6—36/55, 6—37/38) და კონხოები
აღნიშნულია ზოგი კონხას (იბ. №№ 1927—199) სახელით, ზოგი
კი კვანჩხად (იბ. №№ 44, 45, 46, 47—26) არის წოდებული.

კონხა, კვანჩხა, კოთხო სახელებით აღნიშნული ჭურჭელი, რო-
გორც ჩანს, სხვადასხვა დანიშნულების მატარებელია. ქიზიყური
ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, თითქოს შესაძლებელი უნდა
იყოს მათი სახელების წარმოშობის გარკვევა.

სიტყვა კონხო, კონთხო ქიზიყში უშნო სახის ადამიანს ნიშ-
ნავს¹⁰³. აგრეთვე, კვანჩხა ნიშნავს თავის ქალას თმით დაფარულ ნა-
წილს¹⁰⁴. გამხდარ ადამიანზე იტყვიან ცხენის კვანჩხა-ო. თუ კონხო,
კოთხო, ცხენის კვანჩხა გადატანით უშნო სახისა და გამხდარი სახის
ადამიანს ნიშნავს, რა შუაშია ჩვენს მიერ აქ, ზემოთ დასახელებულ
ჭურჭლისათვის ასეთი სახელებისავე შერქმევა? ამ შემთხვევაში
ჩვენ იმ მოსაზრებიდან გამოვდივართ, რომ სახელი კონხო ან კონ-
თხო ჯერ ზის იმ ნაწილს უნდა რქმეოდა, რომელიც ხეზე ზედმეტად
—უშნოდ იყო გამოზრდილი და საიდანაც ეს ჭურჭელი მზადდებ-
ოდა. სასმელის თუ სხვა ააბის ჭურჭლის დასამზადებლად არალოდ
ზის ეს ნაწილი იყო ვარგისი იმიტომ, რომ ჩვეულებრივად გაზრდი-
ლი ტოტი უბრალოდ არის ამოსული. ის კი კუყრსა ჰგავს. კუყრი
ზის ის ნაწილია, საიდანაც კონხო-კონხო კეთდებოდა. კუყრი
ჩვეულებრივად, მოტეხილ ტოტის ძირშია ხოლმე. ის კი ხეზე თავის-
თავად გამონაზარდი ადგილი არის. მას მეტი ძარღვები აქვს და მის-
გან ნაკეთები ჭურჭელი მით უმეტეს მოხარშვის შემდეგ, მაგარი გა-
მოდის და დიდხანს ძლებს.

ღვინის ჭურჭელთაგან, გარდა ზემოთ აღნიშნულებისა, დასახე-
ლებული უნდა იქნას თაღარიც. „თაღარი თიხის დიდი ჭურჭელი, ნა-
ხევარს ქვევით ქვევრივითაა, თითქოს მუცელზე გადაჭრილი ქვევრის
ტანიაო. შიგ აყენებენ სხვადასხვა საღებავს, დაბლები ტყავს აწყო-
ბდნენ დასამუშავებლად და სხვა“-ო, აღნიშნული აქვს სტეფანე
მენტეშაშვილს თავის „ქიზიყურ ლექსიკონში“¹⁰⁵. თაღარის ერთი
ფუნქცია არყის გამოხდასთან და ჩაფურის შედგმასთან დაკავშირე-
ბით ზემოთ ჩვენ უკვე აღვნიშნეთ, ეხლა ხაზი უნდა გაესვას ქიზიყის
ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ჩვენს მიერ დამოწმებულ მის კიდევ
ორ ფუნქციას.

¹⁰³ სტ. მენტეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 88.

¹⁰⁴ იქვე, გვ. 88.

ვენახის წამლის დასაყენებლად ქიზიყში კასრები ინჰარებოდა, მაგრამ ბევრი მევენახე თიხის თალარს იძენდა და ვენახის მოსახლე-ბულ ადგილას ძირით მიწაში ჩასდგამდა. ის მუდმივად ვენახში იყოს და წყლის დასაყენებლად და წამლისათვისაც ხმარობდნენ და დღე-საც ხმარობენ.

თალარი მარანში ყურძნის წურვის დროსაც დიდ როლს ასრუ-ლებდა. მართალია, საწნეხელს ან ნავს, ყურძნის წვენი გასასვლელ ალაგას, ხის მილი ან ტიკის მონაჭერი ტყავი ჰქონდა გაკეთებული. მაგრამ იყო შემთხვევა, როცა ტკბილი მატულობდა ხოლმე და ტყავ-თან შედგმულ ღარზე გადადიოდა. ღარზე გადასული ტკბილი რომ არ დაღვრილიყო. ამიტომ იმ ადგილს უდგამდნენ თალარს. თალარი იმ ადგილას იმიტომ იყო საჭირო, რომ იქ შეიძლება ტკბილი შეგ-როვილიყო და სასურველ ადგილზე პატარა ქურჭლებით გადაიტან-დნენ ხოლმე. ტკბილის დასაგროვებლად, უკანასკნელ ხანს, ორმოებს აკეთებდნენ, რომლის გულს ცემენტით ლესავდნენ. აღსანიშნავია, რომ თიხის თალარის ნაცვლად ზოგჯერ ლითონისას ხმარობდნენ, რომელსაც ასევე თალარი ეწოდება. საქ. სახ. მუზეუმის ეთნოგრა-ფიის განყოფილების პრეპარატორ ნიკოლოზ ჯავახიშვილის ცნობით, ქართლში თალარი ეწოდებოდა საწნეხელის წინ მილის აქეთ-იქით ჩაგდებულ ორ ქვევრს. საერთოდ, დიდ ქვევრსაც, მისივე გადმოცე-მით თალარს ეძახდნენ.

მცირე ცნობები არსებობს იმის შესახებ, რომ ინდოეთიდან მოტანილ ქოქოსის კაკლის ნახევარს (მონაჭერსაც) ღვინის სასმისად ზეარობდნენ. მთხრობელთა გადმოცემით, იმ ქოქოსის კაკლის ხახე-ვარ მონაჭერში დაახლოებით ერთი ბოთლი ღვინო ჩადიოდა (ქოქო-სის კაკალი. იხ. საქ. სახ. მუზ. ეთნოგრ. განყ. საინვ. საკატ. დავთ. №№ 119, 120, 121—1865 წ.).

ასეთივე მასალებით დადასტურებულია სასმისად ფსიტი (არჩ-ვის) გამოყენება. ფსიტი თხის რქის მსგავსი ყოფილა და ზოგი ისე-თი მოზრდილი, რომ მასში ერთი ბოთლი ღვინო ჩადიოდა ხოლმე.

აღსანიშნავია აგრეთვე საღვინე მათარა და კულა. საღვინე—„თი-ხისაა, ერთი-ორი ხელადა ჩადის; მუცელი მრგვალი აქვს, ძირი სა-შუალო ზომისაა, ცალყურიანია, ყელი მომაღლოა და ვიწრო, მაგ-რამ არც ისე ძალიან, როგორც რუყრუყა ნიტრას აქვს, პირი ტუჩი-ანია და ბაგე დავიწროებული“¹⁰⁶. მათარა—ხისაა, მრგვალი და ყუ-რიანი.

¹⁰⁵ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 76.

¹⁰⁶ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 163.

კულა — „გრძელყინწაა, ღვინო რო ისხმება, რაკრაკი ვააქვს“. საბასაც ასევე აქვს განმარტებული, „ხმარების დროს ხმარების დროს ვიხსენებ“¹⁰⁷.

პროფ. გ. ნიორაძეს თავის წიგნში¹⁰⁸ მოხსენებული აქვს — ს. ანა-გაში ნახული ღვინის თავისებური ჭურჭელი. ის ყოფილა გრძელ-ნისკარტიანი, საწურიანი, სასაიმოვნო იქნებოდა ახლად ჩასხმული, ჯერ კიდევ დაუწმენდელი ღვინის დასაღვეადაო.

ასევე თავისებური ღვინისავე ჭურჭელი უნდა იყოს 1946 წელს ზაფხულს, წითელწყაროში, ორჯონიკიძის სახელობის ქუჩაზე, საგ-ზაო მშენებლობის დროს, ერთ-ერთ სასაფლაოსთან მწკრივად აღ-მოჩენილი ცალყურიანი ტანგანიერი, ძირბრტყელი თიხის ნივთიც.

ჩვენ, აქ ქიზიყური საღვინე ჭურჭლის მაგალითად უმთავრესად თიხის ნაკეთობა დავასახელებთ, მაგრამ იქ, სადაც სხვა ასეთ შემ-თხვევაში მასალათა სიუხვე იყო, შესაფერი „ტექნიკაც“ არსებობდა. ჭურჭელს ამზადებდნენ განვითარებული ფორმისას და ძვირფასი მასალისაგან. ასე, მაგალითად, ღვინის ჭურჭელი ცნობი-ლია: გიშრისა (იხ. საინვ. საქატ. დავთ. № 25—05), თითბრისა (იგივე დავთ. 8—42, 8—42), სპილენძისა (8—42/2, 8—42/3, 8—42/4), ვერცხლისა (იხ. იგივე დავთ. № 84—13) და სხვა.

არქეოლოგიურ მასალებში და ცოცხალ ეთნოგრაფიულ სინამ-დვილეში დამოწმებულია ბევრი ნივთი, რომელიც ძველად ღვინისა-თვის იყო განკუთვნილი და თავისი შემკულობით ხელოვნების იშ-ვიათ ნიმუშს წარმოადგენს. ღვინის ჭურჭელზე ორნამენტებად მარ-ტო გეომეტრიული ან მცენარისეული სახეები კი არაა გამოყვანი-ლი. არამედ მთელი სცენებია მოცემული.

ღვინის ქიზიყური ჭურჭლის აღწერილობა-დახასიათებასთან დაკავშირებით, უკანასკნელად ყურადღება უნდა მივაქციოთ ღვინის საზომ ერთეულებს: საბალნეს და ცალს, რადგანაც ქიზიყში არსებუ-ლი მასალების საფუძველზე შესაძლებელია მათში ერთგვარი გარ-კვეულობა შევიტანოთ.

¹⁰⁷ ს ა ბ ა, მითით. ნაშრ., გვ. 179. აღსანიშნავია, რომ ქიზიყის ერთ სოფ-ელ ვაჭირში ლევან ნანობაშვილს მეორე სახელად კულა ერქვა. კულას სახე-ლით იმავე სოფელში ვანო სიყმაშვილიც იყო ცნობილი.

¹⁰⁸ გ. ნიორაძე, მითით. ნაშრ., გვ. 7ა.

საპალნე და ცალი ქიზიყში გარკვეული ოდენობის წყვის ერთეულს წარმოადგენს.

ეროვნული

ზოგიერთ წერილობით ძეგლებშიც გვხვდება საპალნე (საპალნე) და ცალი; ასე, მაგალითად, დასტურლამალის ერთ ადგილას იკითხება: „ქსნისკეველთ აქუსთ ულუფა, როდესაც ბატონი სალაშქროდ წაბძანდება კჯრაში წარი ა; ცხ+უარი ბ; მარილი ლიტრა გ; ღვინო საპალნე“¹⁰⁹ და ა. შ.

საპალნე, როგორც ღვინის საზომი ერთეული, სხვა ძეგლებშიც გვხვდება¹¹⁰.

საბა, საპალნეს განმარტავს, როგორც ერთი ულაცის (მამალი ცხენის) სატვირთავო ოდენობის ერთეულს¹¹¹. აკადემიკოს ივანე ჯავახიშვილის მიხედვით, საპალნე პალანისაგან არის ნაწარმოები, რაც აქლემის კურტანს ნიშნავს. მასვე აღნიშნული აქვს: თუ რა „წონის საზომად ითვლებოდა ძველად საპალნე, საბუთებიდან არა ჩანს“¹¹². სხვაგან ვკითხულობთ: „საპალნე, რასაკვირველია, საქონლის ორივე გვერდით გადაკიდებულია, თვითულის მათგანს ცალი ერქვა: ამ ცალის წონა მამინ გამოირკვევა, როცა საპალნის წონას შევიტყობთ“-ო¹¹³.

ზემოთ მოყვანილი მაგალითებიდან ჩანს, რომ ცალი, საპალნის წონის ნახევარი უნდა იყოს. მხოლოდ გამოურკვეველი რჩება როგორც ცალის, ისე საპალნის რიცხობრივი სიდიდე.

ცალი¹¹⁴ ქიზიყში უდრის 16 ჩაფს, ხოლო საპალნე¹¹⁵, რომელსაც სტეფანე მენთეშაშვილი ურმის სატვირთავად გულისხმობს, 2 ცალს, ანუ 32 ჩაფს უდრის. თუ ჩაფს ვედროებში გადავიყვანთ, აღმოჩნდება, რომ ცალი შეიცავს 24 ვედროს (კასრს), ჩაფი — 1,5 ვედროს (კასრს); ამის მიხედვით საპალნეში იქნება 48 ვედრო. თუ 16 ლიტრ

¹⁰⁹ ე ა ხ ტ ა ნ გ მ ე ე ქ კ ს ე, დასტურლამალი, პეტრე უმიკაშვილის რედაქტორობით, ტფილისი, 1886, გვ. 85.

¹¹⁰ კალმასობ, გვ. 249, 1895 წლის გამოცემა.

¹¹¹ საბა, მითით. ნაშრ., გვ. 296.

¹¹² იე. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიურ ისტორია, წიგნი 1, ტფი: 1907, გვ. 105.

¹¹³ ი ქ ე ვ, გვ. 105.

¹¹⁴ სტ. მენთეშაშვილი, მითით. ნაშრ., გვ. 230.

¹¹⁵ ი ქ ე ვ, გვ. 158.

ლვინოს ფუთად ვიანგარიშებთ (ვედროში, კასრში—12 ლიტრი) კვ-
საგებია, რომ საპალნე წონით უდრიდა 36 ფუთს, ცალი კი—16-ს.

საღვინე ჭურჭლის ამ მოკლე აღწერილობა-დახასიათება
კვლევა, თუ რა რიგად აფასებდნენ ქიზიყში ძველად ვაზის კულტუ-
რას. ითვალისწინებდნენ ადგილსა და დროს და იმის მიხედვით ხმა-
რობდნენ ღვინოს ჭურჭელს. ძველად შექმნილი საღვინე ჭურჭელი
თანდათანობით გაუმჯობესების გზით თაობიდან თაობაზე გადადი-
ოდა და ბევრი მათგანი ხალხმა დღევანდლამდე შემოინახა.

საღვინე ჭურჭლის შესწავლას, ვაზის ძველი კულტურის მთელი
რიგი საკითხების გარკვევა შეუძლია.

ვაზის კულტურისადმი განუზომელი მზრუნველობა, მისი მოვ-
ლა-პატრონობის, გამოყენება-მოხმარებისა და შენახვის (ჩვენს მი-
ერ ქიზიყში დამოწმებული) ხერხები ნათლად ადასტურებენ, რომ
ვაზის კულტურას ქიზიყის სამეურნეო ცხოვრებაში ზანგრძლივი ის-
ტორია ჰქონია. ამასვე ადასტურებს მევენახეობა-მეღვინეობასთან
დაკავშირებული სხვადასხვა სახის ნაგებობანი, ჭურჭელი, შრომის
პროცესები, ხელსაწყო-იარაღები, აგრეთვე ხალხში შემონახული სა-
ყურადღებო ცნობები და სხვადასხვა თქმულებანი.

ДРЕВНЯЯ КУЛЬТУРА ЛОЗЫ В КИЗИКИ

(по этнографическим данным)

Резюме

В специальной научной литературе имеются высказывания относительно существования у грузин древнейшей культуры виноградной лозы, виноградарства и виноделия. Данные из истории культуры грузинского народа дают основание ученым-исследователям (И. Джавахишвили, В. Ген) считать Грузию древнейшим очагом виноградарства.

Известный грузинский ученый, акад. И. Джавахишвили в своем труде «Экономическая история Грузии» пишет: «Богатая терминология по вопросам виноградарства и ампелографии, обилие сортов виноградной лозы, а также наблюдательные способности, проявленные при обозначении их наименований, наряду с высоким качеством грузинских сортов винограда, дают полное право последователю сделать вывод, что в древней Грузии виноградарство находилось на очень высоком уровне развития, и что на таком же высоком уровне, безусловно, должны были быть знания и практическая деятельность в области виноградарства». (И. Джавахишвили. Экономическая история Грузии, кн. II, Тбилиси, 1934, стр. 602—603 на груз. яз.).

«Настоящая родина виноградника, страны к югу от южной окраины Каспийского моря..., а благороднейшая Кахетинская лоза *sariganica* и *shajog praesox* дает сок такого густого темно-красного цвета, что дамы пишут им свои письма... (В. Ген, культурные растения и домашние животные в их переход из Азии в Грецию и Италию а также и в остальную Европу. Санктпетербург, 1872, стр. 21,22.

Весьма важно также отметить, что согласно иранской легенде, записанный О. Хаямом (XIII в) в Иран культура виноградной лозы была занесена из северных стран.

Для установления родины культуры виноградной лозы необходимо также этнографическое изучение виноградарства-виноделия. Грузинская этнографическая действительность ставляет в этом отношении неисчерпаемый источник.

Этнографическое изучение виноградарства в Кизики выявляет глубокие эмпирические познания грузина-виноградара, являющиеся результатом длительного наблюдения и творческих исканий, свидетельствующее о древности и самобытности этой культуры.

Исследование комплексно-интенсивным методом трудовых процессов, орудий труда, а также других данных материальной и духовной культуры связанных с культурой виноградной лозы в Кизики, дает основание для подтверждения вышеизложенных соображений.

Наша задача — показать виноградарство Кизики в конкретной этнографической действительности, охарактеризовать те народные способы, которые выработались и привились в области виноградарства и виноделия в результате длительной практической деятельности. Некоторые из этих способов и по сей день не утратили своего значения в нашем народном хозяйстве.

Поэтому изучение виноградарства Кизики имеет не только культурно-историческое значение, но оно актуально и с народно-хозяйственной точки зрения.

Бакурдихские археологические данные ясно указывают существование на грани II и I тысячелетия (до н. э.) развитого виноградарства у племен, населяющих эту местность (см. А. Апакидзе, «Бакурдихские археологические памятники», 1940, стр. 67). Материал обнаруженный во время археологических раскопок в Алазанской долине в 1937 году, представляет в этом отношении большой интерес. Выясняется, что Алазанская долина уже с давних пор явилась очагом виноградарства. Проф. Г. Ниорадзе справедливо замечает относительно обнаруженной здесь керамической посуды: «Если мы теперь рассмотрим вообще керамику Алазанской долины, то увидим, что у народа, обладающего такой керамикой было хорошо развито земледелие, он умел ухаживать за виноградной лозой, на что указывает целый ряд различной посуды для вина» (См. Р. Ниорадзе, «Раскопки Алазанской долины», Тбилиси, 1940 г., стр. 95). Указанную посуду проф. Г. Ниорадзе датирует I веком н. э. Эти данные свидетельствуют о том, что виноградарство-виноделие в Кизики имеет длительную историю.

Однако, Советский Союз представляет в сравнении со всем предшествующим периодом исторического развития грузинского народа совершенно новую ступень, когда виноградарство и виноделие стало предметом особой заботы государства. С этого

времени в истории виноградарства и виноделия в Грузии начинается новая эра. Об этом свидетельствуют чрезвычайные мероприятия, намеченные в специальных решениях партии и правительства, о дальнейшем подъеме виноградарства в нашей стране. Назовем некоторые из них: а) Постановление ЦК ВКП(б) от 31 октября 1931 г., б) Постановление Совнаркома Грузии от 4 ноября 1933 года, в) Постановление Совнаркома СССР и ЦК ВКП(б) 28 июля 1936 г. и 25 апреля 1940 г.

В соответствии с этими постановлениями значительно возросла площадь виноградников в различных уголках Грузии и в частности в Кизики; значительно улучшилось дело ухода за виноградниками, переработка и хранение полученной продукции.

Виноградная лоза и ее культура всегда вызывала живейший интерес среди исследователей. Однако никто не пытался изучить эту отрасль народного хозяйства с этнографической точки зрения, за исключением известного грузинского писателя и общественного деятеля И. Чавчавадзе. Предлагаемый труд представляет в этом отношении, первую попытку дать описание виноградарства-виноделия Кизики на основе этнографических материалов.

В Кизики виноградники были разных размеров в зависимости от количества посаженных лоз, причем каждый такой виноградник носил особое название: самый большой назывался „zvaḡi“ («звари»), средний — „venaḡi“ («венахи»), маленький „baḡḡi“ («багча»), или — «бага». «Звари» — принадлежали зажиточным крестьянам, «венахи» — семействам среднего достатка и, наконец, — «багча» или «бага» принадлежали беднякам. Зажиточные крестьяне для ухода и присмотра за виноградником нанимали „me-zvge“ («мезвре»). «Мезвре» сторожил виноградник и руководил всеми производимыми в нем работами: подрезкой, подвязкой, опрыскиванием и т. д. От него во многом зависело состояние виноградника. Обработка виноградников средних размеров производилась самими владельцами и лишь изредка они пользовались наемной рабочей силой. Осенью, когда виноград начинал созревать и приближалось время сбора, вся деревня, или часть крестьян нанимали сообща сторожа-наблюдателя. Это наемное лицо называлось «mevele» («мевеле»).

В старину каждый виноградник имел свою головную часть — „qaltaḡi“ («калтаги»)⁵. На этом участке фактически не было

⁵ Следует отметить, что в Кизики название „калтаги“ употребляется вообще для обозначения пустого места — пустыря.

Плодоносящий побег представляет из себя длинную, уклады-
ющую в сторону ветвь, которая после подрезки сама закручивает-
ся и прикрепляется к подпорке. При подрезке необходимо остави-
ть запасной побег «неки» (мизинец), который об-
резают, оставляя лишь 2—3 глазка.

Наряду с перечисленными выше наименованиями частей
виноградной лозы заслуживают внимания также местные, на-
родные термины, обозначающие сорта виноградной лозы, тем
более, что до настоящего времени никем не производился точ-
ный учет последних.

В этнографической действительности Кизики встречаются
следующие названия старых (непривитых) лоз. „buega“—„буе-
ра“, „gudašuri“—„гулашури“, „bydešuri“—„булешури“, „datviqurze-
ni“—„датвикурзени“ (медвежий виноград), „dond'ulo“—„донд-
ло“ (мягкий), „tavkveri“—„тавквери“, „tita“—„тита“ (пальчик),
„todano“—„тодано“, „Kumši“—„кумши“ (стиснутый), „lekuri“
—„лекури“ (лезгинский), „ševivana“—„шевивана“ (осыпающий-
ся), „ševane“—„шиване“ (зеленый), „ševane rkaciteli“—„шиване
ркацители“, „ščkpara“—„шчкпара“ (увядающий), „šxargrzelā“
—„шхаргрдзела“ (долгорукий), „obaqluri“—„обаклури“, „ubaqlu-
ri“—„убаклури“, „obaqali“—„обакали“, „oržonikiže“—„Оржон-
кидзе“, „okroula“—„окроула“ (золотистый), „žvia“—„жвиа“,
„rkaciteli“—„ркацители“ (красный), „šaperavi“—„шаперави“,
„sabatono“—„сабатано“ (господский), „švimonā“—„швимона“
(Симон), „tqaruna“—„тқауна“, „tqlaruna“—„тқлауна“, „pran-
gula“—„прангула“, „kišmiši“—„кишмиши“, „kienura“—„кишнура“,
„šavivazi“—(черная лоза), „čitistvala“—„читиствала“ (птичий глаз),
„šayliarčama“—„шайларчама“, „švrišaperavi“—„швришшапе-
рави“, „šaristvala“—„шариствала“ (бычий глаз) и „xixvi“—„хих-
ви“.

Для обозначения дикорастущих виноградных лоз в Грузии,
акад. И. Джавахишвили приводит семь разных названий:
„krikina“—„крикина“, „ušurvazi“—„усурвази“, „šucamli“—„шуча-
мли“, „buržgumi“,—„бурдзгуми“, „šorexula“—„шорихула“, „burexi“—
„бурехи“, И. Джавахишвили, указанный труд, стр. 295). В до-
линах рек Ксани и Арагви дикорастущую лозу называют „ba-
bilo“,—„бабило“, хотя этим термином обозначаются также вью-
щиеся по дереву лозы (см. Саба-Сулхан Орбелиани, Грузин-
ский лексикон). Примечательно, что в специальной литературе
„крикина“ и „усурвази“ являются разными названиями одного
и того же сорта лозы, тогда как на основании собранного на-

ми этнографического материала выясняется, что они представляют из себя названия разных растений.

В виноградарстве виноградная лоза представляется двумя видами: «даблари» — культурные виноградники в виде штамба и «маглари» — высокоштамбовая культура винограда на деревьях.

В настоящее время в Кизики имеет распространение лишь «даблари», однако собранные на месте этнографические материалы указывают на то, что там имелись и «маглари».

Кизикские виноградари различали почвы, годные под виноградник: «Шави ниадаги» (чернозем), «лами ниадаги» (илистая почва), «кириани ниадаги» (известковая почва), «хирхати» и «чкантиби». Им были также хорошо известны положительные и отрицательные свойства этих почв и их пригодность для виноградника. Однако выбор места для виноградника не был одинаково доступен всем. Крестьяне — бедняки не имели возможности выбирать под виноградник облюбованный ими участок. Нередки бывали случаи, когда они были вынуждены разводить виноградник на заведомо негодных почвах — «чкантиби».

В специальной литературе указывается несколько приемов выращивания виноградных кустов: семенами, черенками и глазками. Как явствует из собранного этнографического материала разведение виноградной лозы глазками, начинается приблизительно с XIX века. Что же касается разведения семенами и черенками, то эти приемы были известны в народе с давних пор.

В процессе изучения вопроса о размножении виноградной лозы в Кизики с помощью черенков выяснилось, что раньше там была известна также посадка целого куста (т. е. вместе с корнями). Значительный интерес представляет также способ омоложения старой лозы путем закапывания ее в землю. В таком случае в винограднике выкапывались по его длине на некотором расстоянии друг от друга канавки, в которые укладывались составившиеся виноградные лозы, они закапывались таким образом, что над поверхностью земли верхушка лозы выдавалась лишь двумя, тремя глазками. Следует отметить, что обновленные таким способом виноградные лозы давали хорошие результаты: они густо обрастали новыми побегами, становились крепкими и начинали давать обильный урожай.

Касаясь правил ухода за виноградником, привлекает внимание последовательность производимых работ, которая свидетельствует о глубоком народном знании в этой области.

Основные работы по разведению виноградной лозы, уходу за ней и приготовлению вина производятся в следующем порядке: разведение виноградника (выбор места под виноградник,

расчистка почвы, рытье канав, рытье ямок, или же перекапывание почвы, посадка винограда, уход за виноградником), обрезка кустов, уборка срезанных лоз из виноградника, подвязка, перекопка, зеленая обрезка, подвязка, лечение (опрыскивание), сбор винограда, (подготовка винного погреба, — «марани», подготовка корзины для сбора винограда; сбор винограда, вынос винограда из виноградника), давка винограда (сцеживание, отжим «мезги»), приготовление вина.

Каждый виноградарь хорошо знает, когда и как он должен выполнить эти работы, он знает как ему следует поступить в каждом отдельном случае. Виноградарь знает когда и с помощью каких сил начинает пробуждаться лоза, что ей вредит, и что приносит пользу.

Вообще в винограднике мы имеем два основных вида работы: а) обработка участка отведенного под виноградник и б) уход за виноградником.

Под обработкой почвы подразумеваются: перекопка, разрыхление почвы, прополка, покос. Под уходом же за виноградником — обрезка устройство подпорок, подвязка, зеленая обрезка и лечение. Разумеется, что все перечисленные виды работ введены не одновременно и носят одно общее название — „daxelva“ — «дахелва».

Как было сказано выше, посредством обрезки виноградному кусту придается определенная форма, при этом он становится ниже, что имеет определенное значение, так как неукороченная ветвь лозы, естественно, разрастается и покрывается негодными побегими; при этом лоза начинает расти вверх и перестает плодоносить. Такие вытянувшиеся вверх лозы очень неудобны для ухода. Благодаря обрезке, куст растет на величину, равную расстоянию между двумя глазками на побеге. Иногда эта величина даже может уменьшиться, в зависимости от того, насколько низко расположен плодоносящий побег. Из плодоносного побега в том же году выделяется «неки» (мизинец) — сучок замещения, а на следующий год — плодоносный побег. Благодаря обрезке, куст не выпускает лишних, бесполезных веток, в результате чего необходимый питательный материал расходуется только на полезные плодоносные побеги; куст делается крепким и дает ягоды лучшего качества.

Удаление бесполезных веток целесообразно и в другом отношении — воздух свободно овеивает весь куст, обильнее падают на него солнечные лучи, виноград прекрасно вызревает. Обрезка содействует также укреплению плодоносящего побега. Таким образом, обрезка виноградной лозы является ценным мероприятием.

⁶ Лечение виноградника в Кизики не имеет длинной истории. Со слов старожил, лечение виноградника в Кизики началось 50—60 лет назад.

тием, имеющим, по видимому, давнюю историю. Являясь одним из важнейших моментов в деле ухода за виноградным кустом, обрезка требует от виноградаря большого внимания, тщательности и опыта.

Для обрезки виноградного куста необходимы соответствующие инструменты. В настоящее время для обрезки применяются специальные фабричные ножницы, раньше же употреблялось „savaze“ — «савазе», напоминающее своей формой серп. «Савазе» имеет короткую рукоятку и походит на „caldi“ — «цалди» (топорик).

Такого вида инструмент для обрезки сохранился в этнографической действительности Кизики до настоящего времени.

Акад. И. Джавахишвили для обозначения инструментов обрезки, применяющихся в Грузии, указывает четыре термина: «савазе», «сасхлави», «цалди» и «бурчули» (см. И. Джавахишвили, указанный труд, стр. 331).


Археолог А. Апакидзе в своем труде «Бакурцхские археологические памятники» указывает дополнительно на существование еще одного термина, обозначающего инструмент для обрезки «цхемлари».

По мнению того же автора, «в древности для обрезки пользовались серпообразным инструментом, сохранившимся в различных уголках Грузии вплоть до конца XIX столетия». Он же указывает, что такой инструмент в Бакурцхе уже употреблялся на грани II и I тысячелетия (до н. э.) и употреблялся для обрезки виноградной лозы (см. указанный труд, стр. 67).

В древних письменных грузинских источниках пока необнаружено никаких сведений относительно прививки виноградной лозы, однако факт существования в древней Грузии прививки виноградной лозы подтверждается памятниками искусства. (Иллюстр. Джурчского четвероглава и др., см. И. Джавахишвили, указанный труд стр. 531). Как известно, в целях охраны виноградников от поражения филлоксерой была введена прививка лоз на горьких подвоях. Однако полученную в результате этого виноградную лозу невозможно размножить отводками, так как в этом случае пригибаемый к земле побег лишается свойства горькой лозы.

Сбор винограда в Кизики всегда носил исключительно оживленный характер. Сбору винограда предшествовал целый ряд работ: подготовка кевври (огромные кувшины для приготовления и хранения вина, зарытые в землю), корзин для сбора винограда, обеспечение сбора рабочей силой. Кизикский крестьянин предусматривал все эти мероприятия и своевременно проводил все необходимые подготовительные работы.

«Нави» (переносная давилня, в прямом переводе «лодка»), «сацнахели» (давилня), корзины (больших и малых размеров)



и другие необходимые для сбора винограда принадлежности имелись у большинства населения. Наиболее бедные крестьяне, не имеющие все необходимые для сбора винограда принадлежности, брали их для пользования у более зажиточных односельчан за определенную плату.

В период сбора винограда крестьяне часто обращались за помощью к родственникам и близким соседям.

Характерно, что в Кизики вплоть до настоящего времени вся посуда, необходимая для сбора винограда, была деревянная. По мнению народа деревянная посуда наиболее удобна.

Корзины разных размеров: «годори», «годрола», «гогроха», «калата» и «каланчха» изготавливались из прутьев. «Гогроха», «калата» и «каланчха» применяются в процессе самого сбора винограда, а «годори» и «годрола» для переноски собранного винограда.

Период созревания винограда равен 6—7 месяцам. В течение этого времени происходит набухание глазков, затем они распускаются, появляются виноградные гроздья, затем следует так называемая «дахварблеба» (развитие ягод винограда), затем «хриалоба» (дальнейшая стадия в развитии ягод), «даисвримеба» (приобретение ягодами определенного вкуса), «твалис шесвла» (начало созревания) и, наконец, полное созревание. В период «дахварблеба», в течение двух-трех дней, люди очень бережно обращались с виноградными кустами. В этот период в винограднике нельзя было производить никаких работ, так как в это время ягоды легко осыпаются. Этот период в Кизики называется «хриалоба». После периода, называемого «исврими», когда ягоды имеют еще совсем кислый вкус, начинается период окончательного созревания.

Полное созревание винограда определяется по следующим признакам: цвет ягод становится чистым, они начинают блестеть и на них появляются пятнышки — «халеби» (в прямом переводе — родинки), ягоды набухают и из виноградного сока можно получить клейкое вещество, так называемое «дудко».

Сборщики винограда, перед началом сбора, обычно пили вино или водку, благословляя начало сбора, затем срезали ветку винограда вместе с кистями винограда, с куста, который заранее был заговорен на имя какого-нибудь святого и только после этого приступали к сбору винограда, причем сбор начинался с какого-нибудь одного края виноградника. Собранный виноград сносили в «марани» (помещение, где происходит давка винограда, приготовление вина и где зарыты в землю кувшины для хранения вина), затем клали его в давилню — «нави» или «сацвахели», после чего приступали к давке винограда босыми ногами.

«Марани» — помещение, где происходят вышесказанные работы, в древности почитали за святое место.

В Кизики виноградники обычно разводились в некотором отдалении от деревни, помещение вина — «марани» устраивалось рядом с домом или неподалеку от него. Но в тех случаях, когда виноградник был очень велик, так наз. «звари», «марани» возводился там же, в начале виноградника. Такие «марани» сохранились в Кизики до настоящего времени.

По своему внешнему виду «марани» в основном походил на жилой дом. Так называемый «нави» для давки винограда представляет из себя целый ствол дерева, с выдолбленной сердцевинной, его оба конца заделаны досками. «Сацнахели» же делается из камня и извести.

Дерево, выбранное для «нави» обрабатывалось на месте и доставлялось в деревню уже в готовом виде. Что же касается «сацнахели», то материал для его изготовления обычно имелся на месте и его сооружение не представляло особых затруднений.

Широко была известна отжимка «мезги», оставшейся после давки винограда, для получения оставшегося в ней виноградного сока. В Картли такое прессование производится с помощью деревянного приспособления, напоминающего прессовальную машину (см. №№ 87, 59—32, 14—40 инвентарно-каталожные книги этнографического отдела Гос. Музея Грузии им. акад. С. Н. Джанашиа, а также Г. Читая, «Краткий отчет этнографической экспедиции в долинах рек Малой Лиахвы и Меджуды: «Известия Инст. язык. истории и материальной культуры им. акад. Н. Марра, 1941, XI, стр. 51). В Кизики отжимка «мезги» производилась более древним и вместе с тем более простым способом. Этот способ отжимки заключается в следующем: берут несколько досок и кладут их поверх «мезги», собранной в одном конце «нави». Сверху кладут тяжелые камни и, таким образом, постепенно отжимают оставшийся сок.

Сок полученный при давке винограда называется «ткбили» — (сладкий). Этот сок стекает из давилки по жолобу в «квеври» (зарытый в землю большой глиняный кувшин для хранения вина). В течении трех дней сок остается сладким, затем начинается брожение, после которого виноградное сусло превращается в вино.

Для приготовления вина было необходимо подготовить «квеври» (обмазать его вокруг известью, смазать салом, почистить, зарыть в землю, вымыть). В Кизики эта работа производилась с большим усердием.

Кизикский крестьянин умел мастерски настоявать вино, им выработаны разнообразные, весьма интересные приемы приготовления вина. Применение этих приемов вполне возможно, на-

ряду с современными усовершенствованными приемами, можно прямо сказать: «В деле выработки государственными организациями марочных вин, необходимо широко использовать местные методы приготовления вина» (газ. «Комунисти», 1946, № 169, стр. 2).

Народ отлично знал и ценил питательные свойства вина. Кроме того вино употреблялось как лечебное средство, а также в качестве «зедаше». Вино лечили желудочные заболевания, ревматизм, малярию, слабосилые, страдающих ожорством. Вино для «зедаше» хранилось отдельно и его пили только в день определенного храмового праздника.

Вино служило не только для удовлетворения личных потребностей, оно являлось и предметом торговли.

Покупатель вина, узнав о предлагаемой продаже тем или иным крестьянином вина, шел к нему для пробы вина, испробовав его на вкус и проверив цвет, в случае, если ему вино нравилось, договаривался о цене. После этого покупатель «запечатывал» кувшин, т. е. делал на крышке кувшина свою отметку. После этого покупатель уходил и приходил за вином, уже когда ему было угодно. Придя, он сначала проверял свою метку и только после этого вскрывал «квеври». Не всякий умел доставать и отмеривать вино. Для этого обращались к специальному лицу — искусному в этом деле, называвшемуся — «амомгеби» (доставатель), который доставал вино за определенное вознаграждение. У него было достаточно знания и опыта, заключавшегося в том, что он должен был доставить вино «чисто», т. е. посуда, которой он доставал вино, должна была опорожняться быстро, при этом в ней не должно было остаться ни одной капли вина, чтобы при следующем черпании не замутило вина в «квеври».

Для настаивания вина, черпания, переноски, отмеривания и для питья употреблялись разнообразные сосуды: „gumbi“ — „румби“, „koloti“ — „колоти“, „tiki“ — „тики“, „tikčora“ — „тикчора“, „doki“ — „доки“, „čari“ — „чари“, „xelčara“ — „хелчана“, „tungi“ — „тунги“, „xelada“ — „хеллада“, „čareka“ — „чарека“, „čičla“ — „чиčла“, „žixvi“ — „джихви“, „qanci“ — „канци“, „tēpši“ — „тепши“ и „kočxo“ — „кочхо“.

Все перечисленные сосуды изготовлялись на месте. Мы здесь не будем давать подробного описания способов их изготовления и приемов пользования ими. Однако, считаем необходимым отметить, что наличие всех этих разнообразных сосудов, несомненно, свидетельствует о многовековой истории виноделия в этом крае.

Особо следует отметить наличие в Кизики сосудов для от-
меривания вина т. н. „sapalne“ — «сапалне» и „cali“ — «цали».

Установлено, что «сапалне» происходит от слова «сапалне»
(вьючное седло) и означает приспособление для груза у верблю-
да; однако неизвестно какого веса и объема было в древности
сапалне и цали.

В Кизики «сапалне» равняется 32 «чапи», а «цали» 16 «ча-
пи». «Чапи» равняется 9 «хелада» или 1,5 ведра, ведро равно
3 «тунги», «тунги» двум «хелада». Хелада содержит два литра.

შ ი ნ ა ა რ ს ი

წინასიტყვაობა
შესავალი

თავი პირველი

ვაზის სახეები

1. ქიზიყის გეოგრაფიული საზღვრები
2. ვაზი და ვენახი
3. ვაზის აღწერა
4. შინაური ვაზის ჯიშები
5. გარეული ვაზის ჯიშები (კრიკინა და უსურვაზი)
6. დაბლარი და მაღლარი ვაზი

თავი მეორე

ვენახების გაშენება და მოვლა

1. ნიადაგის მომზადება და ვაზის დარგვა
2. ბარვა
3. თოხნა
4. გასხვლა
5. შეყვლევა
6. ჭიგოჯი, სარი და მერქანი
7. ახვევა
8. გაფურჩვნა

თავი მესამე

ყურძნის კრეფა და ღვინის დაყენება

1. როველი
2. ჭვევრ-მარანი
3. საღვინე ჭურჭელი

Древняя культура лозы в Кизике (резюме)



საქართველოს
მეცნიერებათა
აკადემიის

Иосиф Джимшеревич Нанобашвили

ДРЕВНЯЯ КУЛЬТУРА ЛОЗЫ В КИЗИКИ

(по этнографическим данным)

(на грузинском языке)

Издательство Академии наук Грузинской ССР
Тбилиси — 1960

დაიბეჭდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის
სარედ.-საგამომც. საბჭოს დადგენილებით

რედაქტორი გ. ჩიტაია

გამომცემლობის რედაქტორი აკ. იაკობაშვილი

ტექნიკური რედაქტორი ნ. ჯაფარიძე

კორექტორი ლ. გაგოშიძე

ჭადუნა წარმოებას 16.5.1960, ანაწიების ზომა 6 X 10, ხელოწერა-ლია

დასაბეჭდად 14.10.1960; ქაღალდის ზომა 60 X 92¹/₁₆;

ქაღალდის ფურცელი 5,76. საბეჭდი ფურცელი 11,52; სააქტორო

ფურცელი 9,17; სააღრიცხვო-საგამომცემლო ფურცელი 9,20

შეკვეთა 771; უფ. 03964; ტირაჟი 1000

ფასი 7 მან. 20 კაბ.

1961 წ. 72 კაბ.

საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობის სტამბა
თბილისი, გ. ტაბიძის ქ. № 3/5