



# საქართველოს სამეცნიერო აკადემია

16



საქართველოს კულტურის ძეგლთა დაცვის საზოგადოება  
ГРУЗИНСКОЕ ОБЩЕСТВО ОХРАНЫ ПАМЯТНИКОВ КУЛЬТУРЫ  
GEORGIAN SOCIETY FOR PROTECTION OF CULTURAL MONUMENTS



ვაზის ფოთალი.

ფერადი ფოტო ნ. ანთიძისა

სერია: „მატიერიალური კულტურის ქვბლები“

ეროვნული  
ბიბლიოთეკა



ქვბული მთიქვბული

გ ა მ რ დ ი ს ს ა ზ რ გ ა დ რ ი ა რ ი ვ ს ა წ ე ი ს ი ბ ზ ე

---

საკრებლავციო კოლეგია: ირაკლი აბაშიძე, შალვა ამირანაშვილი, ანდრია  
აუაქიძე, ვახტანგ ბერიძე, ლევან გოთია, ლადო  
გუდიაშვილი, ოთარ თაქთაქიშვილი, თეიმურაზ  
კანდელაკი, ირაკლი ჯაჭარიაშვილი, ნიკო კაცუ-  
შვილი, ლევან მატარაძე, ოთარ სანაძე, ჯიორა  
სტურძა (პ/შ, მდივანი), გიორგი ჩიტაია, გიორგი  
ჩუბინაშვილი, ვახტანგ ცინცაძე, ლევან ხიჭოია-  
შვილი.

## ვაზი ხალხურ სიტყვიერებაში

სტუმარი ქართველი კაცისათვის არა მარტო სასურველი იყო, არამედ სა-  
ამაყოც. წმინდანად თვლიდნენ მას. „სტუმარი ხეთისააო“ სწამდათ, და იმე  
ექცოდნენ როგორც ღვთის მოვლენილს. „ღვთის კაცს“, მისთვის არაფერი არ  
დაიშურებოდა. ეხლანდელი ენით რომ ვილაპარაკოთ, ლოზუნგი არსებობდა:  
„ყველაფერი სტუმრისათვის“. ეს ასეც იყო, მაგრამ თუ სტუმარს ღვინოს არ  
დააღვინებდი, „ყველაფერი“ ამაოდ ჩაივლიდა.

კაცსა სტუმარი ეწვიოს,  
სტუმარი არ ნახელისა,  
დააპოს ურმისა მორგვი  
ზაფხელის შენაზღვისა,  
დასწევს ფიწალი, ორთითი,  
ცეცხლი დანთოს გულისა,  
ოთხეთხივ ბოლი ავიდეს,  
დასწევს და ანადიმოსა,  
ატლასის კაბა ჩააცვას  
და ცხენსაც შესვას პილოსა,  
ყველა ტყუილად ჩაუვლის,  
თუ კი არ ასწევს ღვინოსა!

ასეთივე მოტივი სქვივის მეორე ლექსშიც:

ეპე შენ ჩემო ვენახო, გარ სოფელი შემოგდებოდეს,  
გცემდნენ და გიბაყუნებდნენ, ცუარი არ გადმოგდენოდეს,  
მოგსვლოდეს გულის სტუმარი, სირცხვილის ოფლი გდენოდეს.

ამავე დროს ღვინო ღვთის შესაწირავი იყო. როდესაც მეზვრე ვენახს მოკ-  
რეფდა და დაწურავდა, ერთ ქვევრ თავანკარ ღვინოს ზედაშედ დათქვამდა რო-  
მელიმე წმინდანის სახელზე, უფრო ხშირად წმინდა გიორგის სახელზე. ჩვეუ-  
ლებრივად საზედაშე ქვევრს საყდრის ეზოში ჩააგდებდნენ ხოლმე.

ზედაშეს ხელს ვერავინ ახლებდა დრომდე. მხოლოდ ხატობაში მოიხდებ-  
ოდა და ამ ღვინით ადიდებდა იმ წმინდანს, ვის სახელზეც იყო ზედაშე ჩასა-  
მული. ამ ღვინით შესთხოვდნენ წყალობას და „მადლიანი თვალით გადმოხედ-  
ვას“.

ღვინო და ყურძნის პროდუქტი (ჩურჩხელა, ტკბილის კვერი, ჩამიჩი, ბა-  
დაგი) ყოველი დიდი დღის ატრიბუტი იყო. საახალწლო ტაბლა და ამრამიანი  
ღვინის გარეშე არ შეიძლებოდა. ღვინოსთან ერთად ელაგა ვენახის სხვა პრო-

<sup>1</sup> ვ. კოტეტიშვილი, ხალხური პოეზია, 1934 თბილისი

დუქტიც, მთაშიც კი, ჯერ კიდევ ვახუშტი ბაგრატიონის მოწმობით, ტყბილა ბარიდან მოპქონდათ, ასხამდნენ ქვევრებში და ღვინო დგებოდა „შემრგო, კე“ თილი, მსუბუქი“. ასე მიპქონდათ ღვინო თრიალეთში, მთიულეთში და სხვაგან.

„და არს მოზღუდვილი მთიულეთი მთითა; ამის გამო მაგარი და შუალი არს, უვენახო, უხილო, მცირე მოსავლიანი. არამედ მოიღებენ ბარიდან ტყბილსა, შთასხამენ აქა და ლომისას, და დადგების ღვინო კეთილი, თეთრი და ტყბილი“.



ალანის ვალა, უხარმაზარი ვერხვი და მასზე ასული ვაზი. ფოტო ავტორისა

„თრიალეთი... მოსავლით ვითარცა ტაშირი... ვენახი, ხილნი და მტილოვანნი არარაი არს აქა, და მთის ხილნი მრავალნი. ტყბილს შოიტანენ ბარიდამ, ჩაასხამენ აქა, და დადგების ღვინო კეთილი და გემოიანი“.

ნაზი სიყვარულით უყვარს ჩვენ ხალხს ვაზი, მიუხედავად მისი ზრდის სიპრუდისა, დაგრეხილობისა.

„ზე შრედო და ზე შართალო, ზეო შაგრამ კარგო ზეო, მეფეთა და ხელმწიფეთა მასპინძელო, კარგო ზეო, ამ სოფლისა სალხინოო, საუკუნოს სამოთხეო, მასპინძელო მხიარულო, გავიხარე რო ვნახეო“<sup>2</sup>.

ამ ლექსის მრავალი ვარიანტი არსებობს, აი, თუნდაც ერთი-ორი:

1. „ზე შრედო და ზე შართალო, ზეო შაგრამ როგორ ზეო, სააქაოს ცხოვრება ხარ, საიქიოს სამოთხეო“.

1 ვახუშტი. აღწერა სამეფოსა საქართველოსა. თ. ლომოურის და ნ. ბერძენიშვილის რედაქციით. 1941.

2 პ. უმიკაშვილი. ხალხური სიტყვიერება. 1937

2. „ყოველ ხეში უკეთესო, ვარდ-მართალო, მაგრამ ხეო,  
ამ სოფლისა სიაშოენე და იმ სოფლის სამოთხეო,  
მეფეთა და დედოფალთა, ყოვლის სულის შემაქციეო,  
მასპინძელთა სიაშოენე, გამივირდა რო ვნახეო“.



მაგრამ ხალხმა იცის ის ნაკლიც, რომელიც მას აქვს, თუ წესიერად არ გამოიყენებ.

„ხე შრედო და ხე მართალო, ხეო, როგორ სწორე ხეო,  
ამხანაგსა შემაქულებ, საყელოსა დამახეო“

იგივე გამოაჭვივის გამოცანებშიც:

მამა დაბრეცილი, დედა მარგალიტი, შვილი ვადარეული.

ავი მეურნე და ავი მუშაც აუგად სახსენებელია:

ვახის მრგველთან ის არ აქო,  
ენიც მის ნაცულად ძეძვი დარგო.

ვაზს უბრალოდ არადერს შეკადრებენ, იგი ღირსია წმინდა გიორგის კარზე რომ იყოს ამოსული:

წმინდის გიორგის კარზედა ხე-ალვა ამოსულაო,  
ზედ გამოსხმია ყურძენი, საჭმელათ შემოსულაო,  
ჩვენი ბატონის ქალები საყრფელად წამოიულაო<sup>1</sup>.

წმინდა გიორგის კარზე ამოსულ ალვის ხესაც კი ყურძენი მოასხმევენეს, ივია მისი ღირსიო.

ყველაზე ძვირფასი ადამიანის სურვილს მიჯნური ასე გამოთქვამს:

ვერცხლისამც თასად მაქცია, რო ღვინით აგვისებოდი,  
დაფერილი მქნა წითლადა, შამსკამდე, შავერგებოდი.

ამ ტაეებზე ნაკლები არაა შემდეგი ლექსიც:

წითელ ღვინოს მიგამგვანე ქიქაში მღვობიარესა,  
სასუფეველი რად უნდა შენს მკლავზე შწოლიარესა<sup>2</sup>.

მევენახეობა და მეღვინეობა იყო ძირითადი დარგი სოფლის მეურნეობისა. არის ცნობები, რომ ღვინო საქართველოდან სხვა ქვეყნებშიც გაჰქონდათ და საქართველოშიც ხომ უხვად იყო, წყლის ნაცულად მწყურვალს ღვინოს აწვდიდნენ. იმ დროინდელ საფრანგეთის ღვინოებზე უმჯობესი იყო, როგორც ამას მოგზაური შარდენი ადასტურებს<sup>3</sup>.

ნასყიდობის წიგნებიც ადასტურებენ, რომ იგი ჩვენი ეკონომიკის ბურჯი იყო.

„მოგციდეთ მარანი.... თავის სამოცდაათის ქვევრითა...“<sup>4</sup>.

ვენახის ასეთი მნიშვნელობა გამოსჭვივის სასიძოს მიერ თქმულ ლექსშიც:

სიდედრო შავგერემანობით  
არ დაიწუნო სიძია,

<sup>1</sup> პ. უშიკაშვილი. ხალხური სიტყვიერება, 1937.

<sup>2</sup> ვ. კოტეტიშვილი. ხალხური პოეზია, 1934.

<sup>3</sup> ეან შარდენი. მოგზაურობა საქართველოში, თბილისი 1936

<sup>4</sup> ე. თაყაიშვილი. საქართველოს სიძველენი, ტ. II, 1909.



სოფელში, მოდი, იკითხე:  
გრძელი ვენახი ვისია?



როგორც ჩანს შეგვერემანობა, ჩვენში მოწონებაში არ იყო ხორბლის ფერია ჩვენი ხალხის ფერი და ალბად იმიტომ.

სიძისა შეგვერემანობა: სიღედრს უმძიმდა, ნალვლობდა...  
ქალი ცხებს შესვეს, მიჰყავდათ... რალას უშველის ნანობდა?

არის ამ ლექსის მეორე ვარიანტიც:

სიძისა შეგვერემანობა სიღედრს უმძიმდა ნანობდა,  
ის არ იცოდა, რომ სიძე უფრო მეტადა ნანობდა?

სწორედ ამიტომ შესძახა სიღედრს: შეგვერემანი ვარ, მაგრამ სამაგიეროდ გრძელი ვენახის პატრონი ვარო. ეს ახდენდა კომპენსაციას.

სწორედ ამიტომ ვაზს შეილივით უვლიდა. თითოეულ ძირ ვაზთან წელიწადში ასჯერ უნდა მისულიყო, გამოესარა, გადაეწინა, დაეზარა, გაესხლა, შეესარა, შეეყლა. შეეფურჩქნა 10—15-ჯერ, ცა გაეხსნა, მტევანი გამოეჩინა, მოეკრიფა, დაეწურა, ყური ეგდო დუღილისათვის, ღვინო გადაეღო რამოდენიმეჯერ. როცა გადაღების დრო დადგებოდა, მარტო არ გადაიღებდა. მეზობლებისათვის უნდა დაეძახა, ერთად დაეჭამიყბინათ, ერთმანეთი ელღერძელებინათ, ტკბილი სიტყვა ეთქვათ.

ხალხურ პოეზიაში კარგად ჩანს, რომ ხალხმა ფრიად კარგად იცის ვაზის ბიოლოგია:

„ვაზს უთქვამს: ნეტავ მე რომ ყვავილში შევალ  
ჩემი პატრონი ავად გახდეს; ვერც თვითონ შემოვიღეს  
ვენახში და ვერც სხვა შემოიყვანოს“.

საქმე იმაშია, რომ ვაზის ყვავილობის დროს ვაზის რქა მეტად მალალია, ადვილად იმტვრევა, მტევანიც ზიანდება. არ შეიძლება აქ სრულად არ მოვატანოთ ერთი ხალხური ლექსი, რომელსაც მართალია ერთგვარი, ხალხურისათვის ჩვეული ლექსის სურნელება აკლია, მაგრამ, სამაგიეროდ, მასში კარგადაა გამონახული ნიადაგის დამუშავების აგროტექნიკური ხერხები:

დავთოხნოთ ძმებო, ვენახი, ღამაზად შევაზმულია,  
ღრმათაც ჩაუშვათ თიხები<sup>1</sup>, სიმღერები ეთქვათ ძმებო,  
ჩქარა ეს სვე გავიტანოთ, ბიჭებო, ღვინო შეეურბა,  
ტკით ღვინო შეგვეღება გრილოში შენახულია,  
დავრათ და მიწა ვაბარუნოთ, როგორც ნანგრევი ციხისა,  
დასხდნენ და ღვინო დაასხეს, მოსდევს სხვილ-სხვილი ქაბითა,  
ერთმანეთს ეუბნებიან: ასე აიყვ ქანითა,  
ადექ ბიჭებო წავიდეთ, თავში ღვინო შემომიჭდა,

<sup>1</sup> ვ. კოტიტიშვილი. იქვე.

<sup>2</sup> პ. უმიკაშვილი. იქვე.

<sup>3</sup> ვ. კოტიტიშვილი. იქვე.

<sup>4</sup> ხაზი ყველგან ჩემია ნ. ...



ველური ვაზის ნაყოფიანი რქის პატარა ნაწილი  
ფოტო ავტორისა



საქართველო  
2022 წლის 1993

ველურთ ვაზი, ალაზნის მინდორები, ჯემალის ვერე  
ფოტო ავტორისა

ვენახის სათოხნელადა მან გული გამოვიცდა  
ერთი წაბი მეც დამისხი საუველაწმინდო გადაეკრა.  
მამინ გარვენებ სეირსა შენთან თოხი როგორ დაეკრა.  
**ვენახი კარგი იქნება თოხით ღრმათ გათოხნილია.**  
**ყოველთვის დაკრეფის დროსა მას მტევანი აქვს მსხვილია.**  
გათოხნილი ვენახისა ღარში გამოდის მსხვილია,  
გაუთოხნავ ვენახისა მძიმედ ჩამოდის წვრილია,  
მაგრამ სწორე უნდა გითხრა: ღვინო ის უფრო ტკბილია<sup>1</sup>.

მართლადაც კარგად გათოხნილი ვენახის მტევნის მარცვალი მსხვილია, წვნიანია, ამიტომ შაქარიც შედარებით ნაკლებია, აქედან სიმაგრეც შედარებით მცირეა, მაშინ როდესაც გაუთოხნავ ვენახში მარცვალი წვრილია, წვენი მცირეა, შაქრის კონცენტრაცია მაღალია, ღვინოც მაგარია ამავე თვისებას და მოვლენას ეხმაურება: „პური და ღვინო გვაღვინათ“<sup>2</sup>.

პლატონ იოსელიანი გიორგი XII ცხოვრებაში მისი სუფრის აღწერისას იყენებს ქობულაშვილის ქვრივის წერილის ადგილებს<sup>3</sup>.

აი ეს ადგილებიც.

...„ისეთ ღვინოს მიირთმევდა, რომ ეხლა სადღა იშოვება იმისთანა ღვინო. იმათი სასმელი ღვინოს ვენახი უნდა აბეჩხარი ყოფილიყო, ესე იგი დაუბარავი და პატივ დაუყრელი ამისათვის, რომ ძალიან ცოტა გამოვიდოდა კარგი“.

„მეფის სასახლის ღვინის ქება რო დაეწერე ის ღვინო იყო ზემო ხოდაშნის ზერისა“.

და ეს ორივე დამოწმება საცხებით ემთხვევა თანამედროვე ცოდნასაც.

დიდ ვენახში მოვდიოდი ბარითა და ნიჩბითა,  
ზევით ბაგამ დამიძახა, აქ მობრძანდი მე რა ვითხრა,  
შენ სასუქი მომიზადე თითო წინი თითო ძირსა,  
ისეთ მტევანს ვაეიკეთებ არ ჩავიდეს გოდრისპირსა<sup>4</sup>.

ვენახის გაშენებისას სასარეს ჩაურიგებდნენ, თუ მოკლე იყო ხის ტოტი, რომელიც უნდა გაეხარებინათ მას „მანა“ ეწოდება:

ვენახს რომ გააშენებენ  
ჩაურიგებენ მანასა,  
ვიწყ ღვინოს დაგვაღვივებს,  
იმას მოუშვით ყანასა<sup>5</sup>.

მანა დაბალ შტამბს იძლეოდა, არც დიდ ჩრდილს აგდებდა, ადვილი მოსავლელი იყო, მანას უმთავრესად პატარა ვენახს ჩაურიგებდნენ, დიდ ვენახს კი — ორ-სამ მეტრიან ჭიკოსოდენა ტოტს<sup>6</sup>.

ვენახი და გაპატივება, ვენახი და მისი მოვლა ყოველთვის ასახულია სიგელ-გუჯრებშიც. როდესაც იგი ვენახის ყიდვა-გაყიდვას ან ქონებას ასახავს, ხალხურ ხილთა ქებაში ხომ ვაზი და ყურძენი ნაქებია და ნაქები.

<sup>1</sup> პ. უშიკაშვილი, ხალხური სიტყვიერება, 1937.

<sup>2</sup> პ. იოსელიანი, ცხოვრება გიორგი შეყამეტისა, 1932.

<sup>3</sup> პ. უშიკაშვილი, იქვე.

<sup>4</sup> ვ. კობეტიშვილი, ხალხური პოეზია, 1:34.

<sup>5</sup> ნ. კეცხოველი, აღმოსავლეთ საქართველოს ქალის ტყეები და მისი აღდგენის საკითხი, 1942.

ე ა ზ მ ა უბრა: რასა ბოდათ ვინ არის ზემი დარია,  
 უჩემოთ ქორწილს ეინა იქს, ან ვინ დამარბა მკვლარია,  
 ბევრ კაცს ძაან ავაშენებ, ბევრს კი დაეადე ვალია,  
 კაცი თავის სენით ვვლდება, ამბობენ ღვინის ბრალია.  
 ე უ რ მ ე ნ მ ა თქვა: მეც ხილი ვარ, უოველ ხილზე უდეთვი,  
 ზამთარ ხე ვარ და ხე ფინხი, ზაფხულში გავემაწვილდები,  
 მოვლენ და ჩამომკრეფავენ, უცეცხლოთ ამოვდულდები,  
 ბრიყვი დამიწყებს ლევასა, დავაწყებინებ ძვერასა,  
 როდესაც შოვა ცნობასა, მაშინ დამიწყებს ქებასა.  
 ლ ე ი ნ ო მ თქვა სახელქებულმან: მეცა ვარ ყველას ქებული,  
 მცირედი კაცი არ დამლევს თუ არა შირონცხებული.

ხალხური სიტყვიერების გადათვალეირება ადასტურებს, რომ ჩვენმა ხალხმა იცოდა ღვინის გეოგრაფია, სად რა ღვინო, მოდიოდა და როგორ მოთხოვნილებას უყენებდა მას.

ღვინო კი მათობებელა სჯობს, ძალდი თუოზე მეეფარი<sup>1</sup>.  
 ღმერთმანი ბოდბისხეუერი ღვინო დადგება სქელია,  
 ასეთი ღვინო დადგება წითელი ლალისფერია,  
 ვ ე ლ ი ს ც ი ხ ი ს ღვინოები შავი არი და სქელია,  
 იმით დამთერალი კაცები ტპილსა ხმაზედა მღერიაწ.

#### ასეც ნატრობენ:

კახური ღვინო წითელი, შილებით მომედინაო,  
 მეუენის ღვინით დამთარო, ახმეტად დამაძინაო<sup>2</sup>.  
 ქალ კახთს გაგათხოვებენ, ქალამინი ვინდა რკინისა,  
 მოგაგონდება ახმეტა, სურვილი მოგკლამს ღვინისა,  
 მარნეული ღვინო მისვაჰს, კულით შირაკაკებია,  
 კახურო ღვინო წითელი, ყელმოქვდილი კელაო...

ასეთი ადგილებს მოტანა მრავლისა შეიძლება. თუ ვენახი დაზიანდებოდა, იგი დიდ უბედურებად ითვლებოდა.

ისტორიული საბუთები ამტკიცებენ<sup>3</sup>, რომ მაის-ივნისში, აპრილში რთვილი გაუგდია და ვენახები გაუნადგურებია. ეს მოვლენა ასახულია ქვემოთ მოყვანილ ლექსშიც:

უფალმა იესო ქრისტემ ქვეყანას ხელი დარია,  
 მაისში თოვლი მოვიდა, დამცა იანვრის ძალია,  
 თიბათემ რთვილი გააგდო, რაი ქვეყანას ბრალია,  
 ვენახები წაგვიხდინა, ლობიო ხამ დამპრალია,  
 სიმინდი ბევრი მოვიდა ყველას უდგია ძარია,  
 ამ უცლოშვილო ბიჭებსა ცეცხლზე დაესხა წყალია,  
 „ახლა რილათ ვწნათ ქორწილი, რით გავახილოთ თვალია“.

ამგვარად, ხალხურ ზეპირ სიტყვიერებაში შესანიშნავადაა ასახული ვაზის სილამაზე, სარგებლობა, მისგან გამოწვეული სიხარული, მისდამი უსაზღვრო სიყვარული.

<sup>1</sup> პ. თშიკაშვილი, ხალხური სიტყვიერება, 1937.

<sup>2</sup> ვ. კობტეიშვილი, ხალხური პოეზია, 1934.

<sup>3</sup> პ. თშიკაშვილი, იქვე.

<sup>4</sup> ვ. კობტეიშვილი, ხალხური პოეზია, 1934.

<sup>5</sup> ე. თაყაიშვილი, საქართველოს სიმღველენი, 1909.

<sup>6</sup> პ. თშიკაშვილი, იქვე.



190333

Հանրակրթական դպրոցի շենքի մասնակի քանդակաքարային զարդարություններ



მცხეთის სვეტიცხოვლის ტაძრის კედელზე ამოკვეთილი ვახუშტი  
ფრესკო-ეპიტაფიონი

## ძველი ლეგენდები ვაზის კულტურის წარმოშობის შესახებ

თავისი კაპიტალური ნაშრომის „საქართველოს ეკონომიური ისტორიის“ მეორე ტომის დასკვნით ნაწილში აკად. ივ. ჯავახიშვილი წერდა: „უხვი ამჟღავნებით და მევენახეობის ტერმინოლოგია, ვაზ-ყურძნის ჯიშების სიმრავლე, ისევე როგორც მათი სახელების აღმნიშვნელობით გამომკვლავებული დაკვირვების ნიჭი, ქართული ვაზ-ყურძნის ჯიშების მაღალხარისხოვან თვისებებთან ერთად სრულ უფლებას აძლევს მკვლევარს დაასკვნას, რომ ძველ საქართველოში მევენახეობა უადრესად განვითარებული ყოფილა. „დაბადებაში“ აღბეჭდილს ძველ ებრაულ გადმოცემას, როგორც ვიცით, მეურნეობის ამ დარგის სამშობლოდ ამიერკავკასია მიიჩნია. რაკი ამ წიგნში უადგილობის გამო, მელენეობის განხილვა ვერ მოთავსდება, ამის გამო საბოლოო მსჯელობაც მევენახეობა-მელენეობის თავდაპირველ სამშობლოზე უნდა შემდეგი წიგნისათვის გადაიდოს. მაგრამ თუ კაცობრიობის კულტურის ამ დარგის თავდაპირველ სამშობლოზე ჯერ მოსაზრების გამოთქმა არ შეიძლება, ყველაფერი, რაც ამ წიგნში გამოირკვა, ხომ მაინც ცხადყოფს, რომ მევენახეობის ერთ მთავარ ცენტრთან უცილობლად საქართველოც უნდა იქნეს მიჩნეული (გვ. 602—603).

ივ. ჯავახიშვილს არ დასცაღდა ეს დებულება განვითარებინა და ვაზის კულტურის სამშობლოს პრობლემა საბოლოოდ გადაწყვიტა. მას არ მოუხერხებოდა „საქართველოს ეკონომიური ისტორიის“ მესამე ტომი გამოეცა, სადაც ეს საკითხი იქნებოდა გამოკვლეული და სათანადოდ გადაჭრილი. ამ დიდად მნიშვნელოვანი პრობლემის გარკვევა საქართველოს კულტურის ისტორიის მკვლევარების საპატიო მოვალეობაა.

ივ. ჯავახიშვილის გარდაცვალების შემდეგ ამ პრობლემასთან დაკავშირებით ბევრი ახალი მასალა იქნა მოპოვებული, როგორც ეთნოგრაფების, არქეოლოგების, ლინგვისტების, ასევე ბიოლოგების მიერ. კერძოდ, დაგროვდა ახალი მასალა საუკუნეების მანძილზე ქართველი ხალხის მიერ ემპირიული ცოდნის საფუძველზე გამოშუქებულ საწარმოო საშუალებებზე ვაზის მოვლისა და ღვინის დაყენების დარგში. ამ მხრივ ქართველი ხალხის პრაქტიკული გამოცდილება უშუალო მწარმოებლის ცოდნა-გამოცდილება დაუსრუტელი წყაროა, რომელიც ცალკე მონოგრაფიულ შრომას მოითხოვს. ამჟამად ჩვენი მსჯელობა შეეხება ხალხურ გადმოცემებს ვაზის კულტურის წარმოშობის შესახებ, სახელდობრ, ძველ ირანულ გადმოცემას, რომელიც ჯერ კიდევ მაშინ, როდესაც ივ. ჯავახიშვილი „საქართველოს ეკონომიურ ისტორიის“ მეორე ტომზე მუშაობდა, ცნობილი არ იყო.

1933 წელს პრუსიის სახელმწიფო ბიბლიოთეკამ ბერლინში შეიძინა ერთი ახალი, მანამდე უცნობი, სპარსული ხელნაწერი, 1365 წლით დათარიღებული.





მასში აღმოჩნდა სახელგანთქმული მათემატიკოსის, ფიზიკოსის, ფილოსოფოსისა და პოეტის ომარ ხაიამის (1040—1123 წ) მანამდე უცნობი ნაწარმოები „ნაურუნამე“. ამ ნაწარმის ცალკეულ თავებში განხილულია მშენებლობის, ოქრო და ოქრომჭედლობა, საბეჭდოავეები, ხმალი და ხმლის პირები, მშვილდი და მშვილდოსნობა, საწერ-კალამი, ცხენი და ცხენის თვისებები, მიწინოთი ნადირობა, ღვინო და ღვინის თვისებები.

ამ უკანასკნელ თავში ომარ ხაიამს შეუტანია ირანული ძველი გადმოცემა ვაზისა და ღვინის წარმოშობის შესახებ ირანში. ავტორი აღნიშნავს, რომ ეს გადმოცემა დამყარებულია ისტორიული წყაროების მონაცემებზე.

გადმოცემის მოკლე შინაარსი შემდეგია: სახელგანთქმული მეფის შამირამის ნიღმა უფლისწულმა ბადაშმა, სიკვდილს გადაარჩინა ფასკუნჯი, რომელსაც უწარმაწარი გველი ახრჩობდა. მაღლიერი ფასკუნჯი სამაგიეროდ მეფეს ყურძნის წიბებს მიუტანს. მეფის ბრძანებით წიბებს დათესავენ, აღმოცენდება ვაზი, იგი მოისხამს ყურძენს. მას დაწურავენ და დაღება სასმელი, რომელსაც აღიარებენ სიტკობების მომნიჭებელ წყაროდ. მეფე ბრძანებს გაშენდეს ვაზის ზერები მთელს ქვეყანაში ადამიანთა საკეთილდღეოდ. გადმოცემა აღნიშნავს, რომ ფასკუნჯი, რომელმაც ირანში წიბები მოიტანა, ჩრდილოეთის მხრიდან მოფრინდა<sup>1</sup>.

ეს გადმოცემა მრავალმხრივად საყურადღებო<sup>2</sup>.

1. ვაზის გაშენება წიბით, როგორც ამას სხვადასხვა მონაცემები არკვევენ — ძველია. ძველი ჩანს იგი ქართული მონაცემების მიხედვითაც (ი. ნანობაშვილი, ვაზის კულტურა ქიზიყში, თბ. 1949).

2. ასევე ძველია სახელწოდების ზრუნვა ვაზის შესახებ, როგორც ამას ადასტურებს ხეთების უძველესი კანონთა კრებული.

3. ლეგენდა იმასაც მოწმობს, რომ სპარსეთში ვაზის კულტურა შეტანილია ჩრდილოეთიდან, რასაც მხარს უჭერს ისტორიული ცნობებიც (Br. Meissner, *Babylonien und Assyrien*, I, Heidelberg 1923)

ამ მონაცემებიდან ჩვენთვის ამჟამად მთავარი მნიშვნელობა იმას ენიჭება, თუ სად ვარაუდობს გადმოცემა ვაზის კულტურის წარმოშობას.

გადმოცემაში დასახელებული ჩრდილოეთის მხარეს, საიდანაც ფასკუნჯმა წიბებს მიიტანა ირანში, — ირანისათვის და მის სამხრეთით მდებარე ქვეყნებისათვის — „ქუსტი პახტარს, — კაკასია და მასში შემავალი ქვეყნები; ამიტომ ვაზის სამშობლოდ ლეგენდის მიხედვით კაკასია კერძოდ ამიერკავკასია ივარაუდება. ზემოთქმულს დაეძინო, რომ ეს სახელწოდება ჩრდილოეთის მხარე — ქუსტი აპახტარ შემთხვევითი და კერძო ხასიათის სახელწოდება კი არ არის, არამედ საუკუნეთა მანძილზე გამოიმუშავებული და განმტკიცებული პოლიტიკურ-გეოგრაფიული ტერმინია.

ამგვარად, რაკი გაირკვა, რომ უძველეს სპარსულ გადმოცემაში ვაზის

<sup>1</sup> Fr. Rosen, *Altpersische Legende über Herkunft des Weines* — Festschrift Max Oppenheims, Berlin, 1936. შტრ. მეფე ექვმიდთან დაკავშირებული გადმოცემა, „ივერია“, 1892 წ., № 52.

<sup>2</sup> დაწვრილებით ეს ლეგენდა განხილულია ჩვენს ნაშრომში, რომელიც დაიბეჭდა უნგრულ *Ethnographia*-ში, ტ. XVIII, 4, Budapest, 1957.



კულტურის სამშობლოდ ჩრდილოეთის მხარე, ამიერკავკასია ივარაუდება, შტილი და მათგან გამომდინარეობს ენიჭება ძველ ებრაულ გადმოცემას, რომელშიც ვაზის კულტურის სამშობლოდ სამხრეთი კავკასია, არარატის მხარე, „ჩრდილოეთის“ ქვეყანაა ნა<sup>1</sup> — დასახელებული. შეიძლება თამამად ითქვას, რომ ვაზის კულტურის თავდაპირველი სამშობლოს საკითხში ეს ორი ძველთაძველი გადმოცემა ერთიმეორეს ემთხვევა, რაც მათ მონაცემებს სარწმუნოდ ხდის.

ყოველივე ზემოთქმულთან ერთად საკითხავია, თუ რა მონაცემებს შეიცავენ ბერძნული და ეგვიპტური გადმოცემები ვაზის კულტურის წარმოშობის შესახებ.

პომპროსისა<sup>1</sup> და პეზიოდეს დროს რეალური ვითარება საბერძნეთში ვაზის კულტურის წარმოშობის შესახებ უკვე დიდი ხნით ადრე იყო დავიწყებული. ამიტომ ამ ხანად იქმნება ისეთი ლეგენდები, რომელთა მიხედვით ყოველი კულტურული აღმოჩენა ღვთაებებს მიეწერება. ბერძნული გადმოცემების მიხედვით ვაზის კულტურა ერთის მხრით ღვთაება დიონისეს მიეწერება, ხოლო მეორე მხრით ასტრალურ ღვთაებებს — სირიუსსა და ვერძს. ამდენად ბერძნული თქმულებები გვიანაა წარმოქმნილი და რეალურ ვითარებას ოდნავადაც არ ასახავენ.

ასევე გვიან ხანებშია წარმოშობილი ეგვიპტური გადმოცემა ვაზის კულტურის ჩასახვის შესახებ, რამდენადაც ეს გადმოცემა ვაზის კულტურის წარმოშობას ეგვიპტეში ღვთაება ოზირისს მიაწერს, ე. ი. ეკუთვნის იმ დროსა და ხანას, როდესაც უკვე დავიწყებული იყო ვაზის წარმოშობის რეალური ვითარება.

ძველი ჩანს ქართული გადმოცემა (კოლხური) ვაზის კულტურის წარმოშობის შესახებ, რომელიც ამ კულტურის ჩასახვას მწყემსს და მწყემსურ მეურნეობას უკავშირებს (მოვიგონოთ ტყის მეურნეობა კოლხეთში, კოლხური ოქროს ვერძი, კოლხური ცინცხლებიანი ღვინო და სხვ.).

ახლა, თუ ჩვენ დავუბრუნდებით ირანულსა და ებრაულ გადმოცემებს, რომლებიც ვაზის კულტურის წარმოშობის სამშობლოდ ამიერკავკასიის მხარეს მიიჩნევენ, — უნდა აღვნიშნოთ, რომ ამ ორი გადმოცემიდან ერთი, ებრაული, სემიტურ სამყაროდან მიმდინარეობს, ხოლო მეორე, სპარსულ-ირანული, ე. ი. ინდო-ევროპული სამყაროდან. პირველი მათგანი კულტურულ ვაზის სამშობლოდ გამოირიცხავს ვაზის კულტურის ისეთ ძველ ცენტრს, როგორცაა სირიის პალესტინა, ხოლო მეორე — სპარსეთს. ორივე ეს გადმოცემა ვაზის კულტურის წარმოშობას სამხრეთ კავკასიის უკავშირებს იმ ტერიტორიას, რომელიც ოდითგანვე აბორიგენი იბერულ-კავკასიური მოდგმის ხალხით იყო დასახლებული და ამდენად გამოირიცხავს სემიტურისა და ინდოევროპული ჩამომავლობის მოსახლეობის პიონერობას ამ დარგის მეურნეობის წარმოშობის საკითხში. კვლევა-ძიების ეს შედეგი უნდა იქნეს გათვალისწინებული ამ პრობლემის სხვა მხარეების გაღრმავებული შესწავლის დროს.

<sup>1</sup> პომპროსი ხოტბით იხსენიებს ფაზისის (კოლხეთის) მხარის ცინცხლებს მფრქვეველ (შუშუნა) ღვინოს.

## ა გ უ ნ ა - ა ნ გ უ რ ა

ვენახის გაშენებისა და მოვლის რაციონალური ხერხების შემუშავების გარდა, მოსახლეობა ჩვენში ყურძნის უხვი მოსავლის უზრუნველსაყოფად ვენახსა თუ მარანში შესასრულებელ სარწმუნოებრივსა და მისნურ მოქმედებებს, ლოცვასა და მსხვერპლის შეწირვასაც მიმართავდა. ამავე მიზანს ემსახურებოდა მზიდ-დეგს გარკვეულ დღეებში ვენახში შესვლის აღკვეთა და სხვ.

ადამიანის ცხოვრების ყველა მნიშვნელოვანი მომენტის — შვილის დაბადებისა და ნათლობის, ნიშნობის, ქორწილის, დაკრძალვის, საოჯახო და საჯვარხატო დღესასწაულებისა და მისთანათა — აღნიშვნა მთისწინეთსა და ბარში ღვინით დალოცვისა და ღვინის დაღვევის გარეშე არ ხდებოდა. ეს, როგორც ჩანს, იქიდან მომდინარეობს, რომ ჩვენს ხალხს ღვინო „წმინდა“ სასმელად წარმოედგინა. უღვინოდ არა თუ კაცი, ღვთაებებიც ვეღარ სძლებდნენ. ჩვენას აზრით სწორედ ეს რწმენა იყო იმის ერთ-ერთი მიზეზთაგანი, რომ ღვთაებათა და წმინდანებისათვის ღვინის შეწირვის ჩვეულებამ ფართო გავრცელება მოიპოვა. მათთვის შეწირულ ღვინოს (და პურს) სპეციალური სახელი — ზედაშე ეწოდებოდა. ზედაშე შეეწირებოდა: სოფლის, საგვარეულოს და ახლო ნათესაური (ე. წ. საქმო-სახლისკაცობათა) ჯგუფებისა, თემისა, თუ ხევის უზენაეს „პატრონებას“ და მფარველებს. დამოწმებულია ზედაშეები — სამღვთო, საკალანდო, სამაისო, საქაბუჯო, სამგარიო, შქეთური და სხვ.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ყურძნის და ღვინის კულტის წყალობით სათაყვანებელი გახდა მარანი. იგი „წმინდად“ ითვლებოდა. აქ იკვლავდა შესაწირავი ცხოველი, ქორწილი თუ ნათლობა ხშირად მარანშივე ეწყობოდა.

მევენახეობის მფარველ ღვთაებად ქართველების ხალხურ სარწმუნოებაში აგუნა ანუ ანგურა იყო მიჩნეული, რომლის კვალი უფრო მეტად გურიაში შემოინახა.

საახალწლოდ ქართველები ყურძნის მოსავლის სიუხვისათვის საგანგებო პურს აცხობდნენ, რომელსაც ქართლში, იმერეთსა და რაჭაში ყურძნის მტევნის მოყვანილობა ჰქონდა და ვ ა ზ ი, ვ ა ზ ი ს რ ქ ა თუ მ ტ ე ვ ა ნ ი, მ ტ ე ვ ა ნ ა ერქვა. გურიაში იგი კვერად ცხვებოდა და, რაც განსაკუთრებით საყურადღებოა, ა გ უ ნ ა ს პ უ რ ი ეწოდებოდა. ოჯახის უფროსი ვენახს ახალ წელს ულოცავდა და მსხვერპლის სახით აგუნას პურს ვაზთან გადატყუხავდა ან მის რქაზე ჩამოკიდებდა (M 19, 81<sup>1</sup>).

ახალი წლის მეკვლე ანუ მეფერხე ნასადილევს ვენახში რომ წავიდიოდა, ამ პურის გარდა, მოხარშულ ღორის თავს ანდა მის ხორცშემოცლილ ქალაწაწა წაიღებდა; აქ იგი ღორის თავზე რისამე ცემა-ბაგუნით მალღარს შემოუვლიდა და თან ხმამაღლა იძახოდა: „აგუნა, აგუნა, შემეიარე; ბახუას კარებთან გეიარე!“

<sup>1</sup> ნიშანი M აქ და ქვემოთ მიუთითებს ისტორიის, არქეოლოგიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტის ეთნოგრაფიის, სექტორის, საქართველოს ეთნოგრაფიის განყოფილების არქივის ხელნაწერებზე, ხოლო ციფრები — პირველი ხელნაწერის ნომერზე და მეორე მის გვერდზე.

ჩვენს ვენახში ასეთი (ხელში ბავშვს აიყვანდა) მტვევანი, სხვის მამულში ნაღობი და ფურცელი<sup>1</sup>. იმავე დღეს, საღამოთი, სახლის პატრონი დედაწულიანად ანთებული წმინდა სანთლებით მარანში შევიდოდა და საწნახელთან მივიდრეკეთან ღორის თავს, ღვინოსა და ხაჭაპურს მიიტანდა. აქ ცუღს თუ თონს აიღებდა, ყუით საწნახელს სცემდა და ხმამაღლა იძახდა: „აგუნა, აგუნა, ჩვენსკებ ჩემეიარე! ბახვსა და ასკანაზე გეიარე! ჩვენს ვენახებს სიკეთე მიეცო, სხვის ვენახში ფურცელი გაამრავლე“<sup>2</sup>.

რაჭანსა და ლეჩხუმში აგუნა ანგურად წარმოითქმოდა. ლეჩხუმში ვენახის საახალწლო მილოცვის წესი დილით ადრე იცოდნენ. როგორც კი „სახლის მეკვლე“ ახალ წელს სახლსა და დედაწულს მიულოცავდა, ოჯახის ერთ-ერთი წევრთაგანი ვენახში წავიდოდა, მას გარშემო შემოუვლიდა და მაღალი ხმით დაიძახებდა: „ანგურამ ჩამეიარა ილითა და მილითა, ორშიმო და ხრიკითა, ჩვენი მამული ჩეიარა, წივი მეიტება, ღვინის ღვარი აყენა, ისხა, ისხა, ისხა... გამოღმა ყურძენი, გაღმა ფურცელი (M<sub>22</sub>, 18). რაჭველებთან ანალოგიური წესი ახალი წლიდან ვენების კვირას ხუთშაბათს გადმონაცვლებულა და საამდღისო ბავშვების მიერ შესასრულებელ წესებს შერევია. დიდ ხუთშაბათს ბავშვები ვენახთან ცაცხლს დაანთებდნენ, ცაცხლსა და ვენახს სამჯერ შემოურბენდნენ, რკინებს ერთმანეთს ურაკუნებდნენ და ხმამაღლა გაიძახოდნენ: „ანგურა, ანგურა, ღმერთო, ამორე ჩვენს ვენახს სეტყვა, კობი! ღმერთო, დაიცავი ჩემი მამული ანგურა ანგურა, არიწკინა, არიწკინა!“

ე. ნაკაშიძე თვლიდა, რომ კერპთაყვანისმცემლობის დროს ქართველებს აგუნა მიწის ნაყოფისა და სიუხვის მფარველად ჰყავდათ, ხოლო ბახვისა და ასკანას მევენახეობით ქებული გურიის სოფლების სახელები, ბახუსისა და ზოკა თქმულებით ბახუსისავე შთამომავლის, ენეასის ვაჟის ასკანისისაგან წარმომდგარა<sup>3</sup>. გურული წესის მეორე აღმწერის ტ. მამალაძის აზრით, ბახუად ღვინისა და ღვინის ძველი ბერძნული ღმერთი ბახუსი უნდა ვიგულისხმოთ, ხოლო მეღვინეობის მფარველი ანგურას სახელი ვარაუდით იგივე, ოღონდ დამახინჯებული ღვინო იქნებაო<sup>4</sup>.

შეიძლება ბახუად მართლაც ბახუსი იგულისხმებოდეს, ხოლო აგუნა მევენახეობა-მეღვინეობის მფარველი ძველი ქართული ღვთაება იყოს. უპირველეს ყოვლისა, სიტყვა აგუნა, თანაც სწორედ ამ ფორმით, გვხვდება ადიღეურ ნართულ თქმულებებში, სადაც ნართების ჯადოსნურ სასმელიან პატარა კასრს აღნიშნავს<sup>5</sup>. სპარსულში კი *angūr* ყურძენია<sup>6</sup>. ეჭვი არ არის, რომ ამ სიტყვებს კავშირი აქვს ქართულ ღვინოსთან, მანურ *ghini*-სთან (ვიწური დიალექტი).<sup>7</sup>

<sup>1</sup> T. Mamaladze, Народные обычаи и поверья гуржийцев, СМОМНК, вып. XVII, отд. II, стр. 33—34.

<sup>2</sup> E. K. Nakashidze, Очерк виноградарства и виноделия в Гурии и Мингрелии, Сб. свед. по виноградарству и виноделию на Кавказе, вып. IV, Тифлис, 1896, стр. 54.

<sup>3</sup> E. K. Nakashidze, ცახბ. თხზ.

<sup>4</sup> T. Mamaladze, დასახ. თხზ., გვ. 34.

<sup>5</sup> Сказание о нартах богатырях у татар-горцев Питингорского округа Терской области, СМОМНК, вып. I, отд. II — Тифлис, 1881 г., стр. 33.

<sup>6</sup> Dr. Th. Zenker, — Türkisch arabisch-persisches Handwörterbuch, Leipzig, 1866, 108.

<sup>7</sup> H. Marr, Избр. работы, т. I, №, 1933, გვ. 146, შენიშვნა I.

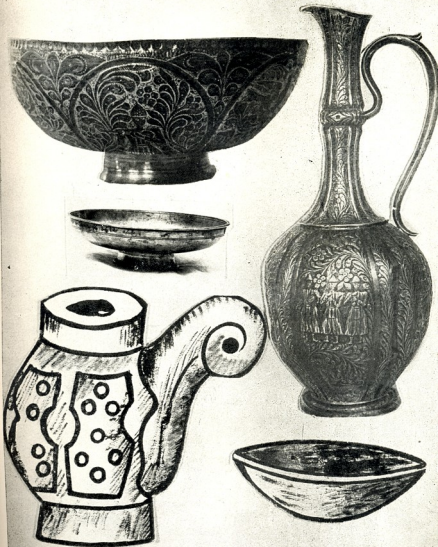
ზანურიდან ნასესხებ ახლაც ცოცხალ სომხურ ვინი-სთან<sup>1</sup>. ი. ჟოფმანის აზრით, ბერძნული oivos, ეოლ. Foivos ღვინო, oive ვენახი, oiyasa athos ვენახი, ყურძენი, ღვინო, სომხური ვინი, ალბანური vëne, ლათინური Vinum ღვინო, აგრეთვე აბისინური wain, ებრაული jajin—ყველა მცირეაზიურ-კავკასიურ წყაროებიდან მომდინარეობს<sup>2</sup>. დაბოლოს, ნ. მარის მიხედვით, ქართული ღვინო იაფექტილების ენობრივი შემოქმედების ნაყოფია და მთელი ევროპისა და წინა აზიის ხალხებმა იგი მათგან შეითვისეს<sup>3</sup>.



<sup>1</sup> ვ. წერეთელი, სემიტური ენები და მათი მნიშვნელობა ქართული კულტურის ისტორიის შესწავლისათვის, თბ. საბ. უნივერსიტეტის სამეცნიერო სესია, მოხსენებათა კრებული (2—4/111, 46), თბილისი, 1947, გვ. 19.

<sup>2</sup> I. B. Hofmann, *Ethymologisches Wörterbuch der Griechischen*, München, 1950, სტრ. 228.

<sup>3</sup> H. Mapp, დასაბ. თხზ., გვ. 172.





მეღა. კვლა (აგაროსი) და ჭანჭილა

## საღვინე ჭურჭელი — საწდამე, სასმური

ღვინო ქართული პურობის დამახასიათებელი თავისებურებაა. „უღვინოდ პურის ჭამა გაჭირვებისაა“ — ამბობს ჩვენი ხალხი. ღვინოსა და ჭირში ღვინო ამკობდა და შნოს აძლევდა ქართველი კაცის სუფრას. „ახალწლის შემოლოცვისას“ მეკვლე. პირველყოვლისა, პურ-ღვინის სიუხვეს უსურვებდა ოჯახს: „შემოდგი ფეხი, გწყალობდეთ წმ. ბასილი. იმისი მადლით იყავით პურით და ღვინით აღსილი“. ასევე, შიოიზას, ყველიერის ხუთშაბათს, ქართველი კაცის ოჯახი, თუ მეტი არა, ერთ ჭიქა ღვინოს მაინც მიაგებებდა წმ. შიოს მობრძანებას.



საღვინე ჭურჭელი

რომელიც ხალხის ძველი რწმენით, სათითაოდ ჩამოუვლიდა ხოლმე ყველა მარანს და სადაც ცარიელს ნახავდა საღვინე ქვევრებსა და ჭურჭელს, შერისხავდა ოჯახს უბარაქობისა და ღვინის მოუსავლეთობით. ხალხური დღეობისას, შეალილოენი კარდაკარ ჩამოივლიდნენ და გალობდნენ: „აგაშენოთ,



დაგამშვენოთ, როგორც  
 შიოს მარანი: პური,  
 ღვინო ბევრი მოგცეთ,  
 საღეწავი მრავალი".

საერთოდ, ღვინო  
 ქართველი ხალხის  
 ცხოვრებაში უბრალო  
 მოსახასიათებელი სას-  
 ნელი კი არ იყო, არა-  
 მედ ერთ-ერთ ძირითად  
 საკვებს წარმოადგენდა.  
 შემრგვც იყო და სა-  
 ამოც, ამით აიხსნება  
 ქართველი კაცის მოკრ-  
 ძალებული სიყვარული  
 ღვინის მომცემი ვაზი-  
 სადმი: „ვაზის ტირიშე,  
 ვაზისა, უფლისგან  
 კურთხეულისა. წითელი  
 ღვინის დედაა, გამხ-  
 რებული გულისა“, ან  
 კიდევ: „შენ აქმევ პურ-  
 სა ცოცხალ კაცს, დამ-  
 მარხველი ხარ მკვდრი-  
 ხაო“.

ღვინის მნიშვნელო-  
 ბის ამგვარი გაგებით  
 უნდა აიხსნას ის გარე-  
 მოება, რომ პურ-ღვი-  
 ნობის ძველი ქართული  
 სუფრის წესები მკვეთ-  
 რად იყო ჩამოყალიბე-  
 ბული და მტკიცედ და-  
 ნერგული ყოფა-ცხოვ-  
 რებაში. ღვინისა თუ  
 ტირში, პურის ჭამასა  
 და ღვინის დაღევას თა-  
 ვისი გარკვეული წესები  
 გააჩნდა და დაკანონე-  
 ბული იყო ტრადიციით.  
 ქართული პურობის  
 „დაწყობილება“ თავი-  
 სებური სკოლა და



დოქი


შკუის სასწავლებელი იყო. კერძო თუ საზოგადო საქმე ხშირად სუფრას  
ზე წყდებოდა ხოლმე. უბრალოდ კი არ ამბობდნენ: „ადამიანის კაცურ-კაცობა  
სმა-ჭამაში გამოჩნდებაო“. ამ მხრივ, თითოეული სადღეგრძელო მომთხრობელი  
გარკვეულ თანრიგსა და მიზნად ისახავდა კონკრეტულ ამოცანას. სააუგრო-  
ვლებოდა „უგა-მაგა“ ლაპარაკი და უჯეროდ“ ღვინის დაღვევა. განსაკუთრებით  
ქორწილისა და რომელიმე მთავარი დღეობისას. დიდი ყურადღება ექცეოდა აღ-



მარანი

ნიშნული წესების და-  
ცვას, ვინაიდან ამ შემ-  
თხვევაში, რიცხვმრავალ  
თანამესუფრეთ ა გ ა ნ  
უმეტესობა ჩაბმული  
იყო საღალღობო-სამხიარ-  
ულო „საძღვევლ სმა-  
ში“. აქ „ძღვევა“ უფ-  
რო ღვინის შერგებაში  
გამოიხატებოდა და არა  
მეტის დაღვევაში. გამო-  
რიცხული და მიუღებე-  
ლი იყო თვითნებუ-  
რად სუფრიდან ადგო-  
მა „ღვინის მოსაქარ-  
ვებლად“, ან რაიმე სხვა  
საჭიროებისათვის. ამ  
შემთხვევაში წესის  
დამრღვევს ევალებოდა  
საჯარიმო სასმისის —  
„სატალახოს“ დაღვევა.  
(სატალახო სასმისი —  
კათხა 1—2 ბოთლ ღვი-  
ნოს იტევდა). იგი კა-  
რებთან ეკიდა და შე-  
მობრუნებული პირი  
გვერდს ვერ აუკლიდა.  
ღვინის სმას ჯერ  
მცირე სასმისებით იწ-  
ყებდნენ, შემდეგ მო-  
დიდოს მოაყოლებდნენ.  
ყოველ სადღეგრძელოს  
შესაფერისი სიმღერა

მოსდევდა: „ავგიშენდეს მასპინძელი, სუფრას მოუმართოს ხელი“ — დაღვევდნენ  
და გადულოცავდნენ სადღეგრძელოს ერთმანეთს. სულ ბოლოს მოითხოვდნენ „სა-  
რიოშს“; სარიოში ეწოდებოდა დიდ კართხას, რომელსაც „ასარეკსაც“ უძახდნენ.  
დროთა განმავლობაში, ღვინის მრავალმხრივი გამოყენებისა და „მიღების“

კულტურამ განაპირობა ნაირსახისა და ხასიათის ღვინის სასურთა და სიწვე-  
თა შემოღება. მათგან, პირველყოფლისა, აღსანიშნავია „ტალიაქი“ და „მარანი“.  ორივე მათგანი თავისებური აღნაგობისა და ხასიათის სასმურთა. „ტალიაქი“,  
არსებითად, იგივე „მარანია“, ოღონდა მასზე უბრალო და პრიმიტიული ჩანს.  
მარანი, უფრო ტალიაქის განვითარებულ სახეს უნდა წარმოადგენდეს, რომე-  
ლიც თანდათანობით დამშენდა და რთული კომპოზიციის მხატვრულ სასმე-  
რად ჩამოყალიბდა. ტალიაქი შედგება „თვალედი საძირისა“ ანუ „შთასადებ-  
ლისა“ და მასში მოძრავად განლაგებული შეიდი მცირე სასმურისაგან.

„შეიდთვლიანი“ ტალიაქი შეიდი ღვთაებისადმი სადიდებელ სადღეგრძე-  
ლოთათვის იყო განკუთვნილი. პირველი ჭიქით ადიდებდნენ მამალმერთს, (მა-  
ლალ ღმერთს), მეორეთი — მაცხოვარს, მესამეთი — წმ. გიორგის, მეოთხეთი —  
კვირაცხოველს, მეხუთეთი — მთავარანგელოზს, მეექვსეთი — ღვთისმშობელს,  
მეშვიდეთი — „ჯვარცმას“. (ღვთაებათა თანმიმდევრობა და დასახელება, საქ-  
სხვადასხვა კუთხეში, სხვადასხვა იყო და ბოლოს 7 სამთავროს ერთობას ასა-  
ხავდა იგი სიმბოლურად).

მარანი, ქართულ საღვინე სასმისთაგან, განსაკუთრებულ ყურადღებას იქცევს.  
„მარანი“ შედგება რამდენიმე მცირე ჭინჭილისა, ანუ „ჭურჭლისაგან“. ისინი  
მომბით, წრიულადაა განლაგებული და ერთიანი მასრა-სადინარითაა გაერთი-  
ანებული. მარანისათვის დამახასიათებელია კენტი რიცხვის „თვლები“, უმთავრე-  
სად „შეიდული“ ან „ცხრაული“. იგი, ჩვეულებრივად, ქორედი აღნაგობისაა  
და ამ მიმართებით თოქოს ფერხისას, „ზემყნურს“, განასახიერებს. მარანი ნივ-  
თიერად კეცისაა, აშენებულია ორიგინალურად, დამშენებულია სხვადასხვა ქან-  
დაკებებით. მთავარი თვალი ანუ „ჭურულა“, რომელიც აწესრიგება ღვინით მარ-  
ნის ავსება-დაცლას, შედარებით მოზრდილია და რომელიმე ცხოველის (უფრო  
კი ირმის) „თავრელის“ სახე აქვს. ამ შემთხვევაში, გამოქანდაკებული ცხოველის  
„ტუჩი“ გამოყენებულია სასმელ პირად.

ასევე საყურადღებოა „ყარყარა“.

იგი მიშვიდველი და სანდომიანი შეხედულებისაა. ფურცელი ვერცხლისა  
კეთდება ცივი კვერვით. ახასიათებს მალალი, ვიწრო და მრუდე ყელი, რომელიც  
შუა ადგილას „სამპირადაა“ გაყოფილი და მოგრებილი. თავდება „ფარფლიანი“,  
„პირგადაშლილი“ პატარა „ლარტუჩით“, რომელიც შიგნით გატახრულია და სა-  
მი მცირე სადინარი ხერელი აქვს დატანებული. ამ ხერელ-სადინარით წარმოებს  
მასში ჩასხმა-გადმოსხმა ღვინისა. ყარყარა გავრცელებულია უფრო აღმოსავლეთ  
საქართველოში, შედარებით იშვიათია დასავლეთ საქართველოში. სამეგრელოში  
მას „ყარყალია“ ეწოდება.

ყარყარა და მისი მსგავსი ხასიათის ჭურჭელი: „კულა“, „ჭინჭილა“ და სხვა  
თავისი ფორმა-შინაარსით, ესთეტურ, საამებელ ღვინის სასმურად წარმოგვიდ-  
გება. ისინი იყო „სამსახურებელნი, ტაბლათანი, ტურფანი და სანადიმონი“, რო-  
გორც ამას აღნიშნავს დავით აღმაშენებლის ისტორიკოსი. „ყარყარა“, საბას ში-  
ხედვით, „სარწყულია სმაში ხმის-მცემელი“. ხალხური ახსნით სახელი — „ყარ-  
ყარა“, სმის დროს მისი ხმიანობიდან — „კო-კო-კოს“-გან წარმოსდგება, ბო-  
ლო მისი მოყვანილობის თავისებურებას შემდეგ გადმოცემას უკავშირებს: —  
ყარყარა პირველად სწორ ყელიანი სურა იყო. ერთხელ როდესაც, მეფე ერეკლე  
ნადიმად იჯდა და წინ სუფრაზე ღვინით სავსე სწორ ყელიანი სურა ედგა, მოახ-

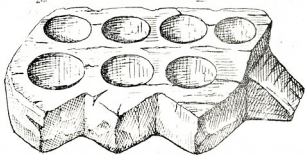
სენეს: — მტერი კარს მოგვადგა და ქვეყანა საფრთხეშია-ო. განრისხებულმა მეფემ მის წინ მდგარ სურას ხელი წააგლო. ყელი მოუგრიხა და შესძახა: „ასე მოუგრებ მტერს კისერს“-ო. ამის შემდეგ სურას ყელმოგრებილი სახე შეიქმნა. ასე გაჩნდა „ყარყარა“.

ასევე, სასმისის თავისებური და საყურადღებო ტიპია კულა, რომელიც



ბაღია

საყოველთაოდაა გავრცელებული მთელ საქართველოში. კულა კეთდება ხისა, ვერცხლისა, სპილენძისა, აყიროსი და სხვა მასალისა. იგი ნაირი სახისაა და მორთულობისა. ყველა მათგანის ნიშანდობლივი და საერთო თვისებაა — სმის დროს



ტალია

„რაკ-რაკის“ გამოღება, ყარყარას მსგავსად, რაც ერთობ საამოსა-სისი მით ღვი-  
ნის დაღვევას. ამიტომ უთქვამთ: „კახელი კაცის ჭირიმე, ჩაარაკრაკებს კულა-  
სა“-ო. ასევე, სამეგრელოში კულით ღვინის დაღვევას თან ახლდა სიმღერა: „ეკუ-  
რი კულა რე, ით ღვინს მითი გეშუნს, კოჩი თინა რე! ეკური კულა ხარკალე“ აწო  
მომიჩაკალე! (ეკური კულა-ა, ვინც ღვინოს მით დაღვევს კაციც ისაა, ეკური კუ-  
ლა „ხირვინე“ აქეთ „მომიჯლივინე“).

ხის კულა ჩვეულებრივად შემოსილია ვერცხლის სახიანი ფირფიტებით. ახა-  
სიათებს ნახევარსფერული ჩიბი (მუცელი), გრძელი და ვიწრო ყელი, ჩახეული  
პირ-ტუჩი. ხისა და აყიროს კულა „კუტი“ კეთდება, ლითონისა კი ფეხზე მდგომი.  
აყიროს კულა და ხრიკას გაწყობა იცოდნენ გვირის სადაფებით, რაც მათ შნო-  
იანსა და სასიამოვნო გარეგნობას აძლევდა.

ხმიანი სასმისები წყებას განეკუთვნება აგრეთვე — „ჭინჭილა“. იგი ხასიათდება  
„მორჩილი“ და მწყაზარი ტანით, მოხდენილი „შერიგისი“ ყელით. ნივთიერად იგა  
კეთდება სხვადასხვა მასალის, უმთავრესად, კეცისა და ლითონის. მის დამახა-  
სიათებელ თავისებურებას წარმოადგენს, ტანის სიბატარავესთან ერთად, ყელის  
სივიწროვისაგან წარმომდგარი ხმიანობა, სმის დროს. ამ მიმართებით იგი, ყარ-  
ყარასა და კულასთან ერთად, განეკუთვნება იმ სასმისებს, რომელთაც საფუჭ-  
ლად უღვევთ ხალხური ცოდნა-გამოცდილება, რომლის მიზანია საქმელ-სასმელის  
მიღება თანაზომიერად და მისი შერგება უკეთესად. ქართული სუფრის ძველი წე-  
სების დაკვირვება გვიჩვენებს, რომ ამ მხრივ ზოგიერთი გონივრული მონაპოვა-  
რის განმტკიცება სასარგებლო იქნება ჩვენი ახალი ყოფისათვისაც.

ამგვარად, ნაირსახისა და ხასიათის სრულყოფილი საღვინე სასმისების არ-  
სებობა ღვინის მოხმარებისა და გამოყენების კულტურის ღრმა ტრადიციებზე  
მიკვირვითებს.

საღვინე ჯამ-თასის წყებას განეკუთვნება: ბადია, თასი, ფიალა, ბაკანი და  
„ფარფალა“. მათგან, უდიდესია „ბადია“, უმცირესი — „ფარფალა“.

ბადია ეწოდება საკმაოდ დიდი ზომის საღვინე სასმისს, რომელიც ლითონისიცაა  
და კეცისაც. ერთი ასეთი ვერცხლის ბადია სამეგრელოა მთავარს დავით დადიანს  
უთავაზებია თავისი ერთგული აზნაურის ერმალოზ გელოვანისათვის, რასაც მას-  
ზე მოცემული შემდეგი მხედრული წარწერა გვიჩვენებს: „მე დავით დადიანმა  
გითავაზე შენ ჩემ ერთგულ აზნაურს, ერმალოზ გელოვანს, ეს ჯამი სახსოვრად,  
მრავალნი რბიან ასპარეზსა ზედა და ერთმან მიიღოს ნიჭი“. აღნიშნული ჯამი  
(ბადია, ნ. რ.) ყურადღებას იქცევა არა მარტო სიდიდით, არამედ სილამაზით და  
მოყვანილობით. იგი მაღალ ფეხიანია და „რჭალებითა“ შემოვლებული, მნიშვნე-  
ლოვანი ღვინისა და ნადიმის ქაშს, როდესაც რიცხვმრავალი სუფრის წევრები  
დასხდებოდნენ პურობად, თანამესუფრეთა შორის ღვინის მიღება ჯგუფური წე-  
სით მიმდინარეობდა. ოთხი კაცი, მეორე ოთხ კაცს დაუღვევდა და გადულოცავდა  
ამ ბადიით. მეორე ოთხეული, თავის მხრივ, მესამე ოთხეულს და ასე გრძელდე-  
ბოდა სადღევრძელოების შესმა. ბადიაში მოთავსებულ სადღევრძელო ღვინოს  
ოთხივე „მომღვინე“ თანაბარი რაოდენობით სვამდნენ — ტაფაკით (აზარფეშა-  
თი). „ტაფაკი“ იგივე მცირე ტაფაა, რომელიც ჩვეულებრივად ოქრო-ვერცხლისა  
კეთდებოდა. ასეთი ტაფაკებით ღვინის სმა უფრო აღმოსავლეთ საქართველოში  
იყო მიღებული. საინტერესოა, რომ პოეტ ნიკოლოზ ბარათაშვილის აზარფე-  
შისათვის დაუწერია: „ამავსებ ღვინით, აგავაებ ღვინით, შესვი! გაამოს!“ (ნ. ბა-



ლუიზის აღმარება



რათაშვილი, ლექსები, 1945 წ.). უნდა ითქვას, რომ ზადიდან ღვინის ამოღება და სადღეგრძელოს დაღვევა სხვა სასამისებოთაც იცოდნენ. ამისათვის ყველაზე მკაცრად ხერხებული და ხელმარჯვე იყო ხრიკა „ხელქოთანა“. ერთი ხალხური ლექსი ამის შესახებ ნათელს ხდის: „... ბზობა მოვა, ხარება, ქალებს გაეხარება, ყ უ რ ი ა ნ ა, „ხ ე ლ-ქო თ ა ნ ა“, ხ რ ი კ ა ს ჩაეხმარება“... ხრიკა კეთდება აყიროსი. მის სახესხვაობას წარმოადგენს „ორშიმო“. იგი ამავე მასალისა კეთდება. მით ღვინის ამოღება იციან დიდი ქურებისა და ქვევრებიდან. ღვინის ერთ-ერთ ძველ კუთხეში — ლეჩხუმში ვენახის შემოლოცვისას იცოდნენ. წართქმა: „... ავუნამ ჩამეიარა — ილითა და მილითა, ორშიმო და ხრიკითა. ჩვენს ვენახში ფეხი ჩაეტეხა, ღია ისხა, ისხი!“.

ზომით, ჯამთასის, ანუ ზადიის შემდეგ თასი დვას. თასი, როგორც ითქვა, ბადაზე მცირეა. მაგრამ მოყვანილობით და სილამაზით მას ჰგავს. „თასი“ ქურტლელულად იხსენიება ბარათაშვილებშია გაყრილობის წიგნში (1523 წ.) „თასები, ჭიქები, ჩინურები, ტვაბები, თეფშები, ბარქაშები (ქრონიკები, 11,350). საბას მიხედვით, თასი წარმოადგენს სასმისს. ასევეა იგი გაკეპული ხალხურშიც: „დალიე და დადგი თასი, ჩვენ ვინა გვყავს შენი ფასი“ და სხვა... თასი ნოვოთერად უფრო ლითონისა იყო მიღებული, თუმცა კეცისასაც კარგად ხმარობდნენ. თასის მომდევნოა „ბაკანა“, ანუ „ფიალა“. იგი თასზე პატარა და ფრიალაა. ახასიათებს თხელი და მჩატე ტანი, გადაშლილი, ფარფლიანი პირი და დაბალი ფეხი. მით ღვინის მიღება უფრო „საამებლად, გემოს ჩასაყოლებლად იცოდნენ. სახელი „ბაკანი“ იხსენიება ადრეულ წერილობით ძეგლებში: „... მოგვეცემდეს ბაკინთა ძმარსა და კუტლითა წყალსა“-ო. (ათონის კრებული, საეკლესიო მუზ-ს საიუბილეო გამოც. 1901, გვ. 129). ბაკანის, ანუ ფიალას ერთ-ერთ სახესხვაობას წარმოადგენს „კვანჩხა“ (ხელიანი ბაკანა), რომელიც ცნობილია ნაირი სახელწოდებით: „ქვიშინა“ (რაჭა), „კვანჩხა“ (ლეჩხუმი, იმერეთი), „კვატუში“ (ღას. საქ-ს შიანეთი). „სირჩა“ (გულამაყარი), „ჩაყვა“ (აფხაზეთი, სამეგრელო) და სხვა. საბას მიხედვით „კვანჩხი“ მცირე სასმისი იყისა (რაზისა და არაყის).

„ფარფალა“ აღნიშნული წყების მყოფზე წარმომადგენელია. იგი სავსებით პატარა სასმისია. მით ღვინის დაღვევით, კაცი ძნელად თუ „გაჯერდება“. აღბად, ამით აიხსნება ის ფაქტი, რომ ერთ-ერთი ხალხური ლექსის მიხედვით ფარფალათი ღვინის დაღვევა შედარებულია „ზიარებასთან“ სადაც ხაზგასმულია ამ სასმისის სიმცირე და უკმარობა: „... ზემოთა კარსა ჩამოდვა, შავი სვანისა ჯარია; მათ რომ აბჯარი ჩაიცვეს არ მოშორდება თვალისა; მათ რომ ფერხული დაიბეს მიწას, დაასხეს ზარია,თითო ფარფალა დალიეს, მით ი ზ ი ა რ ე ს თავია“... აქედან ნათლად ჩანს, რომ „ფარფალა“ ფრიალა და მცირე სასმისია, რომლითაც უფრო სამებლად, ნება-ნებად სვამდნენ დასაღვეს.

ფეხიან სასმისთა საყოველთაოდ გავრცელებულ ტიპს წარმოადგენს კათხა, ანუ ბარძიმი. იგი სხვადასხვა სიდიდის და მასალისაა. ამის კვალობაზე სახელი „კათხა“ ზოგადი მნიშვნელობით იხმარება. როცა იგი ხისაა — „კათხა“ ეწოდება, ხოლო დიდსა — „სარიოში“, ანუ „ამრეკელა“. სარიოშის ჩამორიგება ღვინის დროა ბოლოს იცოდნენ. მით იტყოდნენ საბოლოო სადღეგრძელოს, სახლის დასალოცს. ეს კათხა ორ-სამ ბოთლ ღვინოს იტევდა და მისი დაცლა არც თუ ისე ადვილი იყო. ვინც ამ უკანასკნელს პირწმინდად დაცლიდა და სუფრას ბოლომდე შერჩებოდა, სახელი იყო. თუ გავითვალისწინებთ პურ-ღვინობის

დროის ხანგრძლივობას (5—6 საათს) აღნიშნული სადღეგრძელოების დალევა არც ისე შეუძლებლად მოგვეჩვენება. საერთოდ, „პურ-ღვინოს“ ქართულ სუფრაზე ერთობ ამშვენებდა და საამოს ხდიდა ტურფა თვალად-ტანადობის, სასმური და საწდე საღვინე ჭურჭელი, რომელთა საერთო დამახასიათებელი თვისებაა — სახმარ და საშვენ მხარეთა ერთობლიობა. ასეთია მაგ. ხელმარჯვე და სანდომიანი გარეგნობის მქონე საღვინე დოქები, ლიტრები, სურები, ორკოლები და სხვა. „თვალი სვამს და თვალი ჭამს“-ო, ამბობდნენ და დიდმნიშვნელობას აკუთვნებდნენ შნოიანსა და ხელმარჯვე ჭურჭელს.

ამგვარად, ქართველი ხალხის ყოფაში ღვინის მიღებისა და მოხმარების ხანგრძლივი გამოცდილების ნიადაგზე გამომუშავდა და შეიქმნა ნაირი სახის და ხასიათის სასმური და საწდე საღვინე ჭურჭლის სრულყოფილი ფორმები.

---



## ღვინის დავაზენიკება საქართველოში

ქართველ ხალხს ღვინის დაყენების ხანგრძლივი გამოცდილება აქვს. საუკუნეთა მანძილზე ჩვენი სამშობლოს თითოეულ კუთხეში გამოქუშავდა ყოველმხრივ დახვეწილი ვაზის ჯიშები, რომელთაც ძირითადად განაპირობებს ცალკეული ტიპის საუკეთესო ღვინოების წარმოება. რქაწითელი, საფერავი, ოჯალეში, ჩხავერი, ცოლიკოური, ალექსანდრეული, უსახელოური, ჩინური და სხვ. ქართველი მევენახის ღრმა ემპირიული ცოდნისა და უდიდესი შემოქმედებითი პოტენციის ნაყოფია. ნიშანდობლივია ის გარემოება, რომ თითოეულ ცნობილ ჯიშს თან სდევს ღვინის დაყენების განსაკუთრებული წესი, რომელიც ხშირად მოცემული ჯიშის გავრცელების არეალს არ სცილდება. ყოველივე ეს ქართული მევენახეობა-მეღვინეობის უაღრესად დასპეციალებულ მეტყველებს. ამიტომ არის საქართველოში მიჩნეული ვაზის კულტურის კლასიკურ ქვეყნად. ბუნებრივია ასეთ ქვეყანაში ღვინის ღირსება-ნაკლის შეფასების ხელოვნება ძველი დროიდანვე მაღალ დონეზე იდგა. აღსანიშნავია, რომ საქართველოს სამეფო კარზე მეღვინეთ-უხუცესს მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა. ამ თანამდებობას პირველად თამარ მეფის ისტორიკოსი იხსენიებს.<sup>1</sup> მაგრამ როგორც აკად. ი. ჯავახიშვილი მიუთითებს, მეღვინეთ-უხუცესობა საქართველოში უფრო ძველი მოხელეობა უნდა ყოფილიყო.<sup>2</sup> რა თქმა უნდა, მეღვინეთ-უხუცესად ღვინის აკკარგის მცოდნე დაწინაურდებოდა. მართლაც, ზოგი მათგანი თავისი საქმის ნამდვილი ვირტუოზი იყო. ასე მაგალითად: „გურიელს ერთი მეღვინეთ-უხუცესი ჰყოლია გვარად ანთაძე. კაცი მეტად დახელოვნებული ღვინის ღირსების გამოცნობაში, რითაც თავი დიდად მოჰქონდა თურმე გურიელსა. ერთხელ სასახლეში უცხო სტუმრებთან ჩამოვარდნილა მის შესახებ ლაპარაკი და გადაუწყვეტიათ, გამოვცადოთო. აურევით ერთმანეთში სამნაირი ღვინო: 2/5 ფერსათული (სოფელია), 2/5 ოსეთური (სოფელია) და 1/5 ჩაქვეური. მოუხმიათ მეღვინეთუხუცესი ანთაძე და უთქვამთ—გამოიცანიო. იმასაც გემო უნახავს თუ არა, შემდეგი პასუხი მოუხსენებია მთავრისთვის:

„ფერად ფერსათულიო,  
გემოდ ოსეთურიო,  
ცოტას მოიჩაქურებსო“.<sup>3</sup>

მსგავსი თქმულება რაჭაშიც შემონახულა: როსტომ ერისთავს კარზე დიდად სახელგანთქმული მეჭაშნიკე ჰყოლია. როდესაც რაჭის მზრძანებელს იმერეთის

<sup>1</sup> ქართლის ცხოვრება. II, თბ. 1959, გვ. 55.

<sup>2</sup> ი. ჯავახიშვილი. ქართული სამართლის ისტორია. წ. II, ნაკვ. I, 1928, გვ. 190.

<sup>3</sup> თ. საბოკია. მოგზაურობანი. თბ. 1950, გვ. 90.

მეფე სოლომონ I ესტუმრა, ერისთავმა გადაწყვიტა თავისი ქაშნაგირის ხელონება მეფისათვის ერგებინა. დეკუსტატორმა შესანიშნავად გამოიყენა თურმე ღვინის სადაურობა, თვისებები და იმასაც მიხვდა, თუ მის გამოსაცდელად სასამელში რა იყო შერეული. გადმოცემა პორნოგრაფიული ხასიათისაა და მთელს რაჭაშია მოარული. აღნიშნულ თქმულებათა ვარიანტები საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში გვხვდება.

მოტანილი მასალები ღვინის დაქაშნიკების მხოლოდ ფაქტზე მიუთითებს, მაგრამ როგორ და რითი წარმოებდა დაქაშნიკება, ამის შესახებ ჩვენ არაფერი ვიცით. საბას მოეპოვება „ქაშაკები სასმისი ჭურჭლები“ (ლექს). შესაძლოა ისინი ქაშნაგირთა სახმარებელი იყო. სირაჯებს ჩვეულებრივ „ნიტრით“ ან ბოთლით უგზავნიდნენ ქაშნიკს, რაც შედარებით ახალი მოვლენაა.

რაჭაში ღვინის დაქაშნიკება ყოველი „უხადი“ ჭურის მოხდის დროს იცოდნენ. ჭურიდან ახლადამოღებულ ღვინოს გამჭვირვალე ჭიქაში ასხამდნენ. მე-ქაშნიკე ჯერ „მზეზე გახედავდა“ — ფერს გაუსინჯავდა, ხოლო შემდეგ ყნოსვით „სულს“ შეუმოწმებდა, ბოლოს გემოს გაუსინჯავდა. ამგვარად, ღვინის შეფასება ხდებოდა ფერის, სუნის და გემოს მიხედვით. თუ ამ სამი თვისების ბუნებრიობა დაირღვეოდა, მაშინ ღვინოს რაღაც „ხელი“ ჰქონდა, რომლის გამოცნობა მე-ქაშნიკის მოვალეობა იყო.

საინტერესოა ღვინოთა შეფასების ტერმინები. ცნობილი ქართველი მეცნიერი ვ. პეტრიაშვილი საგანგებოდ განიხილავს „იმ სიტყვებს, რომლებითაც ღვინის დამფასებელნი ღვინის ღირსებას და ნაკლოვანებას ჰხატავენ“, მკვლევარი შენიშნავს „სამწუხაროდ, კარგად არ ვიცო ამის შესახებ ქართული ტერმინოლოგია: შეიძლება, რომ ჩვენ ამისათვის ცოტა სიტყვები გვქონდეს და ისიც შესაძლებელია, რომ ჩვენი ენა მდიდარი იყოს ამგვარი სიტყვებით; ვინც ამ სიტყვების შეკრებას იკისრებს, ის დიდ ამავს დასდებს ჩვენს მეღვინეობას. ამასთან ესეც უნდა აღვივაროთ რომ ამგვარი სიტყვები მხოლოდ საფრანგეთის ლიტერატურაშია კარგად შემუშავებული და ყველანი იძულებულნი არიან ეს სიტყვები იხმარონ. ამისათვის ვიდრე ჩვენს სიტყვებს და გამოხატულებას შევკრებდეთ, იძულებულნი ვართ ფრანგული ტერმინოლოგია მოვიშველიოთ“.<sup>1</sup> მაგრამ აწავლულმა მეღვინემ ბევრი ორიგინალური, ადგილობრივი სიტყვა გამოავლინა, რითაც საფუძველი დაუდო ქართულ ენაზე ღვინის შეფასების მეცნიერულ ტერმინოლოგიას.

სულხან-საბა ორბელიანს ღვინის ღირსება-ნაკლოვანების დასაფასებლად მრავალი ტერმინი მოეპოვება: „ბლანტი მოსქე და მძიმე სასმელი ღვინო“; „დალეკება დათხლეკება“; „მეავე ესე არს რომელი თვთ ბუნებით მეავე იყოს, ხოლო პირველ არამეავე რაიცა მომეავედეს, ეწოდება წმახე და ღვინოსა კაცთაგან დამეავებულსა, ანუ თვთ დამეავედეს ეწოდების ძმარი, ხოლო მეავისა გარდარეულებასა ეწოდების მყვირტლე, რომელსა მეავისა და ტკბილისა საშუალი გემო ჰქონდეს, ეწოდება მხე“; „კამკამი წყალი და ღვინო დაწმედილი გამჭვირვალი“; „წმიდა... სოლო შეუმრღვეველთა ღვინოსა, ზეთსა და ეგვეითართა არა ვიტყვით წმიდად არამედ დაწმედილად და კამკამად (კამკამულად) და მორავაყუნად“; „მორავა-

<sup>1</sup> ვ. პეტრიაშვილი, ღვინის დაყენება. თბ. 1895, გვ. 413-4



ქართული  
ლიბრეოთეკა



უტრია (ზემოთ), სრია და ხელქოთანა



ტაფაკი ანუ მზარღეშა, უარუარა და კულა

ყუნი შეუმარღვევლად გაწურვილი („ვისცა მორავაყუნი ღვინო არა მიხუდებინს თხლის სმა არა ებრალებინს“; ვისრამ.)“; „მჭახე ღვინო მოძმარებულვიით“; პირ მომწიე მაჭარი ტკბილი და პირს მაჭიდარი“ (ლექს. 1928).<sup>1</sup>

ღვინოთა დამახასიათებელი ტერმინები ვახუშტის გეოგრაფიაშიც უხვადაა გაბნეული, მკვლევარის ცნობით, ატენში „დგება ღვინო წარჩინებული“<sup>(171)</sup> ასევე ღვინო კონდოლისა წარჩინებული“<sup>(169/10)</sup> ყოფილა. ქსნის ხეობის ღვინოები „თხელი და მომჭავო(ა), გარნა სამო სასმელად“<sup>(70/29)</sup>, ასევე ლიახვის ხეობაში „თხელი და მომჭავო ღვინო“ სცოდნია, მაგრამ „სასმელად მშვენი“, პანკისის ხეობის „ღვინო კეთილი და კარგი“-ა<sup>(162/36)</sup>; ოკრიბული „ღვინო მსუბუქი მხე-გემოიანია“<sup>(165/11)</sup>; ოდიშური „ღვინო მსუბუქი და კარგი(ა). აქა არს ღვინო ზარდაგი,<sup>2</sup> ფერისთვის ეგრეთწოდებული, ფრიად კეთილი, ძალაანი და ქებული ყოველთა შინა“<sup>(170/126)</sup>; გურიასი მოდის „ღვინო კეთილი, მსუბუქი და შემგრვო, გემოიან-სუნანი მრავლად“<sup>(176/21)</sup>; მთიულეები „მოიღებენ ბარიდან ტკბილსა, შთასხმენ აქა და ლომისას, და დადგების ღვინო კეთილი, თეთრი და ტკბილი“<sup>(160/10)</sup>.

პროფ. ვ. ბერიძეს რაჭაში ჩაუწერია „ციცხინა (რკ) ფუცხუნა ღვინო“. აღსანიშნავია აგრეთვე ყუფა(დ. ყ.) ღვინის სიმაგრის გამოსახატავად. „ცოლიყოურის ღვინო ისე ყუფს, რომ ერთი ზოთლი კისერს მოგტეხს“; „ძელგი, მძლავე ღვინო“ (სიტ. კონ).

ქართული წერილობითი ძეგლებისა და დიალექტების შესწავლა ამ მიზნით უხვ მასალას გამოავლენს.

რაჭაში ჩვენს მიერ შეკრებილი იქნა ღვინის დაჭაწნიკებასთან დაკავშირებული ტერმინები:

ფერის გამომხატველი სიტყვებია. ღვინის ბუნებრივი ფერი კარგად დამწიფებული ყურძნის ფერის მსგავსი უნდა იყოს. მაგალითად, ალექსანდრეულის ღვინო „ალექსანდრეულის ბიმიბილსავით გიშრისფრად უნდა იყურებოდეს“. მწვანის ღვინო მწვანედ „კამკამოზს“, წულუკიძის თეთრისა ყვითლად „ჭვივა“,<sup>3</sup> მცვიანისა „კრიალა თეთრია“ ან „წალმა თეთრია“. ჭურში „ფარაზე“ დაყენებული შავი კაბისტონის ღვინო „ალასფერი“ ანუ „წალმა წითელი“ დგება.

როცა ღვინო სასურველი ფერის არ არის, იტყვიან „ფერნაცვალიაო“. შესაძლოა „ფერნაცვალობა“ „დაწმენდილობაში“ გადავიდეს, ხოლო თუ ეს არ მოხდა, მაშინ სასმელი „ფერნაკლული“ გახდება, ხოლო ამას „ამლოულობა“ მოსდევს. ეს უკანასკნელი აჭრით შეიცვლება, ხოლო „აჭრილი ღვინო“ გაფუჭებულია.

სუნიის მახვენებელი სიტყვებია. მთბრობელთა გადმოცემით „ყოველნაირ ღვინოს თავისი სუნი აქვს. ჭურს რო მოხდიან, ეზოში უნდა გევიგო, რომელ ღვინოს იღებენ. ალექსანდრეულის სული ალუში ღვინის სულიაგან გეირჩევა. კაი მელვინე სულით ტყობილობს, ღვინო რომელი ყურძნისაგანაა და-

<sup>1</sup> სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონიდან ჩვენ მხოლოდ ზოგიერთი ტერმინი მოგვაქვს.

<sup>2</sup> აკად. ი. ჭავჭავიძის განმარტებით „ზერდაგი“ სპარსული სიტყვაა, ოქროვანს, ოქროსფერს, ე. ი. ვეთელს ნიშნავს (მას. საქ. ეკონ. ისტ. წ. 1, ნაკვ. IV—V, გვ. 72).

<sup>3</sup> შდრ. „ჭვივა ლილეებს, კრიალებს, გამჭვირვალეა. „მარანში ჭიჭა დგას და ღვინო ჭვივა“ (შ. ძიძიგური, ძიგბანი ქართული დიალექტოლოგიიდან. თბ. 1954, გვ. 218)



წიროლი". სუნს არჩევენ აგრეთვე ღვინის ასაკის მიხედვითაც: მაგარს „კუბე“ სუნი აქვს, ხოლო ძველ ღვინოს „დამწიფებული“. „ხელნაკრავ“ ღვინოს „ნახმელარის“ სუნი ასდის ან ჭურის ან შმორის.

გემოს საუწყებელი სიტყვები. ღვინო შეიძლება იყოს ტკბილი, მწარე და მჟავე. მაგრამ თითოეული ეს თვისება მეტნაკლები ზომით აქვს ხოლმე გამოხატული. მაგალითად, როცა იტყვიან „ღვინო გემოტკბილიაო“ ეს იმას ნიშნავს, რომ მას სიმჟავესთან სასიამოვნოდ შეზავებული სიტკბო ახასიათებს. თუ ღვინოს სიტკბო ოდნავ ემეტება ამბობენ „თაფლის ნაწიროვითააო“, ხოლო გადაჭარბებულად ტკბილი „ლუყურტია“, „პირს ღენტყავს“, „გულს ნოყავს“. ნაკლებ მწარე ღვინოს „მომწაროს“ უწოდებენ, ხოლო ძალიან მწარეს „თიშხას“. „თიშხასავითაა მამალს თვალს მოთხრისო“ — იტყვიან.

გადაჭარბებული მჟავე ღვინო „ტყემლის წვენივითაა, კბილებს კვეთავს“. როგორც ფერით და სუნით, ასევე გემოთი გამოიყნობა ყურძნის ის ჯიში, რომლისგანაც ღვინოა დამზადებული.

შესაძლოა ღვინოს სუნი საუკეთესო ჰქონდეს, მაგრამ გემო არ უვარგოდეს, ამაზე უთქვამთ „ფერი ღალისა და გემო წყალისაო“. მძიმე, უსიამოვნო დასაღვე ღვინოს „ძელგი“ ეწოდება. მთხრობელთა მტკიცებით ღვინის აიძელგე ნიადაგის ან მეტი რაოდენობით „ნაწებრის“ შერევის ბრალია. ზადიან ან დასნეულებულ ღვინოს აქვს ნახმელარის, ჭურის, შმორის, კანჭის და სხვ. გემო.

ღვინის „ხორციანობა“. ვაზის ზოგიერთი ჯიში სქელ „ხორციან“, „წიალიან“ „ძარღვიან“ ღვინოს იძლევა, ზოგიც თხელ „წყალწყალას“, „დაცრეცილს“, „უხორცოს“ „უწიალოს“. ძალიან სქელ ღვინოზე იტყვიან „მოლეღვილიაო“, ხოლო ძალიან თხელზე „გაპარულიაო“. თხელი ღვინო „მჩატედ“ ითვლება, ხოლო სქელი „მძიმედ“.

ღვინის ხორციანობის ანუ სხეულის შემოწმება ჭიქაში ჩასხმისას იციან: „ჭიქაში ღვინო ზეთივით კი არ უნდა ჩეიღვენთოს“, არამედ „ცინცხლად“ ჩავიდეს. გადმოსხმის დროს ისე უნდა „გადმოეჩქუროს“ რომ კედლებსა და ფსკერზე კვალი დარჩეს.

ღვინის სიმაგრე და სხვა თვისებები. ღვინის სიმაგრე თრობის სიძლიერით გაიზომებოდა. ჭაშნაგირიც სასმელს ამის მიხედვით აფასებდა: მაგარ ღვინოზე იტყოდა „ფინთიხივითაა. ერთ ლიტრას კაცი ვერ გაეძევაო“, ხოლო სუსტზე „ძაბუნია, საქალებო სასმელიაო.“ მაგარ ღვინოს ყოველთვის მაღალ შეფასებას აძლევდნენ, რაც კარგად არის გამოხატული ხალხურ ლექსში:

„ღვინო კი მათრობელი სჯობს, ძალლი თოვზე მყეფარი,  
ვაკვაცი წყნარი სჯობია, რო გაჭირდება — მჭექარი.“<sup>1</sup>

მწერალ გ. შატერაშვილს ხალხში ჩაუწერია საინტერესო ტერმინი: „ღვინის გამჭირახობა, ღვინის გაჭრა, ძალა, ფხა. იტყვიან: „ამ ღვინოს გამჭირახობა აკლია“ ან „გამჭირახი ღვინოა“ და სხვ.“<sup>2</sup>

მაგარი ღვინოები ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან თავისი ხასიათით: ზო-

<sup>1</sup> ხალხური სიტყვიერება. III, 1952, გვ. 62.

<sup>2</sup> გ. შატერაშვილი. თვალდღერი ქართულის ჭანიკი. ჟურნ. მნათობი, № 11, 1968, გვ. 172.

გი მალე მოგვიდებს ხელს, ორ ჭიქას რო დალევ, შეიტყობ. ზოგი ღვინო შემბარავია, სვამ და ვერ გებულობ, მერე ეინძრევი და ერთბაშად გეცემა, თუ მაგარი არ იქნე, შეიძლება ქვეც დაგძლიოს. რაგარც ძალი არ ვარგა შემბარებელი ღვინო, ძალას მაშინათვე რო გატყობიებს, ი ღვინო ჯობია, იმდენს დალევ, რამდენსაც მერევე." ღვინომ აგრეთვე ნამოვრალეზე "გაყოლა" არ უნდა იცოდეს.

ახალი ან შუმი ღვინო „ენას კიდებს“, „კორტის“, პირს შუშავს“, ასეთზე იტყვიან „ციცხინა“, „ჩინჩხალა“, „ფხიანი“ ღვინოაო. ძელგი ღვინო „პირს აშრობს“ „შამბავს“, ხოლო ძველი, გემოტკბილი ღვინო „პირს ხავერდით ეღება“.

ღვინის ღირსება-დანის უღების მაუწყებელი ტერმინებია. ღვინოთა ტიპს დაყენების თავისებურება განსაზღვრავს. მაგალითად გვაქვს „ნაყენები ღვინო“, „შუმი ღვინო“, „შუა ღვინო“ და სხვ. ასაკის მიხედვით გამოირჩევა „მაჭარი“, „ღვინო“ და „ძველი ღვინო“. ყველა მათგანს შესაფერისი ღირსება მოეპოვება. მაგალითად ნაყენებ ღვინოს მუქი, შავი ფერი უნდა ჰქონდეს, ახსიათებდება მკვეთრად გამოხატული ჯიშური არომატი და დიდი სიმკვარე, აგრეთვე ხორციან-სხეულიანი უნდა იყოს. შუმი ნაკლებ მაჭარი, გამჭვირვალე, პაეროვანი და ფუცხუნაა. რაც შეეხება შუაღვინოს, მის მიმართ განსაკუთრებულ მოთხოვნებს არ აყენებენ, ოღონდ „ხელი“ (ზადი) არ უნდა ჰქონდეს. მაჭარი დაწმენილი უნდა იყოს, თან „ენას ეთამაშებოდეს“. ახალი ღვინო „დამჯდარია“ — პირს არ „კიდებს“, მაგრამ სრულყოფილად „დამდგარი“ არ არის, თან „სულითაც მაჭრის-კენაა“. ძველ ღვინოს დამახასიათებელი ფერი სუნი და გემო აქვს. ღვინის ასაკის განსაზღვრა მეტაშნიკის ვალდებულებაა. საუკეთესო ღვინოს „თავი ღვინო“ ანუ „ხელადი ღვინო“ ეწოდება. გამოიყენება საპატიო სტუმრებისათვის, საქღვინოდ და თუ ბევრი აქვთ, გასაყიდად. ოჯახში ყოველდღიურ „ინჯრაზე“ სვამენ „სახარჯო ღვინოს“, რომელიც შეიძლება „შუმიც“ იყოს და „შუაღვინოც“. არის „საშუალო ღვინო“ ხმარობენ საოჯახო ღვინოსა და სტუმრიანობაზე, აგრეთვე გასაყიდად.

ღვინოთა ღირსების მიხედვით დაყოფა-გამოყენება ქართული სინამდვილისათვის ძველთაძველი მოეღვნა, აკად. ი. ჯავახიშვილი წერს: „გიორგი მთაწმინდელის სიტყვებიდან ჩანს, რომ ღვინო იმ დროს ღირსებით სამ ხარისხად იყოფოდა: „სუბუქი ღვინო“, ან „საშუალო“, ან არა და საუკეთესო თვისებისა „უმჯობესი“. რადგან მონასტერში მაგარი ღვინის სმა აკრძალული იყო, ექვთიმე მთაწმინდელს ამისდა მიხედვით ნაბრძანები ჰქონდა მეღვინისათვის, რომ „უკეთესუბუქი ღვინო იყოს, ყოლა ნუ ურთავ წყალსა, და უკეთეს საშვალე იყოს, ჯერი-საებრ ურთე, და უკეთეს უმჯობესი — რე იყოს, ვითარცა ჯერ — იყოს“, ისე გაურთიე წყალი და ბერებს ისე მოართვი“<sup>1</sup>.

ანგარების მიზნით ღვინის „გამრუდებაზე“ იტყვიან „ნაცოდვილარი“, „ნაწმეკარი“, „ნაწყამალეზი“.

გადაღების ან მგზავრობის დროს ღვინო „იღლება“, „ილახება“. აქედან არის

<sup>1</sup> ი. ჯავახიშვილი. მასალები საქართველოს ეკონომიური ისტორიისათვის წ. 1, ნაკვ. IV-V 1964, გვ. 69.



გამოთქმა „დალღილი ღვინო“, „გალახული ღვინო“. ნამგზავრ პროდუქტს დასა-  
 ლევად მაშინვე არ გამოიყენებდნენ, არამედ სამი-ოთხი დღე დასვენებდნენ და  
 მას უკვე „ნასვენები ღვინო“ ერქვა.

ამგვარად, ღვინის ღირსება-ნაყლის გამოსახატავად მრავალი ტერმინი მოი-  
 ბოვება, როგორც წერილობით წყაროებში, ისე ცალკეულ კუთხეთა ცოცხალ მეტ-  
 ყველებაში. ამ მიმართულებით შემდგომი კვლევა-ძიება საინტერესოა და აუცი-  
 ლებელი.



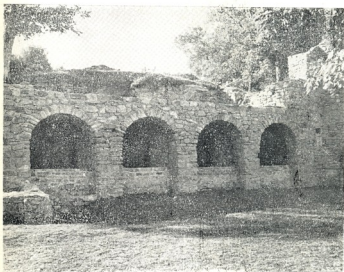


## ქართული მარანი

ს. ორბელიანის ლექსიკონის მიხედვით. „მარანი — საღვინე სახლი“-ა. ქართულ მეღვინეობასთან დაკავშირებული ტერმინი მარანი ისტორიულ წყაროებში VIII—IX სს. მოიხსენიება.

საქართველოს ყველა კუთხეში დღესაც — „მარანი“ ღვინის დაყენების და მისი მოწყობილობის შესანახი ნაგებობის მნიშვნელობით იხმარება.

ქართველ მევენახეს სამარნე ადგილის მდებარეობისა და ნიადაგის შერჩევისათვის ხანგრძლივი დაკვირვება უწარმოებია.



ივალთო. საწნახელი IX—X სს.

ნიადაგ-გრუნტის თვისებები სხვადასხვაგვარია. სახელდობრ: იგი შეიძლება იყოს კარგი, ან პირიქით — ცუდი, წყალგამტარი, წყალტევადი, ქაერგამტარი და ჰქონდეს სხვადასხვა თვისებები, ე. ი. ზოგი უფრო ადრე თბებოდეს, ზოგი კი დიდხანს ინახავდეს სივარდეს. ყველა შემონათქვამი დაკავშირებულია ნიადაგ-



გრუნტის ფიზიკურ თვისებებთან, რაც თავის მხრივ დამოკიდებულია ძირითადად ნიადაგ-გრუნტის მექანიკურ შედგენილობასთან, ნიადაგის შედგენილობაში ქვიშისა და თიხის ნაწილაკების ოდენობასთან და ურთიერთშეფარდებულად.

ამრიგად, მარნის ასაშენებლად საჭირო იყო ნიადაგ-გრუნტის სამორჩევად საც საკმაოდ დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა ღვინის შესანახავად და მისი ხარისხის ხანგრძლივად შესანარჩუნებლად. ნოტიობის სიჭარბის გამო დასაველეთ საქართველოში, — განსაკუთრებით გურიაში, სამეგრელოსა და აფხაზეთში სამარნედ შშრალ. მალეობ ადგილს ირჩევდნენ, სადაც წყალი ახლოს არ უვლიდა — ნესტიანი მიწა ღვინოს აფუჭებსო. ხოლო ზემო იმერეთში, რაჭასა და აღმოსავლეთ საქართველოში ნიადაგისა და ჰავის შედარებით სიმშრალის გამო აქ სამარნედ ნიადაგს ჰქონდა უპირატესობა მინიჭებული. რაჭაში „თირ მიწაზე მარანი უკეთესია. გრილია და ღვინოც ინახებოდა“. იმერეთში ფიცხ ნიადაგიან ადგილზე მარნის აგება არ იყო სასურველი. „ფიცხი ნიადაგი ღვინოზე მოქმედებდა, ღვინო თხელდებოდა და კანჭი-ჭანგი ეძლეოდა. ქართლში მარანს ქვიშნარ ადგილზე აშენებდნენ. ნიადაგად ქვიშნარი ჯობდა, უფრო გრილი იყო, თიხნარი არ ვარკოდა. თიხა მიწა მალე შრებოდა, ქვიშნარი კი სინესტეს ინახავდა, ღვინო სიგრილეში უკეთესად ინახებოდა.

საქართველოში ღვინის წარმოებას, მის მოწყობილობას ორგვარი ტიპის მარანი ემსახურებოდა. ერთი ღიაა, ღია ცის ქვეშ ჩაყრილი ქვევრები ხეებით ან ღობით შემოზღუდული. რასაც იმერეთში, რაჭასა და ლეჩხუმში ჭურის თავს უწოდებდნენ, ხოლო სამეგრელოში — ოლაგვანეს, გურიაში, სამეგრელოში, ქართლში — მარანსაც ეძახიან. მეორე ტიპისა კი, ქართველ ტომებში მარნად წოდებული — დახურული შენობაა. დასაველეთ საქართველოში ის ხის ნაგებობაა, აღმოსავლეთ საქართველოში კი — ქვის.

პროფ. ვ. ბარდაველიძის აზრით საკულტო მარანი თავისი ძირითადი ელემენტებით გურულ მარანსა და იმერულ ჭურისთავს უკავშირდება.

არმაზში აღმოჩენილი II-III საუკუნით ჩ. წ. ა. დათარიღებული ქვევრებით ღია ცის ქვეშ მარნის არსებობა დასტურდება (ა. აფაქიძე, გ. გობეჯიშვილი, ა. კალანდაძე და გ. ლომთათიძე — არქეოლოგიური ძეგლები არმაზისხევის შესართავთან).

ვაშნარში გათხრების დროს აღმოჩენილი ქვევრები ღია ტიპის მარნად არის მიჩნეული. (V—VII სს). ღია მარნის არსებობა საქართველოში ეთნოგრაფიული მასალებით ძველი დროიდანვე მოწმდება.

ქართველ მევენახეს ხანგრძლივი დაკვირვებისა და გამოცდილების საფუძველზე ქვევრი მიწაში ღრმად მოუთავსებია, რომ დუღილის პროცესისათვის საჭირო სითბო-სიგრილის თანაბრობა ყოფილიყო და ამასთანავე ღვინის ცის ქვეშ შენახვას უპირატესობას ანიჭებდა. მათი გადმოცემით — „ღვინოს სუფთა პაერი უხდება“ — „ღვინო გარეთ სუფთა პაერზე კარგად ინახებოდა“. „ღია ადგილზე ჭური პაერს შოულობს, ღამის პაერის სიგრილე ხედება... „ჭურს თუ არ აწვიმს არ ვარკა, ჭურის გვერდი არ უნდა გაშრეს. გრილი და ნოტიო უნდა იყვეს“. „მაკრამ არც მზის სხივ-სინათლე არ უნდა სწვდებოდეს ჭურჭელს, ვინაიდან მზის სხივი ათბობს და ღვინოს აფუჭებს. ამიტომ ზაფხულში ჭურის თავი გადახურულია ჩეროთი ან შემორაკულია ხეებით, მზე არ აჭერს“.

1897 წლის გაზეთ „ივერიის“ ფურცლებზე ი. ქავჭავაძე შენიშნავდა ჩვენში უფრო ბევრგან ფარღალალა მარნებია, ხშირად მართო წალმით დახურულ ბევრგან უკედლებოცა... დახურულს, ყოველის მხრით შეკრულ მარანს (მტნანს) დაფს დუღილის დროს დიდი სიფრთხილე უნდა, თორემ შეიძლება ცაცოც შეიწიროს... ჩვენებურ კაცს გამოცდილებით უცვინია ეს ვითარება დუღილსა და რომ მეტი ჯაფა და სიფრთხილე არ აუკვირებინა, სამჯობინარად დაუნახავს ღია მარანი, საცა ყოველთვის ნახშირმყავასაც გამოსავალი აქვს და წმინდა პაერსაც შესავალი...

ამ ღონისძიების განხორციელებისათვის საუკეთესო საშუალებას ღია მარანი იძლეოდა, სადაც პაერის მუდმივი მოძრაობა ხდებოდა. ამგვარ პირობებში ღვინო არ დამკვდებოდა. ქვევრი მუდამ სივრილეში იქნებოდა.

ქართლი და კახეთი ხასიათდება შედარებით მკაცრი კლიმატით, საკმაოდ ცივი ზამთრით და ცხელი ზაფხულით. ცივი ზამთრის პირობებში ღვინოს გარეთ შენახვა შეუძლებელი იყო, ცხელი ზაფხულის გამო კი ღვინო შენობაში უნდა ყოფილიყო შენახული. ტემპერატურის ასეთი მკვეთრი სხვაობა ღვინის დუღილის პროცესზე მოქმედებდა, ვინაიდან, ხალხის დაკვირვებით, დუღილის პროცესისათვის სითბო-სივრილის თანაბრობა იყო საჭირო და ამიტომაც ქართლში და კახეთში ღვინო შენობაში უნდა ჰქონოდათ.

თანამედროვე ტექნოლოგიური წესით ახალგაზრდა ღვინოები ისეთ შენობაში თავსდება, სადაც დაბალი ტემპერატურაა. დიდ საწარმოებში კი დაბალი ტემპერატურა ხელოვნურად იქმნება და ამით ჩქარდება ღვინის დავარცხების პროცესი. დაბალი ტემპერატურის შემწეობით ტკბილის დუღილის პროცესი ნორმალურად მიმდინარეობს.

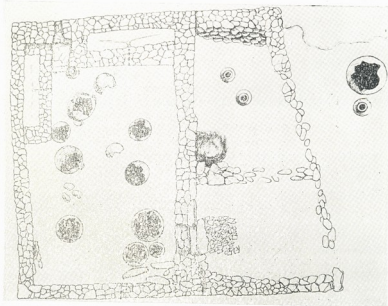
ეთნოგრაფიული მონაცემებისა და არქეოლოგიური გათხრების დროს მოპოვებულ მასალათა საფუძველზე შეიძლება ვივარაუდოთ, რომ გარკვეული დროისათვის მარნის ტიპების საწყისი ფორმა ერთნაირი უნდა ყოფილიყო, როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოსთვის. შესაძლებელია, ღვინის კარგად დაყენებისა და შენახვის საჭიროებამ ადამიანის ყურადღება წარმართა ნაგებობა-მარნის წარმოშობისაკენ. მართალია, მას შეგნებული ჰქონდა ღვინის გარეთ შენახვის უპირატესობა შენობასთან შედარებით, მაგრამ იქ, სადაც ბუნებრივი პირობები ამის საშუალებას არ იძლეოდა, ცივი ზამთრისა და ხშირი ნალექების გამო, ხოლო ცხელი ზაფხულის შემთხვევაში, დუღილის პროცესის ნორმალურად წარმართვის მიზნით ღვინო შენობაში უნდა ჰქონოდათ.

ბუნებრივი პირობების გამო ქართველი მეურნე იძულებული იყო ღია ცის ქვეშ ჩაყრილ ქვევრებთან ერთად დახურული ნაგებობაც ჰქონოდა.

აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოს ძველს საისტორიო ძეგლებში, მრავალი შეწირულების საბუთსა და წყალობის თუ ნასყიდობის წიგნში და სიგელსა და გუჯარში „ჭურ-მარანი ანუ ქვევრ-მარანია მოხსენებული. წერილობით წყაროებში მოცემული ჭურ-მარანი და ქვევრ-მარნის ქვეშ შეიძლება ორი მატერიალური ცნება იგულისხმებოდეს: ღია ცის ქვეშ ჩაყრილი ჭურები და დახურული ნაგებობა მარანი, როგორც დღევანდლამდე ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში გვაქვს შემონახული.

ქართველ ტომებში დაცული ნაგებობა მარნის ძირითადი დანიშნულება — ღვინის შენახვაა. ამაზე მიუთითებს სამარნე ნიადაგის შერჩევა, რაც მხოლოდ

ღვინის შენახვის პირობების გასაუმჯობესებლად და გამიზნული. ღვინისთვის სინოტივეა საჭირო. ასეთი ნაგებობა სხვა სურსათ-სანოვავის შესანახად ვერ გამოდგებოდა. მხოლოდ ჩვენი ქვეყნის ძნელბედობის ხანაში, ვენახების მოხრეხვის გამო, მარნებს სხვა დანიშნულებისთვისაც იყენებდნენ. მარანი თავის დანიშნულებით ღვინის შეურნეობასთანაა დაკავშირებული და ამ შეურნეობის მოთხოვნილებებს ემსახურება.



მატანი. იახსრის გორის მარანი. XV—XVII სს.

ღვინისთვის ცალკე ნაგებობის არსებობა არქეოლოგიური მონაცემებითაც მტკიცდება. ამიერკავკასიის ერთ-ერთი ურარტული ცენტრის ადგილას კარმირბლურში წარმოებულ გათხრების შედეგად ბ. პიოტროვის ცნობით (№ 25 სათავსოში ჩაყრილი 82 კარასიდან (ქვევრი) ნ კარასი გამოყენებული ყოფილა მარცვლეულისა და ფქვილის ჭურჭლად. მისივე ვარაუდით) კარასების ფსკერზე ჭურჭლუბების უქონლობა, რომელიც მარცვლეულისათვის ჩასაყრელ ჭურჭელს უნდა გააჩნდეს და ამ ჭურჭლებზე სითხის ტევადობის ურარტული ზომის აღნიშვნა იმის საფუძველს იძლევა, რომ ეს სათავსო განკუთვნილი ყოფილა ღვინის შესანახად. ეს ვარაუდი მტკიცდება აგრეთვე თიხის ძაბრით, რომელიც ნაპოვნი იქნა ღვინის სათავსოში.

მარანთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებათა შორის მნიშვნელოვანი ადგილი

გვირა ბარაქიანობისა და მოსავლიანობის გადიდების მიზნით რელიგიური წესების დაცვას: ახალწელიწადს მარანს მიულოცავდნენ, რომ მარანი მუდამ სავსე ყოფილიყო. ახალწელიწადს და ნათლისღებას სავსე ქვევრთან მაგიურ სიტყვებს წარმოთქვამდნენ — ასე სავსე გვამყოფე, ასე მთელი გვამყოფე — ბარაქიანობისა და სიმართლის დაბეჭების მიზნით, გურიაში მოსავლიანი წელიწადის მიზნით საკლანდო ქვევრის თავზე კალმასხს დაკლავდნენ. მარნის ირგვლივ ეკლისა და ტყემლის ტოტებს შემოალაგებდნენ, ხალხის თქმით ავ თვალს რომ არ შეეხედა და დოვლათი არ გაეუბარაქებინა. „უწმინდურ ქალს“ მარანში არ შეუშვებდნენ. ხალხის რწმენით ბარაქა გაწყდებაო. ოჯახის უფროსის და დოვლათიანი კაცის სიკვდილის შემთხვევაში მიცვალებულის თმასა და ფრჩხილს მარანში შეინახავდნენ, რომ ბარაქა არ გაეყოლებინა. საოჯახო დღეობა სახელთანგელოზობა, რომელიც ოჯახის ბარაქისადმი, მის მფარველ ანგელოზისადმი იყო მიძღვნილი — მარანში სრულდებოდა.

ქარმირა-ზღურის № 25 ღვინის სათავსში აღმოჩენილი იქნა ღვთაების ფიგურები. ამ ღვთაებების თავი და ზურგი დაფარული იყო თევზის ქერცლით. თევზის თავი გამოყენებული იყო თავსაბურავად. ბ. პიოტროვსკის შეხედულებით ეს ქანდაკებები ჯანმრთელობის დამცველ-მფარველს ღვთაებებს ანსახიერებდნენ, ავადმყოფობის მომტან ბოროტ სულებს დევნიდნენ.

თევზის ქერცლით დაფარული ღვთაებების გამოსახულებები შესაძლებელია აგრეთვე ნაყოფიერების მიმნიჭებელ ღვთაებებად მივიჩნიოთ, ვინაიდან ქართველ ტომებში თევზი ნაყოფიერების მომნიჭებელ ძალად ითვლებოდა.

საქართველოში მარანი წმინდა ნაგებობად იყო მიჩნეული. ზოგიერთი რელიგიური წეს-ჩვეულება სწორედ მარანთან იყო დაკავშირებული. ახალწელიწადს დღით ოჯახი მარანს მიაშურებდა, სანთელს აანთებდა და მარანს მსხვერპლს სწირავდა. შეწირული საკლავი მარანში იკვლოდა. აქვე სრულდებოდა ქორწილი, ბავშვის მონათვლა, მარნის მარჯვენა კუთხეში მოთავსებული იყო საზედაშე ქვევრები, სადაც იმართებოდა ლოცვა-ვედრებისა და შეწირვის რიტუალი. საოჯახო დღეობა სახელთანგელოზობა. მარანი თაყვანისცემის ობიექტად იყო ქცეული. ხალხის გადმოცემით, მას როგორც ღვთის სახლს ისე უყურებდნენ.

ამგვარად, ქართველ ტომებში დადასტურებული მასალების მიხედვით მარანი წმინდათა-წმინდა, ბარაქიანობისა, ნაყოფიერების ძალის შემცველ ობიექტად და საკულტო ნაგებობად ისახება.

მეორეს მხრივ, ჩვენ საქმე გვაქვს მეტად საყურადღებო ნაგებობასთან, რომელშიც მხოლოდ სხვადასხვა ღვთაებისადმი შეწირული ღვინის ზედაშეები იწახებოდა. იგი სამეგრელოში „საჯვარეს“ ან „ოხვამერის“ სახელით იყო ცნობილი. საჯვარე ან ოხვამერი პატარა ნაგებობა ყოფილა. ჩარდახული ტიპის, ოთხ სვეტზე დაყრდნობილი და ხშირად ოთხივე მხრიდან ამოშენებული. იგი სახლიდან მოშორებით იდგა. ხალხის რწმენით, ხატზე უფრო მეტად მისი მორიდება და შიში ჰქონდათ. ქიზიყში არა მარტო შესაწირავი ღვინოა ზედაშე, არამედ ქვევრიც და შენობაც ზედაშის სახელით არიან სახელდებული. საზედაშე ნაგებობაში ღვინის ზედაშეები ყოფილა მოთავსებული. საზედაშე შენობა საოჯახოც იყო და საჯვაროც. ადგილობრივ მოსახლეთა ძველი წარმოდგენით ნაგებობა ზედაშეს ეკლესიაზე მეტი ძალა ჰქონდა. ქართლში ხატი წარმოდგენილია მარნის სახით. აღმოსავლეთ საქართველოს ყოფაში (ფშავი, ხევსურეთი) დასტურდება კონკრეტული

ლეთაებებისათვის განკუთვნილი საგანგებო მარნების არსებობა, რომელსაც ლეთა-  
ების სახელით მოიხსენიებდნენ: იახსრის მარანი, თამარის მარანი.

მარნის, როგორც საკულტო ნაგებობის, შესახებ მეტად საყურადღებო მასა-  
ლას კარმირ-ბლურის გათხრები იძლევა. ბ. პიოტროვსკის ცნობით, კარმირ-  
ბლურში წარმოებული გათხრების შედეგად № 25 ღვინის სათავსში სამსხვერ-  
პლოს არსებობა დგინდება. სამსხვერპლოს დანიშნულება მსხვერპლის შეწირვაა,  
რომელსაც სათავსის გვერდით № 26 პატარა ოთახში აღმოჩენილი სხვადასხვა  
ახალშობილი ცხოველების ძვლების არსებობა მოწმობს. სამსხვერპლოს ახლოს  
აგრეთვე აღმოჩენილ იქნა ლეთაებების გამოსახულებები.

ღვინის სათავსში სამსხვერპლოს არსებობა და მსხვერპლის შეწირვა შეი-  
რობებულია ღვინის სათავსთან, როგორც საკულტო ნაგებობასთან. სამსხვერ-  
პლოსთან ლეთაებების გამოსახულებების არსებობაც ამასვე ადასტურებს.

---



## ლონგინოზ სუმბაძე

არქიტექტორი

### ქართული მარნის ხუროთმოძღვრება

მარანი, როგორც ცალკე ნაგებობა ან სათავსი ძველთაგანვე გავრცელებული იყო უმთავრესად საქართველოს აღმოსავლეთ რაიონებში. დასავლეთ საქართველოს რბილი ჰავა საშუალებას იძლეოდა ღვინო — ეზოში ჩაყრილ ქვევრებში ყოფილიყო შენახული.

გარჩევთ მარნების სამ ძირითად ტიპს: 1. მარანს, როგორც ცალკე ნაგებობას, რომელიც კარმიდამოს ერთერთ ობიექტს წარმოადგენს, 2. მარანს, რომელიც სახლის გვერდზეა მიშენებული და მასთან ერთ მთლიან მოცულობას წარმოადგენს და 3. 2—3 სართულიანი სახლის ქვედა სართულში მოთავსებულ მარნებს. ჩვენთვის ყველაზე საინტერესო ცალკე მდგომი მარანებია, რომელთა მოცულობით-სივრცითი დამუშავებაც საქართველოში საცხოვრებელ სახლზე ნაკლებ ყურადღებას როდი იმსახურებს.

ქართული მარანი — სამეურნეო დანიშნულების ნაგებობაა: მასში იწურება ყურძენი, სწარმოებს ღვინის დაყენება და შენახვა. ყურძნის დაწურვა ხის „ნაგში“ ან ქვიტიკრის საწნახელში ხდება, ღვინის დაყენება და შენახვა კი — მიწურ იატაკში მთლიანად ჩაყრილ ქვევრებში ან მომცრო ქოცოებში.

ქართული მარანი, როგორც ხუროთმოძღვრული ობიექტი ქართლ-კახეთშია ჩასახული და განვითარებული. აღმოსავლეთ საქართველოს დანარჩენ რაიონებში კლიმატური ან ისტორიული პირობების გამო მვეწნახეობა-მეღვინეობა არ ვხვდება გავრცელებას. როგორც ცნობილია ვახუშტი ბაგრატიონი თავის გეოგრაფიაში მთისა და ბარის საზღვარს სწორედ ვაზის კულტურის გავრცელების მიხედვით სახავს. საქართველოს მთიან რაიონებში ვაზი არ ხარობს, მესხეთის მიწა-წყალზე კი თურქეთის თითქმის სამასი წლის ბატონობის გამო ვენახები გავერანდა და მარნების მშენებლობის ტრადიციაც გაქრა. აქაურ გამოქვაბულებში შემორჩენილი საწნახლები (მაგ. ს. ჭაჭკარში) მიგვითითებენ იმაზე, რომ ყურძნის გამოწურვა იქ, ისევე, როგორც ანტიკურ სამყაროში (ჩრდილოეთ შავიზღვისპირეთის კოლონიების ჩათვლით) ბერეკტიანი წნეხის საშუალებით სწარმოებდა.

ამ წერილში ჩვენ გვინდა მკითხველს გავაცნოთ ქართლ-კახეთის მარნების რაქოდენივე ნიმუში, გავარკვიოთ შექმნისდაგვარად მათი განვითარების გზები და გამოვავლინოთ მხატვრული თავისებურებანი, რომლებიც უფლებას გვაძლევს ეს ობიექტები ქართული ხალხური ხუროთმოძღვრების საუკეთესო ძეგლების გვერდით დავაყენოთ.

მარანი ძველ-ქართული საცხოვრებელი სახლის კომპლექსში უძველესი დროიდანვე გვხვდება. ქვევრის გამოყენება სამარხად ჯერ კიდევ პირველი ათასწლეულის პირველ ნახევარში ძველი წელთაღრიცხვით მიგვიითითებს მქლგინერძის ფართე გავრცელებაზე იმ შორეულ დროში. განათხარი საცხოვრებელი ნაგებობანი არ გვაძლევენ შესაძლებლობას სრული წარმოდგენა ვიქონიოთ მარნის ხუროთმოძღვრულ ფორმებზე. ამის საშუალებას იძლევა მხოლოდ დღევანდლამდე შემორჩენილი მიწისზედა ნაგებობანი. ჩვენ აქ მხედველობაში გვაქვს ხალხური ხუ-



ხაშვი. ლეკა ინაშვილის მარანი

ფოტო ლ. სემბაძისა

როთმოდღვრების ობიექტები და არ ვგულისხმობთ სამონასტრო ან სასახლის კომპლექსებში არსებულ მარნებს, რომლებიც ზოგჯერ საკმაო სისრულით არის შემორჩენილი გაცილებით ადრეული პერიოდიდან.

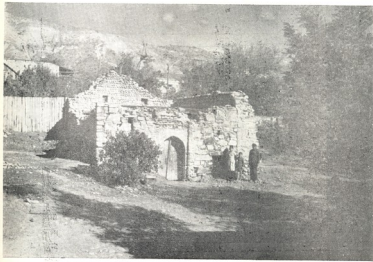
გვიანი საშუალო საუკუნეების მანძილზე ქართლ-კახეთში ფართოდ გავრცე-





ლებულ ტიპში საცხოვრებელი სახლისა — ციხე-სახლებში („ციხეებში“) დიდ ინტერესს იწვევს მარნის დაგეგმარება. ცნობილია ციხე-სახლის რამდენიმე მაგალითი, რომელთა პირველი სართულიც მთლიანად მარანსა აქვს დათმობილი. მათგან პირველად ისინი პ. ზაქარაიამ და ლ. რჩეულიშვილმა შეისწავლა. ერთ-ერთი ასეთი ციხე-სახლი სოფ. ზემო-ხოდაშენში, რომელიც აგებულია 1784 წელს — სამშენებლო წარწერაში მოიხსენება, როგორც მარანი ციხით („ეკლესია მცირე მომატებულ ვყავ, მარანი ციხით გავაკეთე“).

მეტად საინტერესო გადაწყვეტას იძლევა „ჯანდიერაანთ ციხე“ ს. ახმეტაში და მყავშილეების ციხე ს. რუისპირში. ორივე მათგანში პირველი სართულის მთელი ფართობი გაყოფილია ორ არათანაბარ ნაწილად ორ (სამ) თალიანი კედლის საშუალებით. მომცროში ჩაშენებულია ქვიტკირის საწნახელი, ხოლო დიდი მათგანში კი დათმობილი აქვს საკუთრივ მარანს.



ხაშვი. ქოქრაშვილის მარანი

ფოტო ლ. სუმბაძისა

მსგავსი მარნებიდან აქ ნაჩვენებია სოფ. ხაშვის ერთი მნიშვნელოვანი ობიექტი — ლუკა ინაშვილის მარანი. იგი წარმოადგენს ორსართულიან შენობას ორფერდა სახურავით. ქვიტკირის კედლები ნაწყობია რიყის (ნაწილობრივ ყორე) ქვისა და აგურისაგან. გეგმაში იგი წაგრძელებული ფორმისაა ზომით მ.27X3,97 მ. შესასვლელი მიწყობილი აქვს ვიწრო მხრიდან; მის საწინააღმდეგო (უკანა) კედელზე კი მიშენებულია ქვიტკირის საწნახელი, რომელიც შუაზეა გაყოფილი, ერთდროულად შავი და თეთრი ღვინის დასაწურად. საწნახ-

ლის წინ მოწყობილია 1,23 მ. სივანის ბაქანი, რომელიც 0,51 მ-თაა შემალღებუ-  
ლი მიწური იატაკიდან და განკუთვნილია ყურძნით სავსე გოდრების დასადგმე-  
ლად. ამ ბაქნის სისქეში ჩაკირულია თიხის მიღები, რომლის საშუალებითაც  
ტკბილი, საწნახელიდან გარეთ გამოდის და ხის ღარის მეშვეობით ქვევრში ისა-  
მება. ტკბილის ნაკადი ერთი ან ორი ასეთი ღარით, მათი სათანადოდ გადაადგი-  
ლებისა და დაგრძელება-შემოკლების საშუალებით შეიძლება მიყვანილ იქნეს ნე-  
ბისმიერ ქვევრამდე. ღარის დაქანება უზრუნველყოფილია საწნახლის ბსკერისა  
და ტკბილის გამოსადენი მილის ტუჩის შემალღების წყალობით. სიბი ქვისაგან  
გამოთლილი სარკველის ახდამდე ქვევრის პირის გარშემო მიწის შემოცლის გასა-  
ადვილებლად, მის ირგვლივ რადიალურად ნაწყობი, აკურისაგან შემოწნებულია  
ზღუდე, რომელიც იატაკიდან 10—15 სმ-თაა შემალღებული.



ხაშვი. ქოქრაშვილის მარანი  
ფოტო ლ. სუშბაძისა

შენობის ვიწრო მალი (4 მ) საშუალებას იძლევა გადახურვა მოეწყოს უბო-  
ძებოდ. ასეცაა გადახურული ეს მარანი. მაგრამ ერთ კოქს, რომელიც საწნახლის  
წინა კედლის გასწვრივაა გადებული, შუაში ბოძი აქვს შეყენებული. რომელიც გა-  
დაწყვეტილია დარბაზის დედაბოძის ტრადიციულ ფორმებში: ბრტყელია კვეთში,  
ზემოთკენ განიერდება და ზედ აღვა „დანიკბული“ (პროფილირებული) სამ მეტ-  
რამდე სივრცის ბალიში. იგი კოქსთან (თავხესთან) ერთად ზევითაა შეზნექილი,  
როგორც ეს ქართლ-კახეთის დარბაზებში კეთდება.

ეს გადაწყვეტა, რომ ძველი საცხოვრებლის ხუროთმოძღვრული ტრადიციებიდან არ გამომდინარეობს, აშკარად სჩანს იქიდან რომ: 1. დედაბოძი აქ არ ასრულებს თავის ძირითად (კონსტრუქციულ) ფუნქციას გარდა მხატვრულისა; დანართი თავებები იმავე მალზე ხომ უსაყრდენოთაა დაწყობილი! და 2. შენეჭილი ბა თავებისა, რომელიც გადახურვაში საჭირო იყო ბანისათვის ქანობის მისაცემად, აქ არამც თუ უსარგებლოა, პირიქით აძნელებს მეორე სართულის იატაკის პირიზონტულად მოწყობას.

მარნის გრძივ კედლებში დაყოლებულია განჯინები და ერთი სარკმელი: წინა კედელში კი, კარის გარდა გვაქვს ბუხარი, რომლის საკვამურიც მაღლა კედელში სარკმლად გამოდის. ზოგი მეცნიერის აზრით „სარკმელის“ ეტიმოლოგია სწორედ სიტყვა კვამლთან, საკვამურთან არის დაკავშირებული. თუმცა ს. ა. ორბელიანი სარკმელს განმარტავს, როგორც „სახლის სასინათლოს ანუ გადასაჭურეტს“, მაგრამ ვფიქრობთ, ეს არ უნდა ეხებოდეს ამ ცნების თავდაპირველ მნიშვნელობას.

მარნის მაღლა მოთავსებულია სხენი (ოთახი), რომლის სიმაღლაც გრძივ კედლებთან 1,2 მ-ს უდრის, შუაში კი (საყვავემდე) სამ მეტრს აღწევს.

მარანს, მეორე სართულში ამოსასვლელად ქერში ამოპრილი აქვს ერდო, მისადგმელი კიბისათვის. ამას გარდა II სართულს, გარედან ამოსასვლელად დაყოლებული აქვს გვერდის კედელში კარი. კავშირი აქაც მისადგმელი კიბით ხორციელდებოდა. მეორე სართულსაც უკანა კედელში აქვს პატარა ბუხარი, ორი პატარა თაროთი აქეთ-იქით.

ლექიანობისას მეორე სართულს იყენებდნენ საცხოვრებლად, მშვიდობიან დროში კი წლის მოსავლის (უმთავრესად ხილ-ბოსტნეულის) შესანახად.

ეს მარანი ამუშავებულია როგორც ციხე და გამიზნულია აქტიური თავდაცვისათვის. მეორე სართულში მას სამი სათოფური აქვს: ორი — ორმაგი — უკანა კედელში, ერთი — წინაში. შემოსასვლელი კარის დასაცავად I სართულის წინა კედელში დაყოლებული აქვს კიდევ ერთი სათოფური კაცის მკერდის სიმაღლეზე. ამ კარებს, რომელიც ერთფრთიანია, ქუსლებიანი და გამოთლილია მუხის ხისაგან, აქვს ორმაგი საკეტი. მთავარი ურდულის კეტი მთელი სიგრძით კედელში შედის: საბას მიხედვით დაკეტვა ხომ კეტის დადებას ნიშნავს.

არაჩვეულებრივია ამ მარნის მთავარი ფასადის გადაწყვეტა. ოდნავ შეისრული თაღით გადახურული კარის ზედა ნახევარი ოდნავ ჩაწეულია ფასადის სიბრტყიდან. ეს სწორკუთხა ფორმის ჩაჭდული სიბრტყე მთავრდება სამკუთხად გამოწეული აგურების დეკორაციული ზოლით. კარის ღერძზე, მის მაღლა ამავე ტექნიკით „ჩაჭდულია“ მაღალი ჯვარი, სამსაფეხროვან კვარცხლბეკზე. ჯვარის ორივე მხარეს, ქვემო ნახევარში საფეხუროვანი რომბებია „ჩაჭრილი“. ამ კომპოზიციის (ვერტიკალური) ღერძი მთავრდება ზემოთ ვიწრო აათოფურის ხაზით. ფასადის მარჯვენა ნახევარში ჩაწერილი ეს კომპოზიცია მარცხენა ზედა ნაწილში კედლისა ერთგვარად გაწონასწორებულია სარკმელ-სათოფურების ორი წყვილით. ფასადის ეს გადაწყვეტა აგურში გამოყვანილი დეკორაციული ელემენტებით დამახასიათებელია მეთვრამეტე საუკუნის მონუმენტური ხუროთმოძღვრების ძეგლებისათვის. აგურის წყობაში ამოყვანილი ამისთანა ჯვრები მრავლად კვხვდება ამ დროის მცირე ეკლესიებში. ასევე დამახასიათებელია ამ პერიოდი-სათვის კარების ლიობის ამგვარი გაფორმება.

ამ მარნის ფასადის გადაწყვეტა მეტად წააგავს თუშმალიშვილების კოშკის ფასადს მარტყოფში, რომელსაც პ. ზაქარაია მე-18 საუკუნის მეორე ნახევრით ათარიღებს.

ტაბულეზე წარმოდგენილია სოფ. ხაშმის კიდევ სამი მარანის პირველი მათგანი, რომლის გადახურვამაც ჩვენამდე ვერ მოაღწია, იმავე ეპოქას (მე-18 საუკუნე) მეორე ნახევარს) უნდა ეკუთვნოდეს.

ამ მარანს თავდაპირველად ბანიანი გადახურვა ჰქონია და თავდაცვისათვის არ ყოფილა მორგებული. გეგმის პროპორციებით (5,85X10,95 მ) იგი ემსგავსება პირველს მხოლოდ მასზე ოდნავ დიდია. ისევეა გადა-



ხაში, მასხარაშვილის მარანი

ფოტო ლ. სუმბაძისა

წყვეტილი შინაგანი სივრცე: წინა კედელში აქვს კარები და ბუხარი, უკან კი — ზუსტად იმგვარადვე მოწყობილი საწინახელი, რომლის წინაც, საგოდრე ბაქანზე დედაბოძი მდგარა. ამ მარანს მარცხენა კედელში დაყოლებული აქვს ოთხი მოზრდილი და ერთი მცირე თაღოვანი სარკმელი, რომლებიც მეტად ლამაზადაა ნაწყობი. შერჩენილი განივი კოჭები სუფთადაა გათლილი და ხასიათდება საგრძნობი შეზნექილობით, რაც უზრუნველყოფდა მიწური ბანის ზურგთანობას — გვერდებისაკენ დაქანებას. ფასადის სამკაულს აქაც აგურით ამოყვანილი თაღოვანი კარი წარმოადგენს ისევე ჩამჯდარი ოთხკუთხოვან ჩარჩოში და ზემოთ სამკუთხადაა გამოწეული აგურების ორი რიგით გაფორმებული. მუხისაგან გამოთლილ ორფრთიან-ქუსლიანი კარების ერთ ფრთას თევზისფხურად დაჭრელებული თამასი აკრავს.

თავდაპირველად მარანი ბანიანი ყოფილა, შემდეგ კი ორფერდა საბურავი დაუშენებიათ. ამაზე მოგვითითებს უკანა კედელზე დაშენებული შუბლი. კედელში დატანებული განჯინები გვიჩვენებენ, რომ სხვენი გამოყენებული ყოფილა წლის მოსავლის შესანახად. მისადგმელი კიბით ასასვლელად პატრონის სიტყვით აქაც გამოყენებული ყოფილა როგორც შიგა ერდო, ისე გარეთა კარი. მარანში ამჟამად ქვევრები აღარაა შერჩენილი. ერთ გატეხილ ქვევრის პირზე ამოტვიფრულია მექვევრის წარწერა „იოანე თედია შვილი ქვესუეთ“. ბოლო ნაწილის გაშიფრვა ჩვენ ვერ შევძელით.

მარნების ერთ-ერთ შესანიშნავ ნიმუშს წარმოადგენს აგრეთვე მასხარა შვილის მარანი, რომელიც ახლა კოლმეურნეობას ეკუთვნის. გარედან საგრძნობი გადაკეთების მიუხედავად (თავზე სდგმია მეორე, ვგონებ საცხოვრებელი სართული წინ გამოწეული აივნით), იგი შესანიშნავადაა შენახული.

მას იგოვე ტრადიციული გეგმა აქვს სიმეტრიის გრძივი ღერძით, პროპორციებით უფრო ერთნახევარ კვადრატს უახლოვდება (6,25X8,70). საწნახელი ჩვეულებრივადაა გადაწყვეტილი, მხოლოდ დედაბოძი შესანიშნავად პროფილირებული ბალიშით საწნახელზე კი არაა მიდგმული, არამედ აღმართულია საგოდრე ბაქნის კედელზე. მისი ასეთი მდებარეობა საეკებით გამართლებულია კონსტრუქციული მოსაზრებებით. რადგან მის თავხეს აქ ორივე მხრიდან გადახურვის სუფთად გათლილი კოჭები ეყრდნობა. ბუხარი აქაც შესასვლელის გვერდითაა; გრძივ კედლებში სიმეტრიულად დაყოლებულია სამ-სამი განჯინა ოთხკუთხედი ფორმისა. ამ მარანში შესანიშნავადაა მოპირკეთებული ქვევრის პირებიც (აგურის რადიალურ წყობით შემოსაღებული), სიმეტრიულია გეგმაში ქვევრების განლაგებაც.

ხატია შვილის მარანიც თავდაპირველად ბანიანი უნდა ყოფილიყო. მისი გეგმისა და შინაგანი სივრცის ორგანიზაცია ტიპიურია, მაგრამ კომპოზიციურ გადაწყვეტაში ერთი თავისებურება აქვს: შესავალი კარი გრძივი ღერძიდან გადატანილია გვერდის კედელში და ამგვარად აღქმა შინაგანი სივრცისა წინააღმდეგობაშია მის ტრადიციულ კომპოზიციურ აღნაგობასთან. გვერდის (გრძელ) კედელშივეა მოთავსებული ბუხარი. გართულებულია ორგანოფილებიანი საწნახლის გეგმაც. სამაგიეროდ შესანიშნავადაა გადაწყვეტილი დედაბოძი ლამაზად დანიკებული თავებით, შემკული ჩუქურთმის ტრადიციული მოტივებით.

გადახურვის კონსტრუქციის თავდაპირველი სტრუქტურა დარბაზულის მსგავსია, თუმცა ერდო-გვირგვინის არსებობა აქაც არაა უდავო: ბუხრის გვერდით მას გასანათებელი სარკმელი აქვს დაყოლებული. ყურადღებას იპყრობს თავბუების დიდი შეზნექილობა მიწური ბანისათვის „ზურგის“ მისაცემად, რაც აადვილებდა წყლის გადაყვანას.

ამ მარანში საინტერესოა ის გარემოებაც, რომ დედა-ბოძის უკანა სივრცის გადახურვას ქანობი უკანა მხარისკენ აქვს მიცემული, როგორც ეს ქართლ-კახეთის დარბაზებში კეთდება. გადახურვის ასეთი გადაწყვეტისათვის დედაბოძის არსებობა არა მხოლოდ მხატვრულად, არამედ კონსტრუქციულ-ტექნიკურადაც გამართლებულია. დროთა განმავლობაში მარნისათვის დაუშენებიათ სხვენის სართული ორფერდა სახურავით, რომლის საყვავეც კახეთისათვის ესდენ დამახასიათებელ მარწუხებზეა დაყრდნობილი.

მარანზე ორივე მხრიდან ახლა მიშენებულია შენობები. მისი ფასადის შე-

სახებ წარმოდგენას გვაძლევს აგურით ამოყვანილი, ტრადიციულად გაფორმებული შესასვლელი და კედლის ტიპური „კახური წყობა“.

მეტად საინტერესო გადაწყვეტას იძლევა ე. ვო გ ი ჩ ა ი შ ვ ი ლ ი ს მ ა რ ა ნ ი მ ა რ ტ ყ ო ფ შ ი, რომელიც დარბაზის გვერდით, მასთან ერთად იყო აშენებული. წინა ნიშნებისაგან განსხვავებით, იგი, ისევე როგორც დარბაზი, ორბოძიანია სამმალიანი სიღრმიანა. უკანა ბოძის თავზე და ბალიშზე ამოკვეთილია წრეში ჩასმული ჯვარი.

სამმალიანი გადახურვა და ჩუქურთმით შემკობა არა წინა ბოძის ბალიშისა (რომელიც უკეთაა განათებული კარიდან და მის გვერდით დაყოლებული ვიწრო სარკმლიდან), არამედ უკანა ბოძის თავზე-ბალიშისა, თითქოს უნდა მიგვიითებდეს ამ მარანში ერდო-გვირგვინის არსებობაზე. მაგრამ გადაჭრით ამის თქმა ვერ ხერხდება. უფრო სავარაუდოა, რომ აქ საქმე გვაქვს ტრადიციულ მხატვრულ ფორმათა გადმონაშთთან, ესთეტიკური კონცეპციის თავისებურ კონაერვატიულობასთან, რაც იშვიათად როდი ვლინდება ძველიდან ახლისაკენ გარდამავალ პერიოდში.

ს. ხაშშიში გავრცელებული ყოფილა უფრო გვიანი პერიოდის მარნებიც, რომლებიც თავიდანვე ორფერდა, კრამიტის სახურავით იყო აგებული. სხვნი ამ ნიშნებში გამოყენებულია, როგორც მნიშვნელოვანი დამხმარე საართული, წლის სარჩოს შესანახად. მათი შინაგანი გეგმარება ისეთივეა, როგორც ბანიანი მარნებისა, მხოლოდ ფართე ფანჯრები ფასადზე მეტყველებენ უფრო მშვიდი ცხოვრებას ბირობების შესახებ. ამ მარნის ფასადის გადაწყვეტაში „თბილისური ამბირის“ ელემენტებსაც ვა ვამჩნევთ.

ქვემოთ მოგ-ყავს რამოდენიმე ნიშნში ქ ა რ თ ლ უ რ ი მ ა რ ნ ე ბ ი ს ა, რომელთა არქიტექტურულ-სივრცითი აღნაგობაც არ განირჩევა გარე-კახეთის ობიექტებისაგან.

ხ უ ც ი შ ვ ი ლ ი ს მ ა რ ა ნ ი ა ხ ა ლ ქ ა ლ ა ქ შ ი, რომელსაც ბანიანი გადახურვა დღემდე ჰქონდა შერჩენილი, თავისი გეგმარებით არაფრით გამოირჩევა კახური მარნებისაგან. ორგანოფილებიან საწნახელს აქაც წინიდან საგოდრე ბაქანი აქვს დატანებული, თუმცა საგრძნობლად დაბალი. ამის გამო ტკბილის გამოსადენი მილას პირი დატანებულია საწნახლის წინაკედელში და არა საგოდრე ბაქნის შემადლებაში, როგორც ეს ზემოაღწერილ მარნებში გვქონდა.

დედაბოძის გადაწყვეტაც საგრძნობლად უხვევს ტრადიციულ ფორმებს და მისი ბალიში კი თვით თავზეშია გამოთლილი. ესეც ტრადიციული ფორმის საინტერესო გადმონაშთია, თავდაპირველი გონივრული კონატრუქციის თავისებური რემინისცენცია. მეტად საინტერესოა კარის მოწყობილობა, რომლის ქუსლებიც კარის ფიცარში კი არაა გამოყვანილი, არამედ რკინისაა. რკინისავეა კარგა მოზრდილი გასაღებები კარის საკეტი მოწყობილობისა. წინათ თუ კარი უმეტეს შემთხვევაში მ ხ ო ლ ო დ შ ი გ ნ ი დ ა ნ იკეტებოდა, შემდგომ პერიოდში აუცილებელი შეიქმნა მისი გარედან დაკეტვაც.

მ ა რ ა ნ ი ს. ყ ა რ ა ლ ა ჯ შ ი, რომელიც ცნობილი გახდა თავისი უნიკალური, თორმეტწახანაგოვანი გვირგვინით გადახურული დარბაზის წყალობით— გეგმის გადაწყვეტით ემსგავსება მარტყოფის მარანს, ე. ი. ესეც ორბოძიანია დარბაზივით (გადახურვის სამი მალით) და შესასვლელი გრძივ ღერძზე აქვს. ყურადღებას იპყრობს ლამაზად პროფილირებული დედაბოძ-ბალიშის სისტემა, რომ-

ლის დამუშავებაშიც გამოყენებულია ზემონახსენები დარბაზის დედაბოძის ჩუქურთმის მოტივები და დარბაზულადვე გადაწყვეტილი უკანა კედელი (თაროს კედელი) შიგ ჩატანებული თაღებითა და ქილებით. მარანს არ გააჩნია არც ერთი სარკმელი. ეს გარემოება და ჩუქურთმით შემკული (უკანა) დედაბოძი საფუძველს გვაძლევს ვიფიქროთ, რომ მარანი თავდაპირველად ერდო-გვირგვინით იყო გადახურული.

გ. წონ დელის მარანი მუხრანში საგრძნობლად უხვევს ტრადიციულ გადაწყვეტას და იძლევა განსხვავებულ შინაგან სივრცეს. მოგვიანე-



ზ.შში. ლ. კოშობის მარანი

ფოტო ლ. სემბაძისა

ბით მასზე სახლია მიშენებული, რის შედეგადაც თავდაპირველი კარი ამოშენებულია და მის მაგიერ გვერდის კედელში კარად განჯინაა გადაკეთებული. ამ მარანის კომპოზიციის ღერძი განივადაა მიმართული. ქვიტკირის მთლიანი საწნახელი გრძელი კედლის გასწვრივაა აგებული და უკავია მისი შუა ნაწილი: მის აქეთ-იქით, სიმეტრიულად, ჩაშენებულია გუმბათისებურად გადახურული კამერები. მარცვლეულის შესანახად. ეს სათავსები მარანთან დაკავშირებულია დაბალი და ვიწრო ლიობებით, რომლებშიც კაცს მხოლოდ შეძრომა შეუძლია. საწნახლის წინა კედელზე, შუაში დგას დედაბოძი. მის ბალიშზე დაყრდნობილია დიდი შეხე-ქილობის მქონე თავხე, რომელზედაც ორივე მხრიდან განივი კოჭები დაყრდნობილი. მათ ზემოდან „ჭერები“ (წერილი ძელაკები) მიჯრით დაწყობილი, რომლის ზემოთაც გამართულია პიწურ-ბანიანი სახურავი.

მარანი ნათღებოდა ოთხი სარკმლით, რომელთაგანაც ორი — სიმეტრიულადაა გაჭრილი მთავარი ღერძის მიმართ საწინახლის უკანა კედელში, სიმეტრიულად კვეციდან ამოღებული წყლის გადასადგერელად კედელში დატანებულია მანქანა, რომლის ფსკერშიც გარეთ გამოყვანილი თიხის მილია ჩადულაბებული. პატრონის სიტყვით ეს მარანი ამუშებულა ორასი წლის წინ. იმის დამტკიცება თუ რამდენად სწორია ეს ცნობა, ისევე ძნელია, როგორც მისი უარყოფა.

კანდელაკის მარანი ერთაწმინდაში, რომელიც გადაუხურავადა ჩვენამდე მოღწეული, არ წარმოადგენს კარმიდამოს ობიექტს. იგი მღებარეობს სოფლის ბოლოს, ვენახში. შენობა ქვითკირისაა ფლეთილი ქვითა და აგურით აგებული. მისი ფორმა თითქმის კვადრატულია (6,25X5,20 მ). შესასვლელი კარის მოწინააღმდეგე კედელზე მიშენებულია ორგანყოფილებიანი საწინახელი წინ ვიწრო საგოდრე ბაქნით. კედლებში დაყოლებულია ორიარუსიანი, ლამაზად გაფორმებული თაღოვანი განჯინები ტრადიციული სამკუთხად ნაშვერი აგურის სარტყლით სწორკუთხოვან ჩარჩოს ზემოთ, ქოთნები (და ზოგან მიღები) წვრილმანების შესანახად და ვიწრო სარკმელ-სათოფურები. კარის კედლის შუაში დატანებულია ნახევარწრიული გეგმის ბუხარი. უნდა ვიფიქროთ რომ აქაც, გადახურვისათვის გამოყენებულია იყო დედაბოძი, რომელიც საწინახლის წინ უნდა მდგარიყო. გადახურვის კოჭები წინა და უკანა კედლებზე და თავზეზე უნდა ყოფილიყო დაყრდნობილი. პატრონის სიტყვით კარების ბალავარზე გამოხატულია იყო გველშაპი. თავისი ხუროთმოძღვრული გადაწყვეტით ეს მარანი ერთ-ერთი საუკეთესო ობიექტია მსგავსი დანიშნულების ნაგებობათა შორის.

განხილული ნიმუშები ქართული მარნებისა უპირველეს ყოვლისა მიგვიჩინებენ იმაზედ, რომ მიუხედავად მათი სამეურნეო დანიშნულებისა, მათი ხუროთმოძღვრულ-მხატვრული გადაწყვეტა თითქმის იმავე დონეს აღწევს, რა დონეზედაც მუშავდებოდა სახლ-სამყოფის ხუროთმოძღვრება.

მარნის ძველ ტიპებში, ისევე, როგორც საცხოვრებელ სახლებში, ოსტატის მთავარ საზრუნავ საგანს შინაგანი სივრცის ხუროთმოძღვრულ-მხატვრული ორგანიზაცია წარმოადგენდა. ისტორიული ვითარებისა და შინაგანი სივრცის თავისებური აღნაგობის გამო შენობის გარეგანი ფორმა იმსახურებდა მშენებლის შედარებით ნაკლებ ყურადღებას.

მარნების მშენებლობას საქართველოში, როგორც ყურძნის კულტურის ერთ-ერთ უძველეს კერაში, სულ ცოტა 2500 წლის ისტორია უნდა ჰქონდეს.

ჩვენამდე მოღწეულმა ობიექტებმა ხალხური ხუროთმოძღვრებისა, რომელთა ხნოვანებაც ორას წელს არ უნდა სცილდებოდეს, შემოინახეს არქიტექტურულ-მხატვრული გადაწყვეტის უძველესი ტრადიციები.

მარნის უძველესი ტიპი — მას შემდეგ, რაც მან დამოუკიდებელი სათავსოს სახე მიიღო, წაგრძელებული ფორმის მიწურ-ბანიანი ნაგებობა უნდა იყოს, ორი ან უფრო ხშირად ერთი დედაბოძით გრძივ ღერძზე და ქვიტი-



რის საწინახლით უკანა კედლის მთელი სიგრძის გასწვრივ. უფრო მცირე ზომის ძველ ობიექტებში ქვიტყირის საწინახელს ალბად ხის ნაეი სცვლიდა. მარანი ხშირად დარბაზია გვერდზე იყო მიშენებული (როგორც მარტყოფში, უჯარმში და სხვ.) და მისი ხუროთმოძღვრება იმავე მხატვრული კონცეპციით იყო გადაწყვეტილი, როგორც ძირითადი სახლ-სამყოფი. ამ ტიპის მარნებს სამამალიანი, ან უფრო ხშირად ორმამალიანი სიღრმე აქვთ. დედაბოძი და მისი ბალიში გამოთლილია, დანიკბული და ზოგჯერ მოჩუქურთმებულიც იმავე მხატვრული ხერხებით, როგორც დარბაზის დედაბოძი. საწინახლის მოწყობა უკანა კედლის გასწვრივ. ამ უკანა კედლის გადაწყვეტა (განსაკუთრებით ყარაღაჯის მარანში) შესრულებულია ქართლ-კახური დარბაზის ერთ-ერთი ყველაზე დამახასიათებელი და მნიშვნელოვანი არქიტექტურული ფრაგმენტის — თარო-კედლის პრინციპზე.

ერდო შემორჩა ჩვენამდე მოღწეულ მხოლოდ ერთ ობიექტს — უჯარმის მარანს დოლონაძისეული დარბაზის გვერდით. როგორც ირკვევა ერდო-გვირგვინი მარანში იშვიათად იყო გამოყენებული. მიზეზი ამისი — მარანის თავისებურებაში მდგომარეობს. ერდო-გვირგვინის ორივე ძირითადი ფუნქცია: შუაცეცხლის კვამლის მოცილება და მზის შუქით სახლის განათება, რომელთაც წარმოშვეს შემადლებული ერდოს საჭიროება და მისი მრავალსაუკუნოვანი რსებობა — მარანისათვის აზრსა ჰკარგავს. აქ არაა საჭირო არც შუა ცეცხლი. იგი იკავეებს ადგილს, ათბობს და ანაგვიანებს მიწურ იატაკს, რომელშიც ქვევრება ჩაყრილი, ბოლი კი ვნებს მარანში შესანახად ჩამოკიდებულ ყურძნის ჯაგნებსა და ჩხებს, ხილის ასხმულებსა და ბოსტნეულის გალებს. არაა მიზანშეწონილი არც ზემოდან განათების მოწყობა, რაც ჰქმნის წყლის ჩამოსვლის საშიშროებას. კედელში დაყოლებული ბუხარი და ვიწრო სარკმელ-სათოფურები ძველთაგანვე გაცილებით უკეთ უპასუხებდა მარანის ფუნქციას.

მხედველობაშია მისაღები ისიც, რომ მარანში ცეცხლის დანთება არ წარმოადგენს აუცილებლობას და დღის სინათლეს მას ბევრი არ სჭირდება. ჯერ კიდევ რომელი არქიტექტორი და თეორეტიკოსი ვიტრუვიუსი (I ს. ძვ. წ.) წერდა, მარანს ჩრდილოეთიდან უნდა ჰქონდეს სარკმელები, რომ მზის სხივებმა არ დაუკარგონო ღვინოს სიმაგრე.

ქართლისა და გარე-კახეთის მიწურ-ბანიანი მარანები პარალელურად, მე-17 მე-18 საუკუნეების კომყურ სახლებში პირველი სართული ხშირად მარან-საწინახელს ეთმობოდა, რომელთა შესანიშნავი ნიმუშებიც შიდა კახეთში, დღემდეა შემორჩენილი.

შემდგომი ტიპი მარანისა ორფერდა სახურავით — ალბათ მე-19 საუკუნიდან პოულობს ფართო გავრცელებას. ამ სახის ობიექტებში შინაგანი სიგრძის გადაწყვეტა ტრადიციული რჩება.

ორქანობიანი გადახურვა, იმის გარდა რომ ტექნიკურად უფრო სრულყოფილია მიწურ-ბანიანთან შედარებით — იძლევა დამატებით სათავსს-სხვენს, წლის

სარჩოს შესანახად. კაპიტალურ ბანიან მარნებსაც იგივე ბედი ეწვიოთ ახალ დრო-ში, რაც დარბაზებს: უმეტესობას დააშენეს მეორე სართული, ან დაადგეს ორ-დერდა სახურავი.



მარნის ამ მომდევნო ტიპის შინაგანი სივრცის გადაწყვეტაში ტრადიციული ხერხების გამოყენება ხშირად წინააღმდეგობაშია ტექნიკურ მიზანშეწონილებასთან, რაც მშენებელ-შემკვეთავის მხატვრული კონცეპციის ღრმა ფესვებზე მიგვი-თითებს. მაგავსი „გადანაშთები“, რომელთაც დაკარგეს თავდაპირველი ტექნი-კური დანიშნულება და მხოლოდ დეკორაციულ ელემენტებად იქცნენ, დამახასია-თებელია ისეთი ეპოქისათვისაც კი, როგორც ანტიკური ხუროთმოძღვრების კლასიკური პერიოდი იყო (გაიხსენეთ დორიული ტაძრის ტრიგლიფოვანი ფრიზი და სხვ.).

ერთნახევარ-ორსართულიანი სახლის ტიპის მასიურ გავრცელებასთან ერ-თად, რაც ქართლ-კახეთის სოფლებში წარსული საუკუნის მეორე ნახევრიდან დაიწყო — მარანი, როგორც კარმიდამოს დამოუკიდებელი ობიექტი თითქმის ქრება. იგი იკავებს ორსართულიანი სახლის ქვედა, ზოგჯერ ნახევრად სარდაფის სართულს. ასეთი მარანია მოწყობილი სოფელ წილკანში პირველად აგებულ ორ-სართულიან კრამიტით დახურულ სახლში, ყვარელში — მარჯანიშვილის სახლში და ბევრგან სხვაგან. ასე აშენებს სახლს კახელი მღვდნაზე დღესაც.

კავკასიაში ძველთაგანვე მეღვინეობა მხოლოდ საქართველოსა და სომხეთში იყო გავრცელებული. ღვინის დასაყენებელი ნაგებობანი ამ ორ მეზობელ ქვეყა-ნაში მსგავსებასთან ერთად საგრძნობ განსხვავებასაც ამჟღავნებენ. მიზეზი ამი-სი — ყურძნის დაწურვის თავისებურებასა და კლიმატური პირობების განსხვავე-ბაში უნდა ვეძიოთ. სომხეთში ყურძენი თუმცა ფხვით იწურებოდა, როგორც სა-ქართველოში, მაგრამ საწნახელში კი არა, არამედ სპეციალურად მოპირკეთე-ბულ იატაკზე („არაკასტზე“), რომლის ერთ ბოლოშიც ტკბილის მოსაგროვებე-ლი, დერგის მაგვარი ქურჭელი იყო მიწაში ჩადგმული. მისი გავსების შემდეგ ტკბილს ხელჩაფებით — ამოიღებდნენ და გადაასხამდნენ ქვევრებში, რომლებიც ხშირად მეორე სათავსში იყო. ამ თავისებურებამ განაპირობა შესაძლებლობა, ქვევრები მთლად კი არ ჩაეფლათ მიწაში — არამედ სანახევროდ.

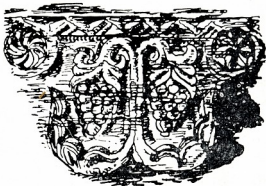
ქვევრების ასეთი განლაგების შესაძლებლობა (თუ საჭიროება) შეპირობებუ-ლი იყო კლიმატური თავისებურებებითაც. ასეთნაირად იყო ქვევრები სანახევროდ მიწაში ჩასმული კარმირ-ბლურის ურარტუსდროინდელ სარდაფებშიც.

ამგვარად, ქართული მარნის შინაგანი სივრცის ხუროთმოძღვრულ-მხატვ-რულ გადაწყვეტას (ქვეტიკრის საწნახელით უკანა კედლის გასწვრივ და დედა-ბოძით) კავკასიაში არ მოეპოვება პარალელი.

საკითხავია, რატომ ვახანდა ქართველმა გლეხმა ეს სასაწყობო საწარმოო და-ნიშნულების სათავსო ხუროთმოძღვრულ-მხატვრული გადაწყვეტის საგნად? საქ-მე იმაშია, რომ მარანი საქართველოში მარტო ღვინის დასამუშავებელ და შე-სანახ სათავსს როდი წარმოადგენს: იგი ამის გარდა მამაკაცთა (მხოლოდ მამაკაცთა!) მცირე წრისათვის სახელდახელოდ დროს გასატარებელი ადგილიცაა. აქ უხდიან ქვევრს ყველაზე ახლობელ, სანუკვარ სტუმარს, თუ არ გააჩნიათ ნა-

დიმის დრო (ან სანამ ნამდვილი ღვინი დაიწყებოდეს) და უმასპინძლებიან ცივი საუზმით, მწნილით, ხმელი ხილით, იქვე დამტვრეული კაკლით. ალბად ამ გარემოებამ გამოიწვია ქართული მარნის კედელში ბუხრის დატანება. სომხურ მარნებში ბუხარი არსად არ ჩანს.

ქართლ-კახური მარნების ხუროთმოძღვრულ-მხატვრული გადაწყვეტა ჩვენს მიწა-წყალზე ჩასახული და საუკუნეების განმავლობაში სრულყოფილებამდე მიყვანილი მნიშვნელოვანი წვლილია ქართული ხალხური ხუროთმოძღვრების საგანძურში.



## მეღვინეობის საკითხისათვის ლენტეხის რაიონში

ლენტეხის რაიონი (ქვემო სვანეთი) მდინარე ცხენისწყლის ზემო დინების აუზში მდებარეობს. ჩრდილოეთით მას საზღვრავს სვანეთის ქედი, სამხრეთით და სამხრეთ-დასავლეთით — ლეჩხუმისა და სამეგრელოს ქედები; აღმოსავლეთით იგი კავკასიის მთავარ ქედს ეზღინება.

ამ რაიონში, რომლის ტერიტორია 90 კმ. სიგრძეზეა გაჭიმული, სახნავი მიწის ხვედრითი წონა განსაკუთრებით მცირეა (1,5%). ტერიტორიის უდიდესი



რესმელურელი მევენახეები. ბუჭუ (მარცხნივ) და შალიკო ტვილიძანები

ნაწილი ტყეებსა და ალპურ საძოვრებს უკავია. მრავლადაა ბუჩქნარიანი და გორაკ-ბორცვიანი ადგილები, რომელთა გარკვეული ნაწილი მრავალწლიანი კულტურების (კაკალი, ვაშლი, მსხალი და ა. შ.) გასაშენებლადაა გამოყენებული.

მიუხედავად იმისა, რომ ლენტეხის რაიონში წამყვანი სამეურნეო დარგები მემინდვრეობა და მესაქონლეობაა, ბოლო ხანებში, ერთ-ერთი მთავარი ადგილი დაიკავა მეხილეობამ. როგორც პრაქტიკამ აჩვენა, აქ საუკეთესო ხარისხის ხილი ხარობს, რის გამოც ფართოდ ვითარდება მებაღეობა, ხოლო რაიონის ტერიტო-

რაის ქვემო ზონაში, რომელიც ცაგერის რაიონს ესაზღვრება, დიდი ადგილი უკავია მვეენახეობას.

როგორც ცნობილია, მეღვინეობის მიმართულების განსაზღვრისათვის თითოეული მნიშვნელოვანი ენიჭება კლიმატს, ნიადაგებს და გასაშენებელი ჯიშების სწორად შერჩევას. (პ. ჯაფარიძე, მასალები ამბროლაურის რაიონის ზოგიერთი საწარმოო ვაზის ჯიშების შესწავლისათვის, საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის მვეენახეობა-მეღვინეობის საცდელი სადგურის შრომები, ტომი III, 1953, გვ. 195).

ამის მიხედვით ლენტეხის რაიონი შეიძლება გაიყოს სამ ზონად: პირველი ანუ ქვედა ზონა — რცხმელურის, ხოფურის და ლენტეხის სასოფლო საბჭოების კუთვნილი ტერიტორია; მეორე — შუა ზონა — ხელედის, ჩოლურის, ყახუნდრის, ჩიხარეშის და მესამე — მაღალი ზონა — ცანის სასოფლო საბჭოების ტერიტორიები.

პირველი ანუ ქვედა ზონის სოფლებში (რცხმელური, ნაღმარი, ყვედრეში, ხოფური, ლექსური და სხვა) საუკეთესო ხარისხის სხვადასხვა ჯიშის ვაზი ხარობს. აქ განსაკუთრებით უხვმოსავლიანია ცოლიკოური, ოჯალეში, ცხვედიანის თეთრა, იზაბელა (თეთრი და შავი), ჯვარისა, ალიგოტე და ა. შ.

შუა ანუ ზედა ზონა (ხელედი, ჩოლური, ყახუნდერი, ჩიხარეში), რომელიც ზღვის დონიდან დაახლოებით 1200 მ სიმაღლეზე მდებარეობს, წარმოადგენს უვენახო ზონას, თუ მხედველობაში არ მივიღებთ ხელედის სასოფლო საბჭოში შემავალ სოფელ ლესემას და თვით ხელედს, სადაც სხვადასხვა ჯიშის ვაზი ხარობს. ახლანან კოლმეურნეობებმა ხელედის და ჩოლურის ტერიტორიაზე დაიწყეს იზაბელას ჯიშის ვაზის გაშენება და კარგ შედეგსაც აღწევენ.

ჩოლურისა და ყახუნდერ-ჩიხარეშის (ლაშხეთის) სოფლებში შემორჩენილი მატერიალური კულტურის ძეგლები და ზეპირი გადმოცემები მეტყველებენ, რომ აქ ღვინის გამოყენებას დიდი ხნის ისტორია აქვს. ამ ადგილებში დღემდე შემონახული ძველი მარნების ნაშთები (სოფლებში: ყახუნდერი, სასაში, შკედი, ნაცული, მებეცი, ლეკოსანდი, ჩუკული, ტიბი, ლეუშერი, კველეიერი, საყდარი და ა. შ.). მარნები ქვა-კირისაგან უშენებიათ, ხოლო ზოგ მარანში თორმეტამდე ქური ჩაუფლავთ. ზოგი ქური იმდენად დიდი ყოფილა, რომ კარებში არ ეტეოდა, რის გამოც ჯერ ქურებს მარხავდნენ და შემდეგ ადგამდნენ შენობას. (ლაშხეთში, სოფელ ნაცულში, ერაჯ გელოვანს 200 დლ ტევადობის ქური დღემდე ჰქონდა, ხოლო მებეცში მცხოვრებ ბარამ ონიანს მარანში 160 დლ ტევადობის ქური ახლაც აქვს (მის მარანში ამის გარდა თერთმეტი ქურია ჩაფლული). ქურებს როცა მიწაში მარხავდნენ, ირგვლივ კირწყალს ჩაასხამდნენ. იგი ქვაგდებოდა ქურის კედლებზე ისე, რომ თუნდაც ქური გაბზარული ყოფილიყო, მას სითხე არ გაუვიდოდა.

ლაშხეთსა (ყახუნდრისა და ჩიხარეშის სასოფლო საბჭოები) და ჩოლურში რომ ადგილობრივად ვაზს არ აშენებდნენ, ეს ეჭვს არ იწვევს, მაგრამ ძველად აქ ღვინი საკმაოდ ჰქონიათ. აქ მარნები სპეციალურად ღვინისთვის შენდებოდა და ქურებს ავსებდნენ ლეჩხუმიდან (ნაწილობრივ რაჭიდან) მოტანილი ღვინით. მოსახლეობის დიდ ნაწილს საკუთარი ვენახები ჰქონდა ლეჩხუმის სხვადასხვა სოფლებში (უმეტესად ორბელში, კილეშში, ჩხუტელსა და ცაგერის ახლოს მდებარე მთელ რიგ სოფლებში). ვენახებში ედგათ ფიცრული სახლები, რომლებშიც

მოთავსებული იყო ღვინის დასაყენებელი მოწყობილობანი (საწენი, ჭურჭი და ა. შ.). ზოგ მოსახლეს თუ რა რაოდენობის ღვინო მოსდიოდა, ამის საილუსტრაციოდ გამოდგება ჭახუნდერში მცხოვრებ გეგი ყიფიანის და ჩუკულელ ხანი გეგის ძე ონიანის მიერ გადახდილი ქელებები (სვანურად ბეცხ). („ბეცხ“ ეს იყო დიდა მასშტაბის ქელები, რომელსაც უშვილოდ დარჩენილი მამაკაცი ან ქვრივი დედაკაცი (ანდა ცოლ-ქმარი) თავის სიცოცხლეში იხდიდა, როგორც საკუთარი სულისათვის შესაწირავს, რომელიც თითქოს მას სიკვდილის შემდეგ დახვდებოდა საიქიონში. გეგი ყიფიანმა და ბაბი ონიანმა თითოეულმა 12—12 ცალი ხარი დაკლეს, როცა ქელებები გადაიხადეს და დაპატივეს ზემო და ქვემო სვანეთის მოსახლეობის გარდა უამრავი ხალხი მეზობელი კუთხეებიდან (რაჭა-ლეჩხუმიდან). როგორც მთხრობლებს ახსოვთ გ. ყიფიანა ქელებისათვის 4 ათასამდე ლიტრი მოუტანია 1911 წელს, ხოლო 1915 წელს ბაბი ონიანსაც ამდენივე ჰქონია დაახლოებით (ორივეს საკუთარ ვენახებში დაწურული); ხოლო ბარამ ონიანის (სოფ. მეტეცი) წინაპრებს იმდენი ღვინო მოჰქონდათ ლეჩხუმიდან, რომ 12 ჭურს ავსებდნენ (საკუთარი ვენახიდან).

როგორც ჩანს, ქვემო სვანეთის ეკონომიკა ისტორიულად მჭიდროდ იყო დაკავშირებული ლეჩხუმიდან (ნაწილობრივ რაჭასთან), რაც მარტო მეზობლობით როდი აიხსნება.

ის ვენახები, რომლებიც სვანებს ჰქონდათ ლეჩხუმიში, ზოგი რევოლუციამდე გაიყიდა, ზოგიც გაუყიდავად დარჩა და საკოლმეურნეო ფართობებს შეუერთდა.

მარნები ჩოლურ-ლაშხეთში რომ მხოლოდ ღვინის შესანახად შენდებოდა, ამას ისიც ადასტურებს, რომ 160—200 დეკალიტრიანი ჭურის არყით ავსება ძლიერ მდიდარ ოჯახსაც არ შეეძლო (200 დეკალიტრ არაყს 180 ფუთი ხორბალი სჭირდებოდა).

ამჟამად ჩოლურის და ლაშხეთის სოფლების მოსახლეობა სასმელზე მოთხოვნილებას ადგილზე გამოხდილი არყით იკმაყოფილებს, რაც გამანადგურებლად მოქმედებს ადამიანთა ჯანმრთელობაზე. არის შესაძლებლობა, აქ გაშენდეს ვაზის არა მარტო ყინვაგამძლე ჯიშები, ოღონდ საცდელი მუშაობის ჩატარებაა საჭირო, ამას სათანადო ორგანოებმა უეროვანი ყურადღება უნდა მიაქციონ.

რაიონის ქვედა ზონის, როგორც ზემოთაც აღინიშნა, კლიმატი და მისი რელიეფი მთლიანად აკმაყოფილებს ვაზის მთელი რიგი კულტურული ჯიშების ზრდა-განვითარებისათვის საჭირო პირობებს.

რამდენადაც უეროვანობით ამ ზონის ვაზის ჯიშების გამოსავლიანობა და აქ დაყენებული ღვინოების ხარისხი სათანადო მეცნიერულ დონეზე შესწავლილი არ ყოფილა, ამდენად ამ წერილში არა გვაქვს საშუალება მეღვინეობის დარგში ამ რაიონში არსებული ვითარების სრულყოფილად წარმოდგენისათვის.

ვაზის ჯიშებიდან ყველაზე უხვმოსავლიანად ამ მხარეში ითვლება ოჯალე ში, იზაბელა („ადესა“), ცხვედიანის თეთრა, ჯვარისა და ცოლიკაური. შესანიშნავად ეგუება აქაურ კლიმატს ახლახან შემოტანილი ვაზის ჯიში „ალიგოტე“ და უხვმოსავლიანობით განსაკუთრებით გამოირჩევა.

გავრცელების მხრივ ოჯალეში და ცოლიკაური რცხმელურისა და ხოფურის სასოფლო საბჭოებში შემავალ სოფლებში გვხვდება უმეტესად, ხოლო შავი იზაბელა მასიურად გვხვდება ყველგან. თეთრი იზაბელა უფრო ნაკლებადაა გავრცელებული, რადგანაც ხარისხით იგი ჩამორჩება შავ იზაბელას (ნაკლები შაქრი-

ნობით ხასიათდება). არის თეთრი იზაბელას ერთ-ერთი ჯიში (სულ ცხრამდე სხვა დასხვა ჯიშს ითვლიან), რომელიც სოფ. ლექსურაში მცხოვრებ 84 წლის კოლმეურნე არსენ მიქელის ძე ბენდელიანს აქვს. ამ ვაზიდან საუკეთესო ხარისხის მუშხუნა ღვინოს აყენებენ, ყურძენი მოყვითალო ქარვისფერია, საკმარის მაქრონი. ვაზის შტამბი დაბალია, შეწამვლა არ უნდა, აგვისტოს ბოლომდე მწიფდება. არ უნდა ვცდებოდეთ, თუ ვიტყვით, რომ ამ ვაზის ჯიშის მეცნიერული შესწავლა საშური საქმე უნდა იყოს.

რაიონის ამ ზონაში მევენახეობას დიდი ხნის ისტორია უნდა ჰქონდეს. ამას ხალხში დარჩენილი ლეგენდაც ადასტურებს. ამ ლეგენდის შინაარსი ასეთია: იესო ქრისტემ გააშენა ვენახი საქართველოს ბარში. ბოლოს სვანეთში მოვიდა და სოფელ ხოფურამდე გააშენა თუ არა ვაზი, ეშმაკი შეხვდა, მოატყუა ქრისტე და უთხრა, რომ ამის ზევით ცხენისწყლის სათავემდე უკვე მე გავაშენე ვენახი და შეგიძლია უკან დაბრუნდეთ. იესო ქრისტემ მადლობა გადაუხადა და დაბრუნდა უკან. სოფლის მცხოვრებლები ახლაც ურვენებენ იმ ქვას, რაზედაც თითქოს ატყვია ქრისტეს ფეხის ნაღვამი და მისი ჯორის ნატერფალი. ამ ადგილს ახლაც ხალხი „ქრისტეს ფეხის ნაღვამს“ უწოდებს. საფიქრებელია, რომ ლეჩხუმსა და ამ მხარეში მევენახეობა ორივეგან ერთდროულად უნდა დაწყებულიყო.

ვაზის მოვლა-პატრონობის, ყურძნის დაწურვის წესები თითქმის არ განსხვავდება ცაგერის რაიონში არსებული წესებისაგან, ხოლო ყურძნის სიმწიფეში შესვლის ვადებიც დაახლოებით ემთხვევა ამ მეზობელი რაიონის ვადებს.

მეღვინეობა-მევენახეობის განვითარების პერსპექტივებზე ლენტეხის რაიონში რაიმეს გადაჭრით თქმა მანამდე ძნელია, სანამ ამ საქმეს სათანადო ყურადღება არ მიექცევა, რაც ამ რაიონის ხელმძღვანელებზე მარტო როდია დამოკიდებული. ამ საქმეში ზემდგომი ორგანოების საჭირო დახმარება დიდ შედეგს მოუტანდა ამ მხარეს. საუკეთესო ხილის ბალებთან ერთად, რომლის გაშენებაც მასიურად დაიწყო მოსახლეობამ, აქაური კლიმატისა და ნიადაგების შესაფერისი ვაზის ჯიშების გაშენებაც დიდად აამაღლებდა ლენტეხის რაიონის მოსახლეობის კეთილდღეობას.

## ს ა წ ნ ა ხ ე ლ ი

მდიდარი და მრავალფეროვანია ქართული მარნის ინვენტარი ღვინის დაყენებისათვის ათასწლოვან ხელოვნებას რომ ემსახურება. მათ შორის ერთ-ერთი უმთავრესია საწნახელი, რომელიც ყურძნის ფეხით დასაწურად არის განკუთვნილი.

სამგვარ საწნახელს იცნობს ქართული მარანი: ქვიტიკით ნაშენს, ქვაში გამოკვეთილს და ხის მორისაგან გათლილს.



გაყოფილი საწნახელი

ქვიტიკის საწნახელს ქართლ-კახეთის მარნებში შევხვდებით ერთ-ერთი კედლის ძირში მიშენებულს. მას, ჩვეულებრივ, მხოლოდ უკანა გვერდი აქვს საგანგებოდ ამოყვანილი, საწნახელის დანარჩენ გვერდებზე კი მარნის კედლებია გამოყენებული. საწნახლის კირქვიშიო წმინდად გადალესილ ფსკერზე ყურძნის წვენი, ტკბილის სადენ ღარებს შევნიშნავთ, ხოლო წინიდან ძირში. „გაშუალებულზე“ ტკბილის გამოსასვლელ „ინდურს“ — თიხის ან რკინის მოკლე მილს. იშვიათად შუაზე გადატიხრული ორგანყოფილებიანი საწნახელიც გამოერევა. ამგვარი საწნახელი სხვადასხვა ფერის ყურძნის დაწურვას აადვილებს. აღმოსავლეთ საქართველოში ქვიტიკის საწნახელის ხანგრძლივი



ტრადიცია დასტურდება. ძველ ნასოფლარებსა და ნავენახარებში, ტაძრებისა და მონასტერთა კომპლექსებში მრავლად გვხვდება ქვიტიკირის საწნახელიანი მარნის ნაშთები. როგორც განათხარი მარნები მოწმობს, ჯერ კიდევ X—XI სს. მხარეებში ყოფილა ქვიტიკირის საწნახელი.

ქვის საბადოებით მდიდარ მხარეებში, მეტადრე ქართლსა და იმერეთში, ძველთაგან მოიკიდა ფეხი ქვაში ნაკვეთმა საწნახელმა. იმერეთის სოფლებში ესლაც შევხვდებით მონოლითში გამოკვეთილ საწნახელს, რომლის ზედაპირს ხშირად ვაზისა და ყურძნის გამოსახულებები ამშვენებს. ვარძიის მიდამოებში ათეულობით დაითვლება ქვაში გამოკვეთილი საწნახლები — უტყუარი ნაშთი ამ მხარეში ოდესღაც აყვავებული მევენახეობისა. ვარძიის ქვაბთა კომპლექსში და აგრეთვე მის მახლობელ „კლდის სოფლებში“ — ჭაჭკარსა და ფიაში ხშირია კლდეში ნაკვეთი საწნახელიც. უძველესმა „ქვაბთა ქალაქმა“ უფლისციხემ დაახლოებით ორიათასსამასი წლის წინანდელი საწნახლები შემოგვინახა.

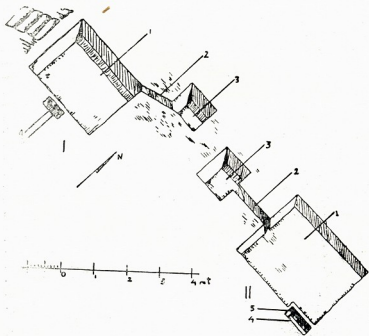
მესამე სახის საწნახელი — ცაცხვის ან წაბლის მორისაგან გათლილი საწნახელი მთელ საქართველოშია გავრცელებული. ქართლ-კახეთში მას ნაგი ეწოდება, იმერეთსა და გურიაში — საწნახელი, სამეგრელოში — ოჭინახი, ხოლო რაჭა-ლეჩხუმში ხორგოს ან ხაპის სახელით მოიხსენიება. ნაირი სიდიდისა და ტევადობის საწნახელს გვხვდებით მოყოლებული მცირე ზომის საწნახლიდან, რომელიც 20—40 ფუთ ყურძენს იტევს, ვიდრე 500 ფუთის ტევადობის საწნახელამდე. უფრო ხშირია 200—300 ფუთიანი საწნახელი. საწნახლის სიგრძე ოთხიდან ათ „არშინამდე“ მერყეობს. ვებერთელა იმერული საწნახელის ნახატი შემოგვინახა მეჩვიდმეტე საუკუნის იტალიელი მისიონერის კასტელის ჩანახატების ალბომში. ამ სურათზე ასახულია ყურძნის დაწურვის სცენა. ფარღალა მარნში ვეება საწნახელი მოჩანს. მას პატარა კიბე აქვს მიდგმული. მეგორდრეები კიბეზე ადიან და იაე სცლიან საწნახელში ყურძენს. ალბათ სწორედ ასეთ ხის გოლიათს გულახსმობს ხალხური გამოცანა, „შეკბიდე და შვიი იყო, მივედი და ხრამი იყო“ — ო.

საწნახელი საქართველოს სხვადასხვა მხარეში მეტ-ნაკლები თავისებურებებით ხასიათდება. მათ შორის გამოირჩევა ორი ძირითადი სახეობა, „გაკუთხული“ და „მრგვალი“. პირველი მათგანი, როგორც მისი სახელწოდებაც მიუთითებს, კუთხოვანი მოყვანილობისაა, საწნახლის გვერდები ბრტყლად, სწორად არის გათლილი. ამგვარი საწნახელი ქართლ-კახეთსა და იმერეთშია გავრცელებული. ხშირად ასეთი საწნახელი მთლიანად ერთი მორიდანაა გამოთლილი. საწნახლის კედლები, გვერდები თხელია, თავები და შუბლები კი — შედარებით მასიური.

ხანგრძლივი ხმარების შემდეგ საწნახელს შუბლები უსკდება. ამიტომაც მარნებში ხშირად გვხვდება თავებჩადგმული, „თევგამოყენებული“ საწნახელი. მასიური, მთლიანი შუბლის მაგივრობას ეწევა საწნახლის თავსა და ბოლოში მჭიდროდ ჩასმული ფიცრის სამი ნაჭერი — „სართაული“. მეტი სიმტკიცისათვის სართაულები გაყრილია საწნახელში განივად გამაგრებულ, გულამოღებულ ლატანში, რომელიც სოლით არის ჩაკეტილი.

საწნახლის მეორე მთავარ სახეობას გაკუთხულისაგან განსხვავებით ხის მორის მოყვანილობა აქვს შერჩენილი და შიგნიდანაც მრგვლად არის გათლილი. მრგვალი საწნახელი უმთავრესად გურია-სამეგრელოში და რაჭა-ლეჩხუმშია გავრცელებული. იგი ზოგი სხვა თავისებურებითაც გამოირჩევა. ასეთი საწნახე-

ლი როგორც წესი, „თავგამოყენებულია“. მას ზოგან მრგვლად გათლილი ფიც-  
რის მთლიანი თავი აქვს ჩასმული, ზოგან კი სამი ნაწილისაგან შედგენილი.  
მრგვალი საწნახლის უმთავრესი თავისებურება თვით ღვინის დაყენების წესით  
არის შეპირობებული. გურიასა და სამეგრელოში, ისევე როგორც ჩაჭაქლქხუმ-  
ში — საწნახელი არა მხოლოდ ყურძნის ფეხით დაწურვას ემსახურება, აქ ის ნა-  
წილობრივ ღვინის დასადუღებელი ჭურჭლის მოვალეობასაც ასრულებს. მრგვლად  
გულანობებული, საგრძნობლად პირშეკრული საწნახელი, როგორც აქაური  
მკვიდრიც მიუთითებს „გაკუთხულზე“ უკეთესი სადულარია.



უფლისციხის შიდა ქალაქის კლდეში ნაკეთი საწნახლები, ძვ. წ. ა. IV—III სს.

საკმარისია თვალი შევავლოთ მარანში გაწოლილ ხის გოლიათს, მის კოხტად  
გათლილ-გამოყვანილ გვერდებს, მასიურ შუბლებს, თანგებითა და სოლებით საი-  
მედოდ გამაგრებულ, ჩაყენებულ თავებს, რომ საწნახელში უმაღლესი წიგნით ვა-  
მოცდილი ხითხუროს ნახელავი.

საწნახლის მთელელობამ მეტადრე დასავლეთ საქართველოში მოიკიდა ფეხი.

„იმერელი“ ოსტატის მიერ გათლილ „ნავს“ ზოგჯერ ქართლ-კახურ მარანშიც ვხვდებით.

იმერელი ხურო სასაწინაბლე ხეს კარგა ხნით ადრე შეიგულებს ტყეში. საუკეთესოდ ცაცხვია მიჩნეული. ეს ხე სუფთაა, მსუბუქი და ადვილი დასაწმენკველი. გარდა ამისა ცაცხვი „ქსოვილი“ ხეა, მისი შორი ადვილად არ გასკდება, არ გაიპობა გათლისას. სასაწინაბლე ხეს შემოდგომაზე ან ზამთარში მოუწევს მოჭრა. წაქცეულ ხეს დამორავენ და სასურველ სიგრძეზე გადახერხავენ. მრგვალი საწინახლისათვის შორს მხოლოდ კანს შემოაცლიან და მაშინვე გულის ამოღებას შეუდგებიან. გაკუთხვილი საწინახლის დამუშავება კი მისი გარედან გაკუთხვით, ოთხკუთხედ გათლით იწყება. ხეს ნაჯახით გულს ამოუღებენ. შემდეგ კი მოკლეთარიანი ეჩოთი ამოწმებდნენ. საწინახელი „ლარში გაითლება“. (ლარი დანაყილ ნახშირში ამოვლებული ბაწარია). გათლილ საწინახელს გადააბრუნებენ და მოშალადად შედგამენ, ორ-სამ ხეზე გააბოგირებენ. ორიოდ კვირის მანძილზე ასე დატოვებენ. ქარი და ყინვა გამოაშრობს და გაამჩატებს. ამის შემდეგ საწინახლის წალბაზე მიდგება ჯერი. უზარმაზარი ტვირთის წასაღებად პატრონი ზოგჯერ ოცდაათ-ორმოცეციან „ნადს შეიწვეს“.

ათი-თორმეტი „მაგარი“ მამაკაცი მხრით შეუდგება საწინახელზე გარდიგარდმოდ დაკრულ კეტებს. გზაში მათ დანარჩენი „მომხმარენი“ მოჰყვებიან ფეხდაფეხ. დროდადრო ერთმანეთს ენაცვლებიან საწინახლის მზიდავნი. მოდიან მოლიპულ თავდაღმართში, საცალფეხო ბილიკებზე. კლდესა და ღრეში. ხანდახან ომახიან სიმღერასაც დასძახებენ. „ერთმანეთს არ უმტყუნებენ, როგორც ხარები...“ კეტის ქვეშ მდგომნი, მხრებზე უზარმაზარი ტვირთი რომ დასწოლიათ.

ასე გააღწევენ „სახარომდე“. აქედან ხარები გაათრევენ საწინახელს საურამე გზამდე. „დაბალი“ ურმით დაამთავრებს საწინახელი თავის გზას.

შინ მატანილი საწინახელი საბოლოოდ გაითლება და გაიწყობა. მას დაწურული წვენი, ტკბილის გამოსასვლელს გამოუბურღავენ, თავებს საიმედოდ გამოუყენებენ და საგანგებოდ ამოთლილ ხის მორებზე შეაყენებენ. რამდენიმე თაობას სამსახურს გაუწევს საწინახელი...

საწინახელში ყურძნის დაწურვის ტრადიციული წესი საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში მეტ-ნაკლებად თავისებურია. კახეთში დამკვიდრებული წესის თანახმად ყურძნით თავმობმულ საწინახელში ჩამდგარი ფეხშიშველი, მუხლებამდე შარვალამოკეცილი მწურავი თავდაპირველად აუქქარებლად მთელი ტერფებით დატკეპნის მწიფე ყურძენს, როცა ყურძენს წვენი საკმაოდ გამოეცლება და საწინახელში დაბლა დაიწვეს, მწურავი ძლიერად „ჩასცემს“ ფეხს, ბოლოს კი საგულდაგულოდ „გაქუსლავს“ — ქუსლებით გასრესს ყურძნის ჭაჭას. დროდადრო ნიჩბით უქცევს ჭაჭას. ნიჩბით გადააბრუნებს, დააცლის წვენს დაწრეტას, მერე კვლავ მიდგება ქუსლებით...

საწინახელში ყურძნის ფეხით დაწურვის წესი მწურავისაგან საკმაო გამოცდილებასთან ერთად მუხლის ძალასაც მოითხოვს, მაგრამ ამ შემთხვევაში ფეხით ყურძნის დაწურვის შედეგიანობა მაინც ბუნებრივად განსაზღვრულია. ყურძნის ჭაჭაში კიდევ რჩება საკმაო რაოდენობით ძვირფასი წვენი. ამ წვენის საღვინედ გამოყენების მიზნით ქართულ მარანში საწინახელის გვერდით ძველთაგანვე გაჩნდა კიდევ ერთი ხელსაწყო — ჭაჭის მექანიკური წნეხი, რომელიც ხალხში სხვადასხვა სახელით არის ცნობილი: საქაჯავი, საქაჩავი, საქაჩველი, წბერი, საწბერავი, ჭახრაკი, ხარხინი.



## ზაგის ტერასული კულტურა მესხეთში

საქართველოს მიწა-წყალი უდიდესი მრავალფეროვნებით ხასიათდება და მეურნეობის მრავალი დარგის აღმოცენებასა და განვითარებას უწყობს ხელს. უძველესი და მაღალი კულტურული ტრადიციების მქონე საქართველოს ერთ-ერთი შესანიშნავი კუთხე — მესხეთი. მის მეურნეობაში წამყვანი ადგილი მიეკუთვნება მიწათმოქმედებას. ტერასული მეურნეობა მესხეთის მიწათმოქმედების ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი დარგია, რომლის ეთნოგრაფიული შესწავლა მრავალ საყურადღებო მასალას გამოაგლენს.

მეურნეობის ტერასული ფორმა მესხეთში შეპირობებულია ამ კუთხის გეოგრაფიულ თავისებურებებთან, განვითარებულია ხეობათა ზოლში და მისი ტერიტორიის განსაზღვრულ ნაწილს მოიცავს. თავისთავად ამ სახის მეურნეობა მიმართულია მიწისმოქმედებისათვის მავნე მოვლენათა წინააღმდეგ საბრძოლველად — მთიანი რელიეფი, ნიადაგის ეროზია და მორწყვის თავისებური სისტემა. ამას გარდა, ტერასებს ერთ-ერთი არსებითად დადებითი მნიშვნელობა ენიჭებოდათ იმ თვალსაზრისითაც, რომელიც მზის ენერჯიის სამეურნეო დანიშნულებით გამოყენების ეფექტთან არის დაკავშირებული. სატერასედ ამორჩეული ფერდობი აუცილებლად „მზის გულია“ და არა „ჩრდილის მხარე“. ამიტომ გაზაფხულზე ეს ნაკვეთები მზის სითბოს სხვებთან შედარებით გაცილებით ადრე დებულობენ და ნარგავის გამოღვიძლებაც დროზე ხდება. ეს ნაყოფის დროულად მოშეიფების საწინდარია.

ფერდობების მდებარეობისა და იმის მიხედვით, თუ რა დახრილობის კუთხით არიან განლაგებული ისინი ხეობის მიმართ, ტერასები განირჩევიან ერთმანეთისაგან სიდიდითა და კონფიგურაციით. რაც უფრო მეტადაა დაქანებული ფერდობი, მით უფრო მაღალი კედელი ესაჭიროება სატერასე ნაკვეთს, ხოლო ტერიტორია კი ნაკლებ ფართობს ფლობს. და პირიქით, ნაკლებად დაფერდებულ ნაკვეთებზე ტერასები გაცილებით მეტი სიდიდისაა, კედლები კი შედარებით — მცირე ზომისა. როგორც ეთნოგრაფიული მასალით დასტურდება, ტიპური დარიჯის სიგანე 4—8 მ-ია, სიგრძე კი 30 მ-ს არ აღემატება.

დარიჯის შენება იწყებოდა ფერდობზე მიწის გამოთხრით, „გამოზღვევით“. ჯერ მიწის ერთ ნაწილს გამოთხრიდნენ, მერე მოიტანდნენ ქვას და საძირკველს ჩაყრიდნენ. ამის შემდეგ იწყებოდა ფერდობის „გამოკაფვა“, რომლის დროს მიწიდან ამოსული ქვა და ღორღი სულ კედლის შენებაში გამოიყენებოდა. კედელი მშრალი წყობით იგებოდა. დიდი მნიშვნელობა ენიჭებოდა კედლის სიმტკიცეს, რადგან მორწყვისა თუ დიდი წვიმების შედეგად ის არ უნდა დაზიანებულიყო. ხშირად აგებული სატერასე ნაკვეთის ნიადაგი არ იყო ვარჯისი ამა თუ იმ კულტურის დასანერგად. ამიტომ მშენებლობის შემდეგ ხდებოდა ახლად შექმნილი დარიჯის დამუშავება, ქვა-ლორღისაგან მისი გასუფთავება. თუ ნიადაგი მწირი და

ნაკლებ ნოყიერი იყო, ხდებოდა მასზე გაკულტურებული ფენის დამატება: საამისოდ განკუთვნილი მიწა თუ ახლომახლო არ მოიპოვებოდა, შორი მანძილიდან მოქონდათ. ასეთი ფენა ხშირად 1 მეტრის სისქეა და მეტსაც აღწევდა.

ტერასები მესხეთში გამოყენებული იყო მევენახეობა-მებაღეობის განვითარებად. ამ დარგებს მთელი მხარის სოფლის მეურნეობაში უძველესი დროიდან წამყვანი ადგილი ჰქონდა დამკვიდრებული.

ხშირად ბალი და ვენახი ერთსა და იმავე ნაკვეთზე შენდებოდა. ასეთ დროს პარობოდა „მალლარი“ ვენახი, რომელიც ადგილობრივ კლიმატურ პირობებს კარგად იყო შეგუებული და უხვ მოსავალს იძლეოდა. მესხეთში მევენახეობა-მეღვინეობის მაღალ დონეზე არსებობაზე მრავალი დამადასტურებელი მასალა მიუთითებს. მრავლადაა დღევანდელი მესხეთის ტერიტორიაზე საწინახლები, ღვინის მარნები, ქვევრები, აღმოჩენილი მის სხვადასხვა უბანზე. საუკუნეთა განმავლობაში შემორჩენილი ეა უტყვი მოწმენი, მესხეთის ოდესღაც დიდება-აყვავებაზე ღალადებენ. დიდ და მრავალფეროვან მასალას გვაწვდის ვარძიის მუზეუმ-ნაკრძალში აღმოჩენილი „სალხინო მარანი“ დარბაზითურთ. მარანი მოთავსებულია ორ დიდ გამოქვაბულში, სადაც დღემდეა დაცული 13 ქვევრი სხვადასხვა ზომისა და ტევადობისა. ამ მხარის სხვადასხვა უბანზე აღმოჩენილია არა ერთი საწინახელი, მარანი, ქვევრები. უძველესი ვაზის ნაშთები და სხვ. ყოველივე ეს იმის მაჩვენებელია, რომ აქაური მკვიდრნი მევენახეობასა და ღვინის დაყენებას იმთავითვე კარგად იცნობდნენ.

ამასვე მიუთითებს მესხეთის ტერიტორიის მრავალ უბანზე ნანახი გაგარეულებული ვაზები — ვარძია, ქაჭკარი, გუგათა, ტოლოში, ბაგები, იღუმალა, ოშორა, უდე, ოხერა და სხვ. ამ ადგილებში დღეისათვის კვლიც კი აღარა ჩანს ოდესღაც აყვავებული ვენახებისა. ახლომახლო არც ტყეა და არც სარწყავი წყალი.

წარსულში ვენახების დიდი ფართობების არსებობაზე სხვა მასალასთან ერთად მიუთითებს მევენახეობა-მეღვინეობის ამსახველი ტოპონიმიკაც: სოფ. გურკელას აღმ. ფერდობს ეწოდება „ნავენახარი“. 1948 წ. ამ ფერდობზე ვენახის გაშენების დროს აღმოჩნდა მიწაში ჩამარბული ქვევრები, ღვინის ნარჩენებით.

სოფ. არალის დასავლეთ ფერდობს ეხლაც „ნაზვრევი“ ეწოდება. სოფ. საყუნეთი განთქმული ყოფილა დიდი რაოდენობის ვენახებით და სოფელს საღვინეთი რქმევია. სოფ. მუსხის მარჯვენა ფერდობებს მუსხელები ამჟამადაც „ტობურ ვენახებს“ უწოდებენ, თუმცა ოსმალთა ბატონობის პერიოდიდან აქ ვენახი არა ყოფილა გაშენებული.

ამავე რიგისაა ტოპონიმები — „ბებერი ვენახები“ და „მილახევის ვენახები“, სოფ. ტოლოშთან; „მარნის ყანები“, სოფ. მუსხთან; „მარნის ხევი“, სოფ. ანდრია წმინდასთან და სხვ. ტერასების ნაშთები და გაგარეულებული ვაზის ჯიშები დიდი რაოდენობით გვხვდება ახალციხია, აწყურის, წინუზნის, გურკელის, კლდის, ანდრია-წმინდის, წყორძის, მუსხის, წრიოხის, მარდის, საფარის და რიგი სხვა სახელწოდების პუნქტებში.

თუ რამდენად მნიშვნელოვანი იყო მესხეთში ვაზის კულტურა და რა დიდად ადგილი ეჭირა ქვეყნის სამეურნეო ყოფაში, ამის მასალებს უხვად გვაწვდის „გურჯისტანის ვილაიეთის დიდი დავთარი“, სადაც დაწვრილებით არის აღნუსხული ამა თუ იმ სოფელზე შეწერილი გადასახადები, მათი რაოდენობა და გავრცელება. „ვილაიეთის დავთრის“ ფურცლებზე იმდროინდელი დარაიონების მიხედ-

ვით აღნიშნულია ყველა სოფელი, სადაც მევენახეობას მისდევდნენ. ვენახები „ნაკვეთების“ სახით არის წარმოდგენილი და დაბეგრულია როგორც ეს ნაკვეთები, ასევე ყურძნის წვენი — შირა და მოცემულია რაოდენობა გამოსაღებშია ანუ ვინ რამდენს იხდიდა.

დავთარში მოხსენიებული ბევრი სოფელი დღესაც შემორჩა მესხეთის ტერიტორიას და ამრიგად შესაძლებლობა გვეძლევა აღნიშნული გარემოების ეთნოგრაფიული დაკვირვებისათვის.

მესხეთი, როგორც საქართველოს ისტორიულ-მატერიალური კულტურის ცენტრი მევენახეობისა და მეღვინეობის ფართოდ განვითარებასთან ერთად, ვაზის მთელი რიგი აბორიგენული ჯიშების კერად არის აღიარებული. ამჟამად ჩვენ დრომდე შემორჩენილი ვაზის მეტად ხნოვანი ეგზემპლარი — ცხენის ძუძუ, სპეციალისტების მიერ ერთ-ერთ უძველეს ჯიშადაა მიჩნეული. მესხეთის რაიონებში გავრცელებული უძველესი ჯიშების უმეტესობა საუკუნეთა განმავლობაში კონსერვაციულად მალაქმის კლიმატური პირობების გარემოცვაში, რის გამოც კარგად არის შეგუებული ადგილობრივ ჰავას და საუკეთესო მოსავლიანობით გამოირჩევა.

მესხეთში გავრცელებული იყო როგორც დაბლარი, ასევე მაღლარი ვაზი. მაგრამ ეს უკანასკნელი გაცილებით ჭარბობდა დაბლარს და ზოგი სპეციალისტის აზრით, საერთოდ გამორიცხავდა მას. დაბლარ ვენახს უწოდებდნენ „ფეხის ვაზს“, მაღლარს კი ეწოდებოდა ბარნა ვენახი. მაღლარი ვენახი ხშირად იმართებოდა მსხმოიარე ბაღის ნაკვეთზე, ან ცალკე, სადაც ნაკლებად მოსავლიან ან უნაყოფო ხეებს დარგავდნენ. გათვალისწინებული იყო ის გარემოება, რომ ხეივნისათვის საჭირო გახდებოდა ხის გახმობა და ამიტომ ნაყოფის მომცემ ხეს ამ მიზნით არ მოაყენებდნენ. საამისოდ განკუთვნილი იყო სპეციალური ჯიშები — ქერამი, ატამი, იფნის ხე, ვაშლზე და მსხალზე ვაზს არ აუშვებდნენ, რადგან ჯერ ერთი ხეზე ასვლით ვაზი ფუჭდებოდა, მეორეც — საბოლოოდ ხის გახმობა იქნებოდა საჭირო. როცა ვაზი გაიზრდებოდა, შემოაცლიდნენ ხეს ქერქს, შემოქერქავდნენ, ის გახმებოდა და იყენებდნენ დასახული მიზნისათვის.

დაბლარი ვაზი ტერასებზე შემდეგნაირად იყო განლაგებული — ვაზს ჩააწვენდნენ და რამდენიმე მტკაველის მოშორებით ამოაყოფინებდნენ რქას დარიჯის კედელთან, მის ნაპირზე. ტოტები ეფინებოდა კედელს და ნაყოფიც ზედ მწიფდებოდა, ისე რომ სარი არ სჭირდებოდა. კედელზე დამწიფებული დახუნძლული ნაყოფი მწიფობისას შესანიშნავი სანახავი იყო. ამიტომაც შედარებული ძველ წყაროებში მესხეთი ნაყოფიერებით აღსავსე უმშვენიერეს წალკოტთან.

ტერასებზე გარდა ვენახისა, გაშენებული იყო ხილის ბაღები. უმთავრესად მისდევდნენ ვაშლის მოშენებას, ჰქონდათ მრავალი შესანიშნავი ჯიშის მსხალი, ქლიავი, ლონროშო და სხვ. ვაშლი და მსხალი ამ კუთხისა განსაკუთრებით საუკეთესო მოდიოდა და დიდი რაოდენობით გაჰქონდათ ბაზარზე, სადაც ის საქართველოს სხვა კუთხეთა საუკეთესო ჯიშებს უწევდა მეტოქეობას.

დღეისათვის არსებული ვითარებით ჯერ ვერ ვილაპარაკებთ ტერასული მეურნეობის აღდგენის რეალურ ღონისძიებებზე. მართალია, თანდათან ხდება უძველესი დარიჯები აღდგენა და ბევრზე ახლად აღმოცენებულ ვაზსაც შეხვდება კაცი, მაგრამ მთლიანად ამ საკითხის მოგვარება უფრო პერსპექტივაში სჩანს, რაც უთუოდ მცირე ირიგაციის განხორციელების მზარდ ტემპებთან არის დაკავშირებული.

მევენახეობა კახეთში

ჩვენი ქვეყნის ბუნებრივი პირობების შეთანაწყობა და ვაზის ჯიშთა სიუხვე ქართველ მევენახეს ყოველთვის უქმნიდა პირობას ხანგრძლივი შერჩევის შედეგად მიეღო ისეთი მაღალხარისხოვანი ჯიშები, როგორცაა: საფერავი, რქაწითელი, ციცკა, ჩინური, ცოლიკოური და სხვა. დასახელებული ჯიშებიდან მიღებული პროდუქციით საქართველო სამართლიანად ითვლება, მაღალხარისხოვან მეღვინეობის მწარმოებელ ძირითად მზარედ მსოფლიოში.

კახეთი — საქართველოს რაიონებს შორის, მევენახეობის დარგის განვითარებით და პროდუქციის მაღალი ხარისხით დიდ ყურადღებას იმსახურებს.

საქართველოს ამ საინტერესო კუთხეში გარდა აბორიგენული ჯიშების სამრავლისა, რომელთაც თავისთავად ათასწლოვანი ისტორია გააჩნიათ, ამ მხარის მევენახეობის უძველესი წარსულის შესახებ არქეოლოგიური მასალებიც მეტყველებენ.

ჯერჯერობით მათი რიცხვი არც თუ ისე დადია, მაგრამ უკანასკნელ ხანებში დაგროვილი მონაცემების მიხედვით უკვე ზოგიერთი დასკვნის გამოტანა შესაძლებელია.

მევენახეობა-მეღვინეობის დამადასტურებელ უძველეს საბუთად, დღესდღეობით, ითვლება 1951 წელს სოფ. ნინოწმინდაში აღმოჩენილი ყურძნის წიბწები. რომლებიც მოპოვებულია ძვ. წ. ა. IV—III საუკუნეებით დათარიღებულ სამარხში. აქ ნაპოვნი 5 წიბწიდან ორი სხვადასხვა ჯიშში გამოირჩევა. მათი მორფოლოგიური აღნაგობა აშკარად მიუთითებს, რომ ისინი უკვე სრულიად ჩამოყალიბებულ კულტურული ვაზის ჯიშებს მიეკუთვნებიან, ჯიშებს, რომელთა ამ სახით ჩამოყალიბებას, დაკვირვებული მეურნის რამდენიმე საუკუნის შრომა მაინც დასჭირდებოდა. ამგვამად აღმოჩენილია ძვ. წ. X ს. დათარიღებული წიბწები (უფლისციხე).

მევენახეობა-მეღვინეობის ფართო განვითარებაზე ანტიკურ ხანაში მიუთითებს დიდალი ქვევრებისა და ქვევრსამარხების აღმოჩენის შემთხვევები მთელს ძველ ისტორიულ კახეთში (აბმეტის რაიონიდან — კახის რაიონამდე). სამარხებად გამოყენებულ ქვევრებს, ხშირად ემჩნევათ საღვინე ჭურჭლად გამოყენების კვალი, რაც იმაში გამოიხატება, რომ მათი შიდაპირი ძლიერ ნახეხია.

ადრე და შუაფეოდალური ხანიდან კახეთის მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიის გასაშუქებლად კიდევ მეტი ცნობები მოგვეპოვება. ადრეფეოდალური ხანის მონასტერ-სამოსახლოთა კომპლექსებში საკმაოდ ხშირად ჩნდება მარან-საწინახლები<sup>1</sup>.

ამ მხრივ განსაკუთრებით საყურადღებოა იყალთოს მონასტრის ტერიტორიაზე, აკადემიის შენობის აღმოსავლეთით, ორსართულიანი შენობის პირველ სარ-

<sup>1</sup> ახალი არქეოლოგიური მასალა მოგვაწოდა ივ. ჭავჭავაძის სახელობის ისტორიის ინსტიტუტის უფრ. მეცნ. თანამშრომელმა, ისტორიულ მეცნ. კანდ. რ. მ. რამიშვილმა.



თულში არსებული უზარმაზარი საწნახელი, რომელიც სპეციალისტების მიერ IX—X საუკუნეებითა დათარიღებული.

ფეოდალურ ხანაში, როგორც ჩანს, გარდა იყალთოს ტიბის მხარისა, სპეციალური ნაგებობების სათვის დამახასიათებელი ყოფილა მარნებისათვის სპეციალური ნაგებობების მშენებლობაც. ერთი ასეთი მარანი, რომელიც XI—XIII საუკუნეებითა დათარიღებული, გათხრილია სოფ. მატანში ე. წ. მლაშეების გორაზე. იგი სრულიად დამოუკიდებელ და საკმაოდ კარგად ნაგებ შენობას წარმოადგენს, რომელსაც გარდა ორგანყოფილებიანი დიდი საწნახლისა, აქვს ღვინის შესანახი მოზრდილი განყოფილება, სადაც ალბად საშუალო სიდიდის 25—30 ქვევრი ჩაეტეოდა.

არა ნაკლებ საყურადღებოა იალისის გორაზე შესწავლილი გვიანფეოდალური ხანის მარნის კომპლექსი, სადაც არქეოლოგთა გამოანგარიშებით აღმოჩნდა დაახლოებით 1000 დღ ტევადობის ქვევრები და ორი საწნახელი.

მსგავსი ძეგლი არა ერთია აღმოჩენილი კახეთის მიწა-წყალზე, მაგრამ მოკლე ისტორიული სურათის საჩვენებლად ესეც საკმარისია.

\* \* \*

კახეთი საქართველოს ჩრდილო აღმოსავლეთ ნაწილში მდებარეობს და აღმინისტრაციული დარაიონების მხრივ შეიცავს: საგარეჯოს, სიღნაღის, გურჯაანის, წითელწყაროს, თელავის, ახმეტის, ყვარლისა და ლაგოდეხის რაიონებს.

რელიეფის თავისებურების მიხედვით კახეთის ტერიტორიის მნიშვნელოვანი ნაწილი ვაკეს უჭირავს და იგი ძირითადად ალაზნის და ივრის ხეობაშია წარმოდგენილი.

კახეთის ვენახების ძირითადი მასივები განლაგებულია მდ. ალაზნის მარჯვენა მხარეზე — ცაგვამზორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე და მთავარი კავკასიონის სამხრეთ-დასავლეთ ფერდობებზე.

სავენახე ფართობების ზღვის დონედან სიმაღლე, ექსპოზიცია და ნიადაგურ-კლიმატური პირობები სავსებით ხელშემწყობია კახეთში მევენახეობისა და ხარისხოვანი მეღვინეობის ფართოდ განვითარებისათვის.

საქართველოს სსრ სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ცნობით ვენახების საერთო ფართობი კახეთში უდრის 44859 ჰა-ს, რაც ცალკეული რაიონების მიხედვით შემდეგნაირად არია განაწილებული: გურჯაანის რაიონში 12.528 ჰა, თელავის 9599 ჰა, სიღნაღის 4362 ჰა, ყვარლის 5887 ჰა, ახმეტის 4026 ჰა, საგარეჯოს 4.818 ჰა, წითელ წყაროს 2576 ჰა, ლაგოდეხის 1063 ჰა.

როგორც ამ მასალიდან ჩანს, ვენახების ფართობის სიდიდით პირველი ადგილი გურჯაანის რაიონს უჭირავს, შემდეგ მოდის თელავისა და ყვარლის რაიონები, ხოლო ყველაზე მცირე ფართობზეა ვენახები ლაგოდეხის რაიონში.

კახეთში ბევრია სპეციალიზებული მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობანი, რომელთაც უდიდესი როლი შეასრულეს მევენახეობის დარგის აღდგენისა და განვითარების საქმეში. აქედან აღსანიშნავია: ხირსის, მუკუზნის, კარდანახის, ყვარლის, წინანდლის, მანავის, ახმეტის, ნაფარეულის საბჭოთა მეურნეობანი. ბევრია აგრეთვე სპეციალიზებული მევენახეობის კოლმეურნეობანიც.

ვაზის მავნე მწერის, ფილოქსერის გავრცელებამდე ვენახებს, კახეთში საკუთარ ძირზე ამწებდნენ, რაც მნიშვნელოვნად ამცირებდა გაშენებასთან დაკავშირებულ ხარჯებს; ამავე დროს სამუშაოები დროის მცირე მონაკვეთშიაც სრულდებოდა.



ამ მავნებლის გავრცელების შემდეგ მნიშვნელოვნად შეიცვალა მდგომარეობა. მკვეთრად შემცირდა ვენახების ფართობი კახეთში, მაგრამ შემდგომ პერიოდში, წამყვან მევენახეობაზე გადასვლით იგი კვლავ აღდგა და სწრაფ ტემპით განვითარდა.

წამყვან მევენახეობაზე გადასვლასთან დაკავშირებით კახეთში ჩამოყალიბდა საძირე ვაზის სადღე და სპეციალიზებული ვაზის სანერგე მეურნეობანი.

საძირე ვაზის სადღე მეურნეობანი ძირითადად საბჭოთა მეურნეობის ხაზითაა წარმოდგენილი. მისი საერთო ფართობი კახეთში 600 ჰა-მდეა. ფილოქსერაგამძლე საძირე ვაზის ჯიშებიდან გავრცელებულია რიპარია-რუპესტრის ჰიბრიდები -- 3309 და 1011<sup>1</sup>. ამ უკანასკნელ პერიოდში დიდი ყურადღება ექცევა ბერლანდიერი რიპარია 5ზბ-ს ფართოდ გავრცელებსა, რადგან ძლიერი ზრდასა და ლერწის უხვი მოსავლის მიღებასთან ერთად ახასიათებს სანამყენოსთან კარგი შეზოკება, კრიან ნიადაგებში დაუბრკოლებელი განვითარება და რეგულარული მოსავლიანობა.

წამყვანი ვაზის წარმოება კახეთში საკმაო მაღალ დონეზეა დაყენებული. კახელმა მევენახემ კარგად იცის წამყვანი ნერგის გამოყენებასთან დაკავშირებული ყველა სამუშაო. ნიადაგური პირობებიც მეტად ხელშემწყობია ვაზის სანერგე მეურნეობის წარმოებისათვის. იმ მეურნეობებში, სადაც მაქსიმალურად არის გამოყენებული მეცნიერების მიერ მოპოვებული მიღწევები და ღონისძიებათა სისტემა, წამყვანი ნერგის დიდ გამოსავალსაც იღებენ, რაც ზოგჯერ საშუალოდ 50 % - ა აღწევს (ახმეტა, რუისპირი, მულანლო). მაგრამ ზოგან მას მცირე ხარისხოვანი ადგილი აქვს დათმობილი, რის შედეგად ხარისხოვანი ნერგის საერთო გამოსავალი 30—35 % არ აღემატება.

საჭიროა პრაქტიკული ნაბიჯების გადადგმა, რათა ნერგის სიმეტრიის გამო არ დაუშვან ვაზის საკუთარ ძირზე გაშენება, რასაც ადგილი აქვს ზოგიერთ მეურნეობაში და სამუშაო პროცესების რაციონალურად ჩატარებით მიაღწიონ პარველხარისხოვანი სარგავი მასალის მაქსიმალურ გამოსავლიანობას.

ვენახის გაშენებასთან დაკავშირებული სამუშაოები, როგორცაა: სავენახე ფართობების შერჩევა, გამოყოფა და მათი საბოლოო მომზადება გასაშენებლად აგროწესებით გათვალისწინებულ ვადებში და ხარისხით ტარდება. აქვე აღსანიშნავია ვაზის მუდმივ ადგილზე დარგვის საკითხი. იმის გამო, რომ რაიონებს ვენახების გაშენების დიდი გეგმები აქვთ მიცემული, დარგვის სამუშაოთა დროის მცირე მონაკვეთში შესრულების მიზნით მევენახეები მიმართავენ დარგვის მეტად მარტივ და შეიძლება ითქვას, მავნე ღონისძიებას — ვაზის პალოთი დარგვას, ერთწლიანი, გახარებული ნერგების ფესვთა სისტემის ძირშივე დაკვეციით. ვენახების ამ წესით გაშენებას მიმართავენ უპირატესად საბჭოთა და კოლექტიურ მეურნეობებში. სწორედ ამის შედეგია ის დიდი სიმეჩხერე, რასაც ადგილი აქვს კახეთის მევენახეობის რაიონებში. ვენახების გაშენება, როგორც წესი, უნდა ვაწარმოთ ნერგების ორმოკლე დარგვით. ამ დანიშნულებით დიდ მასივებზე ფართოდ უნდა იქნეს გამოყენებული პიდრობურლებით და ნერგდამრგველი მანქანით დარგვა. პიდრობურლით დარგვას მეტად დიდი ყურადღება უნდა მიექცეს, რადგან სამუშაოს სწრაფად შესრულებასთან ერთად, ნერგს დარგვისთანავე ეძლევა წყალი და სასუქი, რაც აპირობებს გახარების დიდ ეფექტს, ვაზების ნორმალურ ზრდა-განვითარებას და ადრე შესვლას მსხმოიარობაში.

იმ ვენახებში, სადაც კვების არედ 3 კვ. მეტრია აღებული, ძირითადი სამუშაო პროცესები, როგორცაა: ნიადაგის მოხვნა, კულტივაცია, სასუქების შეზიდვა, სოკოვან დაავადებასთან ბრძოლა მექანიზებული წესით სრულდება, რაც სამუშაოს დროის მცირე მონაკვეთში ჩატარებასთან ერთად, მუშახელის დაზოგვის გამო მკვეთრად ამცირებს პროდუქციის თვითღირებულებას.

ვაზის გასხვლა-ფორმირება ძირითადად ორმხრივი შპანერული წესით სრულდება. ამ მიზნით ვაზს ეძლევა ორი — 2-3 კვირტიანი სამამულე და ორი 7-9 კვირტიანი სანაყოფე. შედარებით კარგად განვითარებულ ვენახებში და ძლიერად მოზარდ ვაზებზე გამოყენებულია თავისუფალი წესით ფორმირება. ამ შემთხვევაში ვაზს ეძლევა რამდენიმე სანაყოფე და სამამულე და ღონის შესაბამისად თვითუღი ძირი იტვირთება 20—40 კვირტამდე, რაც სათანადო მოვლა აღზრის პირობებში უზრუნველყოფს უხვი მოსავლის მიღებას.

მევენახეობის საბჭოთა და სპეციალიზებულ კოლმეურნეობებში ვენახების ძირითადი მასივები სარ-მავთულზეა დაყენებული. ვაზის შტამპის სიმაღლედ დადგენილია 45—50 სმ. სარ-ბოძები უპირატესად ბეტონირებულია.

ვაზის სიმეჩხერესთან ბრძოლა, რასაც ადგილი აქვს კახეთის ყველა მეურნეობაში, ტარდება ჩვეულებრივ რქების გადაწვინით, ან მთელი ვაზის ჩაწვენიტ, როგორც ეს მევენახეობის აკროწესებითაა გათვალისწინებული. ერთი მოცდენილი ადგილის შესავსებად მიმართავენ აგრეთვე ძლიერად მოზარდ ვაზიდან კარგად განვითარებული რქის გადახეივნებას.

კახეთის მევენახეობის რაიონებში ფართოდაა გავრცელებული ვაზის ქრაქი, ნაცარი, თეთრი და შავი სიღამბლე, ხოლო მავნებლებიდან ფილოქსერა, ცრუფარიანა, ყურძნისჭია, მარმარილოს ღრამა, მავთულაჭია, ვაზის აბლაბუდას მკეთებელი ტკიპა და სხვ. დასახელებულ ავადმყოფობათა და მავნებელთა მიმართ გამოყენებულია ეფექტური ღონისძიებანი. ბრძოლა მავნებელ-ავადმყოფებთან ტარდება დროულად და მაღალხარისხოვნად, რაც აპირობებს უხვი და მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მიღებას.

კახეთის მევენახეობის რაიონებს დიდ ზარალს აყენებს სეტყვა. წლის სხვადასხვა დროს და სხვადასხვა ინტენსივობით მოსული სეტყვა ხშირად ხელცარიელს ტოვებს კახეთის მოსახლეობას.

წინა დამოყენებული მუშხუნებით ბრძოლა, რაც ფართოდ იხმარებოდა სეტყვის წარმოშობაში ღრუბლების გასაფანტავად, უეფექტო აღმოჩნდა.

ამ მავნე მოვლენისაგან ვენახების დასაცავად მეცნიერების მიერ ამჟამად დიდი მუშაობა ტარდება. უახლოეს ხანში ეს საქმე დადებითად გადაწყდება და საქართველოს მევენახეობის ეს ძირითადი მხარე გადაურჩება სეტყვის მავნე მოქმედებას.

კახეთი მეტად მდიდარია ვაზის ადგილობრივი ჯიშებით. მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტის მიერ ექსპედიციური გამოკვლევების შედეგად კახეთის მევენახეობის რაიონებში 50-მდე ვაზის ჯიშია მოპოვებული და ამჟამად მათი მეთოდებით დახასიათებული. ფილოქსერისა და სოკოვან ავადმყოფობათა გავრცელებამდე, ვაზის საწარმოო ჯიშები გაცილებით მდიდარი და მრავალფეროვანი იყო და ამის შესაბამისად მრავალი ტიპების ღვინოებიც მზადდებოდა. მაგრამ ამ მეტად საინტერესო ჯიშების ავადმყოფობათა და მავნებლებთან გაუძლისობის გამო საწარმოო ვაზის ჯიშების რაოდენობა და გავრცელების არეალი მკვეთრად შეიზღუდა.

ლუდა და ამჟამად ძირითადი კურსი შედარებით გამძლე რქაწითელზეა აღებული. ამჟამად კახეთის ვენახების მთელი ფართობიდან 78% -მდე რქაწითელზე 30-დის, 15% -მდე საფერავი შეადგენს, დაახლოებით 5% მწვანეა გავრცელებული ხოლო ისტორიულად სახელმწიფოებრივ ჯიშის ხიხვს ანუ ჯანანურას 0,2% ფართობი უჭირავს. ინტროდუქციონებული ჯიშებიდან ყურადღება აქცევა მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მომცემ კაბერნეს გავრცელებას, თუმცა მისი ფართობი ამჟამად კახეთის ვენახების საერთო ნარგავობის მხოლოდ 0,3%-ს შეადგენს. დანარჩენი ჯიშები: ქისი, გრძელმტევანა, ჩიტისთვალა, ბუღეშური და სხვ. მხოლოდ ერთეული ძირების სახითაა შემორჩენილი.

ეჭვს გარეშეა, რქაწითელი კვლავაც უნდა განვიითარდეს, როგორც მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მომცემი ჯიში, მაგრამ ამავე დროს განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ძვირფასი კახური ჯიშების: საფერავის, მწვანეს, ხიხვის, ქისის და სხვათა ფართოდ გავრცელებას. დასახელებული ჯიშები და ნაწილობრივ დიდად შეუწყობთ ხელს მაღალხარისხოვანი, უნიკალური ღვინოების ფართოდ წარმოებას და კიდევ მეტად ავამაღლებთ ქართული ღვინის სახელს მსოფლიოს მევენახეობაში.

აქვე მოგვყავს კახური ვაზის ჯიშების მოკლე დახასიათება.

რქაწითელი თეთრყურძნიანი საღვინე ჯიშია. ფართოდ გავრცელებულია კახეთის მევენახეობის რაიონებში. ნაწილობრივ ქართლშიაც არის წარმოდგენილი. საქართველოს გარეთ რქაწითელი გავრცელებულია: აზერბაიჯანში, სომხეთში, დაღესტანში, მოლდავეთში, სამხრეთ რუსეთში და შუა აზიის რესპუბლიკებში. იგი ამჟამად ფართოდ ვრცელდება აგრეთვე ბალკანეთის ქვეყნებში, უპირატესად რუმინეთსა და ბულგარეთში. მისი ასეთი ფართო გავრცელება აიხსნება ეკოლოგიური პირობებისადმი განსაკუთრებული ადვილად შეგუების უნარით და ძვირფასი სამეურნეო ტექნოლოგიური მაჩვენებლებით.

რქაწითელის პროდუქცია წარმატებით გამოიყენება მაღალხარისხოვანი სუფრის ღვინის, მაგარი და საღვინეო ღვინოების, საუკეთესო მაღალი ლირსების ყურძნის წვენისა და ადგილობრივი მოხმარების სუფრის ყურძნად.

ჯიში მეტად პერსპექტიულია საბჭოთა კავშირის მევენახეობის ძირითადი რაიონებისათვის.

საფერავი წითელყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია. მისი ძირითადი ნარგავები წარმოდგენილია კახეთში. გვხვდება აგრეთვე ქართლისა და იმერეთის ზოგიერთ რაიონში. საქართველოს გარეთ საფერავი გავრცელებულია სამხრეთ რუსეთში, შუა აზიაში, აზერბაიჯანში, დაღესტანში, უკრაინაში, მოლდავეთში და სომხეთში. საფერავის საერთო ფართობი საბჭოთა კავშირში 3—3,2 ათას ჰექტარამდეა და ამ მხრივ იგი მნიშვნელოვნად ჩამორჩება რქაწითელს. ამისი მთავარი მიზეზია ეკოლოგიურ პირობების მიმართ ნაკლებ შეგუების უნარი და ფილოქსერის მიმართ მეტად დიდი მგრძობიარობა. სათანადო საძირებზე დაყრდნობით და ხელშეწყობთ ეკოლოგიურ პირობებში გაშენებით საფერავი შეუდარებელი, მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მომცემა.

საფერავის პროდუქცია გამოიყენებულია უნიკალური წითელი სამარკო და საღვინეო ღვინოების დასამზადებლად. ცალკეულ მიკრორაიონში იგი იძლევა სრულიად ორიგინალურ მასალას ნახევრად ტბილი ღვინოს „ქინძმარაული“-ს დასამზადებლად.



ჯიში მეტად პერსპექტიულია საბჭოთა კავშირის სამხრეთ მევენახეობის რაიონებისათვის.

მწვანე, კახური თეთრყურძნიანი ვაზის საღვინე ჯიშია. გავრცელებულია საგარეჯოს, ახმეტის, თელავისა და ნაწილობრივ გურჯაანის რაიონებში. სხვა ადგილებში მწვანე კახური მხოლოდ კოლექციებშია გავრცელებული. მწვანეს ამგვარი შეზღუდული გავრცელება გამოწვეულია ნაცრისმიმართ მეტად დიდი მგრძობიარობით. გარდა ამისა, ნიადაგისა და კლიმატური პირობების შეუფერებლობით. ხელშემწყობ ეკონომიურ პირობებში გაშენებით მწვანე განსაკუთრებული მაღალი ღირსების პროდუქციის მომცემია. ასეთია სწორედ მანავის, იყალთოს, ახმეტის, რუისპირის, ნაფარეულის, წინანდლის, ვაზისუნის და სხვა ადგილებში დამზადებული მწვანეს სუფრის ღვინოები. განსაკუთრებულ დიდ გემოიანობის მეჩვენებლებთან ერთად მწვანეს ღვინო გამოირჩევა თავისი სინაზით, ძლიერი ბუკეტით, შენახვის დიდი უნარით და ტრანსპორტაბელობით.

ჯიში მეტად პერსპექტიულია კახეთის მევენახეობის რაიონებისათვის. იგი ფართოდ უნდა გამოიყენოს საბჭოთა კავშირის მსგავს მევენახეობის რაიონებში.

ხიხვი ანუ ჯანანურა თეთრყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია. მცირე ნარგავებად გავრცელებულია გურჯაანის, თელავის, ახალციხისა და ახმეტის რაიონებში. დანარჩენ მხარეებში ხიხვი მხოლოდ კოლექციებშია, ხიხვის ასეთი შეზღუდული გავრცელება, მსგავსად მწვანისა, გამოწვეულია ნაცრის მიმართ სუსტი გამძლეობით, ნიადაგური და კლიმატური პირობების მიმართ მგრძობიარობით და შედარებით მცირე მოსავლიანობით. ხელშემწყობ ეკონომიურ პირობებში გაშენებით და შესაფერისი აღზრდა-მოვლით (უპირატესად ხშირი წამლობით), ხიხვი იძლევა განსაკუთრებული მაღალი ღირსების პროდუქციას — უნიკალური, შინაარსით მდიდარი, პარმონიული, სურნელოვანი, შენახვის უნარიანი და ტრანსპორტაბელური სუფრის ღვინის, ნახევრად ტკბილი და მავარი სადესერტო ღვინოების დასამზადებლად. იგი ამავე დროს როგორც რქაწითლის პროდუქციის გამაყვითელ-შობილებელი, წარმატებით გამოიყენება ამ უკანასკნელის საკუბავე მასალად.

ჯიში მეტად პერსპექტიულია კახეთის მევენახეობის რაიონებისათვის, აგრეთვე საბჭოთა კავშირის სამხრეთ მევენახეობის რაიონებში გასავრცელებლად.

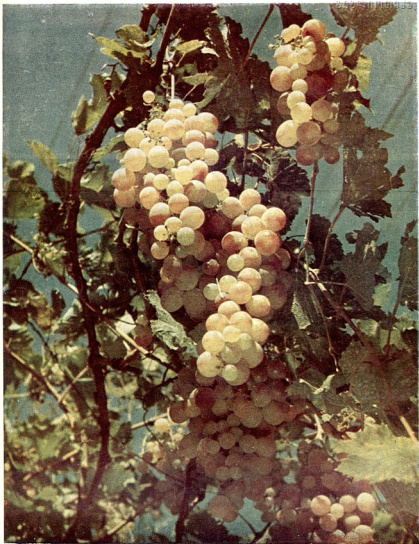
ვაზის თითოეული ჯიში ისტორიული ძეგლია. რქაწითლის, საფერავის, მწვანის, ხიხვის და სხვათა შექმნაზე ქართველმა მევენახემ ისეთივე დიდი შრომა და ხარჯა და შეიძლება მეტიც. რამდენიც — სვეტიცხოველის, ჯვრის მონასტრის, გელათის ან იყალთოს აკადემიის მშენებლობაზე. სამწუხაროდ, ჩვენს წინაპართა მიერ შექმნილ ამ უნიკალურ ძეგლებს არ ვიცავთ და კურსი შედარებით უფრო იოლი გზით ვაკეხს ადებულებ. კახეთში ვრცელდება მხოლოდ რქაწითელი, ზემოთ დასახელებული ძვირფასი ჯიშები კი დავიწყებას ეძლევა.

ჩვენი მთავარი ვალია, განსაკუთრებული სიყვარულით მოვუკიდოთ ამ საქმეს, აღვადგინოთ და ფართო განვითარება მივცეთ ისტორიულად ცნობილ კახური ვაზის ძვირფას ჯიშებს.



აქადემიის

საქართველოს



რქეწითელი.

ფერადი ფოტო ნ. ანთიძისა

## საქართველო—კლასიკური მეღვინეობის ძმეყანაა

ვაზი და ღვინო ქართველი კაცის საზრუნავია დასაბამიდან. ის მუდამ იყო და არის ხალხის მატერიალური დოვლათის შექმნის უპირველესი წყაროთაგანი. ქართველმა კაცმა ვაზსა და ღვინოში ჩააქსოვა მთელი თავისი შინაგანი ბუნება და შემოქმედებითი უნარის ცხოველმყოფელი ენერჯია. ამიტომაც იქცა ვაზის მოვლისა და ღვინის დაყენების ხელოვნება ჩვენი ერის სულიერი კულტურის დიდ ააგანძურად.

მევენახეობა და მეღვინეობა საწყისიდანვე განუყოფელი იყო ურთიერთისაგან. იგი როგორც მეურნეობის მთავარი დარგი და ქართველთ ტომთ თანამგზავრი მის სვებედს იზიარებდა, ვითარდებოდა და ღორძინდებოდა მის კულტურასთან ერთად. ქვეყნის ბუნებრივ ნაირსახეობათა გამოყენებით მეღვინეობის თვითუფლებ რაიონში იქმნებოდა ჰაეისა და ნიადაგის სატყვისი საღვინე ჯიშები და სახეობანი, აგროტექნიკა და ტექნოლოგია, მუშავდებოდა როგორც სუფრის, ისე ბუნებრივად მოტბო ცქრიალა და საღვინეო ღვინოების წარმოების წესები.

საუწყუნებით შექმნილმა ტრადიციებმა დაუდევს საფუძველი ჩვენს ღვინის ღვინის ქებათა ქებას და დიდ საერთაშორისო პრესტიჟს. დიდი ტრადიციების რეშე შეუძლებელი იქნებოდა შექმნილიყო მევენახეობის ისეთი მძლავრი ბაზა, როგორიც ჰქონდა და აქვს საქართველოს. იტალიის სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის გიეე-პრეზიდენტი ჯოვანი დალმასო წერს. — „ღვინის წარმოება საქართველოში დღეს ძლიერ დაწინაურებულია, თავისუფლად შეიძლება ვთქვათ, რომ იგი არაფრით არ ჩამოუვარდება დასავლეთის მეღვინეობის მოწინავე ქვეყნებს. უფრო მეტიც, მარნები, რომლებიც ჩვენ ვიხილეთ, წარმოადგენენ ერთ-ერთ ლოკალურსა და კეთილმოწყობილ სიმდიდრეებს, რომლებსაც ჩვენ არც თუ ისე მიჩვეულები ვართ. ღვინის დაყენების ქართულმა წესმა, რაც დიდად განსხვავდება ევროპულიისაგან, ერთხელ კიდევ დაგვარწმუნა იმაში, რასაც ბევრჯერ ამბობდნენ, რომ ეს ქვეყანა წარსულშიც მაღალი ხარისხის ღვინოებით იყო განთქმული და მომავალშიც იგი დარჩება ამ პროგრესული საქმისა და მხოლოეებელი.“

ღვინის დაყენების ხელოვნება მოწმობს ერის შინაგანი სულიერი კულტურის მაღალ დონეს, ვინაიდან ღვინოში ადამიანი აქსოვს თავის შესაძლებლობებს — უნარს, გემოვნებასა და იმ კულტურული ტრადიციების მონაპოვარს, რაც მის ერს საუკუნეების განმავლობაში შემოუნახავს.

საქართველოს ფართოდ განვითარებული მეღვინეობის ისტორიული წარსულის შესახებ, უპირველეს ყოვლისა, ნათლად მეტყველებს არქეოლოგიური გათხრების დროს აღმოჩენილი უძველესი დროის (III—II ათასწლეული ჩ. წ.) მეღვინეობის მოწყობილობა — საღვინე ჭურჭლის არაჩვეულებრივი მრავალფეროვნება და სრულყოფილება, საიუველირო და ორნამენტული ხელოვნების მთელი რიგი აღმოჩენილი ძეგლები, ზეპირი ხალხური შემოქმედება და ადათის ზოგი-

ერთი შემონახული წესები ამტკიცებენ საქართველოს ძველ მოხინაძურეთა შორის ღვინის დაყენების ხელოვნების საკმაო ცოდნას.

საქართველოს მეღვინეობის მრავალსაუკუნოვანი ისტორია მეტად უაქისე-ბურია, თამამად შეიძლება ითქვას, რომ არც ერთმა მევენახეობა-მეღვინეობის ქვეყანამ არ იცის სათანადოდ ამ კულტურის იმდენი აღმავლობა და დაცემა, არც ერთი ქვეყანა არ იცავდა მას მკაცრ და ფანატიკოს აზიელ დამპყრობთა ხელყოფი-საგან ისეთი შეუპოვრობით, როგორც საქართველო.

მიუხედავად ადგილობრივი მეღვინეობის მეტად ნელი განვითარებისა, იგი საერთოდ მაინც აღმავლობის გზას განიცდიდა. ამას ადასტურებს, როგორც გვიან-დელ ლიტერატურაში არსებული საქართველოს ღვინის შეფასებები, ისე ღვინის დაყენება და მოვლის გაუმჯობესებული საშუალებანი.

საქართველოს მეღვინეობის ისტორიის იმ პერიოდზე, როდესაც დამწერლობა არ არსებობდა, შეიძლება ვიმსჯელოთ უმთავრესად არქეოლოგიური მასალების საფუძველზე. აღმოჩენილი მატერიალური კულტურის ძეგლები, მეღვინეობის მოწყობილობანი, ხელოვნურად მოფერადებული და მოპირკეთებული სხვადასხვა ფორმის, ზომისა და კონსტრუქციის თიხის ქვევრები, ოქროს, ვერცხლისა და ბრან-ჯაოს ჭურჭელი ნათელ წარმოდგენას გვაძლევენ ძველ საქართველოში ღვინის წარმოების არა მარტო მასშტაბსა და დონეზე, არამედ მისი დამზადების წესების შესახებაც. ეს მონაცემები იძლევიან საფუძველს ვიფიქროთ, რომ მეღვინეობა მიუ-ხედავად მაშინდელი ტექნიკის პრიმიტიულობისა, მრავალი საუკუნის განმავლო-ბაში ჩვენწელთაღრიცხვამდე მნიშვნელოვან როლს თამაშობდა ამ მხარის ეკო-ნომიკასა და ყოფაცხოვრებაში.

ამ პერიოდში ყურძნის გადამუშავება, როგორც ჩანს, წარმოებდა ქვის ან ხის საწნახლებში, სადაც ყურძენს ფეხით ჰქულეტდნენ და წვეს წურავდნენ, დუღილი წარმოებდა ქვევრებში ან საწნახელში ჭაჭაზე და უჭაჭოდ, ღვინის გადატანა ხდებოდა რუმბებით, შენახვა კი ქვევრებში. გვიანდელი წერილობითი საბუთები ადასტურებს, იმას რომ ამ ეპოქაში უკვე გადიდებულა სხვადასხვა ტიპის პრო-დუქცია: კახური ტიპის სუფრის თეთრი და წითელი ღვინოები, საქართველოსთვის დამახასიათებელი ცქრიალა და აგრეთვე არომატიზირებული ბუნებრივად ტყბი-ლი ღვინოები.

მიუხედავად ნორმალური ეკონომიური ცხოვრებისათვის არსებული მთელი რიგი არახელსაყრელი მოვლენებისა (მუსულმან ხალხთა მრავალრიცხოვანი ვა-მანადგურებელი თავდასხმები და მათი მართველების მიერ გამოცემული შემ-ზღუდველი კანონები), მეღვინეობის დარგში მაინც მნიშვნელოვან მიღწევებს პქონდა ადგილი, ღვინის წარმოებამ მოიცვა ახალი რაიონებო. იგი ხდება ექსპორ-ტის ერთ-ერთი მთავარი საგანი მეზობელ და შორეულ ქვეყნებში, ღვინითვე ხლე-ბოდა ხარკის გადახდა.

ვაზის კულტურა თანდათან უმჯობესდება, ვლინდება ვაზის ყველაზე ძვირ-ფასი აპორიგენული ჯიშები და იწყება ბუნებრივი დარაიონება ჯიშების მიხედ-ვით. ამასთან ერთად მუშავდება ღვინის დაყენების ახალი წესები — კახური, იმე-რული, ქართლური, უმჯობესდება ყურძნის გადამუშავების ტექნიკა, ჩნდება ქვისა და ხის წნებები, საგანგებოდ გაკეთებული ორმაგკედლიანი ქვევრები, რო-გორც ჩანს, დუღილის რეგულირებისათვის, რათა მიღებულიყო ტბილი ან შუშ-ხუნა ღვინოები. ღვინის შესანახად და გასატანად ხმარებაში შემოაქვთ ხის კასრე-

ბი. მნიშვნელოვნად უმჯობესდება ქვეყრების კონსტრუქცია, მუშავდება პროდუქციის დაავადების წინააღმდეგ ბრძოლის ზოგიერთი ეფექტური საშუალებანი, როგორცაა, ღვინოში წიაჭის შეტანა, გოგირდის გამოყენება და სხვა. ისტორიულ შეგნება ღვინის ქურჭლის სუფთად შენახვისა, რასაც მოწმობა საღვინე-ქურჭლის ადგილობრივი სარეცხი საშუალებების მრავალსახეობა. პროდუქციის ასორტიმენტი მდიდრდება ჩამჩჩის და ქიშმიშის ღვინოებით, ტკბილი მაგარი ღვინოებით და ჭაჭის არყით, აგრეთვე სხვადასხვა ჯიშის ყურძნიდან დაყენებული საკუბაქე ღვინოებით. ამავე ეტაპზე (ქართველების მიერ ქრისტიანობის მიღების შემდეგ) ღვინო იღებს რიტალურ ხასიათს. ამის დამამტკიცებელია საყდრებისა და მონასტრების ახლოს აღმოჩენილი ღვინის მრავალი ქურჭელი, ჩნდება პირველი შრომები ღვინით წამლობის დარგში.

ამ პერიოდის ქართული ღვინოების მაღალი ღირსების შესახებ მასალები მრავლად მოიპოვება ადრინდელ ნაშრომებში უცხოელ მოგზაურთა და აგრეთვე ქართველ და რუს მწერლების თხზულებებში, მოვიყვანთ ზოგიერთ მათგანს: „ოდისეაში“ მოხსენებულია „ოქროს ყურძნით მდიდარი“ კოლხიდის „ცქრიალა და სურნელოვანი“ ღვინოები. ქსენოფატე აღნიშნავს, რომ შავი ზღვის სანაპიროების მკვიდრნი, ქართველები, ამზადებენ მაგარსა და მძიმე ღვინოებს, რომელსაც წყლით აზავებენ და იღებენ არომატულსა და სასიამოვნო სასმელს. აღმოსავლეთ საქართველოში მევენახეობისა და მეღვინეობის ფართო განვითარების შესახებ იუწყება ისტორიკოსი სტრაბონი, ხოლო უფრო გვიან ამის შესახებ ცნობებს იძლევიან ბიზანტიელი და ალბანელი მემკვიდრეები. არა ერთი სტრიქონი აქვთ მიძღვნილი ღვინისადმი საქართველოს ფეოდალიზმის აყვავების დროინდელ მწერლებს (რუსთაველი, შავთელი) კლასიკურ ნაწარმოებებში. გაეხსენოთ ნადიმის აღწერა „ვეფხისტყაოსანში“.

„მსმელთათვის წყარო ღვინისა ასჯან დის, მსგავსი მილისა.

ბინდით ცისკრამდის სმა იყო, გარდახდა ყამი დილისა.“

მოგზაური შარდენი წერს: „დაბეჯითებით შეიძლება ითქვას, რომ არ არსებობს მეორე ისეთი ქვეყანა, სადაც ასეთ მშვენიერ ღვინოს სვამენ, როგორც საქართველოში“ ქართველი ისტორიკოსი და გეოგრაფი ვახუშტი დაწვრილებით აღწერს სხვადასხვა ტიპის ადგილობრივ ღვინოებს და მაღალ შეფასებას აძლევს მათ.

ქართული ღვინის დიდება დაიბადა მრავალი საუკუნის წინ. თავის საქმის ნამდვილი ხელოვნები, ქართველი მეღვინეები ჰქმნიდნენ გამოთი შესანიშნავ, ნაზ არომატით და ბუკეტით, მრავალნაირ ლამაზ შეფერილობის ღვინოებს.

ქართული ყურძნის ღვინოები არა მარტო გამოირჩევიან საუცხოო გემური თვისებებით, სიფაქიზით, პარმონიულობით, ხალისიანობით, სიმსუბუქით, მშვენიერი ბუკეტით, განუმეორებელი არომატით, ლამაზი ფერით, არამედ განსაკუთრებულ სამკურნალო ზემოქმედებასაც ახდენენ ადამიანის ორგანიზმზე. კარგად მოქმედებენ ნერვულ სისტემაზე. აუმჯობესებენ ნივთიერებათა ცვლას, შეიცავენ მასაზრდოვებელ ნივთიერებებს და აქვთ მაღალი დიეტური თვისებები.

საქართველოს მეღვინეობის პროდუქცია მეტად მრავალფეროვანია თვითეულ მიკრორაიონში. ამ პროდუქციას თავისი სპეციფიკური თვისებები აქვს, რაც დამოკიდებულია ყურძნის ჯიშსა და ხარისხზე, ნიადაგსა და კლიმატურ პირობებზე



და აგრეთვე ღვინის დამზადების ტექნოლოგიაზე. ამ პირობების შეხამება უზრუნველყოფს ქართული ყურძნის ღვინოების მაღალ ხარისხს.

სამტრესტის ღვინის ქარხნები აღჭურვილია თანამედროვე ტექნიკით, საუკეთესო მოწყობილი ლაბორატორიებით და გააჩნია დიდი საწარმოო გამოცდილების მქონე მეღვინეთა მაღალკვალიფიციური კადრები, სამეცნიერო-საკვლევ ინსტიტუტებთან ერთად ისინი დიდ შემოქმედებით მუშაობას ეწევიან ქართული ღვინოების დაყენების ტექნოლოგიის სრულყოფისა და ხარისხის გასაუმჯობესებლად.

სამარკო ღვინოებისათვის გამიზნული მაღალხარისხოვანი ღვინომასალების „ოქროს ფონდის“ დიდი მარაგის არსებობა საშუალებას იძლევა ფართო ასორტიმენტით გამოვეშვათ მუდმივი კონდიციის, მაღალ გემური ღირსების და ლამაზი შეფერილობის პროდუქცია.

ქარგ ღვინოს, როგორც ადამიანს — თავისი სამშობლო აქვს, მშობლიური ადგილების არომატი მასში სამუდამოდ ინახება. ქართულ ღვინოებს თავისი განუმეორებელი ხასიათი და გემური თვისებები აქვს, რასაც იშვიათად შევხვდებით იმავე კატეგორიის სხვა სამამულო და დასავლეთ-ევროპულ ღვინოებში: სიფაქიზე, პარმონიულობა, ხალისიანობა და კარგად განვითარებული ბუკეტი და არომატი.

ქართველ მეღვინეთა ყოველდღიურ საზრუნავს ღვინის ხარისხის შემდგომი გაუმჯობესება წარმოადგენს. საჭიროა გავადიდოთ ყურძნის პროდუქტთა რაოდენობრივი და ხარისხობრივი მაჩვენებლები და შევქმნათ ყოვლად სანაქებო ქართული ღვინო. ამას მოითხოვს ჩვენი ქვეყნის ინტერესები. მეღვინეებო წინ უნდა უძლოდნენ ხარისხოვან მეღვინეობის მრეწველობის განვითარებას.

მეღვინეებს დიდი ვალი აქვთ ერის წინაშე, მაღალხარისხოვანი ქართული ღვინოების დამზადების საქმეში.



## ვაზი და ღვინო „დავითიანში“

მევენახეობას საქართველოში უძველესი ისტორია აქვს. მიუხედავად ამისა, სპეციალური ლიტერატურა ვაზის მოვლა-პატრონობის შესახებ XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან გვხვდება. პირველი წიგნი საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობაზე დაბეჭდილია 1876 წ. თ. ჯორჯაძისა.

საქართველოში მევენახეობის დარგის განვითარების შესახებ შესაბამისი ლიტერატურის არ არსებობა, შეუძლებელია აიხსნას ქართველი მეურნის დაუინტერესებლობით — დაეწერა და განეზოგადებინა თავისი მდიდარი გამოცდილება ვაზის მოვლისა და ღვინის დაყენების წესების შესახებ.

პროფ. ს. ჩოლოყაშვილი 1939 წ. შედგენილ სახელმძღვანელოში, საქართველოში მევენახეობის ისტორიის საკითხის განხილვისას ანიჭებდა რა დიდ მნიშვნელობას ცნობას იმის შესახებ, რომ რუსეთის სამეცნიერო აკადემიის სააზიო მუზეუმში დაცული ყოფილა თეიმურაზ ბატონიშვილის XVIII საუკუნის დამლევის ხელნაწერი წიგნი მევენახეობაზე, სამართლიანად ასკვნის: „საფიქრებელია, რომ ასეთი და უფრო ძველი დროის მასალა საკმაოდ მოიპოვებოდა და იქნებ მოიპოვება კიდევ“.

ძველ საქართველოში საუკუნეების მანძილზე ჩვენი დაუძინებელი მტრების თარეშმა, დ. გურამიშვილის სიტყვებით რომ ვთქვათ: „მოისრა ხშირი ქვეყანა, გახდა ვერანად, ტრამლად“ — გააპარტახა სოფლის მეურნეობა, ტყეებისა და ბალ-ვენახეების გაჩეხვისა და გადაწვია დროს, რაც ქართველი ხალხის ეკონომიური დაუძღურებისაკენ იყო მიმართული, განადგურდა ქართული ვაზის მრავალი ძვირფასი ჯიში და წერილობითი მასალა მათ შესახებ.

ხევარდულზე მხოლოდ წერილობითი ცნობაღა შემორჩენილი, იგი სადღეისოდ თითქმის აღარსად გვხვდება ერთეული ძირების სახითაც კი. აკად. ივ. ჯავახიშვილს ხევარდული უძველესი აბორიგენული ვაზის ჯიშების ნუსხაში აქვს შეტანილი (ძელშავი, ხევარდული, რქაწითელი, ხემხუ ანუ ხიხვი), რომელთა სახელწოდება დაკავშირებული უნდა იყოს რქის ფერთან.

საქართველოს XVIII საუკუნის მევენახეობაზე გარკვეულ წარმოდგენას იძლევა ჩვენი კულტურის ერთ-ერთი უძვირფასესი საგანძური — „დავითიანი“.

დ. გურამიშვილის შემოქმედებაში მევენახეობა საინტერესოა, ეთნოგრაფიული და ისტორიული თვალსაზრისით. ამ ნაწარმოებში ვხვდებით ისეთ სპეციფიკურ ქართულ გამოთქმებს მევენახეობა-მეღვინეობიდან, როგორცაა: „მცვრევა“, „ფურჩენა“, „წიღნა“, „ბაბილო“, „კათხა“, „თასი“, „მაჭარი“ და სხვ.

როგორც უკვე აღვნიშნეთ, XVIII საუკუნის საქართველოს მევენახეობაზე არავითარი სპეციალური ლიტერატურული წყარო არ მოგვეპოვება, მაგრამ

ისედაც ადგილი წარმოსადგენია, თემურ ლენგისა და შაჰ-აბაზის შემოსევების შედეგად, რა სავალალო მდგომარეობაში აღმოჩნდებოდა XI—XII საუკუნეებში განვითარების მაღალ საფეხურზე მდგარი სოფლის მეურნეობის განუქველესი დარგი.

აი, როგორ ახასიათებს პოეტი დავით გურამიშვილი საქართველოს იმპროინდელ მევენახეობას:

„ვენახის ღვინო დაძვირდა,  
ქართლს დაემტერა რა ჰარი,  
ვიმცვრივე ქალას ბაბილო  
ნაჭაჩი და ნაჭაჭარი“.

განსაკუთრებით საინტერესოა ამ სტროფის მეორე ნახევარი. „მცვრევა“ ქართლ-კახეთში დღესაც ფართოდ გავრცელებული ტერმინია და იხმარება დაკრეფილ ვენახში, ნამზარზე განვითარებული კუთხლისა და ყურძნის ნარჩენების შეგროვება-მოკრეფის გამომხატველად.

„ბაბილო“ — ხეზე ასული ვაზია, „მალღარი“ და „ნაჭაჭარი“ — ადგილია, სადაც ყურძნის გამოწურვის შემდეგ ქაჭა გადაყარეს და წიწვიდან ვაზი ამოვიდა.

ამრიგად, კულტურული მევენახეობის განადგურების გამო, ღვინო იმდენად გაძვირებულა და ისეთი ძნელი საშოვარი გამხდარა, რომ ხალხს იგი ტყეში მოკრეფილი ყურძნისაგან დაუმზადებია. დღესაც ვხვდებით ისეთ მოხუცებს, რომლებიც მომწირენი არიან იმისა, რომ შემოდგომის მიწურულში ხალხს ტყიდან გოდრებით გამოჰქონდა ყურძენი და მისგან მაჭარს აყენებდა. ტყის ყურძენი უმთავრესად წითელი ყოფილა, იშვიათად თეთრიც. მათივე გადმოცემით, კრიკინას, განსაკუთრებული თვისებების გამო, სამკურნალო მნიშვნელობაც ჰქონია.

საინტერესოა, რომ ტყეობიდან გაპარულმა პოეტმა ბუნება მსხმოიარე ვენახსა და „უკვდავებისა მტევანთა“ გამოშვებულ ვაზს შეაღარა. აი, როგორ ახასიათებს მგოსანი ვენახს:

„ნაყოფიერო ვენახო,  
ეთ ვაზო მორჩ-უჭკნობელო,  
უკვდავებისა მტევანთა  
მოკვდავთა მოსართობელო,  
მანრდილობელო ნერგო და  
კეთილთა შრტოთა მუნობელო“.

პოეტი ვაზს ხშირად იყენებს სხვადასხვა მხატვრული შედარებისათვის, მის ნაწარმოებებში მოხუცი ბერ-ფუყ მუხასთანაა შედარებული, ახალგაზრდა კი — ვაზის ნორჩ ყლორტთან. მგოსანი აცხადებს, რომ ახალგაზრდა ისევე აღვილად ემორჩილება აღმზრდელს, როგორც მევენახეს, გაფურჩქვნის დროს, ვაზის ნორჩი ყლორტი.

„ეთ ახალ მორჩი ვაზისა  
ზელს მიყვეს საფურჩნელადა,  
ეგრეთ ახალი მოზარდი  
ურმა ოსტატს — გასაწვრთნელადა“.



ცნობილია, რომ ლექთა ტყვეობიდან გაპარული მშვიერ-მწყურვალ გურამ-მიშვილი დიდხანს დაეხეტებოდა დალესტინის უდაბურ მთებსა და ტყეებში. შიმშილისაგან შეწუხებული პოეტი ვაზისა და ატმის მსხმოიარე ბაღს შეხვედებოდა რია და ყურძნის მადლიანი ნაყოფით დანაყრებულა.

„უეცრად ალავს მივადექ  
ტურფასა, ლამაზიანსა,  
მსხმოიარესა ბაღარსა,  
ატმიანს და ვაზიანსა.  
დავლუნე თავი, უკუესქვერ  
ვაზნარსა შინა ბურვილსა,  
აღმოვირეხვე ყურძნითა,  
მოვრჩი შიმშილსა, მწყურვილსა“.

იბადება კითხვა, თუ რა მხრივია საინტერესო ეს ფაქტი? ვაზი და ატამი მთელი რიგი ბიოლოგიური თვისებებით ძალიან ახლოს დგანან ერთმანეთთან. დღესაც, აღმოსავლეთ საქართველოს ზერებში და მის ირგვლივ მრავალ ატმის ხეს შეხვდებით.

„ვაზის მწკრივებში, მორცხვი ქალივით,  
წითლად უელავს ატამს ლოყები“—

წერს პოეტი ალ. ბეგაშვილი.

ვაზისა და ატმის თანაცხოვრებას საქართველოში ხანგრძლივი ისტორია აქვს. აღსანიშნავია, რომ ეს გარემოება კარგადაა ასახული ძველსა და ახალ პოეზიაში.

გურამიშვილს არც ის ფაქტი გამორჩენია მხედველობიდან, რომ ძველად ხალხმა კარგად იცოდა ყურძნის მაღალყუათიანი კვებითი ღირებულება და შიმშილობისა და მოუსავლიანობისა წლებში მისი ნაყოფით იკვებებოდა. პოეტი თავისი პირადი გამოცდილებითაც გვარწმუნებს, რომ ყურძნით გაძლომით „მოვრჩი შიმშილსა, მწყურვილსა“.

„დავითიანში“, მევენახეობასთან ერთად, ფრიალ საყურადღებო მასალებს ვხვდებით მეღვინეობის შესახებაც. საქართველოს ღვინოებიდან პოეტი მაღალ შეფასებას აძლევს კახურსა და ატენურ ღვინოებს.

გურამიშვილს კარგად სცოდნია, რომ ღვინის ჰარმონიულობა და ღირსება დიდად არის დამოკიდებული კურჭლის სისუფთავესა და მის ხარისხზე. კურჭლის გამო ღვინომ, რომ თავისი შინაარსი არ დაკარგოს, ასეთ დარიგებას იძლევა პოეტი:

„უნდა მეღვინემ საღვინე  
კარგეარად გამორეცხოსა,  
განაყრვეინოს, გაწმინდოს,  
რაც შიგნით მწიკელი ეცხოსა,  
თუ მისგან წახდეს ღვინო-ლა,  
მე თავში კეტი მეცხოსა“.

გურამიშვილის შემოქმედება უშუალო სინამდვილესთანაა დაკავშირებული, სწორედ ამის გამოა, რომ იგი მრავალ დიდაქტიკურ მოსაზრებებთან ერთად, ღვინის შესახებაც თავის ბრძნულ რჩევა-დარიგებას იძლევა. ღვინის სმამი ზომიერება ყოველთვის უნდა დაიცვას ადამიანი, თუ არა და:

„ხუცესიც ბევრს რიგს დანაყლებს,  
თუ შეტი ლეონო დალია“.



ეროვნული  
ბიბლიოთეკა

არ შეიძლება სახელოვან მევენახედ არ ვაღიაროთ ის ადამიანი, რომელიც ასეთი დიდი ცოდნითა და სიყვარულით გვესაუბრება ვაზზე და მას ასე ახასიათებს:

„ტყვილის ნაყოფის მოშბმელი,  
სამყერნალოს ცვარის მცხენია“.

ხოლო მის წვეწვს უკვდავების სასმელს აღარებს:

„იმ უკვდავების სასმლითა  
მითერა და მით მოღბენია“.

აი ასეთ საყურადღებო ცნობებს და მოსაზრებებს ვხვდებით დიდი ქართველი პოეტის, დავით გურამიშვილის, უკვდავ ნაწარმოებებში.

---

## უხეცვისი გიგანტი ვაზები

ჩვენი ქვეყნის თბილი ზომიერი ჰავა და ნოყიერი ნიადაგი საუკეთესო პირობა იყო იმისათვის, რომ ქართულ მიწაზე გიგანტ ვაზებს გაეზარა. მართლაც საქართველო — ოდითგანვე ვაზის სამშობლოდ ითვლებოდა, და უნდა ვივარაუდოთ, რომ ასეთი გიგანტი ვაზები ბლომად ფრიაყოფილიყო.

სამწუხაროდ, ბევრმა მათგანმა ჩვენამდე ვერც ფიზიკურად მოაღწია და ვერც რაიმე ცნობამ მათ შესახებ. არსებობს რამდენიმე გამოცხადისი, რომელთა შესწავლა ჩვენი ვალია, ისინი დიდ ინტერესს იწვევენ.



ლ. აბელაშვილი თავისი გიგანტური ვაზის თალართან

სიღნაღის რაიონში, სოფ. ქვემო ბოდბეში — ლადო აბელაშვილის ეზოში დღესაც დგას სატყეუნაზებარს შიტანებელი კანზე ხავსმოკიდებელი და შტამბ დაფუტკურობებული ვაზი. 1966 წ. „აღმოვაჩინეთ“ ბუნების საკვირველების ეს იშვიათი ნიმუში. მის მოშველელს ლადო აბელაშვილს ზუსტად აქვს გამოთვლილი მისი ასაკი — მისი თქმით — ვაზი 135 წლისაა.



3—4 ათეული წლის წინათ ეს ვალიათი ვაზი აღზად არაჩვეულებრივი სანახავი იქნებოდა. აგი აოცებდა მნახველს თავისი მშპმოიარობით და სიდიდით. თალარს სიგრძე 200 მ. ქქონია. ორი მეტრი სიმაღლის ღვიის ხის ბოძებზე განლაგებული მისი ვეებერთელა ტოტეპეო მუქელი ეზო, ორსართულიანი შენობა და მისი უკან მდებარე ფერდა მთლიანად დაფარული ყოფილა.

უველაზე სინტერესო ვაზის ცხოვრებიდან მისი რთველი იყო. კრეფა თერმე 2—3 დღეს გრძელდებოდა, 1950 წ. 10—12 გოდორზე ნაყლები უფრმენი არცერთხელ არ მოკრეფილა. იქაური გოდორი საშუალოდ 150 კგ. იწონის. (ასე რომ 10 გოდორი უფრმენი ტონანახვეარზე მეტია).



166 წლის ვაზი სოფ. სიღნაღში. ქართული თითა

უფრმენის ასეთი მოსავალი და ისიც ასი წლის ასაკში მყოფი ერთი ვაზიდან — მართლაც განსაცვიფრებელია!

მოვევლელობის გამო დღეს იმის მესამედზე არ არის, რაც ამ 20—30 წლის წინათ იყო. ახლა ვაზს 130 კგ. მ ფართობი უქირავს და მასზე 2—3 გოდორი უფრმენი კიდევ იკრითება.

ამ ვაზის ჭიმის სადაურობა და წარმოშობა სადღეისოდ გაურკვეველია. ქვემო ბოდბეში მის ტვის ვაზს ეძახიან, რაკი ტყეში ნაპოვნი ვაზის რქისაგანაა განვითარებული. მისი ნაყოფი ავვისტოში მწიფდება, წითელუფრმენიანი საადრეო ჭიშია. ძირითადად სუფრის უფრმენდ იყენებენ,

თუმცა მისგან ღვინოც ბევრჯერ დაუყენებიათ. დამპტრებული სასიამოვნო სასმელი ყოფილა დაძველებისას კი გემოს კარგავდა და ღიძხანს არ იწახებოდა.

სიღნაღის რაიონის ცენტრში იროდი ქოქიაშვილის ეზოში იყო მისი მშენებელი მეტი ხნის ვაზი. პირველად სპეციალისტებმა იგი 1963 წ. სექტემბერში ვინახეს. მისგან საშინლად დასახირობელი და დაუაერებელი შტამბის მიუხედავად, ჩანდა რომ ოდესღაც მძლავრად განვითარებული გიგანტი უნდა უოფილიყო. მისი გარეშეგმოწერილობა ნიადაგია ზედაპირთან 92 სმ შეადგენდა, ხოლო 70 სმ სიმაღლეზე განშტოებული ღეროსი — კი 82 სმ.

ვაზის აღრიდელი ძლიერების აჩრდილიდა იყო შემორჩენილი. მისმა მებატრონემ იგი ფესვებთანად ამოგლიჯა და დასწვა.



ნახევარი საუკუნის ვაზი სოფ. ჭანდარში

ასეთ ძველი ვაზების შესწავლისას გამოირკვა მეტად საინტერესო რამ, რაც ჩემერ თავი-სებურებებს უნდა მიეწეროს. ზოგიერთ ჯიშს განსაკუთრებული მიდრეკილება აქვს ჭებებზე ჰალარად განვითარებისა და მიუხედავად მოვლულობისა, ვაზის ზრდა-განვითარება, მოსავალი და პროდუქტის ხარისხი სავსებით დამაკმაყოფილებელია. ძველად გურიისა და იმერეთში ვაზის ჯიში — ალადასტური — ძირითადად ასეთ მაღლარების სახით იყო წარმოდგენილი.

სადღეისოდ, სოფ. დიხაშხოში (უანის რაიონი) ხალხური თქმა არსებობს, „ალადასტური ხის მამულიაო“. აღსანიშნავია ისიც, რომ იქაური შეეცნაბეები ვაზის საყრდენზე დამაგრებულ პეკალს „პორკუეს“ ეძახიან. პორკუეი ვაზის მარჯვენა ხელია და ხეზე სწორედ მისი საწეალებით მიდისო.

სოფ. ყუმურსა და დიხაშხოში ბევრგანაა საუკუნის გადაცილებული ალადასტურის ვაზები. უმეტესობა ზებზეა ასული, ზოგან კი საკარმიდამო ნაკეთებზე ეზოების ვა-სალამაზებელ ხეივნებადაა წარმოდგენილი ან ღია მარნების დასაჩრდილებლად. შესანიშნავი





ქართველი ნორჩი მხარეთმცოდნეები ანთროპოლოგთა და ეთნოგრაფთა XVIII სსოფლიო კონგრესს!

შრომის წიელი დროშის ორდენისან ბ. ძნელაძის საბ. პიონერთა და მოსწავლეთა რესპუბლიკურ სასახლეში ჩატარდა ტრადიციული მოსწავლეთა XXIII რესპუბლიკური სასწავლო-შემოქმედებითი კონფერენცია: კონფერენციაზე მეტად საინტერესო დღის წესრიგით წარსდება სასახლის მხარეთმცოდნეობის კაბინეტთან არსებული მხარეთმცოდნეთა რესპუბლიკური საზოგადოების „ნორჩი მკვლევარის“ ისტორიკოს — მეგატიანეთა, ეთნოგრაფთა, ძეგლის ნორჩ მეგობართა, არქეოლოგთა და ნუმისმატიკოსთა სექციები... ნორჩ მხარეთმცოდნეთა ამ საინტერესო ფორუმზე მონაწილეობა მიიღო საქართველოს 67 რაიონის, ლატივის სარ-ს ქალაქ პილტენეს, რიატოვის ოქის დაბა ბოგაჩევოს და ჩრდლო ოსეთის ასარ-ს ქალაქ ორკონიქის მე-12 სსმ. სკოლის ნორჩმა მხარეთმცოდნეებმა. კონფერენციაზე წარმოდგენილი იქნა 650 სხვადასხვა ხასიათის ნაშუქეარი, რომელთაგან 550 ნაშრომი მოსწავლეთა საცვლევ-ძიებო და საზოგადოებრივ-სასარგებლო საქმიანობის შედეგად იყო. კონფერენციის შემართების შეწყაშეზულ სხდომებზე გამოტანილი იყო უკეთესთა შორის საუკეთესო 70 მოხსენება. გამოძახებული იყო თბილისში 100-მდე ნორჩი ავტორი.



გომპორელი ნორჩი ეთნოგრაფები მატელს ჩეჩავენ ხალხის მოსასწავლად

კონფერენციის სექციების შემართა 3 დღეს მიმდინარეობდა. პირველი დღე დაეთმო ნორჩ ეთნოგრაფთა სექციის მუშაობას. ეს სხდომა მიმდინა ანთროპოლოგთა და ეთნოგრაფთა VIII სსოფლიო კონგრესს, რომელიც აწლის სექტემბერში იაპონიის დედაქალაქ ტოკიოში ჩატარდება.

ნორჩ ისტორიკოსთა, ძეგლის მეგობართა, არქეოლოგთა და ნუმისმატიკოსთა სექციებმა კი თავისი მუშაობა ქართველი ხალხის მეცნიერების ტაძრის — თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის სახელოვან 50 წლისთავეს მიძღვეს და სექციური სხდომები ისტორიის ფაქულტეტის სამეცნიერო საბჭოს მონაწილეობით უნივერსიტეტის საქტო დარბაზში ჩატარეს.

მეტად თავისებური და ორიგინალური იყო კონფერენციის მუშაობის მესამე დღე — კონფერენციის მონაწილეები მცხეთას ესტუმრნენ, სადაც ყვრის მონასტრის სანახებში მათ მასპინძლობა მცხეთის რაიონის ნორჩმა მხარეთმცოდნეებმა გაუწიეს. განსაკუთრებული ინტერესი გამოიწვია ნორჩ ეთნოგრაფთა სექციის ცოცხალმა გამოფენამ.



ნამ თუმაზე. „ჩვენი ეთნოგრაფიული სახელოსნოები“. გულმოდგინე ბავშვებმა თავი დასაყრდენობისა და ზღაპარწვეობის შედეგები მიზანდასახულად მიუძღვნეს ანთროპოლოგთა და ეთნოგრაფთა VIII მსოფლიო კონგრესს. ეს უფლება ქართველმა ნორჩმა მხარეთმცოდნეებმა მერ კიდევ 1964 წელს მოიპოვეს, მოსკოვში ჩატარებული ანთროპოლოგთა და ეთნოგრაფთა X მსოფლიო კონგრესზე 26 ნორჩი მხარეთმცოდნე წარსდგა. მათ მიერ დამზადებულმა ეთნოგრაფიული ექსპონატების გამოფენამ 70 ქვეყნის მეცნიერთა ყურადღება და მოწონება დაიმსახურა.

ამ დღმა წარმატებამ კიდევ უფრო გაცხოველა ქართველ ბავშვებს ინტერესი ხალხურ ტრადიციებისა, გამოყენებითი ხელოვნებისა და შინაშეწველობის სხვადასხვა დარგების შესწავლისა და დაუფლებისადმი. წლებანდელმა ნორჩ ეთნოგრაფთა ცოცხალმა გამოფენამ თელსაინოდ შეაჩამა 4 წლის მანძილზე ცნობისმოყვარე და გულმოდგინე ბავშვების შრომითი საქმიანობა და გამოავლინა მათი მუშაობის სწორი გეზი — საქართველოს ყოველ კუთხისათვის დამახასიათებელ ეთნოგრაფიულ გარემოსა და თავისებურებათა საფუძვლიან შესწავლასათვის.



თელაველი ნორჩი კერამიკოსები სხარტად ატრიალებენ თიხის ჭურჭლის ამოსაყვან ჩარხს

გომბორელ ნორჩ ეთნოგრაფებს ხალიჩების ქსოვის სახელოსნო მოეწყოთ — მნახველთა წინაშე ხალიჩების დამზადების მთლიანი პროცესი მიმდინარეობდა. მატყლის ჩეჩიდან დაწყებული დაზგაზე — ხალიჩის ყდაზე ქსოვით გათავებული, თელაველი ნორჩი კერამიკოსები კი სხარტად ატრიალებდნენ თიხის ჭურჭლის ამოსაყვან ჩარხს და მოხდენილი სურები და ფიალები ამოყავდათ.

ახმეტის რაიონის სოფ. ქვემო და ზემო ალვანელი ნორჩი ეთნოგრაფები თავიანთ ნაკეთ მწვემოს ფარებთან თავს იწონებდნენ ცხერის რძისა და მატყლისაგან დამზადებულ პროდუქციით. თემური ყველის თავებით (ჭრელ-ჭრელ წინდებთან და ჩითაყებით, ნაირ-ნაირ თეთრ და შავ თემურ ჭედებით და მოთელილი ნაბდებით,

აქვე პრიალებდა ხის ჭურჭლის დასამზადებელი ჩარხი-სახვეწელი, რომელიც გეგეკეკორის რაის სოფ. სალხინოს ნორჩმა მხარეთმცოდნეებმა ჩამოიტანეს. ხის ჭურჭლის ზეწას დაუფლებულნი, დინჯად ჩარხავდნენ სანაყს-ჭვივას, ოსტატურად მუშაობდნენ ორნი — „მხვეწელი“ და „ღვედის მომწევი“. დუშელი ნორჩი ეთნოგრაფი გოგონები თავის აღმოჩენით ამაჟობდნენ, მათ მიავნეს სოფ. ბაზალეთში

უბუკეს ოსტატს, რომელმაც მათ ქსოვილის ღებვისა და კენჭით დანიღობის ხალხური წესი ასწავლა და ახლა ისინი ქსოვილს ჩითადნენ თავიანთ კაბებისათვის. მათ რისახოელი გოგონები კი მარჯვედ უდგნენ, არწევდნენ ზვესურულ საღებავს „ეარიას“ და მასში შედღეებილი კარაქით უმასპინძლებოდნენ მნახველთ. ჰაერის ხმაურით უურადლებას იპირობდა ქედურ ხელოვნებით გატაცებული სულ და ვანელ ნორს ხელოვანთა სახელოსნოს გამაღებული მუშაობა.



ღატყელი და რისტოველი სტუმრები ნორს ეთნოგრაფთა გამოფენაზე

მათ არც ხეზე კეთის ოსტატები ჩამორჩებოდნენ, თავი გამოიჩინეს თბილისის 62-ე საშ. სკოლის ხელმარჯვეებმა, მათ სახელოსნოს აშვენებდა ზეზე ამოკეთილი ქართული ხალხური დარბაზი, ნაქალაქარი ვარძია, ღარეჯან ღეღოფლის სასახლე — საწინო, მათ მიერ დამზადებული მინიატურული ხალხური საკრავები და სხვა მრავალი.

ქართული საკრავები, ხალხური ქანგები, მცხეთის რის სოფ. მი. ნაქციელის და ქანის სკოლების მოსწავლეთა მიერ ხალხურ საკრავებზე შესრულებულმა ქართულ სიმღერების ქანებმა დაატებო, საგამოფენო დარბაზი.

გამოფენაზე გამოირჩეოდა თვღაველ და სიღნაღელ ნორს მხარეთმცოდნეთა მოწყობილი ეთნო. რომელიც კახეთის წამყვან სამეურნეო დარგს შევენახეთა-მეღეინეობას ასახავდა.

დარბაზის ერთ ეთნოში კი რამოდენიმე საჩხერელ ბიჭუნას ზელში ჰატარა გოგრები ეკირათ და მათ გულმოდგინეთ შიგნავდნენ, ასუფთავებდნენ, აპრიალებდნენ, ღორმას აძლევენ, — ღეინის სასმისებს, მორაქარაქე ეულებს ამზადებდნენ.

იგემთ წყნეთური მარონი — ეპატეებოდნენ ყველას წყნეთელი ნორჩი მხარეთმცოდნეები და ძველებურ ქილა-ქოთნებში ოსტატ შემაწვენეთა საიღუმლოებიით შედგებულ კამენის რძის მარონს სთავაზობდნენ სტუმრებს.

შიორ აჭარის წარმოგზავნილებს ქრაქერვის სახელოსნო გაემართათ. ბათუმელი გოგონები აჭარული ყაბალახის კერით იყვენ გართელნი, ხოლო ქაბულეთელებს თავისი ზელით შეყრილ აჭარულ ტანისამოსში გამოწყობილ თოჯინებით მოქონდათ თავი.

ხელთნაკეთ ტიფანს იღვენენ ქ ვ ა რ ე ლ ი ნ ო რ ჩ ი მზარეთმცოდნეები. მეტრეველი ცხატევის ეპიზოდებს მოვითხოვდნენ სტუმრებს და თანაც თავისი ხელით სხედასხვა სახეობის ლატეჯებს დაწნულ სულგუნის შეკერას დასტრიალებდნენ. ძველად თურბე ყოველ „მეწინავე“ მეტრეის თილისმად იყო მიჩნეული „დაწნული“ სულგუნი.

მ ა ხ ა რ ა ძ ე ლ გ ო რ ე ლ და ქართლელ ნორჩ ეთნოგრაფებს კი გამბედავნი მისწავლენ ვინათ გლეხის საცხოვრებელი სახლის ნავეთიანი.



ქვემო ალვანის ნორჩი ეთნოგრაფები თავის მიერ შესრულებულ ფარჯითან

ბ ა ხ ე ლ ი გ ო გ ო ნ ა ფესფესებდა გერულ „საზადის“ შუა ცეცხლთან. ა გ ა რ ე ლ ი ბი-  
შები კი ქართლელი გლეხის კარშიდამოს ხელთნაკეთ მაკეტის ახსნა-განმარტებას იძლეოდნენ.

თ ბ ი ლ ი ს ე ლ ნ ო რ ჩ მზარეთმცოდნეებსაც მოეწყობთ თავიანი კუთხე. მას ამშვენებდა თაი-  
ლისელ ამქართა დროშები, ძველი თბილისური სახლების ჩანახატები და მაკეტები, ახალი სო-  
ციალისტური თბილისის რაიონებისა და უბნების სქემები და დიაგრამები.

დიდი ურადლებით უსმენდნენ სასახლის ნორჩ ეთნოგრაფების სიტყვა-პასუხს თემაზე: არა  
ვიციტ ჩვენ იაპონელ ხალხის ზნე-ჩვეულებების შესახებ. ეს თემა საგანგებოდ იყო დამუშავე-  
ბელი ტოკიოს კონგრესის აღსანიშნავად. განსაკუთრებით იყო გამაზვილებელი ურადლება  
ახალწლის შეხვედრის რიტუალებზე და ჩაილ კელტის საყოთებზე. ბავშვებს ანალოგებად ჩვე-  
ნებური ზნეჩვეულებანი მოჰყავდათ.

### იხიიზეს ნორჩმა ეთნოგრაფიზმა

თელავის I და IV საშუალო სკოლების ნორჩმა მხარეთმცოდნეებმა თავი ისახელეს არამარტო რაიონსა და რესპუბლიკაში, არამედ საეკვიპრო მსმტაბოთაც.

მათი ნამუშევრები ეთნოგრაფიაში საკმაოდ ცნობილი გახდა. ჟერ კიდევ 1964 წლის აგვისტოში ანთროპოლოგთა და ეთნოგრაფთა VII მსოფლიო კონგრესზე ქ. მოსკოვში საქართველოს 26 ნორჩ მხარეთმცოდნესთან ერთად აღნიშნული სკოლების 6 ნორჩი მხარეთმცოდნე და ამ



თელავის № 1 საშუალო სკოლის ნორჩი მხარეთმცოდნე მანანა ამირანის ასული გააკეთათევილი დამსწრეებს უხსნის სტენდს „მევენახეობა-მეღვინეობა კახეთში“.

სტრიქონების ავტორი ესწრებოდნენ კონგრესს, სადაც წარმოადგინეს მდიდრული ექსპონატება კახეთის ეთნოგრაფიიდან. ზოლო მის შემდეგ მათი ნამუშევრები გაავზავნა ქ. ნიუ-იორკში საეთნოგრაფიის გამოფენაზე.

1968 წლის სექტემბერში ქ. ტოკიოში ჩატარდა ანთროპოლოგთა და ეთნოგრაფთა VII მსოფლიო კონგრესი. სწორედ ამ კონგრესს მიემძღვნა მოსწავლეთა XXIII რესპუბლიკური სასწავლო-მეცნიერებებითი კონფერენციის ერთ-ერთი სექციის — ნორჩ მხარეთმცოდნეთა შემაჯამებელი სხდომა, რომელიც მიმდინარეობდა ქ. თბილისში შრომის წითელი დროშის ორდენით



სან ბორის მწეღადის სახელობის პიონერთა და მოსწავლეთა რესპუბლიკურ სასახლეში 1963 წლის 18-22 მაისს.

კონფერენციაზე წარმოდგენილი იყო ეთნოგრაფიული ხასიათის ნამუშევრები რესპუბლიკის თითქმის ყველა კუთხიდან. სასახლის სარკეებიან დარბაზს ამშვენებდა ნორჩ მხარეთმცოდნეთა მიერ პატარა თითები და ხელნაწერები სათუთად შესრულებული ნამუშევრები.

თელავის I და IV საშუალო სკოლების ნორჩმა მხარეთმცოდნეებმა ერთხელ კიდევ ისაუბლეს თავი ეთნოგრაფიული ხასიათის მასალების შეკრებასა და ნაცხოვრებაში, მათ თავმოყარასა და განზოგადებაში. ორივე სკოლის ნორჩ მხარეთმცოდნეთა წრეს მე ვხვდებოდა და კმაყოფილი ვარ, რომ წრის წევრები ხალისიანად, მონდომებით, ენერგიის დაუზოგავად ასრულებენ მათზე დაკრებულ მოვალეობას.

თელავის I საშუალო სკოლის ნორჩმა მხარეთმცოდნეებმა, იგივე კულტურის ძეგლთა დაცვის საზოგადოების წევრებმა მოამზადეს სტენდი „მევენახეობა-მელენიერობა კახეთში“. სტენდზე კარგადაა ასახული მე-5 ხუთწლედის ძირითადი მონაცემები მევენახეობა-მელენიერობის დარგში კახეთის რაიონებში. შედარებულია 1965 წლისა და 1970 წლის მდგომარეობა. აქვეა ეახის ღიშების ნიმუშები, მელენიერობა-მევენახეობის რელიეფი კახეთში, ღვინის ქარხნების განლაგება და სხვ. კარგადაა ასახული ვენახის დამუშავების რეკონსტრუქციის განსაკუთრებით ინტერესს იწვევს ყურძნის კრეფა, რომელიც წარმოდგენილია მეტად დიდი ფოტოსურათით. სტენდი გამდიდრებულია მელენიერობისათვის დამახასიათებელი ხესა და თიხის ტერძებით, ასევე სხვა ნიმუშებით, სარცხი, ყაზანა, ქვევრები, ხელაღები, ჭიჭილები, ყაშები, მარანი, სამარყო ღვინოები და სხვა.

აქვე იყო გამოფენილი თელავის IV საშუალო სკოლის ნორჩ მხარეთმცოდნეთა მიერ გულ-მოდგინედ შესრულებული კრამიკული ნაწარმი და მეჭურჭლეობა. ყურადღებას იქცევდა ცალკეული ტერძები, რომელიც გემოვნებით იყო შესრულებული. განსაკუთრებული ინტერესი გამოიწვია ღვინის სასმისმა მარანმა, რომლის დამზადებაც მოითხოვს დახელოვნებას, ნებისყოფასა და შრომატევად მუშაობას. ნორჩ შემსრულებლებს კარგი ოსტატის ხელმძღვანელობით ვუთხარის მოთმინება, რომ დაკრებულ მოვალეობა წარმატებით შეასრულეს.

ყველაზე მიმზიდველი გამოდგა ნორჩ მხარეთმცოდნეთა მუშაობა ჩარხზე და ტერძის ამოყვანა სხვადასხვა ფორმით. მეჭურჭლეობა რთული საქმეა, მაგრამ სასახლეო. ნორჩი შემსრულებლები თანდათან ხევენ მის ათვისებას და არა მარტო ამოყვანა რთული სახის ტერძები. სხვასაც გადასცემენ თავიანთ ცოდნას ამ დარგში.

კონფერენციაზე წარმოდგენილი იყო აგრეთვე თელავის IV საშუალო სკოლის ნორჩ მხარეთმცოდნის თამილა თეიმურაზიშვილის მიერ თელავში და მისი რაიონის სოფლებში შეგროვილი ოქრომქედლობის ნიმუშები. განსაკუთრებით აღსანიშნავია ქალის მოსართავი მოჭკრივილი და ვერცხლის ყელსაბამი, მძივები, ბეჭდები, სამაჭერი, ქალისა და მამაკაცის ვერცხლის ქაშრები, ხანჯალი და სხვა.

კომისიის გადაწყვეტილებით თელავის I და IV საშუალო სკოლების ნორჩ მხარეთმცოდნეთა, იგივე კულტურის ძეგლთა დაცვის საზოგადოების წევრთა, ეთნოგრაფიული ხასიათის ყველა ნამუშევარი რეპროდუქციის სახით გადაგზავნილ იქნა ტოიოს VII მსოფლიო კონგრესზე.

СЕРИЯ «ПАМЯТНИКИ МАТЕРИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ»

А Н Н О Т А Ц И И

Н. Н. КЕЦХОВЕЛИ

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ В ГРУЗИНСКОМ ФОЛЬКЛОРЕ

Богатейшая грузинская народная поэзия, не менее богатый набор пословиц, загадок, присказок дали автору возможность заключить, что грузинский народ имел очень четкое представление о роли виноградарства и виноделия в экономике страны.

В народной поэзии воспеваются

красота виноградной лозы, гроздей винограда, янтарного искристого или же красно-рубинового вина, эликсира жизни и частицы солнца грузинской земли, уточняется экономическое значение, типы вин, районы по типам виноделия, место лозы среди других с/хозяйственных растений, место и значение в религиозных ритуалах и многое другое.

Г. С. ЧИТАЯ

Профессор, член-корреспондент АН ГССР

ДРЕВНЕЙШИЕ ЛЕГЕНДЫ О ПРОИСХОЖДЕНИИ КУЛЬТУРЫ  
ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

Из легенды древнего мира о происхождении культуры лозы два предания заслуживают особого внимания: древнеперсидская и древнееврейская.

Оба предания происхождения культурной виноградарной лозы, из всех древнейших центров этой куль-

туры связывают с Закавказским культурным очагом.

Вместе с тем, выясняется, что поскольку на указанной территории в ту определенную эпоху жили иберо-кавказские племена, участие в этом деле семитов и индоевропейцев исключается. Полученные результаты должны быть учтены при решении проблемы в целом.



## АГУНА-АНГУРА

Из надстроечных явлений, связанных с виноградарством и виноделием Грузии, особое внимание привлекает божество Агуна-Ангурс, пережиточно сохранявшееся особенно ярко в западногрузинском регионе — Гурии.

Автор, привлекая сравнительные материалы из Рачи (Ангурс), Адиген (Агуна) и богатый этнографический материал (новогодний обряд, ритуальные хлеба приносимые в

жертву божеству, словесные формулы магически-религиозного содержания), — устанавливает природу этого божества. Вместе с тем, определяя основу наименования Агуна-Ангурс — Гун, устанавливается ее связь с грузинским термином гвино, виноградное вино, имеющего параллели во многих иберо-кавказских, семитических и индоевропейских языках, со значением вина.

Н. Б. РЕХВИАШВИЛИ

Доктор исторических наук

## ПОСУДА ДЛЯ ВИНА

Грузия — одна из древнейших стран виноградарства-виноделия.

На протяжении ряда веков здесь изготавливались сосуды различных форм для питья и хранения вина.

Л. А. ПРУИДЗЕ

Научный сотрудник Института истории, археологии и этнографии АН ГССР

Они отличаются по материалу, назначению, величине и украшению. Для их обозначения существует богатая дифференцированная терминология.

## СПОСОБЫ ДЕГУСТАЦИИ ВИНА В ГРУЗИИ

Грузинский народ имеет многовековой опыт в области технологии вина. Естественно, что искусство оценки качества вина издревле стояло на высоком уровне. При дворах царей и крупных феодалов одни из сановников «мегвинет-ухуцеси» (обер-шеф-глава виночерпиев) собирал вокруг себя опытных дегустаторов, слава о которых до сих пор,

сохранена в грузинских сказаниях.

Оценка вина производилась по цвету, аромату и по вкусу. При нарушении естественности этих трех показателей вино теряло свое качество, опознание которого являлось обязанностью дегустатора.

Грузинские письменные источники и диалектные данные сохранили

много терминов, определяющих качество вина. Их соби́рание и публи-

кация являются весьма важным делом.



**Н. С. ТОПУРИА**

Старш. научн. сотрудник

Института истории, археологии и этнографии им. И. Джавахишвили

## ГРУЗИНСКИЙ МАРНИ (ВИНОДЕЛЬНЯ)

Автор привлекает широкий круг этнографических материалов, устанавливает основные типы «марани» и прослеживает их развитие в историческом аспекте. Наряду с этим,

автор освещает хозяйственно-бытовое и религиозно-обрядовое значение марани в историческом прошлом грузинского народа.

**Л. З. СУМБАДЗЕ**

Архитектор

## АРХИТЕКТУРА ГРУЗИНСКОЙ ВИНОДЕЛЬНИ

В статье анализируется материал (обмеры и фото) собранный автором по архитектуре грузинских виноделен «марани», которые издавна возводились в древнейшей стране виноделия.

Устанавливается следующая последовательность развития ее архитектурно-планировочной структуры: 1) Марани с плоской земляной кровлей с одним (реже двумя) столбом — «дедабодзи», по продольной композиционной оси помещения и синхронные с ними винодельни в первых этажах домов-крепостей, 2) Марани с двухскатным перекрытием и чердаком для хранения сельхоз. продуктов (гл. обр. овощей и фруктов) и 3) Марани в первых этажах двухэтажного дома. Планировочная структура и архитектурное

решение внутреннего пространства в первых двух типах (за исключением домов-крепостей) одна и та же: в вытянутом в глубь помещения каменная давяльня «сацнахели» обычно разделенная на два отсека, пристроена к задней стене. Передней, на высоте 0,3—0,8 м устроена платформа для установки наполненных виноградом плетенных наплечных корзин «годори». По оси помещения у стенки давяльни установлен «дедабодзи» с подбалкой, иногда орнаментированный в духе народных традиций. Гончарные карасы («квеври») зарыты полностью в землю. В стенах устроены арочные ниши и замурованы в лежачем положении гончарные банки для хранения разной мелочи.

Эти типы марани зародились и развивались в исторических областях древней Грузии: Картли и Кахети.

В силу несколько отличной технологии получения сула в Армении (выдавливание сока происходит на уровне пола винодельни) и различия в климатических условиях (в большинстве районов карасы зарывались в землю наполовину) — самобыт-

ная архитектура грузинских марани не имеет параллелей на всем Кавказе.

Несмотря на то, что самые старые постройки среди сохранившихся насчитывают не более 200 лет, они донесли до нас древнейшие архитектурные традиции и строители их внесли ценный вклад в сокровищницу грузинского зодчества.

ДЖ. И. ОНИАНИ

#### К ВОПРОСУ ИЗУЧЕНИЯ ВИНОДЕЛИЯ В ЛЕНТЕХСКОМ РАЙОНЕ (КВЕМО СВАНЕТИ)

По климату Лентехский район делится на три зоны: Низменная (до 700 м. над уровнем моря), Нижнегорная (до 1200 м над уровнем моря) и Высокогорная — (1200 м и выше).

В низменной зоне расположены сельсоветы — Рцхмелурский, Хопурский и Лентехский. В этой зоне хорошо созревают такие сорта винограда, как Оджалеши, Цоликаури, Цхведианис тетра, Алиготе, Джвариса, Изабела («Адеса»), с разнообразьями. Из них приготавливают качественные вина.

Нижнегорная зона (Хеледи), Чолури, Лашхети) занимает самую большую часть населения и территорию района. Здесь занимаются по-

леводством и садоводством, редко встречаются и виноградники (изабела и др.) Здешнее население в прошлом довольствовалось вином привезенным из собственных виноградников, имеющих в Лечхуми. Также этим объясняется, что в Чолури и Лашхети до ныне хорошо сохранены большие каменные погребы для вина. В этих погребах размещены не менее 10—12 чан (кувшинов), некоторые превышают емкостью 160—200 декалитров.

В нижнегорной зоне, теперь есть возможность выведения морозоустойчивых и других сортов винограда. Было бы полезно, если ответственные органы республики оказали действенную помощь.

А. С. ЛЕКИАШВИЛИ  
Кандидат исторических наук



## О ГРУЗИНСКИХ ДАВИЛЬНЯХ

Одним из основных элементов традиционного инвентаря виноделия является давильня («сацнахели», «хорго», «нави»), предназначенная для выдавливания винограда ногами. В Грузии издревле применялись давильни трех видов: высеченные в камне, сложенные из камня на известковом растворе и выдолбленные

из цельного ствола дерева. Из них деревянная давильня сохранилась до нашего времени. В Западной Грузии не редко можно встретить давильни огромных размеров, вмещающих до 300 пудов винограда. Этнографические данные по их изготовлению свидетельствуют о богатых традициях обработки дерева.

Л. К. БЕРИАШВИЛИ

Научный сотрудник Института истории, археологии и этнографии им. И. Джавахишвили

## ТЕРРАСНОЕ ВИНОГРАДАРСТВО В МЕСХЕТИ

Земледелие в Месхети является одной из развитых отраслей сельского хозяйства. Террасная форма обработки земли издревле бытовала в этом краю. В целом террасное хозяйство следует рассматривать как комплекс трудовых мероприятий направленных на выгодное хозяйственное использование местных естественных факторов.

В Месхети террасы использовались под виноградники и фруктовые сады. О многовековой традиции тер-

расного виноградарства указанного района свидетельствуют элементы материальной культуры — давильня — сацнахели, винные погреба — марани, специальная винная посуда, а также древнейшие экземпляры виноградной лозы местных пород.

Террасное земледелие Месхети, являющееся носителем общегрузинских традиций, характеризуется рядом местных особенностей и указывает на развитие земледельческой культуры древних месхов.

М. А. РАМИШВИЛИ

Профессор

## ВИНОГРАДАРСТВО КАХЕТИ

Статья включает краткий исторический обзор виноградарства и виноделия, характеристику отдельных виноградо-винодельческих районов,

современного уровня агротехники виноградарства и сортового состава виноградных насаждений Кахети.

Особое внимание уделяется воп-

росам маточно-питомничьему хозяйству, обеспечивающим на фоне высокой агротехники, максимальный выход первосортных саженцев, с целью перевода всех насаждений Кахети на привитое виноградарство.

В конце статьи дается краткая характеристика основных сортов ви-

нограда Кахети и заостряется внимание на необходимость восстановления и массового распространения исторически известных сортов винограда Кахети, — имеющих в настоящее время весьма ограниченное распространение.

Г. И. БЕРИДЗЕ

Профессор

## ГРУЗИЯ — СТРАНА ВИНОДЕЛИЯ

В статье автор дает краткий исторический экскурс развития виноделия и виноградарства в Грузии с древних времен.

Об историческом прошлом виноделия Грузии говорят многочисленные письменные источники; в первую очередь — найденные во время археологических раскопок, материалы: — Весьма многообразная посуда (III—II тысяч. д. н. э.) для питья и хранения вина, отличающаяся по материалу, назначению, величиной и украшением. Разнообразие форм и конструкций посуды явно свидетельствует не только о масштабе и уровне виноделия в древней Грузии, но и о способах изготовления вина. Эти данные дают основание думать,

что виноделие, несмотря на тогдашнюю примитивную технику, на протяжении веков играло значительную роль в экономике и бытовой жизни страны.

В статье приведены также высказывания историка Страбона, византийских и албанских летописцев.

В заключении автор говорит о современной развитой технике, о прекрасно устроенных обширных лабораториях, о высококвалифицированных специалистах, которые во многих научно-исследовательских институтах нашей республики, проводят плодотворную творческую работу, с целью усовершенствования технологии вина и улучшения его качества.

А. Д. МАТИАШВИЛИ

Кандидат сельскохозяйственных наук

## ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА В «ДАВИТИАНИ»

Автор обращает внимание на художественное произведение XVIII века классика грузинской литературы Давида Гурамишвили, кото-

рое содержит ценные сведения о виноградной лозе. В статье приводятся соответствующие цитаты и дается их детальный анализ.

ნიკო კეცხოველი — ვაზი ხალხურ სიტყვიერებაში . . . . .	31
Н. Н. Кецихели — Виноградарство и виноделие в грузинском фольклоре	
გიორგი ჩიტია — ძველი ლეგენდები ვაზის კულტურის წარმოშობის შესახებ . . . . .	9
Г. С. Чатая — Древнейшие легенды о происхождении культуры виноградной лозы	
ვერა ბარდაველიძე — აგუნა-ანგურა . . . . .	12
В. В. Бардавелидзе — Агуна-Ангурა	
ნიკო რეხვიაშვილი — საღვინე კერძები — საწადე, სასმელი . . . . .	15
Н. Б. Рехвиашвили — Посуда для вина	
ლევან ფრთიძე — ღვინის დამამწიკება საქართველოში . . . . .	23
Л. А. Фрундзе — Способы дегустации вина в Грузии	
ნინო თოფურია — ქართული მარანი . . . . .	29
Н. С. Тошурва — Грузинский марани (виноделия)	
ლონგინოზ სემზაძე — ქართული მარნის ხერობიერებები . . . . .	35
Л. З. Сумбадзе — Архитектура грузинской винодельни	
ჯენის ონიანი — მეღვინეობის საკითხისათვის ღვინეების რაიონში . . . . .	43
Л. К. Ошани — К вопросу изучения виноделия в Лентехском районе (Квемо Сванети)	
ანდრო ლეკიაშვილი — საწინახელი . . . . .	52
А. С. Лекиашвили — О грузинских давильнях	
ლიანა ბერიაშვილი — ვაზის ტერასული კულტურა მესხეთში . . . . .	56
Л. К. Бериашвили — Террасное виноградарство в Месхети	
მაქსიმე რამიშვილი — შევენახეობა კახეთში . . . . .	59
М. А. Рамшвили — Виноградарство Кахети	
გიორგი ბერიძე — საქართველო — კლასიკური მეღვინეობის ქვეყანა . . . . .	65
Г. И. Беридзе — Грузия — страна виноделия	
აზირა მათიაშვილი — ვაზი და ღვინო „დავითიანში“ . . . . .	69
А. Д. Матвишвили — Виноградная лоза в «Давитиани»	

ქ რ ო ნ ი ა

აზირა მათიაშვილი — უხუცესი გიგანტი ვაზები . . . . .	73
ირინე მიქელაძე — ქართველი ნორჩი მხარეთმცოდნეები ანთროპოლოგთა და ეთნოგრაფთა VII მსოფლიო კონგრესსი . . . . .	77
მიხეილ ცაიაშვილი — იზეიმეს ნორჩმა ეთნოგრაფებმა . . . . .	81
Аннотации на русском языке . . . . .	83



Грузинское общество охраны памятников культуры **საქართველოს კულტურის მემკვიდრეობის დაცვის საზოგადოება**

Серия «Памятники материальной культуры»

Выходит на общественных началах

## ДРУЗЬЯ ПАМЯТНИКОВ КУЛЬТУРЫ

Сборник шестнадцатый

(На грузинском языке)

Редактор серии—**ОТАР ВАСИЛЬЕВИЧ ТАКТАКИШВИЛИ**

Редактор номера—**ГЕОРГИЙ СПИРИДОНОВИЧ ЧИТАЯ**

სერიის რედაქტორი **ოთარ თაქთაქიშვილი**

რედაქტორი **გიორგი ჩიტაია**

**ყდა ლეონარდო შენგელიანი**

ტექრედაქტორი **გ. ამაშუკელი**

კორექტორი **ი. წიკლაური**

ფერადი ფოტო-ილუსტრაციები დაბეჭდილია ფერადი ბეჭდვის სტამბაში

გარეკანზე: ფრაგმენტი ვაზის გამოსახულებით სვეტიცხოვლის დას. ფასადიდან

გადაეცა წარმოებას 14/VIII 68 წ. ხელმოწერილია დასაბუჯდად 15/XI 68 წ.

ნაბეჭდი თაბ.—5,75 სააღ. საგამომ. თაბ. 6

ანაწილების ზომა 7 X 11,5 ქაღალდის ზომა 70X108 1/16

ფასი **72** კაპ.  
Цена **72** коп.

რედაქციის მისამართი: **ძვრცინის ქ. 19. ტელ. 99-84-47**

**საქართველოს თეატრალური საზ.-მის სტამბა. თბილისი, გორკის ქ. № 3**

Типография Театрального Общества Грузии. Тбилиси, ул. Горького № 3

შეკვეთა 2948

უც 00:13

ტირაჟი 3000