

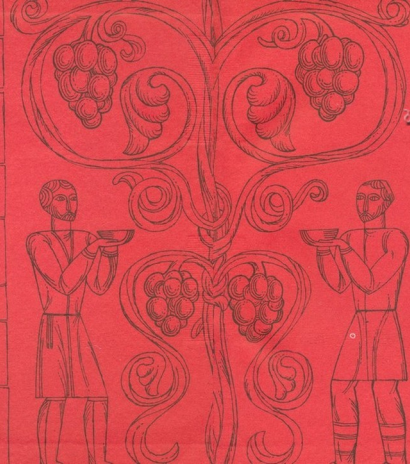
V277.199
N 3

ეროვნული
ბიბლიოთეკა

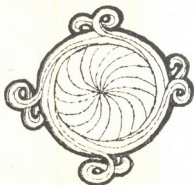




ეროვნული
ბიბლიოთეკა

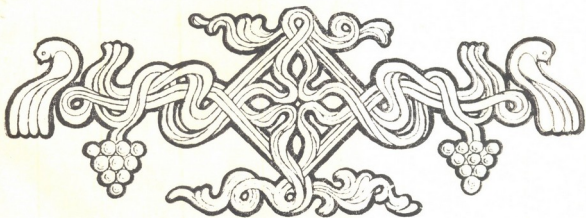


ს. დ. ანიაშვილი



მეცხე
ვიცხე

1567



• გ • ა • ბ • ვ • დ • ე • ყ • რ • თ •

თბილისი

1972

902.7(c44)
902.7(47.922+663.2(47.922)(09)
B 413
7-6-3



მხატვარი
ვაჟა მრვალაძე

5277.199
3



საქართველო ვაზისა და ღვინის კლასიკური ქვეყანაა, სადაც „ვენახის ჭეშმარიტი სამშობლო“ ეგულებათ, სადაც ვაზ-ყურძნის უთვალავი ჯიში გამოუყვანიათ, სადაც „ისეთ ჩინებულ ღვინოს სვამენ, როგორსაც არსად“, სადაც „ცოცხალია მევენახეობა-მეღვინეობის ისეთივე არქაული წესები, როგორსაც ძველი ბერძნული და რომაული თხზულებები აგვიწერენ“.

საქართველოს მევენახეობის ათასწლოვან ტრადიციებზე მოგვითხრობს ეს ნარკვევები.

ჩვენ ვეწვევით ქართლსა და კახეთს, იმერეთსა და რაჭა-ლეჩხუმს, გურიასა და სამეგრელოს. დავივლით აქაურ ზეარ-ვენახებს, მოხუც მევენახეებს მოვუსმენთ, ვაზის მოვლა-მოშენების მამა-პაპურ წესებს გავეცნობით.

ამ მოგზაურობის დროს ქართლ-კახურ მარაშიც შევიხედავთ, ღია ცისქვეშ გამართულ იმერულ ჭურისთავზეც შევდგამთ ფეხს. აქ თავმოყრილ ნაირგვარ საღვინე ჭურჭელსა და ხელსაწყო-იარაღს მოვინახულებთ...

ჩვენ თვალწინ ჩაივლის სართვლო სამზადისის, ყურძნის კრეფისა და დაწურვის სურათები... გაცოცხლდება ღვინის დაყენების მრავალსაუკუნოვანი ხელოვნება.

ჩვენ გადავფურცლავთ ისტორიკოსთა და ენათმეცნიერთა, ვაზთმცოდნე-ამბელოგრაფთა თხზულებებს, ძველ ქართულ მატრიანეებსა და მწერლობის სხვა ძეგლებს, უცხოელ მოგზაურთა ჩანაწერებს.

გავეყვებით საუკუნეთა სიღრმეში შევენახეთა თაობების ნაკვალევს, იმათ ნაკვალევს, ვისაც მიწის წიაღში ბრინჯაოს სავაზე-სასხლავი დარჩენია, ვარძიის მიუვალ კლდეებში გიგანტური საწნახლები გამოუკვეთია, ეკლესია-ტაძრები ვაზ-ყურძნის ჩუქურთმებით შეუმკია.



სადაც „ვენახის ჭემპარიტი სამშობლო“ ეგულებათ

უძველესი ლურსმული წარწერები გვამცნობენ, რომ სამხრეთ შუამდინარეთის მიწა-წყალზე უკვე ხუთი ათასი წლის წინათ მისდევდნენ მევენახეობას. შუმერთა ქვეყნის ჰაეა არა სწყალობდა „სიცოცხლის ხეს“, მაგრამ ამ ქვეყნის ხელისუფალნი ძალას არ იშურებდნენ ვაზის კულტურის დასანერგად. ზელოვნურ ტერასებზე გაშენებულ ვაზებს დასტრიალებდნენ შუმერი მევენახეები, რათა მათ მბრძანებლებს სუფრაზე არც ღვინო ჰკლებოდათ და არც საუკვარი ხილი.

პირამიდების ქვეყანაშიც უძველესი ხანებიდან იცნობდნენ ვაზის კულტურას. კურქელი, რომელშიც ოდესღაც „სამეფო ვენახების“ ღვინო ესხა, საწნა-ხლის გამომხატველი იეროგლიფი, სამარხში ჩაყოლებული ყურძნის ჩხა..

ეგვიპტეში ჯერ კიდევ ძველი წელთაღრიცხვის IV-III ათასწლეულების მიჯნაზე განვითარებული მევენახეობის უტყუარი მოწმეა.

მართალია, მევენახეობის უძველეს კვალს ეგვიპტისა და მესოპოტამიის მიწა-წყალზე მივყავართ, მათი მკვიდრნი მაინც ვერ დაიჩემებდნენ პიონერთა სახელს. ვაზის კულტურა მათ სხვებისაგან აითვისეს: არც შუამდინარეთში და არც ნილოსის ველზე არასოდეს ხარობდა ველური ყურძენი.

მაშ, სად უნდა ვეძებოთ ვენახისა და ღვინის თავდაპირველი სამშობლო? სადაა მაღალი სამიწათმოქმედო ცივილიზაციის ის უძველესი კერა, რომლის მკვიდრმა პრეისტორიის გარიჟრაჟზე ტყეს ველური ყურძენი გამოსტაცა და ვენახის მოშენებას მიჰყო ხელი? ისტორია აღასტურებს, რომ მევენახეობა დამოუკიდებლად არ ჩასახულა ყველგან, სადაც საამისო პირობები იყო. ამის მაგალითია დასავლეთი ევროპა, სადაც ტყიური ყურძენი უხსოვარი დროიდან ხარობდა. ამოდ გვიწვევენ ძველი ელალის მითები საბერძნეთში, „ბახუსის წვეინის“ თითქოსდა უპირველეს სამშობლოში. ბერძნებმა, ევროპული მევენახეობის პიონერებმა, ვაზის კულტურა მეზობელი აღმოსავლეთის ქვეყნებიდან, სირიიდან ან მცირე აზიიდან გადაიღეს.

მცირე აზიას მევენახეობის ისტორიაში უფრო მნიშვნელოვანი როლიც ენიჭება: ჯერ კიდევ გასულ საუკუნეში მისი ტერიტორია მევენახეობის წარმოშობის ერთ-ერთ უმთავრეს კერად აღიარეს მკვლევარებმა. მაგრამ მხოლოდ მცირე აზიას არა ხვდა წილად ასეთი პატივი. ის წინა აზიის ზოგ სხვა ქვეყანასთან ერთად საქართველომაც გაიზიარა.

სწორედ რომ სავენახედ იყო დალოცვილი ეს ქვეყანა. რა უხვად ხარობდა იქ ველური ყურძენი. მკლავის სიმსხო, გიგანტური სიმძლავის კრიკინა ვაზი ერთიანად მოსდებოდა ტყეებსა და ჭალებს, კოლხეთსა და კახეთში, დაბლობებსა თუ მთის პირებში. საქართველოს ზოგ მხარეში თითქმის თავის ნებაზე მიშვებული ვაზები იმდენად უხვად ისხამდა ყურძენს, რომ მის დაკრეფას ვერც კი აუღიოდნენ. ამ პატარა ქვეყნის ვენახები ყურძნის ჭიშების არნახული სიმრავლით გამოირჩეოდა, ხოლო ღვინოები — უბაღლო ღირსებით. ბოტანიკოსებს, კულტურის ისტორიკოსთ ისიც კარგად მოეხსენებთ, თუ რა ღრმად მიუღის ქართული მევენახეობის ტრადიციები. ძველბერძნული წერილობითი ძეგლები ხომ ანტიკურ კოლხეთს მეღვინეობის ქვეყნად წარმოგვიდგენენ. და განა საქართველოში დამკვიდრებული ვაზის მოვლა-მოშენებისა და ღვინის დაყენების წესები განსაკუთრებული სიძველის დაღს არ ატარებს?

გასული საუკუნის გამოჩენილმა შვეიცარიელმა ბოტანიკოსმა დეკანდოლმა მცირე აზიასთან ერთად საქართველოც მოაქცია იმ არეალში, სადაც ვაზის კულტურა თავდაპირველად ჩაისახა. ასევე, ცნობილ გერმანელ კულტურის

ისტორიკოსს ჰენს „ვენახის კემპარიტი სამშობლო“ ეგულებოდა „კანეთისა და სამეგრელოს“ მიწა-წყალზე, იქ, სადაც „ულრან ტყეებში მკლავის სიმსხოვენი ვეება ხეთა კენწეროებამდე აცოცებულა და თვალს იზიდაეს ზორბა მტვევნი“ სადაც „დღემდე ცოცხლობს ისეთივე ძველთაძველი წესები, მევენახეობა-მეღვინეობისა, როგორსაც ბერძენთა და რომაელთა თხზულებები გვაცნობენ... იქ ხარობს ქარვისფერი, თაფლივით ტკბილი ყურძნის ჯიშები, ხოლო უკეთილშობილესი კახური საფარავი იძლევა იმდენად მუქი წითელი ფერის წვესს, რომ ქალები წერილებს წერენ“...

მკვლევარები დღესაც იმავე აზრს ადგანან მევენახეობის თავდაპირველი სამშობლოს შესახებ. „სამხრეთ კავკასია“, საქართველო — აი, ის უმთავრესი კერა, სადაც პირველად მოაშინაურეს ველური ვაზი და ყურძნის წვენისაგან ღვინო დააყენეს.

კულტურულ-ისტორიული ხასიათის ზოგი ფაქტი კიდევ უფრო განამტკიცებს ამ შეხედულებას.

ჯერ კიდევ მეჩვიდმეტე საუკუნის იტალიელი მისიონერი არქანჯელო ლამბერტი თავის წიგნის, „სამეგრელოს აღწერის“ ფურცლებზე იმოწმებდა ნოეს შესახებ ბიბლიურ გადმოცემას, როგორც საქართველოში მიწათმოქმედების შორეული ტრადიციების დამადასტურებელ საბუთს. ამ გადმოცემის თანახმად მევენახეობა თავდაპირველად ამიერკავკასიაში ჩაისახა. აქ, არარატის მთის სანახებში, გადმოვიდა თუ არა კიდობნიდან, „იწყო ნოე კაცმან საქმედ ქვეყნისა, და დაასხა ვენახი და სვა ღვინისაგან და ღაითრო“, — გვაუწყებს ბიბლია, „შესაქმეთა წიგნი“.

ლეგენდები ვაზისა და ღვინის წარმოშობის შესახებ არაერთ უძველეს ხალხს შეუქმნია. ამ ლეგენდებში ძველი ხალხები მევენახეობა-მეღვინეობის პირველადმოჩენთა დამსახურებას ჩემულობენ. ეგვიპტური თქმულების მიხედვით, მევენახეობა პირველად პირამიდების ქვეყანაში ჩაისახა. ბერძნული გადმოცემების თანახმად, ვაზის, ღვინის სამშობლო საბერძნეთის რომელიმე მხარეა. ერთ-ერთი გადმოცემით ყურძენს პირველად ცხვარმა მიაგნო. კალედონიის მეფის ოინეუსის მწყემსმა შეამჩნია თურმე, რომ ერთი ცხვარი ხშირად ფარიდან გარბოდა და ფარეზნიც გვიან ბრუნდებოდა. მწყემსმა ცხვარს თვალთვლი დაუწყო და ნახა, რომ უცხო მცენარის ნაყოფს კორტნიდა. ერთხელ თვითონაც დაკრიფა უცნობი მცენარის ნაყოფი, დაწურა და წვესს წყაროს წყალი შეურია. სითხემ რამდენიმე ხანში გემო იცვალა და მისგან მათობეულა სასმელი დადგა. მწყემსმა სასმელი მეფეს მიართვა ძღვნად. მეფე ოინეუსს იმდენად მოეწონა სასმელი, რომ მას თავისი სახელი დაარქვა.

თუ სპარსულ გადმოცემას დაუვჯერებთ, ირანია ღვინის სამშობლო. ღვინის

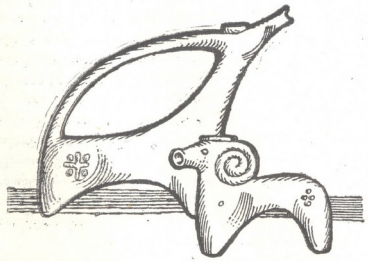
გაჩენას გადმოცემა მეფე ჯემშიდის სახელს უკავშირებს. ყურძნის მოყვარულმა მეფემ ვაზირს უბრძანა, ბლომად დაეწურათ ყურძენი და წვენი თავდახურულ ქვევრებში შეენახათ, რომ ზამთარშიაც არ მოჰკლებოდა ირანის მბრძანებელსი საყვარელი ხილის წვენი.

გიგლიძის

ერთხელ მსახურებმა მეფის სასმელის მოპარვა განიზრახეს. შეიპარნენ მარანში, სადაც ქვევრები ინახებოდა, მაგრამ მოღუღარი ტკბილის ოხშივარმა ქურდები დახოცა. ამის შემდეგ „მომაკვდინებელ“ სასმელს შიშით აღარავინ ეკარებოდა. მხოლოდ სასომიხდილმა გულნარამ, მეფის ასულმა, გაიმეტა თავი და „საწამლავს“ დაეწაფა, ვინაიდან მამამ მას მიჯნურზე გათხოვების ნება არ ღართო. მოგვხსენებთ, რაც ამას მოჰყვებოდა. მეფის ასული გვარიანად გამოიბრუეა, გულს მწუხარება გადაეყარა და მზიარული სიმღერით მიამშურა მამას. როცა მეფემ მზიარულების მიზეზი შეიტყო, თვითონაც ივემა ჯადოსნური სასმელი ღვინომ გაახალისა პირქუში მბრძანებელი და ასულს გათხოვების თანხმობა მისცა. თვითონ კი მას შემდეგ ღვინის მოტრფიალე გახდა...

ასე რომ, მრავალრიცხოვან ლეგენდათა შორის ერთადერთი ბიბლიური გადმოცემაა, რომელიც მევენახეობის წარმოშობას ამიერკავკასიის უკავშირებს...

მაგრამ, აი, ამ ცოტა ხნის წინ უძველეს სპარსულ ხელნაწერთა კრებულში კიდევ ერთი გადმოცემა აღმოჩნდა. „სპარსეთში ღვინის გაჩენის ამბავი“ შემდეგს მოგვითხრობს: ხორასნის მეფის შემირანის ვაჟმა, უბაღლო მშვილდოსანმა, სიკვდილს გადაარჩინა არწივი, რომელსაც ყელზე გველი შემოჰხვეოდა. თავის მხსნელს ფრინველმა მადლობის ნიშნად უცხო მცენარის თესლი მოუტანა. თესლიდან მეფის ბაღში ხეები წამოიზარდა, ნაყოფიც დაისხა. შემოდგომაზე უცხო მცენარე ფერადი მტევნებით დაიხუნძლა. მაგრამ მწიფე ნაყოფს შიშით პირი არავინ დააკარა. მტევნები დაწურეს და წვენი თიხის ჭურჭელში ჩაასხეს, ცოტა ხანში წვენმა ღუღილი დაიწყო, შემდეგ კი დაშოშმინდა და ლალისფერი მიიღო. რადგან ნებით



მისი დამლევი არავინ აღმოჩნდა, სასმელი სიკვდილმის-
ჯილ პატიმარს დააღვეინეს. პატიმარმა პირველი თასი გა-
მოსცალა და მეორე მოითხოვა, მერე მესამეც მიაყოლა
და ღრმა ძილს მიეცა. როცა გონს მოვიდა, მეფეს მოახსენ-
ნა: სასმელის დაღვევის შემდეგ ჩემს თვალებს განაჩენის
აჩრდილი, გულს კი მწუხარება მოსცილდა. ასე მომეჩვენე-
ნა, თითქოს ჩემსა და მეფეს შორის არავითარი განსხვავე-
ბა არ იყო. მეფის სწავლულებმა აღიარეს ღვინის უპი-
რატესობა სხვა სასმელებთან შედარებით და მეფემაც
წესად შემოიღო ღვინის სმა და ნადიმების გამართვა...

ამ გადმოცემაში უჩვეულო თითქოს არაფერია. ის
იმასვე იმეორებს, რასაც სხვა სპარსული ლეგენდები:
ღვინის სამშობლო ძველი ირანიო. მაგრამ მკვლევრის
თვალმა ამ თქმულებაში უჩვეულო, თავისებური მიანიც
ღაინახა:

ეს მეფე შემირანია, რომელსაც თქმულება ქალაქ შემირანის დაარსებასაც
მიაწერს; „აქ ჩვენს წინაშეა იმავე შამირამის სახელი, რომელიც ორგანულად
უკავშირდება ურარტულ სამყაროს, რომელსაც მიეწერება ურარტუს დედაქა-
ლაქის აგება, დიდი არხების გაყვანა და სხვ. ამიტომაც ეს ლეგენდა შეიძლება
თავდაპირველი სახით მევენახეობის სამშობლოდ სწორედ ძველი ურარტუს
მიწა-წყალს მიიჩნევდა“, — წერს აკადემიკოსი გიორგი მელიქიშვილი. ურარტუ
კი სამხრეთ ამიერკავკასიის ძლიერი სამეფო იყო (ძვ. წ. IX-VII სს.), რომელსაც
ნაწილობრივ თანამედროვე სომხეთის ტერიტორიაც ეკავა.

ახლა მეცნიერების განკარგულებაში უკვე ორი ძველთაძველი გადმოცემაა,
რომელიც შეიცავს უაღრესად საგულისხმო მითითებას მიწათმოქმედების ამ
უმაღლესი დარგის წარმოშობის შესახებ.

ცნობილია, რომ ამა თუ იმ კულტურულ მონაპოვარს ერთი ქვეყნიდან
მეორე ქვეყანაში, ხალხიდან ხალხში გადასვლის დროს მისი აღმნიშვნელი თავ-
დაპირველი სახელწოდებაც თან მიჰყვება. საუკუნეთა მანძილზე წარსული ვი-
თარების კვალი წაიშლება, დარჩება მხოლოდ სახელი, როგორც წარსულის
უტყუარი მოწმე. იქნებ ღვინის წარმოშობის საიდუმლოსაც ენობრივმა მონა-
ცემებმა მოჰფინოს უშუქი? ეს კითხვა კარგა ხანია ენათმეცნიერთა ყურადღების
ცენტრში დგას. მით უმეტეს, რომ მათ წინაშე მართლაც საგულისხმო ფაქტია:
თვით განსხვავებული სისტემის ენებშიც კი ღვინი მსგავსი სახელებით აღი-
ნიშნება. არასპეციალისტისათვისაც ადვილი დასანახია ამ სიტყვათა მსგავსება.
ინდოევროპულ ენებში: ბერძნული ὄϊνος, ლათინური ვინუმ, ხეთური ვინ-

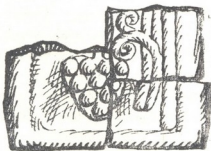


ანა, სომხური გინი, რუსული ვინო, გერმანული ვაინ, და ა. შ. სემიტური ენებში: არაბული ვაინუნ, ებრაული იაინ, ასურულ-ბაბილონური ინუნ და სხვა. ამ სახელწოდებათა საერთო წარმოშობა უდაო იყო. გასარკვევად მხოლოდ ის, თუ საიდან მომდინარეობდნენ ისინი. გამოჩენილი ფრაზა „ღვინის“ სახელწოდება ინდოევროპულ ენებში ნასესხებად მიიჩნია. სემიტური ენების მიმართ ანალოგიურ დასკვნამდე მივიდნენ სემიტოლოგებიც. იქნებ ღვინის აღმნიშვნელი სიტყვა ქართული წარმოშობისაა? — გამოთქვა მრავალმა მკვლევარმა ერთი და იგივე აზრი.

ასეთი მოსაზრება საფუძვლიანი აღმოჩნდა. აკადემიკოსი გიორგი წერეთელი ქართველური, სომხური და სემიტური ენების მონაცემთა შედარებითა ანალიზმა მიიყვანა საგულისხმო დასკვნამდე: ქართველურ ენებში ღვინის აღმნიშვნელი სახელწოდების სომხურიდან, აგრეთვე სემიტური ენებიდან შესატანად კარი დახსული იყო, სამაგიეროდ გზა ხსნილი უნდა ყოფილიყო იმისათვის, რომ მთელ მსოფლიოში ქართულიდან გავრცელებულიყო „მაღალი სასოფლო-სამეურნეო კულტურის მაჩვენებელი ისეთი სიტყვა, როგორიც არის ღვინო“.

კვლევა-ძიება გრძელდება, ვენახის თავდაპირველი სამშობლოს საკითხი კვლავ მეცნიერთა ცხოველი ინტერესის საგანია. ახალ ფაქტებსაც მოუთმენლად ვლის მეცნიერება.

უთუოდ, კულტურის ისტორიის ამ საიდუმლოს საბოლოოდ ფარდას ახდის ის ნივთიერი ნაშთები, რომელსაც არქეოლოგის ხარი მიწის წიაღში წააწყდება.





ათასწლეულების სიღრმეში

ამ ოციოდე წლის წინათ შუაგულ კახეთში არქეოლოგებმა გათხრების დროს მოღუნული ბრინჯაოს დანები იპოვეს. მათ მაინცდამაინც არ გაძნელებიათ ზატარა ნამგლისებური იარაღის დანიშნულების გამოცნობა. ამგვარ რკინის დანას უკანასკნელ ხანებამდე ვაზის სასხლავედ იყენებდა კახელი მევენახე. ჟანგმოდებულ ბრინჯაოს სასხლავეთა ხნოვანება დაახლოებით სამი ათასი წლით განისაზღვრა.

სამი ათასი წელი ის ქრონოლოგიური მიჯნაა, სადამდეც მიყვავართ მევენახეთა თაობების უტყუარ ნაკვალევს. თუმცა ცოტა როდია საგრძნობლად უფრო ძველი განათხარი მონაპოვარი, რომელიც ალბათ ღვინის კულტურას უკავშირდება. მიწის წიაღში აღმოჩენილია მრავალფეროვანი თიხის ქურჭელი, სამნახევარი-ოთხი ათასი წლის წინ საქართველოს მკვიდრთა სუფრას რომ ამშვენებდა. ნუთუ ღვინო არ უგემია ამ მოხდენილ დოქებსა და ხელადებს, ჯამებსა და

ფიალებს? თრიალეთის ყორღანულმა სამარხმა ამავე ხანების ვერცხლისა და ოქროს ორი ულამაზესი თასი შემოგვინახა. საფიქრებელია, რომ ვერცხლის თასზე გამოსახულია ღვინის კულტთან დაკავშირებული რიტუალური ნიღბოსან მამაკაცებს საკარცხულზე მჯდომი ღვინის ღვთაების აღუმართავთ მალალი კათხები.

უეჭველია მომავალი გათხრები საქართველოს ტერიტორიაზე მევენახეობის უფრო შორეულ კვალსაც გამოავლენს. საღვთისოდ კი ჩვენთვის ძველი წელთაღრიცხვის პირველი ათასწლეულია ის უძველესი ხანა, რომელიც მთელი ხმით აამეტყველა განათხარმა ნაშთებმა.

დარწმუნებით შეიძლება ითქვას, რომ აღნიშნულ ხანაში მევენახეობა როგორც დასავლეთ, ისე აღმოსავლეთ საქართველოშიც მეურნეობის დაწინაურებული დარგია. მრავალ ადგილას თვით ყურძნის წიბწებია ნაპოვნი. უძველესი მათგანი დაახლოებით სამი ათასი წლისაა. უფლისციხის სანახების მკვიდრს სამსხვერპლოზე პატარა დოქით ფშატის კურკებთან ერთად ყურძნის ხუნწკალიც მიუტანია. თუმცა ოცდაათ საუკუნეს იმდენად უცვლია წიბწებისთვის თავდაპირველი სახე, რომ გაურკვეველია, კულტურული ყურძნისაა თუ მისი ველური წინაპრისა. ხუთი-ექვსი საუკუნით უფრო ახალგაზრდა წიბწები შემოგვინახა კახეთისა და აფხაზეთის მიწა-წყალმა: ამჯერად ეჭვს არ იწვევს, რომ წიბწები კულტურული ყურძნის ნაშთებია. კახეთში მოპოვებულ წიბწებში ყურძნის ორი სხვადასხვა ჯიში გამოირჩევა, აფხაზეთში ნაპოვნი ყურძნის წიბწები კი დასავლეთ საქართველოს ერთ-ერთი საუკეთესო ყურძნის სახეობას — კაჭიქს ემსგავსება.

არქეოლოგის ბარმა ვენახის უმთავრესი იარაღიც — სასხლავიც — მრავალგან აღმოაჩინა. დროთა განმავლობაში სასხლავს არსებითი ცვლილება განუცდია: თუ პირველ ხანებში მევენახე ბრინჯაოს დანას ხმარობდა, მოგვიანებით მას უკვე რკინის სავაზე აუღია ხელში.

კლდეში ნაკვეთი საწნახლებია მიკვლეული უფლისციხეში. აქ ანტიკური ხანის „შიდაქალაქის“ გათხრების დროს არქეოლოგთა ყურადღება მიიქცია კლდეში გამოკვეთილმა რამდენიმე ვეებერთელა აუზმა. თითოეული მათგანი ვიწრო ღარით იქვე საგრძნობლად უფრო პატარა აუზს უკავშირდება. დიდი აუზი ყურძნის საწნახელია, მცირე კი „სატკბილე“ — გამოწურული წვენის, ტკბილის დასალექი. საწნახლებს ძველი წელთაღრიცხვის პირველი ათასწლეულის შუა ხანებს მიაკუთვნებენ. ეს მონაპოვარი არქეოლოგებს იმდროინდელი უფლისციხის სანახებში თვალუწვდენელი ზერების არსებობას აფიქრებინებს.

სუფრის ჭურჭელი ძველი წელთაღრიცხვის პირველი ათასწლეულის მონაპოვარში განსაკუთრებული სიუხვითა და მრავალფეროვნებით გამოირჩევა.

ამ ხანიდან თიხის წვრილი ჭურჭლის გარდა მოზრდილმა ქვევრებმაც შოაღწია როგორც სხვა უძველესი ქვევრების მაგალითიდან ვიცი, ქვევრში ღვინის გარდა მარცვლეულს ან ზეთს ინახავდნენ. უცილობელია დანიშნულება მხოლოდ ერთი ქვევრისა, რომელიც იმერეთის ტერიტორიაზე (ვანში) იპოვეს (ძვ. წ. III ს.). მის ფსკერზე დარჩენილ ნაღებში დიდი რაოდენობით ღვინის მჟავა აღმოჩნდა: ქვევრში ოდესღაც ღვინო მდგარა, სასმელი დროთა განმავლობაში დამშრალა და ჭურჭლის ფსკერზე დაღეჭილა.

ამ ხანის კიდევ ერთი განთხავი საგანი დავერჩა მოსახსენებელი. ეს არის სამარხში ჩატანებული ბრინჯაოს ქამარი, რომელიც ძველი წელთაღრიცხვის მეშვიდე საუკუნით თარიღდება. ქამარზე სმის სცენა გამოსახული. ორი მამაკაცი ერთმანეთს სასმისებს უჭახუნებს...

ჩვენს განკარგულებაშია აგრეთვე უძველესი წერილობითი ცნობები, რომლებიც ძველბერძნული მწერლობის ძეგლებმა შემოგვიინახა. ეს ცნობები ეხმარება და თავისებურად ხორცს ასხამს არქეოლოგიის მონაცემებს.

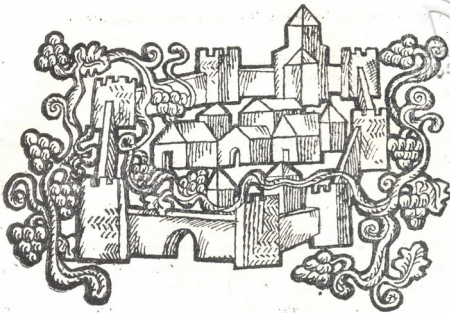
ტრადიციული შეხედულებების თანახმად, უკვე ჰომეროსის „ოდისეაში“, სამი ათასი წლის წინანდელ პოემაში, იხსენიება კოლხური ღვინოები. პოემის ერთ-ერთი „ქება“ კუნძულ აიათზე ოდისევსის სტუმრობის ამბავს მოგვითხრობს. ოდისევსმა მთელი წელი დაჰყო გრძნეული კირკეს კუნძულზე. თორმეტი თვას მანძილზე ყოველდღიურად საუკეთესო ხორცი და „სამაო სასმელით“ უმასპინძლებოდა კირკე ოდისევსსა და მის თანამგზავრებს. ვერცხლის თასებით „ლალისფერ ცქრილა ღვინოს“ შეეჭეოდნენ ბერძნები კირკეს სასახლეში. თვით ჰომეროსი გვამცნობს ოდისევსის პირმშვენიერი მასპინძლის ვინაობას: ჯადოქალი და მრისხანე აიეტისა. აიეტი კი ბერძნულ მწერლობაში მრავალგზის მოხსენიებული კოლხთა მეფე ანუ წინამძღოლია. მკვლევარებს კოლხი ასულის სამკვიდრებელი კოლხეთშივე ეგულებათ. ისიც საგულისხმოა, რომ კირკეს კუნძულის სახელწოდება იმეორებს კოლხეთის უძველეს ბერძნულ სახელწოდებას — აიას.



ანტიკური ხანის კოლხეთის მიწა-წყალზე მიყვავართ აგრეთვე აბილონიოს როდოსელის მითოლოგიურ პოემას „არგონავტიკას“ (ძვ. წ. III ს.), რომელიც კოლხეთიდან ოქროს საწმისის გატაცების უძველეს ბერძნულ მიმსჯელობას პოემაში აღწერილია კოლხთა მეფის აიეტის ზღაპრული სასახლე ქალაქ აინში (დღევანდელ ქუთაისში). აქ საწმისის მადიებელმა არგონავტებმა იხილეს მრავალი საოცრება და მათ შორის ვაზის ტალავერი, რომლის ქვეშ ღვინის „დაუმრეტელი შადრევანი მოჩუხჩუხებდა“. პოემაში კონკრეტული სინამდვილე ზღაპრულ-ფანტასტიკური საბურველით წარმოგვიდგება: აიეტის სასახლის აღნიშნული საკვირველება კოლხეთში ღვინის სიუხვის თავისებური ანარეკლია.

საგულისხმო ცნობას გვაწვდის მოსინიკების ღვინის შესახებ ქსენოფონტის სახელგანთქმული ისტორიული თხზულება „ანაბაზისი“. ქსენოფონტი თვით წინამძღოლობდა ბერძენთა ლაშქარს, რომელმაც დაახლოებით ოცდახუთი საუკუნის წინ სამხრეთ-ქართველური ტომის — მოსინიკების მიწა-წყალზე გაიარა. ჭიანჭის უშუალო წინაპართა სოფლებში ბერძენ მეომრებს სხვა პროდუქტებთან ერთად დიდძალი რაოდენობით ღვინოც დახვდათ. ღვინის მოყვარულ ბერძნებს გაუსინჯავი არ დარჩათ სასმელი. ქსენოფონტის სიტყვით, ბერძენთა „უწყლოდ ძელგი და მწყლარტე ეჩვენათ, წყლით გაზავებული კი — სურნელოვანი და საამო“. ეს თითქოსდა უცნაური შეფასება მოსინიკების ღვინისა გასაგები გახდება, თუ გავიხსენებთ, რომ ძველ საბერძენეთში წყალნარევი ღვინის სმა ჰქონდათ წესად...





საქართველო
ლიტერატურა

და იყო ქართლს შინა ჰური და ღვინო ფრიადი

იქ, სადაც მტკვარი და არაგვი ერთმანეთს ერთვის, უძველესი დროიდან ხალხმრავალი სამოსახლო გაჩნდა. ახალი წელთაღრიცხვის ზღურბლზე მდინარეთა შესაყართან მდიდარსა და მორკმულ ქალაქს ვხედავთ მეფე-ერისთავთა სასახლეებით, „სამოთხე“-ბალებით, ბანიანი სახლებით, ქუჩებითა და მოედნებით, რომელსაც ირგვლივ მიუვალი ზღუდე-გალავანი არტყია. ეს მცხეთაა, იბერიის დედაქალაქი, „სადა ღმერთნი ღმერთობენ და მეფენი მეფობენ“. ამ ქალაქში მრავალგან ხარობს ვაზი, ხოლო მცხეთის სასოფლო უბნები, მოჭარული „დაბანი“ და აგარანი“ თვალუწვდენელი ზვრებითაა დაფარული. ათეულ კილომეტრებზე გადაჭიმული არხი წყალს აწვდის მცხეთის მამულებს.

ქსნის ციხის ძირში დღესაც შეიმჩნევა ნასტაგისის არხის ნაკვალევი. მეც-ჩრე საუკუნის ქართული მატიაენ მის გაყვანას ალექსანდრე მაკედონელს მიაწერს. მაკედონელმა „დასცა ვენახი და რუი გამოიღო ქსნით და დასხნა კაცნი მერუვენი და სტავითა რუისითა დაჰრქვიან ადგილსა მას ნასტაგისი“. ჩვენ ვიცით, რომ მაკედონელი საქართველოში არ ყოფილა და თუ გვიანდელმა ისტორიულმა ტრადიციამ ნასტაგისის არხის გაყვანა მის სახელს მიიწც დაუქავშირა,



ამით მხოლოდ არხის საპატიო სიძველე და განსაკუთრებული მნიშვნელობა გამოხატა.

✓ მცხეთის ტერიტორიაზე არქეოლოგიურმა გათხრებმა მრავლად გამოავლინა მარნის ნაშთები, ქვევრებითურთ. თვით ქალაქის შიდაციხეს, „არამაზნინის“ საკუთარი მარანი ჰქონია.

ქვევრების მახლობლად კედლების კვალი არა ჩანდა. არ ვიცით, ქვევრები ღია ცისქვეშ იყო ჩაყრილი, თუ ხის მარანში, რომლის კედლები ათაწლეულების მანძილზე გაცამტვერდა.

მცხეთაში გათხრილი მარნები სხვადასხვა სიდიდისაა. ზოგ მარანში ათიოდე ქვევრი, ზოგში კი უფრო მეტი ემარხა. უზარმაზარი მარანია აღმოჩენილი დედაქალაქის იმ ნაწილში, სადაც იბერიის ერისთავ-პიტიახშთა სამოსახლო უბანი ეგულებათ. აქ, სასახლის მახლობლად გამართულ მარანში სამოცამდე ქვევრი დაითვალეს. ორი ათას წელს მათთვის თითქმის არაფერი დაუკლია, ზოგ მათგანს ქვის სარქველიც კი შერჩენია. ქვევრები ორგვარია. ზოგ ქვევრს სადა კედლები აქვს, ზოგს კი სიმტკიცისათვის გარედან თიხისვე „ჭამრები“ აქვს შემოყობილებული.

ჭურჭლის ფსკერზე არც წიპწა უპოვიათ და არც ღვინის ნალექი. მათი დანიშნულება მაინც გამოიცნეს: ქვევრების შიგნითა ზედაპირი ძალზე ხაოიანია. ეს კი ჭურჭლის ხანგრძლივი, საგულდაგულო ხეხვის შედეგია და, მამასადამე, მისი საღვინედ გამოყენების უტყუარი ნიშანიც.

თითო-ორთა ქოცოს გარდა ერისთავისეულ მარანში მოზრდილი ქვევრებზე ემარხა, ბევრი მათგანი სიმაღლით ორ მეტრსაც კი აღწევს. გამოითვალეს, რომ ოთხ-ხუთი ათას დეკალიტრ ღვინოს იტევდა მცხეთელი პიტიახშის მარანი. ძნელად თუ დაიჩივლებდა მისი მფლობელი ვენახ-მამულის სიმცირეს!

განათხარი მასალის მიხედვით ჩვენ ცოცხლად წარმოგვიდგება ის დიდებული ნაღიმები, მცხეთის ხელისუფალთა სრა-სასახლეებში რომ იმართებოდა. მდიდრულად ნაგებ სვეტებიან დარბაზებში იღვნენ ოდესღაც ქართლს „დიდი მეფეები“ თუ ერისთავ-პიტიახშები, ეზოსმოდგრები და მთავარსარდლები... ვაზის ფოთლებისა და ყურძნის გამოსახულებანი ამკობდა მათ სანადიმო ჭურჭელს: ვერცხლის სურებს, თასებსა და პინაკებს, შემდეგში სამარხებში რომ ჩაუყობებიათ ამ დიდებულთათვის.

ღვინო უთუოდ ძველი იბერიის მკვიდრთა საკულტო სასმელიც იყო. საგულისხმოა, რომ ვახუშტი ბაგრატიონის გეოგრაფიული თხზულების მიხედვით მცხეთის, წარმართობის ხანის დედაქალაქის, მთავარი კერპის — არმაზის თაყვანისცემასა და დღესასწაულს რიტუალური პურობა აკვირვებებდა... „შემ-

დგომად თაყვანისცემისა ჰყვიან ნადიმნი და განცხრომანი დიდითა ქაითა და ღვინის სმითა“, — წერს ვახუშტი.

იბერიის და მისი დედაქალაქის ცხოვრებაში მევენახეობის განსაკუთრებული მნიშვნელობის თავისებური გამოძახილი უნდა გვეჩვენოს ვახუშტის აღმოცნებაში, რომელიც ქართლში ქრისტიანობის გავრცელების ამხელაშემატავს. ლეგენდის თანახმად, ქართლის პირველმა განმანათლებელმა წმინდა ნინომ ახალი რელიგიის სიმბოლო — ჯვარი „შექმნა ნასსლევისაგან ვაზისა...“

ურბნისის მაგალითზეც კარგად მოჩანს, რომ ძველთაგან საქართველოს ქალაქების ეკონომიური კეთილდღეობა მეტწილად მევენახეობაზე იყო დამყარებული.

შიდა ქართლის ამ ძველთაძველმა ქალაქმა მერვე საუკუნეში შეწყვიტა არსებობა. შვიდას ოცდაათიან წლებში არაბული ცხენის ფლოქვებმა გადათელა ურბნისი, მოგვიანებით პატარა სოფელი გაჩნდა ნაქალაქარზე. სულ ახლახანს კი ამ სოფელსაც ეწვივნენ არქეოლოგები ბართა და წერაქვით და ნაქალაქარის თხრას შეუდგნენ. თანდათან გამოჩნდა მიწის ქვეშ დამარხული ქალაქის ნაშთები. ზღუდე-ვაღავანი, ავურით ნაშენი ბანიანი სახლები და ზედ მიბმული მარნები, სულ მცირე, ათი ქვევრი მაინც ემარხა თითოეულ მარანში.

მატიანის ცნობით ურბნისის მკვიდრნი თვით მცხეთაში ეწეოდნენ ვაჭრობას. ურბნისიდან „ერნი ძლიერნი და ურიცხუნი სიმრავლითა“ მიემართებოდნენ „ქალაქად მცხეთად, რომელ იყო საჯდომელი დიდთა მეფეთაი, ვაჭრობად...“ ალბათ ურბნელთა მიერ მცხეთაში გატანილ სხვადასხვა საქონელსა თუ ჭირნახულში მათი მეურნეობის უმთავრესი პროდუქტი — ღვინოც ერიო...



561.199
3

არა მხოლოდ სასარებლად გულისა



ქართული მწერლობის უძველესი ძეგლის თანახმად, რომელშიც ქართლის მკვიდრთა ცხოვრებაა აღბეჭდილი, ღვინო ყოველდღიური სასმელია, მათი სუფრის, პურობის განუყრელი მონაწილეა.

„შუშანიკის მარტვილობას“ — თხუთმეტი საუკუნის წინ დაწერილ თხზულებას — საფუძვლად დაედო ვარსკენ ქართლის პიტიახშის საოჯახო დრამა.

პიტიახშში, რომელიც სპარსეთის ერთგულების გზას დაადგა, ქრისტიანობა უარყო და ცეცხლთაყვანისმცემლობა მიიღო. ამის გამო ვარსკენს განუდგა მეუღლე შუშანიკი. მამათა სჯულის მოღალატემ აწამა დედოფალი, ბოლოს დილეგში გამოამწყვდია, სადაც ის გარდაიცვალა კიდევ. „შუშანიკის მარტვილობის“ ავტორი იაკობ ცურტაველი დედოფლის ხუცესია და უშუალო მონაწილე თხზულებაში აღწერილი ამბისა.

...ნადიმი ალბათ იშვიათი არ იყო ვარსკენ პიტიახშის სასახლეში, მაგრამ დედოფლის ხუცესმა ის პატარა ვახშამი აგვიწერა, რომელიც ასე საბედისწერო აღმოჩნდა შუშანიკისათვის. სუფრას პიტიახშში, მისი ძმა ჯოჯიკი და მათი ცოლები უსხდნენ მხოლოდ. საჭმელთან ერთად სუფრას ღვინოც არ აკლდა. დედოფალმა, მოუხედავად იმისა, რომ რამდენიმე დღის უჭმელი იყო, პირი მაინც არაფერს დააკარა, „გემო არარაისაი იხილა“. მაშინ ჯოჯიკის ცოლმა მას ღვინით სავსე ჭიქა გაუწოდა და სთხოვა ეს მაინც დალიეო.

აქ კი ხმა აიმაღლა დედოფალმა: — „ოდეს ყოფილ არს აქამომდე, თუცა მამათა და დედათა ერთად ეჭამა პური?!“ — წყრომით შეუძახა მან მაზლის ცოლს, გამოწვდილ ჭიქას ხელი უკრა, „პირსა შეალეწა და ღვინო იგი დაითხია“.

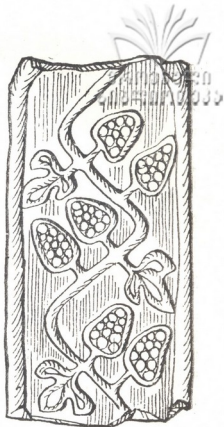
პიტიახშში მიუხედავად ნათქვამის აზრს და გამძვინვარებულმა ხელი აღმართა მამა-პაპათა წესის ერთგულ დამცველზე.



მომხდარი ამბიდან რამდენიმე დღის შემდეგ ხუცესმა ფარულად შეაღწია საკანში გამომწყვდეულ დედოფალთან და საკმელი მიუტანა. მაგრამ მუსხინმა, რომელსაც „კბილნი შთამუსვრილ“ ჰქონდა, ვერ შეძლო „მიღებადი უსადა“
 „მაშინ მოვიღე მცირედ ღვინოი და პური, დავაღბე და მცირედ გემოი იხილა“, — მოგვითხრობს ცურტაველი...



პალესტინაში, საბერძნეთში, საქართველოში



დაახლოებით თხუთმეტი საუკუნის წინ პალესტინაში, ბეთლემის მახლობლად, ქართული მონასტერი აიგო. მისი აღმამენებელია გამოჩენილი ფილოსოფოსი და საეკლესიო მოღვაწე პეტრე ივერი. უძველეს წერილობით ძეგლებში, რომლებიც პეტრე ივერის ცხოვრებას ვაღმოგვეცემენ, ბეთლემის მონასტრის სამეურნეო საქმიანობაც მოიხანს: ქართული სავანის ბერები მევენახეობას მისდევდნ და მონასტრის მარანში ღვინის გამოუღვეველ მარაგზე ზრუნავდნ. არქეოლოგიური გათხრების დროს, არცთუ დიდი ხნის წინ, აწ ნანგრევებად ქცეული სავანის ტერიტორიაზე სხვა სამეურნეო ნაგებობებთან ერთად ძველი მონასტრისეული მარნის ნაშთებიც აღმოჩნდა.

მეექვსე საუკუნიდან საქართველოშიც გაიშალა სამონასტრო მშენებლობა. კახეთისა ოუ მესხეთის უშენ ადგილებზე ეკლესიები, ბერ-მონაზონთა პალატები, სამეურნეო ნაგებობანი გაჩნდა; ოდესღაც უდაბური, ვერანი მიწა-წყალი ბალ-ვენახებით დაიფარა. რა შეუფერებელი იყო ზოგჯერ მონასტერთა სამკვიდრებელი ვენახისათვის — ხრიოკი, მწირი. მძიმე შრომის ფასად, „ჭირითა და ურვით“ შენდებოდა მამული. პირველ ხანებში მონასტრის კრებული საკუთარი



შრომით ირჩენდა თავს. გარეჯისა თუ კლარჯეთის მონასტერთა ბერები ლამაზობით თარგმნილ თუ ორიგინალურ საღვთისმეტყველო წიგნებს გადასწერდნენ, ამკობდნენ და კინძვდნენ, დღისით კი სამონასტრო ბაღ-ვენახებში, დვრიდნენ ოფლს...

ფეოდალურ საქართველოს ეკონომიურ აღმავლობასთან ერთად ქვეყანაში კიდევ უფრო მრავლდება სავანე-მონასტრები. მათი ეკონომიური შეძლებაც მატულობს. ქართველი მეფეები, თუ სხვანი ძლიერნი ამა ქვეყნისანი მფარველობენ „წმინდა სახლებს“, სოფლებს, აგარაკებს, ყმა-მამულს სწირავენ. თანდათანობით მონასტერი მსხვილ მემამულედ იქცა. მის ცხოვრებაშიც შესაფერი ცვლილება მოხდა. წავიდა ის დრო, როცა „მონასტრის ძმობა“ საკუთარი ოფლითა და ჭაფით ირჩენდა თავს. ახლა უკვე ველარსად დაინახავთ მონასტრის ენახებში მოფუსფუსე ბერებს...

საქართველოს გარეთაც არ შეწყვეტილა ქართულ სავანეთა შენება. მეტერთმეტე საუკუნეში საბერძნეთში, ათონის მთაზე ბიზანტიურ მონასტრებს ქართული ლავრაც შეემატა. ათონის ლავრა, ქართული კულტურის ეს დიდებული კერა, ინტენსიურ სამეურნეო ცხოვრებასაც ეწევა. აქ მევენახეობასაც მისდევენ. ლავრაში უწყევია ბერ-მონაზონთა ფიზიკური შრომის ძველი წესი: სამას ათონელ ბერს ზენახის მოვლა-პატრონობაც აკისრია: ვაზების „ასარვა“, ახვევა-„აჯოჯვა“, „ვენახის მოსთვლა“...

ღვინო გამოუღვეველია ქართულ სავანე-მონასტერთა მარნებში: თვით ყმათა შრომით მოწყული, მონასტრისეული სოფელ-მამულებიდან შემოსული, თუ მეფე-დიდებულთა მიერ შემოწირული... მონასტრებიდან ქალაქებში ბაზარზე გააქვთ დიდძალი ღვინო. აქ გამართულ ქულაბაქებში იყიდება ქებული სამონასტრო ღვინოები. ღვინის შემოსავალი უზრუნველყოფს მონასტრის კრებულს საზრდელით, სამოსელით, „ეკლესიის სამკაულით“, „სახმარი ნივთით“, ახალი მამულებით.

ღვინო თვით მონასტერშიც მოიხმარება, უღვინოდ ვერ ჩაივლის სამონასტრო დღესასწაული თუ შემომწირველის მოსახსენებლად გამართული აღაპი. განსაკუთრებით დიდი რაოდენობით იხარჯება სასმელი კარგადებული აღაპის ღროს, როცა მონასტერში გარედან მისული მრავალრიცხოვანი გლახაკნი და უპოვარნიც მიუხსდებიან ტრაპეზს.

ბერების საზრდოც ზომ უმთავრესად პური და ღვინოა. ოღონდ ჭამა-სმავი ზომიერება მართებდათ მონაზვნებს. ზოგ მონასტერში მაგარი ღვინის სმა სულაც აკრძალული იყო. ღვინისთვის მონასტრის მეღვინეს გარკვეული რაოდენობით წყალი უნდა გაერია. ამაზე თვით მონასტრის წინამძღვარი ზრუნავდა. ექვთიმე მთაწმინდელს ნაბრძანები ჰქონია ათონის ლავრის მემარნისათვის:

„უკეთეს სუბუქი ღვინო იყოს, ყოლა (სრულიად) ნუ ურთავ წყალსა, და უკეთეს საშუალო იყოს, ჯერისაებურ ურთე, და უკეთეს უმჯობესი-რე იყოს, ვითარცა ჯერ-იყოს“, ისე გაურთე წყალი და ბერებს მიართვიო...

მემთრვალეობას სასტიკად გმობდა ეკლესია. მონასტრის მეთაურის „მემთრვალეობის“ მოკვეთა და მონასტრიდან განდევნა ელოდათ.

ღროდადრო საეკლესიო მოღვაწეები „მემთრვალეობის“ წინააღმდეგ საგანგებო ქადაგებითაც გამოდიოდნენ მონასტრის კრებულისა და მრევლის წინაშე. ჩვენამდე ამგვარი ქადაგების რამდენიმე ტექსტმა მოაღწია. ერთ-ერთი მათგანი მეთერთმეტე საუკუნის ეპისკოპოსის იოანე ბოლნელს ეკუთვნის, ხოლო მეორე — სულხან-საბა ორბელიანს. როგორც ბოლნელის ქადაგება, ისე ორბელიანის „სწავლა სიმთრვალისათვის“ ორატორული ხელოვნების შესანიშნავი ნიმუშია.

საუკუნეთა მანძილზე ფეოდალური საქართველოს მძიმე ხვედრი მონასტრებამაც გაიზიარა. შემოსეული მტერი ციხეებთან, ქალაქებთან, სოფლებთან ერთად არც მონასტრებს ინდობდა: მათ მამულებს აოხრებდა, ქონებას იტაცებდა, მიწასთან ასწორებდა მონასტრის შენობებს. არა ერთი საგანე სულაც აღიგავა მიწისაგან. თუმცა ზოგი მაინც გადაურჩა უამთა სიავეს...

გიორგი მესამის დროს დაიწყო და თამარის მეფობაში „აღესრულა“ ჯავახეთის მიუვალ კლდეში ქალაქ-მონასტრის ვარძიის შენება. ათეული წლების მანძილზე „კლდისაგან გამოიკვეთა თვით პატიოსანი ეკლესია, მონაზონთა სამყოფი სენაკები“, სამეურნეო სათავსოები.

თამარ მეფემ მონასტერს „მრავალნი და დიდროვანი“ სოფლები შესწირა, უზრუნველყო ტრაპეზის შემოსავლით და მონასტერიც ცხოვრებას შეუდგა. ოთხი საუკუნე იარსება „ქვაბთა ქალაქმა“ — მშვიდობის დროს კულტურულ-სამეურნეო ცხოვრების მნიშვნელოვანმა კერამ, ომიანობის დროს — საიმედო თავშესაფარმა. მეთექვსმეტე საუკუნის დამლევს მესხეთში თურქ-ოსმალთა გაბატონებამ ბოლო მოუღო ქალაქ-მონასტერს. სამუდამოდ დაღუმდა მისი სამრეკლო, დაიცალა საბერო სენაკები, გაპარტახდა ოდესღაც აყვავებული ვარძიის სანახები...

თვით ვარძიის მონასტერსაც ატყვია წარსული ძნელბედობის კვალი. აქ ბევრი რამ უამთა სიავით შემუსრულა და დაქცეულა... და მაინც მნახველს დღესაც აოცებს მეთორმეტე საუკუნის, თამარის ხანის „ძველი დიდების“ ნაშთი. დაღიხარ ვარძიის უთვალავ სენაკებში, მიჰყვები საიდუმლო დარნებსა თუ გვირბებს, სართულიდან სართულში გადადიხარ... „ქვაბთა ქალაქს“ კი დასასრული არ უჩანს.

ვარძიის მისადგომებთან მრავლადაა ქვაში გამოკვეთილი გიგანტური სა-

წნახლები, ზოგ მათგანს იქვე ქაჭის დასაწნეხი საქაჯავიც აქვს გამართული. ვაჭარ ვარძიაშიც გვხვდება საწნახელ-საქაჯავი. ქვაბთა ქალაქში ქვევრ-მარნების გასაოცარი სიმრავლეა. ვარძიაში სულ ოცდახუთი მარანი და ას ოთხმოცდახუთი ქვევრი დაითვლება. არცთუ იშვიათად, ვარძიის სენაკებს საკუთარ მარანი ქვაბში, ქალაქის ერთ უბანში კი მარნები ერთმანეთზეა მიჯრილი. მათი უმრავლესობა დაქცეულია. აქ დაღუწილი ქვევრების ძირებიღა დარჩენილა. ზოგმა მარანმა კი თავდაპირველი სახით მოაღწია: ქვევრებს ქვის სარქველებიც კი შერჩენიათ, — თუნდაც ახლავე აავსეთ ღვინით.

მთელ მესხეთში განთქმულ ქალაქ-მონასტერს, ცხადია, შემოწირული ღვინო არ მოაკლდებოდა. სამონასტრო ვენახებიდანაც ცოტა ღვინოს არ მოიწვედა ვარძია. ახლა ხრიოკია ვარძიის თვალუწვდენელი ფერდობები, თავის დროზე კი აქ ხელოვნურ ტერასებზე ზვრები იყო გადაჭიმული. კლდეში შორიდან გამოყვანილი სარწყავი არხი აწვდიდა ვაზებს წყალს. მონასტრის კუთვნილი მახლობელი „კლდის სოფლებიც“ ვენახებში იყო ჩაფლული. იქ დღესაც შეგვხვდებათ თითო-ოროლა ნახევრად გატყუარებული, ძველთაძველი ვაზი, ჯერაც რომ მსხმოიარეა.





ჭამა-სმანი მათნი ფერნი

ძველი ქართული მწერლობის არაერთი ძეგლი საქართველოს ვაზისა და ღვინის კლასიკურ ქვეყნად წარმოგვიდგენს. მათ რიცხვს ეკუთვნის შოთა რუსთაველის „ვეფხისტყაოსანი“, რომელშიც აღმოსავლური ამბის საფარველით რვა საუკუნის წინანდელი ქართული სინამდვილე აისახა.

პოემის გმირთა თავგადასავალი აღმოსავლეთის მრავალ ქვეყანაში მიგვიყვანს. ყოველ მატვანს — არაბეთსა და ინდოეთს, ზღვათა სამეფოსა და მულღაზან-ზარს რუსთაველი ღვინის ქვეყნად გვაცნობს. პოემაში ჩვეულებრივია გამოთქმა „სმა-ჭამა“, „სასმელ-საჭმელი“ — ღვინო განუყრელი მონაწილეა პურობისა.

მცნებას — „სმა-ჭამა დიდად შესარგი, დება რა სავარგულია“ ერთგულად მისდევენ სვებედნიერი მეფეები, სპასპეტნი თუ ვაზირნი. პოემაში მხატვრულად ზორცს ისხამს ძველ მატინანეთა ფურცლებზე აღბეჭდილი მეფე-დიდებულთა გართობა-დროსტარების დამახასიათებელი სურათები:

„მოსრნის მზეცნი და ნადირნი ისარმან ჩემგან სრეულმან,
მერმე ვიბურთი მოედანს, მინდორით შემოქცეულმან.
შევიდი, შევქმნი ნადიმი, ნიადავ ლხინთა ჩვეულმან...“



ხშირად იშლება სანადიმო სუფრა სრა-სასახლეებში. ლხინი იმართება, მოგზაურობიდან შინ დაბრუნებაა, სტუმრის მოსვლა თუ მტერზე გამარჯვების ზეიმი.

„მორეული ლაშქრობის დროსაც კი მეფე-სპანი პურობის დროს „ღვინოსა სმიდეს არ დოსა“.

„ვეფხისტყაოსანში“ უხვად გაბნეულ ლხინის აღწერებში ნადიმობის, სუფრის წესების თავისებურებები წარმოჩნდება. სუფრას ამშვენებს ნაირგვარი სასმისი: ღოსტაქანი, „იაგუნდის ჯამები“, „ლალისა ჭიქები“ და ფარჩნი. ლხინში მონადიმენი სასმისებს იცვლიან:

„რა მეფემან უსენს წინა სვა მრავალი ღოსტაქანი,
კვლა შევეს და კვლა აიგუნეს სხვა ფარჩნი და სხვა ჭიქანი“.

რუსთველისეული ნადიმი მხიარული თავშექცევაა სიმღერა-მუსიკის თანხლებით. ნადიმად მსხდომთა ყურთასმენას ატკბობს მუტრიბ-მგოსანთა სიმღერა, „ხმა წინწილათა“, „ჩაღანას და ჩანგის ჟღერა“. და თვით

„მეფე სმასა და მღერასა იქმს, მეტად მოილხინებდა“.

პოემის გმირთა ამბავი ბედნიერად მთავრდება. და აი, ქორწილს მხდებიან ავთანდილი და თინათინი:

„დაიწყეს მორთმა პურისა ლაშქართა მის მესავსისა,
ზროხა და ცხვარი დაკლული არს უმრავლესი ხავისისა...
...
იაგუნდისა ჯამები იყვის, ლალისა ჭიქები,
კვლა უცხო ფერთა პურაქელთა სხდის უცხო-უცხო სიქები...
მუტრიბნი მოდგეს ყოველგნით, ისმოდის ხმა წინწილისა,
შეყრით ძეს გორი ოქროსა და ბაღახშისა თლილისა,
მსმელთათვის წყარო ღვინისა ასგან დის, მსგავსი ნილისა,
ბინდით ცისკამდის სმა იყო, გარდახდა ჟამი დილისა...
რას ვაგრძელებდე? გარდახდეს დღენი ერთისა თვისანი,
თამაშობდიან, არ იყენეს ყოლა გაყრანი სმისანი“...

ისტორიული წყაროებიდან ვიცით, რომ ქართველ მეფეთა საქორწინო ლხინი რამდენიმე თვესაც კი გაგრძელებულა. იქნებ მისი სათაყვანებელი მეფის, თამარის ქორწილი ედგა თვალწინ რუსთაველს, როცა თავისი პოემის ფურცლებზე თინათინისა და ავთანდილის საქორწინო ზეიმს აღწერდა...



ვაზი მაინც ხარობდა

„ქართლის ცხოვრების“ ფურცლებზე ერთმანეთს ცვლის ძნელბედობის სურათები: საქართველოს მიწა-წყალზე დამპყრობელი დათარეშობს ცეცხლითა და მახვილით. მოისრა, იავარ იქნა ციხე-ბურჯები, ქალაქები, სოფლები, ტაძარ-მონასტრები...

ვენახს რაღა ბედი ეწია? ამის შესახებ თვით დამპყრობელის მისტორიე მოგვითხრობს.

მეთოთხმეტე საუკუნის დამლევეს შუა აზიიდან ამიერკავკასიისაკენ დაიძრა თათარ-თურქმანების ურიცხვი ლაშქარი თემურ-ლენგის წინამძღოლობით. რისხვად დაატყდა თემურ-ლენგი ქართლ-კახეთს.

როგორც თემურ-ლენგის ისტორიკოსი იუწყება, შემოსეულმა მტერმა ქართლ-კახეთის ზერებიც არ დაინდო, ბრძანება თვით მთავარსარდალს გაუცია. კარგად სცოდნია თემურ-ლენგს, რა ქვეყანასთანაც ჰქონდა საქმე, რომ ქართველების „ბედნიერება კამკამა ღვინის გარეშე შეუძლებელი იყო“... ლაშქარს „უზენაესი“ განკარგულება მოუვიდა.

„გამარჯვებით აღფრთოვანებული მეომრები ბალ-ვენახებს ინაწილებდნენ, შემდეგ მთის ფერდობებს შეესეოდნენ და ძირიანად თხრიდნენ აქ ღვინის მიღების იმედით გაშენებულ ვაზებს“.

ჩვიდმეტი წლის მანძილზე მრავალგზის დალაშქრა თემურ-ლენგმა აღმოსავლეთ საქართველო, მოაოხრა და მიწასთან გაასწორა, აყვავებული ქვეყნიდან მხოლოდ ნაქალაქრები, ნასოფლარ-ნავენახრები, დაქცეული ციხეები დატოვა...

თვით მიუვალი ბირთვისის ციხეც ვერ გადაურჩა დამპყრობლის რისხვას. კარგა ხანს მედგრად იდგნენ მისი მცველები, უხვი საზრდელით უზრუნველყოფილნი. ქართველ მეომრებს საქონელიც მრავლად ჰყავდათ, არც სასმელი წყა-

ლი აკლდათ და არც ღვინო. თათარ-თურქმანებს ხშირად ესმოდათ ციხიდან მო-
ნადიმეთა მღერა. თანდათან დაკარგეს სიფხიზლე ციხის მიუვალობით გულდა-
ჯერებულმა ქართველებმა. ბნელი ღამით თემურ-ლენგის მეომრებმა ~~ქართველებს~~
ციხეში შეღწიეს, მოულოდნელად თავს წაადგნენ მძინარე ქართველებს ~~და~~
უთანასწორო ბრძოლაში ამოხოცეს...

ორი საუკუნის შემდეგ კახეთი, რომელსაც უკვე მოეშუშებინა თემურ-
ლენგის მიერ მიყენებული ჭრილობები, მასზე არანაკლებ უღმობელმა მტერ-
მა მოაოხრა. ამჯერად აღმოსავლეთ საქართველოს ირანის ძლევამოსილი მპყრო-
ბელის შაჰ-აბასის ურიცხვი ლაშქარი შემოესია. კვლავ მოისრა „მდიდარი და
მორჭმული“ კახეთი. და ვენახებსაც იგივე ბედი ეწია. შაჰ-აბასის ბრძანებით
ყიზილბაშებმა საგულდაგულოდ გაკაფეს ვაზი... ვერაგმა შაჰმა არც ეს იკმარა,
კახეთიდან აპყარა და ირანში გადაასახლა ას ორმოცდაათი ათასი მკვიდრი. ირან-
ში მრავალგან გაჩნდა „ქართული უბანი“, ხოლო ფერეიდანის პირქვეშ ზეგანზე
თხუთმეტოდე კახურმა სოფელმა დაიღო ბინა. თითქმის სამი საუკუნის შემ-
დეგ ფერეიდნელ ქართველებს ეწვია ძვირფასი სტუმარი, მათი „ძველი“, გურ-
ჯისტანიდან. რა ცოტა რამ სცოდნოდათ ფერეიდნელ ქართველებს დედა-სამ-
შობლოს შესახებ. კახეთის მკვიდრთა შთამომავალნი იმასაც კი კითხულობდ-
ნენ — „ვაზი თუ ხარობსო საქართველოში?“

ხარობდა ვაზი „გურჯისტანში“, ყოველთვის ხარობდა. მას შემდეგაც, რაც
თემურ-ლენგის მეომრებმა აჩხეს, ყიზილბაშებმა ერთიანად გაკაფეს...

ბალახი მოერეოდა გაპარტახებულ სოფლებსა და ნაქალაქრებს, თვალი შე-
ეჩვეოდა ციხეთა ნანგრევებს, მაგრამ ვენახს კი ვერ დასთმობდა ქართველი
კაცი. როგორც კი ქვეყანას სულის მოთქმა დასცალდებოდა, გლეხი უმალ სავა-
ზეს მოჰკიდებდა ხელს და დიდებული ალანის ველი თუ ცივ-გომბორის მთათა
კალთები კვლავ ვენახებით იფარებოდა.





თუ გადაგუწვავთ „ქართლის ცხოვრებას“

„და იყო ქართლს შინა პური და ღვინო ფრიადი“, — ასე ახასიათებს მე-მატიანე ქართლის ეკონომიურ კეთილდღეობას მეტერთმეტე საუკუნის შუა ხანებისათვის. არა მხოლოდ ქართლი, ქვეყნის სხვა მხარეებიც კარგა ხანია სამეურნეო აღმავლობის გზას დასდგომოდნენ. მაგრამ აი, მომთაბარე თურქ-სელჩუკები მოეძალნენ საქართველოს. მათი გამუდმებული შემოსევები გაპარტახებით ემუქრებოდა აყვავებულ ქვეყანას. ქართლ-კახეთის ნაყოფიერ ველებს, ყანებსა და ბალ-ვენახებს საზამთრო სადგომებად, საზაფხულო საძოვრებად გადაქცევა ელოდა. დავით აღმაშენებლის მტკიცე ხელმა ალაგმა საქართველოდან საშიში მტერი.

თამარ მეფემ ძლევაშისილი სახელმწიფო დაუტოვა ლაშა-გიორგის. „მშვიდობა იყო სამეფოსა შინა მისსა“ და ჭაბუკი მეფე „შექცეულ იყო სმასა და ჭამასა“. მაგრამ დიდხანს არ დასცალდა ლაშა-გიორგის „ნადიმობათა შინა განცხრომა“. საქართველოს საზღვრებთან თათარ-მონღოლთა მზვერავი რაზმები გამოჩნდნენ. მათთან შეტაკებაში მიღებულმა „წყულულებამ“ იმსხვერპლა მეფე. ამის მერე საქართველოს ზედიზედ დაატყდა მტრის რისხვა. წლების მანძილზე ზვარაზმელები აოხრებდნენ ქვეყანას. შემდეგ კი ჯერი მონღოლებზე მიდგა. მეცამეტე საუკუნის შუა ხანებისათვის მთელი ქართლ-კახეთი მათ ეპყრაოთ. და მალე დაპყრობილი ქვეყნის აღწერას შეუდგნენ: „იწყეს აღწერად კაცთაგან და პირუტყეთამდე, ყანით ვენახამდე, წალკოტით ბოსტნამდე“. თანდა-



თან გაპარტახდა ქართლ-კახეთი, აქ „არა იყო თესვა და არცა შენება ყოვლად“
 ოდესღაც ყანით, ვენახით დაფარულ ადგილებს ახლა მომთაბარეთა საქონელი
 მოსდებოდა.

იმერეთი კი, რომელიც მონღოლთა ბატონობას გადაურჩა, მდიდარი იყო და წელმავარი. იმერეთის მეფე დავით ნარინი გულუხვად დახვდა ყანის წინა- აღმდეგ ამხედრებულ მონღოლთა უფლისწულს თეგუდარს და მის ლაშქარს. მასპინძელმა მათ დიდი წვეულება გაუმართა. მეფემ თეგუდარს ლაშქრის „გამოსაზრდელად“ თან გაატანა დიდძალი სასმელ-საჭმელი: „ხოლო ღვინის ამარი (ზომა) არა იყო, მოიღეს ურმითა და ჭურითა და აღმოასხმიდეს“.

მეცამეტე საუკუნის მიწურულისთვის ქვეყანამ შედარებით სული მოითქვა, „ესრეთ დამშვიდნა ქვეყანა“, და კვლავინდებურად დადგა „უხვება პურისა და ღვინისა“. ქართლის მეფეს, დიმიტრი მეორეს (თავდადებულს) უკვე შესწევს ძალა „ქვეყანანი, ეკლესიანი, მონასტერნი“ აშენოს, მონასტრებს „სოფელნი და ზუარნი“ შესწიროს, მონაზონთ „საზრდელი და სამოსელი“ განუჩინოს.

ვფურცლავთ მატიანეს. ჩვენ თვალწინ ცოცხლდება დამახასიათებელი ეპიზოდები მევენახე ხალხის წარსულიდან, იმ ხალხის წარსულიდან, რომლის ცხოვრების განუყრელი თანამგზავრი იყო ღვინო.

ძლიერნი ამა ქვეყნისანი, როგორც არა ერთი ეპიზოდი გვარწმუნებს, თვითწინებლედობის დროს არ იყვნენ ჩვეული „ულღინობით შეჭირვებას“.

მეთექვსმეტე საუკუნის დამდეგს საომრად აღეხილმა კახეთის მეფემ, ავგიორგამ ქართლში ერთ-ერთი შემოსევის დროს ბაგრატ მუხრანბატონის ციხეს ალყა შემოარტყა. თუმცა კარგა ხანს ვერაფერს გახდა, ალყაზე ხელს მაინც არ იღებდა — საცაა, ციხეში მყოფთ სასმელ-საჭმელი გამოეღვევათო. სამი თვის თავზე მეფემ მუხრანბატონს დაცინვაც მოუნდომა. მას ციხეში შეუგზავნა „ღვინო ერთითა საღვინითა“ და თან შეუთვალა, „მეფის ძეს, ამდენ ხანს ციხეში მომწყვდეულს უღვინობით შეჭირვება არ შეგშენის და ეს ღვინო მაინც მიირთვიო“.

ციხიდან „ღვინის წილ“ გამოგზავნილმა ახალთახალმა ორაგულმა მიახვედრა კახთა ბატონი ციხეში „საზრდელის სიმრავლეს“.

„ქართლის ცხოვრების“ მიხედვით მეფეები და დიდებულნი — „ნადირობით და ნადიმობით“ იქცევენ თავს. თუმცა ყოველთვის დროს სატარებლად არ იმართება მათ სასახლეებში წვეულება. აქ ზოგჯერ მახესაც უგებენ საშიშ ტოქებს...

მემატიანის მონათხრობი ქართული სუფრის ზოგ თავისებურებასაც წარმოაჩენს. როგორც ჩანს, დიდგვაროვანთა ოჯახებში სუფრაზე მამაკაცების გარდა მერიქიფე-მღვინეებად ყმაწვილებს, ყრმათაც იმსახურებდნენ. ამგვარი

ჩვეულების წყალობით თურმე ხიფათს გადარჩა კახელი უფლისწული, ავგიორგის ძე ლევანი. მას შემდეგ, რაც ავგიორგი შინაომებს გადაჰყვა, ქართლის მეფე უპატრონოდ დარჩენილ კახეთს შეესია და მცირეწლოვანი უფლისწულის ხელში ჩაგდებას შეეცადა. მაგრამ ავგიორგის სახლთუხუცესმა შთანწრო, უფლისწული თავის სასახლეში შეიფარა და თვალის ასახვევად „მეღვინედ იმსახურებდა ყრმასა მას“. მეფის ძის მაძებრებმა სახლთუხუცესის ოჯახში მყოფი უცხო ყმაწვილი მართლაც მის მეღვინედ მიიჩნიეს და იქაურობას გაეცალნენ.

თუ მემატიანეს დავუჯერებთ, ერთ შემთხვევაში მეღვინის მოვალეობა მშვენიერი სქესის წარმომადგენელსაც უკისრია. როცა გიორგი სააკაძემ ქართლის მეფესთან, ლუარსაბთან დამოყვრება განიზრახა, მან შემდეგი ხერხი იხმარა: მეფე თავის სასახლეში ისტუმრა და ნადიმობის დროს მას თავისი და დაუყენა მეღვინედ. ჰაბუკ მეფეს „მოეწონა დიდად კეკლუცი და მშვენიერი“ ასული და მეორე დღესვე „სთხოვა ცოლად დაი თვისი მოურავსა“...

„ქართლის ცხოვრება“ იცნობს „ეკლესიათა და მონასტერთა მაშენებელ“ „მტერთა მძლეველ“ არაერთ მეფეს. მაგრამ მათ გარდა მატიანე ისეთ მეფეებსაც მოიხსენიებს, რომელთაც „დროსტარებას“, „დღითი-დღე სმასა და განცხრომას“ ლამის ანაცვალებს სახელმწიფოს საქმეები. „ღვინისმოყვარე“, „ნადიმობათა შინა მოსწრათვ“ მეფეებმა მემატიანის გულისწყრომა დაიმსახურეს.





არს ესე ქვეყანა ვენახოვანი

მეთვრამეტე საუკუნის ქართული მწიგნობრობის ბრწყინვალე ძეგლში, რომელიც ვახუშტი ბაგრატიონის კალამს ეკუთვნის, საქართველოს გეოგრაფიულ თავისებურებებთან ერთად მის მკვიდრთა ცხოვრების სხვადასხვა მხარეებიც აისახა. „აღწერა სამეფოსა საქართველოსა“ საგულისხმო ცნობებს გვაწვდის მევენახეობა-მეღვინეობაზე.

„სამეფო საქართველოსა“ არის „ნაყოფიერებითა და ჰავით შემკული“. აქ ხარობს „ყოველნი თესლ-მარცვალნი“, „მტილოვანნი“, „ხილნი მრავალნი“. მეტადრე ყურძენი „ნაყოფიერებს“. „ვენახოვანი“, „ვენახ-ხილიანი“ მითითებულია, ჩვეულებრივ, თხზულებაში ამა თუ იმ მხარის, ხეობის, ადგილის დახასიათების დროს.

თუმცა ამ მთიან ქვეყანაში ვაზის გავრცელების ფარგლები ბუნებრივად განსაზღვრულია. ვახუშტისათვის მთისა და ბარის განმასხვავებელი ერთ-ერთი მთავარი ნიშანი სწორედ ვაზის გავრცელებაა: ქვეყნის ის ნაწილი, სადაც ვენახს აშენებენ — ბარია, ხოლო იქ, სადაც ვაზი ვეღარ ხარობს — მთა. თუმცა უვენახო მთისათვისაც სულ უცხო არ არის მეღვინეობა. თრიალეთში, სადაც „ვენახი, ხილნი და მტილოვანნი არააი არს... ტკბილს მოიტანენ ბარიდამ, ჩაასხმენ აქა, და დაღვების ღვინო კეთილი და გემოიანი“. ასევეა მთიულეთში: ბარიდან მოტანილ ტკბილს „შთასხმენ აქა, და დაღვების ღვინო კეთილი, თეთრი და ტკბილი“.

ვახუშტის აღუნიშნავი არ რჩება დასავლეთ საქართველოს მევენახეობის

ერთი დამახასიათებელი თავისებურება. „აღწერის“ თანახმად, ლინთიმურეუმში ორგვარი ვენახია დაქვეყნებული: „ვენახი დაბლარი“ და „ვენახი მიდლარი. ანუ, ბაბილო“. ვახუშტი ნაწილობრივ მათი გავრცელების ფარგლებსაც გვეუწყებს. თუ გურიასა და სამეგრელოში მხოლოდ „ხეთა ზედა ასული“ ვახუშტი „მრავლად“, იმერეთში ბაბილოს გვერდით ხშირია აგრეთვე „ვენახნი დაბლარნი“.

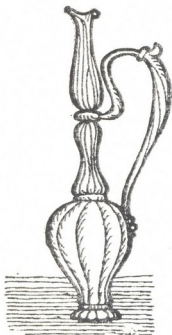
ქვეყნის ცალკეულ მხარეთა თავისებურების აღნიშვნის დროს ვახუშტის არც ადგილობრივი ლინოების დახასიათება ავიწყდება. წიგნში ზოგჯერ მეღვინეობით განთქმული პუნქტებიც არის მითითებული.

კახეთის ღვინო, ვახუშტის დახასიათებით, არის „კეთილი და კარგი“. კონდოლის ღვინო — „წარჩინებული“, ახმეტისა და მანავის — „კეთილი“.

ქართლში ღვინო „თხელია და მომჟო“, თუმცა სასმელად „საამო“, „მშვენი“. ზოგან აქაც იცის „კეთილი“ ღვინო, ხოლო ატენის ღვინო „უმეტესია ყოველთა საქართველოს ღვინოთა“.

იმერეთში იცის „კეთილი“, ზოგან „ნსუბუქი, მხე-გემოიანი“, ზოგან კი „თხელი“ ღვინო.

გურიის ღვინო არის „კეთილი, მსუბუქი, და უმგრგო, გემოიან-სუნიანი“. სამეგრელოს (ოდიშის) ღვინო — „მსუბუქია და კარგი“. აქ საუკეთესოა ღვინო ზარდაგი: — „ფრიად კეთილი, ძალიანი და ქებული ყოველთა შინა“.



წიგნის პირველი თავი, სადაც დახასიათებულია „ზენი და ჩვეულებანი საქართველოსანი“, მოკლედ სუფრის წესებსაც გვაცნობს. ქართველნი ძველთაგან „ტაბლასა ზედა სჰამდიან, და ნადიმობდიან, სკამთა ზედა სხდიან... სმიდიან ღვინოსა“. იქვე ნათქვამია, „ნადიმობდნენ მეფესა თანა და ურთიერთ თანა, და ამისათვის უწყოდნენ მოყსობა, ნათესაობა... ლხინთა-ლხინობა, და ჭირთა-ჭირობა“.

სამეფო ნადიმების გამართვა, როგორც ამავე თავში მოტანილი ცნობები მოწმობს, მეფის კარის მრავალრიცხოვან მოხელეთა ერთ-ერთი უმთავრესი მოვალეობაა. „კარსა ზედა ხელისუფალთა“ შორისაა „მეღვინეთუხუცესი“, რომელსაც ეჭვმედბარებიან „მეწღვინი და მესასმისენი მეფისა, და ღვინისა მენი“.

შემთხვევითი არ არის, რომ სულხან-საბა ორბელიანის ქართული ენის ლექსიკონში, რომელიც იმავე საუკუნეშია შედგენილი, დიდი ადგილი



დაეთმო მევენახეობა-მეღვინეობასთან დაკავშირებულ ტერმინოლოგიას. ქართული ენის ამ უძვირფასეს საუნჯეში შეტანილი სახელები ათეულობით ყურძნის ჯიშს, ვაზისა და მისი ნაყოფის ანატომიას, „ვაზის ბალის“ — სახეებს, ვაზის საყრდენებს...

„სიტყვის კონაში“ მითითებულია, მოკლედ, მაგრამ ზუსტად განმარტებული ვენახის სამუშაოები, მევენახის ხელსაწყო-იარაღი...

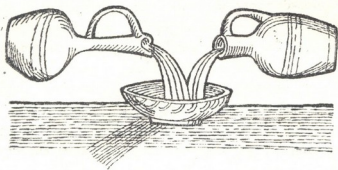
აქვეა წარმოდგენილი მარნისა და ჭურისთავის ინვენტარი: ყურძნის დასაწური, ღვინის დასადუღებელი, გადასაღები, ასაწყავი, შორ მანძილზე გადასატანი ჭურჭელ-ხელსაწყო...

ლექსიკონი გვაცნობს სხვადასხვა სახის ღვინოებს, ღვინოს დაავადებებს, ტკბილის პროდუქტებს...

ათეულობით სპილენძის, თიხის, ხის, ძვირფასი ლითონის საღვინე სასმის ჩამოთვლის „სიტყვის კონა“.

ლექსიკონში არაერთი მწიგნობრული სიტყვაა შესული, უმთავრესად კი მასში ცოცხალი სამეტყველო ენა აისახა, და ეს ენა, როგორც ლექსიკონის გაცნობა გვარწმუნებს, მევენახე ხალხის ენაცაა.





სტუმართმოყვარე ქვეყანაში

XV საუკუნის შუა ხანებში ვენეციელმა დიპლომატმა ბარბარომ შავი-ზღვისპირეთი შემოიარა. ამ მოგზაურობის დროს ის დასაველეთ საქართველო-საც ეწვია და თავის დღიურში აქაურ შთაბეჭდილებებსაც დაუთმო ადგილი.

„ეს ქვეყანა, — უწყვება ბარბარო, — მშვენიერია და ნაყოფიერი. ბლომად მოდის პური, ღვინო და სხვადასხვა ნაყოფი. ვაზი უმეტესად ხეებზეა აშვებული...“ ქართველების გარეგნობით აღტაცებული მოგზაური მათი სტუმართმოყვარეობითაც მოიხიბლა. ბარბარო მოკლედ აგვიწერს ნაღიმს, რომელიც ერთ-ერთ დიდებულს მისთვის გაუმართავს. სადილზე შეექცეოდნენ ღომსა და ტახის მწვადს: „გარეული ღორის ხორცი შამფურზე ისე ცვრიანად იყო შემწვარი, რომ, როცა სჭრიდნენ, სულ სისხლი სდიოდა“. სუფრას სასმელი არ აკლდა: „ღვინო უხვად იყო და განუწყვეტლად გვაწვდიდნენ მერიქიყვენით.“

ოცდაათიოდე წლის შემდეგ ირანს მიმავალ ვენეციის ელჩს ამბროზიო კონტარინის საქართველოზე მოუხდა გავლა. როგორც კონტარინის დღიური მოწმობს, მასაც გულუხვი მასპინძლობა გაუწიეს ქართველებმა. რამდენჯერმე ნაღიმზეც მიუწვევიათ. ქუთაისში ყოფნისას კონტარინი თვით მეფე ბაგრატმა მიიწვია სადილად. მოგზაური საჭმელებიდან ასახელებს ქათმის ხორცსა და ცვრიან („ცუდად შემწვარ“) მწვადს. სუფრაზე განსაკუთრებით უხვადაა სასმელი. „ქართველებში, — შენიშნავს უცხოელი, — ღვინის სიუხვე საუკეთესო მასპინძლობად მიაჩნიათ.“

მეჩვიდმეტე საუკუნის ოცდაათიან წლებში საქართველოს რომის პაპის მიერ წარმოგზავნილი კათოლიკე მისიონერები ესტუმრნენ. ქრისტიანთა კაცობრივ და არქანჯელო ლამბერტიმ ოცი წელი დაჰყვეს ლიხთიმერეთში. სამისიონერო მოღვაწეობა უცხო ქვეყნის შესწავლასაც ავალეზდა ბერებს და მათაც დრო უქმად არ დაუკარგავთ: კასტელიმ, რომელიც რიგიანი მხატვარიც იყო,

მრავალრიცხოვანი ჩანახატები, ხოლო ლამბერტიმ ვრცელი თხზულება — „სამეგრელოს აღწერა“ დავეციტოვა. რაღას არ ვხედავთ კასტელის ალბომში. მხატვრის კალამს აღუბეჭდავს დასავლეთ საქართველოს ქალაქი და სოფლები, ციხეები და ტაძრები, საცხოვრებელი და სამეურნეო ნაგებობები, მეფე-დიდებულთა შორის ტრეტები, აქვეა სხვადასხვა გართობა-სანახაობანი; სამეურნეო ცხოვრების დამახასიათებელი სურათები: ხენა-თესვა, მოსავლის აღება, რთველი და ყურძნის წურვა. ეს უკანასკნელი კასტელის ქუთაისის მახლობლად ჩაუხატავს. ისლით გადახურული ფარღალა მარნის ქვეშ მოჩანს ვეება საწნახელი, შიგ ორი მწურავი ჩამდგარა. მაღალ საწნახელს კიბე აქვს მიდგმული. გოდორწამოკიდებული მამაკაცები კიბეზე აღიან და ისე ცლიან საწნახელში ყურძენს. ალბომში ზშირად გვხვდება ნაღიმობის, „ღროსტარების“ სურათები. ერთ-ერთი მათგანის სახელწოდებაა — „ღვინის ზეიმი აღმოსავლეთში“. სურათზე წარწერილია აგრეთვე მონადიმეთა სიმღერის სიტყვები: „ესვათ და ვჯამოთ, საიქიოს, ვინ იცის, რა გველის“. „აღმოსავლელთა“ შორის, ერთ-ერთი წარწერის თანახმად, „მამაკაცი ყველა მსმელია. ბევრის დაღვეა დიდ ვაჟკაცობად მიაჩნიათ. ამის შემდეგ არც ენა ერევათ, არც გონებას კარგავენ და არც ფეხი ეშლებათ“. ერთ-ერთ ნახატს იმერეთის მეფის — ალექსანდრე მესამის „მეფური ნაღიმი“ აღუბეჭდავს. წარწერა იუწყება: „ზოგჯერ მეფე თავისი ხელით პირთან მომიტანდა ჭიქაში ჩატოვებულ ღვინოს, რაც აქ ერთობ დიდ პატივისცემად ითვლება“. სურათებზე მონადიმეთა შორის მშვენიერი სქესის წარმომადგენლებსაც ვხედავთ. „გრძნობას აყოლილი მამაკაცები ქალების წინაშე მუხლმოდრეკილნი შეეჭკევიან სასამელს და ზოგჯერ ჭიქის ნაცვლად მათი ფეხსაცმლით სვამენ ღვინოს...“ თვით ქალები, მხატვრის სიტყვით, „სმაში ძალზე თავშეკავებულნი არიან. მრავალ ღვინოს დავსწრებოვარ და არასოდეს მინახავს მსმელი ქალი...“

არქანჯელო ლამბერტი „სამეგრელოს აღწერის“ დასაწყისშივე გვაუწყებს: „კოლხიდა მდიდარია ღვინით“. ამ წიგნში, რომელიც მეგრელთა მიერ ცხოვრებას გადაგვიშლის, შემდეგაც არაერთხელ მოიხსენიება ღვინო. თხზულების ერთი თავი ოდიშის მკვიდართა „ჭამა-სმისა და წვეულების“ წესებს გვაცნობს. მეგრული სუფრის სხვადასხვა ტრადიციებთან ერთად „სმის“ ჩვეულებებიც დაწვრილებით არის აღწერილი. „მეგრელებს საღლეგრძელოების სმაც აქვთ ჩვეულებად, — გვითხულობთ წიგნში, — მაგრამ მათი საღლეგრძელოები ჩვენსას არა ჰგავს. ვისაც უნდა სხვას დაულოოს საღლეგრძელო, ასე უნდა მოიქცეს: მერიქიფე რომ მიაართმევს თასით ღვინოს, საღლეგრძელოს მსმელი უბრძანებს მერი-





ქიფეს, ეგ თასი ამა და ამ კაცს მიაართვით. ეს კაცი გამოართმევს მერიქიფეს თასს, ჯერ თავს მდებლად დაუქრავს იმას, ვინც სადღეგრძელებლად მოდის თასზე, ოდნავ მიაკარებს ტუჩებს და ცოტას მოსვამს: მერე ხელით მოსწვენს და თასს ადგილს, სადაც პირი მიაკარა, მეორედ დაუქრავს თავს და დაუბრუნებს თასს. სადღეგრძელოს მსმელი რომ მიიღებს ამ თასს, მთლად გამოსცლის და იმავე წესით გადასცემს იმას, ვისი სადღეგრძელოც დალია და ამით მოიხდის თავის მოვალეობას.“ მხოლოდ ამგვარად სადღეგრძელოების შესმით არ ამოიწურება მეგრული ნადიმი. „ნადიმის დასაწყისიდან კარგა ხნის შემდეგ სმაში თავისებური შეჯიბრი იმართება. მასპინძელი ამოირჩევს რამდენიმე მსმელს, რომელთაც მის წინაშე უნდა სვან ღვინო. ერთად დგება ექვს-ექვსი ან რვა-რვა მსმელი. მათი რიცხვი დამოკიდებულია სტუმართა რაოდენობაზე. თუ პირველი წყება მსმელებისა იქნება რვა, ამ რვას უნდა ჰყავდეს თავისი რვა მოპირდაპირე. მეორე წყება რვას — კიდევ მესამე რვა და ასე შემდეგ, ვიდრე არ შესრულდება დანიშნული რიცხვი.“

„მასპინძლის წინ გაშლილ სუფრაზე, — განაგრძობს ლამბერტი, — მერიქიფე აწყობს შვიდ თუ რვა ვერცხლის თასს, თავში სულ პატარას, მერე უფრო მოზრდილს და ბოლოში სულ დიდს.“

„მერიქიფე პირველ წყებას გაუესებს თავებს და მიაართმევს ჯერ პატარას და მერე უფრო და უფრო მოზრდილს. რამდენიმე მომდერალი იწყებს „შეწყობილ სიმღერას“. ამ სიმღერის დროს მსმელები ცლიან თავებს და მერიქიფე ისევ უესებს. სმას რომ დაამთავრებენ, თავებს დადგამენ და თითოეული მათგანი იპოვის თავის მოპირდაპირეს, რომელიც მის ადგილას უნდა დადგეს და დალიოს. ერთმანეთს მუხლმოდრეკილნი მიესალმებიან და სიყვარულით ეამბორებიან. ამის შემდეგ პირველი წყება დასსდება და მათი მოადგილეები დაიწყებენ სმას. ესენი შემდეგ იმავე წესით გამოიწვევენ სასმელად მესამე წყებას. მესამენი — მეოთხეს და ასე ბოლომდე, ვიდრე ყველა შერჩეული მსმელი არ შეასრულებს თავის მოვალეობას. ამის შემდეგ ხელახლა დაიწყებს სმას პირველი წყება და მას იმავე წესით მიჰყვებიან სხვები. ასე მოხდება სამჯერ ან ხუთჯერ იმისდა მიხედვით, თუ რამდენია სტუმარი და რამდენად დიდებულია წვეულება.“

მეგრული წვეულება დროსტარებასთან ერთად სმაში თავისებური შეჯიბრია. „ვინც ბევრს დაღვეს, ისე რომ გონებას არ დაჰკარავს, ის ღირსეულ კაცად მიაჩნიათ.“

ლამბერტი აქვე მოგვითხრობს განთქმული მსმელის შესახებ, რომელსაც ამ მხრივ მისი სამშობლოს გარეთაც უსახელებია თავი. „ჩემს დროს იქ იყო ერთი დიდებული რომელიც ისე გამოჩენილი იყო სმაში, რომ მისი სახელი მთელ



ირანში გავრცელდა. მისი ქება თვით ირანის ხელმწიფის, შაჰ-სეფის ყურამღებც
 შეიღდა. ხელმწიფემ კაცი გამოუგზავნა დადიანს და შემოუთვალა, გვიგენ შენს
 სამთავროში ასეთი გამოჩენილი მსმელი გყოლია და გთხოვ გამოგიგზავნო
 დადიანმა დაუყოვნებლივ გაატანა იგი შაჰის ახალგაზრდა საცოლეს, რომელიც
 ირანში მიემგზავრებოდა. ირანში რომ ჩავიდნენ, შაჰმა ერთიორად გაიხარა,
 რადგან ჩამოვიდა ახალგაზრდა ცოლიც და შესანიშნავი მსმელიც. ქორ-
 წილის გამო მრავალი წვეულება გაიმართა, სადაც მუდამ პატივებდნენ შეიდან
 ჭილაძეს. ეს იყო მსმელის სახელი და გვარი. მან იქაც ისახელა თავი და ყველას
 სჯობნიდა სმავი. ამის გამო მუდამ ჯილდოებს იღებდა: ხან ოქროთი გაწყობილ
 უნავიკრს, ხან ოქროთი და ძვირფასი თვლებით შემკულ თოფს და ხან სხვა საჩუ-
 ქარს. საქმე იქამდე მივიდა, რომ თვით შაჰმა მოინდომა მასთან შეხება და იქამდე
 სევა, ვიდრე არ დასნეულდა და სული არ განუტევა. ჭილაძე კი, — დასძინს ლამ-
 ბერტი, — საჩუქრებით გამდიდრებული, სამშობლოში დაბრუნდა.“

მეჩვიდმეტე საუკუნეში კიდევ ერთმა უცხოელმა ინახულა საქართველო და
 ევროპაში გაიტანა მეღვინეობის გასაოცარი ქვეყნის ამბავი. 1672 წელს ირანი-
 საკენ მიმავალმა ფრანგმა ვაჭარმა და იუველირმა შარდენმა საქართველოშიც
 გაიარა. ექვსი თვის მანძილზე ის საქართველოს მხარეებს გაეცნო და აქაური
 ღვინოებიც იგება. შარდენმა, რომელსაც სხვა ქვეყნებიც ჰქონდა მოვლილი,
 ქართული ღვინო საუკეთესოდ აღიარა. „დაბეჭითებით შემიძლია ვთქვა, რომ
 არსად არ მოიპოვება იმისთანა ქვეყანა, სადაც ამდენსა და ასეთ შესანიშნავ
 ღვინოს სვამდნენ“, წერდა თავის მემუარებში შარდენი საქართველოზე. აქვე
 მის მიერ აღწერილი ქორწილი იმაშიც დაარწმუნებს მკითხველს, თუ რა ღი-
 ღებული ნადიმობა იცოდნენ საქართველოში.

ვახტანგ მეფემ ფრანგი ვაჭარი თბილისში ჩამოსვლისთანავე მიიპატიჟა
 სადილად თავის სასახლეში, მტკვარს რომ გადაჰყურებდა. ერთი კვირის შემდეგ
 მეფემ უცხოელი ძმისწულის ქორწილშიც მიიწვია. სასახლის ტერასაზე სეფა იყო
 გამართული. მრავლისმანახველი ვაჭარი ვააოცა მდიდრულად მორთულმა სეფამ.
 მის ჭერს ოქრო-ვერცხლით ნაკერი ფარჩა, ხვერდი და ჭრელი ტილო ამკობდა,
 ხოლო იატაკზე მშვენიერი ხალიჩები დაეფინათ. სეფა განათებული იყო
 ორმოცი ოქროსა და ვერცხლის დიდი მასხალით.

დაიწყო საჭმლის მორთმევა. სამნაირ პურს ვერცხლის ლანგრებით მოჰყვა
 ხორცი. შემდეგ ერთმანეთის მოყოლებით შემოაქმეთ სამი თავი საჭმელი: „ყველა
 ჯურის ფლავი, ბრინჯი, ხორცთან ერთად მოხარშული; კუბატები, ყაურმა, მშვე-
 ნიერი მომყაოდ მოხარკული ხორცი... მესამე თავი შემწვარია“.

იუველირის დაკვირვებულ თვალს სუფრაზე არც სასმისთა სიმრავლე დარჩა

შეუმჩნეველი: აქ იყო ას ოცამდე ოქრო-ვერცხლის, ძვირფასი თვალეზით მოწყვილი სასმისი: ბადიები, თასები, ყანწები, კულები, აზარფეშები.

სმა თანდათან გაძლიერდა. «ჯერ ყველანი ცოტას სვამდნენ, მხოლოდ შემდეგ თავი საჭმელი რომ შემოვიდა, მაშინ შეხურდნენ და საკვირვლად დაიწყეს სმა». ჩამოურიგეს მეფესთან ახლოს მსხდომ რვა მამაკაცს, ოთხს მარჯვნივ და ოთხს მარცხნივ ღვინით სავსე ერთნაირი თასი. რვანივე ფეხზე წამოდგნენ, «მემარჯვენეებმა» ერთად დალიეს და გადასძახეს «ალავერი!» «მემარცხენეებს». მემარცხენეებმა უპასუხეს „იახშიოლ“ (თურქ.—„ქარვად იყავი“) და დაცალეს თასები. შემდეგ ყველანი ისევ დასხდნენ. იმავე თასებით ღვინო მიართვეს მათ შემდგომ მსხდომთ და ასე ჩაპყენენ ბოლომდე. ახალი სადღეგრძელო უფრო დიდი თასებით შეისვა. ჩვეულება მოითხოვს, უფროსების სადღეგრძელო დაილიოს ბოლოს და უფრო მოზრდილი თასებით. „ამგვარად სვეს ჩემ იქ ყოფნის დროს, — განაგრძობს შარდენი, — და როგორც გავიგე, გათენებამდე ესვათ ასე“.

შარდენს ქართლის მეფესთან პირველი წვეულების დროსაც თვალში ეცა სუფრაზე მონადიმეთა „წესიერება და დიდი თავდაპერა“, ამ მხრივ საქორწილო



ზეიმაც მოხიბლა უცხოელი. — „სუფრაზე სამი ევროპელი ვიყავით და სხენ უფრო მეტს ვხმაურობდით, ვიდრე ყველა ის ას ორმოცდაათი კაცი, როდელიც სეფაში იყო“, — წერს შარდენი.

თბილისში ყოფნის დროს შარდენს ყურადღებას არ აკლავდა მისი მშენებლობითი ღონისძიებები. მან მოსაკითხივ გაუგზავნა უცხოელ სტუმარს, საქმიელთან ერთად მეფის მარნიდან ღვინოსაც ღებულობდა დროდადრო შარდენი.

„იმ ღვინოზე უკეთესის წარმოდგენა შეუძლებელია“, — ირწმუნება მოგზაური.

შარდენის მემუარების თანახმად, ღვინო საქართველოს დედაქალაქში გატანოვებულ ვაჭრობის საგანია. მოგზაურს ქართული ღვინის ექსპორტის შესახებ საყურადღებო ცნობასაც უნდა ვუმაღლოდეთ. ამ ცნობის თანახმად, მის დროს თბილისიდან დიდი რაოდენობით გაჰქონდათ ღვინო სომხეთში, მიდიასა და სპარსეთში.

ამასთან დაკავშირებით ივ. ჯავახიშვილი სამართლიანად შენიშნავს: „თუ ასეთი ვითარება ყოფილა შამაბაზისაგან განადგურებულსა და გადატაცებულ საქართველოში, ადვილი წარმოსადგენია, თუ რაოდენი მნიშვნელობა ექნებოდა ღვინის ექსპორტს საქართველოს სავაჭრო ვაჭრობაში იმ დროს, როდესაც იგი პოლიტიკურადაც ძლიერი იყო და კულტურულადაც.“

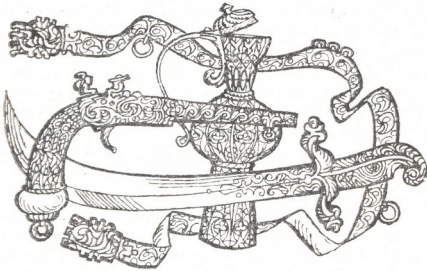
მომდევნო საუკუნეებშიც არაერთი სტუმარი ეწვია ვაზისა და ღვინის კლასიკურ ქვეყანას. საქართველოს ბუნების სილამაზით, ისტორიული ძეგლების სიდიადით, ქართველების გარეგნობითა თუ სტუმართმოყვარეობით მოხიბლული უცხოელები ქებას არ აკლებდნენ აქაურ ღვინოებსაც. კახურმა ღვინომ ალტაეებში მოიყვანა ალექსანდრე პუშკინი. პოეტმა „მშვენიერი კახური“ მთელ მსოფლიოში საუკეთესოდ აღიარებულ ფრანგულ (ბურგუნდიულ) ღვინოებს დაუყენა გვერდით. კახურ ღვინოს ქებით იხსენებს გრიბოედოვიც.

ალექსანდრე ჭავჭავაძის სიძეს დიახაც ჰქონდა შესაძლებლობა, კარგად გასცნობოდა წინანდლის ღვინოებს. ფრანგი სწავლული დიუბუა დე მონპერე, რომელმაც მეცხრამეტე საუკუნის პირველ ნახევარში დასავლეთ საქართველო შემოიარა, აქაური ღვინოებისა და მათი ხარისხის შესახებ იტყობს: „აქ ისევე მშვენიერია ღვინო, როგორც ჰომეროსის დროს“, — ვკითხულობთ მის „მოგზაურობაში“. ქართული ღვინის მოტრფიალეთა რიცხვს უნდა მივაკუთვნოთ გამოჩენილი მწერალი ალექსანდრე დიუმაც. „სამი მუსეეტერის“ ავტორს საქართველოში ყოფნის დროს არა ერთხელ უგემნია „საუცხოო კახური“, იმერეთისა და გურიის ღვინოები. დიუმას საამაყოდ დარჩა, რომ თბილისში მის პატივსაცემად გამართულ ერთ წვეულებაზე ღვინის სმაში მასპინძლებს აჯობა.

მათ, ვისაც წლობით მოუხდა საქართველოში ცხოვრება, შეუმჩნეველი

არ დარჩათ, რომ ღვინის ამ კლასიკურ ქვეყანაში ერთ-ერთ ყველაზე მძიმე და მიუტყვევებელ ცოდვად ლოთობა ითვლებოდა.

კავკასიის მეღვინეობისადმი მიძღვნილ მიმოხილვაში, რომელზეც ვსაუბრობთ, საუკუნის მიწურულს გამოქვეყნდა, რუსი ავტორი საქართველოს შესახებ სტატიისათა შორის, წერდა: „აქ სვამენ ზამთარ-ზაფხულ, სვამენ ყველგან და ყოველთვის, მაგრამ არაეინ თვრება, და ერთხელ დამთვრალი უკვე ლოთად ითვლება. სმას აქ არ ძრახავენ, თქვენ მოგმართავენ: —„დალიე“, და თქვენც სვით, თუ შეუძლიათ, სვით ბევრი და მაშინ თქვენსას გაიკვირებენ, მაგრამ ვაი, თუ დაკარგეთ გრძნობა, უზომოდ მსმელს შერჩება წარუხოციელი დალი ლოთისა. ერთი სიტყვით, — განაგრძობს წიგნის ავტორი,—აქ ბევრს სვამენ, იმდენს, რამდენსაც არ სვამენ და არც შეუძლიათ დალიონ არც ფრანგებს, არც ესპანელთ, არც იტალიელთ, არც ბერძნებს და, მიუხედავად ამისა, არ ყოფილა შემთხვევა ლოთობის გაჩენისა...“





ასგვარი და ასფერი

საქართველოში, ამ პატარა ქვეყანაში, უამრავი ვაზ-ყურძნის ჯიშია გამოყვანილი. ამ ოცდაათიოდე წლის წინ აკადემიკოსმა ივანე ჯავახიშვილმა ლიტერატურულ-ეთნოგრაფიული მონაცემების საფუძველზე ქართული ყურძნის ოთხასამდე ჯიში დაითვალა. მას შემდეგ ბოტანიკოსებმა, ვაზთმცოდნე-ამპელოგრაფებმა ზოგ სხვა სახეობასაც მიაკვლიეს და ქართული ყურძნის ჯიშების საერთო რიცხვმა ხუთასსაც კი გადააჭარბა.

ყურძნის ჯიშების ასეთი იშვიათი სიუხვე — მევენახეთა თაობების დაუცხრომელი შრომის ნაყოფი — საქართველოს ბუნებრივი პირობების გასაოცარი მრავალფეროვნებითაც აიხსნება. მევენახეობის ყოველ კუთხეს ამ სავანეში თავისი წვლილი შეუტანია. ქართლსა თუ კახეთს, იმერეთსა თუ რაჭა-ლეჩხუმს, გურია-სამეგრელოს თუ აჭარას ათეულობით ყურძნის ჯიშების ჯავანი აუსხამს. თვით პატარა აჭარამ, რომელმაც თურქეთის სამასწლიანი ბატონობის უღელი გადაიტანა, ორმოცდაათამდე ყურძნის ჯიშ-სახეობა შემოინახა. ყველაზე ჯიშ-მრავალი კუთხე კახეთია. საქართველოს მევენახეობის ამ კლასიკურ მხარეში ოთხმოცამდე ჯიშია გამოყვანილი.

ივ. ჯავახიშვილის „საქართველოს ეკონომიურ ისტორიას“ ვფურცლავთ. ამ შესანიშნავი წიგნის ავტორმა ვაზ-ყურძნის ჯიშების მრავალრიცხოვანი სახელებიც არ დატოვა უყურადღებოდ და მათი წარმომავლობა გამოიკვლია, ამ სახელების თავდაპირველი მნიშვნელობა ამოიკითხა ისტორიულ-ლინგვისტური ძიებით.

ჩვენ წინაშე მოხდენილი ქართული სახელების ნაირგვარი მწყკრივებია.

მრავალ სახელს ყურძნის ფერი აღუბეჭდავს: ბროლა, თეთრაწმინდა, ფთ-
რა, ღრუბელა, სანთელა, ოქროყურძენი, ზერდავი, მქლია, ვარდისფერა, თავ-
ცეცხლა, წითლიანი, ყურწითელა, თავწითელა, მწვანურა, მწვანე ჭრადღუძრე-
ნა, იისფერი, ჭროლა, ჭვარტლა, შავყურძენა...

ზოგ სახელს — მტევან-მარცვლის სიმსხო და მოყვანილობა:

კუნძა, თავკვერი, კვირისტავა, მელისკულა, სხვილთავა, მტევანდიდი,
გრძელმტევანა, მოკლემტევანა, მხარგრძელი, ბუტკო, ბურძღალა, კუმსი, ფაჩხა-
ტა, აკიდო...

მსხვილკუმფხალა, ხარისთვალა, დევისთვალა, ჩიტისთვალა, ყორნისთვა-
ლა, ღორისთვალა, წვრილმარცვალა, რგვალყურძენა, რკო, ცხენისძღუძუ, თითა,
შავფხილა...

ზოგი ვაზი ღერწის ფერით გამორჩეულა: ოქროულა, რქაწითელი, მტრედის-
ფეხა, ძელშავი, ხემხუ...

სახელეზში ყურძნის უჩვეულო ნიშან-თვისებებსაც ამოვიკითხავთ:

მეაველა, მწკლარტა, კვაწახურა, შაბია...

კაკნატელა, კრახუნა, მახვატელი...

უწყვეტი, ყუნწმაგარა, მცვივანი, მაჭკვატური...

საკმელა, სულიანი ყურძენი...

ყურძნის შემოსვლის დროს გვამცნობს: მანისა, თიბათვის ყურძენი, სადა-
რიო, ადრეულა, სადადეგო...

სამეურნეო დანიშნულებას — სამაჭრია, საღვინე, საწური, სათვალიო, სა-
ფერავი, საჩურჩხლე, სამარხი, ბადაგი...

ვაზის სადაურობის მაუწყებელია: გორულა, კლარჯული, დიდმური, თბი-
ლური, სვანური, ქართულა, აფხაზური, კახური, მეგრელაური, საირმულა, არა-
გვისპირული, ცოლიკაური...

ამ სახელთაგან არაერთის მნიშვნელობა არცთუ ძნელი გამოსაცნობია,
ზოგი მათგანი ქართველ მევენახესაც შეუძმედარად განუმარტავს, მაგრამ მათ
შორის ცოტა არ არის ისეთი სახელიც, რომელთა თავდაპირველი შინაარსი —
ხალხში საუკუნეთა მანძილზე მივიწყებული — მხოლოდ ისტორიულ-შედარე-
ბითმა კვლევამ ნათელჰყო. ზოგ სახელს დროთა განმავლობაში თავდაპირველი
სახეც უცვლია...

თითქოსდა არაფრითაა უჩვეულო ძველ შავი, ქართლსა და დასავლეთ სა-
ქართველოში გავრცელებული შავი ყურძნის სახელი. ამ ორნაწილედნიანი სა-
ხელწოდების პირველმა სიტყვამ ძველ-მა აღუძრა ეჭვი მკვლევარს. ეს ზედსარ-
თავი რატომღაც ბოლომოკვეცილია, მაშინ როცა მოსალოდნელი იყო „ძველიშა-

ვი“, ისიც საგულისხმოა, რომ ყურძნის ჯიშების დანარჩენ სახელებში „ერთი მაგალითიც არ მოგვეპოვება, რომ ჯიშის სახელის განმასხვავებელ თვისებად სიძველის ცნება იყოს გამოყენებული“. ეს უთუოდ დროთა განმავლობაში დაკარგული მახინჯებული არსებითი სახელი „ძელია“. წერილობითი ძეგლების თანახმად, ძელია ლი ძველქართულში მოჭრილ ხეს ერქვა, თავდაპირველად კი ხეს აღნიშნავდა. ამ სიტყვის უძველესი მნიშვნელობა შემოუნახავს „ძელქვას“, ხის ჯიშის სახელს. ამგვარად, ივ. ჯავახიშვილის დასკვნით, ძელშავი ძველქართულში ხეშავს ნიშნავდა. ამ ანალოზის სისწორეს ვაზის ჯიშისათვის დამახასიათებელი თავისებურება ადასტურებს: მისი ტანი, „მუშავაზი“, მუქი ფერით გამოირჩევა.

ვაზის ლერწის აღმნიშვნელი სიტყვები სხვა სახელებშიც შეინიშნება: რქაწითელი, ხევარდული... იქნებ ამგვარივე ორნაწილედიანი შედგენილობისაა გურია-სამეგრელოში გავრცელებული ხემხუ, ხემსო? მისი პირველი ნაწილია „ხე“, ხოლო მეორე სიტყვა მისი თავისებურების გამომხატველი ზედსართავი. ამ აზრს განამტკიცებს ძველქართული მხიე, რომელიც ნაცრისფერს აღნიშნავს. მკვლევრის აზრით, ხემხუდან არის წარმომდგარი კახეთსა და რაჭა-ლეჩხუმში გავრცელებული ხიხვი. საუკუნეთა მანძილზე ხემხუს შემდეგი ენობრივი ცვლილებები განუტყდა: „ხემხუსავან ჯერ ხემხვი უნდა იყოს წარმომდგარი, შემდეგ — ხიმხვი, და სულ ბოლოს აწ არსებული ხიხვიც“.

მკვლევარმა კიდევ ერთ სახელწოდებაში ამოიკითხა „ხე“: ესაა მეგრული ოჯალეში. მეგრული ჯა(ლი) კანონზომიერი შესატყვისია ძველქართული ძელი-სა. ი. ჯავახიშვილის დასკვნით, ოჯალეში, ვაზის მალღარობის გამომხატველი ტერმინია. ის თავდაპირველად ხეზე (ჯა) გასაშვები ვაზის ჯიშების ზოგადი სახელი იყო, (ო-ჯალეში), გვიან კი ცალკე ჯიშის აღმნიშვნელად იქცა.

მკვლევარის ყურადღება მიიქცია სამარხმა, გურიაში ადრე გავრცელებული ვაზის სახელმა. ეს, თითქოსდა უცნაური სახელი ისევეა ნაწარმოები, როგორც სიტყვები სამაჭრე, საღვინე, საწური... ამით მსგავსად, შესაძლოა, სამარხიც ვაზის დანიშნულების გამომხატველია. მართლაც, გამოირკვა, რომ ძველქართულში (XI-XII საუკუნემდე) მარხვა შენახვას ნიშნავდა. მასთანადამე, სამარხი ისეთი ყურძნის ჯიშების დამახასიათებელი სახელია, რომლებიც შესანახად ყოფილა გამოსადეგი და ვანკუთენილი. ვასული საუკუნის აგრონომიული ლიტერატურის მიხედვით: გურული „სამარხი ერთი საუკეთესო სუფრის ჯიშია, რომელიც დიდხანს ინახება“.

ანალოგიური გზით გაირკვა სადადეგოს მნიშვნელობა. დადგი ძველქართულში წელიწადის დასაწყისს ნიშნავს. ძველად დასავლეთ საქართველოში მოქმედი ბიზანტიური კალენდრის თანახმად, წელიწადი პირველ სექტემბერს



იწყებოდა. ამრიგად, „სადადეგო ისეთი საადრიო ჯიშის აღმნიშვნელია, რომელიც უკვე პირველი სექტემბრისთვის მწიფე იყო“.

ქართლის საუკეთესო ვაზის — ჩინურის მნიშვნელობა ძველქართულსა და თურქულში აიხსნა. ჩინი, ს. ორბელიანის ლექსიკონის თანახმად, „ჩინისნილის“ ფოთლის ფერია“. და მართლაც, ამ ყურძნის მარცვლებს, „მომწვანო-მოქარვისფერო ვლფერი აქვს“.

ვაზის ზოგი სახელი უცხო წარმომავლობის აღმოჩნდა. ასეთია, მაგალითად, აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული ყურძნის სახელწოდება სააბი. ვამოკვლევამ ცხადყო, რომ ეს სპარსულიდან ნასესხები სიტყვაა და საბატონოს აღნიშნავს.

სპარსულიდან შეთვისებული სიტყვაა აგრეთვე ზერდაგი, ძველად სამეგრელოში გავრცელებული ვაზის სახელი. ვახუშტი ბაგრატიონის დროს სამეგრელოში განთქმული იყო „ღვინო ზერდაგი ფერისათვის ეგრეთწოდებულ“. თამარ მეფის ისტორიკოსს ამგვარ სახელით ცხენის ფერი აქვს დახასიათებული. როგორც მკვლევარი მიუთითებს, ზერდაგი ახალსპარსულში „მოოქროსფეროს, მოყვითალოს აღნიშნავს“.

დაბოლოს, მკვლევარმა ვაზის ჯიშების ზოგ სახელში სადაურობის მაუწყებელი გეოგრაფიული ტერმინი შეიცნო. მათ რიცხვს განეკუთვნება იმერული ცოლიკაური და ციკქა. ცოლიკაური უნდა მომდინარეობდეს ცორიხაულიდან. ამ სახელით იყო ცნობილი გასულ საუკუნეში ერთ-ერთი სოფელი არგვეთის სანახებში. გეოგრაფიული სახელი უნდა იყოს ციკქაც: „იმერეთში ორი ადგილია, რომლის სახელიც ყურძნის ჯიშის სახელს გვაგონებს, ერთია — ს. ციკხე, რომელიც აჭყვიშსა და ჭყვიშურს შორის მდებარეობს, მეორე — ციკქური ძირულის ხეობაში...“

ივ. ჯავახიშვილმა თავის მონოგრაფიაში სახელების შემწეობით ქართული ყურძნის ჯიშების ასაკის განსაზღვრაც სცადა. სახელების წარმომავლობის კვლევამ ამ სახელებისა და თვით ვაზის ჯიშების ხნიერებას მოფინა შუქი.

მკვლევარმა არაერთი ვაზის ჯიში „ქართული მევენახეობის ძველ საგანძურს“ მიაკუთვნა. მისი განსაზღვრებით, განსაკუთრებით აღრინდელი ჩანს ვაზების ჯგუფი: რქაწითელი, ხევარდული, ძელშავი, ხემხუ, ხიხვი, რასაც მათ სახელებში მოცემული სიტყვების — რქა, ხე, ძელი — ისტორიული ანალიზი მოწმობს. „მათი ხნიერება რომ დაახლოებით განისაზღვროს, რქა-წითელი შესაძლებელია ახ. წ. აღ. პირველი ხუთი და მომდევნო საუკუნეების ფარგლებში ვივარაუდოთ. ხევარდული და ხიხვი-ხემხუ ამაზე უწინარესად უნდა იქნეს მიჩნეული, ძელშავი კი იმდენად ძველი ჯიში ჩანს, რომ ამჟამად მისი დროის განსაზღვრა დაახლოებითაც კი შეუძლებელია, ის, ისეთ ხანას ეკუთვნის, რომლიდანაც

მერქნიან მცენარეთა სახელებს შორის ისტორიულად ცნობილ ხანაში მართა ძელქვა-ლა იყო გადარჩენილი“, — დაასკვნის მკვლევარი.

ვასული საუკუნის აგრონომებს, რომელნიც საქართველოს სხვადასხვა რეგიონებში ვენახების ჯიშობრივ შემადგენლობას იკვლევდნენ, ყველგან ერთი და იგივე სურათი დახვდათ: ორი-სამი მთავარი ჯიშის გარდა ვენახებში ვაზის ათეულობით სხვა სახეობაც გაუშენებინათ.

მევენახეთა განმარტებით, ვაზის ჯიშების ერთი ნაწილი ყოველგვარ ბუნებრივ პირობებში ვენახს მოსავლით უზრუნველყოფდა. ვენახში გაშენებული საუკეთესო ჯიშები როდი იყო ამინდისა და ჰავის ცვალებადობასთან ზედმიწევნით შეგუებული. ერთს მომეტებული სინოტივე ვნებდა, მეორეს — ზამთრისაყინვა, მესამე კი გვალვას ვერ იტანდა... ხანგრძლივმა გამოცდილებამ უკარნახა მევენახეს, გამოეყვანა და ვენახში დაერგო ისეთი გამძლე და მოსავლიანი ჯიშებიც, რომლებიც ყოველგვარ უამინდობას გადაიტანდა.

საგულისხმოა, რომ ვაზის ჯიშების შერჩევა-გაშენების ასეთი წესი ძველ რომის აგრონომთათვისაც იყო ცნობილი.

„არასოდეს არ არის დარი და ჰავა იმდენად რბილი და ზომიერი, რომ ყურძნის რომელიმე ჯიში არ დაზიანდეს. თუ გვალვიანი წელიწადია, ნოტიობის მოყვარული ჯიში დაიზარება, თუ ავდრიანია, მშრალ ჰავას მიჩვეული ჯიში ვერ გაიხარებს და ასე შემდეგ. როდესაც ვენახში მხოლოდ ერთი ჯიში გაქვს დარგული, მაშინ, თუ დაგიზიანდა, მთელი მოსავალი ხელიდან გამოგეცლება, ხოლო როდესაც სხვადასხვა ჯიშის ვაზია გაშენებული, მაშინ, რომელიმე ჯიში უსათუოდ აღმოჩნდება, რომელიც უამინდობას აიტანს და მოიხამს,“ — აღნიშნავდა რომაელი აგრონომი კოლუმელა (I საუკ.).

ვენახში ნაირგვარი ჯიშების გაშენება სხვა სამეურნეო ინტერესებითაც იყო ნაკარნახევი.

სხვადასხვა ჯიშის საღვინე ყურძენი ქართულ სუფრას მთელი წლის მანძილზე ნაირგვარი ღვინოებით უზრუნველყოფდა. ზოგი ადრეული ჯიში სამაჭრედ იყო განკუთვნილი. ზოგი, არც თუ მაღალი ღირსების, ყურძნის წვენი თუ ჭაჭა სხვა ღვინოებს აღმჯობესებდა: გემოს თუ სინაზეს, ფერსა თუ ძალას მატებდა. ამათ გარდა ვენახში საჭმელ, სამურაბე, საწნილე, საჩურჩხელე და საბაღავე ყურძნის ჯიშ-სახეობებსაც აშენებდნენ...

ამ სამეურნეო მიზნების შესაფერისად მევენახეს გარკვეული თვისების ყურძენი უნდა შეერჩია. „საჭმელი ჯიში ტკბილი, გემრიელი და სურნელოვანი უნდა ყოფილიყო, ნაზი ხორცი და კანიც ჰქონოდა, მხოლოდ ხანგრძლივ შესანახავად განკუთვნილს ამასთანავე გამძლეობაც მოეთხოვებოდა. საჩამიჩედ, სამურაბედ თუ საწნილედ შერჩეული ყურძნის ჯიშ-სახესხვაობას ნაზ. ხორც-კანი-

ანობის მაგიერ, სწორედ მსხვილი და საკმაოდ მომავრო ხორც-კანი სჭირდებოდა. მინცდამაინც არც დიდი სიტკბო უნდა ჰქონოდა და მით უმეტეს, არც წვნიანობა. სამაგიეროდ, საბადავო და საჩურჩხელე ყურძენი, რასაკვირველია, უაღრესად ტკბილწვენიანი უნდა ყოფილიყო და სხვა თვისებებს, ამ შემთხვევაში, მერეორხარისხოვანი მნიშვნელობა ჰქონდა. საღვინე ყურძნისათვის საჭირო იყო სიტკბოც, წვნიანობაც და სურნელოვნებაც, თხელი კანი და ნაზი ხორცი.

სამაგიეროდ, ასეთ ყურძენს ხანგრძლივი გამძლეობა არ სჭირდებოდა. სიმკვავის ნაკლებობაც აუცილებელი პირობა იყო. სამაჭრედ განკუთვნილი ყურძნისათვის კი, პირიქით, ზომიერ სიტკბოსთან ერთად სწორედ სიმკვავე იყო კარგი. საწურო, სამაჭრე და საღვინე, ისევე, როგორც საჭმელი ჯიშისათვის, რა თქმა უნდა, ყურძნის დამწიფების ხანასაც დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა: საჭმელად და სამაჭრედ ადრეული ჯიში უფრო მეტად ფასობდა, შედარებით მდლობსა და გრილ ადგილებშიც საღვინედ, გინდა სხვა რაიმე დანიშნულებისათვის, ცხადია, მხოლოდ ადრეული ჯიშ-სახესხვაობანი იყო გამოსადეგი. პირიქით, დაბლობისა, თბილი და ნოტიო ნიადაგისათვის საგვიანო ჯიშ-სახესხვაობანი სჯობდა, რადგან შემოდგომას ასეთ ადგილებში ჰავა უფრო მშრალია ხოლმე და ამის წყალობით ყურძენი დამწიფებისას ნოტიობისაგან არ ზიანდება“ (ივ. ჯავახიშვილი).

საქართველოს „მევენახეობის ძველმა საგანძურმა“ ჩვენამდე საგრძნობლად რიცხვნაკლებულად მოაღწია. გადაშენებულია ანდა მხოლოდ ცალკეული ძირების სახით შემორჩენილა ათეულობით ვაზის ჯიში. როგორც ცნობილია, საქართველოს მევენახეობამ საუკუნეთა მანძილზე ბევრი ჭირი და განსაცდელი გამოიარა. შემოსეული მტერი ვენახებს საგულდაგულოდ კაფავდა, ქვეყნის დაპყრობილ მხარეებში გადაშენების პირად იყო მისული მეურნეობის ტრადიციული დარგი. წარსულმა ჟამთა სიავემ არა ერთი საუკეთესო ყურძნის ჯიში იმსხვერპლა...

და მაინც, ვერ კიდევ ერთი საუკუნის წინ საქართველოს ვენახებში ყურძნის ჯიშ-სახეობათა რიცხვი ხუთასს აღემატებოდა.

მეტწიამეტე საუკუნის შუა ხანებიდან საქართველოს მევენახეობას ახალი განსაცდელი ელოდა. სამეგრელოს უკანასკნელი მთავრის, დავით დადიანის მიერ საზღვარგარეთიდან გამოწერილ უცხოურ ვაზს იზაბელას თან სოკოვანი დაავადება — ნაცარი შემოჰყვა. მოკლე დროში მანამდე უცნობი „ვაზის სატკივარი“ მთელ საქართველოს მოედო. ნაცარი განსაკუთრებით მძვინვარებდა დასავლეთ საქართველოში, სადაც ძალზე ხელსაყრელი — ტენიანი ჰავა ბოვა.

ნაცარს ვერც ქართლ-კახეთის ვენახები გადაურჩა. ზოგ წლებში ვაზის სატკივარმა კახეთში თითქმის მთელი მოსავალი გაანადგურა. ნაცარს სხვა სოკოვანი დაავადებებიც მოჰყვა. შემდეგ კი საქართველოში ვაზის საშინელი მტერი—



ფილოქსერაც გამოჩნდა. ეს მვენებელი მწერი ჯერ დასავლეთ საქართველოს ვენახებს მოედო, მოგვიანებით კი ქართლსა და კახეთის ვაზებსაც დაეჭრა. კარგა ხანმა განვლო, ვიდრე ქართველი მევენახე ვაზის სოკოვანი დაავადებებთან ბრძოლაში გაიწაფა და ფილოქსერის გამძლე ნამყენ ვენახს მოეცილა. სოკოვანმა დაავადებებმა აიძულა დასავლეთ საქართველოს მკვიდრი, ხელი აეღო ტრადიციულ მღლარ ვენახზე და მის ნაცვლად ადვილად მისადგომი და „მესაწამლი“ ტანმორჩილი დაბლარი გაეშენებინა. ვასული საუკუნის მიწურულიდან მევენახეობა, როგორც იქნა, ალორძინების გზას დაადგა.

მაგრამ რამდენად გალარიბებულებიყონ ნამყენ ვენახებში ვაზის ჯიშნარი, რამდენი საუკეთესო ყურძნის სახეობა ემსხვერპლა ნაცარს, ოხსა და ფილოქსერას. მეტადრე გურია-სამეგრელოს მევენახეობას დასჩენოდა მძიმე დაღი. ვასული საუკუნის შუა ხანებისათვის აქ ასზე მეტი მღლარი ვაზის ჯიში დაითვლებოდა. საუკუნის მიწურულისათვის კი მათი უმრავლესობა გადაშენებულიყო. „ადგოლობრივი ჯიშებიდან მხოლოდ ზოგიერთი შემორჩა, ზოგი კი ერთეულ ძირებად გვხვდება, ან სულ უკვალოდ ქრება“, — აღნიშნულია იმ დროის პრესაში. სანაქებო საღვინე ჯიშების ნაცვლად გურია-სამეგრელოს ვენახებში გაბატონებულიყო უხვირო იზაბელა („ადესა“) — უხვმოსავლიანი და გამძლე ამერიკული ვაზის ჯიში.

ქართული ვაზის ჯიშების გადაშენებას მეცხრამეტე საუკუნის მეორე ნახევრიდან ღვინის სასაქონლო პროდუქტად გადაქცევის ინტენსიურმა პროცესმაც შეუწყო ხელი. „ვაჭრულმა ანგარიშმა“ მევენახის თვალში ზოგ ჯიშს ღირსება შემატა, ზოგი კი, პირიქით, გააუფასურა. მაღალი ღირსების, მაგრამ მცირემოსავლიანმა ჯიშებმა, აგრეთვე სამაჭრე და საჭმელმა ვაზ-ყურძენმა, უხვმოსავლიან საღვინე ჯიშებს დაუთმეს თანდათან ასპარეზი.

კახეთში — საქართველოს მევენახეობის კლასიკურ მხარეში — ღვინისათვის სამოცდაათამდე ყურძნის სახეობა დაითვლება. მათ შორის მთავარია საფერავი, რქაწითელი, მწვანე, შავკაპიტო, ჯანაანურა ანუ ხიხვი, მცვივანი, შავყურძენი, ჟღია, თავკვერი, წოხენური, ბუდეშური, თითა, კუმისი, ხარისთვალა, უწიაწო ყურძენი, საკმელის ყურძენი...

კახელი მევენახე ასე გვიხსნიათებს ამ ჯიშებს (ეთნოგრაფ ლ. ბოჭორიშვილის მასალების მიხედვით):

„შავ ყურძენთა შორის საფერავი „თავი ყურძენია“. ამ ვაზის ფოთოლი ბრტყელია და მოწითალო, ყურძნის მტევანი ბორჯლიანია და გრძელკუფხვლებიანი. საფერავმა „ძალიან იცის ყურძნის გამოტანა“, თუ ადგილი „ჯანიანია“ და ამინდიც კარგი შეხვდა.

რქაწითელი, მწვანესთან ერთად, თეთრი ყურძნის საუკეთესო ჯიშად არის

მიჩნეული. რქაწითელის რქა წითელია, „მოწითალო-მოწაბლო“, ფოთოლი მწვანე აქვს და მრგვალი, — ნაკლებად შეჭრილ-შემოჭრილი. რქაწითელმა „სწორედ იცის წასვლა, მაღლა, ჰიგოს აპყვება პწკლითა და ზედ შეეხვევა“. რქაწითელმა საფერავისაგან განსხვავებით, თხლად იცის ყურძნის გამოტანა, მაგრამ ნაყოფს მსხვილს იძლევა. მტევანი გრძელია და კუმსი.

მწვანეს რქაც, ფოთოლიც და ყურძენიც მწვანე აქვს. ვაზის ფოთოლი შედარებით პატარა, ბუსუსიანი და დაკუწული, თითებივით დაყოფილი. მტევნის სიდიდის მხრივ მწვანე რქაწითელს ვერ შეედრება, მაგრამ თუ ნოყიერ ადგილზე მოხვდა, კარგ მტევანს გამოიტანს. მევენახის სიტყვით, მწვანე სამნაირი ჯიშისაა: მარცვალა და ბუდეშურივით კნატუნა. „შორიდან რომ შეხედო, ბუდეშურა გეგონება“. შეხედულებით ყვითელია და დაჭორფილი. ეს ყვითელი მწვანეა. მეორენაირი მწვანე უფრო მოზრდილ მტევნებს ისხამს, საფერავით ბორჯღიანია და მოკლე მისი მტევანი. მესამენაირი მწვანე თავისი გრძელი მტევნით რქაწითელს ჩამოგავს.

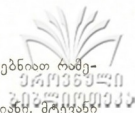
ჯანაანურა ანუ ხიხვი ფოთლებისა და რქის ფერით მწვანეს მიაგავს. ოღონდ, მწვანესაგან განსხვავებით, მისი ფოთოლი პატარაა და ნაკლებად დაკუწული. ჯანაანურას მტევანი, საფერავის მტევნის მსგავსად, თხელია. ყურძენი მოთეთრო-მომწვანო ფერისაა, მარცვალი-თხელქერქაა და წყლიანი. ჯანაანურა ადრე მწიფდება, დროზე რომ არ დაიკრიფოს, დალბება. ჯანაანურა ადვილად ავადდება და სათუთ მოვლას საჭიროებს.

მცვივარი თხელმტევნიანი ყურძენია: „დასხმით დაისხამს და არ კი შერჩება, თუ ძან ხელი არ შეუწყე, მარცვლები გასცვივა“.

შავი ყურძენი ორნაირთ ჯიშისაა. ერთი — უფრო ბრტყელსა და შავ ფოთლოს ისხამს, მას მარცვალიც უფრო მსხვილი აქვს და მტევანიც. კარგ საჭმელ ყურძნად ითვლება — „თხილივით იკვნიტება“. მეორე სახეობას მარცვალი წვრილი აქვს, მტევანიც მოკლე და უფრო კუმსი... შავი ყურძენი, მსხვილმარცვლიანია და დიდმტევნიანი. ყურძენი „ჭროლასავით იწევა“, ზოგი მარცვალი შავად იწევა, ზოგი კი უმწიფარი რჩება.

ე ღ ი ა მოთეთრო რქა-ფოთლიანია. მსხვილი და ბორჯღიანი მტევანი იცის, მარცვალი — მრგვალი და წვრილი. საფერავთან და შავ ყურძენთან შედარებით ბაცი ფერისაა, ეღია „წითლად იწევა“, „შეიძლება შეხედო და მკვებ გეგონოს, მოწეული კია“.

წოზუნურიც მწვანესა და ჯანაანურას მიაგავს. ამ ვაზმა კუმსი მტევანი და



მოყვითალო მარცვალი იცის, „ყვითლად მოიწევა, იტყვი: შეუღებნიით რაჲ-
შიო“.

ბუღმუშურის რქა თეთრია, ფოთოლი — მოყვითალო და წვეტიანი. მტევანი
დიდი აქვს და კუმსი, მოგრძო მარცვლებიანი. ბუღმუშურმა „სხმა ღონიერი იცის“.
თითას მსხვილი, მოყვითალო რქა აქვს. მისი მარცვლიც მსხვილია და გრძე-
ლი, „როგორც ძუძუვაშლა“.

ხარისთვალა საჭმელი ყურძენია, ბრტყელფოთოლა და მსხვილმარცვლიანი,
მარცვლის სიდიდით ყველა ჯიშს სჭარბობს.

საკმლის ყურძენს საკმლისებური სურნელება ახასიათებს. აღრეული ყურძე-
ნია, თუ დროზე არ დაიკრიფა, დაღებდა.

უწიპწო ყურძენი ბუღმუშურის მსგავსია. სხვა ჯიშის ყურძენთა შორის ძალ-
ზე დიდი და ბორჯლიანი მტევნით გამოირჩევა.

ქართული ვაზ-ყურძნის ჯიშების დიდი უმრავლესობა საღვინედაა განკუთ-
ვნილი. ზოგი მათგანი განსაკუთრებული ღირსებით გამოირჩევა... ამ რჩეული
ჯიშების ღვინოებმა საქართველოს მთელ მსოფლიოში გაუთქვეს სახელი.

დაპორფლილი რქაწითელი და ლურჯი საფერავი! ალაზნის ველისა და ცივ-
გომბორის მზვარეების ამ ორმა მკვიდრმა ყველაზე მეტად ასახელა ქართული
ღვინოები. რქაწითელი მსოფლიოს თეთრყურძნიანი ვაზების რჩეულს ამშვე-
ნებს, საფერავი კი წითელყურძნიან ჯიშებს ეცილება პირველობას.

„კეთილშობილი კახური საფერავი“ უკვე გასულ საუკუნეში გაიცნეს დასაყ-
ლეთ ევროპაში. ევროპელი ამბელოგრაფები საგანგებოდ სწავლობდნენ ამ ჯიშს
და მას პირველობა მიანიჭეს მსოფლიოს წითელყურძნიან ვაზებს შორის. „ყვე-
ლაფერი უფლებას მაძლევს ვიფიქრო, რომ წითელი ღვინის დასაყენებლად სა-
ფერავი ყველა არსებულ ყურძნის ჯიშს სჯობა“, დასკვნადა ერთ-ერთი
ავტორიტეტი.

საფერავის ჭაჭას და წვეწვს განსაკუთრებული ღირსების გამო, როგორც ამ
ყურძნის სახელწოდებაც მოწმობს, სხვა ღვინოების შესაფერად და გასაუმჯო-
ბესებლად იყენებენ ძველთაგან. ეს შესანიშნავი ვაზი დღეისათვის საქართველოს
სხვა კუთხეებშიც გვხვდება და მოძმე რესპუბლიკათა ვენახებშიც დამკვიდრე-
ბულა. მაგრამ არსად ისე არ გვარობს საფერავი, როგორც მშობლიურ კახეთში.
კახეთის გამოღმა მხარის სამხრეთის ფერდობებზე გაშენებულ საფერავს აქაური
ღონიერი, რკინით მდიდარი, კირნარი ნიადაგი და ზაფხულ-შემოდგომის თვე-
ებში მოძალეებული მზის სხივები იშვიათ ფერსა და სიტკბოს ანიჭებენ. შეუდა-
რებელია მუკუზნის, ხოლანის თუ კარდანახის წითელი ღვინოები. არა მხოლოდ



შესაფერად. სახელგანთქმული „ხიდისთავური წითელი“ თავკერის ჭკეპსა და წვეწვზე დადუღებული გორული მწვანე და ჩინურია.

იმერეთში, უმთავრესად თეთრი ღვინოების მხარეში, საუკეთესოდ აღიარებულია თეთრყურძნიანი ჯიშები: კრახუნა, ციციქა და ცოლიკაური. კრახუნას, ჩინებულ „საგობე“ ყურძენს, სახელწოდება კან-ხორცის განსაკუთრებული სიმკვრივის გამო მიუღია: ჭამის დროს ყურძნის მარცვლები ხმაურით სკდება, „კრახუნობს“. კრახუნას ღვინო სიმძიმით, მსურვალეებით და „ვაკეკატურობით“ კახურ ღვინოებს მიაგავს. ეს ჩინებული ვაზი მცირედად შემორჩენია იმერეთში ვენახებს. მას ფილოქსერაცა და სოკოვანი დაავადებებიც ადვილად ერევა.

ციციქა და ცოლიკაური დღესაც მრავალადა იმერეთის ვენახებში. განსაკუთრებით ჭარბობს ცოლიკაური, უხვმოსავლიანი ჯიში, რომელიც ვაზის სნეულებასაც კარგად უძლებს. ამ ჯიშების ღვინო ტიპიური იმერული ღვინოებია: ციციქა შედარებით ნაზია და ხალისიანი, ცოლიკაური — კი მსურვალე და მაგარი. ციციქამ, უნაზესმა და თავისებური სიმკვავიანობის ყურძენმა, „უკანასკნელ დროს ღირსეული ასპარეზი ჰპოვა ქართული შამპანური ღვინის წარმოებაში.

მთავორიან რაჭას უმთავრესად წითელყურძნიანმა ალექსანდროულმა მოუხვეჭა სახელი. ალექსანდროული მეტწილად წითელი ან თეთრი სუფრის ღვინოა, რომელიც „შემრგოა, ძველობს და მგზავრობასაც კარგად იტანს“. ალექსანდროულის ჯიშისაგან მზადდება ბუნებრივად ტკბილი ხვანჭკარაც, რომელიც ქვემო რაჭის სოფლის სახელს ატარებს. ხვანჭკარის, ისევე როგორც მისი მახლობელი რამდენიმე სოფლის, ვენახები შეფენილია სამხრეთის მზვარე ფერდობებზე, სადაც ნიადაგი კირითაა მდიდარი. გვალვან ამინდში ალექსანდროული ადვილად ჭკნება და გადამწიფდება, რის გამოც ყურძენში უხვად გროვდება შაქარი. ტრადიციული ტექნოლოგიის მიხედვით რის საწნახელში „გაყენებული“ ყურძნის წვენი, ბოლომდე დაუღულარი რჩება; რასაც ნაწილობრივ შემოდგომის სიცივეებიც უწყობს ხელს. ამ წესით დაყენებული ღვინო საკმაო სიტკბოს ინარჩუნებს. მუქი ლალისფერი, ზვერდოვანი, ნაზი, მოტკბო ხვანჭკარა ქაღალბის მოწონებითაც სარგებლობს.

ალექსანდროულს წარსულში შავი კაბისტონი უწევდა მეტოქეობას. „ბუგეულის ღვინო“ განთქმული იყო დასავლეთ საქართველოში. ეს ჯიში, „ყურძნადაც კარგი“, ვაზის სნეულებამ გაანადგურა. იგივე ზედი ეწია რცხილას. მისი ღვინოც სანაქებოდ ითვლებოდა. „რაჭველ გლეს ვინ მისცა რცხილის ღვინო სასმელადო“, — ნათქვამია ხალხურ ლექსში.

ლენინში გავრცელებული ვაზებიდან თავისი ღირსებით გამოირჩევა წითელყურძნიანი უსახელაური. ამ ჯიშისაგან ჩინებული ღვინოები და ღვინოებიდან მთავარი, შინდისფერი სუფრის ღვინო და ლალისფერი ბუნებრივი ღვინო, რომელიც ღირსებით არ ჩამოუვარდება რაჭულ ხვანჭკაას.

ღვინოსათვის გურია-სამეგრელოს ვენახებში იმერული ცოლიკაური გაბატონებულია. გურიის მთისპირა სოფლებში ერთეული ძირების სახით თუ გვხვდება ხეობად მაღალად გაშვებული ძველი წითელყურძნიანი ვაზები: ჯანი და ჩხავერი, სოკოვან დაავადებებს რომ დაუბეჩავებია. აქა-იქ ეს ვაზები ნამყენ დაბლარადაც გაუშენებიათ. ძველად გურიაში „ჯანის ღვინოს“ სიმაგრით ბადალი არ მოეპოვებოდა. დაძველება მას გემოსა და სურნელებას მატებდა. არანაკლებ განთქმული იყო გურული ჩხავერიც — მუქი ვარდისფერი, ნაზი და მარახოში ღვინო.

სამეგრელოშიც ღვინოსათვის იშვიათობადაა ქცეული ძველი მაღლარი ვაზის ჯიშები, მათ შორის წითელყურძნიანი ოჯალეში ანუ შონური. ეს შესანიშნავი ვაზი უმთავრესად მთავორიან, მაღლობ ადგილებში მოჰყავდათ. ოჯალეშის ღვინო, მუქი წითელი ფერისა, მაგარი და სურნელოვანი, სიძველეში კიდევ უფრო უმჯობესდებოდა. ოჯალეშს, დასავლეთ საქართველოს აღიარებულ თავღვინოს, გასულ საუკუნეში თვით კახურ საფერავსაც კი უტოლებდნენ. მეჩვიდმეტე საუკუნის ფრანგი მოგზაური შარდენი მას ქებით იხსენიებს.

გურია-სამეგრელოს მსგავსად ამჟამად აჭარის ვენახებშიც უმთავრესად იმერული ცოლიკაურია გაშენებული. აქ ერთეული ძირების სახით შემორჩენილან ძველი მაღლარი ვაზები, მათ შორის საუკეთესო საღვინე ჯიშები ბროლა და ბუტკო. აჭარაში თურქების სამასწლოვანი ბატონობის ხანაში ამ ვაზებს, სხვა ჯიშებთან ერთად, მხოლოდ საჭმელად და საბადაგედ მოიხმარდნენ. შემდეგში მათაც ვაზის სატკივარმა დარია ხელი და ერთიანად გააჩანავა. აჭარის მკვიდრთ ღვინმდე ახსოვთ, რომ ოდესღაც ბროლასა და ბუტკოსაგან ღვინოს აყენებდნენ მათი წინაპრები. ბროლას ერთ-ერთ სახელს — „ბროლის ღვინოსაც“ შორეული წარსულის მოგონება შემოუნახავს.





ნეტავ სადა აქვს ამ ზვარებს ბოლო?

ჯერ კიდევ ვახუშტი ბაგრატიონმა თავის გეოგრაფიულ თხზულებაში დაახლოებით შემოახა საქართველოში მევენახეობის გავრცელების ფარგლები. მან გამოჰყო „ვენახ-ხილიანი“ ზოლი და ის უვენახო მთას დაუპირისპირა. დღეისათვის მოპოვებული მონაცემების მიხედვით საქართველოში ვაზის გავრცელების შემდეგი სურათი წარმოგვიდგება.

ვენახის სამკვიდრებელი თითქმის ზღვის დონიდან იწყება. კოლხეთის დაბლობზე, გურია-სამეგრელოს ზღვისპირა სოფლებში ციტრუსების ბაღებთან ერთად აქა-იქ პატარა ვენახებსაც ვხვდებით. შავი ზღვის სიახლოვეთ გამოწვეული ჰავის მოჭარბებული ტენიანობა მეტ გასაქანს არ აძლევს ვაზს — მზის შვილს.

რაც უფრო ვშორდებით ზღვას და მაღლა მივდივართ, მით უფრო მატულობს ვენახი. სამოცდაათი მეტრის სიმაღლიდან გურია-სამეგრელოში უკვე მხარებს შლის ვაზი. ვენახი სწორია ლიხთიმერეთის ზეგნებზე, უფრო მეტად კი მთის კალთებსა და სერებზეა მოძალებული.

მევენახეობის გავრცელების ანალოგიური სურათი იშლება აღმოსავლეთ საქართველოში. ქართლ-კახეთის ვაკე-ველებზე ვაზი ნაკლებადაა. ვენახები უმთავრესად მთის კალთებზე გადაჭიმულა. აქაური ღვინოებიც განსაკუთრებული ღირსებით გამოირჩევა. კახეთი — მელიწინეობის კლასიკური მხარე — ციკლომბორის კალთებზე შეფენილ ვენახებს უნდა უმაღლოდეს თავის საუკეთესო ღვინოებს.

საქართველოს მევენახეობის ეს ინტენსიური ზოლი ზღვის დონიდან და-
ახლოვებით ათასი მეტრის სიმაღლემდე აღწევს. შემდეგ კი მკაცრ ჰავას თავისი
გააქვს. თანდათან მცირდება ვენახი. აქ მხოლოდ საადრით ყურძენს ვეღარ
გვხვდება, რომლებიც შემოდგომამდე ასწრებენ დამწიფებას. უკანასკნელში
მაღლა კი ვაზი სრულიად ქრება, იწყება „უვენახო მთა“.

საგულისხმოა, რომ თუმცა მთამ ვაზის გავრცელებას ასეთი მკაცრი საზ-
ღვარი დაუდო, ზოგან მთიელები მაინც არ დაჩენილან უვენახოდ. ზემო რაჭის
უვენახო სოფლების მკვიდრთ ქვემოთ გაუშენებიათ ვენახ-მამული. რაჭველ
მთიელთ მეზობელ იმერეთის სოფლებშიც აქვთ ვენახი. ყურძენს იქვე, ვენახში
წურავენ, ხოლო ტკბილი სოფელში მიაქვთ და იქ მარნებში აყენებენ ღვი-
ნოს.

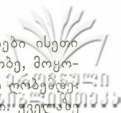
უვენახო მთაში ღვინის დაყენების ეს თავისებური ტრადიცია ძველად სხვა
მხარეებშიც ყოფილა დამკვიდრებული. ვახუშტის გეოგრაფიული თხზულების
მიხედვით, ღვინოს ამგვარადვე აყენებდნენ მთიულეთში, კოჯორსა და თრია-
ლეთში: „ტკბილს მოიტანენ ბარილამ, ჩაასხამენ აქა და დადგების ღვინო კეთი-
ლი და გემოიანი“.

ვენახებში ჩაფლულა ქართლ-კახეთის სოფლები. ყოველ სახლს პატარა ვე-
ნახი ეყვრის. ეს კარის მამული ანუ შინა-ვენახია. რა მარჯვე მოსავლელ-საპატ-
რონოა კარის მამული! მისი მოვლა-დახელვაც ძალზე მოსახერხებელია, დაკრე-
ფაცა და ყურძნის დაბინავებაც. აქ ქონსაც არ უნდა გამართვა სიცხესა თუ ავ-
დარში თავშესაფარად. თუმცა ნაკლიც აქვს კარზე გაშენებულ ვენახს: ყურძენს
შინაური ფრინველი ეტანება:

კარგი ხარ, კარის მამულო,
რომ არა გჰამდეს ქათამი, —

მხოლოდ კარზე გაშენებული პატარა ვენახის იმედად როდია ამ მხარის მკვიდ-
რი. სოფლის ბოლოზე, ხშირად მისგან ათეული კილომეტრის დაშორებით დიდ
ვენახებს მიადგებით. სწორედ ეს მამულებია ქართლ-კახეთის ქვევრ-მარნის ბა-
რაქის მთავარი წყარო. ღვინოც სანაქებო იცის ამ ადგილებმა — „წარაფებმა“
თუ „ახოებმა“, „ქინძმარაულმა“ თუ „გრძელმა მინდორმა“.

თვალუწვდენელი საკოლმეურნეო ზერები, ჩვეულებრივ, შემოუღობავია,
ეგრძე ვენახებს კი ხშირად ღობე იცავს საქონლისა და სხვა დაუპატიჟებელი
სტუმრებისაგან. რანაირ ღობეს არა ნახავთ აქ: ფიჩხისა თუ წნელის; ლატნისა
თუ მარგილის, ძეძვისას თუ ცოცხალს.



„არსად არ არის მინდვრებისა და ბაღების შემოღობვის ხერხები ისეთი ნაირგვარი, როგორც კახეთში. მე შეენიშნე აქ ყოველნაირი სახის ღობე, მოყოლებული უხეში ლასტიდან, ვიდრე ოსტატურად დაწულ წნელის როტონდულ ღობე ლატინისა და ლამფისა, ცოცხალი ღობე თუ ყორის გალავანი, ყველაზე უცნაური იყო ღობე ფესვების, ძირკვებისა და დაბრეცილი ტოტებისაგან, რომლებიც ისე გადახლართულიყო, რომ ქმნიდა განსაცვიფრებელ სახეებს, ერთმანეთში შეზრდილ გველებს და სხვა ურჩხულებს“, — წერდა გასული საუკუნის გერმანელი მეცნიერი, ჰაქსტაუზენი.

ბოლო დროს მავთულით შემოღობილი ვენახიც მომრავლდა ქართლ-კახეთში.

ლასტის ან ფიცრის კარით შევდივართ ვენახში.

მსხვილ ბოძებზე გაბმული მავთულების გაყოლებით ვაზები ჩამწკრივებულან. ორი ან სამი წვერი მავთული ბოძებს გარდა შიგადაშიგ სარებსაც ეყრდნობა. ვაზის მწკრივებს, შარებს შორის საკმაო მანძილია ვაზებთან თავისუფლად მისადგომად. მიწის ადვილად გასათოხნ-დასაბარად.

აქა-იქ კიდევ შემორჩენილა მამაპაპური ვენახი შვინდის, თხილის, წაბლის ან მუხის ჭიგო-სარზე აკრული ვაზებით.

ვაზო, შეიღვით ნაზარდო,
 უღვაში გადგიგრეხია,
 ჩაპკონებიხარ ჭიგოსა,
 შუაზე გადგიტეხია...

ძველებური ვენახიც, ჩვეულებრივ, მწკრივზეა გაშენებული.

როგორც მოხუცები გვარწმუნებენ, უწინ უწესრიგოდ დარგული, „არეუ-ლი“ ვენახი სცოდნიათ.

არა მარტო ვაზების ბაღია ვენახი. მამულში ნაირგვარი ხეხილიც ხარობს. ლეღვის, ვაშლის, მსხლის, ქლიავის, ატმის ხეები უდგათ ვენახის თავსა და ბოლოში. ხეხილი ხშირად ვენახის კიდებზე, ღობის გაყოლებითაც ჩამწკრივებულა. მცირეჩრდილიანი, წვრილფოთლები ატმის ხე აქა-იქ ვაზებს შორისაც წამოზრდილა. ვენახის ბარაქას ინახავს ხეხილი. შემოდგომაზე ხილი იკმება, ყურძენი კი იზოგება. „კაცი კაცითაო და ვაზი ჩემითაო“, — უთქვამს ატამს.

ვენახში, ჩვეულებრივ, ბოსტნეულიც მოჰყავთ. მამულის თავსა და ბოლოში ხშირად მოჰკრავ თვალს ბამიდორსა და კიტრს, კარხალსა და კომბოსტოს, საზამთროსა და ნესვს... მათ ზოგჯერ ვაზების მწკრივებს შორისაც უთმობენ ადგილს.

მამულის თავში, ჩვეულებრივ, „მევენახის ქოხია“ გამართული. ის ზოგჯერ უბრალო საჩრდილობელს, ფანჩატურს წარმოადგენს. მიწაში ღრმად ჩასობილ მუხის მალალ ბოძებზე ხეებია გადებული, ზედ კავებია გაწყობილი და ჩალით, წალმით ან კრამიტით არის გადახურული. ვეხედება უფრო მკვედრი, ქოხივც წნული კედლებით, მეტი სიმტკიცისათვის ბუნებრივი ტალახით შელესილი. ასეთი ქოხი, რომელსაც ლასტის ან ფიცრის კარი აქვს შებმული, ვენახის სხვადასხვა იარაღ-ჭურჭლის შესანახადაც საიმედოა.

ძველად დიდ ვენახში ქვიტკირის მარნებიც ედგათ. დაკრეფილი ყურძენი იქვე იწურებოდა. ახლაც ხშირად შეხედებით ნავენახრებში ქვიტკირის მარან-საწინახლებების ნაშთებს...

ქართლ-კახეთში მრავალი სოფლის ვენახ-მამულს ჩაუდის სარწყავი რუ. ასეთი ვენახები, ჩვეულებრივ, მთელ სივრცეზე კვლებით არის დასერილი, მორწყვის დროს ამ კვლებში მიუშვებენ წყალს.

სარწყავ ვენახებში, შესასვლელთან, ხშირად, მიწაში საგუბარია გათხრილი. მასში ვენახთან მიყვანილი რუს წყალი იყურება. აქ დაგროვილი წყალი ვენახის წამლის გასახსნელად, ბოსტნეულის მოსარწყავად, საქონლის „დასამწყურვალუბლად“ მოიხმარება. გუბის სიახლოვეს ქვის ან ბეტონის აუზია აშენებული წამლის დასაყენებლად.

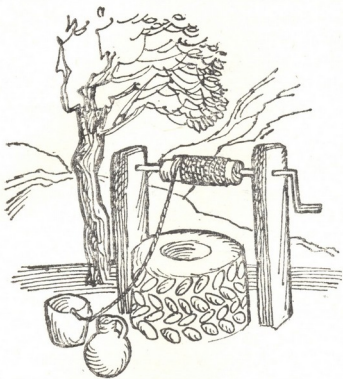
ურწყავ ვენახს ზოგჯერ ძველებური ქა-ბულაყი ამარაგებს სახარჯო წყლით. ქა მოხერხებულ ადგილასაა გაჭრილი. მიწის პირთან სიმტკიცისათვის ჰას ირგვლივ ქვა-აგური აქვს შემოწყობილი, ჰის თავზე ჩარხია გამართული, რომელზედაც თოკით კასრია მობმული. მიწის სიღრმიდან სახარჯო წყალი ჩარხის მეშვეობით ამოაქვთ.

ქართლ-კახეთში დიდი ვენახი, არცთუ იშვიათად, ალაგ-ალაგ ბილიკებითაა დასერილი. ისინი ტახტებად, ქუსმებად ყოფენ ვენახებს. ამგვარად ვენახის დაყოფა მის ნაწილ-ნაწილ დამუშავებას და დაკრეფას აადვილებს.

ხშირად ვენახებს ბილიკი ირგვლივაც შემოუყვება. მათი შემწეობით ერთ-მანეთს ემოქნება საერთო ღობით შემოზღუდული ვენახები. ხანდახან ვენახების ნაპირებში ჩაფლულია მოზრდილი ქვები — სამნები. ეს სამიჯნო ქვები, ჩვეულებრივ წყვილ-წყვილია, ზოგჯერ კი მათ შორის მესამე ქვაც, „მოწამეც“ აღმართულა.

აღმოსავლეთ საქართველოს მიწა-წყალზე უძველესი დროიდან დაბლარმა ვენახმა მოიკიდა ფეხი. აქაურმა მშრალმა, კონტინენტურმა ჰავამ იმთავითვე მევენახეობის ამ უფრო ინტენსიურ კულტურას მისცა გასაქანი.

მაგარამ, როგორც ივ. ჯავახიშვილმა გამოარკვია, აღმოსავლეთ საქართვე-



ლოში არც მაღლარი ვაზი —
 ბაბილო — იყო სრულიად
 უცხო. მეცხრე საუკუნის
 საისტორიო ძეგლის — „ქართ-
 თლის მოქცევის“ — თანახ-
 მად, ქართლის უძველეს სა-
 ტახტო ქალაქში, მცხეთაში
 მეფის „სამოთხეს“, ბაღს,
 ნაძვის ხეზე გასული ბაბილო
 ამშვენებდა. ბაბილოთი და-
 ჩრდილული ადგილები იშ-
 ვიათი არ იყო ქვემო ქართ-
 ლის, შავშეთ-კლარჯეთის
 მონასტერთა მიწა-წყალზე.
 ზოგი მონასტრის მარანში
 სხვა ქვევრებს გარდა ჰქონ-
 დათ „საბაბილო ჭურცი“,
 რომელიც მაღლარი ვაზისა-
 გან დაყენებული ღვინისათ-
 ვის იყო განკუთვნილი.

შარდენს, მეჩვიდმეტე საუკუნის ფრანგ მოგზაურს, კოლხეთის გარდა ქარ-
 თლშიც უნახავს ხეებზე მაღლარად გაშვებული ვაზები. მეცხრამეტე საუკუნის
 უცხოელ მოგზაურსაც შეუნიშნავს ქართლ-კახეთში „დიდი რაოდენობით გაშე-
 ნებული ვენახის“ გარდა „მაღალი ხეების კენწერობამდე გასული ვაზები, ბუ-
 ნების საჩუქარი, რომელიც ადამიანისაგან არავითარ მოვლას არ მოით-
 ხოვს“.

ქართლ-კახეთში მაღლარ ვაზს რამდენიმე ათეული წლის წინ აქა-იქ კიდევ
 ნახავდა კაცი. კახეთში მეტადრე ქიზიყში მრავლობდა „შაშობილი“, ანუ „მე-
 ვანი“ ვაზი. შემთხვევითი როდია, რომ აქაური ქალების ნაქსოვ-ნახელავე წინ-
 დებსა თუ ფარდაგებს, ხშირად „მევეანი“ ვაზის გამოსახულებაჲ ამკობს.

ახლა კი დასავლეთ საქართველოს ვენახებს ვეწვიოთ.

სად არ ნახათ ლიხთიმერეთში ვენახს, სოფლად თუ სოფლის გარეთ. აქა-
 ური მეურნის სიტყვით:

სოფლად გარემო ვენახია, ანუ შიგნი ვენახი;

სოფლის ზემოთ — წვერზე ვენახი, ანუ გორი ვენახი;

სოფლის ბოლოზე — ძირივენახი, ანუ ბოლოვენახი;

სოფლის გვერდზე — ვანი ვენახი;

ფერდობზე — ფერდი ვენახი;

მდინარისპირად — ჭალივენახი, ანუ ვაკევენახია...

აქაური ვენახიც საიმედოდაა შეკრულ-შემოკავებული მესერით, ხიმით, შქერისა თუ კობიტის, თუთის, აკაციის ან ტირიფის ხეების ცოცხალი ღობით.



თანამედროვე მავთულიან ვენახს ლიხთიმერეთშიც მოუკიდია ფეხი, მაგრამ არც ტრადიციული მოსარული მამულია იშვიათი. ძველებური სახნავი ვენახი მწკრივზე, წკაპზეა დარგული. ადვილად გაივლი წკაპებს შორის: აქ ფართე გასასვლელი, შაკია დატოვებული. სათოხარ წკაპის ვენახში კი „ხარი არ შეიყვანება“. აქა-იქ შემორჩენილია ძველთაძველი, „რეული“ ვენახიც. აქ ვაზები ზშირადაა დარგული, „სარი სართანაა მისული“. ეს ვენახიც თოხით მუშავდება.

ვენახებში ხშირადაა ხეხილი. ვახუშტი ბაგრატიონიც ხომ მიუთითებს იმერეთის ვენახებთან დაკავშირებით „ვენახის კიდურთა ზედა ხილნი მრავალნი“... „ხურმა, წაბლი და ვაშლ-ატამი ქართლზედ მეტი“.

აქაური ვენახ-მამულის ერთი თავისებურება მოგხვდებათ თვალში: ვაზის მწკრივებს შორის, ჩვეულებრივ, სიმინდი აქოჩრილა. ზოგჯერ ვაზის ძირებში ღობიო ან ძაძაც თესია.

ქართლ-კახეთისაგან განსხვავებით, იმერული ვენახის მახლობლად ვერ ნახავთ სარწყავად განკუთვნილ რუებს. ამ მხარის ტენიანი ჰავა, ზამთარ-ზაფხულ ნალექების სიუხვე დიახაც უზრუნველყოფს ბად-ვენახებს საჭირო წყლით. მხოლოდ ვენახის წამლობა მოითხოვს აქ სახარჯო წყალს. ამიტომაც არის, რომ სახლ-კარს მოშორებით გაშენებულ ვენახს ხშირად იქვე ღელე ჩამოუდის.

მთიან მხარეებში, მეტადრე კი რაჭაში ვენახ-მამულს ციცაბო ფერდობებზეც დაინახავთ. თითქმის დაკიდებულ მთის კალთებზე მიწის დასაკავებლად ვენახებში მთელ სიგრძეზე ქვის ყორეები ამოუშენებიათ. დარყული მიწა გრძელ-გრძელი მორებითაც არის გამაგრებული. წვიმებით დახრამულ მამულში კი ხრამის სათავე და კალაპოტი სარებით დამაგრებული წალმის ან ხის ნაკაფის ჯარჯებით ამოუღისათ.

ზოგან ვენახი „საღვარეებითაა დასარტყლული“: ავღარში მოვარდნილ ნიაღვარს მიწაში ღრმად გაჭრილ კვლებში აქვს სადინარი.

დამეწყრილ ადგილებში სწრაფად მზარდი ხეები — ტირიფი, ვერხვი,

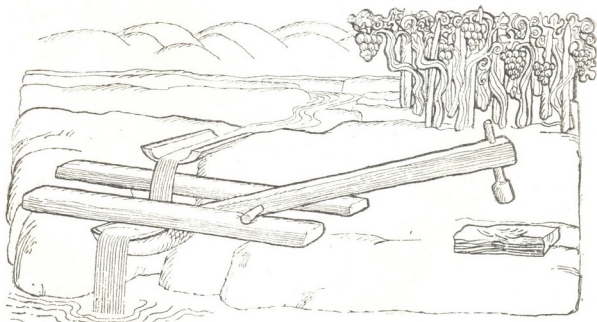
თხმელა ან ალვის ხე, ხოლო დიდი ხრამების ნაპირებში — თხილის და შვინდის კვიდიდისა და კვრინჩხის ეკლოვანი ბუჩქნარია დარგული.

ხშირად ვენახი ტყეს ემეზობლება. ტყის სიახლოვე მრავალმხარეა და მას კეთილ მამულისათვის. ტყე მას ნიაღვრისაგან, ქარებისაგან იცავს. ვენახის მამულში მოქცეული ტყიდან ჩამონაყონ წყალს „სისუქნე“ ჩამოაქვს, ნიადაგს ანოყიერებს ვენახში. სასარე, სახარდნე ხეებიც ხომ უღევია ტყეში...

მაგრამ ტყისპირა ვენახი ტყის მრავალრიცხოვან ბინადართაგან დაცვასაც საჭიროებს.

ფრინველების დასაფრთხოებადა ვენახის კიდეზე აღმართული კაცის მსგავსი „საშინობელა“, მოკლული ქორით, თუ ჩიტით ხელში, ანდა მალალ სარებზე ჩამოკიდებული აყიროები, ქათმის ან ინდაურის ფრთებით შემკული. ნიაღვის ქროლვაზე აყირო წაღმა-უკულმა ბრუნავს და აკრთობს ფრთოსნებს.

წყლისპირა ვენახებთან აქა-იქ კიდევე შეხვდებით „სარახუნოს“, ანუ „დათვის საშინობელას“. ეს გონებამახვილური ხელსაწყო ხისგანაა გაკეთებული. მიწაში დასობილ ორ მანჯოში (პალოში) გაყრილია ბორბლიანი ღერძი, რომელსაც გაგრძელებაზე „მკლავი“ აქვს დამაგრებული, თავზე ხის მოძრავი ურთით. საშინობელა ხის ღარის ცხვირთანაა გამართული. ღარზე გადმომჩქეფარე წყალი ბორბალს აბრუნებს, გრძელი მკლავი მასიურ უროს, კვეყოს, მის ქვეშ მოთავსე-



ბულ რიყის ქვას ან ხის ნამორს (ბაკონს) დროდადრო მძლავრად ურტყამს და იქაურობას ხმაურით აყრუებს.

იმერეთსა და ლეჩხუმში დაბლარ ვენახს თუ ყანას ზოგჯერ ზემოთა მთების კეპერის ვახები, რომელთაც მსხვილი და მალალი ხის საყრდენი უსვიავენ, ნარია, ანუ ხარდნის ვენახი. ოლიხი, ხარდანი, ჩვეულებრივ, კაპეზიანია. ზოგჯერ მათ მაგივრობას ეწევა ტანდაბალი ცოცხალი ხეები საგანგებოდ წაჭრილი, „გადაბელოლი“ ტოტებით.

დაბლართან შედარებით ოლიხნარი უფრო თხელი ვენახია, ვაზის თითოეულ ძირს მეტი კალო აქვს დატოვებული. ოლიხნარი ზოგჯერ მწყრივზეა, წკაპზეა, დარგული, ხან კი — არეულად, „უაეკარგოდ“. ოლიხნარად მხოლოდ ზოგი ჯიშის ყურძენს აშენებენ.

იმერეთისა და გურია-სამეგრელოს სოფლებში იშვიათია კარმიდამო, რომ თითო-ოროლა მალლარი ვაზი არ მოგხვდეს თვალში. ხეებზე, უმთავრესად, გაშვებულია უცხოური იზაბელა, „ადესა“, იშვიათად, ძველებური ადგილობრივი მალლარის ჯიშებიც გამოერევა. მთის სოფლებში ზოგჯერ ათეულობით დაითვლება ეზო-გარემოში მალლარი ვაზი. მათა ცოცხალი საყრდენი თხმელის, ხურმის, ან ვაშლის ხეა. ამ ხეებს ტოტები თხლად აქვს, ზედ უკეთ მიწოდება ნაკლებ დაჩრდილული ყურძენი.

მოხუცებს ჯერაც ახსოვთ უწინდელი მალლარობა. ტყეს მიაგავდა ეზო-გარემოსა თუ მინდვრად ჩარიგებული ხეები ზედ მიშვებული ვაზით. თხლად დარგული ხეების ქვეშ ზოგჯერ ღომის ან სიმინდის ყანა ბიბინებდა. მალლარი ვაზი, დობილო, ხშირად მოსდებოდა დაბალ ადგილებს, მდინარის პირებს. ამ ადგილებს დღესაც „დობილოების“ სახელით მოიხსენიებენ, თუმცა კარგა ხანია, რაც იქ ვაზი გადაშენდა.

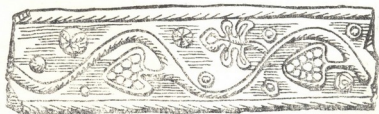
თუ ქართლ-კახეთის მიწა-წყალი ძველთაგან დაბლარი მევენახეობის საპკიდრებელს წარმოადგენდა, დასავლეთ საქართველოში მეცხრამეტე საუკუნის შუახანებამდე მალლარი ვენახი იყო გაბატონებული.

„აქ ყველგან მალლარს აშენებენ და უკანასკნელ ხანებამდე არ ყოფილა შემთხვევა არც ერთი ქვევა დაბლარის გაშენებისა“, — აღნიშნულია გურია-სამეგრელოს შესახებ აგრონომიულ ნარკვევაში, რომელიც დაახლოებით ერთი საუკუნის წინ არის დაწერილი, იქვე ამის მიზეზიც არის ახსნილი, „სამეგრელოში, ისევე, როგორც ქუთაისის გუბერნიის უდიდეს ნაწილში, ხეზე შემშვებული ვაზი უკეთეს ღვინოს იძლევა, ვიდრე... დაბლარი... ვინაიდან ნიადაგი ძალზე ნესტიანია და რაც უფრო დაშორებულია მისგან ყურძნის მტევნები, მით უკეთესად მწიფდებიან ისინი“.



ლიხთიმერეთში მხოლოდ ზოგან პოვებდა დაბლარი ვენახი ხელსაყრელ ბუნებრივ პირობებს, იმერეთის ზოგ მხარეში, როგორც ვახუშტი გეოგრაფიული თხზულებიდან ვიცით, ჯერ კიდევ მეთვრამეტე საუკუნეშიც შირი იყო „ვენახნი დაბლარნი“. ლიტერატურული მონაცემების მიხედვით, გასული საუკუნის შუახანებისათვის ლეჩხუმშიც მაღლართან ერთად ნაწილობრივ დაბლარსაც აშენებდნენ. დაბლარი მევენახეობა მეტადრე რაჭაში პოვებდა გასაქანს, სადაც უკანასკნელი საუკუნეებისათვის მაღლარი ვენახის კვალიც არა ჩანს.

ლიხთიმერეთში მაღლარ მევენახეობას გასული საუკუნის შუახანებიდან ვაზის სოკოვანი დაავადებების გავრცელებამ მოუღო ბოლო. მეტად ჭირდა უზარმაზარ ხეებზე ვაზების „აქიმობა“. აქაური მეურნე იძულებული იყო დაბლარ ვენახს მოჰკიდებოდა. დროთა განმავლობაში ტყეებიც გაიკაფა, ჰავის ტენიანობამაც იკლო. ამიტომაც იყო, რომ თანდათან გაჩეხეს მაღლარი ვენახი და მის ნაცვლად გურია-სამეგრელოსა, თუ იმერეთის სერებს ტანმორჩილი ხელნაშენი შეეფინა.





ვაზო, შვილივით ნაზარდო

უხსოვარი დროიდან ვაზი მევენახეთა თაობების განსაკუთრებული ზრუნვის საგანი იყო. საუკუნეთა მანძილზე ქართველი მეურნე ზედმიწევნით გაეცნო ძვირფას მცენარეს, მის ანატომიურ თავისებურებებში გაერკვა. ბუნებრივია, ეს ცოდნა მევენახე ხალხის ენაში აღიბეჭდა.

ივ. ჯავახიშვილის „საქართველოს ეკონომიურ ისტორიაში“ აღნიშნულია: „ვაზის წესიერი მოვლისა და მევენახეობის მცოდნეობის თანდათან შემუშავების პროცესში გამოირკვა, რომ ვაზის ყოველ ნაწილს თანაბარი მნიშვნელობა არა აქვს, არამედ, რომ ბუნებისაგან ზოგ მათგანს მთავარი, ზოგს კიდევ მეორეხარისხოვანი, ანდა დამხმარე მნიშვნელობა ჰქონია მიკუთვნებული. ამ ნაწილების ერთ-მანეთისაგან გასარჩევად ვაზის ლერწმის ყოველ მნიშვნელოვან ნაწილს თავისი სახელი დაერქვა“.

როგორც ივ. ჯავახიშვილმა გამოარკვია, ძველი ქართული მწერლობის ძეგლებს ვაზთაღწერილობის მდიდარი ტერმინოლოგია შემოუნახავს. უკვე ბიბლიის უძველეს თარგმანებში მოიხსენიება ვაზის ცალკეულ ნაწილთა აღმნიშვნელი სახელები: რქა და ლერწმი, ტევანი და ყურძენი, კუფხალი და მარტუალი... ეს სახელები მკვლევარმა ლინგვისტური ანალიზის საფუძველზე ქართული ენის უძველეს კუთვნილებად აღიარა.

საქართველოს სხვადასხვა კუთხის მკვიდრთა მეტყველება იცნობს მდიდარ ტერმინოლოგიას, რომელიც ვაზთმცოდნეობის ხანგრძლივ ტრადიციას ვეძებოდა. ამ ტერმინოლოგიას ქვეყნის სხვადასხვა მხარეში მეტ-ნაკლებად დასხვავებული სახე მიუღია.

აი, როგორ აგვიწერს ვაზ-ყურძენს კახელი მევენახე:

ვაზს მიწაში ძირი და მისგან განტოტებული ფერსო, ძირკვები აქვს მოქცეული. ძირკვები უწვრილესი „მუხუსებით“ ბოლოვდება. მიწის ზემოთ ვაზის გამსხვილებული ტანი, დედა. ნამყენი ვაზის ტანი „ქუსლიანია“ და „მუხლებიანი“, ძველებურ ვაზს კი ტანზე მხოლოდ მუხლები ანუ განახლების ადგილები — მცენარის ხნოვანების განმსაზღვრელი ნაზარდები მოეპოვება. ვაზის დედას „ძველიანი“, „წელი“ მოსდევს. ძველიანი რამდენიმეწლიანი, „ვაზბევეული ღერწია“. დროთა განმავლობაში, თუ გარედან შავი კანი გაიკეთა, „დედალ“ ვადაიქცევა. ძველიანს მალა სანაყოფე რქები იწყება. ვაზაფხულზე, როგორც კი ვაზი გაიღვიძებს, ძველიანის კვირტებიდან ნორჩი ყლორტი ამოხეთქავს, ზაფხულში გათამამდება, დამსხვილდება, დაიმუხლება, შემოდგომაზე „შემოვა“ და რქებად ვადაიქცევა.

ვაზს უსარგებლო ყლორტებიც გამოაქვს. მიწის პირად ვაზის ტანზე ხშირად „ბღალა“ ანუ „არამი“ ამოიყრის, წელზე ნამხრევი, ანუ ნამკვრევი ამოხეთქავს, რქასა და ფოთოლს შორის კი სუსტი ყლორტი, „რქის რქა“ წამოიზრდება.

ვაზაფხულზე ვაზის სანაყოფე რქებზე კვირტი დაიძვრება, მალე პატარა ყლორტი გამოხეთქავს, რამდენიმე დღეში ვენახი დაიყოლორტება. ყლორტს წვერში საყურძნე და საფოთლე დააჩნდება, თანდათან ვათამამდება, კანი გაუმავრდება, ფოთოლი დაუმსხვილდება, მუხლის მოპირდაპირე მხარეს გამოსული მწკალით, უღვაშით, ჭიგოს მოეჭიდება.





სანაყოფე ყლორტებს თავიდანვე შეეტყობა ყურძნიანობა, ნორჩ მტევანს, ყურძენს გამოიჩინეს ვაზი. მტევანი გაიშლება და უკვე ყვავილშივე ვენახს ვაჯი ვილცენის, ყვავილიდან გამოსვლის შემდეგ მარცვლებზე ქერქი გადის ცილქებზე. მტევანი დაიხორბლება, შემდეგ „დაბრუნდება თავკევე“ ყურძენი და დამსხვილდება — დაისრიმდება, დაბოლოს შეთვალდება და დამწიფდება, მოიწევა ყურძენი.

ყურძნის მტევანი რქაზე ყუნწით არის გამობმული. მტევანი პატარა შტოედ, სამ-ოთხ მარცვლიან კიწებად იყოფა. ზოგჯერ მტევნის ზემოდან ყურძენზე გაცალკევებით რამდენიმე მარცვლიანი მხარი ანუ კუფხალი გამოებმება.

ყურძნის მარცვალს გარედან „ქერქი“ აკრავს. მის შიგნით ხორცია „ლეშკი“, რომლის შუაგულში ყურძნის თესლი, „ყურკა“ არის მოქცეული. ყურძნის წვენი კანსა და ლეშკს შორის არის უმეტესწილად, ნაწილობრივ ლეშკშიაც გამჯდარია.

ვინ მოსთვლის, ვაზ-ყურძნის კიდევ რამდენ ნიშან-თვისებულებას დაგვიჩახელებს კახელი მეურნე.

ქართველი მევენახე ვაზის ბუნებასა და ხასიათს, მის ცალკეულ ნაწილთა დანიშნულებასაც კარგად იცნობს. ეს მრავალმხრივი ცოდნა დასდებია საფუძვლად ვაზის დაბლარ კულტურას და მისი მოვლა-მოშენების ტრადიციულ წესებს, რომელიც აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოს კუთხეებში მეტ-ნაკლებად დღემდე შემონახულა...

მამაპაპურმა „ჭიგვიანმა ვენახმა“ მცირედად მოაღწია კახეთში, მისი მოვლა-მოშენების წესებიც ვერ გადაურჩა საგრძნობ სიახლეს. ათეული წლებია, რაც კახელი მეურნე მავთულზე გამართულ ვენახს მოეციდა და მევენახეობის თანამედროვე ავროტექნიკას ეზიარა. მაგრამ მოხუცი მევენახის ხსოვნაში ჯერაც არ წაშლილა არცთუ შორეული წარსულის სამეურნეო ცხოვრების სურათები...

გვიანი შემოდგომაა. კახური სოფლის ბოლოზე ახალ ვენახს „აშენებენ“. გამოცდილმა მეურნემ წინდაწინ შეიგულა ეს სავენახე ადგილი. არა ერთხელ დაიარა სოფლის ბოლო, ვიდრე ყოველმხრივ შესაფერის „სავენახეს“ შეარჩევდა. მისი ადგილმდებარეობაც გაითვალისწინა, მიწის ავ-კარგსაც ჩაუყვირდა.

სავენახე ადგილი სხვა ვენახ-მამულებს ემეზობლება, სოფლის ვენახების ზოლში მოქცეულს თვალ-ყური არ მოაკლდება. მას საურმე ან სახარე გზაც უდდება. სავენახედ განკუთვნილი ადგილი სხვა მხრივაც არის „მოხდენილი“. სავენახე მზვარეშია, მზეს მიფიცებულ სამხრეთის ფერდობზე. ვაზს, მზის შვილს, აქ დილიდან საღამომდე არ მოაკლდება მისი სხივი. ამ მყუდრო მზვარეში მომავალ ვენახს ცივი ქარი ვერ მიუღდება. მას არც ავდარში მოვარდნილი ნიაღ-



ვარი ემუქრება, ზომიერად დაქანებულ ფერდობს ვერ ჩამორეცხავს დროთა განმავლობაში, ჭანს ვერ გააცლის მამულში მიწას.

სავენახეზე არც მიწას დაედება წუნი. უქვოა, საბარ-სათონად შეღავათიანი, რაც მთავარია, ჭანდონიერი: ოღონდ ხელი ნუ მოაკლდება მამულს და ამ დასვენებულ, ყამირ მიწაში „ჭიგოსავით რქას გაიტანს ვაზი“.

მეურნემ წინაწინვე გაწმინდა ვენახ-მამულისათვის განკუთვნილი მინდორი: ბუჩქნარი საგულდაგულოდ გაჭაბა, ქვა-ლოდიც მოაშორა.

მას ახალი მამულის გაშენებაში მეზობელ-მოკეთებები ეშველებიან ნაცვალგარდად, მარტოხელა კაცი ძნელად აუვა შარების გაჭრას, ასობით რქა-ლერწის დარგვა-ჩაყრას.

ძველთაგან ნაცადი წესის თანახმად, სავენახე ჯერ უნდა დაიშაროს: მიწაში შარები, გრძელ-გრძელი არხები უნდა გაიჭრას. ამ შარებში ჩაირგვება ვაზის ლერწი.

მიწას ბარით ჭრიან, ქვიან ადგილებში წერაქვსაც იშველიებენ. ზოგი მიწას თხრის, სხვები კი მოჭრილ მიწას ერთ მხარეს მიყრიან. სავენახე დაქანებით, „მზის პირდაპირ“ იშარება. ამგვარად გაშენებულ ვენახს მზის სხივი არ მოაკლდება, სამამულე რქა კარგად შემოვა, ყურძენიც კარგად დამკრახდება.

აი, დაშარეს სავენახე. ყოველი შარის სიგანე ხუთ მეტაკველს აღწევს, სიღრმით კი ორ „ბარისპირზე“, მუხლამდეა გაჭრილი თხრილები. მიწაში ღრმად დარგულმა რქამ „მამლის ყვილი არ უნდა გაიგონოს“.

დასარგავი რქა-ლერწი გასხვლის დროს აიჭრა ძველ მამულში. საგულდაგულოდ შერჩეული ღონიერი, თამამი ლერწი შვიდ-რვა კვირტზეა დაყენებული, გადაჭრილი. შარებში ერთ რიგზე მიყოლებით, წყვილ-წყვილად რგავენ რქებს. ორი რქიდან ერთი მინც გაიხარებს, არც ადგილი გაცდება, არც შრომა ჩაივლის უქმად. ერთნი შარებში რქებს არიგებენ, მეორენი კი მათ „აწერს რიგებენ“ და მიწას აყრიან ზემოდან.

შარები შუამდე ისევ მიწით ამოივსო და დაიტკეპნა. მათ ზედაპირზე მიწის პატარა კოკოლები ჩამწყრივებულა. კოკოლებში რქის ორ-ორი ზედა კვირტია მოქცეული. ეს სამამულე, გასახარებელი კვირტებია. ამ კვირტებიდან ლერწი გაისისათვის ყლორტებს გაიკეთებს, მიწაში ღრმად დარჩენილი კვირტები კი ფესვებს გაიდგამს...

ახალშენის მწყრივებს შორის საკმაო მანძილია: ორ ადლს აღწევს „უღელი“. გადაწვენილი ვაზის რქებიდან მომავალში აქაც ვაზები წამოიზრდება და ვენახიც გახშირდება, თანდათან „სიმართლეში მოვა“.

ახალშენს პირველივე წლიდან „ერთგულად შეიმუშავენს“ მევენახე. გაზა-

ფხულზე, როგორც კი კვირტი გაიღვიძებს, თოხით კვირტებს კოკოლებს შემო-
აცლის. მიწის კოკოლი ზამთარში ყინვისაგან იცავდა კვირტებს, ახლა კი აფერ-
ხებს მოზარდი ლერწის გახარებას; ლერწს „აწვალეს“, „უჭერს“.

თუ წამოწვიმა, მერე მზემ დახედა ვენახს და მიწას პირი შეუჭრა, მწვერულს
კვლავ მიხედავს ახალშენს, თოხით მიწას გაუფხვიერებს კვირტებს.

თოხითვე ებრძვის მთელი წლის მანძილზე ვენახში ბალახს, როგორც კი აბა-
ლახდება მიწა, მაშინვე გამარგლავს ვაზის ძირებს, არ დააცლის, რომ ბალახმა
ნორჩი ვაზი „შეტუსოს“ და „მიწა შეუჭამოს“. არც სარეველას გააჭაჭანებს ვე-
ნახში. გამოჩნდება თუ არა ძურწა ბალახი, საითათოდ გამარგლავს ხელით.

წამოზრდილ, დაყლორტილ ვაზს საგულდაგულოდ გაფურჩინან — მოა-
შორებენ ზედმეტ ყლორტებს, ნამკვრევებს, ლერწს ძალას რომ აცლიან.

სარწყავში ახალშენი პირველსავე წელს მოირწყვება. ორჯერ მაინც მიუშ-
ვებენ რუდან ბაგის კვლებში წყალს, რომ კიდევ უფრო გათამამდეს, ზრდამი
წავიდეს ნორჩი ვაზი.

შემოდგომაზე, წლის ვენახს, გახარებული ორი რქიდან ზედა წაეჭრება,
რომ დაბრუნდეს, დასქელდეს ვაზი.

პირველსავე წელს შეიღობება ბაგა-ახალშენი. თავდაპირველად ფიჩხის ან
ლატნის სახელდახელო ღობეც იკმარებს, მომავალში კი უფრო სიმიედო და
მკვიდრ წნულ ღობეს შემოავლებენ ვენახს.

იზრდება ვენახი, სამუშაოც ემატება მის პატრონს. მეორე წელში გადამდგა-
რი ვენახი უკვე შეისარება: სუსტ, „ღრანცალა“ ვაზებს პატარა ჭიგო შეედგმება,
სიმაღლეში წასული ლერწი კიდევ აიხვევა, რქებით ჭიგოზე აიკვრება. მესამე
წელს ვაზებს „დატუნკვა“, ორ-სამ კვირტზე გასხვლა მოუწევს. გასხლული ვა-
ზი რქებს გაიტანს და ვენახს გადაწვენის დროც მოუვა.

სამწლიანი ვენახი საწვენი ვენახია. უკვე თითო-ოროლა მტევანს გამოიტანს
ვაზი.

ხუთი-ექვსი წლის ვენახი უკვე დავაჟაცებული მუშა ვენახია, ანუ საკრფი
მამული.

აბა ახლა იკითხეთ მევენახის შრომა, ამ დავაჟაცებული ვაზების მოვლა—
„დახელვა“: გასხვლა-შეყელვა, გაფურჩინა-ახვევა, შესარვა-დაკავება, გადაწ-
ვენა-გადამხვლა, ბარვა და თონა, მორწყვა და გააბტივება...

ამ სამუშაოთა შორის უმთავრესი ვაზების გასხვლაა.

გასხვლა ვაზის ნაყოფიერების გამადიდებელი და ღირსების გამაუმჯობესე-
ბელი უმნიშვნელოვანესი ღონეობაა. ინტენსიური მეურნეობის წარმოება მევე-
ნახეობაში არსებითად ვაზის დაბლარი კულტურისა და გასხვლის შემოღების

შემდეგ შეიქმნა შესაძლებელი. ხანგრძლივი გამოცდილება, მარჯვე ხელი და უტყუარი ალლო მართებს ვენახის მსხველელს. ვენახ-მამულს წლების მანძილზე ერთი და იგივე ხელი სხლავდა. თუ მეურნე ვენახის დანარჩენი სამუშაოების დროს ხშირად სხვებსაც იშველიებდა, სხელაში „ხელის არევას“ ერიდებოდა.

ორი-სამი ათეული წელია, რაც თანამედროვე „სეკატორმა“ ხმარებიდან განდევნა მამაბაბური სავაზე. კახეთის სოფლებში ახლაც გვაჩვენებენ „ვაზის მაკრატლის“ წინამორბედს. ესაა ნამგლისებურად მოხრილი, „მოქანდული“ რკინის დანა, ხის მოკლე ტარით. სავაზე ადგილობრივი მჭედლების ნახელავია.

ვენახი მეტწილად შემოდგომაზე ისხვლებოდა. იქ, სადაც ვაზს ზამთრის ყინვა ემუქრებოდა, ხშირად ვაზაფხულზე მიაღებოდნენ ვენახს გასასხლავად.

ჩამოუვლის სათითაოდ ვაზებს მსხველელი მოხრილი სავაზით ხელში. თვალის ერთი გადავლებით გაარჩევს ვაზზე სუსტსა და ღონიერ თამამ რქებს. დანის ქვემოდან ამოსმით ვაზს ძირში აცლის სუსტ რქებს, ერთს ან ორ ღონიერ რქას შვიდ-რვა კვირტზე გადაჭრის, ერთსაც ორ კვირტზე დააყენებს. გრძლად დაყენებული რქა სანაყოფე ანუ საყურძნეა — ის იმავე წელს საყურძნე რქებს გამოიტანს, ხოლო ორ კვირტზე გადაჭრილი ნეკი, ანუ სამამულე — ვენახის მომავალია, საგაისოდ მასზე შეირჩევა სანაყოფე და სამამულე რქა.

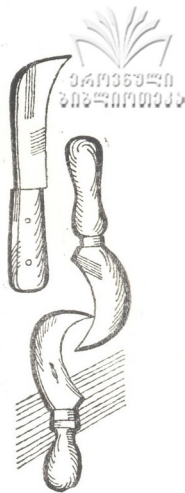
გასხვლის ამ წესმა თანამედროვე აგრონომიული მეცნიერების მოწონებაც დაიმსახურა, ამიტომაცაა, რომ ქართველი მეურნე დღემდე მისი ერთგული რჩება...

შესაბრალოსია გასხვული ვენახი: რქებდაჭრილი, ფოთოლშემოცილი, მტირალი კვირტებით...

მაგრამ დააცალეთ მევენახეს...

მზრუნველი ხელი მალე დაკავებს და შეეყლავს გასხვულ ვაზებს...

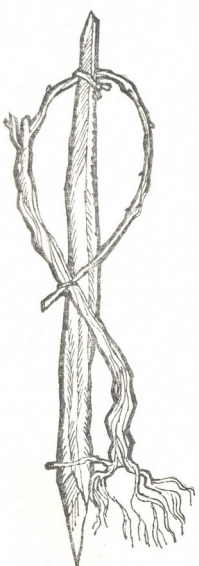
ქალბებმა ვაზის ნასხლავი-წალამი აკრიფეს ვენახში და მყელავიც შეუდგათვის საქმეს. ამოკალთავებული წინსაფარი ზომაზე დაჭრილი, წყალში დამბალი საყელავით — სვიის წნელით ან კაკლის კანით, ხარალით აუესია. საყელავით ჯერ ვაზს ჭიგოზე მიბამს. ამის შემდეგ გრძლად დაყენებულ სანაყოფე



ეროვნული
ნიშნითაა

რქას ძირში დააკავენ, მერე რქას ფრთხილად მოხრის: რქის ძირში წავლებულ მარჯვენა ხელს ზემოდან რქაზე ჩამოაცურებს, თანდათან ხელში გამოატარებს რქის კვირტებსა და მუხლებს, თანაც მარცხენა მუხლით ვაზს აწვევს მარჯვენა მორტეკილ სანაყოფეს წვერით იქავე დააკავენ, სადაც მანამდე მოიჭრის ვაზის

ვაზის შეყვლა, სანაყოფე რქის დაბლა რქალად გადმოხრა, მისი კვირტების თანაბრად ზრდა-გახარებას უზრუნველყოფს. გარდა ამისა, ამგვარად დაკავებული „ხელფეხშეკრული“ ვაზი არც მიწაზე ვაითსმება და არც ქარი შეაწუხებს მომეტებით.



მთელი წლის მანძილზე ვაზები ორჯერ-სამჯერ იფურჩგნებოდა. მისში ვაზის ტანზე, ძველიანზე ამოყრილ არამ ტოტებს გააცლიდნენ, ყლორტის ძირში გამოტანილ რქის-რქასაც მოაშორებდნენ. ფოთლებით, ნამკვრევეებით ვაზურულ ვენახს ივნისში მეორედ გაფურჩნიდნენ; აგვისტოში ზედმეტ ფოთლებს გააცლიდნენ... ამ დროისათვის სიმალეში წასულ ვაზებს ხელით ან დანით თავს, კენწეროსაც წაატეხდნენ...

გაფურჩენას ორმაგი სიკეთე მოაქვს ვაზისთვის: ზედმეტი ტოტების გაცლა ვაზის რქების გალღობა-ვათამამებას უწყობს ხელს. გარდა ამისა, გაფურჩენილ ვაზებს ჰაერი უკეთ გაუვლის, მზეც კარგად დახედავს. ამის წყალობით კი „ყურძენი კარგად მოიწევა, რქა კარგად შემოვა“.

გაფურჩენას ახვევა მოსდევს. მას შემდეგ, რაც ვაზებს სათითაოდ გააცლიდნენ ნამკვრევეებს, უყურძნო რქებსა და ფოთლებს, მის ყურძნიან რქებს საყელავით ჰიგოს მიამაგრებდნენ; ვაზის ტოტებს ფრთხილად, ზედმეტი ფათურის გარეშე ახვევდნენ, რომ არ დაეყლიდყო. ზოგი რქა ერთგან დამაგრდებოდა, გრძელი რქები კი ორ-სამ ადგილას აიხვეოდა. ახვეულ რქებს ქარი ვეღარ შეაწუხებდა, ვერც გადატეხავდა.

ვენახის ახვევის დროს იცოდნენ სიმღერა:

თარიმან, შენა ვენახსა
ჰიგოს წეულგამ მსხლისაო,
რაც ინას ღვინო გამოვა,
ჩემიც იყოს და სხვისაო...



ვენახის გაშენების ტრადიციული წესი თანდათანობით ვაზების გადაწვენიით მის შევსება-გახშირებას ითვალისწინებს.

აქა-იქ შემორჩენილ ძველებურ უმყნობ ვენახში ახლაც მიმართავენ ვაზების გადაწვენას. საწვენი ვაზის ძირში ჯერ არხი, ანუ სამარხი გაიჭრება. მიწას ფრთხილად მოთხრიან, რომ დედანს არ შეუტრხიონ, არ გაუფუჭონ სამამულე ძირკვი. როცა არხის სიღრმე დედნის ძირამდე დავა, სამარხს საგულდაგულოდ ამობარავენ და შიგ აუჩქარებლად დედანს ჩააწვენენ. დედა-ვაზი წინდაწინ გასხლულია: ზედმეტი ლერწები გაცლილი აქვს, საწვენად დატოვებული სამიოთხი თამამი, ღონიერი რქა კი ათ-თორმეტ კვირტზე აქვს გადაჭრილი. ვაზს სამარხში მთელ სიგრძეზე ჩააწვენენ, გადააქცევენ. მის ერთ რქას უკან მოაბრუნებენ და იმავე ადგილას ამოაყოფინებენ თავს, სადაც ვაზის ძირია — „თავის ძირზე დააყენებენ“. დანარჩენ რქებსაც საგანგებოდ გაჭრილ არხებში ჩააწვენენ სასურველი მიმართულებით: მეორე რქას დაახლოებით არხის შუაზე ამოუშვებენ, მესამეს — გვერდზე, „განზე ამოაყოფინებენ თავს, სადამდისაც გადასწვდება“. გადაწვენილ, გარდაფლულ რქებს ზემოდან მიწა წაეყრება და დაიტკეპნება. მიწის ზემოთ რქებს მხოლოდ თავები, თითო-თითო კვირტი უჩანთ. „რაც მიწაში კვირტები დაჰყვება, ის ფერსოდ გავა და, რაც მაღლა იქნება, ის ვაზად ამოვა“.

ვაზი, რაც უფრო მეტჯერ გადაწვება, მით უკეთესია: მიწაში უხვად გადგმული ფესვები ვაზს უკეთესად ასაზრდოებს, მიწიდან მეტი ღალა გამოაქვს, ღონიერია და უხვმოსავლიანი, „უბერებელიც“ არის და ღვინოსაც უკეთესს იძლევა.

ძველ ვენახში გადამხმარ, დაბერებულ ვაზს გადამუხვლით აახლებდნენ. გასახლებლად ვაზის ძირში, მიწის პირად ამოყრილ ნამხრევს გადააწვენდნენ საამისოდ მიწაში გაჭრილ არხში. ზოგჯერ, ამავე მიზნით, მეზობელი ვაზის შესაფერის რქას გადააწვენდნენ არხში, ამომხმარი, ბებერი ვაზის ნაცვლად ახალ ვაზს აღმოაყენებდნენ.

ვენახის უმთავრეს სამუშაოთა რიცხვს ჰიგოს შედგმა-ასარვაც განეკუთვნება. ვაზებს რამდენიმე წელიწადში უცვლიდნენ ხის საყრდენს. თუ მუხის სარი, მერქანის ხუთ წლამდე გაძლებს, ზოგი ხის საყრდენს ორ წელიწადში მოუღპება ძირი.

ჰიგო-სარს კარგა ხნით აღრე აჭირდნენ ტყეში. იქვე გასხებილს, ზედმეტ ტოტებგაცილილს, ურმით, საყიდრით, თუ ზურგით შინ გადმოზიდავდნენ. ნედლ საყრდენს ვენახში ხის ტოტებზე გაალაგებდნენ, ზამთრის განმავლობაში გამოზრებოდა, გამძლეობა მოემატებოდა. შესარვის წინ, ჰიგო-სარს ზომაზე წაჭრილს, მიწაში ადვილად ჩასასობად წვერს წაუწვეტავდნენ, ჩაუჩენ-კავდნენ.

აგერ, ვენახში მამაკაცებმა ჭიგო შემოიტანეს მხრეულად. „მხარში“ იცამდე ჭიგოა. წვერწამხული, დაჩეკილი ჭიგო ვენახში შემოფანტეს: ვაზებს სათითაოდ ჩამოურთიგეს. შესარავში მამაკაცებს ქალებიც ეხმარებიან. მიწას ჭურჭლით წყალს ასხამენ: ჭიგოს მიწაში ღრმად ჩასობას უადვილებენ. ამგვარად დამბალ მიწაში ჩაჩეკილი წვერით ასობს მევენახე ჭიგოს. მას ორივე ხელი საყრდენის წელზე ჩაუჭიდა, თან მარჯვენა მუხლით აწევდა ჭიგო-სარს... ჩრდილოეთის მხრიდან შეუდგეს სარი, რომ ვაზს მზე არ დაუჩრდილოს. ჭიგო ვაზის ძირთანაც მოზომილადაა მომდგარი; ცერად წათლილი თავი კი გვერდზე აქვს გადაქცეული: ზედ ფრინველი ფეხს ველარ მოიკიდებს, ვერც ჭიგოს მოარყევს, ვერც ტბილ ნაყოფს დაადგამს თვალს...

ვენახი ვაზების მოვლა-დახელვასთან ერთად თონხას, ბარვას, მორწყევასა და გაპატივებას საჭიროებს.

უმთავრესად თონხით „კეთდება“ ვენახი. მისი შემწეობით ვენახში ბალახი ისპობა. ამას გარდა, თონხით მიწა ნოყიერდება, ფხვიერდება, „ფუფდება“. მოთონხილ მიწაში ვაზი უკეთ საზრდობს, „სუნთქავს“. ვენახისათვის თონხის მნიშვნელობა ლექსადაც არის ნათქვამი:

ვენახი კარგი იქნება თონხით ღრმად გათონხილი,
ყოველთვის დაკრეფის დროსა მას ტევანი აქვს სხვილია...

ვენახის გათონხა „საკაცო საქმეა“ და ღიდ ჯაფას მოითხოვს. ძველად თონხაში ურთიერთდახმარება იცოდნენ. ღიდი ზვარ-ვენახები მეზობელ-მოკეთეთა შემწეობით ითონხებოდა.

ღილიდანვე შეუდგებოდნენ თონხას. მათ მესვეური — გამოცდილი მეთონხარი წინამძღოლობდა. ის თვალყურს ადევნებდა თონხაში სვის სწორად გატანას, მთონხელებს ახალისებდა, დროულად სიმღერასაც წამოიწყებდა.

ვენახის თონხის ტრადიციულ სურათს ხალხური ლექსიც გვიხატავს:

დავთონხოთ, ძმებო, ვენახი, ლამაზად შეკაზმულია,
ღრმადაც ჩაუშვათ თონხები, სიმღერები ვქვავთ ძმებო,
ჩქარა ეს სვე გაეტიანოთ, ბიჭებო, ღვინო მწყურია...

გათონხა ძალასთან ერთად ცოდნასაც მოითხოვს. მთონხავი პირაღმა მიჰყვება ფერდობს. ვაზის ძირებს ფრთხილად აფხვიერებს. თანაზომიერად „ჭრის“ მიწას. მოჭრილ მიწაში მოყოლილ ბალახს „აჩეხავს“ და ზემოდან აყრის ნათონხს. მოჭრილ ბელტებს თანაბრად ანაწილებს შარებში, თონხითვე ასწორებს მიწაზე თავის ნაფეხურებს. თანდათან, აბალახებული მიწა, გაბურული ვაზის ძირები იფარება ლამაზი, თანაბრად დალაგებული ნათონხით, აჩეხილი, ამოგდებული ბალახი რომ აყრია ზემოდან...



არა მარტო თოხნით კეთდება ვენახი. რამდენიმე წელიწადში ერთხელ ვენახი დაბარვასაც საჭიროებს. დიდი ხნის დაუბარავს მოსავალი თანდათანოდ და, „უკან მიბრუნდება“. მიწა ბარვით უფრო ღრმად მუშავდება, „შენადნობა“ ხდება, ბალახის ძვირკეებისგანაც უკეთ იწმინდება.

ბარვა თოხნაზე უფრო მეტ ჯაფას მოითხოვს. ძველთაგან კახეთში დიდი ვენახი ნაწილ-ნაწილ იბარებოდა. ხშირად ერთ წელს ვენახის ერთ „ტახტს“ დაბარავდნენ, შემდეგში კი — მეორეს...

ბარვის დროსაც ბოლოდან მიჰყვებიან ვენახს, ასე უფრო მარჯვეა ფერდობზე ბარვა. მბარავი ნაკლებად იღლება, შედარებით წელგამართული ბელტებსაც ნაბარში იოლად აწვენს, ისერის. მიჰყვება შარებს მბარავი, ორივე ხელი ბარის ტარისთვის ჩაუფვება. მიიტანს ბარის პირს მიწასთან, მარჯვენა ფეხით ბარის სატერფულს დააწვება. მთელი ძალით, ღრმად ჩაიყვანს ბარის პირს მიწაში, სატერფულიდან ფეხს ჩამოიღებს და ერთდროულად ბარის ტარს ბოლოზე დააწვება. და აი, უკვე ბარის პირზეა მოჭრილი ბელტი. ორივე ხელით ასწევს და ბარით გადააწვენს ბელტს: მარჯვედ ამოტრიალებული ბელტი ნაბარში პირაღმა მიწვება, ერთიმეორეს თანაბრად, ლამაზად მიეწყობა...

თანაბარ სიმაღლეზე მოსულ ნაბარს მზის სხივებიც ერთნაირად დახედავს, ნალექებიც ზომიერად განაწილდება მიწაში...

კახეთის ზოგ მხარეში ძველთაგან ვენახის რწყევაც არის მიღებული. მრავალ სოფელს დღესაც ჩაუდის მიდინარეებიდან, ხევისწყლებიდან გამოყვანილი სარწყავი რუ-ნაკადული...

მეურნეს შეუმჩნეველი არ დარჩენია „ურწყავი ღვინის“ განსაკუთრებული ღირსება: „მოურწყავის ღვინო უფრო ღონიერიც არის და გამძლეც“, „პური და ღვინო გვალვისაო“. სამაგიეროდ, მორწყვა უხვ მოსავალს უზრუნველყოფს. ზოგ ადგილებში მოჭარბებული გვალვა „ბრიყობს“, „ჩაგრავენ“ ვახს. ზომიერად მორწყვა სასიკეთოა ვენახისათვის: მაინცდამაინც არც ღირსება აკლდება ყურძენს და მოსავალიც საიმედოა. „წყალი ვენახს თამამ რქას უზრდის, ფესვს უმაგრებს, კარგ მარცვალს აძლევს ყურძენს“.

კახეთში, ზოგან, სადაც წყალი უხვადაა, ყოველწლიურად სამ-ოთხჯერ ირწყვება ვენახი. ერთსა და იმავე დროს უნდა მოიჩქყას ვენახი: „მიწამაც და ვენახმაც მიჩვევა იცის, თუ წყალი მოაკლდა, ნულარ ელოდები მოსავალს“. ზოგჯერ ვენახი მოტბორვით ირწყვება: რუდან მიშვებული წყალი მთლიანად დაფარავს ვენახ-მამულში მიწას. უფრო ხშირად კი წყალს კვლებში მიუშვებენ, „კვალდაკვალ მოფანტავენ“. წყალი გააჟივებს მიწას, ზედ ნოყიერ ნაშენ-ლაბდოს დატოვებს.

ვენახი მოზომვით ირწყვება. წყალი მოჭარბებით არ უნდა მოუვიდეს

ვაზებს. მორწყვის დროს ვენახზე თვალყური უქირავთ. დამითაც კი ფხიზლო-
ბენ. დროულად დაწყებენ წყალს, რომ „წყლით არ გაიბეროს ყურძენი“.

რაც არ უნდა ღონიერი, მსუქანი იყოს მიწა ვენახში, რაც არ უნდა
თონხა-ბარვით კეთდებოდეს, წლების მანძილზე თანდათან მაინც უნდა აკლდე-
ბა, იღლება, იფიტება. მოსავალი თანდათან კლებულობს აბეჩხარ ვენახში,
თუმცა მისი ღვინო უმჯობესდება. მოღლილი მიწა პატივის დაყრას, დანაკლებას
საჭიროებს.

შენ სასუქი მომიზადე,
თითო ჭინი, თითო ძირსა,
ისეთ მტევანს გავიკეთებ,
არ ჩაეიდეს გოდრის პირსა...

ამბობს ხალხური ლექსი.

ვენახს შვიდ წელიწადში ერთხელ მაინც აპატივებდნენ. მოწეული ჭინით ან
გოდრით შეზიდავდნენ ვენახში ძველ, დამწვარ ნაკელს და მთელ ვენახში თო-
ხებით გაშლიდნენ. ზოგჯერ პატივის აქა-იქ ძირებში მოფანტავდნენ. შემდეგ
კი წვიმის წყალი წაიღებდა, თანაბრად გაანაწილებდა ნოყიერ სასუქს ვენახში...

რამდენად განსხვავებულია მაღლარი ვენახის მოვლა-მოშენების ტრადი-
ციული წესები.

აი, მაგალითად, როგორ უვლიდნენ ძველად მაღლარს გურია-სამეგრე-
ლოში.

მაღლარი მამულის გასაშენებლად სავენახე ადგილს წინდაწინ შეარჩე-
ვდნენ. ვენახი, ჩვეულებრივ, მზისკენ მიქცეულ მთის კალთებზე ან ზეგანზე
შენდებოდა. სავენახეს წინასწარვე შემოაკავებდნენ: მას ირგვლივ წნელის
ღობე შემოერთყმებოდა ან თხრილი შემოეყვებოდა, რომლის გაყოლებით
იფნის ნერგებს ჩაამწყრივებდნენ ცოცხალ ღობედ. გაზაფხულის პირზე ვენა-
ხისათვის განკუთვნილ ადგილს კავით გადახნავდნენ, ძნელად მისადგომ ციკა-
ბო ფერდობს კი გათოხნიდნენ. ნახნავ-ნათოხნში სიმინდს ან ღომს დათესდნენ:
სავენახეს რამდენიმე წლით „ყანად აიღებდნენ“.

პირველსავე წელს სავენახეზე ვაზებისათვის ცოცხალი საყრდენი გაშენ-
დებოდა. გაზაფხულის პირზე უწესრიგოდ, არეულად დაირგვებოდა მიწა-
ში ამოთხრილ ორმოებში იფნის, ხურმის, თხმელის ნორჩი ხეები. ერთი-ორი
წლის შემდეგ ტანაყრილ, გათამამებულ საყრდენს სათითაოდ მიურგავდნენ და
ფესვიანებულ ვაზის რქებს და სვიით, მუხის ან კაკლის წნელით აკრავდნენ.
ხშირად ტყეშიაც შენდებოდა ვენახი. მხოლოდ აქა-იქ გაიკაფებოდა ტყე-
ში ზედმეტი ხე, ზოგან ახალიც ჩაემატებოდა, შემდეგ კი სათითაოდ მიერგვე-
ბოდა ვაზები.



წლების მანძილზე თავის ნებაზე რჩებოდა ახალშენი, ვიდრე არ მომავრდებოდა ვაზი და მისი ცოცხალი საყრდენი. არც ახვევას საჭიროებდა, ახალშენში ვაზები და არც ვაფურჩენას. მევენახის ერთდერთი საზრუნავი მისი ლისაგან მამულის დაცვა იყო.

ზრდადასრულებული ვაზები სამ-ხუთ წელიწადში ერთხელ გრძელტარიანი წალდით, ბურჭულით ისხვლებოდა. გასხვლის დროს ჯერ ხის ტოტები გადაიბელებოდა, მერე კი ვაზებზე მიდგებოდა ჯერი: დედა ვაზის ტანს ხის სიმალემდე დაამოკლებდნენ, ხოლო მის რქებს ზედმეტ და გამხმარ ლერწს წააჭრიდნენ.

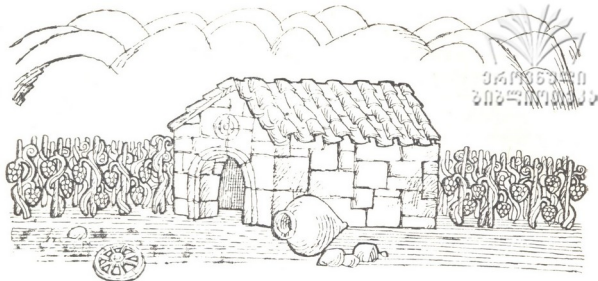
დროდადრო ვენახს ახშირებდნენ. საამისოდ წინდაწინვე გადააწვენდნენ, დაამაგინებდნენ ვაზს. გადასაწვენი ხის ძირში რამდენიმე არხი გაიჭრებოდა მიწაში და შიგ საითათოდ ჩააწვენდნენ კანგაცლილ, დანით დასერილ რქებს. დამაგინებულ რქებს მიწაში ხის კავეებით დაამაგრებდნენ და ზევიდან მიწას წააყრიდნენ. გადააწვენილი რქები საგაისოდ ფესვებს გაიდგამდა, რის შემდეგაც ახალ ადგილზე ახალი საყრდენი მიერგვებოდა.

როცა ვენახში ვაზი გადახმებოდა, მის გასაახლებლად მიწაში ამავე ვაზის რქებს გადააწვენდნენ. ერთ-ერთ მათგანს დაფესვიანების შემდეგ დედა-ვაზს შეუნაცვლებდნენ, დანარჩენ რქებს კი გადამხმარი ვაზების გასაახლებლად, ან ახალი მამულის გასაშენებლად გამოიყენებდნენ.

რამდენიმე წელიწადში ერთხელ მამულში ჭინით ნაკელს შეიტანდნენ, ნიჩბით ხეების ძირში გაანაწილებდნენ...

როგორც ვხედავთ, მალლარი ვენახი დაბლართან შედარებით საგრძნობლად ნაკლებ შრომასა და ზრუნვას მოითხოვს. სწორედ ესა აქვთ მხედველობაში, როცა დასავლეთ საქართველოს ზოგ მხარეში მალლარ ვენახს „უჯაფური მამულის“ სახელით მოიხსენიებენ.





ჩემი ხორცო და მარანი

ქვიტკირის ორსართულიანი სახლები წამოჭიმულა ქართლ-კახეთის სოფლებში. მხოლოდ საცხოვრებლად როდია განკუთვნილი ეს მკვიდრი, უმეტესწილად ღიაიენიანი ნაგებობანი. ზემოთ სამყოფი ოთახებია, დაბლა კი მარანია გამართული.

თვალში მოგვხვდება ფართო ფიცრული კარი მარნისა. წინა მხარეს ერთი ფანჯარაცაა დატანებული. მიწურ მარანში შესვლისთანავე იგრძნობ სიგრილეს. კედლებში აქა-იქ თახჩებია, ხშირად განჯინაცაა გამართული. ზოგ მარანში უკანა კარიცაა ეზოში, შინავენახში გასასვლელად.

ერთ-ერთ კედელთან ყურძნის ფეხით დასაწური ხის ნავი გაწოლილა, ანდა ქვიტკირის საწნახელია მიშენებული. ნავ-საწნახლის შორიახლოს მიწაში ქვევრებია ჩაყრილი. ღვინის დასაყენებლად და შესანახად განკუთვნილ თიხის ჭურჭელს პირზე სიბი ქვის მრგვალი სარქველი აფარია.

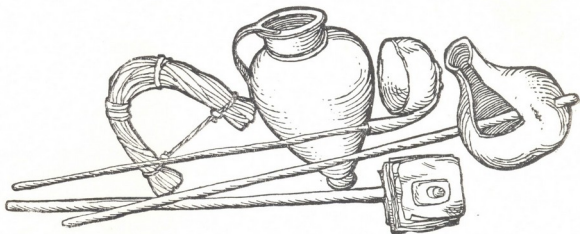
კედლებთან, კოჭებზე, საკიდებზე, თახჩა-განჯინაში გაწყობილია მეღვინეობის ნაირგვარი იარაღ-ჭურჭელი: სატკბილე ღარები, ხის ნიჩბები, გრძელტარიანი სარცხები და კრაზანის კონები, თიხისა და სპილენძის ხაპირები, სპილენძის თუნგები და ხელნაფები, თიხის ღოჭები და ხელადები, სპილენძის საწურავები, ძაბრები...

ქართლის მარანებში ხშირად ჭაჭის საწნეხი ხელსაწყო—საქაჯავიცაა გამართული.

მარანში, ჩვეულებრივ, ქირახული და სურსათიც ინახება. აქ ნახავთ დქვილიან კასრებს, სიმინდითა და კარტოფილით სავსე გოდრებს, ყველის გულდებს, წნილიან კასრებსა და ქოცოებს, კედლებზე ხახვისა და ნივრის ვალები ჰკიდია, განჯინის თაროებზე მურაბიანი ქილები ჩამწყკრივებულა...

ხშირად აქვეა პურის საცხობი ხელსაწყო: ვარცლი, ტაბაკი, ორომი ფქვილის და მარცვლეულის საწყაო-ლიტრიანი... კოჭებზე თოკებით ჩამობმულია საპურე თორნეში გამოცხვარი პურისათვის...

საქმელ ყურძენსაც, ჩვეულებრივ, მარანში ინახავენ. შემოდგომაზე, ნართვლებს, მარნის კედლებს და კოჭებს ყურძნის ჩხები და აკიდოები, კანაფზე ასხმული ჯაგნები დაამშვენებს...



ქართლ-კახეთში აქა-იქ შემორჩენილია ძველებური ქვიტკირის მარანიც, ხალხური ხუროთმოძღვრების მრავალსაუკუნოვან ტრადიციებს რომ განასახიერებს. ტრადიციული მარანი, ჩვეულებრივ, მოზრდილი ნაგებობაა, მისი სიგრძე ზოგჯერ ათ მეტრს აღემატება. მარნებს თავდაპირველად მიწურ-ბანიანი სახურავი ჰქონია, გვიან კი ორფერდა სახურავი დაუშენებიათ.

თვალს იზიდავს მარნის კედლების ლამაზი წყობა, წინა მხრიდან კედლებში ჩაყოლებული აგურის ჯვრები და ზოლები, აგურით ამოყვანილი თაღოვანი შესასვლელი მუხის მასიური ორფრთიანი კარები.

შიგნით კიდევ უფრო ატყვია გამოცდილი ოსტატის ხელი მარჯვედ გამართულ მარანს. მას ორ ნაწილად ჰყოფს თაღებიანი კედელი ან ხის დედაბოძი ზედ დაბჯენილი გრძელი ბალიშით, რომელიც უხვადაა მოჩუქურთმებული. მარნის მოზრდილ, წინა ნაწილში ქვევრები მარხია. ქვევრის პირი ირგვლივ

ავტრითაა გაწყობილი. ამგვარად მოპირკეთებულ ჭურჭელში ღვინო სუფთად ინახება. მარნის უკან ყურძნის დასაწური განყოფილებაა. აქ კედელთან მთელ სიგრძეზე მიშენებულია ქვიტკირის ორთვალისანი საწნახელი სხვადასხვა ფენის ყურძნის დასაწურად განკუთვნილი. საწნახლის წინ ქვიტკირისავე ფენის ქანია ყურძნიანი გოდრების დასადგემლად. წინიდან ბაქანში თიხის სატკბილე მილებს გამოუყვია თავები.

ზოგ მარანში ქვევრიდან ამოღებული ნარეცხი წყლის გადასადგერლად კედელში თახჩა ჩატანებული, რომლის ფსკერზე გარეთ გამოყვანილი თიხის მილია ჩადღობებული.

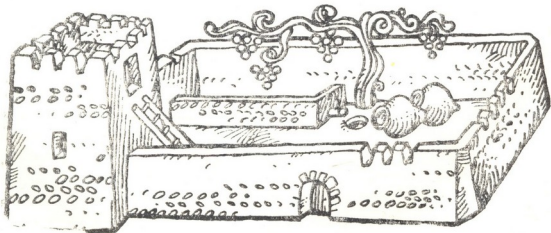
მარნის კედლებში მოხდენილი სარკმლები და თახჩა-განჯინებია დატანებული.

ძველ მარანში ხშირად სხენია გამართული. სხენეში უმთავრესად ხილი და ბოსტნეული ინახება.

იშვიათად კახეთში ლეკიანობის დროინდელი ქვიტკირის ციხე-მარანიც გვხვდება. დიდ მარანს გვერდიდან ეკვრის მაღალი, პირქუში ციხე-კოშკი სათოფურებითა და საბრძოლო ბაქანით.

არცთუ იშვიათია ისეთი ციხე-კოშკებიც, სადაც ქვედა სართული მთლიანად მარანს უკავია.

ქართლ-კახეთის ძველებური მარანი დიდი მასშტაბის მეურნეობისათვისაა განკუთვნილი. ოსტატურად ნაგები მარანი ხალხური სურათმოდერების საუცხოო ნიმუშს წარმოადგენს. მოხდენილად გაწყობილ-გამართული მარანი ძველთაგან მომდინარე ტრადიციით მამაკაცთა დროს ტარების, ლხინის ადგილიც იყო. ალბათ ამიტომაც, რომ მარნის ერთ-ერთ კედელში, ჩვეულებრივ, ბუხარია ჩაშენებული.



აღმოსავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე მრავლად შემონახული ძველ-
თაძველი მარანის ნაშთებიც მოწმობს, რომ ქართლ-კახეთისათვის ტრადიციუ-
ლია დახურული მარანი: აქ იწურება ყურძენი, აქვე დგება და ინახება ღვინო.
ამგვარი მარანი კარგადაა შეხამებული აღმოსავლეთ საქართველოს ბუნებრივ
პირობებს: მკვიდრი შენობა ზამთარში ყინვისა, ხოლო ზაფხულში მოჭარბე-
ბული სიცხის მავნე გავლენისაგან იფარავს ღვინოს.

შემთხვევითი როდია, რომ ლიხთიმერთში, სადაც მკვეთრად განსხვავე-
ბული ჰავაა, სულ სხვაგვარად გამართული ჭურ-მარანი გვხვდება.

ლამაზია იმერული კარმიდამო: კონინარის მწვანე მოლი, ალაგ ხეხილი,
ალაგ საჩრდილობელი ასწლოვანი ცაცხვები, მოხდენილი ოდა-სახლი, ბედელი
და სასიძინდე, მარანი და ჭურისთავი...

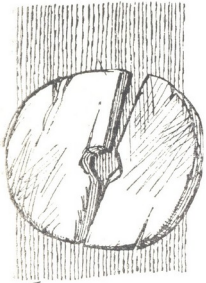
შორიდანვე მოგვხვდება თვალში მომადლო ადგილას, დასამბრისზე გა-
მართული ჭურ-მარანი. მისი ნახვა-გაცნობა ძნელად ასცდება სტუმარს: ურყე-
ვი ტრადიციისამებრ მას ჭურისთავზე გამასპინძლება მოელის. იქნებ ამი-
ტომაცაა ასე ლაზათიანად ვაწყობილი ჭურების სამყოფი, ჩვეულებრივ, შქე-
რის ღობით ანდა მესერით შემოკავებული. ღობის ძირას დარგული კომშის
ხეები, ერთმანეთზე გადაყვანილი ტოტებით, საკმაოდ ჩრდილავს ჭურისთავს.
აქ კომშის ბუჩქნარი მრავალი ღირსების გამო დამკვიდრებულია: კომშის ხე
სუფთაა, ჭიას იშვიათად თუ გაიჩენს, მიწაში ღრმად, სწორად წასული ამ ხის
ფესვები დაუკირავ ჭურებს ვახვრეტით არ ემუქრება, სიმწარეს მოკლებული
მისი ფოთოლი ჭურების თავის ფარფლის მოსარეცხად მოიხმარება. კომშის
ბუხუსებნიანი ფოთოლი ღვინის ზედაპირზე მომდგარ ბრკის მოსაწმენდადაც გა-
მოდგება. ჭურის კედლებს შეხეხილი კომში სასიამოვნო სუნს ანიჭებს ღვინოს.
ესეც არ იყოს, მაჭრობის დროს მწიფდება „ბია“. გემრიელია შუშხუნა მაჭარ-
თან მწიფე კომში.

არც ვაზის ტალავერით დაჩრდილული ჭურისთავია იშვიათი ლიხთიმე-
რეთში. მიწაში ჩასობილ ბოქმებზე სიგრძივ და სიგანით ლარტყები, ონკალოე-
ბია გადებული, ზედ ჭოკებია „გაბანდული“, რომლებზედაც ვაზი მიუშვიათ.
ვაზის ვახშირებული რქები მუდმივი ჩრდილით უზრუნველყოფს ჭურისთავს,
ფუთობით საღვინე თუ საკმელი, „საგობე“ ყურძენიც ჩამოდის ტალავერიდან.

მზრუნველ ხელს ღობის ძირას ზოგჯერ კაპწია ბროწეულის ბუჩქებიც
დაურგავს. ხშირად ცალ მხარეს ღობისავე ძირში ხის გრძელი და დაბალი სკა-
მია, მის წინ კი ქვის მრგვალი მაგიდა, „სუფრაა“ გამართული.

მხოლოდ აქა-იქ წაყრილი ფხვიერი მიწა მიგვახვედრებს, რომ კომშის ხე-
ებისა თუ ვაზის ტალავერის ჩრდილქვეშ საღვინე ჭურების სამყოფია.

დასავლეთ საქართველოს ჰავისა და ნიადაგის მოჭარბებული ტენიანო-



ბითა ნაკარნახევი ღია ცისქვეშ გამართული ჭურის-
თავი. „გადახურული“ ჭურების ჩაყრა საზიანოა
ღვინისათვის. მუღმივი „ჩერო“, უმზებელი ღვინე
დაცდის“, შმორის სუნს მისცემს. ღია ჭურისთავზე
კი სასურველი სიმშრალეა: ღლის მზე და ჩამავალი
მზის „დალილი“ სხივები უხდება ჭურებს. შუა-
ღლის „გახელებული“ მზისგან კი აქაურობას საჩრ-
დილობელი ხეები და ტალავები იფარავს. ჭურის-
თავი ზომიერი სივრილითაც უზრუნველყოფს
ღვინოს. ნიავე და წვიმა აგრილებს ჭურისთავს:
„სივრილეში ინახავს ღვინოს“.

ხშირად აწვიმს ღია ჭურისთავს, გაზაფხულზე
თოვლიც დაადნება, მაგრამ წყლის წვეთიც კი ვერ
ჩააღწევს ღვინიან ჭურებში. აბა, დეაკვირდეთ,
როგორ მოხადონ თავი ჭურს:

ჯერ თოხით ზემოდან ფხვიერ მიწას გადმოყრი-
ან. მის ქვეშ „აყალო მიწა“ დატკეპნილი, „დაკვერილი“. ხის პატარა ძელბარით
აყალო მიწას მრგვალად შემოჭრიან და ფრთხილად გვერდზე გადააწვენენ. მის
ქვეშ კი ხის მრგვალი სარქველია, „ბადიმია“. პატარა ჭურის სარქველი მოლი-
ანია, დიდ ჭურს კი შედგენილი — ორ-სამნაწილიანი ბადიმი აფარია. როცა ბა-
დიმსაც მოაშორებენ, ქვევრის პირზე დაფარებული ხის ქერქის „ოფიჭო“ გამოჩ-
ნდება...

ჭურისთავთან იქვე ხის ან ქვის მარანია გამართული.

ხის მარანი ხშირად ფიცრულ ან ძელურ ნაგებობას წარმოადგენს. ფიც-
რული მარნის გამართვა ბოლო ხანებში დაუწყიათ. მამაპაპური ძელური მა-
რანი, ფიცრულთან შედარებით, საგრძნობლად უფრო მკვიდრია და მოხდენი-
ლი. მისი კედლები მუხის ან წაბლის „გასაძლის“ საძირკველზეა ამოყვანილი.
ორად გაპოხილი მუხის მორის ძელები შიგნიდან სწორია, „ფიცრული“, გარე-
დან კი ლამაზად „გაკუთხულ-გასუკული“. ხის კოტებით ერთმანეთზე მჭიდროდ
დაშენებული ძელები კუთხეში ყელვებით ერთურთზე საიმედოდაა გადაჭდობი-
ლი. ზემოდან ხისავე სარტყლებით შეკრულ მარნის კედლებს კრამიტით ან
ყავრით გაწყობილი სახურავი ადვას. მარანს წინიდან, ჭურისთავის მხრიდან,
სადა, ფიცრული კარი აქვს შებმული, ერთ-ერთ კედელში კი პატარა სარკმე-
ლი — „სასინათლოა“ დატანებული. ზოგჯერ მარანს აქვს მეორე კარიც. ჭურის-
თავზე გაუვლელად აქედან ზურგიით თუ ურმით შეზიდვენ მარანში ჭირნახულს.
არცთუ იშვიათია სამი მხრიდან დახურული, „პირღია“ მარანი: მას მხო-



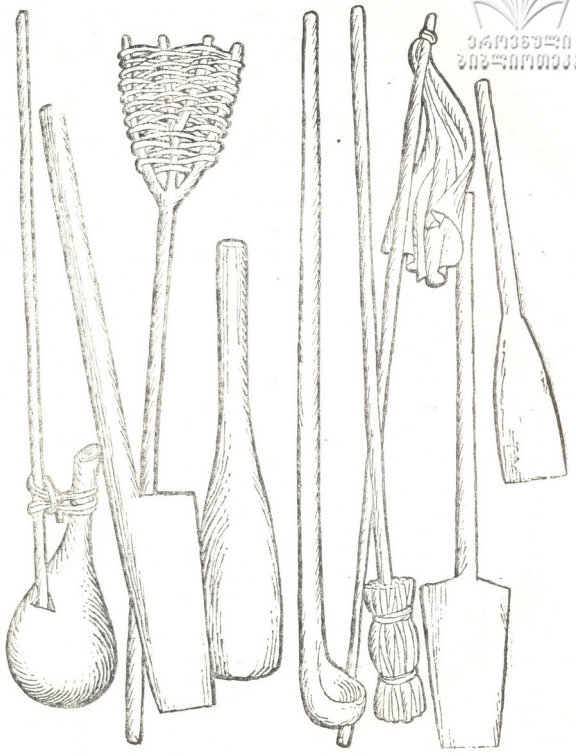
ლოდ „ზურგი“ და ორი გვერდი აქვს, „წინ პირი ჭურებისაკენ ღიაა“. მარანი ისეა დადგმული, რომ „ქვენა ქარი არ ურტყამდეს წინა პირს, ზამთარში თოვლიც მა არ აავსოს მარანი“. ამგვარი „პირღია“ მარანი მეღვინეობის მრავალფეროვან ხელსაწყო-იარაღსაც იტევს და ჭურებთან მისადგომილაც მოსახერხებელია.

ზოგჯერ ჭურისთავს სახელდახელო ფარდული გადმოჰყურებს. მიწაში დასობილ მუხის მსხვილ ბოძებს მხოლოდ ცალი მხრიდან „სანიავოდან“ თუ აქვს ლამფა აკრული.

იქ, სადაც „ქვე უფრო ემოვებოდათ“, ძველთავან „ქვემარანი“ დამკვიდრებულა. ოთხივე გვერდიდან დახურულ ანდა სამკვდელიან მარნებს ხშირად ზემოდან ორფერდად, „საბძლურად“ შეხურული ბეღელი ადგას.

მკვიდრად ნაგებ ხის ან ქვის მარნებში მეღვინეობის მრავალფეროვან ჭურჭელ-იარაღს ინახავენ. შესასვლელთან, იქვე, კუთხეში, ჭურისთავის „ხელსახმარი“: თოხი, ძელბარი, ჭურის სარქველზე აყალო მიწის დასავლეს-დასაკვერი კვეფო-სავოზელა... მარნის კედლების გასწვრივ ხის საწნახელი დგას, მის თავთან საწნახელში დაწურული ყურძნის წვენი მოსაკვებელი თიხის ისარნასატკბილეა მიწაში ჩადგმული. ხშირად აქვეა ჭაჭის საწნეხი ხელსაწყო — საქაჩავი, ანუ წბერი. მარნის კოჭებსა და კედლებზე მრავლდაა სხვადასხვა







ხელსაწყო-იარაღი: ყურძნის მოსატენი მსხვილთავიანი კობულო-სატუქელო, ჭაჭის მისაწევი-მოსაწევი წის გრძელტარიანი და თითებიანი მეღული, ჭურჭლან ლეინის ამოსალეზად განკუთვნილი ყელიანი გოგრის ორშიმოები, გრძელტარანი სარცხები, სათხლევეები...

ჩვეულებრივ, მარნებში ინახება ვენახის სხვადასხვა „მოწყობილობა“, აქვეა ხშირად არყის სახდელი ქვაბი, ზარფუში, ორიკა...

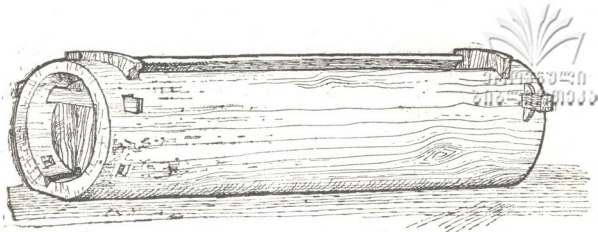
ქართლ-კახური მარნისაგან განსხვავებით, იმერული მარანი მხოლოდ მეღვინეობას ემსახურება. იშვიათად თუ გვხვდება აქ მიწაში ჩაფლული პატარა ჭურები, რომლებშიც ყველი ან წნილია ჩადებული.

დასავლეთ საქართველოსთვის არც დახურული ჭურ-მარანია სრულიად უცხო. ამგვარ მარანს, უმთავრესად, მთის სოფლებში ვხვდებით. აქაური მკაცრი ჰავა აიძულებს მეურნეს ხისა თუ ქვიტკირის შენობის ჭერქვეშ საღვინე ჭურებსაც მიუჩინოს ბინა...

ქართული მარნის მრავალრიცხოვან ჭურჭელ-იარაღიდან ერთ-ერთი უმთავრესია საწნახელი. ყურძნის ფეხით დასაწურად განკუთვნილი საწნახელი ხშირად ხის მორისაგანაა გათლილი. ქართლ-კახეთში მას ნაეი ჰქვია, იმერეთსა და გურიაში — საწნახელი, სამეგრელოში — ოჭინახი, ხოლო რაჭა-ლეჩხუმში ხორგოს ან ხაბის სახელით იხსენიებენ. ხის საწნახელი მეტადრე დასავლეთ საქართველოსთვისაა დამახასიათებელი. აქაურ მარნებში ხშირად ორი-სამი ხორგო-საწნახელიც გვხვდება. ნაირი სიდიდისა და ტევადობისაა ცაცხვისა თუ წაბლის ოსტატურად გათლილი, გულამოღებული მორი, 30-40 ფუთ ყურძენს იტევს მხოლოდ პატარა ონჯარო ანუ ხელნაეი, რომელიც უმთავრესად ყურძნის მოსაკავეზლადაა განკუთვნილი. მარნებში ხშირია 200-300 ფუთიანი ხორგო-საწნახელი. იშვიათად აქა-იქ კიდევ ნახავთ ხუთასფუთიან ვეება საწნახელს. ალბათ სწორედ ასეთ ხის გოლიათს გულისხმობს ხალხური გამოცანა: „შეხვდეთ და შავი იყო, მივედი და ხრამი იყო“.

ქართლ-კახეთში და იმერეთის ზოგ მხარეში „გაკუთხული“ საწნახელია ხმარებაში.

ამგვარი საწნახელი შიგნიდანაც და გარედანაც სწორად, ბრტყლადაა გათლილი. ერთ მთლიან მორში გათლილი საწნახელის მასიურ თავებს ანუ შუბლებს მტკაველიც ძლივს გასწვდება. ყურძნის დაწურვისას ძალა უმეტესად ამ ნაწილებს ადგება. ხანგრძლივი ხმარების შედეგად საწნახელს სწორედ თავები უსკდება. მარნებში ხშირად ნახავთ თავებჩადგმულ, „თავგამოყენებულ“ საწნახელს. გადაჭრილი შუბლის ნაცვლად მის თავსა და ბოლოში მჭიდროდ ჩადგმულია მაგარი ფიცრის სამი ნაჭერი, სართაული, მეტი სიმტკიცისათვის საწნახელში განივად გაყრილი ლატანებითა და ხის სოლებით გამაგრებული.



გურია-სამეგრელოში, რაჭა-ლეჩხუმში და აგრეთვე ქვემო იმერეთში გავრცელებული საწნახელი გარედანაც ხის მორის მოყვანილობისა და შიგნიდანაც მრგვალადაა „ამონაჟული“. მრგვალი საწნახელი ჩვეულებრივ „თავგამოყენებულია“, ფიცრის მთლიანი ან სამი ნაწილისაგან შედგენილი თავი აქვს ჩასმული.

მრგვალი ხორგო-საწნახელი აღნიშნულ მხარეებში ნაწილობრივ ღვინის დასადუღებელი ჭურჭლის მოვლეობასაც ასრულებს. მრგვალად გულამოდებული, სავარძობლად „პირშეკრული“ საწნახელი აქაური მეურნის სიტყვით, „გაკუთხულზე უკეთესი სადუღარია“.

როგორც კი თვალს შევავლებთ მარანში ვაწოლილ ხის ვეება საწნახელს, მის კოხტად გათილილ-გამოყვანილ გვერდებს, მასიურ შუბლებსა თუ თანგები-თა და სოლებით საიმედოდ გამაგრებულ სამნაწილოვან თავებს, დარწმუნდებით, რომ თქვენს წინაშე გამოცდილი ხუროს ნახელავია. მესაწნახლეობას, როგორც ხით ხურობის სავანგებო დარგს, ძველთაგან მეტადრე დასავლეთ საქართველოში მისდევდნენ. „იმერელი“ ხუროს მიერ გათილილ ნავს არცთუ იშვიათად ქართლ-კახურ მარანშიც კი შეხვდებით.

ხურო, „მესაწნახელი“ ხეს კარგა ხნით ადრე შეიფულებს ტყეში. სასაწნახლედ შეირჩევა: ცაცხვი, თელა, წაბლი... ამათ შორის საუკეთესოდ ცაცხვია მიჩნეული. ეს ხე „სუფთაა, მსუბუქი, გამოსათლელად და ამოსაჭრელად ადვილი“. გარდა ამისა, ცაცხვი „ქსოვილი ხეა, მას ქსოვილი დაჰპანნილი, ერთიმეორეში დამკობილი აქვს,“ მისი მორი არ გასკდება, არ გაიპოზა გათლაში. სასაწნახლედ „მზვარეში“, „სამხეურზე“ გაზრდილ მაგარ ხეს ამჯობინებენ, ამასთან უზადოს და სწორს.

შერჩეულ, ყოველმხრივ ვარგის ხეს „ნიშანი მიეცემა“, ტანზე ნაჯახით ჭვარი დაესმება. „დაჯვარული“ ხე უკვე შემრჩევის კუთვნილებაა, მას ვერავინ ახლებს ხელს. ნიშანდადებული ხის მიგნებაც იოლია. ხშირ ტყეში სასაწნახლე

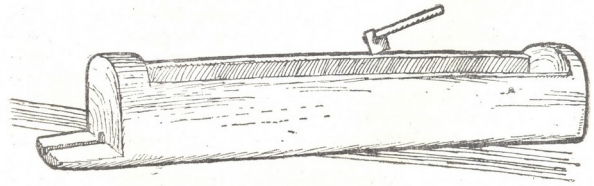


ზესთან გზის გასაგნებად თარჯს აიღებენ: მახლობელ ხეებს წელის სიმაღლეზე ნაჯახით ჩამოთლიან.

ხეს, ჩვეულებრივ, შემოდგომაზე ან ზამთარში მოუწევს მოჭრა. თოვლიანი ზამთარი საუკეთესო დროა ხის მოსაჭრელად, ღრმა თოვლში წაქცეულ საწინახლეს ნაკლებად მოელის დასკდომა. თოვლში მისი ტყიდან გამოტანაც საგრძნობლად ადვილია. მოსაჭრელად ხეს ორი-სამი კაცი მიადგება ნაჯახით, ხერხით, ეჩოთი, სოლებით შეიარაღებული. ხეს მოხერხებულ ადგილს შეურჩევენ წასაქცევად და აქეთ-იქიდან ნაჯახებით დაადგებიან...

მიწაზე წაქცეული საწინახლო იქვე, ტყეში ნაწილობრივ გაითლება, საგრძნობლად გამსუბუქდება. მას ჯერ დამორავენ: ნაჯახით ტოტებს შემოაცლიან, სასურველ სიგრძეზე გადაზომავენ და თავსა და ბოლოში ნაჯახითვე გადაჭრიან, ანდა ხერხით დააბირდაბირებენ. მორს, მრგვალი საწინახელისათვის ვანკუთვნილს, მხოლოდ კანს შემოაცლიან და მაშინვე საწინახლის გულის ამოღებას შეუდგებიან. ვაკუთხვილი საწინახლის გათლა კი გარედან მისი ვაკუთხვით, ოთხკუთხად გათლით იწყება. ხეს ნაჯახით გულს ამოუღებენ, შემდეგ კი მოკლეტარიანი ეჩოთი ამოწმენდენ. საწინახელი შიგნიდანაც და გარედანაც „ლარში ითლება“. ლარი დანაყილ ნახშირში ამოვლებული ბაწარია. მას მორზე გადაჭიმავენ, ორივე ბოლოს დაუმაგრებენ და თითს გამოჰკრავენ: მორს სწორხაზოვნად დაჩნდება ნახშირის ზოლი.

აი, გაითალა საწინახელი. ახლა უკვე შეიძლება გადააბრუნონ და ორ-სამ ხეზე მომაღლოდ დააყენონ, „გააბოვირონ“. ორიოდ კვირით ასე პირქვედამხობილ საწინახელს ქარი და ყინვა გამოაშრობს, კიდევ უფრო გაამჩატებს და პატრონიც ამ დროისათვის მისი წამოღების თედარიგს შეუდგება, მეზობლებს სანაღოდ შეიბირებს. ნადის მონაწილეთა რიცხვი საწინახლის სიდიდესა და გზის სიძნელეზეა დამოკიდებული. ზოგჯერ ორმოცამდე კაცსაც კი შეიწევენ. ათითორმეტი „მაგარი“ მამაკაცი მხრით შეუდგება საწინახელზე გარდიგარდმოდ





დაკრულ კეტებს. გზაში მათ ფეხდაფეხ დანარჩენი „მომხმარენი“ მიჰყვებიან. დროდადრო ერთმანეთს ენაცვლებიან საწნახლის მზიდაენი. მოდრან, მოდრან, მოდრან თავდაღმართში, საცალღებო ბილიკებზე, კლდესა და ღრეში, სანაპიროსა და სანაპიროს სიმღერას „ელესისას“ დასძახებენ. კეტის ქვეშ მდღომნი, მხრებზე უზარმაზარი ტვირთი რომ დასწოლიათ, „ერთმანეთს არ უმტყუნებენ, როგორც ხარები...“

იშვიათად, მეტადრე კი ზამთარში, როცა საქონელი მოყინულზე ფეხს ვერ მოიკიდებს, ხელით უხდებათ საწნახლის სახლამდე მიტანა. ჩვეულებრივ კი „მუშის“ მოვალეობაა, როგორმე მძიმე ტვირთით „სახარომდე“ გააღწიონ. აქედან საწნახელს თრევით წაიღებს საქონელი. საწნახლის თავთან, ინდურთან, წინდაწინ ამოჭრილ „სამარხილებში“ ამოუყრიან როკიან ხის ტოტებს, მარხილებს და წინიდან ხარებს მიუბამენ (აღმართში საწნახელს ოთხი-ხუთი უღელი საქონელი მაინც მიეხმება). „მომხმარეთ“ საქმე ახლაც ბევრი აქვთ. ზოგი მათგანი ხარებს ადგას თავზე, ზოგი კი „მეკეტურის“ მოვალეობას ასრულებს: აქეთ-იქიდან მიჰყვებიან კეტებით ხელში, საწნახელს გადაჩეხისაგან იცავენ, ძნელად სავალ ადგილებში კი მას ქვეშ კეტებს უმარჯვებენ, რომ „ხემ ზედ გადაუაროს“. ასე თრევით მიიტანენ საწნახელს სოფლამდე, ანდა საურმე გზაზე გავლენ, აქ კი მას „დაბალ“ ურემზე დაუდებენ...

შინ მიტანილი საწნახელი საბოლოოდ გაითლება და გაიწყობა. მას დაწურული წვევის, ტბილის, გამოსასვლელ ინდურს გამოუბურღავენ. ზოგჯერ თავებსაც „გამოუყენებენ“ და მარანში შეიტანენ. საგანგებოდ ამოთლილ ხის ნამორებზე დაბჯენილი საწნახელი რამდენიმე თაობას გაუწევს სამსახურს.

ქართლ-ჯავხეთის ძველ მარნებში დღემდე შემორჩენილია უზარმაზარი ქვიტკირის საწნახლები, სხვადასხვა ფერის ყურძნის დასაწურად განკუთვნილი ორ-ორი განყოფილებით და ყურძნიანი გოდრების დასადგმელი ბაქნით. ამ მხარეში უკვე მეთათე-მეთერთმეტე საუკუნეებიდან ჩნდება ქვიტკირის საწნახელი. მას უპირატესად დიდ მარნებში აშენებდნენ.

ქვის საბადოებით მდიდარ მხარეებში, მეტადრე ქართლსა და იმერეთში, ძველთაგან ქვაში ნაკვეთი საწნახელიც იყო ხმარებაში. ქვემო ქართლში, მესხეთსა და ჯავახეთში მრავლადაა შემორჩენილი მონოლითში გამოკვეთილი საწნახელი — უტყუარი ნაშთი ამ მხარეებში ოდესღაც აყვავებული მევენახეობისა. ვარძიის ქვაბთა კომპლექსში და მის მახლობელ „კლდის სოფლებში“ — ჭაჭკარსა და ფიაში ათეულობით დაითვლება კლდში ნაკვეთი საწნახელი. ხოლო უფლისციხეში დაახლოებით ორი ათას სამასი წლის წინანდელი ამგვარივე საწნახლებია აღმოჩენილი.

იმერეთში დღესაც ცოცხლობს ქვისაგან საწნახლების გამოკვეთის ძველთა-



ძველი ტრადიცია. აქ ზოგან ახლაც ნახავთ ქვის საწნახელს, რომელიც ზოგჯერ ვაზისა და ყურძნის გამოსახულებებითაა შემკული.

დასავლეთ საქართველოში, ისევე, როგორც ქართლის მარნებსა და მწიფე ხელში, თვალში მოვხვდებით რთული აგებულების ხის მანქანა, რომელიც საწნახელში დაწურული ყურძნის ჭაჭაში დარჩენილი წვენი გამოსაწურად გამოიყენება. „ყურძენს რასაც ფეხით დავაკლებთ, იმას წბერით მოვუთავებთ“, — გვეტყვის რაჭველი მეურნე. ეს ხელსაწყო ხალხში სხვა სახელებითაც არის ცნობილი: საქაჩავი, საქაჩველი, საქაჩავი, ხარხინი.

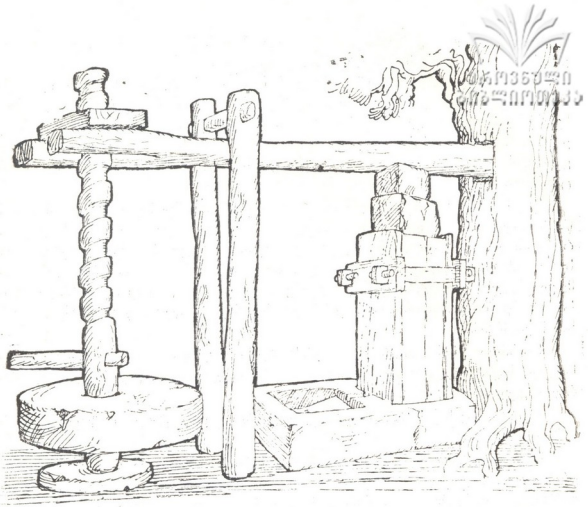
წბერი ანუ საქაჩავი ცალმხრიანი ბერკეტის პრინციპზე მოქმედ მანქანას წარმოადგენს. ბერკეტის დანიშნულებას გრძელი ძელი, დირე ასრულებს, რომლის ცალი ბოლო, ჩვეულებრივ, მიწაში ჩასმულ ბოძშია გამაგრებული. ბერკეტის თავისუფალ ბოლოზე ძალის მოსადებად სხვადასხვა საშუალება გამოიყენებული. ბერკეტზე დაწოლა ვეებერთელა ხის ხრახნს ან ოწინარს ეკისრება. იმერეთში ხრახნიან წნებს ჭახრაკის საქაჩავი, ხოლო ოწინარიანს დათვის საქაჩავი ჰქვია.

ხრახნიანი წნები, რომელიც საგრძობლად უფრო დიდია და მძლავრი, დასავლეთ საქართველოსთვისაა დამახასიათებელი. ჭახრაკიან წბერს დღესაც ხშირად ვხვდებით რაჭა-ლეჩხუმში.

ამგვარი საქაჩავის ნიმუშად სოფელ ღარში დამოწმებული რაჭული წბერის აღწერას მოვიტანთ.

ჭახრაკი გამართულია ეზოში თუთის ხესთან. ცოცხალი ხე წბერის ერთ-ერთი მთავარი ნაწილის — ბოძის, („კაცის“) დანიშნულებას ასრულებს. თუთის ძირში, ხის ფესვებსა და მუხის კოჭზე, ჭერკვაზე დაბჯენილია თელის გობი, ანუ მერეტაფა. გობი ორგანყოფილებიანია. ერთ მათგანში, რომელსაც ტაფა ჰქვია, ჩადგმულია ფიცრებისაგან შეკრული კოდი, ჩალანგარა დასაწბერი ჭაჭის ჩასაყრელად. გობის „ტაფა“ ვიწრო ღარით ღრმად გულამოდებულ „მერეს“ უკავშირდება. მერეში ნაწნები წვენი, „ნაწბერი“ დავროვდება.

მიწიდან საკმაო სიმაღლეზე თუთის ხეში გაყრილია მუხის დირე, რომელსაც გარედან მუხისავე რიკით ამაგრებენ. დირის მეორე ბოლო ორკაბაა, ზედ გარდიგარდმოდ ხის მსხვილი ქანჩი, დათვაა დამაგრებული. დათვაში, რომელიც ქანჩის დანიშნულებას ასრულებს, მაღალ ხის დახრახნილ „ისარს“ ამოუყვია თავი. მიწის სიახლოვეს, ისარში წისქვილის დოლაბისებური მრგვალი ქვა, კვირისტავია წამოცმული. კვირისტავის მაღლა ისრის დასატრიალებლად გრძელი კეტი, სახელურია გაყრილი. კვირისტავით დამძიმებული ისარი მიწაში მკვიდრად ჩასმულ ბრტყელ ქვას, ქალაბანს დაბჯენია.



როგორ წნეხენ წბერის შემწეობით ყურძნის ჭაჭას?

ხონჩით ან ბარჯუკით კოდში ჭაჭას ჩაყრიან. შემდეგ ხის უროთი, კვერკვე-
შოთი, საგულდაგულოდ მოტენიან და ზემოდან მუხის სარქველს, კოდის ზომა-
ზე გამოჭრილ ფიცარს ჩაუდგამენ. სარქველზე ხის ნაჭრებს, კოტეებს, ერთმა-
ნეთზე გააწყობენ, ვიდრე დირეს არ მიეზღინება.

სახელურით ისარს წალმა დააბრუნებენ. დირე დაბლა დაიწევს, ქვეშ მო-
თავსებულ კოტეებს დააწება, ნაწბერი დაიწევს დენას კოდის ნაპრალებიდან,
როცა მისი დენა შეწყდება, წბერს აშლიან: ახლა უკუღმა დააბრუნებენ ისარს
და დირეც მაღლა აიწევს, ისევ ადრინდელ მდგომარეობას დაუბრუნდება: ამ-
ჯერად კოდის სარქველზე სხვა კოტეებს დაამატებენ და კვლავ წალმა დააბრუ-
ნებენ ისარს. ასე რამდენჯერმე დაიწბერება ჭაჭა, თანდათან დიიტკეცება და
ისარიც „უეხს აიწყვეტს“, საბჯენ ქვის ქალაბანს მოწყდება, როცა ისარი მიწი-
დან საკმაო სიმაღლეზე აიწევს, წბერს „დაკეტავენ“, ისრის სახელურს დირის

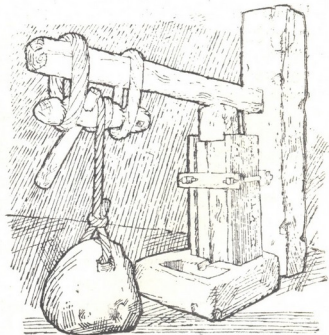
გვერდზე მიწაში ჩასობილ ბოძს, სამართს გამოსდებენ. დილა მდე დაორქვან
 წებრი ასე დაბმული, აკიდებული ისარ-კვირისტავით. თანდათანობით დახლა
 დაიწვეს ისარი, დილისათვის ისევ ქალაბანზე დავა. ნაწებრის დენაგ მოწყობი-
 ბა, დაშლილი კოდიდან „შშრალ ზოდალ“ გადმოიღებენ წვენგამოღებულ ქაჭას

მარტივი გამოთვლები შესაძლებლობას გვაძლევს, დაახლოებით განვსაზღვ-
 როთ აღწერილი მექანიკური წნეხის სიმძლავრე. თუ გავითვალისწინებთ, რომ
 წებრის ბერკეტის მოქმედება უდრის 1 : 10 (დირის მოკლე მხარის სიგრძე —
 40 სმ, ხოლო მეორე მხარისა — 395 სმ), მივიღებთ, რომ ქვეს კვირისტავი (მისი
 სიმძიმე დაახლოებით 300 კილოგრამია) ქაჭას აწევბა 3000 კილოგრამის ძალით.
 ისარი (მისი სიმძიმე — 40 კგ.) — 500 კგ ძალით. საკუთრივ დირე კი (სიმ-
 ძიმე დაახლოებით 140 კგ.) ქაჭას აწევბა 770 კგ. ძალით. მაშასადამე, ქაჭანზე
 დაწოლა მთლიანად დაახლოებით 4070 კილოგრამს შეადგენს, ვინაიდან კოდის
 ფართობია 40 სმ². ამიტომაც წებრის სიმძლავრე ტოლია 2954 კგ. სმ².
 როგორც ვხედავთ, აღწერილი წებრი საკმაო სიმძლავრისაა.

წნეხის მეორე, ოწინარიანი სახეობა, საგრძნობლად უფრო პატარაა და
 მარტივი. წნეხის თავისუფალ ბოლოზე წნელის, მანულის რჩოლებით ჩამოკი-
 დებულია მსხვილთავებიანი ხის ლილვი-საქაჩი ანუ დათვა. მასზე ღვედით ან
 ჯაჭვით მოზრდილი, მსხლისებურად გათლილი „ასაკიდი ქვა“ არის გამობმუ-
 ლი. დათვას ნაჩვრეტებში ვაყრი-
 ლი კეტით დაატრიალებენ. ამგვა-
 რად დათვა რჩოლებზე ბრუნავს
 და ზედ ღვედს იხვევს. ბოლოს ქვა
 მიწას მოწყდება და მაღლა „აიკი-
 დება“.

ამგვარი „ასაკიდიანი“ წნეხი მე-
 ტადრე ქართლშია გავრცელებუ-
 ლი. აქ მისი გამოყენების ხან-
 გრძლივი ტრადიცია უტყუარად
 დასტურდება. ხრამისა და ალგე-
 თის სოფლები და ნასოფლარები
 საქაჯვის მასიური ქვის ძირებითა
 და მსხლისებური „ყუნწიანი“ ქვე-
 ბითაა მოფენილი.

ოწინარიანი წნეხის უფრო მარ-
 ტივ სახეობას „ასაკიდი ქვა“ არა
 აქვს. მისი დათვადან ჩამოშვებუ-



ლი თოკი ან ღვედი მობმულია წნეხის ძირის წაგრძელებულ ცხვირზე. ამგვარ წნეხში ოწინარს უშუალოდ ღირის დაბლა დაწვეა აკისრია. ქართლში არც თუ იშვიათად ნახავთ ასეთ მსუბუქ საქაჯავს პატარა ხის ბორბლებზე შედგმულს, შორს მანძილზე გადასატანად.

ქართულ მარანში თავიდათავი ქვევრებია — ღვინის დასაყვებლად და სანახად განკუთვნილი თიხის ვეება ჭურჭელი.

მარნის არაერთ ჭურჭელ-იარაღს დაელია დღე, არაერთ მათგანს ბოლო დროს მეტოქე გამოუჩნდა, ქვევრმა კი ჩინებულად გაუძლო დროის გამოცდას. მიწაში დამარხული თიხის ჭურჭელი უზადლოა, როგორც ღვინის დასადუღებლად, ისე წლების მანძილზე ღვინის შესანახავად. მისი ღირსება განსაკუთრებული გამძლეობაცაა. ქვევრი „უკვდავია“, „არცა ლეება და არც იფანგება მიწაში“. მიწის წიაღში ცოტა როდია ნაპოენი ისეთი ქვევრი, რომლისთვისაც ათასწლეულებსაც ვერაფერი დაუკლია.

ქართლ-კახური მარნის ჭერქვეშ, თუ იმერულ ჭერისთავზე ათეულობით ჭურ-ქვევრს დაეითვლით, მათი ხისა ან ქვის სარქველებიც მიგვახვედრებს, რომ მიწაში სხვადასხვა სიდიდის ჭურჭელი მარხია. აქა პატარა ქოცოებიც, რომლებშიც ერთი ჩაფი, ანუ თვარამეტი ლიტრი ღვინო ჩადის მხოლოდ და უსებამზარი ქვევრები, ათასობით ლიტრას რომ იტევს. ზოგი ქვევრის სიმაღლე ორ მეტრს აღემატება, პირზე კი წისქვილის დოლაისხელა სიბი ქვა აფარია. სხვადასხვა ტევადობის ჭურჭელი სხვადასხვა დანიშნულებით მოიხმარება. დიდი ჭურ-ქვევრი „სადულია“, მასში ყურძნის წვენს დაადუღებენ, საშუალო და მორჩილ ქვევრებში კი ღვინოს ინახვენ. „წვირლ“ ჭურჭელში ღვინო უკეთესად ინახება, მოსავლე-სახმარადაც საიოლოა ასეთი ქვევრი. დიდ ქვევრს ლიხთიმერეთში „ჩასავალიც“ ჰქვია. მისი გარეცხვა შიგ ჩასვლას მოითხოვს.

საქართველოს მიწა-წყალზე გათხრილი აურაცხელი ჭურ-ქვევრი ქვევრის-მკეთებლობის შორეულ ტრადიციებზე მიუთითებს. ორი ათასი წლის წინანდელი თიხის ჭურჭელი დღესაც გვაოცებს ფორმის სრულყოფილებით. საქართველოში მრავალგან ნახავთ თავმინებებულ ქვევრის ჭურებს და მათ ნაშთებს. აქ ოდესღაც ქვევრის საწვავად ცეცხლი გიზგიზებდა, შემდგომ კი ჩამკვდარა მექვევრე-მეჭურეთა საქმიანობა ქვეყნის ძნელბედობისა თუ სხვა მიზეზით. ვახუშტის ცნობით მეთვარამეტე საუკუნეში საუკეთესო ქვევრებით მთელ საქართველოში განთქმული ყოფილა ქართლის სოფელი უწლევი: „აქ აკეთებენ ჭურსა ღვინისასა კეთილსა, ყოველსა უმჯობესსა“.

საქართველოში დღესაც მრავალია მექვევრეობის ძველთაძველი კერა, სადაც თიხის ოსტატები მამა პაპეულ საქმიანობას ეწევიან. მთელ საქართველოში მექვევრეობა-მეჭურეობით განთქმულია სოფლები: კახეთში — ანაგა, ვარდის-

უბანი, იყალთო, ახალსოფელი; ქართლში — ცხავატი; იმერეთში — შროში, ზოსლევია, დიდწიფელა, ჩხიროული; გურიაში — აკეთი; სამეგრელოში — ნამი-კოლაო; ლეჩხუმში — საირმე.

კახური მექვევრობის მაგალითზე ვნახოთ, როგორ „შენდება“ ეგვიპტის ეგება ჭურჭელი (ლ. ბოჭორიშვილის მასალების მიხედვით).

ადრიანი ვაზაფხულიდან ჩვეულ საქმიანობას შეუდგებიან ანაგელი თუ იყალთოელი მექვევრენი. მახლობელ თიხნარ ადგილებზე — ხევის პირას, მთის ძირას თუ ტყეში, ძარღვიან, ფიცხ „მიწას“ მოთხრიან და ფიცრებშემოკრული ურმით ან საციდარიანი სახედრით შინ მოზიდავენ. სუფთად გადავაცებულ ადგილზე, სათიხეზე თხლად გაიშლება ნედლი „მიწა“, ორიოდ დღეში მზეზე გამოშრება ძარღვი, ლაბო მოემატება და ფიცრისაგან შეკრულ ფართო და გრძელ ტახტზე, სატალახზე ვადაიტანენ. აქ გონიან მიწას დიდი ხის ჩაქუჩებით, ხვედებით დაბეგვავენ, ხელით კენჭებს გამოარჩევენ, შემდეგ კი შემოდან ვაცხავებული ალაზნის შლამი დაეყრება, დასალბობად წყალი დაესხმება და საგულდაგულოდ დაიზილება.

ოსტატი დამბალ თიხას ჯერ პატარა, პირვიწრო ნიჩბით ვაქნის, შემდეგ ხის ხმლით წმინდად ჩაეკავეს, „დახმალავს“, ბოლოს კი სატალახზე ფეხებით შემდგარი მაგრად დაქუსლავს.

დაზელილი, გრძელ-გრძელ ნაჭრებად დაკუწული თიხისაგან ქვევრები ქარხანაში ანუ ბინაში შენდება.

დაბალ, ოთხფეხა სორსალის სკამზე — დაზგაზე — თიხის გუნდის ვაგორ-ჯამოგორებით მექვევრე ორმოც-ორმოცდაათ სორსალს დაამზადებს და „ხელის ჩარხზე“ ქვევრის ძირების გამოყვანას შეუდგება. ჩარხის სამფეხიანი საყრდენის შუაში ღერძია ჩასმული, მასზე კი ჩარხის თავია ჩამოცმული. ჩარხის თავზე დასმულ გუნდას როგორც კი ხელი შეეხება, ჩარხი მაშინვე დატრიალდება. ფეხებშუა ჩადგმულ ჩარხის თავზე დასვამს წინასწარ ვაკეთებულ ქვევრის ქუსლს და მის ირგვლივ სორსლების შემოვლებას შეუდგება. შემოქნის დროს ორივე ხელს იშველიებს: მარცხენა ხელში სორსალი უკავია. სორსლებს ქვევრის ძირს შემოაყოლებს, თან მათ ერთმანეთზე აბამს და ვადაბმის ადგილს ასწორებს. ასუფთავებს. ასე სამ პირს შემოაველებს, რის შემდეგაც ახალმოყვანილ კედელს სკილ ჩვარს ჩამოუსვამს, შემოქნილ თიხას წყლით დასველებს, თანაც ხელისფიცრით, გონჯით, შიგნიდანაც და გარედანაც ვათანასწორებს, ვალესავს ქვევრის ძირს. როცა ამასაც მოათავეებს, პირის ირგვლივ ხის კანის „ხრალს“ შემოუჭერს, რომ არ ვასკდეს, არ გადაიშალოს ახალთ-ახალი ქვევრის ძირი. ახლა მეორე ქვევრის ძირის გამოყვანაზე მიდგება ჯერი: შალე ქარხნის იატაკზე რამდენიმე ძირი ჩამწკრივდება, რომელთაც შემოდან

გრილ მცენარეთა: კომბოსტოს, გოგრის, ძირხვენის ან ბურახის ფოთლები აფარია. რამდენიმე დღეს ასე დარჩება ქვევრის ძირები, ვიდრე საკმაოდ არ შემრება. მათ მხოლოდ პირი შეენახება ნელად ზედ დაფარებული ფოთლები წყალობით. ქვევრის ძირები საკმარისად შემაგრდება და შეწყვეტული მუშაობა განახლდება. ჩარხზე მოჭრილი ქვევრის ძირი ამჯერად ქვევრის სკამში ჩაიდგმება. ქვევრის სკამი ოთხფეხიანია და მრგვალთაფიანი. მისი საკმაოდ მსხვილი თავი შუაგულში მრგვალდაა ამოჭრილი ქვევრის ძირის ჩასადგმელად.

სკამში ჩადგმული ძირის ნაპირებს ოსტატი თითებით პირს გაუთხელებს და სორსლებით მის შემოქნას განაგრძობს. ორ-სამ პირს შემოავლებს და კვლავ შეასვენებს ქვევრს რამდენიმე დღით. ასე დაუვლის ყველა ქვევრს... ქვევრები შესრება თუ არა, კვლავ სათითაოდ სკამში ჩაიდგმება; კვლავ ორ-სამ პირზე შემოევლება ახალი სორსალი.

ყოველი შემოქნის დამთავრებისას ქვევრს გონგით გასწმენდს, ხრალს შემოუჭერს, პირზე ფოთლებს დააფარებს... შემდეგ — მიწაზე განაგრძობს ქვევრის შენებას. სწორად დადგმულ ქვევრს ირგვლივ ქვევრსა თუ აგურ-კრამიტის ბიძგებს შეუყენებს სიმქციცისათვის. თან აშენებს, თან მის სისწორე-სიმრუდეს აკვირდება, დროდადრო სწორად გათლილ ჯოხსაც მოიშველიებს; ქვევრს ჯოხით ჯვარდინად ვაზომავს, შემჩნეულ სიმრუდეს ხელით გაასწორებს. როდესაც სიმაღლეში წასულ ქვევრს დაბლიდან ვეღარ შესწვდება, ქვევრს ოთხზე მხრით ფიცარს შემოარტყამს, ხარაჩოზე შემდგარი განაგრძობს მუშაობას.

სორსალი სორსალს მიჰყვება, ქვევრი თანდათან იშლება, ფართოვდება, მუცელი უკეთდება. შემდეგ კი პირს მოიბრუნებს და მოუხვევს — შიგნით გადაიხრება და ბეჭი გადაუბრუნდება, — ნელ-ნელა ვიწროვდება, საყელედ მივა და ლამაზად შეიყვლება. ბოლოს ოსტატი ქვევრს პირსაც გაუკეთებს: ყელის პირს სორსალს შემოადებს, კარგად მიაკრავს, გაასწორებს, — თავი მოებმება ქვევრს.

ასე აშენდება ქვევრი, თანდათანობით იქვე, „ქარხანაში“, გამოშრება კიდევ. პატარა ქოცობის გამოშრობას ორი კვირა ეყოფა, დიდი, სადული, ჩასავალი ქვევრის გაშრობა კი სამ თვემდეც გასტანს. „აპრილში დაწყებული ქვევრი თიბათვის ბოლოს დაიწყება ქურაში“.

ქვევრის ქურა, აგურითა და ტალახითაა ამოშენებული. სამი მხრიდან მიწაშია ჩასმული, ზემოდან კი კრამიტი ახურავს. ქურის წინა მხარე ღიაა, უკედლო, ქვევრების შესაწყობად თუ გამოსალაგებლად მოსახერხებელი. ქურის უკანა ნაწილში, რომელიც ნაწილობრივ მიწას არის ამოცილებული, კვამლის გამოსასვლელად სამი „სათვლია“ დატანებული. კარგად გამოშმრალი; „დასაწველად მოსული“ ქვევრების ქურაში ჩასალაგებლად ოსტატი სხვებსაც მოიშვე-

ლიებს. ათი-თხუთმეტი კაცი მინც დასჭირდება დიდრონი ქვევრების ქურაში ჩაწყობას. დიდი ქვევრების შესაზიდად ჩათოს მოიშველიებენ.

ჩათო ცაცხვის „ხრალია“, შოლტის მსგავსად მსხვილად დაწეული, მესამე ერთი ბოლო გაწვრილებული აქვს, მეორეზე კი ყური ანუ ყულფი აქვს გაკეთებული. ქვევრის აწევას ერთი ამგვარი მსხვილი და გრძელი, ათი-თხუთმეტი მასზე საგრძნობლად წვრილი და მოკლე ჩათო დასჭირდება. გრძელ ჩათოზე პატარებს აასხამენ, ააგებენ და ასე შემკულ დიდ ჩათოს ქვევრს ძირზე შემოარტყამენ, მის წვერს ყულფში გაუყრიან და საიმედოდ შეკრავენ. გრძელ ჩათოზე ასხმულ ხელჩათოებს გამართული კაცის ზომაზე დააყენებენ და ქვევრს ირგვლივ შემოერთყმიან მზიდან; „აქეთ-იქიდან მოუღებებიან“, ხელჩათოების თავისუფალ წვერებს ხელს წაავლებენ, ქვევრს „ციმიმ ასწევენ“ და ქურაში შეიტანენ.

ქურაში ქვევრები სათითაოდ თიხის კოლტებზე ანუ კვალტებზე დაიდგმება. „კოლტი ქვევრის ქუსლივით არის, წინდაწინვე გაკეთებული და დამწვარი“. ფეხზე მდგარ ქვევრებს თარაზოში გაასწორებენ. პატარა ქოცოებს ქვევრების თავზე დაალაგებენ, ფეხზე დააყენებენ, მუცლით დააწვენენ, ზოგს იატაკზე დადგამენ, ზემოდან სხვებს მოაპირქვავენ. ქოცო-ქვევრების ჩაწყობის დროს აკვირდებიან, რომ ქვეშ მოქცეული ქურჭლის პირი მთლიანად არ დაიფაროს; გამოწვის დროს ქვევრმა „ისუნთქოს“. საესე ქურაში ექვსი დიდი ქვევრი და ერთი-ორი ათეული ქოცო დაეტევა.

გამოსაწვავი ქურჭლით ავსებულ ქურას წინა კედლის პირს ამოუშენებენ აგურითა და ლამით და კედელში „მიწის პირად“ სივანეზე სამ სათვალეს, ანუ შეშის შესაკეთებელს დაუყოლებენ.

თანდათანობით გამოწვავენ ქურაში ქურჭელს. ჯერ ბოლს მისცემენ, შემდეგ კი ძლიერ ცეცხლს გაუჩაღებენ. სათვალეების პირდაპირ, შორიხლოს დაანთებენ ფუტურო შეშის ცეცხლს და ქურას „ჩუმი ბოლით“ გაათბობენ. ცეცხლს თანდათან სათვალეს მიუახლოებენ და ნელ-ნელა გააძლიერებენ კიდევ. ბოლთან ერთად ქურაში უკვე ალიც „მისწვდება“, ქურაში ცხელი ბოლი დატრიალდება. მეოთხე დღეს ცეცხლს სათვალეების ძირში დაანთებენ. დაბოლოს, სამივე სათვალედან შიგ ქურაში შეუტეებენ ადლიან შეშას და თანდათანობით ქურას უკანა კედლამდე მიიტანენ. კვამლის გამოსასვლელი უკანა სათვალეებიდან კი წვრილად დაპობილ შეშას შეყრიან ქურაში, რომ უკანა ქვევრები რიგიანად გამოიწვას.

დროდადრო ქურას შეასვენებენ: დააცდიან, რომ ერთ ჯერზე შეკეთებულ შეშა „სულ ჩაიწვას, ნაღვერდლად იქცეს, ალი ჩატკებს ქურაში“. გამოწვის დროს ქურამ „შვიდი მუხლი მინც უნდა შეისვენოს“.

შეკეთების დროს უკანა სათვალეები ჩაიკეტება, შესვენების დროს კი გაიხსნება. ამ დროს ქვევრი ღულს და თუ დროდადრო სათვალე არ გადაეხსნა და გარედან შემოსულმა ჰაერმა „ნაღვერდალი არ შეჰამა“, — ქვევრი დადნება. ასე ორ-სამ დღეს იწვება ჭურჭელი. როცა ქვევრს „კვერცხის ცხელი წვენი“ მიეცემა, და მის „პირს ხალები გაუჩნდება“, ჭურჭელი უკვე გამომწვარია. ახლა კი ქურას შემას გამოუკეთებენ და მის გასაცივებლად სათვალეებსაც გადახსნიან.

ორ-სამ დღეში ქურა გაცივდება. მას პირს ჩამოუქცევენ, წინა კედელს ჩამოუშლიან და გამომწვარ ჭურჭელს გამოალაგებენ. პატარა ქოცოებს ხელით გამოიტანენ, დიდ ქვევრებს კი გამოაგორებენ. ვაკე ადგილზე მოთავსებულ ქვევრებს ცივი წყლით გამოაწრთობენ: წყალს შიგნითაც გამოაველებენ, გარედანაც გადააველებენ.

და, აი, უკვე მზეს ეფიცება ახალთახალი საღვინე ჭურჭელი.

მექვევრეთა ნახელავს მყიდველი არ დაეღვეა. მეტადრე სართვლოდ აქვს გასაყალი ქვევრებს. ზოგჯერ ოსტატი თვითონ გაიტანს ბაზარზე ჭურჭელს, ან სოფელ-სოფელ ჩამოატარებს. მეტწილად კი მას მყიდველი თვითონვე მოადგება ახალი ქვევრის შესაძენად. გულისყურით შეირჩევა საღვინე ჭურჭელი: ქვევრი სრულიად უხინჯოდ უნდა იყოს და კარგად გამომწვარიც. გამომწვარ ქვევრს „ლურჯი ფერი“ უნდა დაჰკრავდეს, რკინის შემოკაქუნებაზე „სპილენძით წკრიალებდეს“.

პატარა ქოცოებს გადასაზიდად წნელის ჭინებით ცხენებს აპკიდებენ, დიდ ქვევრებს კი, ჩვეულებრივ, ცხენის ან ხარის ურემზე დაუდებენ.

ახალი ქვევრი განა მაშინვე მოხვდება მარანში. მიწაში ჩამარხვამდე უხმარ ჭურჭელს შიგნიდან გაქონავენ. ჯერ ჭურჭელს გაახურებენ. დიდ ქვევრში ნამჭას ან წალამს ჩაყრიან და ცეცხლს წაუკიდებენ. ქოცოს კი ზედადგარზე დაბირქვავებულს, ქვემოდან „ცეცხლს მისცემენ“. ზომიერად გახურებულ ქვევრში ძროხის, ხარის ან კამეჩის ადულებულ ქონს ჩაასხამენ და გრძელ ჯოხზე დახვეული ტილოს ნაჭრით მოუსვამენ.

ქოცოს კი მიწაზე გააგორ-გამოაგორებენ, რომ ქონი „ყველგან მოხვდეს“. ბოლოს ჭურჭელს გარედან ცივი წყალი დაესხმება, რომ „ქონი არ დაწვას სიმხურვალემ“. ამგვარად გაქონილ-გაპოხილი ჭურჭელი ღვინოს „არ დაიშრობს“ და არც „გემოს მისცემს“ სასმელს.

ამავე მიზნით ძველად წმინდა სანთლით, ცვილით გასანთლვაც სცოდნიათ ქვევრებისა.

გაქონილ ქვევრს მარანში შეაგორებენ. აქ უკვე საქვევრე ორმოა ამოთხრილი. ქვევრს თოკებს ან თხის ბალნის საბელებს მოუბამენ და მიძიმე-მიძიმედ

მიწაში ჩაუშვებენ. ჭურჭელი საქვევრის ძირში ბრტყელ ქვაზე დაებჯინება — მიწის ველარ გაჭრის წაწვეტებული ქუსლით. ქვევრს მიწაში „თარაზოში გაასწორებენ“. მას პირზე ტაბაკს ან შიმშას დაადებენ წყლიანი სინით ან ჰიქით, დააკვირდებიან: „საითაც გადაყირავებულა, იქ აუწვევენ, გაუსწორებენ პირზე“.

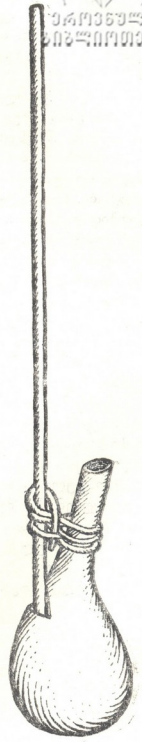
ამის შემდეგ ქოცოს მიწას შემოაყრიან, ორმოს დატკეპნილი მიწით ამოავსებენ. დიდი, სადული ქვევრი კი, ჩვეულებრივ, დაიკირება, ირგვლივ ღულაბი შემოერთყმება. საქვევრეში ქვიშანარევი კირს ჩაასხამენ, თან დროდადრო რიყის ქვას ან კრამიტის ნატეხებს მიაყოლებენ. მიწასაც შემოატკეპნიან. ამგვარად დაკირული, დაღულაბებული ქვევრი მტკიცეა და საიმედო. მას ადვილად ველარ დააზიანებს მიწისძვრა, მეწყერი თუ ხის ფესვები, ვერც წლების მანძილზე ხშირი რეცხვა-ხეხვა დააკლებს რამეს.

მიწაში დამარხული ქვევრებიდან ღვინის ამოსაღებად საგანგებო ჭურჭელი იხმარება.

ქართლ-კახეთში საამისოდ უმთავრესად სპილენძის ხელჩაფასა და თუნგიანს იყენებენ. ერთიცა და მეორეც ძირწაწვეტებულია, რომ ქვევრში თავისუფლად გვეტიოს, ყელთან კი გრძელი ხის ტარი აქვს შებმული ჭურჭელში ღრმად ჩასაყოფად. ამათგან მოზრდილი — რვა-ცხრახელადიანი ხელჩაფა დიდი ქვევრისთვისა განკუთვნილი, მასზე ერთი-ორად პატარა. თუნგიანი კი საშუალო ზომის ქვევრებისა და ქოცოებისათვის გამოიყენება.

ზოგჯერ მათ მაგივრობას ღვინის ამოღება-გადაღებაში თიხის ჭურჭელი ეწევა: პირგანიერი და დაბალყვლიანი ჩაფურა, ოთხ-ქეჭს ხელადას რომ იტევს, მისი მომდევნო — ორ-სამხელადიანი ცალყურა და ორჩარექიანი ხელადა.

ღვინოს ქვევრიდან ჯერ მოზრდილი ჩაფურათი ამოიღებენ, შემდეგ კი წვრილი ჭურჭლით „ამოსწურავენ“. თიხის ჭურჭელს ყურზე წნელს ან თოკს ჩააბამენ, როცა „ხელით ველარ დაწვდებიან ქვევრში ღვინოს“.





მეტად თავისებურია დასავლეთ საქართველოში ხმარებული ორშიმო ანუ ხრიკა. ეს არის „ყელიანი კვახის“ ჭურჭელი, რომელსაც ხის გრძელი ტარი აქვს დაგებული. იმერულ ორშიმოს მაღალი ყელი აქვს. ცერად გადაჭრულ კვახის ყელი ღვინის გადმოსასხმელი ტუჩის მოვალეობას ასრულებს. ორშიმოს მუცელზეც „პირია“ ამოჭრილი, აქედან ივსება ორშიმო ღვინით. ორშიმოს ყელის გაყოლებით მუცელში ტარია გაყრილი, სატარე ნაჩვრეტის კიდესთან გამოდებული და რიკით გამაგრებული, ყელთან კი მანეულის წყნელით ან ბაწრით „მიფსკენილი“. რაჭული ხრიკა თუ გურული კოპე დაბალყელიანია, მას ღვინის გადმოსასხმელი და ჩასასვლელი ტუჩ-პირი ერთად აქვს გამოყვანილი; მუცლის ღრუში მთლიანად გაყრილ ტარს, მეორე მხარიდან პაწია რიკი ამაგრებს. ხრიკის ტუჩთან ორ-სამ ნაჩვრეტს, „სასულეს“ შევნიშნავთ. მათი შემწობით ღვინოში ჩაყოფილი ხრიკიდან დაუყოვნებლივ ამოდის ჰაერი და გოგრის ჭურჭელიც მყისვე ივსება ღვინით.

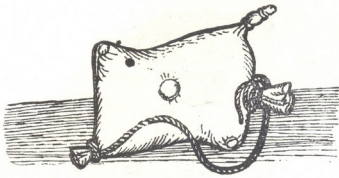
დასავლეთ საქართველოს მარნებში მრავლადაა სხვადასხვა სიდიდის ორშიმო. პატარა, ჩარექიანი ორშიმო ღვინის „მოსართმევია“, ხუთ-ექვს ჩარექიანი — საშუალო ქვევრიდან ღვინის ამოსაღები. ვეებერთელა ორშიმო-ხრიკა კი, რომელიც ჩვეულებრივ უტაროა და ათ-თორმეტ ლიტრამდე ღვინოს იტევს, ჩასავალი ჭურისათვის მოიხმარება.

ლიხთიმერეთში მწარე კვახის ბარდს ბევრგან დაინახავთ: ვენახში, ბოსტანში, ჭურისთავზე — კაპებიანი ოლიხი, ხალახინი რომ უსვია.

სექტემბრის ბოლოს, როცა მწარე კვახს ბარდი გაუმაგრდება, თეთრი ფერი დაედება, მოწყვეტენ და მზეზე გაახმობენ. გამომშრალი ხაპისაგან ორშიმო-ხრიკას გააყეთებენ. საორშიმე, სახრივე კვახს დამრეცად, ცერად წააჭრიან თავს და ამოფხეკას შეუდგებიან. გარედან დანით გაფხეკენ, შემდეგ კი ორკაპა წარაფული ჯოხით, ან ბროწეულის ფაჩხით გამოფხეკენ შიგნიდან, ამოსუფთავენ. მას შემდეგ, რაც ტუჩსა და პირს გამოუყვანენ, შუაწელში ღვინის შესასვლელსაც ამოაჭრიან. სიმწარის გამოსაცდელად მას ნაცარწმენდლით შეზავებულ წყალში გამოხარშავენ, „გამოადუღებენ“. ბოლოს საორშიმე კვახს „გულს ამოაჭრიან“ და ზომამზე გადაჭრილ თხილის ტარს დაუგებენ.

დაბოლოს, ღვინისა და ტკბილის შორ. მანძილზე გადასატანი ტრადიციული ჭურჭელიც მოვიხსენიოთ.

საქართველოს მარნებში იშვიათად კიდეც გვხვდება ტყავის ტიკი ანუ კუპრიელი. ტიკი-კუპრიელი, ჩვეულებრივ, თხის, ვაცის ტყავისაა. აქედანაა წარმომდგარი მისი ძველქართული სახელწოდება — „თხიერი“. ტიკი — საქონლის ტყავის საღვინე ჭურჭელია ნაგულისხმევი ხალხურ გამოცანაში: „ცოცხალია — ბალახსა სძოვს, მოკვდება და — ღვინოსა სვამს“.



მთლიანი ტყავის ტიკს ხის ნაწილებიც აქვს. მას ერთ-ერთ წინა ფეხთან ჩარჩხე გამოყვანილი „მასრა“, „სათითე“ აქვს გამაგრებული ღვინის გადმოსასხმელად, კიპსა და უკანა ტანში კი ფიცრის მრგვალი ხარატული ანუ პოლორჭიკია ჩადგ-

მული მჭიდროდ. თუ ტიკს ღვინის ჩასასხმელ პირს, ყელს გადაუწვევთ, შიგნიდან ყელის კედლებზე კუპრის სქელ ფენას შევნიშნავთ. ბეწვით შიგნით ჩაბრუნებული საქონლის ტყავის ზედაპირი მთლიანად მოუკპრულია. ამიტომაც, რომ დასავლეთ საქართველოში ტიკს „კუპრიელი“ ჰქვია.

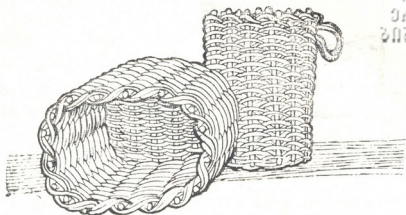
ტიკთან ერთად ძველთაგან ღვინის გადასატანად მსხვილფეხა საქონლის ტყავის ვეება „რუმბებიც“ გამოიყენებოდა. თუ ღვინით სავსე ტიკებს ცხენიც მოერეოდა, ღვინიანი რუმბები მხოლოდ ურმით გადაჰქონდათ. ამ ნახევარი საუკუნის წინ ხშირად ნახავდა კაცი კანეთიდან თბილისისაკენ მომავალ ურმებს, რომლებზედაც ღვინით სავსე რუმბები იყო.

საღვინე ტიკი-კუპრიელი დღეისათვის იშვიათობად ქცეულა. ეს მსუბუქი და მარჯვედ მოსახმარი, მაგრამ ადვილად დასაზიანებელი ჭურჭელი თანდათანობით ადგილს უთმობს ხის კასრს, რომელიც მასზე უფრო საიმედოა და თანამედროვე ტრანსპორტისათვის უფრო შესაფერისიც. დღეისათვის იშვიათად თუ დაიკვლება სოფელში სატიკედ პირუტყვი.

ძველთაგან ყურძნის წვენის, ტკბილის შორ მანძილზე გადასატანად ხარის ტყავის მოუკუპრავი ქეშელი ანუ კოლოტი იხმარებოდა.

ქეშელ-კოლოტი დღეისათვის მხოლოდ რაჭველთა სამეურნეო ყოფას შემორჩა. ზემო რაჭის მცხოვრებლებს რიონის პირას გაშენებულ ვენახებში დაწურული ყურძნის ტკბილი, ჩვეულებრივ, ქეშელებით გადააქვთ შინ, „მთავარ მარნებში“. ნართლევს ახლაც ნახავთ მთა-რაჭის მკვიდრს, ცხენისათვის ტკბილით სავსე ქეშელი რომ აუკიდნია.

ასეთია მელვინობის უმთავრესი იარაღ-ჭურჭელი. ზოგი მათგანი უკვე გაქრობის გზაზეა დამდგარი, ზოგი კი უთუოდ მომავალშიც დიდხანს ვაჰყვება ქართულ მარანს.



და შეიქნა ხშირი რთველი

შემოდგომა ბარაქიან კალთას დააბერტყავს საქართველოს ვენახებს. მწიფე მტევნებით დაიხუნძლება ვაზები. დამკრახული ყურძენი სართვლოდ იწვევს გლეხკაცს. კახეთში რთველი სექტემბრიდან იწყება და ოქტომბრის ბოლომდე გასტანს. იმერეთში ოქტომბრიდან, „მწიფობისთვიდან“ ნოემბრამდე მოდის რთვის ალო. ძველად გურია-სამეგრელოში კიდევ უფრო გვიან იკრიფებოდა ძალღარი ვენახი, დეკემბრამდე დაუკრეფავ ვაზებს ხშირად დაათოვდა კიდეც...

რთველს წინ ხანგრძლივი სამზადისი უძღვის.

შეთვალდება თუ არა ყურძენი, საკრეფლების და ყურძნის გადასაზიდი გოდორ-ძარების წვნა გაჩაღდება სოფლად. ქართლ-კახეთში სართვლოდ უმთავრესად გოდრები იწვნება. მამაპაპური საკრეფელი — წნელის კალათა თუ ცალყურიანი გოგროხა ბოლო ხანებში თითქმის მთლიანად განდევნა ხმარებიდან თუნუქის ვედრომ.

გოდორი შინდის ან თხილის წნელისაგან იწვნება. მეგოდრე წნელის ყალიბის გარშემო მიწაში მსხვილ მანებს დაასობს, შემოამწყრივებს. შემდეგ ყალიბს ძალა ასწევს, საქამრის სიმაღლეზე თოკით მანებს მიუმაგრებს, ბოლოებსაც შეუკრავს მანებს. ორ-ორი წნელით გოდორს პირს შემოუწნავს, საიმედოდ გადააბამს და „წნელის“ ამოყვანას შეუდგება. როცა სასურველ, „სამყოფ“ სიმაღლემდე ამოწნავს, ყალიბს მოაშორებს, შეკრულ თავსაც გა-



დაუხსნის მანებს. ამის შემდეგ მანები თაღებივით გადაიქნება წელში და წინ-
და წნელით ძირი ამოწვენება გოდორს. ბოლოს მას ორ სახელურს, ყურს ჩა-
აბამს, მიწაში მანებით ჩარჭობილს გადმოაბრუნებს, წვეროებს თანდათან წი-
პურის, გააკონტაქებს და ათ-თხუთმეტვუთიანი გოდორიც მზადაა.

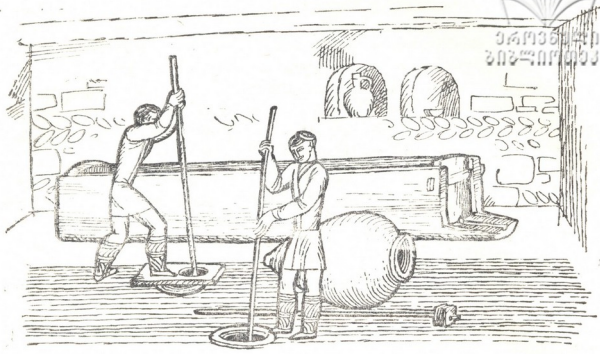
ქართლ-კახეთისაგან განსხვავებით, დასავლეთ საქართველოში უმთავრესად
ტკეჩის გოდორ-საკრეფელია ხმარებაში. გამოცდილი მოხუცები, „მეკალათე-
ები“, სართლოდ მუხის ან ხის ტკეჩებისგან „დაქსოვენ“ ხელკალათებს,
წოწოლა გიღლებს, ხელით გადასაზიდ თუ საზურგე გოდარებს.

სწორ და უკორძო წნელს „დატკეჩავენ“: დანის წვერით თავს აუჩენენ და
აატყავენ. ანატკეჩს, ნახადს, გასწმენდენ და ბრტყლად გამოიყვანენ. ხელკა-
ლათასა თუ გოდორს ჯერ ძრო, ძირი, გამოეწვენება უჯრედებად, შემდეგ —
გვერდები ამოეჭსოვება. კალათს ხელი ანუ რკალი ტკეჩისავე დაეგება, გო-
დორს კი ღვლეჭის, თოკის ან თასმის სამხრეთულები გაუკეთდება.

ყურძნის შორ მანძილზე ურმით გადასაზიდად ვეება ძარაც დაიწვენება
შქმერისა ან თხმელის წნელისაგან.

რთვლამდე ერთი-ორი კვირით ადრე ქვევრების რეცხვას შეუდგე-
ბიან.

პატარა ქვევრების გასარეცხად „საზედაო სარცხი“ იხმარება. თხილის ან
შინდის გრძელი ტარის ბოლოზე მჭიდროდ ასხმულია ბალამწარის ან არყის
ხის ქერქის — ჰიმის, ოფიჭოს ფურცლები, ზემოდან და ქვემოდან წნელის
რჩოლებით ან ხის ბრტყელი კოფოებით, ქუდებით გამაგრებული. მრეცხავი
ზემოდან დაადგება ქოცო-ქვევრას გრძელტარიანი სარცხით. გამეტებით დაუ-
წყებს ჭურჭლის კედლებს სარცხით ხეხვას, ზემოდან ქვევით იქნევს სარცხს
და თან ყოველ დაქნევაზე ქვევრის ძირში ჩასხმულ, ჩაყენებულ წყალში ამოავ-
ლებს თავით. „სვე და სვე დაყოლებით“ გახეხავს ქვევრის კედლებს, ასე სამ-
ჯერ შემოვლის შემდეგ ქვევრს წყალი გამოეცვლება. ჭურჭლიდან წყლის ამო-
საქცევად მარტივი, მაგრამ გონებამახვილური ხელსაწყო — ხაპირი ანუ ორხელი
იხმარება. ესაა აყირო გოგრის ან სპილენძის ჯამი, რომელსაც თოკით ორი
გრძელი ტარი აქვს შებმული: ერთი — პირზე, მეორე კი ძირზე. ჩაპყოფს
ქვევრში ხაპირს, ზედა ტარით დააწვება და ხაპირის ჯამი წყალში ჩაყურყუმე-
ლავდება, შემდეგ წყლით სავსე ხაპირს ორივე ტარის შემწეობით ქვევრიდან
ამოიტანს, ძირზე მობმულ ტარს ამოჰკრავს და წყლიან ჯამს გვერდზე მოაპირ-
ქვავებს. წყლის გამოცვლის შემდეგ მრეცხავი კვლავ სამჯერ შემოთვლის ქვევ-
რის კედლებს ხეხვა-ხეხვით... როცა ქვევრი საკმარისად გაირეცხება, ჭურჭლის
კედლებსაც შეეტყობა და შიგ ჩასხმული წყალიც დაწმინდავდება, ქვევრიდან



წყალს ამოქცევს და გრძელ ტარზე დახვეული ტილოთი, ანუ მაწაწურით ქვევრს ამომშრალებს...

დიდი ქვევრებისათვის განკუთვნილი „საქვედაო სარცხი“ ნაირგვარია. კახეთში „საჯდომი“ ქვევრი კრაზანით იხეხება. კრაზანა მინდვრის ეკლიანი ბალახია, მკლავის სიმსხოდ შეკრულ-შეკონილი, მშვილდივით მოხრილი და თავებთან სვიით ან წნელით გადაბმული. ხოლო დასავლეთ საქართველოში „ჩასავალი ჭურის“ გასარეცხად ბლის კანისაგან შეკრული მოკლეტარიანი სარცხი ანდა ეკლოვანი თავვისარას ცოცხი გამოიყენება.

ფეხშიშველი, ჩვეულებრივ, წელზევით ტიტველი ჩადის მრეცხავი ჭურ-ქვევრში. დიდი ქვევრის გახეხვა-გარეცხვას მთელ დღეს მოანდომებს. ერთი-ორჯერ ამოვა კიდევ ქვევრიდან სულის მოსათქმელად, დასანაყრებლად.

ძველად უზარმაზარ ქვევრებში კიბეებით ჩადიოდნენ გასარეცხად. ზოგჯერ ერთდროულად ორი-სამი კაცი რეცხავდა ქვევრს. მიძიმე შრომის შესამსუბუქებლად სიმღერასაც დაავუგუნებდნენ.

გარეცხვის შემდეგ, გაზზარულ-გატეხილ ქვევრს გახიზავენ. ხიზი — ერთად მოდულებული თხის ქონი, დაფქვილი აგური და ნაცარია. ბოლო ხანებში დაზიანებული ქვევრების დაცემენტებასაც მიმართავენ.

სართვლოდ საწნახლებიც გამოირეცხება, სხვა ჭურ-
ველ-ხელსაწყოც გასუფთავდება, გამზადდება...

ლითიმერეთში ჭურისთავის დასაგოზად აყალო მი-
წისაც მოიმარაგებენ...

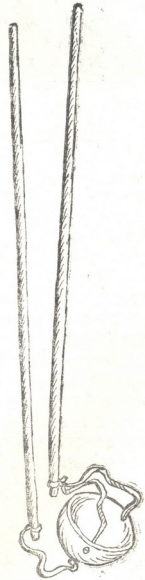
ამასობაში რთვლობაც მოაწევს. თვალდათვალ შეეტ-
ყოზა ყურძენს სიმწიფე. მწიფე ყურძენი ღუილს დაიწ-
ყებს, კანი გაუთხვლდება, გამჭვივრვალე გაუხდება. ყურ-
ძენი „ჩაშავდება“, თეთრი — „ჩაქათათდება“, ზოგი სხვა
ნიშნითაც შეატყობენ სიმწიფეს დასაქრეფ ყურძენს:
მტევანი „მუხლში მოფამფალდება“, „ბუზი მოედება“,
ხელში გაქყლებილი მარცვალი „ღუღკოს, წებოს გაი-
კეთებს“... ზოგი ჯიშის მარცვალი „გარბევაზე ძირს ჩა-
მოცვივა“...

და აი, რთველიც დაიწყო კახეთში.

მზემ დახედა მტევნებით დახუნძლულ ვაზებს, დილის
ნამი შეაშრო მწიფე ყურძენს და მკრეფავთა ჟრიაშუ-
ლიც მოედო ვენახებს. მკრეფავი უმეტესად ქალია. მათ-
თან ერთად ყმაწვილები, მოხუცი მამაკაცებიც ინაწილე-
ბურ ყურძენის კრეფის არცთუ მძიმე ტვირთს. მეზობლე-
ზიც, მოკეთეებიც მოუწვევიათ რთველში დასამარებ-
ლად. ვენახის ცალი მხრიდან, ღობურად მიჰყვებიან ვა-
ზის მწკრივებს საკრეფლით ხელში. პატარა ჯიშის დანით
ცუნწში აჭრილი ყურძენი ჩაიკრიფება თუნუქის ვედრო-
ებში, კალათებში, გოგროხებში... ყურძნიან საკრეფლებს
ვენახის შარების თავსა და ბოლოში ევება გოდრები
ელოდება, ძირში ჩაფენილი ვაზის ფოთლებით. მათ ახ-
ლომახლო ჯან-ღონით სავსე მამაკაცები, ბიჭები —
„მეგოდრები“ ტრიალებენ. თუ მარანი ახლოა, ზურგით
მიწიდავენ ყურძნიან გოდრებს, თუ არადა, ურმებზე
დაუდებენ.

საკომეურნეო ზვრებში დაკრეფილ ყურძენს კი სა-
ტირთო მანქანებით გადაზიდავენ...

არც საჭმელი ყურძენის მორჩევა ავიწყდებათ. ცალკე
ჩაკრეფენ კალათებსა თუ გოგროხებში სათვალის, ლა-
მავ მტევნებს. წყვილმტევნიან აკიდობებს, გრძელ-გრძელ
ჩხებსაც აჭრიან, ხელით თუ საკიდრით ციმციმ მიიტანენ
საჭმელ ყურძენს შინ.





დღესასწაულს მიავაგს რთველი. „დიდ-პატარა სულ მხიარულობს“, „პატარას თვალს მოსავალი და ყურძენი იტაცებს, დიდის თვალს კიდევ ის ახარებს, რომ თავისი ჭაფის, გაზაფხულ-ზაფხულის შრომის ნაფასურს, მონავარს ხედავს“. ზოგჯერ სიმღერაც გაისმის ვენახებში...

ერთხანს მიწყდება ვენახებში ყრიაშული. პურის საჭმელად დასხდებიან მკრეფავეები, მეგოდრეები. მალე ისევ გაჩაღდება რთველი, ისევ გაიჭიმება სოფლის გზებზე მარნისაკენ მიმავალი გოდრებით დატვირთული ურმების ქარავანი...

მთელი დღის შრომას საღამოს მასპინძლის სახლში ღვინო ავეირგვინებს. ტრადიციისამებრ, რთვლის მონაწილეთათვის შავი თბა დაიკვლება.

უმალ სოფლის ბოლოზე გადაჭიმული დიდი ვენახები დაიკრთება, შემდეგ შინა-ვენახებზეც მიდგება ჭერი.

რთვლის შემდეგ ყმაწვილები დაკრეფილ ვენახებს „მოიგონგორავებენ“. „დადიან მწყრივებში, შემთხვევით დარჩენილ ყურძენს ეძებენ და თან მღერიან: „წინ გონგორავ, წინ ყურძენი“...

როცა კახეთში თითქმის მიიღევა რთველი, დასავლეთ საქართველოში მაშინ გაჩაღდება ყურძნის კრეფა. მწიფობისთვის დან გამოცოცხლდება სერებსა და მთის კალთებზე შეფენილი ვენახები. სოფლის გზებზე აჭრიალდება ყურძნისანი გოდრებით, ძარებით დატვირთული აჩაჩა ურმები.

ცოტა მოგვიანებით კარ-მიდამოზე შემორჩენილი თითო-ოროლა მღლარი ვაზიც გაიკრთება.

ძველად გურია-სამეგრელოში მღლარი ვენახის დასაკრეფად „ნადს შეიწვევდნენ“. მღლარის კრეფა სამამაკაცო საქმე იყო. ნადი დილიდანვე მოიყრიდა თავს. მკრეფელი თავისი გიღლითა და ბაწრით მოდიოდა. ისაუზმებდნენ და მაშინვე ვენახს მიაშურებდნენ. მკრეფავე ხეზე თან ვიდელს აიტანდა ქამარში გარჭობილი კაკვით, დვარღვალთ. ვიდელს ხის ტოტზე ჩამოჰკიდებდა და გამა-



ლებით ყურძნის კრეფას შეუღებოდა. „ბოჯიხაში“ — უნაგირა ადგილას მარჯვედ ჩამქადარი მკრეფავი ვაზის დაშორებულ ტოტებს კაკვის მემწეობით მოიწვდიდა.

ხეების ძირში, „ნადის შუაგულში“, გოდორი იდგა, იქვე „გიდლის მცველი“, 12-16 წლის ყმაწვილი ტრიალებდა. — „ა, გიდელი“, — გაისმოდა დროდარო ხის კენწეროდან და ყურძნით სავსე გიდელი ჩამოეშვებოდა თოკით. ნაცნობი შეძახილის გაგონებაზე გიდლის მცველი სავსე გიდელს მიაშურებდა, მას კაკვიდან ჩამოხსნიდა და სანაცვლოდ ცარიელ გიდელს ჩამოჰკიდებდა, თან მკრეფავს შესძახებდა, — მშვიდობით ჩამოდით. (ამით გიდლის გამოცვლას ანიშნებდა), სავსე გიდელს კი გოდორში ჩაცლიდა.

ნაშუადღევს მკრეფავები მუშაობას შეწყვეტდნენ და მასპინძლის ოჯახში სადილად მოიყრიდნენ თავს. ნასადილევს კვლავ ვენახს მიაშურებდნენ. მკრეფავები ერთმანეთს ეჯიბრებოდნენ. ვინც პირველ გიდელს ჩამოუშვებდა, ან ხეს ყველაზე ადრე გაკრეფდა, მისთვის ჯილდოდ ვახშამზე ღორის თავი იყო დაწესებული.

გურიაში მაღლარის კრეფას თან ახლდა სიმღერა-გადაძახება და „ლექსობა“. მკრეფავები ერთმანეთს „ყბას უჭკევდნენ“ — საჭილიყო ლექსებით ეხმაურებოდნენ. ხშირად ერთი ნადი ასე მეორესთან ლექსობდა. „კრეფაზე“ მთავარი მაინც იყო „ა, გიდელას“ გადაძახება, ზოგჯერ სოფლიდან-სოფელსაც რომ გადასწვდებოდა ხოლმე.

აი, გადმოუშვა მკრეფავმა ყურძნით სავსე გიდელი და თან სიმღერით გადაძახა:

„ა, გიდელა, თოხისტარა“.

სხვა მკრეფავებმა კი ერთხმად დასჭექეს:

ჰოო, ჰოოო, ჰოოო და ვიო...
ლორმა ჭური მოვითხარა,
ჰოო, ჰოოო, ჰოოო, ვიო...
სახლის გვერდზე მოგიტანა
ჰოო, ჰოოო, ჰოოო, ვიო...

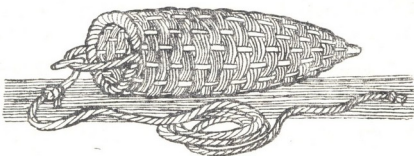


პირველ ნაღს მეზობელი ნაღი აპყვა, მას კიდევ სხვა... „ა, გიდელას“
გადაძახილმა შორეულ სოფლამდე მიაღწია...

ერთი ნაღის მკრეფავმა მეორისას საქილიკო ლექსი გადასძახა, დანარჩე-
ნებმა მიაყოლეს „ვიო“... ახლა მეორე გამოელექსა პირველს...

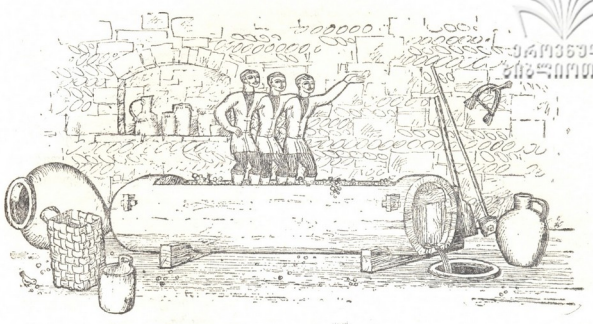
თანდათან გაიკრიფა ყურძენი ხეებზე... მაღლიდან ხშირ-ხშირად გაისმის
მხიარული შეძახილი:

ა, გიდელი ხარაბუა,
ღაკრიფე და არ აზია...





საქართველოს
წიგნიერების
კავშირთა
კავშირთა



იაგუნდის მარანშია ღვინო დგება ლაღისფრისა

როგორღე დაკრეფილ ყურძენს კახეთის მარანებში უმეტესწილად ფაბრიკული საწურავი მანქანით მოეღოს დაწურვა. მხოლოდ ზოგ მარანში ჯერაც არ გაუქმებულა მამაპაპური საწნახელი. იშვიათად კიდევ ვნახავთ ძველებურად ყურძნის წურვას.

ყურძნიანი გოდორი გოდორზე ჩაცალეს საწნახელში. მის ძირში თავისებური საწურავი გამართული. გარდიგარდმოდ გადაწყობილ ხის რიკებზე გადებულია წმინდად დაწნული ლასტი, ტუპკირი, რომელზედაც ჩადუნა ან ვაზის ფოთოლია გაშლილი. დაწურვის დროს ყურძენი მოჩადულ ლასტზე „ზედ არ გაიღესება“, თანაც რიკებზე მაღლა მდგარი ლასტი ქვეშ თავისუფლად გაატარებს ჰაერს და წვეთებს წვეთებს.

აი, გაივსო მწიფე ყურძნით საწნახელი და მწურავმაც საგულდაგულოდ დაიბანა ფეხები. ურყევი ტრადიციით, ყურძნის წურვა სამამაკაცო საქმეა. ფეხშიშველი, მუხლებამდე შარვალ „აკვალთავებული“ ჩაღვა მწურავი ყურძნით თავმობმულ საწნახელში.

ძველად დიდ საწნახლებში ერთდროულად ორი-სამი კაცი სწურავდა ყურძენს. დაწურვის დროს დინჯი, „მუხლის ამყოლი“ სიმღერა სცოდნიათ:



მწურავი თავდაპირველად აუჩქარებლად გაუფლ-გამოუვლის ყურჩქნის ნულს დააყოლებს ტკეპნით. „როცა ყურჩქნი დაბლა დაიწევს, გამეფებული ქვეყნის რად „ჩასცემს ფეხს, გათქვეფამს“, ბოლოს კი ყურძნის ჭაჭა ქუსლებით გაისრისება, „გაიქუსლება“. რაკი საწნახელში წვენი დაგუბდება, ჭაჭას გადაუქცევს: ცალი მხრიდან მიჰყვება, გრძელტარიანი ხის ნიჩბით გადააბრუნებს. ერთხანს წვენი გაიყურება, გაიწრიტება, შემდეგ კი ჭაჭა კვლავ გამეტებით გაიქუსლება...

ნავ-საწნახლის ძირში დატანებული ხის ან თიხის მილიდან, ინდურიდან, ჯერ მღვრე და ძალზე თხელი წვენი, „წინწანაქარი“ გამოდგაფუნდება, მას რაკრაკა და წმინდა „შუაწვენი“ მოჰყვება. ბოლოს კი სქელი და ძალიანი „უკანა-წვენი“ ანუ „გამონაქაჩი“ წამოვა...

ძველად სხვადასხვა ღირსების მქონე წვენისაგან დიდი ვენახის პატრონები ცალ-ცალკე აყენებდნენ ღვინოს.

დაწურული ყურძნის წვენი, ტკბილი, მოედინება ინდურის ქვეშ შედგმულ ცაცხვის ღარზე, რომლის თავი ქვევრის პირამდეა ვადებული. ღარს „უკან თავისივე ქუსლი აქვს შერჩენილი, რომ წვენი უკან არ წავიდეს“, წინ, ტუჩთან კი ქვევიდან ფოთოლი აქვს ამოკრული, — წვენი „უკან არ აიხვევს“ და არ დაიქცევა.

ქვევრს დაწურული ტკბილით მხოლოდ ბეჭებად დააცლიან გავსებას, იმ ვარაუდით, რომ ჭაჭის, „ღედის“ მიცემის შემდეგ პირამდე ერთი-ორი მტკაველი დააკლდეს; ამგვარად „სადულზე დაყენებულ“ ქვევრში ღვინო „დულილ-ში არ დაიდვრება“.

ტკბილს ქვევრში ჭაჭა მთლიანად დაყრება, „თავის ნაწურს თავისი ჭაჭა მიეცემა“. წითელიცა და თეთრი ღვინოც მთლიანად ჭაჭაზე დადულდება. სწორედ ამიტომაც ასე ფერიანი, სქელი და მაგარი კახური ღვინოები.

საფერავის ტკბილს დედას დაწურვისთანავე მისცემენ, თეთრი ყურძნის წვენს კი, ჩვეულებრივ „ღამეგამოტარებულ“ ჭაჭაზე დაადულებენ. საწნახელში ჭაჭას ნაპირზე მიტკეპნიან და დილაშდე დატოვებენ. ამ ხნის განმავლობაში ჭაჭა გაყვითლდება. დილით მას აჩეჩავენ და ტკბილიან ქვევრში ჩააყოლებენ, ღამეგამოვლილი დედა „გააყვითლებს, გაალამაზებს“ თეთრ ღვინოს.

ზოგი ქვევრი თავდახურული იდუღებს. ჭურჭელს „სასულე“, ანუ „საქარე“ აქვს დატოვებული: ქვის სარქველის ქვეშ დაგრებილი წნელი, უჩეხილია მოყოლილი — დუდილის დროს „ჰაერის სამუშაოდ“, „ოხშივარის გამოსასვლელად“. მცირე სადულზე დაყენებული ქვევრები კი თავლია. მხრებში ჯვარედინად ჯოხები, „ხიდები“ აქვს ვადებული, რომ ჭაჭამ დულილში „ძალზე არ ამოიწიოს და ღვინო არ დაიდვაროს“.

ქვევრში ტკბილი „სამი-ოთხი დღე მაგრა დღეს, ერთი გახურება — გახურება, ჩახახახებს, მერე დაშოშმინდება — ერთ კვირამდე ჩუჩუნებს, ჩუჩუნებს და გაცივდება, დადგება“.

„ხშირი დასახედია დღელილოში“ ქვევრები. დღეში ორჯერ მაინც ქვევრს გრძელტარიანი დასარევით, რომელსაც ბოლოზე „ჯვარედინად ჩხირები აქვს გაყრილი, რომ ჭაჭა წაილოს ძირს“. ქვევრის პირზე ქუდივით შეკრულ ჭაჭას დასარევით გატეხავენ და მაგრად დაურევენ. „დაბლა ჩაბრუნებული ჭაჭა ფერს უკეთესს გამოსცემს“, არც ღვინო დამეჯავდება.

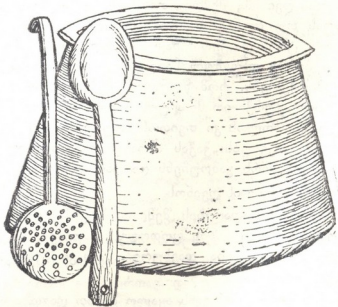
მიიღია რთვლობა კახეთში. დაიკრიფა ზვარ-ვენახები. ყმაწვილებმა ყურძენიც მოიმცვრიეს, მკრეფავის თვალს რომ გადაურჩა. მერე სიჩუმემ დაისადგურა ვენახებში. ღვინობისთვის ეწვია კახეთს. გლეხკაცის მთავარი საბრუნავი ეხლა ღვინოა: წამლაუწუმ შეილება მარნის კარი...

ქალებსაც ვასჩენიათ საქმე: საქმელ ყურძენს ლასტებით მზუზე ფენენ, ჩხირებით თორნეში ჰკიდებენ და აჩამიჩებენ, თათარას ადუღებენ, ჩურჩხელებს ავლებენ...

ვეებერთელა სათათარე ქვაბი შემოუდგამთ ტკბილით ცეცხლზე. როცა ტკბილი მოდუღდება, ჩახახევრდება — მობადაგებულს ცეცხლიდან გადმოიღებენ, გააცივებენ და გამტკიცულ პურის ფქვილს მოუკიდებენ. შემდეგ ისევ ცეცხლზე დიდხანს ადუღებენ, თან დიდი ხის კოვზით ამოზევენ.

აი, მოდუღდა, მოშუშდა თათარა. ახლა კი ნიგვზის, ჩამიჩის ჩურჩხელების ამოვლებას შეუდგებიან. დაჭრილი ნიგვზის ლებნები, თორნეში „ჩამიჩივით შემწვარი“ ყურძნის მარცვლები ასხმულია ნართის ძაფზე, ამას კი ნართის ან ორწევრი ძაფის სათაური აქვს შეხმული, ჩურჩხელის ამოვლების დროს ხელის წასავლებად და ხარხახზე ასაცმელ-გასაკიდებლად.

ცხელ-ცხელ თათარაში ნიგვზისა თუ ჩამიჩის ასხმას ჩაჰყოფენ, თან კოვზით პირს მოუწყობენ, ამგვარად თათარაში ამოვლებულ ჩურჩხე-



ლებს საჩქაროდ ერთიმეორეზე ხარიხებზე აასხამენ და ბოძებზე გასდებენ. ოდნავ შემშრალ ცალპირ ჩურჩხელებს თხელ თათარაში ხელმეორედ ამოავლებენ და კვლავ ხარიხებზე გაჰკიდებენ. კარგად გამოშრალ ჩურჩხელას ნაჭურის პირით კებით შეინახავენ, ჩაშაქრდება და გათეთრდება ტკბილი და გემრიელი ჩურჩხელა.

ძარნებში კი კვლავ ქვევრებს დასტრიალებენ... თანდათან ნელდება დულილი. დაწურვიდან მეცხრე-მეთერთმეტე დღეზე უკვე დაშოშმინდება ქვევრებში მაჭარი.

უქანასკნელად დაურევენ ქვევრებს, სარევით ჩატეხავენ ჭურჭლის პირზე მომდგარ ჭაჭას და ძირისაკენ დააბრუნებენ...

ერთ-ორ დღეში კიდევ გადაიღებენ ღვინოს. მეტადრე წითელი ღვინო საჭიროებს დადუღებისთანავე გადაღებას — „თხლის გამორიდებას“, რომ კლერტმა არ „გაკრიჭოს“, ფერი არ დაუკარგოს. საგრძნობლად უფრო ამტანი თეთრი ღვინო კი ერთ-ორ კვირასაც დარჩება ჭაჭაზე. ზოგჯერ მას „თხლზეც გადაავებენ“ და გადაუღებლად დატოვებენ გაზაფხულამდე. სანაქებოა თხლზე დამდგარი ღვინო: „ჭაჭაზე ღვინო კეთდება, მაგარიც არის და სათვალისოც“.

გადაღებამდე წინდაწინ ქვევრები დაირეცხება, საგულდაგულოდ დაიხეება გრძელტარიანი სარცხითა თუ კრაზანის კონეებით... აუჩქარებლად, ფრთხილად ამოიღებს მეურნე ქვევრიდან ღვინოს, რომ მის ძირში თხლე არ აიმღვრეს და გადაღებულს თან არ შეჰყვეს. ჯერ პატარა, ორჩარექიანი ხელადით მოამხოზოს ღვინოს, შემდეგ თიხისავე ცალყურას ან ჩაფურას და სპილენძის ხელჩაფას თუ თუნგინას მოიშველიებს. ჩაყოფს ღვინოში გრძელტარიან ჭურჭელს, ტარს დაჰკერს, ჩაყურყუმალავდება, ამოიღებს სავსეს და მეორე ქვევრის პირზე დადგმულ სპილენძის საწურში ან აყირო გოგრის ვეება ძაბრში მოაპირქვევებს, რომ წიბწა არ შეჰყვეს გადაღებულ ღვინოს. შემდეგ უფრო წვრილი ჭურჭლით მოსწურავს ღვინოს: წნელს ჩააბამს ორ-სამხელადიან ცალყურას... ბოლოს კი თვითონ მოუხდება ქვევრში „ჩაჯღომა“. ქვევრის ძირში ფილს გააკეთებს: „ჭაჭას ამოანგრევს, ამოღრუტნის“, ქვევრის კედლებზე შემოაყრის, ძირს გამოუჩენს და ცალყურით, ჯამით, თასით, ამოსწურავს სანაქებო, მაგარ ფილის ღვინოს.

ღვინის გადაღების შემდეგ ქვევრს „გაწყობილი საფარებელი“ სჭირდება. ქვევრის პირზე ვაზის ფოთოლს დააფენენ, ან ქვის ხავსს დაუგებენ, ზედ ქვის სარქველი დაედება, დაეხურება, მას კი ზემოდან მიწა დაეყრება და დაეტკეპნება.

ზოგჯერ სარქველს აყალო მიწით დაგოზავენ: „თიხა-მიწას დაასორსლებენ“.

ქვევრის პირზე დააკრავენ, მერე სარკველს დაადებენ და დაეკვრება მშვენიერად“.

ერთი გადაღება როდი კმარა ღვინისათვის. წლამდე დატოვებულ ღვინოს ოთხჯერ-ხუთჯერ სჭირდება გადაღება. თუ პირველ გადაღებაზე „გამოარიდეს“, შემდეგ მას ძირში დალექილი როქი, ლექი უნდა მოსცილდეს. გადაუღებელი ღვინო ამიღვრევა, გადაბრუნდება, ერთიანად აირევა დურღო და ლექი, ასეთ ღვინოზე „არავის მიუვა თვალი“. ღვინოს მეორედ ერთი თვის შემდეგ გადაიღებენ, „მესამე გადაღება ვაზაფხულის პირზეა, ერთი გადაღება ზაფხულშიაც დასჭირდება“... სანამ როქს არ გამოილევეს, არ მოსჭარბდება გადაღება“. „რაც ჩქარ-ჩქარა გადაიღებენ, უკეთესია, ღვინო რომ იღლება, უფრო კარგი გამოდის“.

ღვინოს ხშირად დახედავენ. თუ პირზე ბრკე აქვს მოგდებული, მოაშორებენ. ვანსაკუთრებული სიფრთხილე ზაფხულში მართებთ. ამ დროს მარანი ხშირად ირწყვება კიდეც, რომ სიცხემ არ „დაძალოს“, არ დაამყავოს სასმელი...

კახეთში „მხიარულმა მაჭრობამ უკვე მოჭამა თავისი დრო“, ლიხთიმერეთის მარნებში კი კიდეც მიუსწრებთ ყურძნის წურვას. აქ დღესაც მამაპაპურად საწნახელში სწურავენ ყურძენს. საწნახელში ჩაცლილ ყურძენს მის ფსკერზე მოჩადული წნელის ლასტი არ დახვდება. მის მაგივრობას ეწვევა ვაზის ლერწის კონა ან თავვისარას პატარა ცოცხი, „ციცხვი“ — საწნახელში ტბილის გამოსასვლელ ზვრელთან მოთავსებული.

საწნახელში ჩამდგარი მწურავი ყველაზე ბოლოს ყურძნის წინა პირს მოტკეპნის, რომ „ციცხვს არ დააწვეს და წვენი არ დააკავოს“. მას შემდეგ, რაც ჭაჭას მთლიანად „ქუსლის გავდებით“ დაჩქარავს, დიდი ნიჩბით ჭაჭას უკან შესწევს და ნიჩაბს „გაუგდება“, — ნიჩბის ტარს საწნახელზე გარდიგარდმოდ გადაბულ ჯოხს გამოსდებს, თვითონ კი ჭაჭაზე შედგება. ერთხანს „იზბელე-ბა“ ასე ჭაჭა, შემდეგ კი მას ნიჩბით ნაწილ-ნაწილ „ჩამოჩხავს“ და ქუსლით გასრესს. რამდენჯერმე კვლავ უკან შეაქურჩებს ნიჩბით ჭაჭას, შემდეგ ისევ ჩამოჩხავს — „ერთი ბიმილიც არ დარჩება დაუჭყლეტავი“...

დაწურული ტბილი საწნახლის ინდურთან შედგმულ თიხის პირფართო ისარანა-სატკბილუში გროვდება ან ხის ღარით პირდაპირ ჭურში ჩადის...

იმერეთში მეტწილად ღვინოს ჭაჭაზე აყენებენ. ოღონდ, კახური წვისი-გან განსხვავებით, ტბილს ჭაჭის მცირე ნაწილს მისცემენ, ტბილს ჭაჭა „შემოზომილად“, „წყვიტ“ დაეყრება: თეთრ ღვინოს საპალნეზე ერთ ბათმანამდე, ხოლო წითელ ღვინოს ერთ საპალნეზე ერთიდან — ოთხ ფუთამდე ჭაჭა.

შავ ყურძენს, ზოგჯერ რამდენიმე ჯიშს ერთად დაწურულს, თავისივე ჭაჭას მისცემენ, „თავის ფერში აყენებენ“, იციან. თეთრი ყურძნის ტბილის წითლად შეფერვაც შავი ყურძნის ჭაჭით...



თეთრ ღვინოს, ჩვეულებრივ, „ღამენათევ“ ჭაჭას ჩააყოლებენ. ახლოდ დაწურულ ჭაჭაზე დადუღებული ღვინო „თეთრია, ფერში უღამაზო“, საწნახელში გაჩერებული, „დამწნილი“ ჭაჭა კი ღვინოს „კაი ზომიერ ფერში“ წყვეითალო, ბატის ტუჯის ფერი გამოჰყავს.

იმერელი მეურნე მხოლოდ ჭაჭაზე დაყენებულ ღვინოს არ დასჯერდება. ოჯახში, ჩვეულებრივ, ფეთქი ანუ ჩქეფი ღვინოც ისმება. ფეთქი უჭაჭოდ დადუღებული ღვინოა: ნაზი და სასიამოვნო დასალევია, არც სიმაგრე აკლია, ოღონდ ვერ ძველობს, დიდხანს ვერ ინახება ეს მოწონებული ღვინო.

რა თავისებურად აყენებენ წითელ ღვინოს, თუ საკარგო, საძველოდ განკუთვნილ, თეთრ ღვინოს რაჭა-ლეჩხუმსა და გურია-სამეგრელოში. ჭურში ჩაწურულ ტკბილს ისევ საწნახელში დააბრუნებენ, აქ დატოვებულ ჭაჭაზე დააღუღებენ. ღვინოს დროდადრო ფეხით შეზელენ. სახელგანთქმული რაჭული ზვანჭკარა სწორედ ზორგო-საწნახელში „გაყენებული“ ღვინოა.

გურია-სამეგრელოში ამ წესით სხვადასხვა ფერის ღვინოს აყენებენ. ერთხელ შეზელით, „დაჭნებით“ ვარდისფერი ღვინო „გამოვა“, მეორედ „დაჭნებენ“, სამ დღეს დააძლიან, ადუღდება, „ხანს მოითევს“ და შავ ღვინოს „გამოიღებენ“. „უშავესი“ ღვინის მისაღებად შავ ღვინოს „კარდალში“ მოადუღებენ, შემდეგ საწნახელში გადუშვებენ, დანარჩენ ღვინოში შეურევენ, „გამოვა ზედმიწევნით შავი ღვინო“.

დაიწურა ლიხთიმერეთის მარნებში ყურძენი... ზოგან ღვინო ჭურებში იდუღებს, ზოგან საწნახელში დამაჭრდება. ტკბილით სავსე ჭურები თავდაბურულია, ხის ბადიშს ზემოდან აყალო მიწა აქვს დავლესილი. მის შუაში კი თიხის ან ლერწმის მასრას, „სასულეს“ ამოუყვია თავი.

ტკბილი მეორე დღესვე გაიღვიძებს, ამბობად იქცევა, ამოძრავდება, წვრილ ბუშტულებს დაიყრის, პირზე რძეს მოიყენებს. თანდათან შეხურდება: შუშხუნებს, იკბინება, ბუშტებს დაიმსხვილებს. აბუხბუყდება, აფოფინდება, შფოთავს, დულს. მესამე-მეოთხე დღეს ნელ-ნელა ჩაიქოშინებს, ქაფს გადაიწმენდავს და მიიძინებს. ამბობი დამაჭრდება. მაჭარს სიმწარე აქვს, ენას ეთამაშება.

მევენახე მოდულარ ჭურებს დასტრიალებს. დროდადრო თავს მოხდის ჭურს, გრძელტარიანი სარევიტ დაურევს. თავზე მომდგარ ჭაჭას კვლავ ძირში დააბრუნებს. საწნახელში გაყენებულ ღვინოსაც მიხედავენ დუღილში. ორჯერ-სამჯერ საწნახელში ჩადგებიან შიშველი ფეხით. ჭაჭას შეზელენ ღონიერად: ღვინო უკეთესად შეიღებება...

ავერ თუთის ხესთან ვეებერთელა ჭახრაკიანი საქაჩავი აუწყევიათ. მორჩენილი ჭაჭის დაქაჩვას შესდგომიან. ორი მამაკაცი ატრიალებს ჭახრაკს შიგ გაყრილი სახელურის შემწეობით, მერეტაფაში ჩადგმული ხის კოდის ნაბრალე-



ბიდან „ნაქაჩი“ „ნაწებერი“ მოქონავს... მოკლეტარიანი ორშიმითი ნაპაენ ნაწებერს, ჩაფში ასხამენ: ცალკე ჭურში დააყენებენ ნატფარ ღვინოს, არც ქალები არიან ამ დროს გულხელდაკრეფილი. მორჩეულ ძეგლებში, ძენს აივანებზე ფენენ, მზეზე შემშქნარს ჯაგნებად ასხამენ... საფელამულედ ცეცხლზე შემოუკილიათ სპილენძისა თუ თუჯის ვეება ქვაბი... მზეს ეფიცება გაკიდული თხილის, ნიგვზის, ხილის ჩირის ჩურჩხელა-ჯანჯულები... სამფხა სუფრაზე თხლად დასხმული ტკბილი კვერი...

უკვე დადულდა მაჭარი ჭურებში, საწნახელში. „გაყენებული ღვინო“ საწნახელიდან ჭურებში გადააქვთ. ჭურში დადულებული ღვინო კი იმავე ჭურებში დარჩება, ოღონდ პირამდე შეივსება ჭურჭელი მონარჩუნებული ღვინით ან ტკბილით. ღვინით სავსე ჭურებს თავი სიიმედოდ დაეხურება. ჭურს პირზე საფენს — ბიის, ვაზის, კაკლის ან ატმის ფოთლებს დააფარებენ, ზემოდან სარქველი, ბადიმი დაეხურება და თიხით დაიგოზება, აყალო მიწას, რომ არ დასკდეს, ზედ ფხვიერი მიწა, „ხვარხვალი“ წაყერება...

ღვინოს, ჩვეულებრივ, ვაზაფხულზე გადაიდებენ. ღვინო ჭურიდან ორშიმითი ამოაქვთ, ჩაფებში ასხამენ და წინდაწინ გარეცხილ ჭურში გადააქვთ. ჩასავალი ჭურებიდან უფრო მომცრო ჭურებში განაწილდება ღვინო.

„საძველო ღვინოს“ მეტადრე ნაყენებს, ხშირი გადალება სჭირდება. პირველ წელს მას სამჯერ მაინც მოუწევს გადალება, „გადახალისება“.

საქართველოში, ტრადიციისამებრ, საპატიო სტუმარს ძველი ღვინით უმასპინძლდებიან. ახალ ღვინოსთან შედარებით, ძველი უფრო სასიამოვნო დასალევიცაა, მარგებელიც და ყუათიანიც.

ძველ ღვინოდ წელგამოვლილი ღვინო ითვლება, ზოგან კი ღვინოს დაძველებულად ხუთი წლის შემდეგ მიიჩნევენ. ძველ ღვინოს მეორე-მესამე წელს ერთი-ორჯერ ახალ ქვევრებში გადალება-გადაწმინდავება სჭირდება. შემდეგ კი ხელუხლებლად რჩება წლების მანძილზე.

ღვინის დაძველებას თავისი საზღვარი აქვს. სასმელი საუკეთესო თვისებებს ოც-ოცდახუთ წლამდე ინარჩუნებს. ამის შემდეგ კი ღვინო „ბერდება“, — დაბუნდება და „წყალდება“. რაჟველი მეურნის სიტყვით: „ღვინო კაცივითაა, — დაიბადება ტკბილია, მისი ბავშვობა მაჭრობაა; მერე სიმაგრეს იკიდებს და ვაჟკაცდება; ერთხანს ძველობს, კაი ჯანიანი მუშააკაცივითაა. მერე — ბერდება, ძალა აკლდება და სული ძვრება“.

ძველ ღვინოს ხალხური ლექსები ქებით იხსენებს.
ანდაზადაც ხომ თქმულა: „პურ-ღვინო ძველი სჯობსო“.

ისტორიულ საბუთებში, სიგელ-გუჯარებში თუ ნასყიდობის ნუსხებში ხშირად იხსენიება „ძველი ღვინო“, რომელიც ერთი-ორად უფრო ძვირია „მჭარ-თან“ და „ღვინოსთან“ შედარებით.



ქართველი მეურნის სიტყვით „ღვინო მაღალი (სათუთი) შესანახია“. „ღვინოს უთქვამს — მომიარე და მეც მოგივლიო“. მხოლოდ გულმოდგინე და წესიერი მოვლით დგება უზადო და საღი ღვინო. მაგრამ გულხელდაკრეფილი არც მაშინ არის მეურნე, როცა ღვინოს ესა თუ ის ზადი თუ „ხელი“ აღმოაჩნდება. ხანგრძლივმა გამოცდილებამ მევენახეთა თაობები ღვინის სხვადასხვა დაავადებათა მიზეზებსაც მიახვედრა და მათ სასამელის „გამოკეთების“ ხერხებიც უქარნახა.

ლიხთიმერეთში დასწულ, უჭაერო მარნებში ღვინოს შენახულ ღვინოს ზოგჯერ „ხელი“ უჩნდება — შშირის სუნი და გემო მიეცემა. ასეთ ღვინოს ღია მარანში გადატანა და ხშირ-ხშირად გადაღება-გადაწმინდავება თუ უშველის.

არასაკმარისად გარეცხილმა ქვევრმა იცის ქვევრის ანუ ჭურის ხელი. ღვინოს „კეცის და ჭუჭყის სუნი დაჰკრავს“. ასეთ ღვინოს „ხელი უნდა შეუწყო“, — ხშირ-ხშირად გადაილო, „გადააწმინდაო“.

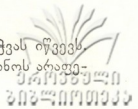
დიდი ხნის უხმარ „დახამებულ“ ჭურში ღვინოს ხმელის გემო მიეცემა: ხშირი გადაღებით „ხელი თუ უწყვე, შეიძლება მოიხადოს“.

ნაკულ ქვევრში ღვინო პირზე ბრკეს, ობს მოიკიდებს. ბრკე უჩნდება აგრეთვე ნამიანში ან ნაწვიმარზე დაკრეფილი ყურძნის ღვინოს. ღვინოს ხშირ-ხშირად უნდა მოშორდეს პირზე მომდგარი ბრკე. ასეთი ღვინის ახალ ქვევრში გადაღება ან შევსებაც იცინა.

უსუფთაო ჭურმა ანდა არასაკმაო სიგრილეში შენახვამ „მოლობა“ იცის. მომბალი „ღვინო ლორწოიანი გახდება, წებოსავითაა: კი არ ჩაწყდება, ჩაეკიდება როგორც თაფლი“. ღვინო ფერსაც იცვლის: თეთრი ღვინო თითქმის გამწვანდება, წითელი კი თითქოს მოშავო ხდება. „უნდა სცადო საცადი. ახალ ჭურში გადაილო, ქვევრს გადაღებამდე გოგირდი ჩაუკიდო, ან ღვინოში შეკონილი ბეთლის ჭყორი ჩალო“.

გაზავებულზე, თუ ღვინოს გადაღება დაუგვიანეს, „ღვინის ლექი მზის ძალას გაიგებს“, ძირიდან წამოვა, მაღლა მოექცევა, „გადაბრუნდება“, „უმხურვალოდ აადუღებს“ ღვინოს. ღვინო ფერს კარგავს, იმღვრევა. „გადაბრუნებულ ღვინოს“ თუმცა გემოთი არაფერი უჭირს, სიმაგრეცა აქვს, მაგრამ ისეა „ამღვრეული, ადლუმპული, პირთან მიტანა შეგეზარება“. „ხშირი გადაღებით, გადაწმინდავებით შეიძლება გამოკეთდეს გადაბრუნებული ღვინო, დაშოშმინდეს, დადგეს თავის ჭყუხე“.

ზაფხულის მოჭარბებული სიცხე ღვინის მოჭანგვას ანუ მოკანჭვას იწვევს. ნაკლულმა ქვევრმაც იცის მოჭანგვა. „მოჭანგულ“, „კანჭნაქარავ“ ღვინოს არაფერი ეშველება, საჩქაროდ დაღვევის, დახარჯვის მეტი.



საქართველოში ბოლო დრომდე შუმი, თავანკარა ღვინის გარდა წყალნარევი ღვინოც იყო მიღებული. წყალნარევი „სახარჯო ღვინოს“ წყლის მაგივრად, „სამწყურვალოდ“ მოიხმარდნენ. ლიხთიმერეთში ნაირგვარი სახარჯო ღვინო მზადდებოდა.

ხშირად, საწნახელში დარჩენილი ჭაჭისაგან ნაქაჩს დააყენებდნენ. ჭაჭას წყალს დაასხამდნენ, ან იმდენს, რამდენიც ტკბილი გამოიწურა, ან მის ნახევარს, მესამედს, მეოთხედს... წყალსა და ჭაჭას ერთმანეთში კარგად აურევდნენ „გააქიაქებდნენ“, დასარევიით. ნაქაჩი სამ-ოთხ დღეს იღუღებდა საწნახელში, დუღილში დროდადრო ნიჩბით აურევდნენ ან ფეხით შეზელდნენ. ჭურში გადაღებულს ზედ წყალდაუხსმელი, „შუმი“ ჭაჭა დაეყრებოდა.

ნაქაჩს ზამთარში ხმარობდნენ წყლის მაგივრად, ნაქაჩი „ლუკმას გადაგატანინებს“, „ფხაჭუნა დასალევია“, „თუმცა მშლატე გემოც აქვს“... ნაქაჩი „სტუმარს არ მიეტანება“.

ზამთარ-ზაფხულ სახარჯოდ „შუა ღვინო“ იყო განკუთვნილი. „შუა ღვინო ნახევარი წყალია, ნახევარი ღვინო“. ნაქაჩს ტკბილს დაასხამდნენ, ორ-სამ დღეს საწნახელში ადუღებდნენ, შემდეგ ჭურში გადაიტანდნენ და მცირეოდენ ახალ ჭაჭას ჩააყოლებდნენ.

სახასიათო — შუა ღვინოს ხშირად მუშასაც დააღვევინებდნენ.

იმერეთში „წყალმაჭარას“ დამზადებაც იცოდნენ. გარეცხილ ჭურში წყალს ჩაასხამდნენ და მომკვავო ყურძენს (რკოს, ციციქას) დააყრდნენ დაუჭყლეტავად, მტევნიანად. საპალნე წყალს ერთი-ორი გოდორი ყურძენი დაეყრებოდა. წყალმაჭარა დიდხანს არ დაიდუღებს, ზოგჯერ „ნახალწლევაამდე არ წაუგლეხდნენ ჭურს სასულეს“. სასიამოვნო დასალევ, „საფხაჭუნო“ წყალმაჭარას, ნაქაჩის მსგავსად, ზამთარში „ხარჯობდნენ“.

წყალნარევი ღვინო არც ქართლ-კახეთისათვის იყო უცხო. შუაღვინის მსგავსია ქიზიყური „ტოპკირა“. ყურძენის დაწურვის შემდეგ ნავსაწნახლის ძირში დაგებულ ლასტს, ტოპკირს „წყალს გადააოვლებდნენ, ტკბილში აურევდნენ და მასაც ღვინოდ დააღუღებდნენ“.

აღმოსავლეთ საქართველოში უფრო ხმარებაში იყო შამანი, რომელიც ნაქაჩის მსგავსად მზადდებოდა. ძველქართულ წერილობით ძეგლებში და ისტორიულ საბუთებში მოიხსენიება „შამანი“ და აგრეთვე, მისთვის განკუთვნილი ქვევრი — „ჭური შამანისა“.

ქართველი გლეხკაცი მხოლოდ ჩინებული მეღვინე როდია, ის დახვლოდნე-
ბული მეჭაშნიკეცაა — ღვინის ღირსება-ნაკლოვანებების მცოდნე და შემფასე-
ბელი.

რაჭული მონაცემებით, ღვინის დაჭაშნიკება ყოველი „უხადი“ ვურძის მონ-
დის დროს იციან. ჭურტიდან ამოღებულ ღვინოს ჭიქაში ჩაასხამენ, მეჭაშნიკე
ჯერ „მზეზე გახედავს“— ფერს გაუსინჯავს, შემდეგ დაყნოსვით ღვინოს „სულს“
(სუნს) შეუმოწმებს, ბოლოს კი გემოს გაუსინჯავს.

ღვინის ფერი, რაჭველი მეურნის დაკვირვებით, კარგად დამწიფებულ ყურ-
ძნის ფერს უნდა ემსგავსებოდეს. მაგალითად, ალექსანდროულის ღვინო „ალექ-
სანდროულის ბიმილივით გიშრისფრად უნდა იყურებოდეს“, მწვანის ღვინო
„მწვანედ კამკამობს“, წულუკიძის თეთრა „ყვითლად ჭვივა“, მცივანი „კრიალა
თეთრია“...

თუ ღვინოს ჩვეული ფერი არ გამოჰყვია, ის „ფერნაცვალა“. ფერნაცვალო-
ბას შესაძლოა „ამღროულობა“ მოჰყვეს, ბოლოს კი — „აიჭრას“, „აჭრალი ღვი-
ნო“ გაფუჭებულია.

„ყოველნაირ ღვინოს თავისი სული“ (სუნი) აქვს. კარგი „მეღვინე სულით
ტყობილობს ღვინო რომელი ყურძნისგანაა დაწურული“.

გემოთი ღვინო ტკბილი, მჟავე, მწარე ან ძელგია. ეს თვისებები ღვინოში
მეტნაკლებობს. ზოგი ღვინო „გემოტკბილია“, — სიმჟავესთან ერთად სიტკბოც
აქვს. მომეტებით ტკბილი ღვინო „თაფლის ნაწურივითაა“, გადაჭარბებით ტკბი-
ლი კი „ლუყურტია“, „პირს ლენტყევას“, „გულს ნოყავს“. ზოგი ღვინო „მომწა-
როა“, ზოგიც — „ჟიჟხა“ ძალზე მწარე, გადაჭარბებით მჟავე ღვინო — „ტყემ-
ლის წვენივითაა“, „კბილებს კვეთავს“. ასეთზე იტყვიან: „მამალს თვალს მოთხ-
რისო“.

მძიმე, უსიამოვნო დასალევი ღვინო „ძელგია“.

ზოგი ჯიშის ყურძნის ღვინო სქელია — „ხორციანი“, „წილიანი“, „ძარღ-
ვიანი“, ზოგი კი თხელია — „დაცრეცილი“, „უხორცო“, „უწილო“...

ძალზე სქელი ღვინო „მოღლევილია“, ხოლო ძალზე თხელი — „გაპარუ-
ლი“. თხელი ღვინო „მჩატა“, სქელი — „მძიმე“.

ღვინოს ხორციანობა ჭიქაში ჩასხმა-გადმოსხმისას შეეტყობა. „ჭიქაში ღვი-
ნო ზეთივით კი არ უნდა ჩაიდვენთოს“, არამედ „ცინცხლად“ ჩავიდეს, ვადმოსხ-
მისას ისე უნდა „გადმოეჩქუროს“, რომ კედლებსა და ფსკერზე მისი კვალი არ
დარჩეს.

მაგარი ღვინო დამატობელია, „ფინთიხივითაა“, სუსტი — „ძაბუნია“,
„საქალებო სასმელია“.

ღვინო სხვადასხვანაირად ათრობს. „ზოგი მალე მოგვიდებს ხელს, ზოგი კი შემპარავია“.

ახალი ღვინო „ენას კორტნის“, „პირს შუშხაეს“, „ციცხინა“, ჩინჩხალას, „ფხიანი“ ღვინოა. „ძელგი ღვინო“ პირს „აშრობს“, „შაბავს“, ხოლო „შველი“, გემოტკბილი ღვინო „პირს ხავერდით ედება“.

ფეოდალურ საქართველოში მეფე-დიდებულთა კარზე ღვინის დეგუსტაცია საგანგებო მოხელეს—მეღვინეთუხუცესს ევალებოდა. ხალხის ხსოვნას შემოუნახავს გამოჩენილ მეჭაშნიკეთა სახელები. საქართველოს ზოგ კუთხეში მათ შესახებ გადმოცემებიც არსებობს. — აი, ერთ-ერთი მათგანი, რომელიც მწერალ თედო სახოკიას გურიაში ჩაუწერია:

„გურიელს ერთი მეღვინეთუხუცესი ჰყოლია, გვარად ანთაძე. კაცი მეტად დახელოვნებული ღვინის ღირსების გამოცნობაში, რითაც თავი დიდად მოჰქონდა თურმე გურიელსა. ერთხელ სასახლეში უცხო სტუმრებთან ჩამოგარდნილა მის შესახებ ლაპარაკი და გადაუწყვეტიათ, გამოვცადოთო. აურევიათ ერთმანეთში სამაიური ღვინო: ორი მეხუთედი ფერსათული (სოფელია), ორი მეხუთედი ოსეთური (სოფელია) და ერთი მეხუთედი ჩაჭვური... მოუხმიათ მეღვინეთუხუცესი ანთაძე და უთქვამთ — გამოიცანო. იმასაც გემო უნახავს თუ არა, შემდეგი პასუხი მოუხსენებია მთავრისთვის:

ფერად ფერსათულიო,
გემოდ ოსეთურიო,
ცოტას მოიჩაქვურებსო“...





აგუნა, აგუნა, გადმოიარე!

ამ ნახევარი საუკუნის წინ გურიის სოფლებში ახალ წელს, „კალანდის სა-
ლამოს“, ასეთი რიტუალი სრულდებოდა:

შებინდებისას სახლის უფროსი ოჯახის წევრებს დიდიან-პატარიანად მარ-
ნისკენ გაუძღვებოდა. ანთებული სანთლებით შევიდოდნენ მარანში, თან მი-
იტანდნენ ხაჭაპურით, ღორის თავითა და ღვინიანი დოქით გაწყობილ გობს.
ოჯახის უფროსი შუა მარანში, ჭურის თავზე დადგამდა გობს და ზედ სანთ-
ლებს დაამაგრებდა. ამის შემდეგ გობს სამჯერ წაღმა შემოატრიალებდა და და-
ილოცებოდა, სასმისით ღვინოს დაღევდა, ზედ ხაჭაპურს და ღორის ხორცს და-
აყოლებდა, მერე დანარჩენებიც ასევე დაილოცებოდნენ. ამას მოჰყვებოდა
„აგუნას გადაძახება“: ყველანი საწნახელთან ჩამწკრივდებოდნენ, ხელში ყურძ-
ნის საჭყლეტ კობულოს, ცულს, ნაჯახს, ხვედას, მსხვილ ტუქს მოიმარჯვებდნენ.
ერთი მათგანი ზურგზე პატარა ბიჭს შემოისვამდა და ხმამაღლა გადასძახებდა:

აგუნა, აგუნა, გადმოიარე,
ბახვი, ასკანა გადმოიარე!
ჩვენს მამულში ყურძენიო,
სხვის მამულში ფურცელიო.
ჩვენს მამულში გოდორ-გოდორიო,
სხვის მამულში კიმალ-კიმალიო...

„მოლექსე“ თან საწნახელს ღორის თავს უკაყუნებდა, დანარჩენები ვი ბანს
აძლევდნენ:

პო, პო, პო, პო... იო

და ისინიც ხელში მომარჯვებულ საგანს საწნახელს ურახუნებდნენ. მოლექსე
რომ დაამთავრებდა, ყველანი ერთხმად დასძახებდნენ: „აგუნაა, უუუ“...

ამგვარი გადაძახება გურიის სოფლებში ყველგან ერთდროულად იცოდნენ.
კალანდის საღამოს „მთელი კუთხე-მიდამო“, მთელი გურია აგუნას გადაძახება-
ში იყო, ახლო მეზობლები ერთმანეთს ეხმიანებოდნენ, ერთი რომ ერთ მუხლს
იტყოდა, შემდეგს მეზობელი განაგრძობდა...

ამავე საღამოს იცოდნენ „აგუნაზე სიარულიც“; ათი-თხუთმეტი კაცი მოიყ-
რიდა თავს, მეზობლების მარნებს ჩამოივლიდნენ გაწყობილი გობით, მიულო-
ცავდნენ, საწნახელს გამეტებით ურტყამდნენ, თან ერთხმად „აგუნას“ ვადას-
ძახებდნენ. რამდენიმე სახლის შემოვლის შემდეგ ერთ-ერთ ოჯახში ლხინი იმარ-
თებოდა.

მსგავსი საახალწლო რიტუალი სამეგრელოსა და ლეჩხუმშიც სრულდებო-
და, ლეჩხუმში ვენახის საახალწლოდ მილოცვის დროს გურული „აგუნას“
მსგავს ლექსს გაიგონებდით:

ანგურამ ჩამეიარა ილითა და მილითა,
ორშიმო და ხრიკითა,
ჩენი მამული ჩაიარა, წივი შეიტება,
ისხა, ისხა, ისხა . . .
გამოღმა ყურძენი, გღმა ფურცელი . . .

უკვე გასული საუკუნის ავტორებმა, რომელთაც აგუნას რიტუალის აღწერა
დაგვიტოვეს, გამოთქვეს ვარაუდი, რომ აგუნა მეღვინეობის ღვთაებაა, რომელ-
საც საახალწლოდ ვენახის სიუხვეს შესთხოვენ. მათვე შენიშნეს საგულისხმო
დამთხვევა აგუნას ლექსში მოხსენიებული გურიის სოფლების — ბახვისა და ას-
კანის სახელებსა და ძველი ბერძნული ღვინის ღმერთის ბახუსისა და მისი შთა-
მომავლის ენეასის ვაჟის ასკანიის სახელებს შორის.

პროფ. ვ. ბარდაველიძის გამოკვლევით აგუნას კულტს თავისი ფესვებით
წარმართული სარწმუნოების შორეულ ხანაში მიეყავართ. მევენახე ხალხმა თა-
ვის რელიგიურ პანთეონში იმთავითვე ვაზისა და ღვინის მფარველ ღვთაებასაც
მიუჩინა ადგილი.

უძველესი რელიგიური აზროვნების ნაყოფია მევენახეობასთან დაკავშირე-
ბული, მაგიურ-მისნური ქმედებების შემცველი სხვა წეს-ჩვეულებებიც, რომლე-
ბიც ბოლო დრომდე ჩართული იყო ხალხურ დღეობათა კალენდარში.



ლიხთ-იმერეთის სხვა მხარეებშიც ახალი წლიდან იბეღებდნენ ყურძნისა და ღვინის უხვ მოსავალს.

საგულისხმოა, რომ სახალწლო რიტუალის უმნიშვნელოვანესი ატრიბუტი, მზის ემბლემის გამომსახველი „სამკელოვიარო გვერგვი“, ერთმანეთზე შეგერეხილი ვაზის რქებისაგან კეთდებოდა.

ახალი წლის დილას გვერგვითა და ზედაშეთი სავსე დოქით „კერის მოლოცვას“ მოსდევდა „ვენახის მოლოცვა“. „ვენახის ბარაქას“, „ლერწის გამრავლებასა და გახარებას“ შესთხოვდა მეკვლე მამულის ანგელოზს.

ამავე დღეს იცოდნენ „ჭურისთავის შემოლოცვაც“.

ვენახსა და ჭურ-მარანს ახალი წლის შემდეგაც არა ერთხელ მიულოცავდნენ ღვინითა და ყურძნის მტევნის გამომხატველი პურით — „მტევანათი“. ჭურ-მარანის მილოცვის რიტუალი სიტყვიერ ფორმულებთან ერთად შეიცავდა მაგიურ ქმედებებს ღვინის სიწმინდისა და ჭურების სიმრთელის უზრუნველსაყოფად.

ხალხის რწმენით, ვენახი „ავი თვალისაგან“, მავნე სულებისაგან დაცვას საჭიროებდა. დიდ ხუთშაბათს — „კუდიანების დღეს“ — ვენახში ასკილისა და მწარე ბლის ტოტებისაგან გაკეთებულ ჯვარს დაასობდნენ. ჯვართან ერთად ავი სულებისაგან განმწმენდავ ძალად ცეცხლსაც მიიჩნევდნენ. შებინდებისას ვენახის თავში გაჩაღებული კოცონით, ან ვენახში მუგუზულების სროლით აფრთხობდნენ კუდიანებს.

მეწე სულეებისაგან ვენახის დასაცავად იკოდ-
ნენ აგრეთვე „ვენახის დარკინვა“, ვაზის ძირში
რკინის — წალღის თუ სასხლავის ნატეხის ჩა-
ფლვა...

ვენახის ყოველი მნიშვნელოვანი სამუშაოს წინ
გარკვეული „წესი“ სრულდებოდა, ყურძნის დაკ-
რეფას კი მოსდევდა „როვლის ჩალოცვა“. ვენახში
მსუქან ბავშვს გააგორებდნენ, ხან კი ვაზზე თამამ
მტევანს შეაპყლეტდნენ, ამით მომავლისთვის ვე-
ნახის „ულევ ბარაქას“ იბედებდნენ.

ხალხს ღვინო „წმინდა“ სასმელად წარმოედ-
გინა. ამიტომაც იყო ჩართული სხვადასხვა სარწ-
მუნობრივ წესებში ღვინით ხელის განბანვის,
ღვინის მოსხურებისა და ღვინის შესხმის რიტუა-
ლები. საგულისხმოა, რომ ცხოვრების ყოველ მნი-
შვნელოვან მოვლენას: შვილის დაბადებას, ქორ-
წილსა თუ დასაფლავებას, სხვადასხვა დღეობა-დღესასწაულებს — აუცილებ-
ლად ღვინის სმა ავჯირგვინებდა.

ღვინო — წმინდა სასმელი — სხვადასხვა წმინდანებისა და ღვთაებების —
სოფლისა თუ საგვარეულო, სათემო თუ სახელო მფარველი „პატრონების“ შესა-
წირავიც იყო. შესაწირავ ღვინოს — ზედაშეს საგანგებო ქვევრებში ინახავდნენ.
საზედაშე ქვევრები ზოგჯერ მარნებში ჰქონიათ, ხშირად ცალკეც იყო და-
მარხული, ხისა თუ ქვიტყირის ნაგებობაში.

ასე, მავალითად, კახეთში საზედაშე ქვევრებს ნახავდით ეზოში, ვენახში,
ეკლესიის ვალავანში. ზედაშეს სალოცავის მნიშვნელობა ენიჭებოდა. ავადმყო-
ფის გამოჯანსაღებასა თუ შვილიერებას ზედაშეს შესთხოვდნენ. შეთქმული საკ-
ლავი ზედაშეზე იკვლებოდა.

გარკვეული წესის შესრულების შემდეგ ოჯახის წევრები ზედაშეს მარანში
შესვამდნენ, ხშირად სალოცავში დღესასწაულზე ხარჯავდნენ იმ წმინდანის
დღეობაზე, რომლის სახელზეც იყო შეწირული. საგვარო თუ სათემო ზედაშე
საერთო ქვევრ-პურში ინახებოდა. დანიშნულ დღეს მეგვარეები ერთად შეიყრე-
ბოდნენ, თან სანოვავეს მიიტანდნენ. ზედაშეიანი ქვევრის თავზე საკლავს დაკ-
ლავდნენ, დაილოცებოდნენ, ქვევრიდან ღვინოს ამოიღებდნენ, ამის შემდეგ სა-
ერთო პურობა იმართებოდა...

აღსანიშნავია, რომ ხალხს მარანიც „წმინდა“ ნაგებობად წარმოედგინა. მას
ფაქიზად იცავდნენ მეწე სულეებისა და ავი თვალისაგან. ზოგი რიტუალი მარან-



ში სრულდებოდა, აქ იკვლიდა შესაწირავი ცხოველი, ქორწილსა და ნათლობასაც ხშირად მარანშივე იხდიდნენ.

დროთა ვითარებაში საფუძველი შეერყა უძველეს მაგიტრადედაურ რწმენა-წარმოდგენებს. ღვინო კარგავს პირვანდელ საკულტო მნიშვნელობას, გაუქმებულია ზედაშეები, თანდათან დავიწყებას ეძლევა მევენახეობა-მელვინობასთან დაკავშირებული მამაპაპური წეს-ჩვეულებები.





ამავსებ ღვინით, აგავსებ ღვინით

დღეისათვის ქართულ სუფრაზე თანამედროვე მინის საღვინე ჭურჭელი გაბატონებულია. იშვიათად თუ გამოჩნდება მათ შორის მამაპაპური საწდე-სასმისი. ტრადიციულა საღვინე სუფრის ჭურჭელი მუზეუმების კუთვნილება გამხდარა...

საქართველოს მუზეუმების საგამოფენო დარბაზებსა და საცავეებში სათვალავი არა აქვს ზის, თიხის, რქის, ოქროსა და ვერცხლის ძველებურ საწდე-სასმისებს. ზოგი მათგანი მეფე-დიდებულთა ნადიმების მონაწილეა, ზოგი კი გლეხკაცის სუფრას ამშვენებდა. ცოტა როდია განათხარი საღვინე ჭურჭელიც, ათასწლეულები რომ დაუყვია მიწის წილში...

საქართველოში ძველთაგან სუფრაზე ღვინის მისატანად უმთავრესად თიხის ჭურჭელი იხმარებოდა. ზოგი მათგანი ქართულ სუფრას დღემდე შემორჩენია, მთელ საქართველოშია გავრცელებული თიხის ღოჭი — მოხდენილი ჭურ-



ჭელი მოღვრებული ყელითა და აშვერილი ტუჩ-ნისკარ-
ტით. საღვინე დოქი, ჩვეულებრივ, წითელია — მღვრეჭა-
ვი. ხშირად ყელსა თუ მუცელზე სადა ან დააქვეყნი-
რგოლები შემოუყვება, ყურსა და ტანზე კი ღილისებური
კობლებითაა ჩაჭიკჭიკებული. იმერულ დოქებში, „უფ-
როს-უმცროსობით“ ერთერთისაგან რომ გამოირჩევიან,
ყველაზე მოზრდილი „ხარა-დოქია“.

დოქს აღმოსავლეთ საქართველოში „საღვინეც“ ჰქვია.
ეს ჭურჭელი ამავე სახელით მოიხსენიება ძველ ქართულ
მატიანეებსა თუ მხატვრული მწერლობის ძეგლებ-
ში.

ვათხრების შედეგად მიწის წიაღში უკვე ხუთი-ოთხი
ათასი წლის წინანდელი ტუჩნისკარტიანი დოქებია ნა-
პოვნი. ზოგი მათგანი უთუოდ „სამაჭრეა“. ჭურჭლის ნის-
კარტის წინ დატანებული თავისებური საწურავი, რო-
გორც ჩანს, ჰაჭა-წიპების დასაყავებლად იყო განკუთვ-
ნილი.

სამუზეუმო კოლექციებში დოქებს მხარს უმშვენებს
ქართლ-კახური გოზაური — ტანმალაღი, მუცელასხლე-
ტილი; მალაღი, ვიწრო ყელითა და მორკალული, კამარისებური ყურით. ზოგი
მათგანის მალაღ ყელზე ქართულ კაბაში გამოწყობილი ქალია გამოსახული. გო-
ზაური, ჩვეულებრივ, მოჭიქულია, ქაშანური. თვალს ეამება მოლიველივე ჭურ-
ჭელი, სხვადასხვა სახეებით — „ალოებით“, „გრებილით“, „წინწყლებით“
უხედად მოხატულ-დაჭრელებული.

ს. ორბელიანის „ქართული ლექსიკონის“ თანახმად, „გოზაური — დიდი
საღვინეა“.

მას დავით გურამიშვილიც მოიხსენიებს „დავითიანში“:

გოზაურით ღვინო,
გულით საღვინო
დაუდგა წინა...

ქართლ-კახეთში ბოლო დრომდე ლხინში სუფრაზე გოზაურებთან და დოქებ-
თან ერთად ღვინოს ხელადებითა და ჩარექებით ჩამომწყვრივებდნენ. ორივე
ჭურჭელი დაბალი, ძაბრისებური ყელითა და ფართო, გადამლილი პირით გამო-

ირჩევა. ჩარევა ხელადაზე საგრძნობლად უფრო პატარაა, ერთ ლიტრ ღვინოს იტევს მხოლოდ. ხელადა-ჩარევის, ამ შედარებით წვრილ ჭურჭელს, „გახურებული სმის“ დროს ხშირად სასმისადაც იყენებდნენ.

ქართულ მატინაეებში იხსენიება ძვირფასი ლითონის საღვინე ჭურჭელი — „სამწდღონი“ „ტურფანი“ და „პატიოსანი“. მხატვრული მწერლობის ძეგლების თანახმად შეფედლებულთა ნაღიმობის განუყრელ მონაწილედ სურა წარმოგვიდგება:

ნაღიმად მსხდომთა საღინოდ საქმე გავსინჯოთ სურისა...

ანდა

ღვინომ თქვა: მგონი ამ საქმეს არაეინ დამიწუნებსა,

ვერცხლის თასზედა ყირმიზად ვარდმოვსდიოდე სურებსა...

ოქრო-ვერცხლის სურა ხშირადაა დასახელებული ძველი მზითვის წიგნებსა და ქონების ნუსხებშიც.

საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის კოლექციებში არა ერთ მაღალყელიან ვერცხლის სურას ნახავთ: მათი უმრავლესობა მეთვრამეტე-მეცხრამეტე საუკუნეთა თბილისელ ოქრომჭედელთა ნახელავია.

ერთი ნიმუში უფრო საპატიო ხნიერებისაა. ეს შედარებით მოზრდილი სურა, როგორც წარწერა მოწმობს, მეფე ვიორგი მესამის (თამარის მამის) ნაქონია.

მუზეუმის კოლექციებში მრავლადაა ამოტვიფრული ორნამენტებით, სხვადასხვა სცენებით შემკული ვერცხლის დოქებიც. ვერცხლის, ისევე როგორც ოქროს დოქები შეძლებულთა ოჯახებში ზოგჯერ სარწყულად, ზოგჯერ კი საღვინე-საწვდელად მოიხმარებოდა.





აქვე ნახავთ ანტიკური ხანის განათხარ ვერცხლის ჭურჭელს, რომელიც ქართლის უძველესი დადაქალაქის, მცხეთის სამარხებშია აღმოჩენილი. ეს კვერცხისებური დაბალყელიანი, ცალყურა „ხელადები“ ოდესღაც ძველი იბერიის მეფე-დიდებულთა, პიტიაშთა სანადირო სუფრას ამშვენებდა, ამავე სამარხებში ნაპოვნ საუცხოო ვერცხლის თასებთან ერთად.

სამეგრელოს უკანასკნელი მთავრის, დავით დადიანის ნაქონია ერთი თავისებური საწდე. ეს არის მოზრდილი ვერცხლის ჯამი (ბადია), ფეხიანი და ორყურიანი. წარწერა გვამცნობს, რომ ეს ჯამი მთავარს ერთგული აზნაურისათვის უბოძებია: „მე, დავით დადიანმა გითავაზე შენ, ჩემ ერთგულ აზნაურს, ერმა-



ლოზ გელოვანს, ეს ჯამი სახსოვრად, მრავალნი რბიან ასპარეზზედა და ერთმან მიიღოს ნიჭი“.

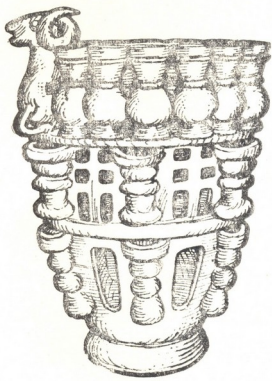
ამგვარი საღვინე ვერცხლის ჯამი მეთვრამეტე საუკუნის გერმანულ-საქონლად აღიარებულია. ლულს გულდენშტედტს რაჭაში ერთ წვეულებზე უნახავს: „მაგიდის შუაში იდგა ღვინით სავსე ვერცხლის დიდი საწდე. ყველას წინ ედგა ვერცხლის ბრტყელი თასი, რომელსაც თითოეული ავსებდა საწდეში ჩაშვებული ვერცხლისავე დიდი კოვზით“...

საქართველოს მიწა-წყალზე ჯერ კიდევ ხუთი ათასი წლის წინანდელი ნაირი თიხის სასმისია ნაპოვნი. თიხის სასმისი უკანასკნელ ხანებამდე შემორჩა ქართულ სუფრას, მეტადრე გლეხკაცურს. ქართლ-კახეთში „ძალიან მიღებული იყო“ მოჭიქული თიხის ჯამებით სმა:

დაიცა, მივალთ გრილში,
ჯამი დარიგდეს თიხისა...

„სალაღობო“, ხშიანი სასმისია თიხის მაღალყელიანი ჭინჭილა, მის ვიწრო ყელში გადმოსული ღვინო რაკრაკებს, „კრუალობს“. მას საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში შეხვდებით. ჭინჭილა მეტადრე ლიხთ-იმერეთშია მოწონებაში.

იმერეთში, მოხდენილი ჭინჭილას გარდა, ხმარებაშია სამფეხა ანუ სამლიტრიანი. სამ ჭინჭილას, ერთმანეთთან დაკავშირებულს, ზემოდან მეოთხე ჭინჭილა ადგას.



კიდევ უფრო რთული შედგენილობისაა მარანი — უძველესი სარიტუალო გართული სასმისი. მარნის ზედა ნაწილში ათამდე ჭინჭილა შემომწკრივებული. ერთ-ერთი ჭინჭილა ღვინის ჩასასხმელია, სასმისის წინ მოთავსებული ყოჩის ან ირმის თავი კი მარნის პირია, დასაღვია. მთელ საქართველოში გავრცელებული ეს სასმისი, როგორც მისი სახელიც მოწმობს, მარანს განასახიერებს. იმერულ მარნის ნიმუშებზე ხშირად ჭინჭილა-ჭურებთან ერთად საწნახელი და ვაზის ტალავერიც არის გამოყვანილი.

ეთნოგრაფიული მონაცემების მიხედვით, მარანს უმთავრესად ქორწილში



ხმარობდნენ. გარკვეულია, რომ „მარანი თავისი ორნამენტებით და სხვადასხვა სახეებით ნაყოფიერების სიმბოლოს გამომხატველი იყო. იგი ქართულ ქორწილში თელი ქორწილის კომპლექსში შედიოდა და ქორწილის წესების შეცვლის შემთხვევაში მონაწილეობდა“ (აკად. გ. ჩიტაია).

დასავლეთ საქართველოში ხის სასმისებიც იყო ხმარებაში: გლეხკაცის სუფრაზე ჩამოარიგებდნენ ოსტატურად გათლილი, ჩარხზე მოხარატებული, ლამაზად მოჩუქურთმებული სასმისების მთელ წყებას: მაღალფეხიან კათხებს, სალადობო ორთვალთან ან სამთვალთან კვატუშებს, პატარა ფარფალებს, ხელიან კვანჩხებს, გრძელტარიან პირფართო ქვიშინებს, ოთხკუთხოვან კოთხოებს, ყელწვრილ ჭინჭილებს... მათ შორის მთავარი მაინც კათხა იყო. კათხები ნაირი სიდიდისაა, პაწია ხამანწყიდან მოყოლებული ვეება სარიოშომდე, რომელიც ექვს ლიტრამდე ღვინოს იტევს.

ღვინის სმას პატარა კათხებით იწყებდნენ. რომ შეხურდებოდნენ, თანდათან ღიდრონ კათხებსაც მოაყოლებდნენ. სულ ბოლოს სარიოშოთი დაილოცებოდნენ. მოზრდილი სარიოშო არცთუ იშვიათად საღვინე-საწდის დანიშნულებასაც ასრულებდა სუფრაზე.

ქართულ სუფრაზე დღესაც ხშირად ნახავთ ტრადიციულ სასმისს — გარეული თხის, არჩვის, ჯიხვისა თუ ძროხის და ხარის რქის ყანწებს. მეტად მოხდენილია ხარისა და ჯიხვის რქის მოზრდილი ყანწები, ვერცხლით მოჭედილია, ზარნიშითა და სევადითაა შემკული საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმში დაცული ძველი ყანწები, ყელსა და წვერში ვერცხლისავე ძეწკვით გადაბმული. ეს მოხდენილი სასმისები ხომ, ჩვეულებრივ, სასტუმრო დარბაზების კედლებს ამშვენებდა.

მეთვრამეტე-მეცხრამეტე საუკუნეების თბილისელ ოქრომჭედელთა ნახელავია ვერცხლის თასები და ფიალები. თასებზე, ჩვეულებრივ, სხვადასხვა სახეების ამოტვიფრული, თვალს იზიდავს სევადითა და მინანქრით შემკული პატარა ფიალები.

უცხოელი მოგზაურები, რომელნიც საქართველოში მეფე-დიდებულთა ნადიმებს დასწრებიან, ღვინის სასმისთაგან უმეტესწილად ოქრო-ვერცხლის თა-



სებს მოიხსენიებენ. ქართული მწერლობის ძეგლებშიც, ნადიმების აღწერისას, ჩვეულებრივ, სურასთან ერთად თასია დასახელებული-

მრავალი ძველთაძველი თასია ნაპოვნი არქეოლოგიური გათხრების შედეგად. ოქრომჭედლობის საუცხოო ნიმუშებს წარმოადგენს განათხრობისას აღმოჩენილი ანტიკური ხანისა, მცხეთის სამარხებიდან, და აგრეთვე სამი ათას ხუთასი წლის წინანდელი, ძვირფასი თვლებით მოჭედილი და სხვადასხვა გამოსახულებებით შემკული ოქროსა და ვერცხლის ორი თასი, რომლებიც თრიალეთის ყორღანშია აღმოჩენილი.

ჯერ კიდევ რამდენიმე ათეული წლის წინ ქართულ სუფრაზე ხშირად ნახავდით სალადობო სასმისს — კულას. კულა — ხმის გამოძევი, რაკრავა სასმისია, განიერი მუცელი და ვიწრო, გრძელი ყელი აქვს.

ოდენი, ოდნის ოდენა,
თავი აქვს გოდრის ოდენა,
ხმაცა აქვს შერცხლის ოდენა.

ნათქვამია ხალხურ გამოცანაში.

ხალხური ლექსებიც ხშირად იხსენიებს ამ სასმისს:

მარნეული ღვინო მისვამს,
კულით მირაკრავებია...

ან

კახურო ღვინო, წითელი,
ყელმოჭედილი კულაო...

ძველთაგან გლეხობა ხისა და ყელიანი გოგრის კულას ხმარობდა, თავადაზნაურობა კი ოქრო-ვერცხლით მოჭედდებოდა.

ძველი მზითვის წიგნებში და ქონების ნუსხებში ოქრო-ვერცხლით მოჭედილ კულებთან ერთად ზოგჯერ „ოქროს კულაც“ მოიხსენიება.

მეცხრამეტე საუკუნის გამოჩენილ ფრანგ მწერალს, ა. დიუმას საქართველოში ყოფნის დროს ქართველებთან ნადიმებზე ღვინო ამ სასმისიდანაც უგემნია. მწერალი კულის შესახებ შემდეგს მოგვითხრობს: „მათ გამოიგონეს სასმისი, რომელიც შეიძლება ითქვას, რომ უღვინოდაც ათრობს. ეს არის ერთგვარი ამფორა, რომელსაც კულას ეძახიან. კულა წარმოადგენს განიერმუცლიან და გრძელყელიან ბოთლს, რომელიც ერთბაშად მოიცავს ცხვირსა და პირს, ისე, რომ სმის დროს არ იკარგება არც ერთი



წვეთი ღვინო და არც იოტისოდენა მისი ოხშივარი. ამის გამო, სანამ ღვინო კუპში ჩავიდოდეს, ძალა თავში ურტყამს“...

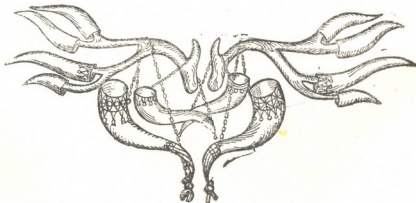
ვერცხლის ყარყარაც ხშიანი, რაკრაკა სასმისია, დაგრებილი, გვერდზე მტკნო-
ცეული მაღალი ყელით. მუზეუმში დაცულ ძველ ყარყარებზე უხვად მოხატული
გიფრული სხვადასხვა სახეები და სცენები, უმეტესწილად კი საქორწინო ნადი-
მების სურათია გამოსახული. ყარყარის ხსენება ძველ ქართულ წერილობით
ძეგლებსა თუ ისტორიულ საბუთებში არსად ჩანს. საგულისხმოა, რომ სალხური
გადმოცემა მის გაჩენას ერეკლე მეფის სახელს უკავშირებს. ერთხელ, ნადიმო-
მის დროს მეფისათვის მოუხსენებიათ: --- „კარს მტერი მოგვადგაო, ქვეყანა
საფრთხეშიაო“. ამ ამბის გაგონებაზე განრისხებულ მეფეს მის წინ სუფრაზე
მდგარი სურისათვის ყელი მოუგრებია --- „ასე მოვუგრებ მტერს კისერსო“. სუ-
რას ამის შემდეგ მოგრებილი ყელი შერჩენია.

დაბოლოს, კიდევ ერთი ტრადიციული სასმისიც მოვიხსენიოთ. გასულ სა-
უკუნეში თავად-აზნაურთა თუ შეძლებულ მოქალაქეთა სუფრაზე, ჩვეულებ-
რივ, ვერცხლის გრძელტარიანი აზარფეშაც ტრიალებდა. გასული საუკუნის
გერმანელი მეცნიერის პეტროლდტის სიტყვით, აზარფეშა, „ნახევარი ლიტ-
რის ჩამტევი კოვზისებური სასმისი“, საქართველოში ხშირად დამბაჩის გვერ-
დით ქამარში გარკობილი უტარებიათ.

ოქრო-ვერცხლის სხვა სასმისების მსგავსად ჩვეულებრივ აზარფეშებზეც
წარწერილია მოკლე „სალხინო“ ლექსები. სასმისის გრძელ ტარზე ამოიკი-
თხავთ: „აზარფეშა ვარ სირმისა, მოწადინე ვარ ლხინისა“, ანდა, „აზარფეშა ვარ
ლხინისა“.

აზარფეშა დაამშენა ნიკოლოზ ბარათაშვილის პატარა ლექსმაც:

ამავსებ ღვინით,
ავავსებ ლხინით,
შესვი?
გამოს!



შ ი ნ ა ა რ ს ი

სადაც „ვენახის ჭეშმარიტი სამშობლო“ ეგულებათ	5
ათასწლეულების სიღრმეში	11
და იყო ქართლს შინა პური და ღვინო ფრიადი	15
არა მხოლოდ სახარებლად გულისა	18
პალესტინაში, საბერძნეთში, საქართველოში	20
ჭამა-სმანი მათნი ფერნი	24
ვაზი მაინც ხარობდა	26
თუ გადაფურცლავთ „ქართლის ცხოვრებას“	28
არს ესე ქვეყანა ვენახოვანი	31
სტუმართმოყვარე ქვეყანაში	34
ასგვარი და ასფერი	41
ნეტავ სადა აქვს ამ ზვარებს ბოლო?	53
ვაზო, შვილივით ნაზარდო!	62
ჩემი ხორგო და მარანი	74
და შეიქნა ხშირი რთველი	96
იაგუნდის მარანშია ღვინო ღვება ლალისფრისა	103
აგუნა, აგუნა, გადმოიარე!	114
ამავსებ ღვინით, აგავსებ ღვინით	119

0289/1356



Лекиашвили Андрей Семенович
В СТРАНЕ ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

(На грузинском языке)
Художник В. Орбеладзе
Детюниздат Грузинской ССР
«Накадули», Тбилиси, 1972

რედაქტორი ვ. ძიძიგური
გამომცემლობის რედაქტორი
ნ. ქართველიშვილი
მხატვრ. რედაქტორი
შ. დოლიძე
ტექნორედაქტორი
ნ. შველიძე
კონტროლიორ-კორექტორი
მ. კალანდარიშვილი
კორექტორი
ო. უშვერიძე

ბელმოწერილია დასაბეჭდად 22/IV-71 წ.
ქალაქის ზომა 60x84¹/₁₆, ნაბეჭდი
თაბახი 9,36, სააღრიცხვო-საგამომცემლო
თაბახი 8,5, ტირაჟი 20.000, უე 00284,
ფასი 75 კაბ., შეეკ. № 6421

გამომცემლობა „ნაკადული“, თბილისი,
მარჯანიშვილის ქ. № 5
Изд. «Накадули», Тбилиси, ул. Мар-
джанишвили № 5
საქართველოს სსრ მინისტროს საბჭოს
ბეჭდვითი სიტყვის სახელმწიფო კო-
მიტეტის მთავარპოლიგრაფმრეწველობის
სტამბა № 2, „ნაკადული“, თბილისი,
ფურცელადის ქ., 5
Типография № 2, «Накадули», Главпо-
лиграфпрома Государственного Ко-
митета Совета Министров Грузинс-
кой ССР по печати, Тбилиси, Пур-
целадзе 5

-65982



ეროვნული
ბიბლიოთეკა



საქართველოს
საქართველოს