

K 184996  
3

ეროვნული  
ბიბლიოთეკა

ცისნანა კაპაბაძე

# ფროფული კერამიკა



მეცნიერება 1982

საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია



ქართული  
ლიტერატურა

საქართველოს სსრ ს. ჯანაშიას სახელობის სახელმწიფო მუზეუმი

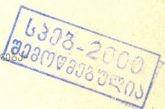
**ცისანა კაკაბაძე**

**შრომული კერამიკა**

(ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით)



ბაზოგრაფიკა „მეცნიერება“  
თბილისი  
1982





38(0922) + 902.7(0) + 399621) + 666 3/7(0922)



902.7 (C41)  
63.5(2F) + 85.12(2I) F  
902.7 (47.922) + 738(47.922) (09)  
კ 171

ნაშრომში განხილულია საქართველოს კერამიკული წარმოების ერთ-ერთი უძველესი ცენტრი—შროშა. ნაჩვენებია ქართველი ხალხის მდიდარი ტრადიციული ცოდნა-გამოცდილება კერამიკულ წარმოებაში. შესწავლილია შროშაში დამზადებული ნაირი სახის თიხის ქურჭლის აშენების ტექნოლოგია და ფუნქცია, პროდუქციის გატანის გზები და კერამიკული წარმოების დღევანდელი სურათი. ნაშრომი უთუოდ საინტერესო იქნება კერამიკასთან დაკავშირებული მრავალი დარგის სპეციალისტებისა და ფართო მკითხველისათვის. ნაშრომს თან ერთვის მდიდარი საილუსტრაციო მასალა.

955  
K1817

10602  
M 607(06)—81 218—81 © გამომცემლობა „მეცნიერება“, 1982

ბ. შარვაშიძე საბ. საბ.  
ბა. საბაძურაძე  
ბა. საბაძურაძე  
ბა. საბაძურაძე

## შესავალი

შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიის, კერძოდ, მეჭურჭლეობის ისტორიის, შესწავლას ხალხთა კულტურის ისტორიის კვლევისათვის უაღრესად დიდი მნიშვნელობა აქვს. თიხა უძველესი დროიდანვე დასამუშავებლად ხელმისაწვდომ მასალად ითვლება. თიხისაგან დამზადებული ჭურჭელი ადამიანის თანამგზავრია ნეოლითის ხანიდან მოკიდებული კულტურის განვითარების ყველა ეტაპზე. თიხის ჭურჭელი მატერიალური კულტურის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ძეგლია, რომლის საშუალებითაც შესაძლებელია ამა თუ იმ საზოგადოების განვითარების ეკონომიკური დონის განსაზღვრა. თიხის ჭურჭლითვე შეიძლება კულტურის ამ საინტერესო ელემენტის ჩასახვა-განვითარებისა და ცალკეულო სახეობების განსაზღვრა. მეთუნეობა ძველად მეტალურგიის შემდეგ ხელოსნობის უმნიშვნელოვანესი დარგი იყო.

კაცობრიობის განვითარების ეტაპების ჩამოყალიბებაში მეთუნეობამ—თიხის ჭურჭლის დამზადებამ—მნიშვნელოვანი როლი შეასრულა. „ბარბაროსობის დაბალი საფეხური, — აღნიშნავს ფ. ენგელსი, — იწყება მეთუნეობის შემოღებით. შეაძლება იმის დამტკიცება, რომ მეთუნეობა ბევრ შემთხვევაში და, ალბათ, ყველგან იქიდან წარმოიშვა, რომ დაწულ ან ხის ჭურჭელს თიხით გლესავდნენ, რათა იგი ცეცხლგამძლე გაეხადათ, ამასთან, მალე გამოიჩვენა, რომ დაყალიბებული თიხა შიდა ჭურჭლის დაუხმარებლადაც ამავე მიზანს ემსახურება“ [1, 29].

„კერამიკა, — აღნიშნავს ა. არციხოვსკი, — თავისი სოუხვის წყალობით ყველაზე უფრო საიმედო საფუძველს იძლევა სოციალური განვითარების დონის დასახასიათებლად [99, 101].“

საქართველოში არსებობს მეთუნეობის რამდენიმე უძველესი კერა, რომელთა გეგმაზომიერი შესწავლა ძირითადად საბჭოთა პერიოდში დაიწყო. მრეწველობის განვითარებასთან დაკავშირებით შინამრეწველობის ეს დარგი კვდომას განიცდიდა, ამიტომ მისი შესწავლა აუცილებელ და გადაუდებელ საქმედ იქნა მიჩნეული.





დება შორაპნის მახლობლად, სადაც იგი საკმაოდ შემოსავლიან სა-  
 რწს წარმოადგენს“ [105, 358]. არანაკლებ საინტერესოა ი. ჯანაშიას  
 მურობას ცნობები. „თიხის დამზადების ტექნიკა, — აღნიშნავს იგი,  
 პრიმიტიულია. მიწა იზილება ფეხით... მაგრამ მიუხედავად ამისა,  
 ქუთაისის გუბერნიის მეთუნეობას მოჭიქვის მზრივ პირველი ადგი-  
 ლი უკავია კავკასიაში... ნაკეთობის ფორმები ლამაზია და ორიგინა-  
 ლური; ჭიქურის ფერი კი მიმზიდველი“ [123, 394]. „ქვევრისა“  
 და „ჭურის“ აგება-აშენების ტექნიკის შესახებ საყურადღებო ცნო-  
 ბები მოეპოვება ა. ფირალოვის [136, 102]. მნიშვნელოვან ცნობებს  
 გვაწვდის T. L. Mourier თიხის ჭურჭლის დამზადების ტექნი-  
 კაზე, ჭურჭლის კლასიფიკაციასა და ყოფაში გამოყენებაზე [154,  
 10—14].

საქართველოში კერამიკული წარმოების ერთ-ერთი უმნიშვნე-  
 ლოვანესი კერაა შროშა. წინამდებარე ნაშრომი წარმოადგენს შრო-  
 შის კერამიკული წარმოების მონოგრაფიული შესწავლის პირველ  
 ცდას; მასში შროშული კერამიკული წარმოება ყოველმხრივაა გან-  
 ხილული. ნაშრომში მოცემულია საჭურჭლე და საჭურე მიწის ქა-  
 ნების ნაირსახეობა, მიწის „მომზადება“. შესწავლილია სახელოს-  
 ნო, საშრობი და გამომწვარი ჭურჭლის შესანახი სპეციალური ნა-  
 გებობანი. დადგენილია ჭურჭლისა და ჭურის გამოსაწვავი, კონს-  
 ტრუქციულად ერთმანეთისაგან განსხვავებული, სამი ტიპის ჭურა;  
 ფიქსირებულია ჭურების აღმნიშვნელი ტერმინოლოგია. ფუნქცი-  
 ური კლასიფიკაციის საფუძველზე დეტალურად განსაზღვრული და  
 შესწავლილია ჭურჭლის თითოეული სახეობა.

შროშის, როგორც კერამიკული წარმოების მძლავრი ცენტრის,  
 მონოგრაფიულ შესწავლას საფუძვლად დაედო აკად. ს. ჯანაშიას  
 სახელობის საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის  
 განყოფილების კერამიკის ფონდში დაცული შროშული თიხის  
 ჭურჭლის მდიდარი კოლექცია და ავტორის მიერ 1962 — 1972  
 წლებში ველზე შეგროვილი ეთნოგრაფიული მასალა.

გარდა ამისა, ჩვენ გავითვალისწინეთ და შევისწავლეთ ქართუ-  
 ლი ხელოვნების ისტორიის სახელმწიფო მუზეუმსა და საქართვე-  
 ლოს ხალხური გამოყენებითი ხელოვნების მუზეუმში დაცული  
 შროშული ჭურჭლის კოლექციები, მათი უმრავლესობა ექსპონი-  
 რებული იყო 1966 წ. კომკავშირის 26-ყრილობისადმი მიძღვნილ  
 თვითნასწავლ მხატვართა და ხელმარჯვეთა ნამუშევრების რესპუბ-  
 ლიკურ გამოფენაზე, რომელიც მოეწყო თბილისში სურათების გა-



ლერეაში. ექსპონატების ნაწილი კი გამოფენილი იყო შოთა რუსთაველის დაბადების 800 წლის იუბილესთან დაკავშირებით მსაქართველოს სახალხო მეურნეობის მიღწევათა გამოფენაზე, თბილისში 1967 წ. 1961 წ. მოსკოვში გამართულ ხელმარჯვეთა საკავშირო გამოფენაზე შრომულმა მოჭიქულმა ჭურჭელმა ორი პირველი ხარისხის დიპლომი (№№1920, 1921) მოიპოვა. დიპლომირებული ჭურჭელი ეკუთვნოდათ ლავრენტი ფილიპონის ძე და ჰიჭიკო ავთანდილის ძე მოღებამებებს.

შრომული საოჯახო ჭურჭლის ნიმუშები დაცულია აგრეთვე ქუთაისის, ცაგერის, ზუგდიდის, თელავის, სიღნაღის, მცხეთის მხარეთმცოდნეობის მუზეუმებშიც, აგრეთვე რესპუბლიკის გარეთაც — ერევანში, ბაქოში, მოსკოვსა და ლენინგრადში.

კერამიკული წარმოებისათვის განკუთვნილი ნაგებობების, ტექნიკური აღჭურვილობის, ხელსაწყო-იარაღების, შრომის პროცესის ფოტოფიქსაცია ავტორს ეკუთვნის. გრაფიკული ტაბულები შესრულებულია მხატვარ-არქიტექტორ ო. კონიაშვილის მიერ.

შრომული კერამიკული წარმოების თავისებურებათა სრულყოფილად წარმოჩენის მიზნით შევისწავლეთ ზემო იმერეთის კერამიკული წარმოების სხვა კერებიც — ბოსლევო, გეზრული, ტყემლოვანა, დიდი და პატარა ჩხირეული, მანდაეთი, მეჩხეთური, საწაბლე, მაქათუბანი, ჯოყოეთი.

პარალელური ეთნოგრაფიული მასალა მოპოვებულია კახეთში (თელავი, ვარდისუბანი, იყალთო, მეგრე, რუისპირი, შრომა, ბოდბისხევი), ქართლში (მეგრისხევი, ცხავატი), გურიაში (აცანა, აკეთი), ლეჩხუმი (საირმე), სამეგრელოში (ჯვალი, ჭალა, ჯვარი, ოჭანე, მუხური, წალენჯიხა), სომხეთის სსრ (სოფ. იუვა, შაუმიანის რ-ნი), დაღესტანში (სოფ. ბალხარი, აკუშის რ-ნი).

წინამდებარე ნაშრომის მიზანია ყოველმხრივ იქნეს შესწავლილი შრომის კერამიკული წარმოება და მოახდინოს საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში დაუნჯებული შრომული ჭურჭლის ექსპონატთა პუბლიკაცია.

შრომა 18 კმ-თაა დაშორებული ზესტაფონს, გაშენებულია თბილისიდან ქუთაისისაკენ მიმავალი სამანქანო გზის ორივე მხარეს, მდ. ძირულასა და გეზრულას ხეობაში. ადმინისტრაციულად იგი ზესტაფონის რაიონში შედის.

შრომა ვრცელ ტერიტორიაზე დასახლებული პოლიგენური სოფელია. არის სასოფლო საბჭო, რომელშიც გაერთიანებულია



შრომში შემავალი უბნები: ჭალა, მაჭარულა, ზვარი, შუა სოფელი, ქვედა შრომა, ზედა შრომა, საწაბლე, ამსაისი, ქანდარა; ლის ერთი უბანი მეორისაგან დიდი მანძილით არის დაშორებული. საწაბლე და ამსაისი სოფლის უკიდურეს ადგილებად ითვლება. აქ დასავლეთის ტიპის გაშლილი დასახლებაა [70, 147]. ეზოს კომპლექსში ჰორიზონტალურად გაშლილია ძირითადი და დამხმარე ნაგებობანი: საცხოვრებელი სახლი, მარანი, ბეღელ-სასიმიანდე, ბოსელი, საქათმე, საღორე, სათონე; ამას ემატება მეჭურჭლეობა-მეჭურჭლეობასთან დაკავშირებული ჭურჭლის გასაქეთებლად და გასაშრობად განკუთვნილი სპეციალური ნაგებობანი: საზელი, ჭურისა და ჭურჭლის საწვავი ჭურები; მიწის საღობობი-სატალახეები, ფარდულები და ე. წ. „ქარხნები“. როგორც ეთნოგრაფი კ. კახიანი აღნიშნავს, „...თუ კარმიდამო სრულყოფილია, იგი უნდა შედგებოდეს ეზოსა, საცხოვრებელი ნაგებობისა, ანუ სახლისა, სამეურნეო ნაგებობისა, „დამხმარე“ ობიექტისა და მიდამოსაგან“ [41, 58]. ასეთი კარმიდამოს სურათს იძლევა შრომაში მცხოვრები მეჭურჭლე გლეხთა უმრავლესი საცხოვრებელი კარმიდამოები.

შრომა, როგორც ზემოთაც აღვნიშნეთ, პოლიგენური სოფელია. აქ ცხოვრობენ გვარები: სამხარაძე, თაბაგარი, კალანდაძე, გაჩეჩილაძე, მოდებაძე, შველიძე, გველესიანი, მიქაბერიძე, მელაძე, კამლაძე, ყანჩაველი, ლაბაძე, მახათაძე, სვანიძე, ღონლაძე, ექსეულიძე, ჩუბინიძე, სუხიშვილი, ღამბაშიძე, კობაძე. უბნები დასახლების მხრივ მონოგენურია, ერთი გვარის რამდენიმე კომლი ერთ უბანს, ქმნის. შრომაში ცნობილია; მოდებაძეების, ღონლაძეების, სვანიძეების, ლაბაძეების, მახათაძეების, შველიძეების, ექსეულიძეების, თაბაგარების უბანი.

მეურნეობის ძირითადი დარგებია მევენახეობა და მემინდვრობა. დღეს სოფელი შრომა ზესტაფონის სატყეო მეურნეობის დამხმარე უბანია და იწოდება „ზესტაფონის საბჭოთა მეურნეობის შრომის სოფლის მეურნეობად“.

შრომული კერამიკული წარმოების მძლავრი ცენტრის არსებობა მრავალი მიზეზით არის განპირობებული (თიხის საბადოებისა და ტყის სიმდიდრე, სოფლის მეურნეობისათვის გამოსადეგი მიწის სიმცირე, რამაც, თავის მხრივ, გამოიწვია დაინტერესება შემოსავლის ახალი წყაროს ძიებისა, ჭურჭლის დამზადების ძველი ტრადიცია და სხვ.).

შრომა მდიდარია ჭურჭლის დასამზადებლად გამოსადეგი მიწის საბადოებით. აქ საჭურჭლე მასალას „მიწას“ უწოდებენ, თიხა

კი ეწოდება გამომწვარ კერამიკულ ნაწარმს. შრომული საჭურჭლე მიწის პირველადი საუკეთესო თვისება მისი კარგი პლასტიკურობის ხარისხის მიხედვით არჩევენ დიდი, საშუალო და მცირე პლასტიკურობის მქონე მიწებს. დიდი პლასტიკურობის მქონე მიწას უწოდებენ „ზეთიან ანუ მსუქანს“, ხოლო მცირე პლასტიკურობის მქონეს „მკლეს“. ზედმეტად ზეთიანი ან ზედმეტად „მკლე“ მიწა ჭურჭლის საკეთებლად არ ვარგა. „მკლე“ მიწისაგან ჭურჭელი ცუდად იძერწება, ხოლო ზეთიანისაგან დამზადებული ჭურჭელი ძნელად შრება და გაშრობის დროს იბზარება. ამიტომ შრომელმა მეჭურჭლეებმა იციან ზეთიანი მიწის ე. წ. „გამკლევება“ და პირიქით შრომაში მოიპოვება აგრეთვე ისეთი საჭურჭლე მიწაც, რომელსაც არაფრის შერევა არ სჭირდება. შრომელი მეჭურჭლეები ამაყობენ კიდევ — „ჩვენი მიწა საქართველოში ერთადერთი მიწაა, რომელსაც გამკლევება არ სჭირდება“.

შრომული საჭურჭლე მიწის ღირსება აგრეთვე მის დიდ ქარსიანობაშია, რის გამოც აქაური ჭურჭელი თავისი ფერის წყალობით ადვილად გამოიცნობა.

თიხის ჭურჭლის წარმოებას გლეხები აქ მიწათმოქმედებისაგან მოუწყვეტლივ შისდევნენ, მიუხედავად იმისა, რომ კერამიკული ხელოსნობა საკმაოდ ფართოდ გავრცელდა, სოფლის მეურნეობისაგან იზოლირებული, დამოუკიდებელი ფორმა მაინც არ ჰქონია. მან შინამრეწველობის ხასიათი მიიღო. „შინამრეწველობას, — წერს ვ. ი. ლენინი, — ჩვენ ვუწოდებთ ნედლი მასალის გადამუშავებას იმავე მეურნეობაში (გლეხის ოჯახში), სადაც ეს მასალა მოპოვებული. შინასარეწები შეადგენენ ნატურალური მეურნეობის აუცილებელ კუთვნილებას“ [2, 382].

შინამრეწველი გლეხისათვის თიხის ჭურჭლის წარმოება შემოსავლის ერთ-ერთი წყაროა და არა ერთადერთი. გლეხი თავის მიერ დამზადებულ ნაწარმს სცვლიდა ჰირნახულზე; ყიდდა ფულზე; ჰირნახულზე გაცვლის დროს გლეხი დაინტერესებული იყო ჭურჭელში აეღო ის, რის ნაკლებობასაც განიცდიდა ოჯახში. შრომაში ყველა ხელოსანი აღიარებს, რომ მიწის სიმცირის გამო ცოტა მარცვლული მოყავდათ, ამიტომ ჭურჭელს ჰირნახულზე ცვლიდნენ.

შრომაში კერამიკული წარმოების არსებობა ტრადიციულია. თითქმის არ არსებობს ოჯახი, რომელიც ამ საქმიანობას არ ეწეოდეს და წარმოების ამ დარგის რამდენიმე ხელოსანი არ ჰყავ-





დეს. ტრადიციულად გადადის ამ საქმის ცოდნა მამიდან შვილზე, შვილიდან შვილიშვილზე და ა. შ. ცნობილი მეჭურჭლეები სვანიძეები, ღონლაძეები, ლაბაძეები, შველიძეები, მოღებაძეები და ა. შ.

თითქმის პროფესიულ დონემდე აყვანილი შინამრეწველობის ეს დარგი შროშაში დიდი პოპულარობით სარგებლობს და შემოსავლის ერთ-ერთი წყაროცაა. შროშული ქურჭლის პოპულარობაზე მიუთითებს ის ფაქტიც, რომ შროშის მახლობელ სოფლებში დამზადებული ქურჭელი თანამედროვე ბაზარზე შროშული ქურჭლის სახელით იყიდება.

შროშაში კერამიკული საამქროსა და პავილიონის აგებამ, ქურების აშენებამ, საერთო საზღელის გამართვამ და გარკვეული შეღავათების დაშვებამ, ახალგაზრდობა დააინტერესა; ისინი მასობრივად გაერთიანდნენ კერამიკული წარმოების ბრიგადაში. ამ ღონისძიებას უთუოდ დიდი მნიშვნელობა აქვს მოსახლეობის ადგილზე დამაგრების საქმეში. „ჩვენ ვიცით ქსნის ხეობის კერამიკული წარმოების მიმდევარი სოფლის ცხავატის ბედი, — წერს გ. ჯალაბაძე, — რომელიც ოთხი პატარა სოფლისაგან შედგებოდა. იმის გამო, რომ იქ კერამიკული წარმოების ორგანიზაცია არ მოგვარდა და გლეხობას საამისო უფლება არ მისცეს, ორიოდ კომლია დარჩენილი“ [37, 12].

შროშაში ქურჭლის დამზადების მრავალსაუკუნოვან უწყვეტ ტრადიციას არქეოლოგიური გათხრებიც მოწმობენ. „ბორში აღმოჩენილი ქურჭლიდან, — წერს არქეოლოგი გ. ცქიტიშვილი, — აშკარად შროშულია: ვარდისფრად გამომწვარი დოქები (3-5703, 3-5707, 3-141, 3-124) და კოჭობები მოწითალო — აგურისფრად გამომწვარი (3-5703 და 3-5707). ამ ქურჭელთა კედლებზე ოქროსფრად ბზინავს შროშული თიხისათვის დამახასიათებელი ქარსი [78, 93]. შროშა შორაპნის — ანტიკური ხანის ინტენსიური საქალაქო ცხოვრების მქონე ადგილის — ძირითადი მომმარაგებელი ყოფილა როგორც სამშენებლო მასალით, ისე საოჯახო ქურჭლით [78, 93]. ითხვისში აღმოჩენილი ქარსნარევი თიხის ნაწარმი ადრებრინჯაოს ხანას განეკუთვნება (ძვ. წ. III ათასწლეული) [26].

წამყვანი როლი ქურჭლის წარმოებაში შროშას გასულ საუკუნეშიც ეკავა. ამიერკავკასიის ხალხთაგან მეთუნეობა ყველაზე უფრო განვითარებულია საქართველოში, — წერს პაატა გუგუშვილი,





— კერძოდ, XIX ს. ამიერკავკასიაში მეთუნეობის ცენტრული სოფლებში: შროშა, ხარაგაული, მარტვილი, ძირულა, კურსებ (ქუთაისის მაზრა) [32].

შროშას დღესაც არ დაუკარგავს ეს მნიშვნელობა. „კერამიკული წარმოებით განთქმული სოფ. შროშა, რომელიც დღესაცაა ძირითადი მიმწოდებელი ყველა სახის კერამიკული ნაწარმისა, არა მარტო იმერეთის ყველა ბაზარზე, არამედ ქართლის ბაზრების (გორი, ცხინვალი, ახალქალაქი, ხაშური და მცხეთა — თბილისიც კი)“ [78, 93].

„ჭურჭლის გამსაღებელი ბაზარი მხოლოდ ზემო იმერეთით არ იფარგლებოდა, — წერდა ცნობილი ეთნოგრაფი ლ. ბოჭორიშვილი, — ზემოიმერული ჭურჭელი აღწევს ქვემო იმერეთს, გურიას, ქართლის სოფლებსა და ქალაქებს“ [17, 57].

შროშაში კერამიკული წარმოება ორი ძირითადი დარგით არის წარმოდგენილი: მეჭურჭლეობითა და მეჭურეობით. ამზადებენ წითელ-სადა, „დაინგლისებულ“; „დაპრელებულ“ იგივე მოწერნაქებულ და მოჭიქულ ჭურჭელს. მეჭურეობის დარგში შედის ჭურებისა და თონეების დამზადება. შროშაში უკეთებიან და საჭიროების შემთხვევაში დღესაც ჭრიან აგურს, კრამიტს, ამზადებენ წყლის მილებს, წყაროს თავებს და ა. შ.

თ ა ვ ი 1

საჭურჭლე მიწის შერჩევა, პირველადი დამუშავება და  
კერამიკულ წარმოებასთან დაკავშირებული ტექნიკური  
აღჭურვილობა

საჭურჭლე მიწის ქანები. საჭურჭლე ნედლ მასალას შროშაში „მიწას“ უწოდებენ, დახელილ მიწასაც „მიწა“ ჰქვია; თიხა კი ეწოდება მხოლოდ გამომწვარ ჭურჭელს — კერამიკას. ზედმეტად ცხიმოვანი და ზედმეტად „მკლე“ მიწა ჭურჭლის დასამზადებლად არ ვარგა ამიტომ ხელოვნურად ხდება ცხიმოვანი მიწის „გამკლევება“ და პირიქით. საუკეთესო საჭურჭლე მიწად საშუალო პლასტიკურობის მიწა ითვლება. პლასტიკურობის ხარისხის მიხედვით არჩევენ დიდი, საშუალო და მცირე პლასტიკურობის მიწებს.

ჭურჭლის დასამზადებლად შროშაში ორშრიანი მიწის — აყალოსა და თირის ნარევეს იყენებენ. აყალო შროშაში რამდენიმე ადგილზე ითხრება: ღორმანოულში, საჭურჭეზე, ნაკალოვარზე, ჯვარში, ჯვარისუბანში, მაჭარულაში, ქანდარაზე, ღონლაქების უბანში და სხვ. აყალო მიწის ძირითადი საბადო ღორმანოული, სოფლის ცენტრიდან 10-ოდე კილომეტრით, ხოლო მეჭურჭლეობით განთქმული უბნებიდან 6—7 კმ-ით არის დაშორებული. აყალო მიწის კარგი საბადო მოიპოვება აგრეთვე სოფ. გეზრულში, საიდანაც აღნიშნულ მიწას შროშელი მეჭურჭლეებიც (შველიძეები) ეზიდებიან. არჩევენ რამდენიმე ფერის აყალოს „წითელს“, მოწითალოს, წითელ-ჭრელს, ყვითელ-ალისფერს, წითელს, რომელსაც თეთრი ტალღები დაჰკრავს, მოშაოს, მოთეთროს და ა. შ.

აყალო „წებოიანი“, ცხიმოვანი“, „მსუქანი“, „კეფერი“, „ფიცხი“, „ძარღვიანი“ და ხელში კარგად დამყოლი მიწაა. „წმინდა აყალო — აღნიშნავენ შროშელი მეჭურჭლეები, — როგორც საპონი ისეთია, ფერიც სხვანაირი აქვს, აუცილებლად წითელ-ჭრელი ფერი დაჰკრავს, დახელის დროს კარგად იწელება და ჭურჭლის „გვამის“ გა-



მობერვისას არ სკდება; სათხრელად კი მაგარ მიწად ითვლება, რაქვეს ეკვრება და ხელით უნდა აცლა“.

საჭურჭლე მიწის მეორე შემადგენელი ნაწილია „თირი“. თირი სოფ. შროშაში რამდენიმე ადგილზე მოიპოვება: საჭურეში, ჯვარში, კრეკიასეულ სერზე, პოლინასეულ ადგილზე და სხვ. წინათ თირი „სახარის“ ქედიდანაც უზიდიათ, მაგრამ ამჟამად იქ თირის საბადო უკვე აღარ არის. თირი მიწა აყალოსაგან სრულიად განსხვავებულია. იგი მოთეთრო ფერის „უღალო“, „უძალო“, „ტინტლი“, „წმინდა მიწა“, ხელით ადვილად ისრისება. თირი მიწა წებოვანიც არის და მშრალი-შლილიც. თირს, რომელსაც წებოვნება აკლია, „შლაში“ ეწოდება. საჭურჭლედ წებოვანი თირი ჯობს, ცოტა რაოდენობით აყალოს შერევა სჭირდება. თირი უფრო ღრმად არის მიწაში, ვიდრე აყალო, საჭრელად კი თირის ქრა ჯობს მისი სიმშრალის გამო.

საჭურჭლე მიწის გარდა შროშაში არჩევენ აგრეთვე საჭურე, საკრამიტე, სააგურე, საკეცე, წყლის მიღებისა და ა.შ. გასაკეთებელ მიწას.

საჭურე მიწა ერთიანი „ხეინჭკიანი“, წითელი ფერის „ხარატიანი“ მიწაა. იგი საჭურჭლე მიწასთან შედარებით ნაკლებ წებოვანია, ქვიანია, მაგარი, ცეცხლგამძლე და სითბოგამტარა. მასში „ხეინჭკი“ იგივე „ქვათირი“ აუცილებლად უნდა იყოს, „ფესოები-საგან“ კი უნდა განთავისუფლდეს.

საკრამიტე მიწა ჭურის მიწასთან შედარებით უფრო წებოვანი და ნაკლებ ქვიშიანია; იგი ჭურჭლის მიწას უახლოვდება სისუფთავით. კრამიტმა წყალი არ უნდა გაატაროს, მაგარი და მსუბუქი უნდა იყოს.

აგურის მიწა ჭურის მიწასთან შედარებით ნაკლებ წებოვანია, ქვიანია, რაც სიმავრეს მატებს. კრამიტის ან ჭურის მიწისაგან აგურის დამზადება არ შეიძლება; იგი გახმობის დროს დასკდება და გაფუჭდება. კეცის მიწაში ბევრი კაყია, მას არაფრის გარევა არ სჭირდება. წყლის მიღები საჭურჭლე მიწისაგან მზადდება. თონე კი საჭურე მიწისაგან შენდება.

მიწის მომზადება. მიწის მოპოვების საუკეთესო დროდ ადრე გაზაფხული ითვლება. ხალხურ კერამიკულ წარმოებაში მიწის მოპოვება ხელის იარაღებით ხდება. აყალოს მოსთხრელად იხმარება: წერაქვი, თოხი, მოკლუტარიანი თოხი, ბარი და ასალები ნიჩაბი. აყალო იმის გამო, რომ ნიადაგში ღრმად დევს და წებოვანია, ძნელად სათხრელი მიწაა. უშუალოდ აყალოს თხრის დაწყებამდე



საჭიროა მიწის ზედაპირის გადაცვლა 10-50 სმ სიღრმეზე, შეიძლება ამოთხაროს 1—1, 5 მ სიღრმის მიწა და აყალო არ აღმოჩენილი მიწის ახალი საბადოს აღმოჩენას დიდი ცოდნა და გამოცდილება ჰქონდეს. ამ საქმით ყოველთვის უხუცესი და გამოცდილი ხელოსნები არიან დაკავებულნი. ყოფილა შემთხვევა, როცა ხელოსანს ამ მიზნით რამდენიმე ორმოს მოთხრა დასჭირებია. მიწას ორი-სამი კაცი თხრის.

უვარგისი, შავი მიწის ზედაპირის გადაცვლის შემდეგ წერაქვით ითხრება საჭურჭლე აყალო. გარკვეული სიღრმის შემდეგ კვლავ ჩნდება მაგარი, ქვიანი მიწა, რომელიც ჭურჭლისათვის არ ვარგა, სამაგიეროდ კარგია ჭურის, თონისა და კეცის დასამზადებლად. ამიტომ ხელოსანი აგრძელებს თხრას. არის შემთხვევა, როცა ხელოსანი მიატოვებს სიღრმეში თხრას და ხელმეორედ რომ არ დასჭირდეს მიწის უვარგისი ზედაპირის გადაცლა, განზე აგრძელებს თხრას, რის შედეგადაც წარმოიქმნება გვირბის მაგვარი ორმო. ხელოსანი ორმოში მოკლეტარიანი თოხით მწოლარე მუშაობს. მოთხრილ მიწას ასაღები ნიჩბით — ბარით ყრიან ორმოდან და წინასწარ გასუფთავებულ ადგილზე ათავსებენ. დღის განმავლობაში ორ მთხრელს თუ მიწა ერთგვაროვანია, 10 კალათი აყალო მიწის მოთხრა შეუძლია.

თირი აყალოზე უფრო ღრმად არის მიწაში, მაგრამ თავისი სიმშრალისა და ნაკლებწებოვნების გამო იოლად ითხრება. თირის თხრისას წერაქვის ხმარება არ არის აუცილებელი. იგი შეიძლება მოითხაროს მოკლეტარიანი თოხით ან ბარით.

თირსაც სჭირდება უვარგისი, შავი მიწის ზედაპირის გადაცლა. ორმო ითხრება ოთხკუთხედი ან მრგვალი — ქისებური.

ანალოგიურად ითხრება საჭურე მიწა. საუკეთესო საჭურე მიწა შრომაში, როგორც ტოპონიმი მიუთითებს, „საჭურეზე“ ითხრება. წინათ ამ ადგილზე ჭურები უკეთებიათ, დღეისათვის კი საჭურე მიწის საბადოს წარმოადგენს.

საჭურე მიწის თხრისას ხელოსანს დამატებით რკინის ლომის ხმარება უხდება. მიწის მოპოვება ამ მიკრორაიონში ნიადაგის თავისებური არქიტექტონიკის გამო შრომატევადი სამუშაოა. საჭურე მიწის მოსათხრელი ორმო უმეტესად მრგვალია, ზოგჯერ სამ მეტრამდე დიამეტრი აქვს. ერთი მეტრის სიღრმეზე მოაცილებენ შავ, უვარგის მიწას, რომლის ქვეშაც დევს ქვიანი მიწის ფენა. მისგან ორმოს გათავისუფლების შემდეგ ამოდის წითელი ფერის სა-



ჭურე მიწა. ითხრება წერაქვით. დიდი ქვების ამოსათხრელად იყენებენ ლომს, ხმარობენ საბარავ — „საპოხავ“ ბარს და მოკლეთარს ან თოხს. მიწა ორმოდან სპეციალური კალათებით ამოაქვთ და იქვე აგროვებენ.

აყალოსა და თირს ძირითადად მოთხრისთანავე არჩევენ და შემდეგ შინ ეზიდებიან.

მიწის მოსაზიდი საშუალებანი სხვადასხვაა. ეზიდებოდნენ ზურგით — კალათით, ჯინით, გოდრით, ტომრით, შემდეგში, ურმით, ცხენით, სახედრით და სატვირთო მანქანით, სახედრის ან ცხენისათვის აქვთ ხის ან წნელისაგან დაწნული გადასაკიდი კალათები, რომლებსაც „მიწის საზიდ“ კალათებს უწოდებენ. სადაც მანქანა არ უდგება, მიწას ძველებურად ურმით ეზიდებიან. 5—6 ურემი ერთდროულად მოაქვთ. ერთ ურემზე 300 კგ მიწა ეტევა. შინ მოზიდულ მიწას „მყურდო“ ადგილზე ყრიან და ტილოებს აფარებენ, მტვერი და ფოთლები რომ არ შეერიოს.

მიწის გასუფთავებას მინარევეებისაგან დიდი მნიშვნელობა აქვს, რადგან ისინი თიხას თვისებებს უცვლიან, მაგალითად, ფერს და სხვ. ამიტომ მიტანილ მიწას ხელოსანი ამტვრევს, ასუფთავებს ყოველგვარი ორგანული და არაორგანული (ფესვები, ფოთლები, ქვები, კენჭები — „ხვინჭები“ იგივე „ქვათირი“ ანუ „პწკრიალა“). მინარევეებისაგან. გადარჩევის შემდეგ მიწა კარგად შრება. კარგი ხარისხის ჭურჭლის დამზადებისათვის მიწის კარგად გადარჩევის დიდი მნიშვნელობა აქვს. თუ ხელოსანს მიწის ხელით გადარჩევის დროს გაეპარა რაიმე მინარევი, ქუსლით მიწის ხელისას უნდა აღმოაჩინოს იგი. წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭურჭელი ნაკლული გამოვა. შეყოლილი „ფესვი“ გამოიწვება და ჭურჭელი სითხეს გაატარებს, ხოლო „ხვინჭა“ ჭურჭელს ტეხავს.

საჭურე მიწის შეზავება გარკვეული პროპორციების მკაცრ დაცვას და დიდ ცოდნა-გამოცდილებას საჭიროებს. მხოლოდ გადარჩეულ-გასუფთავებული და გამშრალი აყალო-თირის შერევა-შეზავება შეიძლება. ხარისხოვანი ჭურჭლის დამზადება ორ წილ თირსა და ერთ წილ აყალოს საჭიროებს. თუ თირი „ზეთიანია“, სამი წილი თირი და ერთი წილი აყალო საჭირო. თუ მეჭურჭლე ზუსტად შეაზავებს აყალოსა და თირს, ჭურჭელი სითხეს არ გაატარებს, ოდნავ დასველდება და სითხეს ცივად შეინახავს. თუ ჭურჭელში სითხე ჟონავს, მასასადამე, აყალო აკლია; თუ აყალო ზედმეტია, ჭურჭელი გაშრობის პერიოდში იბზარება, ტყდება, „ყურს აიწევს“.



ცეცხლს ვერ გაუძლებს. ამიტომ ზედმეტად წებოიან თირს ხუთ წილზე ერთ წილ აყალოს შეურევენ ხოლმე.

აყალოდაკლებული მიწისაგან დამზადებული ჭურჭელი გამრობასა და გამოწვას კარგად იტანს, მოხმარებისათვის კი უვარგისია, წყალს კარგად არ იჭერს და გამუდმებით ჟონავს. თუ საჭურჭლე მიწას თირი აკლია, იგი საკერებლად კარგია, გახმობას ვერ იტანს. სიფიცხე ემატება, იზზარება და ტყდება. ასეთი ჭურჭელი გამოწვისას იშლება. აყალომორეული მიწა საზელადაც მაგარია, იგი ხელმეორედ საჭიროებს დაღობვას და თირის დამატებას. მეჭურჭლეების უმრავლესობა შრომაში ორ წილ თირსა და ერთ წილ აყალოს ნარევეს ხმარობს საჭურჭლედ. შეზავების დროს მიწას ზომიერ კალათებით, ფუთობით, გამოცდილი მეჭურჭლე თვალზომასაც ენდობა.

აყალოსა და თირის ნარევეს დასაღობად სპეციალურ საღობობზე ან საზელზე ყრიან. კარგად გამშრალი მიწა მალე ლბება, ნედლი მიწა კი პირიქით, წყალს არ ღებულობს. „აყალოს ოდნავ სინესტე რომ ჰქონდეს, წელიწადიც რომ იყოს წყალში, არ დაღბება, შემავარებელი რჩება“-ო — აღნიშნავენ შრომელი მეჭურჭლეები. საღობობზე ანუ „სატალახზე“ თირი ორ ნაწილად იყოფა. შუაში იყრება და ფართო პირიანი თოხით ერთმანეთში ერევა. დასაღობად აყალოს მეტი რაოდენობის წყალი სჭირდება, ვიდრე თირს. ორ კალათ დასაღობ მისას ნახევარ ჩაფ წყალს ასხამენ. მიწას ალბობენ როგორც ცივი, ისე თბილი წყლით. ცივ ამინდში მიწას თბილი წყლით ალბობენ, რადგან, როგორც მთხრობელები ვაღმოგვეყენ, „გაყინულ ტალახზე ფეხის დადგმა ძნელია“. თბილ წყალში მიწა გაცილებით სწრაფად ლბება. საჭურჭლე და საჭურე მიწას ყოველთვის სუფთა — სასმელი წყაროს წყლით ალბობენ. „ჭურჭლის მიწის დასაღობად წყაროს წყალს დავასხამდით, დაბანილი ფეხებით შევდგებოდით და დავჭუსლავდით; როგორც ყურძნის მოწურვა საწნახელში არ შეიძლება დაუბანელი ფეხებით, ასევე საჭურჭლე მიწის მომზადება არ შეიძლება უსუფთაოდ“ (სოფ. ზედა შრომა, გიორგი სვანიძე, 1964).

მიწის დაღობობის ხარისხს ხელოსანი ხელით ამოწმებს. თუ დამბალი მიწა საკმაოდ რბილია და ხელს არ ეკვრება, მაშასადამე, წყალი საკმარისია და მიწის დაზელვა შეიძლება. თუ მიწა ზედმეტად სველია, მას ტოვებენ რამდენიმე ხნის განმავლობაში, რომ ზედმეტი წყალი აორთქლდეს, ანდა მშრალ მიწას დააყრიან და ზეღვას შეუდგებიან.

ნებისმიერი კერამიკული ნაწარმის ხარისხი დამოკიდებულია იმაზე, რუ როგორაა მომზადებული და დამუშავებული სქესურველი მიწა. კარგად დაზელილი მიწა ჭურჭლის კეთების დროს ხელოსანს ხელში კარგად ემორჩილება და ჭურჭელი იოლად იძერწება. კარგად დაზელილი მიწა ხელოსნის გამარჯვებაა. ცუდად დამუშავებული მიწიდან გაკეთებულ ჭურჭელს არათანაბარი კეცი და გამოწვის შემდეგ ჭრელი ფერი აქვს, არ ემორჩილება შემკობას და ულახათოა. მიწის დაზელა შრომატევადი სამუშაოა.

მიწა იზილება ფეხით. საზელზე შემდგარი ხელოსანი ქუსლით საზელის ყველა გვერდზე გადის და გამოდის, როგორც თვითონ ამბობენ, „ქუსლის“ რტყმევით საზელზე, ნაპირიდან ნაპირს რამდენიმე საათის განმავლობაში მიყვებიან, მიწას „კვინტალი“ რომ არ შეყვეს. დაქუსელის შემდეგ მიწას ხის ნიჩბით აგუნდავებენ; დაგუნდავებულ მიწას „დახმალავენ“. დახმალვის შემდეგ იგივე პროცესები მეორდება: დაქუსვლა, დახმალვა და კვლავ დაქუსვლა. 4—5-ჯერ უნდა დასაზელ მიწას დაქუსვლა და დახმალვა, 3—5-ჯერ კი შეგუნდავება; შეგუნდავების შემდეგ კვლავ იმდენჯერვე მეორდება დაქუსვლა და დახმალვა. ე. ი. 20-ჯერ ჭირდება დაქუსვლა. დაქუსვლა და დახმალვა დასაზელი მიწის რაოდენობაზე არის დამოკიდებული და დამბალი მიწის ხარისხზეც.

ერთი საპალნე მიწის ზელვას მთელი დღე უნდებიან. დაზელილი მიწა საშუალო სისქის პურის ცომივით უნდა იყოს. ხელოსანი ხელით ამოწმებს დაზელილი მიწის ხარისხს. „ხელში რომ გასინჯავ, „კვინტალი“ არ უნდა შეყვეს, საგოზავივით რბილი და დამყოლი უნდა იყოს“ — აღნიშნავენ მეჭურჭლეები, რადგან თხლად დაზელილი მიწა კეთების დროს თავს ვერ დაიკავებს, სქელი კი პირიქით — დაიბზარება. ამიტომ, კიდევ ერთხელ ამოწმებენ დაზელილ მიწას, აკეთებენ „სორსოლს“, ლუნავენ ხელში, თუ სორსოლი დაიმტვრა, ე. ი. ზელვა აკლია.

ანალოგიურად, ფეხით იზილება საქურჭლე მიწა სომხეთში [143, 50 — 53], აზერბაიჯანში [130], რუსეთში [138], უკრაინაში [128; 111], ბელორუსიაში [120], შუა აზიაში [133], დაღესტანში. რუსეთში ფეხით მიწის ზელვის შესახებ ვ. სელეზნევი შემდეგს წერს: ხელოსნები მიწას ხის ზედაპირზე ყრიან. მიწის სისქე 1/2 — 1 ფუტს უდრის. ფეხით ზელვისას რიგრიგობით ინაცვლებენ ერთი კუთხიდან მეორეზე, ამავე დროს აცლიან ქვებს. ძირებს და ა. შ., დროდადრო აბრუნებენ მიწას. ხანდახან მიწას ზელენ ცხე-





ნით ან ხართ. საქონელს მიაბამენ ბოძზე და აიძულებენ იაროს მის ირგვლივ, რომლის დროსაც ფეხებში უყრიან მიწას [144, 46]. არამექანიზებულ საწარმოში მიწა ფეხით იზილება ჩეხოსლოვაკიაშიც [159, 219].

მიწის ამგვარად დამუშავებას ხანგრძლივი ისტორია აქვს. ძველი აღმოსავლეთის ქვეყნებში საქურჭლე მიწის ასეთ დამუშავებას სამეთუნეო საქმის გაჩენის თანადროულად თვლიან. ამას მოწმობს უძველესი კედლის მხატვრობა ეგვიპტურ კატაკომბებზე, თებესა და მემფისში. აქ გამოხატული თიხის ჭურჭლის დამზადების პროცესი ძირითადად ისეთივეა, როგორც დღევანდელი. პირველი სურათი გამოხატავს ადამიანს, რომელიც ფეხით ზელს მიწას, შემდეგი სტადიებია — მიწის დაგუნდავება ხელით და ა. შ. [144, 40]. ფეხით ზელვის პროცესია გამოხატული XII დინასტიის ერთი სამარხის კედელზე ბენი-ხასანში [120, 556].

მიწის შენახვა. დაზეული მიწას თანაბარი სისქით საზელზე აბრტყელებენ, ან როგორც ადგილობრივ იტყვიან ხოლმე, დაზეული მიწა მთელ საზელზეა „გართხმული“, რის შემდეგაც მას სერავენ და ოთხკუთხედად ჭრიან ხის ხმლით. დაჭრილ მიწას ხის ნიჩბებით იღებენ და ბოსელში ან მარანში ეზიდებიან, სადაც გუნდებად ინახავენ. მიწის ნაჭერს, რომელსაც ერთი კაცი ასწევს, „გუნდა“ ეწოდება. გუნდა დაახლოებით 1, 5 — 2 ფუთამდე იწონის. ბოსებში მიწის გუნდებს ერთმანეთზე ალაგებენ, ცოტაოდენ წყალს ასხამენ და ხელით შემოგლესავენ. შემოგლესილ გუნდებს თხმელის ფოთლებსა და სველ ტოტებს აფარებენ, რომ არ გახმეს. მიწის შენახვის მსგავს წესზე მიუთითებს ე. კვერფელი მახლობელ აღმოსავლეთში [124, 11 — 12].

მიწის „გამოზამთრება“, „გამოზაფხულება“, „გამოფიტვა“ და ე. წ. „დალობა“ ორმოებში ჩვეულებრივ საქმიანობად ითვლება სომხეთში [143, 44], უკრაინაში [111, 79], ბელორუსიაში [122, 85], რუსეთში [144, 40], შუა აზიაში [133, 12], დაღესტანში, პოლონეთში [116, 15].

რუსეთში „გამოზამთრება“ და „გამოფიტვა“, მიწის დატოვება მოზრდილ გორებად ზამთრისა და ზაფხულის განმავლობაში ღიად აუცილებელია, — წერს ს. ა. ჩიკილდინი [149, 15]. წინათ მიწას 2—3 წლის განმავლობაში ინახავდნენ, დღეს მიწას ტოვებენ ღია ცის ქვეშ დაახლოებით 6 თვის განმავლობაში. იციან მიწის დასველება, გადაბრუნება 2—3-ჯერ ზაფხულის განმავლობაში, — აღნიშნავს ო. ი. ბაზილევჩი [100, 13] თხრიან მიწის ორმოს ერთი

2. ც. კაკაბაძე

47  
 ბ. მანუჩარაძე  
 თბ. სსრ-ის მეცნიერებათა  
 აკადემიის სსრ-ის  
 მეცნიერებათა აკადემიის





მეტრის სიღრმეზე, ძირსა და კედლებზე აფარებენ ფიცრებს, ცნობილ რებს; მიწას აწყობენ თხელ ფენად და ასხამენ წყალს, მერჯობით წყებას და ა. შ. რაც უფრო დიდხანს დარჩება ასე მიწა, მით უფრო ელასტიკური და დამყოლი ხდება, გამრობისა და ვამოწვის დროს არ იბზარება, — აღნიშნავს ს. ა. რაზუმოვსკი [139, 13] და ა. შ.

საჭურჭლე მიწის შენახვა-გამოზამთრება საქართველოსათვის დამოწმებული აქვს ეთნოგრაფ თ. თოდუას სამეგრელოში [38, 349]. ამ წესის არსებობაზე ძველ საქართველოში მიუთითებს არქეოლოგიური მასალაც [23, 49] არქეოლოგიური მასალის საფუძველზე მიწის შენახვის შესახებ მოსახრება აქვს გამოთქმული არქეოლოგ ვ. ლომთათიძეს [45, 132]; „საქართველოს არქეოლოგიის“ სახელმძღვანელოში კი ვკითხულობთ, რომ „ღრმა ორმოებში მოხედილ თიხას ინახავდნენ ნედლად და „ამწიფებდნენ“ [63, 574].

შროშული მიწის საუკეთესო თვისებაა ის, რომ საბადოებიდან მოზიდული, დარჩეული, გამშრალი მიწის დაღობვა, დახელება და ტურქლის გაკეთება მაშინვე შეიძლება.

### შესამკობი მასალა

„ინ გ ლ ი ს ი“. შროშაში ტურქელს გამოწვამდე სილამაზისათვის გარედან ინგლისს უსვამენ, ე. ი. „ინგლისებენ“, რითაც შროშული ტურქელი ყოველთვის გამოირჩევა სხვა ცენტრებში დამზადებული თიხის ნაწარმისაგან. ინგლისი ქარსნარევი მოვარდისფრო ოქროსფერი მიწაა.

ინგლისი ითხრება ადგილობრივ ექსეულიძეების საკარმიდამო მამულში. ექსეულიძეები მეჭურჭლეობას არ მისდევენ და ინგლისის მოპოვებით და რეალიზაციით არიან დაკავებული. ზოგი მეჭურჭლე კი თვითონ თხრის ინგლისს და ეზიდება სახლში, როგორც აყალოსა და თირს. ინგლისის ძებნას დიდი დრო ჭირდება, რადგან ყველგან არ მოიპოვება, ამიტომ მეჭურჭლეობის უმრავლესობა ყიდვას ამჯობინებს.

ინგლისი თირზე ღრმად არის მიწაში და „პრწყიალებს“. ითხრება ვიწროპირიანი წერაქვით. ერთი ფუთი ინგლისი საკმარისია ერთი საბალნე ტურქლის „მოსაინგლისებლად“.



შინ მიზიდული ინგლისი კარგად უნდა გაშრეს და განსწავლავდეს შიგნით, რომ ადვილად დაინახოს და არ დაიბეგვოს. ინგლისს ნაწყვეტნი ხის როდინებში და ცრიან წმინდა საცერში — „სამტიცში“. შემდეგ ყრიან თიხაში (მოზრდილი თიხის ჭურჭელია) და დასალბობად წყალს ასხამენ (ცივ ამინდში ხელზე, რომ არ შეცივდეთ. დასალბობად ცხელ წყალს ასხამენ). ზელენ ხელით „ლაღედ“. წყალს უმატებენ მანამ, სანამ თხელი ფაფის სისქეს არ მიიღებენ.

ჭურჭლის მოინგლისება შრომაში ჯიბო სვანიძეს შემოუღლია. მისი ჭურჭელი ფორმით და სილამაზით განთქმული ყოფილა. დღესაც ბევრი კარგი მეჭურჭლე შრომაში მის მოწაფედ ითვლება. შველიძეების უბანში ჭურჭლის მოინგლისებას არ მისდევენ. ცნობილი მეჭურჭლეები, ეპიფანე და ლუკა შველიძეები, ჭურჭლის „მოჭრელებას“ ამჯობინებენ.

წერნაქი. წერნაქი ან „წარნაქი“, როგორც ადგილობრივ უწოდებენ ხოლმე, შრომაში არ მოიპოვება. იგი კვალითიდან (ხესტაფონთან არის ახლოს) მოაქვთ შროშელებს. კვალითლების თქმით, წერნაქი ახალ მთვარეზე „ამოიყრება“ და „ბოჭავენ“.

წერნაქი დაწვამდე ყვითელი ფერის „ხეიმქასაკით“ ქვაა, დაწვის შემდეგ კი წითელ ფერს იღებს.

წერნაქს, როგორც შესამკობ მასალას, შემდეგნაირად ამზადებენ. გარკვეული რაოდენობის წერნაქს ყრიან თუნუქის კოლოფში, ახურავენ თავს და დგამენ ცეცხლში დასაწვავად. წინათ წერნაქი თიხაში უწყვიათ. როცა კოლოფი გარედან გაწითლდება, წერნაქი დამწვარია. დაწვის შემდეგ წერნაქს აცივებენ და ჩაქუჩით ან ნაჯახის ყუთით წმინდად ნაყავენ. ამბობენ კიდევ — „ინგლისივით წმინდა უნდა იყოს“.

კარგად დამწვარი წერნაქი ჰალე (40—50 წუთის განმავლობაში) ღებება, თუ დაწვა აკლია, არ დაღებება. წერნაქს დაწვას 2 საათი სჭირდება. დამწვარ, დანაყილ წერნაქს დასალბობად თიხის ჭურჭელში ყრიან და ცივ წყალს ასხამენ. მიიღება მოსქო წვენი — წითელი ფერის წერნაქი.

ამზადებენ აგრეთვე შავ წერნაქს. ამისათვის საჭიროა ჭიათურის შავი ქვა — მარგანეცი. შავ ქვას გამოუწვავად ნაყავენ და წერნაქს შეურევენ. საჭიროა პროპორციების დაცვა. მუქი, შავი ფერის წერნაქის მისაღებად შავი ქვა ორჯერ მეტი უნდა იყოს წერნაქზე. ბადრიჯნისფერი წერნაქის ნაყენში შავი ქვა უფრო ნაკლებია: ორ წილ წერნაქზე — ერთი წილი შავი ქვა. წერნაქს ნაყენი უნდა იყოს ისე თხელი, რომ ფუნჯს ამოყვეს.



ქ ი ქ უ რ ი. ჰიქტური რთული შედგენილობის შესამკობი მასალაა. ჰიქტურის კაზმის კარგ მომზადებაზეა დამოკიდებული ქული ჰურტლის ვარგისიანობა, რაც ხელოსნისაგან დიდ ცოდნასა და გამოცდილებას მოითხოვს. ჰიქტურს შროშაში „წამალს“, „სალებავს“, „ინგლისსაც“ უწოდებენ. ამზადებენ რამდენიმე ფერის ჰიქტურს: შავს, თეთრს (წმინდას), მტრედისფერს. მოწითაღ ყავისფერს, მოზადრიჯნისფერო ყავისფერს, მწვანეს, ყვითელს, ყავისფერს.

ხელოსანს ჰიქტურის ბევრი შემადგენელი ნაწილის ყიდვა უხდება. ყიდულობს: შავ ქვას, ტყვიას, კალას, სპილენძის ქანგს და სხვ. წამლის კარგი მომზადება ხელოსნისაგან შესაზავებელი მასალის ზომა-წონის მკაცრ დაცვას მოითხოვს. მცირე ცვლილებაც კი დოზირებაში ჰიქტურის ფერის შეცვლას იწვევს.

აღსანიშნავია, რომ შროშელი ხელოსნები ჰიქტურის მომზადებისას წამლის შემადგენელი ამა თუ იმ ნივთიერების წონის ერთეულად იყას<sup>1</sup> ხმარობენ.

შავი ფერის ჰიქტურის მოსამზადებლად საჭიროა: შავი ქვა ერთი იყა, თავგმარილა — თეთრი კაჟი — ერთი იყა, თლილი ჰიქა ანუ „ბროლი“ — თეთრი შუშა ოთხი იყა (ბოთლი, მინა, თეფში არ ვარგა — მშრალია; თეთრი თლილი ჰიქა უნდა იყოს აუცილებლად); „კოტროულას“ ქვა ერთი იყა, ტყვია და კალა ოთხი იყა.

ტყვია კალასთან ერთად უნდა დაიწვას. ჰიქა და კალით დამწვარი ტყვია თანაბარი წონის უნდა იყოს — 4—4 იყა. შავი ფერის ჰიქტურის მომზადების დროს კოტროულას (ადგილის სახელია სოფ. შროშაში) ქვა, კაჟი და მარგანეცი თითო იყაა საჭირო.

თუ ზემოჩამოთვლილ შედგენილობაში ტყვია იქნება „რეხი“, ე. ი. მაგარი და კალით დაიწვება, ხოლო მარგანეცი საერთოდ გამოეთიშება შემადგენლობიდან, მიიღება თეთრი ფერის წამალი — ჰიქტური. კალას თეთრი კაზმი გამოჰყოფს. წითელი ფერის გამოდის წამალი იმ შემთხვევაში, თუ ტყვია რბილი იქნება და დაიწვება უკალოდ, ხოლო მარგანეცის წონა მინიმუმამდე იქნება დაყვანილი. მოყავისფრო წითელი გამოდის წამალი, როცა ჰიქტურის შემადგენლობაში იქნება: ოთხი იყა ტყვია, ოთხი იყა თეთრი ჰიქა, ერთი იყა კოტროულას ქვა, ერთი იყა კაჟი და 50 გ მარგანე-

<sup>1</sup> იყა ზემო იმერეთში უდრის დაახლოებით 1200 გ, კახეთში ჰიქტურის დასამზადებლად საჭირო ნივთიერებებს ფუთობით და გირვანქობით წონიან [19, 100], ქართლში კი ლიტრის ანგარიშზე წონიან [11, 293].



ცი — შავი ქვა მუქი წითელი იქნება ჭიქური, თუ მარგანეცი მთლიანად გამოეთიშება შედგენილობიდან.

მწვანე-ზურმუხტისფერი ჭიქურის მისაღებად საჭიროა სპილენძის ქანგი ანუ „თოგალი“, იგივე სპილენძის „ნარევი“ (ჩამონაფხევი), რომელსაც მოდებამებში ზესტაფონსა და ქუთაისში ყიდულობენ მექვაბებთან. სპილენძის ქანგი მწვანე ჭიქურის აუცილებელი შემადგენელი მასალაა. მისი წონა წამლის შემადგენლობაში კაჟისა და მარგანეცის წონას უდრის. მაშასადამე, მწვანე-ზურმუხტისფერი ჭიქურის შედგენილობაში შედის: მარგანეცი ერთი ოყა, კოტროულას ქვა ერთი ოყა, კაჟი ერთი ოყა, სპილენძის ქანგი ერთი ოყა, თლილი ჭიქა და ტყვია ოთხ-ოთხი ოყა.

ყვიისფერი ჭიქურის მისაღებად სპილენძის ქანგი არ არის საჭირო, ტყვია უკალოდ იწვება, დანარჩენი პროპორციები კი ძალაში რჩება. ე. ი. მარგანეცი ერთი ოყა, თეთრი კაჟი ერთი ოყა, კოტროულას ქვა ერთი ოყა, ჭიქა ოთხი ოყა და ტყვია უკალოდ ოთხი ოყა.

ყვითელი ფერის წამლის მისაღებად საჭიროა რეხი — მაგარი ტყვია. ტყვიას მექურჭლეები რკინეულობის მალაზიაში ყიდულობენ. ერთხელ რბილი ტყვია ვერ უშოვიათ და წამლის შედგენილობაში რეხი ტყვია უხმარიათ, რის გამოც მიუღიათ ყვითელი ჭიქური. დღესაც აგრძელებენ ამ შემადგენლობით წამლის მომზადებას და ღებულობენ აღნიშნულ ფერს. მაშასადამე, ყვითელი ფერის ჭიქურის შემადგენელი ელემენტებია: კალა, რეხი ტყვია იმდენივე, რამდენიც ნათალი ჭიქა, ოთხი-ოთხზე, თავგმარილა, კოტროულას ქვა. დღეისათვის შრომაში ყვითელი ფერის ჭიქურის მისაღებად იყენებენ ავტომაქანის აკუმულატორის კალანარვე ტყვიას. წამალს რომ სისველე ჰქონდეს და წმინდა ფერის გამოვიდეს, ავტომაქანის სამ ოყა ტყვიას უმატებენ 600 გ ჩვეულებრივ რბილ სუფთა ტყვიას.

ჭიქურის შემადგენელი ნაწილები ცალკ-ცალკე მზადდება. თლილი ჭიქა, ჭიქურის კაზმის შედგენილობაში ერთ-ერთი მთავარი ელემენტია. ჭიქას რიყის ქვაზე ნაყავენ „ხოშორად“ — ლორღით დანაყილ ჭიქას საცერში ცრიან. ჭიქის მსხვილ ნატეხებს ხელმეორედ ნაყავენ და ცრიან.

თავგმარილას ანუ კაჟს ქვაზე ნაყავენ და ცხრილში ცრიან; დამწვარი თავგმარილას დანაყვა ადვილია. „საფანტივით“ დანაყილ თავგმარილას ცხრილში ატარებენ. კოტროულას ქვასაც კაჟისა და ჭიქის მსგავსად ნაყავენ და ცრიან.

შავი ფერის ჭიქურის ძირითადი შემადგენელი მასალაა შავი ქვა — მარგანეცი. შავი ქვა მეჭურჭლეებს ჰიათურიდან წმინდად ნაყავენ და საცერში ცრიან.

ჭიქურის ძირითადი შემადგენელი ელემენტია ტყვია. როგორც აღვნიშნეთ, შროშაში მეჭურჭლეები ორგვარ ტყვიას არჩევენ და იყენებენ: რეხს ანუ მაგარ და რბილ ანუ სუფთა ტყვიას. ტყვია და კალა უნდა დაიწვას და ფერფლად იქცეს. კალა წვავს ტყვიას. დამწვარ ფერფლს შროშაში „უმარულს“ უწოდებენ. ტყვიის დასაწვავ ანუ წამლის ქურას [17, 34], რომელიც ეთნოგრაფ ლ. ბოჭორიშვილს აქვს დამოწმებული შროშაში, დღეს აღარ იყენებენ. ტყვიის დაწვა დღეს უფრო გამარტივებულია. თუჯის ქვაბში ანდა თუჯის ქვაბის დიდ ნატეხზე ყრიან ტყვიას. ქვაბი აგურებზე ან რკინის სამფეხზეა შედგმული. დაწვა ეზოში ქურის ახლოს ხდება. დიდი რაოდენობის ტყვიის ერთ ჯერზე დაწვა არ შეიძლება. ერთ ჯერზე იწვის ერთი ოყა ტყვია. ტყვიის წვას აადვილებს კალა, ამიტომ თუჯზე დაყრილ ერთ ოყა ტყვიებს ერთ ნაჭერ, დაახლოებით 200 გ. კალას ადებენ ხოლმე. 200 გ. კარგი კალა წვავს აკუმულატორის ტყვიას ერთი ოყა რბილი ტყვიის შერევით. უნებდენ ძლიერ ცეცხლს და გრძელი, ხისტარნიანი ლითონის სარევით გამუდმებით ურევენ, სანამ ტყვია და კალა არ დანაცრდება. ეს შრომატევადი და რთული სამუშაო ხელოსნისაგან დიდ ნერვიას მოითხოვს.

სპილენძის ნარევის ფქვავენ, უმატებენ წყალს და ლებულობენ თოგალს. თოგალი შესამკობი მასალაა, რომელსაც სპილენძის ნარევის ან სპილენძის ნაფხეკსაც უწოდებენ. თოგალი მწვანე ფერის ჭიქურის აუცილებელი შემადგენელი ნაწილია.

ზემოთ ჩამოთვლილ დამწვარ, დანაყილ და გაცრილ ნივთიერებებს ხელოსანი გადაწონის დოზირების მკაცრი დაცვით და ერთმანეთში აურევს. ჭიქურის შემადგენელი მასალის არევა თიხის დიდი ზომის ჭურჭელში — ისარნაში ხდება. ისარნაში კარგად არეულ საჭიქურე მასალას ცოტაოდენ ცივ წყალს ასხამენ. მიიღება საქონლის საცეების მაგვარი ნაღერლი მასა, რომელსაც მეჭურჭლე ხელის წისკვილში ფქვავს. დაფქვის დროს ხანგამოშვებით საჭიროა მცირეოდენი წყლის დამატება. წყალი ხელოსანს დაფქვაში ეხმარება, წამალი სითხედ იღვრება და წისკვილის გულში წამლის ჩაკვრას უშლის ხელს. ნარევი ძალიან ნელა იფქვება. ერთი სუფრის კოვზი ნარევის დაფქვას 5—6 წუთი სჭირდება. ყველაზე ძნელად ნარევეში ტყვია იფქვება. ოთხი ოყა წამლის



დაფქვას 5—6 ჩარეკა წყალი სჭირდება. წამლის წონას იმის მიხედვით ანგარიშობენ, თუ ნარევში რამდენი ოყა ტყვიანია.

ხელის წისქვილიდან წამალი ისარნაში იღვრება. მიღებულ წამალს სინჯავენ, თუ მასალა სქელია, წყალს უმატებენ, თხელ წამალს კი, პირიქით, ასველებენ, სქელ წამალს უმატებენ, რომელიც ცალკე აქვთ მომზადებული. თუ ხელოსანს თხელი წამლის გასქელების შესაძლებლობა არა აქვს, მოსაქიქავ ჭურჭელს ორჯერ ავლებს წამალში. წამლის სისქე ზომიერი უნდა იყოს. წამლის სისქის შესამოწმებლად ახლად დამზადებულ წამალში ჭურჭელს ამოავლებენ და მარჯვენა ხელის ცერა თითის ფრჩხილს გაუსვამენ, გახაზავენ. ზომიერი სისქის წამალზე ფრჩხილის გავლის დროს „ფრჩხილი წამალს ააფშენის“. თხელი წამალი მოსაქიქავად არ ვარგა, ჭურჭელი „პეწს“ არ გაიკეთებს; სქელი წამალი კი ჭურჭელს გამოწვის დროს აღუღდება, ჭურჭელი სოლს დაეკრება და ქურის გამოლაგების დროს გატყდება.

**ტექნიკური აღჭურვილობა**

ს ა ზ ე ლ ი. მთხრობელთა გადმოცემით ადრინდელი სახელი შროშაში მოსწორებული, კარგად დატყეპნილი მიწა ყოფილა. ანალოგიური სახელებით დღესაც სარგებლობენ მეკეცე და მეთორნე ქალები საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში. შემდეგში ოთხკუთხედად მოთხრილი და მოსწორებულ-დატყეპნილი ორმო გამოუყენებიათ, უფრო მოგვიანებით სიბი ქვებით „მოუკირწყლავთ“ და ბოლოს ცემენტით გაულესავეთ. ანალოგიური სახელი დღესაც აქვთ კახეთის რაიონებში. ანალოგიურ სახელს იყენებენ მეჭურჭლე ქალები დაღესტანში (სოფ. ბალხარში), არტაშანის რ-ში (სოფ. იუვაში), გორისისა და სტეფანავანის რაიონებში (სომხეთის სსრ.) მიწის საზელად ამოცემენტებულ ღრმა ორმოს ან ხის ტახტს იყენებდნენ ხელოსნები გერმანიაში [156, 19, სურ. 7]. მოცემენტებული სახელი ხელოსანს მიწის „დაქუსვლას“ უადვილებს, აგრეთვე საჭურჭლე მიწას იცავს „ორმოს“ მიწის შერევისაგან. დაზელილ მიწას რომ ნესტი არ აელო, მოგვიანებით, ხელოსნებს ფიცრისიატაკიანი სახელი გაუმართავთ, რომელიც ადრე უშუალოდ მიწაზე ყოფილა მოწყობილი, შემდეგ კი ხის მორებისა და ფეხების, იგივე „ბიჯგების“, საშუალებით დაუშორებიათ მიწიდან.





შრომაში საზელს ფიჭვის ან მუხის ხისაგან აკეთებდნენ. უკვე წარმოადგენს ხის განიერ ლოგინს — ტახტს, რომლის თავი და ბოლო ამოფიცრულია, გვერდები კი ღიადაა დარჩენილი. აქვს ოთხი ბიჯი — ფეხი. ბიჯების სიმაღლე 40—50 სმ-ია. საზელის ზომებია: სიგრძე — 1, 55 სმ, სიგანე — 150 სმ, თავების სიმაღლე — 20 სმ, ფეხის სიმაღლე — 40 სმ. მეორე საზელის ზომებია: სიგრძე — 1 მ 65 სმ, სიგანე — 160 სმ, თავების სიმაღლე — 20 სმ, ფეხების სიმაღლე — 40 სმ.

ხის საზელს თავისი პირველადი ფუნქცია დღეისათვის დაკარგული აქვს და გამოიყენება მხოლოდ მიწის დასალობად — სატალახედ. ამავე დანიშნულებით გამოიყენება მიწის ღრმა ორმოები, ამოფიცრული და ხის იატაკიანი, რომლებიც მექანიკურ საზელთან არის მოწყობილი. ხის, მამაპაპური საზელები ჩვეულებრივ მექანიკურ საზელებთან არის გამართული. მიწა კი იზილება ე. წ. „საზელში“, „მიწის საზელში, იგივე „მიწის საზელ მანქანაში“, რომელსაც ამოძრავებს გამწევი ძალა (ცხენი, ხარები, სახედარი). საზელის ტანს „კოდი“ ეწოდება. კოდი შეკრულია ე. წ. ნაგვერდული ფიცრებისაგან, არის რკინის ან ცემენტისაგან. იყენებენ აგრეთვე უძირო, ძველი ლითონის კასრს. საზელის კოდი ძირითადად მრგვალია, იშვიათად — ოთხკუთხედი. კოდში ჩაშვებულია მრგვალი ან ოთხკუთხედი რკინის ღერძი, რომელზედაც ე. წ. „ფრთები“ ჩამოცმული ან შედუღებული. საბელი 14-დან 24-მდე ფრთიანია, ე. ი. ღერძზე ჩამოცმულია 7 ან 12 წყვილი ფრთა საერთო ყუით. ფრთები ღერძზე შეტრიალებულად არის ჩამოცმული და გარეთა პირებით ერთმანეთს არ ეხება, ყუები კი ერთმანეთს ამაგრებენ. ძირის, ანუ „გამომტანი“, ფრთა ღერძზე მიდუღებულია მუდმივად. საზელის ზედა ფრთას „წამლები“ ეწოდება. იგი მოხრილია და ზელს უწყობს საზელში მიწის ქვევით წაღებას; გამომტანი ფრთა სწორია და ფართო; შუა ე. წ. „საზელი“, ფრთები თანაბრად არის დახრილი მარჯვენა მხარეს, რათა ერთმანეთს მიაწოდონ მიწა. ფრთებიანი ღერძის ქვედა ბოლოს წაკვეთილი კონუსის, ან მკვეთრად მომრგვალებული, ფორმა აქვს; იგი საზელის ძირზე გამართულ ხის ან რკინის იატაკის ცენტრში სპეციალურ ღრმულში ტრიალებს. ღერძის ზედა ბოლო ხის „უღელშია“ გაყრილი. საზელს ორი უღელი აქვს. ერთი, ე. წ. „საზელის დასამაგრებელი უღელი“, რომელსაც კოდის უღელსაც უწოდებენ და მეორე, „საზელის სატრიალო უღელი“. იგივე სატრიალო უღელი. დასამაგრებელი უღელი ხისაა, ოდ-



ნავ მოხრილი, ოვალური ფორმის. მისი ზომებია სიგრძე 10,5 სმ, სიგანე — 14 სმ და სისქე — 8, 5 სმ. უღელი დამაგრებულია მარჯვნივ და მარცხნივ დასობილ ხის მასიურ ბოძებზე. ბოძები ნახევარ მეტრამდეა მიწაში ჩასული. მიწის ზევით დარჩენილი თითოეული ბოძის სიგრძეა 1, 50 სმ, დიამეტრი — 30 სმ. ხის ბოძები, ერთი მხრივ, კოდს ამაგრებენ, მეორე მხრივ, კი საზელის დასამაგრებელი უღლის საყრდენს წარმოადგენენ. უღელი ცენტრში გაბურღულია და რკინის ფრთიანი ღერძია გაყრილი. ღერძზე, თავის მხრივ, გამწევი ძალის შესაბამელად დაკავშირებულია საზელის სატრიალო უღელი, რომლის სიგრძეა 3, 75 სმ.

საზელის კოდი ერთ ადგილზე გამოჭრილია 20X20 სმ-ზე, რომელსაც „მიწის გამოსასვლელი“ ანუ „კოდის გამოსასვლელი“ ეწოდება. კოდის გამოსასვლელიდან დაზელილი მიწა „გობში“ ხვდება. გობი ოდნავ წინ წახრილი, 70 სმ სიგრძის, 31 სმ სიგანისა და 14—16 სმ სიღრმის სამმხრივ ამოფიცრული და ფიცრის იატაკიანი ორმოა. გობი წინისაკენ სპეციალურად არის დახრილი, რაც დაზელილი მიწის მოჭრას აადვილებს.

ზოგი ხელოსანი საზელს ბურთულიან საკისარს უკეთებს, რითაც გამწევი ძალას უადვილებს ფრთიანი ღერძის ტრიალს. ბურთულიანი საკისარი საზელს ორი უკეთდება, ერთი — მაღლა, სადაც კოდის უღელია გაბურღული და ღერძია გაყრილი და მეორე — ძირს, იატაკზე, რაზედაც ღერძის თავია დამაგრებული.

რკინის ფრთებსა და ღერძს ხელოსანი ყიდულობს მჭედლისაგან, საზელის გამართვა-მოწყობა კი მისი საქმეა. დროგამოშვებით ფრთებს შეკეთება სჭირდება, რადგან ცვდება, ტყდება, ან „მანჭვები“ ეშვება, ანდა ღერძს „შემოჭამს“ ხოლმე. შეყოლილი ქვა და ფესვი აფუჭებს ფრთებს (ფესვები ეხვევა და ფრთა იბლაგვება, ქვა კი კბილს ტყხავს). ფრთები არასტანდარტული და სხვადასხვა ფორმისაა. ზომებია: სიგრძე — 25—30 სმ. სიგანე — 8—10 სმ, სისქე — 2 — 3 სმ.

რკინის ღერძს ფრთებიანად ამოძრავებს უღელში შებმული გამწევი ძალა, რის შედეგადაც იზილება მიწა. მიწის დამუშავების ტექნოლოგია შემდეგია: საზელ მანქანაში კარგად დამბალ მიწას ნიჩბით ყრიან. ზედაწამლები ფრთის საშუალებით დასაზელი მიწა საზელის—კოდის შუა ნაწილში ხვდება და საზელი ფრთები ერთმანეთში ირევა, იჭრება, იზილება და იწნეხება. ქვედა, გამომტანი ფრთით დაზელილი მიწა საზელი მანქანის გობში ხვდება.





დამბალი მიწის ახალ ნაკადს რეგულარულად ყრიან კოდში. დასაზღელი მიწა მაგარია, ხელოსანი ზელვის დროს მას მცირეოდენ წყალს ასხამს, რომ დაზელილი მიწა ადვილად გამოვიდეს კოდის გამოსასვლელიდან. გობიდან დაზელილი მიწა ხის ნიჩბით ოთხკუთხედ გუნდებად ამოაქვთ. თითოეული გუნდის წონა 2 ფუთამდე აღწევს. წმინდად რომ დაიზილოს, საჭურჭლე მიწას საზელ მანქანაში ორ-სამჯერ ატარებენ, საჭურვე მიწას კი ერთხელ ან ორჯერ.

საზელ მანქანას შრომელი მეჭურჭლეები 1962 წლიდან იყენებენ, ჭიათურის რ-ნის კერამიკული წარმოების ცენტრებში კი საზელი მანქანის გამოყენება ახლახან დაიწყო. დღეისათვის საზელი მანქანა თითქმის ყველა კერამიკოსის ოჯახს გააჩნია. არის საერთო საზელით სარგებლობის შემთხვევებიც. საზელი მანქანები იხმარება აგრეთვე საკოლმეურნეო ქარხნებში, კერამიკულ სამქროებში და სხვ.

ხალხურ კერამიკულ წარმოებაში საზელი მანქანის გამოყენებამ ხელოსანს შეუმსუბუქა ის შრომატევადი და რთული სამუშაო პროცესი, რაც მიწის ფეხით ზელვასთან იყო დაკავშირებული. მიუხედავად იმისა, რომ კუსტარულ კერამიკულ წარმოებაში გამოყენებული მიწის საზელი მანქანა მარტივი კონსტრუქციისაა, იგი თავისი პროდუქტიულობით ცვლის რამდენიმე ხელოსნის სამუშაო ძალას.

საქართველოში საზელი მანქანები საკოლმეურნეო აგურ-კრამიტის წარმოებაში შედარებით უფრო ადრეც გამოიყენებოდა. 1948 წლისათვის თიხის საზელი მანქანა 54 საკოლმეურნეო საწარმოში მუშაობდა [90, 112].

სამეცნიერო ლიტერატურაში [144; 107; 116] მიწის საზელი მანქანები ცნობილია „thonschneider“ ის ანუ „Глинорезка“-ს სახელწოდებით. (Топ გერმანულად — მიწა, თიხა) [144, 45; 107, 419]. რუსულად ეს სახელწოდება პირდაპირაა გადმოტანილი „Тоншнейдер“ [108, 419] ან „ГЛИНОМЯЛОК“ 116, 75. ტონშნეიდერები ჯერ კიდევ XVIII ს-ში ყოფილა გამოყენებული ჰოლანდიაში, აგურის ქარხნებში ჰოლანდიური წისქვილის სახელწოდებით [116, 77].

ტონშნეიდერები [116, 75—76; 144, 46] დიდ მსგავსებას ამქლავებენ შრომის ეთნოგრაფიულ ყოფაში დამოწმებულ მიწის საზელ მანქანებთან. მსგავსება მქლავდება არა მარტო გა-



რეგნობაში, არამედ აღწერილობასა და მუშაობის პრინციპშიც  
 144, 60. ანალოგიური მოწყობილობაა ამერიკული ტონსწეილის  
 რები 108, 419, სურ. 250.

მორგვი. ხალხურ კერამიკულ წარმოებაში დღეისათვის ორ-  
 გვარი კონსტრუქციის ხელსაწყო გამოიყენება, პირველი, უფრო  
 ძველი და პრიმიტიული — „ხელის მორგვი“ და მეორე, უფრო  
 განვითარებული — „ჩარხი“ ანუ „ფეხის ჩარხი“.

შროშაში ყოველგვარი ჭურჭელი ხელის მორგვზე კეთდება,  
 ან როგორც ადგილობრივ იტყვიან ხოლმე, „ყოველგვარი ჭურჭე-  
 ლი მორგვზე მოჰყავთ“. მორგვს „ხელით სატრიალო ჩარხს“ ან  
 „სატრიალოსაც“ — უწოდებენ.

მორგვი შედგება სამი ნაწილისაგან: მრგვალი დისკოსაგან —  
 მორგვის თავი ანუ მორგვი, სამფეხის ანუ მორგვის ფეხისა და  
 „ქიჭლაის“ ანუ „მორგვის ძუბუსაგან“. მორგვის თავი მრგვალი,  
 სწორხედაპირიანი ხის ფიცარია. მორგვის ძირი ან მორგვის თავ-  
 თან ერთად არის გამოთლილი, ან მერეა დაკრული. იგი ცენტრში  
 ან გაბურღულია, ან შამფურით არის ამომწვარი.

მორგვის ფეხი ანუ სამფეხი, იგივე, ძირი, როგორც სახელწო-  
 დება გვიჩვენებს, სამი ფეხისაგან შედგება. შროშაში გვხვდება  
 რამდენიმე ტიპის მორგვის ფეხი: მასიური, სქელი, გამოუყვანე-  
 ლი, ოდნავ წაწვეტებული სამი წვერით; მოკლე, გამოყვანილი სა-  
 მი ფეხი; სხვადასხვა ზომის (დიდი, საშუალო, პატარა) გან-  
 ტოტვილი, წაწვეტებული ფეხით; ოთხკუთხედი, სქელი, მასიური

<sup>2</sup> ტონსწეიდერს აქვს დამდგარი ცილინდრის ან როფის სახე. ხისაა, გვერდები  
 ვადაკრულია ფურცლოვანი რკინით. გახსნილია ზემოდან ან აქვს ფართო ძაბრი,  
 დაყენებულია ფეხებზე ან ჩასმულია ბოჭებში. აბრუნებს ცხენი ან ორთქლის  
 ძრავი. მისი სიჩქარეა 4—5 ბრუნე წამში. დამბალ თიხას მინარე-  
 ვებთან ერთად ნიჩბებით ან ელექტორით ყრიან ტონსწეიდერში, სადაც  
 ეიღრე ძირამდე ჩავიდოდეს, მრავალჯერ გადაიჭრება და იმავე დროს ორე-  
 ვა (რასაც ასრულებს რამდენიმე კუთხურად დაყენებული მჭრელი დანა). ძირს ჩა-  
 სული მასა გამოიწვევება გვერდით გამოსასვლე ში; გამოსასვლელთან ღერძის ნახერე-  
 ტში ჩასმულია ფართო დისკო, რომლის ბრუნეაც უზრუნველყოფს გამოსადენი თი-  
 ხის ზღზე თანაბარ წნევას და მშასაღამე, მის ფიზიკურ ერთგვარობასაც საჭიროე-  
 ბის მიხედვით ტონსწეიდერში თიხას ატარებენ ორჯერ ან რამდენჯერმე [144, 46].  
 ტონსწეიდერი შედგება ცილინდრული ან კონუსური როფისაგან, აქვს მრგვალი  
 ვანივი კვეთი. მის მბრუნავ ღერძზე ირიბულად და პორიზონტალურად მიმაგრებუ-  
 ლია დანები, რომლებიც ჭრიან და ურევენ მთელ მასას. დანები ისეა განლაგებული,  
 რომ ღერძის ბრუნვისას არა მარტო ურევენ თიხის მასას, არამედ ჩასწევენ კიდეც  
 ქვეშით და გამოავლებენ სატუჩიდან [116, 75]



ხის სადგარი მორგვის ფეხის ჩასადგმელად და, მრგვალი ფორმის სამაგრი. გავრცელებული და ტრადიციული ფორმაა კონსტრუქციული, სამი სხვადასხვა ზომის (ერთი შესამჩნევად დიდი) ხისფეხიანი მორგვის ძირი.

მორგვის ძირი შუაში ამომწვარია, მასში ჩასმულია კონუსის ფორმის წვეტიანი ხის ფიცარი, რომელსაც „მორგვის ძუძუ“ იგივე „ჭიჭლაკი“ ეწოდება.

მორგვის ძუძუზე მორგვის თავი ეცმება და ხელს ან ფეხის შეხებით ორივე მიმართულებით მარცხნიდან მარჯვნივ ან პირიქით, თავისუფლად მოძრაობს. ბრუნვის სიჩქარის განვითარებისათვის ზოგიერთმა ხელოსანმა ტექნიკური გაუმჯობესების შეტანა სცადა მორგვის კონსტრუქციაში. სახელდობრ, მორგვის ძირში ჩასვა ბურთულსაკისარი, რომელიც ეცმება მორგვის ძუძუს (კონკრეტულ შემთხვევაში იგი რკინის ხრახნიანი კონუსია). ოდნავი შეხებითაც კი მორგვის თავი სწრაფად ბრუნავს ძირის გარშემო.

მორგვის ძირი და თავი კოპიტის ან ნიგვზის ხისაგან მზადდება, ჭიჭლაკი კი ბზისაგან.

ჭურჭლის დამზადებისას მორგვი ყოველთვის ერთსა და იმავე სიმაღლეზე არ მდებარეობს. როცა ხელოსანი საშუალო ზომის ჭურჭელს ამზადებს, მორგვი უშუალოდ მიწაზე ან იატაკზე უდევს. ხელოსნის დასაჯდომი სკამიც მორგვის სიმაღლისაა. წვრილი ჭურჭლის დამზადებისას ხელოსანს ძირს დახრა რომ არ მოუხდეს და მთელი დღის განმავლობაში მოხრილმა არ იმუშაოს, მორგვს სადგარზე დგამს.

მორგვს შრომის გარდა ამავე სახელწოდებით იყენებენ ჭიათურის რაიონის კერამიკული წარმოების ცენტრებში (დიდი და პატარა ჩხირეული, ტყემლოვანი, მანდაეთი, მეჩხეთური), ზესტაფონის რაიონში (ბოსლევი, გეზრული), ხარაგაულის რ-ის სოფ. მაქათუბანში. ლეჩხუმსა და სოფ. საირმეში უწოდებენ „მურგვს“, გურიაში (აცანა, აკეთი) — „ხელის ბორბალს“ — „ბორბალს“, სამეგრელოში — „ბორბალს“, სოფ. ცხავატში — „მორგვს“ და ა. შ.

მორგვების მდიდარი კოლექცია დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ხის ფონდში. მაგალითად, კოლექცია №№ 65—39/29 „მურგვი“ შექმნილია ლეჩხუმში, სოფ. საირმეში შემგროვებელ ფ. ქიქოძის მიერ ნესტორ ალავეძისაგან; კოლ №№14—40/49 ა, ბ, გ, „ბორბალი“

(ბურგვი) შექმნილია სამეგრელოში სოფ. დიდ ჭყონში შემგროვებულ ვ. გადილიას მიერ პ. თოდუასაგან. კოლ. №14—51/3 მორგვე, ბარბალი შექმნილია აფხაზეთში და სხვ.

კავკასიის გარდა, ხელის მორგვს იყენებენ ბელორუსიაში [122, 93. ტაბ. IV], უკრაინაში [111]. ანალოგიური ხელის მორგვები იხმარება რუსეთში [140, 16 167—179; 142, 183]. რუსეთში გამოყენებული სხვადასხვა ტიპის ხელის მორგვზე მიუთითებენ აგრეთვე მ. ვოევოდსკი [110, 66] და ა. ა. ბობრინსკი [104, 34, სურ. 1.]. ხელის მორგვს ფართოდ იყენებდნენ შუა აზიაში [133, 45].

ხელის მორგვს, მბრუნავ ხის დისკოს, ხის მიწის საბრუნს, იგივე „Bocldrehe“-ს იყენებენ მდ. კონგოს აუზში, ლურჯი ნილოსის აუზში და თითქმის აფრიკის ყველა ტომის მექოთნე ქალები. იქ მორგვის გარეთა პირი წვრილად არის დაკბილული, იმისათვის, რომ მექოთნემ დისკო უფრო ადვილად აბრუნოს თითებით.

„ხელის ბორბალი“, ჭურჭლის დასამზადებლად ფეხის ჩარბთან ერთად, წარმატებით იხმარება იუგოსლავიაში [118, 38].

სამეთუნეო საქმეში მორგვის გამოყენებამ სრული გადატრიალება მოახდინა. ეს იყო გადასვლა ძველი, პრიმიტიული ხელით ძერწვიდან განვითარებულ ტექნიკაზე. ეს იყო ტექნიკური პროგრესი, რომლის დროსაც ხელოსანს შესაძლებლობა ეძლეოდა ორივე ხელი ჭურჭლის ფორმირებისათვის გამოეყენებინა. მორგვის გამოყენებამ შეამსუბუქა ხელოსნის შრომა და შესაძლებლობა მისცა მას დაემზადებინა თხელკედლიანი, ერთგვაროვანი და სიმეტრიული თიხის ჭურჭელი, გაზარდა აგრეთვე გამოშვებული პროდუქციის რაოდენობა და ხარისხი. როგორც ვ. ჩაილდი აღნიშნავს, მეურნეობა კაცობრიობის ისტორიაში პირველ მექანიზებულ დარგად იქცა [147, 74].

მორგვის გამოყენება კერამიკულ წარმოებაში მოასწავებდა მეთუნეობის გამოყოფას ხელოსნობის დამოუკიდებელ დარგად და მის გადასვლას მამაკაცის ხელში. „მორგვის შემოტანა ნიშნავდა გადასვლას ხელოსნურ წარმოებაზე, გადასვლას ქალების მიერ ქოთნების დამზადებიდან მამაკაც-სპეციალისტების ხელში“ [140, 165]; რომ „ეს ნიშნავდა კერამიკული წარმოების ამ დარგის გამოყოფას და გადასვლას დიასახლისი — ქალიდან, მამაკაც—ხელოსანზე“ [98, 99]. ამას უჩვენებს, როგორც მდიდარი, შესადაარბელი ეთნოგრაფიული პარალელები, ასევე ადგილობრივი გადმოწამებები.



საქართველოში, ყველგან, სადაც თიხის ჭურჭელის წარმოება ქა-  
 ლების ხელშია, არ იყენებენ ხელის მორგვს და პირიქედ უფრო ხშირად  
 დაც ჭურჭელს მამაკაცები ამზადებენ, აკეთებენ მხოლოდ მორგ-  
 ვზე [126, 143].

მორგვის გაჩენას სპეციალისტები უძველესი დროიდან ვარა-  
 უდობენ. პირველი მორგვი უკვე ენეოლითში იყო შემერებთან  
 IV ათასწლეულში ჩვენს ერამდე; ინდოეთში, სირიასა და ეგვიპტე-  
 ში III ათასწლეულის დასაწყისში ჩვენს ერამდე და ა. შ. [97, 70]  
 მორგვის წარმოშობა-განვითარების საკითხის შესწავლას მრავა-  
 ლი მეცნიერის შრომა მიეძღვნა [98, 61, 99, 107, 294, 105, 98;  
 132, 17; 101].

იმ ქვეყნებს შორის, სადაც მორგვი ჭურჭლის დასამზა-  
 დებლად უხსოვარი დროიდან არის გამოყენებული, საქართვე-  
 ლოც დგას. საქართველოს ტერიტორიაზე მორგვი ნაპოვნი  
 იქნა არქეოლოგიური გათხრების დროს. იგი თარიღდება ძვ. წ.  
 V—IV სს-ით /ექსპონირებულია საქართველოს სახელმწიფო მუ-  
 ზეუმის არქეოლოგიის გამოფენაზე „გვიანბრინჯაოს ხანიდან ახ.  
 წელთაღრიცხვის IV საუკუნემდე“, ვიტრინა XXXII/.

მორგვის გამოყენებაზე მიუთითებს აგრეთვე შუაბრინჯაოს  
 დროინდელი ნატიფად დამუშავებული თიხის ჭურჭელი, რომელიც  
 გათხრების დროს არის ნაპოვნი და არქეოლოგებს [31, 36—37]  
 საშუალებას აძლევს ივარაუდონ, რომ ჭურჭლის ამგვარი დამუ-  
 შავებისას გამოყენებულია ნელა მბრუნავი კერამიკული მორგვი,  
 „ჩარხის გამოყენება კი პირველად კერამიკულ წარმოებაში იწყე-  
 ბა კავკასიის სამხრეთ რაიონებში, რომლებიც უფრო ახლო ემე-  
 ზობლებოდნენ წინა აზიის მოწინავე სახელმწიფოებს“ [63, 107].

მორგვის გარდა, ჭურჭლის დამზადებისას ხელოსანი სხვა  
 ხელსაწყო-იარაღებსაც ხმარობს. ესენია: „გონგი“ (1, 2, 3),  
 „საფხეკი—შესასწორებელი“, „გონგი საგვამავი“ (4), „გონგი საწ-  
 მინდაო“ (5), „საგვამავი კაკუქელა“ (6), „ჭრელი გონგი“, „სახა-  
 რატო გონგი“, „დანაჩხირი“ (7), „ყელის დასაწვრილებელა და-  
 ნაჩხირი“ (8), „ძირის ასაჭრელი დანაჩხირი“ (9), „დანაჩხირი  
 საწმინდაო“ (10), დანაჩხირი ყელის გამოსაყვანი“. „კობაჩური  
 ყურის გასაკეთებელი“ (11), „ყელის ჩხირი“, „სანიკარტე“ ჯო-  
 ხი ნიკარტის გასაკეთებელი, „ნაჭრის ბანდი“ (12) ჭურჭლის პი-  
 რის მოსაფარფლად და ა. შ.

ხელოსნები ძირითადად სამი ზომის გონგს იყენებენ: პატარას,  
 საშუალოსა და დიდს. გონგს იშვიათად „ხელის ფიცარსაც“ უწო-



დებენ. ხელოსნები გონგის დასამზადებლად სხვადასხვა ხეს იყენებენ. საწმინდაო გონგი წიფლის ხისაგან მზადდება. წიფელი რატი — ძარღვი არა აქვს და წმინდააო, — აღნიშნავენ შროშელი მეჭურჭლეები. ჭრელი, სახარატო და საგვამავი გონგები, ფხაჭი გონგი, სალესი და თავის საჭრელებელი გონგები ფიჭვისაგან მზადდება. კობაჩური უკეთესია ავაციის ან რცხილისა; სანიკარტე ჯოხი სუფთა უხარატო ხისაგან იჭრება, შეიძლება იყოს წიფლის ან თხიფსელასი. დანაჩხირისათვის წმინდა წითელ თხიფსელას ან თხმელას ირჩევენ, მოჭიქული ჭურჭლის ხელოსნები კი დანაჩხირს ურთხმელისა ან ბზისაგან ამზადებენ.

ზემოჩამოთვლილი ხელსაწყო-იარაღები ხელოსანს წყლიან ჯამში „თიხაში“, „სანარცხე თიხაში“, ანუ „სახელსაქმე თიხაში“ უწყევია. სახელსაქმე თიხა ფართობირიანი ღრმა გობისებური თიხის ჭურჭელია, რომელსაც ხელოსანი სპეციალურად ამზადებს ხის იარაღების ჩასაწყობად. ამ ჭურჭელში ხელოსანი ჭურჭლის დამზადებისას ხელსაც ისველებს ხოლმე. იგი ხელოსანს ხელმარჯვნივ უდევს და საჭიროების დროს თანმიმდევრობით იღებს მასში ჩაწყობილ ხის იარაღებს.

მიუხედავად ხელსაწყო-იარაღების სიმარტივისა, მათზე დამზადებული ჭურჭელი გამოირჩევა ფორმის დახვეწილობითა და პროპორციულობით, მარტივი ორნამენტებითა და მხატვრული ღირებულებით.

ქუ რ ა. „საგზებელი კეცის ჭურჭელთ გამოსაწვავი“ ან „თუნი — ჭურჭლის გამოსაწვავი“ — აღნიშნავს საბა ორბელიანი [58, 42]. ტერმინი საგზებელი თიხის ჭურჭლის გამოსაწვავის მნიშვნელობით საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში არ მოწმდება; თუნი კი ამ მნიშვნელობით იხმარება /ეს ტერმინია დაცული სოფ. ცხავატში/. ქურა იგივე თუნი სოფ. ცხავატში თიხის ჭურჭლის გამოსაწვავი ნაგებობაა. შროშაში და ზემო იმერეთში თიხის ნაკეთობის გამოსაწვავს „ქურა“ იგივე „საწვავი“ ანუ „ქურა-ქარხანა“ ეწოდება. ტერმინი ქურა თავისი დღევანდელი მნიშვნელობით გავრცელებული და ფესვგადგმული ტერმინი ყოფილა XVIII ს-ში. იგი იხმარებოდა როგორც ჭურჭლის გამოსაწვავი ღუმელის აღმნიშვნელი ტერმინი [65, 527]. შროშაში სამი ტიპის ქურა მოწმდება: ჭურჭლის (წითელი) საწვავი, ჭურის საწვავი და მოჭიქული ჭურჭლის გამოსაწვავი ჭურბი. კონსტრუქციულად წითელი ჭურჭლისა და მოჭიქული ჭურჭლის გამოსაწვავი ჭურბი ერთმანეთისაგან განსხვავდება, რაც, რა თქმა უნდა, გა-



მოწვეულია მოჭიქული ჭურჭლის გამოწვის სპეციფიკით. მოჭიქული ჭურჭლის გამოსაწვავად რომ ცალკე ჭურა არსებობდა, სახებ ცნობებს „ქალაქის მოურავის გარიგებაშიც“ ვკითხულობთ. ჭურჭლის ქარხნიდან რამდენიც ჭურა გამოვიდოდა, იმდენჯერ ორი ნაჭერი, ერთი კოკა და ერთი ლიტრი მოურავის არის...“, აგრეთვე ქაშანური ჭურიდან, რამდენჯერაც ჭურა გამოვიდეს, ჭურაზედ ორი ნაჭერი მოურავისა არის, რომელიც უნდა“ [66, 527].

ჭურას ჩვეულებრივ კალატოზი აშენებს, ფარდულსა და „ქარხანას“ კი ხურო. ჭურის ასაგებად წინასწარ ხდება ადგილის შერჩევა და მომზადება. თუ ჭურა მიწის ზემოთ უნდა აშენდეს, „გვერდო“ ადგილები სწორდება, ანდა პირიქით, კეთდება ხელოვნური „ბეგი“. წინასწარ მოსწორებულ ადგილზე მოხაზვენ გეგმას. უკანა კედელს „პირთან“ შედარებით განიერს იღებენ. ასობენ ოთხ მასიურ ბოძს კედლების გასამაგრებლად და იწყებენ ჭურის სამი კედლის მშენებლობას. საშენ მასალად იყენებენ აგურს, რიყის ქვას, ქვითკირს, თეთრ ქვას, ალიზს, ჭურის ნატეხებს („ფიქალს“ ანუ „ფალანგს“), კრამიტს, იშვიათად — ცეცხლგამძლე აგურსაც კედლების ამოყვანის დროს აგურს სხვადასხვა გვარად აწყობენ. ამჯობინებენ კედლების შენებას აგურისა და ფალანგის მონაცვლეობით. აგურის კედლები შენდება სწორი ან ოდნავ „მორკალული“ (თუ ჭურა ძალიანი დიდია). უკანა კედელი (ზურგი) კი — სწორი. გვერდითი და უკანა კედლის ამოყვანის შემდეგ იწყება წინასწარი სამზადისი ჭურის „ცის გადასაყვანად“ (გადასახურავად), რაც ცალპირი აგურით ან ფიქლით ხდება. ამის შემდეგ ჭურის ზურგს, ცენტრში, უკეთდება მთავარი, „სამთკარიო“ (სათვალთვალო სარკმელი) — ქვევრის (ჭურის) თავი — ბაკო, ცენტრალური სამთავროს მარჯვნივ და მარცხნივ ოდნავ ქვევით კი ორი ან ოთხი სამთვარიო.

დიდი ჭურების უმრავლესობას ჭურის წინა კედელში დატოვებული აქვს ნიში, რომელშიაც ხელოსანი ხელსაწყოს ინახავს.

ჭურის წინ შენდება ფარდული, ანუ ჭურის დერეფანი. ჭურასა და ფარდულს ზოგჯერ საერთო სახურავი აქვს. ხშირ შემთხვევაში ფარდული და ქარხანა ერთი ნაგებობაა. ფარდულას სიდიდე ჭურის სიდიდით განისაზღვრება. ფარდული სოფლიდან მოშორებულ ქარხნებში, ჭურების მუშაობის დროს ხელოსნისათვის საცხოვრებელი ქოხის მოვალეობას ასრულებდა. მან ეს ფუნქცია დღეისათვის შეინარჩუნა, მიუხედავად იმისა, რომ ხელოსნების



უმრავლესობას ქურა ფარდულითურთ ეზოებში აქვთ მოწყობილი. „ქურაობის“ /ქურჭლის გამოწვის/ დროს ხელოსანი იქ ატანს რამდენიმე დღეს, ხშირად 10 დღემდე. ფარდულში აწყვია გამო-საწვავად საჭირო შეშა, აქვე ალაგია „ხელის მოსანაცვლებლად“ გამოუწვავი ჭურჭელი, ცუდ ამინდში წვიმამ რომ არ გააფუ-ქოს. ფარდული ქარისაგან იცავს ქურის პირს, რომელიც აუცი-ლებლად „დათბუნებული“ უნდა იყოს, რათა „დაწოლილი“ ქა-რი ქურის პირს არ მოხედეს, ცეცხლი სიღრმეში არ წაიღოს და ჭურჭელი არ დატეხოს.

წითელი ჭურჭლისა და ჭურის გამოსაწვავი ქურის ნშენებ-ლობა — კედლის აშენება, „ცის გადაყვანა“ — არსებითად ერთნაირია. მათ შორის კონსტრუქციულ განსხვავებას ქმნის ბო-გირები, ქურის პირი, საცეცხლე და სხვა დეტალები. გამოსაწვა-ვი ქურების კლასიფიკაცია განპირობებულია ჭურჭელის სახეობით და მათი გამოწვის სპეციფიკურობით.

პირველი ტიპის ჭურებს, როგორც აღვნიშნეთ, შეეკუთვნება წითელი ჭურჭლის გამოსაწვავი ჭურები, ისინი ძირითადად მიწის ზედაპირზე ან სანახევროდ მიწაში აშენებული ორსართულიანი, იშვიათად ერთსართულიანი, სამკედლიანი, ოთხკუთხა ნაგებობაა. ზოგჯერ, თუ ამას რელიეფიც მოითხოვს, ქურის უკანა კედელი — ზურგი — სანახევროდ მიწაშია ჩაფლული, მაშინ უკანა კედელი აშენებულია ცალპირი აგურით და შელესილია ალიზით, გვერდი-თი კედლები კი — ორპირი აგურით და ქვით. ქურის „ცა“ (თა-ლი) გადაყვანილია ცალპირი აგურით. მეოთხე (წინა) კედელი ჭურჭლის ჩალაგების შემდეგ შენდება. მას რამდენიმე სახელწო-დება აქვს: „ქურის პირი“, „წინა პირი“, „გული“, „პირი“, „სა-გულავი“ და სხვ.

ცეცხლის პირი, იგივე საცეცხლე წითელი ჭურჭლის გამო-საწვავ ქურას მუდმივი აქვს. როგორც ირკვევა, ცეცხლის პირი რამდენიმე ვარიანტისა იყო: ოთხკუთხედი, მრგვალი, ოვალური, თაღისებრი, ორფერდა სახურავისებრი და სხვ.

ბოგირები საჭიროა ჭურჭლის მოხერხებულად ჩასალაგებლად. ქურის სიდიდეს ბოგირების რაოდენობა განსაზღვრავს. კერძოდ, სოფ. შრომაში არის ორ, სამ, ოთხ და ხუთბოგირიანი წითელი ჭურჭლის გამოსაწვავი ჭურები.

მეორე ტიპის ჭურებს განეკუთვნება ჭურების გამოსაწვავად გამოყენებული დიდი ზომის, ნახევრად მიწაში ან მიწის ზემოთ, აგურით, ქვით, ფიქალ-ფალანგით და ალიზით ნაგები ჭურები და





ქურა-ქარხნები. ქურის გამოსაწვავი ქურები ქურჭლის გამოსაწვავი ქურებისაგან განსხვავებით უბოგირია, ე. ი. ერთსაბრტყლიანია და, როგორც წესი, მისი წინა კედელი, ანუ ქურის პირი, ამოუშენებელია (იგი შენდება ქურების ჩალაგების შემდეგ, ჯერ მშრალი წყობით, შემდეგ კი ილესება ალიზით). ქურის გამოსაწვავი ქურა პირთან უფრო ვიწროა და დაბალი, ვიდრე ქურის ზურგთან, რაც განაპირობებს ქურის კარგად გამოწვას. ქურაში ქურები სამ-ოთხ სართულად ლაგდება. „ცა“ ოვალურია და გადახურულია ცალპირი აგურით ან ფალანგით. ზურგზე აქვს სამი, ხუთი ან ექვსი სამთვარიო.

მესამე ტიპის ქურა გამოიყენება მოჭიქული ქურჭლის გამოსაწვავად. იგი კონსტრუქციით განსხვავდება ზემოაღწერილი ქურებისაგან — მთლიანად მიწაში ჩამჯდარი ნაგებობაა. ამშენებულია ქვით, აგურით, და ალიზით. ქურის ერთი მხარე მიწისაგან მთლიანად თავისუფალია და ამ მხრიდან იგი გუმბათიანი, ორსართულიანი, მრგვალკედლიანი ნაგებობის შთაბეჭდილებას ტოვებს; ზემოდან გადახურულია კრამიტით.

მოჭიქული ქურჭლის გამოსაწვავი ქურა შედარებით რთული ნაგებობაა. მას ორ ნაწილად ყოფს ქურის „კალო“. პირველი სართული, ანუ ქურის ძირი, იგივე ცეცხლის სანთებია. მეორე სართულია ე. წ. ზემო ქურა“. შესასვლელს, საიდანაც ხდება ქურაში ქურჭლის შეტანა, „ქურის პირი“ ეწოდება. ქურის „გუმბათი“, „ცა“, შუაში ღიად არის დატოვებული. ღია ნაწილს „სასანთლე“ ეწოდება. ქურაში ქურჭლის ჩალაგების დროს სასინათლე ღიაა, რათა ხელოსანს მუშაობის დროს სინათლე ჰქონდეს. ქურჭლის გამოწვის დროს სასინათლე იკეტება. ქურის კედლებში ირგვლივ ოთხი ცეცხლის „დგუში“, ანუ „დუთქაში“, არის დატანებული. დუთქაშები ქურჭლის გამოწვის დროს ქურაში ჰაერის მოძრაობას უწყობს ხელს და სამთვარიოს როლსაც ასრულებს. ქურის კალოს შუა ადგილას ცეცხლის ამოსასვლელია.

ქურა შიგნიდან დაფარულია „სასოლეებით“, რომელშიც მიწის სოლები მაგრდება კიქურში ამოვლებული ქურჭლის დასაწყობად. სოლები სასოლეებში მაგრად უნდა იყოს გამაგრებული (ტემპერატურის აწევის დროს სოლები მოძრაობს და შეიძლება ქურჭელი ჩამოცვივდეს და დაიმტვრეს). თითოეული სოლი მაგრდება კრამიტის, ჩაფის ნატეხებით, რომელთაც „ატკოცი“ ეწოდება. დიდი ზომის ქურას რვა ათი რიგი სასოლე აქვს, საშუალოს რვა-შვიდი, პატარას კი ხუთი-ექვსი. სასოლეების დატოვება,



ჩვეულებრივ, ქურის მშენებლობის დროს ხდება. სიმალღებულ სოლები ერთმანეთისაგან 18—20 სმ-თაა დაშორებული, სიგანეზე მათ შორის შუალედი 5—6 სმ-ია. თითოეული სოლის სიგრძეა 47 სმ, სისქე — 4, 5 სმ, სიგანე — 4 სმ. სოლები მზადდება საჭურჭლე მიწისაგან როგორც ყალიბში, ისე უყალიბოდაც. თითოეულ რიგში 40-მდე სოლი ეტევა, ქურაში კი — 500-მდე.

საქართველოში ანალოგიური და ოდნავ განსხვავებული კონსტრუქციის ქურჭლისა და ქურის გამოსაწვავი ქურები სხვადასხვა სახელწოდებით გვხვდება: „ქურა (ქართლსა და კახეთში), „თორნე“ (მიდა კახეთში), „თონე“, ანუ „ქურა“ (ლეჩხუმი, სოფ. საირმე), „თორნე“, იგივე ქურა (გურიაში, სოფლები: აცანა და აკეთი), „თუნი“, ანუ „ქურა“ (სოფ. ცხავატში) და სხვ.

ქურა, როგორც ცნობილია, კულტურის უძველესი ელემენტი: ბირველყოფილი ჩაღბები თიხის ნაწარმს უძველესი დროიდან ღია ცის ქვეშ წვავდნენ; დღესაც მიმართავენ გამოწვის ამ პრიმიტიულ ხერხს დედამიწის სხვადასხვა კუთხეში. დროთა განმავლობაში კი გაჩნდა ქურები. ქურები შორეული ხანიდან არის ცნობილი ძველი აღმოსავლეთის ქვეყნებში, ძველ ჩინეთში, ბერძნულ-რომაულ სამყაროში. შუა საუკუნეების ევროპაში და სხვ. ძველი ეგვიპტური ქურები /გამოსახულების მიხედვით/ მიწაში არ იყო ჩაფლული. მათ, ჩვეულებრივ, კონდათ მრგვალი, ოვალური ან კვერცხის მოყვანილობა, იშვიათად კი აწორკუთხა ფორმა. ძველი ეგვიპტური ქურები გამოსახულია სამარხებში [137] წარმოდგენილ კედლის მხატვრობაში (საპარა, ბენ-ხასანი, თებე და სხვ.) [137, ტაბ. 84]. სხვადასხვა ტიპის ანტიკური კერამიკული ქურები გამოსახულია თიხის მოხატულ შორენკეცებზე. ე. წ. „კორინთულ პინაკებზე“, რომლებიც ძვ. წ. VI საუკუნეს განეკუთვნება [127, 560]. არქეოლოგიური გათხრების შედეგად კერამიკული ქურები მრავალ ადგილზეა აღმოჩენილი როგორც საქართველოში, ისე საბჭოთა კავშირის სხვადასხვა კუთხეში [45, 133—144; 121, 92].

მიუხედავად იმისა, რომ შრომაში ჩვენ მიერ შესწავლილი სამივე ტიპის ქურას პროტოტიპები მოეპოვება, ჰაინც არსებობს მნიშვნელოვანი განსხვავება, რაც გამოწვეული უნდა იყოს კონკრეტული სამეურნეო ვითარებით და გამოსაწვავი ქურჭლის სპეციფიკით. მრავალგვარი საღვინე ქურჭლისა და დიდი ზომის ქურჭლის მასშტაბურმა წარმოებამ გამოიწვია რამდენიმე ტიპის გამოსაწვავი ქურის არსებობა, რომლებიც გამოირჩევა სიდიდით,



კონსტრუქციული სრულყოფითა და სამშენებლო ტექნიკური მუშა-  
ლალი დონით.

ქურის მომზადება და ჭურჭლის ჩალაგება ქურაში. ჭურჭლის გამოწვის წინ შრომაში იციან ქურის ე. წ. მომზადება. თუ ქურა ხშირ ხმარებაშია, მას სპეციალური მომზადება არ სჭირდება, ხოლო თუ ქურა რამდენიმე თვის განმავლობაში არ გახურებულა და ამ პერიოდის განმავლობაში წვიმებიც იყო, საჭიროებს სპეციალურ მომზადებას. „ბეგში“ ჩადგმული ქურა სინესტეს იღებს; ნაზამთრი ქურაც ნესტიანია, ამიტომ აუცილებელია მისი გახურება, როგორც ადგილობრივ იტყვიან ხოლმე, „გამოხურება“, „გამოცხელება“, „გამოხანძვრა“, რის შემდეგ ქურაში ნესტი ისპობა და შეიძლება ჭურჭლის გამოწვა. გამოხურების შემდეგ ქურა კარგად უნდა გაცივდეს, განელდეს, რადგან ცხელ ქურაში ჭურჭლის ჩაწყობა არ შეიძლება, ჭურჭელს ამტვრევს.

წინასწარ მზადება ქურის გამოსაწვავი ქურაც. ქურას ერთი დღელამის განმავლობაში ახურებენ. ცეცხლის შესანთებად ერთი თვალი რჩება, მთავარი სამთავარიო იკეტება, ქვედა მილებს ღიად ტოვებენ. ერთი დღელამის შემდეგ ქურის პირი იხსნება და ქურა ცივდება; რის შემდეგ ჭურჭელი ქურაში ეწყობა გამოსაწვავად.

აღნიშნულ წესს მოჰქიქული ჭურჭლის მკეთებელი ხელოსნებიც იცავენ.

შრომელ მეჭურჭლეებს ქურაში ჭურჭლის ჩალაგების დიდი განოცდილება აქვთ. ჭურჭელს „შერჩეულად“ აწყობენ. ქურის ბოგირებთან „თავარი“ — დიდი ზომის ჭურჭელი ლაგდება: ჩაფები, ღერგები და ა. შ., ბოგირებს შორის რომ არ ჩაცეკედეს. შემდეგ „ხარა“ (დიდი ზომის) დოქები და 5—6 ჩარეჟიანი დოქები და ხელადები ეწყობა. ჩაფის ადგილზე დოქის ჩადება არ შეიძლება — ადგილი გაცდება.

მეჭურჭლე ჭურჭლის ქურაში ჩალაგების დროს გამოსაწვავ ჭურჭელს ქურის წინ აწყობს. ოჯახის წევრების დახმარებით ხდება ჭურჭლის დახარისხება: ჩაფები ერთად ეწყობა, დოქები და ხელადები — ერთად; ხალმები და ღერგები — ერთად; წვრილი საოჯახო ჭურჭელი — ერთად და ა. შ. იციან თორნეების ერთმანეთში ჩალაგება ან ერთმანეთზე დადგმა. წყლის მილები ბოგირებიან ქურაში ქურის თავამდე ერთმანეთზე ლაგდება. მილი გამოწვის

დროს აუცილებლად სიმაღლეზე უნდა დაიწყო. ჭურჭელი ჭურჭელში ისე უნდა ჩაეწყოს, რომ ცეცხლის ალმა ჭურჭლის გამეფრფეცხული დროს ჭურჭელში თავისუფლად იმოძრაოს.

ორიგინალურია ჭურჭელში ჭურჭლის ჩალაგების წესი. ჭურჭელი ჭურჭელში ორ და სამ სართულად ლაგდება. ჭური ჭურჭელში ყოველთვის კუნჭულით იდგმება ერთ ან ორ აგურზე. ჭურის იატაკზე — მიწაზე — დადგმა არ შეიძლება — შეშა არ შევა. დიდი ზომის ჭურჭელი ლაგდება პირველ სართულზე, ძირში მათ ედგმება „მუნჯები“ — კრამიტები, რომ მყარად იდგეს. ჭურჭელი ოდნავ ხალვათად ეწყობა, ერთმანეთთან შეხება გამოსაწვავი ჭურჭლისა არ შეიძლება. ერთმანეთის გვერდით მდგომ ორ ჭურს მესამეს ზემოდან შუაზე დაადებენ და იტყვიან „ამოვიყვანეთ“. მესამე სართულზე ეწყობა პატარა ზომის ჭურჭელი, ქვევრები, ქოცოები და პირქვევებულად, ირიბად; გამოსაწვავი ჭური ჭურის კედლებს არ უნდა შეეხოს. მუნჯების დატანება გამოსაწვავ ჭურებს შორისაც იციან. დადგმისას თითოეულ ჭურს ზელის შემორტყმით შეამოწმებენ, მაგრად დგას თუ არა.

დიდი ზომის ჭურჭლის ჭურჭელში ჩალაგება გარკვეულ სიძნელეებთან არის დაკავშირებული და დიდ სიფრთხილესაც საჭიროებს. ჭერ ერთი, ჭური კარგად უნდა იყოს გამშრალი, რომ გადაადგილების დროს არ დაიშალოს; გამოუწვავი ჭურის საყრდენს ჭურჭელში „კუნჭულო“ წარმოადგენს, რომლის დიამეტრი 10—12 სმ არ აღემატება. საჭიროა ჭურის სწორად დადგმა, რომ კუნჭულო არ მოტყდეს. და ბოლოს, ჭურჭლის ჩასალაგებლად საჭიროა მუშახელი.

ჭურას 5—6 კაცი ემსახურება. საშუალო და პატარა ზომის ჭურჭელი ორ კაცს მიაქვს. ერთს წინ ფარფლით უკავია ჭურა, მეორეს — უკან კუნჭულოთი. ჭურაში ჭური თავით შეაქვთ, შემდეგ შემოატრიალებენ და კუნჭულოთი დგამენ. თუ ჭურაში მოტრიალების საშუალება არ არის, კუნჭულოს მხრიდან შეაქვთ ჭურაში.

შრომაში მეჭურე იონა ლონლაძის ოჯახში გამოსაწვავად 15 საპალნიანი, ე. ი. 150 ფუთიანი ჭურის ჭურაში ჩასადგმელად 5 ხელოსანი მუშაობდა. აღნიშნული ჭურის ზომებია: სიმაღლე — 273 სმ. გვამის გარშემოწერილობა — 456 სმ. (დიამეტრი — 145 სმ,) ფარფლის პირის დიამეტრი — 76 სმ, ფარფლის სიგანე — 12 სმ, ფარფლის სიმაღლე — 15 სმ, კუნჭულოს დიამეტრი დაახლოებით 12 სმ. ამ მოცულობის ჭურის ასაწევად, რასაკვირველია, 2—3 კა-



ცი არ კმარა. შროშაში ჭურს ეზიდებიან სპეციალური თოკის საშუალებით. თოკის სიგრძე 460 სმ-ია. თოკს გაკეთებული აქვს კვანძები, რომლებიც ერთმანეთისაგან 36—40 სმ-ით არის დაშორებული. ნასკვები ხელის მოსაკიდის როლს ასრულებს. მეათე ნასკვს თოკის თავისუფალი ბოლოები ქმნიან. თოკი ჭურს კუნჭულის ზემოთ — ორ მტკაველზე ეჭირება. ჭურის შემტანთ ორივე ხელში თოკის ნასკვები უჭირავთ და მარჯვენა ან მარცხენა მხარეზე დაყრდნობით (დამოკიდებულია იმაზე, რომელ მხარეზე დგამენ) ერთდროულად სწევენ ჭურს, „ციმციმ“, დაუდგმელად — „ხელის მოუნაცვლებლად“ მიაქვთ და პირდაპირ ჭურაში დგამენ. შესვენება, ადგილის მონაცვლება არ შეიძლება კუნჭულის მოტეხვის თავიდან აცილების მიზნით. ამავე ჭურის გამოტანა ჭურიდან გამოწვის შემდეგ 2 კაცს შეუძლია. გამომწვარი ჭური იდგმება უკვე არა კუნჭულოთი, არამედ ფარფლით.

ჭიათურის რაიონის ხალხური კერამიკის წარმოების ცენტრში ჭური ჭურაში „დასველებული“ შეიქმნება. ამისათვის იყენებენ ხელსაწყოს „ჩათო“-ს. წინათ წაბლის წკნელებისაგან მოქსოვილი თოკები უხმარიათ, დღეისათვის იყენებენ ფაბრიკულ თოკსა და ტყავის ქაშრებს. თითოეული თოკის სიგრძეა 1, 5 — 2 მ. თოკების ბოლოები ერთი მეტრის დაშორებით, ერთმანეთის პარალელულად ხის სახელურებით არის დაკავშირებული. ჩათოზე დასვენებულ ჭურს ოთხი კაცი ეზიდება, ორი წინა მხარეზე და ორი უკან.

გამოწვა. ჭურის პირი ჭურჭლის ჩალაგების შემდეგ ბოლომდე ამოშენდება. ამოშენებულ ჭურის პირს „ამოგულულს“ უწოდებენ.

ჭურაში ჭურჭელი სამი დღე-ღამის განმავლობაში იწვის. ცეცხლი ენთება „სანათურში“. „ცეცხლის პირში“. პირველად „ფულება“ დაბალი, სუსტი ცეცხლია საჭირო, რისთვისაც ჯირკ შესას ხმარობენ — სასურველია თხელა. შემდეგ ცეცხლს უმატებენ, რადგან „ცეცხლი არ უნდა გაცივდეს“. ცეცხლის მიძალებისას წინა პირში აგურები თანდათან წითლდება, რაც იმას ნიშნავს, რომ ჭურის პირის გასწვრივ მდებარე ჭურჭელი გამომწვარია. შემდეგ მეჭურჭლე შესას კიდევ უფრო ურმად შეუწევს, რათა შუა რიგში დაწყობილი ჭურჭელი გამოწვას. ბოლოს ჭურის ზურგთან დალაგებული ჭურჭელი იწვის. სამთვარიოები ჭურჭლის წვის დროს ნახევრად დაკეტილია, მთლიანად მისი ამოღესვა არ შეიძლება. ჭურაში წვის დროს ჰაერმა უნდა იტრი-



აღოს. ჭურჭელი რომ გაწითლდება, სამთვარიოები მთლენად იხსნება.

ანალოგიურად ხდება ჭურების გამოწვა. დიდი ზომის (600—800 ფუთიანი) ჭურის გამოწვას 6—7 დღე-ღამე სჭირდება. ჭურის პირის ამოგულვის შემდეგ დიდ ჭურას რამდენიმე (3—4) ცეცხლის პირს უტოვებენ. მეჭურე ხელოსანმა კარგად იცის გამოწვის დროს მიმდინარე პროცესები: „ბოლება“, „პირის ხურება“, „შუა ცეცხლი“, „წვის დამთავრება“ და ა. შ.

აღსანიშნავია, რომ ყოფაში დამოწმებული ჭურჭლის გამოწვის დროს მიმდინარე პროცესები: ბოლება, წყლის დაკარგვა — აორთქლება, გაცხელება, გამაგრება, გამოცხობა, დუღილი — აღუდება, ლიტერატურაში აღიარებული სტადიების იდენტურია<sup>3</sup>. დაახლოებით 400°C ტემპერატურაზე შეიძინევა ჭურჭლის წონის მცირე შემცირება. 400°C-ზე ზემოთ გახურებისას თიხის წონა იკლებს ძლიერ, თიხა გადაიქცევა კეცად, კარგავს პლასტიკურობას და უნარს წყალში გახსნისას. თიხა, როგორც ამბობენ, ცხვება. შესწავლილია, რომ სხვადასხვა თიხა გამოწვის დროს სხვადასხვანაირად იკლებს, ჩვეულებრივ 0, 5 — 1, 5%-მდე [117, 8].

მცხეთის კერამიკულ ქარხანაში ჩაწერილი მონაცემებით, ჭურჭელი 24 საათის განმავლობაში იწვის 700—850°C ტემპერატურაზე. 100—300°C-ზე თიხაში ხდება იმ წყლის განდევნა, რომელიც მას ზედაპირულად აქვს. ყოფაში ამის შესატყვისია „ჭურჭლის დაორთქლება“. შემდეგ 500—600°C-ზე ხდება კრისტალური წყლის მოშორება, ე. წ. „გაცხელება“ — „გამოცხობა“. 700—650°C-ზე ჭურჭელი ლებულობს წითელ ფერს.

ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, წვის დამთავრების მაუწყებელია: „სამთვარიოებიდან თეთრი ალის გამოსვლა“, „გამოსაწვავი ჭურჭლის გათეთრება“, „სამთვარიოებიდან ცეცხლის პეპლების გამოცვენა“, „დაჭრელებული ჭურჭლის ერთფერად გახდომა“, ჭურის უკანა კედლის გათეთრება-ამონაცრება“, ჭურის ალისფრად გახდომა“, „საბეჭოში ორჯერ ალის ამოსვლა“ და სხვ.

ერთი დღე-ღამე ჭურის გაცივებას სჭირდება, რის შემდეგ

<sup>3</sup> ამ ტექნოლოგიური სტადიების იდენტურ აღწერას („ბოლება“, „ცხობა“, „თიხის ნაწარმიდან ქიმიურად შეერთებული წყლის განდევნა, რის შედეგადაც, თიხა კარგავს პლასტიკურობას“) ჩვენ ვხვდებით სპეციალურ სამეცნიერო ლიტერატურაშიც, კერძოდ, გ. გეხტან [116, 96—97].





ჭურჭლის გამოლაგება იწყება. ჭურჭლის ცხლად გამოლაგება არ შეიძლება, „ჭურჭელს ჰაერი დაკრავს და დასკდება“.

საწვავი მასალა. გამომწვარი ჭურჭლის ვარგისიანობა ნაწილობრივ საწვავ მასალაზეც არის დამოკიდებული. საქართველოში ჭურჭლის საწვავად მხოლოდ შეშას იყენებენ. იხმარება წიფელი, „ფუტურო“ შეშა, „ჭირკის შეშა, ეკალი, ნაპობი წაბლი, ცხმელა, თხმელა. შიდა კახეთის მეჭურჭლეები უპირატესობას წიფელს და მურყანს ანიჭებენ, ქიზიყელი ოსტატები კი ბოკვს, ნეკერჩხალს და ჯაგს [20, 109], რუსეთში — არყის ხესა და ნაძვს [100, 84], შუა აზიაში ერთადერთი საწვავია წივა—ნაკელი [133, 42]. ანალოგიური საწვავი იხმარება დაღესტანში (სოფ. ბალხარში). სომხეთში საწვავად ხმარობენ შეშას, ბუჩქებს და ნაკელს [143, 149]. შეშა, ხის ნაფოტები, მშრალი ბალახი, ნაკელი, ნაკელისა და ფეტვის ჩალის ნარევი იხმარება ჭურჭლის გამოსაწვავად აფრიკის მთელ რიგ ქვეყნებში [153, 218—221].

კარგად გამომწვარი შროშული ჭურჭელი მოვარდისფრო წითელია. ცუდად გამომწვარი შავი რჩება. გადაწვის დროს ჭურჭელი დეფორმირდება. წვადაკლებულ ჭურჭელს ჯოხის „შემორაკუნებისას“ „დაეყეილი“, „ბლავე“ ხმა აქვს და „ფახაფუხობს“, კარგად გამომწვარს ზარივით წკრიალა ხმა და ხასხასა ფერი აქვს. მოშავო-გადაღურჯებული ფერი ზედმეტად გამოწვამ იცის. შროშელმა ხელოსანმა კარგად იცის, თუ ჭურჭელი გაშავებულია, ე.ი. დადუღებულია, თუ თეთრია, „უშია“ — გამოუწვავია და არ ვარგა. კარგად გამომწვარ ჭურჭელს „ალის ფერი უნდა ჰქონდეს“. შროშული ჭურჭელი სხვა ცენტრებში დამზადებული ჭურჭლებისაგან პირველ რიგში სწორედ ფერით განსხვავდება.

თავი II

წითელი თიხის ჭურჭლის დამზადებისა და შემაკობის ხალხური წესები შროშაში

შროშაში ჭურჭელს შემდეგი წესით ამზადებენ: ერთ ჯერზე მზადდება წვრილი საოჯახო ჭურჭელი: ქოთნები, კერძისა და ღვინის ჯამები, ქვევრები, კეცები და სხვ. დანარჩენი /ერთნარევიანი/ კერძებისაგან ჯერზე კეთდება. შროშაში ჭურჭელს თანდათან





აშენებენ, მოჰყავთ სპირალურად დაწყობილი ფთილებისაგან ანუ სორსოლებისაგან. აქ მრავალი საინტერესო ტერმინი გვხვდება, რომლებიც შესანიშნავად გამოხატავენ ჭურჭლის შენების პროცესებს: შემოქნა, ამოყვანა, მოქნა, სვარსალის მოქნა, ფთილების შემოქსოვა, რგოლების შემოშენება, სორსოლების შემოქსოვა, შემოწვნა-დაწვნა, სორსოლების შემოვლება და სხვ.

ჭურჭლის კეთება რამდენიმე ეტაპს შეიცავს და ყოველი სტადია შესაბამისი ტერმინით გამოიხატება: გუნდის დაკვრა, გუნდის აწვევა, გუნდის დაწვევა, გუნდის გახერცა, აყვანა, პირის მოყვანა; მეორედ აყვანა, პირის აწვევა, ფიცრის გასუფთავება დაძირვა, ყელის გაკეთება, დეჟურვა, მოჭრა. ანალოგიურად მზადდება დოქი, ხელადა, ჩაფი და ა. შ.

იმის გამო, რომ ჭურჭლის დამზადება მოითხოვს მის თანდათანობით შენებას — ამოყვანას, შროშელი მეჭურჭლე ერთდროულად იწყებს იმდენი ჭურჭლის გვამის გაკეთებას, რამდენსაც მოერგება მის გაშრობამდე: „ზედმეტად გამშრალ გვამს თავი არ დაედგება“.

დოქის გვამის საკეთებლად მეჭურჭლე იღებს 1, 5—2 კგ ვუჯალ მიწას, რომელსაც ორ ნაწილად ყოფს. ერთ ნაწილს გუნდა ეწოდება, მას ხელოსანი მჭადის ცომივით აგუნდავებს ორივე ხელით. კარგად შეგუნდავებულის იმ ნაწილს, რომელიც შორგვზე უნდა დაეკრას, მეჭურჭლე გამტკიცულ (გაცრილ) სილაში ავლებს და შორგვის შუაში აკრავს; ეს არის ჭურჭლის „საძროე“ (საძირე) მიწა, რომელსაც მეჭურჭლე მარჯვენა ხელის ცერით ცენტრს უკეთებს. აუცილებელია საყრდენი წერტილის სწორად პოვნა, რისთვისაც მარჯვენა ხელის იდაყვს მარჯვენა ფეხის მუხლზე მყარად აყრდნობენ და ისე მონიშნავენ შუა წერტილს. შემდეგ ხელოსანი ამზადებს ფთილას, სორსოლებს. შეიძლება მათი წინასწარ დამზადებაც. ხელოსანი სახარჯავი მიწიდან იღებს საშუალო ზომის გუნდას და ასორსოლებს ხელში. ხელს ხშირად ისველებს წყალში და ზემოდან ქვემოთ უსვამს ფთილას, რომლის სიგრძე 40-50 სმ-ია, იგი ხელოსანს მარჯვენა ხელის იდაყვამდე სწვდება. შემდეგ იწყება ფთილების მოქნა — შემოწვნა, ე. ი. ჭურჭლის კედლის ამოყვანა. სორსოლების დამატებით ჭურჭლის კედელი თანდათანობით მალა იწევს. ამ დროს ხელოსნის მარჯვენა ხელის ოდნავ მოხრილი საჩვენებელი თითი ჭურჭლის შიგნით მოქმედებს ხოლო მარცხენა ხელისგული კედლის საყრდენის როლს ასრულებს გარედან და თან შორგვს ატრიალებს ნელ-ნელა. აქვე ხდება კედლის



განთავისუფლება პატარ-პატარა კენჭებისაგან, ე. წ. „გამოხილება“. ფთილებს შემოშენებისას ჭურჭლის გვამი მილისებრ ფორმას იღებს. მეჭურჭლეს მარჯვენა ხელში უჭირავს ხარატიანი გონგი და ასწორებს ჭურჭლის კედელს გარედან, ვერტიკალურად ზევიდან ქვევით მოძრაობით; მარცხენა ხელის ზურგი ამ დროს საზურგის როლს ასრულებს ჭურჭლის შიგნით. მორგვი ტრიალებს მარცხენა ფეხის საშუალებით. ხელოსანი ხარატიან გონგს ხშირად ასველებს წყალში და მიწის ნაფხეკს აცლის.

ახლად ამოყვანილი ჭურჭლის კედლებს ხელოსანი ასველებს შიგნიდან და გარედან სველი ჩვრით და ცოტაოდენ წყალსაც ასხამს. ხარატიანი გონგის ნაცვლად იღებს საგვამაჟ გონგს და იწყებს ჭურჭლის გამოგვამვას. საგვამავი გონგი მეჭურჭლეს მარჯვენა ხელში უჭირავს და ჭურჭლის შიგნით მოქმედებს. მილის ფორმის ნაკეთობა თანდათან ზომიერად გამოიბერება და მრგვალდება. მორგვი შენაცვლებით ხან სწრაფად, ხან ნელა ტრიალებს; მარცხენა ხელის ოდნავ მოხრილი ცერა და გაშლილი ოთხი თითი საყრდენის როლს ასრულებს. ჭურჭლის გამოგვამვის შემდეგ კვლავ სახარატო გონგით მუშაობს ხელოსანი და ასწორებს ჭურჭლის გვამს, შემდეგ იყენებს „საწმინდაო“ გონგს, რითაც ზდება ჭურჭლის შეწმენდა ზევიდან ქვევით და პირიქით. ამ ხნის განმავლობაში მორგვეს გამუდმებით ატრიალებს წალმაუკულმა (მარცხნიდან მარჯვნივ და პირიქით) ხან მარცხენა, ხან მარჯვენა ხელით, იშვიათად ფეხითაც.

მეჭურჭლე იცავს შემდეგ წესს. ჭურჭლის შენების დროს ხელოს იდაყვები მაგრად ეყრდნობა შესაბამისი ფეხის მუხლებს, რომ საყრდენი წერტილი უცვლელი იყოს.

საგვამავი გონგით ზდება გვამის „აქრა“ მორგვიდან, რის შემდეგ ხელოსანი ფრთხილად ორივე ხელით იღებს ახლად დამზადებული ჭურჭლის გვამს და იქვე სწორ ადგილზე ან თაროზე ათავსებს, რომ გვამი „შედგეს“ (შეშრეს). ახლად გაკეთებული გვამი კისრის დაშენებას (მოყვლვას) ვერ იტანს, როგორც ადგილობრივ იტყვიან, „ჭყინტია და ვერ გაუძლებს, დაიშლება“. თბილ ამინდში გვამის შედგომას 3—4 საათი სჭირდება. თუ ხელოსანმა ამ ხნის განმავლობაში ვერ შეძლო კისრის დაშენება, გვამს ტილოს ან ფთილებს აფარებს, რომ ზედმეტად არ გაშრეს. მეჭურჭლეს რამდენიმე გვამის დაწყება შეუძლია მორგვეზე და ზედვე დამთავრება, თუ, რა თქმა უნდა, რამდენიმე მორგვი აქვს და ზაფხულის კარგი ამინდია.



ჭურჭლის კეთების მეორე ეტაპი გვამზე „თავის დაბმავა“ კისრის დაშენება-მოყელვა. შემდგარ, შემშრალ გვამს მეჭურჭლე იღებს ორივე ხელით, ათავსებს მორგვის ცენტრში და საფხეკი გონგით კარგად გლესავს. განმეორებით იწყებს გვამის დამუშავებას: შესწორებას, გაწმენდას, შიგნიდან გამოსწორებას, კედლის შესწორებას, გვამის ვერტიკალურად შელესვას, გამოხილვას და გამოხილული ადგილების ამოვსება-შელესვას. ხელოსანი ხელით და ფეხით მორგვს გამუდმებით ატრიალებს ორივე მიმართულებით. მოყელვის წინა პროცესია გვამის ნაწიბურებზე სველი ხელის ან ჩგრის შემოვლება. გვამზე „ბეჭების“ დადგმის შემდეგ ხელოსანს ვიწრო, მილის მოყვანილობის კისერი ამოჰყავს, სველი დანაჩხი-რით კისრის შიგნით კედელს ლესავს, ხოლო წმინდა გონგით მი-ნაყარი ილესება გარედან. იგივე საწმინდაო გონგით მეჭურჭლე დოქის „საფერფლეს“ (პირს) ჭრის, ასწორებს და მარჯვენა ხელის საჩვენებელი და ცერი თითებით დოქის ფარფლის ნაპირი თანა-ბარ სისქეზე დაყავს. ამის შემდეგ დოქის ნაპირს სველ ნაჭერს — ბანდს წალმა-უკულმა შემოაგლებს, რასაც „მოზანდვა“ ეწოდება.

შემდეგი პროცესი დოქზე „ყურის მიდგმა“ ანუ „შებმავა“. მე-ჭურჭლე იღებს პატარა ზომის გუნდას, კარგად ასორსოლებს ხელში, აცლის ხვინჭკებს და იწყებს საყურეს ჩამოქნას. ყელზე ყური „ნიკარტის“ პარალელურად მაგრდება. ყურის მიდგმის დროს ხელოსანი ჭურჭელში ყოფს მარცხენა ხელის შუა თითს და მავარ საყრდენს აკეთებს, გარედან კი ყურის გამოჯრება მარჯვენა ხელის ცერითა და საჩვენებელი თითის დაწოლით ხდება. პირვე-ლად ყურის ზედა თავი მაგრდება ყელის არეში, შემდეგ კობაჩუ-რის საშუალებით ხდება ყურის ზედა ნაწილის „ამოზურგვა“ და დაბლა მხარზე ყურის მიმაგრება. შეერთების ადგილია „ბეჭის-თავი“, ან შუა გვამი სანიკარტის გასწვრივ და პარალელურად. ჭურჭლის შიგნით, ყურის მიძერწვის დროს საყრდენის რიოს კო-ბაჩური ასრულებს, გარედან კი გონგის საშუალებით ხდება ყურის შესწორება და მარჯვენა ხელის ცერითა და საჩვენებელი თითით შეერთებული ადგილის გალესვა-გასწორება. ყოველივე ამის შემ-დეგ ხელოსანი ისველებს მარჯვენა ხელს და ყურს ალანანებს ქვე-ვიდან ზევით.

ასე ხდება ჭურჭელზე ჩულებრივი, როგორც ადგილობრივ იტყვიან, — მრგვალი, ბრტყელი და ა. შ. ყურის გაკეთება შრო-მაში ჭურჭელს ადგამენ აგრეთვე ე. წ. „საწოვარიან“ ყურს, რომ-

ლის გაკეთება გაცილებით ძნელია და ის მხოლოდ გამოცდილ მექურჭლეს შეუძლია. ეთნოგრაფიული მასალების მკვლევარნიშნული ყური მხოლოდ შროშაში მოწმდება. საწოვარიან დოქს ზოჯერ „ჩაიდნისტუჩიანსაც“ უწოდებენ. მექურჭლე სახარატო გონგით ჭრის ახლად მიდგმული ნედლი ყურის ზურგს და სველი სანიკარტე ჯოხით აფართოებს მას. სანიკარტე ჯოხითვე ხერტს ჭურჭლის გვამს, შიგ ორმაგად დაგრეხილი თოკის ერთ ბოლოს დებს და ამაგრებს გონგით. თოკის მეორე ბოლო ამოშვერილი რჩება იმ ადგილას, სადაც გაჭრილი ყური მთავრდება. ხელოსანი ისველებს ორივე ხელს და ცერა და საჩვენებელი თითების დახმარებით აერთებს ჭრილობას, რის შედეგადაც თოკის ბოლო შიგნით ექცევა. ყურის გამთელების შემდეგ თოკის ცალი მხარე ამოშვერილია, რაზედაც ხელოსანი მიწის პატარა ნაჭერს აკრავს და საწოვარს ანუ ტუჩს უკეთებს; საწოვარი დოქის ყურში ჩაიდნის პირივით გაკეთებული სითხის გადმოსასხმელი მილია. იგი უკეთდება პატარა ზომის საღვინე დოქებსა და საწყლე თუნგულებს. საწოვარი ჭურჭელს ყურის ქვედა შეერთებიდან ოდნავ მაღლა უკეთდება, ამიტომ სითხე მასში გაცილებით ადრე გადმოდის, ვიდრე დოქის პირიდან. საწოვარიანი ყურის ზედა თავი გაუმტარია. ამიტომ ჭურჭელი როგორც არ უნდა იყოს სავსე სითხით, გადმოსხმის დროს საწოვრიდან გადმოდის და არა პირიდან.

სასაწოვრე ყურში თოკის დატოვება შეიძლება, რადგან მისი გამოწვის დროს თოკი დაიწვება და ხერელი დარჩება. გამოუცდელი მექურჭლეები ჭურჭლის გატეხვის შიშით ერიდებიან ნედლი, გაუმშრალი, „ჭყინტი“ ჭურჭლის ყურიდან სასაწოვრე თოკის ამოღებას; კარგი მექურჭლისათვის კი პირიქით, სასაწოვრე თოკის ჩატოვება სირცხვილად ითვლება.

საწოვარიანი ჭურჭლის წინაპრად შეიძლება მივიჩნიოთ ე. წ. ჩაიდნისებური და ყურმილიანი თიხის ჭურჭელი.

ყურმილიანი დოქი არქეოლოგიურ ლიტერატურაში გავრცელებული ტერმინია. იგი შროშაში დამზადებული და ყოფაში განოყენებული საწოვარიანი დოქის იდენტურია. ყურმილიანი დოქი გავრცელებული ყოფილა მთელ დასავლეთ საქართველოში ძვ.წ. VII—III სს., ფიჭვნარის ძვ. წ. VI—IV სს. სამარხებში აღმოჩენილი ანალოგიური დოქები ექსპონირებულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის არქეოლოგიურ გამოფენაზე /ვიტრინა № XXXIX. ასეთივე დოქები ნაპოვნია ითხვისში [25, 68].



ვანში [35, 23; 46, 39], დაფნარში [46, 39], საჩხერეში და სხვ.

როგორც ზემოთაც აღვნიშნეთ, საწოვრიანი ჭურჭლის წინაპრად ყურმილიან ჭურჭელთან ერთად შეიძლება მივიჩნიოთ ე.წ. ჩაიდნისებური [42, 60] თიხის ჭურჭელიც, რომლის საწოვარი ყურთან კი არ არის შერწყმული, არამედ ყურის საპირისპირო მხარეს ცალკე კეთდება. ჩაიდნისებური თიხის ჭურჭელი დამახასიათებელი ჩანს ირანისათვის უძველესი დროიდან აქეჟენიდების ხანამდე და უფრო გვიანაც [126, 47, ტაბ. 96, 156: 24, 68]. ასეთი ჭურჭელი ცნობილია თურქმენეთიდან, ხეთის სამეფოდან, ურარტუდან [146, 69; 134, 48—50]. დღესაც ამზადებენ ჩაიდნისებურ თიხის ჭურჭელს სოფ. ბალხარსა და შუა აზიაში. მას სხვადასხვა დანიშნულებისათვის იყენებენ: მცირე ზომისას წყლის სასმელად ხმარობენ, მოზრდილს სარიტუალო დანიშნულებისათვის.

შრომის ეთნოგრაფიულ ყოფაში დამოწმებული საწოვრიანი საღვინე თუ საწყლე, დოქი თუ თუნგულა მხოლოდ ღვინისა და წყლის ჩასასხმელი ჭურჭელია. ორივე მათგანს იყენებენ სუფრაზე ან ყანაში ღვინისა და წყლის წასაღებად. ადვილი შესაძლებელია რომ თიხის მილი, რომელიც შეიძლებოდა ჰქონოდა ანალოგიური ჭურჭლის პროტოტიპს, გაუქმებულა დროთა განმავლობაში და მის ფუნქციას ამეამად ჭურჭლის ყურში დატოვებულ ზერელი ასრულებს. იგი პრაქტიკულადაც მოსახერხებელია, რადგან წინ გამოშვებული მილი თიხის ადვილად მსხვრევადობის გამო შეიძლებოდა მოტეხილიყო, შრომული საწოვრიანი კი ველზე ადვილად წასაღები და პრაქტიკულად იოლად გამოსაყენებელი თიხის ჭურჭელია. ანალოგიური ფორმის სპილენძის ჭურჭელმა „წურწუმამ“ გაუძლო დროთა ცვალებადობას და ყოფაში მყარად ჩამოყალიბებულ ფორმად დარჩა.

ჭურჭლის გაკეთების ბოლო ეტაპია „ნაკარტის“ (ნისკარტის) გამოყვანა, რომელსაც ხშირად თავს, პირს და ტუჩსაც უწოდებენ. მორგვზე ხელმეორედ შედგმული ყურშებმულა დოქის ფარფლს ხელოსანი ნაკრის ბანდით აკეთებს მას შემდეგ, რაც დოქის თავს ბასრი გონგით მოჭრის. ფარფლის შემოსწორების შემდეგ მეჭურჭლე სანიკარტე ჯოხს მარჯვენა ხელით ირიბად ათავსებს დოქის აჭრილ თავში, ხოლო მარცხენა ხელის ცერსა და საჩვენებელ თითებს უჭერს ქვევიდან ჯერ კიდევ შეუმშრალ, რბილ თიხას, მანამ სანამ იგი სანიკარტე ჯოხს შეეხებოდეს. ამის შემდეგ იგი



იღებს აღნიშნულ ჯოხს დოქის პირიდან. დამზადებულ ქურჭელს ჩი-  
ლოსანი დანაჩხირით აჭრის მორგვიდან, იღებს ორივე ხელში და  
ფრთხილად დგამს სწორ ადგილზე ან სპეციალურად გამართულ თა-  
როზე გასაშრობად. ანალოგიური წესით მზადდება დოქი, ხელადა,  
სურა და ა. შ. ხოლო ქოთანნი, ჯამები და სხვა მარტივი ფორმის მცირე  
ზომის ქურჭელი ერთ ჯერზე მზადდება.

ანალოგიური ხერხით ხდება შროშაში დიდი ზომის საღვინე  
ქურჭლის მშენებლობა. საქართველოში, „მევენახეობა-მეღვინეობის  
სახელოვან სამშობლოში, მექვევრეობის მრავალი ცენტრა მოიპოვე-  
ბა. მაგრამ, კლასიკურ კუთხედ მისაჩნევ, იმერეთს ამ მხრივ, ალბათ,  
ვერც ერთი მათგანი ვერ შეედრება“, — წერდა კერამიკის ცნობილი  
მკვლევარი ეთნოგრაფი ლ. ბოჭორიშვილი [148, 146]. იმერეთი ქუ-  
რების კეთებით ოდითგანვე ყოფილა განთქმული. ნიკორწმინდელს  
XI ს. საბუთებში ნათქვამი აქვს: „ნიკორწმინდას ჩემს მარანში დავ-  
ფალ შიგან ქური ნაეარძული; ივ. (16 ქ კბი) II, [46] [84, 77]. ამ  
ტრადიციას იმერეთი არც დღეს დალატობს. აქ მექურჭლეობა ცალკე  
დარგად არის წარმოდგენილი. ღვინის შესანახ დიდი ზომის თიხის  
ქურჭელს შროშაში. ისე როგორც მთელ დასავლეთ საქართველოში,  
ქური ეწოდება. ქურის მკეთებელ ხელოსანს კი მექურე. ამ ტერმი-  
ნთანაა დაკავშირებული წარმოების ამ დარგის სახელიც — მექურე-  
ობა.

საინტერესოა შროშაში ქურის შენებასთან დაკავშირებული მდი-  
დარი ტერმინოლოგია: მოთითვა, ამოთითვა, გათითვა, გალესვა, შე-  
ბეჭვა, შეყელვა, დაფარფლა და ა. შ. ეს შროშატყვადი საშუალო პრო-  
ცესები ზუსტი თანმიმდევრობით მეორდება ყოველი ქურის აშენე-  
ბისას. საინტერესო ტერმინია დაკუტება /დაბინავენბა/, რითაც  
მთავრდება ქურის შენება.

მორგვზე ერთ მტკაველამდე ქურის ძირს — კუნჭულს აშენებენ  
და შემდეგ დგამენ სპეციალურ თიხის ან რკინის სადგამზე, ე. წ. სა-  
კუნჭულოზე, ან გადმობრუნებულ ხის სკამში — პირველად მაღალ  
სკამში, შემდეგ კი დაბალში. ქურს დაახლოებით 70 სმ სიმაღლე-  
ზე რომ ამოიყვანენ, იწყებენ მის ე. წ. დაკუტება-დაბინავენბას. და-  
კუტებულ ქურს, უძრავად რომ იდგეს და არ გადაიხაროს, ედგმე-  
ბა კრამიტები, რომლებსაც ბიგები ანუ მუნჯები ეწოდება. მუნჯე-  
ბის შეყენების შემდეგ საფერზე კეთდება, რომელზედაც მექურჭ-  
ლე ქურის შენებისას შემდეგ დგება. იგი თანდათან მალლა იწვევს  
და ხარაჩოდ იქცევა ხოლმე.





ჭურის დამზადება რამდენიმე ეტაპისაგან შედგება, ამიტომ მეჭურე ერთდროულად რამდენიმე ჭურის შენებას იწყებს. სამუშაო ალო მეჭურე 10—15 ჭურის შენებას შეუდგება. ვისაც დიდი ბინა და დიდი ტევადობის საწვავი ჭურა აქვს, ერთდროულად 20—25 ჭურს ამზადებს. მორგვიდან გადმოღებული ჭურის კუნჭულოს ბამბიკლას ფოთლებს აფარებენ, ზედმეტად რომ არ გაშრეს, წებოვნება არ დაკარგოს და მოქნას ხელი არ შეუშალოს. რამდენიმე კუნჭულოს დამზადებისა და შემოფოთვლის შემდეგ მეჭურე იწყებს მოქნა-შენებას, რასაც კარგი ამინდის დროს დღეში ერთხელ ან ორჯერ ასწრებს, ღრუბლიან ამინდში კი დღეგამოშვებით ხდება შემოშენება-შემოქსოვა, წვიმების დროს — სამ დღეში ერთხელ.

ჭურის მოსაქნელი ფთილა (სორსოლი) გაცილებით დიდია, ვიდრე ჭურჭლის მოსაქნელი. მისი სიგრძე 80—100 სმ-ია. კუნჭულოს მოქნის დროს მორგვი წალმა ტრიალებს, გაწმენდისას კი უკულმა, ხოლო დაკუთებული ჭური მორგვის ბრუნვის გარეშე შენდება.

ერთ შემოქნაზე მეჭურე ერთი ერთნახევარი მტკაველი სიმალის კედელს აშენებს, რისთვისაც გამოიყენება ერთი ან რამდენიმე ფთილა ჭურის ტევადობის მიხედვით. თუ ჭურს შენების დროს ნაპირები შემოახმა, მაშინ მეჭურე წყლიანი ხელით ასველებს გადასაბმელ ადგილს და მოქნას ისე იწყებს.

ჭურის, ქვევრისა და ქოცოს დამზადების ტექნოლოგია ერთნაირია. ყველა მათგანს ასაშენებლად ერთნაირი, ე. წ. საჭურე, მიწა სჭირდება.

შროშაში დღეისათვის მხოლოდ კუნჭულოიან ჭურებს, ქვევრებსა და ქოცოებს ამზადებენ. წინათ კი, როგორც მთხრობელთა გადმოცემით ირკვევა, ბრტყელძირიანი ჭურებიც უკეთებიათ. ჭურის კეთების დამთავრების შემდეგ ჭურის ფარფლზე (ბაკოზე) გამკეთებული ხელოსანი თავის ინიციალებს აღნიშნავს.

ზემოთ აღნიშნული წესით მზადდება შროშაში თიხის საღვინე და საწყლე ჭურჭელი (ნისკარტიანი ხელადები, მრგვალტუჩიანი თუნგულები და დოქები); საწყლე დოქები და ღვინის საწყაო ჩაფები; საფქვილე ჭურები, ქვევრები და ქოცოები; არჯის შესანახი ქვაბები და არყის გამოსახდელი ქვაბის თავები — ზარფუშები; ქვევრისა და ჭურის საკუნჭულეები; ისარნა (ორყურა, უყურო);



ქოთნები (უყურო, ცალყურა, ორყურა); ძაბრები, ორჯელები, დერგები, ქილები; ცომის საზელი სხვადასხვა ზომის ეჭმელები, ეჭმელები, წყლისა და საკვამური მილები; საწველელი ქოთნები (უყურო და ორყურა), თორნე (ერთიანი, მრგვალი ორნაჭრისანი, სამნაჭრისანი); ხელგობი; სადღღარო — ახალი ღვინის ბადიმზე დასადები; ე. წ. „ხელსაქმის ქოთანი“; ქვევრის პირის საბეჭდავი დაძვლები; სატკბილე; სათევზაო „უინელილი (მაშხალა); რძისა და ყველის საწურავი, ორშიმო, „წყაროს თავი“; „საკრუმონე“ კომპლექსი — ქვევრი, სადგარი, პატარა ორშიმო, თავსახურავი-ხუფი და ღვინის დასალევი ექვსი ჯამი; საღვინე ჭინჭილები, ქვევრები და ა. შ. აღნიშნული წესით დიდი ქვევრის აშენება მოწმდება კახეთში, ხოლო იმერეთში ყოველგვარ ჭურჭელს აშენებენ. ჭურჭლის აშენება აგრეთვე მოწმდება სოფლებში: ცხავატში, საირმეში, აცანაში, აკეთსა და სხვაგან. ნაწილ-ნაწილ აშენება თიხის ჭურჭლის დამზადების ერთ-ერთ ხერხად ითვლება სომხეთში (143, 50—53). აღნიშნული წესით ჭურჭლის აშენების მაგალითებს ვხვდებით აგრეთვე სხვადასხვა ქვეყნებში უძველესი დროიდან [98, 61; 111, 66; 144, 52; 124, 211—213].

დამზადებული ჭურჭლის გაშრობა დიდ დაკვირვებასა და ყურადღებას მოითხოვს. ჭურჭლის შეკლება გაშრობის შედეგად მერყეობს 5—10 %-მდე.

ჭურჭელს გასაშრობად 10—15 დღე სჭირდება. ჭურის გაშრობას კი 20—25 დღე. მას პირველ რიგში ყური უნდა გაუშრეს, რომ არ ატყდეს, შემდეგ, როცა ჭურჭელი „თავისი თავის დაკავებას“ შეიძლებს, გადააბრუნებენ, შემდეგ დაწვავენ, ხოლო ბოლოს თავით დაბლა აყუდებენ. ჭურჭელი შრობის პროცესში სხვადასხვა ფერს იღებს: მშრალი ნაწილი თეთრი ფერისაა, გაუმშრალი ნაწილი კი მუქია. როცა ჭურჭელი მთლიანად გათეთრდება, ჭურჭლის გაშრობა დამთავრებულია და მისი მოხატვა (დაჭრელება), შემკობა შესაძლებელია.

შროშაში ჭურჭლის შემკობის რამდენიმე ხერხი დასტურდება: მოინგლისება, მოწერნაქება, მოხარატება, მოჭიქვა, ჭურჭლის „შეზავებული“ შემკობა (მოხატვა, ამოკაწვრა) და ჭურჭელზე სხვადასხვა სკულპტურული ფიგურების, „კობლების“, ვაზის ფოთლებისა და მტევნების მიძერწვა-მიწებება.

მოინგლისება ჭურჭლის შემკობის მარტივი საშუალებაა. კარგად გამშრალ, გათეთრებულ ჭურჭელს ინგლისი გარედან ესმება ხელით ან ჩვრით. იგი ჭურჭელს შიგნიდან რომ მოხვდეს, და-



ალბოს და დაშლის. გაუმშრალ (უმ, ჰყინტ) ჭურჭელზე ინგლისის წასმა არ შეიძლება. ჭურჭელს იგი მხოლოდ სილამაზისათვის უნდა თელება. გამძლეობისათვის მას არაერთი მნიშვნელობა არა აქვს. ჭურჭლის მოინგლისება შრომისათვის ლოკალურია. მოინგლისებული ჭურჭლის დაჭრელება-მოხატვა ჭურჭლის შემკობის შემდეგ ეტაპია.

ჭურჭლის მოხატვა, დაჭრელება, მოჭრელება, კრელის გამოყვანა შრომაში ერთი და იმავე მნიშვნელობით იხმარება. ჭურჭელზე გამოყვანილ ორნამენტს კრელი ეწოდება. იგივე ტერმინი, მიუხედავად იმისა, მოხატულია (წერნაქით) ეს ორნამენტი, თუ ამოკვეთილ-ამოღარული ან დაძერწილი, იმავე მნიშვნელობით იხმარება ხისა და ლითონის ნაკეთობათა შემკობის დროსაც [14 198]. ჭურჭლის შემკობის კომპოზიციას მეჭურჭლე დაჭრელების დროსვე ქმნის. შრომული ჭურჭლის კრელის კომპოზიცია ყოველთვის კარგად ერწყმის მის ფორმას.

კრელის სახეები ჭურჭელზე გამოჰყავთ წერნაქით (წერნაქით), ხარატით (გონგით). გონგით ორნამენტი სველ თიხაზე ჭურჭლის სრულ გაშრობამდე სრულდება, წერნაქით მოხატვა კი, პირიქით, ჭურჭლის სრული გაშრობისა და მოინგლისების შემდეგ.

კრელის განაწილება ჭურჭლის ფორმით არის განაპირობებული, რომელიც თავის მხრივ პრაქტიკული დანიშნულებიდან გამომდინარეობს. ამ პირობის დაცვით ხელოსანს ნებისმიერი ორნამენტის გამოყვანა შეუძლია.

მორგვზე შედგმული დაინგლისებული ჭურჭლის მოხატვა ხდება საჭრელებლისა და წერნაქის საშუალებით. კრელის სახეები: ხაზოვანი, წერტილოვანი, ხაზოვან-წერტილოვანი, მოკლე ირიბი ღარები, სპირალური, ტალღური, მცენარეულ-ყვავილოვანი (წიწვი, ვაზის ფოთლები, ყურძნის მტევნები) ნალისებური-ნახევარმთვარისებური; გამოყვანილია წრეხაზები, ჯვრები, ხუთქიმიანი ვარსკვლავები, გეგმაზომიერად განაწილებული შედგენილი წვრილი ბურთულები, ზომორფული (მტრედი, ჯიხვი, ვერძი) და ანთროპომორფული, ფიგურები; დედამიწის ხელოვნური თანამგზავრის რელიეფური გამოსახულება და სხვა. კრელის სახეების უმრავლესობა სიმბოლურია. მაგალითად, საწყლე და საღვინე ჭურჭელს ყოველთვის უკეთებენ ტალღისებურ ხაზებს. ყურძნის მტევნებითა და ვაზის ფოთლებით იმკობა საღვინე დოქები, ხელადები და სხვ.

წერნაქით (წითელი, შავი) გეომეტრიული და მცენარეული



ორნამენტი გამოჰყავთ, რომლის კომპოზიციის მრავალხეობა რამდენიმე ელემენტისაგან შედგება: სწორი და ტალღოვანი ზიგზაგები, წერტილები, ვარსკვლავები, ჯვრები და სხვ. გავრცელებულია ჭურჭლის შემკობა ე. წ. წიწვის ორნამენტით, რაც ჭურჭელს უკეთდება წერნაქით და გონგით. ოდნავ ირიბად გავლებულ წერნაქის ხაზებს, მარცხნივ და მარჯვნივ, წერნაქისავე მოკლე ხაზები ჩაუყვება, ხოლო გონგით გავლებულ ირიბ ხაზს ირიბი ნაკვდევების მწკრივი მიჰყვება. ორნამენტის როლს ასრულებს სხვადასხვა დანიშნულების თიხის ჭურჭელზე წერნაქით გამოსახული ჯვარიც, რაც ავი თვალისაგან დასაცავი აპოთროპული ხასიათის გამოსახულებაა.

თიხის ჭურჭლის შემკობის ერთ-ერთ საშუალებას შროშაში ე. წ. მიძარწილი ორნამენტი წარმოადგენს: ლაღები, კოპლები, ზოლები, სკულპტურული ფიგურები, ყურძნის მტევნები და ა. შ. მეჭურჭლენ წინასწარ იცის, ჭურჭლის რომელ ნაწილს რა გამოსახულება მიიკრას — მიადერწოს.

შროშაში არანაკლებადაა გავრცელებული ჭურჭლის მოხარატება-დახარატება ანუ შემკობა რელიეფური და კონტრელიეფური ხაზებით, ზოგჯერ კოპლებით. მოხარატებულ ჭურჭელს ჩვეულებრივ არ სჭირდება მოინგლისება. კონტრელიეფური ხაზების გამოყვანა ოდნავ შემშრალ ჭურჭელზე ხდება, მისი სიღრმე კეცის სისქეზეა დამოკიდებული. მოსახარატებლად გამზადებული ჭურჭელი მორგვზე უნდა იდგეს.

ჭურჭლის შესამკობად იმერეთში ხშირად იყენებენ ე. წ. კომბინირებულ ხერხს (მოხარატება-მოხატვა, მოხატვა-მიძერწვა და სხვ.).

ხელოსანი, რა თქმა უნდა, დაინტერესებულია, რომ მის მიერ დამზადებულ ჭურჭელს, გარდა ყოფითი მნიშვნელობისა, ესთეტიკური ღირსებაც ჰქონდეს. ლამაზი და სახმარად მოხერხებული ფორმის იმერულ ჭურჭელში ორივე თვისება კარგადაა შერწყმული.

თახი III

მოჭიქული გურჯლის დამზადებისა და მოჭიქვის შესახებ შროშაში

მოჭიქვა. შროშულ კერამიკულ წარმოებაში მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია, მოჭიქული, წამალგადავლებულა, ქაშანური ანუ მოინგლისებული ჭურჭლის წარმოებას. ტერმინები: „დაღე-



ბილი“, „ქაშანური“, „წამალგადავლებული“, „მოჭიქული“ „ინგლისური“ შრომაში ერთი და იმავე გაგებით იხმარება. მოჭიქული ჭურჭლის მკეთებელ ხელოსანს „მეჭაშანურე“ ეწოდება. როგორც ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავს, „ტერმინი „ქაშანური“ მოჭიქული ჭურჭლის სახელწოდებაა, ის XII—XIII სს. შემოდის“ [84, 51].

მოჭიქული ჭურჭლის კეთების საიდუმლოებას შრომაში მხოლოდ მოდებამკებების გვარი ფლობს. ისინი ამ საიდუმლოს ვაკურად იცავენ. მათ საიდუმლოებას შეადგენს კარგი წამლის, ჭიქურის დამზადება. ჭურჭლის მოჭიქვის საუკეთესო ოსტატებად დათა და ლავრენტი მოდებამკებები ითვლებიან, რომელთა წინაპარს რევახ ზაქარას ძე მოდებამკეს ხელობა დათეშიძისაგან უსწავლია.

დათეშიძეებს მოჭიქული ჭურჭელი ხარაგაულის რაიონში და ქუთაისში უკეთებიათ. რევახ მოდებამკე დათეშიძეს სამი წლით შეგირდად დასდგომა. შეგირდს უნდა ემუშავა ყანაში, კენახსა და „ქარხანაში“. რევახ მოდებამკეს მორგვზე — ჰინჭილეის, ჯამების, ჩარქიანის დოქების, კეთება სცოდნია. ის ჭურჭელს „წითლად წვავდა, დათეშიძისაგან კი ჭიქურის კაზმის მომზადების საიდუმლოს შესწავლა სდომებია. დათეშიძეს ეს ამბავი რომ გაუგია, რა თქმა უნდა, არ უსწავლებია — „გაიპარება და სხვაგან გააკეთებსო“. შემდეგ შეთანხმებულან. დათეშიძეს შეგირდების ვადა გაუგრძელებია და წამლის მომზადებაც უსწავლებია. რევახ მოდებამკეს დაუწყია წითლად გამომწვარი ჭურჭლის მოჭიქვა. რევახ მოდებამკისაგან ჭურჭლის მოჭიქვა მის ძმას იულონ ზაქარას ძე მოდებამკეს უსწავლია, ხოლო იულონ მოდებამკისაგან მის შვილს ლავრენტი იულონის ძე მოდებამკეს. ლავრენტი მოდებამკე 8 წლის ყოფილა ჭურჭლის კეთება რომ დაუწყია, 10 წლისას კი უკვე დამოუკიდებლად უკეთებია წვრილი ჭურჭელი. დღეს დათა და ლავრენტი მოდებამკეები, ორი უხუცესი მეჭურჭლე, თავიანთი წინაპრების საქმის კარგი გამგრძელებლები არიან და, როგორც აღენიშნეა, ჭურჭლის მოჭიქვის საუკეთესო ოსტატებად ითვლებიან.

მიუხედავად იმისა, რომ მოდებამკეების გვარი ერთხმად აღიარებს რევახ მოდებამკეს შრომაში მოჭიქული ჭურჭლის წარმოების დამწყებად, ჭიქურის დამზადების ცოდნასა და მოჭიქული თიხის ნაწარმის დამზადების ტრადიციას უფრო ღრმა ფესვები აქვს. შრომაში, შუა სოფელში დგას ქედის წმინდა გიორგის სახელობის საკმაოდ დაზიანებული ეკლესია, რომელიც გადახურული ყოფილა მწვანედ მოჭიქული კრამიტით. კრამიტის ნაწილი დღესაც არის



შემორჩენილი, ხოლო რამდენიმე ცალი მოჭიქული კრამიტის ეკლესიიდან ჩვენ ჩამოვიტანეთ 1964 წ. და დაცულია სახელმწიფო ლოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში. მთხრობელთა გადმოცემით, შროშაში ძველად სახლების მცირე ნაწილი გადახურული ყოფილა მწვანედ შეღებილი იმერული კრამიტით. 1972 წ. შროშაში ალექსანდრე მოდებაძემ გვიამბო, რომ მიწის სამუშაოს შესრულების დროს მას ხშირად უნახავს „მწვანედ შეღებილი კრამიტის ნატეხები“. როგორც მთხრობელები გადმოგვცემენ, შეღებილი -- მოჭიქული კრამიტი შროშაში ბუჭუა სამხარაძეს უკეთებია, კრამიტის მოჭიქვა მოდებაძეებს მისგან უსწავლიათ. დღეს კრამიტის მოჭრა შროშაში არ მოწმდება.

შროშაში, მოჭიქული ჭურჭლის კეთებაში, გვარის შიგნით შინაგანი დიფერენციაცია შეიმჩნევა. მაგალითად, რთული გარეგნობის მქონე ღვინის სასმელი მარნის მკეთებლები ფილიმონ ალმასხანის ძე მოდებაძე და მისი მემკვიდრე პავლე ფილიმონის ძე მოდებაძე იყო. დათა და ლავრენტი მოდებაძეები საუკუთესო მეჭურჭლეებად ითვლებიან, ალექსანდრე ალექსანდრეს ძე მოდებაძე მხოლოდ ჯამების მკეთებელი ხელოსანია, ბიჭიკო აკაკის ძე მოდებაძე სხვადასხვა ზომის ღვინის დოქებს აკეთებს და ა. შ. ღვინის სასმელ მარნებს და „სამლიტრიან“ ჭინჭილებს შროშაში დღეს უკვე აღარ აკეთებენ და ამ ორი ორიგინალური ფორმის ღვინის სასმელი ჭურჭლის კეთების ტრადიცია დავიწყებას ეძლევა.

მოდებაძეები საჭურჭლე მიწას ზემოთ აღწერილ წესის ანალოგიურად მოიპოვებენ. იმ განსხვავებით, რომ საჭურჭლე მიწის შინ მიზიდვა დიდ სიძნელებთან არ არის დაკავშირებული და არც სპეციალურ ტრანსპორტს საჭიროებს. წითელი ჭურჭლის მკეთებელი ხელოსნისაგან განსხვავებით, ისინი ეზიდებიან გაცილებით მცირე რაოდენობის მიწას და გაცილებით ახლო მანძილიდან. ერთ ხელოსანს თითო მიტანაზე ერთი ან ორი კალათი მიწა მიაქვს, ეზიდება ხელით ან ზურგით. ერთ დაზელაზე იზიდება იმდენი მიწა, რამდენიც დამზადებული ჭურჭლით ერთი ქურის გასავსებად არის საჭირო.

ყოველგვარი ჭურჭელი, როგორც აღვნიშნეთ, ხელის მორგვზე კეთდება. შროშული 'მოჭიქული ჭურჭელი, მცირე გამოჩაქლისის გარდა, ძირითადად ერთი გუნდიდან კეთდება. ასე რომ, შროშულ კერამიკულ წარმოებაში გავრცელებული გამოთქმა



„ჭურჭლის შენება“ ანუ „ჭურჭლის აშენება“, „გუნდის შემოქნა“, „ფთილის შემოწენა“, რომლებიც დიდი ზომის ჭურჭლის კეთებისას იხმარება, მოჭიქული ჭურჭლის წარმოებაში ძალას კარგავს. ჩარეკიანზე დიდ მოჭიქულ ჭურჭელს იშვიათად აკეთებენ. თუ მექანაურე დიდი ზომის ჭურჭლის მოჭიქვას გადაწყვეტს, იგი მას წითელი ჭურჭლის მკეთებელი ხელოსანისაგან შეიძენს.

შრომული მოჭიქული ჭურჭელი გამოირჩევა ფორმის დახვეწილობით, პროპორციულობით. აქ თითოეული ხელოსანი აცტორია მის მიერ დამზადებული ჭურჭლის ფორმისა და ორნამენტის. პატარა ზომის ჭურჭლის გაკეთება ხელოსნისაგან გამოცდილებასთან ერთად თითების მგრძობიარობასაც საჭიროებს, ხოლო ღვინის სასმისის — მარნის დამზადება — მაღალ გემოვნებასა და ფანტაზიას.

ხელოსანი იღებს პატარა ზომის, როგორც ადგილობრივ იტყვიან ხოლმე „ინდაურის ან ბატის კვერცხისოდენა“ მოზედილი მიწის გუნდას. გუნდას ხელში „ასველებს“ კარგად ამუშავებს, რის შედეგად მიწა ერთფეროვანი და პლასტიკური ხდება. საჭიროა მიწის გუნდაში დარჩენილი ჰაერის მთლიანად მოშორება, რასაც ხელში მიწის გუნდის კარგად დამუშავებით აღწევენ.

ხელოსანი შეგუნდავებულ მიწას მორგვის ცენტრში ათავსებს. იწყება ჭურჭლის „ძირის“ კეთება.

მორგვის ცენტრში დაკრულ გუნდას ხელოსანი მარჯვენა ხელის ცერა თითის დაჭერით უკეთებს ცენტრს. კედლები ორივე ხელით ამოყავს ზევით და გუნდა მილის ფორმას იღებს. ხელოსანი მანამ ასწორებს ძირს, სანამ სასურველ სისქემდე არ დაიყვანს მიწას, თანაც სიფრთხილეა საჭირო, რომ ჭურჭლის ძირი გახერხტილი ან არათანაბარი სისქის არ გამოვიდეს. კედლების გაკეთების შემდეგ საჭიროა ჭურჭლის გამოგვამვა — გვამის გაკეთება. ჭურჭლის გვამი „კაკუქის“ დახმარებით კეთდება. აქ ხელოსანმა პროპორცია უნდა დაიცვას, ზედმეტად გამობერილი გვამი ჭურჭელს უღაზათოს ხდის. გვამის შემდეგ ყელის დაყენება ხდება. გამოგვამვის შემდეგ ჭინჭილას ყელი ჩადაბლებული, ჩაზნექილი აქვს. ყელის დასაყენებლად ყელის ჩხირია საჭირო. ყელის სიმალლე კი მაღლა იწევს. ხელოსანი ხელს უჭერს ყელის ჩხირზე შემოკრულ მიწას და ფრთხილად იღებს ყელის ჩხირს. ყელი გვამის პროპორციული უნდა იყოს. არ შეიძლება ჭინჭილას პქონდეს ზომასზე განიერი ან ვიწრო, მაღალი ან დაბალი ყელი. ყელის შემდეგ ჭინჭილას უკეთდება პირი. ჭინჭილას აქვს მრგვალი, გადაშლილი ან ნიკარტიანი პირი. ნიკარტი კეთდება სანიკარტე ჯოხის საშუა-



ლებით. ჭინჭილას პირის კეთება სველი ნაჭრის ბანდის  
 ბით მთავრდება.

ჭინჭილის კეთების ბოლო პროცესი ყურის გაკეთებაა. ყურის  
 გასაკეთებლად განკუთვნილ პატარა ზომის, საყურე მიწას ხე-  
 ლოსანი ხელში ამრგვალებს, ასველებს და მიაღესავს ჭურჭელზე.  
 ყურის შებმისას ხელოსანი ითვალისწინებს ჭურჭელი ეცხიან-  
 ნია თუ უფეხო, ნისკარტიანი თუ გადაშლილპირიანი, შემკულია  
 თუ მოხატული, რადგან ყური მთლიანობაში უნდა შეესაბამებო-  
 დეს ჭურჭლის ფორმასა და დეკორს.

შროშელი მეჭურჭლე არ არის მარტო შემსრულებელი, ის  
 შემოქმედიც არის, რომელიც ეძებს შემკობის ახალ-ახალ ხერხებს.  
 ცდილობს გაამდიდროს მის მიერ დამზადებული ჭურჭელი ორნა-  
 მენტით. მორგვზე ხდება გაუმშრალი ჭურჭლის შემკობა „კობლე-  
 ბით“, რელიეფური ხაზებით, ყელზე შემოხვეული მიწის ზოლე-  
 ბით, ყურძნის მტევნებით და სხვ. ნატიფად დამზადებული ფეხი-  
 ანი და უფეხო ჭინჭილები, კობლებით შემკული და მალა აშვე-  
 რილი კობლითვე დამთავრებული ყური, ლამაზად გამოყვანილი  
 ნიკარტი, წვრილი მაღალი ყელი ჭურჭელს მიმზიდველს ხდის. ჭი-  
 ჭურში ამოვლების შემდეგ კი სინათლისა და ჩრდილის კარგ შეხე-  
 მებას იძლევა.

ჭინჭილას ხელოსანი სველი ძაფით აშორებს („მოჭრის“) მორგვიდან, იღებს ცალი ხელით და ათავსებს სწორ ადგილას ან  
 სპეციალურად გამართულ თაროზე გასაშრობად.

რთული გასაკეთებელია ღვინის სასმისი „მარნა“, რომლის  
 კეთება ყველა ხელოსანს არ შეუძლია. მზადდება მარნის ცალკე-  
 ული ნაწილები: ფეხი, სვეტები, მილები, ჭურები, ცხოველის (ვერ-  
 ძის ან ირმის) თავი, საწნახელი, მარნის ყური, ვაზის ფოთლები  
 და მტევნები. მარნის შემადგენელი ნაწილების კეთების დროს ხე-  
 ლოსანი მორგვით სარგებლობს. მარნის აწყობა, შემადგენელი ნა-  
 წილების შეერთება, მათი შესრობის შემდეგ ხდება. შემაერთე-  
 ბელ საშუალებად თხლად აზელილი მიწა იხმარება.

შროშაში დამზადებული მარანი შემკულია ჯიხვის ან ვერძის  
 თავით, რომლის რქებზე შემოხვეულია ყურძნის მტევნები და ვა-  
 ზის ფოთლები; რქების ბოლოები ორ წინა პატარა ჭურში ეშვე-  
 ბა. ორი უკან ჭური ერთმანეთთან საწნახელით არის გადაბმული.  
 ჭურები, საწნახელი, ჭურების შემაერთებელი მილი შემკულია  
 კობლებითა და ყურძნის მტევნებით. ამ ფიგურებს არა მარტო  
 მხატვრული მნიშვნელობა აქვთ, არამედ წმინდა გამოყენებითი





ფუნქციაც ეკისრებათ. კერძოდ, ვერძის ან ჯიხვის პირიდან უკეთესად გადმოდის, მამასადამე, ტუჩის მოვალეობას ასრულებს: სხვადასხვა ნახელი, ღვინის ჩასასხმელი ჭურჭლის როლს ასრულებს, საიდანაც ღვინო ჭურბებში ნაწილდება. მარნის ყურსაც, რა თქმა უნდა, პრაქტიკული დანიშნულება აქვს.

მოსაჭიქავი ჭურჭელი შრება, როგორც წითელი ჭურჭელი. გათეთრებული ჭურჭელი გამშრალად ითვლება და მზად არის წითლად, ე. ი. პირველად გამოსაწვავად.

წითლად გამოწვა. მოსაჭიქავი ჭურჭლისათვის გამოწვის რამდენიმე წესი არსებობს, უ. დ. კინგერი აღნიშნავს, რომ მოსაჭიქავი და შესამკობი ნაკეთობა შეიძლება გამოიწვას რამდენიმე ხერხით. გამოწვის ყველაზე გაერცელებული ხერხი, აღნიშნავს იგი, მდგომარეობს შემდეგში: მოუჭიქავი ჭურჭელი გამოიწვება მაღალ ტემპერატურაზე, შემდეგ მოიჭიქება და ხელმეორედ გამოიწვება შედარებით დაბალ ტემპერატურაზე მუფელის ღუმელებში. მეორე წესის მიხედვით მოუჭიქავ ნაწარმს ჯერ გამოიწვავენ დაბალ ტემპერატურაზე, მოჭიქვის შემდეგ კი სხვადასხვად ჭურჭლისათვის შესაფერის უფრო მაღალ ტემპერატურაზე. მესამე წესის მიხედვით ჭიქავენ გამოიწვავ ჭურჭელს და გამოიწვავენ მას ერთხელ [125, 48].

შრომში გამოწვის მეორე ხერხს იყენებენ. მოუჭიქავ, შეუღებავ ჭურჭელს გამოიწვავენ შედარებით დაბალ ტემპერატურაზე ისე, რომ თიხის ფორმები მთლიანად არ დაიხუროს, რაც აუცილებელია ჭიქურის გადავლებისათვის.

ჭურჭლის წითლად გამოწვისას ქურის საგანგებოდ მომზადება საჭირო არ არის. თუ ქურა ნესტიანია, მიმართავენ ქურას ნხოლოდ „გამოხანძვრას“, „გამოხურებას“. ჭურჭელი ქურაში „ხვავად“ ეწყობა და ორი დღე-ღამის განმავლობაში იწვის. პირველად პატარა ცეცხლი სჭირდება, „ერთი დღე ცეცხლი აბედივით უკიდია“, ჯირკ შეშას უნთებენ. მეორე დღეს ფიჩხ შეშას — ტყის ნახებეს აძლევენ და ცეცხლი ძლიერდება. ჭურჭლის გამოწვისას ქურის ჩანელება არ შეიძლება. სუსტი ცეცხლის დროს ჭურჭელი ჯერ ნოტივდება, შემდეგ თანდათანობით თბება, გათბობის შემდეგ კი ცხელდება. ჭურჭლის გაცხელების შემდეგ აუცილებელია ძლიერი ცეცხლის მიცემა. ძლიერი ცეცხლის დროს ალი ქურის ცას დაეტაკება, რომელიც დაკეტილია და ალი ქურის შიგნით ბრუნდება. კვამლი მოივლის მთელ ქურას და ქურის ძირიდან გა-

რეთ გამოდის. წვის მიმდინარეობას ხელოსანი დუთქაშვილიდან ადევნებს თვალს. წვის დამთავრების შემდეგ საჭიროა შედეგის შეფასება. გაცივებული ქურიდან შეიძლება ჭურჭლის გამოლაგება. წითლად გამომწვარი ჭურჭელი, ან როგორც მოდებამეები იტყვიან ხოლმე, „თიხად გამომწვარი“ ჭურჭელი მზადაა წამალში, ჭიქურში ამოსავლებად.

მოხატვა. ჭიქურში ამოვლებამდე ერთხელ გამომწვარ ჭურჭელს „ხატავენ“, „აჭრელებენ“ თვითნაკეთი ფუნჯებით ან წვრილ ჯოხზე დახვეული ბამბის საშუალებით. ეს არის ე. წ. „ჭიქურშიგა მოხატულობა“ [109, 463; 108, 7—13], რომელიც დამახასიათებელია აღმოსავლეთის კერამიკისათვის და ტიპიურია ეგვიპტისა, ირანისა, წინა და ცენტრალური აზიის კერამიკური წარმოებისათვის [124, 27, 36, 38, 39].

ჭურჭლის მოხატვა, დაჭრელება ხელოსნისაგან მაღალ გამოვლებას მოითხოვს. კომპოზიციას ხელოსანი მოხატვის დროს ქმნის, რომელიც მთლიანად ხალხურ ტრადიციას ეყრდნობა. შვად და წითლად მოჭიქული ჭურჭელი არ ჭრელდება. აჭრელებენ ყვითლად, თეთრად, მტრედისფრად, ყავისფრად, ფირუზისფრად მოჭიქულ ჭურჭელს. მოსახატავ მასალად იყენებენ სპილენძის ნაფხეკს, სპილენძის ეანგს „თოგალს“. ჭურჭელზე აწერენ გაკეთების თარიღს, კუთვნილების აღმნიშვნელ სახელებს. თუ ხელოსანი ამაყობს, ნახელავით, უკეთებს წარწერას „დათა“, რაც იმას ნიშნავს, რომ ეს ჭურჭელი დათა მოდებამის გაკეთებულია. თუ მეჭურჭლეს წინასწარ აქვს განსაზღვრული ვის უძღვნის ამა თუ იმ ჭურჭელს, აწერს მომავალი მფლობელის სახელს „ნატო“, „ნინო“ და სხვ.

ჭურჭლის მოხატვის დროს იყენებენ ქართულ ასოებს. ორ ქართულ ასოს (ა) თოგალით აწერენ ჭურჭელი გვამს ყურის პარალელურად. ასოები ორ რიგად არის დაწერილი, ქვედა რიგზე ასო ა-ს მარცხენა ხელით აწერენ. საღებავის გადნობის შემდეგ ნახატი როგორც „ნაძვის ტოტი“ ასე ჩამოეკიდება ჭურჭლის გვამს. ზოგი ხელოსანი ა-ს ჭურჭლის გვამს სამ ადგილზე აწერს ერთმანეთის გასწვრივ. დუღილის დროს თოგალი დნება და ირიბ ზოლებად ეფინება ჭურჭლის გვამს. თუ ჭურჭელი კოპლებით არის შემკული, მაშინ თოგალს კოპლებს უსვამენ, ჭიქურში ამოვლების შემდეგ კოპლებიდან ჩამოღვრილი თოგალი ჭურჭლის მთელ ზედაპირს ეფინება, რაც შრომულ მოჭიქულ ჭურჭელს მიმზიდველს ხდის.

თოგალით დაჭრელებული ჭურჭელი მალე შრება. გამოუწვავ ჭურჭელზე თოგალის წასმა არ შეიძლება, ჭურჭელი „დეიქო-



შება“ — დაიშლება. თოგალით დაქრელებული ჭურჭლის ჭიქურში ამოვლება ჭურჭლის შემკობის მომდევნო პროცესია.

ჭიქურში ამოვლება. პრაქტიკაში ჭურჭლის მოჭიქვის რამდენიმე ხერხი არსებობს: ე. წ. 1. მშრალი მოჭიქვა, 2. სველი მოჭიქვა — ჭიქურში ამოვლება, 3. ჭიქურის გადავლება, 4. შემხაუნება პულვერიზატორით ან აეროფაგიტით და 5. ჭიქურის წასმა ფუნჯით [124, 21; 108, 71, 109, 463].

შრომში ჭურჭლის მოჭიქვის დროს ე. წ. სველ მოჭიქვას მიმართავენ. მოსაჭიქავ ჭურჭელს ამოავლებენ ჭიქურის ხსნარში ან ზემოდან გადაავლებენ.

იმ შემთხვევაში, როცა ჭურჭელი სველი მეთოდით იჭიქება ორფრად (ფერები გემოვნებით არის შეხამებული), მოჭიქვის დაწყებამდე ხელოსანი ამზადებს ორი ფერის ჭიქურს, თუ განსაზღვრული აქვს ჭურჭლის დაღებვა რამდენიმე ფერში, ამზადებს რამდენიმე ფერის ჭიქურს. სხვადასხვა ფერის ჭიქურს ცალ-ცალკე ჭურჭელში — ისარნებში ასხამს.

ხელოსნის სამუშაო ოთახში (ჭურჭლის მოჭიქვა ღია ცის ქვეშ არ შეიძლება, წამალი სუფთად რომ იყოს დაცული) ერთ მხარეს წითლად გამომწვარი ჭურჭელი აწყვია. მეჭურჭლე წინასწარ ახდენს მოსაჭიქავი ჭურჭლის კლასიფიკაციას. ორფრად მოსაჭიქავი ჭურჭელი ერთად აწყვია შესაბამისი ფერის წამლებთან, ერთ ფერად მოსაჭიქავი ჭურჭელი კი ცალკე: მუჭი (შავი, წითელი) ფერის ჭიქურში ამოსავლები და მოუჭრელებელი ჭურჭელი — ერთად; თოგალით მოხატული ჭინჭილები და ჯამები ყვითელ ან ოეთრ ჭიქურში ამოსავლებადაა გამზადებული.

როგორც წესი, ჭიქურში ჯერ ჭურჭლის გვამი სველდება. ხელოსანი ჭურჭელს წამალში ამოვლებამდე კარგად წმინდავს სუფთა, მშრალი ჩვრით, შემდეგ თავში კიდებს ხელს და გვამით ჭიქურში ასველებს. გვამის სითხეში ამოვლების დროს ჭურჭლის ძირიც სველდება. წამლიდან ამოღებისთანავე ჭურჭელს ძირს უწმინდავენ ჩვრით და იქვე აწყობენ გასაშრობად. როცა ყველა მოსაჭიქავი ჭურჭლის გვამები „დაიღებება“, მერე პირიქით ხდება: ხელოსანი ჭურჭელს გვამში კიდებს ხელს და თავს უსველებს წამალში. გასაშრობად ჭურჭელი კვლავ ძირით იდგმება სწორ ზედაპირზე.

ყვითელგვამიან ჭურჭელს თავს ყავისფერ ჭიქურში უღებენ. ჭიქური ზევიდან ქვევით ყოველთვის ჩამოიღვენთება ჭურჭ-



ლის გვამზე და მიიღება ყავისფერი და ყვითელი ფერები. შეხამება. ჯამები ყოველთვის ორივე მხრიდან იჭიკება. თოვლის ხმატება ჯამის გული და ფარფლი. ჯამებს ყოველთვის ღია ფერის თეთრ ან ყვითელ/ჭიქურში ავლებენ. გამოწვის შემდეგ ღია ფერის ფონზე ზურმუხტისფერი ზოლები ამის გულში და უწესრიგოდ ნაღვენთი თოვალი ჯამის ფარფლიდან ჭურჭელს მიმზიდველს ხდის. თოვალით მოხატული, ჩარქიანი და ნახევარჩარქიანი ღვინის ღოჭები იჭიკება მხოლოდ გარედან. ჭიქურის ზემოდან გადავლებით. ღვინის სასმელი პატარა ზომის ჭურები მოუხატავია და გარედან მოჭიქულია წითლად ან შავად. თოვალით მოხატულია ორსართულიანი „სამლიტრიანი“; კობლებით შემკული ჭინჭილები იჭიკება ერთფრად და მთლიანად; შავად ან მუქად ყავისფრად მოჭიქული, მრავალი კობლით შემკული სამლიტრიანი ჭინჭილები მოჭიქულია ქვედა სართულის ჭინჭილების შუა გვამამდე. ჭურჭლის ასეთი მოჭიქვა სასიამოვნო შთაბეჭდილებას ახდენს. ჭიქურის ბრწყინვალეობა კარგად ეხამება შროშული წითელი მიწის ბუნებრივ ფერს.

ღვინის სასმელი მარნის მოჭიქვა ხელოსნისაგან კიდევ მეტ ფანტაზიას საჭიროებს: ყურძნის მტევნები და ვაზის ფოთლები შავი და მწვანე ფერის ჭიქურით იფარება, ვერძის ან ჯიხვის თავი და რქები სხვა ფერის წამალშია შეღებილი, ხოლო საწნახელი და ჭურები მუქი ფერის ჭიქურითაა დაფარული.

ჭურჭლის მოჭიქვა ანალოგიური წესით ხდება ხალხური კერამიკული წარმოების თითქმის ყველა ცენტრში, სადაც კი მოჭიქულ ჭურჭელს ამზადებენ. აღნიშნული ხერხით ჭიქავენ ჭურჭელს გერმანიაში [154, 29; 152, 61; 156; 16], ჩეხოსლოვაკიაში [159, 50—53], პოლონეთში [115, 17].

მეორედ გამოწვა. ჭიქურში ამოვლებული ჭურჭლის გამოსაწვავად ქურა საგანგებოდ მზადდება, რასაც დიდი ძნიშვნელობა აქვს ჭურჭლის უდანაკარგოდ გამოწვისათვის. თუ ჭურჭელი წითლად ახალი გამომწვარია, ქურა გამოხანძვრას არ საჭიროებს. წინააღმდეგ შემთხვევაში საჭიროა ქურის გამოცხელება ფიჩხი შეშით. ქურის კარგად გაცივების შემდეგ მეჭურჭლე შედის ქურაში და სოლებს სასოლებებში ამაგრებს.

პატარა ზომის ქურაში ხელოსანი ერთდროულად ამაგრებს ყველა სოლს და ჭურჭელს აწყობს, დიდი ზომის ქურაში სოლების გამაგრებას ზევიდან იწყებს. იგი ამაგრებს რამდენიმე რიგ სასოლს და აწყობს ჭურჭელს გამოსაწვავად. შემდეგ მაგრდება სო-



ლებს შუა რიგი. ამ დროს ხელოსანი დაბალ სკამზე ზის და ეცეცხლებს. ქვედა რიგის სოლების გამაგრების დროს ხელოსანი ცეცხლის სანთებში დგას და ისე მუშაობს. იგი ქურიდან გარეთ ცეცხლის სანთებიდან გამოდის. ქურაში ჭურჭლის ჩალაგება ხელოსნისაგან დიდ ოსტატობას საჭიროებს. ქურაში მხოლოდ ერთი ადამიანი ტრიალებს, მას გარედან აწვდიან ჭურჭლით სავსე კალათას. ჭურჭლის ჩალაგების დროს ხელოსანი მკაცრად იცავს შემდეგ წესს: 1. ჭურჭელი სოლებზე ხალვათად უნდა დაეწყოს, 2. თუ აუცილებელია ჭურჭლის შეხება მეორე ჭურჭელთან, ისინი უნდა შეეხონ მინიმალური წერტილებით და არა მთელი ზედაპირით, 3. სასურველია, ერთი ტიპის ჭურჭელი ერთ ჯერზე გამოიწვას. არ შეიძლება დეფორმირებული ჭურჭლის ქურაში შეტანა. შრომული მოჭიქული ჭურჭელი გამოსაწვავად ყოველთვის ძირით იდგმება. წამალი რომ არ ავარდეს, ხელოსანი ფრთხილად იღებს სათითაოდ ჭურჭელს და სოლებზე ალაგებს. თითო სოლზე 5—6 ჭინჭილა ეტევა, მათ შორის მანძილი 2—3 მმ-ია. თუ ქურაში ჩაწყობის დროს ჭურჭელი წაიქცა და წამალი ავარდა, ხელოსანს პატარა ჯამით ქურაში შეტანილი აქვს წამალი და ფუნჯი, წაუსვამს და ისევ დადგამს. მარანი და ჩარეჭიანი დოქები გამოწვის დროს ორ სოლზე იდგმება, ჯამების ერთმანეთში ჩადგმა შეიძლება სპეციალური ზედადგარების, სამფეხა თიხის „ბორჯყების“ საშუალებით.

ჭურჭელი გამოსაწვავად ეწყობა ქურის კალოზეც. კალოზე 150—200 ცალი ჭინჭილა ეტევა. კალოზე გამომწვარი ჭურჭელი ისეთი ხარისხის არ არის, როგორც სოლებზე დაწყობილი და გამომწვარი. მოჭიქული ჭურჭელი გამოწვის დროს თავიდან ძლიერ ცეცხლს საჭიროებს, ბრწყინვალეობა რომ არ დაკარგოს. ცეცხლი გამოწვის დროს მაღლა მიდის, ქურის ცას ეჭახება, რომელიც გამოწვის დროს დახურულია და ალიც უკან ბრუნდება. უკან დაბრუნებული ალი გვერდებიდან, დუთქაშებიდან იპარება და კალომდე ისეთი სიძლიერით ვერ აღწევს. ამიტომ არის, რომ კალოზე გამომწვარ ჭურჭელს ნაკლებ ხასხასა ფერი აქვს.

მორჩება რა ხელოსანი ქურაში ჭურჭლის ჩალაგებას, ცეცხლის სანთებიდან გარეთ გამოდის, რის შემდეგ ქურის პირი, ქურის კარი იხურება, აგურით „ამოირაგვება“ და ტალახით „აილაგება“. ქურის ცას ეფარება ჩაფის ნატეხები და ტალახით ილე-



სება. კვამლის გასასვლელი, ქურის ოთხივე დუთქაში ღიად რჩება. ამის შემდეგ შეიძლება ქურაში ცეცხლის დანთება.

გამოსაწვავად თავიდანვე ხმელი შეშა და ძლიერი ალოა საჭირო, როგორც შრომაში იტყვიან, „ინგლისს ერთიანი ცეცხლი უნდა“. ცეცხლმა თუ უსუსტა, წამალი გაცივდება და ჭურჭელი ცუდი ფერის გამოვა. ხმელი, ღერული შეშაა საჭირო. ეკალი ან მუხა. წვას 10—12 საათი ყოფნის. ამ ხნის განმავლობაში ხელოსანი ქურას არ შორდება, გამუდმებით უთვალთვალებს გამოსაწვავ ჭურჭელს.

როცა მწვანედ მოხატული ჭურჭელი წითლად გავარვარდება და დუთქაშებიდან ცეცხლის ენები გამოჩნდება, ჭურჭლის გამოწვა დამთავრებულია.

გამოწვის დამთავრების შემდეგ ქურა ცივდება, ნაწარმი თანდათანობით უნდა გაცივდეს, რადგან ტემპერატურის პკვეთრი დაცემა ჭურჭელს ტეხავს. შეწყდება საწვავის მიცემა, ამასთან იხსნება ქურის პირი, ქურის ცას ეხდება ჩაფის ნატეხები და ჭურჭელიც იწყებს გაცივებას. ქურის სრულ გაცივებამდე ქურადან ჭურჭლის გამოლაგება არ შეიძლება. კარგად გაცივებულ ქურაში შედის ხელოსანი და იწყებს ქურიდან ჭურჭლის მოწოდებას. 1000 ცალი ჭურჭლიდან საშუალოდ ხელოსანს 200-მდე ჰინჭილა მაინც უფუჭდება. უხარისხოდ გამომწვარ ჭურჭელს ქურის „წუნს“ უწოდებენ. დიდი მნიშვნელობა აქვს ჭურჭლის გარეგნულ შესახედაობას; მეჭურჭლე და მომხმარებელი უპირველეს ყოვლისა ჭურჭლის ხარისხს მისი შესახედაობით მსჯელობენ. მოჭიქული ჭურჭლის უხარისხობის ერთ-ერთი მიზეზი ჰიქურის ავარდნა ან ზედაპირზე ბზარების, უწვრილესი ღარების გაჩენაა, რასაც სხვადასხვა მიზეზით ხსნიან. კარგად შეზავებული მიწა, ჰიქურის კაშმის კარგი მომზადება, უნაკლო ქურა საუკეთესო ჭურჭლის საწინდარია. ხელოსანთა გადმოცემით ჰიქური ცვივდება თუ სკლადაა ჭურჭელზე დადებული, თუ ჰიქურის ხსნარი ფისივითაა მომზადებული და არა თხელი ფაფასავით; თუ ჰიქურმა ჭურჭელს ძირი დაუსველა, ის სოლზე დაეკიდება და გაფუჭდება.

არაერთხელაა შემოწმებული, რომ თუ ჰიქური იკლებს თიხაზე უფრო ძლიერ, მაშინ წარმოიშობა ღარები, თუ თიხა იკლებს ოლიერ, მაშინ ჰიქური ცვივდება. აუცილებელია, რომ ჰიქურისა და თიხის გაფართოების კოეფიციენტი თანაბარი იყოს. ჰიქურის ჩამოცვენას იწყებს აგრეთვე თიხაზე მოჭიქვამდე შერჩენალი მტვერი. ნელი გამოწვის დროს ჰიქური მეტად სკდება, ვიდრე



ძლიერი — მაღალი ტემპერატურის დროს. გამოწვის ტემპერატურის ზრდასთან ერთად თიხის გაფართოების კოეფიციენტი იზრდება კეცის დუღებამდე. ჰიქურის დნობის ტემპერატურის გაზრდასთან კი მისი გაფართოების კოეფიციენტი კლებულობს [109, 8].

უხარისხოდ ითვლება აგრეთვე დეფორმირებული ჰურჭელი, რასაც იწვევს მიწის ცუდი შეხვევა და დამუშავება, არათანაბარი გაშრობა, არასწორი დადგმა გაშრობის დროს და ქურაში არასწორი ჩადგმა. ქურის წუნად ითვლება აგრეთვე ჰურჭლის „ჩაწოლა“, ჰურჭლის გადაწვა და სხვ.

წვდაკლებულ ჰურჭელს ცუდი ფერი აქვს, ბზინვარება აქვია. კარგად გამომწვარ ჰურჭელს ხასხასა ფერი აქვს და ჯოხის შემორტყმისას „შემორაკუნების“ შემდეგ წკრიალა ხმას გამოსცემს. ზედმეტად გამომწვარი ჰურჭელი გადამწვარი — „დადუღებულია“. ზედმეტი ცეცხლის დროს მიწის სოლები იღუნება, ზედ დაწყობილი ჰურჭელი ცივდება და სხვებსაც ამსხვრევს. შრომელი მე-ჰურჭლე ლავრენტი საქარას ძე მოდებამე ამაყობს: მე ქურაში ჰურჭელს როგორც დავაწყობდი, ისე დამხედებოდა. ქურა ყოველთვის უნაკლო გამომდიოდა, ჰურჭელსაც კარგს ვაკეთებდი, როგორც თფფში, ისეთი იყო, წინწყალი არ ჰქონდა; წამალსაც კარგს ვაკეთებდი, დატრელებულიც უფრო სუფთა იყო, კარგს ვხატავდი. ერთი სიტყვით, ბაზარში მიმავალს რომ დამინახავდნენ, შეტყობდნენ, რომელ ბაზარში მიდიხარ? და იქ არ წავიდოდნენ. ჩემ ჰურჭელთან სხვა ხელოსანი თავის ჰურჭელს ვერ გაყიდდა“.

შრომის ეთნოგრაფიულ ყოფაში დამოწმებული ჰიქურის ფერთა მრავალსახეობა, ჰურჭლის მოჭიქვის მაღალი გემოვნება ნებას გვაძლევს აღვნიშნოთ, რომ ჰიქურის მომზადებას თანამედროვე ხალხური ხერხები იმ უძველესი ტრადიციების გავრცელებაა, რომელსაც არქეოლოგიური გათხრები მოწმობენ.

საქართველოში მოჭიქული ჰურჭლის წარმოებას ღრმა ტრადიციები აქვს. საქართველოს ტერიტორიაზე უძველესი მოჭიქული ჰურჭელი აღმოჩენილია თრიალეთსა და სამთავროში. თრიალეთში აღმოჩენილი მოჭიქული ჰურჭელი თარიღდება ურარტუს ეპოქით [126, 52]. ბეშთაშენში აღმოჩენილი მოჭიქული ჰურჭელი ახ. წ. I საუკუნით თარიღდება [126, 27]. სამთავროს სამაროვანზე აღმოჩენილი მოჭიქული ჰურჭელი ძვ. წ. IX—VIII სს. თარიღდება [4, 135]. ამავე პერიოდის /ძვ. წ. VIII ს./ მოჭიქული ჰურჭელი აღმოჩენილია დიღომში 1971 წ. არმაზისხევში აღმოჩენილ მოჭიქულ ჰურჭელს, მასში აღმოჩენილი მონეტების მიხედვით ახ. წ.





II ს. შუა წლებით ათარიღებენ [8]. ურბნისის ნაქალაქურ მარხში, რომელიც IV ს. თარიღდება. აღმოჩნდა ლიპაძის ფერის ქიქურით დაფარული მცირე ზომის თიხის ტურტკელი, რომელსაც ლ. ჭილაშვილი [81, 79—80. სურ. 31] სანელსაცხებლუ ტურტკლად მიიჩნევს.

მოჭიქული ტურტკლის ნამტვრევები, „სოლები“, რომლებზედაც სქლადაა ქიქური ჩამოლვენილი, კერამიკული წუნი, მოჭიქული ჯამები, სამარიღებები და ჭრაქის ნამტვრევები მრავლადაა აღმოჩენილი განჯისკარში [91, 93—95].

შუა საუკუნეებში მოჭიქული ტურტკელი მასობრივად კეთდება და ფართო მოხმარების საგნად იქცევა. მოჭიქული ტურტკლის დამზადებისა და გამოყენების შესწავლას ძველ საქართველოში მონოგრაფია უძღვნა არქეოლოგმა მ. მიწიშვილმა [52]. მრავლადაა აღმოჩენილი მოჭიქული საოჯახო ტურტკელი, მოჭიქული კრამიტი და შორენკეცები, მოჭიქული ტურტკლის საწვავად გამოყენებული ქურები XII—XIII სს. თბილისში [45, 119—164. 96, 145—162]. რუსთავში აღმოჩენილია „სააკვენ“ ტურტკელი (შიგნათ მოჭიქული კოტოში“), დიდი მოჭიქული ქილა, თევზების გამოსახულებით [45, 184—193]. ქართული მოჭიქული ტურტკლის ბრწყინვალე ნიმუშები აღმოჩენილია დმანისში [54, 442—444; 93, 84—46; 49]. დმანისშივე უკანასკნელ წლებში აღმოჩენილია მოჭიქული ტურტკლის საწვავად გამოყენებული ქურა [99, 69; 92, 65, 71]. ქურები აღმოჩენილია აგრეთვე გუდარეხში [54, 6], იყალთოში, ძველანაგში და სხვ. ყოველივე ეს იმაზე მიუთითებს, რომ შუა საუკუნეების საქართველოში მოჭიქული კერამიკული წარმოების ფართო მასშტაბები არსებობდა. „რომ საქართველოშიც, ისევე როგორც რიგ სხვა ქვეყნებში, კერამიკა ღრმად უნდა ყოფილიყო შეჭრილი იმდროინდელი ქართველი ხალხს ყოფაში... რომ თიხის ტურტკელი უფრო მისაწვდომი იყო მოსახლეობის ცართო ფენებისათვის, რომ შუა საუკუნეების ქართული წითელკეციანი კერამიკა ამასთან, მოჭიქული მხატვრული კერამიკა ხალხურია“ [95, 16]. ხალხურია მომდევნო საუკუნეების ქართული მოჭიქული ტურტკელი, რომელიც დახვეწილი ფორმითა და მრავალფეროვნებით გამოირჩევა. ამის უტყუარი დადასტურებაა XIX—XX სს. მოჭიქული ტურტკლის წარმოების სხვადასხვა ცენტრებიდან საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში დაცული ქართული ხალხური მოჭიქული ტურტკლის



მდიდარი კოლექცია. შრომაში დამოწმებული მოჭიქული ჰურჭლის წარმოება კი უძველესი ტრადიციების უშუალო გაგრძელებაა. შრომული მოჭიქული ჰურჭელი მთელ საქართველოშია ცნობილი. იგი სუფრაზე მისატან, ღვინის სასმელ-სანადიმო ჰურჭლად ითვლება. მას მხატვრულ ღირებულებასთან ერთად პრაქტიკული გამოყენებაც აქვს.

თავი IV

თიხის ჰურჭლის ფუნქციური კლასიფიკაცია  
საღვინე ჰურჭელი

საქართველოში, მევენახეობის კლასიკურ ქვეყანაში, კერამიკული წარმოების ერთ-ერთი დარგი — მექვევრობა მევენახეობის ინტერესებს ემსახურება [20, 112]. ამ ტრადიციას არც შრომა დალატობს. აქ მეჭურვობა მძლავრად არის განვითარებული და ცალკე დარგად არის წარმოდგენილი. შრომული მეჭურვლობის (წითელი ჰურჭელი) წარმოების ნახევარზე მეტი მეღვინეობას ეკუთვნის, მოჭიქული ჰურჭელი კი მთლიანად საღვინე დანიშნულებისაა.

შრომული საღვინე ჰურჭელია: ღვინის შესანახი დიდი, უშუალო და პატარა ზომის ქვევრები (ჭური, ქვევრი და ქოცო), ღვინის გადასაღები თალარი — ისარნა, ღვინის საწყაო ჩაფი, სახმარად მოსაკავებელი „ხარა“-დოჭი, სუფრაზე მისატანი დოჭები, ხელაღები, ჩარეჭიანები, ნახევარჩარეჭიანები და ა. შ. ღვინის ამოსაღები სატკბილე, ორშიმო, დაბოლოს ღვინის სასმისი თიხის ჰურჭლის მდიდარი ნაირსახეობა — ჰურები, ქვევრები, ჭინჭილები, მარნები, კულები, ფიალები, ჭამები და სხვ.

ჭური. ღვინის შესანახ დიდი ზომის თიხის ჰურჭელს შრომაში ისევე, როგორც საერთოდ დასავლეთ საქართველოში, ჰური ეწოდება. საბას განმარტებით, „ჭური არს კეცთაგან ჰურჭელი; ქვევრი, ყვიბარი, ქოცო, ხალანი, დერგი, ლაგვანი, ლაგვინარი და მისთანანი“ [57]. ჰური იმერეთში მხოლოდ დიდი ზომის საღვინე ჰურჭლის აღსანიშნავად იხმარება. ჰურის გასარეცხად კაცი შიგ უნდა ჩაიფიდეს აუცილებლად, ამიტომ მას „ჩასაფლსაც“ უწოდებენ ხოლმე. ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, დიდი ზომის ჰურის აღმნიშვნელად ჩასავლის ხსენება ჩვეულებრივი მოვ-



ლენაა. ჭური ჩასავლის სინონიმი ყოფილა ძველად ქველად მკურნალობის განრისხდა ღმერთი და ბატონი ვირშელი მიიცივალა, მისთვის სა-  
ალაპოდ შეიღის საპალნის ჩასავალი შემოსწირეს, ხატს მლოუებას  
და ჩავდგით საყდრის ძირას ჩრდილოეთით“.

დასავლეთ საქართველოში ხმარებული სახელწოდება — ჭური, აღმოსავლეთ საქართველოში იმავე მნიშვნელობით გავრცელებული ქვევრის იდენტურია. „ჭური“ საზოგადოდ ჭურჭელსა ჰნიშნავს, კერძოდ — კი ღვინის ღიდ ჭურჭელს, ქვევრი ეწოდებოდა — წერს ივ. ჯავახიშვილი [83, 87] უდიდეს ქვევრებში გასაწმენდად კიბეებით ჩადის რამდენიმე კაცი [145, 98—99].

შრომაში მზადდება ოცფუთიანიდან სამასფუთიანამდე ჭურები. ჩვენ გვქონდა შესაძლებლობა გაგვეზომა 150 ფუთის ტევადობის ჭური. მისი ზომებია: სიმაღლე 237 სმ, მუცლის გარშემოწერილობა — 450 სმ, დიამეტრი — 145 სმ, ფარფლის სიგანე — 12 სმ, ფარფლის სიმაღლე — 14 სმ, პირის დიამეტრი (ფარფლიანად) — 76 სმ, კუნჭულოს დიამეტრია დაახლოებით 10—12 სმ (კუნჭულოს გაზომვა ვერ მოხერხდა, რადგან გამოსაწვავი ჭური კუნჭულოთი იდგა მიწაზე). ასფუთიანი ჭურის ზომებია: სიმაღლე — 183 სმ, მუცლის გარშემოწერილობა — 286 სმ, კუნჭულოს დიამეტრი — 14 ფარფლის სიმაღლე — 7 სმ, ფარფლის სიგანე — 9 სმ, ფარფლის დიამეტრი — 91 სმ. 50 ფუთიანი ჭურის ზომებია: სიმაღლე — 156 სმ, მუცლის გარშემოწერილობა — 297 სმ, ფარფლის სიმაღლე — 10 სმ, ფარფლის სიგანე — 8 სმ, პირის დიამეტრი — 56 სმ, კუნჭულოს დიამეტრი — 6 სმ. დღეისათვის შრომაში მხოლოდ კუნჭულოიან ჭურებს აკეთებენ. მთხრობელთა გადმოცემით ირკვევა, რომ წინათ უკეთებიათ აგრეთვე ბრტყელძირიანი ჭურები. კახელი მექვევრეები კუნჭულოს შესატყვისად „ქუსლს“ ხმარობენ, საირმელი (ლეჩუმელი) ხელოსნები „მუჯოროს“, გურული (სოფ. აცანა, აკეთი) „ჭურის ნიჟურს“, „კუმტურს“ და ა. შ.

ქვევრი. ჭურზე მცირე მოცულობის საღვინე ჭურჭელს ერთიდან ოცი ფუთის ჩათვლით შრომაში ქვევრი ეწოდება. ქვევრს საბა ორბელიანი კეცის ჭურს უწოდებს [57, 236]. ქვევრი ჭურისაგან მხოლოდ ტევადობით განსხვავდება. ქვევრი ზემოდან, შიგ ჩაუსვლელად ირეცხება. კიდევ უფრო მცირე ზომის ღვინის შესანახ ჭურჭელს შრომაში ქოცო ეწოდება. ქოცოს ხშირად პატარა ჭურსაც უწოდებენ. შრომის ეთნოგრაფიულ ყოფაში დამოწ-



შეხული ტერმინი „პატარა ჭური“ სავსებით ემთხვევა სულხან-სა-  
ბა ორბელიანის განმარტებას — ქოცო მცირე (მომცრო) ჭური

[57, 233].

დიდა ჭურის სამეურნეო მნიშვნელობა მეღვინეობის დარგ-  
ში. ჭურში ხდება ახლად მოწურული ტკბილის ჩასხმა, ტკბილის  
დაღვინება და ღვინის შენახვა. ამის მიხედვით არჩევენ: ღვინის  
შესანახ, ღვინის მოსაკავეებელ, ტკბილის დასაწმენდ და ე. წ. „გა-  
დასაღებ“ ჭურებს. დანაკლულეებულ ჭურში ღვინის დატოვება არ  
შეიძლება და იგი გადააქვთ მომცრო ჭურში. გადასაღებ ჭურებს  
მეჭურე ხელოსანი ჩვეულებრივ გაზაფხულზე ამზადებს და ყი-  
დის, რადგან ამ დროს ხდება დიდი ჭურების დანაკლულება და  
ნარჩენი ღვინის გადატანა შედარებით მცირე ზომის ჭურებში.

ჭურის პროტოტიპი ჭურჭლის კეთებას და გამოყენებას სხვა-  
დასხვა დანიშნულებისათვის ადამიანი ენეოლითის ხანიდან იწ-  
ყებს. თიხის დიდი ზომის ჭურები გამოიყენებოდა მარცვლეული-  
სათვის, სხვადასხვა პროდუქტებისა და სითხის შესანახად.  
ბ. კუფტინი თრიალეთის შუაბრინჯაოს ხანის სამარხ ყორღანებ-  
ში აღმოჩენილ თიხის დიდი ზომის ჭურჭლებს სითხის შესანახ  
ჭურჭლებად მიიჩნევს [126, 23]. უძველესი ქვევრი აქიერკაცკა-  
სის ტერიტორიაზე აღმოჩენილია აზერბაიჯანის ტერიტორიაზე,  
ხანლართან, რომელიც ძვ. წ. 1 ათასწლეულის დასაწყისით თარიღ-  
დება [134, 7], ხოლო კარმირბლურში 400-მდე სხვადასხვა ზომის  
ქვევრია აღმოჩენილი [133, 175].

საქართველოს ტერიტორიაზე საღვინე ქვევრების არსებობა  
ძვ. წ. VI ს-დან არის ცნობილი: „ანტიკური ხანის მევენახეობისა  
და მეღვინეობის განვითარებაზე მჭერმეტყველურად მიუთითებენ  
ქვევრები...ქვევრის კედლის სისქე რამდენიმე სანტიმეტრს აღ-  
წევს. ჭურჭელი ღვინის შესანახად ყოფილა განკუთვნილი [63,  
247]. ამ ბოლო დროს დილომში აღმოჩნდა ძვ. წ. VIII - VII სს.  
ქვევრები. ეთნოგრაფიულ ყოფაში ჭურს სქელკედლიანს ამჯო-  
ბინებენ, „ღვინოს კარგად ინახავს და გემოს არ უფუჭებსო“, აღ-  
ნიშნავს მეჭურე ხელოსნები და მომხმარებლები.

თ ა ლ ა რ ი. ისარნა ღვინის გადასაღებ დიდი ზომის თიხის  
ჭურჭელს შროშაში თალარი—ისარნა—სატკბილე ეწოდება. ჰი-  
ათურისა და საჩხერის რაიონებში მას „წინსაღვარსაც“ უწო-  
დებენ, მაშასადამე, ისარნა საღვინე თიხის ჭურჭელია. ხშირად მას  
„ნახევარ ჭურსაც“ უწოდებენ (იმერეთი), „ლაგვანის შუა ნაწალს“  
(სამეგრელო, სოფ. ჯვარი, 1962). „სარნა — თალარს“ ლეჩხუმში

[51, 108], „თალარი თიხის დიდი ჭურჭელი, შუას ქვევით ქვევით-  
ვითაა, თითქოს მუცელზე გადაჭრილი ქვევრის ტანია“ (1864 წელს)  
თხულობთ ქიზიყურ ლექსიკონში [51]. ირკვევა, რომ საქართველოს  
ეთნოგრაფიულ ყოფაში ისარნის დანიშნულების ჭურჭელი სხვა-  
დასხვა სახელით არის დამოწმებული და რომ „ისარნა“, „თალარი“,  
„მენა“, „ნახევარჭური“, „ნახევარი ქვევრი“ და სხვა ერთმანეთის  
სინონიმებია.

შრომაში დამოწმებული ისარნა ფორმით, მართლაც, ნახევარ,  
შუაში გადაჭრილ ჭურს ჰგავს. ისარნა საქურე მიწისაგან მზადდება.  
მას მეჭურე ხელოსნები აკეთებენ, მეჭურე იშვიათად აკეთებს  
ისარნას. შრომაში ორნაირი ისარნა მზადდება: უყურო და ყუ-  
რიანი. ყურიან ისარნას ყოველთვის ორი ყური აქვს. შრომული  
ისარნის ორივე ნიმუში დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუ-  
ზეუმში ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში (კოლ.  
№№ 79—64/1, 79—64/2). შრომაში წინათ კუნჭულოიანი ისარნა  
უკეთებიათ, დღეს კი უკუნჭულო, ბრტყელძირიანი ისარნის დამ-  
ზადებას ამჯობინებენ. ისარნა, როგორც აღვნიშნეთ, აარგად შე-  
ზავებული საქურე მიწისაგან მზადდება, ყოველგვარი „ინგლი-  
სის“ და შემკობის გარეშე. იგი წითელი ფერის, სქელკედლიანი  
თიხის ჭურჭელია. აქვს ბრტყელი ძირი, ძირისკენ ოდნავ დაქანე-  
ბული კედლები (თუ ისარნა უყუროა), ან ოდნავ გამობერალი  
გვამი (თუ ისარნა ორყურაა). შრომულ ისარნას ყოველთვის  
ფართო პირი აქვს და ჯამის ფორმისაა. ისარნას პირი ფართო,  
გადმოკეცილი ფარფლით მთავრდება. ყურთან ისარნას სქელი,  
მრგვალი ყურები მიძერწილი აქვს ერთმანეთის პარალელურად  
ფარფლის ოდნავ ქვემოთ, ან შუა გვამზე (დამოკიდებულია ისარ-  
ნის სიდიდეზე).

ისარნა ფუნქციის, მისი სამეურნეო დანიშნულების მხრივ,  
როგორც ვთქვით, უპირველეს ყოვლისა, ღვინის — ტკბილის გა-  
დასალეები და მოსაკავებელი თიხის ჭურჭელია. საწნახელიდან  
ტკბილი ისარნაში ესხმება, შემდეგ ჭურებსა და ქვევრებში ნა-  
წილდება. „თალარს ტკბილისათვის ვხმარობთ, საწნახელის შუა-  
გულში, თალარიდან ჭურჭელში ვასხამთ“ (შრომა, 1864). „სა-  
ტკბილე ცემენტის საწნახლის წინ მიწაშია ჩაფლული, ხის საწნა-  
ხლის წინ კი დვას, ოდნავ ჩამაგრებულია მიწაში“ (სოფ. კორბო-  
ული, საჩხერის რ-ნი, ჯალაბაძე თეო მალაქიას ასული, 1971).  
„საწნახლის წინ „წინსადგამი“ — სატკბილე დვას, საიდანაც



ტკბილს ორშიმოთი ჭურებში ვასხამთ“ /სოფ. ქორეთი, საჩხერის რ-ნი, გულაძე გალაქტიონი პავლეს ძე, 1970/. თალარის ამ ფუნქციონირებაზე მიუთითებენ ეთნოგრაფები ლ. ბოჭორიშვილი [20, 112] და ი. ნანობაშვილი [56, 162]. საწნახელის წინ მდგარ ისარნაში ტკბილი მილით ესხმება. ეპისკოპოს კირიონის განმარტებითაც, თალარი არის „დიდი ქვევრი საწნახელის მილთან“ [79]. „სარნას, ტკბილი რომ დაღვრილიყო, ინდურის ქვეშ მოათავსებდნენ, ამოჭრილ მიწაში ჩადგამდნენ“ (ინდური არის საწნახლის გარეთა ნაწილი — ღარიანი პირი, საიდანაც ტკბილი გადმოჩქევს) [5, 108]. — მენას თალარს საბა ორბელიანი ასე განმარტავს: „მენა სამყოფი, სადგომი: მენას კახნი ტაგარსა უწოდებენ და იგიცა ტკბილის სადგომია [57]. ტაგარი ტკბილის სადგომი. ესე ტაგარი არს ჭურჭელი ტკბილისა საწნახელთა წინა მყოფი [57, 131], ხოლო ისარნა წყალთ შთასახმელია... წყლის სადგომელია [57, 334], ე. ი. ია სითხის დასაყენებელი, მოსაკავებელი ჭურჭელია. ასეთივე, დანიშნულება აქვს მას ნ. ჩუბინაშვილის ლექსიკონშიც [76]. ტაგარი იგივე თალარი იხსენიება „დაბადებაში“ იმავე მნიშვნელობით, როგორც დიდ ლექსიკოგრაფებს აქვთ აღნიშნული და რა დანიშნულებითაც ეთნოგრაფიულ ყოფაში იხმარება, ე. ი. როგორც ახლადდაწურული ყურძნის წველის შესაყარები ჭურჭელი [33].

თალარის უპირველეს დანიშნულებაზე მიუთითებს ქართული ხელხური ლექსი:

„თალარი კარგი დამიდგი,  
 იყოს ორმოცი კოკისა,  
 ისე გაგივსებ ქვევრებსა...“ [43, 159]

აღსანიშნავია, რომ ისარნა — თალარი უკანასკნელ ხანებში გამოიყენება აგრეთვე ვენახის შესაწამლი შაბიამნის ხსნარის მოსაკავებლად და დასამზადებლად. ზოგი მეჭურჭლე დიდი ზომის ისარნას მიწის დასალბობადაც იყენებს, ზოგი წყლის მარაგს ინახავს. მოჭიქული ჭურჭლის მკეთებელი მოდებამეები კი ისარნებში სხვადასხვა ფერის ჭიქურს ამზადებენ და ჭურჭლის მოჭიქვის დროს იყენებენ. როგორც ჩანს, ამავე დანიშნულებით იყენებენ მას კახეთში [20, 112]. კახეთში იგი გამოყენებული ყოფილა აგრეთვე სხვადასხვა საღებავის ჩასაყენებლად, ხოლო დაბალები ტყავს აწყობენ დასამუშავებლად [წ1, 173]. თალარი გამოყენებული ყოფილა საწყაოდაც [82, 167].

შროშაში დღეისათვის შედარებით პატარა ზომის ამზადებენ. მას შემოთ ჩამოთვლილ ზოგიერთ ფუნქციონალურ თად ახალი გამოყენებაც ეკისრება. კერძოდ, მასში საზამთრო ხორცის მარაგს ინახავენ.

აღსანიშნავია, რომ ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში დაცული ისარნის (კოლ. №79—64/2) ზომები დიდად არ განსხვავდება კუხეთის, რუსთავის, ნაციხვარის გათხრის დროს აღმოჩენილი მსგავსი ჭურჭლისაგან [7, 7], რომელსაც ისარნად მიიჩნევენ (საშუალო სიმაღლე — 53 სმ), პირფართო (60 სმ), ბრტყელი ძირი (დიამეტრი 22 სმ) და XI—XIII სს. შიკეთებენ [7].

სატკბილე. ჭურჭელს, რითაც ხდება ტკბილის ამოღება ისარნიდან, შროშაში „სატკბილე“ ეწოდება [3, კოლ 79—64/8]. სატკბილეს ორიგინალური ფორმა აქვს. იგი ლოკალურია შროშის კერამიკული წარმოებისათვის. სატკბილე საჭურჭლე მიწისაგან არის დამზადებული. სახელწოდება მის ფუნქციაზე მიუთითებს. იგი ისარნიდან ტკბილის ამოსაღებად იხმარება მხოლოდ. სატკბილე წითელი ფერის, სქელკედლიანი ცალყურა თხის ჭურჭელია. მკვეთრად გამოყვანილი ყელით და აკრილი, უფარფლო პირით. მრგვალი, მსხვილი ყური მიძერწილი აქვს შუა ყელიდან გვაზე. სატკბილე ყოველგვარი შემკობის გარეშე დამზადებული ჭურჭელია. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში დაცულია შროშიდან 1964 და 1970 წლებში ჩამოტანილი სატკბილე (კოლ. №№79—64/8, 181—970/47).

ჩაფი. საღვინე ჭურჭელია აგრეთვე ღვინის საწყაო თხის ჩაფი. იგი გარეგნული ფორმით არაფრით არ განსხვავდება წყლის ჩაფისაგან. მათ სახელწოდებაც ერთი აქვთ. [3, კოლ. 47—63/4, 76—62/3]. შროშული საღვინე და საწყლე ჩაფები ზუსტად შეზავებული საჭურჭლე მიწისაგან მზადდება; თითოეული მათგანი მონივრულად და დაკრელებული წითელი ან შავი ფერის წერნაქით. მაგალითისათვის შეიძლება მოვიტანოთ ერთ-ერთი აღწერილობა ეთნოგრაფიის განყოფილების ცენტრალური საკოლექციო დავთრიდან [3 კოლ. 47—63/4] ჩაფი, საწყაო „წითლად გამომწვარი, სწორი, ბრტყელი ძირი, „ბრტყელძირა“; მრგვალი, გამობერილი გვამი — მუცელი; დაქანებული მხრები; განიერი, დაბალი ყელი — კისერი; მრგვალი, გადაშლილი პირი; მრგვალი ყური მიძერწილია შუა ყელიდან მხარზე. ჩაფი მონივრულად შეკულია — დაკრელებულია შავი წერნაქით; შუა გვამზე შე-





მოუყვება ორ პარალელურ სწორ ხაზს შორის: ვაკლებული კლავნი-  
 ლა ხაზი; იგივე „ჭრელი“ მეორდება ყურის ძირში. პირის ძველზე  
 შემოუყვება ერთი ფართო წერნაქის ხაზი. ჭურჭლის გვამზე, ყუ-  
 რის ქვედა შეერთების ადგილიდან ოდნავ დაბლა გავლებულია  
 წერნაქის ირიბი, ფართო ხაზები და მომსხო წერტილები“. ერთა-  
 ფერთი საღვინე ჭურჭელი, რომელსაც მრგვალი პირი აქვს, არის  
 საწყაო ჩაფი. მისი საღვინე ჭურჭლად გამოცხადება დანიშნულე-  
 ბიდან გამომდინარეობს. საღვინე თიხის ჩაფი, მიუხედავად ფორ-  
 მის მსგავსებისა; საწყლე ჩაფისაგან დიდად განსხვავდება. იგი  
 ზუსტად დადგენილი, შემოწმებული ღვინის საწყაოა. მისი დამ-  
 ზადება მეჭურჭლისაგან დიდ ცოდნასა და სიზუსტეს მოითხოვს.  
 საღვინე ჩაფს ყოველთვის ფრთხილად, „მოფერებით“ ექცევიან.  
 მისი გაკეთება ყველა მეჭურჭლეს არ შეუძლია. საწყაოდ დამ-  
 ზადებული 10 ჩაფიდან არწყვა-შემოწმების შემდეგ საწყაო უტყუ-  
 არი შეიძლება 3—4 გამოვიდეს ესეც მეჭურჭლის დიდ მიღწევად  
 ჩათვლება.

ჭურიდან ამოღებულ ღვინოს საწყაო ჩაფში ასხამენ; ეს პრაქტი-  
 კულიც არის და მოსახერხებელიც. მოსახერხებელია იმიტომ, რომ  
 ჩაფს ფართო, მრგვალი პირი აქვს და ღვინო კარგად ესხმება  
 შიგ; პრაქტიკულია იმიტომ, რომ იციან რა რაოდენობის ღვინოს  
 აყლებენ ჭურს.

შროშაში „საღვინე ჭურჭელს“ უწოდებენ ისეთ დოქებს, რო-  
 მლებსაც ახასიათებს თავისებური ნიკარტი — ნისკარტი. ასეთე-  
 ბია „ხარა“ და მისი მიმყოლი დოქები, ვიდრე ნახევარ ლიტრამდე.

**ხ ა რ ა დ ო ქ ი.** ხარა დოქი ნიკარტიანო, დიდი ზომის დოქია.  
 მას ხშირად სახმარად მოსაკავებელ ღვინოს ჭურჭლადაც იყენებენ.  
 ჩაფიდან ღვინოს სახმარად ხარა დოქში ასხამენ. ხარა დოქი ჩვე-  
 ულებრივი საღვინე დოქისაგან სიდიდით განსხვავდება. მასში  
 10 ლიტრამდე ჩადის. ჩაფიდან უფრო ადვილია ღვინის ჩასხმა ხა-  
 რა დოქში, ვიდრე ჭურჭლიდან; ჩაფს ერთი ადამიანი თავისუფლად  
 სწევს ხელში და ავსებს ხარა დოქს. ხარა დოქიდან ნიკარტის დახ-  
 მარებით ღვინო თავისუფლად გადმოდის და ისხმება სუფრაზე მისა-  
 ტან საღვინე დოქებში.

საღვინე დოქებს ზუსტად შეზავებული საჭურჭლე მიწისაგან  
 ამზადებენ. საღვინე დოქი ბრტყელძირიანია, აქვს ზომიერად გა-  
 მობერილი გვამი; წვრილი მაღალი ყელი და ლამაზად გამოუყვანა-  
 ლი, მაღლა აშვერილი ნიკარტი; მრგვალი ყური მიძერწილია შუა  
 ყელიდან მხარზე ან შუა გვამზე. საღვინე დოქები, ხარა დოქის



გარდა, მოინგლისებული და დატრელებულია; შემკულნი წყნარად  
ქს სწორი და კლაკნილი ხაზებით, ყურმნის მტევენებითა და ვახის  
ფოთლებით; მიწის კობლებით და მიძერწილი ვახის მტევენებით.

ორ შ ი მ ო. შროშულ კერამიკულ წარმოებაში ორიგინალური ქურჭელია ღვინის ამოსაღები თიხის ორ შ ი მ ო. [3, კოლ. 79—64/11, 181—970/40]; იგი ლოკალურია შროშისათვის. არც შევენახეობა-მეღვინეობით და არც კერამიკული წარმოებით განთქმულ ცენტრებში არ ამზადებენ მსგავს ორ შ ი მ ოს. როგორც ცნობილია, ამ მიზნით იყენებენ „მწარე კვახის“ — გოგრის ე. წ. სრიკას. „ორ შ ი მ ო — აღნიშნავს საბა ორბელიანი — აყირო, ქვევრით ღვინის ამოსაღები“ [57]. შროშაში ამჯობინებენ თიხის ორ შ ი მ ოს გამოყენებას და უპირატესობასაც მას ანიჭებენ, რადგან იგი ხრიკაქთან შედარებით მიძიეა, ამიტომ დიდ ძალას დაწოლას არ საჭიროებს ღვინით ავსების დროს, რაც ღვინოს ამღვრევისაგან იცავს. „თიხის ორ შ ი მ ოთი ამოღებული ღვინო წმინდაა“, — აღნიშნავენ შროშელი მეჭურჭლეები.

ორ შ ი მ ოს ცნობილი მეჭურჭლეები აკეთებენ. რგი კარგად შეზავებული საჭურჭლე მიწისაგან მზადდება. ორ შ ი მ ო ნეკარტიანი, წერილი მალაყელიანი, მრგვალგვამიანი და მკვეთრად წაწვეტილებულ ამ მრგვალძირიანი თიხის უყურო ქურჭელია. მას კურის ნაცვლად ხვრელი აქვს, რომელშიც გრძელი ჯოხი — სახელურია გაყრილი. ორ შ ი მ ო ინგლისგარეშეა და მოუხატავი.

ძ ა ბ რ ი. აღსანიშნავია მეღვინეობაში გამოყენებული თიხას ძაბრი, „ნოტიოთა შთასასხმელი ქურჭელი პირვიწროთა შინა სასმითა“ [76; 3; 181—970/37]. აღნიშნული კოლექცია 1970 წ. იქნა ჩამოტანილი სოფ. შროშიდან. იგი ცნობილი მეჭურჭლის ა. გ. ლონდაძის გაკეთებულია. ძაბრი კარგად შეზავებულია საჭურჭლე მიწისაგან კეთდება. იგი დიდი ზომის, პირფართო, მუცელგანიერი, ვიწროყელიანი და ძირვიწროა. მრგვალღერა ყური მიძერწილი აქვს შუა გვამზე.

ორ ხ ე ლ ი. ქურიდან ნარეცხი წყლის ამოსაღებად შროშაში თიხის ორხელი იხმარება. ორხელი 1970 წ. იქნა ჩამოტანილი შროშიდან და დაცულია სსმ კერამიკის ფონდში [3, კოლ. 181—970/50]. ეს არის თიხის ღრმა ჯამი—ქვაბის ფორმის; ფართო მოხვეული პირით, ზომიერად გამობერილი გვამით და ბრტყელი, ფართო ძირით, რომელსაც ცენტრში ხვრელი აქვს დატოვებული. ორხელს იმ ადგილას, სადაც შეიძლება ყურები ჰქონდეს მიძერწილი, გაკეთებული აქვს თითო ხვრელი ერთმანეთის პირდაპირ. ორხელი, რო-

გორც სახელწოდება მიუთითებს, წარმოადგენს ორ გრძელ ხის ტარზე (თითებით ჩამოკიდებულ თიხის ქვაბს — ჯამს. დაახლოებით 20 სმ სიგრძის შუაზე მოკეცილი ორი თოკი ცალ-ცალკე ოდნავ ჩაჭრილ ხის ტარებზე მარყუჟითაა დამაგრებული. ერთი თოკის თავისუფალ ბოლოებს უყრიან ქვაბის პირის ზერელებში და განასკვავენ, რომ არ გამოვიდეს. ასე მაგრდება ხის ერთი ტარი თიხის ქვაბზე. ტარის ვერტიკალურად დაჭერით ქვაბაც ვერტიკალურად დგას. ხის მეორე ტარის მისამაგრებლად მასზე ჩამაგრებული თოკის თავისუფალ ბოლოებს უყრიან ქვაბის ძირის ზერელში და მოზრდილ ნასკვს აკეთებენ. ჭურვიდან წყლის ამოღების დროს ქვაბს აწვებიან პირთან მიბმული ხის ტარით, ავსებენ ორხელს და ორივე ხელით — ტარით ეწევიან ზევით. წყლის გადმოღერის დროს ორივე ხელს ასწორებენ, ჭურჭელი ჰორიზონტალურ მდებარეობას იღებს და შიგ მყოფი სითხე გადმოიღვრება.

შროშული თიხის ორხელი მევენახეობა-მეღვინეობის ტრადიციული კულტურის მაჩვენებელია და კერამიკული წარმოების მაღალ დონეზე მიუთითებს. შროშაში დამოწმებულ თიხის ორხელთან ანალოგიას ამქლავნებს ურბნისში აღმოჩენილი თიხის ორი ჭურჭელი, რომლებსაც ლ. ჭილაშვილი სამართლიანად უკავშირებს მარანს და პარალელს ორკაპე — ორ-კაპე-სთან ავლებს [81, 112—113, სურ. 46, 47].

საარაყე ჩაფი მეღვინეობასთან არის დაკავშირებული ე. წ. შროშული საარაყე ჩაფი იგი დიდი ზომის თიხის ჭურჭელია [3, კოლ. 78—64/3]. საარაყე ჩაფი საჭურჭლე მიწისაგან არის დამზადებული. იგი ბრტყელძირა, გამობერილგვაშიანი, დაბალყელა, ფართობირიანი ჭურჭელია. ორი, საკმაოდ სქელი. მრგვალი ყური მიძერწილი აქვს შუა გვამზე ჭურჭელი მოცულობით საკმაოდ დიდია და ყურების ზომაც ისეა გაანგარიშებული, რომ ორმა კაცმა ასწიოს და სიმძიმესაც გაუძლოს. საარაყე ჩაფი მოინგლისებულია და შემკულია შავი წერნაქის ზოლებით. შუა გვამზე ორ პარალელურ ხაზს შორის გავლებულია ერთი კლაკნილი ხაზი. იგივე ორნამენტი მეორდება მხრის თავზე, ხოლო შუა ყელზე გავლებულია სამი პარალელური სწორი ხაზი. გვამს ზემოდან ქვემოთ ჩამოყვება ტალღისებური წერნაქის ხაზები. ჭურჭელზე გამკეთებული ხელოსნის გვარი — ღონღაძეა წარწერილი.

საარაყე ქვაბის თავი. უნიკალურია შროშაში დამზადებული თიხის საარაყე ქვაბის თავი [3, კოლ. 181—870]. საარაყე ქვაბის თავის ვაკეთება ყველა ხელოსანს არ შეუძლია მისი სი-



დიდისა და რთული ფორმის გამო. აღნიშნული ქვაბის ეთნოგრაფიკული თეზისა მეტურჟლე ა. გ. ლონდაძის მიერ. იგი 1970 წელს მოტანილი შრომიდან.

### სანადიმო ჭურჭელი

მოხმარება-დანაშნულების შიხედვით, ზემოთ ჩამოთვლილი თიხის საღვინე ჭურჭლის გარდა, შროშაში მზადდება ე. წ. თიხის სანადიმო, სუფრისთვის განკუთვნილი ღვინის სასმელი ჭურჭელი. სუფრის ჭურჭელი უფრო მეტად არის შემკული, ვიდრე ჩვეულებრივი სახმარი, საწყლე თუ საღვინე ჭურჭელი.

„ჭურჭელი სანადიმონი“ და „ჭურჭელი სახმარად სანიადგოდ“, ჭურჭლის ასეთ კლასიფიკაციას იძლევა ძველი წერილობითი წყაროები. სანადიმო ჭურჭელი, უპირველეს ყოვლისა, გამოირჩევა მასალით, ფორმითა და ფუნქციით.

სამეჯლისო სანადიმო ჭურჭელი ძვირფასი ლათონების, ოქროსა და ვერცხლის ნაწარმი იყო. როგორც აკად. ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავს, — „ღირსება-ღირებულების მიხედვით „ჭურჭელი მეჯლისისანი“ ანუ „სანადიმონი“, რომელნიც, ვითარცა ნადმი-სა, და, მაშასადამე წვეულებისათვის განკუთვნილი სამსახურების გამომხატველნი, ჩვეულებრივ სახმარი ჭურჭლისაგან, როგორც თავისი თვისებით, ისევე ღირსებით განსხვავებული და მასზე უფრო ძვირფასი იყო [84, 45].

აღსანიშნავია, რომ სანადიმო ჭურჭელს ვერცხლისა და ოქროს ნივთებთან ერთად განეკუთვნება „ჩინური“, „ქაშანური“ ანუ „ჭურჭელი კეცისა“, რაც, როგორც საქართველოს სხვადასხვა კუთხეებშია დამოწმებული „ქაშანური“, „მოჭიქელი“, „წამალგადავლებული“, „ჩინური“, „ინგლისური“ თიხის ჭურჭლის სინონიმებია. აკად. ივ. ჯავახიშვილი კონკრეტულად სანადიმო ჭურჭელად ასახელებს „ოქროსი და ვერცხლისა, ჩინურ და ქაშანურს“ [84, 45]. ანუკა ბატონიშვილის 1712 წ. მზითვევს წიგნში მოხსენიებულია „ქაშანური ჯამი ცხრა“ [66, 290]. ამ შემთხვევაში ქაშანური ჭურჭელი ძვირფასი ლითონისაგან დამზადებული სანადიმო ჭურჭლის პარალელურად არის მოხსენიებული. ამგვარად ფეოდალურ საქართველოში მოჭიქული ჭურჭელი სანადიმო, სუფრაზე სახმარ ჭურჭლად ითვლებოდა [95, 14].

შროშაში დამზადებული მოჭიქული ჭურჭლის მრავალფეროვანი კოლექცია მთლიანად სანადიმო ჭურჭლად ითვლება. სალხი-



ნო სუფრის აუცილებელი ატრიბუტებია: ღვინის დასალევი მუხრანული  
 ჭიქული ჯამები, ქუსლიანი და უქუსლო ჭინჭალები, კულუხები,  
 ღვინის სასმელი „მარნები“ და „ორსართულიანი“ „სამლიტ-  
 რანი“ ჭინჭილები.

მარანი. ღვინის სასმელი მარანი თავისი რთული კონს-  
 ტრუქციისა და მრავალრიცხოვანი შემადგენელი ნაწილების /საწ-  
 ნებელი, ჭურბები, ცხოველთა და მცენარეთა სტილიზებული გამო-  
 სახელებით და ვაზის ე. წ. „ტალავებით“/ არა მარტო ღვინის  
 სასმელი — სანადიმო ჭურჭელია, არამედ ღია მარნის სიმბოლური  
 გამოსახულებაა [102, 69]. „იგი სარიტუალო ჭურჭლად ითვლე-  
 ბოდა, ორნამენტებით და სხვადასხვა სახეებით ნაყოფიერების  
 სიმბოლოს გამომხატველი იყო, ქართული წარმართული ქორწი-  
 ლის კომპლექსში შედიოდა და ქორწილის წესების შესრულებაში  
 მონაწილეობდა“ [74, 310—311].

საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფი-  
 ლების კერამიკის ფონდში სასმისი „მარნის“ არა ერთი და ორი  
 ნიმუშია დაცული. ყოფაში მარნის კეთება საქართველოში ცნობი-  
 ლი კერამიკული წარმოების ცენტრებში /ქართლ-კახეთ-იმერეთი/  
 მოწმდება. მარანს ამზადებენ კერამიკულ სახელოსნოებსა და  
 ქარხნებში; ამ ტრადიციული ჭურჭლის კეთებით გატაცებული არი-  
 ან მხატვარ-კერამიკოსები და სხვ. დღეისათვის მარანი უფრო დე-  
 კორატიულ ჭურჭლად ითვლება. დიდ პატივად ითვლება მარნის  
 ჩუქება.

მოჭიქულ ჭურჭელთან ერთად სანადიმო ჭურჭლად ითვლება  
 წითელი ჭურჭელი. ჯერ კიდევ შუაფეოდალურ ხანაში მოჭიქული  
 ჭურჭლის გვერდით საპატიო ადგილს იკავებს წითლად გამომწვარ-  
 ბი; წერნაქით შემკულ-მოხატული თიხის საღვინე-სანადიმო ჭურ-  
 ქელი. საქართველოსა და მთელს ამიერკავკასიაში მრავლადაა აღ-  
 მოჩენილი ამ პერიოდის, წითლად გამომწვარი, წერნაქით მდიდ-  
 რულად შემკული ქვევრ-დერგები, რომელთაც არქეოლოგთა ნა-  
 წილი საღვინე, ლხინისათვის განკუთვნილ ჭურჭლად მიიჩნევენ.  
 ამჟამად აზრს იზიარებს ახალგაზრდა არქეოლოგი თ. არჩვაძე [6,  
 127, 133] რუსთავში აღმოჩენილი, მდიდრულად შემკული და  
 დახვეწილი ფორმის მქონე დერგების მიმართ, რომლის ზომები  
 თითქმის ემთხვევა შროშაში დამოწმებულ და ყოფაში მყარად  
 დამკვიდრებულ ე. წ. „სანადიმო-საკრუშონე“ თიხის ჭურჭლს  
 კომპლექსს“ [3, კოლ. 181, 970/1].



ს ა ნ ა დ ი მ ო ქ ვ ე ვ რ ი. ქვევრი სუფრაზე იდგმება, დასადასად დროს. სანადიმო ქვევრს, იგივე დერგს აქვს ორიგინალური, დასვეწი-ლი ფორმა. იგი წითლადაა გამომწვარი, მოინგლისებულია, აქვს გად-გებული ქუსლი. ძირიდან შუა გვამისაკენ თანდათან, ზომიერად ფართოვდება და კვერცხისებურ ფორმას ღებულობს. ყელისაკენ შევიწროვებულია, აქვს გადამლილი, ჩაკუთხულა პირი. რაც ხელს უწყობს ხუფის მჭიდროდ მორგებას. ქვევრი მდიდრულად არის შემკულ-მოხარატებული: ქუსლს სიმეტრიულად დაშორებული ორი ღრმად ამოღარული წრეხაზი შემოუყვება, ძირიდან რამდენიმე სანტიმეტრის დაშორებით ანალოგიური წრეხაზია შემოვლებული. შუა გვამზე ორ პარალელურ წრეხაზს შორის კლაკნილი ხაზია გავლებული. გვამზე ხარატივვე გამოყენებულია სამი ცალი ხუთფურცელა ყვავილი პატარა ტოტით, ყელის ძირში ჰედულა, ღრმა ორნამენტი შემოუყვება. რადგან ქვევრი სუფრაზე დასად-გმელად არის განკუთვნილი, იგი ხელოსანს საგანგებოდ შეუმ-კია.

ქვევრს აქვს თავსახურავი — ხუფი. ხუფი გულჩადგმული, ბრტყელიდებია და მრგვალია. იგი ქვევრის „კოტიან“ პირს კარგად ეხურება. ხუფის ჯამისებურ ნაწილში თავსდება ორში-მო. ორშიმო პატარა ზომისაა და სანადიმო ქვევრიდან ღვინის ამოსაღებად იხმარება. მას მტრედის, ჯიხვის ან ვერძის ფორმა აქვს. ჩვეულებრივი დოქისაგან განსხვავებით ორშიმოს ოვალური ძირი აქვს და პერპენდიკულარულად გასაჩერებლად აუცილებელია მი-სი მოთავსება ქვევრის თავსახურავზე ან როგორც უწოდებენ „ორშიმოს დასადგმელზე“.

ორშიმო „მოინგლისებულია“, შემკულია რელიეფური ხაზე-ბით, მიხატულია წითელი და შავი წერნაქით; აქვს მალალი წვრი-ლი ყელი.

სანადიმო-სალხინო ქვევრს ახლავს ღვინის დასაღვევი ექვსი ან თიარბეტი ცალი თიხის ჯამი. ჯამები მოინგლისებულია და მოუხა-ტავი. აღნიშნული კომპლექსი, როგორც აღვნიშნეთ, მოხარატებუ-ლია. სსგა შემთხვევაში სანადიმო ქვევრება მოხატულია წითელი და შავი წერნაქის წყვეტილი, კლაკნილი და სწორი ხაზებით, ვა-ზის ფოთლებითა და მტევნებით, რაც ხაზს უსვამს ფორმის დახვე-წილობას და სისადავეს.

არქეოლოგი ი. გაგომიძე სარიტუალო, ღვინის საწესო სმის დროს გამოყენებულ ჭურჭლად იმიჩნევს სამადლოზე აღმოჩე-



ნლ ანტიკური ხანის წითლად გამომწვარ, მოხატულ დერგებს, ქვევრებს, ომფალოსიან ფიალებსა და ჯამებს [27, 46].

მრავალგვარი სანადიმო თიხის ჭურჭლის კოლექციაა დაცული საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში /კოლ. 181—970/27, 28, 29, 30, 31/: დაზარალებული და მოინგლისებული ჭინჭილები და ღვინის სასმელი ქვევრები; მალალყელიანი კულები; ქუსლიანი და უქუსლო ჯამები; ღვინის სასმელი ქვევრები, რომლებსაც ამშვენებს დედაბრწის ხელოვნური თანამგზავრის რელიეფური გამოსახულება, ვკეთების თარიღი, მეჭურჭლე ხელოსნის გვარი, სახელი და ა. შ. რიგინალურია საღვინე ე. წ. „გვერდყურა ხელადა“. ხელოსანი დანტერესებულია სალხინო თიხის ჭურჭელი ესთეტიკურ-სამოგონებსაც ჰგვრიდეს ადამიანს. ამ დროს გადამწყვეტი მნიშვნელობა ენიჭება ფორმასა და დეკორს და არა ტევადობას.

სანადიმო თიხის ჭურჭლის სიმრავლე-მრავალფეროვნება კიდევ ერთხელ მიუთითებს, ერთი მხრივ, მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების მაღალ დონეზე საქართველოში, ხოლო, მეორე მხრივ, კერამიკული წარმოების სრულყოფის მაჩვენებელია.

### წყლის ჭურჭელი

საწყლე თიხის ჭურჭელს შროშაში ამზადებენ წითელი ჭურჭლის მკეთებელი ხელოსნები. აღნიშნულ ჭურჭელს მიეკუთვნება როგორც წყლის მოსაკავებელი, ისე წყლის მოსაზიდი ჭურჭელი: ჩაფი, დოჭი, თუნგულა, ლიტრა, კულა, ჩარეჩიანი, ნახევარჩარეჩიანი, წყლის სასმელი ჯამები და სხვ.

საწყლე თიხის ჭურჭელს, როგორც წესი, აქვს მრგვალი პირი. მათი საერთო დამახასიათებელი ნიშანია აგრეთვე ფართო და არამალაი ყელი. ფორმით საწყლე ჭურჭელი დიდად ჰგავს ერთმანეთს, განსხვავდება მხოლოდ მოცულობით. ძირი ყველა მათგანს აქვს ბრტყელი, გვამი საკმაოდ გამობერილი — მრგვალი; ყელი ფართო და დაბალი; პირი მრგვალი, გადმოკეცილი, კოტიანი ან სწორი; ყური სქელი, მრგვალი, რომლის ზედა თავი შუაველზეა მიძერწილი, ხოლო ქვედა — შუა გვამზე ან მხარზე. სხვა შემთხვევაში ყურის ზედა თავი მიძერწილია შუა ყელზე, შემდეგ თითქმის ჰორიზონტალურად შორდება მას, მკვეთრად უხვევს და ქვედა თავით მიძერწილია გვამის ზედა ნაწილზე.





საწყლვე ჭურჭლის კეთებისას შროშელი მეჭურჭლეთმცოდნეებს წყლის მოსაზიდად, მოსაკავებელ, ჩამოსასხმელ-დასასხმელ ჭურჭელს. თხელკედლიანი ჭურჭელი წასაღებად არის კარგი. წყლის შესანახად კი სქელკედლიანი სჯობს; წყლის მოსაზიდად მასიური — დიდი ზომის ჭურჭელი მზადდება და ა. შ. „სქელკედლიანი წყლის მოსაკავებელი თიხის ჭურჭელი წყალს ცივად ინახავს, გემოს არ უკარგავს და ჭურჭელს ოდნავ ასველებს. შორი მანძილადან წყლის მოსაზიდად ამზადებენ სპეციალურ ჩაფს, რომელსაც „წყლის მოსაზიდი ჩაფი“ ეწოდება. ასეთი ჩაფი დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში. იგი დიდი ზომის, დერგის მოყვანილობის, ორყურა, სქელკედლიანი თიხის ჭურჭელია. მას თოკით აბამენ ჩოჩი-ალა ურემზე და წყალს ეზიდებიან.

შროშაში დამზადებული დოქი, თუნგულა, ლატრა მცირე ზომის საწყლვე თიხის ჭურჭელია. ყველა მათგანი მოინგლისებულა და დაჭრელებული. გამოჩაყლისია შველაძეების /შუა უბანი/ მიერ დამზადებული საწყლვე ჭურჭელი — თუნგულა. შველაძეები ინგლისს საერთოდ არ ხმარობენ. თუნგულას დახვეწილი ფორმა, ბრტყელი ძირი, მრგვალი — ბურთისმაგვარი გვაში. სწორი, მაღალი ყელი და ოდნავ გადაშლილი, მრგვალი პირი აქვს. ყური მიძერწილია შუა ყელიდან მხარზე. თუნგულა შემკულია წითელი ფერის წერნაქის ხაზებით: ყელის ძირზე შემოუყვება ერთი ფართო წერნაქის ზოლი, საიდანაც ირიბი, ტალღისებური ზოლები ეშვება ზემოდან ქვემოთ.

თუნგულას და ჩარექიანებს იყენებენ წყლის შესანახად მინდვრის სამუშაოების შესრულების დროს. საწყლვე ჭურჭლად ხმარობენ აგრეთვე საწოვრიან დოქს.

შროშაში მზადდება წყლის თიხის მილები. მილის გაკეთება ყველა ხელოსანს არ შეუძლია. ამზადებენ საჭურჭლვე მიწისაგან. იგი ჩვეულებრივ, რგოლიანია. რგოლი იმისათვის უკეთდება, რომ როგორც ადგილობრივ იტყვიან, „ერთმანეთზე რომ წამოეცმება, კარგად შეთვისდება“. მილი კალაპოტის გარეშე შენდება. ყოხით ხაზავენ წრეხაზს და იწყებენ წყლის მილის შენებას. ერთ მეტრამდე სიგრძის მილს 20 მოქნა მაინც სჭირდება. შესრობა-შედგომის შემდეგ უკეთდება რგოლი. მილები იწვეება ბოგირებიან ქურაში, ფეხზე — სიმაღლეზე დამდგარი. გაყიდვის დროს საწყლვე მილები მეტრობით იყიდება; იყო შემთხვევა, როდესაც გარკვეული სიგრძის საწყლვე მილს მთელი სოფელი ყიდულობდა.

მობმარება-დანიშნულების მიხედვით შრომაში მზადდება სარძევე, რძისა და მისი პროდუქტების შესანახი თიხის ჭურჭელი. საწველელი (უყურო, ტუჩიანი და ორყურა) ქოთანი, ყველის ამოსაყვანი ქოთანი; რძისა და ყველის საწურავი, ყველის ჯამი; ყველის შესანახი ხალამი — დერგი; რძის შესადღვები, სადღვებელი და ა. შ. ჩამოთვლილ ჭურჭელს წითელი ჭურჭლის მკეთებელი ხელოსნები ამზადებენ, რისთვისაც კარგად შეზავებული საჭურჭლე მიწაა საჭირო.

საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში დაცულია საწველელი ქოთნები [კოლ. 78—64/1, 181—870/35]. შრომულ ორყურა საწველელს [3, კოლ. 181—970/75] აქვს დახვეწილი ფორმა, ფართო, ბრტყელი ძირი, ზომიერად გამობერილი, ოდნავ ზემოთ აზიდული გვამი, კოტიანი პირი და სანიკარტე ჯოხით გაკეთებული ტუჩი. მსხვილი, მრგვალფერა ყურები მიძერწილია შუა გვამის ოდნავ ზემოთ, ჭურჭლის კედლის პერპენდიკულარულად.

საწველელი ქოთნისაგან ფორმით ოდნავ განსხვავებულა ყველის ამოსაყვანი თიხის ქოთანი [3, კოლ. 78—64/2]. იგი ბრტყელიძირა, მკვეთრად გამობერილგვამიანი, დაბალკელა, ფართოდ პირგადაშლილი ჭურჭელია. მეჭურჭლის თქმით, მისი ასეთი ფორმა ხელს უწყობს რძის მალე შეთბობას ყველის ამოსაყვანს დროს.

შრომული კერამიკული წარმოების მრავალმხრივობას თიხის, რძის საწურის არსებობაც მოწმობს [3, კოლ. 79—64/3]. იგი გადაშლილი, პირმოხვეული, უძირო, თიხის ჯამია. ძირის ნაცვლად გამსგადაკრული აქვს თეთრი ფერის თხელი ქსოვილი, რომელშიც რძე წმინდად იწურება. თიხის რძის საწური საწველელი ქოთნის განუყრელი ატრიბუტია. იგი ან საწველელ ქოთანს ახურავს თავზე, ან სპეციალური საკიდის საშუალებით რძის პროდუქტებისათვის განკუთვნილ თიხის ჭურჭელთან ერთად კიდია კედელზე.

ამევე ყველის დასადები ჯამი, ყველის ამოსაყვანი, ქოთნის განუყრელი ნაწილია. იგი ყველის ამოსაყვან ქოთანს ახურავს თავზე. ყველის დასადები თიხის ჯამის რამდენიმე ნიმუშია დაცული ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში. ყველის ჯამები სხვადასხვა ზომისაა: დიდი, საშუალო და პატარა. თიხის ჯამში ხდება ე. წ., „იმერული“ ყველის ფორმის მიცემა. მას ოვალური, მობრგვალებული ძირი აქვს; ძირისა და კედლის შეერთე-

ბის ადგილი მეკეთრ გადასვლას არ ქმნის. ოდნავ ამოღობავეებულია გვერდებში და პირი შიგნით არის შემოხვეული. ყველს ქვედა ქვედა ძირზე შვიდი ხერელი აქვს, რომლის საშუალებითაც ქოთანში ჩაიწურება სითხე. ყველის დასადები ჯამი [3, კოლ. 181—970/14] ამოღობული ხაზებითა და ხერელებით არის შემკული. ჯამის შუაგულში ხარატითვე გამოყვანილია „ნამგალი და ურო“. ჯამის შიდა ფასადზე სიმეტრიულად განლაგებულია 73 ნახვრეტი, რომლებიც ხუთქიმიან ვარსკვლავს ქმნიან და საწურის როლსაც ასრულებენ. წინა ორისაგან განსხვავებული ფორმა აქვს ჯამს [3, კოლ. 181—970/13]. იგი ზომაზე ღრმა თიხის ქურჭელია. აქვს პირთან შედარებით ვიწრო, ბრუყელი ძირი შუაში მოზრდილი ხერელით. კედლები თანდათან ფაროვდება და პირგადაშლილი ჯამის ფორმას ლებულობს. ჯამი მოინგლისებულია და მოხარატებული. ოთხი ღრმა წრეხაზის ზოლი ამკობს გარედან.

ძირგახვრეტილი ჯამი-საწური [3, კოლ. 533], რომელიც რძის პროდუქტის /კარაქი, ყველი/ დასამზადებლად შეიძლებოდა ყოფილიყო გამოყენებული, აღმოჩენილია სამთავროს უძველეს №19 ორმოსამარხში. ასეთივე დანიშნულების ქურჭელი შეიძლებოდა ყოფილიყო კიდევ ერთი ძირგახვრეტილი, ფართოპირიანი ჯამი, [3, კოლ. 1586], რომელიც სამაროვანის სამხრეთ უბანზე ვათხრილ № 163 ორმოსამარხშია აღმოჩენილი [77, 56]. ანალოგიური საწურები აღმოჩენილია კარმირბლურის ვათხრების ღროს [134, 19]. არქეოლოგი ლ. ჭილაშვილი სამართლიანად უკავშირებს მეცხოველეობას და ყველის ამოსაყვან ჯამად მიიჩნევს ურბნისის ნაქალაქარზე. აღმოჩენილი თიხის ქურჭელს [3, 3195], რომელიც შედგება ორი ნაწილისაგან; ზედა ნაწილი პირგადაშლილ ჯამს მიაგავს, ქვედა ზედასაგან შვიდხერელიანი საწური ძვიდით გამოიყოფა [81, 43].

შრომელი მექურჭლეები ყველის მარაგის შესანახად ამზადებენ სპეციალურ თიხის ქურჭელს ხალამს — დერგს. ხალამი მოზრდილი თიხის ქურჭელია. იგი მოინგლისებულიც არის და ინგლისის გარეშეც, დაჭრელებულიც და დაუჭრელებელიც, სახურავიანიც და უსახურავიც.

შრომაში მზადდება აგრეთვე მცირე ზომის თიხის ქოთანი „საკვეთოს“ სახელწოდებით, რომელშიც კვეთს ინახავენ.

აქვე ამზადებენ თიხის საღვებელს, რომელსაც ადგილობრივ „სადლობელსაც“ უწოდებენ საღვებელს წითელი ქურჭლის ხელოსნები ამზადებენ. წინათ იგი მასობრივად უკეთებიათ მხო-



ლოდ საჭიროებისათვის, ახლა კი ადგილობრივ აღარ იყენებენ. დღეისათვის სადღვებლის დამზადებას წმინდა საბაზრო მნიშვნელობა აქვს. შრომაში დამზადებულ სადღვებელს იყენებენ როგორც აღმ. საქართველოში, ისე დასავლეთ საქართველოს მთიან რაიონებში, რაჭა-ლეჩხუმში.

სადღვებელს შრომელი მეჭურჭლე ხელოსნები ხელის მორგებზე აკეთებენ. კეთდება დიდი, საშუალო და მცირე ზომის სადღვებელი. სადღვებელი [3, კოლ. 170—65/6] წარმოადგენს ტანმსხვილ თიხა ჭურჭელს, რომელსაც აქვს დაბალი, ფართო ყელი, გადმოკეცილი შიბიანი პირი, გვერდები ეშვება ქვევით, ოდნავ ფართოვდება და ჭურჭლის შუა ადგილზე აღწევს მაქსიმალურ სიფართეს, შემდეგ თანდათანობით ვიწროვდება და ეშვება ძირისაკენ. ძირი ბრტყელია, ფართო. ძირის დიამეტრი თითქმის პირის დიამეტრის ტოლია. მრგვალი, მსხვილი ყური მიძერწილი აქვს შუა გვამზე ჭურჭლის ჰორიზონტალურად, რომლის მარჯვენა მხარეს დატოვებულია პატარა ზომის მრგვალი ხვრელი „საშუშუტე“ საჭაერო. სადღვებელი მოინგლისებულია და შემკულია შავი ფერის წერნაქით: შუა გვამის ოდნავ ქვევით შემოუყვება ორ პარალელურ წიორ ხაზს შორის გავლებული ერთი ტალღისებური ხაზი; იგივე ორნამენტი მეორდება ყურის შეერთების ადგილთან ოდნავ ზევით.

ყოფაში სადღვებლის გამოყენება მოწმდება საქართველოს მრავალ კუთხეში: ქართლში, რაჭაში, მთიულეთში, აჭარაში, სამეგრელოში, ხევსურეთში და სხვ., ქსნის ხეობაში, შემდეგ სოფლებში: ცხავატში, ლარგვისში, იკოთში, კორინთაში ჩვენ შევესწარით კარაქის დღვებას; (1968—1969 წწ.) ცხავატური სადღვებელი დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმში [3, კოლ. 273—64/4, 272—64/8, 142—969/1, 139—969/4], იქვე დაცულია აგრეთვე ქიზიყური ოთხყურა თიხის სადღვებელი [3, კოლ. 82—59/1]. შრომულის ანალოგიური სადღვებელი იხმარება მთიულეთსა [49, 53—56] და ხევსურეთში. ხევსურული სადღვებელი დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმში [3, კოლ. 1—34/122]. სამეგრელოში დამზადებული სადღვებელი დაცულია ლენინგრადის საბჭოთა ხალხების სახელმწიფო ეთნოგრაფიული მუზეუმის ვერამიკის ფონდში (კოლ. 3541—8).

საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმში დაცულია აგრეთვე აზერბაიჯანული [3, კოლ. 15—26/217, 15—26/28, 1—34/105] და სომხური [3, კოლ. 78—51/62] სადღვებლები; დაღესტნური დასკიდებელი [3, 3257] და ხელის სადღვებლები [40]. სოფ. ბალ-



ხარში კერამიკოსი ქალები ძირითადად ორი ზომის — დიდა და პატარა სადღეებელს აკეთებენ. ვისაც 1—2 ძროხა ჰყავს, იმისთვის ზომის სადღეებელს ხმარობს, ხოლო 4—5 ძროხის პატრონი დიდი ზომის სადღეებელს იყენებს. მამაკაცები სეზონის მიხედვით ყიდიან სადღეებლებს. ანალოგიური სადღეებლები იხმარება შუა აზიასა [133, 63, სურ. 2] და ირანში ლურებთან [133].

საქართველოსა და კავკასიაში სადღეებლის არსებობა უძველესი დროიდან მტკიცდება არქეოლოგიური გათხრებით. აღმოჩენილია II—I ათასწლეულის მიჯნის სადღეებლები [64, 303—315]. გამოყენებული ყოფილა უყურო და ყურაიანი სადღეებლები. არქეოლოგიური გათხრების შედეგად სადღეებლები აღმოჩენილია წინწყაროს რაიონში [126, 293], ბეშთაშენში [126, 66], ფლავისმანში, დაბლაგომში [126, 138], სამთავროს უძველეს ორმოსამარხებში [77, 55]. სამთავროში აღმოჩენილი სადღეებლების დიდი კოლექცია /26 ცალი/ დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის წინაფეოდალური ხანის საქართველოს მატერიალური კულტურის ისტორიის განყოფილების სამთავროს ფონდში. კოლექცია რეგისტრირებულია საინვენტარო დავთრებში /1954—1960 წწ./ [4].

არქეოლოგიური გათხრების შედეგად უძველესი დროის სადღეებლები აღმოჩენილია აგრეთვე სომხეთში [129, 200, 147, 54], აზერბაიჯანში [99] და შუა აზიაში [133, 63].

### სამზარეულო ჭურჭელი

წროშულ კერამიკულ წარმოებაში დიდი ყურადღება ეთმობა სამზარეულო, ცეცხლზე სახმარ, სახაბაზო თიხის ჭურჭლას წარმოებას. მოხმარება-დანიშნულების მიხედვით სამზარეულო კომპლექსიდან შემდეგი ძირითადი ჯგუფები გამოიყოფა: სანოვავის /ყველი, წილი, ხორცი და სხვ./ შესანახი ჭურჭელი; სამზარეულო — ცეცხლზე სახმარი, საღულარი ჭურჭელი; სუფრასა და საცხობი ჭურჭელი.

სანოვავის შესანახად ძირითადად ხალამი იხმარება [3, კოლ. 181—970/44]. ხალამი მოზრდილი ბრტყელძირა, მოგრძო-ოვალური გვამის, ფართო კოტიანი პირის მქონე თიხის ჭურჭელია. შროშაში მზადდება როგორც ხუფიანი, ისე უთავსახურო ხალმები. მოზრდილ ხუფიან ხალამში ინახავენ დამზადებულ კერძს მე-



ორე დღისათვის. ძირითადად კი ხალამს ყველის, წნილის შესანახად იყენებენ. თუ ხალამი მოინგლისებული და შექცულია, აწყობენ ხილს, ამწიფებენ ზღმარტლს, ყრიან ხმელ ხალს და ა. შ.

შროშაში ხუფების დამზადების დიდი ტრადიციაა [3, კოლ. 181—970/45, 181—870/46]. ხუფებს იყენებენ ხალმის, ქოთნის ქამის სახურავად.

კერძეულის დასამზადებლად თანამედროვე ქვაბებთან ერთად იხმარება ცეცხლზე სახმარი თიხის დასადგმელი ჭურჭელი. ცეცხლზე სახმარი ჭურჭელი ინგლისის ვარშეა და ყოველთვის მოუხატავე-დაუჭრელგებელია. როგორც ხელოსნები აღნიშნავენ, „აზრი არა აქვს ასეთი ჭურჭლის გამშვენებებს, რადგან ცეცხლზე ხმარების შემდეგ სულ ერთია ჭრელი არ შეიმჩნევა“. შემჩნეულია, რომ თიხის ჭურჭელში მოხარშული კერძეული უფრო გემრიელია, ვიდრე ლითონის ქვაბში მოხარშული.

აღსანიშნავია დახვეწილი, ორიგინალური ფორმის, ე. წ. სალობიოე, საშეკამანდე, ცალყურა ქოთანი [3, კოლ. 79—64/6]. ბრტყელიორაა, აქვს ოდნავ გამობერილი გვაში, განიერი კოტიანი პირი. მსხვილღერა, მრგვალი ყური მიძერწილია შუა გვამიდან ოდნავ ზევით. ქოთანში კერძი შუა ცეცხლთან მიღვნიით იხარშება.

ცეცხლზე სახმარი-სადულარი ჭურჭელია აგრეთვე დიდი ზომის ორყურა და უყურო [3, კოლ. 181—970/8] თიხის ქოთანი, გამობერილი გვაშითა და ბრტყელი, განიერი ძირით.

სამზარეულო თიხის ჭურჭელია: სალობიოე, საჩანახე და სხვა კერძეულისათვის განკუთვნილი ჯამები [3, კოლ. 181—970/26, 181—970/9, 181—970/10]. საჩანახე ჯამებს ორი გაშვერილი მორჩი აქვს ხელის მოსაკიდებლად.

შროშაში მზადდება რამდენიმე ტიპის თიხის გობი: „საფელამუშე“ /ღრმა და დიდი ზომის/; „საცომე“, „ჭურჭლის გასარეცხი“ /თავგადაშლილი/ და სხვ. სამარილე თიხის ჯამები, პატარა ზომის, პირგადაშლილი, ვიწრო, ბრტყელი ძირით. მოინგლისებული და წითლად გამომწვარი [3, კოლ. 181—870/39].

სახაბაზო დანიშნულების თიხის ნაკეთობას განეკუთვნება ქადის დასაცხობი კეცი [3, კოლ. 48—63/7] და თორნე [3, კოლ. 170—65/7]. თორნეს შროშაში თონესაც უწოდებენ. იგი ცალინდრული ფორმის უძირო თიხის „პურის საცხობია“. იხმარება ქადის გამოსაცხობადაც. თორნეს შროშაში მეჭურე ხელოსნები მზადდებენ, იშვიათად ქალებიც აკეთებენ ხოლმე. მზადდება დიდი, საშუალო და პატარა ზომის თორნეები. დიდი თორნე პურს სამ

წყებად მიიკრავს, საშუალოში 15-მდე პური ან მკადე ჩაფხის ქა-  
ტარაში კი 10-მდე ეტევა. შენდება მრგვალი, სამნაქრანო მდამოხრ-  
ნაქრინი თორნები.

ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით თორნის შენება და  
გამოყენება საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში — ქართლში,  
კახეთში, იმერეთში, რაჭა-ლუხუმში, გურიაში, აჭარაში მოწმდე-  
ბა.

შროშაში თორნე თუ საბაზროდ მზადდება, მას ხელოსანი მე-  
ჭურჭლე აშენებს, ოჯახისათვის კი ქალები აკეთებენ. აშენებულ  
თორნეს ტილოებს აფარებენ, რომ არ დასკდეს. თეთრი ფერის მი-  
ლებამდე აშრობენ, მერე ფრჩხილის ასმით ამოწმებენ და გამო-  
წვავენ. თორნის გამოწვა სამი ხერხით წარმოებს. პირველი ხერხით  
გამოწვა ჭურჭლის ან ჭურის საწვავ ჭურებში ხდება. გამოწვის მე-  
ორე ხერხი შედარებით პრიმიტიულია და იოლი. გამხმარ თორნეს  
გამოიტანენ ეზოში, შიგნით და გარეთ შემოუწყობენ ხმელ შეშას  
და ჩაანთებენ ცეცხლს. საღამომდე უნდა ცეცხლს ნთება. თორნის  
გამოსაწვავად კარგი შეშა და ძლიერი ცეცხლია საჭირო. თორნე  
აღისფერი რომ გახდება, წვა დამთავრებულია

მესამე წესის მიხედვით, კარგად გამშრალ-გამხმარ თორნეს,  
რომლის გადაადგილება უკვე შეიძლება. მიიტანენ ადგილზე „სა-  
თონეში“, სადაც მისი დადგმა ნავარაუდევია. თხრიან მიწას ისე,  
რომ თორნის მეოთხედი ნაწილი ჩაიფლოს და უკეთებენ „ბაგას“.   
ბაგა ნაგვერდული ფიცრების ან წნელისაგან კეთდება. მანძილი ბა-  
გასა და თორნეს შორის ერთი მტკაველი უნდა იყოს. ამ შუალედს  
„ჩვილი მიწით ავსებენ. მიწა ძალიან სველი არ უნდა იყოს, რადგან  
გამოუწვავ თორნეს დაალობს. მიწა არც მშრალა და ქვიანი უნ-  
და იყოს, რომ თორნის კედელი არ შეამტვრიოს. ყოველივე ამის  
შემდეგ თორნეში შიგნიდან ანთებენ ცეცხლს და ერთი დღე-ღა-  
მის განმავლობაში წვავენ. თუ თორნე კარგად არ გამოიწვება, პურს  
მიწა აყვება და არ ვარგა. გამომწვარ, ოდნავ განელეხულ თორ-  
ნეში შეიძლება პურის გამოცხობა.

ქართულ თორნესთან დამზადებისა და ფორმის მიხედვით  
ახლოს დგას სომხური და აზერბაიჯანული /თენდირ/ თორნეები;  
დაღესტნური /ტანდურ/, კუბაჩური /თარუმ/ [47, 46], შუა აზიუ-  
რი ტანურ, უზბეკური /ტანდირ/ [119, 108] და ა. შ.

არქეოლოგიური გათხრებისას თორნე აღმოჩენილია ურბნისში  
[81, 91, 107, 111], თბილისში [45], რუსთავში (სასულე ნილის  
გარეშე) [45, 184—185], დმანისში (როგორც მილიანი, ისე უმი-





ლო) [54, 401], ბეშთაშენში [126], „განჯისკარის“ გათხრების დროს აღმოჩნდა სამი ერთმანეთის გვერდით მდგომი თორნე-ისინი როგორც მისი აღმომჩენი პროფ. ო. ჯაფარიძე წერს, „პირდაპირ მიწაზე დაუდგამთ, ერთ-ერთ მათგანს ძირზე სწორკუთხა ნახვრეტი ჰქონდა დატანებული, ნახვრეტს გარედან მიდგმული ჰქონდა ჭურჭლის ფართო ყელი, რომელიც მილის მაგივრებას სწევდა, მეორე თორნე უმილო იყო“ [91, 96].

„თავისთავად თორნე, როგორც კულტურის ელემენტი. უძველესი დროიდანაა ცნობილი ასურეთში, ბაბილონში, მესოპოტამიაში, სუმერეთში, ყობანის კულტურაში. ქართული თორნე ამიერკავკასიისა და წინა აზიის ძველი მოსახლეობის კულტურის საგანსურს ეკუთვნის [72, 382 — 383].

სამზარეულო ჭურჭელია ე. წ. სახორბლე — საფქვილე [3, კოლ. 78—64/4]. იგი ლოკალურია შროშულ კერამიკულ წარმოებაში და წარმოადგენს დიდი ზომის წითლად გამომწვარ თიხის ჭურჭელს. მისი ტევადობა 5-დან 10 ფუთამდეა. როგორც ჭურჭლის სახელწოდება მიუთითებს, მას იყენებენ ფქვილის ჩასაყრელად. იგი შროშაში სამზარეულოს აუცილებელი ელემენტია.

საფქვილესთან არ შეიძლება არ მოვიხსენიოთ ცომის სახელი თიხის გობი [3, კოლ. 79—64/7], რომელიც ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდშია დაცული. თიხის გობი საფქვილეს ახურავს ჩვეულებრივ თავზე იგი ღრმა ჭურჭელია, მისი პირის დიამეტრი საკმაოდ დიდია, იხმარება ცომის მოსახელად. აღსანიშნავია შროშაში დამზადებული „საფუარი“ მცირე ზომის ორყურა თიხის ქოთანია.

მარცვლეულის შესანახად შროშაში მზადდება თიხის დერგი. დიდი ზომის დერგს იყენებენ სიმინდის შესანახად, პატარას — ლობიოს შესანახად. ორივე ჭურჭელი წითლად არის გამომწვარი, მოინგლისებულია; შემკულია წერნაქით, აქვს ფართო, კოტიანი პირი; გამობერილი გვამი; ბრტყელი. ფართო ძირი. დერგის როლი მარტო ამით არ ამოიწურება. ქედის წმინდა გიორგის ეკლესიას /შროშის შუა უბანი/ ხმის რეზონანსის გააძლიერებლად დატანებული აქვს 10-მდე ანალოგიური დერგი, რომლებიც, რა თქმა უნდა, ადგილობრივ უნდა იყოს დამზადებული. დერგებისა და პატარა ზომის ქვევრების გამოყენება ხმის რეზონანსის გააძლიერებლად ეკლესიებში იშვიათობას არ წარმოადგენს. საქართველოში მრავალ ძველ ტაძარს „სახმო ჭურები“ აქვს დატანებუ-



ლი [22, 206—211]. დერგების გამოყენება ანალოგიურ მოწოდება სომხეთში [143, 189].

მარცვლის შესანახი დიდი ზომის თიხის ჭურჭლის დამზადება არც ძველად უნდა ყოფილიყო უცხო იმერელი ხელოსანისათვის. კახეთში, სოფ. ვარდისუბანში 1970 წ. სანდრო ყარაულაშვილის ოჯახში ვნახეთ მარცვლის შესანახი 150 დეკალიტრიანი /ერთი დეკალიტრი უდრის 10 ლიტრს/, ე. ი. ტონანახევრიანი ქვევრი. ქვევრი კუნჭულოიანია, აქვს ძლიერ გამობერილი გვამი, დაბალა ყელი; ოთხკუთხედი პირი, იგი 20—25 სმ-ით მიწაშია ჩაფლული. ქვევრი იმერელი მეჭურის ისიდორე ჩუბინიძის გაკეთებულია. მას ორ ადგილზე — პირზე და მხარზე აქვს გამკეთებელი ხელოსნის ნიშანი — დამლა გვარისა და სახელის აღნიშვნით. ქვევრის პირი, როგორც აღვნიშნეთ, ოთხკუთხედიანია, აქვს სანი ხერელი და სპეციალური ხუფი, რომლის დახურვის შემდეგ ქვევრი იკეტება საკეტით. სამარცვლე ქვევრის თავის ფორმა ორგანოლოგიური და უნიკალური. დღეისათვის არავის ახსოვს ამ ქვევრის გაკეთების დრო. იგი რამდენიმე თაობის მომსწრეა და, როგორც მოხრობლები აღნიშნავენ, ანალოგიურ ქვევრებში „დიდი ოჯახების“ დროს ხორბლისა და ფქვილის მარაგს ინახავენ ხოლმე. გამოკითხვის შემდეგ გამოირკვა, რომ სოფელში რამდენიმე მსგავსი ქვევრი ყოფილი, რომლებიც ძველ მფლობელებს სხვა სოფლებში გაუყიდიათ. გაყიდული ქვევრების საბაზრო ფასი საკმაოდ დიდი ყოფილა.

ქვევრის სახურავი ხისაა, მასაც სამ ადგილას აქვს ხერელი, რომლებიც დახურვისას ზუსტად ემთხვევა ქვევრის პირის ხერელებს, ეყრება ჯაჭვი და საკეტით იკეტება.

ყოფაში დამოწმებული მარცვლის შესანახი ქვევრი შორეულ ანალოგებს პოულობს ურბნისში აღმოჩენილ ქვევრებთან. არქეოლოგი ლ. ჭილაშვილი მარცვლეულისათვის განკუთვნილ ჭურჭლად მიიჩნევს იმ ქვევრებს, რომელთა ზედა ნაწილიც იატაკის ზევით ჩანდა. ასეთ ვარაუდს ისიც ამაგრებს, რომ ერთ-ერთ პატარა ზომის ქვევრში მარცვლეული ეყარა და რამდენიმე ქვევრს ძირში ხერელი ჰქონდა დატანებული — ალბათ, ჰერის მოძრაობისათვის, თუ, რა თქმა უნდა, მასში მარცვლეულს შეინახავდნენ. ქვევრები დათარიღებულია VI—VIII სს-ით, და მარცვლეულის ძირითად სათავსოდ არის მიჩნეული [81, 139]. არქეოლოგები ალ. ჯავახიშვილი და ლ. ლლონტი აგრეთვე აღნიშნავენ, რომ „ფართოყელი-

ანი დიდი ზომის დერგი მარცვლის ყოველდღიური მარაგის შესანახად უნდა ყოფილიყო გამოყენებული“ [83, 145].

მარცვლეულის სათავსოდ ქვევრის გამოყენება ჩანს ურარტუს ნამოსახლარზე [136, 18—20]. ძველი ბერძნებიც ჰურეულის, ლენისა და წყლის მარაგის შესანახად ამფორებს გარდა ფართოდ იყენებდნენ აგრეთვე სანახევროდ მიწაში ჩადგმულ ქვევრებს /პითოსებს/. ზოგჯერ პითოსები მთელ ბელელს ცვლიდა [98, 141].

### საწყაო ჭურჭელი

საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში დაცულია თიხის საწყაო ჭურჭლის მდიდარი კოლექცია შრომიდან. თიხის საწყაო ჭურჭელი მოხმარების თვალსაზრისით ორად იყოფა: სითხის საწყაოდ და მარცვლეულის საწყაოდ.

შროშელი მეჭურჭლეები და მეჭურეები ჭურჭლის ტევადობის მიხედვით ხშირად განსაზღვრავენ ჭურჭლის სახელწოდებასაც. ჭურის ტევადობა 400-დან 20 ფუთამდეა. 20-დან 5 ფუთამდე ტევადობის ჭურჭელს ეწოდება ქვევრი, 5-დან 1 ფუთამდე კი ქოცო. ერთი ფუთიდან ერთ ლიტრამდე ტევადობის ნიკარტიან თიხის ჭურჭელს დოქს უწოდებენ, მრგვალტუჩას — ჩაფს და ა. შ.

ტევადობის მიხედვით შროშელი ხელოსნები სამი ზომის საწყაოს, უდიდესს, საშუალოს და უმცირესს ამზადებენ. მცირე ზომის თიხის საწყაო ჭურჭელს განეკუთვნება ჩარექა, — ბოთლი — ლიტრა. ჩარექა, ლიტრა, ბოთლი საქართველოში ერთი გაგებით იხმარება და მისი ტევადობა 1000 გ. უდრის. იგი ცალკე ჭურჭლადაც არსებობს, ზოგან კი სხვა ჭურჭელთა ზომის გამოძხატველი ცნებაა, შროშაში ერთი ბოთლის ტევადობის სითხის ჩამტევ თიხას ჭურჭელს ჩარექა ეწოდება, ასე, რომ იგი აქ, ერთი მხრივ, დამოუკიდებელი ჭურჭელია, ხოლო, მეორე მხრივ, ჩარექა ამ ჭურჭლის სახელწოდებაც არის და მის ზუსტ ტევადობაზეც მიუთითებს. ჩარექიანზე პატარა ზომის ჭურჭელია ნახევარჩარექიანი. ჩარექიანით იზომება შროშაში ყველა თიხის ჭურჭელი, რომელიც 20 ლიტრამდე სითხეს იტევს. ფუთის ზევით ჩამტევი ჭურჭელია ფუთნახევრიანი, ორფუთიანი და ა. შ. როგორც აღვნიშნეთ, ჩარექიანი 1000 გ

ტევადობის დამოუკიდებელი ჭურჭელია, ხოლო როდესაც სხვა ჭურჭლის ტევადობაზე მიუთითებენ, აღნიშნავენ თუ რამდენ ჭურჭელს რიანია იგი. „ლიტრა“ სამეგრელოშიც თიხის ჭურჭელია, რომელიც 1000 გ იტევს [50, 190]. ლიტრიანებს, ჩარეჭიანებს შროშაში აკეთებენ როგორც წითელი ჭურჭლის მკეთებელი ხელოსნები, ისე მეჭიქურე მოდებამეები. ცნობილია, რომ მოდებამეები „ლიტრიანზე“ ზევით ჭურჭელს არ ამზადებენ.

ტერმინი ლიტრა, როგორც აკად. ივ. ჭავჭავაძის აღნიშნავს, ქართულში ბერძნულიდან უნდა იყოს შემოსულა [85, 61]. „დასტურლამალშიც“ სითხეთა ასაწყავად ლიტრაა გამოყენებული... „ღვინო ლიტრა“, სურებიც ლიტრით ირწყვოდა [36, 103]. ლიტრას საწყაო ჭურჭლად ასახელებს საბა ორბელიანი [53, 108]. აგრეთვე ნიკო ჩუბინაშვილი ლიტრას საწონ და საწყაო ჭურჭელს შორის იხსენიებს [70, 260, 357]; იმერეთში გავრცელებულ საწყაოებს შორის ლიტრას იხსენიებს გიულდენშტედტიც [30, 287]. ღვინის საწყაო ჭურჭლად ჩარეჭასა და ნახევარ ლიტრას ასახელებს იოანე ბატონიშვილი [10, 227], ლიტრა ნიკორწმინდის XI ს. სიგელშიც არის ხსენებული [84, 71]. ლ. ბოჭორიშვილი საგანგებოდ ჩერდება საწყაოებზე და არკვევს კოკის, ლიტრის, ჩარეჭისა და სხვათა წარმომავლობას ძველი ქართული წერილობითი ძეგლების მიხედვით. „ჩვენს ხანაშიც წყლის მომცრო ჭურჭელს, — აღნიშნავს იგი, — ქართლ-კახეთში ლიტრას — ნიტრა ჰქვია, იმერეთში და რაჭა-ლეჩხუმშიც — ლიტრა — ნიტრა, სამეგრელოში ნიტრა ან ნირტა და ჭანეთში კი ლინტრე ეწოდება [20, 206]. იმერეთში ჩვენს მიერ დაფიქსირებული ეთნოგრაფიული მასალის მიხედვით, როგორც ზემოთაც აღვნიშნეთ, ლიტრა, ჩარეჭა და ორგირვანქანახევრიანი ბოთლი ერთი და იმავე გაგებით იხმარება. „ნიტრა ე/ — /მდ. ლიტრა/პატარა დოქი“ — ვკითხულობთ ვ. ბერიძის ლექსიკონში [15, 32].

სალვინე ხელადად ეწოდება ჭურჭელი, რომელიც ნახევარ ჩარეჭიდან სამ ლიტრამდე სითხეს ჩაიტევს. გავრცელებულია გამოთქმა სამჩარეჭიანი, ოთხჩარეჭიანი და ა. შ. სამი ჩარეჭის ზემოთ რვა ლიტრამდე შთამტევ თიხის ჭურჭელს შროშაში დოქი ეწოდება. არის სალვინე და საწყლე დოქი. ხელოსნები კეთების დროს ხმარობენ გამოთქმას მოზრდილი, მორჩილი დოქი; მოზრდილი დოქია 6—7 ჩარეჭიანი, მორჩილი კი 3—4 ჩარეჭიანი.

რვალიტრიან დოქს შროშაში „ხარა“ დოქს უწოდებენ. მას ნახევარფუთიან დოქსაც უწოდებენ და თიხის საწყაოდ ითვლე-



ბ. რეალიტიანი, ნახევარფუთიანი დოქი საწყაოდ ითვლება ზე-  
 მი რაქაში, გურიაში, სამეგრელოში. კერამიკის ფონდში და  
 ლია სამეგრელოდან ჩამოტანილი ხარა-დოქი „ორკოლი“  
 [3, კოლ. 14—40/III]. საკოლექციო დავთარში აღნიშნულია,  
 რომ იგი იხმარება საწყაოდ და რვა ლიტრს იტევს. დოქის რეალუ-  
 რი ტევადობა, მართლაც, რვა ლიტრია. კოლექცია ჩამოტანილია  
 სოფ. დიდი ჭყონიდან.

სოფ. შროშაში უხუცესი მეჭურჭლის გენიოზ მარკოზას ძე  
 ღონღაძის ოჯახში ვინახულეთ ძველებური, ხმარებისაგან გაშავე-  
 ბული ხარა დოქი. მას სათუთად უვლიან და საგანგებოდ მარანში  
 აქვთ შენახული. ხარა დოქი ნიკარტიანია. ხარა დოქი ლ. ბოჭო-  
 რიშვილსაც აქვს დაფიქსირებული შროშაში. ნახევარფუთიან  
 დოქს, — აღნიშნავს იგი, — ხარა დოქი ეწოდება. ხარა დოქის ტე-  
 ვადობა ფუთს არ აღემატება... ნახევარი ფუთის, ანუ რვა ჩარქის  
 შიამტვე ჩაფულას ნახევარი ჩაფიც ეწოდება [17, 36]. ჩვენს ხელთ  
 არსებული საველე მასალის მიხედვით დასტურდება, რომ შროშა-  
 ში რვა ჩარქის ჩამტვეი ხარა დოქი და ჩაფულა, რომელაც ჩა-  
 ფისაგან მხოლოდ მოცულობით განსხვავდება, საწყაო თიხის ჭურ-  
 ჭელს წარმოადგენს. დოქს ნ. ჩუბინაშვილი იმერულ საღვინეს  
 უწოდებს და „ნოტიოთა“ საწყაოდ ასახელებს [76]. საბა ორბელი-  
 ანი დოქს ჩაფის ნახევრად თვლის და საწყაოდ მიიჩნევს [58].  
 ამრიგად, დოქის დღევანდელი ფუნქცია სავსებით ემთხვევა დიდი  
 ლექსიკოგრაფების მონაცემებს.

ჩაფი დიდი ზომის თიხის საწყაოდ ითვლება. იმერეთში ჩა-  
 ფი და ფუთი ერთი და იმავე გაგებით იხმარება. ხელოსანთა უმ-  
 რავლესობის ცნობით, ჩაფის სიდიდე ფუთნახევარს, ოც ბოთლს,  
 ორ ფუთს არ აღემატება, მაგრამ ისინი საწყალე ჩაფებად ითვლე-  
 ბიან. ფუთიანს ანუ თექვსმეტჩარქიან ჩაფს ლვინის საწყაოდ ხმა-  
 რობინ და ამის გამო მას საღვინე ჩაფს ანუ საწყაო ჩაფსაც უწო-  
 დებენ. საწყაო, საღვინე ჩაფს ხშირად სამარნე ჩაფსაც უწოდებენ.  
 იმერეთში ყველგან ჩაფი და ფუთი ერთმანეთის ექვივალენტია,  
 ამიტომ არის გავრცელებული გამოთქმები: „ფუთიანი ჩაფი“, „საღ-  
 ვინე ჩაფი“, საწყაო ჩაფი“, „თექვსმეტჩარქიანი ჩაფი“, „თექვს-  
 მეტლიტრიანი ჩაფი“ და ა. შ. „ჩაფი წონით შეიცავს ორ ბათმანს  
 ანუ ერთ ფუთს“ [44, 2].

საწყაო ჩაფს შროშელი მეჭურჭლეები საგანგებო მონდომე-  
 ბით ამზადებენ და ფრთხილად ინახავენ. მიწას ზუსტი პროპორ-  
 ციების დაცვით ურევენ. გამოცდილმა მეჭურჭლემ იცის ფუთი-

ანი ჩაფის დამზადებას რამდენი ფთილი და რამდენი შემოქნა სჭირდება. გახმობა-გაშრობის დროს რამდენს მოიკლებს და შემდეგ როგორი საწყაო დარჩება. თუ საწყაო უტყუარია — ზუსტია, ე. ი. 16 ლიტრს ჩაიტევს. ახლად გამომწვარი საწყაო ჩაფი გამოყენებამდე კარგად უნდა დამუშავდეს, რომ უტყუარი საწყაო დარჩეს.

საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმში დაცულია ჩაფები შროშიდან [3, კოლ. 43—63/4, 48—63/2]. ორივე მათგანის რეალური ტევადობა 16—16 ლიტრია.

კავკასიის კალენდრის ცნობების მიხედვით, ჩაფი როგორც დასავლეთ, ისე აღმოსავლეთ საქართველოში სითხის საზომად იხმარებოდა. ჩაფს საბა ორბელიანი სითხის საწყაოდ მოიხსენიებს და „კოკის ნაოთხალ“-ად სთვლის [58, 408]. ჩაფი ლენინის საწყაოდ დასავლეთ საქართველოში XV ს-დან. ზოლო აღმოსავლეთ საქართველოში XVII ს. საბუთებში იხსენიება [84, 85].

ჩაფი ლენინის საწყაოდ იმერეთის გარდა გამოყენებულა რაჭაში. რაჭაში ხმარებული საწყაო ჩაფების უმრავლესობა იმერეთიდანაა შემოტანილი, რაჭაში ხშირად გაიგონებთ გამოთქმას „სახხერული“ ფუთიანი, „შროშული ჩაფი“ და სხვ. გარდა ამ კუთხეებისა, ჩაფს ლენინის საწყაოდ ხმარობენ საინგილოსა [20, 207] და ქიზიყში [51].

ჩაფის ანალოგიური საწყაო თიხის ჭურჭელი საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში რამდენიმე სახელწოდებით მოწმდება. ხელადა. კოკა (კახეთი, ქართლი), კოკა (სამეგრელო), დორა, მენახევრე (რაჭა-ლუხხუმი), ჭარიკა (გურია) და სხვ. თიხის ჭურჭელი მაშინ ითვლებოდა საწყაოდ, როცა ის დაირწყოდა და შემოწმდებოდა მისი ტევადობა. დარწყვის წინ, როგორც ზემოთაც აღვნიშნეთ, იცოდნენ თიხის ჭურჭლის ე. წ. დამუშავება: გამოკუპერა, გამოსანთვლა, ჭურჭლის სუფთა წყლით გავსება რამდენიმე კლით და ა. შ., რის შემდეგაც ხდებოდა ჭურჭლის არწყვა. საქართველოში ჭურჭლის არწყვას დიდი ხნის ტრადიცია აქვს. „ბატონის ნაცვალის ყოველთვის უნდა სინჯავდეს ლიტრას, ადლს, საწყაოს... და რომელსაც ნაკლებობა და სიმრუდე შეაჩნდეს, ჯარამა უნდა წაერთვას“ [36] აკად. ივ. ჯავახიშვილი წერს: „არსებობდა ერთი ძირითადი, მტკიცე კანონიერი ოდენობის საზომი, რომლას საშუალებითაც ყველა დანარჩენი საზომის ნამდვილი სიდიდის გამოორკვევა და განსაზღვრა შეიძლებოდა. საზომის ამგვარ შემოწმ-



მებას „გამორწყვა“ და შემოწმებულს საზომს „გამორწყული“ ეწოდებოდა...საწყაოს გამორწყვა აუცილებელი იყო, რომ...საწყაო ული ყოფილიყო ჭეშმარიტი და მართალი“ [84, 61, 62].

საწყაოს ამგვარი შემოწმება ეთნოგრაფიულ სინამდევლეშიც დასტურდება. საწყაო ჭურჭელს ყიდვის დროს დარწყყადნენ და ისე იყიდდნენ. საწყაო ჭურჭელს საწყლედ არასოდეს არ ხმარობდნენ და საგანგებოდაც ინახავდნენ, რადგან ჩვეულებრივ საწყლუ ჭურჭელთან შედარებით ძვირი ღირდა. ზუსტი საწყაო, როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, ძნელი გასაკეთებელია და კარგ ხელოსამს ათი საწყაოდან ზუსტი 2—3 თუ გამოუვა.

ფუთის ჩასავლობით შრომაში იზომება ჭურები. ქვევრები და ქოცოები. მეჭურე, როდესაც ჭურის შენებას იწყებს, წინასწარ საზღვრავს რამდენფუთიანი ჭური, ქვევრი თუ ქოცო უნდა ააშენოს. კარგი მეჭურე იშვიათად ცდება ჭურის ტევადობაში. მან იცის, რომ 10 ფუთიან ჭურს 15—18 შემოქნა-შემოწვნა უნდა, თითო შემოქნაზე 10—20 სმ სიმაღლის კედელს აგებენ. როგორც ადგილობრივ იტყვიან ხოლმე, „თითო შემოქნაზე ერთი ნტკაველის სიგრძის ჭურს აშენებენ“. ერთ მტკაველზე ერთი ფუთის ჩასავალს ანგარიშობენ ჭურის ვიწრო ადგილებზე, გვამთან კი 3 ფუთს. ჭურჭლის ტევადობას გურგუსალის რაოდენობითაც საზღვრავენ.

ჭურში თუ 10-ჯერ დარწყყული ფუთიანი ჩაფი ეტევა, მაშასადამე, იგი საპალნიანი ჭურია. საპალნეში შრომაში 10 ფუთს, ე. ი. 100 ჩარეკს ანგარიშობენ. ჭურის შენების დროსაც იტყვიან ხოლმე, რომ შენდება ერთსაპალნიანი, ორსაპალნიანი და ა. შ. ჭური. შრომაში საწვავი ჭურების ტევადობასაც საპალნით გამოხატავენ. ერთიდან ოთხ საპალნემდე ტევადობის ჭურჭელი რამდენ „ნაჭერს“ — თავსა შეიცავს ე. ი. რიცხობრივად რამდენია. მათი ვარაუდით საპალნე 60 ნაჭერს მოიცავს — 20 ჩაფს და 40 დოქს. თუ ჭურა ორსაპალნიანია, მაშასადამე, ეტევა 120—ნაჭერი — 40 ჩაფი და 80 დოქი და ხელადა.

საპალნეზე დიდი ერთეულია ურემი. ურემზე ტევადობით ეტევა საპალნე და ერთი ცალი. საპალნეში, როგორც უკეთ, იგულისხმება 20 „თავნი“ დერგი ან ჩაფი და 40 დოქი ან ხელადა. ცალში კი 10 თავნი და 20 დოქი, ე. ი. ცალი საპალნის ნახევარია. ურემი, როგორც საზომი, 1250—1260 წწ. სიგელშია მოხსენიებული. აღმოსავლეთ საქართველოში, როგორც ივ. ჯავახიშვილი აღ-





ნიშნავს, ურემი „ყველაფრისათვის უნდა ყოფილიყო მიხნეული, რისაც ურმით გადატან-გადმოტანა შეიძლებოდა“ [77].

### თიხის სამღებრო ჭურჭელი

თიხის ჭურჭლის გამოყენებას სამღებრო საქმეში დიდი ხნის ისტორია აქვს. როგორც ირკვევა, „ღებვის დროს საღებავ ჭურჭელს ძლიერ დიდი მნიშვნელობა აქვს. ლითონის ჭურჭელში ღებვის დროს საღებავში ჭურჭლის შემცველი ნივთიერებები გადადის, რაც ზოგჯერ დადებით და ფერმკერობის გამაძლიერებელ გავლენისაც ახდენს, ხოლო ზოგჯერ პირიქით; იგი ან ნაწილობრივ შლის და ფერს უცვლის საღებავ ნივთიერებას, ანდა უკარგავს სინათლისადმი მდგრადობის უნარს“ [67, 1--7]. ამიტომ „ძველად საქართველოს მოსახლეობა ღებვას მხოლოდ თიხის სპეციალურ დიდ ჭურჭელში აწარმოებდა და თუ ყოველ მოსახლეს არა, ორ კომლს ერთი ასეთი საღებავი ჭურჭელი ჰქონდა [67, 7].

ხალხი ყოველთვის დიდ მნიშვნელობას ანიჭებდა თიხის ჭურჭელში ღებვას. ამ დანიშნულებით იყენებდა ან სპეციალურ თიხის დიდი ზომის ქოთანს, ანდა წინათ სხვა დანიშნულებით გამოყენებულ ჭურჭელს: ქვევრს, თაღარს — ისარნას. ყოფაში მრავალ ადგილზე მოწმდება სამღებრო საქმეში თაღარის გამოყენება, რაც ლიტერატურული ცნობებითაც დასტურდება [62, 156; 59, 16, 19, 51, 73; 89].

შრომაში ისარნის დამზადება სხვა ფუნქციებთან ერთად განაპირობა სამღებრო საქმეში მისმა გამოყენებამ. ისარნას აქ, როგორც ზემოთაც აღვნიშნეთ, მეჭურჭლეები ამზადებენ. სამღებრო საქმეობისათვის გამოყენებული ისარნა ჩვეულებრივი (სატკბილე, შაბიამნის ხსნარის დასაყენებელი, ჭიქურის წამლის ჩასასხმელი, სახორცე) ისარნისაგან ზომით განსხვავდება. იგი მათთან შედარებით მომცროა; აქვს შედარებით ფართო, ბრტყელი ძირი; პირფართოა და აუცილებლად ორყურა. ყურები მიძერწილია შუა გვამზე. სამღებრო ისარნას ხელოსნები თავსაზურავესაც უკეთებენ. ისარნაში შეღებილ ქსოვილს თუ ძაფს, როგორც მთხრობელებს



გდომცემით ირკვევა, ხასხასა ფერი აქვს, ხარისხს არ კარგავს და სინათლისადმი დიდი მდგრადობის უნარი გააჩნია.

ქვევრები სამღებრო საქმის მთავარი ინვენტარი ყოფილა ყოველთვის, როგორც აკად. ნ. ბერძენიშვილი წერს, „საბუთებიდან ხმს, რომ XIX—XX სს. სამღებროს მთავარი ინვენტარი იყო სახლი და ქვევრები“ [16, 434]. „ტფილელ მღებარ ბეგლარიანის მიწობით, „ძველი სამღებროს მთავარი ინვენტარი დიდი ქვევრები იყო. ეხლაც კი ზოგიერთი მღებარი მხოლოდ ქვევრებში ღებავს და ჭიუტად გაიძახის: როგორც ქვევრში, ასე სხვა ჭურჭელში არ შიილებზაო“ [16, 434]. „გასულ წელს, — განაგრძობს ავტორი, — ჭავახეთში ვმგზავრობდი. სოფ. მურჯახეთში სასაფლაოს დათვალიერებისას ყურადღება მივაქციე საფლავის ლოდს, რომელზედაც გამოქანდაკებული იყო მამაკაცი, ქვევრი, ჭამი. ადგილობრივ კოლმეურნე მიხეილ ინასარიძემ ამიხსნა: „აქ სომეხი ასაფლავია. მღებავი იყო, სამღებრო ჰქონდა. ის თავისი იარაღით დაუხატიათ. სამღებროები ჭავახეთის სხვადასხვა სოფლებში სულ უკანასკნელ ხანამდე იყო. სამღებროში ქვევრი დგას... შგ წამალია გახსნილი და ნართს ავლებენ, ღებავენ“ [16, 435]. „ნახეს ლილახანა, — წერს იოანე ბატონიშვილი — დიდრონის ქვევრებით სავსე, „ბარე მთლად შეღებავს ამ ქალაქსო“ [10, 195]. საბა ორბელიანი საინტერესო ცნობას გვაწვდის სამღებრო ქვევრის შესახებ. „ერთი მელა დაცანცალეზდა. ძველითგან თურმე ნასოფლარი ყოფილა. სამღებროს ქვევრი, ლლით სავსე პირლა დარჩომილიყო. სვლასა იქი აქა თურე ჩავარდა. ამობორტყდა, ამოვიდა. მელა შავად შეღებილი შეიქმნა“ [59].

როგორც ლიტერატურული და ისტორიული მონაცემებით ირკვევა, თიხის ჭურჭელი (ქვევრები) სამღებრო საქმის აუცილებელი ინვენტარი ყოფილა. ისარნა ეთნოგრაფიულ ყოფაში ანარჩუნებს ამ როლს და უპირატესობითაც სარგებლობს.

**სხვადასხვა დანიშნულების თიხის ნაწარმი**

სხვადასხვა დანიშნულების თიხის ნაწარმიდან აღსანიშნავია ვ. წ. „ხელსაქმის ქოთანნი“ [3, კოლ, 17—64/10]. ქოთანს ორიგინალური და დახვეწილი ფორმა აქვს და მდიდრულად არის მოხატული. იგი ორყურაა და შესანიშნავად გამოყვანილი სახურავი—ხუდი ახურავს. ქოთანნი, როგორც სახელწოდებაც მიუთითებს, ხელ-

საქმის ნივთების შესანახად არის განკუთვნილი. ქოთანში სხვა ნივთებთან ერთად იყო ტარ-კვირისტავი (ხის), და შტაბშენის და მხარეთმცოდნეობის ინსტიტუტის კვირისტავი.

აღსანიშნავია შროშაში დამზადებული საყვავილე ქოთნების მდიდარი ნაირსახეობა. საყვავილე ქოთნებს მეჭურჭლე ხელოსნები ამზადებენ. ყველა მათგანი, როგორც სახელწოდება მიუთითებს, პირველადი დანიშნულებით იხმარება. ეს არის ბრტყელძირიანი, ოვალურძირიანი, ქუსლიანი, ორსართულიანი, პირგადაშლილი, კოტიანი ქოთნები. საყვავილე ქოთნების უმეტესობა მოინგლისებულია და შემკულია მცენარეული ორნამენტით.

აღსანიშნავია ე. წ. „მაშხალა“ — ქინედილი“ იგივე ჭრაქი [3, კოლ. 78—64/6]. ქინედილს ჭურჭლის ფორმა აქვს. იგი წითლადაა გამომწვარი. აქვს ბრტყელი, ფართო ძირი; მრგვალი გვამი: წვერილი, მაღალი ყელი. ყელზე ჩამოცმულია ხარის მოყვანილობის თიხის ქუდი, რომელშიც პატრუქია გაყრილი. ქინედილს ცალ მხარეზე ჰქატარა ზომის მრგვალღერა ყური აქვს მიქერწილი. ყურის საწინააღმდეგო მხარეზე მოზრდილი მილია გაშვერილი. მილის ძირი თავთან შედარებით ვიწროა. მილში აღნიშნული თოკით მაგრდება გრძელი ხის ტარი. ქინედილს თევზაობის დროს იყენებდნენ.

ყურადღების ღირსია თიხის სათამაშოებიც. სხვადასხვა ნივთების გამოქერწვის დროს შროშელი ხელოსანი მიწის ნამღვილ მესაიდუმლედ გვევლინება. იგი დიდ გემოვნებასა და ალღოს ამქლავნებს ცხოველების — ხარი, თხა, სახედარი — გამოქერწვის დროს.

## თავი V

### შროშული ჭურჭლის გავრცელების არეალი, რეალიზაცია

შროშელი ხელოსნები თიხის ნაწარმს ამზადებენ როგორც საოჯახო მოხმარებისათვის, ასევე ბაზარზე გასატანადაც. ასე ყოფილა ოდიტგანვე. ისინი არ ერიდებიან ჭურჭლისა და ჭურების გატანას შორეულ მანძილზედაც კი.

შროშული ჭურჭლის დიდი პოპულარობა და გავრცელების



ფართო ასპარეზი მრავალი მიზეზის შედეგია. შროშული ჭურჭელი ცნობილია არა მარტო იმერეთში, არამედ მთელ საქართველოში. პაატა გუგუშვილი XIX ს. ამიერკავკასიაში მეთუნეობით განთქმულ ცენტრებს შორის შროშასაც ასახელებს [32, 410]. შროშული თიხის ჭურჭელი ყოველთვის დიდი მოწონებით სარგებლობდა და სარგებლობს დღესაც საქართველოს მთიან რაიონებში და მევენახეობა-მელვინეობით განთქმულ კუთხეებში. ამიტომ მას გასაღების ფართო სარბიელი ჰქონდა ყოველთვის. შროშული ჭურჭები ცნობილია აგრეთვე კერამიკულა წარმოებით განთქმულ ცენტრებშიც. ჭურჭელი გასაყიდად ძველთაგანვე ცხენით და ურმით უტარებიათ. ჭურჭების გადასატანად იხმარებოდა ქართული ხალხური საზიდის საგანგებო სახეობა, სპეციალური ურემი თუნი ანუ ჭურის ურემი [29, 92—93]. წაღებამდე სარეალიზაციოდ გამზადებულ ჭურჭელს ახარისხებენ დანაშნულება-გამოყენების და სიდიდის მიხედვით. დახარისხებული ჭურჭელი ეწყობა გოდრებში, ჯონაბრებში, იგივე ჭინებში, მიწის საზიდ კალთებში და სხვ. ჭინს ქვევით ეფინება გვიმრა, ჭურჭელს შორისაც გვიმრის ფოთლებს აყოლებენ, ჭურჭელი რომ არ დაიმტკრეს. თოკით პირმოკრული ჭინი ან კალათა ცხენს ან სახედარს აქეთიქით აქვს გადაკიდებული. ესენია ე. წ. „ცხენის საპალნე“ და „სახედარის საპალნე“. ჭინში 25 ცალი ჭურჭელი ეტევა. 50 ჭურჭლიდან 15 ჩაფია, დანარჩენი კი წვრილი ჭურჭელი: თუხგულები, დოქები, დაღი ზომის დერგები ჭინებში 8—8 ცალი ეტევა.

დიდი ზომის ჭურჭები აჩაჩა ურმითაც მიჰქონდათ გასაყიდად. ურემზე გვიმრა ბლომად ეწყობოდა, ზედ კუნჭულოთი წინ ღებდნენ ჭურს და „ღვლეჭებით“ მაგრად შეკრავდნენ. XIX ს-ის მოგზაურ-ფოტოგრაფს ერმაკოვს მრავალჯერ აქვს აღნიშნული ფაქტი აღბეჭდილი [34, 37, 11]. დღეისათვის დიდი ზომის ჭურჭები საბარგო მანქანით მიაქვთ შემკვეთებს ან ხელოსნებს. მოხერხებულმა ტრანსპორტმა, რა თქმა უნდა, ხელი შეუწყო შროშული კერამიკული ნაწარმის გატანა-გასაღების პორიზონტის გაფართოებას.

კოლხური ქვევრის მაღალი ხარისხი და გამძლეობა შორეულ მანძილზე მგზავრობის დროს აღიარებულია. კოლხური ქვევრი ყირიმში, ბოსფორში ნიმფეაშია აღმოჩენილი. ძვ. წ. IV ს. ფენაში [24, 139], და გამოთქმულია მოსაზრება, რომ კოლხური ქვევრი ნიმფეაში ღვინით სავსე შეიძლებაოდა წაეღოთ [63, 339; 9, 25].



ძველად იმის გამო, რომ შროშელი მეჭურჭლეებზე სასაფლაო-სამეურნეო პროდუქტის ნაკლებობას განიცდიდნენ, მუჭურჭლის ცვლიდნენ ჭირნახულზე. ჭურჭლის გაცვლის სამნაირი ზერხი არსებობდა: წყვაზე, სადგამით და ორ წყვად გაცვლა. თუ მყიდველი ჩაფს მარცვლეულით აავსებდა, გამყიდველი ორ დოქს შეუდგამდა, ორივე დოქი ხუთ ჩარექიანი იქნებოდა. ზოგ შემთხვევაში ერთ ფუთიან ჩაფს ხელოსანი ორ დოქს მიუდგამდა, მაგრამ არა ხუთ ჩარექიანს, არამედ 2—3 ჩარექიანს, რადგან ჩაფი საწყაო იყო. საწყაოს მყიდველი იქვე ამოწმებდა.

მარცვლეულზე ამ წესით ჭურჭლის გაცვლას ხალხი „სადგამს“ ანუ „სათავით“ გაცვლას უწოდებს („როგორც ქალს მზითვს გავატანთ, ისე გავატანთ ჩაფს დოქს“). დერვიც ორი სადგამით იცვლებოდა. ქართლში ჭურჭელს ხორბალზე ცვლიდნენ. ერთ ურემ ჭურჭელში ეპიფანე შველიძეს 40 ბათიანი ხორბალი აულია. კარგი მოსავლის დროს დიდი ჭურჭელი წყვით იყიდებოდა. პატარა ზომის ჭურჭელი ორ წყვად იყიდებოდა. ეს იმას ნიშნავდა, რომ ორჯერ აავსებდნენ ჭურჭელს და ასე ცვლიდნენ. დოქი და ქოთანიც წყვით იყიდებოდა.

მოჭიქული ჭურჭლის გაცვლა მარცვლეულზე სხვა წესით ხდებოდა. მოჭიქული ჭურჭელი გაცილებით ძვირად ფასობდა. მისი გაყიდვა წყვაზე და სადგამით გამორიცხული იყო. ერთ კალათ მარცვალში, რომელშიაც 9 გირვანქა სიმინდი ან ხორბალი ჩადიოდა, ლავრენტი მოდებამეს 3 ჯამი, ან 3 ჭინჭილა მიუცაა. ჩარექიანი საღვინე კი ერთ კალათა მარცვალში გაუცვლია.

კრამიტი ცალობით იცვლებოდა და იყიდებოდა. წყლის მიღები კი ცალობით ან მეტრობით. სოფელი აგროვებს ჭირნახულს და ასე უნაზღაურებდნენ ხელოსანს საფასურს.

### სეზონურ სამუშაოზე წახვლა.

სხვა მიზეზებთან ერთად შროშელი ჭურჭლის გავრცელების ფართო არეალი იმანაც განაპირობა, რომ იმერელი ხელოსნები — მეჭურეები მიემგზარებოდნენ სეზონურ სამუშაოზე, აყალიბებდნენ არტელებს და ამხანაგობებს, სადაც ამისათვის საჭირო ნედლეული იყო.

ლიტერატურაში მრავალი შემთხვევაა დაფიქსირებული იმერელი მეჭურის სეზონურ სამუშაოზე წასვლის შეახებ, რაც ჩვენ



მეორე ველზე მოპოვებული ეთნოგრაფიული მასალითაც მოწმდება „ს. ბიწმენდში, — წერს აკად. გ. ჩიტაია, — იმერლებს ჰქონდათ გამართული ქვევრების საწვავი ქურები, სადაც დიდი ზომის ქვევრებს წვავდნენ. აქვე იყო ქვევრის „ასაშენებლად“ გამოსადეგი თხაღ. სოფელში ამჟამად მრავლად იპოვება იმერლების მიერ ადგილობრივად დამზადებული ქვევრები. ქვევრებს მოხელის დამღებიც აქვს“ [72, 373]. სოფ. აკურაში „იმერლები მიდიოდნენ როგორც ხელოსნები — მეწისქვილეები და ქვევრების მკეთებელნი სეზონურ სამუშაოზე, რომელთაგან ზოგიერთი აქ ქორწინდებოდა კიდევ ადგილობრივ ქალებზე, უმთავრესად ზესიძედ შედიოდნენ უკაცო ოჯახში“ [62, 13]. „ცაგერში მცხოვრები მეჭურჭლე, სოფელ რიონიდან, ამზადებს თეთრ ქურტულს. გამოწვამდე ქურტულს ავლებს სპეციალურ თიხის ხსნარში, რის შედეგად გამომწვარი ქურტული თეთრი ფერის დგება“ — წერს აკად. გ. ჩიტაია [71, 226]. აგრეთვე „უკანასკნელ წლებში ცაგერში დროდადრო ჩამოდის მეჭურჭლე — იმერელი, რომელიც შემდეგ ქურტულს ამზადებს: ჩაფს, კოკას, დოჭს — ნიტრას, ხალამს“ [388, 389]. იმერელი ხელოსნის მიერ ქვევრის ადგილზე აშენება დამოწმებული აქვს გ. ჭალაბაძეს სოფ. ლამისყანაში. „ყოფილა შემთხვევა, — წერს ავტორი, — როცა მექვევრეები რომელიმე სოფელში ამა თუ იმ მეურნეობის დაკვეთით რამდენიმე დიდი ზომის ქვევრს ადგილზე ააშენებენ და ადგილზევე ახდენდნენ მათ გამოწვას. სოფ. ლამისყანაში საქვევრე მიწა ყოფილა, მის მამა-პაპას იმერელი მექვევრეები მიუყვანია, ქვევრები ადგილზე აუშენებიათ და იქვე გამოუწვიათ. იგი ახლაც ასახელებს იმ ქურის ნადგომ ალაგს თავისი სახლის ახლოს, სადაც ქვევრები გამოუწვიათ [88, 31].

კახეთში, მექვევრეობით განთქმულ მთელ რიგ კენტრებში აღნიშნავენ, რომ ქვევრის კეთება მათ წინაპრებმა იმერლებისაგან უსწავლიათ. ასახელებს მათ გვარებსაც: ჩუბინიძე, კაპანაძე. სოფ. ვარდისუბანში, როგორც ზემოთაც აღვნიშნეთ, 1970 წ. კახეთის წმინდაწავლელ ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში მონაწილეობის დროს, სანდრო ყარაულაშვილის ოჯახში ვინახულეთ იმერელი მეჭურჭლის ისიდორე ჩუბინიძის მიერ აშენებული ქვევრი. თელავში ცნობილმა მეჭურჭლემ გიგლო ვანოს ძე დევიძემ მოიხსენა „იმერელი მეჭურჭე“ სარდიონი, რომელიც. მისი თქმით, ქვევრის კეთებას ასწავლიდა მეჭურჭლეებს სოფ. ვარდისუბანში.

იმერელი ხელოსნის გაკეთებული დამლიანი ქვევრი ვინახულეთ ძველ შუამთაში. საყდრის ეზოში, შესასვლელში არის საზე-



დაშე ქვევრი. ადგილობრივთა გადმოცემით, იგი ძველქვევლად ქვევრს თავი მოტეხია და მისი აღდგენა იმერეთიდან ხელოსნისათვის დაუვალებიათ. ქვევრის ფარფლს ამკობს ჭდეული ორნამენტი და ოთხკუთხედი დამლა გვართ (კანანაძე). როგორც ადგილზე გადმოგვეცეს, საზედაშე ქვევრის შეკეთება ხალხს არ შეეძლო მიენდო ცუდი ხელოსნისათვის. ქვევრის ფარფლის ნატეხი დამლით „სოსიკა კაპანაძე“ ნაპოვნია ქსნის არქეოლოგიური ექსპედიციის მიერ დაზვერვების დროს ზედაპირულად 1971 წ. სოფ. იდლეთში (კასპის რ-ნი). ფრაგმენტი გადმოგვცა ი. გაგოშიძემ, რისთვისაც მადლობას მოვასხენებთ.

ანალოგიური შემთხვევა ყოფაშიც მოწმდება. შველიძეები ჭურჭლის დამზადების საუკეთესო ხელოსნებად ითვლებიან შროშაში შ. მ. შველიძეს, რომელიც სოფ. შროშიდან გარე კახეთში — სოფ. ლილოში გადმოსულა საცხოვრებლად, თავისი საქმისათვის არც აქ დაუნებებია თავი. საქართველოს სახ. მუზეუმში დაცულია თიხის ჭურჭლის მრავალრიცხოვანი კოლექცია სოფ. ლილოდან [3, კოლ. 170—65/1] — ქვევრი; [170—65/2] — ჭოცო; [170—65/3] — ისარნა; [170—65/4] — დერგი; [170—65/5] — დერგი; [170—65/6] — სადღვებელი; [170—65/7] — თორნე; [170—65/8] — ჩაფი; [170—65/9] — ჩაფურა; [170—65/10] — ლიტრა; [170—65/11] — სურა; [170—65/12] — საღვინე; [170—65/13] — საღვინე; [170—65/14] — საღვინე; [170—65/13] — საღვინე. ზემოთ დასახელებული ჭურჭლის ფორმები და სახელწოდება შროშულია. ეს კოლექცია შროშული ჭურჭლისაგან მხოლოდ ფერით განსხვავდება. მას აკლია ბუნებრივი, ხალისიანი მოწითალო ფერი.

დასავლეთ საქართველოდან აღმოსავლეთ საქართველოში შროშითი ხასიათის სამუშაოზე გადასვლა ახალი ამბავი არ არის. „რაქიდან მჭედლები ხშირად მიდიოდნენ მეზობელ კუთხეებში და იქ დროებით ან სამუდამოდ სახლდებოდნენ [61, 14]. გ. კალაბაძის აზრით, ამ მოვლენას ადგილი უნდა ჰქონოდა, ჯერ კიდევ მეორე ათასეულის დასასრულისათვის [120, 59]. შემდგომ პერიოდში სამუშაოზე გასვლა ფართოვდება და იზრდება, რასაც ადასტურებს მრავალი ისტორიული საბუთი და ეთნოგრაფიული მონაცემები [120, 59], უნდა ვიფიქროთ, რომ შროშელ კერამიკოსთა გასვლაც ისევე ძველი უნდა იყოს, როგორც მიწის მუშების გასვლა.



მეჭურჭლეობასთან დაკავშირებული რწმენა-წარმოდგინებები

მეჭურჭლეობა ხელოსნობის ერთი ისეთი დარგია, რომელსაც აღრეული პერიოდიდან ჩაეყარა საფუძველი. პუნებრივია, რომ მის წარმოებას თავიდან გარკვეული სიძნელეები ახლდა, რომელთა დაძლევისათვის ადამიანი მიმართავდა ზოგიერთი სახის ირაციონალურ საშუალებებს ან იყენებდა მაგიურ ნიშნებს. ერთ-ერთი ასეთი მაგიური ნიშანია „ჯვარი“.

წერნაქით გამოყვანილი ჯვარი ჭურჭლისა და ქურის ზედაპირზე ორგვარ როლს ასრულებს: იცავს ჭურჭელს ავი თვალისაგან და ამკობს მას. ხშირია ნახშირით ჯვრის გაკოყვანა ქურის პირზე, ქვევრის ფარფლზე, გვამზე. ქურის პირის ამოშენების შემდეგ ხელოსანი რამდენიმე ადგილას უკეთებს ნახშირის ჯვარს: ცენტრში დიდს, სხვადასხვა ადგილზე — სხვადასხვა ზომისას და ამბობს: „ჯვარი წერია გლახა თვალისაგან“, „გლახა თვალით არავინ შემოგხედოს“, „თვალი უნებურია“ და სხვ. ამით თითქოს იცავს ქურაში გამოსაწვავად ჩაწყობილ ჭურჭელს დამტვრევისაგან. ნახშირის ჯვარი უკეთდება გასაყიდად წასაღებ ცხენის, სახედრის, ურმის საპალნეს. ცნობილია, რომ ხალხი ნახშირს ავგაროზად იყენებდა, რომ ნახშირი საერთოდ ავი თვალისა და ავი ფეხისაგან დასაცავად აპოთროპული ხასიათის საგანს წარმოადგენდა [11, 200].

ჯვარი ჭურჭელს უკეთდება წერნაქით (წითელი, შავი) და გონგით. გონგით ჯვრის გამოყვანა ოდნავ შემშრად ჭურჭელზე ხდება; გონგის ფაქიზი დაწოლით გამოყავთ ჯვარი. გარდა ნახშირის ჯვრისა, ქურასა და ქურის პირს უკეთებენ ხის ჯვარს, ამოკვეთილ ჯვარს და მიწის ფთილებიდან ჩამოქნილ ჯვარსაც. შაქრო მელიტონის ძე კაპანაძის საწვავ ქურას სოფ. ტყემლოვანში კედელზე მოზრდილი ჯვარი აქვს ამოკვეთილი. 1972 წ. სოფ. ბოსლევში ვინახულეთ დიდი ზომის ჭურის საწვავი ქურა. ორი ქურა ერთმანეთის გვერდით არის ამენებული (იშვიათი შემთხვევა), შუა — საერთო კედელზე, ნიშის მალლა, მწარე ბალახის ხის ჯვარი ჭკნდა მილურსმული.

გამოუწვავ ქურაზე „ნათვალევის“ საწინააღმდეგოდ ნახშირის დიდი ზომის ჯვრის გაკეთება ლეჩხუმში სოფ. საირმეშიც სტოლნიათ [28, 386].



ჯვრის გამოყვანა წერნაქით თუ ნახშირით თიხის, ქურქელზე დამახასიათებელი ჩანს საქართველოს სხვა კუთხეებშიც. მისი კენსის ხეობაში 1968 წ. სოფ. ლარგვისში გადავიღეთ სადღეებელი, რომელსაც წითელი წერნაქით გამოყვანილი ჯვარი ამკობს და იცავს „ავი თვალისაგან“. სადღეებლის სხვადასხვა ჯილდო-თილის-მებით შემკობა ავი თვალის წინააღმდეგ ნახშირით ცნობილი ყოფილა მთიულეთშიც [49, 54, 141].

ჯვრის სიმბოლური გამოსახულება გვხვდება ბრინჯაოს დროის თიხის ქურქელზე ამიერკავკასიაში [134, 90]. ჯვარის გამოსახულება მოცემულია შუაბრინჯაოს ხანის თიხის ქურქელზე თრიალეთში [31, 89]. ურბნისში აღმოჩენილ ქვევრებზე გამოსახულ ჯვრებს არქეოლოგი ლ. ჭილაშვილი ქრისტიანულ ემბლე-მად მიიჩნევს, რომელიც აგრეთვე საკუთრების ნიშნის როლსაც ასრულებდა [81, 11].

შროშაში მექურე ხელოსნებთან მოწმდება დიდი ზომის საღმრთო ჭურის და პატარა — საზედაშე ჭურის მკეთებლობა. საზედაშე ჭური დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდის კოლექციაში №81—970·45. იგი ა. ლონდაძის გაკეთებულია. საზედაშე ჭური ყოველთვის ღვინით უნდა ყოფილიყო სავსე. სოფ. კორბოულში (საჩხერის რ-ნი, 1971) კატო ტაბატაძემ შემდეგი გვიამბო: ჭალაში (სოფელია) გვქონდა „საზედაშე ჭური“, ორკოკიანი, ეტეოდა 80 ლიტრა. ყველა ოჯახს ცალ-ცალკე ჰქონდა საზედაშე ჭური და თავის საწირავს სწირავდა. ღვთისმშობლობას დაეხარჯავდით, ღამისთევით წავიდოდით, საკლავს წავიღებდით, გამვლელ-გამოვლელს ვასმევდით და საწირავს ვწირავდით ჩვენი ღვთაებისა და მიცვალებულის სადიდებლად და პატივსაცემად. დაცლილ ჭურს ვრეცხავდით და ახალი მოსავლიდან დაყენებული ღვინით ისევ ვავსებდით.

საზედაშე ჭურები გამიზნული იყო სხვადასხვა რელიგიური დღეობების სახელზე. ჰქონდათ საღმრთო, საბატონო, საწირავი, საკალანდო, ახალიწლის, სამაისო, საჭაბუკო, სანახუქო და სხვა ჭურები [141, 26—27].

საზედაშე და საღვთო ჭურის გასაკეთებლად მიწას შროშელი ხელოსნები აუცილებლად „ჯვრიდან“ (ადგილის სახელია) ეზიდებოდნენ. წინათ აქ ხის დიდი ჯვარი ყოფილა აღმართული და შროშელები აღდგომის დღესასწაულს იხდიდნენ. „ძველ მარნებში, უკლებლივ, ყველას ჰქონია საზედაშე ქოცოები ამა თუ იმ ღვთაებისადმი, სალოცავისადმი შეწირული ღვინით. ზედაშესთან და-



მოხუც შროშელთა ხსოვნაში შემორჩენილია მოგონება, რომ ზღურე მყიდველს ჭურის ყიდვისას აფრთხილებდა, რომ ახალ თვარზე ტკბილი არ ჩაესხა ჭურში — „ღვინო ან დაძმარდებოდა, ან პეეს მოიყენებდა“ (შროშა, 1954, პარმენ ლაბაძე).

ზოგმა მეჭურჭლემ გაყიდვის დროს იცოდა ავი თვალს დაცდა. აკრძალულია საწყაო ჩაფის განათხოვრება ორშაბათს ან მზის ჩასვლის შემდეგ, რომ „არ გატეხელიყო და დოვლათი არ გადაყოლოდა“.

### დასკვნა

შროშა ხალხური კერამიკული წარმოების უმნიშვნელოვანესი კერაა საქართველოში. შროშის მოსახლეობის ერთ-ერთ უმთავრეს საქმიანობას მეთუნეობა წარმოადგენდა. ჭურჭელს გლეხები მიწათმოქმედებისაგან მოუწყვეტლივ მთელი წლის განმავლობაში აწარმოებდნენ. პროფესიონალ დონემდე აყვანილი შინამრეწველობის ეს დარგი აქ დიდი პოპულარობით სარგებლობდა და შემოსავლის ერთ-ერთი წყაროც იყო. შროშაში ყოველნაირი თიხის ჭურჭელი მზადდებოდა როგორც საკუთარი მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად, ისე გასაყიდად. შროშის კერამიკულ წარმოებაში თიხის ნაწარმის დამზადება ძირითადად მამაკაცის საქმიანობად ითვლებოდა. ქალის საქმიანობას შეადგენდა „ინკლისის“ წასმა, ფთილების მომზადება, ჭურის ჩალაგება-გამოლაგების დროს ჭურჭლის დახარისხება, გამომწვარი (წვრილი) ჭურჭლის დაბინავება. იშვიათად ქალი დამოუკიდებლადაც ამზადებდა ჭურჭელს.

შროშაში მძლავრი კერამიკული ცენტრის არსებობა მრავალმა მიზეზმა განაპირობა: თიხის საბადოების სიმდიდრემ, ტყის სიჭარბემ, შემოსავლის გაზრდის სურვილმა, რაც თავის მხრივ, გამოიწვია სოფლის მეურნეობისათვის გამოსადეგი მიწის სიმცირემ, ჭურჭლის დამზადების ტრადიციამ და სხვ.

კერამიკული წარმოება შროშაში ძირითადად მეჭურჭლეობით და მეჭურეობით არის წარმოდგენილი. ამზადებენ წითელ და მოკიშულ ჭურჭელს.



წითელი ჭურჭლის დამზადებაში გამოყენებულია შემდეგების რამდენიმე ხერხი: „მოინგლისება“, „დაჭრელება“, იგივე „მოჭრება“ და „მოხარატება“.

მოხმარება-დანიშნულების მიხედვით შროშაში მზადდება საღვინე, სანადიმო, (საღვინე) საწყლე, სარძევე, სამზარეულო-სახაბაზო, საწყაო და სხვადასხვა დანიშნულების თიხის ჭურჭელი.

მოჭიქული ჭურჭლის კეთების ხელოვნებას შროშაში მხოლოდ ერთი გვარი მოდებამდების გვარი ფლობს.

შროშაში ყოველგვარი ჭურჭელი ხელის მორგვზე „ხელით სატრიალო ჩარხზე“ ანუ „სატრიალოზე“ კეთდება. ჭურჭლის აშენება რამდენიმე ეტაპს შეიცავს. დიდი და საშუალო ზომის ჭურჭლის ერთ ჯერზე დამზადება არ შეიძლება, იგი თანდათან „აშენება-ამოყვანის“ გზით მთავრდება. შენდება ჭურჭელი „ფთილების“ ანუ „სორსოლების“ ერთმანეთზე სპირალურად დაწყობის გზით. ქვევრის ქვედა ნაწილი „კუნჭულო“ მორგვზე კეთდება. შემდეგ ჭურჭელს უძრავად ამაგრებენ და აშენებენ.

შროშაში თიხის ნაწარმის გამოსაწვავად საპი ტიპის, სამი კონსტრუქციის „ქურა“, იგივე „საწვავი“ ანუ „ქურა-ქარხანა“ იხმარება. წითელი ჭურჭლის გამოსაწვავი, 2. ჭურის გამოსაწვავი და 3. მოჭიქული ჭურჭლის გამოსაწვავი ქურები და ქურა-ქარხნები.

საყურადღებოა, რომ შროშა ერთადერთი ცენტრია, სადაც ჭურჭელს გამოწვამდე სილამაზისათვის გარედან „ინგლასს“ ოსვამენ, ე. ი. „აინგლისებენ“. გარდა შემკობისა, მისი წასმა ჭურჭელზე გამოწვამდე ხელს უწყობს თიხის ფორების დაზურვას, ჭურჭლის ზედაპირი ერთფეროვანი და გლუვი ხდება და ჭურჭელი სითესს არ გაატარებს.

შროშულ თიხის ჭურჭელს ახასიათებს ფორმების დახვეწილობა, მოხატვა-მოჭრელების მაღალი გემოვნება, მოჭიქვის დროს ფერთა კარგი შეხამება, ფორმისა და ფუნქციის შერწყმა, პრაქტიკულობა და სხვ.

შროშული კერამიკული ნაწარმი ფართო ბაზარზე გადიოდა. აქაური საღვინე ჭურჭლით იმერეთთან ერთად შიდა ქართლის, რაჭისა და სხვა კუთხეების მრავალი სოფელი მარაგდებოდა.

შროშული კერამიკული წარმოება საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარებამდე გლეხური რეწვის დონეს არ გაცილებია. ამჟამად აქ აგებულია კერამიკული საამქრო, იყენებენ მექანიკურ საზელს და სხვ. ცხოვრების თანამედროვე ყოფის შე-

სამამისალ შრომაში გამომუშავდა ჭურჭლის ახალი ფორმები და სხ.



შრომული კერამიკული წარმოების შესწავლამ ვეიჩენა, რომ აქური ნაწარმის ნაირსახეობაში დაუნჯებულაა ჭურჭლის უძველესი ფორმები, „რომლისთვისაც დამახასიათებელია შინაგანი ერთიანობა და მჭიდრო კავშირი ძველ ქართულ კერამიკასთან, აგრეთვე ანალოგები, რომლითაც ის დაკავშირებულია ჩრდილო კავკასიისა და წინა აზიის კერამიკასთან“ [150, -183] ამ გარემოებას უთუოდ ხელს უწყობდა ძირითადი სამეურნეო დარგების ერთგვაროვნება და სამეურნეო კულტურაში მომხდარი იშვიათი ტრეზები.

## ШРОШСКАЯ КЕРАМИКА

(Резюме)

С. Шроша является одним из важнейших центров народно-керамического производства в Грузии. Население с. Шроша издавна занималось гончарным производством. Изготавливали керамические изделия крестьяне круглый год без отрыва от сельского хозяйства. Эта отрасль достигала профессионального уровня, пользовалась большой популярностью и была одним из источников доходов населения. Глиняная посуда изготавливалась как для удовлетворения личных потребностей, так и для продажи. Занятие это считалось делом мужчин, передавалось по наследству и в каждой семье по традиции занимались ремеслом один или два мастера. Что касается остальных членов семьи, каждый по мере своих возможностей оказывал им помощь в добыче глины, подборе, подвозе, замешивании глины и т. д. Женщина также играла немаловажную роль в керамическом производстве с. Шроша. Ее занятием было покрытие сосудов ангобой, подготовка глиняных валиков, сортировка продукции при загрузке и разгрузке печей, хранение мелких сосудов и т. д. Часто выступала она и в роли самостоятельного кустика при изготовлении «кэци» — глиняной сковородки, «торнэ» — цилиндрической печи для выпечки хлеба или «котани» — глиняных горшков.

Существование центра керамики в сел. Шроша было обусловлено многими причинами, одной из которых являются богатые запасы глины и леса, древняя традиция изготовления посуды, а также поиски новых источников дохода. Как известно, окрестности с. Шроша были мало пригодны для сельского хозяйства.

В с. Шроша находится также единственный источник уникального в республике сырья — огнеупорной глины, используемой в промышленном деле.

Керамическое производство представлено, в основном,

1935  
202-010133

мастерами, изготовлявшими посуду, — «мечурчле» и масте-рами, изготовлявшими «чури» — сосуды для хранения вина — «мечуре». При изготовлении посуды замечается внут-ренняя дифференциация: готовят посуду красно-глиняную и глазурованную. В первом случае применяют несколько спо-собов украшения посуды: покрытие ангобой, «моннглисеба», «фрезьба», «моцернакеба» — роспись охрой и марганцем.

По назначению шрошская посуда делится на винную, для воды, парадную, кухонную, мерки и т. д.

Больше половины керамических изделий с. Шроша отно-сится к винной посуде. Глиняную посуду, наряду с дорогой металлической посудой применяют в торжественных случаях, как парадную посуду. Это связано с древним ритуалом питья вина за народным столом.

Водную посуду шрошницы делят на сосуды для хране-ния воды — «мосакавебели», приноса, разливания и питья. Изготавливаются также керамические водопроводные трубы. Среди молочной посуды выделяют посуду для хранения мо-лока и переработанных молочных продуктов.

Кухонная посуда содержит разнообразные сосуды для хранения и приготовления пищевых продуктов — горшки, сковородки, миски и др. Керамическая посуда для мерки делится на мерки для жидкости и для зерна. По емкости различают мерки большие — «чапи», средние — «доки» и мелкие — «литра», «ботли», «чареки». Шрошские гончары изготавливают целый ряд керамических изделий для хранения предметов рукоделия — «хелсакмис котани», светильники, детские игрушки и т. д.

Искусством глазури в с. Шроша владели только пред-ставители одного рода — Модебадзе. И здесь отмечается внутренняя дифференциация: мастера делятся на мастеров «марани», «чинчила», «миски» и др.

В с. Шроша любая посуда изготавливается на ручном гон-чарном круге.

Посуда строится поэтапно, сосуд «достраивают» наклад-ывая спирально глиняные валики «птили» и «сорсала». Этот способ известен под названием «комбинированного спо-соба постройки — возведения глиняных сосудов». Нижняя часть «квеври» высотой в одну «пядь» — «мткавели», так на-зываемая «кунчуло», делается на «моргви». Затем посуду закрепляют и достраивают.

Для обжигания посуды в с. Шроша используются печи трех типов («кура», «кура—кархана», «сацзави»). 1) Печи для обжига посуды, 2) для обжига чури, 3) для обжига гла-зурованной посуды. Печь I типа применяется для обжига





красно-глиняной посуды, II типа — для чури, она крупнейшая первой. Печь III типа — по своей конструкции совершенно отлична от первых двух. Она двухъярусная, целиком погружена в землю до купола. Между ярусами настил — «кало». В верхней части «сасинатле» и 4 дымохода — «дutkanши». У отверстия печи находится «курис пири». Печь изнутри покрыта яйчейками — «сасоле». В них закрепляются клинья, на которые ставятся сосуды для обжига. Клинья бывают в 5—6, 8—10 рядов. Печи бывают разных вариантов в зависимости от количества «богири», «сасинатле», «курис пири» и др.

Все три описанных типа печей находят аналогии как в других районах Грузии (в Кахети, Картли, Лечхуми, Гурии и т. д.), так и за ее пределами — в Армении, Азербайджане, Дагестане, Средней Азии, Украине, Белоруссии, Польше, Германии, Югославии и других странах. Изображения аналогичных печей сохранились в росписях древне-египетских гробниц (Сакхара, Бен-Хасан, Фивы), греческих ваз и т. н. «коринфских изразцах». Остатки обжигательных печей обнаружены раскопками во многих странах мира, в том числе и на территории Грузии.

Хотя общность конструктивных принципов и сближает шрошские обжигательные печи со всеми вышеперечисленными древними и современными печами, но существуют и значительные отличия, обусловленные конкретными хозяйственными обстоятельствами, спецификой обжигаемых сосудов. Масштабное производство разнообразных сосудов для вина и, «особенно, огромных «чури», обусловило в с. Шроша создание обжигательных печей различных типов, отличающихся от аналогичных сооружений других производственных центров размерами, совершенством конструкции и высокой техникой их возведения.

Изготовление сосудов больших размеров — «чури» вызвало и специфику перевода их на «туши», конструкция которой не имеет аналога в другом месте (М. Гегешидзе). Это указывает на то, что производство это местного происхождения. Это также указывает и на преуспевание виноградарства в этой области, т. к. виноградарство и «чури» друг от друга неотделимы. Классическим центром изготовления «чури» является Имерети (Л. Бочоришвили). Нужно отметить, что с. Шроша — единственный центр, где посуду до обжига снаружи покрывают «инглиси» (глина, богатая примесью мусковита). Это служит не только как украшение посуды, а также укрепления водонепроницаемости посуды.

Шрошская глиняная посуда отличается утонченными формами, красивой обрисовкой, многообразием цветовой

гаммы, практичностью и т. д. Многие из них являются локальными, не известными из других центров керамического производства Грузии.



Высокому уровню керамики способствовало также создание новой техники и ряд мероприятий, осуществленных в последние годы (построены цехи, применяются глиномялки и др.).

Культура керамического производства в с. Шроша по своим традициям аналогична другим центрам Грузии и Закавказья. Об этом свидетельствуют ряд совпадений в способах подбора материала, добыче, переносе и переработке.

В с. Шроша изготавливается посуда всех назначений. Она широко применяется в современном быту. По форме и изяществу образцовы. Современная профессиональная керамика во многом обязана народной керамике. Грузинские керамисты старым народным формам дали новое содержание.

Популярность керамической посуды растет с каждым днем. Открыты специальные павильоны (в с. Шроша, в г. Тбилиси), которые систематически снабжаются шрошской керамикой. Это является доказательством того, что шрошское народное искусство будет процветать и в будущем.

Керамика с. Шроша издавна выходила на широкий рынок. «Чури» снабжали они и другие районы Грузии — Рачу, Картли и др. Недостаток сельскохозяйственных угодий вынуждал жителей с. Шроша к обмену керамики на натуральные продукты.

До установления советской власти производство керамики не переходило грань крестьянского уровня. Поэтому в бюджете семьи керамика неиграла ведущую роль. Оно представляла подсобное хозяйство, хотя и необходимое.

Изучение керамики с. Шроша показало, что производство керамических изделий очень многообразно и что в них законсервированы древнейшие формы посуды. «Для нее характерна внутренняя целостность и тесная связь со старой керамикой, а также аналогия с керамикой Северного Кавказа и Передней Азии» (Г. С. Читая). Этому, несомненно, содействовало однообразие хозяйственных занятий и редкость значительных сдвигов в хозяйственной культуре.

#### დამოწმებული ლიტერატურა

1. ე ნ გ ე ლ ს ი, ოჯახის, კერძო საკუთრებისა და სახელმწიფოს წარმოშობა, თბ., 1953.
2. ე. ი. ლ ე ნ ი ნ ი, კაპიტალიზმის განვითარება რუსეთში, ტ. III, 1954.



3. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ფონდი.
4. რ. ა ბ რ ა მ ი შ ვ ი ლ ი, სამთავროს სამაროვანზე აღმოჩენილი გვიან ბრინჯაოსა და რკინის ათვისების ხანის ძეგლების დათარიღებისათვის, საქ. სახ. მუზეუმის მოამბე, ტ. XIX—XXI, თბ., 1957.
5. მ. ა ლ ა ვ ი ძ ე, ლეჩხუმური ზეპირსიტყვიანობა, თბ., 1951.
6. თ. ა რ ჩ ვ ა ძ ე, მოუქიქავი თიხის ჭურჭლის წარმოების ისტორიისათვის შუასაუკუნეთა საქართველოში (რუსთავერი დერგები), ფეოდალური საქართველოს არქეოლოგიური ძეგლები, 1989.
7. თ. ა რ ჩ ვ ა ძ ე, მოქიქული ჭურჭლის ერთი სახეობის შესახებ ფეოდალურ საქართველოში, ასპირანტთა და ახალგაზრდა მეცნიერ მუშაკთა სამეცნიერო კონფერენცია, თბ., 1967.
8. ა. ა ფ ა ქ ი ძ ე, გ. გ ო ბ ე ჯ ი შ ვ ი ლ ი, ალ. კ ა ლ ა ნ დ ა ძ ე, გ. ლ ო მ თ ა თ ი ძ ე, მცხეთა, 1, არმაზისხევის არქეოლოგიური ძეგლები, თბ., 1955.
9. ა. ა ფ ა ქ ი ძ ე, საქართველოს უძველესი კულტურა ახალ არქეოლოგიურ აღმოჩენათა შუქზე, თბ., 1956.
10. ი ო ა ნ ე ბ ა ტ ო ნ ი შ ვ ი ლ ი, კალმასობა, ტ. II, თბ., 1948.
11. ს. ბ ე დ უ კ ა ძ ე, მოქიქული ჭურჭლის წარმოებისათვის შიდა ქართლში, საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე, XIX—A და XXI—B, თბ., 1957.
12. ს. ბ ე დ უ კ ა ძ ე, ნ. რ ე ხ ვ ი ა შ ვ ი ლ ი, ლ. მ ო ლ ო დ ი ნ ი, მ. ჩ ა რ თ ო ლ ა ნ ი, გ. ჩ ა ჩ ა შ ვ ი ლ ი, ქართული ხალხური კერამიკა (კატალოგი), თბ., 1961.
13. ს. ბ ე დ უ კ ა ძ ე, ქართული კერამიკა, ალბომი, თბ., 1964.
14. ლ. ბ ე დ უ კ ი ძ ე, ხალხური ავეჯის ორნამენტის შესწავლისათვის, საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე, XXVI—B, თბ., 1970.
15. ვ. ბ ე რ ი ძ ე, სიტყვის კონაიმერულ და რაქულ თქმათა, ს. პეტერბურგი, № 12, 1912.
16. ნ. ბ ე რ ძ ე ნ ი შ ვ ი ლ ი, სამღებროთა შესახებ XVIII ს. საქართველოში, მასალები საქართველოს და კავკასიის ისტორიისათვის, ნაკვ. VI, თბ., 1937.
17. ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი. ზემომერულა კერამიკა, მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, VIII, თბ., 1956.
18. ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, იმერეთში მივლინების მოკლე ანგარიში, მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, VIII, თბ., 1956.
19. ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, კახეთში მივლინების მოკლე ანგარიში, ენიმკის მოამბე, II, თბ., 1937.
20. ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ქართული კერამიკა, I, კახური, თბ., 1949.
21. ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ქსნის ხეობის კერამიკა, საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე, XIV—B, თბ., 1947.
22. გ. ბ ო ჭ ო რ ი ძ ე, რაჭის ისტორიული ძეგლები, სსმ, III, 1933.
23. ა. ბ ო ხ ო ჩ ა ძ ე, მეღვინეობა ძველ საქართველოში, თბ., 1963.
24. ი. გ ა გ ო შ ი ძ ე, ადრე ანტიკური ხანის ძეგლები ქსნის ხეობიდან, თბ., 1964.
25. ი. გ ა გ ო შ ი ძ ე, ითხვისის არქეოლოგიური ექსპედიციის დღიური, ხელნაწერი, თბ., 1962.
26. ი. გ ა გ ო შ ი ძ ე, ითხვისის სამარხი, საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე, XXV—B, თბ., 1968.



27. ი. გ ა გ ო შ ი ძ ე, სამადლოში მოპოვებული მოხატული ჭურჭელი „ძეგლის მეგობარი“ № 23, 1970.
28. ვ. გ ა რ დ ა ფ ხ ა ძ ე, მეჭურჭლეობა და მექვევერობა ლეჩხუმში, საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე, XVI—B, თბ., 1947.
29. მ. გ ე გ ე შ ი ძ ე, ქართული ხალხური ტრანსპორტი, თბ., 1956.
30. გიულენმეტეტას მოგზაურობა საქართველოში, ტ. I, თბ., 1962.
31. ე. გ ო გ ა ძ ე, თრიალეთის ყორღანული კულტურის პერიოდიზაცია და გენეზისი, თბ., 1972.
32. პ. გ უ გ უ შ ე ი ლ ი, საქართველოს და ამიერკავკასიის ეკონომიური განვითარება XIX—XX სს., ტფ. ტ. V., 1962.
33. დაბადება, 1834 (იოველა, 31, ე).
34. ერმაკოვის ალბომი, № 65, № 48, № 54, № 69.
35. ვანი I, არქეოლოგიური გათხრები, 1947—1969, თბ., 1972.
36. ვ ა ხ ტ ა ნ გ VI, დასტურლამალი, II, თბ., 1959.
37. ვ ა ხ ტ ა ნ გ VI, სამართლის წიგნი, თბ., 1955.
38. რ. თ ო დ უ ა. კერამიკული ნედლეულის ხალხური ტექნოლოგიის საკითხები, მასალური საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, XVI—XVII, თბ., 1972.
39. ც. კ ა კ ა ბ ა ძ ე, სომეხთა და აზერბაიჯანში მივლინების მოკლე ანგარიში, ხელნაწერი, 1963.
40. ც. კ ა კ ა ბ ა ძ ე, სოფ. ბალხარში მივლინების მოკლე ანგარიში, ხელნაწერი 1968.
41. კ. კ ა ხ ი ა ნ ი, გლეხის კარმიდამო იმერეთში, თბ., 1961.
42. დ. კ ი ლ უ რ ა ძ ე, სოფელ დაფნარის ქვევრსამარხი, „ძეგლის მეგობარი“ № 27—28, თბ., 1971.
43. ვ ა ხ ტ ა ნ გ კ ო ტ ე ტ ი შ ე ი ლ ი, ხალხური პოეზია, თბ., 1961.
44. ს. ლ ე ქ ა ვ ა, ზემო იმერეთის ღვინო, „დროება“ 1875, № 33.
45. გ. ლ ო მ თ ა თ ი ძ ე, არქეოლოგიური გათხრა—თბილისი 1948 წლის ზამთარში, მასალები საქართველოსა და კავკასიის არქეოლოგიისათვის, I, თბ., 1955.
46. ოთ. ლ ო რ თ ქ ი ფ ა ნ ი ძ ე, რ. ფ უ თ უ რ ი ძ ე, ვანის არქეოლოგიური ექსპედიციის მიერ 1963 წ. ჩატარებული მუშაობის შედეგები, „ძეგლის მეგობარი“, თბ., № 23, 1970.
47. მ ა ნ ა ბ ა მ ა გ ო მ ე დ ო ვ ა, ტრადიციების კვლადაკვალ, თბ., 1971.
48. ზ. მ ა ი ს უ რ ა ძ ე, ქართული მხატვრული კერამიკა XI—XIII სს. (დმანისის ანგობიანი კერამიკა), თბ., 1953.
49. ს. მ ა კ ა ლ ა თ ი ა, მთიულეთი, ტფ., 1930.
50. ს. მ ა კ ა ლ ა თ ი ა, სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია, თბ., 1941.
51. ს. ტ. მ ე ნ თ ე შ ა შ ე ი ლ ი, ქიზიყური ლექსიკონი, თბ., 1943.
52. მ. მ ი შ ი შ ე ი ლ ი, მოქმედი ჭურჭელი ძველ საქართველოში, თბ., 1969.
53. ლ. მ ო ლ ო დ ი ნ ი, ლეხვის ხალხური წესები თუშეთში, ხელნაწერი, თბ., 1969.
54. ლ. მ უ ს ხ ე ლ ი შ ე ი ლ ი, დმანისი, ნაქალაქარის აღწერა და ქალაქის ისტორია, შოთარუსთაველის ეპოქის მატერიალური კულტურა, თბ., 1937.
55. ლ. მ უ ს ხ ე ლ ი შ ე ი ლ ი, შ. ხ ი დ ა შ ე ლ ი, ვ. ჯაფარიძე, გუდარეხი, თბ., 1954.



ქართული  
ენციკლოპედია

56. ი. ნ ა ნ ო ბ ა შ ვ ი ლ ი, ვაზის ძველი კულტურა ქიზიყში, თბ., 1960.
57. ს უ ლ ხ ა ნ-ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი, თხზულებანი, ტ. IV, თბ., 1964.
58. ს უ ლ ხ ა ნ-ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი, ქართული ლექსიკონი, თბ., 1928.
59. ს უ ლ ხ ა ნ-ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი, წიგნი სიბრძნე სიცრუისა, თბ., 1957.
60. რ. რ ა მ ი შ ვ ი ლ ი, ბ. ჭ ო რ ბ ე ნ ა ძ ე, ლ. ა ს ა თ ი ა ნ ი, ერწო—თიანეთის არქეოლოგიური ექსპედიციის 1969 წლის მუშაობის ანგარიში, არქეოლოგიური კვლევა-ძიება საქართველოში, 1969 წელს, თბ., 1972.
61. ნ. რ ე ხ ვ ი ა შ ვ ი ლ ი, მკედლობა რაქაში, თბ., 1953.
62. ჯ. რ უ ხ ა ძ ე, ა. ლ ე კ ი ა შ ვ ი ლ ი, ი. ჭყონია, სოფ. აჭრა, თბ., 1964.
63. საქართველოს არქეოლოგია, თბ., 1959.
64. საქართველოს ისტორიის ნარკვევები, ტ. I, თბ., 1970.
65. საქართველოს სიძველენი, ტ. II, ტ. 1909.
66. საქართველოს სიძველენი, ტ. III, 1910.
67. ზ. შ ე ნ გ ე ლ ი ა, საქართველოს ზოგიერთი საღებავი მცენარეები, თბ., 1958.
68. შინამრეწველობის მასალები, დაცული ივ. ჯავახიშვილის სახელობის ისტორიის, არქეოლოგიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტის ქართული ეთნოგრაფიის არქივში.
69. გ. ჩ ი ტ ა ი ა, გლჯის სახლი ქვაბლიაში, მიმომხილველი, I, ტფ., 1926.
70. გ. ჩ ი ტ ა ი ა, დასახლების ტიპი მთიულეთში, მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, VI, 1953.
71. გ. ჩ ი ტ ა ი ა, ლეჩხუმის ექსპედიციის მოკლე ანგარიში, საქ. სახ. მუზეუმის მოამბე, XII—, თბ., 1944.
72. გ. ჩ ი ტ ა ი ა, ქართული თორნე, მიმომხილველი, II, თბ., 1951.
73. გ. ჩ ი ტ ა ი ა, ზევსურული სახლი „სენე“, ანალები, I, თბ., 1947.
74. გ. ჩ ი ტ ა ი ა, ზევსურული სადღვებელი, საქ. სახ. მუზეუმის მოამბე,
75. P r o f. I. h. M y r e s, A figurine vase from Tiflis, Man, London, february, 1937, № 31, გვ. 27—28. აკად. ნ. მარის სახ. ენის, ისტორიის და მატერიალური კულტურის ინსტიტუტის მოამბე, II, ტფ., 1938, გვ. 271.
76. გ. ჩ ი ტ ა ი ა, Prof. I. h. Myres, A modern 'Kernos' vessel from Tiflis, Man, February, 1937, London, № 30, with Plate B, ენიმკის მოამბე, I, ტფ., 1937.
77. ნ. ჩ უ ბ ი ნ ა შ ვ ი ლ ი, ქართული ლექსიკონი, თბ., 1961.
78. ტ. ჩ უ ბ ი ნ ი შ ვ ი ლ ი, მცხეთის უძველესი არქეოლოგიური ძეგლები, თბ., 1957.
79. გ. ც ქ ი ტ ი შ ვ ი ლ ი, ანტიკური ხანის შორაბნის საერისთაოს საკითხისათვის, საქართველოს ისტორიული გეოგრაფიის კრებული, II, თბ., 1964.
80. ძველი საქართველო, ტ. II, განყ. III, ეპისკოპოს კირიონის „სალექსიკონო მასალა“, ტფ., 1909.
81. გ. შ ე რ ე თ ე ლ ი, ზემოიშვრული ლექსიკონი, თბ. 1936.
82. ლ. ჭ ი ლ ა შ ვ ი ლ ი, ნაქალაქარი ურბნისი, თბ., 1964.
83. ლ. ჭ ი ლ ა შ ვ ი ლ ი, ქ. რუსთავი, 1958.
84. ა. ლ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, ლ. ღ ღ ო ნ ტ ი, ურბნისი, I, თბ., 1962.
85. ი. ვ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, მასალები საქართველოს მატერიალური კულტურის ისტორიისათვის, თბ., 1965.



86. ი. ვ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, ქართული საფასმცოდნეობა ანუ ნუმისმატიკა—მეტროლოგია, ტფ., 1925

87. ი. ვ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის მასალების შეგროვების წესები, გაზ. „საქართველოს შინამრეწველო“, 1935, № 9, 10. IV.

88. გ. ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, ზემო იმერეთის 1971 წლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მოკლე ანგარიში, ხელნაწერი, თბ., 1972.

89. გ. ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, მევენახეობა-მღვინეობა ქსნის ხეობაში, ხელნაწერი, 1969.

90. მ. ჯ ა ნ ა შ ვ ი ლ ი, საინგილო (ლექსიკონი), „ძველი საქართველო“, ტ. II, ტფ., 1911—1913.

91. გ. ჯ ა ო შ ვ ი ლ ი, კერამიკული მრეწველობა საქართველოში, თბ., 1958.

92. ო. ჯ ა ფ ა რ ი ძ ე, „განჯისკარის“ 1948 წლის არქეოლოგიური ვაიხრის ანგარიში, მასალები საქართველოსა და კავკასიის არქეოლოგიისათვის, თბ., 1955.

93. ვ. ჯ ა ფ ა რ ი ძ ე, დმანისის არქეოლოგიური ექსპედიციის 1965—1966 წწ. მუშაობის მოკლე ანგარიში, საქ. სახ. მუზეუმის არქეოლოგიური ექსპედიციების ანგარიშები, თბ., 1969.

94. ვ. ჯ ა ფ ა რ ი ძ ე, ნაქალაქარ დმანისის არქეოლოგიური შესწავლა (წინასწარი შედეგები), საქ. სახ. მუზეუმის მოამბე XXVII,— თბ., 1969.

95. 1459. წ. სამთავნელთა სარგო და საკანონონი, ქრონიკები, თბ., 1897.

96. ვ. ჯ ა ფ ა რ ი ძ ე, ქართული კერამიკა (XI—XIII სს.) X, თბ., 1956.

97. ვ. ჯ ა ფ ა რ ი ძ ე, X I—X III სს თბილისის კერამიკა (თიხის ჭურჭელი), ს. ჯანაშიას სახ. საქართველოს სახ. მუზეუმის მოამბე, XVI—B, თბ., 1950.

98. В. И. Авдиев, История древнего Востока, М., 1948.

99. А. В. Арциховский, Основы археологии, М., 1954.

100. Г. М. Асанов, Р. М. Ваидов, Г. И. Ионе. Древний Мингечаур (эпоха энеолита и бронзы), Баку, 1959.

101. О. Е. Базилевич. Производство гончарной посуды, М., 1944.

102. Г. Бакарджиев, Общество и культура древнего Двуречья, Прага, 1967.

103. В. В. Бардавелидзе, Древнейшие религиозные верования и обрядовое графическое искусство грузинск. племен., Тбилиси, 1957.

104. В. Д. Блаватский. История античной расписной керамики, М., 1953.

105. А. А. Боринский. Древнерусский гончарный круг, Советская археология, М., 1962, № 3.

106. А. А. Бобринский, Р. М. Мунчаев, Из древнейшей истории гончарного круга на Северном Кавказе, Краткие сообщения Института археологии, М., 1960.

107. О. Бобылев. Несколько мыслей и замечаний об Имеретии в сельскохозяйственном отношении, Записки Кавказского общества сельского хозяйства, кн. I, 1856.

108. Б. А. Богоевский. История техники, М., 1938.

109. П. П. и А. П., Будниковы. Глазури для керамических изделий, Рига и Москва, 1916.



110. П. П. Будников. Технология керамики и огнеупоров, М., 1954.
111. М. В. Воеводский. К изучению гончарной техники первобытного коммунистического общества на территории лесной зоны Европейской части РСФСР, Советская археология, I, 1836.
112. В. Г. Гаврилов, Роль Художественной керамики в быту (по материалам исследования народной керамики западных областей Украины и Закарпатья), М., 1965.
113. В. Ф. Гайдукевич. Античные керамические обжигательные печи, ОГИЗ, М.—Л., 1934.
114. В. Ф. Гайдукевич, Босфорское царство, М.—Л., 1949.
115. В. Ф. Гайдукевич. Керамическая обжигательная печь Мунчаткене, КСИМК, XXVIII, 1949.
116. О. А. Ганицкая, Народное искусство Польши, М., 1970.
117. Г. Гехт. Керамика, М.—Л., 1938.
118. И. А. Глоzman. Гончарная посуда предупреждение и устранение дефектов, М., 1946.
119. Даница Евтович, Мастера гончарного искусства, «Югославия», март, 1967.
120. И. М. Джаббаров, Ремесло узбеков южного хорозма в конце XIX—начале XX вв., Ленинград, 1971 г. Труды института этнографии им. Н. И. Миклухо-Маклая, Новая серия, т. С XVII, Среднеазиатский этнографический сборник, III.
121. Г. В. Джалабадзе, Полеводческая культура Грузии (историко-этнографическое исследование), Автореф. Тб., 1972.
122. М. М. Дьяконов. Керамика Пайкенда, Кратк. сообщ. Инст. истории, матер. культуры АН СССР, вып. XXVIII, М.—Л., 1949.
123. И. М. Елатомцева, Белорусская народная художественная керамика и ее традиции в современном декоративно-прикладном искусстве Белоруссии, Минск, 1964.
124. И. Карамурза. Гончарный промысел на Кавказе, Кавказское сельское хозяйство, Тифлис, 1904, № 537.
125. Э. Кверфельдт. Керамика Ближнего Востока, М., 1947.
126. У. Д. Книгери. Введение в керамику, М., 1964.
127. Б. А. Куфтин, Материалы к археологии Колхиды, II, Тб., 1950.
128. А. Лукас. Материалы и ремесленные производства древнего Египта, М., 1958.
129. К. И. Матейко. Украинская народная керамика XIX—XX вв. Львов, 1953.
130. А. А. Мартиросян. Армения в эпоху бронзы и раннего железа, Ереван, 1964.
131. А. Шоруджев. О кустариом гончарном промысле в Кубинском районе, Резюме, Материальная культура Азербайджана, т., VIII, М., 1956.





132. А. Ш О р у д ж е в. Об орнаментации раннесредневековых сосудах Хыныслы, Труды Азербайджанского Государственного Университета, Баку, 1967.
133. В. В. П а в л о в, С. И. Х о д ж а ш. Художественное ремесло древнего Египта, Искусство, М., 1959.
134. Е. М. П е щ е р е в а. Гончарное производство, Средней Азии, М.—Л., 1959.
135. Б. Б. П и о т р о в с к и й. Археология Закавказья, Л., 1949.
136. Б. Б. П и о т р о в с к и й. История и культура Урарту, Ереван, 1944.
137. Б. Б. П и о т р о в с к и й, Кармир-Блур, II, Ереван, 1952.
138. А. П и р а л о в. Кустарная промышленность России, I, СПб., 1914.
139. О. С. П о п о в а. Русская народная керамика, Гжель, Скопин, дымского, М., 1957.
140. С. А. Р а з у м о в с к и й, Украшение гончарных изделий рельефами, М., 1950.
141. Б. А. Р ы б а к о в. Ремесло древней Руси, М., 1948.
142. М. С а г а р а д з е, Обычай и верования в Имеретии, СМОМПК, вып. XXVI, 1899.
143. А. Б. С а л т и к о в. Древнерусская керамика, Избранные труды, Советский художник, М., 1962.
144. Е. С. С а р к и с я н. Гончарное производство Армении, диссертационная работа, Ереван, 1970.
145. В. И. С е л е з о в. Производство и украшения в настоящем и прошлом (керамика), СПб, 1894.
146. ССВВК, VII, 98—99.
147. И. Л. С т а н к е в и ч, Сопоставление керамических комплексов Иранских памятников, III—II тысячелетия до н. э. «Советская археология». 1970, 3.
148. П. С. У в а р о в а. Museum Kaukasikum, т. V, Тб., 1902.
149. Г. Ч а й л д. Прогресс и археология, М., 1949.
150. С. А. Ч и к и л ь д и н. Художественное оформление гончарных изделий, М., 1946.
151. Г. С. Ч и т а я. Этнографические исследования в Грузинской ССР, СЭ, М.—Л., 1948.
152. А. Л. Я к о б с о н. Гончарные печи средневекового Херсонеса. КСИИМК М.—Л., вып. X, 1941.
153. В е н н о G e i g e r. Keramisches, Gestalten Stuttgart, 1959.
154. D i e t r i c h D r o s t. Töpferei in Afrika, Technologie, Berlin, 1967.
155. K a r l H i l s i n t o n. Kassel und Basel, 1961.
156. T. L. M o u r i e r. art au Caucase, Bruxelles, 1912.
157. Н. М. I a s c h i n s k i. Keramische Arbeiten, Stuttgart, 1957.
158. S t e i n d o r f f, G., Das Grob des Ti, Leipzig, 1913.
159. P r a v o s l a v R a d a, Book of ceramics, London, 1957.
150. P r a v o s l a v R a d o, Kniha o Technika ch Keramiky, Praha, 1956

### ტაბულების აღწერილობა

- ტაბულა I (სურ. 1, 2) საჭურჭლე მიწის მარაგი საღებობითა და მოსაზიდი დაწნული კალათებით.
- ტაბულა II (სურ. 1, 2) მიწის მოსაზიდი ხის კალათები და მიწის ფეხით საზელი.
- ტაბულა III (სურ. 1, 2) მიწის ფეხით საზელები და მექანიკური საზელი მანქანა.
- ტაბულა IV (სურ. 1, 2) მიწის მექანიკური საზელი მანქანა და მისი ნაწილები.
- ტაბულა V (სურ. 1, 2) ჭურჭლის დასამზადებელი ხელის მორგვე—ხისა.
- ტაბულა VI (სურ. 1, 2) სხვადასხვა ზომის ხელის მორგვეები.
- ტაბულა VII (სურ. 1, 2) ჭურჭლის დასამზადებელი ხელსაწყო-იარაღები და ე. წ „სანარცხე თიხა“—ხელსაწყო-იარაღებისათვის.
- ტაბულა VIII (სურ. 1, 2) ჭურის აშენება.
- ტაბულა IX (სურ. 1, 2) ყურმილიანი ღოქის დამზადება ხელის მორგვეზე.
- ტაბულა X (სურ. 1) წითელი თიხის ჭურჭლსა და ჭურის გამოსაწვავი ჭურის აშენების ტექნიკა.
- ტაბულა XI (სურ. 1) მოჭიქული ჭურჭლის გამოსაწვავი ჭურა.
- ტაბულა XII (სურ. 1) კოლმურნეობის ჭურა-ქარხანა სოფ. შროშაში.
- ტაბულა XIII (სურ. 1, 2) ჭურჭლისა და ჭურის გამოსაწვავი ჭურები სოფ. შროშაში.
- ტაბულა XIV (სურ. 1, 2) ჭურის გამოსაწვავი ჭურები სოფ. ბოსლევში (ხესტაფონის რ-ნი) და სოფ. დიდი ჩხირეულში (ჭიათურის რ-ნი).
- ტაბულა XV (სურ. 1, 2) ჭურებისა და ქოცობის გამოსაწვავი ჭურები სოფ. ტყემლოვანში (ჭიათურის რ-ნი).
- ტაბულა XVI (სურ. 1, 2) ჭურის პირის აშენებისა და ცეცხლის პირის (შესანთების) დატოვების წესი.
- XVII (სურ. 1, 2, 3) მოჭიქული ჭინჭილები და ჯამები.
- ტაბულა XVIII (სურ. 1, 2, 3, 4) მოჭიქული „სამლიტრიანი“, „ორსართულიანი“ ჭინჭილები; საღვინე და საჭინჭალე ხელაღები.
- ტაბულა XIX (სურ. 1, 2, 3) შროშული მოჭიქული ნაწარმი.
- ტაბულა XX (სურ. 1, 2) შროშული ჭურები—გამომწვარი.
- ტაბულა XXI (სურ. 1, 2) გასაშრობი ჭურები და გამოსაწვავი ჭურის გადასაზღა საშუალებანი.
- ტაბულა XXII (სურ. 1, 2) საღვინე ღოქები.
- ტაბულა XXIII (სურ. 1, 2) სანადიმო ჭურჭელი.
- ტაბულა XXIV (სურ. 1, 2, 3) თიხის საღვინე ჭურჭელი.
- ტაბულა XXV (სურ. 1, 2, 3, 4) სანადიმო ჭურჭელი, ღვინის ამოსაღები თიხის ორშიმო და საღვინე ღოქები.
- ტაბულა XXVI (სურ. 1, 2, 3) წყლის თიხის ჭურჭელი.



ტბელა XXVII (სურ. 1, 2, ) თიხის საღვებელები.

ტბელა XXVIII (სურ. 1, 2) მესაქონლეობასთან დაკავშირებული თიხის ქურჭელი

ტბელა XXIX (სურ. 1, 2, 3) რძის ნაწარმთან დაკავშირებული თიხის ქურჭელი

1. საღვებელი. 1. ყველისა და 3. რძის საწურბი.

ტბელა XXX (სურ. 1, 2) სხვადასხვა დანიშნულების თიხის ქურჭელი.

ტბელა XXXI (სურ. 1, 2, 3, 4) შროშაში, დამზადებული თიხის ხალმები—  
დერგები.

ტბელა XXXII (სურ. 1, 2) სხვადასხვა დანიშნულების თიხის ნაწარმი.

ტბელა XXXIII (სურ. 1, 2, 3) სამზარეულო თიხის ქურჭელი.

ტბელა XXXIV (სურ. 1, 2) სხვადასხვა დანიშნულების თიხის ნაწარმი.

ტბელა XXXV (სურ. 1) წერნაჭით შესრულებული ორნამენტი.

ტბელა XXXVI (სურ. 1) მიძერწილი ორნამენტი.

ტბელა XXXVII (სურ. 1) ამოღარვით შესრულებული ორნამენტი.

ტბელა XXXVIII (სურ. 1, 2) სარეალიზაციოდ გამზადებული თიხის ქურჭელი (სოფ.  
შროშაში) და სოფ. არბო—ერშაკოვის ალბომიდან.



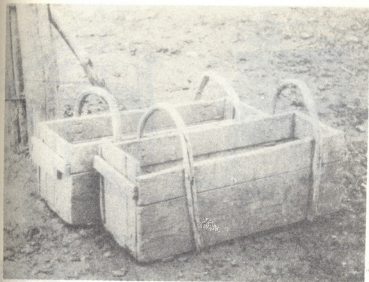
1



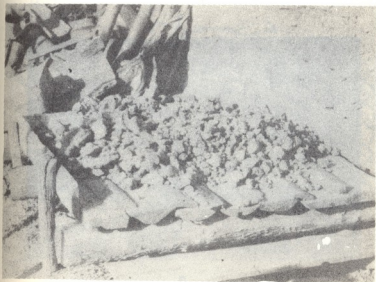
1



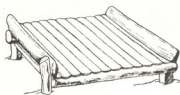
2



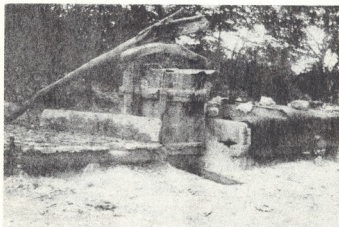
1



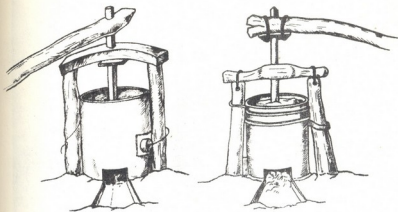
2



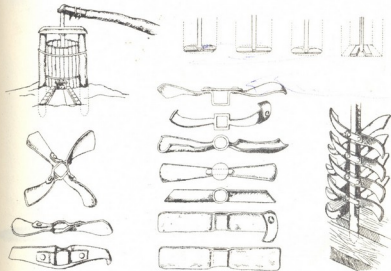
1



2

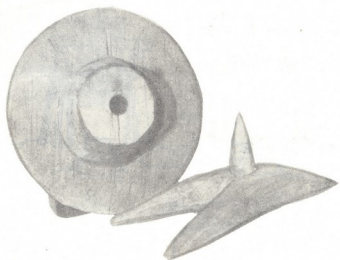


1

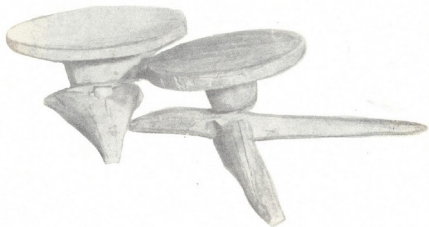


2

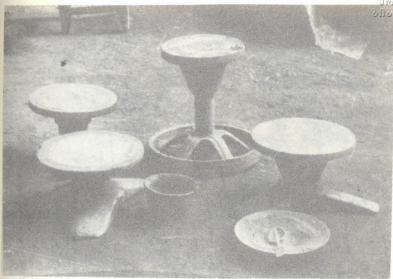




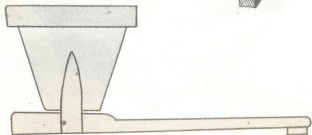
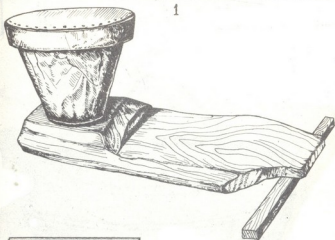
1



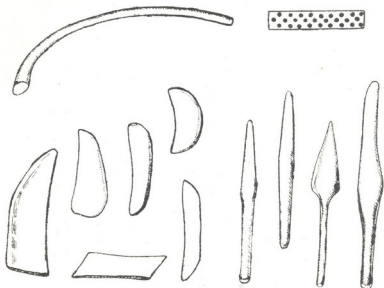
2



1



2



1



2



1



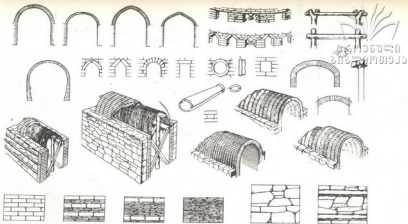
2

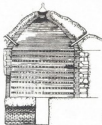


1

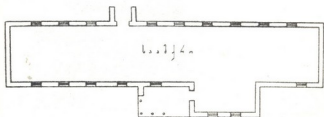
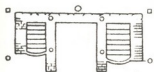
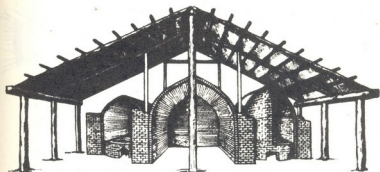


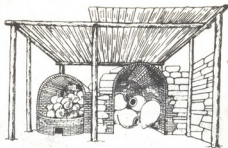
2



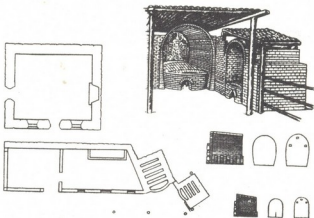
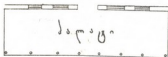
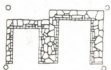




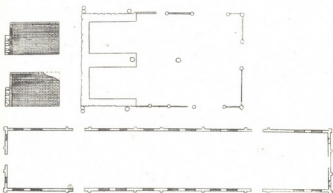
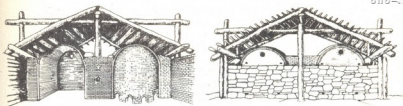




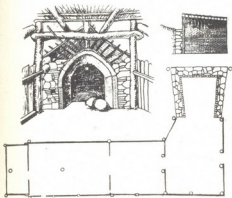
1



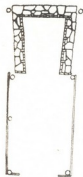
2



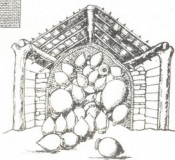
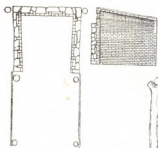
1



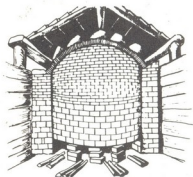
2



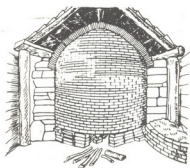
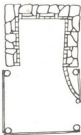
1



2

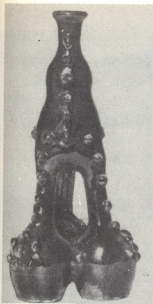


1

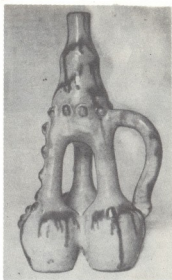


2

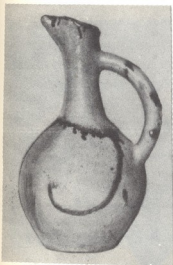




1



2

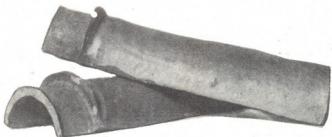


3



4





1

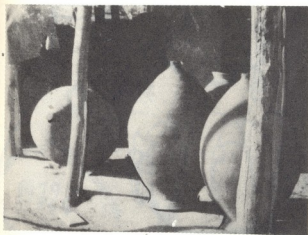
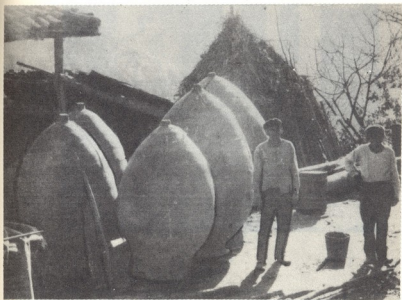


2



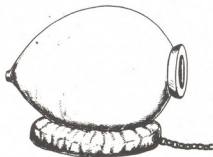
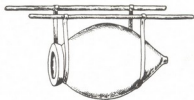
3







1

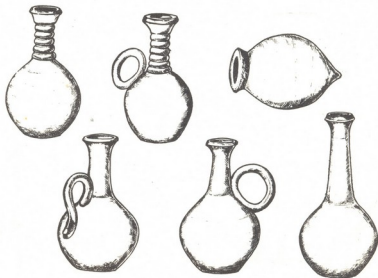


2





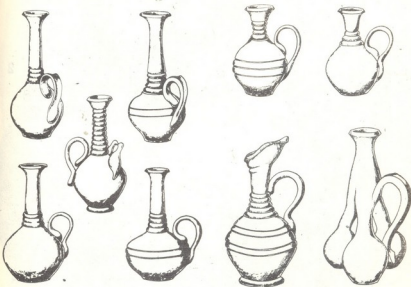
1



2



1



2

3



1



3



2

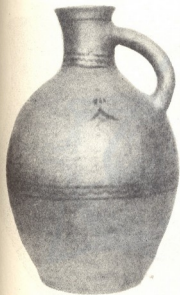


4

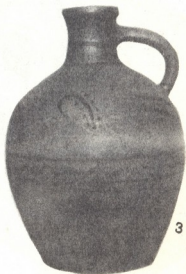




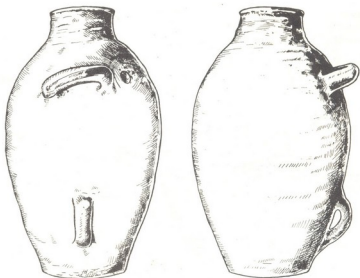
1



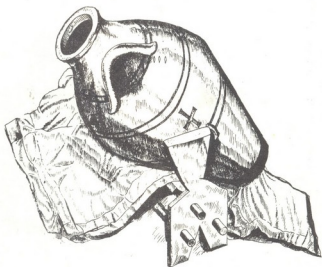
2



3



1



2



1



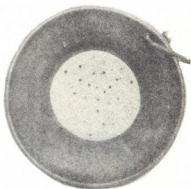
2



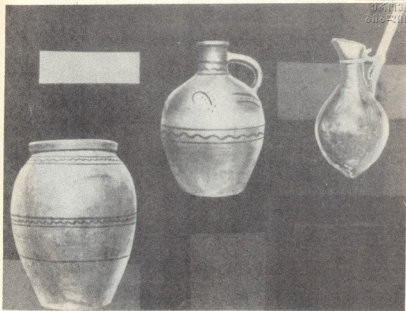
1



2



3



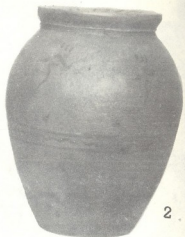
1



2



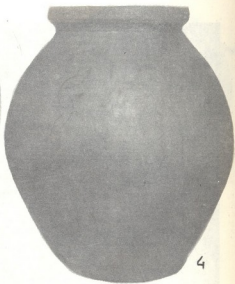
1



2



3



4

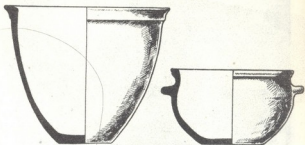


1



2





1



2



3



1



2



سازمان اسناد و کتابخانه ملی  
جمهوری اسلامی ایران





AMERICAN  
ANTHROPOLOGICAL  
MUSEUM



中華民國  
國家圖書館





1



2

250/4

შინაარსი

შესავალი	3
თავი I. საკუთრულე მიწის შერჩევა, პირველადი დამუშავება და კერამიკულ წარმოებასთან დაკავშირებული ტექნიკური აღჭურვილობა	11
თავი II. წითელი თიხის კურკლის დამზადებისა და შემკობის ხალხური წესები შროშაში	40
თავი III. მოჭიქული კურკლის დამზადებისა და მოჭიქვის წესები შროშაში	50
თავი IV. თიხის კურკლის ფუნქციური კლასიფიკაცია, საღებე, კურკელი	63
თავი V. შროშელი კურკლის გავრცელების არეალი, რეალიზაცია	92
თავი VI. მეკურკლეობასთან დაკავშირებული რწმენა-წარმოდგენები დასკენა	99
Шрошская керамика (Резюме)	102
დამოწმებული ლიტერატურა	105
ტაბულების აღწერილობა	112

*Цисана Александровна Какабадзе*

ШРОШСКАЯ КЕРАМИКА

(на грузинском языке)

დაიბეჭდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის  
სარედაქციო-საგამომცემლო საბჭოს დადგენილებით

რეცენზენტები: ისტ. მეცნ. კანდიდატები — მ. მიწიშვილი,  
გ. კვიციანი

ИБ 1610

რედაქტორი გ. ჯალაბაძე  
გამომცემლობის რედაქტორი ი. გაჩეჩილაძე  
ტექნიკური ნ. ბოკერია  
მხატვარი ვ. ხმალაძე  
კორექტორი ნ. შენგელია

გადაეცა წარმოებას 12.3.1981; ხელმოწერილია დასაბეჭდად 27.1.1982;  
ქალაქის ზომა 60×90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>; ქალაქი № 1; ნაბეჭდი თაბახი 9,5;  
საარტიკულო-საგამომცემლო თაბახი 8,0;  
უე 00716; ტირაჟი 1000; შეკვეთა № 983;  
ფასი 1 მან.

---

საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის სტამბა, თბილისი, 380060, კუტუზოვის ქ., 19  
Типография АН Груз. ССР, Тбилиси, 380060, ул. Кутузова, 19

---

გამომცემლობა „მეცნიერება“, თბილისი, 380060, კუტუზოვის ქ., 19  
Издательство «Мецниереба», Тбилиси, 380060, ул. Кутузова, 19



საქართველოს სახელმწიფო ბიბლიოთეკა

საქართველოს ბიბლიოთეკა

საქართველოს ბიბლიოთეკა

საქართველოს ბიბლიოთეკა

საქართველოს ბიბლიოთეკა

საქართველოს ბიბლიოთეკა

საქართველოს ბიბლიოთეკა

საქართველოს ბიბლიოთეკა

