К 17.610
4

ბაია ზანდუკელი

ძართული ხალხური კერამიკა

(ქსნის ხეობა)

«მეცნიერება»

საქ. სსრ მეცნიერებათა აკადემია
ს. ჯანაშიას სახ. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმი

მაყვალა ზანდუკელი

ბ. ბ. ზ. ... № 1537
ინვენტარი

ქართული ხალხური კერამიკა
(ქსნის ხეობა)

K 17. 608 - 10/4

გამომცემლობა „მეცნიერება“
თბილისი
1982

ეროვნული ბიბლიოთეკა

902.7 (С41)
63.5 (2 Г)
902.7 (47.922)+738 (47.922) (09)
ქ 279

ნაშრომს საფუძვლად დაედო ქსნის ხეობაში შეკრებილი მდიდარი ეთნოგრაფიული მასალა.

ქსნის ხეობა აღმოსავლეთ საქართველოში კერამიკული წარმოების ერთ-ერთ მძლავრ კერას წარმოადგენდა. მონოგრაფიაში შესწავლილია კერამიკულ წარმოებასთან დაკავშირებული ტექნოლოგიური პროცესები და ჭურჭლის შემკობის ხალხური ხერხები. განხილულია ჭურჭლის ფუნქცია და ფორმები, დადგენილია მათი გატანის გზები და გავრცელების არეალი. მოცემულია კერამიკული ნაწარმის არქეოლოგიური პარალელები.

ნაშრომი ილუსტრირებულია. იგი დახმარებას გაუწევს ზემოაღნიშნული საკითხებით დაინტერესებულ ყველა პირს.

К 17.610
4

საქართველოს
პარლამენტის
ეროვნული
ბიბლიოთეკა

ზ $\frac{10602}{М\ 607\ (06)-82}$ 216—82 © გამომცემლობა „მეცნიერება“, 1982

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საბჭოთა მეცნიერების წინაშე დასმულ ამოცანათა შორის ერთ-ერთი აქტუალურია ტრადიციულობისა და თანამედროვეობის საკითხი, რომელსაც არსებითი მნიშვნელობა ენიჭება რევოლუციამდელი მემკვიდრეობის სწორად შეფასებისა და ახალი ყოფის ძირეული პრობლემების ეფექტური შესწავლისათვის. მატერიალური კულტურა ამ პრობლემების ერთ-ერთი შემადგენელი ნაწილია, რომლის კვლევა საბჭოთა ეთნოგრაფების საპატიო ამოცანას წარმოადგენს.

ქართული ეთნოგრაფიული მეცნიერებისათვის დიდი ღირებულება აქვს ქსნის ხეობაში უხვად თავმოყრილ მრავალსახოვან მასალას.

ქსნის ხეობა შიდა ქართლის ერთ-ერთი უძველესი დასახლებული რაიონია. აქაური კლიმატურ-გეოგრაფიული გარემო ხელსაყრელ პირობებს ქმნის ადამიანთა საცხოვრებლად.

ქსნის ხეობა დაახლოებით 70 კილომეტრზეა გადაჭიმული და თანამედროვე ადმინისტრაციული დაყოფით სამ რაიონს მოიცავს. მისი ზედა ნაწილი ქსნის სათავიდან ოძისამდე ეკუთვნის ლენინგორს, ხოლო ქვედა ნაწილი შედის კასპისა და მცხეთის რაიონებში[1].

ქსნის ხეობაში აღმოჩენილი სპილენძ-ბრინჯაოს ნივთები, საძეგურისა და ყანჩაეთის ბრწყინვალე არქეოლოგიური ძეგლები, რომლებიც „ახალგორის განძის" სახელით ცნობილი[2], IX-X საუკუნის ეპიგრაფიული ძეგლები, შუა საუკუნეების ციხე-სიმაგრეები და საკულტო ნაგებობანი, მრავალი წერილობითი დოკუმენტი ხეობის სიცხლსავსე ცხოვრებაზე ღაღადებენ. ქსნის ხეობაში უხსოვარი დროიდან იქმნებოდა მოწინავე კულტურა, რაზეც, სხვა მრავალთან ერთად, მეტყველებს კერამიკული წარმოებაც, რომლის ნიმუშები უხვად არის წარმოდგენილი არქეოლოგიური მასალებიდან, ხოლო მათი პარალელები ეთნოგრაფიულმა ყოფამ შემოინახა.

ქსნის ხეობა მეურნეობის დარგთა შორის მრავალფეროვნებით ხასიათდება. ამ შემთხვევაში მნიშვნელოვან როლს ასრულებს მისი რელიეფის კონტრასტულობა. ქსნის ზემო წელი ვიწრო და ღრმა ხევს წარმოადგენს. სოფ. იკოთიდან ტიპიური ხეობა იწყება, ხოლო სამხრეთით სოფ. ქსოვრისთან მდინარე თანდათან ვაკდება[3]. ამრიგად, ხეობის ზედა ნაწილი ალპური და სუბალპური მდელოებითაა წარმოდგენილი, შუა ნაწილი მთისწინა ზეგანია, ხოლო ქვედა ნაწილი — ბარი.

ხეობის შუა და ქვემო სოფლებში მეურნეობის წამყვანი დარგები მემინ-

---

[1] ს. მ ა კ ა ლ ა თ ი ა, ქსნის ხეობა, თბ., 1968, გვ. 3.

[2] ი. გ ა გ ო შ ი ძ ე, ადრეანტიკური ხანის ძეგლები ქსნის ხეობაში, თბ., 1964, გვ. 11.

[3] ალ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, საქართველოს გეოგრაფია, გვ. 84, 86, 87.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დვრეობა-მევენახეობა იყო, ზედა ნაწილის მოსახლეობა კი მეცხოველეობასთან ერთად მემინდვრეობასაც მისდევდა. მთა და ბარი ერთმანეთთან დაკავშირებულია გარდამავალი ზონით, რომელიც როგორც მთის, ისე ბარისათვის ნიშანდობლივი მეურნეობის დარგებით ხასიათდება.

ხეობის ბუნებას კარგად ახასიათებს ვახუშტი ბაგრატიონი: ზებეყურას მთა... „ჩამოდგების ცხვირად კსანს დასავლიდამ და აღმოსავლეთიდამ ალევის მთის ცხვირი, და დაავიწროებს კსანსა კლდითა. ამ კლდეს ქვეით მტკვარამდე კსანი არს ვენახოვანი, ხილიანი, მოსავლიანი, . . . და ამ კლდეს ზეით იწრო და მჭიდრო, უვენახო, უხილო, მწირი, ვითარცა მთის ალაგნი მოსავლითა, ტყიან-კლდიანობითა“[4].

ხეობა ოდითგანვე მჭიდროდ ყოფილა დასახლებული. ძველ საბუთებში ქსნის ერისთავები არაერთგზის მოიხსენებიან „ერმრავლიან“ „ყმაღმატებულ“ თავადებად[5]. როგორც ქსნის ხეობის მთისა და ბარის, ასევე მეზობელი რაიონების მოსახლეობას ერთმანეთთან მჭიდრო ეკონომიკური კავშირი ჰქონდა. მთა ბარზე იყო დამოკიდებული და პირიქით. მთის მოსახლეობა ბარს აწვდიდა: თაფლს, ხის ნაწარმს, მატყლს, ტყავს, სახორცე საქონელს, კერამიკულ ჭურჭელს, შალის ქსოვილს და სხვა, ბარი კი მთას ამარაგებდა ხორბლეულით, ღვინით, აბრეშუმით, ხილით და სხვ.[6]

ქსნის ხეობა ისტორიულ ხანაში ხასიათდებოდა მიწათმოქმედების განვითარების მაღალი დონით, რაც ბუნებრივად აპირობებდა როგორც მეცხოველეობის, ისე მევენახეობიდან მიღებული პროდუქტების შესანახ ჭურჭელზე დიდ მოთხოვნილებას.

თიხის ჭურჭლისა და მისი წარმოების ტრადიციების გაჩენა დაკავშირებულია ახალი სამეურნეო და საყოფაცხოვრებო პირობების შექმნასთან, კერძოდ მიწათმოქმედებისა და მესაქონლეობის განვითარებასთან[7].

ამასთანავე, სოფლებისა და ქალაქების ზრდა დღის წესრიგში აყენებდა სამშენებლო კერამიკის განვითარებასაც. ყოველივე ეს ქსნის ხეობას წარმოაჩენს კერამიკული წარმოების ერთ დიდ უბნად, სადაც საუკუნეების მანძილზე იქმნებოდა და ყალიბდებოდა მდიდარი ტრადიციები.

ქსნის ხეობაში ხელოსნობის სხვადასხვა დარგის ფართოდ გავრცელებასა და განვითარებას მოწმობს როგორც ისტორიული წერილობითი წყაროები, ისე ხელოვნებისა და მატერიალური კულტურის ძეგლები[8], არქეოლოგიური მონაცემები[9]. შესანიშნავი ხუროთმოძღვრული ძეგლები, რომლებითაც ასე მდიდა-

---

[4] ვ ა ხ უ შ ტ ი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, თ. ლომოურისა და ნ. ბერძენიშვილის რედაქციით, თბ., 1941, გვ. 14.

[5]. დ. გ ვ რ ი ტ ი შ ვ ი ლ ი, ფეოდალური საქართველოს სოციალური ურთიერთობის ისტორიიდან, თბ., 1955, გვ. 71.

[6] დ. გ ვ რ ი ტ ი შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრ., გვ. 157; გ. ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, ქსნის ხეობა, თბ., 1975, გვ. 6.

[7] ტ. ჩ უ ბ ი ნ ა შ ვ ი ლ ი, ადრესამწათმოქმედო კულტურის ძეგლები ქვემო ქართლში, „მაცნე“, 1973, № 14, გვ. 103.

[8] Г. И. Ч у б и н а ш в и л и, Архитектурные памятники VIII и IX века в Ксанском ущелье, ქართ. ხელოვნ., თბ., 1942; ბ. ზ ა ქ ა რ ა ი ა, ქსნის ხეობის ციხე-სიმაგრეები, საქ. სახ. მუზ. „მოამბე“, XVI — B, თბ., 1950.

[9] ი. გ ა გ ო შ ი ძ ე, ანტიკური ხანის ძეგლები ქსნის ხეობიდან, თბ., 1964.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

რია აღნიშნული ხეობა, მეტყველებენ სამშენებლო ხელოვნების ფართოდ განვითარებასა და მშენებელთა მრავალრიცხოვანი კვალიფიციური კადრების არსებობაზე.

წინამდებარე ნაშრომი ეძღვნება კერამიკულ წარმოებას ქსნის ხეობაში. პრობლემა საინტერესოა იმიტომ, რომ მითითებული არეალი ფრიად გამორჩეულია კერამიკული წარმოების ისტორიული და ეკონომიკური ხასიათით, რაც საშუალებას იძლევა გამოიკვეთოს აღნიშნული წარმოების თავისებურებანი და დონე.

როგორც ცნობილია, კერამიკა, უპირველეს ყოვლისა, არის წარმოების პროდუქტი, რომელიც მეტყველებს ოსტატის მომზადებასა და ტექნიკაზე; მეორე, ეს არის სამომხმარებლო საგანი, რომელიც გვაცნობს პირად, სოციალურ და ეროვნულ ყოფას; და, მესამეც, ეს არის მხატვრული ხელოვნების ნიმუში, რომელიც ამჟღავნებს ეპოქის სტილსა და ნაციონალურ შემოქმედებას[10].

ამავე დროს, თუ გავითვალისწინებთ იმასაც, რომ წვრილი (კაპიტალიზმამდელი) მრეწველობის ფორმების შესწავლას, როგორიც არის ოჯახური, ხელოსნური და შინამრეწველური წარმოება, არა მარტო ისტორიული და თეორიული, არამედ დიდი პრაქტიკული ღირებულებაცა აქვს[11], აშკარა გახდება ჩვენი თემის მნიშვნელობა.

კერამიკულ წარმოებას თვალსაჩინო ადგილი უჭირავს ქართველი ხალხის ცხოვრებაში. მას დიდი ხნის ისტორია აქვს და ამჟამადაც რესპუბლიკის სოციალისტური მრეწველობის ერთი თვალსაჩინო დარგთაგანია.

საქართველოში კერამიკული წარმოების მრავალი კერაა ცნობილი. ზოგიერთი მათგანი დღესაც ინარჩუნებს ცხოველმყოფელობას, მაგრამ ცხოვრების პირობების გარდაქმნასთან დაკავშირებით ბევრი რამ შეიცვალა და კერამიკული წარმოების ცენტრთა რიცხვიც შესამჩნევად შემცირდა. მათი უმეტესობა ჩვენი ეთნოგრაფების მიერ მეტნაკლებად არის შესწავლილი; მაგრამ რჩება ზოგიერთი ცენტრი, რომელიც მეტი სიღრმე-სისრულით მოითხოვს კვლევას. ასეთთა შორის უნდა დავასახელოთ ქსნის ხეობა. ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ცნობები და გამოკვლევები სრულყოფილ წარმოდგენას ვერ იძლევა დასახელებული ხეობის მეტად საინტერესო კერამიკული წარმოების რაობაზე, მის ტექნოლოგიასა და მრავალსახეობაზე.

ქალაქური კულტურისა და ფაბრიკულ ნაწარმთა შემოჭრამ თანდათანობით შეცვალა ქსნის ხეობის ეთნოგრაფიული თავისებურებანი, განსაკუთრებით ნივთიერი კულტურის დარგში. ამიტომ მისი შესწავლა გადაუდებელი საქმეა. ქსნის ხეობის სოფ. ცხავატში, რომელიც კერამიკული წარმოების ერთ დიდ კერას წარმოადგენდა, დღეისათვის მხოლოდ ორიოდე კომლი მისდევს მეთუნეობას.

ქსნის ხეობაში დასტურდება კერამიკის დარგთა მრავალფეროვნება. მეჭურჭლეობის ერთადერთი ცენტრი ხეობაში სოფელი ცხავატი იყო. თორნე-კეცების მკეთებლობაც ცხავატელთა ხელობად ითვლებოდა, თუმცა შინაურული წესით მათი დამზადება მეზობელ სოფლებშიაც წარმოებდა. ქსნის ხეობის მოსახლეობა დიდი ზომის ქვევრების გასაკეთებლად პროფესიონალ ხელოსნებს

---

[10] А. Б. Салтиков, Избранные труды, М., 1962, გვ. 79.

[11] პ. გუგუშვილი, საქართველოსა და ამიერკავკასიის ეკონომიური განვითარება XIX—XX სს., ტ. V, თბ., 1962, გვ. 587.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დასავლეთ საქართველოდან იწვევდნენ. ხშირ შემთხვევაში თვით იმერლები ამარაგებდნენ ქსნის ხეობის მოსახლეობას იმერეთში დამზადებული ქვევრებით. კრამიტისა და აგურის წარმოება კი ხეობის რამდენიმე სოფლისათვის ყოფილა ნიშანდობლივი. ახლა იგი სრულიად გამქრალა და მასზე მხოლოდ გადმოცემები და ძველი ნაგებობანიღა მეტყველებენ.

როგორც აღვნიშნეთ, ქსნის ხეობაში კერამიკული წარმოების თვალსაჩინო ცენტრს წარმოადგენს სოფ. ცხავატი. იგი მთის ზონაში მდებარეობს და ოდითგანვე ჭურჭლის კეთების დაწინაურებულ კერად ითვლება. საქართველოში ცხავატური ჭურჭელი ქსნული ჭურჭლის სახელწოდებით არის ცნობილი. ცხავატში დამზადებული ჭურჭელი გამოირჩევა წარმოების ძველი ტრადიციებითა და ორიგინალური ფორმებით. ამ გარემოებამ განაპირობა ცხავატის მიმართ ჩვენი განსაკუთრებული ინტერესი და ყურადღება.

სოფელი ცხავატი, რომელიც მდ. ცხავატურას ორივე მხარესაა შეფენილი, ხასიათდება ნიადაგის სიმწირითა და ძლიერ დაფერდებული ადგილმდებარეობით. იგი შვიდი უბნისაგან შედგება. სამი უბანი ცხავატურას მარცხენა მხარეს, კლდოვან მთაზეა განფენილი და „მზვარე“ (მზიანი) მხარედ არის ცნობილი, ხოლო ცხავატურას მარჯვნივ, ტყის პირას განლაგებული უბნები „ჩირდილად“ (ჩრდილი) იწოდება. უბნები ერთმანეთისაგან კარგა მანძილითაა დაშორებული და ისეთი შთაბეჭდილება იქმნება, თითქოს დამოუკიდებელ სოფლებს წარმოადგენენ. თვით მოსახლეობაც უბანს სოფლად მოიხსენიებს. ეს იმის მაჩვენებელია, რომ ადრე უბნები მჭიდროდ დასახლებული და კომლთა რაოდენობითაც საკმაოდ მოზრდილი ყოფილა. საყურადღებოა, რომ ფეოდალურ ხანაში ქსნის ხეობაში ადგილობრივი მოსახლენი უბნებს ცალკე სოფლებად თვლიდნენ, თუმცა წერილობით საბუთებში რეგისტრირებულია ერთ სოფლად, მაგ: სოფ. იკოთი, სოფ. ცხავატი და სხვ.[12]

ჩვენი საუკუნის 30-იან წლებში ცხავატში 140 კომლი მოსახლეობდა, დღეს კი 25 ოჯახია დარჩენილი.

„ჩირდილი“ მხარის ძირითად უბნად „საყდრის უბანი“ ანუ „ჩუბაანი“ ითვლება, სადაც ცხავატის მკვიდრნი ბუნტურები მოსახლეობენ (3 კომლი) სხვა უბანთა (სუხაანი, გოგიაანი, წინუბანი) მცხოვრებლებიც, მთხრობელთა გადმოცემით, ბუნტურების განაყრად ითვლებიან. მარჯვენა-მხარის დანარჩენი უბნებია: წინუბანი (3 კომლი—ბუნტურები, ხუროშვილები, ქენქაძეები), გოგიაანთ უბანი (1 კომლი — გოგიშვილი), ყივთკარი (4 კომლი — ყივიძეები, ყურაულები).

ცხავატურას ხევის მარცხენა ნაპირას, დაბლობში გოგიჩაანთ უბანია (4 კომლი — გოგიჩაშვილები, ხუროშვილები). მის ზემოთა მაღლობზე—ღარიანია (3 კომლი—ბურდულები, მელითაურები), სუხაანთ უბანში 7 კომლი ცხოვრობს[13].

---

[12] დ. გვრიტიშვილი, ფეოდალური საქართველოს სოციალური ურთიერთობის ისტორიიდან, თბ., 1955, გვ. 75.

[13] გარდა ჩამოთვლილი გვარებისა, ე. თაყაიშვილი მოიხსენიებს გვარს ჩუმაშვილს, დღეს ეს გვარი სოფელში არ დასტურდება. საყურადღებოა, რომ მოსახლეობა საყდრის უბანს ჩუმაანთ უბანსაც უწოდებს (იხ. ქსნის საერისთავოს სტატისტიკური აღწერა, „თბ., სახ. უნივერსიტეტის შრომები“, ტ. 45, 1951).

ქსნის საერისთაოს სტატისტიკური აღწერილობიდან[14] ჩანს, რომ სოფ. ცხავატი მჭიდროდ ყოფილა დასახლებული. სამხედრო ვალდებულებათა რაოდენობით იგი ბევრად უსწრებს მეზობელ სოფლებს. მიუხედავად იმისა, რომ სოფლის ადგილმდებარეობა მემინდვრეობის განვითარებისათვის უვარგისი იყო, სოფელ ცხავატის ჭურჭელწარმოებამ ბოლო დრომდე შეინარჩუნა მოსახლეობის სიმრავლე.

ცხავატი ერთ-ერთი უძველესი დასახლებული პუნქტთაგანია, რომელიც თავისი ისტორიულ-გეოგრაფიული ხასიათით ბევრი მეცნიერის ყურადღების ობიექტი გამხდარა. იგი პირველად მოიხსენიება ჩუმაანთ ანუ საყდრის უბნის მაცხოვრის ეკლესიის წარწერაში, რომელიც X საუკუნით არის დათარიღებული[15].

ცხავატი ფიქსირებულია აგრეთვე სამთავნელის სარგოს წიგნის 1459 წლის ნუსხაში[16] და 1774, 1781 წლებში შედგენილ ქსნის ხეობის სტატისტიკურ აღწერილობაში[17].

აღნიშნული ფაქტები იმაზე უნდა მეტყველებდეს, რომ ცხავატი ისტორიულ ხანაში საკმაოდ დიდ დასახლებულ პუნქტს წარმოადგენდა, რომელსაც მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა საერთოდ ქსნის ხეობის მოსახლეობის სამეურნეო ყოფაში.

მრავლის მთქმელია ისიც, რომ ცხავატს შემოუნახავს ბევრი ისეთი ნივთიერი ძეგლი, რომელიც სოფლის მაღალ კულტურულ ყოფაზე მეტყველებს. ამ თვალსაზრისით, საინტერესოა ცნობილი მეცნიერისა და საზოგადო მოღვაწის ე. თაყაიშვილის 1915 წელს გამოცემული ნაშრომი „Археологические экскурсии, разискания и заметки“, რომელშიც ავტორი ცხავატის არქიტექტურულ ძეგლებს და მათში დაცულ სიძველეებსაც მიმოიხილავს, კერძოდ — ხელნაწერებისა და ხატების, ჯვრების, აზარფეშების წარწერებს.

ცხავატისა და უკანუბნის ტერიტორიაზე შემთხვევით აღმოჩენილი ბრინჯაოს ნივთები: ბალთები, არჩვისა და ცხენის ქანდაკებანი იმის მაუწყებელია, რომ ამ ხეობაში ბრინჯაოს ხანაშივე ადგილი უნდა ჰქონოდა სისხლსავსე სამეურნეო ცხოვრებას. ბ. კუფტინის აზრით, ცხავატური ნივთები აკავშირებს რაჭის ამ პერიოდის ნივთებს შიდა ქართლის გვიანბრინჯაოს ღროინდელ წარმოებასთან[18].

ივ. ჯავახიშვილი განიხილავს ყველა მნიშვნელოვან გეოგრაფიულ სახელს და წერილობით წყაროებზე დაყრდნობით ადგენს საქართველოს პოლიტიკურ-გეოგრაფიული ერთეულების საზღვრებს. ნაშრომის ამ ნაწილში საუბარია ცხავატისა და წილკნის კარის ლოკალიზაციაზე[19].

---

[14] ე. თ ა ყ ა ი შ ვ ი ლ ი, ქსნის საერისთავოს სტატისტიკური აღწერა, „თბ. სახ. უნივერსიტეტის შრომები“, ტ. 45, 1951.

[15] ნ. ჩ უ ბ ი ნ ა შ ვ ი ლ ი, ცხავატის მაცხოვრის ეკლესიას VIII—IX სს. ათარიღებს. „ეკლესიების ჯგუფი სწორკუთხოვანი აბსიდით და კონჭით ტრომპებზე“, ქართული ხელოვნების ისტორიის ინსტიტუტის XIX სამეცნიერო სესია, მოხსენებათა თეზისები და მუშაობის გეგმა, თბ., 1963.

[16] კ. კ ე კ ე ლ ი ძ ი ს სახ. ხელნაწერთა ინსტიტუტი, ფონ. საბ. 559, 604.

[17] ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, საქართველოს ეკონომიური ისტორიის ძეგლები, I, თბ., 1967, გვ. 143, 237.

[18] Б. А. К у ф т и н, Арх. маршрутная экспедиция 1945 года в Юго-Осетии и Имеретию. Тб., 1949, с. 29.

[19] ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, ქართველი ერის ისტორია, II, თბ., 1948, გვ. 39.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ცხავატის ეტიმოლოგია არაერთგზის გამხდარა მსჯელობის საგანი და მასზე ბევრი განსხვავებული მოსაზრებაც გამოთქმულა.

ჯ. გვასალია სპეციალურად ჩერდება ტოპონიმ ცხავატზე და მდიდარ სამეცნიერო ლიტერატურას იმოწმებს. უფუოდ გასათვალისწინებელია მკვლევარის აზრი, რომ ქართული გეოგრაფიული ნომენკლატურისათვის დამახასიათებელია ადგილების სახელწოდებათა განმეორება. ეს უმეტესად ნიშანდობლივია მომიჯნავე ტერიტორიებისათვის, რაც შეიძლება მოსახლეობის ადგილმონაცვლეობით აიხსნას[20]. მოხსენებული ტოპონიმის შინაარსობლივი ანალიზისათვის საინტერესო ჩანს მკვლევარის მიერ შეკრებილი მასალა, რომლის მიხედვითაც, მთიელთა ერთი ნაწილის ვარაუდით, სიტყვა „ცხავატი“ ნიშნავს მთაგორიან, ბარიდან მთისკენ გარდამავალ რელიეფს[21]. საგულისხმოა, რომ დასავლეთ საქართველოში, მახარაძის რაიონში, ძიმითის სასოფლო საბჭოში დამოწმებულია ტოპონიმი ცხავათი, რომლის რელიეფიც მთაგორიანია[22]. ეს ფაქტი ბევრის მანიშნებელია; ცხავატი — ცხაოტი — ცხავათი — ფონეტიკური შესატყვისებია.

თუ გავითვალისწინებთ, ერთი მხრივ, ტოპონიმ ცხავატის არსებობას როგორც ქსნისა და არაგვის ხეობებში, ასევე დასავლეთ საქართველოში — გურიაში, ხოლო, მეორე მხრივ, ქართველ მთიელთა განმარტებას, ვფიქრობთ, დამაჯერებლობა ემატება იმ თვალსაზრისს, რომ ცხავატი, მართლაც, რელიეფის აღმნიშვნელი ტერმინია.

როგორც ვხედავთ, ცხვატი მრავალმხრივ იპყრობს მეცნიერთა ყურადღებას. ჩვენთვის ყველაზე მნიშვნელოვანია ის ცნობები, რომლებიც ქსნის ხეობის კერამიკასა და ცხავატის მეჭურჭლეობასთან არის დაკავშირებული. ამის გამო ყურადღებას გავამახვილებთ არა მარტო სპეციალურ ლიტერატურაზე, არამედ იმ შრომებზეც, რომლებშიც ქსნის ხეობის კერამიკა ზოგადად მაინც არის განხილული.

ცნობილია, რომ ქართული ფეოდალური სახელმწიფოს ძლიერების კულმინაციურ პერიოდში (XII-XIIIსს.) ბარი სოციალურად იმორჩილებს მთასაც და იქ ფეოდალური ნორმების დამყარებას ცდილობს. ეს, უპირველეს ყოვლისა, ხელოვნების დაყმევებაში ვლინდება, რაც ძირითადად XVIII საუკუნისათვის მთავრდება. მაგალითად: პირის სანახავად ყმის მირთმევის წიგნში, რომელიც გაცემულია ივანე ერისთავის შვილის მიერ მერაბ ამილახორისადმი 1735 წელს, იხსენიება ერისთავის ყმა ცხავატელი მეჭურჭლე გიორგი ბენტერის შვილი[23]. დოკუმენტი XIX საუკუნეებში ყოფილა გადაწერილი. გადამწერის შეცდომაზე მიუთითებს დოკუმენტში მოხსენიებული გვარი ბენტერი, რომელიც ცხავატში გავრცელებული ძირძველი და ტრადიციული გვარის ბუნტურის დამახინჯებული ფორმაა.

---

[20] ჯ. გ ვ ა ს ა ლ ი ა, მთიულეთის ისტორიული გეოგრაფიიდან, „კავკასიის ეთნოგრაფიული კრებული“, III, 1971, გვ. 194.

[21] ჯ. გ ვ ა ს ა ლ ი ა, დასახ. ნაშრომი, გვ. 210.

[22] ი. ს ი ხ ა რ უ ლ ი ძ ე, მასალები გურიის ისტორიული გეოგრაფიისათვის, „საქართველოს ისტორიული გეოგრაფიის კრებული“, II, 1971, გვ. 107.

[23] დოკუმენტები საქართველოს სოციალური ისტორიიდან, ბატონყმური ურთიერთობა (XV—XVIII სს.), ნ. ბერძენიშვილის რედაქციით, თბ., 1940, გვ. 245.

კ. შალიკაშვილი ქსნის ხეობის აღწერისას სხვა სიმდიდრეთა შორის ცხავატურ თიხასაც მოიხსენიებს და კულტურული ხელოვნების მნიშვნელობაზეც მსჯელობს. იგი მოკლედ განიხილავს ცხავატურ მეთუნეობასთან დაკავშირებულ საკითხებს[24]. შალიკაშვილის ცნობით, თიხის ჭურჭლის დამზადება აქ შინამრეწველობის დონეს არ გასცილებია და მისი წარმოება ოჯახის საარსებო საშუალებას წარმოადგენდა. XIX საუკუნის მიწურულში სოფ. ცხავატში 40 კომლზე მეტი მისდევდა მეჭურჭლეობას, რისთვისაც ჰქონდათ 8 გამოსაწვავი ღუმელი. ყოველწლიურად ცხავატში მზადდებოდა 7 000 მანეთზე მეტი ღირებულების ჭურჭელი.

ცხავატური ჭურჭლის წარმოების ტრადიციაზე მსჯელობს XIX საუკუნის რუსი მოგზაური გ. გორდეევი[25].

დ. გვრიტიშვილი ფეოდალური ხანის ქსნის ხეობაში ხელოვნების დარგებიდან ყველაზე უფრო მნიშვნელოვნად მიიჩნევს მეჭურჭლეობას, რომლის ცენტრად სოფ. ცხავატს თვლის[26].

ქსნის ხეობაში მეჭურჭლეობის ძველთაძველი ტრადიცია საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების შემდეგ გარკვეულ პერიოდამდე ინტენსიურად ვითარდებოდა.

როგორ არის შესწავლილი ქსნის ხეობის კერამიკა?

ჩვენთვის საინტერესო საკითხზე შედარებით სრულყოფილ ფაქტობრივ მასალას შეიცავს ლ. ბოჭორიშვილის გამოკვლევა „ქსნის ხეობის კერამიკა". ლ. ბოჭორიშვილს დიდი დამსახურება მიუძღვის ქართული კერამიკის შესწავლის საქმეში. მან მდიდარი ეთნოგრაფიული მასალა გამოამზეურა კერამიკული წარმოებით ცნობილ ცენტრებში თიხის დამუშავების საკითხებთან დაკავშირებით[27]. სხვადასხვა კუთხის კერამიკულ ნაწარმთა შორის არსებული მსგავსება ავტორს საფუძველს აძლევს გამოთქვას მოსაზრება, რომ ისტორიულ წარსულში საქართველოს ცალკეულ კუთხეებს შორის მჭიდრო კულტურულ-ისტორიული კავშირი არსებობდა. საკუთრივ ქსნის ხეობაში თიხის ჭურჭლის დამზადების ტექნიკას, ფორმების, მხატვრული ღირსებისა და პრაქტიკული გამოყენების შესახებ ლ. ბოჭორიშვილის დაკვირვებანი საგრძნობლად ამდიდრებს ჩვენ ცოდნას საკვლევი საკითხის შესწავლის სფეროში, მაგრამ აღნიშნული კუთხე იმდენად მრავალფეროვან მასალას გვაძლევს, რომ მომწიფდა მისი მონოგრაფიულად დამუშავების საჭიროება, რამაც განაპირობა წინამდებარე ნაშრომის შექმნა.

1938 წელს გ. ჩიტაიას ხელმძღვანელობით ქსნის ხეობაში მთიან ზოლში მოეწყო ექსპედიცია, რომელიც მასალას აგროვებდა საცხოვრებელ-სამეურნეო

---

[24] Шаликов К. Р. Описание Ксанского участка, Душетского уезда, Тбилисской губернии. ЗАКОРГО, кн. XVI, 1894, с. 255.

[25] Гордеев Гр., Обозрение Российских владении за Кавказом, ч. I, Грузия, 1836, с. 146—147.

[26] დ. გვრიტიშვილი, ფეოდალური საქართველოს სოციალური ურთიერობის ისტორიიდან, თბ., 1955, გვ. 163

[27] ლ. ბოჭორიშვილი, ქსნის ხეობის კერამიკა, „მუზეუმის მოამბე", XIV—B, 1947; მისივე ქართული კერამიკა, I, თბ., 1949; მისივე, ზემო იმერული კერამიკა, „მასალები საქართველოს ..... ეთნოგრაფიისათვის", VIII, 1956; მისივე დაღესტნური თიხის ჭურჭელი, „მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის", VIII, 1956.

ნაგებობებისა და ხელოსნობის შესახებ. ექსპედიციის მოკლე ანგარიშში[28] გ. ჩიტაია, სხვა საინტერესო საკითხებთან ერთად, ეხება კერამიკული წარმოებით სახელგანთქმულ ცენტრს — ცხავატს. ექსპედიციამ დაადასტურა, რომ მეჭურჭლეობა კვლავ წარმოადგენდა ცხავატელთა ძირითად საქმიანობას. იგივე ავტორი ნაშრომში „ქართული თორნე“[29] საინტერესო ცნობებს გვაწვდის თონის წარმოშობის მიზეზებზე და ამასთან დაკავშირებით ხაზს უსვამს თანამედროვე ქართული ხალხური თონის მჭიდრო კავშირს ძველ ქართულ კერამიკასთან. უფრო მეტიც, ანალოგებსაც პოულობს ამ უკანასკნელსა და ძველ წინაზიურ კერამიკას შორის.

ს. მაკალათია წიგნში „ქსნის ხეობა“[30] გადმოგვცემს სოფ. ცხავატის მოკლე ისტორიას, საუბრობს მის გეოგრაფიულ მდებარეობაზე, ახასიათებს არქიტექტურულ ძეგლებს, ამავე დროს ზოგად ცნობებს გვაწვდის ცხავატში თიხის ჭურჭლის წარმოების თაობაზე.

ცხავატურ მეჭურჭლეობასთან დაკავშირებით ზოგიერთ საინტერესო მოსაზრებას შეიცავს ვ. ითონიშვილის შრომა[31], რომელიც ქსნის ხეობის ქართველ მთიელთა საოჯახო ყოფის საკითხებს ეძღვნება. ავტორის გადმოცემით, ქსნის ხეობის ქართველ მთიელთა ყოფაში, ისევე, როგორც მათ მეზობლად მცხოვრებ ოსთა ცხოვრებაში, მეურნეობის ძირითადი დარგები იყო მესაქონლეობა და მიწათმოქმედება, ხოლო შინამრეწველობის დარგები დამხმარე ხასიათის საქმიანობად ითვლებოდა. გამონაკლისად უნდა ჩაითვალოს სოფ. ცხავატი, სადაც კერამიკულ წარმოებას პირველხარისხოვანი მნიშვნელობა ენიჭებოდა.

ეხება რა ლეჩხუმურ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში კერამიკის წარმოშობას, ფ. გარდაფხაძე პარალელს ავლებს ცხავატური და ლეჩხუმური ჭურჭლის ფორმებს შორის[32].

სტატიაში „მევენახეობა-მეღვინეობა ქსნის ხეობაში“[33] გ. ჯალაბაძე მოგვითხრობს ხეობაში გავრცელებულ როგორც ადგილობრივ დამზადებულ, ისე გარედან შემოტანილ ქვევრების შესახებ.

ქართული კერამიკული წარმოების განვითარების ზოგადი საკითხის შესწავლასთან დაკავშირებით დიდი დახმარება გაგვიწია დ. ჯაოშვილის შრომამ „კერამიკული მრეწველობა საქართველოში“[34].

ჩვენ თემასთან დაკავშირებით ყურადღებას იმსახურებს ეთნოგრაფთა შრომები[35], რომლებიც ქართული კერამიკის სხვადასხვა საკითხს ეხება.

---

[28] გ. ჩიტაია, ქსნის ხეობის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მოკლე ანგარიში, „ენიმკის მოამბე“, IV3, 1939; ლ. ბოჭორიშვილი, ქსნის ხეობის კერამიკა, იქვე.

[29] გ. ჩიტაია, ქართული თორნე, „მიმომხილველი“, II, 1951.

[30] ს. მაკალათია, ქსნის ხეობა, თბ., 1968.

[31] Итонишвили В. Пережитки семейной общини у Грузии-горцев Ксанского ущеля, «Кавказский этнографический сборник», IV, 1972.

[32] ფ. გარდაფხაძე, მეჭურჭლეობა და მექვევრეობა ლეჩხუმში, „მუზეუმის მოამბე“, XIV—B, 1947.

[33] გ. ჯალაბაძე, მევენახეობა-მეღვინეობა ქსნის ხეობაში, „მუზეუმის მოამბე“, XXX—B, 1974.

[34] ვ. ჯაოშვილი, კერამიკული მრეწველობა საქართველოში, თბ., 1958.

[35] ს. ბედუკაძე, მოჭიქული ჭურჭლის წარმოებისათვის შიდა ქართლში, „მუზეუმის მოამბე“, ტ. XIX—B და XXI—B, 1957; რ. თოდუა, კერამიკული გვიმი, „ძეგლის მეგობარი“, № 24, 1971; მისივე, კერამიკული ნედლეულის ხალხური ტერმინოლოგიის საკითხები, „მასალები, საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის“ XVI—XVII, თბ., 1972; მისივე, სამეურნეო ნა-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭება აგრეთვე „ქართული კერამიკის კატალოგს“[36] და ალბომებს[37], რომლებშიც ქსნურ თიხის ჭურჭელს მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავს.

ეროვნული კერამიკის წარმოებას მნიშვნელოვანი მონოგრაფიები მიუძღვნეს ქართველმა არქეოლოგებმა. მათი დაკვირვებები სათანადო დახმარებას გვიწევს ჩვენთვის საინტერესო საკითხების გარკვევაში. თუმცა უხდა აღინიშნოს, რომ ქსნური კერამიკის შესწავლისას მწვავედ იგრძნობა არქეოლოგიურ მასალათა ნაკლებობა, რაც, უდავოა, ართულებს ქსნის ხეობის კერამიკული წარმოების ისტორიის ზოგიერთი საკითხის გადაწყვეტას. ჯერ კიდევ 1952 წელს არქეოლოგი გ. გობეჯიშვილი აღნიშნავდა, რომ „არქეოლოგიურად ქსნის ხეობა სუსტადაა ათვისებული, მისი ზედა ნაწილი კი სრულიად შეუსწავლელია. ქსნის ხეობაში გეგმაზომიერი არქეოლოგიური გათხრები ჩატარდა მხოლოდ 1945 წელს საძეგურში, ადრე შემთხვევით აღმოჩენილი ბრწყინვალე მასალის მოპოვების ადგილას“[38].

აღნიშნულ ხეობაში კერამიკა უტრადიციოდ რომ არ აღმოცენებულა, ამაზე მეტყველებს შემთხვევით აღმოჩენილი თიხის ნივთები და ჭურჭლის ნატეხები.

მონოგრაფიაზე მუშაობისას ვსარგებლობდით ისტორიულ-ეთნოგრაფიული გამოკვლევებით, ეკონომიკური ხასიათის შრომებით და საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ჩატარებული არქეოლოგიური გათხრების შესახებ გამოქვეყნებული ანგარიშებით.

გარდა ზემოაღნიშნულისა, გამოვიყენეთ აკად. ივ. ჯავახიშვილის თაოსნობით შეკრებილი შინამრეწველობის მასალები, რომლებიც ინახება ისტორიის ინსტიტუტის ეთნოგრაფიის სექტორის არქივში.

ჩვენ მიერ ჩამოთვლილი შრომები უმეტესად აღწერილობითი ხასიათისაა, მაგრამ მაინც თვალსაჩინო დახმარება გაგვიწია.

შრომას საფუძვლად დაედო ეთნოგრაფიული მასალა, რომელიც დავაგროვეთ წლების (1964-1973) მანძილზე ქსნის ხეობაში ინდივიდუალური მივლინებებისა თუ ეთნოგრაფიულ ექსპედიციებში მუშაობის დროს, და კერამიკული ექსპონატები, რომლებიც თავმოყრილია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში.

საგანგებოდ უნდა შევჩერდეთ საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ფონდებში თავმოყრილ ხალხური შემოქმედების ნიმუშებზე. აქ ჩვენი ხალხური კერამიკული ხელოვნების თითქმის ყველა ცენტრისათვის ნიშანდობლივი თიხის ჭურჭლის მრავალგვარი ტიპია დაცული. ისინი გამოირჩევიან ფორმა-დანიშნულების მრავალფეროვნებით და გარკვეულ წარმოდგენას გვიქმნიან იმ მდი-

---

გებობანი სამეგრელოში. ქუთა. „მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის “, XX, თბ., 1979; ც. კ ა კ ა ბ ა ძ ე, შროშული კერამიკა (სადისერტაციო ნაშრომი), 1973.

[36] 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, გ. ჩ ა რ თ ო ლ ა ნ ი, გ. ჩ ა ჩ ა შ ვ ი ლ ი, ქართული კერამიკის კატალოგი, თბ., 1964.

[37] ალბომები: კერამიკა — მოჭიქული ჭურჭელი, 1964; კერამიკა — წითელი ჭურჭელი, 1964.

[38] გ. გ ო ბ ე ჯ ი შ ვ ი ლ ი, არქეოლოგიური გათხრები საბჭოთა საქართველოში, თბ., 1952, გვ. 112.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დარ კულტურაზე, რომელიც თავისი მხატვრული ღირებულებით დღესაც გვაოცებს.

ფონდში თავმოყრილია ქსნური თიხის ჭურჭლის ასამდე ერთეული. ბოლო წლებში, კერძოდ 1964 წელს მ. ბედუკაძისა და 1969 წელს გ. ჯალაბაძის თაოსნობით აღნიშნული ფონდი ცხავატში დამზადებული თიხის ნაკეთობათა საკმაოდ მნიშვნელოვანი და საინტერესო ექსპონატებით გამდიდრდა.

კერამიკის ფონდში მუშაობამ საშუალება მოგვცა უშუალოდ დავკვირვებოდით სხვადასხვა კუთხის ნიმუშებს და ჭურჭელთა მსგავსება-განსხვავების საფუძველზე სავარაუდო დასკვნები გამოგვეტანა.

ამავე ფონდში დაცული ზოგიერთი თიხის ჭურჭლის ისტორია დასაზუსტებელია. ექსპონატების სახელწოდება და სადაურობა გაურკვეველია, რაც, ბუნებრივია, მკვლევართა მუშაობას ართულებს. ჩვენი ნაშრომი შეძლებისდაგვარად ამ საკითხების ნაწილობრივ გარკვევასაც ისახავდა მიზნად.

საველე სამუშაოების ეთნოგრაფიული მასალის შეგროვება მიმდინარეობდა როგორც საკუთარი დაკვირვებებით, ასევე გამოკითხვის საშუალებით. ნაშრომში აღწერილი ტრადიციული წეს-ჩვეულებების ძირითადი ნაწილი დღეს აღარ სრულდება პირვანდელი სახით, რის გამოც მათი შესწავლის მთავარ წყაროდ გამოვიყენეთ მთხრობლებთან გამოკითხვით მოპოვებული მასალა.

წამოჭრილი საკითხების დაზუსტებისათვის მუშაობა მოგვიხდა აგრეთვე იმ რაიონებში, სადაც დასახლდნენ ცხავატელები.

ქსნური კერამიკული წარმოების თავისებურებათა სრულყოფილად წარმოდგენის მიზნით გავეცანით საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში არსებულ კერამიკული წარმოებით ცნობილ კერებს: ქართლში (მცხეთა, გორი, მეჯვრისხევი, კასპი); კახეთში (თელავი, რუისპირი, ვარდისუბანი); ქიზიყში (ბოდბისხევი, მაჩხაანი); იმერეთში (შრომა); გურიაში (აკეთი), რაჭა — ონის რაიონი. ხოლო დამატებითი მასალის მოპოვების მიზნით შევისწავლეთ აგრეთვე საბჭოთა კავშირის მუზეუმებში დაცული ხალხური კერამიკის ნიმუშები (მოსკოვი, ლენინგრადი, რიგა, ტალინი, ტარტუ, მახაჩკალა, ბაქო, ერევანი).

წინამდებარე ნაშრომებში ყურადღებას ვამახვილებთ ისეთ მნიშვნელოვან საკითხებზე, როგორიცაა თიხის მოპოვება-დამუშავების პროცესი, ჭურჭლის დასამზადებელი იარაღები, დამზადების ტექნიკა, კერამიკული ნაწარმის გამოსაწვავი ქურა, ჭურჭლის ფორმები, მათი დანიშნულება-ფუნქცია, შემკობის ხერხები, სამშენებლო კერამიკა, ჭურჭლის გავრცელების გზები. მონოგრაფია შედგება შესავლისა და რვა ძირითადი თავისაგან. მასში გამოყენებულია მხატვარ ო. კონიაშვილის მიერ შესრულებული ტაბულები. ფოტოსურათები დამზადებულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ფოტოკაბინეტში.

ძველი ქართული კერამიკული წარმოების ამ დიდი უბნის შესწავლა საშუალებას იძლევა უფრო ფართო მასშტაბით იქნას განხილული ის არქეოლოგიური მასალები, რომლითაც ესოდენ მდიდარია შიდა ქართლის რაიონები.

აღნიშნული თემის დამუშავებას, კულტურულ-ისტორიული მნიშვნელობის გარდა, აქვს პრაქტიკული ღირებულებაც. ხალხური კერამიკით ბევრი მხატვარი კერამიკოსი ინტერესდება. ისინი იყენებენ რა ძველ ფორმებსა და მოხატულობას, სათანადოდ ამჟღავნებენ ხალხურ სიდიადესა და მნიშვნელობას.

* *
*

როგორც ცნობილია, საზოგადოებრივი ცხოვრების განვითარების დონე დიდადაა შეპირობებული ქვეყნის გეოგრაფიული ადგილმდებარეობით. ხელსაყრელი რელიეფური პირობები, ნედლეულის სიმდიდრე, მიწის სიმცირისა თუ სიმწირის საფუძველზე შექმნილი მძიმე ეკონომიკური მდგომარეობა რამდენადმე უწყობს ხელს კერამიკის ცალკეულ ცენტრთა წარმოშობას.

კერამიკული ცენტრების აღმოცენება მარტო იქ არსებული შესაფერისი თიხის საბადოებმა კი არ განსაზღვრა, არამედ შემოსავლის ახალი წყაროს ძიებამაც. კერამიკული წარმოებით ცნობილი კერების შემოწმებით დასტურდება, რომ ამ სოფლებში მოსახლეობას ვარგისი მიწის უმნიშვნელო ფართობი ჰქონდა, რის გამოც მიწათმოქმედება საჭირო შემოსავლის მხოლოდ ნაწილს იძლეოდა. ამ გარემოებამ კი კერამიკული წარმოება საქართველოს ზოგიერთ სოფელში ერთ-ერთ მნიშვნელოვან საარსებო წყაროდ გადააქცია[39].

შინამრეწველობის განვითარების მიზეზებს კარგად მიგვანიშნებს ს. მაჩაბელი (1884 წ.) გორის მაზრის მაგალითზე და ეს დასკვნები შეიძლება რამდენადმე მთელ ამიერკავკასიაზეც გავავრცელოთ. ს. მაჩაბლის აზრით, „შინამრეწველურ სარეწავთა განვითარება ამა თუ იმ რაიონში პირობადებულია უმთავრესად დასამუშავებლად ვარგისი სანადელო მიწების სიმცირით და თავისუფალ მუშახელთა რაოდენობით. მთაში შინამრეწველურ სარეწავებს სულ უფრო მეტი მნიშვნელობა ენიჭება, რამდენადაც სიმაღლის შესაბამისად მცირდება დასამუშავებლად ვარგისი მიწები და იზრდება ზამთრის თვეების ხანგრძლივობა და სიმკაცრე. როგორც გლეხთა კეთილდღეობის წყაროს, შინამრეწველობას არამცირედი მნიშვნელობა აქვს მაზრის მთაგორიან ადგილებში, თუმცა ყველაზე არსებითი მნიშვნელობა მაინც კავკასიის მთავარი მთაგრეხილის ფერდობებზე მდებარე სოფლებში აქვს“[40].

ს. მაჩაბლის ახსნა შეიძლება ნაწილობრივ გავიზიაროთ. რასაკვირველია, შინამრეწველობის განვითარების ერთ-ერთ მიზეზად შეიძლება ჩაითვალოს დასამუშავებლად ვარგისი სანადელო მიწების სიმცირე, მაგრამ ამასთან ერთად დიდი მნიშვნელობა ენიჭება ადგილზე ნედლი მასალის არსებობას და ამავე დროს მეურნეობის სახეების განვითარებას.

როგორც ჩანს, გეოგრაფიულმა პირობებმა და ამ ნიადაგზე განსაზღვრულმა ეკონომიკურმა მდგომარეობამ ხელი შეუწყო ქსნის ხეობაში, კერძოდ ცხავატში, კერამიკული წარმოების დანერგვასა და განვითარებას. მთხრობელთა გადმოცემით, „რასაც დავთესდით, წვიმას მიწასთან ერთად მიჰქონდა. წლის მოსავალი თვეზე მეტს არ გვყოფნიდა. ჩვენი მკვებავი ჩვენი ჭურჭელი იყო“ (მთხრობელი, ესტატე ზაქარიას ძე ჟივიძე, 80 წლის, სოფ. ცხავატი, 1964).

ჭურჭლის კეთების აკრძალვასთან დაკავშირებით მოსახლეობის დიდი ნაწილი იძულებული იყო მიეტოვებინა სოფელი, ჩარხი და მთიდან ბარში გადმოსახლებულიყო. დღეს ცხავატში 140 კომლიდან ოცდახუთია დარჩენილი.

---

[39] ვ. ჯაოშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 94—95.

[40]. Миэлбк Зк. VI, 236, Труды первого съезда деятелей по кустарной промышленности Кавказа, Тифлис, 1902, с. 2—5,51, 54.

ცხავატიდან მოსახლეობის ბარში გადასვლა განსაკუთრებით ბოლო წლებში 1950 წლიდან გაძლიერდა. ეს პროცესი მრავალი მიზეზით არის განპირობებული. როგორც სპეციალისტები მიუთითებენ. ამ მიზეზთაგან ძირითადია ის, რომ არ არსებობს მეურნეობის დიდი მასშტაბით განვითარების შესაძლებლობა. შეზღუდული სამეურნეო ბაზის გამო ნამატი მოსახლეობაც იძულებულია მთისძირა ზონაში და ბარში ჩამოსახლდეს[41].

საგულისხმოა ისიც, რომ მთის სოფლების გადაყვანა მთლიანად მეცხოველეობის დარგზე, მიწის სიმცირე, წესიერი სამიმოსვლო გზების უქონლობა, დაბალი კეთილმომსახურეობა, მთის მეურნეობის წარმოებაში შრომის დაბალი ანაზღაურება და, რაც მთავარია, ეროზირებული და დამჭლევებული მიწები, რომლებიც აღარც საბალახოდ ვარგა და აღარც ხორბლეულის დასათესად, ხელს უწყობს მოსახლეობის ბარში ჩამოსახლებას[42].

ქსნის ხეობის მოსახლეობა ყოველთვის განიცდიდა მიწის სიმცირეს. ამ თვალსაზრისით მეტად საინტერესოა კ. შალიკაშვილის თითქმის საუკუნისწინადროინდელი დაკვირვება. უწინ სახნავი მიწების წვიმისაგან ჩამორეცხვის თავიდან აცილების მიზნით, მას ამაგრებდნენ მშრალი წყობის ქვის კედლებით. ამდაგვარი ნაგებობის ნაშთები ბევრ ადგილას გვხვდება ცხავატის და ალევის ხეობებში[43].

ამავე თვალსაზრისს ავითარებს გ. ჩიტაიაც: „სახნავი მიწის მეტისმეტად სიმცირის გამო მოსახლეობა საუკუნეების მანძილზე იძულებული იყო ბუნებისაგან გამოეგლიჯა საყანედ გამოსადეგი მიწის თითოეული ნაკუწი. მას წინასწარ უნდა აეკრიფა ქვები, მოეზიდა მიწა, პატივი და შემოეყარა“[4].

ზემონათქვამიდან გამომდინარე ირკვევა, რომ ცხავატში მიწათმოქმედება მეტად შეზღუდული იყო და მოსახლეობის მინიმალურ მოთხოვნილებასაც ვერ აკმაყოფილებდა. ძნელი არ არის იმის წარმოდგენა, თუ რამ შეუწყო ხელი ცხავატში კერამიკული წარმოების განვითარებას და როგორი დიდი მნიშვნელობა ექნებოდა მას.

ეთნოგრაფიულ მასალაზე ჩვენი დაკვირვებით ცხადი ხდება, რომ ცხავატში მეთუნეობა არ არის ასული ხელოსნობის განვითარების დონემდე და დღემდე რჩება შინრეწვად. მიუხედავად იმისა, რომ აქ, ისევე როგორც მრავალ სხვა სოფელში, კერამიკულმა ხელოსნობამ საკმაოდ ფართო გაქანება ჰპოვა, წარმოებას მაინც არ მიუღია სოფლის მეურნეობისაგან დამოუკიდებელი ფორმა.

როგორც ცნობილია, ოჯახური რეწვის დანიშნულება თავდაპირველად იყო გლეხის უზრუნველყოფა საკუთარი მეურნეობისათვის აუცილებელი ნივთებით. „ოჯახურ მრეწველობაში ჩაფლული გლეხი თანდათან ხდება შინამრეწველი, რომელიც ბაზარზე რეალიზაციის მიზნით ეწევა ამა თუ იმ ნედლი მასალის გადამუშავებას. შემდეგ იგი უფრო და უფრო ხელოვნდება და გარკვეულ წარმატებებს აღწევს ნაკეთობის კულტურაში“[45].

---

41 ვ. ითონიშვილი, ქართლის მთიელთა ყოფა-ცხოვრებიდან, თბ., 1974, გვ. 88.

42 გ. ჯალაბაძე, ქსნის ხეობის მოსახლეობა, ხელნაწერი, 1970, გვ. 17.

43 Шаликов К. Р. ЗАКОРГо, кн. XVI, 1894, с. 247.

44 გ. ჩიტაია, ქსნური მთის გუთანი, „ენიმკის მოამბე“, V—VI, 1940, გვ. 481—485.

45 პ. გუგუშვილი, საქართველოს და ამიერკავკასიის ეკონომიური განვითარება XIX—XX სს., ტ. V, თბ., 1962, გვ. 347.

ვ. ი. ლენინი გვასწავლის, რომ „ხელოსნებს შინამრეწველობის დარგთან ძალიან მცირე რამ აქვს საერთო“, „ვინაიდან მრეწველობის ეს ფორმები თავისი საზოგადოებრივ-სამეურნეო მნიშვნელობით სრულიად სხვადასხვაგვარ ტიპებს წარმოადგენენ“[46]. ვ. ი. ლენინი ამავე დროს ხაზს უსვამს თვით შინამრეწველთა შორის არსებულ განსხვავებას. შინამრეწველთა ერთი კატეგორია მუშაობს უპირატესად ნაწარმის თავისუფალი გაყიდვისათვის, ხოლო მეორე ამზადებს შემკვეთ-შემსყიდლისათვის[47]. პირველი შინამრეწველობის განვითარების უფრო ადრინდელი საფეხურია.

თუ გავითვალისწინებთ შინამრეწველობის ჩამოყალიბების ადრინდელი ეტაპის სპეციფიკას და ცხავატელ ხელოსანთა მიერ ჭურჭლის წარმოებაში შემუშავებულ წესებს, უნდა ვივარაუდოთ, რომ ცხავატური მეჭურჭლეობა შინამრეწველობის განვითარების ადრეულ საფეხურზე იმყოფებოდა. თუმცა, როგორც პ. გუგუშვილი აღნიშნავს, ისტორიულ სინამდვილეში მრეწველობის ფორმები იმდენად განსხვავებული სახით ყალიბდება და იმდენად მრავალგვარი გარდამავალი საფეხურით ეხლართება ერთმანეთს, რომ ხშირად ფრიად ძნელია მათი ანალიზი, განზოგადება და მწყობრ მეცნიერულ სისტემაში მოყვანა[43].

როგორც აღვნიშნეთ, ცხავატური მეჭურჭლეობა არ არის ასული ხელოსნობის დონემდე, წარმოებაში არ იყენებენ შრომის ორგანიზაციის რაიმე ფორმებს, მხედველობაში თუ არ მივიღებთ ამ საქმიანობაში ოჯახის წევრთა მონაწილეობას. ცხავატში კერამიკულ წარმოებასთან დაკავშირებული შრომა ძირითადად განაწილებულია მეჭურჭლე მამაკაცსა და მის მეუღლეს შორის. ამ უკანასკნელის შრომა ტრადიციულად დადგენილ ნორმებს არ სცილდება.

ქსნის ხეობის კერამიკულ წარმოებაში დღევანდლამდე შემორჩენილია მეთუნეობის განვითარებასთან დაკავშირებული ყველა პერიოდის დამახასიათებელი ნიშნები.

ცხავატში ჭურჭლის კეთებას რომ ძალიან დიდი ხნის ტრადიცია აქვს, ამაზე მეტყველებს თვით ჭურჭლის სახეები, მათი ფორმები, დასამუშავებელი იარაღები, გამოსაწვავი ქურა და მეჭურჭლეობასთან დაკავშირებული ტერმინოლოგია.

ქსნის ხეობის კერამიკული წარმოების ხალხური თვითმყოფი ტრადიციები ხეობის მოსახლეობის დამჯდარი სამეურნეო საქმიანობის თანმყოლი ხელოსნობის მანიშნებელია, რომელიც საუკუნეების მანძილზე ამავე ხეობის მოსახლეობაში სხვა მრავალთან ერთად, ავითარებდა თაობათა ესთეტიკურ გემოვნებას.

ტრადიციულად სოფელ ცხავატის მოსახლეობა მეთუნეობით ირჩენდა თავს. დღეს ამ ხელობას რამდენიმე კაცი მისდევს, ჭურჭლის გასაღების მასშტაბებიც საგრძნობლად შეკვეცილია, რაც გამოიწვია თვით სოფლიდან კერამიკის მწარმოებელთა გადასახლებამ საქართველოს სხვადასხვა რაიონებში, სატრანსპორტო საშუალებათა არყოლამ და ჭურჭელწარმოებაზე სათანადო „ზედამხედველობის“ შემოღებამ.

---

[46] ვ. ი. ლ ე ნ ი ნ ი, თხზ., IV გამოც., ტ. III, გვ. 442.
[47] ვ. ი. ლ ე ნ ი ნ ი, თხზ., IV გამოც., ტ. V, გვ. 589.
[48] პ. გ უ გ უ შ ვ ი ლ ი, დასახ., ნაშრ., ტ. V, 589.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დღეს საქართველოს მთაში მოსახლეობის შენარჩუნება მწვავე სახელმწიფოებრივი პრობლემაა. არახელსაყრელი საყოფაცხოვრებო პირობების გამო მოსახლეობა მასიურად ტოვებს მთას. მთიდან ბარში მოსახლეობის ნამატის დენა მუდმივად მოქმედი პროცესია, რაც მთის სოფლების გაუკაცრიელებას იწვევს.

შინამრეწველობის ტრადიციული დარგების აღდგენა, მათი გაერთიანება საზოგადოებრივ მეურნეობაში მთაში მოსახლეობის შენარჩუნების ერთ-ერთი გზაა.

მისასალმებელია, რომ ბოლო წლებში ფართო ხასიათი მიიღო ხალხური სარეწების "შენარჩუნება-აღდგენისადმი დაინტერესებამ. მსგავსი პირობების შექმნას მოითხოვს ქსნის ხეობა და სხვა კერამიკული ცენტრებიც, ქართული ხალხური ჭურჭლის ამ სასარგებლო მემკვიდრეობის დაცვა-აღდგენა საშურ და საყურადღებო საკითხთა რიცხვს განეკუთვნება, რადგანაც მან უნდა გააგრძელოს ეროვნული კერამიკული წარმოების ტრადიციები, რომლებიც საპატიო ადგილს დაიჭერს ქართული კულტურის განვითარების ისტორიაში.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თავი I

თიხა და მისი დამუშავება

ყველგან, სადაც კი განვითარებულია კერამიკული წარმოება, ოსტატი თავის საქმიანობას თიხის საბადოს შერჩევით იწყებს. ძველმა ოსტატებმა არ იცოდნენ არც თიხის წარმოშობის პროცესები და არც ამ პროცესთა განმსაზღვრელი მიზეზებით იყვნენ დაინტერესებულნი. თავიანთ ხელოვნებას პირველი მეთუნეები ემპირიულ დაკვირვებასა და გამოცდილებაზე აფუძნებდნენ. შთამომავლობაც მათ მიერ გაკვალული გზით მიდიოდა.

საჭურჭლე მიწა, ე. წ. „დავითულა“, რომელსაც ცხავატელი ოსტატები იყენებდნენ, მდებარეობს წინაუბანსა და გოგიაანთ უბანს შორის. როგორც ირკვევა, ამ კარიერით საუკუნეების მანძილზე სარგებლობენ. ამის გამო ის ადგილი, სადაც მეჭურჭლეები „მიწას“ იღებენ, შესამჩნევად დადაბლებულია; ცხავატის ერთი უბნის ოსტატები — ღაროეთელები კი საჭურჭლედ თავიანთ უბანში არსებულ თიხას ხმარობენ.

აღნიშნულ სოფელში მიწის ამოღება და მოტანა მამაკაცის მოვალეობად ითვლება. მიწას ნიჩბებით თხრიდნენ (ტაბ. III$_1$), ზოგჯერ რამდენიმე მეჭურჭლე ერთად მიდის ამოსაღებად, მაგრამ ყველა თავისთვის აგროვებს მარაგს. თავდაპირველად ზედაპირს მოასუფთავებენ. ეს იმიტომ, რომ ნიადაგის ზედა ფენა გამომშრალ-გადარეცხილია და ჭურჭლის დასამზადებლად არ გამოდგება. ოსტატებს შენიშნული აქვთ, რომ სიღრმიდან ამოღებული მიწა უკეთესი ხარისხისაა. მთხრობელთა გადმოცემით, მეტრნახევრისა და მეტი სიღრმის ორმოდან ამოღებული მიწა „უძრავად“ ითვლება და ჭურჭლისთვისაც ყველაზე უკეთესია.

მასალის მოსაპოვებლად ხშირად ოჯახიდან ორი კაცი მიდიოდა. ერთი თხრიდა და მეორე ამოღებულ მიწას ხარებშებმულ მარხილზე ყრიდა ან ზურგზე მოკიდებული ტომრებით სახლში ეზიდებოდა. ზოგჯერ მიწის თხრა და მოგროვება 4—5 დღეს გრძელდებოდა. ღრმად რო ჩავიდოდით—შენიშნავს მთხრობელი — ვეღარ ვეშვებოდით, ვეხარბებოდით, არ გვინდოდა ჩვენი გამოჩენილი მიწა სხვას წაეღო“ (მთხრობელი სუხაშვილი სანდრო ნიკოს ძე, 84 წლის, იგოეთი, 1965 წ.). ზამთრისათვის ოსტატები 2—3 თვის მარაგს აგროვებდნენ[1].

საჭურჭლე მიწის ამოღების დროც განსაზღვრული იყო. ეს სამუშაოები ზაფხულსა და შემოდგომაზე ტარდებოდა. გაზაფხულზე მიწას არ თხრიდნენ,

---

[1] ერთი თუნისათვის ოსტატს 4 ტომარა მიწა ესაჭიროებოდა, ერთი ტომარა კი დაახლოებით 60—65 კგ იწონიდა.

საქართველოს პარლამენტის ეროვნული ბიბლიოთეკა

ეროვნული ბიბლიოთეკა

რადგანაც, მთხრობელისავე განმარტებით, ამ სეზონში „მიწა რო გამოეთხარა, წყალი გამოუვარდებოდა“[2].

მოპოვებული მიწა გარკვეულ მოვლას საჭიროებდა. მას ისეთ ადგილს მიუჩენდნენ, სადაც კარგად გაშრებოდა, წინააღმდეგ შემთხვევაში მიწა ვერ დაინაყებოდა და ვერც გაიცრებოდა. მთხრობლის თქმით, „მიწის გაშრობის დრო ამინდზეა დამოკიდებული. თუ მზე და ნიავი იქნება და თხლად დაიყრება, ერთ დღეშიც გაშრება“ (მთხრობელი ესტატე ზაქარიას ძე ჟივაძე, 90 წლის, ცხავატი, 1964 წ.).

თიხის თვისებების გასაუმჯობესებლად საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში მიმართავდნენ ისეთ საშუალებებს, როგორიცაა: გამოყინვა, დაყოვნება, ლპობა[3].

როცა ცხავატელები ამოთხრილი მიწის მოზიდვას სახლში ვერ მოასწრებდნენ, იქვე ადგილზე ზვინივით შეამაღლებდნენ, ზემოდან. მოასველებდნენ, რათა ცუდი ამინდის შემთხვევაში წყალს ზვინის სიღრმეში არ გაევლო და წმინდა მიწა არ გადაერეცხა. საჭურჭლე მიწის შენახვა-გამოზამთრება ძველ საქართველოშიც სცოდნიათ[4].

თიხა ბუნებაში უმეტესად მინარევების სახით გვხვდება. ამიტომ ის წინასწარ სუფთავდება სხვადასხვა შენაერთებისაგან, ქვებისაგან. რამდენადაც ცხავატელი მეთუნეები თიხას გარკვეული სიღრმიდან იღებენ, ამდენად იგი შედარებით სუფთა არის, თუმც გაცხრილვას მაინც საჭიროებს. ამიტომ მეჭურჭლეები თიხას გაშრობის შემდეგ ნაყავენ და სცრიან. საჭურჭლე მიწას, როგორც წესი, ქალი ნაყავს საზეპელათი. „ერთი თუნი მიწა სამი დღე ინაყება, ძალა უნდა, ისე უნდა ცემო, რო ფქვილივით გახდეს“ (სონია ყურაული-გოგიაშვილი, 58 წლის, ცხავატი, 1969 წ.). მიწის დანაყვას გაცრა მოჰყვება[5]. გაცრილი მიწა ტომრებში თავსდება და მშრალ ადგილას ინახება.

ქალების მიერ საჭურჭლე მიწის ამგვარად მომზადება დამოწმებულია სომხეთის ეთნოგრაფიულ ყოფაშიც: „მეთუნე ქალები უმეტეს შემთხვევაში, ჭურჭლისათვის დასამუშავებლად ხმარობენ მხოლოდ მშრალ თიხას. თუ ის სველია, მას წინასწარ აშრობენ, აქუცმაცებენ, ნაყავენ და ბოლოს წმინდა საცერში სცრიან“[6].

როგორც ცნობილია, სხვადასხვა ადგილას მოპოვებულ თიხას განსხვავებული თვისებები აქვს, რის გამოც ამა თუ იმ კერამიკული ნაწარმის დამზადებისას განსხვავებული მიდგომაა საჭირო. მეჭურჭლეები ყოველგვარ ემპირიულ ცოდნას მიმართავენ, რათა გაარკვიონ თიხის თვისებები; პლასტიკურობის

---

[2] სამეგრელოში, სადაც ჭონჭყო ადგილებია, ჭარბი სინესტის გამო თიხის ამოთხრა მხოლოდ მშრალ ამინდში იყო შესაძლებელი. ზემო იმერეთში კი ეს პროცესი სამუშაოს გაადვილების მიზნით ნაწვიმარზე ხდებოდა (რ. თ ო დ უ ა, კერამიკული ნედლეულის ხალხური ტექნოლოგიის საკითხები, „მასალები, საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის“, XVI—XVII თბ., 1972, გვ. 340).

[3] რ. თ ო დ უ ა, დასახ. ნაშრ., გვ. 339.

[4] გ. ლ ო მ თ ა თ ი ძ ე, მასალები საქართველოსა და კავკასიის არქეოლოგიისათვის, 1, თბ., 1955, გვ. 132; ალ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, ლ. ღ ლ ო ნ ტ ი, ურბნისი, 1, თბ., 1962, გვ. 49.

[5] ცხრილი, რაშიც მიწა იცრება, თხილის ლაპატოთი არის დაწნილი, ხშირ შემთხვევაში პურის ფქვილის საცერსაც იყენებენ. **რაც უფრო წმინდად გაიცრებოდა მიწა,** მით უკეთესი ჭურჭელი გამოვიდოდა.

[6] С а р к и с я н Е. С. Гончарное производство Армении (საკანდიდატო დისერტაცია), 1970, გვ. 38.

ხარისხი, ცეცხლგამძლეობა, წყლის შთანთქმის უნარიანობა, ფორიანობა, კეცის ფერი, რეაქცია გაშრობისა და გამოწვის დროს[7].

ხშირად საჭირო ხდება თიხის ბუნებრივი თვისებებისა და განსაკუთრებით პლასტიკურობის ხარისხის ხელოვნურად შეცვლა. ამისათვის დამუშავების პროცესში თიხას უმატებენ არაპლასტიკურ მასალას (ცვარცი, სილა, მინდვრის შპატი, ცარცი, გამომწვარი და დაფქვილი თიხა და სხვა). ე. ი. ხდება თიხის გამჭლევება, რაც გავლენას ახდენს მასალის ტექნიკურ სიმტკიცეზე, ელასტიურობაზე, ძარღვიანობაზე, ამასთანავე გამოწვის პროცესში ჭურჭელს იცავს დეფორმაციისაგან[8].

ცხავატური თიხა ნორმალური ბუნებრივი თვისებების გამო არ საჭიროებს არავითარ გამჭლევებას. იგი ზედმიწევნით პასუხობს იმ მოთხოვნებს, რითაც უნდა ხასიათდებოდეს საჭურჭლე მასალა.

ჭურჭლისათვის გაცრილი მიწისაგან ტალახი უნდა დამზადდეს. ესეც ქალის ფუნქციებში შედის. ტალახის მოსაზელად განკუთვნილ ორ ვედრო მიწას სპეციალურად შეკრულ ფიცრებზე — „სახელავზე“ ან აივნის იატაკზე დაყრიან. შემდეგ მიწის გულს ნიჩბით მიწევ-მოწევენ და ერთ ვედრო თბილ წყალს დაასხამენ. წყალდასხმულ მიწას ნიჩბით აურევენ, საჭიროების შემთხვევაში წყალსაც ამატებენ. მიწას თავდაპირველად ნიჩბით ზელავენ, შემდეგ კი როცა მშრალი მიწა არ გამოჩნდება, ქალები ფიცარზე შედგებიან და ფეხის ქუსლებით იწყებენ მასის დაზელას. მიწა სამჯერ უნდა გაიტანონ ქუსლით და ამდენჯერვე ააგორონ, ბოლოს აგორგოლავებულ მიწას ნიჩბით შემოტკეპნიან და, თუ ჭურჭლის კეთებას მაშინვე არ იწყებენ, სველ ტილოს მიაფარებენ.

ცხავატელები საჭურჭლედ ამოღებულ ნედლ მასალასაც და „დახელილ“ — დაზელილ მასასაც ზოგადი სახელით — „მიწით“ მოიხსენიებენ. მიწის ის რაოდენობა, რომელიც რამდენიმე ჭურჭლის დასამზადებლადაა საჭირო და იქვე მორგვთან დევს, „გუნდაა“, ხოლო გუნდიდან მოგლეჯილი ის ნაწილი, რომელსაც მუჭა დაიტევს, ჭურჭლის შემოსავლები „სირსვალია“.

როგორც ვხედავთ, საჭურჭლე მიწის დამზადებაში ქალი აქტიურ მონაწილეობას იღებს. იგი არა მარტო ნაყავს, ცრის, ზელს, არამედ დაზელილ მიწას აგუნდავებს და გუნდებით ოსტატს ამარაგებს.

საჭურჭლე მასალის დამუშავებაში ქალის მონაწილეობა არაა შემთხვევითი. ეს არც გვიანდელი მოვლენა უნდა იყოს. ამ მხრივ მეტად საინტერესოა ცხავატელთა რწმენა: „ქალმა საჭურჭლე მიწა უნდა დანაყოს, გაცრას და დახელოს, ასეა თავიდანვე დაწესებული, კაცს თუ ქალი არ ყავდა სახლში, საჭურჭლე მიწას ისე დაზელდა, რომ არავის დაენახა. ამ საქმის კაცისაგან გაკეთება სასირცხვილოდ ითვლებოდა. საჭურჭლე მიწის დამზადება იგივეა, რაც პურის ცომის მოზელა“ (მთხრობელი, რაჟდენ ყურაული, 82 წლის, ცხავატი, 1972 წ.).

მძიმე სამუშაოებში ქალთა მონაწილეობის ფაქტები ჩვენ სინამდვილეში ხშირად დასტურდება, განსაკუთრებით მთის რაიონებში. ანალოგიური შემთხვევები საქართველოს მრავალ კუთხეში შეიძლება დაიძებნოს. „მთაში კაცი ძნას არ შეხვევდა, ეს სასირცხვილოდ ითვლებოდა“[9] და სხვა.

---

[7] Гехт Г. Керамика, М., 1938, გვ. 10—14, 55.

[8] Будников П. П. Технология керамики и огнеупоров, М., 1954, გვ. 20—26.

[9] თ. გელაძე, მემინდვრეობასთან დაკავშირებული შრომის ორგანიზაციის ფორმები, ქსნის ხეობა, თბ., 1975, გვ. 88.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

როგორც ჩანს, ცხავატურმა ჭურჭელწარმოებამ კარგად შემოინახა წარსულის გადმონაშთები. ის მიგვანიშნებს იმ პერიოდზე, როცა კერამიკულ წარმოებაში ჯარ კიდევ ქალი წარმართველობდა.

ერთი მხრივ, საზოგადოებრივი ცხოვრების განვითარების საერთო ისტორიის, ხოლო, მეორე მხრივ, კულტურის დაბალ საფეხურზე მდგომი თანამედროვე ხალხთა ყოფაცხოვრების შესწავლის საფუძველზე ირკვევა, რომ ჩვენთვის საინტერესო დარგის — კერამიკული წარმოების — განვითარებაში ქალი წამყვან როლს ასრულებს, უფრო მეტიც, ქალი ამ დარგის პირველი შემოქმედია[10].

საგულისხმოა, რომ ცხავატში ქალი ხშირად მეჭურჭლე არის[11]. უფრო მეტიც, ზოგ შემთხვევაში (როდესაც ოჯახში მამაკაცი არ იყო) ქალს თვითონ უხდებოდა ჭურჭლის გასაყიდად შორეული მგზავრობა. ქალის ღირსების შეფასებისას გარკვეულ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ იმას, თუ რამდენად ერკვეოდა იგი მეჭურჭლეობის საკითხში. ეს იმაზე მეტყველებს, რომ ცხავატელი ქალისათვის მეჭურჭლეობა აუცილებელ და ხშირად ძირითად საქმიანობადაც ითვლებოდა. საზოგადოების აზრით, თუ ცხავატელ ქალს მეჭურჭლეობა არ ეხერხებოდა, იგი „ზარმაცი და გაიძვერა იყო". ამავე თვალსაზრისით, საინტერესოა ხალხის მიერ გასათხოვარი ქალის დახასიათებაც: „ისეთი ქალია, ჭურჭლის კეთება იცის, ოჯახს ეგ ინახავს და შვილებიან ლიტრასაც კი გააკეთებს"[12] (მთხრობელი იულია სპირიდონის ასული გოგიშვილი-ჩიტიშვილი, 34 წლის, ლარგვისი, 1969 წ.). ცხავატიდან სხვა სოფელში გათხოვილ ქალს დაწყევლა და განკვეთა ელოდა თუ ის ჭურჭლის კეთების საიდუმლოებას სხვას გაანდობდა. ანალოგიური სურათი იყო სასოფლო-სამეურნეო იარაღების მკეთებელი სოფლის მჭედლების საქმიანობაშიც. ასევე საიდუმლოდ იცავდნენ თბილისელი ხმლის ოსტაცები ელიაზარაშვილები სახმლე ლითონის შენადნობის მიღების წესსა და ამ შენადნობიდან ხმლის წრთობის ხელოვნებას.

ქართველ ხელოსნებს ხელობის გასაიდუმლოება ტრადიციითაც მოსდევდათ, მაგრამ XIX საუკუნეში ეს შეპირობებული იყო კონკურენციისათვის ბრძოლით[13].

საჭურჭლე მიწის ფეხით დამუშავებას ჩვენში ხანგრძლივი ისტორია აქვს. ფეხით მიწის ზელა სხვა ქვეყნებშიც დასტურდება: დაღესტანში, სომხეთში[14], აზერბაიჯანში[15], რუსეთში[16], უკრაინაში[17], შუა აზიაში, ეგვიპტეში[18] და სხვა.

კერამიკის წარმოების ცნობილ ბევრ ცენტრში დღეს მიწას მანქანით ზელენ. ამდენად ხელოსნის შრომა საგრძნობლად შემსუბუქდა.

---

[10] Бермайер Г. Доисторический человек, М., 1913, გვ. 562.

[11] ცნობილი ქალი მეჭურჭლეები: სონა მათეს ასული კალომლეწავი, ტასო ბესოს ასული ბერიანიძე, ევა პავლიაშვილი-ბუნტური და სხვა.

[12] შვილებიანი ლიტრის გაკეთება სირთულესა და სიძნელეებთან არის დაკავშირებული.

[13] გ. ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, თბილისის ამქრის დროშები, „მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის", XII—XIII, 1963, გვ. 383, 384.

[14] Саркисян Е. С., დასახ. ნაშრ.

[15] Оруджев А. Ш. О кустарном гончарном промисле, в Бакинском р-не, Резюме, «Материальная культура Азербайджана», т. VIII.

[16] Пещерева Е. А. Гончарное производство, С. А. М-Л., 1959.

[17] Матейко К. И. Украинская народная керамика XIX—XX вв. Львов, 1953.

[18] Лукас А. Материалы и ремесленные производства Древнего Египта, М., 1958, с. 555.

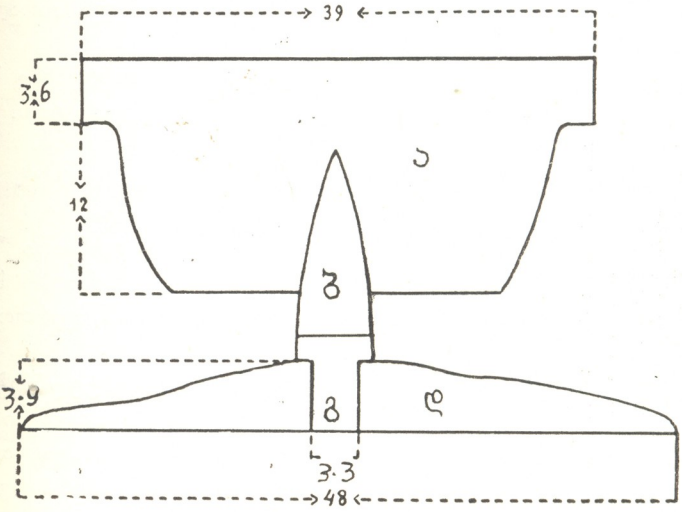
ეროვნული ბიბლიოთეკა

თავი II

ჭურჭლის გასაკეთებელი ხელსაწყოები

ცხავატური კერამიკული წარმოების ერთ-ერთ ძირითად ხელსაწყოს მორგვი წარმოადგენს. იგი არც ისე რთული აგებულებისაა. შედგება ოთხი ძირითადი ნაწილისაგან:[1] მორგვი (სურ. 1ა), რქა (სურ. 1ბ), ფხინა (სურ 1გ) და დედანი (სურ. 1დ).

მორგვი ის არსებითი, დასაყრდენი ფუძეა, რომელზედაც ჭურჭელი ყალიბდება. იგი ხელსაწყოს ყველაზე მნიშვნელოვანი ნაწილია, რის გამოც ჩარხს მისი სახელიც შემორჩა. მორგვი მოძრავი ნაწილია. იგი კაკლის ხისაგან ითლება. ზედაპირი სწორი და გლუვი აქვს. ზედაპირის სისწორე დიდად განსაზღვრავს



სურ. 1. მორგვის ნაწილები

ჭურჭლის ფუძის სიავკარგეს, რაც, თავის მხრივ, მნიშვნელოვნად აპირობებს ნაწარმის საერთო ხარისხს. მორგვის ქვედა პირი ცენტრში ამოტეხილია სატეხით. ღრმული გათვალისწინებულია რქისათვის, რომელიც მორგვისა და ფხინის დამაკავშირებელ ელემენტს წარმოადგენს. ბუნებრივია, რქა ისე მჭიდროდ უნდა იყოს ჩასმულ-ჩამჯდარი ღრმულში, რომ ძვრა არ ჰქონდეს.

[1] მორგვისა და მისი ნაწილების ზომები მითითებულ ტაბულებზეა მოცემული.

„ღრმული და რქა ისე უნდა მოერგოს ერთმანეთს, თითქოს რქა შიგ მორგვია ამოსული“ — შენიშნავენ მთხრობლები.

მორგვისათვის ძირითადად მოზრდილი საქონლის — ხარის ან ძროხის რქას იყენებენ. მორგვში ჩასმის შემდეგ რქას გახურებული შამფურით ან რკინით ჩახვრეტენ და ამ რკინის წვერის ზომაზე ფხინის წვერს გამოთლიან. რქა ჩამოცმულია ფხინზე, ამიტომ ფხინა ისე უნდა გაითალოს, რომ ზუსტად მოერგოს რქა. ფხინზე მოძრაობს რქა და, მაშასადამე, მორგვიც, ამიტომაა, რომ მის დასამზადებლად გამხმარი შვინდის ხეს იყენებენ. „ფხინა ძვალივით მაგარი უნდა იყვეს, წლითი-წლამდე ბრუნვა აქვს და დიდი შეძლება უნდა“.

ფხინა ჩაჭედილია დედანში (სურ 1), დედანი მორგვის ძირია. იგი მთელი ხელსაწყოს საყრდენი, საფუძველია. აქედან გამომდინარე, დედნის შერჩევისას არსებითი ყურადღება ამ უკანასკნელის აღნაგობაზე, მისი ბუნებრივი ფორმის ძიებაზეა გადატანილი და არა მასალის გამძლეობაზე. დედნის ძირი ისე უნდა იყოს „გაფარჩხული, რომ მიწაზე კარგად დაჯდეს“. ამასთანავე ფხინის ჩასასმელად ამოჭრილი ღრუც ხელსაყრელ ადგილზე უნდა ექცეოდეს. დედანზე ფხინის მჭიდროდ მორგებისათვის ხშირად სოლებსაც იყენებენ[2].

როგორც ვხედავთ, ცხავატური მორგვი მეტად მარტივი აგებულებისაა (თუმცა მისი კეთება ზედმიწევნით სიზუსტეს მოითხოვს). ამდენად თითქმის ყველა ოსტატს ხელეწიფებოდა მისი დამზადება[3], მაგრამ ამ საქმეს მაინც რამდენიმე კაცი-სპეციალისტი აკეთებდა[4].

მორგვის შესაბამისად თიხის ჭურჭლის გასაკეთებელი იარაღებიც მარტივია და რაოდენობრივად შეზღუდული.

ჭურჭლის კეთებისას კერამიკოსები იყენებდნენ რამდენიმე სახის იარაღს: ჩხირს, ხოწებს, ტყლაპს, საწერნაქე ჯამს, ფთეს და წყლის ჯამს. ამ იარაღების გაკეთება ყველა ოსტატს შეეძლო.

ჩ ხ ი რ ი რბილი ხისაგან მზადდებოდა. ის „ყველაზე მეტს აკეთებს ჭურჭლისათვის“. ჩხირი განსაკუთრებით ჭურჭლის გარეთა და პირის შიდა კედლის დამუშავება-გალესვისათვის გამოიყენება. ეს იარაღი ორნაირი ზომისაა, პატარა ჭურჭლისათვის მომცრო (სიგრძე—20 სმ, ფართო ნაწილის სიგანე—3 სმ), (სურ. 2ბ), მოზრდილისათვის კი დიდი (სიგრძე — 26 სმ, ფართო ნაწილის სიგანე —3,5 სმ) ჩხირი გამოითლება (სურ. 2ა).

ხ ო წ ი ფიჭვის ხისაგან გათლილი იარაღია. ცხავატელ მეჭურჭლეს ორგვარი ხოწი აქვს: „შიგნიდან სახმარისი“ (სიგრძე — 9,5 სმ, ერთი ბოლოს სიგანე—8,5 სმ, მეორე ბოლოს სიგანე—4 სმ), (სურ. 2 გ) და „გარეთ პირისათვის“ (სიგრძე—9 სმ, ფართო ადგილის სიგანე—6 სმ), (სურ 2დ). პირველი მუცლის შიგნიდან, მეორე კი გარედან ამოსაყვანად იხმარება.

ხოწს ნაპირში ხაზები იმდაგვარად დაჰყვება, რომ „დაბალკბილებიან სა-

---

[2] ახალი მორგვი, ვიდრე გაიმართება და მწყობრში ჩადგება, გარკვეულ გამოწრთობას საჭიროებს. ამ მიზნით, ოსტატებიმასმძიმედ ტვირთავენ და რამდენიმე დღის განმავლობაში ატრიალებენ, ავარჯიშებენ. ამ გზით, ახალი მორგვი „თანდათან მოჯდება, გაიმართება და სამუშაოდაც ხალისიანი ხდება“.

[3] ყველა ოჯახში, სადაც ჭურჭელი მზადდება, იმდენი მორგვი ჰქონდათ, რამდენი მამაკაციც იყო.

[4] მორგვისმკეთებელ ოსტატთა შორის ასახელებენ მათე ყურაულს, აბრი სუხაშვილს და კუნწაანთ გიჟიას. მორგვის ხელოსნის შრომის ანაზღაურება ნატურით ხდებოდა (ნახევარი კოდი წმინდა პური) ან ჭურჭლის დამზადებაში შემკვეთის საპასუხო მოხმარებით.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ვარცხელს“ ემსგავსება. ხოწი ჭურჭელს ზედმეტ მიწას აცლის და კედელს უთანაბრებს. მთხრობელთა გადმოცემით, „ხოწი ჭურჭლის კანს აწყობს“.

ტ ყ ლ ა პ ი სქელი ნაჭერია, ჭურჭლის პირის გამომყვანი. ამავე დროს ტყლაპს შემშრალი თიხის დასანამავად ხმარობენ. ტყლაპი ოსტატს უადვილებს ასაშენებელი საჭურჭლე ნედლეულის ჩხირით დამუშავებას.

სურ. 2. ჭურჭლის გასაკეთებელი ხელსაწყოები

ს ა წ ე რ ნ ა ქ ე ჯ ა მ ი (სურ. 2თ) გამზადებული წერნაქის თიხის მოსაკავებელი ჭურჭელია.

ფ თ ე (სურ. 2ზ) არის ქათმის ფრთების შეკვრა, რომელიც ფუნჯის დანიშნულებას ასრულებს და წერნაქით ჭურჭლის მოსაჭრელებლად გამოიყენება.

წ ყ ლ ი ს ჯ ა მ ი დამხმარე ჭურჭელია, რომელშიც მოკავებული წყალი ჭურჭლის კეთების პროცესში ხელების დასასველებლადაა გათვალისწინებული.

ამრიგად, ცხავატური ჭურჭელწარმოება როგორც საწარმოო პროცესით, ასევე ჩარხისა თუ ამ უკანასკნელთან დაკავშირებული იარაღების თვალსაზრი-

სით, გარკვეული სიმარტივით ხასიათდება. ამასთანავე თვალსაჩინოა ჭურჭლის გასაკეთებელ იარაღთა სიმცირე, კერამიკის წარმოებით ცნობილ სხვა კერებთან შედარებით.

ცხავატური მორგვის იდენტურია საქართველოს სხვა კუთხეებში გამოყენებული ხელის მორგვები[5]. მცირეოდენი განსხვავება შეინიშნება მორგვის შემადგენელ ნაწილთა ზომებსა და სახელწოდებებში. მათი ნიმუშები დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ხის ფონდში (კოლ. № 14—15/3; 65—39/29; 106—59/1).

ცხავატური მორგვის ანალოგიური იარაღები დასტურდება ჩვენი რესპუბლიკის გარეთაც — დაღესტანში, სომხეთში[6]. კავკასიის გარდა, ხელის მორგვს ხმარობენ რუსეთში[7], შუა აზიაში[8] და სხვაგან.

დღეს საქართველოში, კერამიკის წარმოებით ცნობილ კუთხეებში ანალოგიურ ხელსაწყოს ძირითადად ჩარხს უწოდებენ. ჩარხის პარალელურად ზოგან „ბორბალსაც“ ხმარობენ. ამ ტერმინს ლ. ბოჭორიშვილი ჩარხის უძველეს სახელწოდებად მიიჩნევს[9]. თავდაპირველად ჩარხი სავსებით პრიმიტიული იყო. მრგვალ ფიცარს, რომელზედაც ყალიბდებოდა ჭურჭელი, ოსტატი ხელით ატრიალებდა. ასეთი ჩარხი დღესაც არის შემორჩენილი ზოგიერთ სოფელში. იგი მარტივი ჭურჭლის, ძირითადად კეცის, გასაკეთებლად გამოიყენება და მასთან ქალსა აქვს საქმე.

გაუმჯობესებული სახე ჩარხისა, ის, რომლიც დღესაც საყოველთაოდ არის გავრცელებული, შემოღებულ იქნა უფრო გვიან, XV-X საუკუნეებში ჩვენს წინამდე[10].

ჩარხმა საკმაოდ შეამსუბუქა ხელოსნის შრომა და, რაც მთავარია, დიდად გააუმჯობესა ნაწარმის ხარისხი. თუ ადრე კერამიკული წარმოება ძირითადად პირველადი მოთხოვნილებების დაკმაყოფილებას ისახავდა მიზნად, შემდგომში მჭიდროდ დაუკავშირდა ხელოვნებასაც.

საზოგადოებრივი ცხოვრების აღმავლობამ ჭურჭელწარმოებაში გარკვეული ძვრები გამოიწვია. ჩარხის გამოგონებამ ბოლო მოუღო იმ მძიმე შრომას, რომელიც კერამიკის ხელით დამზადებას ახლდა. ჩარხი, — გადმოგვცემს ა. არციხოვსკი, — უტყუარი ნიშანია სპეციალისტ-მეთუნეების გაჩენისა. პირველყოფილი თემური წყობილების დროს თიხის ჭურჭელი მზადდებოდა ხელით საჭიროებისდა მიხედვით. ჩარხის გაჩენის შედეგად კერამიკული წარმოება ქალებიდან კაცების ხელში გადადის[11].

ჩარხის შემოღება უდიდესი მოვლენაა, რომელმაც მკვიდრად გაზარდა მეჭურჭლე ხელოსნის შრომის მწარმოებლურობა, რამდენადაც ეს უკანასკნელი

---

[5] ლ. ბოჭორიშვილი, ზემოიმერული კერამიკა, „მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, VIII, 1955; ფ. გარდაფხაძე, მეჭურჭლეობა და მექვევრეობა ლეჩხუმში, „მუზეუმის მოამბე“, XIV—B, 1947.

[6] Саркисян Е. С. დასახ. ნაშრ., გვ. 90—91.

[7] Воеводский М. В. К изучению гончарной техники первого коммунистического обшества на территории лесной Европейской части РСФСР, С. А. — 1, 1936, გვ. 66.

[8] Пещерева Е. М. Ук. соч., с. 45.

[9] ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, გვ. 196.

[10] ვ. ჯაოშვილი, კერამიკული მრეწველობა საქართველოში, თბ., 1958.

[11] Арциховский А. В. Основы археологии, М., 1954, გვ. 99.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დამოკიდებულია „არა მარტო მუშის ვირტუოზობაზე, არამედ მისი სამუშაო იარაღების ღირსებაზეც“[12].

ჩარხის გამოჩენამ, როგორც გ. ჩაილდი აღნიშნავს, მეთუნეობა კაცობრიობის ისტორიაში პირველ მექანიზებულ დარგად აქცია[13].

საქართველოში უძველესი სამეთუნეო წარმოების იარაღი — მორგვი აღმოჩენილია ხოვლეს ნამოსახლარში[14]. იგი გამომწვარი მოწითალო თიხისაგან არის დამზადებული[15].

საქართველოში მორგვზე თიხის ჭურჭლის დამზადებას ადრებრინჯაოს ხანიდან ვარაუდობენ. მორგვზე დამზადების აშკარა ნიშნები ეტყობა შუა და გვიანბრინჯაოს ეპოქებს შორის გარდამავალი პერიოდის თიხის ჭურჭელს. შემდგომი პერიოდის თიხის ჭურჭელი რომ მორგვზეა დამზადებული, მტკიცებას აღარ საჭიროებს. მიუხედავად ამისა, თიხისაგან დამზადებული მორგვი ერთადერთია მთელ საქართველოში. ამ ფაქტს შეიძლება ახსნა მოეძებნოს, თუ დავუშვებთ, რომ მორგვი ხისგანაც მზადდებოდა[16].

---

[12] კ. მ ა რ ქ ს ი, კაპიტალი, ტ. 1, თბ., 1930, გვ. 294.

[13] Ч а й л д Г. Прогресс и археология, М., 1949, გვ. 74.

[14] დ. მ უ ს ხ ე ლ ი შ ვ ი ლ ი, ხოვლეგორას განათხარი არქეოლოგიური მასალა, ისტორიის ინსტიტუტის წყაროთმცოდნეობისა და ისტორიული გეოგრაფიის განყოფილების II სამეცნიერო სესიის მოხსენებათა ანოტაციები, თბ., 1964, გვ. 7.

[15] დ. ხ ა ხ უ ტ ა ი შ ვ ი ლ ი, უფლისციხე, ტ. II, თბ., 1970, ტაბ. XIV.

[16] კ. ფ ი ც ხ ე ლ ა უ რ ი, აღმოსავლეთ საქართველოს ტომთა ისტორიის ძირითადი პრობლემები (ძვ. წ. XV—VII სს.), თბ., 1973, გვ. 99.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თავი III

ჭურჭლის დამზადება

ეთნოგრაფი ლ. ბოჭორიშვილი აღნიშნავდა: „ჭურჭლის ჭრის ტექნიკა მეტად რთულია და მრავალგვარი თავისებურების შემცველი. ჭურჭლის თითოეული სახის გამოყვანასთან დაკავშირებულ მოქმედებაში მოცემული ჭურჭლისათვის დამახასიათებელი სპეციფიკა აშკარავდება და ხელების მოძრაობის მიმართულება, გარკვეულ მომენტებში, სწორედ ამ სპეციფიკით ისაზღვრება. ჭურჭლის მკეთებლობის ძირითადი წესები ყველა ტიპის ჭურჭლის მიმართ მაინც თანაბარი აუცილებლობით ვრცელდება“[1].

ამა თუ იმ კერამიკული ცენტრისათვის ნიშანდობლივი ჭურჭლის დამზადების ტექნიკას და მასთან დაკავშირებული ყოველი დეტალის ზუსტ ფიქსირებას, განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭება. ქსნური ჭურჭლის დამზადების რთული პროცესი ნაირგვარი ხერხების სინთეზს წარმოადგენს, რომელშიც ჭურჭლის კეთების მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია მჟღავნდება.

საჭირო იარაღებითა და საშენი ნედლეულით მომარაგებული მეჭურჭლე, რომელიც დაბალ სამფეხა სკამზე ზის და მორგვი[2] ფეხებშუა აქვს მოქცეული, მუშაობას მორგვის მოსუფთავებით იწყებს[3]. შემდეგ მორგვის შუაგულში ნაცარს ყრის და ჩარხის სწრაფი შემოტრიალებით ან ჩხირის საშუალებით მთელ სიბრტყეზე ანაწილებს. ნაცარს იმიტომ იყენებენ, რომ ჭურჭლის ძირი მორგვს არ მიეკრას და დამზადებული ჭურჭლის ხელსაწყოდან აღება გაადვილდეს[4].

მორგვის კვლავ სწრაფი შემოტრიალებითა და ჩხირის საშუალებით მორგვზე წრე შემოიხაზება, რომლის დიამეტრი გასაკეთებელი ჭურჭლის ძირის მოცულობაზეა დამოკიდებული. ლიტრის ძირის წრე ცენტრიდან 6—7 სმ-ის და-

---

[1] ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ქართული კერამიკა, 1, 1949, გვ. 87.

[2] კერამიკული წარმოების ერთ-ერთ ძირითად ხელსაწყოს, როგორც ცნობილია, ჩარხი წარმოადგენს, ქსნის ხეობაში იგი მორგვის სახელწოდებითაა ცნობილი.

[3] იმერეთში მორგვი ერთსა და იმავე სიმაღლეზე არ მდებარეობს. ეს დამოკიდებულია გასაკეთებელი ჭურჭლის ზომაზე, რის მიხედვითაც მორგვი ხელოვნური სადგარით მაღლდება ან დაბლდება.

[4] კერამიკის წარმოებათ ცნობილ კუთხეებში მორგვზე მოსაყრელად, თუ ხელი მიუწვდებათ, უმეტესად ხმარობენ მდინარის წვრილ ქვიშას.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

შორებით იხაზება. წრის შემოხაზვა ხელს უწყობს საძირე მიწის ზუსტად მორგვის ცენტრში მოთავსებას. ამდენად ჭურჭლის შენების დროს მისი დაბრეცადაშლა აღარ ხდება.

საძირე მიწას ხელით გადაამუშავებენ და ძირს დააწყობენ (ტაბ. $IV_{1,2}$) ე. ი. ხელის გულებით მიწას სქელ ფენად გააბრტყელებენ და მორგვზე შემოხაზულ წრეში მოათავსებენ. ამ პროცესს „ძირის დაკვრა“ ეწოდება (საძირე მიწა საშუალო ჭურჭლისა, მაგ.. ლიტრისა, „ერთი პურისათვის განსაზღვრული ცომის ტოლია“, დაახლოებით იმდენი, რამდენიც ორი ხელის პეშვში მოთავსდება). შემდეგ იწყება მორგვის ტრიალი.

მორგვს ჭურჭლის კეთების დროს წაღმა-უკუღმა ატრიალებენ. წაღმა-უკუღმა ტრიალი დამოკიდებულია ხელების მოძრაობის მიმართულებაზე, რაც თავისთავად საშენი ჭურჭლის სპეციფიკით არის განსაზღვრული.

მორგვს ძირითადად საათის ისრის მიმართულებით ანუ წაღმა ატრიალებენ —მარცხნიდან მარჯვნივ, ხოლო ჭურჭლის შიდა სახის დამუშავებისას „სურსალის“ შემოვლებისა და პირის კეთებისას — მარჯვნიდან მარცხნივ, ე. ი. უკუღმა. უკუღმა ტრიალის დროს მორგვი შედარებით ნელა მოძრაობს. მორგვს უმეტესად მარცხენა ხელით ატრიალებენ, მაგრამ იმ შემთხვევაში, როცა მარცხენა ხელი ჭურჭლის კეთებითაა დაკავებული, მორგვი თავისთავად მოყვება ჭურჭლის მოძრაობას.

„ძირის დაკვრას“ მოსდევს მორგვზე ძირის დამაგრების პროცესი. მარჯვენა ხელით შუა თითის ფრჩხილით, დაკრული ძირის ნაპირზე შემოიხაზება ორი პარალელური წრეხაზი (ტაბ. IV_4). მორგვი განაპირა წრეხაზს მიღმა დარჩენილი ტალახისაგან სუფთავდება (ტაბ. $IV_{5,6}$), ხოლო წრეხაზებს შორის დარჩენილი მიწა ჭურჭლის „ძირის დასამაგრებლად“ გამოიყენება. ჭურჭლის ძირის დამაგრებაში ძირითადად მარჯვენა ხელის ცერა თითს იყენებენ. წყლით დასველებული ცერა თითით შიდა წრეხაზის გარეთ დარჩენილი ტალახი მორგვზე ისე უნდა დაილესოს, დაიგლისოს, რომ ჭურჭელს მოძრაობის, რყევის საშუალება არ ჰქონდეს. ძირის დამაგრებას „ძირის ამოყვანა“ მოსდევს. ეს პროცესი საძირე მიწის დამუშავებით იწყება. მორგვის ტრიალის პროცესში საძირე მიწის ცენტრიდან ოსტატი მარჯვენა ხელის ცერა თითით მიწას ნაპირისაკენ ეწევა, სადაც დამხვდური მარცხენა ხელის გულის დახმარებით საძირე მიწა თანდათან მაღლდება (ტაბ. $V_{1,2}$). ცენტრიდან ნაპირისაკენ გაზიდული მიწით ძირის კედლის აყვანისა და დასველებული თითით მისი მოპირკეთების შემდეგ ჭურჭლის ძირის კეთების პროცესი დამთავრებულად ითვლება.

ჭურჭლის ძირის დამზადებას ჭურჭლის მუცლის ამოყვანა მოსდევს, რაც სურსალების საშუალებით ხორციელდება[5]. სასურსალე მიწა გუნდიდან ჩხირით მოიჭრება იმ რაოდენობით, რომ შესაძლებელი იყოს ხელის გულებში მოთავსება.

---

[5] როგორც ცნობილია ჩვენში და სხვა ქვეყნებშიც უძველესი დროიდანვე ჭურჭლის კეთების ორი ხერხია გამოყენებული: ჭურჭლის ერთი გუნდიდან და რამდენიმე „სურსალისაგან“ კეთება, რაც გამოწვეულია, თიხის სხვადასხვა თვისებით. კახეთში ჭურჭლეულის ზომით ურთიერთშეფარდების ნათელსაყოფად გუნდის ნაირსახეობათა დახასიათებას მიმართავენ. ცხავატური ჭურჭლისათვის კი გასათვალისწინებელია ჭურჭლის საძირე მიწის ზომა და სურსალთა რაოდენობა. სურსალთა საჭირო რაოდენობა ჭურჭლის მოცულობით განისაზღვრება. საშუალო ზომის ლიტრისათვის (5 ლიტრიანისათვის) 10-მდე, ხოლო სადღვებლისათვის 70-მდე სურსალი ივარაუდება.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მოჭრილი მასა ხელის გულებითვე გორგოლდება და თანდათანობით გრძელდება. გაგრძელებული სურსალის ერთი თავი მარჯვენა ხელში თავსდება, ხოლო გაგრძელება იმავე ხელის მკლავზეა გადადებული. ხელოსნები გრძელი სურსალის კეთებას ერიდებიან, რამდენადაც იგი მუშაობისათვის მოუხერხებელია.

ჭურჭელზე შემოსავლები სურსალი მორგვის ნელი უკუღმა ტრიალისას მარჯვენა ხელის საჩვენებელი თითისა და ცერის მეშვეობით ძირითად ამოზიდულ კედლის ნაპირზე მაგრდება. სურსალის შემოვლებით ძირის კედელი თანდათანობით მაღლდება. ერთი სურსალის შემოვლების დამთავრებისთანავე იწყება ჭურჭლის ხელით „შიგნიდან გაწმენდა“ და თან „მუცლის გამოყვანა“ (ტაბ. V,2—3).

რამდენიმე სურსალის შემოვლებით, როგორც ოსტატები იტყვიან, „სურსალის მოდგმა“, „მუცლის ამოყვანა“ მთავრდება (ტაბ.V,4).

„სურსალის მოდგმის“ შემდეგ მუცლის ფორმის გამოყვანისათვის უპირველესად მუცლის ზედა ნაწილის ჩხირით გადაჭრა, შემოსწორება ხდება. ამას მოსდევს ხოწით ჭურჭლის შიგნიდან წმენდა-დამუშავება, რისთვისაც მარჯვენა ხელი გამოიყენება. პარალელურად მარცხენა ხელიც დაკავებულია. ჭურჭლის ‘ზიდა პირის მოპირკეთებისას ყოველთვის არსებობს კედლის გარეთ გადმოზხექის საშიშროება. ამ სარფთხის თავიდან აცილება მარცხენა ხელის მოქმედებაზეა დამოკიდებული. იგივე საშიშროება იჩენს თავს პირუკუ მოქმედებისას —მუცლის კედლის გარეთა პირის დამუშავებისას. აქაც მარცხენა ხელი იცავს კედელს ‘შიგნით ჩაზნექისაგან.

ჭურჭლის მუცლის დადგმისა და შიგნიდან სათანადოდ დამუშავების შემდეგ იწყება მისი გარედან „ჩხირით ლესვა“, რასაც „ჩხირით გასწორება“ მოსდევს.

როგორც წესი, ჩხირი ქვევიდან ზევით მოძრაობს. ილესება ჭურჭლის ჯერ ზედა, შემდეგ ქვედა და ბოლოს შუა ნაწილი (ტაბ. V, 6).

„ჩხირით გასწორება“ ლესვის შედეგად დაგროვილი ზედმეტი მიწისაგან ჭურჭლის განთავისუფლებას გულისხმობს. ამ პროცესთან დაკავშირებული „ტყლაპის შემოსმა“ გათვალისწინებულია ჩხირით ჭურჭლის გარეთა პირის უკეთ გალესვისათვის. ჭურჭლის მუცლის ამ პირველად დამუშავებას, ცხავატელი ოსტატების თქმით, „პირველი გალესვა“ ეწოდება. ჭურჭელი საჭიროებს „მეორე გალესვასაც“, რაც ჯერ ისევ ჩხირის, შემდეგ კი ხოწის[6] მეშვეობით ხდება (ტაბ. V,7). გარეთა პირის ხოწით დამუშავებით მთავრდება ჭურჭლის მუცელზე მუშაობა.

ჭურჭლის კეთების შემდგომი ეტაპი ახალი სურსალის დამზადებისა და ყელის დადგმით იწყება. ამ ეტაპს წინ უსწრებს ნახელავის შემოწმება. ეს ასე ხდება: სწრაფად შემოატრიალებენ მორგვს და მასზე დადგმული ჭურჭლის ზედა ნაწილთან ახლოს გააჩერებენ მარჯვენა ხელის ნებისმიერ თითს. შეხების წერტილები გახსაზღვრავენ კედლის უსწორმასწორობას, ¡რის შესაბამისად ორივე ხელის ფრთხილი მოძრაობით მონიშნული ადგილების საწინააღმდეგო მხარეს გადაწევა ხდება.

---

[6] ჩხირი ჭურჭელზე ვერტიკალური მიმართულებით მოძრაობს, ხოწი კი წრიულად, მორგვი ტრიალის შესაბამისად.

ყელისათვის იყენებენ შედარებით მცირე ზომის სურსალს. მისი საშუალებით მუცელს თანდათან შეკრავენ და შეავიწროვებენ. „ყელის დადგმა“ ერთი სურსალის რამდენჯერმე შემოვლებით მთავრდება (ტაბ. V,1). აქაც ჯერ ყელის შიდა კედელი მუშავდება, რისთვისაც წვრილი ჩხირი გამოიყენება. ჩხირითვე წარმოებს ყელის გარეთა კედლის „გალესვა“ და შესწორება“. ამ შემთხვევაში ჩხირი ზევიდან ქვევით მოძრაობს.

ყელისა და პირის საბოლოო დახვეწისათვის განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს „ტყლაპის შემოსმას“, რომლის გარეშე, მთხრობელთა გადმოცემით, სრულყოფილი არც ყელი გამოვა და არც პირი. „ტყლაპის შემოსმის“ შემდეგ ჭურჭელს პირი ეჭრება — მრგვალპირიანს ჰორიზონტალურად, საღვინეს კი ცერად.

პირის გამოყვანაც ტყლაპით ხდება. დასველებულ ტყლაპს წინასწარ თიხით შემოლესავენ, რომ ჭურჭელზე კარგად ისრიალოს. შემდეგ წყალში ამოავლებენ, მარცხენა ხელის საჩვენებელ და შუა თითებს შორის გაატარებენ და ჩამოსწურავენ, რათა ტყლაპს წყალი არ შეყვეს და წვეთი ჭურჭელს არ მოხვდეს. წინააღმდეგ შემთხვევაში, კედელზე „ჩამორბენილი“ წვეთი გამოწვის დროს ჭურჭლის გაბზარვას ან დაშლას გამოიწვევს.

ჭურჭლის პირს ძირითადად დასველებული თითებით სრულყოფენ. ნაწიბურებს ათხელებენ და შემდეგ ჩხირით მოასუფთავებენ (ტაბ. VI, 2).

ხელის თითების სხვადასხვა მოძრაობითა და ტყლაპის დახმარებით ჭურჭლის ყელს ავიწროებენ, ამაღლებენ და ასუფთავებენ. ტყლაპის საშუალებით ხდება ყოველგვარი სახის ჭურჭლის პირის გამოყვანაც. ჰორიზონტალურად ან ცერად გადაჭრილ პირს გაწურულ ტყლაპს შემოადებენ, მარჯვენა ხელის საჩვენებელ თითს ჭურჭლის პირზე დაფარებულ ტყლაპს ზემოდან დაადებენ, ცერა თითს შიგნიდან მოათავსებენ, დანარჩენი სამი თითი პირს გარედან შემოეწყობა და მორგვის უკუღმა ტრიალითა და საჩვენებელი თითის ოდნავ დაწოლით ტყლაპს პირის ნაწიბურზე შემოაცურებენ. „ნისკარტიანი“ ტუჩის კეთებისას, მარჯვენა ხელის ცერითა და საჩვენებელი თითით აჭრილ მხარეზე პირს გამოიყვანენ. ფორმას ტყლაპით შემოასწორებენ და ტყლაპითვე „ჭოჭს“ გაუკეთებენ. ამის შემდეგ „ჭოჭის“ პირებს ერთმანეთთან ახლოს „მიკრეფენ“.

პირის დამთავრების შემდეგ ყურის კეთება იწყება[7].

ჭურჭლის ყელზე ყურის ზედა ბოლოს მისამაგრებელი ადგილი წინასწარ ფრჩხილით იკაწრება, ისერება (ტაბ. VI, 4), რათა პირდაპირ მიბმული ყური ჭურჭელზე მყარად დამაგრდეს. ამგვარი დახაზვა საჭირო არაა ყურის ქვედა ბოლოსათვის. ეს უკანასკნელი მუცელზე „ცერად ებმება“ და თავისთავად ჭურჭელს მჭიდროდ ელესება.

ცხავატში დამზადებულ ფართოპირიან ჭურჭელს ყურის ზედა ნაწილი პირდაპირ პირზე მიემაგრება. ამ შემთხვევაში პირის ის ნაწილი, რომელზედაც ყური უნდა მიემაგროს, თითით ოდნავ შეიზნიქება.

საყურე სურსალის დამუშავება შემდეგნაირად ხდება: ოსტატი მარცხენა ხელში იჭერს სურსალს და დასველებული მარჯვენა ხელით „ჩამოქნის“

---

[7] ცხავატში ყურის „მიბმა“ მორგვზევე, ჭურჭლის ამოყვანისთანავე ხდება, კახეთში კი ყური ჩარხიდან „მოჭრილ“, შემშრალ „საყურედ მოსულ“ ჭურჭელს უკეთდება (ლ. ბ ო ჭ ო რ ი-შ ვ ი ლ ი, ქართული კერამიკა, 1, თბ., 1949, გვ. 92).

ეროვნული ბიბლიოთეკა

(ტაბ. VI,5). შემდეგ ბრტყლად გამოიყვანს, ზედმეტი მიწისაგან გაასუფთავებს და ბოლოებს თითებით „გაფარჩხავს". აქედან იწყება ყურის შებმის პროცესი.

შვეული ბრტყელი ყური ჭურჭელს ჯერ მიემაგრება და მერე კოხტად მიელესება. აქვე უხდა აღვნიშნოთ ერთი მომენტი, რომელიც მხოლოდ ცხავატში დასტურდება. ჭურჭლის მუცელზე მილესილი ყურის ქვემო ნაწილზე სიმაგრისათვის შიგნიდან ჩამოედება პატარა ზომის „ზედმეტი სურსალი", ურომლისოდაც, ოსტატთა განმარტებით, ყური მყარად ვერ დამაგრდება (ტაბ. VI, 9).

ცხავატური ჭურჭლისათვის ნიშანდობლივია დაქანებული, ბრტყელი ყური, რომელსაც, მეჭურჭლეთა განმარტებით, მეტი სიმაგრე, მოხერხებულობა და ლაზათი აქვს.

ყურის მიბმის ადგილს ყელის სიმაღლე განსაზღვრავს. ვიწრო და მოკლეყელიან ჭურჭელს ყური, როგორც წესი, ზემო ნაწილზე უმაგრდება. საშუალო სიმაღლის ყელიან ჭურჭელზე ყურის მისამაგრებლად ყელის შუა მონაკვეთია განსაზღვრული. რაც შეეხება მაღალყელიან ჭურჭელს, მას ყური ყელის ბოლო ნაწილზე უკეთდება. პირგანიერ კერამიკას ყური პირის დასაწყისშივე უმაგრდება (სურ. 10).

ყურის შებმის შემდეგ იწყება ჭურჭლის მხატვრული გაფორმება, შემკობა, რაც ძირითადად წერნაქითა და ჩხირით დაჭრელებაში გამოიხატება.

მორგვზე დადგმული ჭურჭლის ძირი ჩხირით რამდენჯერმე შემოიხაზება, რაც აადვილებს ჭურჭლის მორგვიდან აღებას (ტაბ. VII 2).

მარჯვენა ხელის საჩვენებელი თითით ძირი შემოიწმინდება (ტაბ. VII 3), შემდეგ ხოწით საბოლოოდ შემოსუფთავდება (ტაბ. VII_4). გამზადებული ჭურჭელი ფრთხილად გადააქვთ გასაშრობად მოხერხებულ ადგილას (ტაბ. VII, 6).

ცხავატურ მეთუნეობაში ჭურჭელთა სახეობების მიხედვით ხელოსანთა სპეციალიზაცია არ შეინიშნება. ამ მხრივ იგი განსხვავდება კერამიკული წარმოებით ცნობილი სხვა კერებისაგან, სადაც, ვთქვათ, ქვევრების დამზადებას ერთი ოსტატი ეუფლება, თონეების შენებას — მეორე და ა. შ. ცხავატელი მეჭურჭლე ყოველგვარი სახის კერამიკულ ნაკეთობათა ოსტატია.

ცალკე გვინდა შევჩერდეთ იმ ჭურჭელთა დამზადების ტექნოლოგიაზე, რომელნიც განსხვავებული ნიშნებით ხასიათდებიან. ესენია: მარანი — ცხავატური „შვილებიანი ლიტრა", ქვევრი, „ამობრუნებული ქვაბი" (მრგვალძირიანი ქვაბი), თონე, ფურნის ძირი, კეცი, ქვაბისა თუ ქილის თავსახურავები და სხვა.

ქვევრისა და „ამობრუნებული ქვაბის" დამზადების ტექნოლოგია ამ ჭურჭელთა ფორმის თავისებურებით განისაზღვრება.

ხაზი უნდა გაესვას იმ გარემოებას, რომ ცხავატი კერამიკული წარმოების ერთადერთი ცენტრია, სადაც ქვევრის შენება მორგვზე იწყება და მორგვზევე მთავრდება.

ჭურჭელწარმოების ჩვეულებრივი წესისაგან განსხვავებით, ქვევრისა და გადმობრუნებული ქვაბის დამზადება პირის კეთებით იწყება. ამასთანავე სხვადასხვაგვარად ხდება პატარა და დიდი ქვევრების პირის გამოყვანა. კერძოდ, მცირე მოცულობის ქვევრის — ქოცოს შენების დაწყების პროცესი იგივეა, რაც, მაგალითად, ლიტრისა, იმ განსხვავებით, რომ მორგვზე დადგმული ძირი ქვევრისათვის პირია. მუცლის ნაწილობრივ ამოყვანის შემდეგ ჭურჭლის შიგნით, ნაპირებიდან გარკვეული დაშორებით, ჩხირით წლიურად იჭრება საძირე

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მიწის შუაგული. ძირის მიწისაგან დარჩენილი თიხის წრე, რომელსაც ამოყვანილი კედლები ეყრდნობა, ქვევრის პირისთვისაა გათვალისწინებული. ქვევრის შენების შემდგომი პროცესი ჩვეულებრივი ჭურჭლის დამზადების ანალოგიურია, მხოლოდ ამ უკანასკნელისაგან განსხვავებით ქვევრის კედლების ამოყვანას მოსდევს ძირის შეკვრა და მოლესვა. ქვევრი მთავრდება „ქუცუცოთი“ ანუ „კოჭოჭით“, რომელიც უთუოდ ტყლაპით შელამაზებას საჭიროებს.

მოზრდილი და მცირე ზომის ქვევრების დამზადების პროცესი არსებითად ერთიდაიგივეა, განსხვავება მხოლოდ ის არის, რომ დიდი ზომის ქვევრის პირი მსხვილი სურსალის შემოვლებით იწყება და არა ძირის დაკვრით. თავდაპირველად მორგვზე დაკრულ წრიულ სურსალს ასწორებენ, მისგან კედელს აამაღლებენ, ზედმეტი ტალახისგან წმენდენ, ხელით ასუფთავებენ და ჩხირით ასწორებენ. შემდეგ იწყება მუცლის დადგმა, რაც ჩვეულებრივი წესით სრულდება. დიდი ქვევრის შენებისას კედლები შუა წელამდე ამოყავთ. შემდეგ ნახევარი საათით შეისვენებენ და ნაკეთობას შეაშრობენ, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭურჭელი „დაწვება“, დაიშლება[8].

პირის კეთებითვე იწყება ცხავატში დამოწმებული „ამობრუნებული“ ანუ „მრგვალძირიანი“ ქვაბის დამზადება. ეს პროცესი ზემოთ აღწერილის ანალოგიურია.

ნებისმიერი ჭურჭლის ხუფის გაკეთებაც პირის მხრიდან იწყება. აქაც ნაპირის სათანადო ზომით ამაღლების შემდეგ კედელს შეკრავენ და ქვევრის „ქუცუცოს“ ტიპის მსხვილ ხელჩასაჭიდს უკეთებენ. ამობურცულ ხუფს ჩხირის დაკაკუნებით თანდათან ადაბლებენ. მთხრობლები ამ პროცესს „დადოლავებას“ უწოდებენ. ხუფს ხელის ჩასაჭიდს გარშემო ოთხ საჰაეროს უკეთებენ,

ცხავატელები ჭურჭლის სახურავად, ხუფის გარდა, სარქველსაც იყენებენ. ორივეს ერთად „სახურავის თავს“ უწოდებენ. სარქველს ჭურჭლის ძირის მსგავსად სწორედ გადალესავენ და ხელის მოსაკიდებელს გამოუყვანენ.

ცხავატელი მეთუნეები არყის გამოსახდელად თიხის ზარფუშს იყენებდნენ. იგი ხუფის მსგავსად კეთდება, იმ განსხვავებით, რომ ზარფუშის კედლის ერთ მხარეს ხელით ხვრეტენ და მოგრძო მილს უკეთებენ.

ქსნის ხეობაში ფართოდ გამოიყენებოდა თიხის ნაკეთობათა მორგვის გარეშე დამზადების ტრადიცია. პირველ რიგში დავასახელებთ თონეს, რომლის საშენებელი მიწა ჩვეულებრივ ჭურჭლისათვის გათვალისწინებული მიწის მსგავსად მზადდება. თოხის ასაგებად გარკვეული მნიშვნელობა აქვს ადგილის შერჩევას. თონე ისეთ ადგილზე უნდა დაიდგას, რომ არაფერი მიუდგეს, არ გააფუჭოს. მთხრობელთა გადმოცემით, „თონე დედამიწაზე უნდა მოყვეს“. სათონე ადგილს მოასუფთავებენ და სავარაუდო დიამეტრის წრეს შემოხაზავენ. ხეობაში ჩვეულებრივ 14, 18 და 25 პურიანი თონეები შენდება. 18 პურიანი თონისათვის საშუალოდ სამ მტკაველ მიწას გადაზომავენ (ეს თონის ძირის დიამეტრია) და ორივე მხარეს სახრეებით დანიშნავენ. დანიშნულ წერტილებზე ჯოხით წრეს შემოავლებენ. შემდეგ სურსალს ამზადებენ და სათონედ მოზომილ ადგილას ირგვლივ შემოვლით თოხის კედელს აშენებენ. ნახევრამდე რომ აიყვანენ, მტკაველით ზომას შეამოწმებენ და მცირე ხნით შეისვენებენ.

---

[8] კახეთსა და იმერეთში ქვევრების კეთების სრულიად განსხვავებული წესი არსებობს (ლ. ბოჭორიშვილი, კახური კერამიკა, გვ. 116—122); (ფ. გარდაფხაძე, მეჭურჭლეობა და მექვევრეობა ლეჩხუმში, „მუზეუმის მოამბე“, XIV—B, 1947, გვ. 384).

ეროვნული ბიბლიოთეკა

კედელს შეშრობის საშუალებას აძლევენ. განსაზღვრული დროის შემდეგ კედელს ბოლომდე აამაღლებენ. თონის გაკეთებისათვის ჩვეულებრივ სამნახევარი გუნდა მაინც არის საჭირო.

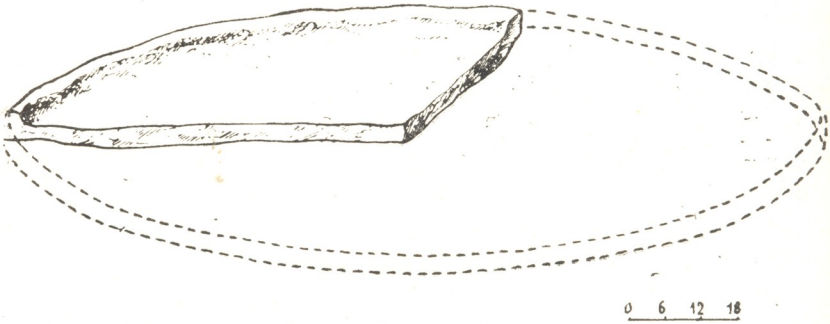
თონის აშენების ხანგრძლივობა, ისე როგორც ნებისმიერი კერამიკული ნაწარმისა, დამოკიდებულია თიხის თვისებებზე. შიდა კახეთის მეთუნეების გადმოცემით, მზიან დღეს თონეს მხოლოდ ორი პირი შემოევლება, ერთი — დილით და მეორე — საღამოთი, ცუდ ამინდებში კი ამდენის შემოვლებაც ვერ ხერხდება. ქიზიყურ თონეს კი ცხავატურის მსგავსად ერთ დღეში ამზადებენ[9]. ეს ფაქტი კახური ქსნური თიხის სხვადასხვა ხარისხსა და თვისებაზე მიგვანიშნებს.

სოფ. ცხავატის ხელოსნები გასაყიდ თონეს სამ ან ოთხ ნაჭრად ანაწილებენ, ხოლო სახლში მოხმარებისათვის განკუთვნილს მთლიანად „აგდებენ" მიწაში და ადგილზევე გამოწვავენ.

ქსნის ხეობის ზემო სოფლებში თონეს ქალები იმავე წესით ამზადებენ, როგორც ცხავატელი მეჭურჭლე კაცები. ხეობის ბარის სოფლებში კი ქალების მიერ თონის დამზადება რამდენიმე განსხვავებული წესით წარმოებს: თავდაპირველად ამოსთხრიან იმხელა ორმოს, რომ ქალი შიგ ჯდომით მოთავსდება. იგი გარშემო უვლის ორმოს და თონის კედლებს ამაღლებს. შუამდე რომ ამოიყვანს, ორი-სამი დღით თავს ანებებს და გაშრობას აცდის. მერე ისევ მიუბრუნდება და მის კეთებას ამთავრებს. 10 დღის შემდეგ თონე შრება და ადგილზევე გამოწვავენ.

ნაყიდ თონის ნაჭრებს კაცები სამ ადგილას რკინას შემოაკრავენ, ამოთხრილ ორმოში ნახევრამდე ჩადგამენ, მიწის ზემოთ დარჩენილ თონის ნაწილს გარედან შემოაცემენტებენ და შეფიცრავენ, რათა ცემენტი არ დაიშალოს.

ხეობის დაბლა სოფლებში მოსახლეობა იმერლების მიერ ჩამოტანილ ორნაჭრიან თონეებსაც იყენებდნენ.

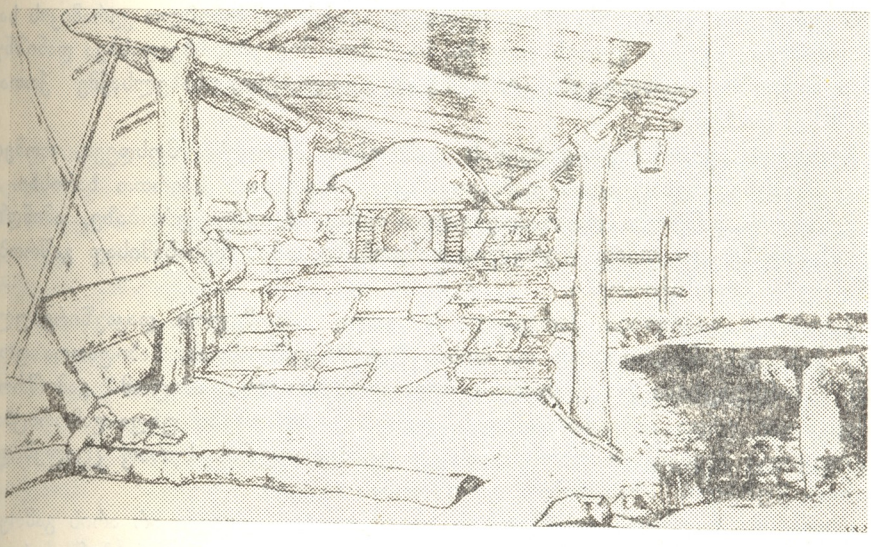


სურ. 3. ფურნის ძირი

ფურნის ძირის დამზადების დროსაც ცხავატელი მეთუნეები წრეს შემოხაზავენ. ამ წრეში თიხის სქელ მასას დააბრტყელებენ და სველი ნაჭრით მილესავენ. გაბრტყელებულ ძირს შეშრობამდე ოთხ ნაწილად დაყოფენ, გაჭრიან და გამშრალებისთანავე გამოსაწვავად გაამზადებენ.

[9] ცხავატში თონის აშენებას 5 საათი სჭირდება, ხოლო გაშრობას — 4 დღე-ღამე.

ფურნე სიპი ქვისაგან შენდება (სურ. 4), იმ ადგილს, საიდანაც პურის გუნდები შეაქვთ, ფურნის კარები ეწოდება, ხოლო ცომის გუნდების დასაწყობ ადგილს—ფურნის ძირი. ფურნის ძირი სხვადასხვა ზომისაა (სისქე—2,5 სმ, დიამეტრი—1,20 სმ), მან შიძლება დაიტიოს 14-დან 25 ცალამდე პური[10]. ნაგებობის ზემო ნაწილი, რომელიც ფურნის კარებს ეყრდნობა, თაღია. ადრე ფურნის თაღიც თიხისაგან კეთდებოდა, დღეს მის მაგივრობას რკინის სოლი სწევს[11].



სურ. 4. ფურნე

ფურნის ძირის მსგავსად კეცები მიწაზე ან ფიცარზე ილესება, ხოლო სადაც მორგვია, მორგვზედაც აკეთებენ.

როგორც აღინიშნა, „შვილებიანი“ ანუ „გამბუღა“ ლიტრის კეთება სირთულესთან არის დაკავშირებული. სასმისში დიდი და მცირე ლიტრების არსებობამ განაპირობა მისთვის სახელწოდება „შვილებიანი“ ლიტრის მიკუთვნება. რაც შეეხება მეორე ტერმინს — „გამბუღა“, მისი ხალხში დამკვიდრება ჭურჭლის დამზადების წესის თავისებურებით არის მოტივირებული. მთხრობელთა გადმოცემით, ოდნავ შემშრალ ჭინჭილებსა და დედა-ლიტრას პატარა ხვრელები უკეთდება, შემდეგ დედა-ლიტრას მუცელზე დაახლოებით ორი სანტიმეტრის დაშორებით გვერდებდახვრეტილ ჭინჭილებს ჩხირებით მიამაგრებენ. დამაკავშირებელი ჩხირები თიხის სქელი ფენით იფარება. თიხითვე იმალება დედა-ლიტრასთან ჭინჭილების შეხების წერტილებიც. ამის შემდეგ დედა-ლიტრის მუცელზე მიმაგრებული ყურის თავზე ზოგ შემთხვევაში ცხვრის გამოხატულებასაც უკეთებენ, სასმისს მთლიანად წერანქით მოაჭრე-

---

10 როცა ფურნის ძირი არა აქვთ, მის მაგივრად აგურებს აწყობენ (ბაბალე ივანეს ასული ბუჩუკური, 77 წლის, სოფ. ქსოვრისი, 1969).

11 ფურნის გამოწვას გაკეთებიდან 10 დღის შემდეგ იწყებენ: აშენებულ ფურნეში ჩაწყობილ ფუტურო ხეებს ნელ ცეცხლს მისცემენ, რომ მთელი დღის განმავლობაში „იჩუვლოს“ და ფურნეც კარგად გამოშრეს. თვით ფურნის ძირი კი სხვა ჭურჭელთან ერთად თუნში გამოიწვას.

ლებენ და გამოსაწვავად ქურაში შედგამენ. ქურაში ლიტრათა გადამბმელი, დამაკავშირებლი ჩხირები იწვება (ადვილად დასაწვავი ხის ჩხირები სპეციალურად იძებნება) და მის ადგილზე სითხის გასასვლელი ხვრელები რჩება.

ზემოთ ჩამოთვლილ კერამიკულ ნაკეთობათა გარდა ცხავატში სხვა დანიშნულების თიხის ნაწარმიც უკეთებიათ. ზოგიერთი მათგანი, როგორც ნივთიერი კულტურის ნიმუში, შემორჩენილია, მაგრამ იმის გამო, რომ მათი კეთება საუკუნეების მანძილზე დავიწყებას მისცემია, მათი დამზადების ტექნოლოგიაზე მსჯელობაც ჭირს; კანტიკუნტად შემონახული ცნობები კი, ამ მხრივ, ბევრს ვერაფერს გვშველის. მხედველობაში გვაქვს სამშენებლო კერამიკის საგნები: კრამიტი, აგური, წყლის მილები, საკვამლე მილები; სხვადასხვა დანიშნულების ნივთები; სასანთლეები (ტაბ. IX,1), ყულაბები, სახელსაქმე ქოთანი (ტაბ. XI,2) და სხვ.[12]

ჭურჭლის ფორმირება-დახვეწას გაშრობის პროცესი მოსდევს, რომელზედაც მნიშვნელოვნად არის დამოკიდებული ჭურჭლის საერთო ხარისხი.

ჭურჭლის გაშრობა დამოკიდებულია თიხის პლასტიკურობაზე, ამინდზე, საშრობ ბინაზე და თვით ჭურჭლის სახეობაზე. ამის შესაბამისად გაშრობას მეტნაკლები დრო სჭირდება.

ჭურჭლის გაშრობის პირველი პერიოდი, რომელიც დაკავშირებულია ტენის ჭარბად გამოყოფასთან და თიხის მეტ შეკუმშვასთან, სახიფათოა ფორმების შენარჩუნებისა და ჭურჭლის მთლიანობისათვის, ამიტომ გამოშრობა სწრაფად არ უნდა მიმდინარეობდეს. გარემო პირობები უნდა გამორიცხავდეს როგორც ჰაერის მოძრაობას, ასევე ტემპერატურის სწრაფ ცვალებადობას, რაც ჭურჭლის არათანაბარ გამოშრობას იწვევს.

ცხავატში ჭურჭლის გასაშრობად სპეციალური ადგილი არ არის გამოყოფილი. ზამთრის პერიოდში ჭურჭელს სახლში, ცეცხლთან აშრობენ, რისთვისაც 3 დღე-ღამეა ნავარაუდევი. ზაფხულში კი, შზიან ამინდში გამოშრობისათვის ერთი დღე-ღამეც საკმარისია (სურ. 5), თანაბრად და კარგად გამომშრალ ჭურჭელს ქურის ახლოს გადაზიდავენ.

სურ. 5. ჭურჭლის გაშრობა

---

12 სასანთლეები და ფულის ჩასაყრელი დღეს აღარ მზადდება. შეწირულობათა სახით, ისინი ცხავატის მაცხოვრის ეკლესიაში იყო შემორჩენილი და ამჯერად დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თავი IV

ჭურჭლის სახეები და დანიშნულება

ქართული კერამიკის ყოველმხრივი შესწავლისათვის აუცილებელია მრავალფეროვანი თიხის ჭურჭლის კლასიფიკაცია. კლასიფიკაცია მრავალი ნიშნის მიხედვით შეიძლება მოხდეს. ჩვენ ხელთარსებული მასალა საშუალებას გვაძლევს უპირატესობა კერამიკული ჭურჭლის სამეურნეო დანიშნულების მიხედვით განაწილების პრინციპს მივანიჭოთ.

ცხავატში დამზადებული თიხის ჭურჭელი თავისი მრავალნაირობით დაკავშირებულია ქსნის ხეობაში გავრცელებულ მეურნეობის ძირითად დარგებთან: მესაქონლეობასთან, მიწათმოქმედებასთან, მევენახეობასთან. ლ. ბოჭორიშვილს ცხავატური ჭურჭლის კლასიფიკაციის საფუძვლად აღებული აქვს ჭურჭლის ფორმა-მოყვანილობა. იგი გამოყოფს — პირგანიერ და პირვიწრო ჭურჭელს[1].

სურ. 6. პირგანიერი ჭურჭელი.

[1] ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ქსნის ხეობის კერამიკა, „მუზეუმის მოამბე", XIV—B, თბ., 1947, გვ. 410.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

რა თქმა უნდა, ამ პრინციპითაც შეიძლება დაყოფა, მაგრამ იგი ნაკლებ შნიშვნელოვნად მიგვაჩნია, რადგან ამ შემთხვევაში უპირატესობა მინიჭებული აქვს გარეგნულ მხარეს.

ცხავატში, ისევე როგორც კერამიკის წარმოებით განთქმულ სხვა ცენტრებში, ჭურჭელი დიდპატარაობით გამოიყოფა. თითოეულ სახეში გარკვეული მოყვანილობისა და ზომის ჭურჭელი ერთიანდება, თუმცა სახელწოდებათა მინიჭება ზოგჯერ მხოლოდ მოცულობითი სხვადასხვაობის საფუძველზე ხდება.

სურ. 7. პირვიწრო ჭურჭელი

ფორმის მიხედვით ცხავატურ კერამიკაში ორნაირი ჭურჭელია წარმოდგენილი: პირგანიერი (სურ. 6) და პირვიწრო (სურ. 7). მათ უმრავლესობას მრგვალი მოყვანილობის პირი აქვს. ყელვიწრო ჭურჭელი ყელგანიერთან შედარებით მაღალყელიანობითაც ხასიათდება.

ცხავატური ჭურჭლის უმრავლესობისათვის დამახასიათებელია ცალყურიანობა, გამონაკლის შემთხვევაში გვხვდება ორყურიანი (საწველელი, ქოთანი, სადღვებელი) და უყურო ჭურჭელიც (ქილები, ქვაბები, ჯამები).

პატარა ჭურჭლის მუცელი შედარებით მომრგვალო და მხრიანია, ხოლო

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დიდი ზომის ჭურჭლის მუცელი მოგრძო ფორმისაა და დაქანებული მხრები აქვს. გამონაკლისია საღვინე, რომელიც გაშლილი მხრებითა და მრგვალი მუცლით ხასიათდება. ძირი ყველა ჭურჭელს სწორი აქვს, გარდა ზოგიერთი მრგვალძირა ქვაბისა და საღვინესი. ამ უკანასკნელის ძირი ოდნავ გადგმულია და ჩხირით დაჭრელებული.

გარეგნული მოყვანილობა და ზომა-მოცულობა ჭურჭლის ფუნქციურ სპეციფიკას შეესატყვისება.

ცხავატში ძირითადად დასტურდება საოჯახო სამეურნეო დანიშნულების კერამიკა, რომლის ნიმუშები 6 მსხვილ ჯგუფს ქმნის. თითოეული ჯგუფი, თავის მხრივ, ქვესახეებად იყოფა. მსხვილ ჯგუფში შემავალი ქვესახეებიც დანიშნულების მიხედვით ერთიანდება.

ცხავატური კერამიკული ნაწარმის ძირითადი სახეებია:

I. წყლის ჭურჭელი

1. ჭიჭლა ანუ პატარა ლიტრა (ტაბ. XXVII_1), 2. ლიტრა (ტაბ. $XXVII_{1,2}$), 3. ხელადა (ტაბ. XXIX_2), 4. კოკა (ტაბ. XXVII_2), 5. საქალაქო ქილა (ტაბ. XXX_1).

II. რძის პროდუქტებთან დაკავშირებული ჭურჭელი

1. ერბოს ქილა ანუ საზედაშე, 2. პატარა ზომის ერბოს ქილები, 3. საშუალო ზომის ქილები, 4. ორყურა ანუ საწველელი, 5. კოკიდენა ქილა, 6. სადღვებელი, 7. საარაგვო ქილა ყველის შესანახად.

III. მევენახეობასთან დაკავშირებული ჭურჭელი

1. ღვინის დასალევი ჯამი, 2. კოჭობი ანუ პატარა ჩაფი, 3. საღვინე, 4. ჩაფი, 5. ქოცო, 6. ქვევრი, 7. მარანი — „შვილებიანი ლიტრა". 8. ჩარექა — ღვინის საწყაო.

IV. სამზარეულო ჭურჭელი

1. ჯამი, 2. საჯერო ანუ სადუღარი, 3. ქვაბი ანუ ქვაბქოთანა.

V. პურეულისათვის

1. კეცი, 2. თონე, 3. ფურნის ძირი, 4. თაღარი.

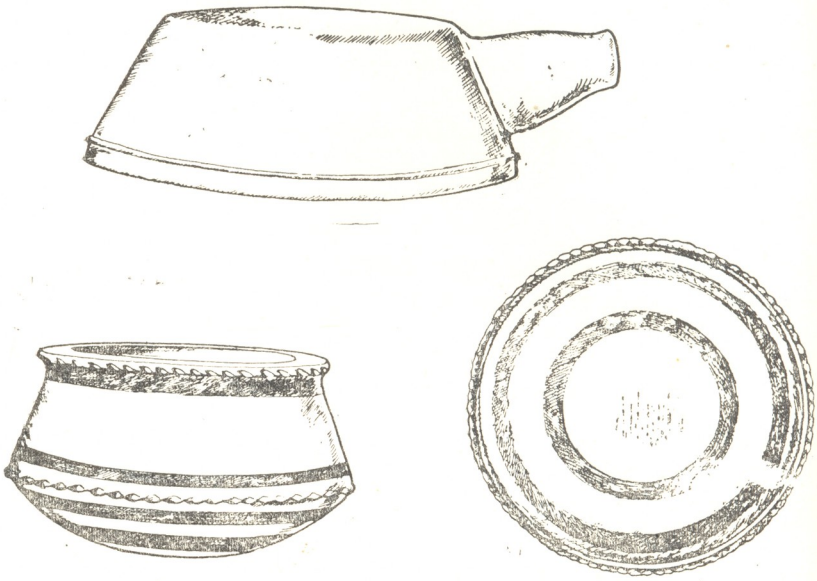
VI. სპეციალური დანიშნულების საგნები

1. ზარფუში (სურ. 8), 2. სარქველი და ხუთი (სურ. 8), 3. სასანთლეები და სანთლის ჩასაყრელი. (ტაბ. IX_1), (ტაბ. XIII_3), 4. ჯამურა, 5. სახელსაქმო ქოთანი (ტაბ. IX).

პირველ ჯგუფში გაერთიანებული ყველა სახის ჭურჭელი წყლისთვისაა გამოყენებული და ფორმითა და სილუეტით ერთნაირია. განსხვავება შეინიშნება ტევადობას, სახელწოდებებსა და დანიშნულებაში.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ცხავატური წყლის ჭურჭელი მთელს აღმოსავლეთ საქართველოშია გავრცელებული. აქაური თიხით დამზადებულ ჭურჭელს შემდეგნაირად ახასიათებენ: „ყველგან ჩვენს ჭურჭელს ამჯობინებდნენ. ჩვენს ჭურჭელში წყალი რომ ჩაასხა, შიშინებს, თიხა ფორიანია, წყალი რომ გამოდის, თან ნალექი გააქვს, ასუფთავებს წყალს და თან აციებს, წყალი რამდენი ხანიც არ უნდა გააჩეროთ გემოს არ შეიცვლის, თიხა კი მსუბუქიცაა და გამძლეც“ (ლავან მათეს ძე ბუნტური, 56 წლის, ცხავატი, 1964 წ.).



სურ. 8. არყის გაჟოსაბდელი ზარფუში, ქვაბი და სარქველი

დანიშნულების მიხედვით შემდეგი სახის წყლის ჭურჭელი გვაქვს: დასალევი, მოსატანი, მოსაკავებელი, წასაღები მუშახელისათვის და მოსამარაგებელი.

1. პატარა ლიტრა ანუ ჭიჭლა — წყლის დასალევი ჭურჭელია. ჭიჭლა დღეს ბავშვთა გასართობად ქცეულა (ტაბ. IX_2), მისთვის დამახასიათებელია მრგვალი ქობიანი. პირი, მაღალი ვიწრო ყელი, მრგვალი მუცელი, სწორი ძირი, ყური მიძერწილი აქვს შუა ყელიდან მუცელზე, შემკულია წერნაქითა და ხელის ფიცრის საშუალებით (ტოლ. 14—38/3, სიმაღლე — 15 სმ, პირის დიამეტრი — 3 სმ, ძირის დიამეტრი — 7 სმ)[2].

ჭიჭლა ანუ ჭინჭილა მეღვინეობით ცნობილ რაიონებში ღვინის დასალევადაც გამოიყენება. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში მრავლადაა თავმოყრილი კერამიკული წარმოების ცენტრებში დამზადებული წითელი თუ მოჭიქული ჭინჭილები.

ჭინჭილა ძველთაძველი სასმისია, რასაც ადასტურებს არქეოლოგიური გათხრებიც.

---

[2] ნაშრომში მოცემული ჭურჭელთა კოლექციები დაცულია საქ. სსრ. სახ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

2. ლიტრაც წყლის დასალევი ჭურჭელია. იტევს 1-დან 4 ლიტრამდე წყალს. ყელის სივიწროვის გამო წყალი რაკრაკით გადმოედინება და ამიტომ რაკრაკა ლიტრასაც უწოდებენ, ოჯახში ასეთი ლიტრა ერთიც საკმარისია. იგი ყველგან ფასობდა, განსაკუთრებით კი ქალაქში (კოლ. 17—99). მისთვის დამახასიათებელია მრგვალი, ოდნავ გადაშლილი ქობიანი პირი, მაღალი ვიწრო ყელი. ყური მიძერწილია შუა ყელიდან მუცელზე, მუცელი მრგვალი, ძირთან შევიწროებული, ძირი სწორი, ჭურჭელი მთლიანად შემკულია წერნაქით (ზომა: სიმაღლე — 21,5 სმ, პირის დ — 4,5 სმ, ძირის დ — 7 სმ).

3. ხელადა დიდი მოცულობის ლიტრაა. იტევს 4 ლიტრაზე მეტს. იგი ძირითადად მუშახელისთვისაა გამოსაყენებელი, სამუშაოზე წყლის დასალევად დაჰქონდათ. ხელადა და ლიტრა ერთნაირი აგებულებისაა (კოლ. 142—969/2, სიმაღლე — 26,5 სმ, პირის დ — 5 სმ, ძირის დ — 12 სმ).

4. კოკა — წყლის მოსაზიდი ჭურჭელია, მასში სამჯერ მეტი წყალი ჩადის, ვიდრე ლიტრაში. ოჯახში კოკათა რაოდენობა ჯალაბობაზეა დამოკიდებული (კოლ. 142—969/6), გამოირჩევა მრგვალი ოდნავ გადაშლილი პირით, ვიწრო და დაბალი ყელით, მაღალი და ოვალური მუცლით, მხრებში დაქანებულია და ძირთან ოდნავ ვიწროვდება, ბრტყელი ყური მიძერწილია შუა ყელიდან მუცელზე, ძირი სწორი (ზომა: სიმაღლე — 26,5 სმ, პირის დმ — 5 სმ, ძირის დმ — 12 სმ).[3]

5. საქალაქო ქილა (ტაბ. X) ქვევრისა და თაღარის შემდეგ ყველაზე დიდ ჭურჭლად ითვლება (კოლ. 272—64/1,6 ქილა ფართო ყელიან ჭურჭელთა რიცხვს ეკუთვნის, ფართო გადმოკეცილი მრგვალი პირით; დაბალი განიერი ყელით; მრგვალი მუცელი ძირთან ვიწროვდება; ძირი სწორი; პირი, მხარი და ძირი დაჭრელებულია ხელის ფიცრის საშუალებით. ზომა: სიმაღლე — 66 სმ, პირის დმ—35 სმ, ძირის დმ—27 სმ).

როგორც ცნობილია. XIX საუკუნის თბილისში სასმელ წყალს არსებითად მდინარე მტკვრიდან, ბუნებრივი წყაროებისა და ჭებიდან ეზიდებოდნენ; ეზიდებოდნენ როგორც ზურგით, ასევე ურმებით, სახედრებითა და ცხენებით. მეთულუხეთა სახით ჩვენში პროფესიონალი წყლის მზიდავებიც კი არსებობდნენ. განსაკუთრებით ბევრი წყალი იყო საჭირო სახელოსნოებისათვის. ეს კი მოითხოვდა წყლის მოსამარაგებელი ჭურჭლის სიუხვეს, ამიტომ ცხავატურ საქალაქო ქილებზე დიდი მოთხოვნილება იყო. საქალაქო ქილას განსაკუთრებით სასმელი წყლის მოსაკავებლად იყენებდნენ. „სანამ ნატახტარს გაიყვანდნენ, — გვიამბობს ცხავატელი მთხრობელი ფიდო გოგიაშვილი, — ჩვენ დიდ ქილებს მეტი გასავალი ქონდა“. საქალაქო ქილებს დიდი რაოდენობით ხმარობდნენ სოფლებშიც. იყენებდნენ ხორბლეულის, ფქვილისა და გამომცხვარი პურის შესანახავადაც. მსგავსი ჭურჭელი დამოწმებულია იმერეთის ეთნოგრაფიულ ყოფაში ხალამისა (კოლ. 181—970/44) და საფქვილეს (კოლ. 78—64/4) სახელწოდებით. დერგი ანუ ხალამი თავისი ფორმით ცხავატური ქილებ-

---

[3] ლ. ბოჭორიშვილი, ცხავატური წყლის ჭურჭლებიდან იხსენიებს კოკას, სურასა და ლიტრას. ჩვენს მიერ შეგროვებული მასალის მიხედვით, წყლის ჭურჭლებიდან ლიტრა, ხელადა და კოკა არის გავრცელებული. რაც შეეხება სურას, მთხრობელთა განმარტებით: ქართლში სურას ეტყვიან, ჩვენში ლიტრასო. დაბალყელიან....ლიტრას ჩვენში წუნობდნენ და ჩვენც მათთვის მაღალყელიანს ვაკეთებდით (სანდრო სუხაშვილი, 81 წლის, იგოეთი, 1973).

ის იდენტურია, ხოლო საფქვილე ბევრად დიდი ზომისაა დერგთან შედარებით და მრგვალი განიერი მუცლით ხასიათდება.

დიდი ზომის თიხის ჭურჭლების დამზადების ტრადიციას ენეოლითში ეყრება საფუძველი. ვარაუდობენ, რომ ასეთი ჭურჭლები უმთავრესად მარცვლეულისა და საერთოდ საკვები პროდუქტების შესანახად გამოიყენებოდა[4]. მათი ნიმუშები აღმოჩენილია თრიალეთში, სოფ. გუნიაში[5], საჩხერეში[6], დმანისში[7].

ცხავატური თიხის ჭურჭლიდან ყველაზე უხვად წარმოდგენილია ერთსახოვანი, მაგრამ ერთმანეთისაგან ტევადობით განსხვავებული ქილები. მათ სხვადასხვა დანიშნულება აქვთ. უმრავლესობას რძის პროდუქტთა მოსაკავებლად იყენებენ.

1. ყველაზე პატარა ზომის ქილა (ტაბ. XII$_2$) ერბოსათვის არის განკუთვნილი და ყოველდღიურად იხმარება. ამავე ზომის ქილათა მეტი ნაწილი ხერობის მოსახლეობას ერბოს საზედაშეებად აქვს გამოყენებული. მათი ტევადობა ერთ ლიტრს აღწევდა (კოლ. 272—64/34, ზომა: სიმაღლე — 12 სმ, პირის დმ — 7 სმ, ძირის დმ — 7 სმ).

2. მომდევნო ზომის ქილებიც (3—4 ლიტრის მოცულობისაა) ერბოს შესანახად არის განკუთვნილი, ყოველდღიურ ხმარებაში ნაკლებ გამოიყენება.

3. საშუალო ზომის ქილა 10 ლიტრზე მეტს იტევს. მას იყენებენ მაწვნის შესადედებლად, რძის, დოს, მაწვნის შესანახად, ზოგჯერ მასში ყველსაც ათავსებენ.

4. ორყურა ანუ საწველელა ჭურჭელი ფართო პირისა და დაბალი ყელის გამო მეტად მოსახერხებელია (ტაბ. XII$_1$) კოლ. 272—64/15, ზომა: სიმაღლე — 26 სმ, პირის დმ — ტუჩიანად —15 სმ, ძირის დმ — 14 სმ). ანალოგიური ორყურა ჭურჭელი აღმოჩენილია გვიანი ბრინჯაოს ხანის სამთავროს სამარხებში[8].

5. კოკიდენა ქილა 8—10 ლიტრს იტევს და უმთავრესად „ბევრი წველის“ დროს გამოიყენება. მასში მაწონსაც აყენებენ და ყველსაც ინახავენ. კოკიდენა ქილა ჭურჭლის გაყიდვისას სარწყავი ერთეულის ფუნქციასაც ასრულებდა. კოკიდენა ქილა ზომის მიხედვით საწყლე კოკას ედრება და ამის გამო შეერქვა ასეთი სახელი.

6. საარაგვო ქილა — დიდი ზომისაა. მასზე განსაკუთრებული მოთხოვნა იყო საარაგვოში. სახელწოდებაც აქედან მოდის. საარაგვო ქილა მოცულობით თითქმის საქალაქო ქილას უტოლდება, თუმცა პირი და მუცელი ამ უკანასკნელს გაცილებით ფართო აქვს და ყველის შესანახად მეტად ხელსაყრე-

---

[4] ა. ბ ო ხ ო ჩ ა ძ ე, მევენახეობა-მეღვინეობა ძველ საქართველოში არქეოლოგიური მასალების მიხედვით, თბ., 1963, გვ. 116.

[5] К у ф т и н Б. А. Археологические раскопки 1947 года в Цалкинском р-не. Тб., 1948, გვ. 30.

[6] ო. ჯ ა ფ ა რ ი ძ ე, ლითონის წარმოების ადრეული საფეხური საქართველოში, თბ., 1955, გვ. 16, ტაბ. 1,4.

[7] ო. ჯ ა ფ ა რ ი ძ ე, თრიალეთის არქეოლოგიური ექსპედიციის 1960—1961 წწ. წინასწარი ანგარიში, საქართველოში 1961 წ. ჩატარებული არქეოლოგიური კვლევა-ძიების შედეგებისადმი მიძღვნილი სესიის მოხსენებათა მოკლე შინაარსი, 1962, გვ. 19—21.

[8] გ. ჩ უ ბ ი ნ ა შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრ., გვ. 58.

ლია. გადმოცემით არაგვის ხეობის მოსახლეობა გასაყიდი ყველის ქალაქში ჩამოსატანად საარაგვო ქილებით სარგებლობდა (კოლ. 139—969/2, ზომა: სიმაღლე — 70 სმ, პირის დმ — 30 სმ, ძირის დმ — 25 სმ).

7. სადღვებელი (ტაბ. X_1) კარაქის დასამზადებელი ჭურჭელია, რომელიც აღნაგობით საგრძნობლად განსხვავდება სხვა სახის ჭურჭლისაგან. მასზე დიდი მოთხოვნილება იყო ქსნისა და არაგვის ხეობებში. ცხავატური თიხის სადღობელი (კოლ. 14—38/11) ეკუთვნის ფართო პირიან ჭურჭელთა რიცხვს. გადაშლილი მრგვალი პირი (დიამეტრი — 14 სმ) განკუთვნილია სითხის ჩასხმა-გადმოსხმისათვის. სადღვებელი ხასიათდება განიერი ყელით, დაქანებული მხრებით, მაღალი ცილინდრული ფორმის მუცლით (დიამეტრი —29 სმ), სწორი ძირით (დიამეტრი — 16 სმ), (ჭურჭლის სიმაღლე — 49,5 სმ). ცალ მხარეს ორი ყურია მიძერწილი, ზედა სარყევი ყური ჰორიზონტალურად არის მიმაგრებული შხარზე, ხოლო მეორე ასაწევი ყური ტანის დაბლა ნაწილზეა ვერტიკალურად მიძერწილი. სარყევი ყურის მარჯვნივ „სულის საქცევი“ „შუშუტოა“ დაყოლებული.

სადღვებელი 30 ლიტრის ტევადობისაა, თუმცა მასში 15 ლიტრამდე რძეს ასხამენ, რათა ამ უკანასკნელს მოძრაობის მეტი საშუალება ჰქონდეს და კარაქიც შეიდღვიბოს[9].

სურ. 9 კარაქის დღვება

[9] შესადღვებ რძეს სხვადასხვანაირად ამზადებენ. ამ პროცესს ქსნის ხეობაში რძის შეყენება ეწოდება. იდღვებება დედიანი, დედამკვდარი და ჩუმა რძე. დედიანი ეწოდება დედის საშუალებით მაწვნად შეყენებულ რძეს, დედამკვდარი — ადუღებულ, მაწვნის დედის გარეშე დამჟავებულ რძეს. ჩუმა კი აუდუღარი, უდედო რძეა, თავისთავად შეყენებული. ქსნის ხეობაში უმრავლესობა უკანასკნელი მეთოდით..მიღებულ მაწონს დღვებს (მ. მ ა კ ა ლ ა თ ი ა, მეცხოველეობა ქსნის ხეობაში, ხელნაწერი, 1970), რადგან ჩუმა რძე, მთხრობელთა გადმოცემით,

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში სხვადასხვა მასალისაგან (ხე, თიხა, ლითონი) დამზადებული რამდენიმე ტიპის სადღვებელი დასტურდება. ისინი კონსტრუქციულად ისეა აგებული, რომ რაც შეიძლება ნაკლები ძალის დახარჯვით დიდი ეფექტი მივიღოთ[10].

სადღვებლის ძირითადი ტიპებია: 1. ვარია (ხის, თიხის), რომელიც ჰორიზონტალურადაა ჩამოკიდებული, 2. ჩხუტბარნელა (ხის) — ვერტიკალურ მოძრაობაზეა დაფუძნებული და 3. სადღვებელი (თიხის, ხის), რომელიც ჰორიზონტალურად დევს ხის სადგარზე ან „საფენელაზე", (რაჭა) და რიტმულად ამოძრავებენ. ეს სადღვებლები განსხვავდებიან როგორც მოცულობით, ასევე აღნაგობით. მათი გამოყენებაც განსხვავებულია.

ხის ვარია დიდი მასშტაბის მეურნეობისათვის არის განკუთვნილი. იგი ბევრ ნაღებს გადაამუშავებს და კარაქსაც ბლომად ამზადებს. ბარანელას ტიპის სადღვებლით კი შედარებით მცირე რაოდენობის კარაქი მზადდება[11]

ყველა სახის თიხის სადღვებელი, ხის ვარიასთან შედარებით, მცირე მოცულობისაა.

საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში დაცულია სამი სახის თიხის სადღვებელი. 1. ვარიას ტიპის ექვსყურიანი ჩამოსაკიდი სადღვებელი, რომელიც კახურ მეჭურჭლეობაში ქართული სადღვებლის სახელით არის ცნობილი[12], 2. ჩვენ მიერ აღწერილი ორყურიანი ქსნური სადღვებელი[13] და 3. ერთყურიანი სადღვებელი.

პირველი სახის სადღვებელი (კოლ. 82—59/1) კახეთიდან არის ჩამოტანილი. ვარიას თავსა და ბოლოში თოკების გასაყრელი სამ-სამი ყური აქვს. შუა მუცელი ამოჭრილია და დაძერწილი აქვს მაღალი, მრგვალი და ქობიანი პირი (დიამეტრი — 11,5 სმ): მუცელი მუთაქისებურია (სიგრძე — 70 სმ), ერთი თავი შეკრულია მსხვილი კოპალით, მეორე კი წარმოადგენს სწორ ძირს (დიამეტრი — 14, 5 სმ). მსგავს სადღვებლებს ვხვდებით ხევსურეთში, აჭარაში, სომხეთში, აზერბაიჯანში[14].

მეტ კარაქს იძლევა. ჩუმა რძეს სადღვებელში ასხამენ, სადღვებელს თავს მოუკრავენ. ახლა ამ მიზნით მუშამბის ნაჭერს ხმარობენ, ადრე კი სერას — საქონლის ფაშვის ან ბატკნის ტყავისაგან დამზადებულ თავსაკრავს იყენებდნენ.

თავმოკრულ სადღვებელს ხის სადგამზე—ჭოჭინაზე დადებენ, ზედა ყურზე ხელს წაავლებენ და საათნახევრის განმავლობაში შეუჩერებლივ აქანებენ (სურ. 9). სანამ მაწონი „დაფუქდება", მანამ შუშუტოდან—სასულე ხვრელიდან სამჯერ მაინც უნდა გამოუშვან ჰაერი, რათა სერა არ გახეთქოს. გარკვეული დროის შემდეგ შუშუტოში თითს ჩაყოფენ, მას კარაქი „კუნძა-კუნძა" მოხვდება, ე.ი. კარაქი „მოვიდა", შეიდღვიბა. სერს მოხსნიან და სადღვებლის პირიდან დაახლოებით კილონახევრამდე კარაქს ამოიღებენ. დარჩენილ დოს ქვაბში ჩაასხამენ და ხაჭოს მოამზადებენ.

[10] გ. ჩიტაია, ხევსურული ვარია, ხელნაწერი, გვ. 9.

[11] გ. ჩიტაია, დასახ. ნაშრ., გვ. 15.

[12] ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, გვ. 72.

[13] გ. ჩიტაია ხელნაწერში „ხევსურული ვარია" არ ასახელებს ქსნისა და მის მეზობელ ხეობებში ფართოდ გავრცელებულ სოფ. ცხავატში დამზადებულ თიხის სადღვებლებს. იგი წერს: რაჭული სადღვებლის მსგავსი თიხის სადღვებლები იხმარება ხევში, გუდამაყარში, მთიულეთში, ქართლის სხვადასხვა ნაწილებში. ვფიქრობთ, აქ ივარაუდება ქსნური თიხის სადღვებელი, რომლითაც მარაგდებოდა გ. ჩიტაის მიერ აღნიშნული რაიონები.

[14] გ. ჩიტაია, დასახ. ნაშრ., გვ. 14.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

2. ერთყურიანი სადღვებელი[15] (კოლ. 54—972/5). დოქის ფორმის მსგავსი ჭურჭელია ფართო გადაშლილი პირით (დიამეტრი — 11,5 სმ), ყელი განიერი, ძხრებგაშლილი, მრგვალი მუცლით, ძირი სწორი (დიამეტრი — 18 სმ), სქელი მრგვალი ყური ჰორიზონტალურად არის მიმაგრებული ჭურჭლის მხარზე. მის მარჯვნივ სასულე შუშუტოა (დიამეტრი — 3 სმ). ამავე ფონდში დაცული ანალოგიური ტიპის სადღვებელიც შეძენილია 1962 წ. ონის ბაზარზე, ამ უკანასკნელს უფრო ქოთნისებური ფორმა აქვს (კოლ. 85 — 62/8), (ზომა: სიმაღლე — 31,5 სმ, პირის დიამეტრი — 14,5 სმ, მუცლის დიამეტრი — 26 სმ, ძირის დიამეტრი — 18 სმ).

ლ. ბოჭორიშვილი აღნიშნავს, რომ კახეთში ექვს და ორყურიან სადღვებლებთან ერთად ოთხყურიანი თიხის სადღვებელიც გამოიყენება. მასაც თოკები გაეყრება და მაღლა ჩამოიკიდება[16].

ქსნის ხეობის ქართული მოსახლეობა მხოლოდ „მიწის“ სადღვებელს ხმარობს. ამავე ხეობის ოსური მოსახლეობა კი ძირითადად ხის სადღვებელს „დოხასანს“ იყენებს, თუმცა ცხავატელების მიერ დამზადებული თიხის ჭურჭლითაც სარგებლობენ.

ანალოგიური სადღვებლები, როგორც აღინიშნა, გავრცელებულია კახეთში[17], იმერეთში[18], რაჭაში[19]. თიხის სადღვებლები ცნობილია აზერბაიჯანში, სომხეთში, შუა აზიაში ლურებთან[20].

არქეოლოგიური მონაცემების მიხედვით ამიერკავკასიის ტერიტორიაზე სადღვებლის არსებობა II ათასწლეულიდან ჩანს. საქართველოს ტერიტორიაზე სადღვებლები აღმოჩნდა დაბლაგომის[21], სამთავროს[22], წინწყაროს[23] არქეოლოგიური გათხრების შედეგად.

„სადღვებელი საკმაოდ გავრცელებულია გვიანბრინჯაოს ადრეული ეტაპიდანვე, როგორც ქვემო, ისე შიდა ქართლში (ბეშთაშენის, სამთავროს მადნისჭალის და სხვა სამაროვნებში). ყველა ისინი ძირითადად კვერცხისებური ფორმის ჭურჭლებია. სამთავროს სამაროვნის სადღვებელი ტიპოლოგიურად არც მომდევნო პერიოდში იცვლება, ოღონდ მოგვიანო სადღვებლები ყოველთვის ჭურიანი ჭურჭელია“[24].

---

[15] ჩვენ მიერ არის ჩამოტანილი 1969 წ. ონის რაიონის სოფ. შეუბნიდან, დამზადებულია ირინე ჩიკვილაძის მიერ (მ. ზ ა ნ დ უ კ ე ლ ი, რაჭული თიხის ჭურჭელი, „ძეგლის მეგობარი“, 1974, № 34).

[16] ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ქართული კერამიკა, გვ. 73, ტაბ. XXII_1, სურ. 2.

[17] ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ქართული კერამიკა, გვ. 72.

[18] ც. კ ა კ ა ბ ა ძ ე, „შროშული კერამიკა“ (საკანდიდატო დისერტაცია), 1974, გვ. 153.

[19] ც. კ ა კ ა ბ ა ძ ე საკანდიდატო დისერტაციაში წერს, რომ რაჭაში სადღვებლის დამზადება არ დასტურდება და ჩვენ მიერ რაჭიდან ჩამოტანილ სადღვებელს იმერულად მიიჩნევს. რაჭაში თიხის სადღვებლის დამზადება სხვა ლიტერატურითაც მტკიცდება (გ. ჩ ი ტ ა ი ა, „ხევსურული ვარია“, ხელნაწერი).

[20] Р е щ е р е в а Е. М. Гончерное производство Средной Азии, «Труды инст. Этногр, им. Н. И. Миклухо-Маклая», Новая Серия, т. XII, М-Л., 1959, с. 62—63.

[21] К у ф т и н Б. А. Материалы к археологии Колхиды, т. III, Тб., 1950, с. 138.

[22] საქართველოს ისტორიის ნარკვევები, ტ. 1, თბ., 1970, გვ. 303—315.

[23] ტ. ჩ უ ბ ი ნ ი შ ვ ი ლ ი, მცხეთის უძველესი არქეოლოგიური ძეგლები, თბ., 1957, გვ. 54.

[24] მ. მ ე ნ ა ბ დ ე, თრიალეთი გვიანბრინჯაო-რკინის ხანაში (ძვ. წ. XIV—VI სს), ტაბ. XI, VI, სურ. 52. საკანდიდატო დისერტაცია, 1973.

„სადღვებლის შესამჩნევი ტიპოლოგიური ცვლა აღინიშნება მხოლოდ თრიალეთში, სადაც განსხვავებული ფორმის სადღვებელი პირველად რკინის ხანის სამარხებში იჩენს თავს“[25]. ასეთად ითვლება წინწყაროს სადღვებელი, რომელსაც მიაგავს ჩვენ მიერ აღწერილი ქსნური სადღვებელი. განსხვავება ის არის, რომ წინწყაროს სადღვებელს მხოლოდ ერთი ყური აქვს. ამ მხრივ მას უახლოვდება ერთყურიანი რაჭული სადღვებელი.

სამივე დასახელების სადღვებელი: ბრინჯაოს ხანის, რაჭული და ქსნური, სადგარზე — კროჭზე რყევით მოდის მოქმედებაში. ეს გარემოება კარაქის მიღების ტექნოლოგიის საერთო წესზე მიუთითებს, რაც, ერთი მხრივ, ხაზს უსვამს ქსნური სადღვებლის შორეული წარსულიდან მომდინარეობას და, მეორე მხრივ, მესაქონლეობის პროდუქტების დამუშავების საქმეში იმთავითვე დაწინაურებული საშუალებების გამოყენებას.

ქსნის ხეობის მოსახლეობისათვის მესაქონლეობა ისტორიულ ხანაშიც საოჯახო ეკონომიკის მნიშვნელოვან დარგად ითვლებოდა. შუა საუკუნეების ისტორიული ქრონიკა „ძეგლი ერისთავთა“ არაერთგზის იუწყება, თუ როგორ დაიტაცეს დვალებმა ქსნის ხეველთა საქონელი[26]. გვიანი დროის ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, ქსნის ხეველთა მესაქონლეობის პროდუქტებზე — ყველსა და ერბოზე დიდი მოთხოვნილება იყო ამავე ხეობის ბარის სოფლებში. აღნიშნული გარემოება, ჩვენი აზრით, კიდევ ერთხელ მიუთითებს ხეობის ფარგლებში გავრცელებული სადღვებლის, როგორც სამეურნეო დანიშნულების ელემენტის, სიძველეზე.

მესამე ჯგუფში გაერთიანებულია მევენახეობა-მეღვინეობასთან დაკავშირებული ჭურჭელი.

ქსნის ხეობა, მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების თვალსაზრისით, ქართლში ერთ-ერთ საუკეთესო კუთხედაა მიჩნეული და არსებითად ორ მიკროორაიონად იყოფა. პირველში ერთიანდება ქსოვრისის ქვემოთ მდებარე, ხოლო მეორეში — ქსოვრისიდან საძეგურამდე არსებული სოფლები[27].

მთხრობელთა გადმოცემით, ვენახი თურმე საძეგურს ზემოთაც ყოფილა გავრცელებული. მაგალითად, საძეგურიდან 5 კმ-ის მოშორებით ცხავატის ხეობაშიაც უხარებიათ ვაზი. ცხავატურას მარჯვენა მხარეზე დღემდე შემორჩენილია ტერასების ნაშთები, რომელსაც 1937 წ. ყურადღება მიაქცია გ. ჩიტაიამ: „ცხავატურას ხეობის ზვარეებში დღესაც ჩანს ტერასისებურად აგებული ყორეები, რომლებიც ფერდობებში ნიადაგის დაქანების წინააღმდეგ ყოფილა მიმართული[28].

ცხავატურას ხეობაში ვენახების არსებობას ადასტურებენ ზედა სოფლის მცხოვრებლებიც. სოფ. შველიეთელი მთხრობელის გადმოცემით, მისი წინაპრები „ცხავატში ჩადიოდნენ ყურძნის საჭმელად“. როგორც ეთნოგრაფიული მასალებიდან ირკვევა, ცხავატი ქსნის ხეობაში უნდა ყოფილიყო ბოლო პუნქტი, რომლის ზემოთაც ვენახი აღარ ხარობდა. მიუხედავად იმისა, რომ მევენახეობას მხოლოდ ცხავატს ქვემოთ მდებარე სოფლებში მისდევდნენ, მთის

---

[25] ტ. ჩ უ ბ ი ნ ი შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრ., გვ. 56.

[26] ი. დ ო ლ ი ძ ე, ქართული სამართლის ძეგლები, ტ. II, 1965.

[27] გ. ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, მევენახეობა-მეღვინეობა ქსნის ხეობაში, „მუზეუმის მოამბე“, XXX — B, 1974, გვ. 43.

[28] გ. ჩ ი ტ ა ი ა, ქსნური მთის გუთანი, „ენიმკის მოამბე“, V—VI, 1940, გვ. 485.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თითქმის ყველა სოფელს ეკლესიის თუ ხატის ან ციხის კარზე საკმაო რაოდენობით გააჩნდა ღვინის შესანახი საზედაშე ქვევრები, რომლებიც ბარიდან მოტანილი ტკბილით ივსებოდა[29].

არქეოლოგიური გათხრების შედეგად საქართველოს ტერიტორიაზე მრავალი თიხის ნაკეთობაა მოპოვებული: ჯამები, ქვევრები, დოქები, რომლებიც თვალნათლივ ადასტურებენ ჩვენ ქვეყანაში უაღრესად განვითარებული მეღვინეობის დიდი ხნის ისტორიას. ძველი ტრადიციები ხალხმა დღემდე შემოინახა.

საღვინე ჭურჭლიდან აღსანიშნავია:

1. საღვინე ჯამი ანუ ფიალა შეჭამადის ჯამისაგან განსხვავდება ოდნავი სიმცირით, გადაშლილი პირითა და მეტი სიკოხტავით (სურ. 10). ჯამი 200 გრამიდან 600 გრამამდე ღვინოს იტევს (კოლ. 156—14/7, 272—64/20), (ზომა: სიმაღლე —7 სმ, პირის დმ — 16 სმ, ძირის დმ — 10 სმ).

სურ. 10. ჯამები

როგორც არქეოლოგები აღნიშნავენ, „ფიალა ადრეანტიკური ხანის საზოგადოებრივ ცხოვრებაში მეტად მნიშვნელოვან როლს ასრულებდა. იგი ყოფის სრულიად აუცილებელი ელემენტი იყო, როგორც ღვინის საწესო სმისათვის განკუთვნილი ჭურჭელი. ესაა ძველ სამყაროში ფიალების ესოდენ ფართოდ გავრცელების მიზეზი“[30].

2. საღვინე — სუფრაზე მისატანი ჭურჭელი (ტაბ. XI$_1$) (კოლ. 272—64/8; ზომა: სიმაღლე — 39 სმ, პირის დიამეტრი ტუჩიანად — 7 სმ, ძირის დმ —

---

[29] გ. ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, დასახ. ნაშრ., გვ. 44—45.

[30] მ. ს ა გ ი ნ ა შ ვ ი ლ ი, ი. გ ა გ ო შ ი ძ ე, ალგეთის ფიალა, „მაცნე“, 1973, № 4, გვ. 93.

14,5 სმ). აღნიშნული სახის ჭურჭლისათვის ნიშანდობლივია ვიწროყელიანობა და მოხერხებული სახელური.

იმერეთში, რაჭა-ლეჩხუმსა და გურიაში აღნიშნული ჭურჭელი ცნობილია „დოქისა“ და „საღვინე დოქის“ სახელწოდებით, სამეგრელოში იგივე დანიშნულების ჭურჭელი „ორკოლად“ იწოდება, ხოლო ქართლ-კახეთში „საღვინედ“[31].

საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის კერამიკის ფონდში დაცული მასალის შეჯერება და ეთნოგრაფიული ლიტერატურის გაცნობა გვარწმუნებს, რომ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში გავრცელებულ საღვინეთა შორის მსგავსება-განსხვავება ძირითადად მათ მოცულობაში მჟღავნდება.

საღვინე ჭურჭელი წყლის ჭურჭლისაგან პირის მოყვანილობითა და ყელის სიფართოვით განსხვავდება. საღვინეს ყელი შედარებით ვიწროა, პირი კი— „ცერად აჭრილი“, „ჭოჭიანი“, „ნისკარტიანი“. წყლის ჭურჭელთან შედარებით საღვინე უფრო დამშვენებული და კოხტაა. ცხავატელი ოსტატები ამ სახის კერამიკულ ნაწარმს ტრადიციულად არაჩვეულებრივი მონდომებით, დიდი სურვილითა და გემოვნებით აფორმებდნენ.

არქეოლოგიური გათხრების შედეგად ჩვენ ტერიტორიაზე აღმოჩენილი VI—IV საუკუნეების (ძვ. წ. ა.) კერამიკაში (თრიალეთი, სამთავრო და სხვა) პირველად გვხვდება ტუჩიანი დოქი, რაც მეღვინეობის გავრცელებასთან უნდა იყოს დაკავშირებული[32]. ნისკარტიანი დოქები აღმოჩენილია ალაზნის ველზე, არხილოსკალოს მიდამოებში[33]. ანალოგიური ტიპის დოქები XI—XII სს. ძეგლებშიც გვხვდება — რუსთავი[34], თბილისი[35].

3. ჩაფი — ღვინის სახლში დასაყენებელი ჭურჭელია (ტაბ. XIII_2). მასში კოჭობით ჩაასხამენ ღვინოს ქვევრიდან, ჩაფიდან კი საღვინეში გადაასხამენ. იგი გამოიყენება ლუდისა და არყისთვისაც, „ამ ჭურჭელს კახეთში ძალიან ერჩოდნენ“, თვით კახელი მეჭურჭლეებიც კი სიამოვნებით ყიდულობდნენ.

ჩაფს, საღვინისაგან განსხვავებით, მრგვალი ფართო პირი და ოდნავ გადმოწეული ტუჩი აქვს (იგი 10—13 ლიტრს იტევს). (კოლ. 86—68/2, ზომა: სიმაღლე — 39 სმ, პირის დიამეტრი ტუჩიანად — 10,5 სმ, ძირის დიამეტრი — 16 სმ).

სამთავროში აღმოჩენილ კერამიკულ ნივთებს შორის გვხვდება ანალოგიური სახის ჭურჭელი[36].

4. კოჭობი (ტაბ. XII_2) — ყველანაირი სითხის „ამოსაწური“ ჭურჭელია. კოჭობი ყურიან და ფართოპირიან ჭურჭელთა რიცხვს მიეკუთვნება. ხასიათდება ქობიანი პირით, განიერი მაღალი ყელით, მუცელი სწორი აქვს, ყელთან და ოდნავ ვიწროვდება. ბრტყელი ყური მიძერწილია პირის კიდიდან მუცელზე. ძირი სწორი, დაჭრელებულია წერნაქით (ზომა: სიმაღლე — 19 სმ, პირის დიამეტრი — 7 სმ, ძირის დიამეტრი — 9,5 სმ); თანამედროვე ყოფაში კო-

---

31 ლ. ბოჭორიშვილი, ზემო იმერული კერამიკა, „მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის“, VIII, თბ., 1956, გვ. 67.

32 ვ. ჯაოშვილი, დასახ. ნაშრ., გვ. 28—29.

33 გ. ნიორაძე, ალაზნის ველის გათხრები, თბ., 1940.

34 გ. ლომთათიძე, რუსთავში წარმოებული არქეოლოგიური თხრის უმნიშვნელოვანესი შედეგები, „მასალების საქართველოსა და კავკ. არქეოლოგიისათვის“, ნაკვ. 1.

35 გ. ლომთათიძე, თბილისში წარმოებული არქ. თხრის ანგარიში, „მასალები საქ. და კავკ. არქეოლოგიისათვის“, ნაკვ. 1.

36 საქართველოს არქეოლოგია, თბ., 1959, გვ. 168, ტაბ. XVI.

ჭობი, როგორც ქვევრიდან ღვინის ამოსაღებად განკუთვნილი ჭურჭელი, საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში განსხვავებული ფორმითა და სახელწოდებითაა წარმოდგენილი: ორშიმო, კოპე, ხრიკა და სხვ. მოხერხებული ფორმისა და ზომის წყალობით ხშირად იყენებენ ქვევრებისა და სხვა დიდი ზომის ჭურჭლის რეცხვის დროს. კოჭობი ამავე დროს ცეცხლზე დასადგამი ჭურჭელიც არის. როცა ცოტა მუშახელი იყო, კოჭობში კერძს ჩასხამდნენ, ცეცხლთან დადგამდნენ და მუშახელს თბილ კერძს წაუღებდნენ (კოლ. 14—38/4).

5. ჩაფუნა ანუ ჩაფია-ღვინის ან არყის სახელხელაო ჭურჭელია. იგი ღვინის საწყაოდაც იხმარება. ჩაფუნა ჩაფის ფორმისაა, განსხვავება მოცულობაშია (2—3 ლიტრს იტევს).

6. ჩარექა — ღვინის საწყაო ჭურჭელია, კეთდებოდა ერთი ან ორჩარეჭიახი ტევადობისა. მასზე დიდი მოთხოვნილება იყო ქალაქ ადგილებში, მედუქნეებთან. ჩარექას ღვინის ჩამოსასხმელად პატარა „ჭოჭი“ — ტუჩი უკეთდებოდა. მედუქნეები ლარგვისში, ახალგორსა და თბილისში ღვინოს ამ საწყაოთი აწვდიდნენ მყიდველებს. ჭურჭელი იმდენი ღირდა, რამდენიც ჩარექა ღვინო (5 შაური ან აბაზი).

სურ. 11. შვილებიანი ლიტრა

7. სასმისი — მარანი საღვინე ჭურჭელთა რიცხვს ეკუთვნის, რომელსაც ქსხის ხეობაში, ხალხური ეტიმოლოგიის მიხედვით, „შვილებიანი“ ანუ „გამბულა“ ლიტრა ეწოდება (სურ. 11). ტერმინის ორიგინალობა ორივე შემთხვევაში ჭურჭლის ფორმა-აგებულებამ განსაზღვრა. სასმისი მთლიანად 5—6 ლიტრისაგან შედგება. ამათგან, ერთი, ძირითადი, დედა-ლიტრა მოზრდილია, ჩარექა ღვინოს იტევს. დანარჩენი დედა-ლიტრის მუცელზე შეზრდილი 4—5

ჭიხჭილა მცირე მოცულობისაა. თითოეულ მათგანს ერთი ჭიქა ღვინო ავსებს. ღვიხო დედა-ლიტრაში ისხმება და აქედან პატარა ლიტრებში ნაწილდება. ღვიხო პატარა ლიტრებიდან ანუ ჭინჭილიდან ისმევა და ამ გზით დედა-ლიტრიც იცლება. ჭურჭლის ორი ვარიანტი დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში. სამეცნიერო ლიტერატურაში („ქართული კერამიკის კატალოგი", „კერამიკა — წითელი თიხის ჭურჭელი", 1964) იგი მარნის სახელწოდებით მოიხსენიება.

მარანი, როგორც ცნობილია, სარიტუალო დანიშნულების ღვინის ჭურჭელია.

ქსნის ხეობის სოფ. ქურთაში გ. ჯალაბაძეს მეტად საინტერესო მასალა აქვს მოპოვებული, სარიტუალო სასმისის — ბადიას შესახებ, რომელიც მარნის ანალოგიურ ფუნქციას ასრულებდა. თიხის ჭურჭელი — ბადია სამლიტრიანი ყოფილა. იგი თიბათვეში, ხატობის დროს ღვინის დასალევად გამოიყენებოდა. თიბათვის ხატობას ბადიობასაც უწოდებენ. ბადიაში დასხმულ ღვინოს, მას შემდეგ რაც დეკანოზი დაილოცებოდა, სუფრაზე ჩამოატარებდნენ და ვისაც რამდენი შეეძლო და სურდა, იმდენს მოსვამდა[37].

როგორც გ. ჩიტაია აღნიშნავს, „ქართველ ტომებში უდიდესი ყურადღება ექცეოდა რიტუალურ სმას და სასმისებს. მათში ბოლო ხანამდე, რიტუალური სასმისისა და სამისების გარეშე არც ერთი დღეობა არ ტარდებოდა... მათში დაკურთხების დროს იმდენ სასმისს („თას"-ს) დადგამდნენ ხოლმე, რამდენიც ღვთაება ყავდათ მოსახსენებელი. ამის მიხედვით მარანში ჩვეულებრივად მოცემული 4—6—8—10 ჭინჭილა ბუნებრივ ახსნას პოულობს და მათი დანიშნულებაც გასაგებია"[38].

ქსნის ხეობაში გავრცელებული სასმისი „შვილებიანი ლიტრა" თავისი ფუნქცია-დანიშნულებით ძველ სარიტუალო სასმისთა რიგს განეკუთვნება. იგი გვიანი დროის ეთნოგრაფიულ ყოფაში იშვიათობად იქცა, მაგრამ სარიტუალო სასმისის მარანთან მისი აღნაგობითი სიახლოვე და ამავე ხეობაში მიკვლეული სხვა სარიტუალო სასმისების (ბადია, ვერძი)[39] არსებობა იმაზე მიუთითებდეს, რომ ხეობაში მეღვინეობის მეურნეობის სიძველესთან ერთად, რომელიც გ. ჯალაბაძის აზრით, ორი მიმართულებით ვითარდებოდა (საკულტო და საერო)[40], კერამიკული წარმოებაც გარკვეულ განვითარებას განიცდიდა.

დღემდე მოღწეული უძველესი სასმისები თიხისაა და ადრებრინჯაოს ეპოქას განეკუთვნება[41]. შემდგომ ეპოქებში თიხის სასმისთა ფორმა მრავალგვარი და უფრო დახვეწილი ხდება, ხოლო ახ. წ. XI—XIII სს-ში იქმნება თიხისაგან უბადლო ოსტატობით ნატიფად ნაძერწი და შემკობილი „თხელკედლიანი სასმისები"[42].

---

[37] გ. ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, მევენახეობა-მეღვინეობა ქსნის ხეობაში, „მუზეუმის მოამბე", XXX—B, 1974, გვ. 47.

[38] გ. ჩ ი ტ ა ი ა, „ენიმკის მოამბე", I, 1937, გვ. 311—312.

[39] გ. ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, მევენახეობა-მეღვინეობა ქსნის ხეობაში, „მუზეუმის მოამბე", XXX—B, 1974, გვ. 47.

[40] გ. ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, მევენახეობა-მეღვინეობა ქსნის ხეობაში, „მუზეუმის მოამბე", XXX—B, 1974, გვ. 45.

[41] ა. ბ ო ხ ო ჩ ა ძ ე, მევენახეობა-მეღვინეობა ძველ საქართველოში არქეოლოგიური მასალების მიხედვით (უძველესი დროიდან ახ. წ. II—III სს-მდე), თბ., 1963, გვ. 178.

[42] ვ. ჯ ა ფ ა რ ი ძ ე, ქართული კერამიკა XI—XIII სს., თბ., 1956.

8. ქვევრებიდან გამოიყოფა პატარა ზომის, მცირე ტევადობის ჭურჭელი, რომელსაც ქოცო ეწოდება. ქოცო ღვინისა და არაყის ჩასასხმელი ჭურჭელია. იგი ქვევრზე პატარაა და კოკაზე ოდნავ მოზრდილი (30—40 ლიტრის ტევადობისა). სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით, ქვევრი კეცის ჭურია, ხოლო ქოცო მცირე ჭური[43].

9. ცხავატელები ქვევრებს პატარა ზომისას აკეთებენ. მათი ტევადობა ორ კოკასა და 10 თუნგს შორის მერყეობს[44] (ტაბ. VIII$_2$). (კოლ. 14—38/13; ზომა: სიმაღლე — 70 სმ, პირის დმ — 19 სმ).

ქვევრებს დიდი გასავალი ჰქონდა ვენახიან ადგილებში, განსაკუთრებით ბარში. მთაში კი ქვევრსა და ქოცოში, ღვინის გარდა, არაყს, ლუდს და ტკბილს ასხამდნენ[45]. მთის სოფლებში ქვევრი ყველა ოჯახს როდი ჰქონდა.

მე-20 საუკუნის დასაწყისისათვის ერთკოკიანი ქვევრი 10 მანეთი ღირდა. აქედან გამომდინარე, მოცულობის ზრდის პროპორციულად იზრდებოდა ფასიც. საქართველოში ნაირნაირი მოცულობის ქვევრები მზადდებოდა და მზადდება. 10—12 ლიტრიანი ქოცოს გვერდით ვხვდებით 3 000—4 000 ლიტრის ტევადობის ჭურჭელსაც. დიდი ზომის ქვევრებს კახეთსა და იმერეთში აკეთებენ. იმერეთივე ამარაგებს ქსნის ხეობას დიდი ქვევრებით.

მექვევრეობა კერამიკული წარმოების ერთ-ერთ მნიშვნელოვან დარგს წარმოადგენს. საქართველოში ქვევრი უძველესი დროიდან გამოიყენებოდა ღვინის დასაყენებლად[46]. იშვიათია საქართველოში შუა საუკუნეების ისეთი ნაქალაქარი თუ საზოგადო ნასახლარი, სადაც მარანი ან ცალკეული ქვევრები არ ყოფილიყოს.

ქსნის ხეობის შუა და განსაკუთრებით ქვედა წელზე განვითარებული ყოფილა მევენახეობა. ეს დასტურდება ქანდაში, ქსოვრისში, ოძისში, მოსაბრუნში, ყანჩაეთში, თელოვანში, ძალისში და სხვაგან აღმოჩენილი ქვევრმარნებითაც.

ქსნიდან თელოვანის არხის გამოყვანაც ხომ მევენახეობის განვითარების ინტერესებით იყო ნაკარნახევი. მრავლის მეტყველია აგრეთვე თელოვანის ჯვარპატიოსნის ტაძართან აღმოჩენილი დიდი საწნახელი მარნით და ამავე ტაძრის სვეტისათვის კომპოზიცია, რომლის ცენტრში მაღლარი ვენახია გამოსახული[47].

IV. სამზარეულო ჭურჭელი. მათ რიცხვს ძირითადად განეკუთვნება ჯამი და ცეცხლზე დასადგამი ჭურჭელი.

---

[43] სულხან-საბა ორბელიანი, „სიტყვის კონა", ს. იორდანიშვილის რედაქციით, თბ., 1949, გვ. 372, 374.

[44] კოკის, როგორც საწყაო ერთეულის, მოცულობა მერყეობს მიკრო რაიონების შესაბამისად. ქსნის ხეობის მთაში კოკას უწოდებენ 72 ლიტრის ტევადობის ჭურჭელს, დაბლა სოფლებში კი 63 ლიტრის ტევადობისას.

[45] გ. ცქიტიშვილი, მევენახეობის ისტორიისათვის საქართველოში არქეოლოგიური მასალების მიხედვით (უძველესი ხანიდან ახ. წ. III ს-მდე). ი. ი. შ. ტ. IV, ნაკვ. 2, 1959, გვ. 139, 141.

[46] რ. აბრამიშვილი, ნ. ნიკოლაიშვილი, ნ. ოქროპირიძე, ა. რამიშვილი, დიდი თბილისის არქეოლოგიური ექსპედიცია, საველე არქეოლოგიური კვლევა-ძიება, 1973 წ., თბ., 1974, გვ. 25.

[47] ჯ. გვასალია, ქართლის ისტორიული გეოგრაფიიდან (საკანდიდატო დისერტაცია), გვ. 82.

1. ჯამს ქსნის ხეობაში, როგორც ზემოთაც ითქვა, ღვინისთვისაც იყენებენ და სამზარეულო ჭურჭლადაც. უეჭველია, ჯამი პირველადი წარმოშობით სამზარეულოს უკავშირდება, საღვინედ იგი უფრო გვიან უნდა გამოყენებინათ. ამ თვალსაზრისით საინტერესოდ გვეჩვენება ე. კრუპნოვის მოსაზრება, რომელიც ჯამის წარმოშობას უშუალოდ ხორცეულ საკვებს უკავშირებს[48].

სამზარეულო და საღვინე ჯამების განსხვავება მათი პრაქტიკული გამოყენებით არის განპირობებული. კერძის ჯამები დიდი ზომისაა და „პირმოყრილი", პირშეკრული (კოლ. 272—64/18,19).

2. ცეცხლზე დასადგამ ჭურჭელთაგან ცხავატში განსაკუთრებით საჯეროს ანუ სადუღარს იყენებენ (ტაბ. IX 3), (კოლ. 14—38/7). მრგვალი ქობიანი, ოდნავ გადაშლილი პირით, პირთან და მუცელთან შედარებით ოდნავ შევიწროვებული ყელით, მუცელი მრგვალი, ძირი სწორი, მოხატულია წერნაქით. ზომა: სიმაღლე — 36,5 სმ, პირის დმ — 6,5 სმ, ძირის დმ — 13,5 სმ, მუცლის დმ — 22 სმ). სახელწოდებანი ზუსტად გამოხატავენ ჭურჭლის ფუნქციებს, მას საჭმლის, განსაკუთრებით ლობიოს მოსახარშად ხმარობენ და „ჯერის" წასაღებადაც. საჯეროს ცალი ყური აქვს, რის გამოც მისი თონეში ჩადგმაც შეიძლება და ცეცხლთან მოხერხებულად მიდგმაც. საჯეროში წვნიანის მოხარშვას ერიდებიან იმ მოტივით, რომ „ორთქლს ვერ იბრუნებს და იღვრება. ლობიო სქელია, დუღილის დროს არ გადმოდის. საჯერო ვიწრო და მოღალია, ლობიოს რო ამოლესავ გასავალი არა აქვს და კარგად ამოიზილება, ქვაბქოთანაში კი ლობიო შორს გარბის და კარგად ვერ იზილება" (სოფიო ჩიტიშვილი — გოგიაშვილი, 65 წლის, ცხავატი, 1968 წ.).

საჯერო, როგორც აღვნიშნეთ, „ჯერის" წასაღებადაც მეტად მოსახერხებელია. ამ ჭურჭლით ყოველნაირი საჭმლის გადატანა შეიძლება. ამას ყურიც უწყობს ხელს და ისიც, რომ პირზე სერა (ხბოს ან ცხვრის ტყავი) კარგად ეკვრება. საჯერო თან მიაქვთ სამკალში და საჭმელსაც იქ ამზადებენ. მთხრობელთა განმარტებით, „იგი საადვილო, საჩქარო და სახელხელაო ჭურჭელია, მიუნთებ ცეცხლს და ლობიოც მზად არის" (საჯერო 3—4 ლიტრის ტევადობისაა).

3. საჭმლის გასაკეთებლად ძირითადად ქვაბი იხმარება, მეჭურჭლეები მას თიხის ქვაბს ეძახიან, ხოლო მყიდველები — ქვაბქოთანას. ქვაბში, საჯეროსაგან განსხვავებით, ყოველნაირი წვნიანი საჭმელი მზადდება. ლობიო, ყორკოტი, ბუღლავა, სიმინდის, ხორცის, პიტნის, ღოლოს, შინდის კერძები... ზოგი მეჭურჭლე ქვაბს ორ მორჩილ ყურსაც უკეთებს (კოლ. 272—64/13).

ცხავატში ორი სახის ქვაბი მზადდება: სწორძირიანი (ტაბ. XIII_3) და მრგვალძირიანი (ტაბ. X_3), (კოლ. 185—89). მრგვალძირიან ქვაბს სხვაგვარად „ამობრუნებულსაც" უწოდებენ, ხოლო სწორძირიანს — „ძირიანს". როგორც ირკვევა, ძირიანი ქვაბი უფრო მოგვიანო პერიოდისაა. მთხრობელთა გადმოცემით, ძირიანი ქვაბი უფრო მოსახერხებელია, ღუმელზე „კოხტად ეწყობა", „ამობრუნებული" კი კარგად ვერა დგება.

საფიქრებელია, რომ მრგვალძირიანი ქვაბი ძირითადად შუა ცეცხლთან უნდა იყოს დაკავშირებული. დასავლეთ საქართველოში შუა ცეცხლზე ან ბუ-

---

[48] Крупнов Е. Н. Древняя история и культура Кабардцы, Москва, 1947, გვ. 84.

ხარში დასაკიდებელი თუჯის „ჩახანა“ თავისი ფორმით ძალიან წააგავს ცხავატურ „ამობრუნებულ“ ქვაბს. ამ უკანასკნელს მრგვალი ძირის გამო ცეცხლი კარგად უდგება და საჭმელიც სწრაფად მზადდება. სახელი „ამობრუნებული“ იმიტომ ეწოდება, რომ ჭურჭელი ამობრუნებულად, პირიდან კეთდება (ქვაბი 4—5 ლიტრას იტევს), (კოლ. 185—89; ზომა: სიმაღლე: — 14, 5 სმ, პირის დმ — 19, 5 სმ).

როგორც ცნობილია, მექოთნეობა ისტორიულად კერამიკის განვითარების ყველაზე ადრეულ საფეხურზე ჩნდება. უძველესი ქოთნები კონუსური ან მრგვალძირიანი ჭურჭლებია. ბრტყელძირიანი და ყურიანი ჭურჭელი უფრო გვიანდელია, კულტურის შედარებით მაღალ საფეხურზე მდგომი ადამიანის მონაპოვარია.

ახალი გვინეის კუნძულებზე მოსახლე პაპუასების კერამიკული წარმოება პირველყოფილ საფეხურს დღესაც არ გასცილებია. აქ დამზადებულ ჭურჭელს მრგვალი ან კონუსური ძირი აქვს[49].

ცხავატში შემორჩენილი მრგვალძირიანი ჭურჭლის წარმოების ტრადიცია ეროვნული მეჭურჭლეობის ძალიან შორეულ წარსულზე მიგვანიშნებს.

ქსნის ხეობის მოსახლეობაში პურეულობის გამოსაცხობად გამოიყენება: კეცი, თონე და ფურნე. კეცი და თონე ხელოსნების მიერ მზადდება და შინაურული წესითაც კეთდება. (შინაურული წესით გაკეთებაში იგულისხმება ჭურჭლის დამზადება უმორგვოდ). კეცს საქართველოს ყველა კუთხეში დასაბამიდან ქალი აკეთებდა. ქსნის ხეობაშიც კეცის ოსტატები ქალები არიან, ისინი მარტივად, შინაურული წესით ლესავენ, ხოლო იქ, სადაც მორგვია ხმარებაში, მამაკაცებიც ამზადებენ მორგვზე.

მთხრობელ მართა კობაურის გადმოცემით, ქარჩოხში ადრე, მის ბავშვობაში, ისეთი თიხის კეცები ჰქონიათ, რომ ორ ქალს ძლივს გადმოჰქონდა. მასში გამომცხვარს თუ ოთხად არ გაჭრიდნენ, ისე ვერ გადმოიღებდნენ. ზოგიერთი კეცის დიამეტრი 40—50 სმ-საც აღწევდა. ამ დიდი კეცების ოსტატებიც ქალები ყოფილან.

კერამიკულმა მრეწველობამ, როგორც აღვნიშნეთ, სოფლად თანდათანობით შინამრეწველობის ხასიათი მიიღო, მაგრამ სავსებით ვერ შთანთქა თიხის ნაწარმინ ოჯახური წარმოება.

თონის კეთებას საქართველოში თითქმის ყველა კუთხეში მისდევენ და ამ საქმეს მეტწილად მექვევრე ოსტატები უძღვებოდნენ. ჩვეულებრივ, იგი სხვა კერამიკულ ნაწარმთან ერთად გამოიწვება. საქართველოს ბევრ სოფელში თონეს ქალები აკეთებენ და მის გამოწვას ცალკე ახდენენ. ასევეა ქსნის ხეობაშიც, გამონაკლისს წარმოადგენს მხოლოდ ცხავატი, სადაც თონეს მამაკაცები აკეთებენ და სხვა ჭურჭელთან ერთად ქურაში გამოწვავენ. ამ თვალსაზრისით საინტერესოა იკოთელი მეთონე ქალის სოფიო გვრიტიშვილის ნაამბობი: „სოფელში პირველად კეციც და თონეც მე გავაკეთე, მანამდე ცხავატურით ვძარაგდებოდით. სოფლის პირზე მდინარე ბუნელას ნაპირზე წაწითალო მიწაა, რომლითაც კეცი გავაკეთე. კეცს მიწაც ცოტა უნდა და ადვილი გასაკეთებელიც არის. დაზელილ ტალახს რგვლად გავათხელებთ, სველი ხელით ხინკალივით

---

[49] ვ. ჯ ა ო შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრ., გვ. 8.

აძოუხვევთ და ეგ არის. მერე თონეც გავაკეთე". ამავე ძთხრობლის გადმოცემით, მისი მიბაძვით სოფელში კეცის კეთება სხვა ქალებსაც დაუწყიათ, ხოლო თონეზე სოფიო გვრიტიშვილს უძახდნენ.

ირკვევა, რომ აღნიშნულ რაიონში ერთნაირ გასავალშია როგორც შინაურული წესით (ე.ი. არაოსტატების მიერ), ასევე მეთუნეების მიერ დამზადებული კეცები და თონეები.

ცხავატში თონე ძირითადად პირადი მოხმარებისათვის კეთდებოდა, ბაზრისათვის იშვიათად ამზადებდნენ. ეს იმიტომ, რომ, ჯერ ერთი, საშუალო რთული იყო და დიდ დროსაც მოითხოვდა, მეორეც, თონე სხვაგან წასაღებად მძიმე და მოუხერხებელი იყო, ფასი კი საგრძნობლად მცირე ჰქონდა. ადრე ცხავატელები თონეში ერთ ფუთ პურს ან ორ ფუთ ქერს იღებდნენ. ბოლო წლებში კი 10—15 მანეთად ფასობდა.

თონე გარკვეული ზონის მეურნეობისათვის იყო დამახასიათებელი და გახსაზღვრული სახეობის ხორბლეულის საცხობად გამოიყენებოდა. „ივგბარისა და ზეგანის ზოლში გვხვდება, ხოლო მთაში „ღომული" და „ჩიქრია" გაბატონებული[50].

ზემოაღნიშნული მიზეზებით უნდა აიხსნას, რომ ქსნის ხეობის მთის ზოლის მოსახლეობა უპირატესობას ფურნეს ანიჭებს. შუა ზომის სოფლებში ერთიც გვხვდება და მეორეც. ხეობის ქვემო სოფლებში კი მთლიანად თონეა გაბატონებული.

იმ ზონებში, სადაც თონეა გაბატონებული, ფურნესაც შევხვდებით, ხოლო სადაც ფურხეა ხმარებაში, იქ თონეც გამოუყენებიათ. თონე-ფურნის შენაცვლება შეიძლება მოსახლეობის მოძრაობითაც იყოს გამოწვეული.

თონე ფართოდაა გავრცელებული არა მარტო საქართველოში, არამედ სომხეთში, აზერბაიჯანში, დაღესტანში, შუა აზიაში და სხვაგან. მისი სახელწოდებანიც მსგავსია: ქართლში — „თონე" ან „თორნე"[51], სომხეთში — Тоныры[52], აზერბაიჯანში „Тондир, დაღესტანში „Тондур"[53], შუა აზიაში „Танур"[54].

დანიშნულების მიხედვით თონე ორგვარია: საოჯახო და მეპურის. საოჯახო თონე სხვადასხვა ზომისაა, მაგრამ ყველა ერთი პრინციპით კეთდება — ძირის დიამეტრი თონის სიმაღლეს უნდა ეთანაბრებოდეს. ქსნის ხეობაში გავრცელებული დიდი თონე ოთხრიგიანია და ოცდათხუთმეტამდე პურს იტევს. პატარა სამრიგიანი თონე კი ოცდაექვს პურზე მეტს ვერ გამოაცხობს.

არქეოლოგიური მასალის მიხედვით, თონე ფურნის შემდეგდროინდელი მოვლენაა: გათხრებისას ხოვლეში აღმოჩნდა ერთგვარი ქურა, რომელიც, არქეოლოგთა აზრით, პურის საცხობლადაც უნდა ყოფილიყო გამოყენებული. იგი თარიღდება XII საუკუნით ჩვ. ერამდე.

თონე, კი არქეოლოგიურ მონაპოვართა მიხედვით, ანტიკურ ხანას არ

---

[50] გ. ჩიტაია, ქართული თონე, „მიმომხილველი", ტ. II, თბ., 1951, გვ. 376.

[51] გ. ჩიტაია, ქართული თონე, „მიმომხილველი", ტ. II, თბ., 1951, გვ. 131.

[52] Саркисян Е. დასახ. ნაშრ., გვ. 85.

[53] Хан-Магомет С. О. Народные жилища в южном Дагестане, 1951, № 1, გვ. 170.

[54] Пещерева Е. М. Гончарное производство средной Азии, М.-Л., 1, 1959.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

სცილდება. 1969 წ. არქეოლოგმა ი. გაგოშიძემ სამადლოში ანტიკური პერიოდის III—IV საუკუნეების ფენაში აღმოაჩინა თონის მსგავსი ჭურჭელი[55]. ხოლო 1973 წ. კი თონეს მიაკვლიეს კასპის რ-ნის სოფ. კავთისხევის ტერიტორიაზე ანტიკური ხანის ნასახლარში[56].

არქეოლოგიური გათხრების შედეგად თონეები აღმოჩნდა თბილისში, დმანისში, ბეშთაშენში, ურბნისში, რუსთავში და სხვ. ისინი შედარებით გვიანდელი პერიოდისაა.

უნდა აღინიშნოს, რომ ქსნის ხეობა ერთადერთია, სადაც პურის საცხობად თიხისაგან გაკეთებული და გამომწვარი ოთხნაჭრიანი ფურნის ძირია გამოყენებული (სურ.), იგი მრგვალი მოყვანილობისაა, კეცივით სქელძირიანი და გვერდებაკეცილი (საძირე თიხის სისქე — 2 — 2 $^1/_2$ სმ აღწევს, დიამეტრი — 1, 10 სმ).

გამზადებულ ფურნის სველ ძირს ოთხ ნაწილად სჭრიან და ისე გამოწვავენ ხოლმე თუნუქში სხვა ჭურჭელთან ერთად. ფურნის ძირის კეთებაში მარტო ცხავატელი ოსტატების მიერ დამზადებულ ფურნეთა ძირებს აქვს გასაცალი. ისინი ფულზეც იყიდება და ჭირნახულზედაც იცვლება.

ხეობის ქალები ფურნის შემოღებით კმაყოფილნი არიან, თუმცა ზოგიერთები საპირისპირო აზრსაც გამოთქვამენ. მაგალითად: სოფ. საძეგურში ყველას ფურნე ჰქონია. ცხავატიდან გამოთხოვილ ქალს აქ პირველი თონე გაუკეთებია და მეზობლებიც ხშირად ამ თონეში აცხობენ პურს. მათივე დაკვირვებით, პური თონეში უკეთესი ცხვება, ფურნეში კი კუტდება. ზოგიერთის განცხადებით, ფურნე ქალისათვის უფრო ხელსაყრელია, რადგან თონე თავის ტკივილს იწვევს და თვალებზედაც უარყოფითად მოქმედებს. ამასთანავე თონის პური კარგია, მაგრამ გამძლეობა ნაკლები აქვს, ორი სამი დღის შემდეგ შრება, ფურნისა კი ერთ კვირასაც კარგად ძლებს. მიუხედავად ამისა, თონის პური ხეობის მოსახლეობაში განსაკუთრებული მოწონებით სარგებლობს. სტუმრისათვის მისი მირთმევა დიდ პატივად ითვლება. თონისა და ფურნის პარალელურად არსებობა საქართველოს სხვა კუთხეებშიც შეინიშნება. მესხეთში, სოფელ ღრელში ზოგიერთ ოჯახს თონეც ჰქონდა და ფურნეც[57].

ქსნის ხეობაში დიდ ქილებს საყოველთაო გამოყენება აქვს. ისინი ძირითადად მარცვლეულისა და მზა პროდუქტების შესანახად იხმარება. ასეთი დანიშნულების ჭურჭლიდან ფართოდაა გავრცელებული „თაღარი". თაღარი საქალაქო ქილაზე მოზრდილია. მასში ფქვილს, ხორბლეულს ინახავენ, ზოგჯერ ღორის ხორცსაც დაამარილებენ, წნილის ჩასადებად და ყველის ძესახახადაც იყენებენ (თაღარში კოდნახევარზე მეტი არ ეტევა). თაღარი მეღვინეობასთან დაკავშირებული ჭურჭელია. ადრე მას ყურძნის დაწურვისა და ღვინის გადაღების საჭიროებისათვის ხმარობდნენ[58].

---

[55] ცნობა მოგვაწოდა ისტ. მეცნ. კანდ. არქეოლოგმა ი. გაგოშიძემ.

[56] ბ. ცქიტიშვილი, ზ. შატბერაშვილი, ჯ. გვასალია.... კასპისა და გორის რაიონების არქეოლოგიური შედეგები, საველე არქეოლოგიური კვლევა-ძიება 1973 წელს, თბ., 1974, გვ. 42.

[57] გ. ჯალაბაძე, მემინდვრეობის კულტურა საქართველოში (სადოქტორო დისერტაცია), 1971, გვ. 360.

[58] ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, 1, გვ. 112; ი. ნანობაშვილი, ეაზის კულტურა ქიზიყში, თბ., 1960, გვ. 562.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში თაღარის მსგავსი ჭურჭელ სხვადასხვა სახელით არის ცნობილი — „ისარნა“, „მენა, „ნახევარჭურ „ნახევარი ქვევრი“, „აუზი“.

ჩამოთვლილი ჭურჭლების სამეურნეო დანიშნულება ერთი და იგივ მასში აგროვებენ საწნახელიდან გამოსულ ტკბილს[59].

თაღარი, როგორც ირკვევა, ძველთაგანვე გავრცელებული ჭურჭელი ყო ფილა საქართველოში. საბას განმარტებით — მენა სამყოფი, სადგომია; მენ კახნი ტაგარს უწოდებენ და იგიცა ტკბილის სადგომია[60]. ტაგარი (ანუ თაღ რი) ასევე ტკბილის სადგომი ჭურჭელია[61].

ბოლო ხანებში სახელი „მენა“ თანდათანობით გამოდის ხმარებიდან დ დავიწყებას ეძლევა, მას ცვლის „აუზი“, ხოლო თაღარი, მეღვინეობაშ ლითონის ჭურჭელმა განდევნა და მან სხვა დანიშნულება მიიღო.

როგორც ლ. ბოჭორიშვილის აღწერილობიდან ჩანს, კახეთში თაღარ დღეს მექვევრე-მეჭურჭლენი წყლის მარაგის შესანახად, შლამის მოსა თავსებლად და სხვა დანიშნულებით იყენებენ. მექაშანურნი მასშ ჭურჭლის შესაღებ წამალსაც ასხამენ, ზოგან, კი შაბიამანის დასაყენებლ ხმარობენ[62]. უკანასკნელ ხანებში თაღარი იმერეთშიაც ვენახის წამლის დასა ზადებლად გამოიყენება.

თაღარს დიდი გამოყენება ჰქონდა დაბახანებშიც. მასში ტყავს ამუშავებ დნენ. კახეთში, ნაბიას დაბახანაში ძველად ნახმარი თაღარი 1959 წლამდე იყ ძეხახული. ერთი მათგანი საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრა ფიულმა ექსპედიციამ შეიძინა და ახლა კერამიკის ფონდშია დაცული (კოლ 12—59)[63].

საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში დამოწმებულია ქუსლიანი ბრტყელძირა თაღარი.

არქეოლოგ ა. ბოხოჩაძის განმარტებით, თაღარის ტიპის ჭურჭელ უძველესი დროიდან უმზადებიათ. ის წარმოქმნილია იმ დროს, როდესაც ად მიანმა საწნახელს სადინარი არხი გაუკეთა და ტკბილის დასადუღებლად ცალ კე ჭურჭლად ქვევრი გამოიყენა[64].

თაღარის მსგავსი ჭურჭლები დამოწმებულია კავკასიის ხალხების რო გორც ეთნოგრაფიულ ყოფაში, ასევე არქეოლოგიურ მასალაშიც[65].

როგორც არაერთგზის აღვნიშნეთ, ქსნის ხეობაში გავრცელებული თი ხის ჭურჭლის წარმოების ძირითად ცენტრს სოფ. ცხავატი წარმოადგენდ აქაური ოსტატები უფრო შორეულ რაიონებსაც ამარაგებდნენ. ამდენ ძალზე საგულისხმოა, რომ ქსნის ხეობის მოსახლეობა თუმცა იშვიათად, მა რამ მაინც იძენდა არაცხავატური წარმოშობის თიხის ჭურჭელსაც. ასეთები

---

59 ა. ბ ო ხ ო ჩ ა ძ ე, დასახ. ნაშრ., გვ. 108.

60 ს ულ ხ ა ნ-ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი, სიტყვის კონა, თბ., 1949, გვ. 203.

61 იქვე, გვ. 332.

62 ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ქართული კერამიკა, გვ. 112.

63 ი. ნ ა ნ ო ბ ა შ ვ ი ლ ი, ტყავის დამუშავების ხალხური წესები საქართველოში, თბ., 1973, გვ. 76.

64 ა. ბ ო ხ ო ჩ ა ძ ე, დასახ. ნაშრ., გვ. 109.

65 К р у п н о в Е. Н. Древняя история Советского Кавказа, 1960; ტ. ჩ უ ბ ი ნ შ ვ ი ლ ი, მცხეთის უძველესი არქეოლოგიური ძეგლები, თბ., 1957, გვ. 105.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მოჭიქული და წითელი კერამიკა, რომელიც გორის, მცხეთისა და კასპის რაიონებიდანაა შემოტანილი. ვხვდებით აგრეთვე იმერულ ქვევრებსა და თონეებს. ქსნის ხეობის ბარის რამდენიმე სოფელში თიხის ჭურჭელი სპეციალურად მოწვეულ ხელოსნებსაც დაუმზადებიათ, მაგალითად, ლამისყანაში ძმებს თოთოსაშვილებს გორიდან მოუწვევიათ ხელოსნები. გორელი ოსტატები, მთხრობელთა გადმოცემით, „გაკულაკებამდე მოერეკათ, რომელთაც ქარხანა თვითონ აუშენებიათ პატრონის ხარჯზე და ქაშანური ჭურჭლის კეთება დაუწყიათ". წყლის, ღვინისა და ქონეულისათვის ადგილობრივი ჭურჭელიც ვარგისიანი იყო, ამის გამო მოწვეულებს ძირითადად ისეთი სახის ჭურჭელს ამზადებინებდნენ, რომელიც დამარილებული სანოვაგისათვის გამოდგებოდა. მოწვეული ოსტატის მიერ დამზადებულ ჭურჭელს მასპინძელი ეპატრონებოდა. მას თვითონ ცვლიდა ფულზეც და ჭირნახულზეც. მოჭიქული ჭურჭელი ცხავატურთან შედარებით ორმაგად ფასობდა. საოჯახო ჭურჭლის სპეციალისტთა გარდა, როგორც ზემოთაც აღვნიშნეთ, იწვევდნენ ქვევრისა და თონის მკეთებელ იმერელ ოსტატებსაც. ისინი ძირითადად დიდ ქვევრებს აძზადებდნენ — ერთიდან ოცდახუთკოკიანი ტევადობისას.

ქვევრის მკეთებელი იმერლები ლამისყანაშიც მოუწვევიათ. მათ მასპიხძლებად საკმაოდ შეძლებულ პირებს ვინმე ღვინიაშვილსა და ბენაშვილს მოიხსენიებენ. იმერლებს ხელსაყრელი თიხნარი ადგილი შეურჩევიათ და პატრონებისათვის „ქარხანაც" აუგებინებიათ. ამ ქარხანაში დამზადებულ ქვევრებს დამქირავებლები ყიდდნენ. მონაგარიდან შეშის, საჭმლის და ქურის ფულის გამოქვითვის შემდეგ დარჩენილ თანხას ოსტატებს შუაზე უყოფდნენ.

როგორც აღვნიშნეთ, ქსნის ხეობაში იმერეთიდანაც ჩამოჰქონდათ მზა ქვევრები და თონეები.

იმერლების ქართლისაკენ სამუშაოდ ლტოლვა შუა საუკუნეებში ჩვეულებრივი მოვლენა იყო. ამას ადასტურებს ეთნოგრაფიულ ყოფაში შემონახული ფაქტებიც. მაგალითად, იმერეთში არსებობდა ტერმინი „ნაქართლი". „ხაქართლში" ის კაცი იგულისხმებოდა, რომელიც ქართლში სამუშაოდ დაიარებოდა ხოლმე[66]. აღნიშნული გარემოება მრავალმხრივ არის საინტერესო. ამ მოძრაობას ისიც მოჰყვა, რომ იმერული და ცხავატური კერამიკული წარმოება გარკვეულად დაემსგავსა ურთიერთს.

უყურადღებოდ ვერ დავტოვებთ იმ ნივთებს, რომლებსაც ცხავატელები სპეციალური დანიშნულებისათვის აკეთებენ. ესენია: ხუფები, სარქველები, სასანთლეები, თიხის ზარფუში, ყულაბა, სახელსაქმო ქოთანი და სხვა.

ხუფებსა და სარქველებს ფართოდ იყენებენ ქსნისა და არაგვის ხეობათა მოსახლეობა. ერთსაც და მეორესაც „სახურავის თავი" ჰქვია. ორივე მორგვზე კეთდება. ხუფი, რომელიც მხოლოდ ქვაბ-ქოთნებისათვის არის გამოსადეგი, სარქველთან შედარებით ამობურცულია და მისგან განსხვავებულადაც კეთდება. სარქველი ჰორიზონტალური ფორმისაა, მთხრობელთა სიტყვებით, „სიპივით სწორი" არის. ამდენად, ყოველგვარ ქილას მოერგება. ხუფსაც და სარქველსაც მოზრდილი ზომის ხელის წასავლები ანუ სახელური აქვს. სახელური იმგვარად არის გაკეთებული, რომ არ ცხელდება და ხელის წასავლებადაც მოხერხებულია. ხუფსაც და სარქველსაც დიდი

[66] გ. ჯალაბაძე, მემინდვრეობის კულტურა საქართველოში, სადოქტორო დისერტაცია, თბ., 1971, გვ. 343—344.

პრაქტიკული გამოყენების გამო ცხავატელი მეთუნეები ქვაბ-ქოთნებისაგან დამოუკიდებლივ მეტი რაოდენობით აკეთებენ და ხელსაყრელადაც ყიდიან.

თიხისაგან დამზადებულ თავსახურავს საქართველოში დიდი ხნის ისტორია და უძველესი ტრადიცია აქვს. ისინი ჯერ კიდევ ენეოლითის გვიანდელ საფეხურზე უკეთებიათ[67].

ჯამურა — დაბალი, ფართოდ გადაშლილი პირის, დიდი ზომის ჭურჭელია. იგი სარეცხისათვის გამოიყენება. ჯამურას უკვე კარგა ხანია არ აკეთებენ. ძოხუცი ბოქმელები იმასღა იხსენებენ, რომ ჯამურა ადრევე სახლისათვის, საოჯახო დანიშნულებისათვის მზადდებოდა და არა საბაზროდ.

თიხის ზარფუშს — არყის გამოხდისას იყენებენ (სურ. 4 ა), (კოლ. 140—969/1). არყის გამოხდისას ბოლო ჩამონადენი ე. წ. „ნაბოლავარი", რახის ტიპის სითხეა, რომელიც ხელმეორედ გადაბრუნებას საჭიროებს. ამისათვის „ნაბოლავარს" პატარა ზომის სპილენძის ქვაბში ასხამენ და ზედ თიხის ზარფუშს გადაახურავენ. საარყე თიხის ზარფუშს ძირითადად საოჯახო დანიშნულებისათვის „გალესავდნენ", ხოლმე.

თიხის ზარფუშს იმერეთში, გურიაში, ლეჩხუმსა და სამეგრელოში ამზადებენ. მათი ნიმუშები ინახება საქართველოს მუზეუმის კერამიკის ფონდში (იმერული — კოლ. 181—970/36; ზომა: პირის დმ — 65 სმ, ძირის დმ — 13 სმ, მილის პირის დმ — 5 სმ; ლეჩხუმური — კოლ. 65 — 39/7; ზომა: პირის დმ — 45 სმ, სიმაღლე — 21, მილის სიგრძე — 16 სმ, მილის პირის დმ 16 სმ)[68]. აღნიშნული ზარფუშები ქსნურ ზარფუშთან შედარებით ბევრად დიდი ზომისანი არიან. ამასთანავე მათ მილის მოპირდაპირე მხარეს ადგილიდან ადვილად დაძვრის მიზნით, ხელის წასავლები ყური აქვთ მიძერწილი.

თიხის ზარფუშის გარდა, ქართულ ეთნოგრაფიულ ყოფაში გამოყენებულია ხის ზარფუშიც.

სპეციალური დანიშნულების კერამიკულ ნაწარმთა ჯგუფს მიეკუთვნება სასანთლეები (ტაბ. IX$_1$). (კოლ. 272—64/28, 99) და სახელსაქმო ქოთანი (ტაბ. XI$_2$), (კოლ 272—64/27), რომლებიც შეიძლება უნიკალურ ექსპონატებად ჩაითვალოს. სასანთლისა ორი და სახელსაქმო ქოთნის მხოლოდ ერთი ეგზემპლარი იყო შემორჩენილი ცხავატის მაცხოვრის ეკლესიაში. მათი უკეთ დაცვისა და, საერთოდ, გადარჩენის მიზნით, ეს იშვიათი ექსპონატები დღეს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიული განყოფილების კერამიკის ფონდშია დაცული.

მოკლედ შევჩერდებით რელიგიური დანიშნულების ჭურჭელზე — კერძოდ საზედაშეზე. ყოველწლიურად ოჯახის უფროსი ამა თუ იმ ხატ-სალოცავის სახელზე ინახავდა ზედაშეს, ეს იყო ღვინო, ერბო და ხორბალ-პური. ზედაშედ საქონლის შეპირებაც იცოდნენ. საქართველოში უფრო მეტად გავრცელებული იყო ღვინის ზედაშე. ქსნის ხეობის მთიან სოფლებში კი უმთავრესად ერბოს ზედაშეები გამოიყენებდ ეს განპირობებულია მეურნეობის დარგების სპეციფიკით. მთხრობელთა გადმოცემით, „აღთქმას რო აუთქომდი

---

[67] ა. ბ ო ხ ო ჩ ა ძ ე, მეღვინეობა-მევენახეობა ძველ საქართველოში, არქეოლოგიური მასალების მიხედვით, თბ., 1963, გვ. 130, 184.

[68] საქართველოს სახ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების სამეგრელოს ექსპედიციამ 1974 წელს სოფ. ნამიკოლაუდან ჩამოიტანა მეჭურჭლე კირილე პავლეს ძეს ერქვანიას მიერ დამზადებული თიხის ზარფუში.

ან ხატისათვის ან ღვინისათვის, ზედაშესაც იმისთვის დააყენებდი, როცა იმის (აღთქმულის — მ. ზ.) დღეობა ექნებოდა, ზედაშეც მაშინ აიხდებოდა“.

წმიხდახის დღეობის დროს ოჯახის წევრები მარანში იკრიბებოდნენ საზედაშე ჭურჭელთან და კლავდნენ შესაწირ საქონელს. ოჯახის უფროსი ლოცვას წარმოთქვამდა და ღვინით უმასპინძლდებოდა დამსწრეებს. ამ ცერემონიალის შესრულებამდე საზედაშე ჭურჭლის ახდა იკრძალებოდა, იგი სავსე უნდა ყოფილიყო. თუ ოჯახს ძალიან გაუჭირდებოდა, პატიებას სთხოვდნენ წმინდანს, რომლის სახელზეც იყო ზედაშე გადანახული, ერბოს თავს მოხდიდნენ და შეინახავდნენ, დანარჩენს კი გაიხმარდნენ. აღთქმულ დღეს გადანახული ერბოთი ქადებს დააცხობდნენ, სანთლებს დაანთებდნენ და სალოცავს ესტუმრებოდნენ. საზედაშეები სხვადასხვა ზომისა იყო. ერთდღიანი დღეობისათვის პატარა საზედაშე იყო განკუთვნილი, ხოლო ყველიერისათვის, რომელიც ერთი კვირა გრძელდებოდა, დიდი საზედაშეები ჰქონდათ. მთხრობელ ბაბალე ბუჩუკურის გადმოცემით, შეძლებულთ ექვსკილოიანი ერბოს საზედაშეებიც ჰქონიათ.

ქსნის ხეობის ზემო სოფლებში, როგორც აღვნიშნეთ, ყველაზე მეტად ერბოს საზედაშეებია გავრცელებული (ტაბ. XII$_2$), (კოლ. 272—64/32, 34). ყველა დღეობისათვის ცალ-ცალკე ჰქონდათ საზედაშე. საზედაშე ჭურჭელს ხშირ შემთხვევაში აწერდნენ, თუ რომელი ხატისათვის იყო განკუთვნილი.

ქსნის ხეობის ბარის სოფლებში საზედაშედ ერთ ან ორ მცირე ტევადობის ქვევრს იყენებდნენ. მასში ინახებოდა ხატის სახელზე აღებული ღვინო, რომლის მასალას საწნახელიდან გამოშვებული პირველი ტკბილი წარმოადგენდა. საზედაშე ქვევრს მარანში ყოველთვის განსაკუთრებით უვლიდნენ. მის ახლო-მახლო სამეურნეო ინვენტარსაც კი არ ათავსებდნენ, სუფთად ინახავდნენ[69].

როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოში ღვინის საზედაშეები მიწაში იყო ჩაფლული. საოჯახო და სათემო საზედაშე — ქვევრები აღმოჩენილია ეკლესიის გალავნებში, ვ. ბარდაველიძე მიუთითებს, რომ ქსნის ხეობის სოფ. ერედის, ძალისის წმინდა გიორგის **ეკლესიის** გალავანში 115 თიხის საზედაშე ყოფილა. სასოფლო და საგვარეულო ღვინის საზედაშეები დამოწმებულია ქართლში, ქიზიყში, სამეგრელოში და სხვაგან[70].

მსხვერპლშეწირვის თიხის ქილებს იცნობს ანტიკური ხანის ისტორიაც. არქეოლოგიური გათხრების საფუძველზე აღმოჩნდა წითლად თუ შავად გამომწვარი ქილები, რომელნიც ყოველთვის ძალიან ღრმად — 1, 8 — 2, 5 მეტრზე იყვნენ ჩაფლულნი და თავმოკრული გაკუპრული აპკით[71].

გატეხილი ან გაბზარული საზედაშე ჭურჭლის გადაგდება არ შეიძლებოდა. იგი იმ ხატის კარზე უნდა დაედოთ, რომლისთვისაც იყო გამიზნული.

ცხავატში თითოეულ უბანს ჭურჭლის კეთებასთან დაკავშირებით თავისი დღე ჰქონდა. ბუნტურებს პარასკევი ჰქონდათ „ამოკვეთილი“, ამ დღეს მათ არც მორგვის ტრიალი შეეძლოთ და არც თონის ანთება. მათი რწმენით, ჭურჭელი მთლიანად დაიშლებოდა და დაიმტვრეოდა. გოგიაშვილების გვარისათვის უქმედ ორშაბათი ითვლებოდა და ა. შ.

---

[69] გ. ჯალაბაძე, მევენახეობა-მეღვინეობა ქსნის ხეობაში, „მუზეუმის მოამბე“, XXX—B, 1974, გვ. 54.

[70] Бардавелидзе В. В., Древнейшие религиозние верования и обрядовое графическое искусство грузинских племен, Тб., 1957, გვ. 66.

[71] მცხეთა 1, არმაზის არქეოლოგიური ძეგლები, თბ., 1955, გვ. 170—171.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თავი V

ჭურჭლის შემკობა

საქართველოში კერამიკული ჭურჭლის წარმოებას დიდი ხნის ისტორია აქვს. არქეოლოგების მიერ აღმოჩენილი კერამიკის უძველესი ნიმუშები ნეოლითის ხანით თარიღდება[1]. ამ დროიდან მოყოლებული კერამიკამ განვითარების რთული გზა განვლო. კერამიკული ნაწარმის ტექნიკურ სრულყოფასა და ზრდას თან ახლდა ფორმების, ფერების, მხატვრული გაფორმების განვითარება.

კერამიკის მხატვრულად დამუშავებას ძველთაგანვე უდიდესი მნიშვნელობა ეძლეოდა. სწორედ ეს გარემოება ჰქონდა მხედველობაში აკად. ი. ჯავახიშვილს, როცა წერდა: „საქართველოში არსებული, ჩვენამდე მოღწეული თიხის, შუშისა და ძვირფასი ლითონის, შესანიშნავი ხელოვნებითა და გემოვნებით შესრულებული ჭურჭლის მრავალი ნიმუშიც იმის დამადასტურებელია, რომ ამ დარგის ნახელავის „სიტურფესა“ და „პატიოსნებას“ დიდი ყურადღება ექცევა, თავის დროზე... ჭურჭლის ისტორიის შესწავლას დიდი მნიშვნელობა აქვს. იგი საინტერესოა, როგორც ტექნიკის, ისევე მხატვრული შესრულებისა და კულტურის განვითარების თვალსაზრისით“[2].

ხალხის მხატვრული გემოვნების ისტორიულ მნიშვნელობაზე მიუთითებს აგრეთვე გ. ჩიტაია წერილში „ქართული ხალხური ორნამენტი“. იგი წერს: „ხალხურ ორნამენტში ჩაქსოვილია ხალხის, უშუალო მწარმოებლის სული და გული, მისი გრძნობა და გონება, მისი ოსტატობა. მდიდარი და მრავალფეროვანია ქართველი ხალხის მიერ შექმნილი ორნამენტი. ის ასახულია ქსოვილზე, ხეზე, ლითონზე, ქვაზე და სხვა მასალაზე. მცირე მასშტაბით ის დღესაც ცოცხლობს ხალხურ ყოფაში, ხოლო დიდი რაოდენობით მისი ნიმუშები დაცულია ჩვენს მუზეუმებში. ნაწილობრივ გამოფენილია და გამოცემულია[3]“.

ადრეული ხანის ჭურჭელზე ამა თუ იმ გამოსახულებას უმრავლეს ძეძთხვევაში აზრობრივი მნიშვნელობა ჰქონდა. დროთა განმავლობაში მან დაკარგა თავისი პირვანდელი შინაარსი და დღეს ისე აღიქმება, როგორც უბრალო ორნამენტი.

---

[1] ალ. კ ა ლ ა ნ დ ა ძ ე, მეზოლითურ და ნეოლითურ კულტურათა ნაშთები საქართველოში, „ენიმკის მოამბე“, ტ. IV, ნაკვ. 3, თბ., 363, 371.

[2] ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, მასალები საქართველოს მატერიალური კულტურის ისტორიისათვის თბ., 1965, გვ. 63—64.

[3] ჟურნალი „დროშა“, 1960, № 3.

ქსნის ხეობაში კერამიკის მხატვრული დამუშავება, წერნაქის მოპოვებიდან დაწყებული უკანასკნელი ხაზის მოსმით დამთავრებული, მეტად საინტერესოდ მიმდინარეობს. ცხავატური კერამიკული მეურნეობა ყურადღებას იქცევს იმ მხრივაც, რომ მისთვის ნიშანდობლივია მხოლოდ და მხოლოდ მოწერნაქებული ჭურჭლის დამზადება, სულერთია მიწაში ჩასაფლობი ქვევრი იქნება იგი თუ ცეცხლზე შემოსადგმელი ქვაბქოთანა. „უწერნაქო ჭურჭელი არასოდეს გვიკეთებია. მას შნო არა აქვს და ფერი“ — განმარტავს ცხავატელი მეჭურჭლე (ესტატე ჟივიძე, 75 წლის, სოფ. ცხავატი, 1964 წ.).

კერამიკული ჭურჭლის მოწერნაქება, მისი მხატვრული დამუშავება შედარებით ნაკლებადაა შესწავლილი. თიხის ჭურჭელი კი ამ მხრივ დაკვირვების მეტად საინტერესო ობიექტს წარმოადგენს. მის მხატვრულ გაფორმებაში ხალხური შემოქმედების მრავალი საყურადღებო ნიუანსი იჩენს თავს, რომელთა წარმოჩენა, განხილვა-ანალიზი უეჭველია ხელს შეუწყობს ეროვნული ხელოვნების მრავალი საკითხის დაზუსტება-გამოკვლევას.

მოსახატავი მიწის ჯიში — წერნაქი ყველგან არ მოიპოვება. იგი აღმოსავლეთ საქართველოში გვხვდება კასპის რაიონში — ფამიანის გორაზე, რომელსაც ახალქალაქელი მეჭურჭლეები იყენებდნენ და აშურიანის მთაზე, რომლითაც ცხავატელი ოსტატები სარგებლობდნენ. ქიზიყელი მეჭურჭლეები წერნაქს კარდანახის მთაში თხრიდნენ, შიგნი კახეთის ოსტატები გარე კახეთიდან, მარტყოფ-ლილო-პატარძეულის მიდამოებიდან ეზიდებოდნენ. მცხეთელებისთვის წერნაქის ბუდედ ბებრის ციხის შემოგარენი ითვლებოდა.

როგორც აღვნიშნეთ, ცხავატელ მეჭურჭლეებს წერნაქი კასპთან ახლოს მდებარე აშურიანის მთიდან მოჰქონდათ. ხშირ შემთხვევაში კი საბადოსთან ახლოს მცხოვრებნი თავად ამარაგებდნენ ცხავატელ მეჭურჭლეებს წერნაქით. ერთი მთხრობლის გადმოცემით, კასპელებს უთქვამთ: „ადგილი ჩვენია, ხერხაქიც ჩვენია, ჩვენ ამოგიტანთ და თქვენ იყიდეთ“. კასპელების ამგვარ მოქმედებას გარკვეული შედეგიც ჰქონდა. უნდა ვიფიქროთ, რომ ისინი მარტო წერნაქის გასაყიდად არ ავიდოდნენ ცხავატში. ჭურჭლის შესაძენად წასულები, ალბათ, გაცვლით ვაჭრობას აწარმოებდნენ, ფულის სანაცვლოდ წერნაქში ჭურჭელს იღებდნენ. ამ ვარაუდს ამაგრებს იგოეთელი მთხრობლის სოსო ჟივიძის განცხადება: „ერთ კილოიან ჯამ წერნაქში ერთ კოკას მივცემდით, და ვეტყოდით, ცოტაც დაგვიმატეთ და ერთ ლიტრიანსაც მოგცემთო“.

ზოგიერთი მთხრობელი წერნაქის ცხავატში ამტანად მეცხვარეებს ასახელებს. ხშირ შემთხვევაში ოსტატებს წერნაქით მეზობელი სოფლებიც ამარაგებდნენ. „ჩვენ სოფელთან რო ახლო სოფლებია ხორბალა და დადიანეთი, იქავლებს კალათები მიქონდათ კასპში გასაყიდად, გაყიდვას რო მორჩებოდნენ, იტყოდნენ: აქვეა წერნაქი, გავიაროთ, ავკრიფოთ და ცხავატურ ჭურჭელზე გავცვალოთ“ — შენიშნავს მთხრობელი.

წერნაქი, ჩვენი დაკვირვებითა და მთხრობელთა გადმოცემით, ბუნებაში სამი სახითაა წარმოდგენილი. ერთ შემთხვევაში წერნაქი მიმობნეულია მინდორზე, მეორე .შემთხვევაში იგი კლდეშია, საიდანაც ხელითაც გამოიჩიჩქნება და ნიჩბითაც გამოითხრება. მესამე შემთხვევაში წერნაქი ფიქალო ქვებს შორის არის მოქცეული ფენების სახით. მთხრობელთა გადმოცემით,

ეროვნული ბიბლიოთეკა

წერნაქის გამოჩენა ძირითადად ახალ მთვარეს უკავშირდება. „წერნაქს ზაფხულში გამოიყრის, რაკი აცივდება, მერე არა. ერთს რო ამოიყრის და მოვხდით, მერე ახალ მთვარეზე კიდე ამოიყრის იმავე ადგილას. უფრო თვეში ერთხელ, ძველ მთვარეზე არა. ხელით ვხვეტავდით, ანდა ხის ფიცრით წაუგდებდით, ამოვყრიდით. მთელი დღე რომ ევლო კაცსა, ერთ ფუთზე მეტი არ ამოვიდოდა“ — შენიშნავს მოხუცი ცხავატელი მეჭურჭლე მათე ბუნტური.

როგორც ლიტერატურული წყაროების, ისე ქიმიური ანალიზის საფუძველზე ირკვევა, რომ წერნაქი არის რკინის ჟანგი, ანუ ოქრა. არსებობს სხვადასხვა სახისა და ფერის ოქრა: წითელი, ყვითელი, ნარინჯისფერი, ყავისფერი, თეთრი.

ქიმიაში რკინის ჟანგი ლიმონიტის სახელწოდებითაც არის ცნობილი. ლიმონიტები, ხშირ შემთხვევაში, წარმოიშობიან რკინის საბადოთა დაჟანგვის ზონაში. „ისინი წარმოიშობიან მხოლოდ მიწის ზედაპირზე ჟანგბადის არსებობისა და ძლიერ ტენიანობის პირობებში... ტენიანობა მიმდინარეობს ზედაპირული წყლების ჩატანით“[4].

როგორც ზემოთ დავინახეთ, ხალხი წერნაქის წარმოქმნას ახალ მთვარესთან აკავშირებს. ამ გარემოებას ვფიქრობთ, რეალური საფუძვლები გააჩნია. ცნობილია, რომ ახალი მთვარის გამოჩენას ხშირ შემთხვევაში ახლავს ამინდის ცვლა, წვიმები. მიწის ჟანგი ანუ წერნაქი კი მიწის ზედაპირზე მნიშვნელოვანი ტენიანობის პირობებში წარმოიქმნება.

წერნაქს პატარა ტომრებით ეზიდებოდნენ. შინ მიტანილს სპეციალურ საწერნაქე თიხის ჯამებში ყრიდნენ და კალოზე ან ბოსელში ინახავდნენ. მას ფქვილივით უნდა მოვლა, სიგრილეში შენახვა. მოსახატავი დანიშნულების წერნაქს თვით მეჭურჭლე აზავებს: საწერნაქე ჯამში სამას გრამამდე ფხვიერ წერნაქს ჩაყრიან. მას ასხამენ იმდენ წყალს, რომ ფხვნილი დაიფაროს. შემდეგ ურევენ.

ლ. ბოჭორიშვილის დაკვირვებით, ეს ნარევი „არც თხელი უნდა ყოფილიყო და არც სქელი, სქელი ცუდად ესმებოდა, თხელი კი ფერმკრთალი იყო“. ფ. გარდაფხაძე კი აღნიშნავს, რომ იგი „ნადუღის სისქისა უნდა იყოს“[5].

ჭურჭლის მოხატვისათვის მეტად დიდი მნიშვნელობა აქვს თიხის ტექნოლოგიურ დამუშავებას. წვრილმარცვლოვანი რკინაჭარბი პლასტიკური თიხა, რომელიც კარგად არის გასუფთავებული მინარევებისაგან, მეტად მოქნილია და ნაწარმის მხატვრულად შემკობის დიდ შესაძლებლობას იძლევა. ცხავატელი ოსტატი ჭურჭელს, ვიდრე მას წერნაქით მოხატავს, საგულდაგულოდ ასუფთავებს.

ჭურჭლის წერხაქით დაჭრელებისათვის ცხავატელი ოსტატები ქათმის ფრთებისაგან შეკრულ ფუნჯს იყენებენ. აღსანიშნავია, რომ მოხატვა ჭურჭლის ამოყვანისთანავე სრულდება. „წერნაქი ჭურჭელს მორგვზე ტრიალის დროს ესმის. ჭურჭელს რომ მოვჭრით, მერე წერნაქი აღარ წაესმევა“, აღნიშნავენ ოსტატები.

წერნაქი, რომლითაც ცხავატელი ოსტატები სარგებლობდნენ, ყვითელი

---

[4] ა. ბ ე ტ ე ხ ტ ი ნ ი, მინერალოგიის კურსი, თბ., 1957, გვ. 303.

[5] ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ზემო იმერული კერამიკა, მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, VIII, 1955; ფ. გ ა რ დ ა ფ ხ ა ძ ე, მეჭურჭლეობა და მექვევრეობა ლეჩხუმში, „მუზეუმის მოამბე“, XIV, 1947.

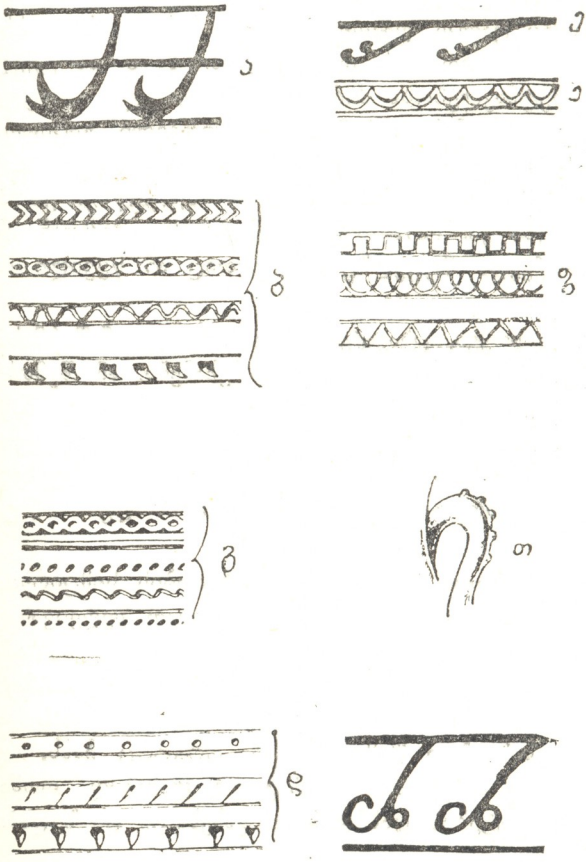
ფერისაა. გამშრალ თიხაზე იგი თეთრად მოჩანს, ხოლო ნაწარმის გამოწვის შემდეგ მოწითალო ფერს იღებს.

თიხის მოწერნაქებისას ფუნჯის მოძრაობა დამოკიდებულია იმაზე, თუ რა სახის მოხატულობაა შესასრულებელი. შესაბამისად ხელი ან გაჩერებულია ან ადგილზევე მოძრაობს.

მოწერნაქებული თიხის ჭურჭლიდან სახელმწიფო მუზეუმის კერამიკულ ფონდში ყველაზე უხვად ცხავატური ნიმუშებია წარმოდგენილი. ისინი მოწერნაქების ორიგინალობით გამოირჩევა.

ერთი და იმავე ჭრელით სხვადასხვა ჭურჭლის წარმოდგენა და პირიქით, ერთი და იგივე ჭურჭლის სხვადასხვა ჭრელით გამოხატვა ქართული კერამიკის მნიშვნელოვანი თავისებურებაა. მოხსენებულ ფონდში დაცული ექსპონატები ამის ნათელი დადასტურებაა. სანიმუშოდ დავასახელებთ ქვაბს (კოლ 14—38/1) და სადღობელს (კოლ. 272—64/4). მცირე ზომის ქვაბი უფრო მეტი ჭრელითაა გადატვირთული, ვიდრე დიდი ზომის სადღვებელის ტანი.

ცხავატური კერამიკისათვის ძირითადად ნიშანდობლივია წერნაქით გამოყვანილი შემდეგი სახის ორნამენტები: „ფთე“, „კლაკნილი“, „ორკაპა“ ანუ „კავი“, „კუწუბი“, „სარტყელი“ ანუ „რგვალი“, „წინწკლები“, „ტეხილი ხაზები“, „თოკისებური ორნამენტი“, „თევზიფხური“, „ჯვარი“ (სურ. 12.).



სურ. 12. ორნამენტის სახეები

ეროვნული ბიბლიოთეკა

როგორც ვხედავთ, ორნამენტი გეომეტრიული ხასიათისაა. აქვე შეინიშნავთ, რომ იგი მეტად მარტივად და ძუნწადაა წარმოდგენილი. არ გვხვდება სიუჟეტური სურათები ადამიანთა, მცენარეთა, ცხოველთა თუ ფრინველთა გამოსახულებებით.

ცხავატური ჭურჭლის ერთ-ერთ დამახასიათებელ ორნამენტს „ფთეს“ წარმოადგენს (სურ. 12 ა) (კოლ. 27—89). მისი ადგილი ძირითადად მუცლის არეზეა განსაზღვრული. „ფთე“, დაახლოებით 6-მდე ერთეულის რაოდენობით, მთელ ტანს ევლება თანაბარი დაშორებით. მოზრდილი ფეხი იწყება მხარის რგალიდან და ჩამოყვება მუცელზე შემოვლებულ რგალამდე. „ფთეს“ ფეხი ორ ან სამ რგალს შორის თავსდება. ზოგიერთ შემთხვევაში „ფთე“ ჭურჭლის მხოლოდ ქვედა ტანს შემოუყვება. მოხსენიებული ორნამენტი ოდნავ მარცხნივ დახრილი შვეული ხაზია, რომლის ქვედა ბოლო ორი მარცხნივ განტოტებული ფეხისაგან შედგება. „ფთეს“ ყველა ხელოსანი არ უკეთებდა ჭურჭელს. გასათვალისწინებელია ერთ-ერთი მთხრობლის განმარტება: „ჭურჭელს ვცნობდით მოხატულობით. მე ფთეს ვაკეთებდი, სხვა მაღლა აწეულ კავს. ზოგიც ერთ კავიანს, ზოგიც ორკავიანს და სხვა“.

ორკავიანი (სურ. 12 ე) „ფთე“ ორნამენტს უახლოვდება და, ამასთანავე, კახურ „კორკორას“ წაგავს. ეს უკანასკნელი „ფთეს“ მსგავსად ჭურჭელზე განაწილებული.

აღსანიშნავია, რომ ჭურჭელს ხშირად უკეთდება წერნაქის სარტყელი. ის გვხვდება როგორც ცალკე, დამოუკიდებელი სახით, ასევე სხვა ორნამენტთან ურთიერთობაშიც. ჭურჭელს დაახლოებით 4—8 სარტყელს ავლებდნენ. სარტყელთა მეტნაკლებობა ძირითადად ჭურჭლის მოცულობით განისაზღვრებოდა. მცირე ზომის კერამიკული ჭურჭელი გაცილებით ნაკლებ რგალებით მშვენდებოდა, ვიდრე დიდი მოცულობისა. „ერთ სარტყელს პირზე შემოვავლებდით,- ორს—ყელთან, ორს — მუცელზე. ეს პატარა ჭურჭლებს; დიდ ჭურჭლებს კი, ორს — ყელთან, ერთს — პირთან, წყვილს — შუა მუცელზე, ერთს — ქვედა მუცელზე და ერთიც ან წყვილი ძირთან ევლებოდა“.

როგორც ზემოთ ითქვა, ცხავატური კერამიკული ნაწარმისათვის ნიშანდობლივია სარტყელის სხვა ორნამენტთან შეხამება. ამ შემთხვევაში ორნამენტები მოქცეულია ჭურჭლის მხარისა და მუცლის ზედა ნაწილზე შემოვლებულ რგალთა შორის. სარტყლებთან ანუ რგალთან შეწყვილებული ორნამენტებიდან აღსანიშნავია: „მოკაული“, „წიწკლები“, „ტეხილი“ ანუ „გაკუთხული“ ხაზები, „დახრილი“ და „კლაკნილი“ ზოლები (სურ. 12) (კოლ. 272—64/8).

„პირვანდელი ჭურჭელი სახეთა სხვადასხვაობის სიმცირესა და ერთფეროვნებას განიცდიდა, მოკლებული იყო ყოველგვარ შეღებვასა და მოხატვას. კალათაში დაყალიბებულ ჭურჭელს საგანგებო დაჭრელება არც დასჭირდებოდა, დახლართული წნულის კვალი გამოწვის შემდეგ მასზე თავისთავად აღიბეჭდებოდა. იმ მხარეებში კი, სადაც ყალიბის ფუნქციას კალათა არ ასრულებდა, მარტივი სახეებით შემკობაც კი, როგორც ჩანს, აუცილებლობას არ შეადგენდა, მრავალ სახეობათა შემცველი, ლამაზად ორნამენტირებული ქვებისა და ხის ფირფიტების დახმარებით გახეხილი და ზედაპირგადაგლუვე-

ბული ჭურჭელი, და შეიძლება თავისებურად შეღებილიც, კაცობრიობამ ნეოლითის ხანაშივე მოიპოვა"[6].

ტრანსფორმაციას განიცდიდა ჩვენთვის საინტერესო მოწერნაქებული ჭურჭელიც. წერნაქის გამოყენებას ქართულ კერამიკაში უძველესი ტრადიციები აქვს. ამ ფაქტის ნათელი დადასტურებაა ძვ.წ. II ათასწლეულის შუა ხანებით დათარიღებული მოწერნაქებული და მოხატული ჭურჭლის აღმოჩენა თრიალეთის დიდორმოიან ყორღანებში[7].

მოხსენიებული პერიოდიდან მოყოლებული ადრეანტიკურ ხანამდე საქართველოში წითლად გამომწვარი და წერნაქით დაფარული კერამიკა არ ჩანს. მის ადგილს შავად გამომწვარი ჭურჭელი იჭერს[8].

წერნაქიანი ჭურჭელი კვლავ ჩნდება ძველი წელთაღრიცხვის უკანასკნელ საუკუნეებში. ისინი მრავლად გვხვდება ქვევრსამარხებში...[9].

მოხატული კერამიკული ჭურჭლის აღმოჩენის საფუძველზე ი. გაგოშიძე ასკვნის, „ანტიკური ხანის საქართველოში, კერძოდ ჩვ. წ-მდე IV—I საუკუნეებში, ე. წ. ელინისტურ ხანაში, თიხის მხატვრული ჭურჭლის წარმოება საქართველოში ისეთ მაღალ დონეს აღწევს, რომ ამ პერიოდს ჭეშმარიტად შეიძლება ეწოდოს „მოხატული კერამიკის ხანა"[10]. ფეოდალურ ხანაში წერნაქით შემკულ-მოხატული ჭურჭელი და ქვევრ-დერგები საქართველოსა და მთელს ამიერკავკასიაში მრავლადაა აღმოჩენილი[11].

წერნაქი ადრე პრაქტიკული დანიშნულებით იხმარებოდა. არქეოლოგიამ შემოინახა თიხის ჭურჭლები, რომლებიც მთლიანად წერნაქითაა დაფარული წერნაქი ჭურჭლის ხორკლიან ზედაპირს ათანაბრებს, ასწორებს და მაშასადამე გლუვ სახეს აძლევს.

წერნაქის ღირსებაზე მატერიალური კულტურის მკვლევარი ა. ლუკასი წერს: „ერთის მხრივ თუ თიხაზე წასმული წერნაქი ჭურჭელს უცვლის ფერს, მეორეს მხრივ იგი გაუმტარს ხდის მის კედელს. ასევე ათანაბრებს ზედაპირს და საერთოდ ამზადებს კარგ ნიადაგს ჭურჭლის მოსახატავად"[12].

წითელ საღებავს — წერნაქს ზოგიერთ შემთხვევაში ავეჯისა და სახლის კედლების შესაღებ-მოსახატავადაც ხმარობდნენ[13].

წითელი ოხრის, ჟანგმიწის გამოყენების კვალი (ქართულ) პალეოლითურ ძეგლებშიც შეინიშნება[14].

---

[6] ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, ტ. I, ,თბ., 1949, გვ. 9.

[7] Куфтин Б. А. Археологические раскопки в Триалети, Тб., 1941, გვ. 79; ა ლ. ჯავახიშვილი, ლ. ღლონტი, ურბნისი, თბ., გვ. 36. 50.

[8] ვ. ჯაფარიძე, ქართული კერამიკა (XI—XIII სს.), თბ., 1956, გვ. 11.

[9] ალ. კალანდაძე, სამარხთა აღნაგობა და დაკრძალვის წესი სამთავროს უძველეს სამაროვანზე, სადისერტაციო შრომის თეზისები, თბ., 1947.

[10] ი. გაგოშიძე, სამადლოში მოპოვებული მოხატული ჭურჭელი, „ძეგლის მეგობარი", 1970, № 23.

[11] თ. არჩვაძე, მოუჭიქავი თიხის ჭურჭლის წარმოების ისტორიისათვის შუასაუკუნეთა საქართველოში (რუსთავური დარგები), ფეოდალური საქართველოს არქეოლოგიური ძეგლები, თბ., 1969, გვ. 127, 133.

[12] Лукас А. Материалы и ремесленные производства древного Египта, М. 1958, გვ. 557.

[13] ლ. ბოჭორიშვილი, ზემოიმერული კერამიკა, გვ. 71; ლ. ბედუკიძე, ხალხური ავეჯი აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში, თბ., 1973, გვ. 94.

[14] Замятнин С. Н. Палеолит западного Закавказья, Палеолитические пещеры имеретии: Сборник Музея антропол. и этногр. XVI, М-Л., 1957, გვ. 479.

წერნაქი გამოიყენებოდა სამშენებლო კერამიკაშიც. წერნაქით ღებავდნენ კრამიტს, რაც მას სილამაზესა და სიმაგრეს მატებდა. როგორც ჩანს, ამ მიზნით უნდა წაესვათ წერნაქი მცხეთის ძველი კრამიტებისთვისაც[15], ანტიკურ ხანაში კრამიტის შეღებვის წესი გავრცელებული ყოფილა[16].

მოწერნაქებული ჭურჭელი ფართოდ იკიდებს ფეხს ხალხის ყოფაში. მის ძლიერ ტრადიციას კარგად ადასტურებს საქართველოს მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში დაცული ექსპონატებიც. როგორც სამართლიანადაა შენიშნული სამეცნიერო ლიტერატურაში, „წერნაქით ჭურჭლის მოჭრელების ტრადიცია იმდენადაა ქართველი ოსტატ-მეჭურჭლის მეხსიერებაში ჩანერგილი, რომ მას შეუძლია მის მიერ ახლად მიგნებული სხვა მასალაც გამოიყენოს, მაგრამ ტრადიცია უკარნახებს ჭურჭელი წერნაქით დააჭრელოს“[17].

ცხავატელი ოსტატები არა მარტო წერნაქით ალამაზებდნენ ჭურჭელს, არამედ ხელის ფიცრის საშუალებით — რელიეფური ზოლებითაც. ამ უკანასკნელით ჭურჭლით დამშვენება მოწერნაქების შემდეგ ხდებოდა. რელიეფური ზოლები ამოღარვის გზით კეთდებოდა სველ ჭურჭელზე. როგორც სამეცნიერო ლიტერატურაშია მითითებული, ჭურჭლის ამგვარი შემკობით ადრევე სარგებლობდნენ ქართველი ოსტატები[18]. ამგვარი ჭურჭლის ხელისფიცრით შემკობა საერთოდ წინ უსწრებდა მოწერნაქებას, მაგრამ, რადგანაც ცხავატში ჯერ ჭურჭლის მოწერნაქებას ახდენდნენ და შემდეგ ხელისფიცრით მის მოჭრელებას, ჩვენც ამ თანმიმდევრობით მივყვებით ნაკეთობათა გამშვენიერების პროცესს.

ჯერ კიდევ პირველყოფილ საზოგადოებაში გავრცელებული იყო თიხის საგნების შემკობა — სველ თიხაზე ღრმულების გაკეთების ან თიხის ნაწილაკების მიწებების გზით[19].

ჭურჭელი, რომელიც მარტივად მშვენიერდებოდა, თავდაპირველად უჩარხოდ მზადდებოდა. ჩარხის გამოგონების შემდეგ ხელისფიცრის საშუალებით არა მარტო მარტივი სახის ორნამენტს აკეთებდნენ, არამედ რთულსაც, მაგალითად, ცხოველებისა და ადამიანის გამოსახულებებს.

ხის სავარცხელს თიხის დამუშავებისა და შემკობისათვის იყენებდნენ ჯერ კიდევ პირველყოფილ საზოგადოებაში[20]. XI—XIII საუკუნეების არქეოლოგიურ მასალაში ხშირად გვხვდება ლიტრების ნატეხები (დმანისი, გუდარეხი და სხვა) და თითქმის ყოველთვის წერნაქით დაფარულ მათ ზედაპირზე ამოკაწრულია წიწვოვანი სახეები. ამას გარდა, სხვადასხვა ჭურჭელზე ვხვდებით წრეხაზებს, კლაკნილ ხაზებს და ვერტიკალურ სიბრტყეში ამოკაწრულ პარალელურ ხაზებს[21]. იყო შემთხვევები, როცა ჭურჭელს ფიჭვის ხი-

---

[15] ა. აფაქიძე, ისტ. ინსტიტუტის შრომები, IV, გვ. 122.

[16] Гайдукевич В. Ф. Босфорские черепицы, გვ. 235.

[17] ლ. ბოჭორიშვილი, ზემოიმერული კერამიკა, გვ. 71.

[18] მ. გობეჯიშვილი, არქეოლოგიური გათხრები საბჭოთა საქართველოში, 1952, გვ. 39.

[19] გ. ფხაკაძე, ქვემო ქართლის ნეოლითი, თბ., 1963, გვ. 79. ლ. ნებიერიძე, დასავლეთ ამიერკავკასიის ნეოლითი, თბ., 1962, გვ. 44-45.

[20] Кверфельд Э. К. Керамика ближного востока, Л., 1947, გვ. 30, 32.

[21] ვ. ჯაფარიძე, დასახ. ნაშრ., გვ. 20.

წერნაქი გამოიყენებოდა სამშენებლო კერამიკაშიც. წერნაქით ლებავდნენ კრამიტს, რაც მას სილამაზესა და სიმაგრეს მატებდა. როგორც ჩანს, ამ მიზნით უნდა წაესვათ წერნაქი მცხეთის ძველი კრამიტებისთვისაც[15] ანტიკურ ხანაში კრამიტის შეღებვის წესი გავრცელებული ყოფილა[16].

მოწერნაქებული ჭურჭელი ფართოდ იკიდებს ფეხს ხალხის ყოფაში. მის ძლიერ ტრადიციას კარგად ადასტურებს საქართველოს მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების კერამიკის ფონდში დაცული ექსპონატებიც. როგორც სამართლიანადაა შენიშნული სამეცნიერო ლიტერატურაში, „წერნაქით ჭურჭლის მოჭრელების ტრადიცია იმდენადაა ქართველი ოსტატ-მეჭურჭლის მეხსიერებაში ჩანერგილი, რომ მას შეუძლია მის მიერ ახლად მიგნებული სხვა მასალაც გამოიყენოს, მაგრამ ტრადიცია უკარნახებს ჭურჭელი წერნაქით დააჭრელოს“[17].

ცხავატელი ოსტატები არა მარტო წერნაქით ალამაზებდნენ ჭურჭელს, არამედ ხელის ფიცრის საშუალებით — რელიეფური ზოლებითაც. ამ უკანასკნელით ჭურჭლით დამშვენება მოწერნაქების შემდეგ ხდებოდა. რელიეფური ზოლები ამოღარვის გზით კეთდებოდა სველ ჭურჭელზე. როგორც სამეცნიერო ლიტერატურაშია მითითებული, ჭურჭლის ამგვარი შემკობით ადრევე სარგებლობდნენ ქართველი ოსტატები[18]. ამგვარი ჭურჭლის ხელისფიცრით შემკობა საერთოდ წინ უსწრებდა მოწერნაქებას, მაგრამ, რადგანაც ცხავატში ჯერ ჭურჭლის მოწერნაქებას ახდენდნენ და შემდეგ ხელისფიცრით მის მოჭრელებას, ჩვენც ამ თანმიმდევრობით მივყვებით ნაკეთობათა გამშვენიერების პროცესს.

ჯერ კიდევ პირველყოფილ საზოგადოებაში გავრცელებული იყო თიხის საგნების შემკობა — სველ თიხაზე ღრმულების გაკეთების ან თიხის ნაწილაკების მიწებების გზით[19].

ჭურჭელი, რომელიც მარტივად მშვენიერდებოდა, თავდაპირველად უჩარხოდ მზადდებოდა. ჩარხის გამოგონების შემდეგ ხელისფიცრის საშუალებით არა მარტო მარტივი სახის ორნამენტს აკეთებდნენ, არამედ რთულსაც, მაგალითად, ცხოველებისა და ადამიანის გამოსახულებებს.

ხის სავარცხელს თიხის დამუშავებისა და შემკობისათვის იყენებდნენ ჯერ კიდევ პირველყოფილ საზოგადოებაში[20]. XI—XIII საუკუნეების არქეოლოგიურ მასალაში ხშირად გვხვდება ლიტრების ნატეხები (დმანისი, გუდარეხი და სხვა) და თითქმის ყოველთვის წერნაქით დაფარულ მათ ზედაპირზე ამოკაწრულია წიწვოვანი სახეები. ამას გარდა, სხვადასხვა ჭურჭელზე ვხვდებით წრეხაზებს, კლაკნილ ხაზებს და ვერტიკალურ სიბრტყეში ამოკაწრულ პარალელურ ხაზებს[21]. იყო შემთხვევები, როცა ჭურჭელს ფიჭვის ხი-

---

[15] ა. აფაქიძე, ისტ. ინსტიტუტის შრომები, IV, გვ. 122.

[16] Гайдукевич В. Ф. Босфорские черепицы, გვ. 235.

[17] ლ. ბოჭორიშვილი, ზემოიმერული კერამიკა, გვ. 71.

[18] მ. გობეჯიშვილი, არქეოლოგიური გათხრები საბჭოთა საქართველოში, 1952, გვ. 39.

[19] გ. ფხაკაძე, ქვემო ქართლის ნეოლითი, თბ., 1963, გვ. 79. ლ. ნებიერიძე, დასავლეთ ამიერკავკასიის ნეოლითი, თბ., 1962, გვ. 44-45.

[20] Кверфельд Э. К. Керамика ближного востока, Л., 1947, გვ. 30, 32.

[21] ვ. ჯაფარიძე, დასახ. ნაშრ., გვ. 20.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საგან გაკეთებული სავარცხლის მეშვეობით ვერტიკალური მოკლე ზოლებით ალამაზებდნენ. „სავარცხლისებური იარაღით ჭურჭლის ზედაპირის დამუშავება ძლიერ გავრცელებული ხერხი ყოფილა ურბნისის ადრეფეოდალური ხანის კერამიკულ წარმოებაში. ჭურჭლის გაფორმების ეს ხერხი ცნობილი იყო წინამორბედ ხანაშიც... ამ ხერხით დამუშავებული კერამიკა გვხვდება აგრეთვე აღმოსავლეთ ევროპის ციხე-ქალაქებში და იქ დაახლოებით II—III სს. თარიღდება“[22].

ცხავატის კერამიკულ წარმოებაში დამოწმებულ იქნა ჭურჭლის შემკობა ღილაკებით. მთხრობელთა განმარტებით, ღილაკებით განსაკუთრებით სუფრასთან დაკავშირებულ, უპირატესად საღვინე ჭურჭელს ალამაზებდნენ (კოლ. 23—59/5; 272—64/8). „პატარა თიხას დავასვარსვალებდით და ლიტრას მივაკრავდით ყურზე, ყელსა და მუცელზე, მერე წერნაქს წაუსომდით რო წითლად დამდგარიყო. ამ წერტილებს ღილებს ვუწოდებდით და ვამბობდით, ეხლა ღილებით მოვქარგოთო“. ამგვარი ხერხით დამუშავებული ჭურჭელი არქეოლოგიური მასალიდანაც არის ცნობილი[23].

აღსანიშნავია, რომ თიხის ჭურჭლის შემკობის ეს ხერხი ძველია, კოპლებით შემკული ჭურჭელი აღმოჩნდა სამთავროს გვიანდელი ბრინჯაოს ხანის ორმოსამარხებში[24]. ასევე არმაზის ხევში მოპოვებულ ხელადებს ყურებზე სათითაოდ აქვთ დაკრული მრგვალბრტყელი „მეჭეჭები“[25].

მეტად ორიგინალურადაა შემკული საქალაქო ქილები. მათი უმეტესობისათვის ნიშანდობლივია ფართოდ გადაშლილი პირის შიბის დამშვენება თევზიფხურა ორნამენტით. მხარზე და ძირთან ჭურჭელს ხელისფიცარით თოკისებურ გრეხილს უკეთებდნენ (სურ. 13), (კოლ. 272—64/1 272—64/6). ანალოგიური სარტყლით ჭურჭლის შემკობის წესი დამახასიათებელია როგორც გვიანბრინჯაოს, ისე ადრეფეოდალური კერამიკისათვის. ამ თვალსაზრისით საინტერესოა ურბნისისა და რუსთავის უძველესი კერამიკული ჭურჭელი. სხვა ჭურჭელთაგან განსხვავებით ეს უკანასკნელი ხელისფიცრით არის გახეხილი და წვრილი, სწორი, ერთმანეთთან ახლო მყოფი წრეხაზები ამჩნევია. ქსნის ხეობაში შემორჩენილი თიხის ჭურჭლის ორნამენტის ისტორიულ ჭრილში შესწავლას საუკუნეების სიღრმეში მივყავართ ანალოგიური არქეოლოგიური კერამიკის ნიმუშებთან, მათი შედარება მის სიძველესა და ტრადიციულობაზე მეტყველებს.

ცხავატური წარმოშობის კერამიკული ნაწარმიდან განსაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს სასმისი — მარანი, რომელიც ხალხური ეტიმოლოგიით „შვილებიან“ ანუ „გამბულა ლიტრადაც“ მოიხსენიება (სურ. 11). ლ. ბოჭორიშვილი ცხავატურ თიხის ნაკეთობათა შორის მარანსაც მოიხსენიებს და მასთან დაკავშირებით სქოლიოში შენიშნავს: „ცხავატელი მეჭურჭლეები მარანს ამჟამად იშვიათად ამზადებენ. ექსპედიციაში ყოფნის დროს

---

[22] მ. სინაურიძე, აღმოსავლეთ საქართველოს ადრეფეოდალური ხანის კერამიკა, მასალები საქართველოს მატერიალური კულტურის ისტორიისათვის, თბ., 1966, გვ. 4.

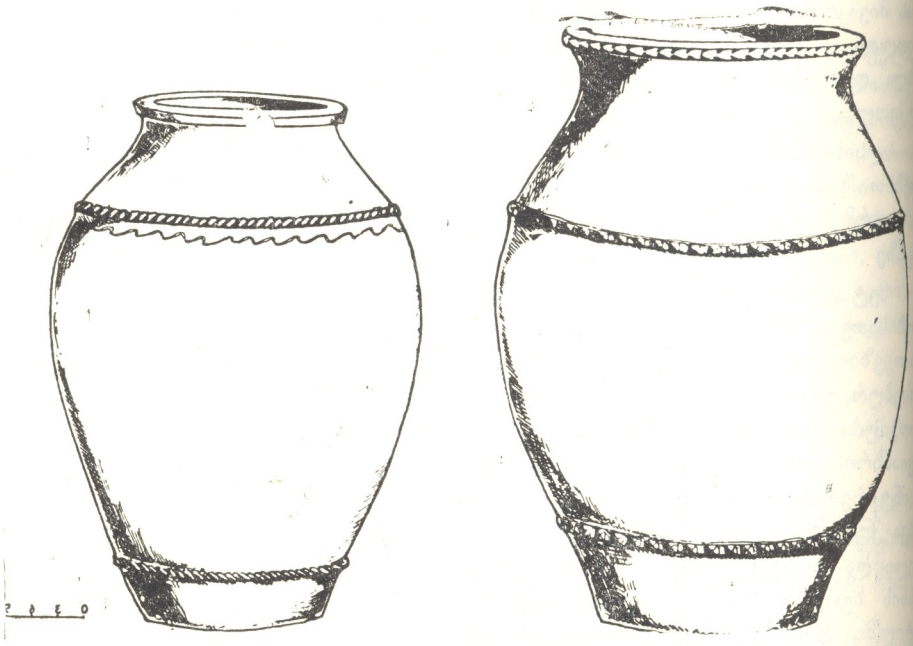
[23] საქართველოს არქეოლოგია, თბ., 1959, გვ. 123.

[24] ტ. ჩუბინიშვილი, მცხეთის უძველესი არქეოლოგიური ძეგლები, თბ., 1957, გვ. 62.

[25] მცხეთა I, არმაზისხევის არქეოლოგიური ძეგლები, თბ., 1955, გვ. 133.

(1938 წ.) აღნიშნული სასმისი ჩვენ ვერ ვნახეთ და ამიტომ ფოტოგრაფიულადაც ვერ გადავიღეთ. ოსტატთა გადმოცემიდან გამოირკვა, რომ მათ მიერ ნაკეთები „მარანიც“ მრავალი ჭინჭილისაგან შემდგარი ორსართულოვანი სასმისი ყოფილა. მოყვანილობით კახურ მარანს ჰგვანებია“[26].

1947 წელს საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიულმა ექსპედიციამ დუშეთის რაიონში კერამიკული ხელოვნების მრავალი საინტერესო ექსპონატი მოიპოვა. მათ შორის განსაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს სოფ. არღუნში შეძენილი ზემომოხსენებული სასმისი—მარანი (კოლ. 19—47/1), რომელიც აღნაგობით რამდენადმე განსხვავდება საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში გავრცელებული მარნებისაგან. საინვენტარო დავთარშიც იგი მარნის სახელწოდებითაა ფიქსირებული.



სურ. 13. საარაგვო და საქალაქო ქილები

ცხავატში საველე მუშაობის დროს განსაკუთრებით დაგვაინტერესა ცნობამ ე. წ. „შვილებიანი“ ლიტრის შესახებ (ცნობა მოგვაწოდა 94 წლის მეჭურჭლემ — ესტატე ჟვიძემ). ჩვენი ცდა მოხსენებული სასმისის ძიებისა უშედეგო აღმოჩნდა. ოსტატის განცხადებით, ღვინის უქონლობის გამო ეს სასმისი მთაში არ გამოიყენებოდა, იგი სპეციალურად ბარისათვის მზადდებოდა. ჩვენ დავკმაყოფილდით დასახელებული ჭურჭლის აღნაგობისა და დამზადების ტექნიკის დეტალური ფიქსირებით.

ერთი მხრივ, ქსნის ხეობაში მოპოვებული ცნობებისა და, მეორე მხრივ, არღუნში შეძენილი მარნის შედარება საფუძველს იძლევა ვივარაუდოთ არღუნული სასმისის ცხავატური წარმოშობა. არღუნული მარანი ხასი-

[26] ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ქსნის ხეობის კერამიკა, გვ. 19.

ათდება ცხავატური კერამიკული ხელოვნების სპეციფიკური ნიშან-თვისებებით. როგორც წერნაქით, ისე ხელისფიცრის საშუალებით მოჭრელებული ორნამენტები, რელიეფური ღილაკები ზუსტად იმგვარი აგებულებისაა, როგორადაც „შვილებიანი ლიტრა“ შემორჩენილა ცხავატელი მეჭურჭლეების მეხსიერებას. ნათქვამიდან გამომდინარე, ამა თუ იმ ექსპონატის სადაურობის გარკვევისას საშენი მასალის თვისობრივ შემადგენლობასა და რაგვარობასთან ერთად ანგარიში უნდა გაეწიოს ნაწარმის მხატვრულად დამუშავების მეთოდსაც, წინააღმდეგ შემთხვევაში, შეიძლება ბევრი საექსპონატო ნიმუშის პასპორტმა არ მოგვცეს მართებული სურათი. აღნიშნული ჭურჭელი ხალხური კერამიკის ერთ-ერთი მეტად ორიგინალური და საინტერესო ნიმუშია, რომელიც ქართველი მეთუნეების მაღალ ოსტატობასა და გემოვნებაზე მეტყველებს.

ორნამენტის სახის შერჩევას, ტრადიციის გარდა, ოსტატის განწყობილება და შინაგანი ხედვაც აპირობებდა. „რასაც გული მეტყოდა და რის გუნებაზეც ვიყავი, იმას დავხატავდი, მუცელზე სარტყელებს შორის უფრო წინწკლებს ვხატავდი და ჭურჭელი კოხტად დგებოდა“ — ამბობს მთხრობელი.

კერამიკული ნაწარმის მხატვრულ დამუშავებაში აქტიურად იყო ჩაბმული მოსახლეობაც.

ოსტატი დიდ ანგარიშს უწევდა შემკვეთისა და მყიდველის გემოვნებამოთხოვნილებებს. ამ თვალსაზრისით მეტად საინტერესოა მთხრობლის სოსო ქივიძის ცნობა: „პირველად უჯვრო სადღვებლებს ვყიდდი. როცა ფშაველებში და ხევსურებში ავიტანე გასაყიდად, დედაკაცებმა თქვეს: ამ სადღვებლებს ჯვარი არა აქვს, მყრალი თიხისაც იქნება და უბარაქოო“. როგორც მთხრობელი გადმოგვცემს, ამის შემდეგ მას ჭურჭელზე ჯვრის გამოსახვა წესად უქცევია და სადღვებელს კარგი მაზანდაც ჰქონია (სურ. 9).

ჯვრის გამოსახულების ტრადიცია ხევსურთა რწმენას უკავშირდება. ბოროტი ძალებისაგან თავის დასაცავად ხევსური სხვადასხვა აპოთროპეულ საშუალებას იყენებდა, როგორც ამას ადგილი ჰქონდა ძველ აღმოსავლეთშიც. ხევსური ჯვრით ბოროტ ძალებს ებრძოდა[27]. ჯვრის რელიგიური თუ ესთეტიკური მიზნით გამოყენების ფაქტი თითქმის ყველა ქართველი ტომის ყოფაშია დამოწმებული, მაგრამ განსაკუთრებით ღრმად მაინც ხევსურებში შეინიშნება. ხევსურულ ტალავარზე ჯვარია ამოქარგული, ავეჯზე ჯვრებია მოჩუქურთმებული, სამკაულთა შორის ჯვარი ბატონობს. ერთი სიტყვით, ხევსურთა სულიერ სამყაროში ჯვარია გაბატონებული[28].

ნათქვამიდან გამომდინარე, გასაგებია ხევსურთა დაჟინებული მოთხოვნა სადღვებელზე ჯვრის გამოსახვის შესახებ. ოსტატი ითვალისწინებდა მომხმარებლის ტრადიციას და ჯვარს სადღვებლის ქვედა ყურის ზემოთ, თვალსაჩინო ადგილზე გამოსახავდა, რათა მდღვებელს მუშაობის პროცესში შეძლებოდა მისი დანახვა.

---

[27] ვ. ბარდაველიძე, გ. ჩიტაია, ხევსურული ორნამენტი, თბ., 1939, გვ. 6.

[28] ლ. ბოჭორიშვილი, ხევსურული „ჯვარი“, მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისთვის, V, 1951, გვ. 70—71.

თიხის ჭურჭელზე ჯვრის წერნაქით თუ ნახშირით გამოყვანა დამახასიათებელი ჩანს საქართველოს სხვა კუთხეებისათვისაც[29].

ჭურჭელზე ჯვრის გამოსახულების უძველესი ჩვეულება არქეოლოგიურმა გათხრებმაც დაადასტურეს[30]. წარმართულ რწმენათა ბატონობის ხანაში ჯვარი ორნამენტსაც წარმოადგენდა და ზოგ შემთხვევაში რელიგიური ემბლემის როლსაც ასრულებდა[31].

ბუნებრივია, სხვა მყიდველი ან დამკვეთი თავისი გემოვნებისა თუ რწმენის შესაბამისად სხვა ხასიათის დეტალს გამოასახვინებდა ოსტატს და ასე იქმნებოდა ორნამენტთა მრავალფეროვნება. ყველაზე მეტად მეზობელი სოფლები უკვეთავდნენ ცხავატელებს თიხის ჭურჭელს და მის კარგ შემკობასაც სთხოვდნენ. განსაკუთრებით სუფრაზე მოსატანი საღვინე ჭურჭლის გალამაზებისას ამჟღავნებდნენ პრეტენზიებს.

წერნაქის მოპოვება, მისი დამზადება-გამოყენება, წერნაქის საშუალებით ჭურჭლის დაჭრელება, ხელისფიცრით ჭურჭლის დამუშავება დამახასიათებელია საქართველოში არსებული კერამიკული წარმოების ყველა ცენტრისათვის. მართალია, თითოეული ცენტრის თიხის ნაწარმს ჰქონდა სპეციფიკური ნიშან-თვისება, მაგრამ საერთო უფრო მეტია და ამიტომაც არის, რომ ზოგჯერ სპეციალისტსაც უჭირს ზოგიერთი მომენტის გამიჯვნა.

ქსნის ხეობის კერამიკოსები იმეორებენ იმ ორნამენტის სახეებს, რომლებიც დამახასიათებელია ჩვენი ქვეყნის ტერიტორიაზე აღმოჩენილი ადრეული ხანის კერამიკული ნაწარმისათვის, ამავე დროს საკუთარსაც უმატებენ და ძალზე საინტერესო ნიმუშებს ქმნიან.

---

[29] ც. კ ა კ ა ბ ა ძ ე, შროშული კერამიკა (საკანდიდატო დისერტაცია), თბ., 1973, გვ. 111.

[30] ლ. ჭ ი ლ ა შ ვ ი ლ ი, ნაქალაქარი ურბნისი, თბ., 1964, გვ. 111—113.

[31] Б. К у ф т и н, Арх. раск. в Триалети, АН ГССР, 1941.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თავი VI

თუნი და ჭურჭლის გამოწვა

კერამიკული ჭურჭელწარმოება ორგანიზებული სისტემაა. დაწყებული საშენი მიწის დამუშავებით და დამთავრებული ნივთის სრულყოფა-დახვეწით, იგი მრავალ დაკანონებულ საფეხურს გაივლის, რომელთა შორის ჭურჭლის გამოწვა ერთ-ერთი რთული და ამავე დროს მნიშვნელოვანი პროცესია.

ქსნის ხეობაში თიხის ნაკეთობის გამოსაწვავს „თუნი" ეწოდება. ანალოგიური და განსხვავებული კონსტრუქციის ქურები საქართველოში სხვადასხვა სახელწოდებით არის ცნობილი.

აკად. ივ. ჯავახიშვილმა ყურადღება მიაქცია იმ ფაქტს, რომ ქართლში XVII საუკუნემდე არ გვხვდება ტერმინები „ქარხანა" და „ქურა". ეს სიტყვები ჩვენში აღმოსავლეთიდან არის შემოსული. ქარხანა უკავშირდება ტერმინ „ქურახანას". რაც შეეხება ქურას, იგი დღევანდელი მნიშვნელობით უკვე XVIII საუკუნეში ყოფილა გავრცელებული.

1784 წლის „ქალაქის მოურავის სარგოში" ქურა იხმარება როგორც ჭურჭლის გამოსაწვავი ღუმელის აღმნიშვნელი ტერმინი, ხოლო „ქარხანას" მაგიერ „ქურახანაა" მოხსენიებული[1].

ამრიგად, „ქარხანაც" და „ქურაც" შედარებით ახალი ტერმინებია.

სულხან-საბა ორბელიანი თიხის ჭურჭლის გამოსაწვავ ნაგებობას „თუნად" და „საგზებელად" იხსენიებს. პირველი ჭურჭლის გამოსაწვავია, ხოლო მეორე — კეცისა, ვკითხულობთ ლექსიკონში. აქვე ცეცხლის დასანთებ ნაგებობათა ზოგად სახელად მიჩნეულია „სახმილი"[2].

აღნიშნული ტერმინებიდან „საგზებელი" და „სახმილი" თითქმის დავიწყებულია. „თუნი" კი დღესაც იხმარება ზოგიერთ რაიონში. ახალი სიტყვების—„ქურისა" და „ქარხნის" შემოჭრა-დამკვიდრებამ ვერ განდევნა ხმარებიდან კერამიკასთან დაკავშირებული მანამდე გაბატონებული სახელწოდებანი. ისინი კერამიკული წარმოების ზოგიერთ ცენტრში დღესაც ძველი ფორმით მოიხსენება. ქსნის ხეობაში, როგორც აღვნიშნეთ, იხმარება „თუნი". მცხეთასა და გორში — „ქურა", კახეთში — „სააგურე" და „თორნე"[3]. გურიაში — „თორნე" და „ქურა", იმერეთში — „საწვავი" და „ქურა ქარხანა", ლეჩხუმში — „თონე", საინგილოში — „თუნ"[4] და ა. შ.

---

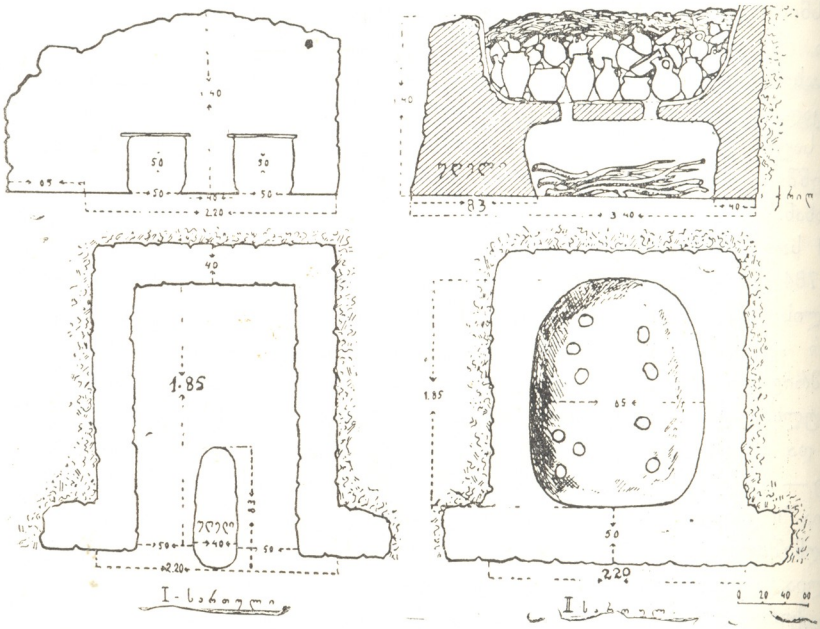
[1] ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, 1, თბ., 1949, გვ. 196.
[2] სულხან-საბა ორბელიანი, ლექსიკონი, თბ., 1928, გვ. 142.
[3] ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, 1, გვ. 196.
[4] ძველი საქართველო, ტ. II, ე. თაყაიშვილის რედაქციით, ტფ., 1911—13, განყ. IV.

ცხავატში თუნი ყველა ოჯახს არა აქვს. ადრე იმდენი თუნი იყო, რამდენი უბანიც. გამონაკლისს შემთხვევაში, თუ ოჯახი ძალიან დაშორებულია უბნისაგან, მას შეიძლება საკუთარი თუნი ჰქონდეს.

გასული საუკუნის ქსნის ხეობის კუსტარულ ხელოსნობაზე მსჯელობისას კ. შალიკაშვილი შენიშნავდა: სოფ. ცხავატში ორმოც ოჯახზე მეტი მისდევს თიხის ჭურჭლის წარმოებას, რისთვისაც აქვთ რვა გამოსაწვავი ქურა[5]. დღეს ცხავატში სამი ქურაა მოქმედებაში — სუხაანთ უბანში, ღაროეთსა და ბუნტურებში.

თუნს ერთი უბნის რამდენიმე ოჯახი კოლექტიურად აშენებდა. თუნის სარგებლობის დღეებს ერთმანეთს უთანხმებდნენ.

სათუნე ადგილს სპეციალურად არჩევდნენ, სახლებიდან მოშორებით, რათა ცეცხლის გაჩენის საშიშროება თავიდან აეცილებინათ. ამასთანავე ეს ადგილი ქარისაგანაც მოფარებული უნდა ყოფილიყო და ხელოსნისთვისაც ადვილმისადგომი. ამ მიზნით თუნს შემაღლებულ ადგილას აშენებენ. იმ შემ-



სურ. 14. ქურის აგებულება

მთხვევაში, თუ ასეთი ადგილი არ აღმოჩნდება, თუნს სწორ ადგილზეც აშენებენ და სამი მხრიდან მიწას შემოაყრიან. ცხავატური საჭურჭლე თუნი ორსართულიანი მრგვალი ფორმის ნაგებობაა. ის თითქმის მთლიანად მიწაშია ჩამჯდარი, მხოლოდ შეშის შემოსაწყობი ე. წ. „სათვალეების“ მხარე აქვს ღიად დატოვებული

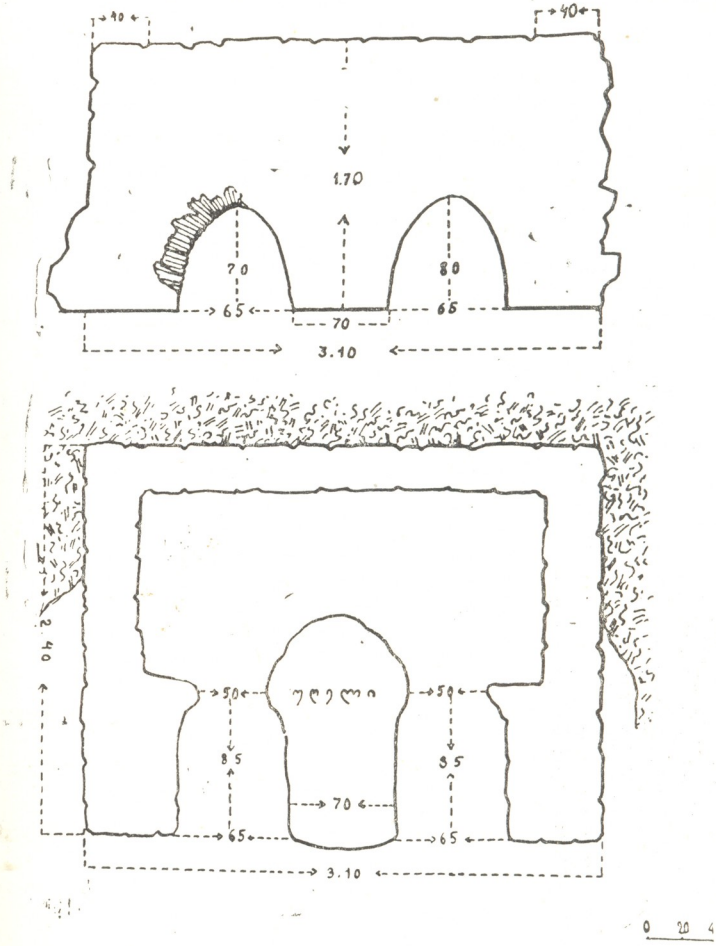
ქურა, მთხრობელთა გადმოცემით, „გლეხურად“, კლდე-სიპი ქვისა და

[5] К. Шаликов, დასახ. ნაშრ., გვ. 255.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თიხისაგან შენდება (სურ. 16), მას ორ არათანაბარ სართულად ყოფს „თაღი“ ანუ „ცა“.

თუნის პირველ სართულს, რომელიც მეორე სართულთან შედარებით პატარა მოცულობისაა, მრგვალი ანუ ოთხკუთხედი „სათვალეები“ აქვს დატანებული „შეშის შესართმევად“. სათვალეების ფორმა დამოკიდებულია სა-



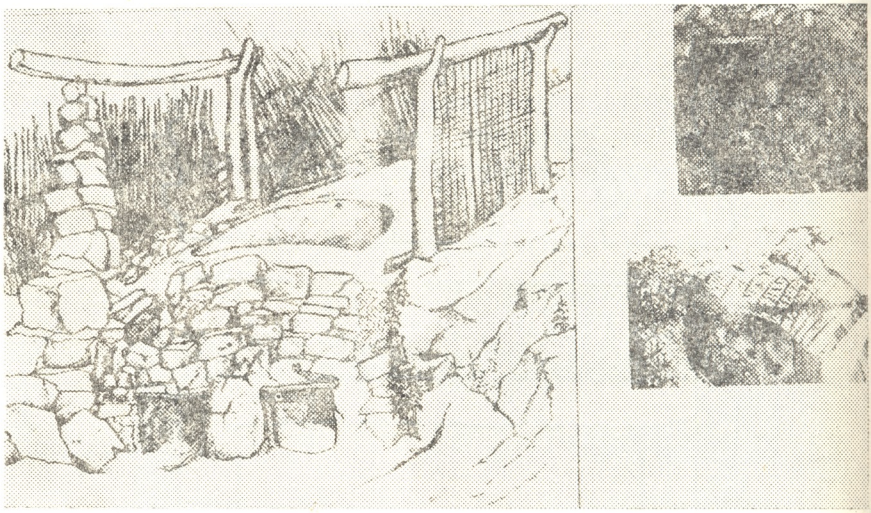
სურ. 15. ქურის აგებულება

შენ მასალაზე. მომრგვალო ფორმის „სათვალეები (სურ. 17) თხილის წნელისაგან არის გამოყვანილი. 4—5 მოღუნულ ტოტს სიპი ქვები დაეწყობა და თიხით შეილესება. თუნის გამოწვის დროს ხე იწვის და კედელი რჩება. მეორე შემთხვევაში თაღის წინ რკინის უღელია გადებული, რის გამოც სათვალეები ოთხკუთხედი გამოდის (სურ. 16)[6].

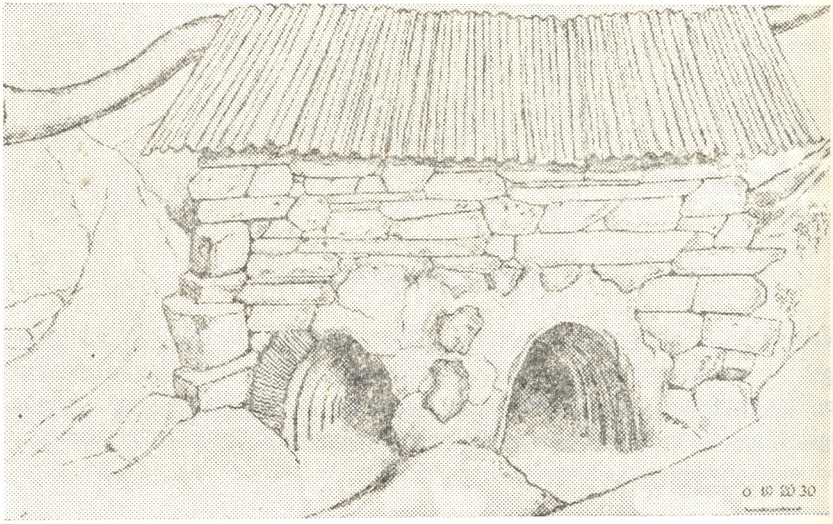
[6] ანალოგიური სახის ქურებს ერთი „შეშის შესართმევი“, „სათვალე“ აქვთ. ორი სათვალის აუცილებლობას ცხავატელი ოსტატები იმით ხსნიან, რომ ქსნური თიხის ნაწარმთა გამოწვას მაღალი ტემპერატურა ჭირდება და ამიტომ ძლიერი ცეცხლის ალი წარმოიქმნება.

„ცა“, რომელიც ჭურჭლის დასაწყობად არის განკუთვნილი, თუნის კედლებსა და სათვალეებს შორის აშენებულ ქვის „უღელს“ ეყრდნობა. იგი ხის ტოტებზე დაწყობილი სიპი ქვებითა და თიხით არის გადალესილი. შელესვის დროს ცას 8—12 პატარა ზომის სათვალე უკეთდება. სათვალეების რაოდენობა თუნის სიდიდეზეა დამოკიდებული (ცის ფართობი დაახლოებით 4 მ²).

თუნი ერთ დღეში შენდება, გამოსაშრობად კი სამი დღე სჭირდება. მეოთხე დღეს მასში ცეცხლს შეანთებენ და გამოწვავენ.



სურ. 16. გამოსაწვავი ქურა



სურ. 17. გამოსაწვავი ქურა

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ადრე თუნს ბანიანი სახურავი უკეთდებოდა, მერე და მერე კი სხვა-გვარ კონსტრუქციებსაც მიმართავდნენ. ქვის სვეტებზე დაყრდნობით ჭერი მეტრანახევრითაა აცილებული ქურის „ცას“, რათა ცეცხლი არ მისწვდეს. სვეტებს შორის კედლის მაგივრობას ხის ლასტი ასრულებს (სურ. 16). როგორი კარგი ამინდიც არ უნდა იყოს, თუნს ორი მხრიდან მაინც აფარებენ ნაბადს, რათა სითბო კარგად შეინარჩუნოს. დღეს თუნი ისეთი მასალით იხურება, რომელიც კარგად იცავს მას წვიმა-თოვლისაგან და ამავე დროს ჭურჭლის გამოწვისას ადვილი მოსახდელ-გადასატანია (სურ. 17).

ადრე, როდესაც გლეხი ეკონომიურად ძირითადად თიხის წარმოებაზე იყო დამოკიდებული, ჭურჭელი წლის ყველა დროს მზადდებოდა[7]. ჭურჭლის გამოსაწვავად კი ზამთრის პერიოდს ამჯობინებენ, რადგან ზამთარში წვიმა და ქარი ნაკლებად იცის.

ჭურჭლის შეწყობა ქურაში ადრე გათენებისას იწყება. დახელოვნებულმა ოსტატმა ჭურჭელი ისე უნდა განალაგოს ქურაში, რომ ცეცხლმა ყველა მათგანს თანაბრად და კარგად დაუაროს. თუნში ჭურჭლის დაწყობას ორი კაცი მაინც სჭირდება: ჭურჭლის მიმწოდებელი და ჭურჭლის დამწყობი.

ქურაში ჯერ დიდი ზომის ჭურჭელს აწყობენ, დაახლოებით 10—12 ცალს; ესენია: ქვევრები, დიდი ქილები, სადღვებლები. შემდეგ ერთ ფენად წვრილ ჭურჭელს ათავსებენ, ამას მოსდევს ისევ მსხვილის და ა. შ. ჭურჭლის ამგვარი რიგით განლაგებას პრაქტიკული მნიშვნელობა აქვს. „ნაჭერი“[8] მოხერხებულადაც იწვის და ადგილიც არ იკარგება. დარჩენილ სიცარიელეს დამტვრეული ჭურჭლის ნაწილებით — „ნატეხალათი“ ავსებენ. „ნატეხალებითვე“ გადაფარავენ შეწყობილ ჭურჭელს. „ნატეხალა“ ნიავსაც კარგად იჭერს და ცეცხლსაც მეტ სიმხურვალეს აძლევს.

ცხავატურ თუნში „ორ-სამ ფენაზე მეტი ჭურჭელი არ დაიწვის. ჭურჭელი ძალიან არ უნდა ჩაიჭუჭყოს, ჰაერმა აღმა უნდა იაროს, რათა ზოგი მაგრად არ დაიწოს და ზოგიც ცომი არ დარჩეს“ (მთქმელი, სანდრო სუხაშვილი, 34 წლის, ცხავატი, 1973).

ჭურჭლის გარდა, თუნში თონისა და ფურნის ძირის გამოწვასაც აწარმოებენ.

ბუნებრივია, თონისა და ფურნის ნაჭრები განსაკუთრებული სისქის გამო გამოწვისათვის უფრო ხანგრძლივ დროსა და ძლიერ ცეცხლს მოითხოვს, ვიდრე ჩვეულებრივი ჭურჭელი. ამის გამო ისეთ ადგილას ათავსებენ, სადაც ძლიერი ალი „მიუდგება“—ამავე დროს თონის და ფურნის ნაჭრებმა „სათვალეები“ არ უნდა დაფაროს, „რათა ცეცხლი უკან არ დაბრუნდეს“. მეჭურჭლემ იცის, სად აწყვია სქელი ნაჭრები და იმ ადგილს უფრო მეტ ცეცხლს მიუთბებს, თან ფრთხილობს თონის და ფურნის ახლოს ჩაწყობილი ჭურჭელი არ დასკდეს.

ჭურჭლის შეწყობის შემდეგ „სათვალეებში“ შეშას შეალაგებენ. შეშა არც ძალიან გამხმარი უნდა იყოს და არც რბილი. მან კარგად უნდა „იჩუვ-

---

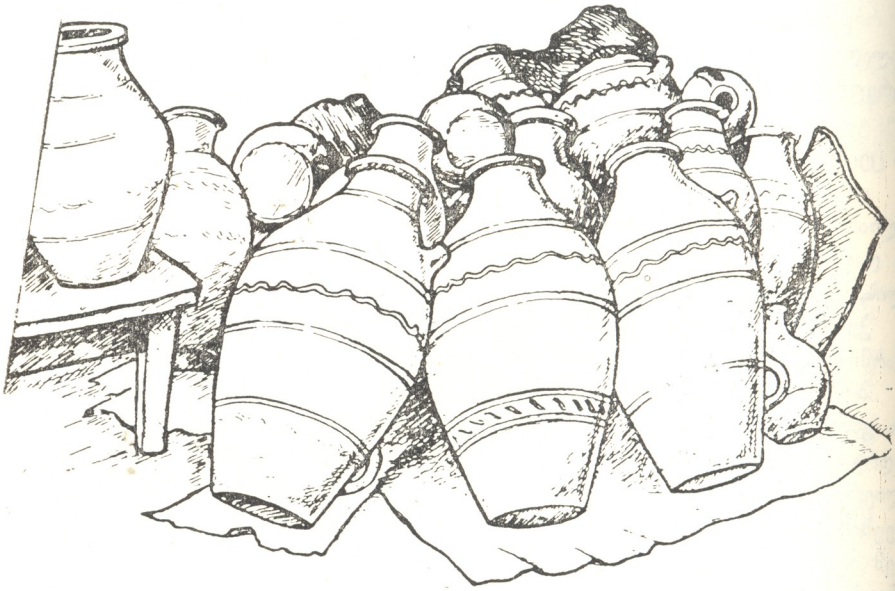
[7] ძველად ერთი მეჭურჭლე წელიწადში დაახლოებით 10 თუნს გამოსწვავდა, ახლა კი 3—4 თუნზე მეტი არ იწვის.

[8] ქურაში 80-მდე ჭურჭელი იწვის, 20 დიდი და დანარჩენი პატარა ზომისა. ცხავატელი ოსტატები გამოუწვავ ჭურჭელს „ნაჭერს“ უწოდებენ. ისინი ხშირად ამბობენ: „ამ გუნდიდან ამდენი ნაჭერი გამოვა და ამ თუნში ამდენი ნაჭერი ჩაიწყობა“.

ლოს“. ოსტატთა დაკვირვებით, „ყველაზე ხელსაყრელია წიფლის შეშა. მუხა მაგარია, ვერხვი კი ფიცხი“.

ჭურჭლის გამოწვის ხანგრძლივობა დამოკიდებულია თიხის თვისებებზე, მის პლასტიკურობაზე. გამოწვის პირველ ეტაპს ჭურჭლის გათბობა შეადგენს. გათბობისათვის 4—5 საათი მაინც ივარაუდება. ამისათვის შეშა ჯერ თუნის გარეთ, „სათვალეების“ ახლოს იწვის. ცეცხლი „სათვალეებს“ არ უნდა გასცდეს, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭურჭელი დასკდება. ჭურჭლის გათბობას ოსტატი ზემოდან დაფარულ ნატეხებზე ხელის შეხებით გრძნობს.

ჭურჭლის გათბობის შემდეგ ცეცხლს აძლიერებენ ისე, რომ მთხრობელთა თქმით, „ჭურჭელს ცეცხლი უნდა მოეკიდოს“. „ცეცხლმოკიდებულ“ ჭურჭელს 2 საათის განმავლობაში შავი ფერის კვამლი ასდის. ამ პერიოდში მაღალი ტემპერატურის შენარჩუნებისათვის შეშას სისტემატურად უკეთებენ. თანდათანობით შავი ფერის კვამლი დაიწმინდება და „ნატეხალიც“ გაწითლდება, რაც იმის ნიშანია, რომ ჭურჭელი გამოიწვა. მაშასადამე, შეშის მიმატება უნდა შეწყდეს. თუნში გაჩაღებული ცეცხლი ნელნელა ქრება. გამომწვარი ჭურჭელი დილამდე ხელუხლებელი რჩება.



სურ. 18. გამომწვარი ჭურჭელი

დილით ჭურჭელს ორი კაცი ფრთხილად ამოალაგებს და სახლში გადაიტანს.

თიხის გამოწვის ხარისხი შემდეგნაირად მოწმდება. ჯოხის შემოკვრისას ჭურჭელს ზარივით ხმა უნდა ჰქონდეს. ანდა რკინით გაკვესავენ და თუ ჭურჭელი არ გაიჩხაპნება, იტყვიან: „კარგი გამომწვარია და მარილიც არ შეჭამსო“.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

კერამიკული ჭურჭლის გამოწვამ განვითარების რთული გზა განვლო. ძველად იგი მიწის ზედაპირზე ღია ცის ქვეშ მიმდინარეობდა. დროთა ვითარებაში კი ამ პროცესმა ღრმად ამოჭრილ ორმოებში ან თონეში გადაინაცვლა[9]. როგორც ჩანს, პრიმიტიული ქურის მაგივრობას ადრე საოჯახო კერაც ასრულებდა[10].

როგორც არქეოლოგიური გათხრების საფუძველზე ირკვევა, ჩვენი წინაპრები ცხავატური თუნის მსგავს ქურებს იყენებდნენ. უძველესი სამეთუნეო სახელოსნო უბანი აღმოჩნდა ხოვლეს მახლობლად[11], როგორც ფიქრობენ, ხოვლეს მოსახლეობას ძვ. წ. I ათასწლეულის დამდეგიდან ძვ. წ. IV საუკუნემდე ემსახურებოდა მეთუნეთა ცალკე გამოყოფილი სახელოსნო უბანი. ხოვლეში აღმოჩენილი ქურები კონსტრუქციით[12] ახლოს დგას ცხავატურ თუნთან. ამიტომაც საგანგებოდ შევჩერდებით მათზე. ისინი ჰორიზონტალური ქურის ტიპს მიეკუთვნება. ხოვლეს ქურა წარმოადგენს ნახევრად მიწაში ჩამჯდარ ნაგებობას, რომლის მშენებლობისას გამოყენებულია ნაგლეჯი ქვა და თიხის ხსნარით შელესილი ხის ჩონჩხი (კარკასი თაღის გადასაყვანად). ქურის ასაგებად სწორკუთხა ორმოა ამოჭრილი. არხი და მასთან დაკავშირებული ორმო წარმოადგენდა საცეცხლეს, ხოლო არხის ორივე მხარეზე მდებარე თაროებზე ლაგდებოდა გამოსაწვავი თიხის ჭურჭელი. ქურის იატაკი (საცეცხლე არხის ჩათვლით) მოლესილია თიხის ხსნარის სქელი ფენით, ხოლო კედლების მიწისქვეშა ნაწილი ამოყვანილია თიხის ხსნარით შეკრული ნაგლეჯი ქვით[13].

იდენტური ქურები მიკვლეულია კახეთშიც — ხირსის საბჭოთა მეურნეობის ტერიტორიაზე. ისინი ძვ. წ. I ათასწლეულის შუა ხანებით თარიღდება[14]. მსგავსი ქურები აღმოჩნდა თბილისში[15], ურბნისში[16], დმანისში[17], აგრეთვე სომხეთსა და აზერბაიჯანში.

ცხავატურის მსგავსი ორსართულიანი ქურები დასტურდება ძველ ჩინეთში, ბერძნულ-რომაულ სამყაროში, შუა საუკუნეების ევროპაში, ეგვიპტეში[18].

---

[9] თონეში ჭურჭლის გამოწვის წესი დამოწმებულია ჩვენს მიერ ზემო რაჭის სოფ. შეუბანში („ძეგლის მეგობარი", № 34, 1974, გვ. 48); სომხეთში დღესაც, ქალების მიერ დამზადებულ ჭურჭელს თონეში წვავენ (დასახ. ნაშრ., გვ. 95).

[10] Куфтин Б. А. Археологические раскопки в Триалетии. Тб. 1941, გვ. 113.

[11] დ. ხახუტაშვილი, ხელოსნური წარმოება ხოვლეს განათხარი მასალის მიხედვით, ივ. ჯავახიშვილის სახელობის ისტ. ინსტ. წყაროთმცოდნეობის და ისტორიულ-გეოგრაფიის განყოფილების II სამეცნიერო სესიის მოხენებათა ანოტაციები, თბ., 1964.

[12] კ. ფიცხელაური, აღმოსავლეთ საქართველოს ტომთა ისტორიის ძირითადი პრობლემები (ძვ. წ. XV—VII სს.), თბ., 1973, გვ. 97.

[13] დ. ხახუტაშვილი, ხელოსნური წარმოება ხოვლეს განათხარი მასალის მიხედვით; კ. ფიცხელაური, აღმოსავლეთ საქართველოს ტომთა ისტორიის ძირითადი პრობლემები, გვ. 96—97.

[14] კ. ფიცხელაური, დასახ. ნაშრ. გვ. 98.

[15] გ. ლომთათიძე, არქეოლოგიური გათხრები თბილისში, 1948 წ. ზამთარში, მასალები საქართველოსა და კავკასიის არქეოლოგიისათვის, 1, თბ., 1955, გვ. 133—144.

[16] ლ. ჭილაშვილი, ნაქალაქარი ურბნისი, თბ., 1964, გვ. 42.

[17] ვ. ჯაფარიძე, ნაქალაქარი დმანისის არქეოლოგიური შესწავლა. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის „მოამბე", XXVIII—B., თბ., 1969, გვ. 70.

[18] Гайдукевич В. Ф., Античеев керамические обжигательные печи, ОГИЗ, М.-Л., 1934, გვ., 21, 85, 107.

* *
*

ცხავატური კერამიკული ჭურჭლის დამზადების უკანასკნელ საფეხურს „გამსნა“ და „გაპოხვა“ წარმოადგენს.

გამომწვარი ჭურჭლის „გამსნა“ — „გაპოხვა“ მის სახმარად მომზადებას ნიშნავს. ჭურჭლის ნაწილი „გამსნას“ საჭიროებს, ნაწილი კი — „გაპოხვას“. ეს უმეტესად დამოკიდებულია კერამიკული ნაწარმის დანიშნულებაზე. მაგალითად, წყლის ჭურჭელი „იმსნება“. „გამსნა“ გულისხმობს წყლით, პიტნის შეჭამანდით ან ადუღებული ლუდით ჭურჭლის შიგნიდან დამუშავებას[19]. „გაპოხვა“ კი ნიშნავს — თაფლის სანთლით, საქონლის, უმეტესად თხის ქონით, ან ფისით ჭურჭლის გარე პირის დამუშავებას.

წყლის ჭურჭლის „გამსნა“ მხოლოდ წყლით არის მიზანშეწონილი. ჭურჭელს წყლით გაავსებენ და რამდენიმე დღის განმავლობაში ხელუხლებლად დადგამენ. „წყალი გაჟონავს და ჭურჭელიც „გაიმსნება“.

სადღობელი, საჯერო, ქოთანი და ქვაბი პიტნის შეჭამანდით „იმსნება“. პიტნის კერძი პურის ფქვილით კეთდება და ცხელივე ჭურჭლის კედლებს კარგად „მოევლება“. შეჭამადი კედლის ფორებს ავსებს და ჭურჭელში სხვა შეჭამადის ჩასხმისას თუ კერძის დამზადების შემთხვევაში სითხე გარეთ აღარ გამოვა. საჯეროსა და საღვინეს ადუღებული ლუდითაც „ამსნებენ“ ხოლმე.

სანთლით და ქონით „გაპოხვას“ უმეტესად მარილთან დაკავშირებული თიხის ჭურჭელი საჭიროებს. გაპოხვა ჭურჭელს დაშლისაგან იცავს.

ღვინისათვის გათვალისწინებული ჭურჭელი სანთლითაც იპოხება და ქონითაც. ბუნებრივია, იპოხება გაცხელებული კერამიკული ნაწარმი, ამიტომ საჭურველია, „გაპოხვა“ ჭურჭლის თუნიდან ამოღებისთანავე მოხდეს, თუ არადა იგი სპეციალურად უნდა გათბეს.

რაც შეეხება „სამარხი“ ანუ მიწაში „ჩასალაგებელი“ კერამიკული ჭურჭლის გაპოხვას, მისი გარე კედლების ფისით დამუშავებას უფრო ამჯობინებენ. ადრე ამ ტიპის ჭურჭელიც სანთლით ან ქონით იპოხებოდა.

კერამიკულ ნაწარმთა „გამსნა“-„გაპოხვას“ დიდი პრაქტიკული მნიშვნელობა აქვს. თიხის ჭურჭელს „გამსნა“-„გაპოხვა“ ერთგვარად აუფერულებს, საერთო ეფექტს უკარგავს, ამიტომაც გასაყიდად განსაზღვრული ჭურჭელი არც „იმსნება“ და არც „იპოხება“. ნაკლებად „იპოხება“ აგრეთვე ე. წ. „ფძიდა მიწისაგან“ დამზადებული ჭურჭელი. რაც შეეხება „მსხვილი მიწის“ ნაწარმს, იგი, ამ მხრივ, უსათუოდ საჭიროებს დამუშავებას.

გაბზარული ჭურჭლის აღდგენას ქსნის ხეობაში, ისე როგორც ბევრ სხვა ადგილას, შეკოწიწებას უწოდებენ. ცეცხლზე შესადგმელი გაბზარული ჭურჭელი ადრე არ კოწიწდებოდა, რამდენადაც წინათ შესაკოწიწებლად მხოლოდ სანთელს იყენებდნენ. მოგვიანებით, როცა კირის, რძისა და ბამბის ნარევისა და ცემენტის სახით ახალი დამაკავშირებელი საშუალებები გაჩნდა, ცეცხლზე შესადგმელი გაბზარული ჭურჭელიც კოწიწდება.

---

[19] „გამსნილ“ ჭურჭელს ნაწრთობ ჭურჭელსაც უწოდებენ. საინტერესოა, რომ ქსნის ხეობაში უხმარ, ახალ ტანსაცმელზედაც იტყვიან „უმსნელიაო“ (ც. ბ ე ზ ა რ ა შ ვ ი ლ ი, ქართველი გლეხი ქალის სამოსელი ქსნის ხეობაში, ხელნაწერი, 1970).

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თავი VII

სამშენებლო კერამიკა

პირველყოფილ საზოგადოებაში ადამიანის მიერ თიხის გამოყენება მხოლოდ ჭურჭლის კეთებით არ განისაზღვრება. წარმოების საშუალებათა შემდგომმა განვითარებამ ადამიანს საშუალება მისცა თიხის დაყალიბების უნარი სხვა მიზნითაც გამოეყენებინა, კერძოდ, მშენებლობაში, რაც დიდი მნიშვნელობის ფაქტად უნდა იქცეს აღიარებული[1].

ქართველი ოსტატები წარმატებით იყენებდნენ კერამიკულ მასალას ნაგებობის როგორც კონსტრუქციული, ისე მხატვრული ამოცანების გადაჭრისას.

არსებული ცნობებით, ქართველი ტომები მშენებლობაში გამომწვარ აგურს იყენებდნენ VI საუკუნიდან (ძვ. წ.). პირველი ათასწლეულის ბოლო საუკუნეებში (ძვ. წ.), როგორც ჩანს, აგურთან ერთად კრამიტიც იყო გავრცელებული[2]. არქეოლოგიური მასალები მკაფიოდ მეტყველებენ საქართველოში აგურსა და კრამიტის პოპულარობაზე. ამ მხრივ მნიშვნელოვანია მცხეთაში, ურბნისში, კასპში, რუსთავსა და სხვა ადგილებში მოპოვებული არქეოლოგიური მასალა, რომელიც ქართლის სამეფოში კრამიტის გავრცელებას ადასტურებს[3].

არქეოლოგიური კვლევა-ძიებით დასტურდება, რომ სამშენებლო კერამიკის ხელოვნებას ქსნის ხეობაშიც ადრე დაუფლებიან. სოფ. ძალისის მიდამოებში აღმოჩნდა ძველი ნაქალაქარი — სასახლისა თუ ტაძრის რანგის ნაგებობის ნაშთები. მრავლისმეტყველია გვიანანტიკური ხანისათვის დამახასიათებელი ბრტყელი, ოთხკუთხედი აგურით ფენილი ქუჩები და მოედნები, აბანო მოზაიკური იატაკით და ა. შ. მოპოვებულია აგრეთვე დიდი რაოდენობის ბრტყელი გვერდებაკეცილი და ღარისებრი კრამიტები, მათ შორის დიდი ზომის კურტანის კრამიტებიც[4].

საინტერესოა ქსნის ხეობაში აღმოჩენილი კერამიკული ფილები, რომლებიც ფეოდალური ხანის ქართველ ხელოსანთა ნიჭსა და გემოვნებაზე მიგვა-

---

[1] Пещель О. Народоведение, СПР, 1890, გვ. 166.

[2] ჯერ კიდევ სტრაბონი მიუთითებდა, რომ იბერიაში კრამიტის სახურავებიანი ნაგებობები იყო გავრცელებული.

[3] ა. აფაქიძე, სამშენებლო კერამიკის წარმოების საკითხისათვის ანტიკური ხანის ქართლის სამეფოში, „ივ. ჯავახიშვილის სახ. ისტ. ინსტ. შრ.," ტ. IV, ნაკვ. II, 1959, გვ. 101.

[4] ა. ბოხოჩაძე, ნასტაკისი, სარკინე ძალისი (არქ. კვლევის შედეგები), „ძეგლის მეგობარი", 1973, № 33.

ნიშნებს. ფილები, რომლებზედაც გამოხატულია სიუჟეტური რელიეფური კომპოზიციები და წმინდანთა თავები, მოპოვებულია 1952 — 53 წლებში ყანჩაეთის, კაბენისა და წირქოლის ტაძრების აღდგენითი სამუშაოების დროს[5].

კერამიკული ფილები მაღალ ტექნიკურ დონეზეა შესრულებული და ადგილობრივთა კულტურის, შემოქმედებითი ცხოვრების მაჩვენებელია[6].

ჩვენ ქვეყანაში აგურისა და კრამიტის ფართო მასშტაბით წარმოებას დიდად შეუწყო ხელი ნედლეულის სიუხვემ და ნაწარმის დამზადების შედარებით მარტივმა წესმა, რაც დიდი სახსრების დახარჯვას და ოსტატის განსაკუთრებულ დახელოვნებას არ საჭიროებს[7].

ლ. ბოჭორიშვილის მიერ შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალით ირკვევა, რომ 1938 წელს ქსნის ხეობაში აგურ-კრამიტის წარმოება-განვითარების საკმაოდ ძლიერი ტრადიცია ყოფილა, მაგრამ მკვლევარისათვის შეუმჩნეველი არ დარჩენილა ამ ტრადიციის გარკვეული დაშორება ადრეულ საუკუნეებში არსებული წეს-ჩვეულებისაგან. საინტერესოა, რომ 30 წლის შემდეგ ამავე ხეობაში მუშაობის დროს ვერ აღმოვაჩინეთ ვერცერთი ხელოსანი, რომელიც სამშენებლო კერამიკის წარმოებით ყოფილა დაკავებული, ჩვენც იძულებული შევიქენით დავკმაყოფილებულიყავით ყოფილი ხელოსნებისაგან შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალით, რომლის მიხედვითაც, მეკრამიტეობა-მეაგურეობის ქსელი მხოლოდ რამდენიმე სოფელს სწვდებოდა.

ლ. ბოჭორიშვილი ზოგადად მიმოიხილავს ქსნის ხეობაში აგურ-კრამიტის წარმოებასთან დაკავშირებულ პროცესებს და აღნიშნავს: „ახლანდელი კრამიტის არც გარეგანი მოყვანილობა, არც წარმოების პროცესთან დაკავშირებული ტერმინები და არც ამ წარმოებისათვის განკუთვნილ ნაგებობათა და ხელსაწყოთა სახელები (მცირეოდენის გამოკლებით) ქართული არ არის... აგურის წარმოებაშიც ქართული აგურის ნაცვლად რუსული აგური დამკვიდრებულა და ხალხს დაჰვიწყებია კიდეც ქართული აგურ-კრამიტის დამზადების წესები. ოდესღაც ქართული მეაგურეობა-მეკრამიტეობის არსებობის შესახებ ადამიანთა ბუნდოვანი გადმოცემები და ძველი ნაგებობანიღა მოგვითხრობენ“[8].

საექსპედიციო თუ სამივლინებო მუშაობის შედეგად ჩვენ მიერ მოპოვებული მასალის საფუძველზე ნაწილობრივ მაინც ზუსტდება ქსნის ხეობაში სამშენებლო კერამიკის — კრამიტისა და აგურის მოჭრის ცენტრები. დასტურდება რამდენიმე სახის აგურისა და კრამიტის წარმოება (სურ. 19, 20).

92 წლის ლენინგორელი მთხრობელის გიორგი ხოცუაშვილის მეხსიერებას შემოუნახავს ქსნის ხეობაში ქართული კრამიტის ერთ-ერთი განთქმული მომჭრელის, ვინმე დაგრამაშვილის სახელი. იგი კარგად დაოსტატებული ხელოსანი ყოფილა, რაზედაც მიუთითებს ის ფაქტიც, რომ მის მიერ მოჭრილ კრამიტს დღესაც დაგრამაშვილის კრამიტად იცნობენ. დაგრამაშვილის კრა-

---

[5] ამდაგვარი ფილები ქსნის ხეობიდან 1967 წ. ჩამოიტანა ისტორიკოსმა ჯ. გვასალიამ და გადასცა ხელოვნების მუზეუმს.

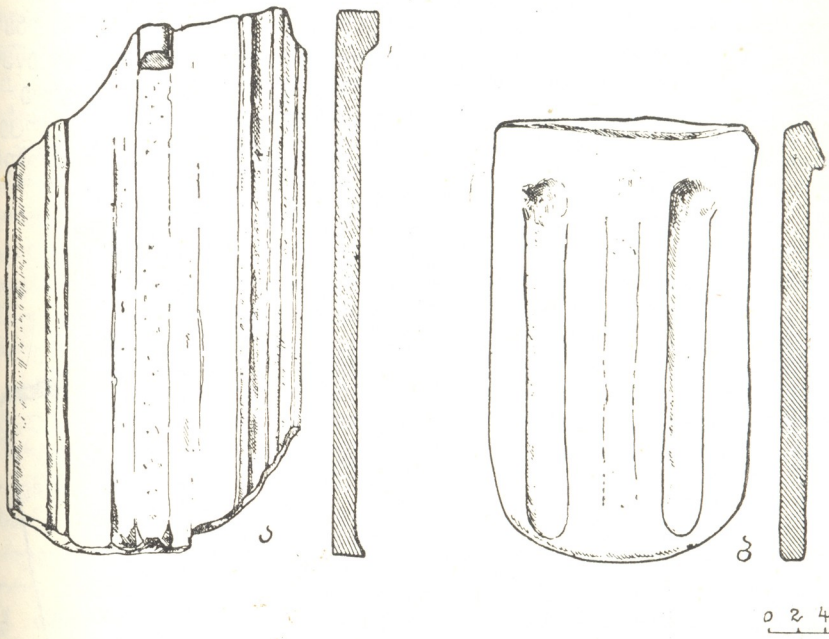
[6] ზ. მ ა ი ს ურ ა ძ ე, VIII—IX საუკ. ქართული არქიტექტურული კერამიკა, „ძეგლის მეგობარი“, 1967, № 9.

[7] დ. ჯ ა ო შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრ., გვ. 107.

[8] ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ქსნის ხეობაში მივლინების მოკლე ანგარიში, „ენიმკის მოამბე“, IV3, თბ., 1939.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მიტი, რომელიც ლენინგორში იჭრებოდა, განთქმული ყოფილა გამძლეობით. იგივე მთხრობელი მომსწრეა „საკრამიტესი“, რომელიც „ერისთავთა სახლებს ქვევით მდებარეობდა“. იგი დავით ერისთავს ეკუთვნოდა. აქ კრამიტის მომჭრელად გორელი სანდრო საბაშვილი მოუწვევიათ. გადმოცემით, ქარხანა მოზრდილი ყოფილა[19]. კრამიტთან ერთად აქ აგურსაც ამზადებდნენ. საბაშვილს მეტალახეც ჰყოლია, რომლის დახმარებითაც იგი „სწორ“ ანუ „ქართულ“ კრამიტს ჭრიდა.



სურ. 19. კრამიტის სახეები

ა) ქსნური კრამიტი
ბ) ქართული ანუ სწორი კრამიტი

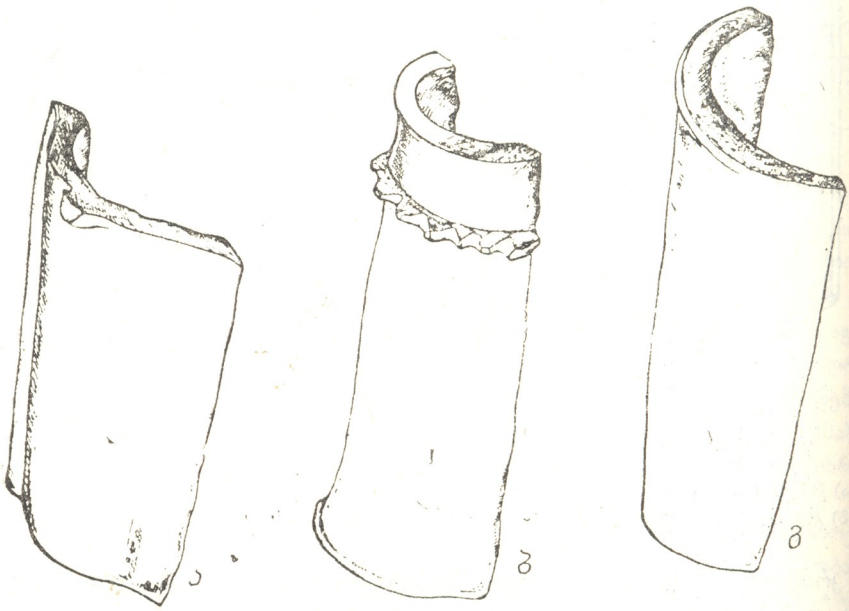
კრამიტის ოსტატთა მოწვევის შემთხვევები სხვა სოფლებშიც დასტურდება. ლამისყანაში ძმებს ვანო, გიორგი და შაქრო თოთოსაშვილებს გორიდან მოუწვევიათ მეკრამიტე და მეაგურე, რომელთაც თავის მხრივ ტალახის დამუშავებელი ოსტატებიც წამოუყვანიათ. დაქირავებულ მეკრამიტეებს უმუშავნიათ სოფ. თეზში, ოძისში, ქსოვრისში. ისინი მხოლოდ სწორ, ქართულ

---

[19] ვ. ი. ლ ე ნ ი ნ ი აღნიშნავს, რომ ტერმინ „ფაბრიკას“ რუსეთში არასწორად ხმარობდნენ. ყველა, ცოტად თუ ბევრად მოზრდილი შინამრეწველური და მანუფაქტურული ტიპის საწარმოს XIX საუკუნის რუსეთის სტატისტიკაში ფაბრიკად იხსენიებდნენ (ვ.ი. ლენინი, თხზ., ტ. III, გვ. 535). ანალოგიური მდგომარეობა იყო . . . . . .საქართველოშიც; აგურისა და კრამიტის ყველა საწარმოს ქარხანას უწოდებდნენ, სინამდვილეში კი ისინი მეტწილად სახელოსნოებს წარმოადგენდნენ. თითოეულ მათგანში მუშაობდა 3—5 კაცი (ზოგჯერ ნაკლებიც), წარმოება იმდენად პრიმიტიული იყო, რომ მისი მოწყობა არ მოითხოვდა მნიშვნელოვან ხარჯებს. ამიტომ ასეთი სარეწავი ხშირად თვით მეაგურე-ხელოსნის საკუთრებას წარმოადგენდა. თიხის მარაგის გამოლევის შემდეგ მეპატრონე ახალ ადგილას ხსნიდა „ქარხანას“ (ჯ ა ო შ ვ ი ლ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 58). იგივე მდგომარეობა აღინიშნება ქსნის ხეობაშიც.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

კრამიტს ამზადებდნენ. სწორი ქართული კრამიტი სხვა კრამიტთან შედარებით მცირე მოცულობისაა, სახლის გადახურვისას ერთმანეთთან მიჯრით ეწყობა და აუცილებლად ფიჭვის ფირფიტაზე „რეიკებზე“ „კორით“ ედება (სიგრძე —32, 5 სმ; სიგანე—17,5 სმ), (სურ. 20 ბ). სწორი კრამიტის დამზადება გორელი საბაშვილისაგან უსწავლია ლენინგორელ გერი მაკაროვს. სწორი ქართული კრამიტის მომჭრელად ქსნის ხეობაში, გერი მაკაროვის გარდა, ადგილობრივ ოსტატებს ვერავის ასახელებენ. ამ საქმეს ძირითადად მოწვეული ხელოსნები განაგებდნენ. სწორი ქართული კრამიტი მალე შეცვალა ღარიანმა კრამიტმა. მას ამობურცული ზურგი აქვს, რომლის ერთი ნაპირი ბრტყელია, რათა კარგად დაედოს მეორე ცალი. კრამიტის ეს სახეობა მიჯრით არ ეწყობა, ისიც „კორით“ არის ნივნივზე — (რეიკებზე) გამოდებული (სიგრძე — 37 სმ; სიგანე — 21 სმ), (სურ. 19). ღარიანი კრამიტის შემოტანასა და გავრცელებას ქსნის ხეობაში ქიტა იმედაშვილის სახელს უკავშირებენ. მთხრობელთა



სურ. 20. კრამიტის სახეები ა) ღარიანი კრამიტი ბ) მცხეთური კრამიტი

ინფორმაციით, ქიტა იმედაშვილს ღარიანი კრამიტის მოჭრის ხელოვნება ორჯონიკიძეში შეუსწავლია. ღარიანმა კრამიტმა ძლიერ მოიკიდა ფეხი ქსნის ხეობაში, მოსახლეობა სწორ კრამიტთან შედარებით დიდ უპირატესობას ანიჭებდა მას.

ქსნის ხეობაში სახლები ძირითადად ბანიანი იყო. მხოლოდ რამდენიმე შეძლებულ მოსახლეს ჰქონდა, — მუხრანში, ახალგორსა და კიდევ რამდენიმე სოფელში, სახლები მცხეთიდან მოტანილი ღარიანი კრამიტით გადახურული. ღარიანი კრამიტი შუაზე გაჭრილი მილის ფორმისაა (სურ. 19 ბ). მთხრობელები მას ძველ კრამიტად მიიჩნევენ. ღარიანი კრამიტის განლაგებისას ორ ერთმანეთთან მიჯრით მიწყობილ ამოყირავებულ კრამიტს

ზემოდან დამხობილი აქვს მესამე. კრამიტს ქვისთაღიან სახურავზე უფრო ხმარობდნენ და ზედ კირითა და ქვიშით ამაგრებდნენ (სიგრძე—43 სმ, პირის დ — 13 სმ; ძირის დ — 17 სმ). ლენინგორელმა მეკრამიტემ იოსებ ხერკელაძემ მცხეთური ღარიანი კრამიტის დახასიათებისას ყურადღება გაამახვილა იმ ძირითად ნიშნებზე, რითაც იგი განსხვავდება ლენინგორში მოჭრილი ღარიანი კრამიტებისაგან. ხერკელაძის გადმოცემით, ლენინგორული კრამიტის კარნიზი სწორი და გაცილებით განიერი იყო, ვიდრე მცხეთურის. ამდენად, მცხეთური კრამიტები ერთმანეთთან უფრო მიჯრით ლაგდებოდა და, ლენინგორულისაგან განსხვავებით, ნაკლებ ეკონომიური იყო. მთხრობელის განმარტებით, ერთსა და იმავე სახურავს 1500 ლენინგორული და 2000 მცხეთური კრამიტი ჭირდებოდა. ამავე დროს, მცხეთური კრამიტი, რადგან ნაკლებ ფართობს იჭერდა, სახლსაც ამძიმებდა.

სწორი და ღარიანი კრამიტით ჩვენი წინაპრები უძველესი დროიდან სარგებლობდნენ. ეს დასტურდება არქეოლოგიური გათხრებითაც.

„...დადგენილია, რომ მცხეთის დედაქალაქობის ხანაში უმნიშვნელოვანესი ნაგებობანი, ორი ტიპის კრამიტით ყოფილა გადახურული,.... ძირითადად დანიშნულებისად ბრტყელი კრამიტია ცნობილი, ხოლო ღარიანი კრამიტი დამხმარე მნიშვნელობის სახურავ მასალად არის აღიარებული[20]. ირკვევა, რომ ადრე, საქართველოში სახლის გადახურვა სწორი და ღარიანი კრამიტის მონაცვლეობა-შერწყმითაც ხდებოდა, ხოლო XVIII საუკუნის მიწურულიდან მარტო ღარისებური კრამიტი იჭრებოდა და ბუნებრივია, მხოლოდ მას გამოიყენებდნენ.

საინტერესოა, რომ ქსნის ხეობაში ორი სახის კრამიტით გადახურვას ორპირულ გადახურვას უწოდებენ (გიორგი ხოცუაშვილი, 82 წლის, ლენინგორი, 1968).

ქ. იმედაშვილმა ღარიანი კრამიტის მოჭრა სოფ. იკოთში დაიწყო, კერძოდ, ზანგურაანთ მახლობლად. მას ფოთლით გადახურული, ე. წ. „ფოთლის ქარხანა“ ჰქონია, რომელიც შემდგომ საკუთარი წარმოების კრამიტით გადაუხურავს. ქიტა იმედაშვილის წამოწყება მისმა მოწაფეებმა განავითარეს. ყიდა ქიტუაშვილმა წირქოლაში, ბაზუაანთ უბანში მოაწყო საკრამიტე, სოფ. ახმაჯში მეკრამიტე-მეაგურედ მთხრობელები დათიკო ხამედაშვილს ასახელებენ. ქსნის ხეობაში სახელი გაითქვა ე. წ. ხალიბეგაანთ კრამიტმა.

XIX ს. მიწურულს ძმებმა ხალიბეგაშვილებმა გაითვალისწინეს რა კრამიტზე მზარდი მოთხოვნილება და მის გადაზიდვასთან დაკავშირებული სიძნელეები, თავიანთ უბანში გახსნეს ქარხანა.

ხალიბეგაანთ უბანი საძეგურსა და ლარგვის შორის მდებარეობს, ქარხანა კი იქვე ახლოს მდ. ქსნის მარჯვენა ნაპირზე იყო მოწყობილი. მისი ნაშთები, გამომწვარი თიხის ნატეხები და სხვ. დღესაც შეინიშნება.

ვიდრე ხალიბეგაანთ კრამიტი გავრცელდებოდა, საძეგურს ზემოთ, თუ მხედველობაში არ მივიღებთ ნავროზაანთ უბანს, არცერთი სახლი კრამიტით არ ყოფილა დახურული. ნავროზაანი შეძლებულნი ყოფილან, კევრით ლე-

---

[20] ა. აფაქიძე, სამშენებლო კერამიკის წარმოების საკითხებისათვის ანტიკური ხანის ქართლის სამეფოში, „ივ. ჯავახიშვილის სახელობის ისტორიის ინსტიტუტის შრომები“, IV ნარკვ. ნაკვ. II, 1959, გვ. 101.

წავდნენ — „ურემს ამუშავებდნენ“. მათ სახლს საურმე გზა უდგებოდა, რაც კრამიტის მიტანასაც აადვილებდა.

როგორც არქეოლოგები აღნიშნავენ, კრამიტი და აგური დასაბამიდან შეძლებული ფენებისათვის იყო მხოლოდ ხელმისაწვდომი — „შუა ფეოდალური ხანის ნაქალაქართა თხრა (დმანისი, რუსთავი) გვიჩვენებს, რომ აღმოსავლეთ საქართველოს მოსახლეობის ფართო ფენების სახლები ძირითადად ბანიანი ყოფილა და კრამიტით იშვიათად იხურებოდა. კრამიტიანი სახლები, როგორც ჩანს, უფრო შეძლებულ პირებს ეკუთვნოდა[21]. ანალოგიურ ფაქტს ეთნოგრაფიული მასალაც ადასტურებს.

ლამისყანელი შთხრობელის ვანო თოთოსაშვილის გადმოცემით, „სულ მიწიანი სახლები იყო და წვიმის დროს საზეპლებით ვზეპავდით რო წვიმა გადავარდნილიყო, მერე და მერე შეძლებაზე იყო დამოკიდებული, ვინ იყიდდა კრამიტს და ვინ გადახურავდა სახლს კრამიტით. ღარიან კრამიტს სწორთან შედარებით უპირატესობა ჰქონდა. ღარიანი კრამიტის მოჭრა სუფთად ხდებოდა, სწორი კრამიტი უფრო ძნელი გამოსასწვავიც იყო, ცეცხლი ვერ უდგებოდა და შეშაც მეტი ჭირდებოდა“.

მოგვიანებით, დაახლოებით 1938 წლიდან ხეობაში შემოუღიათ ე. წ. „ქსნური კრამიტის“ მოჭრა (სურ 20 ა). იგი სწორი და დაღარული ფორმისაა, მოცულობით ქსნის ხეობაში გამოყენებული კრამიტთა შორის ყველაზე დიდია (სიგრძე — 39, 5 სმ; სიგანე — 21 სმ), მას იტალიურ კრამიტსაც უწოდებენ. საკრამიტე ქარხანა სოფ. ქსანში იტალიელს აუგია და სახელწოდება „იტალიური კრამიტიც“ აქედან მომდინარეობს. შემდეგში „იტალიური“ ქსნურმა კრამიტმა შეცვალა, რადგან მისი მწარმოებელი ადგილი ქსანი იყო და აქედან ვრცელდებოდა მთელ საქართველოში, ქსნის ხეობაში, კერძოდ ლენინგორში, ელექტროდანადგარების გამოყენების საფუძველზე კრამიტის დამზადება გაუმჯობესებული ხერხებით წარმოებდა. ქსნური კრამიტის მოჭრას საკოლმეურნეო ქარხნებში ყოფილი მეპატრონე ხელოსნები აწარმოებდნენ.

დღეს ქსნის ხეობის მოსახლეობას და, საერთოდ, შიდა ქართლსაც კრამიტით ამარაგებს სოფ. ქსნის საკრამიტე ქარხანა. ქარხნის საპროექტო სიმძლავრე წელიწადში 11 მილიონ აგურს და 100 ათასზე მეტ კრამიტს შეადგენდა (1970 წ.)

. ირკვევა, რომ ქსნის ხეობაში კრამიტის მოჭრასთან დაკავშირებული პროცესები საერთო — ქართულია. როგორც ლ. ბოჭორიშვილი აღნიშნავს, „ქსნის ხეობაში უკანასკნელი წლების მანძილზე უცხო წარმოშობის აგურ-კრამიტის შემოღების გამო ქართულ ელფერდაკარგული მეაგურეობა-მეკრამიტეობაც კი, საერთოდ ქართული და კერძოდ კერამიკის გარკვევისათვის მეტად საყურადღებო მასალას იძლევა“[22]. ამდენად, საჭიროდ მიგვაჩნია კრამიტის მოჭრის პროცესის ზოგიერთი მომენტის აღწერა. ვიმეორებთ, აგურ-კრამიტის

---

[21] ჯ. ჯ ღ ა მ ა ი ა, რუსთაველის ხანის საქართველოს სამშენებლო კერამიკა, „მაცნე“, 1968, გვ. 53.

[22] ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ქსნის ხეობის კერამიკა, „საქართველოს სახ. მუზეუმის მოამბე“, XIX—B, თბ., 1947, გვ. 400.

კეთებასთან დაკავშირებული პროცესების აღდგენას ჩვენ ძირითადად მთხრობელთა გადმოცემების საფუძველზე ვაწარმოებთ.

ქსნის ხეობის სააგურე და საკრამიტე მიწების დამუშავებას საგანგებოდ იკვლევს ლ. ბოჭორიშვილი ზემოხსენებულ ნაშრომში, ამდენად, ამ საკითხზე ჩვენ აღარ შევჩერდებით.

მეკრამიტეები მიწას ჯერ აშრობდნენ, მერე ალბობდნენ და ამუშავებდნენ. სწორი კრამიტის დასამზადებლად მიწას ფეხით ზელდნენ, ღარიანი კრამიტის დამუშავებისას კი ცხენის ძალასაც იყენებდნენ. დამუშავებულ მიწას ერთად აგროვებდნენ და დურგლის მიერ გამოჩარხული წიფლის ხის გორგალით წნეხავდნენ, დაწნეხილ ტალახს მეტალახე (მეტალახე — ვინც ცხენს ამუშავებს) ლავაშის მომჭრელს აწვდიდა. ეს უკანასკნელი მოტანილ მასალას ხის ყუთში აბერტყებდა, ისე რომ ყუთი გაევსო. შემდეგ მავთულის საშუალებით ყუთს ზედმეტ ტალახს აცლიდნენ და აპირქვავებდნენ, ბრტყელ ტალახს მაგიდაზევე აწვდიდნენ მომჭრელს (ტალახი მაგარი იყო, ხელში ჭერით არ იშლებოდა). მომჭრელი თავის მხრივ ბრტყელ ტალახს ხის ყალიბში დებდა. ყალიბს ოთხი ხის ფეხი და ქვევიდან ხელის მოსაკიდებელი ხის ყუთი ჰქონდა. მომჭრელს ყური მარცხენა ხელით ეჭირა, მარჯვენათი კი ზედმეტ ტალახს აცლიდა ფორმას. ფორმას საკორე ადგილი ჰქონდა ამოჭრილი. მომჭრელი მარჯვენა ხელით ზედმეტ ტალახს დააწვებოდა და კორა გამოვიდოდა. ფორმაშივე ხის გორგოლას გადააგორებ-გადმოაგორებდნენ და ხის საოქზე ამოატრიალებდნენ, ამოტრიალებული კრამიტი ყაფაზზე მიჰქონდათ გასაშრობად. სამი დღის შემდეგ შემშრალ კრამიტს ბუნტში აგროვებდნენ ქურაში შესაწყობად. ქურები მეტად მარტივად ყოფილა აგებული და კერძო წარმოების აკრძალვასთან დაკავშირებით მალე დაშლილა.

საყურადღებოა ის ფაქტი, რომ ქსნის ხეობის სოფლებში, ისევე როგორც საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში, არსებული საკულტო დანიშნულების ნაგებობანი აგურითა და კრამიტითაა ნაშენები. ძნელია იმის დადგენა, თუ კონკრეტულად სად ხდებოდა ამ სამშენებლო კერამიკის დამუშავება-დამზადება. 98 წლის ცხავატელი მთხრობლის მათე ბუნტურის გადმოცემით, სოფელ ცხავატის მაცხოვრის ეკლესიის კრამიტი ცხავატშივეა მოჭრილი დათიკა ჟივიძის მიერ 150 წლის წინ. „სახლებისათვის ვინ ნახავდა კრამიტს, ეკლესია, რო იყო, ადიდეს და იმისათვის მოჭრეს, აგურსაც იქ ეკლესიისათვის მოჭრიდნენო“.

არქეოლოგების აზრითაც, კრამიტი, პირველ ყოვლისა, საგანგებო დანიშნულებით უკეთებიათ, სამეფო, საზოგადო ან გაბატონებული წრისათვის განკუთვნილი ნაგებობების გადასახურავად. არქეოლოგებისათვის ცნობილი არ არის არმაზისხევიდან ისეთი მასალა, რომელიც ადასტურებდეს რიგითი მოსახლეობის საცხოვრებელ ნაგებობათა კრამიტით გადახურვას[23].

ამგვარივე შეწედულებისაა არქეოლოგები აგურის შესახებაც. „აგური უფრო ფართოდ საერო დანიშნულების ნაგებობათა მშენებლობაში ყოფილა გამოყენებული“[24].

---

[23] ა. აფაქიძე, დასახ. ნაშრ., გვ. 124—125.

[24] იქვე.

აგური ქართულ არქიტექტურაში არასოდეს ყოფილა წამყვანი სამშენებლო მასალა; საქართველოში უხვად არსებული სამშენებლო ქვის ჯიშები მათი გამოყენების ფართო შესაძლებლობას ქმნიდა და ამგვარად ქვის, როგორც საშენი მასალის, უდიდესი უპირატესობა სავსებით კანონზომიერი ჩანს...აგური უმთავრესად ბუხრებისა და თახჩების ამოსაყვანადაა ნახმარი,...იგი იატაკის საფენად და თონეების გარშემოსაწყობად არის გამოყენებული[25].

აგური ამ დანიშნულებით დღესაც გამოიყენება. თონის გარშემო აგურის შემოწყობის („რათა თონის ნაპირებს ძალა არ მიეცეს და არ გადაიმტვრეს")[26] და ფურნის ძირზე აგურის დალაგების ფაქტებს ქსნის ხეობის რამდენიმე სოფელში მივაკვლიეთ. სანიმუშოდ გამოგვადგება სოფ. ქსოვრისში ხრიაკის უბანში ბაბალე ბუჩუკურის თონე.

აღსანიშნავია, რომ ქსნის ხეობაში აგურზე ისეთი დიდი მოთხოვნილება არ არის, როგორც კრამიტზე. აგურს აქ სამშენებლო ქვა სცვლის. ნათქვამის სასარგებლოდ მეტყველებს ის ფაქტიც, რომ ქსნის ხეობაში ყველა მეკრამიტე შესაძლებელია მეაგურეც ყოფილიყო, ხოლო ყველა მეაგურე კრამიტს ვერ მოჭრიდა. ხეობის ზემო სოფლებში ქვით ნაგები სახლები უმეტესად კრამიტითაა გადახურული, აგურით ნაშენ სახლებს კი თითქმის ვერ ნახავთ. ესეც იმას ადასტურებს, რომ აქ აგურზე ნაკლები მოთხოვნა ყოფილა.

ხეობაში ცნობილნი იყვნენ მეაგურეები: ქოთუაშვილი ლექსო — ლამისყანიდან, ხამედაშვილი დათიკო — ახმაჯიდან, რუსიტაშვილი გიორგი მშველიეთიდან, ძმები — მირზა, გიგა და ანდრო ორკოდაშვილები, რომელთაც აგურ-ქარხანა ჰქონიათ შუხრანში. ზოგიერთი ხელოსანი მხოლოდ აგურს ჭრიდა: მაგალითად, ამურემოვი სულიკო, ფიროევი ფირუზა და სხვები. ჩამოთვლილი ხელოსნები რუსულ აგურს ამზადებდნენ.

თავდაპირველად ხეობაში ოთხკუთხედი, თხელი ქართული აგური მზადდებოდა, მერე ფეხი მოიკიდა რუსულმა აგურმა. ანალოგიური მომენტი შეინიშნება საქართველოს სხვა კუთხეებშიც, კერძოდ კახეთში, ქსნის ერისთავის მიერ მოწვეული მეაგურე რკინის კალაპოტით ჭრიდა ქართულ აგურს. ქართული აგურის კეთება ძნელი იყო, დროც მეტი უნდოდა და ძალაც. ოსტატს მუხლებით უწევდა მიწაზე ხოხვა. რუსული აგური კი მაგიდაზე იჭრებოდა. ერთი კალაპოტით ქართული აგური მხოლოდ ერთი იჭრებოდა, რუსული კი — ოთხი. რუსული აგურის ქსნის ხეობაში შემოტანის ინიციატორად ისევ ქიტე იმედაშვილს ასახელებენ.

კრამიტისა და აგურის დამზადება სეზონურად ხდებოდა, იმის მიხედვით, თუ რომელზე როგორი მოთხოვნილება იყო. მოჭრა იწყებოდა მაისში და გრძელდებოდა ნოემბრამდე. მერე ქარხანა იკეტებოდა, ხელოსნები ოჯახური საქმეებით იტვირთებოდნენ.

ქარხნის პატრონი მოწვეულ პირებს საზიაროდ ამუშავებდა. მას მიჰქონდა პროდუქციის 60%. მოჯამაგირეობის დროს კი მოჯამაგირე წინასწარ ურიგდებოდა პატრონს, თუ რამდენი ფული ან აგურ-კრამიტი უნდა მიეცა მისთვის. წელიწადში ან ერთ სეზონში (წილობის დროს ყველა თავისას ყიდდა.

---

[25] ჯ. ჯ ღ ა მ ა ი ა, დასახ. ნაშრ., გვ. 51—53.

[26] ლ. ბ ო ჭ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ქართული კერამიკა, გვ. 245.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

წილობა შემოვიდა სამშენებლო კერამიკაზე მოთხოვნილების გაზრდასთან დაკავშირებით.

კრამიტს აგურთან შედარებით ორმაგი ფასი ჰქონდა. გასული საუკუნის ბოლოს 100 ცალი აგური 6—7 მანეთი ღირდა, ამდენად კრამიტი კი 15 მანეთად ფასობდა. სოფლებში კრამიტსა და აგურს ზაფხულში ცხენებით ეზიდებოდნენ, ხოლო ზამთარში მარხილით მიჰქონდათ. კრამიტი და აგური იცვლებოდა აგრეთვე ჭირნახულზე, საქონელზე, მატყლზე.

ქსნის ხეობაში ამზადებდნენ წყალსადენ მილებსაც. გათხრების დროს საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილი თიხის მილები გარეგნული ფორმით თითქმის არ გამოირჩევა დღეს გავრცელებული კერამიკული მილებისაგან. კერამიკული მილების წყალსადენების წარმოება და მშენებლობაში მათი გამოყენება ჩვენი წინაპრების მატერიალური კულტურის მაღალ დონეზე მიგვანიშნებს.

საქართველოში დახურული კერამიკული წყალსადენებით სასმელი წყლის გაყვანის ყველა ადრეული ფაქტი დამოწმებულია მცხეთაში ძვ. წ. ა. II—I სს[27]; ვანში II—III სს[28]; ბიჭვინთაში[29] და სხვ. ძალზე საინტერესოა სოფ. სხალტბადან შიომღვიმის მონასტერში XI—XIII სს. გაყვანილი წყალსადენი, აქ წყლის მაგისტრალი გაყვანილია რთულ ტრასაზე, გააჩნია წყალშესაკრები რეზერვუარები და სხვ.

არქეოლოგიური გათხრებითა და ეთნოგრაფიული მონაცემებით ირკვევა, რომ საქართველოს ტერიტორია წყალსადენებითა და არხებით ყოფილა დაღარული. იშვიათად თუ მოიძებნება კუთხე, სადაც წყლით სარგებლობისათვის კერამიკული მილები არ ყოფილიყო გამოყენებული. ასეთი წყალსადენები ყველაზე უკეთესად იცავენ წყალს როგორც გაჭუჭყიანებისა და დანაკარგებისაგან, ისე ზამთარში გაყინვისა და ზაფხულში გათბობისაგან[30].

ქსნის ხეობაში რომ თიხის მილების წარმოების ძლიერი ტრადიცია იყო, ამას ნათლად ადასტურებს წყალსადენის ნარჩენები (ტაბ. $XVI_{1,2}$). ირკვევა, თიხის მილების წარმოება ხეობაში ადრევე შეწყვეტილა. ხალხსაც არ ახსოვს მილების მკეთებელი ოსტატები და მათ დამზადებას ცხავატელ ოსტატებს მიაწერენ.

მთხრობელთა გადმოცემით, მთიან ადგილებში, მაგ: სხანარებიდან ლარგვისამდე, კილომეტრნახევარზე წყალი თიხის მილებით ყოფილა გამოყვანილი. მილებს ერთმანეთზე შესაერთებელი მუხლები ჰქონია. მსგავსი მილები მრავალ ადგილას აღმოჩნდა: ცხმორის ციხესთან, ბომბორის წყაროსთან, ლაგოშეთთან და სხვ. მრავალი გადმოცემა ცოცხლობს ქსნის ხეობაში ჩვენთვის საინტერესო საკითხებზე. ერთი ასეთი გადმოცემით მთაში, ჟამურს ზევიდან, სადაც საქონელი ყავდათ, რძეს ჩიგოიანამდე თიხის მილებით უშვებდნენ, ხოლო ნოჭარის საწველავიდან (მთა ნოჭარი სოფ. ცხავატის თავზე) ცხავატუ-

---

[27] ა. აფაქიძე, გ. გობეჯიშვილი, ა. კალანდაძე, გ. ლომთათიძე, მცხეთა 1, თბ., 1955, გვ. 156.

[28] ოთ. ლორთქიფანიძე, ანტიკური სამყარო და ძველი კოლხეთი, თბ., 1968, გვ. 143.

[29] საქართველოს ისტორიის საკითხები, თბ., 1970, გვ. 712, 720.

[30] შ. ჩართოლანი, წყალმომარაგების უძველესი ძეგლები სვანეთში, „მაცნე“, 1, 1972, გვ. 88.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

რი მილებით რძე სოფელში ჩადენილა. „ლეგენდაა თუ ჭეშმარიტება, წერს ადგილობრივი გაზეთი „ლენინელი", ერთია უტყუარი: აქ აღმოჩენილი კონუსური თიხის მილები მართლაც იმაზე მიგვანიშნებს, რომ ჩვენი წინაპრები მათ სადინრად იყენებდნენ. ნოჭარისა და შხამურის მთების მიდამოები მდიდარი და ვრცელი საძოვრებია. ტრანსპორტის ერთადერთი სახეობა ძველთაგან ცხენი უნდა ყოფილიყო. რა თქმა უნდა, ტვირთზიდვაც გაძნელებული იქნებოდა, ამდენად გამორიცხული არ არის, რომ წინაპრები მართლაც მიმართავდნენ რძის გადატანის ასეთ „მექანიზაციას", არც ცხავატელებს გაუჭირდებოდათ თიხის მილების კეთება"[31].

მსგავსი ლეგენდა გავრცელებულია ზემო სვანეთში, ასევე გ. ჯალაბაძის ზეპირი გადმოცემით გორის რაიონის სოფ. ერედვის თავზე ძველად კარგი საძოვრები ყოფილა, სოფ. დიცელებს იქ ცხვარძროხა უზაფხულებიათ, რძის ჩამოტანაზე დრო რომ არ დაეკარგათ თიხის მილებით დიცში რძე უწოდებიათ, ეს ლეგენდა 1950-იან წლებში კიდევ ერთხელ ამოტივტივდა იმასთან დაკავშირებით, რომ სოფ. ერედვსა და სოფ. დიცს შორის მიწის სამუშაოების დროს მრავალი თიხის მილები ამოუყრიათ, რომელთაც თეთრი კირისებური დანალექი გააჩნდა, რაც მუშებს რძის დანალექად მიუჩნევიათ, სინამდვილეში დიცი ურწყავი სოფელი იყო და როგორც ჩანს, სასმელ წყალს თიხის მილებით ერედვიდან ღებულობდა. სასმელი წყლის ტრასის მოშლამ ამ ლეგენდას ჩაუყარა საფუძველი.

წყლის მილები ცხვატშიც აღმოჩნდა, გოგიაანთ უბანში (ტაბ. XIV$_{1,2}$). დღეს ცხავატელებს წყლის მილების მკეთებელთაგან მხოლოდ ყიდა ჟივიძე ახსოვთ. ყიდა ჟივიძე „მეჭურჭლე იყო და წყლის მილებიც „მორგვზე ამოყავდა". მილის დამზადება იმავე წესით ხდებოდა, როგორითაც იმ ჭურჭლებისა, რომელთა გაკეთებაც პირიდან იწყებოდა. ყიდას იმდენ მილებს უკვეთავდნენ მეზობელი სოფლებიდან, რომ ჭურჭლის გაკეთებას ვეღარ ახერხებდა. მილებს ვინც უკვეთავდა, წინასწარ ურიგდებოდა და თვითონვე მიჰქონდათ ცხენებით.

არ შეიძლება უყურადღებოდ დარჩეს ცხავატშივე დამზადებული საკვამლე მილები, რომელთაც ცხავატელები საკუთარი მოხმარებისათვის აკეთებდნენ. საკვამლე მილების ნიმუშები დღესაც შემორჩენილია სოფელში.

---

[31] ალ. პავლიაშვილი, ნოჭარს ჰყიოდა მამალი, გაზ. „ლენინელი" (ლენინგორი), 1973, 13. VII, № 82.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თავი VIII

ჭურჭლის რეალიზაცია

XIX საუკუნის მეორე ნახევრის საქართველოში ხელოსნების წვრილ სასაქონლო წარმოებად გადაქცევის ინტენსიური პროცესი მიმდინარეობს. ეს განსაკუთრებით თბილისსა და სხვა ქალაქებში შეინიშნება. რა თქმა უნდა, იგი თავს იჩენს სოფლადაც, მაგრამ იქ მაინც საკმაო ხანს მძლავრობს ხელოსნობიდან სასაქონლო წარმოებაზე გარდამავალი ფორმები, დაქსაქსულ წვრილ მწარმოებელთა საქმიანობის მთავარ მიზანს იმ შემთხვევაშიც კი, როცა საქონელი ბაზარზე გამოჰქონდათ, ჯერ კიდევ შეადგენდა მათი „არსებობის უზრუნველყოფა. მაშასადამე, სახმარი ღირებულება; და არა გამდიდრება, არა საცვლელი ღირებულება, როგორც თვითმიზანი“[1].

იმის გამო, რომ ნედლეულის მოპოვება XVIII საუკუნის მიწურულის საქართველოში დაქვეითებული იყო, ჭურჭლისათვის საჭირო სპილენძი საზღვარგარეთიდან შემოჰქონდათ. ლითონის ჭურჭელი ძვირად ფასობდა და ფართო ფენებისათვის ხელმიუწვდომელი იყო. ასეთ პირობებში მოსახლეობის მოთხოვნილებათა დაკმაყოფილება საოჯახო და სამეურნეო დანიშნულების ჭურჭელზე ძირითადად კერამიკულ ნაწარმს შეეძლო[2]. უდავოა, აღნიშნულ ფაქტორს თიხის წარმოების ფართოდ გავრცელებაში განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭებოდა.

ცხავატელი მეჭურჭლე სოფლის მეურნეობასაც მისდევდა, მაგრამ მისთვის საარსებო მაინც კერამიკული ნაწარმის დამზადება და მისი რეალიზაცია იყო. ამან განამტკიცა ცხავატელი ხელოსნის ეკონომიკური კავშირი როგორც ხეობის სოფლებთან, ასევე სხვა რაიონებთან და ქალაქებთან.

მეურნეობის პროდუქციის რეალიზაციას სოფლად თვით შინამრეწველები ეწევიან. ასევეა ცხავატშიც.

კერამიკული ნაწარმის გამსაღებელთა კოლონა, რომლის შემადგენლობაში უმეტესად 2—3 და ზოგჯერ 15—20 კაცი შედიოდა, საპალნიანი ცხენებით სოფელ-სოფელ დადიოდა. ნამჯაში გახვეული ჭურჭელი თხის ბეწვისაგან დაწნულ ბარდებში იყო ჩაწყობილი და ცხენებზე ხურჯინივით გადაკიდებული[3] (ტაბ. III_2).

---

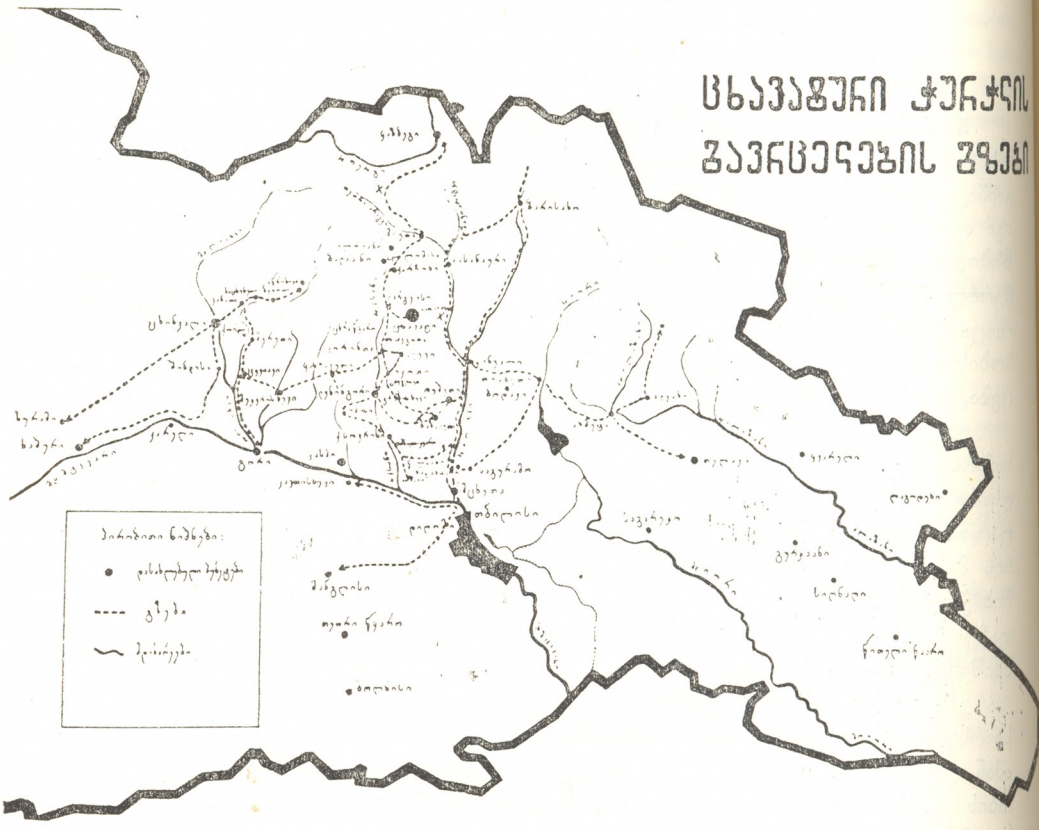
[1] კ. მარქსი, კაპიტალისტური წარმოების წინამორბედი ფორმები, თბ., 1952, გვ. 68; ე. ხოშტარია, მრეწველობის განვითარება და მუშათა კლასის ჩამოყალიბება XIX ს. საქართველოში, თბ., 1966, გვ. 86.

[2] დ. ჯაოშვილი, დასახ. ნაშრ., გვ. 63—64.

[3] დღეს ჭურჭლის ჩასაწყობად და გადასაზიდად გამოიყენება სამი ერთმანეთზე გადაკერებული ტომარა.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საპალნით გადაჰქონდათ ყოველგვარი ტვირთი: მარცვლეული, ფქვილი, შეშა, საშენი მასალა, ხილი, ბოსტნეული, რძის ნაწარმი, ტყავი, ხე, ქვა, კერამიკა, ლითონის მასალები, საწვავი, წყალი, ღვინო, ნახშირი, და სხვ. სასაპალნე ტრანსპორტის დიდი მნიშვნელობა, უპირველეს ყოვლისა, იმით განისაზღვრება, რომ მას შეუძლია გაიაროს ისეთ ბილიკებსა და გზებზე, რომლებიც სხვა სახის ტრანსპორტისათვის გაუვალია. ამდენად, გზაც მოკლდება[4]. არ შეიძლება უყურადღებოდ დავტოვოთ სასაპალნე გზები, რომლებითაც ცხავატელი მეჭურჭლეები სარგებლობდნენ მზა კერამიკის გასაღებისას, თუმცა


ცხავაჭური ჭურჭლის
გავრცელების გზები
ბორჯომი
ახალციხე
ბაკურიანი
ბაზალეთი
ბაზალეთი
ბაზალეთ

ცხავატელი მეჭურჭლეები გარკვეული გეგმით მოქმედებდნენ. ისინი ითვალისწინებდნენ წინასწარგანსაზღვრული პუნქტის საყოფაცხოვრებო-სამეურნეო სპეციფიკას და წასაღები თიხის ჭურჭელსაც ამის მიხედვით არჩევდნენ. მაგრამ ზოგჯერ ხდებოდა ისე, რომ კოლონა განსაზღვრულ ადგილამდე ვერ აღწევდა, რადგანაც წაღებული ჭურჭელი გზადაგზა საღდებოდა ან პირუკუ, მუშტრის სიმცირის გამო გზის გაგრძელებაც უწევდათ.

ქსნის ხეობასთან დაკავშირებულ გზებს განსაკუთრებული მნიშვნელობა ჰქონდა საქართველოსათვის. ქსნის ხეობა წარმოადგენდა კვანძს, სადაც იყრიდა იმიერკავკასიიდან მომავალი გზები[5].

პირველ რიგში უნდა მოვიხსენიოთ ლომისის მოსახერხებელი გადასასვლელი, რითაც ჩრდილო კავკასია უკავშირდებოდა ამიერკავკასიას.

სხვაზე რომ არაფერი ვთქვათ, ქსან-არაგვის საერისთაოების ეკონომიკურ-რელიგიურ ურთიერთობას დიდად უწყობდა ხელს ლომისის გადასასვლელი. ბევრის მთქმელია არაგველებისათვის და ქსნის ხეობელებისათვის საერთო სალოცავის ლომისის არსებობა. დღესაც ლომისი ქსნის ხეობის ყველაზე დიდი სალოცავია, რომელიც თავის გარშემო აერთიანებს ხეობის მტერსაც და მოყვარესაც.

ვახუშტის აღწერით. „...ციხე ქარჩოხისა, ქსნის პირსა ზედა, ლომისიდან ჩამოსულს კლდესა ზედა. უდის სამხრეთ კსანი და აღმოსავლეთ ფეხი, ლომისის მთის გამომდინარე, და აღვალ აქედამ გზა ლომისის ეკლესიის თანა და შთავალს მთიულეთს“[6].

ქსნელი მეჭურჭლეების გადმოცემით, ეს ერთ-ერთი ყველაზე მოხერხებული გზაა, რომელიც მათ არაგვის ხეობასთან აკავშირებს. ლომისის გადასასვლელამდე ცხავატელ მეჭურჭლეებს უნდა გაევლოთ ლარგვისი და ქორჩოხი, სადაც შათი მახლობლები და ნათესავები ცხოვრობდნენ (ამის გამო ამ სოფლებში ჭურჭელი გასაყიდად არასოდეს არ მიჰქონდათ, საჩუქრად ჩაუტანდნენ ხოლმე). მერე უნდა გაევლოთ ჭოროხი, ბალაანი, ელოიანი, ლომისა. შემდეგ ლომისის მთის გადავლით მლეთაში ჩადიოდნენ.

მლეთაში ჩასულები ღამეს იქ გაათენებდნენ, მეორე დღეს კი ყაზბეგისაკენ ან ფასანაურისაკენ დაიძრებოდნენ. მთიულებისა და მოხევეების სოფლებში ყიდდნენ: წყლის ჭურჭელს, სადღვებლებს და ერბოს პატარა ქილებს. იქიდან კი სემინდს, ქერს და ხორბალს ეზიდებოდნენ.

ყაზბეგში ცხავატელ მეჭურჭლეებს სხვა გზითაც შეეძლოთ მოხვედრა. საფერშეთიდან გადავიდოდნენ ჭართალში, საიდანაც სამხედრო გზის გავლით ფასანაურში ადიოდნენ. ფასანაურიდან ზოგჯერ გუდამაყრისკენ გადაუხვევდნენ და ბარისახომდეც აღწევდნენ, ანდა უფრო შორსაც მიდიოდნენ. ლომისის გადასასვლელით მეჭურჭლეები მლეთამდე ძალიან ამოკლებდნენ გზას. მლეთიდან ყაზბეგში ჩასვლას კი 3—4 დღე სჭირდებოდა, ხოლო საფერშეთიდან მოვლით 5—6 დღე. უკანასკნელი მარშრუტით მოგზაურობისას წყლისა და რძის პროდუქტებისათვის გათვალისწინებულ ჭურჭელ-

---

[5] ვ ა ხ უ შ ტ ი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, თბ., 1941, გვ. 69.
[6] იქვე.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თან ერთად დიდი საარაგვო ქილებიც მიჰქონდათ, იქიდან კი ყველს, ერბოსა და ხორბალს ეზიდებოდნენ[7].

ლომისის გადასასვლელით ყაზბეგში უფრო ზაფხულობით მგზავრობდნენ, რადგანაც ცუდ ამინდში ამ უღელტეხილზე გადასვლა თითქმის შეუძლებელი იყო[8].

„ქსნის საერისთავოში ორი სავაჭრო-საბაზრო ცენტრი იყო — ახალგორი და მეჯვრისხევი. ამ ცენტრებში ხდებოდა ადგილობრივი და შემოტანილი საქონლით ვაჭრობა...ეს ცენტრები მთასა და ბარს შორის რამდენიმე გზას უყრიდნენ თავს“[9].

განსაკუთრებით მნიშვნელოვანი იყო შემდეგი გზები: ახალგორი — თბილისი, ახალგორი — ანანური, ახალგორი — დარიალის ხეობა და სხვ.

ცხავატელები ლენინგორამდე (ახალგორი) გაივლიდნენ სოფლებს: საძეგური, კორინთა, ალევი, იკოთი, შემდეგ მოსაბრუნში ჩავიდოდნენ, აქედან გზას აგრძელებდნენ ოძისის, ქსოვრისის, მუხრანის, ძალისის ერედას გავლით წილკანამდე და იმავე გზით უკან ბრუნდებოდნენ. ანდა მოსაბრუნიდან გადაუხვევდნენ და ძეგლევი —გრემისხევი — ჭოლურტი — ურბნისი — ბაზალეთის გავლით დუშეთამდე ჩადიოდნენ. ორივე გზას (ცხავატი — ახალგორი — წილკანი და ცხავატი — ახალგორი — დუშეთი) ისტორიულად დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა, რაც არაერთგზის არის აღნიშნული სამეცნიერო ლიტერატურაში[10].

ცხავატელები მეჯვრისხევში რომ ჩასულიყვნენ, მთავარი გზიდან უნდა გადაეხვიათ, კორინთაში მდ. ქსანი გადაეკვეთათ და ბადუაანთ უბნის გავლით ყანჩავეთს წვეოდნენ. აქედან კი ქოლოთქვითკირის ხეობასაც და მეჯვრისხევსაც დაუკავშირდებოდნენ. იმ შემთხვევაში, თუ ქვემო ქართლში უნდა გადასულიყვნენ (ქართლში ჭურჭელს უმთავრესად პურსა და სიმინდზე სცვლიდნენ), ტყვიავის გავლით ცხინვალსა და გორსაც ესტუმრებოდნენ, საიდანაც თბილისის მიმართულებითაც შეეძლოთ გზის გაგრძელება.

ცხინვალ-სურამისაკენ თუ აიღებდნენ გეზს, თავდაპირველად ლარგვისი-

---

[7] ცხავატელი მეჭურჭლეები ბოლო დრომდე დადიოდნენ ხევში. ისინი კერამიკული ნაწარმის საფასურად ძირითადად ფულს ან მატყლს ითხოვდნენ. 1930—1940 წწ. კი თავიანთ ნახელავს არა მარტო მატყლზე, არამედ რძის პროდუქტებზე და თვით ქერზედაც კი ცვლიდნენ.მოხევეები ისედაც ცოტა მოსავლით ჭურჭელს იძენდნენ, შემდეგ კი ჩრდილო კავკასიაში ყიდულობდნენ პურს. ხევში მარცვლეულის მოყვანის შეწყვეტის შემდეგ (სამამულო ომის დამთავრებიდან) ნატურალური გაცვლის ზემოაღნიშნული სისტემიდან ქერიც ამოვარდა (ვ. ი თ ო ნ ი შ ვ ი ლ ი, სადოქტორო დისერტაცია, გვ. 249).

[8] მოხსენიებულ გზებთან დაკავშირებით. გ. ჩ ი ტ ა ი ა შენიშნავს, რომ ცხავატელებს ყაზბეგში გასაყიდი ჭურჭელი საფუშეთის გზიდან მიქონდათ. ვ. ი თ ო ნ ი შ ვ ი ლ ი ს ცნობით კი ცხავატელებს ჭურჭლის გატანა ხევში მარტო ლომისის გადასასვლელით შეეძლოთ. ჩვენ მიერ შეგროვილი ეთნოგრაფიული მასალების საფუძველზე ირკვევა, რომ ცხავატელები ჭურჭლის გატანას ორივე გზით აწარმოებდნენ.

[9] დ. გ ვ რ ი ტ ი შ ვ ი ლ ი, ფეოდალური საქართველოს ურთიერთობის ისტორიიდან, თბ., 1955, გვ. 158.

[10] დ. გ ვ რ ი ტ ი შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრ., გვ. 158; ნ. ბ ე რ ძ ე ნ ი შ ვ ი ლ ი, ერთი ფურცელი ისტორიულ-გეოგრაფიული დღიურიდან, „საქართველოს ისტორიულ-გეოგრაფიული კრებული,“ 1, 1960, გვ. 178; ნ. ლ ო მ ო უ რ ი, კლავდიის პტოლემაისი და მისი ცნობები საქართველოს შესახებ, გვ. 262-263; მ ი ს ი ვ ე, მასალები საქართველოს და კავკასიის ისტორიისათვის, ნაკვ. 32, „თბილისის სახელმწიფო უნივერსისტეტის შრომები“, № 107, 1964.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დან მთავარ გზას გადაჭრიდნენ, შემდეგ კი ჭურთის ხეობას, ცხრაწყაროს მთებსა და პატარა ლიახვს გადაკვეთავდნენ. ამ გზას, როგორც არაგვის კარის დასავლეთ საქართველოსთან დამაკავშირებელ უმოკლეს არტერიას, თვით XVII ს-მდე არ დაუკარგავს განსაკუთრებული მნიშვნელობა[11].

ყურადღებას იქცევს აგრეთვე სავაჭრო გზა, რომელიც ძალისზე გადიოდა და XVII—XVIII საუკუნეებში ქსნის საერისთავოს ერთ-ერთ სავაჭრო სებაზრო ცენტრს — ახალგორს თბილისთან აკავშირებდა. ეს გზა, როგორც დ. გვრიტიშვილი აღნიშნავს, გადიოდა ოძისზე, ქსოვრისზე, დამპალოზე, წილკანზე, ნატახტარზე და ასე უკავშირდებოდა თბილისს.

თბილისისაკენ მომავალი მეჭურჭლეები სოფლიდან პარასკევს დაიძროდნენ, რათა კვირას ბაზრობისათვის მიესწროთ. ლენინგორის გავლით ქსოვრისში ჩავიდოდნენ და ღამეს იქ გაათენებდნენ. მეორე დღეს დიღომს მიაღწევდნენ. ღამის გათევა მინდორში უხდებოდათ. დილით ადრე კი, სანამ მოძრაობა დაიწყებოდა, ქალაქისაკენ გაეშურებოდნენ. ღამეს გლეხთა სადგომებში ათენებდნენ. მეორე დღეს ჭურჭლის გაყიდვის შემთხვევაში იმავე გზით უკან ბრუნდებოდნენ, თუ არადა, დარჩენილი ჭურჭლით ქალაქს ეზოეზო ჩამოივლიდნენ. ზოგჯერ გლდანს, ავჭალას, წყნეთსა და სხვა მახლობელ სოფლებსაც ესტუმრებოდნენ.

ქალაქსა და მის მიდამოებში ჭურჭელს ფულზე ყიდდნენ. აქ ძირითადად საქალაქო ქილებსა და ლიტრებს ეზიდებოდნენ. საქალაქო ქილებს მოსახლეობა უმეტესად წყლის მარაგისათვის იძენდა. თბილისში მეჭურჭლეები ტანსაცმელს და საოჯახო ნივთებს ყიდულობდნენ და უკან ბრუნდებოდნენ.

ქსნურ კერამიკაზე კახეთშიც დიდი მოთხოვნილება იყო. კახეთისაკენ წასასვლელად მეჭურჭლეები უფრო ხშირად ზამთრის პერიოდს ირჩევდნენ. გზა კარგი იყო და ცხენებს ჭურჭლის გადაზიდვა ისე არ უჭირდათ, როგორც ზაფხულის ცხელ დღეებში. კახეთისაკენ მიმავალი კოლონა ძეგლევს — სარბიელს — მჭადიჯვარს — ჭინტოლს — დუშეთს — ყინვალს გაივლიდა და ღამეს არაგვის პირზე გაათენებდა. მერე გზას ბოდავამდე აგრძელებდა, საიდანაც სურვილისამებრ ახმეტას, ქისტაურს და ალვანს ესტუმრებოდა. დასახლებული პუნქტებიდან ცხავატელები ადვილად ჩადიოდნენ კახეთში. აქ დიდი გასავალი ჰქონდა წყლის, ღვინისა და ცეცხლზე დასადგამ ჭურჭელს.

ქსნური კერამიკა მანგლისში იყიდებოდა. მანგლისში მეჭურჭლეები სხვადასხვა გზით ჩადიოდნენ. ერთ შემთხვევაში მეჭურჭლეები „საქალაქო გზას“ დაადგებოდნენ და დიღმიდან მანგლისისაკენ გადაუხვევდნენ. სხვა შემთხვევაში მანგლისში გადასვლა კავთისხევიდანაც შეიძლებოდა და ახალქალაქიდანაც.

ცხავატელ ოსტატებს მდინარის გადალახვაც უხდებოდათ. მაგალითად, საგურამოში მისასვლელად წილკანიდან მდ. არაგვში გადიოდნენ და აქედან ერწოშიც ხვდებოდნენ.

როგორც ვხედავთ, ცხავატელები თიხის ჭურჭლის რეალიზაციას აღმოსავლეთ საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში ეწეოდნენ. მათ ყველგან კარგად ხვდებოდნენ, ღამეს ათევინებდნენ; სამაგიეროდ მათგან საჩუქრად ჭურჭელს იღებდნენ.

---

[11] ჯ. გვასალია, საქართველოს ისტორიული გეოგრაფიის კრებული, III, თბ., 1967, გვ. 19.

ცხავატური ჭურჭელი ძირითადად ჭირნახულზე იცვლებოდა[12]. ამის გამო სარეალიზაციოდ ისეთ ადგილებს არჩევდნენ, სადაც ჭირნახულის დიდი მოსავალი იყო მოსალოდნელი. ეკონომიკური მომგებიანობის თვალსაზრისით იყო შერჩეული, აგრეთვე, ჭურჭლის გასაღების სეზონი. საერთოდ ჭურჭლის გარეთ გატანა-გასაღებით ცხავატელებს დიდი შემოსავალი ჰქონდათ, ამაზე მეტყველებს ის ფაქტიც, რომ სამამულო ომის დროს ცხავატს „ბეღელს" უწოდებდნენ. მეზობელი სოფლებიდან ხშირად აკითხავდნენ ხოლმე ცხავატს პურისთვის, ზოგს სესხად მიჰქონდა, ზოგიც ყიდულობდა და ა. შ.

გადაზიდვასთან დაკავშირებული სიძნელეების გამო ცხავატელები შორეულ ადგილებში ჭურჭლის ჭირნახულზე გადაცვლას ერიდებოდნენ და ძირითადად ფულს მოითხოვდნენ. მთხრობელთა განმარტებით, ჭურჭლის ფასი ბევრად იყო დამოკიდებული მანძილზე, „შორ მანძილზე ერთ საპალნეში სამი საპალნის ფულს ვაკეთებდით, მოგებაზე ვყიდდით ჭურჭელს, ახლო მიდამოებში კი ჭურჭელი შედარებით იაფად გადიოდა". ჭურჭლის ფასი იმაზედაც იყო დამოკიდებული, თუ როგორი მოსავალი იყო იმ წელს, მოუსავლიანობის შემთხვევაში ჭურჭლის ფასი ძალიან ეცემოდა"...

არ არსებობდა პროდუქციის არც ერთი სახე: მარცვლეული, ბოსტნეული, ხილი, ღვინო, ერბო, ყველი, მატყლი, კვერცხი, რომ ცხავატელებს ჭურჭლის საფასურად არ მიეღოთ. ბუნებრივია, რომ ჭურჭელს ძირითადად მათთვის ყველაზე საჭირო პროდუქტებზე — მარცვლეულზე ცვლიდნენ. „მარცვლეულზე გადაცვლის წესი ტრადიციით განმტკიცებულ ჩვეულებას ემორჩილება"[13]. ჭურჭელში იღებდნენ იმდენ ხორბალს, რამდენიც მასში ჩაეტეოდა. ერთ ჯამ წმინდა პურს ან ლობიოში მეორე ჯამსაც უმატებდნენ, რასაც ჭურჭლის „მიდგმას" უწოდებდნენ. ქერში კი პირისპირ ერთ ჯამს აძლევდნენ. მარცვლეულით ძირითადად ჯამი, ქვაბ-ქოთანა და ლიტრა ივსებოდა. სხვა სახის ჭურჭლის ფასიც ხშირად ჯამის ზომითა და ფასით იყო განსაზღვრული.

დღესაც ასეა. ერთლიტრიანი ჭურჭელი 1 მან. ღირს, 8 ლიტრიანი 8 მან. და ა. შ. გასათვალისწინებელია, ისიც, რომ ჭურჭლის ღირებულება ხშირად მასზე არსებული მოთხოვნილებების პირდაპირ პროპორციულია. მაგალითად, მთაში 8 ლიტრიანი კოკა 8 მან. ღირს, ხოლო იგივე ტევადობის საღვინე, რომლის „აშენება" გაცილებით მეტ დროსა და ენერგიას, მეტ „ჩაცქერას" მოითხოვს, 5 მან-ზე მეტად არ იყიდება.

ლობიო და წმინდა პური ერთნაირად ფასობდა, ქერი კი სიმინდთან იყო შეტოლებული. იმ შემთხვევაში, როდესაც ჭურჭელი იცვლებოდა არა ხორბალზე, არამედ სხვა სახის პროდუქტებზე, ღირებულებათა ეტალონად მაინც ხორბალს იყენებდნენ.

გაცვლის ანალოგიური წესი გავრცელებული იყო კავკასიის ხალხებშიც[14] და რუსეთის სოფლებშიც[15].

---

[12] უკანასკნელ წლებში ქსნური ჭურჭლის გაყიდვა მხოლოდ ფულზე წარმოებდა.

[13] ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, თბ., 1949, გვ. 111.

[14] ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, 1, გვ. 111; Е. С. Саркисян, Гончарное производство Армении, Ереван, 1970, გვ. 195 (სადისერტაციო ნაშრომი).

[15] ვ. ი. ლენინი, თხზ., კაპიტალიზმის განვითარება რუსეთში, IV გამოც. ტ. 3, გვ. 386.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

განხილული მასალის საფუძველზე შეგვიძლია დავასკვნათ, რომ მარტივი მეთუნეობის ამ სტადიისათვის დამახასიათებელია საქონელბრუნვა. მაგრამ ეს ჯერ კიდევ არ ნიშნავს, რომ ცხავატელი ოსტატი საქონელმწარმოებელია, რადგან მას არ გააჩნია გასაღების ბაზარი და არ ჰყავს მუდმივი მომხმარებელი. ამასთანავე, ჭურჭლის საფასურს ძირითადად ნატურით იღებდა, ფულზე ყიდვა-გაყიდვას შემთხვევითი ხასიათი ჰქონდა.

ქსნის ხეობაში კერამიკული წარმოების შესახებ მასალათა განხილვა-შესწავლამ ნათლად გამოკვეთა ის საერთო, რომლითაც ქსნური კერამიკა მჭიდროდ უკავშირდება ქართულ ხალხურ კერამიკულ წარმოებას, რაც საქართველოს ტერიტორიის მოსახლეთა საერთო ისტორიულ-კულტურული ურთიერთობის ერთი უტყუარი საბუთთაგანია.

ГРУЗИНСКАЯ НАРОДНАЯ КЕРАМИКА

(Ксанское ущелье)

Резюме

Пройдя сложный и весьма длительный путь развития, гончарное производство и сегодня представляет собой значительную отрасль социалистической промышленности Грузии. Здесь функционировало множество керамических мастерских, количество которых в связи с преобразованием жизненных условий и соответственно изменениям потребностей населения, с течением времени заметно сокращалось.

Ксанское ущелье — один из древнейших очагов керамической культуры. Высокоразвитое керамическое производство, лучшие образцы которого отчасти сохранились в современном быту и богато представлены в археологическом материале, свидетельствуют о том, что в этом горном ущелье с древнейших времен создавались высококачественные керамические изделия.

В исследованном ущелье несколько очагов керамического производства. Наиболее важным из них является сел. Цхавати, изделия которого отличаются своеобразной техникой изготовления бытовой и хозяйственной керамики. Однако в силу ряда обстоятельств высокоразвитое керамическое производство Ксанского ущелья в прошлом пришло в упадок, а его население начало спускаться с гор в равнины. Поэтому требовалось безотлагательное изучение всего того, что еще можно было застать в живой этнографической действительности. На основе изучения этнографического материала и анализа сравнительных археологических, исторических и др. данных, постарались показать этнографическую специфику керамического производства Ксанского ущелья и освоить связанные с ним отдельные социально-исторические вопросы. В труде также использованы и изучены соответствующие экспонаты хранящиеся в отделе этнографии гос. Музея Грузии.

В селении Цхавати, расположенном в горной части ущелья, не найдется ни одной семьи, где и мужчины и женщины не занимались бы производством глиняной посуды. Здесь существует точное распределение труда между мужем и женой. Гончарное мастерство традиционно передается от отца к сыну.

Популярность цхаватской посуды, известной в Грузии под названием «Ксанская», обусловлена, в основном, высоким качеством глины, оригинальностью форм и архаическими способами ее изготовления.

Изучение этнографических данных показало, что несмотря на широкий характер этого производства (его продукцией снабжалась вся Восточная Грузия), гончарство в селении Цхавати не превращалось всецело в ремесло, оставаясь отраслью кустарничества. Здешние крестьяне никогда не занимались им всецело, и, таким образом, не открывались полностью от животноводства и земледелия, хотя сбыт гончарных изделий и являлся основным источником их дохода.

Традиционность керамического производства в Цхавати подтверждается не только древними формами изготовленной там посуды, но и своеобразностью инструментов, печей, для обжига («туни») и терминологией, связанной с гончарством.

Как известно, глина, добытая в различных месторождениях, обладает разными качествами. С учетом этого, многие гончары для изготовления сосудов различного функционального назначения занимаются строгим подбором сырья. Зачастую возникает необходимость искусственного изменения природных качеств глины. В таких случаях в нее добавляются непластичные вещества, т. е. производится ее оттощивание. Цхаватская глина, обладающая отличными природными качествами, не нуждается в оттощивании и полностью отвечает требованиям.

Обработка глины, отчего зависит качество керамического изделия, всецело входила в обязанности женщины, которая сушила, толкала, просеивала и замешивала ее, подавая гончару готовые комья. Такая обязанность женщины в гончарном производстве — не случайное явление. Эта традиция восходит к тем далеким временам, когда женщина управляла этим производством[1].

Гончарная технология, так же как и связанные с ней орудия производства, не отличается сложностью. Основным орудием производства в сел. Цхавати является ручной гончарный круг «моргви», помимо гончарного круга, использовалось несколько несложных инструментов и приспособлений: большой и малый деревянный нож — «чхири», деревянный инструмент — «хоци» также двух видов, кусок плотной материи — «тклапи», используемой для формовки венчика сосуда, а также для смачивания и увлажнения подсыхающей поверхности сосуда; миска «джами» для раствора охри «церпаки», связка куриных перьев — «пте», употребляемая как кисть при украшении керамического изделия — «моцернакеба».

В отличие от других известных центров керамического производства, где, например, один мастер занимается изготовлением «квеври», а другой «торне», в цхаватском гончарстве отсутствует такая специа-

---

[1] Г. Обермайер. Доисторический человек. М., 1913, с. 562.

лизация. Здесь один и тот же мастер изготовляет различные виды керамических изделий.

В Грузии, как и в других странах, еще в древности, в зависимости от качества глины, существовало два способа изготовления гончарной посуды из одного кома или нескольких глиняных валиков. В Ксанском ущелье применяется второй способ. Поэтому изучая цхаватское гончарное изделие, следует предусматривать размер его дна и количество нарощенных валиков, обусловленное объемом сосуда.

Правила изготовления керамической посуды различного назначения в Цхавати — в основном одинаковы: сперва формуют дно, которое укрепляется на гончарном круге, далее будущий сосуд «достраивают» посредством постепенного накладывания глиняных валиков, затем формуют корпус, попутно подправляя и подчищая его с помощью «чхири» и «хоци». Завершив строение корпуса, к сосуду приделывают горлышко, затем с помощью «тклапи» выделывают венчик разнообразной формы и, наконец, к сосуду прикрепляют ушко.

Процесс работы ксанских гончаров — это синтез разнообразных технических приемов, выработанных многовековой практикой.

В Цхавати готовый сосуд украшается во влажном виде. Сперва он расписывается красным ангобом, а потом отделывается деревянным ножом.

Цхаватская керамика, украшенная ангобом, чаще всего характеризуется орнаментами следующих видов: когтеобразным «пте», волнообразным « клакнили», крючкообразным — «кависебури», шишкообразным — «куцуби», опоясывающим — «сарткели», точечным — «цинцклеби», ломанным—«техили хазеби», веревочным—«токисебури», елочным — «тевзипхури» и крестообразным — «джвари».

Наряду с ангобом, цхаватские мастера применяли для украшения посуды деревянный нож, нанося им на влажный сосуд, уже после украшения ангобом, рельефные линии в виде желобков.

В далекой древности украшения глиняной посуды носили ритуальный характер. Утратив со временем первоначальное содержание и смысл, они приобрели чисто декоративное значение, что нашло свое яркое отражение в современной народной ксанской керамике.

За формированием и обработкой следует процесс сушки и обжиг сосудов.

Ксанская печь для обжига изделий — двухэтажное круглое строение, сложенное из камня и обмазанное глиной. В основном, она зарыта в землю. Передняя, открытая часть печи снизу имеет отверсти («сатвалеби») для разведения огня. Верхняя часть «ца» предназначается для размещения посуды.

Разнообразие глиняной посуды обусловливалось видами сельского хозяйства — животноводством, земледелием, виноградарством. Исходя из этого, автор отдала предпочтение классификации гончарных изде-

лий по функциональному признаку. В монографии выделено шесть основных групп цхаватской глиняной посуды: 1. Сосуды для воды; 2. Посуда для молока и молочных изделий; 3. Сосуды, связанные с виноградарством; 4. Кухонная посуда; 5. Изделия для хранения зерна, муки и выпечки хлеба; 6. Предметы специального назначения.

Сосуды, объединенные в первую группу, одинаковы по форме, но отличаются друг от друга объемом, названием и назначением (для переноски воды, хранения ее и питья. Эти сосуды славятся на всю Восточную Грузию, благодаря особым, присущим лишь цхаватской глине, качеством (прочность, легкость и пористость, которые, по народным приметам, способствуют охлаждению и очищению воды от осадков).

Во второй группе представлены однородные, но различные по величине глиняные банки («кила») К той же группе относятся широко используемые как в Ксанском ущелье, так и в соседних районах маслобойки («садгвебели»). Кроме того, народная керамика донесла до настоящего времени ксанские и рачинские маслобойки, по форме родственные тем же предметам из селения Цинцкаро, относящимся к бронзовому веку[2]. Все эти маслобойки отличает одна общая черта — они устанавливаются на подставку и движутся посредством раскачивания.

Вышесказанное свидетельствует, с одной стороны, о применении в далеком прошлом совершенных способов обработки продуктов животноводства, а с другой — о преемственности традиции.

К третьей группе сосудов относится изготовляемые в Цхавати разнообразные по форме и размеру кувшины для вина («сагвине») — «квеври» средних размеров — до 150 литров, и малые («коцо») — на 30—40 литров. В ту же группу входят глиняные крыши («зарпуши») для котлов, в которых производится перегонка водки.

Четвертая группа включает в себя миски («ходжами») и сосуды для приготовления пищи («квабкотани», «саджеро»). Из них обращают на себя внимание круглодонные котлы, традиция изготовления которых, по всей вероятности, восходит к далекому прошлому.

К пятой группе принадлежат кувшины большого размера для хранения зерна, муки выпеченного хлеба, глиняные сковородки («кепи») и два вида керамических печей («торне» и «пурнис дзири»). Первая из них распространена в селениях низменной зоны, вторая — в высокогорной.

Шестая группа включает в себя предметы специального назначения (глиняные светильники «сасантле»). Банки для хранения предметов рукоделия («сахелсакмо котани»), копилки («сапуле») и т. д.

В исследуемом районе производились посуда и религиозно-ритуального назначения («сазедаше»). В такой посуде глава семьи сохранял ежегодно на имя того или иного почитаемого семьей святого вино.

---

[2] Т. Н. Чубинишвили. Древнейшие археологические памятники Мцхета. Тбилиси, 1957, с. 54—56.

топленное масло, зерно. Сосуды с теми или иными продуктами предназначались и для каждого религиозного праздника, и вскрывать их до начала праздничного церемониала, воспрещалось.

Гончари Ксанского ущелья вырабатывали также и строительную керамику. Особо распространенными видами строительных материалов здесь были черепица и кирпич. Производством их еще в начале 20-го века занимались гончары ряда сел ущелья. Изготовляли здесь и керамические трубы для водопровода.

Цхаватские гончарные изделия имели спрос почти во всех уголках Восточной Грузии. Для продажи мастер учитывал хозяйственно-бытовую специфику того района, в котором собирался реализовать свою продукцию. Ввиду того, что гончарные изделия, в основном, обменивались на продукты, они сбывались предпочтительно в экономически богатых и урожайных районах. Основным продуктом обмена являлось зерно. Обмен происходил по раз и навсегда установленной традиции — гончар получал столько зерна, сколько вмещал в себя обмениваемый сосуд. Цена сосуда и в настоящее время измеряется его объемом, в переводе на денежную стоимость.

Анализ собранного этнографического материала и сопоставление его археологическими памятниками, ознакомление со специальной литературой и изучение хранящихся в фондах Государственного Музея Грузии богатых коллекций, — все это привело автора монографии к выводу, что керамическое производство в Ксанском ущелье, продолжая сохранять национальные формы гончарства, генетически связано с древнейшей грузинской керамикой и отличается множеством своеобразных видов и украшений. Таким образом, ксанская керамика занимает почетное место в истории развития грузинского керамического искусства.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ტაბულების აღწერილობა

ტაბ. I. სოფ. ცხავატი
1. სუხაშვილების უბანი
2. საყდრის უბანი

ტაბ. II. სოფ. ცხავატი
1. ღაროეთი
2. გოგიჩაანთ უბანი

ტაბ. III. 1. საჭურჭლე მიწის ამოღება
2. ქსნელ მეჭურჭლეთა კოლონა არაგვის ხეობაში

ტაბ. IV. 1. საძირე მიწის დამზადება
2. „ძირის დაწყობა“
3. ხელოსნის საჯდომი სკამი და მორგვი
4. „ძირის დამაგრება“
5. „ძირის დამაგრება“
6. „ძირის დამაგრება“
7. „ძირის დამაგრება“
8. „ძირის დამაგრება“

ტაბ. V. 1. „ძირის ამოყვანა“
2. „სურსალის მოდგმა“
3. „სურსალის მოდგმა“
4. „სურსალის მოდგმა“, კედლის ამოყვანა
5. ხელით ჭურჭლის გაშმენდა შიგნიდან
6. ჩხირით ჭურჭლის პირველი ლესვა
7. ხოწით ლესვა
8. ჩხირით ჭურჭლის მეორედ ლესვა

ტაბ. VI. 1. ყელის ამოყვანა
2. ყელის დადგმა
3. პირის გამოყვანა
4. საყურე ადგილის „ფრჩხილით დასერვა“
5. ყურის „ჩამოქნა“
6. ყურის ზედა ნაწილის მიმაგრება
7. ყურის ქვედა ნაწილის მომზადება
8. ყურის ქვედა ნაწილის მილესვა
9. ყურის მიბმა

ტაბ. VII. 1. ჭურჭლის მოსაჭრელად მომზადება
2. ძირის მოჭრა
3. ძირის მოსუფთავება
4. ხოწით ჭურჭლის საბოლოო გასუფთავება
5. ჭურჭლის აღება
6. ჭურჭლის აღება

ტაბ. VIII. 1. ქილა
2. ქოცო
3. ქოთანი

ტაბ. IX. 1. სასანთლე
2. ჭინჭილა
3. საჯერო
ტაბ. X. 1. სადღვებელი
2. ქილა
3. ქვაბი
ტაბ. XI. 1. საღვინე
2. სახელსაქმე ქოთანი
ტაბ. XII. 1. საწველელი
2. საზედაშე ქილა
ტაბ. XIII. 1. სურა
2. ჩაფი
3. სანთლის ჩასაყრელი
ტაბ. XIV. 1. წყლის მილი
2. წყლის მილი

ეროვნული ბიბლიოთეკა

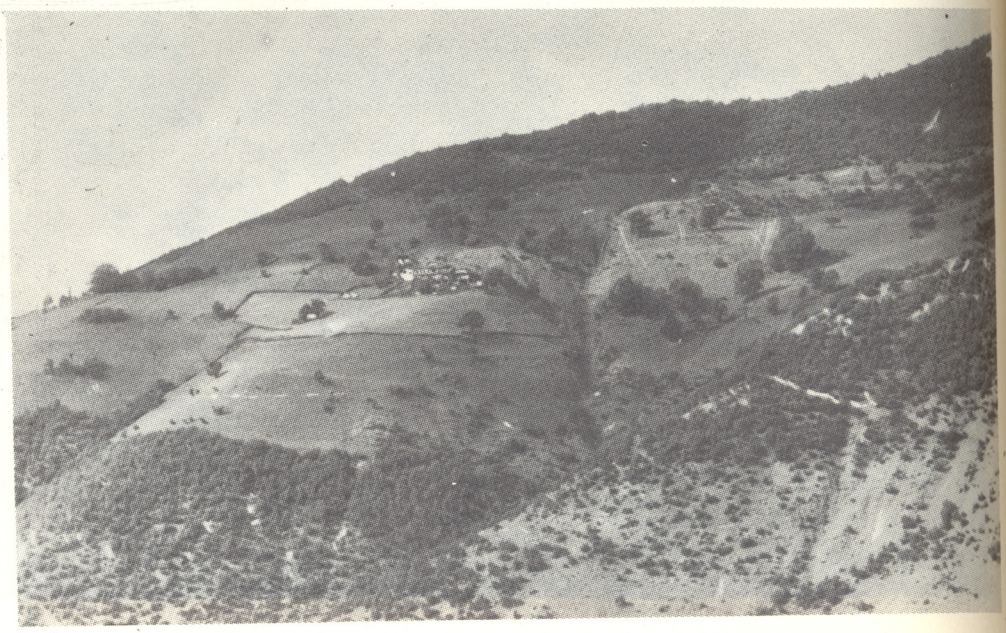
ცხრილები
ТАБЛИЦЫ

ეროვნული ბიბლიოთეკა

I

1

2



1

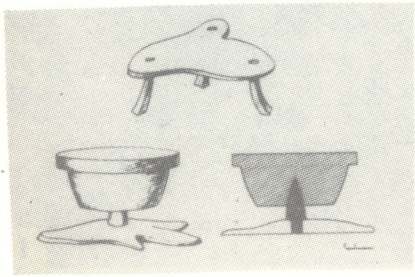
2

1

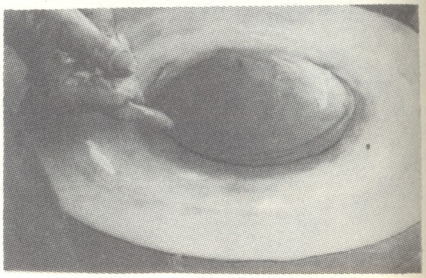
2

1

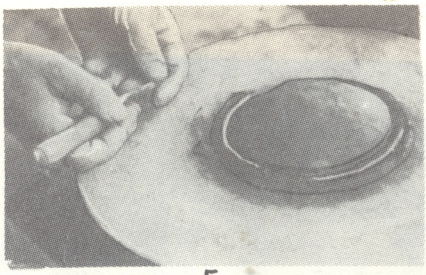
2



3

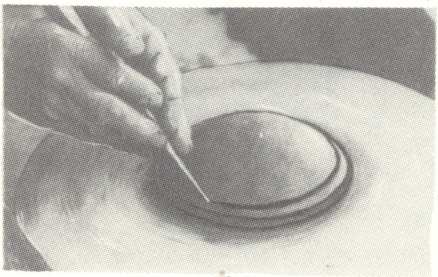


4

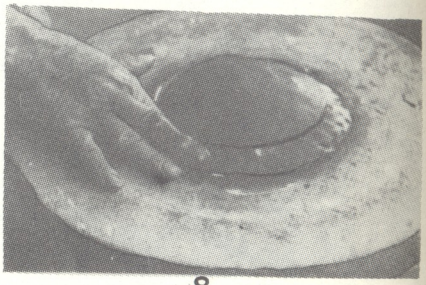


5

6



7

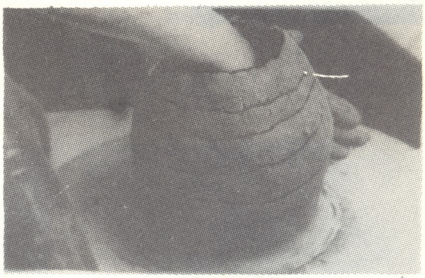


8

1

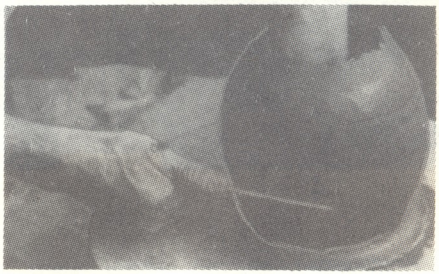
2

3



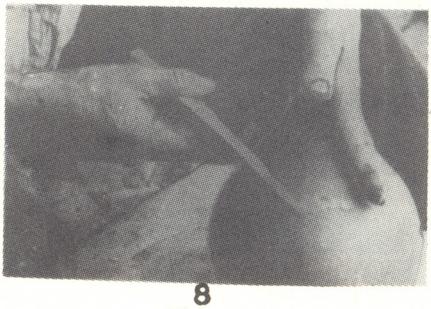
4

5

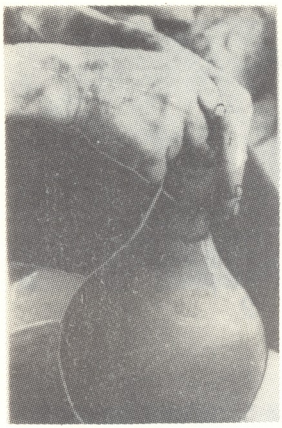


6

7



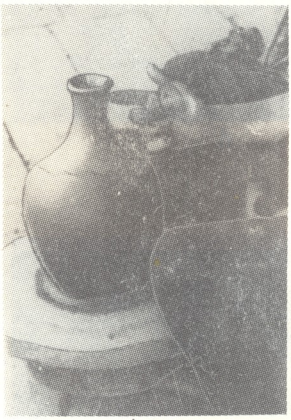
8



1

2

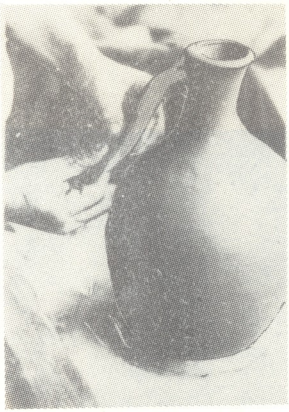
3



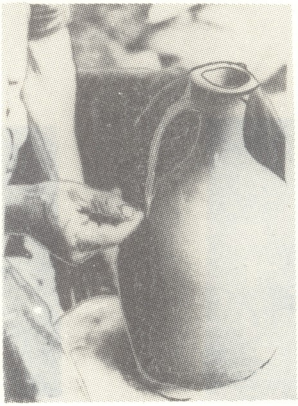
4

5

6



7



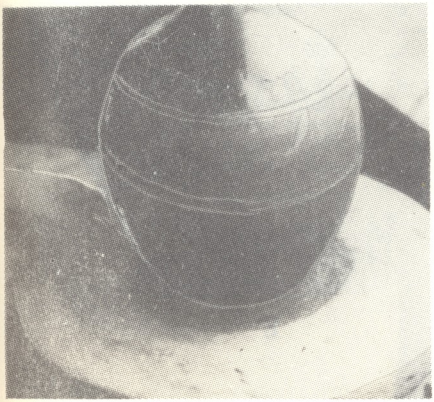
8

9

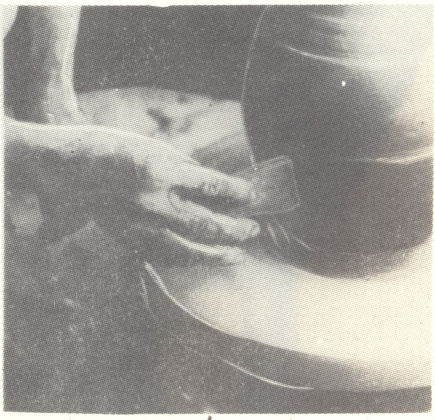
ეროვნული ბიბლიოთეკა

1

2



3



4

5

6

1

2

3

1

2

3

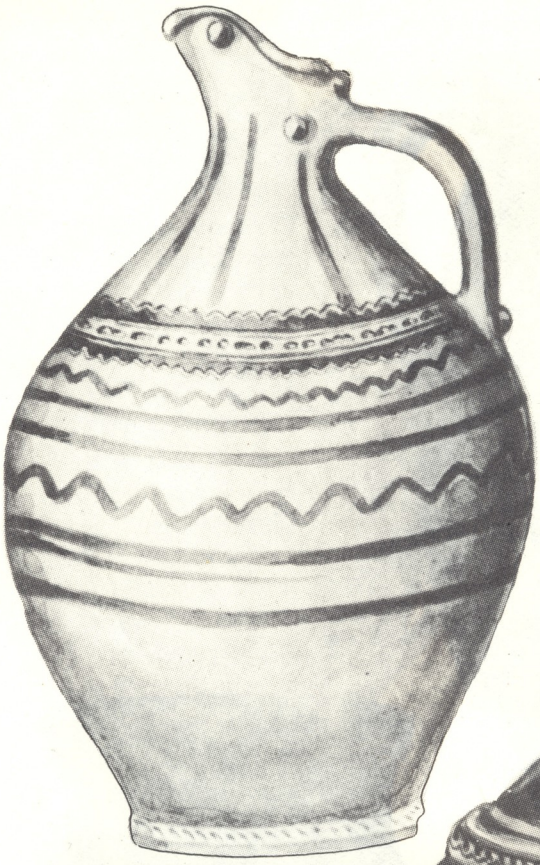
1

2

3

1

2



1

2

1

2

3

1

2

ეროვნული ბიბლიოთეკა

შინაარსი

შესავალი 3
თავი I. თიხა და მისი დამუშავება 17
თავი II. ჭურჭლის გასაკეთებელი ხელსაწყოები 21
თავი III. ჭურჭლის დამზადება 26
თავი IV. ჭურჭლის სახეები და დანიშნულება 35
თავი V. ჭურჭლის შემკობა 58
თავი VI. თუნი და ჭურჭლის გამოწვა 69
თავი VII. სამშენებლო კერამიკა 77
თავი VIII. ჭურჭლის რეალიზაცია 87
Грузинская народная керамика (резюме) 94
ტაბულების აღწერილობა 99

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დაიბეჭდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის
სარედაქციო-საგამომცემლო საბჭოს დადგენილებით

*

ИБ 1885

რეცენზენტები: ისტ. მეცნ. კანდიდატები: გ. კვირკველია, ლ. მოლოდინი

რედაქტორი გ. ჯალაბაძე
გამომცემლობის რედაქტორი ლ. კოტრიკაძე
ტექრედაქტორი ც. ქამუშაძე
მხატვარი გ. ლომიძე
კორექტორი ე. ჩხარტიშვილი

გადაეცა წარმოებას 29.8.1981; ხელმოწერილია დასაბეჭდად 20.4.1981;
ქაღალდის ზომა 70×108 1/16; ქაღალდი № 2; ნაბეჭდი თაბახი 10.5;
სააღრიცხვო-საგამომცემლო თაბახი 7.9;
უე 00801; ტირაჟი 1000; შეკვეთა № 2795;
ფასი 95 კაპ.

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

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

ეროვნული ბიბლიოთეკა

Маквала Зурабовна Зандукели

ГРУЗИНСКАЯ НАРОДНАЯ КЕРАМИКА

ეროვნული ბიბლიოთეკა

გამომცემლობა „მეცნიერება“ 1982 წელს გამოსცემს შემდეგი დასახელების წიგნებს:

ავტორთა კოლექტივი, საბჭოთა საქართველოს სახალხო მეურნეობის განვითარების ისტორიიდან, ფასი 1 მან.

ავტორთა კოლექტივი, ს. ჯანაშიას სახ. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის „მოამბე“ XXXVI—B, ფასი 1 მან. 80 კაპ.

ეროვნული ბიბლიოთეკა