

საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია

აკად. ს. ჯანაშიას სასელობის საქართველოს სასელმწიფო
მუსეუმი

ჯუანშერ სონღულაშვილი

მებოსტნეობა თბილისის სანაპიროებში

(ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით)

საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა

თბილისი—1959

მ ე ს ა ვ ა ლ ი

ზებოსტნეობას ჩვენში დიდი ხნის ისტორია აქვს. საქართველოს ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ჩვენ ვხვდებით მეტად მრავალფეროვან ბოსტნეულს როგორც კულტურულს, ისე ველური სახეობისას, რომლებიც ძირითადად ადამიანის საკვებად არიან გამოყენებული.

ბოსტნეულების ისტორიის საკითხს იკვლევდა აკად. ივ. ჭავჭავაძე თავის ცნობილ შრომაში საქართველოს ეკონომიური ისტორიის მეორე ტომში, რომელშიც საქართველოში გავრცელებული ყველა ბოსტნეული კულტურა შესწავლილია ისტორიული წყაროების მიხედვით. ეთნოგრაფიული თვალსაზრისით კი საქართველოს მეზობლანობა დღემდე შეუსწავლელია. წინამდებარე შრომის მიზანია ამ ხარვეზის ნაწილობრივი შევსება.

ბიოლოგიური თვისებების მიხედვით „ბოსტნეული კულტურები საკმაოდ განსხვავდებიან ერთმანეთისაგან, არსებობს ბოსტნეულს ერთწლიანი, ორწლიანი და მრავალწლიანი კულტურები, მათი რიგი სახეობანი სითბოს დიდი მომთხოვნი არიან, სხვანა კი ზომიერი ჰავის პირობებშიც კარგად ხარობენ. სითბომოყვარული ბოსტნეული კულტურის სამშობლოდ ტროპიკულ სარტყელში მდებარე ქვეყნები ითვლება. ზოგიერთი ბოსტნეული სათბოსთან ერთად დიდი რაოდენობით საჭიროებს ტენიანობას, ამიტომ ისინი თავდაპირველად სუბტროპიკულ ზონაში იყო გავრცელებული“¹.

მეზობლანობა, როგორც ცნობილია, სოფლის მეურნეობის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი დარგია, რომელსაც უშუალო კავშირი აქვს საზოგადოებრივი კვების საქმესთან. ეთნოგრაფიული მონა-

¹ ვ. ჯ ა ო შ ვ ი ლ ი. კარტოფილისა და ბოსტნეულ-ბალჩეულის მეურნეობა საქართველოში, თბილისი, 1955, გვ. 8.

ცემების მიხედვით მებოსტნეობა ორ მთავარ დარგად იყოფა: შინაღანიშნულების მებოსტნეობა და სამრეწველო მებოსტნეობა. დამხმარე საშინაო ბოსტნის დანიშნულებაა შინაური მოთხოვნილების მიზნით უზრუნველყოს ოჯახი საჭირო ბოსტნეულით. ასეთ დამხმარე მეურნეობას ქალი წარმართავდა, რადგან მამაკაცს ბოსტანში შესვლა სირცხვილად ითვლებოდა, საერთოდ ბოსტანს მოვლა „სადედაკაცო“ საქმედ იყო მიჩნეული. ეს საქმე, ე. ო. „საშინაო ბოსტნეულის მოვლა-მოყვანა ოჯახის ყველაზე ნაზსა და სათუთ წევრს, ქალს ებარა“².

საერთოდ მეცნიერებაში ცნობილია, რომ პირველ მიწისმოქმედ მეურნედ ქალი ითვლება და მართლაც როცა საკითხი ეხება ბინადარ ცხოვრებაზე გადასვლას, არ შეიძლება არ გავითვალისწინოთ ის გარემოება, რომ ერთ ადგილზე მიწაზე „დაჯდომა“ დამოკიდებული უნდა ყოფილიყო მიწათმოქმედებაზე, ხოლო ამ დროს მიწათმოქმედება აქ „პრიმიტიული მებოსტნეობის სახით არის წარმოდგენილი“³. ამ დროს მიწათმოქმედებას წარმართავს ქალი, რადგან „სახლი“ არის გარკვეული საზოგადოებრივი ერთობა, რომელიც დასახლებული სამეურნეო ფაქტისა (მებოსტნეობა) და წინა პერიოდიდან მიღებული ტრადიციების ნიადაგზე მატრიარქალური წესის მიხედვით ეწყობა, „სახლ“-ის სათავეში დგას ქალი, დედამთავარი, „დასახლისი“⁴.

აკად. ს. ჯანაშია აღნიშნავს, რომ „ზემოთ აღწერილი ხანის სამეურნეო პროცესების ენობრივა ნაკვალევია, როგორც ჩანს, ტერმინი „მარგლა“, რაც დღეს „თოხნას“ ნიშნავს, დასავლეთ საქართველოში პირველ თოხს მარგვა ეწოდება. ეს ზმნა ნაწარმოებია სიტყვისაგან „მარგილი“, რაც თავის მხრავ „წვერწათლილ ხეს“ ნიშნავს (სულხან-საბა, ლექსიკონი). „წვერწათლალი ხე, როგორც სამუშაო იარაღი. უპრიმიტიულესი საშუალებაა უძველესი ხანისა და მისი გამოყენება სწორედ ბოსტნის კულტურაში იყო შესაძლებელი“⁵. საბას განმარტებით „მარგლა ბალახთა ამოგლეჯას“ ნიშნავს და მიუთითებს ნამარგლზე. „ნამარგლი მარგლით მოფხურო-

² ნ. კეცხოველი, კულტურულ მენარათა ხონები საქართველოში, 1957, გვ. 329.

³ სიმონ ჯანაშია, შრომები, I, 1949, გვ. 131.

⁴ იქვე, გვ. 131.

⁵ იქვე, გვ. 133.

ლი შამში“-⁶, განმარტავს საბა. ხოლო „მარგი“ ბოსტნის დაკუ-
ლული ყოფილა. საბა „ტუფი“-ზე მითითებით აღნიშნავს — „ტუ-
ფი ბოსტნის კუალადი ყუერბი“-⁷. ეს მეტად მნიშვნელოვანი
ტერმინი „ყუერბ“-ი ასეა საბას მიერ განმარტებული: „ესე არის
საცეცხლე კერის ადგილი გინა ბოსტნის მარგი“-⁸. კერა, რო-
გორც ცნობილია, ბინადარ ცხოვრებაზე გადასვლას ერთ-ერთი
მაჩვენებელია. ეს ხალხის რწმენა-ჩვეულებიდანაც ნათლად ჩანს.
სადაც „კერის“ კულტი ოჯახის ცხოვრების ცენტრშია მოქცეული
და ოჯახის მფარველ ანგელოზად არის წარმოდგენილი.

როგორც ცნობილია, სამრეწველო ბოსტნეულის ძირითადი
დანიშნულებაა პროდუქციის ბაზარზე გატანა. ამის შესაბამისად
მებოსტნე დაინტერესებული იყო გაეფართოებინა თავისი საბოს-
ტნე ნაკვეთები და მზარდი რაოდენობით მოეყვანა სხვადასხვა სა-
ხის ბოსტნეული. ბოსტნეულის წარმოება ამგვარ ინტენსიურ ხა-
სიათს იღებს მეცხრამეტე საუკუნიდან, როცა აღმოსავლეთ სა-
ქართველოს რიგ რაიონებში იგი სოფლის მეურნეობის წამყვან
დარგად იქცევა. ეს პროცესი მიმდინარეობდა კაპიტალიზმის გან-
ვითარებისა და საქალაქო ცხოვრების სწრაფი ზრდის პირობებში.
ამ მხრივ განსაკუთრებით საინტერესოა ის სურათი, რომელსაც აღ-
მოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობის შესახებ თბილისისა გა-
რეუბნები იძლევა.

ნაშრომი მიზნად ისახავს მებოსტნეობის (მემტილეობის) შეს-
წავლას თბილისის სანახებში ეთნოგრაფიული მონაცემების, მათ
შორის მებოსტნეობასთან დაკავშირებული შრომის იარაღების
სამუზეუმო კოლექციების მიხედვით.

თემასთან დაკავშირებული საველე ეთნოგრაფიული მასალა
ჩვენს მიერ მოპოვებულია თბილისის გარეუბნებში (დიღომი,
ჟღღანი, ავჭალა, კრწანისი, ბაგები და სხვა) 1956 — 57 წწ. (აგ-
რეთვე ქართლში (ბორჯომის ხეობა, დუშეთისა და გორის რაიონებ-
ში) 1955 — 56 წწ.; შესადარებელი მასალა ბოსტნეულის შემ-
ცველი მხალეულის შესახებ მოპოვებულია გვაქვს ხევსურეთში,
ფშაეში, ხევში და მთიულეთში 1955 — 57 წწ.; საველე ეთნოგრა-
ფიული მუშაობის პროცესში ჩვენ ვიყენებდით საბჭოთა ეთნო-

⁶ ს ლ ხ ს ა ნ - ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი, კართული ლექსიკონი, 1928.

⁷ იქვე.

⁸ იქვე.

გრაფიაში მიღებულ კომპლექსურ-ინტენსიურ მეთოდს, რომელ-
მაც საშუალება მოგვცა თბილისის სანახების მებოსტნეო-
ბა შეგვესწავლა მთლიან კომპლექსში. ამასთან მხედველობაში
გვქონდა ის სახელმძღვანელო დებულება, რომლის მიხედვი-
თაც „კომპლექსში ივარაუდება ბაზისური და ზედნაშენი მოვლე-
ნები და მეორე მხრით, როცა ყოველი საგანი აღიწერება „რო-
გორც ადამიანის შრომის ჯამი“ (კ. მარქსი) ე. ა. სტრუქტურის,
ტექნიკისა და ფუნქციის მიხედვით“⁸.

ჩვენს მიერ ველზე მოპოვებული ეთნოგრაფიული მასალის
გარდა ნაშრომში გამოყენებულა ისტორიის ინსტიტუტის ეთნო-
გრაფიის განყოფილების არქივში დაცულა ხელნაწერები: აკად.
ივ. ჯავახიშვილის ხელმძღვანელობით შეკრებილი „შინამრეწვე-
ლობის მასალები“ და სხვა ეთნოგრაფიული შრომები; აგრეთვე
საქიბხის შესახებ ზოგად და სპეციალურ ეთნოგრაფიულ ლიტე-
რატურაში გამოქვეყნებული მონაცემები, ქართული წერილობითი
წყაროები, ისტორიული და არქეოლოგაური მონაცემები და აგ-
რეთვე ეკონომიური, ბოტანიკური და აგრო-ბიოლოგიური ხასია-
თის შრომები.

ჩვენს მიერ მოპოვებულ ეთნოგრაფიულ მასალასა და დასა-
ხელებულ წყაროებზე დაფუძნებულა გამოკვლევის შედეგში შრო-
მაში შემდეგი სახითაა წარმოდგენილი: პირველ თავში განხილუ-
ლია „მებოსტნეობის ძირითად დარგებთან დაკავშირებული შრო-
მის პროცესები“. ნაშრომის ამ თავში წარმოდგენილია მებოსტნეო-
ბის განვითარებას ზოგადი მიმოხილვა საქართველოში, საბოსტნე-
მიწების შერჩევა და მათი დამუშავების საფეხურები (ხვნა, ბარვა,
ნიწის ტერასებად ანუ „ტახტეებად“ დაყენება, კაობის გატეხვა და
მისი დამშრობა, თოხნა, დაშარვა, დაკვალვა, დაფუშტვა, მარგვლა,
შალთვა, გაპატივება), მიწის დასვენების ხალხური ხერხები: თესლ-
მონაცვლეობის გამოყენება მიწის დასვენების მაზნით, ბოსტნეუ-
ლის დაცვა ღობეებით და საფრთხობელებით, იქვე მოცემულია
ბოსტნეული კულტურების კლასიფიკაცია და სხვადასხვა ბოსტ-
ნეულის მოვლა-მოშენებასთან დაკავშირებული შრომის პროცესე-
ბის აღწერილობა (ყვავილოვანი და თავიანი კომპოსტო, ისპანა-
ხი, სალათა, ტარხუნა, წიწმბატი, შინაური პიტნა, რეპანა, ქონდარი,

⁸ გ. ჩიტიია, ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიცია 1948 წ., მიმოხილ-
ველი. 1, თბილისი, 1949, გვ. 364.

ნიახური, ოხრახუმი, ქინძი, კამა, მეთუნა, კიტი, პამიდორი, წიწაკა, ბადრიჯანი, თაღამი, ბოლოკი, სტაფილო, ქარხალი, ხახვი, ნიორი, პრასა, ქლაკვი, საზამთრო, ნესვი, გოგრა და სხვა). აქვე ნაჩვენებია ამ ბოსტნეულის გამოყენება ეთნოგრაფიულ ყოფაში და თესლჯიშვიანობის შენარჩუნების შესახებ გამოვლინებული ხალხური გამოცდილება.

მეორე თავში „რწყვა თბილისის სანახების მებოსტნეობაში“, მოცემულია ძველი სარწყავი არხების ზოგადი მიმოხილვა, სარწყავი არხების სახეები, მშენებლობა და წყლის განაწილება და გამოყენება თბილისის სანახებში. აღწერილია ბერღარები, ჩარხები, რუსხმულები, საგუბრები, წყაროს აუზები და ნიაღვრის გამოყენება მებოსტნეობაში და თბილისის სანახების მებაღე-მებოსტნეთა წლიდარი გამოცდილება ბოსტნეულის რწყვის საქმეში.

მესამე თავში განხილულია „მებოსტნეობის ძირითად დარგებთან დაკავშირებული შრომის იარაღები თბილისის სანახებში“ (თოხი, ბარი, ფოცხი, წერაქვი, ცულწერაქვი, შალთა, ქაქუჩი, ჩეკი, პალო და სხვა), მოცემულია შრომის ამ იარაღების კლასიფიკაცია და დახასიათება შრომის პროცესების შესაბამისად და ნაჩვენებია მათი დამზადების ხალხური ტექნიკა.

მეოთხე თავში წარმოდგენილია „ბოსტნეულის შემცველი ბუნებრივი საკვები მცენარეები აღმოსავლეთ საქართველოში“. შრომის ამ ნაწილში მოცემულია ველური მხალეულის ზოგადი ისტორიული მიმოხილვა. გამოვლინებულია ეთნოგრაფიულ ყოფაში დამოწმებული ველური მხალეულის მოპოვებისა და გამოყენების ხალხური წესები და დადგენილია მათი ძირითადი სახეები (მხალი, მწვანილი, ძირხენეული და ხმილი).

მეხუთე თავში განხილულია „მებოსტნეობის როლი თბილისის სანახების მოსახლეობის სამეურნეო ყოფაში“. აქ ძირითადად წარმოდგენილია თბილისის სანახების მებაღეობა-მებოსტნეობაზე ჩვენს მიერ მოპოვებული ეთნოგრაფიული მასალები და სხვა მონაცემები, რომლებიც ასახავენ მებოსტნეობის აღმავლობასა და სპეციალიზაციას კაპიტალიზმის განვითარების პირობებში და მის როლს XIX საუკუნის თბილისის სანახების მოსახლეობის სამეურნეო ყოფაში. იქვეა ნაჩვენები მიწით სარგებლობის სხვადასხვა წესები („იჯარა“, „სანახევრო“, „სამწილადი“, „მონაშენეობა“). სამუშაო ძალის გამოყენების სხვადასხვა სახეები (ნაირსახის მუშა ხელი, ჩალვადრობა, „ნაცვალგარდობა“, მებაღე მებოსტნეთა სეზო-

ნური გაერთიანებანი და სხვ.). შრომის ამავე ნაწილში განხილულია მებოსტნეობის სტრუქტურა, სამეურნეო ნაგებობები, ტრანსპორტი, მებოსტნეობის სააღებმიცემო მნიშვნელობა და სასაქონლო ხასიათი.

დასასრულს, ნაშრომს დართული აქვს გამოკვლევის შედეგად მიღებული საერთო დასკვნები.

აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობას შესწავლა ეთნოგრაფიული მონაცემების მიხედვით ახალ ასპექტში გვისახავს სოფლის მეურნეობის ამ დარგის მნიშვნელობას ძველ სამეურნეო ყოფაში და წარმოაჩენს ხალხის მიერ საუკუნეთა განმავლობაში შეგუწავებულ შრომით ჩვევებს, საწარმოო გამოცდილებასა და ემპირიულ ცოდნას მებოსტნეობაში.

თ ა ვ ი ბ ი რ ვ ე ლ ო

მებოსტნეობის ძირითად დარგებთან დაკავშირებული შრომის პროცესები

მებოსტნეობას, ანუ მემტილეობას საქართველოში ძველთაგანვე მისდევდნენ და მას მნიშვნელოვანი ადგილი ეკირა საქართველოს სოფლის მეურნეობაში. ვახუშტი ბატონიშვილის ცნობით, საქართველოში ფართოდ იყო გავრცელებული მრავალგვარი ბოსტნეული: ბადრიჯანი, ქინძი, კამა, ცერეცო, ტარხუნა, ნიახური, ჭონდარი, ხახვი, პრასა, ბოლოკო, სტაფილო, ქინძქორა, ოხრახუში, მაკედონი, კომბოსტო, ისპანახი და მრავალი სხვა¹⁰. ამასთან, როდესაც იგი საქართველოს ცალკეული კუთხეების დახასიათებას იძლევა, მიუთითებს ბოსტნეულის გავრცელების არესაც. ასე, მაგალითად, იგი აღნიშნავს, რომ ბერდუჯი (თანამედროვე მარნეულის ველის ნაწილი) ფრიალ ნაყოფიერი ადგილია, სადაც მარცვლეულთან და ხილეულთან ერთად მოჰყავთ აგრეთვე ბოსტნეულიც. ასევე, დიდ მოსავალს იძლეოდა ბოსტნეული მუხრანის ველზე და ბევრ სხვა ადგილას.

საერთოდ უნდა აღინიშნოს, რომ მებოსტნეობა გავრცელებული იყო ძირითადად ბარში, რადგან ამისათვის ხელსაყრელი ბუნებრივი პირობები აქ არსებობდა. რაც შეეხება მთას, იქ ბოსტნეულის მოყვანას აგრეთვე არ მისდევდნენ. წალკის აღწერისას იგივე ვახუშტი ამბობს: „ვენახი, ხილნი და მტილოვანნი არ არაი არა აქა“¹¹. აქვე უნდა ითქვას, რომ ბოსტნეული კულტურების დანერგვას სოფლის მეურნეობაში დიდი ხნის ისტორია აქვს. ბევრი

¹⁰ ვ ა ხ უ შ ტ ი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, თბილისი, 1941, გვ. 29.

¹¹ იქვე, გვ. 34.

მათგანი, კერძოდ ნაორი ჯერ კიდევ ოთხი ათასი წლის წინათ იყო ცნობილი.

როგორც ცნობილია, „მემტილეობის ანუ მებოსტნეობის მიზანს მწევანილსა და სანელბელის, ისევე როგორც მხალის, მდელთა ანუ ძირხვნეულისა და ხმილის მოყვანა შეადგენდა, თითოეულ მათგანს ადამიანის კვებაში სათანადო ადგილი ჰქონდა დაკავებული. ახლაც ქართველი სოფლელი მწევანილს, მხალს, მდელსა და ხმილს ხალისიანად ჰკამს და ეტანება, უმწევანილოდ მას პურის ჰკამა თითქოს არც კი შეუძლიან“¹². იმ დროს, როცა ქართველს ბუნებრივი პირობები ხელს არ უწყობდა რომ დაენერგა ბოსტნეული კულტურა, ის მაინც ახერხებდა ბუნებისა და გეოგრაფიული მდებარეობის სიმკაცრისათვის გაეწია წინააღმდეგობა და დიდი შრომისა და ხარჯის ფასად მიეღო მისთვის სასურველი ნაყოფი. ამ მხრივ დამახასიათებელია და საინტერესო გრ. მერჩულეს ცნობა შავშეთ-კლარჯეთის შესახებ, სადაც მეტისმეტი მთაგორიანობის გამო, არამც თუ საბოსტნე და საბაღ-ვენახე, თვით სახნავი ადგილებიც კი მეტისმეტად ცოტა მოიპოვებოდა. მაინც ამ ორ თემში დამკვიდრებულ ბერებსაც-კი ადგილობრივ მოსახლეობასთან ერთად, მცირეოდენი ვენახი და ბოსტანი გაუშენებიათ: „მცირედ ვენახნი ჰიართა და ურვითა დაუნერგვიან და ეგრეთვე წტილები“¹³.

„...მტილო“ ზოგადი ქართული ტერმინია და ყველა ქართველ ტომს მისი ბგერითი შესატყვისობა დღევანდლამდის დაცული აქვს. შეგარულად „ორტვინა“, „ორტვილი“, ანდა „ორტვინულობა“ ჰქვია. მებოსტნეს „მეორტვინეს“ ეძახიან. იოს. ყიფშიძეს ამ სიტყვების ძველ ქართულ „მტილ“-თან კავშირი ნაგულისხმევი ჰქონდა“¹⁴.

აღსანიშნავია, რომ ჰანურს ბოსტნის აღმნიშვნელ ტერმინად „გეთასულე“ აქვს გამოყენებული, რომელიც სიტყვა-სიტყვით ჩათესილს ნიშნავს, მაგრამ ამასთანავე იქ არსებობს სიტყვა „ონტულე“, რომელიც ბალსაც და ბოსტანსაც ნიშნავს¹⁵. ხოლო ხო-

¹² ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, ნაწ. II, თბ., 1935, გვ. 140.

¹³ ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრ., გვ. 98.

¹⁴ იქვე, გვ. 99.

¹⁵ Н. М а р р, Грамматика чанского (лазского) языка, Петербург, 1910, гв. 174.

ფური კილოკავის სართულ თქმაში ბოსტნის მნიშვნელობით იხმარება და იქვე ბოსტნეულის სახელად „ონტულეშენი“ ყოფილა ნახმარი¹⁶.

სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით „მტილა ბოსტანი“-ა, ხოლო მემტილე მებაღეს ნიშნავს. როგორც ცნობილია, ბოსტნის აღსანიშნავად „მტილა“ ნახმარი დაბადების თარგმანშია: „მტილი მწუანლისაი“, იქ უდრის ბერძნულს *χῆπειος λαχάριος*, ლათინურად *hortus olerum*-ს¹⁷, იოანე საბანისძეს — მტილი თავის საისტორიო ნაშრომში. ხეხილის ბაღის მნიშვნელობით აქვს ნახმარი; აბო თბილელს, საბანისძე ასე მიმართავს: — „შენ ველური იგი ზეთის ხილი მოგიღო... და მტილსა მასა შინა თვისს დაგნერგა“¹⁸.

სპეციალისტების გამოკვლევით: „ბოსტანი“ სპარსულიდან შეთვისებული ტერმინია, რომელიც სპარსულიდან არაბულშიაც შესულა. „ბოსტან“ ანუ „ბუსტან“ სპარსულად ბაღს, ანუ მწვანილის ბაღს ნიშნავს. ბაღიც სპარსული სიტყვაა ისევე, როგორც ბაღჩა, რომელიც პირველის მხოლოდ კნინობით ფორმას წარმოადგენს და პატარა ბაღს ნიშნავს. თანამედროვე აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიული მასალების მონაცემების მიხედვით ბაღჩა ეწოდება სახლის წინ, ან გვერდით მოთავსებულ პატარა მიწის ნაკვეთს. ბაღჩაში ითესება და მოჰყავთ ისეთი მოსავალი, რომელიც ოჯახის ყოველდღიური მოთხოვნილებებისათვის არის საჭირო, მაგ. მწვანილეულობის ყოველნაირი სახეობა.

ტერმინ „ბაღისა“ და „ბოსტნის“ ქართულ მწერლობაში შემოხიზვნის დროის განსაზღვრისათვის გათვალისწინებული უნდა გვეჩინდეს ის გარემოება, რომ მე-X ს. ჯერეთ ცნობილ ძეგლებში ეს ტერმინები არ მოიპოვება. მაგრამ გ. მთაწმინდელს „ბოსტანი“ უკვე ნახმარი აქვს თავის საისტორიო შრომაში. იქ აღნიშნულია, რომ „აპოთიკი“ და „ბოსტანი“ ათონის მონასტერში ეფთიმე მთაწმინდელისავე დროს „კელარისა საურავნი იყენენ“¹⁹.

როგორც ირკვევა ბოსტანი მე-XI საუკ. პირველ ნახევარში, ხოლო ბაღი და ბაღჩა მე-XII საუკ-ის ქართული მწერლობისა-

¹⁶ იე. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 99.

¹⁷ იქვე, გვ. 98.

¹⁸ პ. ინგოროყვა, ძველი ქართული სასულიერო პოეზია, 1913, გვ. 3.

¹⁹ იე. ჯავახიშვილი, დასახელებული შრომა, გვ. 102.

თვის ჩვეულებრივია სიტყვები ყოფილა, ამიტომ მათი შემოხიზუნის ზანად მე-X—XI სს. უნდა მივიჩნიოთ²⁰.

მიწათმოქმედებაში მებოსტნეობას ძველთაგანვე დიდი ყურადღება ექცეოდა, რაც მოითხოვდა ბოსტნისათვის განკუთვნილ საჭირო მიწებს, სადაც ეს კულტურა ფეხს მოიკიდებდა. აღსანიშნავია, რომ XII—ს-ში აქედან ნაწარმოები ისეთი ტერმინებით არსებობდა, როგორცაა, მაგალითად, „საბოსტნე“. თამარ მეფის დროინდელი მონასტრის ტიპიკონის ერთ ნაწყვეტში ნათქვამია: „ივანე მხარგრძელმანცა მსახურთ-უხუცესმა... მონასტერსა საბოსტნე და სავენაჲკე... უყიდა უფროსითა საფასოჲთა“²¹.

საბოსტნე ადგილის ცალკე სამეურნეო ნაკვეთად გამოყოფა შემდეგ ხანებშიაც გვხვდება. იქ, სადაც ყველა მეურნეობის დარგია ჩამოთვლილი, საბოსტნე ალაგაც არის დასახელებული. ასე, მაგალითად, 1673 წ. ნასყიდობის წიგნში, რომელიც მიცემულია სულხანიშვილებსა მიერ მდივან ზურაბისა და სხვა თუშანიშვილებისადმი, ნათქვამია: „...რაც ჩვენი მამული იყო სამკვადრო მამათა და პაპათა დარჩომილი, ისი და რაც ნასყიდი წოდორეთს მამული, სახლკარი, ჭურ-მარანი, კალო-საბძელი, საბოსტნე, წყალი, წისქვილი, ველი, ვენახი შენი და უშენებელა, ლაქნავ-სათესი, მთა, ბარი, შესავალ-გასავალი, წოდორეთს რაც ჩქონებელი ვიყვენით სამკვიდროსი თუ ნასყიდისა, სრულად თქვენთვის მოგვიყიდაო“²².

საბოსტნე მიწის შემზადების პროცესები

როგორც უკვე აღვნიშნეთ, ბოსტნეულის გაშენებასათვის საჭირო იყო საბოსტნე მიწის შერჩევა. ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით საბოსტნე ადგილად არჩევენ ვაკე ადგილს. — ნოყიერ, მსუქან, მზიურსა და მყუდრო ნიადაგს. უმჯობესია, თუ ნიადაგი ოდნავ თიხანარევიანია, რადგან თიხანარი ადგილი დიდხანს ინახავს სინესტეს. ბოსტანს კი ნესტიანი ადგილი უყვარს. საბოსტნედ შერჩეულ ადგილს გაასუფთაებენ, ჭერ ქვებისაგან, შემდეგ კი დაიწყებენ დაბარვას, რასაც „ყამირას“ ანუ „ხამის“ გა-

²⁰ ივ. ჯავახიშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 104.

²¹ იქვე, გვ. 104.

²² ვ. ფუთუძე, ქართულ-სპარსული ისტორიული საბუთები, თბილისი, 1955, გვ. 316.

ტეხა ეწოდება. თუ საბოსტნე ადგილი ჯაგინი, „ბუწენარინა, მაშინ საქაროა მისი „ამოჯირკვა“. „ამოჯირკვის“ დროს ხმარობენ წერაქვს, „ცულწერაქვას“, ცულს და ბარს. ასეთი „ხამი“ ადგალის დამუშავება წარმოებდა შემოდგომისა და ზამთრის პერიოდში, თოვლის დროს, რაც ხელს უწყობდა ნაბარის „დაწვას“ (გაფხვიერებას და დაშლას). ადრე გაზაფხულზე ამ ახლად დამუშავებულ საბოსტნე ადგალს დაუწყებენ გასუფთავებას „ამოყრილი ქვებისა და ხის ფესვებისაგან“. შემდეგ წმინდად დათოხნიან, დათოხნილ მიწას უკვე ფოცხით გასუფთავებენ და „დაფოცხავენ“, რასაც „დაფაცხვა“-ც ეწოდება. ამის შემდეგ იწყებენ სარწყავა არხის „გაქრას“ და მიწის ნაკვეთის დასერვას წყლის გასატარებელი არხებით. ასეთ გატეხილ მიწას ხშირად მეორე პირის გათოხვნა სჭირდებოდა და მაშინ „დაკვალავდნენ ბაზოებდა“ და არხებდა. ე. ი. პირველად კვალს ანუ „ყათარს“, „ბაზოებს“ ეაუკეთებდნენ, ხოლო შემდეგ გულს გადუთოხნიდნენ. ამ დროს წარმოებდა კვლის სწორად დაყენება, რათა წყალს თანაბრად ეღინა კვალში. ხშირად ამ შენთხვევაში კვლის დაყენების დროს თოხნა აღმა-დაღმა წარმოებდა (დიდომი, მთხრობელი ასლანა თეთრაშვილა). საერთოდ „ყათრის“ დაყენებას მებოსტნეობაში დიდი მნიშვნელობა ენიჭება, რათა მორწყვის დროს წყალმა სწორად იღინოს და ნიადაგი არ გარეცხოს, ან მოსავალი არ წაახდინოს. ამ მიზნით საბოსტნე ადგილების დამუშავების დროს მთავარი ყურადღება ექცევა კვლების დამუშავებას, რაც ხშირად არის დაკავშირებული გეოგრაფიულ გარემოსთან.

მიწათმოქმედების საბოსტნე სისტემაში. ჩვენ ვხვდებით მიწის დამუშავების შემდეგ ხერხებს: „ტახტეებად“ ანუ „ჩეჩმებად“ მოწყობას, დაშარვას და კაობაან ადგილებში კვლების „საწრეტებად“ დაყენებას.

„ტახტეებად“ ანუ „ჩეჩმებად“ საბოსტნე ადგილის დაყენება მიღებულია ფერდა ადგილებში. ასეთ ფერდა ადგილებს კრიან სამიწათმოქმედო იარაღებით ტერასებად, ანუ როგორც მას ქვემო ქართლში უწოდებენ, „ტახტეებად“. ზოგაერთ საბოსტნე ნაკვეთზე თან მიყოლებით ეწყობა სამი ან ოთხი ტახტა. შემდეგ ამ გამზადებულ ტახტაზე მოაწყობენ კვლებს ანუ ყათრებს. კვლება ერთმანეთსაგან ოთხკუთხედად ისაზღვრება ბაზოებით, რომლის თავზეც გაყვანილია წყლის გასატარებელი არხი. ასეთ დაყენებულ ტახტეებზე, მოთავსებულია ზოგჯერ 20 — 30 კვალი. სა-

მეურნეო ტოპონიმიკურ სახელწოდებებში მრავლად გვხვდება ადგილები „ტახტეების“ აღნიშვნით, რაც მიუთითებს მეურნეობის მიწათმოწყობის ხელოვნურ სახეობას. ბალ-ბოსტნის „ტახტეებად“ დაყენება კი მიმართულია ძირითადად მორწყვის საქმესთან, რითაც უზრუნველყოფილია ბოსტანი, მიწის რწყვის დროს მოსალოდნელი დაზარაებისა და ნიადაგის გარეცხვის თავიდან ასაცილებლად. ეს ფაქტი ისტორიული ხასიათისაა და ჩვენში ე. ი. საქართველოში მიწათმოქმედების ცოდნა-გამოცდილებაზეა აღმოცენებული. „ტახტეებად“, ანუ ტერასებად მიწის დამუშავება ქართლის სამხრეთ რაიონებში ნიადაგის დაზარაების წინააღმდეგ ბრძოლის ერთი საუკეთესო საშუალება იყო, რასაც შუასაუკუნეებში „ოროკი“ ეწოდებოდა და ფერდა ადგილების „ბაქან-ბაქანად“²³ მოვაკებას აღნიშნავდა.

აღმოსავლეთ საქართველოს მეურნეობაში, კერძოდ ქართლში — ატენის, დიდმის, ვერის და ხეკორძულას ხეობაში ხშირად ვხვდებით დიდ ფერდა ადგილებში, ვიწრო ტახტას, რომელიც ხოლოდ ერთი ყათრისაგან შედგება. ასეთ ადგილებში მიწის დამუშავების დროს ხშირად კლდე ამოდის, მიწის გადაღებისას ამ კლდიან, უვარგის მიწას ფერდაში ყრიან, ხოლო მოვაკებულ ტახტის ყათარზე მსუქან, („ხამ“) ჯაცილ მიწას აყრიან, რომელსაც ურმებით ეზიდებიან. აქვე იციან სიღრმეებში ქვების ჩაწყობაც, რაც მთხრობელთა გადმოცემით, კარგი ყოფილა მოსავლისათვის. „სიღრმეში მიწას ქვას რომ ულაგებთ კარგია. ქვა სინესტეს არასოდეს არ გამოიღვეს, რადგან გრილია. ჩენი ადგილები კიდევ ესეთია რომ კვირაში ორჯერ რომ მორწყა წყალი არ მოსქარბდება, ქვა კი გვალვის დროს სინესტეს ინახავს და მოსავლისათვის და ხეხილისათვის ძლიერ კარგია აგრერიგად არ გაუქირდება წყალი“-ო (ს. დილომი, 1957 წ. მთხრობელი თეო კოლოტაური, 58 წ.).

„ტახტეებად“ ანუ „ჩეჩმებად“ დაყენება, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, ქვემო ქართლში გავრცელებული საშუალებაა, სადაც მიწას ფერდის მხარეზე იღებენ ბარის, წერაქვის, თოხის, რკინის კეტისა და ნიჩბების საშუალებით, რაც ერთობ მძიმეა და გაერთიანებულ შრომას მოითხოვდა. მამულის ტახტეებად დაყენების დროს ს. დილომში ეწყობოდა მეზობელ-ნათესაების გაერთიანება, რასაც ხშირად „დაძახილს“, ანუ „ულამს“ უწოდებდნენ. მთხრო-

²³ ს უ ლ ხ ა ნ - ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ა, დასახელებული ლექსიკონი.

ბელ ანტ. სონლულაშვილის გადმოცემით „როცა მიწის ტახტებზე დაყენებას გადასწყვეტდა კაცი მარტო ვერ მოერეოდა, დაკლავდა ცხვარს, მოხდიდა ქვევრს თავს და მეზობელ-სახლიკაცობას დაუძახებდა, ვისზედაც გული მიუვიდოდა და შეატყობინებდა — ხეალ ულაში მაქვს მიწას ვასწორებ და თუ გცალიანთ მომეხმარეთო. ზოგი ოჯახიდან ორი-სამი კაციც შეელოდა, ასე ოცი-ოცდაათი კაციც ქუჩდებოდა და მთელ მიწას ძირ-აღმა მონქცევდნენ ხოლმე. ასე დაყენებულ მიწაში ყველაფერი შეგიძლო მოგეყვანა გინდა ბოსტნეული და გინდა პური. უფრო კი პირველ წლებში ბოსტნად აკეთებდნენ, შემდეგ კი ბალი და ვენახი იმართებოდა. ასეთ მამულში მიწის მოსავალა შემდეგ ყოველთვის მოჯავდათ“ (ს. დილომი, ანტ. სონლულაშვილი, 76 წ.).

ასეთსავე საბოსტნე და საბაღე ფერდა ადგილებში მიღებულია მიწის დამუშავების წესი, რასაც დამარვა, ანუ შარებდა დაყენება ეწოდება. მიწის შუა ნაწილზე „გარდიგარდმო“, თოხით ან ბარით გაავლებენ სწორ ბაზოებს, ხოლო შარიდან შარამდღის სტოვებენ ერთი ან ორი მეტრის სიგანის „გულს“. თუ ძალიან დიდა ფერდა ადგილია, მაშინ გულს ერთი მეტრის სიგანისას დაუტოვებენ. ამ გულებში სთესენ ბოსტნეულს — პამიდორს, კიტრს და სხვა მასთანებს, ხოლო ბაზოებზე სთესენ ქარხალს და მწვანილეულობას. ბაზოს ძირზე კა — ლობიოს და სიმინდს. შარების თავზე ეწყობა „ნაკედლები“, საიდანაც უშვებენ სარწყავ წყალს. დამარვაც მიმართულია დახრამვის წინააღმდეგ.

მესამე საშუალებას, წარმოადგენს ჰაობიანი მიწების საბოსტნე ადგილად დაყენება. ამ შემთხვევაში მიწას ჯერ ჩალისაგან გაასუფთაებენ. ჩალას ნამგლებით სჭრიან და კონებად კრავენ. შემდეგ „ნაცვალგარდის“ ან ინდივიდუალურა შრომის მეშვეობით გასჭრიან საბოსტნე ნაკვეთის თავსა და ბოლოში არხებს, რომლებსაც შეუერთებენ აგრეთვე გაჭრილ მთავარ არხს, საიდანაც გაწურულმა წყალმა გზა უნდა გააკვიროს სხვა მიმართულებისაკენ. შემდეგ კი ჰაობის დიდრონი ბარით დააწყებენ მიწის გატეხვას, რაც ძალზე მძიმე საქმეა. ჰაობის დამუშავების დროს მუხლამდე წყალში უხდებათ ბუშაობა. კვლებს აყენებენ უბაზოვოს და მაღალს, რომლის ოთხივე მხარეს უკეთებენ წყლის „საწურ“, „საწრეტ“ არხებს. ასეთ არხებში ზამთარ-ზაფხულ წყალი დგას და ბოსტნეულს სინესტეს არ ულევს და მისთვის გვალვა სამიშს არ წარმოადგენს. ასეთ ნაკვეთებში რწყვა საჭირო არ

არის, რადგან საწრეტ არხებში ჩამდგარი წყალი კვლების პირისაგან 20 — 30 სმ-ით არის დაშორებული და „გათქორვის“ წესით ირწყვება მიწა, რის გამოც ბოსტნის კვალში ყოველთვის ერთნაირი სინესტეა.

იმ შემთხვევაში, თუ ქაობმა დაშრობა დაიწყო დიდი გვალვის დროს, მაშინ ახლომახლო ადგილებში, თუ სარწყავი წყალი არსებობს, წყალი ჩაყავთ არხების საშუალებით. წყალს ქაობიან ადგილებში და ყათრის არხებში გაატარებენ. ამ საწრეტ არხებში წყალი დგება და მოსავალი ირწყვის ჩვეულებრივად „გათქორვის“ წესით.

სანამ მებოსტნეობასთან დაკავშირებულ შრომის პროცესებს განვიხილავდეთ, საჭიროა პირველ რიგში ყურადღება მივაქციოთ ხალხურ ცოდნა-გამოცდალებას მიწის დასვენების, მოვლის, გაპატივების და სხვათა შესახებ.

ცნობილია, რომ მიწის დასვენებას ქართულ ეთნოგრაფიულ ყოფაში ძველთაგანვე პქონდა ყურადღება მიქცეული, როგორც მემინდვრობაში, ისე მებოსტნეობაში. ამის მაჩვენებელია შემდეგი ხალხური ტერმინები: ნარბილი, რცხალი, ყამირი, კორდი, ნასვენები, ანეული, მძრალა და სხვა.

ს. დიდმის ეთნოგრაფიული მასალების თანახმად დგინდება, რომ ერთ წელიწადს როცა მოხნულ მიწაში პურს დათესდნენ, მეორე წელს ამავე მიწაში ქერი მოყავდათ, ხოლო მესამე წელს კი მოუხნავს აგდებდნენ და ასვენებდნენ. ასეთივე წესი არსებობდა მებოსტნეობაშიც. თბილისის სანახების მებოსტნეთა გადმოცემით (ბაგები, საბურთალო, დიღუბე, დაღომი) „ძველად, როცა ორი-სამი წელიწადი ბოსტანი მოგვეყავდა, ორ წელიწადს კიდევ დავასვენებდით მიწას, რომ ძალა მოეკრიბა. მოსავალიც კარგი იცოდა. ეხლა მიწას ვეღარ ვასვენებთ, მხოლოდ ვაპატიებთ საქონლის ნაკელითა და მინერალური, სასუქებით“ (დიღუბე, 1957 წ., მთხრობელი პლატონ კანკავა, 64 წ.; დიღომი, მთხრობელი გიორგი გენებაშვილი).

1955 წლის ზაფხულში სამგორის ეთნოგრაფიული ექსპედიციას დროს სოფ. სართიჭალაში დავადგინეთ ასეთივე სახის სამინდვროვანი სისტემის მაგვარი ზენა-თესვა, რასაც ადგილობრივი მკვიდრნი „სამტრედად“ დამუშავებას უწოდებდნენ. „სამტრედად“ დამუშავების სისტემის გამოყენების დროს მიწა სამ წელიწადში ერთხელ იხვნებოდა. პირველ წელს რომ მოსავალს

პრიწვედნენ, მეორე წელს მიწა საძოვრად გამოიყენებოდა, მესამე წელს სათიბად და კვლავ მოიხვნებოდა და დაითესებოდა²⁴. ასეთივე წესი მოწმდება სამეგრელოში, სადაც, არკანჯელო ლამბერტის ცნობით, სამშინდეროვანი ანუ „სამტრედოვანი“ სისტემისმაგვარი თესლმონაცვლეობა ცოდნიათ. „პირველ წელწადს სთესენ ლომს, მეორეს სიმინდს და მესამე წელიწადს პურს, შემდეგ ამისა მიწას სამის თუ ოთხის წლათ ასვენებდნენ“²⁵. კლაფროთის ცნობაზე დაყრდნობით (XIX ს. დასაწყისი) იქანე ჯავახიშვილი აღნიშნავდა, რომ „XIX ს. დამდეგს საქართველოში კლდუშეთის მიდამოებში მიწის დასვენება ოთხ ანდა ექვს წელწადში ერთხელ ყოფილა წესად მიღებული. ხევში კი სახნავ მიწას თურმე 5 ან 6 წელიწადში ერთხელ ასვენებდნენ, საფიქრებელია რომ ასეთივე წესი იქნებოდა ძველადაც“²⁶.

მებოსტნეობაში დამოწმებულია მიწის დასვენების სხვადასხვა ხერხი. უმეტესად გავრცელებულია თესლმონაცვლეობა და ზშირად სამტრედოვანი თესლმონაცვლეობაც ჩანს. დიდმელ მებოსტნეთა გამოცდილებათ, ბოსტნის კვალში ერთ წელს სტაფილოს რომ დათესავენ, მეორე წელს ხახვს ან სხვა ბოსტნეულს მოიყვანენ, ხოლო მესამე წელს კიდევ სხვადასხვა მწვანეილეს სთესავენ და ღონივრადაც აპატივებენ. მებოსტნეთა თქმით, მიწა სამ წელიწადში ერთხელ მაინც უნდა გაპატივდესო (თეო კოლოსაური) ზშირად კა რამდენიმე წლის განმავლობაში საბოსტნე ადგილზე მიღებულია ტერცოვანი მცენარის მოყვანა მაგ. სისირი, ბაკლა და უფრო მეტად ლობიო, რომელიც, მთხრობელთა გადმოცემით, მიწას ანოყიერებს და ამდიდრებსო.

ჯავახეთის მებოსტნეობაში, კერძოდ, აწყურელთა ცოდნა-გამოცდილებით მიღებული ყოფილა მიწის შემდეგნაირად დანუშავეების წესი: იმ მიწაზე, სადაც ორი-სამი წელიწადი ბოსტნეული იყო დათესილი შემდეგ წელს მარცვლეულს თესავენ (ხორბალსა და სიმინდს).

მებოსტნეობაში მიწის გაპატივების სხვადასხვა წესი დგინდება. მოსავლის აღების შემდეგ „მოღალულ“, „გამოფიტულ“, „უყუათო“ მიწას ასვენებენ ერთი ან ორი წლით. ადგილზევე

²⁴ ჯ. სონღულაშვილი, სანჯორის ეთნოგრაფიული ექსპ. დღიწილ., № 2, 1955.

²⁵ ივ. ჯავახიშვილი, საქ. ეკ. ისტორია, I, გვ. 282.

²⁶ იქვე, გვ. 381.

მოსულ ბალახს თიბავენ და შიგვე ალბობენ, რასაც „ჩაშამბვას“ უწოდებენ. გათიბულ ალაგს რწყავდნენ და მეორედ იზრდებოდა მაღალი ბალახი, რასაც ხელმეორედ „ჩაშამბავდნენ“. ამავე დროს იცოდნენ ხის ფოთლების დაყრა კვლებში, რათა შემდეგ, ბარვის დროს, ქვეშ მოქცეულიყო და დამპალიყო. ამ მეთოდით მიწა გარკვეულად სუქდებოდა, აკად. ივ. ჭავჭავაძის გამოკვლევით, ქსენოფონტეს დროს ნიადაგის პატივით გაპოხიერების გარდა „ბალახ ნამჭიანნი მიწის გადაბრუნებითაც ცდილობდნენ ხოლმე სახნავის განაყოფიერებას“²⁷. დღესაც ეთნოგრაფიულ ყოფაში მებოსტნეები აქტუალურად ეკიდებიან მომკილ მიწაში ბოსტნეულის მოყვანას, ახალ მომკილ მიწას სხვადასხვა ბოსტნეულის მოსაყვანად ხმარობენ, განსაკუთრებით კი პამიდურის დარგვას მისდევენ და სანაქებოდაც ითვლება, ნამჭაში პამიდორი დავრგეო იტყვიან. მისალუბის მიხედვით ირკვევა, რომ ნამჭაში დარგული ბოსტნეული მეტად კარგ მოსავალს იძლევა, რადგან მიწაში მოქცეული ნამჭა ლობბას იწყებს და მიწას საგრძნობლად აპოხიერებს. ამავე დროს ლობბაში შესული ნამჭა ტენიანობას ინარჩუნებს და ბოსტნეულს წყალი მომეტებულად არ სჭირდება. ამ მხრივ მეტად საინტერესოა ეთნოგრაფიულ ყოფაში დადასტურებული ხალხური ცოდნა-გამოცდილება მეურნეობაში გამოყენებული მიწების დახასიათების შესახებ, რომლებაც თავისი შესატყვისი ტერმინებით გამოითქმის და მრავალი მნიშვნელოვანი სიტყვის მატარებელია. მაგ., ერთი წლის ნასვენ მიწას ნარბილს ანუ „ნაცვრალს“ უწოდებენ, ორი წლის ნასვენ მიწას „რცხალს“, სამი წლის დასვენებულს „ნაჩხატს“, ოთხი წლით ნასვენს „ყამირს“ და უფრო დიდი ხნით ნასვენს „ჯორდს“ უწოდებენ²⁸; მთლად დაუმუშავებელ მიწას „ხამს“ უწოდებენ. მსუქან მოვლილ მიწას, რომელსაც ნაგავსა და პატივს აყრიან და ქვებისაგან ასუფთავენ, „განაგულს“ უწოდებენ. საუკეთესო მოსავლიან მიწას „დილღვამი“ ეწოდებოდა, ხოლო უვარჯის, მოღლილ მიწას „ნაბეჩხარს“ ეძახიან. იმ მიწას, რომელაც გასარჩევი და ქვიანია „ღორჯოიანს“ უწოდებენ; „მე იმას ვერ მოვხნავ ღორჯოიანი ადგილია, გასარჩევია“-ო.

აღსანიშნავია რომ ქართული სამართლის მიხედვით მიწა ოთხგვარი ყოფილა. ასე მაგალითად: ვახტანგ VI-ის სამართალში შემ-

²⁷ ივ. ჭავჭავაძის შვილი, საქ. ეკონომიური ისტორია, წიგ. I, გვ. 382.

²⁸ გ. ჩიტაია, რაჭული სახენელი, „ენიშკის წიგნები“, ტ. I, 1937, გვ. 274.

დევს ვკითხულობთ: „ქ. ღალის აღებისათვის მიწა ოთხგვარი არის: ერთი — ნაფუძვარი, მეორე — ნანახვი, მესამე — სარწყავი, მეოთხე — ველური“²⁹.

საერთოდ, ხალხის დაკვირვებით, მებოსტნეობა ითვლება მიწის გამოფიტავ, მომლელ მეურნეობად. ჩქ, სადაც მებოსტნეობა ერთ-ერთ წამყვან დარგად ითვლება, მთხრობლება გადმოგვცემენ, რომ „მებოსტნეობამ ძირიანად ამოაგდო ძველი ვაზი და ხეხილი“-ო, რის მიზეზსაც ხშირ ბარვაში ეძებენ და, მართლაც, მთხრობელთა გადმოცემით, ზოგ ხეს არ უყვარს ხშირი ბარვა. ასეთებია: ბალი, ალუბალი, ჰერამი, და სხვა. მებოსტნეობა კი მოითხოვს ნიადაგის ხშირ ბრუნვას, რასაც მიწის გამოფიტვა მოსდევს. ამის გამო, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, მებოსტნეობაში მიღებულია ნიადაგის ყოველწლიური გაპატავება.

პატივის გატანა ბალ-ბოსტნებში მიღებულია ზამთრისა და გაზაფხულის პერიოდში. გასაზიდად იყენებენ ურმებს, სხვა სახის ტრანსპორტს და დაქირაებულ მუშებს. პატივი იყრება ნაკვეთის თავში ან, თუ მოსახერხებელია, კვლებში და კვლების თავში. მებოსტნეობაში განსაკუთრებით მიღებულია დამწვარი საქონლის პატივი, რომელიც საშუალო სიფიცხის მატარებელია და მოსავლისათვის სასარგებლოდ ითვლება. დამწვარი პატივი ერთი ან ორა წლის ნაგროვს მოიცავს, „იმერეთში ნას „მწიფე პატივსაც“ უწოდებენ. ერთ წელზე ნაკლები ხნის ნაგროვი ნაკელი ახალ პატივად ითვლებოდა. დამწვარი პატივი მეტი უპირატესობით სარგებლობდა, იმავე წელიწადს შეატყობინებდა თავის ძალას. ახალ ნაკელით გაპატივებული მამული კი უკეთეს მოსავალს მეორე წელიწადს იძლეოდა“³⁰. როგორც არსებული ეთნოგრაფიული ლიტერატურიდან ირკვევა ნაკელი აღმოსავლეთ საქართველოს მიწათმოქმედებაში ძირითადად ორი განსხვავებით წარმოგვიადგება: მთის პირობებში ნაკელი სახნავ-სათეს მამულში გაქონდათ, ბარის პირობებში კი ძირითადად ბალ-ბოსტნებსა და ვენახებში³¹.

აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში მიღებულია სხვადასხვა საქონლის ნაკელის შერევის წესი, რადგან, როგორც მთხრობლები გადმოგვცემენ, სხვადასხვა ბოსტნეულს სხვადასხვა

²⁹ ვ ა ს ტ ა ნ გ VI, სამართლის წიგნი, მუხ. 250, გვ. 114.

³⁰ გ ი ო რ გ ი ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, მოსავლიანობის გადიდების ზოგიერთი ხალხური წესი აღმოსავლეთ საქართველოში (ხელნაწერი), გვ. 6.

³¹ იქვე, გვ. 5.

თვისებები ახასიათებს, „ზოგი ფიცხია და ფიცხი ადგილი უყვარს, ზოგიც ფიცხს ვერ ეწყობა და ნოტიო, გრილი ადგილი უყვარს“. ამ შემთხვევისათვის მებაღე-მებოსტნეები მსხვილფეხა საქონლის ნაკელში ურევენ ცხვრის „ღრემლას“. რადგან „ღრემლა“ „ფიცხია“ და მოსავალს დაწვავს, ამიტომ გვალვის დროს ამჯობინებენ საქონლის ნაკელთან შერევას, ან ჭაობიან ადგილებში გააქვთ, მისი სიფიცხე სინესტეში მოსავლასათვის სასარგებლოცაა. ასევე იქცევიათ ცხენისა და სახედრის ნაკელზეც, რომლებიც საკმაოდ ფიცხ ნაკელებად ითვლებიან, ამათაც საქონლის ნაკელში ურევენ.

მებოსტნეობაში იყენებენ აგრეთვე ფრინველის ნაკელს, რაც სათუთად ექცევიათ და წვიმის დროს კვლებში შლიან, იციან ნაცრის შეტანაც სასუქის სახით. ქვემოთ ჩვენ თითოეული დარგის განხილვის დროს შევხებით ამა თუ იმ ბოსტნეული კულტურისათვის სასუქის გამოყენების ხალხურ ცოდნა-გამოცდილებას. აქ კი წინასწარ უნდა აღინიშნოს, რომ ნაკელის მამულში გაზიდვის შემდეგ ცდილობენ ის დაბარვამდის გაშალონ და ბარვის დროს მიწაში მოაყოლონ, ან კიდევ დაბარულს ზემოდან გადააყრიან, რაც თოხნის დროს მიწაში შეერევა.

ამევე დროს იციან მებაღე-მებოსტნეებმა დამწვარი ნაკელის გაცრა. გაცრილს ხელით აყრიან. ნაკელის გაცრა მიღებულია ძირითადად ნათესებზე მოსაყრელად, წმინდა გაცრილი ნაკელი ნათესის აღმოცენებას ხელს არ უშლის და გრილადაც ინახავს. აქვე დასტურდება საბოსტნე კვლების გაპატივება მსუქანი, უძრავი, ხამი მიწით, რომელსაც ზემოდან აყრიან. ანდაზადაც კია ნათქვამი; „მიწა მიწას დააყარე პატივად დაედებაო“³². კერძოდ, ასეთი საშუალება თბილისის სანახების მებოსტნეობა-მებაღეობაში მრავლად დასტურდება, იქ სადაც კლიანი და ფერდა ადგილებია, ხშირად, როცა ტერასებად ანუ „ტახტებად“ აყენებენ ნაკვეთს, ადგილობრივი ქვიანა და უხეირო მიწის მაგიერ ზემოდან ხამსა და რბილ მიწას დააყრიან და ისე აწყობენ ბოსტნის კვლებს.

როგორც უკვე ზემოთ აღვნიშნეთ, ბოსტანში მიტანილ ნაკელს კვლებში შეზიდავდნენ გოდრებით, რაზედაც დაქირავებულ მუშებს იყენებდნენ. მასალებიდან ირკვევა, რომ ხევსურები, რომ-

³² ჯ. ს. ო. ნ. ლ. უ. ლ. ა. შ. ვ. ი. ლ. ი, ხალხური სიტყვიერების მასალები, II, თბილისი, 1956, გვ. 53.

ლებიც სამუშაოდ ჩამოდაოდიან ბარში დღიურ მუშად, გოდრე-
ბით ნაკელსაც ეზიდებოდნენ დღეში ხუთ-ექვს შაურად³³. ხელით
შეზიდვის გარდა იყენებდნენ წყალსაც; ნაკელს ბოსტნას თავში
დააგროვებენ და იქიდან თოხით ან ბარით ყრიან წყალში. წყლით
ნაკელის მაცემა იციან ძირითადად ნაბარ მიწაში. ორი-სამი დღის
შემდეგ, როცა მორწყულ მიწას პირი შეუშრება, გადასთოხნიან
და თესვას იწყებენ.

ნაკელს რომ დიდი ყურადღება ექცეოდა ძველად სოფლის
მეურნეობაში ეს იქიდან ჩანს, რომ საქორწილო შესაწევრის
დროს ზოგი ნაკელს აწევს. ამ მხრივ საინტერესოა 1902 წელს
„ივერიაში“ მოთავსებული გ. ხეჩუაშვილის მოთხრობა „დურგ-
ლიანთ ქორწილი“. ავტორს მოთხრობაში დახატული აქვს ქართ-
ლელი საწყალი გლეხის ქორწილი, სადაც სხვათა შორის ნათქვა-
მია, რომ „ზოგმა ფული შეაწია, ვისაც ფული არ ქონდა ზოგმა
სასუქი შეაწია, ზოგიც შველას დაპირდა ხენაში“³⁴.

აღმოსავლეთ საქართველოს სოფლის მეურნეობაში მრავალ-
გვარი ხალხური ხერხი მოიპოვება მიწის გაპოხიერებისა. რო-
გორც მასალებიდან და ეთნოგრაფიული ლიტერატურიდან არ-
კვევა, აღმოსავლეთ საქართველოს, კერძოდ, ქართლის მაწათ-
მოქმედებაში მიღებული იყო ღარიბი, ალქატი (გამოფიტული) მიწის
გაპატივება დაქაობების წესით. ამ მიზნით, გაზაფხულიდან შემოდ-
გომამდე, რამდენიმე წლის განმავლობაში სისტემატურად რწყავ-
დნენ. წყალი ზმდენი რაოდენობით უნდა დენილიყო, რომ მაწის
ყველა კუთხე“ და ა ე ვ ე ბ უ ლ ი ყ ო “. ხშირი რწყვით მიწის ამ
ფართობში ჩნდებოდა ქაობის ბალახი — ჭილი, ჩალა, ლელი და სხვა,
რომლებიც თანდათანობით მთელ ნაკვეთზე ვრცელდებოდა და
სამი ოთხი წლის შემდეგ მთელი მიწის ნაკვეთი ასეთი ბალახის
ტყედ იქცეოდა, გაზრდილ ჭილს, ჩალას და ლელს ნამგლით გა-
თიბავდნენ, რასაც „ჩაშამბვას“ უწოდებდნენ. ჩვეულებრივ ჭილსა
და ბალახს წყალი ალპობდა და მიწას ასუქებდა.

³³ ჩამოსული ხევსურები დღიური მუშაობის გარდა ღვედებსა და ქანანებს
წნავენ. ღვედს სამ მანეთად, ქანანს სამ აბაზად. ჩამოსულ ხევსურებს თან
მოქონდათ ერბო და ენდროზე სცვლიდნენ ან თვითონვე აგროვებდნენ. უკან
წასვლის დროს ხევსურებს ცხენზე აკიდებული დიდრონი ბარდანებით ნიქონ-
დათ ენდრო ხევსურეთში.

³⁴ გ. ხეჩუაშვილი, დურგლიანთ ქორწილი, „ივერია“, 1902, № 192,
გვ. 3.

საერთოდ ღარიბი (ალქატი) მიწის დაჭაობება ხდებოდა 5 — 8 წლამდე. აჭარელთა სამეურნეო ყოფაში დასტურდება ისეთი საინტერესო ფაქტი, როგორც არის, მაგალითად, მიწის გაპატივება: „აჭარლები, როცა მათ სასუქის მიცემის საშუალება არ ჰქონდათ, მიწას სტოვებდნენ მოუხნავად, შემდეგ რწყავდნენ და ასეთი წესით მიწის გასუქებას გაჭალავებას უწოდებდნენ“³⁵. აჭარლები მიწის გასუქებას ატყობდნენ იმაზე თუ მოერეოდა ერთნაირი ბალახი, რომელსაც აჭარლები ლეშხს ანუ ყვავილას ეძახდნენ³⁶. წყლის დინების შეწყვეტის შემდეგ ნიადაგის გამოსრობა ზოგჯერ ორი წელიწადი გრძელდებოდა. თუ დიდი წყალი ადგა, მაშინ ბოლოებზე ბარით არხს გაუჭირდნენ და ისე გაწურავდნენ ნაკვეთს. ზოგჯერ ერთ ნაკვეთზე შეიძლება სამი არხიც გაეჭრათ. წყლის დაწურვის შემდეგ „ხდებოდა ქაობის მოხვნა. დაჭაობებული მიწა რომ მოიხვნოდა იმას „ნაჭაობარს“³⁷, ანუ „ქყანტობს“ უწოდებდნენ; თუ ქაობი განკუთვნილი იყო საბოსტნედ ან სავენახედ, იმას „მზრალად“ დააგდებდნენ და შემოდგომით მოხნავდნენ. გაზაფხულზე მზრალში (ნამზრალში) ვაზის რქას ჩაყრიდნენ. ნამზრალში ნიადაგი გაზაფხულზე რბილი იყო და ვაზის რქის მიწის სიღრმეში ჩაშვებას აადვილებდა. თუ დაჭაობებული მიწა სახნავ-სათესად უნდოდათ და არა სავენახედ, მაშინ ქაობი ანუ ულზე უნდა მოეხნათ და შემოდგომით მაგარი აოშვის შემდეგ ხორბლეული დაეთესათ, ნაჭაობარ მიწას დიდხანს გასდევდა სიმსუქნე“³⁸.

შემოდგომით მოხნულ ნაჭაობარ მიწას, რომელიც განკუთვნილი იყო საბოსტნედ, გაზაფხულზე თოხით სუფთად დამუშავებდნენ, დაკვალავდნენ, გაასწორებდნენ, სადაც საჭირო იყო (დაბლობ ადგილებს) გადაბარავდნენ და შეასწორებდნენ, გაასუფთავებდნენ და შემდეგ გაფხვიერებულ სუფთა მიწაში დიოწყებდნენ თესვას. ასეთია ის ცოდნა და ტრადიცია რაც თბილისის სანახების სოფლის მეურნეობას ახასიათებს მიწის გაპატივების საქმეში.

ხ ვ ნ ა — ეთნოგრაფიული მასალებას მიხედვით დგინდება, რომ ზოგ შემთხვევებში, საბოსტნე მიწის შერჩევის და გასუფ-

³⁵ სტ. მენთეშაშვილი, აჭარის ეთნოგრაფიული მასალები, „ენიმკის მოამბე“, I—II, თბილისი, 1937, გვ. 143.

³⁶ იქვე, გვ. 144.

³⁷ გ. ჯალაბაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 14.

³⁸ იქვე, გვ. 14.

თავების შემდეგ, თუ ადგილი გუთნისათვის მისადგომი იყო, მაშინ საბოსტნე ადგილს გუთნით ხნავდნენ. საბოსტნე ადგილის გუთნით ხვნა ზემო ქართლის მებოსტნეობაში ძალიან გავრცელებული ყოფილა. მაგ. საქარხლედ და საკომბოსტოედ განკუთვნილი ნაკვეთები გუთნით იხენებოდა. ქვემო ქართლშიაც გვხვდება საბოსტნე ადგილის ხვნა. ძველად საბოსტნე მიწის სახნაეად ხმარობდნენ დიდ ქართულ გუთანს, რომელშიაც 7 — 8 უღელი გამწვევი ძალა იბმოდა. ხნავდნენ ძირითადად შემოდგომით, რათა გაზაფხულამდის კარგად დამწვარიყო. გუთნით ხვნა მალე-ბული იყო ახალ შერჩეულ ვაკე საბოსტნე მიწაზე. ეთნოგრაფიული მასალების თანახმად, გუთნით იხვნოდა იჭარით აღებული საბოსტნე მიწები. ამავე დროს დასტურდება ხვნის დროს საბოსტნე მიწის ზომებიც: „ჯაკვი“, „ნახევარი ჩარეკი“, „ჩარეკი“ („ორი ჩარეკი“, ნახევარ დღიურს უდრის), „ლიტრას“ კი ერთ დღიურად ანგარიშობენ³⁹.

როგორც ირკვევა, საბოსტნე მიწის მოხვნისას მიღებული იყო ხვნა ფულზე ან ნატურით. მაგ. ერთი დღიურის მოხვნა ღირდა 7 — 8 მანეთი, ხოლო ნატურით ერთ დღიურ მიწას ხნავდნენ 3—4 კოდად. კოდი კი ზოგან დიდი იყო, ზოგან ნაკლები. დასტურდება ღვინით ანაზღაურებაც; ერთი დღიურის მოხვნისას მაგ. 10 — 12 ჩაფამღე ღვინოს აძლევდნენ.

ბ ა რ ვ ა — როგორც უკვე ზემოთ აღვნიშნეთ, საბოსტნე ადგილის დამუშავება მრავალნაირ საშუალო პროცესებს მოითხოვს: ხვნას, თოხნას, დაკვალვას, დაშარვას, დაფუშტვას, დათესვას და შემდეგ კი ბოსტნის აღმოცენებისას მარგვლას, შალთვას და ნორწყვას. ამიტომ, სანამ მებოსტნეობის ცალკეული დარგების შრომის პროცესების შესწავლას შევეხებოდეთ, საჭიროდ მიგვაჩნია ყურადღებას გამახვილება, პირველ რიგში, საბოსტნე მეურნეობაში ბარვის გამოყენების მნიშვნელობაზე.

საბოსტნე ადგილის ბარვისას მიღებულია ღრმად ბარვა. საბოსტნე მიწას შემოდგომის ან ზამთრის პერიოდში ბარავენ. ბარზე მუშაობისას მიღებული იყო როგორც ნაცვალგარდის წესი, ისე დაქირავებული მუშა ხელი. ძველად ბარზე მომუშავე მუშა ღი-

³⁹ ჯ. ს ო ნ დ უ ლ ა შ ვ ი ლ ი, ნეინდერეთასთან დაკავშირებით ხის საწყაო კურკელი აღმოსავლეთ საქართველოში (ხელნაწერი), გვ. 24.

რებულა 30 — 50 კაპიკამდე. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ მებოსტნეობას რაიონებიდან გამოსული მუშა უფრო მეტი ღირდა ვიდრე მოსული. როცა მოსული ღლეში 25 — 30 კაპ. ღირდა, ადგილობრივი 50 კაპიკად მუშაობდა. ასეთ მუშებს დღიურ მუშებს უწოდებდნენ. დაქირავებულ მუშას ღლეში სამჯერ აქმევდნენ: დილით საუზმეს არაყოთურთ, შუადღისას — სადილს, საღამოს ვახშამზე უნდა მიერთმიათ პირველ თავად წვნიანი კერძი, მეორე თავად — შემწვარი ან მოხრაკული და ღვინო. რის შემდეგ ანგარიშს ასწორებდნენ და იტყოდნენ: „მუშას მშვილობაშიო და პატრონს გახარებაშიო“.

დღიურად მუშის დაქირავების გარდა არსებობდა „ნარდალ“ მიცემაც საქმისა, ასე მაგ: საბოსტნე ნაკვეთს პატრონი მუშას აჩვენებდა, მორიგდებოდნენ, რის შემდეგაც მეორე მხარე „ბეს“ იღებდა და დაიწყებოდა საბოსტნე მიწის ბარვა. ამ დროს მუშა ცდილობდა ჩქარა დაებარა, რათა „კაი ფასში გამოსულიყო“ და „არ ეზარალნა“. ნარდალ მიცემული საქმის დროს პურის ჭამა მიღებული არ იყო, ესეც მორიგებაზე იყო დამოკიდებული, როცა მორიგებოდა მუშა, ბოსტნას პატრონი ფულის მიცემის დროს სადილს უმართავდა და ისე ისტუმრებდა.

საბოსტნე მიწის დამუშავება მოითხოვდა ღრმად და სუფთად ბარვას, მიღებული იყო მიწაში ბარის სატერფულამდე ჩაყვანა. ბარი უნდა „გამართული“, „ფეხზე მდგარი“ ყოფილიყო, რომ სწორად და ღრმად წასულიყო მიწაში. „ბარის დაწვენა“ და ისე ბარვა არ ვარგა, ღრმად არ მიდის მიწაში და სარეველა ბალახის ძირებს ვერა ყრის, ვერც მოსავალი გაიხარებს, „ასეთ ნაბარს ადვილად გაუჭირდება წყალიო“. საბოსტნე მიწის დამუშავებისათვის ყარგია „დიდი პტყელპირა ბარი“, რომელსაც ბოსტნის ბარს ეძახიან. ამ ბარით დაბარული მიწა კარგაა, ძირიანად ყრის ყველა ბალახის ძირებს. ძველი ქართული ბარი არ ვარგა საბოსტნედ, ისე ღრმად ვერ მიდის მიწაში, როგორც დიდი ბოსტნის ბარი. ბარვის დროს უნდა გაესწორებინათ საბოსტნე კვლები, რათა წყალს თანაბრად ევლო და ბოსტნეული არ გაფუჭებულიყო. ბარვას მოსდევდა ნაბარის თოხნა, რაც აწყებოდა საგაზაფხულო ოესვის დროს. აქაც დაქირავებული შრომის იგივე პირობები იყო, როგორაც ბარვის დროს.

დაკვალვა — ახალ დაყენებულ საბოსტნე ადგილს ესაჭიროებოდა თოხით კვლების გასწორება. თოხნის დროს უნდა დამდგარიყო კვლები სწორად, რათა მორწყვის დროს ბოსტნეული არ დაზიანებულაყო. კვალი წარმოადგენს ხელოვნურად დაყენებულ მიწის ნაკერს, რომელსაც თოხივე მხარეს ბაზოები აქვს შემოვლებული. „კვალს“ აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში „ყათარსაც“ უწოდებენ. მაგ. მებოსტნეობაში ძალზე გავრცელებულია „დაყათვრა“, „დაკვალვა“, „დაბაზოვება“ და ასე შემდეგ.

სულხან-საბა ორბელიანს ასე აქვს განმარტებული: კუალი — ნაფეკვარი (სოფლიონი კუალს უქმობენ კნულის ორნატსა და ბოსტნის მარგსა). (ნ. დაკვალვანი, მკუალავი, მკულეველი, ნაკვალევი, ნაკულევი, ორნატი შეეკვალა, შეეკვლია, შდრ. მიუკვლენ)⁴⁰. ამავ ლექსიკონში „ორნატი—საქვენელთა მიერ გაკვალულს უდრის, რაც კვალი არა რასა ეწოდება ფერკთა დანაჩნევთა კიდე“ (სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონი), ხოლო „მარგი“-ს განმარტებისას სულხან-საბა ორბელიანი შემდეგს აღნიშნავს: „ბოსტნის დაკუალული (ტუფი), ხოლო „ტუფის“ შესატყვისი „ბოსტნის კვლედი“ ანუ „ყვერბი“. საგულისხმოა რომ ს. ორბელიანს ყუერბი ასევე აქვს განმარტებული, რომელიც „ესე არს საცეცხლე კერის ადგილი გინა ბოსტნისა მარგი“, ანუ „კვალი“-ო, როგორც ჩანს მტილის ანუ ბოსტნის კვლებს შესატყვისი ტერმინი ძველთაგანვე ყოფილა ყუერბი. ეს სიტყვა 2 შჯულთა II-ში არის ნახმარი: „რა ჟამს დასთესიან თესლი და მორწყვიან, ფერკითა მათითა განქმნიან ყუერბი მტილისა“-ო⁴¹. რაც შეეხება კვლის შესატყვის ტერმინს ყათარს, რომელიც აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაშია გავრცელებული, სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით „სხვათაენაა“, ქართულად „სტრატული“ ქვიაო, რაც „ჯორთ შვიდეული“-ს აღმნიშვნელი ყოფილა. ალბათ აქედანაა გაიგივებული ქართული მეურნეობის სინამდვილეში ყათარი ჯორის „შვიდეულთან“. სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით ჯორი საკრავის აღჯის კიდს უდრის, ხოლო კვრა-ს შესატყვისი „ეწოდების ერთსა შვიდეულსა, ხოლო პირველსა დღესა, რომელ არს ერთშაბათი,

⁴⁰ სულხან-საბა ორბელიანი, ქართ. ლექსიკონი, იპა. ყიფშიძის და აკ. შანიძის რედ., 1928.

⁴¹ ივ. ჯაქიახივილი, დასაბ. ნაშრომი, გვ. 117.

ეწოდების ბერძნულ კვირიაკე, ხოლო ქართულად — საუფლო და მზისა“⁴², ვფიქრობთ ყათარიც კვლის შეკვრასთან უნდა იყოს დაკავშირებული.

მიწის დაშარვა — მიწის დაშარვა მებოსტნეობაში ერთ-ერთი აუცილებელი საშუალებაა, რომელიც გამოიყენება პამიდორის, კიტრის, კარხლის დასათესად. თვითონ შარი წარმოადგენს თოხის ნიღრათ გაკვალულ პატარა სწორ არხს, რომელსაც ძირითადად თესვის-სათვის ხმარობენ. შარები კეთდება როგორც ბაზოებზე, ისე ყათრებ-შინაც. შარებად მიწის დაყენება ჩვენ ზემოთაც აღვნიშნეთ, რომელიც გამოიყენებულია ისეთ საბოსტნე მიწებში სადაც ნიადაგი არასწორ-რეა და დაქანებული. მას ბარვის დროს შარებად დააყენებენ და ასწორებენ, რათა წყალმა თავისუფლად იაროს და არ დახრამოს.

დაფუშტვა ანუ ბუღუნა — მიწის დაფუშტვა, ისე როგორც დაშარვა, მებოსტნეობაში ძველიდანვე არ-სებობს. ფუშტა, ანუ ბუღუნა, როგორც მას აღმოსავლეთ საქართ-ველოს ზოგიერთ კუთხეებში უწოდებენ, კეთდება თოხით, რომელიც პატარა ორმოსგან შედგება, გამოიყენება სათესად. ფუშ-ტაში ათესება კიტრი, პამიდორი, ლობიო, სიმინდი, კარტოფილი, ჯოგრა, ნესვი, საზამთრო და სხვა ბოსტნეული; ამავე დროს ფუშ-ტებში რვავენ პამიდორს, ბადრიჯანს, წიწაკას, კომბოსტოს და ტარხუნის ჩითილს. ფუშტები კვლების გულში მწკრივად კეთდე-ბა ერთმანეთისაგან ერთი ან ორა მტკაველის მოშორებით. როდე-საც ბოსტნეულს სთესენ „ფუშტაში“ — ლობიოს, კიტრს და სხვა — მიწას ფოცხის ან ფეხის საშუალებით წააყრიან. საგულის-ხმოა, რომ დაბადებაში ლაპარაკია ეგვიპტელების მეურნეობის ამ პრაქტიკული მხარის შესახებ: „რაჟემს დასთესენ თესლი და მორ-წყვიან. ფერკითა მათითა გაქმნიან ყუერბი მტილისა“⁴³. წყარობ-ში წარმოდგენილი ვითარების ანალოგიური მასალები მოწმდება აღმოსავლეთ საქართველოს სამეურნეო ყოფაში. ასეთია, მაგალი-თად, წიწაკის დათესვა, რომელსაც საგანგებოდ ფეხით ტკეპნიან.

ს. დილომში მცხ. ანტონ სონლულაშვილა გადმოგვცემს: „მე-რველანაირ ბოსტნეულს დათესვის შემდეგ ფეხით ვსტკეპნი ხოლ-

⁴² სულხან-საბა ორბელიანი, დასახელებული ნაშრომი.

⁴³ ივ. ჯავახიშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 38.

ნე, მიწა მიიღებს, კარგია, უკვდავად ამოვა, ძველად მებაღეებმა ასე იცოდნენ, როცა დათესავდნენ ბოსტნეულს შემდეგ ფეხით გაუვლიდნენ და სტკეპნიდნენ, ფეხზე ქალამნები და აზიური ჩუსტები ეცვათ, რომ არ ჩათლენხილიყო მიწა“.

1955 წელს სამგორის ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში მონაწილეობის დროს სოფ. სართიქალაში დავადასტურეთ თესვაში საქონლის ნახირის გამოყენება. მაგალითად, ფეტვისა და სელის დათესვისას ხნულში შერეკავდნენ საქონლის ნახირს და აატარ-ჩამოატარებდნენ, სადაც საქონლის ფეხის ჩლიქის მეშვეობით ხდება თესლის მიწაში მიბარება.

მ ა რ გ ვ ლ ა და შ ა ლ თ ვ ა — მებოსტნეობის მეურნეობაში, ისე როგორც საერთოდ მემინდვრეობაში, ფართო ყურადღება ექცეოდა ქორფა მოსავლის მარგვლას და შალთვას სარეველა ბალახებისაგან. ამ მხრივ ძირითადად გამოიყენებოდა ქალებას შრომა. ბოსტნის სამარგვლავად კაცი რომ გასულიყო სირცხვილად ითვლებოდა, რადგან ბოსტნის მოვლა ქალის საქმედ იყო ნიჩნეული. ქალები სამარგვლავად ხმარობდნენ შალთებს, ჩეკეას. ბოსტნის ჩხირებს, პალოებს და სხვა. ქორფა ბოსტნეულს როცა თოხი არ უდგება, მაშინ შალთით უფხვიერებენ ძირებს, აცლიან სარეველა ბალახს. მებოსტნეობაში მიღებული იყო მმარგვლელი მუშა ქალები, დღიურად დაქვრილი ქალი ღირდა 25 — 30 კაპ. პურის ჭამით, რომელსაც დღეში სამ ჭერს აძლევდნენ. ასეთია ზოსტნის დამუშავების ზოგიერთი ძირითადი შრომის პროცესები.

ღ ო ბ ე—საბოსტნე ადგილს დაჭუშავების გარდა ესაჭიროება დაცვა, ამ თვალსაზრისით ეთნოგრაფიულ ყოფაში მრავლად გვხვდება შეღობვის სხვადასხვა წესი. ასე, მაგალითად, თბილისის სანახეშში გვხვდება ღობის შემდეგი სახეობები: „ძეძვას ღობე“, „ეკლის ღობე“, „ცოცხალი ღობე“, „ლაპრის ღობე“, „ლასტის ღობე“, „წნელის“ ანუ „ჩაწნული ღობე“, „ბელტის ღობე“, „ქვის ღობე“, „ფაცრის ღობე“, „ეკლიანი მავთულის ღობე“ და სხვა.

ც ო ც ხ ა ლ ი ღ ო ბ ე — ცოცხალი ღობე ნერგებისაგან შედგება, რომელიც ბალ-ვენახსა და ბოსტანს აქვს გარშემორტყმული, სადაც სახეირებელი ხე ხელოვნურად ჩაწნულ-ჩაკაფულია წალღისა და ხელის მეშვეობით და წარმოადგენს მთლიანი ცოცხალი მცენა-

რეულობის კედელს. ჩვენ დავადგინეთ „ცოცხალი“ ღობისათვის გამოყენებულ მცენარეთა მიხედვით შემდეგი ჯიშები: „ძვალეკალა“, „წიწმატა“, „ფშატი“, „აკაცია“, „თელა“, „ტირიფი“, „მღვანალი“, „მაყვალა“, და სხვა, რომელთა ჯიშის ხეები ზოგი სარებადაც გამოიყენება და სამ წელიწადში ერთხელ კაფავენ.

ძ ე ძ ვ ი ს ლ ო ბ ე — კეთდება შემდეგნაირად: ძეძვს კრიან კონებად (ძეძვის მომჭრელი ზოგჯერ პროფესიონალურ მოხელედაც გვევლინება). ძეძვს მჭრელი გრძელტარა წალღით კრის, რომელსაც აშველებს ორთითს. ორთითის მეშვეობით ძეძვის ძირს სასურველი მიმართულებით გადახრის და ისე ჩაკაფავს, შემდეგ კონებად კრავს ტირიფის წნელით. თითო კონაში 10 — 12 ღერი ძეძვია მოთავსებული; ძეძვი იყიდება კონებად, თუმცა სხვადასხვა მხარეს სხვადასხვა წესია, ზოგან კონობლივ იყიდება. ზოგან ურმობლივ. ამასთან დაკავშირებით დასტურდება ნატურიზმის ანაზღაურებაც.

ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ძეძვის ღობის სხვადასხვა სახეობა გვხვდება, მაგ. მარგილებზე ჩამოცმული, როდესაც გარდიგარდმო ეწყობა ზედაზედ ძეძვის კონები, ორი მეტრის სიმაღლეზე. შემდეგ სახის ხის ძეძვის ღობეს წარმოადგენს ფეხზე დაყენებული ღობე, რომლის დაყენების დროსაც თხრიან არხს და შიგნძეძვის კონებს ძირიდან და თავიდან ჩააწყობენ „ფეხად“, შემდეგ მიწას მიაყრიან და რჩება ფეხის ღობე. ამავე ხერხით შეღობვა იციან სხვადასხვა ეკლიანი ფიჩხითაც — ჯალჯი, აკაცია და სხვა.

ლ ა პ რ ი ს ლ ო ბ ე — ლაპრის ღობეს უკეთებენ ბოსტანს გარშემო ძირითადად საქონლისაგან დასაცავად. ლაპრის ღობე კეთდება გრძელი ხეებისაგან, რომელსაც დებენ ბოძიდან-ბოძამდის და ამაგრებენ წნელით, ლაპრები ერთმანეთისაგან დამორებული არიან ერთი მტკაველით, ხოლო სიმაღლე ზოგჯერ ორ მეტრს აღწევს.

წ ნ უ ლ ი ს ლ ო ბ ე — აღმოსავლეთ საქართველოში ვხვდებით ბალ-ბოსტნების გარშემო დაწნული ღობეების სხვადასხვა სახეებს: „ლასტის ღობეს“, „ჩაწნულ ღობეს“ და სხვა. ლასტის ჰსგავს ღობეს წნავენ ჩვეულებრივ „ლასტურად“ ტირიფისა, თხილისა და წნელებსაგან. წნავენ მარგილებზე 2 მეტრის სიმაღლი-

სას, ხოლო „ჩაწნული ღობე“ იღობება შემდეგნაირად: ღობის მარჯილებს მიაკრავენ სამ ან ოთხ „ლატანს“ ანუ „ლაპრს“ ეს იმაზეა დამოკიდებული თუ რა სიმაღლეზე უნდა შეიღობოს ბოსტანი, წინავენ ზევიდან ჩამოყრით ქვევით ისე, რომ ფიჩხი ზეზე მდგარს გავს, თავი მეტწილად წაკვერცხილი (წაჭრილი) აქვს, ღობის თავისთვის არჩევენ უფრო დატოტვილ წნელს, გვერდით ტოტებს რ ასუფთავებენ, რომ ღობე გაუვალი იქნეს. ჩაწნულ ღობეს კარებსაც ჩაწნულს უკეთებენ⁴⁴.

ქ ვ ი ს (კ ე ლ ი ს) ღ ო ბ ე — სამეურხეო ყოფაში ხშირად ვხვდებით ბალ-ბოსტნების გარშემო შემოვლებულ კედელს, რომელსაც ხშირად „გალავანსაც“ უწოდებენ. ასეთი ქვის ღობე მოყვანილია საძირკვლიდან. საშენ მასალად ვხვდებით უბრალო ქვას, რიყის ქვას, აშენებენ ტალახით და ქვიტკირით, ასეთი ღობეებს სიმაღლე 2 მეტრს აღწევს.

ბ ე ლ ტ ი ს ღ ო ბ ე — დ. პავლიაშვილის ცნობით, შიდა ქართლში ბალ-ბოსტანს ბელტის ღობეს ავლებდნენ გარშემო მეტრნახევრის სიმაღლეზე, შემდეგ ნერგებს ჩაყრიან და ცოცხალი ღობის სახეს მისცემენ.

ბალ-ვენახის და ბოსტნის შეღობვა ძველი დროიდანვე მომდინარეობს. შატბერდისეულ წმინდა ნინოს ცხოვრების ავტორის მოთხრობიდან ჩანს, რომ მე-IV ს-ში მეფის სასახლესთან მდებარე ბაღსაც, რომელსაც მაშინდელი ქართული ტერმინოლოგიით „სამოთხე ეწოდებოდა“, გალავანი თუ არა, ღობე მაინც უნდა ჰქონოდა. მას ჰქონია „კარი სამოთხისაი“ და განსაკუთრებული მცველიც ჰყოლია, რომელსაც „სამოთხის მცველი“ ეწოდება. საცხოვრებლად მას იქვე კართან „სახლი მკირე“ სდგმია. წმინდა ნინომ აქვე „მი-რა-ვიდა კარსა მას სამოთხისასა, იხილა სახლი მკირე სამოთხისა მცველისა“-ო⁴⁵. ადრინდელი დროის მწერლობაშიაც გვხვდება ღობის მნიშვნელობა მაგ., ესაიას 55-ში წერია „აწ უკუეთ მოვითხრა თქუენ, თუ რაჲ უყო მე ვენაქსა ჩემსა: მოვძარცო ღობე მისი და იყოს დასატაცებელ და დავარღვიო ზღუდე მისი და იყოს დასათრგუნველიო“⁴⁶.

⁴⁴ ცნობა ნომაწოდა ეთნოგრაფმა დ. პავლიაშვილმა.

⁴⁵ ქართლის ცხოვრება, ს. ყ ა უ ხ ჩ ი შ ვ ი ლ ი ს რედაქციით, 1955, გვ. 93, შეად. ივ. ჯავახიშვილის დასახულ. ნაშრომი.

⁴⁶ ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, დასახელებული ნაშრ., გვ. 116.

მაშასადამე, უზღუდოდ ანუ უღობოდ ვენახ-მტილი განადგურდებოდა. შიგ მყოფ ხილ-მტილეს დაიტაცებდნენ. როდესაც ბოსტნისა და ბალ-ვენახის დაცვაზე გვაქვს ლაპარაკი, არ უეიძლება არ მოვიგონოთ აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული ერთი მეტად დამჭახასიათებელი საშუალება „საფრთხოებლა“, რომელიც მიმართულია ფრინველებისა და მტაცებელი ნაღირების წინააღმდეგ ბალ-ბოსტნის დაცვის მიზნით. საფრთხოებლები ეწყობა უმეტესად ხეზე ან სარზე. გამოყენებულია ტაფისამოსი (ძველმანი), რომელიც დანახვისას ადამიანს მოგვაგონებს. საფრთხოებლა სხვადასხვა სახეს იღებს. მაგ: ნიავის დაბერვისას მოძრაობაში მოდის, აკეთებენ ადამიანის საფრთხულსაც, რომელსაც ხელში ხშირად კეტსაც აძლევენ.

ეთნოგრაფიულ ყოფაში საფრთხოებლების სხვადასხვა ტიპები არსებობს. ერთი ასეთი საფრთხოებლა აკად. ს. ჯანაშიას სახელობის სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიული განყოფილების ხის ფონდშია დაცული, რომელსაც „დათვის საფრთხოებლა“ ეწოდება. „დათვის საფრთხოებლა“ წარმოადგენს საინტერესო მოწყობილობას, რომელიც მოძრაობაში მოდის წყლის საშუალებით. იგი შედგება ღერძ-სამაგრისა, სარეკელასა, ღარისა და გრძელტარა საწყლე ხოპისაგან. ამ უქანასკნელს აქვს ტარის ბოლოზე უროსებური თავი, ხოლო პირისაკენ ღრმა „ღუქა“. როდესაც ღუქა წყლით ივსება იგი დაძლევს ტარს და ზეაღმართავს მას, რასაც თან სდევს იქიდან წყლის დაღვრა და კვლავ მეორე თავის დაძლევა, ვინაიდან ამ მომენტში წყალი სწრაფად ეშვება, ძირს ხვდება სარეკელას და ურტყამს რახუნით. ასეთი ტიპის საფრთხოებლა დასავლეთ საქართველოშია გავრცელებული; აღმოსავლეთ საქართველოში მხოლოდ ბორჯომის ხეობაში გვხვდება.

ბალ-ბოსტნებისა და ხეხილის დაცვა ასეთი საფრთხოებლებით ძველდაც გამოუყენებიათ ხოლმე. ამის შესახებ აკად. ივ. ჯავახიშვილი შემდეგს აღნიშნავს: „როგორც ჩანს, ფრინველებისაგან მტილ-სამოთხის დასაცავად ძველადვე მათი საფრთხოებლებით დაშინება ყოფილა შიღებული. ამიტომ ფრინველას შესაშინებლად და ხეხილის დასაცავად მტილში „სათხოობი“ კეთდებოდა, მაგრამ ხშირად ესეც ვერაფერს რგებდა ხოლმე, ბარუქის ნეს-ის ქართულ თარგმანში მაგ. ნათქვამაა: „ვითარცა მტილსა შინა საფრთხოებლმან ვერა რაი დაიცვას“-ო⁴⁷.

⁴⁷ ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 117.

როგორც ცნობილია, ძველთაგანვე ბოსტანში მრავალი მცენარე მოჰყავდათ. სიმრავლის მიუხედავად ბოსტნეულს ძველიდანვე ყოფდნენ ჯგუფებად. განსვენებული აკად. ივ. ჯავახიშვილი მაუთითებს, რომ „ბოსტნეულის დაჯგუფების წინანდელი კლასიფიკაციის საფუძველი ეხლანდელს ბოტანიკურს მთლად არ უდგება, მაგრამ გამოყენება და მისი თვალსაზრისით მტილეულის ჯგუფებად დაყოფას აწინდელი პრინციპი უწინდელისაგან დიდად არ განსხვავდება“, და არსებობდა ძველად, მისი სიტყვით, მტილეულის დაჯგუფება: მწვანილად, „მხალად“, „მდელოდ“, ანუ „ძირხენეულად“ და „ხმილად“⁴⁸. ხოლო თუ ახლანდელი გაგებათ მიუდგებათ ამ საკითხს შეიძლება ბოსტნეულის კულტურების დაყოფა ოთხ ჯგუფად, შემდეგი ბოტანიკური ნიშნების მიხედვით: 1) ფოთლოვანი კომბოსტო, სალათა, ისპანახი, ტარხუნა, კამა, ქანძი, რეპანი, ქონდარი, ოხრახუმი, პიტნა, ნიახური, წიწმამატი, და სხვა. რომელთა ფოთოლი უმთავრესად მიდის საკმელში. 2) ნაყოფიანნი — კიტრი, პამიდორი, წაწაყა, ბადრიჯანი და სხვა, რომელთა ნაყოფი მოიხმარება ძირითადად საკმელში. 3) ძირხენეები — თაღამი, ბოლოკი, სტაფილო, ჰარხალი, უმთავრესად მათი ძირები გამოიყენება საკმელად. 4) ბოლქოვანი — ხახვი, ნიორი, პრასი, კლაკვი, საკვებად გამოიყენება უმთავრესად ამ მცენარეების ბოლქვები. ხოლო ცალკე შეიძლება გამოიყოს მებოსტნეობიდან „მებაღეობა“, სადაც შედის საზამთრო, ნესვა და გოგრა. მებოსტნეობის ამ დარგს აღმოსავლეთ საქართველოს ზოგ კუთხეში „ბალი“ ანუ „მებაღეობა“ ეწოდება.

ჩვენ მებოსტნეობის ზემოთ ჩამოთვლილ დარგებს ბოტანიკური დაჯგუფების მიხედვით განვიხილავთ ცალკეულად გარკვეულა თანმიმდევრობით; ჯერ შევეხებით ფოთლოვან მცენარეებს, რომლებიც თავის მხრით იყოფიან ორ ჯგუფად: „მხალეულად“, და „მწვანილეულად“.

კ ო მ ბ ო ს ტ ო. აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში კომბოსტოს შემდეგი ჩიშებია ცნობილი და გავრცელებული: „თავდახვეული“, ანუ „თავიანი კომბოსტო“, „ყვავალიანი კომბოს-

⁴⁸ ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 145.

ტო“, „ხარის გულა“, კომბოსტო „კეჟერა“, „ლანანა“ და სხვა-საბას განმარტებით, კომბოსტო არის „ყოველთა კომბოსტოთა სახელი და უფროსად თავდახვეულთა“. ამ საერთო ჯიშის ზოგადი სახელის გარდა არსებობდა კომბოსტოთა ცალკეული სახელების აღმნიშვნელი სახელებიც. მაგ. „კალნაბი კომბოსტო, ყვავილანანი, მსგავსი ჯონჯოლა სოკოსა და კეჟერა ბუნებით თავდაუხვეველი; — ხეტიანი სხვა არს და სხუა-სხუა რავნი (ხჭტი თავსა იქს. ვითარცა ქარხლის ძირი და ზედ სამი-ოთხი ფოთოლი)“⁴⁹. კომბოსტო საცივის კარგი ამტანია იგი 5 — 6° ყინვას თავისუფლად უძლებს და საუკეთესოდ ვითარდება გრილი ჰავის პირობებში. კომბოსტოს მოყვანა შეიძლება ბევრნაირ ნიადაგზე, განსაკუთრებით ჭაობიან ადგალას ხარობს. ამავე დროს, კარგი მოდის ნოყიერ თიხანარევე ნიადაგზე, რადგან ასეთი ნიადაგი სინესტის კარგი შემნახავია; კომბოსტოს კი დადი რაოდენობით სჭირდება ტენიანობა. ამ მხრივ საინტერესოა „ყვავილიანი კომბოსტო“. რომელსაც კალნაბსაც უწოდებენ. ყვავილოვანი კომბოსტო გავრცელებულია ამჟამად თბილისის სანახების მებოსტნეობაში, ამავე დროს გვხვდება ხაშურისა და გორის სანახების მებოსტნეობაში; ბორჯომის ხეობის მებოსტნეთა მეურნეობაშიც ფართოდ არის გავრცელებული და მას „კალამხალას“ უწოდებენ. ყვავილოვან კომბოსტოს XIX საუკუნეასათვის მთავარ ყურადღებას აქცევდნენ მებოსტნეობაში და ბაზარზე დიდი მოთხოვნილებაც ყოფილა მასზე. მთხრობელთა გადმოცემით, კილო 30 კაპ. ღირებულა და მართლაც დღესაც ყვავილოვანი კომბოსტო ბოსტნეულთა შორის ყველაზე ძვირად ფასობს. ამას მაკიევსკიც აღნიშნავს. ის ამბობს, რომ „ყვავილოვანი კომბოსტო თამაშობს მნიშვნელოვან როლს თბილისის ბაზარზე და ამიტომ ყველა მებოსტნე კდილობს იქონიოს ის თავის ბოსტანში“⁵⁰.

ყვავალოვანი კომბოსტო ითესება შემოდგომით, სექტემბრის პირველ ნახევარში. თესლი ითესება სუფთად გაწმენდილ მყუდრო და გაშლილ ადგილას. როგორც კი მცენარე ამოვა, იგი უნდა მოირწყოს ან დაინამოს და გამარგვლასთან ერთად ხშირ-ხშირად აიშალთოს. ოქტომბრის ბოლოს ნერგი უკვე საკმაოდ გან-

⁴⁹ სულ ხან-საბა ორბელიანი, ლექსიკონი.

⁵⁰ М а к и е в с к и й - З у б о к, Практическая заметка о хозяйстве в окрестностях Тифлиса, Записки Кавказского общества сельского хозяйства, Тифлис, 1876, გვ. 32.

ვითარებულია და მასში წყლის შეშვება თავისუფლად შეიძლება. ზამთრის პერაოდში ყინვებისა და ქარების დროს კომბოსტოს ნერგს ოდნავ აფარებენ ხმელ ფოთლებსა და ზოგჯერ ფაჩხებსაც. თებერვლის მიწურულში ფოთლებისა და ტოტებისაგან ანთაე-სუფლებენ, რადგან უკვე თბება. ყვავილოვანი კომბოსტოს ჩითილს გადარგავენ მისთვის გამზადებულ კვლებში, ჩითილი ხშირად კვლე-ბის არხებშიაც ირგვება და ბაზოს პირებზეც. დიდუბელი მებოს-ტნის პლატონ კანკავას გადმოცემით ყვავილოვან კომბოსტოს რგავენ კარგად გაპატივებულ და დაბარულ კვლებში. მისი გად-მოცემით: „ცხენის ნაკელი არ ვარგა, ამისათვის ყველაზე საუც-ხოვოა ცხვრისა და ძროხის ნაკელი ერთმანეთში არეული“. თუ ყვავილოვან კომბოსტოს ჩითილს პალოთი რგავენ, მაშინ ნაკელი მოყრით ეყრება და თუ ფუშტით (ბუდნით) მაშინ ნაკელს კომ-ბოსტოს დარგვასთან ერთად ფუშტაში ჩაუყრიან ან ფუშტის სე-მოდან მოაყრიან. მეტად მიღებულია ნაკელის მოყრა კვლებში, ყვავილოვანი კომბოსტო, ისე როგორც ყველა ჩითილეულობა ირ-გვება საღამოს ხანზე, რათა ახალი ნერგის ფოთოლი მზემ არ მოკ-ლას და არ დააქნოს. გადარგულ კომბოსტოს კვლებში პატარა წყალს შეუშვებენ და ისე მორწყავენ. „დაჟივებით“ მორწყულ კვლებს პირი შეუშრება თუ არა ახალ გადარგულ კომბოსტოს ღრმად ჩათონნიან. ამ დროს, ე. ი. პირველ თონხანზე იციან კომ-ბოსტოს ნარგავში სხვა მწვანილეულის შერევა, მაგ.: ბოლოკის, სალათის, ისპანახის, ქინძის შერევა. თუ მეორე პირას გათონხა შერეული მწვანილის წყალობით დაგვიანდა. მაშინ შალთას მეშ-ვეობით ულაღებენ კომბოსტოს ძირებს. მწვანილეულის ამო-ღების შემდეგ ყვავილოვან კომბოსტოს რწყავენ და ორი-სამი დღის შემდეგ თონხიან სუფთად და ღრმად, ყვავილოვან კომ-ბოსტოს ისე როგორც კომბოსტოს სხვა ჯიშებს უყვარს წყალი და ამისათვის სანამ ყვავილოვანი კომბოსტო შემოვა რწყავენ ხშირ-ხშირად. კვლებში უშვებენ საშუალო ზომის წყალს ე. ი. სარწყავის ნახევარს. ესეც დამოკიდებულია ყათრის სიდიდებე-კარგი მებოსტნე ბოსტნეულში დიდ წყალს არ შეუშვებს, ის ანა-წილებს ერთ სარწყავ წყალს სხვადასხვა კვლებში, რათა ჩქარმა წყალმა ზემოდან არ გადაუაროს მიწას და ყათრის თავი არ გა-დარეცხოს.

ყვავილოვან კომბოსტოს ესაჭიროება სულ ცოტა სამი პირი გათონხა სანამ შემოვა. ივლისის დასაწყისში ყვავილოვანი კომ-

ზოსტო უკვე შემოდის, რომლის ადგილი დაეთმოა სხვა ბოსტნეულს.

იციან აგრეთვე ნადრევი ყვავილოვანი კომბოსტოს მოყვანა, რომელიც ორი-საზი კვირით ადრე შემოდის, ვიდრე გაზაფხულის ჩარგავი. ამ მიზნით ნოემბრის დასაწყისისათვის საკომბოსტოე ადგილს სუფთად და ღრმად დაბარავენ და შემდეგ ერთმანეთისაგან ნახევარი მეტრის დაშორებით ამოიღებენ თოხით ღრმა შარებს; შემდეგ ამ არხში მოაყრიან მიწანარევე ცხვრის ან ცხენის ნაეკლს. საქონლის ნაეკლსაც იყენებენ და ასეთ გამზადებულ მიწაში რგავენ ნადრევე ყვავილოვან კომბოსტოს პალოებით. ნარგავები ერთმანეთისაგან დაშორებული არიან 30 — 35 სანტიმეტრით, ზოგჯერ ნაკლებითაც. გადარგულ კომბოსტოს რწყავენ ან ხელით უსხამენ წყალს და ისე ახეირებენ ჩითილს. ზამთრის პერიოდში (ყინვებში ან თოვლში) აფარებენ ჩაღას, ფიჩხს და ფოთლებსაც. ასეთი სათბურების მეშვეობით კომბოსტო თავს ინახავს და გაზაფხულის ნარგავთან შედარებით ორი სამი კვირით ადრე შემოდის.

შემოდგომის ყვავილოვანი კომბოსტოს მისაღებად საჭიროა რაითესოს თესლი ივნისში ან ივლისში; დათესვა ხდება დაბარულ ადგილში, რომელსაც დათესვამდე რწყავენ და ოდნავ სველს დაიოხნიან, გაასუფთავენ ფოცხით და დათესავენ, თესლი ადგილად ლივდება და „უკვდავად“ ამოდის. გამარგვლა, შალთვა და მორწყვა ხშირ-ხშირად სჭირდება. როცა ყვავილოვანი კომბოსტოს ჩითილი დასრულდება და მზადაა გადასარგავად, რგვის დროს იგივე შრომის პროცესები მეორდება, როგორც ზემოთ გვქონდა აღწერილი. შემოდგომის ყვავილოვან კომბოსტოს რგავენ სექტემბრის შუა რიცხვებამდე ან მთელი თვის განმავლობაში. შემოდის ოქტომბრის თვეში, სანამ ყინვები დაიწყება.

აღსანიშნავია ისიც, რომ ყვავილოვანი კომბოსტოს სამშობლოდ კრეტა და კვიპროსი ითვლება. ყვავილოვანი კომბოსტოს შესატყვისი „კალნაბი“ ქართულ წყაროებში უკვე IX ს. იხსენიება, სახელდობრ, შავშეთ-კლარჯეთში, რომელიც ადამიანის საკმელი მხალის აღმნიშვნელი ყოფილან¹, რომელსაც გამოყენების მხრევე მეტად დიდი ადგილი უჭირავს. მისგან ამზადებენ სხვადასხვა სახის გემრიელ საკმელებს. ამავე დროს, ყვავილოვან კომბოსტოს ინახავენ მწნილადაც. ასე, მაგალითად, ყვავილოვან კომბოსტოს

¹ ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, წიგ. II, გვ. 124.

თავებს დაქრიან და აღულებულ წყალში ჩაყრიან, რასაც ერთ ზირს წამოადლებენ, ისე რომ არ მოიხარშოს, შემდეგ ხონჩებზე ან ფიცრებზე ამოალაგებენ, გაწურავენ და ჩააწყობენ წყობისად ქილაში ან ხის კასრებში, თან მარილსაც აყრიან თხლად და ანელებენ მწვანელიეულობით — დაფნის ფოთოლით, ქონდრით, კამით და სხვა სუნელით; შემდეგ მარილწყალს ან ძმარნარევე წყალს ასხამენ⁵².

თ ა ვ ი ა ნ ი ა ნ უ „თ ა ვ დ ა ხ ვ ე უ ლ ი“ კ ო მ ბ ო ს ტ ო .
თავიანი კომბოსტო ძალზე გავრცელებულია აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში. ველზე ჩვენი მუშაობის დროს გამოირკვა, რომ საქართველოს თითქმის ყველა კუთხის მებოსტნეობაში მიღებულია წელიწადში კომბოსტოს ორი პირი მოსავლის მოყვანა: საადრეო, ანუ გაზაფხულის კომბოსტო და „გვიანი“ შემოდგომის კომბოსტო. კომბოსტოს მოყვანას აღმოსავლეთ საქართველოში, განსაკუთრებით ქართლში მისდევენ.

კომბოსტოს მეურნეობის სწრაფი განვითარება XIX საუკუნეში იწყება და აღმოსავლეთ საქართველოს კომბოსტო ფართოდ გადის როგორც საქართველოს ქალაქების, ისე რუსეთის დიდი ქალაქების (მოსკოვი და სხვა), ბაზრებშიც. აქ მრავლად გაქონდათ გაზაფხულის ნაადრევი კომბოსტო. როგორც უკვე აღვნიშნეთ, შემოდგომის კომბოსტოსთან ერთად ძალზე გავრცელებულია აღმოსავლეთ საქართველოს ბარის მებოსტნეობაში ადრეული გაზაფხულის კომბოსტოს მოყვანა. იგი მოპყავთ ქვემო ქართლის ვაკეზე და ნაწილობრივ შიდა ქართლში.

გაზაფხულის კომბოსტოს გვიან შემოდგომით რგავენ დამოსაჯალს გაზაფხულზე იღებენ აპრილის ბოლოს, მაისსა და ივნისის თვის დასაწყისში. შემოდგომაზე დარგული კომბოსტო რაც უფრო დაბლობ და თბილ ადგილებშია დარგული მით უფრო ადრე შემოდის გაზაფხულზე. აღსანიშნავია, რომ აღმოსავლეთ საქართველოს მთიან ადგილებში შემოდგომით დარგული კომბოსტო მხოლოდ მომავალი წლის ზაფხულზე ისრულებს თავებს. ადრეულ კომბოსტოს დარგვას სოფლის მეურნეობაში დიდი მნიშვნელობა აქვს ახალ-ახალი ბოსტნეულით მოსახლეობის მომარაგებისათვის.

⁵² ცვაილ ოვან კომბოსტოთ ძმრითაც სდებენ.

უნდა ითქვას ისიც, რომ ახალი კომბოსტო ფართო ბაზარს პოულობს სამრეწველო თვალსაზრისითაც და ამავე დროს გაზაფხულის კომბოსტო საშუალებას იძლევა რაციონალურად იქნეს გამოყენებული საბოსტნე მიწები. გაზაფხულზე, კომბოსტოს მოსავლის აღების შემდეგ, განთავისუფლებულ ადგილს იყენებენ ამიღვრისა და სხვა ბოსტნეულის მოსაყვანად.

ისე როგორც ყვავილოვანი კომბოსტო, თავიანი კომბოსტოც ითესება ადრე, შემოდგომამაზე და გაზაფხულზე. საჩითილე კომბოსტოს ურჩევნ ღონიერ ადგილს, რათა „მოსწიოს“ და თამამი ჩითილი ამოვიდეს. სანამდის კომბოსტოს ჩითილი გადასარგავი გახდებოდეს 3 — 4-ჯერ მაინც მორწყავენ და სამჯერ მაინც „აჭალთავენ“. როცა კომბოსტოს ჩითილი 6 — 7 ფოჩა გახდება, აწოილებენ და გადარგავენ. გადასარგავ ადგილს შარავენ თოხით და ისე რგავენ ნერგს პალოებით ან კიდევ ნაბარკვლებში დარგავენ და უშარაყად. პალოს გარდა ნერგი ირგვება თოხის საშუალებით ფუშტებში. დარგულ კომბოსტოში წყალს შეუშვებენ და „ძირიძირობამდის“ მორწყავენ ნარგავს. ჰაობიან ადგილებში, სადაც მორწყვა მიღებული არ არის, კომბოსტოს ხელით უსხამენ წყალს, ხოლო ზემოდან ბუერის ან სხვა მცენარის ბრტყელ ფოთლებს აფარებენ, რათა მზემ არ გაუფუჭოს ფოთლები. კომბოსტოს ჩითილი ირგვება დილას და საღამოს. სამი დღის შემდეგ, როცა მიწას ოდნავ პირი შეუშრება და ფესვებს გაიმაგრებს, პირველ პირს გათოხნიან. მესამე მორწყვაზე, როგორც ეს თბილისის სანახების მეზობსტნეობის მასალებიდან ვლინდება, იცოდნენ დამწვარი ნაკელის წყლით მიცემა და მეორე პირის სწრაფად გათოხნა. ნაკელს აძლევენ შარებში და კვლებში. ეს იმ შემთხვევაში იციან, თუ ნაკვეთი ლატაკი და გაუპატივებელია. იციან კომბოსტოს მესამე პირის გათოხნა, რასაც „შემოყრას“ უწოდებენ. სანამ კომბოსტო თავს დაიხვევს, სჭირდება ხშირი რწყვა. თავის დასრულების შემდეგ (შემოდგომით) კომბოსტოს თავებს „ასჩეხავენ“ და ჭგუფ-ჭგუფად „დაახორავებენ“ პირქვე, რათა გულში წყალი არ ჩაუდგეს და არ გაიყინოს. კომბოსტოს ინახავენ სარდაფებში და მარნებში.

გამოყენების მხრივ თავდახვეულ კომბოსტოს ადამიანის საკვებში ერთ-ერთი მთავარი ადგილი ჟკავია. მისგან მზადდება ნაირსახის საკმელები; აგრეთვე კომბოსტოსაგან ამზადებენ საუცხოო სხვადასხვანაირ მწნილს.

მწნილების შემზადება წარმოებს სხვადასხვა წესით. მასში ურევენ სხვა ბოსტნეულს. ძირითადად თავიანი კომბოსტოს ჩადება.

მწილად შემდეგნაირად ხდება: კომბოსტოს გაკრიან ოთხად, გათუთქავენ ცხელ წყალში, დააწყობენ ხონჩებზე, გაწურავენ და შემდეგ ჩააწყობენ განკუთვნილ კურკელში, ქილაში ან ხის კასრებში. შემდეგ დაასხამენ მარილწყალს, რომელსაც ხშირად „ნიახურის წვენსაც“ ეტყვიან. მარილწყალი შენელებულია სხვადასხვა სანელებლებით: ნიახური, ოხრახუში, ქინძი, ტარხუნა, წიწყა, დაფნის ფოთოლი, შავი პილპილი, ნიორი და სხვა.

კომბოსტოს თესლს იღებენ საუკეთესო კომბოსტოსაგან. სათესლე თავიან კომბოსტოს შემოდგომით აარჩევენ, „მაგარსა და საღ თავებს“, რასაც ძირიანად იღებენ და ინახავენ მიწაში ღრმად, გაზაფხულზე ამოიღებენ და მისთვის განკუთვნილ ადგილზე რგავენ. სათესლე კომბოსტოს ურჩევენ ღონიერსა და კარგად დამუშავებულ ადგილს, დარგულ კომბოსტოს რწყავენ და შემდეგ გარშემო შემოუთონნიან. რამდენიმე ხნის შემდეგ კომბოსტო „იხეთქავს“ ტოტებს და ზრდას იწყებს. ამიტომ, ქარმა რომ არ დაამტერიოს, კომბოსტოს ტოტებს სარებზე აკრავენ. სათესლე კომბოსტოს ხშირად თონნიან და რწყავენ. განსაკუთრებით როცა „ყვავილშია“ კომბოსტო მაშინ ყოველ მიზეზ გარეშე მორწყავენ, რათა თესლი „შეინარჩუნოს“. კომბოსტოს თესლი შემოდის აგვისტოს დამდეგს. შემოსულ თესლს დანით აკრიან, კონებად კრავენ და მზეზე აშრობენ. რამდენიმე ხნის შემდეგ გამოფშენეტენ ტილოს ქსოვილზე ან ფარდაზე. განიავებისა და გაწმენდის შემდეგ ყელაან გოგრებში ან მატერიისაგან შეეკერილ პარკებში ყრიან, ხოლო შემდეგ საერთო თესლეულის ყუთში მშრალად ინახავენ.

აქვე უნდა აღინიშნოს ყვავილოვან კომბოსტოზეც, რომელსაც ძირითადად ქალაქების სანახების მებოსტნეობაში ვხვდებით, რადგან მისი გასაღება მხოლოდ დიდი ქალაქების ბაზრებზე შეიძლება და „რადგან ის (ყვავილოვანი კომბოსტო,—ჯ. ს.) მუდამ მდიდართა ნობათად ითვლებოდა და ჩვენი დემოკრატია კი ძალიან ნაკლებად იცნობს მას“⁵³ და ღღესაც მისი ინტენსიური მეურნეობა დამოკიდებულია მის გასაღებაზე, რადგან მისი ფასი სხვა ბოსტნეულთან შედარებით ძალზე განსხვავდება. ყვავილოვან კომბოსტოს „ვერც ერთი სხვა ბოსტნეული მხალი ვერ შეედრება. სატაცურივით დაკეპილს ჯერ ხარშავენ და შემდეგ ერბოკვეერცხით ხრაკა-

⁵³ დ. გ. ო. თ. ა. შ. ვ. ე. ლ. ი., (ებოსტნეობა, 1927, გვ. 73.

ვენა⁵⁴. აგრეთვე, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, მისგან ამჟამად გემრიელ მწნილს.

ცნობილია, რომ ყვავილოვან კომპოსტოს ყვავილი „უმთავრესად უთესლო გამოდის, რადგან ის ხელოვნურად მიღებული ჰიბრიდია. ამიტომ, მისი თესლი ჩვეულებრივი კომპოსტოს თესლთან შედარებით ასჯერ უფრო მეტი ღირს და ამ მოსაზრებითაც ის ნაკლებ გავრცელებულია“⁵⁵. იმდენად ძნელი ყოფილა ყვავილოვანი კომპოსტოს თესლის მიღება, რომ ღიდუბელ პ. კანკავას სიტყვები რომ ვიხმართ — „თბილისელ მებოსტნეებში ყველა ვერ ახერხებდა თესლის მიღებას. თითო-ოროლა გამოცდილმა მებოსტნემ იცოდა ყვავილოვანი კომპოსტოს თესლის მიღების ხერხი, რომელსაც სათბურების საშუალებით იღებდნენ“, ხოლო დასავლეთ საქართველოს კლიმატურ პირობებში კი შედარებით უფრო ადვილად ხერხდება ყვავილოვანი კომპოსტოს თესლის მიღება.

კომპოსტოსა და სხვა ბოსტნეულის თესლებზე ეთნოგრაფიულ პროფაში სხვადასხვა საზომ-საწყაობები დგინდება: „კვერცხის წონა“, „პეშვი“, „ცალი მუქა“, „სათითე“, „ქიქა“, „ჩარეჭი“, „წონა“ და სხვა. თესლი იყადება როგორც ფულზე, ისე გადაცვლით. „თესლი თესლზე“ და ასე შემდეგ.

ი ს პ ა ნ ა ხ ი. შინაურ მხალეულთა შორის თბილისის სანახების მებოსტნეობაში ძალზე გავრცელებულია ისპანახის თესვა. „ისპანახი“ საბას სიტყვით „სხუათა ენაა“. ქართულად „სპანძელი“ ჰქვიანო. საქართველოში გავრცელებულ მხალთა შორის ისპანახს ვახუშტიც იხსენიებს⁵⁶. XVIII საუკუნის გერმანელი მოგზაური გიულდენშტედტიც აღნიშნავს, რომ გერმანულ Spinnat-ის ქართულად Ispanach (sic) ისპანახი ეწოდება⁵⁷. რაფიელ ერისთავს თავის ბოტანიკურ ლექსიკონში ისპანახი ქართლსა და იმერეთში მიღებულ სახელად აქვს აღნიშნული⁵⁸. აღსანიშნავია,

⁵⁴ დ. გ. ო რ თ ა შ ვ ი ლ ი, მებოსტნეობა, 1927, გვ. 73.

⁵⁵ ი. კ. ე. გ. ვ. 73.

⁵⁶ ვ ა ხ უ შ ტ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 29.

⁵⁷ ი. ე. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, საქართველოს ე. ი. ბოტანიკა, წიგ. II, 1935, გვ. 154.

⁵⁸ რ ა ფ. ე რ ი ს თ ა ვ ი, ბოტანიკური ლექსიკონი, 1864, გვ. 24.

რომ ზ. ყანჩაველის აზრით, ისპანახი საქართველოში „აღმოსავლეთიდან არის მოტანილი“⁵⁹.

რაც შეეხება ისპანახის გავრცელებას საქართველოში. მის შესახებ მხოლოდ და მხოლოდ ხოჯაყოფილის კარაბადინშია ნათქვამი: „ნედლსა და გრილსა საქამდსა იქმარებდეს, ვითა აყრორი და ასტანახი და ქაშქი-ო“⁶⁰. როგორც ირკვევა, XII საუკუნამდე გისათვის ისპანახის მაგიერ ამ მხალის სახელად საქართველოში თურმე „ასტანახი“ უხმარაათ. საბა ისპანახს სხვათაგანდ თვის და მის ქართულ სახელად „სპანძილი“ მიაჩნია, ფიქრობს. რომ სპანძილი იგავე ისპანახია და პირველი მხალის ქართულისახელი იყო, ხოლო მეორე უცხო. საბას განმარტებას იმეორებს რ. ერისთავი⁶¹, რაც არ უნდა იყოს სწორი; „სააქიმო წიგნში“ ზოჯაყოფილს „სპანძილიც“ მოეპოვება. „სპანძილის თესლი“⁶², „სპანძილის წყალი“⁶³, სპანძილისა და ისპანახის იგივეობის აზრს ხოჯაყოფილის ნაშრომი არღვევს, რადგან მას ორივე ეს სახელი როგორც ზემომოყვანილ ამონაწერებიდან ჩანს ცალ-ცალკე აქის ნახმარი. „სააქიმო წიგნის“ ტერმინების განმმარტებელს, ვგონებ გერმანე არქიმანდრიტსაც ეს ორი სიტყვა სხვადასხვა მცენარის სახელად ჰქონდა მიჩნეული და მისით „ასტანახი მხალა“, ხოლო „სპანძილი — მარიამ საკმეველა“⁶⁴, ხოლო მარიამ საკმეველა მრავლად იზრდება სასაფლაოებზე, აქვს წვრილი ნაცრასფერი ფოთოლი და თეთრი მრგვალი ყვავილი, იზრდება ბუჩქად, ხალხი ხმარობს წამლად, ხშირად მას წვენში პატარა ბავშვებს აბანავენ.

ძველ საბერძნეთში და რომში ისპანახი არა ჩანს, არც სამუალო საუკუნეების გერმანელი მწერლების თხზულებაშია ცნობილი, მხოლოდ XVI საუკუნიდან მოყოლებული ჩნდება პირველად ეს მხალი დასავლეთ ევროპაში და შემდეგ იგი თანდათან სულ უფრო და უფრო ვრცელდება⁶⁵.

ზოგიერთი მკვლევარი ისპანახის სამშობლოდ კავკასიას თვლის, მაგრამ „აქვე უნდა აღინიშნოს რომ კულტურული

⁵⁹ ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 159; ზ. ყანჩაველი, ბოტანიკა, 294.

⁶⁰ ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 154, ხოჯაყოფილი, წიგნი სააქიმო, გვ. 137.

⁶¹ რ. ერისთავი, ბოტანიკური ლექსიკ., გვ. 24.

⁶² ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრ., გვ. 153.

⁶³ იქვე, გვ. 126.

⁶⁴ იქვე, გვ. 154.

⁶⁵ იქვე, გვ. 155.

ისპანანის მთლად მსგავსი ველური მცენარე ჯერ მაინც აღმოჩენილი არ არის⁶⁶. აღსანიშნავია ისპანახის ეკლტურის სადაურობის საკითხისათვის ჩინური სახელწოდება. ჩინელები ისპანახს „სპარსულ პალახს“ ეძახიან. აქედან შეიძლება ვიფიქროთ, და ასეც უნდა იყოს, რადგან შორეულ აღმოსავლეთში ისპანახის მოყვანა-მოხმარება დასავლეთიდან, სპარსეთიდან შეუსწავლიათ. სპარსელები აქ მსალს „ისპახი“, „ისპანაი“-ს ეძახიან⁶⁷.

ისპანახის მოვლა-მოყვანა თბილისის სანახებში მებაღეობა-მეზოტენეობაში შემდეგნაირი ხასიათის მატარებელია: მეზოტენეები თავიანთი ცოდნა-გამოცდილებიდან ისპანახს ყოფენ ორი ერთმანეთისაგან განმასხვავებელი ნიშნით. განასხვავებენ „დედალ-მამალ“ ისპანახს. „დედალი ისპანახი“ ხასიათდება შემდეგი ნიშნებით: აქვს დიდრონი მრგვალი ფოთლები, ხოლო „მამალ“ ისპანახს აქვს წვრილი „მაკრატელა“ ფოთლება, იზრდება წროაკი და „ბიჭდება“; თესლს არ იკეთებს და სათესლედაც არ ვარგა. ისპანახი ითესება წელიწადში ორჯერ: შემოდგომაზე, სექტემბრის ბოლოს და გაზაფხულზე თებერვლის ბოლოს. შემოდგომით დათესილ ისპანახს თუ კარგი თბილი შემოდგომა შეხვდა, იმავე წელს მოიჭრება, თუ არა და თებერვალში უნდა მოიჭრას. გაზაფხულზე დათესილი ისპანახი მაისში შემოდის. ისპანახი ითესება ღრმად დაბარულსა და ნოყიერ ადგილში. დაბარულ ადგილს გაასუფთავენ, თუ მშრალაა მიწა მორწყავენ და ორისამი დღის შემდეგ, როცა მიწას პირი შეუშრება, სუფთად ჩათონიან და სველ მიწაშივე დათესენ. აქოსულ ქორთა ისპანახს მარგლიან შალთის წვერით, იციან აშალთვაც. ზამთარში ისპანახს დამწვარ ნაკელს გადააყრიან ზემოდან, რათა თოვლში და სიცივეში ისპანახი „აღულდეს“ (იმატოს) და „თამამა“ წამოვიდეს. ისპანახს, გაზაფხულით თუ წვიმები არ არას და გაუჭირდა წყალი, რწყავენ პატარა წყლით. ისპანახი ითესება როგორც კვლებში, ისე ბაზოებსა და ფერდობებზე. გაზაფხულთ ნათეს ისპანახს სუფთად რეცხავენ, კონებად კრავენ და გოდრებით გააქვთ ბაზარზე გასაყიდად, ხოლო შემოდგომით ნათეს ისპანახს კრიან და ტომრებითა და გოდრებით გააქვთ გასაყიდად. ისპანახი წონით იყიდება. ისპანახს კრიან დანით და კბილებიანი შალ-

⁶⁶ ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 155.

⁶⁷ იქვე.

თათ (თოხით). ისპანახის თესვა გავრცელებულია ქვემო და შიდა ქართლში, ისპანახი მოიხმარება როგორც საკვებად ისე კერძების სანელებლადაც.

ისპანახის თესლისათვის, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, არჩევენ თამამსა და ღონიერ ძირებს, ოღონდ „დედალ“ ისპანახა, რადგან „მამალი“ ისპანახი თესლს არ იკეთებს და უბრალოდ „ბოლდება“. სათესლედ ისპანახს შემოდგომის ნათესზე ტოვებენ, რადგან გაზაფხულის გრილი, წვიმიანი ამინდები ხელს უწყობს სრული და კარგი ხარისხის ისპანახის თესლას მიღებას, სათესლედ დატოვებული ისპანახის ნერგს შალთავენ და რწყავენ კალდეაც, რათა თამამი და კარგი („სალი“) თესლი გაიკეთოს. თესლის შემოსვლისას ისპანახს გლეჯავენ და მზეზე აშრობენ, ზეწოდან ტილოს აფარებენ, რათა მზის მცხუნვარებამ თესლი არ „მოხალოს“. ზოგიერთი მთხრობელის სიტყვით, „ისპანახის თესლი უნდა ოდოჟღერი გაიგლიჯოს და შემდეგ მზეზე გამოვიდეს“-ო (დიდომი, ნ. გენებაშვილი).

გამხმარ ისპანახს ხელით გამოფშენეტავენ და შემდეგ მზეზე ჩრდილში გაფენენ ორი-სამი დღით, შემდეგ კი ინახავენ მშრალად სათესლე ქურქულში. მთხრობელთა გადმოცემით, ისპანახის თესლი 6 — 7 წელიწადს სძლებს.

ს ა ლ ა თ ა . აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში გავრცელებული ადგილი უჭირავს სალათას, რომლის თესვას მისდევენ თბილისისა და სხვა ქალაქების ირგვლივ მდებარე ბალ-ბოსტნეობაში, რადგან სალათა შორ მგზავრობას ვერ იტანს და მისი ნაზი ფოთოლი ადვილად იყეება, ამიტომ მას ქალაქის ირგვლივ მდებარე ბალ-ბოსტნეობაში ვხვდებით ხოლმე. მაგ., იგი უფრო თბილისისა და გორის სანახებში მოჰყავთ, რადგან ბაზრის სიახლოვის გამო შესაძლებელი ხდება მისი გასაღება. თბილისში მრავლად შემოჰქონდათ სალათა ორთაქალის, დიდუბის, საბურთალოსა და დიდმის ბალ-ბოსტნეობიდან.

სალათას კრავენ კონებად, მაგრამ ზოგიერთი ჯიში სალათისა „ძირობლივ“ იყიდება, რადგან დიდი ძირი იზრდება და ერთი ძირი ერთ კონას უდრის. საბაზრედ გამზადებულ სალათას რეცხავენ წყალში და შემდეგ გოდრებსა და კალათებში ალაგებენ „წყობისად“. ჩვენ გვხვდება ეთნოგრაფიულ ყოფაში სალათის შემდეგი ჯიშები: „ყვითელი ხუტუქი“, „მწვანე“ და „ბრტყელფოთოლა“.

სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით „სალათა“ ფრანგული სიტყვა ყოფილა, ქართულად „ტაბუცუნი“ ჰქვიან-ო, ხოლო ტაბუცუნის განმარტებისას ჩანს, რომ „ტაბუცუნი“ ყოფილა „სალათა ზეთ-ძმრინანი“⁶⁸. როგორც ჩანს, „ტაბუცუნი“ უკვე საქმელად შემზადებული მხალის ტერმინი ყოფილა. ამავე ლექსიკონში გვხვდება მცენარის აღმნიშვნელი ტერმინი „ყრდელი“, რომელიც სულხან-საბა ორბელიანის სიტყვით „ყრდელი მხალი არს ხასი, რომელსა თურქნი ჭაუს უწოდებენ, ხოლო ველის ყრდელი მას მიჰგავს და ვენაქის ღიჰასა და მწარეა“-ო⁶⁹. აკად. ივ. ჯავახიშვილი ანალიზს უკეთებს რა ტერმინ „ყრდელს“ აღნიშნავს რომ სალათა ქართული არ არის და მისი ძველი ქართული სახელი სწორედ ყრდელი ყოფილა⁷⁰.

ვახუშტი ბატონიშვილის გეოგრაფიიდანაც ჩანს, რომ „ყრდელი“⁷¹ XVIII საუკუნეშიც მწიგნობრივი სიტყვა არ ყოფილა, არამედ მაშინდელ საქართველოში გავრცელებული მცენარის სახელს წარმოადგენდა. ყრდელს, ეს როგორც სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონიდან ჩანს, ძველად „ხასიცი“ რქმევია. საბა აღნიშნავს, რომ „ხასი ყრდელი“ არისო. ამას გარდა სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში მოიხსენიება „ხავარტაც“. იქ ნათქვამია „ხავარტა (ხავატა) ხასი, ყრდელი“ არისო და დართული აქვს იქვე მცენარის აღმნიშვნელი პარობითი ნიშანი. ამის სისწორეს ხოჯაყოფილის ცნობაც ადასტურებს, რომ „ქაპოი ხავარტი არის“-ო⁷². ხავარტის შესახებ ცნობა სულხან-საბა ორბელიანს აქვს მოყვანილია ლექსიკონის ვ ჯგუფში. „თეკლეს საკითხავიდან“ მოყვანილია შემდეგი მაგალითი: „მოართვა ხუთი პური, ხავარტი და წყალი“. ცხადია რომ აქ მოხსენიებულია „ხავარტა“, რომელიც პურთან და წყალთან ერთად მწვანილის სახით საქმელად მიუტანიათ, რაც იგივე „ხავარტი“ უნდა იყოს. როდესაც იხილავს ყრდელის მეორე სახელწოდებას, განსვენებული აკად. ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავს, რომ: „ხავარტი“-ს სახელი ქართ. წმწერლობაში XVIII საუკუნის დამდეგზე გაცილებით უწინარეს ყოფილა⁷³.

⁶⁸ სულხან-საბა ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, 1928.

⁶⁹ იქვე.

⁷⁰ ივ. ჯავახიშვილი, საქ. ეკ. ისტორია, წიგნი II, 1935, გვ. 210

⁷¹ ვახ. ბატონიშვილი, დასახელებული ნაშრომი.

⁷² ივ. ჯავახიშვილი, საქ. ეკ. ისტ., წ. II, გვ. 211.

⁷³ იქვე.

აღსანიშნავია ის ფაქტიც, რომ იმ დროს როდესაც საქართველოში „დაბადება“ ქართულად ითარგმნებოდა, სხვადასხვა გვარი ყრდელი არსებობდა და ველურს გარდა შინაური ყრდელიც ყოფილა. ქართველ მკითხველს გამოსვლათა ზემოთ დასახელებულ მუხლში რომ ყრდელი შინაურად არ ეგულისხმა მთარგმნელს. „ველის ყრდელად“ გადმოითარგმნია ბერძნული „პიკრის“, იმავე დროს სიმწარის აღმნიშვნელობისა და დაბალი ღირსების გამო⁷⁴. როგორც ამას ფიქრობენ „ყრდელი ანუ სალათი ველის ყრდელისა *Lactuca scariola* L. -საგან არის წარმომდგარი, რომელიც დასავლეთ აზიის ზომიერი ჰავის ზოლში შუამდინარეთისა და კავკასიის არემდე, ჩრდილო ინდოეთში (ქაშმირსა და ნეპალში), შემდეგ აბაშეთსა და ალჟირში, აგრეთვე შუა და სამხრეთ ევროპაშიაც არის გავრცელებული“⁷⁵. როგორც ირკვევა ყრდელის ანუ სალათის ჯიშებს ადრინდნვე ანსხეავენდნენ, როგორც დათესვისა და დროის მიხედვით, ისე ფერის მიხედვით: „მუქს იანვარში სთესდნენ, თეთრს მარტში, წითელს აპრილში“⁷⁶. პლინიუსის სიტყვით, ყრდელს ძველად შემდეგ ოთხ ჯიშად ყოფდნენ: „წითლად (*purpurea*), კვეერად (*erisna*), კაბადოკიურად და ბერძნულ ჯიშებად. ამას გარდა ყრდელის შავი ჯიშიც ყოფილა, ხოლო ყველაზე დაბალხარისხოვან ჯიშს ბერძნები სიმწარის გამო „პიკრის“-ს უწოდებდნენ“⁷⁷. კვების მხრივ ყრდელს რომელი ბუნებისმეტყველის სიტყვით „გამაგრილებელი თვისება აქვს (*refrig. ratrix*). პირის უგემურობის გამაქარწყლებელია და მადის მომგვრელია. ამას გარდა წამლადაც იყო გამოსადეგი და მკურნალობაშიაც ნიღებული ყოფილა“⁷⁸.

აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში ყრდელის ანუ სალათის მოყვანას, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, განსაკუთრებით ქალაქის გარეუბნებში მისდევდნენ. სალათა ითესება ადრე გაზაფხულზე, მარტის პირველი რიცხვებიდან შემოდგომამდის. სალათას ხშირად გადარევით ანუ „შერევით“ თესავენ სხვა მწვანეულულთან ერთად: ბოლოკთან, ოხრახუშთან, სტაფილოსთან, ხახვთან, კარხალთან და სხვადასხვა ბოსტნეულთან. სალათას შემოდგომში-

⁷⁴ ივ. ჯავახიშვილი, საჯ. ვ. ისტორია, წ. II, გვ. 211.

⁷⁵ იქვე, გვ. 212.

⁷⁶ ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრონი, გვ. 212.

⁷⁷ იქვე, გვ. 213.

⁷⁸ იქვე.

თაც თესავენ. ზამთრის ყინვებში ზემოდან ლასტებს, ფიჩხებს და ფოთლებს აფარებენ სათბურად, ზამთრის თბილ დღეებში ლასტებსა და ფიჩხებს ხსნიან, განსაკუთრებით გაზაფხულის დასაწყისში, როცა ჰაერი თბება.

სალათის დათესვისას მიწას სუფთად ჩათოხნიან, ფოცხით გაასწორებენ, გაასუფთავენ, შემდეგ დათესენ მობნევით. სალათა ითესება თხლად, ამოსვლის შემდეგ სალათას მარგლიან შალთით და ძირებს ულაღებენ. სალათას უყვარს სინესტე და ნაში. სქელ სალათას თავისუფალ ადგილებში რგავენ, რომელსაც რწყავენ და თამამი იზრდება.

ყრდელი ანუ სალათა გამოიყენება ძირითადად მხალად, რომელაც საკმელად შემდეგნაირად მზადდება: ყრდელის ქორფა ფოთლებს, ღეროებს გააცლიან (ქორფა ყრდელის ფოთლები მწარე არ არის, ბებერი ყრდელი კი მწარეა და უვარგისი), გარეცხავენ და ხელის მოჭერით წვენს გამოადენენ, რასაც მწარე წვენი ეწოდება. შემდეგ გაწურულ სალათას ჯამში ძმარს მოახამენ, ზედ ქინძს დააჭრიან და შეექცევიან, რაც გამაგრებელ საკმელად ითვლება. ზოგჯერ სალათას ძმართან ერთად შაქრითაც ანელებენ.

სალათის თესლიც ისპანახის თესლის მსგავსად „იღება“. არჩევენ თამამსა და ღონიერ ძირს, რასაც მოვლას არ აკლებენ: თოხნის დროს თოხნას და რწყვის დროს რწყვას. შემოსულ სალათის თესლს გლეჯენ, ახმობენ კვლავ მზეზე და შემდეგ ფშვნიტენ, ასუფთავენ და მშრალად ინახავენ. ასეთივე წესით აღებენ წიწმატის, ოხრახუმის, ქინძის, კამის, რეჰანის, ქონდრის, წიახურის და სხვა მწვანალეულის თესლს.

ტ ა რ ხ უ ნ ა . აღმოსავლეთ საქართველოს ზოგიერთ კუთხეში ტარხუნის კულტურა მეტად ინტენსიურად არის განვითარებული, განსაკუთრებით ეს ითქმის თბილისის სანახების ურწყავ ადგილებზე; ამ სოფლებისათვის „მეტარხუნეობა“ ითვლება წამყვან დარგად.

საერთოდ როდის ჩნდება საქართველოში ტარხუნა, ჯერ კიდევ არ ვიცით დანამდვილებით. არც ის ვიცით, თუ სად იხსენიება იგი პირველად, რაჟი საბას ეს სახელი თავის ლექსიკონში შეტანილი აქვს, უეჭველია კარგა ხნით მე-XVIII ს-ზე უწინარეს უნდა იყოს შემოტანილი. ვახუშტისაც საქართველოში

გავრცელებულ მტილელულთა შორის ტარხუნაც აქვს დასახელებული⁷⁹. აღსანიშნავია, რომ საბას აზრით, ტარხუნა სხვათა ენაა, ჭართულად ტეგანი ჰქვია⁸⁰, ხლო იქვე აღნიშნავს რომ: ტეგანი (11, 42 ლუკა) — ტარხუნა ბერძნულში სხვა მხალი სწერია და ლათინურში სხვა დასომხურში სხვა (ნ. ტარხუნა)⁸¹. ცნობილია რომ ტეგანი მცენარეთა ტეგანნაირთა ოჯახს ეკუთვნის. „სამხრეთ ევროპაში გადმონერგულ-გაშინაურებულა და ქვიან ბორცვებზე და ძველ ნასახლარ ადგილებში ხარობს, მწეარე და ღონიერი მიწა უყვარს, ტეგანის ფოთლებში უხვად მოიპოვება ეთეროვანი ზეთი, თვით ფოთლებს კი — ცხარე გემო აქვს და მომწაროა“⁸². სწორედ ასეთ მცენარეს ჩვენ ვხვდებით ველურად ბორჯომის ტეობაში, რასაც „გარეულ ტარხუნას“ უწოდებენ და ხარობს ხრიოკ ჰქვიან ადგილებში. საფიქრებელია ტეგანი გარეული ტარხუნის სახეობაც იყოს. როგორც ცნობილია, ტარხუნის სამშობლოდ ციმბირი ითვლება და იგი მრავალწლიანი მცენარეა. მისი გამოყენება ყოფაში მრავალფეროვანია. ტარხუნის ძირებს ყოველ სამ-ოთხ წელიწადში ერთხელ „შლაან“, რადგან დროთა ვითარებაში ტარხუნის ძირი „კუნძდება“ და ისე თამამსა და „დოყ“ აღორტებს აღარ იკეთებს, როგორც პირველი ორი წლის განმავლობაში. ამავ დროს ტარხუნის ძირის დაძველების დროს, „მისი ღერი მალე ხევდება და ისეთი შემოსავლიანი აღარ არის“-ო, აღნიშნავენ მთხრობლები. ხალხის რწმენით „თუ გინდა ტარხუნა. გააჩინო, უნდა მოიპარო რომ იგვაროს“, მაგრამ მრავალი ფაქტი გვიჩვენებს რომ ტარხუნა მოუპარავდაც კარგად გვარობს.

ტარხუნის ძირების „დაშლას“ და ახალ ადგილებში გადარგვას „გადახალისებას“ უწოდებენ. თითო დაშლილი ძირიდან ხუთნეტი, ოცი ძირი „ნაბარტყი“ ტარხუნა იშლება, რომლებსაც დაკუნძებულ ფესვს დანით აჭრიან და ფრთხილად ალაგებენ „წყობისად“ გრილ ადგილებში. მოჭარბებულ ტარხუნის ჩითილს ყიდიან ძირობლივ და ყოველთვის „კარგ ფასში გადის“-ო, აღნიშნავენ მთხრობლები, რადგან ტარხუნის ჩითილზე დიდი მოთხოვნილება ყოფილა.

⁷⁹ ი. ვ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრ., გვ. 245.

⁸⁰ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახ. ნაშრ.

⁸¹ იქვე.

⁸² ი. ვ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრ., გვ. 244.

ტარხუნას რგავენ მაისის ბოლო რიცხვებიდან ივნისის ბოლომდის, სატარხუნე ადგილასათვის არჩევენ ხაშსა და მზვარე ადგილს, მაგრამ აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ტარხუნა ყველანაირ ნიადაგში ხარობს, გარდა ქაობიანი ადგილისა, რადგან დიდი სინესტე ტარხუნას ძირებს ულპობს და ძირიანად ვარდება. მთხრობელთა თქმით ტარხუნა გვარობს „გულლია“ ადგილებში, სადაც ნიავე და მზე თავისუფლად ხედება. სატარხუნე ადგილს ბარავენ ღრმად და სუფთად, თუ „უძრავი“ მიწაა, მაშინ „დაარბილებენ“ წერაქვით, ბარით და სხვა შრომის იარაღებით, გაასუფთაებენ ქვებისაგან და სხვადასხვა მცენარის „ჭირკვებისაგან“. შემდეგ თოხით „დაშარავენ“, ანდა კვალავენ და ტარხუნის ჩითილს პალოთი დარგავენ მწკრივად ერთაერთმანეთისაგან ერთი მტკაველის მოშორებით; შარები კი ერთმანეთისაგან ნახევარი მეტრით არიან დაცილებულნი. ტარხუნას რგავენ დილასა და საღამოს. დარგულ ტარხუნაში შეუშვებენ პატარა წყალს, რათა „დინჯად მოირწყოს და უკვდავად“ ახეიროს. დიდ წყალს ერიდებიან განსაკუთრებით იმიტომ, რომ ახალდარგული ტარხუნის ჩითალს ადვილად მოგლეჯს ძირიანად და დაზარაბავა ამ დროს ადვილია. თუ ურწყავ ადგილში რგავენ, მაშინ ხელით უსხამენ წყალს და ხელით ახეირებენ, საჭირო წყალი მოაქვთ ხის დიდი კასრებით, ურმის მეშვეობით. დარგვის დროს ნაკვეთს ანოყიერებებს საქონლის დამწვარი ნაკელით. სამი-ოთხი დღის შემდეგ ტარხუნას კიდევ ოწყავენ ხელმეორედ, რათა „ფესვი გაუმაგრდეს და ახალი ფესვი წამოიღოს“-ო. სამი-ოთხი დღის შემდეგ, როცა შესრება მიწა, ტარხუნას აშალთავენ და ერთი კვირის შემდეგ კიდევ მორწყავენ. ამის შემდეგ ტარხუნას გათოხნიან სუფთად და ღრმად, რათა სინესტე არ გამოეღიოს. ბევრი რწყავა ტარხუნას „სწყენს“.

შემოდგომით როცა ყინვები დააწყება, ტარხუნის თავებს გადაჭრიან და ცხვრის ღრემლას ან ცხენის და საქონლის ნაკელს მოაყრიან. ზემოდან, რათა ყინვამ არ გააფუჭოს და არ გააზმოს ტარხუნას ძირები. მთხრობელთა სიტყვით, ნაკელი „თბილად ინახავს ტარხუნას ზამთარში, განსაკუთრებით ცხვრის ღრემლა, რომელიც ძალზე ფიცხი და მზურვალა“-ო

თებერვლის გასულს, მარტის დამდეგს, ტარხუნა ახეთკავს ძირებიდან, რასაც ტარხუნის „ამოხუჩხუჩებას“ ან „ამოყრას“ უწოდებენ. როცა ტარხუნა ორი გოჯის სიმაღლე ხდება, კრიან

ფრთხილად დანათ, მაკრატლით ან ფრჩხილებით. ტარხუნის მოჭრა ყველას არ შეუძლიან, მას განსაკუთრებული სინაზე უყვარს. მოჭრილ ტარხუნას აწყობენ კალათაში „წყობისად“ და შემდეგ კონებად კრავენ. ტარხუნის მოჭრა, მთხრობელთა თქმით, დილათ ყოფილა კარგი „ნამიანზე“, მაგრამ ტარხუნას უმთავრესად საღამოს ხანზე ჰკრიან, მიღებულია წესად რომ ტარხუნის თითო ბუჩქიდან უნდა მოიჭრას ერთი მეოთხედი, თორემ, თუ ერთიანად მოიჭრა ტარხუნის ბუჩქი, მაშინ ძარი ზიანდება, შეიძლება გახმეს კიდეც. ამიტომ, ტარხუნის მოჭრა წარმოებს შერჩევით; რაც უფრო თამაში და მალალია მას ჰკრიან. მოჭრის შემდეგ რწყავენ ან ხელით დანამავენ ტარხუნის ძირებს. ტარხუნა „მუშაობს“ სამ თვეს. სამი თვის განმავლობაში ყოველ კვირაში ერთხელ ჰკრიან და ზაზარში გასატანად კრავენ კონებს, ხოლო ზაფხულს და შემოდგომის განმავლობაში ტარხუნას აღარ ჰკრიან და აღარც ვარგა, რადგან „ხვედება“, ხოლო ამ დროს „ისვენებს და ღონეს იკრებს“ მომავალი წლისათვის.

ტარხუნის კონებად შეკვრა მიღებულია ჯოხებში⁸³, ასე, მაგ.: დიდებენ სწორ ჯოხს, გაჩეხავენ შუაზე და თავსა და ბოლოსზე „ქედებს“ გაუკეთებენ დანით, ერთ ბოლოს კანაფით შეკრავენ და ჩააწყობენ ტარხუნას წყობისად მეორე ბოლომდე, შემდეგ, ჯოხის მეორე თავსაც კანაფით შეკრავენ, რაც ძალზე ბრტყელი კონა გამოდის და უწოდებენ „ლავაშა“ კონას ან „თელეთურ“ კონას. იციან აგრეთვე კონებას შეკვრა წნელებშიაც, რის გამო ერთობ სქელი კონა გამოდის. ზაზარზე გასატან ტარხუნას რუცხავენ და მწვანილის კალათებში და გოდრებში ალაგებენ.

თუ რამდენად შემოსავლიანი კულტურაა ტარხუნა მებოსტნეობაში, ამას ნ. მაკაეესკი-ზუბოკიც აღნიშნავს თავის შრომაში; ასე, მაგ.: გაზაფხულის პირველ ხანებში „ტარხუნის კონა 10 კაპიკი ღირდა, შემდეგ კი ფასი ეცემოდა 7-დან 5 კაპიკამდე, ბოლოს კი 3-კაპიკადაც კი იყიდებოდა“. თან აღნიშნავს, რომ, „თუ ტარხუნის პატრონს აქვს კარგი ტარხუნა, იმედი უნდა ჰქონდეს კარგი შემოსავლისა, მაგ. ჩემი მამულის 1/8 დესეტანა უჭირავს ტარხუნას, 1874 წ. შემოსავალი მავიღე 854 მანეთი ვერცხლით, მაშინ როდესაც მის მოყვანაზე დავხარჯე 187 მან. 40 კაპიკი... არცერთ მცენარეს არ მოაქვს იმდენი შემოსავალი, რამდენიც

⁸³ სატარხუნედ შესაკრავ ჯოხებს წინასწარ ჰკრიან.

ტარხუნას, მაშინ როდესაც მისა მოვლა არ არის ძნელი და რაც მთავარია არ უნდა ბევრი წყალი“-ო⁸⁴.

ტარხუნის მოხმარებითი ხასიათი აღმოსავლეთ საქართველოს მოსახლეობის ყოფაში მეტად ფართო და მრავალმნიშვნელოვანია, იგი გამოიყენება, როგორც, საკვებად მწვანილის სახით, ისე სა-
ნელებლად კერძებში. ტარხუნისაგან ამზადებენ მწნილს, რაც მე-
ტად გემრაველ საჭმელად ითვლება. ტარხუნა გამოიყენება ეთნო-
გრაფიულ ყოფაში სასმელების შესაზავებლად. ამას გარდა, გა-
ნეებულ ბებერ ტარხუნას იყენებენ ხილის არყის ხდის დროს.
ტარხუნას ხილის საარაყეში ან ქვებში ჩაყრიან რათა გემრიე-
ლი და სასიამოვნო სუნი გამოყვეს, ასეთი არაყი კარგ დასალე-
ვად ითვლება.

შ ი ნ ა უ რ ი პ ი ტ ნ ა . ისე, როგორც გარეული პიტნა, ში-
ნაური პიტნაც სხვადასხვა ჯიშადაა ცნობილი. აღსანიშნავია, რომ
პიტნაც ტარხუნის მსგავსად მრავალწლიანი მცენარეა. პიტნას
4 — 5 წელში ერთხელ უცვლიან ადგილს და „ახალისებენ“, რა-
თა პირვანდელი „სითამამე“ და „სუნელობა“ დაუბრუნდეს.

საპიტნე კვალს სუფთად და ღრმად ბარავენ, უყვარს ნაპატი-
ვება ადგილი, შემდეგ პიტნის ჩითილს პალოთი ჩაუარიებენ
მწკრივად და წყალს მიუგდებენ, შემდეგ აშალთავენ შალთით,
რათა სინესტე შეინარჩუნოს, ფესვის გამაგრებამდის, ამის შემ-
დეგ კიდევ მორწყავენ, რის გამოც ადვილად ხეირობს და სწრა-
ფად მრავლდება. მეორე წელს მთელი კვალი დაფარულია ამო-
ხეთქილი პიტნით⁸⁵ (დილომი, მთხრობელი სოლ. თოფჩიშვილი). პიტ-
ნას რვავენი მაისსა და ივნისში. შემოდგომაზე პიტნას მოსთიბენ და
ზემოდან ნაკელს აყრიან. გაზაფხულზე ნაადრევად იხეთქავს, საერ-
თოდ პიტნა ითხოვს ნაკლებ მოვლას, სჭირდება მარგვლა და
რწყვა.

პიტნას ჭრიან დანით და კონავენ საბაზროდ. მაკიევისკი-ზუ-
ბოკის ცნობით, კონა პიტნა ძველად თბალისში 5 — 1 კაპიკაშდის
იყიდებოდა. მისი თქმით, ეს ფასი იყო კარგი, „რადგან პიტნის
მოვლა ძნელი არ არის და ამავე დროს მისი მოჭრა შეიძლება გა-
ზაფხულიდან ზაფხულამდის 3 — 4-ჯერ და მეტჯერაც“⁸⁶.

⁸⁴ Н. Макиевский-Зубок, დასახ. ნაშრომი, გვ. 40.

⁸⁵ ხშირად მებალე-მებოსტნეები უცოდინარ აგრონომებს დასცინიან: „რო-
ცა პიტნის ნარგავს ნახავენ ხოლმე იტყვიან „რა სქლად დაგითვისითო“, ის კი
არ იცინა რომ პიტნა არ ითესება და თვითონ ყოველწლიურად ბარტყობსო“.

⁸⁶ Макиевский-Зубок, დასახელებული ნაშრ., გვ. 32.

როგორც ცნობილია პიტნა უძველესი დროიდან იყო ძველ აღმოსავლეთში გავრცელებული. ეგვიპტეში მე-20 — 26 დინასტიის სამარხებში, რომელნიც ქ. წ. 1200 — 600 წ. მიეკუთვნებიან, პიტნა აღმოჩნდა⁸⁷.

საქართველოშიც პიტნა ძველიდანვე ცნობილი უნდა იყოს. სულხან-საბა ორბელიანსაც დასახელებული აქვს თავის ლექსიკონში პიტნის მრავალნაირი სახეობა: „პიტნაკი“, „პიტნა“, „კატაპიტნა“, „ტენცო“. ეს უკანასკნელი სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით „წყლის პიტნას“ ნიშნავს⁸⁸. ამას რაფ. ერისთავიც ადასტურებს თავის ბოტანიკურ ლექსიკონში: „ტენცო წყლის პიტნაა“—⁸⁹.

პიტნას აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში მრავალნაირი მნიშვნელობა აქვს. იგი გამოიყენება საკვებად, სანელებლად. პიტნას ზამთრისათვისაც მრავლად ინახავენ. ახალგაზრდა ქორთა პიტნას დასჭირაან ფიცარზე, წმინდად გაახმობენ და ზემდეგ ქალებში ან მწვანისთვის განკუთვნილ პარკებში ინახავენ. პიტნას ხალხურ მკურნალობაში მრავალნაირი გამოყენება აქვს, რაზედაც ცალკე გვექნება საუბარი.

რ ე ჰ ა ნ ი. რეჰანი საქართველოში სხვადასხვა სახელაზ არის ცნობილი. სულხან-საბა ორბელიანის სიტყვით „რეჰანი სხუათა ენაა, ქართულად შაშპრა, კქეიან“—⁹⁰. ხოლო საქართველოში ე. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, რეჰანს, კახეთში — „რჰანდი“ ეწოდება, იმერეთში — „შაშკელამი“⁹¹, გურიაში, აჭარაში — „შაშტრამი“, „შეშტრამი“, „შაშკელამი“, ინგილოურად — „რეჰანდი“, კანურად — „რეჰანი“, მეგრულად — „სამშურე“, „საშურამი“, „შაშურამი“⁹² და სხვა.

თბილისის სანახების მებოსტნეობაში რეჰანი ორნაირი ჯიშისა გვხვდება: „ლურჯი-იისფერი“ და „თეთრი“. კარგი სახელით სარგებლობს „ლურჯი-იისფერი“. რეჰანი, თუმცა

⁸⁷ ივ. ჯაეახიძე, დასახ. ნაწრ.

⁸⁸ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახელებული ნაშრომი.

⁸⁹ რაფ. ერისთავი, ქართულ-რუსულ-ლათინური ლექსიკონი, 1894, გვ. 55.

⁹⁰ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახ. ნაშრომი.

⁹¹ ი. მაყაშვილი, ბოტანიკური ლექსიკონი.

⁹² ზემო ქართლში ჩემი ჩანაწერების წიხედვით რეჰანს შაშკელავი ეწოდება

მთხრობელთა გადმოცემით „თეთრ რეჰანს თავისებური თვისება და სუნელობა“ ჰქონია, მაგრამ მებოსტნეთა გადმოცემით „ლურჯი რეჰანი უკეთესია, მუშტარი უფრო ეტანებაო“ ან „ლურჯ რეჰანს ნეტი ბაზარი აქვს“-ო.

რეჰანს თესენ გაზაფხულზე, დამწვარ გაპატივებულ მიწაში. რეჰანს ამოსვლის შემდეგ სუფთად მარგლიან შალთით და ხშირად რწყავენ მცირე წყლით, როცა ორი გოჯის სიმაღლე ზდება და თუ სქლად არის რეჰანი, გადარგავენ კვლებში ან ბაზოს პილებზე. გამოყენების მხრივ რეჰანს ხმარობენ საკმელად (მწვანლის სახით) და სანელებლად კერძებში. რეჰანს სჭრიან და ახმოზენ ზამთრისათვის მშრალად, ამავე დროს გააქვთ ბაზარზე გასაყიდად სხვა მწვანელთან ერთად. რეჰანი გამოაყენება ხალხურ ეკურნალობაშიც. მის გამონაჰყლელტ ანუ დანაყილ წვეს ხმარობენ კუჭ-ნაწლავის სამკურნალოდ.

ქონდარი. ქონდარი თბილისის სანახებში ფართოდ არის გავრცელებული, როგორც კულტურული მცენარის სახით, ისე ველურად. ბალ-ბოსტნის ქონდარი თბილისის სანახების მებოსტ-სეობაში ორ ჯიშად არის ცნობილი: „თეთრ“ და „შავ“ ქონდრად. თეთრი ქონდარი სურნელოვნად ითვლება. ქონდარს თესავენ გაზაფ-ხულის დამდეგს, დამწვარსა და ფხვიერ მიწაში. ქონდარს ხშირად შერევით თესავენ ხახვთან ერთად, მებოსტნეების თქმით, „ქონ-დარი ხახვისათვის კარგია, არას აენებს“-ო. ქონდარი შემოსვლი-სას იხმარება საკმელების სანელებლად და ხმარობენ ნელად სა-ჯმელად. მთხრობელთა თქმით, ქონდარი „სამარგებლო“ მწვა-ნილია ორგანიზმისათვის. მას ხმარობენ სამკურნალოდ. ასე, მაგ., კრილობას ქონდრით კურნავენ. ზამთრისთვის ქონდარს ახმოზენ და მშრალად ინახავენ სანელებლად და წამლად.

ნიახური. ნიახური ძველი ბოსტნეული მცენარეა და თბი-ლისის სანახების მებოსტნეობაში გარკვეული ადგილიც უჭირავს. სულხან-საბა ორბელიანს თავის ლექსიკონში ნიახური მხოლოდ მცენარის ნიშნით აქვს აღნიშნული. რ. ერისთავს „ნიახური“ აღ-მოსაველეთ საქართველოში და იმერეთ-გურიაში მიღებულ სახე-ლად აქვს აღნიშნული, ხოლო სამეგრელოში მას „სონა“-ს²³ უწო-დებენო.

²³ რ ა ფ. ერ ის თ ა ვ ი, დასახლებული ნაშრომი, გვ. 43.

ნიახურის თესვა მიღებულია მარტში და აპრილში. მთხრობელთა გადმოცემით, „ნიახური სხვა მწვანილზე გვიან რომ დათესო გაბუტვა იცის, არ ამოვაო“. ნიახურს შემოდგომითაც თესენ. მებოსტნეთა დაკვირვებებით, კარგაა ნიახურის თხლად თესვა, რადგან თხლად დათესილი ნიახური მსხვილ ძირებს და ღეროებს იყვებებს, რომელიც გამოიყენება მწნილეულის შესანელებლად (ე. ი. ნიახურის წყლის შესაზავებლად).

ნიახურს ურჩევენ ნოტიო და მსუქან ალაგს. განსაკუთრებით გავრცელებულია მისი ქაობიან ალაგში თესვა, სადაც წყალი მუდმივად დგას, ნიახურს სჭირდება მარგვლა და შალთვა, სათესლედ არჩევენ მსხვილსა და თამამ ძირებს. ნიახურს იყენებენ საქმელების სანელებლად და მწნილეულის შესაზავებლად.

ნიახური ხალხურ მკურნალობაშიაც არის გამოყენებული. ნიახური ჯერ კიდევ „სააქიმო წიგნის“ ხოჯაყოფილის ქართულ თარგმანში გვხვდება, „ნიახურის წყალი“ წამლად არის აქ გამოყენებული⁹¹. ხოლო ხალხში მრავალნაირი ავადმყოფობის სამკურნალო საშუალებად არის ცნობილი; ასე, მაგ.: „თუ აღაძიანს ქვა ჰქონდეს (შირიმი) მოიღე ნიახური, წყალი და ღვინო, მოადუღე ერთად და ასვი“⁹⁵, „თუ კაცს ყურიდან ჩარქი სდიოდეს ნიახური მოხარშევი, იმის წვენი შიგ ჩაასხით ყურში და თვითონ თბილთილი ნიახურაც ყურებზე ადევნი“⁹⁶ და სხვა.

ო ხ რ ა ხ უ შ ი. ოხრახუში ანუ, ეგრეთწოდებული „მალდანოზი“, ზოგჯერ კი „ბალდანოზი“ აღმოსავლეთ საქართველოს თათქმის ყველა კუთხეში მოყავთ, თბილისის სანახების მებოსტნეობაში ოხრახუში ორ ჯიშად არის ცნობილი: „ქუთაისურად“ და „ქართულ“ ოხრახუშად. სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით, „ოხრახუში“ და „მაკედონი“ ერთი და იგივე მცენარის სახელია. „მაკედონი“ „ოხრახუშია“ და „ოხრახუში“ „მაკედონიაო“⁹⁷, ხოლო რაფ. ერისთავს ამ მწვანილის ოთხი სახელი აქვს მოტანილი თავის ბოტანიკურ ლექსიკონში. ასე მაგ. „ოხრახუში“ აღმოსავლეთ საქართველოსა და იმერეთ-გურიაში მიღებულად აქვს აღნიშნული, „მალდანოზი“ აღმოსავლეთ საქართველოში, ხოლო „მაკედონი“

⁹¹ ივ. ჯავახიშვილი. დასახელებული ნაშრომი, გვ. 241.

⁹⁵ „გუთნის დედა“, № 3, 1868, მკურნალობა, გვ. 22.

⁹⁶ იქვე, გვ. 29.

⁹⁷ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახელებული ნაშრომი.

„მაკინდოლი“⁹⁸ ამერეთსა, გურიასა და სამეგრელოში გავრცელებულ სახელად. ა. მაყაშვილის ბოტანიკურ ლექსიკონში „ოხრა-ხუშა“⁹⁹ შემდეგი სახელებია დამოწმებული: „ქიზიყი — ოხრა-ხოში; ქართლი — მადლანოხი; გურია — მაკილო; ჭან. — ღამსო, ღრამსო, კიქამო; მგრ. — მაკინდოლი“⁹⁹.

ოხრახუში ორწლიანი მცენარეა, რომელმაც აყვავება და თესლის გამოტანა ორ წელიწადში ერთხელ იცის. ოხრახუშს თესავენ მარტში, აპრილში, შემოდგომით, თესენ თხლად, მას არ ურჩევენ ნიადაგს, მოდის ყოველგვარ ნიადაგზე, ხოლო მისი თესლი გვიან „ღივდება“ და ნესტიან დარებში ამოდის. ოხრახუშს უმეტესად კვალის ბაზოებსა და კვალის ფერდობებზე თესავენ. ზაფხულის განმავლობაში ოხრახუშს სამჭერ-ოთხჯერ მოსჭრიან და ბაზარზე გასატანად კონებად კრავენ. ოხრახუშს შემოდგომით, როცა ყინვები დაიწყება, ზემოდან ფიჩხებსა და ფოთლებს აფარებენ, რათა ყინვამ და თოვლმა არ გაათუქოს ზამთრის განმავლობაში ფოთოლი.

ოხრახუშა მოხმარების მხრივ გამოიყენება საკმელად; ის მაგიდის აუცილებელ მწვანილად ითვლება. ამავე დროს ოხრახუში ინმარება სანელებლად. ზამთრისათვის ოხრახუშს სკრაან წმინდად და ახმობენ, ხოლო შემდეგ ქილებში და პარკებში ინახავენ მშრალად.

ქ ი ნ ძ ი. ქინძი უძველეს ქართულ ნათარგმნ ძეგლებში გვხვდება¹⁰⁰. ითესება მარტიდან ოქტომბრის დაწყებამდე, თესენ ყოველგვარ ნიადაგში. საქინძე ადგილს ბარავენ ღრმად, თონხანს, სველ ჩაწაშივე დათესენ და გადაფოცხავენ. თუ მშრალი, გვალვიანი ამინდები მიდის, ნათეს ქინძს მორწყავენ. ამოსულ ქინძს უყვარს ნშირი რწყვა და მარგვლა. იქ, სადაც რელიზაციისათვის თესავენ, ქინძს ჭრიან ახალგაზრდას და კონებში შეკრული ბაზარზე გააქვთ. სათესლედ სტოვებენ ქინძის თამამსა და მსხვილ ძირს, რომელიც განმობის შემდეგ იგლიჯება და თესლს „გამოფშენეტენ“. თესლი ინახება მშრალ ადგილას.

⁹⁸ რ ა ფ. გ რ ი ს თ ა ვ ი, დასახ. ნაშრ., გვ. 45.

⁹⁹ ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 40.

¹⁰⁰ ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 236.

ქინძის გამოყენება ეთნოგრაფიულ ყოფაში მრავალნაირია. აგი იხმარება ძირითადად საქმელებისა და მწვანელიულის სანელებლად. მის ჰემას „ცოცხლად“ აღმოსავლეთ საქართველოში გაურზიან, რადგან მათი თქმით „ქინძმა დაყრუება იცის“-ო. ბავშვის საქმელშიაც არ უშერებიან ბლომად სანელებლად ქინძს — „ბავშვს გულისყური დაეკარგება“-ო. ზამთრისათვის ქორთა ქინძს ჰრიან წმინდად და ახმობენ; იციან დაუქრელად შენახვაც. შემოსულ ქინძს გაგლეჯენ და კონებად დაკიდებენ, რომელსაც ახმობენ, შემდეგ ფშენეტენ და ანელებენ საქმელებს.

კ ა შ ა. აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში სხვა მწვანელიულისთან ერთად, კამაც ყველგანაა გავრცელებული. კამას თბილისის სანახებში ბევრ ადგილას ბოსტანში აღარ თესავენ და ისე „თავის ნებით ამოდის“ მრავლად. კამა ყოველგვარ ნიადაგში ზარობს. კამას თესავენ გაზაფხულზე — მარტში, აპრილში, მაისში, შემოდგომისათვის — აგვისტოში და სექტემბერში. კამის გამოყენება მრავალგვარია, იხმარება ნედლად საქმელად, კერძების სანელებლად, მწნილეულის შესაკაზმავად და სხვა. ზამთრისათვის კამას ახმობენ და ინახავენ სახმარებლად. განსვენებული ივანე ჯავახიშვილი აღნიშნავს, რომ „არც ერთი მწვანელი და სანელებელი საქართველოში არ ყოფილა და არ არის ეხლაც ისე გავრცელებული როგორც კამა: მას ხმარობდნენ ყოველნაირი საქმელის შესანელებლად. რაკი კამას *Foeniculum* კუქ-ნაწლავების დაავადების დროს დამამშვიდებელი და დუღილის პროცესის დამაცხრობელი გავლენა აქვს, ამიტომაც უნდა იყოს რომ ჩვენში მკავე და მეტად ცხარე, თანაც მცენარეული საქმელების მოჭარბებულად ხმარების გამო ხალხი ბუნებრივი ალლოს წყალობითაც და შეგნებულადაც კამის უხვად ხმარებას ეტანებოდა და ეტანება ეხლაც. გემრიელს, მაგრამ კუქნაწლავების გამაღიზიანებელ საკვებს თან დამამშვიდებელსა და დამაცხრობელ საშუალებას ატანდნენ ხოლმე“¹⁰¹.

კამას ხალხურ მკურნალობაშიაც ხმარობენ. ეთნოგრაფიულ ყოფაში ფართოდ არის ცნობილი, მაგ., კამის თესლის გამოყენება სამკურნალოდ. კამის თესლს გარკვეული რაოდენობისას აღუღებენ და მის წვეს სვამენ „თავის ქანებით“ დაავადებულები, „თავის ქანებას ეტყვიან სისხლის წნევას“.

¹⁰¹ ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 233.

მეუაუნა. თბილისის სანახების მებოსტნეობაში მეაუნის მოყვანას ფართო ადგილი აქვს დათმობილი. მეაუნას საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვა სახელს უწოდებენ. ასე, მაგ., ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, მეაუნის შემდეგი სახელებია წარმოდგენილი: ფშავი, ხევსურეთი, თუშეთში — მეავია; ხევში, მთიულეთში — მასისტარა; თუშეთში — მეცხვარის მეავია; ქვ. რაჭა — მეავე ღვლო; ზემო რაჭა — მეაველა; საინგილო — მევანაი; სვანეთი — მურთხვალი, ჟაველა¹⁰².

მეაუნა მრავალწლიანი მცენარეა, ითვისება კვლებში. სამეაუნე ადგალს არჩევენ მსუქანსა და გააბტივებულს, ბარავენ ზამთარში, ღრმად და სუფთად, რათა დაიწვას და გაფხვიერდეს მიწა. კვალი უნდა იყოს სწორე და თანაბარი, რათა ყათრის ყველა მხარეს „ერთნაირად იდინოს წყალმა“. სამეაუნედ განკუთვნილ ყათარს დათონიან სუფთად და დათესავენ. მეაუნა ითესება მარტში და აპრილში. მთხრობელთა გადმოცემით: „მეაუნას უყვარს ნოტიო და მსუქანი მიწა, როცა ამოვა, გაეძარგლით და მიწას ავაფხვიერებთ შალთით. ხშირი რწყევაც უყვარს“. იქ სადაც მეაუნის მოყვანა რეალიზაციის ხასიათს ატარებს, იგი წელიწადში ოთხჯერ-ხუთჯერ მოიჭრება, შემდეგ კონებად კრავენ ბაზარში გასატახად. ითვლება კარგ შემოსავლიან კულტურად. მეაუნა შემოდის მარტის ნახევარდან და მაისის ნახევრამდე გააქვთ ბაზარზე, მერე კი ტყემლის შემოსვლისას, მისი ფასი ეცემა და ბაზარზეც იშვიათად გააქვთ.

შემოდგომით მეაუნას მოთიბენ და ზემოდან ცხვრის ღრემლას, ან საქონლის დამწვარ ნაკელს გადააყრიან. გაზაფხულის დასაწყისში, როცა მეაუნა „ამოიხეთქავს“, მიწას შალთით გამაზღვლიან და გააფხვიერებენ. სამი-ოთხი წლის შემდეგ მეაუნის ირია „კორძღება“ და აღარ იძლევა კარგსა და თამამ ფოთოლს; ამიტომ იციან „გადახალისება“, ანუ ხელმეორედ თესვა. მეაუნის თესლს იღებენ თამამი ძირიდან.

მეაუნას, მოხმარების თვალსაზრისით, მრავალნაირი მნიშვნელობა აქვს ადამიანის კვებაში. მისგან ამზადებენ სხვადასხვა სახის კერძებს, აგრეთვე ხმარობენ საქმელების სანელებლადაც.

წ ი წ მ ა ტ ი. სიტყვა წიწმატი სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონშიაც კერძებს. აგრეთვე ბალახის პირობითი ნიშნით არის აღნიშ-

¹⁰² ა. მაყაშვილი. დასახელებული ნაშრომი, გვ. 36.

ნული. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით საქართველოს სხვადასხვა კუთხეებში წიწმარტის შემდეგი სახელწოდებებია გვხვდება: გურიაში „წიწმარტა“, ჰანურად „ცხუ-ეზური“, მეგრულად „წიწმარტა“¹⁰³.

თბილისის სანახებში წიწმარტს წელიწადში ორჯერ თესავენ: გაზაფხულზე — მარტში და აპრილში; შემოდგომით: სექტემბერ-ოქტომბერში. ეთნოგრაფიულ ყოფაში წიწმარტის ორი სახესხვაობა არსებობს, რასაც უწოდებენ „ბრტყელფოთოლას“ და „მაკრატელას“; მაკრატელა წიწმარტს „გადაჯიმბულს“ უწოდებენ, რაც მებოსტნეობიდან იღვენება.

საწიწმარტე ადგილს ადრე შემოდგომით, ან ზამთარში ბარავენ, რათა დაიწვას. ზემოდან დამწვარ ნაკელს აყრიან და გაზაფხულს დაწყებისას ღრმად და წმინდად თონიან, რის შემდეგაც თესენ. თესვას დროს წიწმარტის თესლს მიწას შეურევენ, რათა სქლად არ მოუფიდეთ დათესვა. წიწმარტის სქლად დათესვა კი არ ვარგა. რადგან თამამი აღარ იზრდება და „უხეიროდ წრიოკდება“. შემოდგომით დანათეს წიწმარტს არ უნდა მორწყვა. გაზაფხულით კი, თუ ევალვაა, რწყავენ, რადგან წიწმარტს სინესტე უყვარს. იციან წიწმარტის გამარგვლა. შემოსვლის დროს წიწმარტს ჰკრიან დანით და კონებად კრავენ ბაზარში გასატანად. წიწმარტს იყენებენ საკმელად. მთხრობელთა გადმოცემით: „წიწმარტის ქამა სიჯანსაღეა, ფილტვებსა რგებს“.

კ ი ტ რ ი. სულხან-საბა ორბელიანის კიტრი ბალახის პირობით ნიშნით აქვს აღნიშნული თავის ლექსიკონში. სადაც ის „მიტრა“-ზე მიუთითებს, რაც მოხრილი, გრძელი კიტრი¹⁰⁴ ყოფილა. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით კიტრს საქართველოში შემდეგი სინონიმები მოეძებნება: ამერეთში „კინტრი“, ჰანურში „შუკა“, მეგრულში „კენტერი“, სვანურში „კეტერ“, „კინტრა“, „კინტვრა“¹⁰⁵.

სულხან-საბა ორბელიანის ზემოთ მოყვანილი განმარტებებიდან ჩანს, რომ საქართველოში ცნობილი იყო სხვადასხვა ჯაშის „კიტრი“, რომელთა ერთი სახეობაც „მოხრილი“, „გრძელი“ კიტრი იყო, რომელსაც „მიტრა“ ეწოდებოდა.

¹⁰³ ა. მაყაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 72.

¹⁰⁴ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახ. ნაშრომი.

¹⁰⁵ ა. მაყაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 26.

კიტრი სააქიმო წიგნის ხოჯაყოფილის თარგმანში გვხვდება, იქ, სახელდობრ, „კიტრისგულია“ წამლად დასახელებული (ხელნაწ. გვ. 193). აქედან ცხადი ხდება, რომ XII ს-ში კიტრისა-ჭართველოში ჩვეულებრივი სიტყვა ყოფილა. საფიქრებელია, რომ ანაზე გაცილებით ადრეც უნდა ყოფილიყო კიტრი ჩვენში ცნო-ბილი, მაგრამ ისეთი ძეგლები, სადაც იგი დასახელებული იქოა, ზემოაღნიშნულზედ უძველესი ჯერ არ მოგვეპოვება¹⁰⁶.

აღმოსავლეთ საქართველოში ბარის რაიონებში კიტრის მოყ-ვანას თითქმის ყველგან მისდევდნენ. „კიტრი საქმაოდ ფაქიზი ნცენარეა და განსაზღვრულ ტემპერატურულ რეჟიმს მოითხოვს: აგი დიდად ზიანდება ტემპერატურის მკვეთრი ცვალებადობის, დროს“¹⁰⁷.

კიტრის მოვლა-მოყვანის მდიდარი გამოცდილება თბილისის სანახების მებოსტნეობაში მრავლად მოიპოვება, რომლებაც თბი-ლისის მოსახლეობას, გაზაფხულის თვეებში, აწვდიან თავიანთ ნა-ადრევე პროდუქციას, სათბურების მეშვეობით.

კიტრი ითესება კარგად განოყიერებულ, ღრმად დაბარულ კვლებში. კიტრს თესავენ წელიწადში ორჯერ: პირველი პირი ითე-სება 1 — 30 აპრილამდე, მეორე პირი ივლისში. ეს უანასკნელა ითესება შემოდგომისათვის, რათა მწნილები ჩადონ ზამთრისათვის.

მებოსტნეთა გადმოცემით, გაზაფხულზე კიტრის თესვა შეიძლება მაშინ, „როცა კომში აყვავდებაო“. ამ წესს ეთნოგრაფიულ ყო-ფაში დიდი ყურადღება ექცევა, რადგან ხშირად გაზაფხულზე და-დი წვიმები და სიცივეც აცის, ასეთ პერიოდში დათესილი კიტ-რი ან „ამოლბება“ ან თუ ამოვა, გაცივდება და „გაყვითლდება“, რაც კარგ მოსაეაღს არ მისცემს პატრონს. კომშის ყვავილობის დროს კი პირიქით, უკვე საგრძნობლად თბება და სიცივეებიც სა-შიში აღარ არის კიტრისათვის.

კიტრს თესავენ სუფთად დათოხნილ კვლებში, რასაც „ფუშ-ტავენ“ ან შარავენ, თუ „ფუშტაში“ თესენ, მაშინ თითო „ფუშ-ტაში“ 5 — 6 მარცვალ კიტრის თესლს ჩააგდებენ, ხოლო თუ შარ-ში თესენ, მაშინ კიტრის თესლს „მობნევათ“ ჩაყრიან, დათესილ კიტრს თუ თბილი ამინდები შეხვდა ერთ-ორ კვირაში ამოვა. ახ-ლად მოსულ კიტრს ხშირ-ხშირად შალთავენ, რათა გათამამდეს და არ დაიჩაგროს. როცა კიტრი „სამფოჩა“ ხდება, პირველ პირს

¹⁰⁶ ივ. ჯავახიშვილი. დასახელებული ნაშრომი, გვ. 253

¹⁰⁷ ვ. ჯაოშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 50.

გათოხნაან და გაათხელებენ. თამამ კიტრს ადგილზე ტოვებენ, სუსტს კი აძრობენ. მეორე პირს როცა გათოხნიან, კიტრს საბოლოოდ დააყენებენ. რაც მეტია, ამოაძრობენ და გადაყრიან, რადგან კიტრს „სინშირე არ უყვარს, ერთმანეთს სჭამენ და ისეთი თანამი აღარ აზრდება, აღარც მოსავალს იძლევა კარგსა და გემრიელსო. მესამე პირს გათოხნაზე კიტრს შემოვყარით გარშემო, რასაც „შემოყრა“ ეწოდება“. შემოყრას ის მნიშვნელობა აქვს, რომ მოსავალი გრილად შეინახოს და ფესვებს სინოტივე ჰქონდეს. კიტრის მორწყვა, მებოსტნეთა დაკვირვებით, კარგია როცა „კიტრი მასრაშია“, ე. ი. როცა ნაყოფიანი ყვავილი ანუ, როგორც მას ეთნოგრაფიულ ყოფაში უწოდებენ, „დედალი ყვავილი“ დაიყვავილებს და ნეკა თითას სიმსხო კიტრს მოიბამს; ამას ეწოდება „კიტრის მასრაში“ ყოფნა.

მთხრობელთა გადმოცემით, „ადრე მორწყულმა კიტრმა ყვავილად დაცლა იცის. ყვავილი ორნაირია: დედალი და მამალი. დედალი ნაყოფიანია და მამალი კი უნაყოფო. დედალი ყვავილი კიტრის მასრას უჭირავს, მამალი კი უბრალო ყვავილია და სწორედ, თუ ადრე მოიწყვეტა, კიტრი მეტ წილს ასეთ უბრალო „მამალ“ ყვავილს გამოიტანს და მოსავალი მცირე იქნება“-ო (სოფ. დილოში. გოლა მამუჩაშვილი).

როცა კიტრი პირველად შემოვა და დასაკრეფია, მაშინ სათესლე კიტრებს შეარჩევენ და დატოვებენ. სათესლედ რჩება სწორია და ლამაზი კიტრები „პირველ მუხლიდან“. როცა პირველი პირი დაიკრიფება, კიტრს მორწყავენ და ასე გრძელდება ყოველთვის ექვსი კვირის განმავლობაში. ყოველ „კიტრის დაკრეფაზე“ წყლის შეშვება და მორწყვა მიღებული მებოსტნეობაში. კიტრის კრეფის დროს ყველას შესვლა მოსავალში არ შეიძლება; კიტრს ერთი კრეფს ფრთხილად და „ოსტატურად“, რათა „კიტრი ძირში არ დაიძრეს და არ დაზიანდეს“. საბაზროდ განკუთვნილ კიტრს გოდრებში ალაგებენ, რისთვისაც წინასწარ არჩევენ სწორსა და ქორფას ცალკე და კუტსა და ბებერს ცალკე. უკანასკნელებს ხის კასრებში ყრიან და ამწნილებენ. სამწნილე კიტრს ივლისშიაც თესავენ, რომელიც იკრიფება მხოლოდ მწნილეულისათვის.

აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში კიტრის შემდეგი ჯიშები გვხვდება: „შუშაკიტრი“, „მუხრანული“, „გილანი“, „ფიჩხულა“, „ასტრახანი“, „თათრული“ და სხვა.

სათესლე კიტრს ძარიდან მეორე მუხლში ან მესამეში მობ-
გულს არჩევენ და ზედ სტოვებენ, საჯიშე კიტრი სალი და სწორი
უნდა იყოს. „შივში მობმული კიტრი საჯაშედ არ ვარგა“, რადგან
„კარგი სხმა არ იცის“-ო. როცა სათესლე ანუ „სადედე“ კიტრი შე-
ნოვა, დაკრეფენ და მზეზე დააწყობენ, რათა თესლი „გამოვიდეს“.
ერთი კვირის შემდეგ დასკრიან დანით და თესლს ქვაბში ან თი-
ხის ქურჭელში სწურავენ. შემდეგ წყლით სუფთად რეცხავენ და
საცერზე სწურავენ, რასაც ამრობენ თაბახებზე ან სხვა ქურჭელზე;
შემდეგ კი მშრალად ინახავენ. მთხრობელთა აზრით. კიტრის, ნეს-
ვის, საზამთროს და გოგრის თესლი რაც უფრო დიდი ხნისაა, მით
უფრო კარგი სხმა იცის. „სამი-ოთხი წლის გოგრის თესლი უფრო
კარგად ისხამს, ვიდრე ერთი წლის თესლი. ერთი წლის გოგრას შივი
დიდი მიაქვს, ყვავის, მაგრამ არ ისხამს, ძველ თესლს კი პირიქით,
შივი პატარა მიაქვს და ბევრს ისხამს. ასე იცის კიტრმაც. თუ გინ-
და კარგა და-ისხას კიტრმა, თესლი ორი-სამი წლისა უნდა იყოს, თ-
უ არა და თესლი მშრალ ადგილას უნდა გქონდეს შენახული და მზე-
ზე კარგად გამომშრალი უნდა იყვეს“-ო (დილომი, გოლა მამუ-
ჩაშვილი).

ასეთივე წესით იღებენ საზამთროს, ნესვის და გოგრის
თესლსაც.

პ ა მ ი დ ო რ ი. პამიდორი სხვა ბოსტნეულთან შედარებით
ახალი შემოსული კულტურაა. მის სამშობლოდ სამხრეთ ამერიკა-
ითვლება. აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში პამიდორის
მოყვანას ისეთი ფართო ინტენსიური ხასიათი მიეცა, რომ ეს დარ-
გი შეიძლება პირველ ადგილზედაც წამოვიწიოთ. აღსანიშნავია ის
ამბავი. რომ ბოსტნეულის ეს უმნიშვნელოვანესი კულტურა (პა-
მიდორი) „გაცილებით უფრო ფართოდაა გავრცელებული ჩვენში,
ვიდრე მთელ საბჭოთა კავშირში“¹⁰⁸.

თბილისის სანახების ეთნოგრაფიულ ყოფაში პამიდო-
რის ღია ცის ქვეშ თესვა მიღებულია მარტადან მაისამდე, ხოლო
კვალ-სათბურებში თესვა მიღებულია თებერვლის შუა რიცხვები-
დან, სადაც სანერგე პამიდორის ჩითილი მოჰყავთ და გაზრდის შემ-
დეგ ღია ცის ქვეშ რგავენ, რათა ნაადრევი პამიდორი მიიღონ.
აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში კვალსათბურები მოწ-

¹⁰⁸ ვ. ჯ ა ო შ ვ ი ლ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 51.

ყობილია ძირითადად თბილისის სანახებში, სადაც მებოსტნეობის ყველა მხარე ინტენსიურად არის წინ წამოწეული.

პამიდორის დასათესად წინასწარ არჩევენ მსუქანსა და ლონიერ ადგილს. საპამიდორე ადგილს ზამთარშივე ბარავენ, რათა თოვლისა და ყინვის შემწეობით დაიწვას და გაფხვადდეს, თოხნის წინ ნაბარს, თუ საჭიროა, სასუქს მოაყრიან ზემოდან, მერე კი სუფთად ჩათოხნიან, რაზედაც პამიდორა სხვადასხვა წესით ითესება: ასე, მაგ., „შარებში“, კვალში და ფუშტებში.

შარებში თესვის დროს დათოხნილ კვალს თოხით დაშარავენ და თესლს შარის გულში მობნევით დათესენ, რომელთა შორის ბაზოებია მოთავსებული, ხოლო დათოხნილ კვალში კი პირდაპირ ითესება მობნევით. „ფუშტებში“ თესვა მწკრივში ხდება, რომელთა შორის (ფუშტიდან ფუშტამდე) მანძილი ორი მტკაველია. დათესილ პამიდორას სუფთად დაფოცხავენ და თუ საჭიროდ სცნობენ ნებოსტნეები, ზემოდან გაცრილ ნაკელს გადააყრიან. თუ კარგი თბილი და ნაზიანი ამინდი დაუდგა ნათეს პამიდორას, ორ კვირაში ამოვა. როცა ამოსული პამიდორი „ოთხ-ხუთკაპა“ გახდება, გამარჯლავენ და ფრთხილად, შალთის წვერით აუჩინებნიან მიწას. თუ წვიმები არ არის, ამ დროს პატარა, „მაჯის სიმასო“ წყლით მორწყავენ და როცა შეშრება, ისევ შალთით აუშალთავენ. როცა ნათესი პამიდორი ერთი მტკაველის სიმაღლას გახდება, „ამოთხელეებენ“ და წინასწარ დამზადებულ კვლებში გადაარგავენ. პამიდორის რგვა მიღებულია პალთი ან თოხით ფუშტებში. დარგვის დროს პამიდორის ჩოთილს ფესვის მთავარი ძირიდან „წვერს აქრიან“ დანით რათა დარგვის დროს ფესვის ძირი არ მოიკეცოს, რაც პამიდორის ავადმყოფობასა და გაფუჭებას იწვევს. ეთნოგრაფიულ ყოფაში გვხვდება საჩითილე პამიდორის მომზადების შემდეგი ხერხიც. როცა პამიდორი გადასარგავია, ნამგლით მოსთიბენ ნახევარი მტკაველის სიმაღლეზე, რათა ღონიერი და დატოტვილი წამოვიდეს ჩითილი. ასეთი პამიდორი, როცა იხეთქავეს ტოტებს, მაშინ რგავენ მისთვის განკუთვნილ კვლებსა და ადგილებში.

პამიდორის რგვა მიღებულია სადამო ხანზე. მზის ჩასვლის შემდეგ დარგულ პამიდორში მცირე წყალს უშვებენ და ნელა და ღინჯად რწყავენ, ზედმეტ პამიდორის ჩითილს ცალობრივ ყაღიან.

თბილისის სანახების მებოსტნეთა დაკვირვებით კარგია ბოსტნეულის თესვა და განსაკუთრებით პამიდორის დარგვა ახლად

შომკილ მიწაში, რომელსაც ბარავენ ან თოხით შარავენ და პალოს მეშვეობით პამიდორის ჩითილს რგავენ. ასეთ ადგილში დარგული პამიდორა „თამამი მოღის“, მაგრამ „გვიან პამიდვრად“ ითვლება, რაც ზოგ შემთხვევაში ხელსაყრელიც ზრის, შემოსავლის მხრივ, მებოსტნეობისათვის.

ახალდარგულ პამიდორს ორი-სამი დღის შემდეგ კიდეც მორწყავენ, რათა ფესვი კარგად გაუმაგრდეს და როცა პირი შეუზრება, სწრაფად დათოხნიან, რათა სველი მიწა შემოეყაროს გარშემო, რაც პამიდორს სწრაფად „აცოცხლებს“ და „ათამამებს“. პამიდორს აღმოსავლეთ საქართველოში ხშირი რწყვა სჭირდება, რის გამოც ხშირად „წყლის ბაყაყს უწოდებენ“ ყოფაში. როცა პამიდორი ორი პირი გაითოხნება, შეიძლება დამწვარი სასუქის მიცემა. ახალი სასუქის მიცემას ერიდებიან პამიდორს „აგიყებს“ და „ჩოყდებაო“, ხოლო ცხვრის „დრემლა“ პამიდორს დაწვავს და წყალს გაუჭირვებს მალ-მალეო. ცხვრის დრემლა კარგი ყოფილა ჯაობებში, სადაც თურმე კარგი ნაყოფის მოცემაც შეუძლიან.

პამიდორის მორწყვა მიღებულია მებოსტნეობაში დილით, საღამოს და ღამით, რაც პამიდორს აცოცხლებს და სწრაფად ზრდის. „სიცხეში მზით მორწყვა პამიდვრისა არ ვარგა“, გაქაჩლება იცისო.

როცა ნათეს პამიდორს საბოლოოდ ამოათხელებენ და გადაარგავენ, შიგ გაშვებულ პამიდორს მორწყავენ და სამი-ოთხი დღის შემდეგ შემოუყრიან თოხით გარშემო მიწას, ასეთი პამიდორი ადრე შემოდის ნარგავ პამიდორთან შედარებით.

მებოსტნეთა დაკვირვებით პამიდორის თოხნა განსაზღვრულ დროს შეიძლება. ასე, მაგ. პამიდვრისათვის დილათ თოხნა კარგია, რადგან გარშემო გრილი და ნამიანი მიწა ეყრება. საღამოთი პამიდვრის თოხნა მხოლოდ „საქმის სიშურისათვის შეიძლება“, ხოლო სასარგებლო არ არის მოსავლისათვის. ისე შუა დღისას მზით თოხნა „პამიდვრისათვის სიკვდილია, გაქაჩლება იცის, თუ არ გაქაჩლდა, ყვავილს მაინც უღალატებს და გასცივია“-ო.

აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში ზოგ ადგილას ნისლევენ პამიდორის სარზე დაყენებასაც, მაგრამ ძალიან მცირედ, რადგან აღმოსავლეთის შშრალი ჰავა მიწაზე გაშვებულ პამიდორს არ აფუჭებს და პირიქით, გემრიელ მოსავალს იძლევა.

პამიდორის სიმწიფის დროს რწყვა უკვე ზომიერად შეიძლება, რადგან მოჭარბებული წყალი თამამსა და დაბურულ მსხმოიარე პამიდორს აფუჭებს (ალაღობს). ამიტომ, როცა პამიდორს ფო-

თოლი გაუშავდება და წყალი დააკლდება, მაშინ რწყავენ: თუმცა ვეალვაში ბევრი მორწყვა საშიში არ არის.

სიმწაფისას პამიდორს კრეფენ ყოველ სამ-ოთხ დღეში ერთხელ. თუ პამიდორი რეალიზაციის მიზნით მოყავთ, დაკრეფილ პამიდორს გოდრებში და ხის ყუთებში ალაგებენ „საბაზროდ“, თუ ბარტო ოჯახის მოთხოვნილებისათვისაა განკუთვნილი, მაშინ მწიფე პამიდორს აღულებენ „ბაქმაზად“ ან „მწიფე“ პამიდორის მწნილს სდებენ ზამთრისათვის შესანახად.

შემოდგომით, როცა რთვილის გავარდნის დრო დადგება, დაიწყებენ მკვახე პამიდორის კრეფას „მშრალად“, რათა ადგილზე ჩესტიანი არ მივიდეს და არ დალპეს. მკვახე პამიდორს აგროვებენ თივაზე, სარდაფებში, სადაც თბილად ინახავენ და ხშირად ცეცხლსაც უნთებენ, რომ სითბომ მკვახე პამიდორს დამწიფებანი ხელი შეუწყოს. დაკრეფილ მკვახეს სამ ნაწილად არჩევენ: „მსხვილ მკვახეს“, „მრეშს“ და „წვრილ მკვახეს“, რომელსაც მწნილად სდებენ. მკვახე პამიდორის გადარჩევა ყოველ სამ-ოთხ დღეში ერთხელ წარმოებს, სადაც კვლავ მწიფესა და მრეშს არჩევენ. გადარჩეულ მწიფე პამიდორს წმინდავენ და გოდრებთა და ყუთებთა გააქვთ ბაზარზე გასაყიდად.

პამიდორის გამოყენება აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში მეტად დიდია, მას სჭამენ უმად, აკეთებენ სხვადასხვა სახის სალათას, მისგან კეთდება სხვადასხვა სახის საჭამანდი და გამოყენებულია კერძების სანელებლად. პამიდორისაგან მზადდება სხვადასხვა სახის მწნილეულობა და სხვა.

წ ი წ ა კ ა . აღმოსავლეთ საქართველოს მოსახლეობა წიწაქას სხვადასხვა ჯიშებად სახავს. ასეთებია: „წნილის წიწაქა“, „საქმელად სახმარი“ წიწაქა, „ბულგარული“ და „თათრული“ წიწაქა.

წიწაქა ჩვენ სახელოვან ლექსიკოგრაფ სულხან-საბა ორბელიანსაც აქვს მოხსენებული, რომელიც „ბალახის პილპილა“¹⁰⁰ ყოფილა და ბალახისავე პირობითი ნიშნითა აქვს აღნიშნული. რაფ. ერისთავს თავისი ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით „წიწაქა“ აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებულ ტერმინად აქვს აღნიშნული, რომელსაც იმერეთსა და გურიაში „პილპილა“, „პიპილა“,

¹⁰⁰ ს უ ლ ხ ა ნ - ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი , დასახელებული ნაშრომი.

„გორველა“-ს უწოდებენ, ხოლო სამეგრელოში „ზაფრანა“¹¹⁰ ეწოდება. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით წიწაკის შესატყვისის სახელწოდებები გვხვდება, მაგ., იმერეთში, ლეჩხუმში, გურიაში: „პიმპილი“, მთარაქაში — „პიპილა“, „პიმპილა“, აჭარაში — „პირპილო“, საინგილოში — „პირპილი“, ჭანეთში — „პიპეი“, სამეგრელოში — „ზაფრანა“, „ზაფანა“, სვანეთში — „პიმპილაი“ და „ძაფანა“¹¹¹.

წიწაკას თესავენ გაზაფხულზე კარგ დამწვარსა და გაპატივებულ მიწაში, რომელსაც სუფთად თოხნიან და მოპნევით გადათესავენ წიწაკის თესლს. შემდეგ გადაფოცხავენ წმინდად. თბილისის სანაწების მებოსტნეთა რწმენით, წიწაკამ „გბბუტვა იცის; თუ არ გაიტკეპნა ფეხით, აღარ ამოვა“. ამისათვის დათესილსა და დაფოცხილ წიწაკას ფეხით დატკეპნიან და კალოს დაამსგავსებენ, როცა წიწაკა ამოვა და სამ-ოთხჯაპა გახდება მარკლიან და შალთის წვერით მიწას გაუფხვფერებენ. ამის შემდეგ, თუ წყალი საჭირო აქნება საჩითილე წიწაკისათვის პატარა „ნაწურ“ წყლით მორწყავენ და ხელმეორედ აშალთავენ. როცა მიწას პირი შეუშრება, „წამოჩიტულ“ წიწაკას შვიდ-რვა ფოჩა რომ გახდება, ამოიღებენ და გადარგავენ წინასწარ მომზადებულ კვლებში ან ბაზოს პირებზე. წიწაკას ჩითილი ირგვება პალოთი, რაც პატარა „მაჯის სიმსხო“ წყლით ირწყვება. წიწაკა ირგვება გაფანტვით. გადარგულ წიწაკას ხელმეორედ რწყავენ და ორი სამი დღის შემდეგ შალთათ ან წიწაკის თოხით დათოხნიან. როცა წიწაკა ყვავილში შევა, იციან დამწვარი სასუქის მიცემა წყლით, მაგრამ ეს იშვიათად ხდება, რადგან ადრე გაზაფხულზე ნაბარ მიწას აყრიან გოდრებით დამწვარ ნაქელს. გადარგვის შემდეგ ვიღრე დაისხამს წიწაკას 4 — 5-ჯერ მორწყავენ, ხოლო მოსხმის შემდეგ პირიქით მოუხშირებენ მორწყვას, ყოველ წიწაკის დაკრეფაზე რწყავენ. წიწაკა იყრიფება 6 — 7-ჯერ. პირველ დაკრეფაზე სათესლედ უშვებენ კარგსა და საღ წიწაკას. დაკრეფილ წიწაკას ხახლებზე ყრიან და აჭენობენ სამი-ოთხი დღის განმავლობაში. შემდეგ ცხელ წყალში გათუთქავენ და კასრებში, ან ქვევარში ჩაყრიან მწნილად, რაც მთელი ღონით იტკეპნება, რათა არ „დაიქაროს“, თორემ წიწაკის მწნილი გაფუქდება და გაშავ-

¹¹⁰ რ ა ფ . ე რ ი ს თ ა ვ ი , დასახ. ნაშრომი, გვ. 77.

¹¹¹ ა . ყ ა ნ ჩ ა ვ ე ლ ი , დასახელებული ნაშრომი, გვ. 72.

დება. ამ მიზნით, წიწაკის მწნილს თავზე ფიცარს ახურავენ და ზემოდან დიდ ქვას ადებენ. წიწაკას კრეფენ კვირაში ერთხელ და კარგ მოსაველიან ბოსტნეულადაც ითვლება. განსაკუთრებით წიწაკის მოყვანას ქვემო ქართლში და შიდა ქართლის სოფლებში მისდევენ. მაგალითად, „მეწიწაკობა“ შიდა ქართლის ზოგაერთ სოფელში მებოსტნეობის ერთ-ერთ წამყვან დარგად ითვლება და საუცხოო წიწაკის მწნილსაც ამზადებენ. აქაური წიწაკის მწნილი გააქვთ საქართველოს სხვადასხვა ბაზრებზე და კავკასიისა და რუსეთის დიდ ქალაქებშიაც. შემოსულ წითელ წიწაკას „გალებად ასხავენ“ და მზეზე აშრობენ. წიწაკას ხმარობენ საქმელების სანელებლად და ყოფა-ცხოვრებაში დიდი მოთხოვნილებაც არის მასზე, როგორც აუცილებელ „სანელზე“.

ბ ა დ რ ი ჯ ა ნ ი. ბადრიჯნის სამშობლოდ ტროპიკული აღმოსავლეთ ინდოეთი ითვლება. საქართველოში ხშირად აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში ბადრიჯანს „ქართულ ბადრიჯანს“ უწოდებენ, რომელიც ორ ჯიშადაა (ჯნობილი: „იისფრად“ და „ლურჯად“. პირველად ბადრიჯანი XIII ს-ის დამდეგს ხოჯაყოფილისაგან ნათარგმნ კარაბადინში იხსენიება „ბადრიჯანი“-ს სახელით. იქ აღნიშნულია, რომ ავადმყოფს „ეჭაძოს ნარსაქი და კალნაბი და ბადრიჯანი“¹¹².

სულხან-საბა ორბელიანს „ბადრიჯანი“ შეტანილი აქვს, მაგრამ განუმარტავად, რომელსაც მხოლოდ მცენარის აღმნიშვნელი პირობითი ნიშანი აქვს დართული. მხოლოდ იქვე აღნიშნავეს: „არ ვიცი ვასი ენაა“-ო¹¹³. რაფ. ერისთავს „ბადლიჯანი“ || „ბადრიჯანი“ მთელ აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოში მიღებულ სახელად აქვს დასახელებული¹¹⁴.

ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, ბადრიჯანის შემდეგი სახესხვაობა და სახელწოდებები გვხვდება საქართველოში: „ქართული ბადრიჯანი“, „გრძელი ბადრიჯანი“, „სოსანი ბადრიჯანი“ (კახეთი), „პატრიჯანი“, (გურია), „პატიჯანი“, „ბადუმეჯანი“ (საინგილო), „ფატიჯანი“ (ჭანეთი), „გინძე პატრიჯანი“ (სამეგრელო)¹¹⁵.

¹¹² ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 282.

¹¹³ ს უ ლ ხ ა ნ - ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი, დასახელებული წიგნი.

¹¹⁴ რ ა ფ. ე რ ი ს თ ა ვ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 5.

¹¹⁵ ა. მ ა ყ ა შ ვ ი ლ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 5.

ბადრიჯანი აპრილის ნახევრიდან მაისის დამდეგამდე ითვისებდა. თესვენ ნოყიერსა და მსუქან ადგილას. ბადრიჯანი, ისე როგორც წიწკა, ძნელად ამოდის და ამიტომ სქლად თესენ. ბადრიჯანს უყვარს სითბო და ამიტომ ის აღმოსავლეთ საქართველოში მხოლოდ ბარში გვხვდება, განსაკუთრებით თბილისის სანა-ჩებისა და მარნეულის რაიონის მებოსტნეები მისდევენ ბადრიჯანის ინტენსიურ მოყვანას, რომლებსაც თბილისის მომარაგების საქმეში (ამ ბოსტნეულით) პირველი ადგილი უკავიათ.

ამოსულ ბადრიჯანის ჩითილს ხშირად სჭირდება მარგვლ და შალთვა. ბადრიჯანის რგვა ისე წარმოებს, როგორც პამიდურისა. რგავენ მწკრივად კვლებში და უვლიან ისე, როგორც პამიდორს.

ბადრიჯანზე აღმოსავლეთ საქართველოს მოსახლეობაში მეტად დიდი მოთხოვნილებაა და აგი ქართველი კაცის საყვარელ ბოსტნეულად ითვლება. მისგან ამზადებენ მურაბას, ინახავენ მწნილად, სდებენ ზამთრისათვის ქილებში ნიგეზით, ძმრით და ზეთით, ახმობენ ბადრიჯანს და ინახავენ მშრალად, რომელსაც ზამთარში ალბობენ და საკმელად ხმარობენ. ბადრიჯანისაგან ამზადებენ სხვადასხვა სახის საკმელებს, რაზედაც დიდი მოთხოვნილებაა ყოველთვის თბილისის ბაზრებზე.

ბოლოკი. ბოლოკი ძირხენეულთა ოჯახს ეკუთვნის. თბილისის სანახების ეთნოგრაფიულ ყოფაში ფართოდ მისდევენ მის მოყვანას და სუფრის აუცილებელ მწვანალად ითვლება. ბოლოკს „სუფრაზე ლაზათი შეაქვს“-ო იტყვიან ხალხში. ეს ფაქტი იქიდანაც ჩანს, რომ ვახტანგ VI დასტურლამალის თანახმად ბოლოკიც ბოსტნეულის აუცილებელა კუთვნილება ყოფილა. ვახტანგ VI-ს აღნიშნული აქვს რომ: „გაღმა-ქალის ბაღების ყოველი მებაღე, რომელიც გასაყიდ მწვანილს მოიყვანს მამულში გადასახაზად ყოველ წელაწადს თვრამეტს კონას ყოვლიფერისაგან მისის ბოლოკით მისცემდენ“-ო¹¹⁶.

ისტორიულ წყაროებში ბოლოკი პირველად „აბუსერიძე ტბელის თხზულებაში გვხვდებოდა, იქიდან ჩანს, რომ ბოლოკი ადამიანის მეტსახელადაც კი ყოფილა საქართველოში, მე-XII — XIII-ს-ში მაინც აბუსერიძე ტბელს აღნიშნული აქვს, რომ ერთ ამდროინდელ მოღვაწეს ბასილს „მახლობედნი მიხნი ბოლოკ-ბა-

¹¹⁶ ვახტანგ VI, დასტურლამალი, ა. უმიკაშვილის რედაქციით, 1884-გვ. 141.

ხილობით უწოდეს“ (ქე-ბი II, 113). ეს ბოსტნეული „ს-აქიშო წიგნის“ ხოჯაყოფილის თარგმანშიაც გვხვდება, სადაც წამლად „ბოლოკის წყალი“-ც არის დასახელებული¹¹⁷. სულხან-საბა ობრელიანს ბოლოკი განუმარტებლად აქვს შეტანილი ლექსიკონში. რომელიც მცენარის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული. ვახუშტი ბატონიშვილს საქართველოში გავრცელებულ ბოსტნეულთა შორის ბოლოკიც აქვს დასახელებული¹¹⁸.

თბილისის სანახებში ბოლოკის შემდეგი ჯიშები გვხვდება: „თვის ბოლოკი“, „ნიკორა ბოლოკი“, „თეთრი ბოლოკი“, „შავი ზოლოკი“, „კუდა ბოლოკი“, „კიტაია“, ანუ ჩინური ბოლოკი.

ბოლოკის ჯიშები მებოსტნეობაში დროის მანხედვით ორ ჯგუფად იყოფა: „გაზაფხულისა“ და „შემოდგომის“ ბოლოკად. გაზაფხულის ბოლოკში ძირითადად თვას ბოლოკი შედის, ხოლო შემოდგომისაში — „კიტაია“, „შავი ბოლოკი“, „თეთრი ბოლოკი“ და სხვა. ხშირად გვხვდება მებოსტნეობაში თვის ბოლოკის დათესვა შემოდგომით რაც ძირითადად თესლის აღების მიზნითაც მოყავთ. გაზაფხულის ბოლოკს კარგად დამწვარსა და გაპატრევიულ ნიადაგში თესავენ. არის შემთხვევები, როცა ღარიბ „ხირხატ“ მიწაშიც თესავენ; მოსვლით მოდის, მაგრამ ისეთი თამამი და გემრიელი არ მოდის, „ფორიც“ კი არ ეზრდება. ღარიბ მიწაში რომ დათესო ბოლოკი, კოხების შეკვრაც გამწვანდება (დილომი, ა, თოფჩიშვილი), ამიტომ საბოლოო ადგილს ყოველთვის აპატრევენ დამწვარი ნაყელით. „სხერას დრემლასთან შერეული საჭონლის პატივი ბოლოკს აგოიებს, თვითონ ბოლოკს რომ შეხედო გესიამოვნება, ღაყლაყი გააქვს. ფერსაც ეტყობა, რომ სალიქია ფერი აქვს და გემოთი კიდევ რძესავით არის“-ო (დილომი, 1956წ., მთხრობელი გოლა მამუჩაშვილი).

გაზაფხულის ბოლოკი ითესება მარტიდან მაისის ნახევრამდის. შემდეგ „ხილი შემოდის და აღარ თესავენ“, აღარც გემო აქვს. სიცხეში მალე ფუქდება და მალეც „ხევდება“ თუ თავს გაიკეთებს; თუ არა და „გაბიკდება“, თავს არ გაიკეთებს.

თესვა მიმდინარეობს ახალ დათოხნილ მიწაში¹¹⁹ მობნევიტ კვლებსა, ბაზოებსა და ფერდობებზე. სქლად თესვა არ ვარგა,

¹¹⁷ ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 202.

¹¹⁸ ვ ა ხ შ ტ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 29.

¹¹⁹ მებოსტნეები მტკიცედ იცავდნენ ბოსტნეულის თესვის დროს ხალხურ ირაციონალურ წესებს, ახალ მთვარეზე არაფერს არ დათესენ, სანამ არ „გამოიხუთშაბათებს“.

, თამაშსა და სხვილ თავებს ვერ გაიკეთებს“-ო. ამოსულს ან ნა-
ოეს ბოლოც მოაწყვეა არ უყვარსო. მებოსტნეთა დაკვარვებით,
„თვის ბოლოცი რომ მოიარწყვას კუდს გრძელს გაიკეთებს და ფე-
რითაც არ ევარგება“-ო. პირველი თავის გაკეთებისას ბოლოც
„ამოარჩიევენ“, რომელსაც უკვე სრული თავი აქვს და სხვა და-
ნარჩენ ბოლოც საშუალება ეძლევა თავის დასრულებისა. საბაზ-
როდ განკუთვნილ ბოლოც კონებში კრავენ, რასაც რეცხავენ
წყალში და გოდრებში ალაგებენ. გოდრებს ზემოდან ბალახს
აფარებენ და ლაზლების საშუალებით თავს გადაუჭერენ და სა-
ქონლის ტრანსპორტით გააქვთ ბაზარზე.

შემოდგომის ბოლოცი აგვისტოს ნახევარში ითვისება. დაბა-
რულ მიწას რწყავენ. ორი-სამი დღის შემდეგ თონნიან და სველ
მიწაშივე აბარებენ ბოლოცის თესლს. შემოდგომის ბოლოცს უყ-
ვარს თხლად თესვა, რაც უფრო თხლადაა დათესილი, მით უფრო
მსხვილ თავებს იკეთებს. შემოდგომის ბოლოცი თუ საჭიროა ხში-
რად ირწყვება.

შემოდგომის ბოლოცს როცა თავს დაისრულებს, იღებენ და
ბაზარზე გააქვთ ნაწილი, ნაწილს კიდევ ზამთრისათვის ინახავენ
ორმოებში. ორმო კეთდება ღია ცის ქვეშ. თხრიან ოთხკუთხედს
ერთი მეტრის ან მეტრნახევრის სიმაღლისას, სადაც დარჩეულ
ბოლოცს ყრიან და მიწას სყრიან. ბოლოცი ასეთ ფორმასი მთელ
ზამთარს ინახება.

ბოლოცის მოყვანას განსაკუთრებული ინტენსიურობით თბი-
ლისის სანახებში მისდევენ. ნაადრევი გაზაფხულის ბოლოცი მრავ-
ლად მოჰყავთ კახეთში, რომელიც „წნორის“ ბოლოკად არის
ცნობილი და თბილისის ბაზარზე გარკვეულ როლს ასრულებს.
ასეთსავე გარკვეულ როლს „ქუთაისური“ ნაადრევი ბოლოციც
ასრულებს, სხვა მწვანაღებთან ერთად თბილისის ბაზრების სე-
ზონური მომარაგების დარგში მას ერთ-ერთი გარკვეული ადგილი
უკავია.

მებოსტნეობაში ბოლოცის მოვლა-მოყვანა ძალზე იოლ საქ-
მედ ითვლება. სამაგიეროდ შემოსავლის თვალსაზრისით მებოსტ-
ნეები გარკვეულ ყურადღებას აქცევენ ყოველთვის. ამას მა-
კივესკაც აღნიშნავდა, რომ ბოლოცი „ითვისება დიდა რაოდენა-
ბით“ — ე. ი. თბილისის სანახების მებოსტნეობაში -- „მას შე-
ღარებით პომიდორთან და ბადრიჯანთან დადებითი ის აქვსო, რომ
ნაღე შემოდის და მის ადგილზე სხვა ბოსტნეული ითვისება, ამავე

დროს ხელსაყრელია შემოსავლის მხრივაც. მაგალითად, ბოლოკის კონაში შედის 20 — 30 ცალი ბოლოკი და იყიდება 2 — 20 კაპიკად ვერცხლის ფულით¹²⁰.

ბოლოკს ყოფა-ცხოვრებაში ხმარობენ საქმელად. მის ქორთა ფოთოლს ბოლოკთან ერთად მიირთმევენ. ამავე დროს პის ფოჩის მხალად ხმარობენ და მშვენიერ გემრეულ საქმელს აშხადებენ. კეთდება მრავალნაირად: ხრაკავენ ერბოში ხახვთან ერთად, ზეთში აკეთებენ ნიგვზითაც, მოიხმარება როგორც ისპანახი და სხვა მხალეული. ბოლოკს ხალხურ მკურნალობაში მრავალნაირ სამკურნალო თვისებებს მიაწერენ: სამკურნალოდ განსაკუთრებით შავი ბოლოკი ყოფილა კარგი (ღვიძლის ტკავილისათვის, „შირიშის ქვაზე“ შარდის ბუშტში და სხვა.). სათესლედ ბოლოკს სხვადასხვა დროს არჩევენ, მაგ. შემოდგომის ბოლოკს, როცა თავი დაუსრულდება. ამოღების დროს სათესლედ ბოლოკს გადაარჩევენ ცალკე და მიწაში ინახავენ, რათა არ მოიყინოს. შემოდგომის ბოლოკს გაზაფხულზე გადარგავენ მისთვის განკუთვნილ მიწაში, რასაც მოვლა-პატრონობა არ მოაკლდება შემოსული ბოლოკის თესლს პარკავენ და ცეხვავენ, რასაც ქვემოთ განვიხილავთ დაწვრილებით. რაც შეეხება თვას ბოლოკს, მას გაზაფხულზე თესენ კვლებსა და ბაზოებზე. როგორც უკვე ზემოთ აღვნიშნეთ, ბოლოკის ამოღების დროს სათესლედ ბოლოკს ადგილზევე ტოვებენ მისი მოყვანილობისა და სითამამის მიხედვით, რომელაც ორი-სამი თვის შემდეგ თესლს დაისრულებს და გახმება. კვალში დატოვებულ სათესლედ ბოლოკს თოხნიან და რწყავენ ხშირად. თვის ბოლოკის ჯიშის შენარჩუნება შეიძლება სამ-ოთხ წელს; მერე კი არჩევენ მისთვის დამახასიათებელ საღ თავებს, კოდავენ და ისე რგავენ. ე. ი. თვის ბოლოკის ჯიშის შენარჩუნების მიზნით რგავენ მსხვილსა და ლამაზ ბოლოკს, რომელსაც არჩევენ საგანგებოდ. ბოლოკის ამოღების დროს არჩევენ მსხვალ მრგვალ „ჭაფერის“ ბოლოკს, რომელიც თვის ბოლოკის არსებულ ჯიშს უდგება. შემდეგ „კოდავენ“, რაც კულრისა და ფოჩების წაქრავში გამოიხატება. „დაკოდილ“ თვის ბოლოკს რგავენ მისთვის გამზადებულ კვლებში, რომლებიც დაბარულია და გაპატივებული. რგვა წარმოებს შარებში ან პირდაპირ კვალში მწკრივად ერთიერთმანეთისაგან ერთი ან ორი მტკაველის დაშორებით. გადარგულ ბოლოკს რწყავენ, რომელსაც ოთხი-ხუთი

¹²⁰ Н. Макневский-Зубок, დასახ. ნაშრომი, გვ. 31.

დღის შემდეგ ხელმეორედ მორწყავენ, შემდეგ კი, როცა პირი შე-
უშრება, გათხნინან და ერთი-ორი კვირის შემდეგ კვლავ რწყავენ.
გადარგულ ბოლოკს თხნინან სამჯერ, როცა „ყვავილშია“. ბოლოკის
ნერგს მორწყავენ, რათა თესლი შეინარჩუნოს, ხოლო როცა პარკს
დაისრულებს მაშინაც მორწყავენ, რომ თესლი არ „აიშრიტოს“.

თვის ბოლოკის გამხმარ ნერგს გლეჯენ და მზეზე აფიცხე-
ბენ, შემდეგ „პარკავენ“ ე. ი. პარკს კლერტებისაგან არჩევენ და
მზეზე შლიან სამ-ოთხ დღეს, რათა „მზეზე გამოვიდეს“. შემ-
დეგ კი გამხმარ პარკს ცეხვავენ საბეგველებითა და კეტებით, გა-
მოფშენეტილ ბოლოკის თესლს ნიავეზე გაანიავებენ და ტაბაკები-
თა და ცხრილით ასუფთაებენ. გადარგული თვის ბოლოკის თეს-
ლი სამი წლას განმავლობაში ითესება გადაურგველად, შემდეგ კი
კვლავ გადარგავენ, რათა არ „გადაჯიშდესო“. მთხრობელთა გადმო-
ცემით, თვის ბოლოკმა გადაჯიშება იცის და გვარდება, აღარც ისეთ
თავს იკეთებს, აღარც ფერი უვარგა და აღარც ლაზათი აქვსო (დალო-
ნი, გოლა მარუჩაშვილი). ამ მიზნით წარმოებს სამ-ოთხ წელიწადში
ერთხელ თვის ბოლოკის „დაკოდვა“, რაც ძალზე ახლოს დგას
სურის დაკოდვის წესთან, კერძოდ „თავთუხის“ ჯიშის შენარჩუ-
ნებასთან. აქაც მებოსტნეობაში, თვის ბოლოკის შენარჩუნების
მიზნით, დაკოდვის დროს კუდსა და ფოჩს აქრიან და თავთუხის
მსგავსად, თესლჭიშიანობის შენარჩუნების მიზნით, სამ წელიწადში
ერთხელ ხდება მისი გადახალისება დაკოდვის სახით, რომელიც
სხვა ბოლოკებისაგან (გადაურგველ თვის ბოლოკისგან) ცალკე
ითესება სამი წლას განმავლობაში.

ასეთთა ბოლოკის თესლის მიღების სახვადასხვა წესი. გამოცეხ-
ვილ ბოლოკის თესლს, მშრალად ინახავენ ცალკ-ცალკე, რომელ-
საც აღნიშნული აქვს ნიშანი ან წარწერა.

ს ტ ა ფ ი ლ ო. როგორც ცნობილია, სტაფილო მებაღეების
დახარისხებით რამდენიმე ჯიშად იყოფა: „კუდა“ სტაფილო, რა-
საც ხშირად „ქართულ სტაფილოსაც“ უწოდებენ, „თეთრი
სტაფილო“, „თათრული სტაფილო“ და სხვა.

სტაფილო სულხან-საბა ორბელიანს შეტანილი აქვს ლექსი-
კონში „სტაფილოს“ სახელწოდებით, რომელიც მხოლოდ მკენა-
რის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული. ვახუშტი ბატონიშვილსაც
საქართველოში გავრცელებულ ბოსტნეულთა შორის სტაფილოც
აქვს დასახელებული. რაფ. ერისთავის ბოტანიკური ლექსიკონის

მახედვით „სტაფილო“ აღმოსავლეთ საქართველოსა, კიპრეთსა და გურიაში გავრცელებული ტერმინი ყოფილა¹²¹. ინგილოურაუ ა. მაყაშვილის ბოტ. ლექსიკონის მიხედვით სტაფილოს „აბაჟური“ ეწოდება, ხოლო მეგრულად „სტამფილო“¹²².

სტაფილოს წელიწადში ორჯერ თესავენ, გაზაფხულზე — მარტში, შემოდგომაზე კი — სექტემბერში. გაზაფხულზე დათესილი სტაფილო შემოდის ზაფხულში, მსხვილთავიან სტაფილოს ათხელებენ და ბაზარში გააქვთ, ხოლო დარჩენილს შემოდგომაზე იღებენ და ორმოში ინახავენ ზამთრისათვის. ხოლო შემოდგომაზე დათესილი სტაფილო გაზაფხულზე ნაადრევად შემოდის. აათესლეს სტაფილოს შემოდგომით არჩევენ. საღსა და სწორ ქირს, გაზაფხულზე დაბარულ კვლებში რგავენ. რგვა მიმდინარეობს მუკოივად, მუკრივები ერთმანეთისაგან ორ-სამი მტკაველით არიან დაშორებული. გადარგულ სტაფალოს თავზე კოკოლებს უყეთებენ. ხოლო როცა „ამოხეთქავს“ ნერგი, თონიან. გვალვის დროს რწყავენ, როცა ყვავილშია უეჭველად მორწყავენ. ისე სტაფილოს სერჯი ხშირ რწყვას არ საჭიროებს, რადგან „ამოლპობა“ იცის და ნერგი ხმება. შემოსულ სტაფილოს თესლს დანით სჭრიან, კონებად კრავენ, ახვევენ ტილოში, და მზეზე კიდებენ, რამდენიმე დღის შემდეგ სტაფილოს გამხმარ თესლს ქსოვილზე გამოფშენეტენ და ინახავენ თესლეულის კურკელში.

სტაფილოს თესენ კვლებსა და ბაზოებზე მობნევით. მიღებულია თხლად თესვა, რადგან რაც უფრო თხლადა დათესილი სტაფილო მით უფრო თამამი და მსხვილი იზრდება. სტაფილოს თესენ მსუქან ლონიერ ადგილზე. მთხრობელთა გადმოცემით სტაფილოს უყვარს „ქვიშანარევი მსუქანი ადგილი“. სტაფილო სანამ თავს გაიკეთებს, ხშირად მარგლიან და შალთავენ და ამავე დროს ხშირადაც რწყავენ; ხოლო როცა თავს გაიკეთებს და კარგად დამსხვილდება მორწყვას შეაჩერებენ, რადგან სტაფილო ამოლპებაო. ამავე დროს იტყვიან: „ხშირად ნარწყავი სტაფალო უგემურაა, ხოლო ზომით მორწყული სტაფილო ტკბილი და გემრიელია, ნავალევი შაქარივითა და ოდნავ მუკლარტე“ (დილომი, თოფჩიშვილი).

¹²¹ რ ა ფ. ე რ ი ს თ ა ვ ი, დასახ. ნაშრ., გვ. 54.

¹²² ა. მაყაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 47.

მთხრობელთა გადმოცემით, „სტაფილო წელს რომ ამ ყათარ-ში დაითესება, მომავალ წელს რომ სხვაგან დაითესოს კარგია, ნასტაფილოარ აღუილში სხვა მწვანილი უნდა დაითესოს, რომ მიწამ შემდეგისათვის ივარგოს, რადგან სტაფილომ მიწის დაწვა და გამოფიტვა იცისო“.

სტაფილოს შემოდგომით იღებენ: შალთით, კაკუჩით ან პალოთი და ბოსტნის ჩხირით. მას ორმოში ინახავენ შშრალად სტაფილოს მოყვანას განსაკუთრებით მისდევენ თბილისისა და გორის სანახებში.

ეთნოგრაფიულ ყოფაში მოხმარების თვალსაზრისით სტაფილოს მეტად დიდი მნიშვნელობა აქვს, მას ხმარობენ სხვადასხვა საკმელებში. მისგან ამზადებენ საუცხოო გემრიელ საკმელებს. სამკურნალო თვალსაზრისით ახალ-ახალ სტაფილოს ბავშვებს აძლევენ, სისხლი „ჩაუღებთა“ და სხვა.

კ ა რ ხ ა ლ ი. კარხლის შემდეგი ჭიმები გვხვდება: „სუფრის ჯარხალი“, „წითელი კარხალი“, „კროლა კარხალი“, „შაქრის კარხალი“, „ძირნაყოფა“ (საქონლის კარხალი) და სხვა.

საინტერესოა, რომ დაბადების ქათულ თარგმანში კარხალის სახელად „ქაქუნტელი“ გვხვდება. ესაიას 51გ-ში იხსენიება „ქაქუნტელი მგბარო“ ე. ი. „მოხარული“-ო¹²³, ხოლო კარხლის ეს სახელი შემდეგშიაც დიდხანს ყოფილა საქართველოში შეღებული. მაგ. ამ მცენარის სახელი ხოჯაყოფილოს „სააქიმო წაჯნის“ ქართულ თარგმანშიაც გვხვდება, სადაც „ქაქუნტელის“ ფურცელი და „შემგბარი ქაქუნტელის“ წყალი იხსენიება¹²⁴. საბას განძარტებით, „ქაქუნტელი“ „ტკბილი კარხალი“ ყოფილა და კარხლის განსხვავებული ჯაში ჩანს, ხოლო კარხალი ალბათ ტკბალ ჯაშს არ წარმოადგენდა და საბას მცენარის პირობითი ნიშნით აქვს აღნიშნული. რაფ. ერისთავის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით „კარხალი“ აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული ტერმინი ყოფილა; ხოლო „წითელი ფხალი“ იმერეთსა და გურიაში გავრცელებული სახელიაო, „სოტელია“¹²⁵ კი სამეგრელოშიო. ა. მაჯაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, კარხალს საინგილო-

¹²³ ივ. ჯაეახიშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 192.

¹²⁴ იქვე.

¹²⁵ რაფ. ერისთავი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 88.

ში „ქერხილი“ ეწოდება, ხოლო ქანეთში „ქახალა“, სვანეთში — „ჩიგინდვირა“, „ქარხალა“¹²⁴.

ქარხლის თესვას თებერვლის ბოლოდან იწყებენ, კარგად და-
თხნილ ბოსტნის ბაზოებზე, რაც მარტის ბოლომდის გრძელდება.
ბაზოებს თონის წვერით გაშარავენ, რასაც „კაწარი“ ეწოდება
და შიგ მობნევიტ დათესენ ან პირიქით, პალოთი ჩაურეგებენ ბა-
ზოებზე. მებოსტნეთა დაკვირვებით, „ქარხლის თესვის დროს მე-
ზობელ ბაზოზე სხვა ჯიშის ქარხალს არ დათესავენ. რათა არ
გადაჯიშდეს, რადგან ქარხალმა შერევა იცის, კარგი შიშაჟი სუფ-
რის ქარხლის თესლი, რომ გვქონდეს და გვერღებ სხვა უბრალო
ჯიშში დაუთესო, გადაჯიშდება. წითელ ქარხალთან რომ თეთრი
ქარხალი დათესო, ერთმანეთს შეერევიან და ქროდა ქარხალს ძი-
ლებთ“ (ს. დილომი, 1957 წ., მთხრობელი მარიამელი გიორგი, 60 წ.).

ნაცუასწევად დაფესილ ქარხლის თესლს (აპრილის ბოლოს ან
მაისში) აღობობენ ორი-სამი დღით და როცა გაღვივდება სწრაფად
თესავენ, რათა ჩქარა აღმოცენდეს და დროზე მოასწროს ძირის
დასრულება. ამოსულ ქარხალს ესაჭიროება მოვლა-პატრონობა ამ
მიზნით ქორთვა ქარხალს ორ-სამ პირს შალთით აუშალთავენ, ხო-
ლო როცა ქარხალი კარგად წამოიზრდება ორ-სამ პირს გათოხნაან.
თონის წინ კი ქარხალს ათხელებენ, რასაც მხალად იყენებენ ან
ბაზარზე გააქვთ კონებად შეკრული გასაყიდად. ხშირად ქარხ-
ლის ფოთოლიც გააქვთ ბაზარზე მხლის შაგივრად, რასაც, რო-
გორც მხალს, ხარშავენ, შემდეგ სწურავენ და ერბოში ან
ზეთში ხრაკავენ. ქარხლის ფოთოლს ხშირად ნიგვზითა და ძმრი-
თაც აკეთებენ.

შუა ზაფხულში ქარხალს ზედმეტი ფოთლებისაგან არ ანთა-
ვისუფლებენ, რათა ქარხლის ძირი გრილად შეინახოს და ზრდას
ხელი შეუწყოს, ხოლო შემოდგომის დამდეგს ქარხლის ძირებს
შემოაცლიან ფოთლებს და ზემოდან ორ-სამ ფოთოლს დაუტოვენ-
ბენ, რათა ჰაერმა იმუშაოს და ძირები „დაუმსხვილდეს“-ო.

გვიან შემოდგომით ქარხალს იღებენ და ორმოებში ინახავენ,
სადაც „წყობისად“ ლაგდება. ასეთ ორმოში ქარხალს მასამდე
ინახავენ.

აღმოსავლეთ საქართველოში სუფრის ქარხალი ძირითადად
თბილისის სანახებში მოყავთ, ხოლო შაქრის ქარხალი, ანუ, რო-

¹²⁴ ა. ხაკაშვილი, დასახ. ლექსი ნაწილი, გვ. 73.

გორც ყოფაში იტყვიან, „თეთრი ქარხლის“ მოყვანა ზემო და შიდა ქართლის რაიონების მებოსტნეობაშია გავრცელებული.

როგორც ეთნოგრაფიული მასალებიდან ირკვევა, თბილისის სანახებიდან სუფრის ქარხალა გაქონდათ საქართველოს სხვადასხვა ქალაქებში — ფოთში, ბათუმში, სოხუმში და სხვა. აქედანვე გაქონდათ ბაქოში და რუსეთის სხვადასხვა ქალაქებშიც.

ყოფაცხოვრებაში სუფრის ქარხალს მრავალნაირი დანიშნულებით იყენებენ. მისგან მზადდება სხვადასხვა მწნილეული და საკმელები, ხოლო თეთრი ქარხლისაგან ამზადებენ „ქარხლის თაფლს“. მის წვენში ხარშავენ სხვადასხვა გამხმარ ხილეულს. ზამთარში თეთრი ქარხალს შემწვარსა და მოხარშულსაც მიირთმევენ, მაგრამ ძირითადად ყოფაში მოხმარების თვალსაზრისით დადი ყურადღება სუფრის ქარხალს ექცევა. სათესლე ქარხალს შემოდგომით არჩევენ, „შიშაქსა“ და სწორ გადარჩეულ სათესლე ქარხალს ორმოში ინახავენ, რომელსაც გაზაფხულზე ამოიღებენ და სუფთად დაბარულ და დათონილ მიწაში დანერგავენ. სანერგე ქარხალს შუაზე ჭრიან, რასაც „დაკოდვას“ უწოდებენ, რომლის თავს მიწაში რგავენ და თავზე კი კოკოლებს უკეთებენ. სათესლე ქარხლის ხშირი მორწყვა მიღებული არ არის, რადგან, მთხრობელთა გადმოცემით, დალპობა იცის. ქარხლის ნერგს სამჯერ თონხიან, ხოლო როცა შემოვა ჭრიან და მზეზე გაფენენ გასახმობად. ორი-სამი დღის შემდეგ გამოფშვნიტავენ და კვლავ გაფენენ მზეზე გასაშრობად, შემდეგ კი შეინახავენ თიხის ჭურჭელში ან სათესლე პარკებში.

ბ ა ხ ვ ი. თბილისის სანახების მებოსტნეები ხახვს წელიწადში ორჯერ თესავენ, გაზაფხულზე და შემოდგომაზე. გაზაფხულისათვის ნათესი ზაფხულისათვის შემოდის, ხოლო შემოდგომის ნათესი გაზაფხულზე, რასაც მწვანილის სახით „თალიშად“ ხმარობენ, და განსაკუთრებით ბაზარზე გასატანად მოჰყავთ. ხახვის მოყვანა ძირითადად გავრცელებულია ქვემო ქართლის მებოსტნეობაში და გორის სანახებში.

სულხან-საბა ორბელიანს „ხახვი“ მცენარის პირობითი ნიშნით აქვს აღნიშნული. რაფ. ერისთავს „ხახვი“ აღმოსავლეთ საქართველოსა, იმერეთსა და გურიაში გავრცელებულ სახელად აქვს ეროვნობით აღნიშნული, ხოლო „ხვარხვი“ სამეგრელოში¹²⁷. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით ხახვს სომხეთში „ხვანა“ ეწო-

¹²⁷: რ ა ფ. ე რ ი ს თ ა ვ ი. დასახ. ნაშრომი, გვ. 82.

დება, მთა რაჭაში — „მხახვი“, საინგილოში — „ხახ“, კანეთში — „სოლანი“, „კრომი“, სამეგრელოში — „ხარხვი“, სვანეთში — „ხახე“¹²⁸.

საინტერესოა რომ საბას ლექსიკონში „კლავი“ მიეპოვება, რაც „უთაო ხახვი“ ყოფილა. რაფ. ერისთავს „კლავი“, „ქვეალი“ გურიამი გავრცელებულ სახელად აქვს დასახელებული რაც „წვრალთავა“ და „მოგრძო ხახვი“¹²⁹ ყოფილა. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით ქართლსა და ქიზიყში „კლავს“ „თალიში ხახვი“ ეწოდება, მთის რაჭაში — „მკლავი“; გურიამი — „სოხვი“, სამეგრელოში — „სოხი“, „სორხი“, „კულაცია“. სვანეთში — „სოხ“, „ჭაგე“¹³⁰. როგორც ჩანს ეთნოგრაფიულ ყოფაში კლავი სხვა ჯაშია, რომელიც მთაში ითვისება განსაკუთრებით და დღესაც მთიულეთში ბევრგან გვხვდება. რასაც მწვანილად ხმარობენ.

თავიან ხახვს, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, მარტის დასაწყისში თესავენ. მთხრობელთა სატყვეთ ხახვს „უყვარს ნოციერი და ნესტიანი ადგილი. ხამ მიწაში კარგი მოდის. ერთ წელიწადს ერთ ადგილას რომ დათეს და მეორე წელიწადს ადგილს შეუტევი კარგი მოდის. სახახვე ადგილი ზამთარში უნდა დაიბაროს, რომ დაიწვეს“-ო (ს. დილომი, ანტ. ხმალაძე). დაბარულ სახახვე ადგილზე იციან ზემოდან ნაკელის დაყრა. თებერვლის ბოლოს გადათოხნიან სახახვე კვლებს და თესვას დაიწყებენ. მებოსტნეთა რწმენით ხახვის თესვის დროს ხმა არავის უნდა გაცე, ჩუმად უნდა დათესო და სხვამ გადაფოცხოსო (დილომი, ანტ. სონლულაშვილი). ხახვს თესავენ მობნევით ან შარებში რიგრიგად. თბილისის სანახებში კი ხახვის თესვა კვლებში მობნევით არის მიღებული. აქვე ხახვს ქონდარს ურევენ, რადგან, მთხრობელთა თქმით, „ხახვს ქონდარი არაფერს უშავებს, პირიქით კარგია მიწას ულაღებს“ (დილომი, მთხრობელი გიგო ბროლაძე). ქონდარის შერევა ხახვში ფართოდ არის გავრცელებული, რადგან ქონდარი მალე შემოდის და ხახვს თავის გაკეთების დროს ხელს არ უშლის.

ახალდათესილ ხახვს თუ სიმშრალე აქვს პატარა „მაჯის სიმსხო“ წყლით მორწყავენ, რომ ნათესი არ „გადარეცხოს“. ახლამოსულ ხახვს ფრთხილად მარგლავენ რაც ქალის საქმედ არის ქცეუ-

¹²⁸ ა. მაყაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 75.

¹²⁹ რაფ. ერისთავი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 79.

¹³⁰ ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 74.

ლი ძირითადად. ხშირად ქორფა ხახვს ზემოდან ნაცარს აყრიან, რათა ქიამ არ დააზიანოს. ხახვს გამარგვლის შემდეგ „პატარა“ წყლით რწყავენ, რას შემდეგაც მას შალთას წვერით ჩიხქნიან. ხახვს ხშირად რწყავენ წმინდა წყლით, „მღვრიე წყლის შეშვება არ შეიძლება ხახვში“. მეორე შალთვის შემდეგ ხახვს პირველ პირს ათხელებენ, რომელიც დიდი რაოდენობით გააქვთ ბაზარზე და დიდი მოთხოვნილებაც არის ნელს ხახვზე. მესამე აშალთვაზე ხახვს საბოლოოდ დააყენებენ „დონეზე“, რის შემდეგაც ხახვის დამსხვილებაც იწყება.

ხახვს შალთავენ და მარგლიან გათლილა ჩხირებით, სამარგ-ლავი „შამფურებით“, „შალთით“ და სხვა სამიწათმოქმედო იარაღებით. ზაფხულში ხახვს თუ გვალვა დაუდგა ხშირად რწყავენ. თუ წვიმიანია ამინდები მიდის, მაშინ არ სჭირდება ხშირი რწყვა, რადგან ხშირად ნარწყავი ხახვი „თავს ვერ ინახავს დიდხანს“.

ავვისტოს ნახევარში ხახვის ფოჩს ფეხით მოთელავენ, რათა ძირმა დასრულება დაიწყოს, რაც ხელს უწყობს ხახვის დამსხვილებას. შემოდგომით როცა ხახვს ფოჩი შეუხმება, იწყებენ ამოღებას შალთებით და „ბოსტნის ჩხირებით“. ამოღებულ ხახვს ორ ნაწილად ანაწილებენ: მსხვილ ხახვს ცალკე და წვრილს ცალკე. თალიშ ხახვს გაღებად წნავენ და მზეზე აშრობენ. თავ ხახვს როცა მზეზე გამოაშრობენ ინახავენ გაშლილს, შშრალად სახლის სახურავებზე ან სარდაფებში. ზამთარში ყინვის დროს ხახვს ზემოდან თბილად აფარებენ, რომ ყინვამ არ დაძრას.

საერთოდ ყოფაში ხახვს მეტად დიდი მოთხოვნილება აქვს. აღსანიშნავია, რომ ხახვი თბილისის სანახების მებოსტნეებს აღმოსავლეთ საქართველოს მთიან რაიონებში მიჰქონდათ „პროდუქტზე გადასაცვლელად“ და გაცვლის სახით ღებულობდნენ პურს, კარტოფილს, ერბოს, ყველს, ხორცს, მატყლს და სხვა.

ხახვი მეტად მნიშვნელოვანი ბოსტნეულია ქართველისათვის. ხშირად შეხვდებით სახელდახლოდ გაშლილ სუფრას, სადაც გაწყობილია ღვინო, პური და ხახვი. ამ დროს ხახვს ორნაირი სახით ჰმარობენ: უმს ან შემწვარ ხახვს. ამ უკანასკნელს ხშირად „წერეთლულ მწვადსაც“ უწოდებენ, ქართული ანდაზაც ხომ იმას იმეორებს „ხახვი და პური კეთილი გული“-ო.

ხახვის ფურცლის ცეცხლში დაწვა ეთნოგრაფიულ ყოფაში (ზოგან) აკრძალულია — „ცოდვა არის, არვარგაო“. ზოგიერთი ნთხრობლის გადმოცემით კი პირიქით — „ხახვის ფოთლას დაწ-

ვა კარგია. ერთი ჩიტი ყოფილა, რომელიც ხახვას ფოთლის სუნიით საზრდოობს და ამიტომ მისი დაწვა მადლია“-ო (დღღომი, სონ-ლულაშვილები). ძირითადად ხახვის ფურცელს ქსოვილების სა-ღებავად ხმარობდნენ.

სათესლედ არჩევენ ხახვის საღ. მსხვილსა და ლამაზ თავებს, რასაც ინახავენ ცალკე ისეთ ადგილზე, სადაც არ გაიყინება და არც სითბო გააფუჭებს. გაზაფხულით სანერგე ხახვს გემოიჩანენ და თავებს დანით დასკრიან, რასაც ეთნოგრაფიულ ყოფაში „და-კოლვა“ ეწოდება. თავწაჭრილ ხახვს რგავენ მწკრივად. რასაც თავისუფლად ამოაქვს ფოჩები და თამამად იზრდება. ხახვის ნერგს რგავენ გაზაფხულზე მსუქან ნოყიერ ალაგას, „დამწვარსა“ და გასუფთავებულ კვლებზე ამოდებულ ორმოებში მწკრივად. ორ-მოებს თოხის წვერით ან შალთით იღებენ. დანერგილ ხახვს თავებზე უკეთებენ „კოკოლებს“. ისინი ერთმანეთისაგან ორი მტკაველითაა დაშორებული. როცა „ამოიხეთქავს“ ხახვის ნერგი, მაშინ სარებს დაუსხამენ და ზედ მიაკრავენ რბილი ჰენარის წნელით, რათა ქარმა არ დაამტკრიოს სათესლე ხახვის ტოტები. ხახვის ნერგს სჭირდება სულ ცოტა სამი პირი გათოხვნა და სამჯერ-ოთხჯერ მორწყვა „პატარა“ წყლით. სამ თვეში ხახვის თესლი შემოვა, ჭერ აყვავდება, შემდეგ შემოსვლის დროს დაწ-წიფდება და დაიწყებს „დაბატვას“. შემოსული თესლი იჭრება დანით და კონებად იკვრება. მოჭრილ ხახვის თესლს. ორი დღის განმავლობაში გადაათარებენ ტილოს და ისე გააშრობენ. მესამე დღეს გადააძრობენ ტილოს და ორი დღით კიდევ მზეზე გაშლიან. ზემდეგ კი გამოფშენეტენ ხელით, ცხრილში გაატარებენ ან გაანია-ვენებენ. გაწმენდილ თესლს ყრიან სათესლე ქურჭელში (თიხის, გოგრის ქურჭელში ან შეკერილ პარკში), რომელიც ინახება შშრა-ლად სათესლე ყუთში.

როგორც ცნობილია საქართველოში ხახვი უძველესი დროიდანაა გავრცელებული და ამიტომაც არის, რომ აღმოსავლეთ საქართ-ველოს მებოსტნეობაში ხახვის მრავალი ჯიშია ცნობილი: „ქარ-თული ხახვი“; მრგვალი ხახვია თეთრი და ნაზი ფურცელი აქვს. თავს ინახავს წლამდის, „მუხრანული ხახვი“ — ესეც თეთრია, თავს კარგად ინახავს, „გორული ხახვი“ — წითელი და ტკბილი ხახვია, თავს კარგად ინახავს ზამთარში, „თათრული ხახვი“ ოთხ-კბილია, არ ვარგა შესანახად, ზამთარში ლპება, რადგან სველი ხა-ვია. ხმარობენ ძირითადად თალიშად, „ერევენული ხახვი“, წითელი

ხახვია მრგვალი. ცალკე შეიძლება გამოიყოს ხახვის ერთ-ერთ სახეობად „კლაკვა“, რომელიც აღმოსავლეთ საქართველოს შიან ადგილებში ითესება.

ნ ი ო რ ი. ნიორი ერთ-ერთი უძველესი ბოსტნეულია და აღმოსავლეთ საქართველოს ყველა კუთხის მეზობტნეობის ერთ-ერთ გავრცელებულ კულტურად ითვლება. აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში ნიორის მნიშვნელობა იქიდანაც ჩანს, რომ კაცს რომ ოცა-ოცდაათი მეტრი მიწის ნაკვეთის მეტი არ მოეპოვებოდეს, იქაც ნიორი უთესია და შიგ შერევიტ სხვადასხვა ყოველდღიური სახმარი მწვანილეულობა მოჰყავს. თბილისის სანახებია ნოსახლეობაში სახლის წინ მოთავსებულ ბაღჩაში ყოველთვის გარკვეული ჯუთხე ნიორის დასათესად არის გამოყოფილი, რომელსაც „სანივრეს“ უწოდებენ. ნიორს შემოდგომით „გიორგობისთვეში“ (ნოემბერში) თესავენ; ანდაზაც კია ნათქვამი, ნიორს უთქვამს: „გიორგობის თვეს ჩამასწარ და თიბათვეს ამომასწარი“-ო. ნიორს გაზაფხულზედაც თესენ — თებერვალსა და მარტში.

ნიორი ყოველნაირ ნიადაგში მოდის, განსაკუთრებით ცხენისა და ცხვრის ნაყელით გაპატივებულ ნიადაგში, სადაც ერთიორად მსხვილდება. ნიორი ითესება მწკრივად კვლებში ან ბაზოს პირებზე. ნიორს, მთხრობელთა თქმით „რამდენსაც მეტს გასთონნი მით უფრო მსხვილ თავებს გაიკეთებსო“. ნიორს რწყვა არა სწყენს.

ამოღებულ ნიორს გალებად სწნავენ და ისე აშრობენ მზეზე. ნიორს ადამიანის კვებაში მრავალნაირი მნიშვნელობა აქვს და სამკურნალო ბოსტნეულად თვლიან. სანამ ნიორი ქორფაა, მის ფოჩებტ შეექვევიან მწვანილად. ნიორს ხმარობენ სხვადასხვახაირ საჭმელებში. მისგან ამზადებენ საუცხოო გემრიელ მწნილს.

ს ა ზ ა მ თ რ ო. საზამთროს სამშობლოდ „აფრიკის ჩრდილო და სამხრეთის მშრალი ტროპიკული არეები ითვლება. ველურად ეს მცენარე უფრო სამხრეთ აფრიკაშია გავრცელებული, მაგრამ რაკი იქ კულტუროსანი მოსახლეობა არ იყო, ამიტომ მისი გაშინაურება ჩრდილო აფრიკის ისეთი მაღალა კულტურის მქონებელი ხალხის ღვაწლი უნდა იყოს, როგორც ძველი ეგვიპტელები აყვწენ¹³¹. ცნობილია, რომ საზამთრო ერთ-ერთი მაღალი ღირებუ-

¹³¹ იგ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 266.

ლების საკვებია. საზამთრო „დიდი რაოდენობით შეიცავს შქრებს, ცილებსა და ვიტამინებს. გარდა ნელლად გამოყენებისა საზამთროდან დიდი რაოდენობით ამზადებენ მურაბებს, ხილფაფას, ტკბილ წყლებს, წნილს და ა. შ.“¹³².

საზამთროს შესახებ სულხან-საბა ორბელიანს შემდეგი აქვს ნათქვამი: „საზამთრო ესე არს, რაცა ზამთროსათვის შეინახება, ხოლო მას ხილსა, რომელი ნესვთან მოვა მელსაპეპონი ეწოდების“-ო¹³³. როგორც ლექსიკონიდან ირკვევა „საზამთრო“ ვითარცა ხშილის სახელი, თუმცა საბას დროსაც არსებობდა, მაგრამ მისი ასეთი მნიშვნელობა ქართ. ლექსიკოგრაფს და სხვასაც მკლარად მიაჩნდა. ამ ხშილის ნამდვილ სახელად ორბელიანი და სხვები „მელსაპეპონსა“ თვლიდნენ. საბას პირდაპირ ნათქვამი აქვს კიდევაც რომ „მელსაპეპონი საზამთრო“ არისო და იქვე მცენარის პირობითი ნიშანი აქვს დართული¹³⁴. საზამთრო ვახტანგ VI-ის დასტურლამალი¹³⁵ არის აღნიშნული, სადაც ნათქვამია, რომ გაღმა—ქალის ბაღებში სხვა ბოსტნეულთან ერთად საზამთროც უნდა მოიყვანათო¹³⁶. აღსანიშნავია ისიც, რომ საზამთრო მე-13 საუკუნის დამდეგს ხო-ჩაყოფილისაგან ნათარგმნ „სააქიმო წიგნშიც“ არის ნახმარი: „საზამთროსა, რომელსა ჰქვიან ხარბუზაი ჰონდოი“¹³⁶.

აღმოსავლეთ საქართველოს საბოსტნე მეურნეობაში საზამთროს მოყვანის მრავალი ხალხური ტრადიცია მოიპოვება. მთხრობელთა გადმოცემით, საზამთროს „დიდი მოვლა-პატრონობა უნდა“. საზამთროს მოსაყვან ადგილს, მაგ. კახეთში „ბაღს“ ეძახიან. მათი თქმით, „საბაღე ადგილი თებერვალში ან მარტში უნდა მოიხნას და აპრილში უნდა დაითესოს“. „საბაღედ არჩევენ „ახო“ ადგილს, რადგან „ბაღს“ „ხამი“ ადგილი უყვარს, მთხრობლები მოგვითხრობენ რომ: „ბაღისათვის ნახნაობა არ გამოდგება, ეხლა რომ ამ ადგილზე სთესია ბაღი, მემრისათვის ეს ადგილი აღარ გამოადგება და არც დაათესება, ნახნაობა არ უნდა, ახო ადგილი უნდა ვიპოეთ და იქ დაეთესოთ. ბაღის შემდეგ ან პური უნდა დაითესოს,

¹³² ი. მაჭავარიანი, გავადიდოთ საზამთროს და ნესვის მოსავლიანობა, საქართველოს კოლმეურნე, № 2, 1954, გვ. 27.

¹³³ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახ. ნაშრომი.

¹³⁴ ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 265.

¹³⁵ ვახტანგ VI, დასტურლამალი, 1886, გვ. 141.

¹³⁶ ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 265.

ან ქერო, ისევ ყალფუზის დათესვა კი არასგზით არ შეიძლება¹³⁷ (სოფ. გუგულა, ოხანაშვილი შაქრო სოლომონის ძე, 90 წ.).

აღმოსავლეთ საქართველოში საზამთრო განსაკუთრებით ქვე-
ნო ქართლში და კახეთში მოდის. აქედან აღსანიშნავია ალაზნის
პირები და ივრის პირები, სადაც ყველაზე სანაქებო საზამთრო
და ნესვი მოდის. ადგილობრივ მცხოვრებთა გადმოცემით, „ალაზ-
ნის პირებზე ღიღიძალი ბალი მოდის და ყველაზე კარგადაც
ხარობსო“.

საზამთროსა და ნესვის თესვის დროს ნაკვეთში სასუქიც შეაქვთ,
თესვა წარმოებს ფუშტებში, ანუ ბუდნებში მწყრივად, სადაც
ოთხიდან ექვსამდე საზამთროს მარცვალს ყრიან. შემდეგ კი
ფოცხით გადაფოცხავენ. მთხრობელთა სიტყვით, „საბაღე ადგილი
ან ყამირი უნდა იყოს ან ახომოკრილა, უბრალო მიწა ბაღს ხელს
არ მისცემს, ვენამთ თებერვლიდამ, მარტის გასულამდე უნდა მო-
თავდეს, ბალისათვის რაც ადრე მოიკვნება უკეთესია, დაიწვება.
მარტის ერთი კვირა რომ დარჩება ჩაეთესავთ თავის რიგზე ერთი
ფეხი იქ იქნება ერთი იქ. ერთ ადგილას რომ ორ-სამ მარცვალს
ჩაეთესამთ ფეკი ის არის. ფეკსა და ფეკს შუა სიგრძეზე არშინი
იქნება, გული კი სიგანეზე, ლასტი-ლასტზე რომ გადაიდევს 2
საყენი, ზოგი სამ საყენზედაც გადავა. თუ ამპარტავანი მამულაა
ლასტი (შივი) ზოგს 5 საყენზედაც გააქვს. თუ ამინდი შეხვდა ერთ
კვირაზე გალიედება, შეიძლება ორ კვირაზე ამოვიდეს, ერთ თვე-
ზე გათოვნა მოუხდება, კალოს გაუკეთებთ, გავათხელებთ რომ ერ-
თმანეთი არ დაჰამონ. მემრე ორი კვირის შემდეგ სულ გათოხნა უნ-
და, ორი კვირის შემდეგ გაითოხნება მთლიანად“ (ბაკურცაიხე, სა-
მადაშვილი ვანო). თოხნის დროს საზამთროს ათხელებენ თითო
ბუდნაში. თუ კარგი „ამწვევი“ ადგილია ორ-სამს ძირს დატოვებენ.
თუ ბუდნები გან-განზე არიან დაშორებული, მაშინ ოთხ-
ოთხს დატოვებენ, რომ „თალი შეიკრას“ მოსავალმა და
ადგილი დაფაროს. ივლისში საზამთრო შემოდის. შემოსულ
საზამთროს სიმწიფეს ატყობენ შემდეგნაირად: როცა სა-
ზამთრო დამწიფდება ფერს დაიწმენდს, ყუნწსა და შივის ძირში
„პუკალი“ აქვს როგორც საზამთროს ისე ნესვის, და ეს პუკალიც
სიმწიფის დროს მწიფდება, „ხმება“ და იმაზე ატყობენ შემოსუ-

¹³⁷ ივ. ჯავახიშვილის სახ. ისტორ. ინსტიტუტ. ეთნოგრაფიის განკ.
რქივი, შინა მრკვე. მასალები, შ/კახეთი, მებოსტნეობა.

ლია საზამთრო თუ არა. სულ რომ განმემა პწყალი, საზამთროსაც ფერი დაუწმინდდება და მოკრეფაც დროული იქნება. „ტოტრს“ ე. ი. „შვის“ საზამთრო ადრე შემოდის, ვიდრე „ძირისა“. ძირის საზამთრო იმიტომ იკრიფება გვიან, „რომ ის წინ მიდის და ბლარტებს იკეთებს“ ე. ი. მუხლებს ანუ ტოტებს. მთხრობელთა გადმოცემით, „პირველი და მეორე დასხმისას საზამთროს სხვა გემო აქვს“-ო. ე. ი. ძირის საზამთროს „უფრო კარგი გემო აქვს, მეორე ტოტის საზამთროსაც ზედ მოსდევს გემოთი, მესამესი კი გემოვნებით ნახევრით ნაკლებია იმათზე. სათესლეთაც ძირის საზამთრო უნდა ავილოთ“ (ს. ბაკურციხე, სამადაშვილი).

დაკრეფილ საზამთროს ნაკვეთში აგროვებენ და მერე იქიდან ეზიდებიან. საზამთროს კრეფის დროს მოსავალში შესვლა ყველასათვის არ შეიძლება, რადგან კრეფის დროს საზამთროს შივები ფეხით არ „ჩაითლებნოს“ და არ დაზიანდეს. საზამთროს შვის დასრესის შემდეგ მცენარე ხმება.

აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში საზამთროს შემდეგი ჯიშები გვხვდება: „ქართული საზამთრო“ — შვი ფერისაა, „კავკაური“ — ესეც შავია, სქელქერქა, ზოგიერთი მთხრობელის გადმოცემით „კავკაური საზამთრო ქართულია“-ო; „ყუმბარა“ საზამთრო რგვალია და ტკბილი, „გერმანული საზამთრო, წვრილთესლა, მღვრიე ფერისა და ცოტა ზოლიც დასდევს, კარგ ადგილას დიდიც იზრდება, გემოთიც კარგია „კავკაურსა“ სჯობიან, ნოყიერია“-ო; „თეთრი“ საზამთრო მუთაქის ტოლი იზრდება კარგი და ნოყიერია მეტად ტკბილ საზამთროდ ითვლება და კარგადაც ისხამს, „შაქრის საზამთრო“ ძალიან ტკბილია და წვრილი თესლი აქვს.

ცნობილია საქართველოში ცალკეული გავრცელებული ჯიშები, რომელთა შორის აღსანიშნავია „კახური ჯიშები — კახური მრგვალი, კახური მოგრძო, კახური გრძელი საზამთრო და სხვა, რომელთა წონა ხშირად 20 — 25 კგ-ს აღწევს. მუხიანის საზამთრო, ბორჩალოს საზამთრო და სხვა“¹²³.

„მებაღეობა“ ანუ საზამთროს მოყვანა მეტად დიდ შემოსავალს იძლევა. ეთნოგრაფიულ ყოფაში დგინდება საზამთროს გვიანობამდე შენახვის შემდეგი ხალხური წესები: ნახევრად შემოსულ სა-

¹²³ ნ. კეცხოველი, კულტურულ მენარეთა ზონები საქარ-ში, თბილისი, 1957, გვ. 331.

ზამთროს მოკრეფენ, ანუ როგორც თვითონ იტყვიან „მოარჩევენ“ და მზეზე გააშრობენ. შემდეგ სპეციალურ ორმოში ჩაალაგებენ თივასთან ერთად. ორმო გაკეთებულია გადახურულ მშრალ ადგილას. საზამთრო ლაგდება თივაში გახვეული, რათა ერთმანეთი არ დაეყეოს. ორმოს ზემოდან ფიცრებს დააფარებენ და ზემოდან მიწას დააყრიან და დიდხანს ინახება. იციან კიდევ საზამთროს ზეწარში შენახვა და მშრალ ადგილას ჩამოკიდება, ასეთი ხერხითაც კარგახანს ინახება.

ნ ე ს ვ ი. ნესვი აღმოსავლეთ საქართველოს ბარის რაიონებში თითქმის ყველგან მოდის, განსაკუთრებით კი ქვემო ქართლში ხარობს, ქცია-დებედას დაბლობ ადგილებში, კახეთში კი ალაზნისა და ივრის სანაპიროებზე. როცა ვახუშტი ბატონიშვილი ბერძუჯის ხეობას აღწერს აღნიშნავს, რომ იქ „ნესვი, მელსაპეპონი“¹³⁹ და „პუმპულა“¹⁴⁰ მოდიოდა. სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით ნესვი არის „ხშილი მოლთა“ ე. ი. ბალახზე გამობმული. აქვე გვხვდება ტერმინი „ნესოვანი“-ც, რომელიც „ნესვის ბოსტანი“-ს¹⁴¹ აღმნიშვნელი ყოფილა. სულხან-საბა ორბელიანს ნესვის სხვა სახეობაც მოეპოვება, რომელსაც „დასტამბოსა“ და „პუმპულას“ უწოდებს. სულხან-საბა ორბელიანის სიტყვით, „დასტამბო სპარსულია პუმპულა ჰქვიან“-ო¹⁴², ხოლო „პუმპულას“ „შემდეგნაირდ ხსნის: „პუმპულა, პაწა ნესვი, ჰრელი დასტამბო“-ო, რაც „ნესვპუმულასაც“¹⁴³ ნიშნავს. პუმპულა, ანუ დასტამბო დღესაც მრავლად ითესება აღმოსავლეთ საქართველოს „მებაღეობაში“.

რ. ერისთავის ცნობით საქართველოში ნესვის შემდეგი ჯიშები ყოფილა გავრცელებული: „გოგრა ნესვი,“ „გულიშამამა“, „დასტამბო“, „ღუთმა“, „თურაჯი“, „მუხა“. ამ ექვსი ჯიშის სახელს აღმოსავლეთ საქართველოში ხმარობდნენ, „პუმპულა“¹⁴⁴ კი რ. ერისთავს იმერეთში გავრცელებულ სახელად აქვს მოყვანილი.

როგორც საზამთროს, ნესვსაც ხამსა და ღონიერ ადგილში თესენ. მიღებულია ნესვის შერევით თესვა საზამთროსთან ერ-

¹³⁹ ვ ა ხ უ შ ტ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 34.

¹⁴⁰ ს უ ლ ხ ა ნ - ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი, დასახ. ნაშრომი.

¹⁴¹ იქვე.

¹⁴² იქვე.

¹⁴³ იქვე.

¹⁴⁴ რ ა ფ. ერ ის თ ა ვ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 43.

თად. ამასთან ერთად ითვლება დასტამბოც, რაც მთხრობელთა სიტყვით, „ხილად ითვლება ბალღებისათვის“.

იხილავს რა განსვენებული აკადემიკოსი ივ. ჯავახიშვილი პუკ-პულას და დასტამბოს ბოტანიკურ რაობას, აღნიშნავს, რომ „გალენუსის ცნობიდან ირკვევა რომ „პეპონ“-ი ნესვის ისეთი სახესხვაობა ყოფილა, რომელსაც არა სკამდნენ. ასეთივე ცნობა გვაქვს დასტამბოს დანიშნულებაზე თანამედროვე საქართველოშიც. საინგალოში „დასტამბუი“ ეხლაც მოჰყავთ და იქ მ. ჯანაშვილის ცნობით „დასტამბოები“ ფრიად სურნელოვანი მოდის ხოლმე და ყმაწვილების გასართობად იყრიბება თურმე“¹⁴⁵.

მთხრობელთა გადმოცემით „დასტამბომ კარგი სხმა იცის, რომელიც ფორთოხალზე ცოტა მსხვილები იზრდება, ფერიც მოწითალოა, ზოლიანი და ლამაზი, სიწიფისას წითლდება. დასტამბოს ხშირად გადაჯიშებაც სცოდნია. ასე, მაგ., მთხრობელთა თქმით. „დასტამბო გადაჯიშდება ხოლმე, ნესვივით ხდება, მაგრამ გასკრი და თესლი დასტამბოსი აქვს და გემოც. გადაჯიშება ალაგმა იცის, თუ ალაგმა დაიწია ე. ი. თუ ალაგი გადაჯიშდება, თუ ადგილმა აიწია და შაჰხვდა კარგი ადგილი და ამინდი, ერთმა ბუდემ შეიძლება რომ ასიც მოიბას თუ არა და შეიძლება სამიც ძლივს მოიბას“¹⁴⁶.

დასტამბოს მოყვანას თბილისის სანახებშიც მისდევენ, რაც ერთობ შემოსავლიან კულტურად ითვლება. ხოლო რაც შეეხება ნესვს აღმოსავლეთ საქართველოში ნესვის შემდეგი ჯიშებია ცნობილი:

„მ უ ხ ა ნ ე ს ვ ი“ — ხალხას დაკვირვებით მუხა ნესვი გემოთი ყველას სჯობია, გამძლეობითაც ამტანია, მგზავრობასაც კარგად უძლებს, მწიფე მუხა ნესვი მოკრეფილ მდგომარეობაში ორ კვირას ძლებს.

„მ წ ვ ა ნ ე ნ ე ს ვ ი“ — „ბალახის ფერია“, დიდა არ იზრდება, მუხა ნესვის სიმსხო ხდება, ეს ჯიშიც საკმაოდ გამძლეა, მაგრამ მუხა ნესვის გამძლეობა არც ერთს არა აქვს.

„თ ე თ რ ი ნ ე ს ვ ი“ — თეთრი ნესვი გოგრის ფერია, დიდა

¹⁴⁵ ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრ., გვ. 262.

¹⁴⁶ ივ. ჯავახიშვილის სახ. ისტორიის ინსტიტუტის ეთნოგრაფიის განყ. არქივი, შინამრეწველობის მასალები, მებოსტნეობა, შ/კააეი გვ. 989.

ზრდება, მაგრამ ძალიან ტკბილი არ არის. თუ ძალიან მოიწია „ლაყდება და სკდება“.

„ოთმიშა“ — ტკბილ ნესვად ითვლება, მწიფდება კვერცხის გულის ფრად.

„დუთმა“ — ნესვი აღმოსავლეთ საქართველოში ძალზე გავრცელებული ჯიშია და მეტად კარგი სახელით არის ცნობილი.

„დოსტიჯანი“-ს ჯიშიც არის ცნობილი კახეთში, მაგრამ როგორია ვერ მიპასუხეს. აქვე ასახელებენ კიდევ ორ სხვა უცნობ ჯიშს, რომელთა სახელი არ იციან, ერთ-ერთი მათგანი ძალიან ტკბილი ყოფილა, მგზავრობას ვერ იტანს, რადგან ჭერ კიდევ ბაღში სიმწიფისას სკდება. ამიტომ მას მხოლოდ „ოჯახისათვის“ თესვენ. მეორე სახის ნესვი კი „ოთმიშას“ გავს. სიმწიფისას მის წსგავსად ყვითლდება და წვრილ მრგვალ ნაყოფს იძლევა.

ნესვის თესლს, ისე როგორც საზამთროს თესლს, იღებენ საბაბო ნესვიდან, რომელსაც საგანგებოდ ამწიფებენ, შემდეგ კი გაჭრიან, თესლს გარეცხენ და ამრობენ მზეზე. შემდეგ სახლში მშრალ ადგილას შეინახავენ. მთხრობელთა გადმოცემით, რაც უფრო ძველია საზამთროსა და ნესვის თესლი, მით უფრო მეტ ნაყოფს იხსამსო.

გოგრა. აღმოსავლეთ საქართველოში ხშირად გოგრის შესატყვის სინონიმად ტერმინი კვახი გვხვდება: აქ ფართოდ მისდევენ მის მოყვანას. მას თესავენ ყველგან სადაც კი თესვა შეიძლება ბაღებში, ბაღებში, ვენახებში და ბოსტნებში.

სულხან-საბა ორბელიანი ლექსიკონში „ქეახს“ და „აყიროზე“ მიუთითებს, ხოლო „აყიროს“ განმარტებისას შემდეგს აღნიშნავს: „აყირო ესეცა სამგუარნი არიან: აყირო, გოგრა და ხაბო“. აყირო არს ქერქ-სრქელი, მგავსი საწლისა, ვიეთნი კუხად სახელსდებენ; გოგრა არს ქერქ-თხელი და მხლად საქმელი; ხაბი არს აყიროს მსგავსი და უყელო, გლეხნი სასმისად იქმენ, რომელ არს კოში; ესენიცა მრავალ რიგნი არიან (4, 6 იოანი)¹⁴⁷.

გოგრის თესვას აპრილის თვეში იწყებენ. ხალხის რწმენით, „სანამ დაიქუხებს, მანამ უნდა მიწას ჩაასწრო გოგრის თესლი, თორემ აღარ ამოვაო“. გოგრას სათესლედ არჩევენ „საძირისას“, ე. ი. „პირველ მუხლში“ მობმულს. თესლს აცლიან, გააშრობენ და მშრალად ინახავენ ქილებში ან „აყიროს ქურკელში“. მთხრო-

¹⁴⁷ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახ. ნაშრომი.

ბელთა ვადმოცემით: „გოგრის თესლი რაც უფრო დიდხანს ინახება და შრება მით უფრო კარგი მსხმოიარე გაჰოდისო“.

„საგოგრე“ ადგილს ღრმად ბარავენ და მერე თოხით ფუშტებს ამოიღებენ და დამწვარ ნაკელს ხელით აყრიან, ასეთ გამზადებულ ფუშტებში ჩათესავენ გოგრას, რაც სუფთად იფოცხება. გოგრის თესვა მიღებულია კვლების ბოლოზე, ღობის ძირებზე, რათა გოგრა „შივის“ გატანის დროს ღობეს გადაეფინოს. ამ დროს, ე. ი. როცა გოგრა შივს გაიტახს და ყვავილშია ციციან სასუქთანა წყლით შორწყვა. გოგრა ყველანაირ ნიადაგში ხარობს, მაგრამ განსაკუთრებით კარგი ხამ ნიადაგში მოდის. შემოდგომით. როცა გოგრა ზრდას დაასრულებს და შემოვა, მას ყუნწი უხმება. შემოსულ გოგრას დაკრეფენ და სახლის სახურავზე ან ლასტებზე დაალაგებენ, რათა „მზეში“ გამოვიდესო. მთხრობელთა ვადმოცემით: „გოგრას დაკრეფამდე თუ რთვილი მოხვდა კარგია, ტკაილიც არის და დიდხანსაც ინახება“. ზამთარში გოგრას მშრალსა და თბილ ადგილზე ინახავენ. აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში გვხვდება გოგრის შემდეგი ჯიშები: „ქართული გოგრა“ იზრდება დიდი თეთრი თხელკანა; „ყელიანა გოგრა“, „წითელი გოგრა“ ფორმით ქართულ გოგრას გავს თხელკანა; „თათრული ყელიანი“, „იმერული“, „სატხეკელა“, „მუწუქიანი“, „მწარე გოგრა“ და სხვა.

აღმოსავლეთ საქართველოს ყოფა-ცხოვრებაში გოგრის მოხმარება მრავალფეროვანია. გოგრას ხმარობენ საკმელად, როგორც მოხარშულს, ისე შემწვარს. ხარშავენ გოგრის მურაბას. ნისგანვე ამზადებენ გემრიელ საკმელებს: „გოგრის მხალს“, რომელიც კეთდება ნიგვზით, ამავე დროს „უნდილ გოგრებს“ შექამანდად ხარშავენ რძეში, რასაც „გოგრის შექამანდს უწოდებენ“. შემოუსვლელი წვრილი გოგრებით ამზადებენ მწნილს და ბორანისს. ბორანისი არის გოგრით მოშხადებული ხორცი, რაც მეტად გემრიელია. ამ საკმლის კეთება იციან ინგილოებმა¹⁴⁸. ამას გარდა გოგრა გამოიყენება ხალხურ მკურნალობაში.

¹⁴⁸ ა რ ჩ ი ლ დ ა რ ე ჯ ა ნ ი შ ვ ი ლ ი, საბოსტნე მცენარეების თესვა-მოყვანა და მოხმარება-შენახვა, თბილისი, 1895, გვ. 11.

რწევა თბილისის სანახების მებოსტნეობაში

როცა მებოსტნეობის ძირითად დარგებთან დაკავშირებულ შრომის პროცესებს ვიხილავთ, არ შეიძლება გვერდი ავუაროთ რწევის საქმეს აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში. ამ მხრივ ყურადღებას გავამახვილებთ თბილისის სანახების მებოსტნეობაში წყლით სარგებლობის ზოგიერთ ხალხურ წესზე. თბილისის სანახებში მებოსტნეობა ერთ-ერთ ინტენსიურ მეურნეობად ითვლება და რწევისასთან დაკავშირებული ცოდნა-გამოცდილება აქ უფრო თავისებურ ტრადიციულ საფუძველზე უნდა ყოფილიყო დამყარებული.

რწევის მნიშვნელობას, ქართველი ხალხი ადრეიდანვე იცნობდა. ამის უტყუარ მასალას აძლევს ქართული ლინგვისტური მონაცემები, არქეოლოგიური მასალები, მატერიალური კულტურის ძეგლები და ისტორიული ცნობები.

არქეოლოგიური გათხრების შედეგად ქართველთა წინაპრების ნამოსახლარზე მრავალი სარწყავი არხია ნაპოვნი. სარწყავი არხების გაყვანის ტექნიკა ურარტუში იმდენად მაღალ დონეზედაც კი მდგარა რომ „...კლდეში სპეციალურად გამოკვეთილ გვირაბებშიაც კი გაპყავდათ ხოლმე არხის კალაპოტი“¹⁴⁹.

¹⁴⁹ გ. მელიქიშვილი, ურარტუ, 1951, გვ. 109. ქართულ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეშიაც გვირაბების საშუალებით არხის გაყვანის ტექნიკა გვიანდლამდე იქნა შემონახული, სახელდობრ იერიდან სართიკალამდე სარწყავი არხი გვირაბების დახმარებით იყო გატანილი. მთხრობელთა გადმოცემით, როცა გვირაბი უჭრიათ, ჩამოსახლებულ გერმანელებს დაცინება დაუწყვიათ ქართველებისათვის: „ოქვენ მოყვანილ წყალში იხვები იცურავენბენო“. მაგრამ, როცა სართიკალელებს წყალი სოფელში მოყვანათ, გერმანელებს შეხედულება შესცვლიათ და წყლით სარგებლობის უფლების მოპოვების მიზნით საგანგებო შუაქაცები წარუგზავნიათ და ქართველ გლეხებს ხარჯშიაც მისდგომიან (იხ. სამგორის ეთნოგრაფიული მასალები, 1955, ჯ. სონღულაშვილის დღიური, № 3).

ძველ საქართველოში სარწყავი სისტემის მოგვარებას განსაკუთრებული ყურადღება ექცეოდა, რადგან ეს ითვლებოდა დიდ სახელმწიფოებრივ საქმედ. ამიტომ, ამ საქმიანობას უშუალოდ სახელმწიფოს მესვეურები განაგებდნენ და არხებსაც სათანადო მეთვალყურეებს უჩენდნენ და ქუქანების და მერუეების სახით. თამარ მეფის, შიო მღვიმელისა და ანტონ ჭყონდიდელის შეწარულობის წიგნებშიც კარგად არის აღწერილი თუ როგორ ყოფილა ეს საქმე მოგვარებული საქართველოში. მონასტრისათვის შეწირულა წყალსადენის მეთვალყურე პირებს კარგად უნდა სცოდნოდათ ეს ზელობა. თუ მცირე რამ შესაკეთებელი იყო, უნდა გაეკეთებინათ. XII ს-ის ცნობილ ქართველ მოღვაწესა და ფილოსოფოს ნიკ. გულაბერიძეზე ათონის აღაპში აღნიშნულია: ნიკ. გულაბერიძემან მოგუცა მისივე (თამარ მეფის) : კ : (20) პერპერაჲ რუჲსა წაქლომილისა შესაკაჲმავად და წისქვილისა და ბოსტნისა შესაქმნელად“ (ათონ. კრებ., გვ. 259, ფ. 153)¹⁵⁰. როგორც აღაბიდან ირკვევა მონასტრის რუს წყალი გამოყენებული ყოფილა როგორც საწისქვილოდ, ისე ბოსტნისათვის.

ას პირები, რომლებიც საარხო საქმიანობაში იყვნენ დახლოვებულნი წყლის „შკაზმავებად“ ანუ „ქუქანებად“ იწოდებოდნენ. „ქუქანება“ საკმაო ცოდნას მოითხოვდა. ამიტომ დახლოვებულ ქუქანებს ახალგაზრდა ქუქანების აღზრდას ავალებდნენ, სამაგიეროდ ისინი სახელმწიფო ბეგრისაგან თავისუფლებოდნენ¹⁵¹.

ქვეყნის შიგნით საირიგაციო ნაგებობას მშენებლობა დამოკიდებული იყო ძლიერი, ცენტრალურა ხელისუფლების მქონე სახელმწიფოზე. აღმოსავლეთ საქართველოს არ მოეპოვება არც ერთი კუთხე, რომ ძველი არხის ნაგებობის ნაშთი არ გვხვდებოდეს, თბალისის სანახებში სოფ. ბაგების ზემოთ, რომელსაც ადგილობრივნი „ცხენი ჭამია“ ხევის უწოდებენ, დღესაც ეტყობა კვიტიკირის კედელი, საიდანაც ვერის წყალი დელისისაკენ მიდიოდა, რომლითაც საბურთალოს ველებს რწყავდნენ. ამას ვახუშტი ბატონიშვილიც აღწიშნავს: „გარნა ვერე წყნეთამდე წალკოტითა შემეკული და მრავალნი მის სამკრით არს ველი საბურთალოისა. ამას შინა ყოფილა რუ, ვერიდამ მოტანალი და აწ უმისოდ უნაყო-

¹⁵⁰ ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, მასალები ქართველი ერის მატერიალური კულტურის ისტორიისათვის, თბილისი, 1946, გვ. 67.

¹⁵¹ შოთა რუსთაველის დროინდელი მატერიალური კულტურა, 1938 გვ. 210.

ფოდ არს¹⁵². ს. დიდმის ზემოთ, ხეობაში დღესაც არსებობს ქვიტკირის მოზრდილი კედლას ნაშთი, რომლის შუაგულში თალიანი კარია. დატანებული. ამ ადგილს „ძველ სათავეს“ უწოდებენ. ადგილობრივთა გადმოცემით, ეს კედელი ყოფილა წყლის საგუბარი, რომლის მეშვეობითაც ხეობაში წყალი გუბდებოდა და ზაფხულში წყლის ნაკლებობის დროს სარწყავ არხში თანაბრად უნდა ედინა, ამგვარად გვაღვიანობის შემთხვევაში სოფელი სარწყავი წყლით უზრუნველყოფილი იყო. ამგვარი საგუბრის არსებობა ჩვენი სოფლის მეურნეობის ისტორიისათვის ღირად მნიშვნელოვანი გარემოებაა და სათანადო შესწავლაც ესაჭიროება. დიდმის დასახლებული საგუბრის შესახებ არსებობს გადმოცემა, რომ „თათრების შემოსევის დროს მოშლილა“.

ცნობილია, რომ საქართველოში კარგსა და ცუდ სოფელს იმით ანსხვავებდნენ, სარწყავი იყო თუ ურწყავი¹⁵³. ასე, მაგალითად, თბილისის გარეუბნის მასალების მიხედვით ირკვევა, რომ დიდმელი, ქალს ლისში არ გაათხოვებდა, — „ურწყავი სოფელიაო“. აქვე დასტურდება ის ფაქტიც, რომ თვით დიდმელი დიდმელს ქალს არ მისცემდა ისე ადვილად თუ სარწყავ ადგილში მამული არ ექნებოდა.

საბოსტნე მეურნეობა რომ სათანადო სიმაღლეზე მდგარიყო, აირველ რაგში რწყვის საქმე უნდა მოწესრიგებულიყო. ზაფხულის დამდეგიდანვე მებაღე-მებოსტნეები საბაღ-ბოსტნე-ნაკვეთის „რუების“ გაწმენდას აწარმოებდნენ. საბაღე რუს გაწმენდა კოლექტიურად წარმოებდა. კოლექტივის სიდიდე დამოკიდებული იყო იმაზე თუ რამდენი ბაღის პატრონი სარგებლობდა ამ რუს წყლით. როცა ბაღისა და ბოსტნის რუები გაიწმინდებოდა ერთ დანიშნულ დღეს მერაბი და მერუეები ჩამოუვლიდნენ და შეანოწმებდნენ თუ რამდენად დამაკმაყოფილებლად იყო გასუფთავებული ბაღ-ბოსტანში წყლის ჩასაშვები რუები. არაწესიერ მდგომარეობაში დატოვებულ რუს კვალზე წყალს არი გაუშვებდნენ იქამდე, სანამ არ გაწმენდნენ მას, რადგანაც უსუფთაო „რუზე წყალი დაიკარგება“ო. ამის შემდეგ მთავარ რუდან წყალს სათავეში „გადაახევენდნენ“ და სოფელს ან ბაღ-ბოსტნის პატრონებს მთავარი არხის გასაწმენდად გაიყვანდნენ. როგორც ეს თბილისის ნაწახებთან

¹⁵² ვ ა ნ უ შ ტ ი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, 1941, გვ. 54.

¹⁵³ ნ. გ. ე. გ. შ. ი. ძ. ე. რწყვის ძველი და ახალი სისტემა ტბრიფონის კვლზე მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის; VI, 1953, გვ. 57.

მოსახლეობაში შეკრებილი, მასალებიდან ჩანს მთავარი არხის საწმენდად „სოფლურად“ გადიოდნენ „ქულზე კაცი“. ზოგი უკიდრიოდა, ზოგი კი სხვა სამუშაო იარაღით: ბარათ, ეოხათ, წერაკვით, ნიჩბით, ცულით, წალდით; ხელობაში გამოცდილ ხალხსათავეში გზავნიდნენ. სათავეს შესაკეთებლად, დურგლებს, ღარების მოსაწყობად, კალატოზებს მორღვეული კედლების ამოსაყვანად, ხოლო ჯებირებისა და გოდორყურების ამოყვანისათვის ნიჯავდათ ისეთი პირები, ვისაც შეეძლო ლასტების წენა. ამ მუშაობის დროს მეურმეებს მოჰქონდათ სათავეს შესაკეთებლად საჭირო მასალა: ქვა, კირი, ქვიშა, ბელტი, ფიჩხი, შეშა, წნელი და სხვა. ხოლო დანარჩენ მუშა ხელს, არხი უნდა გაეწმინდა ნიჩბებითა და ბარებით ქუქყისაგან და „დაბევილ“ შლამისაგან.

ამ მხრივ მეტად საყურადღებოა XIX ს. ერთი საბუთი, სადაც დიღმის მერაბი, მიუთითებს ტატონა ქობულაშვილს, გაამაგროს გამყრელიძეების ბაღის ბოლოს მდებარე რუ ქალჯის ეკლით. „ტატონა ქობულაშვილმა უნდა მოიტანოს ოთხმოცი კონა ქალჯი... ფილიპე გამყრელიძის ბაღის ბოლოს მდებარე რუვის გასამაგრებლად. მერაბი დიღმის წყლისა ლაზარე მხარეულაშვილი“¹⁵⁴. ბოლოს, მინაწერია: „მაისის თექვსმეტისათვისა“. მთავარი რუვის გასაკეთებლად და გასაწმენდად ბაღ-ბოსტნის ყველა მფლობელი გადიოდა.

რუების მეთვალყურეობისა და პატრონობისათვის, მერაბმა და მერუვეს ირჩევდნენ სოფლის თავკაცები. მერაბი და მერუვეები უნდა პატიოსანი კაცები ყოფილიყვნენ, რომ წყალი არ გაეყიდათ. იმ შემთხვევაში თუ მექრთამეობას შეამჩნევდნენ, სოფლის თავკაცები მერაბსა და მერუვეებს უნიშნავდნენ მეთვალყურეებს, რომლებიც ამოწმებდნენ წყლის გაცემის რიგიანობას. იმ შემთხვევაში თუ მერაბსა და მერუვეებს ბრალდება დაუქანდებოდათ აჯარმობდნენ, ან უიღვე ამ საქმიდან ათავესუფლებდნენ და ახალ მერაბსა და მერუვეებს ნიშნავდნენ.

სოფელ დიღმის მაგალითის მიხედვით რუვის რიგი სოფლის შიგნით შემდგენიარად იყო გვანწილებული: ორშაბათი, სანშაბათი, ოთხშაბათი და ხუთშაბათი შემამულეებს ეკუთვნოდათ (ე. ი. ოთხი დღე), ხოლო პარასკევი, შაბათი და ჭვირა სოფლის გლეხობას. ბოლო ხანებისათვის, როგორც ეს ეთნოგრაფიული მასალებიდან

¹⁵⁴ მხ. 34. ჩვენ შიგნით სრულ დიღმის, ეთნოგრაფიული საბუთიდან.

ირკვევა, მემამულეებისათვის ზოგჯერ სამი და ორი დღეც კი გამოუყვიათ, ხოლო დანარჩენი დღეები სოფელს ხმარდებოდა. ამავე სოფელში, მეოცე საუკუნის დასაწყისისათვის, ერთი დღით წყლის სარგებლობის უფლება „მოქალაქეებისათვისაც“ მოუციათ, რომლებიც ადგილობრივი გლეხობისაგან შესყიდულ მამულებს ფლობდნენ.

ჩვენს მიერ შეკრებილი მასალებიდან ირკვევა, რომ მემამულეებს საკუთარი მერუეებიც ყოლიათ. ამას მოწმობს 1892 წ. გაცემული ხელწერილი ისაკა ქობულაშვილზე: „1892-სა წელსა ამ წლის გარდასახადი ბალის კულუხის ფული მივიღე ისაკა ქობულაშვილისაგან შვიდი მანეთი და ათა შაურა 7 p 50 x. მე კინაზ ივანე ბაგრატიონ მუხრანსკის მერუემ მათე ბერიაშვილმა. რადგანაც ამ ბერიაშვილმა წერა არ იცოდა ამის თხოვნით ხელს ვაწერ ესტატე თეთრადე“¹⁵⁵. ასეთსავე საინტერესო ცნობებს ვკითხულობთ წყლის გარიგების შესახებ მეფე ვახტანგ მეექვსის „დასტურლამალში“. იქ ნათქვამია: „ბატონის ბალის წყლის გარიგებისათვის ბატონის ბალის წყლის გარიგების წიგნი აქუს ფარეშთავლიდარს ასლანს ასე რომე იმას პქონდეს, და ყოველს პარასკევს დღესაც წყალმა ციხის ამბრისათვის უნდა იღინოს და პარასკევს სალამოს, შაბათს, კვირას დღე და დამე ბატონების ბალში უნდა იღინოს. ორშაბათს და სამშაბათსა დღე და დამე თფილელის და ქალაქის ბაღებისათვის უნდა იღინოს. ორშაბათსა და ხუთშაბათსა, ციხისა და აბანოებისაგან იღინოს, და ამ რიგში ჰაჯი მამად ყულისაც თავის ბალში მართებულად წყალს მისცემდნენ, თუ ვინცის წყალცოტაობა იყოს, ბატონის ბალს წყალი არ უნდა დააკლდეს. ვინც ამ ბრძანებას გარდავა და უჯეროდ წყალს აღენს, თორმეტი მინალთუნი ჯარიმა საბატონოდ გამოართუქან, და ათისთავის ასლანი იღებს. ანჩისხატის დეკანოზი, მხატვარი გრიგოლ და მისი მამა როსებ შემოგვეხვეწა, გარეთ-უბანს თავის პატარა ბალისათ ს წყლის ბოძებას, და ამასაც წყალს მისცემდეთ, როდესაც გარეუბნის ბაღები მოიარწყოდეს, ჩუშნი მომხსენებელი და აზნაურაშვილია, ამისათვისაც პატივ-გაცია წყლის ბოძებით“-აო¹⁵⁵.

როგორც ჩანს, წყლის მოწესრიგების საქმე ძველიდანვე სა-

¹⁵⁵ ჩვენ, მიერ სოფ. დიღომში მიკვლეული საბუთი.

¹⁵⁶ ვახტანგ VI, დასტურლამალი, პ. უმიკაშვილის რედაქციით, 1886, გვ. 14—5.

ტელმწიფოებრივი ყურადღების ცენტრში იყო. ასე, მაგალითად, XVI. III ს. საბუთებში ლაპარაკია წყლის გარიგებით რწყევაზე... მეფე ბაქარისათვის მიუმართია ჯავახიშვილს, რომ მისთვის და მისი კუთვნილი 6 კომლი გლეხისათვის წყლის რიგიც მოეწესრიგებინათ. ბაქარი მათ გარკვეულ რიგს უწესებს¹⁵⁷. ხშირად, როგორც ეს საისტორიო საბუთებიდან ირკვევა, მამულის გაყიდვა ზოგჯერ წყლის გაყიდვას არ გულისხმობდა. ასე, მაგალითად, 1727 წ. ჯავახიშვილებს ბიძაშვილასათვის თავისი ყმის ვენახი მიუყიდიათ, მაგრამ ძმები ქაახოსრო და გიორგი ჯავახიშვილები საბუთში აღნიშნავენ, რომ „...უწყლოთ მოგყიდეთ შენის წყლით უნდა მორწყვიდეო“¹⁵⁸. ასეთივე საინტერესო ცნობას ვკითხულობთ ვახტანგ მეექვსის კანონებში, სადაც მამულის გაყოფასთან ერთად წყალიც თანაბრად იყოფა. ასე, მაგალითად, 114 მუხლში ვკითხულობთ: „რუს სარწყავს წყალს, როგორც, მამულს გაიჯოფენ ძმანი, ისრე წყალი ზმდენ ნაკადულად გაიყოფის“-ო¹⁵⁹.

როგორც აღვნიშნეთ, რწყვის მოწესრიგებისათვის რიგები იქმნებოდა. ვისაც რიგი მოუწევდა იმას შეეძლო წაეყვანა ერთი სარწყავი წყალი. როცა გვალვა იყო და წყალკოტობა ჩამოვარდებოდა, მაშინ მერაბი წყლის რიგს საათობრივ აწესებდა და იტყუოდნენ „რა საათში“ ჩავარდა წყალიო, ე. ი. წყალი გაძვირდაო. ეთნოგრაფიული მასალებიდან ირკვევა, რომ ხშირად წყლის რიგით ვაჭრობაც არსებობდა. მაგალითად, გორის რაიონის სოფ. ღიკში მოხუცების გადმოცემით გაჭირებული კაცი რიგს გაყიდდა ხოლმე, ასეთი რიგი მათივე თქმით ზოგჯერ 3 ჩანახ სიბინდად გაყიდულა¹⁶⁰. ს. მაჩაბლის ცნობით ირკვევა, რომ „ზოგიერთ სოფლებში თუ გლეხი სიზარმაცის გამო მორწყვას შეანელებდა აჭარიმებდნენ სოფლის არჩეული მოსამართლეები, ზოგ სოფელში კი თვით მერუეს ჰქონდა გლეხის დაჭარიმების უფლება, მაგრამ არა უმეტესი 5 მანეთას“-ო¹⁶¹. თბილისის სანახებში წყლის კოტობის დროს არსებობდა წყლის წაყვანა ურიგოდ, რასაც „წყლის

¹⁵⁷ ვახტანგ VI, დასტურლამალი, პ. უმიკაშვილის რედაქციით, 1886, 33. 15.

¹⁵⁸ საქართველოს სიძველენი, ტ. II, გვ. 339.

¹⁵⁹ ვახტანგ VI, სამართლის წიგნი, 1955, გვ. 80.

¹⁶⁰ გ. ჯალაბაძე, ძველი და ახალი სარწყავი სისტემები გორის რაიონში, გვ. 6 (ხელნაწერი).

¹⁶¹ Материалы для изучения эк. быта государственных крестьян Закавказского края, т. VI, Тифлис, 1887, гв. 214.

ნოპარვას“ ეძახდნენ. ამ შემთხვევის დროს მერაბი და მერუეები ოქმს შეუდგენდნენ და აჯარიმებდნენ; იმდროს მოსავლის გადათონა ან გაგლეჯა. ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ასეთი ფაქტები მრავლად დასტურდება. მაგალითად, წყლის ნოპარვისათვის არსებობდა „დარბევა და აკლება“. ეს უმდგომარეობა „გორის რაიონის მცირე წყლიან სოფლებში გვიანდლამდე“ არსებობდა (წყლის ნოპარვისათვის), რაც იმაში გამოიხატებოდა, რომ დამნაშავე გლეხს 5 — 6 კაცი სახლში მიეჭრებოდა, ხარის დაუქლავდა, ქვევრს მოუხდიდა და მის სახლში ღრვობდა¹⁸². ეს ფაქტი ნაწილობრივ თბილისის სანახებში ჩაწერილი ხალხური ლექსიდანაც კარგად ჩანს, აი ერთი მათგანიც:

„მე რომ წყალი მოვიპარე,
 განა ცოტა მოვიპარე,
 ნახევარი წავიყვანე,
 ზედ მერუეებმა მომანწირეს,
 მე ბოლოში დავიშალე,
 რადგან ახლა ბალი მარცხენა
 გინდ ციმბირში წამიგდნენ,
 რაც გინდოდას ას მთავართ
 თქვენს ნებაზე წამიყვანეთ,
 გინდა ნარბევი წაიღეთ,
 მაგ ლუქანში მითიანეთ“

ამავე გარემოებაზე მიუთითებს ერთი თქართული ანდაზაც, რომელიც დიდობშია ჩაწერილი: „ძმე ძმანჯერ დაარტყამსო; მაგრამ თუ წყალი წაართვა კეტსაც დასცხებსოღწითუ ამ სიტყვების მნიშვნელობას დაუხკვირდებოთ, მაშინ ნათლად დავინახავთ მერაბისა და მერუეების იმ დიდ მნიშვნელოვან კონტრასტს წყლის ნოპარვისათვის საქმეში, რომელსაც მათ სოფელი ავალუბობს ანუ ნოპარის მერაბსა და მერუეებს. თბილისის ხუანახებში წლის ბოლოს (ფემბრდგომით) უმდგომარეოდა „გლეხთაგან, რომელსაც „სამეგრუეს“ უწოდებდნენ, უმეგობრობითა და დანაშაულებით, მერუეები დაუვლიდნენ სოფელს და მოკრეფდნენ იმ წლის სარეო გამოსაღებას. მებაღეებისაგან ტყბილს მიიღწევდნენ. მაგალითად, ვისაც ერთი დღიური ვენახი ჰქონდა რა ჩაფ ტყბილს მისე-

182 გ. ჯალაბაძე, დასახელებული ნაშრომის ავტორი, იხილეთ „სახალხური თქმულებების შესახებ“, წ. I, 1955, გვ. 125. (იხილეთ აგრეთვე: იხილეთ „სახალხური თქმულებების შესახებ“, წ. I, 1955, გვ. 125.)

ცემდა. ვისაც ცოტა — ერთ ჩაფსა, ვისაც ვენახი არ ჰქონდა ფულს მისცემდა; ფულის რაოდენობა მამულზე იყო დამოკიდებული. ჩვენს ხელთ არის, ერთი ასეთი საინტერესო საბუთი ს. დიდმიდან, სადაც სამერუეთო გამოსაღებზე ლაპარაკი. იქ აღნიშნულია, რომ „1904 წელს გიორგობის 15-ს მივიღე ვანო ქობულაშვილისაგან ოთხი აბაზი ამა წლის სარუო“. ბოლოში ხელს აწერს — „მირაბი სანდრო მამუჩაშვილი“¹⁸⁴. თუ „ჭირნახულს“ მორწყავდნენ, მაშინ დღიურზე ორ ლიტრა შარცკლელს აძლევდნენ (ქერის მორწყვაზე ქერს მისცემდნენ და პურის მორწყვაზე პურს). მთხრობელთა გადმოცემით, „როცა შემოდგომით მოსავალს ჩავაბინავენდით ჩამოვიღებდნენ მერაბი და მერუეები და გვეტყოდნენ: — „აბა წრევანდელი სარუო მოგვეცირა“, ვისაც რა უნდოდა იმას აძლევდა. თუ ვენახი გქონდა და დიდი მამული იყო ერთ-ორ ჩაფს ღვინოს ნაცენი, ბუ ვენახი არ გქონდა და მარტო ხილი და ბოსტანი ქონდა ფულს მისცემდი. თუ სიშინდსა და პურს მორწყავდნენ დღიურზე ორ ლიტრა პური იყო. ერთ წელიწადს სარუე ტკბილი მერუეებმა ჩვენს მარაზში ჩაასხეს და 10 სავალნიანი ქვევრი ამსეს. როცა დაღვინდებოდა, იყოფდნენ თანასწორად ან გაჰყიდნენ და ფულს გაყოფდნენ“ (ღრილოში, ანტონე ლაზარესძეს სონეტულაშვილი, 75 წლ.).

როგორც ეთნოგრაფიული მასალებიდან ირკვევა, აღმოჩნდა „საქართველოს სარწყავ მეთურნობაში გამოყენებულია წყლის მიწოდების შემდეგ“ ხალხურ საშუალებები: შინარის გადმოვლეზე რუქები, ამ წროს ფიხისა და ქვების შეშვებით შინარეს ახეზე ბებდნენ და უგებდნენ სასურველ მხარეს. სამგვარი სათავის აგებნისას ხშირად ქვითკირის კედლებიც უშენებიათ. ასევე გამოყენებულა დარები ანუ „ბერღარები“, რომლის საშუალებითაც სარწყავი წყალი გადაყავთ. ბერღარები გვხვდება ხშირად ხევებში და ხრამებში, რომლის საშუალებითაც ერთ ადგილს მეორეს უკავშირებენ. გვხვდება კარგე კლდეში გაჭრილი აჩხები, ვეირაბები, ჩარხები. მაგალითად, ჩრთაშალის ბაღები და დიღმის ქალაჩარხებში ამოზიდული წყლით სირწყოდა. ჩარხი წარმოადგენს ფიკრისაგან შეკრულ ბორბალს, რომელსაც ცერბი აქვს გაყრილი. მისი ერთი თავი წყალში ჩამჯდარ ბოძზეა მიმაგრებული, ხოლო მეორე არხის პირას მოწყობილ ხის დიდ კუნძზე. ბორბალს მიმაგრებული ჰქონია თავის ქილები, რომლის შეშვობით მდინარიდან

184. იხილეთ აქვე, იხილეთ, ცხელი, 1904 წლ.

185. ჩვენს მიერ სოფ. დიღომში ნიკელეული საბუთი.

ამოზიდული წყალი სარწყავისაკენ მიმართულ არხში იღვრებოდა. ასეთ ჩარხს ერთი სარწყავი წყალი ჰქონდა. ამჟამად ეთნოგრაფიულ ყოფაში გამოყენებულია თუნუქის ქილები, ან სათლები. ზატხულში, როცა მტკვარი დაპატარავდებოდა მებაღეებმა გოდორყურებს ააგებდნენ და შისი მეშვეობით უგდებდნენ წყალს ჩარხთან, რომელიც გამუდმებით მუშაობდა. თბილისის სანახების სარწყავ რაიონებში, არასწორი რელიეფის პირობებში, რუს კალაპოტის საერთო დახრილობის შენარჩუნებით ხალხი ახერხებდა წყლის გატარებას უსწორო ადგილებზე. ასეთ შემთხვევაში „მოკლე გადასაყვანზე კეთდებოდა ბერღარები, შეღარებით დიდ უსწორო ფართობზე გრძელი ტრასისათვის — რუსხმულები“¹⁶⁵. ყურადღებას იპყრობს თვით სიტყვა რუსხმული. ამ სიტყვას სულხან-საბა ორბელიანი ასე განმარტავს: „რუსხმული მალა შეშენებული რუ“¹⁶⁶. აკად. ი. ჭავჭავიძე რუსხმულის შესახებ შემდეგ წერს: „ჩვეულებრივ არხს გარდა, რომელიც მიწაში გაჭრილ კალაპოტს წარმოადგენდა, წყლის სადენად ხელოვნურად მალა ნაგები კალაპოტიც კეთდებოდა, რომელსაც ლათინურად აკვედუცები ეწოდებოდა. ქართულადაც ასეთ რუს თავისი განსაკუთრებული სახელი ჰქონდა და რუსხმული ერქვა“¹⁶⁷.

იქ, სადაც რუსხმული უნდა გაეყვანათ, აყრიდნენ მიწასა და ღორღს. მიწას ეზიდებოდნენ ურმებით, და ყრიდნენ ერთ ხაზზე. როცა მოზიდავდნენ საკმაო საშენ მასალას, შუა გულს გადასწევდნენ და არხს გაჭრიდნენ, რომლის ნაპირებსაც ამაგრებდნენ ბრტყელი ქვებით, რათა წყალს არ „გამოეჭამა“ და რუსხმული არ დაერღვია. რუსხმული ორი წლის შემდეგ მაგრდებოდა, ანუ, როგორც იტყვიან, „ბეგდებოდა“ და წყალი ადვილად ველარ გამოსჰამდა და აღარც გაიპარებოდა „ნაყარ“ მიწიდან.

თბილისის სანახების მებაღეობა-მეზოსტენეობაში სარწყავი არხების გარდა არსებობს წყლის დაგროვების წესიც. ასე, მაგალითად, პატარა ნაწურ წყალს, ან წყაროს შეაგუბებენ და როცა საკმაო წყალი დაგროვდება ბოსტნეულში შეუშვებენ, და ასე იმეორებენ იქამდე, სანამ ბოსტანს არ მორწყავენ. იქ, სადაც განუწ-

¹⁶⁵ გ. შინდაძე, შორწყვის საქმე საქართველოში, სამგორის სახალხო მუშენებლობა, ტექნიკა და შრომა, 1955, გვ. 13.

¹⁶⁶ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახ. ნაშრომი.

¹⁶⁷ ივ. ჭავჭავიძე, მასალები ქართველი ერის მატერიალური კულტურის ისტორიისათვის, თბილისი, 1946, გვ. 67.

ყვეტლივ მოედინება პატარა წყალი, მაგ., წყარო, აქნებენ აუზებს და რწყვის რიგსაც აწესებენ. ავიღოთ მაგალითისათვის ასეთი წყაროს აუზი დილომში, სადაც მებოსტნეობა წამყვან დარგად ითვლება. დილომში მრავალი წყაროა გამოყენებული სარწყავად, რომლებიც აუზის მეშვეობით გუბდება; წყარო ასეთ აუზებს დღე-ღამეში ორჯერ ავსებს. თითოეული აუზი რწყავს ორიდან-სამ უათრამდე. მაგალითად, დილომის თელის წყარო რწყავდა 9 ბაღს. აქ შემოღებული იყო რიგი, სადაც განაწილება შემდეგნაირ სახეს ატარებდა. ვისაც დიდი ბაღი ჰქონდა, სამი დღე ეძლეოდა, სადაც 7 — 8 აუზი გუბდებოდა. ხოლო ვისაც პატარა ბაღი ჰქონდა, ერთი დღე ან დღენახევარი ეძლეოდა, სადაც 3-დან 4 აუზამდე ივსებოდა. იცოდნენ საკვიროების დროს აუზის დასესხებაც. წყალი შემდეგნაირად იყო განაწილებული: ეამუტაშვილებს. სამი დღე, ბროლაძეს სამი დღე, ჩარკვიანს სამი დღე, ნ. ბროლაძეს ერთი, მამუქჩაშვილს 2 დღე, ვარდიაშვილებს სამი დღე. ცნობილია, რომ XX საუკუნის ათიან წლებში ს. თელეთის ბოლოს არსებულ წყაროს გარშემო მოეწყო ბოსტნები, რომელიც წყაროს წყლის დაგროვების წესით ირწყვოდა.

ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში სარწყავად „ნიაღვრას წყლის“ გამოყენებაც იყო მიღებული.

აღსანიშნავია თბილისის სანახებში მებაღე-მებოსტნეთა ცოდნა-გამოცდილება ბოსტნეულის რწყვის შესახებ.

მებოსტნეთა დაკვირვებით მარტის წყლით მოსავლის მორწყვა არ ვარგა. მათი სიტყვით, „მარტის წყალი შხამია“ მოსავლისათვის. იმ დროს მორწყული ბოსტნეული „ცივდება და ინაკეება, ველარ იზრდება თამამი“. „მარტის წყალი თოვლის წყალია, ამ დროს თევზიც კი ილახება წყალში, არამც თუ მორწყული ბოსტნეული“-ო.

თბილისის სანახების მებოსტნეთა დაკვირვებით, ნაავდარი მღვრიე წყალი ქორთა ბოსტნეულში არ შეიშვება, „მოსავალს გააფუჭებს. შეშრობის დროს მიწის ზედაპირი მაგრა შეიკვრის და მოსავალს მოუჭერს, შეაწუხებს“-ო. მთხრობელების გადმოცემით, წვიმის დროს ნიაღვრას მრავლად მოაქვს მთებია ნარეცხი „თიხა და სხვა რჯულის მიწა“, რომელიც ბოსტნეულის კვლის ზედაპირზე ილაშქრება და ხმება, ხშირად ასეთი წყალი მიწისათვის სასარგებლოც არის, რადგან მთის წყალს მოაქვს ხამი მიწის ნარეცხი და ტყეში ნარჩენი სიმსუქნე, რაც ერთობ საუკეთესოდ

ითვლებოდა. ასეთი წყლით ცარიელი საბოსტნე ადგილის მორწყვა სასარგებლოა, მაგრამ მოსავლიან ბოსტნეულში შეშვებას კი ხშირად გაურბიან.

ამავე სანახების მებოსტნეთა დაკვირვებით დიდ მნიშვნელობას ანიჭებენ „წყლის სადაურობას“; ხშირად იკითხავენ „როგელი წყლით ირწყვის ეგ ბოსტნები“-ო. მათა გადმოცემით, მთის წყალს „გემრიელი და ნოყიერი“ მოსავალი მოყავსო. ასე, მაგალითად, ვერისა და დიღმის წყლით მოყვანილი კიტრი, პამიდორი და სხვა ბოსტნეული „ბევრად განსხვავდება გემოთი და ფერით, გინდ სითამამით, მტკვრის წყლით მოყვანილ მოსავლისაგანა“-ო. მთხრობელთა თქმით, „დიღმის წყალი, ვერის წყალი, გლდანის წყალი, გემრიელი და მსუქანია“-ო. ხოლო „მტკვრის წყალი და წყაროს წყლები, უბემურია და ბევრად ჩამორჩება გემოთი და სითამამით ამ წყლით მორწყული ბოსტნეული“-ო.

მებოსტნეთა დაკვირვების მიხედვით ირკვევა, რომ ბოსტნეულის მორწყვა კარგია დილასა და საღამოს. განსაკუთრებით ღამით, როცა მიწა საგრძნობლად ცივდება და წყალიც ცივია. სიცხეში, „მზის გულზე“ მორწყვა არ ვარგა, „მოსავალი იხარშება და ავადმყოფდება“-ო. ასე, მაგალითად, სიცხეში მორწყული პამიდორი „ქაჩლდება“ და ფუჭდება. ამიტომ მებოსტნე ცდილობს ბოსტანი მორწყას საღამოს ან დილას.

ყოველ მოსავალს, მებოსტნეთა გამოცდილებით, არ უყვარს თავიდანვე „სიქორფის ღროს“ მორწყვა, რადგან მცენარის თვისებების გამო ილახება და ცივდება, ან ფერს კარგავს და ა. შ. მაგალითისათვის მთხრობლები გვისახელებენ კიტრს, როგელსაც მორწყვა თავიდანვე, სანამ ქორფაა, არ უყვარს, „სწყენს“, „ცივდება“ და „ლაცდება“. ამიტომ მებოსტნეები კიტრის მოყვანისას „ცის ნამს“ და შალთას ემყარებიან, შემდეგ თოხს, რაც ერთობ ათამამებს და სწრაფად ზრდის მოსავალს. თუ „გვალგა და სიცხეებია მაშინ ქორფა კიტრისათვის წყალი საშიში აღარ არის და მორწყვა შეიძლება, მაგრამ კარგია კიტრი არ მორწყო, სანამ მასრაში არ შევიდოდეს, თორემ ყვავილად დაცლა იცის. კიტრს ორნაირი ყვავილი მოაქვს — დედალი და მამალი. მამალი კიტრი უნაყოფოა, დედალი კი ნაყოფიანი. დედალ ყვავილს მასრა თავიდანვე გამოაქვს და ამიტომ ყვავილის ღროს მორწყვა არ ვარგა; სხმის ღროს კი პირიქით — კარგია და რგებს კიდევ“-ო.

კიტრის მორწყვა სხმის დროს მიღებულია ყოველი მოსაუ-
ლის დაკრეფაზე, რადგან „დაკრეფის შემდეგ თუ მორწყე კიტ-
რი კარგია — ბრუნდება, კრილობებს იშუშებს და თამამდება“. ის
მეგობოსტნე, ვისაც წყალი უხვად აქვს, ყოველ კიტრის დაკრეფაზე
რწყავს კიტრის „მოსავალს“, ხოლო კიტრის დაკრეფა მიღებულია
ყოველ სამ-ოთხ დღეში ერთხელ.

ასეა მოკლედ თბილისის სანახების მეგობოსტნეობაში რწყვის
საქმე დაყენებული, ნაკვალხის ცოდნა-გამოცდალებისა და მი-
წათმოქმედების ინტენსიურად მეურნეობის ტრადიციებზეა დამ-
ყარებული.

მებოსტნეობის ძირითად დარგებთან დაკავშირებული შრომის იარაღები თბილისის სანახებში

საქართველოს მიწათმოქმედების ისტორიაში ერთ-ერთი გარკვეული ადგილი მებოსტნეობას უკავია. მებოსტნეობის კულტურის ფართოდ გავრცელებამ შესაძლებელი გახდა ქართველ ხალხში შექმნილიყო მიწათმოქმედების ისეთი იარაღები, რომლებიც ძირითადად ბოსტნეულ კულტურებთან არიან დაკავშირებულნი. ცნობილია, რომ „საქართველო და კავკასია წარმოადგენს კულტურის უძველეს კერას, სადაც შეიქმნა თავისებური, მისთვის დანახასიათებელი ცივილიზაცია, რომლის ცალკეული ელემენტები სხვა ქვეყნებშიაც კი გავრცელდა“¹⁶⁸. დაკვირვება გვიჩვენებს, რომ სამიწათმოქმედო იარაღის შემუშავების საქმეში ამა თუ იმ ხალხის ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში თავს იჩენს ტრადიციული (ოდნა-გამოცდილება და მასთან ერთად პირადი დაკვირვებისა და მიხვედრილობის უნარი. ეს გარემოება არსებითად განსაზღვრავდა გარკვეული სამუშაო იარაღის ინდივიდუალურ თავისებებსა და კუთხურ თავისებურებას¹⁶⁹. მიუხედავად მთისა და ბარის ურთიერთობის სიახლოვისა, „მათ შორის არსებობს მეურნეობრივად უარკვეული განსხვავებაც, მასთან დაკავშირებით სამუშაო იარაღების ზოგიერთი თავისებურება და სპეციფიკური ხასიათი. ცხადია სამუშაო იარაღის ფორმა-შინაარსი შეპირობებულია იმ მოთხოვნილებებით, რომელსაც მას უყენებს რეალური ცხოვრების ეონკრეტული მოთხოვნილებანი. ამ ვითარებაში იქმნებოდა ისტორიულად ამა თუ იმ ხასიათის სამუშაო იარაღი“¹⁷⁰. ასე, მაგალი-

¹⁶⁸ გ. ჩ ი ტ ა ი ა, მთიულური „ქიბორჯი“, წასაღები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, IX, 1957, გვ. 41.

¹⁶⁹ ნ. რ ე ხ ვ ი ა შ ვ ი ლ ი, მთის მიწათმოქმედებასთან დაკავშირებული სამეურნეო იარაღები, ხელნაწერი. გვ. 3.

¹⁷⁰ ნ. რ ე ხ ვ ი ა შ ვ ი ლ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 2.

თად, ბოსტნეული კულტურის ისეთმა ცალკეულმა სახეებმა, როგორც არის ხახვი, წიწაკა, ტარხუნა, კომბოსტო, პამელო და სხვა, მოითხოვა მათი დასამუშავებელი სპეციალური იარაღების შექმნა.

ამა თუ იმ სამიწათმოქმედო იარაღის შექმნაში ზოგი რამ ლეით ბუნებრივ პირობებზეც იყო დამოკიდებული. ისეთი მნიშვნელოვანი სამიწათმოქმედო იარაღები, როგორც არის ქართული დიდი გუთანა, რაჭული სახენელი, ორხელი, კავი. ქიბორჯი და სხვა სახენელები, შეპირობებულია სახნავ ნიადაგებთან. ასე, მაგალითად, მთიულური „ქიბორჯი“-ს თავისებურებათა შესახებ პროფ. გ. ჩიტაია შემდეგ აღნიშნავს: „ქიბორჯი იხმარება იმ შემთხვევაში, როდესაც მოსახნავი მამული გამოგვალულია ან მოსახნავ მიწაზე ბილიკები და შარა-გზებია, როდესაც მამული კლდიანია, როდესაც მამული ბუნსარიანია, ე. ი. გამაგრებული, თავის დროზე მოუხნავი, ან მამული ყამირია, და, ბოლოს, როდესაც ხარები მოკლედ უნდა იქნენ შემბულნი გუთანაში¹⁷¹. ასევე იყო გაპირობებული ხელის სამუშაო იარაღებიც. ასე, მაგალითად, 1957 წ. ხევის ექსპედიციის დროს დადასტურდა, რომ ფოთლის მოყვანილობის თოხი, რომელსაც ადგილობრივი მცხოვრებნი „ქარის“ უწოდებენ, შექმნილია ადგილობრივი ქვიანი ნიადაგის დასამუშავებლად. ასევე უნდა ითქვას ბარზეც. იმ დროს, როდესაც საბოსტნე მიწებზე ჭაობიანი ადგილების დამუშავებას ნაკიდეს ხელი, ქართული ვიწროპირა ბარი ველარ ასრულებდა ამ ადგილებში თავის ფუნქციას და მის ნაცვლად შემოდის, ფართო, ბრტყელპირიანი დიდი ბარი, რაც ადგილობრივი ნიადაგისათვის მიზანშეწონილად ითვლება.

ჩვენ მიერ მოპოვებული ეთნოგრაფიული მასალების საფუძველზე საბოსტნე იარაღები შეიძლება დავეყოს შემდეგ ჯგუფებად:

I. მარტივი სამიწათმოქმედო იარაღები: „ბოსტნის ჯოხი“, „ქაჭუჩი“, „შალთა“, „პალო“, „ბარულა“ ანუ „ჩეკი“ და სხვა. ხოლო II ჯგუფში შეიძლება მოვათავსოთ ისეთი სამიწათმოქმედო იარაღები, როგორც არის: „ბარი“, „თოხი“, „შალთათოხი“, „ორთოხი“, „ქარჩი“, „წერაქვი“, „ცულწერაქვი“ და სხვ. III ჯგუფის საბოსტნე იარაღებში შეიძლება მოვათავსოთ ისეთი იარაღები, რომლებიც დაკავშირებულია თესვასთან. ასეთებია ფოცხი და ზოგიერთ შემთხვევაში ფარცხიც.

¹⁷¹ გ. ჩიტაია, დასახელებული ნაშრომში, გვ. 37.

ზემოთ ჩამოთვლილ იარაღებს განვიხილავთ რიგის მიხედ-
ვით. პირველ რიგში კი შევეხებით ისეთ უმარტივეს იარაღს როგო-
რიცაა ქაქუჩი.

ქ ა ქ უ ჩ ი. მიწათმოქმედების იარაღებს შორის თავისი სიძ-
ველთა და თავისებური აგებულების მიხედვით შესაძლებელია
წინა რიგში წამოვწიოთ მებოსტნეობაში და მინდვრის მხალეულო-
ბაში გამოყენებული ხის იარაღი — ქაქუჩი. ქაქუჩს ამზადებენ ძი-
რითადად შვინდის ხისაგან, რომლის მოხრილი თავი კავს მოგ-
ვაგონებს. იხმარება ძირხვნეულის (ბოლოკის, სტაფილოს, ხახ-
ვის და მიწავაშლას) ამოსაღებად. ხმარობენ აგრეთვე ველური
ჩხალეულის შეგროვების დროს; მაგალითად, სვინტრის, თეროს
და ენდროს ამოყრის დროს იგი ერთადერთი სამუშაო იარაღია.

მთხრობელთა გადმოცემით, ქაქუჩის წვერს ხშირად რკინის
ბრტყელ პირსაც უკეთებდნენ, რათა უფრო კარგი და მარჯვე სახ-
მარი ყოფილიყო. „ქაქუჩი“ გამოყენებული იყო ბოსტნეულის გა-
მარგვლაშიც, მისი მეშვეობით ბოსტნეულს ძირებს უფხვდებ-
დნენ და შალთის მაგივრობასაც კი სწევდა (იხ. ტაბ. I, სურ. 1).
ქაქუჩი თავისი ნიშნებით ახლოს დგას მიწათმოქმედების ისეთ
იარაღებთან, როგორც არის, თოხი, ქაქუჩი, წერაქვი.
წეიძლება ვიფიქროთ რომ ქაქუჩი იყო უმარტივესი მიწის სა-
მუშაო იარაღი, რომელიც შესაძლებელია, თავდაპირველად სწო-
რედ მებოსტნეობაში გამოიყენებოდა, მაშინ როდესაც მას „ბოს-
ტნის ჯოხსაც“ უწოდებდნენ. ს. დილომში ხშირად მოხუცები თა-
ლიანთ „ქაქუჩელა“ საყრდენ ჯოხს იყენებენ ბოსტნეულის აჩიჩ-
ქვნაში ან ამოძირკვაში, ე. ი. ბოსტნეულის ამოღებაში (ბოლოკი,
კარხალი, სტაფილო, ხახვი და სხვ.). ასევე, ჩვენს მიერ დამოწ-
ნებულია ქაქუჩელა ჯოხი, რომელიც ბავშვების სათამაშოს წარ-
მოადგენს, ბავშვები ქაქუჩელა ჯოხს გუთანს ეძახიან და სათამაშო-
ნი იგი „სახვნელის“ როლს ასრულებს. ბავშვები ამ ჯოხით „ხნა-
ენ“ მიწას: ისინი ამ ჯოხზე კანაფით ან თოკით ამაგრებენ ხისავე
უღელს, შიგ ორი ბავშვი გაებმება ხელებით და მესამე კი ბო-
ლოზე აწევდა, რათა ხის „აკვი“ (ქაქუჩელას წვერი) მიწაში ჩაჯ-
დეს და მიწა აჩიჩქნოს; შემდეგ კი ამ აჩიჩქნილში პურეული ან
ბოსტნეული დათესონ.

სოფ. დილომში მუშაობის დროს მთხრობელმა ან. სონდულაშ-
ვილმა ქაქუჩის შესახებ შემდეგი მიაზბო: „ქაქუჩს თელისაგან და

შენიღის ხისაგან გამოვთლიდით. პირზე თუ რკინა არ გვეონდა, მაშინ ძროხის რქას ცეცხლში გავათბობდით, პირს დავებრტყელებდით და ისე ვამუშავებდით“-ო.

ზემოთქმულის საფუძველზე შეიძლება ვივარაუდოთ, რომ სამიწათმოქმედო იარაღების თავდაპირველ სახეს ქაქუჩისნაირი ბიწის საჩიჩქნი იარაღი წარმოადგენდა. ამას ეთნოგრაფიული მონაცემის გარდა გვაფიქრებინებს განათხარი მასალაც. ასე, მაგალითად, ურბნისიდან ორი კილომეტრის დაცილებით აღგილ „ქვაჯხელებთან“ აღმოჩნდა ენეოლითური ხანის ნაშოსახლარი ბორცვი, სადაც ნაპოვნია ადამიანის მიერ დამუშავებული რქა, რომელიც მიწის საჩიჩქნ ქაქუჩს მოგვაგონებს (საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის არქეოლოგიის განყოფილების კოლექცია, № 15 — 55 — 206, იხ. ტაბულა III). ეს განათხარი ენეოლითულ ადამიანს უნდა გამოეყენებინა როგორც საჩიჩქნად ისე ამოსადირკავად. საერთოდ აღსანიშნავია ის ფაქტი, რომ რქის გამოყენება ნეოლითის ხანისათვის საკმაოდ განვითარებული ჩანს. საქართველოს ტერიტორიაზე მოსახლე ნეოლითელი, როგორც არქეოლოგიურმა მასალებმა ცხადყო, რქის თოხებს იყენებდა. რქის თოხების გამოყენება ნეოლითის ხანისათვის, არქეოლოგ ნ. კილაძის აზრით, დაკავშირებული უნდა ყოფილიყო გარკვეულ სამეურნეო კულტურასთან. კერძოდ, იგი ამ კულტურაში ფეტვს ევარაუდობს, რომელიც არ მოითხოვს ნიადაგის ღრმად დამუშავებას და ამავე დროს საქართველოსათვის საკმაოდ ძველ ხორზლეულთა სახეობად ითვლება¹⁷². ეთნოგრაფიულ ყოფაში რქის გამოყენება შეიმჩნევა ყავარჯნებზედაც, რომელიც ქაქუჩის სახეს ღებულობს და უწოდებენ „კაქუჩელა ჯოხს“.

მიწათმოქმედების შრომის იარაღების, კერძოდ სახენელთა განვითარების საფუძველად, მკვლევართა ერთ ნაწილი (ჰანი, ბრაუნგარტი, რაუ) თოხს მიიჩნევს, მეორე — ბარს (ლეზერი. ბიშოპი), მესამენი კი ბარსაც და თოხსაც (ნოშპა, მონტადონი)¹⁷³ გერმანელი ეთნოგრაფის Rothe de Hauss-ის აზრით „უძველესი სახენელის ტიპი არც თოხიდან და არც ბარიდან არ უნდა მომდინარეობდეს, არამედ ისეთი საშუალო იარაღიდან, რომელიც

¹⁷² Н. З. К и л а д а с, Многослойный археологический памятник „Сзгварджиლე“, საქ. მეცნ. აკად. შოამბე. ტ. XIV, № 9, 1953, გვ. 565; გ. ჯაღაბაძე, აღმოსავლეთ საქ. სამიწათმოქმედო იარაღების ისტორიიდან, გვ. 123.

¹⁷³ Г. Ч и т а я, К вопросу о происхождении абхазских пахотных орудий, საქართველოს მეცნ. აკადემიის შოამბე, ტ. II, თბ., 1941, გვ. 296.

ცორმით ნიჩაბს წააგავს და ბარისაგან განსხვავებით რამდენადმე წინგნით მოხრილი სამუშაო პირით ხასიათდება. ამავე ავტორის აზრით, ზენა-თესვა ნეოლითის ხანიდან უნდა დაწყებულიყო. გ. ჯალაბაძე თავის შრომაში („აღმოსავლეთ საქართველოს საშიწათმოქმედო იარაღის ისტორიიდან“) იხილავს რა სამიწათმოქმედო იარაღებს და ზემოთ მოყვანილ ფაქტებს, მის შიერ მოპოვებული მასალების საფუძველზე დაასკვნის, რომ „სახვენელის პირველი სახეობა ბართოხის ტიპის იარაღიდან უნდა განვითარებულიყო“. ამასთან ერთად, საჭიროა დავძიხოთ, რომ ბართოხას განვითარებამდე არსებობდა ისეთი სამიწათმოქმედო იარაღები, როგორც არის, მაგალითად, „ქაქუჩი“, „ბარულა“, ანუ „ჩეკი“ და ზათთან შეფარდებით ადამიანის საყრდენი ჯოხი, რომლის სახელური ქაქუჩს წარმოადგენს, ხოლო წვერი „ბარულას“. ამაზე მეტყველებს ურბნისში განათხარი ენეოლითური ადამიანის სამიწათმოქმედო იარაღი, რომლის ერთი თავი წარმოადგენს ქაქუჩს, მეორე კი ბარულას.

აღსანიშნავია, რომ ზემო ქართლსა და ბორჯომის ხეობაში დღესაც მებოსტნეობაში შალთის მაგივრად „ქაქუჩს“ ხმარობენ, რომლის ტარის ზემო ნაწილი, ბარულას წარმოადგენს და ადგილობრივი მკვიდრნი „ბოსტნის ჯოხს“ უწოდებენ.

მ ა რ გ ი ლ ი, ა ნ უ „პ ა ლ ო“. აღმოსავლეთ საქართველოს მიწათმოქმედებასთან დაკავშირებულ სამეურნეო იარაღების წყკრიეში თავისი სიძველითა და მარტივი აგებულების მიხედვით უბრალო ხის გათლილი „პალო“ წარმოგვიდგება, რომელსაც მარგილიც ეწოდება. „პალო“ მებოსტნეობაში და საერთოდ სოფლის მეურნეობაში გავრცელებულ სამიწათმოქმედო იარაღს წარმოადგენს, პალოს წვერი შუბისებურია (წალდით თლიან), თავი კი ოდნავ მოხრილი ხელში საჭერად. მას იყენებენ ნივრის, კარხლის, ლობიოს, სიმინდის, კიტრის და სხვათა სათესად, რასაც „პალოთი თესვა“ ეწოდება. პალო იხმარება კიდევ ბოსტნეულის, ბადრიჯნის, წიწაკის, კომპოსტოს, ხახვის, კარხლის, პიტნის, ტარხუნის, თამბაქოს და სხვათა რგვაში. აქაც, როგორც თესვის დროს „პალოთი რგვას“ უწოდებენ თბილისის სანახებში. ამავე დროს, პალოს იყენებენ ხშირად ძირხვანეულისა და ბოლქოვანი ბოსტნეულის ამოსაღებად.

პალოს სამასალედ ხმარობენ ყველანაირ ხეს, განსაკუთრებით თელას (იხ. ტაბ. I, სურათი 2, 3, 4, 5, 6).

ჩეკი. „ჩეკი“ აღმოსავლეთ საქართველოში ფართოდ ცნობილი იარაღია და ხშირად მას „ბარულასაც“ უწოდებენ. „ჩეკი“, ანუ „ბარულა“ ერთობ მარტივი და პრიმიტიული იარაღია თავისი გარეგნობითაც. მისი უმარტივესი ფორმა გამოიყენებოდა ველური მხალეულის შეგროვების მიზნით. „მხალზე წამსვლელი“ მოჭრიდა სწორ ხეს, გათლიდა და ერთ წვერს ორთავე მხრიდან ბრტყლად „ჩაუჩეკავდა“ წალდით, ხოლო მეორე წვერს ხელში მარჯვედ დასაჭერად „თავს მოუშორავდა“ კობტად და ისე წავიდოდა მინდორში ან ტყეში მხალეულის შესაგროვებლად. ჩეკი გამოიყენებოდა სატაყურზე, სვინტრზე, არჯაკელაზე და სხვადასხვა მინდორის მხალეულზე. ამავე დროს, ჩეკი გამოიყენებოდა პურის ყაზების სამარგლავადაც. ჩეკის გამოყენებას ადგილი ჰქონდა აგრეთვე მოხსნულ მიწაში „ბელტების დასაფშვნელადაც“¹⁷⁴. ამას გარდა, ჩეკს დიდი მნიშვნელობა აქვს მებოსტნეობაში. იქ, სადაც შალთა და ქაქუჩი არ გვხვდება ჩეკი ასრულებს მის დანიშნულებას. ამ მიზნით მას პირზე უკეთებენ მკედლასაგან გამოკედლილ სპეციალურ რკინის პირს; ჩეკის სიმაღლე ერთ ან მეტრნახევარს აღწევს. „ჩეკა“, ანუ „ბარულა“ ერთი პირველთაგანი უნდა ყოფილიყო, რომელმაც პირის საფარველად გამოიყენა მაგარი და ხეზე გამძლე ლითონის „ქალამანი“ (ბუნი)¹⁷⁵.

როგორც უკვე ზემოთ აღვნიშნეთ, ტაოლოგიური ნიშნების მიხედვით „ბარულას“ ახლო დგას, ერთი მხრივ, „ბარი“ დასრულებული ფორმით, მეორე მხრივ, „პალო“, ხოლო, მესამე მხრივ, საბჭენი ჯოხი, რომელიც საქართველოს მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ხის ფონდში მრავლად მოგვეპოვება. მხედველობაში გვაქვს საბჭენი, თუ სანადირო ჯოხი — მუჭირა. უნდა ითქვას, რომ „ჯოხი კაცობრიობის უძველესი სამეურნეო იარაღია, რომელსაც საბრძოლო დანიშნულებითაც დიდი ხნის განმავლობაში იყენებდნენ. კერძოდ, საბრძოლო შუბი ჯოხის განვითარების გარკვეული სახეობაა, რომელიც სამეურნეო დანიშნულებას ჯოხისაგან განსხვავებით სათანადო წვერბუდიანი ლითონით იყო შეიარაღებული. ზოგჯერ ეს საბრძოლო დახინძნულების ჯო-

¹⁷⁴ ალ. რობაქიძე, კოლექტიური ნაღრგის გადმოწამების რაკაში, 1941, გვ. 42—43.

¹⁷⁵ ნ. რეხვიასვილი, მაის ზივის მოქმედებასთან დაკავშირებული სამეურნეო იარაღები, გვ. 7 (ხელნაწერი).

ბი — შუბი სამეურნეო დანიშნულებითაც გამოუყენებიათ¹⁷⁶ (იხ. ტაბ. III). ამ მხრივ „ქაქუჩი“ და „ჩეკი“, თავისი მონაცემების მიხედვით, უძველეს სამეურნეო თუ საბრძოლო იარაღებთან ძალზე ახლოს დგანან.

შ ა ლ თ ა. მებოსტნეობის კულტურებში ერთ-ერთი მთავარი ადგილი მიწის სამუშაო იარაღებიდან შალთას უნდა მიეკუთვნოს. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების რკინის ფონდში დაცულია შალთების სხვადასხვა სახეები, რომლებიც თბილისის სანახებშია შეკრებილი. იხ. კოლექცია №№ 37 — 56/2, 34 — 56/3, 34 — 56/4, 34 — 56/5, ტაბულა IV.

შალთების ამ სახეებიდან განსაკუთრებით გავრცელებულია წერაქვისებური შალთა. ასეთი სახის შალთა ორი ნაწილისაგან შედგება, პირისა და წვერისაგან, რომელსაც შუაში, ისე როგორც წერაქვს, სატარე ყუა აქვს. გვხვდება ორწვერა და სამწვერა შალთებიც, რომლის დანიშნულებას წარმოადგენს ნათესის გადაფოცხვა და ბოსტნეულში ხმელი ბალახისა და კაქვიკის გასუფთავებაც (იხ. ტაბ. IV., სურ. 4).

აკად. ს. ჭანაშვიას სახელობის საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ლითონის ფონდში დაცულია სამეურნეო შრომის იარაღები (იხ. კოლექცია №№ 21 — 45/3, 27 — 32/36, 28 — 45/3, 21 — 48/3, ტაბ. V), რომლებიც ცალპირა სამუშაო იარაღს წარმოადგენენ, რასაც თავზე შალთის მსგავსად ტარი ეყრება და, ვფიქრობთ, ყველა ეს იარაღები შალთის მსგავს იარაღად უნდა ვიგულისხმოთ, რომელიც ქარჩის სახელით არის ცნობილი.

შალთები ფართოდაა გამოყენებული თბილისის გარეუბნების მებაღეობა-მებოსტნეობაში (დიღუბე, საბურთალო, ორთაჭალა, დილომი, ბაგები, ვეძასი, თელეთი, გლდანი, ავჭალა და სხვა). ხოლო შიდა ქართლში ხმარებაშია შალთის მაგივრად რკინის სამკუთხა ნაჭერა, რომელსაც ხის ტარი აქვს. ერთი ასეთი ეგზემპლარი დაცულია საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ლითონის ფონდში (იხ. კოლექცია №37 — 56/1), რომელიც ჩამოტანილია ჩვენს მიერ სოფ. ტყვიავიდან. ამავე

¹⁷⁶ გ. ნიორაძე. არქეოლოგიური დახვერვები ნტკერის ხეობაში, საქ. მუზეუმის მოამბე, ტ. XIII, 1942, გვ. 187.

მხარეებში, კერძოდ, გორის, ხაშურის და ბორჯომის რაიონში შალთას სცვლას „ქაქუჩის“ მსგავსი ჯიხი, რომელსაც „ბოსტნის ჯიხი“ ეწოდება.

როგორც აღვნიშნეთ, შალთას მებოსტნეობაში ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავს. შეიძლება ითქვას ისიც, რომ იგი თავისუფლად სცვლის თიხს ბოსტნეულის მოვლის დროს. ასე, მაგალითად, ბოსტნეულთა მთელი რიგი კულტურების დამუშავება შალთის გარეშე წარმოუდგენელაა. ისეთი ბოსტნეული როგორცაა, ხახვი, სტაფილო, კარხალი, პამიდორი, ოხრახუში, ქინძი, რეპანი, ისპანახი, ტარხუნა, წიწაკა და ა. შ. მოითხოვს განსაკუთრებულ მოვლა-პატრონობას. ამ მხრივ შალთა ისეთი საბოსტნე იარაღია, რომლის პირი და წვერი ნაზად და სათათაოდ უფხვიერებს ბოსტნეულს თითოეულ ძირს. მარგვლის დროსაც შალთა აუცილებელი იარაღია; შალთის წვერი ძირიანად ყრის ყველა ზედმეტ ბალახს. იქ, სადაც წვერი ვერ საქმობს, შალთის პირი მუშაობს ამოთხვნის საშუალებით.

მებოსტნეობაში შალთვა შრომის ერთ-ერთი მთავარი და აუცილებელი პირობაა, ისევე, როგორც მემანდვრეობაში სიმინდისათვის თიხნა. ყველა მებოსტნე ცდილობს ქორფა ბოსტნეული თავის დროზედ აშალთოს, არ დააგვიანოს და რაც მოსავალში მეტჯერ „შეიტანს შალთას“ მით უკეთეს მოსავალს მიიღებს; შალთა ძეურნეობის ყველა დარგში გამოიყენება. ყანების მარგვლაში, ქორფა სიმინდისა და ლობიოს აშალთვაში და ა. შ. ამიტომაც არის ხოლმე, რომ ადრე გაზაფხულიდან შალთვის დროს დიდია მოთხოვნალება მუშა ხელზე. შალთვაში უფრო მეტად ქალთა შრომას იყენებდნენ. ქალებმა იცოდნენ შალთვაში ნაცვალგარდად სიარული, შველა და ბოლოს ქირით სიარულიც. დაქირავებულ ქალს შალთვის დროს აძლევდნენ სამ პირ საქმელს, დილით, შუადღისას და საღამოს.

შალთა გამოიყენება თესვის დროსაც, მაგალითად, სიმინდის, ლობიოს, ნივრის, კატრის, კარხლის, გოგრის და სხვა ბოსტნეულის თესვაშიაც. კერძოდ, შალთის პირით ფუშტას ან კაწარს გაავლებენ, თესლს ჩასთესავენ, წვერით მიწას მაყარაინ და მოფოცხავენ.

შალთა სულხან-საბა ორბელიანსაც აქვს მოხსენებული, რომლის განმარტებით შალთა „არს რკინისაგან ქმნილა მოკაცული ნამგლის სახედ და დაკბილული ზოსტნეულთა, მწვანილთა გასამარგვლე-

ლად სახმარი¹⁷⁷. სწორედ ასეთ შალთას მივაკვლიეთ სოფ. დილონში, რომელსაც ყოფაში დღესაც იყენებენ (იხ. საქართველოს სახ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ლითონის ფონდის კოლექცია № 36 — 56/1, ტაბულა VI, სურათი პირველი).

ასეთივე ტიპის შალთა დავამოწმეთ თბილისის გარეუბანში სოფ. ბაგებში, ოღონდ ას შემოაღწერილისაგან განსხვავებით უკბილო იყო.

შემოადინებული შალთის ძველი სახე მოგვაგონებს ნეოლითურ განათხარს, კაყის ნამგლის პარებს, რომელიც მრავლადაა აღმოჩენილი საქართველოს ტერიტორიაზე.

შ ა ლ თ ა თ ო ხ ი. შალთათოხი (საქართველოს სახ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ლითონის ფონდის კოლექცია № 53—39/8) გავრცელებულია თბილისის გარეუბნის მებოსტნეობაში. შალთათოხი ორი ნაწილისაგან შედგება — თოხისაგან და შალთისგან. თოხის პირი პატარა, მოქანდულია, ხოლო შალთა ჩვეულებრივი შალთის პირის ოდენაა. ჩვეულებრივ შალთათოხს ხშირად „ტარხუნის თოხს“ უწოდებენ, რადგან ტარხუნის განლაგება კვლებში და მისი თვასება მოითხოვს სპეციალურ იარაღს. ტარხუნას თოხნიან, როცა კარგად წამოიზრდება, მანამდე კი შალთით უვლიან. თოხნის დროს, ტარხუნის „ველს“ თოხას პირით გასთოხნიან. ხოლო ტარხუნის ძირებს შალთის პირით ამოსჩიჩქნიან.

მთხრობელთა გადმოცემით, შალთათოხი მარჯვეა და ყველა ბოსტნეულის ძარს კარგად უდგება, „სადაც საჭიროა თოხის პირს ვიხმარებთ, სადაც კიდევ საჭიროა შალთის პირსა. შალთის პირს უფრო ბოსტნეულის ძირას დასარბილებლად და ბალახების გამოსაცლელად ვხმარებთ“ (ს. დილომი, 1957, მთხრობელი კოლა ჯიორგის ძე თოფჩიშვილი. 44 წ.).

თ ო ხ ი. მებოსტნეობის ინტენსიურობამ სამიწათმოქმედო იარაღების სხვადასხვა სახე წარმოშვა. ერთ-ერთი ასეთი იარაღია თბილისის სანახებში გავრცელებული თოხის შემდეგი ტიპები: ბოსტნის თოხი, მხრებგაშლილი, მოქანდული (ტაბ. VI, კოლექცია № 62 — 39/23). მხრებდახრილი, მაღალი, იმერულ თოხად წო-

¹⁷⁷ სულხან-საბა ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, პროფ. ი. ყიფშიძის და პროფ. ა. შანიძის რედაქციით, 1958.

დებული (იხ. ტაბ. VII, საქართველოს სახ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ლითონის ფონდის კოლექცია №62—39/22), „მეზალური“, ოთხკუთხა, მხრებგაშლალი. ოდნავ მოხრილი (იხ. ტაბ. VII, საქართველოს სახ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ლითონის ფონდის კოლექცია №30 — 40/7), „ხელეჩო თოხი“ მას „იმერულსა“ და ხშირად „აფხაზურ“ თოხსაც უწოდებენ თბილისის სანახებში. „შალათოხი“, „წიწაკის თოხი“, რომელიც ხასიათდება ვიწრო პირით და მაღალი ტანით, „ხახვის თოხი“, პატარა პირწაქრილ თოხს წააგავს, სწევს შალთის მაგივრობას. ასეთი ტიპის თოხი საქართველოს სახ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ლითონის ფონდშიაც არის დაცულა (კოლექცია №63 — 29/28). მას იმერეთში „კეკო“ ეწოდებოდა¹⁷⁸.

აღსანიშნავია, რომ სვანეთის ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში დამოწმებულია ხის თოხების გამოყენება. მეცნ. კანდიდატის ნ. ჩართოლანის გადმოცემით, არა მარტო ხის თოხები ყოფილა გამოყენებული სვანეთში, არამედ ხის ბარებიც. საერთოდ აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში თოხის გამოყენება მიწის დამუშავების საქმეში მეტად დიდია. იგი გამოიყენება ნაბარის გასათოხნად, ესე იგი ბელტების¹⁷⁹ დასაშლელად, ბოსტნეულის მოსავლელად, ბაღ-ვენახის, სიმიდის, კარტოფილისა და ბაღჩეული კულტურების გასათოხნად და სხვა.

ზოგიერთი მკვლევრის აზრით, თოხით მიწათმოქმედების წარმოება მემინდერეობაში წამყვანი არასდროს და არც ერთი ტომისათვის არ უნდა ყოფილიყო, რომ თოხურ მიწათმოქმედებას მხოლოდ დამხმარე მეურნეობის წარმოებაში შეიძლებოდა ჰქონოდა გამოყენება¹⁸⁰. აღნიშნული მოსაზრება, ეტიქრობთ. ერთობ გაუმართლებელია, დღევანდლამდე ეთნოგრაფიულ ყოფაში შემონახულია მემინდერეობაში ახალი თესლის თესვა თოხის მეშვეობით. ნაკეთზე ჯერ ახალ თესლს დათესდნენ და შემდეგ კი თოხით მიწას გადაჩერკნიდნენ. ამას გარდა მიღებულია ფერდა ადგალების თოხით გადაბრუნება, რასაც მარცვლეულის თესვისათვის იყენებენ. მებოსტნეობაში კი თოხი მრავალნაირად მოწმდება როგორც წამ-

¹⁷⁸ ვ. ბერიძე. სიტყვის კონა, გვ. 20.

¹⁷⁹ А. В. Арциховский. Социологическое значение эволюции земледельческих орудий, РАНИОН, 1, М., 1927, გვ. 128.

ყვანი იარაღი. მომკილ ნამკვებში პამიდერისა და სხვა ბოსტნეულის დარგვის შემდეგ მხოლოდ თოხი ასრულებს მთავარ საქმეს.

როგორც ცნობილია, ისტორიულ ხანაში საველე მეურნეობა და მიწის დამუშავება მარტო სახვნელით არ წარმოებდა, არამედ თოხითაც. ამ საკითხის გასაშუქებლად საინტერესო ცნობა მოეპოვება გიორგი მთაწმინდელს თავის საინტერესო თხზულებაში, სადაც ნათქვამია, რომ ათონის მთაზე ივერიის ლავრაში ქართველი ბერები სასოფლო მეურნეობას ეწეოდნენ. რადგან „ბურღალთაგან ყოველნი სოფელნი ჰირსა შინა იყვენენ და კხინლა უკარულ და ჰირისა მაგიერ უფროჲსი სათესავი მთასა შინა იქნებოდა თოკითა, საწუნე და დიკაჲ და სელი და თივისა თიბაჲ და ამას ყოველსა ძმანი შურებოდიან და ვინაჲთგან ყოველნი იქმოდეს, არა უმძიმდა, არამედ უდრტვინველად და სიხარულით იქმოდეს“¹⁸⁰. ამგვარად, როგორც ჩანს, მიწა მე-X — XI სს-შიც „თოხით უნდა დაემუშაებინათ საყანედ. მაშასადამე, „თოკი“ მარტო საბოსტნე და საბაღე მეურნეობისა და გამარგვლისათვის განკუთვნილი იარაღი კი არ ყოფილა, არამედ გარკვეულ პარობებში ხორბლისა და მარცვლეულის მოსაყვანადაც აუცილებელ იარაღად დარჩენილა“¹⁸¹. საერთოდ საფიქრებელია ის ფაქტიც, რომ არქეოლოგიური გათხრებით მოპოვებული ბრინჯაოს თოხებიც ამის ნაჩვენებელი უნდა იყვეს. მკვლევართა აზრით, ბრინჯაოს ხანის საქართველოს ტერიტორიაზე მიწათმოქმედებაში გაბატონებული იარაღი თოხაა¹⁸². და მართლაც ბრინჯაოს ხანის საქართველოში ნაირსახოვანი თოხები დასტურდება. ამავე ხანის თოხებზე დაკვირვება გვარწმუნებს, რომ აღნიშნულ იარაღებს საკმაოდ საფუძვლანად ჩამოყალიბებული წინაპარი გააჩნდა. მათში დაცულია საერთოდ თოხისათვის დამახასიათებელი ყოველგვარი პირობა: წელში ოდნავ მოხრილია, ტარსაგები გამოყვანილია საკმაო სიფრთხილით და ბრინჯაოს როგორც რბილი ლითონის ძალის სათანა-

¹⁸⁰ ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი პირველი, 1930, გვ. 211.

¹⁸¹ იქვე, გვ. 211.

¹⁸² ოთ. ჯაფარიძე, მიწათმოქმედების იარაღები დასავლურ ქართულ კულტურაში, თსუ შრომები, ტ. 47, 1953, გვ. 213.

დო გათვალისწინებით. ამიტომ ტარსაგები ყუაშილიანი აღნაგობით ხასიათდება და ხშირად პირის მეტი სიმაგრისათვის გრძელი ნეკნებიც ჩასდევს¹⁸³ (ლითონის ფონდის კოლექცია №28—49/1, 30—4). ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში მხრებდაშვებული თოხიცაა დაწერწმებული (იხ. კოლექცია № 35—50 1). აართივი¹ თოხები აქელოგოიურ მასალებშიც მრავლად დასტურდება¹⁸⁴. ამ თოხისათვის დაზახასიათებელია მაღალი ტანი (ძირითადად ბრინჯაოს და რკინის თოხებში) და მოკლე გორდაპირი. ბრინჯაოს თოხებისათვის დამახასიათებელია ვიწროწვეტიანი ტანი (ბრინჯაოს თოხები კოდის წყაროდან¹⁸⁵). განათხარი რკინის თოხები ფორმას იცვლის და პირის სიგანე თანდათან ფართოვდება (რკინის თოხი სოფ. ორბლიდან საქ. მუზეუმის არქეოლოგიის ფონდი 12—28/5, 12—28/4). მხრებდაშვებული თოხები გავრცელებულია, როგორც დასავლეთ საქართველოში (იმერეთი), ისე აღმოსავლეთ საქართველოში (ჭიჭიყი). საერთოდ უნდა აღინიშნოს, რომ მხრებდაშვებული თოხი. ოთხკუთხა თოხებთან შედარებით უფრო თოხის პირვანდელ სახეობას მოგვაგონებს და ბრინჯაოს თოხების გარკვეული განვითარების შედეგად მიღებული ჩანს. ხოლო ოთხკუთხა თოხი აღნიშნულის შემდგომ განვითარებულ სახედ გვესახება. ე. ი. როგორც ეთნოგრაფიულმა სინამდვილემ შემოგვინახა, თოხების სახეებში შეიძლება დავყოთ ძირითადად ორ ჯგუფად.

პირველი ჯგუფია მხრებდაქნილი და პირგანიერი თოხები, მეორე — მხრებგაშლილი, პირვიწრო და წვერიანი თოხები, ხოლო თავის მხრივ, როგორც პირველი, ისე მეორე შეიძლება დაიყოს რამდენიმე ცალკეულ ტიპად და გახსხვაებულ ხასიათის მქონე ერთეულებად¹⁸⁶. და თუ დღევანდელ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეს გადავხედავთ დავინახავთ, რომ თოხთა ტიპებს შორის ძირითადად გაბატონებულია და გავრცელებულია ფართოპირიანი, მაღალბეჭებიანი და ტანმოხრილი თოხი, რომელსაც

¹⁸³ ნ. რეხვიაშვილი, ქართული სამეურნეო იარაღი, საქ. სახ. მუზეუმის მოამბე, ტ. XVIII, 1954, გვ. 100, 103, 104.

¹⁸⁴ ოთ. ჯაფარიძე, დასახელებული ხაშრომი, გვ. 224.

¹⁸⁵ იქვე, გვ. 194.

¹⁸⁶ ნ. რეხვიაშვილი, მთის მიწათმოქმედებასთან დაკავშირებული სამეურნეო იარაღები, გვ. 14 (ხელნაწერი).

ზშირად „ბოსტნის“ თოხს უწოდებენ და ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ნაირი სახესხვაობითაა წარმოდგენილი. ხოლო რაც შეეხება „თოხის მეორე ძირითად სახეობას, ვიწროპირიანებს, წვერწამახულ თოხებს — ისინი შედარებით იშვიათია. ეს ადვილი გასაგებიცაა. ის კონკრეტული ფუნქცია, რომელიც ვიწროპირიანი თოხებისათვის იყო გამიზნული, ან საესებით გაუქმებულია, ან რალზე შეზღუდულია. ცხოვრების პრაქტიკული მოთხოვნილებებისა და რეალურა საჭიროების მიხედვით ესა. თუ ის სამუშაო იარაღი განაგობდა არსებობას, ან გადადიოდა ხმარებიდან. ასე მოუვიდა ზოგიერთი სახისა და ხასიათის თოხს, რამდენადაც იგი ვერ უპასუხებდა, ან უპასუხებდა მაგრამ საჭირო სამოქმედო სარბიელა არ გააჩნდა ყოფიერებაში¹⁸⁷. მაგალითად, ასეთი ბედი ეწია ხელეჩოს ტიპის თოხსაც, რომელიც მეცხრამეტე საუკუნეში ფართოდ იყო გავრცელებული და უწოდებდნენ „აფხაზურ თოხს“. ხელეჩო თოხი, ანუ „აფხაზური“ თოხი ხასიათდებოდა კარგი ფხითა და გამჭრელიანობით, რაც დიდად გამოიყენებოდა მებოსტნეობაში, ხშირა ნათესების გასათოხნად. მაგალითად, ხახვის, კარხლის, წიწაკის და რიგი სხვა ბოსტნეულისა და ამავე დროს გამოიყენებოდა „ხელის ბელტების დასაფხვნელად“ (დილომი, 1958, მთხრობელი ივანე ხუცაშვილი, 70 წ.). ამავე დროს იყენებდნენ დაუბარავ მიწაში დარგული ბოსტნეულის გასათოხნად და საუკეთესო იარაღად ითვლებოდა მებღღობა-მებოსტნეობაში. ყამირი მიწის გატეხვის შემდეგ ერთ მთავარ როლს ხელეჩოთოხი ასრულებდა, სადაც აუარებელი ჭირკი და მცენარის ფესვბუწკნარი იყო თავმოყრილი ამ თოხის მეშვეობით ყრიდნენ, რომლის ვიწრო სქელი პირი, მძიმე ყუა საკმაოდ და მონერხებულად ასრულებდა თავის ფუნქციას, რასაც ხელს უწყობდა ტანის მოხრილობა და მკრეწი გაღესილი პირი. ხელეჩოსნაირი თოხების გამოყენებას რუსეთის სინამდვილეშიც ჰქონია ადგილი, სადაც იგი აგრეთვე ახლს იარაღად იყო მიჩნეული¹⁸⁸. ხელეჩოსნაირ თოხს თავისი სხვაობა გააჩნია და ძალიან ახლო დგას თავისი ტიპური ფორმით მხრებდაშვებულ თოხთან. ეთნოგრაფიულ ყოფაში, როგორც ხელეჩოს

¹⁸⁷ ნ რეხვიაშვილი, ნთის ნიწათმთქმედასთან დაკავშირებული საწყურნეო იარაღები, გვ.14 (ხელაწერი).

¹⁸⁸ П. Н. Третьяков, Подсеное земледелие в Восточной Европе, ИГАИМК, т. XIV, вып. I. М., 1922, гл. 21.

ტიპის თოხს, ისე მხრებდაშვებულ თოხს ეწოდება „იმერული“, ან „აფხაზური“ თოხი, რომლებმაც მეოცე საუკუნის პირველი ნახევრისთვის თანდათანობით მნიშვნელობა დაკარგეს და იშვიათად თუ შევხვდებით სოფლის მეურნეობაში. მის მაგივრობას სწევს მრავალი ტიპის ბოსტნის თოხი, რომლებიც ზემოთ ჩამოვთვალეთ. საერთოდ ბარის მრავალფეროვანი მეურნეობა, მთის მეურნეობასთან შედარებით აპირობებს თოხეულთა მრავალფეროვნებას.

წერაქვი და ცულწერაქვა. სოფლის მეურნეობაში, კერძოდ, მებაღეობა-მევენახეობაში წერაქვს ერთი საკმაოდ მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავს. ისე, როგორც კაკუჩი, შალთა და თოხი, წერაქვიც იმავე პრინციპზეა აგებული. მაშინ, როდესაც ბარი ფეხის დაწოლის მეშვეობით ბელტს წინ გადაბარავს, წერაქვი ამ საქმეს დარტყმით ანხორცაელებს. ისე, როგორც თოხნის დროს. ბარვისას ბარით მუშაკი სახნავ მიწას ზურგშექცევით უდგას და ისე ამუშავებს მას; ამასთანავე ნაშალ მიწას ბარის პირით იღებს და თავდაღმა აგებს, დაწერაქვებისას წერაქვით მუშაკი სახნავ მიწას პირშექცევით უდგას და ისე ამუშავებს მას. მორღვეულ მიწას თავისაკენ მოიხვეჭს და წინ ასე მიდის. არსებითად მისი მოქმედება, გარეგანი შესრულების წესების მიხედვით, თოხის მუშაობას წარმოადგენს¹⁸⁹. როგორც გამოვლინდა, წერაქვი აღმოსავლეთ საქართველოს ყოფაში მრავალი სახესხვაობითაა წარმოდგენილი (იხ. ტაბ. VIII), რაც შეეხება წერაქვის განსხვავებას, გამოწვეულა უმთავრესად პირის მოყვანილობით, ან კიდევ შემადგენელი ნაწილების მახედვით ერთი რიგის წერაქვებს, მხოლოდ ცალი თავი (მხარი) გააჩნიათ. მეორე რიგისას ორივე მხარი (თავი) აქვთ. ამასთანავე, ერთიც და მეორეც შეიძლება იყოს: პირის მიხედვით წვერიანი, პირიანი, ტანმრგვალი, კუთხედი, სოლებრივი. სატარის მიხედვით — შემოკვეცილი, გულდია, უბედაზურული. ტარის დაგების მიხედვით — კუტი „გაწვდილი“ (გამართული). იმ შემთხვევაში, როდესაც წერაქვი ორთავიანია, თითოეული მხარე

¹⁸⁹ ნ. რეხვიაშვილი, ღოთს ნიშანმოქმედებათან დაკავშირებული საწერნეო იარაღები, გვ. 10 (ხელნაწერი).

შეიძლება ერთნაირი იყოს ან სხვადასხვა სახისა¹⁹⁰. ველზე მუ-
წაობისას დავინახეთ, რომ მებაღეობა-მებოსტნეობამ შეიმუშავა
წერაქვების სხვადასხვა ტიპები. მაგალითად, თბილისის გარეუბ-
ნის მებოსტნეობაში ვხვდებით თოხწერაქვს, რომელიც ძალიან
გავს შალთათოხს. მხოლოდ ეს იმით განსხვავდება, რომ თოხწე-
რაქვის ნაწილი მრგვალწვერიანი იარაღისაგან შედგება, რომე-
ლიც ქვებას ამოსაყრელად არის გამიზნული. ამავე სანახებში
დავაპოვნეთ ცულწერაქვა, რომელიც მრავლად მოიპოვება და იგი
მებაღის განუშორებელი სამეურნეო იარაღია. ერთი ასეთი ცულ-
წერაქვა ჩამოვიტანე სოფ. დიღმიდან (იხ. საქ. სახ. მუზეუმის
ეთნოგრაფიის გან-ბის კოლექცია № 41—57/2). იგი გამოიყენება
ძირითადად ყაშირი, ჭირკიანი შიწების გასატეხად. ყაშირი შიწის ბარ-
ვის დროს. ჭირკვებსა და ბუწწნარებს ცულწერაქვის საშუალებით
ასუფთავებენ. ცულწერაქვა გამოყენებული ყოფილა ახოს აღე-
ბაშიც.

ცულწერაქვას ყოფაში სხვადასხვა სიდიდისას ვხვდებით: ზოგს
პატარას, ზოგს კიდევ დიდს. ცულწერაქვები მზადდებოდა მქედ-
ლების მიერ. ასეთივე ცულწერაქვები დაცულია აკად. ს. ჯანაშიას
სახ. საქართველოს სახ. მუზეუმის არქეოლოგიას განყოფილე-
ბაში, რომელიც ნაპოვნია სვანეთში, თიანეთის რაიონში, მარ-
ნეულის რაიონში, და სხვაგან. ყველა ეს აღმოჩენილი ცულწერაქ-
ვები „მიეკუთვნებიან ლითონის განვითარების ადრეულ ხა-
ნას“¹⁹¹ (იხ. ტაბ. VIII).

საერთოდ, როგორც აღვნიშნეთ, წერაქვს ფართო მნიშვნე-
ლობა ენიჭება, როგორც მებოსტნეობაში ისე სოფლას მეურ-
ნეობის სხვა დარგებში. მას იყენებენ საბოსტნე მიწების გასასუფ-
თავებლად, არხების გასაჭრელად, მიწის გადასაბრუნებლად და
სხვადასხვა სამუშაოებზე.

ხევიში მოწმდება წერაქვის გამოყენება თოხნაში; მაგალითად,
კარტოფილის გათოხვნისას. მოხვევები წერაქვს თოხს უწოდებ-
ენ¹⁹² და პირველ თოხნას წერაქვით თოხნიან. ხოლო მეორეს
და მესამეს ქარჩით, რასაც „ქარჩვას“ უწოდებენ.

¹⁹⁰ ნ. რეხვია შვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 11.

¹⁹¹ Д. Л. Коридзе, Новые находки медных орудий в Квемо-
Картли. Акад. Наук СССР, „Советская археология“. № 1, 1958. გვ. 137.

¹⁹² ვ. ითონი შვილი, ბენა-თესვა ხევში, თბილ. უნივერსიტ. სტუდენტთა
სამეცნ. შრომების კრებული, VI, 1953.

აღსანიშნავია, რომ ბასილ ზარზმელს აღნიშნული აქვს ერთი ფრიად საინტერესო ამბავი, რომელშიც ორთოხა ნახმარი. „აღილო კელითა თჳსითა ორთოკი რკინისა და გამოაქანდაკა ჳუარხი ლოდთა რათმე ზედა დიდ-დიდთა“¹⁹³. იქნებ ეს ის თოხია, რომელსაც მოხვევები ღღესაც წერაქვის სახელად ხმარობენ. წერაქვი კი ქვის დამუშავებაშიაც გამოიყენება.

ბ ა რ ი. აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში გავრცელებული იყო უმეტესად „ქართული ბარი“ (კოლექცია №51 — 39/14. 62—39/14), რომელიც ხასიათდებოდა განიერი, ზურგიანი ტარით, ჰქვეთრად წამახული წვერით, განიერი ბეჭებით და მოკეცილი სატარეთი. ამ ბარს „ჩამოსხმულ ბარს“ უწოდებდნენ და ზოგჯერ „ცინის ბარის“ სახელწოდებით არის ცნობილი. ბარს უგებენ ხშირად იფნის ტარს, რომელსაც ქვედა მხარეზე მარჯვნივ უკეთებენ „სატერფულს“ ე. წ. „საწერაქულს“, ანუ „კოჩას“. ეს უკანასკნელი წარმოადგენს ბარის ტარში განდაგან გაყრილ პატარა ხის ნაქერს, რომელიც ემსახურება ბარის მოქმედებას მუშაობისას. ბარით მომუშავე პირი ამ „სატერფულზე“ ურტყამს ფეხს და უადვილებს ბარს მიწაში ღრმად წასვლას და ბელტას ამოტრიალებას. ბარი იხმარებოდა სხვადასხვა მიწის სამუშაოებში: ყაშირის გასატეხად, მიწის გადასაბრუნებლად, ბალ-ვენახების დასაბარაყად, ჭაობების გატეხვაში, საძირკვლების გაქრამში, არხების ამოღებაში და რიგი სხვა ხასიათის საქმეებში.

ბარის შესახებ ისტორიული ცნობები ძალიან ნაკლებად მოგვეპოვება. ერთ-ერთი წყარო ამ მხრივ ჭრუქის ოთხთავში წარმოდგენილი ვენახის ბარის მინიატურაა¹⁹⁴, რომელიც XII საუკუნით თარიღდება¹⁹⁵. ბარვა საბატონო ბეგრის ერთი სახეობაც ყოფილა. მაგ. მეთვრამეტე საუკუნის ერთ სიგელში ბარძიმ ამილახვარი თავის მოურავს მიმართავს, სადაც ჩამოთვლილი სოფლების მოსახლეობისაგან სხვა გამოსაღებთა შორის „...ერთ ღღეს ბარ-

¹⁹³ ბასილ ზარზმელი, ცხოვრება სერაპიონ ზარზმელისა, ძველი ქართული ლიტერატურის კრესტომათია, ტ. 1, 1946, გვ. 92.

¹⁹⁴ ჭრუქის ოთხთავი, საქ. სახ. მუზეუმის ძველ ხელნაწერთა განყოფილება, ფონდი № 1567, გვ. 52.

¹⁹⁵ საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ძველ ხელნაწერთა გზამკვლევი, 1922, გვ. 188.

ვას იმსახურებდენ“-ო¹⁹⁶. მკვლევართა აზრით, თვით ტერმინი ბარ-ი კავშირში ჩანს სუმერულ mar-თან, რომლის ქვეშაც თოხი და ბარი ერთიანდება. ასევე თოხისა და ბარის მნიშვნელობას გამოხატავდა აკადურში maru. გ. ჩიტაის აზრით, mar შე-სატყვისს პოულობს ქართველურშიც ბარის, ბარგი, ბერ-გის სახელში¹⁹⁷. საერთოდ ბარი და თოხი ორი საკმაოდ განსხვავებული ფორმის სამუშაო იარაღია. პირველი ნიადაგის პირვე-ლადი სამუშაოებისათვის გამოიყენება, მეორე კი როგორც ხიადაგის პირველადი (ჩეკცენა) ისე მეორე სახის სამუშაოებისათვისაც. ორივე მათგანი კი ინდავიდუალური სახმარი იარაღია. ერთ-ითაც და მეორითაც მხოლოდ ერთი კაცი მუშაობს, მიუხედავად ამისა ამ იარაღებით მუშაობას მაინც ახლავს გარკვეული სეზონურ-ი ხასიათის კოოპერაციული მუშაობის ფორმა. ეს დროებითი შრომითი გაერთიანება ცნობილია რიგრიგასა და ნაცვალგარდის სახელით¹⁹⁸. განსხვავებისათვის არსებობს ბარისა და თოხის რიგ-რიგა ან ნაცვალგარდა. თოხნისა და ბარვის რიგრიგაში ორიდან ათ კაცამდის ერთიანდებიან. ისინი ერთი მეორეს მორიგეობით შველიან. ბარვის რიგრიგა მიღებულია შემოდგომით, ზამთარში და გაზაფხულის დამდეგს, ხოლო თოხის რიგრიგა გაზაფხულსა და ზაფხულში. სიმინდის, პამიდვრის, კომბოსტოს თოხნის დროს რიგ-რიგის თითოეული წევრი თავის დროზე უნდა გამოცხადებული-ყო სამუშაოზე ისე, რომ დილით მზის ამოსვლისას ადგილზე ყო-ფილაყო. „საღამოს შაშვი, რომ ვალობით მზის ჩასვლას ამცნობ-და, მუშაობა უნდა დაემთავრებინათ“. ვინაიდან წლის დროთა მი-ჯედვით სამუშაო დღის სიდიდე იცვლებოდა, სანაცვლოდ შვე-ლა გარკვეულ დროში უნდა მომხდარიყო. ზამთრის რიგრიგა მხო-ლოდ ზამთარში უნდა მომხდარიყო და ზამთარშივე უნდა ანა-ღაურებულიყო, ზაფხულისა—ზაფხულში¹⁹⁹. მეცხრამეტე საუკუ-ნის ბოლო ხანებისათვის მებოსტნეობის ინტენსიურად ზრდას-თან ერთად ქართული, ჩამოსხმული, წვერიანი ბარი თანდათანო-ბით მეურნეობიდან იდევნებოდა და გზას უთმობდა ბრტყელპი-რა, ბოლოშეკრილ დიდ ბარს. უნდა ითქვას, რომ პირველი-

¹⁹³ დოკუმენტები საქართველოს სოციალური ისტორიიდან, ბ. გ. 1510-1511 შვილის რედაქციით, II, 1953. გვ. 190.

¹⁹⁷ Г. Ч и т а я, К вопросу о происхождении абхазских пахотных орудий. ს.ჯ. ზეცნ. აკადემიის მოამბე, ტ. II, თბ., 1941, გვ. 296.

¹⁹⁸ გ. ჯ ა ლ ა ბ ა ძ ე, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 28.

¹⁹⁹ იქვე, ევ. 28.

მეზოსტნეობის პირშია. ცნობილმა დიდმელმა მეზოსტნეი ასლანა თეთრაშვილმა გულისტკივილით აღნიშნა, რომ: „რაც ქართული წვერიანი ბარი გადავარდა და დიდი ბარი შემოვიდა, ძველი ვაზაც და ძველი ხეებიც ამოვარდა, ბარს გაჰყვა... წინათ ბარით ვამუშავებდით მამულს და კვიანურიც იყო. წვერიანი ბარი ხეხილს ფესვებს არ უტკრიდა, განსაკუთრებათ ვაზს. აი ეხლა ყველა მეზოსტნეობას მისდევს, თუ ღრმათ არ დაბარე მიწა, ბოსტნეული არ მოვა, ამიტომ დიდი ბარი შემოვიდა და ამით ბარეა კი ვენახისათვის არ არის კარგი. ძველად თათო ასეთი ვაზი იდგა, რომ ხელს ვერ შემოუწვდნენდით. სულ კი ამ დიდმა ბარმა ამოაგდო“ (დილოში, ასლ. თეთრაშვილი, 68 წ.).

ახალ დიდ ბარს მქედლები აკეთებენ ფაბრიკული ბარასგან. სატარე გადაკერებული აქვს სამქვალებით, ოდნავ მოქანდულია. პირი მრგვლად შემოჭრილი აქვს (კოლექცია № 62—22/21. ტ.ბ. XI).

ფოცხი. ფოცხი აღმოსავლეთ საქართველოს ზეურნეობაში თითქმის ერთნაირი სახისა იყო. სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით „ესე არს ხნულის ასაოში, თითებიანი კაბდოსავით (გინა ბალახთ მოსაგროვები“), რომელიც მრავალი კბილებისაგან შედგებოდა. ასეთი ფოცხები მრავლადაა დაცული საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ხის ფონდში (№№ 51 — 39/38, ტ.ბ. XI). საერთოდ ფოცხი გამოიყენებოდა, როგორც მინდვრად თივასა და ძნის შესაგროვებლად, ასევე მეზოსტნეობაში. ბოსტნეულს თესვის დროს, დათოხნილ კვლებში დათესენ მწვანულიულს, შემდეგ ფოცხით სუფთად „დავარცხნიან“, მოასუფთაებენ ღორლისაგან და ჩეჩქისაგან და დაფოცხავენ. მეზოსტნეობის შემდგომმა ინტენსიურობამ ეს ძველი მრავალკბილა ხის ფოცხი განდევნა, რადგან, მთხრობელთა თქმით, ფოცხვის დროს „ნათესს ხვეტავს და თანაბრად ვერ ფოცხავსო“, „ერთ ადგილზე აქუჩებდა თესლს“-ო. ამჟამად მეზოსტნეობაში თბილისის სანახებში შემოვიდა და გავრცელდა მადალკბილა ფოცხი, რომელსაც მქედელი სჰედს და აქვს ოთხი კბილი (საქ. სახ. მუზეუმ. კოლექცია № 4 — 58/2), ბოსტნის თოხის სიმადლეა და ხშირად თოხის მაგივრობასაც სწევს. თანა-

ზარ კვლებს ფოცხით თოხნან. ფოცხს ტარი როგორც თოხს ისე
უკეთდება. ერთი ასეთი ფოცხი შევიძინეთ შუზეუმისათვის (ტაბ.
N 1), მეტად პრაქტიკულია და თანდათანობით გავრცელებას პოუ-
ლობს აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში. ძირითადად კა
გავრცელებულია თბილისის სანახების მებოსტნეობაში.

ბოსტნეულის შემცვლელი ბუნებრივი საკვები მცენარეები
აღმოსავლეთ საქართველოში

როცა ამა თუ იმ ხალხის ბინადარ ცხოვრებაზე გადასვლას ვიხილავთ არ შეიძლება არ გავითვალისწინოთ ის გარემოება, რომ ერთ ადგილზე მაწაზე „დაჯდომა“ დამოკიდებული უნდა ყოფილიყო მიწათმოქმედებაზე. ხოლო ამ დროს მიწათმოქმედება აქ პრიმიტიული მებოსტნეობის სახით უნდა ყოფილიყო წარმოდგენილი²⁰⁰, სადაც ამ დროს, მიწათმოქმედებას წარმართავდა ქალი, რომელაც პირველი მარტივი მიწათმოქმედებებს საწყისებთან გარკვეული სამეურნეო ტრადიციებით მივიდა. მეურნეობის ეს მარტივი წამოწყება ქალის მეთაურობათ მატრიარქალური წესის მიხედვით იყო მოწყობილი, სამეურნეო ერთეულის „სახლის“ სათავეში ქალი, დედამთავარი, დიასახლისი იდგა²⁰¹.

ხოლო პირველ ასეთ ბოსტანში, ისეთი ველური მცენარეები უნდა დანერგილიყო, რომლებსაც ადამიანი საკვებად ხმარობდა, რადგან „ცნობილია, რომ კულტურულ მცენარეთა უმრავლესობა თავის სათავეს ველურა ფლორიდან იღებს: ველური ფლორა ამ ჯგუფის მცენარეების სიის გამდიდრების დაუშრეტელი წყაროა“²⁰².

თუ ისტორიული ცნობებს მიხედვით თვალს გადავავლებთ ბოსტნეულ კულტურებს და შევადარებთ დღევანდელ შინაურ ბოსტნეულს, დავინახავთ, რომ ბევრი მათგანი დღევანდელ ეთნოგრაფიულ ყოფაში აღარ გვხვდება გაშინაურებული კულტურ-

²⁰⁰ სიმონ ჯანაშია, შრომები, 1, 1949, გვ. 131; შტრ. K. Dittmer, *Allgemeine Völkerkunde*, München 1954.; H. Helbaek, *Die Paläobotanik des Nahen Ostens und Europas: Opuscula Ethologica. Memoriae Ludovici Biro Sacra*, Budapest, 1959, გვ. 286.

²⁰¹ ს. ჯანაშია, მით. ნაშრ., გვ. 131.

²⁰² ნ. კეცხოველი, *კულტურულ მცენარეთა ზონები საქართველოში*, 1957, გვ. 323.

რას სახით. ან კიდევ პირიქით ხდება, ბევრი ველური მცენარე ქართველს მოუშინაურებია და გულმოდგინედ ეკიდება მის მოვლა-მოყვანას.

აღსანიშნავია ის ფაქტიც, რომ ისტორიულად ცნობილი ბოსტნეული კულტურის მოყვანას ერთი კუთხე თუ მისდევს, მეორე კუთხეს მიუტოვებდა მისი ბოსტანში მოყვანა და ველურად გაშეკებულს ხმარობს საკვებად. ასე, მაგალითად, ცნობილია, რომ „ჭიჭლიყას“ ანუ ეგრეთწოდებულ „წითელ“ და „თეთრ“ მხალს. აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში გარკვეული ადგილი ეჭირა, დღეს კი მის მოყვანას ხალხი აღარ მისდევს, ხოლო საკვებად ველურს, „თავისთავად მოსულს“ ხმარობს. დასავლეთ საქართველოში (გურია, სამეგრელო, იმერეთი) კი პირიქით „ჭიჭლიყას“ სთესენ ბოსტნებში²⁰³. ასე ითქმის ბალბაზე, მალოქაზე, კვლიაზე, სატაცურზე და სხვა მწვანილ-მხალეულზე. დღესაც აღმოსავლეთ საქართველოს მოსახლეობაში, როგორც ბარში, ისე მთაში ფართოდ არის გავრცელებული ველური მწვანილ-მხალეულის გამოყენება საკვებად, რომელთაგანაც აღსანიშნავია: „ჭიჭლიყა“ (წითელი ანუ თეთრი მხალი), „ნაცარქათამა“, ანუ „ქათანაცარა“, „დედაბრიკონკა“, „ჩიტითავა“, „დედაფუტყარა“, „ერბოიანა“, „ქრისტისისხლა“, „ქათმიქონა“, „გარეული ლობიო“, „დანდური“, „კვანჭალა ბალახი“, ანუ „კვანტრახა ბალახი“, „ბალბა“ (ბალბა აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ სიხაძღვილეში დამოწმებულია ხუთნაირი ჯიშის: „ძინდურის ბალბა“, „ტყის ბალბა“, „ბალბა“ და სხვა), „თათებოლოქა“ (ბალბის მსგავსი მხალია), „ტუხტი“, „მეშეხა“, „კოფრჩხილა“, ანუ „კვაფრჩხილა“, „ყუაჩოს მხალი“, „ვანძირა“, „ხაჭმაჭიქა“, „ბატის ყრონქა“, „ბრახუნა“, „ანჩხლი“, „კარაქელა“, „შრომანა“, „ფამფარა“, „ჭინჭარი“, „აქაეელა“, „ოლუნა“, „მელისკუდა“, „სატაცური“, „სვინტრი“, „ოსურმხალა“, „ქვიშამხალა“, „შქვიანა“, „ციკინიჯურა“, „ლოლო“ (ლოლოს მთაში ქეკარსაც უწოდებენ და ანსხვავებენ ერთმანეთისაგან), „არჯაელა“, „დუცი“, „დიყი“, „ჭერთხალა“, „სასხეპია“, „ბაშუ“, ანუ „ბაშო“, „დეკა“, „ხატოტი“, „კვლუაგი“, „კიტრკობალა“ (კიტრკობალა ხევისურეთში „კიტრკოშალას“ უწოდებენ), „ხოხნოტა“, „ჭიმა“, „მაყალორძა“, „ბოსტანი“²⁰⁴, „წერთხალა“, „ლანძილი“, „ველას წიწმატი“, „ხახვი“,

²⁰³ ივ. ჯავახიშვილის სახელობის ისტორიის ინსტიტუტის ენოგრაფიის განყოფილებიდან ა. ჯიციანი, შინამრეწველობის მასალები.

²⁰⁴ ხევისურეთში ვაჩხიან ერთ მცენარეს, რომელსაც მხალად იყენებენ.

„პამიდორი. ანუ ბადრიჯანი“, „პიტნა“, „ხიფხოლა“, „ძირხვენა“, „ძირა“, „ქონდარი“, „მეაუნა“ ანუ „მეაუნა“, „პრასა“ ანუ „პრასუნა“, „ტარხუნა“, „თალგამი“, და სხვა მრავალი.

საქართველო ცნობილია მრავალნაირი საკვები მცენარეებით, რომელიც ველურად იზრდება და ადამიანის კვებაში მრავალნაირი სახითაა წარმოდგენილი. შავშეთ-კლარჯეთის აღწერისას გ. მერჩულს აღნიშნული აქვს, რომ „მხოლოდ მწვანილეულობა მოიპოვებოდა უხვად და მრავალფეროვნებით ამ ორსავე თემში: „მხალთა ველისათა არს სიმრავლშ ურიცხვი“²⁰⁵. როგორც ჩანს, ძველთაგანვე ველურ მწვანილ-მხალეულობას დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა ადამიანისათვის, როგორც საკვებს. მას აყენებდნენ როგორც მოხარშულ მხალად ასევე მწნილად და სანელებლად, სკამდნენ ქორფას, მოუხარშავს ესე იგი „უმგბარს“-აც, ინახავდნენ საზამთროდ მოსახარშავად, რომელსაც წინასწარ ახმობდნენ.

ასე, მაგალითად, გ. მთაწმინდელს ნათქვამი აქვს, რომ დღემარჩვეაში მონასტრის ძმათათვის „დაეგოს... პური და ჩირისა წუენი და მწნილი, ანუ სხუაჲ და რაჲმე ესევეითარი საქმელისა თუხ და სასმელთა“. მაგრამ „ორშაბათსა და ოთხშაბათსა და პარასკევსა კმდენ ქანდურისა სირსუალსა და მხალსა უმგბარსა და მწნილსა, თუ დახუდეს, და ცერტუასა დამბალსა“-ო. ხოლო „დიდსა პარასკევსა პური და მხალი უმგბარი, გინა თუ შემგბარა ჰქონდეთო“²⁰⁶. როგორც ზემოთქმულიდან ჩანს, მონასტერში მცხოვრებნი ეტყობათ დიდ ინტერესს იჩენდნენ ასეთი საკვებისადმი.

დღესაც მთაში, იქ, სადაც ბოსტნეული და ხილი არ არის, მწვანალის მოთხოვნილებას მინდვრის სხვადასხვა ბალახეულით იკმაყოფილებენ. ზოგი ბალახი მხოლოდ იხარშება, აჭავენ მას მარილით, ერბოთი, ნივჯით და სხვა სანელებლით და ისე ჰკამენ, ზოგს კიდევ ამწნილებენ და ისე შეეპტევიან. ზოგისას ძირებს მიირთმევენ, ზოგისას ნაყოფს და ა. შ. გავეცნოთ თვით ამ მხალეულთა ცალკეულ სახეობებს და მათ გამოყენებას ხალხში.

ჭ ი ჯ ლ ა ყ ა. სულხან-საბა ორბელიანს ჭაჭლაყა თავის ლექსიკონში შეტანილი აქვს, მაგრამ განუმარტავი და ბალახის პირობით ნიშნათაა განმარტებული, ხოლო რ. ერისთავი კი „ჭიჭლა-

²⁰⁵ იქ ვ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი. საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი I პირველი, 1930. გვ. 146.

²⁰⁶ ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი II, გვ. 146.

ყა“-ს იმერულ და გურულ სახელად მიიჩნევს და მის შესატყვისად აღმოსავლეთ საქართველოში „მხალი — საკმელი“, „თითმავალა“ და „თვითმავალა“, აქვს დამოწმებული. მეგრულად მას თურმე „ჭუმენე“²⁰⁷ ეწოდება. რაც შეეხება „თვითმავალა“-ს სულხან-საბა ორბელიანსაც მოეპოვება, მაგრამ, როგორც „ჭიჭლაყა“ ისე „თვითმავალა“²⁰⁸ აღნიშნულია მცენარის პირობითი ნიშნით. უნდა აღინიშნოს, რომ ამ მხალს ზემო ქართლში „ჭიჭლაყა“ ეწოდება და ისე როგორც სხვა თემებში, ორ ჯგუფად ყოფიხ: „წითელი“ და „თეთრი“ ჯიჭლაყა. ხოლო ქვემო ქართლში ამ მხალს „წითელი“ და „თეთრი“ მხალი ეწოდება, ხოლო კახეთში, ხევსურეთში და ზოგიერთ მთიან ადგილებში მას „თათრულ“ მხალს უწოდებენ.

„ჯიჭლაყას“ საკვებად ხმარობენ გაზაფხულზე, როცა ქორფაა. კრეფენ ხელით, შემდეგ სუფთად არჩევენ. გარეცხენ და ხარშავენ. მოხარშულ „ჯიჭლაყას“ გაწურავენ და „გუნდებთ“ ამოიღებენ ქვაბიდან თაბახზე. შემდეგ მოხარშულ მხალს „მხლის საკე-ელით“²⁰⁹ დაკეპავენ თაბახში და ხრაკავენ ერბოში ან ანელებენ ნიგეზით და ძმრით. შესანელებლად იყენებენ სხვადასხვა საკმაზაე მწვანილებს.

ხშირად „ჯიჭლაყას“, ანუ „წითელ მხალს“ ურევენ სხვადასხვა მხალეულს „კაი გემოსათვის“, მაგალითად, „ყაყაროს“ მხალს, „ნაცარქათამას“, „ტუხტს“ და სხვას.

მაგალითად, ხევში და ხევსურეთში „ჯიჭლიყას“ ანუ როგორც აქ უწოდებენ „თათრულ მხალს“ ხმარობენ „მხლოვან“ ნამცხვარში, რომელსაც ურევენ „ჭინჭარს“, კართოფილის „თოშს“ (ფოთოლს), „ნაცარქათამას“, „ქეაშამხალს“, „ბატიფეხას“ და სხვას. ამ მხალეულს დასკრიან წვრილად, მერე აურევენ შიგ ყველს, ერბოს და მოზელილ ცომში ჩასდებენ გულად და აცხობენ.

ჯიჭლაყას იყენებენ სანამ ქორფაა. სიბერეში სიმწარე ეკადება. ჯიჭლაყა იზრდება მაღალი, თავზე იკეთებს თესლს, რომელიც ფეტვის თაეთავის მსგავსია. ჯიჭლაყას თესლს ხალხურ ჯიჭრნალობაშიც იყენებენ.

²⁰⁷ რ. ე რ ი ა თ ა ე ი, დასახლებული ნაშრომი.

²⁰⁸ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახლებული ნაშრომი.

²⁰⁹ „მხლის საკეულა“ შედგება ასტამისებრ გამოთლილი ხისგან, რომლის საშუალებით კეპავენ მოხარშულ მხალს.

თეთრი და წითელი „ჩიჯლაყა“ შემდეგნაირად შეიცნობა: წითელ „ჩიჯლაყას“ ფოთლებიც და ძირიც წითელი აქვს, ხოლო თეთრ „ჩიჯლაყას“ ფოთლოვანი და ძირიც თეთრი აქვს. ჩაჯლაყა ნოტიო ადგილას მაღალი და ჭაგისებური იზრდება. მას საქონლის საკვებადაც იყენებენ.

ხოლო რაც შეეხება სახელი „ჩიჯლაყა“, ანუ „ჩიჯილაყა“ უნდა ორი სიტყვისაგან „ჩიჯი“-სა და „ლაყა“-საგან იყოს შემდგარი; „ჩიჯი“ ქანურად ძირსა ნიშნავს, რომელიც მეგრულში „ჩინჯი“-ს სახით არის დაცული. „ლაყა“ არც ქანურში, არც მეგრულში არ ჩანს და გაუგებარია. თუ წარმოვიდგინებთ, რომ აქ შესაძლებელია იგივე სიტყვა გვექონდეს, რომელიც „ლაყი“-სა და „ლაყა“-ლუყის სახით თანამედროვე ქართულშიც ცოცხალი სიტყვაა²¹⁰, შეიძლება სიტყვა „ჩიჯლაყა“. მცენარის თვისებებისაგან იყოს წარმოდგარი. მას ახასიათებს ნიადაგში გამჭდარი ძოკლე და წვრილი ფესვები. საფიქრებელია, რომ „ჩიჯლაყა“ ანუ „ჩიჯილაყა“ ლაყე ძირის მქონებელ მცენარეს უნდა ნიშნავდეს.

ნ ა ც ა რ ქ ა თ ა შ ა , ა ნ უ „ქ ა თ ა ნ ა ც ა რ ა“. აღმოჩნდა ლეთ საქართველოში, როგორც ბარში, ისე მთაში, მრავლადაა გავრცელებული ეს მხალი, რასაც „ნაცარქათამას“ უწოდებენ. ხშირად სხვადასხვა კუთხეში, „ნაცარქათამას“ და „თათამასაც“ უწოდებდნენ. ნაცარქათამა, ისე როგორც სხვა მხალეული, მოდის მინდორში და უფრო მეტად ბაღ-ბოტანში. უყვარს მსუქანი ადგილი. საქმელად ხმარობენ როცა ქორთაა. ხარშავენ როგორც „ჩიჯლაყს“ და „ისპანახს“. ანელებენ ნიგვზით, ძმრით, ან ხრაკავენ ერბოში, ზეთში, რასაც სხვადასხვა მწვანალეულით აზავებენ და შეექცევიან. ნაცარქათამას მთაში „მხალოვანი“ ნამცხვარისათვის ხმარობენ. ნაცარქათამა დაბერების შემდეგ იზრდება დიდი ჭაგისებრა, დატოტვილი, თავზე იკეთებს თესლს, რომელიც ხასიათდება წვრილი შავი მარცვლებით. ნაცარქათამის ფოთლოვანი ნაცრისფერია. შემოდგომით მას სთაბავენ და საქონლის საკვებად ინახავენ. ნაცარქათამა სულხან-საბა ორბელიანსაც აქვს აღნიშნული მცენარის პირობითი ნიშნით, ხოლო რ. ერისთავს ბოტანიკურ ლექსიკონში „ნაცარქათამა“ აღმოსავლეთ საქართველოში, იმერეთში და გურიაში გავრცელებულ ტერმინად აქვს აღნიშნული, რომელსაც მეგრულად „ქოროფე“²¹¹ ეწოდება. ა. მა-

²¹⁰ ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი. დასახელებული ნაშრომი, გვ. 157.

²¹¹ რ ა ფ. ე რ ი ს თ ა ვ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 43

ყაშვილოს ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით „ნაცარქათამას“ ქართლ-კახეთში „მხალი“ ეწოდება, თუშეთში „თათაბო“, ხევში „თათამაი“. იმერეთში „ქათანაცარა“, „ქათამნაცარა“, ლეჩქუმში — „მოქარხლუე“. გურიაში — „ნაცარა“, სამეგრელოში — „ჩეჭუმენე“, „ქეროფე“, სვანეთში — „მესგელა“, „მუსკვილა“²¹². ნაცარქათამა მთელ საქართველოში გავრცელებული მხალია.

ბ ა ლ ბ ა. ბალბა აღმოსავლეთ საქართველოში მრავალი სხვადასხვა ჯიშითაა ცნობილი. „მინდვრის ბალბა“, „ტყის ბალბა“, „ბალის ბალბა“, და „ნათესი ბალბა“. სულხან-საბა ორბელიანს თავის ლექსიკონში „ბალბა“ აქვს შეტანილი, რაც „მოლოქი, კორკოტანა“ ყოფილა, ხოლო „მოლოქი ბალბა“ არისო, და „კორკოტინა ბალბა“-ო²¹³, რუმელიც ბალახის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული. რ. ერისათავის დამოწმებითაც ირკვევა ზემოთ მოტანილი მაგალოთების სისწორე და თან დამატებულიც აქვს, რომ: „მოლოქი იმერეთსა და გურიაში დაცული ყოფილა, რასაც სამეგრელოში „ბოდერა“²¹⁴ ეწოდება. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით ბალბას საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში შემდეგი სიხონიმები მოეძებნება: „ქართ. ჩიტიპურა; მსხ. ჯაფხ. კორკოტინა; მხვ. კორკოტაია; რაქა-ლეჩხ., იმ., გურ. მოლოქა, მოლოქა; სბ. კორკოტანა, მგრ. ბოდორია; სენ. მოლექ, მოლოქ“²¹⁵.

ველზე მუშაობის დროს ზემო ქართლში ჩვენ დავამოწმეთ ერთი მხალის სახეობა, რომელსაც „დათვმალოქა“-ს უწოდებენ. იგი ძალიან გავს ბალბას; განსხვავება დათვმალოქასა და ბალბას შორის მხოლოდ ფერშია. დათვმალოქას ფერი მღვრიე და გაცრეცილი აქვს, ბალბას უფრო მწვანე და წვინდა. ამ მხალს ისევე იყენებენ საკვებად, როგორც ბალბას.

აღმოსავლეთ საქართველოს მოსახლეობაში ბალბას მრავალნაირი გამოყენება აქვს. მაგალითად, ბალბას ხარშავენ და შემდეგ გაწურავენ, რასაც ხახვში და ერბოში ხრაკავენ ან ნიგვზით ანელევენ. ბალბას ხშირად ნივრითა და ძმრით აზავენ, ბალბას უმსაქ შეექცევიან. მის „ღებეპს“ ანუ ღეროს ფცქვნიან და ისე ჭამენ, ხოლო მის თესლს აღმოსავლეთ საქართველოს მოსახლეობაში

²¹¹ ა. მაყაშვილი, დასახლებული ნაშრომი, გვ. 38.

²¹² სულხან-საბა ორბელიანი, დასახლებული ნაშრომი.

²¹³ რაფ. ერისთავი, დასახლებული ნაშრომი, გვ. 5.

²¹⁴ ა. მაყაშვილი, დასახლებული ნაშრომი, გვ. 6.

სამოვრებით გიახლებიან, განსაკუთრებით ბავშვები, რომელსაც „ხაქაპურას“ ხან „ჩიტიპურას“ ეძახიან. აღსანიშნავია ისიც, რომ ბალბას და მის წვენს აღმოსავლეთ საქართველოს მოსახლეობაში სამკურნალო მნიშვნელობითაც აყენებენ.

ღოლო. ისე როგორც სხვადასხვა მხალეული, ღოლოც მთელი საქართველოსათვის ცნობილი მხალია. ღოლოს აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში ორ ჯაშად ყოფენ და უწოდებენ „ბაღის ღოლო“-ს და „მინდერის ღოლოს“.

სულხან-საბა ორბელიანს ლექსიკონში შეტანილი აქვს „ღვალო“-ს სახელწოდებით, რაც ბალახის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული. რაფ. ერისთავს „ღოლო“ თავის ბოტანიკურ ლექსიკონში შეტანილი აქვს და მას აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებულ ტერმინად ხსნას, ხოლო „ღვალო“ იმერეთში და გურიაში, სამეგრელოში „ღოლოს“ მისვე თქმით „ოღვალო“²¹⁶ ეწოდება. ამავე ლექსიკონში რ. ერისთავს მოჰყავს ერთი მცენარის სახელწოდება, რასაც „ღელაღუნტა“, „ღელაღუნი“ ეწოდება და აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებულ სახელად მიიჩნევს. ხოლო ამ მცენარეს გურიაში „ხოზიკა“ ეწოდებოდა და მიუთითებს „ღვალო“-ზე და „ღოლო“-ზე²¹⁷. ხოლო ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით „ღოლოს“ საქართველოში შემდეგი ცინონიმები მოეძებნება: „ღოლო“ — აღმოსავლეთ საქართველო, „ჰეკარი“, „ჰეკარა“ — ხევი, ფშავი, ხევსურეთი, „ჰირტყალი“ — თუშეთში, „ლკალო“ — მესხეთში, იმერეთი, რაჭა, ლეჩხუმი, აჭარა, ჭანეთი, „მიდი-მოდო“ — გურია, „კუმუნთხური“ — სამეგრელო. „ტელეფი“ — სვანეთი²¹⁸.

ეთნოგრაფიულ ყოფაში ღოლოს საქმელად სხვადასხვა სახით ხმარობენ. ასე, მაგალითად, ფშავ-ხევსურეთსა და ხევში, სადაც „ჰეკარ“-ს ეძახიან, ღოლოს ხმარობენ „მხლოვანი“ ნამცხვრისათვის, ხოლო ზოგჯერ უმადაც შეექცევიან. ღოლოს ფოთლებს კრეფდნენ, „გალებათ“ სწნავდნენ და ახმობდნენ, შემდეგ ზამთარში ზარმადდნენ ღოლოს შექამანდს, რომელსაც ანელებდნენ ნივრითა და ძმრით. ცხიმად იყენებდნენ ერბოსა და ზეთს. განსაკუთრებით ღოლოს შექამანდს მარხვაში აყეთებდნენ. ღოლოს მთაში

²¹⁶ რაფ. ერისთავი, დას.ხელებული ნ. შ რიმ, გვ. 65.

²¹⁷ იქვე. გვ. 64.

²¹⁸ ა. მაყაშვილი, დას.ხელებული ნაშრომი, გვ. 56.

იყენებდნენ როგორც „მხლოვანში“, ისე ხორცეულში და ხაჭო-ში. გამხმარ ღოღოს დააღობდნენ ცხელ წყალში, მოთუთქავდ-ნენ და ისე აჭრიდნენ საჭმელში. მაგალითად, ხევსურეთში და ხევ-ში ღოღოს მწნილადაც სდებენ ბაშოსთან ერთად, თუმცა იგა-თავს დიდხანს არ ინახავს.

აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში ღოღოს სამკურნალოდაც იყენებენ. მაგალითად, როცა ბავშვი დაიბადება „ღოღოს გამოხარშავენ და ახალდაბადებულ ბავშვს სამჯერ აბა-ნავენ, რათა სურავანდა არ დაჰყოლიყოს“²¹⁹. ღოღოს თესლს ანუ „ქეკრის კურკოს“ და ზოგჯერ ეგრეთწოდებულ „ქეკრის ყვაილს“ ფშავ-ხევსურეთში და ხევში ახმობენ და ინახავენ, რასაც იყენე-ბენ წამლად. „ქეკრის კურკოს“ აღუღებულ წყალში ჩაყრიან და მის ნახარშს დალევენ — „ყელას ტკივილისათვის“ კარგიაო. ამა-ვე ქეკრის კურკოს ხმარობენ „ჩაის“ მაგივრად, რომელიც „ხვე-ლების წამლად“ ითვლება.

და ნ დ უ რ ი. დანდურა მრავლად არის გავრცელებული აღ-მოსავლეთ საქართველოს ბალ-ბოსტნებში და მინდორ-ველად. დან-დურს უყვარს მსუქანი და ნუხტიანი ადგილი. სულხან-საბა ორბე-ლიანს დანდური თავის ლექსიკონში შეტანილი არა აქვს, არც ვახუშ-ტი ბატონიშვილს მოეპოვება და არც რომელიმე ძველ წყაროში გვხვდება დანდურზე ცნობა, ხოლო რაფ. ერისთავის ცნობით, დან-დური და მსუქანა ერთი და იგივე მხალია, რომელიც აღმოსა-ვლეთ საქართველოში სხვადასხვა სახელითაა ცნობილი: „დანდუ-რი, კატონი, კატკატო, მსუქანა“, იმერეთში „კერატა“ ეწოდე-ბა, ხოლო გურიამი „ქონა-ქონა“ და „უკვდავა“²²⁰.

მსუქანა სულხან-საბა ორბელიანს შეტანილი აქვს მცენარის სახელით. სულხან-საბა ორბელიანს მცენარის სახელით აქვს „კა-ტკატო“-ც, რომლის დამოწმებით „კატკატო“ შინაური „მსუქა-ნაა“²²¹. ამ ცნობიდან ჩანს, რომ კატკატო, ანუ მსუქანა გაშინაუ-რებულად ყოფილა და უთესიათ ბალ-ბოსტნებში. ზოგიერთ ახალ დასახლებულ ადგილას, სადაც ზოგიერთი მხალი არ მოიპოვება „დანდური“, ანუ „კატკატო“-ს თესვა მიზანშეწონილიც ყოფი-

²¹⁹ ჯ. ს ო ნ დ უ ლ ა შ ვ ი ლ ი, ხალხური სიტყვიერების მასალები, წიგნი II, 1957, გვ. 234.

²²⁰ რ ა ფ. ე რ ი ს თ ა ვ ი, დასახლებული ნაშრომი, გვ. 14.

²²¹ ს უ ლ ხ ა ნ - ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი, დასახლებული ნაშრომი.

ლა, ხოლო მებალე-მებოსტნეთა გადმოცემით „ზოგიერთ ბალ-ში დანდური ითესებოდა“-ო. დღეს კი დანდურს ველურად ვხვდებით, რომელიც თავისთავად ამოდის ბალ-ბოსტანში.

„კატკატო“ თუშეთში და ქიზიყში ახლაც იხმარება მხალად. აღსანიშნავია, რომ სააქიმო ტერმინთა განმარტებაში ნათქვამია „კატკატო უკვდავა“-ო²²². როგორც ჩანს, ძველად დანდურის შესატყვისად ბევრი სხვადასხვა ტერმინი ყოფილა გაავრცელებული. სახელი „უკვდავა“ ალბათ მისი თვისებებისაგანაა წარმომდგარი. საინტერესოა ისიც, რომ ბოსტანში თოხნის დროს მოჭრილ დანდურს, თუ ნესტიანი ნიადაგი შეხვდა, ან ნაწვიმარი აძინდი, ისევე განაგრძობს ცხოვრებას და განვითარებას. ამავე დროს საინტერესოა ისიც, რომ W. Darlington-ია დაკვირვებით მსუქანას თესლის 2%-ს 40 წლის შემოდგომაც გალივების უნარიანობა შენარჩუნებული ჰქონია²²³. რაც შეეხება ტერმინ „დანდურს“ ძველ ლიტერატურაში არ ჩანს და ახალი უნდა იყვეს. ა. მაყაშვილის „ბოტანიკური ლექსიკონის“ მიხედვით „დანდურს“ საქართველოში შემდეგი სინონიმები მოეძებნება. ქიზიყი—„კატკატო“, ჭავჭავთი. მესხეთი, რაჭა. ლეჩხუმი, ზემო იმერეთი—„მსუქანა“, ქვემო იმერეთი—„კერატა“, გურია—„უკვდავა“, სამეგრელო — „ვალურია“, „ულურალე“²²⁴, და სხვა.

დანდურს საკვებად იყენებენ ზაფხულის პერიოდში. მოკრეფის და გარჩევის შემდეგ სუფთად გარეცხენ და ხარშავენ, მოხარშულ დანდურს გაწურავენ და ანელევენ ძმრითა და ნივრით, კმაზავენ მწვანილით, განსაკუთრებით ხმარობენ დანდურზე ქინძს. მოხარშულ დანდურს აკეთებენ აგრეთვე ნოვზით, რაც გემრიელ საჭმელად ითვლება.

ჭ ი ნ ჭ ა რ ი. ჰინჭარი აღმოსავლეთ საქართველოში მეტად საყვარელ მხალად ითვლება. ჰინჭარს რომ დიდ ყურადღებას აქცევენ როგორც სამარგებლო და სამკურნალო მხალს, ეს იქიდანაც ჩანს, რომ 1955 წ. სამგორის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მუშაობის დროს შევხვდით ერთ საინტერესო ფაქტს. სამგორის გადამწვარ მიწაზე დასახლებულმა ჰერემელებმა, როცა თავიანთ კარმიდამოზე ვერ იხილეს სხვადასხვა მხალეული და მათ შორის

²²² ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 161.

²²³ იქვე, გვ. 162.

²²⁴ ა. მ ა ყ ა შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 12.

ქინძარი, ერთ-ერთი ოჯახის ქალი წავიდა ძველ ნამოსახლარზე და იქიდან ჩამოიტანა ქინძრის ნერგი, რომელიც ღობის ძირებზე დანერგა; მის მაგალითს სხვა მეზობლებმაც მიბაძეს და სხეებმაც გაიჩინეს ²²⁵.

„ქინძარი“ სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში ბალახადაა დასახელებული. რაფ. ერისთავის ბოტანიკური ლექსიკონის ნიხედვით „ქინძარი“ აღმოსავლეთ საქართველოში, იმერეთში და გურიაში გავრცელებული ტერმინი ყოფილა, ხოლო სამეგრელოში ქინძრის შესატყვისი ტერმინი „ქუჭელე“²²⁶ ყოფილა. ა. მაცაშვილის ბოტანიკურ ლექსიკონში „ქინძარი“ და „ქიჭარ“-ს გარდა ვხვდებით სხვა კუთხის სახელწოდებებსაც. მაგალითად, რნგილოურად „ჟინქარ“, ჭანურად „დინჭყიჯი“, მეგრულად „ქუჭელია“ და „ქუჭელე“, სვანურად „მერხელ“.

ქინძარს შეექცევიან როგორც მოხარშულს, ისე უძს. უძ, ქორფა ქინძარს ხელის გულზე მოსრესავენ, მარილში ამოაწებენ და ისე ჭამენ. ამბობენ „ქინძარი“ ძალიან მარგებელი მცენარეაო. მოხარშულ ქინძარს გაწურავენ მაგრად და შემდეგ ხახვთან ერთად ერბოში ან ზეთში ხრაკავენ, ქინძარს ნაგვზითა და კვერცხითაც აკეთებენ. აკეთებენ აგრეთვე „ქინძრის ფლავს“, „შილაფლავს“ და „ხინკალს“. ქინძრის ნახარშს, ანუ წვენს ბავშვებს და ზოგჯერ დიდებსაც ასმევენ, ამბობენ „ჯანისათვის კარგიაო“. ზოგის თქმით „სურავანდისათვის კარგიაო“. იციან აგრეთვე ქინძრის წვენში ბავშვის ბანაობაც (შღრ. ღოლოს ნახარშში ბავშვის ბანაობა). იყენებენ ხორცის შესანახადაც, ხოლ მეცხვარეები ყველის შედედების დროს ქინძარს ყველის გათუებისათვის ხმარობენ. ქინძარი ალბათ კიდევ ბევრნაირი დანიშნულებით გამოიყენება, რაც საერთოდ ამ მცენარის სასარგებლო თვისებებით უნდა აიხსნას. ჩვენთვის ამ რტაზე ძნელია დადგენა სახელდობრ, რა ქიხნრობენ. ქინძარი ალბათ კიდევ ბევრნაირი დანიშნულებით გამოიყენდროს რა თვისებებს ამჟღავნებს. ერთი კი ცხადია, რომ გარეულ მხალეულში, ღოლოსთან ერთად, მას საკმაოდ საპატიო ადგილი აქვს დათმობილი და არა ერთ საკარმიდამოსა თუ ნამოსახლარზე შევხვდებით „საქინძრეს“.

ს ა ტ ა ც უ რ ი. სატატური აღმოსავლეთ საქართველოში საკმაოდ გავრცელებული მხალია. მას ყოფენ ორ ჯგუფად: „თეთრ“

²²⁵ ეს ფაქტი მოხდა სოფ. ჯამარჯიჯაში.

²²⁶ რაფ. ერისთავი, დასახ. ნაშრომი, გვ 79.

და „წითელ“ სატაცურად. სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონის მიხედვით, მართო „თეთრი“ სატაცურის ორი ჯიში ჩანს, სადაც „ყლარტა თეთრი სატაცური“-აო²²⁷, ხოლო „წინაბეგა თეთრი სატაცური“-ო²²⁸. ამასვე აღნიშნავს რაფ. ერისთავიც თავს ბოტანიკურ ლექსიკონში, სადაც ნათქვამია „ყლარტა, წინაბეგა“²²⁹ თეთრი სატაცური ყოფილა აღმოსავლეთ საქართველოშიო.

ძველად სატაცური აღმოსავლეთ საქართველოში ბალ-ბოსუნებში მრავლად უთესაათ, მაგრამ დღეს მის მოყვანას აღარ იხილევენ; ველურად მოსულს კი დიდი ხალისით მიირთმევენ. სატაცურს კრეფენ „ჩეკით“ და ხელით. თბილისისა და სხვა ქალაქების სანახებში, ველურ სატაცურს აგროვებენ და კონებად კრევენ. სატაცურის შესაგროვებლად მინდვრად მიდის 5—6 პიჭი დიდი პარკებით, სადაც აგროვებენ სატაცურს, ზოგჯერ სატაცურის შეგროვება სამი-ოთხი დღე წარმოებს, რასაც ბაზარში გატანამდე გაურეცხავს ინახავენ. ბაზარში წაღების წინ „დანაპავენ“ და „გააცოცხლებენ“, სატაცურს კონებად კრევენ მცენარის ქერქებში. სატაცური მინდვრის მზვარე და ბუწქნარ ადგილებში ცოლის.

ძველად საქართველოში სატაცურა, როგორც მხალეული, საკმაოდ გავრცელებული ყოფილა. იგი ვახუშტი ბატონიშვილს საქართველოში გავრცელებულ საკვებ მხალთა სიაში აქვს შეტანილი²³⁰. სულხან-საბა ორბელიანს ლექსიკონში შეუტანია სატაცური, მაგრამ განუმარტებელი; რომელაც მხოლოდ მცენარის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული. საინტერესოა ის ფაქტი, რომ „აკად. გვილდენშტედტიც აღასტურებს სატაცურის გავრცელებას საქართველოში და აღნიშნავს, რომ სატაცური მთელ საქართველოში იყო გავრცელებული და ქართველი ხალხი მის ჰემას დიდი ხალისით ეტანებოდა“-ო²³¹. ასეთივე საინტერესო ცნობას გვაწვდის სატაცურის შესახებ არქანჯელო ლამბერტი, როკელიც სამეგრელოს აღწერისას ამბობს: „სატაცურა ისე ბლომად იზრდება, რომ ზოგან ზღვის პირი სულ იმითაა დაფარული, მეგრელებს თუმცა სატაცური საკმელად მოსწონთ, მაგრამ სიზარმაცის

227 სულხან-საბა ორბელიანი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 335. იქვე, გვ. 437.

228 რაფ. ერისთავი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 67.

229 ვახუშტი, დასახ. ნაშრომი. გვ. 30.

231 ივ. ჯავახიშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 163.

გამო ზღვის პირად იმის მოსაყრეფად ცოტანი მიდიან, კრეუნ მხოლოდ ისინი, ვისაც ამისათვის ბატონი აიძულებსო“²³².

გაზაფხულის მარხვაში სატაცურა სხვა მხალეულთან ერთად ერთ-ერთ საუცხოო საკმელად ითვლებოდა.

დაკრეფილ სატაცურს გაარჩევენ სუფთად, შემდეგ ცხელ წყალში მოთუთქავენ და ხახვთან ერთად ერბოში მოხრაკავენ. სატაცური კეთდება ერბოთი, ზეთით, ერბო-კვერცხით, ნიგვზით და სხვა. სატაცურისას წვნიან საკმელსაც ამზადებენ. ასე, მაგალითად, ერბოში ხრაკავენ ხახვს, შემდეგ დაჭრილ სატაცურს მოხრაკულ ხახვში ყრიან. როცა ჩაითუთქება უმატებენ წყალს და ბრინჯთან ერთად ხარშავენ.

სატაცური ხალხურ მკურნალობაშიაც არის გამოყენებული. ასე, მაგალითად, „შარდი თუ შეხუთული ჰქონდეს კაცს: მოილე სატაცურა, მოხარშე და იმისი წვენი ასვი და სხვა“²³³.

ს ვ ი ნ ტ რ ი. სვინტრი აღმოსავლეთ საქართველოში გვხვდება მყუდრო და მზვარე ადგილებში ღობისძირებზე, ბუჩქნარებში, სათბოსთან ერთად ამ მცენარეს სინესტეც უყვარს.

სვინტრი სულხან-საბა ორბელიანს შეტანილი აქვს ლექსიკონში განუმარტებლად, სადაც მხოლოდ მცენარის პირობითა ნიშანია ნახმარი. რაფ. ერისთავის ბოტანიკურა ლექსიკონის მიხედვით „სვინტრი“ აღმოსავლეთ საქართველოსა, იმერეთსა და გურიაში გავრცელებული ტერმინი ყოფილა²³⁴. ხოლო ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, „სვინტრს“ თუშეთში „დათვეოლაი“-ს უწოდებენ, სამეგრელოში კი „შარიალე“-ს²³⁵. ამავე ლექსიკონში მითითებულაა „მთის სვინტრი“-ც, რასაც მოხევეებში „ჩალისხილა“²³⁶ ეწოდება.

სვინტრი ყოფაში იმგვარად მოიხმარება, როგორც სატაცური. თბილისის ბაზარზეც გაქონდათ ძველად და გააქვთ ახლაც და ისე კრავენ კონებად, როგორც სატაცურს. სვინტრი სანამ ქორფაა აკრიფება საკმელად, მერე როცა ხევედება აღარ ვარგა. სვინტრს

²³² ა რ ჯ. ლ ა მ ბ ე რ ტ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 24.

²³³ „გუთნის დედა“, 1668, № 3, გვ. 23.

²³⁴ რაფ. ერისთავი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 51.

²³⁵ ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 46.

²³⁶ იკვე. გვ. 34.

სხვა მხალეულთან ერთად ხმარობენ და მეტად გემრიელ საკმელ მხალად ითვლება. ხალხური ანდაზის მიხედვით, სვინტრი ასეა შეფასებული: „ქინჯარი ქირის ქერია, სატაცური ბალდამია, სვინტრი ყველას წამალიაო“²³⁷. სვინტრი სამკურნალო მიზნითაც ყოფილა ხალხში გამოყენებული.

ს ვ ი ა. სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით, „სვია ფშალა“-ა²³⁸, რაც მცენარის პირობითი ნიშნათაა აღნიშნული. რაფ. ერისთავის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, „სვია“ აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული ტერმინია, „ფშალა“ კი იმერეთსა და გურიაში, ხოლო სამეგრელოში „სვიის“ აღმნიშვნელი ტერმინი „ზეუთა“²³⁹ ყოფილა, ხოლო ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, საქართველოში „სვიის“ აღმნიშვნელი შემდეგი ტერმინები გვხვდება: ფშავ-ხევსურეთი — „სვე“, ზემო იმერეთი — „ფშალა“, „მშრალა“, იმერეთი, გურია — „ფშალო“, აჭარა — „იბრილა“, საინგილო — „სთი“, ქანეთი — „ბარდი-ბინეხა“, სამეგრელო — „მაფშალია“, „ფშალო“, სვანეთი — „ფშალა“²⁴⁰.

სვია აღმოსავლეთ საქართველოში ღობის ძირებსა და ბუჩქნარებში იზრდება. როცა სვია გაიზრდება ხეზე ასვლა იცის, რის შემდეგაც „აყვავდება“. სვიის ყვავილს შთაში ხმარობენ ლუღის დასაყენებლად, რაზედაც დიდი მოთხოვნილებაა, მაგალითად, ხევსურები „სვის ყვავილის“ საყიდლად ხშირად ბარში ჩამოდიოდნენ, ერბოზე „გადაცვლით“ ყიდულობდნენ.

სვია სანამ ქორფაა კრეფენ და როგორც სატაცურსა და სვინტრს ისე ამზადებენ, ხრაკავენ ერბოში, ზეთში, ანელებენ სხვადასხვა სანელებლით, აზავებენ კვერცხათ და ნიგვზით. სვინტრს კიდევ სხვა მხალეულთან შერევით ხარშავენ. სვინტრი სხვა მხალთან ერთად ბაზარზე გასაყიდადაც მიქონდათ.

ა რ ჯ ა კ ე ლ ა. არჯაკელა აღმოსავლეთ საქართველოში, კერძოდ ქართლ-კახეთში გავრცელებული მცენარეა. არჯაკელა მთა ადგილებში მოდის, იზრდება ჯაგებში, უყვარს წვიმიანი გა-

²³⁷ ხალხური სიტყვიერება მასალები, ვ. ს ო ნ ლ უ ლ ა შ ვ ი ლ ი ს ო ვ ე-რუბილი, II, 1957, გვ. 93.

²³⁸ ს უ ლ ხ ა ნ - ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი. დასახელებული ნაშრომი, გვ. 312.

²³⁹ რ ა ფ. ე რ ი ს თ ა ე ი. დასახელებული ნაშრომი, გვ. 51.

²⁴⁰ ა. მ ა ყ ა შ ვ ი ლ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 46.

ზატხული. მეტად გემრიელ მხალად ითვლება მთელ საქართველოში. არჯაკელა, ისე როგორც სხვა მხალეულობა, სხვადასხვანაირი წესით მზადდება საკმელად. არჯაკელას იყენებენ სანამ ქორფაა, მერე როცა „ბერდება“ აღარ ვარგა, გახევებულია“ და მწარე არის. არჯაკელას შესახებ ერთი ხალხური ლექსი ასე გადმოგვცემს:

„არჯაკელა ჩიოდან,
ოცი კვერცხი მინდოდან.
ოცი კვერცხი დამახალეს,
ოცი ისევ მინდოდან“.

(სოფ. სარტიკალა, მთარობელი ვ. დობტორიშვილი).

მთხრობელთა გადმოცემის მიხედვით, განსვენებულ აკადემიკოს ივ. ჯავახიშვილს არჯაკელას შესახებ შემდეგი აღწერილობა მოჰყავს: „არჯაკელი სატაცურის მსგავსი მცენარეა. მოდის გაზატხულობით მთის ფერდობებზე, მყუდრო ადგილას. არჯაკელი ძალიან წააგავს სატაცურს. ისიც მასავით მიწიდან ყლორტებად ამოდის. მეტადრე წვიმის შემდეგ, ისიც სატაცურივით ყვავის, არჯაკელამაც იცის დაბერება. არჯაკელი კახეთში და ქიზიყში გავრცელებულია ცივ გომბორის კალთებზედ. ყოფილი სიღნაღისა და თელავის მაზრებში მოსახლეობა მას ძალიან ეტარება, როგორც სატაცურსა და ჭინჭარს, ისე ამზადებენ ქონში და ძალიან ტკბილი საკმელიც არის“-ო²⁴¹.

არჯაკელა, როგორც უკვე ზემოთ ითქვა, სანამ ქორფაა მაშინ იყენებენ საკმელად, როცა ხევედება მწარე გემო ეძლევა და აღარც აქვს ის პირვანდელი გემოვნება. ამის შესახებ ქართლ-კახეთში შემდეგი ანდაზაც კი არის დარჩენილი: „არჯაკელა ჯავდებოდა. ქალსა გული უკვდებოდა“²⁴², რადგან ამის შემდეგ საკმელად აღარ გამოდგებოდა.

„არჯაკელა“ სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში მოეპოვება და „ორჯოიკი“-თ²⁴³ განმარტავს, ხოლო „ორჯოიკი“-ს განსამარტავად იგივე „არჯაკელი“-ა. აქვე განმარტების მ ჯგუფში „ზერჩო“-ა²⁴⁴ აღნიშნული, ხოლო „ზერჩო“ საბას განმარტებით „არჯა-

²⁴¹ ივ. ჯავახიშვილი, დაახლებული ნაშრომ., გვ. 157.

²⁴² იქვე, გვ. 167.

²⁴³ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახ. ნაშრომი.

²⁴⁴ იქვე, 264.

ელი“ (ორჯოიკი-ო), რომელიც მცენარის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული. რაფ. ერისთავს ზემოთ მოყვანილი ყველა სახელი მოეწოდება: „არჯაკელი“, „არჯოკა“, „ორჯოიკი“, „ზერჩო“. ოთხივე ამ სახელს აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებულ სახელად მიიჩნევს და აღნიშნავს, რომ ეს მცენარე „მხლად იქმევა“-ო²⁴⁵. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში არჯაკელას შესატყვისი სახელები ასეა აღნიშნული: ფშავ-ხევსურეთი — „არჯაკელი“, თუშეთი — „ცერცვისწვერა“, „ქაკუნტელა“, რაჭა-ლეჩხუმი — „ზერჩო“, საინგილო — „აჟანკელ“, „აჟენკარ“²⁴⁶.

ასეთია ძირითადად არჯაკელას მნიშვნელობა აღმოსავლეთ საქართველოს ყოფა-ცხოვრებაში. თუ რა სამკურნალო მნიშვნელობა აქვს არჯაკელას, ამის შესახებ ვერაფერი შევიტყუ მთხრობელებისაგან.

ტ უ ხ ტ ი. ტუხტი ბალბის მსგავსი მცენარეა და ძალიანაც წააგავს ფოთლით. სულხან-საბა ორბელიანს შეტანილი აქვს ლექსიკონში „ტუხტი“, რომელიც მხოლოდ მცენარის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, ტუხტს მესხეთ-ჯავახეთში „ტუხტი“ ეწოდება, ლეჩხუმში — „დუხტი“, რაჭაში — „ვირიმლოქა“. ტუხტი სხვადასხვა ჯიშითაა წარმოდგენილი ამავე ლექსიკონში: „ტუხტი ბალბისა“, „ტუხტი სამკურნალო“, „ტუხტი ყანისა“, „ტუხტი ყვითელი“²⁴⁷.

ქორფა ტუხტს ხმარობენ მხალად. მთხრობელთა გადმოცემით, ტუხტის ცალკე მონარშვა „არ ვარგა, მომწაროა“. ხარშავენ სხვადასხვა მხალეულში არეულს, რასაც ხრაკავენ და ანელებენ ერბოთი, ზეთით, ქონით, ნიგვზით, ძმრით. ტუხტი როცა ბერდება ამოაქვს დიდრონა ყვითელი და მოწითალო ყვავილები. მის თესლს, მთხრობელთა გადმოცემით, სამკურნალო მნიშვნელობა ჰქონია.

ც ი კ ნ ი ყ უ რ ა. აღმოსავლეთ საქართველოში სხვა მხალთა შორის ციკინიყურასაც იყენებენ საკვებად. რაფ. ერისთავის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით „ციკინიყურა“ „მხალი“²⁴⁸ ყოფილა, რომელიც აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული სახელია. ა. მაყა-

²⁴⁵ რ ა ფ. ე რ ი ს თ ა ვ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 4.

²⁴⁶ ა. მ ა ყ ა შ ვ ი ლ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 4.

²⁴⁷ ი ქ ვ ე, გვ. 48.

²⁴⁸ რ ა ფ. ე რ ი ს თ ა ვ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 73.

შვილი ბოტანიკური ლექსიკონის ქართული სინონიმების თავში „ციკნიყურას“ „სასტვენა“-ზე მიუთითებს, რასაც ჭავჭავთში „სტვი-ნელა“ ეწოდება, გურიაში — „თიკნიყურა“, ქართლ-კახეთში — „ციკ-ნიყურა“, კახეთში — „გოგრამხალი“, რაჭა-ლეჩხუმ-იმერეთში — „ხბოშუბლა“-ო²¹⁹.

ციკნიყურას გაზაფხულზე კრეფენ და სხვა მხალთან ერთად ხარშავენ; სწურავენ და შემდეგ ხახვში ხრაკავენ ერ-ბოთი, ქონით, ან ზეთით. ციკნიყურას ნამცხვარშიაც ხმარობენ. ასევე სხვა მხალეულთან ერთად იხმარება სხვადასხვა საკმელებში.

ჭუნჯრუკი, ანუ „ოსურმხალა“. ჭუნჯრუკს, როგორც ბარში, ისე მთაში მხალად ხმარობენ. ჭუნჯრუკი მოდის ნარბილ ადგილში „გატყაპნული“, წერილი და ნაზჟანა.

ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, ქართლ-კახეთში „ჭუნჯრუკო“, „ჭუნჯრუკი“ ეწოდება, ხევში — „წვრილ მხალაჲ“ ან „ოსურმხალაჲ“, მთიულეთში — „ოსური მხალი“, მესხეთში — „ნაცარა“, ქვემო იმერეთში — „ბოწვა“, ზემო იმერეთში — „ბოწოწია“; გურიაში — „ბოწოწო“, „ბოწოწუა“, „ისირი-სუა“; „ოკრიბული“, „კინკა“; აჭარაში — „აყრიკა“²²⁰ და ა. შ.

ჭუნჯრუკს გაზაფხულზე ჩვეულებრივ ხარშავენ და ანელებენ ისე, როგორც ყველა მხალს. ამავე დროს, ჭუნჯრუკს ნამცხვარში ხმარობენ, კერძოდ მოხევეები ჭუნჯრუკს, ანუ ოსურმხალს „მხლო-ვანის გულოსთვის“ იყენებენ.

ჭუნჯრუკი როცა ბერდება გამოიყენება ქათმებისა და წიწი-ლების საკმელად.

ქრისტესისხლა. „ქრისტესისხლა“-ს მხალად გამოყენებას ჩვენ ბორჯომის ხეობაში შევხვდით. ხარშავენ ჩვეულებრივ, როგორც ყველა მხალს, სწურავენ და თაბახზე „მხალის საკებლებით“ დაკეპავენ, შემდეგ ნიგვზითა და ძმრით შეანე-ლებენ; შეექცევიან ერბოთი და ზეთით მოხრაყულსაც.

ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, ქრისტე-სისხლას ხევსურეთში „სისხლა-ბალახი“ ეწოდება, ქიზიყში — „ყო-

²¹⁹ ა. მაყაშვილი, დასაბუთებული ნაშრომი, გვ. 45.

²²⁰ იქვე, გვ. 42.

რის უკუაჩიო“. რაქა-ლეჩხუმში — „ცხენისოფა“, საინგილოში — „სურსულაი წამალ“, სამეგრელოში — „ნაწიფუ“, „ნაწიფი“, „ჯამ ზისხირი“, სვანეთში — „მგლვიფი მელილ“, „ქმდამ მელილ“²⁵¹ და სხვა.

ქ ა თ მ ი ქ ო ნ ა. „ქათმიქონას“ ზემო ქართლში იყენებენ მხალად. ქვემო ქართლსა და კახეთში მთხრობელებს არ დაუსახელებიათ ასეთი მხალი. ქათმისქონას ხარშავენ, შემდეგ გასწურავენ ხელით, მხალის საკებლებით დაკეპენ და ნიგვზით, ძმრითა და სხვადასხვა მწვანელებით „შეკმაზავენ“. ამავე დროს ქათმიქონას ხრაკავენ ზეთითა და ერბოთი, რასაც ხშირად მაწვინთაც შეექცევიან. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით „ქათმიქონა“, „ქონაქონა“, „დედლისქონა“, „ქონა-ფხალი“, გურიაში გავრცელებული სახელი ყოფილა, ხოლო სამეგრელოში ამ მხალს „ცოცობე“²⁵² ეწოდებაო.

ხ ა ჳ მ ა ჳ ი ჳ ა. ჩვენი მუშაობის დროს ქვემო ქართლში შეგვხვდა ეგრეთწოდებული მხალი „ხაჳმაჳიჳა“, რომელსაც წერილი ფოთლები აქვს. მთხრობელთა გადმოცემით, „ხაჳმაჳიჳა“ მოდის „ნარბილ ადგილში“. როგორც ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონიდან ჩანს, საქართველოში ძალზე გავრცელებული მხალი ყოფილა, რომელიც ლექსიკონში „წაწმატურა“-ს სახელით არის შეტანილი, რასაც ქართლში „ხაჳმაჳიჳა“ ეწოდება, კახეთში — „ხეჳეჳორა“, ფშავეში, მთიულეთში, გარე კახეთში, ქიზიყში — „ხაჳიჳორა“, მოხევეებში — „წიწმატაია“, თუშეთში — „სანება“, „ხავარტა“, ხევსურეთში — „შურშენა“, ჭავჭავთში — „ჩიტის პური“, სომხეთში — „წიწმატა“, იმერეთში, ლეჩხუმში, გურიაში, აჭარაში — „ოდელია“, „ოდელიე“, წალკაში, რაჭაში, ზემო იმერეთში — „ხარკიბილა“ „ხარკიჳა“, სამეგრელოში — „ტყარწიწნატე“²⁵³ და სხვა.

ქორთა ხაჳმაჳიჳას კრეფენ და არჩევენ. გარეცხვის შემდეგ ზარშავენ, მოხარშულს ხელით გამოსწურავენ და ხახვთან ერთად ერბოში, ქონში, ზეთში ხრაკავენ. იციან ნიგვზითა და კვერცხით დაკეთებაც.

²⁵¹ ა. მაყაშვილი, უსახელებული ნაშრომი. გვ. 55.

²⁵² იქვე.

²⁵³ იქვე, გვ. 72.

ყ ა ყ ა ჩ ო ს მ ხ ა ლ ი. ყაყაჩოს მხალი მთელ აღმოსავლეთ საქართველოს ბარისათვის ცნობილია და იყენებენ საკმელად. ყაყაჩომ იცის ამოსვლა ნარბილ ადგილებში — „ნაბარში“ და „ხნულებში“. ამოდის და იზრდება მიწაზე „გატყაპნული“. ფერით „მოთეთრო ნაცრისფერია“, ხარშავენ როგორც ისპანახს, შეექცევიან ნობრაკულს ერბოთი, ქონით და ზეთით, აკეთებენ ნიგვზითა და ძმრითაც. ყაყაჩოს მხალს სხვა მხალებშიაც ურევენ.

ვ ა ზ ი ს ძ ი რ ა. ვაზისძირასაც იყენებენ მხალად აღმოსავლეთ საქართველოში. რაფ. ერისთავს თავის ბოტანიკურ ლექსიკონში შეტანილი აქვს და აღნიშნავს, რომ „ვაზისძირა მხალია“²⁵⁴ აღმოსავლეთ საქართველოში. ა. მყაუშვილს ბოტანიკურ ლექსიკონში შეტანილი აქვს ვაზისძირას სინონიმი „ფუჩფუჩა“. ის აღნიშნავს, რომ „ვაზისძირა“ ქართლ-კახეთში გავრცელებული სახელიაო, რასაც ხევსურეთში „ხარნია“ ეწოდება, რაჭასა, იმერეთსა და გურიაში — „ბურტყილა“, „ბურტყულა“, ზემო რაჭასა და ლეჩხუმში — „ფრთაშეკრილა“, „ბურტყალე“, საინგილოში — „ვაზიზირა“ და სამეგრელოში „ბურტყალე“ ჰქვიანო²⁵⁵.

მთხრობელთა გადმოცემით, ვაზისძირას უვარება ყამირი ადგილები და ვაზის ძირშიაც მრავლად ყოფილა გავრცელებული. შეიძლება სახელწოდება „ვაზისძირაც“ აქედან მოდის, მაგრამ ზოგიერთი მთხრობელის გადმოცემით, „ვაზისძირას ფესვები და ძირი ვაზის ძირს ძალიან წააგავს“-ო (ს. მუხრანი, 1957, მთხრობელი ვარა ამირაშვილი).

„ვაზისძირას“ ხრაკავენ ერბოში, ქონში, აკეთებენ კვერცხითა და ნიგვზით. ანელებენ სხვადასხვა მწვანილულობით. ვაზისძირას საკმელად ხმარობენ ქორფას. მთხრობელთა სიტყვით, „ვაზისძირა სანამ ქორფა იკმევა, როცა დაიქუხებს აღარ ვარგა, მწარეა“ (ს. ქვემოხვითი, 1957, მთხრობელი დარია ბითაძე) და ხალხიც ყურადღებას აღარ აქცევს.

ღ ი ყ ი და ღ უ ც ი. დიყი და ღუცი ერთმანეთს ძალიან ჰგვანან. ამას რაფ. ერისთავიც აღნიშნავს თავის ბოტანიკურ ლექსიკონში, სადაც წათქვამია: „ღუცი“ ფშავში გავრცელებული სახელია და „დიყსა ჰგავსა, მთაში იცის“-ო²⁵⁶. ხოლო „დიყას“ „ღე-

²⁵⁴ რაფ. ერისთავი. დასახელებული ნაშრომი, გვ. 16.

²⁵⁵ ა. მყაუშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 52.

²⁵⁶ რაფ. ერისთავი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 15.

ყა“-ზე მიუთითებს. სადაც აღნიშნავს: „დიყა“, „დიყა“²⁵⁷ არი-
სო და აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებულ სახელად აც-
ხადებს. სულხან-საბა ორბელიანსაც აქვს შეტანილი ლექსიკონში
„დიყა“, რომელიც მცენარის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული, ხო-
ლო დუცი საბას ლექსიკონში არა ჩანს. ა. მაყაშვილის
ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, დიყს ჯავახეთში, მესხეთში,
სომხეთში „თელახარში“ ეწოდება, ხოლო გურიაში, აჭარაში—
„თილახარჩილა“. „ჩილახარჩილა“, იმერეთში — „დიყა“, აჭარა-
ში — „დილყა“, ლეჩხუმში — „ქოლგანა“, „ჩინჩვალა“, საფნგი-
ლოში — „დუყ“. ქანეთში — „მთუთი ბული“, სამეგრელოში —
„დიყე“. „ლოღე“, სვანეთში — „ლახეშ ჩიჩვლა“, „ჩიჩვლა“²⁵⁸. ხო-
ლო რაც შეეხება მეორე მხალს — „დუცს“, იგი აღმოსავლეთ სა-
ქართველოში გავრცელებული სახელია, რასაც მთა რაჭაში „მდუ-
სი“ ეწოდება, ხოლო სვანეთში — „ღეპი“-ო²⁵⁹.

დიყი და დუცი უმეტესად მრავლად მოდის წყლის პირებში.
დიყსა და დუცს ფშავ-ხევსურეთსა და ხევეში უმაღაც კამენ, რო-
გორც მწვანარს და მწნილად სდებენ. ასე, მაგალითად, დუცი „ოდ-
ნავ მომწაროა და სიტკბოც აქვს, პირსა შუშხავს“-ო, აღნიშნავენ
მთხრობელები. დიყი და დუცი გაზაფხულზე მოდის. ამავ დროს
მწნილად იღება, მაგრამ, როგორც აღნიშნავენ, თავს დიდხანს
არ ინახავს და ზაფხულშივე ხარჯავენ. ფშავ-ხევსურეთში დიყსა
და დუცს „უმად კამის დროს ძმარს“ აყოლებენ. ძმარს
კი აქ უწოდებენ ხაკოს შრატს, ანუ როგორც ხევსუ-
რები უწოდებენ „კანტიანი ძმარი“, ან „ხაკოიანი ძმარი“. დუცი
და დიყი შრატით უფრო გემრიელ ნაშადად ითვლება.

დაბერებულ დუცს აქვს დიდი ფოთლები და გრძელი ტოტე-
ბი. დაყვავილების დროს იყეობს თესლს. დუცი და დიყი ფშავ-
ხევსურეთში საქონლისათვის მეტად სასარგებლოდ ითვლება.
მთხრობელების თქმით დუც და დიყ ნაკამი საქონელი „კაი
რძეს იძლევა“. ამიტომ მას საგულისგულოდ თიბავენ და
ინახავენ. მის თესლს იღებენ და ახმობენ, რასაც შემდეგ
საქონლის სამკურნალოდ ხმარობენ. ასე, მაგალითად,
ხბოს ან ძროხას მუცლის ტკივილის დროს დუცის მოდულე-
ბულ თესლს ასმევენ. დუცის თესლის ჩაის ასმევენ აგრეთვე ძუ-

²⁵⁷ რ ა ფ. ე რ ი ს თ ა ვ ი; დასახელებული ნაშრომი, გვ. 15.

²⁵⁸ ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 13.

²⁵⁹ იქვე, გვ. 14.

ცელმტივან ადამიანსაც; ფშავ-ხევსურეთსა და ხევში დუცის თეს-
ლი მწყემსებს განუშორებლად დააქვთ თურმე, რაც უებარ წაძ-
ლად ითვლება მუცლის ტკივილისათვის.

ღ ა ნ ძ ი ლ ი დ ა ბ ა შ ო . ღანძილი ტყეში და მთა ადგი-
ლებში იზრდება და როგორც მხალი ცნობილია თითქმას მთელ
აღმოსავლეთ საქართველოში. სულხან-საბა ორბელიანს ღანძილი
შეტანილი აქვს ლექსიკონში, სადაც ვკითხულობთ „ღანძილი სომ-
ხურია, ქართულად ჯიშკილა“²⁶⁰, ჰქვიანო. რაფ. ერისთავს „ღან-
ძილი“ აღმოსავლეთ საქართველოსა და იმერეთში გავრცელებუ-
ლი სახელი ჰგონია, „ჯიშკილა“²⁶¹ კი გურია-სამეგრელოში. ა. მა-
ჯაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, „ღანძილის“ შემ-
დეგი ზინონიმების დადგენა შეიძლება: ფშავში — „ხანძილი“,
იმერეთში, გურიაში, სამეგრელოში — „ჯიშკილა“, საინგოლოში —
„ღანზილი“, „შიშკილა“²⁶². იქვე ქვემოთ „ღანძილი მთის“-აც გვხვდებ-
ა და „მთის ღანძილზე“ მიუთითებს, რაზედაც ნაჩვენებია „ბაშო“,
რაც ხევში გავრცელებული ტერმინია, ხოლო მთაიულეთში „ნიო-
რაი“ აქვს დასახელებული. თუშეთში — „შებუ“, ხევსურეთში,
ფშავში — „შიბუ“²⁶³.

ღანძილს მთაში როგორც მწვანილის ისე მწნილის სახით იყე-
ნებენ. ღანძილის მწნილს ათავსებენ როგორც თიხის ქურჭელში,
ისე ხის კასრებში. ღანძილს ხარშავენ ჭიდევ და ხრაკავენ ერბო-
თი და ზეთით. კეთდება ნიგვზით და ძმრით, რაც გემრიელ საჭ-
მელად ითვლება.

„ბაშო“ ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, „ღანძილს“ ნიშ-
ნავს ხევში, შავრამ ადგილობრივი მკვიდრნი ანსხეავენებენ ერთპა-
ნეთისაგან და „ღანძილის მსგავს“ მცენარედ სცნობენ და გამოი-
ყენება ისე, როგორც ღანძილი.

ჭ ი მ ა ა ნ უ ხ ი ფ ხ ო ლ ა . ჭიმა იზრდება ფერდობებზე და
მინდვრად. მას ფშავ-ხევსურეთში, მთიულეთსა და ხევში მწვანა-
ლის ადგილას იყენებენ; ჭამენ აგრეთვე „ძმრით“, ანუ ხაჭოს
შრატით. გ. თედორაძე აღნიშნავს, რომ მწყემსი ქალები „ხანდა-
ხან მთელი დღე ერთგვარ ბალახსა სჭამენ, რომელიც ხილის მსგავ-

²⁶⁰ ს უ ლ ხ ა ნ - ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი ა ნ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 376.

²⁶¹ რაფ. ერისთავი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 64.

²⁶² ა. მაჯაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 56.

²⁶³ იქვე, გვ. 34.

სობას სწევს მთელ ფშავ-ხევსურეთში, ხშირად სახლშიაც მოაკეთო მთელი კონები, აწყობენ ხაჭოიან რძის შრატში და ისე შეექვე-ვიან. ამ შეზავებით ეს მცენარე საკმაო გემოს იძლევა და თავის გემოთი ძლიერ წააგავს ჩვენებურ ოხრახუმს. ამ მცენარეს სახელად ეძახიან „ხიფხოლას“. ნორჩობისას „მას უშრატოდაც სიამოვნებით სჭამენ“. აყვავებულს „მას უწოდებენ ხიფლის ყივას (ხიფხოლას ყივას)“²⁶⁴.

ს. ართხმოელ თამარ ივანეს ასულ ნაროზაულის გადმოცემით, „ხიფხოლას ჭიჭის დედას, ანუ ძირს ეეძახით. რომელსაც შემოდგომით ძირი რჩება და ღერო აღარ აქვს. შემოდგომით ვთხრით ასტმებით, ვათლილი ჭოხებით ვიღებთ და უშად ვჭამთ. ვხარშავთ კიდევ. მოხარშული უფრო ტკბილია. როგორც კარტონხას, ისეთი ქერქი აქვს“-ო. აღნიშნულ საკითხთან დაკავშირებით გ. თედორაძეც აქვს აღსატურებს: „ხიფხოლა“, რომლის ნაწილს ჭრეშაჰქვია, ძირი კი „ხიფხოლა“ არისო²⁶⁵. ჭიმა და ხიფხოლა სულხან-საბა ორბელიანს შეტანილი არა აქვს ლექსიკონში. არც რაფ. ერისთავს მოეპოვება ანეთი ტერმინი თავის ბოტანიკურ ლექსიკონში. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის ქართული სინონიმების თავში „ხიფხოლა“ და „ჭიმა“ შეტანილია, სადაც „ლიმი“-ზე²⁶⁶ მიუთითებს. „ლიმი“²⁶⁷ — სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში გვხვდება, და მცენარის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული. რაფ. ერისთავს „ბოტანიკურ ლექსიკონში“ „ლიმა“ აქვს დასახელებული, რაც „ლიჭმანჭელა“, „ანგელოზა“²⁶⁸ ყოფილა და აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული სახელიაო. ხოლო ა. მაყაშვილის მიხედვით „ლიმა“ ქართლში გავრცელებული ტერმინია, ხოლო ხევსურეთში „ხიფხოლა“, „ჭიმა“, თუშეთში — „ხაფხოლი“, მთიულეთსა და ჭევში — „სასხეპია“, „ფხოლი“²⁶⁹, „ფხოლისთავა“, მესხეთ-ჯაბხეთსა და სომხეთში — „ატოლი“²⁷⁰, ზემო რაჭაში — „ლოსკი“²⁷¹, „ლოსკისთავა“, სვანეთში — „მუყსუგურ“²⁷² ეწოდება.

²⁶⁴ გ. თე დ ო რ ა ძ ე, ხუთი წელი ფშავ-ხევსურეთში, გვ. 29—30.

²⁶⁵ იქვე, გვ. 57.

²⁶⁶ ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 106—107.

²⁶⁷ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 378.

²⁶⁸ რაფ. ერისთავი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 65.

²⁶⁹ ამ მცენარის მიწისქვეშა გამსხვილების სახელწოდება (ა. მაყ.).

²⁷⁰ ამ მცენარის მიწისქვეშა გამსხვილების სახელწოდება (ა. მაყ.)

²⁷¹ ამ მცენარის მიწისქვეშა გამსხვილების სახელწოდება (ა. მაყ.)

²⁷² ა. მაყაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 56.

ხევსურეთში და ხევში მუშაობის დროს ჭიმასთან, ანუ ლი-
მასთან ერთად მთხრობელებმა მომატანეს სხვა მხალეულთან ერ-
თად ეგრეთწოდებული „სასხეპიაც“, რაც ზემოთ მოყვანილი მხა-
ლეულებისაგან ძალთან განსხვავდებოდა და რომელიც ა. მაყა-
შვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით „ლიმი“ ყოფილა; ალ-
ბათ სასხეპია ლიმის განსხვავებული სახეობაა, რასაც საჭ-
მელად ისევე იყენებენ, როგორც „ჭიმას“, ანუ „ლი-
მას“. მთხრობელთა სიტყვით: „ხევსურეთსა და ხევში ყა-
ნგზში იზრდება ერთი მცენარე, რომელსაც სასხეპიას ეუ-
წოდებთ, სჭამენ მარილში ჩაწობილს, მწვანიალად. ამავე დროს
ვაძყაებთ კიდევ წინილად ქილებში. სასხეპიას სდებენ მოთუთქულს
მარილწყალში, იღება გაზაფხულით“. (ს. ყაზბეგი, 1957, მთხრო-
ბელი ივანე ალექსანდრეს ძე ხაიკაშვილი, 48 წ.).

მ ა ყ ა ლ ო რ ძ ა , ა ნ უ ჭ ყ ი მ ა . მაყალორძა ჭიმას შეგავს,
ეს ტერმინი არც სულხან-საბა ორბელიანს მოეპოვება და არც
რაფ. ერისთავს. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის ქარ-
თულ სინონიმთა თავში გვხვდება შემდეგი სახელები: „მაყალურ-
წა“ და „მაყარანწალა“ და „ჭყიმა“-ზე²⁷³ მიუთითებს. „ჭყი-
მა“ სულხან-საბა ორბელიანსაც აქვს შეტანილი ლექსიკონში, რაც
„ჩალამბარა“²⁷⁴ არისო და მცენარის პირობითი ნიშნითაა აღნიშ-
ნული. განსვენებული აკად. ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავს, რომ
„საბას ლექსიკონის ერთ-ერთ შემავსებელთაგანს ასეთი განმარ-
ტება ჩაურთავს: „ჩალამბარა (ს) ტტაფილოს უგავს ფოთლები,
შირი ნიახურისა, ამის ფოთოლს მხლად ხმარობენ გლეხნი“-ო²⁷⁵
რაფ. ერისთავს „ჭყიმა“ აღმოსავლეთ საქართველოსა და გურია-
ში გავრცელებული სახელი ჰგონია, „ჩალამბარა“ კი აღმოსავლეთ
საქართველოში გავრცელებულ სახელად აქვს დასახელებული.
ა. მაყაშვილს „ჭყიმი“-ს სინონიმებად ქართლში „ღრინჭოლა“ აქვს
დასახელებული, ხოლო თუშეთში „ლიმი“, „ჭიმი“, მთიულეებში,
მოხევეებში — „მაყარანწალა“, ფშავში — „მაყალურწა“, ზემო
რაქვანში — „მაწარა“. აქვეა დასახელებული „ჭყიმა მხალი“, რასაც
გურიაში „ჭყიმა“, „ჭყანა“²⁷⁶ ეწოდება.

273 ა. მაყაშვილი დასახელებული ნაშრომი, გვ. 92.

274 სულხან-საბა ორბელიანი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 452.

275 ივ. ჯავახიშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 224.

276 ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 74.

მაყალორძას, ანუ კვიმას ისევე სჭამენ აღმოსავლეთ საქარ-
თველოს მთაში, როგორც „ხიფხოლას“, ქორთა მაყალორძას იყე-
ნებენ მწვანეხალად, ანდა მარილით ან ძმრით ამწნილებენ. საამი-
სოდ ცხელ წყალში თუთქავენ და კასრებში ათავსებენ. აზაუებენ
მარილით, ძმრით და ასე შემდეგ. მაყალორძას ბარში მხალადაც
ხარშავენ, ისე, როგორც დანარჩენ მხალეულს.

ხოხნოტა. ხოხნოტა ფშავ-ხევსურეთსა, ხევსა და მთიუ-
ლეთში ცნობილი მხალია, რასაც ამავე კუთხეში ხატოტსაც უწო-
დებენ. ხოხნოტა მწვანეხალად იკმევა, წიწმბატსავით მომწარო ფო-
თოლი აქვს. მწყემსები მის ღერობებს ფცქენიან და ისე მიირთმე-
ვენ. ხოხნოტა ხამ ადგილებში მოდის, ბევრია „სათიბებში“. ხოხ-
ნოტას სიბერისას ყვითელი ყვავილი ამოაქვს; როცა დაიყვავი-
ლებს, მის თესლს ინახავენ და ჭიის წამლად ხმარობენ, თესლს
წყალში ადუღებენ. ხმარობენ, როგორც ადამიანისათვის, ისე სა-
ქონლისათვის.

„ხატოტი“ და „ხახნოტა“ სულხან-საბა ორბელიანის ლექს-
კონში არ არის შეტანილი. არც რაფ. ერისთავს აქვს შეტანილი
თავის ბოტანიკურ ლექსიკონში. ა. მაყაშვილს „ხატოტის“ სინო-
ნიმად ხევსურეთში, ფშავში მიაჩნია „ხოხნოტა“, მესხეთში —
„ხახუტა“, ქართლში, მთიულეთში, სომხეთში, ჭავჭავეთში, აქარა-
ში — „კოტიტა“, „ტიტა“, მთა რაჭაში — „მატიტელი“²⁷⁷. აღსა-
ნიშნავია, რომ „მატიტელი“ აღმოსავლეთ საქართველოში, კერძოდ
ჭართლში, სულ სხვა მცენარეა და ხმარობეწ წამლად, ფრინვე-
ლებს დაკეპილს აკმევენ, სახელობორ, ინდაურებს. ზოგიერთ ად-
გილებში ამ მცენარეს მხალად ხარშავენ ჭინჭართან და ყაყაჩოს
მხალთან ერთად.

წერთხალა. წერთხალა მოდის როგორც მთებში, ისე ვე-
ლად. წერთხალა იზრდება მაღალი და გრძელი, წმინდა ფოთლე-
ბით. წერთხალა ზრდაში ღეროს იკეთებს. მას ფშავ-ხევსურეთში
და ზემო კრფენ, მის ღეროს ფცქენიან და ისე სჭამენ. წერთხა-
ლას ფოთოლს. „ძმრით“ ე. ი. შრატითაც სჭამენ. წერთხალა
სულხან-საბა ორბელიანს არა აქვს შეტანილი, არც რაფ. ერისთა-
ვისა და ა. მაყაშვილის ბოტანიკურ ლექსიკონებშია აღნიშნული ეს
მხალი.

²⁷⁷ ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 75.

ბოხტანი. ხევსურეთსა და ხევში ყანებში იზრდება ერთნაირი მცენარე, რომელსაც მრგვალი, პატარა, ბრტყელი ფოთლები აქვს. აქაური მცხოვრებნი ამ მცენარეს „ბოხტანს“ უწოდებენ და მწვანეხალად შეექცევიან. ამავე მცენარეს ჭამენ შრატითაც. საერთოდ „ბოხტანი“-ს ჭამა შეიძლება სანამ ქორფაა, „მერე კი ფუჭდება და აღარ ვარგა“-ო.

ძირა. „ძირა“ ქვემო ქართლში და თბილისის სანახებში გვხვდება; იზრდება ტყიან ადგილებში. ძირა ნიახურს წააგავს, ოღონდ ფერით მოთეთროა და ბაცი. ძირას თესლს ცეცხლზე მოხალავდნენ, ფილში ნაყავდნენ და საცერში გაკრილს ინახავდნენ. „ძირას“ ხმარობდნენ საკმელების სანელებლად, მაგალითად, „შილაფლავისა“ და ხინკლუს ხორცის სანელად, რაც საკმელს გემრიელსა და საუცხოო გემოს აძლევდა. ძირა გემოთი მწარეა და შავი პილპილის სანაცვლოდ იხმარება. მთხრობელთა თქმით, „შავ პილპილზე გემოიანია. ამით შენელებული საკმელი სუნითა და გემოთი მიმზიდველია, ნაჭამ კაცს ასეთ მადანზე მოიყვანს რომა ხელებს იკვნეტდეს“ (დილომი, 1957, მთხრობელი მიხეილ შიოშვილი, 70 წ.).

ქარქვეტა. ქარქვეტა ველ-მინდვრებში იზრდება, სკამენ უმს მწვანეხალად, გათუთქულს მწნილად სდებენ მარილწყალში და ზოგჯერ ძმრითაც.

რაფ. ერისთავს ბოტანიკურ ლექსიკონში შეტანილი აქვს „ქარქვეტა“, რომელსაც „ბურბუნა“ და „ფირქვეტა“²⁷⁸-საც ეძახდნენ აღმოსავლეთ საქართველოში. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით მესხეთში „ქარქვეტას“ „ჯახი“²⁷⁹ ეწოდება.

კვლიაფი. კვლიაფი მშრალ ადგილას იზრდება და სურნელოვანი სანელია. მთხრობელთა გადმოცემით მას წვრილი პატარა ფოთლები აქვს. ყვავილი იშლება ვარდისებურად და აქვს წვრილ-წვრილი კოკრები. ხევსურეთსა და ხევში ყველანაირ ხორცეულ საკმელებში სანელად ხმარობენ, განსაკუთრებით ხინკალში აუცილებელ სანელად ითვლება. მას მწვანეხალადაც სკამენ.

სულხან-საბა ორბელიანს ლექსიკონში აღნიშნული აქვს „კვლიაფი“, რაც მცენარის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული და იქვე

²⁷⁸ რაფ. ერისთავი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 61.

²⁷⁹ ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 53.

„ზირაკი“²⁸⁰ აქვს დასახელებული, ხოლო ზირაკის განმარტებისას აღნიშნავს, რომ „კულიავი“²⁸¹-ა. ვახუშტი ბატონიშვილი აღნიშნავს, რომ საქართველოში გავრცელებულ მხალთა შორის „კვლიავი“²⁸²-ც ყოფილა ცნობილი. რაფ. ერისთავსაც აქვს შეტანილი „კვლიავი“, „კულიავი“, „ზირაკი“²⁸³, რაც აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებულ სახელად აქვს დასახელებული. აღსანიშნავია, რომ რაფ. ერისთავს „ზირაკი“-ს განსაზღვრააოხან „ზირა“, „ძირა“, „ძირაკი“²⁸⁴-ც აქვს დასახელებული, რაც აღმოსავლეთ საქართველოში, იმერეთში და გურიაში მიღებული სახელწოდებები ყოფილა. შეიძლება ეს „ძირა“ ეს ძირა იყვეს, რომელიც ქვემო ქართლში მიღებული სახელია და სანელად გამოიყენება ყოფაში, ეს ჯერ კიდევ დაუზუსტებლად უნდა ჩათვალოს, რადგან ა. მაყაშვილის ბოტანიკურ ლექსიკონში ტერმინი „ძირა“ არა ჩანს. იქ ქართლში, ზემო რაქაში — „ზირა“-ა დასახელებული, ხოლო ხევში და მთიულეთში „მკვლიავი“, ფშავ-ხევსურეთში — „კვლია“, სვანეთში — „გიცრულ“. აქვე მიუთითებს გურულ კვლიავზე²⁸⁵, მაგრამ სამწუხაროდ აღარ არის ლექსიკონში შეტანილი ეს სიტყვა.

ხევსურეთში გავრცელებულ ხილ-ბოსტნეულსა და მხლებს შორის გ. თედორაძე „კვლიავ“-საც ასახელებს, რომელიც, მისივე სიტყვით, „ტკბილი ყოფილა“. ამ მცენარეს თურმე მუცლის გვრემის დამამშვიდებელ წამალადაც ხმარობენ²⁸⁶.

კვლიავი *Carvum carvi* L., უითარცა ფართო არეებზე ველურ მცენარედ გავრცელებული, უძველესი დროითგან ყოფილა ცნობილი. უკვე ქვის ხანის დიროვან ნაშენობათა განთხარს შორის Robenhansen-თან კვლიავის თესლი იყო ნაპოვნი. მაგრამ რაკი თესლი დაუფშენეტი აღმოჩნდა, ზოგიერთი მკვლევარი ფიქრობს, რომ კვლიავი იმ ადგილას შემთხვევით უნდა იყოს დაგროვილი²⁸⁷.

აღსანიშნავია, ისიც, რომ ამჟამად კვლიავი კულტურულ მცენარედ არის ქცეული და „მის მოყვანას გერმანიაში ჰალლე, ერფურტ და ნკრენბერგ ქალაქთა მიდამოებში, ჰოლანდიასა და

²⁸⁰ ს უ ლ ხ ა ნ - ს ა ბ ა ო რ ბ ე ლ ი : ნ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 179.

²⁸¹ იქვე, გვ. 130.

²⁸² ვ ა ხ უ შ ტ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 30.

²⁸³ რაფ. ე რ ი ს თ ა ვ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 27.

²⁸⁴ იქვე, გვ. 19.

²⁸⁵ ა. მ ა ყ ა შ ვ ი ლ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 26.

²⁸⁶ ივ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 228.

²⁸⁷ იქვე, გვ. 228.

გალიციაში ფართოდ მისდევენ, აგრეთვე შვეიცია და ნორვეგიაშიც მოჰყავთ. საუკეთესო კვლიავად სწორედ შვედური და ნორვეგიული ითვლება, რადგან ცხიმოვანი ნივთიერების ოდენობა იქაურ თესლში 4 — 6% -მდე აღწევს, გერმანულსა და პოლანდურში კი 4% -მდეც არ არის²⁸⁸.

საქართველოში კვლიავს დიდი ყურადღება ექცეოდა, განსაკუთრებით მთაში, კვლიავე ითვლებოდა ცხერის საუკეთესო საკვებად.

მ ღ ო გ ვ ი. აღმოსავლეთ საქართველოში მდოგვი სახედასხვა სახელითაა ცნობილი. სულხან-საბა ორბელიანს მდოგვი აქვს დაახელებული, რომელიც მცენარის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული. როგორც მასალებიდან ირკვევა, მდოგვი ორნაირი სახისაა — „ველის მდოგვი“ და „ბალის მდოგვი“, რომელიც კულტურული მცენარეა და თბილისის სანახებში გვხვდება. ა. მაყაშვილის ბოტანიკურ ლექსიკონში „მდოგვი მინდვრისა“-ც არის დასახელებული და „მინდვრის მდოგვი“-ზე²⁸⁹ მიუთითებს, რასაც ქართლ-კახეთში „შლეგა“, „შელგა“ ეწოდება, ლეჩხუმში კი „მოთანგული“²⁹⁰. აქვე „შილგი“-ს განსაზღვრასთან, სადაც ქართლ-კახეთში გავრცელებული სახელი „შელგა“, „შლეგა“ დასახელებული, „გიერა“-ც გვხვდება, რომელიც თუშეთში გავრცელებული სახელი ყოფილა, ხოლო ხევსურეთში მას „ბოსტანა“ რქმევია და ხევში „მდოგვი“²⁹¹.

მდოგვს ფშავ-ხევსურეთში და ასევე ხევში, საკვებად ხმარობენ — „მარლში გახელენ“ და ისე შეექცევიან. ამავე დროს მდოგვს ცხელ წყალში გასთუთქავენ, მოხრაკავენ ერბოში, კვერცხს უმატებენ და ისე სჭამენ.

კახეთში ჩაწერილი მასალების მიხედვით, სადაც მდოგვს „შელგა“ ეწოდება, „დაკრეფულ შელგას ვავრეცხავთ რამდენჯერმე, ხოლო გარეცხვის წინ ვარჩევთ და ვაცლით მთელ ფოთლებს; მართო ვტოვებთ ერთ ნორჩ ღეროს და ისე ვხარშავთ. როცა ამოვიღებთ კარგად გავწურავთ და მოხრაკულ ხახვში დაკეპილს ჩაყრით მოსაშუშებლად; ქონად ვხმარობთ ზეთს, ერბოს. შელგა:

²⁸⁸ ივ. ჯავახიშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 229.

²⁸⁹ ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 33.

²⁹⁰ იქვე, გვ. 35.

²⁹¹ იქვე, გვ. 55.

კვერცხსა და ძმარსაც უშვებით“. (ს. ლალისყური, 1957, მთხრობელი ლია წიწილაშვილი). აქვე შელგას ნიგვზითაც ამზადებენ, რაზედაც სხვადასხვა მწვანე ილს ხმარობენ სანელად.

ქ ე რ თ ხ ა ლ ა ა ნ უ წ ე რ თ ხ ა ლ ა. ფშავ-ხევსურეთსა და ხევშია ცნობილი ეს მხალი. ადგილობრივი მცხოვრებნი ამ მცენარეს ისე ჭამენ, როგორც ხატოტს. აცლიან ფოთოლს და მისი „ღეპები“ ანუ ღერო მწყემსების საყვარელ საქმელად ითვლება.

ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით ხევში და მთიულეთში „ქერთხალა“ ეწოდება, ხოლო ფშავში „ხაქოლი“-ო²⁰². ბარში მისი გამოყენება საკვებად არ შეგვიძინევი. თვით მცენარეც უცნობია ბარისათვის.

ღ ე კ ა. ეს მცენარე ხევსურეთსა და ხევში არის გავრცელებული, შემოსილია თეთრი და ყვითელი ყვავილით. ამ მხალს ადგილობრივი მოსახლეობა ჭამს, როგორც მწვანე ილს მარილით ან შრატით.

კ ო ფ რ ი ხ ი ლ ა. კოფრჩხილა საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვა სახელითაა ცნობილი. ასე, მაგალითად, ფშავში „კოფრჩხილა“ ეწოდება, ჭავჭავთში — „ბატიფხა“, „კაპარჩხელა“. სომხეთში — „კოფრჩხილო“, მესხეთში — „ყვავიფრჩხილა“²⁰³.

კოფრჩხილო ყველგან მოდის, როგორც ყანაში, ისე ყამირსა და „ნარბილში“. კოფრჩხილოს გამოყენება საქმელად აღმოსავლეთ საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში გვხვდება და ყველგან ერთნაირი სახით მოიხმარება. მისგან მწნილი მზადდება; იციან მისი ძირის უმად ჭამაც.

კოფრჩხილას ძირში ჭრიან დანით ან შალთით, ასუფთავენ ბენ და შემდეგ ცხელ წყალში თუთქავენ; მერე კი ჩასდებენ მწნილად. ზოგ კუთხეში, მაგალითად, ბორჯომის ხეობაში. კოფრჩხილას ძმრითაც ანელებენ, აქვე იციან კოფრჩხილას მწნილში სხვადასხვა მხალეულის გარევაც. კოფრჩხილას მწნილი ზაფხულში იქმევა, რადგან „ზამთრისათვის თავს არ ინახავს“^{სო}.

მ ე ჭ ე ხ ა. მეჭეხა საქართველოში გავრცელებული მხალია. სულხან-საბა ორბელიანსაც აქვს შეტანილი ლექსიკონში „მეჭე-

²⁰² ა. მაყაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 70.

²⁰³ იქვე, გვ. 27.

ჭა ეკენძვალა“-ო და მცენარის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული. რაფ. ერისთავსაც აქვს შეტანილი „მეკეხა“, იქვე „მეკუხა“ და „მეკენძალა“-ზე მიუთითებს. ხოლო „მეკენძალა“ რაქაში გავრცელებული სახელი ყოფილა. „მეკეხა“ და „მეკუხა“²⁹⁴ კი აღმოსავლეთ საქართველოში. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, ფშავში ამ მხალს „მონადირის მხალა“ ეწოდება და „ყოვიპწყალა“, მთოულეთში — „კოპრწყალა“, ყუყავისწყალაი“, აჭარაში — „აჯორიკა“, იმერეთში — „ძირმაგარა“, ლეჩხუმში — „მეკეხი“, გურიაში — „ირმისბაწარა“²⁹⁵ და სხვა.

მეკეხას უყვარს ამოსვლა ნესტიან ადგილებში, წვრილ ფოთლებზე ბუსუსიანი ეკლები აქვს. გაზაფხულზე, როცა ქორჯა მეკეხას კრეფენ, ამწნილებენ მარილწყალში, იციან მისი ძმრათ დამჟავებაც; ზოგან მას ხარშავენ კიდევ. ასე, მაგალითად, „მეკეხას, დედაბრიკონკას, ქრისტესისხლას, ბატისყონქას დავეკრეფამთ. გავარჩევთ სუფთად, გავრეცხავთ და მოვხარშავთ, მერე ამოვწურავთ და თაბახზე მხალის საკეპელებით დავკეპავთ, შემდეგ კი შევანელებთ ნიგვზითა და ძმრით, შევკაზმავთ ქინძით და სხვა მწვანელებითაც“ (ბორჯომის რაიონი, ს. ახალდაბა, 1957, მთხრობელი, ლუბა ლომიძე).

შ რ ო შ ა ნ ა. შროშანას საკმელად გამოყენება დადასტურდა; ეერძოდ, ბორჯომის ხეობაში, სადაც აჩალვაზრდა მცენარეს, რომელსაც „შროშანა“ ეწოდება დაკრეფენ, გაასუფთავენ და ცხელ წყალში გათუთქავენ; ამის შემდეგ ამჟავებენ ძმრით. იციან აქვე ამ მხალის ნიგოზ-ძმრით შეზავება, რაც გემრიელ საკმელად ითვლება.

ფ ა მ ფ ა რ ა. ფამფარა აღმოსავლეთ საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეშია ცნობილი, როგორც მინდვრის მხალი. სულხან-საბა ორბელიანს ლექსიკონში შეტანილი აქვს „ფამფარა“, რომელიც მცენარის პირობითი ნიშნითაა აღნიშნული. მას რაფიელ ერისთავიც აღნიშნავს და „ფამფარა“²⁹⁶ აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული სახელი ჰგონია. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით ქიზიყში „ფამფარო“ ეწოდება, ფშავში — „ვაციწვერა“, თუშეთში — „მძივანა“, სვანეთში — „ქაფხვირი“²⁹⁷.

²⁹⁴ რაფ. ერისთავი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 33.

²⁹⁵ ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 33.

²⁹⁶ რაფ. ერისთავი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 51.

²⁹⁷ ა. მაყაშვილი, დასახ. ნაშრომი, 15. გვ.

ფამფარა იზრდება ყველგან — მინდვრებში, ბაღებში, ბოსტანებში და სხვაგან. ფამფარას ხმარობენ ქორფას გაზაფხულზე, ზაფხულში არ ვარგა, „მწარეაო“. ფამფარასაგან მეტად გემრიელი მწნილი მზადდება თურმე. მას ზამთარშიც ინახავენ, თუ ნახურის წვენით შეანელეს. მწყემსები მას ნაადრევად, გასათბულ უმად შეექცევიან. მას ტყბილი სასიამოვნო რძე ახასიათებს დიდი რაოდენობით და გემრიელი საკმელია. ფამფარას მწნილს სღებენ ქილებში და ხის კასრებში.

აჭაკელა. აჭაკელა ზემო ქართლში გვხვდება, განსაკუთრებით ეს მხალი გავრცელებულია ხაშურისა და ბორჯომის რაიონებში. აჭაკელა იზრდება ტყიან და ბუჩქნარ ადგილებში. გაზაფხულით აჭაკელას სჭრიან და მწნილად სღებენ მარილწყალში და ძმარში.

„აჭაკელა“ არც ერთ ხსენებულ ლექსიკონში არ არის შეტანილი, შესაძლებელია სხვა სახელით იყოს ცნობილი.

ოღუნა. ოღუნაც ზემო ქართლშია ცნობილი. ოღუნა ამოდის წყლის პირებზე, პრასის მსგავსი ფოთლები აქვს, ყვავილს ცისფერს იკეთებს. გაზაფხულზე, როცა ქორფაა, ამ მცენარეს მწნილადაც სღებენ მარილწყალში და ძმარში. მთხრობელთა გადმოცემით, ოღუნა სხვა მხალეულთან ერთად იხარშება და ნიგვზითა და ძმრით იკმევა. ოღუნას ერბოში და ზეთშიაც აკეთებენ და გემრიელ საკმელ მხალად თვლიან.

პიტნა. შინაური პიტნის გარდა მრავლად გვხვდება გარეული პიტნაც, რომელიც სხვადასხვა ჯიშისაა. ასე, მაგალითად, „მინდვრის პიტნა“, „წყლის პიტნა“, „კაპლის პიტნა“ და სხვა.

ისე, როგორც შინაურ პიტნას, გარეულ პიტნასაც დიდი გამოყენება აქვს ყოფაში. წმინდად დაჭრილი გარეული ნორჩი პიტნით იციან რძის შექამადის შენელება, ხმარობენ სხვა საკმელების სანელებლად და მწვანილადაც მიირთმევენ. აღმოსავლეთ საქართველოში წყლის პიტნის გამოყენება ჩაისათვის ერთობ ფართოდაა გავრცელებული. მას განსაკუთრებულ ყურადღებას აქცევენ აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში (ფშავე-ხევსურეთში, ზევეში, მთიულეთში). პიტნას სჭრიან წმინდად, ახმობენ და ზამთრისათვის ინახავენ. ამავე დროს პიტნა გამოყენებულია მუცლის ტკივილისათვის, ხოლო მოხარშულ პიტნას გულის ტკივილის სამ-

კურნალოდ იყენებენ. მთაში მწყემსები პიტნას ხმარობენ საქონლის სამკურნალოდაც და გამხმარი პიტნა ყოველთვის თან დააქვთ. მაგალითად, ხევში, ცხვარს მუცლის ტკივილის დროს „გამოხარულ“ პიტნის წვეს ასმევენ. ადგილობრივი მწყემსების გადმოცემით, „პიტნა ძრიალ სასარგებლოა, ცხორჩი ვკმარობთ, თუ ვისცე მუცელი აღგლეჯდა. ვასომთ პიტნაჲს ჩაის და პირველი წაშალია მუცლის ტკივილისათვის“ (ყაზბეგის რაიონი, ს. გერგეტი, 1957).

ქონდარი. ისე, როგორც შინაური ქონდარი, გარეულ ქონდარიც ორი ჯიშისა არის: „თეთრი და შავი ქონდარი“. გარეულ ქონდარსაც სანელებლად იყენებენ საკმელებში, კერძოდ, ხორცეულისა და მწნილეულის სანელებლად. ხევსურეთსა და ხევში ქონდარს ჩაითაც ხმარობენ და სამკურნალო მნიშვნელობასაც ანიჭებენ. მოხვევებისა და ხევსურთა თქმით „ჩვენ ჩაის არ ვყიდულობთ“-ო. ქონდარი იხმარება აგრეთვე კრილობების გასაკურნადად.

მჟაუნა. ველური მჟაუნა მთელ აღმოსავლეთ საქართველოშია გავრცელებული, მისი გამოყენება ყოფა-ცხოვრებაში მრავალფეროვანია. მის ფოთოლს სიამოვნებით ჰამენ, როგორც გამაგრილებელ საშუალებას. გარეულ მჟაუნას ხმარობენ ხორცეულში და სხვადასხვა საკმელებში „გემოიანობისათვის“. გარეული მჟაუნასაგან ამზადებენ სხვადასხვა საკმელებს: „მჟაუნის კერძს“, „მჟაუნის შეჰამანდს“ და სხვა. ამავე მიზნით მთაში მჟაუნას გალებად სწნავენ და ახმობენ ზამთრისათვის.

მჟაუნა სამკურნალო მიზნითაც იხმარება ხალხში; ცნობილია სამკურნალო წიგნებიდანაც. კერძოდ, იგი ცნობილია სიცხის დასაწევ საშუალებად, რის შესახებაც ვკითხულობთ: „მოიღე მჟაუნას ძირი, ვარდკაჰეჰის ძირი და ძირფვენის ძირი. ეს სამივე ერთად მოადლე და ასვი, სიცხე გამოწელდება“²⁰⁸.

მინდვრის მჟაუნას, რელიზაციის მიზნით აგროვებენ, კონავენ და შემდეგ ბაზარზე გააქვთ. მჟაუნას კრიან დანით ან ჩეკათ.

ველიხ ქინძი. ველის ქინძიც მრავლადაა აღმოსავლეთ საქართველოს მინდვრებზე. ველის, ანუ მინდვრის ქინძი: იმავე მნიშვნელობით იხმარება, როგორც შინაური ქინძი. მინდვ-

²⁰⁸ „გუთნისდედა“, 1963, № 3, გვ. 28.

რის ქინძს სკრიან და ახმობენ, რასაც სხვა ბოსტნეულთან შერე-
ვით ზამთრისათვის ინახავენ ნაქრის პარკებში ან ქილებში. შინდუ-
რის ქინძი სურნელოვანია, ხოლო მით შეზავებული საქმელი
გემრიელი.

ველის წიწმატი. „ველის წიწმატს“ სშირად აღმოსავ-
ლეთ საქართველოში (ზემო ქართლში) „გარეულ წიწმატსაც“ ეძა-
ხიან და ხმარობენ მწვანილად. მთაწი, კერძოდ ხევსურეთში, მას
მწვანილადაც მიირთმევენ და მწნილადაც სდებენ. მათი თქმით,
„ველის წიწმატი“ მომწაროა, ისედაც ეკამთ შრატით, ანუ ძმრით.
ვხარშავთ ჯიდეც ერბოში და ზეთში. მწნილადაც ვდებთ მარილ-
წყალში, სძლებს ერთ თვეს“ (ს. ართხმო, 1957, მთხრობელი
თამარა ნაროხაული). ველის წიწმატი მოდის ნიჟიერ ადგილებში.

გარეული ტარხუნა. გარეული ტარხუნა, რომელიც
კლდიანსა და ხრიოკ ადგილებში იზრდება, ზემო ქართლში, გან-
საკუთრებით ბორჯომის ხეობაში გვხვდება. ადგილობრივი მო-
სახლეობა გარეულ ტარხუნას ხმარობს ისე, როგორც შინაურ
ტარხუნას: შეექცევიან მწვანილად, ხმარობენ საქმელში სანელებ-
ლად და მწნილების შესახავებლად.

გარეული ხახვი. გარეულ ხახვს „კლდის ხახვსაც“
უწოდებენ. ვხვდებით აღმოსავლეთ საქართველოს ზოგიერთ კუთ-
ხეში, განსაკუთრებით ფშავ-ხევსურეთში და ხევში. გარეულ
ხახვს ხევსურები „ტუსა“-ს უწოდებენ, ხოლო სვანეთში კი —
„მუქკულ“-ს.

ხევსურთა გადმოცემით, გარეული ხახვი „კლდეებში მოდის.
წერილი და წმინდა იზრდება, გემო ხახვისა აქვს და იმის მსგავ-
სია. მას მწვანილად ეკამთ მარილით“ (ს. ართხმო, თამარა ნარო-
ხაული).

გარეული პრახა. გარეული პრახა, ანუ „პრახუნა“,
როგორც მას უწოდებენ ბორჯომის ხეობაში, მრავლად გვხვდება
აღმოსავლეთ საქართველოს ტყეებსა და ველებზე. ზემო ქართლ-
ში და ბორჯომის ხეობაში მას იყენებენ საქმელად და სანელებ-
ლად, ხოლო ქვემო ქართლსა და კახეთში, სადაც ამჟამად „ძარღ-
ნიორას“ უწოდებენ, მისი გამოყენება საქმელში არ შემიმჩნევია.
იგი მთელ საქართველოში გავრცელებული მხალია. ა. მაყაშვილის

ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით, სადაც გარეული პრასა „ყანის ნიორი“-ს სახელით არის შეტანილი, ნათქვამია შემდეგი: კახეთში, ფშავში „ძალღნიორა“ ეწოდება, მესხეთში — „მინდერის ნიორი“, მთიულეთში — „თიამულაი“, ჭავჭავთში — „ძალღხაზვა“, ზემო იმერეთში — „პრასანა“, რაჭაში — „გვესიო“, „თიამელა“, ქვემო იმერეთში, გურააში — „კატაპრასა“, „ქალაკვირა“, საინგილოში — „ხაღლი ხახ“, ქანურში — „ჯოდორ ლეი“. სპეციალურად — „კატაპურასკია“, „ჯოდორი ნიორი“²⁹⁹ და სხვა.

თ ა ლ გ ა მ ი. ჩემი მუშაობისას ველური თაღვამი აღმოსავლეთ საქართველოში არსად შემხვედრია, მხოლოდ ბორჯომის ხეობაში იქონდა შემთხვევა, ჩამეწერა ისეთი ძირხენეული, როგორც „თაღვამია“. ადგილობრივ მცხოვრებთა სიტყვით. „როცა ტყეს ცეცხლი გაუჩნდება, მის ადგილებში მოდის თაღვამი, რომელიც ძალიან მსხვილ თავებს იკეთებს“ (ბორჯომის რაიონი, სოფ. ახალდაბა, ლუბა ლომიძე).

ველურ თაღვამს იყენებენ საქმელად და მისგან ამზადებენ „საუცხოო“ მწნილს. როცა თაღვამს მწნილად სდებენ ჭერ დაქრიან, მოხარშავენ და მერე ისე ჩადებენ მარილწყალში. ხშირად თაღვამის მწნილს სხვადასხვა ბოსტნეულსაც ურევენ.

ძ ი რ ხ ვ ე ნ ა. ველური მხალეულობიდან აღსანიშნავია ძირხენა, რომლის სახელი აღმოსავლეთ საქართველოში სხვადასხვა მცენარის ძირებთანაა დაკავშირებული. სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში შემდეგნაირად არის განმარტებული: „ძირხენა ესე არს ყოველთა მხალთა და მოლთა ძირები, რომელიც კაცთაგან იჭრების“³⁰⁰. რაფ. ერისთავის ბოტანიკურ ლექსიკონში ძირხენის შესახებ შემდეგს ვკითხულობთ: „ძირხენა, ბარდანა, დელხენი“³⁰¹ აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული სახელიაო. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის ქართული სინონიმების თავში გვხვდება „ძირხენა“, რომელსაც „ოროვანდი“-ზე მიუთითებს, სადაც ჩამოთვლილია ძირხენას შესატყვისი მთელი რიგი სახელები: ქართლში, კახეთში, ხევში, ქვემო რაჭაში, ზემო იმერეთში — „ღელღუნტა“. „ღელღუნტა“, მთა რაჭაში — „ლო-

²⁹⁹ ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 57.

³⁰⁰ სულხან-საბა ორბელიანი, დასახელებულ ნაშრომი.

³⁰¹ რაფ. ერისთავი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 76.

ჩიფუშა“, გურიაში, იმერეთში — „ოლაღუა“, „ოხაკუა“, სანინგილოში — „ზურბუნა“, „ზურხვინა“³⁰².

აღმოსავლეთ საქართველოში ძირხვენას განსაკუთრებით გაზაფხულზე იღებენ ხვნის დროს, ფცქვნიან და ჰამენ. გემოთი არც ტკბილია და არც მწარე, საერთოდ მენხრეების გემრიელ საქმელ ხილად ითვლება. ფშავ-ხევსურეთში ხიფხოლას ძირებს, რასაც ჰინის დედას ეძახიან, შემოდგომაზე იღებენ და უმად ჰამენ, ზოგი ხარშავს კიდევ. ძირხვენას ამოსაყრელად ხმარობენ თოხს, ბარს, შალთას, კაკუჩს და სხვა იარაღს.

ზოგიერთი მთხრობელი ბუერის ძირებს ძირხვენას უწოდებს. გაფცქვნილ ბუერის ძირს გემრიელად შეიქცევიათ, მაგრამ ბუერი ორი ჰინისა ყოფილა, ერთ მათგანს საქმელად არ ხმარობენ.

თ ე რ ო. თერო აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული ბალახია, რომელსაც წმინდა ფოთლები აქვს. ზამთარში ხვნისა და ბარვის დროს თეროს ძირები ბარს ამოსდევს, დააგროვებენ და შემდეგ გაფცქვნილს მირთმევენ. ხშირად გოგო-ბიჭები ჩეკებათა და შალთებით ბალ-მინდვრებში დადიან და აგროვებენ თეროს ძირებს.

მ ი წ ა ვ ა შ ლ ა. მიწავაშლა მზესუმზირას მსგავსი იზრდება, მალალია და ყვავილიც მზესუმზირას მიუგავს. მიწავაშლას თესენ კიდევ და ველურადაც მოდის. შემოდგომაზე, როცა განმება, ჰინს ძირებს ამოთხრიან ბარით ან თოხით (ჩეკსაც ხმარობენ მწყემსები მინდვრებში). მიწავაშლა კარტოფილის მსგავსია. მას ფცქვნიან და ისე მირთმევენ. შეიძლება ხარშავენ კიდევ, მაგრამ მე ეს არ შემხვედრია.

მიწავაშლა სულხან-საბა ორბელიანსაც აქვს შეტანილი თავის ლექსიკონში, სადაც მცენარის პირობითა ნიშნითა აღნიშნული. რაფ. ერისთავის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვითაც „მიწავაშლა“ აღმოსავლეთ საქართველოში, იმერეთსა და გურიაში გავრცელებული სახელი ყოფილა, ხოლო სამეგრელოში „მიწა-ვამლას“ — „დინაუშქური“³⁰³ ეწოდება. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსიკონის მიხედვით კი, „მიწავაშლას“ ჰანეთში „დინაუშქირა“

³⁰² ა. ნ ა ყ ა შ ვ ი ლ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 40.

³⁰³ რ ა ფ. ე რ ი ს თ ა ვ ი, დასახელებული ნაშრომი. გვ. 33.

ეწოდება, სამეგრელოში — „დიხაშუშქური“, სვანეთში — „გიმიშ
ვისგ“, „მიწაჰამ (ლ)“-ა³⁰⁴ და ასე შემდეგ.

კ ი ტ რ კ ო ბ ა ლ ა . „კიტრიკობალა“ აღმოაჩენეთ საქართველოს მთიან რაიონებში გვხვდება, სადაც ამ მცენარის ნაყოფს საკვებად ხმარობენ. ა. მაყაშვილის ბოტანიკური ლექსკონის ქართული სინონიმების თავში „კიტრიკობალა“ და „კიტრიკოშა“ მითითებულია „ყვეთელ ღვინა“-ზე, სადაც აღნიშნულია, რომ „კიტრიკობალა“ ხევში გავრცელებული სახელი ყოფილა, ხოლო მთიულეთში ამ მცენარეს „კითრა“ ეწოდება, ხოლო ხევსურეთში „კიტრიკოშალა“³⁰⁵.

კიტრიკობალა 'იზრდება მთებში. მისი ფოთოლი კიტრის ფოთოლს წააგავს. მხოლოდ განსხვავება იმაშია, რომ ამ მცენარის ფოთოლი კიტრის ფოთოლთან შედარებით წვრილია. ისხამს ცერისოდენა კიტრის მსგავს ნაყოფს, რომლის კანი მწვანეა, გულო კი ტკბილი. კიტრიკობალას ნაყოფს კრეფენ, ფკქენიან, გემოვნებით კიტრის მსგავსია.

³⁰⁴ ა. მაყაშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 35.

³⁰⁵ იქვე. გვ. 58.

მებოსტნეობის როლი თბილისის სანახების
მოსახლეობის სამეურნეო უფაში

(XIX — XX სს.)

მე-19 საუკუნე საქართველოში კაპიტალიზმის განვითარების ხანაა, რამაც ხელი შეუწყო სოფლის მეურნეობის განვითარებას და ქალაქების სწრაფ ზრდას. ქალაქი თბილისიც ამ ხანიდან დღი-თი-დღე იზრდება და ძველი ქალაქის ტერიტორიას, მახლობელი სოფლების ხარჯზე, ახალ-ახალი საცხოვრებელი უბნები ემატება. ეს კი ხელს უწყობს თბილისის სანახებში სოფლის მეურნეობის ზოგიერთი დარგის, სახელდობრ, მებაღეობა-მებოსტნეობის და-წინაურებას.

ცნობილია, რომ ბოსტნეულს დიდი მნიშვნელობა აქვს ადამიანის კვებისათვის. სპეციალისტთა აზრით, ეს საკვები რიგი თვისებების გამო, ფრიად თვალსაჩინო როლს ასრულებს ორგანიზმის ზრდა-განვითარებაში, რის გამოც არ შეიძლება მისი შეცვლა კვების სხვა პროდუქტებით. ბოსტნეულში შედის ნახშირწყლები, ვიტამინები, კაროტინი, რიგი სხვა ორგანული ნივთიერებანი. ბევრად უფრო მაღალა ვიტამინების შემადგენლობა ახალ-ახალ (ქორფა) ბოსტნეულში. გარდა იმისა, რომ ბოსტნეული თვით შეიცავს სასარგებლო ნივთიერებებს და სასიამოვნო საკმელოა, იგი მადას გვრის ადამიანს და ხელს უწყობს საკმლის მონელებას, აუმჯობესებს კუჭისა და ნაწლავების მუშაობას. აღსანიშნავია ისიც, რომ ნიორი, ხახვი და ნაწილობრივ ბოლოკი შეიცავენ ე. წ. ფიტონციდებს, რომლებიც ადამიანის ორგანიზმში სპობენ ავადმყოფობის გამომწვევ მიკრობებს³⁰⁶.

³⁰⁶ В. И. Эдельштейн, Овощеводство, Москва, 1953, стр. 11, 14; ვ. ჯაოშვილი, კარტაულიასა და ბოსტნეულ-ბაღჩეულის მეურნეობა საქართველოში, თბილისი, 1956, გვ. 6.

სოფლის მეურნეობის მხრივ საქართველო ერთ-ერთი უძველესი ქვეყანაა; მისი მრავალსაუკუნოვანი ისტორია ნათლად გვიჩვენებს, თუ რა მაღალ დონეზე იდგა საქართველო მიწათმოქმედების კულტურის მხრივ, რა მასშტაბით იყო აქ გავრცელებული სოფლის მეურნეობის ისეთი ძვირფასი დარგები, როგორც არის მევენახეობა, მებალეობა, მებოსტნეობა, მეცხოველეობა და სხვა.

საკვლევ საკითხთან დაკავშირებული საინტერესო მონაცემები მოგვეპოვება როგორც ეთნოგრაფიულ, ისე ისტორიულ და არქეოლოგიურ მასალებში.

თბილისის სანახების მებოსტნეობის შესწავლასთან დაკავშირებით მიზანშეწონილად მიგვაჩნია ზოგიერთ ისტორიულ მონაცემებზე ყურადღების გამახვილება.

ისტორიული წყაროების მიხედვით, საქართველოს დედაქალაქი თბილისი ძველთაგანვე გარშემორტყმული იყო ბალ-ვენახებით, სადაც მრავლად მოჰყავდათ ბოსტნეული. ამ მხრივ საინტერესო ცნობები მოგვეპოვება ძველ მწერლობაში. X საუკუნის არაბი გეოგრაფის ისტაჰრის (930 წ. ახ. წ. აღ.) ცნობით, თბილისი მეტად აყვავებული ქალაქი იყო, ხილ-ბოსტნეულისა და ნათესების უხვად მქონებელი³⁰⁷. ფეოდალური საქართველოს ძლიერების ხანაში (XI — XII სს.) მებოსტნეობა მაღალ საფეხურზე უნდა ვიგულოთ. შავთელის თქმით, იმდროინდელი სამეფო ბაღი საქმად მდიდარი ყოფილა არა მარტო თავისი ხუროთმოძღვრებითა და აბაზანებით, არამედ ხეხილითა და მრავალი სხვადასხვანაირი ვარდ-ყვავილით. შავთელს მეფის სასახლე და ბაღი ასე აქვს აღწერილი: „თუ უქო სრანი მე მმასრანი? გალავანისა შემკულობანი. მტილ-სამოთხენი, თვალთ სამოთხენი, ზედ ავაზანთა შექმნულობანი“. „კართა სტოვანი, ეჭთა სტოლანი, იპოდრომისა განხმულობანი“-ო³⁰⁸. „ვეფხის ტყაოსნის“ მიხედვით ირკვევა, რომ არა მარტო მეფესა და მის საგვარეულოს ჰქონია კარგი შემკული ბაღები, არამედ საერთოდ ფეოდალებსაც და მსხვილ ვაჭრებსაც, რომელნიც რეზალეების მეშვეობით უვლიდნენ და მართავდნენ ამ ბაღებს, შეიძლება ვივარაუდოთ მოწვეული მებაღის საშუალებითაც კი. მაგ. „ვეფხის ტყაოსანში“ ვკითხულობთ: „მე ვარ მებაღე უსენის ვაჭართა უხუცესისა“-ო³⁰⁹.

³⁰⁷ ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი მეორე. 1933, გვ. 111.

³⁰⁸ შავთელი, აბდულო ზესიანი, ტფილისი, 1937, გვ. 28.

³⁰⁹ შოთაროშთაველი, ვეფხისტყაოსანი, 1951, გვ. 225.

მებაღეობა, როგორც პროფესიული ხელობა, საქართველოში ძველთაგანვე არსებობდა. მეფე ვახტანგ მეექვსის „დასტურლამალში“ „ქალის მწვანილისათ ის“ ნათქვამია: „ასრე გარიგებული არის: რაც ვალმა ქალის ბაღები იყოს ან ბატონის ყმისა, ან ვაცემულისა, ნასყიდი თუ უსყიდი, ბაღის პატრონმა ჩვენის ქალაქის დიდის ბაღისათ ის ოთხი კარგი მებაღე თავის ულუფითა და ჯამაგირით ყოველს წელიწადს დაგვიქვირონ და ჩვენის ბაღისათ: ის აყურებინონ“-ო³¹⁰. ასეთივე ვალდებულება ეკისრებოდათ მეფის წინაშე კათალიკოზის ყმებსაც: „ისრე რომელსაც კათალიკოსის ყმათ ბაღი ჰქონდესთ იმ რიგადა სხვათ ბაღის პატრონებთ ამათის ხარჯის მესამედს მოუდგებოდნენ“-ო³¹¹ (ე. ი. მებაღეობის ხარჯში მონაწილეობის მიღებაა ნაგულისხმევი).

ძველი თბილისის ბაღ-ბოსტნების შესახებ მასალა ნაწილობრივ მხატვარ-მოგზაურთა მიერ შედგენილ მე-17 — 18 საუკუნეების თბილისის გეგმებშიაც არის წარმოდგენილი. მე-18 საუკუნის სამოცდაათიან წლებში ფრანგი მოგზაურის შარდენის მიერ შედგენილი თბილისის გეგმიდან ჩანს³¹², რომ კალას სამხრეთ-აღმოსავლეთით მოსახლეობა მცირე იყო და მთელი ეს ტერიტორია უმთავრესად ბაღებს ეჭირა. ხოლო მე-18 საუკ. შუა წლების თბილისის გეგმა იმდროინდელმა ქართველმა ისტორიკოსებმა და გეოგრაფმა ვახუშტიმ შეადგინა. ამ გეგმიდან კიდევ უფრო ნათლად ჩანს, რომ ძველ თბილისის ეს ძირითადი ტერიტორია ბაღებით ყოფილა დაფარული და მას ამ დროისათვის თბილისის, ანუ სერდ-ბაღის ბაღები ეწოდებოდა. ამასვე ადასტურებს თბილისის 1800 წლის გეგმაც, რომლის მიხედვით ეს ტერიტორია, აბანოები, უბნის გამოკლებით მთლიანად ბაღებს უჭირავს. ვახუშტი თბილისის შესახებ აღნიშნავს, რომ იგი „სამი უბნისაგან“ შედგებოდა. პირველი ეს იყო ძველი ქალაქის ტერიტორია, რომელსაც თბილისი ერქვა და იმას მე-18 საუკ. სამოციანი წლებისათვის უკვე ძველი თბილისი ეწოდება. ხოლო გიულდენშტედტის აღწერით ძველი თბილისის ეს ტერიტორია უკვე ქალაქის გარეუბნად ითვლებოდა, სადაც მოსახლეობა შემდეგში უბედურ ამბებს უნდა შეემციკრებინა. მაგ. გიულდენშტედტი წერს: „აბანოებს ქვევით არის გარეუბანი, უფრო სწორედ, ძველი თბილისი, ქალაქისა და გარეუბნის მახლობლად ვრცელი ვენახოვან-ხილიანი ბაღნარია,

³¹⁰ ვ ა ხ ტ ა ნ გ მ ე ე კ ვ ს ე. დასტურლამალი, 1886, გვ. 103.

³¹¹ ი. ქვე.

³¹² ე. შარდენი, მოგზაურობა საქართველოში, 1935, იხ. გვ. 62.

რომელიც 5 ვერსის მანძილზე გრძელდება ქვემოთ მტკვრის მიწართულებით³¹³. თბილისის ბაღების შესახებ საინტერესო ცნობები მოეპოვება მე-18 საუკ. 70-იანი წლების რუსეთის დიპლომატიურ წარმომადგენელს კაპიტან იაზიკოვსაც, რომელიც თბილისის შესახებ რუსეთის მთავრობას შემდეგ მოახსენებდა: „საქართველოს მთავარი ქალაქი, თბილისი, საკმაოდ ხალხმრავალი ქალაქია.... ვაქრობენ აზიურ საქონელს, ფარჩას, თავთას, ტყავეულს, აგრეთვე რუსეთიდან შემოზიდულ საქონელს... ბევრია ყოველგვარი ხელოსანი და ყოველი სახის ხელოსნობას აქვს ცალკე უბანი. ქალაქგარეთ მრავალი ხეხილის ბაღია, სადაც ხარობს ვაზი, ნუში, ლეღვი, ბროწეული, ატამი, შავი ქლიაფი, ვაშლი და ბევრი სხვა“³¹⁴. მრავლად მოდიოდა ამავე ბაღებში ბოსტნეულიც. ასე, მაგალითად, „დასტურლამაში“ ბოსტნეულის თესვის წესისა და გაზოსაღებას შესახებ ნათქვამია: „როგორც ბაღი ჰქონდესთ იმ ანგარაშით, კიდევ ესე ჩვენს ქარხანაში ყოველს წელაწადს თვრამეტს კონას ყოვლის ფერისაგან მისის ბოლოკით მოსცემდნენ, რომელსაც ბაღის პატრონს ამ ხარჯში გამორევა არ უნდოდეს. გასასყიდელს მწუანვილს ნუ დასთესავს, და ნურც ქარჯში მოუღებდის, თუ დასთესოს ნესვი, საზამთრო, კიტრი, ლობიო, ბადრიჯანი, ნიორი, თავი-ხახვი, კომბოსტო, ქარხალი — ამ რიგი რამ დასთესოს; თავისი საკმელი და საყოფი მწუანვილიც დასთესოს, თორემ სხუას კი ნუ დასთესავს, ამას გარდაიას. გამოღმა, კრწანისის ბოლოს რომ ბაღები არის, იმისი ჯსრე იქნას: იმთაც თავისი საკმელი მწუანვილი და ეს ზემო რომ სახელდობრ, სხუა ბოსტნეული არის და დაგვიწერია. ესეები დასთესონ, და სხუას გასასყიდელს მწუანვილს ნუ დასთესენ; და თუ ვინ-იცის ამათს ბაღში გასასყიდელი მწუანვილი დასთესონ და ან გაყიდონ, თორმეტი მიწალთუნა ქარიმა გამოიღოს“³¹⁵. დასტურლამალიდან ნათლად ირკვევა ის ვალდებულება, რაც მეზაღეებს ბოსტნეულის მოყვანისას ევალებოდათ. მათ გასაყიდი ბოსტნეულის მოყვანაზე გარკვეული მოსავლის რაოდენობა მეფის „ქარხანაში“ უნდა მიეტანათ, ხოლო კრწანისის ქვემო მხარეს მყოფ ბაღებს გასაყიდი მწუანვილის მოყვანა აკრძალულიც ჰქონიათ, რის გამოც თორმე-

³¹³ ვახუშტი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, თბილისი, 1941, გვ. 127.

³¹⁴ დ. გვრიტიშვილი, შ. მესხია, თბილისის ისტორია, თბილისი, 1953, გვ. 107.

³¹⁵ დასტურლამალი, გვ. 103-104.

ტი მინალთუნით ჯარიმდებოდნენ. ხოლო პირად მოთხოვნილებებზე კი რავითარი გამოსაღები არ ყოფილა.

განსვენებული აკადემიკოსი ივ. ჯავახიშვილი „საქართველოს ეკონომიური ისტორიაში“ აღნიშნავს, რომ: „ძველად ქართველს ჯემრიელი და შნოიანი პურისკამა უმწვანილოდ ვერ წარმოედგინა და მწვანილი, აუცილებელ სუფრის კუთვნილებასა და მშვენებდას შეადგენდა“³¹⁶. ეს გარემოება „ნაბახტევის ეკლესიის მე-15 ს. პირველი ნახევრის კედლის მხატვრობითაც საუცხოოდ მტკიცდება: სერობის სურათის ჩვეულებრივი კომპოზიციის მაგიერ, როდესაც სუფრაზე პური, თევზი და ღვინო იყო ხოლმე დახატული, იქ მწვანილიც, ბოლოკიც და ხახვიც ჰხატია“³¹⁷.

ფრანგი მოგზაური ე. შარდენი ქართული სამეთო სუფრის ცერემონიას აღწერისას აღნიშნავს: „... მეორე თავად შემოიტანეს კუპატები, ყაურმა, მშვენიერი მომეაოდ მოხაჩშული ხორცი და სხვა ამგვარი საკმელები. მესამე თავი შემწვარი იყო, ამ სამივე თავე საკმელს მოსდევდნენ სამღვდლოთათვის თევზი, კვერციხი, მწვანილი, ჩვენ სახსნილოც და სამარხვოც მოგვდიოდა: საკვირველი წესიერებით და სიჩუმით მიჰქონდ-მოჰქონდათ საკმელები. ყველა უთქმელად აკეთებდა თავის საკმეს, სუფრაზე სამი ევროპიელი ვიყავით და ჩვენ უფრო მეტს ვხმაურობდით, ვინემ ყველა ის ასორმოდაათი კაცი, რომელიც სეფაში იყო“³¹⁸. ერთ სინტერესო გადმოცემას აღწერს ბერი ეგნატაშვილი ქართლის (ხოვრების გაგრძელებაში: სვიმონ მეფე რომ გორიჯვარში მდგარა და ოსმალთაგან დაპყრობილი გორის წინააღმდეგ საბრძოლველად ემზადებოდა, იქ მდგომმა თურმე „გახვდა გორისაკენ და ნახა, რომ ახალი მწვანელი ამოსულიყო და გაზაფხულის პირიც იყო, აფიონით გამხიარულებულს თავის თანამყოლთათვის უთქვამს: როგორ გეკადრებათ თქვენ რომ მე მწვანელი მინდა და თქვენ გორიდან მწვანელს არ მომიტანთო“. ამ საყვედურმა ამაღაზე ისე იმოქმედა, რომ მაშინვე „ჩავიდნენ გორის ბოსტნებში და დაგლიჯეს მწვანელი“. მაგრამ გორის ციხეში მდგომ ოსმალებს ეს არ გამოუარვიათ და თოფის სროლა აუტეხიათ. სვიმონ მეფის ამ უგუნურ საქციელს არა ერთი ადამიანის სიცოცხ-

³¹⁶ ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი მეორე, 1935, გვ. 140.

³¹⁷ იქვე, გვ. 140.

³¹⁸ ე. შარდენი, მოგზაურობა საქართველოში, 1935, გვ. 107.

ლე უმსხვერპლია. ამის გამო, ბატონიშვილი გოჩა და „სხვანიცა მრავალნი თავადნი ამოსწყვიდნეს“-ო, ისტორიკოსის ცნობით, „ყველამ დაგმეს მეფე სვიმონ უქკუობაზედა“, „რომ მწვანილისათვის აძდენი კარგი კაცი ამოსწყუდიდეს“-ო. თუ სვიმონ მეფის ამაღამ მოსალოდნელი განსაცდელის მიუხედავად, ახალი მწვანილის მოტანა თავის ვალად მიიჩნია, იმიტომ, რომ სვიმონის საყვედური გულში მოახვედროათ, რადგან ჩვეულებრივ პირობებში უმწვანილოდ პურის ჭამას, მათი შეხედულებითაც, შნო არ ჰქონდა, მაგრამ ომიანობის დროს და იმ განსაკუთრებულ პირობებში, რომელშიაც მაშინ საქართველო იმყოფებოდა, სვიმონის ზემოაღნიშნული სურვილი უგუნური საქციელი იყო³¹⁹. მასთან დაკავშირებით, თუ რა დიდი ადგილი უქირავს ბოსტნეულს ქართულ სუფრაზე საკმარისია შევისწავლოთ ქორწილისა და სხვა სადღესასწაულო სუფრის გაწყობის წესი, სადაც პურისა და რილის ჩამორიგების შემდეგ მწვანილეულობას გააწყობენ.

რა თქმა უნდა საქართველოში მრავალი შემოსევის წყალობით ნადგურდებოდა სოფლის მეურნეობის ეს დარგიც. ქართული ხალხის გარეშე მტრებმა კარგად იცოდნენ, რომ ქვეყნის ეკონომიურ ცხოვრებას მისი მეურნეობის მოშლა აძაბუნებდა. რომელიც ხალხის სასიცოცხლო ძალებისა და მისი დამორჩილების საიმედო საშუალებას წარმოადგენდა. ამიტომაც იყო, რომ მურვან ყრუს, ჯალალედინის, თემურ-ლენგის, შაჰ-აბასის და სხვა დამპყრობთა ურდოები „კალიასავით მოედებოდნენ“ რა ქვეყანას, პირველ ყოვლისა ანადგურებდნენ საქართველოს სოფლის მეურნეობის სასიცოცხლო დარგებს და მიწასთან ასწორებდნენ ყველაფერს, რაზედაც ხელი მიუწვდებოდათ, რაც კი მათ შემუსკრას გადაურჩებოდა. ის მსხვერპლად ეწირებოდა გაუგონარ ხარკს; ჯერ კიდევ მე-13 ს. შუა ხანებში, მონღოლთაგან ქვეყნის აღწერის შესახებ მემატეიანის ცნობაში ნათქვამია, რომ „იწყეს აღწერად კაცთაგან პირუტყვამდე, ყანით ვენახამდე, და წალკოტით ბოსტნამდეო“³²⁰.

³¹⁹ ივ. ჯავახიშვილი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 140, შდრ. ახალი ქართლის ცხოვრება.

³²⁰ პ. გუგუშვილი, მევენახეობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში 1871-1920 წწ., ეკონომიკის ინსტიტუტის შრომები, ტ. 5, 1951, გვ. 286.

ქალაქი თბილისი მეცხრამეტე საუკუნის დასაწყისში ბოსტნეულით მარაგდებოდა მის ირგვლივ განლაგებული ბალ-ბოსტნებოღან, რომელთა დიდი ნაწილი მეფის საგვარეულოსა და თხო ქალაქის მოსახლეობის პრივილეგიურ ფენას ეკუთვნოდა. ასეთი ბალ-ბოსტნების ვრცელი ფართობები უშუალოდ ეკვროდნენ ქალაქის ტერიტორიას და საცხოვრებელი უბნების გაგრძელებას წარმოადგენდნენ. კრწანისისა და ორთაქალის ბალ-ბოსტნებთან ერთად დიდი ბაღები არსებობდა მაშინდელ გარეუბნებში, რომელიც დღევანდელი თბილისის ცენტრალური ნაწილის ტერიტორიას მოიცავდა. მებოსტნეობას მისდევდა აგრეთვე ვარდისუბნის, ჩუღურეთისა და დიდუბის მოსახლეობა. XIX საუკუნის მანძილზე ქალაქის ჩრდილო-დასავლეთის მიმართულებით ინტენაიური ზრდის შედეგად, როგორც გარეუბნის, ისე ხსენებული სოფლების ბალ-ბოსტნები თბილისის დასახლებულ კვარტალებად იქცნენ, მხოლოდ კრწანისმა და ორთაქალის „კუნძულმა“. მათი გეოგრაფიული განლაგების თავისებურებათა გამო, დღემდე შეინარჩუნეს თანამედროვე ქალაქისათვის უჩვეულო სასოფლო-სამეურნეო ლანდშაფტი³²¹, თუ მხედველობაში არ მივიღებთ საბურთალოს, დელისს და დიდუბის მცირეოდენ ნაწილს.

მე-19 საუკუნის დასაწყისისათვის ორთაქალის ბაღები გიორგი XII ეკუთვნოდა, ხოლო გიორგი მეფის სიკვდილისა და მისი ვაჟის დავით ბატონიშვილის პეტერბურგში გადასვლის შემდეგ, ბაღები არქიეპისკოპოს დოსითეოს ფირცხელაურის ხელში გადასულა. პ. იოსელიანი წერს: „ბაღი იყო ორთა-ქალას. შემდგომად მეფის-ძისა რუსეთსა წასვლისა მიეცა იგი დოსითეოზს არქიეპისკოპოზს, გვიარად ფირცხელაურსა, და შემდგომად ამისა შეისყიდა იგი სომეხმან თბილისელმან, მოქალაქემან ტერ-შიმოვანოვმა“³²². ხოლო დანარჩენი, ქალაქის ირგვლივ მდებარე ბაღები, რომლებიც დიდგვარიან თავადებს ეკუთვნოდათ, თანდათანობით სხვადასხვა მოქალაქეების ხელში გადადის. ასე, მაგალითად, მე-19 საუკუნის 70-იან წლებში დიდუბის დიდი ნაწილი, მთხრობელთა გადმოცემით, თხილაძიანთ ეკუთვნოდათ, ნაწილი შერემეტოვის, მანთაშე-

³²¹ ვ. ჯაოშვილი, დასახლებული ნაშრომი, გვ. 14.

³²² პ. იოსელიანი, ცხოვრება გიორგი მეცამეტისა, 1936, გვ. 73.

ვისა და თამბაშოვის ხელში, ხოლო ზემო დიდუბის ნაწილი გერმანელ კოლონისტთა ხელში იყო; საბურთალოს ბალ-მინდვრებო. დელისის ჩათვლით, გაბაშვილებს ეკუთვნოდათ. შემდეგ ხანებში კი ნაწილი საბურთალოს ბაღებისა გადადის სუმბათოვებისა და გურგენბეგოვების ხელში, ხოლო გერმანის ბაღები ოთხ ნაწილად ყოფილა გაყოფილი, რომლის უდიდესი ნაწილი ალაფიშვილებს ეკუთვნოდათ. ასეთია ის მოკლე მიმოხილვა თბილისის ირგვლივ მდებარე ბალ-ბოსტნების წარსულისა, რომელიც მე-20 საუკუნის დასაწყისისათვის თანდათან კაპიტალისტური ფენების ხელში გადადის. ახლა დავუბრუნდეთ თვით საკითხს იმის შესახებ, თუ რა ადგილი ეკავა მებოსტნეობას თბილისის სანახებრს ეთნოგრაფიულ ყოფაში.

როგორც უკვე აღვნიშნეთ, ბოსტნეულის მოვლა-მოყვანის დიდი ტრადიცია ქართულ სუფრასთანაც არის დაკავშირებული. XIX საუკუნის დასაწყისიდან ქ. თბილისის ზრდამ გამოიწვია მებოსტნეობის სწრაფი აღმავლობა; მანამდე კი მებოსტნეობა, შეიძლება ითქვას, ძირითადად ვიწრო მოხმარებით ხასიათს ატარებდა, განსაკუთრებით მე-17 — 18 საუკუნეებში, როდესაც მრავალი შემოსევების წყალობით თბილისის მოსახლეობა ძალიან შემცირდა.

მებოსტნეობის ინტენსიურობა თბილისში, მეცხრამეტე საუკუნის 70 — 90-იანი წლებიდან იწყება. „კაპიტალიზმის სწრაფმა აღმავლობამ ხელი შეუწყო კარტოფილისა და ბოსტნეულ-ბალჩიული მეურნეობის საქონლიანობის ზრდას, თბილისის ირგვლივ განლაგებული სოფლები საკმაო ინტენსივობით იყენებდნენ სარწყავ მიწებს ბოსტნეული კულტურების გასაშენებლად, პროდუქციის ქალაქის ბაზარზე გატანის მიზნით. ადგილი ჰქონდა ცალკეული სოფლების სპეციალიზაციას. ქალაქის ამა თუ იმ სახის ბოსტნეულით მომარაგებაში თბილისის ახლო მდებარე სოფლებიდან მებოსტნეობა განვითარებულ იყო გლდანში, ზემო ავჭალაში, სოდანლულსა და დილომში“³²³. კაპიტალიზმის განვითარებამ და ქ. თბილისის ზრდამ მის სანახებში დააჩქარა სამეურნეო წინსვლა. მებოსტნეობის სწრაფი ზრდა მოითხოვდა სარწყავი არხების მშენებლობას. ამასთან დაკავშირებით მ. კუჩავეი 1886 წ. წერდა: „ამიერკავკასიის მრავალ ადგილას მორწყვა ძირითადი დამახასიათებელი ფაქტორია მიწათმოქმედებისა, ხოლო ფართო

³²³ ვ. უ ა ო შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 14.

მასშტაბით და სისტემატურად ირიგაციულ სამუშაოთა წაშრობა, აერძოდ კაპიტალებით კრედიტის დახმარების გარეშე, მეტად ძნელი საქმეაო³²⁴. მარნეულის რაიონი, რომელიც დღეს მებოსტნეობის მთავარ ცენტრად ითვლება, თითქმის არ იყო ძველად გამოყენებული მებოსტნეობისათვის, მიუხედავად იმისა, რომ მარნეულის ნოყიერ ველს კარგი კლიმატური პირობები აქვს. „აქ დასახლებული აზერბაიჯანელების ნახევრად მომთაბარე ცხოვრება ხელს არ უწყობდა სოფლის მეურნეობაში ინტენსიური კულტურის დანერგვას. ამისაგან განსხვავებით, გარდაბნის ველის სამეურნეო ათვისების პირველ წლებშივე აქ საკმაოდ ფართოდ გაიშალა ბოსტნების მოწყობა. გარდაბნის სარწყავი არხის აღდგენამ (1867 წ.) შესაძლებელი გახადა მებოსტნეობის გავრცელება³²⁵. აღსანიშნავია, რომ 1869 წელს ამ ველის სარწყავ მიწებზე არსებული მთელი ნათესი 1500 დესეტინიდან, ბოსტნებს ეკავათ 320 დესეტინა³²⁶. ზემოთ ჩამოთვლილი მაგალითებიდან ოკევევა, რომ თბილისის გარეუბნის მებოსტნეებს საკმაოდ დიდი ხნის ტრადიცია და გამოცდილება აქვთ მიღებული მემკვიდრეობით.

თბილისის და გარეუბნის სოფლებში არსებული ძაბულების უმეტესი ნაწილი, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, ძველად მემამულეებისა და მოქალაქეთა ხელში იყო, მათ ამუშავებდნენ მებაღეები. მებაღეობა შეეძლო იმას, ვინც იცნობდა პრაქტიკულად სოფლის მეურნეობას. ეს მებაღეები მიწის დასამუშავებლად ქირაობდნენ გლეხებს, ისინი იყვნენ არა მარტო ადგილობრივი მცხოვრებნო, არამედ ჩამოსულებიც — იმერლები, მეგრელები, გურულები და სხვანი³²⁷.

თბილისისა და გარეუბნის ეთნოგრაფიულ ყოფაში დასტურდება მიწის დაქირავების შემდეგი წესები: „იჯარით აღება“, „მიწის დაგირავება“, „სანახევრო“, „სამწილად“ მიწის დამუშავება, „ოთხწილად“ ე. ი. ამხანაგით დამუშავება და მიწის ბალნარად გაშენება, ანუ „მონაშენეობა“. მთხრობელის თქმით, „ბატონი, ან გლეხი კაცი ცარიელა მამულს მოგვეცემდა და პირობის წერილს დავწერდით, რომ ოთხ-ხუთ წელიწადს გვექირებოდა მიწის ნაქერი, დავამუშავებდით, მოსაველით ვისარგებლებდით, მაგრამ სა-

³²⁴ М. К у ч а е в, Аграрные вопросы в Закавказском крае с точки зрения политико-экономической, 1881, Тбилиси, гл. 45.

³²⁵ ვ. ჯ ა ო შ ვ ი ლ ი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 15.

³²⁶ „Кавказ“, 1869. № 71, статья И. Хатасова, О Караязском именьи.

³²⁷ Ш. Ч х е т н я, Тбилиси в XIX столетии, Тбилиси, 1942, гл. 180.

მაგიეროდ მამული უნდა გაგვეშენებინა ვენახით ან ხეხილით, უნდა შემოგვეღობა. როცა გაქაშენებდით და ყავლიც გათავიღობოდა პირობისა, მაშინ იმ მამულს ბატონი სანახევროდ მოგვეცემდა, გლეხი კი აღარა“ (ს. დილომი, ანტ. სონღულაშვილი. 76 წ.). პ.ოფ. პაატა გუგუშვილი „მონაშენების“, ანუ წერილობითი იჯარის შესახებ შემდეგს სწერს: „წერილობითი იჯარის ვადის გასვლამდე მონაშენე მემამულეს აძლევდა მარცვლეულიდან მიღებული მოსავლის მეექვსედს (იშვიათად მესამედსაც). ხოლო ყურძენი და ხილი მთლიანად მონაშენეს ეკუთვნოდა. ვადის გასვლისას თუ აღმოჩნდებოდა, რომ მონაშენემ ვალდებულება ჯეროვნად ვერ შეასრულა, ე. ი. ვენახი ვერ გააშენა, იგი უნდა ჩამოცილებოდა ნაკვეთს, და პირობის შეკერის დროს მემამულესათვის გადახდილი ფული, ისევე როგორც ნაკვეთზე გაწეული შრომც, მას ეკარგებოდა. თუ მონაშენე ვალდებულებას დროზე და ჯეროვნად შეასრულებდა, მაშინ, ნაკვეთი (ვენახი) რჩებოდა მის სარგებლობაში განუსაზღვრელი ვადით, მოიჯარე ამიერიდანაც საკუთარი საშუალებით ეწეოდა ყოველგვარ მუშაობას და მიღებული მოსავლის, ღვინის, ხეხილის ნახევარს უხდიდა მემამულეს. ჰაჰა მოიჯარეს, მონაშენეს რჩებოდა და მხოლოდ მას ეკუთვნოდა ვენახში ჩათესილი მარცვლეული თუ ბოსტნეული“³²⁸. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ მეცხრამეტე და მეოცე საუკუნის დასაწყისისათვის მთელი გლეხური მეურნეობის სამუშაო ნაკვეთის მნიშვნელოვან ნაწილს შეადგენდა იჯარით აღებული მიწა. მიწას იჯარით არა მარტო მემამულეები აძლევდნენ, არამედ ხშირად შრომამოგების საფუძველზე იჯარით აძლევდნენ თვით კაპიტალისტური მეურნეობებიც, როგორიც იყვნენ, მაგალითად, ანანოვის, შერემეტევის, მიურატის, მუხრან-ბატონისა და სხვ. მეურნეობანი. ხშირად მათაც ესარფებოდათ მოიჯარე წერილმწარმოებელთა გარკვეული კონტინგენტის სახით, რომ „მუშახელის მხრივ უზრუნველყოთ მეურნეობა“. „ანდა მამულის იმ ნაწილის დამუშავება, ან კიდევ საერთოდ მეურნეობაში ოსეთი სახის სამუშაოთა შესრულება, რაც საკუთარი იარაღებითა და დაქირავებული შრომით არ შეეძლოთ, ანდა ნაკლებად შეეძლოთ“³²⁹. ამასთან ერთად უნდა აღინიშნოს, რომ მიწას იჯარით არა მარტო მემამულე-

³²⁸ პაატა გუგუშვილი: საქართველოსა და ამიერკავკასიის ეკონომიური განვითარება XIX—XX სს., ტომი მეორე, თბილისი, 1956, გვ. 680.

³²⁹ იქვე, §3. 717.

ლე და კაპიტალისტი სცემდა, როგორც მსხვილი მიწათმფლობელი, არამედ გლეხებაც, „თუშცა ცხადია საერთოდ იჯარით გაცემულ მიწებს შორის გლეხთა მიწების ხვედრი წონა შედარებით მცირე იყო. საზოგადოად კი მიწის იჯარით გაცემა და აღება წარმოადგენდა მეტად გავრცელებულ მოვლენას, რაც მიწათსარგებლობაში ერთ-ერთი დამახასიათებელი თავისებურება მცირე მიწიანი და წვრილგლეხური ჰეურნეობის ქვეყნისათვის“²³⁰ იყო დამახასიათებელი. მეტად საინტერესოა დილომში შემონახული საიჯარო ხელშეკრულება 1898 წლისა, მიცემული მიხეილ ქობულაშვილის მიერ, ვანო და გიგო ქობულაშვილებისადმი, სადაც ნათქვამია: „1898 წელსა მაისის 25 დღესა მე ქვემოთ ამისა ხელის მომწერმა სოფელ დილომში ძცხოვრებმა, აბეკუნმა დათება ქობულაშვილის ობლები ვანო და გიგოსი, ვანო გენებაშვილმა გადმოგეცით იჯარით თქვენ ამავე სოფელში მცხოვრებს მიხეილ ქობულაშვილს (ჩემი) მათი საკუთარი ბალი ქედის ბოლოში შემდეგ საზღვართა შუა: აღმოსავლეთით ისაკა ქობულაშვილის მიჯნა, დასავლეთით ზაქარა ქობულაშვილის მიჯნამდინ, სამხრეთით სარაჯოვის ბალი და ჩრდილოეთით იგოვე მიხაკა ქობულაშვილის ბალი, ან პირობით. ეს ზემოხსენებული ობლების ბალი უნდა გეჭიროს ხუთი წელიწადი თქვენ მიხეილ ქობულაშვილს და წელიწადში უნდა აძლიო საიჯარავო ოთხი თუმანი.

2) უნდა შეიმუშავეო როგორც ბალის რიგია, გაამსო ვაზითა, ხეხილითა, შენის იარაღითა და უნდა შემოღობო შენის ხარჯით, რაც შესაღობი არის. თუ ვინცობა არის დააკელი რამე ბალს: ან შემუშავება რიგზე და დროზედა ან ღობე არ შემოავლე, რაც აკლია ნაშინ შენ მიხეილ ქობულაშვილმა უნდა გადაიხადო შტრაფი ოცდახუთი მანეთი ობლების სასარგებლოთ, რომელზედაც ხელს ვაწერ მიხეილ ქობულაშვილი, რადგანაც ამან წერა არ იცოდა, ამის თხოვნით ხელს ვაწერ ნიკოლოზ კაციაშვილი“. ხელშეკრულების მეორე გვერდზე დამოწმებულია სოფლის მამასახლისის ბეჰედრი, სადაც ნათქვამია: „რომ ნამდვილად გირავენობის ხელწერილი წარმოადგინა მიხეილ ქობულაშვილმა დიღმის უპრავლენიაში დასამტკიცებლათ და თხოვნისამებრ მისით ხელი მოაწერა ნიკოლოზ კაციაშვილმა მისთვის უწერლობისა გამო ჩემისა სახელმწიფო ბეჰედის დასმით ვამოწმებ მაისის სამ დღეს, 1898 წ. სოფ. დილომში, დიღმის მამასახლისის პომოშნიკი გიგლა გამყრელიძე“.

მებოსტნე სანდრო მტრედაძის სიტყვით (მცხოვრები სოფ. დილომში), მას ქჷონდა გლებობისაგან იჯარით აღებული ყოველწლიურად 10 ბალი; თითო მათგანი 2 ჩარეჭზე ნაკლები არ ყოფილა. ამავე დროს სანდრო მტრედაძე იჯარით იღებდა მუხრან-ბატონის. შამქულესსაც. აღსანიშნავია აქვე მეცხრამეტე საუკუნის დასაწყისიდან ადგილობრივ მცხოვრებთა გარდა მოსულ მებაღე-მებოსტნეთამრავლად გაჩენა. მაგალითად, ორთაქალის. დიდუბის და საბურთალოს ბაღების დიდი ნაწილი დასაველეთ საქართველოდან ჩამოსული მებაღეების ხელში გადავიდა იჯარით. ისინი დღესაც იმავე ადგილზე არიან დამკვიდრებულნი და მებოსტნეობას ინტენსიურად მისდევენ. ასეთსავე ფაქტს ვხვდებით თბილისის გარეუბანშიაც: ავქალა, გლდანი, დილომი, სადაც მოსული მებაღე-მებოსტნეები იჯარით ან სანახევროდ იღებდნენ, როგორც მემამულეების, ისე, „მოქალაქეთა“³³¹ ადგილ-მამულს.

გარეუბნის ეთნოგრაფიულ ყოფაში ცნობილია საშოვარზე მოსულ გლებთა სამი ჯგუფი: პირველ ჯგუფს შეადგენენ ისეთები, რომლებიც მოდიან სამ-ოთხ წელზე მეტი ხნით, სადაც გაერთიანებულია ორი-სამი კაცი და აღებულ მამულებს ამუშავებენ სანახევროდ ან იჯარით. ასეთი ჯგუფები ხშირად ოჯახებით მოდიოდნენ და იყო შემთხვევები, რომ მოსული მებაღეები ადგილზევე მკვიდრდებოდნენ და უკან აღარ ბრუნდებოდნენ. ასეთი მოსული მებაღეები არიან, მაგალითად, დილომში მცხოვრები თალაკვაძეები, ჩიტაძეები, თაბაგრები, ზოიძეები, ჩარკვიანები, გვახარიები და სხვები, რომლებიც ადგილობრივი მცხოვრებლებისაგან „ეულებად“ იწოდებოდნენ და რომლებიც წოდებრივ დანაწილებაში „ნახევარ ჩარეჭიანებად“ ითვლებოდნენ³³².

მეორე ჯგუფს შეადგენს ისეთი მოსული მუშახელი, რომელსაც არ გააჩნია სამეურნეო იარაღები და ცოტაოდენი დაგროვილი კაპიტალი, რაც მიწის იჯარით დაქირავების საშუალებას მისცემდა. ასეთი მუშახელი უმეტესად მოჯამაგირედ და ჩალვადრად ღებოდა.

მესამე ჯგუფს შეადგენს დროებით, ესე იგი სეზონურად მოსული მუშახელი, რომლებიც მრავლად მოდიოდნენ საქართველოს სხვადასხვა კუთხიდან: იმერეთიდან, რაჭიდან, წალკიდან.

³³¹ თბილისის გარეუბნის სოფლებში მამულები შესყიდული ჰქონდათ თბილისელ კაპიტალისტებს. რომელთა მამულებსაც გარეუბნის სოფლებში „მოქალაქეების“ მამულს უწოდებდნენ.

³³² ხალხური სიტყვიერების მსალები, წიგნი II, ჯუანშერ სონღლაშვილის შეკრებილი. 1956, გვ. 201.

მთიულეთიდან, ხევსურეთიდან და საქართველოს სხვადასხვა კუთხეებიდან, რომლებსაც ეწოდებოდა „დღიური მუშა“.

სეზონური მუშაობა, ანუ „დღიურა“ მუშაობა უმთავრესად დამახასიათებელი იყო მიწის დამუშავებისა და მოსავლის აღების პერიოდებში, რაც ადრიდანვე იწყებდა გარედან მუშახელის მოზიდვას.

საშოვარზე გასვლას ძველისძველი ტრადიცია აქვს; ამ მხრივ საინტერესოა 1503 წ. შედგენილი დოკუმენტი. სვანებსა და თავად ჯაფარიძეთა შორის დადებული სასისხლო წიგნი, საიდანაც ირკვევა, რომ მთებიდან, მაგალითად, სვანეთიდან საჭამაგროდ, ე. ი. საშოვარზე გასვლა, როგორც ჩანს, ადრიდანვე ყოფილა განვითარებული. მაგალითად, სვანები შემდეგს ჩივიან: „... დაგვიწყეთ მტერობა თქვენ ჯაფარიძემან სარგის და აღარც გაგუიშვით საჭამაგროდ, აღარც რაჭვას და ლეჩხუმს. სამუშაოდ გამოგუიშვიით. შუიღს წელიწადს ასრე ვიყვენით, რომე სრულიად სვანეთის ქვეყანასა საზიარებელს ველარ ვიშოვებდით და არც ვის მარილოს გემო გუინახავს“. შემდეგ მოთხრობილია, რომ სვანები სავაქროდ ლეჩხუმს ჩამოსულან, აქ სავაქრო საქონელი გაუყიდიათ, ღვინო უყიდიათ და უკან გაბრუნებულან, მაგრამ მათთვის ჯაფარიძეებს გზები შეუკრავთ, თავს დასხმიან და ამოუწყვეტიათ. დოკუმენტებში კვითხულობთ: „რვაასის კაცისაგან ოთხასის შებტი აღარ მოგრჩით. ეს ყველა კაცი დაგუიკოცეთ და ოთხასი ცხენი, ყველას ღუინო ეკიდა მისი საპალნით წაგეართვით, ამას გარეთ სხუა მრავალი მტერობა გუიყავით და ვერსაით საჭამაგროდ ვერ გაგეპარენით, ამისი ღონე ვერ დავდევით რომ გზა გუეშოვნა. ასი სტანი დვალეთისაკენ გავიპარენით, კახეთს საჭამაგროდა წავედით. მის წასვლა ვერ შეგუიტყვეით, და მერე შინისაკენ რომ შემოვიქეციით იმავე დვალეთზედ წამოვედით, დაგუხდით გლოლასა და კიორასა, შეუაზედან და მოგუიჭირეთ კელთა, და დაგუხდარცუეთ; ასის კაცისაგან ორი მოამბედ გაუშვით, სხუა ყუელა ტყუედ წაგუასხით, ჩვენის მონაგებიანად ონს მიგუასხით, საქონელი სალაროში შეიტანეთ და ჩუენ დარჩილნი, საბრალონი სალორესა და საბატეში შეგუყარეთ. ნაღმდგომევიდალმა ენკენის-ოუემდის იმაშიდ ტყუედ ვიყვენით ღონე აღარა გუქონდა, დავიკსენით თავი და თითო კარგი, აბჯარი ჩუენის თავის საქსრად გაშოვილეთ და გარჩილი სული ამით შევირჩინეთ. სხუა რამდენი ჭირი და მტრობა გარდაგუეკიდა, კაცის ენა როგორ იტყუის ვი-

აუცილებლად ეცერს აქეთ რაც სუანეთი არის თორმეტსწე-
 ლიწადსა ასრე შეწყუდულნი, რომ ვერც კახეთისაკენ ვიშოვეთ
 საჯამაგრო გზა, ვერც სამცხისაკენ და ვერც გურუისაკენ და ვერც
 ვიშუჩირეთ³³³. როგორც ამ დოკუმენტიდან ჩანს, საშოვარ-
 ზე გასვლა აუცილებელიც ყოფილა ზოგიერთ ნაკლთა შე-
 სავსებად. ჰაქტაუზენი (1843 წ.) აღნიშნავდა, რომ თბი-
 ლისის დასავლეთით მცხოვრებ ქართველთათვის მუშაობის
 დროს აუცილებელია ზოგიერთი დახმარება: მაშინ მთებიდან მო-
 დიან იმერლები, რომლებიც სამუშაოზე დგებიან 1 წლით, ხა-
 ნაც რამდენიმე თვით, როდესაც მათ დღიურად ქირაობენ მა-
 შინ აძლევენ ჩვეულებრივ ხელფასს 25 კაპ. დღეში, მკის დროს კი
 40 კაპ. ვერცხლით³³⁴. ვ. ლენინი აღნიშნავს, რომ „საშოვარზე (ქი-
 რაზე) გასვლის ორი სახე არსებობს: 1. მიწათმოქმედური (სოფ-
 ლისმეურნეობრივი) და 2. არამიწათმოქმედური (მრეწველური).
 იმის შესაბამისად თუ რა სახის დროებით სამუშაოზე (სარეწზე)
 შიდას მუშა: მრეწველობის დარგში, მიმოქცევის სფეროში, საერ-
 თოდ ქალაქში, თუ მიწათმოქმედების, საერთოდ და სოფლის მეურ-
 ნეობის დარგებში“³³⁵. როგორც ცნობილია, ეთნოგრაფიულ ყო-
 ფაში და ისტორიულ დოკუმენტებში „საშოვარზე გასვლა ჩვეუ-
 ლებრივი მოვლენა იყო, განსაკუთრებით მთიან რაიონებში, სა-
 დაც მკაცრი ბუნება, გრძელი ზამთარი, საერთოდ მიწათმოქმედ-
 ებისათვის არახელსაყრელი პირობები აიძულებდა, რათა მოსახ-
 ლეობის ნაწილი სისტემატურად გასულიყო გარესაშოვარზე: ამ
 გზით მათ უნდა ეშოვათ ფული, შეეძინათ პური, მარილი და სხვა
 პროდუქტები, რომლებიც ადგილობრივად ან სულ არ მოიპოვე-
 ბოდა, ანდა შიდა რაოდენობით იწარმოებოდა. ცენტრალური ხელი-
 სუფლების განმტკიცების დროიდან, რაც მთიელ აბრაგებს აღე-
 კვეთათ მეკობრეობისა და თარეშების გზით შეეცნოთ ეს დანაჯ-
 ლისი, ცხადია, ისინი სულ უფრო მეტად ჩამოდიოდნენ ბარში.
 მაგრამ უკვე არა თოფებით და სატევრებით აღჭურვილნი, არა-
 მედ შრომის იარაღებითა და საოჯახო მრეწველობისა თუ ხელოვ-
 ნების პროდუქტებით, რათა საკუთარი მუშა-ძალის, თუ ადგილობ-

³³³ ვ. ი. გ. ო. ო. ყ. ვ. სვანეთის საისტორიო ძეგლები. II, 1941. გვ. 32.

³³⁴ A. V. Haxthausen. Transkaukasien, t. 2, გვ. 52.

³³⁵ ვ. ი. ლენინი, თხზ., ტ. 3, გვ. 677.

რივ ნაკეთობათა გაყიდვით მოეპოვებინსთ ოჯახისათვის აუცილებელი ნივთები³³⁶. საშოვარზე გასვლის მთავარი მიზეზი მაინც „მიწის ნაკლებობა“, ანუ სოფლად „ზედმეტი მუშახელის“ გაჩენა იყო. ამასთანავე, როგორც ცნობილია, მიწის დანაწილებას ხასიათი, მიწათმფლობელობის წოდებრივობა მიწის მუშისათვის მიწის ნაკლებობას ბადებს მაშინაც, როდესაც სახმარი, კერძოდ მიწათმოქმედებისათვის ვარგისი მიწის ფართობი უფრო მეტია ვინემ ეს, არსებულ ტექნიკურ პირობებში, აუცილებელია მოსახლეობისათვის³³⁷.

როგორც ეთნოგრაფიული მასალებიდან ირკვევა, თბილისის სანახების მებოსტნეობაში ინტენსიურ მონაწილეობას ღებულობდნენ საშოვარზე მოსული სპარსელებიც. მაგალითად, დიდომში ივანე ბაგრატიონ-მუხრანსკიმ აუარებელი საბოსტნე მიწები მისცა დასამუშავებლად სპარსელ მებოსტნეებს. მთხრობელთა გადმოცემით, სპარსელებს სკერიათ შემდეგი მიწები: „ქაჭაწყარო“, „ნატბეურები“, „ხიდეები“, „ქალა“, „წითელ-დუქნის მრდამოები“, „მუხატვეერი“, სადაც სთესავდნენ საზამთროს, ნესეს, გოგრას, კიტრს, ხახვს და სხვადასხვა ბოსტნეულს. როგორც გეცხრამეტე საუკუნის წყაროებიდან ჩანს, ირანელები სამუშაოდ საქართველოში და ამიერკავკასიის სხვადასხვა კუთხეებში „ჰამშარებად“, ე. ი. ჭგუფებად, ამქრებად, დასტებად მოდიოდნენ. ჰამშარში გაერთიანებულთა რაოდენობა დამოკიდებული იყო იმაზე, თუ რა ხელობისა იყვნენ თვით მუშები. მებოსტნეთა ჰამშარში, მაგალითად, 2, 3, 4 მუშა ერთიანდებოდა, ხორბლის სამკალად, თვის სათიბად (მცელავებად) წამოსულ ჰამშარში ერთიანდებოდა ჩოლმე ათიდან ოცდაათამდე კაცი და ა. შ.³³⁸. როგორც ცნობილია, ს. ბუნიატოვის მიერ წარმოებული სისტემატური დაკვირვებით, ირანიდან და თურქეთიდან სოფლის მუშები ამიერკავკასიისაკენ მოედინებოდნენ ადრე გაზაფხულიდანვე. გვიან შემოდგომაზე მათი უდიდესი ნაწილი უკანვე ბრუნდებოდა, ხოლო მცირედენი აქვე რჩებოდა რამოდენიმე წლით, — შემამულეებთან წლიურ ხელფასზე, მაგრამ ამათგან აღმ. ამიერკავკასიისათვის დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა კერძოდ ირანელ ჰამშარებს. „ესენი კარ-

³³⁶ პ. გუგუშვილი, საქართველოსა და ამიერკავკასიის ეკონომიური განვითარება XIX—XX სს., ტომი მეოთხე, 1956, გვ. 778.

³³⁷ იქვე, გვ. 776.

³³⁸ იქვე, გვ. 802.

გი მებოსტნეები და მებაღეები არიან“ და მიწას ამუშავებენ, ე. ი. სამუშაოს იღებენ არა ხელფასისა, არამედ მოსავლის გარკვეული ნაწილისათვის. ეს ჰამშარები ჩვეულებრივ მემამულისაგან, რომლის მიწასაც ამუშავებდნენ, ღებულობდნენ საქმელ-სასმელს. მემამულე მათ, 2 — 3 კაცს, აძლევდა საბოსტნედ მოხსულ მიწას, ხოლო მუშები სთესავდნენ თავიანთ თესლს. მოსავალი იყოფოდა თანასწორად მონაწილეებს შორის, სადაც მიწის პატრონი ერთ-ერთ მონაწილედ ითვლებოდა. როდესაც ბოსტანს სამი მუშა აკეთებდა მოსავალი იყოფოდა ოთხად — ერთი მეოთხედი მემამულისა იყო. ამ ბოსტანში მოყავდათ უპირატესად ყარფუზი (საზამთრო) და განსაკუთრებით, განთქმული ღუმთა (ნესვი)³³⁹. ირანელების მებოსტნეობის ცოდნის შესახებ ს. ბუნიატოვი შემდეგს ამბობს: „მკვიდრი გლეხი. ბევრს რამეს სწავლობს თავის მეპაიე (მონაწილე) ირანელისაგან და 3 — 4 წლის შემდეგ თვითონვე ხდება კარგი მებოსტნე და დამოუკიდებლად აკეთებს ბოსტანს“³⁴⁰.

ეთნოგრაფიული მასალის მიხედვით, მიწის მფლობელის მიერ მიწის გაცემის ზოგიერთი ახალი წესი დასტურდება. ამ დროს, როდესაც არსებობდა მიწის იჯარა, „ვენახის სანახევროდ გაცემა“, უბრალო ბაღისა და ცარიელა ადგილის „სამწილად“ დამუშავება, მონაშენეობა. ამ დროს მის გვერდით იქმნება ახალი პირობა მიწის გაცემისა. კაპიტალიზმის განვითარებასთან ერთად დღითიდღე უფრო იზრდებოდა თბილისის ბაზარი. ამავე დროს იზრდება ბოსტნეულზეც ფართო მოთხოვნილება. გლეხის ინტერესი მიწისადმი უფრო მძაფრდება და ცდილობს უფრო მეტი ბოსტნეული გაიტანოს ბაზარზე, მაგრამ ამისათვის თავისი მცირე მიწა არ არის საკმარისი, აღარც იჯარით გასაცემი მამულებია ამ დროს თავისუფალი, მაშინ გლეხი იძულებულია მემამულისაგან აიღოს ჭაობები და მის გატეხვასა და დაშრობას შეუდგეს. მემამულეც დაინტერესებულია უვარგისი მიწების ათვისებით და ცდილობს გლეხს მიწა შელავათებით დაუთმოს. ასე, მაგალითად, სოფ. დილოშში, სადაც 1000 ჰექტარზე მეტი ჭაობიანი ადგილი იყო, მემამულეები ამ მიწების ათვისების მიზნით ხუთი წლის სარგებლობის ვადით აძლევდნენ გლეხებს, რამაც დადებითი ნაყოფი გამოიღო: აუარებელი ჭაობებიანი ადგილი იქნა გატეხილი და ჩალის ნაცვლად ბოსტნეები გაიმართა. ასევე მოხდა გაბაშვილების ჭაობიანი.

³³⁹ პ. გუგუშვილი, დასახელებული იჯაროში, ავ. 823.

³⁴⁰ იქვე.

ადგილებზე ათვისება (დელისში), ასევე და ამ დროს გაკეთდა ბოსტნები დიღმის „ქალაში“, ავქალის გამომლა, სადაც გაუვალი ტერიფიანი და ბუწნარი ტყე იყო, რომელიც წყლით იყო დაფარული. მთხრობლების გადმოცემით „როცა ბატონისაგან ჩალიპირების ალება დაეიწყეთ საბოსტნეთ, ნაცვალგარდად დავდიოდით ერთმანეთში, ჯერ ჩალას მოვკრიდით, გავასუფთავებდით და მერე არხების გაკრას დაეიწყებდით, რათა წყალი დაწურულიყო. ამის გატეხვის დროს მუხლაძდე წყალში ვიდექით და ისე ვტეხავდით ჭაობსა. გატეხილი მიწა, რომ გასუფთავებულიყო ჭანგისაგან და შალაფისაგან, ამისათვის პამიდორს ვრგავდით ბითუმად. პამიდორი კიდევ ისეთი მცენარეა, რომა ყველაფრისაგან სწმინდამს მიწასა. ჭაობიან ადგილში თუ ბოსტანს გააკეთებ ხომ კარგია, მოსავალი ზღვათა სკდება ხოლმე, ოთხასი საყენი. რომ გაგეტეხა ჭაობში და პამიდორი დაგერგო, დაკრეფას ვერ აუდიოდა კაცი. ამ ადგილებს სამ-ოთხ წელიწადს მუქთად ვკამდით, როგორც გექონდა დადებული ბატონთან. მერე კი იჯარით ან სამწილად ვიღებდით.“ (დიღომი, 1957, მთხრობელი გოლა მამუჩაშვილი, 70 წ.).

თბილისის გარეუბნებში მებოსტნეობას მისდევდნენ და დღესაც მისდევენ შემდეგი სოფლები: დიღომი, ავქალა, გლდანი, ვეძისი, წოდორეთი, ბაგები, კუმისი, თელეთი. მაგალითად, დიღომში მებოსტნეობას ძველად მისდევდნენ სანდრო და იასონ მტრედაძეები, გოლა მამუჩაშვილი, იაგორ კუჭავა, დ. ჩიტაძე, ს. ბერიაშვილი, გეგელიშვილები, ჩარკვიანები, თაბაგრები, გენებაშვილები, მიჭელაშვილები, თეთრაშვილები და ყველაზე ძველ მებაღე-მებოსტნეებად ითვლებოდა თოფჩიშვილების გვარი, რომლებიც ადრიდანვე სოფლის მეურნეობიდან მხოლოდ და მხოლოდ ძირითადად მებოსტნეობასა და მებაღეობას მისდევდნენ. ხოლო მებოსტნეობიდან ძირითადად მწვანელი მოჰყავდათ და ამის გამო ამ გვარს (თოფჩიშვილებს) „მემწვანელებს“ ეძახდნენ. ხოლო დანარჩენი მებაღე-მებოსტნეები მისდევდნენ პამიდორს, კიტრის, სტაფილოს და ქარხლის მოყვანას, ნაწილობრივ მწვანელობის მოყვანასაც მისდევდნენ.

როგორც მასალებიდან ირკვევა, თბილისის გარეუბნის სოფლებში და კერძოდ დიღომში მებოსტნეობა XIX საუკუნეში არ იყო წამყვანი მეურნეობა, არამედ იგი იყო დამხმარე მეურნეობა, თუ მხედველობაში არ მივიღებთ თითო-ოროლა პროფესიულ მებოსტნეს. ამ მხრივ XX საუკუნის დასაწყისიდან თანდათანო-

ბით იცვლება სურათი. ქალაქ თბილისის სწრაფმა ზრდამ და ვერის, კუციის, დიდუბის, საბურთალოს დასახლებამ თანდათანობით შეზღუდა და შეამცირა ადგილობრივი ბოსტნეული, რამაც გამოიწვია თბილისის გარეუბნის სოფლებში მეურნეობის ცვალებადობა და ძირითადად წამყვან ღარგად გადაიქცა მებოსტნეობა.

ცნობილია, რომ ამ დროიდან დიდმელ მებოსტნეებს ადგილობრივი საბოსტნე მიწების სიმცირის გამო სოფლის გარეთაც უხდებოდათ ბოსტნების დამუშავება. ასე, მაგალითად, დელისში, სადაც ლისის ტბიდან ჩამოყვანილი წყლით რწყავდნენ საბოსტნე ადგილებს, დიდმელებს, ლისელებს და თხინვალელებს ჰქონდათ ბოსტნები, ხოლო ეს მიწები გაბაშვილებს ეკუთვნოდათ. დიდმელ სანდრო და იასონ მტრედაძეებს თელეთში ჰქონდათ გაკეთებული ბოსტნები, ხოლო დავით ჩიტაძეს და ცუცა მქედლიშვილს, ხაშმზე ჰქონდათ აღებული თადიშვილების მამულები, სადაც მებოსტნეობას მისდევდნენ, გოლა მამუჩაშვილს ერთი ხანობა ბოსტნები ლოკინზე ჰქონდა გაკეთებული. ამ მხრივ დიდმელ მებოსტნეებს გარდა ცნობილები იყვნენ ვეძისელი ნებოსტნეები მურალაშვილები, ჩიტიშვილები, ყოჩიშვილები და როინაშვილები.

თბილისის სანახების მებაღეობა-მებოსტნეობაში, დასტურდება „ამხანაგობები“, რომლებიც ორი-სამი კაცისაგან დგებოდა და ასე იწყებდნენ საბოსტნე მიწების დამუშავებას. ამას გარდა, მებაღე-მებოსტნეები საბოსტნე მიწებს „ნაცვალგარდის“ საშუალებით ამუშავებდნენ ან კადევ დღიური მუშების დახმარებით. თუ მოჯამაგირე ყავდათ „დაქერილი“, მაშინ მიწას მოჯამაგირე დაამუშავებდა ზამთრის განმავლობაში. თოხნის დროსაც, თუ საძურაო რყო „დღიურ მუშას“ გამოიყენებდნენ, თუ არა და კარგი მებაღე და მებოსტნე დღიურ მუშას მოსავალში არ შეუშვებდნენ, თვითონ ცდილობდნენ მოსავლის გათოხნას, თესვის დროსაც მებაღე-მებოსტნე წმინდად იცავდა ხალხურ ირაციონალურ წესებს. ასე, მაგ., როცა კაცი თესვას დაიწყებდა, იმ დღით არ შესჭამდა „არავითარ თეთრეულს, მაწონს, რძეს, ყველს, დომხალის შეჭამანდს, მაწვნის შეჭამანდს, კარაქს“. „ახალ მთვარეზე სანამ არ გამოიხუთმებათებდა ბოსტნეულს არ დასთესდა“, კიას რომ არ შეეჭამა მოსავალი.

მაისის თვეში, მებოსტნე-მებაღეებმა იცოდნენ საღვთოს გადახდა, იყიდდნენ ცხვარს, აკურთხებინებდნენ მღვდელს და დაკლავდნენ. დაკლული ცხერის ხორცს ან კერძს რამდენიმე მეზობელს დაუბრუნებდნენ და თვითონაც პატარა ქეიფს გასწევდნენ.

საღვთო დაკავშირებული იყო წლის მოსავლიანობასთან და „ცა-
ღრუბლის სიმშვიდესთან“.

თბილისის სანახებში მებაღეობისა და მებოსტნეობის ინტენ-
სიურმა გაფართოებამ ხელი შეუწყო მეურნეობის ამ დარგისათ-
ვის საჭირო ნაგებობის შექმნას. ამ მხრივ საკვლევ მიდამოებში
მრავლად გვხვდება ეგრეთწოდებული „მებაღის ქოხი“, რომელიც
მატერიალური თვალსაზრისით მრავალი სახის მატარებელია. ასე,
მაგალითად, ჩვენ გვხვდება ქვიტკირის ნაგებობები, უბრალო ქვის
შენობები, მარანი, სადაც შედიოდა „მებაღის ქოხი“. ოთხკუთხე-
დილის ქოხი, რომლის კედლები წნელით არის მოწნული და სახუ-
რავე კი ჩაღობით არის გადახურული და უბრალო ჩაღობის ქოხი, რო-
მელიც ორ ბოძზეა გამართული და სახურავე თივითაა გადა-
ხურული.

მებაღეებსა და მებოსტნეებს ხშირ შემთხვევაში თავიანთი
ოჯახითაც კი ამ ქოხებში უხდებოდათ ცხოვრება გარკვეული დროის
მანძილზე — გაზაფხულიდან გვიან შემოდგომამდის. ჩამოსული მე-
ბაღეები (იმერლები, მეგრელები და სხვები) მთელი წლის გან-
მავლობაში ამ ქოხებში ცხოვრობდნენ.

მებაღე-მებოსტნეებს ამ ქოხებში ჰქონდათ ყველა საჭირო
ინვენტარი როგორც საყოფაცხოვრებო, ისე სამეურნეო დანიშ-
ნულებისათვის; მაგალითად, შრომის იარაღები, გოდრები, ყუთე-
ბი, ქილები, კასრები, სახედრისა და ცხენის კაზმულობა, ურმები
და სხვა საჭირო იარაღი.

აქ, ამავე ქოხებში. ამზადებდნენ და ინახავდნენ თესლეულს,
მწნილეულს და გადარჩეული პამიდურის მოღუღებულ ბაქმანს. აქ-
ვე ინახავდნენ ზამთარში შესანახ ბოსტნეულს: ჭარხალს, სტაფი-
ლოს, ბოლოკს, კართოფილს, კომბოსტოს, ხახვს, ნიორს, პამი-
დორს, გოგრას, ლობიოს და სხვა მოსავალს. საინტერესოა თვით
ბოსტნეულის შენახვის წესები, რომლებიც თბილისის გარეუბნის
მებოსტნეობაში ყოფილა მიღებული. მაგალითად, შემოდგომით
მოჭრილ კომბოსტოს მიზიდავდნენ ბინაში და ჭგუფ-ჭგუფად დააგ-
როვებდნენ პირქვე. რათა ყურში წყალი არ ჩასდგომოდა და არ
გაყინულიყო. შედგე კი, როცა მებოსტნეობისათვის ზელსაყრელი
იქნებოდა, ბაზარზე გაიტანდნენ და გაყიდდნენ.

პ ა მ ი დ ო რ ი ს შ ე ნ ა ხ ვ ა. შემოდგომით, როდესაც რთვი-
ლის გაგდების ხანას შეამჩნევდნენ, დაიწყებდნენ კოლექტიურად
კვახე პამიდორის კრეფას. პამიდორის კრეფის დროდ არჩევდნენ

მშრალ ამინდს, რათა კვახე არ დაღაპობოდათ. კვახეს კრეფდნენ ფრთხილად კალათებსა და სათლებში, დაკრეფილ პამიდორს მიზიდავდნენ ბინაში და თივაზე გაშლიდნენ, თან ახარისხებდნენ: „მრემ“ პამიდორს ცალკე არჩევდნენ, მსხვილს ცალკე და წვრილს ცალკე; ამავე დროს არჩევდნენ სამწნილე პამიდორს. სიცივეებას დროს ღუმელს უნთებდნენ, ამავე დროს თავზე გადახურული ჰქონდათ თბილი ქსოვილები, რაც ხელს უწყობდა კვახე პამიდორის დამწიფებას. ყოველ სამ დღეში ერთხელ წარმოებდა მწიფე პამიდორის გადარჩევა და ზეთიანი ტილოთი წმენდა, რათა კარგი ფერი მისცემოდა და „წყობისად“ ალაგებდნენ ყუთებში და საპალნის გოდრებში, რომელაც სახედრებითა და ცხენის ურმებით ბაზარზე გაჰქონდათ გასაყიდად.

ხ ა ხ ვ ი ს შ ე ნ ა ხ ვ ა. შემოდგომაზე ამოღებულ ხახვს მზეზე გააშრობდნენ, გადაარჩევდნენ, დაახარისხებდნენ მსხვილს ცალკე, წვრილს კიდევ ცალკე. ხოლო თალიშ ხახვს, გაღებად აასხამდნენ და ხარისხებზე კიდებდნენ გასაშრობად. მსხვილ ხახვს სხვენიზე ინახავდნენ, რომელსაც ყინვის დროს თბილად ჰქონდა დაფარებული. რათა ხახვი არ „დამძრალიყო“. თბილისის გარეუბნის მებოსტნეები ხახვს მაისამდის ინახავდნენ და ხელსაყრელ დროს გაჰქონდათ ბაზარზე გასაყიდად. ამავე დროს დასტურდება ის ფაქტი, რომ მებაღე-მებოსტნეებს პურისა და ყველის შოვნის მიზნით ხახვი და სხვა ბოსტნეულა, მათ შორის მწნილეულიც, მთებში მიჰქონდათ საჭირო სურსათზე გადასაცვლელად.

ბ ო ს ტ ნ ე უ ლ ი ს დ ა მ წ ნ ი ლ ე ბ ა. მწნილს თბილისის სანახებში ინახავდნენ ხის კასრებში და ქვევრებში, ამჟაგებდნენ კიტრს (საზაფხულოდ და საზამთროდ), პამიდორს, წიწაკას, კომბოსტოს, კარხალს, ნიორს, ყურძენს, ჯონჯოლს, ნიახურს და სხვას, რომელიც სხვადასხვა წესებით მზადდებოდა.

ასეთი იყო იმ სამეურნეო ნაგებობის დანიშნულება, რომელსაც „მებალის“. ანუ „მებოსტნის“ ქოხი ეწოდებოდა და რომელშიაც ხდებოდა მებალისა და მებოსტნის წლიური მოსავლის თავმოყრა.

ამავე დროს საინტერესოა თვითონ თბილისის სანახების მებოსტნეობის სტრუქტურა. ამაში მოჩანს ცოდნა-გამოცდილება მეურნეობის ამ დარგში.

დიდუბის, დიდშის და ორთაქალის მებოსტნეებთან მუშაობის
ჯეროს დადასტურდა წელიწადში სამი პირი მოსავლის მიღება. მაგა-
ლითად, აღრე გაზაფხულზე თესენ თვის ბოლოკს და სხვა მწვე-
ნილეულობას, რომელიც მაისის თვისათვის ილევა, მის ადგილს იჭერს
კიტრი ან პამიდორი, ხოლო შემოდგომაზე ამავე ადგილას თესებ
ჩინურ („კიტაიას“) ბოლოკს. განსაკუთრებით სამი პირი მოსაეა-
ლი მოჰყავდათ ორთაქალაში და დიდუბეში, რადგან აქაუბრე
ბოსტნეები იყენებენ სათბურებს, ხოლო დანარჩენ გარეუბნას
მებოსტნეობაში მიღებულია 2,5 მოსავალი წელიწადში.

ამას ნ. მაკიევიკი-ზუბოვიკი აღნიშნავს, რომელსაც პირადად
უწარმოებია თბილისში მებოსტნეობის შესწავლა და ცდების ჩა-
ტარება. ამ ბოსტნეებში არის ყოველგვარი მწვანელი, კიტრი, პა-
მიდორი და სხვა ბოსტნეული. ჩვეულებრივ მებაღეები საქმეს
იწყებენ თებერვლის დასაწყისში: ასუფთავებენ ბოსტანს, ანოყი-
რებენ²¹, დაბარავენ მიწას და თვის ბოლოს იწყებენ თესვას. ამ
დროს თესავენ ხახვს, ოხრახუმს, ქინძს, სტაფილოს, პამიდორს,
ბადრიჯანს, ბოლოკს და აგრეთვე აკეთებენ ფუშტებს ყვავილო-
ანი კომპოსტოს დასათესად. აპრილის თვეში იყიდება შემოდგო-
მაზე დათესილი სხვადასხვა სახის მწვანელიეული, ხოლო მათ მა-
გივრად ითესება ლობიო, რგავენ ყვავილოვან კომპოსტოს. ამავე
დროს ასუფთავებენ კვლებს სარეველა ბალახებისაგან და თესავენ
კიტრს, მაისის დასაწყისში იყიდება მარტში დათესილი ბოლოკი,
ხოლო ის მწვანელი, რომელიც რჩება ბაზარებზე თანდათანობით
ილევა, გააქვთ ბაზარზე, ბოლოკის ადგილას თესავენ მეორედ ლო-
ბიოს ან კიდევ ბოლოკს. ამავე დროს შემოდის შემოდგომის ხახვი,
რომელიც ბაზარზე გააქვთ და მის ადგილას თესავენ ბოლოკსა და
სხვადასხვა სახის მწვანელიეულობას. პირველად დათესილ ლობიოს
ენისში გლეჯავენ და მის ადგილას თესავენ კიტრს შემოდგომი-
სათვის, ან არა და დათესენ შემოდგომისათვის სტაფილოს, ივ-
ნისში შემოდის ყვავილოვანი კომპოსტო, ამავე დროს მწიფდება
პამიდორი და შემოდის კიტრი. გაზაფხულზე დათესილი ხახვის ად-
გილას, რომელიც ბაზარზე მწვანედ (თალიშად) გააქვთ, შეიძლე-
ვა კვლავ ხახვი დაითესოს, ან სხვა რომელიმე მწვანელი, მაგალი-
თად, წიწკა, რომელიც იხმარება მწნილებში, როგორც მწვანელი

²¹ ზამთრის პერიოდში თბილისული მებაღეები საზედრებით თბილისის
სხვადასხვა უბნის ბოსტანიდან ეზადებოდნენ სასუქს და საბოსტნე აუცილებს აკ-
რიდნენ.

(კიტრისა და კომბოსტოს მწნილის ჩადების დროს). ივლისში პირველად დათესილ კიტრს გლეჯენ და მის ადგილას ლობიოს და სხვადასხვა მწვანეხარს თესავენ. მეორედ დათესილი კიტრა აგვისტოში შემოდის, რომელიც სექტემბერში იღევა; ამ დროს იგლიჯება პამიდორი და ბადრიჯანი, და ის ადგილი ეთმობა ხახვს. როგორც ვხედავთ, მეზღის მიზანი არის მიიღოს ყველაფერი მწვანეხარის სახით და ის იღებს სამ პირ მოსაყვას წელიწადში³⁴².

მოსავლის რეალიზაციისათვის მეზღე-მეზღოსტენები იუენებდნენ მწვანეხარს შესაყრავად წნელებს, რომელსაც „კაპიქს“ უწოდებდნენ. „კაპიქსის“ მოსაპრეოდ მეზღე-მეზღოსტენები გიორგობის თვეში წავიდოდნენ სახედრებითა და ურმებით ქალეში ლამის თვეით. იმ ლამეს ცეცხლის პირას ღვინის სმით გაათენებდნენ, როლო გათენებულზე „კაპიქს“ კრიდნენ ხელეურებად, ხელეურებს კიდევ კონებად კრავდნენ. თითო კონაში 20 ხელეურს კრავდნენ. „კაპიქსის“ ჭიშს განსაკუთრებით არჩევდნენ, დიდად ნაქები უოფილა „ქიკემული“ და ყვითელი კაპიკი. მოკრილ კაპიქს, მშრალად ინახავდნენ ან მიწაში ჩააწყობდნენ. გაზაფხულზე, როცა მწვანეხარი შემოვიდოდა წყალში ჩააწყობდნენ, დააბობდნენ და ისე ხმარობდნენ მწვანეხარს შესაკონაევად, თბილისის სანახების ეთნოგრაფიულ ყოფაში. ცნობილია სამი სახის კონა: დიღმური, იმერული, და თათრული. ეს უქანასკნელი შეკრულია მრგვალად და „თათრული კონის“ სახელით არის ცნობილი. ასეთი კონების შეკერა მხოლოდ ყარაღელმა და სოღანლულელმა თათრებმა იციან, რომლებიც ძირითადად მეზღოსტენობას მისდევენ და თბილისის ბაზრებში გარკვეული ადგილიც უჭირავს მათ ბოსტნეულს.

„იმერული კონა“ ძველად ქებული ყოფილა, როგორც კონტა და დიდი კონა, მაგრამ შემდეგში იმერული კონა დაპატარავებულა. თუ დიღმურ კონაში შეკრულია 30 ცალი ბოლოკი, იმერულში მოთავსებულია 15 ცალი. იმერული და დიღმური კონა ფორმით ძალიან წაგავს ერთმანეთს. დიღმური კონა იკვრება ბრტყელი და ლამაზი, შემკონავი ცდილობს კონას მოაცალოს ყველა ზედმეტი ფოთოლი, რაც თვალს არ სიაძოვნებს, მაგ., ყვითელი ფოთოლი, „პიანი თავი“, „ღებები“ და სხვ. კონა იკვრება „წყობისად“, რაც „მუშტარს“ მოსწონს და იზიდავს კიდევ. დიდი მნიშვნელობა აქვს გარეცხვას, კურკელს და მასში ჩალაგებას. შეკრულ მწვანეხარს,

³⁴¹ Н. Макневский-Зубок, დასა. ნაწრ. გვ 30.

ძირითადად გოდრებში ალაგებდნენ, ძველად სახედრის საპალნის გოდრებში, შემდეგ ბზის გოდრებში, მწვანელი გოდორში ლაგდება სუობისად, მწვანის გარდა სახედრის საპალნის გოდრებში ამილორსა და კიტრსაც ალაგებდნენ, კიტრს ფენებად შალაფაზა-ლახს უდებდნენ. რათა ცოცხალი და ნამიანი მოსულიყო ბაზარზე. მებაღის ძირითადი სატრანსპორტო საშუალება იყო სახედარი, რომლის საშუალებით გაქმნდნენ იმ წლის მოსავალი, რაც მის ბაღში მოვიდოდა. რაც უნდა პატარა მებაღე-მეზოსტნე ყოფილიყო 3 — 4 სახედარზე ნაკლებს არ იყოლებდა, დიდ მებაღეებს 10 სახედარიც ჰყოლიათ³⁴³.

მებაღე-მეზოსტნეები სახედარს, ჯორს, ცხენს, გამოუყენებლობის დროს მენახარეს აბარებდნენ ნახირში, რომელსაც უხდიდნენ ფულთ ან ნატურით. მაგალითად, ცხენის ტარებისათვის მენახირე მებაღეს ართმევდა ორ ჩაფ ღვინოს ან ექვს აბაზ ფულს, ხოლო საჭედრების ტარებისათვის თითო სახედარზე მანეთს. ამას გარდა მენახირე ყოველ შაბათს იღებდა „შაბათის პურს“. ისეთი მებაღე, ვისაც სახედარი არ გააჩნდა, ქირაობდა სახედარს. რასაც „ფეხის ქირას“ ეტყოდნენ. მებაღე დაიქირავებდა ერთი-ორი კვირით რამდენიმე სახედარს და ისე მიდიოდა იოლად. სახედარს „ფეხის ქირა“ ღირდა დღეში აბაზი.

სახედრის შეკაზმულობა შედგებოდა კურტნისაგან, კეხისაგან, პალდომისაგან, მოსართავისაგან და სხვა. სახედარს კურტანს დაადგამდნენ რაშიც თევა იყო ჩაყრილი; კურტანი მოსართავისა და პალდომის საშუალებით მაგრდებოდა. შემდეგი დროისათვის კურტანი კეხმა შეცვალა, რომელსაც ხელოსანი ამზადებდა. სახედრის საპალნის გოდრები იწვნებოდა თხილის წნელისაგან; გოდორი შედგებოდა „საკიდარ ყულფისაგან“, ღაზლისაგან და წვრილი ყულფისაგან (თითო გოდორს ექვსი ღაზლის ამოსაყრელი ყულფი ჰქონდა).

ორთაქალის და დიდუბის მებაღეები ხმარობდნენ დიდრონ საპალნის გოდრებს, ხოლო დიდმელი მებაღეები პატარებს, რომელსაც დაცინვით „პაქიქებს“ ეძახდნენ. დიდმელი მებაღე-მეზოსტნეების თქმით, „პატარა გოდრებს იმიტომ ვხმარობდით, რომ ზაზრამდე დიდი გზა იყო და სახედარი იღლებოდაო“ (დილომი.

³⁴³ დიდმელი მეზოსტნე სანდრო მტრედაძე გადმოგვცემს, რომ მას ყოველთვის ათი სახედარი დაუდიოდა ჩალვადრით ბაზარზე. ააივე მის საკუთრებას შეადგენდა.

1957, მთხრობელი ასლანა თეთრაშვილი, 68 წ.). მებოსტნეობის სწრაფმა ზრდამ ბოლო ხანებში გამოიწვია ტრანსპორტის შეცვლა. თუ მანამდე სახეღარის ზურგზე აკიდება იყო მიღებული, შემდეგში მებაღე იძენს მჭედლისაგან პატარა ურმის თვლებს, აკეთებს პატარა ურმებს, რასაც „ტაქკას“ უწოდებს, და აბამს სახეღარს ან ცხენს. ზოგიერთი მებაღე ურემს „ლესორებზე“ აყენებს; ამისათვის ხელოსნისაგან იძენს სახეღარისათვის საჭირო იარაღს — „ხამუტს“, „სედლოს“, „ავჩარას“ და მოსართავეებს. თუ მანამდე მებაღეს 10 სახეღარი სჭირდებოდა, ახლა ერთი სახეღარის ურმით იოლად გადის. მთხრობელთა გადმოცემით, კაი სახეღარს 40 ფუთი ტვირთის ზიდვა შეუძლიან. მანამდის არსებული საპალნის ჭურჭელიც შეიცვალა: თუ სახეღარის საპალნის გოდრებით დაქონდათ ყველანაირი ბოსტნეული, ახლა მწვანილეულსა და კიტრს ზის დიდ გოდორში ალაგებენ, ხოლო პამიდორსა და ხილეულს დიდ ფიცრის ყუთებში აწყობენ.

ჩალვაღარი, ბაჟალი და კინძო

მებაღე-მებოსტნეები მოსავლის შემოსვლის დროს, აიყვანდნენ ჭამაგირით სამოვარზე მოსულ მუშას ან ადგილობრივ ახალგაზრდა ყმაწვილს ჩალვაღარად, რომლის მოვალეობასაც შეადგენდა მებოსტნეობასთან ერთად გაეკეთებინა ბაზარზე გასატანა საპალნე, აეკიდნა სავესე გოდრები სახეღარებისათვის და უკან გაყოლოდა, მიეტანა ბაჟალთან დამზადებული საპალნე და დაეცალა. ბაჟალი თავის მხრივ თითო სახეღარის საპალნეში ჩალვაღარს თითო შაურს აძლევდა საჩუქრად, რასაც „საჩალვაღაროს“ ეძახდნენ. როგორც უკვე აღვნიშნეთ, თითო ჩალვაღარი 6 — 10 სახეღარს უძღვებოდა. ჩალვაღარს, ამას გარდა, სახეღარის საპალნეებით მაჰქონდა „ფესტამალში“ გამოკრული ვაზის ფოთოლი ან წვრილმანი მწვანილეულობა (კინძო, კამა, ქონდარი და სხვ.), რასაც „საქაფეს“ ეტყოდნენ. ამით შემოსულ ფულს „ქაფის ფული“ ერქვა, რომელიც ჩალვაღარის საკუთრებას შეადგენდა.

ბაზრიდან ჩალვაღარი სწრაფად ბრუნდებოდა და ისევ საპალნის დამზადებას შეუდგებოდა. თუ ბაჟალთან პირობა ჰქონდა მიცემული, იმავე დღეს მიჰქონდა მეორე პირი საპალნე ბაზარში. ბაჟალთან მოლაპარაკებას მებაღე აწარმოებდა, რომელთა შორის განგარიშგება კვირაში ერთხელ ხდებოდა. მთხრობელთა გადმოცემით, ბაჟალთან საქონლის ფასს თვითონ მებაღე ადებდა — „ხე-

მი საქონელი ასე უნდა გაიყიდოსო“. მაგრამ ბევრი მოხრობელის ჯადმოცემიდან ჩანს, რომ ფასს უსტაბაში ადებდა, ხოლო შემოსავლიდან ბაყალს პროცენტები ერგებოდა — „ოც თუმანზე თუმანს აიღებდა“. დაგროვილ თანხას მებალე-მეზოსტნეები ერთმანეთში თანასწორად გაიყოფდნენ. ხილ-ბოსტნეულის მიტანას ბაყალთან ხშირად ხალხში „დაიაქს“ უწოდებენ. „დაიაქით მიმაქვსო“, „დაიაქით ეზიდებიანო“, ე. ი. მოცდით ეზიდებიანო, რაც მებალესა და ბაყალს შორის დადებული პირობა იყო.

ველზე მუშაობის დროს გამოირკვა, რომ ვერის მებალეები „იარმუკაში“ და ვერაზე უზიდავდნენ ბაყლებს „დაიაქით“, დიდ-მელები, გლდანელები და ავჭალელები — „იარმუკაში“ და „თათრის მოედანში“, დიდების მებალეები ეზიდებოდნენ სადგურში, ავჭალის ბაზარზე და ჩუღურეთში, სადაც ბაყლას დუქნები იყო. ორთაჭალის მებალეებს „იარმუკასა“ და „თათრის მეიდნის“ ბაყლებთან ჰქონდათ სავაჭრო ურთიერთობა.

როგორც ეთნოგრაფიული მასალებიდან ირკვევა, ბაყლის დუქნები არა მარტო ბაზრებში იყო მოთავსებული, არამედ ქალაქის სხვადასხვა უბნებშიაც. ბაყლები აწყობდნენ, როგორც საკუთარ ნაგებობებს დუქნებად, ასევე იყენებდნენ დაქირავებულ შენობებსაც. ერთ საინტერესო „შეკრულობის“ წერილში, რომელიც მოცემულია 1816 წ. მაისის 1 მილიქიანთ იოსებას მიერ სიმონა და სოლომონა იოსებიშვილებისადმი დუქნების ქირით გაცემის შესახებ ნათქვამია: „ქ. ესე შეკრულობის წერალი მოგეცი მე მეილიქიანთ შაქროას შვილმა იოსებამა, შენ იოსების შვილი ბაყალი სიმონას და ბაყალი სოლომონას. ასე, რომ ხადაკოანთ შვილ(ის) ქისეთას ორი დუქანი ჩემთან გირაოთ არის და თქვენ ერთის წლის ჯირობით ქართ მოგეციოთ ორი დუქანი. თვეში ორი მინალთუნით წლამდინ არც მე მოუმატო, არც შენ გახვიდე და სახელმწიფო პოლიციის ხარჯი სამი მინალთუნიც ჩემზე უნდა იანგარიშო და ამთავით გამოგართვი ქირის ანგარიშში შვიდი მინალთუნი, თუ რამ შენობა მოუნდეს მე შემატყობინო და რაც საჭირო იყოს, მე გავაკეთო. თუ რამ ბარგაშტობა მოხდეს, როგორც სხვა დუქნის პატრონს ისე შენ. დაიწერა მაისის პირველს, ჩყივ წელსა. ხელს ვაწერ, იოსებ მელიქოვი“⁴³⁴.

⁴³⁴ მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიის ინსტიტუტის, წიგნი 2 (ვალი, იჯარა, ვაჭრობა), მასალები შეარჩია და გამოსაცემად მოამზადა ნ. ბერძენიშვილი მ. ა. თბილისი, 1953, გვ. 259.

საერთოდ მებაღეები დაკავშირებულნი იყვნენ ძირითადად ბაყლებთან, რომლებიც „ენდობოდნენ ბაყლის სინდისს“. ბაყალ საქონლის გაყიდვის შემდეგ იღებდა მთელი შემოსავლის 1/5 ან 1/6. ასეთი ანგარიში ხდებოდა კვირაში ერთხელ — ორშაბათობით³¹⁵. ამავე დროს ხდებოდა ანგარიშის გადასიჩქვა ბალის პატრონსა და მებაღეს შორის. „იმ თანხიდან, რომელსაც ბაყალი მებაღეს აძლევდა, პირველ რიგში მუშებს უხდიდნენ ხელფასს, მერე იხდიდნენ იმ თანხას, რაც დაიხარჯა სახედრებზე (კვება, მოვლა და სხვა) და უანარჩენ თანხას კი იყოფდნენ შუაზე ბალის პატრონი და მებაღე“³¹⁶.

‘ხოგიერთ მთხრობელთა გადმოცემით, ბაყალსა და მებატონეს შორის საქონლის მორიგება წინდაწინ ხდებოდა. თუ საქონლის პატრონის ნება იყო, იმავე დღით მიიღებდა თუ არა რა კვირაში ერთხელ ღებოდა ანგარიშის გასწორება. ასე, მაგალითად, შეიქმნებოდა გადმოცემის მიხედვით, „ბაყალთან საქონლის მიზიდვას გარიგებით ხდებოდა. პამიდორს საპალნობით ვყიდდით, ერთი სახედრის საპალნე სამი-ოთხი აბაზი ღირდა, საპალნეში ორ ფუთნახევარი ჩადიოდა. თუ კარგი გოდრები იყო სამი ფუთი ჩადიოდა. ბაყალი გარიგების შემდეგ საპალნის გოდრებს უასიშნავდა და იმათ ვეზიდებოდით ერთი კვირის განმავლობაში. პეკე ერთად მოკვებდა ფულს ერთი კვირისას. დღეში ხუთი საპალნე პამიდორი დამქონდა და ხუთი საპალნე რომ სამ მანეთად გაგვეყიდა კარგი ბიჭობა იქნებოდა. თუ ფული გვინდოდა იმავე დღით შეგვეძლო აგველო, ხელიხელში შეიძლებოდა, ბევრი ასე აკეთებდა. მაგრამ უფრო მიღებული იყო „დაიქი“ — ერთიანად აღება, კვირაში ერთხელ, დიდი მებაღეები ასე აკეთებდნენ. ასევე აკეთებდნენ შეამხანაგებული მებაღეები, რომლებიც კვირაში ერთხელ იღებდნენ ბაყლისაგან გაყიდულ ბოსტნეულის თანხას და თანასწორად გაიყოფდნენ. კიტრს მთელით ან საპალნობრივ ვყიდდით. მწვანილს კიდეც კონობრივ. ნახამდა ბაყალი რა კონა იყო შეკრული ან როგორი საქონელი იყო და იმის მიხედვით ვეაქრობდით“ (დილომი, 1957, მთხრობელი გრიგოლ ივანეს ძე თოფჩიშვილი, 55 წ.).

ძირითადად ბაყლების ვაჭრობა წარმოებდა ხილით. მწვანილით და სხვადასხვა ბოსტნეულით. ბაყლებს ხილეულობისათვის

³¹⁵ შ. Ч х е т я, Тбилиси в XIX столетии, 1942, გვ. 181.

³¹⁶ იქვე, გვ. 181.

ცალკე კუთხე კქონდათ გამოყოფილი, სადაც ყიდდნენ ყოველგვარ
 'ხილეულს, როგორც „ხმელ ხალს“ ისე ახალშემოსულს. ხილსა და
 ბოსტნეულს აწყობდნენ თათხებზე; ასე, მაგალითად, პამიდორს
 ცალკე დააწყობდნენ, კიტრს ცალკე, ატამს ცალკე, ყურ-
 ძენს ცალკე და ასე შემდეგ. ბაყლების დუქანშივე იყიდებოდა ა-
 ნელელებელი მწვანილიც, როგორც იყო: ქინძი, კამა, ოხრახუში, პიტ-
 ნა, ნიახური, რეპანი, ქონდარი, ომბალო, ცერეცო, ნარგიზი, წი-
 წაკა და სხვა. მწვანილეულობას ბაყლები კონობლივ ყიდულობდ-
 ნენ მებაღე-მეზოსტნეებიდან და შემდეგ კონებს შლიდნენ და ყიდ-
 დნენ შერევით, წვრილად სადილის საკმაზავ მწვანილეულს, რაც
 მომგებთან საშუალებად ითვლებოდა ბაყლებისათვის. შემდეგისათ-
 ვის ბაზარზე ამ სახის ცალკე პროფესიული მოვაჭრე წარმოიშ-
 ვა „ნემწვანილე“, რომელიც მხოლოდ და მხოლოდ სანელელებელი მწვა-
 ნილით ვაჭრობას ეწეოდა. ბაყლები შედიოდნენ ამქარში, რომელ-
 თა სათავეში იდგა უსტაბაში. საერთოდ ცნობილია, რომ ყველა
 ხელოსანთა და ვაჭართა ამქრის სათავეში უსტაბაში იდგა. რო-
 გორც ვიცით, „გვიანფეოდალური საქართველოს ქალაქების ძ-
 რითად მოსახლეობას ვაჭრები და ხელოსნები შეადგენდნენ. ქა-
 ლაქში მოსაქმე ხელოსნები, ვაჭრები თუ სხვა პროფესიის წა-
 მომადგენელნი, ხელობის მიხედვით, ამქრულ ორგანიზაციებში
 იყვნენ გაერთიანებულნი. მოსაქმეობა ამქრული ორგანიზაციის სა-
 თუძველს შეადგენდა და ამდენად, სხვადასხვა სახის საქონლის
 მწარმოებელნი ამ საქონლით მოვაჭრე ცალკე ორგანიზაციებს.
 ასწაფებს (ამქრებს) ქმნიდნენ“³¹⁷. დოკუმენტების მიხედვით ირ-
 ვევა, რომ თბილისში მე-19 საუკუნემდე ამქრის თავი, ანუ უს-
 ტაბაში ამქრის წევრების მიერ კი არ იარჩეოდა, არამედ მეფის
 მიერ ინიშნებოდა. მაგალითად, გიორგი XII, 1799 წ. წყალობის
 წიგნში შემდეგს წერდა: „ქ. ჩვენ მეფემან ყოვლისა საქართვე-
 ლოსამ, კახეთისა და სხვათა გიორგიმ ეს წყალობის წიგნი გიბო-
 ძეთ თქვენ. ჩვენს ყმას ერთგულსა და ნამსახურს, მოქალაქეს, იფ-
 რუშმანთ როსტომას შვილს ხატიას და მამასა შენსა მუშრბის კა-
 კალას, ასე რომ ქალაქის ბაზრის ბაზარბაშობას დაგვიაქენით:
 ვისმინეთ აჯა და მოხსენება თქვენი და გიბოძეთ ქალაქის ბაზ-
 რის ბაზარბაშობა; ასე რომ, როგორც ამას წინათ ბაზარბაშა
 მოქცეულან (sic), შენც ისე უნდა მოიქცეთ (sic) და რაც ჩვენი

³¹⁷ შოთა მესხია, ქართული ამქრული ორგანიზაციების ისტორიიდან
 ვკონომიკის ინსტიტუტის შრ., 3, თბილისი, 1949, გვ. 141.

სარქისათვის და ან სხვისათვის ბაზასთან ერთმეოდეს და ან ექ-
 ლეოდეს, ეს ყველა უთქვენოდ არ უნდა მოხდებოდეს და. რაც
 ამას წინათ ბაზაზბაშის რუსუმი და სარგო ქონდესთ. თქვენ ისე
 უნდა მოგეცემოდესთ, გქონდესთ და გიბედნიეროსთ. ჩვენს სამ-
 სახურსა და ერთგულებასა შინა აწე გიბრძანებთ ქალაქის პოლ-
 რავო, მელიქ მამასახლისო და ჩვენო მოსაქმენო ეს ჩვენი ნაბო-
 ძები წიგნი თქვენც ასე დაუბტკიცეთ: აღიწერა ნოემბრის ივ(16)
 ქს. უპზ. (1799 წ.) ბეჰედლი³⁴⁸. როგორც დოკუმენტიდან ირკვე-
 ვა, ბაზაზების უსტაბაშის დანიშვნა ქალაქში ყოველთვის მეფის
 ბრძანებით ხდებოდა. ვაჰართა ამქრის ამ ხელისუფლის დანიშვ-
 ნა პირველ რიგში ქალაქის მოხელეთ უნდა სცნობოდათ, რომ მა-
 თაც მეფის ბრძანებულ დამტკიცებინათ. მეფის მიერ თბილის-
 ში არა მარტო ბაზაზბაში ინიშნებოდა, არამედ სხვა ამქართა თა-
 ვებიც. ამას გარდა, მეფეს შეეძლო, თუ კი ამქრის თავი მეფის
 სამსახურს წესიერად ვერ შეასრულებდა, თანამდებობიდან გა-
 დაეყენებინა იგი. მეტად საინტერესოა 1800 წ. მეწვროლმანეების
 თხოვნა გიორგი XII-სადმი, სადაც ნათქვამია: „ამათის უმაღლე-
 სობის ბედნიერის ხელმწიფის წ(ინაშე) მოსახსენებელი მათის
 მონის, ერთობლივ მეწვროლმანე(ებ)ისა. თქვენის ბრძანებით ას-
 ლანას უსტაბაშობაზე ხელო აღებინეთ. ჩვენ უიმისოდ იოლაჲ
 ვერ წავსულვართ, გვედრებით მოწყალება მიიღოთ — იმისი და-
 ნაშაული ჩვენ გვაპატიოთ და ისევ ამაზედ უსტაბაშობის მოწყა-
 ლება მიიღოთ და უბოძოთ. მაისის კე(25), ქს უპჰ (1800 წ.)“³⁴⁹.
 როგორც ირკვევა, მეწვროლმანეების უსტაბაშს მეფესთან ჰქონია
 დანაშაული, ხოლო ამქართან (ამქრის წვერებთან) კი არავითარ
 დანაშაული არ ჰქონია, მაგრამ მიუხედავად ამისა, ის, რო-
 გორც მეფის მოხელე, დანაშაულისათვის თანამდებობიდან გა-
 დაუყენებია მეფეს ბრძანებით. შემდეგ, როგორც საბუთიდან ჩანს,
 მეფეს ამქრის თხოვნა შეუწყნარებია და ასლანასათვის უსტაბაშობა.
 ისევ უწყალობებია: „ჩვენც ბრძანება არის ასლანავ, მერე თუ
 აღარ მოგვატყუებ და ჩვენს სამსახურზე ბეჯითად იქნები, მეწვ-
 როლმანე(ებ)ის უსტაბაშობა ისევ შენთვის გვიბოძებია. მეწვროლ-
 მანეობათ ისევ დაუგვიანებია თქვენს უსტაბაშთა, მაისის კთ(29).
 ქს. უპჰ 1800 წ.“³⁵⁰. XIX ს. პირველი ნახევრის აღწერილობი-

³⁴⁸ შ. მესხია, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 142.

³⁴⁹ იქვე. გვ. 143.

³⁵⁰ იქვე.

თი წყაროების მიხედვით ს. ეგიაზაროვმა შემდეგი დაასკვნა: „კავკასიის ყველა ქალაქის ამქარში უსტაბაშს ამქარს ეკერება: ირჩევდნენ. ს. ეგიაზაროვის აზრით, აღმოსავლეთში გამოწვევას: სი ყოფილა მხოლოდ სპარსეთი, სადაც შარდენის ცნობით, ამქარის თავები შაჰის მერ ინიშნებოდა“³⁵¹.

აღსანიშნავია, რომ ჩვენს სამეცნიერო ლიტერატურაში. ზემოაღნიშნულმა მოსაზრებამ, შემდგომი განვითარება და დასაბუთება პოვა, „მკვლევართა აზრით, როგორც XIX საუკუნეში, ისევე საქართველოში მეფობის დროსაც, უსტაბაშს „ამქარის წვერთა საზოგადო კრება“ ან კიდევ „ამქარის სრულუფლებიანი წვერების საერთო კრება“ ირჩევდა. ამგვარი მოსაზრების საფუძველს ი. ახვერდოვის, ჰაქსტაუზენის, დუნკელ-ველინგის, ვაიდენბაუმის და სხვათა აღწერილობითი ხასიათის ცნობები შეადგენდა და არა ქართული დოკუმენტური მასალები“³⁵², რაც არასწორად უნდა ჩაითვალოს.

როგორც სხვა ამქარს, ისე ბაყლებს, თავისი საქმიანობის მიხედვით (ძველ საქართველოში), დაკისრებული ჰქონდათ სამოურავო გამოსაღები. ბაყლები ვალდებული იყვნენ ნათლისღება: როურავისათვის მიერთმიათ ბრინჯი თავისი ერბოთი, „ყველაერში კიდევ ბრინჯი ერბოთი, დიდ მარხვას 50 ლიტრა სანარხო თავისი ნიგვზით“³⁵³. ეთნოგრაფიული მასალების თანახმად. უსტაბაშის მოვალეობა იყო თვალყური ედევნებინა ბაყლებსათვის, დაეცვა ზომიერება ვაჭრობაში და სხვა. თუ, მაგალითად, ბაყალი შებალის მოტყუებას ეცდებოდა უსტაბაშში ვალდებული იყო გამოეცვლია საქმის ვითარება და დაესაჯა ბაყალი ჯარიმით, რომელიც ამქარის საზოგადოებრივ საქმიანობას ხმარდებოდა. იოანე ბატონიშვილის კანონპროექტში ბაყლების შესახებ შემდეგაა ნათქვამი „... იყოს ბაყალბაში და ბაყლებმა ამის ფასდებოთ გაყიდონ — ერბო, ყველი, ბრინჯი, სამარხვო თევზი, ძველი და ახალი ხიზილალა და სხვანი“³⁵⁴. როგორც ამ კანონპროექტიდან ჩანს, ბაყალბაშის მოვალეობას კიდევ საქონლის შეფასებაც

³⁵¹ С. Егизаров. Городские цехи, организация и внутреннее управление закавказских амбаров. ЗКОИРГО. XIV, вып. 2, 1891, стр. 2-8.

³⁵² შ. მესხია. დასაბ. შრომა. გვ. 141.

³⁵³ დასტურლამალი, გვ. 35.

³⁵⁴ ს. ბერაძე. ქართული ეკონომიური აზრის განვითარება მე-18 საუკუნის დამდეგს. ეკონომიკის ინსტიტუტის შრომები, ტომი V, 1950, გვ. 138; იოანე ბატონიშვილი. კანონპროექტი, გვ. 3-9.

შედგენდა ალბათ ბაზრის კვალობაზე. ზოგიერთი მთხრობელის გადმოცემით, ბაყალბაშის მოვალეობას კიდევ შეადგენდა თვალყური ეღვენებინა ბაყლებისათვის, რათა ერთმანეთი არ დაეჩაგრათ, კონკურენცია არ გაეწიათ: „როცა რომელიმე ბაყალს ავირჩევდით და დაიპყრით მიგვექონდა მასთან საქონელი, თუ რამეზე გაუფუყრებოდით, ან სხვა ბაყალს ავირჩევდით და იმას მიუზიდავდით საქონელს, მაშინ დაწუნებულ ბაყალს შეეძლო ეჩივნა უსტაბაშთან, თუ მართალი იყო შეეძლო ჩვენი საქონელი ისევ უკან მოეთხოვნა. უსტაბაში გამოიკვლევდა ნამდვილ საქმის ვითარებას და თუ გაამართლებდა ბაყალს, უსტაბაში მაშინ მეორე ბაყალს აუკრძალავდა ჩვენგან აღარ აეღო ბაზარში მითანილი საქონელი“ (დილომი, ს. მტრედაძე, 78 წ.).

ბოსტნეულის რეალიზაციის საქმეში არანაკლებ როლს ასრულებდა კინტო თავის თავხებითა და სახედრის „ტაქკით“. კინტოთა შორის არსებობდა ვაჭრობის სხვადასხვა საშუალებანი. თავხით მოვაჭრე კინტოს, რომელიც თავით ზიდავდა სავაჭრო ტვირთს, მარცხენა მხარეზე გადადებული ჰქონდა „ულლებიანი სასწორი“. ასეთი „თავხით მოვაჭრე“ კინტოები ითვლებოდნენ „ღარიბ კინტოებად“. უფრო შეძლებულებს „სახედრის ტაქკით“ დაქონდათ სავაჭრო საქონელი ქუჩა-ქუჩა. ზოგიერთი კინტო, რომელსაც საკუთარი სახედრის „ტაქკა“ არ გააჩნდა, ქირაობდა. რყვნენ ისეთი შეძლებული კინტოები, რომლებსაც ათი სახედრის „ტაქკა“ ღუდღიოდა თბილისის სხვადასხვა უბნებში. ნაყიდი საქონლს რეალიზაციისათვის, ისინი იყენებდნენ ქირით ღარიბ კინტოებს.

იმ დროს, როდესაც ბაყალი ბაზარში მითანილ საქონელს წიდულობდა, კინტო მებოსტნე-მებაღეებთან თვითონ მიდიოდა და წიდულობდა ადგილზედვე ბოსტნეულსა და ხილულს. მაგალითად, კიტრს ცალკეობლივ ან „ნარდად“, პამიდორსაც ასევე, ხილს ძირი-ბლევ წიდულობდა, რომელსაც თვითონ კრეფდა და აბინავებდა. კინტო დაინტერესებული იყო ქუჩაში გაეტანა ახალ-ახალი ცოცხალი საქონელი, რომელსაც ქუჩა-ქუჩა, „კარი-კარ“ ტარებით ასა-ლებდა.

მთხრობელთა გადმოცემით, კინტო „მატყუარა და თაღლითად“ ითვლებოდა. მასთან ვაჭრობას ბაყალთან ვაჭრობას რჩეობდნენ. ბაყალი პატიოსნად ითვლებოდა. მთხრობელთა თქმით, კინტოები ხილ-ბოსტნეულს ეზიდებოდნენ ორთაჭალის, დიდუბის, ვე-

რის, საბურთალოს და დიდმის ბაღებიდან. თავხით მოვაქრე კინტოს ოთხი ფუთი მიქონდა, ხოლო „ტაქციან“ კინტოს მთელი ტაქცა, რამდენიც მოესურვებოდა (დიდუბელი მებაღე, პლატოა კანკავა, 66 წ.). კინტოსა და მებაღე-მებოსტნეს შორის ვაქრობა „ნალღზე სდგებოდა“, ან „იბეგებდა“ ხილბოსტნეულს.

ბაზარი

ძველი თბილისის ცენტრალურ ბაზრად თათრის მოედნის ბაზარი ითვლებოდა. სხვა ბაზრების დაგვარად მას „ფიცრის ყავრულები“ ჰქონდა დახურული. სიცხის მოსაჩრდილებლად და ავდრისათვისაც რომ მშრალად გაეარათ ხალხსა³⁵⁵. თათრის ბაზარზე, ქალაქის ახლო-მახლო ადგილებიდან მოდიოდა სხვადასხვა საქონელი და სურსათ-სანოვაგე: „შორაქალიდან, მარჩნეულიდან და დურნიკიდან — ფქვილი, ხორბალი, ყარაიაზიდან — ბრინჯი, აღდაშიდან — საზამთრო, ზაქათალიდან — ლეკური მსხალი, შანლოიდან — ყველი; თუშეთიდან და ყარაბაღიდან — ცხვარი, მატყლი, ერბო, პამპლიდან — კვერცხი, ქალალოლიდან და შაბგლისიდან — კარტოფილი, ღამბალულიდან — კარაქი, ყულფიდან და ქაღმანიდან (აღზევანიდან) — მარლი, ბორჩალოდან — ბოსტნეული: ხახვი, ბადრიჯანი და სხვ.³⁵⁶ დიდშიდან — მწვანილი, სტაფილო და პამიდორი. გლდანიდან და თეთლიდან — ტარხუნა. მუხრანიდან — განთქმული მუხრანის კიტრი და სხვა ბოსტნეული. მუხრანი ხომ ძველთაგანვე ცნობილი იყო თავისი სოფლის მეურნეობის დარგებით. ვახუშტი ბატონიშვილი მუხრანის აღწერისას შემდეგს წერს: „არა-ცნოდ ესე მუხრანი ფრიად შემკული არს ზამთარ სითბოთი, და მეფეთა სადგური, ბალახ-ჩალიან-ლერწმოვანი, ზათხულს მშვენი. კეთილ-აგარაკოვანი, ციენი წყარონი, პავით მშვენი, მოსაკლანი მტილთა, წალკოტთა, ვენახთა, თესლმარცვალთა მრავლად ნაყოფიერებს“³⁵⁷. მუხრანის ნაყოფიც თბილისის ბაზრებში სახელგანთქმულად ითვლებოდა: „მუხრანული კიტრი“, „მუხრანული ხახვი“. „მუხრანული ლობიო“ და განთქმული „მუხრანული ქანჭური“.

³⁵⁵ აკად. ს. ჯანაშიას სააელობის საჯარო-ველოს სახელმწიფო ინსტიტუტის ხელნაწერი. ფ. № 1634.

³⁵⁶ ი. გ რ ი შ ა შ ვ ი ლ ი, ძველი თბილისის ლიტერატურული ბოჭმა, 1928, გვ. 12.

³⁵⁷ ვ ა ხ უ შ ტ ი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, თ. ლომოურისა და ნ. ბერძენიშვილის რედაქციით, 1941, გვ. 63-64.

ხოლო ძველი თბილისის მთავარ გზაზე „თათრის მოედნის შუა-გულში გამართული იყო — ყაფანი, დიდი სასწორი, საიდანაც საქონელი მცხოვრებლებსა და ვაჭრებს ურიგდებოდა. სოფლიდან მოსული საქონელი ჯერ ქალაქის მცხოვრებლებს უნდა ეყიდნათ და შემდეგ ქორ-ვაჭრებს. როცა ყაფანზე ბაირალი იყო ამართული, მაშინ მცხოვრებლებს უნდა ევაჭრათ, სრულ 12 საათზე ბაირალს დაუშვებდნენ და ეს იმას ნიშნავდა, რომ ამის შემდეგ უნდა დაწყებულიყო ვაჭართა და სოფლელთა აღებ-მიცემობა“³⁵⁸. თათრის ბაზრის გარდა თბილისში სხვა ბაზრებიც იყო. სარდარაბადის, სადაც ძირითადად ჰყიდდნენ პურსა და ბოსტნეულს, აგლაბრის, სადაც სურსათ-სანოვავით ვაჭრობდნენ და ერეენის მოედანი, სადაც დილ-დილობით იყიდებოდა შეშა და თევა. ყოველდღიურ ბაზრობას გარდა თბილისში ეწყობოდა კიდევ საკვირაო ბაზარი — იარმარკა, რომელსაც ხალხი „იარმუკას“ უწოდებდა. პირველად იარმუკა მოეწყო „1828 წლის 10 ოქტომბერს და ერთ თვეს გაგრძელდა. მთავრობის გადაწყვეტილებით, ეს იარმუკა, რომელსაც „პოკროვსკის იარმარქტა“ ეწოდა, ყოველწლიურად უნდა განმეორებულიყო“³⁵⁹. ამ იარმუკის მიზანდასახულობის შესახებ გაზეთი „ტიფლისკიე ვედომოსტი“ შემდეგს წერდა: „თბილისის ხელსაყრელი მდგომარეობა ერთის მხრივ ირანის საზღვრებთან სიახლოვე, შესაძლებლობას ქმნის მიიზიდოს აზიის ის ვაჭრები, რომელთაც სიშორე, ადგილების უცოდინრობა და საფრთხე ხელს უშლიდა ემგზავრათ ორენბურგში, ტროიციკში და ნიჟნი-ნოვგოროდში; მეორე მხრივ შავი ზღვის სანაპიროებით, განსაკუთრებით ახლა, როდესაც ჩვენ ვფლობთ რიონის შესართავს, ხელსაყრელია ჩვენთვის ევროპასთან მიმოსვლაში და დასასრულ, მესამე მხრივ, რუსეთი მიიღებს შესაძლებლობას პირველი ხელიდან მიჰყიდოს აზიელებს თავისი ფაბრიკების და მანუფაქტურების ნაწარმოებნი“³⁶⁰. ამ დროიდან მოყოლებული ყოველ კვირაობით იმართებოდა საკვირაო ბაზრობა, სადაც დილიდანვე აუარებელი მოვაჭრე იყრიდა თავს, სადაც იყიდებოდა ტანსაცმელი, ავეჯი, ქურქული და სხვადასხვა სანმარო საოჯახო ნივთები. აქვე იყიდებოდა ახალი და ხმელი ხალი, ბოსტნეული.

³⁵⁸ ი. გ რ ი შ ა შ ვ ი ლ ი, ძველი ტფილისის ლიტერატურული ბოკმ., 1928. გვ. 12.

³⁵⁹ ი ა კ ო ბ ბ ა ლ ა ხ ა შ ვ ი ლ ი, ძველი თბილისი, 1951, გვ. 105.

³⁶⁰ „Тифлисские ведомости“, 1928. № 5; ი ა კ ო ბ ბ ა ლ ა ხ ა შ ვ ი ლ ი, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 105.

კარტოლილი და სხვა სანოვაგე, რის შემდგომაც თანდათან მტკიც-
დებოდა და შემოდგომისათვის ყველა ბაზარზე უპირატესობას იჩე-
ნებდა. რომელიც ბოლო დროისათვის გადაიქცა ყოველ დღიურ
ბაზრად „იარმუის“ სახელწოდებით. ასეთი იყო XIX საუკუნე-
ნის თბილისის ბაზრები, ხოლო XX საუკუნის პირველი ათეუ-
ლი წლებიდან არსდება ახალ-ახალი ბაზრები, როგორცაა ავქა-
ლის ბაზარი. ეგრეთწოდებული „ყაფანი“, „დებერტილები“ და
„ვერის ბაზარი“, რაც გამოწვეული იყო თბილისის სწრაფი
ზრდით. თბილისის სანახებში მებოსტნეობის ინტენსიურმა გან-
კითარებამ გამოიქმნა თბილისის ბაზრებს გარდა ახალ-ახალი
ბაზრები.

ჩვენი მუშაობის შედეგად გამოირკვა, რომ თბილისის სანა-
ხებიდან ბოსტნეული გაქონდათ და გააქვთ კავკასიისა და რუსე-
თის სხვადასხვა ქალაქებში. ჯერ კიდევ ადრე, სანამ რკინიგზა და
სამანქანო საშუალება არ არსებობდა, თბილისის სანახების მე-
ნოსტნეებს თავიანთი ბოსტნეული გაქონდათ საქართველოს აგა-
რაკებზე და ახალ-ახალი ბოსტნეულით მომარაგებაში პირველი ად-
გილი ეჭირათ. ასეთ აგარაკებს წარმოადგენდა: კოჯორი, ჯიქეთი,
მანგლისი, თეთრი წყარო, ბორჯომის ხეობა, ბაკურიანი, ხაშუ-
რი, სურამი და სხვადასხვა აგარაკები, ხოლო თბილისის სანახე-
ბის ბოსტნეული საქართველოს შემდეგ ქალაქებში გაქონდათ:
გორი, ცხინვალი, ბათუმი, სოხუმი. აქაური ბოსტნეული ბაქოშიც
მიქონდათ, ხოლო ჩრდილოეთ კავკასიის და რუსეთის ქალაქებ-
ში დღესაც სისტემატურად მიედინება შემდეგი ბოსტნეული:
ახალი გაზაფხულის კომბოსტო, ხახვი, ნიორი, პამიდორი, კიტ-
რი, ჭარხალი, სტაფილო, მწნილეულობა და მწვანილეულობა.
ეს ქალაქებია ორჯონიკიძე, ნალჩიკი, კისლოვოდსკი, კრასნოდარი,
როსტოვი და სხვა ქალაქები.

დასკვნები

1. ეთნოგრაფიული მასალების შესწავლის საფუძველზე
თბილისის სანახების მიწათმოქმედების სისტემაში საბოსტნე ნაკვე-
თების ოთხი სახე მოწმდება: ვაკეზე, ფერდობზე, ჭაობზე და ჭალაზე.
პირველ შემთხვევაში საბოსტნე ადგილად არჩევენენ ვაკესა და ნო-
ყიერ ადგილს, მზიურსა და მყუდროს, სადაც მიწის დამუშავების შემ-
დეგ აკეთებდნენ საბოსტნე ყათრებს, ანუ კვლებს ბაზოებით,

ხოლო ყათრებს შორის ან ყათრების თავზე აწყობენ სარწყავ არხს.

იქ, სადაც ვაკე საბოსტნე ადგილი არ მოიძებნებოდა და მხოლოდ ფერდობი ადგილი იყო, ბოსტანს აწყობდნენ მიწის მოსწორების შემდეგ, რასაც „ტახტებად“ დაყენებას უწოდებდნენ. „ტახტი“ ეწოდებოდა ხელოვნურად მოსწორებულ ადგილს. სადაც ეწყობოდა ბოსტნის ყათრები.

ტახტებად მოსწორება უზრუნველყოფს ბოსტნის მორწყვას. „ტახტებად“, ანუ ტერასებად მიწის დაყენება ძველისძველი საშუალებაა, რასაც შუასაუკუნეებში „ოროკი“ ეწოდებოდა.

ისეთ მოგაყებულ ადგილას, სადაც „კლდიანი“ და თიხიანი ადგილი იყო, იცოდნენ „ხაბი“ ან უბრალო გაცირილი მიწის დაყრა, რასაც ურმებით ეზიდებოდნენ; ამავე დროს იცოდნენ სიღრმეზე ქვების ჩატანება; რადგან ქვა „გრილია“ და სინესტრს შექნახავი, რაც გვალვიანი ადგილებისათვის სინესტრის შენარჩუნების ხელოვნურ საშუალებას იძლევა.

ასეთსავე ფერდა ადგილებში მიწის დამუშავების დროს იცოდნენ ბოსტნის „შარებად“ დაყენება, რომლებიც ბაზოსაგან და გულისაგან შედგებოდა. შარებად მიწის დაყენება დაკავშირებული იყო მორწყვასთან.

საბოსტნე მიწის დამუშავება ჭაობიან ადგილებში ხდებოდა ნაკვეთის მოსუფთავებისა და საწრეტი არხის გატანის შემდეგ. სადაც აკეთებდნენ უბაზოვო კვლებს, რომლის ოთხივე მხარეს ერთკმრდა საწური, ანუ საწრეტი არხები. არხებში წყალი მუდმივად დგას და ბოსტნის კვლები გათქორავის წესით ირწყვება.

ჭალაში ბოსტნის მოწყობას ესაჭიროებოდა ხეებისა და ბუჩქსარების გაკათვა, რომლის შემდეგაც იწყებოდა მიწის დამუშავება ბოსტნად.

2. ბოსტნის დამუშავებისას შრომის შემდეგი პროცესები სრულდებოდა: ბარვა, თოხნა, დაკვალვა, დაბაზოვება, დაშარვა, დაფუშტვა, თესვა, რგვა, ფოცხვა, მარგვლა, შალთვა, მოსავლის თოხნა, მორწყვა და სხვა. შრომის ამ პროცესებს შეესაბამებოდ ხელით სამუშაო შემდეგი მარტივი იარაღები: „ბოსტნის ქოხი“, „ქაქუჩი“, „შალთა“, „პალო“ ანუ „მარგილი“ და „ჩეკი“. ხოლო განვითარებულ სამიწათმოქმედო იარაღს წარმოადგენს: ბარი, თოხი, ქარჩი, წერაქვი, ცულწერაქვი, ბართოხა, ორთოხა და სხვა.

ბოსტნის ჯონი. ქაქუჩი და შალოა მებოსტნეობაში მოიხმარებოდა, როგორც გასამარგლად, ისე საჩიჩქნ იარაღად. ამას გარდა, ამ იარაღებს ფართო გამოყენება ქონდა ველური მხალ-ძირხვნეულის შეგროვების დროსაც. ბოსტნის ჯონისა და ქაქუჩის პარალელების მოძებნა შესაძლებელი ხდება არქეოლოგიურ განათხარებშიაც, კერძოდ ურბნისში, ენეოლითურ ფენაში ნაპოვნია დამუშავებული რქა, რომელიც მიწის საჩიჩქნ იარაღს უნდა წარმოადგენდეს და ახლოს დგას ისეთ მარტივ იარაღთან, როგორიც არის ქაქუჩი. შალოა (ვგულისხმობ კბილებიან შალოას) კი მიემსგავსება განათხარ კაჟის ნამკლებს.

პალო (მარგილი) და ჩეკი (ბარულა) მებოსტნეობაში გამოიყენებოდა ძირითადად ბოსტნეულის თესვისა და დარგვის დროს. ნაწილობრივ მარგვლაში და მოსავლის ამოძირკვაში (ნიორი, ხაჭ-ვი, სტაფილო და სხვა). პალო და ჩეკი დანიშნულების მხრივ ახლოს დგას ისეთ სამიწათმოქმედო იარაღებთან, როგორაცაა ბარი.

თოხი მებოსტნეობაში წამყვანი იარაღი იყო. ამ ტიპის იარაღიდან განსაკუთრებულ ყურადღებას იპყრობს „ტარხუნის თოქ-ხი“, „შალოათოხი“, „წიწაკის თოხი“, „ხახვის თოხი“ და ა. შ:

საბოსტნე ნაკვეთის შემზადების საქმეში (ახოს და კაობის გატეხვა) ძირითად იარაღად ბარი ითვლებოდა. ცულწერაქვა, წერაქვი, რკინის კეტი, თოხი, ნიჩაბი და ცული კი დამხმარე იარაღებს წარმოადგენდნენ.

ხოლო განსაკუთრებული მოყვანილობის სამიწათმოქმედო, ხელით სამუშაო იარაღები, როგორიც არის „ჭაობის ბარი“, ხელეჩოს მსგავსი ეგრეთწოდებული „აფხაზური თოხი“ და ფოთლის მაგვარი თოხი, ანუ „ქარჩი“ შეპირობებული უნდა იყოს როგორც რელიეფის თავისებურებით, ისევე ტრადიციული ფორმებითაც.

მებოსტნეობის ინტენსიურმა მეურნეობამ აღმოსავლეთ საქართველოში შესაძლებელი გახადა შექმნილიყო სპეციალური სადალკბილა სათესი ფოცხა, რომელიც მემინდვრეობაში გამოყენებულ სათეს იარაღ „ფორჩხის“ ანალოგიურად შეიძლება ჩაითვალოს.

3. მებოსტნეობის სამუშაოების შესრულების პროცესში იქმნებოდა სეზონური შრომითი გაერთიანებები: ნაცვალგარდი, ანუ რიგრიგა, დაძახილი, ულაში, ნარდი, დღიური მუშა ხელი და სხვა. რიგრიგისა და ნაცვალგარდას სახელით აღნიშნული გაერთიანებები ვარაუდობდა შრომის სანაცვლო ანაზღაურებას რიგითი კოოპერაციული შრომის ეს ფორმა კლასობრივი საზოგადოების ნაყოფია.

საბოსტნე მიწის „ტახტებად“ მოსწორებას ესაჭიროებოდა მრავალი მუშა ხელი. ეთნოგრაფიული მასალების თანახმად ამ დროს იცოდნენ დაძახილი, რასაც „ულამსაც“ უწოდებდნენ. დაძახილის დროს მიწის პატრონი მოსულ მუშა ხელს უმასპინძლებოდა საკლავით და სასმელით.

მებოსტნეობაში ძილებული იყო მიწის დამუშავება ბარით: ბარვის დროდ ითვლება ზამთრის პერიოდი. საბოსტნე მიწის დამუშავება ბარით ხდებოდა, როგორც ინდივიდუალურად, ისე ხაცვალგარდის მეშვეობით. ამას გარდა, წარმოებდა მიწის დამუშავება დაქირავებულ მუშით. აქვე იყო საბოსტნე ადგილის „ნარდად“ დამუშავებაც, რაც მუშასა და პატრონს შორის მორიგეობით იწყებოდა.

შალთვაში და მარგელაში ძირითადად, აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში, ქალის შრომა გამოიყენებოდა. აქ ხშირად ქალის დაქირავებულ შრომასაც ვხვდებით.

4. აღმოსავლეთ საქართველოს მებოსტნეობაში საბოსტნე მიწას ასვენებდნენ ორი-სამი წლით, ხოლო ნაკვეთში მორეული ბაღანი ათიბებოდა და შიგვე ღებებოდა, რასაც „ჩაშამბვა“ ეწოდებოდა. ამავე მიზნით იცოდნენ თესლმონაცვლეობაც, ხოლო ღარიბი, ალქატი მიწის გასანოყიერებლად „მიწის დაჭაობებასაც“ მიმართავდნენ.

5. იქვე მიწის გაპატივების მიზნით იყენებდნენ საქონლის დამწვარ პატივს და ცხვრის „დრემლას“, ფრინველის ნაკელს, ნაცარს და ა. შ. პატივს აყრიდნენ ხელით ან წყლის საშუალებით შექქონდათ ბოსტნის ყათრებში. აქვე დასტურდება მიწის გაპატივების მიზნით ხამი მიწის გადაყრა ბოსტნის ყათრის თავზე.

6. ბოსტნის დასაცავად ღობის შემდეგი სახეები მოწმდება: „ძეძვის ღობე“, „ეკლის ღობე“, „ცოცხალი ღობე“, „ლაპრის ღობე“, „ლასტის ღობე“, „წნელის ღობე“, „ბელტის ღობე“, „ფიჩხის ღობე“, „ჭქვის ღობე“, „ფიცრის ღობე“, „ეკლიანი მავთულის ღობე“ და ა. შ.

ფრინველებისაგან ნათესის დაცვის მიზნით თბილისის სანახების მებოსტნეობაში გავრცელებულიყო სხვადასხვა სახის საფრცხობელები.

7. მებოსტნეობის ცალკეული კულტურის შესწავლიდან ჩანს ჭალხის ცოდნა-დაკვირვება ბოსტნეულის მოვლა-მოყვანის საქმეში.

თესლ-ჯიშინანობის შენარჩუნების მიზნით მიღებულია სათეს-
ლე ბოსტნეულს გადახალისება რგვით, დაკოდვით და სხვა. ღიდი
მნიშვნელობა ჰქონდა რწყვის სისტემის დაყენებას.

რწყვის სისტემაში შედიოდა სხვადასხვა სახის სარწყავი ნა-
გებობები, არხები, ჩაღებები, რუსხმულები, ბერღარები, კლდე-
ნაკვეთები, საგუმბრები, წყაროს აუზები და სხვა.

ხალხური დაკვირვებით, მებოსტნეობაში სარწყავად ყველა
წყალი როდი ვარგოდა. ასე, მაგალითად, კიტრისა, პამიდორისა
და სხვა ბოსტნეულს მორწყვისათვის აუცილებლად სუფთა წყა-
ლი უნდა გამოეყენებინათ და არა ამღვრეული.

ბოსტანი დილით ადრე ან საღამოხანს უნდა მორწყულიყო.
რადგან სიცხეში მორწყული ბოსტნეული „იხარშებოდა“ და ავად-
მყოფდებოდა, ანუ „ქაჩლდებოდა“.

8. აღმოსავლეთ საქართველოს მოსახლეობაში, როგორც ბა-
რისათვის, ისე მთისათვის ფართოდ არის გავრცელებული გარეუ-
ლი მწვანილ-მხალეულის გამოყენება საკვებად. მათ შორის: „ჭი-
ჯლაყა“, „ნაცარქათამა“, „დედაბრი კონკა“, „ჩიტითაყა“, „დედა-
ფუტკარა“, „ერბოხანა“, „ქრისტესისხლა“, „ქათმიკონა“, „გა-
რეული ლობიო“, „დანდური“, „კვანჭალა ბალახი“, „ბალბა“,
„დათვმლოქა“, „ტუხტი“, „მეჭეხა“, „კოფჩხილა“, „ყაყაჩოს
მხალი“, „ეახის ძირა“, „ხაქმაქიჭა“, „წათის ყრონჭა“, „ზრახუნა“,
„ანჩხლი“, „კაპრაქელა“, „შროშანა“, „ფამფარა“, „ქინქარი“,
„აქაჯელა“, „ოღუნა“, „მელისჯულა“, „სატაცური“, „სვინტრი“,
„ოსურმხალა“, „წვრილმხალა“, „ქეაშა მხალა“, „მჭივანა“, „ციკ-
ნიყურა“, „ლოლო“, „არჯაქელა“, „დუცი“, „დიყი“, „ქერთხალა“,
„სასხეპია“, „ბაშუ“, „დეკა“, „ხატოტი“, „კვლიავი“, „ჭიტრო-
კომბალა“, „ხონხოტა“, „ქიშა“, „მაყალარძა“, „წერთხალა“, „ლან-
ძილი“, და სხვა მრავალი.

9. თბილისის სანახების მოსახლეობის სამეურნეო ყოფაში
მებოსტნეობის შესწავლამ გამოავლინა, რომ XVIII საუკუნეზე
ადრე თბილისი ბოსტნეულით მარავდებოდა ძირითადად მის ირ-
გვლივ განლაგებული ბაღ-ბოსტნებით, რომელთა დიდი ნაწილი
წიფის საგვარეულოსა და თვით ქალაქის მოსახლეობის პრივილე-
გიურ ფენას ეკუთვნოდა.

მეცხრამეტე საუკუნის ნახევრისათვის თბილისის ირგვლივ
მყოფი ბაღ-ბოსტნების უმეტესობა გადადის ვაჟარ-კაპიტალისტ-
თა ხელში.

მეცხრამეტე საუკ. 70 — 90-იან წლებში კაპიტალიზმის განვითარებამ და ქალაქ თბილისის სწრაფმა ზრდამ ხელი შეუწყო მის ირგვლივ მდებარე სოფლებში ბოსტნეულ-ბაღჩეული სასაქონლო ეკონომიკის სწრაფ განვითარებას. ამ პერიოდისათვის დამახასიათებელია ახალი სარწყავი არხების მშენებლობა და გამოუყენებელი მიწების ათვისება.

10. მემამულეებსა და კაპიტალისტებს ბოსტნის მოსავლელად დაქირავებული ყავდათ მებაღე-მებოსტნეები, რომლებსაც ჯამგირით ან ნატურით უნაზღაურებდნენ შრომას.

თბილისის სანახებში მებაღეებად ღვებოდნენ, როგორც ადგილობრივი გლეხები, ისე ჩამოსულებიც (იძერლები, მეგრელები, გურულები და სხვები).

11. თბილისისა და მისი სანახების რევოლუციამდელ ყოფაში დასტურდება მიწის დაქირავების შემდეგი წესები: „იჯარით აღეცა“, „მიწის დაგირავება“ „სანახევრო“, „სამწილად“, მიწის დამუშავება ოთხწილად, ე. ი. ამხანავით დამუშავება და „მიწის ზაღნარად გაშენება“, ანუ „მონაშენეობა“. ამავე პერიოდში თბილისის სანახებში ცნობილი იყო საშოვარზე მოსული გლეხების სამეჯგუფო: პირველ ჯგუფში შედიოდნენ ე. წ. მოიჯარადრეები (3 — 4 კაცი ერთად მოდიოდა და სამი-ოთხი წლით რჩებოდა), რომლებიც დასამუშავებელ საბოსტნე მამულებს იღებდნენ მემამულეებისა ან სოფლის ბობოლებისაგან სანახევროდ ან იჯარით. ისინი ხშირად ოჯახებითაც მოდიოდნენ და რიგ შემთხვევებში ადგილობრივ მკვიდრებოდნენ.

მეორე ჯგუფს შეადგენდა ისეთი მოსული მუშა ხელი, რომელსაც სულ არ გააჩნდა საკუთარი სამუშაო იარაღი და ფული, რაც მოსულს საშუალებას მისცემდა იჯარით აეღო მიწა. ასეთი მუშა ხელი უმეტესად მოჭამაგირედ და ჩალვადრად ღვებოდა.

მესამე ჯგუფს შეადგენდა ე. წ. დღიური მუშა; საქართველოს მრავალი კუთხიდან დროებით, ან სეზონურად მოსული მუშა ხელი.

12. ეთნოგრაფიული მონაცემებიდან ჩანს, რომ მუშა ხელის შემოსვლას თბილისის სანახებში ძველი ტრადიცია აქვს. აქ მოდიოდნენ სამუშაოდ ოსები, ლეკები, სომხები, თათრები, თურქები, სპარსელები და სხვა ეროვნებათა წარმომადგენლები. სპარსელები საქართველოში „ჰამშარებად“, ე. ი. ჯგუფებად, ამქრებად მოდიოდნენ. მებოსტნეთა ჰამშარში 2 — 3 — 4 მუშა ერთიანდებოდა.

13. თბილისის სანახების სოფლებში, კერძოდ, დილომში. ავ-
კალაში, გლდანში და სხვაგან მებოსტნეობა მეცხრამეტე საუკუ-
ნეში არ იყო წამყვანი მეურნეობა. მაგრამ მეოცე საუკუნის და-
საწყისიდან თბილისის მოსახლეობის ზრდის შედეგად ვერია,
კუკის, დიდუბის, საბურთალოს დასახლებამ თანდათანობით შეზ-
ღუდა და შეამცირა ადგილობრივი ბოსტნეული, რამაც გამოიწვია
გარეუბნის სოფლებში მეურნეობის ძირითად წამყვან დარგად მე-
ბოსტნეობის გადაქცევა.

თბილისის სანახების მებოსტნეობაში მდიდარი ხალხური
ცოდნა-გამოცდილება ჩანს. აქ დასტურდება ბოსტნეულის შერჩე-
ვითი თესვა და წელიწადში სამი პირი მოსავლის მიღება.

14. თბილისის სანახების მებაღეობა-მებოსტნეობის ინტენ-
სიურმა გაფართოებამ ხელი შეუწყო სპეციალური საბოსტნე ნა-
გებობის შექმნას, რომელსაც „მებაღის ქოხი“ ეწოდებოდა, ასეა
ქოხში ხდებოდა ბოსტნეულის თავმოყრა და დაბინავება.

15. რაციონალურ საშუალებასთან ერთად, მოსავლის გადიდე-
ბის მიზნით, თბილისის სანახების მებოსტნეობაში ირაციონალურ
საშუალებებსაც მიმართავდნენ: ბოსტნეულს არ დათესდნენ ახალ
მთვარეზე, სანამ არ „გამოიხუთმბათებდა“, რადგან მოსაველს
ქია შექამსო. ბოსტნეულის თესვის დროს მთესველი არ ჰამდა
„თეთრეულს“, მაწონს, რძეს, ყველს, დომხლის შექამანდს, მაწვნის
შექამანდს, კარაქს და სხვას. ამავე დროს, ხმას არავის გასცემდა,
ხოლო მის მიერ მოზნეული თესლი სხვას უნდა გადაეფორცხა.

მაისის თვეში „სამხეთოს“ კლავდნენ ცა-ღრუბლის სიმშვიდის
და კარგი მოსავლის უზრუნველყოფის მიზნით.

16. თბილისის სანახებში ბაზარზე გამოსატან ბოსტნეულს
(მწვანის) წნელით კრავდნენ. ცნობილი იყო სამი სახის კონა:
„იმერული“, „დიდმური“ და „თათრული“. შეკრულ მწვანის გოდ-
რებში ალაგებდნენ, ხოლო სხვა სახის ბოსტნეულისათვის გოდორს
გარდა ყუთებსაც იყენებდნენ.

ბოსტნეულის გატანა ბაზარზე ჯერ სახედროს საპალნებით
ხდებოდა, შემდეგ კი სასაქონლო ბოსტნეულის ინტენსიურმა გან-
ვითარებამ გამოიწვია სპეციალური ტრანსპორტის შექმნა.

17. თბილისის სანახებში ბოსტნეულის რეალიზაციის საქმეს
აწარმოებდა მებოსტნის მიერ ჯამაგირით აყვანილი „ჩალვადარი“,
რომელიც ბითუმად აბარებდა მწვანისა და სხვა ბოსტნეულს ბა-
ყალს. ჩალვადარი წინასწარი გარიგების შესაბამისად მთელი სე-

ზონის“ განმავლობაში ბოსტნეულს მასთან ეზიდებოდა. ბაყალსა და მებოსტნეს შორის ანგარიშსწორება კვირაში ერთხელ ხდებოდა. ბაყალი კი გაყიდულ ბოსტნეულზე გარკვეულ პროცენტებს იღებდა.

18. ბაყალი ძირითადად ვაჭრობდა ხილითა და ბოსტნეულით. მას ალებული ქონდა დუქანი და შედიოდა ამქარში. ბაყლებს ხელშეძევანელობდა უსტაბაში, ანუ ბაყალბაში, რომლის ზედამხედველობით და ფასდებით იყიდებოდა ბაყლის დუქანში არსებული საქონელი. ბაყალბაშს ძველად მეფე ნიშნავდა, ხოლო შემდეგ (XIX საუკუნეში) ბაყლები თავიანთ უსტაბაშს თვითონ ირჩევდნენ.

19. შედარებით გვიან თბილისის ბაზარზე გაჩნდა ეგრეთწოდებული „მემწვანილე“, რომელიც ძირითადად სანელებელი მწვანილით ვაჭრობდა.

ბოსტნეულის რეალიზაციის საქმეში თბილისის სანახებში გარკვეულ როლს ასრულებდა კინტო, რომელიც ბაყლისაგან განსხვავებით ბოსტანშივე ყიდულობდა ბოსტნეულს და ქუჩა-ქუჩა ასალებდა. კინტო ორი სახისა იყო: „თაფხით მოვაკრე“ და „სახედრის ტაქკით“ მოვაკრე.

თბილისის სანახების ბოსტნებიდან მრავლად გაქონდათ ნაადრევი ბოსტნეული საქართველოს სხვადასხვა აგარაკებზე, აგრეთვე კავკასიის და რუსეთის დიდრონ ქალაქებში.

ОГОРОДНИЧЕСТВО В ОКРЕСТНОСТЯХ ТБИЛИСИ

(По этнографическим материалам)

Резюме

На основе изучения этнографических материалов, в системе огородничества Восточной Грузии удостоверяется четыре вида огородных участков: равнинный, на склонах гор или холмов, на болотистой низине и на прибрежных речных участках. В первом случае под огород выбирали ровный плодородный участок, защищенный от ветра и достаточно солнечный, на котором разбивали огородные грядки. Между этими грядками или в их начале выкапывалась оросительная канавка.

В тех местах, где под огород приходилось выбирать склон, земля предварительно разравнивалась; этот процесс работы назывался «устройством земли тахтами», т. е. террасами. Та-

ксе разравнивание площади обеспечивало поливку огородных грядок; оно является древнейшим способом подготовки участка на склоне под огород и носило название «ороки». Если разравниваемая площадка имела каменистый или глинистый грунт, на нее насыпали простую просеянную землю, которую подвозили на арбах. Вместе с этим, на определенной глубине зарывали в землю крупные булыги, т. к. холодный камень сохраняет в почве влагу; эта мера давала возможность хранить влагу в почве засушливых районов. С целью улучшения условий поливки таких участков, на них огороды разбивали особым способом, называемым «шареби».

На болотистом участке обработка земли под огород началась после расчистки площадки и устройства осушительной канавки. Грядки делались без «газонов» и они со всех четырех сторон окружались сточными канавками, в которых постоянно находилась вода. Орошение грядок производилось способом «гаткорва» (насыщение земли водой). Процесс расчистки участка включал очистку площадки от деревьев и кустарников.

Обработка огорода включала следующие трудовые процессы: копка заступом, мотыжение, бороздка, сев, посадка, разравнивание граблями, прополка, мотыжение всходов, орошение и т. д. Этим процессам работы соответствовали простые орудия труда: огородная палка, «какучи» (крюк), кочерга, кол и т. д. Более развитыми сельскохозяйственными орудиями являлись: заступ, мотыга, корчевка, кирка, «цулцеракви», «бартоха» и др.

Огородная палка, крюк и кочерга использовались в огородничестве для прополки и копки; кроме того, эти простые орудия широко использовались при сборе корнеплодов. Они находят параллели при археологических раскопках; в частности, в Урбниси в пласте энеолита найден обработанный рог, который, по-видимому, являлся орудием для копки земли и близко стоял к таким простейшим земледельческим орудиям как «какучи»; что же касается «шалта» (тут имеем в виду «шалта» с зубьями), он больше похож на раскопанный кремневый серп.

Маргили (кол) и чеки использовались, в основном, при севе и посадке огородных культур, а частично при прополке и выкапывании урожая (чеснока, лука, моркови и др.). Эти орудия по своему назначению близко стоят к заступу.

Тохи (мотыга) являлась ведущим орудием в огородничестве; из числа орудий этого типа привлекают внимание: «тархунис тохи», «шалта тохи», «цицакис тохи», «хахвис тохи» и др.

В деле подготовки участка под огород основным орудием являлся заступ, а кирка, железный лом, мотыга, лопата и топор представляли собой вспомогательные орудия; что же касается ручных орудий особой формы, как «болотный заступ»,

похожий на дексель, «абхазский заступ» и листовидная мотыга или «карчи», их применение, по-видимому, было обусловлено как особенностями рельефа, так и давней традицией.

Интенсивное огородное хозяйство в Восточной Грузии привело к созданию специальных граблей с высокими зубьями, которые можно считать аналогичными применяемому в полевом хозяйстве орудью «порчхи».

В процессе выполнения огородных работ создавались следующие сезонные трудовые объединения: «нацвалгарда» или «ригрига», «дадзахили», «улами», «нард», «дгиури» и т. д.

«Нацвалгарди» или «ригрига» подразумевало поочередное возмещение труда; эта форма кооперативного труда является продуктом классового общества.

Подготовка почвы под огород террасами требовала много рабочих рук; но по этнографическим материалам устанавливается, что в этом случае применяли т. н. «дадзахили» или «улами», т. е. такую форму кооперативного труда, когда все соседи приходят на помощь. Хозяин участка, подготавливаемого под огород, в таких случаях обязывался обеспечить пришедших на помощь соседей едой и вином.

В огородничестве принято было обрабатывать землю заступом; эти работы обычно проводились зимой, причем обработка земли производилась как индивидуально, так и с применением трудового объединения «нацвалгарди». Для этих работ проектировалось применение и наемной рабочей силы или выполнение работы подрядным способом на основе договоренности между рабочим и хозяином участка земли.

При прополке огорода в Восточной Грузии, в основном, использовался женский труд, иногда и наемный.

В условиях Восточной Грузии огородным участкам давали отдых на 2—3 года, причем выросшую на участке сорную траву скашивали и оставляли гнить на месте; этот процесс назывался «чашамба». С этой целью практиковали севооборот. На очень бедных землях применяли искусственное заболачивание почвы.

С целью удобрения земли пользовались жженным навозом домашнего скота, птичьим пометом, золой и т. д. Навоз насыпался вручную или вносился в грядки в водном растворе. Также подтверждается, что с целью удобрения почвы, на грядки сверху насыпали просеянную обычную землю.

С целью защиты огородных насаждений от порчи и погубы, применялись ограждения следующих видов: изгородь из «колючек», «живая изгородь» из терновника, «плетенная изгородь», изгородь из крупных комьев земли, сухого хвороста, камня, досок, колючей проволоки и т. д. Для защиты огорода от птиц, в окрестностях Тбилиси применяли пугала разных видов.

Изучение отдельных огородных культур показывает большой опыт и накопившиеся многолетние наблюдения народа в деле выращивания и ухода за огородными культурами. С целью сохранения сортности огородных семян, применялись разные способы, как, например, пересадка и др. Большое значение имело устройство оросительной системы, в которую входили следующие оросительные сооружения: каналы, водоподъемные колеса, акведуки, канавы, плотины, пруды и т. д.

По наблюдениям народа, для орошения огородов годилась не всякая вода; так, например, для полива огурцов, помидоров и некоторых других огородных культур пользовались водой чистей, а не мутной. Полив огорода производился рано утром или вечером, т. к. при поливке в жару, огород «сваривался» или «лысел».

Среди населения Восточной Грузии как равнинных, так и гористых районов, широко распространено употребление в пищу такой дикорастущей зелени, как: щирца, марь, яснотка пурпуровая, колокольчик репчатый, чистец, острица, чистотел, лютик хиосский, дикая фасоль, портулак, хатма тюрингенская, мальва, волжанка обыкновенная, алтей, костыника, бородавник, пастушья сумка, мокрица, хлопущка, трахистемон восточный, дрема, козлобородник, крапива, лисохвост, спаржа, купена, смолевка разрезная, щавель, чина розовая, борщевик пушистый, борщевик обычный, гречиха горная, бутень клубневый, колба, рододендрон кавказский, тмин, свербига, куньрь лесной и т. д.

Изучение роли огородничества в хозяйственном быту населения тбилисских окрестностей дало возможность установить, что до XVIII века Тбилиси снабжался огородной продукцией, в основном, из тех огородов и садов, которые были расположены вокруг него и принадлежали царскому дому или привилегированным слоям тбилисского населения.

К середине XIX века все эти огороды и сады уже перешли в руки торговцев и капиталистов. Развитие капитализма в Грузии и быстрый рост Тбилиси в 70—90-ых годах XIX в. содействовал развитию товарного огородничества и бахчеводства в селениях, окружавших город. Для этого периода было характерно строительство новых оросительных каналов и хозяйственное освоение ранее неиспользуемых земель.

Владевшие пригородными товарными огородами помещики и капиталисты нанимали специальных огородников-бахчеводов для ухода за своими огородами; их труд возмещался деньгами или натурой. В тбилисских окрестностях огородниками нанимались как местные, так и приезжие крестьяне (из Имерети, Мегрелии, Гурии и т. д.).

В дореволюционном быту тбилисских окрестностей удостоверяются следующие виды пользования землями для устройства огородов: аренда, залог земли на половинных условиях, на условиях трети или четверти урожая и т. д. В этот период в тбилисских окрестностях различались три группы крестьян, пришедших на заработки: в первую группу входили т. н. арендаторы (группа 3—4 чел.), которые брали у сельского кулака или помещика в аренду сроком на несколько лет подходящий участок для устройства огорода; иногда вместо прямой аренды эта группа договаривалась с владельцем земли на половинных условиях, т. е. оплачивала пользование землей натурой в размере половины всего урожая. Такие арендаторы приходили вместе со своими семьями и иногда навсегда оседали на месте.

Ко второй группе относилась такая пришлая рабочая сила, которая не имела своих орудий труда и денег для аренды земли; эти крестьяне в большинстве случаев становились наемными рабочими «чалвадарами» (проводниками — приказчиками).

Третью группу составляли поденщики, которые в большом количестве стекались со всех концов Грузии в определенном сезоне.

Из этиографических материалов видно, что приток рабочей силы в тбилисских окрестностях имел древнюю традицию. Сюда приходили искать работу осетины, лезгины, армяне, татары, турки, персы и представители других национальностей. Персы группами по 2—3 человека образовывали т. н. «амшары» и нанимались в помощь огородникам.

В селах тбилисских окрестностей, в частности, в Дигоми, Авчала, Глдани и др. огородничество в XIX в. не являлось ведущей отраслью сельского хозяйства. Однако, в начале XX века в результате быстрого роста населения Тбилиси, город расширился в сторону Веры, Кукни, Дидубе, Сабуртало, постепенно стеснил и уменьшил местное огородничество в пределах города, в результате чего огородничество стало ведущей отраслью в сельском хозяйстве окружавших Тбилиси селений.

Огородничество тбилисских окрестностей выявляет большой опыт народа в деле огородничества-бахчеводства. Тут подтверждается отборочный сев огородных культур и снятие трех урожаев в году.

Интенсивное развитие огородничества и садоводства в тбилисских окрестностях содействовало созданию специального огороднического сооружения, известного под названием «хижины садовода», в этой хижине помещали и хранили урожай огородов.

Наряду с рациональными способами ведения огородничества, огородники тбилисских окрестностей с целью увеличения урожая прибегали также к иррациональным средствам: не сеяли огородных культур во время новолуния, пока не наступал четверг, чтобы таким путем предохранить урожай от огородных вредителей; во время сева огородных культур, огородник не ел молочных продуктов (мацони, молоко, сыр, масло и т. д.): в этот же период огородник избегал каких либо разговоров с людьми, однако после посева той или иной огородной грядки, ее должен был разравнивать не сам огородник, а другой человек; в мае месяце огородники закалывали жертвенную птицу или мелкий скот с целью обеспечения благоприятных погод и высокого урожая.

В тбилисских окрестностях, предназначенную для реализации огородную зелень подвозили пучками, которые перевязывались тонкими гибкими прутьями; известны были три вида таких пучков: «имеретинский», «дигомский» и «татарский». Связанная в пучки огородная зелень укладывалась в плетеные корзины или ящики.

Вначале огородная продукция вывозилась на рынки при помощи вьючного транспорта, однако, позднее интересы товарного огородничества потребовали создания для этой цели специального транспорта.

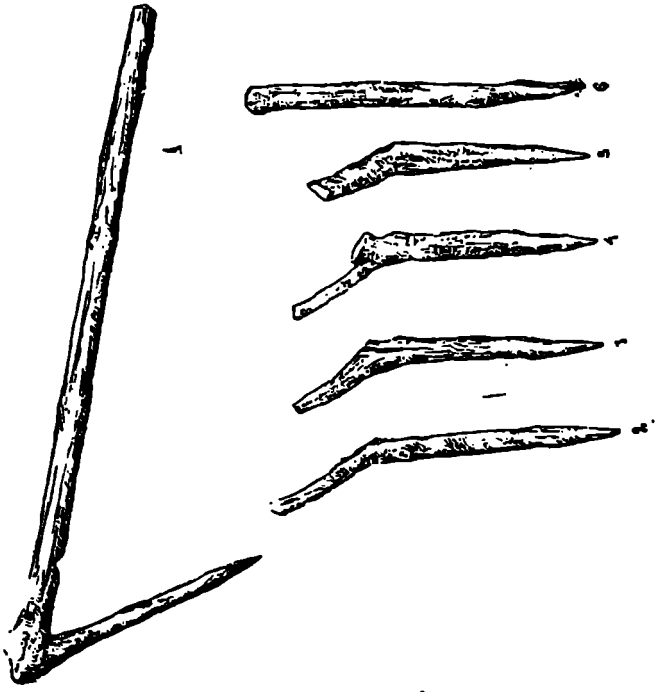
В тбилисских окрестностях реализацией огородной продукции занимался т. н. «чалвадар», нанимаемый для этой цели владельцем огорода; он всю продукцию оптом сдавал городскому «бакали» (бакалейщик), с которым заранее договаривался, что будет доставлять ему огородную продукцию в течение всего сезона. «Бакал» и огородник производили взаимные расчеты один раз в неделю. «Бакал» получал определенный процент стоимости проданной огородной продукции.

«Бакалы», в основном, торговали фруктами и огородными продуктами; «бакал» нанимал лавку и входил в цех «бакалов», которым руководил т. н. «бакалбаш», устанавливавший продажные цены на все находившиеся в лавке товары. В старину «бакалбаш» назначался царем, а с XIX века он избирался членами цеха «бакалов».

Сравнительно поздно на тбилисском базаре появились т. н. «зеленцики», которые торговали преимущественно прямой зеленью.

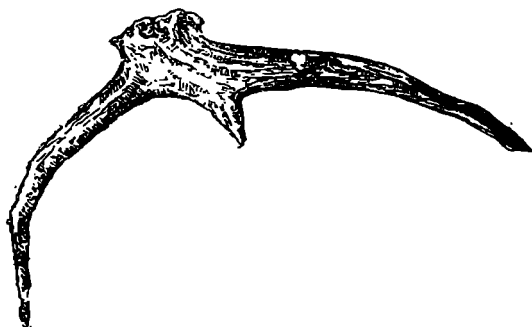
В тбилисских окрестностях в деле реализации огородной продукции определенную роль играл «кинто», который, в отличие от «бакала», скупал зелень непосредственно на огороде и затем сам разносил по улицам города; различались две разновидности «кинто»: торгующие с «табахи» (большое деревянное круглое блюдо), и торгующие с развозной тачки.

Из огородов тбилисских окрестностей ранние овощи в большом количестве вывозились в разные курортные места Грузии, а также в крупные города Кавказа и России.

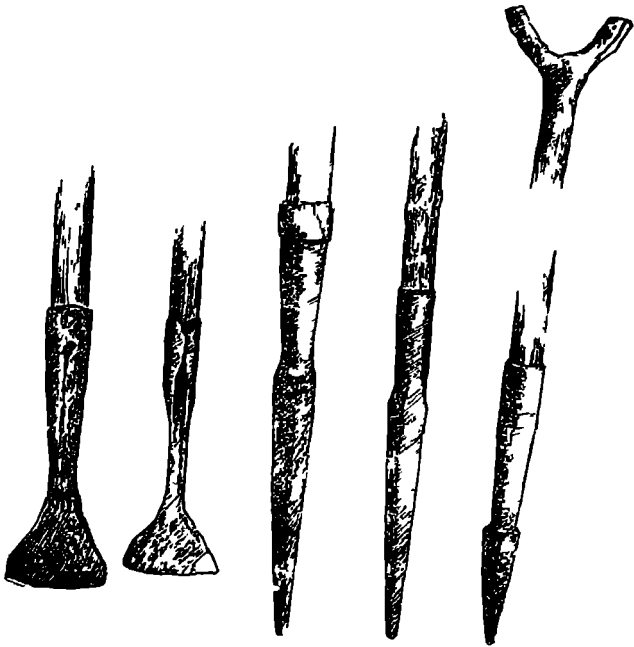


ნის საბოლქნე იარაღები

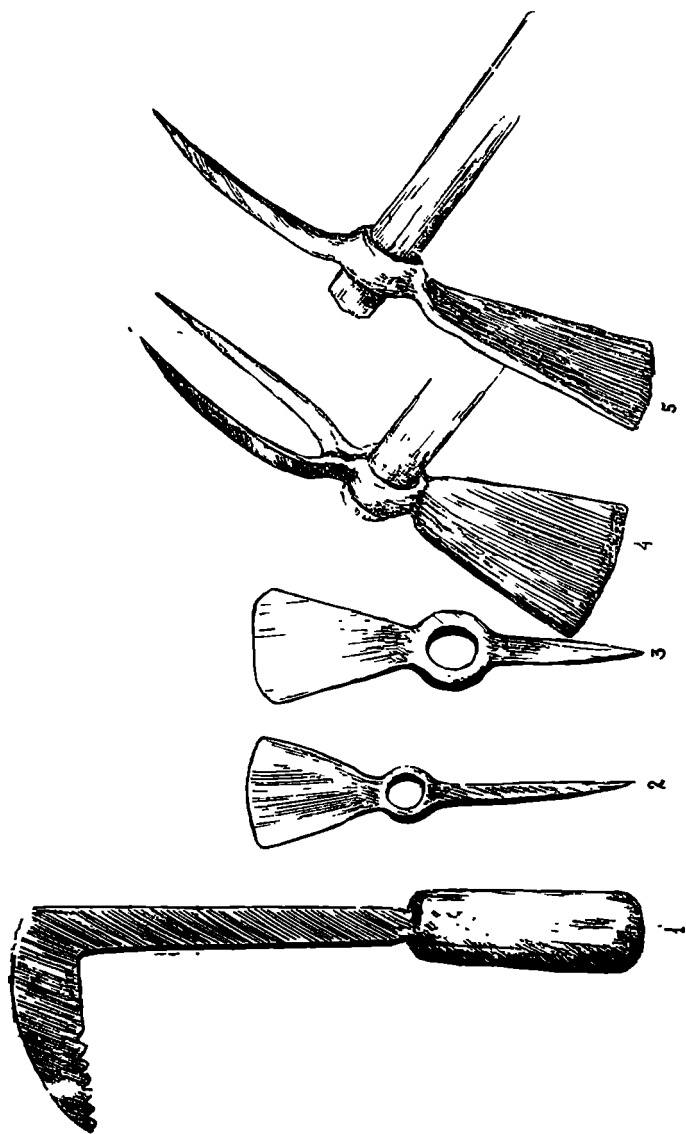
ტაბ. II



მიწის დასამუშავებელი რქის იარაღები (არქეოლოგიური)



ჩეხები და მონადირის ჯიშები

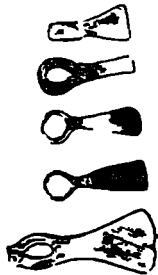


შალოები

008. R

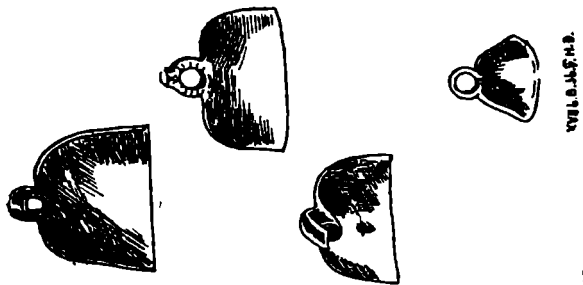


300-1000



თახეზო - მოტივი

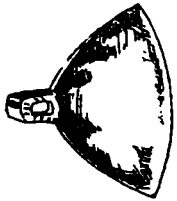
კონსტანტინე - ჰოვარდარეკლე



კონსტანტინე



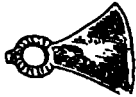
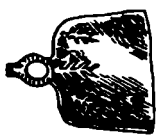
კონსტანტინე



არქეოლოგიური - არხეოლოგია

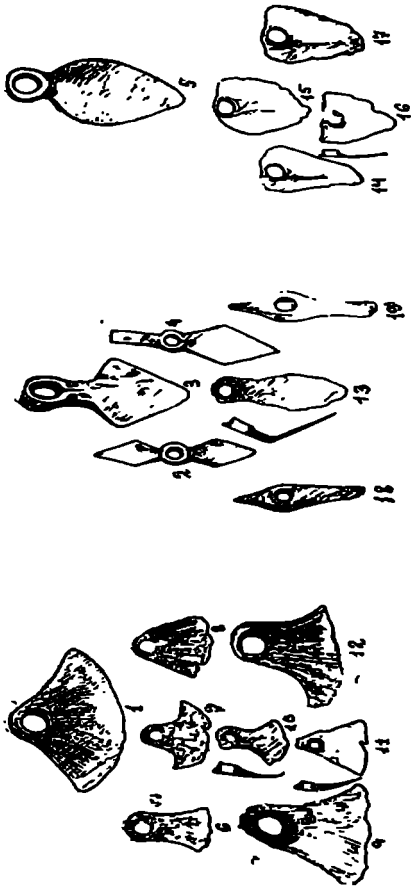


კონსტანტინე



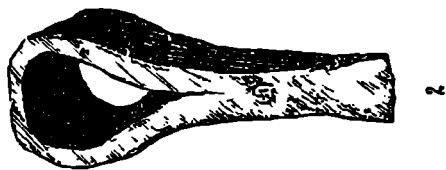
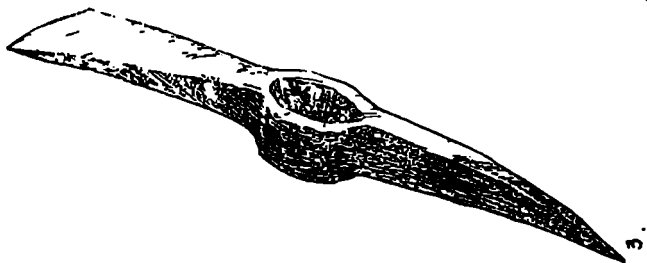
კონსტანტინე

საბოსტნე თახეზი (საკ. მუზეუმი)

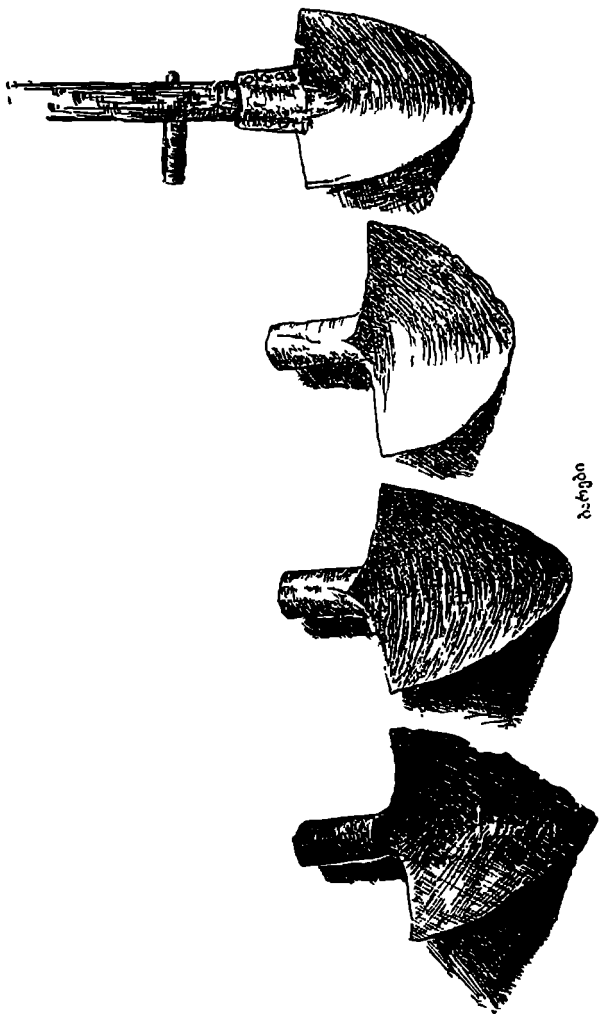


ზელით სამეზაო სამოწამო, მუდო იარაღების ტიპები (1-5 ზეში გავრცელებული ვინოგრაფიული თიხის ტიპები; 6-17 არქეოლოგიური თიხის ტიპები; 18-19 არქეოლოგიური ცულწერაკები).

აბ. VIII

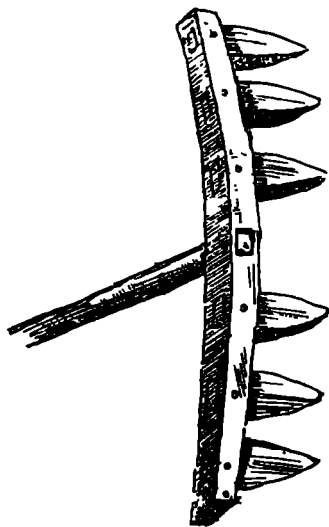
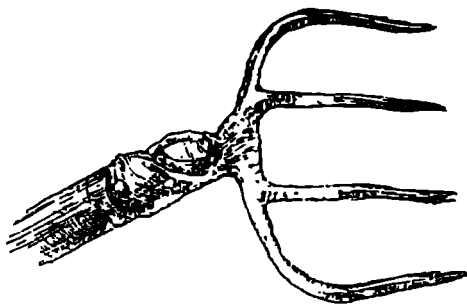
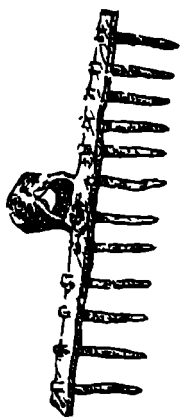


წირაქვები



Ձևեր

Օձ. X



գրեցի

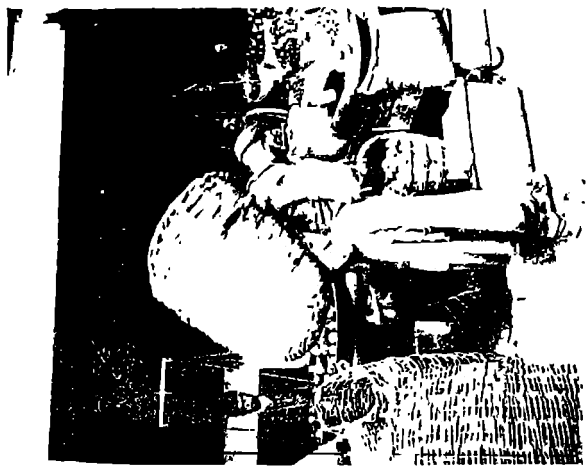


საუღაპროს მაზარე

ტაბ. XII



აულაბრის ბაზარი



ბაყლის ღუქიანი



შინაარსი

შესავალი	3
თ ა ვ ი ა ი რ ვ ი ლ ი	
მეზოსტნეობის ძირითად დარგებთან დაკავშირებული შრომის პროცესები	9
საბოსტნე მიწის შემზადების პროცესები	12
ბოსტნეული კულტურის კლასიფიკაცია	31
თ ა ვ ი მ ი ო რ ა	
რწყვა თბილისის სანახების მეზოსტნეობაში .	84
თ ა ვ ი მ ე ს ა მ ე	
მეზოსტნეობის ძირითად დარგებთან დაკავშირებული შრომის იარაღები თბილისის სანახებში	96
თ ა ვ ი მ ი ო თ ხ ა	
ბოსტნეულის შემცველი ბუნებრივი საკვები მცენარეები აღმოსავლეთ საქართველოში	115
თ ა ვ ი მ ა ხ ა თ ი	
მეზოსტნეობის როლი თბილისის სანახების მოსახლეობის სამეურნეო ყოფაში (XIX—XX სს.)	149
ჩალვადარი, ბაყალი და კინტო	172
ბაზარი	179
დასვენები	181
Огородничество в окрестностях Тбилиси (резюме) .	188

ДЖУАНШЕР МИХАЙЛОВИЧ СОНГУЛАШВИЛИ

ОГОРОДНИЧЕСТВО В ОКРЕСТНОСТЯХ ТБИЛИСИ

(По этнографическим материалам)

(На грузинском языке)

**ИЗДАТЕЛЬСТВО АКАДЕМИИ НАУК ГРУЗИНСКОЙ ССР
ТБИЛИСИ—1959**

დაიბეჭდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის
სარედ.-საგამომც. საბჭოს დადგენილებით

რედაქტორი გ. ჩიტაია

გამომცემლობის რედაქტორი ც. შალაშვილიძე

ტექნორედაქტორი ნ. ჯაფარიძე

კორექტორი თ. ბოკუჩავა

გადაეცა წარმ. 29.12.1958; ანაწეობის ზომა 6×10; ხელმო-
წერილია დასაბეჭდად 18.5.1959; ქალაქის ზომა 60×92¹/₁₆ ;
ქალაქის ფურცელი 6,625; საბეჭდი ფურცელი 13,25; საავტორო
ფურცელი 10,62; სააღრიცხვო-საგამომცემლო ფურც. 10,8;
შეკვეთა 2274; უე 01481; ტირაჟი 1000

ფასი 8 მან. 15 კაპ.

საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობის სტამბა
თბილისი, გ. ტაბიძის ქ. 3/5