

დემურ ბახტაძე

**ქართველთა ტრადიციული
საკვები პროდუქტები და
სასურსათო უსაფრთხოება**



თბილისის უნივერსიტეტის გამომცემლობა

თბილისი 2004

უაკ (UDC) 664:614-3
8376

მონოგრაფიაში განხილულია სასურსათო უსაფრთხოებისა და სურსათის უვნებლობის პრობლემასთან დაკავშირებულ საკითხთა ფართო სპექტრი. სახელმწიფო, რომელსაც გააჩნია საზოგადოებისათვის საჭირო სურსათის საკუთარი რეზერვი, სავაჭრო და საგადასახადო აქტიური ბალანსი, ბატონობს როგორც ეკონომიკაში, ასევე პოლიტიკაში. საქართველოს ეკონომიკა უპირატესად ორიენტირებული უნდა იყოს სურსათის თვითდაკმაყოფილებაზე, რისთვისაც გაგვაჩნია წინა პირობები, რომლებიც განხილულია ნაშრომში.

ნაშრომი დაინტერესებს, როგორც მკვლევარ ეკონომისტებს, ასევე სტუდენტებსა და ასპირანტებს, დიდ დახმარებას გაუწევს ბიზნესის საკითხებით დაინტერესებულ ყველა მკითხველს.

რედაქტორი პროფ. გ. მიქელაძე

რეცენზენტები: პროფ. პ. ლემონჯავა

დოც. ლ. ტოფაძე

© თბილისის უნივერსიტეტის გამომცემლობა, 2004

© დ. ბახტაძე

ISBN 99940-12-84-3

წიგნი ეძღვნება ჩემი მასწავლებლების:
პროფესორ შოთა ჩოგოვაძის და მამის,
ღვაწლმოსილი პედაგოგის, მიხეილ
ბახტაძის ნათულ ხსოვნას.

წინათქმა

სამყაროში ცოცხალ და არაცოცხალ (მინერალურ) ქმნილებათა ურთიერთდამოკიდებულებაში არსებობს უზენაესი პრინციპი – თავშეწირვის პრინციპი. არაორგანული სამყარო უზრუნველყოფს მცენარეული სამყაროს არსებობას. მცენარეულ სამყაროს მსხვერპლად მოაქვს საკუთარი თავი ცხოველური სამყაროსათვის, რათა გამოკვებოს იგი. ყველანი ერთად თავშეწირულად ემსახურება ადამიანს. იგი არ უნდა დადგეს განზე ამ პრინციპისაგან – „წარუდგინებით ზორცნი ეგე თქუენნი მსხვერპლად ცხოველად, წმიდად, სათნოდ ღმრთისა...“ (რომ. 12,1). ვიდრე ადამიანები ესწრაფვიან, შეასრულონ ღვთისა და მოყვასისადმი სიყვარულის მცნება, გამართლებულია მათი არსებობა და ადამიანის სიცოცხლეს მიზანი გააჩნია.

კაცობრიობის ისტორიაში ადამიანის ბიოლოგიური ინდივიდუალიზმიდან კოლექტივიზმზე გადასვლა უმნიშვნელოვანესი თვისებრივი წიაღსვლა იყო ბიოსფეროდან სოციოსფეროში. შემდეგი თვისებრივი ნახტომი, რომელმაც მოიცვა ბიოსფერო და სოციოსფერო, სამეცნიერო-ტექნიკური რევოლუციაა თავისი დადებითი და უარყოფითი შედეგებით.

ძველბერძნული მოძღვრებიდან მოწოდებას, „იცხოვრე ბუნების შესაბამისად“, პლატონი პასუხობდა, რომ არ არსებობს ბუნებასა (ნატურა) და ადამიანურ შემოქმედებას (კულტურა) შორის უფსკრული. ბუნება და შემოქმედება ერთი და იგივეა, ვინაიდან, შემოქმედება ინტელექტის ნაყოფია, ინტელექტი კი – ბუნების უმაღლესი გამოვლინება. პრიმიტიულ საზოგადოებაში, ყოველ

ინდივიდს, იმისათვის, რომ ეცხოვრა, უნდა ჰქონოდა გარკვეული ცოდნა ბუნების შესახებ, ამიტომ ეკოლოგიამ პრაქტიკული ინტერესი ადამიანთა განვითარების დასაწყისშივე შეიძინა. დედამიწაზე ადამიანის წარმოშობამდე არსებულ მატერიალურ სიკეთესა (Natura) და ადამიანის მიზანმიმართული მოღვაწეობის შედეგად შექმნილ გარემოს ნაწილს (Cultura) შორის თანაფარდობა დარღვეული არ ყოფილა მეოცე საუკუნემდე. ეკოლოგიური წონასწორობის მნიშვნელოვანი დარღვევის პირველი ნიშნები შეიმჩნეოდა მიმდინარე საუკუნის ორმოცდაათიანი წლების დასაწყისში. ამრიგად, გამოჩენილი მოაზროვნენი მეოცე საუკუნემდე „ბუნება-კულტურის“ დიქტომიაში მხოლოდ ჰარმონიას ხედავდნენ, დღეს „ბუნება-კულტურის“ დისპოზიცია სხვა შინაარსს იძენს და ლოგიკურ დასკვნებს მოითხოვს.

სამეცნიერო-ტექნიკური რევოლუციის შედეგად საყოფაცხოვრებო კომფორტის ზრდა და პიროვნებათა კულტურული ამაღლება ნიველირებასთან ერთად კულტურის ტექნიზაციამ, საერთო ეკოლოგიურმა კრიზისმა და პიროვნების სტანდარტიზაციამ გამოიწვია ინდივიდუალიზმისა და ეგოიზმის განვითარება. მეოცე საუკუნის 70-80-იან წლებში დრამატული ერთმნიშვნელობით გამოიმჟღავნდა, რომ პროგრესის ევროპული ტრადიციული მოდელი, — წარმოების განუსაზღვრელი ზრდა და ბუნების დაუნდობელი ექსპლოატაცია, — სრულებითაც არ ყოფილა სანუკვარი გზა, პირიქით, წარმოშვა „რისკის საზოგადოება“, სადაც ადამიანთა ჯანმრთელობას, ბედნიერებასა და თავისუფლებას ემუქრება სწორედ ის საშუალებები, რომლებიც გამოგონილი იყო მათი უზრუნველყოფისათვის. ტექნიკა იმდენადაა ჩართული ადამიანთა შრომით საქმიანობაში, სოციალურ და ინდივიდუალურ ცხოვრებაში, რომ ნაკლებ შესაძლებლობას ტოვებს მისგან თავის დასაღწევად, ხოლო თვით ტექნიკური განვითარება სასიცოცხლო გარანტიის ნაკლებ შანსს გვიტოვებს. კაცობრიობა დგას განუსაზღვრელი რისკის წინაშე, როცა იყენებს უახლეს მეცნიერულ-ტექნიკურ მიღწევას ბირთვული ენერჯისა და გენური ტექნოლოგიის სახით.

სახელმწიფო, რომელიც გვევლინება ეროვნული სასიცოცხლო ინტერესების გარანტად, უნდა იცავდეს თითოეული ადამიანის ღირსებასა

და თავისუფლებას იმ რისკისაგან, რომელიც მომდინარეობს ინდუსტრიული საბაზრო მუერნობისაგან.

ეროვნული თვითშეგნების გამოღვიძებისა და ჩამოყალიბების ეპოქაში, როცა უპირატესობა ეძლევა ზოგადადამიანურ ფასეულობებს, სახელმწიფოებრივი აღმშენებლობის გზაზე მდგარი საქართველოს რეალური სუვერენიტეტის მიღწევისა და შენარჩუნების საშუალებად ისახება ეროვნული ბაზრის ჩამოყალიბების საფუძველზე მსოფლიო ბაზარში შესვლა და იქ დამკვიდრება. რა დროში შეძლებს ქვეყანა ამ სასიცოცხლოდ აუცილებელი პრობლემის გადაწყვეტას, როდის იქნება მზად განსაზღვროს რა, ვისთვის და რამდენი უნდა აწარმოოს დაუნდობელი კონკურენციის პირობებში, დამოკიდებულია მის ინტელექტუალურ პოტენციალზე. პროდუქციის თვისებრივი-ხარისხობრივი მხარის დადგენა, ანუ პასუხი კითხვაზე, რა უნდა ვაწარმოოთ, უკავშირდება პროდუქციის საზოგადოებრივი სარგებლობის საკითხს, ხოლო მოთხოვნილებების დონესა და სტრუქტურასთან დაკავშირებული წარმოების მიზნის ნივთიერ-რაოდენობრივი განსაზღვრულობა — რამდენი ვაწარმოოთ, გამოდის იმ საშუალებებიდან, რითაც უნდა მოხდეს მიზნის რეალიზაცია. ამ ორ კითხვაზე პასუხი განვლილ ეპოქათა საიდუმლო სათავეებში უნდა ვეძიოთ.

ქართველი ერის გენეტიკური ჩამოყალიბების ევოლუციურ პროცესში, ათასწლეულობის მანძილზე იხვეწებოდა და მკვიდრდებოდა მუერნობის გაძლოლისა და ბუნებათსარგებლობის პრინციპები, მისი მოვლა-პატრონობის უნიკალური წესები. მრავალფეროვან ბუნებასთან პარამონიულად შეთანასწორებული ქართული ცხოვრების წესი იყო ის ჯადოსნური ძალა, რომელიც, ხშირად, მტრისაგან გავერანებულ საქართველოს კვლავ ფეხზე აყენებდა. ამის შესახებ 1880 წელს ილია ჭავჭავაძე წერდა: „საკვირველი ეს არის, რა ქონებამ გაუძლო ამისთანა ყოფას? რა ჰკვებავდა ხალხსა, რა ქონებით უძღვებოდა ამოდენა ომებსა და სისხლისღვრასა?“ და იქვე დასძინდა: „უნდა ვიგულისხმოთ, რომ ამისი პასუხი ჩვენს ეკონომიკურ აგებულებასა და წყაროებში უნდა მოიხაზებოდეს. უეჭველია, ჩვენი წინანდელი წყობა ისეთი ყოფილა, რომ იქილამ ჰქონია ის ქონებითი ძალ-ღონე, რომლითაც იგი გაძლოლია ამოდენა ვაი-ვაგლახსა და ომებსა ამოდენა ხნის განმავლობაში“.

დღეს, როდესაც ჩვენში საბაზრო ეკონომიკური სტრუქტურები მკვიდრდება, მოსალოდნელია ეკოლოგიური კრიზისის სულ სხვა მართულება, რაც დამახასიათებელია რიგი ქვეყნებისათვის, რომლებიც ეკოლოგიური კრიზისით მიყენებული ზარალის ანაზღაურებას პრაქტიკულად ვერ შეძლებენ. ვინაიდან ჩვენ უძველესი დამოუკიდებელი სამიწათმოქმედო კულტურისა და ტრადიციების მქონე ხალხი ვართ, შევძლებთ კერძომესაკუთრული ეგოიზმისა და თავდაპირველი კაპიტალდაგროვების ეპოქის მანკიერი ფსიქოლოგიის დაძლევას. ჩვენ უნდა აღვადგინოთ ის ტრადიციები, რომლებიც საშუალებას მოგვცემს ვაწარმოოთ უხვი და ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქცია, რომელიც კარგად ერწყმის საქართველოს ბუნებას. ამ ტრადიციების აღდგენით უდიდეს წვლილს შევიტანთ საკაცობრიო კულტურის განვითარებაში.

ბუნებათსარგებლობის პრობლემების გადაწყვეტასთან დაკავშირებული მოწინავე შეხედულებები ევროპიდან მოდის. გეოგრაფიული მდებარეობით, გარემოს განსხვავებული პირობებით, ტერიტორიის სიდიდით, მოსახლეობის რაოდენობით, ტექნიკურ-ეკონომიკური განვითარების დონით და სოციალურ-ეკონომიკური წყობილებით ურთიერთგანსხვავებული ევროპის ქვეყნები სხვადასხვა ღონისძიებას დებულობენ ბუნებრივი გარემოს ღრმა ანთროპოგენული ზასიათის ცვლილებების შესაჩერებლად.

დღეს, როცა მსოფლიო მასშტაბით გარემოსა და ადამიანებს შორის ურთიერთობა ახალი ეკოლოგიური აზროვნების საფუძველზე ეწყობა, დღის წესრიგში მაინც მწვავედ დგას საკვებ-წარმოების ეკოლოგიური პრობლემა. პრობლემის დასაძლევ პუმანურ ღონისძიებათა განხორციელებას უპირისპირდება კერძომესაკუთრული ეგოიზმი, იქმნება ადამიანის ჯანმრთელობისათვის საეჭვო ზასიათის ხელოვნური და სინთეზური საკვები პროდუქტები და საკვებ ანალოგებად წოდებული მეცნიერების უახლესი მიღწევების ღონეზე პროგრამირებული საკვები, ფალსიფიკატები. ხშირ შემთხვევაში საკვები სუროგატების წარმოება შედის სახელმწიფოთა ინტერესების სფეროში და სოციალური, ეკონომიკური პოლიტიკური მოტივებით არის გამართლებული.

წინამდებარე ნაშრომი მორიდებული ცდაა, ისტორიულსა და ლოგიკურის ჭრილში წარმოადგინოს ათასწლეულების მანძილზე დახვეწილი ქართველთა ცხოვრების წესის საქართველოში საბაზრო ეკონომიკის ჩამოყალიბებასთან შესაბამისობის პრობლემა, რომელთაგან ორიგინალობას მოკლებული როდია მათი კვების ხასიათისა და ბუნებათსარგებლობის პრინციპების დიალექტიკური ერთიანობის, ეროვნული უზენაესი ღირებულებებისა და ჰარმონიული საზოგადოების მახასიათებლების გააზრება.

თავი I. საკვები რესურსები და მოხმარება

ცოცხალ არსებებს ბუნებასთან დამოკიდებულების მისთვის დამახასიათებელი წესი აქვთ. უპირავე ცოცხალი არსება (ბიომი) იმყოფება ისეთ ურთიერთკავშირში, სადაც განუწყვეტლივ მიმდინარეობს ბრძოლა სივრცის დაპყრობისა და საკვების მოპოვებისათვის. ცხოველი ბუნებასთან ურთიერთობაში მომხმარებლურია და არა მტაცებლური, იგი ზეგავლენას ახდენს მხოლოდ ბინადრობის არეალში მოქცეულ ბუნების ნაწილზე, ამიტომ ცხოველსა და გარემოს შორის არსებობს წონასწორობა.

ბიბლიური თვალსაზრისით, ღმერთმა ყველაფერი ადამიანისთვის შექმნა. „თქვა ღმერთმა: შეექმნათ კაცი ჩვენს ზატად, ჩვენს მსგავსად. ეპატრონოს ზღვაში თევზს, ცაში ფრინველს, პირუტყვს მთელს დედამიწაზე და ყველა ქვემძრომს, რაც კი მიწაზე დახონავს.“ (დაბ. 1,26). ედემის ბაღში ადამს უნდა განეხორციელებინა თავისუფალი შემოქმედება-ბუნების პატრონობა და არა ბატონობა. მაგრამ როცა „სიკეთისა და ბოროტების“ ნაყოფის გემოს ხილვით არსებითად შეიცვალა ადამიანის ბუნება, დაკარგა ნათლის სამოსელი, ნათელი მის სხეულში ბნელმა შეცვალა: „გაუკეთა უფალმა ადამს და მის დედაკაცს ტყავის სამოსელი და შემოსა“ (დაბ. 3,21). ედემის ბაღიდან გამოძევებული ადამიანის დამოკიდებულება ბუნებასთან შეიცვალა, წუთისოფელმა მისგან მოითხოვა არსებობისათვის ბრძოლა – ოფლის ღვრა თავის გამოსაკვებად.

ედემის კარიბჭის გარეთ წუთისოფელმა ადამიანი სოციალური არსება გახადა. საზოგადოებამ ინდივიდუალური ძალები არსებობისათვის ბრძოლაში შეაკავშირა. სოციალურში რამდენიმე ცნების შეერთება იგულისხმება: მოთხოვნილების, მოქმედების, რწმენისა და ზნეობის. საარსებო საშუალებათა მოპოვება და სხვა მოთხოვნილებათა დასაკმაყოფილებლად ადამიანთა ძალების მოწესრიგებული შეერთება საზოგადოებრივი ცხოვრების დამახასიათებელი აუცილებლობაა.

ცხოველისაგან განსხვავებით, ადამიანი ბუნებრივი რესურსების მოსახმარად – სასიცოცხლო მოთხოვნილებების დასაკმაყოფილებლად, მიმართავს საქმიანობის თავისებურ წესს – ბუნებრივი რესურსებიდან ქმნის მატერიალურ პროდუქტებს და ანაწილებს მათ. ბუნებრივი რესურსების ფლობისა და განკარგვის უფლების მოპოვებისათვის ადამიანებს შორის არსებობს მეტოქეობა, რაც ეკონომიკის ძირითადი მამოძრავებელი ძალაა. ეკონომიკურ საქმიანობას განსაზღვრავს ორი ურთიერთდაპირისპირებული მომენტი: საზოგადოებრივ მოთხოვნილებათა განუსაზღვრელი ზრდა და ეკონომიკური რესურსების შეზღუდულობა. ეკონომიკის ფუნქციას გამოხატავს ეფექტურობა – ნაკლები ეკონომიკური რესურსების დანახარჯებით მეტი და მაღალი

ხარისხის პროდუქციის წარმოება. პირველყოფილმა ადამიანმა აგრარულ კულტურაზე გადასვლის შედეგად, ბინადარი ცხოვრების წიაღში თანდათან ჩამოაყალიბა ეკონომიკური სისტემა, სადაც წამყვან როლს ასრულებდა არა ეკონომიკური ინტერესები, არამედ კულტურული და რელიგიური ღირებულებანი.

პირველყოფილი ეკონომიკის წიაღში, იმ ეტაპზე, როცა სოფლის მეურნეობა წარმოადგენდა ადამიანის საარსებო საშუალებათა (პური, ხორცი, რძის ნაწარმი, ტყავი, ბეწვი, სელი, ბამბა, აბრეშუმი) წარმოების ერთადერთ დარგს, წარმოიშვა საქონელგაცვლის აუცილებლობა. თემთა შორის ყოფითი ურთიერთობებიდან თანდათან საქონელგაცვლითმა ურთიერთობებმა მოიპოვა უპირატესობა.

ჩვენს წელთაღრიცხვამდე მეოთხე ათასწლეულში შუამდინარეთში ვაჭრობა ჩანს როგორც დაწინაურებული დარგი. მესამე ათასწლეულის მეორე ნახევარში ვაჭართა ფენამ შუმერულ საზოგადოებაში მოიპოვა განსაკუთრებული დანიშნულება. დიდვაჭრებს („დამგარგალ“ მეზობელ ქვეყნებში გაქონდათ მარცვლეული, ფინიკი და მეცხოველეობის ნაწარმი). აღმოსავლეთ ხმელთაშუაზღვისპირეთიდან და შორეული მცირე აზიიდან შემოქონდათ სამშენებლო ხის მასალა, ლითონი, სანელებლები. ეგვიპტიდან – სამშენებლო ქვა და ძვირფასი ლითონები, ინდოეთიდან – სპილოს ძვალი, ირანის ზეგნიდან – ძვირფასი ხის მასალა, ტიგროსისა და ევფრატის მიღმა ოლქებიდან და სამხრეთ კავკასიიდან – ღვინო. შუმერული ვაჭრები დიდი პატივისცემით სარგებლობდნენ საზოგადოებაში, ისინი აქტიურად მონაწილეობდნენ სახელმწიფოს პოლიტიკურ ცხოვრებაში. შუმერებისაგან ვაჭრობა ისწავლეს ქანაანელებმა და მათმა მეზობლებმა – ასირიელებმა, ბაბილონელებმა, ხეთებმა, ხურიტებმა და არამიელებმა. ვაჭრობა ქანაანელთა მნიშვნელოვან ნაწილს წარმოადგენდა. ძველებრათუ ენაში „ქანაანელი“ ვაჭრობასთან და მოტყუებასთან არის გაიგივებული. ოსია წინასწარმეტყველი ამბობს: „ქანაანელია, მატყუარას სასწორი რომ უჭირავს ხელში და ჩაგვრა უყვარს“ (ოს. 12,8). ებრაელები ქანაანში თავდაპირველად დიდ სიღარიბეში იმყოფებოდნენ, ისინი რეალურად არასოდეს ფლობდნენ ხმელთაშუა ზღვის სანაპიროს – არც როგორც მეთევზეები და არც როგორც ვაჭრები. ებრაელობა ვაჭრობას დაეუფლა მხოლოდ დავითის მეფობის დროს, როცა ისრაელმა საბოლოოდ განიმტკიცა საკუთარი ძალაუფლება მთელს ქვეყანაზე. ისრაელში სავაჭრო გზით შემოდრიოდა არა მარტო უცხოური საქონელი, არამედ იდეებიც.

თავდაპირველად გაცვლას შემთხვევითი ხასიათი ჰქონდა, შემდეგში თანდათანობით ფართოვდებოდა სასაქონლო წარმოება და ვაჭრობა სასაქონლო გაცვლის განვითარებულ ფორმად ყალიბდებოდა. ისრაელის მეფე სოლომონისა და ტვიროსის მეფე ჰირამის თანამშრომლობით წითელ ზღვაზე შექმნილ სავაჭრო ფლოტს

ზღვისმილმა ქვეყნებიდან გემებით შემოპქონდათ ოქრო და ძვირფასეულობა. ტვიროსისა და ციღონის მთავარ საექსპორტო ნედლეულს შეადგენდა კედარის ხის მასალა, ხოლო ლიბანის მთებიდან – მეწამული საღებავი, რომელიც ზღვის მოლუსკებისგან მზადდებოდა.

ბაზარზე ძვირფას საქონელს წარმოადგენდა პროდუქციის ტრადიციულად მწარმოებელი ქვეყნები. არისტოტელე საგანთა შორის განსხვავებას ახდენდა „კარგი-ცუდის“ ნიშნის პრინციპით. ნივთის შესაფასებლად გამოიყენებოდა ეტალონი. მაგალითად, ძველბერძნულ სამყაროში ძვირად ფასობდა სარდონული ანუ კოლხური და ეგვიპტური სელი. ამ წარმის „საუცხოობას“ განაპირობებდა სელის დამუშავების ეგვიპტურ-კოლხური წესი. „ისტორიის მამამთავარი“ პეროდიტე წერდა, რომ „მხოლოდ კოლხები და ეგვიპტელები ამუშავებენ სელს ერთნაირად“ [1,156]. ვაჭრობისა და წარმოების განვითარება ხელს უწყობდა მეცნიერების განვითარებას, რამაც დასაბამი მისცა ნაკლები შრომის დანახარჯებით მაღალი მოგების მიღების ტენდენციას. ეს ტენდენცია გამოვლინდა არაკეთილშობილი მეტალების კეთილშობილ მეტალებად გარდაქმნის ალქიმიურ მოძრაობაში. წარმოიშვა მისწრაფება ნაკლებღირებული ნაწარმის ძვირადღირებულად წარმოჩენისა, რისთვისაც გამოიყენებოდა სამეცნიერო მიღწევები.

ბერძენთა ეთნოცენტრიზმის მიხედვით, ყველა არაბერძენი ბარბაროსია, რაც უცხო, ამასთანავე უკულტუროს, ველორს ნიშნავს ბერძნების მიერ მიწის მუშაკად „მონათლულ“ ქართველებს, მსოფლიო ხალხებიც „გეორგას“ სახელწოდებით გვიცნობენ. აგათია სქოლასტიკოსი ამბობს: „ძლიერსა და მამაც ტომს წარმოადგენენ ლაზები და სხვა ძლიერ ტომსაც მბრძანებლობდნენ, შესაძლებელია არც თუ უსაფუძვლოდ იმ ტომებს შორის, რომლებიც სხვა სახელმწიფოს ექვემდებარებიან, მე არ მეგულება არც ერთი ესოდენ სახელგანთქმული და მორჭმული, როგორც თავისი სიმდიდრის სიუხვით, ისე ქვეშევრდომთა სიმრავლით, როგორც მიწა-წყლის სიჭარბით და მოსავლიანობით, ისე ხასიათის სილამაზითა და სიცქეით... ისინი უკვე არც ბარბაროსები არიან, არც ბარბაროსულ ცხოვრებას ეწევიან“ [2,3-5].

გერმანელი მწერალი, მთარგმნელი და მოგზაური ფრიდრიხ ბოდენშტედტი ორი წელი ცხოვრობდა თბილისში და ასწავლიდა გიზნაზიაში. ფ. ბოდენშტედტი ნაშრომში „კავკასიის ხალხები“ წერს: „ქართველები ერთ-ერთი ულამაზესი ხალხია მსოფლიოში... შედარებით გამოწკლისს წარმოადგენენ ჩერქეზები, სომხები და ბერძნები. მაგრამ ამაოდ მოძებნი ისეთ მაღალ მშვენიერებას, სადაც გული, გონი და სული თვალებში გამოიხატებოდეს. ასეთ უმაღლეს მშვენიერებას მხოლოდ კულტურის მაღალ საფეხურზე მდგომ ხალხებთან იპოვი... ლამაზ ქართველს, რომელიც ამაყობს თავისი წარმოშობით, რადგან ყველაფერი წაართვეს, გენიალოგიის ფესვები

გადგმული აქვს ათასწლეულის უკან, უხსოვარი, ძველთაძველი დროის წიაღში“ [3, 121].

საქართველოს სპარსული სახელწოდება „გურჯისტანია“. სპარსულად „გურჯი“ ძალას, „სტან“-ქვეყანას ნიშნავს. აქედან, თურქულად საქართველო „გიურჯისტანია“, საიდანაც რუსული სახელი „გრუზია“ წარმოიქმნა.

პეტერბურგში გამოცემული (1893 წ) ენციკლოპედიურ ლექსიკონში კითხულობთ: "Грузины отличаются вселым, общительным и симпатичным характером. Они привязаны к отчеству и привержены к стране, к древним преданиям и обычаям; доверчивы и откровенны; лскговерны иногда до легкомыслия; добродушны, впечатлительны, гостеприимны... к отрицательным чертам характера грузин относятся недостаток энергии и предприимчивости, лень и отчасти косность, чем в значительной степени объясняется их экономическая зависимость от армян, более решительных и предприимчивых... Торгового класса у грузин почти не существует; с незапамятных времен торговлей в Грузии занимались преимущественно армяне" [3,794-795].

უცხოელების შეფასებით, ქართველები მამულის ერთგული, მიწაზე დამკვიდრებული ხალხია. ქართველის მიწასთან უღალატო კავშირშია ქვეყნის სიძლიერე.

სოფლის მეურნეობა ყოველთვის საფუძვლად ედო საქართველოს სოციალურ-კულტურულ, ეკონომიკურ და პოლიტიკურ ცხოვრებას იაკობ გოგებაშვილი ამბობს: „კარგად მოგეხსენებათ, რომ საძირკველს ნაციონალურის ძალისას შეადგენს ტერიტორია, მიწა-წყალი, მამული, სამშობლო. წართვით ერს მისი მიწა-წყალი, მისი ტერიტორია, და იგი დაჰკარგავს არა მარტო ნიადაგს არსებობისას, არამედ მოსწყდება იმ დიდებულს ისტორიულს სულსაც, რომელიც სამშობლოში ტრიალებს სამშობლოს დამკარგველი ერი ვერ დაიცავს თავისის არსებობას, ვერ გააგრძელებს სიცოცხლესა, და თუნდაც გააგრძელოს, თუნდაც მოიპოვოს სიძლიერე ვაჭრობით და მრეწველობით, მაინც ყოვლად უბედური იქნება, იგი დაემსგავსება ბოჯანო ადამიანსა, რომელსაც საკუთარი მიწა და კერა არ გააჩნია“ [5,312].

იაკობ გოგებაშვილი ერის ბურჯად მიიჩნევდა ენას, მამულს, სკოლასა და სარწმუნოებას.

ყოველ ერს აქვს თავისი სპეციფიკა.

განსაკუთრებული თავისებურებანი წარმართავს ერის ცხოვრების სხვადასხვა სფეროს. ფრიდრიხ ენგელსი, როცა გერმანელი ერის ფსიქოლოგიას ეხებოდა, აღნიშნავდა, რომ გერმანელი ხალხი დიდი ხნის მანძილზე გამსჭვალული იყო მდაბალი, მონური, საცოდავი, ვაჭრუკანული სულით [6,561]. ფ. ენგელსი აღნიშნავდა გერმანული

მეწიანობის თვისებებს: სიმხდალეს, შეზღუდულობას, უმწეობასა და უუნარობას რაიმე ინიციატივისადმი [7,35].

ძველ ბერძნულ მითოლოგიაში ვაჭრობის, მოგზაურობის, მატყუარობისა და ქურდობის ღმერთი ჰერმესია. ბერძნების მხრივ, მისი ასეთი „პროფესიისადმი“ ირონია არ იგრძნობა. პლუტარქე წერს: „ვაჭრობის წყალობით ბარბაროსთა მოთვინიერება, უცხო ქვეყნების მეფეთა გულის მოგება და დიდი გამოცდილების მიღება შეიძლებოდა. ზოგიერთი ვაჭარი ქალაქის დამაარსებელიც კი გახდა. ამბობენ, თალესიცა და მათემატიკოსი ჰიპოკრატეც კი ეწეოდნენ ვაჭრობასო. პლატონმა, სხვათა შორის, უცხო ქვეყნებში მოგზაურობის ხარჯის დასაფარავად ეგვიპტეში ზეთი გაყიდა თურმე“ [8,137].

სომხებისა და ქართველების ვაჭრობასთან დამოკიდებულების შესახებ ფ. ბოდენშტედტი წერს: „უნარიანი, მკვირცხლი, ეშმაკი და გაქილი სომხებისაგან განსხვავებით, ქართველებს თანდაყოლილი აქვს გონებრივი სიზარმაცე ისინი ცხოვრობენ უზრუნველად და გულგრილად, არ ანიჭებენ დიდ მნიშვნელობას დედამიწის სიკეთეს, ანუ არ მისწრაფიან ქონების შეძენისაკენ, ამის გამო, ვაჭრობა საქართველოში თითქმის მთლიანად სომეხთა ხელშია“ [3,123]. ჟან შარდენი წერს: „სომხები აქ (თბილისში დბ.) ისე მრავლად არიან, რომ ქართველებსაც კი სჭარბობენ, ამასთანავე, ისინი (დიდ ვაჭრობას ეწეოდნენ დბ.) ყველაზე მდიდრები არიან, მაგრამ პატარა ადგილები და დაბალი თანამდებობები უკავიათ, ქართველები უფლებამოსილნი, ამყანი და დიდების მოყვარულნი არიან“ [9,297-298].

ებრაელ ხალხში ეროვნული ინსტიტუტების შენარჩუნებისათვის ტერიტორიულ განცალკევებას არა აქვს გადამწყვეტი მნიშვნელობა, ამიტომ ისინი თავს არ იკავებენ მონეტალურ ცხოვრებისაგან. ილია ჭავჭავაძე წერს: „ვაჭრობა იმისთანა რამ არის, რომ ერთს ბინაზედ არ აყენებს კაცს: საცა გამოიჩინა და ხეირი, იქ არის იმის მამული, იმისი მიწა-წყალი. ამიტომაც, ერი, მარტო ვაჭრობაზედ მიქცეული, დარღვეულია, გაქუსებული, გაფანტული. ამისთანანი არიან ებრაელნი და სხვანი, მარტო ვაჭრობაზედ დანდობილნი, რომ სხვის კედლად უნდა იყოს, სხვა ერს შეეხიზნოს, სხვისით იცხოვროს. ამიტომაც, საპოლიტიკო მოქმედებისათვის იგი ღონემოკლებულია, ერთად ყოფნისათვის, ნიადაგი არა აქვს და ხელცარიელია, თუნდაც ჯიბეები ჰქონდეს გატენილი. ამისთანა ეკონომიკური ყოფა-ცხოვრებაც იმ ერზედ არის დამოკიდებული, რომელსაც შეჰკედლებია და, რომელსაც ხელთ უპყრია მიწა და გუთანი, იმიტომ - რომ ვაჭრობა არა ჰქმნის სიმდიდრესა“ [10,175].

ვაჭრობა საკმაოდ განვითარებული იყო ძველ კოლხეთსა და იბერიაში. ძველი ბერძენი მწერლების ცნობების მიხედვით, ძველი კოლხეთი კულტურულ-ეკონომიურად საკმაოდ დაწინაურებული ქვე-

ყანა ყოფილა. მოსინიკები ამზადებდნენ განსაკუთრებული ელვარების მქონე თითბრის ჭურჭელს "მოსინად" წოდებულს. ამასთანავე, ლითონებიდან მზადდებოდა ძვირფასი სამკაულები, რომლებიც გაჰქონდათ უცხოეთის ბაზარზე. დიოსკურიაში (სებასტოპოლისი) უმთავრესი სავაჭრო საგანი ალებმიცემობისა იყო მარილი. აქ იკრიბებოდა 70 სხვადასხვა ენაზე მოსაუბრე ხალხი. მეორე სავაჭრო ქალაქი ფაზისი (ფოთი), დიოსკურიასთან ერთად, ჩაბმული იყო გაცხოველებულ სავაჭრო ვაჭრობაში. უცხოეთის ბაზარზე გაჰქონდათ ხის მასალა, სელი, კანაფი, ცვილი, კუპრი, მსხვილფეხა საქონელი, პურეული. ინდოეთის სავაჭრო გზას, რომელიც ირკანიის (კასპიის) ზღვით შემოდიოდა მტკვრის ხეობით ალბანია-იბერიაში და შემდეგ ყვირილა-რიონით ფაზისში, კოლხეთის ეკონომიკური განვითარებისათვის უდიდესი მნიშვნელობა ჰქონდა. ვაჭრობისათვის ხელშემწყობი პირობების შექმნისათვის სახელმწიფო ზრუნავდა.

ძველი წელთაღრიცხვით მეხუთე საუკუნეში კოლხეთში ჩნდება დიდდრაქმიანი და ნახევარდრაქმიანი ვერცხლის ფული "კოლხური". კოლხური ფულის ერთ მხარეზე გამოსახულია ხარის თავი, რომელიც ქვეყნის მეურნეობის მთავარი დარგის მესაქონლეობის მაჩვენებელია. ძველად ფულის აღმნიშვნელი ლათინური ტერმინი "პეკუნია" პირუტყვის ნიშნავდა. ასეთივე მნიშვნელობით იხმარებოდა ქართულში "ხვასტაგი", რაც ნიშნავდა როგორც ფულს, ისევე ოთხფეხა საქონელს. დავით ჩუბინიშვილი (ქართულ-რუსული ლექსიკონი) განმარტავს: "ძველ დროში ფულის მაგვირად აფასებდნენ ხვასტაგს, ამისათვის ხვასტაგს აქვს ორი მნიშვნელობა; საქონლისა და ფულისა". "ხვასტაგი" როგორც უსულო ფასეულობის, ქონების ანუ საქონლის, ასევე სულიერი საყოლის, პირუტყვის აღსანიშნავად გამოიყენებოდა. საქონელი იგივე ხვასტაგია, ქონებაა, დოვლათია, პირუტყვი და ფულია.

საქართველოში ხალხური მიმართება ვაჭრობისადმი სიმპათიებს არ ამჟღავნებდა. შოთა რუსთაველი ვაჭრობისადმი, როგორც სოციალური მოვლენისადმი, დადებითი აზრისაა, მაგრამ ვაჭრები, რაინდების ფორზე სასაცილოდ გამოიყურებიან. რუსთაველის ეპოქაში განვითარებული იყო მიწათმოქმედება, მეცხოველეობა, ხელოსნობა, საშინაო და სავაჭრო ვაჭრობა. „სავაჭრო ვაჭრობა უპირატესად ფეოდალური მონძარების საგნებით ხდებოდა. ვაჭართა ამხანაგობანი დიდ საქარაწრო ვაჭრობას აწარმოებდნენ აღმოსავლეთსა და დასავლეთის ქვეყნებთან ირანთან, ერაყთან, სირიასთან, ეგვიპტესთან, ბიზანტიასთან, რუსეთთან,

ყოჩაღებთან და სხვა უფრო შორეულ ქვეყნებთანაც“ [11,116]. საქართველოს ამ ქვეყნებთან მრავალი სავაჭრო გზა აკავშირებდა.

სტრატონს დახასიათებული ჰყავს ალბანელები: „მათ (ალბანელებს დ.ბ.) არა აქვთ ვაჭრობისადმი მიდრეკილება. არიან თვალადნი, ტანადნი, მეომარნი. ალბანელების ეს დახასიათება იმიტომ დაგვიჭირდა, - ამბობს ნიკო ბერძენიშვილი, რომ სხვადასხვა დროს მისი ნამდვილი ანარეკლი გვაქვს ქართულ ხასიათში. მით უმეტეს, რომ ალბანელები სულ გაითქვიფნენ კახელებში“ [12,391].

მეთხუთმეტე საუკუნეში საერთაშორისო ეკონომიკური ძარღვი - დიდი სავაჭრო გზა საქართველოს დამორდა, რამაც შეუძლებელი გახადა ჩვენი ქვეყნის აღორძინება ოსმალეთის ბატონობის ხანაში. დანაწევრებული საქართველო მოწყდა ევროპული სახელმწიფოების ცენტრებს და ჩამორჩენილი ისლამური სახელმწიფოების გარემოცვაში მოექცა. ამ პერიოდში ვაჭრობის საგანს შეადგენდა ტყვეთა გაყიდვა. ტყვეთა ვაჭრობას ხელს უწყობდა ოსმალეთი და სპარსეთი. მეჩვიდმეტე საუკუნეში ოდიშიდან ყოველწლიურად 10 - 15 ათასი ტყვე მიჰყავდად ოსმალეთში. ჟან შარდენის ცნობით [9,9] სამეგრელოდან ყოველწლიურად გაჰყავდათ 12 ათასი ტყვე ოსმალეთსა და ირანში. 3 ათასი მიჰყავდათ სტამბულში, სადაც მათ ცვლიდნენ ქსოვილებზე, იარაღზე და სხვა საქონელზე. სამეგრელოში ზღვით შემოდინდა ათეულობით გემი, რომლებიც იტვირთებოდა ტყვეებით, აბრეშუმით, ტილოს ქსოვილებით, ტყავ-ბეწვეულით, ბზით, თაფლითა და სანთლით.

ოსმალეთის იმპერიის ვაჭრობა ბერძნების, სომხების და სხვა უცხოელების ხელში იყო. კ.მარქსი წერდა: "ყოველ შემთხვევაში არა ოსმალ... ბერძნებს, სომხებს, სლავებს და ფრანგებს, რომლებიც მოწყობილი არიან დიდ ნავსადგურებში, უჭირავთ თავიანთ ხელში მთელი ვაჭრობაო" [62,391-392]. ფენგელსი კონსტანტინოპოლსა და ტრაპიზონის როლს ვაჭრობის საქმეში განსაკუთრებულ შეფასებას აძლევს: "კონსტანტინოპოლი და განსაკუთრებით ტრაპიზონი აზიურ თურქეთში წარმოადგენდნენ უმთავრეს ბაზრებს საქარაგნო ვაჭრობისათვის შიდა აზიასთან, ტიგროსისა და ევფრატის ველებთან, სპარსეთთან და თურქისტანთან და ეს ვაჭრობა სწრაფად ფართოვდება. ბერძენ და სომეხ ვაჭრებს შემოაქვთ ინგლისური ფაბრიკატი დიდი რაოდენობით, რაც დაბალი ფასის გამო სწრაფად აძევებს აზიური ჰარამხანების საშინაო ინდუსტრიულ ნაწარმს.

ტრაპიზონი თავისი მდებარეობის წყალობით ყოველ სხვა პუნქტზე უკეთაა შეგუებული ვაჭრობას [66,383].

მეთხოველთა-მეთვრამეტე საუკუნეებში საქართველოს ძალზე მძიმე სოციალურ-ეკონომიკურ-პოლიტიკურ მოშლილობას უფრო მეტად აძლიერებდა ხელოსნობისა და ვაჭრობის დაქვეითება. ვაჭრობა შემორჩა აფხაზეთში ბათუმსა და გონიოში. დონ ჯუზეპე ჯუდიჩე მილანელი წერს: „სამეგრელოში არ არის არც ქალაქი და არც მჭიდროდ დასახლებული ადგილსამყოფელი, რასაკვირველია, არა აქვთ ბაზარიც— სავაჭროდ ფულს არ ხმარობენ, არამედ სყიდვა-გაყიდვისათვის საქონლის გაცვლა-გამოცვლა წარმოებს— ვაჭრობა წელიწადში რვა ან ათჯერ ეწყობა. დანიშნულ დროს ცალკე გამოყოფილ ადგილას ხალხი თავს იყრის სავაჭროდ, რაც ორი-სამი დღე გრძელდება“ [13,55]. დადიანი იბულებული გამხდარა სამეგრელოში საცხოვრებლად ასი სომეხი და ებრაელი ვაჭარი გადმოეყვანა. სამეგრელოს მთავარი მზად იყო ვაჭრები თუნდაც შორიდან ჩამოეყვანა. დიდი ინტერესი გამოუმჟღავნებია პატრებთან საუბარში კონსტანტინოპოლიდან მდიდარი ვენეციელი ვაჭრების ჩამოყვანის შესახებ [14,55]. საქართველოდან ღვინო გაჰქონდათ სომხეთსა და ისპაჰანში. საუკეთესო ღვინოც კი იაფი ღირებულა, რომლის შესაბამისადაც ფასდებოდა სურსათი.

საქართველოში ვაჭრობისადმი ირონიული დამოკიდებულება გვიანფეოდალური ხანიდან იწყება. ილია ჭავჭავაძე წერდა: „ჩვენს ხალხს ვაჭრობისა ბევრი არაფერი გაეგება, ვაჟაკის საქმედ ქართველ კაცს თოფი და ხმალი მიაჩნია.“ [15,235]. მეცხრამეტე საუკუნის ლიტერატურაში აქტუალური გახდა ვაჭართა საკითხი. გ. ერისთავმა, ლ. არდაზიანმა და დ. ჭონქაძემ გვიჩვენეს ზნედაცემული სახეები. „ჩვენებური ვაჭარი ისე თითქმის არ გაჰყიდის, რომ მუშტარი არ მოატყუოს და ამით ეხტიბარი არ გაიფუჭოს სამერმისოდ. აქ ჩვენში, ვაჭრობა მოტყუებაზედ უფროა დამყარებული, ვიდრე იმის ცდაზედ, რომ საქონლის სიკეთით და იეფობით მუდამი მუშტარი აირჩიოს კაცმა თავნის ხშირად და ბევრჯერ გაღატაკილებით იმდენი მოიგოს, რამოდენისაც ერთხანად ვაჭარს სიხარბე აქვს“ [15,235].

ილია ჭავჭავაძე მიუთითებს საქონელშიმოქცევის უდიდეს როლზე საზოგადოებრივ განვითარებაში: „ეს არის ერთადერთი მხოლოდობითი ეკონომიკური დამოკიდებულება კაცთა შორის და კაცობრიობამ ჯერ ამის გარდა სხვა ეკონომიკური დამოკიდებულება არ იცის“ [10,208].

ილია ჭავჭავაძე გულისტკივილით აღნიშნავს, რომ საქართველოში ვაჭრები უცხო ხალხია, ამიტომ მოითხოვს „კარგად გაწყობილ“ ვაჭრობას ქართველებმა დროზე მოჰკიდონ ხელი. „სხვისი საქონელი ჩვენს შინაურს ბაზარში სჩაგრავს და გზას არ აძლევს ჩვენს საქონელსა; როცა სხვის საქონელს ჩვენის ბაზრიდამ დავითხოვთ,

მაშინ ბურთი და მოედანი ჩვენს ერსავე დარჩება, და, რადგანაც საქონელი ერისათვის საჭიროა და რადგანაც როგორც გვიჭირს, ისე გვილირს, ამიტომაც ჩვენი ერი მოჰკიდებს ხელს მაგ საქმეს მრეწველობისა, მრეწველობა გაძლიერდება, ერი გამდიდრდება და თავისას თვითონვე გაჰყიდის და ჩავარდებაო“ [15,237].

მეცხრამეტე საუკუნის ბოლოს შეიქმნა კაპიტალისტური მრეწველობა და ცხრაასიან წლებში კაპიტალიზმი სრულად დამკვიდრდა საქართველოში. მეცხრამეტე საუკუნის დასაწყისში აღორძინდა ძველთაგანვე ცნობილი აღმოსავლეთისა და დასავლეთის საგზაო მაგისტრალი.

მეცხრამეტე საუკუნის ბოლოს ეკონომიკურ ცხოვრებაში შეიმჩნეოდა ორი მიმართულება: 1. გადამამუშავებელი მრეწველობის განვითარება; 2. სამთომადნო მრეწველობის განვითარება. ამ პერიოდში საქართველოში რუსეთის კაპიტალთან ერთად იჭრება უცხოური კაპიტალი.

ვაჭრობის განვითარებამ წარმოშვა ფალსიფიკაცია და მისი დადგენის საჭიროება—საქონლის შესწავლის აუცილებლობა. მეცნიერების განვითარებასთან ერთად იხვეწებოდა როგორც ფალსიფიკაციის, ასევე მისი დადგენის მეთოდები. ამ მხრივ, საინტერესოა გერმანელი საზოგადო მოღვაწის გეორგ პაულ ჰენნის მიერ 1724 წელს ჰამბურგში გამოცემული წიგნი „მოტყუების ლექსიკონი“, სადაც აღწერილია საკვები პროდუქტების ფალსიფიკაციის მრავალი მეთოდი. ევროპის ზოგიერთ ქვეყანაში, კერძოდ ინგლისში, ფალსიფიცირებულ პროდუქტებს უწოდებენ „სოფისტიცირებულს“. 1851 წელს ლონდონის სამედიცინო გაზეთში "The Lancet" გამოქვეყნდა დედაქალაქის ბაზრის შემოწმების შედეგები. აღმოჩნდა, რომ პურის 49 ნიმუშიდან არც ერთი არი იყო მინარევების გარეშე; ყავის 96 ნიმუშიდან მხოლოდ 32 იყო ნატურალური; რძის, ყველის, ლუდის, კონსერვებისა და სანელებლების ასი სინჯიდან საშუალოდ 65 იყო ფალსიფიცირებული. ამ მოულოდნელმა მხილებამ ძლიერი შთაბეჭდილება მოახდინა ინგლისის საზოგადოებაზე. პარლამენტმა დააყალბა კომისიას, რომელიც შედგენილი იყო გამოჩენილი ფიზიკოსების, ქიმიკოსების, მედიკოსებისა და მეწარმეებისაგან, შეემუშაებინა რეფორმის პროექტი ვაჭრობის ამ სფეროებში ფალსიფიკაციის აღსაკვეთად [116,6].

მეცხრამეტე საუკუნეში საკვები პროდუქტების ფალსიფიკაციის შესახებ კანონმდებლობა მიიღო ყველა განვითარებულმა ქვეყანამ — თავდაპირველად საფრანგეთმა (1851 წ.), შემდეგ ინგლისმა (1860წ.), იტალიამ (1890 წ.), ავსტრიამ და შვეიცარიამ.

რუსეთში ოდიოზანვე ახდენდნენ ექსპორტირებული საკვები პროდუქციის (ჩაი, ყავა, ღვინო, თამბაქო) ფალსიფიკაციას. ჩრდილოეთის ეს ქვეყანა ჩაის (ბაიხის, აგურა და ფილა) ყიდულობდა ჩინეთის ცნობილ ბაზარზე ხანკოუში და ქვეყნის შიგნით ახდენდა ამ პროდუქციის ფალსიფიკაციას. მეოცე საუკუნის დასაწყისში რუსეთი წარმოადგენდა ჩაის "დერჟავას" – ჩაი აღიარებული იქნა არაყთან ერთად ამ ქვეყნის ნაციონალურ პროდუქტად. ამ პერიოდში ჩაის ფალსიფიკაცია რუსეთში დიდი გამოძვონებლობით ხასიათდებოდა, იყო შემთხვევა, როცა ბაზარზე იყიდებოდა ჩაის იარლიყით დაფასოებული აბრეშუმის ჭიის ექსკრემენტი.

რუსეთში მეცხრამეტე საუკუნის ბოლოს საკვები პროდუქტების ფალსიფიკაციის ერთ-ერთ მაგალითად რძის ფალსიფიკაციის შემთხვევა წარმოვადგინოთ. იგი იწარმოებოდა შემდეგნაირად: წყლის დამატებით; ნაღების მოხდით; სახამებლის დამატებით; დაკონსერვების (შენახვის) მიზნით ბორის ან სალიცილის მჟავის დამატებით.

მეოცე საუკუნის დასაწყისში რუსეთში ფალსიფიკაციამ არნახულ ზღვარს მიაღწია, რამაც ცხადია, საქართველოშიც შემოაღწია. ამ ორ ქვეყანაში კანონი ფალსიფიკაციის შესახებ დღემდე არ არის.

ფალსიფიკაცია ლათინურად falsifico ნიშნავს ანგარების მიზნით რაიმე ნამდვილის, ჭეშმარიტის შეცვლას ყალბით.

საქონლის ფალსიფიკაცია სამართლებრივი კუთხით წარმოადგენს სავაჭრო მოტყუების, თაღლითობის მაგალითს. ფალსიფიცირებული საქონლისაგან უნდა განვასხვაოთ არაიგივური გაგებები "შემცვლელი საქონელი" და "დეფექტური საქონელი".

შემცვლელი ნატურალური პროდუქტები (სუროგატები) არ მიეკუთვნება ფალსიფიცირებულს თუ საქონლის თანხმლებ დოკუმენტაციაში (მარკირება) ნაჩვენებია არსებულის სახელწოდება ან შემადგენლობა. საქონლის მარკირებაზე შეცვლილი სახელწოდების შემთხვევაში საქმე გვაქვს ფალსიფიკაციის ერთ-ერთ ცნობილ სახეობასთან.

დეფექტურს მიეკუთვნება საქონელი, როცა იგი სტანდარტის ერთ-ერთ რომელიმე აუცილებელ მოთხოვნას არ პასუხობს. ამდგვარი საქონლის რეალიზაციისას, როცა ხდება არსებული ნაკლის შენიღბვა (დამალვა), პროდუქცია ჩაითვლება ფალსიფიცირებულად.

ანსხვავებენ ფალსიფიკაციის ორ სახეს: ასორტიმენტულსა (სა-

ხეობრივი) და ხარისხობრივს. პირველი სახე ფალსიფიკაციისა განპირობებულია ერთი ობიექტის მეორით შეცვლით, ნაკლებღირებულთ (ნაკლებად აკმაყოფილებს მოთხოვნილებას), ვიდრე აქვს იმ ობიექტს, რომლის შეცვლაც ხდება მიზანდასახულად, მეორე სახე ფალსიფიკაციისა – ხარისხობრივი ფალსიფიკაცია – არის გარკვეული სახის ობიექტის გაყალბება – ხარისხის დაბალი გრადაციით შეცვლა.

რაოდენობრივი ფალსიფიკაციის საშუალებებს მიეკუთვნება მარკირების ფალსიფიკაცია, ზომა-წონის შემცირება და სხვა.

ადამიანის ურთიერთობა ბუნებასთან გაშუალებულია კულტურით, იგი გარდაქმნის ბუნების საგნებს კულტურის მეშვეობით ტექნიკის გამოყენებით. ცხადია, ადამიანის ბუნებასთან დამოკიდებულება ყოველთვის ერთნაირი არ ყოფილა, იგი იცვლებოდა კულტურის განვითარებასთან ერთად. მეცნიერება, როგორც კულტურის დამოუკიდებელი დარგი, ანტიკურ ეპოქაში ჩამოყალიბდა და შემდგომში მეცნიერულმა აღმოჩენებმა დიდი გავლენა მოახდინა საზოგადოების განვითარებაზე. ველური და ცივილიზებული ადამიანის ბუნებაზე ზემოქმედების მასშტაბები ურთიერთგანსხვავებულია. პირველის ზემოქმედება ბუნებაზე შეზღუდულია, მთლიანად ექვემდებარება გარემოს და მასთან შეგუებულია, ცივილიზებული ადამიანი კი განუწყვეტლივ აფართოებს მოქმედების არეალს, ზრდის ზემოქმედების ძალას. ამ მხრივ შედეგები შეიძლება იყოს როგორც დადებითი, ასევე უარყოფითი. მეცნიერულ-ტექნიკურ პროგრესს მოაქვს როგორც სიკეთე, ასევე უბედურება. მეცნიერულ-ტექნიკურმა რევოლუციამ არსებითად შეცვალა ადამიანის მსოფლმხედველობა, ეპოქალურ ღირებულებას წარმოადგენს რაციონალიზმი. ადამიანი გარემოს უმოწყალო ექსპლოატორი გახდა, მისთვის გარემოს ექსპლოატაცია ეკონომიკურად მომგებიანია, ზრუნვა კი წამგებიანი. სწრაფვა მიზნისაკენ ნაკლები ეკონომიკური დანახარჯებით მეტი და მაღალი ხარისხის პროდუქციის წარმოება, განსაზღვრავს როგორც ადამიანის ბუნებასთან დამოკიდებულებას, ასევე ადამიანის ურთიერთობას ადამიანთან.

ხარისხი, როგორც კატეგორია, განსაზღვრა არისტოტელემ [17]. მისი აზრით, რაც არსებობს თავისთავად ქმნის ხარისხს და არსის შემდეგ დგას მეორე ადგილზე. იგი ხარისხს განიხილავდა შემდეგი სამი მნიშვნელობით: ხარისხს როგორც არსის სახეობრივ განმასხვავებელს, ხარისხს როგორც არსის მდგომარეობის მახასიათებელს და ხარისხს როგორც ნივთის თვისებას. არისტოტელეს მიხედვით, კატეგორია „ხარისხი“ მულაენდება მრავალი მიმართებით. პირველი გამოხატავს საგნის მდგომარეობას, მის განსხვავებულობას სხვა საგნებთან. მეორე და მესამე ეს არის მდგომარეობა, თვისება, რო-

მელთაც აქვთ უნარი შეიცვალონ, ერთიდან გადავიდნენ მეორეში. ძირითადი ყურადღება ეთმობა ხარისხის საგნობრივ ხასიათს.

ხარისხის სისტემური გაგება ეკუთვნის ჰეგელს. ჰეგელის ფილოსოფიურ სისტემაში ყოფიერების ლოგიკური ამოსავლის მომენტს წარმოადგენს ხარისხი, რაოდენობა და ზომა. ჰეგელის მიხედვით, ხარისხი არის ლოგიკური კატეგორია: „რალაც არსებული, ხარისხის შემწეობით, არის ის, რაც თვით არის და კარგავს რა ხარისხს, არ არის რაც იყო“ [17, 157]. რაოდენობა, პირიქით, გარეგნული ყოფიერებისათვის ისეთი განსაზღვრულობაა, რომლისთვისაც სულერთია როგორი უნდა იყოს იგი. ყოფიერების მესამე საფეხური - ზომა, არის პირველი ორის ერთობა ხარისხობრივი რაოდენობა [19, 194]. ამრიგად, ხარისხი არის თავისთავში რაოდენობა, ხოლო რაოდენობა თავისთავში ხარისხი. ხარისხისა და რაოდენობის თანაფარდობრივმა ჰეგელისეულმა გაგებამ ხარისხის რაოდენობრივი მაჩვენებლის გამოხატვის ფუნქციური მიდგომის საშუალება წარმოშვა, რაც მეტად მნიშვნელოვანი გახდა მეოცე საუკუნეში. ხარისხის ფუნქციური გაგება, ხარისხის მახასიათებლის რაოდენობრივი მაჩვენებელით გამოხატავის კანონზომიერება, მჭიდროდაა დაკავშირებული ეკონომიკურ პროცესებთან - მეურნეობრივ პრაქტიკასთან.

ხარისხის მიზანი განისაზღვრება: მსოფლმხედველობრივი ორიენტაციით, ფსიქოლოგიური ფაქტორებით, ტექნოლოგიური პირობებით, სოციალური საფუძვლით, ეთიკური ნორმებით. ადამიანი ცხოვრობს და მოქმედებს ხარისხობრივად მრავალფეროვან სამყაროში. ადამიანი შეიმეცნებს რა ამა თუ იმ პროცესს, რომლებიც ხდება მისი მეცნიერული კვლევის ობიექტი, უპირველესად მიისწრაფვის მათი ხარისხობრივი განსაზღვრულობის გამოსავლენად. რადგან ითვალისწინებს კვლევის ობიექტის ხარისხობრივ თავისებურებებს, იგი იყენებს მეთოდებსა და საშუალებებს შემოქმედებით სფეროში, ამასთანავე, ხარისხი დადებითად „მუხტავს“ ადამიანს. ზნეობრივად ამაღლებული ადამიანი ქმნის, ახდენს თავისი შემოქმედების ორგანიზებას ხარისხის პრინციპის ორიენტირებით და სულიერ ენერჯიას მაქსიმალურად მიმართავს მის მისაღწევად. ადამიანი მიიღტვის იცხოვროს ხარისხობრივ სოციუმში, სადაც მისთვის შექმნილია ცხოვრებისა და შემოქმედების სასურველი პირობები. სოციუმს უნდა ჰქონდეს ისეთი ხარისხობრივი მახასიათებლები, როგორებიცაა: სულიერება, დემოკრატიულობა, ჰუმანურობა და სხვა.

ხარისხის პრინციპების ორიენტირები ემყარება ეთიკას. ზნეობრივსა და უზნეოს შორის გამიჯვნის კრიტერიუმები განისაზღვრება სიკეთესა და ბოროტებას შორის. სიკეთეა ის, რასაც ბედნიერება მოაქვს ადამიანისათვის („ვედემონია“-ნეტარება, „პედონ“-ტკობა). გარდა ამისა, სიკეთის კრიტერიუმებად მიჩნეულია სარგებლობის („უტილიტას“) პრინციპი - უტილიტარული ეთიკა.

ადამიანები ესწრაფვიან რა ბედნიერებას, ეთიკის საფუძვლის ამოსავალ პრინციპად ირჩევენ: ევლემონიზმს - ნეტარებას, ჰელონიზმს - ტკობას და უტილიტარიზმს - სარგებლიანობას.

აღორძინების ეპოქის იტალიელი ფილოსოფოსი პიეტრო პომპონაცი (1463-1525) აზრით, ადამიანის ცხოვრების მიზანია ამქვეყნიური ბედნიერების მიღწევა. ის რაც ადამიანის თვითშენახვას უწყობს ხელს არის სიკეთე, ხოლო, რაც ხელს უშლის - ბოროტება. ამქვეყნიური ბედნიერების მიღწევა შესაძლებელია კეთილშობილი, პატიოსანი ქცევით. სათნო ცხოვრება უნდა ავიჩინოთ არა ღმერთის წინაშე შიშის გამო ან მომავალი დაჯილდოების იმედით, არამედ თავად სათნო ცხოვრების უპირატესი ღირებულებების გამო. გამოჩენილი ჰოლანდიელი ფილოსოფოსი ბენედიქტე (ბარუხ) სპინოზა (1632-1677) ინდივიდების ცხოვრებას აფასებს სიკეთისა და ბოროტების, სამართლიანობისა და უსამართლობის, სათნოებისა და გონების მოთხოვნის მიხედვით. ადამიანები „ბუნებით მიდრეკილნი არიან სიძულვილისა და შურისაკენ“. სიკეთისა და ბოროტების შემეცნება სხვა არაფერია თუ არა სიამოვნებისა და უსიამოვნების აფექტი. ზნეობის რაგვარობა ადამიანის ბუნებაზე არის დამოკიდებული. რამდენადაც ყოველი ადამიანი ისწრაფვის რაც მისთვის სასარგებლოა, იმდენად ჩნდება ინტერესთა მრავალფეროვნება. ფრანგი ფილოსოფოსი კლოდ-ადრიან პლევკიუსის (1715-1771) მიხედვით, ინტერესი არის საქციელის საყოველთაო მამოძრავებელი არა მარტო ცალკეული ადამიანისათვის, არამედ ხალხებისათვის. ბიოლოგიური ეთიკის წარმომადგენლები - ჩარლზ დარვინი, ართურ შოპენჰაუერი (1788-1860) და სხვები - მიიჩნევენ, რომ სახეობათა მიერ წარსულში განვლილი ცხოვრების გზა ღრმა კვალს ტოვებს ფსიქიკაზე, იგი დაცულია ფსიქიკის სიღრმეებში, როგორც წინა თაობისაგან მემკვიდრეობით შექმნილი. ყოველი სუბიექტი დიდ გავლენას ახდენს თავის შთამომავლობაზე, მორალურობის ან ამორალურობის თვალსაზრისით - ადამიანთა ზნე არის ატავისტური მოვლენა [20].

თანამედროვე ფილოსოფიურ მემკვიდრეობებს შორის ერთ-ერთი ადგილი უკავია პრაგმატიზმს. ჩარლზ პირსი (1839-1914), უილიამ ჯემსი (1842-1910) და ჯონ დუი (1859-1952) მიიჩნევენ, რომ ყოველგვარი სოციალურ-ეკონომიკური პრობლემის გადაწყვეტის საფუძველია მორალური ფენომენი, ადამიანის მორალური ბუნება. რომელიმე უკიდურესობა - იდეალიზმი ან მატერიალიზმი, პესიმიზმი ან ოპტიმიზმი, დოგმატიზმი ან სკეპტიციზმი საფუძველს აცლის რწმენას. პრაგმატიკული ეთიკის მიხედვით, ჭეშმარიტებას აქვს მხოლოდ პრაქტიკული მნიშვნელობა. იგი რეალურ სინამდვილეს არ ასახავს, მაგრამ ადამიანს ეხმარება სინამდვილესთან შეგუებაში.

ადამიანი თავისი ეგოისტური ბუნებით ყოველთვის მიილტვის ეგოისტური ინტერესების დასაკმაყოფილებლად, ამიტომ მას არა აქვს

უნარი თვითონ გამოიპოვავოს მორალური ცნებები. ი.კანტი თვლის, რომ ადამიანის მიწიერი ინტერესები ყოველთვის ეგოისტურია, სულმდაბალა და მორალი წარმოუდგენელია მარადიული სიცოცხლისა და ზეციური ამაღლების დაშვების გარეშე [20].

მხოლოდ ჭეშმარიტი რელიგიური ცხოვრებითაა შესაძლებელი, რომ ადამიანმა სრულიად შეიცნოს თავისი ბუნება. საკუთრივ სულს (Дух, პნემა) ქრისტიანობა სამ ძირითად გამოვლინებას, თვისებას მიაკუთვნებს: 1. ძიება, მისწრაფება, ცლტოლვა უზენაესი არსებისადმი (ღვთისადმი); 2. შიში, კრძალვა უზენაესი არსების წინაშე; 3. სინდისი, ანუ სულის უნარი, შესაძლებლობა იბატონოს, როგორც ფშვინვიერ (Душа, ფსიქიკურ), ისე ხორციელ მიდრეკილებაზე საკუთარი გადაწყვეტილებების გასაკონტროლებლად. ათეისტი, არარელიგიური ადამიანი, თავის მხოლოდ ხორციელ, უკეთეს შემთხვევაში – ფშვინვიერ ბუნებას შეიგრძნობს. იქ სადაც არ არის ღმერთი, სიკეთესა და მოვალეობას პიროვნული და სუბიექტური ხასიათი აქვთ. ფრიდრიხ ნიცშემ (1844-1900) გაილაშქრა მორალის, კანტის ეთიკის წინააღმდეგ. იგი თვლის, რომ „სათნოება“, „მოვალეობა“, „სიკეთე“ - ქიშკრებია, რომლებშიც მელანდება ადამიანის დაცემა, სიცოცხლის დაუძლურება. არ არსებობს სიკეთე და მოვალეობა პირადი დანტერესების გარეშე. ფრიდრიხ ნიცშეს აზრით, მორალი, საზოგადოდ, სუსტების მოგონილია; ძლიერებს მორალი არ სჭირდებათ; ზეკაცი, რომელიც მომავლის ადამიანია სიკეთისა და ბოროტების მიღმა [22, 132].

სადღეისოდ, არა მხოლოდ თეოლოგიაში, არამედ სოციოლოგიაშიც მორალის რელიგიური საფუძვლის დასასაბუთებლად მოჰყავთ არგუმენტები, რაც ნაწილობრივ გამოდის შეხედულებებისგან: ადამიანს ხელთ აქვს მიზნის მიღწევის ძლიერი საშუალება – მეცნიერება, მაგრამ უძლურია პასუხი გასცეს კითხვას რა მიზნისკენ უნდა მიიღტვოდეს იგი. მიზანი ადამიანს გამოუპოვავდება არა თვითნებურად, არამედ წარმოიშობა მისი არსებობის ობიექტური პირობებით და გამოინატება მოთხოვნილებებსა და ინტერესებში. ზნობრივი პრინციპები კი არ დგინდება, არამედ გამოუპოვავდება ადამიანთა სოციალურ პრაქტიკაში. ამასთანავე, ზნეობა ადამიანის ფსიქიკის გამოვლენის ფორმაა.

ფრიდრიხ ნიცშე თვლიდა, რომ ყოველი ცოცხალი არსების სიჯანსაღისა და სიცოცხლისათვის დამახასიათებელია ბუნებრივი მიზანსწრაფვა ძალაუფლებისაკენ. ერთგვარად ყოველი ბუნებრივი მოთხოვნილება დაკავშირებულია ცოცხალ ორგანიზმში რაიმე ნაკლოვანებასა ან სიჭარბეზე. თუ ნაკლებობა შეივსება მოთხოვნილება დაკმაყოფილდება. სხვაგვარადაა ძალაუფლების ნებასთან: რაც მეტია ძალაუფლება, მით უფრო მეტია მისკენ სწრაფვა. როცა ძალაუფლების ნება ვერ კმაყოფილდება, ვერაფერი დააწყნარებს ცოცხალ ორგანიზმს.

ყველა რელიგია აღიარებს ზნეობრივ ნორმათა ღვთიურ ბუნებას. ზნეობა ღმერთის რწმენის გარეშე ვერ ახდენს გავლენას ადამიანის სინდისზე. ქრისტიანული რელიგია ამკვეყნიურ ცხოვრებას უდიდეს სიკეთედ თვლის. ქრისტიანული ზნეობა გმობს სიმდიდრით გატაცებას, თუმცა ეს არ ნიშნავს უსაქმურობისაკენ მოწოდებას, არამედ აქტიურ საქმიანობას ღმერთის მიერ შექმნილ დედამიწაზე.

ჯერ კიდევ ანტიკურ პერიოდში გაჩნდა შეხედულება იმის შესახებ, რომ მორალური ღირებულებები ღმერთის მიერ კი არაა ერთხელ და სამუდამოდ მოცემული, არამედ ადამიანებმა იგი თვითონ დაადგინეს თავიანთი სარგებლიანობისათვის, ამიტომ არიან ისინი ცვალებადნი და ადამიანებზე დამოკიდებულნი. ყოველი ადამიანი, უმაღლესი მმართველი, როცა კანონს ადგენს, საკუთარ სარგებლიანობაზე ფიქრობს.

ქრისტიანული ეთიკის მიხედვით, კაცის ბუნება ცოდვებით დაწყლულებულია. ადამიანის ნებელობა მიდრეკილია უფრო ბოროტებისაკენ, ვიდრე სიკეთისაკენ. ამის გამო, ბიწიერი სურვილი უფრო იზრდება და ადამიანის ბუნებას ატყვევებს, რასაც შემდგომში მოაქვს მწუხარება. სულიწმინდა ამბობს: ვნებების მოკვდინება, მორჩილება და რწმენა როგორც ძვირფასი ნელსაცხებელნი (მური – იხმარება მიცვალებულის ბალზამირებისათვის; შტახსნი მორჩილებას ხოლო კასია გულისხმობს რწმენას), ეს კეთილსურნელებანი, ამოდის ქრისტეს სამოსიდან ესე იგი ეკლესიიდან. ახალი აღთქმის მიხედვით, ადამიანი გარდა ფიზიკური სხეულისა, უნდა ფლობდეს ცნობიერებას, ნებას და პიროვნებას.

ზიგმუნდ ფროიდი (1856–1939) ადამიანის ცხოვრებისა და საქმიანობის განმსაზღვრელად მიიჩნევს არაცნობიერ ფსიქიკას. მისი აზრით, ადამიანი სუსტი ინტელექტის მქონე არსებაა, რომელიც ემორჩილება არაცნობიერ ვნებებს და ლტოლვებს. ამ მოძღვრების თანახმად, ადამიანი როგორც ბუნების ნაწილი, ეგოისტური ინტერესების დასაკმაყოფილებლად ქმნის მატერიალურ და სულიერ ფასეულობებს (კულტურას) რის კორექციასაც ახდენს მორალი. თუ ზიგმუნდ ფროიდის მოსაზრებას დავეყრდნობით, ადამიანის საზოგადოებრივ საქმიანობას საფუძვლად უდევს ორი ურთიერთსაპირისპირო მოსაზრება: ლტოლვა სიციცხლისადმი (ეროსი) და ლტოლვა სიკვდილისადმი (თანატოსი). პირველი კონსტრუქციულია, მეორე დამანგრეველი ძალაა; პირველი – სიკეთეა, მეორე – ბოროტებაა.

რუსი ისტორიკოსი, ეთნოლოგი და ფილოსოფოსი ლ.ნ. გუმბილიოვი (1912–1992) მიიჩნევს, რომ ეთნოსის ერთობა ეყრდნობა ბიოსფეროს გეოქიმიურ ენერჯიას, რომლის ეფექტი განისაზღვრება მიწის მიღწევის დაუოკებელი სწრაფვით. ენერჯიის ხარვეჯა დამოკიდებულია იდეის არჩევაზე, ხშირად რელიგიურზე. სასიცოცხლო მსოფმხედველობა

თვისტური - ოპტიმისტურია (ბიოფილური), ათვისტური კი პესიმი-
ტური (ნეკროფილური). ღწ. გუმილიოვს მიაჩნია, რომ პირველი ტიპის
მსოფლმხედველობა უნდა იყოს ეთნოსის სასიცოცხლო საფუძველი,
ვინაიდან სიცოცხლეზე უარის თქმა წარმოშობს ადამიანთა ურთიერ-
ობის ანტისისტემას, რომლისთვისაც ტყუილი წარმოადგენს მოქმე-
დების პრინციპს და რომელთა ძალისხმევა მიმართულია ბიოსფეროს
დასანგრევად [68,238-240].

ფართო მსოფლმხედველობითი პოზიციიდან ხარისხის პრობლემა
ერთ მთლიანობაში უკავშირდება ეთნოფიქსიკაციას. ამასთანავე, ეთნოსთა
შორის განმასხვავებელი უნივერსალური კრიტერიუმი - ქცევის
სტერეოტიპი - განსაკუთრებული ქცევის წესი, გადაიცემა შთამომავ-
ლობითი მექანიზმით.

ამრიგად, ხარისხით განპირობებულია მრავალფეროვანი ბუნება და
სოციალური სამყარო მთლიანობაში. ხარისხი ადამიანის შემოქ-
მედების სტიმულატორია.

მეოცე საუკუნის ოციანი წლებიდან მრეწველობაში განვითარებას
იწყებს ხარისხის მართვის საინჟინრო მეცნიერება. 50-იანი წლების
ბოლოს, როცა რიგ ქვეყნებში დაკმაყოფილდა მოსახლეობის უმთავ-
რესი სასიცოცხლო მოთხოვნილებანი, პრობლემური გახდა პრო-
დუქციის არა რაოდენობრივი ზრდის, არამედ ხარისხის ღონის ამაღ-
ლების საკითხი. პრიორიტეტულ მიმართულებად იქნა მიჩნეული
ხარისხის „არადეფექტურობის“ მაჩვენებელი. შემდგომში, ხარისხის
სხვა მაჩვენებელთან ერთად, ყურადღება მიექცა ისეთ სამომხმ-
რებლო თვისებებს, როგორებიცაა: ერგონომიური, ეკოლოგიური,
ესთეტიკური და პროდუქციის უსაფრთხოება. საქონლის ხარისხი
გახდა პროდუქციის სამომხმარებლო უპირატესობათა შექმნისა და
კონკურენტუნარიანობის ფორმირების ფუძემდებლური მახასიათებელი.

მრავალმა საერთაშორისო ორგანიზაციამ ოცდამეერთე საუკუნე
გამოაცხადა ხარისხის საუკუნედ. ხარისხი თავისი არსით გახდა
საზოგადოებაში შრომის მაღალი ეფექტურობის მაჩვენებელი და, რაც
მთავარია, ეროვნული სიმდიდრის წყარო.

ხარისხი არის ობიექტის მახასიათებელთა ერთობლიობა, უნარი
დააკმაყოფილოს დადგენილი ან საყარაულო მოთხოვნილებანი
(საერთაშორისო სტანდარტი ისო 8402:1994 წ.). პროდუქციის თვისება
ობიექტური თავისებურებაა, რომელიც შეიძლება გამომჟღავნდეს მისი
შექმნის, შეფასების, შენახვისა და მოხმარების პროცესში.
ხარისხისადმი მოთხოვნები გამოიხატება დადგენილი კრიტერიუმის
საფუძველზე განსაზღვრული მახასიათებლებით. პროდუქციის
პროექტირებისას დგინდება, ხარისხისადმი მოთხოვნები, რომელიც
უზრუნველყოფს წარმოების ორგანიზაციას, საქონლის შენახვასა და
რეალიზაციას.

1995 წელს ლოზანაში (შვეიცარია) ჩატარდა ხარისხის შესახებ
ევროპული ორგანიზაციის (EOK) ყოველწლიური ოცდამეცხრამეტე

კონფერენცია, რომლის ერთ-ერთი სესიის თემა იყო „საკვების ხარისხის უვნებლობის ასპექტები“. ყურადღება გამახვილდა საკითხზე, თუ როგორ უნდა იქნას გაგებული პროდუქციის ხარისხი და საკვების უვნებლობა. აღინიშნა, რომ ხარისხი საკვების მრავალი ასპექტით განისაზღვრება. მისი გაგება დამოკიდებულია ქვეყნის ისტორიასა და კულტურაზე, ჩვევებზე და კვების ხასიათზე, მაგრამ ორი მაჩვენებელი – კვებითი ღირებულება და უვნებლობა – უნივერსალურია. ამ მაჩვენებლებზე კონტროლი უნდა მოიცავდეს ყველა რგოლს წარმოებიდან მოხმარების ჩათვლით. კონტროლს უნდა ახორციელებდეს სამი მხარე: მრეწველობა, ქვეყნის ხელისუფლება და მომხმარებელი.

საკვები პროდუქტების ხარისხს მეცნიერები და მომხმარებლები სხვადასხვაგვარად აღიქვამენ.

კაცობრიობას ემუქრება არა მხოლოდ ბიოსფეროზე ანთროპოგენური ზემოქმედების შედეგი – ატმოსფეროს, ჰიდროსფეროსა და პედოსფეროს რადიაციული და ქიმიური დაბინძურება, არამედ არანაკლები უარყოფითი ეფექტი იმალება, ჩვეულებრივ, მასობრივი მოხმარების პროდუქციაში – საკვებში, სამკურნალო და კოსმეტიკურ საქონელში, რომლებიც შეიცავენ მუტაგენურ კომპონენტებს. საყოველთაოდ ცნობილია ფაქტი, რომელიც დაკავშირებულია სედატიური მოქმედების ფრანგული წარმოების პრეპარატ თალამიდთან, თალამიდი რეკომენდებული იყო გვერდითი მოვლენების არმქონე პრეპარატად, სინამდვილეში კი წარმოადგენდა ძლიერ მუტაგენს, რის შედეგად მომხმარებელი შობდა მუტანტ, მახინჯ შთამომავალს. როგორც შემდგომში გაირკვა, მუტაგენური მოქმედების მიზეზი იყო ხელოვნურ რაცემიულ ამინომჟავებსა და შაქრებთან ერთად თალამიდის, როგორც პრეპარატის სინთეზი [23, 65].

სადღეისოდ, მსოფლიოში აწარმოებენ ასეულ ათასობით ტონა ქიმიურ ნივთიერებებს, რომლებსაც იყენებენ სოფლის მეურნეობაში, კვებისა და სამედიცინო მრეწველობაში. ამ შენაერთებიდან არანაკლებ 10%, ზვდება თუ არა ცოცხალი ორგანიზმის უჯრედში იწვევს რეკომბინაციას. ამასთანავე, მრეწველობაში გამოყენებული კონსერვანტებიდან, საკვები საღებავებიდან, გამაფხვიერებლებიდან და არომატული კომპონენტებიდან მუტაგენურ აქტივობაზე ტესტირებულია არაუმეტეს 0,1% [24,55].

ადამიანის გენეტიკურ უსაფრთხოებაზე მუქარა კატასტროფულად იზრდება. მრავალ ქვეყანაში ეს საგანგაშო გახდა. მექსიკაში, არგენტინასა და პუერტო-რიკოში შეიქმნა სპეციალისტ-გენეტიკოსთა ერთობლივი სამუშაო ჯგუფი, რომელიც წყლისა და ჰაერის გარემოში, საკვებ და სამედიცინო პროდუქტებში სისტემატურ კონტროლს უწევს მუტაგენური აქტივატორების სხვადასხვა ფაქტორს. ამ ქვეყნებში სისტემატურად ახდენდნენ სხვადასხვა სორტის ჩაის,

ყავის, ლვინის, კონიაკის და სასმელი წყლის ხარისხის გენეტიკურ შეფასებას.

კვებასთან დაკავშირებულ მსოფლიო დეკლარაციაში ფორმულირებულია ადამიანის უფლებების უზრუნველყოფა საკვების სრულფასოვნებასა და უნებლობაზე ეს უფლება არა მხოლოდ ყანმრთელობის დაცვის უზრუნველყოფის განუყოფელი შემადგენელი ნაწილია, არამედ ადამიანთა ფიზიკური, სულიერი და სოციალური კეთილდღეობისათვის ზრუნვის უმნიშვნელოვანესი პირობაცაა.

სამომხმარებლო თვალსაზრისით, ხარისხი არის პროდუქციის სამომხმარებლო თვისებათა ერთობლიობა, რომლის სარგებლიანობა დანიშნულების მიხედვით შეპირობებულია გარკვეული მოთხოვნების დაკმაყოფილებასთან. ნორმა, რომლის მიხედვითაც ფასდება სახმარი ღირებულება, ასრულებს მარეგულირებელ ფუნქციას, რაც აწესრიგებს სოციალურ, სამეურნეო-ეკონომიკურ და საწარმოო-ტექნოლოგიურ პროცესებს. ყურადღება უნდა მივაქციოთ იმ გარემოებას, რომ სხვადასხვა საზოგადოებრივ სისტემაში ნორმატიული ფუნქციების ინსტიტუტების ფუნქციებს ასრულებს ჩვევები, შეხედულებები, საზოგადოებრივი აზრი და სამართალი. ხარისხთან მიმართებით შეიძლება გამოვყოთ შემდეგი საეციფიკური ნორმები: ტექნოლოგიური პროცესების რეგლამენტი, ხარისხზე მოთხოვნის რეგლამენტირებული ნორმები და ეკონომიკური მოთხოვნები, რომლებიც განსაზღვრავენ სამეურნეო-ეკონომიკური სისტემის ფეფქტური ფუნქციონირების შესაძლებლობას.

მაღალი ხარისხი ნიშნავს საქონლის მოხმარების პროცესში მინიმალური დანახარავებით მაქსიმალური სარგებლობის მიღებას. საქონლის ხარისხისადმი მოთხოვნის დადგენა ხდება დაპროექტების, წარმოების ორგანიზაციის, შენახვისა და რეალიზაციის ეტაპებზე რეალიზაციამდე ხარისხისადმი მოთხოვნა დგინდება სტანდარტით, რეგლამენტირებული ნორმების მიხედვით.

ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნები (საწარმოო ხარისხი) ზოგჯერ ვერ აკმაყოფილებს მომხმარებლის მოთხოვნას (სამომხმარებლო ხარისხი). საწარმოო ხარისხსა და სამომხმარებლო ხარისხს შორის შეიძლება არსებობდეს წრფივი და არაწრფივი დამოკიდებულება. სასურსათო საქონლის ხარისხის სამომხმარებლო თვისებებიდან უმთავრესი ერგონომიკული თვისებაა ერგონომიკული თვისება არის საქონლის უნარი – სრულყოფილად დააკმაყოფილოს მომხმარებლის ფიზიოლოგიური, ფსიქოლოგიური და ფსიქო-ფიზიოლოგიური მოთხოვნილებები.

ფსიქოლოგიური მოთხოვნილებები გამოიხატება საკვების გემოს, სუნის, არომატის, ფერისა და გარეგნული სახის აღქმაში. ორგანოლექტიკური შეგრძნება დამოკიდებულია კონკრეტული ადამიანის ფიზიოლოგიურ და ფსიქოლოგიურ მდგომარეობაზე, რაც განსაზღვრავს მის მოთხოვნილებას. მაგალითად, სტრესის მოსახსნელად ზოგი

იყენებს ალკოჰოლიან სასმელს, სხვები ალკალოიდის შემცველს (ჩაი, ყავა) ან ტკბილეულს. ძველი ეგვიპტელები დაღლილობისა და ნერვიული დაძაბულობის მოსახსნელად იყენებდნენ ნელსაცხებლებს, ზოგიერთისათვის სულიერ კომფორტს შეიძლება იწვევდეს ერთი რომელიმე ჩვეული საჭინელი, სხვებისთვის კი აუცილებელი იყოს ნივთთა მონაცვლეობა.

სასურსათო საჭინლის სამომხმარებლო თვისებებიდან განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია ეკოლოგიური თვისებები. მოხმარების პროცესში პროდუქტმა არ უნდა მოახდინოს მანე ზეგავლენა ადამიანსა და გარემოზე. მოსავლიანობის გაზრდის მიზნით, ჰერბიციდების, სხვადასხვა შხამქიმიკატების, აეროზოლების, მინერალური სასუქების გამოყენებით ირღვევა ეკოსისტემა, შესაბამისად ადამიანი იღებს საეჭვო ღირსების საზრდოს. ადამიანის ჯანმრთელობისათვის საეჭვო ხასიათის სინთეზური საკვები პროდუქტები, საკვები ანალოგები, გენეტიკურად მოდიფიცირებული ბოსტნეული და კვების მრეწველობაში არატრადიციული ტექნოლოგიების დანერგვა საშიშროებას უქმნის ადამიანთა მოდემას. მიუხედავად ამისა, მოქმედ ნორმატიულ დოკუმენტებში იშვიათადაა დადგენილი საჭინლის ეკოლოგიური თვისებების მაჩვენებლები. მრავალი საკვები პროდუქტის ეკოლოგიური თვისება გამოიხატება ნარჩენების უტილიზაციისას (ტარა, შესაფუთი მასალები).

ეკოლოგიურ თვისებებთან ერთად (გაუმიჯნავად) სურსათის უსაფრთხოებას განსაკუთრებული ყურადღება უნდა დაეთმოს. უსაფრთხოება ხარისხის მნიშვნელოვანი თვისებაა, რასაც უნდა ფლობდეს ყველა სამომხმარებლო საჭინელი. ანსხვავებენ სასურსათო საჭინლის უსაფრთხოების შემდეგ სახეობებს: ქიმიურს, რადიაციულს, სანიტარულს და ხანძარსაწინააღმდეგოს. ქიმიური უსაფრთხოება თავის მხრივ იყოფა შემდეგ ჯგუფებად: ტოქსიკური ელემენტები (მბიძე მეტალების მასალები); მიკროტოქსინები; ნიტრატები და ნიტრიტები; უმაღლესი სპირტები და ალდეჰიდები; რთული ეთერები; ფურფუროლი და ოქსიფურფუროლი; მონომერები; დაუშვებელი საკვები დანამატები; ტარად და შესაფუთ მასალად აკრძალული პოლიმერული ნაკეთობები. საკვები პროდუქტების ხარისხის რადიაციული უსაფრთხოების მაჩვენებელი დგინდება კობალტის, ცეზიუმისა და სტრონციუმის რადიოაქტიული იზოტოპებისა და რადიონუკლიდების ზღვრულად დასაშვები კონცენტრაციების შესაბამისად.

მეცნიერულად დასაბუთებული ნორმების მიხედვით, საკვებში მანე ნივთიერებების დაშვებული რაოდენობა ჯანმრთელობისათვის პრაქტიკულად უვნებლად ითვლება, მაგრამ მაინც არ არის გამორიცხული გარკვეული რისკი. ნაკლებადაა შესწავლილი თუ როგორ მოქმედებენ ადამიანის ორგანიზმზე ეს ნივთიერებები და რა ზემოქმედებას ახდენენ გარემოში არსებულ ტოქსინებთან და მედიკამენტებთან ერთად. ექსპერტთა შეფასებები ხშირად ურთიერთ-

განსხვავებულია. მაგალითად, 1998 წლიდან გერმანიაში არ იყო ნებადართული პროპიონმჟავას გამოყენება საკვებ კონსერვანტად, რადგან ცალსახად არ მტკიცდებოდა უვნებლობა, მაგრამ მეზობელ ქვეყნებში დაშვებული იყო მისი გამოყენება. შემდგომში გერმანიაშიც დაუშვეს პროპიონმჟავა როგორც კონსერვანტი.

ამრიგად, ზოგიერთ ქვეყანაში საკვები პროდუქტების ხარისხის შეფასებისას ქიმიურ, ბიოლოგიურ-ფიზიოლოგიურ თვისებებთან შედარებით უპირატესობით სარგებლობს ესთეტიკურ-ეკონომიკური მოთხოვნები. მწარმოებელი ყოველთვის ცდილობს „გააუმჯობესოს“ საქონლის ხარისხი, სწრაფად განაახლოს შეთავაზებული ნომენკლატურა, ბაზარზე გაახანგრძლივოს ბუნებრივად პროდუქციის სიცოცხლისუნარიანობა. ყოველივე ამის გამო, გამოიყენება შემაჯსებლები, რასაც ადრე უცხო ნივთიერებებს უწოდებდნენ. შემაჯსებლების შეტანით შესაძლებელი ხდება მიმზიდველი სასაქონლო სახის მიცემა (ფერი, კონსისტენცია, სტრუქტურა); პროდუქციის მოცულობის გაზრდა (ასაფუბელი საშუალებების დამატებით); სიანლის შთაბეჭდილებების შესაქმნელად (სიძველის, მძაღვ გემოს, შმორის სუნის ან ზედმეტი შაქრიანობის დასაფარავად); მღვრადი ემულსიის წარმოქმნა (სინთეზური ემულგატორების შეტანით); შენახვის ვადების გახანგრძლივება (კონსერვანტების შეტანით); ტრანსპორტაბელურობა (მზა კერძებში გამამკვრივებელი შემაჯსებლების შეტანით); ძეხვებში, სოსისებში, სარდელში ტენდაჭერის უნარის გაზრდა (ეგრეთ წოდებული მყარი სითხის შეტანით).

საქონლის ხარისხის და ფასის ურთიერთშედარების საფუძველზე მომხმარებელი განსაზღვრავს საქონლის სარგებლიანობას. ხარისხი მნიშვნელოვანი საზომია საქონლის სარგებლიანობისათვის. სამომხმარებლო ბაზარზე საქონლის კონკურენტუნარიანობა მომხმარებლის თვალსაწიერით იზომება, ამიტომ მწარმოებელი საქონლის ხარისხს შეისწავლის მოხმარების ეტაპზე მოხმარებამდე ხდება მომხმარებლის „დამუშავება“, შეიძლება ვთქვათ ზომიერება, რაც განეკუთვნება ფსიქოლოგიის სფეროს. ამ ეტაპს „მოთხოვნის ფორმირებას“ უწოდებენ.

როგორც დავინახეთ, საჭირო ურთიერთობების განვითარების საწყის ეტაპზე წარმოიშვა საქონლის ზომა-წონაში მომხმარებლის მოტყუების ტენდენცია, შემდგომში, კაპიტალიზმის ჩამოყალიბებისთანავე, სასაქონლო ფალსიფიკაციამ უმაღლეს მწვერვალს მიაღწია, ხოლო საბაზრო ეკონომიკის ფორმირების ადრეულ ეტაპზე, სასაქონლო ფალსიფიკაციამ როგორც იურიდიულმა კატეგორიამ ძალა დაკარგა და სხვა სახე მიიღო. ის რაც ადრე ფალსიფიკაციად იწოდებოდა, ხარისხობრივ ნორმად იქნა მიჩნეული. ხარისხად მიჩნეული იქნა ყოველივე ის, რაც რეალურად აკმაყოფილებს მომხმარებელს. ანსხვავებენ ხარისხის ობიექტურ მახასიათებლებს – სინამდვილეში როგორია საქონელი და სუბიექტურ მხარეს –

რამდენადაა იგი მომხმარებლისათვის „კარგი“. როგორც ჩანს, ხარისხი და კონკურენტუნარიანობა თითქოს ერთმანეთზე დამოკიდებული მცნებებია, მაგრამ სინამდვილეში კონკურენტუნარიანობა განისაზღვრება იმ თვისებებით, რომლებიც მოცემულ კონკრეტულ ბაზარზე ყველაზე მეტად შეესატყვისება მომხმარებელთა მოთხოვნებს.

მაქსიმალური მოგების მიღების მიზნით, ფირმის ან კორპორაციის მთელი კომერციული საქმიანობის სისტემა დაკავშირებულია საქონლის დამუშავებასა და გასაღებასთან. ყოველივე ეს აიძულებს ნებისმიერ მწარმოებელს თუ სავაჭრო საწარმოს, განუწყვეტლივ იღვანოს საქონლის სამომხმარებლო თვისებების გაუმჯობესებისა და მისი ღირებულების შემცირებისათვის. სასურსათო საქონლის ღირებულების შემცირება ყველა უკეთეს შემთხვევაში ხდება სახმარი ღირებულების „კოსმეტიკით“. ეს კოსმეტიკური ღონისძიება ადამიანის ჯანმრთელობის გაუარესების ფონზე მიმდინარეობს. როგორც წესი, საჭიროა სახელმწიფო განუხრელად ზრუნავდეს ეკონომიკურ საწყისებზე დამყარებული კონკურენციის განვითარებაზე. ყველა შემთხვევაში ეს ასე არ არის. უამრავი სახელმწიფო სუსტად განვითარებულ ქვეყნებში ანხორციელებს პატერნალისტურ პოლიტიკას შეღავათიან პირობებში ყალბი სამომხმარებლო თვისებების საქონლის ექსპორტის მეშვეობით აზღვრულებენ ამ ქვეყნებში ადგილობრივი მრეწველობის განვითარებას.

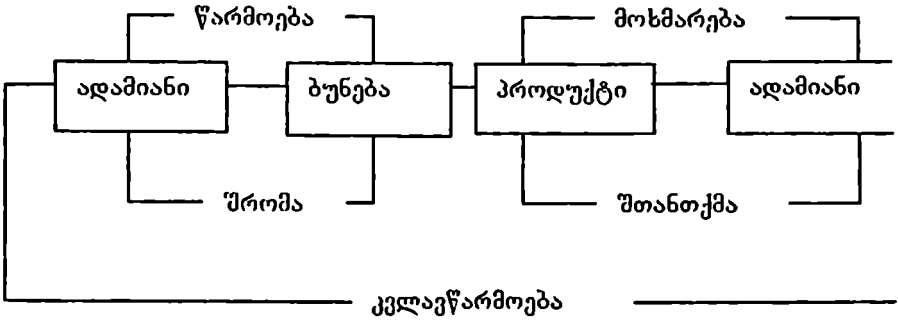
დასასრულს, საბაზრო ეკონომიკის პირობებში განსაკუთრებით დინამიკური აღმოჩნდა ხარისხის პარამეტრები, შეიცვალა ხარისხის ცნების შინაარსი და მის მიმართ მოთხოვნები. სახმარი ღირებულება მაინც რჩება საქონლის სარგებლიანობის საზომი, მაგრამ იგი ყოველთვის არ გულისხმობს სამომხმარებლო თვისებებიდან უმთავრესს – უსაფრთხოებასა და ეკოლოგიურობას.

1.1. მოხმარების სოციალურ-ეკონომიკური შინაარსი

მოხმარებად, ჩვეულებრივ, გულისხმობენ პროდუქტების გამოყენების გზით მოთხოვნილების დაკმაყოფილების პროცესს.

საწარმოო მოხმარება (წარმოების საშუალებებისა და ადამიანის სამუშაო ძალის მოხმარება) თვით წარმოების პროცესია, ხოლო პირადი მოხმარება (პროდუქტებით მოთხოვნილებების დაკმაყოფილების პროცესი) ხორციელდება წარმოების პროცესის გზით. ამიტომ, მოხმარება (ნივთთან მიმართებაში ადამიანის დამოკიდებულება) ორი ასპექტით განიხილება: მოხმარება, როგორც ბიოლოგიური პროცესი და მოხმარება როგორც კვლავწარმოების დამამთავრებელი

პროცესი. პირველი არ გამოხატავს ეკონომიკურ ურთიერთობებს და წარმოგვიდგება ყველა დროისა და ეპოქისათვის როგორც მუდმივი კატეგორია. მეორე გამოხატავს საზოგადოებრივ ურთიერთობებს და აქვს ისტორიული ხასიათი. ადამიანის ცხოველქმედება (ადამიანის ბუნებასთან დამოკიდებულება) - მატერიალური თუ სოციალური დოვლათის შექმნის მიზანთა მიზანი - ინდივიდის კვლავწარმოება, მისი ყოველმხრივი განვითარებაა. ამ მოძრაობას შეიძლება მივცეთ შემდეგი ფორმა:



ამ მოძრაობის ამოსავალი და დაამთავრებელი პუნქტი (ადამიანი) თვისებრივად ურთიერთგანსხვავებულია. ამოსავალი პუნქტი - ადამიანი (უშუალო მწარმოებელი) მოთხოვნილების დაკმაყოფილების მიზნით ებმება ბუნების ძალებთან ჭიდილში; დაამთავრებელი პუნქტი - ადამიანი (უშუალო მომხმარებელი) კვლავ წარმოშობილი მოთხოვნილების დაკმაყოფილების მიზნით, იძულებული ხდება ხელახლა ჩაებას ბუნებასთან ჭიდილში ახალი შედეგების მისაღწევად. ვინაიდან ადამიანის მიმართება ბუნებასთან (შრომა) აღძრავს წარმოებისა და კვლავწარმოების პროცესს, ამასთანავე, ადამიანი თვით ბუნების პროდუქტია, ვითარების ეს პროცესი ემორჩილება ბუნების კანონებს და მას არავითარი კავშირი არა აქვს ადამიანის მიერ გამოგონილ კანონებთან. ბუნების კანონი არ არის ბრძანება, იგი ურყევი, უცვლელი, გარდუვალი თანმიმდევრობაა. მის საუფლოში არსებობს მხოლოდ მოვლენათა შორის მიზეზობრივი კავშირი, მოსახდენთა მკაცრი თანამიმდევრობა და არაფერი სხვა. ამრიგად, ვინაიდან ადამიანები არ ცხოვრობენ თვითნებობის სამყაროში, მათი სურვილები და მუდმივად ცვლადი ემოციები ვერ ცვლიან გარდუვალ შედეგს, ვერ არყევენ უმაღლეს ნებას. ყოველივე ამის გამო, მიწიერ ცხოვრებაში ადამიანი გონივრულად უნდა სარგებლობდეს ბუნების ნაბოძებით, მას უნდა იყენებდეს არა ეგოისტური და დამანგრეველი მიზნებისათვის, არამედ ევოლუციის სასარგებლოდ.

დედამიწაზე სიცოცხლის არსებობა და განვითარება შესაძლებელია მხოლოდ ბუნებრივი ძალების ურთიერთშეთანხმებითა და კოოპერაციით. სიცოცხლის დაბალი ფორმები საკუთარი სიცოცხლის გაცემით ემსახურება მაღალ ფორმებს. მცენარეული სამყარო იკვებება მიწიდან მინერალური ნვითიერებებით; ცხოველური სამყარო საზრდოობს მცენარეული საფარიდან; ადამიანი მინერალური, მცენარეული, ცხოველური სამყაროდან და კოსმოსური სივრციდან იღებს ყველაფერს, რაც მისთვის საჭიროა. ბუნების ძალების ურთიერთშეთანხმება ვრცელდება ყველგან, გარდა იმ ადგილებისა, სადაც ადამიანის უშუალო ჩარევა არ ხდება, ხოლო იქ, სადაც ადამიანის გონება აღწევს, ადგილი აქვს უთანხმოებასა და დისჰარმონიას.

ვინც არ ცნობს ევოლუციის კანონებს, სასოწარკვეთილია, იგი გარიყულია სამყაროს მწყობრი სისტემისაგან, მისთვის დედამიწაზე სიცოცხლე უბრალო შემთხვევეითობაა, ხოლო სიკვდილი საშინელი უაზრობა. ასეთი ადამიანი დედამიწაზე მედლეური სიცოცხლით ცხოვრობს, მოქმედებს როგორც მტაცებელი და საკუთარი გამორჩენის მიზნით არაფერს არ ერიდება. ადამიანები პირადი გამორჩენის მიზნით ანადგურებენ ასობით ათას სულ პირუტყვსა და უამრავი რაოდენობით სხვადასხვა ცოცხალ ორგანიზმს. ადამიანის მიერ ბუნების ძალების მტაცებლური ექსპლოატაციის და სიცოცხლისადმი დანაშაულებრივი მომხმარებლური დამოკიდებულების მრავალი მაგალითის მოტანა შეიძლება, მათ შორის დამახასიათებელია სპორტულ-სამონადირეო საქმიანობა. ეგვიპტის გამოვლენის ამაზრზენი ფაქტი, აბორტი - ადამიანის მიერ ადამიანის მოსპობა - ევოლუციის საწინააღმდეგო ქმედება, უდიდესი ბოროტებაა.

ბოროტების საწყისი ადამიანის ორსახოვან ბუნებაშია. თავისთავად ბუნებაში არ არსებობს არც სიკეთე და არც ბოროტება, მოქმედებს მხოლოდ ბუნების კანონები და სიცოცხლის განვითარების პრინციპები. ბოროტება მთლიანად დაკავშირებულია ადამიანის განსჯასთან და წარმოიშვება ადამიანის თავკერძობისა და სიძუნწისაგან. კვება და გამრავლების ფუნქციები არის სიცოცხლისათვის ბუნებრივი აუცილებლობა, მაგრამ ჭარბ ჭამა-სმას (ლორმუცელობა) და გაუკუღმართებულ სექსუალურ მოთხოვნილებათა (გარყვნილება) დაკმაყოფილებას (მოხმარებას) ადამიანი მიჰყავს გონებრივ და ფიზიკურ ტანჯვამდე და იგი, როგორც უდიდესი უბედურება, გადაეცემა შთამომავლობას - დამნაშავეთა თაობას. სხვადასხვა დაავადებათა სახით გამოვლენილი ბოროტება წარმოიშვება იქ, სადაც ადგილი აქვს გაუკუღმართებულ მოხმარებას. კაცობრიობა სიცოცხლის ხეზე პარაზიტობს, იგი ბუნებასთან მიმართებაში ძალადობას აკანონებს და რწმუნდება რა „კანონიერი“ მიმთვისებლის თვალთმაქცობასა და ფარისევლობაში თვითუარყოფით მიდის ფინალისაკენ (ომები, აბორტი). ამრიგად, მხოლოდ ადამიანი და თვით კაცობრიობა წარმოადგენს ბოროტების ჭეშმარიტ წყაროს. მანამდე, ვიდრე

ადამიანზე იბატონებს ბუნების კანონების წინააღმდეგ მიმართული აზრი და ქმედება, არ შემცირდება ადამიანთა ტანჯვა. თავკერძა ეგოიზმსა და სიხარბეს (ბუნებისადმი მომხმარებლური დამოკიდებულება) უბედურება მოაქვს, როგორც ცალკეული პიროვნებისათვის, ასევე ერებისა და კაცობრიობისათვის.

სამოთხიდან გაძევების შემდეგ, ჰარმონიული თანაცხოვრების იდეის მატარებელი, *cultur agri* (მიწათმოქმედი) და *cultur deorum* (ღვთიურ სქმეთა მოქმედი) ერთარსება იწყებს ოცნებას იდეალური ეკონომიკური ურთიერთობის შესახებ. საუკუნეების მიღმა იკარგება რეალობა და იბადება ლეგენდა ოქროს ხანის შესახებ. ბევრი ოცნებობდა საყოველთაო კეთილდღეობის ეპოქის დადგომაზე. დოქტრინა ღვთაებრივი სიტყვის შემოქმედი ძალის შესახებ მომდინარეობს შუმერული თეოლოგიიდან, რომელიც შემდეგ მთელმა ახლო აღმოსავლეთმა მიიღო. დოქტრინის მიხედვით, თვალით უხილავი არსებანი, სამყაროს მტკიცე და ურყევი კანონების შესაბამისად წარმართავენ. კოსმოსური და საზოგადოებრივი მოვლენები ურთიერთ-ჰარმონიულ განწყვეტლივ მოქმედებაში არიან. გვიან, ანტიკურ ხანაში, ბერძნებმა შექმნეს ლიტერატურული ნაწარმოებები, რომლებშიც აღწერილია ოქროს საუკუნის იდეალური საზოგადოება, საყოველთაო კეთილდღეობითა და ბედნიერებით. პლატონის უტოპიური თეორიის მიხედვით, იდეალური სახელმწიფო საზოგადოების არისტოკრატიული ნაწილის საერთო საკუთრებასა და საერთო მონხმარებას ემყარება.

ძველი აღმოსავლეთის ეკონომიკური აზრი ვითარდებოდა მონხმარების სფეროში გამოვლენილ ადამიანთა უკმაყოფილების გამოხმატველ სახალხო აჯანყებასთან კავშირში. ამ მხრივ მეტად საინტერესოა ძველი ეგვიპტე. ჩვ. წელთ აღრიცხვამდე XVIII საუკუნის შუა ხანებში ეგვიპტეში დაწყებული სოციალური აფეთქება გადმოცემულია „იუვეერის გამონათქვამებში“. ამ პერიოდში ეგვიპტის ეკონომიკურ ცხოვრებაში სერიოზული ძვრები მოხდა, რაც გამოიხატა საწარმოო ძალების, აგროკულტურის გაფართოებით, კერძო მონათმფლობლობის ექსპანსიით და სავალო მონობის გავრცელებით. შუამდინარეთში, მესამე ათასწლეულის შუახანებში, მეფე ურუკაგინას რეფორმებით აღდგენილ იქნა თემის უფლება მიწაზე პიროტყვეზე და შემოიფარგლა დიდგვაროვანთა უფლებები. ამ რეფორმებს უნდა შეერბილებინა წინააღმდეგობა მონხმარების სფეროში, რაც თავისთავად უზრუნველყოფდა კლასობრივი დაპირისპირების შერბილებას. შემდგომში, დესპოტურმა რეჟიმმა დააჩქარა მონობის ექსპანსია და თემის დაშლა. შუმერეთში სემიტების დამკვიდრების, „შუმერთა გასემიტების“ შედეგად წარმოიშვა სემიტურ-ბაბილონური კულტურა. ბაბილონის მეფის ჰამურაბის მიერ შემუშავებულმა კოდექსმა დააკანონა მონობა, დააწესა საიჯარო გადასახადის ნორმა, საკუთრების სრულყოფისათვის (ქურდობა,

მარცხა) დამნაშავე სიკვდილით ისჯებოდა. ძველ აღმოსავლეთში საერთოდ, ყველგან, არსებობდა ზომიერი მოხმარებისა და სიმდიდრის განაწილების შედარებით თანასწორობის ცხოვრებაში დანერგვის ტენდენცია, რათა შეერბილებინათ კლასთა შორის არსებული წინააღმდეგობა.

ეკონომიკური აზრის პირველსაწყისი სარწმუნოებისა და კულტურის სხვა ელემენტებში უნდა ვეძიოთ.

შუმერთა სარწმუნოება არ ჩანს მათ ახალ სამშობლოში-სამხრეთ შუამდინარეთში შექმნილი. შუმერთა რელიგიისა და კულტურის სხვა ელემენტებს თუ საწყისად მივიჩნევთ, მაშინ ცხადია სემიტებს მათგან სესხების გზით ბევრი რამ აქვთ შეძენილი. ეგვიპტურ მასალებში ებრაელები მოიხსენიება როგორც „ხაბირუ“-„ყაჩაღები“, როგორც ჩანს, ძველი აღმოსავლეთის სხვა ხალხებთან შედარებით ისინი ცხოვრების ყველა სფეროში განვითარების მეტად დაბალ საფეხურზე იდგნენ [32,8-9]. კაცობრიობისათვის საკუთარი შემოქმედებით ებრაელებს არაფერი შეუქმნიათ, მომთაბარე ცხოვრების მანძილზე მათ ბევრი რამ შეითვისეს კულტურათა გავრცელების ნიადაგზე წარღვნის შესახებ „გილგამეშში“ მოთხრობილი ამბავი ებრაულ მონოთეიზმთან იმდენად არის შეთანხმებული, რომ იგი ბიბლიაში ებრაული სულიერი შემოქმედების წმინდა ნაყოფად ჩანს. თვით ებრაელთა გადმოცემით, იერუსალიმის სოლომონის ტაძარიც ტვიროსელი პირამის მიერ იყო აშენებული. სოლომონ ბრძენად წოდებული მეფის მიერ ებრაულ სახელმწიფოში გატარებულმა აღმინისტრაციულმა რეფორმებმა, რომელიც მიმართული იყო ძველი ტომობრივი დაყოფის წინააღმდეგ, დიდი შედეგი ვერ გამოიღო (დაიშალა ორ სახელმწიფოდ: ისრაელად და იუდეად), ვერ შეიქმნა ისრაელის მსგავსი ძლიერი სახელმწიფო და არც კანონმდებლობა ჰქონიათ მსგავსი ჰამურაბისა. მისაკო წერეთელი წერს: „ამ ერთის, უდაბნოს ღმერთის მორწმუნე ერის მწერლობა შემდეგ ქრისტიანულმა ეკლესიამაც თავის „საღმრთო წიგნად“ სცნო და სცნობს დღესაც, მიუხედავად იმისა, რომ თვით ქრისტეს სარწმუნოებასთან, ქრისტეს წმიდა და ნამდვილ მოძღვრებასთან მას არაფერი საერთო აქვს, არამედ სრული წინააღმდეგობა მისი, თუ თვით ქრისტეს სარწმუნოება ამით ძლიერად ივნო, სამაგიეროდ ქრისტიანული ეკლესია „ძველი აღთქმის“ მიღებით და მისი ხელოვნურად და მიზანშეწონილად გადაბმით „ახალი აღთქმის“ ოთხ სახარებასთან ძლიერი სულიერი საჭურველით აღიჭურვა“ [26,275].

ნიკოლაი ბერდიაევის მოსაზრებით, "Еврейская история есть откровение Бога в исторической судьбе народа, в то время как языческие религии были откровения Бога в природе. Это различие религиозной основы языческих арийских религий от рслигии еврейской определяет историчность еврейского народа"

[25,69]. ებრაული რელიგია გამსჭვალულია მესიანური იდეით, რომელიც განსაზღვრავდა ამ ხალხის ისტორიულ დრამატიზმს. ებრაულ რელიგიაში არ არის მითოლოგია, მისტერია და მეტაფიზიკა, მათ რელიგიურ შეგნებაში სულის (Psyche) ცნება უცხო იყო, ქრისტიანობამდე არ ცნობდნენ სულის უკვდავებას. ძველებრაული გაგებით უკვდავი მხოლოდ ღმერთია; ადამიანს თავისი ეფემერული არსებობის გაგრძელება მხოლოდ თავის შვილებში შეუძლია; ამიტომ სწამდათ, არა ინდივიდუალური, არამედ ხალხის უკვდავება. ებრაელთა შეგნების ეს თავისებურება განსაზღვრავს მთელი ხალხის ისტორიული ცხოვრების ბედს. ებრაელი თავისი სულიერი ბუნებით კოლექტიურია, რითაც განსწავლება არიული ინდივიდუალიზმისაგან. ნიკოლაი ბერდიაევი სოციალიზმის მსოფლიო-ისტორიულ საწყისად იუდაიზმს მიიჩნევს. იგი წერს: "К. Маркс, который был очень типичным евреем, в поздний час истории добивается разрешения все той же древней библсйской тьмы: в поте лица своего добывает хлеб свой. То же сврейское требование земного блаженства в социализме К. Маркса сказалось в новой форме и в совершенно другой исторической обстановке. Учение Маркса внешне порывает с религиозными традициями еврейства и восстает против всякой святыни. Но мессиянскую идею, которая была распространена на народ еврейский, как избранный народ Божий, К. Маркс переносит на класс, на пролетариат" [25,70]. ებრაელისთვის უცხო იყო ინდივიდუალური თავისუფლების გრძობა, თავისუფლება არსებობდა ხალხისთვის; ასევე დანაშაულიც არ იყო ინდივიდუალური ხასიათის, ღმერთის წინაშე დამნაშავედ ხალხი ითვლებოდა და არა ცალკეული ადამიანი. ეს მოთხოვნები რელიგიური და სოციალურია. ებრაელს სწამს, რომ ისტორიას საფუძვლად უდევს ადამიანის მიერ ადამიანის ექსპლოატაცია, ამიტომ მათი რელიგიური შეგნება რევოლუციური ხასიათისაა. თუ ქრისტიანი სიღარიბეს, დამცირებას მოთმინებით იტანს იუდეველისათვის იგი დიდი უბედურებაა და მისი აღმოფხვრისათვის ყოველ ღონეს ხმარობს. ამიტომაც, რომ ებრაელი ადვილად ხდება რევოლუციონერი და სოციალისტი. ნიკოლაი ბერდიაევი წერს: "Материальная прикованность к миру сему в капитализме Ротшильда и социализме Маркса есть еврейская по идее прикованность, хотя она и не имеет обязательной связи с евреями. И вокруг нес разыгрываются страсти и кровавая борьба. Но враждебный христианству иудаизм может быть свойствен и не евреям, а равно как еврей по крови могут быть от него свободны. Никакой вульгарный антисемитизм не может быть

ოპრადან რელიგიოზным постижением судьбы еврейства" [25,83].

უდაბნოდან გამოსულმა სემიტებმა უხვად მიიღეს უცხო კულტურა და ფართოდ გაშალეს საკუთარი ნიჭის ნაყოფი იქ, სადაც გაბატონდნენ. მისაკო წერეთელი წერს: „მუჰამედმა მის მიერ მოცემულ ახალ სარწმუნოებაში უხვად შეიტანა იუდაიზმის და ქრისტიანობის ელემენტები, მაგრამ მისი „ყურანი“ არც თეორიაა და არც სახარება, არამედ უადრესად ორიგინალური „სემური“ ქმნილება, შექმნილი უდაბნოს არაბთათვის, შესაბამისი მათ სულიერ თვისებებთან და ცხოვრების გაგებასთან... რელიგიური ფანატიზმი და ურყევი დისციპლინა, რომლითაც არაბები ბრძოლის ველზედ ნაკლები ღირსების საჭურველით უფრო მრავალრიცხოვან და კულტუროსან მტრებსაც კი სძლევედნენ, მათთვის არავის „მიუცია“, არამედ ეს მათ სისხლში, მათ სულში იყო, რომელიც მათ უდაბნოთვან გამოიტანეს“ [26,258]. არაბული აღმოსავლეთის ქვეყნებში მეშვიდე საუკუნეში განვითარება დაიწყო ფეოდალურმა სისტემამ. მუჰამედი და მისი მიმდევრები დიდ ყურადღებას უთმობდნენ ვაჭრობის განვითარებას. „ყურანი“ ამბობს: „დაიცავით სისწორე ზომასა და წონაში“, „არ მიაყენოთ ხალხს ზარალი“. იგი არ გამორიცხავს მევახშეობასა და სარგებელს, მოითხოვს მის მოწესრიგებას, კრძალავს მაღალი პროცენტის აღებას. „ყურანი“ მოითხოვს, რომ მორწმუნე არ უნდა იყოს ზარბი და უზომო სიმდიდრისაკენ მისწრაფებული. არაბი მზაზროვნის, იბნ-ჰალდუნის მიხედვით, სიმდიდრე იქმნება შრომით და პროდუქტები ერთმანეთზე იცვლება შრომის დანახარჯებთან შესაბამისობაში. ისლამი არის თეოლოგია და კანონთა კრებული, რომლის მიხედვითაც უნდა იცხოვროს მუსლიმმა. მუსლიმური სახელმწიფოს მიზანი და მუსლიმური მთავრობის ძირითადი ფუნქციაა ყველა ცალკეულ მუსლიმს შეუქმნას მუსლიმური წესით ცხოვრების პირობები. ამასთანავე, მუსლიმური ისტორიის მთელ მანძილზე სხვადასხვა მოძრაობის მცდელობას მუსლიმური დოგმების საფუძველზე შექმნილიყო სახელმწიფოებრიობა, შედეგი არ მოჰყოლია. საუდის არაბეთისა და იორდანის ისლამური რეჟიმები წარმოადგენდნენ კონსერვატულ მონარქიებს, სადაც მონარქიის დემონსტრირება ყოველთვის დაკავშირებული იყო რელიგიურ მორალთან – წმინდა ადგილების დაცვასთან. არა ერთი მკვლევრის აზრით, მუსლიმური ფუნდამენტალიზმი შეუთავსებელია მეცნიერების პროგრესთან და ტექნოლოგიასთან. ერთადერთ პოზიტიურ მაგალითს წარმოადგენს თურქეთი, სადაც ისლამმა შეძლო განახლება ეკონომიკურ წარმატებათა შესაბამისად.

ისლამური ფუნდამენტალიზმი მიმართულია დასავლეთის წინააღმდეგ. ფუნდამენტალისტები წინასწარმეტყველებდნენ, რომ „მოვა დრო, როცა უცხოები განდევნილნი იქნებიან, ხოლო მიწები შეერთდებიან ისლამის საფარველის ქვეშ“.

ბიბლიაში არ არის ტერმინი „ევროპა“. პეროდოტესთან ჩვენ

ვხვდებით მსოფლიოს დაყოფას სამ ნაწილად: ევროპად, აზიად და ლიბიად (იგულისხმებოდა აფრიკა) [1]. ბერძნული სიტყვა „ევროპა“ ნასესხები იყო ფინიკიური ენიდან და ნიშნავდა „სალამოს ქვეყანას“. „ევროპა“ არა მხოლოდ გეოგრაფიული სახელწოდების მატარებელია, არამედ ისტორიული, სოციოკულტურული, რელიგიური და პოლიტიკური არსის მქონეც არის.

როგორც ამტკიცებდა ჰეგელი, მსოფლიო ისტორია მიემართება აღმოსავლეთიდან დასავლეთისაკენ, ვინაიდანაც ევროპა „უსიტყვოდ არის მსოფლიო ისტორიის დასასრული, ხოლო აზია მისი საწყისი“ [33].

ინდოევროპელი ადამიანის მატერიაში ღრმად ჩაძირული სული დაუოკებლად ბობოქრობდა ხანგრძლივ ისტორიულ პერიოდში, სასიცოცხლო სივრცის მოპოვებისათვის წარმოებულ სისხლისღვრას ყოველთვის ამართლებდნენ სხვადასხვა მოტივაციებით, მათ შორის ჰუმანურიტაც. ევროპელისათვის ყოველთვის უმთავრესი იყო მიწა, როგორც საშუალება და არა როგორც სამშობლო - „Ubi bene, ibi patria“ (სადაც კარგია იქაა სამშობლო). საარსებო საშუალებათა მოპოვებისათვის ბრძოლაში ძალადობის გასამართლებლად რომის იმპერიაში დამკვიდრებული იყო წარმოდგენა: „terrae nullius sedit primo occupanti“ - „არავისი მიწები ეკუთვნიან მათ, ვინც მათ პირველები დაიპყრობენ“. დაპყრობა გულისხმობდა მიწის - „სასიცოცხლო სივრცის“ და მოხმარებისათვის ვარგის მატერიალურ ფასეულობათა მიტაცებასა და ამ მიწაზე მცხოვრები მოსახლეობის განადგურებას. შემდგომში, ტერმინი „არავისი მიწები“ შევიდა „ცივილიზებულ ხალხთა საერთაშორისო სამართალში“ და მეცხრა-მეტე საუკუნის ბოლო პერიოდამდე წარმოადგენდა კოლონიების მიტაცების სამართლებრივ საფუძველს და იწოდებოდა „არავისი მიწების პირველსაწყისი ოკუპაციად“. ბერძნებმა „ბარბაროსების“ წინააღმდეგ ცეცხლითა და მახვილით განვლეს მონარქიული, დემოკრატიული, არისტოკრატიული, ტირანიული ფორმები სახელმწიფო პოლიტიკური არსებობისა. ბერძენთა სახელმწიფოებრივი კავშირები მიმართული იყო არა მარტო გარეშე მტერთა წინააღმდეგ, არამედ ურთიერთწინააღმდეგაც. ანტიკური საბერძნეთისა და რომის მოაზროვნეები ურთულესი პრობლემის წინაშე იდგნენ. ერთი ნაწილი ცდილობდა მონათმფლობელობის წიაღში წინააღმდეგობების დაძლევას და ამით ძალაუფლების შენარჩუნებას, მეორენი დემოკრატიული პოზიციებიდან იცავდნენ მშრომელი ფენების ინტერესებს. ქსენოფონტე უარყოფითად ახასიათებდა მსხვილ ვაჭრობასა და ძევასშობას. წვრილ ვაჭრობას ხალხის მომსახურებასა და მოხმარების უზრუნველყოფის ერთგვარ საშუალებად თვლიდა. მეურნეობის ყველაზე საპატიო დარგად მიიჩნევდა მიწათმოქმედებას. ქსენოფონტე ფულის სავაჭრო და სავაზმო კაპიტალად გამოყენების

წინააღმდეგი იყო, იწონებდა ფულის დაგროვებისა და მიმოქცევის ფუნქციას. პლატონის აზრით, „კერძო საკუთრება მხოლოდ შუღლს, გაუმაძღრობასა და ეგოიზმს წარმოშობსო.“ იგი ვაჭრობას არასაპატიო ხელობად მიიჩნევდა, რომელიც მოითხოვს თითქმის თანდაყოლილ გარკვეულ ჩვევებსა და ნიჭს, ამ მხრივ, ათენელებს ვაჭრობაში გამოუსადეგრად თვლიდა. არისტოტელე გამოდიოდა მონურ შრომაზე დამყარებული ნატურალური მეურნეობიდან, იგი ანსხეაუებდა სიმდიდრის ორ სახეს: ეკონომიკას და ქრესტომათიას.

პირველი სასარგებლო ნივთების კრებულია, მეორე – დაგროვებული ფული. მოგვყავს ტეხასის უნივერსიტეტის პროფესორის ლ. ჰენის განმარტება: „პირველი შეიცავს მოთხოვნილებათა დასაკმაყოფილებელ მოხმარებასა და იმ აუცილებელ და სასარგებლო საგნების წარმოებას, რომელთა დაზოგვა და შენახვა შესაძლოა საარსებო ან ბუნებრივ მოთხოვნილებათა დაკმაყოფილებისთვის. მეორე არის გამდიდრების მეცნიერება და იგი ეხება, სიმდიდრეთა შექმნას, სიმდიდრეთა შორის ფულის შოვნისა და გაცვლა გამოცვლის საკითხების მოქცევი“ [27,21]. არისტოტელე თვლის, რომ პირველი სახის სიმდიდრეს საზღვარი აქვს (საზღვარი მოხმარებაა), ხოლო ფულად ფორმაში გამოხატული სიმდიდრე უსაზღვროა. არისტოტელე ქრემატისტიკას მიაკუთვნებდა მსხვილ ვაჭრობას, წვრილ ვაჭრობას

კი – ეკონომიკას. იგი უარყოფდა მევახშეობას, ფულის საშუალებით ფულის კეთებას. ძველ რომში მწვავე ფორმებში გამოვლინდა წინააღმდეგობა მონებსა და მონათმფლობელებს შორის, რამაც ღრმა კვალი დატოვა რომის ეკონომიკური აზროვნების ისტორიაში. კატონი უფროსი მონას მიიჩნევდა მოლაპარაკე იარაღად, რომელსაც შრომის გარდა არავითარი უფლება არ უნდა ჰქონოდა, მათგან მოითხოვდა დღე და ღამ, ყოველთვის, უამინდობის შემთხვევაშიც, მხოლოდ შრომას. ცნობილი მოაზროვნე ვორონი, ისე როგორც კატონი უფროსი, სასაქონლოსთან შედარებით ნატურალურ მეურნეობას მნიშვნელოვან უპირატესობას ანიჭებდა. ისინი უმნიშვნელოვანეს დარგად მიწათმოქმედებას თვლიდნენ, ხოლო ვაჭრობასა და მევახშეობას უარყოფითად აფასებდნენ.

ძველი რომი ვერ ელეოდა მონათმფლობელობას... ქრისტეს ეკლესია „კლდესა ზედა“ აშენდა, მოციქულები პეტრე და პავლე რომში მოღვაწეობდნენ და იქ ეწამნენ. „ანტიკური კულტურა მოკვდა და იგი არასდროს შობილა“. როცა ივლიანე „განდგომილმა“ მონიღომა ძველის გაცოცხლება და ვერ შეძლო, მომაკვდავს უთქვამს: გამარჯვება შენია გალილეელიო. რომის იმპერიის დაშლის შემდეგ გერმანული ტომები შეესია გალიას, ესპანეთსა და ბრიტანეთის კუნძულებს. დაიბერა ძველი. წარმოიშვა ქრისტიანულ-ფეოდალური ევროპა, ყოფითი კულტურა ეფუძნება ქრისტიანულ სამეურნეო ეთიკას.

სამეურნეო საქმიანობა უფალმა აკურთხა. ეკონომიკური საქმიანობის მიზანი, ადამიანის მოთხოვნილებათა დაკმაყოფილება,

დაფუძნებულია ღვთივადღებნილ ზნეობრივ საფუძველზე, რაც სულიერი სრულყოფის გზით ცათა სასუფეველში ადამიანის შესვლას უზრუნველყოფს. ადამიანთა ამქვეყნიური მოთხოვნილებები – მიწიერი სიხარული, შრომა და შრომის შედეგი, სიმდიდრე – სიყვარულს სიკეთესა და სიმართლეს ემსახურება. მაცხოვარმა ადამიანთა მიწიერი მოთხოვნილებებისადმი დამოკიდებულება გამოხატა მის მოხდენილ პირველ სასწაულში გალილეის ქალაქ კანაში, როცა დედამისის თხოვნით, ქორწილში წყალი ღვინოდ გადააქცია. ტიბერიის ზღვის გაღმა იესომ სასწაულებრივად დააპურა ზუთი ათასი მშიერი ადამიანი. დაპურების შემდეგ იესომ მოწაფეებს უთხრა: „მოაგროვეთ მონარჩენი ნატეხები, რომ არაფერი არ დაიკარგოს“ (იოან. 6,12). გენიასარეთის ტბაში უნაყოფო შრომით დამაშვრალ სიმონ-პეტრემ და სხვა მეთევზეებმა უფლის კურთხევით „იმდენი თევზი მოიმწყვდიეს, რომ ბადეები ეხეოდათ“ (ლუკ. 5,6). მართლმადიდებელი თავის ქონებას, რაც ღვთის მიერ არის ბოძებული, უყურებს როგორც სხვებისათვის დახმარების გაწევის საშუალებას. სიმდიდრის კეთილად გამოყენების შესახებ მაცხოვარი გვეუბნება: „ნეტარ არიან მოწყალენი ვინაიდან ისინი შეწყალებულნი იქნებიან“ (მათ. 5,7).

ქრისტიანობის პირველ ორ საუკუნეში დასავლეთელმა ადამიანმა განავითარა მსოფლმხედველობის შეზღუდულობა, წარმოუდგენელი ფანატიზმი და ადამიანის მიერ ყოველგვარი თავისუფალი აზრის გამოვლენისადმი მიუტყეველობა (ინკვიზიცია, ჯვაროსნობა, ერესისა და ერეტიკოსების დევნა-განადგურება). ევროპაში ქრისტიანობის გავრცელებასთან ერთად დასავლეთ აზიასა და ჩრდილოეთ აფრიკაში ფეხი მოიკიდა ისლამმა. ამ ორ კულტურას შორის დაიწყო საკუთრივ ბატონობისათვის ცილობა. ორთაბრძოლაში ევროპამ იმძლავრა, ხმელთაშუა ზღვიდან ისლამი გააძევა. ისლამმა თავის მხრივ ხმელთაშუა ზღვის ცივილიზაცია ჩამოაშორა აზიას.

ეკონომიკური აზრის განვითარებაში დიდი გავლენა მოახდინა კათოლიკურმა ეკლესიამ. ეკონომიკური იდეები აისახა რიპუალურ, ბურგუნდიულ, ბავარიულ, სალიკურ და სხვა კოდექსებში. „კანონიკური სამართლის კრებულის“ მიხედვით, ადამიანთა ურთიერთობის იდეალურ ფორმას წარმოადგენს საერთო საკუთრება, ხოლო კერძო საკუთრება აუცილებელია ადამიანთა სისასტიკის დასასჯელად. გრატიანი ქრისტიანის ღირსებისათვის შესაფერის საქმიანობად მიწათმოქმედებასა და ხელოსნობას თვლიდა, იგი უგულუბელყოფდა ვაჭრობასა და მევახშეობას. იტალიელი ღვთისმეტყვეელი თომა აკვინელი კერძო საკუთრებაში საყოველთაო სიკეთეს ხედავდა, შრომის დანაწილებას, ისეთს როგორც ფუტკრებს აქეთ სკაში. სიმდიდრესა და კერძო საკუთრებაზე უფლებას უყურებდა, როგორც ადამიანური საქმიანობის შედეგს. თომა აკვინელი გამოდიოდა პროდუქტების წარმოებაზე დახარჯული შრომიდან, სამართლიანად

მიიწინააღმდეგებდა ისეთი ფასი, რომელიც გამყიდველს საზოგადოებაში თავისი მდგომარეობის შესაბამის ცხოვრების შესაძლებლობას მისცემდა.

მეთერთმეტე საუკუნეში ევროპის რელიგიური ცხოვრების უმთავრეს მოვლენად ითვლება პაპიზმის გამარჯვება და აღზევება ხელისუფლებაზე. რომი ყალიბდება მსოფლიო მბრძანებლად. პაპის მოწოდებით ევროპის ხალხები იღებენ მახვილსა და ჯვარს და იბრძვიან მათ წინააღმდეგ, ვისაც პაპი თავის მტრად დაასახელებდა. პაპისტების ერთი სიტყვით იწყებოდა და მთავრდებოდა ომები, ემზობოდნენ მეფეები და იმპერატორები. 1302 წელს პაპი ბონიფაციუს VIII ერთ-ერთ თავის ბულაში წერს: „ჩვენ ასევე ვაცხადებთ, რომ წმ. სამოციქულო ტახტი და რომის პირველი იერარქი არის მთელი მსოფლიოს წინამძღოლობის მქონე და რომის პირველი იერარქი არის მოციქულ პეტრეს მემკვიდრე, მოციქულთა მთავარი, ქრისტეს მოადგილე დედამიწაზე, ყველა ეკლესიათა წინამძღოლი და ყველა ქრისტიანის მამა და მასწავლებელი“ [28,2]. 1204 წელს კონსტანტინოპოლის დაპყრობისას პაპისტების მიერ ჯვაროსნებმა ცეცხლს და მახვილს მისცეს კონსტანტინოპოლი; ცემდნენ და მუსრს ავლებდნენ მართლმადიდებელ ბერძნებს განურჩევლად სქესისა, წოდებისა და ასაკისა. წმინდა სოფიის ტაძარში „კეთილშობილმა რაინდებმა დაჩეხეს და ერთმანეთში გაინაწილეს ოქროთი და ძვირფასი ქვებით ჩამოსხმული წმინდა სოფიის ტაძრის წმინდა საკურთხეველი. 1278 წელს პაპისტები შეიჭრნენ ათონის მთაზე. ათონის ივერთა ქართულ მონასტერში ყველა მოხუცებული ბერი ყელზე თოკით ქვამოკიდებული ზღვაში ჩაასრჩვეს, ხოლო ახალგაზრდა ბერები იტალიაში მონებად გაყიდეს. 1623 წლის 23 ნოემბერს საშინელი კაცთმოძულება გამოავლინა კათოლიკე ეპისკოპოსმა იოსაფატ კუნცევიჩმა. მან ვიტებსკსა და პოლოცკში ამოათხრევინა მიცვალებულ მართლმადიდებელთა ცხედრები და ძაღლებს შეაჭამა. აღმოფოთებულმა ხალხმა იგი მოკლა, რომის პაპმა ამასთან დაკავშირებით სიგიზმუნდ მესამეს მისწერა: „წყეულიმც იყოს ის, ვინც თავის მახვილს სისხლისღვრისგან დააკავებს“. რომის პაპმა იოსაფატ კუნცევიჩი წმინდანად შერაცხა და წმინდა პეტრეს ბაზილიკაში დაასაფლავა. 1926 და 1928 წლებში მოსკოვში ბოლშევიკებთან ხელშეკრულების („კონტრაქტი“) დასადებად მართლმადიდებლობის დევნასა და კათოლიციზმის გაძლიერებაზე ჩამოსული იყო ვატიკანის აღმოსავლეთ კათოლიკური პროპაგანდის ხელმძღვანელი, პაპის პრელატი მიშელ დერბინი. მათი აზრით, ბოლშევიზმი ანადგურებს სამღვდელოებას, ბილწავს ტაძრებსა და სიწმინდეებს და ეს არის არარელიგიური ბოლშევიზმის რელიგიური მისია, რითაც იგი მოამზადებს „სუფთა მაგიდას“ კათოლიციზმისათვის [29,5]. 1922 წლის 10 აპრილიდან 19 მაისამდე გენუაში ეკონომიკურ და ფინანსურ საკითხებზე მიძღვნილ საერთაშორისო კონფერენციის დელეგატებს საქართველოს კათოლიკოს-პატრიარქმა უწმინდესმა და უნეტარესმა

ამბროსიმ (ხელაია) მოწოდება გაუგზავნა. მოწოდებაში ნათქვამი იყო რომ ქართველმა ერმა სხვათა დაუნძარებლად, უკარნახოდ უნდა გამონახოს ისეთი ფორმები სოციალურ-პოლიტიკური ცხოვრებისა, როგორც მის ფსიქიკას, სულისკვეთებას, ზნე-ჩვეულებასა და ეროვნულ კულტურას შეესაბამება.

სიმბტომატურია, რომ ევროცენტრისტული კაპიტალისტური ცივილიზაციის ფორმირების დასაწყისი დაემთხვა დიდ გეოგრაფიულ აღმოჩენათა ეპოქას. ევროპელმა ზღვაოსნებმა როგორც კი გაითვართოვეს გეოგრაფიული თვალსაწიერი აფრიკაში, აზიასა და ამერიკაში, შეჰქონდათ თავისი ფასეულობანი, ტრადიციები, ჩვევები, ხელსაწყოები, დანადგარები, ცხოვრების წესი და თვით ინდოევროპული სული. ჰეგელის გამოთქმით, ევროპელისათვის დედამიწა გახდა მრგვალი. ინგლისელებმა, ფრანგებმა, ესპანელებმა, პოლანდიელებმა დასახლდნენ თუ არა ჩრდილოეთ და სამხრეთ ამერიკის და ავსტრალიის ევრეთწოდებულ „თავისუფალ მიწებზე“, სათავე დაუდეს ახალი ერების და ევროპიდული ნაზავი ეროვნული სახელმწიფოების ფორმირების საწყისს. ევროპული სახელმწიფოები ერთი მეორის მიყოლებით იწყებდნენ ზღვისპირა ტერიტორიების დაპყრობას, რაც მათ თავიანთი ძალაუფლებისა და სიმდიდრის გაზრდის საშუალებას აძლევდა და ისინი თანდათანობით ქმნიდნენ დიდ კოლონიურ იმპერიებს. ეს პროცესი მკვიდრდებოდა და ხელმძღვანელობდა მერკალტილიზმის დოქტრინით, რომლის საყრდენი ელემენტი იყო ეკონომიკის სახელმწიფო რეგულირების პრინციპი. ძველი ევროპული იმპერიალიზმის განვითარების შემობრუნების პუნქტს წარმოადგენდა 1776 წელი, როცა ამერიკის შეერთებულმა შტატებმა გამოაცხადა დამოუკიდებლობის დეკლარაცია და დიდმა ბრიტანეთმა ჩრდილოეთ ამერიკის კონტინენტზე დაკარგა თავისი კოლონიების დიდი ნაწილი. ამ დროს (1776 წელს) გამოჩნდა ადამ სმიტის ნაშრომი „ხალხთა სიმდიდრე“, რომელშიც დასაბუთდა თეზისი იმის შესახებ, რომ ეროვნული რომელიმე ქვეყნის სიმდიდრე დამოკიდებულია არა ოქროსა და ვერცხლზე არამედ საქონლის სიმრავლეზე, რომელმაც უნდა დააკმაყოფილოს თავისი მოსახლეობა. ადამ სმიტის მიხედვით, ვაჭრობის მიზანია საქონლის არა დაგროვება, არამედ შრომის საერთაშორისო დანაწილება. ამიტომ, საგარეო ვაჭრობის მონოპოლისტური რეგულირება თავისი არსით მანკიერია. იგი ამტკიცებდა, რომ უფრო ეფექტურია თავისუფალი კონკურენციისა და თავისუფალი ვაჭრობის პოლიტიკა.

კაპიტალიზმი თავდაპირველად წარმოადგენდა ინტერნაციონალურ ფენომენს, ვინაიდან კაპიტალი არასოდეს არ მიიჩნეოდა ეროვნულ საზღვრებს. კაპიტალისტური და საბაზრო ეკონომიკური ურთიერთობები ევროპიდან და ჩრდილოეთ ამერიკიდან გავრცელდა ყველა ქვეყანასა და რეგიონში. მსოფლიოში ქვეყნების დონეზე მატერიალურ ფასეულობათა განაწილებისა და გადაანაწილების მექანიზმი რეგუ-

ლიორდება საკუთრების უფლებითა და განკარგვის შესაძლებლობებით, ამასთანავე მესაკუთრეთა ურთიერთკონკურენციით. იდეა, რომლის მიხედვითაც ერთი ქვეყნის მოქალაქეს უნდა ჰქონდეს საკუთრების განკარგვის უფლება ეროვნული ქვეყნის საზღვრებს გარეთ, არის თანამედროვე მსოფლიოს რადიკალურად ახალი თავისებურება. ტრანსნაციონალური კომპანიების მოქმედების სფეროს გაფართოებამ და კაპიტალის მოძრაობამ წაშალა სახელმწიფოს შორის ეკონომიკური საზღვრები. ფუნქციონირებს საერთაშორისო სავალუტო ფონდი, მსოფლიო ბანკი და სხვა საერთაშორისო ორგანიზაციები და ინსტიტუტები. საერთაშორისო სავალუტო ფონდი, რომელიც აერთიანებდა 35 სახელმწიფოს და იყო ამ ფონდის დამფუძნებელი, გადაიქცა მსოფლიო ეკონომიკის მომცველად.

მსოფლიო ბატონობისა და მსოფლიო წესრიგის იდეა ინდოევროპული ადამიანის წიაღში ღვივდებოდა.

საბერძნეთში ანტიკური პოლისის კრიზისმა და ალექსანდრე მაკედონელის სახელმწიფოს შექმნამ გააღვივა კოსმოპოლიტური შეხედულებები. ფეოდალიზმის ეპოქაში კოსმოპოლიტური ტენდენციების მატარებლად გამოდიოდა კათოლიკური ეკლესია. აღორძინების ეპოქაში მსოფლიო მოქალაქეობის იდეა მიმართული იყო ფეოდალური დაქუცმაცების წინააღმდეგ. განმანათლებლობის ეპოქაში მსოფლიო მოქალაქეობის აბსტრაქტულ-ჰუმანური მრწამსი გამოხატავდა ფეოდალური შეზღუდულობისაგან ინდივიდის განთავისუფლების იდეას. გერმანიაში პატრიკულარული „პატრიოტიზმი“ და აზნაურული დესპოტიზმის საპირისპიროდ მსოფლიო მოქალაქეობის იდეებს ანვითარებდნენ ი. ვ. გოეთე, ი. კანტი, ი. ვ. ფიხტე, ფ. შილერი თავისებურ პატრიოტულ იდეებთან ერთად. რენესანსის ეპოქისა და ჰუმანიზმის იდეის გავრცელებამ ნაწილობრივ ჩააქრო რელიგიური მიუტკეველობა, მაგრამ ამით არ დაშრეტილა დასავლელი ადამიანის ენერჯია. კოსმოპოლიტიზმი ჰუმანური იდეების ბურუსში გახვეული ევროპელი ადამიანის ეგოიზმია, იგი ჩანასახშივე გულისხმობდა ევროპელისა და ევროპული რასის მსოფლიო ბატონობისაკენ სწრაფვას. ბურჟუაზიული კოსმოპოლიტიზმი გამოხატავს კაპიტალის ბიუჯეტს, იგი მიილტვის მოგებისაკენ. მსოფლიო ბაზრის ექსპლოატაციის გზით ბურჟუაზიამ ყველა ქვეყნის წარმოება და მოხმარება აქცია კოსმოპოლიტურად [39,427].

მეცნიერების, ტექნიკის და ხელოვნების განვითარებამ ევროპელის მჭიდვარ ენერჯიის ნაწილი შთანთქა, ნაწილი კი წარმართა პოლიტიკური და სოციალური საკითხების გადასაჭრელად, რაც გამოიხატა რევოლუციებსა და ომებში. მიხაკო წერეთელი წერს: „დასავლეთ ევროპის ერთა ჯიშები ძლიერ ვნებულია მრავალ ომთა და რევოლუციათაგან. აქ დღეს საფრთხეშია მთელი შემოქმედებითი ნიჭის მქონე რეზერვი ადამიანთა. ევროპელის სულიც დასნეულებულია. ტექნიკის გარდა არავითარი გენიოსურის შექმნა მას აღარ

ძალუმს, არამედ მრავლად ყოველივე გადაგვარებულისა და გადარეულისა. იგი თავისი დაუძღურებით „ევრაზიის“ მიერ შთანთქმის საფრთხის წინაშე დგას. შთანთქმის იგი, მაშინ მის კულტურას სულ სხვა სახე მიეცემა შექმნილი შერეულ ახალ ჯიშთაგან. სულ სხვა ჯიშები სულ სხვა კულტურას შექმნიან, განსხვავებულს ევროპული ან ევროპა-ევრატიულ კულტურისაგან. ევროპის ერებმა „მეზობლის წარდგენის“ პოლიტიკით ურთიერთი გაასაბყრეს“ [26,282]. 1943 წელს ნოე ჟორდანიას წერდა: „ამ ევროპიდან არაფერი აქვს დანარჩენ ქვეყნებს მისაღები და მისაბაძი. პირიქით, მისი ვალია თავი დაიცვას ამ მოძალადისაგან, არ შეითვისოს მისი უარყოფითი მხარეები, არ გაყვეს მის დღევანდელ გზას და არ გაათაოს მისებურად-დაცემით და გადაგვარებით“ [31,389]. ევროპა თავის მტაცებლურ, კოლონიურ პოლიტიკას „ცივილიზაციის“, „ქრისტიანობისა“ და „კულტურის“ სახელით ამართლებდა. ნაპოლეონი ესპანეთში, იტალიასა და ეგვიპტეში ლაშქრობებს რევოლუციის სახელით აწარმოებდა; მუსოლინი ფაშისტური იდეოლოგიის ფორმირებისას ეყრდნობოდა იტალიაში საყოველთაოდ მიღებულ რელიგიურ (კათოლიციზმი) და სეკულარულ (ინდივიდუალიზმი, იმპერიალიზმი) სწავლებას. ჰიტლერული აგრესია რასისტულ თეორიას ემყარებოდა, პანგერმანიზმს თეორიულად აფუძნებდნენ არა მხოლოდ გერმანელი ისტორიკოსები, არამედ ანტროპოლოგები, ლინგვისტები, მწერლები და ჟურნალისტები. ინგლისელი სოციოლოგი, რენეგატი ჰუსტონ სტიუარტ ჩემბერლენის კონცეფციით, არიულ რასად ითვლებიან: რომაელები, ბერძნები, ინდოელები, ირანელები, გერმანელები. ხოლო „დაბალ, უნიჭო“ ხალხს მიეკუთვნება ჩინელები, არაბები, ებრაელები, იაპონელები და იტალიელები. ჩემბერლენი გერმანელების მიღწევად მიიჩნევს ყოველივე იმას, რაც ორი ათასი წლის მანძილზე კაცობრიობას ევროპაში თვალსაჩინოდ შეუქმნია. რატცელის, ჩელენის, ჰაუსპოფერის გეოპოლიტიკური, გიუნტერის რასობრივი სწავლება და გ. გრომმის ნეომალთუსიანური თეორია საფუძვლად დაედო ჰიტლერის წიგნს „მანი კამფს“, რაც ფაშისტური სახელმწიფოს ოფიციალურ დოქტრინად იქცა.

„წმინდა კავშირის“ სახით, ავსტრიის, პრუსიისა და რუსეთის ეგიდით ევროპის ზოგი ქვეყანა გაერთიანდა 1815 წელს. და დაიშალა 1830 წელს. პირველი მსოფლიო ომის დასასრულს, 1923 წელს ავსტრიელმა გრაფმა რიჰარდ ნიკოლას კულდენჰოვე კალეგრიმ ჩამოაყალიბა „ევროპული მოძრაობა“, სადაც მოღვაწეობდნენ უინსტონ ჩერჩილი, ედუარდ ბენეში, ალბერტ აინშტაინი, თომას მანი, ბერნარდ შოუ, მიგელ დე უნამუნო და სხვანი. „ევროპული მოძრაობის“ დავალებით შოტლანდიური რიტუალის ფრანკმასონი იოზეფ როტინგერი 1949 წელს აყალიბებს „ევროპის გაერთიანების ამერიკის კომიტეტს“, რომლის თავმჯდომარე გახდა უილიამ დონოვანი ხოლო

მოადგილე – მოტლანდიური რიტუალის მასონი ალენ დალესი. 1952 წელს შეიქმნა არაფორმალური გაერთიანება „ბირდელბერგის კლუბი“. კლუბის სხდომებში მონაწილეობდნენ ნიქსონისა და ფორდის დროს აშშ-ის სახელმწიფო მდივანი ჰენრი კისინჯერი, ი. ლუისი-ნატოს გენერალური მდივანი, დ. როკფელერი, ე. დე როტშილდი. ასეთივე ტიპის გაერთიანება არასამთავრობო ორგანიზაცია „ტრილატერალური კომისია“ („სამშხრივი კომისია“), რომლის შემადგენლობაში 14 ქვეყნის 339 წარმომადგენელია. ამ კომისიის შეზღვევა იღუა დევიდ როკფელერს ეკუთვნის, მისი აქტიური მხარდაჭერი იყო ზბიგნეე ბუჟინსკი, რომელიც ჰენრი კისინჯერთან ერთად ხელმძღვანელობს ებრაულ მასონურ ლოჟას-„ბნაი ბრიტს“. ამ პროცესებთან უშუალო კავშირში 1957 წელს ჩატარდა 12 სახელმწიფოს თათბირი. იმხანად ჩაეყარა საფუძველი ევროპის საბჭოს და ევროპის პარლამენტის შექმნას, ხოლო 1986 წელს პარიზში მოხდა საბოლოო აქტის რატიფიკაცია. „ერთიანი ევროპის“ იდეის ერთ-ერთი წარმმართველი ძალაა მსოფლიოს სწავლულთა 1968 წელს დაფუძნებული მასონური გაერთიანება „რომის კლუბი“, რომელშიც გაერთიანებულია 57 ქვეყნის წარმომადგენლები. „ერთიანი ზეეროვნული ინდუსტრიული ევროპის“ იდეას ქადაგებს გერმანელი ანტროპოლოგი კ. ბურგჰარდტი. ვენის ლიბერალთა კლუბის პრეზიდენტი, დოქტორი ჰერბერტ კრაუზე ამბობს: „ევროპის ახალი პოლიტიკის ჭეშმარიტ მიზნად მესახება დიდი ევროპული სახელმწიფოს შექმნა, რამეთუ მაშინ ათასობით დასავლელი ბიზნესმენი შეძლებს დამკვიდრებას ნედლეულით, კვალიფიციური მუშახელით მდიდარ აღმოსავლეთში“ [34,59].

ევროპაში ინტეგრაციული პროცესების შესახებ პოლიტიკოსთა განსხვავებული მოსაზრებები არსებობს. ბრიტანეთის ექსპრემიერის მარგარეტ ტეტჩერის აზრით, „დიდმა ბრიტანეთმა აუცილებლად უნდა დატოვოს ევროკავშირი და თანაც სასწრაფოდ, ევროკავშირში შესვლა დიდი ბრიტანეთისათვის დამანგრეველი იყო, ამასთან არანაირი სიკეთე არ მოუტანია“ [35,62]. „მსოფლიო მოქალაქეობის იდეოლოგია“ შინაარსობრივად იცვლებოდა კონკრეტულ-ისტორიული პირობების შეცვლასთან დაკავშირებით. კოსმოპოლიტიზმი მოიცავს პოლიტიკურ, ეკონომიკურ და სამართლის სფეროებს. კოსმოპოლიტიური პროგრამები მიზნად ისახევენ მსოფლიო პოლიტიკურ ინტეგრაციას, მართვადი მსოფლიო კაპიტალისტური ეკონომიკის პროექტების შექმნასა და საერთაშორისო სამართალსუბიექტად აღიარების აუცილებლობას. წამოყენებულია მსოფლიო სახელმწიფოს ან მსოფლიო ფედერაციის შექმნის იდეა. კოსმოპოლიტიზმის მიხედვით, ეროვნულ-სახელმწიფოებრივი საზღვრები ხელს უშლის მეცნიერების, ტექნიკისა და ეკონომიკის შემდგომ სწრაფ განვითარებას. კოსმოპოლიტიზმი მოძველებულად მიიჩნევა ეროვნულ პატრიოტიზმს, დიდ საფრთხეს უქმნის უძველესი ერების ტრადიციებსა და კულტურას.

კოსმოპოლიტიზმი შეუძლებელი უაზრობაა, ვინაიდან ერთფეროვნება ბუნების საწინააღმდეგოა. შეუძლებლობასთან ერთად ასეთი ერთობაც სასურველი არ არის, მოსაწყენია, ვინაიდან იგი ადამიანის შემოქმედების სასიკვდილო განაჩენია. კოსმოპოლიტიზმს ეკონომიკური წესრიგის მხრივაც საფუძველი არა აქვს, რადგანაც ეკონომიკური განვითარება თითოეულ ერთა ინდივიდუალობის განვითარებისაკენ არის მიმართული და არა საკაცობრიო კრის შექმნისაკენ. ბერლინის უნივერსიტეტის პროფესორი მიხაკო წერეთელი წერდა: „კაცობრიობა არამც თუ დღეს არ არსებობს, როგორც ერთი საზოგადოება, არამედ მომავალშიც შეუძლებელია მისი არსებობა კოსმოპოლიტიზმის ფორმით, და თუ შეგვიძლია მომავალში კაცობრიობის ორგანიზაციაზე ვიფიქროთ, ეს ორგანიზაცია კოსმოპოლისი კი არ იქნება, არამედ ცალკე „პოლისთა“ კავშირი, თავისუფალი კავშირი სრულის ინდივიდუალობის მქონე საზოგადოებათა – ინტერნაციონალი. მაგრამ უბედურებაც ის არის, რომ ბევრ სოციალისტს ვერც გამოურკვევია, რა არის ცნება კოსმოპოლიტიზმისა და ინტერნაციონალიზმისა და ხშირად ერთმანეთში აღრევენ ამ ორ სრულიად ურთი-ერთის მოწინააღმდეგე ცნებასა“

[26,132]. ადრეულ ეპოქებში სხვადასხვა რელიგიები, სახელდობრ ქრისტიანობა, ასრულებდა საზოგადოებრივი ყოფის მომწესრიგებლის, მასში ჰარმონიულობის შემტანის როლს. ამიტომ იყო, რომ საზოგადოების განვითარების ჰუმანური კონცეფციები მნიშვნელოვნად ვერ დასცილდა ქრისტეს მცნებათა და ნეტარებათა მოძღვრებას. აქედან გამომდინარე ისიც ადვილად ასახსნელი ხდება, თუ რატომ ვერ იტანდა ბოლშევიზმი რელიგიას, კერძოდ, ქრისტიანობის არსებობას. მას თვითონ სურდა ამქვეყნიური სიკეთის ფუძემდებელი მოძღვრების იმიჯის მისაკუთრება.

„ერთიანი მსოფლიო მთავრობის“ შექმნით „მსოფლიო წესრიგის“ მომტანად ისახება მასონური მოძრაობა, რომლის წარმოშობაზეც კამათობენ. ერთნი ლაპარაკობენ, რომ იგი წარმოიშვა ქრისტესშობის შემდეგ პირველ საუკუნეში, სხვები კი მეექვსე, მეთერთმეტე და ბოლოს, მეჩვიდმეტე ასწლეულს მიიჩნევენ. ფრანკმასონობა უარყოფდა ეკლესიის დოგმატიკას, მაგრამ უშვებდა ყველა რელიგიის აღმსარებლობას. თავიანთ სწავლებასა და რიტუალში შეიტანეს ქრისტიანული, იუდაიზმის და სხვა რელიგიების ელემენტები. ფეოდალური სახელმწიფოსა და ოფიციალური ეკლესიის საპირისპიროდ მასონები ცდილობდნენ შეექმნათ მსოფლიო საიდუმლო ორგანიზაცია კაცობრიობის ერთიან რელიგიურ მშვიდობიან სამშო კავშირში. მასონურ ერთეულებში იყვნენ: პრუსიელი (ფრიდრიხ მეორე, ფრიდრიხ მესამე), ინგლისელი (გიორგი მეოთხე ედუარდ მეშვიდე, ედუარდ მერვე), შვედი (გუსტავ მესამე) მეფეები; ამერიკელი პრეზიდენტები (ჯ. ვაშინგტონიდან გ. ტრუმენამდე), სახელმწიფო მოღვაწეები: ბ. ფრანკლინი, უ. ჩერჩილი; მრავალი ფილოსოფოსი და

მწერალი (გ. ლესინგი, ვოლტერი, ი. ფიხტე ი. გოეთე, კ. ვილანდი, ი. პერდერი და სხვა). 1960 წელს მასონურ ლოჟებში გაერთიანებული იყო რვა მილიონი ადამიანი, აქედან ექვსი მილიონი ინგლისსა და ამერიკაში. მასონთა ფინანსურ ოლიგარქებს მსოფლიო ეკონომიკის მართვის საუკეთესო საშუალებად მარქსისტული მოდელი მიაჩნიათ. რაღფ ეფერსონის წიგნში „უხილავი მარჯვენა“ დაიბეჭდა მასონთა ბილდენბერგული დაჯგუფების აქტიური წევრის ზბიგნევ ბუეზინსკის სიტყვა, სადაც ამბობს: „მარქსიზმი თავის შინაგან პასიურ ბუნებაზე ადამიანის გამარჯვებაა. ეს არის გამარჯვება გონიერებისა რწმენაზე მარქსიზმი კაცობრიობის პროგრესის განხორციელების მექანიზმია. თანამედროვე სინამდვილის წვდომის საუკეთესო საშუალებაა. კომუნიზმის სახით საზოგადოებრივ ღონეზე გავრცობილი მარქსიზმი კაცობრიობის უდიდესი მიღწევაა.“ მიიჩნევენ, რომ ჰოლანდიის ბურჟუაზიულ-პროტესტანტული რევოლუცია, ინგლისის პურიტანული ამბოხი, საფრანგეთის რევოლუცია და მონარქიის წინააღმდეგ მიმართული ყველა გადატრიალება მეცხრამეტე-მეოცე საუკუნეში მასონების მიერ იყო ინსპირირებული. „თავისუფლება, თანასწორობა, ძმობის“ დევიზის მიღმა იმალებოდა ანტიქრისტიანული იდეები. მასონთა წრეებს ეკუთვნოდნენ მარქსი, ენგელსი, სოცინტერნის სხვა ლიდერები ევროპასა და რუსეთში. მათ შექმნეს „საექსპერიმენტო ათეისტური სახელმწიფო“ - საბჭოთა კავშირი. მასონური ორგანიზაციის აქტიური წევრები იყვნენ: ლენინი, ტროცკი, სვერდლოვი, როზა ლუქსემბურგი, ზინოვიევი და სხვები.

აღმოსავლეთთან გეოპოლიტიკურ დუელში დასავლეთის საბოლოო გამარჯვებამდე გეოპოლიტიკაში წარმოიშვა ახალი თეორია-მონდიალიზმი (ფრან. mond-მშვიდობა) - „ახალი მსოფლიო წესრიგის“ დოქტრინა. იგი ამერიკელმა პოლიტიკოსებმა შეიმუშავეს მეოცე საუკუნის სამოცდაათიან წლებში, რომელიც პირველად 1991 წელს სპარსეთის ყურეში აშშ პრეზიდენტმა ჯორჯ ბუშმა გამოიყენა მონდიალიზმი პლანეტარული ინტელიგენციის გარდაუვალობას ამტკიცებს, რაც მრავალსახელმწიფოებრიობიდან, მრავალეროვნულობიდან „მსოფლიო უნიფორმაში“ გადასვლას გულისხმობს. გლობალიზაციის ამ თეორიის უნიფიცირებული წესები ოპტიმალურად შეესაბამება ამერიკის შეერთებული შტატების ხალხის პოლიტიკურ და ეკონომიკურ ცხოვრებას, ისტორიულ გამოცდილებას, კულტურასა და მენტალიტეტს.

ნიკოლოზ ბოგოლოზოვი წიგნში „XX საუკუნის საიდუმლო ორგანიზაციები“ ცნობილ მკვლევრებზე დაყრდნობით ასკვნის, რომ ფინანსურ ოლიგარქთა ფინანსური და ეკონომიკური მიზნები მჭიდროდაა დაკავშირებული გეოპოლიტიკასთან. მაგალითად, სათბობის ან სხვა რესურსების რეალიზაციის გეგმის შესასრულებლად ამა თუ იმ გეოპოლიტიკურ ზონაში უახლესი ტექნოლოგიებით იწვევენ მნიშვნელოვან კლიმატურ ცვლილებებს - შემოდგომასა და

გაზაფხულზე უეცარ აციებას, ჭარბნალექიანობას, სეტყვას, გვალვას და წყალდიდობას. მასონები ბიორესურსების დაზოგვას ეკოლოგიური და დემოგრაფიული „მშვიდობიანი“ გზით „რეგულირებაში“ ხელავენ, რასაც ოჯახის ინსტიტუტის რღვევით და ჩასახვის საწინააღმდეგო საშუალებათა პროპაგანდით აღწევენ. ქრისტიანული ესქატოლოგიის მიხედვით, მსოფლიო მთავრობის მეთაური და მსოფლიო ხელი-სუფალი ანტიქრისტია. ამიტომ, მასონთა „ყველაზე სერიოზული მოწინააღმდეგე დღევანდელ ეტაპზე მართლმადიდებლობაა“. საბჭოთა კავშირის დამლასთან დაკავშირებით ცნობილია ზბიგნეე ბუჟინსკის შემდეგი ფრთიანი გამოხატულება: „მას შემდეგ, როცა კომუნისში დავამარცხეთ, ჩვენი უპირველესი მტერია მართლმადიდებლობა“ [34,28]. მას მართლმადიდებლური სამყარო, დასავლური დემოკრატიის, დასავლური ფასეულობების უმთავრეს საფრთხედ მიაჩნია.

მასონობა ჰეგემონისტური სიონიზმის პირმშოა. სიონიზმისა და მასონობის მიზანია ერთიანი მსოფლიო მთავრობის შექმნა. სიონიზმი იუდეველთა პოლიტიკური დოქტრინაა, რომელიც მეორე მსოფლიო ომის შემდგომ პერიოდში გააქტიურებით ხასიათდება. 1970 წელს მიქაელ ზელცერი წერდა: „სიონიზმი ეს რთული მოვლენაა, რომელიც სწორად ესმის მის კრიტიკოსთა მხოლოდ მცირე ნაწილს, არასწორად კი მომხრეთა მნიშვნელოვან ნაწილს“ [36,19]. სიონიზმი ჩამოყალიბდა მეცხრამეტე საუკუნის მიწურულში, როგორც კაპიტალისტურ ეკონომიკურ სისტემაში წამყვანი მდგომარეობის დაკავებისათვის ებრაული ბურჟუაზიის ბრძოლის შედეგი. სიონიზმის პირველი პოლიტიკური ლიდერი იყო თეოდორ ჰერცლი (1860–1904) ავსტრიელი ჟურნალისტი. იუდაიზმის რელიგიურ-ეროვნულ დოქტრინას წარმოადგენს დებულება ებრაელთა „ღვთიერჩეულობის“ შესახებ. სიონისტური იდეოლოგიის ფილოსოფიური, თეორიული საფუძვლები იუდაიზმშია, რომლის მიხედვითაც ყველა ებრაელი, ენისა და საცხოვრისის განსხვავების მიუხედავად, წარმოადგენს „ერთიან სხეულსა და ერთიან სულს“. თეოდორ ჰერცლისა და რაბინ ფიშმანის მიხედვით, „დიდი ისრაელის ტერიტორია მოიცავს თანამედროვე საზღვრებში ეგვიპტის მარჯვენა ნაპირს ნილოსსა და წითელ ზღვას შორის, სინის ნახევარკუნძულს, მთელ იორდანიას, ლიბანს, სირიას, ერაყის დიდ ნაწილს სპარსეთის ყურეში გასვლით, აგრეთვე, საუდის არაბეთის მთელ დასავლეთს“ [37,101-102].

მსოფლიო სიონისტური ორგანიზაციის აღმასრულებელი ორგანოს რეზიდენციები ნიუ-იორკსა და იერუსალიმში იმყოფება. სიონისტების შესაძლებლობა აშშ-სა და დასავლეთის ქვეყნებში დამოკიდებულობა იმაზე, თუ რამდენად ემთხვევა სიონიზმის მიზნები ამ ქვეყნების მიზნებს. ვაშინგტონი თავისთავად ისრაელში ხელავს თავის მთავარ სტრატეგიულ მოკავშირეს ახლო აღმოსავლეთში. აშშ-ში ექვსმი-

ლიონიანი ებრაელობა ფლობს 4500-ზე მეტ სინაგოგას, სამი ათას სკოლას, ასობით გაზეთსა და ჟურნალს, კინომრეწველობას, რადიოს, კლუბებსა და თეატრებს. ებრაელთა თემის საშუალებით საერთაშორისო სიონიზმს შეუძლია გავლენა მოახდინოს აშშ-ის ხელისუფლების სტრატეგიულ მიმართულებებზე: ეკონომიკურად – ბანკებისა და მონოპოლიების გზით; პოლიტიკურად – სიონისტური ორგანიზაციების საშუალებით და იდეოლოგიურად – მასობრივი ინფორმაციის საშუალებით.

ახალი იუდაისტური რელიგია ემყარება თორას, ანუ „მოსეს ხუთწიგნეულს, წინასწარმეტყველთა წიგნებს, თორას რაბინისტულ კომენტარებს (თალმუდები) და რაბინთა ოკულტურ-მისტიკურ მოძღვრებას (კაბალა). ლეთისმეტყველები და რელიგიის ისტორიკოსები იუდაურ რელიგიას მიიჩნევენ განსაკუთრებულ ეროვნულ რელიგიად, რომელმაც თითქოს განახორციელა უმაღლესი არსების ნება და რომელშიც დასრულდა ებრაელი ხალხის სულიერი კულტურა. იუდაიზმი გამოცხადების რელიგიად მიიჩნევა, მისი რწმენა ებრაელი ხალხის სულის სიღრმეში ყალიბდება, რაბინები ცდილობენ დაარწმუნონ ებრაელები, რომ იუდაიზმი თითქოს მათი ფსიქიკის მარადიული ატრიბუტია, ზოლო სინაგოგა თანამედროვე საზოგადოების ერთადერთი საიმედო დასაყრდენი. იუდეველთაგან ბევრი დღესაც მესიის მოლოდინშია, რომელიც დიდებას მოუტანს ებრაელ ხალხს. ქრისტიანები ამ მესიას ანტიქრისტესთან აიგივებენ. ახლანაჲნ წარმოიშვა მოძრაობა „ებრაელები იესოსათვის“, რომელიც ეყრდნობა იუდაისტურ სწავლებას და ცდილობს ამ აზრთან შეთანხმოს ქრისტეს ის მესია, რომელსაც ებრაელები ელოდნენ [38,1]. გაეროს მონაცემებით, იუდაიზმს 14 მილიონამდე ადამიანი აღიარებს. ებრაელთა თეოსოფიური სისტემა-კაბალა დაფუძნდა პითაგორეზმის, გნოსტიციზმის, ნეოპლატონიზმისა და ოკულტიზმის იდეების ზეგავლენით, რამაც დიდი გავლენა იქონია მასონურ, თეოსოფიურ, ანთროპოსოფიურ და სხვა ოკულტურ სწავლებათა ჩამოყალიბებაზე.

ევროპაში ჩაგვრისა და სასტიკი ექსპლუატაციის პირობებში ახალი შინაარსით ჩნდებოდა ეთიკური კატეგორიები. თუ ადრე ნება, ღირსება, მოვალეობა, უფლება, სამართლიანობა, ბედნიერება და სხვა ეგოისტური რანგის ცნებები იყო, თანდათან ხდებოდა მათი აყვანა იდეოლოგიისა და სამოღვაწეო პოლიტიკის რანგში.

ევროპაში საარსებო საშუალებათა ნაკლებობას, ბუნების უძლევი შვილი - უმადური ადამიანი, ბუნების სიძუნწედ მიიჩნევს და ბუნების უზენაესობაში დაუჭვებელი ქმნის და საკუთრივ კანონებს. თომას რობერტ მალთუსის მტკიცებით, ბუნებამ ადამიანში ჩადო ინსტიქტი, რომელიც მას გაწირავს შიმშილის, სიკვდილისა და მანკიერებათა მსხვერპლად. მალთუსის მიერ ბიოლოგიიდან ნასესხები სახეობათა გადარჩევის კანონის გავრცელება ადამიანთა საზოგადოებაზე

საერთოდ არც მეტი, არც ნაკლები, მკრეხელობაა. ბუნებასთან ანალოგიით, თ. მალთუსი აყალიბებს ადამიანთა საზოგადოებაში მოქმედ კანონს, რომლის ძალითაც მოსახლეობა იზრდება გეომეტრიული პროგრესით, ხოლო საარსებო საშუალებანი - არითმეტიკული პროგრესით. საარსებო საშუალებათა ნელი ტემპით მატებას თ. მალთუსმა საფუძვლად დაუდო ნიადაგის კლებადი ნაყოფიერების პრინციპი. მალთუსამდე 1552 წელს, მისი თანამემამულე უოლტერ რელი „ომის შესახებ ტრაქტატში“ ამტკიცებდა, რომ საკვების ნაკლებობით გამოწვეული მსხვერპლის მიზეზი, თურმე ქვეყანაში ბუნებრივ ნორმაზე მეტი ადამიანის არსებობა ყოფილა; და თითქოს ადამიანთა სიჭარბე იწვევს ომებს. უფრო გვიან, მაგრამ მალთუსამდე, ინგლისელი ჯოზეფ თაუნსენდი 1791 წელს ლონდონში გამოცემულ „დისერტაციაში ღარიბთა კანონების მიზეზის გამო“ ამტკიცებდა, რომ ბუნებამ ადამიანთა საზოგადოებაში ღარიბებს დაუწესა ყველაზე ჭკუჭყიანი და შედარებით სამარცხვინო საქმის შესრულება. ამრიგად, ინგლისელი მკვლდლის თომას რობერტ მალთუსის მცდელობა წარმოეჩინა ხალხთ-მოსახლეობის კანონი, როგორც ბუნების, ბიოლოგიური კანონი, ახალი არ ყოფილა. დემოგრაფიის ისტორიაში გზის გამკვალავად მას ყავდა არა მარტო ინგლისელი უოლტერ რეი და ჯოზეფ თაუნსენდი, არამედ გერმანელი პასტორი იოჰან პეტერ ზიუსმილხი, იგი იკვლევდა ქორწინების, შობადობისა და სიკვდილიანობის მაჩვენებელთა ცვლილებას ბრანდერბურგის, პრუსიის, ინგლისის, პოლანდიისა და შვეციის ოფიციალური მონაცემების მიხედვით. მან გააკეთა დასკვნა, რომ „სუფევს საუკუნო, საყოველთაო, დასრულებული და საოცარი წესრიგი“, ხალხთმოსახლეობაში ცვლილება განისაზღვრება საზოგადოებრივი გარემოს სპეციფიკით [39,7]. მალთუსის მიხედვით, „ხალხთმოსახლეობის კანონს“ შესაძლებელია დავუპირისპირდეთ მხოლოდ შთამომავლობაზე უარის თქმით, ან მინიმალური შობადობით. სხვა მხრივ, სიღარიბის, ავადმყოფობის, ომებში ადამიანთა მსხვერპლის თავიდან აცილება შეუძლებელი ყოფილა. მალთუსამდე და მის შემდეგ მალთუსიანელები, კათოლიკები იქნებოდნენ ისინი თუ ათეისტები, სიღარიბეს მაღალი შობადობით ხსნიდნენ. აშშ-ის თავდაცვის ყოფილი მინისტრი, შემდეგ მსოფლიო ბანკის პრეზიდენტი რობერტ მაკნამარა, აზიისა და აფრიკის ქვეყნებში სიღატაკის აღმოსაფხვრელ ღონისძიებებთან ერთად მოითხოვდა „მოსახლეობის ზრდის შესამცირებლად გაბედული მოქმედების გათვალისწინებას“ [39,70]. ამერიკელი დემოგრაფი ვ. ტომპსონი გარდუვლად მიიჩნევდა მაღალი შობადობის ქვეყნების გამარჯვებას დაბალი შობადობის ქვეყნებთან ბრძოლაში. იგი „მოსახლეობის მღელვარებისა და დაძაბულობის შესასუსტებელ“ ერთადერთ სწორ გზას ხედავდა შობადობაზე კონტროლის დაწესებაში. ამ მიზნის განსახორციელებლად ვ. ტომპსონი ეკონომიკურად ჩამორჩენილ სახელმწიფოებს

სთავაზობდა მძიმე ინდუსტრიის და ძირითადი მომსახურების შესაქმნელად საჭირო საშუალებების ერთი მესამედი გადაეხროდათ შობადობის შეზღუდვის აუცილებლობაში მოსახლეობის დასარწმუნებლად. ეროვნული მრეწველობის განვითარების სანაცვლოდ თურმე ეკონომიკურად ჩამორჩენილ ქვეყნებში უმჯობესი იქნებოდა გამოეგონებინათ ჩასახვის საწინაღმდეგო მარტივი, იაფფასიანი და ეფექტური საშუალებანი [40,175].

მალთუსი და მალთუსიანელები საკუთრივ ადამიანურ კანონებს (ამ შემთხვევაში „ცდა ხალხთმოსახლეობის კანონების შესახებ“) ბუნების კანონის „სამართლიანი მოქმედებით“ ხსნიდნენ. არსებობისათვის სამართლიან ბრძოლაში დამარცხებულ ადამიანებს, იგივე ღარიბებს, თავის გამოკვების უფლება არ ჰქონიათ, დამარცხებულნი, უბრალოდ უნდა წავიდნენ ამ ქვეყნიდან, წინააღმდეგ შემთხვევაში ისინი დაიღუპებიან შიმშილით ან სასიკვდილო ავადმყოფობით.

მალთუსის ხალხთმოსახლეობის თეორიით დაიწყო მეცხრამეტე საუკუნის პესიმიტური ეკონომიკურ მოძღვრებათა ისტორია. პარალელურად საზრდოობს საზოგადოების განვითარების ოპტიმიზმი. ოპტიმიტებს სურდათ ეჩვენებინათ, რომ საზოგადოება ბუნებრივ კანონებს კი არ მიჰყავს ბოროტებისაკენ, არამედ სიკეთისაკენ, თუმცა ზოგჯერ ბოროტების გავლით. კერძო ინტერესები მხოლოდ გარეგნულად ყოფილა ანტაგონისტური, ხოლო არსებითად იგი სოლიდურია პესიმიზმის უკუგდების თეორიების შესაქმნელად. ფრანგი ეკონომისტი, „ლიბერალური სკოლის“ ერთ-ერთი პირველი წარმომადგენლის ჟან ბატისტ სეის ოპტიმიზმი გამოიმჟღავნა ეკონომიკური ლიბერალიზმის საკითხში. თუ მალთუსის პესიმიზმი კაპიტალიზმის პირობებში უმუშევრობის, პაუპერიზმის და სხვათა არსებობას ბუნების კანონებით ხსნიდა, ჟ. ბ. სეის ოპტიმიზმი აცხადებდა, რომ მოთხოვნა-მიწოდებას შორის წონასწორობა მყარდება ავტომატურად, ბაზრის მექანიზმის მეშვეობით. აქვე უნდა აღვნიშნოთ, რომ კაპიტალისტური წარმოების მიზანს წარმოადგენს არა მოხმარება, არამედ მოგების მიღება. მიუხედავად ამისა, ჟ. ბ. სეისის ბაზრის კანონის მიხედვით, კაპიტალიზმის დროს ადგილი აქვს მოთხოვნა-მიწოდებას შორის წონასწორობას და გამორიცხულია ჭარბწარმოების ეკონომიკური კრიზისები.

მეთექვსმეტე საუკუნიდან დაიწყო ჰაბიზმის რელიგიური და ზნეობრივი დაცემა. მისი ძალაუფლება თანდათან საერო ხასიათის ხდებოდა. ამის გამო გერმანიაში იშვა პროტესტანტიზმი — პროტესტი რომის ეპისკოპოსის მიმართ და კერძოდ დანაშაულებრივი ინკვიზიციისა და ინდულგენციების გაყიდვის გამო (ცოდვათა შესანდობი საფასურის გადახდა). თანამედროვე მსოფლიოში პოზიციების გასამყარებლად, მეოცე საუკუნის დასაწყისში, აშშ-სა და დასავლეთ ევროპის პროტესტანტული ეკლესიების ინიციატივით დაიწყო ეკუმენისტური მოძრაობა. ამ მიმართებით, 1910 წელს

ედინბურგში შედგა მსოფლიო მისიონერული კონფერენცია; ხოლო 1948 წელს ამსტერდამში მსოფლიო ეკლესიათა ასამბლეაზე შეიქმნა ეკლესიათა მსოფლიო საბჭო - ეკუმენისტურ მოძრაობაში მონაწილე ეკლესიათა გამართიანებელი და მაკოორდინირებელი ორგანო. გაერთიანებაში შედიან ლუთერანული, რეფორმატორული, პრესვიტერიანული, კონგრეგაციონალისტური, ანგლიკანური, ბაბტისტური, ძველკათოლიკური, მართმადიდებლური ეკლესიები და კვაკერი. 1961 წელს ეკლესიათა მსოფლიო საბჭოში შევიდა რუსული მართლმადიდებლური ეკლესია ხოლო შემდეგ ქართული და სომხური ეკლესიები. ამ საბჭოში რომის კათოლიკურ ეკლესიას თავისი წარმომადგენლობა ჰყავს.

მსოფლიო ტენდენცია რელიგიათა გაერთიანების შესახებ (ეკუმენიზმი), მასობა, სიონიზმი და სექტების გამრავლება-აღზევება პოლიტიკის სფეროს განეკუთვნება. პოლიტიკა საზოგადოების გარედან დაცვის და მისი შიგნით მოწესრიგების უმთავრესი ფორმაა, ეკონომიკა ადამიანთა მოთხოვნილებების დაკმაყოფილების (მოხმარების უზრუნველყოფის) გზით საზოგადოების მოწესრიგების მოვლენა, ეთიკა - ადამიანთა სოციალურ პრაქტიკაში სტიქიურად ფორმირებადი პროცესი, რომელიც თავისთავად მოწესრიგებას გულისხმობს. ჰუმანიზმის ფილოსოფიითა და განმანათლებლობით შემზადებული, ბურჟუაზიის მიერ განხორციელებული ლიბერალიზმი მიზნად ისახავდა აბსოლუტიზმის წინააღმდეგ მიმართული გეგმების განხორციელებას - ეკონომიკის, საზოგადოების და სახელმწიფოს ძირეულ გარდაქმნას. თავისუფლება გაგებული იყო, როგორც ინდივიდის თვითგამორკვევის უფლება, ხოლო თანასწორობის მოთხოვნა, - როგორც ყოველი ადამიანის უფლება მისი ნების თავისუფლებისა. ძმობა-ერთობა გულისხმობდა ყველა ინდივიდის მიკუთვნებას ადამიანთა საერთო წარმომადგენლობასთან. მოქალაქეთა შეუზღუდველი უფლებები წარმოადგენდა ლიბერალური კონსტიტუციის არსს. საზოგადოებრივ ცხოვრებაში, კერძოდ პოლიტიკაში თანამონაწილეობა და კონტროლს დაქვემდებარებული მოღვაწეობის უფლების გარანტია ლიბერალური სახელმწიფოს მორალურ-სამართლებრივი პრინციპი გახდა. ეკონომიკის სფეროში ლიბერალიზმი იღვწის ისეთი სისტემის დასამყარებლად, რომლის უმთავრესი მიზანია დასაქმებისა და საკუთრების მფლობელობის განუსაზღვრელი თავისუფლება. სახელმწიფოს მიერ ყოველგვარი შეზღუდვის გარეშე, ყველა პიროვნებამ საკუთარი ინტერესებიდან გამომდინარე, უნდა განავითაროს ეკონომიკური მოღვაწეობა ისე, როგორც მას მიაჩნია უმჯობესად. თავისუფალი კონკურენცია და მისი შედეგები წარმოდგენილია ჰარმონიული ეკონომიკური წყობილების ბუნებრივ, საუკეთესო კანონად, ისეთ გარემოებად, რომელშიც ყოველგვარი წინააღმდეგობის გარეშე საიმედოდ დაცული

იქნება ინდივიდის თავისუფალი ნება, სამართლიანობა და საზოგადოებრივი პროგრესი.

ლიბერალური იდეები და პროგრამა, რომელიც აბსოლუტიზმთან შედარებით აშკარად პროგრესული იყო, საკმაო წარმატებით ხორციელდებოდა ცალკეულ ევროპულ ქვეყნებში, სხვადასხვა გზით, სხვადასხვა სისრულითა და ტემპებით. მე-19 საუკუნის მეორე ნახევარში როცა ლიბერალური პროგრამა ძირითად შტრიხებში უკვე რეალობად იქცა გერმანიაში, გამოძულავენდა მისი არსებითი ნაკლიც. ლიბერალური პროგრამა, მართლაც, კარგ პირობებს ქმნიდა წარმოების სწრაფი ტემპით განვითარებისათვის, მაგრამ ამასთანავე განავითარებდა ინდივიდუალიზმის უკიდურეს, მახინჯ ფორმებს: სიხარბეს, ეგოიზმს, დაუნდობლობას, სნობიზმს და ა. შ. „ერთობა, ძმობა, თავისუფლება“ იქცა ჰაერში გამოკიდებულ, გაყალბებულ ცნებებად, ხოლო დემოკრატია და სამართლიანობა-შედლებულ უმცირესობათა ხელმისაწვდომ პრივილეგიად. ბურჟუაზიამ თავისი ლიბერალურ-კონსტიტუციური აზროვნებით ვერ შეძლო იმ დასკვნამდე მისვლა, რომ საჭირო იყო საზოგადოებრივი ყოფის სრული დემოკრატიზაცია. ამიტომაც იმთავითვე დაიპირისპირა მან ლიბერალიზმის ლოზუნგებით იმედგაცრუებული ფენები, მოამწიფა მათ შეგნებაში რევოლუციის მოზღენის საჭიროება. ლიბერალიზმი აცხადებდა და აცხადებს: „ჯერ მეწარმეების თავისუფლება, ხოლო შემდეგ (მათი სურვილისამებრ) ზრუნვა სოციალური სამართლიანობისათვის“.

კაპიტალიზმის მამოძრავებელი ძალა და ზნეობრივი კოდექსი, მისი არსებობის წესი და შინაარსი იყო და არის ზღვარგადასული სიხარბე, მომხვეჭელობა - გამდიდრების წყურვილი, რომელიც შეიცავს და ფარავს, თავისი ინტერესების სამსახურში აყენებს კაცთა მოდგმის მიერ შემუშავებულ ყველა სხვა იდეურსა და ზნეობრივ ინტერესებს. ეს ნიშნები, მიუხედავად კაპიტალიზმის გარეგნული მოდერნიზებისა, იყო და რჩება, როგორც მისი ძირითადი, განმსაზღვრელი კომპონენტები. ამისი პრაქტიკული გამოვლინებაა ნედლეულისა და ენერჯის მტაცებლური ექსპლოატაცია. მის განვითარებასთან ერთად ირღვეოდა გარემოს ეკოლოგიური წონასწორობა, ხელშემშლელ პირობად არ ითვლებოდა სახელმწიფო საზღვრები, ინტენსიური ძალისხმევით ხორციელდებოდა ეროვნული კაპიტალის ექსპანსია.

კაპიტალიზმის ეწ. ინტერნაციონალური, ნეოლიბერალურ-მონეტარული მოდელი დაუფარავად იცავს მდიდართა ინტერესებს, რასაც იგი მოხერხებულად ნილბავს ეროვნული პოპულიზმით. დასავლეთის სახელმწიფოთა არსებობის ღერძი, კაპიტალისტური ეკონომიკის სასიცოცხლო სივრცე, შორს სცილდება მათ სახელმწიფო საზღვრებს დიდი ხანია რაც მსოფლიო დაყოფილია მათი „სასიცოცხლო ინტერესებისა“ და „გავლენის სფეროებად“. ამ ქვეყნებში არსებულმა

(მათი გაგებით დემოკრატიულმა) სისტემამ, თანამედროვე კაპიტალიზმში, თავისი „გავლენის სფეროებისადმი“ მიშველი პოლიტიკური დიქტატი შეცვალა უფრო მოქნილი და უფრო ეფექტური ეკონომიკური დიქტატით.

დასავლეთის დემოკრატიის გამომხატველი ეკონომიკური სისტემა - კაპიტალიზმი, ძალზე მატლური ცნებაა და მისი ღირსებები მათუა. დასავლეთის დემოკრატიას უნაკლოდ ვერ მივიჩნევთ, იგი მხოლოდ იმდენადაა საინტერესო, რამდენადაც უნიტარული სისტემის ალტერნატივაა. „მესამე სამყაროში“ შიმშილისა და სიდუხჭირის პასუხისმგებლობა ჩრდილოეთს ეკისრება. განვითარების პოლიტიკა იმპორტული ბარიერების ან არაკონტროლირებადი საკრედიტო განაკვეთის ზრდის მეშვეობით სამხრეთის ქვეყნებს ასევე უფრო მეტს ართმევს, ვიდრე ისინი ღებულობენ დახმარების სახით საერთაშორისო სავალუტო ფონდიდან და მსოფლიო ბანკიდან. კაპიტალიზმისა და სოციალიზმის ოპერირებით დასავლეთ-აღმოსავლეთისათვის საერთო-უნივერსალური რეკომენდაციების დადგენა შეუძლებელია, ვინაიდან დასავლეთის ინდივიდუალიზმი ყოველთვის დიდ უპირატესობას მიანიჭებს კერძო საკუთრებას, ვიდრე აღმოსავლური კოლექტივიზმი. აღმოსავლეთს პოლიტიკის ცხოვრებაში აქცენტი აღებული აქვს ეროვნული სახელმწიფოების შექმნისაკენ, დასავლეთში კი მზარდი მნიშვნელობა ენიჭება ინტერნაციონალურ პროცესებს; აღმოსავლეთი გატაცებულია არარეგულირებადი საბაზრო ურთიერთობებით, მაშინ როცა დასავლეთის ყურადღება მიჰყრობილია საბაზრო ეკონომიკის ნეგატიური შედეგების გასანეიტრალებლად და ახალ გზებს ეძებს მისი ეფექტური და ღინამიური განვითარებისათვის.

მესამე ათასწლეულის კარიბჭესთან აქტიურად მიმდინარეობს გაერთიანებისა და ინტეგრაციის პროცესები, ამასთანავე იზრდება ხალხთა ეროვნული თვითშეგნება. დღეს მსოფლიო დგას კაცობრიობის გადარჩენის დილემის წინაშე „ყველა ყველას წინააღმდეგ“ ბრძოლას, ეგოიზმს, გამდიდრების დაუოკებელ წყურვილს კაცობრიობა მიჰყავს განადგურებისაკენ. მისი წინამძღვრებია: „მესამე სამყაროს“ საოცარი სილატაკე ეკონომიკური და ეკოლოგიური კატასტროფა.

თანამედროვე ეკონომიკური აზროვნება დაკავშირებულია გვიანდელი ფეოდალიზმის პერიოდის სახელმწიფოს ეკონომიკურ პოლიტიკასთან - მერკანტილიზმთან. მერკანტილური დოქტრინის არსებითი დებულება კარგადაა გამოხატული იოჰან იოჰიმ ბეჰერმის გამოანათქვამში: „ყოველთვის უკეთესია საქონელი მიყიდოთ სხვებს, ვიდრე ვიყიდოთ, ვინაიდან პირველ შემთხვევაში მიღებული იქნება განსაზღვრული სარგებლობა, ხოლო მეორეს გარდაუვალი ზარალი მოჰყვება“ [27,47]. მერკანტილისტები სიმდიდრის წყაროს საგარეო ვაჭრობაში ეძებდნენ, ფეოდალურ წყობილებას არაბუნებრივად

აცხადებდნენ და ისეთი საზოგადოების შექმნისაკენ ისწრაფოდნენ, როცა ბუნებრივი კანონები ჭკვიან ადამიანებს შესაძლებლობის თავისუფალი გამოვლინების საშუალებას მისცემდა. „მეტი გაყიდე ნაკლები იყიდე“ რიგ ქვეყნებში აყვანილი იყო სახელმწიფო პოლიტიკის რანგში. ესაბნეთში მკაცრად რეგლამენტირებული იყო ფულადი მიმოქცევა. ოქროსა და ვერცხლის გატანა იკრძალებოდა სიკვდილით დასჯით. პოლიტიკისა და ეკონომიკის დამოკიდებულება ახსნა ანტუან მონკრეტიენმა, რომელმაც პირველმა გამოიყენა ტერმინი „პოლიტიკური ეკონომია“. იგი ვაჭრობას „გამდიდრების უმოკლეს გზად“ თვლიდა, სიმდიდრეს ადარებდა სისხლს, ხოლო მრეწველობას გულს. მონკრეტიენი-კათოლიკური ეკლესიის წინააღმდეგ პროტესტანტების ერთ-ერთი აჯანყების მეთაური, რომლის სიკვდილის შემდეგ სასამართლომ გამოიტანა განაჩენი: ცხედარი დაეწვათ და ფერფლი ქარისთვის გაეტანებინათ - „ტრაქტატში“ ამტკიცებდა, რომ „ადამიანის ბედნიერება სიმდიდრეშია, ხოლო შრომა სიმდიდრის წყაროა“. იგი კაპიტალის დაგროვებას საფრანგეთის განდიდების გზად მიიჩნევდა, ხოლო სავაჭრო მოგებას რისკის კომპენსაციად. „ბუნებრივ სიმდიდრეს“ (პური, ღვინო, მარილი) დიდ მნიშვნელობას ანიჭებდა, სახელმწიფოს სიმდიდრედ მიიჩნევდა არა ოქროსა და ვერცხლს, არამედ საყოფაცხოვრებო ნივთებს [41,393-394]. სახელმწიფო ორგანიზმის გასაჯანსაღებლად და დანაშაულობათა შესამცირებლად საჭიროდ მიიჩნევდა გალატაკებულ ადამიანთა ჩაბმას მრეწველობაში. ა. მონკრეტიენის თქმით, გონიერი მმართველი თავის ქვეშევრდომთა კეთილდღეობაზე უნდა ზრუნავდეს, ვინაიდან ისინი განაპირობებენ სახელმწიფოსა და თვით მის სიმდიდრეს [27,50]. ფრანგულმა მერკანტილიზმმა სამრეწველო მიმართულება მიიღო, რამაც მეჩვიდმეტე საუკუნის საფრანგეთის ეკონომიკის განვითარებაში დიდი როლი ითამაშა. ფრანგული მერკანტილიზმის პერიპეტტიდან პოლიტიკა საზოგადოების გარედან დაცვისა და მის შიგნით მოწესრიგების ფორმაა; ეკონომიკა ადამიანთა მოთხოვნილების დაკმაყოფილების გზით საზოგადოების მოწესრიგების საშუალებაა; ეთიკა - ადამიანთა სოციალურ პრაქტიკაში სტიქიურად ფორმირებადი პროცესი.

ბურჟუაზიული კლასიკური პოლიტიკური ეკონომიის სკოლის ფუძემდებელმა უილიამ პეტმა პირველმა იპოვა საქონლის სახმარ და საცვლელ ღირებულებებს შორის განსხვავება. მისი განმარტებით, „შრომა არის სიმდიდრის მამა და აქტიური პრინციპი, ხოლო მიწა მისი დედა“. იგი შრომასა და ბუნებას თვლის ღირებულების საზომად. ფიზიოკრატული სკოლის წარმომადგენელი ფრანსუა კენეს გაგებით, მიწათმოქმედებაში წარმოებს სახმარ ღირებულებათა ზრდა, მეურნეობის სხვა დარგებში კი სხვადასხვა სახმარ ღირებულებათა შეერთების გზით ახალი სახმარი ღირებულების წარმოქმნა. ფ. კენეს მიხედვით, მიწათმოქმედებასა და სხვა დარგებს შორის განსხვავება

იმით აიხსნება, რომ მიწათმოქმედებაში მუშაობს ბუნება, რის შედეგადაც „იქმნება“ უმთავრესი სახმარი ღირებულება, ხოლო ვინაიდან მეურნეობის სხვა დარგებში ბუნება არ მუშაობს, სახმარი ღირებულებების ზრდას ადგილი არ აქვს. ფიზიოკრატიული შეხედულებები ღრმად გააანალიზა ქართველმა მოაზროვნემ ა. წულუკიძემ, როგორც იგი აღნიშნავს, „ფიზიოკრატიებმა ყველაზე უწინ შეიგნეს ის ჭეშმარიტება, რომ ვაჭრობას არ შეუძლია ახალი ღირებულებების შექმნა, საქონელი სანამ ბაზარში გატანილია, გასაყიდად დამზადებულა, მანამდე აქვს მას შეეხილი ახალი ღირებულება, სწორედ იმ დროს, როდესაც თვით წარმოების პროცესი ხდება, საქონელი კეთდება“ [42,57]. ფიზიოკრატიულ ანალოგიას ვპოულობთ სულხან-საბა ორბელიანის ნაწარმოებებში, იგი სიმდიდრის წყაროდ აღიარებდა წარმოების სფეროს – მიწათმოქმედებას და არა მიმოქცევის სფეროს – ვაჭრობას.

აღამ სმიტის მიხედვით, საზოგადოებრივი სიმდიდრე იქმნება წარმოების პროცესში დახარჯული ადამიანის შრომით. სიმდიდრე გადიდება დამოკიდებულია შრომის ნაყოფიერების ზრდაზე და მის ძირითად ფაქტორზე – შრომის დანაწილებაზე, იგი წერს: „ყოველი ხალხის წლიური შრომა არის ის თავდაპირველი ფონდი, რომელიც აძლევს მას არსებობისათვის და კომფორტისათვის ყველა საჭირო საგანს, რასაც იგი მოიხმარს წლის განმავლობაში და ყოველთვის შესდგება ან ამ შრომის უშუალო პროდუქტისაგან, ანდა იმისგან, რაც იმ ხალხის მიერ მიიღება ამ პროდუქტზე გაცვლით სხვა ხალხებისაგან“ [43,2].

დავით რიკარდო თვლიდა, რომ თავისუფალი ვაჭრობის სისტემის არსებობისას, ყოველი ქვეყანა თავის კაპიტალს და შრომას მრეწველობის ისეთ დარგებზე ხარჯავს, რომელიც მას უდიდეს სარგებელს მოუტანს. ინდივიდუალური სარგებლიანობის ძიება სტიმულს აძლევს მრეწველობის განვითარებას, ახდენს შრომის დანაწილებას ყველაზე უფრო ეფექტურად და ეკონომიკურად, აღიძვრს პროდუქტთა საერთო მასას და გაცვლა-გამოცვლის საერთო ინტერესებით ერებს ერთმანეთთან აკავშირებს ერთ უნივერსალურ საზოგადოებად. „სწორედ ეს პრინციპი გვიხსნის, რატომ ღვინო უნდა იწარმოებოდეს საფრანგეთსა და პორტუგალიაში, რატომ პური უნდა მოიყვანებოდეს ამერიკასა და პოლონეთში, ხოლო სხვადასხვა ლითონური ნაწარმი და სხვა პროდუქტები უნდა მზადდებოდეს ინგლისში“ [44,98]. დ. რიკარდო ინგლისს მსოფლიოს უმთავრეს სამრეწველო სახელმწიფოდ მიიჩნევდა, ხოლო სხვა ქვეყნებს მისი სანედლეულო დანაბატის ფუნქცია უნდა შეესრულებინა. თანამედროვე ეკონომისტთა ერთი ნაწილი დღესაც დაბეჯითებით ირწმუნება, რომ განვითარებადი ქვეყნებისათვის უფრო ხელსაყრელია სპეციალიზაცია სასურსათო და სანედლეულო პროდუქტებზე, ხოლო სამრეწველო

პროდუქციის შექმნა მათ შეუძლიათ მსოფლიო ბაზარზე საკუთარი სანედლეულო პროდუქციის გაცვლის შედეგად. ასეთ ქვეყნებს აიძულებენ განავითარონ მონოკულტურა და ცდილობენ მათი სამრეწველო განვითარების შეფერხებას.

საქართველოს მოძავლის სწორად წარმართვისათვის მეტად საყურადღებო ეკონომიკური შეხედულებები აქვს გადმოცემული ილია ჭავჭავაძეს პოლიტიკურ ეკონომიკურ ნარკვევებში. 1883 წელს გამოქვეყნებულ წერილში „წოდებათა თანასწორობა“ იგი წერდა: „ივითონ კაცთა ურთიერთობაში შესაძლებელი იყოს რომელიმე წოდებამ ცალკე ბინა გაიკეთოს, ცალკე ინტერესები შემოიღობოს, შემოიფარგლოს და ამით რაიმე ხეირი ნახოს საბოლოოდ“ [45,19]. ილია ჭავჭავაძე ერის გაძლიერების ერთ-ერთ საშუალებად ეკონომიკურ წარმოებას მიიჩნევდა და თვლიდა, რომ „ვაჭრობა არ ქმნის სიმდიდრეს“. წერილში "ძველი და ახალი ჩვენი ეკონომიკური ცხოვრებისა" წერდა: "ნუ დავივიწყებთ, რომ ჩვენ საქმე გვაქვს ჩარჩულ ფულთან, რომელიც ყოველ სხვა ფულზე უღონოა. ჩარჩული ფული ბუნებით მხდალია, იმიტომ, რომ ქურდაცაცაა. იქა მკის საცა არ უთესნია. იგი ქვეყანას ქონს აცლის და სამაგიეროდ არას აძლევს.. ჩარჩული ფული არ ქმნის სარჩო-საბადებელს და მარტო თვლის თამასუქებს და სად ვის რა ასცინცლა. იგი ეკონომიკური წარმოებისათვის მკვდარია და, მამასადამე იმისთანა მოქმედებისათვის, რომელიც ერთადერთი სამართლიანი და მიუწვდომელი წყაროა გაღონიერებისა, გამდიდრებისა და თუნდაც გაფულიანებისაც, რაკი დღეს ფულია სიმდიდრედ აღიარებული". მოტყუებაზე აგებული ვაჭრობის წინააღმდეგი იყო ნიკო ნიკოლაძეც. მისი აზრით, ვაჭართა დარცვისაგან თავის დაღწევა შეიძლება მშრომელთა ამხანაგობების შექმნითა და ძალისხმევით. იგი "ხალხის მოქმედების ძლიერ ბერკეტს" ხედავდა მრეწველობის განვითარებაში. ნ. ნიკოლაძის თქმით, თუ გსურს ჩვენი ერის დაცვა უცხოური კაპიტალისაგან, საჭიროა განსაკუთრებული ყურადღება მივაქციოთ მრეწველობის საქმეს. მას მიიჩნდა, რომ საქართველოს ცხოვრებაში თვალსაჩინო ცვლილება ვერ მოხდება მრეწველობის განვითარების გარეშე, რომლის უჭონლობა ჩამორჩენილობის უტყუარი ნიშანია. მხოლოდ მრეწველობის განვითარებით შეიძლება უცხოელების მონური დამოკიდებულებისაგან თავის დახსნა, საზოგადოებრივ-პოლიტიკური თავისუფლება ეკონომიკური საფუძვლის გარეშე თავისუფალი მონობა და სხვა არაფერი. ასეთ მდგომარეობაში ჩავარდნილ ერებს პოლიტიკურად ადგილობრივი ხელისუფალნი იმონებენ, ეკონომიკურად კი - უცხოელი მრეწველნი [46,123].

საზოგადოება ყოველთვის ოცნებობდა საყოველთაო კეთილდღეობისა და ბედნიერების ეპოქის დადგომაზე. კონ ფუ ცი (551-479 წ.წ. ჩვ. წელთ აღრიცხვამდე) საყოველთაო კეთილდღეობას ზომიერ მოხმარებასა და სიმდიდრის განაწილების თანასწორობაში ხედავდა; პლატონი (427-347 წ.წ. ჩვ. წელთ აღრიცხვამდე) იდეალური სახელმწიფო თეორია საზოგადოების არისტოკრატიული ნაწილის საერთო საკუთრებასა და საერთო მოხმარებას ემყარებოდა. თომას მიუნცერი (1490-1525) მოითხოვდა ხალხის რევოლუციური ბრძოლით ღვთის სუფივეის დამყარებას დედამიწაზე – თავისუფალი შრომის პირობებში საერთო ქონებისა და სრული თანასწორობის განხორციელებას. მოხმარების კომუნისტური იდეები ვითარდება ადრინდელ ქრისტიანულ, შუა საუკუნეების ერეტიკულ მოძრაობაში და იგი განვითარების უმაღლეს საფეხურს აღწევს მეთვრამეტე საუკუნის ბოლოსა და მეცხრამეტე საუკუნის დასაწყისში. საზოგადოების მამოძრავებელ ძალად კლოდ ანრი დე რევრუა სენ-სიმონი (1760-1825) თვლიდა გონების, მეცნიერების ცივილიზაციის პროგრესს. იგი ამტკიცებდა, რომ ინდუსტრიული (სამრეწველო) სისტემის პირობებში არ იქნება წარმოებისა და განაწილების ანარქია. იგი ფიქრობდა, რომ ინდუსტრიული სისტემა გამოიწვევს ცალკეული პიროვნებების თვითნებობას, ეგოისტთა ბატონობას და ადამიანები შეფასდებიან პირადი შესაძლებლობითა და შრომით [47,21]. ფრანსუა მარი შარლ ფურიე (1772-1837) კაპიტალიზმის სოციალურ უთანასწორობას ხედავდა წარმოების დაქუცმაცებასა და მის ანარქიაში, ბოროტებათა საკეანძო პუნქტად ვაჭრობას თვლიდა. იგი ამბობდა, რომ კაპიტალისტური ვაჭრობისათვის დამანასიათებელია ეგოიზმი, სიცრუე, თაღლითობა, თვითნებობა ფასების განსაზღვრაში. ვაჭრობა არღვევს ურთიერთკავშირს წარმოებასა და მოხმარებას შორის, მიწოდება-მოთხოვნას შორის, აღრმავებს კაპიტალიზმისათვის დამანასიათებელ ანარქიას [48,170-171]. ფურიეს მსგავსად, რობერტ ოუენი (1771-1858) უარყოფითად ახასიათებდა კაპიტალისტურ ვაჭრობას, იგი მათ პარაზიტებს უწოდებდა. რ. ოუენი იმედოვნებდა, რომ „შრომის სამართლიანი ბაზრის“ მეშვეობით შესაძლებელი გახდებოდა ვაჭრობის თავიდან აცილება, საქონლის შეუფერხებელი გასაღება, უმუშევრობისა და კრიზისების ლიკვიდაცია [48,175-177].

მეცხრამეტე საუკუნის ბოლოს დარვინიზმის ზოგიერთ დებულებას, ბრძოლა არსებობისათვის, ავრცელებდნენ ადამიანთა საზოგადოებაზე. სოციალურმა დარვინისტებმა კაპიტალიზმისათვის დამანასიათებელი წინააღმდეგობები ბუნების კანონებით გამოწვეულ წინააღმდეგობებად გამოაცხადეს, ბრძოლა არსებობისათვის და ბუნებრივი შერჩევა მათ მიიჩნიეს ადამიანთა საზოგადოების მამოძრავებელ ძალად. „უქმი კლასების თეორიები“ ამერიკელი ეკონომისტი ტოლსტეინ ვებლენი (1857-1929) ამბობს: „ადამიანის

ცხოვრება საზოგადოებაში ზუსტად ისევე, როგორც სხვა სახეობების ცხოვრება არის ბრძოლა არსებობისათვის და მაშასადამე წარმოადგენს შერჩევისა და შეგუების პროცესს. საზოგადოებრივი სტრუქტურის ევოლუცია არის ინსტიტუტების ბუნებრივი შერჩევის პროცესი“ [49,200]. სოციალურ სამართლებრივი ინსტიტუციონალიზმის ტიპური წარმომადგენელი ამერიკელი ეკონომისტი ჯონ კომონსი (1862-1945) ადამიანის ფსიქიკას და სამართალს თვლიდა საზოგადოების საფუძვლად. ჯ. კომონსი მთავარ ყურადღებას უთმობდა ისეთ კატეგორიას, როგორიცაა: ოჯახი, მონოპოლიური გაერთიანებანი, სახელმწიფო და სხვა.

უახლოეს წარსულში ევროპის რიგ ქვეყნებში მიაჩნდათ, რომ ინდუსტრიალიზაციით, შრომის სწორი ორგანიზაციითა და შედეგების სამართლიანი განაწილებით შესაძლებელი გახდებოდა ადამიანის მატერიალური და სულიერი მზარდი მოთხოვნილებების დაკმაყოფილება. შემდგომში ნათელი გახდა, რომ ინდუსტრიალიზაციის სტიქიური არაკონტროლირებადი ზრდის ტემპები საფრთხეს უქმნის ადამიანთა მომავალს, საკუთრივ ტექნიკური განვითარება არ იძლევა უკეთესი ცხოვრების გარანტიას. ჩვენს ეპოქაში საშიშროება შეექმნა არა მხოლოდ ადამიანთა თანაცხოვრებას, არამედ თვით სიცოცხლის ბუნებრივ საფუძველს. დღეს ადამიანები უკეთ ერკვევიან. განვითარებადი ქვეყნები სიფრთხილით ეკიდებიან ეკონომიკის ზრდის გლობალური სტიმულირების საშუალებებს, პროგრესისაკენ მიმავალ გარდაუვალ გზად არ მიიჩნევა ინდუსტრიული საზოგადოების მიერ განვლილი გზის ბრმა მიმბაძველობა, ხოლო ინდუსტრიული ქვეყნებისათვის ნათელი გახდა, რომ მათ ბევრი რამ უნდა ისწავლონ ძველი კულტურების სოციალური ფორმებიდან [50,8].

ეკონომიკური ინსტიტუციონალური თეორიის შემქმნელი მასაჩუსეტსის ტექნოლოგიური ინსტიტუტის პროფესორი უოლტ უიტმენ როსტოუ კაცობრიობის ისტორიას განვითარების ხუთ სტადიად ყოფს [51,249]:

1. ტრადიციული საზოგადოება (აგრარული), საზოგადოების წარმოშობიდან მეჩვიდმეტე საუკუნის დამლევამდე. იგი ხასიათდება მოსახლეობის ზრდასთან შედარებით კაპიტალდაბანდებათა დაბალი დონით (ეროვნული შემოსავლის 5 პროცენტი);

2. გარდამავალი საზოგადოება;

3. ნახტომის ანუ სტარტის საზოგადოება, კაპიტალდაბანდება იზრდება ეროვნული შემოსავლის 5 პროცენტიდან 10 პროცენტამდე. ამდგავარი საზოგადოება სხვადასხვა ქვეყანაში არსებობდა რამდენიმე ათეული წელი (20-60 წელი);

4. მომწიფებული საზოგადოება (ინდუსტრიული), - კაპიტალდაბანდებათა ოდენობა ეროვნული შემოსავლის ოთხიხათას დოლარამდე;

5. პოსტინდუსტრიული - ოთხიხათასიდან 20000 დოლარამდე.

ჯონ მაინარდ კენისის მიხედვით, კაპიტალისტურ საზოგადოებაში მოხმარება დაბალაა, ვინაიდან ფსიქოლოგიური კანონიდან გამომდინარე, ადამიანები შემოსავლების მნიშვნელოვანი ნაწილს ზოგავენ გაუთვალისწინებელი შემთხვევებისათვის (მოხუცებულობის, ავადმყოფობის, შთამომავლობისათვის ქონების დასატოვებლად, დაგროვების გრძობის დასაკმაყოფილებლად და სხვა). ამ მოძღვრების წინამორბედად მიიჩნევენ ჯონ აქტინსონ პობსონს. მან პირველმა დაინახა კაპიტალისტურ საზოგადოებაში ნაკლები მოხმარებისა და უზომო დაგროვების პრობლემა და მოითხოვდა წარმოებისა და მოხმარებას შორის სწორი პროპორციის უზრუნველყოფის აუცილებლობას.

პოსტინდუსტრიული საზოგადოება მასობრივი მოხმარების ანუ განვითარებული ინდუსტრიული საზოგადოებისაგან მკვეთრად განსხვავდება. უ. როსტოუს პროგნოზით, პოსტინდუსტრიულ საზოგადოებაში აშშ-ი შემცირდება ინტერესი მასობრივი მოხმარების საგნების შექმნაზე, სამაგიეროდ გაიზრდება შობადობის კოეფიციენტი [52,263].

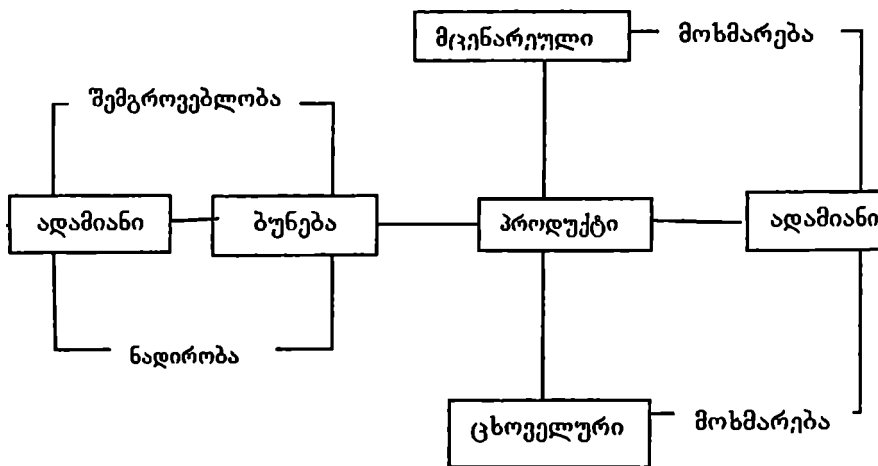
ამერიკელი სოციოლოგებისა და ეკონომისტების მსჯელობის მიხედვით, კაცობრიობის ისტორიაში კულტურა წარმოდგენილია: წვრილმანი ინტერესების ბატონობის, ვიწრო პრაქტიციზმისა და რაციონალიზმის სამყაროდ; მთელი თანამედროვე და დასავლური კულტურა, საზოგადოებრივი და ეკონომიკური ცხოვრება რაციონალიზებულია; ადამიანის ცხოვრებაში ჭარბობს უტილიტარული, მომხმარებლური დამოკიდებულება სამყაროსადმი; ადამიანს სჯერა, რომ მისი ცხოვრების პირობები რაციონალური წარმოშობისაა და ექვემდებარება რაციონალურ ცოდნას და კონტროლს. ინდივიდუალიზმი და ეგოიზმი იდენტურ მოვლენადაა მიჩნეული: საბაზრო ურთიერთობებში ინდივიდი მხოლოდ სარგებლის გაზრდას ცდილობს, ბაზარი უზომო ეგოიზმისა და მომხვეჭელობის ასპარეზია.

თანამედროვე დასავლეთის კულტურა, როგორც კულტურის გარკვეული ტიპი, ჩამოყალიბდა ქრისტიანული ღირებულებების გაუფასურების შედეგად. თანამედროვე დასავლეთის ცივილიზაციას და თანამედროვე ადამიანის ცხოვრებას მოაკლდა გონითობა, იგი ეძებს სიამოვნებას ბედნიერების გარეშე და ცოდნას სიბრძნის გარეშე. „პრინციპში ყველა ნივთს შეიძლება დავეუფლოთ აღრიცხვის გზით“-ეს არის დაუფლების შესაძლებლობის რწმენა ანუ რაციონალიზმი. დღეს ყველაზე „კულტურული“ ერები ხორციელ გულის-თქმათა მოთოკვას, აღვირახსნილი სურვილების ალაგმვას „ფსიქიკის დაზიანებული უნარის სახიფათო ვარჯიშად“ მიიჩნევენ. მათ, „როგორც იქნა გადაადგეს შუა საუკუნეების შავბნელი ველურობის უღელი“ და „არასრულყოფილების კომპლექსი“. დაძლიეს ძველი გადმონაშთები, ხოლო არაბუნებრიობა და ველურობა ექიმ-ფსიქიატრების მეშვეობით უნდათ რომ დაძლიონ.

საქართველოს ეკონომიკა საუკუნეების მანძილზე სარწმუნოებრივ პრინციპებზე დაყრდნობით ვითარდებოდა, - სამეურნეო საქმიანობის საფუძველს ქრისტიანული ეთიკა წარმოადგენდა, - წარმოებით ურთიერთობებში ინდივიდის ქცევა შეესაბამებოდა რელიგიური რწმენით დამკვიდრებულ ტრადიციებს, რომლებიც ობიექტურ რეალობაზე იყო დაფუძნებული.

1.2. მოხმარება და სასიცოცხლო უზრუნველყოფის კულტურა

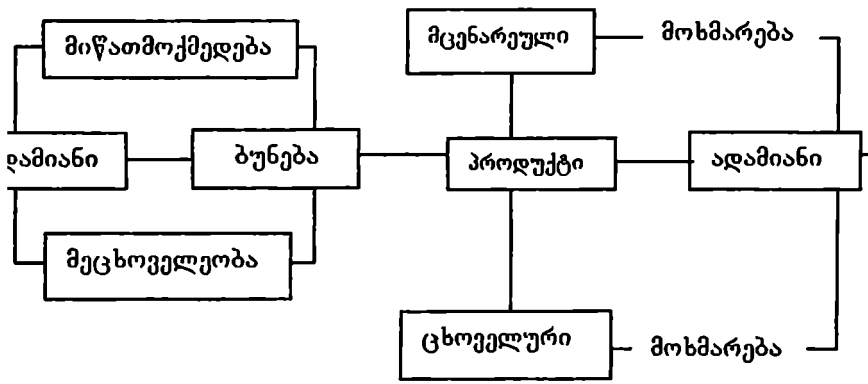
მოხმარება, როგორც მატერიალური დოვლათის შთანთქმის ბიოლოგიური პროცესი, განიხილება ბიოსფეროსა და ადამიანს შორის ბუნებრივად არსებულ კავშირში. მცენარეების, სოკოების (პროდუცენტები) და ცხოველების (კონსუმენტები) ერთობლიობა ადამიანის საკვები რესურსია. ადამიანის კვებაში, ანუ ბიოქიმიური ორგანიზაციის წარმართვაში, საჭიროა მონაწილეობას ღებულობდეს ორი კომპონენტი - მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის საკვები. მოპოვებითი მეურნეობის დონეზე ამ კომპონენტების წყარო იყო შემგროვებლობა და ნადირობა:



მოპოვებითი მეურნეობა

მოპოვებითი მეურნეობის პერიოდში ბიოგეოცენოზზე ზემოქმედება შემოიფარგლებოდა პროდუცირებული მცენარეული და ცხოველური ბიომასის მოხმარებით. ადამიანი ამ პერიოდში არ არღვევდა ბიოგეოცენოზში არსებულ წონასწორობას. მეზოლითის, ნეოლითისა და ბრინჯაოს ხანაში (გრძელდებოდა 7 ათასი წელი) ადამიანმა გარემომცველ ბუნებაში შეიტანა ნაკლებნიშვნელოვანი ცვლილებები. ადამიანის მიერ ბიოსფეროში შეტანილი ცვლილებები უკუზემოქმედებს არა მყისიერად, არამედ მოგვიანებით, ცვლილებების დაგროვებითა და გაძლიერების შემდგომ.

ბიოსფეროს ისტორიული განვითარების დასაწყისი ემთხვევა რკინის ეპოქის დასაწყისს. ჩვენ წელთაღრიცხვამდე მეორე ათასწლეულის ბოლოს რკინა ადამიანის მატერიალურ კულტურაში წამყვან მნიშვნელობას იძენს. ამ პერიოდში საზოგადოების განვითარება მთლიანად ემყარება მატერიალურ ფასეულობათა წარმოების ახალ წესს. საზოგადოება ბუნებასთან დამოკიდებულების მხრივ ახალ საფეხურზე აღის:



მწარმოებლური მეურნეობა

მწარმოებლური მეურნეობის დონეზე მცენარეული და ცხოველური მასის მოხმარება ძირითადად ემყარებოდა შემცენარეობასა და მეცხოველეობას. თუმცა, საკვებმოპოვება სხვადასხვა ხალხში, სხვადასხვა დროსა და პირობებში ინარჩუნებდა გარკვეულ სახეს - მაღალი იყო შემგროვებლობისა და მონადირეობის პროდუქციის ხვედრითი წილი ხალხურ ტრადიციულ კვების ხასიათში. რკინის

ეპოქის დასაწყისში ველური ლანდშაფტების ხარჯზე მყოფი ადამიანების რიცხვი სულ უფრო მცირდებოდა ცივილიზაციის „შემოტევისა“ და ხელთუქმნელი გარემოს შემცირების გამო.

ბიოსფეროს პროდუქტიულობა წარმოადგენს სხვადასხვა ეკოსისტემის პროდუქტიულობის ჯამს. FAO-ს მონაცემებით (იხილეთ ცხრილი 1) 53 მილიარდ ტონა ორგანულ ნივთიერებას (პირველადი პროდუქტიულობა) ყოველწლიურად გვაძლევს მატერიკები, 30 მილიარდ ტონას ზღვები და ოკეანეები. მატერიკებზე ტყეები მეტად პროდუქტიულია (28,4 მილიარდი ტონა ორგანული ნივთიერება), სტეპებისა და ველები (საძოვრები) პირველადი პროდუქტიულობა, რომლებიც 10,4 მილიარდ ტონა ორგანულ ნივთიერებას შეადგენს, უზრუნველყოფს დაახლოებით სამი მილიარდი სული პირუტყვის გამოკვებას (დაახლოებით 16,5 მილიონი ტონა ცილა). ზღვებისა და ოკეანეების პროდუქტიულობა შეადგენს 30 მილიარდ ტონა ორგანულ ნივთიერებას 47,2 მილიონი ტონა თევზის, კიბორჩხალებისა და მოლუსკების სახით (3,2 მილიონი ტონა ცილა). საერთოდ და მთლიანად ბიოსფერო ყოველწლიურად ახდენს 74,5 მილიონი ტონა ცილის პროდუცირებას, მათ შორის 23,7 მილიონ ტონა ცხოველურ ცილას, აქედან 3,2 მილიონი ტონა ცილა მოდის ოკეანის ცხოველებზე [53,120].

ც ხ რ ი ლ ი 1

ეკოსისტემის პირველადი პროდუქტიულობა
(ცხრილი შედგენილია FAO-ს მონაცემებით [31])

	ფართობი მლნ კმ	ფართობი 0	ორგანული ნივთიერებე საერთო რაოდენობა მილიარდ ტონებში
ტყეები	40,6	28	28,4
სახნავი მიწები	14,5	10	8,7
სტეპები და ველები	26,0	17	10,4
უდაბნოები	54,2	36	5,4
პოლარული ზონა	12,7	9	~0
მატერიკები სულ	148	100	52,9
ოკეანეები და ზღვები	363	100	30,0

სოფლის მეურნეობის კულტურებით დაკავებულია ხმელეთის მხოლოდ 10% სახნავი მიწები, რაც შეადგენს 8,7 მილიარდ ტონა პროდუცირებულ ორგანულ ნივთიერებას [53,110]. სასოფლო-სამეურნეო კულტურების პროდუქტიულობა დედამიწის სხვადასხვა ნაწილში სხვადასხვაა. ჩრდილოეთ ამერიკაში ერთ სულ მოსახლეზე მოდის 162 ჰექტარი სასოფლო-სამეურნეო კულტურებით ნათესი მიწის ფართობი, დასავლეთ ევროპაში – 0,28 ჰექტარი, დასავლეთ

აზიაში - 0,2 ჰექტარი, აღმოსავლეთ აზიაში 0,32 ჰექტარი. ხორბლის მოსავლიანობა დასავლეთ ევროპის ქვეყნებში მაღალია ვიდრე მსოფლიოს სხვა რეგიონებში, ამერიკის შეერთებულ შტატებში სიმინდის პიბრიდული ვიშები იძლევა მეტად მაღალ მოსავალს. FAO-ს მონაცემებით სამოციან წლებში იაპონიაში ერთ მოსახლეზე წელიწადში მოდიოდა 149 კილოგრამი მარცვალი, ბელგიაში - 81 კილოგრამი, ამერიკაში - 65 კილოგრამი [53, 120].

უკანასკნელი ორმოცდაათი წლის მანძილზე სურსათის წარმოებისა და მოხმარების მხრივ კაცობრიობამ შთაბეჭდველ წარმატებებს მიაღწია მსოფლიოში 1996 წელს 1950 წელთან შედარებით მარცვლეულის წარმოება 2,9-ჯერ გაიზარდა და ერთ სულ მოსახლეზე შეადგინა 319 კილოგრამი. ამ პერიოდში მოსავლიანობის ზრდის ტემპი მაღალი იყო, მაგრამ ერთ სულ მოსახლეზე მხოლოდ 62 კილოგრამით გაიზარდა, ვინაიდან მარცვლეულის წარმოების მატებასთან ერთად მაღალი იყო მოსახლეობის ზრდის ტემპიც. განვითარებულ ქვეყნებში 1988-1990 წლებში მარცვლეულის მოხმარებამ ერთ სულ მოსახლეზე განგარიშებით 635 კილოგრამი შეადგინა [54,74].

2 და 3 ცხრილები შედგენილია FAO-ს მონაცემების მიხედვით [54,109-115].

მსოფლიოში პარკოსანი მარცვლეულიდან უპირატესად სოია იწარმოება როგორც ცილისა და ცხიმის წყარო. ამ თვისების გამო სოიამ დასაბამი მისცა ცხოველური პროდუქტების შემცველების წარმოებას. სოიის უდიდესი მწარმოებელი ამერიკის შეერთებული შტატებია, სადაც ქვეყნის სოფლის მეურნეობაში ამ კულტურას ერთ-ერთი სტრატეგიული მნიშვნელობა ენიჭება. სოიის მსოფლიო წარმოება 1950 წელს 17 მილიონ ტონას შეადგენდა, რის შედეგად აღინიშნა მისი მოყვანის უსწრაფესი ზრდა, ხოლო 1996 წელს 133 მილიონ ტონას მიაღწია ანუ გაიზარდა 7,8-ჯერ (იხილეთ ცხრილი 3).

ც ხ რ ი ლ ი 2

მარცვლეული წარმოება მსოფლიოში

წლები	ნათესი ფართობი		მოსავლიანობა	წარმოება	
	მოლიანად მლნ ჰექტარი	ერთ სულზე ჰექტარი	1 ჰექტარზე ტონებში	მლნ ტონა	ერთ სულზე კილოგრამებში
1950	587	0,23	107	631	247
1960	639	0,21	129	824	272
1970	663	0,18	162	1079	291
1980	722	0,16	198	1429	321
1990	693	0,13	2,55	1767	335
1995	678	0,12	2,51	1703	299
1996	696	0,12	2,64	1841	319

ზოგიერთ ქვეყანაში ცხოველური ცილის ძირითად წყაროს ზღვის პროდუქტები წარმოადგენს. 1950 წლებში ზღვის პროდუქტების მოპოვებამ მსოფლიოში 22 მილიონი ტონა შეადგინა, ხოლო 1990 წლებში 100 მილიონ ტონამდე გაიზარდა [54,7]. 1950 წელს ერთ სულ მოსახლეზე მოდიოდა 7,5 კილოგრამი თევზი, 1995 წელს კი თევზჭერამ რეკორდულ მაჩვენებელს მიაღწია (90,7 მილიონი ტონა) და ერთ სულ მოსახლეზე მოხმარებამ შეადგინა 15,9 კილოგრამი (ცხრილი 3). მსოფლიოში ხელოვნურმა თევზჭერამ 1994 წელს შეადგინა 21 მილიონი ტონა [54,8].

ც ხ რ ი ლ ი 3

მცენარეული და ცხოველური ცილის უმთავრესი პროდუქტების წარმოება მსოფლიოში

წელი	სოია		ხორცი		თევზი	
	სულ, მლნ ტონებში	ერთ სულზე კილოგრამებში	სულ, მლნ ტონებში	ერთ სულზე კილოგრამებში	სულ, მლნ ტონებში	ერთ სულზე კილოგრამებში
1950	17	6	44	17,2	19,2	7,5
1960	25	8	64	21,0	36,4	12,0
1970	44	12	90	26,2	58,2	17,5
1980	81	18	130	29,1	67,0	15,0
1990	104	20	171	32,5	85,4	16,2
1995	124	22	192	33,7	90,7	15,9
1996	133	23	195	33,8	-	-

1997 წელს რძე და რძის პროდუქტების წარმოებამ მსოფლიოში 545 მილიონი ტონა შეადგინა რძეზე გადაანგარიშებით, ამ პერიოდში ერთ მცხოვრებზე დაახლოებით 100 ლიტრი რძე და რძის პროდუქტები მოდიოდა. რძე და რძის პროდუქტების ყველაზე დიდი მწარმოებლებია ევროკავშირის ქვეყნები - 1996 წელს აწარმოეს 125 მილიონი ტონა რძე, ამერიკის შეერთებულ შტატებში - 75 მილიონი ტონა [54,80]. როგორც მესამე ცხრილიდან ჩანს, 1950 წელთან შედარებით, 1996 წელს მსოფლიოში 2-ჯერ მეტი ხორცი აწარმოეს და ერთ სულ მოსახლეზე შეადგინა 33,8 კილოგრამი. ბოლო ხანებში ხორცის წარმოებაში შეინიშნება სტრუქტურული ცვლილებები - მთლიან მოცულობაში შემცირდა საქონლის და გაიზარდა ფრინველის ხორცის წარმოება. 1958 წელს ფრინველის ხორცის წარმოებამ საქონლის ხორცის წარმოების დაახლოებით მესამედი შეადგინა, 1996 წელს კი ფრინველის ხორცის წარმოებამ გაუსწრო საქონლისას და შეადგინა 60 მილიონი ტონა [54,79].

მემცენარეობასა და მეცხოველეობაში არსებულ მიღწევებს, რომელიც რამდენიმე ათასი წლის განმავლობაში იქმნებოდა ხელოვნური შერჩევის გზით, მეოცე საუკუნეში შეივსო მაღალპროდუქტიული ჯიშებით. გენეტიკის მიღწევები საფუძვლად დაედო სასოფლო-სამეურნეო კულტურების ეგრეთ წოდებულ ინდუსტრიულ წარმოებას. ყველა ეს მიღწევა ემსახურებოდა ერთ მიზანს - არ შექმნილიყო სურსათის დეფიციტი, ანუ ადამიანს თავიდან აეცილებინა სურსათის დეფიციტით გამოწვეული საფრთხე. მიუხედავად ამისა, ისტორიაში შიმშილობის მრავალი ფაქტია აღწერილი. შემორჩენილია ჩვენ წელთ აღრიცხვამდე მესამე ათასწლეულში ეგვიპტეში შიმშილობის მუწვებელი ეგრეთ წოდებული „შიმშილის სტელა“. ჩვენ წელთ აღრიცხვამდე 436 წელს რომში შიმშილისგან სიკვდილს ადამიანები ამჯობინებდნენ მდინარე ტიბრში თავის დასრჩობას. X საუკუნიდან აღორძინების ეპოქამდე ევროპის კონტინენტზე შიმშილობის ოთხსაი შემთხვევაა ცნობილი. 1763 წელს საფრანგეთში შიმშილით განადგურდა მოსახლეობის 5%. 846 წელს ირლანდიაში შიმშილს ემსხვერპლა მილიონზე მეტი ადამიანი. ინდოეთში მეცხრამეტე საუკუნის სხვადასხვა პერიოდში შიმშილით 7,5 მილიონი მცხოვრები განადგურდა, 1871-1879 წლებში ჩინეთში შიმშილით დაიღუპა 13 მილიონი ადამიანი.

ადამიანის არსებობის მანძილზე ხალხთმოსახლეობა განსაზღვრული იყო საკვებწარმოებით. ხანგრძლივ პერიოდში, მოპოვებითი მეურნეობის პირობებში, დედამიწაზე მოსახლეობა ამ მილიონს არ აღემატებოდა. მემცენარეობასა და მეცხოველეობაში არსებულმა მიღწევებმა, შესაძლებელი გახადა დედამიწაზე ადამიანთა რაოდენობა ზღვრათვის მიღობით, შემდეგ ასეული მილიონით გაზრდილიყო. მაგალითად, ჩვენი წელთაღრიცხვის დასაწყისში მსოფლიო 200 მილიონ ადამიანს ითვლიდა, 1000 წელს - 275 მილიონს, მეჩვიდმეტე საუკუნის დასაწყისში - 500 მილიონს, 1950 წელს - 2,5 მილიარდს; თუ 1975 წელს პლანეტაზე ოთხი მილიარდი ადამიანი ცხოვრობდა, ოცდახუთ წელიწადში 2000 წლის ბოლოს ორი მილიარდით გაიზარდა. მეოცე საუკუნეში გენეტიკის მიღწევებზე დაფუძნებულმა სასოფლო-სამეურნეო ინდუსტრიამ დასაბამი მისცა საკვებწარმოების განუხრელ ზრდას, მაგრამ კაცობრიობა მაინც ოცდამეერთე საუკუნეს სასურსათო პრობლემის სერიოზული გამწვავების პერსპექტივით შეხვდა. მოსახლეობის სწრაფ ზრდას ჩამორჩა სურსათზე გაზრდილი მოთხოვნილებების დაკმაყოფილების საშუალებები. მსოფლიოში ქრონიკულად შიმშილობს 800 მილიონზე მეტი ადამიანი.

სურსათზე მოთხოვნილების ზრდა სასოფლო-სამეურნეო დანიშნულების მიწების ზრდას მოითხოვს. ეს უკანასკნელი კი ხასიათდება შემცირების ტენდენციით, როგორც ხარისხობრივი, ასევე რაოდენობრივი თვალსაზრისით. სასოფლო-სამეურნეო წარმოების უკონტროლო ინტენსიფიკაციამ გამოიწვია ნიადაგის დაჩქარებული

ეროზია, საჭირო გახდა, უმთავრესად ამერიკის შეერთებულ შტატებსა და დასავლეთ ევროპაში, სამეურნეო ბრუნვიდან დაახლოებით 20 მილიონი ჰექტარის დაკონსერვება. სამრეწველო წარმოების გაფართოების მიზეზით იაპონიაში, ინდოეთსა და ჩინეთში (ტაივანის ჩათვლით), ბოლო ათ წელიწადში, ბრუნვიდან ამოიღეს 15 მილიონი ჰექტარი სახნავი მიწა. სამხრეთ კორეაში ნათესი ფართობი შემცირდა 42%-ით, იაპონიაში-52%-ით. ამასთანავე მცენარეთა ხელოვნურ კვებას, სასუქების გამოყენების უსასრულო ზრდას, არ აქვს შესაბამისი შედეგი.

ცხოველური ცილების მოპოვების მნიშვნელოვანი წყარო წყლის გარეშაა. ზღვარგადასულმა რეწვამ მთლად გაანადგურა თევზებისა და წყლის ძუძუმწოვართა მრავალი სახეობა, რამაც კაცობრიობის წინაშე რეწვის ობიექტის შეცვლისა და ოკეანეში ხელოვნური აღწარმოების („აკვაკულტურა“) დაწყების საკითხი დააყენა.

ამჟამად საკვებწარმოების მრავალი არატრადიციული მეთოდი აპრობირებული. მაგალითად, მიკროორგანიზმების ბაზაზე საკვები ნივთიერებების წარმოება. აღსანიშნავია მიკროორგანიზმების მაღალი პროდუქტიულობა და სწრაფი გამრავლების უნარი. მიკროორგანიზმები სასიცოცხლო პერიოდში გადაამუშავებენ საკუთარ მასაზე 40-ჯერ მეტ საკვებ ნივთიერებას და წარმოქმნიან მაღალი ღირებულების ცილას.

არატრადიციული საკვები ცილების წარმოება განვითარებულია ამერიკის შეერთებულ შტატებში, იაპონიასა და ევროპის ქვეყნებში. ბუნებრივი საწყისის საფუძვლებზე სოიის, ხორბლის, წყალმცენარეებისა და სხვათა ცილების გადამუშავების შედეგად ღებულობენ რძის, ხორცისა და სხვა პროდუქტების სუროგატებს. დიდი მნიშვნელობა ენიჭება ხელოვნურ, ჩაკეტილ, მცირემასშტაბიან ბიოგარემოში სასოფლო-სამეურნეო კულტურების ინდუსტრიული წარმოების დანერგვის საკითხს ვითარდება სურსათის არატრადიციული წარმოების ისეთი დარგი, როგორც „კონსიოკულტურა“ (მოლუსკების მოშენება). მიდიების პლანტაციიდან შესაძლებელი ხდება 500 ტონამდე „ხორცის“ წარმოება.

გენური ინჟინერიის საშუალებით ხერხდება სასოფლო-სამეურნეო კულტურების პროდუქტიულობის ზრდა ორი მიმართულებით: ნატურალიზაციით ანუ მოცემულ ჯიშში საკვები ნივთიერებების გაზრდით; მეორე მხრივ, მცენარის სხვადასხვა მავნებლებით გამოწვეული დანაკარგების შემცირებით (კარტოფილში „ჩამონტაჟებული“ გენი მომაკვდინებლად მოქმედებს კოლორადოს ზოჭოზე).

დედამიწის ბიოპოტენციალის შეფასების სხვადასხვა კრიტერიუმი არსებობს. ზომიერი და რეალობასთან მიახლოებული შეფასების მიხედვით, მიწის დამუშავების ტრადიციული მეთოდები უზრუნველყოფს გამოკვების დაახლოებით 12 მილიარდი ადამიანი. ზოგიერთი მოსაზრებით, თვლიან, რომ თუ მარცვლეულის საერთო საშუალო

მოსავლიანობა ერთ სულზე მიაღწევს 5 ტონას, შესაძლებელი იქნება 140 მილიარდი ადამიანის გამოკვება. ასევე ასაბუთებენ, რომ თუ მსოფლიოს მიწათმოქმედების პროდუქტიულობა გაუტოლდება ახალი ზელანდიისას, დედამიწა გამოკვებას 147-157 მილიარდ ადამიანს ამრიგად, ცხადია დედამიწას საკმაო სასურსათო პოტენციალი გააჩნია, მაგრამ საკვებწარმოების დონე რამდენიმეჯერ ჩამორჩება სასურველს, რისი მიზეზიც უნდა ვეძიოთ არა ბუნებაში, არამედ ბუნებისადმი ადამიანის დამოკიდებულებაში.

სხვადასხვა ხალხში სასიცოცხლო უზრუნველყოფა სხვადასხვა გზებითა და საშუალებებით ხორციელდებოდა. ადამიანის მიწასთან დამოკიდებულება ხანგრძლივ პერიოდში ყალიბდებოდა როგორც კულტურულ-ისტორიული ტრადიცია, ყოფითი კულტურის ძირითადი ფენომენი - კვების ხალხური ტრადიცია.

სასიცოცხლო უზრუნველყოფის კომპლექსში (საცხოვრებელი, სამოსი, ავეჯი, ჭურჭელი, ტრანსპორტი და სხვა) საკვების ძირითადი და ყოველდღიური მოხმარების თავისებურებანი ცალკეული ხალხის ეთნოკულტურის ისტორიულ სპეციფიკაში მუდავნდება. სწორედ ამ განსხვავებაში გამოიხატება ეთნიკური კულტურის სპეციფიკა, ვინაიდან სასიცოცხლო უზრუნველყოფის კულტურა უშუალოდ მიმართულია ადამიანთა საზოგადოების ცხოველმოქმედებისა და მისი მატარებლების (ჩვენ შემთხვევაში საკვები) დასაცავად და ფუნქციონირებს, უპირველეს ყოვლისა, მოხმარების სფეროში. ამასთანავე იგი მოიცავს გარკვეულ მომენტამდე წარმოებასა და განაწილებას. სასიცოცხლო უზრუნველყოფა, როგორც სისტემა, ერთიანი კულტურული წარმონაქმნია, რომლის შედეგად არსებითად აუცილებელ საშუალებათა გამოყენებით ხორციელდება ადამიანთა სიცოცხლის ხელშეწყობა. ჩვენს დროში, უნიფიცირებული ხასიათის ინტერნაციონალური ურბანისტული კულტურის ყველგან დანერგვის ეპოქაში, მატერიალურ-საყოფაცხოვრებო სფეროში ეთნიკური სპეციფიკის ინტენსიური ნიველირების მიუხედავად, კვების ხალხური სისტემა ისტორიულად ჩამოყალიბებულ ყოფითი კულტურის იმ ძირითად ფენომენად მიიჩნევა, რომელიც მყარად ინარჩუნებს ერის თვითმყოფად ადგილობრივ თავისებურებებს. ხალხთა კვების თავისებურებანი, მოხმარებული საკვების რაოდენობა და სტრუქტურა, მრავალ ფაქტორზეა დამოკიდებული (ბუნებრივ-კლიმატური პირობები, სოციალურ-ეკონომიკური განვითარების დონე, ისტორიულ-კულტურული თავისებურებანი, რელიგია, ტრადიციები და სხვა). ამასთან, მრავალფეროვანია სხვადასხვა ხალხთა რაციონი. საილუსტრაციოდ შეიძლება მოვიტანოთ ინდოეთის მაგალითი; ინდოელების კვების რაციონში არ არის წარმოდგენილი (გარდა თევზისა) ცხოველური წარმოშობის პროდუქტები (რელიგიის, ტრადიციის ფაქტორები), მაშინ როცა ამ ქვეყანაში მრავლადაა მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვი. არგენტინაში, რომელიც გამოირჩევა

მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის სიმრავლით, დაბალია რძის და მისი პროდუქტების მოხმარება. ჯერ კიდევ არსებობენ „ველური ლანდშაფტების“ კმაყოფაზე მცხოვრები ხალხები, მაგალითად კანადასა და რუსეთის უკიდურესი ჩრდილოეთის ხალხები, რომლებიც მხოლოდ იკვებებიან თევზითა და გარეული ცხოველების ხორციით. მუსლიმურ ქვეყნებში მთლიანად აღკვეთილია ღორის ხორცის მოხმარება. სასიცოცხლო უზრუნველყოფის კულტურის სანიმუშო მაგალითს წარმოადგენს იაპონია. იაპონელთა კვების რაციონში პრიორიტეტს ბრინჯი, თევზი და სოია. სამხრეთ აღმოსავლეთ აზიის დასავლეთ ნაწილში სიცოცხლის ხელშემწყობ საშუალებად მიჩნეულია ბრინჯი, ბარდა და სხვა პარკოსნები. მონღოლეთისა და ჩინეთის ჩრდილოეთის მოსახლეობა ნახშირწყალზე მოთხოვნილებას იკმაყოფილებს ქერით, ხოლო ცილის წყაროს წარმოადგენს ცხვრისა და თხის ხორცი და რძის პროდუქტები. მექსიკის და ჩრდილოეთ ამერიკის უკიდურეს სამხრეთ ნაწილში ხალხის რაციონის უმთავრესი შემადგენელი პროდუქტი სიმინდი და პარკოსნებია.

კვების ჰიგიენაში დამკვიდრებული აზრის მიხედვით, განვითარებული ქვეყნების კვების რაციონი ხასიათდება სრულფასოვანი საკვებით. ეს განსაკუთრებით შეეხება დასავლეთ ევროპის, აშშ-ის, კანადისა და ავსტრალიის მოსახლეობას საპირისპირო მდგომარეობაა აფრიკისა და აზიის რიგ ქვეყნებში. გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის შეფასებით (იხილეთ ცხრილი 4) ინდოეთისა და სომალის მოსახლეობის სადღეღამისო რაციონი საშუალოდ 2000 კილო კალორიაზე ნაკლებს შეადგენს. მოხმარებაში ცილოვან დეფიციტს განიცდის ინდოეთი, სომალი, კოლუმბია და ნიგერია ამ ქვეყნებში ცილის ფაქტობრივი მოხმარება უმთავრესად მარცვლეულისა და ზოგიერთი ბოსტნეულის ხარჯზე ხდება. საფრანგეთში, არგენტინასა და ავსტრალიაში ცილის მოთხოვნილება უზრუნველყოფილია ხორცის, კვერცხისა და რძის პროდუქტების სრულფასოვანი ცილებით.

იაპონიის ეკონომიკის აღმავლობა და ქვეყნის აყვავება მჭიდროდაა დაკავშირებული სამრეწველო ნედლეულისა და სურსათის იმპორტზე. მოხმარებული სურსათის ნახევარზე მეტი იმპორტულია, რაც წლიდან წლამდე იზრდება. 1991 წელს, 1960 წელთან შედარებით, სასურსათო იმპორტმა 21%-ით მეტი შეადგინა. ქვეყნის გეოგრაფიული მდებარეობა (გეოგრაფიული იზოლაცია), რაც ამაგრებს ერის კულტურულ ტრადიციებს და ლანდშაფტი, რომელიც არ იძლევა მოსახლეობის გამოკვების გარანტიას და ითხოვს მსოფლიოსთან კომერციულ კავშირებს, წარმოშობს დილემას - ეროვნული თვითშეგნების გახლეჩას, რაც პოლიტიკურად გამოიხატება კონსერვატული ნაციონალიზმისა და ინტერნაციონალური ლიბერალიზმის პოზიციების დაპირისპირებაში.

სხვადასხვა ქვეყნებში საკვები რაციონის საშუალო
კალორიულობა
(დღიურად ერთ მცხოვრებზე)

ქვეყნები	საერთო კალორი- ულობა აკალ	ცილის შემცვე- ლობა გრამებ- ში	საკვები პროდუქტები, რისგანაც შედგება რაციონის კალორიულობა პროცენტებში						
			მარცე- ლული	ძირვე- ნები, კარტო- ფული	ხოსტნე- ლი კაკალი	შაქარი	ხორცი, კვერცხი	თევზი	რძე და რძის პროდუ- ქტები
საფრანგეთი	3250	103,3	26,5	5,9	7,2	10,4	20,1	1,2	27,1
ინდოეთი	1810	45,4	68,1	2,0	10,6	9,6	0,3	0,2	9,8
იაპონია	2350	77,6	56,5	5,6	12,6	8,4	4,0	3,5	9,3
არგენტინა	2920	110,4	33,7	5,4	5,2	11,9	24,4	0,3	19,1
კოლუმბია	2220	55,3	31,6	17,0	6,8	21,5	9,8	0,4	12,9
ნიჯერია	2180	59,3	53,7	29,6	4,5	0,8	1,6	0,5	8,2
სომალი	1780	51,7	62,5	7,7	5,1	7,1	5,3	-	11,8
ავსტრალია	3190	91,9	26,9	3,2	6,6	18,2	22,0	0,7	22,7

ქართველი ერის ტრადიციული კულტურა, როგორც ცნობილია, იწერება წინააზიურ კულტურულ არეალში. წინააზია ითვლება უმნიშვნელოვანეს მცენარეთა და ცხოველთა მოშინაურების ცენტრად, სადაც საქართველოც შედის. სწორედ აქ ჩამოყალიბდა ის სამეურნეო კომპლექსი, რომლის ვარიანტები საფუძვლად დაედო მთელ რიგ სამეურნეო-კულტურულ ტიპებს, რაც შემდგომში გავრცელდა ევრაზიის მთელ ტერიტორიაზე უკიდურეს ჩრდილოეთსა და აღმოსავლეთში (სამხრეთ აღმოსავლეთის გამოკლებით). საუბარია მეურნეობაზე, რომელიც დაფუძნებულია მარცვლეული კულტურების მოყვანასა და მსხვილფეხა და წვრილფეხა რქოსანი პირუტყვის მოშენებაზე და მათგან მიღებულ პროდუქტებზე სამეურნეო-კულტურული ეს კომპლექსი და მასთან დაკავშირებული კვების სპეციფიკური თავისებურებანი ევრაზიის საზღვრებს გარდა პრაქტიკულად სხვაგან არსად, გარდა ჩრდილოეთ აფრიკის მცირე ნაწილისა, გავრცელებას არ პოულობს [56, 196]. წინა აზიის დიდ ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ ოლქში შედის თურქეთი, ისრაელი, აზიის ყველა არაბული ქვეყანა, ირანი და ავღანეთი. აქ დასახლებულ, ხანგრძლივი ცხოვრებითა და მრავალმხრივი კავშირებით, ენითა და რასობრივი კუთვნილებით და სოციალურ-ეკონომიკური განვითარების დონით ურთიერთგანსხვავებულ ხალხებს გააჩნიათ მსგავსი კულტურულ-საყოფაცხოვრებო თავისებურებანი. ცალკეული ამ ხალხის ეროვნული სამხარეულო გამოირჩევა თავისებურებებით, მაგრამ მათი

ყოველდღიური საკვები ერთგვაროვანია და როგორც წესი, რაციონი შედგება მარცვლეულის, ბოსტნეულისა და რძის პროდუქტებისაგან [55,15]. წინა აზიაში პური წარმოადგენს უმთავრეს პროდუქტს ირანსა და ავღანეთში პურს აცხოებენ ხორბლისა და ქერისაგან, იშვიათად ჭვავისა და სიმინდისაგან. გამონაკლისს წარმოადგენს ავღანეთის, სალანგის, ბადახშანისა და ნურისტანის მთიანი რაიონები, სადაც პურს აცხოებენ გამშრალი თუთის ნაყოფის ფქვილისაგან. ჩრდილოეთ ირანში მოსახლეობის ერთ ნაწილში პური არ ითვლება ძირითად საკვებად, პურის მიმართ აქვთ კრძალვა; მათში მოისმენთ ასეთ წყევლას: „ჭამე პური და ჩაძაღლდი“ [55,17].

საქართველოში სასიცოცხლო-საარსებო პირობას ქმნიდა, როგორც მწარმოებლური, აგრეთვე მოპოვებითი მეურნეობის პროდუქტები. ქართულ ტრადიციულ კვების კულტურაში მცენარეული კომპონენტის ძირითადი მასა მოდის მიწათმოქმედებიდან, ამასთანავე შემავსებელ (და არა დამხმარე) ნაწილს წარმოადგენს შემგროვებლობის პროდუქტი. მეცხოველეობის განვითარებასთან ერთად, ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებიდან ნანადირევის ხვედრითი წილი თანდათან მცირდებოდა და ბოლოს „დელიკატესად“ იქცა საქართველოში სამდინარო თევზჭერა სარეწაო ხასიათის არ ყოფილა, ამიტომ თევზი ქართველთა კვების სისტემაში, როგორც ცხოველური წარმოშობის ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი კომპონენტი წარმოადგენდა და წარმოადგენს მოპოვებითი მეურნეობის პროდუქტს.

წარმოვადგენთ ქართველთა კვების სისტემაში საკვების კლასიფიკაციას სამეურნეო-კულტურული ტიპების მიხედვით (იხილეთ სქემა I).

ქართველთა კვების სისტემაში შერწყმული სახითაა წარმოდგენილი ბალახოვანი ველურად მზარდი საზრდო მცენარეები და მებოსტნეობის პროდუქტები: მწვანელი, სანელებელი ბოსტნეული და მხალი; ასევე, ხიჩატელი (ტყის ხილი) და კულტურული ხილი. მემცენარეობის ტიპის ჩარჩოებში ქართველთა კვების სისტემიდან შეიძლება გამოვყოთ მეძინდვრეობის ქვეტიპის კულტურული მცენარეები, რომლებიც წარმოადგენენ ყველა საკვები ნივთიერების (ცილები, ცხიმები, ნახშირწყლები) წყაროს: პარკოსანი მარცვლეული (ცერცვი, ცერცველა, ხანჭკოლა, ოსპი, ბარდა, მუხუდო, ცულისპირა, ძაძა, უგრეხელი, ლობიო), ზეთოვანი მარცვლეული (სელი), პურეული მარცვლეული (ხორბალი, ფეტვი, ქერი, ჭვავი, შვრია). შერწყმული სახითაა წარმოდგენილი ერთი მხრივ მეძინდვრეობისა და მებოსტნეობის, მეორე მხრივ მეძინდვრეობისა და მევენახეობის

პროდუქტები. ყოველივე ეს განაპირობებს კარგად ბალანსირებულ ვეგეტარიანულ კვებას. მაგალითად, პური (სახამებელი), სელის ზეთი, პარკოსნები (მცენარეული ცილა+ნახშირწყლები), ბოსტნეული (ნახშირწყლები, ცილა, ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები, ორგანული მჟავები), ველურად მზარდი ბალახოვანი მცენარეები (ნახშირწყალი, ცილა, დიეტური და სამკურნალო ნივთიერებები), კაკალი და თხილი (მცენარეული ცხიმო) ადამიანს აძლევს ყველა იმ აუცილებელ ნივთიერებას, რომელიც უზრუნველყოფს მის ნორმალურ ცხოველქმედებას. საქართველოში ბუნებრივი სამეურნეო პირობები ყველა სოციალური ფენისათვის ყოველთვის უზრუნველყოფდა კვების იდეალურ სისტემას. ცხოველური ცილის ძირითად წყაროს, რომელიც ტრადიციულად სასიცოცხლო პირობებს ქმნიდა, წარმოადგენს მეცხოველეობის ტიპიდან წველადი მეურნეობის პროდუქტები და მეფრინველეობის პროდუქტი - კვერცხი, რომელიც ითავსებდა მემინდვრეობის და მებოსტნეობის პროდუქტებს (რძე + კვერცხი + პური; რძემჟავა პროდუქტები + პური + ბოსტნეული; ყველი + პური + მწვანილი; რძე + პურეული მარცვლეული; დო, ნადული, რძის შრატი + პური + ბოსტნეული). ცხოველური ცილის შემავსებელ წყაროს წარმოადგენდა მოპოვებითი მეურნეობიდან თევზი. მოხმარების ხალხური ტრადიციების მიხედვით, არასამარხვო პერიოდში ცხოველური ცილის მეორეული წყარო ფრინველისა (წლის ყოველ პერიოდში) და ღორის ხორცია (ზამთარი, გაზაფხული). ცხოველური ცხიმებიდან უპირატესი მოხმარებით გამოირჩევა რძის ცხიმო (კარაქი, ერბო, ნაღები), ღორისა და ცხვრის ქონი.

ამრიგად, ხალხურ კვებით სისტემაში შეგვიძლია დავინახოთ ეთნოსის თავისებურებები. ქართულ კვებით სისტემაში ვლინდება ეროვნულ თვითშეგნებაში გამოხატული სასიცოცხლო უზრუნველყოფის კულტურის მემკვიდრეობითი ღირებულებები. საკვებწარმოების ეროვნულ გამოცდილებაში წარმოჩენილია ეკოლოგიური, სამკურნალო, გერონტოლოგიური, ეკონომიკური და კულტურულ-სამეურნეო მხარეები, რელიგიური და სოციალური ასპექტები.

სასიცოცხლო უზრუნველყოფისათვის მიზანსწრაფვა უნდა მივიჩნიოთ სოციალური პირამიდის ფუძედ. საკვების დეფიციტი, საკვებწარმოების არეალის გაფართოებისათვის ბრძოლა განსაზღვრავდა ცივილიზაციის განვითარების გეზს. ბუნტის, აჯანყებისა თუ ომების მიზეზი ხშირად საკვების უკმარისობა ხდებოდა. მეოცე საუკუნის დასაწყისში ცივილიზაციის უსაფრთხოების უზრუნველსაყოფად 1919

წელს შეიქმნა ერთა ლიგა, რომელიც სამხედრო კონფლიქტების რეგულირებასთან ერთად მსჯელობდა სასურსათო პრობლემებზეც. შემდგომში, 1945 წელს უკვე გაერთიანებული ერების ორგანიზაციასთან დაარსდა სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაცია (FAO), რომლის საპროგრამო ამოცანაა სასოფლო-სამეურნეო პროდუქციის წარმოების ზრდა და მსოფლიო ეკონომიკის განვითარება. FAO-მ 1971-1973 წლებში მარცვლეულის კრიზისთან დაკავშირებით შექმნა საერთაშორისო სასურსათო უსაფრთხოების კომიტეტი, რომლის კომპეტენციაში შედის სასურსათო უსაფრთხოების უზრუნველყოფა.

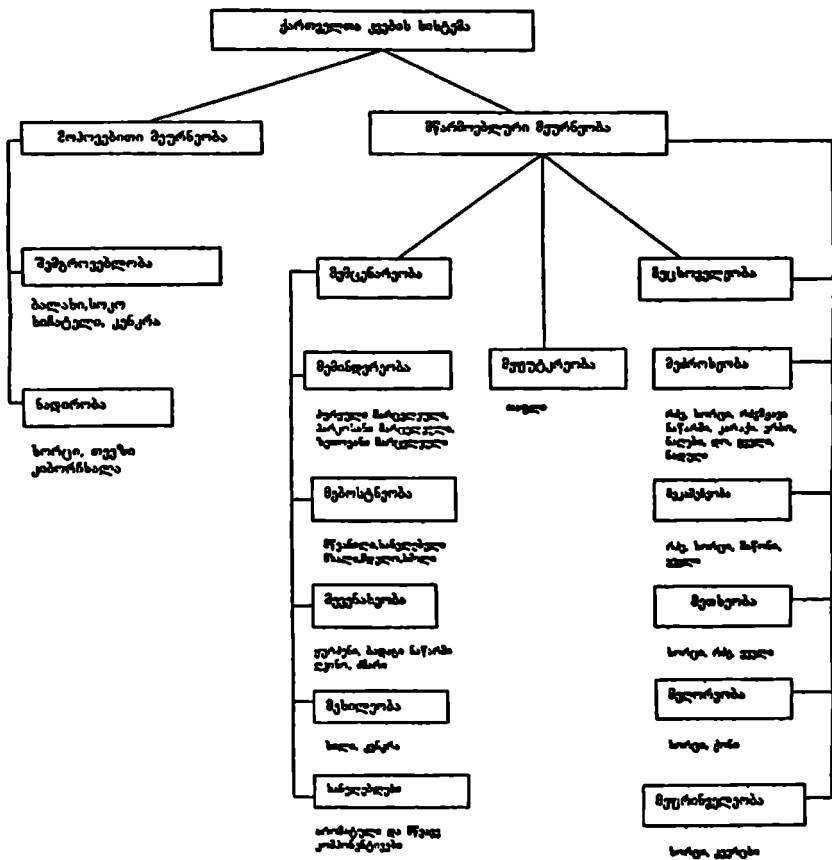
ცნება „სასურსათო უსაფრთხოება“ წარმოიშვა ეკონომიკის წიაღში სასიცოცხლო უზრუნველყოფასთან უშუალო კავშირში. სასურსათო უსაფრთხოების მაჩვენებლად მიჩნეული იყო მარცვლეულის წარმოების მოცულობა. შემდგომში, სასურსათო უსაფრთხოებისადმი კონცეპტუალური მიდგომის შედეგად ამ ტერმინს, გარდა ეკონომიკურისა, ფიზიოლოგიური, ეკოლოგიური, სოციალური და პოლიტიკური დატვირთვა მიეცა.

აღამიანს ნორმალური ფიზიოლოგიური პროცესების ენერგოუზრუნველყოფისათვის 1540-1870 კილო კალორია ენერგია სჭირდება. შიმშილობის გამოვლენის ფორმად მიიჩნევენ, თუ აღამიანი დღე-ღამეში 1520 კილო კალორიაზე ნაკლებ ენერგიას მიიღებს კვების სახით. ცხადია, საკვების მხოლოდ ენერგეტიკული მაჩვენებელი არ განსაზღვრავს ორგანიზმის ცხოველმყოფელობის უმთავრეს პირობას. კვების დარღვევად ითვლება პათოლოგიური მდგომარეობა, რომელიც გამოწვეულია საკვების უკმარისობით ან დაუბალანსებელი კვებით. კვების დარღვევა, იგივე არასრულფასოვანი კვება, მეცნიერულად დასაბუთებული კვების ფიზიოლოგიური ნორმების მოთხოვნების დარღვევაა.

იგი უმეტესად შეიძლება გამოწვეული იყოს ინდივიდის ეკონომიკური უუნარობით, „ხელმიწვდომლობით“, დაუბალანსებელი კვების შემთხვევაში, რელიგიური აკრძალვებით და სხვა. არასრულფასოვანი კვებისაგან უნდა განვასხვაოთ ცნება „არასრულფასოვანი საკვები“. არასრულფასოვანი საკვებად ითვლება სასურსათო პროდუქტი, რომელიც არასრულფასოვანი საკვები ნივთიერებებით არის წარმოდგენილი (არასრულფასოვანი ცილები და ნახშირწყლები, ცილის ამინომჟავური შემადგენლობა) ან არასაკმარისი რაოდენობით შეიცავს საკვებ და ბიოლოგიურად აქტიურ ნივთიერებებს. ამრიგად, საზოგადოება სასურსათო საფრთხის წინაშე ღვება მაშინ, როცა აღამიანთა კვების მეცნიერულად დასაბუთებული

ფიზიოლოგიური ნორმების მოთხოვნების დარღვევა სისტემატურ ხასიათს ღებულობს და გამოვლინდება საგანგაშო ფორმებით (ცილოვანი შიმშილი, ავითამინოზი და სხვა). აღსანიშნავია, რომ კაცობრიობის თითქმის ორი მესამედის რაციონი არასრულფასოვანია. ეს განსაკუთრებით შეიძინევა აზიისა და აფრიკის კონტინენტებზე.

სქემა 1



ჯანმრთელობის დაცვის თვალსაზრისით, სასურსათო უსაფრთხოების ცნება მოიცავს სურსათის უვნებლობას. საკვები პროდუქტების უვნებლობის მაჩვენებლებია: ტოქსიკური ელემენტების (Pb, Cd, As, Hg, Cu, Zn, Fe), კორმონალური პრეპარატების (დიეთილსტილბესტროლი, ესტრადიოლ-17B), ანტიბიოტიკების (ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკები, პენიცილინი, სტრეპტომიცინი), მიკოტოქსინების (ზეარალენონი, აფლატოქსინი B₁, აფლატოქსინი M₁), პესტიციდების (პექსაქლორანი, დღტ და სხვა), დეტერგენტების (ანიონაქტიური, კათიონაქტიური და არადისოციერებადი გამწმენდი და სარეცხი საშუალებები) შემცველობის დონე; სამედიცინო-ბიოლოგიური მოთხოვნები და სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების სანიტარული ნორმები.

დღეს მთავარია არა მხოლოდ სურსათის სიუხვისათვის ზრუნვა, არამედ იმის ცოდნაც, თუ როგორ გავლენას ახდენს საკვები ადამიანსა და გარემოზე წარმოებისა და მოხმარების პროცესში. აგრეთვე უნდა გავითვალისწინოთ, რომ ადამიანის გენეტიკური ბუნება მომავალშიც ისეთივე იქნება, როგორც, ვთქვათ, ათასი წლის წინათ იყო, ვინაიდან, გენეტიკური ევოლუციის პროცესი მიმდინარეობს მეტად უმნიშვნელოდ. აღსანიშნავია ისიც, რომ ცივილიზაციის მოქმედი ძალები ადამიანს უქმნის რა სასიცოცხლო ახალ პირობებს, უფრო მეტად სცილდება იმ გარემოს სადაც წარმოიშვა და ზღებოდა მისი ევოლუციონირება. ყოველივე ამას არ შეიძლება არ მოჰყვეს Homo sapiens-ის ბიოლოგიური ცხოველქმედების შესუსტება. ამიტომ ევოლოგიური მდგომარეობის მკვეთრი გაუარესების პირობებში, პროდუქციის სრულფასოვნების ხარჯზე სურსათის რაოდენობრივი ზრდის ტენდენცია სადაო ზდება.

მეცხრამეტე საუკუნის დასასრულს ქიმიის განვითარების კვალობაზე დაიწყო ფიქრი სურსათის წარმოების არატრადიციული მეთოდების გამოყენების შესახებ. ამ მხრივ მეტად გადაჭარბებულია რუსი ქიმიკოსი დიმიტრი მენდელეევისა და ფრანგი ქიმიკოსი მარსელენ ბერტლოს ოპტიმიზმი. დ. მენდელეევი წერდა: „როგორც ქიმიკოსი, დარწმუნებული ვარ, რომ საკვები ნივთიერებების მიღება, გარდა ჩვეულებრივი გზებისა, შესაძლებელია ჰაერის, წყლის და მიწის ელემენტების შერწყმით განსაკუთრებულ ქარხნებსა და ფაბრიკებში... ადამიანები შეძლებენ ზღვის წყლის უზარმაზარი მასის გამოყენებას საკვები ნივთიერებების მისაღებად და პირველი ქარხნები მოეწყობა უმდაბლესი ორგანიზმების გასაკულტურებლად...“ მარსელენ ბერტლოს სჯეროდა, რომ „დადგება დრო, როდესაც საჭმელად

ყველანი თან იქონიებს აზოტოვანი ნივთიერების ფილას, სახამებლის ან შაქრის ნატეხს ან სანელებლებს— და ყველაფერი ეს შეუზღუდავი ოდენობით ფაბრიკებსა და ქარხნებში იწარმოება“ [54,32]. ოცდამეერთე საუკუნის გადასახედიდან ეს შეხედულებები მეტად გულუბრიყვილოდ ჩანს.

ინდუსტრიული საზოგადოება ექვსი მილიარდი ადამიანის მზარდი მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად მზადაა გამოიყენოს მის ხელთ არსებულ ყველა საშუალება ბირთვული ენერჯის ჩათვლით. საზოგადოების ეგოისტური მიზანსწრაფვა ადამიანს, უკარგავს კეთილისა და ბოროტის გარჩევის უნარს. მაგალითად, 1948 წელს ღღტ-ს აღმოჩენისათვის გაიკა საყოველთაოდ პრესტიჟული ჯილდო-ნობელის პრემია. სადღეისოდ ეს პრეპარატი მრავალი ქვეყნის კანონმდებლობით აკრძალულია. ღუსტის აღმოჩენამ და მისმა ინტენსიურმა გამოყენებამ წარუშლელი კვალი დააჩნია ბიოსფეროს, მისი გავლენა აღინიშნა ანტარქტიდის ცხოველთა სამყაროზე.

ჰუმანიზმის პრინციპების მიღმა იქმნებოდა განვითარებულ სახელმწიფოთა მილიტარისტული პოლიტიკა. ატომური ბომბის შემქმნელს, რობერტ ოპენჰეიმერს ეკუთვნის სიტყვები: „კაცობრიობა დასწყველის ლოს-ალამოსსა და ხიროსიმას“. აშშ-ის სამხრეთ დასავლეთ ნაწილში, ლოს-ალამოსის ლაბორატორიაში შეიქმნა ატომური ბომბები ცინიკური სახელწოდებებით „ბიჭუნა“ და „მსუქანა“, რომლებიც 1945 წლის 6 და 9 აგვისტოს, იაპონიის ქალაქებში, ხიროსიმასა და ნაგასაკში ჩამოაგდეს ორივე ბომბმა იმსხვერპლა 106 ათასი ადამიანი, დასახირებულთა რიცხვმა მიაღწია 128 ათასს, ხიროსიმაში 4,5 კვადრატულ კილომეტრ ფართობზე დაინგრა შენობები, ნაგასაკში 3,2 კვადრატულ კილომეტრზე არ დარჩენილა დაუნგრეველი ნაგებობა. შეუფასებელი დარჩა მატერიალური ზარალი გარემოს დაბინძურების თვალთახედვით. ამ თვალთახედვით ევროპასა და ამერიკის შეერთებულ შტატებში მეოცე საუკუნის სამოციანი წლებიდან იწყება ინტენსიური რადიოეკოლოგიური კვლევა ბიოლოგიურ და „საკვებ ჯგუფში“. ხელოვნური რადიონუკლიდების მიგრაციის საკითხების შესასწავლად. განსაკუთრებით დიდი ყურადღება მიექცა ხანგრძლივი მოქმედების რადიაქტიული დაშლის პროდუქტებს Sz^{90} და Cs^{137} არსებობს სისტემაში: ატმოსფერო-ნიადაგი-მცენარე-ცხოველი-ადამიანი. მიწის ზედაპირზე რადიაციული დალექვა ძირითადად წვიმით ხდება, ამასთანავე შესაძლებელია მშრალი დალექვა, რაც უმთავრესად ბირთვული იარაღის გამოცდის შემდეგ ტროპოსფეროდან მიმდინარეობს. აღსანიშნავია, რომ ბირთვული იარაღის გამოცდა (მათ შორის კატასტროფები-

ჩერნობილის ატომური ელექტროსადგური) უმთავრესად ხდებოდა ჩრდილოეთ ნახევარსფეროში. ვინაიდან ეკვატორზე რადიაქტიური ნაწილაკების სტრატოსფერული ნაწილაკების გადაადგილება ხორციელდება ნელა, ამიტომ ჩრდილოეთ ნახევარსფეროში რადიო-აქტიური დანალექები მნიშვნელოვნად მეტია ვიდრე სამხრეთში.

ადამიანის ორგანიზმზე დასხივება ხდება უშუალო გამოსხივების წყაროდან (გარეგანი) ან საკვებში, წყალსა და ჰაერში (შინაგანი) არსებული რადიაქტიური ნივთიერებებიდან. რადიაქტიური ნივთიერებები ადამიანის ორგანიზმში უმთავრესად საკვებიდან ხვდება. შინაგანი დასხივების ძირითად წყაროს წარმოადგენს უმთავრესად

I^{131} , Sz^{90} და Cs^{137} ნუკლიდები. I^{131} ფიქსირდება ადამიანის ფარისებურ ჯირკვალში, მისი დაგროვება დამოკიდებულია რაციონში იოდის სტაბილურ შემადგენლობაზე. ცნობილია, რომ საკვებში იოდის

სტაბილური დამატება იწვევს ფარისებურ ჯირკვალში I^{131} დაგროვების ბლოკირებას. ამასთანავე სტაბილური იოდის დამატება ერთადერთი საშუალებაა ფარისებრი ჯირკვლის დასხივების დონის შესამცირებლად.

1961 წლის 13 ნოემბერს აშშ-ის პრეზიდენტი ჯონ კენედი იწყებს ვიეტნამში ესკალაციას სამხრეთის დახმარების მიზნით ჩრდილოეთ ვიეტნამელი პარტიზანების საწინააღმდეგოდ. ამ ომში მონაწილეობდა ამერიკის ჯარების 550 ათასი მეომარი. ამერიკის ავიაცია სამხრეთ ვიეტნამის გაუვალი ტყეების თავზე ჩრდილოეთ ვიეტნამელი პარტიზანების გასაძევებლად ყრიდა დეფოლიანტებს, მათ შორის

ნარიჯოვან აგენტს Agent Orange, რომელიც შეიცავს დიოქსინების ნარევს. ოფიციალური მონაცემებით, ამერიკელებმა დააფრქვიეს ხუთასი ათასი ტონა ჰერბიციდული პრეპარატი, რომელიც შეიცავდა 170-500 კილოგრამ დიოქსინს. დიოქსინები (შეიცავს ქლორის ატომებს, ნახშირბადის ატომთან შეერთებით იძენს მომაკვდინებელ ძალას) უნიკალური ნივთიერებებია, რომლებიც მაღალ ტემპერატურაზე ქლორის თანაობისას სხვადასხვა ქიმიური რეაქციებით წარმოიქმნება. დიოქსინების ჯგუფში შედიან: დიბენზო-პარა-დიოქსინები, დიბენზოფურანები და ბიფენილები, მათგან ყველაზე უძლიერესი შხამია 2,3,7,8-ტეტრაქლორდიბენზო-პარა-დიოქსინი. დიოქსინების სამიზნე ადამიანის იმუნური სისტემაა. ვიეტნამის ომმა დასაბამი მისცა ბუნებაში ამ შხამების წრებრუნვას. შემდგომ, მეოცე საუკუნის დამლევს, ნატოს მოკავშირეების მიერ იუგოსლავიის დაბომბვისას ნავთობისა და ნავთობპროდუქტების წვის შედეგად წარმოქმნილი უდიდესი რაოდენობით დიოქსინები ჰაერის ნაკადებითა და გრუნტის წყლებით გავრცელდა დედამიწაზე და საფრთხე შეუქმნა არა მხოლოდ იუგოსლაველ ხალხს, არამედ ჯერ არ დაბადებულ ვეროპელსა თუ აზიელს. დიოქსინები რეალურ საფრთხეს უქმნის

ბიოსფეროსა და კაცობრიობას. ევროკავშირმა მიიღო გადაწყვეტილება ზმარებიდან ამოვლოთ და გაენადგურებინათ 1999 წლის 1 ივლისამდე წარმოებული ქათმის ხორცისა და კვერცხის მარაგი. ამერიკელებმა დროებით შეწყვიტეს ევროპიდან არა მხოლოდ ქათმის, არამედ ხორცისა და ხორცის პროდუქტების იმპორტირება. ასევე რუსეთმა შეწყვიტა ბელგიიდან ქათმის ხორცის იმპორტირება.

გარდა სამხედრო პოლიტიკური „ცოდვებისა“ დიოქსინების გავრცელების წყაროდ მიიჩნევა ნაკვის გადამამუშავებელი ქარხნები. იაპონია პირველ ადგილზეა ატმოსფეროში დიოქსინების გაფრქვევის მოცულობის მხრივ. ყოველწლიურად იაპონიაში „იწარმოება“ ოთხჯერ მეტი მომწამლავი კანცეროგენი, ვიდრე, ვთქვით საფრანგეთში, რომელსაც გარემოს დაბინძურების მიხედვით ყველაზე ცუდი მაჩვენებელი აქვს ევროპაში. მსოფლიოში ყოველწლიურად გავრცელებული 10 კილოგრამი დიოქსინიდან იაპონიაზე მოდის 4 კილოგრამი. ამის გამო იაპონიაში მოყვანილ ბოსტნულში მნიშვნელოვნად გაიზარდა დიოქსინების შემცველობა.

დიოქსინები ადამიანის ორგანიზმში უმთავრესად აღწევენ საკვებიდან. ეს ლიპოტროპული ანუ ცხიმში ხსნადი ნივთიერება ორგანიზმში ცირკულირდება სისხლის მეშვეობით და ჩნდება ცხიმოვან ქსოვილსა და ყველა სახის უჯრედის ლიპიდებში. ამიტომ „დიოქსინური ადამიანის“ ნივთიერებათა ცვლა სპეციფიკურია, წამალი არ ახდენს სამკურნალო ფუნქტს, ავადმყოფი საჭიროებს სპეციფიკურ ინდივიდუალურ მკურნალობას.

ამერიკელი მეცნიერის კომონორის მიერ ჩამოყალიბებული მეგაეკოლოგიის კანონი - „ყველაფერი დაკავშირებულია ყველაფერთან“, ეხმაურება ძველ ეგვიპტურ ჰერმესის ფილოსოფიას, რომლის მიხედვით, სამყაროში არაფერია დამოუკიდებელი და უძრავი; ციური თვალსაზრისით, მზის ირგვლივ ბრუნავს პლანეტები, ხოლო პოლიტიკური თვალსაზრისით, სახელმწიფოს გარშემო ბრუნავს თვით ადამიანები. გერმანელი გეოგრაფის ფრიდრიხ რატცელის კონცეფციის მიხედვით, სახელმწიფოები და ერები გადარჩენისათვის განუწყვეტლივ იბრძოდა. შედარებით ძლიერი სახელმწიფო საკუთარი სასიცოცხლო ციკლის გასაგრძელებლად ფართოვდება შედარებით სუსტი მეზობლის ხარჯზე. გერმანელი პოლიტიკოსი კარლ შაუსგოფერი განავრცობს ფ. რატცელის იდეას: „სახელმწიფოს სასიცოცხლო ციკლის შენარჩუნება და დაცვა უნდა განსაზღვრავდეს ხელისუფალთა მთელ პოლიტიკას.“ ჰიტლერზე ამ თეორიამ ძლიერი გავლენა იქონია. ამდაგვარი თეორიები შეფასების განსჯის პროვოცირებას ახდენს. ერთი შეხედვით ექსპანსიონიზმი გამართლებულია, თუ მისი მოტივი ალტრუისტულია, რასაც ადგილი აქვს ამერიკის ოფიციალურ პოლიტიკაში მსოფლიოში მშვიდობის დამყარების მიმართულებით. მეორე მხრივ, ეკოლოგიური თვალსაზრისით, ქმედება დანაშაულებრივია.

სახელმწიფოთა ეკონომიკურ ინტერესებს ხშირად ეწირება საკაცობრიო ფასეულობანი. ვაჭრობის მსოფლიო საერთაშორისო ორგანიზაციაში (WTO) ამერიკამ პროტესტი გამოთქვა ევროკავშირის მიერ მიღებულ გადაწყვეტილებაზე, რომელიც კრძალავდა ხელოვნური ზრდის ჰორმონით წარმოებულ ძროხის ხორცის გაყიდვას. მსოფლიო სააპელაციო პანელმა პროტესტის საპასუხოდ 1998 წელს მიიღო გადაწყვეტილება ევროკავშირის კანონის წინააღმდეგ, და იგი აიძულა გაეღო თავისი ბაზრები ჰორმონშემცველი ხორცისათვის. ევროპელი მომხმარებლები გამოდიან ხელოვნური ჰორმონის გამოყენების წინააღმდეგ და მოითხოვენ ბუნებრივი ფერმერული მეურნეობის განვითარებისათვის ზრუნვას. საპირისპიროდ, WTO თრეუნავს გარემოსა და ჯანმრთელობის დაცვის მომხრეთა კეთილ ნებას. „ნეოლიბერალურ“ მოდელად წოდებული WTO სისტემა უგულვებელყოფს გარემოს დაცვის წესებს და მომხმარებელთა უფლებებს, რითაც ტრანსნაციონალურ კორპორაციებს უზრუნველყოფს იაფი ბუნებრივი რესურსებითა და მუშახელით. თავისუფალი ვაჭრობის მხარდამჭერნი ცდილობენ გარემოს დაცვის და სოციალური ხარჯების გაუთვალისწინებლად მიიღონ მაქსიმალური მოგება.

წარმოების ეფექტურობის გაზრდით, საწარმოო ხარჯების შემცირება ყოველთვისაა შესაძლებელი, მაგრამ ყოველთვის არ არის გამართლებული. მაგალითად, ხელოვნური ზრდის ჰორმონის გამოყენება და გენეტიკური კოდის შეცვლა, მათი დანერგვა კვების მრეწველობაში მიუღებელია, როგორც ეთიკური, ასევე საბოლოო ჯამში ეკონომიკური თვალთახედვითაც.

კაბიტალისტური წარმოების წესის ჩასახვიდან იწყება სასაქონლო ფალსიფიკაციის „დაკანონება“. პროდუქციის გარეგნული სახისა და საგემოვნო თვისებების გასაუმჯობესებლად საკვებს უმატებდნენ ბუნებრივ არომატიზატორებსა და პიგმენტებს, რომლებსაც უცხო ნივთიერებებს უწოდებენ და არ ითვლებოდა ფალსიფიკაციად. შემდგომში გემოსა და ფერის მანკის გამოსასწორებლად საკვებს უმატებდნენ, ბუნებრივ ნივთიერებებთან ერთად ხელოვნურ, სინთეზურ პრეპარატებს, რომლებსაც „შემავსებლებს“ უწოდებდნენ.

მეცხრამეტე საუკუნის კანონმდებლობაში ვხვდებით საკვებ პროდუქტებში მძიმე მეტალების შემცველობის რაოდენობრივ შეზღუდვებს. 1900 წლის შემდგომ, კანონმდებლობით იზღუდება საკვებ პროდუქტებში საღებავებისა და ქიმიური კონსერვანტების შემცველობა. საკვებში უცხო ნივთიერებების გამოყენების პრობლემით დაინტერესებული იყო არა ერთი საერთაშორისო ორგანიზაცია (Union Internationale Contre Le Cancer). 1954 წელს FAO-სა და WHO (ჯანდაცვის მსოფლიო ორგანიზაცია) ექსპერტთა გაერთიანებული კომიტეტის სესიაზე განიხილეს საკვები პროდუქტების

საგემოვნო თვისებების, გარეგნული სახის, კონსისტენციის, ასევე შენახვისადმი მდგრადობის ზრდის მიზნით არასაკვები ნაერთების საკვებში შეტანასთან დაკავშირებული პრობლემები. კომიტეტები ამუშაებდნენ: ანალიზის მეთოდებს, კვების პიგიენის საკითხებს, სოფლის მეურნეობის პროდუქციაში პესტიციდების ზღვრულ შემცველობას, სწავლობდნენ ნივთიერებებს, რომელთა გამოყენებაც შესაძლებელი იქნებოდა როგორც საკვები დანამატი ან შემავსებელი.

მაღაფუჭებადი სურსათის შენახვით ან სამრეწველო და სასოფლო-სამეურნეო არაეკონომიური ტექნოლოგიებით გამოწვეული ზარალის აღმოსაფხვრელად მსოფლიოში ყველა ქვეყანა იყენებს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის უვნებელი ნივთიერებების საკვებში შეტანით სასურველი ეფექტის მიღების შესაძლებლობას. ყველა ქვეყანას, რომელიც ზრდის კვების მრეწველობისა და სოფლის მეურნეობის პროდუქციის მოცულობას, შეუძლია მონაწილეობა მიიღოს საქონლის საერთაშორისო გაცვლაში, რის შედეგადაც ხდება საკვები პროდუქტების რაოდენობრივი ზრდა არა მხოლოდ ქვეყნის შიგნით, არამედ იმ სუსტად განვითარებულ ქვეყნებშიც, სადაც ჩამორჩენილია სოფლის მეურნეობა და მრეწველობა. სასურსათო საქონლის წარმოებისა და საგარეო ვაჭრობის ყველა უწყების მიერ საკვებ პროდუქტებში სპეციალური დამატების გამოყენების პრობლემით დაინტერესება გამოწვეულია სწორედ ამ მიზეზებით. ამასთანავე აღსანიშნავია, რომ პრინციპები, რომლის მიხედვითაც ხელმძღვანელობენ საკვებ პროდუქტებში უცხო ნივთიერებების გამოყენებას, ემსახურება ნაწარმის კარგ რეკლამას. სადღეისოდ, ევროკავშირის მიერ ნებადართულია 296 შემავსებელი, ყველა მათგანი ჯანმრთელობისათვის პრაქტიკულად უვნებელ ნივთიერებადაა მიჩნეული, მაგრამ არ გამოირიცხავენ მომხმარებელთა მხრივ გარკვეულ რისკს. ნაკლებადაა გამოკვლეული, თუ როგორ რეაგირებენ ქიმიურად განსხვავებული ნივთიერებები ურთიერთთან, გამოყენების პროცესში რა გავლენას ახდენენ გარემოში არსებულ ტოქსინებთან და მედიკამენტებთან ერთად ადამიანის ორგანიზმზე. შეუსწავლელია ამ ნივთიერებათა გავლენა ადამიანთა ინდივიდუალურ მგრძობილობასთან დამოკიდებულებაში. ამრიგად, არ არსებობს შემავსებლების უვნებლობის სრული გარანტია, ამიტომ პროდუქციის მიმზიდველი გარეგნული სახე და საგემოვნო თვისებები არ ნიშნავს მომხმარებლის ჯანმრთელობაზე ზრუნვას, პირიქით, ევროსაბჭოს კანონმდებლობა უფრო მეწარმის ინტერესებს იცავს, ვიდრე მომხმარებლისას. შემავსებლები გამოიყენება: პროდუქციის მოცულობის გაზრდის მიზნით (ასაფუებელი საშუალებები), მდგრადობისათვის (კონსერვანტები, სტაბილიზატორები, ანტიდოქსიდანტები, ფერმენტები); სიძველის, მძალე გემოსა და ზედმეტი შაქრანობის დასაფარავად, გემოსა და არომატის გასაუმჯობესებლად (არომატიზატორები, საგემოვნო დანამატები); კონსისტენციის ფორმირები-

სათვის („მყარი სითხის“ შეყვანა); გარეგნული სახის, ფერის გასაუმჯობესებლად (საღებავები, ნიტრატები). ამერიკის შეერთებულ შტატებში, იაპონიაში, კანადასა და გერმანიაში ფართოდ იყენებენ: ცხიძროდუქტების შენახვისუნარიანობის გაზრდის მიზნით ანტიდოქსიდანტებს; ახალი, გაციებული და პასტერიზებული პროდუქტების გაფუჭებისაგან დასაცავად კონსერვანტებს. ბევრ ქვეყანაში კუების მრეწველობის სხვადასხვა დარგში ფართოდ მოიხმარება სინთეზური ემულგატორები, რომატიზატორები და საღებავი ნივთიერებები. ამრიგად, საკვები პროდუქტების უვნებლობის უზრუნველყოფა არ შეიძლება გარანტირებულ იქნას ერთი რომელიმე ქვეყნის ფარგლებში, იგი აუცილებლად ეხება სხვა ქვეყნებსაც, ვინაიდან საკვებწარმოებამ და მოხმარებამ მიიღო ინტერნაციონალური ხასიათი (ექსპორტ-იმპორტი, საერთაშორისო გადაზიდვები).

გერმანიაში, საფრანგეთში და ინგლისში საკუთრივ თავისთვის დაიწყო ეკოლოგიურად სუფთა სოფლის მეურნეობის განვითარება. გამოყოფილია ოთხასი ათასი ჰექტარი სავარგული, სადაც საქმიანობს 14 ათასზე მეტი მეურნეობა, ეკოლოგიურად სუფთა სურსათის წარმოება და მოხმარება მიუთითებს ამ ქვეყნების არა მარტო ეკონომიკის მიღწევებზე, არამედ საზოგადოების კულტურისა და ჰუმანიზაციის მაღალ დონეზე.

თანამედროვე მსოფლიოში სასურსათო უსაფრთხოება თავისი მნიშვნელობით სახელმწიფო სამხედრო უშიშროების უზრუნველყოფას უტოლდება. ცნობილია, მსოფლიოში ყველაზე მილიტარისტული ქვეყნის, იაპონიის სოფლის მეურნეობის მინისტრის ტანი ტატეკის 1988 წელს გამონათქვამი: „სასურსათო დამოუკიდებლობა უფრო გადაუდებელი საქმეა, ვიდრე დამოუკიდებლობა სამხედრო თვალსაზრისით“.

სასურსათო უსაფრთხოების პრობლემის არქიაქტუალურობის მიუხედავად, მსოფლიო მოსახლეობის სურსათით უზრუნველყოფა გლობალური მასშტაბით არ გადაწყდება და დარჩება ეროვნულ-რეგიონალურ დონეზე, ვინაიდან საერთაშორისო ურთიერთობებში, მიუხედავად კაცობრიობის ცნობიერების ჰუმანიზაციისა, წინა პლანზეა წამოწეული კონკრეტულ სახელმწიფოთა ეკონომიკური ინტერესები. მაგალითად, აშშ მსოფლიო ჰეგემონიის განმტკიცებას „სასურსათო იარაღის“ გამოყენებით ცდილობს (1996 წელს მიღებული ფედერალური აგრარული კანონი არ კრძალავს პოლიტიკური ზეწოლის საშუალებად „სასურსათო იარაღის“ გამოყენებას). ამასთანავე აშშ-ის პატერნალისტურ პოლიტიკას ემსახურება დახმარების პროგრამები: „სურსათი მშვიდობისათვის“, „სურსათი პროგრესისათვის“ და „საექსპორტო კრედიტების გარანტიების პროგრამა“. მსოფლიო სასურსათო ბაზარზე აშშ-ის აგროპროდუქციის დასამკვიდრებლად მუშაობს „ექსპორტის მხარდაჭერის“, „აშშ-ის პოზიციების გაძაგრების გაფართოებისა და განვითარების“ და „ახლადშექმნილი

აგრარული ბაზრების მხარდაჭერის“ პროგრამები.

სასურსათო უსაფრთხოების უზრუნველყოფა ეკონომიკურად განვითარებული ქვეყნების ეროვნული პოლიტიკის უმთავრესი საზრუნავია. რიგ ქვეყნებში მოქმედებს კანონმდებლობა სურსათის უვნებლობის, მისი უზრუნველყოფის სამსახურის ორგანიზაციისა და პასუხისმგებლობის შესახებ, რაც სახელმწიფო სასურსათო უსაფრთხოების სამართლებრივ საფუძველს წარმოადგენს. სახელმწიფო, რომელიც გვევლინება ეროვნული სასიცოცხლო ინტერესების გარანტიად, უნდა იცავდეს თითოეული ადამიანის ღირსებასა და თავისუფლებას იმ რისკისაგან, რომელიც მომდინარეობს ინდუსტრიული საბაზრო მეურნეობისაგან. სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის სამსახურის ორგანიზაცია მნიშვნელოვნად დამოკიდებულია ამა თუ იმ ქვეყნის სახელმწიფო მოწყობაზე, გეოგრაფიულ თავისებურებებზე, პოლიტიკურ ფილოსოფიაზე, ეკონომიკურ მდგომარეობასა და განვითარების დონეზე. ექსპორტზე დამოკიდებული ქვეყნების სასურსათო უსაფრთხოების სამსახური, ჩვეულებრივ, ითვალისწინებს სასურსათო საქონლის ექსპორტიორი ქვეყნების საკანონმდებლო მოთხოვნებს.

მსოფლიოში არათანაბარი ეკონომიკური განვითარების გამო სასურსათო ბაზარი მონოპოლიზებულია. საკუთარი სურსათით მოთხოვნილებას იკმაყოფილებს ოცდაათამდე ქვეყანა, მათგან პროდუქცია მხოლოდ რვა სახელმწიფოს გააქვს საექსპორტოდ (ნეტლექსპორტი). აშშ, რომლის მოსახლეობა მსოფლიოს ხუთ პროცენტს შეადგენს, ფლობს მარცვლეულის მსოფლიო მარაგის ნახევარს. ექსპორტის მთლიანი მოცულობიდან უმეტესი ნაწილი მოდის აშშ-ზე, ავსტრალიასა და კანადაზე, მაშინ როცა მსოფლიოში მარცვლეულის იმპორტიორი 120 ქვეყანაა.

სამამულო სასურსათო პროდუქციით მოთხოვნილებას სრულიად იკმაყოფილებს („ნეტო-უზრუნველყოფა“): აშშ, ავსტრალია, კანადა, ახალი ზელანდია, ევროკავშირის ზოგიერთი ქვეყანა. სამამულო წარმოების პროდუქციაზე ქვეყნის მოსახლეობის მოთხოვნის სრული დაკმაყოფილება იძლევა სახელმწიფოს პოლიტიკური და ეკონომიკური დამოუკიდებლობის გარანტიას.

1.3. საკვები პროდუქტების მოხმარების რეგიონული და კუთხური თავისებურებანი საქართველოში

საქართველოში კვების სისტემის განვითარებას ხელს უწყობდა და კვების კულტურას აყალიბებდა ეკოლოგიური გარემო, სამეურნეო პირობები, ქონებრივი და სოციალური მდგომარეობა, ეთნოსის რელიგიურ-საკრალური რწმენა-ჩვეულებები.

საქართველოს სახელმწიფო ტერიტორია მთისა და ბარის ფიზიკურ-გეოგრაფიულ და შესაბამისად ეკონომიკურ ზონებად იყო დანაწილებული. ბარის ზონას – კოლხეთის დაბლობსა და ივერიის ვაკეს – დამახასიათებელი ინტენსიური სოფლის მეურნეობით, ჩრდილოეთიდან და სამხრეთიდან (დიდი და მცირე კავკასიონი) შემოსაზღვრავდა მთური ეკონომიკის ვრცელი ზონები (სამხრეთით – ლორე-ტაშირი, თრიალეთ-ზურტაკეთის ქვაბულები, ვავახეთ-არტანის ზეგანი; ჩრდილოეთით – ქართლ-კახეთის მთიანეთი, რაჭა-სვანეთი, აფხაზეთი). ეს ორი ზონა უძველესი დროიდანვე ერთი მთლიანი სამეურნეო კომპლექსის ურთიერთშემავსებელ კომპონენტებს ქმნიდა ათასწლეულთა განმავლობაში იქმნებოდა ერთი მთლიანი სოციალურ-ეკონომიკური, კულტურული და დემოგრაფიული კომპლექსი. ფიზიკურ-გეოგრაფიულად გამოკვეთილი ერთეული მოიცავდა მტკვრის შუა და ზემო წელის, აუზს, ჭოროხის აუზებს, რიონის, ენგურის, კოდორისა და ბზიფის აუზებს, ასეთი იყო ქართული სახელმწიფო არეალი ორი ათას ხუთასი წლის წინ.

ქართული სახელმწიფო უძველესი დროიდანვე ხასიათდებოდა სოციალურ-ეკონომიკური და კულტურულ პოლიტიკური ინტეგრაციით [57,3]. ცალკეულ ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ ოლქს ჰქონდა თავისი ბუნებრივი და სამეურნეო სპეციფიკა, რაც განაპირობებდა ეთნიკური ჯგუფის კვების თავისებურებას (საკვების სახე, დამზადების წესი, საკვების მიღების პერიოდულობა). ეკონომიკური ინტეგრაციის პროცესში, მთისა და ბარის ინტენსიური კონტაქტების შედეგად ჩამოყალიბდა ზოგადქართული კვების კულტურა. ამავდროულად, სხვა ხალხებთან ურთიერთობის გზით, საქართველოს ზოგიერთ კუთხეში შემოიჭრა და დამკვიდრდა არატრადიციული საჭმელი. თ.სახოკია აჭარული მენიუს შესახებ წერს „აი თვით მენიუ სადილისა: 1) შარვა (ჩიხირთმის მსგავსი). 2) სუთლი (რძეში მოხარშული ბრინჯი). 3) ფლავი. 4) ქათმის ტაბაკა; 5) ყველი და კვერცხი ერთმანეთში არეული და ერბოთი მოხრაკული; 6) ბორანი (ერბოკვერცხი); 7) ცხვრის ხორცი მოხარშული; 8) ბურღული (დაღერღილი ხორბალი, ერბოში მოხარშული); ხინკალი ყველისა. სასმელად აქაურ ბროლივით ანკარა და ყინვასავით ცივ წყალს ხმარობენ, სვამდნენ შერბეთს, ბექმეზსა და ვავას“ [58,209]. თ.სახოკია წერს „მაჰმადის სჯულს ქრისტიანობასთან ერთად მეურნეობის ამ საპატიო დარგისთვის (ლაპარაკია მევენახეობაზე დ.ბ.) ამოუკვეთინებია ფეხი აჭარიდან. მთელ საუკუნეზე მეტია, რაც აქ ღვინოს არ აყენებენ, და მაშასადამე, ვაზსაც არ უვლიან, ეს უკანასკნელი ჯერ სულ არ გადაშენებულა“ [58,174].

კვება ბევრად იყო დამოკიდებული სოციალურ მდგომარეობასა და ქონებრივ პირობებზე. საქართველოს მოსახლეობის უმეტესი ნაწილი კვების რაციონში ცხოველურ ცილაზე მოთხოვნილებას

იკმაყოფილებდა თვეზით, რძის პროდუქტებითა და კვერცხით. თ.სახოკია მეგრელი მწყმესობის მასპინძლობის შესახებ წერს: „ყველანი მოკეცილები ვსხედვართ კვახჩებზედ, წინ გვიშლია ხის ფოთლიანი შტოები, რომლებზედაც კერძაულმა ყველას სათითაოდ მოზრდილი ნაჭრები დაგვიწყო ახლად მოხარშული ხორცისა, ერთ ფურცელზე ხორცისათვის სასმელი დაგვიდგეს, პილპილისა, მარილისა, პრასისა და ოხრახუშისაგან შემზადებული-ხორცის შემდეგ ახლადგადმოღებული ყველი მოგვიტანეს- ყველს მაწონი მოჰყვა, ჩაყვებში ჩასხმული“ [58,280]. მაღალი სოციალური ფენისა და მდიდრების ყოველდღიური სადილის, საუზმისა თუ ვახშმის მენიუ მეტად განსხვავებული იყო. არქანჯელო ლამბერტის აღწერილი აქვს მეგრულ დიდგვაროვანთა წვეულება: „სამხარეულოდან საჭმელები მოაქვთ წინდაწინ დაწყობილის წესით. ყველაზე წინ მოაქვთ დიდი ქვაბით ღომი- შემდეგ მოდის ხაბაზი, ამას მოაქვს ტყავის ჩანთით ხუთი თუ ექვსი პური, რომელიც უნდა ჩამოურიგოს ბატონს და უფრო პატივცემულ სტუმრებს. ხაბაზს მოსდევს რამდენიმე სხვა მოსამსახურე, რომელთაც ხონჩაზე მოაქვთ ხორცეულობა: ან ღორი ერთიანად მოხარშული ან ძროხა რამდენიმე ნაჭრად დაჭრილი- სულ უკან მოდის რამდენიმე კაცი და ხელში უჭირავთ მრავალი შამფური, რომლებზედაც აგებულია ქათმები ან სხვა შემწვარი ხორცეულობა. მარხვაში კი ხორცის მაგიერ მოაქვთ ხონჩებით სხვადასხვა მწვანილი და ფხალეულობა, რომელთა შესაკაზმავად ხმარობენ მხოლოდ ნიგოზს და ზოგიერთ სხვა სანელებელს“ [59, 43-44]. ჟან-მარდენი წერს: „ბატონებს კი აქვთ ცოტა ბოსტნეული ან შემწვარი თევზი და ცოტადენი ხორცი. სადღესასწაულო დღეებში, ან მაშინ, როცა ვინმეს უმასპინძლდებიან, ნანადირევი თუ არ აქვთ, კლავენ ღორს, ხარს ან ძროხას. ახლად დაკლულ ცხოველს შიგნავენ და მარილსა და ყოველგვარი საკაზმის გარეშე ხარშავენ იმავე ქვაბში, რომელშიც ღომს აკეთებენ. როდესაც ხორცი ცოტათი მოიხარშება, გადმოდგამენ ცეცხლიდან, წვენს ღვრიან და ასე, ნახევრად მოხარშულს, უსაწებლოდ მიიტანენ სუფრაზე“ [60,129].

ნ.ჯანაშია აღწერს აფხაზთა ქორწილს, იგი წერს: „საზოგადოდ აფხაზთა ქორწილი არ არის ნაქები ნაირ-ნაირისა საჭმელ-სასმელებითა: ერთი ნაჭერი მშრალი ხორცი, სიმინდის ფქვილის ღომი, ღვინო და ქორწილის გათავების ხანს ქათმის ან ბატონის ხორცი, ეგრეთწოდებული „აძ“ - მორჩა და გათავა“ [60,65].

დასავლეთსა და აღმოსავლეთ საქართველოში განსხვავება იყო როგორც კვების ხასიათში, ასევე ეტიკეტში „აქ (იმერეთში დ.ბ.), - აღნიშნავდნენ მოგზაურნი, - არ სხედან თურქულად ფეხმორთხმულნი ან სპარსულად... სხედან სავარძელში ან სკამებზე- სვამენ არა აზარფეშებითა და კულებით, არამედ მოკალული, ვერცხლის ან

თიხის სასმისებით; ხალხში არ არის აზიატური კერძები - ფლავი, მწვადი, ქაბაბი და ა.შ“ [61].

ჟან შარდენის მიერ აღწერილია თბილისში მთავრის სასახლეში გამართული საქორწილო სუფრა: „მოიტანეს სამნაირი პური: ერთი თხელი როგორც ქაღალდი, მეორე თითის სისქე, მესამე მომცრო ზომისა და ტკბილი. თავდაპირველად ყველას ერთნაირ ზორცეულს მორათმევენენ, შემდეგ მეორე სახის ზორცეულს და ა.შ. მთელი ნადიმის განმავლობაში სამი თავი საჭმელი მოიტანეს. პირველი თავი იყო მრავალნაირი შილაფლავი მონარმული ზორცთან ერთად. ფლავს სხვადასხვა გემოსი და ფერისას ამზადებდნენ. ყვითელი ფერისა შემზადებული შაქრით, დარიჩინითა და ზაფრანით, წითელში ბროწეულის წვენია გარეული, თეთრი კი ნატურალურია და ყველაზე უკეთესი. მეორე თავი იყო ღვეზელები, ჩაშუშული და მონრაკული ზორცეული, მოტკბო და მომჟავო სანელებლებით და სხვა ამგვარი საჭმელები. მესამე თავი წარმოადგენდა მშრალად შემწვარ ზორცს. სამივე თავს სასულიერო პირთათვის მოსდევდა თევზი, კვერცხები და მწვანილი“ [9,346]. კ.კოხი აღწერს თავად ჩოლოყაშვილის სამხარის სუფრას: „სამხარი მართლაც დღესასწაულს მოგაგონებდათ. ჩინებული ნასვრეტებიანი ყველით დაიწყო, რომელსაც ახალი კიტრები მოყვა. შემდეგ რიგრიგობით მოჰქონდათ ჩახოხბილი, ცხვრის ზორცი, თევზი, და ბოლოს სხვადასხვა შემწვარი კერძი. შიგადაშიგ მადის შესანარჩუნებლად სურნელოვან მწვანილს შეექცეოდნენ, როგორცაა: პრასი, ხაზვი, ნიახური, რეპანი და პიტნა. შოთი პური აქ ისეთი თხელი არ იყო, როგორც საერთოდ ამიერკავკასიაში, რომლის გამოცხობის შესახებ ზემოთ უკვე მოგახსენეთ. იგი 4-დან 6 დიუმის სიგანის და ორი ფუტი სიგრძისა იყო. ერთი ბოლო უფრო სქელი ჰქონდა და მეორე ბოლოსკენ თხელდებოდა“ [63,253].

კვებასთან დაკავშირებული აღკვეთები და შეზღუდვები ყოფითი ტრადიციებისა და რელიგიური მსოფლმხედველობის უდიდეს მოვლენას წარმოადგენს.

კვებით აკრძალვას (საკვების აღკვეთა გააჩნია საქრალური და პროფანული საფუძველი. ცნობილია ამა თუ იმ ცხოველის ზორცის საკვებად გამოუყენებლობა (ჩვენში არ ჭამენ ცხენის ზორცს, ქვეწარმავლებს, მწერებს და ასე შემდეგ). მესხები, ჯავახები და აჭარლები არ ჭამდნენ ღორის ზორცს, დათვის ზორცი იკრძალებოდა ზემო სვანეთში [71,164]. ზოგან ტაბუ დადებული აქვს არა მხოლოდ ცხოველის ზორცს მთლიანად, არამედ მის ამა თუ იმ ნაწილს, მაგალითად, ქართველი მთიელები დათვის ზორცის მხოლოდ მარცხენა მხარეს ჭამდნენ; აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში (ფშავი, ხევსურეთი) არ გამოიყენებოდა ფრინველისა და საქონლის შიგნეული; განსხვავებით, დასავლეთ საქართველოში შიგნეულისაგან

პრესტიჟულ პროდუქტებს „აფხაზურას“, „ეუჭმაჭს“, „კუბატს“ ამზადებდნენ [64,70]. გვხვდება კვებითი აკრძალვა, რომელიც დაკავშირებული არ იყო ოფიციალური რელიგიის ნორმებთან. მეჩვიდმეტე საუკუნეში, მეგრელებისაგან განსხვავებით, აფხაზები არ ჭამდნენ თევზსა და კიბორჩხალას. ხევსურები არ ჭამდნენ კურდღლის ხორცს (ასევე მთიულები), შინაური ფრინველის ხორცს, კალმახსა და ორაგულს. მეცხრამეტე საუკუნეში ხევსურეთში, გუდამაყარში, ფშავეში, მოხევეებში, მთიულებსა და ზემო რაჭაში იკრძალებოდა ღორის ხორცი [71,164].

კვების შეზღუდვა არის გარკვეული სახის საკვების აღკვეთა დროში - მარხვა. მარხვა არსებობდა და არსებობს სხვადასხვა რელიგიაში. მარხვა ქრისტიანისთვის არის მონაწილეობა იმ მარხვაში, რომლითაც იმარხულა თვით ქრისტემ და რომელმაც გაათავისუფლა საკვებზე მატერიასა და სამყაროზე სრული დამოკიდებულებისაგან. საკვები, რომლითაც ჩვენ ვსაზრდობთ და სიცოცხლე, რომელსაც ეს საკვები გვინარჩუნებს, შესაძლებელია ღმერთში.

მარხვა არ არის მხოლოდ საკვების აკრძალვა, საკვების შეზღუდვას უნდა ახლდეს საკუთარი თავის ღვთიურ რეალობაში გაცნობიერებისა და განმტკიცების ცდა, ანუ სულიერი ძალისხმევა [65,7-8]. 2002 წლის საეკლესიო კალენდრის მიხედვით, გაზაფხულზე 62 დღე მარხვაა (11-12 მარტი ყველიერის შეიდეულია - დაშვებულია რძის ნაწარმი და კვერცხი); ზაფხულში 41 დღე იკრძალება ხორცი, რძის ნაწარმი, თევზი; შემოდგომაზე 27 დღე, ხოლო ზამთარში 50 დღე იკრძალება ცხოველური წარმოშობის საკვები; სულ მთელი წლის განმავლობაში ქრისტიანი მართლმადიდებელი მარხულობს 180 დღე ძველად საქართველოში ყველგან, ხოლო შემდეგ კი მხოლოდ დასავლეთ საქართველოში გარდაცვალებულის სულის მოსახსენიებელი ქელები სამარხვო იყო. ჭირისუფალნი მარხულობდნენ 40 დღის განმავლობაში, ზოგჯერ ერთი წელი. ღონ ჯუზეპე ჯუღრიე მილანელი საქართველოში წესჩვეულებების შესახებ წერდა: „კინმეს გარდაცვალების შემდეგ ნათესაები და ყმები მგლოვიარობის აღსანიშნავად თავს, წვერ-ულვაშისა და წარბებს იპარსავენ, რამდენიმე თვის განმავლობაში თავზე ჭვდილას ტყავის ფაფახს და ამისავე ქალამანი აცვიათ, ძირს, მიწაზე გაშლილ ჭილოფზე იძინებენ, მთელი წლის მანძილზე არ ჭამენ ხორცს, თევზს, კვერცხსა და რძის ნაწარმს“ [13,90-91]. ანალოგიურ ცნობებს გვაწვდის ვახუშტი ბატონიშვილი: „აღიპარსიან თავნი, წვერ-ულვაშნი, წარბნი, წამწაზნი და ჩაიხდიან წელამდე სამოსელთა მამრნი და მდედრნი, იცემდიან, ვიდრე სისხლის დინებამდე, არა სჭამდიან ხორცსა და ცხოველსა წლამდე, გარნა მაშინცა იძულებითა დიდითა, მთაიცვიან ძაძუფლასნი და დაიბურიან თავსა თხისურნი ჩაჩნი“ [67,24]. ვახუშტი

ბატონიშვილი იქვე წერს: „წესნი ესენი მოშალა მეფემან გიორგიმ (გიორგი XI - შაჰნავაზ II მეფობდა 1676-1688 წწ; 1703 - 1709 წწ) გლოვის ეს წესი არ მოშლილა დასავლეთ საქართველოში. გიულდენშტედტი ხონში არსებული ჩვეულების შესახებ წერს: „ნათესავნი იგლუჯდნენ თმებს, იშენდნენ ხელებს შუბლსა და გულში, იგრიხებოდნენ საოცრად და განუწყვეტლივ კიოდნენ „ვაის“. კაცები და ქალები ერთნაირად იქცეოდნენ. ამის შემდეგ ჭირისუფლები ეზომი მითავსდნენ და მათ ღვინით და ფეტვის ფაფით გაუმასპინძლდნენ; ხორცი გლოვის დროს არა მიღებულა; ასე რომ, ნათესავები მისგან თავს იკავებენ ნახევარი, ან მთელი წლის განმავლობაში“ [68,152-153]. გიულდენშტედტი განმარტავს: „ქართულ პროვინციებში - კახეთში, ზემო, შუა და ქვემო ქართლში, იმერეთსა და გურიაში - ბერძნულ-ქრისტიანული რელიგიაა გაბატონებული, ხოლო მაღალ მთებში მდებარე მხარეებში, როგორებიცაა: თუშეთი, ფშავი, ხევსურეთი, ხევი და სვანეთი, თითქმის მთლიანად გადავარდნილია და მოსახლეობა ცხოვრობს ყოველგვარი რელიგიისა და რელიგიური ქმედების გარეშე. მხოლოდ დიდმრახვა და კვირაობით სამუშაოზე გაუსვლელობაა აქ ერთადერთი ნაშთი ბერძნულ-ქრისტიანული რელიგიისა, რომელიც არასოდეს ღრმად ფესვგადგმული არ ყოფილა“ [67,171].

საქართველოს მთიელი მოსახლეობა მარხვაში ჭამდა ნივრის ხინკალს, მოხარშულ ლობიოს, თევზს, ველურად მზარდ მხალეულს და მწვანილს. სვანეთში, სულიწმინდის მოფენის შემდეგ, ორშაბათიდან შაბათამდე, იკრძალებოდა რძე და რძის პოდუქტები. იანვარში, ახალი მთვარის შემდეგ, იწყებოდა აკრძალვა ხორცზე, თებერვლიდან - ყველზე. ხორცი იკრძალებოდა ხორცის შაბათიდან აღდგომამდე. ხორცის შაბათიდან ერთი კვირა დაშვებული იყო ერბო. მთიულეთში, დიდმარხვის პერიოდში, ყოველ შაბათს საღამომდე ყოველ საჭმელს კალავდნენ, ასევე იქცეოდნენ გულამაყარში, ქიზიყსა და სვანეთში სამშაბათსა და პარასკევს [69,121].

სამეგრელოში მარხვის შესახებ არქანჯელო ლამბერტი წერს: „მარიაობის მარხვის შემდეგ დადგება შობის მარხვა, რომელიც გაგრძელდება ორმოცი დღე შობამდე ამ მარხვაში არამც თუ ხორცი არ იჭმევა, არამედ კვირაში სამი დღე თევზიც არ იჭმევა“ [72,131].

რაჭაში „ბოლოსობის“ წინა დღეს, დილიდან საღამომდე, მამრობითი სქესის ბავშვებს აუცილებლად უნდა ემარხულათ, არ უნდა ესვათ და ეჭამათ. გარდა ამისა, ბავშვებს ამარხულებდნენ „ღორისპარასკევს“, მას უწოდებდნენ „ბავშვთა პირის უწყობას“ [70,24].

ბუნებივი სამეურნეო და სოციალური პირობები ყოველთვის ხელს არ უწყობდა კვების იდეალური სისტემის განვითარებას. ქართველი კაცის ფიზიკურ და სულიერ პარმონიულ განვითარებაში ზომიერი კვება უმთავრეს ფუნქციას ასრულებდა, რასაც თავის მხრივ

აწესრიგებდა ქრისტიანული რელიგია. მეცხრამეტე საუკუნეში და მეოცე საუკუნის დასაწყისში ბარისა და მთიანეთის ქართველი გლეხის ჩვეულებრივ საკვებს შეადგენდა ბოსტნეული (უმთავრესად მარხვაში), ყველი, კვერცხი, თევზი და მცირე რაოდენობით ხორცი. თანამედროვეები: ფ.კრასელნიკოვი (1919), ი. მოისევეი (1900), თ.სახოკაია, ი.კაპანაძე აღნიშნავენ, რომ „ჩვეულებრივ, კვებაში ზომიერი ქართველი ქეიფში ზედმეტს მიირთმევს და ივსებს ყოველდღიურ უკმარ კვებას“. იმერული გლეხის კვების შესახებ წერდნენ: „თუ მათ საკვებს ჩვეულებრივ შეადგენს ღობი ან მჭადი, ღობიო, მწვანილი და ყველი, დღესასწაულებსა და ქორწილში ჭამენ ძროხისა და ცხვრის ხორცს“. ი.პანტიუხოვი, რომელიც ხანგრძლივ პერიოდში ექიმად მუშაობდა საქართველოში შენიშნავს: "Кавказец весьма долго может ограничиваться ничтожным количеством пищи, а перерасходы организма пополняет во время праздников и пиршеств" [71,85-86].

წყაროების მიხედვით, მეთვრამეტე საუკუნის ბოლოს ქართლსა და კახეთში ადგილობრივი მოსახლეობის ყოველდღიურ საკვებს შეადგენდა ერბო, კარაქი, მაწონი, ხაჭო, ღო, ღობიო, ბოსტნეული, ახალი ხილი ან ჩირი. იშვიათად ჭამდნენ შემწვარ ხორცს, ბოზბაშსა და ჩიხირთმას. შეძლებული ოჯახები სადღესასწაულოდ ამზადებდნენ ფლავს, წვავდნენ ციკანს, ინდაურსა და ქათამს, მიირთმევდნენ ღორის, ცხვრის, ხბოს მწვადს, აცხობდნენ ხაჭაპურს, ქადას, ნაზუქს. ყოველდღიური სასმელი ღვინო იყო. მარხვაში ძირითად საკვებს წარმოადგენდა ხავიწი და ღობიო.

მესხეთ-ჯავახეთის მოსახლეობის ყოველდღიურ საკვებს შეადგენდა პური, ფქვილის ნაწარმი (ხინკალი, ხინკალი ყველისა და კვერცხის გულსართით, თათარბევი - ერბოში მოხარშული ცომი მაწვინით, ერიშტა - ხახვთან ერთად ერბოში მოხარკული გამხმარი ცომი, ფაფეული), რძის პროდუქტები (ყველი, კარაქი, ერბო, ნალები, ხაჭო, მაწონი), თევზი, ღობიო და მხალი. ხორცი როგორც ყველგან, მესხეთ-ჯავახეთშიც ითვლებოდა სადღესასწაულო საჭმელად (ხახვთან ერთად მოხარკული ხორცი, მწვადი, ძეხვი; ქათმისგან ამზადებდნენ ჩიხირთმას). ამზადებდნენ ნაზუქს, ქადას, ჰალვას. სასმელად ხმარობდნენ არაყსა (თუთის, ქლიავის, ვაშლის, ჭაჭის, შერიის) და ღვინოს.

თუშების, ფშაველების, ხევსურების, მონღელების, მთიულეთ-გუდამაყრის მოსახლეობის კვების საფუძველი თითქმის იდენტურია. თუშების ყოველდღიურ საკვებს შეადგენდა ცხვრის ყველი, ხაჭო, კარაქი, ცხვრის ქონი (ზამთარში), კვერცხი, პური - ხორბლის, ჭვავის, შერიის. აგრეთვე სელის მარცვლისაგან ამზადებდნენ კერძს. დიდი რაოდენობით მოიხმარდნენ ველურად მზარდ მწვანე ხორცისგან (ცხვრის, თხის, ძროხის, ქათმის) სადღესასწაულოდ ამ-

ზადებდნენ ყაურმის მაგვარ კერძებს. იყენებდნენ ნანადირევს: ჯიხვსა და ღათვს, ჭამდნენ თევზს. ფშაველების საყვარელ კერძად ითვლებოდა ზინკალი (ზორციო, უხორციოდ: ნივრის, კაკლის გულსართით). ხვესურების ყოველდღიური საკვები იყო ერბო, ცხიმგაყლილი ყველი, კალტი, დო. არ ჭამდნენ კარაქსა და ნაღბს, ზოგიერთი არ სვამდა რძეს ამზადებდნენ ყველისა და ზაფხვის გულსართიან ნამცხვარს. უხვად იყენებდნენ ველურად მზარდ მხალს. მთიულეთ-გუდამაყარში ღორის ზორცს არ ჭამდნენ.

განსხვავებით განხილულისა, დასავლეთ საქართველოში - იმერეთის, გურიისა და სამეგრელოს მოსახლეობის ყოველდღიური კვების საფუძველს წარმოადგენდა ღობი, ნაწილობრივ მჭადი, მცირე რაოდენობით პური, ლობიო, ცერცვი, გოგრა, ლოხანა, მწვანელი, გარეული მხალი, სოკო, თევზი და ყველი. ზორცს (ძროხის, ხბოს, ციკნის, თხის, ღორის, გოჭის, ქათმის, ინდაურის, იხვის) ჭამდნენ უმთავრესად დღესასწაულებზე. გურიაში დღესასწაულებზე ამზადებდნენ ხარჩოს, საცივს, ფლავს, აცხობდნენ ხაჭაპურს, ღვინოს. მეგრელების ყოველდღიურ საჭმელს წარმოადგენდა ღობი, ლობიო, მწვანელი, რძის ნაწარმი (ყველი, სულგუნი, მაწონი, ნადული). საყვარელ საჭმელს წარმოადგენდა ელარჯი, ყველიანი ერბოკვერცხი და ინდაურის საცივი. ზორბლის პურს იშვიათად მიირთმევდნენ საუზმეზე, იყო შემთხვევები, როდესაც პურს აცხობდნენ წაბლისაგან. ღორის ზორცს უმეტესად მოხარშულს ჭამდნენ, ძროხის ზორცს კი შემწვარს. შამფურზე წვაგდნენ ბატკანს, ციკანს, კურდღელს, ხოხობს, ინდაურსა და ქათამს. სამეგრელოში იცოდნენ წყავის ღვინის დაყენება. ამის შესახებ თ.სახოკია წერს: „ბარად კი, სადაც მწიფდება წყავი, ყურძნის მტევნების მსგავს ნაყოფს მკვიდრნი ჰკრეფენ, სწურავენ და ეგრეთ წოდებულ „წყავის ღვინოს“ აკეთებენ, რომელსაც ზაფხულში ღვინოს მაგივრად შეექცევიან ხოლმე“ [58,277].

სვანების კვება, სხვა ქართველ მოსახლეობასთან შედარებით, მეტნაკლებად განსხვავებული იყო. მათი კვება განსაკუთრებით დამოკიდებული იყო წლის პერიოდებზე. ზაფხულში უფრო მეტად იკვებებოდნენ რძის პროდუქტებით, უმეტესად მაწვინით; სხვა დროს იყენებდნენ ლობიოს, ცერცვს, ბარდას, კვერცხსა და ყველს. ჭამდნენ შერიის, ქერისა და ჭვავის ან ზორბლისა და ქერის ნაზავ პურს. უხვად იყენებდნენ ველურად მზარდ ბალახოვან მცენარეებს, ჭამდნენ ნედლს, მოხარშულს ან იყენებდნენ გამშრალი სახით. ზაფხულში ჭამდნენ გარეულ ხილს. კვებაში გარკვეული ხვედრითი წილი ეკავა ნანადირევის ზორცს. ზორცი ყოველდღიურ საჭმელს არ წარმოადგენდა. ძირითადად ხმარობდნენ ძროხისა და ღორის მოხარშულ ან შემწვარ ზორცს. ჭამდნენ ქათმის ზორცს. სასმელიდან

ძირითადად იყენებდნენ ჭკვაეის არაყს. დიდად ფასობდა ანწლის არაყი. თაფლისაგან ამზადებდნენ ტკბილ სასმელს „რანგს“.

მთის რაჭის მოსახლეობის ყოველდღიურ საჭმელს შეადგენდა: ძროხის ან თხის რძისაგან დამზადებული ყველი, ლობიო, ველურად მზარდი მცენარეებისაგან მომზადებული მხალი, ხორბლის პური ან მჭადი. სადღესასწაულოდ ჭამდნენ ხორცს, ამზადებდნენ ხორცის ხინკალს და ხაჭაპურს. მთის რაჭის შესახებ ს.მაკალათია წერს: „რძის პროდუქტებში აქ ამზადებენ მცირე რაოდენობით კარაქს და ერბოს. რძისაგან ამზადებენ აგრეთვე შემდეგ საჭმელებს: ჰაირანს (შედღებული რძე), ხაეიწს, ფიფინას (სიმინდის ფქვილის ფაფა), ჯიკასე (ჭყლინტი ყველისა და ფქვილისაგან), ხაჭოს და სხვა“ [72,32]. ქვემო რაჭაში მოსახლეობის ყოველდღიურ საჭმელს შეადგენდა ყველი, კარაქი, ხაჭო, კვერცხი, ბოსტნეული (კომბოსტო, ბადრიჯანი, გოგრა, მწვანელი, ლობიო, ცერცვი), ხორცი (ღორის, ცხვრის, ქათმის), ხორბლის პური ან მჭადი.

თავი II. ტრადიციული სასურსათო პროდუქციის წარმოება საქართველოს ისტორიულ სინამდვილეში

2.1. მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები

ველურ მცენარეთა ნაყოფის, თესლისა და სხვა ნაწილების საკვებად გამოყენება წარმოადგენდა ადამიანის შრომითი მოღვაწეობის გამოვლინების ადრინდელ ფორმას. მიწათმოქმედების ჩასახვა უკავშირდება ადამიანის მიერ წარმოების იარაღების შექმნას. ადამიანის მოღვაწეობის შემდეგ საფეხურზე იწყება მცენარეთა მოშინაურების ხერხების ათვისება – ველურ მცენარეთა გაკეთილშობილება, მიწის დამუშავება. იქმნება სათხრელი ჯოხი, წერაქვი, თოხისმაგვარი წერაქვი, ბარი, გუთანნი, შნაკვი, ნამგალი, კევრი, საცეხველი, მარცელის სახეხი, წისქვილი და სხვა იარაღები.

კულტურული ფლორის არსებობა ადამიანის მზრუნველობის გარეშე შეუძლებელია. კულტურულ მცენარეთა ფორმირება – განვითარება დაკავშირებულია გეოგრაფიულ ზონებთან, რომელთა ბუნებრივი პირობები ადამიანს ხელს უწყობდა დასახლებისათვის – ადამიანი იძენდა ბინადრული ყოფის ჩვევებს. ხელსაყრელ ზონებში ჩამოყალიბდა ცივილიზებულ ხალხთა კერები და კულტურულ მცენარეთა წარმოშობის პირველადი ცენტრები. დადგენილია [74] კულტურულ მცენარეთა წარმოშობის რვა ცენტრი, რომელთა შორის ოთხი ცენტრი: კავკასია – მცირე აზიის, შუა აზიის, ინდოეთისა და ჩინეთის – აზიის კონტინენტზე მოდის; ორი ცენტრი ამერიკის კონტინენტზეა, ერთი – აფრიკის და ერთი კი ხმელთაშუა ზღვისპირეთში. თითოეული ცენტრისათვის დამახასიათებელია კულტურულ მცენარეთა გარკვეული ჯგუფი. კავკასია - მცირე აზიის ცენტრში შექმნილია: ხორბალი, ჭვავი, ქერი, სელი, ვაზი, ზოგიერთი ცერცოვანი, მრავალი ხეხილი და სხვა.

საქართველოს უჭირავს ამიერკავკასიის ცენტრალური და დასავლეთი ნაწილის 69,7 ათასი კვადრატული კილომეტრი საერთო ფართობი, რომლის ზედაპირის 53,6 % მთებზე, 33,4 % - მთისწინებზე და 13 % დაბლობზე მოდის. ვერტიკალურად საქართველოს ტერიტორია ვრცელდება შავი ზღვის დონიდან 5068,8 მეტრამდე

(მწვერვალი შხარა). საქართველო ხასიათდება ვერტიკალური ნიადაგობრივ-კლიმატური ზონების გამოხატვით. თერმული ნიშნისა და ტენიანობის ხასიათის მიხედვით გამოიყოფა ხუთი ზონა: 1. თბილი ტენიანი სუბტროპიკული; 2. თბილი შხარალი სუბტროპიკული; 3. ზომიერად თბილი მთა-მდელოს; 4. ზომიერად თბილი მთა-ტყის; 5. ზომიერად ცივი მთა-მდელოს.

უკანასკნელი ხანების არქეოლოგიური გათხრებით (დმანისი), საქართველო არის ის ტერიტორია, სადაც მიმდინარეობდა ადამიანის წარმოქმნისა და ჩამოყალიბების პროცესი. დადგენილია, რომ საქართველოს ტერიტორიაზე, საერთოდ სამხრეთ კავკასიაში, უძველესი დროიდან გვიან ეპოქამდე ერთი და იგივე ანთროპოლოგიური ტიპი მოსახლეობდა და ხდებოდა მისი ორგანული განვითარება. ძველი წელთაღრიცხვით მესამე ათასწლეულში არსებობდა საერთო ქართველური ენობრივი ერთიანობა და ქართველური ტომები ცხოვრობდნენ კავკასიაში. აკადემიკოსები ს. ჯანაშია და ბ. კუფტინი მიიჩნევენ, რომ ქართველები ძველი წელთაღრიცხვით მესამე ათასწლეულში მოსახლეობდნენ იმ ტერიტორიაზე, რომელიც მათ დღეს უკავიათ, მათ შორის კავკასიის მთიან ზონაშიც. საქართველოს თანამედროვე მოსახლეობაში ძირითადად დადგენილია სამი ლოკალური ტიპი: კოლხური, იბერიული და კავკასიონის. კოლხური ტიპი უმთავრესად დასავლურ-ქართულ ჯგუფს მოიცავს, იბერიული ტიპი აღმოსავლურ და სამხრეთ ქართულ ჯგუფებს, ხოლო კავკასიონის ტიპი

კავკასიის მთიანეთის ჯგუფს. სამივე ტიპი წინააზიური ტიპის ლოკალურ ნაირსახეობას წარმოადგენს, რომელიც მიეკუთვნება ფართოსახიან ბრაქიტეფალურ ტიპს. დღევანდელი ქართველები შთამომავლები არიან დასავლეთი ამიერკავკასიის უძველესი მოსახლეობისა, რომლებმაც შექმნეს სპილენძის, ბრინჯაოსა და რკინის უმდიდრესი კულტურა და გვიანი ხანის – ანტიკური და ფეოდალური ეპოქების კულტურები.

მეურნეობის განვითარების დონის შესაბამისად სამეურნეო-კულტურულ ტიპს სამ ჯგუფად ყოფენ: პირველი – უპირატესი მიმთვისებლური მეურნეობა; მეორე – თოხნითი მიწათმოქმედებისა და მესაქონლეობითი მეურნეობა; მესამე – გუთნური მიწათმოქმედებითი მეურნეობა. ცალკეულ ამ ტიპს სხვადასხვა ისტორიული ასაკი აქვს. სახნავი მიწათმოქმედება აღმოცენდა სამხრეთ-დასავლეთ აზიაში, მე-

სოპოტამიაში და შემდეგ ეგვიპტეშიც ძველი წელთაღრიცხვის მე-ოთხე ათასწლეულში.

ძველ საქართველოში მიწათმოქმედების მდიდარი კულტურის არსებობაზე მოგვითხრობენ ანტიკური საბერძნეთის მწერლები. პეროდოტეს ცნობით [77], კავკასიის ზღვისპირეთში არსებობდა გუთნური მიწათმოქმედება, სავარგულებში მონაცვლეობით თესდნენ მარცვლეულისა და პარკოსან მცენარეებს. კავკასიაში წარმოებითი მეურნეობის ჩამოყალიბებაზე რ. მუნჩაევი წერს: “Хотя пока еще неясно, самостоятельно ли оно возникло здесь или является результатом переднеазиатских влияний, важен сам факт развития земледелия, скотоводства здесь в столь глубокой древности. Таким образом, становится несомненным, что Кавказ представляет собой один из древнейших очагов развития производящего хозяйства, основанного на земледелии и скотоводстве“ [73,75].

საქართველოში მიწათმოქმედების ადრეული ძეგლები მიეკუთვნება მეზოლითის (შუა ქვის) ხანას. ამ პერიოდის ძეგლებიდან დადგენილია ქვასანაყი, მარცვლის სახეხი და სხვა. ნეოლითურ საქართველოში მოჰყავდათ ხორბლის რამდენიმე სახეობა, ქერი, სელი და ვაზი. წარმოდგენილია წერაქვისა და თოხის მსგავსი იარაღები, ნამგალი, მარცვლის სახეხი და სხვა. საქართველოს ტერიტორიაზე მეხუთე-მეოთხე ათასწლეულებში ბინადარ მოსახლეობას გააჩნდა როგორც მარცვლის შესანახი ორმოები, ისე ხორბლის სახეხი ქვის იარაღები [75,297]. საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე ენეოლითის გვიანდელ საფეხურზე გუთნური მიწათმოქმედება ვითარდება. გამწვკ ძალად (ტრანსპორტი, ხენა, კვერი) გამოყენებული იყო ხარი, კამეჩი, ცხენი და სახედარი.

სახენელი იარაღებიდან საქართველოში გავრცელებული იყო: კვეწერა, აჩაჩა, ორხულა, ქობორჯი, ერქვანი, გოგორა, ჯილდა, ანეულის გუთანნი, მუხრანული გუთანნი და ხელმეორე გადახვნისა და ფარცხვისათვის – კაბლო.

თოხისნაირი იარაღებიდან ანსხვაებდნენ სამ ძირითად ტიპს: წერაქვისნაირებს, ფართომჭრელპირიანებს და კომბინირებულებს.

მოსავლის აღება წარმოებდა ნამგლითა და ცელით. დამოწმებულია მოსავლის აღების უძველესი წესი – კრეფა. დასავლეთში ხის

ან რკინის დანით იკრიფებოდა ღომი, ხოლო ორი ჯოხისაგან გაკეთებული იარაღით შნაკვით – მახა და ზანდური.

მარცვლის გალუწვისათვის გამოიყენებოდა კვერი და ჩამური. ლეწავდნენ საგანგებოდ მოწყობილ ადგილას – კალოზე. კალოობა ლეწვის გარდა მოიცავს აგრეთვე მარცვლის განიავებას, გაცხავენა-გაცხრილვას და დაკაზმვა-დარკვევას. სანიავებელი იარაღებია: ნიჩაბი, ხელვარცლი, ტაბაკი და ფეთქი. გაცხავენასა და გაცხრილვას ახდენენ ცხავსა და ცხრილში. დასაკაზმვა-გასანიავებლად გამოიყენება ტაბაკი, ხელვარცლი, რიჭი, გობი.

საქართველოში მარცვლეულის ცეხვა და ნაყვა ქვისა და ხის საცეხველში ხდებოდა. მის კონსტრუქციულ-ფუნქციურ თავისებურებებს განსაზღვრავს მარცვლეულის თვისებები და მისი მოხმარების ხასიათი, გეოგრაფიული გარემო და ბუნებრივი პირობები. საქართველოში საცეხველის სამი ტიპია დადგენელი: ხელის, ფეხისა და წყლის. ხორბლის გასაცეხვად კანის გასაცელვად – საკორკოტედ განკუთვნილი იყო როდინი (ფილი).

დასავლეთ საქართველოში საცეხველი გამოყენებული იყო მახას, ზანდურის და სხვა მარცვლეულის: ღომის, ასლის, ფეტვის, ბრინჯის გასაცეხვად, სელის, კანაფის და საკორკოტე ხორბლის დასანაყვად. აჭარაში საძებველში ცეხავდნენ აგრეთვე ქერს [91,92].

საქართველოში მარცვლეულის დასაქუცმაცებელი, დასაფქვავეი საშუალებები ხელსაფქვავეები და წისქვილები ეთნოგრაფიულმა ყოფამ უკანასკნელ დრომდე შემოინახა. ხელსაფქვავეის დანიშნულებაა მარცვლეულის დაფქვა-დაქუცმაცება, მაგრამ მასზე ფქვავენენ მარილს, ქვას, მიწას და სხვა ნივთიერებებს. სვანეთში ხელსაფქვავეი (შირა) და სანაყი მოხალული მარცვლეულის, კანაფის, ხორბლისა და ცერცვის დასალერლად და დასანაყად გამოიყენება. ხელსაფქვავეის ძირითად ფუნქციას მაინც წარმოადგენდა მარილისა და საკორკოტე ხორბლის დანაყვა. ამ მიზნით იგი გამოიყენება საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში. ფლავისმანში (გორის რაიონი) აღმოჩენილია ყველაზე ძველი ხელსაფქვავეი, რომელიც თარიღდება ძველი წელთაღრიცხვით მეცამეტე-მეცხრე საუკუნეებით [92,166-167]. ა. შანიძე და გ. წერეთელი “წის-ქვილ” სიტყვის პირველ ნაწილს “წყალ”-სიტყვის ნათესაობითი ბრუნვის ფორმად მიიჩნევენ, ხოლო მეორე ნაწილი “ქველი” ა. შანიძის აზრით საფქველ ქვას აღნიშნავდა. ა.

შანიძის მიხედვით, საფუძველ ქვას ქართულში რამდენიმე სახელი ჰქონია – ფუქელი, საფუქელი, მფუქავი, მფუქელი, წისქვილი, საფუქველე, წისქვილის ქვა [93,121]. სიტყვა “ფუქელი” თავდაპირველად ხელსაფუქავი ყოფილა, ხოლო წისქვილი კი წყლით საბრუნებელი საფუქავი. ჩვენამდე მოღწეული წისქვილები ორი ტიპისაა: პორიზონტალური ბორბლით მბრუნავი და ვერტიკალური ბორბლით მბრუნავი. საყოველთაოდ გავრცელებულია პირველი. ეს წისქვილი წყლის მიმწოდებელი მექანიზმის მიხედვით ძირითადად ღარის წისქვილისა და კოდის ან ქვიშიანი წისქვილის სახით გვხვდება.

მელვინეობის, ქართული კულტურის დამახასიათებელ ელემენტად მიჩნეულია მიწაში ჩაფლული თიხის ჭურები და ქვევრები. ტევადობა შეიძლება იყოს ხუთიდან რვაას დეკალიტრამდე. მთელ საქართველოში გამოიყენებოდა რუმბები და ტიკები. რუმბი ხარის მთლიანი ტყავისაგანაა დამზადებული და ორმოცდაათ ჩაფამდე (დაახლოებით 500 ლიტრამდე) აღწევს. ტიკი თხის მთლიანი ტყავისაგან მზადდება და იტევს ხუთ-ექვს ჩაფს (დაახლოებით 50-60 ლიტრი).

საქართველოს მდიდარი ბუნებრივი რესურსები და ნედლეული - კოლხური სელი, იმერული და თუშური ცხვრის მატყლი, აბრეშუმის პარკი, ბამბა ხელს უწყობდა ფეიქრობის განვითარებას. საყოფაცხოვრებო საჭიროებისათვის ამზადდებდნენ სხვადასხვა მხატვრულ და დეკორატიულ ქსოვილს: ნოხებს, ხალიჩებს, ფარდაგებს, ხურჯინებს და სხვა.

სამეურნეო ყოფისა და კულტურულ-ისტორიული პირობების შესაბამისად საქართველოში ჩამოყალიბდა სასოფლო დასახლების სხვადასხვა ტიპი: მთის, ბარისა და საკარმიდამო. მთის დასახლებებისათვის დამახასიათებელია სახლების მცირე რაოდენობის განლაგება მთის კალთაზე. ბარის დასახლებისათვის დამახასიათებელია მსხვილი დასახლება. ამ ტიპის დასახლება დამახასიათებელი იყო ქართლისათვის. დასავლეთ საქართველოს ვაკისათვის დამახასიათებელია საკარმიდამო დასახლება. ამ ტიპის დასახლება გაჭიმულია რამდენიმე კილომეტრის გასწვრივ. საკარმიდამო მიწის ნაკვეთი შემოიფარგლებოდა ხუთი-ექვსი ჰექტარით. საკარმიდამო კომპლექსში შედიოდა სახლი,სამზარეულო. სათხე, ბოსელი, საქათმე, საღორე, მარანი, ნალია, სასიმინდე, სხვადასხვა სავარგული: ვენახი, სიმინ-

დის ყანა, პურის ყანა, ბალი, ბაღჩა, ჭა, ტყის ნაკვეთი, საფუტკრე და სხვა.

საქართველოს ჩრდილოეთ ნაწილში მთავორიანობის, მიწის სიმწირისა და შესაბამისად მცირე მოსავლიანობის გამო მოსახლეობას სამყოფი, უმეტესად პურეული, არ ჰქონდა. ამის გამო განსაკუთრებული მნიშვნელობა ქვემო და ზემო ქართლს ენიჭებოდა. საქართველოს ბელელს ჯავახეთი, შიდა და ქვემო ქართლი წარმოადგენდა. ივანე ჯავახიშვილს “ქართველი ერის ისტორიაში” აღნიშნული აქვს თუ რა უმწეო მდგომარეობაში ვარდებოდა ზოლმე სურსათის ნაკლებობის გამო სვანეთი, როდესაც მას ბარისკენ, კახეთისკენ გზა შეეკვრებოდა [80,441]. თუშეთში, რომელსაც უჭირავს კავკასიონის ჩრდილო ფერდობის ქვაბული, მდებარეობს ზღვის დონიდან 2000 მეტრზე ზევით, ზამთარი მკაცრია, ზაფხული – მშრალი, ადრე ზამთრდება, აქ ხეხილი არ არის, ღარიბია ტყის საფარიც, გაბატონებულია ფიჭვი, გვხვდება არყის ხე და ვერხვი. 1880 წლისათვის მთათუშეთის მიწის ფონდი შეადგენდა 975,5 დესეტინას, სახნავ-სათესად ვარგისი იყო 565,3 დესეტინა, დანარჩენი (410,2 დესეტინა) ეჭირა სათიბს [82,14]. თუშეთის მოსახლეობის მთავარ საქმიანობას, მეცხრაშემეტე საუკუნის ბოლოსათვის წარმოადგენდა მეცხოველეობა, მეცხვარეობა [82,17]. ფშავის კლიმატურ-გეოგრაფიული ვარემო მიწათმოქმედებისათვის ფართო გასაქანს არ იძლეოდა, ამიტომ ფშაველის მეურნეობაში წამყვანი ადგილი ეკავა მესაქონლეობას.

მთავორიანი მდებარეობა, ხრიოკი ნიადაგი და მიწის თემური სარგებლობა, ხევსურს (ფშაველებთან ერთად მეთხუთმეტე საუკუნემდე ხევსურები ფხოველთ სახელით მოიხსენიებიან) ნაკლებ საშუალებას აძლევდა, რომ მეურნეობისათვის აქტიური ხასიათი მიეცა. ხევსურეთში მეურნეობის ორი დარგი იყო იმთავითვე წარმოდგენილი: მესაქონლეობიდან – მეძროხეობა და მიწათმოქმედებიდან – მემინდვრეობა. ხევსური ასურხებდა ორივე ეწარმოებინა და ოჯახის მოთხოვნილებები რამდენადმე დაეკმაყოფილებინა. მაშინ, როცა საარსებო საშუალება ამოიწურებოდა, ხევსურთა ნამატის ნაწილი არაგვის ხეობის ჩასწვრივ გუდამაყარ-მთიულეთის და ფშავის საშუალო ტერიტორიის მონაცვლეობით თანდათან ქართლის ბარისაკენ ეშვებოდა: მეორე ნაწილი კი ივრის ხეობით, ერწო-თიანეთის კახეთის რეგიონისაკენ მიდიოდა [82,102-106].

თერგის ხეობა (ყაზბეგის რაიონი) მდებარეობს კავკასიონის გადაღმა. აქ წლიური საშუალო ტემპერატურა 5⁰ არ აღემატება. სახნავ-სათესი მიწები ძირითადად ზღვის დონიდან 1800-2220 მეტრზე მდებარეობს, ნიადაგი მწირი და ხრიოკ-კლდოვანია. ადგილობრივი მოსახლეობა ოდითგანვე ეწეოდა შერწყმული სახის (მიწათმოქმედება-მესაქონლეობა) მურნეობას. ვახუშტი ბატონიშვილი წერს: “ხეობა ხვეისა არს მოსავლიანი: ხორბლისა, ქრთელისა, სელისა, შერიისა, შთახველით გველეთამდე... პირუტყვი, რაც ოდენ ეტყვის, მრავალნი, ცხვარი უდუმი” [89,68].

ამრიგად, ბუნებრივ-კლიმატური პირობები განსაზღვრავდა საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო წარმოების ზოგად მიმართულებებს და დარგების განთავსებას. საქართველოში საწარმოო-სპეციალიზაციის ზონებად დაყოფას საფუძველად დაედო ადმინისტრაციული რაიონების დაჯგუფება. საქართველოს ტერიტორია სოფლის მეურნეობის საწარმოო მიმართულების ხასიათის მიხედვით დაყოფილია 13 ზონად [90]. აღსანიშნავია სოფლის მეურნეობის სპეციალიზაციის უმთავრესი ზონები:

1. მევენახეობის ზონა – კახეთი, გორი, მცხეთა, მარნეული, თერჯოლა, ზესტაფონი, ჭიათურა, საჩხერე, ხარაგაული, ბაღდათი, ვანი, ცაგერი, ამბროლაური;

2. მეხილეობის ზონა – კასპის, გორის, ქარელის, ზაშურის, სამაჩაბლო, ბორჯომის, ახალციხის, ასპინძის, ადიგენის;

3. სუბტროპიკული კულტურების ზონა – აჭარა, აფხაზეთი, გურია, ხობის, სენაკის, ზუგდიდის, წალენჯიხის, ჩხოროწყუს, მარტვილის;

4. მეცხოველეობის – დუშეთი, თიანეთი, ყაზბეგი, კასპის, ქარელის, ზაშურის, სამაჩაბლო, თეთრი წყარო, წალკა, დმანისი, ნინოწმინდა, ახალქალაქი, ბორჯომი, ახალციხე, ასპინძა ადიგენი, თერჯოლა, სამტრედია, ზესტაფონი, აბაშა, წყალტუბო, ჭიათურა, საჩხერე, ხარაგაული, ბაღდათი, ვანი, ცაგერი, ამბროლაური, ონი, ლენტეხი, მესტია.

2.1.1. მარცვლეული და მისი გადაშენების პროდუქტები

ძველ ქართულში ყველა საკვები მარცვლეულის აღმნიშვნელ ტერმინად "ხუარბალი" იხმარებოდა [80,339]. შემდეგში ამ სიტყვის მნიშვნელობა შეიცვალა, "ხუარბალი" პურეულის (ქერი და ქრთილი ხუარბლად არ იწოდებოდა) ზოგად აღმნიშვნელ სიტყვად იხმარებოდა. პურეული მარცვლეული ორ მთავარ ჯგუფად იყოფოდა: ხუარბლად და ქრთილად. საკვებ მარცვლეულს მიეკუთვნებოდა: პურეული (ხუარბალი და ქრთილი), ფეტვისნაირნი და ცერცვისნაირნი ანუ პარკ-ჭოტოსანნი [80,341]. სადღეისოდ, სასარგებლო მცენარეთა (მათ შორის კულტურულ) კლასიფიკაციას ახდენენ სამეურნეო დანიშნულების ნიშნის მიხედვით: საკვები (ცილის, ცხიმის, ნახშირწყლების მაღალი შემცველობით), საგემოვნო (ეთერზეთების, ალკალოიდებისა და გლუკოზიდების შემცველობით) და ბოჭკოვანი (ცელულოზის მაღალი შემცველობით). ჩვეულებრივ გამოყოფენ პურეულ, პარკოსან და ზეთოვან კულტურებს. ჩვენ ამ პრინციპზე დაყრდნობით მოვანდინეთ საქართველოში ტრადიციული მარცვლეული კულტურების კლასიფიკაცია.

მარცვლეულის კლასიფიკაცია

1. პურეული – Poaceae

1.1. ხორბლეული – *Triticum* L.

1.1.1. თავთუხი – *Triticum durum* Dest

1.1.1.1. თეთრი თავთუხი – *Triticum durum* var. *leucurum* Al.

1.1.1.2. შავფხა – *Triticum durum* var. *apulicum* Körn

1.1.1.3. შავთაველა – *Triticum durum* var. *ceorulescens* Bayle

1.1.1.4. წითელი თავთუხი – *Triticum durum* var. *hordeiforme*

Host.

1.1.2. დოლის პური – *Triticum aestivum* L.

1.1.2.1. თეთრი დოლი ("კვეცენ", "უფხო პური", "პომოლა", "ხუზალა") – *Triticum aestivum* var. *lutescens* Al.

1.1.2.2. ხულუგო – *Triticum aestivum* var. *milturum*.

1.1.2.3. წითელი დოლი – *Triticum aestivum* var.

1.1.3. ასლი – *Triticum dicoccum* და *Triticum monococcum*.

1.1.3.1. მახა – *Triticum macha* Dek. et Men. (ჩელტა მახა, წვრილი მახა, კენტეხელა მახა, ფართო მახა, ფიცარა მახა).

1.1.3.2. კოლხური ასლი – *Triticum paleo - colchicum* Men.

1.1.3.3. ემერი (ასლი) – *Triticum dicoccum* Schubl.

1.1.3.4. ზანდური – გვაწა ზანდური – *Triticum monococcum* var. *Hornemanni* Clem.

1.1.3.5. ჩელტა ზანდური – *Triticum dicoccum timopheevi* zhuk (მეგრულად პიტა ქობალი).

1.1.4. დიკა – *Triticum ibericum* Vav. nom. nud. (მეგრულად იქიმ ქობალი, ხშირად დოლის სინონიმი).

1.1.4.1. თეთრი დიკა – *Triticum ibericum* Vav. var. *Stramineum* Zhuk.

1.1.4.2. წითელი დიკა – *Triticum ibericum* Vav. var. *rubiginosum*.

1.1.4.3. შავთაველი – *Triticum ibericum* Vav. var. *fuliginosum* Zhuk.

1.2. ჭკავი – *Secale cereale* L. (ქუბა, ზოფხი, ჭნავი, ჩაბდაი, მეგრულად – ჭვია, სვანურად – მანააშ)

1.3. ქრთილეული (ქერი) – *Hordeum vulgare* L. (სვანურად ჭემინ)

1.3.1. ძველთესლი ქერი – *Hordeum tetrastichum* L. var. *pallidum* Ser.

1.3.2. ძველთესლი შავფხა – *Hordeum tetrastichum* L. var. *nigrum* willd.

1.3.3. ძველი თესლი – *Hordeum sativum polystichum* Döll.

1.3.4. ახალი თესლი – *Hordeum distichum* L. var. *nutans* Schubl.

1.3.4. ჩარადი ქერი – *Hord. Sativum polistichum* Döll var. *pallidum aestivum* Red.

1.4. შურია – *Avena sativa* L.

1.5. ფეტვისნაირები (ფეტვი) – *Panicum miliaceum* L. (მეგრულად – ჭკადი ფატი, სვანურად ფეტვი)

1.5.1. ურიში – *Echinochloa frumentacea* Link

1.5.2. კერიმა – *Setaria italica* (L) Bauv. convar. *moharia* (Alef.) Mansf

1.5.3. ველური ღობი – *Setaria Ketzkhovelii* Men.It Eritz (ველური, კარწა)

1.5.4. ღობი – *Setaria italica* (L) Beauv.convar. *maxima* (Alef) Mansf (ჭანურად – ქურუმი, მეგრულად – ლუმუ)

1.5.5. მჭადი – *Setaria mocharium* Alef. (გურულად ჭადის-ჭადი, იმერულად – წვრილი ჭადი, მეგრულად – ჭკიდი)

1.5.6. ბრინჯი – *Oryza sativa* L.

1.5.7. სიმინდი – *Zea mays* L. (ჭანურად – ლაზუტი, მეგრულად – ლაზი, ლაზუტი)

2. ზეთოვანი მარცვლეული

2.1. სელი – *Linum usitatissimum* L.

2.2. კანაფი – *Hibiscus cannabinus* L.

3. პარკოსანი მარცვლეული – Papiionaceae

3.1. ცერცვისნაირნი

3.1.1. ცერცივი – *Faba bona Medic* (*Vicia faba* L.)

3.1.2. ცერცველა – *Vicia Sativa* L.

3.2. ლობიოსნაირნი

3.2.1. ლობიო ჩვეულებრივი – *Phaseolus vulgazis* L.

3.2.2. მაშა – *Phaseolus aureus* Roxb.

3.2.3. საკადრისა – *Phaseolus angularis* W. Wight.

3.3. ბარდა – *Pisum sativum* L.

3.4. მუხულო – *Cicer arietinum* L

3.5. ოსპი – *Lens culinaris Medic*

3.6. ძაძა – *Vigha sinensis* L. Endl

3.7. ცულისპირა – *Lathyrus sativus* L.

3.8. ხანჭკვალა – *Lupinus alba*.

ძირითადი მარცვლეული კულტურები – ხორბალი, ჭვავი, შერია, ქერი და სიმინდი ბუნებაში ველური სახით არ არსებობს, მათი წარმოშობა დაუდგენელია, ეს მცენარეები ადამიანმა კულტურაში შემოიყვანა უხსოვარ წარსულში. ჩარლზ დარვინის მიხედვით –

ხორბალი, ჭვავი და შვრია წარმოშობილი უნდა იყოს 10-15 სახის მცენარისაგან, "რომელთა უმრავლესობა შეიძლება გადაშენებულია" ან ეს კულტურა შეიძლება წარმოშობილი იყოს "მათი მსგავსი ისეთი თანამედროვეებისაგან, რომლებიც იმდენად განსხვავდებიან მათგან წარმოქმნილი კულტურული სახეებისაგან, რომ არ ექვემდებარებიან იდენტიფიკაციას". ატლანტოლოგები მიიჩნევენ, რომ ადამიანის მიერ ამ კულტურების გამოყვანა უნდა მომხდარიყო წარღვნამდე დიდი ხნით ადრე მითიურ "ატლანტიდაზე" [79,59-61]. მესოპოტამიაში, შუა აზიასა და ინდოეთში ხორბალი მოჰყავდათ ექვსი ათას ხუთასი წლის წინ ამ რეგიონში ქერისა და ჭვავის ასაკი ითვლის ოთხი ათას წელს [78,13]. ქვემო ქართლში, არუხლოს არქეოლოგიურ ძეგლზე აღმოჩნდა ძველი წელთაღრიცხვით მეექვსე ათასწლეულში კულტივირებული ხორბლის ნაშთები — კულტურული ხორბლის ინიციალური სახეობები — კილიანები, მახა და ძველკოლხური ასლი, ერთმარცვალა და ორმარცვალა ასლი, სპელტა, შიშველმარცვლიანები: რბილი ხორბალი, ჯუჯა ხორბალი, ქერი (კილიანი და შიშველმარცვლიანი, ორი და მრავალმწკრივა), ფეტვი, ღომი, შვრია, ოსპი, მუხუნდო, კულტურულ მცენარეთა თანმხლები სარეველები და ჭვავი [86].

კულტურული და ველურად მზარდი მცენარეების ძირითად სისტემურ ერთეულს წარმოადგენს სახეობა. თითოეული ბოტანიკური სახეობა მორფოლოგიური და გეოგრაფიული განსაზღვრულობაა. მრავალი კულტურული მცენარის პოლიმორფიზმი ისეთია, რომ ერთი სახიდან გამოყოფილი მრავალი ჯიში მორფოლოგიური ნიშნებით ხშირად შეიძლება მიეჩინოთ უფრო "დამოუკიდებელ სახედ", ვიდრე ზოგიერთი ველურად მზარდი ფორმა, რომელიც ეჭვგარეშე ითვლება სახეობად. კულტურული ფლორის შიდასახეობრივი სისტემატიკა ზედმიწევნით რთულია. სახეობები იყოფიან ქვესახეობებად, ქვესახეობები — ნაირსახეობებად, ნაირსახეობები — ჯიშებად. ქართულ დოკუმენტურ წყაროებში დამოწმებულია ხორბლის უძველესი ქართული სახელწოდებანი "იფქლი", "ასლი", "დიკა", "მახა", "ზანდური", "ხულუგო", "გვაწა ზანდური", "ჩელტა ზანდური", "წვრილი მახა", "ჩელტა მახა", "დიკა-იფქლი" და "თავთუხი". ხორბლის ამგვარი დიფერენცირებული სახეობრივი სახელწოდებანი არც ერთ რომელიმე სხვა ხალხს არ აქვს, რაც იმის დამადასტურებელია, რომ საქარ-

თველო უძველესი აგროკულტურის ქვეყანაა და ქართველ ხალხს მონაწილეობა აქვს მიღებული ხორბლის თანამედროვე კულტურულ სახეობათა ფორმირებაში.

ხორბლის მორფოლოგიურ-ბიოლოგიური და გენეტიკური ნიშნებით აღწერილ, ერთმანეთისაგან მკვეთრად განსხვავებულ 22 სახეობიდან მსოფლიოში ყველაზე მეტი გავრცელება და სამეურნეო მნიშვნელობა აქვს რბილ — *Triticum aestivum* L. და აშგვარ — *Triticum durum* Desf ხორბალს.

ხორბლის ევოლუციის ისტორიაში უძველეს სახეობად მიჩნეული რბილი ხორბალი საქართველოს მემინდვრეობაში ოდითგანვე ძირითადი, უმთავრესი კულტურათაგანი იყო. თავდაპირველად რბილ ხორბალს ეწოდებოდა "იფქლი". ჩვენში დადასტურებულია ამ მეტად პოლიმორფული სახეობის 32 ვარიანტი და 100-ზე მეტი ფორმა. მათ შორისაა როგორც საშემოდგომო, ისე საგაზაფხულო, ფხიანი და უფხო, თეთრი და წითელთავიანი, თეთრი და წითელმარცვალა ჯიშები, რომლებიც ხუთ მორფო-ფიზიოლოგიურ ეკორასადაა დაყოფილი [84,82-89]. რბილი ხორბლის აღმნიშვნელმა უძველესმა სახელწოდება იფქლმა მოგვიანებით მიიღო სხვა მნიშვნელობა: იგი იქცა საშემოდგომო ხორბლის სახელად და ხორბლის საზოგადო სახელადაც. შემდგომში სახელწოდება — "იფქლს" ხორბლის მნიშვნელობით ჩაენაცვლა სიტყვა - პური [129,23-24]. სახელწოდება "დოლის პური" (დამოწმებულია მეცხრე საუკუნიდან) შეესატყვისება რბილი ხორბლის მსოფლიო საშემოდგომო ჯიშს. ტერმინი დოლობა მემინდვრეობაში საშემოდგომო თესვის სეზონის შესატყვისია [87,10-18]. დოლის პური, როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოში ფართოდ იყო გავრცელებული. დიდი რაოდენობით ითესებოდა სამგორ-ვაზიანის მინდვრებში, ელდარის ველებზე, კახეთში გავრცელებული იყო: თეთრი და წითელი დოლი "ხულუგო" და "პომოლა". დასავლეთ საქართველოში ხორბლის სხვა ჯიშებზე უფრო მეტად დოლის პური ითესებოდა. მოყვდათ სვანეთში (ორი ათას მეტრ სიმაღლეზე), რაჭაში 32 ნაირსახეობიდან 10 სახესხვაობა ითესებოდა, რომელთაგან ჭარბობდა თეთრი და წითელი დოლის პური [80,357].

"ხულუგო" მეტად გავრცელებული სახეობაა რაჭა-ლეჩხუმში. იგი უფრო რბილი ხორბალია, გვხვდება როგორც თეთრი, ისე წითელი. ხულუგო ხასიათდება მაღალი ხარისხის წებოგვარას შემცველობით.

მაგარი ხორბლის ზოგადი ქართული სახეობა "თათუნია". საქართველოში თათუნის, ანუ თავთუნის 15 სახესხვაობას ვხვდებით. სამეურნეო მნიშვნელობა აქვს მხოლოდ რამდენიმე მათგანს, ესენია თეთრი და წითელი თავთუნი, "შაფხა" და "შავთაველა". თავთუნის ჯგუფის ხორბალი საქართველოში ვრცელდება 800 მეტრ სიმაღლემდე ზღვის დონიდან. ცნობილია თავთუნის სამეომოდგომო და საგაზაფხულო ფორმები. საქართველოში თავთუნი შემოდგომაზე ითესება, თუმც თვით ფორმა საგაზაფხულოა [94,274]. თავთუნს ახასიათებს ცილების დიდი რაოდენობა და წებოგვარას მაღალი ხარისხი. "შაფხა" და "შავთაველა" მაღალმოსავლიანია, ცხეება გემრიელი პური, მაგრამ აქვს წებოგვარას დაბალი ხარისხი. თავთუნი ითესებოდა უმთავრესად ქართლში, ნაკლებად დასავლეთ საქართველოში. კახეთში გავრცელებული იყო "თეთრი თავთუნი" და "შაფხა".

განსაკუთრებულ ყურადღებას იქცევს საქართველოში ხორბლის მეორე მნიშვნელოვანი ჯგუფი კილიანთა ანუ ასლისებრთა წარმომადგენლების გავრცელების ფაქტი. კილიანები კულტურაში პირველად შემოსულ ხორბლად და შიშველმარცვლიანთა პროტოტიპადაა მიჩნეული. ასლისებურები ჩვეულებრივ ხორბალზე უფრო ამტანი და ჰაეის მიმართ ნაკლებ მომთხოვნია, ადვილად ეგუება არახელსაყრელ ბუნებრივ პირობებს. ჩვეულებრივი ხორბლისაგან განსხვავდება თავთავიანობით, რაც მათ ველურ ფორმებთან აახლოებს. შიშველმარცვლიანებთან განსხვავებით, ამ ხორბალთა მარცვალი მჭიდროდ ზის განსაკუთრებულ ბუდეებში — კილებში. ასლისებრთა სხვადასხვა სახეობა ორ მთავარ ჯგუფად იყოფა: ორმარცვლიანებად — *Triticum dicoccum* და ერთმარცვლიანებად *Triticum monococcum*.

ორმარცვლიანებს მიეკუთვნება "მანა", იგი დასავლეთ საქართველოს ენდემია, ცნობილი იყო რაჭა-ლეჩხუმში, სვანეთის, იმერეთისა და სამეგრელოს ტერიტორიებზე. მანას სახელით ხორბლის ნათესებში დადასტურებულია რამდენიმე ვარიაცია: წვრილი მანა, კენტუნელა მანა, ფართო მანა, ჩელტა მანა, ფიცარა მანა. მანა მიწათმოქმედების პირველყოფილი კულტურის რელიქტურ სახეობადაა

მიჩნეული. მახას პური დიდად ფასობს მოსახლეობაში, ცხვება მეტად გემრიელი, რომელიც რამდენიმე დღის განმავლობაში ინარჩუნებს სირბილეს. პირველად აღწერეს აკადემიკოსებმა ლ. დეკაპრელოვიჩმა და ვლ. მენაბდემ — ლეჩხუმში.

ასლისებრთა ჯგუფის მეორე წარმომადგენელია "ზანდური". პირველად აღწერა აკადემიკოსმა პ. ჟუკოვსკიმ. ასხვავებენ ზანდურის ორ ფორმას: ერთმარცვლიანს — გვაწა ზანდური და ორმარცვლიანს — ჩელტა ზანდური. ზანდური ითესებოდა რაჭაში, ლეჩხუმში, იმერეთსა და სამეგრელოში. იგი საგაზაფხულო კულტურაა, მაგრამ შემოდგომაზეც ითესება. ცხვება გემრიელი, სურნელოვანი პური, რომელიც დიდხანს ინახება რბილად. ზანდური საქართველოს ენდემური ხორბლის სახეობაა. იგი ვერ შეედრება შიშველთესლიანებს: იფქლს, ხულუგოსა და თავთუხს, მაგრამ იშვიათი ხარისხის ხორბლადაა მიჩნეული. მისგან იღებენ საუცხოო თეთრ ფქვილს, თუმცა ნამცხვარს მოყვითალო ფერი დაჰკრავს.

ასლი — ემერი წვრილმარცვალა, კილიანი ხორბლის საგაზაფხულო ფორმაა. ახლო წარსულში ითესებოდა რაჭა-ლეჩხუმში, წალკისა და დმანისის რაიონებში.

კოლხური ასლი საქართველოს ენდემური ხორბალია. აღწერა აკადემიკოსმა ვლ. მენაბდემ ლეჩხუმში.

დიკა „დაბადების“ ქართულ თარგმანში გვხვდება. იგი საბას მიერ განმარტებულია, როგორც "გაზაფხულის ნათესი ხორბალი". დიდხანს ადგილი ვერ მოუძებნეს სისტემატიკოსებმა ხორბლის ამ სახეობას. თავდაპირველად იგი რბილი ხორბლის წარმომადგენლად ცნეს, შემდეგში მაგარი ხორბლის ჯგუფს მიაკუთვნეს. პირველად მას ეწოდა *Triticum persikum*, მაგრამ როცა დაადგინეს, რომ იგი სპარსეთში საერთოდ არ არსებულა და ფართოდ გავრცელებული ყოფილა მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე, უარყვეს გაბატონებული სახელწოდება და იგი შეცვალეს ახლით — *Triticum ibericum* -ით. დიკა პირველად საქართველოში აღწერეს ნ. ვაკილოვმა და პ. ჟუკოვსკიმ, როგორც განსაკუთრებული სახეობა ხორბლისა და დადგენილია, რომ ხორბლის ამ სახეობის ჩამოყალიბება ხდებოდა საქართველოს მთის მიწათმოქმედების პირობებში. აღწერილია დიკის რამდენიმე სახესხვაობა; თეთრთავიანი, წითელთავიანი და შავთავიანი. მისი გავრცელების ძირითადი რაიონებია: ახალციხე,

ახალქალაქი, ნინოწმინდა, წალკა, დმანისი, თეთრი წყარო, თიანეთი, დუშეთი, სამაჩაბლო, სამაჩაბლოს მთიანი ზონა, ზემო სვანეთი და რაჭა. საქართველოს გარდა დიკას ნათესები არსებობს სომხეთში, დაღესტანსა და თურქეთის ტერიტორიებზე. ვერტიკალური გავრცელებით ნათესებს ვხვდებით 900-1000 მეტრ სიმაღლიდან 1800-2200 მეტრ სიმაღლემდე ზღვის დონიდან. ამ სახეობის ხორბალში ლეტარული გენების გარდა გამოვლენილია სამეურნეო სელექციონსათვის განსაკუთრებული ნიშნები: მაღალი პროდუქტიულობა, ცილების მაღალი შემცველობა და შეუცვლადი ამინომჟავების განსაკუთრებული რაოდენობა [81,77].

საქართველოში ვერტიკალური ზონების მიხედვით დაბალ ზოლში საშემოდგომოდ სთესდნენ რბილი და მაგარი ხორბლის ჯიშებს. იშვიათად, მაგრამ მაინც ითესებოდა კელიანი ხორბლის საგაზაფხულო ფორმები: ასლი და ზანდური. დაბალ ზოლში ზანდური გვიან შემოდგომაზე ითესებოდა. გარდამავალ ზოლში შემოდგომით ითესებოდა: დოლის პური, იფქლი, გაზაფხულობით კი იფქლი და ხულუგო. გარდამავალ ზოლში გავრცელებული იყო აგრეთვე დიკა, მანა, ზანდური და ასლი. მაღალმთიან ზოლში ითესებოდა დიკა, იფქლი და ასლი [88,38].

დასავლეთ საქართველოს სოფლის მეურნეობაში ფეტვთან ერთად, ხორბალს მნიშვნელოვანი ადგილი ეკავა. ასლი დიდი რაოდენობით მოყავდათ რაჭასა და ლეჩხუმში. რაჭაში გარდა ხორბლისა, თესდნენ ქერსა და ჭვავს. ა. გიულდენშტედტი აფხაზეთის შესახებ წერს: "აქ უმეტესად მესაქონლეობას მისდევდნენ. მიწათმოქმედება შემოიფარგლება მხოლოდ ღომის მოყვანით, მაღალ მთებში კი სთესენ ცოტა საგაზაფხულო ხორბალს და ქერს" [14,51]. ჟან შარდენის ცნობით: "გარდა ღომისა, სამეგრელოში მოჰყავთ დიდი რაოდენობით ფეტვი, უფრო ნაკლებად ბრინჯი, ხორბალი და ქერი ძალიან მცირე რაოდენობით. ხორბლის პურს მხოლოდ შეძლებულები ჭამენ, როგორც დელიკატესს, მდაბიო ხალხმა მისი გემოც კი არ იცის" [9,113].

სამეგრელოში მოჰყავდათ კოლხური ასლი, ჭვავი და ქერი. ა. გიულდენშტედტი წერს: "ბაჯიხევთან უკვე იყო (მხოლოდ ცოტა) ხორბალი, უმეტესად ქერია დათესილი, ამიტომ ჩვენ უმთავრესად

ქერის პურს ვმოულობდით. ამ მაღლობ სოფლებში მოჰყავდათ აგრეთვე შვრია ფაფისათვის" [14,51].

საქართველოს მთიან ზონაში მიწათმოქმედება მცირედ იყო წარმოდგენილი. სვანეთის ქვედა ნაწილში მოჰყავდათ ხორბალი, უშგულში კი მხოლოდ ქერი, ბეროში მოჰყავდათ ხორბალი და ქერი, სვანები ხორბლის დანაკლისს ივსებდნენ ლაზებისაგან, თაფლისა და ტყავის სანაცვლოდ, თუშეთში, ფშავსა და ხევსურეთში თესდნენ დიკას, ასლს, ქერსა და ჭვავს. მთიულეთ-გუდამაყარში მოჰყავდათ ფეტვი, შვრია და ქერი. მოხევეების კვების შესახებ ს. მაკალათია წერს: "იკვებებიან შემდეგი პურეულით: ქერი, ქერშვილი, მჭადი და იფქლის პური. ყოველდღიურად მჭადსა და ქერსვილს ჭამენ, იფქლის პურს კი ქორწილში, ხატობა დღეობებში და სხვა ბედნიერ დღეებში" [95,107].

მესხეთ-ჯავახეთში მემინდვრობა ოდითგანვე იყო განვითარებული. ითესებოდა: ასლი, მახნია, პური, მესხური დოლი, ჯავახური დიკა, ჭვავი, ფეტვი და სელი. ვ. მენაბდის შეხედულებით, მესხეთ-ჯავახეთის ბიოკლიმატურ ზონაში ქერის, ტენიანობის, სიცივისა და სიმხურვალის მოქმედება ქმნის ხორბლეულის მრავალი სახეობის და შიდა სახეობის ჩამოყალიბების კარგ პირობებს. შეექვსე საუკუნის ბიზანტიელი ისტორიკოსი პროკოფი კესარიელი წერდა: "მესხეთის მთები არც მწირია და არც ნაყოფიერებას მოკლებული, არამედ სავსეა ყოველგვარი სიკეთით, რადგან მესხები მარჯვე მუშები არიან". სამცხე საათაბაგო საქართველოს ხორბლეულის ბუდელი იყო. მოსავლიანობისა და შიმშილობის ჟამს საქართველოს სხვადასხვა კუთხიდან აქ მოდიოდნენ პურის სასყიდლად. ჟამთააღმწერლის ცნობით: "ყმანი მკუდართა დედათა ბუბუთა ლემითა სწოვდიან, და უმრავლესი ერი ქართლისა წავიდა სამცხეს... სადა იგი იპოვებოდა პური სასყიდლად". "გურჯისტანის ვილაითის დიდი დაეთრის:" მონაცემებით, სამცხე საათაბაგოში 711 სოფელი ყოველწლიურად 36182,7 ტონა ხორბლის მოსავალს იღებდა, საშუალო წლიური მოსავალი ერთ კომლზე შეადგენდა 2864 კილოგრამს, საშუალოდ სოფელს 30-40 ტონა ხორბალი მოჰყავდა. გავრცელებული იყო წითელთავიანი დოლის მესხური ეკოტიპი – "მესხური დოლი". იგივე მონაცემებით, სამცხე-საათაბაგოში ქერის საშუალო წლიური მოსავალი ერთ ჰექტარზე 2692 კგ-ს შეადგენდა.

ქართლში არქეოლოგიურმა გათხრებმა ცხადყო, რომ ძველი წელთაღრიცხვის მეხუთე და მეოთხე ათასწლეულში აქ მემინდვრობა საკმაოდ მაღალ დონეზე იდგა.

კახეთი პურეულის მარცვლით ყოველთვის მდიდარი კუთხე იყო. აქ მინდვრის კულტურებიდან გავრცელებული იყო წითელი და თეთრი დოლი, თავთუხი, ქერი და ფეტვი. ელდარის ველებზე ძირითადად ორი კულტურა დოლის პური და ქერი ითესებოდა. კახეთში ყველგან დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ (ერთ დესეტიანაზე 78 ფუთი) ბურწა და ქერიმა ფეტვი. ფეტვისა და ხორბლის შერეული ფქვილის მომზადებული ცომისაგან აცხობდნენ მჭადპურს.

ქერი (ქრთილი) – *Horzrum L.* საქართველოში ძველთაგანვე სამიწათმოქმედო კულტურის ჩასახვიდანვე იყო ცნობილი, რასაც მოწმობს ადრესამიწათმოქმედო კერებში აღმოჩენილი არქეოლოგიური მასალა. გამოვლენილია V–IV ათასწლეულისათვის ჩვენში გავრცელებული ქერის პოლიმორფიზმი – საწყისი და მეორადი ფორმები, კილიანი თუ შიშველა ორმწკრივა და ექვსმწკრივა ქერის ჯიშები, რომელთა წარმომადგენლები ბოლო დრომდე შემორჩა ქართველთა ყოფას. ცნობილია ქერის სამი ქვესახეობა: *Hordeum vulgare* – მრავალმწკრივიანი ქერი, *Hordeum distichum L.* – ორმწკრივიანი ქერი და *Hordeum intermedium vovetore* – შუალედური ქერი. ქერის სამშობლოდ მიჩნეულია მცირე, შუა და აღმოსავლეთ აზია. დადგენილია, რომ ჩვენს წელთაღრიცხვამდე 7 ათასი წლის წინ ქერი მოჰყავდათ შუა მდინარეთში.

საქართველოში ცნობილია მრავალმწკრივა ქერის საშემოდგომო, ნახევრად საშემოდგომო და საგაზაფხულო ჯიშები. საშემოდგომო და ნახევრად საშემოდგომო ძირითადად დაბალ ზონაშია გავრცელებული (200–900 მეტრი ზღვის დონიდან). ამ ზონაში საგაზაფხულო მრავალმწკრივა ქერიც ხშირად შემოდგომით ითესება და კარგ შედეგს იძლევა. საშემოდგომო ქერი იყოფა ორ ეკოტიპად – ქვემო ქართლისა და კახეთის. საგაზაფხულო ქერის გავრცელების ძირითადი არე მთის ზონებია. დაბლობ და იშვიათად შუალედ ზონაშიც გვხვდება ქერის საგაზაფხულო ფორმები, მაგრამ აქ ისინი ხშირად შემოდგომით ითესება. ქერის ნათესების საერთო ფართობის უმეტესი ნაწილი ეთმობა ორმწკრივა ქერის ჯიშებს, რომელთაგან გაბატონებულია ქერის ქვესახეობა – *grec. nutantia R. Rcg.* მისი სა-

ხესხვაობებიდან ნათესების უმნიშვნელო ფართობი უკავია ორმწკრი-
ვა ქერის ტიტველთესლიანს — ქერშველს. საქართველოში გავრცე-
ლებულია სამშობლოდგომო მრავალმწკრივა — *Vor. pallidum* Sor. და
საგაზაფხულო ორმწკრივა — *Var. mutant Schübl qeris* ქერის ყვი-
თელმარცვალა სახესხვაობანი. ხევესურეთში ითვისებოდა ფიცარი
(იგივე ბრტყელი ქერი), ჩარათი (იგივე ქრთილი) და შიშველი ქერი
ანუ ქერშვილი. თუშეთში მოჰყავდათ ბრტყელი და მრავალკუთხა
ქერი. კახეთში ითვისებოდა გაზაფხულის ქერი, შემოდგომის ქერი და
შავი ქერი. მესხეთ-ჯავახეთში ძირითადად ითვისებოდა თეთრი და
შავი ქერი.

ქართველთა მიწათმოქმედების ყოფაში ქერის პროდუქტებს დიდი
გამოყენება ჰქონდა საჭმელისა თუ სასმელის სახით. ქერის ფქვი-
ლისაგან აკეთებდნენ ქუშელს — ხალს, აცხობდნენ პურს, ხარშავ-
დნენ ლულს, აყენებდნენ ბურახს, ხდიდნენ არაყს. ხშირად საქუშელე
ქერს გასაუმჯობესებლად ურევდნენ დიკას. ხალი ღუმელში ან კეც-
ზე მოხალული და დანაყილი პურეული მარცვლის ფქვილია, რო-
მელსაც ცრიდნენ, ზელდნენ წყალში ან რბეში და იყებდნენ დაგუნ-
დავებული ხალის ცომს. მთიელები ქერის ხალს "ლევწვერს" უწო-
დებდნენ (იგი მეომრების საკვები იყო, გულაში ჩაყრილი თან დაჰ-
ქონდათ სალაშქროდ მიმავლებს). ხევში ამზადებდნენ "ერბოხალს"
— ერბოში მოხრაკულ ხალს. მთიელები ხალისაგან ამზადებდნენ
"აშურკას", "ჩხრეკილას" და "ჭირხალას". აშურკა — დოთი შემზა-
დებული ქუშელის კერძია; ჩხრეკილა — ხალის (რძიანი, დოთი ან
წყლიანი) ფაფაა, ხოლო "ჭირხალა" ხალისა და გამხმარი ტყის
მსხლის (სხარტკბილა) ღერღილის ნარევისაგან მომზადებული კერ-
ძია. პლინიუსი ქერისაგან მომზადებულ საჭმელს უძველესად მიიჩ-
ნევდა. მისი გადმოცემით, ბერძნებისა და რომაელების საყვარელი
საჭმელი — ქერის ფაფა, მზადდებოდა მოხალული და დაფქვილი
ქერის მარცვლისაგან.

ქერის პურს აცხობდნენ უმთავრესად მთაში. ამ მხრივ გამოიყენე-
ბოდა ქერშვილი და ახალთესლი ქერი. ფართოდ იყო გავრცელებუ-
ლი ქერისა და ხორბლის (დიკა, დოლის პური) თუ ჭვავის მარ-
ცვლის დაფქვის წინ ან მათ ფქვილს გამოცხობის წინ ურევდნენ
ერთმანეთში. ჩვენში უძველესი დროიდან მიწათმოქმედების პრაქტი-

კაში ფართოდ იყენებდნენ შერეულ თესვას, ცნობილი იყო ქერჭრემლის, ქერდიკისა და ქერსვილის სახელწოდებით.

კაკეასიაში ქერისაგან დამზადებული სასმელის არსებობას ადასტურებს ქსენოფონტე მეოთხე საუკუნეში ჩვენს წელთაღრიცხვამდე. მას ხალიბების მეზობლად მდებარე სოფლებში უნახავს ხორბალი, ქერი, მწვანელი და ჭურჭლებში ჩასხმული "ქერის ღვინო". აქ პურს აცხობდნენ როგორც ხორბლისას, ისე ქერისას [125,676]. ქსენოფონტეს სომხეთზე გავლისას ხალიბთა მოსაზღვრე სოფლებში ბერძნებს შემდეგი სურათი უნახავთ: ლუდს ჭურჭელში ინახავდნენ, რომელშიც უმუხლო ლერწმის მილები იყო ჩადებული. ვინც ლუდის სმას მოისურვებდა, მას ერთ-ერთი ლერწმიდან სითხე უნდა შეესრუტა [125,675-676].

ლუდის ქართული სახელწოდება უძველეს წერილობით ძეგლებში არ ჩანს. ივანე ჯავახიშვილს მიაჩნია, რომ "ლუდი" წარმომდგარი უნდა იყოს ამავე სასმელის ჩრდილო-ევროპული სახელისაგან "alut"-დან, რომელიც დაკავშირებულია ლათინურ სიტყვასთან alumen—თან, რაც შაბს ნიშნავს. ივანე ჯავახიშვილი ლუდის ჩრდილო-ევროპულ სახელს Alut—ის ძირითად მნიშვნელობასთან მწარესთან ანუ მწკლარტესთან აკავშირებს, რაც ჩვენი მოსაზრებით მართალი არ უნდა იყოს.

ქერისგან მიღებული სასმელი ლუდი ევროპისათვის ადრიდანვე იყო ცნობილი. ევროპაში ყველას თავისი ტრადიციული სასმელი ჰქონდა. ფრანგებისათვის პოპულარული იყო ღვინო, ნორმანდიელებისათვის — ვაშლის ნაყენი, ინგლისელებისათვის კი — ქერის ლუდი. აღსანიშნავია ის გარემოება, რომ ლუდის ხარშვის საქმეში სვიის გამოყენება დაიწყო შუა საუკუნეებში [126,65]. შუა საუკუნეებამდე ლუდს მწარე, მწკლარტე გემო არ უნდა ჰქონოდა. აღსანიშნავია ის გარემოებაც, რომ ლუდის ხარშვის ტრადიცია დასავლეთ საქართველოს არ ჰქონდა. ამრიგად, დასავლეთ საქართველოს გზით ევროპიდან ლუდის სახელწოდების გავრცელების შესაძლებლობა ალბათ უნდა გამოვრიცხოთ.

ს. ორბელიანის განმარტებით "ლუდი ქერის თაფლუჭია". სიტყვა "თაფლუჭია" შედგება: თაფლი და უჭისაგან (უჯი—უჭიო "პერიხშირია" ესე იგი სქელი ქაფი). საბას მიხედვით "თაფლუჭი" არის "რაცი სამთვრალო შეიმზადების". თაფლუჭი თაფლის სპირტული დუ-

დილით მიღებული მათრობელა სასმელი რომ არ არის, ეჭვი არ უნდა შეგვეპაროს. საბას ლუდის განმარტებისას თაფლუჭი მოჰყავს შესადარებლად: ლუდი და თაფლუჭი ორივე მათრობელა სასმელია, რომელთაც საერთო აქვთ უხვი ქაფიანობა. ძველ ქართლში დამოწმებულია "ქაშქის წყალი", რომელსაც საბას განმარტებით "ნადულარი ქერის წუენი" ეწოდება. ზაზა ფანასკერტელი-ციციშვილის "სამკურნალო წიგნი კარაბადინის" მიხედვით "ქაშქი, რომელ არს წუენი ქერის კორკოტისა". საბა ლუდის განმარტებისას "ქაშქია ჭყალს" არ იყენებს, ვინაიდან იგი ჯერ კიდევ არ არის ქაფიანი მათრობელა სასმელი ("ქერის კორკოტის" ნახარშია).

ქერისაგან მათრობელა სასმელის ლუდის დამზადების წესს ქართველები უხსოვარი დროიდან იცნობდნენ, რასაც მოწმობს ერთი მხრივ ქერის კულტურის ევოლუციის კერის არსებობა საქართველოს ტერიტორიაზე, ასევე ლუდის შესისხლხორცება აღმოსავლეთ საქართველოს მთის მოსახლეობის ადათ-წესებთან.

შუმერებმა ნახევრადველური ჯიშების მოვლა-პატრონობის განსაკუთრებული ხერხების გამოყენების გზით, შეძლეს მიეღოთ უხვმოსავლიანი მარცვლოვანების გამოყვანა, ამათაგან განსაკუთრებით აღსანიშნავია ქერი. ქერს შუამდინარეთში დიდი გამოყენება ჰქონდა, ამზადებდნენ თვრამეტი სახის ლუდს, რასაც დიდი რაოდენობით მოიხმარდნენ. ცნობილია ლუდის ხარშვის შუმერული ხერხი, ამასთანავე, ჰქონდათ ლუდის სმის განსაკუთრებული წესი: საერთო ჭურჭლიდან ლერწმით ლუდის წრუპვა. სხვადასხვა სახის ლუდის გადმოსაცემად შუმერები ხმარობდნენ ზოგად ტერმინ "ქაშ". ჯ. შარაშენიძეს მიაჩნია, რომ "ქაშქ" მიღებული უნდა იყოს შუმერული "ქაშ"-ისგან. იგი ამტკიცებს შუმერული "ქაშ" და ქართული "ქაშქ"-ის იდენტურობას: "ქართულში დამოწმებული მსგავსი ჟღერადობა — სემანტიკის მქონე ტერმინით "ქაშქი", როგორც ს. ორბელიანის განმარტებიდან ჩანს, აღინიშნებოდა ასევე ქერის ხარშვა-დადულებით მიღებული სასმელი" [127,42]. შუმერულ მითოსში ლუდი მიჩნეულია ქორწილისათვის აუცილებელ სასმელად. უდაბნოდან წამოსულ "ჭეშმარიტ მწყემსს" — დუმუზს, თავისი დედოფლისათვის, ქალღმერთ ინანასათვის, თან მოაქვს საქორწილო ძღვენი ძვირფას ქვებთან და ოქრო-ვერცხლთან ერთად — ლუდი. ლუდი აუცილებელი პროდუქტი იყო რელიგიური რიტუალების აღსრულებისას. საკულ-

ტო დღესასწაულებზე, სათემო ტამარში მორიგეობით მიჰყავდათ სამსხვერპლო ცხოველები და მოჰქონდათ ლუდი და პური.

საქართველოს აღმოსავლეთის მთაში, სადაც ვაზი და ხეხილი ვერ გვარობდა, მოსახლეობა არაყს პურისაგან ამზადებდა. არაყს იღებდნენ ქერის ფქვილის დაღულებით და საარაყე ქვაბში გამოხდით, საფურად ხმარობდნენ ლუდის თხლეს, "პურის ხაშს", ლუდის გამხმარ ქაფს, რომელსაც ხვესურეთში "ჭიჭას" უწოდებდნენ. ჯავახეთში მადულარად იყენებდნენ ალაოს. არყის გამოხდა დიდ გამოცდილებასთან იყო დაკავშირებული და სანაქებო საქმედ ითვლებოდა, ჯავახეთში სამწიარ არაყს ასხვავებდნენ: ნათაური – ნაკლები ღირსების, საშუალო არაყს და საიას.

შერიის – *Avena sativa* წარმოშობა უცნობია. ბრინჯაოს ხანაში მოჰყავდათ ევროპის ტერიტორიაზე. ამ პერიოდში შერია ცნობილი არ იყო ეგვიპტეში, იუდეაში, ინდოეთსა და ჩინეთში. მიაჩნიათ, რომ შერია უმთავრესად ევროპის კულტურული მცენარეა. შერია რომაელებმა პირველად გერმანიაში და გალიაში ნახეს [80,382].

საქართველოს ბარში შერიას იშვიათად სთესდნენ. ითვისებოდა როგორც აღმოსავლეთ, ასევე დასავლეთ საქართველოს მთაში. თუშეთში და ხვესურეთში შერიას დათმობილი ჰქონდა სახნავი მიწების ყველაზე მაღალ ადგილებში მდებარე ნაკვეთები. ხვესურეთში შერიისაგან ამზადებდნენ ხაეიწს. სამისოდ შერიას ჯერ ხარშავდნენ, აშრობდნენ, ხალავდნენ და ღერღავდნენ. შერიისაგან ამზადებდნენ ერთგვარ სასმელს – ნიხს.

ჭვავის (სვილი) – *Secale cereale L.* თავთავიანი პურეულის, სამშობლოდ ითვლება ამიერკავკასია და მცირე აზია, სადაც ნაპოვნია სხვადასხვა ფორმები. ფიქრობენ, რომ ჭვავი კულტურაში წარმოიშვა გაცილებით გვიან ვიდრე ხორბალი და ქერი. ჭვავი ადვილად ასარველიანებს ხორბალს და ქერის ნათესებს.

ი. ლომოურის ცნობით დასავლეთ საქართველოში ჭვავი უმთავრესად გვხვდება დაბლობ და საშუალო ზოლში: გურიაში, ქვემო იმერეთში, სამეგრელოში და აფხაზეთში [94,270]. ამიერკავკასიის ხუთი გუბერნიის მიწათმფლობელობისა და მეურნეობის წესების შესახებ სტატისტიკურ მონაცემთა კრებულში აღნიშნულია, რომ ქუთაისის გუბერნიაში ჭვავი ითვისებოდა ლეჩხუმის მაზრაში და რაჭაში, კავკასიონის მთავარი ქედის არეში [96,42]. რაჭაში: გლოლაში,

ჭიორაში, წედისში, ქვედში, წესსა და ნიკორწმინდაში, ქერს, როგორც ადრეულ მოსავლიან კულტურას, დიდად აფასებდნენ. ჭვავს სთესდნენ ლენტეხის და მესტიის რაიონებში. სვანეთში ჭვავს იყენებდნენ საარაყე მასალად. რაჭასა და ლეჩხუმში ჭვავის სახელწოდება ქუბას სახელით გვხვდება. ჭვავი (მეგრულად ჭვე) იწოდება სვილის და ზოფხის სახელითაც. აღმოსავლეთ საქართველოში ჭვავის გავრცელების ძირითადი რაიონებია: დმანისის, წალკის, თიანეთის, თეთრი წყაროს და სამაჩაბლოს მთიანი ზონა. თუშეთში სთესდნენ ადგილობრივ ჯიშებს, რომლებიც შეგუებულია სახნავ-სათესი ფართობების მაღალ ზონას (ზღვის დონიდან 2000 მეტრზე მაღლა). შემოდგომის ჭვავი ითესებოდა თიბათვეში და შემოდოდა მეორე წლის მარცხობას [82,27]. მესხეთ-ჯავახეთში სოფელ აწყურიდან, რომელიც მდებარეობს 800 მეტრზე ზღვის დონიდან, ვიდრე სოფელ ოკამამდე სოფელ აგარის ჩათვლით, რომელიც 2000 მეტრზე უფრო მაღლაა, ითესებოდა ჭვავი. მესხეთ-ჯავახეთში პურეულთა შორის ნათესების მეოთხედი ჰქონდა დაკავებული – ითესებოდა უმეტესად საგაზაფხულო ჭვავი (დოლ-ჭვავი).

Panicaceae – წარმომადგენლები (ფეტვი, ღომი, ქერიმა, ურიში, ველურა ღოი), იმდენად ახლოს დგანან ურთიერთთან, რომ მათ ხშირად ერთმანეთში ურევენ. ეს საბა ორბელიანის განმარტებიდანაც სჩანს: "ქერიმა ღომსა ჭვავს, ფეტვია".

ფეტვი – *Panicum miliaceum* L. საქართველოში გვევლინება ძირითად და წამყვან კულტურად მთელი ისტორიის მანძილზე, რაც ერთგვარ გენეტიკურ ხაზადაა გავლებული ნეოლითის კულტურას და ეთნოგრაფიულ სინამდვილეს შორის. ძველი კოლხეთის ტერიტორიაზე დიხა გუბუბას გათხრების დროს სხვა მარცვლეულთა შორის ფეტვიც აღმოჩნდა. არქეოლოგი ნ.ხომტარია [98,210] ამ მასალას ნეოლითის ბოლო ხანით ათარიღებს. დასავლეთ საქართველოში ძველად, ასეული წლების მანძილზე ფეტვით იკვებებოდნენ. ჯერ კიდევ 1937 წელს ფეტვის ნათესი ფართობი აღმოსავლეთ საქართველოში 8,8 ათას ჰექტარს აღწევდა, 1942 წელს 10,8 ათას ჰექტარს, ხოლო 1965 წლის შემდეგ იგი არსად არ ითესებოდა [81,137].

ქერიმა (*Setaria italica*) – მოპარი აღმოჩენილია დიხა გუბუბას გათხრებისას ნაპოვნ მარცვლეულთა შორის. ამის შესახებ ბ.კუფტი-

ბი ამბობს: "Несколько неожиданно, что и там не обнаруживается следов гоми, а найдены еще могоар "кврима" или "мчадис петви". ქერმა ითესებოდა მთელ საქართველოს ტერიტორიაზე. იგი მოხსნიებულია "ვეფხისტყაოსანში": " მე მარგალიტი მოვიმკი, თქვენ ქერმა დაგითვისია". გიულდენშტედტი [14] ქერმას წვრილ ფეტვს უწოდებს. რაჭაში მეცხრაშეტე საუკუნის დამლევამდე ითესებოდა "ქერმა - ჭადი" (ქერინოფა - ჭადი), "შაეი ჭადი" და "წითელი ჭადი". ქერმას სხვაგვარად "მჭადის ფეტვი" ან "მჭადი" ეწოდება, ხოლო მარცვლის ფქვილისაგან დამზადებულ ნამცხვარს "მჭადის - მჭადი" ჰქვია.

ლომი - *Setaria italica* ცნობილი იყო 2700 წლის წინ ჩვენს წელთაღრიცხვამდე. იგი წვრილმარცვლოვანი ფეტვნაირი მცენარეა, რომლის გავრცელების ზედა საზღვარი ზღვის დონიდან 500-600 მეტრს არ სცილდება [97,293]. ცნობილია ღომის ველური ფორმა *Setaria Kerchoveli Menab.* არის მოსაზრება, რომ ღომის კულტურა საქართველოში პირველადი კულტურა არ უნდა იყოს. პ. ჟუკოვსკის აზრით ღომის კულტურა საქართველოში ან იტალიიდან არის შემოტანილი, ანდა იგი ჩინგის-ყაენის და თემურ-ლენგის ლაშქრობის შედეგია [99,151]. უდავოა, რომ მეცამეტე საუკუნიდან ღომის კულტურა ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი საკვები იყო დასავლეთ საქართველოს რაიონებისათვის, ხოლო მეჩვიდმეტე საუკუნიდან კი ძირითად საკვებ მარცვლელს წარმოადგენდა. ღომი ფართოდ გავრცელებული იყო მთელს დასავლეთ საქართველოში: სამეგრელოში, გურიაში, იმერეთში, აჭარაში, აფხაზეთსა და რაჭა-ლეჩხუმში. მეთვრამეტე საუკუნიდან სიმინდმა თანდათან შეაფეროვა ღომი და ფეტვი. 1850 წლებში ღომის ყანები სიმინდთან შედარებით მცირე, მაგრამ შიდა ბაზარზე ღომის მარცვალი მაინც იყიდებოდა [101,96]. 1890 წლებიდან ღომს იშვიათად იყენებდნენ საკვებად და საშინაო ბაზარზე არ გაჰქონდათ. გვიან პერიოდამდე ღომი იშვიათად, მაგრამ მაინც გვხვდებოდა საქართველოს ზოგიერთ მხარეში. თედო სახოკია გურიაში მოგზაურობის შესახებ წერს: "კარგი ღომი იცის მაღლობ ადგილზე მდებარე სოფლებში: გომში, შემოქმედსა, ლეხოურში და სხვაგან. აქეთკენ 6 ჯიშის ღომი იცის: "თეთრა", "ბრამყა", "ძირდაბალი", "შვიდკვირა", "ხუჭილა", "ჯორილა", ყველას ღირსებით "თეთრი ღომი" სჯობია" [102,46].

მცენარის სახელწოდებიდან გამომდინარე, პროდუქტს, (ნაწარმს) ქართულად ღომი, ღუმუ (მეგრ), მჭადი, ჭკიდი (მეგრ), აფხაზურად აბისტა (ღომი), აბაზგურად ბასტა (ღოი), ადიღურად მამრის (ღომი) ეწოდება. ჟან შარდენის ცნობით [9], მეგრელები, ჩერქეზები, ქართველები, აფხაზები და მეოტიის ჭაობის სრუტიდან ტრაპიზონამდე შავი ზღვის ნაპირის ყველა მცხოვრები მხოლოდ ღომით იკვებებოდნენ. აფხაზები ფქვილეული ნაწარმის დასამზადებლად აფუებულ ცომს არ ხმარობდნენ. ეს ფაქტი მეტყველებს, რომ პურეული მარცვლეულიდან აფხაზების კვებაში ფეტვის კულტურას ისტორიულად შეუცვლელი ფუნქცია ჰქონდა დაკისრებული (ფეტვისა და ღომის ცილები წებოგვარას არ წარმოქმნის).

ურიში — *Echinochloa frumentacea* Link ფეტვისნაირთა ჯგუფის ერთ-ერთი უძველესი სახეობაა, იგი მეცხრამეტე საუკუნის ბოლომდე მოჰყავდათ სამეგრელოსა და იმერეთის ზოგიერთ კუთხეში. აგრეთვე მას იყენებდნენ სამკურნალო დანიშნულებისათვის. ურიშისაგან ამზადებდნენ ფაფას (მეგრულად — ფითი), აცხობდნენ მჭადს, ზოგჯერ სვიაშერეულ პურს (სვით აფუებული). ურიში მწარე ("ლამე") გემოს მარცვლეულია, ამიტომ ფაფის მომზადებისას თაფლს ურევდნენ. აღსანიშნავია ურიშის სამკურნალო მნიშვნელობა, მისგან ამზადებდნენ გრიპის წამალს — "ტიბუს" [103,38-39].

ბრინჯის — *Oryza sativa* L. სამშობლოდ მიჩნეულია სამხრეთ-აღმოსავლეთი აზიის ტროპიკული ქვეყნები. შესაძლებელია იგი აფრიკიდანაც ყოფილიყოს წარმოშობილი. შემონახულია ცნობები, რომ დასავლეთ საქართველოში ბრინჯი მეცხრამეტე საუკუნის ბოლომდე დიდი რაოდენობით ითესებოდა. ბრინჯის შესახებ ცნობებს გვაწვდიან არქანჯელო ლამბერტი (მეჩვიდმეტე საუკუნე), ვახუშტი ბაგრატიონი (მეთვრამეტე საუკუნე) და ა. გიულდენშტედტი (მეთვრამეტე საუკუნე). არქანჯელო ლამბერტის ცნობით, ბრინჯი ოდიშში იმდენად ინტენსიური კულტურა ყოფილა, რომ იგი არა მხოლოდ ადგილობრივ მოსახლეობას ჰყოფნიდა, არამედ მას საქსპორტო მნიშვნელობა ჰქონდა და იგი გემებით გაჰქონდათ ოსმალეთში. ივანე ჯავახიშვილის [80,433] მიხედვით, ბრინჯი მეჩვიდმეტე საუკუნემდეც საქსპორტო კულტურა ყოფილა საქართველოში.

სიმინდის — *Zea mays* L. წარმოშობის შესახებ სხვადასხვა მოსაზრება არსებობდა. სიმინდის ამერიკული წარმოშობის შესახებ აზ-

რი პირველად კამერარიუსმა გამოთქვა [104,32]. სადღეისოდ საკითხი სიმინდის აზიური წარმოშობისა და ასაკის შესახებ საბოლოოდ გარკვეული არაა. კავკასიაში სიმინდის კულტურის სიძველის შესახებ საკითხი წამოჭრა პანტიუხოვმა. 1895 წელს "Kavkaz"—ში ა. ნატროევმა გამოაქვეყნა წერილი, რომელშიც იგი ამტკიცებდა, რომ საქართველოსთვის სიმინდი, მსგავსად ხორბლის, ბრინჯის, ფეტვისა და ქერისა, არის უძველესი კულტურა [105]. ლ. დეკარელევიჩის მიხედვით, სიმინდი საქართველოში უნდა შემოსულყო მეჩვიდმეტე საუკუნის დამლევს [106,4]. ითვლება, რომ აღმოსავლეთ ამიერკავკასიაში სიმინდი დასავლეთ საქართველოდან გავრცელდა. ანატოლიის თურქებმა ეს კულტურა ლაზებისაგან მიიღეს. აღსანიშნავია ის ფაქტიც, რომ მეგრელებსა და ლაზებში სიმინდი ცნობილია "ლაზუტის" სახელწოდებით. ასევე ჩრდილო კავკასიაში, სუსანის ხეობაში დადასტურებულია "ლაზურის" სახელით ცნობილი სიმინდის ჯიშის არსებობა [107,62].

როგორც ისტორიული წყაროებიდან ჩანს სიმინდი დასავლეთ საქართველოში მეჩვიდმეტე საუკუნის მეორე ნახევარში გავრცელებული კულტურა იყო. ხორბალთან შედარებით სიმინდი იძლევა ორჯერ მეტ მოსავალს, სათესლედ მოითხოვს რვაჯერ ნაკლებ სათესლეს მასალას. ამ გარემოებათა მეოხებით სიმინდმა საქართველოში, განსაკუთრებით დასავლეთ საქართველოში, მეთვრამეტე საუკუნიდან სწრაფად შეავიწროვა ფეტვი, ღომი და ხორბალი. 1890 წლიდან ამიერკავკასიაში სიმინდის მოსავლის უდიდესი ნაწილი მოდიოდა დასავლეთ საქართველოში. 1891 წელს ამიერკავკასიაში სიმინდის მოსავალმა შეადგინა 1736 ათასი ჩეტვერთი, აქედან ქუთაისის გუბერნიაში 1645 ათასი ჩეტვერთი ანუ 94,8 % [114,59]. 1850-იანი წლების მეორე ნახევარში შედგენილ ქუთაისის გუბერნიის სტატისტიკურ აღწერაში ვკითხულობთ: "ღომი და სიმინდი თითქმის მთლიანად ადგილზე მოიხმარება, გარდა ფრიად იშვიათი შემთხვევებისა, როდესაც სადმე დიდი მოუსავლიანობის გამო შეიქმნება ძლიერი მოთხოვნილება. ასეთ შემთხვევაში სიმინდიც გააქვთ, მაგალითად, თურქეთში, ხოლო 1846 წელს ის გაიგზავნა ირლანდიაში" [115,84]. 1880 - იან წლებში სიმინდის მოსავალი საქართველოს ამლევდა ყოველწლიურად 6-7 მილიონ მანეთს, რაც მოსახლეობისათვის წარმოადგენდა არსებით დახმარებას [114,61-62].

ილია ჭავჭავაძე 1886 წლის №263 "ივერიაში" წერდა: "ერთი უდიდესი წყარო სიმღიდრისა, უფრო მტკიცე და საიმედო ხენა-თესვაა, მიწათმოქმედებაა ყოველგვარი, იმიტომ რომ ამ მრეწველობის ნამამგარი შეადგენს უპირველეს საჭიროებას ადამიანის ცხოვრებისას". მარცვლეული მეურნეობა საქართველოში 1900-იან წლებში მიზნად ისახავდა უპირატესად თვით მეურნის საკუთარ მოთხოვნილებათა დაკმაყოფილებას, ამასთანვე, იგი სოფლის მეურნეობის ძირითად დარგს წარმოადგენდა. ქართლში ერთ სულზე საშუალოდ წელიწადში 25 ფუთი (410 კგ) ხორბალი იყო გათვალისწინებული. ამ რაოდენობაში შედიოდა აგრეთვე სასტუმრო ხარჯი, ქათმის, კატის და ძაღლის საჭმელი [82,286]. რუსთაველის ეპოქაში, არქეოლოგ ი. გრძელიშვილის დაანგარიშებით, ათსულიანი ოჯახისათვის წელიწადში საკვებად საჭირო იყო 3,5 ტონა მარცვლეული. არქეოლოგიური მასალების მონაცემების მიხედვით, ავტორი ვარაუდობს, რომ "ოჯახს წელიწადში ხუთი ტონა ხორბალი მაინც უნდა მოეყვანა" [124]. პაატა გუგუშვილი წერდა: "საქონლური ხორბლის თითქმის მთელი მოსავალი გლეხურმეურნეობათა პროდუქტს წარმოადგენდა და ყველაზე მსხვილი მემამულური მეურნეობებიც-კი პურს უმთავრესად მხოლოდ საკუთარი მოხმარებისათვის აწარმოებდნენ. ასე რომ, საქონლური პურის მწარმოებელი სპეციალიზებული მსხვილი მეურნეობები ამიერკავკასიაში თითქმის სულ აღარ იყო [114,34]. "სრულიად კავკასიის სასურსათო კომიტეტის" (ТОКПК) გაანგარიშებათა მიხედვით [114,151] საქართველოში 1909-1913 წლებში პურის მოხმარებას ვარაუდობდნენ საშუალოწლიურად ერთ სულზე სოფლად 290 კილოგრამს, ქალაქად - 246 კილოგრამს. ეკარნაუხოვას ცნობით ამიერკავკასიაში მოსახლეობის ერთ სულზე მოდიოდა მარცვლეულის წმინდა მოსავალი 1864-1866 წლებში 401,8 კილოგრამი, 1903-1913 წლებში - 167,3 კილოგრამი [113,77-113]. 1909-1913 წლებში ამიერკავკასიაში პურის მოხმარებას ვარაუდობდნენ მოსახლეობის ერთ სულზე სოფლად საშუალოწლიურად 290 კილოგრამს, ქალაქად - 146 კილოგრამს [114,151].

საქართველოში ოდითგანვე მოიხმარებოდა მცენარეული, ხმელეთის ბუბუშწოვარა ცხოველებისა და ზღვის ბუბუშწოვარა ცხოველის (დელფინის) ცხიმი. ცხიმიანი საკვები ძველთაგანვე ითვლებოდა (უმთავრესად მთაში) კარგ საჭმელად, ვინაიდან ცხიმი უზრუნ-

ველყოფის ინტენსიურ და ხანგრძლივ ნაყოფინებას, ვიდრე ცილა ან ნახშირწყალი.

საქართველოში საზეთე მცენარეთა სხვადასხვა სახეა გავრცელებული. მათი გავრცელების მასშტაბი შეპირობებულია, როგორც ამ მცენარეთა ქიმიურ-ფიზიკური თვისებებით და გავრცელების რაიონის აგროგეოგრაფიული პირობებით, ისე ადამიანის შემოქმედებითი როლით ამა თუ იმ კულტურის დამკვიდრების საქმეში. საქართველოში ძველთაგანვე ცნობილია საზეთე მცენარეები: სელი, კანაფი, ნიგოზი და ზეთისხილი.

საქართველოში სელს იყენებდნენ როგორც საქსოვ, საკვებ და ცხიმოვან მცენარეს. სელის საზეთე ჯიშის სახელად აღ. მაყაშვილს [117] თუშეთსა და ფშავეში ქუმელი აქვს დამოწმებული (მეგრულად ქუმუ სელის თესლს ნიშნავს). აჭარაში სელის თესლს ქუმელი ეწოდება. ქართლის მთიანეთში ხალს (მოხალული მარცვალი) სელისა და კანაფის მარცვლისაგან აშზადებდნენ [118,109].

ვიწროფოთლოვანი სელი *Linum angustifolium* მიჩნეულია კულტურული სელის წინაპრად. პ. ჟუკოვსკი წერს: "Указания на возделывание в прошлом узколистного льна в Средиземье и Закавказье вполне достоверны, так что вопрос об одомошнении *L.angustifolium* сомнений не вызывает. Общсе же впечатление такое, что культурный лен пришёл из юго-западной Восточной Азия" [99,503]. პ. ჟუკოვსკი ვარაუდობს, რომ კულტურული სელის სამშობლოდ შეიძლება ამიერკავკასიაც იქნეს მიჩნეული, საიდანაც იგი უნდა მოხვედრილიყო შუამდინარეთში, იქიდან კი აღმოსავლეთსა და დასავლეთში [99,503]. გერმანელი მეცნიერი უნგერი მიჩნევს, რომ სელი ეგვიპტეში კოლხეთიდან უნდა იყოს შეტანილი. ვ. ჰენი იზიარებს უნგერის მოსაზრებას და დაასკვნის, რომ სელი ეგვიპტეში შეტანილი იქნა კოლხეთიდან ბაბილონზე გავლით [111,352]. ე. სინსკაიამ მოახდინა სელის სახეობრივი დაჯგუფება, რითაც კოლხური სელი მიიჩნია უძველესად, ხოლო კოლხეთი მისი წარმოშობის ერთ-ერთ კერად [112].

საქართველოში სელის გავრცელების არეალი ჩრდილოეთ განედის 41⁰5-42⁰5-ს შორისაა მოქცეული. იგი მოჰყავდათ ზღვის დონიდან 15 მ-ის სიმაღლიდან დაწყებული 2375 მ-ის სიმაღლემდე. საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში სელის სხვადასხვა ჯიშებს შო-

რის გავრცელებული იყო საბოჭკოე და საზეთე სელი. ამათგან პირველი კოლხური სელის *Linum isitatisimum* L. სახელწოდებითაა ცნობილი, მეორე — საზეთე სელია *Linum Humile* Mill. ძველი ბერძენი გეოგრაფი სტრაბონი (ძვ. წ.ა. პირველი საუკუნე) წერს: "(კოლხეთის)... ქვეყანაში... გარდა თაფლისა (ეს მეტად მწარეა) ამუშავებენ ბლომად სელს, კანაფს, ცვილსა და ფისს" [108,123]. სარგინის ტექსტში (ძვ. წ.ა. მერვე საუკუნე) მოხსენებულია კოლხური სელისა და ურარტული ცისფერი და მეწამული შალის ქსოვილის ტუნიკა [109,180]. კოლხური და ეგვიპტური სელის ნაწარმის ხარისხზე მიუთითებდნენ პეროდოტე (ძვ. წ.ა. მეხუთე საუკუნე) და კალიმაქსი (ძვ. წ.ა. მესამე-მეოთხე საუკუნე) [110,81].

ჩვენი წელთაღრიცხვის მეცამეტე საუკუნის საქართველოში აწარმოებდნენ სელის ზეთს, რომელსაც საწვავ-სანათად ხმარობდნენ. მეთექვსმეტე საუკუნეში საზეთე სელი დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ მტკვრის (სამცხე-ჯავახეთი, არტანი, პოლაკაციო, კოლა) და ჭოროხის ხეობებში. აქაურ სამას ორმოცდაათზე მეტ სოფელს 4000—მდე ქილა სელის თესლი ჰქონია შეწერილი [119]. ტურნეფორის ცნობით 1708 წელს თბილისის გარშემო სოფლებში დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ სელი, რომელსაც მოსახლეობა საკვებად და საწვავად ხმარობდა [121,174]. იმერეთის მეფე, სოლომონ პირველის ელჩი მაქსიმე ქუთათელი 1769 წელს რუსეთის მთავრობას მოახსენებს, რომ იმერეთში დიდი რაოდენობით ბამბა, აბრეშუმი და სელი მოდის და ვაჭრებს იგი სხვა ქვეყნებში გააქვთ [122,11]. მეთვრამეტე საუკუნეში სელი ფართოდ გავრცელებული კულტურა ყოფილა ტაშირში, მესხეთ-ჯავახეთში, აბოცში, ყაიყულსა და ხევში [120]. მეცხრამეტე საუკუნიდან იწყება სელის მურნეობის დაცემა. 1909 წლის №6 "საქართველოს მოამბე" წერდა, რომ საქართველოში არ მოიპოვება არც ერთი კუთხე, სადაც სელი მოჰყავთო. დროთა განმავლობაში სელის კულტურა საქართველოში თანდათან შემცირდა. მეოცე საუკუნის პირველ მეოთხედში სელი კვლავ ითესებოდა. 1918—1917 წლების სასოფლო-სამეურნეო და საადგილმამულო აღწერის ცნობების მიხედვით [114,196—201], საქართველოში სელი დაითესა 1741 ჰექტარზე. 1932—1937 წლებში სელს გეგმავდნენ ყოველწლიურად 1700—1800 ჰექტრის რაოდენობით, რომლიდანაც 1935 წელს ჯავახეთზე მოდიოდა 77%, წალკაზე 15,5%, 7,5%

გორსა და ბორჯომის რაიონებზე. 1938 წელს სელის ნათესი ფართობი საგრძობლად შემცირდა — 1000 ჰექტარამდე, ხოლო შემდგომ წლებში იგი არ ითვისებოდა საქართველოში საზეთე მცენარის მზესუმზირის გავრცელების გამო. შემდგომში მეცნიერების წინაშე დამდგარა საკითხი სელის ადგილობრივი ჯიშის კოლხურ-პონტურის მოქებისა და აღდგენის შესახებ [123].

ზეთის გამოხდა საქართველოში სამეურნეო საქმიანობის ერთ-ერთი უძველესი დარგია. ქართულ ყოფაში მრავალი ზეთსახდელი საშუალება დასტურდება: ფილი-გურჩი (თუშეთი), როდინი|ფილი|ქვიჯა, ხელსაფქვაი|შირა, ღინგი|საძიგველი|საცხეველი, ტაბო|წნეხი. ზეთსახდელი საშუალებების ნაწილი იხმარება როგორც მცენარული ზეთის (სელის, ნიგეზის, კანაფის) გამოსახდელად, ისე სხვადასხვა მასალის დასანაყად თუ გასაცხეად.

ქართულ ყოფაში ზეთი ფართოდ გავრცელებული საკვები, სანათი, სამკურნალო და რიტუალური დანიშნულების პროდუქტს წარმოადგენდა. ქართულ სამზარეულოში სელის ზეთს საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვა კერძის დასამზადებლად იყენებდნენ. მესხეთ-ჯავახეთსა და თრიალეთში ცხოველურ ცხიმთან ერთად გამოიყენებოდა სელის ზეთი მხალეულის, ლობიოს, ფლავის შესაზავებლად. ხმარობდნენ ნამცხვრებში: ქადა, ბიში, ლუხუმი, ჭირიხტა. სელის ზეთზე მზადდებოდა ერიშტა, ფუშრუკი, ჭიმული. ზეთების საკვები მოთხოვნილება სამარხვო გარემოებით იყო განპირობებული.

ქუშელი ყუათიანი საჭმელია, მას ფართოდ მოიხმარდნენ მონადირეები, მწყემსები, მეომრები; იყენებდნენ კულინარიაში როგორც ბურღულს. ქუშელი ხშირად პურის შემცველი იყო.

კანაფი — *Cannabis sativa* L. უძველესი კულტურაა. კულტურაში შემოყვანილია ჩვენს წელთათრიცხვამდე პირველ ათასწლეულში ცენტრალურ აზიაში. ძველთაგანვე მოჰყავდათ ჩინეთში, მონღოლეთში, ინდოეთში, ჩვენს წელთათრიცხვამდე მეხუთე საუკუნეში სკვითებისგან გავრცელდა სლავებში, შემდეგ დასავლეთ ევროპაში. საქართველოში ამ კულტურის გავრცელების შესახებ ცნობები არ მოგვეპოვება.

ჩვეულებრივი კანაფის გარდა არსებობს ინდური — *Cannabis indica* L, რომელიც მოჰყავდათ ინდოეთში, ირანსა და თურქეთში

ნარკოტიკული ნივთიერების ჰაშიშის მისაღებად. ამჟამად კანაფის ეს სახეობა ითესება მრავალ ქვეყანაში (უძთავრესად არალეგარულად). სარეველა კანაფი — *Cannabis rudcralis jansch* გავრცელებულია დედამიწის ნახევარსფეროს ზომიერ სარტყელში.

პარკოსანი მარცვლეული (პარკ-ჭოტოსანნი) — *Popilonaceae* დედამიწაზე გავრცელებულია დაახლოებით თორმეტი ათასი სახეობა. საქართველოში პარკოსანი მარცვლეულის შესახებ ცნობები მოგვეპოვება ძველი დროიდან. სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში მდიდრადაა წარმოდგენილი მასალა პარკოსანთა შესახებ: ოსპი, ცერცვი, ხანდური, საკასარო, მუხუდო, ხანჭკვალა, ლოპინარი, თერმუზი, ერიენდი, ლობიო, მაშა, ბაკლა, საკადრისა, უკადრისა, ცულისპირა, ძაძა, ცერცველა, უგრეხელი, ღორის ხანდური, ცეცქაი. ვახუშტი ბატონიშვილს დასახელებული აქვს: მუხუდო, ლობიო, ოსპი, ცერცვი, საკადრისა, ძაძა, მაშა, უგრეხელი [89].

აზიური წარმოშობის ლობიოს სახეობანი ცნობილი იყო სამხრეთ-აღმოსავლეთ აზიაში ჯერ კიდევ 5–6 ათასი წლის წინ, მუხუდო ეგვიპტეში, ცულისპირა ნეოლითური პერიოდის ეგვიპტეში. ბარდა ცერცვთან ერთად ნაპოვნი იყო ძველი წელთაღრიცხვის მეექვსე-მეშვიდე საუკუნეების სამარხებში მინსკის ტერიტორიაზე [128,30].

საქართველოს სამეურნეო ყოფაში უძველესი დროიდან უაღრესად დიდი მნიშვნელობა ენიჭებოდა პარკოსან კულტურებს. ეს მარცვლეული გამოიყენებოდა ადამიანთა საზრდოდ, შინაური საქონლისა და ფრინველის საკვებად. სამარცვლე პარკოსნები — ლობიო, ბარდა, მუხუდო, ოსპი, ცერცვი, ძაძა, ცერცველა, ცულისპირა და აგრეთვე მინდვრის სამარცვლე პარკოსნები წარმოადგენდნენ პარკოსანთა ფართო ბოტანიკურ ოჯახს უაღრესად დიდი მეურნეობრივი დანიშნულებით.

ლობიო — *Phaseolus L.* საქართველოში გავრცელებულ პარკოსნებს შორის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი მცენარეა. ლ. დეკაპრელევიჩის აზრით, საქართველოს დასავლეთ ნაწილში განსაკუთრებით დიდი რაოდენობით არსებული ლობიოს ფორმები იმის მაჩვენებელია, რომ შეიძლება საქართველო მივიჩნიოთ ლობიოს ზოგი ფორმის წარმოშობის კერად. ლობიოს კულტურაში საზოგადოდ ცნობილი 20 სახეობიდან ამჟამად 6 ძირითადი სახეობა არის გავრცელებული

საქართველოში, აქედან ხუთი უძველესი ქართული სახეობაა. ესენია: 1. ალიას ლობიო; 2. მაშა ლობიო (პ. ჟუკოვსკის აზიური წარმოშობის ჯიშად მიიჩნია); 3. საკადრისა; 4. ბრინჯა ლობიო; 5. ჩვეულებრივი ლობიო (არსებობს მისი 100-ზე მეტი უძველესი ჯიში) [128].

2.1.2. პური

სიტყვას "პური" ქართველები მრავალი მნიშვნელობით ხმარობენ. "პური" — არსებობის სინონიმია, საჭმელად გამზადებული პროდუქტია, მარცვალია, ხორბალია, თავთავიანი კულტურებია, ხორბლის საშემოდგომო ჯიშია (დოლის პური). პურცხობის რეალიაში კარგად ჩანს ქართველი ერის წარსული ისტორიული ეპოქების სოციალური, ეკონომიკური, იდეოლოგიური, რწმენა-ჩვევების თავისებურებანი და შრომითი ტრადიციები. "მხნედ მომჭირნეობისა და მუშაკობისა ქართველთა" მამოძრავებელი ძალა პურშია. მიწის-მოქმედი კაცის საფიქრალი მშობლიური მიწიდან ცას სწვდებოდა — მიწას ოფლით რწყავდა და ღმერთს პურს სწირავდა.

პურის მოჭარბებული მოხმარება ქართველთა ხასიათშია, პურზე მოთხოვნილების ეს თავისებურება დასაბამს შორეულ წარსულში იღებს. ი. ჰელბის 1965 წელს გამოქვეყნებული სტატიის "ძველი მესოპოტამიის რაციონის სისტემების" მიხედვით, შუმერული მუშა (მამაკაცი) ყოველდღიურად ჭამდა 1,4 კილოგრამ პურს, ტყვე ქალს და შრომისუნარიან ბავშვს ყოველდღიურად აძლევდნენ ერთ კილოგრამ პურს (ფქვილის პურზე გაანგარიშება ჩვენ მიერაა გაკეთებული — მ.ბ.). მეცამეტე-მეცხრამეტე საუკუნეებში, არსებულ მასალებზე დაყრდნობით [124,193-196], აღმოსავლეთ საქართველოში ერთი სული მოსახლის ყოველდღიურ საზრდოს შეადგენდა 0,9-1,4 კგ. პური.

ნ. ბრეგადის მიხედვით, "პურ" ფუძის სიტყვების სემანტიკა ინდოევროპულში ავლენს მსგავსება-იდენტურობას ხორბლის ქართულ სახელწოდებასთან. ინდოევროპულში "პურ" ფუძიანი სიტყვები ნიშნავს სუფთას, განწმენდილს, შეურყენელს, დაუსვრელს, ნათელს, შეურეველს, წაუბილწავს, უმწიკვლოს, გამჭირვალეს; ძველებერძუ-

ლად — ცეცხლს, ციურ ცეცხლს, ალს, სამგლოვიარო კოცონს, სამსხვერპლო ცეცხლს და ასევე — ხორბალს, ხორბლის მარცვალს, ხორბლისას [129,18-21]. გ. როგავას გამოკვლევით, ფუძე "პურ" ქართული წარმოშობისაა და არა ინდოევროპულიდან შეთვისებული [130,639].

რუსულ სიტყვა "Хлеб"—ს ძველბერძნული წარმოშობა აქვს. საფუერანი (პურის) და არა უფუარი (ხმიალის) ნამცხვრის მომზადების ხელოვნება ბერძნებმა ეგვიპტელებისაგან ისწავლეს. ძველი ბერძნები პურს აცხობდნენ სპეციალურ ქოთნებში — "ქლიბანოსში". აქედანაა წარმოშობილი ძველგოთური სიტყვა "ქლაიბს", რომელიც მიიღეს ძველმა გერმანელებმა ("ხლაიბ") და სხვა ხალხმა (ესტონელებმა — "ლეიბ"), მათ შორის რუსებმა — "ხლებ". პურისცხობის ხელოვნებას ძველი ბერძნებისაგან ეზიარნენ რომაელები, შემდეგ მისი გადაადგილება მოხდა ჩრდილოეთით.

არქეოლოგიური მასალა, რომელიც თარიღდება შვიდი ათასწლეულით, ადასტურებს, რომ სამხრეთ შუამდინარეთში პურცხობა მაღალ საფეხურზე იდგა. მოსულიდან ოცდახუთ კილომეტრზე არქეოლოგიური გათხრების შედეგად აღმოჩნდა ქვიშაქვისაგან დამზადებული დოლაბები და პურის გამოსაცხობი ღუმელები. შუმერეთის პირველმოსახლეობის მიერ მოშენებული იყო ქერი და ემერი. ამ ტერიტორიაზე — "ლერწმის მეუფის მიწაზე" საფუძველი ჩაეყარა მეცნიერების რიგ დარგებს. შუმერულ ოჯახში ქვიშაქვისაგან დამზადებული ხელწისქვილები ("ე-ხარ-ხარ") აუცილებელი საყოფაცხოვრებო ნივთი იყო. დიასახლისის თითქმის ყოველდღიურ საქმიანობას შეადგენდა მარცვლის დაფქვა და პურის გამოცხობა. ტაძრებში დღესასწაულებზე ოჯახებს მიჰქონდათ სამსხვერპლო პური და ლუდი, უსმენდნენ ტაძრის მოსიძღვრეთა (ნარ-ნარ) გუნდს. შუმერში პური წმინდა პროდუქტად ითვლებოდა. შუმერისათვის პური "სიცოცხლის სათავეა", რომელიც ადამიანმა "ბედის დასაზღვრით" მიიღო ღვთაებისაგან.

პური ცივილიზებული შრომის ნაყოფია, შუმერელი ამაყობს ამით, გრძნობს სხვებთან შედარებით საკუთარ უპირატესობას. ძველადმოსავლური თქმულების მიხედვით, გილგამეშმა, ურუქის მეფემ, "ვინც მოიარა მთლად სამყარო კიდით კიდემდე", გადაწყვიტა, ადამიანურ კულტურას აზიაროს "მხეცებთან ერთად წყლის სასმე-

ლად მოსიარულე და წყლის სულებთან დროსმტარებელი" ენქიდუ. "ტაძრის ქალი" შუმერელის შრომის ნაყოფს, პურსა და ღვინოს, მიართმევს ენქიდუს. პოემის მიხედვით, "იგი მუდამ დღე ნადირთა რძეს შეექცეოდა, როდესაც პური მიაწოდეს და წინ დაუდეს, გაოგნებული იგი ერთხანს მას უცქეროდა, რადგან არ იცის ენქიდუმ, პურს როგორა ჭამენ და არც ის იცის ენქიდუმ, თუ ვით სვამენ ღვინოს" [131,223].

მარცვლულთან დაკავშირებულ შუმერულ და ქართულ ენებში საზიარო ლექსიკიდან გამოვლენილია სიტყვები: გორო, გორა — ღვინისა და მარცვლულის საწყაო ერთეული (იხმარება ლერსუმში, შეიცავს 32 კგ—ს), შუმერულად "გურ"; შუმერული საწყაო ერთეულია "სილა" (0,842 ლიტრი), კახეთში ტერმინი "სილა" იხმარება ჭურჭელში ნივთიერების მდგომარეობის გადმოსაცემად (იტყვიან: "ფქვილი სილადაა ჭურჭელში", ანუ პირთამდე საკსეა).

პური, როგორც ცივილიზებული შრომის ნაყოფი ეგვიპტის — "ნილოსის ძღვენის", ტიგროსისა და ეფფრატის, შუამდინარეთისა და ინდის ხეობისა და ხუთმდინარეთის ისტორიული საკუთრებაა. საუკუნეების მიღმა იკარგება ის დღე, როცა პირველყოფილმა ადამიანმა ორ ქვას შორის გასრისა ხორბლის მარცვალი, წყალში მოზილა ფქვილი და გავარვარებულ ქვებზე გამოაცხო პირველი პური.

პირველყოფილი ადამიანი ნედლი მარცვლით იკვებებოდა. შემდეგ, ჭამდნენ დანაყილ-დაქუცმაცებულ, მოხალულ ან მოხარშულ მარცვალს. ადამიანები ემპირიული გამოცდილებით მარცვალს აქუცმაცებდნენ მარცვლის გარსის მოცილების მიზნით. ადამიანის მიერ ცეცხლის აღმოჩენასთანაა დაკავშირებული მარცვლის მოხარშვა (წანდილი), მოხალვა (ქუმელი) და დანაყილ-დაქუცმაცებული მარცვლის (კორკოტი) მოხარშვა (ფაფა). მარცვლისაგან ფქვილის მიღებას განაკუთვნიებენ ნეოლითის დასასრულისა და ენეოლითის დასაწყისის პერიოდს. თავდაპირველად მარცვალს ათავსებდნენ ბუნებაში ნაპოვნ ორ ქვას შორის და სრესდნენ. მოგვიანებით, მოგრძო ქვის ბრტყელ ქვაზე წრიული მოძრაობით ახდენდნენ მარცვლის დასრესა-დაქუცმაცებას. ასეთი უმარტივესი ქვის იარაღი დასტურდება მთელ მსოფლიოში, გარდა ამერიკის კონტინენტისა. საზრდოს პროდუქტიულობის (ქატოს მოცილებით ფქვილის გამდიდრება) გაზრდის მიზნით, მარცვლის გადაშუშვებაში საცრის გამოყენებას წინ

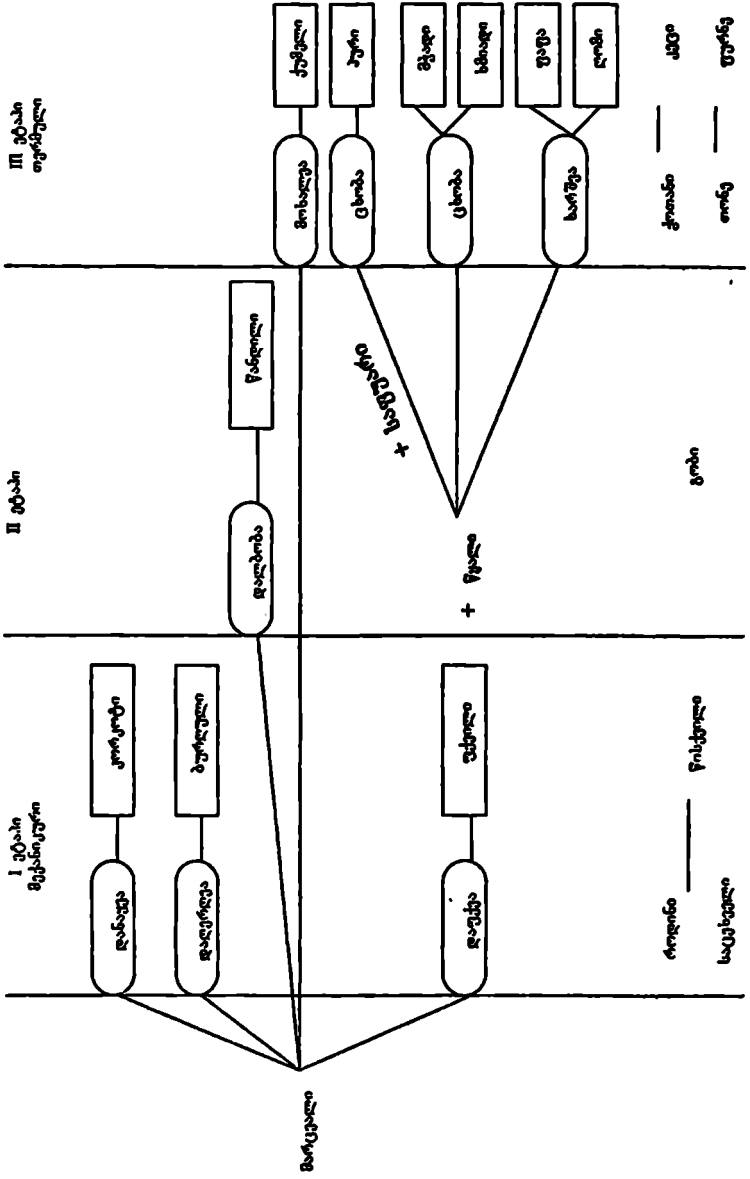
უსწრებდა დოლაბიანი ხელის წისქვილის აღმოჩენა (გორის რეგიონში, სოფელ ფლავისმანში, აღმოჩენილი ხელსაფუძკავი თარიღდება ბრინჯაოს ხანით). დანაყილ-დაქუცმაცებული მარცვლის წყალში გახსნით ადამიანმა მიიღო საკვების ახალი სახე — ფაფა. ცეცხლის აღმოჩენითა და ყოფაში თიხის ჭურჭლის გამოყენებით ადამიანმა თვისებრივად გააუმჯობეს თავისი საკვები. თიხის ქოთანის (საიდანაც წარმოდგება რუსული სიტყვა "Xაინ") მოხარშული ფაფიდან (მოხარშული ფაფა → სქელი მასა (ლომი) → ქერქიანი მასა) წარმოიშვა უფუარი პური. მეცნიერები ვარაუდობენ, რომ საფუფარიანი პური უნდა წარმოშობილიყო ეგვიპტეში 4-5 ათასი წლის წინ. მათი ვარაუდი ეყრდნობა ძველ ეგვიპტეში ლუდის წარმატებით განვითარების არსებობას. იხილეთ პურსაცხობის ეტაპობრივი განვითარების სქემა.

პურეული მოხმარების თავისებურება, რომლის განმსაზღვრელი ქვეყნის ეკოლოგიური და სამეურნეო პირობებია, საქართველოს სინამდვილეში შემდეგ სურათს გვაძლევს. აღმოსავლეთ საქართველოს ბარის და სამცხე-ჯავახეთის მოსახლეობაში დომინირებდა ხორბლის პური; დასავლეთ საქართველოს ბარში — ლომი და მჭადი; აღმოსავლეთ საქართველოს მთაში — ქერისა და ჭვავის პური; დასავლეთ საქართველოს მთაში — მჭადი და ქერის პური. მთელ საქართველოში ყველგან, მეტ-ნაკლები რაოდენობით, მოსახლეობა მოიხმარდა ფეტვის მჭადს. ყველგან აცხობდნენ უფუარ პურს ("ხშიადი" ქართლი, ხევსურეთი; "შაფართხალა" თუშეთი), ლავაშის ტიპის ნამცხვარს ("გრძელი პური" და "ტებილის კვერი") და ქერის უფუარ პურს.

პური ქართველისათვის წმინდა პროდუქტია. ქართლში თონიდან ამოყრილი პირველი ორო პური საგანგებო თაროზე უნდა შემოედოთ "ანგელოზების მისაგებებლად". თუშეთში "კოტორს" აცხობდნენ შობას წელიწობას, მიცვალებულთა სახელზე და სხვა. "კოტარს" აცხობდა ოჯახის უფროსი დიასახლისი ხორბლის ან ჭვავის ფქვილისაგან. საქართველოში დამოწმებულია მრავალი სახელწოდების რიტუალური პური და გულსართიანი ნამცხვარი.

აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში აცხობდნენ სხვადასხვა ფორმის პურს: მრგვალს, გრძელს, ოთხკუთხედს, ხშირად ცსოველებისა და ადამიანების გამოსახულებით.

პურცხობის ტაპობრივი განვითარების სქემა



საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში აცხოვდნენ: ხორბლის და ფეტვის (მჭადის) ნაზავი ფქვილისაგან "მჭადპურას" ქერისა და ხორბლის ნაზავით – "ჭერჭრელს", ქერისა და ჭვავისაგან – "ქერსვილს", ქერისა და დიკისაგან "ქერდიკას". ხორბალში ზოგჯერ სოლონჯსაც ურევდნენ, რაც მეტ სურნელებას აძლევდა. ავტორის მიერ დამოწმებულია სიმინდის (ან ლომის) და ჯიქურას (სორგო) ნარევი ფქვილისაგან მჭადის მომზადების ხალხური გამოცდილება, რაც გამოიყენებოდა ძირითადი პურეული მარცვლეულის უკმარისობის შემთხვევაში (ხონი, 1943–44 წლები).

საქართველოში, ყველგან, პერს აცხოვდნენ კეცში, თონესა და ფურნეში. მაღალი საგემოვნო თვისებებით გამოირჩეოდა დასავლეთ საქართველოს რაჭული დოლის პური და აღმოსავლეთ საქართველოს დიკის პური.

საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში დამოწმებულია პურეული მარცვლეულის გადამუშავების მრავალი სხვადასხვა პროდუქტის წარმოების უძველესი ტრადიცია. ისტორიულ წყაროებზე და ეთნოგრაფიულ მასალებზე დაყრდნობით მოვახდინეთ ქართული ტრადიციული პურ-პროდუქტების კლასიფიკაცია:

1. მარცვლეულის გადამუშავების პროდუქტი

1.1. ბურღული: კორკოტი, ღერღილი (ლომის, ქერის, ბრინჯის)

1.2. ქუმელი: სელის, ქერის, შერიის

1.3. ფქვილი: ხორბლის, ფეტვი, ლომის, მჭადის, ქერის, ჭვავის, შერიის

2. მონარშული ნაწარმი: ლომი, ხიმპალა, გურგუჭელა, გორღილა, ატრია, მოტლეშილა

3. უფუარი ნამცხვარი: ქერის პური, ხმიადი, მჭადი, შერიის პური

4. პური

4.1. ხორბალი: შოთი, ლიკანი, ლავაში, შოთლავაში, მრგვალი პური, კეცის პური, საგარეჯო, წინა პური, უკანა პური, ჯიგანი, კვერი, კუტი

4.2. ჭვავის: ჭვავის პური

4.3. ნაზავი: ქერდიკა, ქერსვილი, ქერჭრელი, მჭადპურა

4.4. რიტუალური და კუთხური პური: ბედის პური, კოტორი, ბლარჯი, ციციკვერა, გვანჩილა, საჯალაბო, ხარის ენა პური, სამ-

გზავრო ლავაში, პორი ტკბილაი, ტკბილაი, პურის შეილი, ამოკრულა, მარტულელა, გომიჯი, ორცხობილა, ლელენგო, გეიცა, არაგეიცა, ფათრი, წელსარტყელა, ვაცი, მარტულელა

4.5. რიტუალური კვერი: ბასილა, ხარის ქელი, წიწილკრუხი, ნამგალი, ცელი, გუთანი, კვერი, ჯოხი, ზროხის ტუბუები

5. გულსართიანი ნამცხვარი: ქადა, ნაზუქი, ღვეზელი, ხაჭაპური, ჩართულები, კუბდარი, ხორცოვანი, კეცეული, ბარიანკვერი, ფირის ტკბილაი, ჯიმლოვანა, შამაკრულა, მხლოვანი, პრასის გულსართიანი მჭადი, ყველის გულსართიანი მჭადი, მხალი გულსართიანი მჭადი, ლობიანი პური, ჭინჭრის გულსართიანი მჭადი

6. გულსართიანი მოხარშული ნაწარმი: ხინკალი, ჭვიშტარი, ხოზო.

2.1.3. ღვინო

ღვინო ჩვენს ქვეყანაში ყოველდღიური და ფართო მოხმარების სასმელი იყო. საქართველოს მრავალდარგოვან სოფლის მეურნეობაში ვაზს განსაკუთრებული ადგილი ეჭირა. ვაზის მოვლა-პატრონობა უკიდურესად თავდადებულ შრომას მოითხოვდა. ქართველი მიწის მუშის მუხლჩაუხრელი შრომის შედეგია, რომ ჩვენში 500-ზე მეტი ვაზის ჯიშია აღრიცხული, სახელდობრ: კახური - 80, ქართლური - 72, იმერული - 75, რაჭა-ლეჩხუმური - 50, მეგრული - 60, გურული - 53, აჭარული - 52, აფხაზური - 58 და სხვა. საქართველოში 2,5-ჯერ მეტი ვაზის ჯიშია, ვიდრე აზერბაიჯანში (200), 5,5-ჯერ მეტი, ვიდრე სომხეთში (90), 2,5-ჯერ მეტი, ვიდრე შუა აზიაში (200), 3,5-ჯერ მეტი ვიდრე დაღესტანში (150). საქართველო თვალსაჩინო შრომითი ტრადიციების ქვეყანაა, ამიტომ მატერიალური დოვლათის შემქმნელნი, მასპინძლობაშიც გულუხვობით გამოირჩეოდნენ. შრომითი და სტუმართმოყვარეობის ტრადიციები ურთიერთკავშირშია, რადგანაც თუ ხალხი არაფერს მოიწევდა, ცხადია მათ არც მოსალხენად ექნებოდათ საქმე.

ვაზი ქართველი კაცის სულიერ სფეროში ძლიერ არის ჩაზრდილი და ეროვნული ფესვებით დაკავშირებულია შორეულ წარსულთან.

ვაზი ქართველი ერის განუყოფელი ნაწილია. ვაზის სტილიზებული გამოსახულებებით შემკულია ტაძრები: აკურთა (VI ს.), ზღუდერი (VI ს.), ჯვრის მონასტერი (VI ს.), ატენის (VII ს.), ბანის (IX-X ს.), მარტვილის (X ს.), სვეტიცხოვლის (XI ს.), ბაგრატის (XI ს.), სამთავისის (XI ს.) და სხვა. დათლილი ვაზის ფიცრებისაგან დაუმზადებიათ გელათის, მღვიმევის (ჭიათურა) და ქორუბნის (საჯავახო) მონასტერთა კარი. ი. სტოპუნე იერუსალიმის ჯვრის მონასტრის შესახებ წერს: „ჯვრის მონასტრის კარებში შემოსულს პირველი ხედებოდა ძველი, ტანმსხვილი ვაზი და მისი ლერწებით შეკრული საგრილებელი. ასეთს იერუსალიმის სხვა ტაძრებში არ შევხვედრივარ. ესეც, ალბათ მისი ერთ-ერთი ქართული ნიშანია“ [133,33]. საქართველოში ვაზისა და ღვინის კულტის დამკვიდრებას, რაზედაც ნათლად მეტყველებენ დღევანდლამდე შემორჩენილი ეთნოგრაფიული მასალები, თავისი ფესვებით წარმართული სარწმუნოების შორეულ ხანაში მივყავართ.

წარღვნის შემდგომ, პირველმა მიწის მუშაკმა ნოემ „გააშენა ვენახი“, პირველმა მეღვინემ ნოემ დაწურა ყურძნის მტევანი. ეს იყო წარღვნის შემდგომ და ეს მოხდა ღვთის ნებით. ბიბლიაში არ არის ნათქვამი წარღვნამდე იყო თუ არა ვაზი იმ ფორმით, რომელსაც ჩვენ დღეს *Vitis vinifera*-ს ვუწოდებთ. ველური ვაზის - *Vitis silvestris* ფოთლების ანაბეჭდი აღმოჩენილია არაქსის ხეობაში (ნახჩევანი), რომელიც მიეკუთვნება ზედა პოლიოცენს. ველურად მზარდი ეს ფორმა მრავლად ხარობს ხმელთაშუა ზღვისა და შავი ზღვის აუზებში; ჩვენში: აფხაზეთში, აჭარაში, გურიაში, რაჭა-ლეჩხუმში, იმერეთში, აღმოსავლეთ საქართველოს მდინარეების - ლიახვის, ქსნის, არაგვის, ალაზნის, იორის, თეძამისა და ხრამის ტყისპირა დაბლობებზე, აგრეთვე მთათა ფერდობებზე შეფენილ ტყეებში.

კულტურული ვაზის - *Vitis vinifera* ასაკის ზუსტი დადგენა არ ხერხდება. პ.მ. ჟუკოვსკი ვაზის გამოყენების ასაკს 7-9 ათასი წლით განსაზღვრავს. რ. ვაინპოლდი წიგნში „გაუმარჯოს ბახუსს“ ავითარებს აზრს, რომ ვაზის ნაყოფს (ტყის ვაზი *Vitis silvestris*) საკვებად იყენებდა ადრეული ქვისა და ბრინჯაოს ხანის ადამიანები, რომლებიც მოსახლეობდნენ ხმელთაშუა ზღვის აუზში, კავკასიონის

სამხრეთში, ახლო აღმოსავლეთსა და ცენტრალურ ევროპაში ა. მ. ნეგრული აბორიგენული ვაზის ჯიშების შესწავლის საფუძველზე გამოყოფს სამ ძირითად ეკოლოგიურ-გეოგრაფიულ ჯგუფს: პირველი — პონტოს ჯგუფში შედის: საქართველო, მცირე აზია, საბერძნეთი, ბულგარეთი, უნგრეთი, რუმინეთი, მოლდავეთი (ბესარაბია); მეორე — დასავლეთის ჯგუფში გაერთიანებულია: საფრანგეთი, გერმანია, ესპანეთი, პორტუგალია; მესამე აღმოსავლეთის ჯგუფი მოიცავს შუა აზიას, ავღანეთს, ირანს, სომხეთსა და აზერბაიჯანს. პ. მ. ჟუკოვსკის შესაძლებლად მიაჩნია საქართველოში მევენახეობის დასავლური (კოლხეთის) და აღმოსავლური (იბერიის), ორი ერთმანეთისაგან დამოუკიდებელი, კერების წარმოშობა. ა. მ. ნეგრული [132,20] თვლის, რომ დაახლოებით 5-7 ათასი წლის წინ ვაზი კულტივირებული იყო ამიერკავკასიაში, მესოპოტამიასა და ეგვიპტეში. მისი ვარაუდით, საბერძნეთიდან ვაზის კულტურა გავრცელდა ხმელთაშუა ზღვის სანაპირო ქვეყნებში, დასავლეთით, ჯერ რომში (იტალიაში), შედარებით გვიან კი — საფრანგეთში. პ. მ. ჟუკოვსკი [99,568] გამოთქვამს მოსაზრებას, რომ ძველი წელთაღრიცხვის მეხუთე ათასწლეულში შუმერში განვითარებული მევენახეობა ნასესხები უნდა იყოს ამიერკავკასიიდან და ინდოეთიდან. მისივე მოსაზრებით, მევენახეობა ნილოსის ნაპირებზე ძველი წელთაღრიცხვით 6000 წლის წინ ჩაისახა.

მრავალი ხალხი ვენახის პირველ სამშობლოდ თავის ქვეყანას მიიჩნევს. ე. კაგაროვის მოსაზრებით, "მევენახეობისა და მელვინეობის აკვანი აზიაში უნდა ვეძიოთ. შესაძლოა კავკასიაში, მის დასავლეთ ნაწილში და, საზოგადოდ, შავი ზღვისპირა ქვეყნებში, სადაც ვაზი უადრესად კარგად ზარობს, ადის რა მაღალ ხეებზე" [136,155]. მრავალ ენაში "ღვინო" შესულია ერთი საერთო ძირით: ბერძნული — ოინოს, ლათინური — ვინუმ, ხეთური — ვიანა, სომხური გინი, რუსული — ვინო, გერმანული — ვაინ; სემიტურ ენებში: არაბული — ვაინუმ, ებრაული — იაინ, ასურული — ინუ და სხვა. აკადემიკოსი გიორგი წერეთელი ქართველური, სომხური და სემიტური ენების მონაცემთა შედარებითმა ანალიზმა მიიყვანა საგულისხმო დასკვნამდე, რომ მთელ მსოფლიოში ქართულიდან გავრცელებული

ბული უნდა იყოს "მაღალი სასოფლო-სამეურნეო კულტურის მაჩვენებელი ისეთი სიტყვა, როგორც არის ღვინო" [137,10].

ბიბლიური თქმულება ღვინის პირველ ქვეყნად ამიერკავკასიას მიიჩნევს. არქანჯელო ლამბერტი პიპოთეტურად სვამს საკითხს ქართველი ხალხის უძველესი ბიბლიური წარმოშობის შესახებ: "ვინ იცის, იქნება ძველებმა იმიტომ უწოდეს ქართველებს გიორგიანი, რომ პირველად ნოემ ამ ქვეყანაში ავარჯიმა ეს ხელობა და იქნება ამ დაბადებამ ამ ქვეყნის მკვიდრთ ამისათვის უწოდა მიწის მუშაკნი. "და იწყო ნოემ კაცმან საქმედ ქვეყნისა და დაასხა "ვენახი". აქ ბერძნულ თარგმანში წერია: "ნოე ანდროპოს გეორგეს". იქაურებს დღემდის მარტო სახელი კი არა, ჩვეულებანიც თავის პირვანდელი წინაპრებისა შერჩენიათ. მართლაც, მიწის მუშაობის, როგორც საქართველოში, ისე კოლხიდაში ისე ეტანებიან, რომ ყველას კეთილშობილურ საქმედ მიაჩნია თავის ყანაში მუშაობა. სხვა რომ არაფერი იყოს, ნოესგან მათი ჩამომავლობა, მათი ჩვეულება ამტკიცებს: ყოველგან ვენახებს აშენებენ და ცდილობენ ბევრი ღვინო მოიყვანონ, რომელიც ძლიერ უყვართ" [59,9].

ძველ ეგვიპტეში ვაზსა და ღვინოს უაღრესად საპატიო ადგილი ეკავა ღვინო იყო ღმერთებისადმი მსხვერპლად შესაწირი წმინდა პროდუქტი, საღვთსაწაულო და დაკრძალვის ცერემონიების აუცილებელი სასმელი. ამას აღნიშნავდნენ ჰეროდოტე, დიოდორე, სტრაბონი, პლინიუსი და აფინეუსი. დღესასწაულების დროს ვინც ღვინოს არ დალევდა და არ დათვრებოდა, სასჯელი არ ასცდებოდა. ეგვიპტელებს ჰქონდათ ერთი ასეთი ჩვეულება: წვეულებაზე სტუმრებს გამოუტანდნენ მიცვალებულის ხის გამოსახულებას წარწერით: „შეხედე, დალიე და ჯანმრთელი იყავი, თორემ როცა მოკვდები, შენც ასეთი იქნები“ [134,21].

ძველი ეგვიპტელები ვაზს მიიჩნევდნენ ნაყოფიერების სიმბოლოდ. ოსირისს, ნაყოფიერების ღმერთს, მსხმობიარე ვენახის ძირში მყოფს გამოსახავდნენ. ეგვიპტელების წარმოდგენით, მიწათმოქმედებასთან დაკავშირებული ღმერთი ოსირისი გაზაფხულზე ცოცხლდებოდა და მისი ღვთიური ძალა მცენარეს აღმოაცენებდა. ნილოსის აკნებისა და ვაზის დღესასწაულს ეგვიპტელები გაზაფხულზე ზეიმობდნენ.

მცირე აზიაში ხეთები ითვლებიან მევენახეობის გავრცელების პიონერებად. ხეთებისათვის ტელუფინუსი ითვლებოდა ბუნების გაცოცხლებისა და განაყოფიერების ღმერთად. იერიზის კლდეზე ნაკვეთ რელიეფში ტელუფინუსს ერთ ხელში პურის თავთავები უჭირავს, მეორეში – ყურძნის მტევნები.

ძველი წელთაღრიცხვის მეორე ათასწლეულის მიწურულს ახლად წარმოქმნილ ისრაელის სახელმწიფოში ებრაელები მევენახეობა-მღვინეობის ხელოვნებას ქანაანელებისაგან ეზიარა. ვაზის კულტურა ისრაელის მთელ ტერიტორიაზე იყო გაშენებული, უპირატესად, ბორცვიან და მთიან ფერდობებზე. ძველ ისრაელში განთქმული იყო ქებრონის ღვინო. ვაზი ებრაელი ხალხის სიმბოლური გამოსახულებაა: „რადგან ცაბათ უფლის ვენახი ისრაელის სახლი და იცდას ზალხია, მისი სანატრელი ნერგი...“ (ეს. 5,7). ვაზი ღმერთის რჩეულია, მისი მფარველია: „იმ დღეს იმღერეთ სანატრელ ვენახზე: „მე, უფალი, მცველი ვარ მისი, ყოველწამს ვარწყყულვ და ვიცავ დღითა და ღამით, რომ არავინ დააზიანოს“ (27,2-3). წმინდა პროფეტებია პური, ღვინო და ზეთი: „მიუგებს უფალი და ეტყვის თავის ერს: აჰა, გიგზავნი პურს, ღვინოსა და ზეთს, და გაძენით ამით; სასირცხოდ აღარ გაგზდით ზალხების თვალში“ (იოვ. 2,19). ბიბლიაში ყოველი მშვენიერი და ამაღლებული მეტაფორული აზროვნებით გაიგივებულია ღვინოსთან, ხოლო ყოველი დამდაბლებული და ცოდვილი შედარებულია ძმართან. ძველ ისრაელში ღვინოს მეტაფორულად „ყურძნის სისხლს“ უწოდებდნენ.

ებრაელებმა ეგვიპტეში იცხოვრეს ბიბლიური იოსებიდან მოსემდე და, თავისთავად ცხადია, ბევრი რამ შეისისხლხორცეს მისი კულტურიდან. ამიტომ არ უნდა გამოვირიცხოთ ვაზთან და ღვინოსთან ებრაელთა შეხედულებების კავშირი ძველ ეგვიპტურთან და ქალდეის ურთან, რამეთუ, აბრაამი შუმერთა ურიდან გამოვიდა და საფუძველი ჩაუყარა ებრაულ წარმოშობას. „დაბადებაში“ კვითხულობთ: აბრაამს „მიეგება სოლომის მეფე ქედორლალომერზე და მის თანამდგომ მეფეებზე გამარჯვებულს შაკეს ველზე, რომელსაც ახლა მეფის ველი ეწოდება. ხოლო მელქიცედეკმა, შალემის მეფემ, გამოუტანა პური და ღვინო. ის იყო უზენაესი ღმერთის მღვდელი. აკურთხა აბრაამი და უთხრა: კურთხეულ იყოს აბრაამი უზენაესი ღმერთის წინაშე, ცისა და მიწის შემოქმედისა“ (დაბ. 14, 17-19).

პურ-ღვინით გამასპინძლების წესი უძველესია, ეს ჩვევა ქართულ ხასიათში შესისხლხორცებულია, ქართველი ღვინოს არ შესევამს, თუ არ დაილოცება.

მთიი ვაზისა და ღვინის შესახებ უნდა წარმოშობილიყო მევენახეობის გავრცელების არეალში. მეცნიერები ასეთად მცირეაზიასა და კავკასიას მიიჩნევენ. შუამდინარეთში ვაზი მეორეული მოვლენაა, მაგრამ მხოლოდ შუმერულმა მითოლოგიამ შემოინახა ვაზისადმი აღამიანის მიმართების მთელი სამყარო, რაც საუკუნეების განმავლობაში ვითარდებოდა ხმელთაშუა ზღვის და შავი ზღვის აუზების ხალხთა მითოლოგიურ აზროვნებაში. ბერძნებმა შეითვისეს ძველი ელადის ხალხთა კულტურული ტრადიციები და, ამავდროულად, განიცდიდნენ კრეტის მინოსური კულტურის ზეგავლენას ჩვენს წელთაღრიცხვამდე ორი ათასეული წლის მანძილზე. ბერძნული

მითის ფორმირება ხდებოდა ჩვენს წელთაღრიცხვამდე 1600-1100 წლებში (მიკენური პერიოდი). ბერძნულ პანთეონში ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული ღმერთი მკვენასეობა-მელვინეობის მფარველი ღმერთი ღმერთი იგივე ბახუსია. ღმერთის შესახებ არსებული მითები და ნიშან-თვისებები არ მიუთითებს მის ბერძნულ წარმოშობაზე (ბახუსი - ბერძნული სიტყვა არ არის). მითი ღმერთის შესახებ აღმოვაგლეწი წარმოშობისაა. თავდაპირველად ღმერთს თავისი ცხოველური არსით ხარის კულტთან იყო გაიგივებული. ღმერთის ხარის კულტთან გაიგივება - ხიონიურობა მიგვანიშნებს ამ კულტის უძველეს წარმოშობაზე. ღმერთს მცენარეულობის ღმერთად ითვლებოდა, მას მოკვდავი და კვლავ გაცოცხლებადი ბუნების ღმერთადაც მიიჩნევდნენ (შეგადართ ღმერთს ოსირისს). ღმერთისადმი მიძღვნილი ზეიმები, ღმერთისიები, იმართებოდა წელიწადში ოთხჯერ: შემოდგომაზე (მაჭრის დაყენება), ზამთარში (დაღვინება), ზამთრის დასასრულს (ახალი ღვინო) და გაზაფხულზე (ვაზის გაფურჩქვნა, ვაზის ყვავილობა).

მერაბ კოსტავა ღმერთსურ მისტიკურად ადამიანის ლოგიკური აზროვნების აღმოცენებასა და განვითარებას უკავშირებს. იგი წერს: „ღმერთის დღესასწაული შემოდგომასთან იყო დაკავშირებული და ღმერთსაც სწორედ მაშინ უნდა შეესრულებინა თავისი საქმე, როცა ბუნება იმარცხებოდა, სითბოსა და სინათლის კლებასთან ერთად შეგრძნების ორგანოები ანელებდნენ ქმედებას. ზაფხულის სითბოსა და სინათლის ნაცვლად სწორედ აქ უნდა ემოქმედა ღმერთს, მთელი ზაფხულის მანძილზე მზის ინტენსიური მოქმედების შედეგს (მზის სითბეს უწოდებდნენ ბოლდური ღმერთს). ზამთარში კვლავ ექსტატიურ მდგომარეობაში უნდა დარჩენილიყო ადამიანი, მაგრამ არა გარემო სამყაროსა და შეგრძნების ორგანოთა, არმედ ღმერთის მზიური გრადუსის მეოხებით, ვინაიდან მე - ცნობიერების ჩამოყალიბებამდე აუტანელი იქნებოდა მისთვის განმარცხველ, სითბონაკლულ და სინათლენაკლულ გარემოში დარჩენა, ერთდროულად ვერაც აღმოუცენებელი აზროვნებისა და შეგრძნების ორგანოთა ინტენსიური მოქმედების გარეშე ყოფნა. ღმერთისმიერი ექსტაზი, ანუ ექსტაზი გარე სამყაროსაკენ მიმართულ შეგრძნების ორგანოთა გარეშე, საკუთარ თავში ხელოვნურად განმკვიდრების საშუალებას აძლევდა ადამიანს, ვიდრე თანდათანობით აზროვნების უნარს არ განვითარებდა იგი და მე-ცნობიერებით არ დააგვირგვინებდა თვითდამკვიდრების პროცესს“ [139, 72].

ბერძნულ ხატოვან-მითოლოგიური აზროვნების განვითარებას ოდესღაც ბიძგი მისცა წინააზიის, ეგვიპტისა და კრეტის კულტურებმა, რამაც შემდგომში უმაღლესი გამოხატულება პოვა ჰომეროსის, პესიოდეს, ესქილეს, სოფოკლეს, ევრიპიდეს, პრაქსიტელეს, ფიდიასის და სხვათა შემოქმედებაში. ბერძნებმა, რომლებმაც საუკუნეების განმავლობაში ნაყოფიერად შეითვისეს

დამხვედური და მეზობელი ხალხების კულტურული ტრადიციები, შემდგომში თავად უდიდესი ზეგავლენა მოახდინეს მეზობელი ხალხების ფსიქიკასა და ცნობიერებაზე. მერაბ კოსტავა წერს: „ახლა კი მთავარია იმაში დარწმუნება, რომ ოდითგანვე ერთი და იგივე წყარო გვაუზღვებს როგორც ფიზიკური, ასევე სულიერი საზრდელით და ამ საზრდელში მოზიარობას აჰყავს წარმართული დიონისურიბა ქრისტიანობამდე დიონისურმა მისტერიებმა კიდევ მოამზადეს ქრისტიანობის მისაღებად წარმართი ხალხები, რადგან ღვინომ და სუფრამ, როგორც აღვნიშნეთ, მე-ს განვითარებაში შეუწყვეს ხელი ადამიანებს და მოამზადეს ისინი იმ მაღალი მე-ს მისაღებად, ქრისტემ რომ მოჰმადლა თავად“ [139, 71]. მართალია, ქრისტიანობამ ცეცხლს მისცა ვაზისა და ღვინის წარმართული ღვთაებათა კულტები, მაგრამ „სიცოცხლის ხელ“ გაცნობიერებული ვაზი ქრისტეს სიმბოლოდ აქცია. ქრისტე ამბობს: „მე ვარ ვაზი ჭეშმარიტი, მამაჩემი კი შევენახე“ (იოანე 15, 1). როგორც ვაზს აქვს ფესვები და ლერწი, ასევე ქრისტე არის კაცობრიობის ფესვები, ხოლო ლერწები ისინია, ვინც ქრისტესთან დარჩება. „მე ვაზი ვარ, თქვენ კი - ლერწები. ვინც ჩემში რჩება და მე მასში, იგი ბევრ ნაყოფს ისხამს, რადგან უჩემოდ არაფრის კეთება არ შეგიძლიათ. ვინც ჩემში არ დარჩება, გარეთ გადაიგდება, როგორც ლერწი, და დაჭრება; მოაგროვებენ მათ, ცეცხლში ჩაყრიან და დაიწვებიან“ (იოან. 15, 5-6). ვაზის უძველეს სიმბოლოში - საქართველოში წმინდა ნინო ვაზის ჯვრით ხელში შემოვიდა ქრისტიანობის საქადაგებლად. ქართულმა ეკლესიამ სიამაყით აღიარა ქართველი ხალხის განმანათლებლად წმინდა ნინო.

ღვინის კულტის უძველეს გამოძახილად უნდა მივიჩნიოთ მარანის წმინდა ადგილად გამოცხადების ფაქტი. ქართველები მარანში ატარებდნენ საოჯახო რელიგიურ რიტუალს, იგი ითვლებოდა ჯვრისწერისა და ბავშვების ნათლობის სასურველ ადგილად. მთიულეთსა და სვანეთში სალოცაებთან გვხვდება ღვინის ქვევრები.

სამეგრელოში, ახალ წელს, ოჯახის უფროსი „ოზვამერ მარანში“ (სალოცავი მარანი) შევიდოდა და იტყოდა: „ბაღ სავსე, მარანი სავსე ჩემი მამული სავსე ჩემი მამული დატვირთული, სხვის მამულში კი ფურცელი.“

გურიაში ახალ წელს ოჯახის წევრები ქვევრის თავზე გროვდებოდნენ და „კალმანის დაკვლის“ ცერემონიალს აწყობდნენ და მღეროდნენ: „ოი, ვიდელო, ვიდელო, ჩემი ვენახი სავსეა წვნიანი მტევნებით, სხვისში კი არის მხოლოდ გამხმარი ფურცლები“.

ლერწუმში, ნათლისღება დილით, ოჯახის ეფროსი ქვევრთან მივიდოდა და დაილოცებოდა: „ღმერთო, შენ მიეცი ბარაქა ჩვენს ბედელს, ნუ ამოგვიღევ ჭურში ღვინოს“.

ყურძენსა და ღვინოს ხალხის ჯანმრთელობის დაცვის საქმეში დიდი როლი შეუსრულებია. საქართველოში ღვინის გონივრულად

მოხმარებას დიდი ხნის ისტორია აქვს, რამაც დასაბამი მისცა ხალხურ მედიცინაში ამპელოთერაპიას (ყურბნით მკურნალობა) და ენოთერაპიას (ღვინით მკურნალობა). კ. კონის გადმოცემით, გურიაში „ახალგაზრდა თუ მოხუცი, ქალი თუ კაცი, ძალიან ბევრს სვამენ. გვითხრეს, რომ ახალდაბადებულ ბავშვსაც კი აძლევენ ერთ კოვზ მაგარ ღვინოს, ხოლო შემდგომ დედის რძესთან ერთად დროდადრო ცოტ-ცოტა ღვინოსაც ასმევენ“ [138,180].

საქართველოში ღვინო არა მხოლოდ სასმელად, არამედ კერძის მოსამზადებლადაც გამოიყენებოდა. მაგალითად, „ბოლღოწო“ - შავ ღვინოში ჩაფშენილი პური, თხლის შეჭამანდი და სხვა. ავტორს ახსენდება მეორე მსოფლიო ომის დროინდელი თბილისი. ბათუმის ქუჩაზე, მეზობელი ქალები შვილებს „საფერავში“ ჩაფშენილი პურით კვებავდნენ. 3-5 წლის „დაღვინაურებული“ გოგო-ბიჭები, ერთავად მზიარულები, ცეკვა-სიმღერაში ატარებდნენ არც თუ ბედნიერ ბავშვობას. დღეს, ნახევარსაუკუნეს გადაცილებული „დაღვინებული“ ის გოგო-ბიჭები, სრულიად ჯანმრთელები, სიცოცხლით სავსენი, საქართველოს ბედნიერების ურყევი რწმენით ცხოვრობენ. ყველა მათგანი, ოპტიმისტი, ამასთანავე, მათ კრიტიკული აზროვნება აქვთ გამახვილებული.

ილია ჭავჭავაძე საქართველოს მეღვინეობაზე მსჯელობისას ყურადღებას ამახვილებს ენოთერაპიაზე. იგი წერს: „ღვინო საკვებავი არ არის ადამიანის აგებულებისათვის; იგი აგებულებას საზრდოს არ აძლევს; იგი მარტო სანელებელია და ყველაზედ უკეთესი სანელებელიც, რომელიც ძალიან კარგად ჰმოქმედებს ადამიანის მარღვებსა, გუნებასა და გონებაზედა. ამისთანა თვისებამ ღვინოსამ ისეთს ალტაცებაში მოიყვანა ძველ დროში ასკლეპიადი, ჰიპოკრატეს მიმდევარი, რომ მან თავის თხზულებაში სთქვა: „ღმერთმა ძლიერებამა არა მეონია იმოდენა ჰქმნას, რაც ღვინის სიკეთემ და სარგებლობამ“. ეს ასკლეპიადი პირველი იყო, რომ სხვადასხვაგვარს სწავლებას უფრო ღვინით სწამლობდა. მის მაგალითს აჰყენებოლოს მეურნალები სიღენძამი, სვიტენი, პუფელანდი, გრანტი, პუქსამი და დასასრულ ბროუნიცა, რომელმაც მთელი სკოლა მკურნალობისა შეადგინა ინგლისში და მისი ღვინით წამლობა დღესაც ცნობილია მისივე სახელით „ბროუნინში“. მკურნალი სტოკესი დუბლინში სახადს და საოფლეს ღვინით არჩენს, ფოდერე წითელას მარტო ღვინითა სწამლობს. ლებენსტიინლებელი თითქმის ყველა სენსა მარტო ღვინითა ჰკურნავს“ [135]. ღვინო არა მარტო კვების პროდუქტი, არამედ შემოქმედთა სულიერი საზრდოცაა. ძველ არაბულ პოეზიაში ალა-ახტალის, აბუ ნუვასის, იბნ ალ-მუთაზის, ალ-კუტამის და სხვათა პოეტურ შემოქმედებაში ვაზისა და ღვინის სიმბოლიკას განსაკუთრებული ადგილი ეკავა. არაბი პოეტები ქებით მოიხსენიებენ ხარაზმაუთის მთავარი ქალაქის შიბამმის ღვინოს. ცნობილი იყო მექასთან ახლოს მდებარე ქალაქ ტაიფის ყურძენი,

რომლის ენაზეები მაჰმადმა გაანადგურა. სუფისტური ღოგმებით დაძმობულ ისლამურ სამყაროში გაისმის რუდაქის, ჰაფეზის, აბუ ნუვასის და ომარ ხაიამის პროტესტანტული ხმები: „ისლამის რჯულმა თუმცა ეს ღვინო მკაცრად აკრძალა, სვი და ნუ დარდობ, თვით ისლამის რჯული სად არის?“ (ომარ ხაიამი); „როცა მოვკვდები ვაზის ძირში დამასაფლავე, რომ ჩემმა ძელებმა შეისრუტოს ამ ღვთაებრივ ფესვების წვენი“ (აბუ ნუვასი).

აბუ ლათამიას ე.წ. ღვინის ლებსებს იმ დროის გამოჩენილი მოძღვრელები ასრულებდნენ, მას ერეტიკოსობა დასდეს ბრალად.

კ. მარქსი, 1866 წლის 12 ნოემბერს, ფრანსუა ლაფარგს, სიძეს, წერს „ძვირფასო ბატონო ლაფარგ ღვინისათვის გულითადი მადლი მომიხსენებია. ღვინის ქვეყნის შვილმა და თვითონაც ძველმა მეღვინემ, ვიცი ღვინის ყადრი. ეგ კი არა, მოხუცი ლუთერიანსა არ იყოს, მეც ისე მგონია რომ-ვისაც ღვინო არ უყვარს, ის ვერაფერში ივარგებს. ყოველ წესს აქვს გამონაკლისი.“

ადამიანის ორგანიზმზე ღვინის კეთილისმყოფელი ზეგავლენის შესახებ მეცნიერები არ დაობენ. დადგენილია, რომ ყურძნის ნატურალური ღვინო მეტად სასარგებლო კვების პროდუქტია. ღვინის კეთილთვისების შესახებ ლუი პასტერი წერს: „ღვინო შეიძლება განვიხილოთ სრული უფლებით, როგორც ყველაზე უფრო საღი ჰიგიენური სასმელი“ [134,220]. ღვინის მაღალი კვებითი ღირებულება ადამიანს ანიჭებს გამძლეობას, სიხალისეს, მხნეობას, იძლევა სტიმულს შრომის უნარის ამაღლებისათვის. დიეტური და სამკურნალო თვისებების მიხედვით ასხვავებენ ღვინის ტიპებს. მაგალითად, მსუბუქი სუფრის ღვინოები დიეტურია, წითელი ღვინოები - მატონიზებელი, მაგარი ღვინოები-ალმგზნები, ხოლო ტკბილ და ექსტრაქტულ ღვინოებს კვებითი უპირატესობა გააჩნიათ.

საქართველოში, ვაზის ქვეყანაში, ქართველ კაცს ღვინის მოხმარების თვითმყოფადი კულტურა ჰქონდა და დალევას თვითმიზნად არ იხსავდა. საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში განსხვავდებოდა ქორწილისა და გლოვის წესი, მაგრამ ეს განსხვავება ქრისტიანულ შინაარსს არ სცილდებოდა.

ჩინებულია ქართველთა ღვინის სურათი. ქართულ სუფრაზე მრავალი საჭირობოროტო საკითხი დასმულა და გადაჭრილა. ნათქვამია: „ქართული სუფრა დიდი აკადემიარ“.

შ. შარდენი, ალ. დიუმა, უ. ფორნაუ ავ. ფონ-გაკსჰაუნენი და სხვა მრავალნი შენიშნავენ, რომ „ქართველნი ღვინოს უხვად სვამენ, მაგრამ არკი თვრებოდნენო“.

კასტელი აღნიშნავდა: „ქართველები დიდი მსმელები არიან და დიდი ძალის მქონედ მიაჩნიათ ისინი, რომელნიც ბევრს სვამენ, მაგრამ არც ენას ურევენ, არც გონებას კარგავენ და არც ფეხი ეშლებათ.“

დიუმა მიუთითებდა: „ქართველი არასოდეს მთვრალი არ არის ის სუფრაზე 8-10 ბოთლ ღვინოს დალევს, რისგანაც უფრო მხიარული და გულახდილი ხდება“.

კუშკინი მოხიბლული იყო კახური ღვინით, ქართველი კაცის ბუნებით, ფიზიკური სიძლიერით, მეგობრული ხასიათით. მწერალი თხზულებაში "Путешествие в Арзрум" რომელიც ქართველი ხალხისადმი დიდი სიყვარულითაა დაწერილი, გადმოგვცემს: "Грузины пьют и не по-нашему...Вина их не терпят вывоза и скоро портятся, но на месте они прекрасны. Кахетинское и карабахское стоят некоторых бургундских. Вино держат в марапах, огромных кувшинах, зарытых в землю. Их открывают с торжественными обрядами. Недавно русский драгун, тайно открыв таковой кувшин, упал в него и утонул в кахетинском вине" [140,318].

როცა ვლადარაკობ ღვინის სმის ზომიერებაზე, მხედველობაში უნდა მივიღოთ რუსი მეცნიერის ნ. პროსტოსერდოვის რეკომენდაცია. პროფესორ ნ. პროსტოსერდოვის მიხედვით 70-75 კილოგრამი წონის ადამიანისათვის 10% ნატურალური ღვინის ყოველდღიური მოხმარების ნორმა საშუალოდ განისაზღვრება 0,75 ლიტრით. შემოთავაზებული ნორმა შეიძლება გაიზარდოს ან შემცირდეს წლოვანების, საყოფაცხოვრებო პირობების, ჩვევის, ტრადიციის, ღვინოში სპირტის შემცველობისა და წლის პერიოდის მიხედვით.

ქართველ კაცს ღვინო სველის განსაქარვებლად, სასიცოცხლო ენერჯის აღმდგენელ საშუალებად მიიჩნდა. დიდი ვაჟა-ფშაველა ამბობს: „ეგება გულის ვარაძი, ჩავკლა მა ჯიხვის რქაშია—“ სჯულმდებელი, მეფე ვახტანგ მეექვსე, წერს: „ცოტა ღვინო ზომიერი ჭკუას კარგა გაასწორებს, ნამეტანი სახეს შეცვლის, მასცა შორედ გააშორებს.“

მოჭარბებული ღვინის სმა გაკიცხვას იმსახურებდა. ხალხური სიბრძნე გვაუწყებს: „ღვინოს დაუმეობრდი და ნამუსს დაემშვიდობეო“, „ღვინით გაღახულს, ჯოხით გაღახული სჯობიაო“. სულხან-საბა ორბელიანი თანამემამულეებს მიმართავს: „ჰეჲ ღმერთმან დაბადა ღვინო კაცთათვის სასმელად, და საკურნებლად და ხორცთა სასიმრთელოდ, არათუ-სამთვრალოდ და გასამაგებლად და სასნეულოდ და სასიკვდილოდ“ [141,218]. ქართულ დიდაქტიკურ ნაწარმოებში, „სწავლანი ფილოსოფოსთანი“, კვითხულობთ: „მრავალნი დიდნი საძაგელნი მთვრალობისა მიერ აღმოცენდებიან და კეთილ არს წესიერად სუმაი, არა ხოლო ღვინისა არამედ წყლისაცა“ [142,319]. ექვთიმე მთაწმინდელის მიერ თარგმნილ ბასილ დიდის ითიკიდან იკითხება: „რამე ვითარცა წყალ მბრძოლ არს ცეცხლისა და დაშრეტს, ეგრეთვე მთვრალობაი სიბრძნესა და გონებასა კეთილსა დაშრეტს“ [143,147]. ეფრემ ასურის სწავლების მიხედვით,

„ვითარცა გარდასცდეს კაცი ღვინითა უფროის პირუტყვსა უგუნურ იქნის, რამეთუ პირუტყვმან იცნის მომგებელი თვისი, ხოლო მთვრალმან არ იცნის მეზობელი თესი“ [144,113].

სადა წერს: „ხო ღვინის სმა ბოროტი და მემთვრალეობა აღსავსე სიბილწითა, რომლისა მიერ დაეცნენ მრავალნი წმინდანი კაცნი.“ [141.147]. ებრაელებს ეგვიპტიდან გამოსვლისას სიმთვრალემ აუზნია გზა სიმთვრალით ჩაიდინა მკრეხელობა ბალთაზარ მეფემ, სიმთვრალემ უბიძგა რაბას მრუმობისა და ცდუნებისაკენ. „მაშ ნუ იქნებით უგუნურნი, არამედ შეიმეცნეთ რა არის ნება ღვითსა. და ნუ დათურებათ ღვინით, რომლისგანაც არის სიბილწე, არამედ აღივსეთ სულით“ (ეფეს. 5,71-8).

პავლე მოციქული გალატელთა მიმართ ამბობს: „სიბუღეილი, მცვლელობა, მემთვრალეობა, ლირწება და სხვა მისთანანი. წინასწარ გეტყვით, როგორც უკვე მითქვამს წინასწარ, რომ ამის მოქმედი გურ დამიკვიდრებენ ღმრთის სასუფეველს“ (გალ. 5,21).

თამარ მეფის პირველი ქმრის შესახებ წერია: „რამეთუ იწყო რუსმან მან სიმთვრალე სილოდა და მრავალთა უგუნთა ქმნად, ვიდრე მამადმავლობისაჲ ხელმყოფელი.“ მეისტორიე ლაშა-გიორგიზე აღნიშნავს, „ხოლო სმამან მღერასა და სილოდასა და ნაყროვანებამან სიბილწესა უმეტეს გარდარია“.

სილოდა ხორცის საამებელი ზნეა, ცოდვისმიერი ქმედებაა. სადა განმარტავს „სილოდანი არს მემთვრალეობა განუძობელი და მოუკლებელი, გინა მთვრალობისა მიერ შებილწებული სიმღერა და როკვა, რათა საშეძო ტრფიალება აღიძრას, გინა მთვრალთაგან სიცილი უწესო და სიტყვა ბილწებისა, გინა მთვრალთაგან ცნობამიღებულთა, რომელთა არღარა ეძლოს რამე თვინიერ ცუდთა ხმოანებათა კიდე, კაფიათა და სიტყვათა თქმა სასიმღეროთა“ [144,197].

სილოდა საწარმართო ზნეა და დაკავშირებულია დროსტარება-ქეიფთან. სიტყვა ლოთი ბიბლიური სასელის ლოტ-ის განზოგადებაა. ლოთის-მემთვრალის უცხოური სინონიმი არის ჯიშრი. სადა განმარტავს „ჯიშრი ეწოდების ერთი ზნისაგან ანუ ჩვეულებისაგან ველარ განემოროს და ფრიად იქმოდეს (რომელ არს ლოთი მაჰმადიანთა ენით)“.

ზოგიერთი სხვა ხალხისაგან განსხვავებით, საქართველოში ღვინით თრობა სათაკილო იყო. ღვინის კეთილთვისებას ქართველი გონივრულად იყენებდა. ღვინის მოხმარების კულტურასა და ქართული ღვინის მაღალ სახმარ ღირებულებაზე მეტყველებს „გეფხისტყაოსნის“ ის ადგილი სადაც ფატმანთან პურის ჭამა აღწერილი: „პური ჭამეს გაიყარნეს, ყმა მივიდა მისსა შინა, ღვინო სმული, მხიარული, დაწვა ამოდ დაიძინა“, ან კიდევ: „ინდოთ მეფე

თავიანსა სცემს ლალი ბრძენი, არ მახმული, მადლი ჰკადრა ფიზიკურად, თუშკა იყო ღვინოსმული.“

საქართველოში ძველთაგანვე განასხვავებდნენ სიმთვრალის დონეს: ბურობა, მთვრალობა, ლექა. საბას განმარტებით: „პირველსა სიმთვრალისა კართა შესავალსა ეწოდებიან ბურობა, ხოლო მასზედ ნამეტნავსა-სიმართლევ; და თუ ვინმე სიმთვრალით ცნობას მიჰზდეს, მას, ეწოდების ლექა“. მრავალჯერ სიმთვრალეს ანკანაყება, ხოლო გამუდმებით მთვრალს მებრუვე ეწოდებოდა.

ისტორიულად, ღვინის სმის ნორმას ქართული სუფრის თავი, თამადა არეგულირებდა. ტრადიციის მიხედვით, ზომიერი სმა იმსახურებდა მოწონებას, მაგრამ თუ კაცი ბევრს დალევედა, წრეს არ გადავიდოდა, იქნებოდა თავდაჭერილი, ინარჩუნებდა ზრდილობას და რჩებოდა სუფრის მენინახედ, ასეთი სმა ღირსებად ითვლებოდა. ქართული ჩვეულების მიხედვით, ქალთა თანდასწრებით თრობა, უხამსსიტყვაობა და უპატივცემულობა დასაგმობ მოქმედებად ითვლებოდა.

ღვინის გარეშე ქართველი კაცი წარმოუდგენელია, წინაპრების ჩაგონებით, იგი ყოველთვის იცავდა ღვინოსთან დაკავშირებულ დადგენილ წესებს.

ღვინო წარმოაჩენს ჭკვიან კაცს და ამხელს უჭკუოს. ამის შესახებ ფშაველს უთქვამს: „ღვინოვ, შე ჭაჭანაისძევე, უცეცხლოდ ამაღულდები, ჭკვიანს კაცთანა ბრძენი ხარ, უჭკოსთან ამოჰქუხდები“.

უცხოელი სტუმრები აღტაცებულნი არიან ქართული ღვინით. ჟან შარდენი წერს: „მეგრელები და მათი მეზობლები ღვინოს სვამენ. ისინი ღვინის სმაში აჭარბებენ გერმანელებს და ყველა ჩრდილოელს. ღვინოში არასოდეს წყალს არ ურევვენ. კაცი და ქალი სუფთა ღვინოს სვამს. შეზარხოშებულებს ნახევარლიტრიანი თასები ეპატარავენათ და პირდაპირ ლანგრიდან და დოქებიდან სვამენ... სტუმრებს და მეგობრებს აიძულებენ სვან ღვინო უკანასკნელ შესამღებლობამდე და ამავე დროს ერთმანეთს მიმართავენ ზრდილობითა და ქათინაურებით“ [9,122]. დათრობისას სხვებთან ურთიერთობაში მეტი თავაზიანობა და თავდაჭერაა ქართული ტრადიცია. ქართველებმა დიდი სიყვარულით მიიღეს ალექსანდრე დიუმა. იგი ღვინის სმაში ქართველების სიყოჩადის შესახებ "კაკასიაში" წერს: "ქართულ სუფრაზე ჩვეულებრივი მსმელები ხუთ-ექვს ბოთლ ღვინოს სვამენ; უფრო დიდი მსმელები კი თორმეტ-თხუთმეტ ბოთლს. გამოერევიან ისეთებიც, ბოთლებით კი არა, ტიკებით სვამენ, ესენი ოც-ოცდახუთ ბოთლამდე ადიან. საქართველოში სასახელოა, თუ შენ მეზობელზე მეტი დალიე. ასე რომ, ქართველი უშუალოდ

თხუთმეტ ბოთოლს სვამს". ქართული ჟურნალის "ციცკრის" რედაქციამ 1858 წლის 28 ნოემბერს გამართულ სადილზე ალექსანდრე დიუმას სახელზე გასცა ცნობა იმის თაობაზე, რომ მან ქართველებზე მეტი ღვინო დალია. ამის თაობაზე ალექსანდრე დიუმა წერს: "როგორც ვიცი, ქართველები დედამიწის ზურგზე პირველი ღვინის მსმელები არიან, ხოლო თავაზიანობა, რომლითაც მე ცნობა მომცეს, მათ სახელს ვნებას ვერ მიაყენებს. ასეთი მოწმობა, როგორც მრავალი სხვა, ალბათ, მათი შემწყნარებლობის შედეგია" [145,345].

ქართველთა კვებაში ვაზის ბარაკას მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია. ძნელია იმის გარკვევა, თუ როგორ გავლენას ახდენდა ღვინო და ყურძნის სხვა პროდუქტები გენოტიპის ჩამოყალიბებაში, მაგრამ ერთი რამ ცხადია: ღვინოსთან დაკავშირებული ტრადიციები უძველესია და მას არ შეიძლება ღრმა კვალი არ დაეშინია ქართულ ეროვნულ ფსიქიკაზე.

XIX საუკუნის დასაწყისიდანვე, რუსეთის იმპერიის ადმინისტრაციამ, ქართულ ტრადიციებს ბრძოლა გამოუცხადა. განსაკუთრებით არასასურველი გახდა სტუმარმასპინძლობისა და ძმადნაფიცობის ტრადიციები. კავკასიაში შემოყვანილი რუსეთის ჯარში თავი იჩინა ღენერალიზმად. რუსი ჯარისკაცები, რომლებიც თავს არიდებდნენ სამხედრო სამსახურს, თავმესაფარს პოულობდნენ ქართულ ოჯახებში. ქართველები მტკიცედ იცავდნენ სტუმარმასპინძლობის ტრადიციას, რაც რუსი ოფიცრებისათვის არასასურველი იყო. ამის გამო მოხდა დაპირისპირება ჩინოსან რუს სამხედროებსა და ქართველ მოსახლეობას შორის. 1820 წლის 26 იანვარს, კავკასიის მთავარსარდალმა, გენერალმა ა. ერმოლოვმა გამოსცა ბრძანება, რომლის მიხედვითაც მკაცრად ისჯებოდა რუსი ჯარისკაცის მასპინძელი ოჯახი. საქართველოში პურისა და ღვინის თანამოზიარობის წმინდა, უანგარო ტრადიციაზე, რუსი მთავარსარდლის ბოროტ ხელყოფას შედეგი არ მოჰყოლია.

ქართულ სტუმარმასპინძლობაში გამოხატულია მოყვასისათვის ზრუნვა და თანაგრძნობის გულითადობა, სხვა ხალხებისადმი პატივისცემისა და მეგობრობის კულტურა.

საქართველოს დაუძინებელმა მტრებმა ვერ შეძლეს ამოეძირკვათ ეროვნული ტრადიციები, რაც დაკავშირებული იყო უშუალოდ ვაზთან. XIV საუკუნის დამდეგს თემურ ლენგმა და შემდგომ XVII საუკუნის დამდეგს შაჰ-აბასმა თავიანთ ლაშქარს ვენახების გაკაფვა-ამოძირკვა უბრძანეს. უხეშმა ძალამ ვერ შეძლო „სიცოცხლის ხის“ მოსპობა საქართველოში. ვერც კოსმოპოლიტმა ფილიპე მახარაძემ ვერ შეძლო იდეოლოგიური დივერსიებით ქართული ტრადიციების გაუკულმართება. ასევე, ვერც კომუნისტური იდეოლოგიის გარდაქმნის

პერიოდში, გორბაჩოვისეულმა ანტიალკოჰოლურმა მოძრაობამ ვნება ვერ მიაყენა ღვინის სმის ტრადიციას.

საბჭოთა კავშირში ანტიალკოჰოლურმა კამპანიამ გამოიწვია ალკოჰოლური სასმელების არნახული ფაქტობრივი და ტოქსიკური სურვატების გავრცელება, რის შედეგადაც ვაიზარდა სიკვდილიანობა და დანაშაულობათა შემთხვევები. რუსეთში იმატა არყის მოყვარულთა რიცხვმა, განსაკუთრებით ახალგაზრდებში. მსხვილ სამრეწველო ქალაქებში სპირტიანი სასმელების არალეგარულმა დამზადება-ვაჭრობამ წარმოუდგენელ ღონეს მიაღწია, რამაც საშიშროება შეუქმნა საქართველოს ღვინის ბაზარს. ქართველმა მეღვინეებმა შემოთება გამოხატეს. შეიქმნა ანეკდოტური ვითარება, პარტიული ფუნქციონერები, ერთი მხრივ, მევენახეობის ინტენსიფიკაციის ღონისძიებებს სახედნენ, მეორე მხრივ, ხალხს მოუწოდებდნენ ჩაეტარებინათ უალკოჰოლო ქორწილები და ქელეხები. ირონიულ ღიმილს იწვევდა რუსი ბუტლერები, გაშარებული იყო გორბაჩოვ-ლიგაჩოვი, ქართველ პარტოკრატებს მასხარად იგდებდნენ. აღნიშნულ შემთხვევაში საქმე გვაქვს საზოგადოებრივი ფსიქოლოგიის მეტად თავისებურ გამოვლინებასთან. ვინ არის ღვინის წინააღმდეგი? - ის, ვინც ღვინისაგან სიკეთეს არ მოეღოს - რუსი ქალები, ვინაიდან ალკოჰოლიზმი მათ ხელიდან აცლის ქმრებსა და შვილებს; სახელმწიფო მოღვაწენი, ვინაიდან ალკოჰოლიზმი საშიშროებას უქმნის სტაბილურ მმართველობას. ვინ არის ღვინის მომხრე? - ის, ვინც ღვინისაგან სიკეთეს მოეღოს ვისთვისაც ღვინის წარმოებისა და სმის ტრადიცია დაკავშირებულია ერის კულტურისა და ყოფის ფენომენტთან. ანტიალკოჰოლიზმის გორბაჩოვ-ლიგაჩოვისეული კამპანიის მორალურ-ეთიკურ ასპექტს დაემატა პატრიოტული ელემენტიც. ეს საერთო-საკავშირო ღონისძიება შეეხო ქართული ტრადიციის სუფრის ასპექტს, რაც ქართველმა ხალხმა აღიქვა ხელისუფლების მხრივ ანტიპატიად ყოველივე ქართულისადმი.

საქართველოში არყის სმის ტრადიცია არ ყოფილა. ქართველები არაყს შუა საუკუნეებიდან იცნობდნენ, მაგრამ მის მოხმარებას მასიური ხასიათი არ მიუღია. არაყი არაბული სიტყვაა და ოფლის აღმნიშვნელია. „რახი ბერძნულია, არაყი არაბულია და იყი ქართულად ჰქვიან - რახი ბერძნულია ერთხელ გამოხდილსა ეწოდების, ქართულად იყი. ზოლო ორჯერ და სამჯერ გამოხდილსა - აბეკამქი“ (სბ). საქართველოში არაყს უმეტესად ჭაჭისაგან ხდიდნენ. არაყის მისაღებად გამოიყენებოდა სხვადასხვა ხილი, კენკრა, ქერი, ზორბალი და თაფლი. შესაბამისად სასმელს ეწოდებოდა: „ჭაჭის არაყი“, „თუთის არაყი“, „ანწლის არაყი“ - „აბეკამქი - ბალახთ იყი“ (სბ), „პანტის არაყი“, „თაფლის არაყი“. ბევრ მათგანს სამკურნალოდაც იყენებდნენ. საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვა სახის არაყს გამოიყენებდნენ. თედო სახოკია [58] „მოგზაურობაში“ წერს:

„სოფელი ვოში განთქმულია ევროტწოდებული „სანთლის არყით“, რომელსაც თაფლისაგან აკეთებენ, აქაურები მეფუტკრეობას ძალიან მისდევენ, მთის სიახლოვეც ძალიან ხელს უწყობს ამ დარგის მეურნეობას. სანთლისაგან ხდიან საუკეთესო სუნისა და სიმკვარის არაყს. თაფლს რომ გაწურავენ, ფიჭვას აადულებენ, სანთელს გარდა რაც დარჩება, ჩაყრიან ქვაბში დასამთავებლად. მერე დამთავებულ ნივთიერებებისაგან ჭაჭასაკით ხდიან არაყსა. უფრო ერთ ნაზადსა ხმარობენ სასმელად.“ მთაში, სადაც ვაზი და ხეხილი ევრ ხარობდა, მოსახლეობა არაყს ქერის ფქვილის დაღულებით და საარაყე ქვაბში გამოხდით ღებულობდა. საფუერად ხმარობდნენ ლუდის თხლეს, ლუდის გამხმარ ქაფს - „ჭიჭს“, ალაოს და პურის საფუარს. ჯავახეთში სამნაირ არაყს ასხვაებდნენ: ნათაური - ნაკლები ღირსების, საიას და ორნახად არაყს.

დასავლეთ ევროპაში ეთილის სპირტის გამოხდა, როგორც სამკურნალო საშუალება, დაიწყეს დაახლოებით 1100 წლიდან. იგი ითვლებოდა „სითბოსა და სითამამის მიმნიჭებელ წამლად“. ამ პერიოდში ფრანგების ტრადიციული სასმელი ღვინო იყო, ნორმანდიელებისათვის - ვაშლის ნაყენი, ინგლისელებისათვის კი ლუდი. როგორც ცნობილია, ბარბაროსთა შემოსევებს ალკების ჩრდილოეთით ვენახების გაჩანაგება მოჰყვა.სამხრეთ ინგლისში, ჩრდილოეთ საფრანგეთში, ბავარიასა და შვაბიაში (სადაც რომაელებმა გააშენეს ვენახები) ყურძნის მოყვანა, ფაქტიურად, შეწყდა. ამ ფაქტორმა ხელი შეუწყო სასმელად ეთილის სპირტის მოხმარებას. დასავლეთ ევროპა შეეჩვია მაგარ ალკოჰოლურ სასმელს. დასავლეთ ევროპაში მეთოთხმეტე საუკუნიდან დაიწყო მარცვლეულისაგან ეთილის სპირტის წარმოება. ამ პერიოდში ღვინოსა და ლუდს მოევიდნა სერიოზული მეტოქე ყურძნისა და „მზის ნამისაგან“ დამზადებული იტალიური ლიქიორი.

XIV საუკუნის დასაწყისში დასავლეთ ევროპაში მარცვლეულისაგან ეთილის სპირტის წარმოებამ გამოიწვია მაგარი ალკოჰოლური სასმელების უპირატესი მოხმარება და უკვე მეთოთხმეტე საუკუნის მეორე ნახევარში იძულებულნი გახდნენ მიეღოთ სერიოზული, მაგრამ მაინც ფუჭი ზომები სპირტთან, ანუ „არყის ეშმაკთან“ - Schnapsteufel საბრძოლველად.

რუსეთში ეთილის (ღვინის) სპირტის წარმოებას იცნობდნენ XII საუკუნიდან. იქ მას მხოლოდ სამკურნალო გამოყენება ჰქონდა და „სასიცოცხლო წყალს“ უწოდებდნენ. ეთილის სპირტის წყალხსნარის - „ვოდკის“ სასმელად გამოყენება დაიწყეს XV საუკუნიდან, რომელსაც ხშირად „ვინოს“ უწოდებდნენ ("Вино простое" - ჩვეულებრივი „ვოდკა“, "Вино доброе" - გაუმჯობესებული „ვოდკა“, "Вино боярское" - უმაღლესი ხარისხის „ვოდკა“, "Вино двойное" - ორნახადი „ვოდკა“, "Вино тройное" - სამნახადი „ვოდკა“ და ა.შ.).

არაყის რუსული სახელწოდება "Водка", წარმოდგება სიტყვიდან "Винокурение", რაც ნელლი სპირტის გამომუშავების აღმნიშვნელია (ყურძნის ღვინო "Виноградное вино" ცნობილი გახდა XVII საუკუნეში). XV საუკუნეში რუსეთში არაყის მასიურმა მოხმარებამ და სიმთვრალით გამოწვეულმა შედეგებმა არანახულ ზღვარს მიაღწია, არაფხიზელი ყოფის წესი ეროვნულ ხასიათში ჩაჯდა, რაც მის შემდგომ, სხვადასხვა პერიოდში, განსაკუთრებული სიმწვავეთ იჩენდა ხოლმე თავს.

აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში ტრადიციულ სასმელს ლული წარმოადგენდა. არაყის, როგორც მათობელა სასმელის, გამოყენება XV საუკუნიდან უნდა დაწყებულიყო. არაყის სმის ჩვევა მთის ხალხში ტრადიციად იქცა. არაყი ლულთან ერთად გადაიქცა სტუმრისა და მასპინძლის, ღვინისა და გლოვის ტრადიციულ ურთიერთობათა აუცილებელ ატრიბუტად. მოკეთესთან მიმსვლელ ხვესურს არაყი უნდა მიეტანა. მასპინძელი სტუმარს არაყს შეუქვდა: „ოხ, ცეცხლივით არაყიც ას! რას გამაგივიდათ ასეთ არაყი?“ სტუმარს თავისი არაყის ქება ძალიან უხაროდა და უპასუხებდა: „მინდოდ, რო რიგიანან არაყან მამეტანნეს, მაგრამ არ გამოვიდოხერი, მეძრ მე თაოდაც მსმელი ორ.“ პურად კაცად ის ითვლებოდა, ვინც „ცეცხლივით არაყს“ მომეტებულად მიართმევდა მასპინძელს, ვინც ამრიგად არ იქცეოდა „დედაჭუა“ იყო. მასპინძელით კმაყოფილი ხვესური იტყოდა: „კა არაყ ზღვომიყავ, ბევრ მასმივაოდ, დამათრავ.“

მთის მოსახლეობაში არაყის მოხმარებამ შეცვალა ადამიანთა ფხიზელი ცხოვრების წესი, სიმთვრალე და ლოთობა ჩვევად იქცა. ხვესურეთში მივიწყებას მიეცა „წმინდა ლულის“ საკულტო სმა, რომელიც საგუნდო სიმღერების ცერემონიულით სრულდებოდა. არაყის მოჭარბებულ სმას ხშირად მოყვებოდა აყალ-მაყალი, შეტაკებების დროს არა ერთი გამოსალმეობა წუთისოფელს. სიმთვრალის შედეგად მთიელის ხრამში გადაჩეხვა და ხევში დახრჩობა იშვიათი შემთხვევა არ იყო.

გეოგრაფიული გარემო მნიშვნელოვანი ფაქტორია მავნე ჩვევების წარმოშობა-გავრცელებისათვის. მძიმე კლიმატურ პირობებზე დიდძალად დამოკიდებული ადამიანის ფიზიკური არსებობის შენარჩუნება, ამიტომ მთაში მეტი გასაქანი ეძლევა ცრურწმენებს. ცრურწმენამ კარგი ნიადაგი შეუქმნა არაყის უპირატეს მოხმარებას. ხალხში განუყოფლად გაბატონდა არასწორი წარმოდგენა, თითქოს არაყი სიცივისა და სხვა არასასურველი მოვლენების თავიდან აცილებისთვის იყოს მიმართული და მას ლულთან შედარებით უპირატესობა ჰქონდეს.

განუსაზღვრელია რელიგიის როლი ჩვეულებებისა და ტრადიციების ჩამოყალიბება-შენარჩუნების საქმეში. ქრისტიანული რელიგია მეტ შემწყნარებლობას იჩენდა ეროვნულ წეს-ჩვეულებებისადმი. აღმოსავლეთ საქართველოს მთის მოსახლეობის წარ-

მართულ რიტუალებში ლუდი იყო გამოყენებული, რაც შემდგომში ქრისტიანულმა რელიგიამ წინააღმდეგობის გარეშე მოხერხებულად მზარგო მისთვის სასურველ ვითარებას. ლუდის მოხმარების უძველესი ტრადიცია განაპირობებდა ადამინთა ფხიზელი ცხოვრების წესს.

საქართველოს მოსახლეობაში არაყის მომეტებული სმის ჩვევა ლოკალური ხასიათისა იყო, იგი მთის მოსახლეობის ფარგლებს არ გასცილებია. მოსახლეობის ბუნებრივ მიგრაციულ პროცესებს არ გამოუწვევია კუთხური მანე ჩვეულებების ფართო არეალში გავრცელება. ერის შიგნით განსხვავებული ტრადიციები არ მოქმედებენ. ტრადიცია განუყოფელია და მთლიანია ერისათვის და მის ცალკეულ ნაწილში მცირე სხვაობანი ელფერს ვერ უცვლის საერთო ეროვნულს.

ათასწლეულების მანძილზე ადამიანის მგრძობელობაზე გარემომცველმა მრავალფეროვანმა ბუნებამ და ღვინის ინტენსიურმა ზემოქმედებამ განმსაზღვრელი ფუნქცია შეასრულა ქართული ეროვნული ფსიქიკის ჩამოყალიბებაში. ქართველი კაცი ღვინის დაყენებას დიდი პასუხისმგებლობით ეკიდებოდა, ყურძნის მტევანს ალალი კაცის მარჯვენა უნდა შეხებოდა. ღვინო მხოლოდ ყურძნის წვენის დადუღებით მიიღებოდა და ამ წესის დაუცველობა წარმოუდგენელი იყო. ქართველი მევენახის სინდისი ზედამეტა, რომლითაც ინათლებოდა მათი შვილები, შვილიშვილები, შვილთაშვილები და თაობიდან თაობას გადაეცემოდა ღვინის დაყენების ქართული წესი: კახური (ჭაჭაზე სრული დადუღებით - ექსტრაქტული ღვინოები), იმერული (ჭაჭაზე დადუღების გარეშე - არაექსტრაქტული), რაჭული (ჭაჭაზე ნახევრად დადუღებული). ქართული გაგებით, ღვინო ყურძნის ბადაგის („ტკბილი“) სრული სპირტული დუღილით (მშრალი ღვინო) მიღებული პროდუქტია. ძველად, არასრული დუღილის ნაწარმს „ამბოსს“ (ტკბილი, ნახევრადმშრალი) უწოდებდნენ. სულხან-საბა ორბელიანი განმარტავს: „ღვინონიკა განიყოფებიან: ვინა დაწინა ყურძენი და ტკბილსა აღაზავა წყალი, უწოდებენ ღვეფინად; და უკუეთუ უწყო ყო, უწოდებენ შუმაღ; უკუეთუ ნაწენხი ჭაჭენი დაალტვინა წყლითა და ჭაწითა მიერ აღინა, უწოდებენ შამანად“. „ღვეფინას“ და „შამანს“ მიწის მუშაკი ყოველდღიურ საქმიანობაში „სახარჯო ღვინოდ“ იყენებდა. ჭაჭიდან გამონაწვლილს ან წვლიანი ბადაგის დადუღებით მიღებული სასმელი ბიოლოგიურად მეტად განსხვავდება წყალგარეული ღვინისაგან, პირველი მდარე ღირსების პროდუქტია, ხოლო წყალგარეული ღვინო ფალსიფიკატი. ბერძნებისა და სხვა ევროპელებისაგან განსხვავებით, ჩვენში, წყალგარეული ღვინის სმა მიღებული არ იყო, წყალგარეული ღვინოს მხოლოდ ბერები სვამდნენ. ხონში გავრცელებული გვარის ერთ-ერთ შტოს საოხუნჯოდ „უტიპინები“ ღვეფინა—ტვიპინა შეერქვა (ამ დიდი გვარის ნათესაური კავშირის განმასხვავებელი სახელწოდება დღესაც

გამოყენებს კინიდან შეჭარბებულობის გამო ისარი მხოლოდ „დგვიფანს“ აქტივობას და მეზობლებსაც ამ სასიძველეთ მასწავლებლობაში საკაროვლოში ღვინის ფალსიფიკატორი საჯარო გაიციხვას იმსახურებს და მატერიალურადც ზარალიდება დასტურდომლობაში ნათქვამია, რომ ღვინის მასლებმა უნდა „ნახოს თუ ან წყალმარევი ან ქვეყნის-გემოვანი, ან უხელოობითა წამხდარი იყოს ის ღვინო გაძუართუნ და ერთი იმთონი შემარნეს სხვა წარათან თავისი“. ღვინის ღირსების დაცვა ევალებოდა, როგორც შემარნეს, ასევე მელვინეს და მათ შორის პასუხისმგებლობა გამოიწველი იყო „თუ მელვინეს წაეხდინოს იმან ზღოს, თუ შემარნეს წაეხდინოს იმან ზღოს“. ღვინის ღირსების დაცვა მხოლოდ კანონით - დიქტატით შეუძლებელი იქნებოდა, რომ არა მყარ ნიადაგზე აღმოცენებული, ქართველი ერის გენეტიკურ კოდში ჩაწერილი, უძველესი ტრადიციები და ეთიკური ნორმები. მარანში ღვინის მსახურების შესრულებასას იტყობდნენ: ღვინო დაწმენდილი, სასახლე გაწმენდილია ღვინო განიხილებოდა, როგორც ცოცხალი ორგანიზმი: დაბადება (მაჭარი), სიჭაბუკე (ახალი ღვინო), სიჭარბავე (ძველი ღვინო), სიკვდილი (ღვინის დაშლა). ქართველი კაცი, როგორც პირმშოს ისე უფრთხილდებოდა ღვინის სიცოცხლეს მელვინის მზრუნველ ხელს შეეძლო ახალდაბადებული ღვინისათვის აცო-ლებინა „ჭურის ხელი“, „ნახმელარი“, „მზის ხელი“, „იჩიში მუნოდვალა“ („ბრკე“), „ღვიში დაბუქება“ (დამმარევი), „ღვინის მოლობა“ და სხვა მრავალი დაავადება ქართველი მელვინე ზრუნვის ობიექტის კარგი შემფასებელი რომ ყოფილა, ნათლად ჩანს სადგეს-ტაციო მდიდარი ტერმინოლოგიიდან: „თავანკარა“, „მზურვალე“, „კაზმული“, „მარაზომი“, „ციცხინა“, „ჩინჩხალა“, „ფრთიანი“, „ჩი-ხირი“, „შუმი“, „მზე“, „უხეში“, „ტოპკირა“, „ეიშა“, „მოლეღვილი“, „ჭმანხი“ და სხვა.

ღვინის მიხედვით, ღვინო შეიძლება ყოფილიყო „სუბუქი“, „საშუალო“ და „უძეობესი“. ღვინის შებღალვის თაობაზე ილია ჭავჭავაძე წერდა: „ჩვენებური ზღობი ძალიან პთაკილობს ღვინოში ყურძნის წვენი მტეი სხვა რაიმე ჩაურიოს, და ვისაც ეგ კანტი კუნტად სადმე გაუბენია, ყოველივე ღვინისძიება უხმარია არავინ შემიტყოსო ესოდენ სირცხვილად და ცოდვად მიანდა ჩვენში ყველას წმინდა წვენი ბუნებისაგან მოცემულის ყურძნისა წაეწმიდა და შეებღალა რითიმე თავის სიგნით ჩამატებულით და ჩვევითა ამ სიფრთხილეს ზნეობითის თვისებას, სხვა სიფრთხილე და შიშიც მოსდევდა, იმიტომ რომ არც ერთი ვაჭარი, არც ერთი სირაჯი იმისთანა კაცის მარანს არც კი მიეკარებოდა, ახლოც არ გაუკლიდა, და როცა ამქრობას თავისი ძალა ჰქონდა, შეჭკრავდა კიდევ მარანს, რომ არავის გაეჭაჭანა. ერთი პატივი ჰქონდა ჩვენებურს ღვინოს, თუმცა ესეთი პატივი არა აქვს დღეს ევროპაში, მაგრამ იქაც - კი მაინც ძნელად მოიპოვება კაცი, რომ წმინდა შეურეველ,

ხელთუქმნელს ღვინოს ყოველთვის წინ არ აყენებდეს ხელთქმნილზედ. მაშასადამე, ჭეშმარიტი საგანი ღვინის კეთებისა, ამისი თავი და ბოლო, ბუნებურის ღვინის შექმნაა, ესე იგი ყურძნის წვენი დაღვინობაა იმ გზით, რა გზითაც თვითონ ბუნება ყურძნის წვენს საღვინოდ ამოქმედებს“ [135]. ევროპაში, ჩვენგან განსხვავებით, ღვინის არომატიზატორად, ოდიოგანვე იყენებდნენ სხვადასხვა მცენარის ფოთლებსა თუ ყვავილებს. იტალიაში ვერმუტი (ცნობილია ტურიინის ვერმუტი) მზადდება ალპური ბალახების ექსტრაქტის დამატებით. იტალიაში სპირტის გამოყენებით შეიქმნა აპერატივები და ეგრეთწოდებული ლიქიორული ღვინოები. ასევე, პორტუგალია ცნობილია პორტვეინით (ოპორტოს რევიონი), მადერიით (კუნძული მადეირა) და ლიქიორული ღვინოებით; ესპანეთი დასპირტული ღვინით ხერესით (ხერეს დე ლა ფრონტიერა). დასპირტული ღვინოები: მუსკატი (იტალია), ტოკაი (უნგრეთი), მალაგა (ესპანეთი), მარსალა (კუნძული სიცილია), კავორი (საფრანგეთი). ილია ჭავჭავაძე [135] წერს: „ღვინის კეთებას ჩვენში მთელი ათასის წლების ისტორია აქვს და, მაშასადამე, არის რამ მიზეზი, რომლის ძალითაც ჩვენი ერი თავისებურ ღვინის კეთებას პრჩეობს და ევროპულს უფრთხის და ერიდება დღესაც. ვინ იცის, იჩნება ეს მიზეზი პატივსადებია ჭკვად მისაღებია?“ ევროპაში „— ღვინის ფერის მისაცემად სანდალს უშვრებიან, ჭიაფერსა, ლილას, ალუბლის წვენს, ანწლს და სხვა ათასგვარ წამლსა, მაგალითებრ, შაბსა, რკინის არჯაფსა, სპირტსა და ერთგვარს შენარევს ტყვიისას, რომელსაც „პროტოქსიდს ტყვიისას“ ეძახიან... რატომ აღარ იკითხავენ, რომ ამ ოსტატობით და მეცნიერებით კეთება ღვინისა ღვინის სუნს და არჩენს ყურძნის წვენსა? რატომ არ იკითხავენ, ეგრეთ ნაკეთები ღვინო ღვინოდ ჩაითვლებადა, ესე იგი იმ მარგებელ სასმელად, რომლისთვისაც ბუნებური მართალი ღვინოა დანიშნული?... ყურძნის წვენის სხვადასხვა ოსტატობით და მეცნიერთაგან აღმოჩენილ წამლებით გადასხვავება ნუთუ ისე ბრძად მოსაწონია, რომ ამის მიხედვით დაიწუნოს კაცმა ჩვენებური ღვინის კეთება, რომელიც მარტო იმაზეა მიქცეული, რომ ყურძნის წვენს არა რა შეერიოს და ღვინოს თავისი ბუნებური შეურეველი თვისება ჰქონდეს“

ევროპელებს ძალიან მოსწონთ თავიანთი ნახელავი ღვინოები ტოკაის, მუსკატის, მალაგის, ხერესისა თუ მადერიის სახით. ტოკაის შესახებ ვოლტერს უთქვამს: „მისი სიტკბო და სიმაგრე აღორძინებენ ადამიანს. ამ ღვინოს მოჰყავს მოძრობაში ტვინის ყველა ხვეული და სულის სიღრმეში აღანთებს ნაპერწკლიანი მახვილგონიერებისა და ჯადოსნურ ფეიერვერკს“ [134,209]. შუბერტმა ამ სასმელის პატივსაცემად დაწერა სიმღერა - „ქებაი ტოკაიურს“. ტოკაის სიმაგრეს, გემოსა და არომატს აღიბედავენ: კრომველი, ანატოლი ფრანსი, ერაზმ როტერდამელი და ლაიოშ კოშუტი. გავიხსენოთ

გოეთეს მეფისტოფელი აუერბაკის სარდაფში შეკრებილთ რომ უმაჰსინძლდება ტოკაით. უილიამ შექსპირი წერდა: „ქარგი ხერესი ორნაირად არის სახეირო - ჯერ ერთი, რომ თავში დაკრავს და რაც ტვინში სისულელე სიტლანქე და სიყვიქეა აორთქლებული, ერთნაირად გამოაშრობს; გონება ერთმაჰად მკვირცხლი, ნაოელი, მოქნილი და ცეცხლოვანი გვიხდება ხოლმე, ათასნაირი სახეები წარმოგვიდგება, მერე ეს ენას გადაეცემა და მშვენიერი ხუმრობა იბადება; მეორე ქარგი თვისება მაგ შენი „ხერესისა“ ის არის, რომ სისხლს ახურებს, ცივი და ღუნე სისხლი ღვიძლსაც ათეთრებს, თეთრი ღვიძლი კი სულმოკლეობისა და სიღარის ნიშანია. ჰოდა „ხერესი“ ახურებს სისხლს, აჩქაროებს ხოლმე და მთელ სხეულში მიმოაქცევს, სახეს წამოგვინთებს, რომელიც, თავის მხრივ, თითქოს საშინაო სინათლეაო, მთელს ამ პაწაწკინტელა სამეფოს - ადამიანის სხეულს მოუწოდებს, იარაღი მოიმარჯვეთო“ [134,206]. ევროპელები, რომლებიც ქართულ ღვინოს გაცნობია ყველა ერთმაჰად მიანიშნებს ნატურალური ღვინის უპირატესობაზე. ლივიო კოპუტომ და მარიო დე ბიაზმა დაგვიტოვა ჩანაწერი: „აქ, საქართველოში, ჩვენ ვიხილეთ სრული ბედნიერება: ხალხი, რომელსაც ძალუძს ისარგებლოს ცხოვრებისაგან მონიჭებული სიხარულით და გააჩნია აუცილებელი საშუალება - ღვინო, ყველაზე მეტად სასიამოვნო და ნატურალური, რაც კი ოდესმე გაგვისინჯავს ცხოვრების მანძილზე, ისიც რაოდენ სიბრძნითა და სტუმართმოყვრულად მოწოდებული“ [134,197].

„ჩვენბური ღვინო მართალი ღვინოა“, - ამბობს ილია ჭავჭავაძე ქართული ღვინის უმთავრესი ღირსება ბუნებრიობაა, მხოლოდ ნატურალურობამ და არა ხელყოფამ მოუტანა სახელი გურჯაანის, კარდანახის და წინანდლის კახური ტიპის თეთრ და წითელ ღვინოებს. ქართველი ალალი კაცის ლოიალობით შეიქმნა „ღვინო მანავისა კეთილი“, „ღვინო კოდოლისა წარჩინებული“, იმერეთში სვირული, ობჩური, ბაღდადური, დიშური, ალადასტური; რაჭაში „ყოფიანის ღვინო“, თეთრა, უსახელოური; გურიაში - ჩხავური; სამეგრელოში - ოჯალები; ქართლში - მუხრანული, ატენური, მეჯვრისხეული, ხიდისთაური და სხვა. ვახუშტი ბაგრატიონის [67] მიხედვით, ოკრიბაში, საჭილაოში, სამიქელაოში, ოდიშსა და გურიაში „მსუბუქი“, მაგრამ „მხნე - გემოიანი“, „ქარგი“, „გემოიანი - სუნიანი“ ღვინოები ღებოდა.

მაღალი ღირსების კახური ტიპის ღვინოები ღება 400-750 მეტრი სიმაღლეთა განათებულ მთის ფერდობებზე მოქცეული ვენახების მოსავლიდან. იმერეთის სვირული ტიპის ღვინო ღება 125-400 მეტრი სიმაღლის მთისწინა კალთებზე (ვანი, ბაღდადი, ზესტაფონი, ხარაგაული) გაშენებული ჯიშური ყურძნიდან. ოდითგანვე ჩვენი ქვეყნის ყველა ისტორიულ კუთხეში, კერტიკალური ზონალობისა და ცალკეულ ჯიშთა სავეგეტაციო მონაცემების გათვალისწინებით,

ხალხს მევენახეობისათვის განსაზღვრული ადგილი ჰქონდა შერჩეული. ძველქართული ვაზის სახეები საუკეთესოდ ერწყმოდნენ ცალკეული კუთხის ბუნებრივ-კლიმატურ პირობებს. ცალკეულ სოფელსაც კი თავისი მიკროკლიმატის და ნიადაგის შესაფერისი ჯიშით მოეპოვებოდა. ყურძნის ჯიშურ თვისებებთან (მაღალი შაქრიანობა) ერთად მთის ფაქტორმა (მზის რადიაცია) ბუნებრივი ცქრიალა და ტკბილი ღვინოების ფორმირებისათვის აუცილებელი პირობა (დაბალ ტემპერატურაზე ბადაგის სუსტი სპირტული დუღილი და სითხეში CO₂-ის გაჯერება) შექმნა. გურიაში (ბახვი, ლიხაური, შემოქმედი, ასკანა) ჩხავერის ყურძნის ჯიშიდან დგებოდა მაღალი ღირსების ბუნებრივი ცქრიალა ღვინო. რაჭაში, რიონის მარჯვენა სანაპიროზე, მზიან, თირნიადგიან ფერდობებზე გაშენებული ალექსანდრეული და მეჯურეთული იძლეოდა ბუნებრივ ტკბილ საყოველთაოდ ცნობილ „ყიფიანის ღვინოს“. ქართული ღვინოების სამარკო ასორტიმენტში შევიდა „ქინძმარაული“, „ზვანჭკარა“, „უსახელოური“, „ოჯალეში“ და სხვა.

ღვინის ფალსიფიკაცია კაპიტალიზმის წიაღში იღებს ძლიერ სათავეს. საქართველოს სოფელში კაპიტალისტური ურთიერთობები გარკვეული სიღრმით წარმოჩნდება მეცხრამეტე საუკუნის 50-60-იან წლებში. ეს ურთიერთობები შედარებით ინტენსიურად ვითარდება 70-იანი წლების დასაწყისიდან, ამ პერიოდში საქართველოში აქტიურად იჭრება რუსეთისა და უცხოეთის კაპიტალი, რაც ააქტიურებს ღვინო-არაყ-კონიაკის მრეწველობას. 1850-1890 წლებში სასაღვთო მურნეობის ადგილობრივ (თბილისი, ქუთაისი, ბათუმი, სოხუმი), კავკასიის (თბილისი), საერთო რუსეთის (მოსკოვი, პეტერბურგი, ნიჟნი ნოვგოროდი) და მსოფლიო (ლონდონი, ტურინი, პარიზი, ვენა, ანტვერპენი, ჩიკაგო, პეტერბურგი) გამოფენებზე წარდგენილი იყო ქართული ორდინარული და დამკვლევადი კახური, აფხაზური, ქართლისა და ბორჩალოს ღვინოები. უცხოელებისათვის თანდათანობით ცნობილი ხდებოდა ქართული ღვინოების ღირსება. 1882 წლის მაისში საერთო რუსეთის სამხატვრო-სამრეწველო გამოფენაზე მოეწყო ღვინოების დეგუსტაცია. საექსპერტო კომისიაში მონაწილეობდნენ მოსკოვისა და პეტერბურგის ღვინის ვაჭრები: ბადერი, ლემანი, ყირიმელი მეღვინე გოლიცინი, ბესარაბიისა და დონის მეღვინეთა წარმომადგენელი არნოლდ ცაბელი. ამ დეგუსტაციაზე დიდი წარმატება მოიპოვა მუხრანულმა თეთრმა ღვინომ „წმინდა ნინომ“ და წითელმა ღვინოებმა, რომელიც რუსეთის ბაზრისათვის მანამდე ცნობილი არ იყო. საქართველოს სოფელში კაპიტალისტური ურთიერთობების განვითარების პერიოდში ჩვენი ქვეყნის საზღვრის ფარგლებში ღვინის ფალსიფიკაციას ადგილი არ ჰქონია. ამას მოწმობს მრავალი საისტორიო წყარო.

ქართული ღვინის ფალსიფიკაცია რუსეთში ხდებოდა. საქართველოდან რუსეთსა და მის საზღვრებს გარეთ გატანილი დიდი

რაოდენობით ღვინის ფაბრიკირებას რუსი ვაჭრები ახდენდნენ. 1901 წელს ჟურნალი „კვალი“ აღნიშნავდა, რომ რუსი ვაჭრების ფალსიფიცირების მიუხედავად, კახური ღვინო მომხმარებელში მაინც დამსახურებულ მოწონებას პოულობს. 1882 წელს მოსკოვის სავაჭრო ქსელში არსებული კავკასიური ღვინოების დღეუსტატიაზე ექსპერტებმა აღნიშნეს, რომ სარეალიზაციო ღვინოებს არავითარი საერთო არ ჰქონდა კავკასიურ ღვინოებთან. სარეალიზაციოდ, სმირნოვების მიქსტურის მაგვარი ღვინის ფაბრიკატი, ყიზლარის ღვინის ეტიკეტით გადიოდა.

საბჭოური კანონმდებლობა და ცენტრალიზებული ეკონომიკა გამოირიცხავდა ღვინის სამრეწველო ხასიათის ფალსიფიკაციას. ამასთანავე მარქსისტულ-ლენინური იდეოლოგია, ანტირელიგიური პროპაგანდა საფუძველს აცლიდა ღვინის სიწმინდის დაცვას. 50-იან წლებში საქართველოს სოფელში ღვინის ფალსიფიკაციას ხელი შეუწყო შაქარზე დაბალმა ფასებმა. ღვინის ფაბრიკაციის ტრადიციების მქონე რუსეთში ქართველი ფალსიფიკატორები სტალინის სიკვდილის შემდგომ გამოჩნდნენ. ორმოცდაათიანი წლებიდან დაწყებულმა საზოგადოების დემორალიზაციამ კულმინაციას სამოცდაათიანი წლების დასაწყისში მიაღწია. რაოდენობრივი მაჩვენებლისადმი გამოდევნებამ კატასტროფულად შეამცირა ვაზის უნიკალური ჯიშების ფართობები, დამახინჯდა ღვინის ტრადიციული ტექნოლოგიები, შეიქმნა ღვინის ხელოვნური მარკები. ღვინის ფალსიფიკაციამ სამრეწველო ხასიათი მიიღო, რაც პარტოკრატების ფარული შემოსავლების უმთავრეს წყაროდ იქცა, ღვინის ფალსიფიკაცია სოფიეტური ეთიკურ ნორმად იქცა, არვინ იტყოდა - „ღვინის გამფუჭებული თვითონაც გაფუჭებულიაო“. საქართველოში სამოცდაათიანი წლებიდან მასიურად დაიწყეს არატრადიციული პროდუქციის, ე.წ. ხილის ღვინისა და დასპირტული ღვინოების წარმოება. ბუნებრივი ტკბილი ღვინოები შეცვალა არატრადიციული ტექნოლოგიებით მიღებულმა სუროგატებმა, ცქრიალა ღვინოები - შუშხუნა ღვინოებმა, შამპანურის ბოთლური მეთოდი - რეზერვუარულმა.

In vino veritas - ამბობდნენ რომაელები; დიას, ღვინოშია ჭეშმარიტება. ვაზი და ღვინო ქართველი კაცის სულიერი მრწამსის განმსაზღვრელი უდიდესი ფაქტორთაგანია. ჩვენი ისტორია ვაზისა და სამშობლოსათვის თავგანწირული ბრძოლის ისტორიაა. უნდა ვიბრძოლოთ ღვინის სიწმინდისათვის, ანუ განვიწმინდოთ სულიერად.

2.1.4. ბოსტნეული

ჩვევებისა და ემპირიულ დაკვირვებათა შედეგად აღამიანმა ისწავლა მრავალ დაავადებათა წინააღმდეგ მცენარეთა გამოყენება. აღამიანებს კარგად ჰქონდათ შესწავლილი გარემომცველი ფლორა და სამკურნალოდ იყენებდნენ ხელმისაწვდომ მცენარეებს ქართვე-

ლები ოდითგანვე სამკურნალოდ გამოიყენებდნენ უმეტესად ენდემურ მცენარეებს. ამასთანავე, სხვადასხვა დროს, სესხების გზით, შემოსულია ზოგიერთი სახის მცენარე. მაგალითად, ძველად სამკურნალოდ გამოიყენებოდა კასია *Cinnamomum cassia* L. „კასია და იეროსი, იეროინი თხელი რამ ქერქი არს. ფრიად სურნელი. რომელსაც სპარსნი დარიჩინს უწოდებენ“ (სბ). შესაძლებელია, „კასია“ სამკურნალო ბალახის უძველესი სახელწოდება იყოს, რადგანაც იგი შუმერულადაც სამკურნალო ბალახს ნიშნავს.

დიოსკორიდი, რომელიც ეყრდნობოდა შუმერულ და ასირიულ გამოცდილებებს, სამკურნალოდ მიიჩნევდა კატაბალახას, ლენცოფას, ზღვის ხახვს, კვლიავს, ყაყაოს, ოხრახუმს, რევანდს, მჟაუნას და სხვა.

ჰიპოკრატეს აღწერილი აქვს 600 სახის სამკურნალო მცენარე. იგი სამკურნალოდ იყენებდა ზღვის ხახვს, გვირილას, ზაფრანას, მანდრაგორს, ციკუტას და სხვა.

ძველ ეგვიპტეში სამკურნალოდ იყენებდნენ: ალოეს, ანისულს, აკაციის ყვავილს, ლოტოსს, ლენცოფას, ყაყაოს, პიტნას, სელს, მრავალძარღვას, ღვიასა და ძეწნას [147,3]. პეროდოტე წერს, რომ ხეიპს IV დროს, პირამიდების მშენებლობის, მუშების კვების რაციონში შედიოდა ნიორი, როგორც სამკურნალო მცენარე [1].

ინდური მედიცინა თავისი მდიდარი ფლორის შესაბამისად, სამკურნალოდ იყენებდა უამრავი სახის სამკურნალო მცენარეს. მათ შორის კოლოქვინტს, მინდვრის მდოგვს, ქინძს, აბუსალათინს, რაუვოლფიასა და სხვა ეგზოტიკურ მცენარეებს.

შუმერულ მითოლოგიაში, ისევე როგორც ქართულში, ნათლადაა მოცემული მცენარეთა სამკურნალო თვისებებისა და მისი გამოყენების იდეა. შუმერული „გილგამეშის“ და ქართული „ამირანანის“ შედარებითი ანალიზით, მიხილ შენგელია საინტერესო პარალელს პოულობს: „ამირანანში“ ბალახი მკვდრის გამაცოცხლებელია, „გილგამეშში“ - „სიცოცხლის განმაახლებელი“ [148,34].

სამკურნალო მცენარეები მოხსენიებულია შუმერულ წერილობით წყაროებში. სამკურნალოდ გამოიყენებოდა ძეწნისა და ქლიავის ახალგაზრდა ყლორტები, სოჭისა და ფიჭვის წიწვი, ლელვისა და მსხლის ნაყოფი. ჩვენ წელთაღვრიცხამდე მეთერთმეტე საუკუნეში, ბაბილონში გამოიყენებოდა ასობით სამკურნალო მცენარე, მათ შორის ძირტკბილა, სელის თესლი, ლენცოფა, ლემა და სხვა.

ქართველები ოდითგანვე უხვად მოიხმარდნენ სხვადასხვა ბალახეულ მცენარეს. სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით, „მწუხნვილი - ყოველივე ბალახია“, ხოლო „მწუნაე - ბალახის ფერია“. შუმერულად bal ფელას, ამოთხრას ნიშნავს. სვანურად „ბალე“ ფოთოლია. ქართულ ბალახსა და შუმერულ bal-ს შორის შინაარსობრივი კავშირი არსებობს. ბალახოვანი მცენარე ბალბა,

იგივე მოლოქი, საჭმელად გამოიყენება. ამ მცენარეს მიწაში ღრმად გამჯდარი ფესვები აქვს. ისევე როგორც ბალბის (მოლოქის) მოხმარება, ყოველივე ბალასის რაიმე მიზნით გამოიყენება, მათ მოთხრასთან არის დაკავშირებული. ამიტომ, სიტყვა „ბალასისა“ და სახელწოდება „ბალბის“ საერთო წარმოშობა შუშერულ ხალ-თან, მოთხრასთან კავშირი ნიშანდობრივია. ძველ ბერძნულად ბალბას (მოლოქი) $\mu\omicron\lambda\omicron\chi$ ეწოდება. შუშერულ-ქართულ-ბერძნული შეხვედრები სქემატურად შემდეგნაირად გამოისახება: შუშ. ხალ + ქართ. ბალასი - მოლი, ბალასი- ბალბა+ ბერძნ. $\mu\omicron\lambda\omicron\chi$.

აპოლონიოს როდოსელის „არგონავტიკაში“ მითითებული ჰეკატეს ბალბის არსებობა მეცნიერებს რეალობად მიაჩნიათ. პროფ. მიხეილ შენგელია წერს: „ბალთან დაკავშირებული და წყაროებში ნაჩვენები ეს მცენარეები უშუალოდ კავკასიასა და, კერძოდ, საქართველოს უკავშირდებიან“. „არგონავტიკაში“ დასახელებული 42 მცენარეთაგან „39 დასახელების მცენარე კავკასიური (კერძოდ, იბერიული, კოლხური) ფლორის უაღრესად გავრცელებული მცენარეებია- 39-ვე მცენარე დღესაც გამოიყენება როგორც მეცნიერულ, ისე ქართულ ხალხურ მედიცინაში, როგორც სამკურნალო საშუალება სხვადასხვა დაავადებათა წინააღმდეგ [148].

ანტიკურ სამყაროში პონტო და იბერია განთქმული იყო შხამიანი და სამკურნალო მცენარეების სიუხვით. კოლხეთის დაბლობზე გაშენებულ „ჰეკატეს ბაღში“ ხარობდა 40-ზე მეტი სამკურნალო მცენარე, მათ შორის: ასფოდელიო, პიტნა, კოლხიკი, თავშავა, ზაფრანა, მოლოქი, კატაბალასა, შმაგა, იორდასალაში, არჯაკელი და სხვა. მცენარეების ბერძნულ დასახელებაში ქართული სახელწოდების ფუძის შენარჩუნების ნათელ მაგალითს წარმოადგენს მოლოქი, ასპოდელიო (ასფოთოლა) და პიტნა (სვ. მინთვ.). ასევე, გარეული ნიორი „კოლხიკი“, რაც მიგვანიშნებს მის კოლხურ წარმოშობაზე.

ზაზა ფანასკერტელი-ციციშვილის „სამკურნალო წიგნი“ ქართული სამედიცინო ძეგლია. იგი არ წარმოადგენს უცხოური ლიტერატურის კომპილაციას. მასში მოიხსენიება მრავალი კულტურული და ველურადმზარდი მცენარე, რომლებიც ქართული სამზარეულოს კუთვნილებას შეადგენდა. ასეთებია: ღუცი, ონტკოფა, წიწმატურა, ტიტა, კვლიავი, სვინტრი, ქერი, გიეში, ასკილი, ცაცხვის ყვავილი, ძახველი, ბალბა, ჭინჭარი, პიტნა, ტყის პიტნა, ნიახური, პრასი, ზაფრანა, ხარისკუდა, კამა, მჟაუნა, ქონდარი, ცერეცო, წიწმატი, ძაღლნიორა, აბზინდა, ასკილი, ვარდი, კომში, ვაშლი, ტყის პანტა, ჭერამი, ლეღვი.

დუღლულის ყვავილისაგან მომზადებული ჩაი გამოიყენებოდა გაცივების წინააღმდეგ.

კვლიავს ხმარობდნენ უმაღობის შემთხვევაში, ტემპერატურის დასაწევად, კუჭისა და მუცლის ტკივილების დროს

სისხლდენის საწინააღმდეგოდ ხმარობდნენ ზაჭიჭორას.
ჭინჭარი იხმარებოდა მაღალი ტემპერატურის შემთხვევაში,
თესლი გამოიყენებოდა თირკმელისა და საშარდე ბუშტის დაავა-
დებათა სამკურნალოდ, კოლიტის წინააღმდეგ.

მოწამელის შემთხვევაში იყენებდნენ ტიტას.

მოტეხილობის სამკურნალოდ იყენებდნენ გიეშის წვეწვს, ზოლო
მისგან მომზადებული საცხისით იხელდნენ ტანს კოლოებისაგან
დასაცავად.

ცაცხვის ყვავილის ჩაის ასმევდნენ მეტუპურ ქალს, იგი იხმარე-
ბოდა გაცივებისას.

ძახველის ნაყენს აძლევდნენ გულით ავადმყოფს, ხმარობდნენ
ხველის საწინააღმდეგოდ. დაფქვილი კვლიავისა და პიტნის ნარეუს
ყრიდნენ არაყში და გამონაწვლილს იყენებდნენ ტკიველების
გასაყურებლად.

ქართველი კაცი ოდითგანვე უპირატესობას ანიჭებდა ვეგეტე-
რიანულ საჭმელს. ეთნოგრაფ ნ. ჯიქიას ამ მიმართულებით
დამოწმებული აქვს 112 სახის ველურადმზარდი მცენარე.

სერგი მაკალათია წერს: „თუშეთში ბოსტნეული და ხილი არ
არის და მწვანეხეულის მოთხოვნილებებს სხვადასხვა მინდვრის
ბალახეულით იკმაყოფილებენ. ზოგი ბალახი მხლად იხმარება.

აზავებენ მარილ-ერბოში და ჭამენ.“ [118,116] ჩაის ნაცვლად
ხმარობენ მოხარშულ თავშავას წვეწვს, გულბანდს (კატაბალახა დ. ბ.),
გიეშს და ქონდარს (ონჭო დ.ბ.)- ჭამენ აგრეთვე „ხალცუცას“ -
ფიჭვის ნორჩი ყლორტია. ლეჭავენ „ოჭს“ (კევი). წუწნიან „მოწს“ -
ფიჭვის კანკეშა წვეწვს.“ თუშები უმად ჭამდნენ მჟაუნას, ღიშს,
შაღვს, მარიამას, დიყს, კლდის დუმას, შუპყას, კონიოს, ქარცხვს,
კვლიავს და სხვა. ამწნილებდნენ მთის ღანძილს, დიყს, ღიშს. სანე-
ლებლად მოიხმარდნენ ონჭოს, მჟაუნასა და ნიორს. მხლად
მოიხმარდნენ ჭინჭარს, ღოღოს, ღანძილს, დუცს, ქვიშამხალას,
ბუერას, ნაცარქათამას, ჩადუნას, თხის ძუძუს, ხატოტს, წართხალს,
წითელ ჯიჯილაყას და სხვა.

ფშაველები ამწნილებდნენ მეკენძალას, ღიშს და სხვა. საჭმელად
გამოიყენებდნენ შუპყას, დუცს, არჯაკელს, ნაცარქათამას, წითელ
ჯიჯილაყას, წითელ წალოკას, ღიშს, ხატოტს და სხვა.

მოხვევები საჭმელად გამოიყენებდნენ შაღვს, წართხალს, ხატოტს,
მაჩიტას, ღიშს, დიყს, დუცს, ყვითელ ღვინას, მთის ღანძილს, დეკას,
მამულას, მჟაუნას, ტყიურას, რძევანას, წიწმატურას, წკრაალა
სოკოს, ღოღოს, ნაცარქათამას, ბატკინისყურას, ბალბას. "მხალს ხვე-
სურეთში ძლიერ ეტანებიან. მხალი მარილწყალში იხარშება. შემდეგ
მას ერბოში მოშუშავენ და ისე ჭამენ. მხლად იხარშება: თითმავა-
ლა, ნაცარქათამა, ჩადა, ჭინჭარი, გულგუშა და წიწმატი. უმად ჭა-

მენ: ჭიბას, ცერცვის წვერას, დიყს, ლაგს, წართხალას, კენკემას და შუბყას. ამჟავებენ შიბუს და ისე ჭამენ" [146, 112].

ლევან ფრუიძე, წიგნში „რაჭა ეთნოგრაფიის თვალთ“, წერს: „რაჯობდა დიყის, მღუსის, დიმელას, გოგშოდიმელას, ყარდიმელას, მუყულოს და სხვათა ნორჩ ყლორტებს, კანს რომ გააცლიდნენ და მიირთმევდნენ. ზამთარს შესანახი თიორში, დილხამი, მეკენძალა, ქალაკოდა, სოკო მანჭკვარა და სხვა მრავალი, დაწნულ-აძეპული გირლიანდებად სვეტიდან სვეტზე რომ ეკიდა, ქალაკოდაზე წასული ქალების სიმღერასავით გრძლად და ორფად.“

სვანეთში საკვებად იყენებდნენ ნედლ, მთუმულ ან მოხარშულ ბალახეულს, ჭამდნენ სახამელის შემცველ ველურადშხარდი მცენარეების ბოლქვებსა და ფესვებს. მშრალ ბალახეულ მცენარეებს ინახავდნენ ზამთრისათვის, საჭიროებისამებრ ფქვავდნენ, ურევდნენ ხორბლის ფქვილში და აცხობდნენ პურს მინდვრის მხალს ხარშავდნენ რძეში და მიირთმევდნენ სადილად.

ისე როგორც მთაში, საქართველოს ბარის მოსახლეობა საკვებად უხვად მოიხმარდა ველურადშხარდ მცენარეებს, რასაც სასარგებლო მცენარეების სიუხვე აპირობებდა.

დღეს, რაც უფრო მეტი ვიცით მცენარის ქიმიის შესახებ, მით უფრო გვიმახვილდება მიზანსწრაფვა ახლის ძიებისადმი. მცენარის ქიმიამი მეცნიერული აღმოჩენები იმდენად აღტაცებას არ იწვევს, რამდენადაც შორეული წინაპრების ცოდნა გვანცვიფრებს. მეცნიერული აზრის განვითარება გვაახლოებს წარსულთან. ერთ-ერთ ქართულ ხელნაწერში ვკითხულობთ: „ვითარცა ყოველი მიწათაგან ამოსული ბალახთაგანი, გინდა ხეთაგანი, აღმოვიდეს პირველად მწვანედ და რაჟამს აღიზარდოს და მოიწიოს ჟამი ნაყოფთა მათთა, მაშინ საცნაურ იქნას, ყოველივე თვითეულად სახელდებული იქნას“. ყოველი მცენარე სახელდებულია ჰეკატესა და მედეას მიერ.

მცენარეული სამყარო ჯერ კიდევ ბევრ საიდუმლოებას ინახავს არ შეიძლება ითქვას, რომ ესა თუ ის მცენარე შესწავლილია, გაშიფრულია მათი ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების კოდი. ჩვენ შორეულ წინაპრებს ამ მხრივ გაცილებით მეტი უნდა სცოდნოდათ ვიდრე დღეს ვიცით. ამას მეტყველებს კარაბადინები და სააქიმო წიგნები. ექიმბი არცაა საჭირო იმათთვის, რომლებიც ზომიერად და გონივრულად საზრდოობენ გარემომცველი ბუნების სიკეთით. დედამიწის მცენარეული საფარი დაპროგრამებულია ადამიანისათვის საჭირო იმ ნივთიერებებით (რომლებსაც ჩვენ დღეს ვიცნობთ ან არ ვიცნობთ) რაც აუცილებელია ფიზიკური და სულიერი სრულყოფისათვის. ყოველწლიურად მშ მილიარდი ტონა ორგანული ნივთიერება — ასეთია მცენარეული სამყაროს „წარმადობა“. ამასთანავე დედამიწაზე მცენარეული საფარი არათანაბრადაა განაწილებული. მაგალითად, ფრანც იოსების მიწაზე

ხარობს მცენარეთა 31 სახეობა, ურალში - 1184, კავკასიაში - 6000, ხოლო ბრაზილიაში - 40000. ბუნებაში არ არსებობს მცენარის არც ერთი სახე, რომელიც შეიძლება ხარობდეს დედამიწის ყველა კლიმატურ ზონაში. ამიტომ, მსოფლიოში მრავალი ხალხისათვის ღირებული მცენარეული კულტურების მოხმარება შეზღუდულია, მათი ყოფისათვის ბევრი მათგანი უჩვეულოა. საქართველო თავისი გეოკლიმატური პირობებით გამოირჩეული ქვეყანაა, წლის ყველა პერიოდში ადამიანი საზრდოობს სხვადასხვა ხილითა და ბოსტნეულით.

ჩვენ მოვიძიეთ საქართველოში გავრცელებული მოხმარებისათვის ნაკლებად ცნობილი და მივიწყებული საზრდო მცენარეები და მოვახდინეთ მათი კლასიფიკაცია კლასიფიკაციას საფუძვლად უდევს ბიოლოგიური ნიშანი და დაჯგუფებულია დანიშნულებების მიხედვით.

ტრადიციული საზრდო. ველურადშზარდი ბალახოვანი მცენარეების კლასიფიკაცია

1. მხალეული

1.1. სასაუზმო მხალი

1.1.1. მაჩიტასებრთა ოჯახი - Campanulaceae: ქარცხვი, კენკეშა

1.1.2. რთულყვავილოვანთა ოჯახი Asteraceae (Compositae):

ოროვანდი, ირმისმხალა

1.1.3. ჯვაროსანთა ოჯახი - Cruciferae: წყლის წიწმატი, შაღვი

1.1.4. მათიტელასებრთა ოჯახი - Polygonaceae: კოკომევა

1.1.5. ქოლგოსანთა ოჯახი - (Umbelliferae): კონიო, ძირთეთრა, ჭყიბი

1.1.6. შროშანისებრთა ოჯახი - Liliaceae: ყვითელი ღვინა

1.1.7. ტუროსანთა ოჯახი - Labiatae: კლდის ღუმე

1.1.8. მჟაველასებრთა ოჯახი - Oxalidaceae: მჟაველა

1.1.9. კიტრისუნასებრთა ოჯახი - Boraginaceae: კიტრისუნა

1.2. მხალეული კერძებისათვის

1.2.1. ჭინჭრისებრთა ოჯახი - Urticeae: ჭინჭარი

1.2.2. მოლოქასებრთა ოჯახი - Malvaceae: ბალბა (მოლოქი)

1.2.3. ნაცარქათამასებრთა ოჯახი - Chenopodiaceae: ნაცარქათამა, თათაბო, მათუთა

1.2.4. ჯიჯილაყასებრთა ოჯახი - Amaranthaceae: ჯიჯილაყა, წითელი ჯიჯილაყა, ჯიჯილაყა ყვავილი

1.2.5. მაჩიტასებრთა ოჯახი - Campanulaceae: მაჩიტა, დილხამი

1.2.6. რთულყვავილოვანთა ოჯახი - Asteraceae (Compositae): ბუერა, თხის ბუბუ, ხარიშუბლა, ფამფარა, ღიჭა, ჭორის ქადა

1.2.7. მიხაკისებრთა ოჯახი - Caryophyllaceae: ტყის ჟუნურუკი, ქვიშა მხალი

1.2.8. რძიანასებრთა ოჯახი - Euphorbiaceae: რძიანა

1.2.9. გვიძრისებრთა ოჯახი - Polypodiaceae: ჩადუნა

1.2.10. ჯვაროსანთა ოჯახი - Cruciferae: ხატოტი, წიწმატურა

1.2.11. მათიტელასებრთა ოჯახი Polygonaceae: მათიტელა, წართხალი, ღოღო

1.2.12. ფურისულასებრთა ოჯახი - Prumulaceae: ტყის ფურისულა

1.2.13. პარკოსანთა ოჯახი - Leguminosae: ხბოშუბლა, ცერცველა

1.2.14. შროშანისებრთა ოჯახი - Liliaceae: მთის შროშანი

1.2.15. იასებრთა ოჯახი - Violaceae: ია

1.2.16. ნიუკასებრთა ოჯახი - Areaceae: ნიუკა

1.2.17. ქოლგოსანთა ოჯახი - Apiaceae (Umbelliferae): ღუსი, ყინტორა, ტყიურა, ჭყიმამხალი

1.2.18. ტუჩოსანთა ოჯახი - Labiatae: ტყის პიტნა, ჭინჭრის ღელა

1.2.19. ჯვაროსანთა ოჯახი - Cruciferae: ხატოტი, წიწმატელა

1.2.20. ამარილისებრთა ოჯახი - Amryllideae: თეთრყვავილა

1.2.21. თივაასრისებრთა ოჯახი - Gramineae: კაპუეტა

1.2.22. ნემსისწვერისებრთა ოჯახი - Geraniaceae: ქათმისკუჭა

2. სანელებელი

2.1. რთულყვავილოვანთა ოჯახი Asteraceae (Compositae): ბეგქონდარა, სალბი, მამულა, ფარსმანდუკი, ირაგა, კულმუხო

2.2. მათიტელასებრთა ოჯახი - Polygonaceae: წალიკა

2.3. გენტიანასებრთა ოჯახი - Gentianaceae: ნაღველა

2.4. ჯვაროსანთა ოჯახი - Cruciferae: ტყის წიწმატი, სანებელა

2.5. ქოლგოსანთა ოჯახი - Apiaceae (Umbelliferae): ცისკარა

3. სამწინლე

3.1. ქოლგოსანთა ოჯახი - Apiaceae (Umbelliferae): ღივი, ფერისცვალა, ღიმი, შუქყა, მარიამა, კოფჩილა

3.2. კაპარისებრთა ოჯახი - Capparidaceae: კაპარი

3.3. შროშანისებრთა ოჯახი - Liliaceae: ღანძილი, მთის ღანძილი

3.4. ვარდყვავილოვანთა ოჯახი - Rosales: მეკენძალა

ლიტერატურული და არქეოლოგიური წყაროების მიხედვით ცნო-

ბილია, რომ ველურადმზარდი მცენარეების კულტურაში შემოყვანის მცდელობას ადგილი ჰქონდა შვიდი ათასი წლის წინ ჩვენს წელთაღრიცხვამდე. ზოგიერთი ავტორი მიანიშნებს უფრო ადრინდელ თარიღს – ცხრა ათას წელს ჩვენს წელთაღრიცხვამდე – ნეოლითის ეპოქას. მიჩნეულია, რომ პირველი მცენარეები, რომლებიც ადამიანმა ველური ბუნებიდან კულტურაში გადაიტანა, იყო ხილი, კენკრა და შემდეგ ბოსტნეული. უძველეს კულტურებად მიჩნეულია: ბოლოკი, ფოთლოვანი ჭარხალი, ხახვისნაირნი, ნესვი და გოგრა.

ლიტერატურული ანალიზის საფუძველზე (ბახტევი [149], ვავილოვი [150], ჟუკოვსკი [99], პეროდოტი [151], კოვალეცკი [152], ციცინი [153] და სხვა) გამოყვავით ადამიანის მიერ მცენარეთა ათვისების შემდეგი ისტორიული პერიოდები: I პერიოდი – შემგროვებლობითი ეპოქა – ველურადმზარდი სასარგებლო მცენარეები; II პერიოდი – უძველესი კულტურული მცენარეები, რომლებიც მოჰყავდათ ჩვენს წელთაღრიცხვამდე; III პერიოდი – მცენარეები, რომლებიც შემოყვანილია კულტურაში ქრისტესშობიდან დღემდე.

ნადირობის (თევზაობა), შემგროვებლობის პერიოდში პროდუქტებთან ერთად ადამიანი საკვებად იყენებდა ხის ნაყოფს, ბალახოვანი მცენარეების ძირხვენებს, ღეროებს, ბოლქვებსა და ფოთლებს: კომბოსტოს – *Brassica cretica* Lam., ბოლოკს – *Raphanus raphanistrum* L., ჭარხალს – *Beta maritima* L., ხახვის სახეობებს – *Allium altacicum* Pall, *Allium PS Kemense* L., რევანდს – *Rheum ribes* L. და სხვას. ჩვენს წელთაღრიცხვამდე კულტურაში შემოყვანილ ბოსტნეულს მიეკუთვნება: ხახვი, ჭარხალი, ნესვი, აყირო, ბოლოკი, სტაფილო, კიტრი, თაღვამი, თაღვამურა, რევანდი, პირშუშხა, კომბოსტო. ქრისტესშობის შემდეგ კულტურაში შემოტანილი იქნა ბოსტნეული: გოგრა, პამიდორი, წიწაკა, ფაზილისი, კარტოფილი.

"ბოსტანი სხვათა ენაა, ქართულად მტილი ეწოდება" (სბ). საქართველოში მემტილეობის (მებოსტნეობის) მიზანს სანელებლის, მწვანეხილის, მხალის, ძირხვენა ბოსტნეულის (მდელოს) და ნაყოფისებური ბოსტნეულის (ხშილის) მოყვანა შეადგენდა. ბოსტნეულისათვის გამოყოფილი მიწის ნაკვეთზე მრავალ სხვადასხვა მცენარეს ახარებდნენ.

მიღებულია ბოსტნეული კულტურების დაყოფა სამეურნეო და-

ნიშნულებისა და ბოტანიკური ნიშნის მიხედვით: ფოთლოვანი (კომ-
ბოსტო, ისპანახი), ძირნაყოფა (ჭარხალი, სტაფილო, ბოლოკი), ღე-
როსებრნი (კალნაბი, სვინტრი), ნაყოფისებრნი (კიტრი, ნესვი), ხახ-
ვისებრნი (ხახვი, ნიორი), სურნელოვან-სანელებელი ბოსტნეული
(ქინძი, კამა). სადღეისოდ, საქონელმცოდნეობრივ კლასიფიკაციას
საფუძველად უნდა დაედოს საქართველოში ბოსტნეულის მოხმარების
უნიკალური ტრადიცია და ქართველთა კვების ხასიათი. კლასიფიკა-
ციის საფუძველი ბოტანიკური ნიშანია.

ბოსტნეულის კლასიფიკაცია

1. სურნელოვან-სანელებელი ბოსტნეული
 - 1.1 კოლმანი კომპონენტები
 - ნიორი – *Allium Sativum* L.
 - ხახვი – *Allium cera* L.
 - 1.2. მწვავე კომპონენტები
 - წიწკაკ – *Capsicum annuum* L.
 - 1.3. მწარე კომპონენტები
 - პირშუმხა – *Armoracia lapathifolia*
 - 1.4. არომატული კომპონენტები
 - კამა – *Anethum graveolens* L.
 - ცერეცო – *Foeniculum vulgare* Mill.
 - ოხრახუში – *Petroselinum crispum* (Mill) Nym.
 - ნიახური – *Apium graveolens* L.
 - ქინძი – *Coreandrum sativum* L.
 - რეჰანი – *Ocimum basilicum* L.
 - ქონდარი – *Satureja hortensis* L.
 - პიტნა – *Mentha Piperita*
 - ომბალო – *Mentha pulegium* L.
 - ონჭო – *Satureia Spicigera* C. Koch
 - ჩიტისთვალა – *Asperula odorata* L.
 - ლავანდი – *Lavandula spica* D.C.
2. მწვანელი
 - წიწმატი – *Lepidium sativum* L.
 - მჟაუნა – *Rumex acetosa* L.

ყრდელი (სალათა) – *Lactuca sativa* L.

ტარხუნა – *Artemisia dracunculus* L.

პრასა – *Allium porrum* L.

ჭლაკვი

3. მხალი

3.1. ვეგეტატიური

ისპანახი – *Spinacia oleracia* L.

სატაცური – *Asparagus*

სვინტრი – *Polygonatum glaberrimum* C. Koch.

3.2. კომბოსტოსებრნი

კომბოსტო (თაგხვეული), ლახანა – *Brassica oleracia* L.

კალნაბი (ყვავილოვანი) – *Brassica oleracia* L. var *botrytis* L.

კეჟურა, ხეტი (კოლრაბი) – *Brassica oleracia* L. var *gongylodes* L.

3.3. პარკოსანი

არჯაკელი – *Lathyrus roseus* Stev.

ცერცვი – *Vicia foba* L.

ბარდა – *Pisum*

პარკი ლობიო – *Phaseolus*

4. მდელო

ჭარხალი – *Beta vulgaris* L.

წითელი მხალი – *Beta vulgaris* L. ssp *cicla* (L.)

სტაფილო – *Daucus sativus*

ბოლოკი – *Raphanus sativus* L.

თაღგამი – *Brassica rapa* L. var *rapifera* Metzg.

თაღგამურა – *Brassica napus* L. var *rapifera* Metzg.

5. ხმილი

5.1. გოგრისებრნი

კიტრი – *Cucumis sativus* L.

ნესვი – *Melo sativus* Sageret

პუმპულა (დასტამბო) – *Melo dudaim* (L.) Sageret

აყირო – *Lagenaria vulgaris* Ser.

5.2. ბადრიჯნისებრნი

ბადრიჯანი – *Solanum melongena* L.

2.1.5. სოკო

სოკოებს თვლიან ცოცხალ ორგანიზმთა დამოუკიდებელ სამყაროდ, გარდამავალ საფეხურად მცენარეულიდან ცხოველურისაკენ. საკვები სოკოები ქიტინის შემცველია (ქიტინი-პოლისაქარიდების ჯგუფის ნაერთი, ფენსასხრიანებისა და მრავალი სხვა უხერხემლო ცხოველის გარეგანი ჩონჩხის ძირითადი კომპონენტი - მცენარეული ცელულოზის მსგავსი), მდიდარია ფოსფორით, უახლოვდება ზოგიერთი ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებს, მაგალითად თევზს; შეიცავს მნიშვნელოვანი რაოდენობით აზოტოვან ნივთიერებებს, მათ შორის ცილებს. საჭმელ სოკოებში ცხიმები გაცილებით მეტი რაოდენობითაა ბოსტნეულში, გლიკოგენის შემცველობის მიხედვით იგი ემსგავსება ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებს, ნახშირწყალი მიკოზა - სპეციფიკურია სოკოებისათვის; მცენარეულ პროდუქტებში ცხიმები წარმოდგენილია ემულსიის, ხოლო სოკოებში დიდი წვეთების სახით. ნი. ორლოვმა 1936 წელს თავის გამოკვლევებში დაადგინა, რომ ქამა სოკო შეიცავდა 16 მგ% C ვიტამინს. მანამდე კი არსებობდა აზრი იმის შესახებ, რომ უქლოროფილო მცენარეებში C ვიტამინის პროდუცირება არ ხდება. ლ. ა. ლებედევმა (1937) პაჭიჭასა და მიქლიოში მნიშვნელოვანი რაოდენობით A ვიტამინი აღმოაჩინა (A ვიტამინის არსებობა დამახასიათებელია მხოლოდ ცხოველური ორგანიზმისათვის). სოკო წარმოადგენს PP ვიტამინის წყაროს; B1 ვიტამინის შემცველობით იგი არ ჩამოუვარდება მარცვლოვან პროდუქტებს და არანაკლებია, ვიდრე საფუარში; პლატონოვა და ა. ნ. შივრინა (1865) ადასტურებენ სოკოებში D ვიტამინის შემცველობას, რომლის პროდუცირება, როგორც ცნობილია, ხდება მხოლოდ ცხოველურ ორგანიზმში [154,15-17].

მოსახლეობის მონოტონურ, საზამებლით გადატვირთულ კვების რაციონში სოკოს შეაქვს სიახლე. მ. ა. გუდლეტის (1833) გამოკვლევებმა ცხადყო, რომ სასურველია კვებაში საჭმელი სოკოების მაქსიმალურად გამოყენება. ლინტკელის (1941) გამოკვლევებით დადგინდა, რომ 70 კგ-იანი ადამიანისათვის ცილოვანი ბალანსის შენარჩუნების მიზნით, საკმარისია დღე-ღამეში 100-200 გრამი მშრალი სოკო. სოკო ხასიათდება კარგი საგემოვნო თვისებებით, იგი იწვევს კუჭის წვენის გამოყოფას, მადის

აღმპვრელია, აძლიერებს ნივთიერებათა ცვლას და ამაგრებს ნერვულ სისტემას სოკოს ფერმენტ ციტაზას შეუძლია დაშალოს უჯრედინა და ჰემიცელულოზა, მასში შემავალი ფერმენტები ხელს უწყობს ცხიმების წარმატებით დაშლას (წეროს წვივა ცხიმს შლის 76,7%-ით). ბურკლოს (1892) მიხედვით, პროტეაზას აქტიურობა მეტად მნიშვნელოვანია, იგი კაზეინს შლის 96,9%-ით, ძირბუნკა სოკო კი - 77,10-ით. სოკოები მეტად მდიდარია ამილაზით, ლაქტაზით, ლიპაზით, ოქსიდაზით, ზიმაზით, პროტეაზით, ციტაზით. (ცელნერი, 1910; ლ. ა. ლებედევა 1937; ნ. ი. ორლოვი, 1953; მ. კ. ხოხრიაკოვი 1956-1969; ფ. ფ. ზასარიჩი, 1960). ცნობილია, რომ პირველი მსოფლიო ომის დროს გერმანელი მეომრები აღმოსავლეთ აფრიკაში დიდი ხნის განმავლობაში მხოლოდ სოკოთი იკვებებოდნენ. ასევე ძველ დროში ტყის მჭრელები რამდენიმე თვის განმავლობაში საჭმელი სოკოთი და პურის მცირე რაოდენობით იკვებებოდნენ. მრავალი მეცნიერი საჭმელ სოკოს „მცენარეულ ხორცს“ უწოდებს [154,21-23].

საჭმელი სოკო მცენარეული სამყაროს მეტად მრავალფეროვან, განსაკუთრებულ ნაწილს წარმოადგენს. იგი იზრდება ყველგან, სადაც კი შესაძლებელია მცენარეული სიცოცხლის არსებობა. სოკოთი მდიდარია არა მარტო ტყეები, არამედ ტუნდრები, ტყე-ტუნდრები, სტეპები და უდაბნოები. იგი იზრდება ადრე გაზაფხულიდან გვიან შემოდგომამდე, ველურადმზარდია, არ საჭიროებს არავითარ მოვლას; სხვადასხვა ქვეყნის მოსახლეობა საჭმელად იყენებს სოკოს 100 სახეობაზე მეტს, ცალკეულ რეგიონებში მოიხმარენ არაუმეტეს 10-15 სახეობას. ცნობები საჭმელი სოკოს შესახებ ჩვენ წელთაღრიცხვამდე მეოთხე საუკუნიდანაა შემონახული. ძველ რომში სოკოს მოიხმარდნენ როგორც ნედლს, შემწვარს ან მოხარშულს, შესანახად აშრობდნენ ან ამჟავებდნენ.

საქართველოს სინამდვილეში გამოყენებული სოკო

1. შაქროზა - *Russula adusta* Fr
2. ღვინიო - *Russula cyanoxantha* Fr
3. წითლიო - *Russula lepida* Fr
4. მტრედიო (ხრაშუნა) - *Russulaviolacea* Quel
5. ხახვილო - *Russula virescens* Fr
6. ბლავანა - *Russula emetica* Pers
7. ფქვილიო - *Russula lutea* Fr
8. ცხენისკბილა სოკო - *Russula delica* Fr

9. ჭეჭკეჭა (მჭზადა სოკო) - *Lactarius volcmus* Fr
10. არყა სოკო - *Lactarius piperatus* Fr
11. ნოშიო სოკო - *Lactarius controversus* Fr
12. ნაბადა სოკო - *Lactarius torminosus* Fr
13. ყვითელი პაჭიჭა სოკო - *Lactarius Scrobiculatus* Fr
14. სოკომწარა ! *Lactarius rufus* Fr
15. სავარცხელა სოკო - *Lactarius unsulsus* Fr
16. ირემა სოკო - *Hydnum imbricatum* Quel
17. ქამა სოკო - *Agaricus campester* Fr
18. ნიყვი (სოკოწითელა) - *Amanita caesaria* Fr
19. მანჭკვალა - *Armillariella mellea* Karst
20. კალმახა - *Pleurotus ostreatus* Quel
21. წეროს წვივა - *Lepiota procera* Quel
22. ბებერა სოკო - *Krombholzia scabra* Karst
23. დათვის სოკო - *Boletus edulis* Bull
24. ხარისფაშა - *Morchella esculenta* Pers
25. მიქლიო - *Cantharellus cibarius*
26. ძერანა - *Polyporus squamosus* Fr

2.1.6. სანელებელი

ქართულები გემრიელ საჭმელს - „გემოკეთილს“, უგემურს - „მყირტეს“, „გელმატოს“ უწოდებდნენ. „გემოკეთილი“- სულის საამებელია, მარგებელია, ხოლო „მყირტე“ - „მწეებელი კეთილისა და მოქმედი ბოროტისა“. სს. ორბელიანი ამბობს: „გემო არის სიტკბო, სიმწარე, სიმლაშე, სიმჟავე“. ქართულში გემოს აღმნიშვნელი მრავალი სიტყვა მოგვეპოვება: მწარე, მწვავე, მომწარო, კოლომანი, ცხარე, წმახე, მწალტე, „მწარე არს ნალველი, აბზინდა ძირმწარე და მისთანანი; მომწარო არი მცირე რამე გემო სიმწარისა ჰქონდეს; მწალტე არს სიმჟავესა ანუ მოტკბოსა მცირე რამე სიმწარე ჰქონდეს უგემურად, ვითარცა მჭნავსა და ძახველსა და მისთანათა; მწვავე არს მწარე გემოს მქონებელი, ვითარცა კასია, კოჭი, ყარამფილი და მისთანანი; კოლმანი არს მწარე ვითარცა ხახვი, ნიორი და მისთანანი“ (სბ). ნიკო ჩუბინაშვილის [155] განმარტებით, „უბირველესნი სახენი გემოსანი არიან ოთხი: სიტკბო, სიმწარე, სიმლაშე, სიმჟავე. ესენი რა შეიზავებიან ურთიერთს, მეტნაკლებობით

მისგან შეიქმნებიან მრავალგუარნი გემონი“. იგივე განმარტებას იძლევა დავით ჩუბინაშვილი [156].

ძველად თვლიდნენ, რომ ტკბილი, მწარე, მჟავე და მლაშე გემოს მქონე საკვებს ოთხი სტიქიის: მიწის, ჰაერის, წყლისა და ცეცხლის მსგავსი მხურვალე, გრილი ნელლი და ხმელი ბუნება გააჩნია. ამ თეორიით, ტკბილი - მიწისა და ჰაერის ბუნებისაა, მწარე - მიწისა და ცეცხლის, მჟავე - წყლის, მლაშე - მიწის, წყლისა და ცეცხლის, მწვავე - ცეცხლის, მწალტე კი მიწის. ტკბილი სიმხურვალისა და სიგრილის მიხედვით ზომიერია, მჟავე - გრილია, მწარე - სიმხურვალით ჭარბობს მლაშეს, მლაშე კი ტკბილს. მჟავე მწკლარტეზე გრილია, ხოლო მწვავე - მწკლარტეზე მხურვალე. მიჩნეული იყო, რომ მჟავე, ადამიანის ორგანიზმის გამაგრილებელი და გამომშრობია; მყირტე საკვები ორგანიზმს „ნედლს“ ხდის, არბილებს და ასუსტებს; მწვავე საკვები დიდი სიმხურვალის გამო მძლავრი გამაღიზიანებელია, ორგანიზმს ასურებს და აშრობს.

გემო, გემოვნების ორგანოების რეცეპტორთა გაღიზიანების შედეგად გაჩენილი შეგრძნებაა. ტკბილისადმი მგრძობიარეა ენის წვერი, მჟავისადმი - ენის კიდეები, მწარისადმი - ენის ძირი, ხოლო მლაშისადმი ენის წვერი და კიდეები. გემოს ხასიათი იცვლება ისეთი რეცეპტორების თანაგზნებითაც, როგორებიცაა: შეხებითი (ტაქტილური), წნევის, ტკივილის, სითბოსა და სიცივის რეცეპტორები. გემოვნების ბოლქვები არის აგრეთვე სასაში, ხანის უკანა კედელში, ხორხსარქველში, მბგერავ ორგანოებში და ზოგიერთ სხვა მიდამოებშიც. კანონზომიერება ტკბილ და მწარე ნივთიერებათა ქიმიურ სტრუქტურასა და მათ გემოვნებას შორის დადგენილი არ არის. მლაშე გემო მხოლოდ სუფრის მარილს აქვს, ხოლო მჟავე გემო პირობადებულია დისოცირებული წყალბადის იონებით.

ადამიანი გაცილებით სწრაფად ეგუება ტკბილსა და მლაშეს. შერეული საკვების მჭამელებისაგან განსხვავებით, ტკბილისადმი დადებითი რეაქცია არ გააჩნიათ მტაცებელ ცხოველებს, მწარისადმი უარყოფითი რეაქცია აქვთ მწერიჭამიებს. გემოს შეგრძნების ხასიათის ცვლილება დამოკიდებულია გემოს ადაპტაციაზე და სხვა.

ყნოსვის რეცეპტორები განლაგებულია ცხვირის არხების ზედა არეში. ყნოსვის ორგანოების მგრძობიარობა საკმაოდ დიდია. ადამიანის ყნოსვის ერთი უჯრედის გაღიზიანებისათვის საკმარისია 1-8 მოლეკულა მერკაპტანი. ეიმურის სტერეოქიმიური კიბოთეზის მიხედვით, არსებობს შვიდი პირველადი სუნთ: ეთერის, ქაფურის, პიტნის, მუშკის, ყვავილის, მძაფრი და მყრალი. სუნის შეგრძნება დამოკიდებულია სუნინი ნივთიერების ქიმიურ სტრუქტურასა და ჰაერში მის კონცენტრაციაზე, ყნოსვის ორგანოს ფიზიოლოგიურ მდგომარეობაზე და შესუნთქვის დროზე. ჰაერში სუნინი ნივთიერების ერთი და იმავე კონცენტრაციის შემთხვევაში ყნოსვის შეგრძნების ინტენსივობა მაქსიმალურია პირველ მომენტში,

შემდგომში თანდათან სუსტდება. თუ სუნიანი ნივთიერება განუწყვეტლივ მოქმედებს, ყნოსვის აპარატის ადაპტაცია სწრაფია, ადაპტაცია ნელია იმ შემთხვევაში, როცა სუნიანი ნივთიერება წყვეტილად მოქმედებს ყნოსვის რეცეპტორებზე.

ლუკმის ლეჭვისას საჭმლის სუნი, ამოსუნთქულ ჰაერთან ერთად, აღწევს რა ცხვირის ღრუს, ალავზნებს ყნოსვის რეცეპტორებს, რის შემდეგაც გემოს ხასიათის შეცვლასაც იწვევს (უსერზემლოთა უმრავლესობას ყნოსვისა და გემოვნების ორგანოები ერთიანი აქვთ და ქიმიური შეგრძნების - გემოსა და ყნოსვის ორგანოებს წარმოადგენენ).

გემოს მიმცემი ნივთიერებანი, უშუალოდ მოქმედებენ საჭმლის მომწელებელი ტრაქტის ლორწოვან გარსზე და აძლიერებენ საჭმლის მომწელებელი წველების გამოყოფას, აღვიძებენ მადას, აუძვობესებენ მონელებისა და ათვისების პროცესებს. გემოს მიმცემი ნივთიერებებიდან უმთავრესი სანელებლებია, რომლებსაც გააჩნიათ საეციფიკური მდგრადი არომატი და გემო. სანელებლები ადამიანის ორგანიზმს განაწყობს ფიზიოლოგიურად და ფსიქოლოგიურად, რაც ასტიმულირებს ნივთიერებათა ცვლასა და იმუნურ სისტემას. მეთვრამეტე საუკუნის ცნობილი რუსი ექიმი და მედიკოსი ნესტორ ამოდიკი სანელებლებზე წერდა: „Их запахи и вкусы явственно оживляют и ододряют телесные чувства здоровых и недугом одержимых“ [157].

სანელებლების გამოყენებას დიდი ხნის ისტორია აქვს. კვლიავის თესლი აღმოჩენილია ნეოლითის ეპოქაში. ხუთი ათასი წლის წინათ ეგვიპტელები მოიხმარდნენ სანელებლებს. პაპირუსში, რომელიც დაწერილია ძვ. წ. ა. 1500 წელს, მოხსენიებულია სანელებლები: ანისული, მღოვვის მარცვალი, კვლიავი, ქინძი, პიტნა, აბზინდა, დარიჩინი და ზაფრანა. მესოპოტამიაში შუმერებს მოჰყავდათ კამა, პიტნა, ქინძი და ბეკქონდარა. ძველ ინდოეთში მოიხმარდნენ ქურქუმას, ილს, მიხაკს, დარიჩინს, შავ პილპილს.

ძველი ბერძნები იცნობდნენ მრავალი სახის ტროპიკულ სურ-ნელოვან-სანელებელ მცენარეს: ანისულს, კვლიავს, კამას, ქინძს, პიტნას, ოხრახუშს, მაიორანს, დაფნას, ბეკქონდარას, ზაფრანას, ნიორსა და ხახვს. ადგილობრივი და ტროპიკული სანელებლების შესახებ ცნობებს შეეცაკეს ჰიპოკრატესა და თეოფრასტეს წიგნები. ბერძნები ისაგან სესხების გზით, რომაულმა სამხარეულომ მიიღო მრავალი სახის სანელებელი. 812 წელს კარლოს დიდმა ინება საიმპერატორო ბაღებში მოეყვანათ 74 დასახელების სხვადასხვა ბალახი. მის მიერ ხელით ნაწერ სიაში, რომელიც ცნობილია „Capitular de villis“ სახელწოდებით, სხვათა შორის მოხსენიებულია ულუმბო, რომაული კვლიავი, ჩვეულებრივი კვლიავი, ტარხუნა, ანისული, ოხრახუში, ნიახური, ხახვი, კამა, ცერეცო, შავი მღოვვი, როზმარინი, სალბი, ცისკარა. სტეფან ცვაიგი წიგნში

„მაგელანი“ წერს: „მას შემდეგ, რაც რომაელებმა თავიანთ მოგზაურობებსა და ომების დროს პირველად შეიცივნეს აღმოსავლური საკაზმის მშვენიერება, სიცხარე და დაბანგვა, სიმწკლარტე და მათრობელობა, დასავლეთს უკვე არ შეუძლია და არც უნდა გვერდი აუაროს ინდურ საკაზმსა და სანელებლებს, როგორც სამზარეულოში, ასევე მარანში“.

მეთერთმეტე საუკუნის ბოლოს და მეცამეტე საუკუნის დასაწყისიდან, ჯვაროსნული ლაშქრობების დამთავრების შემდეგ, ევროპელმა ფეოდალებმა სანელებლებით ვაჭრობა გააფართოვეს მცირე აზიის ქვეყნებთან. ამ მხრივ განსაკუთრებით გააქტიურდა ვენეცია და გენუა, რითაც სანელებლების გავრცელების არეალი უფრო გაფართოვდა. სანელებლები ალპებიდან გადაჰქონდათ ინსბრუკსა და ბაზელში, რეინის დინებით კი ჩრდილოეთ ზღვაში და ამ გზით ხვდებოდა ინგლისში. სხვა სავაჭრო გზით სანელებლები ინსბრუკიდან აუგსბურგით, გაივლიდა ნიურნბერგს, ლაიფციგსა და ბალტიის ზღვის ქალაქებს და შემდგომ შედიოდა ძველი რუსეთის სავაჭრო ცენტრში - ნოვგოროდში.

ვასკო და გამა პირველი ევროპელი იყო, ვინც შუამავლების გარეშე, კალკუტიდან ლისაბონში სანელებლები ჩაიტანა. ეს მოხდა 1499 წლის სექტემბერში. მის მიერ მოწყობილმა გრანდიოზულმა ექსპედიციამ 1502 წელს ევროპაში ხენსაცია მოახდინა. ლისაბონში ჩაიტანა ორი ათასი ტონა სანელებელი, უმთავრესად პილპილი, მიხაკი, დარიჩინი და კოჭა.

რუსეთში სანელებლების მოხმარება გვიან დაიწყო. სიტყვა „пряность“, „пряник“, „прямый“ წარმოდგება სიტყვიდან „перец“. „перец“ წარმოდგება ლათინურ *pipere*-იდან, რაც თავდაპირველად ბერძნული „*peperi*“-ისგანაა ნაწარმოები. რუსები მეთხუთმეტე-მეთექვსმეტე საუკუნეებში გაეცნენ ოხრახუშს, შავ პილპილს, მიხაკს, დარიჩინს, კოჭას, ზაფრანას, ილს. მეცხრამეტე საუკუნეში მოიხმარდნენ ნიახურს, რეჰანს, ქინდარს, ტარხუნას და ქინძს (кинза). ძველ საბერძნეთში სანელებლებს „*aromatico*“ ეწოდებოდა, რაც „კეთილსურნელებას“ ნიშნავდა. ძველი რომაელები სანელებლებს „*salsu*“-ს (ცხარე, გემრიელი) უწოდებდნენ. ლათინური სიტყვა *specio* შინაარსობრივად ნიშნავს „რაიმე შთამაგონებელ პატივსაცემს“. ინგლისური *spices*-ცხარე, პოლანდიური *speciezig*-იშვიათი, ფრანგული *epice*-პიკანტური, სანელებლების აღმნიშვნელი სიტყვები წარმომდგარია ლათინურიდან, მაგრამ მათ სხვა შინაარსობრივი დატვირთვა გააჩნიათ.

გერმანულად სანელებლებს ეწოდება *Gewurz* და ნიშნავს ძირ-ძურებს, იგივე შინაარსობრივი დატვირთვა აქვს ჩეხურ „*Koreni*“, პოლონურ *Korzenny*, ლატვიურ *virzes*, ესტონურ *vurts*.

ესტონურად სანელებელი - maitseained ნიშნავს „გემრიელს“, „რაც გემოს აძლევს“, იგივე შინაარსი აქვს ლიტვურ სიტყვას prieskonis.

სკანდინავიურ ენებზე სანელებლებს ეწოდება Kryddor, რაც ნიშნავს „ფხვნილისმაგვარს“.

როგორც დაეინახეთ, დასავლეთ და სამხრეთ ევროპის ქვეყნებში, სანელებლების სახელწოდება წარმოდგება შუასაუკუნოვანი, ლათინური სიტყვიდან species, რაც სანელებლების განსაკუთრებულ თვისებაზე (გემო, სუნი) ამახვილებს აზრს, ხოლო ცენტრალური, ჩრდილო და აღმოსავლეთ ევროპის ქვეყნებში სანელებლების სახელწოდება პროდუქტის გერმანული თვისებების (ძირები, ფხვნილი) აღმნიშვნელია.

ქართველები დანიშნულების მიხედვით, სანელებელს უპირატესად საჭმლის გემოსა და სუნის მისანიჭებლად გამოიყენებდა, ამასთანავე მას სამკურნალო დანიშნულებაც პქონდა. სანელებელი (ნელი - სსიაბოვნო, საამო); სუნელი (სუნელი - სუნი და ნელი) და საკმაზი (საკაზმი) სხვადასხვა შინაარსის მატარებელია. სანელებელი სუნთან და გემოსთან გაიაზრება. „სანელებელი-სუნელი, რითაც საჭმელი შენელებდა: კოჭა, პილილი, და მისთანანი“ (ნ. ჩუბ.). სანელებელია, როგორც ნედლი „კეთილსურნელოვანთა ბალახთა“, ასევე „საჭმელთა დაფუქული გახმობილთაგან კეთილსურნელოვანთა ბალახთა“ (ნ. ჩუბ.). საკმაზი სანელებლებისა და სხვა კომპონენტების (მარილი, ძმარი, ბოსტნეული, თხილი, კაკალი) ნაზავია, რომელიც საჭმლის შესაკაზმად ან საწებლად გამოიყენება. სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით, „სანელებელი ესე არს რაიცა სუნელი საჭმელს შეანელებს“. ამრიგად, „სანელებელი“ ზოგადი სახელწოდებაა და მოიცავს, როგორც ნედლ, ასევე გაშშრალ, დაფუქულ „კეთილსურნელოვან ბალახეულს“ და „საკაზს“ - ნედლი და გამხმარი სანელებლებისა და სხვა დამატებების ნაზავს.

სანელებელ მცენარეებში მეორადი მეტაბოლიტების (გლუკოზიდები, ალკალოიდები, მთრიმლაკი ნივთიერებანი, ეთერზეთები, სპონინები და სხვა) დაგროვება ხდება ტროპიკული გარემოს - ხანგრძლივი დღის სინათლის, სითბოს და ჰაერის ტენიანობის - გავლენით. მეორადი მეტაბოლიტების რაოდენობრივი და ხარისხობრივი შემცველობა განაპირობებს ამ მცენარეების გემოვან და ფარმაკოლოგიურ ეფექტურობას. მეცნიერებაში ეს მოსაზრება კამათს არ იწვევს. გაურკვეველია მხოლოდ ის გარემოება, თუ რა დანიშნულება აქვს საკუთრივ მცენარისათვის ამ ნივთიერებებს, ურომლისოდაც მათ შეუძლიათ დამოუკიდებელი არსებობა, ზრდა და გამრავლება. სანელებელი მცენარეების უმრავლესობის სამშობლო ინდოეთი და მცირე აზიაა, მაგრამ ბევრმა მათგანმა თავდაპირველი გავრცელების არეალიდან დიდი ხანია გადაინაცვლა სამხრეთიდან

ჩრდილოეთისაკენ. ახალ გარემოს შეგუებულმა ამ მცენარეებმა ნაწილობრივ დაკარგა რიგი ნიშან-თვისებები.

გამოთვლებით დადგენილია, რომ არომატული მცენარეები დედამიწაზე ყოველწლიურად ატმოსფეროში აფრქვევენ 490 მილიონ ტონა აქროლად ნივთიერებებს. პერთან ერთად ამ ნივთიერებებს ფილტვების მეშვეობით აითვისებს ორგანიზმი, რასაც გარკვეული ფიზიოლოგიური დანიშნულება აქვს. მეოცე საუკუნის დასაწყისში შვეიცარიელმა მეცნიერმა, პროფესორმა სენარ რუმ, რომელიც სწავლობდა მთელ დღევანდელთა ყოფას, წამოაყენა ჰიპოთეზა, რომლის მიხედვით, მცენარეთა აქროლადი ნივთიერებები ფილტვების და კანის სუნთქვით ადამიანის ორგანიზმში აბალზამებს მის შემაერთებელ ქსოვილს, რაც წინააღმდეგობას უწევს ავადმყოფობას - სიბერის დაწყების არასასურველ ცვლილებებს. მეცნიერი თვლიდა, რომ მთის მცენარეულობა გარემომცველ ატმოსფეროში უფრო მეტ აქროლად ნივთიერებებს აგროვებს, ვიდრე ბარში.

მცენარეთა არომატულ კომპოზიციას, ბიოლოგიურად აქტიურ ნივთიერებათა ჯგუფს მიაკუთვნებენ და ავტოვიტამინებს უწოდებენ. მცენარეთა მიერ გამოყოფილი არომატული კომპონენტების ადამიანზე ზემოქმედების სასურველობის შესახებ მრავალი ფაქტია გამოვლენილი. ქართველებმა იცოდნენ, რომ კაკლის ხის ქვეშ ძილი ცუდ სიზმრებს იწვევს, რომ გადამდები სნეულების გამომჟღავნების შემთხვევაში, ავადმყოფთან კონტაქტში მყოფთ უნდა ეტარებინა ხახვი. ჩვენი წინაპრები თვლიდნენ, რომ სურნელოვანი მცენარის სუნს მინიჭებული აქვს „სითბოს გამეჩხერებელი არსი“, რომელიც ამშვიდებს სულს და ავსებს მას სიხარულით. საპირისპიროდ, ზოგიერთი მცენარის „საამო სუნი“ მაცდურია, მათრობელა და მომწამლავი, ამასთანავე მიიჩნევდნენ, რომ ძლიერი სუნის მქონე მცენარეებს სამკურნალო ძალა მეტი აქვთ, ვიდრე სუსტად გამოხატული სუნის მქონე მცენარეებს.

ეთერზეთების საერთო თვისება (დაბალ ტემპერატურაზე აქროლადობა, ცხიმში ხსნადობა) და ურთიერთგანსხვავებული სპეციფიკური არომატი განპირობებულია ნარევეში ათასზე მეტი სხვადასხვა ქიმიური ნაერთის არსებობით. ამ ნივთიერებების წარმოქმნის მექანიზმი ჯეროვნად არ არის შესწავლილი და დაუდგენელია მცენარეში მათი ფიზიოლოგიური დანიშნულება. ეთერზეთს შეიძლება შეიცავდეს მცენარის ყოველი ნაწილი, მაგრამ მათი განაწილება ორგანოებში არათანაბარი იყოს. მეტ რაოდენობას შეიცავს ნაყოფი და მისი მომცემი ორგანოები - ყვავილი, ნაკლებს - ფოთლები, უმნიშვნელო რაოდენობითაა ღეროსა და ფესვებში. მცენარის ცალკეული ორგანო გამოიმუშავებს სუნითა და შემცველობით ურთიერთგანსხვავებულ ეთერზეთს. მცენარის სიცოცხლის სხვადასხვა ეტაპზე ეთერზეთის სუნი და თვისებები იცვლება. მაგალითად, ქინძის თესლის მომწიფებამდე ეთერზეთში ჭარბობს დეცილის ალდეჰიდი,

მომწიფების შემდგომ კი იზრდება ლინალოლინის შემცველობა და იგი საგრძნობლად განსხვავებულ სუნსა და არომატს ღებულობს.

მელიცინაში ფართოდ გამოიყენება პიტნის, კვლიავის, მღოვჯისა და ღარიჩინის ეთერზეთები, რომლებიც გამოირჩევიან ძლიერი ბაქტერიციდული ეფექტით. სამკურნალო პრაქტიკაში გამოიყენება ეთერზეთები, რომლებსაც ახსნათებს ტკივილგამაყუჩებელი, დამამშვიდებელი, აღმგზნები, ლორწოს გამომდენი და საჭმლის გადამამუშავებელი აპარატის სეკრეტორული ფუნქციის მასტიმულირებელი თვისებები. ამ თვალთახედვით, პრაქტიკაში უმეტესად გამოიყენება პიტნის, ბეკუნდარას, ქინძის, კამის, ანისულის, კვლიავისა და რეჰანის ეთერზეთები.

სამკურნალო პრეპარატებთან შედარებით, სანელებლების სამკურნალო-პროფილაქტიკური შესაძლებლობანი გაცილებით მეტია, ვინაიდან სანელებლების არატოქსიკურობა და ზანერძლივ პერიოდში გამოყენების შესაძლებლობა ზრდის მათ თერაპევტულ ეფექტურობას.

ეთერზეთოვანი მცენარეების სამკურნალო გამოყენების ისტორია უძველესია. ეგვიპტელები ფართოდ იყენებდნენ სურნელოვან ზეთებს. გიორგ ებერსის მიერ ნაპოვნ პაპირუსში „სხეულის ყველა ნაწილის სამკურნალო წამლების მომზადების წიგნი“ შეტანილია მრავალი ეთერზეთოვანი მცენარე. ცნობები ეთერზეთების სამკურნალო თვისებების შესახებ მოტანილია სანსკრიტულ, ბერძნულ, ლათინურ უძველეს კულტურის ძეგლებში. ნინევიაში, ასურბანიფალის ბიბლიოთეკაში ინახებოდა ცნობები სანელებელი მცენარეების სამკურნალო თვისებების შესახებ. ძველი ეგვიპტელები ღარიჩინის სუნს მიიჩნევდნენ ძლიერ მკეროტიზირებულ საშუალებად. ძველ რომში გამოჩენილ გლადიატორებს საჭმელში დიდი რაოდენობით უმატებდნენ ოსრანუშს, რომელსაც მებრძოლებში უნდა გაეორმაგებინა ძალა და გამბედაობა.

ანტიკური ფილოსოფიური მოძღვრების თანახმად, ასხვავებდნენ მატერიალურ სულს პნევმას (ჰაერის მსგავს ნივთიერებას) და არამატერიალურს - ანიმას. ფილტვების მეშვეობით, ანიმასა და პნევმას შესუნთქვისას ადამიანის ორგანიზმი ღებულობს ცხოველმყოფელობას. სუნი და სული გაიგივებული აქვს შოთა რუსთაველს: „ეყნოსა სული ალვისა ქართაგან მონატაცისა“ ან კიდევ: „თქვეს სურნელი სული ვარდითა დღეს მოგებერა ქვეყანა ბუქმან“. „კეთილსურნელება“ ადამიანში აღძრავს კარგ აზრებს, იწვევს კარგ განწყობას. „გემოკეთილი“ და „კეთილსურნელება“ კარგად წარმართავს ადამიანის ორგანიზმში ნივთიერებათა ცვლის პროცესს, ანუ ორგანიზმიდან გამოდის მარილები, ზეჯი და ტოქსინები, კარგად შეითვისება საკვები ნივთიერებანი - სასიცოცხლო ენერგია. სტრესები და ემოციური დაჭიმულობა (ზიზლი, მრისხანება, შური) მნიშვნელოვნად ამცირებს ორგანიზმის წინააღმდეგობებს. ბევრ ადამიანს, ტოქსინების გამოსაყოფად, სასიცოცხლო ენერგიის მარაგი

არასაკმარისი აქვს, ამიტომ ორგანიზმი იწამლება და პოტენციურად სუსტი ორგანოების მოქმედებების შესაძლებლობები ქვეითდება - წარმოიშვება დაავადება. ენერგეტიკული თვალთახედვით, ავადმყოფობა გამოიხატება დაავადებულ ორგანოებში ბიოველის სიმკვრივის ცვლილებით.

არომატული მცენარეების გემო უმეტესწილად განპირობებულია გლუკოზიდების არსებობით. წყალში ადვილადხსნადი გლუკოზიდები ფიზიოლოგიურად აქტიურ ნივთიერებათა ჯგუფს მიეკუთვნება. ეს ნივთიერებანი აბლიერებს კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის სეკრეტორულ მოქმედებას, აღძრავს მადას და აუშვობებს საკვების ათვისებას. მწარე გლუკოზიდებს მიეკუთვნება სინიგრინი (პირშუშხა), სინალბინი (მლოგვი), აბსინტინი (მაძულა), კაპსაიცინი (წიწიკა) და სხვა. ზოგიერთი მცენარე შეიცავს არააზოტოვან არაგლუკოზიდურ მწარე ნივთიერებებს, მაგალითად სეია-გუმულონსა და ლუპულონს, პილაძილი - ალკალოიდ პიპერინს. ფლავონოიდურ გლუკოზიდებს ახასიათებს P ვიტამინური აქტივობა, ბაქტერიციდული და ნაღველმდენი მოქმედება, უნარი აქვთ ორგანიზმიდან გამოდევნონ რადიაქტიული ნივთიერებანი. მცენარის მწარე ნივთიერებების შესახებ ი. პ. პავლოვი წერდა: „Эти вещества - ветераны среди массы других лекарственных веществ, их употребление восходит к началу человеческой истории. Уже у греков и римлян они находили свое употребление и очевидно было основание употреблять их. Горькие вещества суть вещества, способствующие пищеварению и улучшающие его, ибо возбуждают аппетит, что составляет основу наслаждения едой, а наслаждение есть первый реальный возбудитель центров секреторных нервов желудка" [158].

უძველესი კულტურის ხალხების ყოფით ცხოვრებაში განსაკუთრებული ადგილი ეკავა მწარე მცენარეებს. ნიკიფორე არქიმანდრიტის მიერ შედგენილ, 1891-1892 წლებში მოსკოვში გამოცემულ, ილუსტრირებულ სრულ პოპულარულ ბიბლიურ ენციკლოპედიაში წერია: „Евреям было заповедано есть пасхального агнца с горькими травами. Несомненно это должно было изображать тягость их бедствий во время пребывания в Египте и служить прообразом страданий Спасителя. Полагают, что существовало пять видов горьких трав для приправы пасхальному агнцу и латук, лудший вид которого особенно отличался своею горечью, занимал между ними первое место. Иудеи Египта и Аравии в настоящее время едят пасхального агнца съ латуком или

ციკორიემ, смешанным с уксусом. Впрочем египтяне ныне почти ежедневно едят латук с каждым куском хлеба и мяса“ (т. 1, А-Е) [159,167].

ქართველები, ისე როგორც მცირე აზიის უძველესი ხალხი, სანელებლად მრავალი სახის მწარე მცენარეებს გამოიყენებდა. მას შემდეგ, როცა XVII საუკუნეში საქართველოში შემოიტანეს წიწაკის კულტურა, სხვა სახის მწარე მცენარეებზე მოთხოვნილება შემცირდა, შეიძლება ითქვას, ბევრი მათგანი საერთოდ განიღვნა კულინარიიდან. დასავლეთ საქართველოში, წიწაკის მოხმარების აუცილებლობაზე და მის გადაჭარბებულ გამოყენებაზე მიგვანიშნებს ფრანგი მოგზაური ჟან შარდენი: „იღიბებულებს აქეთ ოთხი თითის სიფართის ვერცხლის ფირფიტებით შემკული ტყავის ქამარი, რომელზედაც ჰქვია დანა, სალესი ქვა, კვესი და სამი ტყავის ქისა - ერთში მარილია, მეორეში პილპილი და მესამეში სადგისი, ნემსი და ძაფი“ [9]. სამეგრელოსა და აფხაზეთში დღესაც სანელებლებიდან განსაკუთრებით დიდი პოპულარობით სარგებლობს წიწაკა.

ძველი ქართული კარაბადინების მიხედვით, მწარე მცენარეებს იყენებდნენ მადის აღმძვრელად, სხვადასხვა დაავადებების საწინააღმდეგოდ. დასავლეთ საქართველოში წიწაკას ხმარობდნენ მალარიის საწინააღმდეგოდ და კანის გამლიზიანებლად. ანტიმალარიულ საშუალებად იყენებდნენ ნაღველას (შეიცავს გლუკოზიდ გენციოლიკრინს), მას ხმარობდნენ მადის მომგვრელად, ნაღველის ბუშტის დაავადების საწინააღმდეგოდ, კუჭის წყლულის დროს მამულას იყენებდნენ მადის მომგვრელად, ჭირის გამომდენად, ეპილეფსიის შემთხვევაში, ცოფისა და შხამან ცხოველთა ნაკენის საწინააღმდეგოდ. პილპილს ხმარობდნენ გაკიების საწინააღმდეგოდ, შავი ნაღველის გამოსადენად, იყენებდნენ მოწამელის შემთხვევაში. ძველთაგანვე მღოვს იყენებდნენ ადამიანის მგრძობელობისა და აზროვნების გასამახვილებელ საშუალებად.

ევროპელებიდან, პირველად ბერძნები გაეცნო პილპილს ალექსანდრე მაკედონელის (327 წ. ძვ. წ. ა. მაღწია ინდოეთს) სამხედრო ლაშქრობების დროს. ბერძნებიდან სანელებლებს რომაელები ეზიარნენ. რომაელები ინდოეთიდან ვაჭრობას მამინდელი სამხრეთ არაბეთის (იემენი) არაბების მეშვეობით აზორცილებდნენ ჩვენი წელთაღრიცხვის მეორე საუკუნეში. მათ ინდოეთიდან ალექსანდრიაში ჩამოჰქონდათ პილპილი, დარიჩინი და კოჭა.

ვინაიდან სანელებლები ძვირად ფასობდა, მათ მოხმარდა ბერძენთა და რომაელთა მხოლოდ პრივილეგირებული ოჯახები. მრავალი სანელებლის მოხმარების ტრადიცია ევროპელებს არ გააჩნდათ. სხვა ხალხების მიერ ზოგიერთი სანელებლის მომეტებული მოხმარების ჩვევაც კი მათში გაღიზიანებას იწვევდა ამის

დამადასტურებელია ერთ-ერთი ისტორიული ფაქტი: რომის იმპერატორი ლუციუს დომიციუს ავრელიანე (215-274), წარმოშობით უაზნო ოჯახის შვილი, რომელმაც ეგვიპტეზე გალაშქრებამდე დაამარცხა გერმანელი ტომები მარკომანები, კვადები და ძველი ირანელი სარმატები, მოხვდა იმდროინდელ იუდეაში, სადაც ყველგან ნიერისა და ხახვის სუნი ტრიალებდა. ნიერისა და ხახვის სუნმა, რაც ჩვეულებრივი იყო იუდეველების ყოფაში, ავრელიანე ცუდად განადა და გალიზიანებულმა წამოიძახა: „ო მარკომანებო! ო კვადებო! ო სარმატებო! მე შევეყარე სნეულებას, რომელიც თქვენზე უარესია!“ [160,22].

სანელებლების მოჭარბებული მოხმარება და განსაკუთრებული სიყვარული დამახასიათებელია იმ ხალხისათვის, რომელთა ისტორიულ სამშობლოს წარმოადგენს ის ტერიტორია, სადაც ეს მცენარეები ხარობს. ამ მხრივ, ქართველები სამაგალითონი არიან. ქართული უნიკალური სამზარეულო წარმოადგენელია პილპილის, მიხაკისა და ღარიჩინის გარეშე, რომელთა გავრცელების არეალი ამჟამინდელი საქართველოს საზღვრებს მეტად დაშორებულია.

ქართულ კულინარიაში გამოყენებული სანელებლების კლასიფიკაცია ჩვენამდე შედგენილი არ ყოფილა. ჩვენ მიერ შედგენილი ტრადიციული სანელებლების საქონელმცოდნეობრივ კლასიფიკაციას საფუძვლად დაედო ბიოლოგიური და ტექნოლოგიური ნიშნები. საქონლის თავისებურებებიდან გამომდინარე (შენახვა, ტრანსპორტირება) სანელებლებს არ მიეკუთვნება რიგი სურნელოვანი მცენარეები, თუმცა დანიშნულების მიხედვით ისინი ამ ჯგუფს მიეკუთვნება (იხ. სურნელოვან-სანელებელი ბოსტნეული). ჩვენ მიერ კლასიფიცირებულ არომატულ მცენარეთა (შემდგომში - სანელებლები) გემოვნური ეფექტურობა, განპირობებულია სენსორულ ორგანოებზე აქტიურად მოქმედ ნივთიერებათა (გლუკოზიდები, ალკალოიდები, ეთერზეთები და პიგმენტები) მაღალი შემცველობით და გამოირჩევა ხანგრძლივი შენახვის უნარიანობით. სანელებლად მიჩნეულია სხვადასხვა არომატულ მცენარეთა შრობით დაკონსერვებულ მცენარეთა ნაწილები, რომლებსაც გააჩნიათ სპეციფიკური მდგრადი არომატი (სუნი), გემო (მწარე, მწკვევე, კოლმანი) და ნაწილობრივ გემოდაკრულობა.

ტრადიციული სანელებლების კლასიფიკაცია

1. ადგილობრივი სანელებლები

1.1. არომატული კომპონენტები

ყვავილი:

ზაფრანა – *Crocus sativus* L.

ფოთოლი:

დაფნა – *Laurus nobilis* L.

სალბი – *Salvia*

უსუსამბარი – *Pyrethrum balsamita* (L.)

უსუპი – *Hyssopus*

ტეგანი – *Ruta graveolens* L.

მაიორანი – *Origanum majorana* L.

როზმარინი – *Rosmarinus officinalis* L.

თესლი:

ქინძი – *Coriandrum sativum* L.

კვლიავი – *Carum carvi* L.

ზირა – *Cuminum cyminum* L.

ანისული – *Anisum vulgare*.

ულუმბო – *Trigonella coerulea* (Dsr.) Scr.

სოონჯი – *Nigella sativa* L.

ძირი:

კოთხუჯი – *Acorus calamus* L.

1.2. მწარე კომპონენტები

ვკავილი:

სვია – *Humulus lupulus* L.

თესლი:

მლოგვი – *Sinapis*

პირშუშა – *Armoracia lapathifolia* Gilib.

2. ტროპიკული სახეობები

2.1. არომატული კომპონენტები

ვკავილი:

მისაკი – *Dianthus*

ნაყოფი:

ილი – *Elettaria cardamomum* Maton et white

თესლი:

ჯაეზი – *Myristica moschata* Thnb.

ძირი:

კოჭა (ვანჯაფილი) – *Zingiber officinale* Bosc.

ქურქუმა – *Curcuma aromatica* L.

ყვითელი კოჭა (ზარდანო) – *Curcuma longa* L.

საკინაჭი – *Ferula assafoetida* L.

ქერქი:

დარიჩინი – *Cinnamomum zeylanicum* Breyn.

2.2. მწვავე კომპონენტები

ნაყოფი:

წიწაკა – *Capsicum annum L.*

2.1.7. ხილი, ხინატელი და ხმილი

ძველ საქართველოში „ნაყოფი“ ზოგადი მნიშვნელობის ტერმინი იყო, რაც დაყვავილების შემდგომ მცენარის ნაწილს ეწოდებოდა. იხმარებოდა როგორც ბალახეული მცენარის მარცვლის („ნაყოფი იფქლის“) აღსანიშნავად, ასევე ხემცენარის - ხეხილის („ზეთისხილნი ნაყოფისანი“) ნაყოფისთვისაც. ნაყოფისმომცემ ხემცენარეებს სამ ჯგუფად ჰყოფდნენ: ხილი, ხინატელი და ხმილი. საბას მიხედვით, „ხინატელი ხილი ეწოდების წალკოტთა მყოფთა ხილთა ხეზე სხმულთა, ქერქ-რბილთა, ვითარცა ვაშლთა, ბროწეულთა, ყურძენთა, ლიმონთა და მისთანათა; ხოლო ხილი - ქერქ-მაგართა, ვითარცა ნუშთა, ნიგოზთა, წაბლთა, ნაყვთა და მისთანათა; ხოლო ხმილი - ბალახთა ზედა მობმულთა, ვითარცა ნესვთა, მელსაპოპონთა, მარწყვთა, კიტრთა და მისთანათა; ხოლო ხინატელი - ველურთა ტყეთა შიგან უმუშაკოთ მოსულთა ხის ნაყოფთა“. როგორც ვხედავთ, საქართველოში გავრცელებული ხილი ორ ჯგუფად არის დაყოფილი: „ხილნი წალკოტთა“ და „ხინატელი“ რასაც საფუძვლად აგროკულტურის ნიშანი უდევს. ხილის რბილ ქერქს „ნაფცქენი“ ეწოდებოდა; ნიგეზის, თხილისა და ნუშისას - „ნაჭუჭი“, წაბლისა და წიწიბოსას - „ხეჭბი“; „ნაჭუჭიანი“ და „ხეჭბიანი“ ხილს - „ხმილი“. ნიკო ჩუბინაშვილის განმარტებით: „კენკრა, კაკრა ხინატელი, გარეულ ხეზედ მოსხმული მარცვალი რამ ხილსავით“. ასხვავებდნენ კენკრასა და კაკრას. კაკრა ადამიანის საჭმელად გამოსაყენებელი „ხინატელია“, ხოლო „კაკრა რომელთა ხილი არა იჭმების კაცთაგან და ფრინველნი ჭამენ, ვითარცა სუროთა“(სბ). ამ განმარტებების მიხედვით, ძველ საქართველოში ხილის კლასიფიკაცია შემდეგი სახით წარმოგვიდგება:

1. ხილი წალკოტთა
 - 1.1. ქერქ-რბილნი
 - 1.2. ხული (ნაჭუჭ-მაგარი)
 - 1.2.1. ნაჭუჭიანი
 - 1.2.2. ხეჭბიანი
2. ხინატელი
 - 2.1. ქერქ-რბილნი
 - 2.2. კენკრა
3. ხმილი

საქართველოს ტყეები მდიდარია ნაყოფისმომცემი ფოთლოვანი მცენარეებით. მათგან ღობინირებს: პანტა, მაჟალო, ტყემალი და თხილი. დასავლეთ საქართველოს ტყეებში გაბატონებულ სახეებს მიეკუთვნება: წაბლი, ხურმა და წყავი. კოლხეთის დაბლობის გამოხშირულ ტყის ნარჩენებში გვხვდება: ლელვი, ბროწეული, მუშმალა, კოწახური და სხვა. ტყიბულის რეგიონის ტყეები მდიდარია ველური და გაველურებული ნაყოფისმომცემი ფოთლოვანი მცენარეებით. აქ ხშირად ვხვდებით: ალუჩას, მსხალს, ვაშლს, კაკალს, თხილსა და წყავს. რაჭა-ლეჩხუმის ტყეები მდიდარია მსხლითა და ვაშლით. გამოირჩევა შაორის მიდამო, სადაც ბევრია მაჟალო, პანტა, თხილი და ბალახმწარა.

ენგურის ხეობაში (ჯვარი) შემორჩენილია ხურმის ხეები, რომელთა დიამეტრი ნახევარი მეტრია. აქ ბევრია კაკალი, გვხვდება წაბლი, გაველურებული მსხალი, ტყემალი და ლელვი. ბაღდად-შორაპნის ტყეების ნაწილი მდიდარია ტყემლით, ალუბლით, მსხლით, შინდით, ნაკლებია ვაშლი, მუშმალა და ლელვი, აქ-იქ გვხვდება ხურმა, ჩრდილოეთ ფერდობებზე - წაბლი. სვანეთში გავრცელებულია ტყის თხილი და მსხალი. აფხაზეთში ეშერის, მდინარეების - კოდორისა და კელასურის მიდამოებში წაბლის უზარმაზარი მასივია. პანტიო მდიდარია ბზიფის, ფსხუსა და აბევის ტერიტორიები. ზაქათალის მიდამოები მდიდარია კაკლითა და თხილით, გარეული ვაზით, ტყემლითა და შინდით, ხშირად გვხვდება პანტა და მაჟალო.

ოლითგანვე ასხვავებდნენ ხილის ველურ და გაველურებულ ფორმებს. „პანტა“ საბას განმარტებით, „ტყის სხალის სახელია“, ხოლო „ჭკუტა“ - გაველურებული. საბას მიხედვით, „მაჟალო ტყის ვაშლია“, ხოლო ვახუშტი „მაჟალოს“ უწოდებს. „მაჟარა“, „მაჟაველა“ და „მაჟალო“ სიმკავეს გამოხატავს. „მაჟალო“ მეავე ვაშლია ანუ განსხვავებულია ბლის ან გაველურებული ვაშლისაგან. „ჭკუტა უშქური“ მეგრულად წვრილი ვაშლია და მაჟალოს ნიშნავს. კულტურული ნაყოფისმომცემი მცენარეების გავრცელების ფაქტები შემწეულია არა მხოლოდ საქართველოში, არამედ მთელ კავკასიაში.

არის მოსაზრება კულტურული მსხლის ბერძნული წარმოშობის შესახებ. ამ მოსაზრების საპირისპიროდ, ზოგიერთი მეცნიერი კულტურული მსხლის სამშობლოდ კავკასიას მიიჩნევს და ავითარებს კავკასიელი და ბასკი ხალხების შირეული კავშირების იდეას. პ. მ. ფუკოვსკი წერს: В Средиземноморье баски знали о прививках раньше элинов и научили делать прививки иберов. Но баски, возможно, связаны корнями с Кавказом, откуда и восприняли прививки, Родина прививок - Кавказ. Индия их не знала [99,462].

საქართველოში უძველესი დროიდან მრავალნაირ ხილს ახარებდნენ და ხალხი წლის ყველა პერიოდში უხვად მოიხმარდა

მას საქართველოში ხილი გამოირჩეოდა მაღალი საგემოვნო თვისებებით, ჟან შარდენი საქართველოს შესახებ წერს: „ხილი საუცხოოა და მრავალნაირი. ევროპის არცერთ ადგილას არ მოდის უფრო გემრიელი მსხალი და ვაშლი. აზიაში არსად მოიძებნება აქაურზე უკეთესი ბროწეული“ [9].

„ვეფხისტყაოსანში“ ხშირად მოიხსენიება ხილი: „ვეჭამოთ ამო ხილი რამე“, „ლარსავით ჰყიდდა თუ ხილს“ და სხვა.

გერმანელი მეცნიერი და მოგზაური იოჰან ანტონ გიულდენ-შტედტის (1770-1771 წლებში იმოგზაურა საქართველოში) [14] ინფორმაციით, ქართლ-კახეთის ბაღებში დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ ლეღვი, ბროწეული, ვაშლი, მსხალი, ქლიავი, ალუბალი, შინდი, კომში, ნუში, ატამი, გარგარი და კაკალი. მთის ხეობებსა და დაბლობების ტყეებში ხარობდა წითელი თხილი და ველური ხილი. ალგეთის სანაპიროზე უნახავს შავი და თეთრი თუთა, ველური ზეთის ხილი და იაღლუნი, ფშავში - ყურძენი, ბროწეული და სხვა. რიონის სანაპიროზე დაფიქსირებულია კაკალი, ქლიავი და მაღალი ვაზი. სანავარდოს მიდამოებში შეუნიშნავს გაველურებული ხეხილი, მაღლარი ვაზი, მრავალი თუთის, ლეღვის, ქლიავის, კომშისა და წაბლის ხეები, ზონში - სარის ვენახი, კაკალი, შავი და თეთრი თუთა. რაჭასა და ოკრიბაში, დაბლობებზე უნახავს მსხლის ხის ზომის ხურმის ხეები, კაკალი, ლეღვი, ალუბალი, ქლიავი, ვაშლი, მსხალი, კომში და ატამი, ნაკლებად ყოფილა გავრცელებული თუთა. გიულდენშტედტის გადმოცემით, გურიაში, ზღვის სანაპიროზე ფართოდ ყოფილა გაშენებული ლიმონი, ფორთოხალი და ზეთისხილი.

ვახუშტი ბატონიშვილის მიხედვით [89], მეთვრამეტე საუკუნის დასაწყისში საქართველოში მოჰყავდათ: „ხილი წალკოტთა მრავალნი: ნარინჯი, თურინჯი, ლიმონი, ზეთისხილი, ბროწეული, ყურძენი, ატამი, ვაშლატამა, ყანისი, ჭერამი, ალუჩა, ტყემალი, ნუში, უნაბი, თუთა, ხართუთა, ბუსტული, ქლიავი მრავალგვარი, ლეღვი, ბალი, ალუბალი, მსხალი და ვაშლი მრავალგვარი, კომში, ნიგოზი, თხილი, ზღმარტლი, ფშატი“.

ვახუშტი ბატონიშვილი [89] ბაღის ხილთა შორის მოიხსენიებს ველურსაც. საბას განმარტებით: „შუშტყემალი შინაური ტყემალი არის, რომელსა სპარსნი ალუჩას უხმობენო“. „ლოღნაშო“ იგივე ლოღნოშო საბას განმარტებული აქვს, როგორც „მგუალი, წვრილი ქლიავი“. აღსანიშნავია, რომ ქლიავის ველურადმზარდი ფორმები არ არსებულა, ქლიავის სახეობა წარმომდგარია კერინჩისა და ტყემლის შეჯვარებით. ამდაგვარი ბუნებრივი ჰიბრიდები ნაპოვნია კავკასიაში. დადასტურებულია, რომ კავკასიიდან ქლიავი გავრცელდა ხმელთაშუა ზღვის სანაპიროზე და შუა აზიაში აქედან წარმოიშუა ქლიავის დასავლეთ-ევროპული ჯიშები. ნიშანდობლივია ის გარემოებაც, რომ

ქლიავის ქართული სახელწოდება შეთვისებული აქვთ ოსებსა და თურქებს.

როგორც ქლიავის, ასევე კომშის სამშობლო კავკასიაა. შემდგომში იგი გავრცელდა მცირე აზიაში ხეთური კონფედერაციის ეპოქაში. მცირე აზიიდან კომშის კულტურა შეიტანეს საბერძნეთში, შემდგომ რომში, ხოლო იქიდან გავრცელდა საერთოდ ევროპაში.

ბალის კულტურა მსოფლიოში ფართოდაა გავრცელებული. ველური ბალი ჩვენში ფოთლოვანი ტყეების თანამგზავრია. ველური ბალი ანუ ბალამწარა, სამ ძირითად ჯგუფად იყოფა: მოშაგო, წითელი და ყვითელნაყოფიანი. გემოს მიხედვით, არის მწარე, ტკბილი და მათ შორის გარდამავალი ფორმები. ბალის კულტურულ ჯიშთა შორის გვხვდება ხალხური სელექციის შედეგად მიღებული ქართული ბალი - ტუბუ ბალი, კახა ბალი, ქართული შავი, გოგრა ბალი და სხვა, რომლებიც ხასიათდებიან მცირე ზომის ნაყოფით, წვრილი კურკით, რბილი კონსისტენციითა და შაქრის მაღალი შემცველობით. ქართული ბალის ფორმები გვხვდება საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე, განსაკუთრებით გარდაბნის, ბოლნისის, მცხეთის, ქუთაისისა და სამტრედიის რაიონებში.

პლინიუსი ბლისა და ალუბლის სამშობლოდ მცირე აზიას მიიჩნევს, კერძოდ კერასუნდს ასახელებს. პლინიუსის ცნობით, იტალია ბალსა და ალუბალს არ იცნობდა მანამდე, ვიდრე ლუციუს ლუკულუსს პონტოს მეფე მითრიდატე არ დაუმარცხებია, რომელსაც ბალი და ალუბალი იტალიაში გადაუტანია ცერაზუსის სახელით, შემდგომში ასი წლის მანძილზე იგი გავრცელებულა ევროპის სხვა სახელმწიფოებში და ბრიტანეთამდე მიუღწევია დეკანდოელის აზრით კი ბალი იტალიაში ლუკულუსამდე გაცილებით ადრე ყოფილა ცნობილი. მას ეთანხმებიან თეოფრასტე და პტენეო, რომლებიც ჩვენს წელთაღრიცხვამდე, IV საუკუნეში ცხოვრობდნენ. მათ ნაწერებში მოიპოვება ცნობები საბერძნეთში ველურადმზარდი ბლისა და ალუბლის შესახებ. უნდა ვიფიქროთ, რომ პლინიუსი ლუკულუსის დამსახურებად მიიჩნევს მხოლოდ ბლისა და ალუბლის საუკეთესო ჯიშების იტალიაში შეტანასა და დანერგვას, რომელიც იმჟამად მითრიდატეს სახელმწიფოში ხარობდა.

ცნობილია ლეღვის კოლხური სახეობა, რომლის ნაყოფი საჭმელად უეარგისია, ხარობს კოლხეთის დაბლობის ტყის ზოლში. ვიციით, რომ ლეღვის ველური ფორმების გაკულტურება მოშინაურების გზით არ ხერხდება, იგი კიბრიდული ან ნახევრადკიბრიდული წარმოშობისაა. არის მოსაზრება, რომ ლეღვი იემენური წარმოშობისაა, რომელიც ფინიკელებმა, სირიელებმა და ეგვიპტელებმა ისესხეს და აქედან იგი გავრცელდა საბერძნეთში ჩვენ წელთაღრიცხვამდე მეცხრე საუკუნეში. ველური ლეღვი დასავლეთ ინდოეთის მთებში, განგის ვაკის ზემო ნაწილში, პენჯაბში, სამხრეთ ბელუჯისტანში, ავღანეთში და წითელი ზღვის ეგვიპტის

სანაპიროების უდაბნოში გვხვდება. ქართველები ლელვის კულტურას იცნობდნენ და საქართველოში მრავალი კულტურული სახეობა იყო გავრცელებული. ქართველებისათვის ლელვი ერთ-ერთი საყვარელი ხილი იყო. წესად იყო მიჩნეული, რომ გარეგნის უდაბნოდან მეფისათვის „სანახავ ძღვენი“ უეჭველად უნდა ყოფილიყო ლელვი „კეოტსა ზედა დაცმული“.

საქართველოში გარდა ახალი ლელვისა, ლელვის ჩირი ნუგბარ პროდუქტად ითვლებოდა. მეთორმეტე საუკუნეში ჩირი იმდენად დიდი რაოდენობით იწარმოებოდა, რომ როგორც ჩანს მისი ფასი ბაზარზე დაბალი უნდა ყოფილიყო. „ვეფხისტყაოსანში“ ვკითხულობთ: „მე უმისოდ ყოფა რადგან ჩირად არ მიღირდა“.

საქართველოში ველური ან გაველურებული სახით ლელვი გვხვდება ყველგან: აფხაზეთში, აჭარაში, გურიაში, სამეგრელოში, იმერეთში, კახეთში.

მსოფლიოში შეუძლებელია მეორე ისეთი ქვეყნის დასახელება, რომელიც ისე მდიდარი იყოს ხეხილის ხალხური სელექციის გზით, როგორც საქართველოა. საქართველო ითვლება ვაშლის, მსხლის, ბლის, ლელვის და სხვა მრავალი კულტურული ჯიშებისა და ფორმების სამშობლოდ. ჩვენს წელთაღრიცხვამდე V-IV საუკუნეების ბერძენი ისტორიკოსები და მოგზაურები ერთხმად აღნიშნავდნენ, რომ იმდროინდელ საქართველოს ტერიტორიაზე ხარობდა მრავალი საუკეთესო ჯიშის ვაშლი, მსხალი და ლელვი. ასურეთის მეფე სარგონ II თავისი ბარბაროსული ლაშქრობის შესახებ ამბობს: „ასურის ჯარებით მე აქეზე მათი დიდებული ხეხილის ბაღები და მათი ურიცხვი ვენახი 146 ქალაქი დაეწვი, როგორც ბუჩქნარი და როგორც გრიგალმა კვამლით დავფარე პირი ზეცისა“. ხანგრძლივი და ხშირი გამანადგურებელი ომების მიუხედავად, ქართველები ახერხებდნენ მრავალი ხეხილოვანი კულტურის ჯიშთა გაუმჯობესებას და რაოდენობრივ ზრდას, საქართველომ სხვა ქვეყნებთან შედარებით შეინარჩუნა პრიორიტეტი.

კაკალი კავკასიისათვის უძველესი კულტურაა. კავკასიაში კაკალი ველურ მდგომარეობაშიც გვხვდება, ხოლო საქართველოს ტერიტორიაზე იგი მოკლეუელი არ არის. ნ. კეცხოველის აზრით, „ჩვეულებრივად იგი კულტურიდანაა შეჭრილი ტყეში, თუმცა ზოგჯერ სრულიად შესისხლხორცებულია ტყეს“. ქართველები კაკლის კულტურულ ფორმებს უხსოვარი დროიდან იცნობდნენ და დღეს ძნელია ითქვას თუ როდის გავრცელდა საქართველოს ტერიტორიაზე იგი ამ ფორმით. კაკლის არსებობისა და საქართველოში გავრცელების შესახებ პირველი ცნობა მოგვეპოვება ძველი წელთაღრიცხვის IV საუკუნის ბერძნულ წყაროებში. კაკლის კულტურა საბერძნეთსა და შემდგომ რომის იმპერიაში გავრცელდა ირანიდან და წინააზიიდან. კაკლის შესახებ ცნობები მოიპოვება ციცერონის, დიოსკორიდის, ვირგილიუსის, პლადიუსის და სხვათა

ნაწარმოებებში. სახელწოდება luglans ეკუთვნის რომაელებს. რომის იმპერიიდან კაკალი შემდგომ გავრცელდა ევროპის სხვა ქვეყნებში, შედარებით გვიან, ინგლისში. როგორც მოხმარების ტრადიციიდან ჩანს, კაკალი ერთ-ერთი უძველესი კულტურა უნდა იყოს საქართველოში. წარმოუდგენელია კაკლის გარეშე ქართული სამზარეულო. მისგან შედგება უძველესი ნუგბარი პროდუქტები: ჩურჩხელა და გოზინაყი.

საქართველოში კაკალი ბზასა და ზეთისხილთან ერთად, სარწმუნოებრივი თვალთახედვით, წმინდა მცენარედ ითვლებოდა, დიდი რაოდენობით ვრცელდებოდა წმინდა ადგილების ირგვლივ და მისი მოჭრა აკრძალული იყო.

საქართველოში, როგორც ბუნებაში, ისე ხელოვნურ ნარგაობაში კაკალი რთული პოპულაციების სახითაა გავრცელებული. ჯერ კიდევ არასრულყოფილი აგროტექნიკის პირობებში თითოეულმა ქვეტარმა ყოველწლიურად შეიძლება მოგვეცეს 3-5 ტონა კაკალი (ორ ტონაზე მეტი ძვირფასი ზეთი). ერთ ქვეტარზე კაკლის ნარგაობას შეუძლია მოგვეცეს უფრო მეტი საკვები ნივთიერებანი, ვიდრე ამავე ფართობზე დათესილ მინდვრის კულტურებს (იგი შეცვლის 2500 კგ ხორცს ან 1000 ლიტრ რძეს).

VII-VIII საუკუნეებში საქართველოში უცხო ტომების მასობრივი შემოსევებისას, დამპყრობთა მიერ მრავალწლიანი ნარგავების მასობრივმა გაჩეხვამ, მინიმუმამდე დაიყვანა ხეხილის რაოდენობა, ფაქტიურად გაქრა მრავალი მაღალი ღირსების მქონე ჯიში, რომლითაც ადრე ცნობილი იყო საქართველო.

გასული საუკუნის დამლევსა და მეორე მსოფლიო ომის წლებში საქართველოში მოიჭრა ერთი მილიონ კუბურ მეტრზე მეტი კაკლის ხე ამ დროს, მსოფლიო ბაზარზე კავკასიურ კაკლის ხის მერქანზე (განსაკუთრებით კახურზე, რომელიც ხარისხის მიხედვით იტალიურზე მაღლა დგას) მოთხოვნა მაღალი იყო. გლეხობაში ერთდროულად დიდი თანხის აღების ცდუნებამ, ბალის კაკლის ხეების მასობრივი გაჩეხვა გამოიწვია.

აკადემიკოს ნიკო კეცხოველის მიხედვით, 1935 წელს კაკლის სავარაუდო ყოველწლიური მოსავალი საქართველოს ტყეებში შეადგენდა 1,8 მილიონ ფუტს. შემდგომ საქართველოში კაკლის კულტურის გავრცელებას არა ნაკლები ზიანი მიაყენა საბჭოურმა პერიოდმა - მონოკულტურების გავრცელების პათოსმა.

კულტურული თხილის წარმოშობის პირველად კერად აღიარებულია შავი ზღვის აღმოსავლეთი სანაპიროები, კერძოდ, კავკასია და მცირე აზია, საიდანაც იგი გავრცელდა ხმელთაშუა ზღვის სანაპიროებზე. თხილი გავრცელებულია მთელ საქართველოში. ისე როგორც კაკლის, თხილის მოხმარების უძველესი ტრადიცია მიგვანიშნებს, რომ ეს ორივე კულტურა საქართველოს სინამდვილეში ერთ-ერთი ყველაზე უძველესი უნდა იყოს.

დასავლეთ საქართველოში ბროწეულის კულტურას დიდი ხნის ისტორია აქვს. შირაქში, ალაზნისა და იორის ნაპირებზე ბროწეულის უამრავი ფორმა თავმოყრილი. ვხვდებით როგორც ველურ, ასევე გაველურებულ და გარდამავალ ფორმებსაც. მეცნიერთა დიდი ნაწილის აზრით, ბროწეული წინა აზიისა და ამიერკავკასიის ფარგლებშია წარმოშობილი და შემდეგ გავრცელდა ავღანეთში, ირანში, თურქეთსა და სმელთაშუა ზღვის ზონაში. ბროწეულის საუკეთესო ჯიშები დარაიონებულია კახეთში.

საქართველოს ყოველთვის თვლიდნენ უაღრესად ნაყოფიერ ქვეყანად, სადაც ყოველგვარი სასოფლო-სამეურნეო კულტურები უხვად მოჰყავდათ. ივ. ჯავახიშვილი [162] აღნიშნავს, რომ „ძველ ბერძენ მწერლებს ქსენოფონტესა და სტრაბონს საქართველო ყოველგვარი სიკეთით შემკული, ყოველნაირი ხილითა და ნაყოფით სავსე ქვეყნად აქვთ დახასიათებული“. საქართველოში ადრე არსებობდა მარტო ვაშლის 150-მდე, მსხლის 50 და კომშის 75 ჯიში. ამიერკავკასიიდან საექსპორტო ხილის რაოდენობის 60%-ზე მეტი საქართველოზე მოდიოდა, ყოველწლიურად 1396230 ფუთი. 1910 წლის მონაცემებით, პირველი ადგილი ახალციხის მაზრას ეკავა - 22263 ფუთი, შემდგომ მოდიოდა თბილისისა (6515 ფუთი) და გორის მაზრები. ხეხილის ნარგავების მიხედვით, გორის მაზრა პირველ ადგილზე იყო.

ცნობილი ფრანგი ბუნებისმეტყვეელი ჟოზეფ პიტონ დე ტურნეფორი 1701 წელს საქართველოში მოგზაურობისას მესხეთის შესახებ წერს: „აქ კაკლის, გარგლის, ატმის, ქლიავის, მსხლის და ვაშლის ხეები თავისით ხარობდა. თუ ეს ხეობა პროკოპის მიერ აღწერილი ჭანებისა და სპარსეთის სომხეთის ქვეყნებს შორის მდებარე ქვეყანა არ არის, მაშინ ეჭვგარეშეა, რომ იგი საქართველოს ერთ-ერთი კუთხეა, სადაც სტრაბონის მიხედვით, მიწა დაუმუშავებლად უხვად იძლევა ყოველნაირ ხილს“ [121].

XVI საუკუნეში „გურჯისტანის ველაიეთის დიდი დაეთრის“ მიხედვით, სამცხე საათაბაგოში 156 სოფელი მისდევდა მევენახეობა-მეღვინეობას, 132 სოფელი მეხილეობას, მევენახეობისა და ხეხილის ბაღებს 8-10 ათასი ჰექტარი ეკავა. აქაურ გლეხებს ყოველწლიურად 3,5 მილიონი კილოგრამი ყურძენი მოჰყავდათ და 1478400 ლიტრ ღვინომასალას ამზადებდნენ. ხილიდან გავრცელებული იყო ვაშლი, მსხალი, ბალი, ალუბალი, ატამი, ჭერამი, ბროწეული, ლეღვი, ჭანჭური, კომში და თუთა.

ისტორიულ-გეოგრაფიულ მასალებზე დაყრდნობით, ჩვენ შევეცადეთ მოგვეჩინა ქართული ხილის კლასიფიკაცია კლასიფიკაციას საფუძვლად დავედეთ ბიოლოგიური ნიშანი. აღსანიშნავია, რომ გეოპოლიტიკურმა ცვლილებებმა საქართველოს მოსახლეობაში ხილის მოხმარების სტრუქტურა ნაწილობრივ შეცვალა, ზოგიერთი მათგანი მივიწყებას მიეცა. კლასიფიკაციაში

შეტანილია ტრადიციული, მაგრამ შემდეგ მივიწყებული ხილი და კენკრა, რაც ქართული კვების წესში ნაწილობრივი ცვლილებების „გასწორების“ წინაპირობად მიგვაჩნია.

ტრადიციული ხილის, კენკრისა და ხმელის
კლასიფიკაცია

1. ბალის ხილი
 - 1.1. თესლოვანი
 - 1.1.1. ვარდისებრთა – Rosaceae
 - 1.1.1.1. ვაშლი – *Malus domestica* Borkh.
 - 1.1.1.2. მსხალი – *Pyrus communis* L.
 - 1.1.1.3. კოშში – *Cydonia oblonga* Kill.
 - 1.1.1.4. ზღმარტლი – *Mespilus germanica* L.
 - 1.1.1.5. მუშმალა (ლოქვა) – *Eriobotrya japonica* Lindl.
 - 1.1.1.6. წყავი – *Laurocerasus officinalis* Roem.
 - 1.2. კურკოვანი
 - 1.2.1. ვარდისებრთა – Rosaceae
 - 1.2.1.1. ალუჩა – *Prunus cerasifera* Ehrh.
 - 1.2.1.2. ტყემალი – *Prunus divaricata* Ldb.
 - 1.2.1.3. ქლიავი (შვექლიავა, ჭანჭური, ღოღნაშო) – *Prunus domestica* L.
 - 1.2.1.4. ატამი (სახრავი, სახლენი, ვაშლატამა) – *Persica vulgaris* Mill.
 - 1.2.1.5. გარგარი (დარანდო), ჭერაბი – *Armeniaca vulgaris* Lam.
 - 1.2.1.6. ბალი – *Cerasus avium* (L.) Moench.
 - 1.2.1.7. ალუბალი – *Cerasus vulgaris* L.
 - 1.2.2. შინდისებრთა – Comaceae
 - 1.2.2.1. შინდი – *Cornus* L.
 - 1.2.3. ხეჭრელისებრთა – Rhamnaceae
 - 1.2.3.1. უნაბი – *Zizyphus jujuba* Mill.
 - 1.3. ზეთისხილისებრთა – Oleaceae.
 - 1.3.1. ზეთისხილი – *Olea europeae* L.
 - 1.4. ბროწეულისებრთა – Punicaeae
 - 1.4.1. ბროწეული – *Punica granatum* L.
 - 1.5. თუთისებრთა – Moraceae

- 1.5.1. თუთა – *Morus alba* L.
- 1.5.2. ლეღვი – *Ficus carica* L.
- 1.6. აბანოზისებრთა – *Ebenaceae*
 - 1.6.1. ხურმა – *Diospyros lotus* L.
- 1.7. ფშატისებრთა – *Elaeagnaceae*
 - 1.7.1. ფშატი – *Elaeagnus orientalis* L.
- 1.8. ციტრუსოვანი
 - 1.8.1. ტევანისებრთა – *Rutaceae*
 - 1.8.1.1. ფორთოხალი – *Citrus sinensis* (L.) Osb.
 - 1.8.1.2. ლიმონი – *Citrus limon* (L.) Burm. f.
 - 1.8.1.3. მანდარინი – *Citrus unshiu* Marc.
 - 1.8.1.4. თურინჯი – *Citrus grandis* osb.
- 1.9. კაკლოვანი
 - 1.9.1. კაკლოვანისებრთა – *Juglandaceae*
 - 1.9.1.1. ნიგოზი – *Juglans regia* L.
 - 1.9.2. ვარდისებრთა – *Rosaceae*
 - 1.9.2.1. ნუში – *Amygdalus communis* L.
- 1.10.3. თუთუბოსებრნი – *Anacardiaceae*
 - 1.10.3.1. ბუსტული – *Pistacia vera* L.
- 1.11.1. თხილისებრთა – *Corvaceae*
 - 1.11.1.1. თხილი – *Corylus avellana* L.
- 2. ბალის კენკრა
 - 2.1. ხურტკმელისებრთა – *Grossulariaceae*
 - 2.1.1. შავი მოცხარი – *Ribes nigrum* L.
 - 2.1.2. წითელი მოცხარი – *Ribes rubrum* L.
 - 2.1.3. ხურტკმელი – *Grossularia reclinata* (L.) Mill.
 - 2.2. ვარდისებრთა – *Rosaceae*
 - 2.2.1. ჟოლო – *Rubus idaeus* L.
- 3. ხმილი
 - 3.1. ვარდისებრთა – *Rosaceae*
 - 3.1.1. ბალის მარწყვი – *Fragaria grandiflora* Ehrh.
- 4. ტყის ხილი
 - 4.1. თესლოვანი
 - 4.1.1. ვარდისებრთა – *Rosaceae*
 - 4.1.1.1. პანტა – *Pyrus caucasica*

- 4.1.1.2. მაჟალო – *Malus orientalis* Uglitz
- 4.2. კურკოვანი
- 4.2.1. ვარდისებრთა – *Rosaceae*
- 4.2.1.1. კერინჩხი – *Prunus spinosa* L.
- 4.2.1.2. ბალამწარა – *Cerasus silvestris* (Kirsehl.) Garsault.
- 4.2.1.3. ბალოჯი – *Cerasus mahaleb* (L.) Mill.
- 4.2.2. თელისებრთა – *Ulmaceae*
- 4.2.2.1. აკაკი – *Celtis* L.
- 4.2.3. ჯულაბისებრთა – *Euphorbiaceae*
- 4.2.3.1. კეწერა – *Empetrum nigrum* L.
- 4.3. კაკლოვანი
- 4.3.1. წიფელისებრთა – *Fagaceae*
- 4.3.1.1. წაბლი – *Castanea* Mill.
- 4.3.1.2. წიფელი (წიწიბო) – *Fagus*
5. ტყის კენკრა
- 5.1. ვარდისებრთა – *Rosaceae*
- 5.1.1. ასკილი – *Rosa canina* L.
- 5.1.2. შოთხვი – *Padus racemosa* (Lam.) Gilib.
- 5.1.3. კუნელი – *Crataegus sanguinea* Pall.
- 5.1.4. მაყვალი – *Rubus caesius* L.
- 5.1.5. ამპურა – *Sorbus aucuparia* L.
- 5.2. მოცვისებრთა – *Vacciniaceae*
- 5.2.1. მოცვი – *Vaccinium myrtillus* L.
- 5.3. თუთუბოსებრთა – *Anacardiaceae*
- 5.3.1. თუთუბო – *Rhus coriaria* L.
- 5.4. კოწახურისებრთა – *Berberidaceae*
- 5.4.1. კოწახური – *Berberis vulgaris* L.
- 5.5. ცხრატყავისებრთა – *Caprifoliaceae*
- 5.5.1. ძახველი – *Viburnum opulus* L.
- 5.6. ფშატისებრთა – *Elaeagnaceae*
- 5.6.1. ჭაცვი – *Hippophae rhamnoides* L.
- 5.7. შროშანისებრთა – *Liliaceae*
- 5.7.1. კურკანტელა (ეკალღიჭი) – *Smilax excelsa*
6. ტყის ხმილი

6.1. ვარდისებრთა – Rosaceae

6.1.1. მარწყვი (უელი) – *Fragaria vesca* L.

6.1.2. მაყვალი – *Rubus* L.

6.1.3. ხახამა – *Rubus saxatilis* L.

6.2. ძაღლყურძენისებრთა – Solanaceae

6.2.1. ონტკოფა (ღუღლუბო) – *Physalis*

2.1.8. თაფლი

საქართველოში მეფუტკრეობას ოდითგანვე დიდი ყურადღება ექცეოდა. ამ დარგს სოფლის მეურნეობაში მნიშვნელოვანი ადგილი ეკავა. მეფუტკრეობა განსაკუთრებით განვითარებული იყო დასავლეთ საქართველოში. ქსენოფონტე ათონელი წერს: "აქ (კოლხეთში), საერთოდ რომ ვთქვათ, არაფერი იყო უჩვეულო, გარდა დიდი რაოდენობით საკვებისა..." [161,124]. თაფლსა და ცვილს დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა საგარეო ვაჭრობაში. სამეგრელოს თაფლს თურქი ვაჭრები სტამბულის ბაზარზე ჰყიდნენ და დიდ მოგებას ნახულობდნენ. [163,221] ე. ჩელების ცნობით, (1641 წ.) აფხაზები ძირითადად ცვილით ვაჭრობას მისდევდნენ. [164,196] ე. შარდენის მიხედვით, კაფადან თურქებს გაჰქონდათ აფხაზური თაფლი და ცვილი [9,104-105]. საგარეო ბაზარზე აფხაზეთიდან გაჰქონდათ დიდი რაოდენობით თაფლი და ცვილი, რომელსაც "მეტად მცირე ფასებში" ყიდულობდნენ სხვა ქვეყნის ვაჭრები (1750-1762) [166,26-31].

დასავლეთ საქართველოს თაფლის მაღალი ღირსების შესახებ მიუთითებდნენ მოგზაურები, მწერლები და მეცნიერები. არქანჯელო ლამბერტი წერს: "...ყოველ შემთხვევაში მე კი, ჩემი მხრით, გამოცდილებით შემიძლია გაბედულად ვთქვა, რომ მთელ ქვეყნიერებაზე საუკეთესო თაფლი კოლხიდისა არის. ამას ვამბობ იმიტომ, რომ კოლხიდის ჩვეულებრივი თაფლი ჰგავს ესპანეთის თაფლს, და აკმაყოფილებს ყველა იმ პირობას, რომელსაც მოითხოვს საუკეთესო თაფლისაგან მატტიოლი" [59,194]. ვახუშტი ბაგრატიონის ცნობით, დასავლეთ საქართველოში თაფლი და ცვილი "მრავალია", აქაური თაფლი არის "კეთილი", "რამეთუ ვიეთთა ადგილთა სპეტაკი და შე-

ყინული, სისიქით ვითარცა შაქარი, რომელსა უწოდებენ კიპრუქსა" [165,745].

მეფუტკრეობას მისდევდნენ გურიასა და აჭარაში. თ. სახოკია გურიის სოფ. გომის შესახებ წერს: "აქაურები მეფუტკრეობას ძალიან მისდევენ, მთის სიახლოვეც ძალიან ხელს უწყობს ამ დარგს მეურნეობისას. ორმოც ოჯახამდე მისდევს მეფუტკრეობას. სულ ყველას ერთად 400-მდე სკა ფუტკარი ჰყავს" [58,46]. აჭარაში მეფუტკრეობას უპველესი ტრადიცია გააჩნია, რომელიც შემონახული იყო უახლოეს წარსულამდე — გასული საუკუნის 80-90 წლებამდე. აი, რას წერს ამის შესახებ ქართველ ეთნოგრაფთა თვალსაჩინო წარმომადგენელი თ. სახოკია: "როგორც სხვა დარგი მეურნეობისა, მეფუტკრეობაც მეტად ჩამორჩენილია, ანუ, უკეთ, პირველყოფილ მდგომარეობაშია აჭარაში, თუმცა კი საზოგადო მდებარეობა აჭარისა და სიახლოვე თაფლიან მცენარეებით დაფარულ მთებისა მეტად ხელს უწყობს ფუტკრის გამრავლებას. ფუტკარი, საცა კი ჰყავთ, იმ ნაირსავე კვებაში არიან მოქცეულნი, როგორც გურია—სამეგრელოში...." [58,177].

დიმიტრი ბაქრაძე წიგნში "არქეოლოგიური მოგზაურობა გურიასა და აჭარაში" წერს: "1873—1875 წლებში ბათუმიდან საზღვარგარეთ ყოველწლიურად გაჰქონდათ 300 ოყა (ოყა=3 გირვანქა ღბ) ყვითელი სანთელი და 100000 ოყა თაფლი".

მეფუტკრეობა დიდად იყო დაწინაურებული სამცხე-საათაბაგოში, რის შესახებაც ვახუშტი ბაგრატიონი გვამცნობს: "ფუტკარნი მრავალნი, და თაფლნი კარგი და მრავალნი" [165,745]. ამ რეგიონში თაფლთან ერთად დიდი რაოდენობით იყო ცვილი, რაც ნათლად ჩანს XIII საუკუნის ალის მონასტრისათვის შეწირულობის საბუთში: "ათას ხუთასისა თეთრისაგან სამასი თეთრი მოვახსენე მონასტერსა და ამასა სამასისა თეთრისაგან ასისა თეთრისა პურსავე ზე და მონასტერი გაიყოფოდეს, და ორას სამოცსა თეთრსა ცვილს მიიღებდენ მოძღვარი და დეკანოზი და კელაპტართა შეიქმოდენ წინა დასანთებლად, და ორმოცისა თეთრისასა სხუასა ცვილსა იყიდდენ და მას აპუსებად გაიყოფოდეს მონასტერი სანთლად" [167,31].

ქართველები თაფლს უხვად გამოიყენებდნენ სხვადასხვა პროდუქტების დასამზადებლად. ძველთაგანვე ცნობილია თაფლზე დამზადებული ნაციონალური საკონდიტრო ნაწარმი, მათ შორის გოზინაყი

და ქუმელი. თაფლიან ქუმელს სამხედრო მნიშვნელობაც ჰქონდა, ქართველ მეომრებს ლაშქრობაში თან მიჰქონდათ იგი, როგორც ყუათიანი საკვები.

დასავლეთ საქართველოში ცნობილი იყო თაფლისაგან დამზადებული 4 სხვადასხვა სახის ალკოჰოლური სასმელი. გურიაში განსაკუთრებული პოპულარობით სარგებლობდა თაფლის არაყი. ამის შესახებ თ. სახოკია მოგვითხრობს: "...სოფ. გომი განთქმულია ეგრეთწოდებული "სანთლის არაყით", რომელსაც თაფლისაგან აკეთებენ... უფრო სანთლისაგან ხდიან საუკეთესო სუნისა და სიმაგრის არაყს... კაცი სმით ვერ ძღება" [102,117].

სადღეისოდაც დელიკატესად ითვლება "სანთლის არაყი". ადგილობრივი მოსახლეობა მის სამკურნალო თვისებებზე მიანიშნებს.

აფხაზები თაფლს იყენებდნენ "აცხარშვათ"-ი (თაფლით მომზადებული ტკბილეული) და "ჩაჯ"-ის (თაფლით შეკაზმული მაკარონის ნაწარმი) დასამზადებლად [60,59].

სვანეთში თაფლისაგან ამზადებდნენ ტკბილ სასმელს რანგს, რომელიც სხვაგან საქართველოში არსად ცნობილი არ არის. იოანე ბატონიშვილი იცნობდა თაფლისაგან მომზადებულ სასმელს "პალბოხას", იგი წერს: "მთის კაცნი უფრო ხმარობენ... პალბოხასაცა, რომელ არს თაფლუჭი" [168,557].

თაფლს ქართული სახალხო მედიცინა იყენებდა სხვადასხვა დავადების სამკურნალოდ. "იადგარ დაუდი" და "წიგნი სააქიმოი" თაფლს სამკურნალო მიზნებისათვის ხშირად მოიხსენიებს. ქართველები ამ მხრივ იყენებდნენ უპირატესად თავის უძველეს გამოცდილებას და ამასთანავე ახლო აღმოსავლეთისა და სხვა ქვეყნების გამოცდილებებს. ეგვიპტელები თაფლს იყენებდნენ არა მარტო საკვებად, არამედ როგორც სამკურნალო, კოსმეტიკურ და დამაკონსერვებელ საშუალებას. ინდოეთსა და ჩინეთში (II და III ათასწლეულში) თაფლს მიაწერდნენ მრავალ დაავადებათა სამკურნალო თვისებებს. თაფლის სამკურნალო თვისებებზე ლაპარაკობს ჰიპოკრატე (360-377 წწ. ჩვენს ერამდე), რომელი სწავლული და ექიმი დიოსკორიდი (100 წ. ჩვენს ერამდე) ნაწარმოებში "Materia medica" თაფლს იყენებდა კუჭის დაავადებისა და ჭრილობების სამკურნალოდ.

საქართველოში მეფუტკრეობის განვითარების წარმატებით დაღწევეტაში უდიდესი მნიშვნელობა ენიჭება ქართული მთის გრძელ-

ხორთუმა რუხ ფუტკარს – *Apis mellifera Voz Caucasica*-ს, რომელიც ძირითადად კავკასიონის სამხრეთ კალთებზეა გავრცელებული. კავკასიურ ფუტკარს პ. პალასმა 1770 წელს უწოდა *Apisremipes* და იგი ევროპული ფუტკარის სახესხვაობად მიიჩნია. 1877 წელს მოსკოვის თავისუფალი ეკონომიკური საზოგადოების სხდომაზე გააკეთა მოხსენება "კავკასიური ფუტკარი და მეფუტკრეობა კავკასიაში" აკადემიკოსმა ბუტლეროვმა [169,10].

ქართული მთის რუხ ფუტკარს შვიდი პოპულაცია გააჩნია: მგურული, აფხაზური, იმერული, ზემო სვანური, ქართლური, კახური და გურული. ბიოლოგიური თვისებებიდან ქართული ფუტკარის ხორთუმის სიგრძე 7.05 მმ (იტალიურის - 6.23 მმ, სპარსულის - 6.3 მმ, რუსულის - 5.71 მმ). ქართულმა მთის რუხმა ფუტკარმა მალალი სამეურნეო თვისებების გამო არაერთხელ მოიპოვა ოქროს მედალი. პირველად 1961 წელს ქ. ერფურტის მებაღეობის საერთაშორისო გამოფენაზე.

თაფლი მცენარეული წარმოშობის პროდუქტს უნდა მიაკუთვნოთ, თუმცა იგი ფუტკარის სათაფლე ჩირახვში გადაბუშვებული ნექტარია, რომელიც მომწიფებულა ფიჭაში. ფუტკარი ზოგ შემთხვევაში თაფლს გამოიმუშავებს არა ნექტარისაგან, არამედ ტკბილი სითხეებისგან (შაქრის ან ხილის წვენი, "ცვარდებილა" - მცენარეული წარმოშობის სითხე, "ვარდნილი" - ცხოველური წარმოშობის ტკბილი სითხე). ამრიგად, ბუნებრივი თაფლი წარმოშობის მიხედვით შეიძლება დაყვით ნექტარისა და არანექტარის თაფლად. არანექტარის თაფლი ფალსიფიცირებული არ არის. ცნობილია ხელოვნური თაფლი, რომელსაც ფალსიფიცირებულს არ მიაკუთვნებენ (ამდაგვარი თაფლი ტრადიციული არ არის და მას არ განვიხილავთ).

დოცენტ გ. ქობლანიძესა და პროფესორ შ. ჩოგოვაძის მცდელობით შემუშავებულია ზოგადად თაფლის კლასიფიკაცია. უნდა ვთქვათ, ეს არ არის ქართული თაფლის კლასიფიკაცია [169,22-25]. ავტორებს მონოგრაფიაში "ქართული თაფლი" უნდა გამოეყენებინათ უმდიდრესი მონაცემები, რომლებიც მათ ჰქონდათ კვლევის შედეგად მიღებული და შეედგინათ ქართული თაფლის კლასიფიკაცია მათი თავისებურებებიდან გამომდინარე, უპირატესად რეგიონული ნიშნის გამოყენებით (რეგიონების ფლორის თავისებურებები

ფლორისტული ნიშნის თავისებურებები). ვინაიდან ავტორებმა ეს პრობლემა ღიად დატოვეს (ალბათ მათ ჰქონდათ სათანადო არგუმენტები), შევეცდებით მათი ხედვის გათვალისწინებით, გამოვიყენებთ რა თავლის კლასიფიკაციის გენეტიკურ ნიშნებს, წარმოვადგინოთ ქართული ტრადიციული თავლის ზოგად კლასიფიკაცია.

ქართული თავლის კლასიფიკაცია

1. ნექტარის თავლი
 - 1.1. მონოფლორული
 - 1.1.1. აკაციის
 - 1.1.2. ცაცხვის
 - 1.1.3. ნარინჯის
 - 1.1.4. წაბლის
 - 1.1.5. თამბაქოს
 - 1.1.6. წიწიბურას
 - 1.2. პოლიფლორული
 - 1.2.1. ღია ფერის
 - 1.2.2. მუქი ფერის
- 1.3. მათრობელა თავლი
 - 1.3.1. იელის
2. არანექტარის თავლი
 - 2.1. თავლი მცენარეების ტკბილი წვენიდან
 - 2.2. თავლი ცხოველების მიერ გამოყოფილი სითხეებისაგან
 - 2.3. თავლი საქაროზას სიროფიდან

2.2. ცხოველური წარმოშობის პროდუქტები

არქეოლოგიური მონაცემების ანალიზის საფუძველზე მიჩნეულია, რომ ცხოველთა მოშინაურება კავკასიაში მიწათმოქმედების ადრეულ ეტაპზე მოხდა [1,103-104]. მეცხოველეობის აღმოცენების დამოუკიდებელ გზებზე მიუთითებს კავკასიაში მოპოვებული ოსტეოლოგიური მასალა. ჩვენში შემონახული გარეული თხის, ცხვრის და ტურის — გარეული ხარის ველური სახეობანი, რომლებიც შინაურ ცხოველთა აბორიგენული წარმომავლობის უტყუარ საბუთს წარმოადგენს [2,166-167]. საქართველოს ბარის, შუამთისა და მთიანეთის სამეურნეო კომპლექსებს მრავალფეროვან ხასიათს აძლევდა, სადაც მესაქონლეობას განსაკუთრებული ადგილი ეჭირა. საქართველოში აღმოცენდა და ჩამოყალიბდა ბარული და მთური მესაქონლეობის, ტრანსჰუმანესა და მომთაბარეობის ყველა ის ფორმა და ქვეყანა, რომლებიც დამახასიათებელია კავკასიისა და ზოგადი მსოფლიოს სხვა მთიანი ქვეყნებისათვისაც.

მთური (ალპური) მესაქონლეობისათვის მთავარი დამახასიათებელი ნიშნებია ძირითადი სამიწათმოქმედო დასახლებებისა და მდლობში საზაფხულო საძოვრების სამეურნეო-გეოგრაფიული ერთიანობა, ზამთრობით საქონლის ბაგური კვებით, საქონლის ჯოგისა და მომვლელი პერსონალის მოძრაობა დასახლებიდან ალპური საძოვრებისაკენ და, პირიქით, ალპური მესაქონლეობის ზონალური ხასიათი, მისი სეზონურობა და სამეურნეო-ორგანიზაციული დამოკიდებულება ძირითად დასახლებებთან [3,44].

ტრანსჰუმანეს (მთაბარეული მესაქონლეობა) მთავარი დამახასიათებელი ნიშნებია საქონლის ჯოგისა და მომვლელი პერსონალის მუდმივი მოძრაობა საზამთრო, საგაზაფხულო-საშემოდგომო და საზაფხულო საძოვრებზე, რომლის დროსაც საქონლის მოვლა-პატრონობის წლიური ციკლიდან ტერიტორიულად გამორიცხულ ძირითად დასახლებებს შენარჩუნებული აქვთ მესაქონლეობის სამეურნეო-ეკონომიკური და ორგანიზაციული გაძლიერების ფუნქციები [3,46].

ბარის სამიწათმოქმედო მეურნეობისათვის დამახასიათებელია საქონლის ჯოგისა და ცხვრის ფარების სეზონური მონაცვლეობა სასოფლო მენახირეთა ზედამხედველობით დასახლებათა სახნავ და

ანეულ სავარგულებზე, ახლომდებარე ტყეებში, ბოსლებსა და კარვებში ბაგური კვების გათვალისწინებით [3,48].

ბარული, მთური და ტრანსჰუმანსე კავკასიის სპეციფიკურ გეოკლიმატურ და ეკოლოგიურ პირობებში შეიქმნა და მტკიცედ იყო დაკავშირებული ბინადარი მოსახლეობის სამიწათმოქმედო ყოფასთან. დამტკიცებულია, რომ მომთაბარე მესაქონლეობა არ აღმოცენებულა კავკასიის სინამდვილეში.

მთური მესაქონლეობა ისტორიულად სვანეთში, რაჭა-ლეჩხუმში, აჭარაში, მესხეთ-ჯავახეთში, თუშეთში, მთიულეთში, ხევსა და ფშავ-ხევსურეთში ჩამოყალიბდა. მეოცე საუკუნის დასაწყისში შუამთის სოფლებში (ბაღსქვემო სვანეთი, ქვემო რაჭა, მდინარე აჭარისწყლის შუაწელი) საშუალო შეძლების ოჯახი ინახავდა 5-10 მეწველ და მოზარდ პირუტყვს, 1-2 უღელ ხარს, 3-5 ცხვარსო. ამ კუთხეების მთამალაღის სოფლებში (ბაღსზემო სვანეთი, მაჭარა, აჭარის მთამალაღი) მეწველი და მოზარდი საქონლის საშუალო რაოდენობა 15-20 სული იყო, მუშა პირუტყვი 1-2 ხარით იყო წარმოდგენილი, ხოლო წვრილფეხა საქონელი 40-50 სულამდე აღწევდა. აჭარასა და რაჭა-ლეჩხუმში საშუალო მეურნის თხა-ცხვარი 15-20 სულს არ აღემატებოდა. ხევსურეთის შუამთაში (გველეთი, დათვისი, ბარისახო, გუდანი, ბურჯურთა) საშუალო შეძლების ოჯახი 8-10 მეწველ და მოზარდ პირუტყვს, 1-2 უღელ ხარს ინახავდა, მაღალმთაში (ხახმატი, აჭე, როშკა, ჭიმლა, ახიელი) პროდუქტიული და მოზარდი საქონლის რაოდენობა აღწევდა 25 სულს. იგივე შეიძლება ითქვას ფშავსა და თუშეთზეც. აღმოსავლეთ საქართველოს შუამთისა და მთამალაღას სოფლებში მსხვილფეხა და სასაპალნე საქონლის მოშენება ისეთი თანაფარდობით იყო, როგორც დასავლეთ საქართველოში. მთური მეცხვარეობის მხრივ დაწინაურებული იყო ხევსურეთი. შატლში საშუალო შეძლების ოჯახი 30-40 სულ ცხვარს უვლიდა. შემსლე 100-ზე მეტს. ხოლო ქვემო ქართლში (ბოლნისი, დარბაზი, შულავერი და ა.შ.) მესაქონლეობა ტყიური მეცხვარეობის სახით იყო წარმოდგენილი [5,93].

მთაბარული მესაქონლეობის (ტრანსჰუმანსე) ფორმებს ვხვდებით სამეგრელოში, კახეთში, შიდა და ქვემო ქართლში, თუშეთში, ფშავში, ერწო-თიანეთში, მთიულეთში და ხევში. მეოცე საუკუნის დასაწყისში ჭანისწყლის, ხობის და ტეხურის ხეობების საშუალო მე-

ჯოგე-მესაქონლეები აშენებდნენ 50-80 სულამდე მსხვილფეხა საქონელს 30-32 მეწველი ძროხით, რამდენიმე ათეული თხა-ცხვრით. ამავე ხეობითა და ენგურის ზემოწელის შეძლებულ მეეკოგეთა მეურნეობა მოითვლიდა 400-500 სულამდე მსხვილფეხა საქონელს და 400 სულამდე თხა-ცხვარს. მეცხვარეობით დაწინაურებულ წოვა თუშეთში საშუალო მეურნის ფარა 300 სულს არ აღემატებოდა, პირიქით თუშეთში, გომეწარსა და ჩამლაში ეს მაჩვენებელი 100-200 ცხვრით იყო წარმოდგენილი. წოვა თუშეთში დაწინაურებულ მეცხვარეებს ხშირად 2000-მდე ცხვარი ჰყავდა. მეცხვარეებზე საუკუნის ბოლოს ფასანაურიდან დარიალამდე მთის სოფლებში 100 ათასი ცხვარი აღირიცხებოდა. სიღნაღის ბაზარში ითვლიდნენ 249848 სულ ცხვარს [4,109-117]. 1884 წლის კავკასიის სოფლის მეურნეობის საზოგადოების ანგარიშის მიხედვით, თბილისის გუბერნიაში აღრიცხული იყო 500,000 მსხვილფეხა საქონელი, 1909000 ცხვარი; ქუთაისის გუბერნიაში 150000 მსხვილფეხა საქონელი, 128500 ცხვარი; საერთოდ მსხვილფეხა საქონლის რაოდენობა აღწევდა 650000 სულამდე, ხოლო ცხვარი 2020000 [4,3-4].

მეცამეტე-მეთხუთმეტე საუკუნეების წყაროებით, ქართველ გლეხს ოჯახში ჰყავდა როგორც რძის, ხორცის, მატყლის, ტყავის მომცემი, ასევე გამწვევი და სატრანსპორტო საქონელი. ოჯახშივე ხდებოდა რძის, ხორცის, მატყლისა და ტყავის დამუშავება [175,104]. შინაური ცხოველებიდან ჰყავდათ ფურები, ძროხები, ხარები, ცხვრები, ღორები, ცხენები და ჯორები, შინაური ფრინველებიდან ქათამი. ფურებიდან იყო როგორც ძროხა, ასევე კამეჩი.

უნდა ითქვას, რომ დავით აღმაშენებლის დროს მხოლოდ შიომღვიმის მონასტერს 5000 ცხვარი ჰყავდა. გლეხის კვების რაციონში შედიოდა მსხვილფეხა და წვრილფეხა საქონლის – ცხვრის, თხის, ღორისა და ფრინველის ხორცი [175,107]. მეთექვსმეტე საუკუნეში სამცხე-საათაბაგოში მელორეობას დიდი ყურადღება ექცეოდა. აქ მელორეობას 684 სოფელი მისდევდა და სულ 80959 ღორი იყო. ერთ კომლზე საშუალოდ მოდიოდა 7 ღორი [167,90]. ოსმალთა ბატონობის ხანაში მოსახლეობის გამაჰმადიანების შედეგად მესაქონლეობის ეს დარგი ახალციხის მხარის განვითარების (1829 წელი) დროისათვის, ფაქტიურად, მთლიანად მოიშალა.

საქართველო მდიდარია გარეული ძუძუმწოვარა ცხოველებითა და ფრინველებით, რასაც განაპირობებს ბუნებრივი პირობების მრავალფეროვნება. მსოფლიო ორნითოფაუნის ორმოცი სახეობიდან საქართველოში მოიპოვება ოცდაათხი რიგის წარმომადგენელი, მათგან დიდი უმრავლესობა მობინადრე ან მობუდარი სახეობებია, ზოგი მხოლოდ ზამთრობით ან მიმოფრენის პერიოდებში შეიძლება შეგვხვდეს. საქართველოს ტერიტორიაზე ფრინველთა ყოფნის ხასიათის მიხედვით ვარჩევთ მობინადრე, მობუდარი, მოზამთრე, მიმომფრენ და შემთხვევით შემოფრენილ ფრინველებს.

მრავალი გარეული ფრინველი სარეწაო და სანადირო ობიექტია. ამ მხრივ პირველ რიგში უნდა მივიჩნიოთ ქათმისნაირთა და ბატისნაირთა რიგების წარმომადგენლები.

ვეფხისცყაოსანში მოხსენებულია სამონადირეო ცხოველები და ფრინველები: "დავხოცეთ მხეცი, ფრინველი, რაცა ზე გადაგვფრენია". პოემაში ნანადირევიდან გვხვდება ირმის, თხის, კანჯარისა და საერთოდ ნადირის ზორცი: "მოვიდა ჯოგი ნადირთა ანგარიშ-მიუწთომელი: ირემი, თხა და კანჯარი, ქურციკი მალლა მხლტომელი"; "ვჭამ, გლახ, მარტო ნადირისა მისგან ზორცსა მონატანსა".

ნანადირევის კლასიფიკაცია

1. ძუძუმწოვრები

- 1.1. კურდღლისნაირები – *LagoMozPHA*
- 1.1.1. ევროპული კურდღელი – *Lepus europaeus Pallas*
- 1.2. მტაცებლები – *Carnivora*
- 1.2.1. მარჩვი – *Meles meles L.*
- 1.2.2. მურა დათვი – *Ursus arctos L.*
- 1.3. ვეშაპები – *Cetacea*
- 1.3.1. ზღვის ღორი – *Phocaena Phocaena L.*
- 1.3.2. ჩვეულებრივი დელფინი – *Delphinus delphis L.*
- 1.4. წყვილჩლიქიანები – *Artiodactvla*
- 1.4.1. გარეული ღორი – *Sus scrofa L.*
- 1.4.3. შველი – *Capreolus capreolis L.*
- 1.4.4. კეთილშობილი ირემი – *Cervus elaphus*
- 1.4.5. ქურციკი – *Carella subgutturosa Guld.*
- 1.4.6. არჩვი – *Rupicapra rupicapra L.*

1.4.7. ნიამორი – *Capra aegagrus* Ezleben

1.4.8. კავკასიური ჯიხვი – *Capra caucasica* Guld

2. ფრინველები

2.1. ქათმისნაირნი – Galliformes

2.1.1. კავკასიური როჭო – *Lyrurus mlokosiewizi-Taczanowski*

2.1.2. ხოხობი – *Phasianus colchicus* Linnaeus

2.1.3. კაკაბი – *Alectoris graeca* Meisner

2.1.4. გნოლი – *Perdix perdix* Linnaeus

2.1.5. ღურაჯი – *Francolinus francolinus* Linnaeus

2.1.6. მწყერი – *Coturnix coturnix* Linnaeus

2.1.7. კავკასიური შურთხი – *Tetraogallus caucasicus* Pallas

2.1.8. კასპიის შურთხი – *Tetraogallus casnius* Gmelin

2.2. ბატისნაირნი – Anatidae

2.2.1. რუხი ბატი – *Anser anser* Linnaeus

2.2.2. თეთრშუბლა ბატი – *Anser albifrons* Scopoli

2.2.3. წრიპინა ბატი – *Anser erythropus* Linnaeus

2.2.4. მკალე ბატი – *Anser fabalis* Latham

2.2.5. წითელი იხვი – *Casarca ferruginea* Pallas

2.2.6. ამლაყი იხვი – *Tadorna fadorna* Linnaeus

2.2.7. გარეული იხვი – *Anas platyrhynchos* Linnaeus

2.2.8. ჭიკვარა – *Anas crecca* Linnaeus

2.2.9. რუხი იხვი – *Anas strepera* Linnaeus

2.2.10. თეთრშუბლა იხვი – *Anas penelope* Linnaeus

2.2.11. ბოლოსადგისა იხვი – *Anas acuta* Linnaeus

2.2.12. იხვინჯა – *Anas guerguedula* Linnaeus

2.2.13. ფართოცხვირა იხვი – *Anas clypeata* Linnaeus

2.2.14. წითელნისკარტა ყურყუმელა – *Netta rufina* Pallas

2.2.15. წითელთავა ყვინთია – *Aythia* Linnaeus

2.2.16. თეთრთავლა ყვინთია – *Aythia nyroca* Guldenstaedt

2.2.17. ქოჩორა ყვინთია – *Aythia fuligula* Linnaeus

- 2.2.18. ზღვის ყვინთია – *Aythya marila* Linnaeus
- 2.2.19. შავი გარიელი – *Melanitta fysca* Linnaeus
- 2.2.20. ჩვეულებრივი კოკონა – *Bucephala clangula* Linnaeus
- 2.2.21. დიდი ბატასინი – *Mergus merganser* Linnaeus
- 2.2.22. გრძელნისკარტა ბატასინი – *Mergus serrator* Linnaeus
- 2.2.23. მცირე ბატასინი – *Mergus albellus* Linnaeus
- 2.3. ლაინასნაირნი – Rallirmes
 - 2.3.1. ღაღლა – *Crex crex* Linnaeus
 - 2.3.2. წყლის ქათამი – *Gallinula chloropus* Linnaeus
 - 2.3.3. მელოტა – *Fulica atra* Linnaeus
- 2.4. სავათისებრნი – Otididae
 - 2.4.1. სავათი – *Otis tarda* Linnaeus
 - 2.4.2. სარსარაკი – *Otis tetrax* Linnaeus
- 2.5. მეჭვავისებრნი – Charadriiformes
 - 2.5.1. ტყის ქათამი – *Scolopax rusticola* Linnaeus
 - 2.5.2. ჩიბუხა – *Capella gallinago* Linnaeus
 - 2.5.3. გოჭა – *Capella media* Latham
- 2.6. მტრელისნაირნი – Columbiformes
 - 2.6.1. გარეული მტრელი – *Columba livia* Gmelin
 - 2.6.2. ქედანი – *Columba palumbus* Linnaeus
 - 2.6.3. გვრიტი – *Streptopelia turtur* Linnaeus
- 2.7. ბელურასნაირნი – Passeriformes
 - 2.7.1. შავი შაშვი – *Turdus merula* Linnaeus
 - 2.7.2. ჩხართვი – *Turdus viscivorus* Linnaeus

2.2.1. ხორცის გადამუშავების პროდუქტები

საქართველოში როგორც მცენარეული წარმოშობის საკვები პროდუქტები, ასევე ცხოველური პროდუქტებიც ხასიათდება დიდი მრავალფეროვნებით. ამ პროდუქტებიდან მეტად მნიშვნელოვანია ხორცი და ხორცის გადამუშავების პროდუქტები. ხორცისაგან მრავ-

ვალი სახის პროდუქტი მიიღებოდა. ბევრ მათგანს არქაულობის ბეჭედი აზის, მათი წარმოშობა-გაერცელება კაცობრიობის ისტორიის ლაბირინთებში იკარგება და შეუძლებელია ითქვას ესა თუ ის პროდუქტი რომელი ცივილიზაციის, რომელი ხალხის ნაამაგარს წარმოადგენს.

ერთ-ერთ უძველეს პროდუქტს წარმოადგენს აპოხტი. ს.-ს. ორბელიანის განმარტებით, "აპოხტი ყოელთა ხმელთა ხორცთა სახეღია. ხოლო განყოფით: შაშხი ეწოდების პოხილსა ხმელსა ხორცთა ოთხ ფერხთა და ფრინველთასა, ხოლო ლორი მეტად პოხილსა ხორცთასა და თევზთასა, ოფიტონი ღორის ფეკელსა ხმელსა და ხინკალი ღუმასა და სუთსა ხმელსა". ამრიგად, აპოხტი მშრალი ხორცია, რომელსაც მიეკუთვნება გამშრალი ხორცის სხვადასხვა პროდუქტები: შაშხი, ლორი, ოფიტონი და ხინკალი. ეს პროდუქტები ერთი მეორისაგან განსხვავდება სიმსუქნის მიხედვით. შაშხი ყველა ჩამოთვლილ აპოხტთა შორის ნაკლებად შეიცავს ცხიმს. იგი უმეტესად კუნთოვანი ქსოვილის სახით არის წარმოდგენილი. ლორი მსუქანი, მეტად ცხიმიანი ხორცისა და თევზის აპოხტია, ხოლო ოფიტონი განსხვავებით სხვა პროდუქტებისა, გამშრალი მსუქანი ღორის ხორცის ნაჭრებია. ხინკალს უწოდებდნენ ცხვრის ღუმის ან სხვა ცხოველის გავის კანქვეშა გაუწყლოებულ ცხიმს.

დაკონსერვების მეთოდებიდან გაშრობა და დამარილება ყველაზე უძველესი მეთოდებია.

ხორცის გაშრობა გულისხმობს დაკონსერვების მეთოდების კომბინაციას: დამარილება—შრობა ან დამარილება—შრობა—შებოლვას.

დაკონსერვების ამ მეთოდების გამოყენებით მზადდებოდა "ყალი". იღებდნენ ძროხის, ცხვრის, თხის ან ნანადირევის მკერდის ან ფერდების ნაწილს, ჭრიდნენ სიგრძეზე, ამარილებდნენ და მარილში აყოვნებდნენ 3—4 დღე, შემდეგ აშრობდნენ მზეზე და ბოლოს შებოლავდნენ. ყალს ზამთრისთვის ინახავდნენ, მას ჭამდნენ, როგორც მოხარშულს, ასევე უმაღ.

შებოლვას სხვადასხვა პირობებში ახდენდნენ: შუა ცეცხლთან ან თონეში (ქიზიყი). მთიულეთში, ხევში, ქსნის ხეობაში ძროხის შებოლილ ხორცს "გამოსულ ხორცს", ხოლო ღორისას ღორს უწოდებდნენ.

სვანურად "აპეხტ" ღორის ღორია, ხოლო "კენჩი" — ძროხის.

ხორცის დასამარილებლად როგორც მშრალ, ასევე სველ წესსაც იყენებდნენ. დასამარილებლად იყენებდნენ სხვადასხვა ჭურჭელს, კასრებს, ყუთებს, გუდას და სხვა.

მარილის უქონლობის გამო ხმარობდნენ მლაშე წყალს, სვანეთში ნატარსაც იყენებდნენ.

დაკონსერვებულ პროდუქტთა რიცხვს მიეკუთვნებოდა ძეხვი ("კუპატი", "შიგნითა", "ბარი", "ზისხორი").

"შიგნითას" თუშეთში ამზადებდნენ შემდეგნაირად: გასუფთავებულ მსხვილ ნაწლავს გადმოაბრუნებდნენ, აშრობდნენ, ასველებდნენ წყლით და მასში ჩატენიდნენ წინასწარ დამზადებულ შიგთავსს, რომელიც წარმოადგენდა მარილით, ხახვითა და მწვანილით შეზავებულ წვრილად დაჭრილ ხორცსა და ქონს. ნაწლავის ბოლოებს მოუკრავდნენ და აშრობდნენ მზეზე ან შუაცეცხლთან. ამდაგვარი პროდუქტი ინახებოდა 3-4 თვე.

დასავლეთ საქართველოში ამდაგვარ პროდუქტს კუპატი ეწოდებოდა. კუპატი შეიძლება ყოფილიყო ხორცის ან სუბპროდუქტების (ღვიძლი, ფილტვი, თირკმელი, დაჭრილი ნაწლავები, მუცლის ქონი, ხორცის ჩამონაჭრები და სხვა).

მთის ხალხი ძროხის, ცხვრის ან თხის ხორცისა და სუბპროდუქტებისაგან მომზადებულ ძეხვს, "ბარი" ან "კითა", უწოდებდა, სვანურად კი "ზისხორ"—ი.

კუპატი, შიგნითა, ბარი, კითა, ზისხორი და ძეხვი მსგავსი პროდუქტებია. მათი მომზადების ტექნოლოგია არ განსხვავდება, განსხვავებას ეპოულობთ მხოლოდ რეცეპტურაში (ძირითადი და დამხმარე), რაც თავისთავად მათ შემადგენლობასა და საგემოვნო თვისებებში მჟღავნდება. ამიტომ კუპატი, შიგნითა, ბარი, კითა, ზისხორი და ძეხვი, ძეხვის ასორტიმენტს წარმოადგენს.

საქართველოს მთაში მიღებული იყო ყაურმის მომზადება. მთიულეთში მეცხვარეები ყაურმას შემდეგნაირად ამზადებდნენ: ცხვრის მთელ ხორცს წვრილად დაჭრიდნენ ღუმასთან ერთად ჩააწყობდნენ გულაში, მაგრად მოუკრავდნენ თავს და ჩაუშვებდნენ წყლიან ქვაბში და ხარშავდნენ. ქვაბიდან ამოღების შემდეგ გუდას მარხავდნენ ღრმად მიწაში. ამდაგვარი ყაურმა შეიძლება შენახულიყო მთელი წლის განმავლობაში. ყაურმის მომზადების წესი უძველესია.

როგორც მსოფლიოს ყველა ხალხი, ქართველებიც ხორცს ჭამდნენ მოხარშულს, შემწვარს, მისგან ამზადებდნენ სხვადასხვა კერძს, მათ შორის წვნიანს.

აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველო ხორცის კერძების მომზადების მხრივაც გარკვეულად განსხვავებულია. განსხვავება შეიმჩნევა მთისა და ბარის მოსახლეობას შორისაც. მაგალითად, ყველასგან განსხვავებით, ხეუსურეთში მიღებული იყო სისხლის შეჭამანდი, რომელსაც ოჯახში ქალთაგან ყველაზე უფროსი ამზადებდა: ხარის სისხლს 30 ლიტრამდე ასხამდა ქვაბში, ადუღებდა, ვიდრე არ შედედებოდა და არ დაკარგავდა ფერს. მოხარშულ, შესქელებულ სისხლს ურევდნენ და ასხამდნენ ხის კასრში ან ქოთანში და ინახავდნენ ერთი კვირის განმავლობაში, შემდეგ იყენებდნენ ხინკლის გულსართად.

საქართველოს ზოგიერთ კუთხეში მიღებული იყო კერძად ხორცის ან ძვლის ნახარშის გამოყენების ჩვეულება, შემდგომში თითქმის ყველა კუთხეში მეტად პოპულარული გახდა ხაში, ზოგან თათარიახნი.

მოხარშული ხორციდან აღმოსავლეთ საქართველოში პოპულარული იყო ხაშლაძა, თითქმის ყველგან – ძროხის მოხარშული ბეჭი. აღმოსავლეთ საქართველოში (უმეტესად კახეთში) ხარშავდნენ გოჭს ისე, როგორც ქათამს.

დასავლეთ საქართველოში ხორცი (როგორც ცხოველის, ასევე ფრინველის) უფრო უყვარდათ შემწვარი, ვიდრე მოხარშული.

2.2.2. რძის გადამუშავების პროდუქტები

ქართველები ოდითგანვე იყენებდნენ ძროხის, თხის, ცხვრისა და კამეჩის რძეს. აღმოსავლეთ საქართველოში პოპულარული იყო ძროხისა და ცხვრის რძე, დასავლეთ საქართველოში – ძროხის, თხისა და კამეჩის.

სხვადასხვა ცხოველის რძის ადამიანის მიერ საკვებად გამოყენების ისტორია უძველესია – იწყება ცხოველთა მომინაწურებიდან. შუმერულ-აქადურ ტექსტებში ნახსენებია ღვთაებრივად შერაცხული

ფურის რძე, "რძე ყვითელი ფურისა". ჭეშმარიტი ფურის რძის სმა უფლისწულთა პრივილეგიაა. გვიანდელი ამურული ხანის ტექსტში ვკითხულობთ: "უფლისწულმა სახლში რომ შევიდა, რძე დალია და შამაშისადმი ლოცვისას სახე გაუბრწყინდა" [176,186]. ძველეგვიპტურ ბარელიეფზე გამოსახულია საკრალურად მიჩნეული ძუძუს წოვების აქტი – ღვთაებრივი ფურის ცურს დაწაფებული ფარაონი [176,186]. ქართული ტრადიცია მეფე ერეკლეს გამოზრდას ფურ ირემს მიაწერეს: "ბატონიშვილ ერეკლესა ირმის ძუძუ უწოვია..." [177,107].

საქართველოში რძეს ხმარობდნენ როგორც სასმელად, ასევე მისგან ამზადებდნენ კერძებს. საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვა ფაფა მზადდებოდა: "ფაფილე" (იმერეთი), "ფიფინა" (რაჭა) – რძეში მოხარშული სიმინდის ფქვილი; "სუთლი" (აჭარა) – რძეში მოხარშული ბრინჯი; "ფუმრუკი" და "ატრია" (ხევი) – რძეში მოხარშული პურის პატარა ცომი; "რძიკორკოტა" (მესხეთ-ჯავახეთი) – რძეში მოხარშული კორკოტი; "ჩამხვა" (სამეგრელო) – რძეში მოზელილი ღომი; აფხაზების ტრადიციულ საჭმელს წარმოადგენს "ასტლაჩ" – რძეში მოხარშული ბრინჯის სქელი ფაფა. აფხაზები "ასტლაჩს" მაწონთან ერთად ჭამენ.

2.2.2.1. ყველი

რძის ერთ-ერთი უძველესი პროდუქტი ყველია. ყველის მიღების ტექნოლოგიას კარგად იყვნენ დაუფლებული ძველი აღმოსავლეთის ხალხები. ყველი მოიხსენიება ძველ აღთქმაში. არისტოტელეს (384-322 ჩვ.წ.ა.) აღწერილი აქვს ყველის მომზადების ტექნიკა. ბერძნებისა და რომაელებისათვის ყველი ცნობილი იყო ქრისტეს შობამდე გაცილებით ადრე, განსაკუთრებით ფასობდა კუნძულ დემოსის ყველი. ზარატუსტრა განდგომილ ცხოვრებაში – უდაბნოში იკვებებოდა ყველით, მას ერთი თავი ყველი ყოფნიდა მთელი განდგომილი ცხოვრების მანძილზე. ინგლისში ყველის მომზადების ჩაწერილი რეცეპტი, რომელიც ეკუთვნოდა რიჩარდ მეორის მზარეულს, აღმოჩნდა 1390 წლის სამზარეულო წიგნში. ფრანგ ქარგალს ანდრე სი-

მოს აღწერილი აქვს 839 სახის ყველი. ამ წიგნის დაწერას იგი მოუნდა ჩვიდმეტი წელი [178,56].

ყველი ინტერნაციონალური პროდუქტია. თითქმის ყველა სახეობის ყველს გეოგრაფიული სახელწოდება აქვს მიღებული ("შვეიცარული", "პოლანდიური", "ლიტვური", "რუსული" და სხვა). ყველის სახელწოდება წარმოებულია მიღების ხერხებიდანაც ("ჩეჩილი", "გადაზელილი", "მობლილი", "შებოლილი", "მშრალი" და სხვა), ტექნოლოგიაში გამოყენებული ყველის მოსამწიფებლად გამოყენებული ჭურჭლიდან ("გუდის", "ქოთნის", "ნახალმი") და სხვა.

ჩვენ შევიმუშავეთ ქართული ტრადიციული ყველის კლასიფიკაცია, რომელსაც საფუძვლად დაუდეთ ტექნოლოგიური და საქონელმცოდნეობრივი (სამომხმარებლო თვისებები) ნიშნები.

ქართული ტრადიციული ყველის კლასიფიკაცია

1. რბილი დერიტიანი ყველი
 - 1.1. ჭყინტი ყველი
 - 1.2. სულგუნი
2. წათხში მომწიფებული ყველი
 - 2.1. ნახალმი ყველი (ხალამი, ქოთანი, ქვეერი)
 - 2.1.1. იბერული
 - 2.1.2. ქართული
 - 2.1.3. თუშური
 - 2.1.4. კობის
 - 2.1.5. სულგუნი
 - 2.1.6. ჩანახი
 - 2.1.7. ჩეჩილი
 - 2.2. გუდის ყველი
 - 2.2.1. თუშური
 - 2.2.2. მოთალი
 - 2.2.3. ჩოგი
 - 2.3. მშრალი ყველი
 - 2.4. შებოლილი ყველი

საქართველოში ტრადიციულად ამზადებდნენ მხოლოდ დერიტიან (ნაწა) ყველს. თ. სახოკიას აღწერილი აქვს ნაწის (დერიტა) მიღე-

ბის ორი წესი. უფრო მიღებული იყო პირველი წესი: "დაკლულ სა-
ქონელს ამოაცილიან კუჭსა, კარგად გარეცხავენ, შემოაცილიან გარს
და სამი-ოთხი დღე მარილში ჩაფლავენ. მერე გადმოიღებენ და
სხვენზე, კერიის თავზე დაჰკიდებენ გასაშრობად. როცა კარგად
გახმება, შეიძლება მისი მოხმარება. სამი თითის დადება ნაჭერს მო-
აჭრიან და ჩააგდებენ მწარე გოგრისაგან გაკეთებულ ჭურჭელში,
დაასხამენ შრატს, მიუმატებენ სამიოდე კბილ მარილს და ხუთიოდე
პატარა ნაჭერს ლელვის პატარა ტოტისას. შიგ ურევია აგრეთვე
შაშხის ან ლორის ძვალი. ასეთ ძვალს ჯერ სხვენზე შეაგდებენ და
იქა გდია, სანამ კარგად არ გახმება. ნაწი მზადაა. ხმარების წინ
ლელვის ჩხირით აურევენ და მერე ჩაასხამენ ყველად შესადელებელ
რძეში. ყოველ დილა-საღამოს ახალ-ახალ შრატს ჩაუმატებენ სანა-
წე ჭურჭელში ნაცვლად დახარჯულისა. გარდა ამისა, ყოველ კვი-
რას სამ-სამ კბილ მარილს ჩააგდებენ". მეორე წესი - როგორც ავ-
ტორი ამბობს - "ყველას სჯობია და, ამასთან, ყველაზე ძვირია. ეს
გახლავთ ეგრეთ წოდებული "ქვეცერე", ანუ ქართულად ღვრიტა.
მხოლოდ ღვდის რძით ნაკვებ ბატკანს ან ციკანს რომ დაჰკლავენ,
კუჭიდან ამოუღებენ აყველებულ ხსენს ("ქვეცერე"), გაახვევენ რა-
შიმე და შეინახავენ. როცა დასჭირდებათ, თითო ბეწოს რძეში გაუ-
რევენ და ისიც აიჭრება" [102,287].

ღვრიტას მიღების აფხაზური წესი განსხვავებულია ნიუანსებით
მეგრულისაგან. იღებენ ძროხის მაჭიკს (კუჭის მეხუთედ ნაწილს),
რეცხავენ და ჩააგდებენ სუსტ მარილწყალხსნარში, რომელსაც და-
მატებული აქვს ძმარი. ამ ხსნარში მაჭიკს აყონებენ სამი დღე-ღა-
მის განმავლობაში, რის შემდგომ აშრობენ კერიასთან ახლოს. გამ-
შრალ მაჭიკს ასველებენ შრატში და გადააქვთ ქოთანში, რომელსაც
უმატებენ მცირეოდენ მარილიან ძმარს. ზემოთ ხსენებული მეორე
წესი - "ქვეცერე" აფხაზებისათვის უცნობია.

თ. სახოკიას მიერ აღწერილ ღვრიტას მიღების პირველ ხერხში
გამოყენებული არ არის ძმარი, სამაგიეროდ ტექნოლოგია გადატ-
ვირთულია დამატებებით - ლელვის ტოტებითა და შაშხის ან ლო-
რის ძვლებით, რასაც ჩვენი მოსაზრებით, ღვრიტის მიღებასთან არა-
ვითარი კავშირი არ უნდა ჰქონდეს.

ღვრიტას თუშეთში "შაბოშს" უწოდებენ.

ღვრიტას იმერეთში "ღვდოს" ან "კვეთს" ეძახიან.

იმერეთში, გურიაში, სამეგრელოში, რაჭა-ლეჩხუმში, სვანეთში იყენებდნენ ძროხის, თხის, კამჩის რძეს ყველის მისაღებად. იმერეთსა და გურიაში ყველს ხელურ ყველს ეძახიან, ასევე აჭარაში (ხელური). სამეგრელოსა და სვანეთში ყველს კაზლა ყველს ეძახიან. კაზლა მოუხარშავი ყველია (მეორადი მაღალ ტემპერატურაზე გაცხელებული ყველის მასა).

სამეგრელოში ახალ ამოღებულ ყველს "ჭვეჭვერს" ეძახიან. მთიულეთ-გუდამაყარში, ფშავეში — "კუშკანა" ახალი უმარილო ყველია.

ჭყინტი ყველი უნდა მივაკუთვნოთ რბილ ღვრიტიან ყველს. მისი მომწიფება არ ხდება წათხში. ახალ ყველს წათხში ამყოფებენ მხოლოდ ერთი დღე-ღამე. ამის გამო ჭყინტი ყველი არ მიეკუთვნება წათხში მომწიფებული ყველის სახეობას.

სულგუნის წარმოება რიგი თავისებურებით ხასიათდება: მზადდება ძროხის, ცხვრის, კამჩისა და თხის რძისაგან. შენადღეს ჭრიან დანებით, მეორედ აცხელებენ 35°C ტემპერატურაზე. ამოჰყავთ ყველის მასა და 32°C ტემპერატურაზე ახდენენ მომწიფებას. მომწიფებული ყველის მასას ჭრიან მცირე ზომის ნაჭრებად და ხარშავენ შრატში. მოხარშული ყველის მასას ჭრიან მცირე ზომის ძელაკებად. შემდგომ ახდენენ სულგუნის ფორმირებას. სულგუნის გარეგნული ფორმირება დამოკიდებულია ქარგალის ხელოვნებაზე. ფორმირებული სულგუნის მასას ამარილებენ და მოამწიფებენ. ამგვარად, მიიღება ახალი სულგუნი. იმ შემთხვევაში, როცა სულგუნის მომწიფება ხდება წათხში ხანგრძლივ პერიოდში, მას ნახალში სულგუნი ეწოდება. მომწიფებულ სულგუნს თუ გააშრობენ და შებოლავენ, იგი უნდა მივაკუთვნოთ შებოლილი ყველის ნაწარმს.

მოვიტანთ იმერული ყველის დაშადების ხალხურ ტექნოლოგიას. ძროხას ან თხას უმეტესად საღამოთი წველიან. ჩაწველიან ქოთანში — თიხის ყურთანში (იმერეთი, გურია, რაჭა-ლეჩხუმი), ხის ჭურჭელში — სედაში (სვანეთი). მოწველილ რძეს თიხის დიდ ქოთნებში გადაწურავდნენ. რძეში ჩაუშვებდნენ დედოს და ჯოხით მოურევდნენ. შედეგებული რძე რომ არ გაცივდეს, ცეცხლის პირას დგამენ. შენადღეს ("დელამუტი") აქუცმაცებენ ხელით. შეტეხილი ყველის მასას ორივე ხელით ნელ-ნელა თავს მოუყრიან, მოამრგვალებენ, მოწურავენ — ყველს "ამოიყვანენ". ზოგჯერ ახლად ამოყვანილ ყველს ადუღებულ შტარში ("სველში") ამოაყვებენ. გაწურულ,

მომრგვალებულ, ფორმამიცემულ ყველს თიხის ან ხის ჯამზე დებენ, ამარილებენ ყველის მასის მომწიფებამდე ან მის შემდეგ. პრაქტიკაში ცნობილია სამი ზერხი: ყველის მასის დამარილება მარილწყალხსნარში ან მოყრით და მშრალი მარილის წასმით. შრატებიდან ამზადებენ მარილწყალხსნარს — წათხს (წაქე). წათხი მზადდება ხალაში (დერგი), სადაც ჩააწყობენ მოსამწიფებლად ყველის თავებს. "ქართველი მეურნე თავის პრაქტიკაში ყველის დამარილების ორივე საშუალებას იყენებს — მშრალსა და მარილწყალში. როგორც ყველის მშრალად დამარილების დროს, ასევე წათხის (მარილწყალი) დამზადებაში ქართველი მეყველის განსაკუთრებული ცოდნა და ზრუნვა ჩანს" [179,70]. ყველიან დერგს მიწაში ათავსებენ. მიწაში დამარხულ დერგს ქვის სარქველს აფარებენ, ზემოდან მიწას დააყრიან. მიწაში შენახულ ყველს გურიასა და სამეგრელოში "ნადერგალ ყველს" ეძახიან. რაჭაში შესანახ ყველს ჭურუკებში (ქვევრი) ათავსებენ. სახარჯო ყველთან დერგში (ხალაში) იმერეთში, რაჭასა და გურიაში პიტნის კონებს ჩადებენ. გურიაში იცოდნენ აგრეთვე ნიორის ჩადება — ყველის უფრო კარგად შენახვის მიზნით. გურიაში ყველის აფუების მიზნით, ზამთარში ყველიან დერგში დოლბანდში გამოკრულ ხორბალს დებენ.

იმერეთში იცოდნენ აგვისტოსა და სექტემბრის თვეში ყველის გახმობა. დერგიდან ამოიღებდნენ მარილმიღებულ ყველს, გარეცხავდნენ, კალათით ან ცხრილით გარეთ აივანზე დაკიდებდნენ. სასურველი იყო ყველის გახმობა ჩრდილსა და სიგრილეში. რაჭაში ყველს ახმობდნენ კალათაში ჩაწყობილს ბელელში. გამხმარ ყველს მოხმარებისას ხარშავდნენ. აჭარაში გამხმარ ყველს კარაქში შემწვარ—მოხარშულს, "ბორანოს" სახით მიირთმევდნენ [179,73].

თუშური ყველის მიღება აღწერილი აქვს ს. მაკალათიას [118,65]. ყველის მისაღებად ცხვარს წველიდნენ დილით. მიღებულ რძეს აგროვებდნენ კასრებში, საიდანაც შემდეგ ჩაასხამდნენ კოდში. კოდშივე ხდებოდა ახლადმოწველილი რძის გაფილტვრა. ფილტრავდნენ კოდის თავზე მოწყობილ ცირცველის ქერქისაგან დამზადებულ საწურში, რომელშიც ჩაფენილი იყო ბალახი — "ჭინჭრის დედა". კოდი შეფუთული იყო ნაბლით, რათა რძე არ გაცეიფებულიყო. თბილ რძეს უმატებდნენ "შაბოშს", ამ დროს მეცხვარე იტყოდა: "ჩვენი ყველი ტალიკაი, მონამგლეთა (მეზობელთა) წყალივითა". "შაბოშს"

რძეში აურევდნენ ჯოხის საშუალებით, აყვებდნენ ერთ საათს, რის შემდგომ შედეგებულ რძეს ისევ ჯოხით მოურევდნენ და კიდევ დააყვებდნენ. როდესაც "დელაპოწი" გამაგრებოდა, მას კოდშივე ხანჯლით ჩაჭრიდნენ, შემდეგ ტილოს პარკებში ამუშავებდნენ, აცლიდნენ შრატს და აძლევდნენ ფორმას. მიღებული ყველის მასას მშრალად დაამარილებდნენ და დებდნენ ცხერის გუდაში, პირს მოუკრავდნენ და ლასტზე აწყობდნენ მოსამწიფებლად. მომწიფებისას სარქალი გულებს ყოველ მესამე დღეს აბრუნებდა. ამდაგვარად მომზადებული თუშური ყველი კარგი ღირსების პროდუქტი იყო და მოსახლეობაში დიდი პოპულარობით სარგებლობდა.

თუშეთში კარგი ღირსების ყველის მისაღებად დიდ მნიშვნელობას აძლევდნენ შესადღებული რძის ტემპერატურას, დერიტის ნორმას და შენადედის დროულად დაქუცმაცებას. ყველის მომწიფების პროცესს დიდ ყურადღებას აქცევდა სარქალი, გუდაში დროულად აბრუნებდა ყველის თავებს, არეგულირებდა გუდაში წათხის რაოდენობას, აკვირებოდა გემოს წარმოქმნას, ყველს აძლევდა სწორ ფორმას. ყველის მიღებისას დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა გუდის ხარისხს, იგი კარგად უნდა ყოფილიყო გამოყვანილი, წინააღმდეგ შემთხვევაში მიიღებოდა მწარე გემოს მქონე ყველი. ყველს აფასებდნენ გარეგნული სახისა და გემოს მიხედვით. მას უნდა ჰქონოდა გადანაჭერში საშუალო სიღიღის თვლები, არ უნდა ყოფილიყო ფშენადი, ყველის გული უნდა ყოფილიყო ერბოსფერი. წერილთვლიანი ყველის წარმოქმნის მიზეზად ასახელებდნენ "შეცივებულ რძეს" ან შედეგების დროს "შაბოშის" სიჭარბეს.

თუშეთში ყველს ინახავდნენ აგრეთვე ქოთანშიც.

ფშავში არსებობდა ყველის მომზადების შემდეგი წესი: ცხერის სადგომთან ახლოს ამოთხრიდნენ მრგვალ ორმოს, მასში გამოაფენდნენ მთის მჟაუნის ფოთლებს, რომელიც ყველს უნარჩუნებდა სითბოს და მას აძლევდა ყვითელ ფერს. ახლადამოღებული ყველის მასას ჩადებდნენ ტომრებში და მოათავსებდნენ ორმოში. ორმო ყველის მასას უნარჩუნებდა სითბოს, იცავდა ტენისა და ქარისაგან. მას შემდეგ, რაც ყველის მასა დაიწყებდა აფუებას, ამოიღებდნენ და მოამწიფებდნენ გუდაში.

ქვემო ქართლში ამზადებდნენ "მოთალს": დაჭრილ ყველს ამოავლებდნენ ნალებში, შემდეგ გემოვნების მიხედვით დაამარილებდნენ,

ჩააწყობდნენ "მოთალი ტყავში" (გულაში), მაგრად მოუკრავდნენ თავს და ფიქალზე დადებულს აბრუნებდნენ სამოთხ დღეში ერთხელ. ამდაგვარად მომზადებული ყველი გამოირჩეოდა საგემოვნო თვისებებით.

იმერეთსა და გურიაში ყველს "ხელურ ყველს", ხოლო სვანეთში "კახლა" ყველს უწოდებენ. აჭარაში ყველის აღმნიშვნელად "ხელური" იხმარება.

დასავლეთ საქართველოში ცხვარს არ წველიდნენ, ამიტომ ცხვრის ყველი ტრადიციულ პროდუქტს არ წარმოადგენდა. წველიდნენ თხას და ამ რძისაგან ამზადებდნენ ყველს, თხის ყველს განსაკუთრებით იღებდნენ სამეგრელოში.

დასავლეთ საქართველოში და განსაკუთრებით სამეგრელოში პოპულარული იყო სულგუნი. სულგუნს ამზადებდნენ ძროხის რძისაგან. სამეგრელოში სულგუნის მომზადება აღწერილი აქვს ს. მაკალათიას [180,192]: "მოწველილ რძეს გაწურავენ გვიძრის ფოთლებში, ჩაასხავენ კასრში და თბილ ადგილას ცეცხლთან მისდგამენ და ჩაასხავენ წაქას, აურევენ გრძელი ჯოხით. რძე ნახევარ საათში შედვდება. შედვებულს ურევენ ჯოხით და "დელამოწს" ხელით აგროვებენ... ამოღებულ ყველს დააყოვნებენ 12 საათს და შემდეგ აკეთებენ სულგუნს. ამისათვის დაჭრილ ახალ ყველს ჩაყრიან აშიშინებულ წყალში და მას ჯოხით მოურევენ. როცა ყველი გაწიალდება, მაშინ ყველს გადმოიღებენ ხონჩაზე და ხელით ზელავენ. მოხარშული ყველი რომ კარგად გაიზილება, გუნდებს მოსწყვეტენ დაახლოებით ნახევარ კილოს ოდენობისას და ამ გუნდას ბურთივით ამრგვალებენ. კარგად გაზელილ გუნდას ცოტათი გააბრტყელებენ და შემდეგ ამ სულგუნს "სიიოგინს" ხის კალაპოტში ჩასდებენ. კალაპოტი წარმოადგენს ხის კასრს, რომელშიც ჩადის 5-6 სულგუნი. კალაპოტში სულგუნი რჩება ერთი დღე-ღამე, შემდეგ ამოალაგებენ და ჩააწყობენ მარილიანი წყლის დიდ კასრში ან ქვევრში".

თუშები ჩოგს შემდეგნაირად ამზადებდნენ: ახლადამოღებული ყველის მასას სამი დღის განმავლობაში სითბოში ინახავდნენ. აფუებულ, მჟავე ყველის მასას ხელით სრესდნენ მარილთან ერთად და მოსამწიფებლად ინახავდნენ გულაში.

ქვემო ქართლში ძროხის რძიდან ამზადებდნენ ყველის სახეობას - "ჩეჩილს". ჩეჩილს ამზადებდნენ შემჟავებული რძიდან. შენადელს

მეორედ აცხელებდნენ და შრატში გადაზულებდნენ, ამოილებდნენ, გაწელავდნენ, გადაკიდებდნენ კეტზე გასაშრობად. გაშრობის შემდეგ კიდევ გადაზულებდნენ და ჩადებდნენ მარილწყალხსნარში.

რძის მუერნობა დაწინაურდა მეცხრამეტე საუკუნეში ქვემო ქართლში. 1864 წელს ბორჩალოს მაზრის მთიან ნაწილში სოფელ მამულტლში შვეიცარული ყველის ქარხანა ააშენა ბარონმა ფონ კურენბახმა. იმავე წელს ასეთი საწარმო გაიხსნა გერმანულ კოლონია ალექსანდრესვილფში. მოკლე ხანში კიდევ რამდენიმე ახალი საწარმო გახსნა: ლინგარდმა, ზეგენტშლერმა და ძმებმა ამგერტებმა. ამთგან წამყვანი როლი ბარონ ფონ კურენბახის ყველ-კარაქის ქარხანას ენიჭებოდა, რომელიც საშუალოდ 1000 ფუთამდე ყველს ამზადებდა წლიურად, ძირითადად – შვეიცარულს, მცირე რაოდენობით ჰოლანდიურსა და ლიმბურგულს [181,60]. შვეიცარულმა ყველის ნიმუშებმა მაღალი შეფასება მიიღო მოსკოვის (1882 წ.), ხარკოვისა (1887 წ.) და თბილისის (1889 და 1896 წლის) გამოფენებზე [182,313]. საქართველოში და ამიერკავკასიაში დაბალ ფასებში იყიდებოდა ადგილობრივი ყველი, ვიდრე ფონ კურენბახის მიერ წარმოებული. მოთაღის სახეობის ყველი ღირდა ერთი მანეთი და ოცი კაპიკი, ხოლო კურენბახის ყველი 2–3 მანეთს ფასობდა [181,62].

2.2.2.2. კარაქი

კარაქის მიღება, როგორც სხვა მრავალი პროდუქტის წარმოშობა, შემთხვევითობასთან უნდა იყოს დაკავშირებული. უნდა ვიფიქროთ, რომ მეზავრობის, ადამიანთა გადაადგილებისას – რძის მარაგის გადატვირთვისას შედეგებით მიღებული რძის ცხიმის კოშტი – განსხვავებული საჭმელი – ყურადღების საგნად გადაიქცა. ხანგრძლივი დაკვირვების შედეგად კარაქის მიღების წესი დაიხვეწა, შეიქმნა ხალხური ტექნოლოგია სათანადო ტექნიკის გამოყენებით.

კარაქსა და ერბოს აღმოსავლეთ საქართველოს როგორც მთაში, ასევე ბარშიც უხვად იყენებდნენ. კარაქის დამზადებაში მეტად დახელოვნებულნი იყვნენ აჭარლები, ერბოს დამზადებაში – ხევსურები. თუშეთში, მესხეთ-ჯავახეთში, ქსნის ხეობასა და ქიზიყში კარაქი და ერბო ღიღი რაოდენობით მოიხმარებოდა, ტრადიციული კერძების

უმრავლესობა ამ პროდუქტების გამოყენებით მზადდებოდა. ზოგიერთი კუთხე კარაქისა და ერბოს სიუხვითაც ხასიათდებოდა. ს. მაკალათია ასეთ კუთხედ მიიჩნევს ზემო აჭარას: "ასეთებია ზემო-აჭარაში, განსაკუთრებით, ღორჯომის, აგარის, შუახევის და ფურტიოს საზოგადოებანი. ამ საზოგადოებათა მცხოვრებნი, შედარებით სხვებთან, შეძლებულად ცხოვრობენ. ყოველ ზაფხულ თითო კომლი 10 ფუთამდე გააყიდის ერბოს ბათუმსა და გურიაში" [58,172].

მცირე რაოდენობით კარაქს ამზადებდნენ რაჭაში. ლიტერატურული წყაროების მიხედვით, გურულები, მეგრელები და იმერლები კარაქსა და ერბოს არ იყენებდნენ.

კარაქის წარმოების ტექნოლოგიის საწყისად მივიჩნევთ შუმერეთს. შუმერებმა ძველი წელთაღრიცხვის მეოთხე ათასწლეულში იცოდნენ კარაქი და ერბო. კარაქი, ერბო და სადღვებელი მოხსენებულია შუმერულ ტექსტებში, სადაც სატრფოს, — ინანას პირიხილვას მონატრებული დუმუზი, უმღერის: "ტკილხშიანი ფურივით, ხბოს შორიდანვე რომ უბღავის, წადი, ცის დედოფალო, სადგომებს მიაშურე! ქალწულო, იქ რომ შეხვალ, სადღვებელს შეეხმიანე; ინანა სადღვებელს შეეხმიანე; დუმუზის სადღვებელს შეეხმიანე, — "სადღვებელში კარაქს გაგიუხვებთქო"... წმინდა ფარეხი ერბოს გადმოგიღვრის, ბოსელ-ფარეხი ერბოსა და რძეს მოგართმევს [176,219].

ცნობილია, რომ ერბოს მომზადების ხერხი არ იცოდნენ ძველმა ინდოელებმა, არაბებმა, ეგვიპტელებმა, ბერძნებმა და რომაელებმა. ბერძნებმა ერბოს მიღება ისწავლეს სკვითებისაგან, ხოლო რომაელებმა გერმანელებისაგან. ევროპულ ენებში გავრცელებული კარაქის სახელწოდება Butter კიმერიულიდან არის წარმოშობილი.

უნდა ვიფიქროთ, რომ კარაქის თავდაპირველი მწარმოებლები მომთაბარე ტომები უნდა ყოფილიყვნენ, ვინაიდან თვით კარაქის მიღების ხერხი რძის ან ნაღების ნჯღრევასთანაა დაკავშირებული. შემდგომში ხანგრძლივი დაკვირვების შედეგად კარაქის მიღების წესი დაიხვეწა, შეიქმნა ხალხური ტექნოლოგია სათანადო ტექნიკის გამოყენებით.

პეროდოტემ იცოდა, რომ სკვითები ცხიმს აკეთებდნენ რძისაგან, მაგრამ მას კარაქი ნანახი არ ჰქონდა. კარაქის ცხენის რძისაგან შედღვების წესი, რომელიც სკვითებმა იცოდნენ, აღწერა ჰიპოკრატემ.

პეროდოტე კარგად იცნობდა კოლხეთს, თვითონ იყო ნამყოფი და შესწავლილი ჰქონდა კოლხების ზნე-ჩვეულებანი, ყოფა-ცხოვრება. მას კოლხეთში არ უნახავს კარაქის შედგება. კოლხეთში არც პეროდოტეს დროს და არც მის შემდეგ არ მისდევდნენ კარაქის დამზადებას, აქ ოდითგანვე რძის ტრადიციულ პროდუქტს წარმოადგენდა ყველი.

1938–1940 წლებში მცხეთაში არქეოლოგიური გათხრებისას აღმოჩნდა თიხის სადღეებელი, რომელიც დათარიღებულია ძველი წელთაღრიცხვით მეხუთე საუკუნეზე გაცილებით უფრო ადრინდელი პერიოდით.

არის მოსაზრება, რომლის მიხედვითაც კარაქის დამზადების ხერხი ქართველ ტომებს კიმერიელებისა და სკვითებისაგან უნდა გადმოეღოთ. კიმერიელები, არაბული წარმოშობის მომთაბარე ტომები, პეროდოტეს მიხედვით ძვ. წ.ა. VII საუკუნეში კავკასიისა და ამიერკავკასიის გავლით შეიჭრნენ ძველი აღმოსავლეთის კულტურულ რეგიონებში. ჯერ კიდევ სტრაბონის დროს (I საუკუნე ჩვენი წელთაღრიცხვით) იბერიის მთისა და ბარის მოსახლეობას შორის შესამჩნევი ეთნო-ფსიქიკური განსხვავება იყო. სტრაბონი წერს: "დაბლობზე ცხოვრობდნენ იბერთაგან უფრო მეტად მიწათმოქმედნი; ისინი მშვიდობიანად არიან განწყობილნი... უფრო ღიდ ნაწილს, რომელიც მებრძოლი ბუნებისაა, უჭირავს მთიანი მხარე და ცხოვრობს სკვითებისა და სარმატების ყაიდაზე, რომელთა მეზობლებიცა და ნათესაელებიც არიან; თუმცა ეწვეიან მიწათმოქმედებას, მაგრამ როდესაც ჩამოვარდება შფოთი, თავისი და მათი (ე.ი. სკვითებისა და სარმატების) სახსრებით გამოჰყავთ მრავალი ათასი მებრძოლი" [183,37]. ამრიგად, იბლება აზრი, თუ მთის იბერები სკვითებისა და სარმატების ყაიდაზე ცხოვრობდნენ, მათ უნდა სცოდნოდათ კარაქის მომზადებაც და ცხადია, ამ გზით შესაძლებელი იქნებოდა კარაქი გავრცელებულიყო ბარის მოსახლეობაშიც.

ქართველურ ტომებს (იგულისხმება აღმოსავლეთ საქართველოსა და სამხრეთ საქართველოს ტერიტორიაზე მცხოვრებნი) კარაქის დამზადების წესი გაცილებით უფრო ადრე უნდა სცოდნოდათ, ვიდრე მას კიმერიელები და სკვითები შემოიტანდნენ, ვინაიდან პროტო-ქართველებს შუმერებთან უფრო ადრინდელი მეზობლობა თუ ნათესაობა აკავშირებდათ. ამასთანავე, ქართლში კარაქის მიღების ორი-

გინალური წესი არსებობს — მაწვნიდან კარაქის შედღვეების ხერხი.

ერბოს იღებდნენ კარაქისაგან. კარაქს ცეცხლზე ადუღებდნენ ვიდრე ქაფი არ გაშრებოდა, შემდეგ ცოტა ფქვილს მოუკიდებდნენ, ისევ ადუღებდნენ და ჩაასხამდნენ ქილებში. განსაკუთრებით ფასობდა მაისის ერბო, მას წამლად ხმარობდნენ [181].

ს—ს. ორბელიანის განმარტებით: "ცხიმი ზოგადი სახელი არს ყოველთა ცხიმიანთა, ხოლო ცხიმიანნი განიყოფებიან ცხრად: კარაქად, ერბოდ, ჩუმად, ქონად, ცხმელად, ღუმად, ჭენჭად, ზიპად და ზეთად. ჩუმა არს ერბო, არა მაწონთაგან, არამედ სძისაგან გამოღებული ერბო".

დავით ჩუბინაშვილი ამბობს: "კარაქი, წინწანაქარი, ერბო გადაუმდნარი, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, კარაქი, წინწანარი შედღვეებითა მაწონთაგან ახლად მოღებული. ჩუმი — საკუთრად რძისგან მოღებული კარაქი [155].

ნიკო ჩუბინაშვილი განმარტავს: "ცხიმი საზოგადოდ სიმსუქნე, საპოხე, жир, სახენი ამისანი: ნაღები რძისა და მაწონთა პირს მონაგები ცხიმი, ხოლო შედღვეებულთა მაწონთაგან ახლად ამოღებულსა ეწოდება კარაქი და ვიეთნი უხმობენ წინწანარი ერბო, არამედ ერბო არს გარდადნობილი და დამარილებული კარაქი, ხოლო ჩუმი არს საკუთრად რძისაგან ამოღებული კარაქი".

ს. მაკალათია წერს: "რძეს აგროვებენ სპილენძის ქვაბში და, როცა რძე შედედდება (მაწვნად დ.ბ.), ხის კასრში — "ჩხუტში ჩაასხამენ და მას ბრუნით დღვებავენ. იღვებება ერთი საათი. დღვების დროს შიგ წყალს უშვებენ და როცა კარაქი ჩაიძირება, ხელით ამოიღებენ და შემდეგ ერბოდ აღნობენ" [118,73].

საქართველოში ყველგან პოპულარულია ნადული. ქიზიყში "კალტი", იგივე "ხაჭო", მზადდებოდა რძის შრატის (ყველის ამოყვანის შემდეგ ნარჩენი სითხე) ან დოს (კარაქის ამოღების შემდეგ ნარჩენი სითხე) ღულილის შედეგად. რძის შრატისაგან მიღებულ პროდუქტს ქიზიყში უწოდებდნენ "ტებისველს", მთიულეთ-გუდამაყარში და ხევში "ნადულალა", იმერეთ-სამეგრელო-გურიაში უწოდებდნენ "ნადულს", ხვესურეთში დოსგან მიღებულ პროდუქტს "ხარმოს კალტს", ფშავეში კი "ხაჭონს" ეძახიან.

კალტისა და ნადულის გაიგივება არ შეიძლება. ისინი ურთიერთგანსხვავებული პროდუქტებია როგორც თვისებებით, ასევე ქიმიური

შემადგენლობითა და მიღების წესის მიხედვით. გამშრალ კალტს "სობანი", ხოლო თიხის ჭურჭელში ზამთრისათვის შენახულ კალტს "დამბალ ხაჭოს" უწოდებენ.

ამრიგად, საფუძველს მოკლებულია მტკიცება, თითქოს საქართველოში კარაქის მიღების ხერხი სკეითებმა და ქიმიკებმა შემოიტანეს. მხოლოდ საქართველოში (ქართლი) და არ არსებობს სხვა ხალხებში პრეცედენტი მაწონის შეღვებით კარაქის მიღებისა.

2.2.2.3. რძის მჟავე პროდუქტები

მიკროორგანიზმები, რომლის მოქმედებითაც რძე დედდება, დედამიწის სხვადასხვა კუთხეში შეიძლება იყოს სხვადასხვა, ასევე მათგან მიღებული პროდუქტი ურთიერთგანსხვავებულია. მაგალითად, ბულგარეთში ტრადიციულად ამზადებენ იოგურტს. მის მისაღებად გამოყენებულია ორი შტამი, ერთ-ერთ მათგანს ეწოდება *Lactobacillus bulgaricus*. სამხრეთ კავკასიაში ყველგან და განსაკუთრებით საქართველოში ტრადიციულია მაწონი, რომელიც მზადდება *Streptococcus lactus caucacus*-ის წმინდა კულტურებისაგან. ჩრდილოეთ კავკასიაში ტრადიციულად ამზადებდნენ რძის მჟავე პროდუქტს კეფირს, რომელიც მიიღება "კეფირის მარცვლებისაგან" მომზადებული დედოს გამოყენებით. შვეიციაში აწარმოებენ კეფირსა და "ლონგმილკ"-ს სპეციალურად გამოყვანილი ლაქტობაქტერიებისაგან. იაპონიაში განსაკუთრებით მოწიწებით ეყრდნობიან რძის მჟავე პროდუქტს "Miso"-ს.

უძველესი დროიდან დღემდე ადამიანები დიდი კმაყოფილებით მიერთმევენენ მჟავე რძეს. რძის მჟავე ადამიანის ორგანიზმის ნივთიერებათა ცვლაში წარმოადგენს შუალედურ ნივთიერებას, საიდანაც იწყება ახალი სინთეზი. ეს ტიპური მახასიათებელია მაღალორგანიზებული ცოცხალი ორგანიზმებისათვის. კუნთებში შაქრის დაშლისა და რძის მჟავეს წარმოქმნის პროცესი ისევე მნიშვნელოვანია, როგორც ორგანიზმის მიერ რძის მჟავესგან შაქრის სინთეზირება. რძის მჟავე იმყოფება ნივთიერებათა ცვლის ამ ორი პოლარული პროცესების ცენტრში. რძის მჟავე ორგანიზმში ქმნის პირობას და წარ-

მართავს საკუთრივ სინთეზირებისა და დაშლის პროცესებს. ამრიგად, სასიცოცხლო პროცესებში რძის მჟავებს როლი მეტად დიდია, ამასთანავე, რძის მჟავე პროდუქტები ადამიანის კვებაში ფასდაუდებელია.

საქართველოში ოდითგანვე ამზადებდნენ მაწონს, ხაჭოსა და არაჟანს. სამეგრელოში მაწონი მეტად პოპულარული საკვები იყო. როგორც წესი, მგზავრს თან მიჰქონდა "ქასლაშია"—ტყაყისაგან გაკეთებული ჭურჭელი, რომელშიც ჩასხმული იყო მაწონი. სამეგრელოში მწყეშისები ამზადებდნენ რძის მჟავე პროდუქტს — "ქიფურს". მისი მიღების წესი აღწერილი აქვს თ. სახოკიას: "ამ საჭმელს ძალიან ეტანებიან მთაში და სულ უბრალოდაც აკეთებენ. მაწონს "ქასლაში" ჩაასხამენ, იქით-აქეთ ყურებში ხელს დაავლებენ და ერთი საათის განმავლობაში აჭანჭყყარებენ, მერე მზის გულზე დაჰკიდებენ. თუ მწვავე მზეა, 3—4 საათის სამყოფია, რომ მაწონი აღუდღეს და ის მარგებელი და საამო მთის საჭმელიც მზადაა, რომელსაც ქიფურს ეძახიან" [102,287]. საქართველოში მხოლოდ აფხაზეთში ამზადებენ რძის კომბინირებულ მჟავე პროდუქტს. მისი მიღების წესი განსაკუთრებულია: გუდაში, სადაც წინასწარ ჩაყრილია დაფშენილი ახალი ყველი, მაწონი და მარილი, რამდენიმე დღე აგროვებენ ახალ რძეს, მოუკრავენ თავს და ჰკიდებენ კერიასთან ახლოს. ათი დღის შემდეგ იღებენ არაჟანისმაგვარ პროდუქტს, რომელსაც ჭამენ ღომთან ერთად.

საქართველოში ყველგან პოპულარულია ხაჭო (ზოგან ხაჭოსთან გაიგივებულია ნადული). ქიზიყში კალტი, იგივე ხაჭო, მზადდებოდა ორი სხვადასხვა პროდუქტის: რძის შრატისა და ღოს ცეცხლზე დულილის შედეგად. კალტს ამზადებდნენ შრატის ცეცხლზე დულილის შედეგად გამოლექილი ცილების ტილოს პარკში გაწურვით. რძის შრატისაგან "ნადულს", ხოლო ღოსაგან მიღებულ პროდუქტს ხევსურეთში უწოდებენ "ხარშოს კალტს", ფშავეში კი "ხაჭონი". გამშრალ კალტს "ძობანს", ხოლო თიხის ჭურჭელში ზამთრისათვის შენახულ კალტს "დამბალ ხაჭოს" უწოდებენ. "ძობანი" და "დამბალი" ხაჭო საკუთრივ რძის პროდუქტებად უნდა მივიჩნიოთ, რადგანაც ისინი კალტის გადამუშავების პროდუქტებია — დაკონსერვებული კალტია. ასევე შეცდომა იქნებოდა კალტისა და ნადულის გაიგივება, რადგან ისინი ქიმიური შემადგენლობითა და დამ-

ზადების წესის მიხედვით ურთიერთგანსხვავებული პროდუქტებია.

როგორც აღმოსავლეთ (ქართლი, კახეთი), ასევე დასავლეთ საქართველოში (სამეგრელო) ყოველდღიურ არასამარხო საჭმელს წარმოადგენდა პური და მაწონი, მჭადი, ან ღომი და მაწონი.

2.2.3. თევზი და თევზის გადამუშავების პროდუქტები

საქართველოს რელიეფი შესანიშნავ პირობებს იძლეოდა მეთევზეობის განვითარებისათვის, შავი ზღვის სანაპირო მხარე, ტბები და მრავალი მდინარე თევზის ჯიშობრივ სიუხვეს ქმნიდა. თუ შავი ზღვის სახელწოდების ეტიმოლოგიას გადავხედავთ, ჩანს, რომ ქართველი ტომები მას უბრალოდ "ზლუს" უწოდებდნენ, სამხრეთ-აღმოსავლეთ ნაწილს – "სპერას ზლუს". აქ მცხოვრები ქართველი ტომები სასპერების სახელის მიხედვით, შემდეგ ბერძნების გავლენით მას "პონტოს ზღვის" სახელით იხსენიებენ. მეჩვიდმეტე საუკუნის მეორე ნახევრიდან, თურქების ზეგავლენით დამკვიდრდა ტერმინი "შავი ზღვა".

საქართველოში ზღვაოსნობის კვალი შეიმჩნევა ნეოლითურ ხანაში მდინარე ფსოუსა და კისტრიკის მიდამოებში. ძველი წელთაღრიცხვის ოთხას წელს სამხრეთ-აღმოსავლეთ ზღვისპირეთში მცხოვრებ ქართველ ტომებზე ისტორიკოსი ქსენოფონტე წერს, რომ "ისინი მოვიდნენ მოქნილი ნავით, სადაც სამ-სამი კაცი იჯდა". ჰიპოკრატე კი აღნიშნავს, რომ დასავლეთ საქართველოს ზღვისპირეთის მოსახლეობა ფეხით ძალზე ცოტას დადიოდა და ძირითადად აღმა-დაღმა დაცურავდნენ ერთ ხეში ამოღებული ნავეებით. ასეთ ნავეებს იყენებდნენ აფხაზეთში, აჭარაში, ლაზეთში. პირველი საუკუნის ორმოციან წლებში, როგორც სტრაბონი და ტაციტუსი გადმოგვცემენ, ქართველი ტომები იყენებდნენ ნავეებს, რომლებიც ნავმშენებლობის მაღალ ეტაპს წარმოაჩენდნენ. სტრაბონის ცნობით, პონტოს მეფე მითრიდატე პონტოელი, ზღვაზე რომის სახელმწიფოს უწევდა მეტოქეობას, რომელსაც ამ დროს მსოფლიოში უძლიერესი ფლოტი გააჩნდა. ტიბერიუსი, პროკოფი კესარიელი, აგათია სქოლაქტიკოსი აღნიშნავენ ლაზეთის მეტად განვითარებულ ზღვაოსნობას. როგორც ირკვევა, ქართველთა წინაპრებს თავიანთ მეზობლებთან საზღვაოსნო

ურთიერთობა ჯერ კიდევ ნეოლითში დაუმყარებიათ. ბრინჯაოს ეპოქაში ისინი შედარებით შორეულ ქვეყნებსაც დაკავშირებთან (ეგვიპტის ზღვის ქვეყნები). საზღვაო ურთიერთობას უცხო ქვეყნებთან ჩვენში 30 საუკუნეზე მეტი ისტორია აქვს. ანტიკურ ხანაში ურთიერთობა გვიჩვენებს ეგვიპტის და ხმელთაშუა ზღვის ქვეყნებთან. ფეოდალურ ხანაში: სამხრეთ-აღმოსავლეთ შავიზღვისპირეთის ქვეყნებთან, კონსტანტინოპოლთან, ჩრდილო შავიზღვისპირეთთან — ყირიმთან, დასავლეთ შავიზღვისპირეთთან. მეხუთე-მეთორმეტე საუკუნეში ბიზანტიასთან, კონსტანტინეპოლთან, ხმელთაშუაზღვის აუზის ქვეყნებთან. მეთორმეტე-მეცამეტე საუკუნეებში ქართველები ჩრდილო შავიზღვისპირა ქვეყნების ნავსადგურებიდან შორეულ ინდოეთსა და ჩინეთშიც მიემგზავრებოდნენ, ამას მოწმობს ჩახრუხაძის პოემა "თამარიანი", სადაც აღმოსავლეთ აზიისაკენ მიმავალი ამ გზების მსოფლიოში პირველი აღწერაა მოცემული. მეთორმეტე საუკუნეში საზღვაო ურთიერთობა ჩანს კიევის რუსეთთანაც. მეცამეტე-მეჩვიდმეტე საუკუნეებში უცხო ქვეყნებთანაც სავაჭრო ურთიერთობები კიდევ უფრო გაიზარდა. რუსები შვედეთში 1774 წელს კურუკ-კაინარჯის ზავის შემდეგ დამკვიდრდნენ. 1801 წლიდან, საქართველოზე გაბატონების შემდგომ, მთლიანად დაეპატრონენ ჩრდილო-აღმოსავლეთ და ნაწილობრივ სამხრეთ შავიზღვისპირეთის ტერიტორიას. ამ პერიოდშიდან ქართულ ზღვაოსნობაზე ლაპარაკი უკვე არ არის (ვიხელმძღვანელებთ ბ. გოიშვილის საგაზეთო ინფორმაციიდან "სად გადიოდა შავი ზღვისპირეთში საქართველოს საზღვრები").

შავ და კასპიის ზღვებს განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭება საქართველოს იხტიოფაუნის მრავალფეროვნებაში.

წინათ "ზაქესის" კაშხალის აგებამდე კასპიის ორაგულით მდიდარი იყო არაგვი, სადაც სათავეებამდე ადიოდა და მის შენაკადებშიც გვხვდებოდა. არაგვის გარდა კასპიის ორაგული შედიოდა ალაზანში, ხრამში, ალგეთში, ქსანსა და ლიახვში. მინგეჩაურის კაშხალის აგების შემდეგ (1953 წელი) ორაგულს საქართველოს მდინარეებში შესვლის საშუალება მოეპოვა. ამრიგად, ორაგული ხელოვნურად ამოირიცხა ჩვენი ფაუნის სიიდან [184,24]. საქართველო მდიდარი იყო მტკნარი წყლის თევზებითა და არა მარტო შავი ზღვის სანაპიროების თევზებით, რომელთაც დიდი სარეწაო მნიშვნელობა ჰქონდა, არამედ კასპიის ზღვიდან საქართველოს მდინარეებში შემოსული

თვეზებითაც. დღეს საქართველოს წყლის რესურსების გამოყენება მეთევზეობის მიზნებისათვის, დაბალ დონეზეა. ქვეყნის 300-ზე მეტი მდინარიდან სამრეწველო მეთევზეობისათვის გამოიყენება მხოლოდ ორი, ორასზე მეტი ტბიდან – მხოლოდ ჩვიდმეტი, არსებული წყალსაცავიდან – ათი. საბჭოთა კავშირის დროს შიდა წყლებში 1800 ტონამდე თევზის მოპოვება ხდებოდა, ამჟამად ეს მაჩვენებელი ბევრად უფრო დაბალია [185,36].

მოსახლეობის ზრდისა და სამეურნეო ტექნიკის სრულყოფამ შესაბამისად შეამცირა იქტიოფაუნა. იხულებითმა ფაქტორმა – საკვებით დაკმაყოფილების აუცილებელმა პირობამ, ძველი ქვის ხანის მოსახლეობა წყლის ნაპირებს მიაჯაჭვა. ამ გარემოებამ განაპირობა ადამიანთა დროებით ბინადარ ცხოვრებაზე გადასვლა. ფ. ენგელსი წერდა: "საჭმელად თევზის გამოყენება ჯერ კიდევ ველურობის შუა საფეხურზე დაიწყო, რომლის წყალობით ადამიანები გახდნენ დამოუკიდებელნი თავისა და ადგილმდებარეობისაგან, ისინი გაჰყვნენ მდინარეთა მიმართულებას და ზღვის სანაპიროებს... დაიწყეს დასახლება მის ნაპირზე" [186,212].

მეთევზეობა ქართველი ხალხის მეურნეობის უძველესი დარგია. არქეოლოგებმა საქართველოს ზღვისპირეთში ახალი ქვის ხანის მრავალი ნამოსახლარი გამოავლინეს. ამ მხრივ ნიშანდობლივია ის ფაქტი, რომ ქვის ხანის ძეგლებიც უმთავრესად წყლის სანაპიროებთან არის კონცენტრირებული, რაზეც მიუთითებს გვარჯილას კლდის მღვიმეში აღმოჩენილი ჭვილთი [187,4], მდინარე ფსოუს მარჯვენა ნაპირის ნამოსახლარი და "კისტრიკის" ნეოლითური სადგომი (გუდაუთის მიდამოებში მდინარე კისტრიკის მარჯვენა ნაპირზე მდებარეობს), სადაც დასტურდება ბადით თევზჭერა. როგორც ზ. კუტაღლიშვილი შენიშნავს: "შემდგომშიც წყლის პირი დიდ როლს ასრულებდა საქართველოს მიწა-წყალზე მოსახლე ტომების მეურნეობაში, ადრე ბრინჯაოს ხანის ნამოსახლართა უმრავლესობა მდინარის სანაპირო ტერასებსა და ტბების პირსაა დამოწმებული... ადამიანი ძველად ჩვენში მდინარესა და ტბას მხოლოდ სათევზაოდ ეტანებოდა" [188,84].

საქართველოში ანკესით თევზჭერას ხანგრძლივი ტრადიცია ჰქონდა. ჩვენში ძვლის ანკესი გვხვდება ნეოლითის, ხოლო ლითონის – ბრინჯაოს ხანაში. საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ანკე-

სობის მრავალი წესი და ანკესის მრავალი სახეობაა დამოწმებული. ყოველგვარ ანკესს "სამჭედური" ერქვა, ს.-ს. ორბელიანის განმარტებით "სამჭედური - ეს არს ყოველივე კავი თევზთა შესაპყრობელი, ხოლო უპირატესსა ჰქვია ანკასი, რომელ არს ნემსკავი, ხოლო გრძლადნასხამსა ანკასსა წილკავი ეწოდების".

ქართველი მეთევზე ყოველი თევზის ბიოლოგიური თვისებების კარგი მცოდნე იყო, რაც აუცილებელია თევზაობის დროს. თართისნაირთ უმთავრესად დიდი უენო ანკესებით იჭერდნენ მდინარეთა შესართავეებში და ზღვის სწრაფ დინებებში. ჩვეულებრივი ანკესით იჭერდნენ კალმახს, წვერას, ღორჯოსა და სხვა, ხოლო დიდი ანკესით - ორაგულს, ზუთხს, ლიაკსა და სხვა. საანკესო მკედად იყენებდნენ ლერწამს და აბრეშუმის გამჭვირვალე უფერულ ძაფს, რომელსაც განსაკუთრებული წესით ამზადებდნენ აბრეშუმის პარკისაგან. ქართლში, იმერეთში, სამეგრელოსა და გურიაში დამოწმებული "გრძელთოკა" ანკესით ("ერთი ყრა ანკესი", "გაგება", "გაბუნაფალი") თევზაობა, რომელსაც მდინარის ნაპირებს შორის გაჭიმავდნენ, თოკზე გამობმული იყო რამდენიმე ნემსკავი.

ლაზები სარალანას დასაჭერად ხმარობდნენ ანკესის სახეობას "ჭინოს". "ჭინო" ისეთი ანკესი იყო, რომელსაც სატყუარად აბრეშუმის ძაფი ჰქონდა მობმული. თევზი ამ ძაფს პირს დასტაცებდა, ძაფი პირში ეხლართებოდა, რითაც სარგებლობდა მეთევზე და თევზს იჭერდა.

აჭარასა და ჭანეთში თევზს ნაპირიდან ზღვაში ჩაკიდებული ანკესითაც იჭერდნენ, რომელსაც ნემსკავზე წამოგებული ჰქონდა წვრილი თევზები. ანკესი ზღვაში 3-4 მეტრის სიღრმეზე იყო ჩამოვებული.

საქართველოში გავრცელებული იყო თევზის დაჭერის მრავალი ხერხი, რისთვისაც გამოყენებული იყო მრავალი სათევზაო იარაღი. გარდა ანკესისა დამოწმებულია: ბადეები, გოდორა, ფაცერი, ჭილოფი, კამანგი, მარცახი, ხოკი, საღლაპუნა, ჭვილთვი ანუ ჩქიფი და სხვა. თევზის დაჭერის ხერხებიდან უფრო გავრცელებული იყო: ხელით თევზაობა, მდინარის გადაღობვა და წყლის დაწურვა, "ოჩხე" (ხელოვნური გუბურების გაკეთება), მდინარის დაწამვლა და მაშხალით თევზაობა.

აჭარაში ცნობილი იყო "ოსარო": მდინარეს ქვებითა და ბალახ-

ფოთლებით გადაღობადნენ და უტოვებდნენ ვიწრო გასასვლელს, რომელშიც ჩადგმული იყო "გონძლო" — გიდელის მსგავსი კალათა. დინების ზემო ნაწილიდან თევზს ერეკებოდნენ მდინარის ვიწრო გასასვლელისაკენ. გონძლოში მოხვედრილ თევზს თავის დაღწევის საშუალება არ ჰქონდა და ხელით იჭერდნენ.

იმერეთში თევზს იჭერდნენ "ხელით, ანკესით, ბადით (სასროლი, კუნჭულიანი, სახობავი), მარცახით (კვართით და თინჯღელით), გოდრით, ფაცერით, ზოკით, "ბომბით", თხმელის ფოთლით, ნიგეზის კანით და ლაფნის ფოთლით [189,338].

მთევვებს ძველად "მესათხველე" ეწოდებოდა. ს.-ს. ორბელიანის განმარტებით "სათხვეელი — სასროლი ბადეა". ამრიგად, "მესათხველე" იგივე მებადურია. ტერმინი "მესათხველე" გვაფიქრებინებს, რომ საქართველოში ბადით თევზაობა ძველთაგანვე ერთ-ერთი გავრცელებული ხერხი უნდა ყოფილიყო.

"ბადე" ძველ ქართულში მრავალი მნიშვნელობის აღმნიშვნელი სიტყვა იყო. მაგალითად, ნადირთა და ფრინველთა შესაპყრობი, იგივე ასმანაკი, ქალთა თავსაბურავი და სხვა. ძირითადად კი ამ სიტყვაში გულისხმობდნენ თევზსაჭერ მოწყობილობას, "ბადე სახელი არს ყოველთა თვალელთა მონასკულთა (აბრეშუმთაგან — ყაჭთა, ბამბათა, სელთა, კანაფთა და რომელსაც ძაფთაგან იყოს). ბადე არს თევზთა შესაპყრობელი: სათხვეელი, ხოლიზი, ღრიპონი, ჩიჩქინური, მახე, ზელმა, ზელბადე (სამპირა ბადეა — პერანგიანი ბადე). დიდბადე არს გრძლად ქსოვილი და სამ წყრთა სიმაღლე, საღონიანი, მომძიული, ნავტიკათათვის იყოს ან სხვა სათხველად, საშრობი და ეგვიპთარნი". ბადეები ერთი მეორისაგან განსხვავდებოდა ფორმით, ზომით და ქსოვის მანერით. ცალკეული სახის ბადეს შესაბამისი დანიშნულება ჰქონდა.

გურიაში ცნობილი იყო "საღობი ბადით", "დიდბადით", "სასროლი და ფარონი ბადით" თევზაობის წესები [190,179-180].

ნეოლითის შემდგომი ხანის დიხა გუბუბას ნამოსახლარში აღმოჩენილი იყო ბადის საწაფი ქვები. სამეგრელოში ბადის საწაფი ქვების გამოყენებაზე არქანჯელო ლამბერტიც მოუთითებს: "ბადეს ჩაუშვებენ პირდაპირ წყალში და ძირში მოაბამენ ქვებს ტყვიების მაგივრად" [59,61]. შავზღვისპირეთში საწაფი ქვების აღმოჩენა მიანიშნებს, რომ ძველად ჩვენი წინაპრები დელფინებს ბადით იჭერ-

დნენ. დელფინებზე ბადით ნადირობა აღწერილი აქვს XIX საუკუნეში რუსეთის არმიის ოფიცერს ტორნაუს [191,61].

ანტიკური წყაროების მიხედვით, კოლხური სელისაგან მზადდებოდა საუკეთესო ღირსების თევზსაჭერი ბადე, რომლებზედაც ამაგრებდნენ ქვის, ტყვიის, ან ზოგჯერ კერამიკულ საწაფებს.

საქართველოში თევზის მოპოვების უძველესი მეთოდი თევზზე ნადირობა იყო. თევზზე ნადირობის ტრადიცია საქართველოში უკანასკნელ ხანამდე იყო შემორჩენილი. ძველად ჩვეულებრივი მშვილდისრით ნადირობდნენ თევზზე. სანადიროდ გამოიყენებოდა აგრეთვე "ჭვილთვი". ს.-ს. ორბელიანის განმარტებით: "ჭვილთვი ზოჭვიით არის", ხოლო "ზოჭვი" განმარტებულია როგორც "რკინის ბარჯი სათევზე". ჭვილთი ხის ტარზე დამაგრებული სამწვერა რკინის იარაღია. ამ იარაღს უმეტესად დასავლეთ საქართველოში იყენებდნენ თევზზე სანადიროდ.

საინტერესოა ღამით თევზის დაჭერის წესი, რომელსაც "მაშხალა" ეწოდება. ეს წესი დადასტურებულია აჭარაში. ორ მეთევზეთაგან ერთს ხელში ცეცხლწაკიდებული მაშხალა ეჭირა და წყლის ფსკერს უნათებდა მეორეს, რომელსაც მომარჯვებული ჰქონდა ჩანგალწამოცმული სამკაპა ჯოხი, როგორც კი იპოვიდა მიძინებულ თევზს, მარჯვედ ჩასცემდა ბარჯს და წყლიდან ამოჰქონდა იგი.

საქართველოს მდინარეებში, ტბებსა და შავ ზღვაში მრავლად იყო თევზი. იოანე ბატონიშვილი წერს: "ამა მდინარეთა შინა არიან სხვადასხვა უკვე გვარნი თევზნი მრავლობით და გემრიელი საჭმელად, რომელნიცა არიან სახელდობრ: ორაგული, ზუთხი, ანდაკია, რომელ არს აღპალუხი, ანუ თეთრი თევზი; ფორაჯი, რომელ არს თართი, კალმახი, ორაგულის შვილი, რომელსა გოჭს უწოდებენ, კაპოტი, ფიჩხული, სვია ანუ ფარგა, ბოლოწითელი, გოჭა, ჭანარი, მურწა, მწვერა, ლოქო, ანუ ღლავეი, ღორჯო, ქაშაბი, შამაია, ქორჭილო, ნაფოტა, ტაბაკა თევზი, გველთევზა, ქარსალა, და სხვანი წერილნი თევზნი, კიბო, კიბორჩხალა და ნიჟარა... ამა ტბასა (გოგჩის) შინა ყოველსა თვესა სხვადასხვა თევზნი იჭირებიან, ესე იგი გელაქური, ბახტა, თეთრი თევზი და სხვანი... ჩინებული ტბა ფარაენისა, კალმახით სავსე... აგრეთვე ტბისყურიცა თევზითა სავსე" [192,551-552].

შავ ზღვაში ბინადრობს 134 ჯიშის სარეწაო თევზი, მათგან გან-

საკუთრებით აღსანიშნავია: კოლხური ზუთხი, ორაგული, სვია, ქაშაყი, კობრი, ქარიყლაპია, კეფალი, სტავრიდა, შავი ზღვის ხონთქარა, ფარგა, კამბალა, ქაფშია, ორაგულგოჭალა, ზღვის ქორჭილა, ნაფოტა, ტაფელა, პელამიდა, ლეკვეთხი, კოლხური ტობი, წვერა, ჭაფალა. მტკნარი წყლის თევზებიდან აღსანიშნავია: კალმახი, ხრამული, ჭანარი, ქაშაყი, მურწა, შაქი, ფონცო, კოპჭა, ღორჭო, კალმახა, ზუთხი, ორაგული, ლოქო [193,65].

დასავლეთ საქართველოს ზღვის სანაპირო თევზის მისადევარ უბნებს წარმოადგენდა. არქანჯელო ლამბერტი ამის შესახებ გვამცნობს: "თევზი მრავალია შვე ზღვაში, ზუთხი ბლომადაა ყველგან. კოლხიდაში თევზაობას ეტანებიან უმთავრესად ორ ადგილას: ფაზინისა (რიონის) და ენგურის ზღვასთან შესართავებში. ამ ადგილებში შუა აპრილიდან შუა აგვისტომდე მეთევზეები ყოველსავე სხვა საქმეს თავს ანებებდნენ და სრულიად თევზაობას მიეცემიან. აქაური ზუთხი სამნაირია. ერთს ჰქვია ზუთხი, მეორეს—ანჯაქია, მესამეს—ფორონჯი ზუთხს გარდა მეთევზეები იჭერენ და დიდად აფასებენ სვიას ბლომად იჭერენ აგრეთვე კეფალს ზღვის გარდა მდინარეებშიც ბევრი თევზი მოიპოვება, განსაკუთრებით კალმახი ... კალმახი ორნაირია: ერთი პატარა, მეორე—უფრო დიდი. პირველს მდინარეებში იჭერენ, მეორეს—ზღვაშიაც. ამ უკანასკნელს ჰქვია ორაგული" [59,182].

შავი ზღვის სანაპიროებზე ძველი ქართველი ტომები დელფინის რეწვასაც მისდევდნენ. დელფინს იჭერენ აჭარაში და აფხაზეთში. აფხაზები ტრადიციულად თევზს არ ჭამენ. დელფინის რეწვა დაკავშირებული იყო მხოლოდ კომერციულ საქმიანობასთან. დელფინის გადამდნარ ქონს აფხაზებისაგან ყიდულობდნენ თურქები და ბერძნები. აფხაზების ეთნოგრაფიულ ყოფაში დელფინების რეწვა ამ უკანასკნელ დრომდე ერთ-ერთ ძირითად საქმიანობად ითვლებოდა [194,486]. დელფინის რეწვას აფხაზეთში საკმაოდ დიდი მასშტაბები ჰქონია, 1897—1901 წლებში ყოველწლიურად 20—30 ათას ფუთ დელფინის ზეთს ამზადებდნენ.

თევზის სიუხვით გამოირჩეოდნენ აღმოსავლეთ საქართველოს მდინარეები და ტბები. ჟან შარდენი წერდა: "საქართველოს ახლომდებარე კასპიის ზღვა და მასზე გამდინარე მტკვარი იმდენი თევზითა და მტკნარი წყლით ამარაგებს ქვეყანას, რომ დარწმუნებით შე-

იძლება ითქვას მსოფლიოს არც ერთ ქვეყანაში, წლის არც ერთ დროს არ შეიძლება აქაურზე უკეთესად ჭამოს და სვას ადამიანმა" [9,296-297].

თევზის სიუხვით განსაკუთრებით გამოირჩეოდა მესხეთ-ჯავახეთი. სამცხე-საათაბაგოში მეთევზეობასთან დაკავშირებით ვახუშტი ბაგრატიონი წერს: "ტბანი კეთილნი და თევზიანნი, და უმეტეს კალმახნი, დილნი და წურილნი. არამედ ზუთხი არა არს მდინარე-ტბათა მახნი, დილნი და წურილნი". სამცხეში იჭერდნენ ბევრ გემრიელ ზუთხს, ხოლო ჯავახეთში "არს ტბა კარწახისა, დიდი და აღვსილი თევზითა, უმეტესად კალმახითა, ფრიად გემოანითა... არს ტბა საღამოსი, დიდი და აღვსილი თევზითა გემოანითა ამისათვის, რამე თუ არს ანკარა და ქვიანი" [165,660]. ლ. ზაგურსკის ცნობით, XIX საუკუნის 70-იან წლებში ახალციხის მაზრის ტბებსა და მდინარეებში ყოველწლიურად იჭერდნენ და გასაყიდად გაჰქონდათ 11200 კგ. კალმახი და 32000 კგ. ზრამული, მურწა და ლოქო [195,67].

ლიტერატურული წყაროები გვამცნობენ, რომ მესხეთ-ჯავახეთის მდინარეებსა და ტბებში დიდი რაოდენობით იყო სხვადასხვა თევზი და თევზჭერას ამ მხარეში რეწვის ხასიათი ჰქონდა.

შავიზღვისპირა მცხოვრებ ქართველ ტომთა მეურნეობაში დიდი ადგილი ეჭირა მეთევზეობას. უცხოელი ავტორები აღნიშნავენ, რომ აღმოსავლეთ შავიზღვისპირეთის სანაპიროზე მცხოვრები ქართველი ტომები მებადურობით ირჩენდა თავს. ქსენოფონტე გვამცნობს, რომ მოსინიკები საკვებად და სამკურნალოდ ფართოდ იყენებდნენ დელფინის ქონს და, ინახავდნენ მას თიხის ქვევრებში [196,104]. მეთევზეობა სისტემატურ ხასიათს ატარებდა სამეგრელოსა და ლაზეთში. მეთევზეობა განსაკუთრებით ლაზეთში იყო განვითარებული, რადგან მთაგორიანი რელიეფი აბნელებდა მიწათმოქმედების განვითარებას. პ. უმიკაშვილი ლაზეთის შესახებ წერდა: "მთელი ცხოვრება იმისი წარსული, აწმყო და მომავლის ბედი ზღვის ზვირთებს მიაქვთ და მოაქვთ" [196,104]. თევზი ლაზეთისათვის არა მარტო საკვები, არამედ შემოსავლის ერთადერთი წყარო იყო. თევზის რეწვაზე დამოკიდებული იყო ლაზის კეთილდღეობა, ამიტომ ეს ხალხი ზღვაოსნობაში მეტად გაწაფულნი იყვნენ, "ძლიერნი, მარჯვენნი, გაბედულნი და საუკეთესო მოცურავენი, ისინი თითქოს თავიანთი სახიფათო პროფესიისათვის დაბადებულან და ბადალი არ მოეპოვებათ"

მეთევზეობა თავისთავად გულისხმობდა დაჭერილი თევზის მოვლა-პატრონობას, მის წინასწარ დამუშავებას. ნელლი თევზის დამუშავებისათვის აუცილებელ პროდუქტს წარმოადგენდა სუფრის მარილი. როგორც ვიცით, საქართველოში სუფრის მარილის მოპოვება არ ხდებოდა, არ გაგვანჩნდა საბადო. ანტიკური ხანიდან საქართველოში სუფრის მარილი შემოჰქონდათ მეზობელი ქვეყნებიდან. მანამდე კი ქართველი ტომები მარილს ზღვის წყლიდან, მისი გამოზღვის გზით იღებდნენ, რაც მეტად შრომატევადი საქმიანობა იყო. ენათმეცნიერთა აზრით, "მარილი" "მარე" ფუძიდან მოდის, რომელიც ინდო-ევროპული ენებიდანაა შემოსული და სიტყვა-სიტყვით მარილი "ზღვის პროდუქტს" ნიშნავს. დამარილება დაკონსერვების უძველესი მეთოდია, რომელსაც როგორც ჩანს ქართველი ტომები თევზის გადამუშავების საქმეში წარმატებით იყენებდნენ. როგორც თ. ყაუხჩიშვილი აღნიშნავს, "პონტოს დამარილებული თევზი დიდად საფუფუნო საგნად ითვლებოდა რომაელებისათვის, რასაც ალუშფოთებია სახელგანთქმული კატონი, რომელმაც თავის ერთ-ერთ საჯარო გამოსვლაში აღნიშნა, რომ "პონტოს ერთი ჭურჭელი დამარილებული თევზი უფრო მეტად ფასობს რომაელთათვის, ვიდრე გუთნის დედები, ანდა საყანე მიწის ნაკვეთები" [199,19] თ. ყაუხჩიშვილს მიაჩნია, რომ "...პოლიბიოსის მიერ ხსენებული საექსპორტო დამარილებული (თუ დაკონსერვებული) თევზი სწორედ სკუმბრია იყო, რაც დადასტურებას პოვებს სხვა წყაროებშიც, რომელთაგან ზოგი მასზე ადრინდელია და ზოგიც შემდეგი ხნის".

საქართველოში თევზის ცოცხლად შენახვის წესიც ჰქონიათ. თევზს ლაყუნებზე თოკს მოაბამდნენ და აუზში ჩაუშვებდნენ რამდენიმე დღით შენახვის მიზნით. შავი ზღვის ზუთხის ცოცხლად შენახვის წესს აგვიწერს ა. ლამბერტი: "ამ ჯიშის თევზს სულ ერთიანად ან სასახლეში წაიღებენ და მთავარს მიართმევენ, ან აუზში შეინახავენ, რათა მოიხმარონ მაშინ, როდესაც მისი დაჭერის დრო აღარ იქნება. აუზებში მე მინახავს ეს თევზი". ამდგევარ აუზებს სახლთან ახლოს გამდინარე წყლის ნაპირებთან აწყობდნენ, რომელსაც დასავლეთ საქართველოში "საღობს" უწოდებდნენ. "საღობებში" თუ წყალი გამდინარე იყო, მასზე გაშვებული თევზი დიდხანს ცოცხლობდა.

სამეგრელოში ხიზილალის მიღების ტრადიციაც ყოფილა. ამის შესახებ ცნობას ა. ლამბერტი გვაწვდის: "ჭერიტოს ცოტაოდენი მარილით ჩაყრიან ფართო ხის ჭურჭელში, რომელსაც გადაამენ მზეში. დღის განმავლობაში რამდენჯერმე ჯოხით აურევენ და როცა ოდნავ გამაგრდება, გადაიჭანენ სხვა შესაფერ ჭურჭელში". ზუთხის ოჯახის თევზებიდან იღებდნენ საუცხოო ღირსების ხიზილალას. ხიზილალას ამზადებდნენ აგრეთვე სხვა ჯიშის თევზებისგანაც.

დიდად ფასობდა დამარილებული და გამშრალი თევზი. თევზის დამარილების განსხვავებული ხერხები არსებობდა. ზუთხს ან სხვა ჯიშის მსხვილ თევზს სიგრძეზე ჭრიდნენ და აწყობდნენ მარილწყალხსნარიან დიდ კასრებში, სადაც აყოვნებდნენ ერთი კვირის განმავლობაში. შემდეგ თევზის ნაჭრებს ამოიღებდნენ, გაავლებდნენ ცივ წყალში და გაჰკიდებდნენ ჩრდილში გასაშრობად. წვრილი თევზის ჯიშებს გამოუმიგნავად ამარილებდნენ და აშრობდნენ.

დამარილებული თევზისაგან იღებდნენ ორი სახის პროდუქტს: დამარილებულ-გამშრალ და დამარილებულ-შებოლილ თევზს. დამარილებულ-შებოლილ თევზს იღებდნენ ზემოთ მოყვანილი წესით დამარილების შემდგომ მისი შებოლვის გზით.

როგორც ლიტერატურული წყაროებიდან ჩანს, ქართველებს ჰქონდათ თევზის დამუშავების დიდი ხნის ისტორიული გამოცდილება. მეგრელები თევზს უდანაკარგოდ ამუშავებდნენ, გამოუყენებლად არ ტოვებდნენ თევზის არც ერთ ნაწილს. ა. ლამბერტის ცნობით ზუთხს შემდეგნაირად ამუშავებდნენ: "ამ თევზის ყველა ნაწილს ხმარობენ და არაფერს არ გადააგდებენ, გარდა პატარა ძვლებისა, რომელიც კანზე აკრავს... შიგნით სრულებით არ აქვს ძვალი, მხოლოდ აქვს თავიდან კუდამდე ერთი თითის სისქე კაკანატელი, რომელიც ხერხემლის მაგივრად მთელ ტანს იკავებს. ზუთხს რომ დასჭრიან, ამ კაკანატელს გამოიღებენ. იგი წელელებით იწვეა. მას მზეზე გაახმობენ და შეინახავენ დიდ მარხვაში საჭმელად, როგორც გემრიელ საჭმელს. შიგნეულებისაგან აკეთებენ თევზის წებოს [59,81].

ქართველი ხალხის კვების რაციონში თევზს განსაკუთრებით დიდი ადგილი უჭირავს, რასაც ისტორიულად თავისთავად განაპირობებდა ბუნებაში მათი არსებობის სიუხვე და ამოუწურავი რესურსები. თევზისაგან ამზადებდნენ ათეულობით სხვადასხვა გემრიელ

კერძს. ევლია ჩელები ტრაპიზონის აღწერილობისას წერდა: "მათი სანაქებო თევზები: ზღვის ქორჭილა და კეფალი ძალზე გემრიელი... კულერი, სკუმბრია და კიდევ ათასნაირი თევზია, მაგრამ ამათგან ლაზები ყველაზე უფრო ეტანებიან ხამსას... იმდენად სასარგებლოა, რომ მისი მჭამელი კაცის ძალა შვიდ დღეში არაჩვეულებრივად იზრდება. ძალიან ნოყიერი და სწრაფად მოხანელეულია. რადგან ჭამის დროს თევზს სუნი არა აქვს, მჭამელს წყურვილი არ აწუხებს. ტკივილებით შეპყრობილი ადამიანი თუ მას შეჭამს გამოჯანმრთელდება... ორმოცნაირ კერძს ამზადებენ. მისგან კეთდება შემწვარი წენიანი, მოხრაკული ხახვით შემზადებული ღვეზელი, ბაკლავა. ერთი სახის ცეცხლგამძლე ქვის კეცებს აკეთებენ, რომელსაც ფილაქი ეწოდება. ამ ხამსას ჯერ სუფთად გარეცხავენ და გაარჩევენ, შემდეგ ათ-ათ ცალს ღერწამზე წამოაგებენ. ოხრაბუშს, ნიახურს, ხახვს, პრასას წერილად დაჭრიან, დარიჩინითა და შავი პილპილით შეაზავენ, ამის შემდეგ ფილაქის კეცზე ერთ ფენა ხამსას და ერთ ფენა ამ /საკმაზს/ მოაფენენ, მოასხამენ ზეითუნის ზეთს, ზემოდან უკვდავების წყლის მსგავს ტრაპიზონის წყალს და ერთ საათამდე ფიცხ ცეცხლზე ხარშვის შემდეგ შეაქცევენ. ჭეშმარიტად ისეთი კურთხეული კერძია, რომ კაცს შეუყვარდება" [200,91-92].

საქართველოს თევზები [184,2001,2002]

1. სალამურასფერნი – Petromyzonidae
 - 1.1. უკრაინული სალამურა – *Lampetra mariae* Berg
2. სკაროსისებრნი – Rayidae
 - 2.1. ქიცვიანი სკაროსი – *Rata clavata* Linne
3. კუდჩხვლეტიასებრნი – Dasitidae
 - 3.1. ზღვის კატა – *Dasiatis postinaca* Linne
4. ზუთხისებრნი – Acipenseridae
 - 4.1. სვია – *Huso huso* L.
 - 4.2. ფორეჯი – *Acipenser nudivenstris* Low.
 - 4.3. კოლხური ზუთხი – *Acipenser guldenstadti* Colchicus V. Marti
 - 4.4. ფორონჯი – *Acipenser Sturio* Linne
 - 4.5. ტარალანა – *Acipenser stellatus* Pallas

5. კაშაყისებრნი – Clupeidae

5.1. შავი ზღვის ქარსალა – *Sprattus sprattus phalericus* (Risso)

5.2. სარდინა – *Sardina pilchardus* Walbaum

5.3. პალეოსტომის კაშაყი – *Alose caspia palaeostomi*

5.4. შავი ზღვის კაშაყი – *Caspialosa Kessleri pontica*

5.5. შავი ზღვის კაფშია – *Engraulis engrasicholus ponyich* Alersan drov

5.6. აზოვის კაფშია – *Engraulis engrasicholus moeoticus* Pusanov

5.7. სარდინა – *Sardina pilchardus* Walbaum

5.8. ჭიჭყინა – *clupeonella delicatula delicatula*

6. ორაგულისებრნი – Salmonidae

6.1. შავი ზღვის ორაგული – *Salmo trutta labrat* Pallas

6.2. კალმახი – *Salmo trutta morpha Fario* L.

6.3. ტბის კალმახი – *Salmo trutta morpha lacustris*

6.4. ჭაფალა – *Caregonus albula* Linne

6.5. კარიყლაპია – *Esox lucius* Linne

6.6. ნაფოტა – *Rutilus rutilus* Linne

6.7. მტკერის ნაფოტა – *Rutilus rutilus caspicus n. curensis* Berg

6.8. მორევის ნაფოტა – *Rutilus Friss*

6.9. კოლხური კვირჩხალა – *Phoxinus phoxinus colchicus* Berg

6.10. ჭერეხი – *Aspius aspius* Linne

6.11. წითელტუჩა ჭერეხი – *Aspius aspius taeniatus*

6.12. გუწუ (ლოჭორია) – *Tinca tinca* L.

6.13. მტკერის ტობი – *chondrostoma eiri* Kessler

6.14. კოლხური ტობი – *chondrostoma colchicus* Kessler

6.15. ალაზნის ტობი – *chondrostoma Schmidt* Berg

6.16. მტკერის ციმორი – *Gobio gobio lepidolaemus natio caucasicus* Kamensky

6.17. კოლხური ციმორი – *Gobio gobio lepidolaemus natio*

6.18. ხრამული (ცოცხალი) – *Vdricorhinus capoeta*

- 6.19. მცირეაზიური ხრამული – *Varicorhinus tinca*
 6.20. კოლხური ხრამული – *Varicorhinus sieboldi*
 6.21. კოლხური წვერა – *Barbus tauricus escherichi*
 Steindachner
 6.22. მტკერის წვერა – *Barbus lacerta cyri Filippi*
 6.23. ჭანარი – *Barbus capito Guldenstadt*
 6.24. მურწა – *Barbus mursa*
 6.25. მათუმის თრისა, ელავი – *Chalcalburnus chatcoides derjugini*
 6.26. თეთრულა – *Alburnus alburnus L.*
 6.27. ჩრდილოეთ კავკასიური თეთრულა – *Alburnus charusini Herzentcin*
 6.28. ამიერკავკასიური თაღლითა – *Alburnus charusini hohenackeri Kessler*
 6.29. მტკერის თაღლითა – *Alburnus filippii Kessler*
 6.30. შავწარბა – *Acanthalburnus microlepis Filippii*
 6.31. აღმოსავლური ფრიტა – *Alburnus bipunctatus eichvaldi*
 6.32. კაპარჭა – *Blicca bioerkna L.*
 6.33. მცირე ვიშა – *Vimba vimba tenella*
 6.34. ტაფელა – *Rhodeus sericeus amarus*
 6.35. კობრი – *Cyprinus carpio Linne*
 6.36. ფარავნის კობრი – *Cyprinus carpio morpha hungaricus Heck*
7. ხლაკუნასებრნი – *Cobitidae*
 7.1. მტკერის გორჭალა – *Nemachilus brandri Kessler*
8. ლოქოსებრნი – *Siluridae*
 8.1. ლოქო – *Silurus glanis Linne*
9. მდინარის გველთევზასებრნი – *Anguillidae*
 9.1. მდინარის გველთევზა – *Anguilla anguilla Linne*
10. კეფალისებრნი – *Mugilidae*
 10.1. ლობანი (კეფალი) – *Mugil cephalus Linne*
11. სტავრიდასებრნი – *Carangidae*
 11.1. შავი ზღვის სტავრიდა – *Trachurus mediterraneus Ponticus Aliev*
12. სკუმბრიასებრნი – *Scombridae*

- 12.1. სკუმბრია – *Scomber Scombrus Linne*
- 13. ღორჯოსებრნი – *Gobiidae*
 - 13.1. შავპირა ღორჯო – *Gobius melanostomus Pollas*
 - 13.2. კაკკასიური მდინარის ღორჯო – *Cobius cerhalarges constructor Nordmann*
- 14. კამბალასებრნი – *Pleuronectidae*
 - 14.1. მდინარის კამბალა – *Platichthys Flescus*

ლიტერატურა

1. ჰეროდოტე. ისტორია, ტომი I. თბილისი, 1975.
2. ავათია სქოლასტიკოსი, გეორგიკა, III.
3. ბახტაძე დ. ქართული ტრადიციები და საქონელმომოქცევა. მარკეტინგის აქტუალური საკითხები, გამოშვება V, თსუ., თბილისი, 2003.
4. Энциклопедический словарь., т. А. С. – Петербург, 1893.
5. გოგებაშვილი ი. ქართული მიმართება. რჩეული თხზულებანი, ტ. 2. თბილისი, 1990.
6. Маркс К. и Энгельс Ф., Соч., т.2. М., 1932.
7. Маркс К. и Энгельс Ф., Соч., т.37. М., 1932.
8. პლუტარქე, სოლონი. რჩეული ბიოგრაფიები. თბილისი, 1975.
9. ჟან შარდენის მოგზაურობა სპარსეთსა და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებში (ცნობები საქართველოს შესახებ). თბილისი, 1975.
10. ჭავჭავაძე ი. თხზულებათა სრული კრებული ათ ტომად, ტ. 5. თბილისი, 1956.
11. საქართველოს ისტორია, ნ. ბერძენიშვილის რედაქციით, თბილისი, 1958.
12. ბერძენიშვილი ნ. საქართველოს ისტორიის საკითხები, VIII. თბილისი, 1958.
13. ღონ ჯუზეპე ჯუდიჩე მილანელი. წერილები საქართველოზე. თბილისი, 1964.
14. გიულდენშტელტის მოგზაურობა საქართველოში, ტომი II. თბილისი, 1962.
15. სართანია ტ. ილია ჭავჭავაძე (მოღვაწეობა, შემოქმედება, მკვლევრობა). თბილისი, 2000.
16. Чоговадзе Ш. К. Очерки по истории научного товароведения с древнейших времён до середины XX в. Тбилиси, 1989.
17. Аристотель. Соч. в 4-х томах. Т.1. Метафизика. М. 1976.
18. Гегель. Соч. Т.1. М.-Л., 1929.

19. Гегель. Энциклопедия философских наук. Т.1. Наука логики. М., 1974.
20. უთიკა. თსუ, თბილისი, 2001.
21. Словарь по этике. М., 1981.
22. ერქომაიშვილი ვ. ფილოსოფია. თბილისი, 1998.
23. Читроеш Д. Обеспечить генетическую безопасность продукции. СТК, Сертификация, 1999, №1.
24. Ревазов Ю. А. Проблема оценки мутагенности лекарственных препаратов. М., 1995.
25. Бердяев Н. Смысл истории. М., 1990.
26. წერეთელი მ. ერი და კაცობრიობა. თბილისი, 1990.
27. ხარიტონაშვილი ჯ. ეკონომიკურ მოძღვრებათა რეტროსპექტივა და თანამედროვე პრობლემები. წიგნი I. თბილისი, 1997.
28. რომის კათოლიკები. საპატრიარქოს უწყებანი, 1999, №27.
29. აბულაძე გ. “მანუმ კრიმენ” ანუ მართლმადიდებელთა გენოციდი. გაზეთი “მრევლი” №7, 1999.
30. Маркс К. и Энгельс Ф., Сочинения. 2 изд. Т. 4, М., 1932.
31. ჟორდანია ნ. ვეროპა და კაცობრიობა. რჩეული ნაწერები. თბილისი, 1990.
32. ციციანიშვილი ა. გაბიძაშვილი ო. იუდაიზმი და სიონიზმი. თბილისი, 1982.
33. Гаджиев К. С. Введение в геополитику. М., 2000.
34. ჩახვაშვილი დ. “ევროპული სახლი” – “ახალი მსოფლიო წესრიგი” და დოლარის პირამიდა. “მაკრო მიკროეკონომიკა”, 1999, №7-8.
35. ჩახვაშვილი დ. “ახალი მსოფლიო წესრიგი” და დოლარის პირამიდა. “მაკრო მიკროეკონომიკა”, 1999, №9-10.
36. Сионизм – правда и вымыслы. Сборник статей, перевод с разных языков, М., 1978.
37. Сионизм: теория и практика. М., 1973.
38. იუდაიზმი. “საპატრიარქოს უწყებანი”, 1999, №26.
39. Рубин Я. И. Наследники Мальтуса. М., 1983.
40. Лисицын Ю. П., Перекопская Л. Г. “Демографический взрыв” и неомальтузианство. М., 1979.

41. Всемирная история экономической мысли. Под ред. В. Н. Черковца. Т. I. М., 1987.
42. წულუკიძე ა. თსზულებანი, თბილისი, 1967.
43. სმიტი ა. გამოკვლევა ხალხთა სიმდიდრის ბუნებისა და მიზეზების შესახებ, ტ. I. თბილისი, 1937.
44. რიკარდო დ. პოლიტიკური ეკონომიკისა და დაბეგვრის საფუძვლები. თბილისი, 1937.
45. ჭავჭავაძე ი. რჩეული ნაწარმოებები ხუთ ტომად, ტ. V. თბილისი, 1987.
46. თოდუა გ. XIX საუკუნის ქართული საზოგადოებრივ-ეკონომიკური აზრის ისტორიის საკითხები, ნაწ. II. თბილისი, 1987.
47. Сен-Симон А. Избранные сочинения. т. 1-2, М., 1948.
48. ბერაძე ს. ჭანუყვაძე გ. კრავცოვი ი. ეკონომიკურ მოძღვრებათა ისტორია, ნაწ. I. თბილისი, 1973.
49. ჭანუყვაძე გ. ბურჟუაზიული ეულგარული პოლიტიკური ეკონომიკის კრიტიკა. ნაწილი I, თბილისი, 1962.
50. Майер Т. Демократический социализм – социальная демократия. М., 1993.
51. Брегель Э. Я. Критика буржуазных учений об экономических системах капитализма М., 1972.
52. ჭანუყვაძე გ. ბურჟუაზიული ეულგარული პოლიტიკური ეკონომიკის კრიტიკა. ნაწილი IV. თბილისი, 1975.
53. Дювинью П., Танг М. Биосфера и место в ней человека М., 1968.
54. კოლუაშვილი პ., გიორგაძე ჰ., რამიშვილი ბ. სასურსათო პრობლემებიდან სასურსათო უსაფრთხოებამდე. თბილისი, 1999.
55. Арутюнов С. А. Этнография питания народов стран зарубежной Азии М., 1981.
56. Маркарян Э. С., Арутюнов С. А. и др. Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования. Ереван, 1983.

57. მუსხელიშვილი ლ. საქართველოს ადმინისტრაციულ-ტერიტორიული მოწყობის ისტორიული საფუძვლები. "ლიტერატურული საქართველო", 9-16 დეკემბერი, 1994.
58. სახოკია თ. მოგზაურობანი (გურია, აჭარა, სამურზაყანო, აფხაზეთი). თბილისი, 1950.
59. არქანჯელო ლამბერტი. სამეგრელოს აღწერა. თბილისი, 1938.
60. ჯანაშია ნ. აფხაზები. "მომბე" 1898, №7, განყოფილება 8.
61. Вилельс Е. Путешествие от Одессы до Тифлиса в 1847 г. Кавказ, 1849, №15.
62. Маркс К. и Энгельс Ф. Сочинения, том IX. М., 1932.
63. კობი კ. მოგზაურობა რუდეტ-კალედან ტრაპეზუნტამდე. საქართველოს ისტორიის უცხოური წყაროები, XII. თბილისი, 1981.
64. გოცირიძე გ. კვებასთან დაკავშირებული აღკვეთები და შეზღუდვები საქართველოში. "ანალები" 1999, №1.
65. მარხვა და სამარხო კერები. შემდგენელი ქეთევან სიხარულიძე. თბილისი, 1992.
66. Маркс К. и Энгельс Ф. , Сочинения, том X. М., 1932.
67. ვახუშტი ბატონიშვილი. აღწერა სამეფოსა საქართველოსი – ქართლის ცხოვრება, ტ. IV. თბილისი, 1973.
68. Тихонравов Ю.В. Геополитика. М., 2001.
69. Джикия Н. Культура питания грузинских горцев. Диссертация на соискание учёной степени кандидата исторических наук. Тбилиси, 1977.
70. სოხაძე ა. წეს-ჩვეულებათა ავკარგიანობის კრიტერიუმისათვის. თბილისი, 1975.
71. Волкова Н. Г., Джавахишвили Г. Н., Бытовая культура Грузии XIX-XX веков. М. 1982.
72. მაკალათია ს. მთის რაჭა. თბილისი, 1930.
73. Мунгчаев Р. М. Кавказ на заре бронзового века. М., 1975.
74. Вавилов Н. И. Проблема происхождения мирового земледелия в свете современных исследований. М., 1932.

75. ჯაფარიძე ო. ჯავახიშვილი ალ. ქვემო ქართლის არქეოლოგიური ექსპედიციის შედეგები (1965-1966 წ.წ.) "მაცნე", 1967, №3.
76. ჯაფარიძე ო. ქართველი ტომების ისტორიისათვის ლითონის წარმოების ადრეულ საფეხურზე. თბილისი, 1961.
77. პეროდოტე. ისტორია, ტომი II. თბილისი, 1975.
78. Вехов В. Н., Губанов И. А., Лебедева Г. Ф. Культурные растения СССР. М., 1978.
79. Донели И. Атлантида: мир до потопа. Перевод с английского. Самара, 1998.
80. ჯავახიშვილი ივ. თხზულებანი თორმეტ ტომად, ტომი IV. თბილისი, 1996.
81. ბადრიშვილი გ. მემცენარეობა. თბილისი, 1981.
82. ჯალაბაძე გ. მემინდვრეობის კულტურა აღმოსავლეთ საქართველოში. თბილისი, 1986.
83. ბრეგაძე ნ. ქერი. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის XIX. თბილისი, 1978.
84. Менабде В. А. Пшеницы Грузии. Тбилиси, 1948.
85. კოდუაშვილი პ. საქართველოს სასურსათო უშიშროება: რეალობა თუ პროგნოზები. თბილისი, 2004.
- 86ю Лисицына Г. Н., Приещпенко Л. В. Палеозтноботанические находки Кавказа и Ближнего Востока. М., 1977.
87. ბახტაძე დ., ნადირაძე ნ. სასიცოცხლო უზრუნველყოფის კულტურა, სასურსათო უსაფრთხოება და სურსათის უვნებლობის პერიპეტეიები "მაკრო მიკროეკონომიკა, 2000, №10.
88. ერიაშვილი ჟ., მასიურაძე ნ. თესვა. საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი. მასალები. თბილისი, 1985.
89. ვახუშტი ბატონიშვილი. აღწერა სამეფოსა საქართველოსი (საქართველოს გეოგრაფია). თბილისი, 1941.
90. ჩარქსელიანი ა., პეტრიაშვილი რ., ყიფიანი მ. საქართველოს სსრ მიწის კლასტრი. თბილისი, 1988.
91. რუხაძე ჯ. საცეხველი. საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი (მემინდვრეობა). თბილისი, 1985.
92. Куфтин Ю. А. Материалы к археологии Колхиды, т. V. Тбилиси, 1950.

93. შილაკაძე მ. ხელსაფქვავი. საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი (მემინდვრეობა). თბილისი, 1995.
94. ლომოური ი. მარცვლენული კულტურები, ტ. I. თბილისი, 1946.
95. მაკალათია ს. ხევი. თბილისი, 1943.
96. Сборник статистических данных о землевладении и способах хозяйства в пяти губерниях Закавказского края. Тифлис, 1899.
97. კაცხოველი ნ. კულტურულ მცენარეთა ზონები საქართველოში. თბილისი, 1957.
98. ხოშტარია ნ. დიხა გუბუბა, კოლხეთის დაბლობის მოსახლეობა. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე, 1944, ტ. 5. №2.
99. Жуковский П. М. Культурные растения и их сородичи. М., 1950.
100. მენაბდე ვ., ერიცანი ა. საქართველოს ღომი. თბილისის ბოტანიკური ინსტიტუტის შრომები, ტ. XII, 1948.
101. მუენარგია ი. სამეგრელო დავით დადიანის დროს. თბილისი, 1939.
102. სახოკია თ. მოგზაურობანი. თბილისი, 1950.
103. მაყაშიელი ა. კოლხეთის უცნობი კულტურები. თსუ შრომები, თბილისი, 1951, №44.
104. Танфильев Г. И. Очерк географии и истории главнейших культурных растений. Одесса, 1923.
105. Натроев А. Культура кукурузы на Кавказе. "Кавказ", 1895, №69.
106. დეკარელევიჩი ლ. სიმინდის თანამედროვე ჯიშური შემადგენლობა საქართველოში და მისი გაუმჯობესების გზები. თბილისი, 1955.
107. ბრეგაძე ნ. მთის მიწათმოქმედება დასავლეთ საქართველოში. თბილისი, 1976.
108. ყაუხჩიშვილი თ. სტრაბონის გეოგრაფია. თბილისი, 1957.
109. Пиотровский Б. П. История и культура Урарту. Ереван, 1944.
110. მიქელაძე თ. ქსენოფონტის "ანაბასისი", VI. თბილისი, 1967.

111. Ген В. Культурные растения и домашние животные. СПб., 1872.
112. Синская Е. Биологические и физиологические основы классификации культурного льна. Доклады АН. СССР, 1953, т. XVII, №4.
113. Карнаухова Е. Размещение сельского хозяйства России в период капитализма (1860-1914 г.г.). М., 1951.
114. გუგუშვილი პ. მარცვლეულის მეურნეობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში. თბილისი, 1954.
115. Лаврентьев. Статистическое описание Кутаисской губернии. СПб, 1858.
116. Дмитриченко М. И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. М. – Санкт-Петербург, 2003.
117. მაყაშვილი ალ. ბოტანიკური ლექსიკონი. თბილისი, 1949.
118. მაკალათია ს. თუშეთი. თბილისი, 1983.
119. ჯიქია ს. გურჯისტანის ვალაიეთის დიდი დავთარი. წიგნი მეორე. თბილისი, 1941.
120. Эристов Р. О крестьянском сословии в Мингрелии. Кавказская Старина, 1873, №6.
121. Tournefor P. Relation d'un Voyage du Levant, Lyon, III, Lettre XVIII.
122. Цагарели Д. Грамоты и другие исторические документы, относящиеся Грузии, 1808.
123. Жуковский П. Земледельческая Турция. М. Л. 1939.
124. გრძელიშვილი ი. რუსთაველის ეპოქის ქართული სოფელი. საქართველო რუსთაველის ხანაში. თბილისი, 1966.
125. ჯაყახიშვილი ივ. თხზულებანი თორმეტ ტომად, ტომი V. თბილისი, 1986.
126. იასტრებიცკაია ა. XI-XIII საუკუნეების დასავლეთი ევროპა (ეპოქა, ყოფა, ჩაცმულობა). თბილისი, 1981.
127. შარაშენიძე ჯ. შუმერები და მათი კულტურა. თბილისი, 1983.
128. ბერიაშვილი ლ. საქართველოს პარკოსანი კულტურები. ლობიო. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, XIX, თბილისი, 1978.

129. ბრევამე ნ. ზორბლის ლექსიკასთან დაკავშირებით. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, XX. თბილისი, 1979.
130. როგავა გ. პურ ფუძის საკითხისათვის. საქ. სსრ მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე, 1951, ტ. 12, №10.
131. ლიპინი ლ. ბელოვი ა. თიხის წიგნები. თბილისი, 1970.
132. Негруль А. М. Виноградарство с основами амплслографии и селекции. М., 1956.
133. სტოვბუნი ი. შოთა რუსთაველის ფრესკა. თბილისი, 1981.
134. ღლონტი თ. ვაზისა და ღვინის საგალობელი. თბილისი, 1983.
135. ჭავჭავაძე ი. ღვინის ქართული დაყენება. თხზულებანი, ტ. 8. თბილისი, 1956.
136. Кагаров Е. Культ фетищей, растений и животных в древней Греции. С.—Петербург, 1893.
137. ლეკიაშვილი ა. შენ ხარ ვენახი. თბილისი, 1972.
138. კ. კოხისა და ო. სპენსერის ცნობები საქართველოსა და კავკასიის შესახებ. საქართველოს ისტორიის წყაროები, 23. თბილისი, 1981.
139. კოსტავა მ. ფიქრები საქართველოს მისიაზე. თბილისი, 1991.
140. Пушкин А. С. Романы и повести. М., 1971.
141. სულხან-საბა ორბელიანი. თხზულებანი, ტ.3. თბილისი, 1963.
142. რუხაძე ტ. სწავლანი ფილოსოფოსთან. ლიტერატურული ძიებანი, ტ. 4. თბილისი, 1977.
143. ჭყონია თ. ძველი სწავლანი მემთვრალეთათვის. ხელნაწერთა ინსტიტუტის მოამბე, ტომი 4. თბილისი, 1947.
144. სინური მრავალთავი 864 წლისა. აკ. შანიძის რედაქციით, წინასიტყვაობითა და გამოკვლევით. თბილისი, 1959.
145. დიუმა ა. კავკასია. თბილისი, 1964.
146. მაკალათია ს. ხევსურეთი. თბილისი, 1984.
147. Сало В. М. Растения и медицина. М., 1968.
148. შენგელია მ. ქართული მედიცინის ისტორია. თბილისი.
149. Бахтеев Ф. X. Очерки по истории и географии важнейших культурных растений. М., 1960.
150. Вавилов Н. И. Центры происхождения культурных растений. Труды по прикладной ботанике, генетике и селекции, 1926, т. 6, вып. 2.

151. Геродот. История в девяти книгах. Перевод и примечания Г. А. Стратановского. Л., 1972.
152. Ковалевский Г. В. Очерк сельскохозяйственных культур и интродукция их в России в XVIII в. Л., 1929.
153. Цициан Н. В. О форме - и видообразования. Гибриды отделенных скрещиваний и полиплоиды. М., 1963.
154. მაჭარაშვილი ჯ. საქართველოს საჭმელი სოკოების კვებითი ღირებულების გამოკვლევის შედეგები. თბილისი, 1982.
155. ჩუბინაშვილი ნ. ქართული ლექსიკონი რუსული თარგმანითურთ. თბილისი, 1961.
156. ჩუბინაშვილი დ. ქართულ-რუსული ლექსიკონი. თბილისი, 1984.
157. Похлбкин В. В. Все о пряностях, М., 1975.
158. Гигиена питания. М., 1957.
159. Иллюстрированная полная популярная библейская энциклопедия. М., 1892.
160. Кибала Я. Специи и пряности. Прага, 1986.
161. Ксенофонт. Анабасис. М. -Л., 1951.
162. ჯავახიშვილი ი. თხზულებანი თორმეტ ტომად. ტ. 5. თბილისი, 1986.
163. სხირტლაძე ი. ფუტკრის მცენარეთა ფაუნის შესწავლისათვის. საქ. მეცნიერებათა აკადემიის „მოამბე“, 1967, ტ. 46, №1.
164. Инал-Ипа Ш. Д. Абхазы, Сухуми, 1965.
165. ბატონიშვილი ვახუშტი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, ქართლის ცხოვრება, ტ. IV, თბილისი, 1973.
166. Пейсонель М. Исследование торговли на черкесско-абхазском берегу Черного моря в 1750-1762 гг. Краснодар, 1927.
167. სვანიძე მ. სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს სოფლის მეურნეობა XVI საუკუნეში. თბილისი, 1984.
168. იოანე ბატონიშვილი. კალმასობა. ქართული პროზა, წიგნი VI, თბილისი, 1980.
169. ქობლიანიძე გ. ჩოგოვაძე შ. ქართული თაფლი. თბილისი, 1980.
170. Кушнарера К. Х., Чубинишвили Т. Н. Древние культуры южного Кавказа, Л., 1970

171. ციციშვილი ა. შინაური ცხვარი და მსხვილი რქოსანი პირუტყვი საქართველოში ნაპოვნი ზოგიერთი მასალის მიხედვით. თბილისი, 1955.
172. Шамиладзе В. М. Хозяйственно-культурные и социально-экономические проблемы скотоводства Грузии. Тбилиси, 1979.
173. შამილაძე ვ. მესაქონლეობა საქართველოში: საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი (მასალები). თბილისი, 1986.
174. Шамиладзе В. М. Хозяйственно-культурные и социально-экономические проблемы скотоводства Грузии. Тбилиси, 1979.
175. მეგრელიძე დ. საქართველოს გლეხობა XIII–XV საუკუნეებში. თბილისი, 1991.
176. კიკნაძე ზ. შუამდინარული მითოლოგია. თბილისი, 1979.
177. კოტეტიშვილი ვ. ხალხური პოეზია. თბილისი, 1962.
178. Вольпер И. Н. Легенды и быль о продуктах. М., 1969.
179. თოფურია ნ. იმერული ყველის დამზადების ხალხური ტექნოლოგია. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის XIX. თბილისი, 1978.
180. მაკალათია ს. სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია. თბილისი, 1941.
181. ცაგარეიშვილი თ. რძის მეურნეობა ქვემო ქართლში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის XIX. თბილისი, 1978.
182. Калантарь А. Вопрос о развитии молочного хозяйства на Кавказе . Ксх, 1900.
183. ყაუხჩიშვილი ს. რას გვიამბობენ ძველი ბერძნები საქართველოს შესახებ. თბილისი, 1964.
184. შარვაშიძე ვ. საქართველოს თევზები. თბილისი, 1982.
185. დიდებულიძე ა. სოფლის მეურნეობის განვითარება საქართველოში: პრობლემები და პერსპექტივები. სადისკუსიო წერილების სერია, 5. თბილისი, 1997.
186. ენგელსი ფრ. ოჯახის, კერძო საკუთრებისა და სახელმწიფოს წარმოქმნა. კ. მარქსი, ფ. ენგელსი, რჩეული ნაწერები, II, თბილისი, 1950.

187. თუშაბრამიშვილი დ. გვარჯილას კლდის პალეოლითური ნაშთები. თბილისი, 1960.
188. კუტალიევილი ზ. სადისერტაციო ნაშრომი ისტორიის მეცნიერებათა კანდიდატის სამეცნიერო ხარისხის მოსაპოვებლად. ნაოსნობა დასავლეთ საქართველოში. თბილისი, 1987.
189. ჩიტაია გ. იმერეთის ექსპედიცია (ბაღდათის რაიონი), ენიშენი "მოამბე", II, 3, ტფილისი, 1937.
190. ჯალაბაძე გ. ხელოსნობის ზოგიერთი დარგი და მეთევზეობა გურიაში. მასალები გურიის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. თბილისი, 1980.
191. Торнау. Записки кавказского офицера. М., 1969.
192. ბატონიშვილი იოანე. კალმასობა, ქართული პროზა, წგნი VI, თბილისი 1984.
193. ჯანაშვილი ა. საქართველოს ცხოველთა სამყარო, ტ. III, ხერხემლიანები, თბილისი, 1963.
194. Владыкин М. Путеводитель и собеседник в путешествии по Кавказу. М., 1874.
195. Загурский Л. Поездка в Ахалцихский уезд в 1872 году.
196. მიქელაძე თ. ქსენოფონტეს "ანაბაზისი". თბილისი, 1967.
197. უმიკაშვილი პ. ოსმალის საქართველო /ჭანეთი/. ივერია, N 23 1877.
198. Вешапели Гр. Турецкая Грузия, М., 1916.
199. ყაუხჩიშვილი თ. ბერძენი მწერლების ცნობები საქართველოს შესახებ, (პოლიბიოსი, დიოდორე სიცილიელი, დიონისიოს პარიკარნასელი), III, თბილისი, 1977.
200. ევლია ჩელები. მოგზაურობის წიგნი. თბილისი, 1971.
201. შარაშიძე ვ. საქართველოს თევზების სარკვევი. თბილისი, 1960.
202. Эленидзе Р. Ф. Ихтиофауна рек и озер Грузии. Тбилиси, 1983.

სარჩევი

წინათქმა -----	3
თავი I. საკვები რესურსები და მოხმარება -----	8
1.1. მოხმარების სოციალურ-ეკონომიკური შინაარსი -----	28
1.2. მოხმარება და სასიცოცხლო უზრუნველყოფის კულტურა --	58
1.3. საკვები პროდუქტების მოხმარების რეგიონული და კუთხური თავისებურებანი საქართველოში -----	79
თავი II. ტრადიციული სასურსათო პროდუქციის წარმოება საქართველოს ისტორიულ სინამდვილეში -----	88
2.1. მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები -----	88
2.1.1. მარცვლეული და მისი გადამუშავების პროდუქტები -----	95
2.1.2. პური -----	118
2.1.3. ღვინო -----	124
2.1.4. ბოსტნეული -----	145
2.1.5. სოკო -----	155
2.1.6. სანელებელი -----	157
2.1.7. ხილი, ხიჩატელი, ხმილი -----	168
2.1.8. თაფლი -----	178
2.2. ცხოველური წარმოშობის პროდუქტები -----	183
2.2.1. ხორცის გადამუშავების პროდუქტები -----	188
2.2.2. რძის გადამუშავების პროდუქტები -----	191
2.2.2.1. ყველი -----	192
2.2.2.2. კარაქი -----	199
2.2.2.3. რძის მჟავე პროდუქტები -----	203
2.2.3. თევზი და თევზის გადამუშავების პროდუქტები -----	205
ლიტერატურა -----	219

გამომცემლობის რედაქტორი ა. კაჭარავა

ტექრედაქტორი ფ. ბუდალაშვილი
კორექტორი ნ. ილურიძე

ხელმოწერილია დასაბეჭდად 26.08.04
საბეჭდი ქაღალდი 60X84
პირ. ნაბეჭდი თაბახი 15,7
სააღრ.-საგამომცემ. თაბახი 12,94
შეკვეთა №51 ტირაჟი 300

ფასი სახელშეკრულებო

თბილისის უნივერსიტეტის გამომცემლობა,
0128, თბილისი, ი. ჭავჭავაძის გამზ., 14.

გამომცემლობა „უნივერსალი“
0128, თბილისი, ი. ჭავჭავაძის გამზ., 1.