

**ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
ნიკო ბერძენიშვილის ინსტიტუტი
ეთნოლოგიისა და სოციოლოგიური კვლევის განყოფილება**

მასალები აჭარის ყოფისა და კულტურის შესწავლისათვის

ტომი II მევენახეობა-მელვინეობა-მეხილეობა



**გამომცემლობა
„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი“
ბათუმი – 2021**

**BATUMI SHOTA RUSTAVELI STATE UNIVERSITY
NIKO BERDZENISHVILI INSTITUTE
ETHNOLOGY AND SOCIOLOGICAL RESEARCH UNIT**

**MATERIALS
FOR THE HISTORY OF AJARA LIFE AND
CULTURE

VOLUME II
VITICULTURE WINEMAKING FRUIT GROWING**

Batumi
2021

**БАТУМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ШОТА
РУСТАВЕЛИ
ИНСТИТУТ НИКО БЕРДЗЕНИШВИЛИ
ОТДЕЛЬ ЭТНОЛОГИИ И СОЦИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИИ**

**МАТЕРИАЛЫ К ИСТОРИИ БЫТА И КУЛЬТУРЫ
АДЖАРИИ**

**ТОМ II
ВИНОГРАДАРСТВО-ВИНОДЕЛИЕ-ПЛОДОВОДСТВО**

Батуми
2021

ტომში წარმოდგენილია ნიკო ბერძენიშვილის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ეთნოლოგიისა და სოციოლოგიური კვლევის განყოფილების მიერ 1958-1990-იან წლებში აჭარაში (ხულოს, შუახევის, ქედის, ხელვაჩაურის, ქობულეთის რაიონები) შეკრებილი ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები, რომლებიც ინსტიტუტის ფონდებში დაცულია საექსპედიციო დღიურების სახით.

წინამდებარე ტომში შესულია მევენახეობა-მეღვინეობა-მეხილეობასთან დაკავშირებული მონაცემები (აჭარის ტრადიციული მეურნეობის სხვა დარგების შესახებ მონაცემები მომდევნო ტომებში აისახება).

მასალები შეიცავს ცნობებს ვაზისა და ხეხილის ჯიშების, მევენახეობა-მეხილეობის იარაღ-ინვენტარის, მარან-საწნახლების, მევენახეობა-მეხილეობის პროდუქტების და მასთან დაკავშირებული წეს-ჩვეულებების შესახებ.

ტომს ერთვის საძიებლები და საილუსტრაციო მასალები.

სარედაქციო კოლეგია:

როინ მაღაყმაძე (ისტორიის დოქტორი) - ტომის რედაქტორი, ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი **ნოდარ კახიძე**, ისტორიის დოქტორები: **ნაილა ჩელებაძე**, **ჯემალ ვარშალომიძე**, **თამილა ლომთათიძე**, **რუსლან ბარამიძე**, **ჯემალ მიქელაძე**

შესავალი

საქართველო მევენახეობა-მელვინეობის წარმოშობისა და განვითარების ტრადიციული ქვეყანაა. მეურნეობის ამ დარგს საქართველოში ცივილიზაციის გარიჟრაჟზე ჩაეყარა საფუძველი და მისი ისტორია ათასწლეულებს ითვლის.

მევენახეობა-მელვინეობა საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში იყო განვითარებული და აჭარის ეკონომიკურ ცხოვრებაშიც წამყვან როლს ასრულებდა. მევენახეობა-მელვინეობის განვითარების მაღალი დონე აჭარაში დასტურდება როგორც არქეოლოგიური მასალის, ასევე, ისტორიული წყაროებისა და ეთნოლოგიური მონაცემების საფუძველზე. მევენახეობა-მელვინეობას განსაკუთრებული როლი ჰქონდა არა მხოლოდ ქვეყნის სოციალურ-ეკონომიკურ ცხოვრებაში, არამედ საგარეო ვაჭრობაშიც, რადგან ღვინო ოდითგან ექსპორტის საგანს წარმოადგენდა. მევენახეობა-მელვინეობის ასეთმა მნიშვნელოვანმა ფუნქციამ განაპირობა, რომ აჭარაში დღემდეა შემონახული ვაზის მოყვანა-მოვლის, ღვინის დაწურვისა და შენახვის, ყურძნის პროდუქტების დამზადების არქაული წესები, მევენახეობა-მელვინეობა-მეხილეობასთან დაკავშირებული იარაღ-ინვენტარი, ჭურჭელი, ქართული ვაზის უძველესი ჯიშები, მევენახეობა-მეხილეობასთან დაკავშირებული წეს-ჩვეულებები, მდიდარი და მრავალფეროვანი ლექსიკა.

აჭარა რომ მევენახეობა-მელვინეობის უძველესი კერაა, დასტურდება როგორც გვიანბრინჯაო-ადრერკინის ხანიდან განვითარებულ შუა საუკუნეებამდე არსებული არქეოლოგიური არტეფაქტებით, ასევე, ველური ვაზის აბორიგენული ჯიშების არსებობით. ზემო აჭარაში, გოდერძის უღელტეხილის მახლობლად, სოფელ ძინძეს ნასოფლარზე (ადიგენის რაიონი), ვულკანურ ქანებში ნაპოვნია გაქვავებული გიგანტური გარეული ვაზის ღეროს ნაშთი, რომელიც გეოლოგებმა 10-15 მილიონი წლით დაათარიღეს. გიგანტური ვაზის ხეები დღესაც მოიპოვება მთელი სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე. ველური ვაზის სახეობა, ხალხური ტერმინოლოგიით, პანტა ყურძენი (ტყისყურძენი), ძღუამლი, ბურძღლა, დადასტურებულია როგორც ქვემო, ისე ზემო აჭარაში (ნ.კახიძე, მევენახეობა-მელვინეობა და მეხილეობა, 2009:316). ასე რომ, ეს რეგიონი შეიძლება მივიჩნიოთ კულტურული ვაზის ფორმირების ერთ-ერთ უძველეს კერად.

ისტორიული წყაროებიდან კარგად ჩანს, რომ აჭარაში, ძირითადად, მაღლარი მევენახეობა იყო განვითარებული. ჯერ კიდევ ვახუშტი ბაგრატიონი წერდა, რომ აჭარის ზღვისპირეთში არის: „ვენახნი მაღლარნი, ღვინო კეთილი, მსუბუქი და შემრგო, გემოიან-სუნიანი მრავლად (ვახუშტი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, 1997:177). ამ მხარეში მაღლარი ვენახის არსებობაზე მიუთითებენ მოგზაური მკვლევრები. აჭარაში, 1874 წელს მოგზაურობისას, მაღლარი ვაზის მრავალი ხე,

გადაშენების პირას მისული ვაზის საღვინე ჯიშები და მიწაში ჩაფლული დიდი ქვევრი უნახავს გიორგი ყაზბეგს ხულოს მუნიციპალიტეტის სოფელ ჩაოში (ყაზბეგი, სამი თვე თურქეთის საქართველოში, 1960:91,108); მურყანისა და ხურმის ხეებზე აშვებული მაღლარი ვაზის ჯიშები დაუფიქსირებია აჭარისწყლის ხეობაში დიმიტრი ბაქრაძეს (ბაქრაძე, არქეოლოგიური მოგზაურობა გურიასა და აჭარაში, 1987:47). XIX საუკუნის მიწურულს აჭარაში მაღლარი ვაზის ჯიშების არსებობასა და მეღვინეობის სავალალო მდგომარეობაზე მიუთითებს თედო სახოკია: „თითქმის ყველა სოფელში დარჩენილი უზარმაზარი ქვევრები (შიგ ასი წლის ჩარჩენილი ღვინოც კი უნახავთ), იმას-ღა ჰმოწმობს, რომ მეღვინეობას აქ ოდესღაც საპატიო ადგილი სჭერია და ცხოვრების ერთ-ერთ სახსართაგანს შეადგენდა“. მოგზაური იმასაც აღნიშნავს, რომ „მაჰმადის სჯულს ქრისტიანობასთან ერთად მეურნეობის ამ საპატიო დარგისთვისაც ამოუკვეთინებია ფეხი აჭარიდან“ (სახოკია, მოგზაურობანი, 1985:221-226). ამავე პერიოდისათვის აჭარაში მაღლარი ვაზის ოცდახუთზე მეტ ჯიშს ასახელებს ივ.ჯავახიშვილი (ჯავახიშვილი, თხზულებანი 12 ტომად, ტომი V, 1986:479-482, 488). აჭარაში მაღლარი ვენახის მრავალი ჯიშის არსებობას ადასტურებს ნიკო ბერძენიშვილის ინსტიტუტის ფონდებში დაცული საექსპედიციო დღიურები, რომლებშიც დასახელებულია ყურძნის ისეთი ტრადიციული ჯიშები, როგორიცაა: მეკრენჩხი, ჩხავერი, ხოფათურა, ხარისთვალა, ცხენიძუძუ, მოცვა ყურძენი, საფერავი, კოლოში, კლარჯული, ჭიპაკურა, ცოლიკაური, ქორქაულა, შავშურა, საკმიელი, ლივანური, მისკეთი, ქვაბთური, ბურძღლა, ტყისყურძენა, დუდღო, ბოსტნური, ჩიტაყურძენა, ბუტკო, თავკვერი, პოვნილი, საწური, ბროლა, მტევანდიდი, მელისქუდა, ბათუმურა, ტაკიძურა და სხვ.

საექსპედიციო მასალებიდან ჩანს, რომ აჭარაში ვაზი მიშვებული იყო ცხემლაზე (რცხილა), წაბლზე, თხმელაზე, ხურმაზე და სხვ., აგრეთვე, ამ საქმისათვის საუკეთესოდ ლეკის ხე ითვლებოდა, რადგან მასზე ყურძენი კარგად მწიფდებოდა და ბევრსაც ისხამდა. ერთ ხეზე ზოგჯერ იმდენი ყურძენი მოდიოდა თურმე, რომ ორი კაცი ერთ დღეს ძლივს ახერხებდა მის მოკრეფას. დასახელებულია შემთხვევა, როცა ერთ ლეკის ხეზე გაშვებული მეკრენჩხი და ჩხავერი 300-400 კგ-მდე მოსავალს იძლეოდა. ყურძენი გიდელით იკრიფებოდა და გოდორში იცლებოდა.

მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების მხრივ აჭარაში, საქართველოს დანარჩენ კუთხეებთან შედარებით, განსხვავებული მდგომარეობა იყო. ოსმალთა ბატონობამ აჭარაში მევენახეობის განვითარებას დიდი დალი დაასვა, მეღვინეობა მოშალა და გაანადგურა. მეღვინეობა გაქრა, მევენახეობა კი დარჩა (რამიშვილი, ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორია, 2001:111). ღვინის დაყენების ტრადიცია

თანდათან მოისპო. ამას, ბუნებრივია, აჭარაში ვაზის საღვინე ჯიშების გადაშენება მოყვა, თუმცა საჭმელი ჯიშები დარჩა. ინფორმატორები ხაზგასმით აღნიშნავენ, რომ ოსმალების შემოსვლამდე აჭარაში უფრო მეტი ჯიშის ხარობდა. მათი უმეტესობა გადაშენდა, თუმცა ზოგი ჯიში იმან გადაარჩინა, რომ ვენახის გაჩეხვის შემდეგ ძირებზე ამოყრილი ყლორტებით მოახერხეს მათი აღდგენა და შენარჩუნება. მოგვიანებით ადგილობრივი მაღლარი ვაზის ჯიშები თანდათანობით შემოტანილმა იზაბელამ („ადესა“) ჩაანაცვლა. მოგვიანებით, დასავლეთ საქართველოში და, მათ შორის, აჭარაშიც დაბლარი ვენახის გაშენებაც დაიწყო. მევენახეობის განვითარებაზე უარყოფითი გავლენა მოახდინა მუჰაჯირობამაც, რამაც სოფლების დაცლა, მეურნეობის გაჩანაგება, ვაზისა და ხეხილის „გაველურება“ გამოიწვია. დაბურულ ტყეებში ხშირად ნახულობენ მრავალწლიან ხეებზე შემორჩენილ ვენახს. ვაზის ძველი ჯიშები მხოლოდ ზოგან შემორჩა. ძველი მევენახეობა-მეღვინეობის კვალი მასალებში ფიქსირებულ ტოპონიმებშიც ვლინდება: ნავენახვარი, ძელვენახი, ვენახები, გორგაული, ოშანახევი, ჩხავნარი (ყურძნის ჯიშების მიხედვით), მარნიდერე და სხვ.

ისლამის პირობებში, როდესაც იკრძალებოდა ღვინის დაყენება და მოხმარება, ყურძნის სხვა პროდუქტების დამზადება და გამოყენება კვლავ გრძელდებოდა. ყურძნის წვენისგან ამზადებდნენ ხარდალს, ბეთმეხს//ბექმეხს, ლეჩერს, ფელამუშს, ქუმას (ჩურჩხელა), ქიშმიშს.

აჭარაში ვაზის უძველესი ჯიშების არსებობასთან ერთად, მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებაზე მიუთითებს ამ დარგთან დაკავშირებული მარან-საწნახლები, მიწაში მრავლად ჩაფლული სხვადასხვა ტევადობის ქვევრები, კლდეში ნაკვეთი და კლდეებზე მიშენებული, აგრეთვე, ქვის ლოდში ამოკვეთილი საწნახლები ზენითსა (ქობულეთის რაიონი) და მახუნცეთში (ქედის რაიონი). საწნახლები მზადდებოდა ხისგანაც. ერთ ხეში ამოკვეთილი საწნახელი ამ ტიპის ჭურჭლის ყველაზე ძველ სახეობად ითვლება და მეღვინეობის გაჩენასთან ერთად წარმოშობილად ითვლება. საფონდო მასალებში გვხვდება სოფელ ჭალაში შემონახული უძველესი საწნახლის აღწერა. მასალა გასული საუკუნის 70-იან წლებშია ჩაწერილი და მაშინ უკვე ეს საწნახელი 150 წლის იყო. საწნახელს, ძირითადად, ცაცხვის ხისგან ამზადებდნენ. საწნახლისთვის დიდი ზომის ხეს შემოდგომაზე ჭრიდნენ. გამოსატანად ნადს იწვევდნენ, დაახლოებით – 20-მდე ადამიანს. საწნახლის ხის გამოტანისას სრულდებოდა უძველესი ნადური „ელესა“. წარმოდგენილი მასალების მიხედვით, ზემო აჭარაში მე-20 საუკუნის 40-იანი წლებიდან აღუდგენიათ ყურძნის საწნახელში დაწურვის წესიც. აჭარაში კომპლექსური, საწნახლიანი მარანიც არსებობდა, რომელშიც არა მარტო ღვინო იწურებოდა, არამედ ინახებოდა კიდევაც (ნ.კახიძე, მევენახეობა-მეღვინეობა და მეხილეობა, 2009:320). საფონდო

მასალებში ხშირადაა აღწერილი ადგილები, სადაც 100-150-ფუთიანი, 300 ლიტრის ტევადობის უძველესი ჭურებია ნაპოვნი. ხშირად ასეთ ჭურებში ღვინის არსებობაზეც მოუთითებენ. ხულოს რაიონის სოფ. ჩაოში 1969 წელს ექსპედიციას რამდენიმე ადგილას დაუფიქსირებია 18-24-ფუთიანი ქვევრები ჩალექილი ღვინით.

საფონდო მასალები საკმაოდ საინტერესო მონაცემებს გვაწვდის აჭარაში მეხილეობის ტრადიციებზე. ჩანს, რომ ბუნებრივი პირობებიდან გამომდინარე, მეხილეობა აჭარაში საუკუნეების მანძილზე მნიშვნელოვან როლს ასრულებდა სამეურნეო ცხოვრებაში და ფრიად განვითარებულ დარგს წარმოადგენდა. საფონდო მონაცემები ადასტურებს, რომ აჭარა ხეხილით მდიდარი ერთ-ერთი გამორჩეული რეგიონი იყო. განსაკუთრებული მრავალფეროვნებითაა წარმოდგენილი ვაშლის სახეობები: შექერვაშლი, ბოლიავაშლი, პანტავაშლი, ფაშალმა, ატლასა, წიპლიკა, ბოტია, მჟავე ვაშლი, ფაშა ვაშლი, ყარაფილა ვაშლი. დემირალმა, ბერამ, დედოფალამ, ჭალიამ, კვირითავამ, ლიტრიკამ, ვაშალმა, ახისხურა. ხეხილის ჯიშთა სიმრავლით მეორე ადგილს იკავებს მსხლის კულტურა, რომელიც წარმოდგენილია შემდეგი ჯიშებით: ბოქშუა, ბარაქა, ძაძა, თავრაჯული, ბალაჯავრა, თეთრმაგარა, გორდა, ურწყვეტა, ნენემირი, პანტა, სასელა, სართლია, კალოთავა, წოწოლა, ბრაწია, ხეჭეჭური, დათვა, სხალშაქარა, ზღვარია, საფუტკრია, საენკენო, სხალყვითელა, ხატურა, გორონა, ბიამსხალი, ბამბამსხალი, ქირეზა, საქურთაი, ჯიხარაჯული, თავრაჯული, წვანია, ყურწყვეტაი, ბათომურაი, გურულა და სხვა. აჭარის მეხილეობაში ძველთაგანვე, საკმაოდ გავრცელებული ჩანს ბალის მოყვანა (შავი ბალი, თეთრი ბალი, ალუბალი, ხარითვალაი, კახამბალი, ცეცხლამბალა....), ქლიავი (კორკიმელა, ჭანჭური, ოტური, შავქლიავა, თეთრქლიავა, ახისხური...), ლელვი (დანისათელელა, ლევატაბანა, თეთრი ლელვი, ლეფინჯირი, ჩიტალელვა....), კაკალი (ფოხვერა, კერკეტა, „ბოყვა“...), ტყემალი (წითელი ტყემალი, თეთრი ტყემალი....). ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით ყოფაში დიდი ადგილი ეკავა ჟოლის (თუთა) მოყვანას. გავრცელებული იყო შავი და თეთრი თუთა, რომლისგანაც თითქმის ყველა ოჯახში ტკბილი სასმელი ბეჭმეზი მზადდებოდა, რომელსაც ხალხურ კულინარიაში მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა.

ნაშრომში წარმოდგენილი მასალები, რომელშიც სამეცნიერო საექსპედიციო დღიურების სახით ინახება ნიკო ბერძენიშვილის ინსტიტუტის ფონდებში, მკითხველს ნათელ წარმოდგენას მისცემს მევენახეობა-მელვინეობასა და მეხილეობის უძველეს და მდიდარ ტრადიციებზე, მათი მოვლა-მოყვანისა და მისგან მრავალფეროვანი საკვები პროდუქტების დამზადების წეს-ჩვეულებებზე. ეს მასალები ამავე დროს კარგად წარმოაჩენს აჭარის როლს ქართული მევენახეობა-მელვინეობისა და მეხილეობის განვითარების ისტორიაში.

საფონდო მასალები მევენხეობა-მეღვინეობისა და მეხილეობაზე დალაგებულია წლების მიხედვით ინფორმატორისა და ჩამწერის დასახელებით, ამავე დროს ეს მასალები წარმოდგენილია მთხრობელთა მონათხრობის ფორმაში, რაც დიდად საყურადღებოა დიალექტოლოგიური თვალსაზრისითაც.

1958 წელი

ჩვენში ბევრი სხალი იცის. სხალიდან ჩირ ვაკეთებთ. ფურუნშიც გავახმობთ ზამთრისთვის. ნედლ სხალ 5-6 ნაჭრათ გავჭრით და ბზეზე გავახმობთ. ასე ვაკეთდება ჩირი. ჩირიდან ზამთარში საჭმელ აკეთებენ. მოხარშვენ და წვენს გააცივებენ. თაფლის გემო ექნება ცივს, ასე ჭამენ.

სხლიდან ბეთმეზიც კეთდება. ნედლ სხალ ჩავყრით დიდ ჭურჭლში და დაეწნიხავთ. წვენს ჩავასხამთ ქვაბში და ვადუღებთ. დუღილის მემრე კეთდება ბეთმეზი. გამონაწურ სხალ საქონელ ვაჭმევთ.

ბეთმეზიდან ვაკეთებთ ლეჩერს. ბეთმეზს ჩაასხამენ ცალკე ჭურჭლში, ცოტას გაათხელებენ, წყლის მემრე ჩაათლიან კარქ სხალ მეოთხედამდი და ადუღებენ. დუღილის მემრე კეთდება ლეჩერი.

ჩვენში ვაშლები იცის შექერვაშლი, ბოლიავაშლი, პანტავაშლი, ფაშალმა.

ვაშლიდან ჩირს და ფესტილს ვაკეთებთ.

ფესტილიდან წოს ვაკეთებთ. წო საჭმელია, კეთდება ასე: მოვკრეფთ ველი ბალახ ჭანჭახს, მას მოვხარშავთ და დავნაყავთ, ტყლაპი (ფესტილი) დამბალი გვექნება. ცივ წყალში ტყლაპს და დანაყილ ჭანჭახს გურევთ ერქვანებში და ვაკეთდება წო. წო ჭადთან იჭმობა.

მთხრობელი: **შაქირ არიფის ძე ბერიძე**, ღორჯომი, სოფ. მეხალაშვილები

ჩამწერი: ნეჯათ ჩიჯავაძე, 1958 წ., ანაწერი N5, საქმე N8

აქავრი სხლების სახელებია: ბოქშუა, ბარაქა, ძაძა, თავრაჯული, ბალაჯავრა, თეთრმაგარა, გორდა, ურწყვეტა, ნენეძირი, პანტა, სასელა, სართლია, კალოთავა, წოწოლა, ბრაწია, ხეჭეჭური, დათვა, სხალშაქარა, ზღვარია, საფუტკრია.

მთხრობელი: **ხასან ალის ძე ბერიძე**, 40 წლის, ღორჯომი, სოფ. მეხალაშვილები

ჩამწერი: ნეჯათ ჩიჯავაძე, 1958 წ., ანაწერი N5, საქმე N8

მენხლიანობის დროს, ბაირამებზე და ჯუმა დღეებში ვიცოდით ქუმის გაჭრა. ქუმას სხალი წვენიდან აკეთებდენ, შიგ კარჭალი (კაკალი) ან ტყის თხილი, ან ხაპიგული იქნებოდა.

მთხრობელი: **ისმაილ ხასანის ძე ცეცხლაძე**, 71 წლის, ღორჯომი, სოფ. გორგაძეები

ჩამწერი: ნეჯათ ჩიჯავაძე, 1958 წ., ანაწერი N5, საქმე N8

მსხლის ჯიშები: ღვინობისთვის მოდის – ძაძა, ხეჭეჭური, თავრაჯული, სართლიაი; მარიობისთვის მოდის – მარიობაი, ბოქშუაი, დათვაი, შავმაგარაი,

ურწყვეტაი, ზღვარა; სექტემბერში მოდის – პანტა, გვერდწითელი, სასელაი. მოკრეფილ სხალ ჭახე თუა, ცოტას შევნახავთ, რომ დამწიფდეს. მემრე სხალს ფურუნში შევყრიოთ. ფურუნ მაგრათ გავახურებთ, მემრე ცეცხლს გამოვყრიოთ და გახურებულში შიან სხალ შევხყრიოთ. გარიდან კარზე ძელს მივადებთ და ტალახით ამოვგლისავთ, რომ ჰაერი არ შევდეს და სითბო არ დეიკარქოს. სხალის დაყრა სქლათ არ შეიძლება, დეიყრება ასე, ერთ ტკავლამდე. ფურუნში შეყრილი სხალი 24 საათს არის შიან. ფურუნიდან გამოღებულ სხალს ბზეზე გუშუმიან გასაშრობათ. გამშრალ სხალ კიდობანში ან ხაროში შევნახავთ. გამხმარი სხალიდან საჭმელი კეთდება. გამხმარ სხალ მოხარშვენ წყალში. დიდი დუღილის მემრე სხალ ამეილებენ და სხალათ ჭამენ. წვენში კი ჭადის ფქვილ ჩაყრიან. ამ საჭმელ „მახოხი“ შორვა ქვია. გამხმარი სხალიდან „ჰასუთასაც“ აკეთებენ. ჰასუთა ასე კეთდება. მოხარშული სხლი წვენს ან შაქარ უზმენ ან თავლ მემრე ქიბილ დუშმატებენ და იალსაც დაადებენ, საჭმელი ძალვან გემრიელია. გამხმარი სხლიდან ჯანჯუხსაც აკეთებენ. ჯანჯუხს შიგ ან ხაპიგული, ან კარჭალი გული (კაკლის) ექნება. ჩვენ ოტურს და ქლიავსაც ვახმოთ ბზეზე. გამხმარი ქლიავიდან და ოტურიდანაც კეთდება მახოხი-შორვა. ტყლაპს ხარშვით ტყემლიდან ვაკეთებთ. ჩვენ ამა ტყლაპს ვუძახით და ქვეითელები ფესტილ ეტყვიან.

მთხრობელი: **ხემზე თურანის ძე ბერიძე**, 38 წლის; **მახმუდ იუსუფის ძე ბერიძე** (მუსოღლეები), 87 წლის, ღორჯომი, სოფ. ტუნაძეები

ჩამწერი: ნეჯათ ჩიჯავაძე, 1958 წ., ანაწერი N5, საქმე N8

ჩვენში ხილი არის, მარა არც ერთ არ გავხყიდევდით. ამა ვერ წევლებდით ბათუმს, წვიტია. ბათუმ უმფო კაი ხილი იცის. ჩვენი სხლებია: თავრაჯული, ურწყვეტა, წეენგვა, ხეჭეჭური, ბარაქა, ჭალისხალი, ჩუყეპანტა, სასელა, ტაბაქა, ბოქშუა, საჭურა, კვირისთავა, მაგარა, შავსხალა, სხალთაფლა.

კიდვენ მოდის ოტური, ქლიავი, ჭანჭური, სამჭდური, ტყემალი.

ვაშლებიდან იცის: შექერვამლა, ყირმიზვამლი, პანტა.

სხალ ფურუნში ვახმოთ, ამა ფურუჯი ქვია. ფურუჯს მოვხარშავთ და გახდება ხოშაკი. ფურუჯიდან სხვა საჭმელებიც კეთდება. სხლიდან ლეჩერს, ბეთმეხს ვაკეთებთ.

მთხრობელი: **ხუსეინ მუსტაფის ძე გაბაიძე**, 65 წლის, სოფ. ხიხადირი

ჩამწერი: ნეჯათ ჩიჯავაძე, 1958 წ., ანაწერი N5, საქმე N8

1960 წელი

მსხლის ჯიშებიდან კინტრიშის ხეობის შუა ნაწილში გავრცელებული იყო ძველად შემდეგი: ხეჭეჭური, გორონა, ბიამსხალი, ბამბამსხალი, ქირეზა, სასელა, სხალშაქარა, საენკენო, სხალყვითელა.

ვაშლები: დემირა, შაქარვაშლი, ბამბავაშლი, წითელვაშლი, პანტა.

ყურძენი: ჩხავერი, ადესა, კლარჯული, ბათუმურა.

მთხრობელი: **მემი ხასანის ძე ხახუტაიშვილი**, 72 წლის, სოფ. ჭახათი

ჩამწერი: ნეჯათ ჩიჯავაძე, 1960 წ., ანაწერი N5, საქმე N19

ხეობაში გავრცელებული იყო ნიგვზის ორი ჯიშ: „კერკეტი“, რომელსაც „ლენჭკო“ მაგარი ქონდა და მეტ ძლებდა, თუმცა დაბალხარისხიანად ითვლებოდა. მეორე ჯიშში იყო „ბოყვა“, რომელსაც ნაყოფიც მსხვილი ქონდა, ლენჭკო თხელი და გული გამოსაღებად ადვილი. ნიგვზის ზეთი გამოჰყავდათ ფილაში ნაყვით, რომელსაც შემდეგ ხელით წურავდნენ. მეტი რაოდენობის მისაღებად ქონდათ ხის სეგმენტის ფორმის ხელის წნეხი.

მთხრობელი: **ალი შეხანის ძე შაქარიშვილი**, 72 წლის, სოფ. ვარჯანაული

ჩამწერი: ნეჯათ ჩიჯავაძე, 1960 წ., ანაწერი N5, საქმე N19

კინტრიშის ხეობის ქვედა წელში ნიადაგი თიხოვანია, წითელმიწაა, რომელიც საუკეთესოა ციტრუსების მოშენებისათვის, რადგან ამ სახის ნიადაგი გარკვეულ სინოტივეს შეიცავს, რაც აუცილებელია ციტრუსოვანთა ნარგავებისათვის (ჩაი, მანდარინი, ფორთოხალი, ლიმონი და სხვ.).

მთხრობელი: **ახმედ ალის ძე ქათამაძე**; 80 წლის, **ისმაილ შუღების ძე ქათამაძე**; 66 წლის, **ხუსეინ ალის ძე ქათამაძე**; 75 წლის, **სულეიმან ახმედის ძე ქათამაძე**, 63 წლის, სოფ. დიდდაკე (ხინო)

ჩამწერი: ნეჯათ ჩიჯავაძე, 1960 წ., ანაწერი N5, საქმე N19

ბეღელში ვინახავდით ნიგოზს და სხვ. გარდა ამისა, ადრე ვინახავდით გამხმარ ხეხილსაც (მსხალი, ვაშლი, თხილი). ძველად აქ ბჟოლი ბევრი იყო და აბრეშუმის პარკიც გამოყავდათ.

მთხრობელი: **ქესკან ქემალის ძე მოწყობილი**, 76 წლის, სოფ. ვარჯანაული

ჩამწერი: ვახტანგ შამილაძე, 1960 წ., ანაწერი N5, საქმე N18

ბელის შუაზე გადის ხარო, რომელიც ორივე კედელზე ამოდარულ ხეებში ფიცრების ჩაწყობით მიიღება. პირველ ნაწილში მოთავსებული იყო ხეხილი, ნიგოზი და სხვ.

მთხრობელი: ისმაილ სულეიმანის-მე ბერიძე, 54 წლის, სოფ. ზემო ხინო

ჩამწერი: ვახტანგ შამილაძე, 1960 წ., ანაწერი N5; საქმე N18

1961 წელი

ხეხილის ბაღში ნიადაგის შემაგრების მიზნით მიზანშეწონილი იყო ლიტონი ქვით შეშენებული კედლის მოწყობა, რომელსაც “ლივარს” ეძახიან (კედელი). თუ ასეთი ქვა არ მოიძებნებოდა, იმავე მიზნით იყენებდნენ ხის მასალას, მაგალითად, ნარგავს დაქანების მხრიდან რამდენიმე სარს დაუსობდნენ და შქერის (ან წყავი) წკნელს მოქსოვდნენ, რომელსაც “გოლაღობერს” უწოდებდნენ. მრავალწლიან ნარგავისათვის დაქანებულ ფერდზე წინასწარ ამზადებდნენ ბუდობრივ ტერასებს - “გედუბანუ“-ს შემდეგ კი ჩარგავდნენ ნერგს, თუ შესაძლებელი იყო გედუბანუს გოლაღობერსაც მოუწყობდნენ, რათა მცენარე და რაც მთავარია, ნიადაგი უფრო საიმედოდ ყოფილიყო დაცული.

მთხრობელი: **ნორაკიძე მუხამედ ოსმანის ძე**, 65 წლის, სოფ. სარფი, 28.07.1961

ჩამწერი: ნეჯათ ჩიჯავაძე, 1961 წ., ანაწერი N5, საქმე, N24.

1964 წელი

სოფელში ბევრ ადგილას პოულობენ ძველ ქვევრებს. ერთ-ერთ ადგილს ძველთაგან ვენახი ქვია. იგი ფერდობი ადგილია.

მთხრობელი: **ღორჯომელაძე ბინალი ყადირის ძე**, 58 წლის, სოფ. ღურტა 19.07.1964

ჩამწერი: ი. იმნაძე, 1964 წ., ანაწერი N5, საქმე N34.

ცყიდდით ასევე დემირა ვაშლს, ყოველ წელს ჩვენ ოჯახს 800 ფუთი ვაშლი მოსდიოდა საკარმიდამოდან, აქედან დაახლოებით ცყიდდით 750 ფუთ ვაშლს, დანარჩენს ვიტოვებდით ოჯახში საჭიროებისათვის.

მთხრობელი: **ნაკაიძე ახმედ ოსმანის ძე**, 88 წლის, სოფ. ხუცუბანი (გელაური)

ჩამწერი: ლევან კალანდარიშვილი, 1964 წ., ანაწერი N5, საქმე N35.

მამამ დაგვიტოვა ნაკვეთი ჩვენ. 3000 მეტრზე გაშენებული იყო ციტრუსები (მანდარინი, ფორთოხალი, ლიმონი). დანარჩენზე კი სიმინდი, ლობიო. იმ 3000 მეტრი ნაკვეთიდან ჩვენ ყოველწლიურად ვიღებდით ნახევარ ტონა ციტრუსს, ეს დღევანდელ შედეგებთან ბევრჯელ ნაკლებია, ასეთი მცირე მოსავალი იმიტომ მოდიოდა, რომ ჩვენი ნაკვეთი იყო ნესტიანი, საჭირო იყო თხრილების გაყვანა, რაც ჩვენ იმ დროს უცოდინრობის გამო ვერ მოვიფიქრეთ. ეხლა კი, როცა გავიყვანეთ თხრილები და მთელი რიგი აგროღონისძიებანი ჩავატარეთ იმავე ნაკვეთზე მე ნახევარი ტონის ნაცვლად ვღებულობ 4-5 ტონა მანდარინს და სხვა ციტრუსოვან მოსავალს.

მთხრობელი: **შუქრი ახმედის ძე შაქარიშვილი**, 37 წლის, სოფ. ხუცუბანი (გელაური)

ჩამწერი: ლევან კალანდარიშვილი, 1964 წ., ანაწერი N5, საქმე N35

1965 წელი

ჩვენი ქორწილი ეხლა სულ გავს გურულების ქორწილს, ღვინოს სვამენ სუყველანი, მორწმუნე მოხუცებიც კი ღვინოს სმას ისინი ცოდვით აღარ თვლიან. უხუცესი აიღებს ღვინით ჭიქას, დანიშნავს თამადას და თხოვს ხალხს, რომ “ღვინო დალიონ წესიერად” ჩხუბი არ მოხდეს და სხვა.

ჩვენ ღვინო მოგვაქვს იმერეთიდან. სოფელში ვაყენებთ მცირეოდენ “ადესას”.

მთხრობელი: **რამიზ მემიას ძე ხახუტაიშვილი**, 45 წლის, სოფ. ჭახათი

ჩამწერი: ლევან კალანდარიშვილი 1965 წ., საქმე N39

ჩვენთან იყო კარგი ხილის მოსავალი, მაგ., გვექონდა სხვადასხვა ჯიშის მსხალი, ვაშლი, ყურძენი “ადესა” გაშვებული გვექონდა ცხემლაზე და თხემლაზე. ხილს ვყიდით ბაზარში, იქედან შემოსული ფული არ იყო საზიარო, იმიტომ, რომ ხილი ჩვენ დარგული გვექონდა არა საზიარო მიწებზე, მხოლოდ საკარმიდამოებზე, საკარმიდამოდან შემოსული ფული კი მთლიანად ოჯახის საკუთრება იყო.

მთხრობელი: **ისმაილ მემედის ძე ცეცხლაძე**, 85 წლის, სოფ. ჭახათი

ჩამწერი: ლევან კალანდარიშვილი 1965 წ., საქმე N39

ჩვენთან ხარობს “ადესა” და ცოტაოდენ ღვინოს ვაყენებთ. წინათ ჩვენთან ღვინის სახსენებელი არც იყო, არ შეიძლებოდა მისი დაღევა, ქართველ მუსლიმანებს რელიგიით აკრძალული აქვს ღვინო, ღვინის მიღების მერე კაცი დელდება (გიჟდება).

მთხრობელი: **მემედალი იუსუფის ძე ბაუყაძე**, 36 წლის, სოფ. კობალაური

ჩამწერი: ლევან კალანდარიშვილი 1965 წ., საქმე N39.

1966 წელი

ეზოს გასწვრივ რგია მალლარი (ვენახი “იზაბელა”/“ადესა”) მოყავთ 25-30 ფუთი ღვინო.

სოფელში ვხდებით ძველი ჯიშის ვენახებს, მაგ., “ბათომურა”, “კლარჯულა”, “თეთრა”. ესენი მკვეთრად განსხვავდებიან იზაბელასაგან თავისი ხარისხით. ისინი ძალიან მცირეა, ხარისხით სჯობიან იზაბელას.

მთხრობელი: ბერაძე ზაბით ხუშუტის ძე, 78 წლის, სოფ ქაქუთი

ჩამწერი: ლევან კალანდარიშვილი 1966 წ., საქმე N40.

ეზოში დგას მარანი ძველი ჭურებით; ოთხი ჭური, ორი – 26-26-ფუთიანი ჭურებით და ორი 15-15-ფუთიანი ჭურით. არაყს აყენებენ 4-5 ფუთ არაყს.

მთხრობელი: ქათამაძე ასლან ალის ძე, 78 წლის, სოფ. ჭახათი

ჩამწერი: ლევან კალანდარიშვილი, 1966 წ., საქმე N40.

მარანი-საკუჭნაოს თავზე დაახლოებით 50 კვ.მ. საჩრდილობელია მოწყობილი. საჩრდილობლად მალლარი ვენახი “იზაბელა” გამოყენებული.

სახლიდან დასავლეთით, მთლიანად ეზოს გასწვრივ, მეორე საჩრდილობელია მოწყობილი. აქაც ვენახი იზაბელაა გამოყენებული. ციტრუსის ბაღს ირგვლივ აკრავს ტრიფოლიატის 2 მეტრი სიმაღლის ხშირი ღობურა. ბაღში რგია ძირითადად მანდარინი, უფრო იშვიათად – ფორთოხალი, ლიმონი, მსხალი “მარკოვი”, ვაშლი და სხვა.

მთხრობელი: ჯაში ხასან დურსუნის ძე, 47 წლის, სოფ. ქობულეთი

ჩამწერი: ლევან კალანდარიშვილი, 1966 წ., საქმე N40.

1969 წელი

წიპლიკაი ვაშლი თეთრული არი და მოდის შუა ზაფხულში
მსხალი - ხეჭეჭური, თავანა (შემოდგომის), დიდვანაი, ამას კაცითავასაც ვუ-
მახდით. მსხლიდან ძველად ჩირს დავჭრიდით და მზეში ვახმობდით.

ბეთმეზს გააკეთებდნენ. საწნახელზე წურავდნენ, ჯარაზე დააწყობდნენ
სიმძიმეს (წვენი გამოიყოფა).

ნიგოზი იყო კარჭალი - კერკეტაი და კაი კარჭალი.

მთქმელი: **სოლომონიძე ზეჟერია ქერიმის ძე**, 76 წლის

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1969 წ., საქმე N51

ვაშლი - ფაშალმა, ატლასა, წიპლიკა, შაქარვაშლი, ბოტია ვაშლი (სხვაგან დე-
მირა). უფრო მეტია ფაშალმა, მოსაწონი ვაშლია. ყველა ეს შემოდგომის თვის
ვაშლია.

მსხალი - ხეჭეჭური, ხატურა, სასელა, საქურთაი, ჯიხარაჯული, თავრაჯუ-
ლი, წვანია, ყურწყვეტაი, ბათომურაი, გურულა. გარდა სასელასი, ყველა შემოდ-
გომისაა. ხატურა დიდვანია, გვალია. ძირკვამეებში ხატურას ემახიან თავანას.
წაბლანას ხატურას ემახიან კაცითავას.

მოცვი - აპრილში, მაისში გახმება, მოხარშავ ჩაის.

მთქმელი: **ცეცხლაძე რიზა ვეზირის ძე**, 43 წ., **ცეცხლაძე ისაყ ისმაილის ძე**, 54
წ., ხულო, სოფ.თაგო

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1969 წ., საქმე N51

საკარმიდამოზე ყოველ მოსახლეს აქვს მაღლარი ვენახი. ვენახის ჯიშებიდან
აქ ძირითადად გავრცელებულია: ჩხავერი, ცოლიკაური, შავშეთი, ცხენის ძუძუა,
ქორქაულა, შავშურა (შავშეთი), ადესა, (იზაბელა), ხოფათური და სხვ. სულ 36
ჯიში. ეს ჯიშები თურქების მიერ გაჩეხილი ვენახის მხოლოდ ნაწილია. თურქე-
ბის შემოსვლამდე ჩვენთან უფრო მეტი ჯიშები ხარობდა. ვენახის გაჩეხვის შემ-
დეგ ძირმა ამოიყარა ყლორტები და ამიტომ შემორჩა დღემდე ეს ძველი ჯიშები.
მაგალითად, დაბურულ ტყეებში ხშირად ნახულობენ 400-წლიან ხეებზე ვენახს.
ჩვენს სოფელში რამოდენიმე ადგილას ვნახეთ 18-24-ფუთიანი ქვევრები ჩაღექი-
ლი ღვინით.

ღვინის დაყენებისა და ყურძნის დაწურვის ძველი წესი ჩვენ ომამდე, 1940
წლისათვის აღვადგინეთ. გრძელ საწნახელში ფეხებით ვწურავთ ღვინოს, რო-
გორც გურიამი წურავენ და აყენებენ ღვინოს, იმავე წესით ვწურავთ და ვაყენებთ

ჩვენ ღვინოს. საერთოდ, ყველა ოჯახი აყენებს 15-20 ფუტ ღვინოს. ეხლა ჩვენ სოფელში ქორწილებში, ნათლობებში და ნიშნობაში ღვინოს სვამენ. ღრმად მორწმუნე არ სვამს მხოლოდ. ჭაჭისგან, თუთისაგან, სანთლიდან და სხვ. ვაყენებთ, აგრეთვე, არაყს.

ყურმენს კოლმეურნეობა აბარებს ქედის ღვინის ქარხანაში. 1 კგ-ში გვიხდიან 50 კაპიკს. კოლმეურნეებს უხდიან 45 კაპიკს. წინათ კოლმეურნეობას უფლება ქონდა ღვინის დაყენების. შემოსავალიც დიდი გვქონდა, რადგან ღვინოს ვყიდდით, ამიტომ კოლმეურნეები მატერიალურად დაინტერესებული იყვნენ. თავისთავად ეს ხელს უწყობდა მევენახეობის განვითარებას ჩვენთან. ეხლა კი ნაწილობრივ დაიკარგა ვენახის გაშენების ინტერესი, თუმცა, ვენახი ჩვენთან მაინც ითვლება რენტაბელურ კულტურად და ნაკელი რომ გვქონდეს საკმაო, ვენახის უფრო მეტი ბაღები გვექნებოდა.

მთქმელი: **მახარაძე შაისუფ თეუფიყის ძე**, 36 წლის, ხულოს რ-ნი, სოფ. ჩაო
ჩამწერი: ლევან კალანდარიშვილი, 1969 წ., საქმე N52

1972 წელი

ვაშლი: დემირალმა ჭალია, გონივრა ვაშლი, ბოტია, წიპლიკა, ლიტრიკა (თეთრი და წითელი), შაქარვაშლა, ფაშალმა. ყველაზე ადრე მოდის შაქარვაშლა. გონოვრა თეთრი ვაშლია, დიდვანი.

მსხალი: ხეჭეჭური, სასელა, საფაშაო მსხალი (ნაადრევი), სხალტათელა, ბოშ-ვაი (დიდვანია და იმიტო ქვია), ბარაქაი.

ბალი: შავი ბალი, თეთრი ბალი, ალუბალი.

ქლიავი: შავქლიავა, თეთრქლიავა, ოტურიითეიმაზა, ოტური (ეს სხვაა)

ჟოლი: თეთრი ჟოლი და პანტა ჟოლი.

ტყემალი: თეთრი და წითელი.

კაკალი: ერთი სახისაა, კაკალს ვეძახით.

მთქმელი: **ზოიძე ქესკინ დურსუნის ძე**, სოფელი ახალდაბა, ჭვანის სასოფლო საბჭო, 1945 წ. დაბადებული.

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1972 წ., საქმე N68

ჩვენ დაგვანტერესა საწნახელმა, რომელიც არქივ ჭაღალიძის კუთვნილება არის. ის დაახლოებით 20 წლის გაკეთებულია, მაგრამ წარმოშობა, კონსტრუქცია 150 წლისა აქვს. მთლიანად საწნახელს, მის ფორმას სარნა ეწოდება. ის ნიგვზის ხისგანაა დამზადებული. გამოჭრილი ფიცარი, რომელიც საწნახელის გულში თავისუფლად ჩადის და რომელიც ყურძნის დასაწნეხად არის გამოყენებული, ტაბოს სახელით არის ცნობილი. როცა საწნახელს ყურძნით აავსებენ, ამ ტაბოს ზევიდან დაადებენ და შემდეგ სიმძიმეები აწვება ტაბოს ზემოდან და ყურძენი იწნეხება. ტაბო დამზადებულია წაბლის ხისგან. ტაბო ბოლომდე სიგრძეში არ წვდება საწნახელს. რჩება პატარა ადგილი. ტაბოს ბოლოს არის მოძრავი ფიცარი ჩადგმული, რომლითაც ყურძენი მაგრდება განკუთვნილ ადგილას. ე.ი. ჭაჭა რომ წვეს არ შეერიოს. ეს ფიცარი, რომელსაც ბოლკოს უწოდებენ, გაყოფს მათ. ბოლკოს ერთი მხრიდან – ჭაჭა, მეორედან – წვენი დაგროვდება. შემდეგ კი საწნახლის დაბალ კუთხეში მოთავსებული ღარიდან გარეთ გამოდის და ჭურჭელში გროვდება. ბოლკოს მეორენაირად დასაცავს უწოდებენ. ის დამზადებულია წაბლის ხისგან. საწნახელს გვერდზე, შუა ნაწილში აქვს ორი ფიცრის ბოლკო ერთმანეთზე დამაგრებული, რომელზედაც მოთავსებულია სიმძიმის დამჭერი. შუაგულში ნახვრეტი აქვს, სადაც დამაგრებულია ხის გრძელი ჭოკი, რომელიც მარყუჟის ანუ საწნახელის როლს ასრულებს. მას კიდევ საწურს უწოდებენ. ის წაბლის ხისგანაა დამზადებული. ამ საწურის საშუალებით ბოლკოები სიმძიმით აწვებიან ტაბოს და ყურძენი იწნეხება. საწურს ბოლოში უკავშირდება პატარა საწური, რომელიც

მასზეა დამაგრებული. ამ პატარა საწურს, რომელიც თელის ხისგანაა დამზადებული, აქვს ხის სახელოვრები, რომელსაც მიმყოლსა და კეტსაც უწოდებენ. ამ კეტის საშუალებით საწური ტრიალებს და საწნახელის ქვას, რომელიც საწურზეა ჩამოკიდებული, ზევით სწევს თანდათან. საწურს ორი კეტი აქვს ერთმანეთის შესანაცვლებლად და ასე რიგრიგობით ცვლით ქვა ზევით იწევა და მისი სიმძიმე ტაბოს აწევს. საწნახლის ქვა საკმაოდ დიდი ზომისაა. მას განსაკუთრებული ფორმა არ გააჩნია. ის თავში გამოხვრეტილია და მავთულით ან ჯაჭვით არის ჩამოკიდებული საწურზე. დიდი და პატარა საწური ერთმანეთთან მავთულის სარტყლით უკავშირდებოდა. მაშასადამე, კეტის საშუალებით საწური ტრიალებს და ქვა ზევით ააქვს. მისი სიმძიმე ბოლკოვებზე გადადის, რომელიც ტაბოს ეყრდნობა და ტაბო ამ სიმძიმით ყურძენს წნებს. საწნახელში დაახლოებით ორი გოდორი ყურძენი ჩადის. ე.ი. დაახლოებით 100-150 კილო. 4-5 საათის განმავლობაში ხდება მისი დაწნეხვა. საწნახელში ყურძენი დღე-ღამის განმავლობაში ჩერდება და შემდეგ ახალი პარტია იწნეხება. ასე გრძელდება ბოლომდე. საწნახელი თვით პატრონის მიერაა დამზადებული.

მთხრობელი: **არქივ მუხამედის ძე ჭაღალიძე**, 55 წლის, სოფ.ჭალა

ჩამწერი: თ.აფხაზავა, 1972 წ., ანაწერი N5 საქმე N67

1973 წელი

ყურძნის ჯიშები: ადესა (შავი), ჩხავერი, თეთრი ხოფათური

ვაშლის ჯიშები: ბერა ვაშლი, ფაშალმა, პანტავაშლი, დემირა ვაშლი, შაფრანა ვაშლი, ლიმონალმა.

მსხლის ჯიშები: ვახტანგურა (სოფელ გოგაძეებიდან ჩამოტანილი ჯიში ყოფილა), ბარაქა, დანდურაი (დანდალოდან ამოუტანიათო - გადმოგვცა მთხრობელმა).

მთხრობელი: **აბუსელიძე ხაშიმ ასლანის ძე**, 66 წლის, მჭედელი, შუახევის რ-ნი, სოფ.ჯაბნიძეები

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1973 წ., საქმე N72

მსხლის ჯიშები: ხეჭეჭურა, ბელღეთურა, სამწიფარა, საჭურაი, სასელაი, დანდალურაი, ბოგშვაი, ჯიხარაჯულაი, ყურწყვეტაი, ყვითელაი, სხალთაფლაი, ტაბაკაი, სხალობნური, კვირიტავაი, ჭვანურაი.

ვაშლის ჯიშები: მჟავე ვაშლი, შაქარაი, ფაშალმა, დემირალმა, თავშავლა.

მთხრობელი: **აბაშიძე დურსუნ სულიმანის ძე**, 85 წლის, **აბაშიძე ქამილ ოსმანის ძე**, 72 წლის, შუახევის რ-ნი, სოფ.ქიძინიძეები

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1973 წ., საქმე N72

მსხლის ჯიშები: ტაპაკა, წყაროპილა, თავრაჯულა, ყურწყვეტაი, ბოგშვაი, ერბუაი, ბოსტორანი, სხალთაფლა.

ვაშლის ჯიშები: მჟავე ვაშლი, ფაშა ვაშლი, შაქარ ვაშლი, ყარაფილა ვაშლი.

ბლის ჯიშები: ხართვალაი, კახამბალი, შავი ბალი, ცეცხლამბალა.

ქლიავის ჯიშები: თეთრი, ჭანჭურა, ახისხური, ოტური.

მთხრობელი: **თავდგირიძე ალექსანდრე ბინალის ძე**, 32 წლის, მათემატიკის მასწავლებელი, შუახევის რ-ნი, სოფ.კვიახიძეები

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1973 წ., საქმე N72

მსხლის ჯიშები: სასელაი, დანდალურაი, ჯინეველაი, სხალთაფლაი, საჭურაი, ბილაი, სამწიფარაი, ბოქშვაი, წენგვაი, კაციტავაი, თავრაჯულაი, კვირიტავაი, საღუმაი, ბოქავრაი.

ვაშლის ჯიშები: შაქარ ვაშლი, მჟავე ვაშლი, დერმირალმა, წიპლიკაი,

ქლიავა: ოტური, ჭანჭური, ჩიტითვალა,

ბალი იცის: შავი ბალი, თეთრი ბალი, ხარისთვალა.

მოხრობელი: **თურმანიძე ისმაილ ბარათაღის ძე**, 76 წლის, შუახევის რ-ნი, სოფ.გოგაძეები, უჩამბის სასოფლო საბჭო
ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1973 წ., საქმე N72

ხეხილის ჯიშები:

მსხალი - სამწიფარა, ყვითელაი, ჯიხარაჯულა, ყურწყვეტა, კვირითავაი, წენგვაი, სტამაი, ბოქშვაი, დედოფალაი, საჭურაი, კაციითავაი, საღუმაი, დევავრაი, სხალთაფლა, დათვა სხალა (პანტა სხალი, ტყეში იცის).

ვაშლი - დემირალმა, წითელი მჟავე ვაშლი, შექერვაშლი, ფაშალმა, პანტა ვაშლი.

მსხლისგან ვაკეთებთ ხოშავოს. მსხალს დაჩირავ, გაახმოზ და ზამთარში კომპოტის ადგილზე დაღევ. სხალთაფლა სხალიდან ბეთმეზს მუადულებთ. დავნაყავთ ჩამურში. ჩამური ხისაც იყო და ქვისაც.

მოხრობელები: **გოჩიტძე ომერ ხასანის ძე**, 85 წლის, **გოჩიტძე შირინ აღის ძე**, 49 წლის

შუახევის რ-ნი, სოფელი ტბეთი (უჩამბის სასოფლო საბჭო)

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1973 წ., საქმე N72

აქ ადგილებს, მინდორს, მეჭყერთას და გუთაურებს ვეტყვით. იქ დიდი ხნის წინ ჭურები ნახეს. ზოგში შესქელებული სითხეც ყოფილა. რიგზე დაწყობილი 5 ჭურიც უნახავთ მარიამეთში.

მსხლის ჯიშები: ხეჭეჭური, თავრეჯულა, ბოქშვა, ბელლეთურა, სხალთაფლა, ბარაქა, სხალთეთრა, სასელა, ჯინეველა, ჯიხარაჯული, ჯემილაპანტა, წყაროპირა, ურწყვეტა, ყვითელა, ლაზურა, წენგვა, დანდალურა. ბოქშვას უჩამბაში ხარატულას უძახიან.

ვაშლის ჯიშები: შაქარვაშლი, ჯაზნიურა, მაგარვაშლი, ბერაი ვაშლი, დემირალმა, შაფრანი.

ბლის ჯიშები: შავი ბალი, კახამბალი.

კაკლის ჯიშები: ფოხვერა (იზრდება დიდები), კერკეტა.

ტყემლის ჯიშები: წითელი ტყემალი, თეთრი ტყემალი.

ქლიავის ჯიშები: კორკიმელა, ჭანჭური, ოტური, შავი ქლიავი, თეთრი ქლიავი.

ყურძნის ჯიშები: ჩხავერი, ცხენიძუძუ, მოცვა ყურძენი (პატარა კაკლებიანია), ადესა ყურძენი - ძველად ლეკაზე და ცხემლაზე იზრდებოდა. ჩხავერი ბევრი იყო მარიამეთში, ცხემლის ხეებზე ასული.

„ქუმის გაჭრა“ - ქუმას (ჩურჩხელა) ბეთმეზიდან აკეთებდნენ კაკლით. ხალხი რომ მეიყრებოდა, ყავლი შედგებოდა, ვინ მეტ ქუმას გაჭრისო. ვინცხა დუუდებდა, იტყოდა, ოც ღერზე დავარტყამ და გავჭრიო. წალდს ან ყამას, დანას დაარტყმიდენ. დათქმულ ღერებს ვინც ვერ გაჭრიდა, დამრტყმელი, გამჭრელი იმის ფასს გედებოდა. დამსწრეები ჭამდენ. ასე თავს ვიქცევდით.

მთხრობელი: **კეჟერაძე ვახტანგ შეიდალის ძე**, 49 წლის, შუახევის რ-ნი, სოფ. ცინარეთი (უჩამბის ს.ს.)

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1973 წ., საქმე N72

ვენახები (სოფლის ერთ-ერთ უბანს ქვია) - ეს სახელი ძველთაგანვე მოდის. მაშინ ჩვენ არ ვიცოდით, თუ რატომ ერქვა ამ უბანს „ვენახები“. შემდეგ აქ შემთხვევით ნახეს დიდი, დაახლოებით 100-150-ფუტიანი ქვევრები, რომლებშიაც თურმე ჩვენი წინაპრები ღვინოს ინახავდნენ. სცადეს ვენახის დარგვა - კარგი შედეგი მიიღეს. ჩვენს სოფელში მხოლოდ აქ ხარობს ვენახი. ეს უბანი მზის ამოსვლიდან ჩასვლამდე მზის სხივებით თბება. 1941 წლიდან აქ ხალხმა გააშენა ვაზი. ვაზის ძირითადი ჯიშია ცოლიკაური, რომელიც იმერეთიდან ამოვიტანეთ.

გორგაული ვენახების გვერდითაა. აქ უფრო გვიან აღმოაჩინეს ვენახი და კარგი შედეგი მიიღეს. საერთოდ, ჩვენს მხარეში, სადაც ნახეს ქვევრები, იქ ხალხის მიერ დარგულმა ვაზმა კარგად იხარა. ალბათ, ჩვენმა წინაპრებმა კარგად იცოდნენ ვაზისთვის მიწის შერჩევა. ჩვენ ეს ცოდნა დავიწყებული გვაქვს, მხოლოდ თუ სადმე აღმოვაჩინეთ ქვევრები, იქ აუცილებლად ვაზს ვახარებთ. სხვა ადგილებში და უბნებში ჩვენთან ვაზი არ ხარობს.

მთქმელი: **გოგიტიძე მურად ალის ძე**, 50 წლის, შუახევის რ-ნი, მარეთის ხეობა, დღვანის სასოფლო საბჭო, სოფ.ქიძინიძეები

ჩამწერი: ლევან კალანდარიშვილი, 1973 წ., საქმე N71

სოფელში არის უბანი ბაზარიები. ეს მწირი მიწაა და აქ არავინ არ სახლობდა, სიმიინდი არ მოდიოდა. რამდენიმე ოჯახმა ძველად დაეპატრონა ამ მიწას და იქ ვისაც რა უნდოდა, ის გააშენა, ძირითადად - მსხალი და ნიგოზი. ყველაზე კარგად მსხალი ისხამდა, 300-500 კგ-ს. ნიგოზი - 100-120 კგ-ს. თვითთულ ოჯახს ჰქონდა 5-10 ძირი ხე. ოჯახის გაყოფის დროს ხეებიც იყოფოდა. ამიტომ ერთ ძირ მსხალს ზოგჯერ 2-3 ოჯახი ფლობდა. მოსავალს იყოფდნენ თანაბრად. მსხალს არ ვყიდდით, გზა არ იყო. მისგან ვაკეთებდით ჩირებს და ვადულებდით ბეთმეზს. ნიგოზის ნაწილს ვყიდდით, ნაწილს კი ოჯახისთვის ვიყენებდით. თუ ხე გახმებოდა, ახალს ვრგავდით. ახლა ბაზჩიები კოლმეურნეობისაა. ახლა კოლმეურნეო-

ბა ნაყოფს ჰყიდის. მსხლისათვის კილოგრამზე ვიხდით 10 კაპიკს, ნიგვზისთვის - 1 მანეთს.

მთქმელი: **ფუტკარაძე ხულოს ნურის ძე**, 60 წლის, შუახევი რ-ნი სოფ. დღვანი
ჩამწერი: **ლევან კალანდარიშვილი**, 1973 წ., საქმე N71

1975 წელი

ართმელაძე მევლუდის ეზოში გზის გაყვანის დროს ინახა დაახლოებით 300 ლიტრის ტევადობის ქვევრი. იგი ამოდების დროს დაიფშვნა.

მთხრობელი: **თეიმურაზ აჩუგბა**, 62 წლის. სოფ. მნათობი, ბათუმის რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1975 წ., საქმე N 80

ხილიდან ყველაზე მეტი ძირი ვაშლისა იყო. აგრეთვე, ნიგოზისაც. მთავარი შემოსავალი თაფლიდან და ნიგოზიდან გვქონდაო.

მთხრობელი: **მევლუდ ილიას ძე ცეცხლაძე**, 87 წლის, სოფელი დაგვა, ქობულეთის რაიონი

ჩამწერი: სალომე გაბუნია, 1975 წ., საქმე N81

ხეხილის ბაღში დემირა ვაშლის, მსხლისა და თხილის ხეები ჰქონდათ. თხილი ცალკეც ჰქონდათ გაშენებული. ვყიდდით სიმინდსო, თხილსა და ვაშლსო. ვაჭარი მოდიოდა სოფელში და ყიდულობდა.

მთხრობელი: **მევლუდ ილიას ძე ცეცხლაძე**, 87 წლის, სოფელი დაგვა, ქობულეთის რაიონი.

ჩამწერი: სალომე გაბუნია, 1975 წ., საქმე N 81

1976 წელი

საზამთროდ ვინახავდით: ხეჭეჭურა სხალს, დემირელმა ვაშლს, ჩხავერ ყურძენს; ვაშლის, სხალის, ბიის ჩირს, ფესტილს (ვაშლისგან მზადდებოდა).

მთხრობელი: **იუსუფ ახმედის ძე თურმანიძე**, 80 წლის, სოფელ გუნდაური, ქედის რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგა, 1966 წელი, საქმე N89

სამნიშვილებს ძელვენახში (მდინარე აჭარისწყლის ნაპირზეა) ქონიათ ყურძენი, ხოლო ჯამის ადგილზე ქონდენ საწნახელი. ამ ჩანის სიგრძე 4 მეტრი იყო, სიგანე – 1 მეტრი, ხოლო სიღრმეც – 1 მეტრი იყო. ეს ჩანი დატეხეს და მედრესეს ტვარი უშუშნეს. ჯამის ცოტა ქვეით ადგილს სუგავრი ქედი ჰქვია, სადაც ჭურები ნახეს, უფრო ქვეით კირით აშენებული შენობების ნაშთებია შემორჩენილი.

მთხრობელი: **ახმედ მერჯანის ძე გეგიძე**, 65 წლის, სოფ. ახო, გურძაშვილების უბანი, ქედის რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგა, 1976 წელი, საქმე N 89

მოგვრეფდით ვაშლს, კაკალს და ნალიაში ევტანდით გასახმობად. ნალია ერთი გვქონდა, მაგრამ დიდი იყო. მის პირველ სართულზე სიმინდს ვყრიდით, ხოლო მეორეზე – ხილს. გახმობის მერე აქედან ბედელში ჩამევტანდით კაკალს, ხოლო ვაშლს ნალიაში დავტოვებდით, სადაც კარგად ინახავდა თავს.

მთხრობელი: **აბდულ თალიბის ძე დუმბაძე**, 87 წლის, სოფ. ფერია, ხელვაჩაურის რაიონი.

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგა, 1976 წელი, საქმე N89

ხარაულადან არდაანში მიგვქონდა გასაყიდად მსხალი. უფრო ბარაქა, ყვითელა, სასელა, ვარდანულაჲ სხალთაფლაჲ მიგვქონდა. წასვლა-მოსვლაზე 15-20 დღე გვინდოდა. ერთ ფუთ სხალში (ცხენით მიგვქონდა) ერთი ფუთ ყველს იყიდდი. ჩვენ ძროხა მეწველი ცოტა გვყავდა, იქ ბევრი ყავდათ, ყველი იეფი ღირდა.

მთხრობელები: **ზექერია ბაირას ძე ზაქარაძე**, 90 წლის, სოფ. ხარაულა, ქედის რაიონი; **ალიოსმან ზექერიას ძე ზაქარაძე**, 60 წლის, სოფ. ხარაულა, ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1976 წელი, საქმე N 91

მთხრობელმა დაგვათვალთქოვინა ისმაილ ახმედის ძე ჯიჯავაძის კარმიდამოს ის ადგილები, სადაც ძველი ჭურებია დაფლული. ერთი სიმინდის ყანაში,

მეორე – ეზოში... ჭიშკართან... ჭური დულაბშია ჩასმული... ეზოს ჭურის სიმაღლე 1,5 მეტრი გავზომეთ, სიგანე შუა წელში 1,20 მეტრი. მასში პატრონს ჭაჭა ჩაუყრია, რომლისგანაც არაყი უნდა გამოეხადა. ასეთი ჭურები სოფ. სილიბაურში მრავლად ყოფილა. ასეთივე ჭურები კომპაქტურად დაფლული უნახავთ 1945 წელს ვენახის გაშენების დროს იმ ადგილას, რომელსაც ჯიჯულაურს ეძახიან.

მთხრობელი: **მუსტაფ ხუსეინის ძე თურმანიძე**, 61 წლის, სოფ. სილიბაური, ქედის რაიონი.

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1976 წელი, საქმე N 91

1977 წელი

ოჯახს ბლომად ქონდა მსხლის ბაღები. მსხალს ქემალი მთაში წაიღებდა ცხენით და ყველზე ცვლიდა, 2 ოყა მსხალს – 1 ოყა ყველში. საქონელსაც იგი წაიყვანდა ბათუმში გასაყიდად. ქემალი ანგარიშს მუხამედს ჩააბარებდა. მუხამედი იყო სახლის დიდი. ყოველ საღამოს იგი ანაწილებდა საქმეებს.

მთხრობელი: **შაქირ მემედის ძე აბაშიძე**, 70 წლის; სულო მუხამედის ძე აბაშიძე, 64 წლის, სოფელი ვერნები, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1977 წელი, საქმე N 94

გარდა ამ ყანებისა, ნაფუზარიც გვქონდა, მაგრამ იქ, ძირითადად, ხეხილი იყო გაშენებული: ვაშლი (ჯიშები: მახარაი, ალმურაი, დიდაჭარული, შაქარვამლი, წითელვამლი), ქლიავი, ტყემალი, ნიგოზი, ნაფუზარში სახლთან ახლოს გვქონდა ეზოს ბოსტანი (მწვანილისათვის) და ეზოს ბაზჩა, სადაც 2-3 პინა სიმინდი მოდიოდა. სიმინდის ჯიშები: ჯორიელა, ქორიბუდე, ჩხაკაურაი, წვიტაი.

მთხრობელი: **ფაიყ ეუბის ძე ირემაძე** (კირჩხელიენთი), 77 წლის სოფ. ღორჯომი (ადაძეების უბანი), ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1977 წელი, საქმე N 94

საცხოვრებელი სართულის ზემოთ თავანში ოროთახიანი ბეღელი იყო, სადაც საზამთროდ ვინახავდით ყველს, იაღს, ჩირს, თაფლს, ნიგოზს, ვაშლს, მსხალს და ტყლაპს.

მთხრობელი: **ახმედ ბაირამალის ძე გოზაძე**, 67 წლის, სოფ. დიდაჭარა, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1977 წელი, საქმე N 94

რძის ნაწარმი ბეღელში ეწყო (ნაწილი – სარძიებში). ბეღელში საზამთროდ შეინახავდნენ: მახარა ვაშლს, ყირმიზა ვაშლს, ბოტა ვაშლს (დემირა), ფაშალმა ვაშლს, წენგვა მსხალს, ხეჭეჭურს, თავრუჯულ მსხალს, წაბლს, ნიგოზს, გარჩეულ თხილს, ჩირს, მსხლის ბეთმეზს, ტყლაპს (ტყემლის), აჩმას (გამხმარი ქლიავი), ფურუქს (ფურნეში შემწვარი მწიფე მსხალი), ლეჩერს (მსხლის დადუღებული წვენი შერეული წაბლა ხაჭაში).

მთხრობელი: **ახმედ ბაირამალის გოზაძე**, 67 წლის, სოფელი დიდაჭარა, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1977 წელი, საქმე N94

ყიდვა-გაყიდვა ჯერ მამაჩემს და მერე მეტად მე მიწევდა. აქედან წავიღებდით ახალციხეში იაღს, სხალს, ვაშლს, ჩირს. ტვირთი – ხან ცხენით, ხანაც – ზურგით მიგვქონდა 10-15 მეზობელს ერთად. ახალციხეში 2 ოყა ჩირში 1 ოყა თუშურ ყველს გვაძლევდნენ.

მთხრობელები: **სულეიმან კუკულის ძე ყოჩალიძე** (ჩახალიენთი), 86 წლის, **მემედ სულეიმანის ძე ყოჩალიძე**, 51 წლის, სოფ. რიყეთი, ხულოს რაიონი
ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1977 წელი, საქმე N94

ძველად დოლოგანში ბევრი ყოფილა ჩხუში და ჩხავერი ყურძენი. ჩხუში ახლა არ არის, ჩხავერი აქა-იქ შემორჩენილა.

მთხრობელი: **იზეთ ასლანის ძე კოჩალიძე**, 71 წლის, სოფელ დოლოგანი, ქედის რაიონი.

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წელი, საქმე N 96

სოფელში მრავლად ყოფილა მიწაში დაფლული ჭურები. ვენახის ჯიშებიდან კი გავრცელებული ყოფილა ადესა, ცოლიკაური, ჩხავერი, ცხენიძუძუ.

ხეხილის სხვა ჯიშები

მსხალი: ხეჭეჭურა, თავრაჯული, სახრაშუნა, აჭარულა, სხალთეთრა, ყალმუსაფი, ქირეზარმუფი, სასელა, ბატონაძე, აღმურა, სხალთაფლა, ლომურაძე, კისრითაჟაძე.

ვაშლი: ბერაძე, დემირაძე

ლეღვი: დანისათლელაძე, ლევატაბანაძე, თეთრი ლეღვი, ლეფინჯირი, ჩიტალეღვა.

ტყემალი, ქლიავი, ატამი, კაკალი, თხილი, ზია

მთხრობელი: **ბადრი ხალითის ძე ბედიანაძე**, 52 წლის, სოფ. ჭალახმელა, ქედის რაიონი.

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წელი, საქმე N 96, გვ. 15.

სოფელში ბევრგან მოიპოვება მიწაში ჩაფლული ქვევრები, რომლებიც ჩაკირულია. მთხრობელები დასძენენ, რომ ქვევრები აქ გაკეთებული უნდა იყოსო.

მთხრობელი: **რიზა ხასანის ძე ვერძაძე**, 95 წლის, სოფ. ზუნდაგა, ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წელი, საქმე N96

ყურძნის ჯიშები: ტევანდიდი (გრძელ-გრძელი კაკლებით), ჩხავერი, მეკრენჩხი, ცხენიძუძუ (ხიდან ცვივდებოდა, გოდრით კრეფდნენ).

მთხრობელი: **რიზა ხასანის ძე ვერძაძე**, 95 წლის, სოფ. ზუნდაგა, ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

ყურძნის ჯიშები: ხოფათური (თეთრი და შავი), მეკრენჩხი (შავი). ჩხავერი. მეკრენჩხი და ჩხავერი, უმთავრესად, ლეკის ხეზე აჰყავდათ.

მთხრობელი: **ყარამან ქიზარის ძე ბეჟანიძე**, 77 წლის, სოფელი ზენდიდი, ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

დავათვალიერეთ ქვის საწნახელი, რომელიც სოფლის ცენტრიდან ახლოს მდებარეობს. საწნახელის განზომილებანი ასეთია: სიგრძე – 18 მ, სიგანე – 1,5. კედლების სისქე – 0,20 მ, სიმაღლე – 80 მ. საწნახელი ტრაპეციის მაგვარია. აქვს წვერის გამოსასვლელი ხვრელი. იგი ახლანდელ ადგილას, როგორც ჩანს, მეწყერს ჩამოუტანია.

მთხრობელი: **მურმან სელიშის ძე დავითაძე**, 30 წლის, სოფელი აქუცა, ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

ვაშლის ჯიშები: ჭალია, ბერა ვაშლი, დემირა.

მსხლის ჯიშები: ხეჭეჭურა, სასელა, ჭვანურა, კვირთავა, მახუმცეთურა, თავ-რუჯულა, ყურჩაბ, სხალშავა, ყარმუსაფი, სხალშაქარა, ყუნწაბ, კვირთავა. სხლი-დან აკეთებდნენ ბეჭმეხს//ბეთმეხს. ბეთმეხს ხაპსაც ურევდნენ ამას ლეჩერი ერქვა.

მთხრობელი: **ჯელილ ხასანის ძე დვალაძე**, 37 წლის, სოფ. საღორეთი (პირველი მაისი), ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

სოფელში ბევრგან გვხვდება თიხის დიდი ჭურები. ყვინჯუდელებს ეძახიან, თამბაქოს ნაკვეთია. აქ არის დიდი ჭური, კაცის სიმაღლის, ადგილზე გაკეთებული უნდა იყოს.

მთხრობელი: **მემედ მევლუდის ძე ჭალაღაძე**, 77 წლის, სოფელი ვაიო, ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

ასლან ქემალის ძე ბასილაძის ეზოში შევხვდით საძიგველის სრულ კომპლექსს. მასში საბეჭემზე მსხალს და ვაშლს ნაყვიდნენ, აგრეთვე მარცვლეულს (პური, ღომი). ასეთი საცეხველები სოფელში ბევრს ჰქონია. შ.ცინცაძის სახლს ასეთი საძიგველი „მუთვადი ოდაში“ – საჯალაბო ოთახში ჰქონია. ოთახი მიწურიატაკიანი იყო, შუაცეცხლით. ამჟამად სახლი არ დგას, საცეხველის ქვა კი შემორჩენილია.

მთხრობელი: **მემედ მევლუდის ძე ჭალაღიძე**, 77 წლის, სოფ. ვაიო, ქედის რაიონი.

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

ვენახის ჯიშები: მეკრენჩხი (შავი), ჩხავერი (შავი), ხოფათური (თეთრი), ხარისთვალა (შავი), ცხენისძუძუ (შავი), საფერავი (შავი), კოლოში (შავი, დიდი მტევნებით), კლარჯული (თეთრი), ჭიპაკურა (შავი). ყველა ესენი ლეკის ხეზე ადიოდა. ერთ ხეზე მეკრენჩხი და ჩხავერი 300-400 კგ-მდე მოკრეფდა კაცი. ორი კაცი ერთ დღეზე ძლივს მოკრეფდა ერთ ხეს.

ხეხილის სხვა ჯიშები:

მსხალი: ჯიხარაჯულა, ყალინსაფი, ბარაქა, ბეგარუთი, ხეჭეჭური, სხალთაფლა, ჩაქურა, სხალბატონა, კაცითავად, ბასილაძე, თავრუჯული, გუგუმაზი, მარიობაძე, მელახურაძე, კვერცხაძე.

ვაშლი: დემირალმა, ბერაძე, დედოფალაძე, ჭალიაძე, კვირითავაძე, ლიტრიკაძე, ვაშალმა, ახისხურა.

მთხრობელი: **მემედ მევლუდის ძე ჭალაღიძე**, 77 წლის, სოფ. ვაიო, ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

სოფელში ბევრგან გვხვდება საძიგველის (საცეხველის) ქვები, ქვევრები

მთხრობელი: **დურსუნ ქაზიმის ძე დიასამიძე**, 51 წლის, სოფელ გულები, ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

ყურძნის ჯიშები: საწური („ტყის ყურძენი“), ჩხავერი, მეკრენჩხი, თეთრი, ხოფათური, ადესა. ყველა მაღლარი.

მსხლის ჯიშები: სასელა, ჯიხარაჯულა, ყარმუსაფი, სხალთეთრა, ყარფუზა, ბოლდუჯა, ბარაქა, კაცითავად, სხალშაქარა, ხეჭეჭური, სხალაყივა, მჟავანა (შემოდგომისა), თეთრი დუშეში, შავი დუშეში.

ვაშლის ჯიშები: შაქარა, ბერა, ჭალია, დემირალმა, წითელი ვაშლი, კვირითა-
ვა, ანტონოვკა, (ახლად შემოსული ჯიშია).

მთხრობელი: **დურსუნ ქაზიმის ძე დიასამიძე**, 51 წლის, სოფელ გულები,
ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

სოფელ ხოხნიდან, ისე როგორც ქედის და აჭარის სხვა რაიონების სოფლე-
ბიდან მოსახლეობას ხეხილი გასაყიდად არდაგანშიც კი გაჰქონდა (მსხალი,
„ყვავილტყემალა“ და სხვა ხილი). აქედან წასული მგზავრი ცხენით არდაგანში 4
დღეში აღწევდა. პირველ დღეს შუახევში მიაღწევდა, მეორე დღეს ჩირუხს, მესა-
მე-მეოთხე დღეს უკვე ადგილზე ჩადიოდა. ხილს რძის პროდუქტებზე ცვლიდა.
რძის პროდუქტები (კარაქი, დო, ყველი და სხვ.) არდაგანში უხვად ყოფილა.

მთხრობელი: **რეჯებ ახმედის ძე გურგენიძე**, 77 წლის, სოფ. კოლოტაური,
ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

გ.ასამბაძის სახლს ქვემოთ, სადაც თამბაქოს საშრობი ფარდული დგას,
მარანგადაღმა ეწოდება. აქ ყოფილა მარანი დულაბით ნაშენი. ქვის კედელი ახლაც
ემჩნევაო. აქვე ქვევრებიც უნახავთ, სადაც ღვინო ინახებოდა. ყურძნის გავრცე-
ლებული ჯიშები ყოფილა ჩხავერი, ხოფათური (თეთრი), მეკრენჩხი, ბროლა,
კლარჯული და სხვ. ჩხავერის ისეთი ხე ყოფილა, რომელსაც კარგი მსხმოიარობის
დროს 150-მდე გიდელ ყურძენს ჩამოკრეფდნო.

მთხრობელი: **რეჯებ ახმედის ძე გურგენიძე**, 77 წლის სოფ. კოლოტაური,
ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

ძველები იტყოდნენო, გადმოგვცემდა მთხრობელი, მოხუცების ნაამბობს,
სოფელში თხილის ისეთი დიდი, მსხვილი ხეები იყო, რომლისგანაც მასალას
ამზადებდნენ, უღლად და კავად სარგებლობდნენ. ზოგიერთი თხილის ხის
დიამეტრი 0,5-1 მეტრამდე აღწევდა. ერთ-ერთ ტყეში, რომელსაც სანავარდოს
ყელს ეძახიან, ახლაც ყოფილა მოზრდილი თხილის ხეები, რომელთა სიმაღლე
0,20-0,25 მეტრია. აქვე გვხვდება ურთხმელის ხეებიც.

მთხრობელი: **იუსუფ ოსმანის ძე გორგაძე**, 50 წლის, სოფ. კოლოტაური, ქედის
რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

სოფელში საძიგველი ბევრს ჰქონდა. ღომს დანაყავდნენ, ვაშლს, მსხალს, ბექმეზს გააკეთებდნენ. ზოგიერთს მუთვალ ოდაშიც (სამზადი ოთახი, ნ.კ.) ჰქონდა საძიგველი დადგმული.

შევყია ცინცადის (გარდაიცვალა რამდენიმე წლის წინ) მუთვალში იდგა. ახლა სახლი არ არის, საძიგველი დგას.

ერთ-ერთი ასეთი საძიგველი მთელი მოწყობილობით ექსპედიციამაც ჩაიხატა ამავე სოფელში. იგი ასლან ბასილაძეს ეკუთვნის. ამჟამად სოფელში (ქოსოფელი პატარა სოფელია), 20-მდე კომლი ცხოვრობს. მთხრობელებმა 8 საძიგველის ქვა დაითვალეს. ადრე ბევრს ჰქონია, ზოგიერთები დაუტეხია და სხვა მიზნით გამოუყენებია.

მთხრობელი: **იუსუფ ოსმანის ძე გორგაძე**, 50 წლის, სოფ. კოლოტაური, ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

ყურძნის ჯიშები: ჩხავერი, მეკრენჩხი, ბუტკო, ხოფათური, კოლოტაური. ჩვენს კითხვაზე, რა ბედი ეწია მევენახეობას აჭარაში თურქების ბატონობის დროს. მთხრობელმა ქაზიმ ბერიძემ (82 წლის) გვიპასუხა, რომ თურქებს ყურძენი კი არ მოუსპიათ, ღვინის გაკეთება აუკრძალეს ხალხსო. ღვინო რომ აიკრძალა, ვენახსაც ძველებურად არ უვლიდნენ და გამეჩხრდა, ზოგიერთი ჯიშის კი თანდათან გადაშენდა. დაგვისახელეს, რომ სოფელ კოლოტაურში (წონიარისის კოლმეურნეობა) ახლაც ბევრია ჩხავერი, რომელიც ლეკის ხეზეა მიშვებული. კარგი ჯიშის ყოფილა კოლოტაური ყურძენი. იგი ცხემლის ხეზე ყოფილა მიშვებული და იყო დიდმარცვლიანი.

მთხრობელი: **ბერიძე ხასან ალის ძე**, 86 წლის, სოფ. ზესოფელი, ქედის რაიონი

ჩამწერი: ნოდარ კახიძე, 1977 წ., საქმე N96

1978 წელი

გვქონდა ერთი მუხის ბელელი. მხოლოდ დედეს აშენებული, მრგვალი ხე-ბისგან აშენებულ ნალიაში დაფუტების გზით სიმინდს ვინახავდით შემოდგომით, ხოლო დანარჩენი ნალიის სიმინდს გაზაფხულზე ვნაყავდით.

ბელელში ხაროებში ვინახავდით დაფშვნილ სიმინდს, პურს, ფურუჯს, ხოლო ბელლის ქვედა ნაწილს მარანი ერქვა, სადაც ვაშლსა და ნიგოზს ვინახავდით.

მთხრობელი: **ისა დურაღის ძე მახარაძე**, 1884 წ. დაბადებული, სოფელი ფაჩხა, ხულოს რაიონი; **ისაყ დურაღის ძე მახარაძე**, 1887 წ. დაბადებული, სოფელი ფაჩხა, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 98

თაფლს ხშირად ვყიდდით. კერძოდ, გუდებში ჩავასხამდით, ცხენებს ავკიდებდით 8-12 ფუთამდე და ახისხაში მიგვქონდა. ერთი ცხენი გვყავდა, 3 ცხენს კიდევ ვქირაობდით (1 ცხენს 3 მან. ვქირაობდით). თაფლს ახალციხეში ვყიდდით, ხოლო იქედან ქვაბლიანში ამოვიდოდით და სიმინდს ვიყიდდით. თაფლი 6 აბაზად იყიდებოდა. ქვაბლიანიდან არაბით მოგვქონდა სიმინდი: ქვაბლიანი-გოდერძი რიყეთი-დიოკნისი, პაქსაძეები-ხულო-ზამლეტი და სხალთა-ფაჩხა. ფოცხოვიდან და ქვაბლიანიდან ბაკოზე გამოვლით მოვდიოდით. თაფლის წაღების დროს 2 მცველს ვქირაობდით (უფრო მეტად მამაჩემი ყიდდა თაფლს).

მამაჩემმა და მე (ისაყი) 15 ფუთი ვაშლი (ფიცრის ყუთი-კაჰმა) ხარებით ზამლეთში ჩავიტანეთ, იქ ფურგუნი დავიქირავეთ დანისპარაულელი კაცისაგან და ბათუმში ოდესის გემზე გავყიდეთ.

მთხრობელი: **ისაყ დურაღის ძე მახარაძე**, 81 წლის, სოფ. ფაჩხა, ხულოს რაიონი
ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 98

გაყოფილ ოჯახებს გამრიგვო ქვია. ვაზრანის ღელეში მსხლის, ვაშლის და ბალის ბაღი გვქონდა, რომელიც ზიარად დავტოვეთ.

მთხრობელი: **ისა დურაღის ძე მახარაძე**, 1884 წ. დაბადებული, სოფ. ფაჩხა, ხულოს რაიონი.

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 98

ვენახები: სახლის ქვემოთ ლეკის ხეები იყო, რომლებზეც აშვებული გვქონდა ხოფათურის (თეთრი), ჭოდის ჯიშის ყურძნები (შავია). ამ ყანაში ნაკელწყალს ვუშვებდით (წყალი შუათხევი ღელიდან მოდიოდა 0,5 კმ.), რომელშიც 60-70 კოდი სიმინდი მოდიოდა.

მთხრობელი: მევლუდ რეჯების ძე ირემაძე, 73 წლის, სოფ. ყინჩაური, ხულოს რაიონი.

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგა, 1978 წელი, საქმე N 98

ოჯახის დიდი ჯერ დედეი იყო, მის მერე (1917) ბაბოი იყო: იგი შუათანა ძმა იყო, მაგრამ ტანად დიდი იყო, ასევე ჭკვიანიც იყო და ამიტომ ჯერ დედემ იგი ადრე დააქორწილა, მერე, როცა დედეი გარდაიცვალა, ოჯახს იგი უძღვებოდა. იგი გარეგასული კაცი იყო. მას არდაგანში მიჰქონდა ბალი, მსხალი და წონა წონაზე ცვლიდა ყველში. ტვირთი ცხენით მიჰქონდა.

მთხრობელი: მევლუდ რეჯების ძე ირემაძე, 73 წლის, ს. ყინჩაური, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგა, 1978 წელი, საქმე N98

ახალი სახლების გაკეთებაში ყველა ვმუშაობდით, მანამდე (3 წელიწადი) კიდევ ერთად ვიყავით. მთისა იაილა ზიარად დავტოვეთ. ყანებიდან ვენახები მე (მევლუდს) და შაქირს გვხდა. ახალშენი და ქვითკირები რეფითს ერგო. თითოს 3-3 ჩეთვერი მოგვიწია. ამ დროს არტელი იქმნებოდა და ჭალების გარიგება ვერ მოვასწართ, კოლექტივს დარჩა. დიდანაი (გუნო) შაქირასთან დარჩა, მას ცოლი ავადმყოფი ყავდა და ეხმარებოდა. გუნოს 1 ძროხა მოუწია სამკვდრინოდ. წისქვილი ზიარად დარჩა. ხეხილიც ზიარად დარჩა და მერე არტელმა წაიღო.

მთხრობელი: მევლუდ რეჯების ძე ირემაძე, 73 წლის, სოფ. ყინჩაური, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგა, 1978 წელი, საქმე N98

წყაველასანებს ჰესრეთასანებთან კურცხალას ქედზე საერთო საზიარო ჭალა ჰქონდათ. ერთად ცელავდნენ და მერე ორად იყოფდნენ, შემდეგ კი გაყოფილი ოჯახებად იყოფოდა. მათ საზიარო წისქვილიც ჰქონდათ. საერთო საზიარო კაკლის ხეები ჰქონდათ.

მთხრობელი: ტაშტან ხასანის ძე შაინიძე, 75 წლის, სოფ. წაბლანა, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგა, 1978 წელი, საქმე N98

ჩვენს ოჯახს ზეგარდანის და ქუფთაღელის ჭალები საზიარო გვქონდა ჯელაღის ოჯახთან, ძველ გამრიგოსთან (იგიც ომარასანი). თივას მოცელვის შემდეგ ყოფდნენ ორად თანაბრად. ჯელაღის ოჯახთან საზიარო გვქონდა ნიგვზები

საჩიბაღელეში, ერთად მოვრეკავდით და მერე ვიყოფდით 2 ნაწილად. საზიარო გვქონდა ტეფანავრში მსხლის და ბალის ხეები, ასევე – ახვიებში.

მთხრობელები: **ტაშტან ხასანის ძე შაინიძე**, 75 წლის, **შირინ ხასანის ძე შაინიძე**, 65 წლის,

სოფ. წაბლანა, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N98

ყურმენი ძველად გვქონდა. მაგალითად, ალიკოტე (თეთრი დიდრონი კაკ-ლები, მაღლარი), ჩხავერი, ადესა, ხოლო ტყეებში ბლომდაა უპატრონოდ მიტო-ვებული ჩხას ჯიშის (წვიტაი) ყურმენი. მაგალითად, თარანგელოშის ტყეში ახლა-ცაა.

მთხრობელი: **ტაშტან ხასანის ძე შაინიძე**, 75 წლის, სოფ. წაბლანა, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N98

ოშანახევის უბანში ოშას ჯიშის ყურმენი იყო, რომელიც თურქებს გაუნადგუ-რებიათ... ოშანახევის უბანი ყველაზე ძველი უბანია ვერნებში, მაგრამ ჟამს ამოუ-ხოვია.

მთხრობელი: **შაქირ მემედის ძე აბაშიძე**, 70 წლის, სოფ. ვერნები, ხულოს რაიონი.

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N98

ოჯახს ბლომად ქონდა მსხლის ბაღები. მსხალს ქემალი მთაში წაიღებდა ცხენით და ყველზე ცვლიდა 2 ოყა მსხალი – 1 ოყა ყველში.

მთხრობელი: **შაქირ მემედის ძე აბაშიძე**, 70 წლის, სოფ. ვერნები, ხულოს რაიონი.

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N98

სახლის თავანს ქორს ვეძახდით. იქ ვაწყობდით ყველს, კარაქს, დოს, ხეხილს (ნიგოზს იქ ვაშრობდით), იქვე ზედმეტ ჭურჭლეულობას ვაწყობდით.

საცხოვრებელი სართულის ქვეშ ახორი იყო, სადაც ოთხ რიგ ბაგაზე საქო-ნელი ემზა. ახორის ქვეშ, ახორქვეშაში შრომის იარაღ-ინვენტარს ვაწყობდით და აქვე იყო საქათმე. სახლის წინ იდგა 100-120 პინა ტევადობის ნალია, რომელიც ხის მორებისაგან იყო ნაშენი. ეზოში გვედგა 3 საბძელი და 1 ორსართულიანი ბეღელი. ყველა ეს შენობები მორებისგან იყო ნაშენი. ბეღელის პირველ სართულს მარანს

ვემახდით, II-ს კი – ბელელს. „მარანში“ ვინახავდით შრომის იარაღებს, მათვის საჭირო მასალას.

ბელელში იყო ექვსი ხარო, რომელთა ტიხრების სიმაღლე დაახლოებით 1,2 მეტრს უდრიდა. ამ ხაროებში ინახებოდა დაფშნილი სიმინდი, ხორბალი, მსხალი, ვაშლი, ნიგოზი. ბელელი მუხის ხის ფიცრებისაგან იყო ნაშენი, იმიტომ, რომ თავგს არ გაეჭრა, ხოლო ხარის ფიცრები ფიჭვისა იყო, რომ სუნი ქონოდა და ჩიჩს არ დაეხრა. ბელლის ქორში ნედლ ნიგოზს ვახმობდით.

მთხრობელი: **სერგო კადოს ძე ჯაიანი**, 68 წლის, სოფ. ხიხადირი, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N98

ძველად ჩვენი მატყლი ოჯახს არ ყოფნიდა, ამიტომ ბეგებისაგან და ქურთებისაგან ვყიდულობდით – 1 ოყა მატყლში 1 ფუთ სიმინდს ვაძლევდით. ყურძენი არ გვქონდა, მოკლე ზაფხული იცის, თანაც ცივი ამინდებია ზამთარში და ვენახს უჭირს. გვქონდა ვაშლი, მსხალი, ოტური, ტყემალი, ქლიავი. მსხლისგან ფურნეებში ფურუჯს ვამზადებდით. ფურუჯისგან ხოშავრს ვამზადებდით, ვაშლისგან – ჩირს, ტყლაპს, ქლიავისაგანაც ჩირს ვამზადებდით. ჩირში ნიგოზს და ერბოს შევურევდით და ყაისაფა მზადდებოდა.

მთხრობელი: **სერგო კადოს ძე ჯაიანი**, 68 წლის, სოფ. ხიხადირი, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 98

ყანებიდან წისქვილის გზა, გაღმა ყანა და მეზელული ჩვენ გვერგო, ნადაბური და ნაეკლარი სერი – ხუსეინს. ეს ორი ყანა იმ სამს უდრიდა, თითოეული თითო ჰა იყო. შუაღელე კი შუაზე გაიყო ძმებს შორის. ჭალებიც ასევე შუაზე გაიყო თანაბრად. 6 სკა გვქონდა, თითო ძმას 3-3 ერგო. წისქვილი და ხეხილი საზიაროდ დავტოვეთ.

მთხრობელი: **სერგო კადოს ძე ჯაიანი**, 68 წლის, სოფ. ხიხადირი, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 98

ბელელში 4 ხარო იყო სიმინდისათვის, კერძოდ, ერთი ხარო დაფშნილი თეთრი სიმინდისათვის, მეორე – დაფშნილი წითელი სიმინდისათვის, მესამე-კოტოში (დაუფშენელი) და მეოთხე ქათმის საყარი სიმინდისათვის. ხაროს (ტიხრის) სიმაღლე 1.4 მ. უდრიდა. ხარის ზემოთ კედლებზე თაროები იყო გაკეთებული,

სადაც თავლს საფიჯემი („რომკა“) ეწყო, ასევე ხილი: ვაშლი, ვაშლის ჩირი. ბელელში დერგები (ახალციხიდან მოგვქონდა) ეწყო თავლისათვის.

ტარის ოდა: ამ ოთახის ნახევარი სექვს ეკავა. სექვს ზემოთ ეწყო თავლის და რძის სახდელი მანქანა (ბათუმში ნაყიდი). ამავე ოთახში გაკეთებული იყო ხარო ხმელი ფურუნჯისათვის (გამხმარი მსხალი). II მხარეს იყო ჩირისა (ოტუსისაგან, ქლიავიდან, უბურკო გამხმარი) და ფორჩხის (ლობიოს ჩამოსაკიდი ლურსმნები. სექვის ქვეშ კაკალ ლობიოს გასახმობი ხარო იყო.

მთხრობელი: **დურსუნ ნეზოს ძე დუმბაძე**, 83 წლის, სოფ. ბაკო, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 98

ძველად ყურძენი არ გვქონდა. მხოლოდ ხარობდა მსხალი (ჭალის მსხალი, სხალთაფლა, თავრუჯული, ურწყევტა, კურითავა, პანტა). 30 გოდრამდე მსხალი მოგვიკრეფია, ბალი (კახამბალი–თეთრი–15/20 გოდორი, შავი ბალი (ტყის) 30-40 გოდორს ვკრეფდით. მსხალი და ბალი დურსუნს ჩაქონდა ცხენებით ახალციხეში. დილით სახლიდან გამოსული მეორე დღეს 12 სთ. ახალციხეში ვიყავით. გზა ახალციხისაკენ: ბაკო–ჩეგილი–ორიჭალა–ზაზლო– (აქ ღამეს გავათევდით მინდორში)–უდემლშა გზაზე გავიდოდით და ახალციხეში ჩავიდოდით. მეორე გზაც იყო ფოცხოვზე გავლით: ს. ბაკო–ს. ბახარხევი–ფოცხოვი–ს. ლენია–ს. ჯალსუი–ვალე–სულისის ხიდი–ახალციხე.

6 ფუთი მსხლიდან 8 მან. ვიღებდი, ხოლო 6 ფუთი ბალიდან 13 მან. იქვე ყვიდულობდით სიმინდს ან ფქვილს, ჩამოვიტანდით ბაკოში, რადგან ჩვენი სიმინდი არ გვყოფნიდა. 1 ფუთი სიმინდი 4 აბაზი ღირდა, 2 ფუთი თეთრი ფქვილი – 9 აბაზი. 1 ოყა შაქარი 5 ყურუში ღირდა, ფოცხოვში 1 ოყა მარილი 5 კაპ. ღირდა, ბათუმში – 3 კაპ. ხშირად ბალსა და მსხალს ყველში ან იაღში ვცვლიდით.

1 ოყა ბალი – 2 ოყა ყველში ან იაღში. ამ ყველსა და კარაქს ქვედა აჭარლებთან ვცვლიდით. კერძოდ, გათოვლების შემდეგ, როცა იმათ გადასვლა აღარ შეეძლოთ ჩვენგან ყვიდულობდნენ ან ცვლიდნენ. სიმინდს თვითონ ამოიტანდნენ და 1 ფუთ სიმინდში 4 ოყა ყველს ვაძლევდით. ხშირად ხინოელებიც (ს. ახოზე – ცხმორისზე გამოვლით) ამოდიოდნენ აქ.

მთხრობელი: **დურსუნ ნეზოს ძე დუმბაძე**, 83 წლის სოფ. ბაკო, ხულოს რაიონი
ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 98

1933 წელს ბაკოში „ამხანაგობა“ შეიქმნა – ქერს და შვრიას ვთესდით. 1938 წელს წესდება მივიღეთ და 1939 წელს შეიქმნა არტელი. მე არტელში გავაერთიანე 3 წყვილი ხარი, 1 წყვილი საფურე (კამეჩი), ძროხა 1 თავი ფუტკარი და 2 გუთანია...

რაც შეეხება ხილის ბაღებს იგი კოლმეურნეობისათვის გვქონდა ჩაბარებული გაყოფის დროისათვის.

მთხრობელი: **დურსუნ ნეზოს ძე დუმბაძე**, 83 წლის სოფ. ბაკო, ხულოს რაიონი
ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 98

ყანებში მოსული მოსავალი 7-8 თვეს გვყოფნიდა, ამიტომ ქედაში, ასევე ფოცხოვში მივდიოდით სიმინდის საყიდლად. ქედის სოფლებში 6 აბაზი ღირდა ფუთი სიმინდი, ხოლო ფოცხოვში ხილში ცვლიდნენ: 1 ფუთ ბაღს ან მსხალს 1 ფუთ სიმინდში ცვლიდნენ. უფრო მეტად მამაჩემი (ისკენდერი) დადიოდა გასაყიდად. იგი ფოცხოვში და ახალციხეში ხილს ყველზე და პურზეც ცვლიდა.

მთხრობელი: **ისა ისკენდერის ძე ბოლქვაძე**, 79 წლის, სოფელ ზედა თხილვანა, ხულოს რაიონი.

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 98

3 ძმას ქონდა საერთო საზიარო ხილის ბაღი – კალოგვერდი, რომელსაც ერთად მოვკრეფდით და მერე თანაბრად ვიყოფდით (აქ იყო ვაშლი, მსხალი და ნიგოზი). კოლმეურნეობის ჩამოყალიბებამდე ასე იყო. ფურტიოლები აქ ამოდიოდნენ ყიდულობდნენ (?) და ბათუმში ყიდდნენ,

მთხრობელი: **სერგო კადოს ძე ჯაიანი**, 68 წლის, სოფ. ხიხადირი, ხულოს რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 98,

ვენახი [ტოპონიმი-ჯ.ვ.] – ჭალა, 2,5 კმ-ზეა, 50 მარხილი [ხორბლეულის საზომი ერთეული – ჯ.ვ.].

აქ 50-60 ლეკის ხე იდგა, რომლებზეც შემორჩენილი იყო ხარითვალას და ჩხავერის ჯიშის ყურძენი, მაგრამ გადაბერებული იყვნენ.

მთხრობელი: **ჯეფერ რეჯების ძე მახარაძე** (მახალაშვილი), 78 წლის, სოფ. ფურტო.

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 99

ვენახში [ტოპონიმი-ჯ.ვ.], სიმანაურში გვქონდა მსხალი, ყურძენი, ნიგოზი. იგი საზიარო იყო გენჯი მახარაძესთან – ბაბუაჩემის ძმასთან, ლომანას ძმასთან. ყურძნისაგან ვამზადებდით დასალევს – ხარდალს, რომელიც ყურძნის გაწურვის და წვენი ადუღების მერე მზადდებოდა. ხარდალს დერგებში ვინახავდით. დერგებს აქვე მეზობელი აბაშიძე ყეი ბეგის მამა ამზადებდა ადგილობრივი მიწისაგან.

ასევე მოხუცი ქალი იყო დერგების უსტა. ხილისაგან ვამზადებდით ბეთმეზს, ფურეჯს, ჩირს, ტყლაპს (ვაშლიდან, ტყემლიდან, ქლიავიდან) ოჯახს 100 სკა ჰქონდა. სკებს ცაცხვის ხისაგან ამზადებდნენ.

მთხრობელი: **ჯეფერ რეჯების ძე მახარაძე (მახალაშვილი)** 78 წლის, სოფ. ფურტიო, შუახევის რაიონი.

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 99

ხილი: მსხალი, ვაშლი, კაკალი, ოტური, ქლიავი. 50 ძირი ცხენიძუმუს (თეთრი) ჯიშის ყურძენი ქონდა ოჯახს.

მთხრობელი: **მურმან ნურის ძე კეკელიძე**, 56 წლის, ნიგაზეული, შუახევის რაიონი.

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 99

როცა ძმები დავქორწინდით ეს სახლი დავანგრეთ და ავაშენეთ 8-კონალიანი სახლი (დიდი ზომის). ეს სახლი რომ ავაშენეთ მარტო ყარაღა იყო დაქორწინებული. ეს იყო 2-სართულიანი სახლი: ქვეშ 4 ოთახი, ზემოთაც 4 ოთახი. ხოლო ახორი ცალკე გვქონდა (შუადერეფნიანი, ოთხოთახიანი პირველი სართულის ერთი ოთახი იყო. მარანი, რაც დღიურში სქემატურადაა მონიშნული – ხ. ვ.). მარანში ვინახავდით მჭავეს, ბეთმეზს, ყველს, კარაქს, ფქვილს, ჩირს, ლობიოს, ბელელში კი – სიმინდს, ფურუნჯს, ყველს, კარაქს.

მთხრობელი: **ხასან აღის ძე ნაკაიძე (დელისულიშვილი)**, 75 წლის, სოფ. მაწყვალთა, შუახევის რაიონი.

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 99

გვქონდა ხილის ბაღები, კერძოდ, მსხლის (ჯიშები: ყვითელი, ბარაქაი, სხალთაფლა, ურწყვეტი, ბოქშავაი, სასელაი, დანდარულაი, პანტეტაბაკაი) ვაშლის (ყირმიზი, შექერვაშლი, თეთრივაშლი), გვქონდა ბალის (ბინბალი, კახამბალი) ტყემალი, ქლიავი, ოტური, ჭანჭური, ყურძენი (ჩხავერი).

მსხლიდან ვამზადებდით ბეთმეზს: მოკრეფილ მსხალს ჩავჭყლიტავდით სარნაში (ხისგან იყო დამზადებული), იქედან წვენს გადავასხამდით ქვაბებში, რომელსაც მოვადულებდით და ასე მზადდებოდა ბეთმეზი. მსხლისაგან, ასევე, ვამზადებდით ფურუჯს და ჩირს.

ჩვენ გვარს ქონდა ზიარი მსხლის ხეები სამზიარში და გვერდილელებში. გარდა ამისა, კენჭნარში იდგა ერთი კაკლის ხე, რომელიც ყველა დელისულიშვილი – ნაკაიძის ზიარი იყო. ასევე 2 ძირი კაკალიც ზიარი იყო, რომელიც წიფლებში იდგა. ზიარად მოვრეკავდით და გავინაწილებდით ოჯახების მიხედვით. უფრო-

სი ძმა ყარაღა ხშირად ვაჭრობდა არდაგანში. 2 ოყა მსხალს 1 ოყა ყველში ცვლიდა, ან 3 ოყა 1 ოყა მატყლში. იგი ცხენით ზიდავდა, 1 ცხენს 6 ფუთი მსხალი მიჰქონდა. იშვიათად ბალსაც ზიდავდა, მაგრამ ბალი გზაში ვერ უძლებდა. გზაში 3 დღე უნდოდა. გზა: წყაროთა-მახალიკიძეები, შუბანი, ჩირუხი, ფოცხვი-არდაგანი. აქედან 1 დღე ჩირუხამდე უნდოდა, იქედან წასული 2 დღე არდაგანამდე. ბათუმშიც ვყიდდით კარტოფილს, მსხალს, კარაქს (1 ოყა კარაქი, 1 მან. ღირდა) მეც წამიღია ბათუმში.

მთხრობელი: **ხასან ალის ძე ნაკაიძე (დელისეულიშვილი)**, 75 წლის, სოფ. მაწყვალთა, შუახევის რაიონი.

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 99

ჩვენს ოჯახს საერთო საზიარო ბალის ბალი ქონდა. ძველ გამრიგოებთან მე-ლეგის ძმასთან – ოსმანთან და მეორე ძმასთან. კერძოდ, მსხლის და ვაშლის ბალი ნაწისქვილებში, ასევე – ყალაბოინისა და ქვაწაბლა ღელის ბაღები, აქაც ვაშლი და მსხალი იყო. სამივე ოჯახი ერთად მოგვრეფდით ხილს და შემდეგ სამად თანაბრად ვიყოფდით.

მთხრობელი: **იუსუფ ხამზას ძე სურმანიძე**, 73 წლის, სოფ. დარჩიძეები, შუახევის რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 99

ყანების გაყოლებაზე ხილის ბაღები გვქონდა. მსხალს მამაჩემი და მე არდაგანში ვყიდდით. ჩემი ძმა და მამაჩემი გობს ხვეწდნენ. მამაჩემი და მე ფოცხოვში სიმინდში, ყველში, ნადულში ვცვლიდით. მატყლი ჩვენი გვყოფნიდა.

მთხრობელი: **შაყბან მურადის ძე ფუტკარაძე**, 90 წლის, სოფელ მახალაკიძეები, შუახევის რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 99

ვაშლის ჯიშები: შაქარა, ბოტია, ვაშალმა, პანტა, სობალმა

მსხალი: გულაბი, ბრგშვაი, ხეჭეჭურა, ბარაქა, დუშეში, წყაროპირი, პანტა, ჯიხანჯური.

ბალი: კახამბალი, ბინბალი, შავი ბალი

მთხრობელი: **შავლედ ხუშუტის ძე მახარაძე**, 75 წლის, სოფ. ჩანჩხალო, შუახევის რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 99

ჩვენს გვარს, მახარაძეს (მომემებს), ერთი საზიარო ხილის ბაღი გვექონდა კოლექტივიზაციამდე, რომელსაც სათიხეთი ქვია (იქ ალიზა მიწაა). აქ გვექონდა ვაშლი, მსხალი, კაკალი, ოტური, ბაღი, ქლიავი, ყურძენი (ხოფათური იგივე ჩხავერი), პანტა, ხურმა. ამ ბაღის 8 მოსახლე მახარაძე ვსარგებლობდით. ერთი შეგვატყობინებდა და მოვკრეფდით ხილს. მოსავალი ოჯახზე იყოფოდა.

მთხრობელი: **შავლედ ხუშუტის ძე მახარაძე**, 75 წლის, ს. ჩანჩხალო, შუახევის რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 99

შუა სოფელში იდგა 1 ძირი მსხალი, რომელიც საზიარო იყო აბუსერიძე ასლან სულეიმანისძის (მუსასანი) და მუკუტაძე (დელისულასანის). ორივე გვარში თითო კომლი იყო. ამ მსხალს მორეკენ და გაყოფენ შუაზე. შემდეგ 2-2 ოჯახი, მაშინაც შუაზე ყოფდნენ და შემდეგ გვარში კიდე იყოფდნენ ოჯახის მიხედვით – 2-2-ად.

მთხრობელი: **ნური გუმუშალის ძე მუკუტაძე**, 55 წლის, სოფ. ჯაბნიძეები, შუახევის რაიონი

ჩამწერი: თეიმურაზ აჩუგბა, 1978 წელი, საქმე N 99

1980 წელი

ძმებს გაყრამდე ყურძენი გვექონდა მიწანელას ფართობზე. მიწანელა იმიტომ ქვია, რომ აქ კეცის მიწა იყო. ეს ფართობი ორად გაიყო შუაზე. ერთი ნაწილი ხუ-სეინს ერგო, მეორე ნაწილი – 3 ძმას. მარტო მამაჩემის ფართობიდან 100 ფუტამდე ყურძენი მოდიოდა (3 ძმა ზიარად აშენებდა ვაზს). ყურძენს იქვე სოფელში ვაბა-რებდით, კერძოდ, გურიიდან ჩამოსულ ვაჭრებს მამა-შვილ ვანო და ყარამანა ჭანუყვაძეებს, კიდევ სხალაძე იყო ასეთი ვაჭარი, რომელსაც აქვე ტაკიძის ოჯახში „ზავოდი“ ედგა, სადაც დაჭყებდნენ ღვინოს და არაყს წაიღებდნენ.

1 ფუტი ყურძენი 3 შაურად იყიდებოდა.

1 ძირ ხეზე 2 ურემი ყურძენი (ადესა, ჩხავერი) მოდიოდა (45 ფუტამდე დაახლოებით). 15 ხე იყო სულ. ვაბარებდით ვაშლსაც, 10 შაურიდან 3 აბაზამდე ღირდა 1 ფუტი. მარტო ჩვენ ოჯახს 10-15 ძირი ვაშლის ხე ედგა. შემდეგ ვაშლის ხეები გაიყო ძმებს შორის.

მთხრობელი: **ნაკაიძე დურსუნ ზაბითის ძე**, 89 წლის, სოფელი ალამბარი

ჩამწერი: თემურ აჩუგბა, 1980, საქმე №115

1982 წელი

სოფელში რომ გამოვთხოვდი, ღელიებში ბევრი ყურძენი იყო, ადესა და ჩხაველი. ადესაი თეთრიც იყო და შავიც. იმფერ ადგილებში იყო ყურძენი, სიმინდი რომ არ ითესებოდა. უფრო მეტი იყო შავყურძნიანი ჯიშები.

ვენახის ტოტს გაზაფხულზე მიწაში რომ ჩავრგავთ, ვეტყვით გამილს. მომავალ ამ დროს ამევიღებთ. ვიტყვით: „ყურძენი დავაგამილეო“.

მთხრობლის ცნობით, ყურძნის წვენისგან აკეთებდნენ ფაფას, ქუმას (ჩურჩხელას), ფესტილს.

მთხრობელი: **ლორთქიფანიძე-ჯაფარიძე სულთან სულეიმანის ასული**, 52 წლის, კოლმეურნე, სოფელი უჩამბა

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

სამოლეთში იყო ადგილი მარნიდებე. ახლა აქ საძოვარია, ჭალაა. მთხრობელის ცნობით, მისი დედამთილი იტყოდა, ადრე აქ ვენახი ყოფილა. სამოლეთში ყოფილა „შავშურა“ ყურძენი, შავიც იყო და თეთრიც. მაღალი იყო, ხიებზე ასული.

ყურძენს კიკიტის (კვირტის) ამოღებამდე გასხლავდნენ, მარტის პირველ ნახევარში. ყურძნის ფოთოლს ჟვერს ვეტყვით, მტევანს – პოწკს. არის ფურცხალა ტევანი, ალაგ-ალაგ ასხია. მთხრობლის თქმით, დაუმწიფებელ ყურძენს ჟური ქვია.

მთხრობელი: **თურმანიძე თენზილე**, 70 წლის, სოფელი სამოლეთი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

ჩამწერის ცნობით, ოჯახში შემორჩენილი ჰქონიათ 150-200 წლის მარანი, რომელიც სამსართულიანი სახლის პირველ სართულზე იყო განლაგებული სარნათი, ანუ საწნახელი, თავისი მოწყობილობით. მთხრობელის გადმოცემით, მარანი და საწნახელი მის მამამთილს სხვა სამოსახლოდან გადმოუტანია მშობლების გარდაცვალების შემდეგ.

მთხრობელი: **გამრეკელიძე ზაიდე ხულუსის ასული**, 45 წლის, სოფელი სამოლეთი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

ჩემ ბაბას (ე.ი. მამას) მემედ გამრეკელიძეს ქონდა ხოფათური ყურძენი. ყურძენს ავასხემდით კავებზე და შევინახდით ნალიებში. გრძელაი კაკლები ქონდა,

თეთრი, ტკბილი იყო. მეზობლები დუშმახებდნენ გზიდან: „გაქ თუ არა ხოფათურიო“. არ დაჰყვნებოდა. წამოვდოდა თოვლი, მოკრეფდნენ. თხმელაზე იყო გაშვებული. გიდელათი მოკრეფდნენ.

მთხრობელი: **ბერიძე სალიე**, 80 წლის, სოფელი მოფრინეთი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

ჭურები იყო მოფრინეთში, ერთი ტონა წვენი რომ ჩადიოდა, იმფერიც ყოფილა. სადაც ეს ჭური იყო, იქ ვენახიც ყოფილა, ამ ადგილსაც ვენახი ჰქვია.

მთხრობელის ცნობით, მაშინდელი დარჩენილი ყოფილა დაბალი ვენახი. მისივე ცნობით, ხოფათური, ჩხავერი, პოვნილი ხარობდა. გომიკარში (ადგილის სახელია) ყოფილა 1980-იან წლებში პოვნილი და ხოფათური. მთხრობელისავე ცნობით, დაბალი ვენახი თითქმის თურქების შემოსვლამდე ყოფილა. „თურქებმა რომ გადააქციეს მოსახლეობა თათრად, ღვინოს რომ აწარმოებდა, დაბალი ვენახი გაიჩეხა და მაღალი ხეებზე დარჩა“.

„მაღალს გუშუშვებთ წაბლზე, თხმელაზე, ლეკზე, ნამძვზეც. ყველაზე მეტი ლეკზე ჯობია, ტანები აქ შორს, არ ფარავს ყურძენს. ხოფათურს და ჩხავერს გუშუშვებდნენ მუხაზე. ფოთლები წვრილ-წვრილი აქ და ვენახი ხარობდა კარგად. საერთოდ ხოფათური და ჩხავერი იყო კაი. ჩხავერს მეტი გამძლეობა აქ.“

ყურძენს წყლიანი ადგილი უყვარს, შერჩევით ვეძებთ ადგილს, წყალი რომ მოუდგებოდეს, უმფო ტყის მიწაა კაი. იმაში ჩავრგავთ. თუ გადატანა გვინდა, გადავანერგებთ, დავაწვენთ, დავაფესვიანებთ, დავამაგილებთ, დავნერგავთ. ნამშალს (ტოტს, რქას) ერთი წლისას შევარჩევთ, დავაყრით მიწას. ერთი წლის განმავლობაში არის ასე, აპრილის თვეში გადავრგავთ... თებერვლიდან მარტამდე ვასწრებთ გაკაზმვას. თუ მოვლა გინდა, ყოველ წელიწადს უნდა გაკაზმო, თუ არა – ორწელიწადში ერთხელ, თორემ არ მეისხამს.

მთხრობელი: **ნათელაძე ხასან ალის ძე**, 70 წლის, სოფელი მოფრინეთი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

სოფელში მოდის ადესაი, შავი ყურძენი, თეთრი არ მოდის, ვერ ასწრებს. ნაკელი რომ არ დააყარო, ორ-ორ წელიწადს, მერე ისიც არ ამოვა. მაღალი ყურძენი იმიტომაა აქეთ, რომ მიწა ნაკლებია. კიდურებში თავისუფლად ხიებზე ვუშვებთ, მიწა არ დაჩრდილოს. მევიტანე თეთრი ყურძენი, მარა არ მეისხა. ჩვენ ცოტა მაღალ ადგილზე ვართ. შემოდგომა თუ კაი არ წევდა, სიმინდსაც უჭირს.

გორზე არის ნასაყდრალი სერი, ადრე შენობა ყოფილა. ზეით ნაქალაქარზე კაცმა ტყე გაკაფა, მაღალი ადგილია, ჭურები ნახეს. აქედან იქამდის იქნება 4 კმ.

შემოდგომაზე ყურძნიდან გააკეთებენ ღვინოს, ფაფას, ქუმას. ადრე გავყიდ-
დით ახალციხეში, ბათუმში. ქუმასაც გაყიდდენ, კაცები თამაშობდენ ქუმით.
ზოგი წვენს დაწურავს და შეინახავს.

შემოდგომაზე ლერწს წმინდათ მივაკავავთ, მიწაში ჩავწიგნავთ. ერთი წლის
მერე გადავჭრით, ნაკელს ჩუმწყრევთ შიან.

მთხრობელი: **აბულაძე ბესზედ ფერათის ძე**, 83 წლის, სოფელი უჩხო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

გუდასახოში, მუხამედ სოლომონიძის ეზოში სამი ჭური ნახეს, 100-100-ლიტ-
რიანი. ნავენახარი ადგილია, სადაც ადრე ვენახი ყოფილა. ახლა კოლმეურნეობის
ვენახია, დაბალი ადგილია, მზიანი.

ადესაი ცოცხალ ხეებზე უფრო ხარობს, ვიდრე ღჯაზე. ღჯად, ძირითადად,
წაბლის ხეს ვხმარობთ, მაგარი ხეა. 20-25 წელიწად ძლებს. ტყის ბალიც შეიძლება.

ადესაი მწიფდება ოქტომბერში. მოვკრეფთ გიდელში, ვედროში, წვენს
გამოვყვანთ, ღვინოს გავაკეთებთ, წვენს შევინახავთ. გადავადულებთ და მერე
მოვკრიშკავთ, ვაკეთებთ მურაბას, კამპოტს. არაყსაც გამოვხდით. გავაკეთებთ
ფაფას ჭადის ფქვილით, ქუმას გავაკეთებთ ნიგვზით.

მთხრობელი: **დეკანაძე თამაზ დაუთის ძე**, 28 წლის, სოფელი უჩხო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

სოფელში იყო ჩხავერი, ადესაი, თეთრი, შავი. ფეხლო დეკანაძეს აქვს ხოფა-
თური.

ყურძენი აქ მუხაზეა გაშვებული, წაბლზეც. ვიტყვით: „წაბლის ყურძენი მეი-
ტანე“, „თხმელის ყურძენი მეიტანე“. ნამვზე მქონდა ჩხაველი, შავი იყო. ყველაზე
კაი ყურძენი ხოფათური იყო, ბროლაიც იყო. რომ გუუხედავდი, სინათლე გადიო-
და. კავებზე ჩამოკიდებდენ ხოფათურს, ზამთარში შეინახავდენ.

ყურძენს ყანის ბოლოზე დარგავდენ, სხვა ადგილას ბრაღია, მიწას დაჩრდი-
ლავსო. ყანის ბოლოზე მსხალზე მქონდა გაშვებული. ცოცხალ ხეზე გასაქანი მეტი
აქვს და მიდის ლერწი, ღჯაზე არა.

ლერწს ჩავრგავთ და ერთი წელი რომ შუუსრულდება, გადავრგავთ. ამას
ჩაწიგნვა ქვია. ვიტყვით: ლერწი ჩავწიგნე, გავკაზმავთ ახალ გაზაფხულზე, სანამ
კუკულს გამეილებდეს. ძველებს გამევილებთ, ახლებს დავტოვებთ.

ყურძნები ამწვანებას იწყებს მარტის თვეში. ხოფათური მოდის აგვისტოში,
დეკემბრამდე არის. ჩხავერი ათ დღეში უსწრებს, ადესაი ადრეა.

ყურძენს წვენს გაადენდენ, მერე მატერიას გასანთლავდენ და იმით თავს
მუუკრავდენ დერგებში.

ხარდალი იგივე წვენია. ხარდალი ღვინის მოვალეობას ასრულებს. ღვინო მუუნდებოდათ, იმას დაღევდენ. ხარდალს მიწაში დამარხულ ჭურში ჩაასხამდენ, სული რომ არ მეეთქვა.

ვაკე ადგილებში ვენახები იყო გაშენებული, ახლა ვენახებს ვიტყვით, იქ, ყადიოღლებში, იყო დაბალი ვენახები. ბოლქვაძეებს ქონდათ ჩხავერი, ადესაი. იქვე იყო ჭური დამარხული. ერთი მოხელე იყო, ის აკეთებდა. ამეიტანდა ურმით და ყიდდა.

ყურძნის წვენი უხდებოდა კუჭიტკივილს, გულის სიგანიერე რომ ქონდა, მას ხარდალს აძლევდენ.

ყურძენს წეიღებდენ გასაყიდად არდაგანში, ახალციხეში. ფუთი ყურძენი ღირდა 20 კაპიკი, ხან 40 – კაპიკი, 60 კაპიკიც. ერთი ძროხა მაშინ 15 მანეთი იყო.

მთხრობელი: **დეკანაძე სულიმან ხასანის ძე**, 77 წლის, სოფელი განახლება
ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

სოფელში არის ადგილი, რომელსაც ნასაყდარი ეწოდება. იქვე მიწებს ნავენახები ჰქვია. აქვე ერთ ადგილს კალო ეწოდება. ადრე აქ კოლმეურნეობის საბძელი ყოფილა. როდესაც საბძელი დაანგრიეს, აღმოჩნდა ჭურები (ჩამწერის შენიშვნა: ეტყობა ადრე მარანი ყოფილა). დღემდეა შემორჩენილი რამდენიმე დიდი ჭური. ერთი ჭური იმდენად დიდი ყოფილა, შიგ ორი კაცი მოთავსდებოდა, ორტონიანი იქნება.

სადაც ახლა კოლმეურნეობას ვენახი აქვს გაშენებული, ძველთაგან ეწოდებოდა „ვენახი“, „ნავენახევი“. ეს ადგილი გაყოფილია სამად და ეწოდება: ანთიხაურაი, ფერაული და შოთაური (მთხრობლის აზრით, ესენი აქ გავრცელებული ყურძნის ჯიშები უნდა ყოფილიყო (ჩამწერის შენიშვნა). ახლა ამ ტერიტორიის ბოლოზე ხეებზე შემორჩენილია შავი ყურძენი, 3-4 ძირი (ჩამწერის შენიშვნა: მ. ნუცუბიძეს ვერ დაუდგენია რა ჯიშებია და უთქვამს: გაველურებული ყურძენიაო).

მთხრობელი: **შავაძე ხემიდ ისკენდერის ძე**, 53 წლის, სოფელი დიოკნისი
ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

სოფელში და ტყეში დამინახავს ტყის ყურძენი. ჩვენ ძაღლყურძენას ვეტყვით. გაშვებული იყო ცხემლის, ლეკის, იფნის ხეებზე. როველზე მოდიოდა. პატარა შავი კაკლები ქონდა.

ყურძნის წვენს, როგორც სხალს, ისე წურავდენ. თუ ბევრი ექნებოდათ სარნაში ჩაჭეჭყავდენ, თუ არა - გობზე.

ყურძენს გაზაფხულზე კვირტის გამოსვლამდე გაკაზმავენ: ხმელ ტანებს შეაჭრიან მარტის ბოლო რიცხვებში. ხეებზე გაშვებულ ყურძენს მაღლარს ვეტყვით. ერთ ძირ მაღლარზე იტყვიან - ყურძენი მაქვსო. ვენახი დაბალს ეწოდება.

ყურძენი თუ მინდა კიდევ დავრგო, გაზაფხულზე ჩავწიგნავ - მიწას მივაცარი, მეორე წელს გადავჭრი, ამევლე და სადაც მინდა, დავრგავ. ამ შემთხვევაში ვიტყვით: დავაბინავეთ. დარგულზე ვიტყვით - ბინადრობსო.

მთხრობელი: **ძირკვამდე ისმაილ ხაჯიალის ძე**, 55 წლის, სოფელი დიოკნისი
ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

მთხრობელმა გადმოცემით იცის, რომ ადგილზე, სადაც ახლა ვენახია და „ვენახებს“ ეძახდნენ თავიდან, დიდი ხეები მდგარა და ზედ გაშვებული ყოფილა ჩხაველი ყურძენი. ჩამწერის ცნობით, მთხრობელი აშენებს, აგრეთვე, შავ ადესას, თეთრ ადესას.

მთხრობელი: **საგინაძე გურამ რევაზის ძე**, 36 წლის, სოფელი დიოკნისი
ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

ყურძენის ჯიშებია; თეთრი ადესა, შავი ადესა, ჩხავერი, ცხენიძუძუ, ჭოდი, ცოლიკაური, ჩინური, ალიგოტე. ჩხავერი შავიც არის და თეთრიც. ჭოდი კაკლებიანია, წითელი, პატარ-პატარა ტევნებია.

მთხრობელი: **ართმელაძე მუჰამედ ჯელალის ძე**, 69 წლის, სოფელი ოქტომბერი
ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

ტყეში არის გარეული ყურძენი, ფიჯი, ფიჭინა ქვია. ძალყურძენა ბარდივით გამოდის მიწაზე, მაღალიც არის. ტყეში და ლელიპირებში გამოდის. გამოუყენებელია. ვნახე ნამონასტრეში, ნივაჟირში (ადგილის სახელებია). ნახშუმი ტყეშიც ვნახე. რომ მწიფდება, მიაქვთ საჭმელად. აგვისტო-ნოემბერში მწიფდება. მეტ-ტანთ, დავწურავთ. გობებზე დაწურავდნენ ხელით, სანაყელა ქვიჯით. ცოტა შაქარს უმატებდნენ და აკეთებდნენ ფაფას.

მთხრობელი: **რიჟვაძე ოსმან ბეჟანის ძე**, 45 წლის, სოფელი ოქტომბერი
ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

სოფელში ხის ყურძენი იყო თეთრი და შავი. ადესაი მერე შემოვდა. ხო-ფათური იყო შავი და თეთრი, ცხენიძუძუ იყო, ლივანურაი.

ყურძენს გუუშვებდნენ მუხაზე, ლეკზე, შორი-შორ ტანებს დაუტევდნენ.

ძალაყურძენა ტყიებშია. არ იჭმევა. ყურძენს დაწურავდენ, დერგებში ინახავდენ. ყურძნიდან ფაფას და ქუმას გააკეთებდენ. ახალციხიდან გადმოდიოდენ, ყურძენს იყიდდენ. ბარაქა სხალს იყიდდენ. იაფი ღირდა.

მთხრობელი: **აბულაძე ქელეშ ახმედის ძე**, 106 წლის, სოფელი ოქტომბერი
ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

მოსახლეებს, ძირითადად, შავი ადესა აქვთ. ტყეში არის ძალაყურძენაი. ჩვეულებრივი ტევანი აქვს. ზოგის მარცვალი დიდია, ზოგის - პატარა. პაქსაძე ზაურის სახლში ქონდათ ქორქაულაი. მისი კაკლები ძალიან პატარებია, ტევანი დიდებია. ძალიან ტკბილია. ერთი ტევანი კილოზე ნაკლები არაა. სექტემბრის ბოლოს მოდის.

არის კიდევ წითელი ყურძენი, დიდი კაკლებით, ზოგიც პატარა. ჩიტმა თუ არ მუუსწრა, გაწითლდება სულ.

ყურძნები გაშვებულია მუხის ხეზე ან თხმელაზე, ლეკაზე, არის ღჯაზეც. ცოცხალ ხეზე უფრო კაია, სიცხე არ აწუხებს. ხმელ ხეს არ აქ ტოტები. არც სხლის ხეზე ვარგა გაშვება. სხალი და ყურძენი ერთად არ ივარგებს.

ერთ ძირ მაღალ ვენახზე იტყვიან: ღჯის ყურძენი მაქ, თხმელის ხეზე ყურძენი მაქ. დაბალზე ვიტყვით ვენახს.

ადესაი გამეიყენება საჭმელად, ღვინისთვის, გაზაფხულზე ჩავწიგნვთ. ერთი წელიწადი იქნება, მეორე წელიწადს მივტანთ, სადაც საჭიროა, იქ დავრგავთ.

მთხრობლები: **პაქსაძე ზაურ მემედის ძე**, 24 წლის, **პაქსაძე ლისა იუსუფის ძე**, 25 წლის, სოფელი კორტოხი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

ბალი: თეთრი ბალი, კახამბალი, შავი ბალი, წარებალი.

მსხალი: ძაძაი, წენგურაი, ბოქშვაი, ხატულაი, საწურია, ხეჭეჭური, მარიობაი, ვარდანაული, თავრაჯული, მაგარაი.

ვაშლი: შაქარვაშლი, სუდალმა, წითელი ვაშლი, ფაშალმა.

ქლიავი: თეთრი, შავი, ჭანჭური.

ხილის პროდუქტები: ბეთმეზი. კაია ბოქშუა სხლის, სხალთაფლაის, შავსხალის. ჯერ ჩაჭეჭავდენ სარნაში. მერე ადულებენ. ბევრი დუღილი უნდა. ახლა უფრო მეტად მურაბას გააკეთებენ, კამპოტს გააკეთებენ.

ფესტილი. ბოქშუა სხალი კაია ფესტილად, ვაშლიც, ქლიავიც.

ფურუნჯი. მეიკრიფება კარგი მსხალი. თაბლაზე დავაწყობთ. შევდგამთ გახურებულ ფურუნში. იქნება შიან 20–25 წუთი. გამევიღებთ. დავდებთ ცივ ადგი-

ლას. რომ გაცივდება, შერბეთს დავასხამთ. მერე თავანში კარჭალის ხმელ ფოთ-
ლებს დავაწყობთ. ზეიდან დავაწყობთ დაშერბეთებულ სხალს. კიდეც ფოთლებს
დავაფარებთ. ცივ ადგილას უნდა იყოს. ზამთარში გახსნი და ჭამე.

მთხრობლები: **პაქსაძე დისა ვეზირის ძე**, 63 წლის, **პაქსაძე ზაურ მემედის ძე**,
24 წლის, სოფელი კორტოხი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

მსხალი: თავარაჯული, ხატურაი, ბარაქაი, ხეჭეჭური, სასელაი, წვანია, გუ-
ლაბი (შემოტანილია), საჭურაი (ჭურში ჩაყრიდენ და მწიფდებოდა. ამეილებდი,
ახალი მოწყვეტილი გეგონებოდა.

ვაშლი: თეთრი ვაშლი, ყირმიზი ვაშლი, ზამთრის ვაშლი, ბოტია, ფაშალმა.

ბალი: შავი ბალი, ხარითვალა, ალამელიი, კახამბალი, წყალამბალი, ქვიშნა
ბალი, წარებალი.

ქლიავი: თეთრი ქლიავი, ოტური, ჭანჭური.

ჟოლი (თუთა): შავი ჟოლი, თეთრი ჟოლი.

სხლის, ვაშლის ჩირს გააკეთებდენ. ფესტილი გაკეთდება სხლიდან, ვაშლი-
დან, ქლიავიდან, ჟოლოდან.

ვაშლის ფესტილი. წვენს დაწურავდენ, ფქვილს უზამდენ, მერე ააღულებდენ.
ყავარზე გადებენ, მარლას დააფარებდენ, ფესტილს დაასხამდენ. გაშრებოდა,
ააძრობდენ.

ჟოლის ძმარი. ჟოლს დაწურავდენ, ბოთლში ჩაასხამდენ, გააჩერებდენ რამ-
დენიმე დღეს, ძმარი გახდებოდა. ავადმყოფს სიცხის დროს ტანზე წუსვამენ.

ძმარ ჭამდენ. ჭადს გამოაცხოზდენ და ძმარს დააწობდენ, ძალიან გემრიელია.

მთხრობელი: **დეკანაძე სულეიმან ხასანის ძე**, 77 წლის, სოფელი განახლება

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

ვაშლი: ბოტია, მწვანა, შაქარვაშლი, დემერალი, კეხურა და შაფრანი ახალია.

მსხალი: თავრაჭული, ხაჭაჭური, მწვანია, უწყვეტი, სასელაი, გვერდწითე-
ლანი, ხატურაი, თავურაი (თაგოდან შემოტანილია), შავსხალაი.

ქლიავი: შავი ქლიავი, თეთრი ქლიავი, ჭანჭურაი, ოტური (თეთრი, მოგრძო
ქლიავია).

ჟოლი: შავი ჟოლი.

მთხრობელი: **ართმელაძე მუჰამედ ჯელალის ძე**, 69 წლის, სოფელი ოქტომ-
ბერი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

ბეთმეზისთვის სახლში არის სარნა 2 მეტრი სიგრძის, საწნახელიც... ხეს შეარჩევ შემოდგომაზე, უნდა შეარჩიო სწორი ხე, ღრუ არ უნდა ქონდეს, სალი ხე უნდა იყოს, სიხომრე ნახევარი მეტრი. 2 მეტრზე გადაჭრი, გაასუფთავე ტოტებისგან. ერთი მხარე უნდა გაასწორო, ზედაი პირი. რამდენიც უნდა ამოჭრა, შემოხაზავ. გურულ ცულს ვხმარობ. ამოჩეხავ ბოლოს მით, მერე უროთი ამოჭრი, ბურღით გამოსავლელს გუუკეთებ.

ხეს გაზაფხულზე მოჭრი, როცა შრალია. ხე არ მეიჭრება ივლისში, ჩურუგაის თვეში. „ჩურუგა“ ნიშნავს დამპალს. ამ თვეში რომ მოჭრი, მალე რკილავს. შემოდგომაზე, იანვრამდე, გაყინვებამდე თუ მოჭრი, მეტი ძლებს.

სარნა შეიძლება გააკეთო ცაცხვის, თელაც შეიძლება, წიფელაც, სოჭიც. ძლებს 30 წელს.

მთხრობელი: **ძირკვამე ისმაილ ხაჯიაღას ძე**, 55 წლის, პენსიონერი, პედაგოგი, სოფელი დიოვნისი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

სოფელში არის ვაშლის ჯიშები: რესულა, რაკუნა, ფაშალმა, ბაჯაჯა (ზაფხულის ვაშლია).

მსხალი: თავანა, ურწყვეტაი, სასელაი, ჯიხარაჯული, ხეჭეჭური, გულაბი, ძაძაი, თავრაჯული (დეკემბრამდე არ მეიკრიფება), მარკოვის მსხალი.

ქლიავი: შავი ქლიავი, თეთრი ქლიავი, ჩიტა ქლიავი, ოტური (სხვილი იზრდება ძალიან), ჭანჭური.

ბალი: შავი, ხართავალაი, წყალამბალაი, კახამბალი, თეთრი ბალი (ალამელიქი), ტყის ბალი.

ატამი ცოტაა. მალე ხმება ხე, 7–8 წელი ძლებს. კეხურა ვაშლი შემოტანილია ადიგენიდან. შემოტანილია გულაბი და მარკოვის სხლები. მარკოვი აქ ტკბილია თაფლივით.

ფესტილს აკეთებენ ვაშლისგან, ქლიავისა და ტყემლისგან.

ბეთმეზი მსხლიდან კეთდება, ძაან წვნიანი უნდა, ვარგა ძაძაი და ხეჭეჭური. სხალს ჩაჩეხვენ სარნაში უროთი, ღარად წამოვა წვენი და იჭეჭება (გროვდება) ცალკე ჭურჭელში. 30 ლიტრი წვენი უნდა ადუღო 10 ლიტრამდე. თაფლივით შესქელდება, გახდება ბეთმეზი.

იმაში ურევენ ქესტანა კვახს. დათლიან თეთრ გოგრებს, ჩაყრიან შიან, ისიც მეიხარშება და გახდება ლეჩერი – ზოგი სხალს დათლის და შუურევ. ზოგს გოგრის მაგიერ საზამთროს კანი შუურევია.

მთხრობელი: **დეკანაძე თამაზ დაუთის ძე**, 28 წლის, სოფელი უჩხო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

ვაშლი: ფაშალმა, წითელი ვაშლი, ბოტია, ბანანი, მწვანია, ლიმონის ვაშლი, კაპლაი, შექერვაშლი.

მსხალი: ხეჭეჭური, ხატურაი, სასელაი, ბარაქაი, ყაბარმუდი, გულაბი, წოწოლაი, ძაძაი, მწვანიაი.

ბალი: წარამბალი, ალამელიქი, ხართვალაი, შავი ბალი, თეთრი ბალი.

ქლიავი: ჩიტაქლიავაი, ოტურაი (შავი და თეთრი), ვაშლაქლიავაი, ჭანჭური, ჩიტაკვერცხაი.

ტყემალი: თეთრი, შავი, ყვითელი.

ჟოლი: შავი, თეთრი.

წითელი ვაშლი მეიკრიფება ოქტომბერ–ნოემბერში, კარგად ინახება. ჭერში ხაროებია, იმაში ვყრით. ჯერ თავანში უნდა დაყარო, დასალპობი დალპება, მოჭკნება, მერე ხაროებში ჩავყრით. ზოგი სიმინდის ქუნჩალში ინახავს.

ოტურისა და ქლიავის ჩირს აჩმას ვეტყვით. მსხლისა და ვაშლისას კი – ჩირს.

ფურუნჯი ფურუნში გამშრალი მსხალია. გარეცხავენ, დაასხამენ წყალს, მოხარშავენ, როგორც კამპოტს. ამას ხოშაი ეწოდება.

ლეჩერი. მსხლის წვენი ჩათლიან ქესტანა ხაპს და აადულებენ.

ყაისეფე. აჩმადან აკეთებენ საჭმელს. მოხარშავ აჩმას, ცოტა შაქარს უზამ, მერე ამეილებ საინზე, ცოტა წვენს მიაყოლებ, 2 კოვზამდე დააყრი შაქარს, შებეჟილ ნიგოზს. დაწვავ კარაქს და მოასხამ. ძალიან გემრიელი საჭმელია. ცხელი ჭადი შვენის.

შავი ბლიდან ფაფას გააკეთებენ. ბალს მოხარშავენ, სუზგში გაატარებენ. ფქვილს ურთავენ.

მთხრობლები: **ბოლქვაძე ზინა**, 38 წლის, ბიოლოგიის მასწავლებელი, სოფელი ჩაო; **ბოლქვაძე თალიკო ასლანის ასული**, 50 წლის, ქართული ენისა და ლიტერატურის მასწავლებელი; **ბოლქვაძე ნაზი ქერიმის ასული**, 50 წლის

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1982, საქმე №123

1983 წელი

ზედა კვირიკეში იყო კლარჯული, ჩხავერი, ტაკიძურა. დონდის შვილს რამდენიმე წლის წინ ჩამოუტანია ქედიდან კირენჩხი (ჩხავერს გავს), (შეიძლება ეს მეკრენჩხი იყოს (ჩამწერის შენიშვნა).

ტაკიძურა მთელ ზამთარს ინახება. შეჰკნება, მარა წვნიანია.

კირენჩხი გრძელ-გრძელი ტევანია, ადესასფერი კაკალი იცის, საღვინედ გამოიყენება. ნოემბერში მწიფდება.

ახალი ნერგის მიღება როდესაც უნდათ, ჩამეიღებენ წავლს (ლერწს) გაზაფხულზე, ჩაფლავენ მიწაში, დაამაგინებენ. მეორე წელიწადს ფესვიანი იქნება. მერე წეილებენ და ხეზე მთარგავენ. ყველას ჯობს ყურძნისთვინ გარეული ხურმა, ტყემალი. ტყემალზე ყველაზე კაია, ტკბილია. თხმელა კაი ხეა ყურძნისთვის, მარა გვიან ყრის ფოთლებს. ტყემალი მალე ყრის ფოთოლს, თანაც ფოთლები პატარები აქვს. თხმელა ჩრდილიანია.

დამაგინებით მიღებულ ნერგს ყურძნის ნერგი ჰქვია. ასევეა ვაშლის ნერგი. მსხლის ნერგი და სხვ. ახლა „ბესეტკასაც“ გააკეთებენ, სულ ახალი შემოსულია, 10-15 წელიწადი იქნება.

ნერგისთვის ორმოს ამოთხრიან, მიწაში ნაკელს ჩაუყრიან, წყალს ჩაასხამენ. გადარგვა შეიძლება შემოდგომაზეც, გაზაფხულზეც.

გაზაფხულზე გადააწყობენ ყურძენს (გასხლავენ). ამას ორ-სამ წელიწადში ერთხელ გააკეთებენ. იტყვიან: „წელს არ გადამიწყვია ხიები“, ან „წელს გადავაწყე ხიები“. ზედმეტ ბოლებს მოაშორებენ, ხიებსაც მოაშორებენ. ყურძნის გადაწყობა თებერვლამდე უნდა, სანამ ხეში წყალი ჩადგებოდეს. უწინ მარტო წალდით აწყობდნენ, ახლა სეკატორსაც ხმარობენ.

ყურძნის ტანს და ტოტებს ლერწი ჰქვია. ჩვენთან საერთოდ ყურძენი არის მაღალი, დაბალი აქ არ ახსოვთ.

ყურძენი გიდელით იკრიფება. მაღალ ხეებზე კი კიბეებით ადიან. გოდორში იცლება. გოდრებით ან კალათებით გადააქვთ. კალათი ტკეჩისაა, არის წვეპლისა.

ზამთრისთვის შესანახად ყურძნის აკიდოებს ვაკეთებთ. შეგვიძლია ძაფზე გავაკეთოთ ან პოტიკა ჯოხზე.

ყურძენი საწნახელში იწურებოდა. ჩვენი საწნახელი ცემენტით იყო ამოშენებული, გრძელი იყო, როგორც ვანა. ღვინო რომ ადუღდებოდა შიგ, ჭაჭა ზეით ამოვდოდა, მერე გამოაძრობდნენ საცობს და გამოვდოდა ღვინო. ყურძენს კაცები დაწურავდნენ ხელით ან უროთი.

ჭურები გვქონდა მამამთილის ნაქონი, ფიცრის სახურავი ქონდა. ყურძენს დაწურავდენ, მერე ქვაბებში აადულებდენ, ქაფს მოაცლიდენ, მერე ჭურში ჩაასხამდენ, ზეიდან ხეს დაადებდენ, მერე სმალას დაასხამდენ, მერე მიწას დააყრიდენ. ფიცარი მთლიანი იყო, მრგვალი. ახლა კასრებში ჭყეპენ ან მანქანით.

ჩხავერს წამლათ შეინახავდენ, სისხლს მატებდნენ. ყურძნის წვენიდან კეთდებოდა ქუმა (ჩურჩხელა). გულათ ვუკეთებდით თხილს, ნიგოზს, ვაშლის ჩირს, ხაპი კაკლი გულს, წიწიბოს. ახლა უფრო ნიგოზია. ადესას ფაფა უფრო სასიამოვნოა, ფერი უფრო კაი აქვს. უწინ ყურძნის წვენიდან ვაკეთებდით ბეთმეხს, ლეჩერს.

ბეთმეზი. ერთი ქვაბი ყურძნიდან იმდენს დაადულებდი, რომ 5 ლიტრა გამოვდოდა. ამას ვლევდით ზაფხულში, დიდი სიცხე რომ იქნებოდა. ბეთმეხს გამძავენ წყალში.

ლეჩერი. ყურძნის წვენი რომ დაბეთმეზდება, ჩაყრიან წაბლანა ხაპს დაჭრილს პატარა ნაჭრებად, ნახევარ კილო ბრინჯსაც ჩაყრიან. ბრინჯი რომ მოიხარშება, მზადაა. სუნი აქვს კარგი, მოგეწონება. ქესტანა იგივე წაბლანა ხაპია.

მამამთილი ღვინოს აყენებდა და ყიდდა. ტყე გვქონდა ბევრი და იმ ტყეში სულ ყურძენი ქონდა. 3 ტონა ყურძენს კრეფდა. დააყენებდა ღვინოს, ჭაჭიდან არაყს ხდიდა. ადესაი ქონდა. ჩხავერიც იყო რამდენიმე ძირი.

ყურძნის საყიდლად მოდიოდნენ გურიიდან, პირდაპირ ხიებს ყიდულობდენ, თითონ კრეფდენ, მიქონდათ და წურავდენ. შეაფასებდენ ხეს მყიდველი და გამყიდველი. მოსხმა იცოდა. ერთი კილო ღირდა 40-50 კაპეიკი. ვისაც ბევრი ქონდა, ნადი იცოდენ. ამას მანიდი ეწოდებოდა. იტყოდენ, რომ მომეხმარა, დღეს იმას ჩემი მანიდი აქვსო. საერთოდ ყანაშიც იგივე მანიდი ითქმებოდა.

ვინც კაი, ნადური, იცოდა, იმას მოიწვევდენ და მერე მომღერალს ორი დღე ეხმარებოდნენ. მისთვის დღეში ორი დღე იყო.

ყურძენს აშურაშიც ჩააგდებდენ. ნოეს კიდობანიდან მოდიოდა ეს წესი.

მთხრობლები: **ცეცხლაძე-ჯაფარიძე ბატინა ნურის ძე**, 57 წლის. გამოთხოვილია ქობულეთიდან, სოფელი ზედა კვირიკე; **ლაბაძე-ჯაფარიძე დონდი ხასანის ასული**, 60 წლის

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

აჭყვისთავში შემდეგი ყურძნები იყო: ჩხავერი, შავი ჩხავერი, თეთრი ყურძენი, მახატური (ტკბილი ყურძენია), ტაკიძურა.

აქ ყველას მაღალი ყურძნები ქონდა, დაბალი არავის ახსოვს. ყურძნებს გულშეებდენ თხმელაზე, ცხემლაზე, სხალზე, ყველაზე კაი ყურძნები იყო ბათომურაი და კლარჯული. ტყეში ტყის ყურძენი იყო.

შემოდგომაზე ჩამევილებდით ლერწს, ჩავფლავდით მიწაში. მეორე შემოდგომაზე ამევლებდით და ხეს მივარგავდით. ამას დამაგინება ეწოდება.

2-3 წელიწადში ერთხელ გადავაწყობდით, ხეს გავჯოვრიდით მოკლეტარია-ნი წალდით, ხელწალდით.

წვიმებში ყურძენი არ მოდის. ყვავილის დროს დარი უნდა, დამწიფების დროსაც. წვიმა თუ ქნა, არ ივარგებს.

ხელით ვკრეფდით, გიდლით ჩამუშუშებდით.

საწნახელაი ორი გვექონდა, ცაცხვის იყო. საწნახელისთვის შემოდგომაზე მოჭრი ხეს. გამოტანაზე ოცი კაცი მაინც უნდა. მოტანაზე მღერიან „ელესას“.

ყურძენს უროთი ვჭყებდით. საწნახელს სადინარი თავში ქონდა. გასაწურავად ეწერს ჩუუფენდით. წვენს ამევლებდით ტაშტიდან, მერე ქვაბით ცეცხლზე დავდგამდით, ხის კოვზებით მოვქაფავდით.

ყურძნის წვენისგან ფაფას გავაკეთებდით, ბეთმეხს, ლენერს, ქუმას. ავასხმდით ნიგოზს, ვაშლის ჩირს, თხილს, წიწიბოს და ამევლებდით ფაფაში.

ჭური მე ვიყიდე მახარადეში. აქ ურმებით ამეიტანდენ ქართველები.

მიწიდანაც ამევლე ჭურები, მარა დანიავდა. წყალი იყო სავსე. ორს ბრტყელი ქვა ეხურა.

ხარდალი მე არ ვიცოდი, მარა ჩემი ძმა აყენებდა. ხარდალიც ათრობდა, მარა ღვინოსავით არა.

ყურძნის საყიდლად გურულები მოდიოდნენ. მოკრეფდენ, წეილებდენ. 10 შაური იქნებოდა ფუთი.

მოსავლის აღება ხუთშაბათ დღეს კაი იყო. ახალ მთვარეზე არ მოვკრეფდით. რომ დაცხებოდა მერე.

მთხრობელი: **რომანაძე ისმაილ ოსმანის ძე**, 80 წლის, სოფელი აჭყვისთავი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

ყურძნები იყო: ჩხავერი, თეთრი ყურძენი, კლარჯული, ტაკიძურაი, ბათომურაი, ხოფათური, მახატური, ადესაი. ბრევილი ყურძენი ქონდა ალი ბაუჟოლის. ყურძენს მაღალი ადგილები უყვარს. აქ მაღალი ხის ყურძენი იყო. ფაჩხის (ყურძენი) არ იყო.

ყურძენს გუშუშებდენ თხმელაზე, ცხემლაზე, სხალზე. ისხამდა უფრო სხალზე. ზოგ ქონდა სახლზე. ისე სახლზე მაინცდამაინც არ იცოდენ.

პირველობა ქონდა კლარჯულს, ბათომურას. ტყის ყურძენიც არის, მაგრამ წრილი კაკლები იცის. ტყეშია, ხიებზე.

ჩამოვლებდით ლერწებს, ჩავდებდით მიწაში, გეიკეთებდა ფესვებს. გადავრგავდით შემოდგომაზე. ვიტყოდით: ყურძენი დავამაგინე.

ყურძნის ფოთლის ბაბილოს ქვერი ქვია. ჭავლი ახალი ლერწებია, იმაზე ყურძენს გამეიბამს. ლერწი ძველი ტოტებია.

მოთხრობელი: **ქათამაძე ზეკიე აღის ასული**, 77 წლის, სოფელი აჭყვისთავი
ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

ყველაზე კაი ყურძენი იყო ჩვენთან და ქაქუთში. ჩვენ, ჯინჭარაძეებს, კარგი ყურძენი გვქონდა. შემორჩენილია ელიას ციხე, იქ ჭურებიც ყოფილა.

აქ დაბალი (ყურძენი) არ იყო, სულ მაღალი ყურძენები იყო. ადესას თხმელაზე უყვარს, ჩხავერს – ცხემლაზე. კლარჯულს ვაშლი და მსხალი უყვარს. მოდიოდა ადესა, ჩხავერი, ბათომურაი, კლარჯული, ტაკიძურაი. ბათომურაი ყველაზე კაი იყო. შავი, დიდვანი, როგორც თხილის კაკლებია. შიგ პატარა-პატარა მარცვლები ჩაჯდებოდა. კლარჯულს თეთრი კაკლები ქონდა. თოვლი მუუსწრებდა. მერე ჭამდნენ ზამთარში. ასევე ჩხავერსაც, ტაკიძურაი იზამთრებდა.

ავასხამდით ყურძნებს კავზე, მარტ-აპრილში იქნებოდა. გარეული ყურძნები ტყიებში იყო. იყო ტყიყურძენა, წვიტი კაკლები ქონდა.

ახლა ნოვე ყურძენი შემოვიდა. თეთრი ყურძენია. თუ გამრავლება გინდა, ჩამეილო უნდა წავლი (ახალი ლერწია), მოთხარო მიწა და შიგ დაამაგინო. 20-30 წელიწადში ერთხელ დაამაგინებენ. დამაგინება გამომარტებაზე ხდებოდა. მეორე წელიწადს მარტში მოთხრიდი. ნერგს წყალს უსხამენ. ნერგს ჯერ გააგდებ მიწაზე, რომ გეიზრდება მემრე უნდა ეიყვანო ხეზე.

მოთხრობელი: **სულეიმან ქამილის ძე ჯინჭარაძე**, 70 წლის, სოფელი აჭყვისთავი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

ყურძენი კარგად მოდიოდა ქობულეთში, სამებაში, ხუცუბანში, ალამბარში, ლელვაში, აჭყვისთავში, ქაქუთში, გელაურში, კვირიკეში. ყველაზე კარგი ყურძენი იყო ქაქუთში, აჭყვისთავში. იქ ხეებზე დიდხანს რჩებოდა.

ერთი ძირი ყურძენია. ვენახს არ უმახდენ, ახლა ზოგჯერ იტყვიან ვენახს. ყურძენი ხეზეა მიშვებული. იტყვიან „ყურძნიანი თელა“, „ყურძნიანი ცხმელა“. ყურძენი სულ ხეებზე იყო მიშვებული. მაღლარი არ ვიცით.

ყურძნისათვის კარგია თხმელა, ბჟოლი, ტყემალზე წვრილ კაკლებს ისხამს.

სულ ადრე ტალავარი არ იყო. ახლა, 10-15 წელია, შემოვიდა.

კლარჯული დიდი ტევანია. კარგად რომ მოვდოდა, ზრუგი შუუწითლდებოდა მზის მხარეზე, ჭიდრო, კაი კაკლები იცოდა. ისეთი შეკაკლული იყო, ძლივს გამოადრობდი კაკლებს. სექტემბრის ბოლოს მოვდოდა, ოქტომბრამდე გადიოდა.

საზამთროდ თავს არ შეინახავდა. ტკბილი იყო. საჭმელად ძალიან კაი იყო. წვეს არ უწურავდენ, მარტო საჭმელად ხმარობდენ.

ჩხავერი შავია. დიდვანი ტევანი იცის, სქელ-სქელია. ოქტომბერში მწიფდება, თებერვლამდე ძლებს. ხეზე დარჩენილი უფრო გემრიელია, მარა ჩიტი არ დააყენებს. ვინახავდით, ზამთარში ვჭამდით. ოჯახს ექნებოდა ერთი-ორი ძირი.

ტაკიძურა - ჭიდრო კაკლები არ იცის, გრძელ-გრძელი მომეჩხრო კაკლები იცის. შავია. ოქტომბერში მწიფდება. ბათომურა (ყურძენი) მეზობლებს ქონდა. საშუალო ტევნები იცის. კაკლები ცოტა მსხვილი აქვს. ძალიან შავი არაა, მუქი წითელია.

ყურძნის ნერგი თუ უნდათ, გადაამაგინებენ. ჩამეილებენ ტოტს, მიწაში ჩარგავენ, მერე ფესვს გამეილებს და მეორე წელს გადარგავენ. უფრო მეტად თებერვალში ხის ძირში ერთ მეტრს დააშორებენ, ორმოს ამოთხრიან და დარგავენ. მზიან ადგილს შეურჩევენ. მთვარეზე დარგავენ, რომ გამეიცლებოდა მაშინ, რომ იქნებოდა 6 ან 7 მთვარე. იტყოდენ: ასეთ დროს მალე გამეისხამსო, ხეხილსაც ასე იზამდენ. მეიყვანდენ კაცს, დააშენებდა (დაამყნობდა). სამი თვარეა და 3 წელიწადში გამეისხამსო. მიწაში ნაკელს ჩაატანდენ.

ყურძენს ორ-სამ წელიწადში ერთხელ გადააწყობდენ. ბოლებს შეჭრიდენ ხეებს, ყურძენსაც. ყურძნის გადაწყობა ყველამ არ იცოდა. ზოგმა იცოდა და იმას მეიყვანდენ. უფრო მეტად მარტში გადააწყობდენ.

ყურძენს ხერხით გადააწყობდენ, წალდსაც ხმარობდენ. ყურძნის ყვავილობის დროს მზიანი ამინდი უნდა ქონდეს. წვიმაში ინაცრება და ფუჭდება. ყურძენს ოქტომბრის შუაზე მოკრეფდენ. მერე აღარ დამწიფდებოდა. ხეს გააჩნია. თუ კაი ადგილზე იყო, მზე ლამაზად ენათებოდა, კაი მწიფდებოდა. თუ ჩაოში იყო, წითლად იქნებოდა. მეტს აღარ დამწიფდებოდა და ამიტომ მაინც მოკრეფდენ.

მოკრეფენ გიდლით კაცები. ლერწამს კავით მოწევდენ. ვაშლს, სხალს საკრეფელათი კრეფდენ. ყურძენს მოკრეფდენ ხელით კაცები, ყრიდენ გიდელში. ქვეით გიდელს ვინმე დაცლიდა გოდორში.

ეზოში იყო ორი ჭური. წვეტიანი ძირი ქონდა, სქელი. გამომწვარი თიხისა იყო. სოფელში ჭურებს ხშირად ნახულობენ.

ყურძენს ყიდდენ. გურიიდან მოვდოდენ, ძირად იყიდდენ, მოკრეფდენ და ურმებით წეილებდენ. მერე და მერე მამაჩემი თითონ აკეთებდა ღვინოს იმ გურულებთან ერთად. სამსონ ბიძია, გიორგი ბიძია იყვენ, ახალციხელები იყვენ.

საწნახელი ქონდა მამაჩემსაც, 4-5 მეტრი იყო სიგრძე. იმაში ჩაყრიდენ ყურძენს (ადესას). მოჯემაგირე დაიბანდა ფეხებს და ჩევდოდა. საწნახელი მაღალზე იდგა. შიგ დახვრეტილ ფიცარს ჩუუყუდებდენ, სადინარი თავში იყო. დაწურვის დროს გარეთ გამეიტანდა და იდგა სარაიში, რომელიც გადახურული იყო ყავრით.

ზოგჯერ ყურძენს ხელითაც წნეხავდენ. იმაზე დააყრიდენ ფოთლებს, დაადებდენ ფიცარს, ზედ ქვებს, დეიწურებოდა. 2-3 დღეს ასე იქნებოდა.

ყურძნის წვენი სპილენძის ქვაბებში დუღდებოდა. ზოგი მოქაფავდა, ზოგიც – არა.

ლეჩერი. მოადულებდენ ყურძნის წვენს, ბეთმეზივით რომ გახდებოდა, თეთრ ხაპს დაჭრიდენ პატარა ნაჭრებად. რომ დადუღდებოდა, შიგ ჩააყრიდენ ბრინჯსაც. მეიხარშებოდა და მერე ჩაასხამდენ დერგებში. ზამთარში ჭამდენ ჭადზე. ნამეტანი გემრიელია, დიდხანს ინახება.

საწნახელის მოხელე იყო. მოამზადებდენ ტყეში ხეს, ეზოში ხარებით მოათრევდენ. მერე სახლში გათლიდენ. დიდხანს ძლებდა, 20-30 წელიწადს. ათხუბდენ ერთმანეთს. ყველაზე დიდი საწნახელი სოფელში ჩვენ გვექონდა. ერთი ტონა ყურძენი ჩევდოდა შიგ. საწნახელს გარეცხავდენ შალის ნაჭრითა და წყლით. მოკრეფილ ყურძენს გადაარჩევდენ, მოხელავდენ. რეცხვით არ გარეცხავდენ.

მოკრეფასაც მთვარეზე იბრძნიდენ. მომავალ მთვარეზე მოკრეფდენ, ხუთშაბათს არ მოკრეფდენ, 5 წელიწადს არ გამეისხამსო.

თუ დათქმული იყო, რომ ნადი უნდა მოეყვანა და მოეკრიფა და ამინდი გაფუჭდებოდა, ერთ ვედროს მაინც მოკრეფდა იმ დღეს ოჯახის წევრი. ახლა ამას მანდარინზე ვაკეთებთ. იბრძნის გლეხი, დაწყებული კრეფა კას დღეს მექნებაო. მოკრეფენ კვირას, სამშაბათს, შაბათს, ორშაბათს.

ყურძნის წვენს ფქვილის საცერში გაცრავდენ, დაადგამდენ ცეცხლზე სპილენძის ქვაბებში, რამდენიმე ქვაბს. ნელი ცეცხლით ადუღებდენ, არ გადმეიაროსო. დიდი კოვზებით ურევდენ, მოქაფავდენ.

თუ ბეთმეზი უნდოდათ, ორ-სამ დღეს ადუღებდენ. ტკბილიდან ფელამუშს აკეთებდენ. ბეთმეზს წყალში გააზავებდენ და ავადმყოფს დაალევინებდენ, სიცხეში ცივ წყალშივე გააზავებდენ და სტუმარსაც მიართმევდენ.

ბეთმეზი ფელამუშისთვისაც იხმარება. დიდვან კროკებში (ბათმანი) შეინახავდენ და დაახურავდენ სიმინდის ნაქუნჩალს.

ვაკეთებთ ყურძნის ფაფას. ერთ ლიტრს ერთი ჭიქა ჭადის ფქვილი უნდა. ჯერ წვენს გადაადუღებ, ქაფს მოხდი, მერე პურის და ჭადის ფქვილს აურევ.

ჩურჩხელასთვის ფაფა უფრო სქელი უნდა. გულში ექნება თხილი, ნიგოზი, წიწიბო, ვაშლის ჩირი. ორ-სამჯერ ამოავლებდენ. გურული ჯანჯუხები უფრო ლამაზია. ჩვენ ვეძახით ქუმას.

ფაფაში სიმინდის ტაროსაც ამუავლებდით. მერე შემუადრობდით. ესაა ფესტილი. ფესტილს უფრო მეტად ტყემლისას გააკეთებდენ, გაათბობდენ და შემოახვევდენ მოტეხილობის დროს.

ძმარი ასე კეთდებოდა: ყურძენს დავჭყებდით გობზე, დავახურავდით. იქნებოდა 10-15 დღე. ჩავყრიდით ქვაბში, წამოადულებდით, მოვქაფავდით, ცოტა მარილს ვუქედით, დამმარდებოდა.

მთხრობელი: **ნაკაიძე-ხარაზი სურთე ახმედის ასული**, 71 წლის, სოფელი კვირიკე
ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

ხულოში შემდეგი ყურძნის ჯიშებია: მტევადიდი, ხოფათური, თეთრი ქარვისებური ყურძენი, კაკალი ჩანდა შიგ. იყო ხარითვალა, დიდვანი იყო კაკლები, ყავისფერია, არც შავი, არც თეთრი. იყო კიდევ ტყის ყურძენი, შავი.

ყურძენი გაშენებული იყო მიმოფანტული წესით. სადაც მიწას სარგებლობდა, იქ იყო ყანის ბოლოებზე. ვენახს არ ვეძახდით. „ყურძენი მაქვსო“ ვიტყვოდით. უმეტესად არის თხემლის ხეზე, მუხაზე, ცხემლაზე, ლეკზე. იტყვოდა: „თხემლაზე ყურძენი რომაა, წედი, მოკრიფე“. შეიძლება ვაშლზეც, მსხალზეც, ბალზეც. ყველაზე მეტად ლეკის ხე ჯობს. იმას არ აქვს ბოლები შორი-შორ გასული. კაი, გამორჩეული ხეა. მუხაც კარგია. ვენახები ადგილსაც ქვია. ალბათ, უწინ აქ დაბალი ვენახები იყო. ძველად იქ ჭურები ყოფილა. ბევრი აღმოჩნდა ყანების თხრის დროს, სახლების აშენების დროს.

მთხრობელი: **ბოლქვაძე დემურალი**, 63 წლის (კვირიკეში გადმოსახლებულია სხალთიდან 1950 წელს), ხულო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

ხულოში მოდიოდა ხოფათური, ცხენიძუძუ, თეთრი ყურძენი, ადესაი. ცხენიძუძუმ მოგრძო კაკლები იცის, თეთრია, ხოშორი. ბაბოი წეილებდა ცხენებით ახალციხეში გოდრებით. იყო სამფუთიანი, ხუთფუთიანი გოდრები.

მთხრობელი: **შანთაძე შახზინე**, 80 წლის, სოფელი ქედლები

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

უწინ სულ მაღალი ყურძენი იყო. ახლა ვენახი შემოვდა. ყურძენს ღჯას დუუსობენ. დაბალ ყურძენს რომ გაკვირტავ, ხაშარი უნდა დუუსო. დაბალი ადგილი უნდა იყოს. მაღალში სიცივე მეტი ურტყამს. ქედლები თაგორიანი ადგილია და ყურძენი ნაკლებად მოდის.

ახლა შემოვდა ღჯის ვენახი. ღჯას ყოველგვარი ხიდან გააკეთებენ. წაბლი ჯობია. მეტი გაძლება აქ. ღჯა მეტრონახევარი იქნება. ყურძენი ადის. ღჯას ზამთარში გაამზადებენ.

მთხრობელი: **ქედელიძე ნიაზ მევლუდის ძე**, 72 წლის, სოფელი ქედლები

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

ერთ ძირზე ყურძენი ითქმება. ბევრი თუა - ბაღი აქვსო, ვიტყვით. უწინ ყოფილა დაბალი ყურძენი. როდესაც ვენახს აშენებდენ, ჭურები ნახეს.

უწინ ყოფილა შავშურა (ცხენიკბილასაც ეძახიან). საჭმელი ყურძენია, წითელია. სექტემბრის მერე მოდის. იყო აგრეთვე სხვა ყურძნებიც: ჩხავერი, საკნატუნაი. ეს, ზეით ერთი მოსახლეა, იმას ქონდა. მომავალ მაისამდე შეინახავდა. ყურძენს თხმელაზე, მუხაზეც აძლევდნენ, მაგრამ თხმელა უკეთესია. ლეკზეც იციან. ტანებიანი ხე უნდა იყოს.

სახლზე ყურძნის გაშვება არ ვარგაო. ახლა ცოლიკაურია გაშენებული კოლმეურნეობის ვენახში, უმწიფარ ყურძენს ჭახეს ეტყვიან.

მთხრობელი: **ავალიანი ყირმეთ ოსმანის ასული**, 49 წლის, სოფელი დანდალო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129, გვ. 1-2

„ვენახის ჩაწიგნვა“

ჩაწიგნიან ლერწს შემოდგომაზე და ერთი წლის შემდეგ გამეიღებს. (შემდეგ) გადარგავენ. ყურძენს გააშენებენ ყანაში, ჭალაში.

სოფელში იყო ადესაი, მტევანდიდი, ჯავახურაი, ჩხავერი. ძველი ყურძნები ახლა აღარ არი.

ხოფათურაი რაფერი ყურძენი იყო, იცი, რამხელა კაკლებს მეისხამდა? ყვითელი იყო, ხეზე გადაყვითლდებოდა. მტევანდიდის თითო ტევანი გამოვდოდა ერთი კილოგრამი. დაკოტრილი იყო ტევანდიდი.

ყურძენი მაღალ ხიებზე ევდოდა, გედვილებდა ტანებს. მიდამოზე იყო, ყანის შუაში ვინ დაღამებებდა, ყანას დაჩრდილავსო. ვინცხა ძველი მაცხოვრებელი იყო, ყველაი ჯიში ქონდა.

ხეზე მოსაკრეფად ევდოდნენ ხაჭათი, ხის ტოტები აქ, ახვალ ზეით. ყურძენს გიდელში კრეფდნენ. გიდელას მათხოვრები ყიდდნენ. ისინი ფოშები (ბოშები) იყვენ. გასახლდნენ, ახლა აღარ არიან. გიდელადან ჩაყრიდნენ გოდორში.

მთხრობელი: **სურმანძე ფატი ასლანის ასული**, 60 წლის, სოფელი ბელლეთი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

ნიკოლაურისა და ბარამალის ტერიტორიაზე (ეს სოფლის სახელებია) ნაპოვანია ჭურები. ერთი 700-ლიტრიანი იყო და დღესაც ხმარობს მამულაძე ავთანდილი. ნაჭვავარი ქვია ყანებს, იქაც ნახეს.

ყურძნები იყო ჩხავერი, საკნატუნაი, ადესაი, ხოფათური, ლეკის ხეებზე იყო.

ახლა ვენახი რომ არის, იმ ადგილას საწილე ქვია, მაღალი ყურძენი არის, საფანდი ქვია. ჩხავერიც არის, მეორე თეთრი ყურძენიც არის ციცქა, საკნატუნაი,

ხოფათურიც იყო მაღალ ხეებზე. ჩხავერაი იყო მუხაზე. ყველაზე მეტი ყურძენი ცხემლაზე იყო.

ზამთრისათვის ინახავდნენ ყურძენს. მოკრეფდნენ თველზე, ავასხემდით კავებზე, თოვლის გაშრობამდე ვინახავდით. შესანახ ყურძენს გვიან ვკრეფდით, მეტი გემრიელი იყო. თუ დარჩა ხეზე, ზამთარშიც ეხვალ და მოკრეფ. ჩხავერი მაგარი ყურძენია.

ყურძნის ფაფას ვაკეთებდით ჭადის ფქვილიდან. დავასხემდით ფახირის საინებზე, გობებზე დავასხემდით. გაცივდება. როგორც გინდა ჭამ. ადესას ფაფა კარგია, ხაფათურის არ ვარგა.

ჩურჩხელებს ვაკეთებდით. იმფერი ფაფა უნდა, ოღონდ პურიქვილი უნდა გაურიო. ქუმა გეიყიდებოდა. გააკეთებდნენ 100-200 ულელს და გაყიდდნენ. ითამაშებდნენ და ქუმას მეიგებდნენ.

მთხრობელი: **აბაშიძე მერიემ ისმაილის ასული**, 70 წლის, სოფელი ცხმორისი
ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

ყურძნიდან ვაკეთებთ კამპოტს, ვისაც ბევრი აქვს ღვინოსთინ დაწურავს. ფელამუშსაც ვაკეთებთ, წვენსაც ვინახავთ.

ქუმასაც ვაკეთებთ ნიგოზით. ქუმით და ყამაით თამაში იმართება. ნადია თუ ქორწილია, ნიძლევიც თამაშობენ. შეკრავენ ერთად ბევრ ქუმას, ვინც ერთი დარტყმით გაჭრის, ის მეიგებს.

მთხრობლები: **შავაძე ნარგიზ**, 45 წლის; **შავაძე სურიე დურსუნის ასული**, 50 წლის, სოფელი ქედლები

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

ჩხავერი იყო, ადესაი იყო. ახლა ადესას აშენებენ. შავყურძენა იყო, ძაღლყურძენას ეტყოდნენ, შორს-შორს მეისხამდა. იჭმებოდა, მარა იმ ყურძნებივით კაი არ იყო. კლარჯული იყო, ბროლაი... იმ ძველიდან ერთი თეთრი ყურძენი მაქ, შემოდგომაზე წიფდება, მრგვალებს იზრდება, საჭმელი ყურძენია. ყანები რომ ეიღება, მაშინ მწიფდება. ყურძენი დაზამთრებამდე რჩებოდა ხეზე, მეტად შაქრიანდებოდა... ყველაზე უკეთესი იყო ხოფათური და კლარჯული. ხოფათურმა იცის ტევანი მეჩხერი და გრძელი. კლარჯულიც მასეთი იყო. ცოტა წითელია, საჭმელადაც ვხმარობდით. კავიან ხეს მეიტანდნენ და ასხემდნენ, როგორც ჩურჩხელას. ქონდათ მაისამდე. კავის ყურძენს ეძახდნენ, ზოგიც ბაწარზე ასხამდა იმას. პატარა ცივ ოთახში დაკიდავდნენ.

ლეკის ხეზე და თხმელაზე ყურძენი მეტს ადის, ნამძვზე ყურძენი არ ვარგა. ყურძენს სახლზე არ გუუშვებენ, არაა კარგიო... იტყვიან: იქ რომ ეყვანო, ცრემლი არ გამოწყდება სახლშიო.

მაღალი ყურძენი გვაქვს ვენახში. დაბალი არავის არ ქონდა. ჩვენი ძველი რომ მოსულა ფანაი ყოფილა, იმას ქონია ჭურები, ჭურისასმელის სერზე ჩაუფლავს, ღვინო ქონიაო. იქედან შემოსულიაო ვენახი.

მთხრობელი: **ბერიძე რეზიდ შეიფის ძე**, 70 წლის, სოფელი ვაიო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1983, საქმე №129

1984 წელი

ჩვენს სოფელში უწინ ხარობდა ყურძნის ჯიშები: ხოფათური, ჩხავერი, მეკრენჩხი. ამათგან თითო-ოროლა თუ შემორჩა. ვაზის ამ ჯიშებს ლეკის ხეზე უშვებდნენ. სოფელ აგარაში გზის გაყვანისას ათი ცალი ჭური აღმოჩნდა, ხოლო ხუსეინ ახმედის ძე თებიძის ეზოში, როცა სასახლის ადგილს თხრიდნენ (1980 წელი), ტრაქტორმა 7 ცალი ჭური დაამტრია.

ყურძნისგან ღვინის გარდა ამზადებდნენ წვენს, წვენს დაადუღებდნენ ფელამუშისთვის, იცოდნენ ჩურჩხელებიც.

მთხრობელი: **შავლიძე იუსუფ მუსტაფის ძე**, 81 წლის, სოფელი საღორეთი
ჩამწერი: ჯემალ ვარშალომიძე, 1984, საქმე №133

(სოფელში მოყავდათ) ადესა, ჩხავერი (ცოტა), ცხენიძუძუ (ხარობს ნიგვზის, ტყემლის, ვაშლის, ცხემლის, ლეკის ხეზე), მეკრენჩხი (თეთრია, ამჟამად ცოტაა შემორჩენილი).

მთხრობელი: **ბოლქვაძე ხუსეინ იუსუფის ძე**, 53 წლის, სოფელი ქვედა ბზუბზუ
ჩამწერი: ჯემალ ვარშალომიძე, 1984, საქმე №133

ჩვენ სოფელში ხილის სხვადასხვა ჯიშებია: ვაშლი (სამეფო, სამაისო, სუფსიდანაა ჩამოტანილი ომის შემდეგ), დემირა, ჭალია, ბერა (გვიან შემოდგომაზე მოდის), პანტა (იყენებდნენ საძირეებად), აჭარული მსხალი (როცა მწიფდება, მოწითალო ფერსღებულობს).

მსხლის ახალი ჯიშებია: ალექსანდრე ბერა, თეთრი გულაბი, ხეჭეჭური (ძველად იყო). ტყემლის რამდენიმე ჯიშია.

მთხრობლები: **ბოლქვაძე ხუსეინ იუსუფის ძე**, 53 წლის; **ღოღობერიძე ისმაილ დურსუნის ძე**, 52 წლის, სოფელი ქვედა ბზუბზუ

ჩამწერი: ჯემალ ვარშალომიძე, 1984, საქმე №133

1985 წელი

ვაზის შემდეგი ჯიშები არის სოფელ ახალშენში: ადესაი, ჩხავერი, კაჭიჭი, ცოლიკაური (ძველად არ იყო).

ღვინო სამკურნალოდაც გამოიყენება, ერთხელ ავად გავხდი, ცოტას რომ მოვიკეთებდი და ერთ საათს წავიმუშავებდი, ისევ ცუდად ვხვდებოდი, ჩიყვივით ძირმაგარაც გამომივიდა. ვიღაც ახოელმა (გვარი არ ვიცი) მომიტანა დასასუნი წამალი, თან მითხრა ეს ავადმყოფობა გადამდებია და მკურნალობისთვის 500 მანეთი მომთხოვა. მე რაღაც არ მომეწონა ეს კაცი, ვიფიქრე, აფერისტია და სახლიდან გავაგდე. გაგონილი მქონდა შავი ღვინო თითო-ოროლი ჭიქა დილა-საღამოს, ეს სიმსივნე ერთ ერთ დღეს თავისით გამოსკდა, მალე მოვრჩი.

მთხრობელი: **ხუსეინ ისკენდერის ანანიძე**, 59 წლის, სოფ.დიაკონიძეები, ჩასახლებული სოფ. ახალშენში (ხელვაჩაურის რ-ნი)

ჩამწერი: ჯ. ვარშალომიძე, 1985 წელი. საქმე N 140

სოფ. დიაკონიძეებში (ხულოს რ-ნი) ყურძნის შემდეგი ჯიშები ხარობს: ხოფათური, ხუშკა, ჭიოტი, მტევანდიდი, თეთრი ყურძენი, ცხენის ძუძუ, ადესაი.

ხუშკას ნაყოფს მომჟავო გემო აქვს, მას ყურძენი არ სჯობია, შავი მრგვალი მარცვალი აქვს, მტევნები მოზრდილი, შემოდგომაზე ჩრდილში გააჭკნობენ და მთელს ზამთარს არ გაფუჭდება (ზოგჯერ ივნის-ივლისამდე მოგვყოლია), იგი ლეკის ხეზე კარგად ხარობს.

ხოფათურს ხუშკაზე მოტკბო გემო აქვს, მარცვალი თეთრი და მოგრძო აქვს. მტევანიც ხუშკაზე დიდი და შედარებით მეჩხერმარცვლიანი. ხეზე ადის.

ჭიოტის ნაყოფი ხოფათურისაზე პატარაა, მარცვალი მრგვალი, მტევანი მეჩხერი, შავი ფერის, ნაყოფი მოტკბო-მომჟავო გემოსაა, მაღლარია.

მტევანდიდის მარცვალი ჭიოტისაზე ნაკლები ზომისაა, დიდი მეჩხერი მტევანი აქვს, შავი ფერისაა.

თეთრი ყურძენი ადესაის მტევნისოდენაა და მარცვალიც იმოდენას იზრდება, როცა დამწიფდება ოდნავ დაიყვითლებს, ტკბილია, მაღლარია.

ცხენისძუძუ - მტევანი მოგრძო და მეჩხერი, მოგრძო მარცვალი, საჭმელად ტკბილია.

ყველაზე ადრე ადესა მოდის, ხაფათური და ხუშკა ყველაზე დიდხანს ძლებს გამხამრი.

მთხრობელი: **მამუდ აღის ძე ჭანიძე**, 69 წლის. სოფ.ახალშენი, ხელვაჩაურის რაიონი

ჩამწერი: ჯ. ვარშალომიძე, 1985 წელი. საქმე N 140

ყურმენი - ადესა, თეთრი. საზამთროდ კავებზე ასასხმელ ყურმენს სახლის თავნებში ინახავდნენ. აკეთებდნენ სიმინდის ფქვილით და ყურმნის წვენით ფაფას. ქუმა (ჩურჩხელა) თხილით, ჩირით, გაადულებდნენ ყურმნის წვენს (ბეთმეზი), სადღესასწაულოდ მიირთმევდნენ.

მთხრობელი: **ბოლქვაძე რეჯებ**, 85 წლის, ხულოს რ-ნი სოფ.ყადიოღლები
ჩამწერი: ნ. ჩელეზაძე, 1985 წ. საქმე N143.

ხილი-ხურმა (შინაური და გარეული (ტყის))

ვაშლი- წითელი (ივლისში მოდის), ლეღვი: თეთრი, ჩიტაი (პატარა), დევეტაბანა, ფათლიჯანაი (მოწითალო), ორსხმა ან ორპირა.

ყურმენი- ჩხავერი, შავი, თეთრი.

მთხრობელები: **გურგენიძე ჰიდაეთი ახმედის ასული**, 73 წლის, **მუხიძე ფეზლი ალის ძე**, 78 წლის, სოფ. მარადიდი

ჩამწერი: ნ. ჩელეზაძე, 1985 წ. საქმე N143.

1986 წელი

აქ მოდის ჩხაველა ყურძენი, ადესა თეთრი და შავი. ყურძენი ყველა ხეზე შეიძლება: სხალზე, კაკალზე. კაია თხმელაზე. კარგს ისხამს მაღალ ხეზე.

ყურძენს გაფორმება უნდა, რომ მეისხას. გამოსულში კვირტების გამოღება რომაა, მაშინ გაფორმდება. ყურძენი რომ მუაშენო, დაამაგილო უნდა. გაზაფხულზე მარტში ან აპრილში ჩაამაგილებ მიწაში და ერთ წელიწადში მიიღებ ნერგს. მერე გადაჭრი ლერწს, დაფესვიანებულ ლერწს ამოთხრი და სადაც მინიშნებული გაქ, იქ მიარგავ. ახალ გამოსულზე გააფორმებ წალდით. ხმელ ტოტებს შეაცლიან და მერე დაწვავენ.

ყურძენი აყვავდება აპრილში. კარგი, თბილი ამინდები უნდა იყოს. თუ კარგი ზაფხულია და შემოდგომაზეც ამინდები წევდა, მაშინ ყურძენი ბევრს მოისხამს და ბევრს მოკრევ.

როდესაც დამწიფდება ადესაი, ისეთ სუნს გუშვებს, მიხდება, წიფეაო. თველზე მეიკრიფება. ჩხაველა ზამთრამდე გაძლებს ხიებზე. ჩვენს ოჯახში უმცროსი მაზლი მოკრევდა. გიდელას ჩამუშვებდა ხიდან, ქვეით ქალები იდგენ და გოდრებში ყრიდენ. მერე დასაწყებად მიგვქონდა. ყურძენს ჯარაში ვჭყყავდით. ჩვენ გვქონდა ცაცხვის ჯარა, ჩემი მამამთილის მამა თითონ თლიდა.

მთხრობელი: **ასამბაძე ულფეთ ყედირის ასული**, 63 წლის, სოფელი კიბე

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

აქ ცხოვრობენ: კახიძე, ასამბაძე, ცისკარაძე, ევგენიძე. ცისკარაძეებშია ადგილი ჩხავენარი. იქ უწინ ბევრი ჩხავერი ყოფილა ხიებზე. სოფელში ყველაზე მეტი ყურძენი ჩემ მამამთილს ქონდა. ბევრი ჩხავერი იყო ბაღჩაში. გაშვებული იყო ხუმრაზე, თხმელაზე, კაკალზე.

ყურძენს დავამაგინებთ. გაზაფხულზე მიწაში ჩააწვენენ ყურძენის ტოტებს. ერთ წელიწადში მიიღება ნერგი. ვინც იცის, მიწას ამოჭრის, ლერწს ჩაფლავს, შიგნაკელს ჩაყრის, წყალს ჩაასხამს.

ჩხავერი ოქტომბერში მწიფდება. შესანახ ყურძენს დეკემბერში მოკრევენ.

ჩვენ სახლში გვქონდა ცაცხვის საწნახელი. ვისი გათლილი იყო, არ ვიცი. ყურძენის გარდა შიგ მსხალს ჩავჩეხავდით ბექმეზისთვის.

მთხრობელი: **ასამბაძე აიშე ალის ასული**, 75 წლის, სოფელი კაპნისთავი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

უწინ ქართველობა ყოფილა აქ და ღვინოს წურავდენ. ახლა ბევრ ჭურებს ნახულობენ კორდებში, ნამოსახლარებზე, ეზოებში. ჭურები ნაპოვნია ნაქილისვარზეც. გეზენი ქვია ადგილს, იქ ოთხი ჭური აღმოაჩინეს ერთად დაფლული. ქვის სახურავები ეხურა. ჭურები შეკირულიც იყო და შეუკირავიც. ერთ ეზოში იმხელა ჭური იყო, ტონა-ტონანახევარი მაინც იქნებოდა. მოკირული არ იყო.

გამიგონია, აქ იყო შემდეგი ყურძნები: ჯინეში, ჩხაველა, სარეკელა, კაჭიჭი, შავი და წითელი ადესა. ახლა შემოვიდა ცოლიკაური, ჭეიშვილი. კოლმეურნეობამაც გააშენა დაბალი ვენახი.

ყურძენი გაშვებული იყო ცხემლაზე, ნიგოზზე, ხუმრაზე, თხმელაზე. ამ უკანასკნელზე ნაკლებად მწიფდება. ხშირი ფოთლები აქ და არ ამწიფებს.

ყურძენს დაწურავენ ჯარაში. ასე ეძახიან აქ საწნახელს. ჯარა-საწნახელი ცაცხვის ხისგან მზადდებოდა.

ყურძნის წვენიდან ფაფას გავაკეთებთ, ქუმას, ბეთმეხს.

ყურძნის ფაფა. ყურძნის წვენს მოადულებდენ, მოქაფავდენ, მერე ჭადის ფქვილს ჩააყრიან, მუურევენ და ნელ-ნელა კეთდება ფაფა. ახლა ფაფას ადესა ყურძნიდან აკეთებენ. ძველი ჭურები აღარ არის.

ბეთმეხი. ლეჩაქის ყურში ცეცხლის ნაცარს ჩაყრიან, გამოკოჭავენ და ერთ ღამეს გააჩერებენ ყურძნის წვენში. სულ გამეილებს, რაც რომ სიმჟავე ექნება. მერე დადგამენ ცეცხლზე და დაადულებენ. ქაფს მოხდიან. გასქელდება, მიიღება ბეთმეხი. ბეთმეხს დერგებში ინახავენ, თავებს მოუკრავენ.

ლეჩერი. ბეთმეხში თეთრ ხაპს ჩაყრიან, კანს არჩევენ, ადულებენ. ხაპი რომ მოიხარშება, მზადაა. ბეთმეხი წამალი იყო. წყალში გახსნიდნენ, ავადმყოფს დააღლევენ.

ყურძენს ზამთრისთვის ინახავდენ. ჩხაველა შეინახებოდა კარგად. თივაში შეინახავდენ, არ გაიყინოსო.

მთხრობელი: **მჭედლიშვილი სულიკო მიხეილის ძე**, 75 წლის, სოფელი სიმონეთი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

ცისკარამეებში (სოფ. კაპნისთავის უბანია) არის ადგილი ჩხავნარი. ჩვენს სოფელში ბევრი ყურძენი არ იყო. ახლა ჩხავერი გადაშენდა და ადესაი დარჩა. ისიც, ზოგჯერ კარგად მეისხამს, ხან სულ არ მეისხამს, ფოთლები უყვითლდება... ჩხაველი აქ სულ ყოფილა. ადესაი მერე შემოსულა, მარა ვინ შემეიტანა, არ გამიგონია. ყურძნისთვის ყველა ხე ვარგა: თხმელა, პანტა, ხურმა, კაკალი, ტყე-მალი.

ჩვენ ყურძენს დავამაგინებთ. კაცები შემოდგომაზე ან გაზაფხულზე დაამაგილებდნენ. ერთი წლის მერე მიიღება ყურძნის ნერგი. მეიტან და რომელ ხესთანაც გინდა, იქ დარგავ.

თუ გინდა, ყურძენმა ივარგოს, კაი მოსავალი მოგცეს, გაზაფხულზე უნდა გააფორმო. გამოსულში, კვირტების გამოსვლამდე უნდა გააფორმო „სასხლევი დანით“. არავინ არ შეწამლიდა. ეს ახლა შემიღეს. ხიებზე შეწამლა არ ჭირდებოდა, მარტო გასხლიდნენ.

მთხრობელი: **ბედინაძე მერი სულეიმანის ასული**, 62 წლის, კოლმეურნე, სოფელი კაპნისთავი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

გამუსლიმანებამდე აქ ქართველობა ყოფილა. ბევრი ჭურები ქონიათ. უწინ ყურძნებიც ბევრი იყო: ჩხავერი, კაჭიჭი, ჯინეში, შავი და თეთრი ადესა. ბოლო დროს შემოვიდა ჭეიშვილი.

ჭურები ბევრია აღმოჩენილი, ერთში აღმოჩნდა ყურძნის თესლები. უმეტესი ჭური შემოკირული არ იყო.

დაბალ ყურძენს ვენახს ვეძახით. მაღალი ყურძნის აღსანიშნავად საქართველოში მაღლარს იტყვიან, აქ ხის ყურძენს ან მაღალ ყურძენს ვეძახით. ამ სოფელში ქართველობის დროს შეიძლება იქნებოდა დაბალი ყურძენი. ეს არავის არ ახსოვს. აქ სულ მაღალი ხის ყურძენი ყოფილა.

ყველაზე კაი ყურძენი იყო ჩხაველა. მისგან კაი ღვინო კეთდება, საზამთროდ ინახებოდა. ტყეში კი მინახია ყურძენი, რამდენიმე ძირია, ახლაც არის. მარტო ყვავილს იკეთებს, ყურძენი არ დამინახავს. ერთხელ გამოსხმული ყურძენიც ვნახეთ. ორმა კაცმა ვჭამეთ და ისე დაგვათრო, როგორც ღვინომ იცის, ვეღარ გევაირეთ. ის ყურძენი, მე მგონი, ჯერ შინაური იქნებოდა და პატრონი რომ აღარ ყავს, გატყიდურდა.

ყურძენს ჩვენ დავამაგილებთ და ახალ ნერგს გამეყვანთ. ჩამოვღებთ ლერწს, მიწას დავაყრით. მომავალ წელს უკვე მზად იქნება. სადაც გინდა, იქ დარგავ. მეორე გაზაფხულზე გასხლავ დანით, იმ ხესაც გასხლავ, რომელზედაც გამეგებულია.

თითონ ყურძნის ძირს ეწოდება „ყურძნის ხე“, ტოტებს – ლერწები, მტევანს – პოწკი, ფოთოლს – ჟვერი (ყურძნის ჟვერი). მწვანე ყურძენს, უმწიფარს, აქ „ჭახეს“ ეძახიან. ცუდათ თუა მოსხმული, ვიტყვით „მეჩხრად ასხიაო“. ჭახე ყურძენი გამეიყენება საჭმელად. წვენს გამეყენებთ. მისგან ამზადებენ ფაფას, ქუმას, ბეთმეს, ლეჩერს.

ყურძენს სიმწარე რომ წაართვან, ცეცხლის ნაცარს გამეიყენებენ. ნაცარს გამოხვევენ სუფთა თორბაში და ჩაკიდებენ წვენში. ერთ ღამეს გააჩერებენ. წვენს სიმჟავე გამოუვა, დეიწმინდება და მერე მუადულევენ.

ბეთმეზი კაია ზაფხულში. ცივ წყალში გახსნი და დალე. ავადმყოფს დაალებინებენ.

მთხრობელი: **მჭედლიშვილი შუქრი იბრაიმის ძე**, 50 წლის, სოფელი სიმონეთი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

სოფელში არის შემდეგი ყურძნები: ადესა, ხარითვალა, ხოფათური, ჭეიშვილი, მეკრენჩხი, ალადასტური.

სოფელში ჭურები ბევრია. ხაჯერ ალის ძე ხოროიშვილის ეზოში სავსე ჭური იყო. ჩხავერის ღვინო იყო შიგ. ზოგ ჭურს ქვა ახურია, ზოგს თიხის სახურავი. ყულეჯიშვილის ეზოში ათი ჭური იყო ერთად დაფლული.

მე თითონ ყურძენი ბევრი მაქვს. ყურძენი ვარგობს ბალზე, თხმელაზე, ხუმრაზე, ცხემლაზე. ყველაზე კარგია ტყის ხურმაზე და ცხემლაზე. ამ ხეებს ფოთლები პატარები აქვს და მასზე კარგად აწვდის ყურძენს სითბოს.

მაღალ ყურძენს ვეძახით ხის ყურძენს.

ტყეში არის ველური ყურძენი, მარა არ ისხამს. ჩვენთან გადაწვენიტ ვამრავლებთ ყურძენს, ჯერ დავამაგინებთ, მერე, ერთი წლის შემდეგ, აუცილებლად გადავრგავთ.

მთხრობელი: **ლეონიძე ილია ოსმანის ძე**, 53 წლის, სოფელი ჯოჭო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

უწინ იყო ჩხავერი, მეკრენჩხი, საური, კლარჯული, ხოფათური, ცხენიძუძუ, საკნატუნაი. უმეტესად შემორჩა საწური, მეკრენჩხი. შემეიტანეს ცოლიკაური. მეკრენჩხმა გრძელ-გრძელი პოწკები იცის საკნატუნასავით.

ჩხავერი იცის ნოემბერში, ყინვა უნდა ჭამოს. მეკრენჩხიც ამ დროს იცის.

საწური ადრე შემოდის - სექტემბერში, წვენი მეტი იცის საკნატუნასავით. თხელი კანი აქვს.

კლარჯული გრძელ-გრძელი პოწკებია, სხვილ-სხვილი.

ხოფათური შემოდგომისაა, სექტემბერში შემოდის. საჭმელი ყურძენია.

კლარჯული კლარჯეთიდან შემეიტანა სალიხ სულეიმანის ძე ჯაყელმა.

ზამთარში შეინახება მეკრენჩხი, ჩხავერი, საკნატუნაი.

ყურძენს გუშუშვებენ ლეკის ხეზე. სხვა ხიებზე ნაკლებად ისხამს. ტანები აქ შორი-შორ და ღჯასავით გახდება.

ხეზე გასულ ყურძენს „მაღალი ყურძენი“ ქვია. უწინ ყურძენი სახლებზე არ იყო. ახლა „ბესეტკას“ ვაკეთებთ.

თუ ყურძნის გაშენება მინდა, გამიღოს გავაკეთებ. ჩამეველებ ლერწს, ჩავამაგილებ მიწაში ამ გაზაფხულზე და მერე მეორე გაზაფხულზე იქნება. მერე გაჭრი მიწას, გაასუქებ ნაკელით და ჩარგავ. მერე ფიდანს მიარგავ და მიაბამ ხეზე. ჩვენ ნერგს ფიდანს ვეძახით.

ღჯაზეც შეიძლება ყურძნის მიშვება. წაბლის ღჯას მევტანთ. ღჯაზე ადესა უფრო ისხამს.

მეკრენჩხს უყვარს დიდვანი ლეკის ხეები. ყურძნის მოკრეფის დრო რომ მოვიდოდა, მოამზადებდენ გიდეღს, გოდორს. კაცები მოკრეფდენ, გაავსებდენ გიდეღს, ქვეით ვინმე იქნებოდა და გაცლიდა გოდრებში. მერე გოდრებს ნალიებში მოიტანდენ. იქ წნელით მოქსოვილ ჩელტებზე დაყრიდენ. ქვეშ სიმიანდის ქუნჩალს დუფუნდენ, ზეიდან კიდეც ქუნჩალს მოაყრიდენ. იქნებოდა მაისამდე ყურძენი შენახული.

პოწკებს კავებზე აასხამდენ და მერე კავებს ჩამოკიდებდენ ნალიაში.

მთხრობელი: **ჯაყელი ენვერ დევრიშის ძე**, 70 წლის, სოფელი კვამტა

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: ფაშარმუთი, ბაღარმუთი, გოროხა, იანაყიზა, სხალთაფლა, სასელა, ყარაღუზა, ბულდუჯა, ლოყაწითელა, სოხახურაი, ბრაშენა, ქირეზა, არმუთი, ბჟაველა, კადემბუთი, ყალმუსაფი, ხეჭეჭური, ვენახურა.

ვაშლი: აბედა, დემირა, შაქარა, პანტავაშლები.

ბალი: ხალური, საკნატუნა, შავი ბალი.

ლეღვი: ლეფინჯირი, ჩიტა, სათალი.

ტყემალი: თეთრი, შავი, წითელი, ღორა ტყემალი.

ქლიავი: მანცქლია, ტყუპა, მარიობა, ჭანჭური.

ბჟოლა: პაპუტა, თეთრი ჟოლი, შავი ჟოლი, ართვინის ჟოლი.

თხილი: ქვათხილა, გირასონი.

წაბლი: შინაური, რუსულა, ტყის წაბლი.

წყავი: წვიტა წყალი, სხვილკაკალა.

მთხრობელი: **ლეონიძე ილია ოსმანის ძე**, 53 წლის, პედაგოგი, მწერალი, სოფელი ჯოჭო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: სხალთვალა, იანაყიზა, ფაშარმუთი, გოროხა, ყარაღუზა, სასელა, ბულდუჯა, მჟაველა, კაიდუმბეთი, ხეჭეჭური, შავი სასელაი.

ვაშლი: დემირა, აბედა, შაქარა, პანტა.

ბალი: საკნატუნა, ბინბალი, შავი ბალი.

ლელვი: სათალი, ჩიტალელვა, ლეფინჯირი.

ტყემალი: ღორაი ტყემალი, თეთრი ტყემალი.

ქლიავი: მანცქალაი, მარიობა, ჭანჭური.

ბჟოლი: შავი ჟოლი, თეთრი ჟოლი, პაპუცაი.

თხილი: ქვათხილა, გირასონი.

წაბლი: შინაური წაბლი, ტყის წაბლი.

საზამთროდ შევნახავდით ხეჭეჭურას, დემირა ვაშლს. ხეჭეჭურს ჭურშიც შევნახავდით. დემირასთან ერთად ნალიებშიც დავყრიდით.

უწინ სხლისგან ყველა ბეთმეზს გააკეთებდა და დერგებში შევნახავდით. თაფლივითაა, ბევრი დადუღება უნდა. ქვას რომ დაადგამ ცეცხლზე, იმდენი უნდა იდუღოს, ნახევრამდე უნდა მოვდეს. ბეთმეზი ყურძნის წვენი უფრო გემრიელია.

ტყემლიდან ფესტილს გავაკეთებთ. მოადუღებ ტყემალს, ბურკებს, გამოაცლი, სუზგში გაატარებ. მერე ეილებ და რომ გასქელდება, ყავრებზე დაასხამ. მზეზე გახმება და მიიღებ ფესტილს. ვისაც უნდოდა ვაშლის ფესტილსაც გააკეთებდა.

მთხრობელი: **ხოროშვილი-ლეონიძე ლუთბიე ისმაილის ასული**, 90 წლის, პენსიონერი, სოფელი ჯოჭო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: ხეჭეჭური, შაქარაი, სასელაი, დერგაი, ხოშხოში, კაციტავაი, კადუმხეთი, ბასილაი, თავაი, პანტა, გულაბი (ახალშემოსულია).

ვაშლი: დემირაი, ბერაი, მურდულაი.

ქლიავი: შავი ქლიავი, თეთრი ქლიავი, ჭანჭური.

ატამი: ახალი შემოსულია. არის სახეთქი ატამი.

წყავი: იმანობაი, შავი წყავი, თეთრი წყავი.

ზამთარში შევნახავდით დემირას, ხეჭეჭურს. ძირში სიმინდის ფუჩეჩს დუუფენდით. თუ ყინვები იქნებოდა, ზეიდანაც წავაფარებდით.

ძველი ხილი ახლა აღარ არის. ადრე ბევრი იყო ვაშლი, სხალი, ქლიავი.

სხლისგან ბეთმეზს მუადუღებდით. ახლა არავინ აკეთებს. ახლა კამპოტს და მურაბას გააკეთებენ ქალები. ვაშლისგან ჩირს გავაკეთებთ. დავჭრით და მზეზე გახმობთ. ტკბილი ვაშლიდან ფესტილ გავაკეთებთ.

სოფელში ბევრი მარწყვი მოდის. გააკეთებდენ კამპოტს, მურაბას.

მთხრობელი: **ბედინაძე მერი სულეიმანის ძე**, 62 წლის, სოფელი კაპნისთავი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

სიმონეტში ყველანაირი ხილი მოდის.

მსხალი: სხალთაფლა, სხალშაქარა, ფაშა, ხეჭეჭური, გულაბი, მარკოვი, ადება ბულდუჯა, იანაყიზა, სარულა. საზამთროდ ინახავდენ ხეჭეჭურას და ადემას, ნალიაში ეიტანდენ, დაყრიდენ, თივას მოაყრიდენ.

ვაშლი: დემირა, ფაშავაშლი, ჩურულაი ვაშლი, კირკალა ვაშლი. საზამთროდ შეინახება დემირა ვაშლი.

ქლიავი: შავი ქლიავი, თეთრი ქლიავი, ჭანჭური. ჭანჭურიდან ფესტილი კეთდება.

ტყემალი: თეთრი ტყემალი, შავი ტყემალი, ტყუპა ტყემალი, ღორატყემალი. ტყემალიდან კეთდება საწებელი, ფესტილი.

ბალი: მაისის ბალი, კახამბალი, წითელი ბალი.

ატამი ნაკლებად არის.

წყავი: შავი წყავი, წითელი წყავი, თეთრი წყავი. წყავიდან მურაბა კეთდება, კამპოტი კეთდება. გულისთვინ კარგია.

მოცვი. ტყეში მოგვრეფთ, წამლად კარგია. ქალები ან ბავშვები წავლენ ტყეში, მოკრეფენ. გააკეთებენ კამპოტს, მურაბას. პუნქტში ჩააბარებენ, ბაზარში გაყიდიან.

ასკილი. ისიც ტყეშია, წამლად კარგია.

მთხრობელი: **მჭედლიშვილი სულიკო მიხეილის ძე, 62 წლის, სოფელი სიმონეთი**

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: სხალშაქარაი, სხალთაფლაი, მარადიდულაი, სასელაი, ტუჩაი, ფაშაი, მაკარინაი, გონურაი, პანტა მსხალი.

ვაშლი: დემირალმა, მურლულაი, აბედაი, შაფრანი.

თხილი: ტყის თხილი, ბალის თხილი.

ატამი: თველის ატმებია, პატარები.

ტყემალი: წითელი ტყემალი, თეთრი ტყემალი, ნაადრევი ტყემალი, ნაგვიანევი ტყემალი.

წყავი: ნაადრევი, ნაგვიანევი, წარე წყავი, ხორცწყავი.

ბჟოლი: ჭრელი ბჟოლი, თეთრი ბჟოლი, შავი ბჟოლი.

კაკალი: ჩვეულებრივი კაკალი, რუსულაი.

ლელვი: სათალაი, თეთრი ლელვი, დევტაბანაი.

ბალი: ბალის ბალი, ახიზურაი ბალი.

ჩაი: ადრე მოცვის ჩაი ვიცოდით. ადრე გაზაფხულზე მოკრეფავ მოცვის ახალ ფოთლებს, დახრესავ და ჩრდილში გაახმოზ, მერე იხმარ ჩაისავით. ძალიან გემრიელია, გულსაც უხდება.

მთხრობელი: **ფარტენაძე ემინე ისმაილის ასული**, 53 წლის, სოფელი კიბე

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: გოროხა, ფაშარმუთი, იანაყიზა, ბაღარმუთი, სხალთაფლა, სასელა, შავი სასელა, ყარფუზა, ბულდუჯა, ლოყაწითელა, სიხახურა, ხასტარმუთი (ავად-მყოფი), ბრაშუნაი, ქირეზარმუთი, მჟაველაი, კადუმბუთი, ყალმოსაფი, ხეჭეჭურა, ვენახურა, გულაბი.

ვაშლი: აბედა, დემირა, შაქარა, მურდულაი, პანტა.

ბალი: ხალთური (თეთრი), საკნატუნაი (თეთრი), ბინბალი (შავი ბალი).

ატამი ბევრი იყო, ახლა აღარაა. არის დარჩენილი სისხლა ატამი (წითელი).

ლეღვი: სათალი, შავი სათალი, ლეფინჯარი, ჩიტა, დევტაბამი (აქლემის ფეხს ნიშნავს).

წყავი: იმანობაი, გუდაწყავაი, გონურაი, თეთრი წყავი.

ქლიავი: მარიობა, მანცქლაი, ჭანჭური, ტყუპაი.

ბჟოლი: თეთრი, შავი, ართვინის, პაპუცაი (თეთრი, დიდი კაკლებით).

თხილი: გირასონი, ცხენიძუძუ, ქვათხილა.

საზამთროდ შეინახება შემდეგი სხლები: ხეჭეჭურა, წარესხალი. ინახავენ ჭურში. შეინახება დემირა და მურდულაი ვაშლი.

მთხრობელი: **ლეონიძე გარსევან ახმედის ძე**, 62 წლის, სოფელი ჯოჭო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: ქირეზა, ხეჭეჭურა, ყალმოსაფი, პანტა სხალი.

ვაშლი: დემირა, აბედა, პანტა ვაშლი.

წყავი: შავი წყავი (დიდვანი კაკლებით), წვიტა წყავი.

ხურმა: ხუთი ნომერი, კარალიოკი.

ბალი: შავი ბალი, ალუბალი.

ტყემალი: ალუჩა, ღორატყემალი, თეთრი ტყემალი, შავი ტყემალი.

ატამი: ბალი ატამი, პანტა ატამი.

ლეღვი: დევიდაბან (თეთრი ლეღვი), ფათლიჯანა (შავი ლეღვი).

ბჟოლი: შავი ჟოლი, თეთრი ჟოლი.

კაკალი: ქართულაი, რუსულაი.

ტყეში მოკრეფენ მოცვს, ასკილს, ტყის წაბლს, მაყვალს.

ზამთარში შეინახება ხეჭეჭურაი. თუ ჭური იქნება, ჭურში შეინახავ. თუ არ გაქ, მაშინ ნალიაში დაყრი. სიმინდის ქუჩეჩს დუუგებ, ზეიდანაც მოაყრი, რომ არ მოყინოს. თუ შეინახავ დემირა ვაშლს, პანტა ვაშლებს.

ჩირი გაკეთდება ვაშლის, ქლიავის, მსხლის.

ფესტილი: ტყემლის, ვაშლის. ძმარი ჟოლის ძალიან გემრიელია, მარა ჩვენ ღვინისას ვხმარობთ, მაღაზიაში ვყიდულობთ.

მთხრობელი: **მაკარაძე იზეთ ხასანის ძე**, სოფელი აგარა (ხულოს რ-ნი)

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: ხეჭეჭური, ბოქშუაი, მაჯარაი, საჭურაი, მწყერაი, სასელაი, ურწყე-ტაი, გვერდწითელა, პანტა მსხალი.

ვაშლი: ყარაფილაი, ბოტაი, წითელი ვაშლი, კახურაი ვაშლი (ახალია).

ქლიავი: ოტური, შავი ქლიავი, წყალქლიავი, ჩიტაკვერცხაი.

ტყემალი: შავი ტყემალი, წითელი ტყემალი, თეთრი ტყემალი.

ბჟოლი: თეთრი ჟოლი, შავი ჟოლი (თუთი).

ხეჭეჭური, თოვლდება, მოდის. თუ მოასწროფს თოვლის მოსლას, ისე მოვკრევთ. საზამთროდ ინახავენ ნალიებში. თუ ყინვაა, სიმინდი ქუჩეჩსაც ვაყრით. სახლის ჭერშიც ასე ვინახავთ,

ბოქშუაი ხოშორი ფაღო სხალია. თველზე წიფდება. გული გუუშავდება, იჭმევა მაშინვე.

მაჯარაი ნოემბერში მწიფდება, მოკრეფავ და მაშინვე არ იჭმევა. დააწყოვ და დამწიფდება.

საჭერაი მწვანობაში წარეა, რომ დამწიფდება გემრიელია. ნოემბერში შემოვა. ჩავჩეხავდით საწნახელში, ბექმეხს გავაკეთებდით.

წყერაი სხალიდანაც ბექმეხს გავაკეთებდით. საწნახელში ჩავჩეხავდით, მუადულებდით ბექმეხს და დერგში ვინახავდით. ქვის სახური ქონდა – შეინახებოდა დიდხანს. ჩავთლიდით სხალს, ქესტანას, ქლიავის ჩირს და ვჭამდით.

ურწყვეტაი ზამთრის შესანახი სხალია. შემოდგომაზე შემოდის. ახლა ვაბარებთ. ადრე ბელელში, ხაროებში ჩავყრიდით და ვჭამდით ზამთარში, წვიტი სხალია.

თავრაჯული დიდი სხალია, თეთრად წიფდება. ინახება ზამთარში. სიმინდის ქუჩეჩს დუუფენტ, ზეიდანაც დავაყრით, რომ არ გაყინოს.

გვერდწითელაი სასელასთან ერთად საჭმელი სხალია.

ყარაფილაი ყვითელი ვაშლია, თველზე მოდის. ბოტაი მჟავე სხალია.

წითელი ვაშლი ჟავეა, საზამთროდ ინახება. ის ვაშლი ჩვენთან ბლომად არის. უწინ მარტო წითელი ვაშლი იყო.

ოტური დიდვანი ქლიაგებია, აგვისტოში წიფდება. მისგან ჩირს ვაკეთებ. ჩიტაკვერცხა ქლიაგი წვიტა ქლიაგია, მისგან ჩირი კეთდება.

ტყემლისგან ფესტილს, საწებელს გავაკეთებთ. ფახირის ქვაბებში მოვხარ-შავთ, გავხეხავთ სუზგში, მერე დავადულებთ. თუ საწებელს აკეთებ, ურთავ ნიორს, ქინძს, უკროპს. თუ ფესტილად გვინდა, საკმაზს არ ურთავ, ისე დაასხამ ყავრებზე და გაახმოზ.

მოცვი და მაყვალი ტყეში მოდის. გავაკეთებთ მურაბას, კისელს, კამპოტს.

მთხრობელი: **ხოზრევანიძე ნათელა შახმურადის ასული**, 49 წლის, სოფელი რიყეთი. მასალა ჩაწერილია გოდერძის უღელტეხილის იაილა აივაზა-ჭოლოში ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: სასელაი, ბოქშვაი, ბოსტანაი, მაჯარაი, ძაძაი, ხეჭეჭურაი, მარკოვი (ახალი შემოსულია).

ვაშლი: შექერვაშლი, მიწავაშლი, ბოტა ვაშლი.

ქლიაგი: ოტური, თეთრი ქლიაგი, შავი ქლიაგი, ჭანჭური.

ტყემალი: წითელი ტყემალი, შავი ტყემალი, ყვითელი ტყემალი, თეთრი ტყემალი.

ტყეში შეიკრიბება მოცვი, მაყვალი, თხილი, ასკილი, წაბლი.

სასელაი წვიტი სხლებია. მალე მოდის, ზაფხულის დასაწყისში. დიდხანს არ შეინახება.

ბოქშუაი დიდვანი სხლებია. თველზე მოდის, ოქტომბერში გული უშავდება. ინახვენ საზამთროდ.

ბოსტანაი ბოქშუას გავს, უფრო პატარაა, ყავისფრად მწიფდება. შემოდგომაზე იკრიფება.

მაჯარაი შემოდგომაზე მოდის, ინახება ზამთარში.

ძაძაი მოგრძელო სხალია. შავად მწიფდება. ზამთარში ინახვენ.

ბოტა ვაშლი წითელია, გრძელი ვაშლია, საზამთროდ ინახება.

შექერვაშლი გარედანაც თეთრია, შიგნიდანაც. წვიტა ვაშლია, საზამთროდ ინახება.

ბალი არის კახამბალი, წყალაბალი, შავი ბალი, ჩიტა ბალი, წყალაბალი წითელია, კახამბალი ყვითელი, შავი ბალი ჯერ წითელია, მერე გაშავდება. წვიტებია. კახამბალიდან გააკეთებენ ფესტილს, კამპოტს, მურაბას.

ჩირს გააკეთებენ პანტა სხლიდან ბოქშუადან, ბოსტანადანაც. ფესტილს გააკეთებენ ტყემლიდან, ვაშლიდან. ტყემალს მოადულებენ, ბურკას გამოულებენ და

სქელ წვენს ყავრებზე დაასხამენ. გახმება და შეინახავ. ვაშლს ჩაჩეხავენ საძიგველში. უროთი ჩაჩეხავენ. მერე წვენს გამეილებენ და ადულებენ. გასქელდება, ყავარზე დაასხამენ, გახმება.

ბეთმეზი. სხალს ჩაჩეხავენ საძიგველში, გამეილებენ წვენს, დაადულებენ ნახევრად ნელ ცეცხლზე. ზამთარში იხმარებენ. თუ ქესტანა ხაპს ჩაათლი და მერე ადულებ, მიიღებ ლეჩერს. ბეთმეზი გაკეთდება ყურძნიდანაც.

მთხრობელი: **ხოზრევანიძე ნუნუ ლევანის ასული**, 32 წლის, სოფელი რიყეთი. მასალა ჩაწერილია გოდერძის უღელტეხილის იაილა აივაზა-ჭოლოში

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: ძაძაი, ურწყვეტი, მაჟარაი, ბარაქაი, სასელაი, თეთრუაი, სხალყირო, ბოქშუაი, ხეჭეჭური, შავსხალი, სხალური, საჭურიანი, გულაბი.

ბარაქაი საშუალო სხალია, მოგრძო. ბევრს ისხამს, ხასი სხალია, შემოდგომაზე მოდის.

სასელაი ადრე ზაფხულის სხალია, წვიტ-წვიტი.

ურწყვეტაი საზამთროდ მოდის, მაგარი სხალია, დააწყობ და მერე დამწვდება.

სხალაყირო პანტასავით სხალია.

საჭურაი კაი სხალია, საზამთროა. კაი მურაბა დუღდება, წვნიანია.

შავსხალაი ზამთრის სხალია. გვიან თველზე გათოვლებამდე მოდის. მისგან ბეთმეზს, ლეჩერს ვაკეთებთ.

ტყემალია შავი, წითელი, ყვითელი. ვაკეთებთ მურაბას, კამპოტს, საწებელს.

ქლიავია შავი, ჭანჭურაი.

მოცვს მოვკრიფავთ ტყეში. გავაკეთებთ მურაბას, კამპოტს, ჩაის.

ჩაისთვის მოცვს ახალ გაზაფხულზე მოვკრეფთ. მოვლრიმავთ და გახმება. გახდება ჩაი, გულზეც კაია. სხალს უხემსურზე თუ შეჭამ, მაწყინარია, მუცელი აგტკივდება. ახალნამშობიარევ ქალს მსხალს არ აჭმევენ, მუცელი ატკივდება, ბაღვს აწყენს.

მთხრობელი: **გელაძე მარგო შალვას ასული**, 38 წლის, სოფელი დანისპარაული

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

ბეთმეზის კეთება. ბეთმეზი გაკეთდება მსხლისგან. ჩაჩეხავ სხალს უროთი საძიგველში. გამეილებ წვენს. მერე მას ჩაასხამ ფახირის ქვაბში, შუუნთობ დაბალ ცეცხლს და ადულებ. თელი დღე იდულებს. ნახევარზე რომ მივა, ეყოფა. გაცივდება. ბეთმეზს უწინ თიხის დერგებში ინახავდენ, ახლა ბანკებში შეინახავენ. ბეთმეზს ახალი ქალები ნაკლებად აკეთებენ.

ბეთემეზი რომ მოდულდება, შიან ჩაყრიან დაჭრილ ქესტანა ხაპს და მოხარშავენ.

მთხრობელი: შავაძე-პაპიძე ნარგული ყურშეს ასული, 55 წლის, სოფელი და-ნისპარაული

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: ხეჭეჭური, კაცითავა, სხალბატონა, ბეგარმუთი, ყალნისაფი, მარიობა, მოსრაულა, სასელა.

ხეჭეჭურაი ზამთრის სხალია, შავი გული ექნება. ჭურში შეინახავენ.

კაცითავა სექტემბრის დასაწყისში შემოდის. დიდვანი სხლებია. რგვალია. მოკრეფის შემდეგ ერთ კვირაში გაყვითლდება.

სხალბატონა ყვითელი, სუნიანი სხალია. სექტემბერში შემოდის. საჭმელად კარგია, შესანახად და გასაყიდადაც. ბათუმში წეილებდენ ცხენის გოდრებით და გაყიდდენ.

ბეგარმუთი წვნიანი სხალია, დაშაქრებულია. ყვითლდება. ხეზეც ყვითლდება მოუკრეფავად.

ყალნისაფი ხეჭეჭურს ჩამოგავს. დიდხანს არ ინახება.

მარიობა მრგვალი, მოზრდილი სხალია, საჭმელი სხალია.

მისურულა სექტემბრის ბოლოს შემოდის. საჭმელი სხალია.

ბარაქა ძალიან წვნიანია, ადრე შემოდის. ბრტყელ-ბრტყელი სხალია.

მთხრობელი: ჯაყელი ენვერ დევრიშის ძე, 70 წლის, სოფელი კვაშტა

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: თავრაჯული, ხატურაი, ბარაქაი, ხეჭეჭური, სასელაი, წვანია, საკმერიი, გულაბი (ახალია).

ვაშლი: თეთრი ვაშლი, ყირმიზი, ზამთრის ვაშლი, ბოტაი, ფაშალმა ვაშლი.

ბალი: შავი ბალი, ხარითვალა, ალამელიქი (თეთრი), კახამბალი, წყალამბალი, ვიშნა ბალი, წარებალი.

ქლიავი: ოტური, თეთრი ქლიავი, ჭანჭური.

ბჟოლი: შავი, თეთრი.

მსხლებიდან გააკეთებდენ ბექმეზს, ლეჩერს. გაახმოზდენ ფურუნში. ფურუნში გამხმარ სხალს „ფურუნჯს“ ეტყოდენ.

ქლიავიდან გაკეთდება აჩმა. გაახმოზდენ და ამას ეტყვიან აჩმას. აჩმადან საჭმელს აკეთებენ ქალები. ყაისაფა ეწოდება. ჭადთან გემრიელი საჭმელია.

ახალი ქალები ახლა აკეთებენ კამფოტს, მურაბას, ახმოზენ ვაშლს. ბეთემეზი და ლეჩერი ნაკლებად კეთდება ახლა.

მოთხობელი: **დეკანაძე სულიმან ხასანის ძე**, 79 წლის ხულო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: ხეჭეჭური, ხატურა, სასელა, ბარაქა, ყაბარმუთი, წოწოლაი, ძაძაი, მწვანაი.

ვაშლი: წითელი ვაშლი, ბოტიაი, ბანანი, მწვანაი, ლიმონის ვაშლი, კაპლაი, შექერვაშლი.

ბალი: წყალამბალი, ალამელიქი, ხარითვალაი, შავი ბალი, თეთრი ბალი.

ქლიავი: ჩიტაქლიავი, შავი ოტური, თეთრი ოტური, ვაშლაქლიავი, ჭანჭური, ჩიტაკვერცხაი.

ტყემალი: შავი ტყემალი, თეთრი ტყემალი, ყვითელი ტყემალი.

ბჟოლი: შავი ბჟოლი, თეთრი ბჟოლი.

ჩირი. ქლიავის ჩირს აჩმას ეძახიან. მსხალსა და ვაშლს გამხმარს ჩირი ეწოდება.

ქლიავის აჩმადან გააკეთებენ ყაისეფეს, მოხარშავენ ქლიავის ჩირს, აჩმას. ცოტა შექერი უნდა, მერე ამიღებენ და ცოტა წვენს მიაყოლებენ. ორი კოვზი შექერი უნდა და ნიგოზი. დაწვავენ კარაქს, მოასხამენ და მიიღება ყაისეფე. ძალიან გემრიელი საჭმელია. თან ცხელი ჭადი უნდა მიაყოლო.

მოთხობელი: **ცეცხლაძე თალიკო ასლანის ასული**, 50 წლის, სოფელი ჩაო

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

მსხალი: ხეჭეჭურაი, სხალთაფლაი, სასელაი, ბულდუჯაი, თავხაპა, გუგუზა, ბელეშა, სხალწითელა, სიმონეთურა, სხალშექერაი.

ვაშლი: დემირალმა, ლაბაშტა, შაქარლამა, თეთრი შაქარა ვაშლი, შავი ვაშლი (შაფრანი), წითელი ვაშლი, წიპლიკა, კვირჭილა, ლიტრიკა.

ქლიავი: ოტურაი, ჭანჭურაი, თეთრი ქლიავი.

ატამი: დამყნილი ატამი, სახეთქი ატამი, წვიტა.

ტყემალი: წითელი ტყემალი, თეთრი ტყემალი, ალუჩა.

ბალი: წყალამბალი, კახურაი, შავი ბალი, თეთრი ბალი, ბილბალი.

წყავი: თეთრი, შავი, პანტა წყავი.

მარწყვი: წითელი მარწყვი, თეთრი მარწყვი.

ბჟოლი: შავი, თეთრი, წითელი, ჭრელი.

მოთხობელი: **დუმბაძე-ბეჭირიშვილი ხატიჯე სალიხის ასული**, 75 წლის, სოფელი თხილნარი

ჩამწერი: ცისანა ჯოხია, 1986, საქმე №150

სამწუხაროდ, 1985 წლის ზამთარმა გაგვინადგურა ლიმონი და ფორთოხალი, ნაწილობრივად დაგვიზიანა მანდარინის ხეები. მიწის მეორე ნაწილზე გაშენებულია ხეხლის ბაღი - მსხალი, ვაშლი, კარალიოკი, ხურმა, ლეღვი, ტყემალი, ბაღი და სხვა.

უწინ ქართველობა ყოფილა აქ და ღვინოს წურავდნენ. ახლა ბევრ ჭურებს ნახულობენ კორდებში, ნასახლარებზე, ეზოებში. ჭურები ნაპოვნია ნაქილისვარზეც. გენეზი ქვია ადგილს, იქ ოთხი ჭური აღმოაჩინეს ერთად დაფლული, თითო ას-ას-ლიტრიანი იყო. ქვის სახურავები ეხურა. ქვა გათლილი იყო, თხელი, შავი. ჭურები შემოკრულიც იყო და შემოუკრავიც.

გამიგონია, აქ იყო შემდეგი ყურძნები: ჯინეში, ჩხაველა, სარეკელა, კაჭიჭი, შავი და წითელი ადესა. ახლა შემოვიდა ცოლიკაური, ჭეიშვილი, კოლმეურნეობამაც გააშენა დაბალი ვენახი.

ყურძენი გაშვებული იყო ცხემლაზე, ნიგოზზე, ხუმრაზე, თხმელაზე. ამ უკანასკნელზე ნაკლებად მწიფდებოდა. ხშირი ფოთლები აქ და არ ამწიფებს, უწინ ყურძენს სულ ხეებზე უშვებდნენ, სახლზე – არა. იტყოდნენ: ხეზე მიშვებული ყურძენი, ყურძნის ხე და სხვ.

მტევანი – პოწკი, იტყვიან დიდვანი პოწკები, მომიწყვიტე გრძელი პოწკი და სხვა.

წიპკა-ყურძნის თესლი, ყურძნის ბურკა.

სახლზე ყურძენს ნაკლებას გაუშვებდნენ სიმხურვალე მეტი აქვს და გაახმობს.

კოლმეურნეობამ გააშენა ცოლიკაური, მარა ნაკლებად ისხამს, ყურძენს სამზეური ადგილი უნდა, უყვარს მშრალი ადგილი.

ყურძნის გაშენება თუ გინდა, ლერწს ჩამოვაგდებთ, მიწაში ჩავფლავ, წვერს ზევით დავტოვებთ.

ყურძნის ფოთოლი – ყურძნის ყვერი.

მკვახე ყურძენი – ჭახე ყურძენი.

ყურძენს რთველზე მოკრეფენ. კაცები მოკრეფენ, მერე წეილებენ, სადაც უნდა დაწურონ, იქ ჩაყრიან.

მთხრობელი: **მარიამ ხუსეინის ასული გურგენიძე**, დაბ:1910 წელი. ხელვაჩაურის რ-ნი. სოფ. ახალსოფელი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

სიმონეთში ყველანაირი ხილი მოდის: მსხალი, ტყემალი, ბალი, ატამი, ქლიავი, თხილი, წყავი და სხვა.

მსხალი - მსხალთაფლა, სხალშაქარა, ფადა, ხეჭეჭური, გულაბი, მოსკოვი, ადემა, ბულდუჯა, იანაყიზი, სარულა.

ვაშლი-დემირა, ფაშა ვაშლი, კვირელა ვაშლი.

ქლიავი-შავი, თეთრი ქლიავი, ჭიანჭური.

ტყემალი-თეთრი, შავი, ტყუპა, ღორა ტყემალი.

ბალი- მაისის, წითელი ბალი, კახამბალი.

ატამი ნაკლებად არის.

წყავი-შავი, წითელი, თეთრი წყავი.

თხილი-ტყის თხილი, ბალის თხილი.

ტყეში-წაბლი, მოცვი, ასკილი.

ხილი რომ მოაშენო, ნერგი უნდა დაამყნა.

მთხრობელი: **მჭედლიშვილი სულიკო მიხეილის ძე**, 62 წლის, ხელვაჩაურის რაიონი სოფ. სიმონეთი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

ყურძნის გაშვება ყველა ხეზე შეიძლება. უფრო ის ხე ვარგა, შემოდგომაზე ფოთლებს რომ ადრე გუშვებს და ყურძენს კარგად დაამწიფებს.

ამ ბოლო წლებში გავრცელდა "ბესეტკა" (ტალავერი) ეზოებში ვაკეთებთ. "ბესეტკაზე" შავი ადესა გვაქვს მიშვებული. ცოლიკაურიც ვარგა. სახლებზე ყურძნებს ნაკლებად გუშვებენ.

მოხუცები ადგილობრივ ჯიშებს არჩევენ. ადესა შემოტანილია. თვითონ ყურძენი არაა ცუდი, მარა ადრე ცვივა არ ინახება.

ახალ გამოსულზე ოჯახის კაცი გასხლავს ყურძენს, თუ მან არ იცის მეზობელს დაუძახებს. შემოდგომაზეც შეიძლება გასხლა, მარა ახალ გამოსულზე ჯობია. გასხლის შემდეგ რომ ტოტები დარჩება დაწვავ. ყურძენ ყვავილობის და დამწიფების დროს მზე უნდა და სიმშრალე.

მწვანე ყურძენს უმწიფარს აქ "ჭახეს" ეძახიან, ცუდად მოსხმულს "მეჩხრად მოსხმული".

მთხრობელი: **მჭედლიშვილი შუქრი იბრაიმის ძე**, 50 წ. მეტყევე, ხელვაჩაურის რაიონი სოფ. სიმონეთი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

ყურძენს ვისაც სადაც მოესურვებოდა, იქ გააშენებდა. ზოგი ეზოში ხეებზე გააშენებდა, ზოგი ყანის ბოლოებზე.

მე რაც მოვსწრებივარ, სულ ხეებზე იყო ყურძენი. ჩხავერი აქ სულ ყოფილა, ადესაი მერე შემოსულა, მარა ვინ შემეიტანა არ გამიგონია.

საწნახელს ჩვენში ჯარას ეძახიან, მისი დამზადება ახლაც შეიძლება ვისაც მოესურვება.

ყურძენს დამწიფებამდე ჟური ქვია, გამეიყენება მალახტო ლობიოში, ყურძენი რომ დამწიფდება გამეიყენება საჭმელად. თუ ბევრი გექნება ნაყიდი. უწინდელ დროში ზამთარში შენახავდი. ზაფხულამდე იყო. ჩხაველა შეინახებოდა კარგად.

ძველ დროში ყურძენი იმდენი ყოფილა, ღვინოსაც ამზადებდნენ. სოფელში ბევრია ჭურები. ზოგი იმხელა დიდებია, 500-ლიტრიანიც იქნება. არავინ იცის, ვინ და საიდან მეიტანა. ზოგიერთმა ჭური რომ ნახა, ამეიღო მიწიდან, ძმარსა და მჭავეს ინახავს შიგ.

მსხალი: ხეჭეჭური, შაქარა, სასელა, დერგაი, ხოშროშაი, კაცითავაი, კადუმცეთი, ბასილაი, თავაი, პანტა, გულაბი.

ვაშლი: დემირაი, ბარაი, მურღულაი.

ქლიავი: შავი, თეთრი ქლიავი, ჭანჭური.

ატამი-ახალი შემოსულია, არის სახეთქი ატამი.

წყავი-იმანობაი, შავი, თეთი წყავი.

ტყემალი-შავი, თეთრი ტყემალი.

წყავი-იმანობაი, შავი, თეთრი წყავი. აკეთებენ მურაბას, კომპოტს.

ჩირი-ვახშობთ ვაშლს, ქლიავს.

ვისაც შეუძლია, ტყეში მიდის და წაბლს, მოცვს, ასკილს მოკრეფს, წეილებს ბაზარში – გაყიდის, სახლის ხილსაც გაყიდიან.

მთხრობელი: **მერი სულეიმანის ასული ზედინაძე-დუმბაძე**, 62 წ. სოფ. კაპნისთავი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

აქ მოდის ჩხაველა ყურძენი, ადესა თეთრი და შავი. ყურძენი ყველა ხეზე შეიძლება: სხალზე კაკალზე, კაია თხემლაზე. კარგს ისხამს მაღლა ხეზე, ყურძენი, სადაც მიაღწავ, ყველაზე ივარგებს.

ყურძენს გაფორმება უნდა, რომ მეისხას, გამოსულაი კვირტების გამოღება რომაა, მაშინ გაფორმდება, უწინ სასხლავი დანით აფორმებდნენ. შეწამვლა არ იყო.

სახლზე ყურძენს რა უნდა? ჩვენ არ ვიცოდით. ზამთარში შევინახავდით ჩხაველას. გვიან მეიკრიფება ხეზე და პოწკებს ავასხამდით და შევინახავდით ნალიაში.

ახალ გამოსულზე გააფორმებ წალდით. ხმელ ტოტებს შეაცლიან და მერე დაწვავენ.

ხეხილი-ყველანაირ ხილ ქვია.

მსხალი-სხალთაფლავი, მარადულავი, ტუჩავი, მაკაინავი, გონურავი, სხალშაქარი, ფაშა, პანტა სხლები.

ვაშლი-დემირავი, აბედა, მურღულავი, შაფრანი.

თხილი-ბადის, ტყის

ბჟოლი-თეთრი, ჭრელი

კაკალი-ჩვეულებრივი კაკალი, რუსულავი, ახლა შემოვდა, მალე იზრდება.

მარწყვი-კაი მარწყვი მოდის, დიდი ხანია მოშენებულია.

ბალი-თეთრი, ახიზურავი.

ლელვი-თეთრი, სათალია.

მთხრობელი: **ასამზადე ულფეთ ყადირის ასული**, 63 წლის. სოფ.კიბე

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

ყურძენები იყო, ჩხაველა იყო და ადესავი, ბევრი არ იყო, ყურძენები მაღალ ხიებზე იყო, ყურძნისათვის ყველა ხე გამოდგება, თველზე მეიკრიფებოდა. მოვზრესავდით და მუადულებდით ყურძნის ფაფას. ვისაც ბევრი ექნებოდა ყურძენი, გოდრებს აავსებდა, ცხენზე გადაკიდებდა და გასაყიდად წეილებდა ბაზარში.

ყურძენს სუქანი და ნოტიო მიწა უყვარს.

მსხალი-სხალთაფლა, იანაყიზა, ფაშარმუთი, გოროხა, ყარფუზა, სასელა, ბულდუჟა, მჟაველავი, კადემბუთი, ხეჭეჭურავი, შავი სასელავი.

ვაშლი-აბედა, დემირა, შაქარა, პანტა

ბალი-საკნატუნა, ბინბალი, შავი.

ლელვი-სათალი, ჭიტა, ლეფინჯირი.

ტყემალი-ღორაუ ტყემალი, თეთრი

ქლიავი-მანცქლიავი, მარიობა, ჭიანჭური.

ბჟოლი-შავი, თეთრი, პაპუცავი

თხილი-ქვათხილა, გირასუნნი

წაბლი-შინაური, ტყის

საზამთროდ შევინახავდით ხეჭეჭურს ჭურში, დემირა ვაშლს, ხეჭეჭურსაც ნალიებში დავყრიდით.

ტყეში მოვკრიფავთ ტყის წაბლს, თხილს, მოცვს, ასკილს.

მთხრობელი: **ლეონიძე ლუთბიე ისმაილის ასული**, 90 წ. სოფ. ჯოჭო

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

მსხალი: გორიხა, ვაშარმუთი, იანაყიხა, ბადარმუთი, სხალთაფლაი, სასელა, შავი სასელა, ყარაფზა, ბულდუჯა, ლოყაწითელა, სოხახურაი, ხასტარმუთი (ავადმყოფი), ბრაშუნაი, ქორეზარმუთი, მჟაველაი, კადემრუთი, ყალმოსაფი, ხე-ჭეჭურაი, ვენახურაი, გულაბი

ვაშლი-აბედა, დემირა, შაქარა, მურღუაი, პანტა

ბალი-ხალთური(თეთრი), საკნატუნა (თეთრი), ბინბალი (შავი)

ატამი-ბევრი იყო ახლა აღარაა, არის დარჩენილი სისხლა ატამი.

ლეღვი-სათალი, შავი სათალი, ლეფინჯირი, ჩიტა, დევეტაბანი (აქლემის ფეხს ნიშნავს)

ტყემალი-გადაშენდა ძველი ტყემლები , ახლა ღორა ტყემალი დარჩა.

წყავი-იმანობაი, გუდაწყავაი, გონურაი, თეთრი.

ქლიავი-მარიობაი

ბჟოლი-თეთრი, შავი, ართვინის, პაპუცაი

თხილი-გირასონი, ცხენის ძუძი, ქვათხილა.

წაბლი-შინაური, რუსილი, ტყის.

მოცვი, მაყვალი, წყავი, ანწლი ტყეში მოდის.

საზამთროდ შეინახება შემდეგი მსხლები: ხეჭეჭურაი, წარე სხალი, ინახავენ ჭურში, ვისაც არ ქონდა, მეზობელი აჭმევდა, წარე სხალი შემდეგ დატკბილდებოდა.

შეინახება დემირა და მურღულაი ვაშლი. ნალიებში შეეყრით, მოჭკნება და თავის თავს შეინახავს. ქალები ხილიდან ათასნაირ რამეს გააკეთებენ.

მთხრობელი: **ლეონიძე გარსევან ახმედის ძე**, 62 წ. სოფ.ჯოჭო

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

ჭურები ბევრი იყო. სკოლის შენების დროს იყო რამდენიმე, დატეხილი იყო, შიგ არაფერი არ იყო. თავზე ალბათ ეხურა, მაგრამ აღარ შემორჩა, დიდი ჭურები იყო, ალბათ, ღვინისთვინ იყენებდნენ.

ადესას დიდი მოვლა არ უნდა. გამოსულზე შეაცლი ხმელ ტოტებს, თუ კარგად მოუვლი გასხლი, მოსავალიც მეტი ექნება, ადესაი ადრე შემოდის, თუ ადრე არ მოკრიფე, დაცვივდება.

მსხალი-ქირეზა, ხეჭეჭურა, ყელმოსაფი, პანტა.
ვაშლი-დემირა, აბედა, პანტა
წყავი-შავი(დიდვანი კაკლებია), წვიტა
ხურმა-ხუთინომერი, კარალიოკი
თხილი-შინაური, ტყის
ბალი-შავი, ალუბალი
ტყემალი-ალუჩა, ღორა, თეთრი, შავი
ატამი-ბალის, პანტა
ლელვი-დავიდაბანა, ფათლიჯანი
ბჟოლი-შავი, თეთრი
კაკალი-ქართულაი, რუსულაი
მოცვი-შავი, ტყეში იზრდება
წაბლი-ბალის, ტყის
წიწიბო-ტყეში იზრდება, წიფელას აქვს
მაყვალ-შავი მაყვალ ტყეშია
მთხრობელი: მაკარაძე იზეთ ხასანის ძე, 84 წლის, სოფ.აგარა
ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

სოფელში არის ერთი ადგილი "ჩხავნარა" ქვია, ადრე იქ ბევრი ჩხავერი ყურძენი ყოფილა. ახლა აღარ შემორჩა, ძალიან ცოტა დარჩა, ხილი ბევრია:

მსხალი-ხეჭეჭურა, ყალმოსაფი, ქირეზა, მარკოვი, გულაბი
ვაშლი-დემირა, პანტა, აბედა, შაფრანი
ბალი-შავი, თეთრი
ალუბალი-ამ ბოლო დროს მოშენდა
ტყემალი-თეთრი, შავი, ღორა(ასე იმიტომ ქვია, რომ ძალიან მჟავა)
ლელვი-დავიდაბანა (თეთრია), შავი ლელვი
ბჟოლი-შავი, თეთრი
ხურმა-კარალიოკი, ხუთი ნომერი, ტყის ხურმა (პატარა შავი მარცვლებია გამხმარი იქმევა)
ატამი-ბალის, სახეთქი
კაკალი-ქართულაი, რუსულაი
წაბლი-შინაური, ტყის
ტყეში მოკრეფენ მოცვს, ასკილს, ტყის წაბლს, მაყვალს.
ზამთარში შეინახება ხეჭეჭური, თუ ჭური იქნება, მასში შეინახავ, თუ არ გაქ, მაშინ ნალში დაყრი, სიმიდის ქუჩეჩს დუუგებ, ზეიდანაც მოაყრი, რომ არ მოყინოს, ასე შეინახავ დემირა ვაშლს, პანტა ვაშლებს.

მოთხრობელი: **ზექიე ჯემალის ასული ქიქავა-ბაკურიძე**, 60 წ. გვ.38

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

აქ მოდის იზაბელა, ცოლიკაური, ტაკიძურა, ოჯალეში, ჩხავერი, ჯანი.

ახალ წელს მერე გამოვიდნენ მარანზე, დასალევზე დასატანებელს გეიტანენ. ღია მარანი იყო და არის. ჭურები რომაა დამარხული, იმ უბანს ერქვა მარანი. შემოარგავდნენ ირგვლივ ცხემლის ხეებს. ესენი სუფთა ხეებია. ჭურებს ხურავდნენ როგოთი და ზეიდან ჭურის მიწით მოზელდენ. ჭური უნდა ყოფილიყო 20 სმ-ზე, ყველაზე კარგი გამოდიოდა "ჯანის" ღვინო.

მე ახლაც მაქვს ეს ყურძენი და ღვინოს ვაკეთებ.

ჯანი – ბაღის ყურძენია, ოჯალეშს გავს. თაფლისფერია, სადაც თიხნარია და ნახევრად ზეგნარი, ბაღის ყურძენი ვარგა.

მაღლარი ყველა ხეზეა, მასიურად თხემლაზე, კარგი ყურძენი იცოდა ნიგოზ-მა, რადგან ფოთლები ადრე ცვივა და ყურძენს ამწიფებს.

ბიბილო – ყურძნის ფოთოლი

მტევანი – მტევანი

მკვრივი მტევანი – კუმუშ-კუმუშა მტევანი

დამაგილება – ჩამოსწევენ ახალგაზრდა ტოტს, მოთხრიან მიწას და დამარხავენ. ორი წლის შემდეგ მოთხრიან, სადაც განშტოება იწყება, გადაჭრიან. მერე მოთხრიან მიწას და ჩარგავენ შიგ, დაუყოლებენ ნაკელს.

მსხალი – ბამბა, სასელა, საივანობო, საკვირიობო, სამარიობო, სადომსკრეფო, ბატრისხალი, ხეჭეჭური, გულაბი

მოთხრობელი: **სალუქვაძე გიორგი ისაკის ძე**, 73 წლის, სოფ.ცხემლის ხიდი (უჩხუბი)

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

მსხალი – სასელაი, ბოქშუაი, ბოსტანაი, მაჯარაი, ძაძაი, ხეჭეჭურაი, მარკოვი

ვაშლი – შექერვაშლი, მიწავაშლი, ბოტავაშლი

ქლიავი – ოტური, თეთრი, შავი, ჭიანჭური

ტყემალი – წითელი, შავი, ყვითელი, თეთრი

ტყეში – მოცვი, მაყვალი, თხილი, ასკილი, წაბლი

სასელაი – წვიტი სხლებია, მალე მოდის, ზაფხულის დასაწყისში, არ შეინახება, მაშინვე იჭმევა.

ბოქშუაი – დიდვანი სხლებია, თველზე მოდის, ოქტომბერში, შიან გული ეშავება, ინახავენ საზამთროდ.

ბოსტანაი – ბოქშუას გავს, უფრო პატარაა, ყავისფრად მწიფდება, შემოდგომაზე იკრიფება

მაჯარაი – შემოდგომაზე მოდის, ინახება ზამთარში

ძაძაი – მოგრძო სხალია, შავად წიფდება, გვიან წიფდება, ზამთარში ინახავენ

ბოტა ვაშლი – გრძელი ვაშლა, საზამთროს ინახება, სულ წითელია

ბალი – კახამბალი, წყალამბალი, შავი, ჩიტა

წყალამბალი წითელია, კახამბალი ყვითელია, შავი ბალი ჯერ წითელია, მერე შავდება

მთხრობელი: **ხოზრევანიძე ნენე ლევანის ასული**, 32 წლის, სოფ. რიყე

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

მსხალი-ბოქშუაი, შავსხალია, წყერაი, თავრეჯული, მაჯარაი, თეთრგულია, ხეჭეჭური, სასელაი, ბარაქაი.

ბალი-წყალამბალი, კახამბალი, შავი.

ქლიავი-შავი, ქანჭური.

ტყემალი-შავი, წითელი, თეთრი.

ბოქშუაი-თველზე მოდის, დიდვანი სხლებია, შავად უხდება გული, საზამთროდ ინახება.

შავსხალია-შავად მწიფდება, საშვალო ზომის ზამთრის მსხალია, გვიან თველზე მოდის.

წყერაი-ტკბილი, წვნიანი სხალია, ბეთმეზი კაი გამოდის.

თავრეჯული-თეთრი დამწიფება იცის, დიდვანი სხლებია, ზამთარში შეინახება ბელელში, სიმინდის ქუჩეჩში.

მაჯარაი-ზამთარში იჭმევა, თველზე მოდის, ჟავეა.

საჭურაი-წარეა, დამწიფდება გემრიელია, ნოემბერში მოიკრიფება.

სასელაი- წვიტი სხლები, გემრიელია.

ხეჭეჭური-გემრიელი სხლებია, შავად წიფდება, ზამთარში ინახება ვაშლი არ მოდის.

მთხრობელი: **ნარგული ყურშეს ასული**, 55 წლის, დანისპარაული

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

ყურმნისთვის კარგია ალოზა, თეთრი მიწა, კირიანი მიწა.

უწინ იყო ჩხავერი, მეკრენჩხი, საწური.

მეკრენჩხს გრძელ-გრძელი პოწკები აქვს, ჩხავერი იცის ნოემბერში ყინვა უნდა ჭამოს

საწური ადრე მოდის, სექტემბერში.

ზამთარში შეინახება მეკრენჩხი, ჩხავერი, საკნატუნაი, ყურძენს გულშეებენ ლეკის ხეზე. სხვა ხიებზე ნაკლებად ისხამს. ტანები აქვს შორიშორ და ღვასავით გახდება. მაგარი ტანები იცის.

ხეზე გასულ ყურძენს "მაღალი ყურძენი" ქვია, ყურძენი სახლებზე არ იყო.

თუ ყურძენის გაშენება მინდა, გამიღს გავაკეთებ, ჩამოვიღებ ლერწს, ჩავა-გამიღებ მიწაში ამ გაზაფხულზე და მერე მეორე გაზაფხულზე იქნება, მერე გაჭრი მიწას, გაასუქებ ნაკელით და ჩარგავ.

მეკრენჩხის უყვარს დიდვანი ლეკის ხეები, ყურძენის მოკრეფის დროს მოა-ბამდნენ გიდელს, გოდორს, კაცები მოკრეფენ, ხეზე ევიდოდნენ, ქვეით ვინმე იქნებოდა და გაცლიდა გოდორს.

მთხრობელი: **ჯაყელი ენვერ დავრიშის ძე**, 70 წლის, სოფ. კვამტა

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

მსხალი-ხეჭეჭური, კაციტავა, სხალბატონა, ბეგარმუთა, ყალნისაფი, მარიო-ბა, მისრაულა, სასელა.

ხეჭეჭური-ზამთრის სხალია, შავი გული აქ

კაციტავა-არ ინახავენ, სექტემბრის დასაწყისში მოდის, დიდვანი სხლებია

სხალბატონა-ყვითელი, სუნიანი სხალია, სექტემბერში მოდის, საჭმელადაც კარგია.

ბეგარმუთა-წვნიანი სხალია, დაშაქრებულია, ყვითლდება.

ყალნისაფი-ხეჭეჭურს ჩამოგავს, არ ინახება.

ვამლი-დემირალმა, ლიტრიკა, კვირისთავაი, ბერაი

დემირალმა-თველზე მოდის, შესანახია

ლიტრიკა-შესანახი ვამლია, ლიმონისფერია, მჟავე და ტკბილია

ბერაი-დიდია, შესანახია

ქლიავი-საქერაი, ტყუპა, ჭიანჭური

მარწყვი-არის შინაური

თხილი-სახლის-თეთრულა

წაბლი-ტყის

ხურმა-პანტა

ზღმარტლი-ტყეშია

ბალი-მაისის ბალი, კახამბალი, წყალამბალი.

მთხრობელი: **დეკანაძე სულიმან ხასანის ძე**, 79 წლის, ხულო

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1986 წ. საქმე N150

მსხალი-თავრაჯული, ხატურაი, ბარაქაი, ხაჭაჭური, სასელაი, საჭურაი, გუ-
ლაბი

ვაშლი-თეთრი, ყირმიზი, ზამთრის, ბოტაი

ბალი-შავი, ხართვალა, კახამბალი, წყალამბალი, ვიშნა ბალი, წარებალი

ქლიავი-გავალო, ოტური, თეთრი, ჭიანჭური

ხაპი-თეთრი, შავი

ბჟოლი-შავი, თეთრი

მოცვი, თხილი, წაბლი-ტყის

მთხრობელი: დუმბაძე-ბექთიშვილი ხატიჯე სალიხის ასული, 75 წლის, სოფ.
თხილნარი

ჩამწერი: ჯ.ვარშალომიძე, 1986 წ. საქმე 146

მახალი-ხეჭეჭური, სხალთაფლაი, სასელაი, ბულდუჯა, თავხაპა, გუგუმა,
ბელუმა, სხალწითელა, სიმონეთურა, ახალად შემოვიდა მარკოვი, სხალშექერაი.

ვაშლი-დემირალმა, ლაბაშტა, დაქარლამა, თეთრი, შავი, წითელი, წიპლიკა,
კვირჭილა, ლიტრიკა.

ქლიავი-ოტურაი, ჭანჭურაი, ისე ქლიავი, თეთრი

ყურძენი-თეთრი, ადესაი, ცხენიძუძუი, ჩხავერი, ალადასტური, ჭეიშვილი,
ოტურაი, კლარჯული

ატამი-დამყნილი ატამი, სახეთქი ატამი, წვიტი ატამი

ტყემალი-წითელი, თეთრი, ალუჩა

ბალი-წყალამბალი, კახურაი, შავი, თეთრი, ბილბალი

თხილი-კაკალი, ქვათხილაი

წაბლი-ტყის

წყავი-თეთრი, შავი, პანტა

მარწყვი-წითელი, თეთრი

ბჟოლი-შავი, თეთრი, წითელი, ჭრელი

მთხრობელი: ლეონიძე ილია ოსმანის ძე, 53 წლის, სოფ. ზედა ჯოჭო

ჩამწერი: ჯ.ვარშალომიძე, 1986 წ. საქმე 146

1987 წელი

მსხლის ჯიშები: გოროხია, მახალთაფლაი, სასელაი, შავი სასელაი, ყარფუზაი, ბულდუჯა, ლოყაწითელა, სოხახურა, ჰასტარმუთი, მჟაველაი, ქორეზარმუთი, ყალმუსაფი, ხეჭეჭური.

ვაშლი-დემირა, შაქარა, მურღულა.

ბალი-ხალთურა, საკნატუნა, ბილბალი.

ლედვი-შავი, თეთრი, სათალი, ლეფინჯირი, ჩიტა, დევეტაბანა.

ტყემალი-ლორატყემალი, ყვავიტყემალი, წვითატყემალი, წითელტყემალი.

წყავი-გედაწყავი, გონურა, იმანობა, თეთრი.

ქლიავი-მარიობაი, მანცქალაი, ჭიანჭურა, ტყუპი.

ჟოლი-თეთრი, პაპუცაი, შავი, ართვინული

თხილი-გირასონის, ცხენისძუძუ, ქვათხილაი

წაბლი-ცხენის წაბლი

ტყეში-წყავი, მოცვი, მაყვალი, წაბლი, ტყისტყემალი, ანწლი

სოფ. ხერთვისში შემდეგი ხილია გავრცელებული:

ყურმენი: შავი ადესაი, ჩხავერი, თეთრი

მსხალი-ყალმუსაფი, ქედურაი, ისრითავი, თაფლაი, ბათუმურაი, ხეჭეჭურაი, კაციტავაი, ბათმანაი, ჩხიკვაი, შაქარაი, სასელაი, მარიობაი, ბულდუჯაი, აჭარული, ოდიკისერაი

ვაშლი: ბერაი, დემირაი, ფქვილაი, აბედაი

ტყემალი- თეთრი, წვითაი, ლორატყემალი, დიდვანაი

წყავი-შავი, თეთრი

კომში-ბია

ქლიავი-ტყუპი, შავშურაი, ოტურაი

ატამი-ნამყენი, პანტაი

ბალი-თეთრი, შავი, ახიზურაი

მთხრობელი: **ოსმან ახმედის ძე გვიაწიძე**, 66 წლის, სოფ. ხერთვისი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1987 წ. საქმე N 162.

სოფ. კვაშტა მდიდარია სხვადასხვა ხილით:

ვაშლი- დემირა, კვირითავაი, ლიტრიკა, ბერა

მახალი-ხეჭეჭური, ბეგარმუთი, სხალბატონაი, სასელაი, ყალინსაფი, ჯიხრა-ჯული, კაციტავაი, ბარაქაი

ყურძენია ჯიშები-მეკრენჩხი, ჩხავერი, კოლოში, საწური, ცხენისძუმუ, ხოფათური, ბროლაი, კლარჯული, ადესაი.

მთხრობელი: **ენვერი დევრიშის ძე ჯაყელი**, 70 წლის, სოფ. კვამტა

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1987 წ. საქმე N 162.

ქვანაში ძველ დროში ბევრი იყო ყურძენები. აქ იყო: ჩხავერი, ხაფათური, წვნიანაი, მემრე შემოსულა ადესაი.

ყურძენს ერთად ვინ დარგვიდა, მიმოზნეული წესით იყო დარგული, ძირითადად ლეკის ხიებზე, ყველაზე გლახა გამოდიოდა თხემლის ყურძენი, მისი ჟვერი არ აძლევდა ყურძენს დამწიფებას. ხეხილზე ყურძნის გაშვება არ ვარგა, ხეს აფუჭებს და ყურძენიც არ ვარგა.

ყურძენს ღჯაზე გაუშვებენ, იგი იმხელა იქნება, რამხელაზეც ეხვალ, მას ვაკეთებთ წაბლისგან, ნაძვისგან, ყველაზე კარგია ურთხელის ღჯა, ნაძვი მალე ლპება, ყურძნის გაშენება დაგამილებით ხდება, გრძელს ლერწს ჩამეიღებ, მიწაში ჩაუდებ, მიწას მიაყრი, ერთი წლის მემრე გადაჭრი და გადარგავ, ასე მიიღება ყურძნის ნერგი – ფიდანო.

ფიდანის დასარგავად მოამზადებ ორმოს, ნაკელს ჩუუყრი, დარგავ ყურძენს, წყალს თუ ხშირად დუუსხამ, მუუხდება. ყურძენს მთარგავ გაზაფხულზე, კვირტის გამოსვლამდე.

ყურძენს ყველა წელიწადს გასხლიდნენ, მარტო წალდით სხლიან, ახლა შემოვიდა სეკატორი.

ყურძენი მოვდოდა თველზე-ოქტომბერში. გიდელით კრეფდნენ და გოდორში ყრიდნენ, მემრე – სარნაში, სარნა საწნახელს ქვია.

ყურძნის დაწურვა ხდებოდა ღვინობისთვეში, ჩაჭყეპავდნენ უროით, შუაში ჩაუდგამდნენ ლაფერას, ზედ დაადებდნენ ტაბოს, მემრე ზედ ჩამოკიდებდნენ ქვებს და ყურძენი დაიწურებოდა.

37 წელში შემოვიდა ვენახები და წახდა ადგილობრივი ყურძენი, გაშენებულია: ცოლიკაური, საწური, ალგოტე, კაჭიჭი.

ნაქართლი ჭურები დიდვანი იყო, მიწაში ბევრი აღმოჩნდა, ზეიდან ბრტყელი წყლის ქვები ეხურა, შუახევში იყო დავითამე, ჭურებსაც ამზადებდა.

მსხალი-ხეჭეჭური, ბარაქაი, სართულაი, სასწლაი, ქვაბიფსკერაი, ახისყურაი, ურწყვეტაი, აბაყარმუთი, რგვალკაკალა, მესერაი.

ვაშლი-გონივრაი, დემირაი, ბოტაი, შაქარვაშლი.

ხილს სიმიანდის ქუნჩალაში შეინახავდნენ, სათივეში შეინახავ, თივის ზვინში შეინახავ, რომ დაშლი ზვინს, ახალი მოკრეფილი გეგონება.

ატამი-არაა

ქლიავი-ტყუპა, საქერაი, ოტური

ტყემალი-წითელი, შავი, ყვითელი

ბროწეული წვითებია

ტყეში-ზღმარტლი, მოცვი, წყავი, ასკილი, მაყვალი, წაბლი

მთხრობელი: მუხამედ შაქირის ძე ქათამაძე, სოფ. ჭვანა. 63 წლის.

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1987 წ. საქმე N 162.

მსხალი-ბარაქაი, ბოქშუაი, ბელღეთურაი, სხალაყირო, სასელაი, ხეჭეჭურაი, ურწყვეტაი, საამწიფაი, ჯიხარაჯული, ბარაქაბუში.

ბელღეთურაი-ბოქშუას გავს, წვნიანია, შავად მწიფდება

სხალწყარო-ლამაზი სხალია, მოგრძო კაკალი აქ, ტრანსპორტირებას ვერ იტანს, გემო არ აქ კარგი, ყვითელია

ჯიხარაჯული-ადრე შემოდის, საჭმელად არაა გემრიელი

ურწყვეტაი-რგვალი სხალია

სამწიფაი-მგვალი სხალია, წვნიანია, ოქტომბერში მოდის

ბარაქაბუში-ბარაქას გავს, გვალია, წვნიანია

მთხრობელი: ბეჟანიძე ქაზიმ რეჯების ძე, 57 წლის, სოფ. ჭვანა

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1987 წ. საქმე N 162.

მსხალი-ახისყურა, ხეჭეჭურა, ბოქშუა, ბელღეთურა, სხალაყირო, სასელა, სხალთაფლა, ბარაქაი, ჯიხარაჯული

ვაშლი-ბერაი, ბოტია, პანტა, დემირაი.

ბია-არის ერთი სახის, ბიას ვუძახით

თხილი-ტყის, ბერძნული

ტყემალი-შავი, თეთრი

ბალი-თეთრი, შავი

მთხრობელი: ფატი დურსუნის ასული ქათამაძე, 54 წლის, სოფ. ჭვანა

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1987 წ. საქმე N 162

მსხალი-ხეჭეჭურა, ბარაქა, ბოქშუა, სასელა, ჯიხარაჯული, იჩხითური, ყაბა-ყარმუთი, სხალთაფლაი, უწყვეტაი

ვაშლი-დემირა, ბოტია, სასელა, შაქარვაშლი, ყირმიზი, ჭალია

ქლიავი-ოტური, თეთრი

ბალი-შავი, თეთრი, კახამბალი, ბინბალი, ცეცხლამბალი

ტყეში-წაბლი, თხილი, მოცვი, ასკილი, ზღმარტლი, პანტა ვაშლი, სოკო.

მთხრობელი: **ჯაყელი მურმან ალის ძე**, 53 წლის, სოფ.ჭალა
ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1987 წ. საქმე N 162

მსხალი-ხეჭეჭური, ბარაქაი, სასელაი, ბოქშუაი, ჯიხარაჯული, იჩხითური, ქვაბიფსკერაი, თავრაჯული, საფაშოი, ურწყვეტაი, ბელღეთურაი, სხალთაფლაი, სხალშაქარაი.

ვაშლი-ბოტიაი, დემირაი, ჭალიაი, შაქარვაშლი, წითელი, შაფრანი
ატამი-არა

ტყემალი-თეთრი, წითელი

ბალი-კახამბალი, ბინბალი, ცეცხლამბალი

თუთა-ჟოლი-შავი, თეთრი, პანტა

ბია-წვიტა

ხაპი-წაბლა, შავი

მთხრობელი: **ჭაღალიძე ისლამ სელმანის ძე**, 56 წ. სოფ. ჭალა

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1987 წ. საქმე N 162.

მსხალი-ხეჭეჭური, სხალთაფლა, სხალთეთრა, საჭირიაი, თავრეჯული, ბოქ-
შუაი, სასელაი, მერისული, პანტა

ვაშლი-დემირალმა, ბერაი, შაქარვაშლი

ქლიავი-ოტური, საქერაი, კორკიმელი

ტყემალი-წითელი, ყვითელი

ტყეში-მოცვი, მაცვალი, ასკილი, წაბლი.

ბალი-ხარითვალა, კახამბალი.

მთხრობელი: **ბერიძე ნათელა ვლადიმირის ასული**, 40 წლის, სოფ. წაბლანა

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1987 წ. საქმე N 162

ვაშლი-შაქარვაშლი, კაჩავაშლი, ბადის, დემირაი

ქლიავი-შავი, ჩიტკვერცხაი, სოლოტური

ტყემალი-წითელი, თეთრი

ყურძენი-შავი, თეთრი

ბალი-ტყის, კახამბალი, შავი

ხილს ამყნიან, თავის ოჯახში ყველა ხელობს, მოტეხავენ გაზაფხულზე ყე-
ლემს, მეიტანენ ტყიდან ჩქოლას, დარგავენ და ერთი წლის შემდეგ დაამყნიან. გაა-
პობენ შუაში ძირს დანით, მოამზადებენ ყელემს: ორივე მხრიდან დანით შემოთ-
ლიან და მერე გაპობილში ჩაასობენ, მერე შემოახვევენ ალიზა მიწას, შეკრავენ

ტილოთი მაგრად, რომ არ გიექანოს. ყველა ხეს მისი მცნობის დრო აქვს, ზოგს მარტში ამეყნან, ზოგს, აპრილში, მაისში და აგვისტოშიც.

მთხრობელი: **ბერიძე ლამარა არჩილის ასული**, 40 წლის, სოფ. ოლადაური
ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1987 წ. საქმე N 162

მსხალი-ხეჭეჭურაი, ბარაქაი, სასელაი, სხალმახაი, სხალბატონაი, ჯიხარა-
ჯულაი, გულაზი, მარკოვი

ვაშლი-დემირაი, დედოფალაი, ბერაი

ქლიავი-ოტური, შაქარაი.

თუთა-თეთრი.

თხილი-ტყის, ბერძნული

ბალი-იაშიკის, მაისის, ვიშნა, თეთრი

ხურმა-იაპონური, კარალიოკი

მთხრობელი: **გორგილაძე ფერიდე ქაზიმის ასული**, 52 წლის, სოფ. ვაიო

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1987 წ. საქმე N 162

მსხალი-ხეჭეჭური, კოშა, პანტა

ვაშლი-მახარაი, წვიტი, პანტა

ქლიავი-ჭიანჭური, ოტური

ბალი-შავი, წვრილკაკალაი

ხაპი-შავი, ქესტანაი

მთხრობელი: **თავართქილაძე ემინახმედ ფაიყის ძე**, 70 წლის, სოფ. ოქროა-
შვილები

ჩამწერი: ნ.კახიძე, 1987 წ. საქმე 155

ვაშლი-ფაშალმა, შაადმა, ბოსტანალმა, სუდალმა, იაღალმა, შაქარალმა, აჭა-
რულა ვაშლი

მსხალი-სასელა, ნანაძირი, ყაბარაღმუდი, კვირიტავა, მიხრიკი, თავრეჯული,
იაზთავრეჯული, სანთელა, ბოსტონლაო

ქლიავი-ადრეულა, ოტური, შაველიავა, ტყუპა, წყალქლიავა, ჭანჭური

ტყემალი-წითელი, თეთრი

მოცვი-აგვისტოს თვეში იკრიბება, უფრო ივლისის დამლევს, გავახმოთ და
ორ-სამ ღერძს ჩავდებთ ჩაინიკში და ვსვამთ.

მალინა-მთაში ხარობს, სამურაბედ ვხმარობთ

მთხრობელი: **კაჭკაჭიშვილი პავლე**, სოფ. არადია

ჩამწერი: ნ.კახიძე, 1987 წ. საქმე N 155

1989 წელი

ვაშლი-მახარება, ანტონოვკა, ბალის.

მსხალი-პანტა, ბალის, მაჯარა.

ტყემალი-წვრილი, თეთრი, წითელი.

ქლიავი-დედოფალა, თეთრი.

ბალი-თეთრი, შავი, კახამბალი, ხარითვალა, ალამელიქი.

თუთა-თეთრი.

წყავი-ტყის.

ხაპი-ქესტანა.

მთხრობელი: **ნაზი ჯელალის ასული ზოიძე**, 45 წლის. სოფ. ოქროაშვილები
(ხულოს რ-ნი)

ჩამწერი: ც. ჯოხია, ანაწერი N5, საქმე N185, 1989 წელი

მსხალი-სასელა, ყალმუსაფი, ყაბაყარმუთი, კაცითავა, სხალშაქარა, ნარინჯა,
ზელიონი მასლა, გულაბი, კამპეტა

ვაშლი-დემირა, თეთრი შაფრანი, მაისის

ქლიავი-ოტურა, თეთრი, შავი, ჭანჭურა

ატამი-ვაშლა, მაისის, პანტა

ბალი-თეთრი, დიდვანაი, პანტა, წვიტაი

ლეღვი-გუდალეღვი, ჩიტალეღვი, თეთრი, ფადრიჯანი

თუთა-თეთრი, შავი

წყავი-შავი

ხურმა-იაპონური, კარალიოკი

ბროწეული-მჟავე, დამწიფებას ძლივს ახერხებს

თხილი-ქვათხილა, ჩვეულებრივი

ნიგოზი-ქართულა, რუსულა

ხაპი-წაბლა, შავი

მთხრობელი: **ფარტენაძე შორეთი**, 42 წლის, სოფ. ახალშენი, სამება

ჩამწერი: ც. ჯოხია, ანაწერი N5, საქმე N185, 1989 წელი

ვაშლი-მაისის, დემირა, მურღულა, ბერა, წითელი, პანტა

მსხალი-ხეჭეჭური, ბასილა, კაცითავა, ხოშხოშა, სასელა, გულაბი, მარკოვი,
ქირეზა, თავა

ქლიავი-თეთრი, შავი, ჭანჭური

წყავი-ნაადრევი, ნაგვიანევი, წარე, ხორცა, თეთრი

თუთა-შავი, თეთრი, ჭრელი
ტყემალი-თეთრი, შავი, ნადრევი, ნაგვიანევი
მსხლებიდან პირველი შემოდის სასელა, ივნისის თვეში უკვე მწიფეა, შაქარა
შემოდის ივლისშიც, ასევე ფაშაც.
ყველაზე ადრე მაისის ვაშლი შემოდის, გვიან ზამთარში შესანახი დემირა.

ყურძენი ბევრი იყო, იყო ჩხავერი, ბათუმურა. ახლა მარტო ადესა შემორჩა,
ზოგიერთმა ჭეიშვილი გააშენა.

ყურძნის გამრავლება ხდება დამარგლებით. გადააწვენენ გრძელ ლერწს,
დაამაგრებენ მიწაში, მიწას მიაყრი და მაგრად მიატკეპნი. ერთი წლის შემდეგ
გადაჭრი. გადარგავ ნერგს, დიდი მოვლა არ ჭირდება, თუ მორწყავ, უფრო კარგად
იხარებს.

ყურძენი სანამ დამწიფდება ჟურია.

მთხრობელი: **ბურკენაძე ემინე**, 62 წლის, სოფ. კაპრემუმი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, ანაწერი N5, საქმე N185, 1989 წელი

მსხალი-სხალთაფლა, სხალშაქარა, ფაშა, ხეჭეჭური, ქირეზა, სასელა, ბულ-
დუჯა, მარკოვი, გულაბი

ვაშლი-დემირა, ფაშავაშლი, ლიტრიკა, მაისის

ქლიავი-შავი, თეთრი, ჭანჭური

ტყემალი-თეთრი, შავი, ტყუპა, ღორა

ბალი-მაისის, შავი, ალამელიქი

მთხრობელი: **ხონელია ჟუჯუნა**, 44 წლის, მახინჯაური

ჩამწერი: ც. ჯოხია, ანაწერი N5, საქმე N185, 1989 წელი

მსხალი-სხალთაფლა, სხალშაქარა, ფაშა, ხეჭეჭური, ქირეზა, სასელა, ადესა,
ბულდუჯა, იანაყიზა, გულაბი, მარკოვი

ვაშლი-დემირა, ფაშა, ჩურულა, კვირაქალა, შაფრანი

ქლიავი-შავი, თეთრი, ჭიანჭური

ტყემალი-თეთრი, შავი, ღორა, ტყუპა

ბალი-მაისის, კახამბალი, შავი

კვახი-კოშა ხაპი, ქესტანა ხაპი

ადრე ბევრი ყურძენი იყო, მთხრობელს მამისგან გაუგონია, რომ აქ იზრდებოდა ჩხავერი, კაჭიჭი, ადესა, ახალია ჭეიშვილი, კოლმეურნეობამ გააშენა დაბალი ყურძენი. უმთავრესად ცოლიკაური, ადრე ზემოთ გორაზე ჯინეშის ყურძენი იდგა. მამაჩემი მეტყოდა: "წადი, ჯინეშის ყურძენი მოკრიფეო"

მაღალ ყურძენს "ხის ყურძენი" ეწოდება, ვენახი აქ დაბალ ყურძენს ქვია. აქ გავრცელებულ ყურძენს შორის გამოირჩევა ჩხაველა, რომლისაგანაც ღვინოც კარგი დგება, საჭმელადაც კარგია, ზამთარშიც კარგად ინახება. ახლა უმეტესად ადესაა. თუ დროზე არ მოკრიფე, ცვივა, ზამთრამდე არ ინახება.

ტყეში ალაგ-ალაგ გვხვდება ყურძენი, არავინ იცის, ეს ტყის ყურძენია თუ ჯიშისანი ყურძენი გაველურდა.

ამ ბოლო წლებში ადესა და ცოლიკაური რკინის დესეტკებზეა მოწყობილი.

მთხრობელი: **მჭედლიშვილი შუქრი**, 55 წლის, სოფ: სიმონეთი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, ანაწერი N5, საქმე N185, 1989 წელი

მსხალი-სასელა, დედოფალა, ხეჭეჭური, ტუჩა, მარადიდულა, ქირეზა

ვაშლი-დემირა, მაისის, პანტა

თხილი-ბადის

ქლიავი-ოტურა, თეთრი, ჭიანჭური

ბალი-თეთრი, შავი, იაშვიკა

ლელვი-დევეტაბანა, თეთრი, შავი, გუდა ლელვი

თუთა-თეთრი, ჭრელი, შავი

წყავი-ტყიური, შინაური

ხურმა-იაპონური, ტყიური, ჩვენებური, კარალიოკი

ნიგოზი-თხელკანიანი, სქელკანიანი, კერკეტი, რუსულა.

მთხრობელი: **ზოიძე რეზიე ისმეთის ასული**, 67 წლის, სოფ. გონიო

ჩამწერი: ც. ჯოხია, ანაწერი N5, საქმე N185, 1989 წელი

მსხალი-კაცითავა, ფაშა, ქირეზა, სასელა, ბარაქა, გულაბი, მარკოვი

ვაშლი-ბადის

ატამი-სახეთქი, პანტა

ქლიავი-ტყუპა, შავი, თეთრი

ტყემალი-თეთრი, შავი

ბალი-თეთრუ, შავი, იაშვიკა

თხილი-რბილკანიანი, სქელკანიანი, ბერძნულა

წყავი-მაისის, დიდი, საშემოდგომო (მწარეა), ტყის წყავი (მარცვლები პატარა აქვს)

ხურმა-მწარე, იაპონური, ზამთრის, ზაფხულის
მთხრობელი: **დარიკო ბურკენაძე**, 35 წლის, სოფ: ჩელტა
ჩამწერი: ც. ჯოხია, ანაწერი N5, საქმე N185, 1989 წელი

ყურმენი-ადესა: თეთრი და შავი, კაჭიჭი, ჭეიშვილი, ადრე სულ ხეებზე იყო, ახლა ბესეტკებსაც აკეთებენ, ღვინოს ადრეც აკეთებდნენ თურმე, ახლა თითქმის ყველა ოჯახში კეთდება ღვინო, არაყი.

ყურმენი თუ ცოტა იქნება, გობზე დაწურავენ, ჩაყრიან ტომარაში, "მუუწი-რეხებენ" და სუფთა წვენი გამოვა.

მსხალი-საკვირიკობო, სასელა, სხალშაქარა, დედოფალა, სხალმახა, კაციტა-ვა, ფაშასხალი, ხეჭეჭური, მარკოვი

ვაშლი-ბერა, დემირა, ფაშრანი, ბალის ვაშლი, ლიმონის ვაშლი

ქლიავი-ოტური, საქერა, ჭიანჭური

ბალი-კახამბალი, ცეცხლა ბალი, იაშიკა

ლეღვი-ბადრიჯანა, თეთრი, შავი

თუთა-შავი, თეთრი

ბია-დიდვანი ბურდლებიანი ბიებია

წყავი-მაისის, თეთრი

ხურმა-იაპონური, შავი, წვრილი, კარალიოკი

თხილი-ტყის, ბერძნული

მთხრობელი: **ლეონიდე ნინო უსუფის ასული**, 58 წლის, ჩაქვი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, ანაწერი N5, საქმე N185, 1989 წელი

ვაშლი-დემირალმა, ბამბა, გურულა, ბალის

მსხალი-ბია, ქირეზა, სასელა, ხიჭიჭურა, ფაშამსხალი, მემარნეს მსხალი, მარკოვი

ტყემალი-წითელი, თეთრი, ნამყენი

ბალი-ასკანის, ალამელიქი, სამაისო, იაშიკა

ლეღვი-სათალი, თეთრლეღვა, გუდალეღვი, სამლეღვა, კოთხვა ლეღვი, ბადრიჯანა

თუთა-შავბჟოლი, თეთრბჟოლი, ჭრელი ბჟოლა

წყავი-თეთრ წყავა, გუდაწყავი, ტყის წყავი

ატამი-ტყის, სათალი

საზამთროდ ინახება დემირა ვაშლი, ხეჭეჭური მსხალი.

ხილის მოკრეფა საკრეფელათი ხდება, ახლა საკრეფელებს გრძელს ზამბუკებზე აკეთებენ. როდესაც საკრეფელას იყენებ, გინდა – ხეზე ახვალ, გინდა – ქვემოდან მოკრეფ.

ნიგოზს ჭოკებით მორეკავენ, ხუთშაბათს და სამშაბათს მორეკვა კარგია, სხვა დღეებში არ ვარგა, სიმინდიც ამავე დღეებში უნდა დაითესოს.

დათესვის დროს მთვარე ავსილი უნდა იყოს.

შენახვა-საზამთროდ შეინახება ხეჭეჭური, დემირა. ოდის თავზე ინახავენ, მთხრობელის ბიძა მინდორში ინახავდა, ქვეშ ეწერს დაუფენდა, ზემოდან ეწერს დააფარებდა და ღია ცის ქვეშ ინახავდა, გაზაფხულზე გამოიტანდა და აოცებდა ყველას.

თევრათის მამას ვაშლის დიდი ბალი ჰქონია, სამ ტონამდე ვაშლს კრეფდა, საზამთროდ გაიტანდა მინდორში, ქვემოდან დაუფენდა ეწერს და წყავის ჟვერს, ზემოდან დააყრიდა ვაშლს და მერე ისევ წყავის ჟვერს და დატოვებდა ასე, არც წყალი შევიდოდა შიგ და არც თოვლი.

უწინ ხილს ქობულეთში ჰყიდნენ. ძალიან იაფი იყო: 1 კგ. 15-დან 20 კაპიკამდე. ახლაც ქობულეთში ან ოზურგეთში ჩაიტანდნენ, ახალ ხილს კარგი ფასი აქვს.

ხილი ცალკე არ იყო დარგული, სანაპიროებზე იყო შემორგული, ახლა მანდარინის ბაღია, მანდარინი არ ითმენს სხვა ხეს.

მთხრობელი: **რომანაძე თევრათ მამულის ძე**, 80 წლის, სოფ. აჭყვისთავი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, ანაწერი N5, საქმე N185, 1989 წელი

ვაშლი-დემირა, შექერვაშლა, მჟაველა, გორის ვაშლი, ლიმონა.

მსხალი-ხეჭეჭური, გორონა, სხალთაფლა, ბია მსხალი, სხალყვითელა, ბოქშუა, სხალკაცითავა, შაქარსხალა, ქირიზა, სასელა, სამარიობო, საკვირიკობო, კუჭარა, ხატრი, ხაზარულა მესხიჭურა

ტყემალი-დამყნილი, წითელი, თეთრი.

ქლიავი-ჩიტაკვერცხა, ტყუპა, კორკიმელი, ოტური, შავქლიავი.

ბალი-ალამელიქი, მაისის ბალი, იაშიკა, კახამბალი, თეთრი, შავი

ლელვი-სათალი, ფაშა, სამლეღვა (სამჯერ მოდის), თეთრლეღვა, ფათრიჯანა თუთა-ჟუჟუნა, თეთრი

წყავი-გუდა, თეთრი

ხურმა-კარალიოკი, ალიალის, პანტა

ატამი-სათალი-ყვითელია, ბალის, პანტა, თეთრი

ხილის სიმწიფეს შეამჩნევ გემოზე, სუნზე, ფერზე. მამაჩემი იტყოდა "მსხალი დამწიფებულა, წყალი შესვლიაო".

ხილი აუცილებლად ყუნწით უნდა მოიკრიფოს. გასაყიდად განკუთვნილი მსხალი ნახევრად მწიფე უნდა იყოს, მწიფე რომ მოკრიფო, გაყიდვამდე გაფუჭდება.

საკრეფელა-ხილის მოსაკრეფი თავიანი ჭოკია.

ხილი აუცილებლად ძველ მთვარეზე მოიკრიფება, ახალზე მოკრეფილი მალე ღვება.

ყურმენი იყო კლარჯული, ბათუმურა, ტაკიძურა, ჩხავერი, თეთრი, ქეიშვილი, ადესა.

სამწუხაროდ, ეს ძველი ყურმენები აღარაა.

კლარჯული ძალიან გვიან მწიფდებოდა. ზოგჯერ თოვლშიც მოიკრიფებოდა, მთხრობელმა მოიგონა, რომ ერთხელ 31 იანვარს ქეიფი ჰქონდა ოჯახში, წავიდა, მოკრიფა კლარჯული და გოდრით შემოიტანა, სტუმრები ძლიერ გაოცდნენ.

მთხრობელი დიდი გულისტკივილით ყვება, რომ ახლა აღარც კლარჯული ისხამს და აღარც ტაკიძურა. ყურმნის დაწურვა ხდება დიდი ცაცხვის საწნახელში, ყველა ოჯახს ჰქონდა საწყეპელა.

კარგად გარეცხავდნენ თბილი წყლითა და სიმინდის ქუნჩალით საწნახელს, მის სადინართან ჩაუფენდნენ კარგად გარეცხილ ეწერს, დაწყებდნენ და ზეიდან დაადებდნენ სქელ ფიცრებს, მერე მძიმე ქვებს გამართავდნენ. წვენი დიდი მასით გამოდიოდა, იქიდან ასხამდნენ ჭურებში, დაახურავდნენ თავს და როდესაც დადუღებოდა, გადაიტანდნენ სხვა ჭურებში.

ყურმნის წვენისგან კეთდებოდა ღვინო, ფაფა, ქუმა, ლეჩერი, ბეთმეზი.

მთხრობელი: **ხაბაზი მეჯიდ (დავით) ყემბერის ძე**, 80 წლის, სოფ. აჭყვისთავი
ჩამწერი: ც. ჯოხია, ანაწერი N5, საქმე N185, 1989 წელი

ვაშლი-შავი, შაქარვაშლი, დემირალმა, ლიმონა, ბამბა.

მსხალი-ქირიზა, ბია, მარიობა, ფაშა, სხალკაცითავა, სასელა, სხალთეთრა, შავი მემარნე, თეთრი მემარნე.

ქლიავი-თეთრი, შავი, ჩიტკვერცხა, მარიობა, კორკიმელი, თეთრი.

ბალი-ალამელიქი, იაშიკა

ატამი-სატეხი, სათალი.

ხაპი-თეთრი, შავი, ტყის.

ზამთრისთვის შეინახავდნენ ხეჭეჭურს და დემირას, მსხალს ჭერში ინახავდნენ, ვაშლს სიმინდის ქუნჩალაში.

ეს ეზო სავსეა უამრავი ხილით, კარგადაა მოვლილი ირგვლივ ყველაფერი.

ყურძნის დაწურვა სხვადასხვა წესით ხდებოდა:

1. ბაბუა საწნახელში დაჭყებდა საჭყებელათი, მერე ზემოდან ფიცარს დაადებდა და წვენი სულ გამოვიდოდა.

2. ყურძენს ჩაყრიდა ეწერგამოფენილ გოდორში, ჩაჭყიპავდა შიგ, მერე სიმბიმეს დაადებდა, წვენი ნელ-ნელა გამოვიდოდა და გროვდებოდა ქვაბში.

მთხრობელი: გულნარა ტაკიძე-რომანაძე, 55 წლის, გამოთხოვილი სოფ. ლელვადან, სოფ. აჭყვისთავი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, ანაწერი N5, საქმე N185, 1989 წელი

1990 წელი

მოსავლის აღების დროს აშურას აკეთებენ. ეს საჭმელი შვიდი თავი პროდუქტისგან მზადდება. დაღერდილ სიმინდს, ლობიოს სხვა მარცვულებს, ხაპს (სულ შვიდი თავი უნდა იყოს) დაასხამენ ბეთმეზს, ბეთმეზს მსხლისგან აკეთებენ, მსხალს დანაყავენ და ხარშავენ გასქელებამდე. აშურას ჭამა მადლია.

შემოდგომაზე ვაშლს ძველ მთვარეში მოვკრეფთ, ახალში მოკრეფა არ ვარგა დალპებაო.

მთხრობელი: ფოთელიძე დურსუნ სულიმანის ძე, 1932 წ. ხელვაჩაურის რ-ნი, სოფ. მარადიდი

ჩამწერი: თამილა ლომთათიძე, 1990, საქმე N187

როგორც მთხრობელი გადმოგვცემს, მის ბავშვობაში მრავლად იყო გავრცელებული ხის ყურძნები: მეკრენჩხი, ცხენისძუძუა, მელიკუდა, ხაფათური, ლივანურა, ჩხაველა, ადესა. ამ ბოლო ხანს ძველი ყურძნები აღარ ამართლებენ, ნაკლებ მოსავალს იძლევიან. ახლა უფრო ადესა ყურძენია. კოლმეურნეობაში კი დაბალი ყურძენია, უფრო – ცოლიკაური.

ხის ყურძნები გვიან შემოდგომაზე იკრიფებოდა და საზამთროდ კარგად შეინახებოდა. ყურძნები მაღალ ხეებზე იყო გაშვებული და ძნელი მოსაკრეფიც იყო. ამიტონ უფრო კაცები კრეფდნენ. თუ ოჯახში რამე მიზეზის გამო კაცი არ იყო, მაშინ ქალიც მოკრეფდა. ასეთი ოჯახები კი ძალიან ცოტა იყო.

ზამთარში კარგად შეინახებოდა ჩხაველა და მეკრენჩხი. ყურძენს ინახავდნენ. პოწკებს მიაბამდნენ კავებზე კენაფით და მაგარი ძაფით და ისე შეინახავდნენ. კარგად შეინახებოდა ნალიაში, შეიძლებოდა ბელელშიდაც, უფრო კარგი კი ნალიაში იყო. ისეთ ადგილზე უნდა შეინახო, სადაც ჩიტი ვერ მისწვდება და ვერ დაკენკავს. ამავე დროს სიმშრალე უნდა იყოს და ცოტა ქარიც თუ გაუქროლებს, კარგია. პოწკები მეჩხრად უნდა ასახა, თორემ შეიძლება ყურძნები დალპეს.

ზამთარში შენახული ყურძენი კარგი საჭმელია, განსაკუთრებით გემრიელია, როდესაც მოხარშავ ქესტანა ხაპს და ერთად შეჭამ.

როველზე (შემოდგომაზე), როდესაც ყურძენს მოკრეფდნენ გააკეთებდნენ ყურძენი ფაფას, ქუმას, შეინახავდნენ ყურძნის წვეწვ-ხარდალს. მოადულებდნენ ბეთმეზს, ლეჩერს.

ყურძნის წვეწვ გამოიღებდნენ ჯარაში (საწნახელი) ან გოდორში, თუ ცოტა იყო, გობზეც დაჭყიპავდნენ (დაწურავდნენ).

ხილი (მეივა) უწინაც ბევრი იყო და ახლაც ბევრია.

მსხალი-სასელა, თავრაჯული, ხეჭეჭური, ყვითელა, დედოფალა, ბოშაუა, დათვასხალა, ყაბუარმუთი, ფაშარმუთი, ბარაქა, კაცითავა.

ვაშლი-დემირალმა, შაქარვაშლი, ლიმონა, ლიტრიკა, წითელი ვაშლი, ბადის ვაშლები.

ქლიავი-შავი ოტური, თეთრი ოტური, ჩიტკვერცხა, ცომაქლიავი(თეთრია), შავი ქლიავი.

ტყემალი-თეთრი ტყემალი, წითელი ტყემალი.

ბალი-კახამბალი, ბინბალი, თეთრი ბალი, ცეცხლამბალი.

თუთა- თეთრუ ჟოლი, შავი ჟოლი, ვეჟანა ჟოლი.

ბროწეული-ადგილობრივი, მჟავე.

ლელვი-თეთრი ლელვი, ბადრიჯანა ლელვი, შავი ლელვი.

ხურმა-ტყის ხურმა, იაპონური, კარალიოვი.

ჩირი კეთდება ძირითადად ვაშლისაგან.

ფესტილი კეთდება ტყემლისაგან, ქლიავისაგან, ვაშლისაგან.

მთხრობელი: **ჯაყელი გულიკო**, 79 წლის, სოფ. კვამტა

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

მსხალი-სასელა, ყვითელა, ბარაქა, მისრულა, გულაბი, მარკოვი, ჯიხარაჯული.

ვაშლი-დემირა, წითელი ვაშლი, მაისის ვაშლი.

ქლიავი-საქერა, იტური, ტყუპა, ალუჩა, ცომა.

ლელვი-ბადრიჯანა, ორმოსავალა, გუდალელვი, თეთრი ლელვი, დევეტაბანა.

ატამი-ბალის ატამი.

ბროწეული-ადგილობრივი.

ბია-არის, ბეწვიანი ბია.

წყავი-შინაური, გარეული, შავი და თეთრი.

თხილი-ადრე მარტო ტყის თხილი იყო, ახლა შინაურიც არის.

ნიგოზი-კერკეტი, რბილკანიანი, რუსულა.

ხურმა-პანტა ხურმა, იაპონური.

ყურძენი-მელიკუდა, ჩხავერი, ხოფათური, კაჭიჭი, ადესა, მეკრენჩხი, ცხენისძუძუ.

ცხენისძუძუ გემრიელი საჭმელი ყურძენია, ფერი შავი აქვს, კაკლები – გრძელ-გრძელი; მეკრენჩხის მტევანი საშუალო ფორმისაა, მაგრამ მკვრივი და შეკრულია, ასეთ მტევანს ეწოდება ჭალიქვასავით მტევანი, მეკრენჩხი გამძლე ყურ-

მენია, ზამთარში ინახავდნენ-ასახამდნენ კავებზე პოწკებს შორიშორ და ინახავდნენ ნალიებში, ადრე არც ტალავერი კეთდებოდა, არც სახლებში გაუშვებდნენ ყურძენს, ესენი ახალი შემოსულია, ახლა ტალავერზე უშვებენ ადესას, ცოლიკა-ურს.

ყურძენს უხდება ალიზა მიწა, ყველაზე კარგი მიწაა შავი მიწა. დასამუშავებლად ადვილია, მსუქანია.

მთხრობელი: **ბოლქვაძე აიშე**, 65 წლის, სოფ. წონიარისი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

ყურძენი - კაჭიჭი, მეკრენჩხი, ცხენიძუმუ, ხარითვალა, ადესა, საწური, ხალთური, მელისკუდა, ჩხავერი, ცოლიკაური.

ზამთარში ჩხავერს შეინახავდნენ თხილის ან წაბლის პოწკებით.

მთხრობელმა თქვა, რომ მისი მამა ყურძენს დააწყობდა ჩელტებზე, ძირში დაუფენდა შქერის ფოთლებს, ზემოდანაც დააფარებდა. ნოემბერში მოკრეფილი ყურძენი მაისის დალევაამდე ძლებდა.

ოქტომბერში მოკრეფდნენ ყურძენს, დაწურავდნენ ჯარაში. წვენისაგან აკეთებდნენ ფაფას, ქუმას, ბეთმეხს, ლეჩერს, ხარდალს.

ფაფა კარგი გამოდის პურის ფქვილისგან. ეს ფქვილი წმინდად დაფქულია და კარგი ფაფა გამოდის. ზოგიერთს უყვარს ჭადის ფქვილისგან დამზადებულიც. თუ გინდა ქუმა (ჩურჩხელა) გააკეთო ორივე ფქვილი უნდა შეურიო ერთმანეთს.

ჩურჩხელას გული, ძირითადად, კაკლისგან კეთდება, აქ კაკალი ყოველთვის ბევრი იყო, თხილი კი – ნაკლები.

ყურძენი კარგად ხარობს რკოზე (მუხა), ლეკზე, თუ ეს ხეები არ არის, ყველა ხეზე შეიძლება.

მსხალი-სასელა, (ნაადრევი, ნაგვიანევი), ნაადრევი სასელა პატარებია, ნაგვიანევი მრგვალ-მრგვალი), ხარაჯულა, სხალმახა, ნარიჯა (მრგვალი, ტკბილი მსხალა), ყვითელა სხალმაქარა (დამწიფდება გული შავი ექნება), დედოფალა (შეწითლდება), ყურწა, ბულდუჯა, ხეჭეჭურა, პანტა, საკურია, ყალმუსაფი, კაცი-თავა, ხარფუზა, ბარაქა, ბელეთურა.

ზამთარში შეინახავდნენ პანტას და ხეჭეჭურას, ვისაც ჭური აქვს, შიგ შეინახავდნენ თუ არადა – ბელელში ან ნალიაში შეინახავს.

ხეჭეჭური კარგად შეინახება შავი ფხლის წვენში. ვაშლი-ბერა, ჭალია, კოპრე-ზულა, (წვითებია, მაგარ-მაგარი, თავს კარგად ინახავს, ვაშლის მოსლამდე ძლებს), დემირა (წითელი, მჟავე ვაშლია), ლიტრიკა, ბადის ვაშლები, მაისის ვაშლი.

ბალი-მაისის ბალი, თეთრი ბალი, ვიშნა ბალი, კახამბალი, წვიტამბალი, ცეცხლამბალი, შავი ბალი, იაშვიკა ბალი.

ქლიავი-ოტური, ჭიანჭური, ტყუპა, საქერა, ვაშლა ქლიავი.

ტყემალი-ალუჩა ტყემალი, თეთრი ტყემალი, წითელი ტყემალი.

ტყემლისაგან მზადდება ყორაო, საწებელი, მურაბა. ყორაოს ადგილობრივები წოწოლას ეძახიან. ყორაოს ბევრი დუღება უნდა, შეკაზმა არ ჭირდება. საწებელს კი აუცილებლად ჭირდება ქინძი, კამა, ნიორი, პილპილი, მარილი.

ბია-ორი სახისაა, ნაადრევი და ნაგვიანევი.

თხილი-ნაადრევი, ნაგვიანევი, ტყიური.

ნიგოზი-კერკეტა, დიდვანა, წვიტა.

ლელვი-ორმოსავალა, ფათრიჯანა, დევეტაბანა, თეთრი ლელვი, ნაადრევი ლელვი, გულალელვა (არ დამწიფდება, უჯიშოა).

წყავი-შინაური, თეთრი და შავი, ტყის წყავი.

ტყეში-პანტა ვაშლი, პანტა მსხალი, შინდი, ზღმარტლი, მოცვი, ასკილი (ცოტაა), წაბლი, დათვასხალა, თხილი.

ხაპი-წაბლა, თეთრი ხაპი, შავი ხაპი.

მთხრობელმა ჩამაწერინა მსხლის დაწურვის ხერხი, რომელიც სხვა დროს არ მსმენია, კერძოდ, მოკრეფილ მსხალს ჩაყრიან ტომარაში, დაჩეჩქავენ უროთი, ზემოდან დაადებენ სიმძიმეს. ტომარა დევს ბასხზე, ანუ ღარიან ძელზე. ასე ნელ-ნელა დაიწურება და მოგროვდება წვენი ჭურჭელში, მერე ჩვეულებრივ დაადუღებენ ხოლმე, ასეთი წესით შეიძლება ყურძნის წვენის მიღებაც

მთხრობელი: **დიასამიძე ასიე მუხამედის ასული**, 65 წლის, ქედა

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

ვაშლი-დემირა, ჭალია, წითელი ვაშლი, ლიმონის ვაშლი, მაისის ვაშლი, ზაფხულის ვაშლი.

ლელვი-გუდალელვი, ორმოსავალა, თეთრი ლელვი, ბადრიჯანა, დევეტაბანა.

თუთა-თეთრი ჟოლი, შავი ჟოლი, ვეჟენა ჟოლი, თუთა ჟოლი.

ბალი-კახამბალი, ცეცხლამბალი, მაისის ბალი.

ქლიავი-ოტური, ჭიანჭური, ბიტყვერა, საქერა, თეთრი ოტური, ცომა ქლიავი.

ყურძენი-ჩხავერი, საწურავი, ხოფათური, ცხენიძუძუ, ბუტკო, შავშურა, ადესა, ძაღლაყურძენა

ზამთარში შეინახავდნენ ჩხავერს. ყურძნის დატყეპა ხდებოდა სარნაში (საწნახელში), სარნა კეთდებოდა ცაცხვისა და წიფელასაგან, უფრო კარგია ცაცხვისა. მამის ოჯახში გქონდათ ორი მეტრი სიგრძის სარნა, ცაცხვისაგან დამზადებული. ამ სარნაში წვენს გამოადენდნენ მსხალსაც.

ყურძენს ან მსხალს უროთი ჩაჭყეპდნენ, მერე მოუყრიდნენ ერთ მხარზე თავს, სარნას გაღოზავდნენ დახვრეტილი ბოლკოთი, დაადებდნენ ზეიდან დიდ ბოლკოს, რომელზედაც მძიმე ქვას დაადებდნენ და ასე დატოვებდნენ. ნელ-ნელა გამოდინებოდა წვენი და ქვაბში გროვდებოდა. ამ წვენისაგან მოადულებდნენ ბეთმეზს, ლეჩერს, ფაფას. მარტო ყურძნის სუფთა წვენისაგან მზადდებოდა სასმელი ხარდალი. იმ დერფში, რომელშიც ყურძნის წვენი უნდა ჩაესხათ გამოუსვამდნენ მდოგვის (ხარდალის) ფაფას. მერე წამოადულებდნენ ყურძნის ტკბილს და დერფში ფრთხილად ჩაასხამდნენ. ზემოდანაც მოაყრიდნენ ხარდალის ფქვილს და თავს დაახურავდნენ. ასე შეინახება და არ დაღვინდება. ბევრის დალევა არ ვარგა, ათრობს.

ახლა მოსახლეობა ყურძენს მანქანაში ხდის. მსხალს კი ნაკლებად ადენენ წვენს. ბეთმეზი და ლეჩერი კი მოდაში აღარ არის.

აქ ადრე ქართველობა (იგულისხმობა ქრისტიანები) ყოფილა, როგორც ჩანს, ისინი ბევრ ღვინოს ამზადებდნენ და დიდ ჭურებში ინახავდნენ. ამის დასტურია ის დიდი და პატარა მრგვალი ჭური, რომელიც დანდალოში აღმოჩნდა. ახლაც ხშირად აღმოჩნდება ხოლმე სახლების მშენებლობის დროს.

მთხრობელის სახელი და გვარი არ არის ცნობილი, 81 წლის, სოფ. დანდალო ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

მსხალი-სასელა (საადრეო-საგვიანო), საქერა, საფაშაო, ჯიხარაჯული, ბელეთურა, ყვითელა, ბოქშუა, სხალთეთრა, ბარაქა, კაცითავა, ხეჭეჭურა, საჭურია, მისრაულა, მარიობა, კვირიკობა, თავრეჯული, ბოსტოლიანი, ყალმუსაფი, ყაბყარმუთი, დედოფალა, ყურწა, მარკოვი, გულაბი, ზელიონი მსხალა.

ვაშლი-დემირა, შაქარვაშლი, ყაჩავაშლი, ლიტრიკა, ლიმონა, მაისის ვაშლი, ბერა, ბადის ვაშლები.

ქლიავი-ტყუპა, საქურა, ოტური, ჭიანჭური.

ტყემალი-თეთრი და წითელი ტყემალი.

ლეღვი- ორმოსავალა, გულალეღვი, პატრიჯანა, დევეტაბანა.

ხურმა-კარალიოკი, იაპონური, ტყის ხურმა.

თუთა-თეთრი, წითელი.

ბროწეული-მჟავე, ადგილობრივი და ტკბილი ბროწეული.

ნიგოზი-კერკეტი, რუსულა, თხელკანა, ბოხოხა.

წყავი-შინაური, შავი, თეთრი, ტყის წყავი.

ზღმარტლი-ტყის.

წაბლი-ტყის.

თხილი-შინაური თხილი, ბერძნულა.

ყურძენი-ადრე ბევრი იყო ჩხავერი ყურძენი, ადესა, ახლა ყველას ადესა აქვს, ჭეიშვილიც კარგი ყურძენია, კაჭიჭი კარგად ხარობს, მაგრამ მჟავია.

მთხრობელს ახსოვს, რომ ყურძნის წვენიდან ამზადებდნენ ხარდალს, მაგრამ დამზადების ტექნოლოგია არ იცის. ახლა თითქმის ყველა ოჯახში ინახავენ ყურძნის წვენს და ზამთარშიც აკეთებენ ფაფას. ახალგაზრდა კაცები ღვინოსაც აკეთებენ და არაყსაც ხდიან. ადრე ქორწილებში მარტო შერბეთს სვამდნენ.

მთხრობელი: **გურგენიძე-ირემაძე უმიან**, 74 წლის, სოფ.მახუნცეთი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

მსხალი-სასელა, ხეჭეჭური, ბარაქა, ჯიხურა, ჯახარაჯული, ხარაჯულა, მსხალმახა, სხალშაქარა, დედოფალა, ყურწა, ბულდუჯა, საჭურია, ყალმუსაფი, კაციტავა, პანტა მსხალი.

ვაშლი-დემირა, ჭალია, აჭარულა, ფაშალმა, ცალსკი, ბერა, წვიტა, ზაფხულის ვაშლი.

ქლიავი-ოტური, ტყუპა, საქერა, ჭიანჭური, თეთრი ქლიავი, ალუჩა.

ბალი-კახამბალი, შავი ბალი, ცეცხლამბალი, იაშიკა ბალი, ვიშნაბალი.

ხურმა-იაპონური, კარალიოკი.

ნიგოზი-კერკეტი, თხელკანა.

წაბლი-შინაური წაბლი, ტყის წაბლი.

წყავი-შინაური, გარეული

ატამი-ბადის ატამი.

ტყეში-მოცვი, ასკილი, ზღმარტლი.

მთხრობელი: **დიასამიძე შადიე**, 35 წლის, სოფ.დანდალო

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

მსხალი-საქერა, საფაშაო, სასელა, ბედლეტურა, ყვითელა, ბომჭუა, სხალ-თურა, ბარაქა, კაციტავა, ჭვანუა, ხეჭეჭური.

ვაშლი-დემირა, ბერა, ლიტრიკა, ბოტია, ფაშალმა, შაქარაშვილი, ჭალია.

ქლიავი-თეთრი ქლიავი, საქერა, ჭიანჭური, ოტური, თეთრი და შავი ოტური, ტყუპა.

ატამი-შინაური ატამი.
თხილი-ტყის თხილი, ბერძნულა.
ლელვი-ორმოსავალა, პატრიჯანა, ბელდიჯა, დევეტაბანა.
ბროწეული-მჟავე ბროწეული.
ბია-ბეწვიანი ბია.
ნიგოზი-კერკეტი, თხელკანა, რუსულა.
წყავი-შინაური, ტყიური.
ზღმარტლი-ტყიური.
თუთა-თეთრი, შავი.
სოკო-მარქვალა, ხორცა-ხორცა, წერის წივი.
ჩირი-მზადდება ვაშლის, ქლიავისა და ტყემლისაგან.
ახალი ხილია იაპონური ხურმა, კარალიოკი. მოსახლეობას შემოაქვს და რგავს ბალს, ვაშლებს.

ადგილობრივი ყურძენია ადესა, ჩხავერი, საწური, მეკრენჩხი. კოლმეურ-ნეობაში, ძირითადად, ცოლიკაურია.

მთხრობელი: **სანიკიძე სანიე**, 65 წლის, გეგელიძეები

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

ყურძენი-ადესა, მეკრენჩხი, ჭეიშვილი, ჩხავერი, კაჭიჭი.
მსხალი-სასელა, შაქარა, კაციტავა, ხეჭეჭურა, ჭვანურა, სხალთაფლა, სხალშაქარა, ყურწა, ბულდუჯა, ბარაქა, ყაბაყარმუთი, ფაშარმუთი, გულაბი.
ვაშლი-ბერა, შაქარა, დემირა, ბადის ვაშლები.
ბალი-კახამბალი, ცეცხლამბალი, შავი ბალი.
ქლიავი-საქერა, ტყუპა, ოტური.
ლელვი-დევეტაბანა, ღვინჯირა, ორმოსავალა, ბულდუჯა.
თუთა-ჭრელი ჟოლი, თეთრი ჟოლი, შავი ჟოლი.
წყავი-შინაური წყავი, ტყის წყავი, წყავი არის შავი, არის თეთრი, არის წითელიც.

თხილი-ბერძნულა, ტყის თხილი.
ბია-ბეწვიანი, უბეწვო ბია.
წაბლი-შინაური წაბლი, დიდვანა წაბლი.
შინაური წაბლი გემრიელი არ არის. ტყის წაბლია გემრიელი.
ტყეში ქალები და ბავშვები ტყეში მოკრეფენ წაბლს, ზღმარტლს, მოცვს, ასკილს, პანტა მსხალს.
ხაპი-წაბლა ხაპი, კოშა ხაპი; ხაპისაგან კეთდება ძლიერ გემრიელი საჭმელი.

დაჭრი ხაპს, ჩაყრი კასრულში, ფენებად მოაყრი ბრინჯს, შაქარს, დაახურავ თავს და რძეში აშუშებ. მოიხარშება და ჭამ, ეს ძალიან კარგია და მარგებელია ბავშვებისთვის.

ვაშლი და ყურძენი ყველა ხილზე მარგებელია. ვაშლი დილით უჭმელზე უნდა ჭამო, მსხალი კი არ შეიძლება, მსხალი საყმაწვილოიანია და არ უხდება ჩვილბავშვიან ქალებს.

მთხრობელი: **აიშე მემედის ასული ლამპარაძე**, სოფ. მერისი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

მთხრობელი მორწმუნე მუსლიმანია, კარგად იცნობს მუსლიმანურ წესებს, მთხრობელი გვიყვება, რომ საფლავებზე ხილის დარგვა იცინ. იქ, ადგილზე შეჭამ, სახლში კი ვერ წაიღებ ის დიდ ცოდვად ითვლება.

მთხრობელი: **ხალვაში იბრაიმ**, 65 წლის, ბათუმი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

ბაღჩა ის ადგილია, სადაც ხეხილია გაშენებული, ხეხილს ხშირად ბოსტანში მოაშენებენ, რადგან იქ დაცულია. როცა გაიზრდება, ბოსტანს სხვა ადგილზე გადაიტანებენ.

მთხრობელი: **ცეცხლაძე ნაზიმე**, 55 წლის, სოფ. ოქრუაშვილები (ხულო)

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

მსხალი-ხეჭეჭური, ბარაქა, სასელა, სხალთაფლა, ყურწა, ბელღეთურა, დათ-ვასხალა, ჯიხარაჯული, ყაბაყარმუთი, საჭურია.

ვაშლი-დემირა, ბოტია, ბერა.

მთხრობელი: **დავითაძე სულთან**, 65 წლის, შუახევის რ-ნი, სოფ.დაბაძველი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

უჩამბა ოდითგანვე ხილისა და ვენახის ადგილი ყოფილა. კარგი მიწაა, კარგი ჰაერი, მეტად ლამაზი ადგილმდებარეობაა, დაბლობ ადგილებში საკოლმეურნეო ვენახებია გაშენებული. ადრე ბევრი ყოფილა ადესა და ჩხავერი, ახლაცაა ჩხავერი მემორჩენილი ღელისპირებში, მაღალ ხეებზე.

ხის ყურძნის გამრავლება ხდება გადაწინდვით/დამაგინებით, გაზაფხულზე ჩამოიღებდნენ ლერწს, მიწაში ჩაფლავენ, თავს ზეით დატოვებენ. თუ ლერწს დაკეპავ, უფრო ადვილად გაიკეთებს ფესვებს. მეორე წელიწადს გამილი უკვე მზად იქნება (ე.ი. ნერგი).

მწიფე ყურძნისგან ვაკეთებთ ფაფას. წვენს ინახავენ "მოკრიშკულს" ე.ი.

მოხუფულს. თუ კარგი ამინდები წავიდა, სექტემბრის ბოლოს ყურმენი კარგი მწიფეა. ჩხავერი გვიან შემოდგომაზე იკრიფებოდა.

ხილს ადგილობრივ მეივასაც ეძახიან, ხილისათვის ყველა ოჯახს არ აქვს ცალკე ადგილი გამოყოფილი. ვისაც საშუალება აქვს, ის ცალკე გააშენებს.

მსხალი-სასელა, ბოჭშუა, ხეჭეჭური, ბარაქა, სართულა, ჯიხარაჯული, ახის-ყურა, უწყვეტა, სხალთაფლა, ყაბაყარმუთი, მესარა, ბელღეთურა, დათვასხალა, მარკოვი.

საზამთროთ შეინახება ხეჭეჭური, სართულა. პირველად მოდის სასელა, ჯიხარაჯული.

ბეთმეზს აკეთებენ მსხლისგან. ბევრი და ტკბილი წვენი აქვს ხეჭეჭურს, სხალთაფლას, წვენს გამოიღებდნენ ორი წესით. მსხალს დაჩეჩკავდნენ სარნებში და სიმძიმის დადებით გამოიღებდა წვენს, ან კიდევ შეყრიდნენ ფურნეში მსხალს, გააჩაღებდნენ ცეცხლს. მსხალი შეიყენებდა წვენს.

ვაშლი-დემირალმა, შაქარვაშლი, ბოტია, ჭალია, ბერა, წითელი ვაშლი.

ქლიავი-ტყუპა, საქერა, ჭიანჭური.

ქლიავის ჯიშისაა ტყემალიც.

ბალი-ბინბალი, კახამბალი.

თუთა-პანტა ჟოლი.

ხილი თესლით ამოდის. მერე უნდა დაამყნა და მიიღებ სასურველ ჯიშს. დამყნობა ხდება აუცილებლად პანტა ძირზე. დამყნობა ცნობილია ორი წესით ყელემით(კალამი) და კვირტით.

ყელემი უნდა აიღო ჟვერის გამოსვლამდე, შეინახავ მშრალ სილაში, ბნელ ადგილას. სანამ ხეში წყალი დაიწყებს მოძრაობას, დაამყნიან.

ადრე, როდესაც თაფლი ბევრი იყო, მეპლემს (მალამოს) ამზადებდნენ, თანაბარი რაოდენობით შეურევდნენ ერთმანეთს ერთ წილ თაფლის სანთელს, ერთ წილ უმარილო კარაქს და ერთ წილ ხის ფისს. ახლა პლასტელინსაც იყენებენ.

მთხრობელი: **ლორთქიფანიძე სულთან**, უჩამბა, სოფ. მოფრინეთი, შუახევი

ჩამწერი: ც. ჯოხია, 1990, საქმე N189

ილუსტრაციების აღწერილობა

1 - ქვევრები

ა. სოფ.ხელვაჩაური

ბ. სოფ.ოტოლაძეები, ქედის -რ-ნი (მიწაში ნაპოვნი 1969 წ.)

2 - ქვის საწნახელი, ქედის რაიონი სოფ. მენწმანი. მხ. ჯ. მიქელაძე

3 - ქვის საწნახელი, ქედის რაიონი სოფ. ოქტომბერი. მხ. ჯ. მიქელაძე

4 - მარანი, შუა საუკუნეები, სოფ.ბზუბზუ, ქედის რ-ნი.

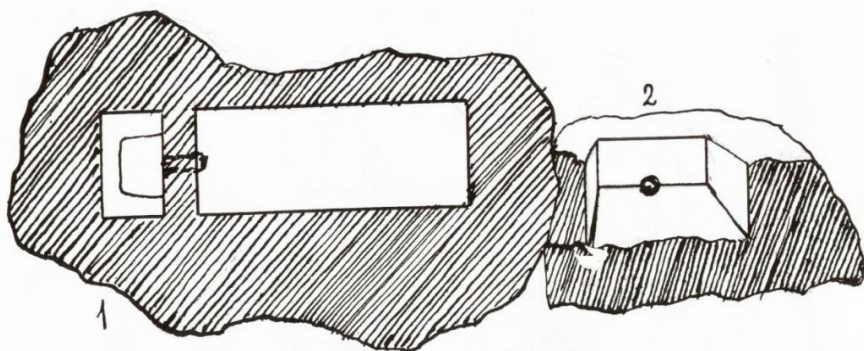
5 - ქვაში ნაკვეთი საწნახელი (შუა საუკუნეები), სოფ.მახუნცეთი, ქედის რ-ნი

6 - მარანი (შუა საუკუნეები), სოფ.კირნათი

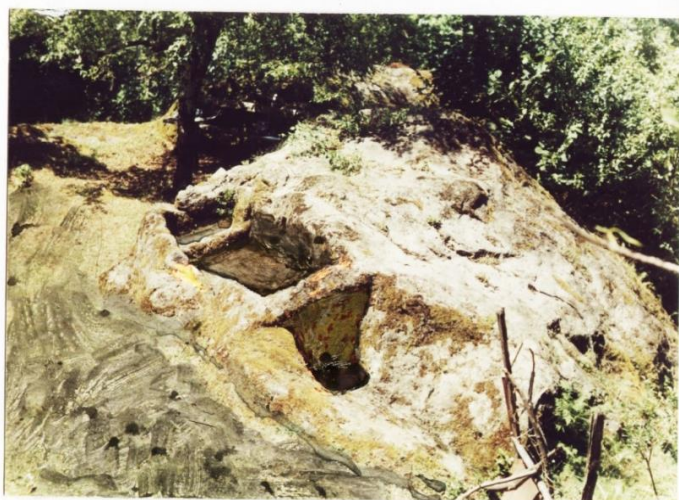
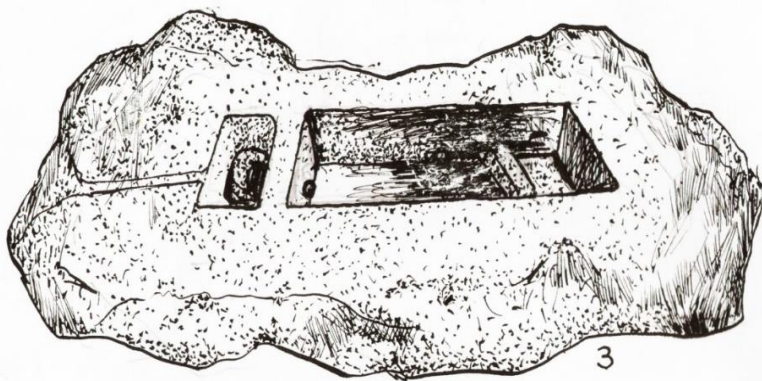
7 - ქვის საწნახლები, სოფ.ზედა ჩხუტუნეთი, მაჭახლის ხეობა, 1960 წ.



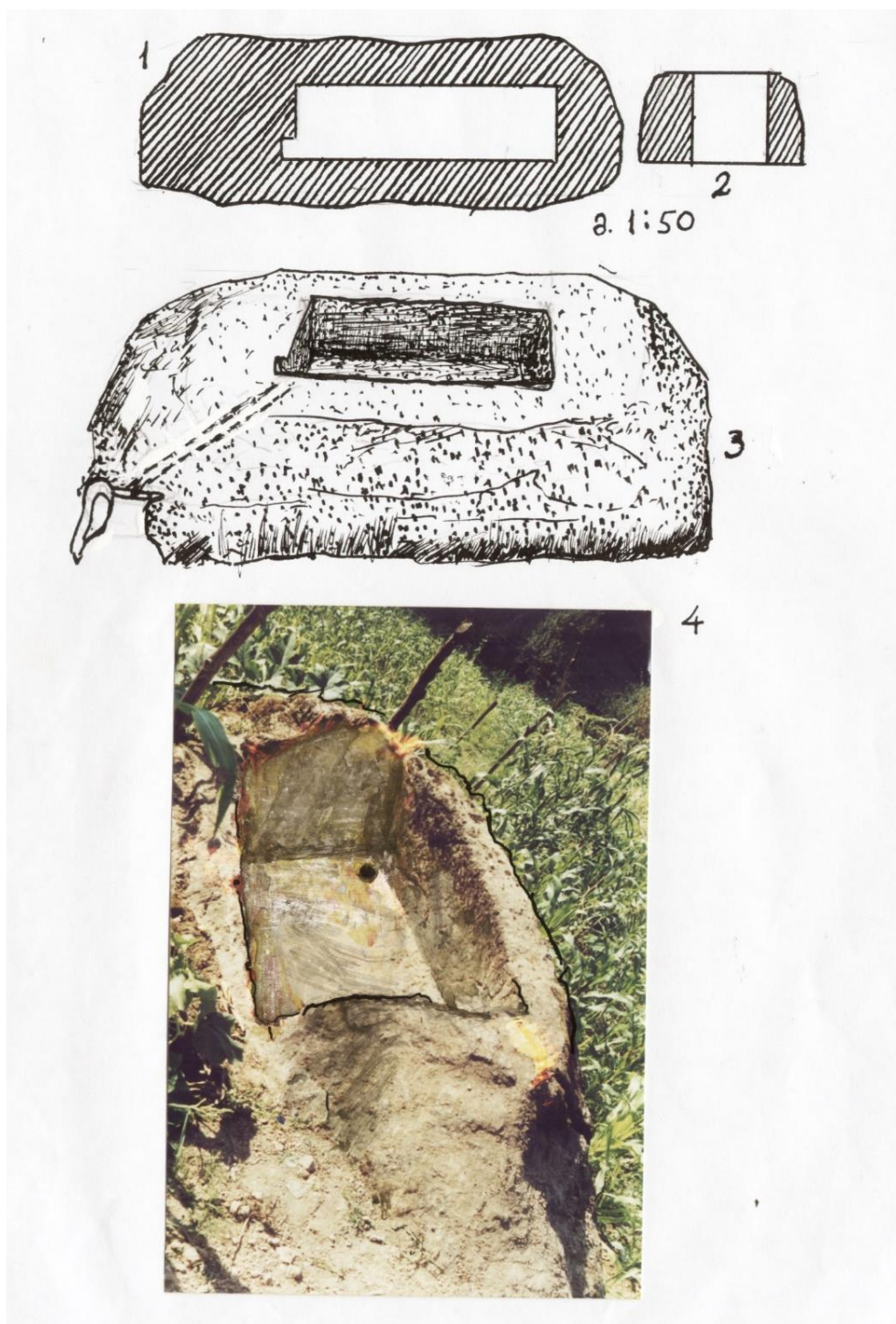
1



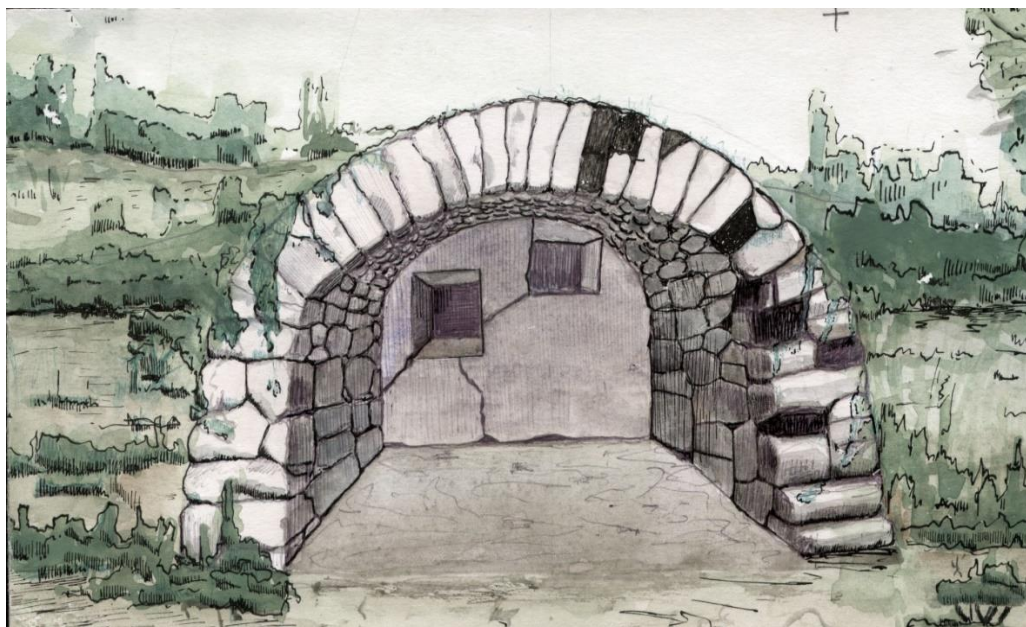
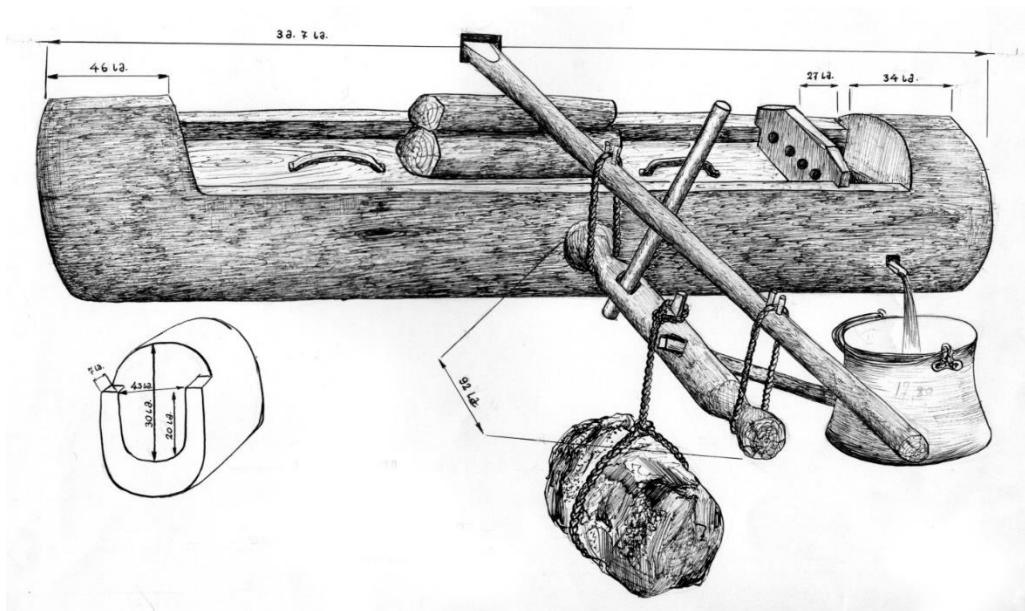
а. 1:50 л.а.

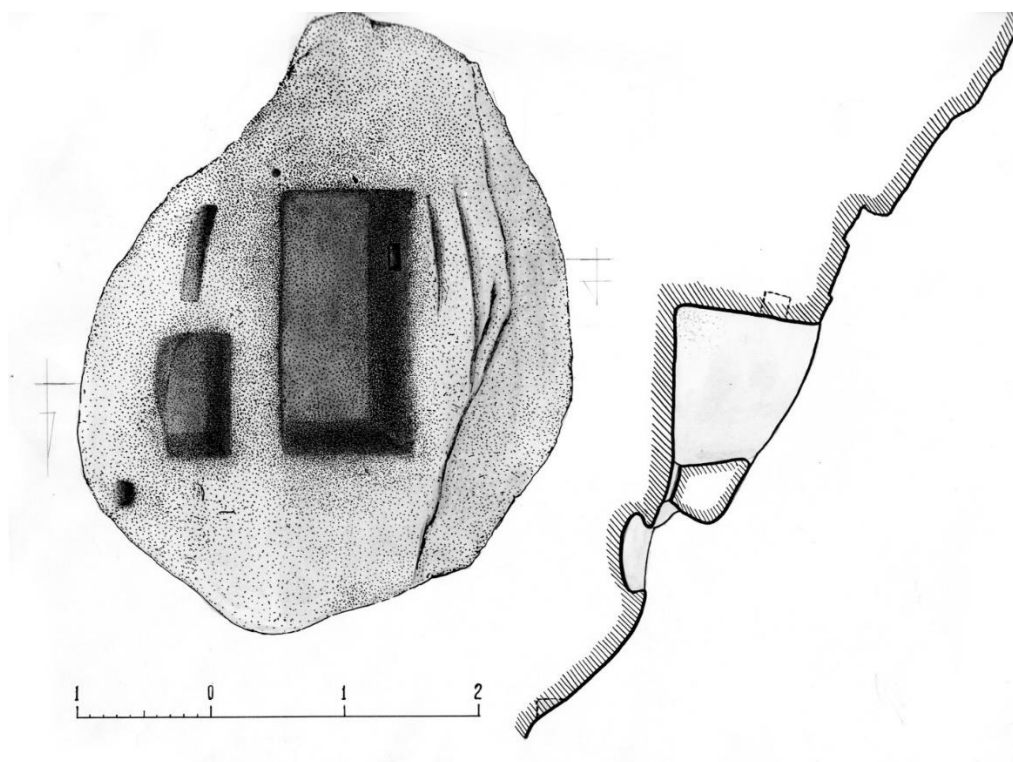
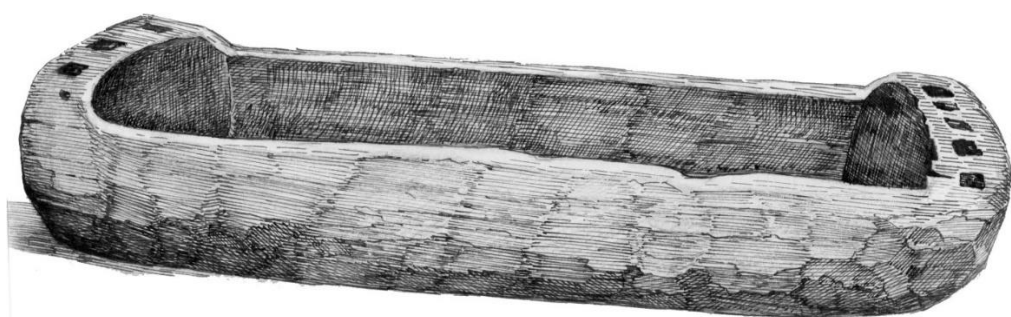


2

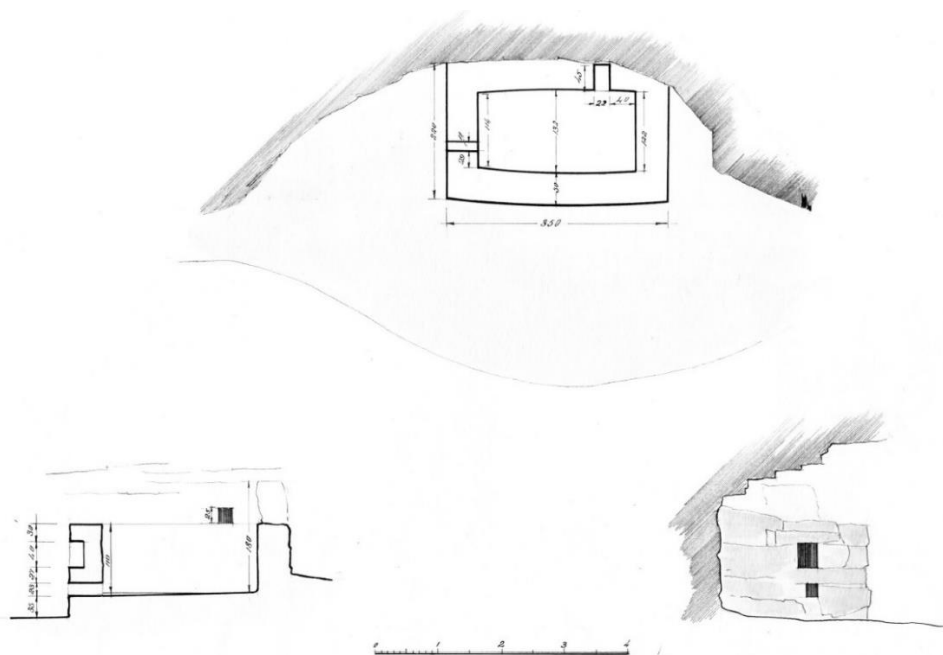
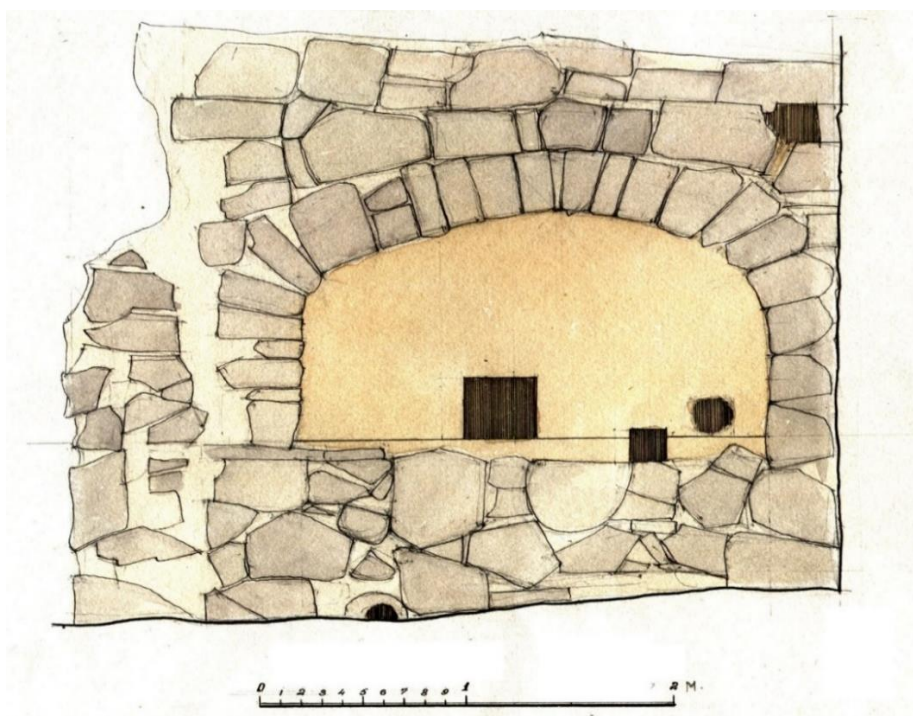


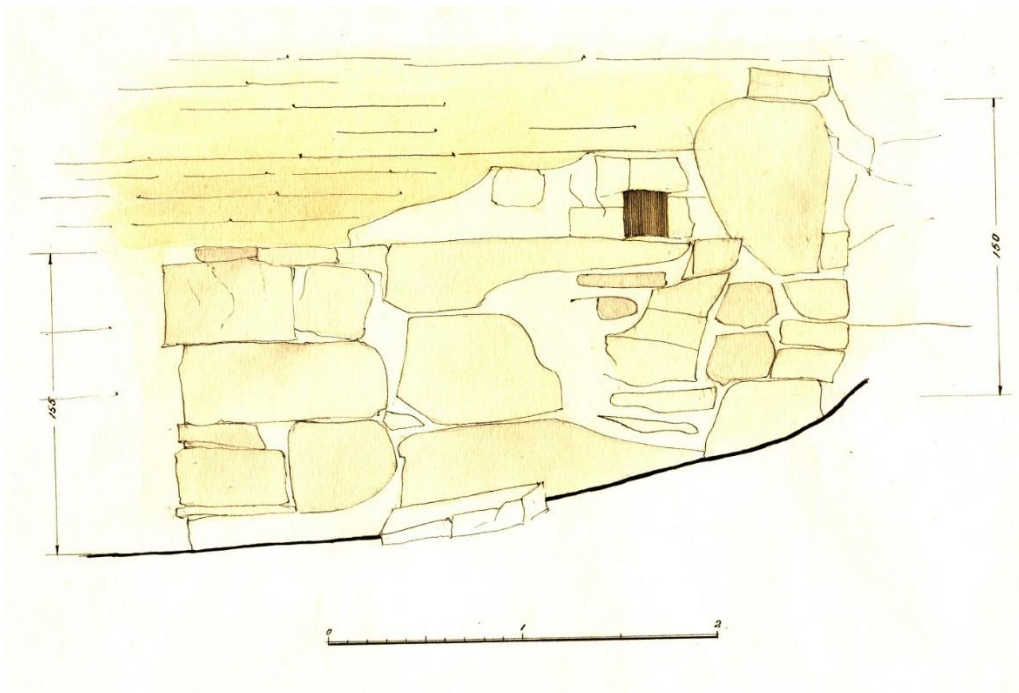
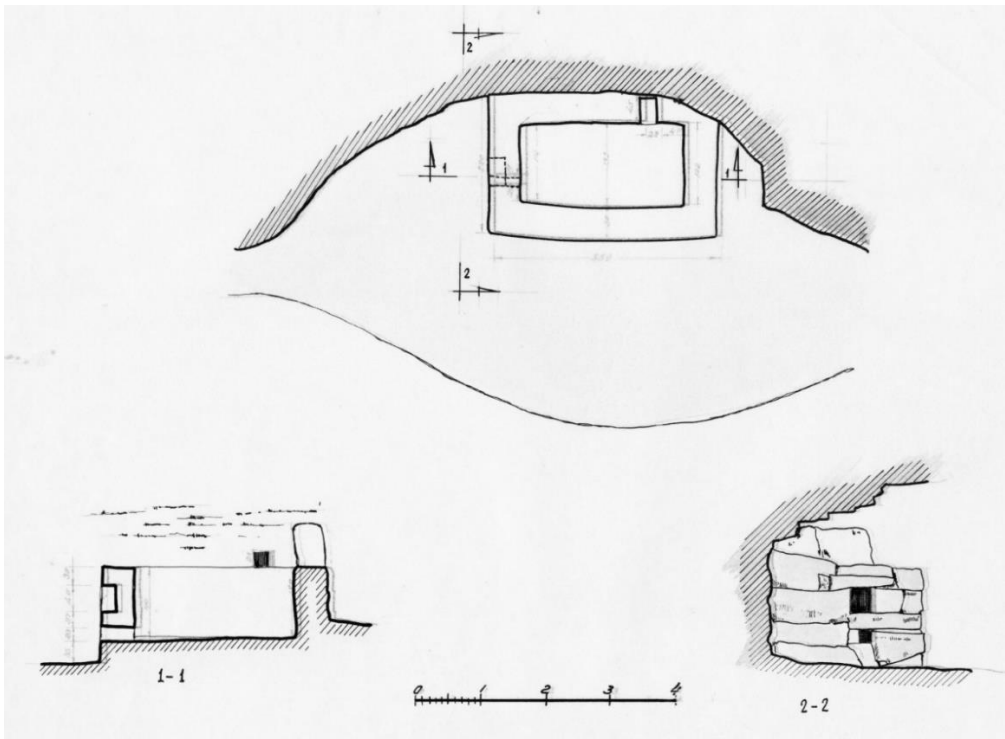
3





5





დანართი

დანართში წარმოდგენილი საილუსტრაციო მასალა განკუთვნილი იყო ამ გამოცემის პირველი ტომისათვის, მაგრამ ტექნიკური ხარვეზის გამო ტომში ვერ აისახა, ამიტომ იბეჭდება მეორე ტომში.

ტაბულების აღწერილობა

ტაბულა I. სახვნელი იარაღები

ჯილდა-კავები

1. ჯილდა. დიდაჭარა 1958
2. კავი. ზემო ხინო, ქობულეთის რაიონი. მხატვარი ა.პოპლოვსკაია, 1960
3. კავი. სოფ.დიდვაკე, ქობულეთის რაიონი. მხატვარი ა.ეპიტაშვილი, 1960
4. ჯილდა. სოფ.წერაკვეთა, ქობულეთის რაიონი, მხატვარი ა.ეპიტაშვილი, 1960
5. ჯილდა და უღელი. სოფ.ცინარეთი. მხატვარი ა.პოპლოვსკაია, 1961
6. არვანა. სოფ.გორგაძეები, ღორჯომის ხეობა. მხატვარი ა.ეპიტაშვილი, 1959
7. კავი. სოფელი ჩაქვისთავი, 1959
8. უღელი და სახნისები. სოფ.ზედა ჩხუტუნეთი, ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1963
9. ჯილდა. სოფ.ზედა ჩხუტუნეთი, ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1963
10. ჯილდა. სოფ.ზედა მახუნცეთი. მხატვარი სიმონ ართმელაძე, 1964
11. ჯილდა. სოფ.ზედა მახუნცეთი. მხატვარი სიმონ ართმელაძე, 1964
12. ჯილდა. სოფ.ღურტა. მხატვარი სიმონ ართმელაძე, 1964
13. გოგორიანი (ბორბლებიანი) ჯილდა. სოფ.ღურტა, ხულოს რაიონი, 1964
14. გოგორიანი ჯილდა. სოფ.ღურტა. მხატვარი სიმონ ართმელაძე, 1964

ტაბულა II. ხენა-თესვა

მინდვრად ნაკელის გატანა

1. სოფ.სტეფანაშვილები, ღორჯომის ხეობა. მხატვარი ა.ეპიტაშვილი, 1959
2. სოფ.ქვედა ჩხუტუნეთი, ხელვაჩაურის რაიონი. სურათზე ოსმან კახიძე. ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1964
3. ჯილდით ხენა. სურათზე ჯემალ კახიძე, წინამძღოლი მისი შვილი რევაზ კახიძე. ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1964
4. ჯილდით ხენა. სოფ.ქოქოლეთი, ხელვაჩაურის რაიონი. ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1964
5. მიწის მოხვნა გუთანში შებმული ცხენით. ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1964

ტაბულა III. ფარცხები

1. სოფ.ზედა ჩხუტუნეთი, ხელვაჩაურის რაიონი. ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1963
2. სოფ.დღვანი
3. ხაბელაშვილები. შუახევის რაიონი, მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 1973

ტაბულა IV. სხვა სამიწათმოქმედო იარაღები

1. ტყის სასხლავი წალდები. სოფ.ბრილი და ბარათაული. შუახევის რაიონი, ჭვანის ხეობა, მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 1973
2. ცულ-ნაჯახები. სოფ.ზედა ჩხუტუნეთი. ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1963

3. ჩაქურა თოხები. სოფ.ჩაქვისთავი,ქობულეთის რაიონი, მხატვარი ა.ეპიტაშვილი, 1958
4. სამარგლავი (სათოხნი) თოხები. სოფ.ზედა ჩხუტუნეთი, ხელვაჩაურის რაიონი. ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1964
5. ბელი (მიწის საბელავი). სოფ.ზედა ჩხუტუნეთი, მხატვარი ა.პოპლოვსკაია, 1959
6. ნიადაგის ბელით ბარვა. სოფ.ცხემლარა. სურათზე ბილალ მალაყმადე. ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1963
7. მანგლები (ნამგლები).სოფ.ზედა ჩხუტუნეთი, ხელვაჩაურის რაიონი. ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1964
8. ახოს დასამუშავებელი იარაღები: ცული ყაზმა და მირი ყაზმა. სოფ.ღურტა, ხულოს რაიონი. ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1964

ტაბულა V. კევრები და ფიწლები

1. სოფ. დღვანი და შუბანი. შუახევის რაიონი. მხატვარი ვ.ილიუშინი, 1960
2. სოფ.ხიხაძირი ხულოს რაიონი. 1935 (წიგნიდან „მასალები საქართველოს ხელოსნობისა და შინამრეწველობის ისტორიისათვის“, ტ. IV, ნაწ. II.).
3. მარცვლეულის სანიავებელი ფიწლები, სოფ.ბრილი. შუახევის რაიონი. მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 1972

ტაბულა VI. ტერასები

- 1-2. სოფ. აქუცა, ქედის რაიონი
3. ტვარი (ტერასის სახეობა). სოფ.კორტოხი, ხულოს რაიონი. მხატვარი ა.პოპლოვსკაია, 1961
4. ოროკები (ტერასის სახეობა), სოფ.ზედა ჩხუტუნეთი
5. ოროკები. სოფ.აჭარისაღმართი, ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1964
6. სანკალა. სოფ.ინაშარიძეები. ქედის რაიონი. 1959
- 7-8. აკვედუკები. სოფ.კორტოხი, ხულოს რაიონი. ფოტოები ვ.პოპლოვსკაიასი, 1961

ტაბულა VII. საცხეველები

1. ნაქართლი ჩამური. სოფ.ინწკირვეთი, შუახევის რაიონი. ფოტო ნეჯათ ჩიჯავაძისა. 1959
2. სოფ.მარადიდი, ხელვაჩაურის რაიონი. მხატვარი ა.პოპლოვსკაია, 1958
3. სოფ.ცხემლარა. ფოტო ნოდარ კახიძისა, 1964
4. სოფ.ბარათაული, შუახევის რაიონი. მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 1972
5. სოფ.დღვანი, შუახევის რაიონი. მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 1973; სოფ.მახუნცეთი, ქედის რაიონი, ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1965; კორკოტის სანაყავი, ღორჯომის მუზეუმი, მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 1973;

6. სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი. ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1964
7. სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი. მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 2016
- 8-9. სოფ. ყოროლისთავი. მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 2016

ტაბულა VIII. მორწყვა

სარწყავი არხის (რუს) გაყვანა, სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი, ხელვაჩაურის რაიონი. სურათზე ქიზარ კახიძე და ტარიელ ძნელაძე. ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1964

ტაბულა IX. წისქვილები. ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1964

- 2-3. სოფ. ჩიქუნეთი
4. სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი
5. წისქვილის ბორბალი მთლიან ხეში გამოყვანილი ფრთებით. სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი.

ტაბულა X. წნული ჭურჭელი

- 1-2. გიდელი და გოდორი. სოფ. კვამტა, ქედის რაიონი. მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 1978
3. ჩაის საკრეფი კალათები. სოფ. ქვედა ჩხუტუნეთი. ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1964

ტაბულა XI. საფქვილე კიდობანი

1. სოფ. წაბლანა, შუახევის რაიონი. 1973
2. კვამტა, ქედის რაიონი. მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 1978

ტაბულა XII. ნალია (სასიმინდე)

1. სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი. ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1963
- 2-3. სოფ. ზვარე, ქედის რაიონი. მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 1972

ტაბულა XIII. ფურნეები (თონეები)

1. სოფ. შუბანი, შუახევის რაიონი
2. სოფ. სკურდიდი, ხელვაჩაურის რაიონი
3. სოფ. ჩიქუნეთი, ხელვაჩაურის რაიონი. ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1964

ტაბულა XIV. მინდვრის კულტურები

1. სიმინდის ყანა. სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი. ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1964
2. ხორბლის ჯიშები (დოლის პური, ნიქსარულა, შავფხა დიკა). სოფ. კოკოტაური, ქედის რაიონი. ფოტო ნეჯათ ჩიჯავაძისა, 1964
3. სამველო (სათესლე სიმინდი, თეთრი ხაპები (კვახები), ღომის თავთავი). სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი, ფეტვის მარცვლები სოფ. აჭარისაღმართი, ხელვაჩაურის რაიონი. ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1964

4. სიმინდის მცენარის გამოსახულება ღორჯომის მეჩეთის ინტერიერის კედელზე. ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1964

ტაბულა XV. საფრთხივებელა ყანაში

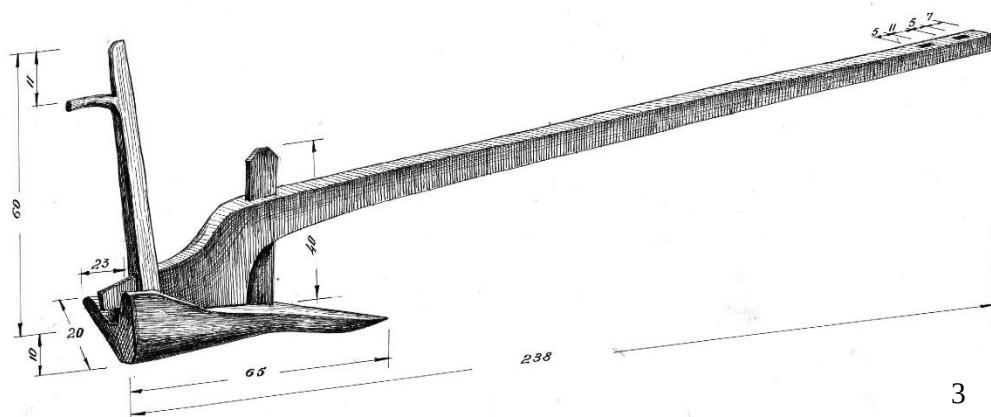
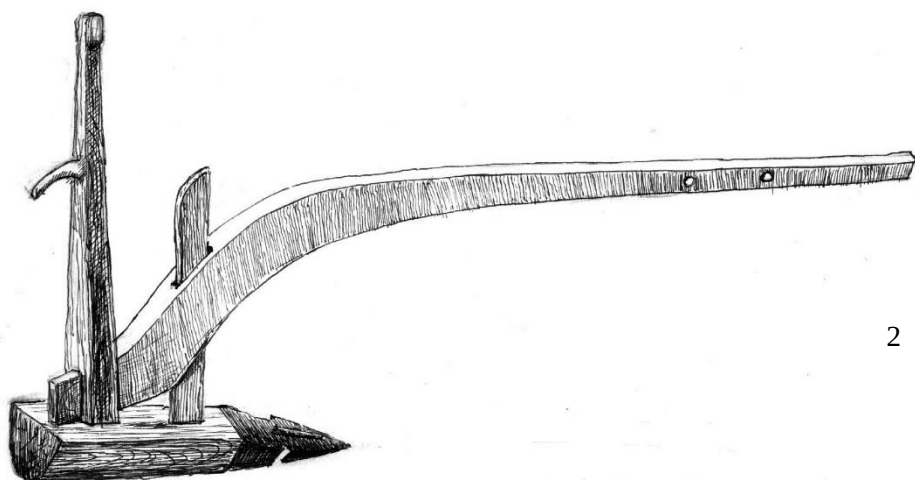
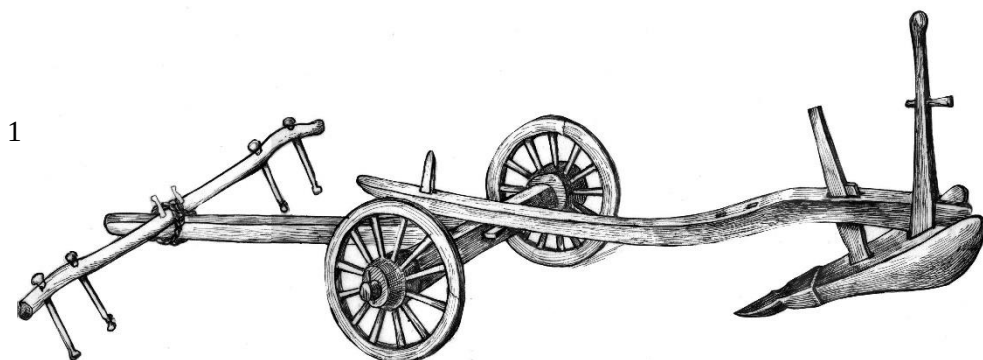
1. დათვის საფრთხივებელა. სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი. ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1964
2. საჭრაზუნა. ფრინველების საფრთხივებელა. სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი. ფოტო ნოდარ კახიძისა. 1964

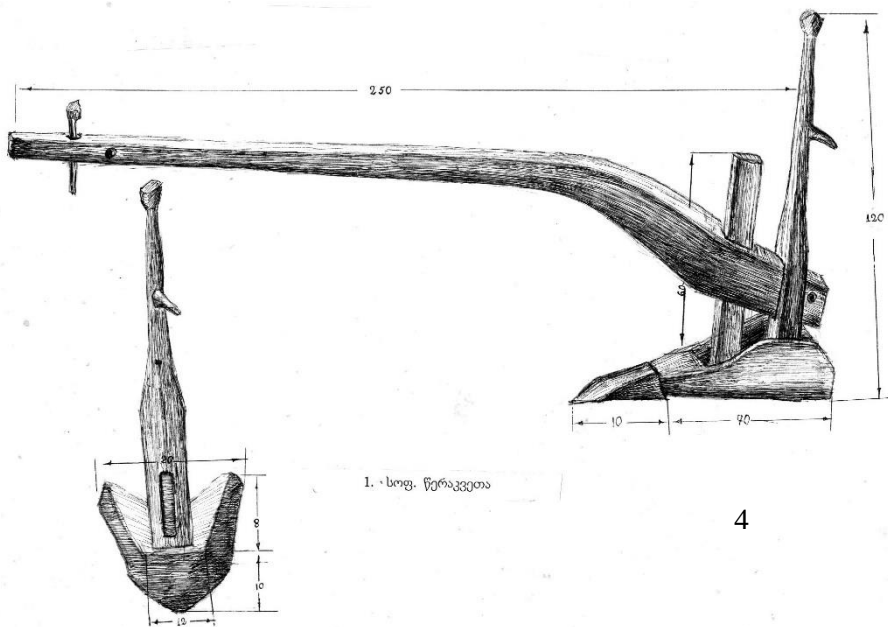
ტაბულა XVI. ხალხური ტრანსპორტი

1. თივის მარხილი. სოფ. კვიახიძეები. მხატვარი ჯემალ მიქელაძე, 1973
2. სელი (მთის ურემი). ღორჯომის ხეობა. 1958

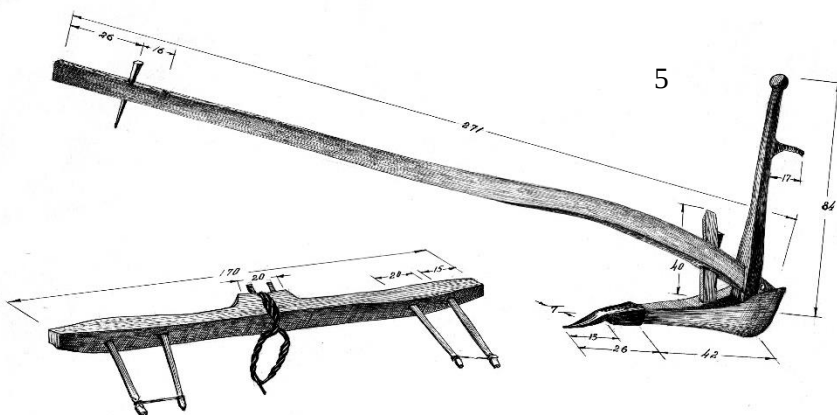
ტაბულა XVII. მთამზაქოება. ფოტოები ნოდარ კახიძისა. 1963

- 1-2. სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი, თამბაქოს ჩითილის გამოსაყვანი სანერგე. პირველ სურათზე: რეჯებალ კახიძე (ნერგის გამომყვანი), მეორე სურათზე: ხუსეინ კახიძე (ნერგის გამომყვანი) და დამხმარეები: გულნარა და ხენიფე კახიძეები, ფადიკო ნაგერვაძე
3. სოფ. ქვედა ჩხუტუნეთის სანერგე (სურათზე მენერგე ვეისელ ხინკილაძე
4. თამბაქოს ჩითილის ამოღება სანერგედან. სურათზე ფადიკო კახიძე
5. თამბაქოს ჩითილების დარგვა. სურათზე: ემინე კახიძე და სხვები. ნერგს არიგებს ავნი კახიძე. სოფ. ქვედა ჩხუტუნეთი
6. თამბაქოს საშრობი ფარდული. სოფ. ზედა ჩხუტუნეთი.

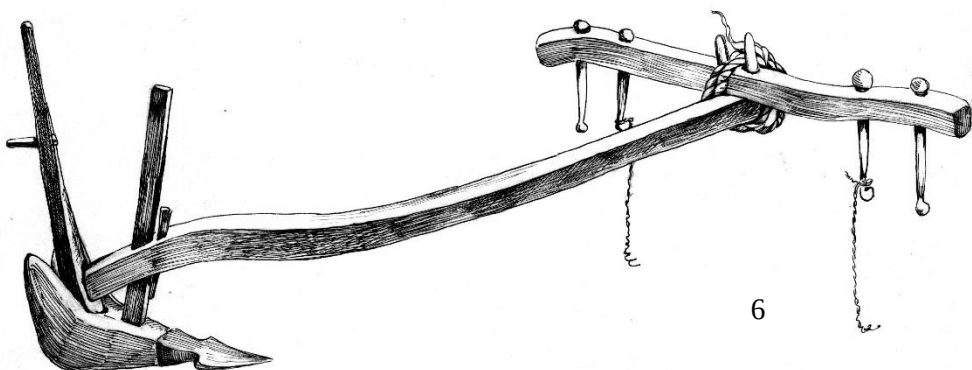




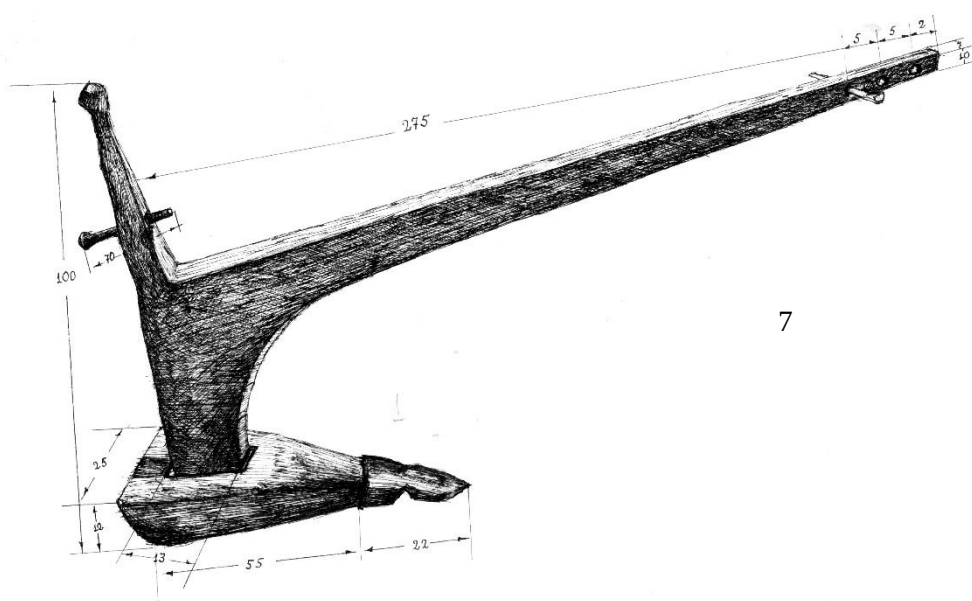
4



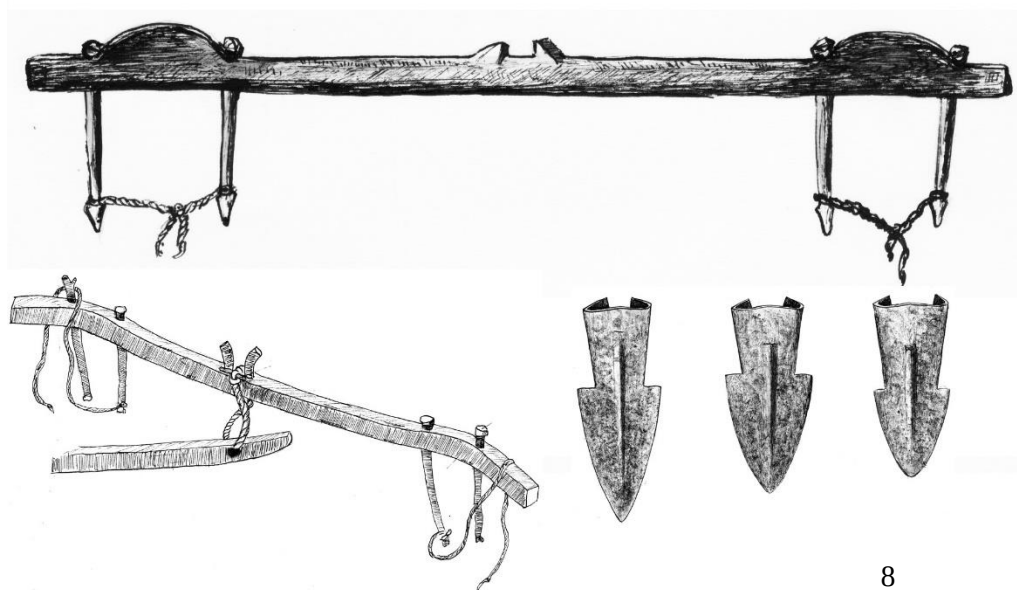
5



6



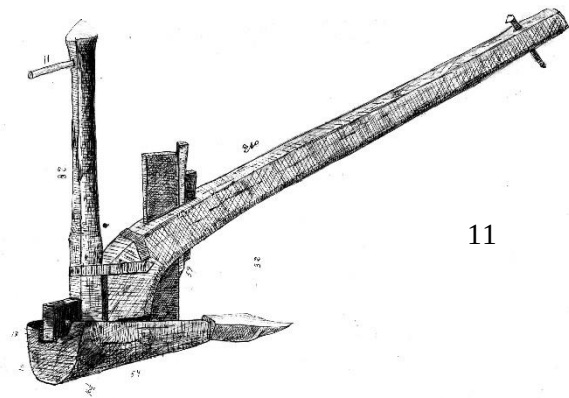
7



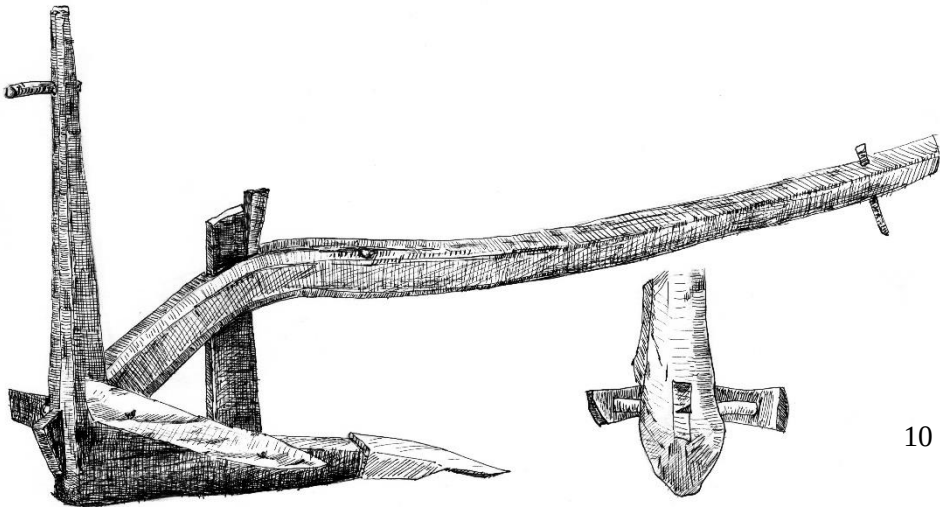
8



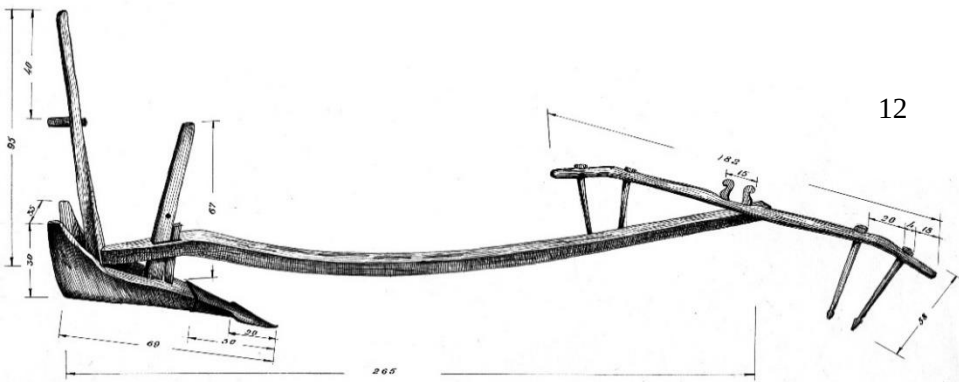
9



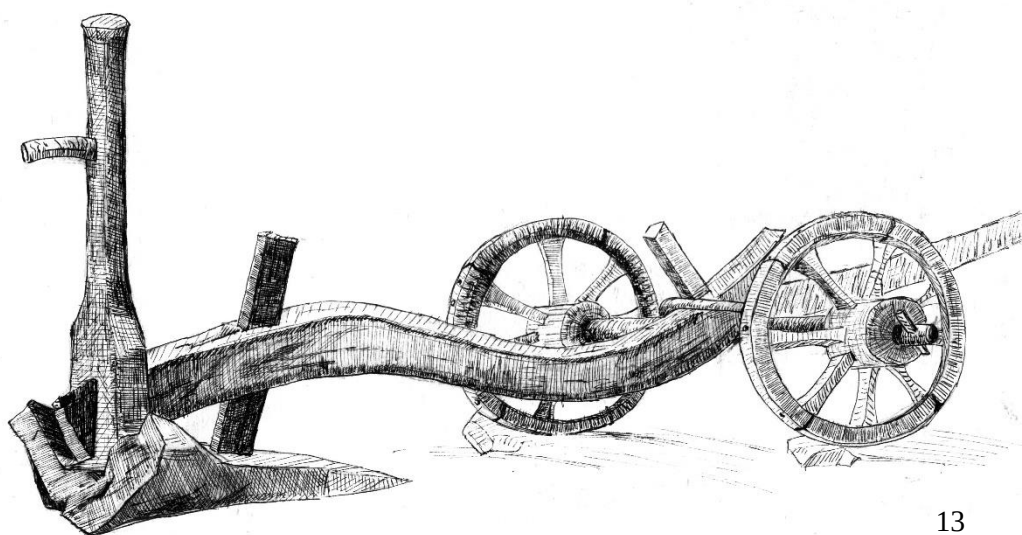
11



10

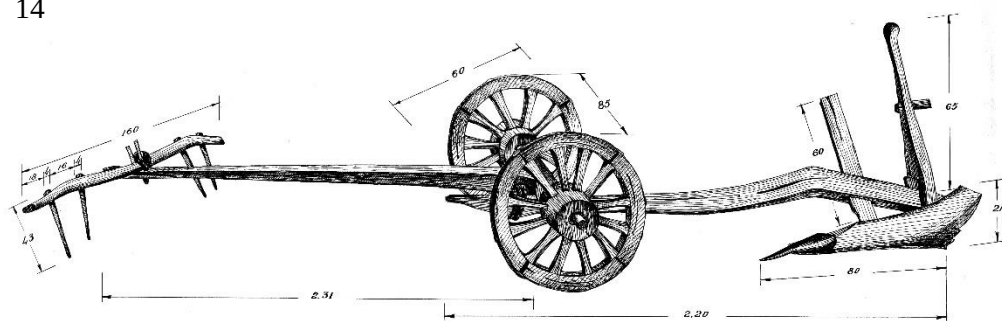


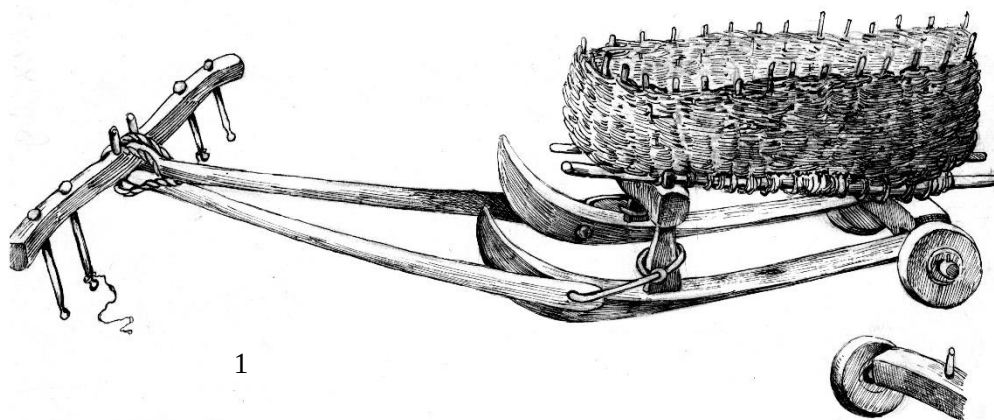
12



13

14







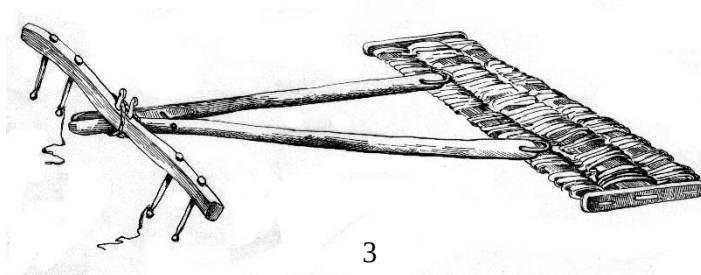
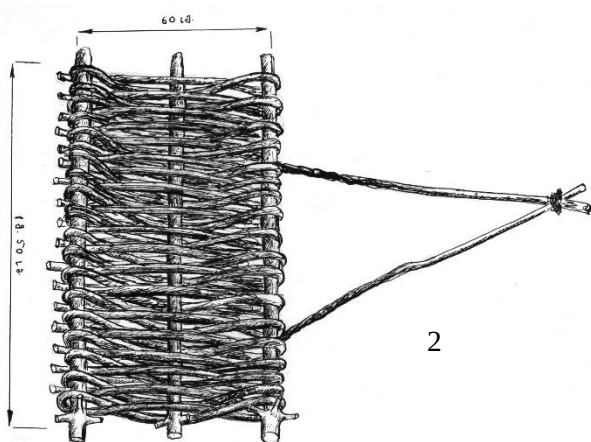
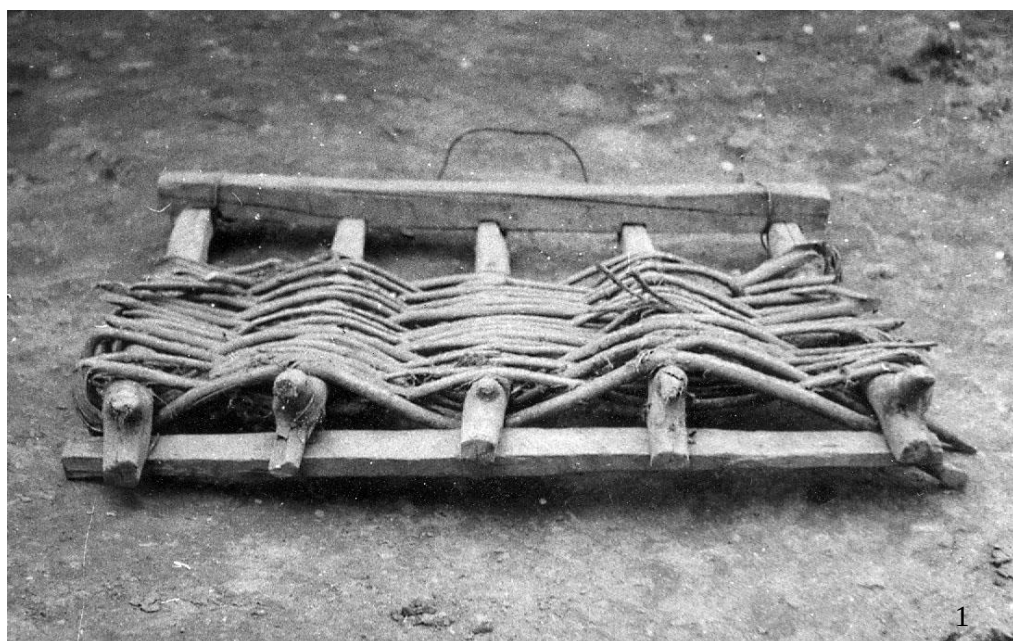
3



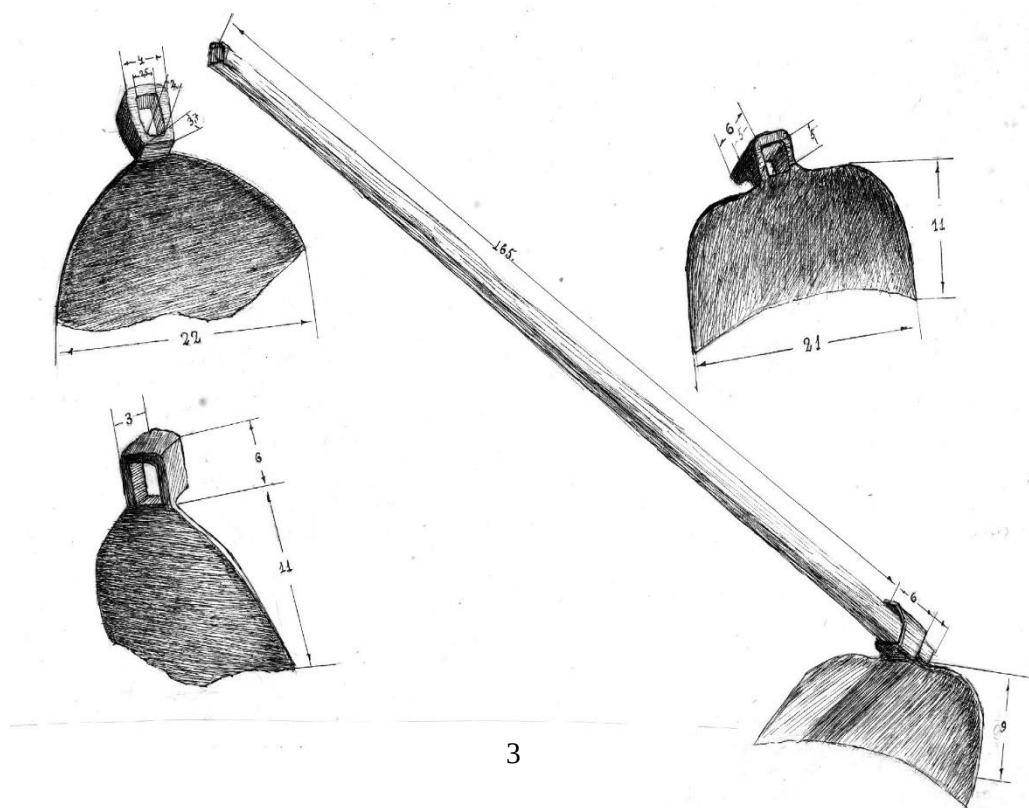
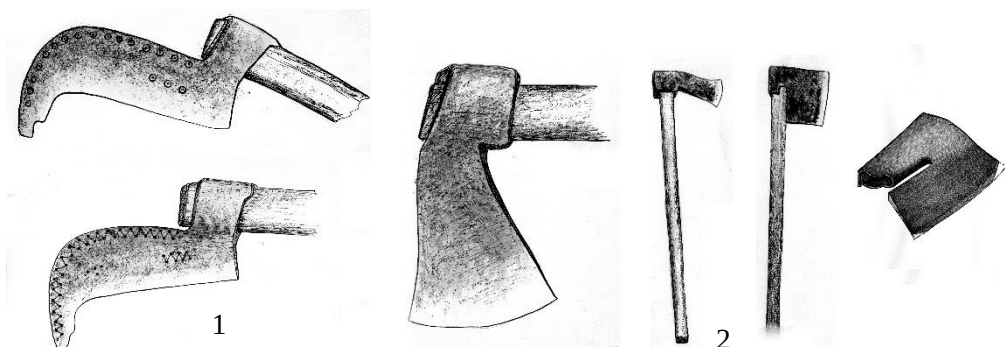
4



5

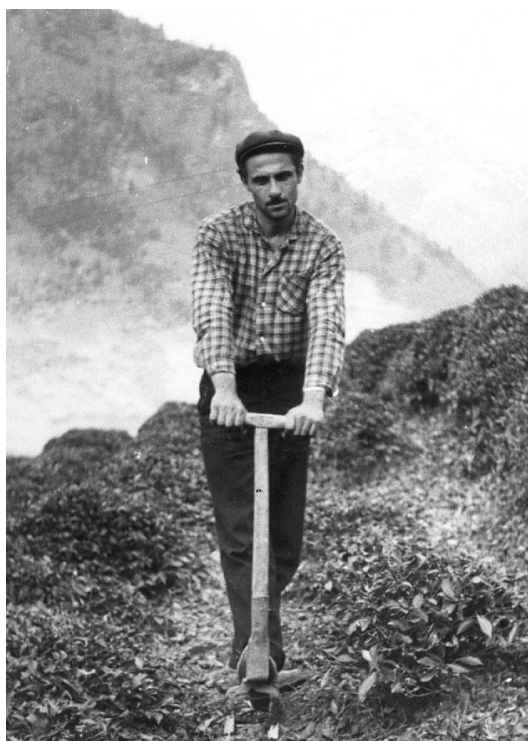


ტაბულა IV. სხვა სამიწათმოქმედო იარაღები

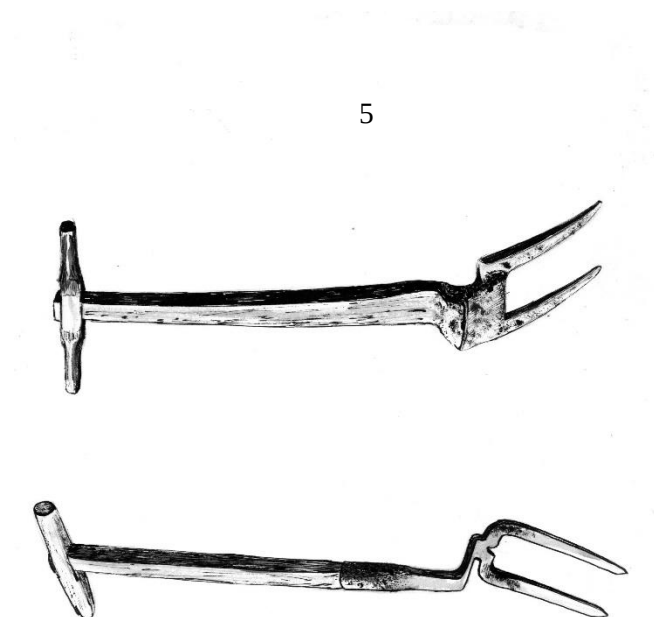




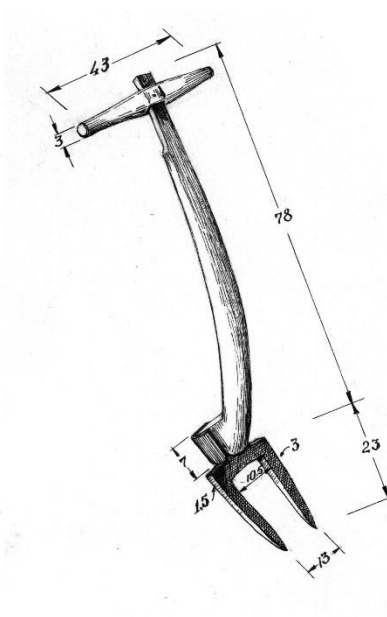
4

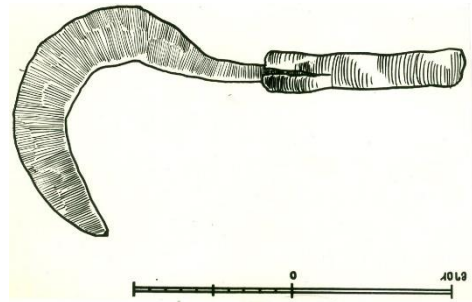
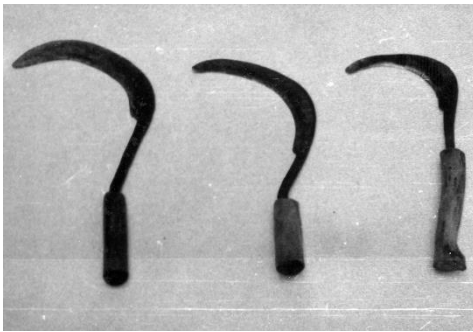


6



5

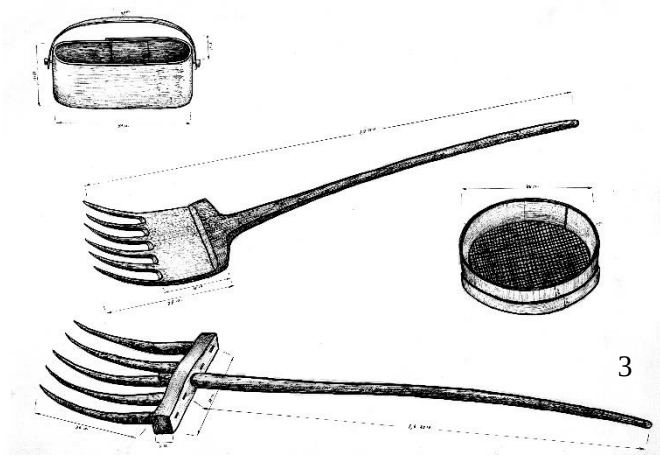
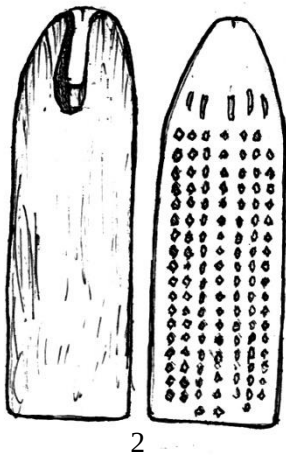
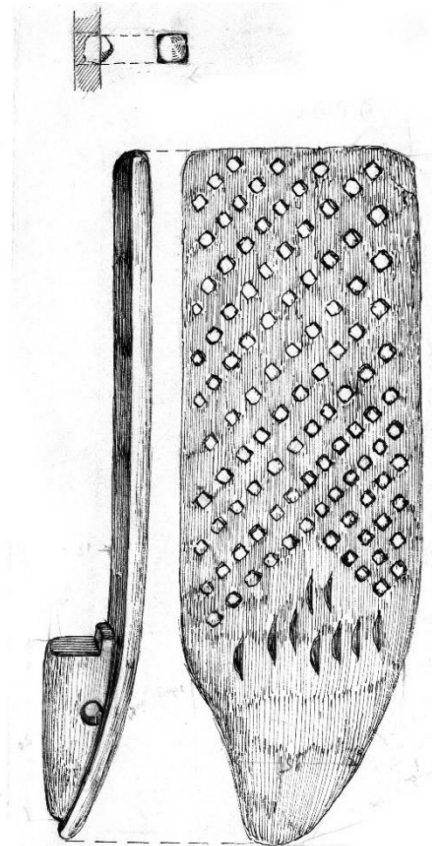
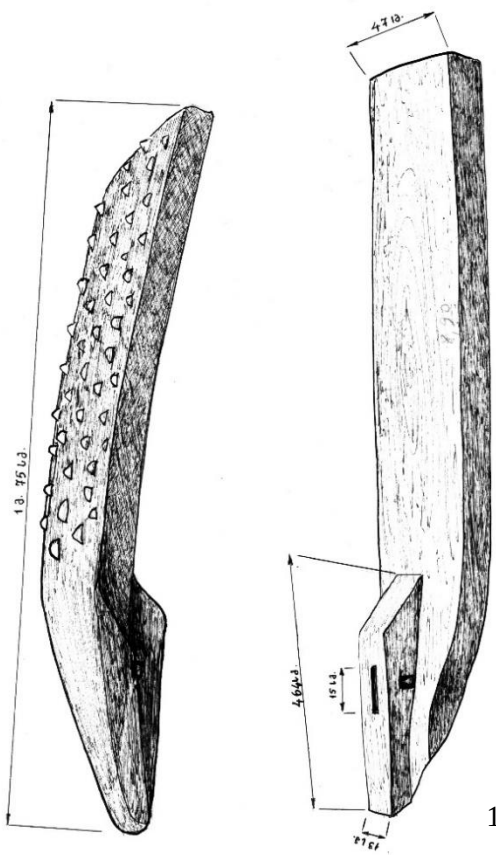


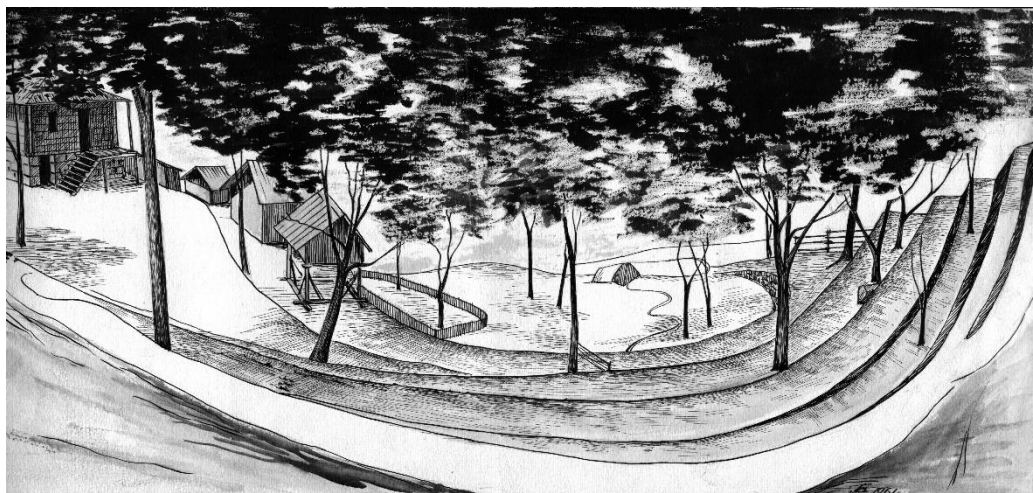


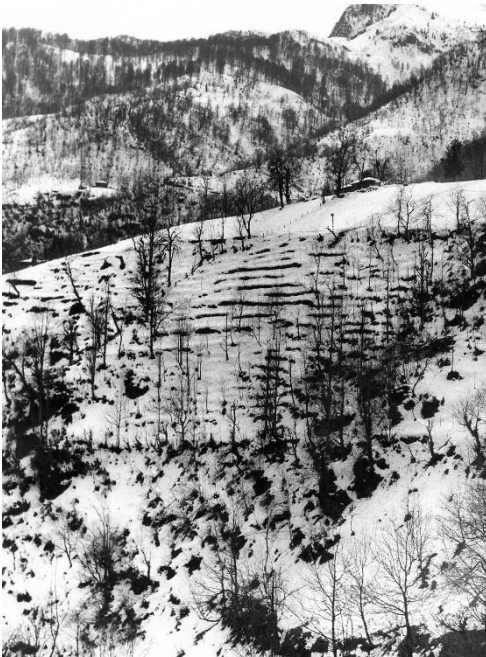
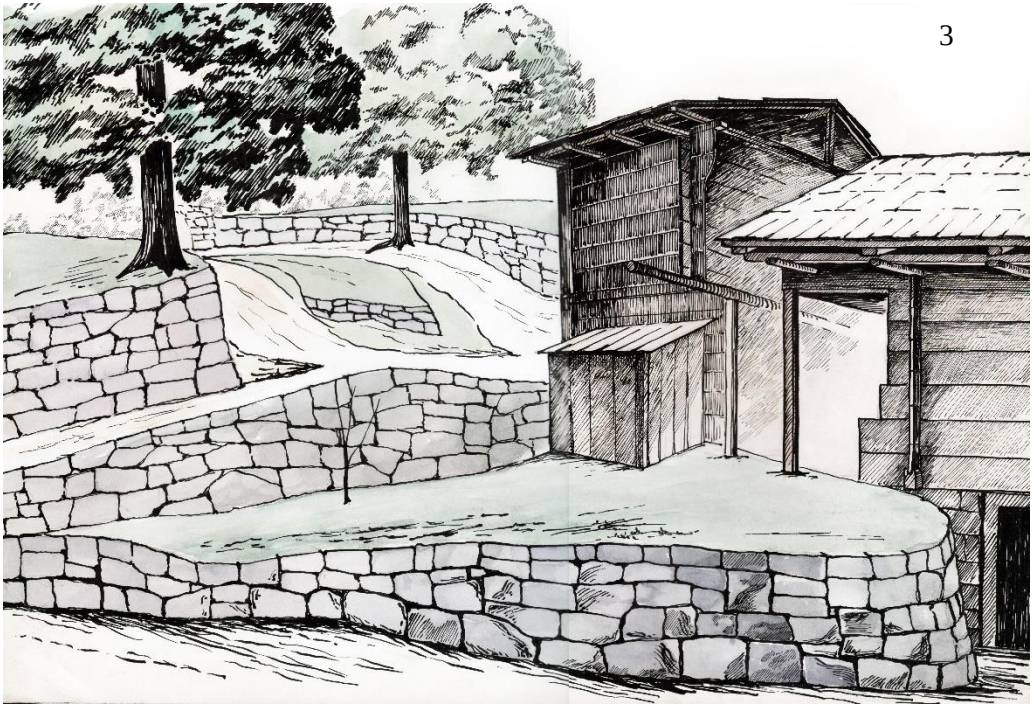
7



8



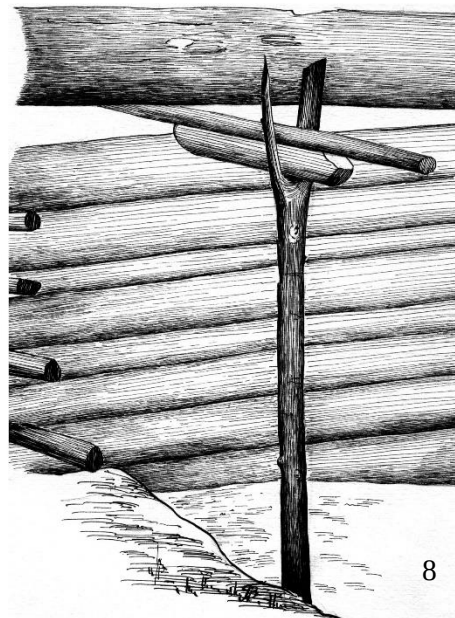
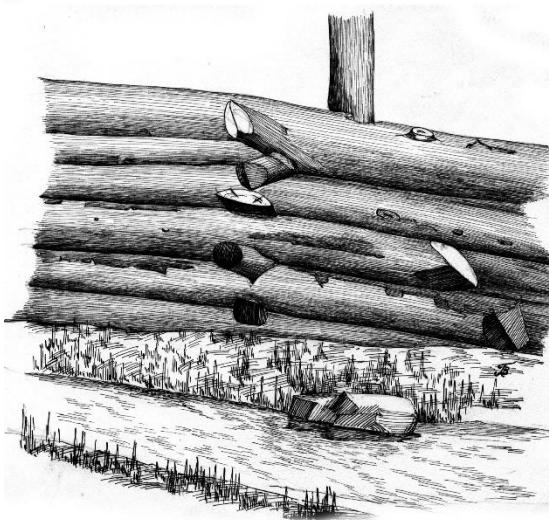
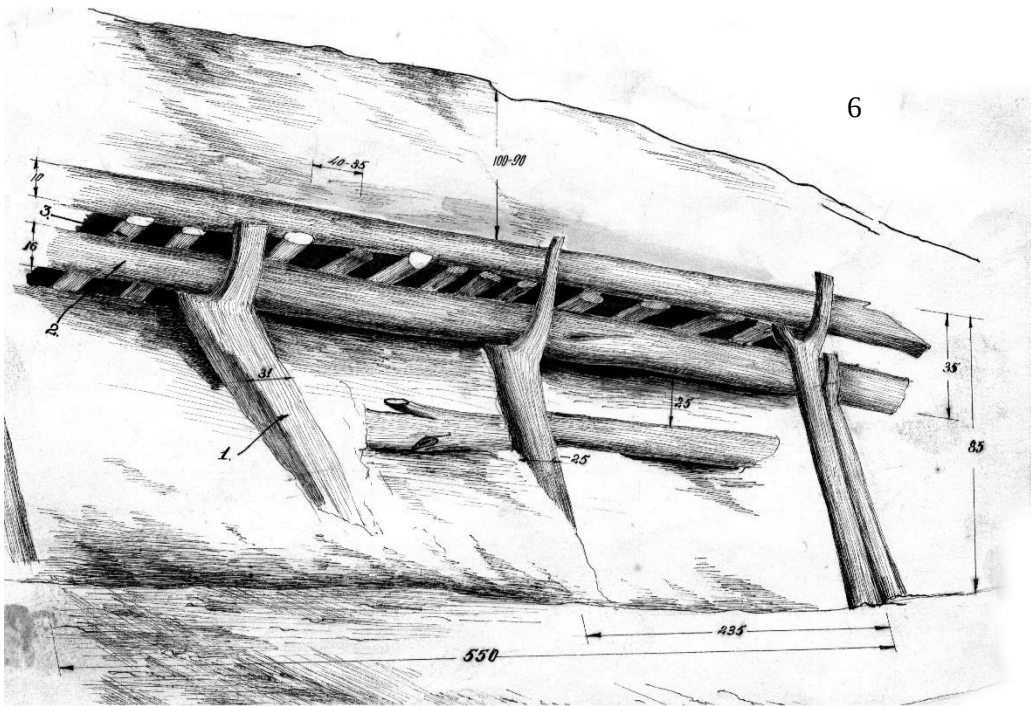


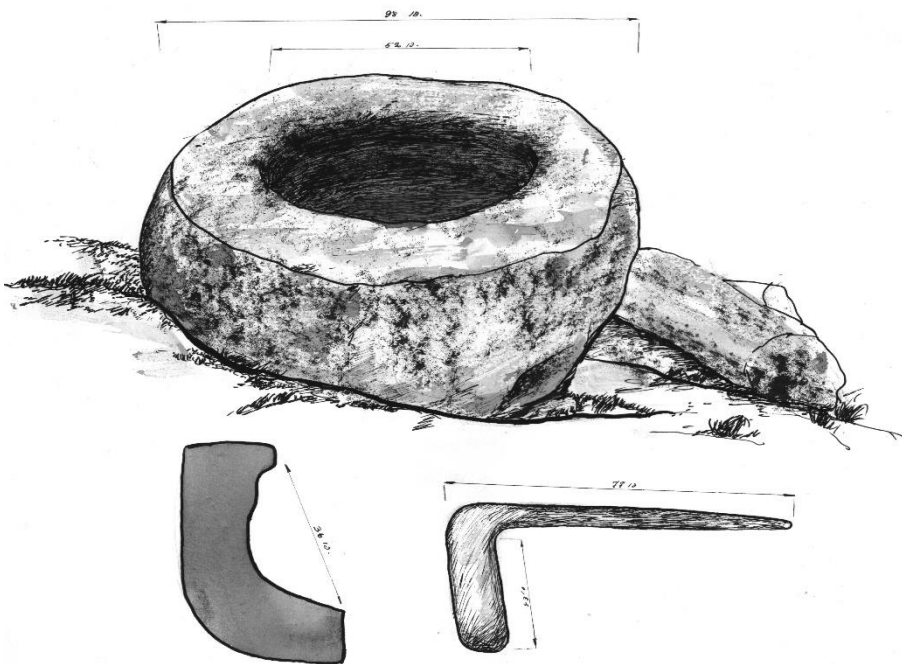


4

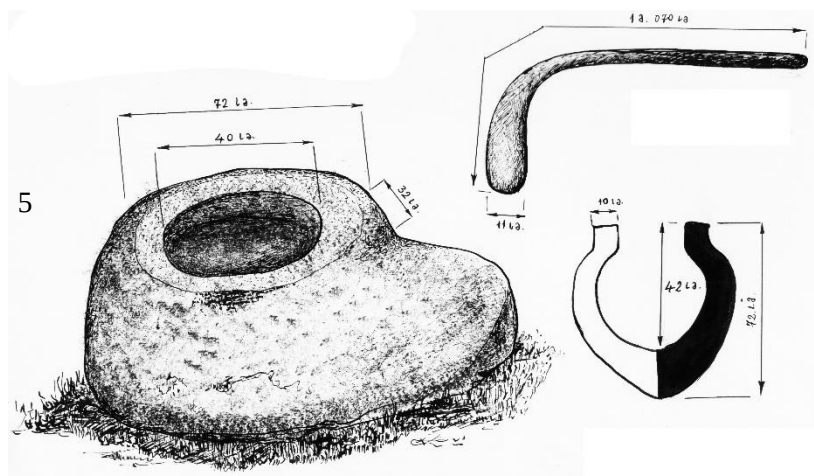
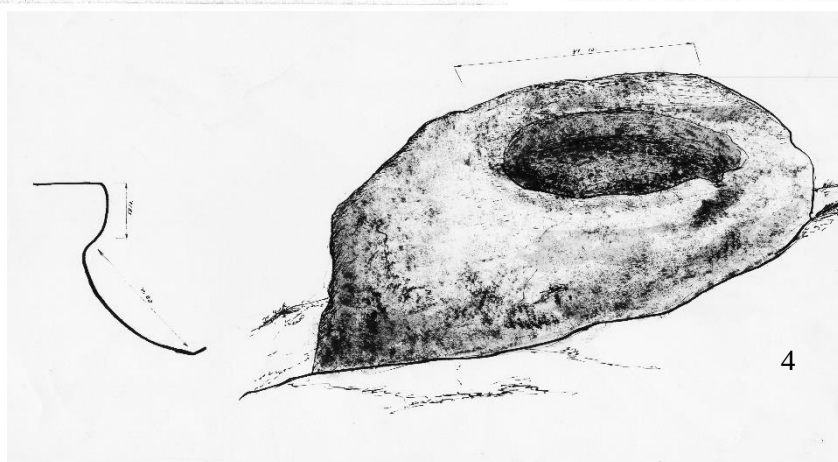
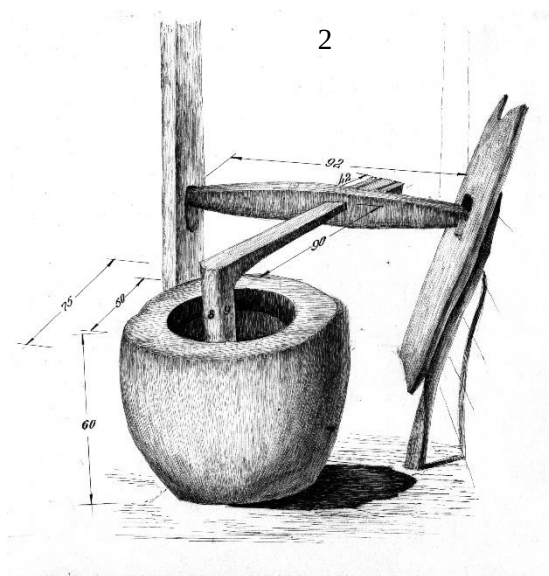


5



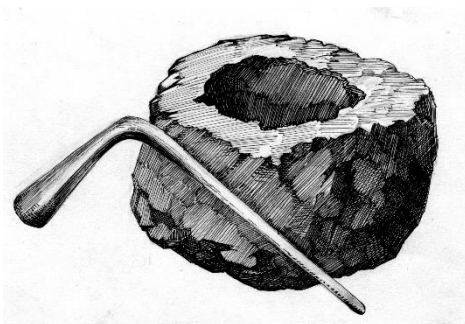


1



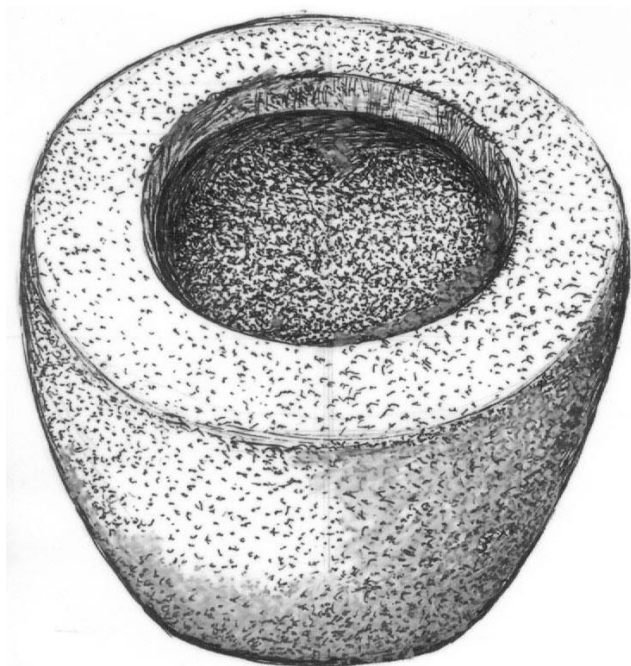


6

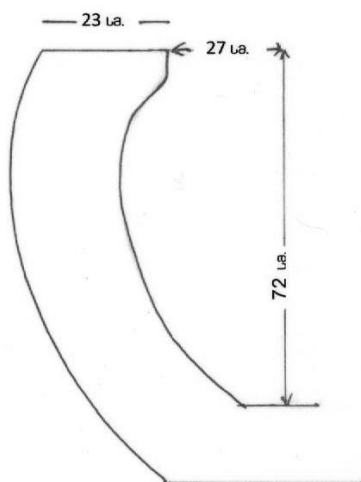


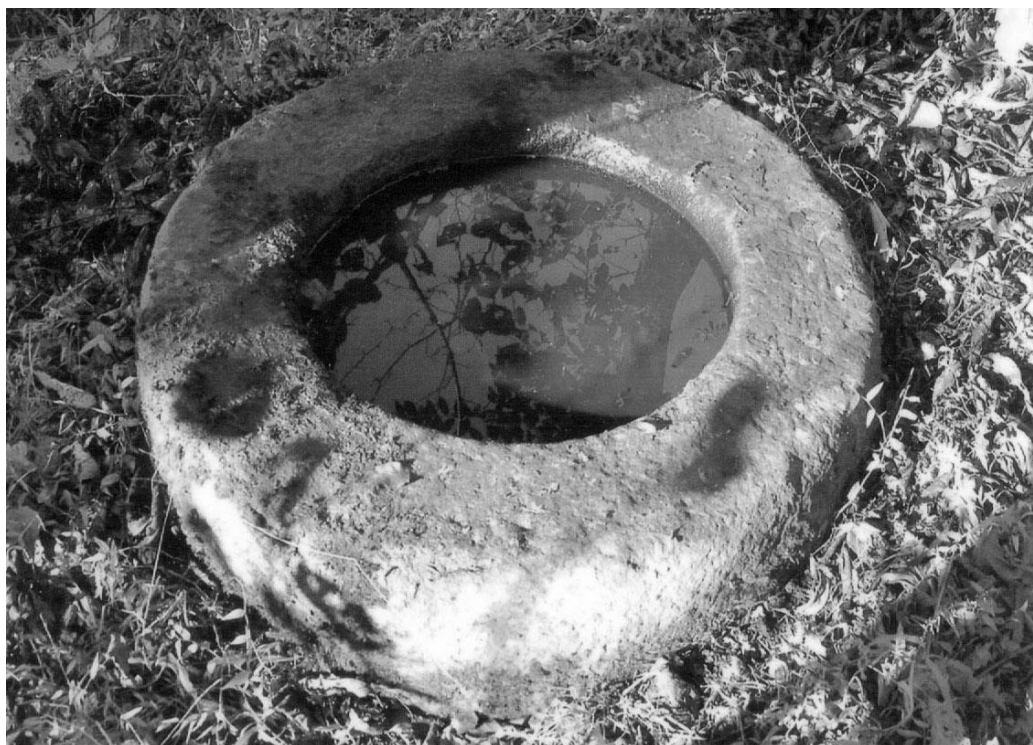


7

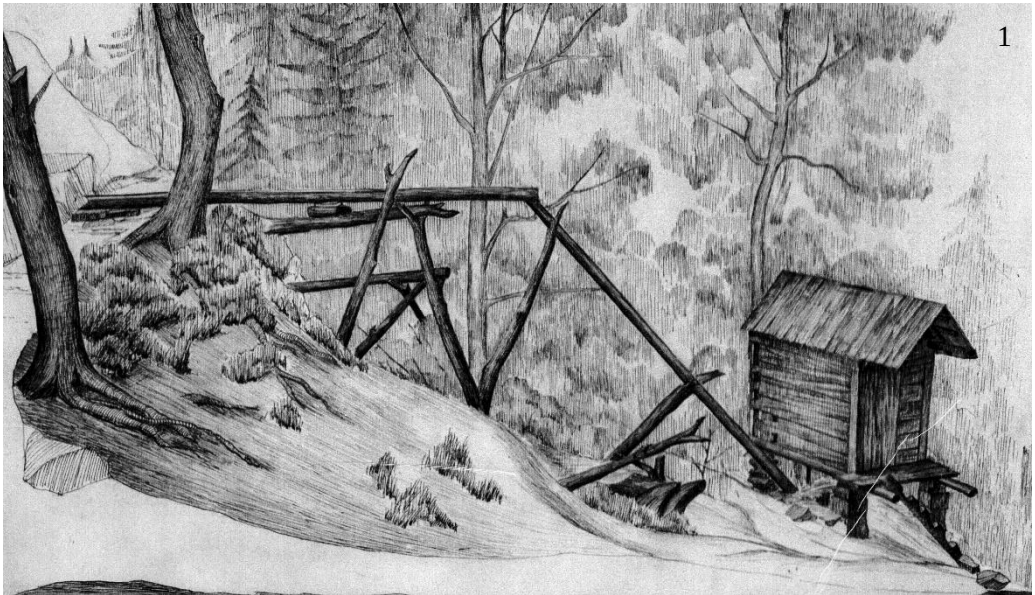


8

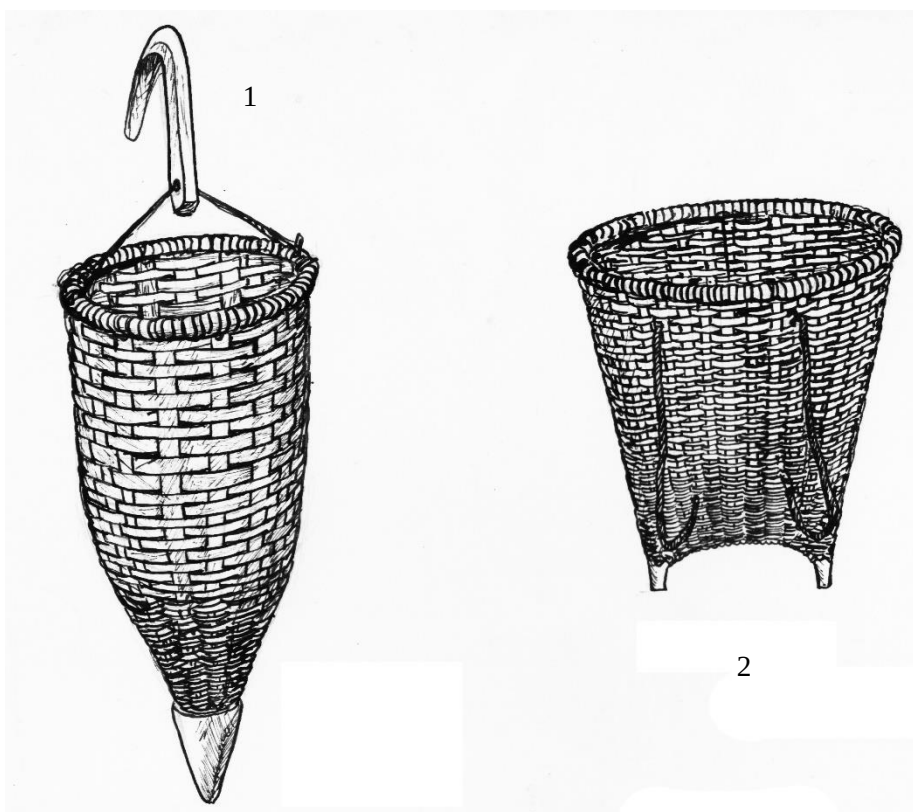








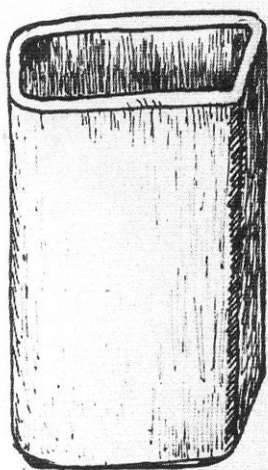
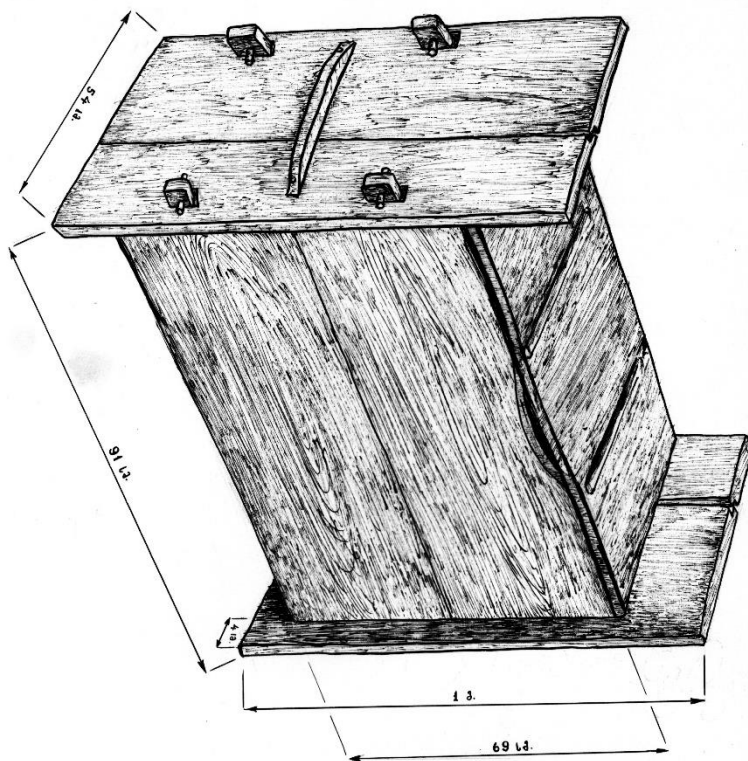
ტაბულა X. წნული ჭურჭელი



3



ტაბულა XI. საფეხილე კიდობანი



1



2

3

3

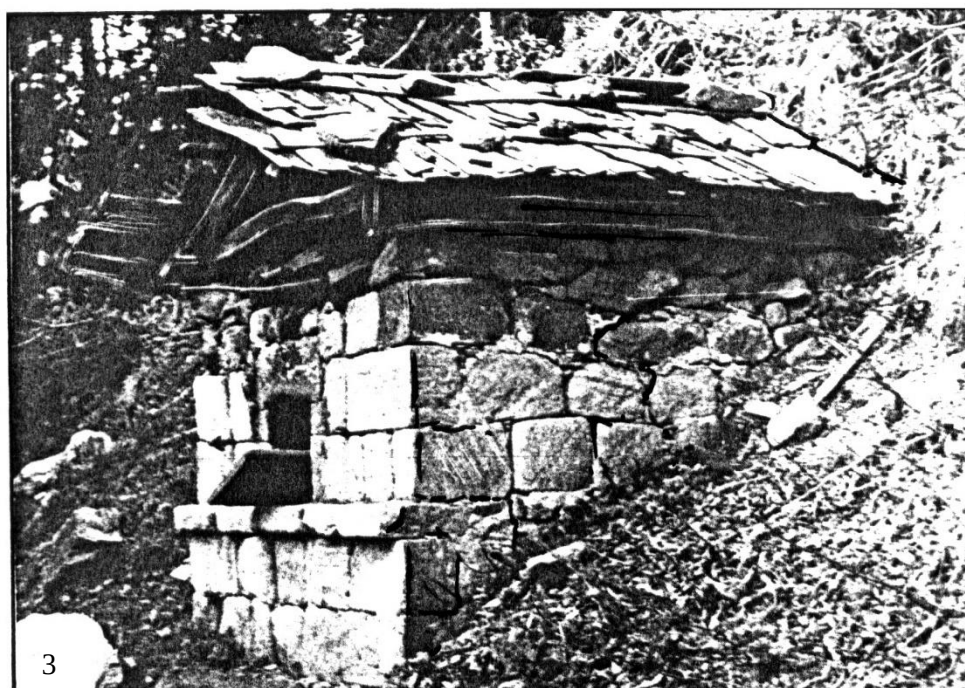
Handwritten text in the upper right corner: B. M. 1960

Handwritten text in the middle right: B. M. 1960

Handwritten text in the lower right: B. M. 1960

Handwritten text in the bottom center: B. M. 1960

ტაბულა XIII. ფურნეები (თონეები)



ტაბულა XIV. მინდვრის კულტურები



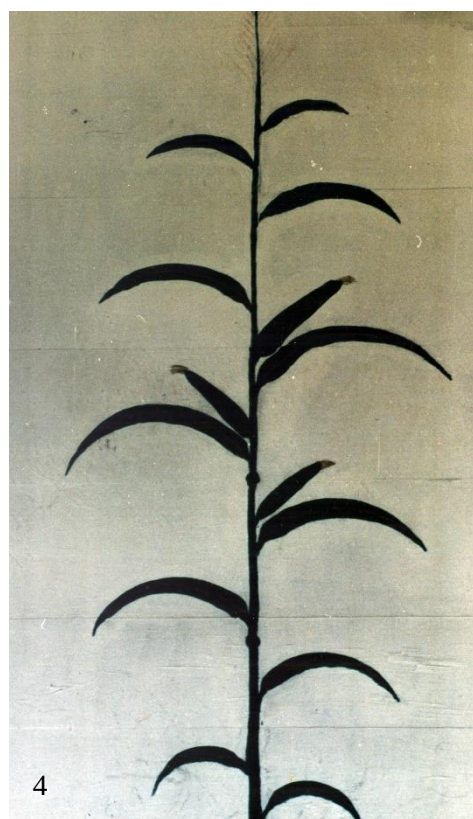
1



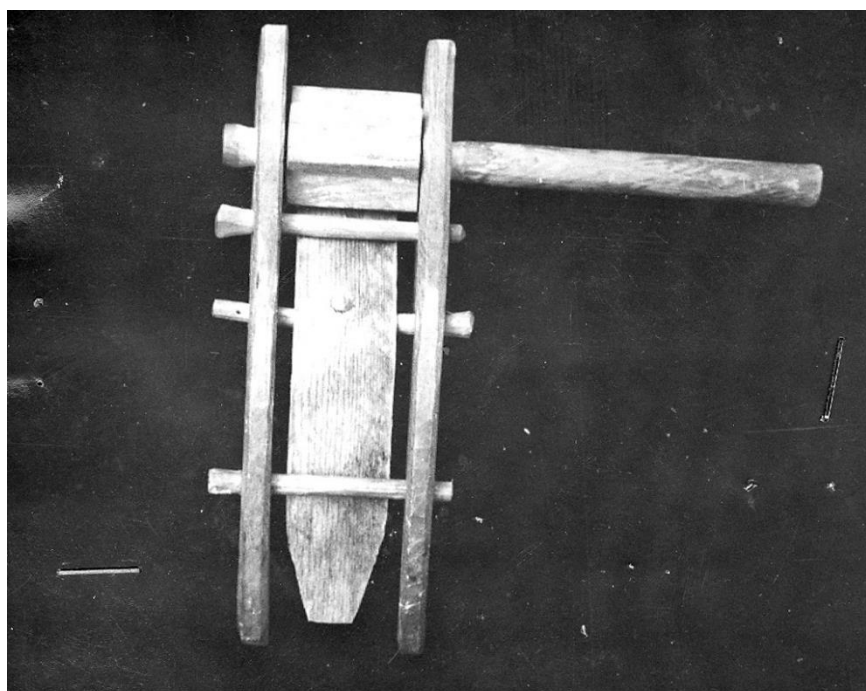
2



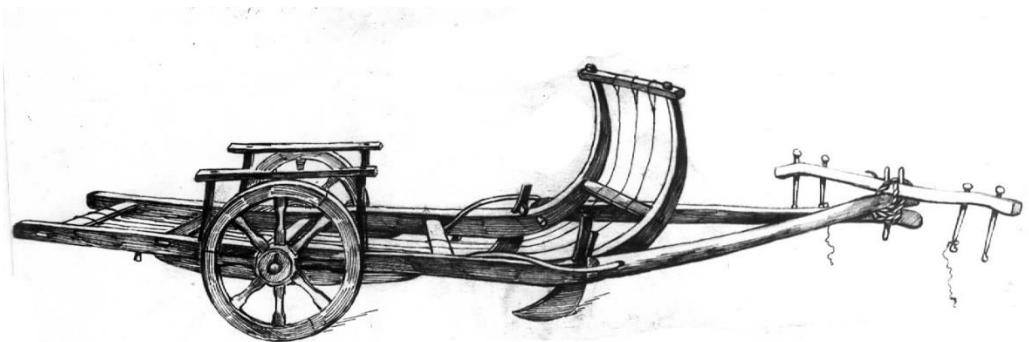
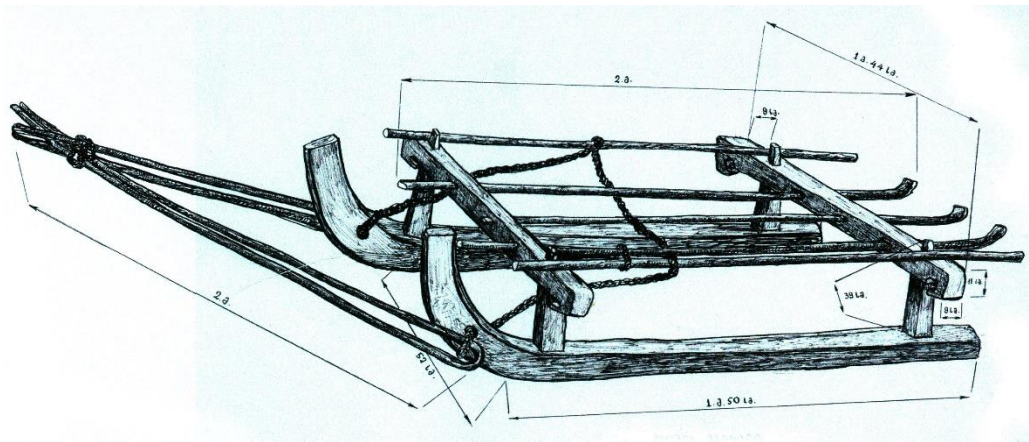
3



ტაბულა XV. დათვის საფრთხობელა



ტაბულა XVI.









სარჩევი

შესავალი	5
ტექსტები	10
ილუსტრაციების აღწერილობა	112
ილუსტრაციები	113

გამომცემლობის დირექტორი – ნანა ხახუტაიშვილი

გამომცემლობის რედაქტორი – გუნა სამნიძე

ტექნიკური რედაქტორი – ედუარდ ანანიძე