

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო
უნივერსიტეტი
აღმოსავლეთმცოდნეობის დეპარტამენტი

ემზარ მაკარაძე, ოთარ გოგოლიშვილი,
დავით ანდლულაძე

ღაო ჭონჭაუს მოღვაწეობა საქართველოში



გამომცემლობა
„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი“
ბათუმი – 2019

აღნიშნული სამეცნიერო კვლევითი პროექტი - „ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობა საქართველოში“ - განხორციელდა საქართველოში ჩინეთის სახალხო რესპუბლიკის საელჩოსა და სსიპ ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტს შორის გაფორმებული №51 ხელშეკრულების (13 დეკემბერი, 2018) საფუძველზე, ჰუმანიტარულ მეცნიერებათა ფაკულტეტის აღმოსავლეთმცოდნეობის დარგობრივ დეპარტამენტში.

მონოგრაფიაში, საარქივო წყაროებსა და მემუარულ ლიტერატურაზე დაყრდნობით, კომპლექსურადაა შესწავლილი ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობა საქართველოში.

წიგნის ავტორები: პროფესორი ემზარ მაკარაძე
პროფესორი ოთარ გოგოლიშვილი
ისტორიის მაგისტრი დავით ანდლულაძე

სარედაქციო საბჭო: ლიოუ ყანდარელ - კუანგვენი, ასოც. პროფესორი
ლილე თანდილავა, ასოც. პროფესორი რევაზ დიასამიძე, ასისტ.
პროფესორი ლიანა ჭყონია, ფილოლოგიის აკადემიური დოქტორი
ვარდო ჩოხარაძე, ფილოლოგიის აკადემიური დოქტორი
ალკაზარ კაშია, ფილოლოგიის აკადემიური დოქტორი
ციალა ლაგვილავა, ისტორიის აკადემიური დოქტორი
მადონა გოგიტიძე, დოქტორანტი ბექა მაკარაძე.

რედაქტორი: ასოც. პროფესორი ნათელა ფარტენაძე

რეცენზენტები: ასოც. პროფესორი მანუჩარ ლორია
ასოც. პროფესორი ჯემალ კარალიძე

ISBN 978-9941-488-01-6

© „ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი“ - 2019

„ადამიანი მცენარე არ არის, მას არ შეუძლია იცხოვროს სიყვარულისა და მიჯაჭვულობის გარეშე, მეც ძალიან გამიჭირდება აქ შეძენილ მეგობრებთან განშორება. ჩემი ახალგაზრდობის წლები მე მოვანდომე აჭარაში ბუშაობას... მიუხედავად იმისა, რომ მივემგზავრები, არასოდეს დამავიწყდება ეს ჩემთვის ძვირფასი მხარე. ნება მიბოძეთ, ვუსურვო მას სრული აყვავება აღმშენებლობაში, ხვავი მიწათმოქმედებაში, დიადი მიღწევები მრეწველობასა და ტექნიკაში, მაღალი კულტურა, მშვიდობა ხალხს და მათი ამომავალი შობის დარი შემოქმედებითი ძალების სრული აყვავება, რომელიც, რაც უფრო მაღლა ადის ცის კაზადონზე, მით უფრო კაშკაშად ანათებს“.

ლაო ჯონჯაუ

შესავალი	5
თავი I. ბათუმის ოლქი და საუფლისწულო მამულები	11
1.1. ჩინეთის როლი საქართველოში ჩაის კულტურის განვითარებაში	14
1.2. საქართველოში ჩაის კულტურის განვითარების მოკლე ისტორია	17
თავი II. ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობა საქართველოში	31
2.1. ლაო ჯონჯაუს ბიოგრაფიული ცნობები	31
თავი III. ლაო ჯონჯაუს მეცნიერული კვლევები, გამოგონებები, ტრადიციები და გატაცებები	47
3.1. ლაო ჯონჯაუს მეცნიერული კვლევები	47
3.1.1. ანდრია კრასნოვი ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობის შესახებ	52
3.1.2. ლაო ჯონჯაუს ტრადიციები და გატაცებები	54
თავი IV. ლაო ჯონჯაუს შთამომავლები და საქართველო	59
4.1. ლაო ჯონჯაუს შვილები	59
4.1.1. ჩინელების ქართველი რძალი - ნონა თუშმალიშვილი	65
4.1.2. ლაო ჯონჯაუს შვილიშვილი, ქართველების ჩინელი რძალი, ლიოუ ყანდარელი - კუანგვენი	68
თავი V. ლაო ჯონჯაუს ჩაის მუზეუმის გახსნის იდეა	73
5.1. შეხედულებები ლაო ჯონჯაუს მუზეუმის შესახებ	73
დასკვნა	77
წყარო 1	80
წყარო 2	129
წყარო 3	147
საქართველოს არქივებში ლაო ჯონჯაუზე დაცული მასალები	149
ლიოუ ყანდარელ - კუანგვენის არქივში დაცული მცირე ფოტომასალა	153
გამოყენებული ლიტერატურა	159

შესავალი

ამ ასი თუ ასოცი წლის წინათ აჭარის შავიზღვისპირეთი, მთელი სანაპირო ზოლი ხშირი, გაუვალი ტყით, ბუჩქნარითა და გვიმრა-ეკალ-ბარდით დაფარული ადგილი იყო. ამ ზოლში მოსახლეობაც ნაკლებად გახლდათ დასახლებული და აქა-იქ, შორი-შორს, ერთმანეთისაგან საკმაოდ დაშორებული პატარა-პატარა, სულ რამდენიმე კომლისაგან შემდგარი სოფლები ერთმანეთს მხოლოდ და მხოლოდ საცალფეხო, მიხვეულ-მოხვეული და დაკლავნილი ბილიკებით ძლივს უკავშირდებოდა. ადგილობრივი მოსახლეობა გაურბოდა ზღვისპირა ადგილებში დასახლებას და უმთავრესად მაღლა, მთის ფერდობზე ცხოვრობდა. ამას თავისი მიზეზებიც ჰქონდა - სანაპირო ზოლი, რომელიც ძირითადად ნახევრად დაჭაობებულ და ჭაობიან ადგილს წარმოადგენდა, მალარიის ბუდედ ითვლებოდა და აქ ძნელად თუ გაძლებდა ადამიანი. ამ ადგილებში, სადაც კი ოდნავ ტიალი, ტყისა და ბუჩქნარისაგან გამოთავისუფლებული ადგილები არსებობდა, უმთავრესად ბრინჯი ითესებოდა და აქაურებს სწორედ ამით გაჰქონდათ თავი.

ასე იყო დიდი ხნის განმავლობაში, მაგრამ რუსეთ-ოსმალეთის 1877-1878 წლების ომის შემდეგ, აჭარის დედანამშობლოს - საქართველოს შემადგენლობაში დაბრუნების შემდეგ, შეიცვალა ვითარება.

რუსეთ-ოსმალეთის 1877-1878 ომის შედეგად შემოერთებულ ქართულ ტერიტორიებზე ჩამოყალიბებულ ბათუმისა და ყარსის ოლქებს განსაკუთრებული სამხედრო-სტრატეგიული მნიშვნელობა ჰქონდა.

საყოველთაოდ ცნობილია, რომ რუსეთ-ოსმალეთის 1877-1878 წლების ომს შედეგად მოჰყვა ადგილობრივი მოსახლეობის

მასობრივი მუჰაჯირობა. დაიცალა ბათუმი და მისი მიმდებარე ტერიტორიები. ცარიზმმა უშუალოდ ხაზინის საკუთრებაში მოაქცია მუჰაჯირების ადგილ-მამულების დიდი ნაწილი.

მიწის ყიდვა-გაყიდვა ბათუმის ოლქში ამ მხარის დაბრუნებისთანავე დაიწყო. მყიდველებად მოგვევლინენ უცხოელი კომერსანტები, სახელმწიფო მოხელეები, თადარიგში მყოფი მაღალი ჩინის სამხედროები. მრავალმა მათგანმა მიწა სპეკულაციის ობიექტად აქცია. იაფად შეძენილ მამულებს ძვირად ჰყიდნენ და ამ გზით კაპიტალს აგროვებდნენ. უცხოელთა მეორე ნაწილმა სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში შეძენილი მიწები საიჯარო სფეროში მოაქცია და ფულადი შემოსავლის ძირითად წყაროდ აქცია. არაქართველები საქართველოს ამ ძირძველ მხარეში ფუძეს იდებდნენ, რითაც ავიწროვებდნენ ადგილობრივ მოსახლეობას. იცვლებოდა, ასევე, დემოგრაფიული ვითარებაც.¹

ჩვენი სამეცნიერო ნაშრომის კვლევის მიზანია, ქართულ საზოგადოებას ვაჩვენოთ ლაო ჯონჯაუს² როლი და ამაგი საქართველოში ჩაის კულტურის გაშენების საქმეში; ის ღვაწლი, რომელიც ამ პიროვნებას მიუძღვის ჩვენს ქვეყანაში მეჩაიეობის განვითარებაში.

ვიდრე უშუალოდ ჩვენი კვლევის საკითხზე გადავიდოდეთ, საჭიროდ მიგვაჩნია, მოკლედ მიმოვიხილოთ აღნიშნულ თემაზე არსებული მნიშვნელოვანი ლიტერატურა.

¹ აცსა, ფ. ი-84, აღწერა 1, საქმე 46, ფურც. 147, 148.

² უნდა აღინიშნოს, რომ ჩინურ ენაში არსებობს უამრავი დიალექტი და თითოეულ დიალექტში ერთი და იგივე იეროგლიფი შესაძლებელია სხვადასხვანაირად იკითხებოდეს. ლაო ჯონჯაუ კანტონიდან იყო, შესაბამისად, იეროგლიფების ეს წაკითხვა კანტონური დიალექტისათვის არის დამახასიათებელი. თანამედროვე სალიტერატურო ჩინურით (მანდარინი) ეს სახელი წაკითხება როგორც „ლიოუ წუნჰოუ“.

ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობისა და საქმიანობის შესახებ საინტერესო პირველად წყაროს წარმოადგენს ქართულ საარქივო სივრცეში დაცული მასალები, რომელთა დიდი ნაწილი აჭარის სახელმწიფო არქივის ფონდებსა და საცავებშია. საყურადღებო მასალები გვხვდება, ასევე, ქუთაისისა და თბილისის ცენტრალურ ისტორიულ არქივებში, საიდანაც ვგებულობთ ლაო ჯონჯაუს იმ დიდ დამსახურებასა და როლზე, რაც მან და მისმა მრავალრიცხოვანმა ოჯახმა გასწია 30 წლის განმავლობაში ბათუმის ოლქში ჩაის კულტურის დანერგვისა და განვითარების საქმეში.

ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობის შესახებ საინტერესო მასალები ინახება ბათუმის ხარიტონ ახვლედიანის სახელობის მუზეუმის ფონდებში, სადაც დაცულია ლაო ჯონჯაუს შვილიშვილის - ლიოუ ყანდარელ-კუანგვენის მიმოწერები აჭარის სახელმწიფო მუზეუმის დირექტორთან - მ. ქაჯაიასთან. მათში ქალბატონი ლიოუ თხოვდა ლაოს შთამომავლებისათვის გაეწია დახმარება და ჩაქვეში სპეციალურად ლაოსათვის აშენებული სახლისათვის მუზეუმის სტატუსი მიენიჭებინათ.

ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობის შესახებ ასევე მნიშვნელოვანია ქართველი მეცნიერების გამოკვლევები.

აღნიშვნის ღირსია ლ. კალანდარიშვილისა და ა. პირადოვის ნაშრომი „შორეული მეგობარი“ (რუსულ ენაზე), რომელშიც მოცემულია საყურადღებო ცნობები ლაო ჯონჯაუს შესახებ და მის დამსახურებაზე ბათუმის ოლქში ჩაის კულტურის დამკვიდრებისა და განვითარების საქმეში.³

ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობას საინტერესო ნაშრომი მიუძღვნა ქართველმა მკვლევარმა თეიმურაზ კომახიძემ წიგნში -

³ ლ. კალანდარიშვილი, ა. პირადოვი, „შორეული მეგობარი“, ბათუმი, 1958.

„მადლიერების გრძნობით“, სადაც ავტორი მიმოიხილავს ლაოს როლს საქართველოში ჩაის კულტურის განვითარებაში.⁴

ლაო ჯონჯაუს ცხოვრებასა და მოღვაწეობას საინტერესო გამოკვლევა მიუძღვნა ნ. დალუნდარიძემ ნაშრომში „ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში“, სადაც ავტორი მიმოიხილავს ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობას და დიდ ამაგს ბათუმის ოლქში ჩაის კულტურის აღორძინების საქმეში.⁵

საქართველოში ჩაის კულტურის განვითარებასა და ამ საქმეში ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობას საინტერესო გამოკვლევები მიუძღვნეს ქართველმა მეცნიერებმა: რ. ჯაბნიძემ,⁶ თ. რევიშვილმა,⁷ ო. თურმანიძემ,⁸ ი. ორაგველიძემ,⁹ პ. გუგუშვილმა,¹⁰ გრ. ქარჩავამ,¹¹ გ. შაფაიძემ,¹² ს. დობორჯგინიძემ¹³ და სხვებმა.

საქართველოში ჩაის კულტურის შემოტანასა და დამკვიდრებაზე და ასევე ამ საქმეში ლაო ჯონჯაუს წვლილზე საყურადღებო მასალები გვხვდება ჟურნალებში: „ბათუმის სოფლის მეპატრონე“, 1910, №№ 9,12; „აბრეშუმის გზა და კავკასია“,

⁴ თ. კომახიძე, „მადლიერების გრძნობით“, ბათუმი, 2002.

⁵ ნ. დალუნდარიძე, „ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში“, თბილისი., 2003.

⁶ რ. ჯაბნიძე, ჩაი და ციტრუსები, თბილისი, 2004.

⁷ თ. რევიშვილი, ჩაის კულტურის გავრცელება საქართველოში, ანასეული, 2013.

⁸ ო. თურმანიძე, აჭარის სოფლის სოციალურ-ეკონომიური განვითარების ისტორიიდან (1878-1920 წ.წ.), ბათუმი, 1973.

⁹ ი. ორაგველიძე, ჩაის მწვანე ფოთლის დამზადების ორგანიზაცია, თბილისი, 1978.

¹⁰ პ. გუგუშვილი, კაპიტალიზმის წარმოშობა და განვითარება საქართველოსა და ამიერკავკასიაში, თბილისი, 1941.

¹¹ გრ. ქარჩავა, ჩაის მოხმარების დასაწყისი საქართველოში, თბილისი, 1970.

¹² გ. შაფაიძე, „მეჩაიეობის განვითარება საქართველოში“, თბილისი, 1973.

¹³ ს. დობორჯგინიძე, ჩაის წარმოების განვითარების მიმართულებები საქართველოში, თბილისი, 2008.

თბილისი, 2017 (აქ ჩინელი ავტორები მაო შ'ჩანგ, ჩე ჟუმან, ლიოუ-ყანდარელი კუანგვენი მოგვითხრობენ ჩინეთ - საქართველოს მეგობრობაზე და აღნიშნავენ ლაო ჯონჯაუს დამსახურებას).

საინტერესოა მ. ჯოლბორდისა და ნ. ლიპარტელიანის სამეცნიერო ნაშრომი (გორის სასწავლო უნივერსიტეტის შრომები, თბილისი, 2011), ა. ბაბილოძის სტატია „ჩაის მრეწველობა საბჭოთამდელ აჭარაში“ (ბათუმის სამედიცინო კვლევითი ინსტიტუტის შრომები, ტ. I, ბათუმი, 1960).

აღნიშვნის ღირსია მ. გოგუას სამეცნიერო სტატია „ჩაის კულტურის განვითარების ისტორიიდან აჭარაში“ (ხარიტონ ახვლედიანის სახელობის აჭარის მუზეუმის ჟურნალი „სამუზეუმი მაცნე, ბათუმი, 2010, III).

საინტერესოა ჩინელი ავტორის ძიუ ჟოუს ნაშრომში „ჩინელები საქართველოში“ (ECMI -ის მოხსენება № 54. იანვარი, 2012); მ. დოსმიშვილის, ც. დოსმიშვილის „ჩაის წარმომავლობა და ჩაის პირველი ბუჩქი საქართველოში“ („ახალი აგრარული საქართველო“, №5(37), მაისი, 2014); თ. ადამიას „ჩინელი მეწარმეები აჭარაში“ (გაზ. „საბჭოთა აჭარა“, № 605, 1959, ოქტომბერი); ა. სუბოტნიკის ნაშრომში „ჩაი და ჩაით ვაჭრობა რუსეთში და სხვა ქვეყნებში“ (სანკტ-პეტერბურგი, 1892) (რუსულ ენაზე);

საქართველოში ჩაის კულტურის განვითარებაზე სტატიები გვხვდება კრებულებში: „ბათუმი და მისი შემოგარენი“, ბათუმი, 1906; გაზეთ „გუთნის დედაში“, 1864, № 2; გაზეთ „მომავალში“, 1909, №5; გაზეთ „თემში“ 1911, 27 ივნისი და სხვა.

ნაშრომის მეცნიერული სიახლეა ლაო ჯონჯაუს აჭარაში მოღვაწეობის აქამდე უცნობი საკითხების წარმოჩენა. კერძოდ, ნაშრომში პირველადაა ნახსენები ქართული პრესის (ივერია,

დროება და სხვა.) შეხედულება ბათუმის ოლქში ჩაის კულ-ტურის გასაშენებლად ჩინელი სპეციალისტების ჩამოსვლისა და საქმიანობის შესახებ, ბათუმის ოლქის საზოგადო მოღვაწეთა (ანდრონიკაშვილი, კრასნოვი) დახასიათება ლაო ჯონჯაუზე.

ნაშრომში წარმოჩენილია ლაოს ჩაქვსა და კაპრემუმში მოღვაწეობის აქამდე უცნობი მასალები, მისი თითოეული ოჯახის წევრის დახასიათება, ბოლშევიკების დამოკიდებულება ამ პიროვნებისადმი. ასევე, ნაშრომში პირველად არის შეტანილი ლაო ჯონჯაუს შვილიშვილის - ლიოუ ყანდარელ-კუანგვენის წერილები აჭარის მხარეთმცოდნეობის მუზეუმის დირექტორისადმი, სადაც იგი ითხოვს ჩაქვში მდებარე ლაო ჯონჯაუს სახლში გაიხსნას მუზეუმი.

ნაშრომში საარქივო მასალების ის ნაწილია პირველად გამოყენებული, რომელშიც საუბარია მეფის რუსეთის დამოკიდებულებაზე ამ პიროვნებისადმი, ჩაის საერთაშორისო გამოფენაზე მიღებულ ჯილდოზე და ამის გამო, ლაოს მიმართ იმპერიის ჩინოვნიკთა დადებით პოზიციებზე.

მიუხედავად კვლევათა სიმრავლისა, ჯერ კიდევ არ შექმნილა ისეთი მონოგრაფია, სადაც ერთად იქნებოდა თავმოყრილი და გადმოცემული გამოუქვეყნებელი, პირველწყაროებზე დაფუძნებული საარქივო მასალა, რომელიც სრულფასოვნად ასახავს ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობას საქართველოში.

წარმოდგენილ ნაშრომში შევეცადეთ გაგვეანალიზებინა და შემოგვეთავაზებინა ჩვენეული ხედვა ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობის შესახებ საქართველოში.

თავი I. ბათუმის ოლქი და საუფლისწულო მამულები

XIX საუკუნის 70-იანი წლების ბოლოდან დაიწყო შავი-ზღვისპირა რეგიონის ღვთის ანაბარად მიტოვებული ადგილების ნელ-ნელა ათვისება, როგორც იტყვიან, მისი სათანადო მოქცევა და საჭიროებისამებრ გამოყენება.

აქაურმა ზღვამ, ნესტიანმა და სუბტროპიკულმა კლიმატმა, როგორც ფუტკარი თაფლმა, ისე მიიზიდა ბევრი მოახალშენე რუსეთის სხვადასხვა გუბერნიიდან და ასევე, ევროპიდან და მსოფლიოს სხვადასხვა კუთხიდან. როგორც უკვე მოვიხსენიეთ, აქაური ადგილები ყოვლად გამოუსადეგარ და არაფრისმომცემად მიაჩნდათ და ჩალის ფასად იყიდებოდა, ამიტომ ოდნავ შეძლებულ, ფულიან საქმოსანს ადვილად შეეძლო მისი შეძენა. აქ უმთავრესად მიწებს იძენდნენ ისეთი ადამიანები, რომლებმაც კარგად იცოდნენ, თუ რა შეიძლებოდა გაკეთებულიყო ამ მიტოვებულ ადგილებში. მათ ისიც კარგად იცოდნენ, ამ სურვილისა და ჩანაფიქრის განსახორციელებლად რა იყო საჭირო, როგორი კატორღული შრომა და როგორი ჯანმრთელობა, რომ ამ შრომისათვის და კიდევ უფრო უარესი - ციებისა და მალარიისათვის გაეძლო და ეცხოვრა.

ენტუზიასტები არაფერს უშინდებოდნენ, ისინი დილიდან საღამომდე მკლავებდაკაპიწებული შრომობდნენ, კაფავდნენ ტყეებს, ძირკვავდნენ ბუჩქნარებს, კვალ-ბარდებს, გაჰყავდათ კვლები, თხრილები, აშრობდნენ ჭაობს, ჭონჭობს, დღითიღლე, ნაბიჯ-ნაბიჯ იპყრობდნენ სასიცოცხლო სივრცეს და იწყებდნენ მეურნეობისა თუ საკარმიდამოების მოწყობას. ამ ახალ მიწებზე მამაცი მოახალშენეები აშენებდნენ სხვადასხვა სასოფლო-სამეურნეო კულტურას, სუბტროპიკული კლიმატისათვის დამახა-

სიათებელ სხვადასხვა სახის მცენარეებს, რომელთა ჩითილები თუ ნერგები უცხოეთიდან ჩამოჰქონდათ.

იწვევდნენ მებაღეებს, დეკორატორებს, სხვადასხვა ქვეყნებიდან ჩამოჰყავდათ სოფლის მეურნეობის დარგის შესაბამისი სპეციალისტები და სწორედ მათი დახმარებით, რჩევითა და რეკომენდაციებით, ახდენდნენ ნამდვილ სასწაულს - აშენებდნენ ბოტანიკურ მინიბაღებს, საკარმიდამო მეურნეობას და ძირფესვიანად უცვლიდნენ ნირსა და სახეს აქაურობას.

XIX საუკუნის ბოლოს, რუსეთ-ოსმალეთის 1877-1878 წლების ომის შედეგად, აჭარის დედასაქართველოს შემადგენლობაში დაბრუნების შემდეგ, ბევრმა მეცნიერმა და მებაღემ დაიწყო ამ მხარის ნოყიერი მიწების გამოყენების აუცილებლობაზე საუბარი. გაზეთებში დაიწყო „კავკასიის რივიერის“ შესახებ წერა, ადარებდნენ აჭარას ჩინეთს, ინდოეთს და სამხრეთის სხვა ქვეყნებს, ირწმუნებოდნენ, რომ იქ (აჭარაში) შესაძლებელია ჩაისა და ზეთისხილის მოყვანა.¹⁴

XIX საუკუნის 90-იან წლებში ბათუმის ოლქში დიდძალი ადგილ-მამული შეიძინა პეტერბურგის საუფლისწულო უწყებამ და ამ მიწებზე მსხვილი სუბტროპიკული მეურნეობის მოწყობას შეუდგა. პეტერბურგის საუფლისწულო უწყებას კაპიტალისტური ტიპის მეურნეობები ჰქონდა რუსეთის იმპერიის სხვა მხარეებშიც.

XIX საუკუნის 90-იან წლებში საუფლისწულო უწყებამ განსაკუთრებული ინტერესი გამოიჩინა ჩაქვის ხეობისადმი. ჩაქვის ხეობაში ამ დროისათვის მოწყობილი იყო ჩაისა და სუბტროპიკული კულტურების პირველი მეურნეობები. ჩაის პროდუქ-

¹⁴ Друг Издалека, Документы из истории Грузинско-китайской дружбы. Составители: Л.Каландаришвили и Б.Пирадов. Батуми, 1958. ст.6.

ციასა და სუბტროპიკული კულტურების ნაყოფზე რუსეთში დიდი მოთხოვნილება იყო. ამიტომ პეტერბურგის საუფლისწულო უწყების მოხელეები ძალას, ენერგიასა და ფინანსურ საშუალებებს არ იშურებდნენ ჩაქვის ხეობაში მეურნეობის მოსაწყობად.

ჩაქვის ხეობის ექვს სოფელში, კერძოდ, დიდიჯამეში, სახალვაშოში, ხალაში, გორგაძეებში, აჭყვასა და ჩაქვისთავში, 205 კომლი აღირიცხა, რომელთა მფლობელობაში იყო 6053 დესეტინა ადგილ-მამული, დანარჩენ მიწებს კი რუსეთის სახელმწიფო სახაზინო თავის საკუთრებად თვლიდა, ეს იყო 10314 დესეტინა მიწა.¹⁵

საუფლისწულო უწყებამ შეისყიდა, აგრეთვე, იქ მყოფი სხვა რუსი მოახალშენეების, კერძოდ, სოლოვცევის, ვერუს, ვუჩინოს და სხვათა მამულები. ამდენად, ჩაქვის ხეობაში საიმპერატორო საგვარეულოს საკუთრებაში მოექცა 14000 დესეტინამდე ადგილ-მამული. იგი სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში უმსხვილეს მიწის მფლობელად ითვლებოდა.

საუფლისწულო მამულის კეთილმოწყობა 1895 წლიდან იწყება. გააშენეს ჩაი და სხვა სუბტროპიკული კულტურები. მოაწყვეს სანერგე, მეტერეოლოგიური სადგური, ააგეს ჩაის ფაბრიკა, ბამბუკის სახელოსნო, საცხოვრებელი სახლები, ადმინისტრაციული და სხვა სახის შენობა-ნაგებობანი. ჩაის კულტურა გააშენეს 90 დესეტინაზე, ციტრუსები კი - 2,4 დესეტინაზე.

ჩაქვის საუფლისწულო მამულში მთავარი დარგი მეჩაიეობა იყო. მისი ფართობი 1913 წლისათვის 500 დესეტინამდე, შემოსავალი კი - 1038, 5 ათას გირვანქამდე გაიზარდა.¹⁶ აქ საინტერესო

¹⁵ სცსსა, აღწერა 2, საქმე 1388.

¹⁶ გაზეთი „ჩერნომორსკი ვესტნიკი“, 1898, 18 იანვარი.

იქნება ვისაუბროთ ჩაის კულტურის შემოტანის ისტორიაზე საქართველოში.

1.1. ჩინეთის როლი საქართველოში ჩაის კულტურის განვითარებაში

მსოფლიოში ჩაის პირველ სამშობლოდ ჩინეთი ითვლება. მეჩაიეობას ჩინეთში 2 ათას წელზე მეტი ხნის წინათ ჩაეყარა საფუძველი.

სასმელად ჩაის გამოყენება ჩინეთში დაიწყო ჯერ კიდევ IV საუკუნეში ჩვენს წელთაღრიცხვამდე. ისტორიული ჩანაწერების მიხედვით, მეჩაიეობამ ფართო გავრცელება თანგის ეპოქაში (618-907 წწ.) განიცადა, ხოლო სუნგის ეპოქაში (960-1279 წწ.) მიაღწია არნახულ წარმატებას. თანგის ეპოქის გამოჩენილმა მოღვაწემ ლუ იუმ დაწერა ნაშრომი „კანონები ჩაის შესახებ“, რომელშიც განაზოგადა ამ სასმელის გამოყენების მთელი გამოცდილება. ძველი დროის ჩინელმა მეცნიერებმა ბევრი მნიშვნელოვანი ნაშრომი მიუძღვნეს ჩაის კულტურას.¹⁷

მსოფლიო ცივილიზაციის ისტორიის განვითარების საქმეში უდავოდ დიდია მსოფლიოს ერთ-ერთი უძველესი ქვეყნის - ჩინეთის ღვაწლი და დამსახურება. ჩინელებმა თავის დროზე, პირველად მსოფლიოში, აბრეშუმის ჭიის საქმიანობის საიდუმლოება ამოხსნეს, გაითავისეს და შექმნეს აბრეშუმის ძაფის მიღებისა და მისი სათანადოდ გამოყენების რთული ტექნოლოგია.

¹⁷ ნ. ბარამიძე, საქართველოში ჩაის კულტურის გავრცელების ისტორიიდან, გაზეთი, „სოფლის მეურნეობა“, №11, 16 აგვისტო, 1958.

მოგვიანებით, ჩინელთა ეს უძვირფასესი ნაწარმი - აბრეშუმი, მთელს დასავლეთ სამყაროში საქართველოს გავლით გაჰქონდათ, ის სწორედ საქართველოს მეშვეობით ვრცელდებოდა ყველგან. ამიტომაც, საქართველოს ყოველთვის აბრეშუმის გზის მონაკვეთად აღიქვამდნენ ხოლმე. დღეისათვის დასახულია აღნიშნული გზის აღდგენა-ათვისების ახალი პერსპექტივები, რაც, თავისთავად ცხადია, ჩვენი ქვეყნის შემდგომი წინსვლა-აღორძინების უტყუარი და უდავო საფუძველი გახდება.

თავის დროზე ჩინეთიდან შემოტანილმა აბრეშუმის ჭიამ ჩვენშიც დიდი გასაქანი ჰპოვა და აქ, ჩვენში დამზადებულმა აბრეშუმის ნაწარმმა საყოველთაო მოწონება დაიმსახურა.

ჩვენს მიწაზე ასევე კარგად იხარა ჩინეთიდან შემოტანილმა ბრინჯის თესლმა - იგი ჩვენი ხალხისათვის საკვები პროდუქტის ერთ-ერთ ძირითად და ძვირფას დარგად იქცა.

ჩვენს კუთხეში ბრინჯის მოყვანის კულტურას, მის ტექნოლოგიას საკმაო ისტორია გააჩნია. როგორც ჩვენ ერთხელ უკვე ზემოთ აღვნიშნეთ, ჩვენი სოფლების მშრომელებს და ასევე ბათუმის გარეუბანში მცხოვრებლებს, ბრინჯი საკმაო რაოდენობით მოჰყავდათ და სწორედ ამის საშუალებით არჩენდნენ ოჯახებს.

ბათუმის შემოგარენში იმხანად მრავლად ყოფილა ბრინჯის ყანები, სანამ ბათუმის გენერალ-გუბერნატორის ბრძანებით მისი მოყვანა ამ ადგილებში არ აუკრძალავთ. ამ აკრძალვის მიზეზი კი გახლდათ ის, რომ ბრინჯის მოყვანა იწვევდა ისედაც დაჭაობებული ადგილების კიდევ უფრო დაჭაობებას.

ამ უძვირფასესი საკვები კულტურის სამშობლო კი ჩინეთი გახლავთ. სათანადოდ ჩატარებული გათხრებისა და გამოკვლევების შედეგად, ჩინეთში, ქალაქ სუჭოუსთან, იაპონიის არქეოლოგიური ექსპედიციის წევრებმა აღმოაჩინეს დაახლოებით

ექვსი ათასი წლის წინათ არსებული ბრინჯის დათესილი ნაკვეთი.

ამ ექსპედიციის მონაწილე იაპონელი მეცნიერების თვალსაზრისით, მათ მიერ აღმოჩენილი ბრინჯის ეს სავარგულები, სულ ცოტა, 3,5 ათასი წლით უფრო ძველია და ადრინდელი, ვიდრე იაპონიის კუნძულებზე მათ მიერ აღმოჩენილი ბრინჯის ყანები.

საქართველოში კი ბრინჯის კულტურა გავრცელებულა უძველესი დროიდან, რომელიც ჩინეთიდან აბრეშუმის გზით იქნა შემოტანილი.

ბრინჯის მარცვალთან ერთად, ჩინეთი ითვლება ჩაის კულტურისა და ციტრუსების ერთ-ერთ უძველეს სამშობლოდ, საიდანაც გავრცელდა ლამის მთელ მსოფლიოში.

ჩაის პროდუქციას, რომელიც თავდაპირველად დიდ იშვიათობას წარმოადგენდა სხვა ქვეყნებისათვის, სამკურნალო თვისებები გააჩნდა და მას მხოლოდ სამკურნალო მიზნით მოიხმარდნენ ხოლმე.

ჩინეთიდან იქნა პირველად შემოტანილი საქართველოში მანდარინი, ჯონჯოლის ხე, ნეკერჩხალი, ყურძნისა და იასამანის რამდენიმე ჯიში, ჭვავი, სოიო და სხვა.

ჩინეთიდან საქართველოში შემოტანილ კულტურულ მცენარეთა შორის აჭარაში ყველაზე მეტად გავრცელდა და პოპულარიზაცია ჰპოვა ჩაისა და ციტრუსოვანთა კულტურებმა.

1.2. საქართველოში ჩაის კულტურის განვითარების მოკლე ისტორია

ჩაის კულტურის „ქართულ სამშობლოდ“ აჭარა ითვლება. მისი ისტორია XIX საუკუნის 50-იანი წლებიდან იწყება. 1847 წელს ყირიმიდან შემოიტანეს რამდენიმე ბუჩქი. დიდი ხნის განმავლობაში ატარებდნენ ცდებსა და დაკვირვებებს და გადაწყვიტეს, რომ ჩინეთიდან ჩამოეყვანათ ჩაის საქმის მცოდნე სპეციალისტები.¹⁸

მკვლევრები მიიჩნევენ, რომ პირველად ჩაი საქართველოში 1770 წელს გამოჩნდა, როცა რუსეთის იმპერატორმა ეკატერინე II-მ ერეკლე II-ს სამოვარი და ჩაის მოწყობილობა აჩუქა. უფრო კონკრეტულად, საქართველოში ჩაის კულტურის შემოტანის თარიღად XIX საუკუნის 30-იან წლებს ასახელებენ, თუმცა იმ პერიოდისათვის მეჩაიეობას მხოლოდ მოყვარულები და ენთუზიასტები მისდევდნენ. ჩინეთიდან ჩაის კულტურის საქართველოში შემოსვლას ასეთი ისტორია აქვს: თავადმა მიხა ერისთავმა პირველად ნახა ჩაის კულტურა ჩინეთში, დააგემოვნა მისი ნაყენი და რადგან გურიის რეგიონის ჰავა, სადაც იგი ცხოვრობდა (ქ. ოზურგეთის მახლობლად) ძალიან ჰგავდა ჩინეთის სუბტროპიკულ კლიმატს, გადაწყვიტა იგი საქართველოში შემოეტანა და გაეშენებინა. იმ პერიოდისათვის ჩინეთიდან ჩაის თესლის ან ნერგის გატანა სასტიკად იკრძალებოდა, ამიტომ თავადმა ჩაის თესლი გახვრეტილ ტროსტში ჩაყარა და ასე გადმოიტანა ჩინეთის საზღვარზე. ამ დროიდან დაედო საფუძველი საქართველოში ჩაის კულტურის გავრცელებას. ცოტა მოგვიანებით, თავადმა ერისთავმა პირველმა

¹⁸ მ. გოგუა, მუზეუმის მაცნე III. ბათუმი, 2010. გვ. 25.

წარადგინა ქართული ჩაის ნიმუში 1864 წელს სანქტ-პეტერ-ბურგში რუსეთის საერთაშორისო გამოფენაზე და სწორედ ეს ნიმუში დაედო საფუძვლად მსოფლიოში ქართული ჩაის აღიარებას.¹⁹

XIX საუკუნის საქართველოში ჩაის გავრცელებით დიდად ყოფილა დაინტერესებულ მამია გურიელი (1803-1826 წწ.).²⁰ საქართველოს ისტორიის და ტრადიციების ბრწყინვალედ მცოდნეს შესანიშნავად ესმოდა საქართველოში სამკურნალო, დეკორატიულ მცენარეთა ბაღებისა და ყვავილნარების გაშენების აუცილებლობა, რომელიც ანტიკურ ხანაშიც არსებობდა და რომლის მიმანიშნებელია ბერძნულ-რომაულ წყაროებში შემონახული ცნობები მითითური მედეას სამკურნალო მცენარეთა წალკოტის შესახებ.

მამია გურიელმა ჩაის, ციტრუსების და სურნელოვანი ვარდის ნერგები შემოიტანა. 15-წლიანი დაუღალავი შრომის შედეგად, მან ფორთოხლის, ლიმონის და ჩაის ბუჩქების ნარგავების შესანიშნავი ბაღნარი მოაწყო თავის მამულში. შავი ზღვის აღმოსავლეთ სანაპიროზე ზომიერად ნესტიანი სუბტროპიკული კლიმატის პირობებში ამ კულტურების გაშენება უნიკალური მოვლენა იყო. თითქმის ათი წლის განმავლობაში მსხმოიარობის, მოსავლიანობის შეუფერხებელმა შედეგებმა ჩაისა და ციტრუსების კულტივირების სტაბილური შესაძლებლობები დაადასტურა. საქართველოში ჩაის და სუბტროპი-

¹⁹ მ. ჯოლბორდი, ნ. ლიპარტელიანი, ქართული მეწარმეობის ისტორიიდან (ჩაის კულტურა საქართველოში). ლელა მელაძის ხსოვნისადმი მიძღვნილი პროფესორ-მასწავლებელთა და სტუდენტთა სამეცნიერო კონფერენციის მასალები. გორის სასწავლო უნივერსიტეტი, თბილისი, 2011, გვ. 5.

²⁰ მ. დოსმიშვილი, ც. დოსმიშვილი, ჩაის წარმომავლობა და ჩაის პირველი ბუჩქი საქართველოში, ახალი აგრარული საქართველო, №5 (37), მაისი, 2014, გვ. 13.

კული კულტურების სამრეწველო-ეკონომიკური პერსპექტივა სწორად შეაფასეს იმპერიის ცენტრშიც. მისი გაშენების არეალის გაფართოების შესაძლებლობების დადგენის მიზნით, რუსეთის მთავრობამ დააფინანსა რამდენიმე ძვირად ღირებული სამეცნიერო-კვლევითი ექსპედიცია დასავლეთ და აღმოსავლეთ საქართველოს რამდენიმე რეგიონში. მათი დადებითი დასკვნები საბოლოო ჯამში სოხუმის, ქუთაისისა და სალხინოს ბაღების გაშენების საფუძველი გახდა.

სამხრეთ კავკასიაში ჩაის კულტურის მოშენებით მეფის-ნაცვალი მ. ს. ვორონცოვიც იყო დაინტერესებული. სწორედ მისი ინიციატივით, XIX საუკუნის 40-იან წლებში იმპერატორის ბალისათვის ჩაის ბუჩქები გამოიწერეს ყირიმიდან. ამ ბუჩქების გარკვეული ნაწილი მან 1847 წელს აკლიმატიზაციისათვის სოხუმის ბოტანიკურ ბაღში და ოზურგეთის სანერგეში გამოგზავნა. ნერგებმა კარგად გაიხარა და ისინი გადაიტანეს ზუგდიდში და ჩოხატაურის მახლობლად სამეგრელოს მთავრისა და თავად მ. ერისთავის მამულებში ამ კულტურის დასანერგად. XIX საუკუნის 60-იან წლებში თავადმა ერისთავმა სცადა ამ ნარგავების ფოთლებიდან ჩაის დაყენება, მაგრამ იგი დაბალი ხარისხის აღმოჩნდა. როგორც ჩანს, მან არ იცოდა ჩაის ფოთლის გადამუშავების ტექნოლოგია. სავარაუდოა, რომ ამის შემდეგ თავადმა ჩაის ბუჩქების მოვლას ნაკლები ყურადღება დაუთმო. რაც შეეხება სოხუმის ბოტანიკურ ბაღში არსებულ ნარგავებს, მათი რაოდენობა 1870 წლისათვის 18-ს აღწევდა, ამასთან, ისინი კარგად ხარობდა და იოლად მრავლდებოდა. რუსეთ-ოსმალეთის 1877-1878 წლების ომის დროს, სოხუმის ბოტანიკური ბაღი გაიძარცვა და 1906 წლისათვის იქ მხოლოდ ჩაის 3 ბუჩქიღა შემორჩა.

ჩაის კულტურისადმი სერიოზული ყურადღება მეფის მთავრობამ გამოიჩინა 1884 წელს, პეტერბურგში გამართულ ბოტანიკისა და მებალეობის საერთაშორისო კონგრესზე, სადაც მიწათმფლობელებმა ჩაქვიდან - ა. ა. სოლოვცევმა და ნ. კ. ზეიდლიცმა წარადგინეს რეფერატი ჩაის კულტურის შესახებ. მათ კონკრეტული წინადადებით მიმართეს რუსეთის ადმირალს - ჩიხაჩოვს, რათა მას გამოეწერა ჩაის ბუჩქები ამ კულტურის განვითარებისათვის ჩაქვში. 1885 წლის ივლისში ჩაის ბუჩქები საქართველოში შემოიტანეს, თუმცა მათი დიდი ნაწილი ძლიერ დაზიანდა საბაჟოზე ჩატარებული სადეზინფექციო სამუშაოების გამო. გადარჩენილი ბუჩქების სათანადო ყურადღებითა და მოვლა-პატრონობით ჩაქვში გაშენდა ჩაის პირველი მცირე პლანტაცია. სოლოვცევის მიერ ზემლერის მეთოდით მიღებული ქართული ჩაი აღმოჩნდა ძალზედ მაღალი ხარისხის. მოგვიანებით მას მიბაძა დიდვაჭარმა კონსტანტინე პოპოვმა.

ჩაქვის საუფლისწულო მამული კარგად ორგანიზებული და რენტაბელური მეურნეობა იყო. 1910 წლისათვის ადმინისტრაციულ-სამმართველო აპარატში მსახურობდა 127 კაცი, დაქირავებულ მუშათა რაოდენობა კი 900 კაცამდე აღწევდა.

სხვადასხვა ხალხი სხვადასხვა ჯიშის ჩაის ანიჭებს უპირატესობას. ქართველები - მწვანეს, ინგლისელები - შავ ციმხენურს, მაროკოელები - ტუნისურ მწვანეს.

ჩაის კულტურის მოსაშენებლად ამიერკავკასიაში ნიადაგი დიდი ხნის წინ მზადდებოდა. ამ თვალსაზრისით საუკეთესო გარემო აღმოჩნდა აჭარაში.

მეფის რუსეთის პირობებში ჩაის კულტურის ფართოდ დანერგვას თითქმის არ ექცეოდა ყურადღება. მთავრობა ამით სრულებით არ იყო დაინტერესებული და ამ საქმის ეკონომიკურ

მნიშვნელობას არაფრად აგდებდა. მიუხედავად ამისა, მრავალი მოსახლე აშენებდა ამ მცენარეს თავის საკარმიდამო ნაკვეთზე და უკვე 1900 წლისათვის წვრილ მესაკუთრეთა ჩაის პლანტაციებს 200 ჰექტარზე მეტი ფართობი ეკავა.²¹

არსებობს მრავალი მოსაზრება, თუ როგორ გაეცნო რუსეთი ჩაის. ერთ-ერთი ვერსიის მიხედვით, რუსეთი ჩაის გაეცნო XVI საუკუნეში. „1567 წელს მეფე ივანე მრისხანემ კაზაკთა ორი ატამანი - პეტროვი და იალიჩევი გაგზავნა ბაიკალის იქეთა მხარის შესასწავლად. კაზაკებმა მიაღწიეს პეკინამდე, სადაც ისინი არ იქნენ დაშვებულნი ჩინეთის იმპერატორის მიერ. მოსკოვში დაბრუნების შემდეგ კაზაკებმა იმპერატორისადმი წარგზავნილ მოხსენებით ბარათში პირველებმა მოგვითხრეს ჩაის შესახებ“. ²²

ჩინეთიდან ჩაის საქმის მცოდნის ჩამოყვანის აუცილებლობას განაპირობებდა აგრეთვე ისიც, რომ რუსეთის იმპერიას მაღალი ხარისხის ჩაის შემოტანა ჩინეთიდან საკმაოდ ძვირი უჯდებოდა, არა მარტო თვით ჩაის სიძვირის, არამედ ჩინეთის სიშორის გამოც.

საქართველოში ჩაის კულტურის განვითარებას იმ პერიოდში ბევრი პროგრესულად მოაზროვნე რუსი მეცნიერი უჭერდა მხარს, მათ შორის, გეოგრაფ-კლიმატოლოგი ა. ვოეიკოვი, ქიმიკოსი ა. ბუტლეროვი, აგრონომი ა. კლინგენი, პროფესორი ა. კრასნოვი და სხვები.

გადამდგარმა პოლკოვნიკმა ა. სოლოვცევმა 1882-1884 წლებში ჩაქვის ხეობაში ადგილობრივი მოსახლეობის პრი-

²¹ რ. ჯაბნიძე, ჩაი და ციტრუსები, თბილისი, 2004. გვ. 32.

²² ი. ორაგველიძე, ჩაის მწვანე ფოთლის დამზადების ორგანიზაცია, თბილისი, 1978. გვ. 5.

ვილეგირებული წოდებიდან იყიდა 250 დესეტინა მიწა, სადაც 1884 წლიდან შეუდგა ჩაის მოშენებას.²³

ა. სოლოვცევის მიერ ჩაის კულტურის ხელშეწყობამ უდიდესი როლი ითამაშა ამ კულტურის პოპულარიზაციისა და შემდგომ მისი განვითარების საქმეში. ამას ხელს ისიც უწყობდა, რომ მას გამოჰყავდა ჩაის ნერგები და ყიდდა სხვადასხვა რაიონში.²⁴

ა. სოლოვცევის წარმატებებმა ჩაის ბუჩქის გაშენებისა და მისი ფოთლის გადამუშავების საქმეში დააინტერესა მოახალშენე კოლონისტები და საუფლისწულო უწყება. XIX საუკუნის 90-იან წლებში მეჩაიეობას ხელი მოჰკიდეს კ. პოპოვმა, მ. დალფოსმა, ი. ვერუმ, ე. სტოიანოვმა, ნ. ვუჩიონომ, საუფლისწულო უწყებამ და სხვ.²⁵

მოსკოველმა მიწათმფლობელმა, ჩაით მოვაჭრე კ. პოპოვმა, ბათუმის მხარეში საუფლისწულო მამულები შეიძინა და დაიწყო ფიქრი, როგორ გაეგრძელებინა ჩაის კულტურა აჭარაში. დიდი რაოდენობით ხარისხიანი ჩაის მიღება შეუძლებელი აღმოჩნდა, სწორედ ამიტომ მიიღო გადაწყვეტილება - მოეწვია ჩინეთიდან ჩაის საქმის მცოდნე ადამიანი.

აჭარაში ერთ-ერთი მსხვილი მიწის მფლობელი იყო კონსტანტინე პოპოვი, რომელმაც ამ რეგიონში მეჩაიეობის მეურნეობა შექმნა. სოციალური მდგომარეობით იგი ვაჭართა ფენას ეკუთვნოდა და წარმატებულ ბიზნესმენად ითვლებოდა. პოპოვს ჰქონდა ჩაის პროდუქციის სავაჭრო ფირმა და მისი

²³ ო. თურმანიძე, აჭარის სოფლის სოციალურ-ეკონომიური განვითარების ისტორიიდან (1878-1920 წ.წ.), ბათუმი, 1973. გვ. 14.

²⁴ რ. ჯაბნიძე, ჩაი და ციტრუსები, თბილისი, 2004. გვ. 32.

²⁵ ო. თურმანიძე, აჭარის სოფლის სოციალურ-ეკონომიური განვითარების ისტორიიდან (1878-1920 წ.წ.), ბათუმი, 1973. გვ. 17.

ძირითადი კაპიტალი 1,5 მილიონ რუბლს შეადგენდა. პოპოვმა ჩინეთში იჯარით აიღო ჩაის პლანტაციები და ფაბრიკები. 1895 წელს ჩაის სავაჭრო წერტი ბათუმშიც გახსნა. კ. პოპოვმა 1892-1897 წლებში ბათუმის ოლქში იყიდა 300 დესეტინა მიწა, ჩაქვში - 100 დესეტინა, სალიბაურში - 140, კაპრეშუმში კი - 60 დესეტინა. მიწები მან შეიძინა როგორც ადგილობრივი მოსახლეობისაგან, ასევე მოახალშენეებისაგან.²⁶

უნდა ითქვას, რომ კ. პოპოვს მოწინააღმდეგეებიც გამოუჩნდნენ, ამის შესახებ გაზეთი „ივერია“ 1893 წლის 196-ე ნომერში წერდა: „სახელმწიფო ქონებათა მოხელესა და ბატონ პოპოვს შორის, რომელმაც ჩაქვში მამულები შეიძინა ჩაის გასაშენებლად, ატყდა დავა... რომელიც პოპოვის გამარჯვებით დამთავრდა.“²⁷

შემდეგი მოვლენებიდან ჩანს, რომ კ. პოპოვი საკმაოდ წარმატებული კომერსანტია, რომელსაც ანგარიშს უწევს ადგილობრივი ხელისუფლებას. იმავე გაზეთ „ივერიის“ 1893 წლის 243-ე ნომრიდან ჩანს, რომ „კ. პოპოვს ამ დღეებში ჩინეთიდან მოუვიდა გემით 10 ათასი ძირი ჩაის მცენარე ჩაქვში დასარგველად, ამავე გემით ბათუმში ჩამოვიდა რამდენიმე ჩინელი, რომლებმაც ჩაის მცენარეებს უნდა მოუარონ... ამ ჩინელებს შორის არის ერთი ცნობილი ჩაის სპეციალისტი სახელად ლაო ჯონჯაუ, ამ პიროვნებას ბატონი პოპოვი შეხვდა ჩინეთში ყოფნის დროს და სთხოვა მას მუშაობა დაეწყო იმ ფირმაში, რომელიც ბატონ პოპოვს თვით ჩინეთში ჰქონდა, ისინი დაახლოვდნენ, პოპოვს მოსწონდა ბატონი ჯონჯაუ, როგორც მაღალი დონის სპეციალისტი და, როგორც ჩანს, მას გაანდო სურვილი ბათუმის ოლქ-

²⁶ ო. თურმანიძე, სოფლის მეურნეობა სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში (1878-1920, წ.წ.), ბათუმი, 2004. გვ. 65.

²⁷ გაზეთი, „ივერია“, 1893, № 196.

ში ჩაის კულტურის გაშენების შესახებ. ეს იდეა ლაო ჯონჯაუს ძალიან მოეწონა და კ. პოპოვმა მას შესთავაზა ბათუმში ჩამოსულიყო და მისი სურვილის განხორციელებაში ხელი შეეწყო...
...და სწორედ ეს პიროვნება რამდენიმე მის თანამემამულესთან ერთად ჩამოვიდა ბათუმში“. ²⁸

ასევე გაზეთი „ივერია“ 1894 წლის 76-ე ნომერში წერდა, რომ „ჩაქვში დიდი მუშაობა მიმდინარეობს. აქ ჩინელებს გარდა საქართველოს სხვადასხვა კუთხეებიდან ჩამოსული ხალხი მუშაობს....დღეში თითქმის 600 კაცი საქმიანობს.“ ²⁹

კონსტანტინე პოპოვი მიხვდა, რომ თავისი დიდი ჩანაფიქრის განსახორციელებლად მარტო ჩაის პლანტაციების გაშენება არ იყო საკმარისი, მთავარი იყო ჩაის ფოთლის გადამუშავება და მზა პროდუქციის მიღება. ამისათვის კი საჭირო იყო შესაფერისი ჩაის ფაბრიკის აშენება. ამ მიზნით მან თავის მამულში, კერძოდ, სალიბაურში, 1897 წელს დაიწყო ჩაის გადამამუშავებელი ფაბრიკის მშენებლობა. საჭირო მანქანა - დანადგარები და სხვა მოწყობილობანი მან ინგლისიდან გამოიწერა.

როგორც უკვე აღვნიშნეთ, პოპოვმა ბათუმის ოლქში ჩაის კულტურის გაშენება და მოვლა-პატრონობა დაავალა ცნობილ ჩაის სპეციალისტს ლაო ჯონჯაუს, რომელიც სპეციალურად ჩამოვიდა ჩინეთიდან ბათუმში და პოპოვთან ერთად დაიწყო ამ უძვირფასესი კულტურის გაშენება ჯერ პოპოვის კერძო მამულებში, ხოლო შემდეგ ჩაქვის საუფლისწულო მამულში. ლაო ჯონჯაუ გახლდათ ჩაისა და ციტრუსების დიდი სპეციალისტი.³⁰

²⁸ გაზეთი, „ივერია“, 1893, № 243.

²⁹ გაზეთი, „ივერია“, 189, № 76.

³⁰ Устав товарищества, К. и С. Попови, М., 1891, стр. 6.

ჩვენს კუთხეში იმჟამად ჩამოსულ თუ მოწვეულ სხვადასხვა ეროვნების სპეციალისტთა შორის ჩვენი მხარის გამშვენება-გაკეთილშობილების საქმეში განსაკუთრებული წვლილი და ღვაწლი მიუძღვით შორეული ჩინეთიდან მოწვეულ სპეციალისტებს.

იმ ჩინელ სპეციალისტთა შორის განსაკუთრებით გამოირჩეოდა სუბტროპიკული სამეურნეო კულტურის - ჩაისა და ციტრუსების დიდი სპეციალისტი ლაო ჯონჯაუ. მაგრამ ვიდრე ამ შესანიშნავი ადამიანისა და ჩინებული სპეციალისტის დაწვრილებით დახასიათებას შევუდგებოდეთ და ჩვენი კუთხის მიმართ მის მიერ გაწეულ ღვაწლსა და ამაგს წარმოვუდგენთ მკითხველს, მანამდე მოკლედ გვინდა გაგაცნოთ საქართველოში ჩინეთიდან შემოტანილი და ჩვენს კუთხეში გავრცელებული სოფლის მეურნეობის ცალკეული კულტურების მოკლე ისტორია.

XIX საუკუნის მეორე ნახევარში, ჩაის საქმის შესასწავლად, ჩინეთში, იაპონიასა და ინდოეთში მოეწყო სპეციალური ექსპედიციები, რომლებსაც ხელმძღვანელობდა კ. პოპოვი, ხოლო მის შემადგენლობაში იყო პროფესორი ტიხომიროვი. მათ ჩამოიტანეს ჩაის ბუჩქები, თესლი და ჩინეთიდან ჩამოიყვანეს 11 მეჩაიე.³¹ სწორედ ამ წელს (1893), კ. პოპოვის მოწვევით, აჭარაში ჩამოვიდა ლაო ჯონჯაუ, რომელმაც, იმავე წელს, ჩაის პლანტაციები გააშენა ჩაქვში, კაპრეშუმსა და სალიბაურში (1893), რომელთა საერთო ფართობი შეადგენდა 300 დესეტინა მიწას (100 დესეტინა ჩაქვში, 140 - სალიბაურში და 60 დესეტინა კაპრეშუმში)³² და შეუდგა მეჩაიეობის დანერგვა-განვითარებას.

³¹ რ. ჯაბნიძე, ჩაი და ციტრუსები, თბილისი, 2004. გვ. 32.

³² ცსია, ფ. 22, ანაწ. 2, საქ. 1810, ფურც. 7.

კ. პოპოვმა აღნიშნულ საქმეში 2 მლნ მანეთის ინვესტიცია განახორციელა.

1893-1899 წლებში კ. პოპოვმა ლაო ჯონჯაუსთან ერთად სამ მამულში - ჩაქვში (აჭარის ა.რ. ქობულეთის რაიონი), რომელსაც პოპოვი მეტსახელად „სანუგემოს“ უწოდებდა, სალიბაურში (აჭარის ა.რ. ხელვაჩაურის რაიონი) („სალაღობო“) და კაპრეშუმში (აჭარის ა.რ. ხელვაჩაურის რაიონი) („სანუკვარი“) ჩაის კულტურა გააშენა, რომლის გაშენებაში დიდი დახმარება გაუწია ლაო ჯონჯაუმ. ამ მამულებში ლაოს ძალისხმევითა და მონდომების შედეგად, დაირგო 485290 ბირი ჩაის ბუჩქი, რომელიც გამოყვანილი იყო ჩინური ჩაის თესლისაგან (უნდა აღინიშნოს, რომ თავად პოპოვი სხვებთან შედარებით ჩინური ჯიშის ჩაის აკუთვნებდა უპირატესობას).

1893 წელს მის მიერ ევროპულ ყაიდაზე მოწყობილი ჩაის ფაბრიკა ყოველწლიურად უშვებდა 50-60 ათას გირვანქა მზა პროდუქციას, ბაიხოსა და დაწნებილ ჩაის, რაც მნიშვნელოვან შემოსავალს აძლევდა მეწარმეს. დავით კლდიაშვილი იგონებდა: „პოპოვის ჩაის პლანტაციებს ეკავა სალიბაურსა და კაპრეშუმში ორასზე მეტი დესეტინა. პოპოვს აუარებელი ფული ჰქონდა ჩაყრილი ამ ადგილების დასამუშავებლად და გასაწმენდ-დასაშრობად; აგებული ჰქონდა მრავალი შენობა, გაყვანილი ჰქონდა მშვენიერი მოკენჭილი გზები მთების კალთებზე.“³³

მეურნეობაში შრომობდა დაახლოებით 400-მდე მეჩაიე. ჩინელი მეჩაიეები ლაო ჯონჯაუსთან ერთად მთელი მონდომე-

³³ მ. ჯოლბორდი, ნ. ლიპარტელიანი, ქართული მეწარმეობის ისტორიიდან (ჩაის კულტურა საქართველოში). ლელა მელაძის ხსოვნისადმი მიძღვნილი პროფესორ-მასწავლებელთა და სტუდენტთა სამეცნიერო კონფერენციის მასალები. გორის სასწავლო უნივერსიტეტი, თბილისი, 2011. გვ. 59.

ბით შეუდგნენ ჩაის კულტურის გავრცელებას, როგორც საუფლისწულო, ისე კ. პოპოვის მამულში. მათ ნაყოფიერ მუშაობას ხელს უწყობდა ისიც, რომ ლაო ჯონჯაუმ კარგად იცოდა რუსული ენა და შეისწავლა ქართული ენაც. ჩინელ მეჩაიეთა საქმიანობამ დიდად დააინტერესა ადგილობრივი გლეხობა, რომელიც მანამდე ჩაის იცნობდა, როგორც სამკურნალო და დეკორატიულ მცენარეს. ჩაის გაშენების შესახებ კონსულტაციის მისაღებად გლეხები ჩამოდიოდნენ გურიიდან, სამეგრელოდან და აფხაზეთიდანაც. მან შეძლო უშუალო და ახლო ურთიერთობა ჰქონოდა ადგილობრივ მოსახლეობასთან.

ჩინელმა მეჩაიეებმა ჩაქვში ჩამოიტანეს 12 სხვადასხვა სუბტროპიკული მცენარის თესლი და ნერგი.³⁴

ჩინური ჯიშის ჩაის გარდა, ჩვენს კუთხეში, 1901 წლის პირველი იანვრისათვის დაირგო ასევე 7273 ძირი ჩაის ბუჩქი, რომელიც გამოყვანილი იყო ასამის, ჰიმალაისა და ცეილონის ჩაის ბუჩქის თესლისაგან.

1894 წელს ჩვენს კუთხეში დარგეს 5979 ძირი ჩაის ბუჩქი, რომელიც გამოიყვანეს ორიგინალური ჩაის ბუჩქის კალმისაგან. ჩაქვის საუფლისწულო მამულში ჩაის ბუჩქების დარგვა დაიწყო 1894 წელს. 1910 წლისათვის ჩაის კულტურას უკვე საკმაოდ დიდი ფართობი - 350 ჰექტარი ეჭირა.

1898 წელს ჩაის კულტურამ ფეხი მოიკიდა არა მარტო მსხვილ მეურნეობებში, არამედ წვრილ-წვრილ მეურნეობებშიც.

თუ რა ტემპით და რა თანმიმდევრობით იზრდებოდა ასეთი მეურნეობების რიცხვი, ამის გაცნობა მკითხველს მოცემული ცხრილიდან შეუძლია:

³⁴ თ. ადამია, ჩინელი მეწარმეები აჭარაში, გაზეთი, „საბჭოთა აჭარა“, №605, 3 ოქტომბერი, 1959. გვ. 4.

№	წლები	პლანტაციის რაოდენობა
1.	1893	1
2.	1895	2
3.	1898	6
4.	1899	14
5.	1900	17
6.	1901	20
7.	1902	23
8.	1903	28
9.	1904	33
10.	1905	40
11.	1906	50
12.	1907	74
13.	1908	92
14.	1909	94

1910 წლისათვის მთლიანად 91-ვე პლანტაციას ეჭირა 564 დესეტინა მიწის ფართობი.

1910 წლის მონაცემების მიხედვით ჩაის პლანტაციები განლაგებული გახლდათ შემდეგი სახით:

№	სოფლის დასახელება	პლანტაციის რაოდენობა	დაკავებული ფართობი დესეტინებში
1.	ჩაქვი	7	896
2.	აჭყვა	1	1800 კვ.საყენ.
3.	ციხისძირი	7	3

4.	მწვანე კონცხი	11	3
5.	მახინჯაური	16	13
6.	ყარა-დერე - განთიადი	3	8
7.	კაპრეშუმი	13	31
8.	სალიბაური	5	59
9.	ორთაბათუმი	1	1200 კვ.საჟენ.
10.	სოუქ-სუ	8	30
11.	ფერია	12	11
12.	ჭაობი	3	1
13.	სმეკალოვკა (ქობულეთი)	7	1
14.	ხუცუბანი	2	1
	სულ	96	564 დესეტინა

უნდა აღინიშნოს, რომ ჩაის პლანტაციების ამდენ მფლობელთა შორის მხოლოდ ორი გახლდათ ადგილობრივი, დანარჩენი ყველა კი სხვადასხვა რეგიონიდან იყვნენ ჩამოსული.

პირველად ჩვენს კუთხეში ჩაის მზა პროდუქციის მიღება განხორციელდა 1895 წლიდან.

გთავაზობთ ცხრილს ჩაის მზა პროდუქციის რაოდენობისა (ფუნტებში) დაწყებული 1895 წლიდან 1909 წლის ჩათვლით.³⁵

№	წლები	მზა პროდუქციის რაოდენობა
1.	1895	20
2.	1896	37

³⁵ ჟურნალი, „ბათუმის სოფლის მეპატრონე“, 1910 წ. №9.

3.	1897	1200
4.	1899	1300
5.	1898	3740
6.	1900	5934
7.	1901	3372
8.	1902	58165
9.	1903	63927
10.	1904	142160
11.	1905	158546
12.	1906	114123
13.	1907	64422
14.	1908	149987
15.	1909	188160

ამდენად, არსებულ წყაროებზე დაყრდნობით მომოვი-
ხილეთ ჩვენს კუთხეში ჩაის კულტურის გავრცელების პირველი
ნაბიჯები, ახლა უშუალოდ ამ კულტურის ერთ-ერთ მთავარ
გამავრცელებელზე - ლაო ჯონჯაუზე მოგახსენებთ.

თავი II. ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობა საქართველოში

2.1. ლაო ჯონჯაუს ბიოგრაფიული ცნობები

ლაო ჯონჯაუ (ლიოუ წუნჭოუ) დაიბადა 1872 წლის 17 იანვარს (არის მონაცემები 23 დეკემბერი).³⁶ ჩინეთის სამხრეთ



ლაო ჯონჯაუ

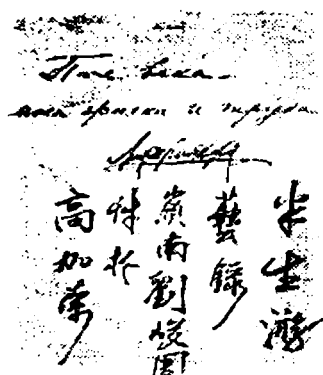
პროვინციის კუანგტუნგის (კანტონი) ყველაზე მდიდარ ქალაქ კუანგჭოუში. ლაო ტრადიციული, დიდგვაროვანი, სამხედრო წარმომავლობის ოჯახის შვილი იყო. 18 წლის ასაკში მემკვიდრეობით მიიღო კაპიტნის სამხედრო ჩინი საგვარეულო სიგელით, რომელ-

საც სათუთად უფრთხილდებოდა და ყოველთვის თან ატარებდა. კაპიტნის წოდების მიღების შემდეგ მუშაობა გააგრძელა ჩინეთის ცხენოსანთა ჯარში.

ლაო ახალგაზრდობის პერიოდიდან დამოუკიდებლობით გამოირჩეოდა და ისწრაფვოდა ახალი პოლიტიკური შეხედულებებისა და მიმართულებებისკენ. ახალგაზრდა ლაო მოწინავე ლიბერალურ წრეებთან იყო დაკავშირებული. ლაო იყო სამხედრო მოსამსახურე, რომელსაც ყოველგვარი სიახლე იტაცებდა. იცნობდა კუანგტუნგელ პირველ რევოლუციონერებს, რომლებმაც შემდგომში ჩინეთში მოახდინეს დიდი რევოლუცია.

³⁶ აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, ანაწ. 1. საქმე. 422, ფურცელი 111.

სამხედრო განხრით მისი სამსახური დიდხანს არ გაგრძელბულა. სიახლის მოყვარულ ლაოს პატიმრობა ემუქრებოდა და მას მოუწია სამხედრო სასწავლებლის სასწრაფოდ დატოვება.³⁷ ამას თან დაემატა ის გარემოებაც, რომ ის იყო დედისერთა, დედას არ სურდა ლაოს ფიცხი ხასიათის გამო გაეგრძელებინა სამხედრო საქმიანობა და გადაწყვიტა ლაო გაეშვა კუანგტუნგიდან 5000 ვერსის დაშორებით ჭეძიანგის პროვინციაში,³⁸ სადაც მუშაობა დაიწყო ჩაის ერთ-ერთ ფაბრიკაში. იქ ხუთი წელი დაჰყო. აქედან სამი წელი პრაქტიკანტად იმუშავა, მერე კი ორი წლის განმავლობაში - 1893 წლამდე, ფაბრიკის დირექტორის თანაშემწედ.



ლაო ჯონჯაუ, „ჩემი ცხოვრებისა და მოღვაწეობის ნახევარი საუკუნე“.

სწორედ ამ ფაბრიკაში, 1893 წლის გაზაფხულზე, ჩინეთში ჩავიდა ჩაით მოვაჭრე რუსი კონსტანტინე სიმეონის ძე პოპოვი, რომელიც დაინტერესებული იყო ბათუმის მხარეში ჩაის მოშენებით.

კ. ს. პოპოვმა ჩინეთში ორი თვე დაჰყო და მოინახულა სინგპოუს ჩაის ფაბრიკა. იგი იყო პირველი ევროპელი, რომელიც ესტუმრა აღნიშნულ პროვინციას. სწორედ მაშინ შესთავაზა ლაო ჯონჯაუს სამუშაოდ

³⁷ Друг Издалека, Документы из истории Грузинско-китайской дружбы. Составители: Л.Каландаришвили и Б.Пирадов. Батуми, 1958. ст. 3.

³⁸ შაო შ' ჩანგ, ჩე ჟუშან, ლიუ - ყანდარელი კუანგვენი და მისი ოჯახი სახალხო დიპლომატიის ელჩი ჩინეთში, საქართველო-ჩინეთის კულტურის ცენტრი „აზრესუმის გზა“. ჟურნალი, აზრესუმის გზა და კავკასია, თბილისი, 2017. გვ. 195-203.

წასვლა კავკასიის მამულებში ჩაის კულტურის გაშენების მიზნით, რასაც ლაო დიდი სიამოვნებით დასთანხმდა. მისი თვითონ შემოსავალი შეადგენდა 500 მანეთს, უფასო ბინა, კვება, ცხენის აღჭურვილობა და სხვა. გარდა ამისა, პოპოვი თავად იხდიდა მგზავრობის ხარჯს ორივე მიმართულებით.³⁹ სწორედ, ასე აღმოჩნდა ახალგაზრდა ლაო იმ გემზე, რომელმაც ის წაიყვანა შორეულ და მისთვის უცნობ საქართველოში.

1893 წელს ლაოს თან ჩამოჰყვა ათი ჩინელი მეჩაიე, რომლებმაც თან ჩამოიტანეს ათეულობით ჩაის ნერგი და რამდენიმე ასეული ფუთი თესლი.

ახლად ჩამოსულ ლაოს ყველაფერი ჩინეთს აგონებდა, თუმცა პირველი შთაბეჭდილება მცდარი აღმოჩნდა. ჩაქვის ირგვლივ არსებული პლანტაციების მძიმე გაწმენდითი სამუშაოები სავალალოდ აისახა ჩინელი მეჩაიეების ჯანმრთელობაზე.

იმ პერიოდის პრესაში იწერებოდა: „ბათუმის ოლქის დიდი ნაწილი წარმოადგენს უზარმაზარ უდაბნოს, სადაც მოსახლეობის სიმჭიდროვე უფრო ნაკლებია, ვიდრე ჩრდილოეთ ციმბირში“.

აქ ჩამოსულ ჩინელთაგან არ ნებდებოდა მხოლოდ ლაო ჯონჯაუ. მას მიზნად დასახული ჰქონდა, დაენერგა და გაეცრცელებინა ჩაის კულტურა.

ლაო ჯონჯაუს განუზომელი ენერგია, შრომისმოყვარეობა და საქმისადმი ერთგულება დაეხმარა მას ყველა სირთულის დაძლევაში.

პირველი ხელშეკრულებით გათვალისწინებული სამი წლის განმავლობაში, ლაო ჯონჯაუს ძალისხმევით, შესრულდა

³⁹ აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61. დეკემბერი, ჩაქვი, 1920.

ბირითადი სამუშაოები: მოეწყო დიდი მოცულობის სათბურის ჩაის ბუჩქის ნერგების გამოსაყვანად; 80 დესეტინა მიწის ნაკვეთზე გაშენდა ჩაის პლანტაციები; აშენდა მცირე მოცულობის ხელით გადამამუშავებელი ჩაის ფაბრიკა, სადაც მესამე წელიწადს მოიკრიფა 100 გირვანქამდე ჩაის მწვანე ფოთოლი და ხელით დამზადდა ჩაის პირველი პროდუქცია.⁴⁰

მალე გავიდა სამი წელი და ამოიწურა კონტრაქტით გათვალისწინებული ვადაც. ჩინელმა მეჩაიეებმა მოისურვეს სამშობლოში დაბრუნება, რასაც ლაო არ დასთანხმდა. მას სხვა მიზნები ამოძრავებდა. არ სურდა იმ საქმის მიტოვება, რომლის შექმნაშიც დიდი შრომა და ენერგია ჰქონდა ჩადებული.

ხელშეკრულებით გათვალისწინებული სამი წლის გასვლის შემდეგ ლაო ჯონჯაუმ კ. პოპოვთან გააგრძელა ხელშეკრულება და მიიღო დავალება, რათა მივლინებით, ნახევარი წლით ჩასულიყო ჩინეთში ჩაის ახალი ნერგებისა და თესლების ჩამოსატანად. მან ასევე ჩამოიტანა ძვირფასი ეგზოტიკური მცენარეები - ხურმა, ბამბუკი, ტუნგო, ბანანი და პალმა. ლაომ დავალება პირნათლად შეასრულა და 1897 წლის მაისში აჭარაში დაბრუნდა, სადაც 30 წელი იმოღვაწა. მან თან ჩამოიყვანა დედა, მეუღლე (დედის ნაშვილები გოგონა), ხუთი წლის ვაჟიშვილი, ახალშობილი ქალიშვილი, 12 ჩინელი სპეციალისტი ოჯახის წევრებთან ერთად. ლაომ კ. პოპოვთან მთლიანობაში იმსახურა 7 წლის განმავლობაში. ამ დროის მანძილზე იგი ხელმძღვანელობდა კ. პოპოვის სამივე მამულსა და ჩაის ფაბრიკას. ყოველივე ამას ლაო ბრწყინვალედ ართმევდა თავს. ეს შეუმჩნეველი არ დარჩენია რუსეთის ხელისუფალთ, 1901 წელს რუსეთის

⁴⁰ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 31.

სოფლის მეურნეობის მინისტრის - ერმოლოვისა და საუფლისწულო მამულების მთავარი აგრონომის ი. ნ. კლინგენის რეკომენდაციის საფუძველზე, საუფლისწულო მამულების უფროსმა, თავადმა კოჩუბიმ, ლაო ჯონჯაუ დაინიშნა ჩაქვის საუფლისწულო მამულის ჩაის ფაბრიკის გამგედ.

1901 წლის დეკემბერში ლაოს თავს დაატყდა დიდი უბედურება. ფილტვების ანთებით გარდაეცვალა დედა, რომელიც დაკრძალეს ჩაქვში. ლაო ჯონჯაუს დედის უკანასკნელი სურვილი და ანდერძი იყო, რომ შვილიშვილებს მიეღოთ ევროპული განათლება და ამის შემდეგ დაბრუნებულიყვნენ სამშობლოში.⁴¹

ჩაქვის ფაბრიკაში მისვლის შემდეგ ლაო აღაშფოთა იმ პირობებმა, რომელიც იქ დახვდა. ჩაის საკრეფად სეზონურად მუშაობდნენ - გაზაფხულიდან ზაფხულის ჩათვლით, დილის 4 საათიდან 8 საათამდე ორ ცვლაში. თითოეული ცვლა 8-8 საათს გრძელდებოდა. ლაო ჯონჯაუმ ჩაქვის ჩაის ფაბრიკაში სრული წესრიგი დაამყარა.

ლაო ჯონჯაუმ ფაბრიკაში მუშების მდგომარეობა მკვეთრად გააუმჯობესა. მომუშავე პერსონალი ხედავდა ლაოს მათ მიმართ მზრუნველობას და განსაკუთრებული სითბოთი ეპყრობოდნენ მას. მეფის ჩინოვნიკებიც კი იძულებული გახდნენ ეღიარებინათ ლაო ჯონჯაუს პოპულარობა და განსაკუთრებული განსწავლულობა ამ სფეროში.

ამის შემდეგაც ლაოს არ გაუწყვეტია კ. პოპოვთან ურთიერთობა და შეძლების ფარგლებში მუდამ ასრულებდა მის დავალებას.

⁴¹ აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61, დეკემბერი, ჩაქვი, 1920.



კ. პოპოვი

1897 წელს, კ. პოპოვმა დაიწყო ცეილონის ჩაის ფაბრიკის მსგავსი ფაბრიკის მშენებლობა. ინგლისიდან გამოიწერა ყველა საჭირო მანქანა-დანადგარი და მოიწვია ორი ინჟინერ-სპეციალისტი. სანამ ის ჩაის ფაბრიკას აშენებდა, ჩაის ამუშავებდა სალიბაურში. აქ მიჰქონდათ სხვადასხვა პლანტაციებში მოკრეფილი ჩაი.⁴²

ლაო ჯონჯაუ კ. პოპოვის საქმიანობაზე აღნიშნავდა, რომ ჩაის კულტურის განვითარება საქართველოში

პოპოვის სახელთან იყო დაკავშირებული.⁴³ მიუხედავად ლაოს ასეთი დამოკიდებულებისა, კ. პოპოვი ლაოს უდიდესი შრომის გარეშე ვერანაირ წარმატებას ვერ მიაღწევდა.

ჩაქვისა და სალიბაურის ჩაის ფაბრიკები 1898 წლიდან უშვებდა სამრეწველო ჩაის, რომლის გადამამუშავებას უშუალოდ ხელმძღვანელობდა ლაო ჯონჯაუ. ჩაქვის ჩაის ფაბრიკა არა მარტო ბაიხოს ჩაის უშვებდა, არამედ აგურა ჩაისა და ამზადებდა ჩაის მტკერსაც.



ლაო ჯონჯაუ იყო პირველი ჩინელი, რომელმაც პოპოვის ფაბრიკაში შეძლო გამოეყვანა წითელი ჩაი, რომელმაც 1900 წელს პარიზის საერთაშორისო გამოფენა-

⁴² ა. ბაბილოძე, ჩაის მრეწველობა საბჭოთამდელ აჭარაში. ბათუმის სამედიცინო კვლევითი ინსტიტუტის შრომები, ტ.1, ბათუმი, 1960. გვ. 31.

⁴³ აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61, დეკემბერი, ჩაქვი, 1920.

ზე ოქროს მედალი დაიმსახურა და პრესამაც სათანადოდ შეაფასა როგორც - „მსოფლიოში საუკეთესო ჩაი“.⁴⁴ ამ მოვლენისადმი ყურადღება გამოიჩინა აგრეთვე რუსეთის იმპერატორმა ნიკოლოზ II-მ, რომელმაც ლაო ჯონჯაუს უბოძა წმინდა კონსტანტინეს სიგელი, მედალი და მვი-



რადღირებული საჩუქრები.⁴⁵ აღნიშნულ ჩაის დღესაც აწარმოებენ აზერბაიჯანში, სამხრეთ რუსეთსა და თურქეთში - „ლაო ჩაის“ სახელწოდებით.

XX საუკუნის დასაწყისში, ლაო ჯონჯაუს შესთავაზეს სახელმწიფო სამმართველოს პლანტაციებში გადასვლა. 1901 წელს ლაო ახალ სამსახურში გადავიდა, შრომისმოყვარეობამ და სამუშაოს უფრო დიდმა მასშტაბებმა აქაც საუკეთესო შედეგები მისცა.

მაღალი მოსავლიანობისა და ჩაის ხარისხის გაუმჯობესებისათვის ლაო ჯონჯაუ უამრავ ცდას ატარებდა, რაც ჩინოსანთა უკმაყოფილებას იწვევდა. ერთ-ერთი მათგანი ატყობინებდა უფროსობას, რომ „ახალი მსახური, ჩინელი ლაო ჯონჯაუ, ყველაფერს თავისებურად გარდაქმნის. მას არ სურს დაემორჩილოს დადგენილ სისტემას, ის საკუთარი შეხედულებით მოქმედებს.

⁴⁴ მიუ ჟოუ, ჩინელები საქართველოში, ECMI-ის სამუშაო მოხსენება, №54. იანვარი, 2012. გვ. 4.

⁴⁵ მაო შ' ჩანგ, ჩე ჟუშან, ლიუ-ყანდარელი კუანგვენი და მისი ოჯახი სახალხო დიპლომატიის ელჩი ჩინეთში, საქართველო-ჩინეთის კულტურის ცენტრი „აბრეშუმის გზა“. ჟურნალი, აბრეშუმის გზა და კავკასია, თბილისი, 2017. გვ. 196.

მკვეთრად ემიჯნება ინგლისელების მიერ ადრე შემუშავებულ მეთოდებს, რომლებიც ინდოეთში საუკეთესოდ ითვლებოდა“.⁴⁶

ლაო ჯონჯაუ არ შემოიფარგლებოდა მხოლოდ ჩაის პლანტაციებსა და ფაბრიკებზე ზრუნვით. ის მეურნეობის სხვა სფეროებშიც იყო კომპეტენტური. თავის მოხსენებებში, რომლებიც დღემდე ინახება საქართველოს არქივებში, ის მოითხოვს სხვა კულტურების მოყვანასაც - ზეთისხილოვანის, ეთერ-ზეთოვანის, ტექნიკურის, ციტრუსოვნის და ა.შ. ამ საქმის მოგებიანობის დასამტკიცებლად, მას მაგალითად მოჰყავდა ის სარგებელი, რომელიც ამ კულტურებს ჩინეთში მოჰქონდა.⁴⁷

1905 წელს რუსეთში დაიწყო რევოლუციური მოძრაობა (1909 წლამდე), რამაც გამოიწვია კ. პოპოვის ჩაის ფაბრიკის დახურვა. მაშინ, როცა ჩაქვის საუფლისწულო ფაბრიკა და მამული აღმავლობის გზაზე იდგა, კ. პოპოვის მამული ნადგურდებოდა, ამის ძირითადი მიზეზი იყო ლაოს იქიდან წასვლა, არადა, ლაო ძალიან განიცდიდა, როცა ხედავდა, რომ მის მიერ დაფუძნებული პოპოვის ჩაის პლანტაციები განადგურების პირას იყო მისული.

1908 წელს ლაო ჯონჯაუ, პირად საქმეებთან დაკავშირებით, იმყოფებოდა პეტერბურგში, სადაც შეხვდა საუფლისწულო მამულების მმართველს - კოჩუბეის, და სთხოვა ნება დაერთო მისთვის, რომ ჩაქვის ფაბრიკისათვის შეეძინა ჩაის მწვანე ფოთოლი. ამ ამბით გახარებულმა ლაომ, მოსკოვის გავლით, ინახულა კ. პოპოვი და შესთავაზა დასმარება ჩავარდნილი საქმის აღდგენის მიზნით. კ. პოპოვი დიდად გაახარა ლაოს შემო-

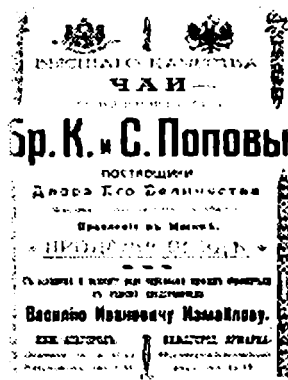
⁴⁶ Друг Издалека. Документы из истории Грузинско-китайской дружбы. Составители: Л.Каландаришвили и Б.Пирадов. Батуми, 1958. ст.4.

⁴⁷ აკარის ა. რ არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61, დეკემბერი, ჩაქვი, 1920.

თავაზებამ. ორი წლის განმავლობაში ლაოს ძალისხმევით კ. პოპოვის ჩაის პლანტაციებმა დაიბრუნა პირვანდელი სახე. 1911 წელს კ. პოპოვმა ხელახლა შეძლო სალიბაურის ჩაის ფაბრიკის ამუშავება. ლაოს დაბა ჩაქეში ზღვის სანაპიროზე აუშენეს რვაოთახიანი საცხოვრებელი სახლი.

საქართველოში ჩაის კულტურის განვითარების საქმეში გაწეული დიდი შრომის, ღვაწლისა და დამსახურებისათვის, 1909 წელს ლაო ჯონჯაუ დააჯილდოვეს წმინდა სტანისლავის მესამე ხარისხის ორდენით. ლაო ჯონჯაუსათვის გადაცემულ ამ ორდენზე იკითხება შემდეგი წარწერა: „ხელმწიფე იმპერატორმა (იგულისხმება ნიკოლოზ მეორე) გამოთქვა სურვილი, რათა ჩაქვის ჩაის ფაბრიკის დირექტორი, ჩინეთის მოქალაქე ლაო ჯონჯაუ, დააჯილდოვოს სტანისლავის მესამე ხარისხის ორდენით“.⁴⁸

ეს გახლდათ პირველი შემთხვევა, როდესაც ჩინელი ეროვნების ადამიანი დაჯილდოებული იქნა მეფის რუსეთის ორდენით, ეს კი თავისთავად მიუთითებს ლაო ჯონჯაუს დიდ დამსახურებაზე, ღვაწლსა და ავტორიტეტზე.



ორი წლის შემდეგ, მთავარმა სამმართველომ, შესთავაზა ლაო ჯონჯაუს ნებაყოფლობით მიეღო რუსეთის ქვეშევრდომობა, რაც მას საშუალებას მისცემდა შტატში ჩარიცხულიყო და აღკურვლიყო უმაღლესი ჩინის მქონე მოხელის უფლებებით, მაგრამ, საკუთარი სამშობლოსთვის თავდადებულმა, უარი განაცხადა ასეთ შემოთავაზებაზე.

⁴⁸ აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61, დეკემბერი, ჩაქვი, 1920.

მიუხედავად ამისა, რუსეთის ხელისუფლება თვლიდა რა ლაოს საქართველოში ყოფნის აუცილებლობას, მთავარმა სამმართველომ გამონახა შესაძლებლობები და ლაო ჯონჯაუ ჩარიცხა მეორე კატეგორიის შტატში პენსიის უფლებით. გარდა ამისა, მას დაუნიშნეს ჯილდოდ - ყოველ 1 გირვანქა მშრალ ჩაის ფოთოლზე 1 კაპიკი.

ლაო ჯონჯაუ სარგებლობდა მამულის მმართველის თანასწორი უფლებებით - ბინით, მეეზოვის მომსახურებით, მეეტლით, ცხენებით, გათბობით, განათებით და ამასთანავე იღებდა მამულის მმართველზე 50%-ით მეტ ჯამაგირს.⁴⁹

1912 წელს პეტერბურგში გამართულ სასოფლო-სამეურნეო გამოფენაზე - „რუსული რივიერა“ - ლაომ დაიმსახურა სამადლობელო ფურცელი. სწორედ ამ დროს გაუჩნდა მას იდეა, შეექმნა საკუთარი მცირე მეურნეობა.

ლაო ჯონჯაუმ ხელვაჩაურის რაიონის სოფელ ჩელტაში 1200 მანეთად შეიძინა 10 დესეტინა მიწის ნაკვეთი, სადაც მოაშენა ჩაისა და მანდარინის პლანტაციები და მოაწყო სანერგე, სადაც ერთი წლის შემდეგ გამოიყვანა 20 000 მანდარინის ნერგი, რომელსაც დაბალ ფასებში ჰყიდდა ადგილობრივ მოსახლეობაში, რითაც ხელს უწყობდა აჭარაში ციტრუსების გავრცელებას. მომდევნო წლებში ლაომ კიდევ შეიძინა 2-3 და 4-5 დესეტინა ნაკვეთი და ერთიანობაში 25 დესეტინა მიწის ნაკვეთის მფლობელი გახდა.⁵⁰

⁴⁹ აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61, დეკემბერი, ჩაქვი, 1920.

⁵⁰ აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61, დეკემბერი, ჩაქვი, 1920.

1917 წლისათვის, ლაომ 23 დესეტინა მიწის ფართობზე მოაშენა სხვადასხვა ხეხილი, მათ შორის: მანდარინი, ლიმონი, ამერიკული ფორთოხლის უახლესი ჯიში - ვაშინგტონი და სხვა.

ლაო ჯონჯაუს მიწის ნაკვეთი ქ. ბათუმიდან 4 ვერსის დაშორებით და ზღვის დონიდან 350 ფუტის სიმაღლეზე მდებარეობდა. 1918 წელს ლაომ საკუთარ ჩაის პლანტაციაში მოკრეფილი ნედლეულით პირველად გამოუშვა ჩაის პროდუქცია პირადი დამლით, რომელმაც დიდი მოწონება დაიმსახურა⁵¹ და წარმატებით იყიდებოდა, რამაც მას მკვეთრად შეუმსუბუქა უკანასკნელ ხანს ცხოვრების გაძვირებით დამძიმებული მატერიალური მდგომარეობა.

1918 წლიდან ჩაქვის მამული თურქეთის სამხედრო მთავრობის ხელში გადავიდა, რის გამოც კ. პოპოვის ფაბრიკა კიდევ ერთხელ იძულებით დაიხურა. ამაჲს ხელი შეუწყო შეშინებული თანამშრომლების გაქცევამაც. კ. პოპოვის მეუღლის, ანა მიხეილის ასული პოპოვას, თხოვნით, რომელიც იმჲამად იქ იმყოფებოდა, ლაო ჯონჯაუმ დაიწყო კ. პოპოვის სამი მამულიდან ჩაქვის ფაბრიკაში, სრულიად განცალკევებით, ჩაის ფოთლის პირველი და მეორე მოსავლის მიღება-გადამუშავება, რომელიც 1918 წლის ბოლომდე გრძელდებოდა. მესამე მოსავლის მიღების დროისათვის კ. პოპოვის ჩაის ფაბრიკამ განაახლა მუშაობა.

1919 წელს ლაოს მამულის 3 დესეტინა მიწის ნაკვეთი ძლიერ დაზიანდა. სრულიად განადგურდა მომსახურეთა საცხოვრებელი, მოიპარეს ნივთები, სასოფლო-სამეურნეო იარაღები და ინსტრუმენტები. მიყენებული ზარალი ინგლისის მთავრობის მიერ შექმნილმა კომისიამ შეაფასა და ზარალმა 35 000

⁵¹ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 39.

ოქროს ვალუტა შეადგინა. მაგრამ ზარალი ლაოსთვის არავის არ აუნაზღაურებია.⁵²

1918-1920 წლის ივლისამდე ჩაქვის მამული, ისევე როგორც ბათუმის მხარე, ოკუპირებული იქნა ინგლისელების მიერ, ხოლო 1920 წლის ივლისში ჩაქვის მამული გადაეცა საქართველოს მთავრობას.

ჩაის წარმოების განვითარების მიზნით, ჩაქვის კერძო მამულში, 1896 წელს პოპოვმა ჩინეთიდან მოიწვია ჩაის სპეციალისტთა მეორე ჯგუფი. ჩინეთიდან ჩაქვში ჩამოვიდნენ ტაო ვო ინგი, ციუ ცია ი, ხეცია კუ ანი, ჟაო ლი ეფი, ფინ ხუაი ცინი, ტოსიე ძინი⁵³. მათ თან ჩამოიტანეს ჩაის მოვლისათვის საჭირო სასოფლო-სამეურნეო იარაღები.⁵⁴

1921 წელს მოხდა აჭარის გასაბჭოება, რომლის შემდეგაც ლაო ჯონჯაუ 1926 წლამდე, აჭარის ხელისუფლების თხოვნის საფუძველზე, სამუშაოდ დარჩა ჩაქვის ჩაის ფაბრიკის დირექტორად, ხოლო მისი ოჯახის წევრები ჩინეთში დაბრუნდნენ.

მიმართვაში ვკითხულობთ: „მოქალაქე ლაო ჯონჯაუს მიუძღვის დიდი დამსახურება აჭარაში ჩაის კულტურის გავრცელების საქმეში და დღევანდელ მდგომარეობამდე მიღწეული ჩაის კულტურა მოქალაქე ლაო ჯონჯაუს თავგამოდებული ღვაწლის, ცოდნისა და დაუშრეტელი ენერგიის ნაყოფია. აჭარის რესპუბლიკის ფარგლებში არსებული ჩაის პლანტაციები, შეიძლება ითქვას, პირშოა უცხოეთიდან ჩამოსული ჩვენი ქვეყნის

⁵² აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61, დეკემბერი, ჩაქვი, 1920.

⁵³ ვინაიდან იმდროინდელი მუშების უმრავლესობა წერა-კითხვის მცოდნე არ იყო, მათი სახელების ზუსტი ფორმების დადგენა რთულდება. აქ მოყვანილი სახელების ფორმები არაჩინური წყაროებიდანაა და შესაძლებელია არ შეესაბამებოდეს ტრანსლიტერაციის თანამედროვე წესებს.

⁵⁴ მ. გოგუა, მუზეუმის მაცნე III. ბათუმი, 2010. გვ. 27.

გულშემატკივარი, უმაღლესი სპეციალისტის, მოქალაქე ლაო ჯონჯაუსი.“

1923 წელს ლაო ჯონჯაუმ საქართველოს ცენტრალურ აღმასკომს წარუდგინა მოხსენება საკუთარი გამოცდილების შესახებ, სადაც ის საუბრობდა ჩაის კულტურის სამომავლო განვითარების შესაძლებლობების შესახებ. მან დააყენა საკითხი მეჩაიეობის კვალიფიციური მუშახელის მოსამზადებელი სკოლების დაარსების შესახებ. მას სურდა გაეზიარებინა საკუთარი გამოცდილება ახალგაზრდებისათვის. ის დარწმუნებული იყო, რომ ადგილობრივი ჩაი საუკეთესო იქნებოდა მსოფლიოში.

1924 წელს აჭარაში, ჩაის კულტურის დაფუძნების საქმეში უდიდესი ღვაწლისათვის აჭარის მთავრობამ წარადგინა შუამდგომლობა საქართველოს მთავრობის წინაშე, ლაო ჯონჯაუს შრომის წითელი დროშის ორდენით დაჯილდოების შესახებ.

აჭარის ავტონომიური საბჭოთა სოციალისტური რესპუბლიკის ცენტრალურმა აღმასრულებელმა კომიტეტმა დაადასტურა, რომ ჩინეთის მოქალაქე ლაო ჯონჯაუმ პირველმა ჩაუყარა საფუძველი ჩაის კულტურას აჭარაში.

30 წლის განმავლობაში ლაო ჯონჯაუმ დიდი შრომა და შეუფასებელი ღვაწლი გასწია აჭარაში ჩაის კულტურის განვითარებაში.

საქართველოს სახკომსაბჭომ დააკმაყოფილა აჭარის სახკომსაბჭოს შუამდგომლობა აჭარის ცენტრალური აღმასრულებელი კომისიისა და საქართველოს სახკომსაბჭოს შუამდგომლობის თანახმად - სრულიად საქართველოს მუშათა, გლეხთა და წითელარმიელთა დეპუტატების საბჭოს ცენტრალური აღმასრულებელი კომიტეტის 1924 წლის 13 ნოემბერს, №-19, §12 დადგენი-

ლებით, მოქალაქე ლაო ჯონჯაუ დაჯილდოვდა შრომის წითელი დროშის ორდენით.⁵⁵

ჩინური ანდაზა ამბობს - „როგორი ცუდიც არ უნდა იყოს სამშობლო - მაინც სახლში ხარ, და როგორი კარგიც არ უნდა იყოს უცხოეთში, სამშობლო უკეთესია“. ლაომ გადაწყვიტა სამშობლოში, ჩინეთში, დაბრუნება. გამგზავრებამდე ორი წლით ადრე, 1924 წელს მან გამოსამშვიდობებელი წერილით მიმართა აჭარასა და მის მშრომელებს: „30 წლის წინათ გამოჩენილმა რუსმა ვაჭარმა კონსტანტინე პოპოვმა გადაწყვიტა განევრცო აქ ჩაის კულტურა, ამ ჩანაფიქრის განხორციელებისათვის, როგორც ამ საქმის სპეციალისტი, მომიწვია მე.

მივდივარ რა აქედან, მივემგზავრები რა ჩემს სამშობლოში, ჩინეთში, მე არასოდეს დავივიწყებ ჩემთვის ამ უსაყვარლეს კუთხეს, ვუსურვებ მას აყვავებას, სიმდიდრეს, დიდ წარმატებებს მრეწველობასა და ტექნიკაში, მაღალ კულტურასა და მშვიდობას.

არასოდეს დავივიწყებ კეთილ დამოკიდებულებას ჩემდამი, რისთვისაც მოგიხდით მაღლობას.

მიუხედავად იმისა, რომ მე ჩემს ღვიძლად მიმაჩნია ამ კუთხეში ჩემ მიერ დარგული მილიონობით ბუჩქი, პალმები, ციტრუსები, ბამბუკები, აკაციები და სხვა, ყოველივე ესენი მაინც ვერ გამაჩერებენ აქ, რამდენადაც დიდი სურვილი მაქვს დავბრუნდე ჩემს სამშობლოში და იქ გავატარო სიცოცხლის დარჩენილი დღეები.“⁵⁶

1924 წელს ლაო ჯონჯაუს საბჭოთა მთავრობამ თხოვნით მიმართა, რომ მიეღო საბჭოთა კავშირის მოქალაქეობა და ისე

⁵⁵ აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-2; ანაწ.1; საქ. 172; ფურცელი 59-60, დეკემბერი, 1924.

⁵⁶ ჟურნალი, „ბათუმის სოფლის მეპატრონე“, 1910 წ. №12.

გაეგრძელებინა მუშაობა.⁵⁷ საინტერესოა ის გარემოებაც, რომ ლაო ჯონჯაუ და მისი მთელი ოჯახი, რუსეთში ყოფნის პერიოდში დარჩნენ ჩინეთის მოქალაქეებად.

1924 წლის იანვარში, ლაო ჯონჯაუმ წერილით მიმართა საქართველოს საბჭოთა სოციალისტური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სახკომს თხოვნით, რომ ბათუმის მხარეში ჩაის კულტურის მოშენების და აყვავების 30 წლიანი მუშაობის შემდეგ, გაეთავისუფლებინათ ის ჩაქვის სახალხო მამულის, ჩაის ფაბრიკის მმართველის თანამდებობიდან და ოჯახთან ერთად დაბრუნებულიყო სამშობლოში - ჩინეთში. ის აგრეთვე სთხოვდა სახკომს, რომ მრავალრიცხოვანი ოჯახის (14 ადამიანი) და ტვირთის გამო, მათთვის უფასოდ გამოეყოთ ერთი ვაგონი, რითაც ჩინეთის საზღვრამდე იმგზავრებდნენ.⁵⁸

1924 წელს ლაო ჯონჯაუს ოჯახი, მის გარეშე გაემგზავრა ჩინეთში (ხარბინში). ხოლო თვითონ კი 1926 წელს დაბრუნდა ჩინეთში.⁵⁹

როდესაც ლაო საქართველოს ტოვებდა, წერდა: „ადამიანი მცენარე არ არის, მას არ შეუძლია იცხოვროს სიყვარულისა და მიჯაჭვულობის გარეშე, მეც ძალიან გამიჭირდება აქ შეძენილ მეგობრებთან განშორება. ჩემი ახალგაზრდობის წლები მე მოვანდომე აჭარაში მუშაობას... მიუხედავად იმისა, რომ მივემგზავრები, მე არასოდეს დამავიწყდება ეს ჩემთვის ძვირფასი მხარე. ნება მიბოძეთ, ვუსურვო მას სრული აყვავება აღმშენებლობაში,

⁵⁷ ძიუ ჟოუ, ჩინელები საქართველოში, ECMI-ის სამუშაო მოხსენება, №54. იანვარი, 2012. გვ. 4.

⁵⁸ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ.59.

⁵⁹ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 67.

ხვავი მიწათმოქმედებაში, დიადი მიღწევები მრეწველობასა და ტექნიკაში, მაღალი კულტურა, მშვიდობა ხალხს და მისი ამომავალი მზის დარი შემოქმედებითი ძალების სრული აყვავება, რომელიც რაც უფრო მაღლა ადის ცის კაზადონზე, მით უფრო კაშკაშად ანათებს.“⁶⁰

1926 წელს, სამშობლოში წასვლის წინ, მან აჭარის მხარეთმცოდნეობის მუზეუმს სახსოვრად დაუტოვა ჩინური ნივთები, რომლებიც ინახება მუზეუმის ფონდებში, ნაწილი კი გამოფენილია სტაციონალურ ექსპოზიციაში. მუზეუმშია დაცული სხვადასხვა პირისაგან შეძენილი და შეგროვებული ჩინური ნივთებიც.

ლაო ჯონჯაუ სამშობლოში, კუანგტუნგის პროვინციაში, კაოიას მაზრაში, ქალაქ ჭაოცინგის გამოჩენილ ადამიანთა ტრადიციულ სიაში ლაო ჯონჯაუს წარმატებანი დაფიქსირებულია, როგორც „ღირსეული ისტორიული ფაქტი“.⁶¹

ლაო ჯონჯაუ სამშობლოში დაბრუნების დღიდანვე ოჯახის წევრებთან ერთად დასახლდა ქალაქ ხარბინში, სადაც, ძირითადად, დაკავებული იყო საცხენოსნო საქმიანობით. ერთ-ერთ ახალგაზრდა ცხენზე ჯირითის დროს, ცხენს გამოუცდელობის გამო ფეხი გადაუბრუნდა და ჩავარდა ორმოში. ცხენის სიმძიმის გამო მან დიდხანს ვერ მოახერხა ორმოდან ამოსვლა და ზამთრის ყინვაში მოუხდა ერთი დღე-ღამე დარჩენა. სულ მალე ფილტვების ანთებამ იჩინა თავი და 1939 წელს გარდაიცვალა 71 წლის ასაკში. ლაო ჯონჯაუ დასაფლავებულია ქალაქ პეკინში.

⁶⁰ Друг Издалека. Документы из истории Грузинско-китайской дружбы. Составители: Л.Каландаришвили и Б.Пирадов. Батуми, 1958. ст.7.

⁶¹ მაო შ ჩანგ, ჩე ჟუშან, ლიუ-ყანდარელი კუანგვენი და მისი ოჯახი სახალხო დიპლომატიის ელჩი ჩინეთში, საქართველო-ჩინეთის კულტურის ცენტრი „აბრეშუმის გზა“. ჟურნალი, აბრეშუმის გზა და კავკასია, თბილისი, 2017. გვ. 196.

თავი III. ლაო ჯონჯაუს მეცნიერული კვლევები, გამომოგონებები, ტრადიციები და ბატაცებები

3.1. ლაო ჯონჯაუს მეცნიერული კვლევები

ლაო ჯონჯაუმ, პირადი დაკვირვების საფუძველზე, ხელნაწერის სახით, დაგვიტოვა თავისი შეხედულება ჩაის პლანტაციების დამუშავებისა და მზა პროდუქციის მიღების ტექნოლოგიური პროცესის შესახებ, სადაც იგი წერდა: „ბათუმში მე 27 წელი მივუძღვენი ჩაის საქმეს და მრავალწლიანი გამოცდილების შედეგად მინდა აღვნიშნო, რომ ბათუმის ოლქში შეიძლება დამზადდეს ჩაის საშუალო და მაღალი ხარისხი, ვიდრე ჩინეთსა და ცეილონში. კერძოდ, შეიძლება დიდი წარმატებების მიღწევა, რისთვისაც ჩაის პლანტაცია საჭიროებს სწორ გასხლვას, დაბარვას და, რაც მთავარია, ფოთლის სწორად კრეფას. ორწლიანი ჩაის ბუჩქი მოითხოვს ზედაპირის გაფორმებასა და შესწორებას, ხუთი წლის შემდეგ საჭიროა ზემო უვარგისი ტოტებისა და ჩაის ბუჩქის სიღრმეში გამხმარი ტოტების შეჭრა. ათი წლის ჩაის ბუჩქი საჭიროებს ყველა ხმელი ტოტის ძირში მოჭრას, რაც შეეხება ახალგაზრდა ამონაყარს, ხელი არ უნდა ვახლოთ, რადგანაც იგი ჩაის ბუჩქის შემავსებელი ნაწილია, ჩაის ბუჩქის შეჭრა საჭიროა ყოველწლიურად. დიდი შეჭრა კი სამ წელიწადში ერთხელ. მოსავლის გაზრდა და მაღალხარისხიანი პროდუქციის დამზადება უშუალოდ დამოკიდებულია ფოთლის სწორ და დროულ კრეფაზე.

დაგვიანებით ჩაის ფოთლის კრეფა იწვევს მოსავლის შემცირებასა და ხარისხის დაქვეითებას, რაც განპირობებულია ჩაის ფოთლის გაუხეშებით. კრეფის წინ ახალგაზრდა ტოტი უნდა შეიცავდეს 4-5 ფოთოლს, რომელთაგან უნდა მოიკრიფოს მხო-

ლოდ ტოტის ზემო ნაწილში განლაგებული 2-3 ფოთოლი. აჭარის კლიმატის ზემოქმედების საფუძველზე უმაღლესი ხარისხის ჩაი მიიღება მეორე კრეფის დროს, რაც განპირობებულია იმით, რომ მეორე კრეფისათვის ჩაის ფოთლის დამწიფებას 2-3 თვე ესაჭიროება, კერძოდ, თებერვლიდან - მაისამდე.

„ჩაის თესლი უნდა დაითესოს შემოდგომაზე“ ... აჭარაში კარგად ხარობს ჩაის ჩინური სახეობა „კანგრა“ და ადგილობრივი ჩაის ბუჩქი...

ლაო ჯონჯაუს რეკომენდაცია დღესაც გასათვალისწინებელია, რადგანაც გამოდევნება ჩაის მოსავლის გასაზრდელად ტექნოლოგიური პროცესის დარღვევის ხარჯზე, იწვევს ჩაის პროდუქციის ხარისხის საგრძნობ დაცემას. მაგალითი სახეზე გვაქვს, თუ ასე გაგრძელდა, ჩაის კულტურა საქართველოში განადგურდება, რაც ეკონომიკური თვალსაზრისით გაუმართლებელია.

ლაო ჯონჯაუს გამოქვეყნებული აქვს მრავალი სამეცნიერო ნაშრომი, სხვა სუბტროპიკული კულტურების შესახებაც. მისი სამეცნიერო ნაშრომებიდან განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭება დებულებას - „ჩაის პროდუქციიდან კოფეინისა და ტანინის მიღების თაობაზე“, რაც პირველად მის მიერ იქნა შესწავლილი. სტატიაში აღნიშნულია: „კოფეინისა და ტანინის მიღება შეიძლება ზამთრის დროს ჩაის ბუჩქების გასხვლის შედეგად მიღებული ჩაის ფოთლიდან, რომელთა რაოდენობაც უდრის გაზაფხულ-ზაფხულში მოკრეფილი ჩაის ფოთლის რაოდენობის ნახევარს. ამავე დროს ლაოს თავის სტატიაში ჩამოყალიბებული აქვს ჩაის ფოთლიდან კოფეინისა და ტანინის მიღების ტექნოლოგია. მოგვიანებით ლაო ჯონჯაუს წინადადებას პრაქტიკული განხორციელება მოჰყვა და ბათუმში გაიხსნა კოფეინის ქარხანა, ხოლო ზამთრის პერიოდში მოკრეფილ ჩაის

ფოთოლს, ლაოს საპატივცემულოდ, მისი სახელით მოიხსენიებენ.

ლაო ჯონჯაუს მრავალმხრივი განათლება ჰქონდა მიღებული, ის გახლდათ დიდად ნაკითხი და მეტად ერუდირებული პიროვნება, ამიტომაც, რაღა გასაკვირია, რომ იგი ერთობ მაღალ დონეზე ფლობდა სუბტროპიკული კლიმატისათვის დამახასიათებელი კულტურის სათანადოდ მოვლა-პატრონობისა და მათი ნაყოფისაგან სხვადასხვა დანიშნულების კვებისა და სახალხო მეურნეობისათვის საჭირო ნივთიერებებისა თუ ნაწარმის დამზადების ტექნოლოგიას. მან ზედმიწევნით იცოდა, თუ რისგან რისი, რა სასარგებლო პროდუქციის დამზადება იყო შესაძლებელი საჭირო ტექნოლოგიის ზუსტი დაცვით და სწორედ ასეთი პირობით მოქმედებდა და იქცეოდა იგი.

ვსაუბრობთ რა ამაზე, აქვე უნდა განვაცხადოთ ისიც, რომ ლაო ჯონჯაოს შესანიშნავად ჰქონდა ათვისებული ციტროთი მურაბის დამზადების ტექნოლოგია. ამის შესახებ იგი აცხადებდა: „ციტროსაგან რომ დავამზადოთ ყველაზე კარგი, გემრიელი მურაბა, ამისათვის საჭიროა ავიღოთ ციტროს მწიფე ნაყოფი, რომლის შეფერილობა იქნება წითელ-ყვითელი. მურაბა მზადდება შემდეგი თანმიმდევრობით: ციტროს უნდა გავაცალოთ რბილობამდე, რბილი ნაწილი უნდა დაიჭრას ოთხ ანდა კიდევ ხუთ თანაბარ ნაწილად. ნაყოფის ქერქი უნდა ჩავდოთ ცივ წყალში და უნდა შევინახოთ 3-6 დღე-ღამის განმავლობაში, წყალი უნდა გამოვცვალოთ ყოველდღიურად. შემდგომ ნაყოფის კანი უნდა დავჭრათ გრძივი მიმართულებით და გავახმოთ.

რაც შეეხება შაქრისა და წყლის შემადგენლობას, იგი ასეთია: ერთ ფუნტ ციტროს კანზე იხმარება და ერთი ფუნტი შაქარი და სამი ჭიქა წყალი, ყოველივე ეს უნდა მოიხარშოს ნელ ცეცხლზე მანამდე, სანამ სიროფი არ გასქელდება“.

ლაო ჯონჯაუს მეთოდით დამზადებული ციტროს მურაბა, მართლაც რომ, შესანიშნავი რამაა, მას ჩვენი დიასახლისები ლაო ჯონჯაუსეული მეთოდით ამზადებენ.

ლაო ჯონჯაუს მეთოდთა შორის ყურადღებას იპყრობს აგრეთვე ჩაის მწვანე ფოთლის ელექტრო გახურებით გახმობის მეთოდი. უნდა აღინიშნოს, რომ ლაოს მიერ ასეთი საშუალებების გამოგონებამდე ჩაის მწვანე ფოთლის გახმობა წარმოებდა ავტომატიზებულ საშრობ ქურებში, რომლებიც ცხელდებოდა შეშის საშუალებით. ამ ქურების გახურება შეიძლებოდა 105-110 გრადუს ტემპერატურაზე. ამ მეთოდით დამზადებული ჩაის პროდუქციის არომატი შესამჩნევად ქვეითდებოდა და იკარგებოდა ხარისხი.

გარდა სამკურნალო და პროფილაქტიკური დანიშნულებისა, ჩაის, როგორც ფართო მოხმარების პროდუქტს, აქვს კვებითი ღირებულებაც, იგი იშვიათი ვიტამინებით მდიდარი პროდუქტია. „ჩაი ადამიანს ამხნეებს, გულს ახალისებს, გვაშორებს დაღლილობას, აფხიზლებს გონებას, დევნის სიზარმაცეს, ამსუბუქებს და აგრილებს სხეულს, გვმატებს ათვისების უნარს. ტკბილი სიმშვიდე, რომელსაც შენ ამ სასმელის მიღებით შეიძენ, შეიძლება შეიგრძნო, მაგრამ მისი აღწერა შეუძლებელია“, - აღნიშნავდა ლაო.

ლაო ჯონჯაუს ჩაის მომზადების წარმოდგენილი წესი ჩინეთში საყოველთაოდაა მიღებული. ჩაის მომზადების მთელი პროცესი წარმოებს მაყურებლის თვალწინ, ხელებით, ყველაზე მარტივი ჩინური ხელნაკეთი კალათების გამოყენებით.

წინა დღით მოკრეფილი სხვადასხვა ჯიშის ჩაის ახალი ფოთლების გროვას ათავსებენ პატარა მაგიდაზე. ეს მწვანე ფოთლები, მათი თითებით დაჭმუჭნვისას მარტივად იხვევა და იჭმუჭნება, მაგრამ არ იფშენება. მხოლოდ ასეთ მდგომარეობა-

შია ისინი ვარგისი შემდგომი დამუშავებისათვის. მაგალითად, დგას ორი ჩაბრუნებული ყუთი, რომელზეც დევს ორი ნაქსოვი ბრტყელი და დიდი ლანგარი. მომუშავეები იღებენ ბლომად ჩაის ფოთლებს, დებენ მათ ლანგარზე და იწყებენ ამ ფოთლების ზელას. მათი ხელების მოძრაობები მოგვაგონებს ცომის მზე-
ლელი ადამიანების მოძრაობებს. ნახევარ საათზე მეტი ხნის განმავლობაში მთელი სხეულით ხელებზე დაყრდნობილნი ზელენ ჩაის ფოთლებს. მწვანე ფოთლების გროვისაგან ნელ-ნელა იკვრება პატარა, მუქი ფერის ფხვიერი გუნდა. უწყვეტად მოძრავი ხელების წნეხის გამო, ფოთლები გამოყოფენ წვენს და იხვევიან თხელ, ზონარისებრ ნაჭრებად და საკუთარი წებოვანი წვენიტ დაფარულნი, უკვე აღარ იშლებიან. ბოლოს მას ყრიან კალათაში და ის იხურება სამი საათის განმავლობაში. ამ დროს ფოთლებში მიმდინარეობს დუდილის ქიმიური პროცესი. შემდეგ მზის ქვეშ ფენენ მას და აშრობენ ოთხი საათის განმავლობაში. ჩაის ფოთლები იძენენ მრავალჯერ გამოყენებულ მოყავისფერო ფერს. შრობის ბოლოსთვის, მუშები ღია ცის ქვეშ ორი თუჯის ტაფაზე ანთებენ ხის ნახშირს და როდესაც ის იწვება და იფარება ფერფლით, ისინი ფარავენ ამ ტაფებს მაღალი, ხის ქერქისაგან დამზადებული ცილინდრებით, სადაც ყრიან ჩაის ფოთლების უკვე საბოლოოდ გადადუღებულ და შემხმარ ხვეულებს. ცილინდრებში ჩაი მალე შრება და იძენს შავ ფერს. ეს საბოლოო შრომა გრძელდება თხუთმეტი წუთის განმავლობაში. შემდეგ ცილინდრები იხსნება და მზა ჩაი იყრება კალათებში.⁶²

ლაო ჯონჯაუმ საქართველოში ჩამოიტანა მრავალი მცენარე - ქაღალდის ხე, იმ დროისათვის გამოყვანილი სხვადასხვა ჯი-

⁶² „Кавказский вестник“, №12, стр. 71-81. Тифлис, 1990 г..

შის მანდარინი და ფორთოხალი, ევკალიპტი (თუმცა ეს უკანასკნელი სამხრეთ აფრიკულია). კლიმატის გაუმჯობესებისათვის, მრავალი სურნელოვანი მცენარე, რომელიც ახლაც ამშვენებს საქართველოს შავი ზღვის სანაპიროს. ლაო ჯონჯაუ იყო ინიციატორიც და მასწავლებელიც ბამბუკისაგან ნივთების დაწენისა. ამჟამადც ქობულეთის მუნიციპალიტეტის ზღვისპირა სოფლებში ბამბუკისაგან წნავენ სხვადასხვა საყოფაცხოვრებო ნივთს.

3.1.1. ანდრია კრასნოვი ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობის შესახებ

ბათუმის ბოტანიკური ბაღის ფუძემდებელი - პროფესორი ანდრია კრასნოვი (1862-1814) დიდად აფასებდა ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობას და მის შრომა-საქმიანობას ასეთ შეფასებას აძლევდა: „ვლადპარაკობთ რა ჩაქვზე, მე არ შემიძლია არ ვთქვა რამდენიმე სიტყვა მის ღირსშესანიშნაობაზე - ჩაის ფაქტორის გამგეზე, ჩინელ ლაო ჯონჯაუზე, რომელსაც ბათუმელები იცნობდნენ ივან ივანის ძის სახელით, და რომელიც ბათუმელებში სარგებლობდა დიდი სიყვარულითა და პოპულარობით. მე კარგად ვიცნობდი ჩინელს, რომელიც თავიდანვე მსახურობდა პოპოვთან და შემდეგ გადავიდა საუფლისწულო უწყებაში, რომელსაც გაუწია დიდი სამსახური, დააყენა რა ჩაის მოყვანა შესაბამის სიმაღლეზე.

ამჟამად იგი ღებულობს კარგ ხელფასს, ცხოვრობს სპეციალურად მისთვის აშენებულ სახლში, ჰყავს საკუთარი ცხენები და მოსამსახურე. მან დიდი ხნის წინათ ჩამოიყვანა მეუღლე ჩინეთიდან და ზრდის მრავალრიცხოვანი ოჯახის

წევრებს ბათუმის სასწავლო დაწესებულებებში. ყველა ისინი ბრწყინვალედ ლაპარაკობენ რუსულად, გერმანულად, მორთულობით და ცხოვრების წესით მთლიანად გარუსებულია - მასში თქვენ აღიქვამთ ჩინურ და რუსულ კულტურას და მის სასარგებლოდ უნდა ითქვას, რომ მან შეძლო შეერწყა საკუთარ თავში ორი ერის საუკეთესო თვისებები. დღემდე იგი ატარებს ეროვნულ ტანსაცმელს. გააერთიანა რა თავის თავში ლაპარაკის სიმკვირცხლე, თავაზიანობა, ფხიანობა, ენერგია და ზეციური იმპერიის დაუცხრომელი შვილის თვისებები, მან ამაღდროულად აითვისა განათლებული და საქმიანი რუსი კაცის მეთოდები და ქმედითი პრინციპები. მისი ქცევა ჰუმანურია, განკარგულება - საქმიანი და მოფიქრებული. მისი ბინა მოწყობილია გემოვნებით, ევროპული კომფორტის თავისუფალი შერწყმით თავისებური შორეული აღმოსავლეთის დეკორაციასთან. ეს გულთბილი მასპინძელი, როცა ხვდება მრავალრიცხოვან სტუმარს, ყოველთვის ინარჩუნებს საინტერესო სალაპარაკო თემას. მისი მეუღლე, რომელიც ასევე შემოსილია ჩინური ტანსაცმლით, ბრწყინვალედ ლაპარაკობს რუსულად. რაც შეეხება შვილებს, ისინი ატარებენ რუსულ ტანსაცმელს. მათ ქცევას და საუბარს ვერ განასხვავებთ ბათუმის მცხოვრებლებისაგან. ქარხნის საქმიანი ადმინისტრატორი - ივანე ივანეს ძე (ლაო ჯონჯაუ) ბათუმის მხარის მხურვალე პატრიოტია, ბრწყინვალედ შეეთვისა მოსახლეობას. ცოტა მოიძებნება რუსები, რომლებსაც სურს და აკეთებენ იმდენ სასარგებლო საქმეს მხარისათვის როგორც იგი (ლაო ჯონჯაუ)".⁶³

⁶³ თ. კომახიძე, მადლიერების გრძნობით, ბათუმი, 2011. გვ. 527-528.

3.1.2. ლაო ჯონჯაუს ტრადიციები და გატაცებები

ლაო ჯონჯაუ ტრადიციის მოყვარული პიროვნება იყო. ლაო ადრეულ პერიოდში გრძელ ნაწნავს ატარებდა. მხოლოდ 1911 წელს შეიჭრა, როდესაც მისთვის ცნობილი გახდა, რომ ჩინეთში რევოლუციის შედეგად დაემხო მანჯურიის მონარქია, ამის შემდეგ დაიწყო ევროპული სამოსის ტარება.

ლაო იყო საშუალო ტანის, სპორტული და ზომიერად გამბადარი. არ ეწეოდა. ის სულ დადიოდა მოწესრიგებული, ჩინურ, მაღალ პლატფორმიან, თეთრ, ქათქათა ჩექმებში.

სამშობლოში, ჩინეთში დაბრუნების შემდეგ ჩინურ სამოსს, ციფაოს მიუბრუნდა, თუმცა არც ევროპულ ტანისამოსზე ამბობდა უარს.

ლაომ კავკასიაში ჩამოსვლისთანავე ევროპული ტანისამოსით დაიწყო სიარული.

ლაო ჯონჯაუმ კარგად მეტყველებდა რუსულად, მაგრამ წერა-კითხვა მაინც უჭირდა. წერდა ჩინურად ტუშში ამოვლებული ფუნჯით დღიურებს, ლექსებს, უყვარდა ჩინურ სიმებიან ინსტრუმენტებზე დაკვრა. განსაკუთრებით დიდი გრძნობით უკრავდა ცინასა და ფლეიტაზე, რომელიც ჩინეთიდან ჰქონდა ჩამოტანილი და ცდილობდა, რომ დაკვრა არ დავიწყებოდა.

ლაო გამოირჩეოდა სიფიცხით. ერთხელ ის თავის მოსამსახურესთან ერთად მიდიოდა პლანტაციაში. უცაბედად ვილაცამ ბუჩქებიდან დაუყვია, ცოლი გიკვდება, გაიქეცი სახლშიო. თავქუდმოგლეჯილმა და შეშლილმა ლაომ მსგავსი რომ ვერ ნახა, იძრო დაშნა და გამხეცებული გავარდა იმ ბუჩქისაკენ და აკუწა, იქ კი სულიერი ვერავინ აღმოაჩინა. მოგვიანებით კი

უთხრეს, რომ ეს მხოლოდ ხუმრობა იყო. მიუხედავად ასეთი სიფიცხისა, მალევე წყნარდებოდა.⁶⁴

ერთხელ სანადიროდ წასულმა ლაომ თავის მსახურს სთხოვა ცხენით წასულიყო სახლში და მოეყვანა ძაღლები. მსახურმა ძაღლების ნაცვლად სამჯერ მოუტანა ჩექმები. განრისხებულმა ლაომ მოსამსახურის დათხოვნაც კი გადაწყვიტა, რომ არა გაურკვევლობა, რომ მსახურს უნდა მიეყვანა ძაღლები (სობაკი) და არა ჩექმები (საპოგი). როცა ლაო დამშვიდდა, მსახურს უთხრა: „ღლაპის შეწუხება ღირდა? ნუთუ მართლა გეგონათ, რომ სამსახურიდან დაგითხოვდითო“, ასე ნანობდა ლაო ხშირად.⁶⁵

ლაო ჯონჯაუს დიდ სიამოვნებას ანიჭებდა ეზოში ბაღის ლანდშაფტის ცვლილებები. ყვავილებს რგავდა სეზონურად. მას შეეძლო ერთ დღეს ეზოში ყოფილიყო ვარდები, ხოლო მეორე დღეს ქრიზანთემები, ზოგჯერ - ხეხილის ნაცვლად ციტრუსები.

ლაო ჯონჯაუ თავისი მრწამსით უფრო ათეისტი იყო, თუმცა უყვარდა და პატივს სცემდა ყველა ერის ტრადიციასა და სარწმუნოებას. ოჯახში კი პატივს მიაგებდნენ კონფუცის მიმდინარეობას. მიუხედავად ამისა, ოჯახის უმეტესობა მოუნათლავი იყო. ლაოს ვაჟებმა, თავიანთი ცოლების გამო ერთმა მართლმადიდებლობა მიიღო, მეორემ კი - კათოლიკობა.⁶⁶

ლაო ჯონჯაუს ოჯახი დიდი პატივისცემით ეპყრობოდა იმ ადამიანების პატივისცემას, ვის გვერდითაც ცხოვრობდნენ. ისინი ცდილობდნენ ოჯახს მიეღო აქაური კულტურა, რაც

⁶⁴ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 69.

⁶⁵ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 69.

⁶⁶ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 75.

გამოიხატებოდა იმაშიც, რომ ბავშვების აღზრდა-განათლების საკითხი ოჯახში პირველ ადგილზე იდგა.

ლაო ჯონჯაუს ოჯახი განსაკუთრებული სტუმართმოყვარეობით გამოირჩეოდა. აქ ხდებოდა სხვადასხვა ხალხების კულტურათა წარმოჩენა, რაც შეინიშნებოდა განსაკუთრებით დღესასწაულებზე. ლაოს ოჯახი განსაკუთრებით დიდ პატივს სცემდა ქრისტიანულ - აღდგომის დღესასწაულს. ოჯახი სტუმრებთან ერთად, შავი ზღვის სანაპიროზე აწყობდა პიკნიკს და სტუმრებს უმასპინძლებოდნენ: კულიჩებით, ხაჭოიანი პასკებით, წითელი კვერცხებით, ლორით და სასმელებით - ღვინითა და არაყით.

აღნიშულ დღესასწაულზე ლაო იცვამდა ფრაკს და იხურავდა ცილინდრს.

ლაო ჯონჯაუს ოჯახისათვის გამორჩეულ დღესასწაულს წარმოადგენდა მთვარის კალენდრის მიხედვით მეხუთე თვის მეხუთე დღე (ყველა ჩინური ტრადიციული დღესასწაულის ათვლა მთვარის კალენდრის მიხედვით ხდება), რომელიც ეძღვნებოდა ადამიანების განკურნებას სხვადასხვა დაავადებისაგან.

ოჯახის ტრადიციად იყო მეოთხე თვის მეოთხე დღის, მიცვალებულების ხსენების დღის აღნიშვნა. ლაო სასაფლაოზე გასვლას, საქმიდან გამომდინარე, ხშირად ვერ ახერხებდა, მაგრამ დედისა და მზარეულის საფლავს ყოველთვის სტუმრობდა.

ლაო გამოირჩეოდა დედისადმი უდიდესი პატივისცემითა და სიყვარულით. დედამისი ბუნებით ღვთისწიერი ადამიანი იყო, რომელმაც მთელი თავისი სიცოცხლე შესწირა ლაოს აღზრდას.

ლაო დედის სიბრძნეს დიდ პატივს სცემდა, რაც იმაშიც გამოიხატა, რომ ცოლად მოიყვანა დედის მიერ შერჩეული.

ლაო ჯონჯაუს მეუღლე იყო სამართლიანი, ოჯახის მოსიყვარულე, საქმიანი, გავლენიანი, თავშეკავებული და დელიკატური პიროვნება. შვილების მიმართ იყო ზომიერად მკაცრი, ხოლო ლაოს მიმართ - მორჩილი. არასდროს ერეოდა მის საქმეებში.

ლაოს ოჯახის აზრით, ბათუმი იყო მსოფლიოს ფანჯარა და მსოფლიოს ცნობილი პორტი. მათ სახლში ნახავდით - ამერიკული კინოს ლამაზ აფიშებს, საინტერესო წიგნებს, იშვიათი ფულისა და მარკების კოლექციებს.

ლაო ჯონჯაუ იყო სულით დიდი ადამიანი. XX საუკუნის დასაწყისში, აჭარაში დიდი გაჭირვება იყო. განსაკუთრებით მძიმე მდგომარეობაში ჩაცვივდნენ თურქეთიდან გამოქცეული და მათი მხრიდან შევიწროებული და დასახიჩრებული აჭარის კუთხის შვილები, რომლებიც სამუშაოს ვერ პოულობდნენ. ლაო ცნობილი გახდა იმითაც, რომ ასაქმებდა სწორეთ ასეთ ადამიანებს და ხელფასსაც ისევე უხდიდა როგორც ჯანმრთელ ადამიანს. ასეთი საქციელი მაშინდელი მეწარმეებისათვის უცხო იყო.

ლაო ჯონჯაუს ჰქონდა ორი გატაცება: ნადირობა და ცხენები. ლაო ჯერ კიდევ სამშობლოში ყოფნის დროს, ყმაწვილობაში გატაცებული იყო ცხენოსნობით. საქართველოში ყოფნის დროს, მას ჰყავდა 150 სხვადასხვა ჯიშის ცხენი. მათ შორის იყო ინგლისური ჯიშის ცხენი - „დოლი“, განთქმული „გალტი-მორას“ შვილიშვილი.

ლაო ჯონჯაუს ოჯახში ძაღლებისა და ცხენების კულტი იყო. მას ჰყავდა ძვირადღირებული სუფთა ჯიშის ძაღლები, რომლებსაც ლაო ნადირობისას თვითონ წვრთნიდა.

1925 წელს, ჩინეთში დაბრუნებისას ლაო ჯონჯაუმ, სპეციალური ვაგონით - თბილისი-მოსკოვი-ხარბინი წაიყვანა ოჯახის

უსაყვარლესი ძალლი - ჩერი და 10 ცხენი. ძალლი იმ დონეზე იყო გაწვრთნილი, რომ მას ყველაფერი ესმოდა, შეეძლო მიტან-მოტანა, პროხების გარეკვა და ბავშვების გართობაც კი.⁶⁷

სამშობლოში დაბრუნების შემდეგ, ლაომ გააგრძელა ცხენებთან დაკავშირებული მთელი რიგი საქმიანობა. მან მოაწყო ცხენსაშენი და იპოდრომი, რასაც ლაომ მთელი თავისი მატერიალური და სულიერი ენერგია შეაღია.⁶⁸

როგორც უკვე აღვნიშნეთ, ლაო ჯონჯაუ გატაცებული იყო აგრეთვე ნადირობითაც. ის ნადირობდა ქობულეთის ჭაობებში, ნატანებში, სუფსაში და ლანჩხუთში, სადაც ბინადრობდნენ მწყერები, ბეკასები, დუპელები, ვაიდშენეპები, ხოხბები და იხვები.

მონადირეობის პარალელურად ლაო დაინტერესებული იყო ჯიშიანი ძაღლების მოშენებით. მას ჰყავდა ლიაგოვები, პოინტერები, სეტერები და მრავალი სხვა ჯიშის ძაღლი.

ლაო საქართველოში მოღვაწეობის დროს გაეცნო ადგილობრივი მაცხოვრებლების - ქართველების (აჭარლების), ჩამოსული ბერძნების, სომხების, ებრაელების ცხოვრების ადათ-წესებს. მან ძალიან ბევრი რამ საერთო აღმოაჩინა ქართველებთან, კერძოდ, სამშობლოს სიყვარული, წიგნიერება, უფროსებისადმი პატივისცემა, კაცთმოყვარეობა, სტუმართმოყვარეობა და სიფიცხე.⁶⁹

⁶⁷ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 77.

⁶⁸ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 69.

⁶⁹ აკარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61, დეკემბერი, ჩაქვი, 1920.

თავი IV. ლაო ჯონჯაუს შთამომავლები და საქართველო

4.1. ლაო ჯონჯაუს შვილები

ლაო ჯონჯაუს და მის მეუღლეს ლიანგ იუხუა (დაიბადა, 1873 წლის 1 ნოემბერს. არის სხვა მონაცემებიც - 1871 წლის 4 სექტემბერი),⁷⁰ ჰყავდათ შვიდი შვილი, ორი ვაჟიშვილი და ხუთი ქალიშვილი (აქედან ლიოუ წუნწუნი, ადრეულ ასაკში გარდაიცვალა ჩაქვში), რომლებიც საქართველოს ულამაზეს მხარეში, აჭარაში აღიზარდნენ და აქვე მიიღეს დაწყებითი



განათლება. მშობლიური ენის გარდა სრულყოფილად ფლობდნენ რუსულ ენას, გიმნაზიიდან იცოდნენ ბერძნული და

⁷⁰ აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, ანაწ. 1. საქმე. 422, ფურცელი, 111.

ლათინური ენები. ქართული ესმოდათ, მაგრამ ვერ საუბრობდნენ, რადგან მათი აღმზრდელები და მასწავლებლები უცხოელები იყვნენ. ამ ოჯახში ენების ცოდნა თაობიდან თაობას გადაეცემოდა და ახლაც წარმატებულად გრძელდება. გოგონები მუსიკას სწავლობდნენ, ვაჟები კი სპორტით იყვნენ დაკავებულნი.

უფროსი შვილი ლიოუ შაოჭოუ ანუ ლიოუ წეჟუნგი (liú zé xiàng) (სერგო ივანეს ძე ლაო) (1891-1970), დაიბადა 1891 წელს ქ. კანტონში. 1909 წელს დაამთავრა ბათუმის ვაჟთა გიმნაზია. 1914 წელს ჩაირიცხა პეტერბურგის უნივერსიტეტის ფიზიკა-მათემატიკის ფაკულტეტზე, რომლის დასრულების შემდეგ, ორი წელი ეწეოდა პედაგოგიურ მოღვაწეობას კისლოვოდსკის ვაჟთა და ქალთა გიმნაზიაში. 1916 წელს ჩაირიცხა პოლიტექნიკური ინსტიტუტის სამშენებლო განყოფილებაზე. 1917 წელს არჩეული იქნა რუსეთში იმ დროს დაარსებულ ჩინელ მოქალაქეთა კავშირის თავმჯდომარედ.⁷¹ მას თარჯიმნის სტატუსით შეხვედრა ჰქონდა ლენინთან. მისდამი ლენინის მიერ მიწერილი წერილი ინახება ჩინეთში, რევოლუციის მუზეუმში.⁷² ლიოუ წეჟუნგს ურთიერთობა ჰქონდა აგრეთვე საბჭოთა კავშირის სახელმწიფოს მეთაურთან ი. ბ. სტალინთან, რომელმაც 1942 წელს სთხოვა ლიოუ წეჟუნგს, ყოფილიყო მოსკოვში საბჭოთა კავშირის მხრიდან ჩინეთის საელჩოში მრჩეველი. იმ დროს ჩინეთის საელჩო იყო პეტერბურგში. ახალგაზრდა ასაკის მიუხედავად, მან დიპლომატიური ურთიერთობების მოწესრი-

⁷¹ აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61, დეკემბერი, ჩაქვი, 1920.

⁷² მაო შ' ჩანგ, ჩე ჟუმან, ლიუ-ყანდარელი კუანგვენი და მისი ოჯახი სახალხო დიპლომატიის ელჩი ჩინეთში, საქართველო-ჩინეთის კულტურის ცენტრი „აბრეშუმის გზა“. ჟურნალი, აბრეშუმის გზა და კავკასია, თბილისი, 2017. გვ. 197.

გება შეძლო. მუშაობდა ქ. კუმიანის უნივერსიტეტში პროფესორის თანამდებობაზე, მოგვიანებით მუშაობა დაიწყო ჩინეთის რესპუბლიკის საგარეო საქმეთა სამინისტროში.

ლიოუ წეჟუნგი იყო ხუთი წიგნის ავტორი, მაგრამ ყველაზე მთავარი მის შრომებში გახლდათ „დიდი რუსულ-ჩინური ლექსიკონი“. იგი სიცოცხლის უკანასკნელ წუთამდე მუდმივად ლექსიკონის დახვეწაზე მუშაობდა. მას ჰყავდა ოთხი შვილი - ორი ვაჟიშვილი და ორი ქალიშვილი. უფროსმა ქალიშვილმა განათლება კემბრიჯის უნივერსიტეტში მიიღო, ხოლო დანარჩენმა სამმა კი - რუსეთში.

ლიოუ წეჟუნგს ჰყავდა პოლონელი მეუღლე, ლუდმილა ნიკოლოზის ასული ზალოგა, რომლისგანაც შეეძინა ხუთი შვილი: ლიოუ კუანგხანი (გარბუს); ლიოუ ხუალანი (მარია იგივე მუნია); ლიოუ იალანი (ანა); ლიოუ ჟენი (ლეო) და ლიოუ ი (გენო).⁷³

ლაო ჯონჯაუს უფროსი ქალიშვილი - ლიოუ ძიუნგძიუნგ (Liú jūnǐjūng) ანუ ქიუნა ლაო დაიბადა 1897 წელს. დაამთავრა პეტერბურგის ქალთა კურსები. ის, სამწუხაროდ, ადრეულ ასაკში გარდაიცვალა. 1924 წელს გადაჰყვა მშობიარობას. შეეძინა ერთი ქალიშვილი ლიოუ სიაოლანი (სვეტლანა).

ლიოუ ძიუნძიუნგს ჰყავდა პოლონელი მეუღლე, ევგენი გავესკი.⁷⁴

ლაო ჯონჯაუს მეორე ქალიშვილი ლიოუ მეიფვანგი (Liú méi fāng) ანუ მოია ლაო, (1900-1986) მუშაობდა პეკინის რადიოში უცხო ენების განყოფილებაში კონსულტანტად, რუსული ენის

⁷³ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 60.

⁷⁴ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 60.

კონსულტანტად გამომცემლობა „Молодёжное“-ში, საგარეო საქმეთა სამინისტროში რუსული ენის პედაგოგად დიპლომატიკისათვის.⁷⁵

ლიოუ მეიფვანგს ჰყავდა ჩინელი მეუღლე, თანგი ანუ რობერტ თანგი.⁷⁶

ლაო ჯონჯაუს მეორე ვაჟი ლიოუ წებუა (Liú zéhuá) ანუ ლიოუ ვეიჭოუ (Liú wéizhōu), იგივე ვლადიმერ ივანეს ძე ლაო (1903-1976) - დაიბადა საქართველოში, ჩაქვში. იცოდა ქართული ენა. დაამთავრა ბათუმის ვაჟთა გიმნაზია. 1925 წელს ოჯახთან ერთად დაბრუნდა ხარბინში, მუშაობდა რკინიგზის ციმბირი-მოსკოვი-ხარბინის ხაზზე. სწავლობდა ჰარპინის პოლიტექნიკურ ინსტიტუტში დაუსწრებლად, რუსულ სექტორზე. სინძიანგის პროვინციის გათავისუფლების შემდეგ ლიოუ წებუა, მარშალმა ფენგ ტეხუამ მიიწვია კონსულტანტად რუსეთისა და რუსი მოქალაქეების საკითხებზე სინძიანგის გათავისუფლების დროს. ის იყო ჩინეთ-საბჭოთა კავშირის მეგობრობის საზოგადოების მთავარი მდივანი ქალაქ ლანჭოუში, რომელიც ორგანიზებას უკეთებდა საბჭოთა მოხალისე მფრინავებისათვის მიწისზედა მომსახურებას იაპონელების წინააღმდეგ მეორე მსოფლიო ომში; ხელმძღვანელობდა ახალგაზრდულ პარტიზანულ მოძრაობას შენსიში, რომელიც დიდ რისკებთან იყო დაკავშირებული; ლიოუ წიებუა თვლიდა, რომ ჩინეთის ჩრდილო-დასავლეთ ნაწილის განვითარებისათვის დიდი ძალისხმე-

⁷⁵ მაო შ' ჩანგ, ჩე ჟუშან, ლიუ-ყანდარელი კუანგვენი და მისი ოჯახი სახალხო დიპლომატიის ელჩი ჩინეთში, საქართველო-ჩინეთის კულტურის ცენტრი „აბრეშუმის გზა“. ჟურნალი, აბრეშუმის გზა და კავკასია, თბილისი, 2017. გვ. 198.

⁷⁶ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 60.

ვა იყო საჭირო; ასევე მონაწილეობდა პირველ ლანჭოუს უნივერსიტეტისა და უცხო ენების კათედრის ინტეგრირების პროცესში; იყო ჩრდილო-დასავლეთის პედაგოგიური უნივერსიტეტის პროფესორი; ჩინეთ-საბჭოთა კავშირის მეგობრობის საზოგადოების თავმჯდომარე და პარლამენტის წევრი.⁷⁷

ლიოუ წებუას ჰყავდა ქართველი მეუღლე, ნონა (ნათლობის სახელი - ნინო) ზაქარიას ასული თუმშალიშვილი. მისი ჩინური სახელი იყო ლიოუ იუენნა.⁷⁸

ლაო ჯონჯაუს მესამე ქალიშვილი იყო ლიოუ ალი (Liú Áli), ანუ ოლგა ლაო (1905-1971), დაიბადა და გაიზარდა საქართველოში. დაამთავრა ბათუმის რუსული გიმნაზია. სრულყოფილად ფლობდა რუსულ ენას და უკრავდა ფორტეპიანოზე. ხარბინში ალიც მუშაობდა „მოსკოვი-ციმბირი-ხარბინი“ რკინიგზის ხაზის სამმართველოში და იმავდროულად მუშაობდა რადიოში, რუსულ ენაზე მაუწყებლობის დირექტორად. ხარბინში დაამთავრა ფორტეპიანოსა და რუბინშტეინის მუსიკის ისტორიის კურსები. მეორე მსოფლიო ომის დროს ასწავლიდა ლანჭოუს უნივერსიტეტში რუსულ ენასა და მუსიკას. მიღებული ჰქონდა პროფესორის თანამდებობა. გარდაიცვალა 1971 წელს, ჩინეთში კულტურული რევოლუციის დროს. ოჯახი არ შეუქმნია.⁷⁹

⁷⁷ მაო შ' ჩანგ, ჩე ჟუშან, ლიუ-ყანდარელი კუანგგენი და მისი ოჯახი სახალხო დიპლომატიის ელჩი ჩინეთში, საქართველო-ჩინეთის კულტურის ცენტრი „აბრეშუმის გზა“. ჟურნალი, აბრეშუმის გზა და კავკასია, თბილისი, 2017. გვ. 199.

⁷⁸ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 60-61.

⁷⁹ მაო შ' ჩანგ, ჩე ჟუშან, ლიუ-ყანდარელი კუანგგენი და მისი ოჯახი სახალხო დიპლომატიის ელჩი ჩინეთში, საქართველო-ჩინეთის კულტურის ცენტრი „აბრეშუმის გზა“. ჟურნალი, აბრეშუმის გზა და კავკასია, თბილისი, 2017. გვ. 199.

ლაო ჯონჯაუს მეოთხე ქალიშვილი ლიოუ სანსანი (lǐu sǎnsǎn), ანუ ლიოუ შანშანი, იგივე ალექსანდრა (შურა), (1908-1992). დაიბადა და გაიზარდა საქართველოში, დაამთავრა ბათუმის რუსული გიმნაზია. 14 წლის ასაკში მშობლებთან ერთად დაბრუნდა ხარბინში, სადაც დაამთავრა რუსულ სათავადაზნაურო გიმნაზია. სიცოცხლის მანძილზე ასწავლიდა რუსულ ენას. წერდა სახელმძღვანელოებს. გახლდათ ჩრდილო-დასავლეთის უნივერსიტეტის პროფესორი. არ იყო დაოჯახებული. გარდაიცვალა 1992 წელს.⁸⁰

ლაო ჯონჯაუს შვილები: ლიოუ წებუა, ლიოუ ალი, ლიოუ სანსანი, კანსუს პროვინციაში აღიარებული ავტორიტეტები გახლდნენ. შეიძლება ითქვას, მათ შექმნეს რუსული ენის სკოლა. მათ დიდი როლი მიუძღვით კანსუს პროვინციის ახალგაზრდების აღზრდა-განათლების საქმეში და მათ თვალში ისინი ამ კუთხის ლეგენდებად დარჩნენ.

ლაო ჯონჯაოს შთამომავლობა მთლიანად იყო დაკავშირებული აჰარასთან. ისინი აქ აღიზარდნენ და აქვე მიიღეს პირველდაწყებითი განათლება.

ის იყო წინდახედული და თვლიდა, რომ ენების მცოდნე ადამიანები სახელმწიფოსათვის დიდი განძია. შეიძლება ითქვას, რომ ენებისადმი მიდრეკილება და შესაბამისად მაღალ დონეზე შესწავლა მათი ოჯახის „თვისებაა“.

⁸⁰ მაო შ' ჩანგ. ჩე ჟუმან, ლიუ-ყანდარელი კუანგვენი და მისი ოჯახი სახალხო დიპლომატიის ელჩი ჩინეთში, საქართველო-ჩინეთის კულტურის ცენტრი „აბრეშუმის გზა“. ჟურნალი, აბრეშუმის გზა და კავკასია, თბილისი, 2017. გვ. 199.

4.1.1. ჩინელების ქართველი რძალი - ნონა თუმშალიშვილი

1921 წელს ლაო ჯონჯაუმ თავისი თავი სამუდამოდ დაუკავშირა საქართველოს. 1921 წელს ჩაქვის ჩაის საბჭოთა მეურნეობის ფაბრიკის დირექტორად დაინიშნა ზაქარია თუმშალიშვილი, რომლის გამგე იმ პერიოდში გახლდათ ლაო ჯონჯაუ.⁸¹ სწორედ ამ პერიოდში დირექტორის ქალიშვილს, ქალბატონ ნონა (ნათლობის სახელი - ნინო) თუმშალიშვილსა (ჩინური სახელი ლიოუ იუენნა (1905-1982) (Liú yuǎnnà) და ლაო ჯონჯაუს ვაჟს - ლიოუ წებუას შორის დაიწყო სასიყვარულო ბარათების მიმოწერა. ერთ მშვენიერ დღეს ახალგაზრდებმა თავიანთ მშობლებს განუცხადეს, რომ მათ სურვილი ჰქონდათ შეექმნათ ოჯახი. ეს კი იყო „თოვლის ზვავი მათ თავზე ზაფხულის ხვატში“.

მიუხედავად სიძნელეებისა, ნონა თუმშალიშვილმა გამოამჟღავნა მტკიცე ნებისყოფა და ლიოუ წებუასთან ერთად, 1922 წელს, მშობლებისაგან დაფარულად გაიპარა ეტლით და აჭარის ეკლესიაში (ამჟამად თურქეთის ტერიტორიაზე), სხვისი მოწმობით ჯვარი დაიწერეს. ჯვრისწერამდე კი წებუამ ქრისტიანული მრწამსი მიიღო.

1924 წელს ნონა თუმშალიშვილის მეუღლე, ლიოუ წებუა ვაჟთან ლიოუ კუანგბიესთან ერთად მის გარეშე დაბრუნდა ჩინეთში (ხარბინში). რადგან დროულად ვერ მიიღო საბჭოთა მთავრობისაგან ჩინეთის ქვეშევრდომობაზე ნებართვა, რომელიც 1925 წელს მოგვარდა და ლაო ჯონჯაოს რძალი ჩინეთში გაემგზავრა.⁸²

⁸¹ რ. ჯაბნიძე, ჩაი და ციტრუსები, თბილისი, 2004. გვ. 33.

⁸² ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003. გვ. 67.

თავდაპირველად ის ასწავლიდა კანსუს პედაგოგიურ ინსტიტუტში რუსულ ენას და აქვე შეადგინა და დაბეჭდა რუსული ენის სახელმძღვანელო. მეორე მსოფლიო ომის შემდეგ მიიწვიეს შანხაის უნივერსიტეტში რუსული ენის მასწავლებლად. 1950 წელს მიიწვიეს პეკინის პედაგოგიურ უნივერსიტეტში, რუსული ენის კათედრაზე, პროფესორის თანამდებობაზე. შეადგინა არა ერთი სახელმძღვანელო, მათ შორის „სასაუბროების“ ციკლი. ჩამოაყალიბა და ხელმძღვანელობდა ფონეტიკის ლაბორატორიას. მას უყვარდა ჩინეთი. ასევე დიდი სიყვარულით იყო გამსჭვალული თავისი სტუდენტების მიმართ. დიდ ენერგიას ხარჯავდა საზოგადოებრივ საქმეებზე და არასოდეს ნანობდა, რომ იყო ჩინელების რძალი.

ნონა თუმშალიშვილი განსაკუთრებულ პატივს სცემდა ჩინურ კულტურასა და ტრადიციებს. მისი ცხოვრების მთავარი დევიზი იყო ჩინური გამონათქვამი: „მთავარია, რკინის ფოლადად ქცევის დიდი სურვილი იყოს და ეს მართლაც ასე მოხდება“. ეს სურვილი ამოძრავებდა მას მოსწავლეებთან და სტუდენტებთანაც.

ნონა თუმშალიშვილი კარგად მღეროდა ქართულ და რუსულ სიმღერებს, უკრავდა გიტარაზე, წერდა ლექსებს, უყვარდა ლიტერატურა, გატაცებული იყო ბალზაკით, მოპასანით, ბლოკით, ლერმონტოვით. ქარგავდა და კერავდა, თამაშობდა ჭადრაკს და ჩინურ ტრადიციულ თამაშს „მაძიანგს“.

ლიოუ წებუას და ნონა თუმშალიშვილის ოჯახში ტრადიციულად დიდ დღესასწაულებად ითვლებოდა აღდგომა, შობა, ჩინური ტრადიციული „გაზაფხულის“ დღესასწაული, ჩინური მთვარის კალენდრის მეხუთე თვის მეხუთე დღის დღესასწაული და ოჯახის ყველა წევრის დაბადების დღე.

1935-1970 წლები ლაო ჯონჯაუს შთამომავლებისათვის უმძიმესი პერიოდი იყო. აღნიშნული პერიოდი მძიმე ტვირთად აწვა მხრებზე ქალბატონი ნონას ლამაზ ოჯახსაც, რომელსაც მტკიცედ იტანდნენ ქვეყნის ინტერესებიდან გამომდინარე. ოჯახის ყველა წევრმა 1935 წელს უარი განაცხადა იაპონელებთან თანამშრომლობაზე და მანჯურიიდან (ხარბინი) საცხოვრებლად პეკინში გადავიდნენ.

ხარბინში საცხოვრებლად მარტოდმარტო დარჩა ქალბატონი ნონას მამამთილი ლაო ჯონჯაო, რომელმაც ცხენსაშენის მიტოვება ვერ შეძლო.

მხოლოდ 32 წლის შემდეგ, ხრუმჩოვის რეჟიმმა მისცა ნონას სამშობლოში დაბრუნების ნებართვა, ისიც 50 წლის ასაკში, როგორც თანგის ეპოქის პოეტი ამბობს: „ყმაწვილობაში წასული თმაშევერცხლილი დაბრუნდა.“⁸³ 1957 წელს ნონა თუშმალიშვილმა მოინახულა სამშობლო და ახლობლები. 1958 წელს საქართველოში ჩამოვიდნენ ნონა თუშმალიშვილის ვაჟი ვალოდია მეულღესთან ერთად.⁸⁴

1980 წელს, ხანდაზმულ, 75 წლის ქალბატონ ნონას, საქართველოში დაბრუნების შესაძლებლობა მიეცა. დაბრუნების ჟამს თავის ქალიშვილთან მალი კუანგვენ-ყანდარელთან ასეთი საუბარი ჰქონდა: „მართალია, მთელი ჩემი სიცოცხლე სამშობლოს მონატრებული ვიყავი, ტკივილით ვიხსენებდი ბავშვობას, ბევრი ტანჯვა ვიგეძე, მაგრამ ხარბინში გატარებული 10 წელი ჩემი ცხოვრების უბედნიერესი წლები იყო. სანანებელი არაფერი მაქვს, ცხოვრებაში ბევრ საინტერესო ადამიანთან მქონია ურთი-

⁸³ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 90.

⁸⁴ თ. რევიშვილი, ჩაის კულტურის გავრცელება საქართველოში, ანასეული, 2013, გვ. 3.

ერთობა, რომანტიკული მოვლენების მოწმე გავმხდარვარ, განვიცადე სიყვარული და სიძულვილი, ცხოვრობდი და არ ვარსებობდი, ხელშეორედ ცხოვრება რომ დამეწყო, ისევ ამ გზას ავირჩევდი. საკმაოდ ბედნიერი ადამიანი ვარ“.⁸⁵

ნონა თუშმალიშვილის ცხოვრების დევიზი იყო: „კითხვა, საუბარი და პრაქტიკა“.

ლიოუ წეხუას და ნონა თუშმალიშვილს შეეძინათ სამი შვილი: ლიოუ კუანგძიე (გარი); ლიოუ კუანგიენი (ედუარდი, ედო) და ლიოუ კუანგვენი (მარგარიტა, მარგო, მალი).⁸⁶

ნონა თუშმალიშვილი გარდაიცვალა 1983 წელს.

4.1.2. ლაო ჯონჯაუს შვილიშვილი, ქართველების ჩინელი რძალი, ლიოუ ყანდარელი - კუანგვენი



ლიოუ ყანდარელი-
კუანგვენი

ნონა თუშმალიშვილის ოჯახში იზრდებოდა ქალიშვილი - ლიოუ კუანგვენი (liú Guángwén) (მალი - 1935), რომელიც, ბავშვობიდანვე ჰუმანიტარული მიმართულებით იყო გატაცებული, უყვარდა კითხვა და ინტერესდებოდა ხელოვნებით, მხატვრობითა და ისტორიით. მის განვითარებაზე დიდი გავლენა მოახდინა დედამ და მამიდამ. ლიოუმ

⁸⁵ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 99.

⁸⁶ ნ. დალუნდარიძე, ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 60-61.

დაწყებითი განათლება მიიღო პეკინში, შემდეგ კი ლანკაუში. ის პატარაობიდან კარგად ფლობდა როგორც შშობლიურ, ჩინურ, ისე რუსულ ენებს და დედანში კითხულობდა თავისუფლად. 1954 წელს, სკოლის დამთავრების შემდეგ, შვიდა პეკინის გამოყენებითი ხელოვნების ცენტრალურ აკადემიაში (ამჟამად ცინხუას უნივერსიტეტთან არსებული სამხატვრო ინსტიტუტი).

1958 წელს ნონა თუშმალიშვილის ქალიშვილი ლიოუ კუანგვენი განათლების მისაღებად პეკინიდან საქართველოში ჩამოვიდა და სწავლა გააგრძელა თბილისის სამხატვრო აკადემიაში.

1960 წელს შექმნა ოჯახი და ცოლად გაჰყვა ცნობილ ქართველ მხატვარს, მსოფლიო მნიშვნელობის გობელენისტს, აწ განსვენებულ გივი ყანდარელს.

ლიოუ ყანდარელ-კუანგვენმა, 1962 წელს, დაამთავრა ასპირანტურა, თბილისის სამხატვრო აკადემიაში. წლების განმავლობაში ასწავლიდა აკადემიაში, სამხატვრო ტექნიკუმსა და პოლიტექნიკურ ინსტიტუტში.

ლიოუ ყანდარელ-კუანგვენმა მნიშვნელოვანი წვლილი შეიტანა საქართველოში უმაღლესი განათლების, კერძოდ, ჩინეთის კვლევის სფეროში. 1985-1986 წლებიდან იწყებს ჩინური ენის სწავლებას საქართველოში, რომელსაც 30 წელი ემსახურება.

XX საუკუნის 60-იან წლებში, ქალბატონი ლიოუს სახელს უკავშირდება თბილისში ერთ-ერთი ქუჩისთვის „პეკინის ქუჩის“ სახელის მინიჭება. დღეს კი, პეკინის ქუჩა თბილისში ერთი-ერთი ცენტრალური მაგისტრალია.

XX საუკუნის 80-იან წლებში, ლიოუ ყანდარელ-კუანგვენის ინიციატივით ფუძნდება საქართველო - ჩინეთის მეგობრობის საზოგადოება „აბრეშუმის გზა“, რომელსაც 1992 წელს გადაერქვა სახელი და ეწოდა საქართველო - ჩინეთის კულტურის

ცენტრი „აბრეშუმის გზა“. იგი დღემდე არჩეული პრეზიდენტია.

ლიოუ ყანდარელ-კუანგვენის კიდეც ერთ დამსახურებად ითვლება აბრეშუმის მუზეუმის გადარჩენა. მას დიდი ენერგიის დახარჯვა მოუწია, რათა მთავრობისთვის დაემტკიცებინა, რომ აბრეშუმის მუზეუმს არა მარტო საქართველოსთვის, არამედ მსოფლიოს მეცნიერთათვის, მისი უნიკალური ბიბლიოთეკისა და ექსპონატების წყალობით, დიდი მნიშვნელობა აქვს.

ლიოუ ყანდარელ-კუანგვენი დღემდე მუშაობს როგორც ქართველი, ასევე წარსულში რუსი სინოლოგების ბწკარედულ თარგმანებზე, განსაკუთრებით, ეს თუ ეხებოდა ჩინურ პოეზიას.

საქართველოსა და ჩინეთს შორის დიპლომატიური ურთიერთობის ხელშეკრულების გაფორმებამდე (1992 წლის 9 ივნისი), ლიოუ ყანდარელ-კუანგვენის ოჯახი ყველა ჩინელისათვის იყო „დედობრივი“ მზრუნველობით გამთბარი. სტუმართმოყვარე ქალბატონი, ყველა მოსულ - ჩინელსა თუ ქართველს, არ აკლებდა სიტბოსა და ყურადღებას. ის ზოგიერთი ჩინელისათვის არის „დედა ლიოუ“. ზოგიერთისათვის კი - „პროფესორი ლიოუ“.

2000 წელს, ქ. პეკინში, გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის მიერ ჩატარებულ ქალთა მეოთხე მსოფლიო ყრილობაზე, ჩინეთის საელჩომ საქართველოში, ლიოუ ყანდარელ-კუანგვენი აირჩია საზღვარგარეთ მცხოვრები ჩინელი ქალბატონების გაერთიანების თავმჯდომარედ.⁸⁷

⁸⁷ მაო შ' ჩანგ, ჩე ჟუშან, ლიუ-ყანდარელი კუანგვენი და მისი ოჯახი სახალხო დიპლომატიის ელჩი ჩინეთში, საქართველო-ჩინეთის კულტურის ცენტრი „აბრეშუმის გზა“. ჟურნალი. აბრეშუმის გზა და კავკასია, თბილისი, 2017. გვ. 200.

ლიოუ ყანდარელ-კუანგვენი თარგმნის როგორც ქართულიდან და რუსულიდან ჩინურ ენაზე, ასევე - პირიქით. დიდი ხანი არ არის, რაც თარგმნა „ქართული სამზარეულო“; „ჩინური ენის პრაქტიკული სახელმძღვანელო“ ჩინურიდან და მრავალი სხვა საინტერესო წიგნი.

ლიოუ ყანდარელ-კუანგვენს ჰყავს ორი შვილი - ნინო (ნონა) ყანდარელი (1962), მხატვარი და ირაკლი (ერეკლე) ყანდარელი (1963), არქიტექტორი.



გ.მაისურაძე და
ე.მაცარაძე

ნინო (ნონა) ყანდარელს და დავით მაისურაძეს ჰყავთ ორი შვილი - ვაჟი, გიორგი მაისურაძე (დაამთავრა თბილისის აზიისა და აფრიკის ინსტიტუტი ჩინური ფილოლოგიის განხრით, ამჟამად მუშაობს ჩინურ კომპანიაში თარგმნად) და ქალი-შვილი ნატალია მაისურაძე (დაამთავრა თბილისის აზიისა და აფრიკის ინსტიტუტი ჩინური ფილოლოგიის განხრით, შემდეგ სწავლა გააგრძელა ასპირანტურაში თიენძინის უნივერ-

სიტეტში. ასპირანტურის დამთავრების შემდეგ პეკინის უნივერსიტეტში, მცირე ერების ენის განყოფილებაზე, შეადგინა ქართული ენის შემსწავლელი ორწლიანი კურსი. რომელიც დაბეჭდა პეკინის უნივერსიტეტის გამომცემლობამ.⁸⁸ ლიოუ ყანდარელი-კუანგვენის შვილიშვილი, ნატალია მაისურაძე, დღეი-

⁸⁸ მაო შ' ჩანგ, ჩე ჟუშან, ლიუ-ყანდარელი კუანგვენი და მისი ოჯახი სახალხო დიპლომატიის ელჩი ჩინეთში, საქართველო-ჩინეთის კულტურის ცენტრი „აბრეშუმის გზა“. ჟურნალი, აბრეშუმის გზა და კავკასია, თბილისი, 2017. გვ. 201.

სათვის ქართული ენის ერთადერთი მასწავლებელია პეკინის უნივერსიტეტში.⁶⁹

ლიოუ ყანდარელ - კუანგვენის ვაჟი, ირაკლი (ერეკლე) ყანდარელი არქიტექტორია. 1992-1996 წლებში ასწავლიდა გამოყენებითი ხელოვნებისა და დიზაინის ცენტრალურ აკადემიაში კომპიუტერულ დიზაინს. კარგად ფლობს ჩინურ ენას.

ირაკლი (ერეკლე) ყანდარელი ამჟამად დაკავებულია ქართული ღვინის ჩინეთში პოპულარიზაციით და მისი რეალიზაციით. ცხოვრობს პეკინში.

ირაკლი (ერეკლე) ყანდარელს და მის მეუღლეს ანასტასია რამიშვილს ჰყავთ ორი შვილი - ელენე (ლელე) და ლუკა. ელენემ დაამთავრა თიენძინის პედაგოგიური უნივერსიტეტის ინტერიერის ფაკულტეტი. მუშაობს პეკინში. ლუკა სწავლობს პეკინის პოლიტექნიკურ უნივერსიტეტში კომპიუტერების სპეციალობაზე.

⁶⁹ ძიუ ჟოუ, ჩინელები საქართველოში, ECMI-ის სამუშაო მოხსენება, №54. იანვარი, 2012. გვ. 4

თავი V. ლაო ჯონჯაუს ჩაის მუზეუმის გახსნის იდეა

5.1. შეხედულებები ლაო ჯონჯაუს მუზეუმის შესახებ

დაბა ჩაქვში, რკინიგზის სადგურის მახლობლად, ზღვის პირას, დღესაც დგას ორსართულიანი სახლი, რომელსაც არც



კარი აქვს, არც ფანჯრები და არც მეორე სართულზე ასასვლელი კიბე. გარედან თანამედროვე სამშენებლო მასალებითაა მოპირკეთებული, თუმცა სიძველის კვალი მაინც ეტყობა. ამ სახლში, ნინოშვილის №12-ში, XX საუკუნის 10-20-იან წლებში ცხოვრობდა ლაო ჯონჯაუ თა-

ლაო ჯონჯაუს სახლი ჩაქვში
ვის ლამაზ ოჯახთან ერთად.

1926 წელს ლაო ჯონჯაუ ჩინეთში დაბრუნდა. სახლი, რომელშიც იგი მრავალსულიან ოჯახთან ერთად ცხოვრობდა, საბჭოთა ხელისუფლებას დარჩა. მიუხედავად იდეისა, რომ აჭარის ფინანსთა და ეკონომიკის სამინისტროს ბალანსზე არსებულ სახლში ლაო ჯონჯაუს მუზეუმი, ან მისი სახელობის ჩაის მუზეუმი უნდა გახსნილიყო, სახლი ახლაც მიტოვებულია.

აქ მუზეუმის გახსნის იდეა წლების წინ განიხილებოდა, თუმცა სახლი უკაცრიელი და გაძარცვულია. მხოლოდ საქონლის კვალსა და კედელზე ბავშვების მიერ გაკეთებულ წარწერებს თუ ნახავთ.

მახლობლად მცხოვრებნი ამბობენ, რომ სახლი წლების მანძილზე იძარცვებოდა, ისე, რომ საბოლოოდ, კარის, ფანჯრის ჩარჩოებისა და კიბის გარეშეც კი დარჩა.

„წლების წინ საუბარი იყო, რომ ამ შენობაში ჩაის მუზეუმი გაიხსნებოდა. აქ რამდენიმე ოჯახი იყო შესახლებული და ამის გამო გამოასახლეს. შენობა ძალიან შეიცვალა. ადრე კრამიტის სახურავი ჰქონდა, გარედან ახლა ბათქაში აქვს, ადრე სხვანაირი იყო“.

ლაო ჯონჯაუს პირადი ნივთების ნაწილი აჭარის ხარიტონ ახვლედიანის სახელწიფო მუზეუმის ფონდებშია დაცული, ნაწილი კი გამოფენილია: „ეს არის მისი წყვილი ქოში, ქუდი, რომელსაც ჩაიში მუშაობისას იყენებდა, ჩაის სხვადასხვა ნიმუში, ვაზები... ყველაზე ძვირფასია ის, რასთანაც მას ჰქონდა უშუალო შეხება, მისი პირადი ნივთები, რომლებიც ოჯახში ინახებოდა.“

კარგი იქნება, თუ ჩაქვში ეს სახლი იქნება მისი სახლ-მუზეუმი, რადგან ამ ადამიანმა ჩაუყარა საფუძველი ჩაის კულტურის განვითარებას აჭარაში და პირველი გადამამუშავებელი ფაბრიკების შექმნას, სადაც გამოდიოდა ხარისხიანი ჩაი, რომელმაც ბევრი პრიზი აიღო საერთაშორისო გამოფენებზე.

ლაო ჯონჯაუს შვილიშვილს, ლიოუ ყანდარელ - კუანგვენს, მედიის საშუალებით არაერთხელ გამოუთქვამს სურვილი, რომ ჩაქვში გახსნილიყო ლაო ჯონჯაუს მუზეუმი.

აღნიშნულ საკითხთან დაკავშირებით, აჭარის ხარიტონ ახვლედიანის სახელწიფო მუზეუმის ფონდებში დაცულია ლიოუ ყანდარელ - კუანგვენის წერილები, სადაც ქალბატონი ლიოუ განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდა ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობას და ღვაწლს აჭარაში.

ჯერ კიდევ 1989 წელს ლიოუ ყანდარელ - კუანგვენი დას-
მენდა, რომ „ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობა იმსახურებდა აჭარის
ხელისუფლების მხრიდან დიდ ყურადღებას და თხოვნით მი-
მართავდა, რომ ჩაქვში, იმ სახლში, სადაც ცხოვრობდა ლაო
ოჯახთან ერთად, ჩატარებულიყო სერიოზული რესტავრაცია
და გაკეთებულიყო მუზეუმი“.

წერილებში, ლიოუ ყანდარელ - კუანგვენი სთხოვდა აჭარის
ხარიტონ ახვლედიანის სახელწიფო მუზეუმის დირექციას, რა-
თა სათავეში ჩასდგომოდა ამ დიდი საქმის განხორციელებას.⁹⁰

ყველა ეს ფაქტი იმის თქმის საშუალებას იძლევა, რომ ამ
ოჯახს აქვს ღრმა ფესვები, რომლებიც მიდის შორეულ XIX
საუკუნეში და მეტყველებს ჩვენი ხალხების მეგობრობაზე.

ჩაქვში ლაო ჯონჯაუს სახლ-მუზეუმის გახსნის მომხრე
ვართ ჩვენც. ამ იდეის განხორციელების შემთხვევაში აჭარის ავ-
ტონომიურ რესპუბლიკას, საერთაშორისო მნიშვნელობის კიდევ
ერთი საინტერესო ტურისტული ადგილი და მუზეუმი შეემა-
ტება. მსგავსი მუზეუმი საინტერესო იქნება იმითაც, რომ „შე-
ნობას გააჩნია საინტერესო ისტორია, წარმოადგენს ჩინელი
მეწარმის სახლს, რომლის სახელსაც უკავშირდება აჭარაში ჩაის
წარმოების განვითარება. შენობას გააჩნია კარგი მდებარეობა –
ზღვის სანაპირო, ადგილი, სადაც სეზონის ნებისმიერ დროს
მრავალი ტურისტი მივა. აუცილებელია, მუზეუმში იყოს ჩაის
სახლი, სადაც მოხდება როგორც ადგილობრივი, ისე უცხოური
ჩაის დეგუსტაცია ან ჩაის მომზადების ტრადიციული რიტუა-
ლის ჩვენება.

⁹⁰ აჭარის სახელმწიფო მუზეუმის ხელნაწერთა ფონდი. აკმ. ხ. ფ. №1326; №
1327.

ჩაქვში ჩაის მუზეუმი შესაძლოა სახელმწიფო ან კერძო ინვესტიციით გაკეთდეს და შესაბამისი მოლაპარაკებების შემთხვევაში, შესაძლებელია ჩინური მხარეც (საელჩოს მეშვეობით) დაინტერესდეს შენობის აღდგენით: „სხვა ქვეყნებში ისტორიულ, სხვადასხვა ცნობილ პიროვნებასთან ან ამბავთან დაკავშირებულ შენობებს, ტურისტული კუთხით ხშირად იყენებენ“.

ლაო ჯონჯაუს კვლევის სფეროდან გამომდინარე, გვაქვს ჩვენეული მოსაზრებები გარკვეულ საკითხებთან მიმართებით და გვჯერა, რომ ლაოების დიდი ოჯახიც ამ პოზიციაზე იქნება.

აუცილებლობა მოითხოვს, დავუბრუნოთ სიცოცხლე ჩაქვში ლაო ჯონჯაუს სახლს და მიენიჭოს მას მუზეუმის სტატუსი. სწორედ ამ კომპლექსის აღდგენა სრულყოფილ წარმოდგენას შეუქმნის აქ მოსულ სტუმარს და ტურისტს ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობის პერიოდზე.

აღნიშნული სახლი კულტურის ძეგლის სტატუსს ატარებს, მაგრამ ღვთის ანაბარადაა დარჩენილი. ვფიქრობთ, საკითხი მალე მოგვარდება და იქ განთავსდება ლაო ჯონჯაოს ნივთები, ფოტომასალა და სხვა ინვენტარი, რომლებიც აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის მუზეუმებშია განთავსებული. ასევე, ლაოს საჩუქრები, რომლებიც საქართველოს სხვადასხვა მუზეუმსა და კერძო კოლექციებშია დაცული.

ლაო ჯონჯაუს შვილიშვილის, ლიოუ ყანდარელ - კუანგ-ვენის საცხოვრებელი სახლიც თბილისში სახლ-მუზეუმის სტატუსს იმსახურებს. ფაქტობრივად, სახლი ჩაქვსა და სახლი თბილისში - ორივე ქვეყნის 127-წლიან ისტორიას ინახავს და მეტ გულისხმიერებას იმსახურებს.⁹¹

⁹¹ <http://batumelebi.netgazeti.ge/news/9206/>.

დასკვნა

ლაო ჯონჯაუს მოღვაწეობა იძლევა იმის თქმის საშუალებას იძრომ ამ ოჯახს საქართველოში აქვს ღრმა ფესვები, რომლებიც მოდის ჯერ კიდევ XIX საუკუნიდან და მეტყველებს ჩინელი და ქართველი ხალხების მეგობრობაზე.

ლაოების გვარმა საქართველოში დაამყარა რეკორდი - „ეს იყო პირველად“. ლაო ჯონჯაუ - იყო პირველი ჩინელი ჩაის სპეციალისტი, რომელმაც გაავრცელა ჩაის კულტურა საქართველოში;

პირველი ჩინელი, რომელმაც საქართველოში მოყვანილი ჩაის ბუჩქიდან დამზადებული პროდუქტისათვის, საერთაშორისო ფესტივალზე მიიღო პარიზში ოქროს მედალი;

პირველმა შემოიღო ფაბრიკაში 8-საათიანი სამუშაო დღე;

პირველმა ჩამოიტანა ჩინეთიდან სუბტროპიკული მცენარეები საქართველოში;

ლაოს ოჯახი - „ხუაციაოების“ პირველი ოჯახი საქართველოში, ჩინეთის მოქალაქეები, რომლებიც მოღვაწეობდნენ საქართველოში;

ლაოს უფროსი ვაჟი - პირველი ჩინელი, რომელსაც ლენინთან ჰქონდა მიმოწერა და თარჯიმნობაც გაუწევია;

ლიოუ წეჟუნი და ლიოუ კუანწიე - ბიძია და ძმისშვილი, რომლებიც ჩინეთში კომინტანელების მთავრობის დროს დიპლომატების რანგში მსახურობდნენ;

ლიოუ წეჟუნმა - პირველმა ითავა დიდი რუსულ-ჩინური ლექსიკონის შემდგენლის ფუნქცია და რედაქტირება. მან პირველმა შეადგინა რუსული ენის გრამატიკის სახელმძღვანელო ჩინელებისთვის;

ლიოუ კუანგენი - პირველი ჩინური ენის მასწავლებელი საქართველოში;

თბილისში პეკინის ქუჩის შექმნის სულისჩამდგმელი;

შვილთაშვილი, ნატალია მაისურაძე, ბეზიასთან, ლიოუ ყანდარელ-კუანგენთან, ერთად პირველი ქართული ენის სახელმძღვანელოს შემდგენელი ჩინურ ენაზე და ქართული ენის გამავრცელებელი პეკინში.

ერთ ოჯახში ამდენი „პირველით“ უნდა იამაყოს როგორც ჩინეთმა, ისე საქართველომ.

ლაო ჯონჯაუს თემიდან გამომდინარე, გვაქვს ჩვენეული მოსაზრებები გარკვეულ საკითხებთან მიმართებით და გვჯერა, რომ ლაოების დიდი ოჯახიც ამ პოზიციაზე იქნება.

აუცილებლობა მოითხოვს, დავუბრუნოთ სიცოცხლე ჩაქვში ლაო ჯონჯაუს სახლს და მიენიჭოს მას მუზეუმის სტატუსი. სახლთან ახლოს განთავსებულია ფაბრიკები, სადაც მზადდებოდა ჩაი; აგრეთვე, სამმართველოს შენობაც. სწორედ ამ კომპლექსის აღდგენა სრულყოფილ წარმოდგენას შეუქმნის აქ მოსულ სტუმარს და ტურისტს ლაოს მოღვაწეობის პერიოდზე. აღნიშნული სახლი კულტურის ძეგლის სტატუსს ატარებს, თუმცა დვთის ანაბარადაა დარჩენილი. ვიმედოვნებთ, საკითხი მალე მოგვარდება და იქ განთავსდება ლაო ჯონჯაუს ნივთები, ფოტო და სხვა სახის მასალა, რომლებიც ხარიტონ ახვლედიანის მხარეთმცოდნეობის და ბათუმის ძმები ნობელების მუზეუმებშია განთავსებული. ასევე, ლაოს საჩუქრები, რომლებიც საქართველოს სხვადასხვა მუზეუმსა და კერძო კოლექციებშია დაცული.

ლაო ჯონჯაუს შვილიშვილის, ლიოუ ყანდარელ - კუანგენის საცხოვრებელი სახლიც თბილისში სახლ-მუზეუმის სტატუსს იმსახურებს. ფაქტობრივად, ორივე სახლი ორი ქვეყნის

127-წლიან ისტორიას ინახავს და რა თქმა უნდა, მეტ გულისხმიერებას იმსახურებს.

აღსანიშნავია ის გარემოებაც, რომ ლაო ჯონჯაუზე მუშაობის დროს საფუძვლიანად შევისწავლეთ აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის საარქივო სამმართველოს, ქუთაისის ცენტრალური არქივის და საქართველოს ეროვნულ არქივებში დაცული მასალები ლაო ჯონჯაუს შესახებ, რომლის გარკვეული ნაწილი პირველად განვათავსეთ სახელმძღვანელოში, ხოლო მოპოვებული საარქივო მასალები კი ჩავწერეთ CD დისკზე.

წყარო - 1

ლაო ჯონჯაუ,

ჩემი ცხოვრებისა და მოღვაწეობის ნახევარი საუკუნე.
დეკემბერი, 1920 წელი.

აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4, აღწ.1, საქმე 49,
ფურცელი 51-61.

Твое веко
моей жизни и труда

~~Судьба~~

半生游
藝錄
嶺南劉峻周
付於
高加索

Родился я в 1870 г. в КАНТОНЕ — в главном городе одной из ~~самых~~ важных провинций Китая. Происходя из влиятельного рода, по заслугам прадеда моего перед отчеством, я, как и все в нашем роде по мужской линии по достижении 18 лет, получила чин капитана. В этом чине, 18 лет от роду, я поступила в Кита скую Кавалерию, но пробыл на военной службе недолго: по воле моей матери, я оставил эту службу через год. Мать моя, у которой я был единственным сыном, знала мой глупый нрав, стараясь оградить меня от военной службы, да и помимо этого, вообще, в то время существовала моя склонность к лени и к ладьям нового направления и новых политическим взглядам. Это ее очень беспокоило, потому что тогда, 35 лет тому назад, старым правительством нашим не допускались никакие новые идеи, а людей, проповедывавших их, жестоко преследовали и карали. У меня же, действительно, с юношеских лет была склонность к ладьям новых мыслей и идей. Я стал знакомиться с первыми ладьями кантонскими революционерами, которые впоследствии сделали Великую Революцию в Китае и теперь на родине у нас стали оладьями героями. Для того, чтобы оградить меня от ладьями опасностей, по ее мнению, влиятельных моих новых кантонских друзей, моя мать решила меня удалить из Кантона. Она устроила меня в качестве одного из чайной фабрика в провинции Кун-Чжоу, находящейся в 1000 верстах от Кантона. Таким образом я был у себя два-три месяца в году, а остальное время проводил на фабрике, где и пробыл 8 лет: первые три года в качестве практиканта, а затем два года помощником директора фабрики. Фабрика наша "Кун-Хин" считалась одной из крупнейших и лучших в чайном округе. Работало на ней от 1200 до 1800 рабочих.

Весной 1906 года русский изобретатель Константин Семенович ПОПОВ приехал в Китай, посетил нашу фабрику в Кун-Чжоу. Провинция эта отдаленная, глухая и т.д. Попов был первый европейцем, посетившим ее. Выпущенная ежегодно для торговли чай нашей фирмы через Хань-Чжоу и находилась как один из лучших, он заинтересовался производством чая на месте. В то же время у него явилось желание провести чайную культуру в России, в своих землях из Кавказа Восточной Области. К.С. Попов пробыл у нас на фабрике два месяца. В это время он познакомился со мной и предложил мне поехать к нему на службу в его Кавказское имение для проведения там чайной культуры. Предложение это я принял охотно. Меня привлекала совершенно новая для меня страна, и сознание, что я там буду первым проводником чайной культуры. Получив мое согласие на отъезд, К.С. Попов

149
поручил мне купить несколько сот пудов чайных семян и несколько десятков тысяч оригинальных чайных кустов для своих лантанов. Рамки означательно *оказать* я, мой переводчик и 10 китайцев-работчих, знакомых с чайным делом заключили с К.С. Поповым контракт на 3 года. Условия, предложенные мне, были вполне для меня приемлемыми: содержание мое равнялось 500 руб. в мес., при готовой квартире со столом, приладугой, одеждой, экипажем и пр.

Проезд мой в Китай и обратно был также за счет К.С. Попова.

На Кавказ я приехал в ноябре 1893 г. За первые 3 года моей работы было сделано следующее: устроена большая фабрика для выщелачивания семян чая; возведено чаем в 3 имениях около восьмидесяти десятин и устроена маленькая чайная фабрика по китайскому образцу, для приготовления чая ручным способом. На третьем году удалось собрать уже около сотни фунтов зеленого листа и притом самым первым чайным способом. Чай вышел отличный, был послан мною в Москву К.С. Попову, который остался им очень доволен.

Через 3 года, по окончании контракта, мастера китайцы пожелали вернуться на родину; я же получил командировку от К.С. Попова за чай, партией чая и др. семян и растений, так как вследствие дальности пути, из партии, привезенной в первый раз, испортилось много семян и семян. Пробы в Китае полгода, исполнив все поручения Попова, я вернулся в Лату и на этот раз со всей своей семьей, состоявшей из матери, сестры, пятилетнего сына и только что родившейся дочери. Со мной же выехали тогда другие 12 мастеров с жанами. Встретив мой приход в Лату был в мае 1897 г.

К этому времени уже был готов, строились для меня дом, в одном из трех имений К.С. Попова, — "ЗАНЕТИОН" в местности Мапрангун. Дом был исключительно постройки, со всеми удобствами, двухэтажный, хорошо обставленный. Особенно привлекательно было его местоположение на высоте около 100 футов, среди гор, с прекрасным видом на море и город Лату. Латунский климат оказался очень тяжелым для прибывших моих соотечественников, и в течение 5 мес. с мая по сентябрь преобладали настоящие "малыши" все без исключения, а три моих сотрудника-мастера и жена одного из них погибли даже не выдержав болезни. По окончании контракта в 1898-1900 году ни один из мастеров не пожелал остаться здесь и все они вернулись на родину. И мать и жена остались в России ради детей, которые хотели идти европейское образование, особенно в виду того, что в то время в Китае, и здесь бонсерское движение.

После моего приезда на родину, мне, несмотря на все трудности, удалось отпра-

Вот тогда умерших соотечественников дочей. Этого твоего из-за предвзятого
счета и я считал должным возопишь его, тем более, что то были люди,
доставшие мне и немалые хлопоты за 12.000 верст от своей родины.
Потому-то упорно и долги ходатайства в Петербурге, отплачивая через
дочери, затем через Российское Визитатство Любомирских дел, что
угодно, получить отпущения государя на перевозку в Китай тел умерших.
И даже в том мне помог К.С. Попов, известный своею порядочностью, отмен-
чивостью и добротой.

Сейчас же я продолжил у К.С. Попова и в продолжение этого времени
я проводил на эту культуру до его назначения, будущим директором фабрики
в Удольском селении управлению трех заводов: "Заводного", Языкинского
и Катанского, "Бригадного" в Сибире и "Бригадного" в Китае. Всего
кустарничество в это время было чем более 150 десятин земли.

В 1857 г. К.С. Попов начал постройку чайной фабрики по плану Гей-
долова. Фабрикой были два паровых специализированных котла, а затем
два машины. Спроектировать, требует признать его творцом и одним прав-
дливеем дела в России. Он первый, пытаясь "удольно" экспедиции, включая чай-
ную культуру, из России ее родины и в широких размерах развил ее в сво-
ем заведении в Удольском. В бытность же на службе К.С. Попова,
получая у меня много сведений о людях, развивая, оные продолжал
свое дело, "эксплуатировать", экспедиции меня Галактику экспедиции
удольно, включая, включая свое дело и морскую способность удольно-
ные чайной культуры в Китае.

В 1861 г. по рекомендации Галактики К.С. и агронома Галактики Управ-
ление делами... Галактики, я был прикомандирован к заводу удольно
и. Покупая из доверия удольно чайной фабрики в Удольском
заказе, я в конце 1861 г. я поступил на службу в Удольское Ведомство.

В течение того же года меня постигла большая утрата: умерла моя ма-
мочка, мать ее, возмущая, верная. Пожелав ее жалованье было, чтобы
взять ее, получив европейское образование и вернувшись на родину, где
нужно было с европейскими языками. Прогорела моя мать пока здесь в
Китае.

В том году поступив на службу, мое дело начиналось планируя
для урона дела около 1.000 фунт., а далее с каждым годом план
его фунтов увеличивалось и планируя расширялось. В 1861 г. управ-
ление чайными делами был назначен В.С. Галактика, в 1862 г. он
участвовал в экспедиции отпущившего Галактику Удольского Ведомства

178
 дия, Китая, Японии и на Тайван. Целью этой экспедиции послужила наша фабрика в Нин-Чжоу. В эту поездку экспедицией для разведения в чайном имении, были привезены новые здесь следующие растения: из Китая: чайное дерево "Тун-дзи-шу", вечнозеленый "Ром" и соя. Культура сои в Японии и Китае существует уже несколько тысяч лет. Соя употребляется не только как фасоль только ее необходимо предварительно вымачивать в воде в течение одних-двух суток. Для корма скота соя также превосходный продукт, т. по своей питательности она далеко превосходит пшеницу, овес, кукурузу и др. злаки и потому ее достаточно давать скоту в половинном количестве при обычной порции зернового фуража, что дает большую экономию в хозяйстве. Даже из сои можно получать прекрасного качества масло. Считаю это необходимым подчеркнуть, т.е. в историческое время здесь чувствовался острый недостаток масла, а между тем мне известно, что соя очень хорошо растет и дает большие урожаи в Латвиской области, Курляндской губ., и выгонка из нее масла особого затруднения не представляет. Выжимки от масла можно употреблять, как превосходное удобрение, и продукт этот, как удобрение можно вывозить из Китая в Европу в очень большом количестве. Из Японии был привезен, великолепно растущий здесь и дающий громадный урожай, японский каштан "Кум-то", бушующее дерево, различных сортов цитрусов, а именно: мандарины "Унсу", цитроны, кинканы, пшучинканы, пемпальнус и др. Кроме того различных сортов баншуа, однако здесь произрастающих, в том числе крупнейшие из них "Моссо", достигающие 3-6 дюймов в диаметре или высоте 6-7 сажен, несколько сортов авокадусов, соевые бобы, обильные бобыши (бонин), как 20 лет тому назад, а на японском Чангинском побережье страдала персидскими, бананам и уткам. Теперь бобов в помине нет, благодаря чему и малярия значительно уменьшилась.

По возвращении из Китая В.О. Симонсен продолжал со мной совместную работу по проведению чайной культуры в Чангинском имении. Мы проработали дружно до 1907 года, когда, получив служебное повышение, В.О. Симонсен уехал в Туркестан, в Турклубское государственное имение. Должность управляющего имением в Чанге занял прагном В.А. Петров, с которым я проработал 7 лет. В 1913 году В.А. Петров был назначен помощником инспектора Удельных Заключенных имений. Его заменил здесь Н.С. Мельченко, с которым проработал до последнего времени, т.е. до июля 1920 г., когда имение было передано Грузинской Республике.

При В.О. Симонсене я являлся в общем началом работы на фабрике в чайный сезон, с весны до конца лета, с 4 час. утра до 8 час. вечера. Работали у

меня всегда две партии, по 8 час. издан. Таким образом на Чкавинской фабрике впервые был введен 8 часовой рабочий день. Не без труда удалось мне ввести эту систему, против нас протестовало Главное Управление Уделов, но я имел поддержку в лице управляющего В.О. Симонова, а главным образом в лице симпатичнейшего и прекраснейшего человека - диспектора Кавказских Удельных имений А.В. Гурского. ✓

С самого начала соглашался, чтобы фабрика всецело подчинилась управлению имением, тем не менее я просил, чтобы во внутреннем управлении она мне дала полную свободу и самостоятельность. Мне быстро удалось доказать на деле, что я могу ввести на фабрике полную дисциплину и порядок, поэтому впоследствии никто не вмешивался в мои распоряжения. Раз поставленное дело с 8 час. рабочим днем продолжается до сих пор. В этом меня поддерживал и следующие управляющие.

В 1905 г. вспыхнула первая революция в России. Началось повсюду забастовки. Вверено мне фабрика и меня лично что надо исполнять, т.е. несмотря на все строгость и большие требования, которые я предъявлял рабочим, они отлично принимали мое отношение к ним, мою любовь и заботу о них. Они сумели оценить мое личное делание идти навстречу их нуждам, были благодарны за 8 час. рабочий день, который, как они знали, мне удалось провести с трудом. В период революции сильно пострадала чайная фабрика И.С.Попова. Она была закрыта до 1906 г. Работы в эти годы были совершенно прекращены. Должен сказать, что уходя от И.С.Попова и поступая в Удельное имение, я и семья моя сохранили наши добрые отношения с И.С.Поповым и его семьей. Он хорошо знал, что не ради материальных выгод, я оставил его службу. Видя печальное положение дел в имении И.С.Попова, я решил, по мере возможности, предложить свои услуги для исправки дела. Мало было хозяйственных денег, затраченных на это дело, а больше всего мне жаль было погибшей культуры и трудов коих, потраченных на это дело. В то время И.С. Попов не считал возможным делать новые затраты для восстановления работ на фабрике факториях.

Тогда, в 1906 г., я сам, будучи по своим делам в Петербурге, лично просил начальника Управления Уделов кн. Кочубей разрешить чкавинской чайной фабрике покупать посторонний зеленый лист. Кн. Кочубей для свое согласия на мою просьбу. С этим разрешением проезжал через Москву, я поблизил у И.С.Попова, предложил, насколько я могу, заняться приведением в порядок его чайных плантаций, а чайный лист, собранный с них, продавать.

на выделку чайной фабрики. Предложение мое К.С. Попов принял и дал мне полномочия на все три чайника. Таким образом в производстве двух лет удалось поднять заброшенное дело на достаточную высоту. В те же время покупка зеленого чая на фабрику увеличила доходы Удельного чайника. В 1911 г. К.С. Попов сам уже открыл вновь свою фабрику. Все добросовестное отношение к делу, в служебных обязанностях было отмечено им. Благодаря ему и вниманию его ко мне вышло дело в отношении для меня вознаграждения: он разрешил в 1909 г. построить дома специально для меня с семьей в 8 комнат, тогда как управляющим чайником полагалось вообще квартира в 4-6 комнат. В составлении плана дома, в котором я живу сейчас, и его фасада принимал участие и я. Дома по внешнему виду несколько напоминают по стилю китайский. В том же 1909 г. посетил Чайную комиссию Государства Квантун пр. Воронцов-Дашков со своей семьей. Я был представлен ему и докладывал о чайной культуре и о своей работе в этом деле. Грф благодарил меня за все сделанное. Он глубоко меня тронул искренней и общительной ко мне во время обеда в чайной управляющего чайником. Грф пригласил меня, выразив свое удовольствие от вышесказанного впечатления по ознакомлению с подписанием чайного дела в Шанхайском чайнике. Он пожелал мне в будущем получить успехов в работе, и тем же вечером добрым пожеланием мне и моей семье. Это, между прочим, был единственный тест, сказанный им за обедом в Чайке.

По истечении 10 лет службы в Удельном Ведомстве, я был награжден орденом Станислава 3-й степени. А через 2 года, после 12 лет службы Р. Упр. Уделов предлагало, если я пожелаю перейти в русское подданство, зачислить меня в штат со дня поступления на службу со всеми правами чиновника. Я благодарил мое начальство за внимание ко мне, но преданный своему отечеству, от принятия русского подданства отказался. Тогда, находясь здесь мое присутствие полагали для дела. Гл. Упр. имело возможность зачислить меня в штат по второму критерию с правом не платить за безпринятия подданства. Я глубоко признателен всегда за столь доброе отношение ко мне. Я - первый китаец, получивший орден за личную службу, но будучи причислен к какой-либо службе от Китайского Правительства, а также я - первый китаец, зачисленный в штат, без принятия русского подданства. Одновременно с этим я стал получать вознаграждение в размере одной копейки с фунта сухого чая, выделанного на фабрике, хотя я, как специалист, пользовался уже оданковом с управляющим чайником: квартирой, услугами двора, кучера, лакейши, отоплением, освещением и др. и сверх того уже по

куча содержание на 30% более управляющего имуществом.

В 1912 г. была Сельско-Хозяйственная выставка в Петербурге "Русская Гавань", на которую я получил за свои труды благодарственный лист.

Около этого времени у меня явилась мысль создать здесь свое маленькое хозяйство, целью которого было наглядно показать местным сельским хозяевам, как можно вести экономическую культуру чая, мандаринов, лимонов и апельсинов. Для этого мне нужно было прежде всего приобрести участок земли. Как известно, по русским законам иностранцы подданные не имели права покупать землю за чертой города. Для этого нужно было разрешение Государя. Благодаря содействию в этом деле не мне со стороны Наместника Кавказа, чинов Министерства Земледелия и лиц местной администрации, цель, намеченная мною, была всеми одобрена, и мое прошение о разрешении на покупку земли было представлено Государю, а затем последовало и официальное разрешение от Наместника Кавказа.

В 1911 г. я впервые купил 10 десятин земли в местности Чалта, близ Матума. За участок свой я заплатил в то время 1.800 руб. Работу начал тотчас же. Выпосадил из Японии разных сортов цитрусовых растений и саженцы из Китая и Южной Франции, сделал питомник и одновременно начал разбивку этих же посадок и посадку мандаринов. Через год я уже имел возможность продавать саженцы цитрусовых из своего питомника. После первого года урожай в питомнике был уже до 20.000 растений. В каждый год количество растений увеличивалось. Продажа саженцев из питомника и деньги, вырученные от них, очень помогли мне в деле ведения моего нового хозяйства. В следующие годы я постепенно приобрел еще несколько участков по 2 - 3 и 4 - 5 десятин, но платя уже по 300 - 400 руб. за десятину. Таким образом округлив свой участок и в настоящее время я имею до 25 десятин. В 1917 г. я успел закультивировать более 12 десятин разных фруктов: вишней, персиками, мандаринами, лимонами и новыми сортами американского апельсина "Вингтон-Кларк". Это великолепный сорт, сладкий, ароматный, без косточек, созревающий почти в одно время с мандаринами "Энри". Конечно, начать культивировать свой участок мне было не легко: во-первых в недостаточном времени, во-вторых за неимением больших денег. Уверенность в успехе мое много зависела от помощи и поддержки моих добрых друзей.

И я, конечно, благодарен своему и другу своему - агрикультуру за помощь его во всех отношениях. Со стороны материальной я имел поддержку в русских банках, где, пользуясь доверием, я имел кредит, на что глубоко признателен. В течение 6 лет потратил массу сил, средств и

179 178 176
здоровья на обработку своих земель. Мне приходилось пользоваться для этих дел исключительно только свободными от службы днями., а их у меня было очень немного, особенно в чайный сезон, с весны до конца лета, когда хлопья и рядом фабрика работала и в праздничные дни. В редкие свободные дни вместо отдыха я с утра до вечера побуждал себя упорной работе на своем участке. Отпуском, даже самым коротким, я в эти годы не пользовался. Идеальным проведением культуры у себя я похвастаться не могу конечно, но все, что мог, я делал сам без помощи агрономов, садовника, и даже дорогу к себе на участок и по участку проделал сам без помощи инжениера-специалиста. Таким образом я познал на опыте, как при наличии, можно экономически повести сельско-хозяйственную культуру.

К большому сожалению моему в 1915 г. жилища мое очень пострадало от турецких войск. Моя совершенно испорчен дом для служебных, похищены вещи, сельско-хозяйственные орудия и инструменты, вытребовано около трех десятков молодого чая и испорчено вообще много растений.

В 1916 г. по распоряжению английских властей, комиссия, по определению действительных туристических убытков, оценила мои убытки в 30.000 руб. по золотой валюте. Деньги этих, конечно, я не получил, как вообще все пострадавшее.

Скажу несколько слов о местоположении моего участка. Он выбран очень удачно: находится в 4 вер. от города, расположен на высоте около 1100 фут. над уровнем моря. Место прекрасно не только для культуры, но и для климату. За все время ни один из служащих не болел малярией. По живописности свое жилище имеет прекрасный вид на море и город. Обширные родники, отдельная дорога, выходящая по военному шоссе, затем собственная дорога по своему удобная для езды лошади и автомобилем. Не кажется, что на участке этом можно было бы создать хорошие горный курорт. До меня никто не обратил внимания на это место. Потом когда за мной стали раскупаться участки вокруг моей земли, и в изобильное время уже закупывалось более 60 десятков земли. Говоря о своем жилище, я не могу не сказать о той большой поддержке, которую оно дало мне в последние дни жизни два года: в 1916 году впервые я выпустил чай своей плантации под собственным этикетом, который имеет успех в продаже, благодаря чему в материальном отношении мне было много легче пережить необычайную дороговизну жизни последнего времени, тем более чувствительно с большой семьей моей.

Продолжаю далее о службе моей в Удельном землевладении.

С 1914 г., когда началась обще европейская война, мне пришлось особенно энергично и много работать. Происходило это оттого, что при общей не-

Благодаря близости к войскам и моему безграничному трудолюбию: обоим этим причинам, давая обильные и частые уроки с добродетельно "педантично", т.е. с точностью и даже и проче моих еще многие другие мои старые знакомцы. Принадлежность к войскам значила, конечно, много было привнесла в мою жизнь. Например, между прочим, во мне помощником молодого человека И.И. "литературно-воспитательный", трудолюбивый, энергичный. В короткое время он одержал большие успехи в изучении немецкого языка для него делом. Помощником же он состоял и в настоящее время.

В 1910 г. посетил Собрание Главного Инженерного Штаба Армии Императорских Восточных железных дорог в Нижнем Новгороде (Нижний Новгород) инженером. Благодаря моему личному делу, он остался очень доволен моей работой. Благодаря его энергичной деятельности и вниманию начальника военного округа и даже лично. С момента моего приезда в Штаб окончательно на время.

В 1910 г. приехал в Штаб Главного Инженерного Штаба Армии Императорских Восточных железных дорог в Нижнем Новгороде (Нижний Новгород) инженером. Благодаря моему личному делу, он остался очень доволен моей работой. Благодаря его энергичной деятельности и вниманию начальника военного округа и даже лично. С момента моего приезда в Штаб окончательно на время.

В 1910 г. приехал в Штаб Главного Инженерного Штаба Армии Императорских Восточных железных дорог в Нижнем Новгороде (Нижний Новгород) инженером. Благодаря моему личному делу, он остался очень доволен моей работой. Благодаря его энергичной деятельности и вниманию начальника военного округа и даже лично. С момента моего приезда в Штаб окончательно на время.

В 1910 г. приехал в Штаб Главного Инженерного Штаба Армии Императорских Восточных железных дорог в Нижнем Новгороде (Нижний Новгород) инженером. Благодаря моему личному делу, он остался очень доволен моей работой. Благодаря его энергичной деятельности и вниманию начальника военного округа и даже лично. С момента моего приезда в Штаб окончательно на время.

плататоров, приносивших свои дары на фабрику. Такие дары и выставлялись на выставках 1-го и 2-го сборов с 1910 г. И третьему сбору, на возвращении саржаков, они отнесли свои дары. В следующих 1910 и 1911 годах за отсутствием достаточного числа рабочих фабрика пошла на успешную выработку своей продукции, поэтому часть изделий была вывезена в Английских восток / поступила на выставку на Английскую фабрику. С 1910 г. и в 1911 г. Английское и немецкое, как и французская область, были аннулированы англичанами. В отделе из своей должности с польскими всеми призами своими призами. При посещении фабрики Английский генерал Губернатор г-н Рук-Модис и Главнокомандующий Английской армии генерал Инань лично благодарил меня за сохранность их фабрики и что-то да не только, тем более, что, как оказалось, эта фабрика была единственно сохранившейся и известной в России во время Революции. Эти турки / так и английские восток основались на мне о исключительном внимании. Несмотря на то, что я не знал ни турецкого ни английского языка - они очень хорошо понимали меня и общались и общались всегда с большим удовольствием и чужим.

В настоящее время в 1910 г. Английское и немецкое перебрали на выставку Гримальского Английского.

Все эти годы мои знания в области и познания на новую тему и на основании многолетнего опыта хочу сказать, несомненно свои о том, что я думаю о деятельности. На эти годы и убедился, что, несмотря на человеческую слабость настоящего человека вполне возможно приготовить что по желанию и своим изобретениям в соответствии с чужими идеями и идеями. Чуждость не только достичь и получить больших успехов, что и было мной достигнуто из-за этого.

В 1900 г. на Всемирной выставке в Париже был выставлен мной приготовленный чай с фабрики А.С.Попова, за который А.С.Попов получил золотую медаль, как за лучший чай в мире. В этом году из-за годовщины приготовления китайского чая на фабрике выставили на выставку. Я выставил не только чай русский министр А.С.Попов и рекомендовал меня в Удальное Ведомство. Английское Удальное и те время когда также выставили свой чайный чай, культура которого ишла в Удальное Ведомство с 1900 но он не был найден качеством достаточно удовлетворительно по качеству. Если, однако, что в Удальное области вполне возможно готовить чай высшего качества, конечно, при достаточном умении должно и

У старого мастера чайная листовая фабрика - требовалось больше умение и знания, чтобы приготовить чай. В Китае, Индии, на Цейлоне обычно собирают самый молодой чайный лист, молодые веточки /чайны/ в два листа с почкой, имея в виду не количество собранного чая, а качество, от него зависит, конечно, и хорошее качество чая. Здесь с самого начала преследовалась иная цель: достичь возможно больших успехов в выращивании обработанного листа, а значит и готового сухого чая. Приспособлено это от китайских приспособлений к новой культуре в Китае, заинтересовать во многих сельских хозяев. Заинтересовать же их можно было всего действительной доходностью культуры. Таким образом в деле новой культуры здесь играло большую роль количество продуктов и его доходность. Политика провозила эту культуру здесь успешнее, успехом: жители соседней Бирмы, Лаоса, Чако и др., имея доходы от чая в Удзэром провинции, стали заниматься этой культурой и теперь производят более 60 десятков чая. На этих плантациях поступает на заводку на Чиликинскую фабрику. Таким образом фабрика, кроме урожая своих 400 десятков, перерабатывает чайный лист еще и с плантаций 100 десятков. Следовательно, что для увеличения производства листа, приходится собирать листья не в 2 листа, а в 3, 4, а иногда и в 5, оттого и страдает качество чая. Да и приготовить чай из такого листа значительно труднее, следовательно значительно увеличивается стоимость листьев. Этого и потому, лист по сравнению с собой почти одинаков с тем, в четвертый раз меньше, грубее на вкус. От такой неравномерности развития листового листа очень затруднительно. В то время, как в чайный лист уже закладывают, что более мелкая, последние несколько листов готовы, и наоборот, если приходится к таким более зрелым и грубым листьям, то мелкие оказывают переизбыточными и т.д. В этой то работе и заключается огромная трудность. Только долгая практика и практикой можно научиться правильной закладке листьев в листовой чайный материал. Конечно, это так трудно было, если приходится собирать несколько сот или несколько тысяч фунтов листа. Но иногда, как это на Чиликинской фабрике, приходится иметь дело с десятками тысяч фунтов /эквивалентно по 10-20 т./ чайных листьев, тогда приходится пользоваться механизацией, то здесь только механизацией и с помощью опытов можно достичь успехов. В такие дни фабрика работает по 24 часа в сутки, а в 1-2 сезонах работы.

... в заключение по английски. Он также сообщает, что в настоящее время не может получить никаких сведений о месте пребывания...

В здании недостроенной на Калининской фабрике является отсутствием специального помещения для хранения ядов. Устройство такого помещения было предусмотрено Из.Упр. Уделов в 1916 г., но последовало изъятие, а в нем и провозращение оцет на расходы по ядам, в содержание задержан посылкой, которая и до сих пор не отделана. В здании на фабрике имеются специальные помещения для окисления, в я которых специальные бамбуковые и тавы для брожения, в которых поддерживается доступ воздуха и температура в 25 - 30 по Цельсию.

На Блаженный Уголки употребляют до сих пор только этого янши с хо-лого-денега-широком в один шаг, длиной в 14 см. и глубиной около 4 дм. (2) в них изымается заготова в 1 дм. Яншиные происходят от 4 до 10 час., пока что не имеют бронзовых оттенков и не дают запаха. Их вы-жигательность зависит всецело от качества зеленого джута и от тем-пературы воздуха. Требуется большая чистота при обращении с янши и во-здухом, иначе от затвердевшей массы в них на следующий день что-либо пе-ребродит и прокиснет. Таким же после затвердевания дает мути и не-приятного вкуса. В сожжении это происходит чаще из-за недостатка в чистых чаш, приготавливаемых мушкетерами-яншами. Чаша для такой работы должна быть чистой, а также должна быть чистой. После бронирования на фабрике поступает для сушки в особую печь при тем-пературе 240 - 260 градусов по Цельсию. В первую очередь чаша высушивается до 70%, а затем некоторые чаша высушивается вторая чаша при температуре 280-290 градусов и высушивается на 90 - 100, т.е. часть влаги остается. Затем уже после сортировки чаш, оказавшаяся недоукомплектованной, просушивается окончательно в высушивательной сушилке. Затем производится купка, после которого чаша производится еще раз при более высокой темпе-ратуре /около 300 градусов/, так чтобы влажности в чаше осталось не более 1 - 2%. Тогда уже чаша идет на упаковку. Вот некоторые сведения, каса-ющиеся химического производства чаш. Таким образом в течение всего вре-мени, за время должно быть закончено и единственно-го фабрика, работа-ющая на себе хозяйственную работу, работающая в течение с холода, поступа-ющая и в тоже время работающая под солнцем, а был одновременно и ру-ководителем в сортировке чаш и тестировании, т.е. определителем чаш. Та-ким образом при фабрике обычно приходится для этого особо прилагать, инициативы, подумавшие особенно высокое содержание, только как тестиров-ать (то же касается пластики), то иногда всего требуется прилагать уход за чашами, т.е. прилагать работу, переконна, тактично, а также инициативы, прилагать особую работу.

Насколько важен вопрос об обрезке чайных кустов, настолько трудно говорить о нем в теории, т.к. каждый куст имеет свои особенности, каждый куст тем или иным отличается от другого куста, и соответственно в этом приходится делать подрезку. В общем же куст, достигший 3-х лет, нужно сформировать, подравнять. После 5 лет сделать подрезку верхних слабых веток, а внутри куста срезать сухие и слабые ветки. 7 - 8 летний куст подрезывать нужно тщательнее - срезать все большие сухие ветки, а иногда их можно срезать наполовину, если не вся ветка высохла. 10 летние кусты можно подрезывать сильнее и срезать сухие ветки до корня, но если на молодых побегах от корней нужно оставлять - это будущие кусты. Если же корневые побеги слабы, то лучше их срезать, иначе они будут отнимать питание у куста. Вообще подрезку нужно делать каждый год небольшую, т.е. срезать слабые ветки сверху и внутри. Большую же подрезку производить в 3 года раз. Для подрезки чая в Китае и Тайване существуют специальные ножи с кривым лезвием, размером с рукояткой 5 - 6 вершков. Здесь же большая подрезка производится с помощью ножиц-сечеток, применяемых при обрезке живой изгороди, с которыми нужно обращаться осторожнее, т.к. ими легко повредить ветки. При неумелом обращении такие ножицы разрывают ткань ветки. Это я много наблюдал на опыте. Несомненно подрезка кустов специальными ножами гораздо лучше употребляемых здесь секаторов, ножи не так повреждали кусты. Что касается перекопки, то она производится в Китае специальными инструментами: особой вилой с горизонтальной ручкой, как в местной тохе. Вилка эта имеет 4 - 5 зубьев, в 2 - 3 раза длиннее тохи и реза в полтора шире. Она гораздо тяжелее тохи, разрывает эту вилкой землю от куста вокруг, не задевая корни. Перекопка же, производимая здесь, по моему во многом неправильна, т.к. производится она копатель. Разрывая ее землю у куста, не обращает должного внимания на его корни, почему часто после перекопки можно увидеть на плывущих кустах с обожженными корнями, а это не может не вредить кусту от высыхания корней. По моему во немецком специальных китайских вилок, следует делать перекопку обыкновенных вилок с прямой ручками. Если же приходится работать копатель, то необходимо всегда обращать внимание на корни, т.е. быть внимательным к кусту. В интересах экономики можно делать такую перекопку раз в 4 - 6 лет, ежегодно же по 2 - 3 раза просто глубоко протаскивать землю. Это гораздо полезнее для чайной плантации, нежели такая ежегодная перекопка, которая вредит кусту.

179
 теперь относительно сбора чайного куста. При внесении правильного ухода за плантацией, каждая десятина в год может дать тысячу и более фунтов сухого чая. Количество урожая зависит от правильности и своевременности сбора листа. Лист, собранный во время, гораздо лучше и содержит больше танина, а потому и чай выходит лучше. При запаздывании со сбором теряется количество урожая, и лист, перерастая, становится грубее, отчего ухудшается качество чая. Кроме того перерост чайных побегов мешает дуло и на культуру чайного куста. Известно, что молодая ветвь должна иметь не более 4 - 5 листьев, а собирать их следует только 2 - 3 верхних, остальные 2 - 3 листа дает лист к следующему сбору. Кроме побегов во времени сбора на кусте подвигаются по 2, так называемых, глухих листа, т.е. листья на боковых побегах, не имеющих верхушечной почки, а сразу 2 указанных первых листа, который также надо срезать. Такой лист вполне годен для выделки сортового чая. Если не срезать глухих листьев, они вредят кусту, отнимая у него питание, и ущерб молодым побегам следующего урожая. При переросте молодых веток, даже срезанные листья теряют долю сочности и количество танина. Из литературы по чайному делу известно, что для питания чайного куста необходимо известное количество молодых листьев, а остальные молодые и глухие листья необходимо срезать, не только перед очередным сбором, но и для сохранения кустов к следующему урожаю, который и даст сочные листья с большим содержанием танина, от чего, повторяю, зависит хорошее качество чая. Сам я на большом опыте проверил важность правильного наблюдения за сбором чайного куста, сначала служу у Н.С.Попова, а затем, и главным образом, в Удельном имении.

В 1910 г. за отсутствием временно помощника управляющего имением, по просьбе инспектора Кавказских Удельных Имений, я взял на себя наблюдение за всеми плантациями. Таким образом в течение 1 - 2 сборов в 1910 году работа на плантациях шла под моим руководством. Во времени третьего сбора уже был назначен помощник управляющего. В том году сбор листа производился только с 300 десятин, хотя к тому времени было возможно уже 500 десятин, но 100 дес. находились еще не давали урожая листа. С 300 дес. собрали урожай в количестве 320.000 фун. сухого сортового чая. Таким образом каждая десятина дала более 900 ф. сухого чая, при личном моем наблюдении в течение только 2 первых сборов. К сожалению это был единственный год, давший правильный сбор листа. Не до этого и после не было такого урожая чая. Между прочим должен сказать, что по...

метеорологич. наблюдениями своим, я видел, что в Батумской области, при существующих климатических условиях, лучший чай получается со второго сбора. Объясняю это тем, что лист на второму сбору поспевает в течение 2 недель, обычно с теплыми солнечными днями, тогда как и первому сбору лист поспевает в течение 2 - 3 мес. - от февраля по май.

Относительно посадки чая скажу, опять таки на основании долгого опыта, что чай не любит пересадки. Сажать весной по 3 - 4 саженца на рассейники 3 - 5 футов. Желко и чаще, но не рекомендуют, т.к. будет тесно впоследствии, когда вырастут кусты и между ними станет трудно перекопка, обор и пр. Нахожу, что по мере возможности не давать лучше хилых саженцев, которые мешают перекопке, или если делать, то очень хорошие, да и те на молодых кустах. Из сортов чай, идущих здесь с наибольшим успехом, общими выведенные на сорт "Хангра" китайский и так называемый "местный". Другие сорта, существующие в Батумской области, но плохо идущие, это: Пески, Ассамский и Байконский. Все они зимой замерзают, а следовательно урожая большого не дают. Пескинский сорт особенно не важен: он мелколиственный и качеством не хорош. В светлой будущности чайной культуры в Батумской области - я уверен, но должен выразить свое сожаление, по поводу отсутствия здесь специальной школы, которая могла бы научить желающих правильному ведению культуры. Между тем колледжистки неумения некоторых местных плантаторов готовить чай - является дурной отравой у публики о местном чае. Я меня всегда был взгляд, что необходимо открыть здесь казенную школу производства чая. В этой правительственной школе должны обучать всех желающих бесплатно. Об этом я еще говорил в 1901 г. на перерыв Батумской Сельско-Хозяйственной выставке. На этой выставке мною получена большая серебряная медаль за производство чая, и было предложено мне высказать свое мнение о будущности чайного дела в этом крае. Тогда я уже говорил о необходимости школы. Моё мнение было доложено в Министерство Земледелия. А теперь через 30 лет, в течение которых на моих глазах росла и растет чайная культура - я опять с убеждением говорю, что без специальной школы невозможно достичь полного успеха. Чтобы добиться его, необходимо действительное, серьезное знание чайного дела, иначе всегда будут оставаться плохие отавы с батумским чаем.

Я хотел бы сказать еще несколько слов относительно 2 - 3 других культур, очень успешно идущих в Южной Китае, которые здесь как недостаточно развиты, или вовсе неизвестны. А между тем по моему глубокому убеждению, они великолепно прижились бы здесь и дали бы большие доходы краю.

И говорю о культуре банбука, особого масличного дерева "Тун-Дан-Фу". Рамия сахарного тростника. Банбук давно был привезен сюда и теперь он в обилии успешно произрастает здесь. Его применяют к делу, но по моему мнению недостаточно его утилизируют. Правда, из него готовят лагу, лагу мебель, чешские вазы: стеклянные, вазы, но все это очень примитивно. То, а как можно было бы по примеру Китая и Японии производить в более ценные и интересные вещи: лакированную мебель, красивые разные вазы, кораллы, панно, чашки, вазы, тросточки много др. полезных и красивых вещей, которые в Китае производятся в совершенстве и в больших размерах. Здесь для этого нужно было бы всего лишь открыть школу, пригласить инструкторов-мастеров из Китая и Японии, вывезти специальные инструменты. Культура "Тун-Дан-Фу" здесь интересна в том отношении, что дерево растет великолепно. Произрастает оно в большом количестве и в Чкавинском имени. В Китае из семян "Тун-Дан-Фу" в продолжение ^{несколько лет} ~~несколько лет~~ готовят особое масло для окраски морских судов, стен домов и т.д., так как оно великолепно предохраняет от сырости.

До войны 1914 г., а именно в 1913 г. с семенами "Тун-Дан-Фу" сделали маленький опыт: посадили были эти семена из Китая в Тургабское имение для добычи из них масла. Результат получился блестящий: масло вышло отличное и в количестве 80 - 70%.

Что касается Рамии - особого вида китайского льна, то оно также здесь отлично произрастает. В Китае из Рамии готовят самую дорогую лакированную ткань, особое шелковистое полотно, ценнее китайцами дорожке шелка. Оно много прочнее шелка. Рамия была привезена сюда в Чкаву из Китая 16 лет тому назад управ. имением агрономом Н.О.Симононом. Вместе с французскими специалистами сделан опыт с этой предельным растением на получение волокна. Результат получился отличный, добит прекрасный сыр материал, но т.к. ручной труд не мог оправдать расходов, то дело это было оставлено.

Я же думаю, что если бы этой культурой в широком масштабе т.е. Рамия, засеять площадь в несколько сот десятин и устроить фабрику для производства полотна, то безусловно дело это принесло бы большие доходы государству. Рамия может произрастать не только в Латвийской области, но и на большом пространстве всего Заманского. Еще в 1912 г. при откочке Латвийского Латвийского сада, я рекомендовал проведение культуры китайского льна сахарного тростника, будучи уверен, что он бы прижился здесь. Но в это время многие находили, что сахарный тростник не может конкурировать с русским свекловичным сахаром и, вообще, сомнивались в пригодности сахара

ного тростника для местного климата. И же далеко бы он считал какой-либо монокультура, а предлагая, как суб-тропическое растение и полезное для получения сахара у себя дома кустарник способом. У меня на родине в Канте не уже тысячелетия употребляют исключительно тростниковый сахар в разных видах: кусками, плитками, песком, в виде патоки и т.д. Только лишь разница в том, что не будучи химически очищенным, сахар этот цветом темнее. И вижу, как было бы ценно, если бы в свое время эта культура была проведена здесь, когда в стране такой недостаток в сахаре. Что же касается климата, то я твердо уверен, что он был бы вполне подходящим, потому что климат Северного Кантона, где произрастают лучшие сорта сахарного тростника, очень сильно отличается от Кантонского. Сахарный тростник растет там весной, а урожай снимают осенью. Видом своим и величиной он напоминает местную кукурузу. Сахарность его такова: если взять два или три стебля высотой в сажень каждый, разрезать на куски и проварить их час два-три в одном ведре 50 стаканов воды, то сладость будет равняться по крайней мере той, какая получилась бы от 4 фун. сахара. Вообще, по своим своим наблюдениям, Кантонский климат имеет очень много общего с климатом родины моей Кантон. Здесь он более мягкий; зима там холодная, а лето не так жарко, и нет здесь таких резких ветров. Неизвестность там вечно-зеленая, богатая, как и здесь. Правда, есть много холодных Кантонских плодов, которые здесь не могут произрастать, как бананы, ананасы, кокосовый орех, ман-го, да-ти и много др.

Побережье Кантонского побережья очень напоминает природу Фу-Джу, Гон-Гонг, по своему образу и по климату также похож на Кантону, в то отличие, что здесь много больше простора, иными, а также более цивилизации. Зато он во многих отношениях благоустроеннее, тогда как у нас здесь культура только начинает, можно сказать, зарождаться. Впрочем в течение 27 лет на моих глазах каждый день процветает все больше культура в Кантонской области. Так на эти годы сильно поднялось сельское хозяйство, особенно с 1909 по 1914 год. В эти годы успеху дела очень способствовал Великий Губернатор В.В. Романовский — Романово, человек в высшей степени симпатичный, культурный, ведавший всегда интересами сельского хозяйства. В продолжение 7-8 лет он был председателем Кантонского Сельско-Хозяйственного Общества. За это время много было сделано также для борьбы с малярией, которая прежде так свирепствовала. Теперь с каждым годом она все уменьшается. Имя я, впрочем, в первый год привада сюда, сильно более излечивая

продолжение нескольких месяцев. Я, в общем, здоровый, крепкий человек с трудом боролся с ней. Я принужден был дважды выезжать оттуда в Крым и Одессу на некоторое время. Последствие и совершенно обескураживающее и вот уже 25 лет, как я почти не подвержен заболеванию малярией. И семья моя совершенно оклиматизировалась и не хворает. В долги годы, проведенные здесь, среди кипарисной работы, я имел два постоянных увлечения: это охота и лошади. Еще с юных лет, на родине я очень увлекался конными, увлечение это не погасло и здесь. За эти годы я имел различные породы лошадей. У меня их перебило до 100 штук. Были у меня арабские, английские и русские рысаки и английские карачки. Одним из лучших у меня был английский конь "Долли" - внука знаменитого "Гладиатора". Долли я ее жеребенком 10 месяцев из Государственного Конного завода. Она была замечательно хороша: 4 верш., с великолепным ходом рысью, выходы и остановки. Коня "Долли" брал в 2 лет, и переименовал в свою конюшню. Пробила она у меня 9 лет: с 1908 г. по 1917 г. Охотой, преимущественно из дичи по перу, я стал увлестись с первых приездов сюда. Удовольствие это я доставлял себе в осенние и зимние месяцы. Начиная осень, когда уже налетает перепелов, их бывает очень много. В 1908 г. мне удалось брать в день по 100 штук. Кроме перепелов, здесь в Кубанских болотах, водятся бекасы и дуты. Но интереснее всего здесь охота на паллиапов, в течение 4 мес. в году: с октября по февраль. Их особенно много бывает во время снега. Так я необыкновенно силен был в 1910 - 1911 г. в день я брал их по 50 штук. Затем еще на фазанов, уток в лотанеби, сулгу и инкути. Охота на зверя здесь небогатая, да и не особенно ее увлекаюсь. Был охотник, любил собак. У меня перебило их много разных пород: донских, гоштаров, сеттеров и много др. Самый любимый и лучший у меня был заводок с пометом гонимого, мой друг, и на даром не выдался он "Али". Умный, очень красивый, с богатым чутьем, необыкновенно ко мне привязанный и великолепный охотник. Была в этом классе в продолжении многих лет, я, конечно, познакомился с разными и разными туземного и привидного населения: с грузинами, турками, осетрянами, греками, армянами и евреями. В характерах и в обычаях некоторых народов, так например - грузины, - я имел много общего с характером индейцев: они также любят свое племство, любят и почитают старших, глупо на остервенение и очень вспыльчивы. Я обратил внимание, что большинство грузин гомосексуальны. У меня много добрых знакомых и друзей среди этих индейцев и отношения ко мне и семье моей были исключительно добрыми и искренними.

Что касается русских, то начиная с лиц низшей ступени, лиц администрации, тарарх, кончал рабочими, ко мне все относилось и отклонилось очень хорошо. Среди русских чиновников, военных, купцов у меня много друзей, много знакомых не только на Кавказе, но и в России вообще. За долгое, хорошее отношение ко мне иностранцу, и являясь бесконечно благодарен всем и от души хотел бы, чтобы дети мои были также очастливы, как я, и пользовались такими исключительными порядочными отношениями к себе и популярностью в среде жизни. Правда, но совсем и не всегда для жизни моя светла и приятно.

Много было невзгодного, особенно в последние годы, когда нежелось зажиточности мои успехи по службе, люди завидовали моему вниманию, с которым относился ко мне Гл. Упр. Уделов, успехов в устройстве моего имени. Пришлось не мало побороться за себя, постоять за справедливость. К счастью все оканчивалось хорошо для нас. Мои сын и старший в этом мне помогал. Дети мои /у меня их 5 душ/ 4 дочери и 2 сына, все жившие здесь в Нахичеве и получают русское образование. Старший сын мой в 1909 г. окончил в 16 лет гимназию в Лазаре, поступил в Петербургский университет. В 1914 г. по окончании физико-математического факультета, в продолжение 2 лет, посвятил себя педагогической деятельности, в качестве преподавателя в Индустриальных мужской и женской гимназиях. В 1916 г. со своим братом поступил в Политехнический институт на Строительное отделение. В 1917 г. он избран председателем основанного тогда Союза Китайских Граждан в России. В таком образом занялся параллельно и общественной деятельностью. А когда Китайское Правительство оставило Петроград, дела правительства были переданы моему сыну.

Дочь старшая по окончании гимназии в 1910 г. поступила на Высшие Курсы в Петрограде, где пребывала до Революции 1917 г. Вторая дочь окончила гимназию в 1918 г. Третья окончила среднее образование вторая сын и третья дочь. Последняя младшая дочь учится пока дочь.

Итак, я прожил 27 лет на Кавказе. Желание мое исполнилось: дети получили образование в России и теперь, несмотря на все хорошее, пережитое в видении ими здесь, ими с женой хотелось бы вернуться на родину. И мы думаем, что это осуществится при более благоприятной времени.

Жизнь у меня и у моей семьи о жизни здесь всегда будет светлая и добрая. Мы все привыкли к этому краю, у нас здесь много искренних друзей, но мы не забываем, родина что влечет, и мы к ней несомненно вернемся.

декабрь 1920 года.

Владимир Г. Г.

ლაო ჯონჯაუ,
ჩემი ცხოვრებისა და მოღვაწეობის ნახევარი საუკუნე
დეკემბერი, 1920 წელი.
აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4, აღწ.1, საქმე 49,
ფურცელი 51-61

დავიბადე 1870 წელს კანტონში - ჩინეთის სამხრეთის ერთ-ერთი უმდიდრესი პროვინციის ქალაქში. როგორც სამხედრო გვარის წარმომადგენელმა, ჩემი დიდი ბაბუის სამშობლოს წინაშე დამსახურების წყალობით, მეც, ისევე როგორც ჩემი გვარის ყველა მამაკაცმა, 18 წლის ასაკში მივიღე კაპიტნის წოდება. ამ ჩინით, თვრამეტი წლის ასაკში, მე ჩავირიცხე ჩინეთის კავალერიაში, მაგრამ დიდი ხანი არ მიმსახურია: დედაჩემის ნებით, ერთი წლის შემდეგ მივატოვე ეს მსახურება.

დედამ, რომლისთვისაც ერთადერთი შვილი ვიყავი, იცოდა რა ჩემი ფიცხი ხასიათის შესახებ, ცდილობდა განვერიდებინე სამხედრო სამსახურს, ამასთანავე, მან შეამჩნია ჩემი მიდრეკილება ახალი მიმართულებისა და ახალი პოლიტიკური შეხედულებების მქონე ადამიანებთან დამეგობრებისაკენ. ეს მას ძალიან აწუხებდა, იმიტომ, რომ მაშინ, 35 წლის წინ, ჩვენი ძველი ხელისუფლება არ იწყნარებდა არანაირ ახალ აზრებს, ხოლო მათ მქადაგებელ ადამიანებს სასტიკად სდევნიდნენ და სჯიდნენ. მე კი, მართლაც, ყრმობიდანვე მქონდა მიდრეკილება ახალი აზრებისა და იდეების მქონე ადამიანებისადმი. მე გავიცანი პირველი კანტონელი რევოლუციონერები, რომლებმაც შემდგომში მოახდინეს დიდი რევოლუცია ჩინეთში.

იმისათვის, რომ განვერიდებინე, მისი აზრით, ჩემს საშიშ მეგობრებს, დედაჩემმა გადაწყვიტა მოვეცილებინე კანტონს. მან მომაწყო კომპანიონად ნინგ-ჭოუს პროვინციის ერთ-ერთ ჩაის

ფაბრიკაში, რომელიც კანტონიდან 5000 ვერსით იყო დაშორებული. ამგვარად, მე ვიმყოფებოდი სახლში წელიწადში ორისამი თვის განმავლობაში, ხოლო დანარჩენ დროს ფაბრიკაში ვატარებდი, სადაც 5 წელი დავყავი: პირველი სამი წელი პრაქტიკანტი ვიყავი, ხოლო შემდგომი ორი - ფაბრიკის დირექტორის თანაშემწე. ჩვენი ფაბრიკა ითვლებოდა ჩაის ოლქში ერთ-ერთ საუკეთესოდ. იქ მუშაობდა 1200-1500 კაცი.

1893 წლის გაზაფხულზე, რუსი ჩაით მოვაჭრე კონსტანტინე სიმონის მე პოპოვი ჩამოვიდა ჩინეთში და ეწვია ჩვენს ფაბრიკას ნინგ-ჭოუში. ეს პროვინცია შორეული და მიყრუებულია, კ. ს. პოპოვი იყო პირველი ევროპელი, რომელიც მას ეწვია. ხანქოუს მემწეობით ის ყოველწლიურად იწერდა ჩვენს ჩაის და მიიჩნევდა მას ერთ-ერთ საუკეთესოდ, ამიტომ ის დაინტერესდა ადგილზე ჩაის წარმოებით. ამასთანავე, მას გაუჩნდა სურვილი თავის მამულებში, რუსეთში, კავკასიაში, ბათუმის ოლქში ჩაის კულტურის დანერგვისა. კ. ს. პოპოვმა ორი თვე დაჰყო ჩვენს ფაბრიკაში. ამ დროს მან გამიცნო მე და შემომთავაზა, მის კავკასიურ მამულში ჩაის მოყვანისათვის სამუშაოდ გამგზავრება.

შემოთავაზება მე სიხარულით მივიღე, რადგან მიზიდავდა ჩემთვის სრულიად ახალი ქვეყანა და გაცნობიერება იმისა, რომ მე იქ ვიქნები ჩაის კულტურის პირველი შემომტანი. მიიღო რა ჩემი თანხმობა გამგზავრებაზე, კ. ს. პოპოვმა დამავალა შემესყიდა რამდენიმე ასეული ფუთი ჩაის თესლი და რამდენიმე ათეულ ათასეული ორიგინალური ჩაის ბუჩქი თავისი პლანტაციისათვის. გადაწყვეტილების მიღების შემდეგ, მე, ჩემმა თარჯიმანმა და ჩაის საქმეში გათვითცნობიერებულმა ათმა ჩინელმა მუშამ, კ. ს. პოპოვთან გავაფორმეთ სამწლიანი სამუშაო ხელშეკრულება. პირობები, რომლებიც შემომთავაზეს, ჩემთვის მისაღები იყო: ჩემი ანაზღაურება შეადგენდა თვეში ხუთას

რუბლს, იმის გათვალისწინებით, რომ მექნებოდა მზა ბინა მაგიდით, მოსამსახურეებით, ცხენოსანი ეკიპაჟით და ა. შ. ჩემი მგზავრობა პირველი კლასით იქით და აქეთ ასევე კ. ს. პოპოვის ხარჯით ხორციელდებოდა. კავკასიაში მე ჩამოვედი 1893 წლის ნოემბერში. ჩემი მუშაობის პირველ სამ წელიწადში გაკეთდა შემდეგი: ჩაის ნერგების მოსაყვანად გაიმართა დიდი ორანჟერეა; სამ მამულში ჩაი დაითესა 80 დესეტინა ფართობზე და ჩინური ნიმუშით გაიმართა მცირე, არამექანიზებული ჩაის გადამამუშავებელი ფაბრიკა. ჩემი მუშაობის მესამე წელს მოვიწვიეთ ას გირვანქამდე მწვანე ფოთოლი და ხელით დავამზადეთ პირველი ჩაი, რომელიც შესანიშნავი იყო, მე გაუფუზავნე ის კ. ს. პოპოვს მოსკოვში და ის ძალიან კმაყოფილი დარჩა.

სამი წლის შემდეგ, ხელშეკრულების დასრულებისას, ჩინელმა მუშებმა გადაწყვიტეს სამშობლოში დაბრუნება; მე კი კ. ს. პოპოვისაგან მივიღე მივლინება, რომ გავმგზავრებულიყავი ჩინეთში იმ მიზნით, რომ ჩამომეტანა იქიდან ჩაისა და სხვა მცენარეების თესლის ახალი პარტია, რადგანაც გრძელი გზის გამო წინა პარტიის დიდი ნაწილი გაფუჭდა. ჩინეთში ნახევარი წელი დავყავი, შევასრულე პოპოვის ყველა დავალება და დავბრუნდი ბათუმში, მაგრამ ამჯერად მთელ ოჯახთან ერთად, რომელიც შედგებოდა დედის, დის, მეუღლის, ხუთი წლის ვაჟისა და ახალდაბადებული ქალიშვილისაგან. მე თან გამომყვა თორმეტი მუშა მეუღლეებთან ერთად. ბათუმში მეორედ ჩამოვედი 1897 წლის მაისში.

ამ დროისათვის უკვე მზად იყო კ. ს. პოპოვის სამ მამულთაგან ერთ-ერთში - „აღთქმულში“ (Заветный), კაპრემუშში ჩემთვის აშენებული სახლი. სახლი იყო კაპიტალური, ყოველგვარი პირობებით, ორსართულიანი, კარგი ავეჯით. განსაკუთრებით

მიზიდველი იყო მისი მდებარეობა 1 000 ფუტ სიმაღლეზე და ზღვისა და ქალაქის შესანიშნავი ხედით.

ბათუმის კლიმატი ძალიან მძიმე აღმოჩნდა ჩემი თანამემამულეებისათვის. ხუთი თვის განმავლობაში - ოქტომბრიდან - მაისამდე, ყველა მათგანი დაავადდა უმწვავესი მალარიით, ხოლო სამი მუშა და ერთ-ერთის მეუღლე აქ გარდაიცვალნენ კიდეც. 1900 წელს, ხელშეკრულების დასრულების შემდეგ, არც ერთმა მუშამ არ ისურვა დარჩენა და ყველანი დაბრუნდნენ სამშობლოში. ხოლო მე, დედასთან და მეუღლესთან ერთად, გადაწყვიტე შვილების გამო დავრჩენილიყავი რუსეთში, რათა მათთვის მიმეცა ევროპული განათლება, განსაკუთრებით, იმის გათვალისწინებით, რომ მაშინ ჩინეთში დაიწყო იხეტუანელთა (მოკრივეთა) მოძრაობა.

მიუხედავად სირთულეებისა, მე გავაგზავნე აქ დაღუპულთა ცხედრები სამშობლოში მიმავალ მუშებთან ერთად. ეს იყო ჩვენი უძველესი ადათი და მე ვალდებულად ვთვლიდი თავს, რომ აღმესრულებინა ის. გარდა ამისა, ესენი იყვნენ ადამიანები, რომლებიც მენდნენ მე და გამომყვნენ სამშობლოდან 12 000 ვერსის მანძილზე.

კ. ს. პოპოვთან მე ვიმსახურე შვიდი წელი და ამ დროის განმავლობაში მისი ჩაის ფაბრიკის დირექტორისა და სამივე მამულის (სალიბაურში, კაპრემუმსა და ჩაქვში) სრულუფლებიანი მმართველის ხარისხში მის პლანტაციებში ვამრავლებდი ჩაის კულტურას. ამ დროში ჩაით სულ დაიფარა 150 დესეტინა მიწა.

1897 წელს კ. ს. პოპოვმა დაიწყო ცეილონის ნიმუშით ჩაის ფაბრიკის მშენებლობა. მოიწვია ორი ინგლისელი სპეციალისტი-ინჟინერი და გამოიწერა შემდგომ დანადგარებიც. სამართლიანობა ითხოვს, რომ ვაღიაროთ ის საქართველოში ჩაის

გავრცელების მამად და შემოქმედად. მან პირველმა, სამეფო მამულების ექსპედიციამდე, შეისწავლა ჩაის კულტურა თავის სამშობლოში და ფართო მასშტაბებში განავითარა იგი საკუთარ სამფლობელოში, ბათუმის ოლქში. ვ. ს. პოპოვთან მსახურების დროს, ჩემთან იყო მიწათმოქმედების მინისტრი ერმოლოვი, რომელიც კმაყოფილი დარჩა ჩემი მუშაობით და, როგორც საკუთარი საქმის მცოდნესა და ჩაქვში ჩაის კულტურის გაუმჯობესების ხელშემწყობს, რეკომენდაცია გამიწია სამეფო მამულების მთავარ სამმართველოში.

1901 წელს ერმოლოვისა და სამეფო მამულების მთავარი სამმართველოს აგრონომის ი. ნ. კლინგენის რეკომენდაციით, სამეფო მამულების მთავარი მმართველის თავად კოჩუბეის მიერ მომიწვიეს ჩაქვის მამულის ჩაის ფაბრიკის გამგედ. 1901 წლის მარტში და დავიწყე სამეფო მამულების სამმართველოში მუშაობა.

იმავე წლის დეკემბერში მე დიდი უბედურება შემემთხვა: ფილტვების ანთებით გარდაიცვალა ჩემი ძვირფასი დედა. მისი უკანასკნელი სურვილი იყო, რომ ევროპული განათლების მიღების შემდეგ მისი შვილიშვილები დაბრუნებულიყვნენ სამშობლოში, სადაც საჭირო იყო ევროპული განათლების მქონე ადამიანები. დედაჩემი აქ, ჩაქვშია დაკრძალული.

ჩემი მუშაობის დაწყების წელს ჩაქვის ახალგზარდა პლანტაციები იძლეოდა 2000 გირვანქა მოსავალს. შემდგომ წლებში რაოდენობა იზრდებოდა და პლანტაციები ფართოვდებოდა. 1901 წელს ჩაქვის მამულის მმართველი იყო ვ. ო. სიმონსონი. 1896 წელს ის მონაწილეობდა სამეფო მამულების მთავარი სამმართველოს ექსპედიციაში ინდოეთში, ჩინეთში, იაპონიასა და ცეილონზე, რომლის დროსაც ამ ექსპედიციის წევრები სტუმრობდნენ ჩვენს ფაბრიკას ნინგ-ჰოუში.

ამ ექსპედიციამ ჩაქვის მამულებისთვის ჩინეთიდან ჩამოიტანა ამ ადგილებისათვის ახალი მცენარეები: ტუნგო, ჩინური ბოჭკოვანი ჭინჭარი და სოიო.

ჩინეთიდან დაბრუნების შემდეგ, ვ. ო. სიმონსონი აგრძელებდა ჩემთან ერთად მუშაობას ჩაის კულტურის ჩაქვის მამულში გასახარებლად. ჩვენ ვიმუშავეთ ერთად 1907 წლამდე, როდესაც ის დააწინაურეს და გადაიყვანეს თურქესტანში, მურგაბის სამეფო მამულში.

ჩაქვის მამულების მმართველის თანამდებობა მიიღო ა. ვ. პეტროვმა, რომელთანაც შვიდი წელი ვიმუშავე. 1913 წელს ის დანიშნეს ამიერკავკასიის სამეფო მამულების ინსპექტორის თანაშემწედ, ის აქ ჩაანაცვლა კ. ს. ილიაშენკომ, რომელთან ერთადაც უკანასკნელ დრომდე, ე.ი. 1920 წლის ივნისამდე, ვმუშაობდი.

ვ. ო. სიმონსონის დროს, ჩაის სეზონის პერიოდში, მე შემოვიღე მუშაობის ახალი წესი. გაზაფხულიდან ზაფხულის ბოლომდე, დილის ოთხიდან საღამოს რვამდე. ჩემთან ყოველთვის რვა ჯგუფი მუშაობდა, თითოეული რვა საათის განმავლობაში. ამგვარად, ჩაქვის ფაბრიკაში პირველად იყო შემოტანილი რვასაათიანი სამუშაო დღე. ამ სისტემის დანერგვა რთული აღმოჩნდა, მის წინააღმდეგ გამოდიოდა სამეფო მამულების მთავარი სამმართველო, მაგრამ მე მქონდა მხარდაჭერა მმართველ ვ. ო. სიმონსონისგან და ამიერკავკასიის სამეფო მამულების ინსპექტორ ა. ი. გურსკისაგან, რომლებიც შესანიშნავი პიროვნებები იყვნენ. თავიდან შეთანხმდნენ, რომ ფაბრიკა მთლიანად უნდა დამორჩილებოდა მამულის მმართველს, მაგრამ მე ვითხოვდი, რომ მის შიდა მმართველობაში ჩემთვის სრული თავისუფლება მოეცათ. მე მალევე დავადასტურე საქმით, რომ შემძლია ფაბრიკაში წესრიგისა და დისციპლინის დამყარება,

ამიტომ შემდგომში არავინ ერეოდა ჩემს განკარგულებებში. რვასაათიანი სამუშაო გრაფიკი დღემდეა შენარჩუნებული.

1905 წელს რუსეთში პირველმა რევოლუციამ იფეთქა. დაიწყო საყოველთაო გაფიცვები. ჩემთვის ჩაბარებულ ფაბრიკას, და პირადად მე, რევოლუცია არ შეგვხვია. რადგანაც ჩემი სიმკაცრისა და მომთხოვნელობის მიუხედავად, მუშები შესანიშნავად ხედავდნენ ჩემს მათდამი დამოკიდებულებას, მზრუნველობასა და სიყვარულს. მათ დააფასეს ჩემი სურვილი - გამეთვალისწინებინა მათი საჭიროებები, მაღლიერნი იყვნენ რვასაათიანი სამუშაო დღისთვის, რაც, მათაც იცოდნენ, რა რთულად გავიტანე.

რევოლუციის პერიოდში სერიოზულად დაზარალდა კ. ს. პოპოვის ჩაის ფაბრიკა, ის დახურული იყო 1909 წლამდე. ამ წლებში სამუშაოები სრულიად შეწყდა. უნდა ითქვას, რომ კ. ს. პოპოვის დატოვებისა და სამეფო მამულებში გადასვლის შემდეგ, მე და ჩემმა ოჯახმა შევინარჩუნეთ მასთან და მის ოჯახთან კეთილი ურთიერთობები. პოპოვმა კარგად იცოდა, რომ მე მატერიალური სარგებლის გამო არ დამიტოვებია მასთან სამსახური. ვხედავდი რა მისი მამულების მძიმე მდგომარეობას, მე გადავწყვიტე, შეძლებისდაგვარად, შემეთავაზებინა მისთვის დახმარება. ცოდო იყო მის მიერ დახარჯული კოლოსალური თანხები, მაგრამ მე ყველაზე მეტად მებრალეობოდა განადგურებული კულტურა და ჩემი მასზე გაწეული შრომა.

იმ დროს, კ. ს. პოპოვს შესაძლებლად არ მიაჩნდა სამუშაოების განსაახლებლად ახალი ხარჯების გაღება. მაშინ, 1908 წელს, მე პირადი საქმისთვის ვიყავი პეტერბურგში ჩასული და ვთხოვდი სამეფო მამულების სამმართველოს ხელმძღვანელ კოჩუბეის, რომ ჩაქვის ჩაის ფაბრიკისთვის დამატებითი მწვანე ფოთლის შესყიდვის ნება დაერთო. კოჩუბეიმ დააკმაყოფილა

ჩემი თხოვნა. ამ ნებართვით გზად გავიარე მოსკოვში, კ. ს. პოპოვთან და შევთავაზე, რომ შეძლებისდაგვარად დავკავდე-ბოდი მისი ჩაის პლანტაციების მოწესრიგებით, ხოლო იქ მოკრეფილ ჩაის ფოთოლს მივყიდდი ჩაის ფაბრიკას.

კ. ს. პოპოვმა მიიღო ჩემი შეთავაზება და მომცა უფლებამოსილება სამივე მამულზე. ამგვარად, ორი წლის განმავლობაში მე შევძელი მიტოვებული საქმის აღორძინება. ამავე ფაბრიკისთვის მწვანე ფოთლის შეძენამ გაზარდა სამეფო მამულის შემოსავლები. 1911 წელს კ. ს. პოპოვმა ისევ გახსნა თავისი ფაბრიკა. ჩემი კეთილსინდისიერი დამოკიდებულება საქმისა და სამსახურეობრივი მოვალეობებისადმი შენიშნა თავადმა კოჩუბეიმ და გამონაკლისის სახით დართო ნება ჩემთვის და ჩემი ოჯახისათვის რვაოთახიანი სახლის ასაშენებლად, მაშინ, როდესაც მამულის მმართველებს 5-6 ოთახიანი ბინა ეკუთვნოდათ. სახლის გეგმისა და ფასადის შემუშავებაში მეც ვმონაწილეობდი. სახლი გარე ფასადით რაღაცით ჰგავს ჩინურს.

სამეფო მამულში ათწლიანი მუშაობის შედეგად, მე დამაჯილდოვეს სტანისლავის მესამე ხარისხის ორდენით. ხოლო ორი წლის თავზე, თორმეტწლიანი მსახურების შემდეგ, სამეფო მამულების სამმართველომ რუსული მოქალაქეობის მიღების შემთხვევაში შემომთავაზა სამსახურის დაწყების დღიდან ჩემი შტატში ჩარიცხვა და ყველა ის უფლება, რომლითაც სარგებლობენ უმაღლესი ჩინოვნიკები. მე მადლობა გადავუხადე ჩემდამი გამოჩენილი ყურადღებისათვის, მაგრამ უარი ვთქვი რუსულ მოქალაქეობაზე და დავრჩი სამშობლოს ერთგული.

მიიჩნევდა რა ჩემს აქ ყოფნას სასარგებლოდ, მთავარმა სამმართველომ შესაძლებლად ჩათალა მეორე კატეგორიით ჩემი შტატში ჩარიცხვა, რუსული მოქალაქეობის მიღების გარეშე პენსიის უფლებით.

მე ვარ პირველი ჩინელი, რომელმაც რუსეთის მთავრობისაგან მიიღო ორდენი პირადი მსახურებისათვის, რომელიც არ იყო დაკავშირებული ჩინეთის მთავრობის მსახურებასთან, ასევე, მე ვარ პირველი ჩინელი, რომელიც ჩაირიცხა შტატში რუსული მოქალაქეობის მიღების გარეშე. ამავე დროს, მშრალი ფოთლის თითოეული გირვანქისათვის მე ჯილდოდ მეძლეოდა ერთი კაპიკი, თუმცა, როგორც სპეციალისტი, მე უკვე მამულის მმართველის მსგავსად ვსარგებლობდი ბინით, მეუბოვის, მეფაიტონის მომსახურებით, ცხენებით, გათბობით, განათებით და სხვ. და ამას გარდა, ვღებულობდი მამულის მმართველზე 50%-ით მეტ ანაზღაურებას.

1912 წელს პეტერბურგში ჩატარდა სასოფლო-სამეურნეო გამოფენა „რუსული რივიერა“, რომლზეც ჩემი შრომისათვის მივიღე მადლობის ფურცელი.

ამ დროისათვის, მე გამიჩნდა სურვილი, აქ შემექმნა საკუთარი მცირე მეურნეობა, რომლის მიზანიც იყო მეჩვენებინა ადგილობრივი მემამულეებისათვის, თუ როგორაა შესაძლებელი ჩაის, მანდარინის, ლიმონისა და ფორთოხლის ეკონომიკურად მომგებიანი კულტურების გამართვა. როგორც ცნობილია, რუსული კანონების მიხედვით, უცხოეთის მოქალაქეებს არ შეეძლოთ ქალაქის ფარგლებს გარეთ მიწის შეძენა. ამისთვის საჭირო იყო ხელმწიფის ნებართვა. ამ საქმეში, თანაგრძნობის მიზეზით, ჩემ მიერ დათქმული მიზანი ყველამ მოიწონა, რასაც ნებართვაც მოჰყვა.

1911 წელს მე პირველად შევიძინე 10 დესეტინა მიწა ჩელტაში, ბათუმის მახლობლად. ჩემი ნაკვეთისათვის იმ დროს მე გადავიხადე 1 800 რუბლი. საქმეს მაშინვე შევუდექი. ჩინეთიდან და სამხრეთ საფრანგეთიდან გამოვიწერე სხვადასხვა ციტრუსის მცენარის ჯიშები და თესლი, გავაკეთე სანერგე და

ამავდროულად დავრგე მანდარინი და დავიწყე ჩაის პლანტაციის გამართა. ერთი წლის თავზე მე უკვე შემემლო ჩემი სანერგედან ციტრუსების ნერგების გაყიდვა. პირველი წლის შემდეგ ჩემს სანერგეში უკვე მქონდა 20000-მდე მცენარე, რომელთა რაოდენობა ყოველწლიურად იზრდებოდა. ნერგების გაყიდვით მიღებული ფული ძლიერ მეხმარებოდა ჩემი მეურნეობის მართვაში. შემდგომ, რამდენიმე წელიწადში, მე კიდევ შევისყიდე 2-3 და 4-5 დესეტინის ფართობის ნაკვეთი, მაგრამ ვიხდიდი უკვე 300-400 რუბლს დესეტინაში. ამგვარად დავამრგვალე ჩემი ნაკვეთი და ამჟამად მაქვს უკვე 25 დესეტინამდე.

1917 წლისათვის სხვადასხვა ხეხილით, მანდარინით, ლიმონით და უახლესი ამერიკული ჯიშის ფორთოხლით - ვაშინგტონით დავფარე 23 დესეტინა. ეს შესანიშნავი ჯიშია (ვაშინგტონი), ტკბილი, არომატული, კურკების გარეშე, რომელიც მანდარინ „უნშიუსთან“ ერთად მწიფდება. რა თქმა უნდა, ჩემი ნაკვეთის კულტივაცია თავიდან გამიჭირდა: უპირველეს ყოვლისა, დროისა და დიდი ფულის უქონლობის გამო.

ჩემი მუშაობის წარმატება დიდად იყო დამოკიდებული ჩემი კეთილი მეგობრების დახმარებასა და მხარდაჭერაზე. მე, რა თქმა უნდა, მაღლიერი ვარ ჩემი უახლოესი მეგობრისა და მეზობლის, აგრონომ ი. მ. ლისოვსკოის. მატერიალურის მხრივ მე მქონდა მხარდაჭერა ბათუმის ბანკებისაგან, რომელთა ნდობითაც ვსარგებლობდი. ექვსი წლის განმავლობაში, ჩემი მიწის დასამუშავებლად მე დავხარჯე დიდი ძალები, ფული და ჯანმრთელობა. პირადი საქმეებისათვის მხოლოდ სამუშაოსაგან თავისუფალი დღეების გამოყენება მიწევდა, რომელიც არცთუ ისე ბევრი მქონდა, განსაკუთრებით, ჩაის სეზონზე, გაზაფხულიდან ზაფხულის ბოლომდე, როდესაც ფაბრიკა ხშირად

დღესასწაულებზეც მუშაობდა. დასვენების ნაცვლად მე დილიდან საღამომდე დროს ვუთმობდი საკუთარ ნაკვეთში მუშაობას. ამ წლებში არ მისარგებლია ყველაზე მოკლე შვებულებითაც კი. საქმის იდეალური გამართვით, მე, რა თქმა უნდა, ვერ დავიკვებხნი, მაგრამ ყველაფერი, რაც გავაკეთე, გავაკეთე დამოუკიდებლად, აგრონომების დახმარების გარეშე. ამგვარად, მე პირადი მაგალითით ვაჩვენე სურვილის შემთხვევაში, თუ როგორ შეიძლება სასოფლო-სამეურნეო კულტურის ეკონომიკურად მომგებიანად წარმართა.

სამწუხაროა, რომ ჩემი მამული ძალიან დაზარალდა 1918 წელს, აჭარაში თურქული საოკუპაციო ჯარების შემოჭრის შემდეგ. სრულიად დააზიანეს მოსამსახურეთა სახლი, გაიტაცეს ნივთები, სასოფლო-სამეურნეო იარაღები და ინსტრუმენტები, გადათელეს სამ დესექტინამდე ახალგაზრდა ჩაი და გააფუჭეს უამრავი მცენარე.

1919 წელს, ინგლისური ხელისუფლების განკარგულებით, თურქების მიერ მიყენებული ზარალის დადგენის კომისიამ ჩემი ზარალი შეაფასა 35 000 რუბლად, ოქროს ვალუტით. ეს ფული, ისევე, როგორც არავის, არც მე მიმიღია.

ვიტყვი რამდენიმე სიტყვას ჩემი ნაკვეთის ადგილმდებარეობის შესახებ. ის ძალიან კარგად არის შერჩეული: მდებარეობს ქალაქიდან ოთხი ვერსის დაშორებით, ზღვის დონიდან 350 ფუტ სიმაღლეზე. ადგილი შესანიშნავია არა მხოლოდ კულტურისათვის, არამედ კლიმატურადაც. მთელი ამ ხნის განმავლობაში არც ერთ მუშას არ გადაუტანია მაღარია. მხატვრულობის მხრივ, მამულს აქვს შესანიშნავი ხედი ზღვასა და ქალაქზე. უამრავი წყარო, შესანიშნავი სამხედრო გზა და ასევე გზა საკუთარ მამულში, რომელზეც მოსახერხებელია ეტლითა და მანქანით გადაადგილება.

მე მგონია, რომ ამ ნაკვეთში შეიძლებოდა კარგი სამთო კურორტის შექმნა. ჩემამდე არავის მიუქცევია ყურადღება ამ ადგილისათვის. ჩემ შემდეგ, ჩემი მიწის ირგვლივ დაიწყეს ნაკვეთების შექმნა. ამჟამად უკვე კულტივირებულია 60 დესეტი-ნამდე მიწა.

ვსაუბრობ რა ჩემს მამულზე, არ შემიძლია არ აღვნიშნო ის დიდი ხელშეწყობა, რომელსაც ის მამლევს ბოლო ორი წელია. 1918 წელს მე პირველად გამოვუშვი ჩემი პლანტაციის ჩაი, ჩემი ეტიკეტით, რომელიც წარმატებით იყიდებოდა, რის გამოც მე გამიადვილდა ბოლო პერიოდის სიძვირის გადატანა, რომელიც საგრძნობლად აისახებოდა ჩემს დიდ ოჯახზე.

ვაგრძელებ ჩემს მსახურებას სამეფო მამულების სამმართველოში. 1914 წლიდან, როდესაც დაიწყო საერთო ევროპული ომი, მე მომიწია განსაკუთრებით ენერგიულად მუშაობა. ეს იმის გამო ხდებოდა, რომ საყოველთაო მობილიზაციის პირობებში გაიწვიეს ჩემი ორი უახლოესი თანამშრომელი: ორივე ჩემი თანამშრომელი, ჩაის საქმეში გამოცდილი, მრავალწლიანი პრაქტიკის მქონე ადამიანები, კერძოდ: გრუშკოვსკი და ლენც, მათ გარდა, კიდევ ბევრი ჩემი ძველი თანამშრომელი. საჭირო გახდა მათი ჩანაცვლება სხვებით, რომლებისთვისაც ყველაფერი თავიდან უნდა მესწავლებინა. სხვათა შორის, ჩემთან თანაშემწედ მოვიდა ერთი საზრიანი, შრომისმოყვარე, ენერგიული ახალგაზრდა - პ.ნ. მარტეტიჩი. მოკლე დროში მან დიდ წარმატებებს მიაღწია მისთვის უცხო საქმის დაუფლებაში. ის ახლაც ჩემი თანაშემწეა. ომის დაწყებიდან ფაბრიკა მხოლოდ ჯარისთვის მუშაობდა.

1917 წლის რევოლუციის შემდეგ, ამიერკავკასიის კომისარიატმა, ვის მფლობელობაშიც გადავიდა ჩაქვის მამული, შემომთავაზა დავრჩენილიყავი ჩემს თანამდებობაზე.

1918 წელს ჩაქვის მამული თურქეთის სამხედრო ხელისუფლების ხელში გადავიდა.

1918 წელს, თურქული ჯარების ბათუმის ოლქზე შეტევისას კ. ს. პოპოვის ფაბრიკა, იმ მიზეზით, რომ ფაქტორიის ყველა თანამშრომელი გაიქცა, კიდევ ერთხელ იძულებით დაიხურა.

იმ დროს, აქ მყოფი ანნა მიხეილის ასული პოპოვის თხოვნით, მე ფაბრიკაში პოპოვის სამი სამფლობელოდან ჩაის მიღება დავიწყე. ჩაი მზადდებოდა ცალკე, რის გამოც პოპოვები ფაბრიკაში ფოთლის გამომგზავნ სხვა პლანტატორებთან შედარებით ცოტა მეტს იხდიდნენ.

ამგვარად, მე 1918 წლიდან ვაწარმოებდი პოპოვების პირველი და მეორე კრეფის ჩაის. მესამე კრეფისთვის, მუშების დაბრუნების წყალობით, მათ ისევ გახსნეს ფაბრიკა. შემდგომ 1919 და 1920 წლებში მუშების სიმცირის გამო პოპოვის ფაბრიკა ვერ ასწრებდა მთელი თავისი ჩაის დამუშავებას, ამიტომ მწვანე ფოთლის ნაწილი ჩაქვის ფაბრიკაში იგზავნებოდა.

1918-დან 1919 წლამდე, ჩაქვის მამული, ისევე როგორც ბათუმის ოლქი, ინგლისელების მიერ იყო ოკუპირებული. მე დავრჩი ჩემს თანამდებობაზე ყველა ჩემი ძველი უფლებებით.

ამჟამად, 1920 წელს, ჩაქვის მამული გადავიდა საქართველოს მთავრობის ხელში.

ჩემი ბათუმში ცხოვრების 27 წელი მე დავუთმე მეჩაიეობას და ჩემს გამოცდილებაზე დაყრდნობით მინდა ვთქვა რამდენიმე სიტყვა ბათუმის ოლქის მეჩაიეობის შესახებ. ამ წლების განმავლობაში მე დავრწმუნდი, რომ ნესტიანი ჰავის მიუხედავად, შესაძლებელია ჩინეთისა და ცეილონის ჩაისთან შედარებით, საშუალოზე მაღალი ხარისხის ჩაის დამზადება. კერძოდ, შესაძლებელია კიდევ უფრო მეტი წარმატების მიღწევა, რაც დამტკიცებულია ჩემი გამოცდილებით.

1900 წელს პარიზში გამართულ მსოფლიო გამოფენაზე წარმოდგენილი იყო კ. ს. პოპოვის ფაბრიკაში ჩემ მიერ დამზადებული ჩაი, რომლისთვისაც კ. ს. პოპოვმა მიიღო დიდი ოქროს მედალი მსოფლიოში საუკეთესო ჩაისათვის. იმავე წელს, ჩინეთში მოკრივეთა აჯანყების გამო გამოფენაზე ჩინური ჩაი არ იყო წარმოდგენილი. გამოფენაზე იყო რუსი მინისტრი ა. ო. ერმოლოვი და მან გამიწია რეკომენდაცია სამეფო მამულების სამმართველოში. იმ დროს, ჩაქვის სამეფო მამულს ასევე უნდოდა საკუთარი ჩაის წარდგენა, რომლის კულტურაც 1891 წელს დაიწყო, მაგრამ კომისიამ არ სცნო მისი ხარისხი დამაკმაყოფილებლად.

ამგვარად, ვთვლი, რომ ბათუმის ოლქში შესაძლებელია საშუალოზე უკეთესი ხარისხის ჩაის დამზადება, რა თქმა უნდა, მისი მომზადების შესაბამისი უნარის ქონის შემთხვევაში.

ჩაის ფაბრიკაში მიწოდებიდან დაწყებული, დამზადებით დასრულებული, დიდი ცოდნა და ოსტატობაა საჭირო. ჩინეთში, ინდოეთსა და ცეილონზე კრეფენ ყველაზე ახალგაზრდა ფოთოლს, ახალგაზრდა ყლორტებს ორი ფოთლითა და კვირტით. ყურადღება ექცევა არა რაოდენობას, არამედ ხარისხს, რაზეც, ცხადია, დამოკიდებულია ჩაის ხარისხიც. აქ თავიდანვე სხვა მიზანი იყო დასახული: მოკრეფილი ფოთლის და, შესაბამისად, მზა მშრალი ჩაის მაქსიმალური რაოდენობის მიღწევა.

ეს გამომდინარეობდა რეგიონში ჩაის კულტურის გავრცელებისა და ადგილობრივი მემამულეების მისით დაინტერესების სურვილისაგან. დაინტერესება კი ყველაზე მეტად კულტურის შემოსავლიანობის დემონსტრირებით არის შესაძლებელი. ამგვარად, ჩაის კულტურაში აქ დიდ როლს ასრულებდა პროდუქტის რაოდენობა და შემოსავლიანობა.

ამ კულტურის აქ დანერგვის მცდელობები წარმატებით დასრულდა: იხილეს რა სამეფო მამულში ჩაისგან მიღებული შემოსავალი, აჭყვის, დაგვას, ჩაქვისა და სხვათა მცხოვრებლები დაინტერესდნენ ამ კულტურით და უკვე 80 დესეტიანა დაფარეს ჩაით.

ჩაის დასამზადებლად ჩაქვის ჩაის ფაბრიკა, გარდა საკუთარი 500 დესეტინისა, ასევე, ამუშავებს სხვა 100 დესეტინის ჩაის ფოთოლსაც.

ცხადია, რომ ფოთლის რაოდენობის გაზრდისათვის აუცილებელი ხდება არა ორფოთლიანი ყლორტის, არამედ, ზოგჯერ, ხუთფოთლიანის მოკრეფაც, რაც აზარალებს ჩაის ხარისხს. ასეთი ფოთლებისგან ჩაის დამზადება ძალიან რთულია, ამ ფოთლების განსხვავებული ხარისხოვნების გამო. პირველი და მეორე ფოთოლი სინაზის მიხედვით ერთნაირია, ხოლო მესამე და მეოთხე - გაცილებით უხეში. ასეთი არაერთგვაროვნების გამო, მწვანე ფოთლის ღნობა რთულდება. მაშინ, როდესაც ზედა ფოთლები უკვე დაღნობილია, ბოლოები ჯერ არ არის მზად, ხოლო თუ ქვედა უფრო მწიფე და უხეშ ფოთლებს დავეყრდნობით, მაშინ ზედა ფოთლები გადაღნობილი აღმოჩნდება და ა.შ. ამ საქმეში აუცილებელია უზარმაზარი პრაქტიკა.

მხოლოდ მრავალწლიანი გამოცდილებითა და პრაქტიკით არის შესაძლებელი სხვადასხვა ხარისხის ფოთლების მქონე ყლორტების კარგი ღნობა. რა თქმა უნდა, შედარებით მარტივია, როდესაც საქმე გვაქვს რამდენიმე ასეულ ან ათასეულ გირვანქა ჩაის ფოთოლთან, მაგრამ როდესაც ჩემსავით, სათავსოების უმარისობის პირობებში, ყოველდღიურად ათობით ათასეულ გირვანქასთან (მაქსიმუმ 25-28 ტონა) გვაქვს საქმე, წარმატების მიღწევა მხოლოდ კოლოსალური ენერგიული გამოცდილების

მეშვეობით არის შესაძლებელი. ასეთ დღეებში ფაბრიკა მუშაობს 22 სთ, 2-3 ცვლა.

სხვაგვარი გამოცდილებაა საჭირო როგორც ფოთლის გრეხის, ასევე ფერმენტაციისათვის. უმცირესი გამოუცდლობის შემთხვევაშიც კი, ერთი და იგივე ჩაი შეიძლება გამოვიდეს ნაწილობრივ ნაკლებად და ნაწილობრივ ჭარბად ფერმენტირებული.

ჩაქვის ფაბრიკის დიდი ნაკლია ფოთლის ფერმენტაციისათვის ცალკე შენობის არქონა. 1916 წელს ასეთი შენობის აგებას მხარი დაუჭირა სამეფო მამულების მთავარმა სამმართველომ, მაგრამ შემდგომმა ომმა და რევოლუციამ, სამწუხაროდ, შეაფერხა მშენებლობა, რომელიც დღემდე არაა დასრულებული. ცეილონზე, ფაბრიკებში ფერმენტაციისათვის აქვთ სპეციალური შენობები, ხოლო ჩინეთში - ბამბუკის სპეციალური კალათები, სადაც ნარჩუნდება 25-30 გრადუსი ტემპერატურა და ჰაერის წვდომა.

ჩაქვის ფაბრიკაში კი დღემდე გამოიყენება თხმელასაგან დამზადებული 1 არშინი სიგრძის, 1,5 არშინი სიგანის და 4 დმ სიღრმის ყუთები. ჩაი იყრება 2-3 დმ სიღრმემდე, ფერმენტაცია გრძელდება 4-10 სთ, მანამ, სანამ ჩაი არ მოიღებს ბრინჯაოსფერ შეფერილობას და არ გამოყოფს არომატს. ფერმენტაცია სრულად არის დამოკიდებული მწვანე ფოთლის ხარისხსა და ჰაერის ტემპერატურაზე. ყუთებსა და კალათებთან მიმართებით აუცილებელია სისუფთავის დაცვა, წინააღმდეგ შემთხვევაში მათში დარჩენილი მჟავას მოქმედებით ჩაი შიძლება გადაადუღდეს და ამაყდეს. ასეთი ჩაი დაყენების შემდეგ მღვრიე ნაყენს იძლევა და ცუდი გემო აქვს. სამწუხაროდ, ეს ხშირად ფიქსირდება ხელით დამზადებულ ადგილობრივ ჩაიში. ჩაის შრობა ასევე ითხოვს გამოცდილებას. ფერმენტაციის შემდეგ ჩაი

ფაბრიკაში თავსდება სპეციალურ ღუმელში გამოსაშრობად 240-250 გრადუს ტემპერატურაზე ფარენჰეიტის სკალით.

პირველი შრობისას ჩაი გამოშრება 90-95%-ით, ანუ ტენის მცირე ნაწილი რჩება. დახარისხების მერე, ბოლომდე გამოუშრობი ჩაი საბოლოოდ გამოშრება და იგზავნება დასახარისხებლად.

შემდგომ ხორციელდება კუპაჟი, რომლის შემდეგაც ჩაის კიდევ ერთხელ აშრობენ უფრო დაბალ ტემპერატურაზე (დაახლ. 200 გრადუსი), ისე, რომ ტენიანობა შეადგენდეს არაუმეტეს 2-3%-ს. ამის შემდგომ ჩაი იგზავნება დასაფასოებლად.

ესაა მცირე ინფორმაცია ჩაის ტექნიკური წარმოების შესახებ.

ამგვარად, მთელი ამ დროის განმავლობაში ფაბრიკის გამგეობისა და ადმინისტრირების, სამეურნეო სფეროს საკითხების, საქმის მაქსიმალურად კარგად გამართვისა და შესაძლებელი ეკონომიის უზრუნველყოფის გარდა, მე ერთდროულად ვიყავი როგორც ჩაის გადახარისხების ხელმძღვანელი, ასევე, ე.წ. თიტესტერი - ე.ი. ჩაის დამგემოვნებელი, მაშინ როდესაც ზოგადად, ფაბრიკებში ამისთვის სპეციალურად მოწვეული სპეციალისტები ჰყავთ, რომლებიც, როგორც თიტესტერები, განსაკუთრებით მაღალ ანაზღაურებას ღებულობენ.

რაც შეეხება პლანტაციებს, უპირველეს ყოვლისა, აუცილებელია ჩაის ბუჩქის კარგი მოვლა, ე.ი. სწორი კრეჭა, დაბარვა და უმთავრესი - ფოთლის სწორი კრეფა.

რამდენად მნიშვნელოვანია გასხლვის საკითხი, ჩანს იქიდან, რომ ყოველ ბუჩქს გააჩნია საკუთარი თავისებურებები, ყოველი ბუჩქი ასე თუ ისე განსხვავდება სხვა ბუჩქისაგან, და ამის შესაბამისად ხდება გასხვლა-გაკრეჭა. ზოგადად, ორ წელს მიღწეულ ბუჩქს უნდა მიეცეს ფორმა, უნდა შესწორდეს. ხუთი

წლის შემდეგ უნდა შეიკრიჭოს ზედა სუსტი ტოტები, ხოლო ბუჩქის შიგნით გამოისხლას მშრალი და სუსტი ტოტები. 7-8 წლის ბუჩქი საგულდაგულოდ უნდა გაისხლას, უნდა მოიჭრას ყველა დიდი და ხმელი ტოტი, ზოგჯერ შეიძლება ნახევარი, თუ ტოტი ბოლომდე არ გამხმარა. ათწლიანი ბუჩქი კიდევ უფრო ძლიერად უნდა გაისხლას - ძველი, გამხმარი ტოტები უნდა მოიჭრას ფესვიდან, ხოლო ძლიერი, ახალგაზრდა ყლორტები უნდა დარჩეს - ეს მომავალი ბუჩქია. თუ ახალგაზრდა ყლორტები სუსტია, უმჯობესია ისინიც მოიჭრას, წინააღმდეგ შემთხვევაში ისინი საკვებს წაართმევენ ბუჩქს. მცირე კრეჭა უნდა განხორციელდეს ყოველწლიურად, ხოლო დიდი - სამ წელიწადში ერთხელ.

ჩინეთში და ცეილონზე ჩაის შეკრეჭისათვის არსებობს სპეციალური 20-30 სმ სიგრძის მოგრეხილი დანები. აქ დიდი გასხლვა წარმოებს სეკატორ-მაკრატლების მეშვეობით, რომლებიც ცოცხალი ღობეების გასაკრეჭად გამოიყენება. მათთან უფრო ფრთხილი მოპყრობაა საჭირო, რადგანაც შესაძლებელია ტოტების დაზიანება. არასწორი გამოყენებისას, ასეთი მაკრატელი გლეჯს ტოტის ბოჭკოს. ეს მე ხშირად მინახავს. უდავოდ, ბუჩქების სპეციალური დანებით შეკრეჭა აქ გამოყენებად მაკრატლებზე უკეთესია, რადგანაც დანა ასე ძალიან არ აზიანებს ბუჩქებს.

რაც შეეხება დაბარვას, ის ჩინეთში სპეციალური ინსტრუმენტების მეშვეობით ხორციელდება: ჰორიზონტალური სახელურის მქონე ადგილობრივი თოხის მსგავსი ფიწალი. ამ ფიწალს აქვს 4-5 კბილი, თოხისაზე 2-3-ჯერ გრძელია და 1,5-ჯერ განიერი. ის თოხზე გაცილებით მძიმეა. ამ ფიწლების მეშვეობით თხრიან მიწას ბუჩქის ირგვლივ, ისე, რომ არ ეხებიან ფესვებს. დაბარვა აქ, ჩემი აზრით, დიდწილად არასწორად

მიმდინარეობს, იმიტომ რომ გამოიყენება ბარი. ბარით მიწის გათხრისას არ ექცევა საკმარის ყურადღება ბუჩქს, მის ფესვებს, რის გამოც, პლანტაციების დაბარვის შემდეგ ხშირად შეგიძიათ ნახოთ მოშიშვლებულფესვიანი ბუჩქები, რაც აზიანებს ბუჩქს ფესვების გამოშრობისგან. ჩემი აზრით, ჩინური ფიწალის არქონის გამო, შესაძლებელია დაბარვა ჩვეულებრივი ფიწალის გამოყენებითაც. თუ მაინც ბარით გვიწევს მუშაობა, მაშინ ყურადღება უნდა მივაქციოთ ბუჩქს ე. ი. თხრა დავიწყოთ ბუჩქიდან. ეკონომიისათვის შესაძლებელია მიწა დაიბაროს 5-6 წელიწადში ერთხელ, ხოლო ყოველწლიურად 2-3-ჯერ გათხრას საკმარისია. ეს გაცილებით უფრო სასარგებლოა ჩაის პლანტაციისთვის, ვიდრე ისეთი დაბარვა, რომელიც ვნებს ჩაის ბუჩქს.

ახლა რაც შეეხება ჩაის ფოთლის კრეფას. პლანტაციის სწორი მოვლის შემთხვევაში, თითოეული დესეტინა იძლევა ათას და მეტ ფუთ მშრალ ჩაის. მოსავლის რაოდენობა დამოკიდებულია ფოთლის კრეფის სისწორესა და დროულობაზე. დროულად მოკრეფილი ფოთოლი გაცილებით უფრო წვნიანია და მეტ ტანინს შეიცავს, ამიტომაც ჩაიც უფრო გემრიელი გამოდის. კრეფის დაგვიანების შემთხვევაში იკარგება მოსავლის რაოდენობა და ფოთოლიც უხემდება, რაც აუარესებს ჩაის ხარისხს. გარდა ამისა, ჩაის ყლორტების გადამწიფება ვნებს ჩაის ბუჩქის კულტურასაც. ცნობილია, რომ ახალგაზრდა ყლორტს არ უნდა ჰქონდეს 4-5-ზე მეტი ფოთოლი, ხოლო უნდა მოიკრიფოს მხოლოდ ზედა 2-3 ფოთოლი, დანარჩენი 2-3 კვირტი იძლევა ფოთოლს შემდეგი კრეფისთვის. კრეფისას, ყლორტის გარდა, ბუჩქზე ჩნდება ორ-ორი ე. წ. ყრუ ფოთოლი, ე. ი. ცალკე ტოტებზე მყოფი ფოთლები, რომელთაც არ აქვთ ზედა კვირტი და ასევე მოსაკრეფია. ასეთი ფოთლები სავსებით ვარგისია ჩაის

დასამზადებლად. თუ არ მოვაშორებთ ყრუ ფოთლებს, ისინი დააზიანებენ ბუჩქს, ართმევენ მას საკვებს და ხელს უშლიან შემდეგი მოსავლის ახალგაზრდა ყლორტებს. ახალი ტოტების ჭარბად ზრდის შემთხვევაში ფოთლებიც კი კარგავენ ტენსა და ტანინს.

მეჩაიეობის ლიტერატურიდან ცნობილია, რომ ჩაის ბუჩქის კვებისთვის აუცილებელია გარკვეული რაოდენობის ახალგაზრდა ფოთოლი, ხოლო დანარჩენი ფოთლები უნდა დაიკრიფოს არა მხოლოდ საკუთრივ კრეფისთვის, არამედ შემდგომი მოსავლისათვის ბუჩქის შესანარჩუნებლად, რომელიც მოგვცემს ტანინის დიდი შემცველობის მქონე ტენიან ფოთლებს, რაზეც, ვიმეორებ, დამოკიდებულია ჩაის კარგი ხარისხი. მე თვითონ დიდი გამოცდილებით შევამოწმე ჩაის კრეფაზე სწორი დაკვირვების მნიშვნელობა ჯერ კ. ს. პოპოვთან, ხოლო შემდეგ, ძირითადად, სამეფო მამულში მსახურებისას.

1915 წელს, მამულების მმართველის დროებით არყოფნის პირობებში, კავკასიის სამეფო მამულების ინსპექტორის თხოვნით, მე ვიკისრე ყველა პლანტაციაზე მეთვალყურეობა. 1915 წელს პირველი და მეორე კრეფა მიმდინარეობდა ჩემი მეთვალყურეობის ქვეშ. მესამე კრეფისათვის კი დაინიშნა მმართველის ახალი თანაშემწე. იმ წელს კრეფა მიმდინარეობდა მხოლოდ 350 დესეტინაზე, თუმცა ჩაით დაფარული იყო უკვე 500. 350 დესეტინიდან მოიკრიფა 320 000 გირვანქა მშრალი ჩაი. ჩემი დაკვირვებით, ყოველმა დესეტინამ მოგვცა 900 გირვანქაზე მეტი მშრალი ჩაი, მხოლოდ პირველი ორი კრეფის შედეგად. სამწუხაროდ, ეს იყო ერთადერთი წელი, როდესაც ფოთლის კრეფა სწორად განხორციელდა. არც იქამდე და არც შემდეგ არ ყოფილა ჩაის ასეთი მოსავალი.

სხვათა შორის, უნდა აღვნიშნო, რომ მრავალწლიანი დაკვირვების შედეგად, აღმოვაჩინე, რომ ბათუმის ოლქში საუკეთესო ჩაი მეორე კრეფისას მიიღება. ამას ვხსნი იმით, რომ მეორე კრეფისათვის ფოთოლი მწიფდება 2 კვირის განმავლობაში, ჩვეულებრივ, მზიანი დღეების პირობებში, ხოლო პირველი კრეფისათვის ფოთოლი მწიფდება 2-3 თვის განმავლობაში - თებერვლიდან მაისამდე.

ჩაის დათესვასთან დაკავშირებით, ასევე, დიდ გამოცდილებაზე დაყრდნობით, ვიტყვი, რომ ჩაის არ უყვარს გადარგვა. ჩაი უნდა დაითესოს გაზაფხულზე, 3-4 მარცვალი, 3-5 ფუტის დამორებით. შეიძლება უფრო ახლოსაც, მაგრამ არ არის რეკომენდებული, რადგანაც სივიწროვე იქნება შემდგომში, როცა ბუჩქი გაიზრდება, რაც ხელს შეუშლის დაბარვას, კრეფას და ა. შ. ვთვლი, რომ არ არის სასურველი ტერასების გაკეთება, რომლებიც დაბარვას უშლიან ხელს, ან თუ მაინც ვაკეთებთ, მაშინ ძალიან კარგ და ციცაბო ადგილებში. აქ ყველაზე კარგ ჩაის სახეობებს შორის, ყურადღებას ვაქცევ ჩინურ „კანგრას“ და ე.წ. „ადგილობრივს“. სხვა ჯიშები, რომლებიც არის ბათუმის ოლქში და ცუდად ხარობს, არის: იავანური, ასსამური და ცეილონური. ყველა მათგანი ზამთარში იყინება და, შედეგად, არ იძლევა დიდ მოსავალს. იაპონური ჯიში განსაკუთრებით ცუდია: ის მცირეფოთლიანია და ხარისხითაც არ ვარგა.

ბათუმის ოლქში ჩაის კულტურის ნათელ მომავალში მე დარწმუნებული ვარ, მაგრამ, უნდა გამოვხატო ჩემი გულისტკივილი იმასთან დაკავშირებით, რომ აქ არ არის სპეციალური სკოლა, რომელიც მსურველებს შეასწავლიდა კულტურის სწორ გამართვას. გარდა ამისა, ზოგიერთი პლანტატორის ჩაის დამზადების არცოდნის გამო საზოგადოებაში ჩნდება უარყოფითი დამოკიდებულება ადგილობრივი ჩაის მიმართ. მე ყოველთვის

მქონდა შეხედულება, რომ აქ აუცილებელია ჩაის წარმოების სახელმწიფო სკოლის გახსნა. ამ სამთავრობო სკოლაში უფასოდ უნდა ასწავლონ ყველა მსურველს. ამის შესახებ მე ვსაუბრობდი 1901 წელს, ბათუმის პირველ სასოფლო-სამეურნეო გამოფენაზე. ამ გამოფენაზე მე მივიღე დიდი ვერცხლის მედალი ჩაის დამზადებისთვის, და მეთხოვა გამომეხატა ჩემი აზრი ამ რეგიონში ჩაის კულტურის მომავალთან დაკავშირებით. მაშინ მე უკვე ვსაუბრობდი სკოლის აუცილებლობაზე. ჩემი შეხედულება ეუწყა მიწათმოქმედების სამინისტროს და ახლა, 20 წლის შემდეგ, რომელთა განმავლობაშიც ჩემ თვალწინ იზრდებოდა და იზრდება ჩაის კულტურა, მე ისევ დარწმუნებით ვაცხადებ, რომ სპეციალური სკოლის გარეშე შეუძლებელია სრული წარმატების მიღწევა. რომლისთვისაც აუცილებელია მეჩაიეობის ნამდვილი, სერიოზული ცოდნა, წინააღმდეგ შემთხვევაში, ყოველთვის იარსებებს ცუდი გამოხმაურება ბათუმის ჩაის შესახებ.

მე მინდა ვთქვა კიდევ რამდენიმე სიტყვა 2-3 სხვა კულტურის შესახებ, რომლებიც ძალიან წარმატებულად მოდის სამხრეთ ჩინეთში, რომლებიც აქ არასაკმარისადაა განვითარებული ან საერთოდ უცნობია. თუმცა, ისინი შესანიშნავად მოერგებოდნენ გარემოს და დიდ შემოსავალს მოუტანდნენ რეგიონს.

მე ვლაპარაკობ ბამბუკის, ტუნგოს, ჩინური ჭინჭრისა და შაქრის ლერწმის შესახებ.

ბამბუკი დიდი ხნის წინ ჩამოიტანეს და ახლა ის წარმატებით ხარობს აქ. მას სწორად იყენებენ, მაგრამ, ჩემი აზრით, არასაკმარისად კარგად ახდენენ უტილიზაციას. მართალია, მისგან ამზადებენ მსუბუქ ავეჯს, პატარა ნივთებს - ჭიქებს, ლარნაკებს, მაგრამ ეს ყოველივე ძალიან პრიმიტიულია, რადგან

შეიძლებოდა ჩინეთის და იაპონიის დარად უფრო საინტერესო ნივთების წარმოება: ნატიფი ავეჯი, ლამაზი ლარნაკები, კალათები, ჩემოდნები, ქუდეები, ხელჯოხები და ბევრი სხვა, რაც ჩინეთში იწარმოება სრულყოფილად და დიდი რაოდენობით. აქ ამისათვის საკმარისი იქნებოდა სკოლის გახსნა, ინსტრუქტორ-ოსტატების მოწვევა ჩინეთიდან და იაპონიიდან და სპეციალური ინსტრუმენტების გამოწერა.

ტუნგოს კულტურა აქ საინტერესოა იმ მხრივ, რომ ხე აქ შესანიშნავად იზრდება. დიდი რაოდენობით არის ის ჩაქვის მამულშიც. ჩინეთში ტუნგოს თესლისაგან მრავალი ათასი წლის განმავლობაში ამზადებენ სპეციალურ ზეთს საზღვაო გემების, სახლების კედლებისა და სხვათა შესაღებად, რადგანაც ის შესანიშნავად იცავს ნესტისაგან.

1914 წლის ომამდე, კონკრეტულად, 1913 წელს, ტუნგოს თესლს ჩაუტარდა ექსპერიმენტი: ეს თესლი ჩაქვიდან გააგზავნეს მურგების მამულში, მათგან ზეთის მოსაპოვებლად. შედეგი იყო ბრწყინვალე: ზეთი შესანიშნავი გამოვიდა და 60-70% რაოდენობით.

რაც შეეხება ჩინურ ჭინჭარს - ჩინური სელის განსაკუთრებულ სახეობას, ისიც აქ შესანიშნავად ხარობს. ჩინეთში მისგან ამზადებენ ყველაზე ძვირფას საზაფხულო ნაჭერს, ის აბრეშუმზე უფრო ძვირად ფასობს. რომელიც ჩამოტანილ იქნა ჩაქვში მამულის მმართველის ვ. ო. სიმონსონის მიერ 18 წლის წინ. ფრანგ სპეციალისტებთან ერთად ჩატარდა ექსპერიმენტი ამ მცენარისაგან ბოჭკოს მიღებაზე. შედეგი კარგი იყო, მიიღეს შესანიშნავი ნედლი მასალა, მაგრამ, რადგანაც ხელით მუშაობა ვერ გაამართლებდა ხარჯებს, ეს საქმე შეჩერდა. მე კი ვფიქრობ, რომ ამ კულტურით რამდენიმე ასეული დესეტინის დაფარვისა და ფაბრიკის გახსნის შემთხვევაში, სახელმწიფო დიდ შემოსა-

ვალს ნახავდა. რამი ხარობს არა მხოლოდ ბათუმის ოლქში, არამედ მთელი ამიერკავკასიის დიდ სივრცეზე.

ჯერ კიდევ 1912 წელს, ბათუმის ბოტანიკური ბაღის გახსნისას, მე ვურჩიე კანტონური შაქრის ლერწმის შემოტანა, რადგანაც დარწმუნებული ვიყავი რომ, ის შესანიშნავად მოერგებოდა აქაურობას. მაგრამ, იმ დროს ბევრი მიიჩნევდა, რომ შაქრის ლერწამი ვერ გაუწევდა კონკურენციას რუსულ შაქრის ქარხალს, და საერთოდ ეჭვი ეპარებოდათ შაქრის ლერწმის ადგილობრივ კლიმატთან შეგუებაში. მე შორს ვიყავი ნებისმიერი სახის კონკურენციისაგან, პირიქით, ვთავაზობდი სუბტროპიკული მცენარის შემოტანას, რომლისგანაც მარტივად შეიძლება შაქრის მიღება სახლის პირობებში. ჩემს სამშობლოში, კანტონში, უკვე ათასწლეულებია იყენებენ ლერწმის შაქარს სხვადასხვა ფორმით: ნაჭრებით, ფილებით, ფხვიერად და ა.შ. განსხვავება ისაა, რომ ეს შაქარი უფრო მუქია ქიმიურად დაუმუშავებლობის შემთხვევაში. მე ვხედავ, რომ ეს კულტურა დიდ სარგებელს მოუტანდა მოსახლეობას, რადგანაც ქვეყანა განიცდის შაქრის ნაკლებობას. რაც შეეხება კლიმატს, მე დარწმუნებული ვარ, რომ ის შესაფერისი იქნებოდა, რადგანაც ჩრდილოეთ კანტონის კლიმატი, სადაც ხარობს ადგილობრივი ლერწამი, ნაკლებად განსხვავდება ბათუმისაგან. შაქრის ლერწამს იქ თესავენ გაზაფხულზე, ხოლო იღებენ შემოდგომაზე. თავისი გარეგნობითა და ზომით ის ჰგავს ადგილობრივ სიმინდს.

საერთოდ, ჩემი ზოგადი დაკვირვების მიხედვით, ბათუმის კლიმატი ძალიან ჰგავს ჩემი მშობლიური კანტონის კლიმატს. აქ ის უფრო რბილია, ზამთარი იქ ცივია და არც ზაფხულია ასე თბილი, აქ ასევე არ არის ისეთი მკვეთრი ქარები, მაგრამ მცენარეული საფარია იქ მარადმწვანე და უხვი, ისევე როგორც აქ.

თუმცა არის ბევრი კანტონური ნაყოფი, რომელიც აქ ვერ ხარობს - ბანანი, ანანასი, ქოქოსი, მანგო და სხვ.

ბათუმის სანაპიროს ბუნება ძალიან ჰგავს ფუ-ჰაუს, ჰონგ-კონგის ბუნებას, მაგრამ ბათუმი ასევე ჰგავს ნაგასაკის, იმ განსხვავებით, რომ აქ ბევრად მეტი სივრცეა, ნაგასაკი მინიატურულია, მაგრამ სხვა მხრივ ის ბევრად უფრო კეთილმოწყობილია, თუმცა, 27 წლის განმავლობაში ჩემ თვალწინ სულ უფრო იზრდება ბათუმის ოლქის კულტურა. ასე, ამ წლებში ძალიან წამოიწია სოფლის მეურნეობა, განსაკუთრებით 1900-1914 წლებში.

პირადად მე აქ ჩამოსვლის პირველ წელს რამდენიმე თვის განმავლობაში ძალადრით ვიყავი დაავადებული. ჩემი ჯანმრთელი ორგანიზმი ძლივს უმკლავდებოდა მას. მე იძულებული ვიყავი ორჯერ გავმგზავრებულიყავი აქედან ყირიმსა და ოდესსაში. შემდგომში მე გავიარე აკლიმატიზაცია, და, აი, უკვე 27 წელია, რაც ძალადრია აღარ მემუქრება. ჩემმა ოჯახმაც გაიარა აკლიმატიზაცია და არ ავადობენ.

უწყვეტ მუშაობაში გატარებული მრავალი წლის განმავლობაში, მე აქ ორი მუდმივი გასართობი მქონდა: ნადირობა და ცხენები. ჯერ კიდევ ყრმობიდან, სამშობლოში, მე ვინტერესდებოდი ცხენებით, ეს გატაცება აქაც არ ჩამცხრალა. ამ წლების განმავლობაში მე მყავდა სხვადასხვა ჯიშის 150 ცხენი. მყავდა არაბული, ინგლისური, რუსული და კავკასიური ცხენებიც. ერთ-ერთი საუკეთესო იყო ინგლისური „დოლი“, სახელგანთქმული „ჰალტიმორის“ შვილიშვილი. მე ის გამოვიყვანე სახელმწიფო ცხენსაშენიდან. დოლის შეეძლო 2-არშინიან ბარიერზე და საჟენიან თხრილზე გადახტომა. ის ცხრა წელი იყო ჩემთან: 1908-დან 1917-მდე.

ნადირობამ გამიტაცა აქ ჩამოსვლის პირველივე დღეებიდან. სანადიროდ შემოდგომისა და ზამთრის თვეებში დავდიოდით. შემოდგომის დასაწყისში, როცა მწყერების გადაფრენაა, ისინი ძალიან ბევრნი არიან. 1908 წელს დღეში 120 ცალს ვკლავდი. ქობულეთის ჭაობებში სხვა ფრინველებიც არიან, მაგრამ ყველაზე საინტერესოა ტყის ქათამზე ნადირობა, რომელიც ოქტომბრიდან თებერვლამდე გრძელდება. ისინი განსაკუთრებით ბევრია თოვლში. ასე, 1910-1911 წლების არაჩვეულებრივად თოვლიან ზამთარში დღეში 60 ცალს ვხოცავდი. შემდეგ დავდიოდი ხობებებსა და იხვებზე ნატანებში, სუფსასა და ლანჩხუთში. ცხოველებზე ნადირობა აქ არც ისე მდიდარია, და დიდად არც ვინტერესდები. როგორც მონადირეს მიყვარს ძაღლები. საკმაოდ ბევრი მყოლია.

ამ რეგიონში მრავალი წლის ცხოვრების შედეგად, მე, ცხადია, გავიცანი ადგილობრივებისა და ჩამოსახლებულების - ქართველ-აჭარლების, ბერძნების, სომხების და ებრაელების ცხოვრება და ადათები. ქართველების ხასიათსა და ადათებში ბევრი მსგავსება აღმოვაჩინე ჩინელებთან. ქართველებს ისევე უყვართ საკუთარი სამშობლო, პატივს სცემენ უფროსებს, ისეთივე სტუმართმოყვარენი და ფიცხნი არიან. მე მივაქციე ყურადღება იმას, რომ ქართველთა უმრავლესობამ იცის წერა-კითხვა. მე ყველა ერს შორის ბევრი ნაცნობი და მეგობარი მყავს და მათი დამოკიდებულება ჩემსა და ჩემი ოჯახის მიმართ კეთილმოსურნე და წრფელია.

რაც შეეხება რუსებს, დაწყებული ხელმძღვანელი და ადმინისტრაციული პირებიდან და დამთავრებული მუშებით, მე ყველა მექცეოდა და მექცევა ძალიან კარგად. რუს ჩინოსნებს, სამხედროებსა და ვაჭრებს შორის ბევრი მეგობარი, ნაცნობი მყავს არა მხოლოდ კავკასიაში, არამედ საერთოდ რუსეთშიც.

ჩემი უცხოელების მიმართ კარგი დამოკიდებულებისათვის მე ყველას უსასრულოდ მადლიერი ვარ. მთელი სულით მინდა, რომ ჩემი შვილები ისეთივე ბედნიერები იყვნენ, როგორც მე, და სარგებლობდნენ საკუთარი თავის მიმართ ისეთივე წესიერი დამოკიდებულებითა და პოპულარობით, როგორც მე. მაგრამ, ყოველთვის არ ყოფილა ჩემი ცხოვრება ნათელი და უპრობლემო. ბევრი იყო არასამხიარულო, განსაკუთრებით, ბოლო წლებში, როდესაც სამსახურში ჩემს წარმატებებს, სამმართველოს ჩემდამი კეთილგანწყობას, ჩემი მამულის წარმატებით გამართვას მოშურნენი იღებენ.

ბევრი ბრძოლა მომიწია საკუთარი თავისა და სამართლიანობისათვის. საბედნიეროდ ყველაფერი კარგად დასრულდა, ჩემი ძალა და სიმტკიცე დამეხმარა. ჩემი ექვსი შვილი (4 ქალი და 2 ვაჟი) ყველანი კავკასიაში გაიზარდნენ და რუსულ განათლებას ღებულობენ.

უფროსმა ვაჟმა 1909 წელს, 16 წლის ასაკში დაასრულა ბათუმის გიმნაზია და ჩააბარა პეტერბურგის უნივერსიტეტში. 1914 წელს ფიზიკა-მათემატიკური ფაკულტეტის დამთავრების შემდეგ, ორი წელი დაუთმო პედაგოგიურ მუშაობას. ასწავლიდა კისლოვოდსკის ვაჟთა და ქალთა გიმნაზიებში. 1916 წელს მან ჩააბარა პოლიტექნიკურ ინსტიტუტში სამშენებლო განყოფილებაზე. 1917 წელს ის აირჩიეს მაშინ შექმნილ რუსეთის ჩინელ მოქალაქეთა კავშირის თავმჯდომარედ. ამგვარად, ის საზოგადოებრივი საქმიანობითაც დაკავდა. ხოლო როდესაც ჩინეთის საელჩომ დატოვა პეტროგრადი, საელჩოს საქმეები ჩემს შვილს გადაეცა.

უფროსმა ქალიშვილმა, 1916 წელს, გიმნაზიის დამთავრების შემდეგ, ჩააბარა პეტროგრადის ქალთა უმაღლეს კურსებზე, სადაც დარჩა 1917 წლის რევოლუციამდე. მეორე ქალიშვილმა

გიმნაზია 1918 წელს დაასრულა. ახლა საშუალო განათლებას ასრულებენ მეორე ვაჟი და მესამე ქალი. ბოლო, უმცროსი და ჯერ სახლში სწავლობს.

მე გავატარე 27 წელი კავკასიაში. ჩემი სურვილი ახდა: შვილებმა მიიღეს განათლება რუსეთში და ახლა, მიუხედავად ყველაფერ კარგისა, რაც ჩვენ აქ გამოვიარეთ და ვნახეთ, გვინდა სამშობლოში დაბრუნება. და ჩვენ ვფიქრობთ, რომ ეს განხორციელდება უფრო შესაბამის დროს. მე და ჩემს ოჯახს ყოველთვის ნათელი მოგონება გვექნება აქ ცხოვრების შესახებ. ჩვენ ყველანი შევეჩვიეთ ამ მხარეს, ჩვენ აქ ბევრი ნამდვილი მეგობარი გვყავს, მაგრამ, მიუხედავად ამისა, სამშობლო გვიზიდავს და ჩვენ მას აუცილებლად დავუბრუნდებით.

ლაო ჯონჯაუ. ჩაქვი. 1920 წ. დეკემბერი

წყარო - 2

საქართველოს ცენტრალური აღმასრულებელი
კომიტეტი

ჩაქვის სახალხო მამულის ჩაის ფაბრიკის მმართველი
ლაო ჯონჯაუ. ანგარიში. 31 ოქტომბერი, 1923 წელი.
აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4, აღწ.1, საქმე 49,
ფურცელი 11-18 .

В ЦЕНТРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТНЫЙ КОМИТЕТ.

Копия в ООБНАРКОМ

" В НАРКОМЗЕМ.

Заведывающего Чайной Фабрикой Чака.
Народного Имения
Д А У - Д А О Н - Д А У.

ДОКЛАД.

Як специалист по чайной культуре, я приехал из Китая в Бетум
более 30 лет тому назад по приглашению русского чаеторговца Кон-
стантина Семеновича Полова, который заинтересовался этой культурой
и пожелал заняться ею в своих землях в ватуной области. Я, вмес-
те с десятком китайцами- чайными мастерами / одних из них впослед-
ствии вернули на родину, а другие погибли здесь от малярии / при-
ехал в Бетум 4-го ноября 1913 года, и привез с собой несколько десят-
ков тысяч оригинальных чайных кустов и несколько сот фундов чайных
семей. Тотчас же по приезде я начал разбивку чайных плантаций, имен-
но в землях "Средним" в Чаке, а затем в двух других землях "При-
ходном" в Салабури и "Землем" в Мапуруме. Через три года, а
именно в 1916 году мне удалось приготовить первый чай на Кавказе, в
количестве, приезде, всего 200 фун. Далее работа по вновь устроенной
фактории шла быстро и успешно, и настолько успешно, что за чай,
приготовленный мной с плантации Полова и выставленным владельцем в
1900г. на всемирной выставке в Париже - последняя получила большую
золотую медаль с надписью: "Во лучший в мире чайный чай Кон-
стантина Полова" / в том году, вследствие Консервского возмещения в
Китае, на выставке не было китайского чая, а над цейлонским чай
одерживалась /.

Через семь лет / в 1900г. / закончив работу по руководству чай-
ного хозяйства землях Полова, я принял предложение быв. гл.
Управления Уделов - поступил в чайный завод имени Заволовским чай-
и а фабрика, на должность которого состоял до настоящего времени.

Завладев организацией новой чайной фабрики в Чаминском
земли, - я связал тем же путем с землями Полова на завод. Там, на-
пример, вторично пришлось мне заняться еще после первой разбивки в
1905 году, когда фабрика Полова закрылась и в продолжении 4-х лет

совершенно бездействовала. За это время плантации пришли в полную запущенность, дело было заброшено и забыто, пока в 1908г. по предложению владельца и с разрешения моего Начальства /Упр. Уделов/ я не принял вновь управление над тремя имениями К.С.Попова. Усиленно занявшись приведением в должный вид заброшенных плантаций, мне удалось добиться, что вскоре плантации эти вновь стали давать урожай листа, который обрабатывался под моим руководством в Чакавинской фабрике, до 1912 г. когда Попов получил возможность вновь открыть свою фабрику.-

Затем в 3-ий раз пришлось мне взять на себя руководство чайным делом в имениях Попова в 1916 г., когда после переворота фабрика его закрылась и чайный лист поступал для выделки не мне на Чакавинскую фабрику, с разрешения бывших тогда здесь Турецких властей.

В 1916 году хотя фабрика Попова и была открыта, тем не менее лист с имения "Отрадного" / теперь присоедине ного к Чакавинскому Народному имению/ продолжал поступать на Чакавинскую фабрику.-

Таким образом, в течение всего этого времени мне приходилось трижды поднимать чайное дело в имениях Попова.-

Что касается Чакавинского имения, то вот уже третий десяток лет, как я непрерывно работаю в нем по делу проведения чайной культуры. На моих глазах выросло и развивалось здесь это дело для которого потратил я немало сил и энергии. Не буду много говорить о том, как нелегко мне приходилось водчас бороться и отстаивать свои мысли и убеждения касательно дела, которому был всегда предан и посвящен своею детскою. Ожику лишь, что очень немало труда мне стоило добиться разрешения на введение 8-ми часового рабочего дня для моих сотрудников на фабрике, и я могу гордиться, что в конце-концов добился этого и уже двадцать с лишним лет тому назад... 1908-1928

Примечательно было и такжеле для меня 1918г., когда выступила на Батумскую войсковую турецкие войска, и когда из Чакавинского имения бежало большинство служащих, а я с немногими

оставлялись сотрудниками охраны вверенную мне фабрику от всяких возможностей и как выбранный начальником охраны, — обсервовал ее двое суток. Результатом этого было то, что фабрика сохранилась целиком со всем инвентарем, материалами и утратил лишь часть сырья. Со словословной советской и германской стороны можно сказать, что за годы Гражданской войны на всей территории Сов. Республики остались в целости до конца одна единственная охранявшаяся в целости фабрика.

Замечу, что благодаря охраненной в 1918 г. всего годового урожая готового чая Чанкинскому имени удалось в сложившееся трудное время гражданской войны не допустить ущерба от продажи чайного не только содержать в порядке свое хозяйство, но и продолжать вести его безостановочно. А в настоящее время чайное хозяйство Чанкинское имени дает большой чистый доход, который так много превышает затрачиваемую сумму на расходы всего имени.

На основании своего опыта должностного опыта, позволяя себе сказать несколько слов о чайной культуре в Вятурской области, где я прожил и проработал пол жизни.

Так после первых же лет моей работы здесь, я убедился в том, что климат и почва Вятурской области вполне пригодны для чайной культуры и что здесь вполне возможно производство чая, по качеству равного выше-среднему китайскому.

Золотые медали, полученные Павловым за выставленный чай в 1900 году на Парижской выставке тем более подтвердили мою в том уверенность.

В настоящее время в районе Вятурской области насчитывается всего от 600 до 650 десятин земли под чайными насаждениями, и именно:

- 1/ Чанкинское имение 500 десятин
- 2/ 3 имени Б. К.С.Попова 150 десятин
- 3/ Мелкие частные-земельные (до 1-2 дес./около 200 дес.

Выяснено, что в Вятурской области земли, пригодной для чайной культуры/ красновыми, каштановыми, насчитывается более 10.000 де-

14
Анн
сении, а считая пригодными для того земли в других уездах, на-
мер, Озургатском, - всего пригодное земли под чай в Закавказье
можно считать в количестве от 20-30 тысяч десятин.

Со временем безусловно чайное дело на Кавказе разрастется
еще в большем масштабе, и надо надеяться, что станет на должную
высоту и достигнет большого совершенства. -

Мне, старому пионеру, радостно слышать о том, что ныне Се-
ветская власть обратила внимание на чайную культуру Закавказья
и решила серьезно заняться ею. Мне же собой, кроме знания, вы-
езженных из Китая, еще и очень долгая, а именно 30-ти летний
опыт и здешний край, позволил себе высказать несколько личных
мнений по этому вопросу. -

Это в 1900 г. когда впервые открылось в Батуми Закавказско-
кавказское У-во, будучи приглашенным на первое заседание, и
на предложенный вопрос: возможно ли серьезное проваждение чайной
культуры в этом крае, - ответил утвердительно, глубоко уверен-
ный в справедливости своего мнения; но тогда же высказался по
поводу неосложимости устройства опийных станций и чайной школы
для изучения и знакомства с этой отраслью тех лиц, которые по-
желали бы заняться ей серьезно. Хотя доклад мой и был одобрен
и принят, во в следующем и по-сегодня школы не открыты. Между
тем, в особенности в последние годы в отсутствии таковой окупают-
ся большим недостатком. Дело в том, что за последние годы чайная
культура в Батумской области значительно разрослась и приняла
значительные размеры, и в то же время факторий с оборудованными фабри-
ками всего лишь две: на весь чайный округ, т.е. в Чкавском Народ-
ном имении и в самом имении Поноя в Салдурра. Таким образом
от этих фабрик не могут удовлетворять весь район и отчасти во-
следствие этого огромное количество мелких частных плантаторов
обрабатывают свой лист у себя на дому самым примитивным кустар-
ным способом, без всякой подготовки и знания и выпускают подосные
чай не только этим самым в большой степени подрывают авторитет
кавказских, т.е. Батумской области, чаев.

Опыт показывает, что в нашем чайном районе не все сорта чайных

кустом обжаренное коровье илут при местном кланате. Там же, например, лучшими сортами для Ватуковской области обжаривались китайские, "конгун" и так называемый местный чайный куст т.е. кулестиги, обжариванный куст. Гораздо менее успешно произрастает здесь цейлонский, ассамский чай, и совсем неуживо - индокитайский, японский.

Опыт же показывает, что с местных чайных плантаций при привязанном уходе за ними каждая десятина ежегодно даст не менее 1.000 фун. сухого, готового чая. не считая возможности, в особенности в настоящее время при чайном недостатке во всей стране, - приготовления из более старого листа, но лучшего же сортами чая - так называемый "жаренный чай", который можно получить не менее 500 фунтов с каждой десятины ежегодно.

Выводы и вполне определенны: полезность и доходность чайной культуры и теперь весь вопрос в том, чем заняться улучшением качества продукта. А для сего последнее, по моему убеждению, прежде всего необходимо организовать главную, центральную фабрику всего чайного округа, в которой бы производилось все техническое работы: начиная с приема зеленого листа с плантации и кончая развеской и упаковкой готового чая в кабинеты дегустаторов-тестов. С тем, чтобы эта главная фабрика была бы одновременно и главной сырьевой школой для тех, желающих изучать чайное дело. При этом, вознута и обязанность каждого частновладельца плантации, желающего приготовить чай у себя на дому - временное изучение обработки чая при этой фабрике. Только таким образом можно повысить существующее грубое кустарное производство чая, его качества и опыта. И только таким путем можно поднять в стране качество чая и достичь однородности его на весь чайный округ. Всем хорошо известно, насколько поборан сортет китайских чаев на последние годы, когда на рынок стал выпускаться чай, приготовленный столь неумело и грубо какими клантаторами дома, но выходящий даже самых элементарных приспособлений, сканним образом нечет для судьи, а продаваемый лишь на ослепительную погоду, которая здесь так характерна и клярезна.

В каждой школе при фабрике, конечно, следовало бы обучать учащихся, в особенности мальчиков, также и приготовлению чая традиционным кустарным способом, очень распространенным в Китае. Если бы они имели возможность при желании приготовить настоящий чай в своем хозяйстве. Кроме того необходимо знать и то, что китайский, будучи хорошо знаком с производством кустарным, очень легко примет и ориентируется с производством машинным. Со временем следовало бы выпустить для частных владельцев доступные специальные ручные машины для сортировки и специальные печи китайского образца для кустарного производства чая.

Но для полного подлинника и усовершенствования чайного дела, конечно, недостаточно ограничиться устройством школ при фабрике и удовлетвориться даже многолетним опытом и знанием здесь, на месте. Необходимо ознакомиться широко и всесторонне с этой промышленностью, который за последние годы у нас на родине, в Индии и Китае, также, как и всякая другая промышленность не останавливалась в одном положении, а имеет много нововведений и усовершенствований. Поэтому следовало бы командировать специалистов на Дальний восток для детального научного исследования и изучения с делом. В частности и для изучения производства "кирпичного чая". - Только тогда можно твердо и уверенно вести и усовершенствования начавшего здесь полезную и интересную для страны - культуру. -

Конечно, не весь чайный округ достаточно одарен, хотя бы и одной главной фабрикой, т.е. плантация, занимаемая плантациями, и теперь достаточно велика, а надо ожидать, что со временем постепенно будет еще более увеличиваться, - поэтому следует отправлять отделения главной фабрики - по районам, а именно, примерно по каждой плантации плантации десятка в 50-100 - по одной мадьянской фабрике. В таком порядке можно организовать лист на полосу, первую стадию, приготовить так называемое "полу-чай" т.е. полу-готовый чай, который не портится в течение нескольких дней, и продумав в таком полу-готовом виде легко можно доставить для окончательной обработки в центральную фабрику. Отправка нескольких отделений главной фабрики по районам еще и потому необходимо, что, как известно, зеленый лист, сытый с плантация чрезвычайно важен и на

стр. 7

выдерживает долгого хранения без порчи. Достаточно 2-3-х часов для того чтобы он испортился /парогорел/ и тогда в лучшем случае можно приготовить из него продукт низкого качества, а чаще всего - приходится выбрасывать. Следовательно очень затруднительно и даже невозможна одновременная доставка листа на единственную фабрику на дальних плантациях. -

Что касается улучшения качества свежего листового чая, то его можно довести, главным образом, путем правильного сбора листа в чайнике: сбора флеша /молодых побегов/ на 2-х не более 3-х листьев. В последние годы, вследствие острого чайного кризиса в стране обрабатывался и обрабатывается главным образом чай низкого уровня, а не его качество, и потому производится неправильный сбор листа: снимаются флеша на 4-5-ти и даже больше листьев, вследствие чего, естественно и получается продукт значительно грубее качеством. Кроме того, улучшить качество наших чая можно путем некоторых изменений в технологическом производстве его, а чем одновременно являюсь являюсь. -

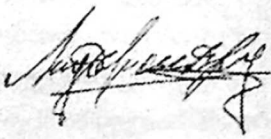
Опыт показывает, что для ухода за каждой чайной плантацией, конечно, уже готовая, необходима /требуется выделение для чайников, которым хватит работы на круглый год. Но опыт не покажет мне, что здесь даже при существующем количестве десятков плантаций, - если выделит достаточно много рабочих рук. Поэтому мне думается, следовательно мы с увеличением площади чайных плантаций, - обратим внимание и на этот вопрос, а именно: - увеличить рабочие руки путем привлечения работников из соседних и других областей губерний, организовав их более или менее удобными условиями жизни. При чем надо заметить, что для большей части работы по уходу за плантациями, а особенно при сборе листа, нужен специальный труд женщин и молодежи. -

Чайная промышленность в наших районах естественно должна получить свое дальнейшее развитие, как одно из основных отраслей промышленности края. -

Полагаю, что государственными интересами требуют дальнейшего усовершенствования постройки чайного или у нас, а на Русские своей непрерывной традиционной деятельности в этой об-

хотят, пожелают само возмездие ввержен посылать своим чужим
промышленности и делу себя надежда, что мое творчество со временем
расширится на полях дивного развития и произведений отов
президентовской новой отрасли в хозяйствах.-

ЗАВЕДУЮЩИЙ ЗАВОДОМ
ТАХОМЕТРИЧЕСКОГО НАСТРОЙНОГО АППАРАТА



31 октября 1921.

**საქართველოს ცენტრალური აღმასრულებელი
კომიტეტი
ჩაქვის სახალხო მამულის ჩაის ფაბრიკის მმართველი
ლ.ო. ჯონჭაუ. ანგარიში. 31 ოქტომბერი, 1923 წელი.
აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4, აღწ.1, საქმე 49,
ფურცელი 11-18.**

როგორც ჩაის კულტურის სპეციალისტი, მე ჩამოვედი ჩინეთიდან ბათუმში ზუსტად 30 წლის წინ, რუსი ჩაით მოვაჭრე კონსტანტინე სიმონის ძე პოპოვის მოწვევით, რომელიც დაინტერესდა ამ კულტურით და ისურვა მისით დაკავების ბათუმის ოლქის საკუთარ მამულებში. ცხრა ჩინელ ჩაის მუშასთან ერთად (ზოგი მათგანი გაბრუნდა სამშობლოში, ხოლო ზოგი დაიღუპა მაღარიისაგან) ჩამოვედი ბათუმში 1893 წლის 4 ნოემბერს. მე თან ჩამოვიტანე რამდენიმე ათეული ათასი ორიგინალური ჩაის ბუჩქი და რამდენიმე ასეული ფუთი ჩაის თესლი. ჩამოსვლისთანავე მე შევუდექი ჩაის პლანტაციების გამართვას ჯერ „ოტ-რადნოეს“ ჩაქვის მამულში, ხოლო შემდეგ ორ სხვაში - „პრივოლნოე“ სალიბაურში და „ზავეტნოე“ კაპრეშუმში. სამი წლის შემდეგ, 1896 წელს მე მოვამზადე კავკასიაში პირველი ჩაი, სულ რაღაც 200 გირვანქას ოდენობით. შემდგომი საქმიანობა, ახლად გამართულ ფაქტორიაში წარიმართა სწრაფად და წარმატებულად. იმდენად წარმატებულად, რომ ჩემ მიერ მოყვანილი და 1900 წელს პარიზის მსოფლიო გამოფენაზე წარდგენილი ჩაისათვის პოპოვმა მიიღო დიდი ოქროს მედალი წარწერით „კონსტანტინე პოპოვის მსოფლიოში საუკეთესო კავკასიური ჩაისათვის“ (იმ წელს, მოკრივეთა აჯანყების გამო არ იყო წარმოდგენილი ჩინური ჩაი, ხოლო ცეილონისას ჩვენმა აჯობა).

შვიდი წლის შემდეგ (1906 წ.), დავასრულე რა პოპოვის მამულში ჩაის მეურნეობის მართვის სამუშაო, მივიღე ყოფილი სამეფო მამულების მთავარი სამმართველოს შემოთავაზება ჩაქვის მამულის ჩაის ფაბრიკის გამგის თანამდებობაზე, რომელსაც დღემდე ვიკავებ.

ჩაქვის მამულში ჩაის ფაქტორიის გამართვაში დაკავებით, მე არ დამიკარგია კავშირი პოპოვის მამულებთან. ასე, მაგალითად, 1905 წლის პირველი რევოლუციის შემდეგ, როცა ფაქტორია ისევ დაიხურა და შემდგომი ოთხი წლის განმავლობაში არ მოქმედებდა, მე მომიწია მეორედ ჩავდგომოდი მას. ამ დროის განმავლობაში პლანტაციები სრულად გაუდაბურდა, საქმე მიგდებული და მივიწყებული იყო, სანამ 1909 წელს, მეპატრონის შეთავაზებითა და სამეფო მამულების სამმართველოს უფროსობის ნებართვით მე არ ჩავიბარე კ. ს. პოპოვის სამი მამულის მმართველობა. მიყრუებული პლანტაციების ჯგეროვან მდგომარეობამდე მიყვანის სამუშაოებში ენერგიულად ჩართვის შემდეგ, მე მივალწიე იმას, რომ ეს პლანტაციები ისევ იძლეოდა ფოთლის მოსავალს, რომელსაც მე ვამუშავებდი ჩაქვის მამულის ჩაის ფაბრიკაში 1912 წლამდე, როდესაც პოპოვს მიეცა შესაძლებლობა ისევ გაეხსნა საკუთარი ფაბრიკა.

შემდეგ 1918 წელს მესამედ მომიწია პოპოვის მამულებში მეჩაიეობის მართვის საკუთარ თავზე აღება, როდესაც გადატრიალების შემდეგ ფაბრიკა დაიხურა და მაშინ აქ მდებარე თურქული ხელისუფლების ნებართვით ჩაის ფოთოლი გადამუშავებისათვის მოდიოდა ჩემთან ჩაქვის ფაბრიკაში.

მიუხედავად იმისა, რომ 1919 წელს პოპოვის ფაბრიკა ისევ გაიხსნა, „ოტრადნოეს“ მამულის (რომელიც ახლა ჩაქვის სახალხო საკუთრების ნაწილია) ჩაის ფოთოლი ისევ ჩაქვის ფაბრიკაში მოდიოდა.

ამგვარად, ამ დროის განმავლობაში მე სამჯერ მომიწია ჩაის საქმის განახლება პოპოვის მამულებში.

რაც შეეხება ჩაქვის მამულს, აი, უკვე მესამე ათწლეულია, რაც მე უწყვეტად ვმუშაობ აქ ჩაის კულტურის მოყვანის საქმეზე. ჩემს თვალწინ გაიზარდა და განვითარდა აქ ეს საქმე, რომელსაც მე შევალე დიდი ძალა და ენერგია. ბევრს არ ვილაპარაკებ იმის შესახებ, თუ რა რთული იყო ბრძოლა იმ იდეებისა და შეხედულებებისათვის, რომელიც მე მქონდა ამ საქმესთან დაკავშირებით, რომლის ერთგულიც ვიყავი და მიყვარდა საკუთარი შვილივით. ვიტყვი მხოლოდ იმას, რომ დიდი შრომის ფასად მივაღწიე ფაბრიკაში ჩემი თანამშრომლებისათვის რვა საათიანი სამუშაო დღის დაწესებას, და მე ვამაყობ იმით, რომ მივაღწიე ამას უკვე ოცზე მეტი წლის წინ.

მახსენდება ასევე 1918 წლის გაზაფხულის მძიმე დღეები, როდესაც ბათუმს თურქული ჯარი უტევდა და როდესაც ჩაქვის მამულიდან გაიქცა მომსახურეთა უმრავლესობა, ხოლო დარჩენილებთან ერთად მე, როგორც დაცვის არჩეული უფროსი, ორი დღე-ღამის განმავლობაში ვიცავდი ჩემთვის ჩაბარებულ ფაბრიკას.

ამის შედეგი ის იყო, რომ ფაბრიკა გადარჩა სრულად მთელი ინვენტარით, მასალებით და მთელი წლის ჩაის მოსავლით. დამშვიდებული სინდისითა და სიამაყის გრძნობით შემიძლია განვაცხადო, რომ სამოქალაქო ომის წლებში საბჭოთა რესპუბლიკის მთელ ტერიტორიაზე დარჩა ერთადერთი ხელუხლებელი ფაბრიკა.

აღვნიშნავ, რომ 1918 წელს გადარჩენილი წლიური მოსავლის წყალობით, სამოქალაქო ომის მძიმე პერიოდში ჩაქვის მამულმა მოახერხა არამხოლოდ საკუთარი მეურნეობის შენარჩუნება, არამედ მისი შეუფერხებლად ფუნქციონირება. ამჟამად

ჩაქვის მამული იძლევა დიდ შემოსავალს, რომელიც უკვე მრავალჯერ აღემატება მთელი მამულის ხარჯებს.

უფლებას მივცემ საკუთარ თავს, რომ ჩემს მრავალწლიან გამოცდილებაზე დაყრდნობით ვთქვა რამდენიმე სიტყვა ბათუმის ოლქში, სადაც მე ვიცხოვრე და ვიმუშავე ნახევარი ცხოვრება ჩაის კულტურის განვითარებისთვის.

ჩემი აქ მუშაობის პირველივე წლებიდან მე დავრწმუნდი იმაში, რომ ბათუმის ოლქის კლიმატი და ნიადაგი სავსებით ვარგისია ჩაის კულტურისათვის და რომ აქ სავსებით შესაძლებელია ისეთი ჩაის წარმოება, რომელიც ჩინური საშუალოზე მაღალი ხარისხის ჩაის არ ჩამოუვარდება.

1900 წელს პარიზის გამოფენაზე წარდგენილი ჩაისთვის კ. ს. პოპოვის მიერ მიღებულმა ოქროს მედალმა კიდევ უფრო მეტად განამტკიცა ჩემი ამაში დარწმუნება.

ამჟამად ბათუმის ოლქში არის 800-დან 850 დესეტინამდე ჩაის პლანტაცია:

ჩაქვის სახალხო მამული - 500 დესეტინა;

პოპოვის ყოფილი სამი მამული - 150;

მცირე კერძო მესაკუთრეები (1-3 დესეტინა) - 200 დესეტინამდე.

გარკვეულია, რომ ბათუმის ოლქში ჩაის კულტურისათვის ვარგისი მიწა (წითელ მიწა, ლატერიტა) 10 000 დესეტინას აღემატება, ხოლო თუ დავიანგარიშებთ სხვა მაზრების (მაგ. ოზურგეთის) ჩაისთვის ვარგის მიწებს, მაშინ ამიერკავკასიაში ჩაისათვის ვარგისი მიწა შეადგენს 20-30 ათას დესეტინას.

დროთა განმავლობაში მეჩაიეობა, რა თქმა უნდა, გაფართოვდება და იმედი უნდა ვიქონიოთ, რომ დადგება შესაბამის სიმაღლეზე და მიაწევს მეტ სრულყოფილებას.

მე, ძველ პიონერს, მიხარია, რომ საბჭოთა ხელისუფლებამ ყურადღება მიაქცია ამიერკავკასიის ჩაის კულტურას და დაწყვიტა სერიოზულად დაკავდეს მისით. გარდა ჩინეთიდან წამოღებული ცოდნისა, მაქვს რა აქ მუშაობის ოცდაათწლიანი გამოცდილება, თავს უფლებას ვაძლევ გამოვთქვა რამდენიმე პირადი შეხედულება ამ საკითხთან დაკავშირებით:

ჯერკიდევ 1900 წელს, როდესაც პირველად გაიხსნა ბათუმის სოფლის მეურნეობის საზოგადოება, როგორც პირველ სხდომაზე მიწვეულმა პირმა, შეკითხვაზე „შესაძლებელია თუ არა ჩაის კულტურის მოყვანა ამ რეგიონში?“ მე საკუთარი შეხედულების სისწორეში ღრმად დარწმუნებულმა გავეცი დადებითი პასუხი, მაგრამ მაშინვე გამოვთქვი აზრი საცდელი სადგურისა და სამეჩაიო სკოლის გამართვის აუცილებლობაზე, იმ პირებისათვის რომლებიც გადაწყვეტდნენ სერიოზულად მისდგომოდნენ ამ საკითხს. მიუხედავად იმისა, რომ ჩემი ანგარიში მიიღეს და მოიწონეს, სკოლა დღემდე არ არის გახსნილი... ამასთანავე, ასეთი უქონლობის გამო, განსაკუთრებით ბოლო წლებში, იგრძნობა დიდი დანაკლისი. საქმე ის არის, რომ ბოლო წლების განმავლობაში ბათუმის ოლქის ჩაის კულტურა საგრძნობლად გაფართოვდა, და ამასთანავე ალჭურვილი ფაბრიკების მქონე მხოლოდ ორი ფაქტორი არსებობს ე. ი. ჩაქვის სახალხო მამული და პოპოვის სალიბაურის ყოფილი მამული. ამდენად, ეს ორი ფაბრიკა ვერ აკმაყოფილებს მთელ რაიონს და, ნაწილობრივ ამის გამო, მცირე კერძო პლანტატორების დიდი ნაწილი თავისთან, ყველაზე პრიმიტიული, კუსტარული მეთოდით ამუშავებს საკუთარ ფოთოლს, ყოველგვარი მომზადებისა და ცოდნის გარეშე. ასეთი ჩაის ბაზარზე გაშვებით ისინი არყევენ კავკასიის ე. ი. ბათუმის ოლქის ჩაის ავტორიტეტს.

გამოცდილება გვიჩვენებს, რომ ჩვენს რაიონში ადგილობრივი კლიმატის გათვალისწინებით ყველა ჯიშის ჩაის ბუჩქი ერთნაირად არ ხარობს. ასე, მაგალითად, ბათუმის ოლქისთვის საუკეთესო სახეობა აღმოჩნდა ჩინური „კანგრა“ და ე. წ. ადგილობრივი ჩაის ბუჩქი, ე. ი. კულტივირებული ჩაის ბუჩქი. გაცილებით ნაკლები წარმატებით ხარობს აქ ცეილონის, ასამის ჩაი, და ძალიან ცუდად მოდის მცირე ფოთლოვანი - იაპონური.

გამოცდილება კი გვიჩვენებს, რომ სწორი მოვლის შედეგად, ადგილობრივ ჩაის პლანტაციებზე, თითოეული დესეტინა 1000 გირვანქა მშრალ, მზა ჩაის იძლევა, ეს, თუ არ ჩავთვლით უფრო ძველი ფოთლისაგან ე. წ. „აგურის ჩაის“ დამზადების შესაძლებლობას, რაც დღევანდელი ჩაის უკმარისობის პირობებში განსაკუთრებით მომგებიანი შეიძება იყოს. ყოველწლიურად ერთი დესეტინიდან შესაძლებელია 500 გირვანქა ამგვარი ჩაის მიღება.

ჩაის კულტურის სასარგებლოება და მომგებიანობა შესწავლილი და დადგენილია, ახლა მთავარი საკითხი არის პროდუქციის ხარისხის გაუმჯობესება. ამ უკანასკნელისათვის კი, ჩემი შეხედულებით, აუცილებელია ჩაის მთელი ოლქის ერთი მთავარი ცენტრალური ფაბრიკის მოწყობა, სადაც იწარმოებდა ყველა ტექნიკური საბუშაო ჩაის ფოთლის მიღებიდან დაფასოებამდე, და დეგუსტატორის კაბინეტი, იმისათვის, რომ ეს მთავარი ფაბრიკა იქცეს მეჩაიეობის შესწავლის მსურველთა მთავარ და თვალსაჩინო სკოლად.

ამასთანავე, სახლში ჩაის დამზადების მოსურნე ყოველ კერძო მესაკუთრეს დაევალოს ამ ფაბრიკაში ჩაის დამუშავების პროცესების შესწავლა. მხოლოდ ამ გზით არის შესაძლებელი ცოდნისა და გამოცდილების გარეშე ჩაის კუსტარული წარმოების აღმოფხვრა.

და მხოლოდ ამ გზით არის შესაძლებელი ქვეყანაში ჩაის ხარისხის ამაღლება და ჩაის მთელ ოლქში მისი მონოტიპურობის მიღწევა. ყველამ კარგად იცის, როგორ დაეცა ბოლო წლებში კავკასიური ჩაის რეიტინგი, მას შემდეგ, რაც ბაზარზე გავიდა ჩვენი პლანტატორების მიერ სახლში ესოდენ მოუქნელად და უხეშად დამზადებული ჩვენი ჩაი, პლანტატორებისა, რომელთაც ყველაზე ელემენტარული ხელსაწყოებიც კი არ გააჩნიათ (მაგ. საშრობი ღუმელი) და ეყრდნობიან მზიან ამინდს, რომელიც აქ ასეთი ცვალებადია.

ფაბრიკასთან არსებულ ჩაის სკოლაში, რა თქმა უნდა საჭიროა მოსწავლეებს შეასწავლონ ჩაის სწორი შინამრეწველური წესით დამზადება, რომელიც ასე გავრცელებულია ჩინეთში, რათა სურვილის ქონის შემთხვევაში მათაც შეეძლოთ საკუთარ მამულში ნამდვილი ჩაის დამზადება. გარდა ამისა, უნდა გავითვალისწინოთ ისიც, რომ ყველა, ვინც კარგად გაეცნობა ჩაის შინამრეწველური წესით დამზადებას, ძალიან მალე მიხვდება და აუღებს ალღოს ქარხნულ წარმოებასაც.

დროთა განმავლობაში კარგი იქნებოდა ჩაის შინამრეწველური წესით დამზადებისათვის კერძო მესაკუთრეებისათვის ხელმისაწვდომი სპეციალური გადასახარისხებელი ხელის დანადგარებისა და ჩინური ტიპის სპეციალური ღუმლების გამოშვება, მაგრამ, მეჩაიეობის სრული წინსვლისა და სრულყოფისათვის, რა თქმა უნდა, არაა საკმარისი მხოლოდ ფაბრიკასთან სკოლის გამართვა და ადგილზე არსებული მრავალწლიანი ცოდნითა და გამოცდილებით გაზიარება. აუცილებელია, ამ მრეწველობის ყოველმხრივი გაცნობა, რომელიც, ამ ხნის განმავლობაში თავის სამშობლოში, კერძოდ, ინდოეთსა და ჩინეთში, ერთ ადგილას არ მდგარა, პირიქით, აქვს უამრავი სიახლე და გაუმჯობესება. ამიტომ, დეტალური სამეცნიერო კვლევისა და

საქმის შესწავლისათვის აუცილებელია „აგურის ჩაის“ წარმოების შესასწავლად შორეულ აღმოსავლეთში სამუშაო ჯგუფის გაგზავნა. ამ შემთხვევაში იქნება შესაძლებელი ქვეყნისათვის საინტერესო კულტურის მყარი და საფუძვლიანი წინსვლა.

რა თქმა უნდა, ჩაის მთელი ოლქისათვის არ არის საკმარისი ერთი, თუნდაც დიდი, ფაბრიკა, რადგანაც ჩაით დაკავებული ფართობი უკვე საკმაოდ დიდია და სამომავლოდ მისი ზრდა უნდა ვივარაუდოთ; ამიტომ საჭიროა რაიონების მიხედვით გაიხსნას მთავარი ფაბრიკის თითო განყოფილება, კერძოდ კი, 50-100 დესეტინის ფართობის მქონე პლანტაციაზე თითო მცირე ფაბრიკა. ასეთ ფაბრიკაზე შესაძლებელია ფოთლის სანახევროდ დამუშავება, წარმოების პირველი სტადიის შესრულება, ე. წ. „მაუ-ჩას“ ანუ ნახევრად მზა ჩაის დამზადება, რომელიც არ ფუჭდება რამდენიმე დღის განმავლობაში, ხოლო საბოლოო დამუშავებისათვის ცენტრალურ ფაბრიკაზე მისი გადატანა საკმაოდ მარტივია. რაიონებში ცენტრალური ფაბრიკის განყოფილებების გახსნა კიდევ იმიტომ არის მნიშვნელოვანი, რომ, როგორც ცნობილია, ახალდაკრეფილი ფოთოლი ძალიან სათუთია და ვერ ძლებს დიდი ხანი დამუშავების გარეშე. მისი გაფუჭებისათვის 2-3 საათია საკმარისი, რის შემდეგაც მისგან, საუკეთესო შემთხვევაში, მდარე ხარისხის ჩაის დამზადება შესაძლებელი, ხოლო ხშირად მისი გადაგდება ხდება აუცილებელი. შესაბამისად, შორეული პლანტაციებიდან ჩაის ცენტრალურ ფაბრიკაში მოტანა ძალიან რთული და ხშირად შეუძლებელიც კია.

რაც შეეხება ჩვენი ფოთლოვანი ჩაის გაუმჯობესებას, ამის მიღწევა შესაძლებელია მისი სწორი კრეფის მეშვეობით, კერძოდ: 2-3 ფოთლიანი ახალგზარდა ყლორტების კრეფით. უკანასკნელ წლებში, ქვეყანაში არსებული ჩაის მწვავე კრიზისის შედეგად, ყურადღება ექცეოდა მოსავლის რაოდენობას, და არა

მის ხარისხს, რის ხშირად ფოთლს არასწორად კრეფენ: - იკრიფება 4-5 და მეტფოთლიანი ყლორტებიც, რის შედეგადაც, ცხადია, მიიღება გაცილებით დაბალი ხარისხის პროდუქტი. გარდა ამისა, ჩვენი ჩაის ხარისხის გაუმჯობესება მისი ტექნიკურ წარმოებაში გარკვეული ცვლილებების მეშვეობით, რაზეც შესაბამის დროს ცალკე ვისაუბრებ.

გამოცდილება აჩვენებს, რომ უკვე გამართული ჩაის პლანტაციის თითოეული დესექტინის მოსავლეულად ყოველწლიურად საჭიროა ორი ადამიანი, რომელთაც სამუშაო მთელი წლის განმავლობაში ეყოფათ. მაგრამ, გამოცდილებამ მიჩვენა, რომ აქ პლანტაციების არსებული ფართობის პირობებშიც კი მუშახელი ყოველთვის საკმარისი არ არის. ამიტომ, ჩემი აზრით, ჩაის პლანტაციების ფართობის ზრდასთან ერთად საჭიროა ყურადღება მიექცეს ამ საკითხსაც და მოწვეულ იქნეს მუშახელი მეზობელი რაიონებიდანაც, რისთვისაც აქ უნდა შეექმნათ ცხოვრების მეტნაკლებად მოსახერხებელი პირობები. გარდა ამისა, აღსანიშნავია, რომ ჩაის პლანტაციებზე ძირითადი სამუშაოებისათვის, განსაკუთრებით კი კრეფისას, საჭიროა ქალთა და ბავშვთა შრომა.

ჩაის მეურნეობამ ჩვენს მხარეში, რა თქმა უნდა, ჯეროვან განვითარებას უნდა მიაღწიოს, როგორც მხარის ერთ-ერთმა ძირითადმა მეურნეობამ.

მივიჩნევ რა, რომ ჩვენში ჩაის მეურნეობის ჯეროვან გამართვას ითხოვს ჩვენი სახელმწიფო ინტერესები, ჩემი ოცდაათწლიანი შრომის ზღვარზე, თავს უფლებას ვაძლევ მოკლედ ვისაუბრო ამ დარგის განვითარების საჭიროებებზე და იმედს ვიტოვებ, რომ ჩემი ეს მიმართვა ხელს შეუწყობს ჩვენთვის ამ შედარებით ახალი საქმის განვითარებასა და წარმოებას.

ჩაქვის სახალხო მამულის ჩაის ფაბრიკის გამგე ლაო ჯონჯაუ.

ჩაქვი, 1923 წლის 31 ოქტომბერი

წყარო - 3

ლაო ჯონჯაუ, დაჯილდოვდა შრომის წითელი ორდენით
დეკემბერი, 1924 წელი
აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-2; ანაწერი.1;
საქმე.172; ფურც. 59

საქართველოს არქივებში ლაო ჯონჯაუზე დაცული მასალები

1. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61, 1920 - ორი ჩინური ცნობა, ლაო ჯონჯაუს ბიოგრაფიაზე. ჩემი ცხოვრებისა და მოღვაწეობის ნახევარი საუკუნე. 1920 წელი;

2. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-10, აღწ.1, საქმე 142 - ლაო ჯონჯაოს შვილის ლაო სიუ ჯოუს ატესტატი, ასევე მისი ქალიშვილის ლაო ვან ჯოუს ატესტატი;

3. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1., საქმე 285, ფურცელი 48,51,80 - ლაოს დაჯილდოების შესახებ; ლაოს ბიოგრაფიის თავფურცელი;

4. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1., საქმე 323, ფურცელი 26, 34, 47 - მეფის შვილის ალექსის სტუმრობა ციმბირის სამრეწველო მუზეუმში და თხოვნა ჩაქვის ჩაის ფაბრიკის ნიმუშების გაგზავნაზე და რამდენიმე პიროვნების, მათ შორის ლაო ჯონჯაუს წასვლის შესახებ ციმბირში. ბათუმის მუზეუმის დირექტორს ლაომ გაუგზავნა ჩაის ნიმუშები ექსპოზიციაში გამოსაფენად.

5. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1., საქმე 385, ფურცელი 122, 137, 327, 367 - ლაოს ჩაის ფაბრიკაში უმრავლესობას ქართველი მუშები შეადგენდნენ და ამის შესახებ მიმოწერები. ჩინელი ფუნ - ფუ- ჩჟუს რომელიც გაზარდეს რუსეთში. იგი ნახეს რუსეთ-იაპონიის 1903-04 წლების ომის დროს და უწოდეს ეგორ ჩჟუ.

6. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1., საქმე 422, ფურცელი 111,112, 174, 234 - ლაოს შესახებ საუბარი. ლაოს დაჯილდოება;

7. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1., საქმე 529, ფურცელი 2, 24,26, 47, 49,57,81 - ლაოს ავეჯის შესახებ მიმოწერები, ლაოს მივლინებების შესახებ, ლაოს ხელფასის შესახებ.

8. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 58, ფურცელი 27, 29, 30, 31, 32, 35 - ლაოს დაჯილდოების შესახებ, ლაოს ჩაის ფაბრიკის ჩაის ხარისხის შესახებ, ლაოს ბიოგრაფია;

9. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4, აღწ.1, საქმე 49, ფურცელი 11-18 - ლაო ჯონჯაუს მოხსენებითი ბარათი. 1923 წლის 31 ოქტომბერი.

10. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-11, აღწ.1, საქმე 40, ფურცელი 10 - ლაო ჯონჯაუს შვილის ატესტატი. რამდენიმე ცნობა ჩინურ ენაზე. ჩაქვის ჩაის ფაბრიკის თანამშრომელთა სია. ცნობა ლაოზე, რომ ის არის ჩაის ფაბრიკის გამგე. ლაოს მიერ აჭარის მუზეუმისათვის შეწირული ნივთები.

11. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-11, აღწ.1, საქმე 142, ფურცელი 223 - ლაო ჯონჯაუს ვაჟის ატესტატი.

12. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 7, ფურცელი 2 - აქ მეორდება ლაო ჯონჯაუს შესახებ ინფორმაცია, რაც გვხვდება 40 და 142 საქმეებში.

13. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 7, ფურცელი 20 - აქ მეორდება ლაო ჯონჯაუს შესახებ ინფორმაცია.

14. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 7, ფურცელი 23 - აქ მეორდება ლაო ჯონჯაუს შესახებ ინფორმაცია.

15. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 386, ფურცელი 16 - აქ მეორდება ლაო ჯონჯაუს დაჯილდოება და მუზეუმისათვის ნივთების გადაცემა.

16. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 528, ფურცელი 45 - ცნობა ლაო ჯონჯაუზე.

17. აჭარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-4-2, აღწ.1, საქმე 172, ფურცელი 59 - ლაო ჯონჯაუს მოწმობა ქართულ ენაზე.

18. ქუთაისის სახელმწიფო არქივი. ფონდი 186, ფონდის საქმეებში საუბარია ლაო ჯონჯაუს მიმოწერებზე ბათუმის ოლქის სამხედრო გუბერნატორთან, აღნიშნულია ის მიღწევები, რომელიც აქვს მის ჩაის ფაბრიკას, აქვეა თხოვნა იმის შესახებ, რომ ძლიერი წვიმების დროს ადგილი ჰქონდა ჩაის ფაბრიკის დაზიანებას, სადაც წვიმის წყალმა გააფუჭა დაფასოებული ჩაი, ამიტომ ლაო თხოვს ბათუმის ოლქის სამხედრო გუბერნატორს დაეხმაროს კარგი ხარისხის სახურავის შეძენაში და უზრუნველყოს მისი გადახურვა. ამ ფონდის საქმეებიდან ირკვევა, რომ ბათუმის ოლქის ხელმძღვანელობას გამოუყვია კომისია, რომელმაც ადგილზე შეისწავლა მდგომარეობა და სამხედრო გუბერნატორს წარუდგინა მოხსენებითი ბარათი, რომლის საფუძველზეც ბათუმის ოლქის ხელმძღვანელობამ შეიძინა კარგი ხარისხის სახურავი და გადახურა ფაბრიკის დაზიანებული ნაწილი. ამ საქმეებში იწახება ლაოს მადლობის წერილები.

19. ქუთაისის სახელმწიფო არქივი, ფონდი №130, სადაც აღწერილია საზოგადოებრივ-პოლიტიკური მდგომარეობა 1899 და 1900 წლებში. ამ საქმეებში გარკვეული ადგილი უკავია ჩაქვში მეჩაიეობის განვითარებას და აღნიშნულია ამ საქმეებში პოპოვისა და ლაო ჯონჯაუს დამსახურება. რამდენიმე საქმეში საუბარია ლაო ჯონჯაუს ამაგზე ჩაის პლანტაციების გაშენების საქმეში.

20. საქართველოს ეროვნულ არქივი, ფონდი № 351. ამ ფონდის საქმეებში იწახება მასალები, რომელშიც ჩაქვის საუფლისწულო მამულის შედეგებია აღწერილი. საუბარია ჩაქვში მეურნეობის სხვადასხვა დარგების განვითარების შესახებ, მათ შორის მეჩაიეობის. აღნიშნულია ზეიდლიცის, სოლოვცევის, პოპოვისა

და ლაო ჯონჯაუს დამსახურებაზე ჩაის კულტურის დანერგვასა და განვითარებაში. ლაო ჯონჯაუზე საუბრისას მითითებულია, რომ ის არის მაღალი კვალიფიკაციის სპეციალისტი, მას დიდი წვლილი მიუძღვის ჩაის კულტურის აღორძინების საქმეში, აღწერილია ჩაის ფაბრიკა, რომლის დირექტორად ის გვევლინება, მითითებულია იმ მაღალი ხარისხის ჩაის შესახებ, რომელიც აქ მზადდება. ამ ჩაიმ აღიარება მოიპოვა მთელი იმპერიის მასშტაბით და მონაწილეობა მიიღო ჩაის მსოფლიო გამოფენებში, სადაც ამ ფაბრიკაში დამზადებულმა ჩაიმ მისი ეტიკეტებით უმაღლესი ჯილდო დაიმსახურა.

21. საქართველოს ეროვნულ არქივი, ფონდი № 351. ამ ფონდების უამრავ საქმეში გვხვდება მასალები ჩაქვის საუფლისწულო მამულზე და მათ შორის ლაო ჯონჯაუზე. ამ მასალებში დაცულია საქმეები ლაო ჯონჯაუს დაჯილდოებაზე, მისი ფაბრიკის მუშების მდგომარეობაზე და აქ გამეფებულ სისუფთავესა და მოწესრიგებულობაზე, ნათქვამია, რომ სამუშაო პირობები მისაბამია მთელი რუსეთის იმპერიის მასშტაბით, აღწერილია ლაო ჯონჯაუს მუხლჩაუხრელი შრომა ჩაის პლანტაციების მოწესრიგების საქმეში, საუბარია ლაოს პირად ურთიერთობებზე და რომ ის ბათუმის საზოგადოებაში პატივისცემით სარგებლობს, ასევე ნათქვამია, რომ მას ბათუმის საზოგადოება პატივისცემით ეპყრობა და მას მოიხსენიებს ივან ივანიჩის სახელით, დახასიათებულია ლაოს ოჯახი და საუბარია მისი ოჯახის წევრებზე.

ლიოუ ყანდარელ - კუანგვენის არქივში დაცული მცირე
ფოტო მასალა



ლაო ჯონგაუ. 1923 წელი



ლაო ჯონგაუ. ჩაქვი, 1923 წელი



ლაო ჯონჯაუს ოჯახი. ჩაქვი, 1923 წელი



ლაო ჯონჯაუს ოჯახი. ჩაქვი



ლაო ჯონჯაუ მეუღლესთან, ლიან იუხუას ერთად. პეცინი, 1937 წელი



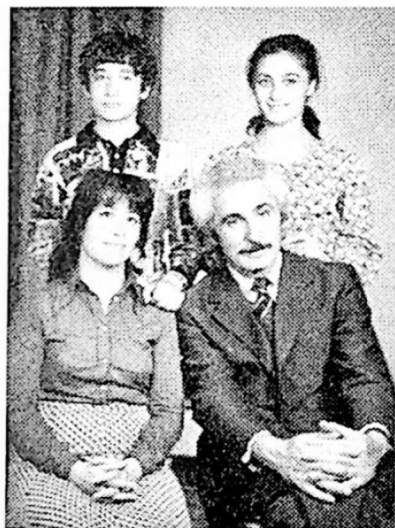
ლიან იუხუა. ჩაქვი.



ლაო ჯონჯაუს ქართველი რძალი, ნინო თუშმალიშვილი და მისი მეუღლე
ლიოუ წიეხუა ოჯახთან ერთად.



ნინო ზაქარიას ასული თუმშალიშვილი (ლიოვა იუენა). შანხაი, 1946 წელი



ლაო ჯონჯაუს შვილიშვილი, ნინო თუშმალიშვილის და ლიოუ წიებუას
შვილი, ქართველების ჩინელი რძალი, ლიოუ ყანდარელი - კუანგვენი,
ოჯახთან ერთად.

საარქივო მასალები:

1. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 351, აღწ. 1 ფურცელი 41;
2. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 351, აღწ. 1 ფურცელი 50;
3. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 351, აღწ. 1 ფურცელი 67;
4. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 351, აღწ. 1 ფურცელი 327;
5. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 351, აღწ. 1 ფურცელი 331;
6. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 351, აღწ. 1 ფურცელი 401;
7. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 600, აღწ. 1 ფურცელი 145;
8. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 600, აღწ. 1 ფურცელი 216;
9. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 600, აღწ. 1 ფურცელი 236;
10. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 600, აღწ. 1 ფურცელი 271;
11. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 600, აღწ. 1 ფურცელი 291;
12. საქართველოს ეროვნული არქივი. ფონდი 600, აღწ. 1 ფურცელი 386;
13. ქუთაისის სახელმწიფო არქივი, ფონდი №130; აღწ. 1 ფურცელი 192;
14. ქუთაისის სახელმწიფო არქივი. ფონდი 186, აღწ. 1 ფურცელი 47;
15. ქუთაისის სახელმწიფო არქივი. ფონდი 186, აღწ. 1 ფურცელი 770;
16. აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4-1-49, ფურცელი 51-61.1923;
17. აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-10, აღწ.1, საქმე 142 ;
18. აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 285, ფურცელი 48,51,80;
19. აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 323, ფურცელი 26,34,47 ;
20. აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 385, ფურცელი 122,137,327,367;
21. აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 422, ფურცელი 111,112, 174, 234;
22. აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 529, ფურცელი 2, 24,26, 47, 49,57,81;
23. აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 58, ფურცელი 27, 29, 30, 31, 32, 35 ;
24. აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი რ-4, აღწ.1, საქმე 49, ფურცელი 11-18;
25. აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-11, აღწ.1, საქმე 40, ფურცელი 10;
26. აქარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-11, აღწ.1, საქმე 142, ფურცელი 223;

27. აპარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 7, ფურცელი 2 ;
28. აპარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 7, ფურცელი 20;
29. აპარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 7, ფურცელი 23;
30. აპარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 386, ფურცელი 16;
31. აპარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-22, აღწ.1, საქმე 528, ფურცელი 45;.
32. აპარის ა. რ. არქივი. ფონდი ი-4-2, აღწ.1, საქმე 172, ფურცელი 59;
33. აპარის სახელმწიფო მუზეუმის ხელნაწერთა ფონდი. აკმ. ხ. ფ. №1326; №1327;

დამხმარე ლიტერატურა:

34. კომახიძე თ., მადლიერების გრძნობით, „გამომცემლობა აპარა“, ბათუმი, 2011. გვ. 519-534;
35. გოგუა მ., ჩაის კულტურის განვითარების ისტორიიდან აპარაში, ხარიტონ ახვლედიანის სახელობის აპარის მუზეუმი, მუზეუმის მაცნე III. ბათუმი, 2010. გვ. 25-30;
36. მაო შ' ჩანგ, ჩე ჟუშან, ლიუ-ყანდარელი კუანგენი და მისი ოჯახი სახალხო დიპლომატიის ელჩი ჩინეთში, საქართველო-ჩინეთის კულტურის ცენტრი „აბრეშუმის გზა“. ჟურნალი, აბრეშუმის გზა და კავკასია, თბილისი, 2017. გვ. 195-203;
37. ორაგველიძე ი., ჩაის მწვანე ფოთლის დამზადების ორგანიზაცია, თბილისი, 1978. გვ. 5;
38. ადამია თ., ჩინელი მეწარმეები აპარაში, - გაზეთი „საბჭოთა აპარა“, №605, 3 ოქტომბერი, 1959. გვ. 4;
39. დალუნდარიძე ნ., ჩაის კულტურის სათავეებთან საქართველოში, თბილისი, 2003, გვ. 31;
40. ბაბილოძე ა., ჩაის მრეწველობა საბჭოთამდელ აპარაში. ბათუმის სამედიცინო კვლევითი ინსტიტუტის შრომები, ტ.1, ბათუმი, 1960. გვ. 31;
41. ჯაბნიძე რ., ჩაი და ციტრუსები, თბილისი, 2004;
42. თურმანიძე ო., აპარის სოფლის სოციალურ-ეკონომიური განვითარების ისტორიიდან (1878-1920 წ.წ.), ბათუმი, 1973;
43. ჯოლბორდი მ., ლიპარტელიანი ნ., ქართული მეწარმეობის ისტორიიდან (ჩაის კულტურა საქართველოში). ლელა მელაძის ხსოვნის

- სადმი მიძღვნილი პროფესორ-მასწავლებელთა და სტუდენტთა სამეცნიერო კონფერენციის მასალები. გორის სასწავლო უნივერსიტეტი, თბილისი, 2011;
44. რევიშვილი თ., ჩაის კულტურის გავრცელება საქართველოში, ანა-სეული, 2013 ;
 45. ძიუ ჟოუ, ჩინელები საქართველოში, ECMI-ის სამუშაო მოხსენება, №54. იანვარი, 2012;
 46. ჟურნალი, „ბათუმის სოფლის მეპატრონე“, 1910 წ. №9;
 47. ჟურნალი, „ბათუმის სოფლის მეპატრონე“, 1910 წ. №12;
 48. ბარამიძე ნ., საქართველოში ჩაის კულტურის გავრცელების ისტორიიდან, გაზეთი, „სოფლის მეურნეობა“, №11, 16 აგვისტო, 1958;
 49. გუგუშვილი პ., კაპიტალიზმის წარმოშობა და განვითარება საქართველოსა და ამიერკავკასიაში, თბ., 1941;
 50. გუგუშვილი პ., საქართველოსა და ამიერკავკასიის ეკონომიკური განვითარება XIX-XX საუკუნეებში, ტ. I-V, თბ., 1949-62.;
 51. დავითაშვილი მ., ჩინელების რძალი, ჟურნალი „დროშა“, №7. 1957. გვ. 4-5.;
 52. დოსმიშვილი მ., დოსმიშვილი ც., ჩაის წარმომავლობა და ჩაის პირველი ბუჩქი საქართველოში, ახალი აგრარული საქართველო, №5(37), მაისი, 2014;
 53. გაზეთი „გუთნის დედა“, 1864 წ. №2;
 54. გაზეთი „გუთნის დედა“, 1864-1865 წლების გამოცემები;
 55. გაზეთი „მომავალი“, 1909 წლის №5;
 56. გაზეთი „თემი“, 1911 წ. 27 ივნისი. ი.ჭავჭავაძის სახელობის საქართველოს პარლამენტის ეროვნული ბიბლიოთეკა;
 57. მარგიევი ზ., ჩინელი ლაოს მეორე სამშობლო, გაზ. „ბათუმი“, 18 თებერვალი, 2003;
 58. ბეჟირიშვილი ი., ვინ და როდის გააშენა პირველი ჩაის პლანტაცია აჭარაში? გაზ. „აჭარა“, 2 ოქტომბერი, 2003;
 59. ქარჩავა გრ.. ჩაის მოხმარების დასაწყისი საქართველოში. თბ., 1970;
 60. შაფაიძე გ., მეჩაიეობის განვითარება საქართველოში. თბ., 1973;
 61. დობორჯგინიძე ს., ჩაის წარმოების განვითარების მიმართულებები საქართველოში. თსუ 2008 (დისერტაცია);

62. Субботик А.П., Чай и чайная торговля России и других государствах. СПб.,1892;
63. Батум и его окрестности (Сборник), Батуми, 1906;
64. Друг Издалека, Документы из истории Грузинско-китайской дружбы. Составители: Л.Каландаришвили и Б.Пирадов. Батуми, 1958;
65. Журнал. „Кавказский вестник“, №12, стр. 71-81. Тифлис,1990 г.

გამომცემლობის დირექტორი – ნანა ხახუტაიშვილი
გამომცემლობის რედაქტორი – ლალი კონცელიძე
ტექნიკური რედაქტორი – ედუარდ ანანიძე

ხელმოწერილია დასაბეჭდად 14.09.2020

ქაღალდის ზომა 60X84 1/16

ფიზიკური თაბახი 102

ტირაჟი 300