ივ. ჯავახიშვილის ისტორიისა და ეთნოლოგიის
ინსტიტუტი

გიორგი გოცირიძე

კვების ხალხური კულტურა
და
სუფრის ტრადიციები
საქართველოში

თბილისი — 2007

უაკ 3928(479.22)+39281(479.22)
გ-748

წიგნში მეცნიერულადაა შესწავლილი ქართველი ხალხის ტრადიციული კვების კულტურა და სუფრის წესები, ნაჩვენებია ის მდიდარი ემპირული გამოცდილება, რომელიც ამ მხრივ ჩვენი ეროვნული მემკვიდრეობის საგანძურადაა მიჩნეული და რომელიც დღეს მთელ მსოფლიოშია აღიარებული.

ეთნოგრაფიული მასალის საფუძველზე აღწერილია როგორც ცალკეულ საკვებთა სახეობები, ასევე მათი მომზადების ტექნოლოგია, რეჟიმი, აღკვეთები და შეზღუდვები; განხილულია სუფრის ეტიკეტი, მისი სოციალური და რელიგიური სიმბოლიკა, თამადობის ინსტიტუტი, სადღეგრძელოები, სატრაპეზო ურთიერთობები და სხვა საკითხები.

ნაშრომი განკუთვნილია სპეციალისტებისა და ფართო მკითხველი საზოგადოებისათვის.

რედაქტორები:

ისტორიიის მეცნიერებათა დოქტორი,
პროფესორი **ჯულიეტა რუხაძე**

საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის წევრ-კორესპოდენტი, ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი **ვახტანგ შამილაძე**

რეცენზენტები:

ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი
ირაკლი სურგულაძე
ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი,
პროფესორი **ნინო მაისურაძე**
ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი,
პროფესორი **ნინო მინდაძე**

კომპიუტერული უზრუნველყოფა: მარინა ბუტიკაშვილი
ანა რუაძე

ISBN 978-99940-58-22-8

I. Javakhishvili Institute of History and Ethnology

Giorgi Gotsiridze

Folk culture of food and the traditions of Georgian feast and cuisine

Tbilisi - 2007

ქრისტიანული სუფრა არის ადამიანთა ერთობისა და თანადგომის, ჭირისა და ლხინის გაზიარების ადგილი, სადაც უფალი მყოფობს. ამიტომაც პურობა იწყება და მთავრდება ლოცვით.

ქართული სუფრა არის ქრისტიანული სიყვარულისა და ურთიერთპატივისცემის გამოხატვის უნიკალური ინსტიტუტი.

უწმინდესი და უნეტარესი
სრულიად საქართველოს
კათოლიკოს-პატრიარქი ილია II
„საშობაო ეპისტოლე“, თბ; 2007.

ეუძღვნი ჩემი მშობლების
თამარ და შალვა გოცირიძეების
ნათელ ხსოვნას.

წინათქმა

კვების კულტურის ისტორიით ჯერ კიდევ 1980 წელს დავინტერესდი როცა საკანდიდატო დისერტაციას ვამთავრებდი და ეთნოლოგიაში ახალ ლიტერატურას ვეცნობოდი. განზრახვა ჩემს მასწავლებელს ბატონ გიორგი ჩიტაიას გავაცანი. მან მომიწონა გადაწყვეტილება და საჭირო რჩევა-დარიგებებიც მომცა. განმიმარტა, რომ ეს პრობლემა ბევრად უფრო რთული იყო, ვიდრე ერთი შეხედვით მეჩვენებოდა, რომ ტრადიციული კვების კულტურა, ეთნიკური კულტურის ისტორიის ისეთივე ორგანული ნაწილია, როგორც ხუროთმოძღვრული ძეგლი თუ ქართული ხალხური სიმღერა, იგი კომპლექსურად ასახავს ტრადიციული ყოფის მატერიალურ, სულიერ და სოციალურ მხარეებს. ბატონი გიორგის თქმით პირველყოფილი ადამიანიც კი არ იყო ისეთი მარტივი არსება, რომ მხოლოდ ერთი დღის მოთხოვნილებით ეცხოვრა და გონიერულად არ მიდგომოდა მის ირგვლივ არსებულ სამყაროს. ამიტომაც შეიქმნა ისეთი დიდი ემპირიული გამოცდილება, რომელსაც ძალიან ღრმა სოციალური და რელიგიური ფესვები გააჩნია, იგი ნათლად ასახავს ჩვენი ერის ხასიათს, მენტალობას, შრომისმოყვარეობას, გონიერებას, მიზანდასახულობას. ყოველივე ამის შესწავლა კი პირველ რიგში ეთნოლოგი მკვლევარის მოვალეობაა.

ვაღიარებ, რომ ჩემთვის ეს სიტყვები მაშინ ლაბირინთისაგან თავდაღწევის ერთგვარ საშუალებად იქცა, ეს იყო პროგრამა, რომლითაც უნდა მეხელმძღვანელა. გავიდა ორ ათეულ წელზე მეტი და დღეს თავს ბედნიერად ვთვლი მოცემული რჩევებიდან თუნდაც ერთი ნაწილის განხორციელება რომ შევძელი.

დადგენილია რომ ეთნიკური კულტურის არც ერთი ელემენტი არ არის დროისა და სივრცის მიმართ ისეთი მდგრადი და კონსერვატიული, როგორც კვების ხალხური სისტემა, რომ მთლიანობაში ეს არის ერთიანი, მყარი ორგანიზმი ეთნოსის კულტურული ცხოვრებისა. მისი ჩამოყალიბება უშუალოდაა დაკავშირებული ქვეყნის ეკოლოგიურ და სოციალურ-ეკონომიკურ პირობებთან, სამეურნეო ტრადიციებთან, ხალხურ ზნეობრივ-ეთიკურ ღირებულებებთან, მსოფლმხედველობასთან, ფსიქიკასთან, მენტალობასთან.

დღეს ამ პრობლემის წარმოსაჩენად რამდენიმე მეცნიერული მიდგომა არსებობს. ესაა წმინდა ბიოლოგიური, ეკოლოგიური, ნუტრიციონისტული, სოციონორმატიული და სხვ. მათ შორის სრულიად გამორჩეულია ეთნოკულტუროლოგიური მიდგომა, რომელიც ამ თემას კომპლექსური, სისტემური კვლევის ინტერესებში აქცევს (ამის თაობაზე უფრო დაწვრილებით იხ. შესვალი ნაწილი).

კულტუროლოგები დღეს ერთმანეთისაგან ანსხვავებენ ძირითადად ორი ტიპის კვების სისტემის მოდელს: აზიურს და ევროპულს. ქრონოლოგიურად გამოყოფენ სამ პერიოდს: I. ძველს ანუ ფეოდალურ ხანას; 2. ახალს ანუ რეფორმაციის შემდგომს და 3. უახლეს ანუ თანამედროვეს. ჩვენი მიზანია დავადგინოთ თუ რომელი ტიპის მოდელთანაა ახლოს ქართული ხალხური კვების სისტემა, რამდენად თვითმყოფადია იგი და რა ისტო-

რიული ცვლილებები განიცადა წარსულიდან დღემდე. რაც შეეხება კვლევის მეთოდს, ვხელმძღვანელობდით თანამედროვე მეცნიერებაში აღიარებულ მოვლენათა კვლევის სისტემური და სემიოტიკური მეთოდით (კლეინი, ლევი სტროსი, ლერუა-გურანი, ელიადე, არუთინოვი და სხვები), ამასთან ერთად მასალის კულტურულ-ისტორიულ ჭრილში გააზრებისათვის ვემყარებოდით ქართული ეთნოგრაფიული სკოლის მიერ შემუშავებულ კომპლექსურ-ინტენსიური კვლევის პრინციპებს (გ. ჩიტაია, ე. ბარდაველიძე).

მინდა ღიად განვაცხადო, რომ წინამდებარე ნაშრომი არ წარმოადგენს დასახული პრობლემის სრული გადაწყვეტის ნიმუშს და მხოლოდ ნაწილია მოცემული პრობლემის მთელი საქართველოს მასშტაბით განზოგადებისა. ამდენად დაზღვეული არ არის ხარვეზებისაგან, მოითხოვს რიგი საკითხების დაზუსტებას, რასაც ვიმედოვნებ მომავალში განვახორციელებთ.

P.S. ეს წინათქმა 2002 წელს სადოქტორო დისერტაციისათვის დაეწერე. მაშინ სამეცნიერო პუბლიკაციებში უკვე აშკარად შეინიშნებოდა ქართული სუფრის მიმართ გამოხატული ტენდენციური მიდგომები, რაშიც ზოგიერთი უცხოელი ავტორის (კოტჰოფი, ქუითი, მიულფრედი და სხვ.) გვერდით ჩვენი თანამემამულეებიც მონაწილეობდნენ. განსაკუთრებით გამოიკვეთა თავისუფლების ინსტიტუტის ინიციატივა. „ეაიპატრიოტების“ ერთი ჯგუფი (ლ. ბრეგაძე, ე. ჯგერენაია, და სხვ.) წერდა, რომ ქართული სუფრა იმ სახით რა სახითაც იგი დღეს არსებობს, XIX ს-ში ჩამოყალიბდა, რომ ქართველებში არც თამადობის ინსტიტუტი

იყო და არც სადღეგრძელოები იცოდნენ. ამ გაუგებარ ანგაჟირებას შეძლებისდაგვარად პასუხობს ეს წიგნი და თაკს მოვალედ ვთვლი დაკიცვა მეცნიერული ეოიკა და ჭეშმარიტება.

ვიმეორებთ, წიგნი ქართული ტრადიციული ყოფითი კულტურის და სუფრის წესების განზოგადებული, მეცნიერული კვლევის პირველი ცდაა და ამდენად ძირითადად სპეციალისტებისთვის (კულტუროლოგები, ეთნოლოგები, ფოლკლორისტები, ისტორიკოსები) არის გამიზნული, მაგრამ ამავე დროს ფართო მკითხველის ინტერესებსაც ვითვალისწინებთ. მასში უშუალოდ ხალხში ჩაწერილ მასალაზე დაყრდნობით, ისტორიული კანონზომიერებებია ახსნილი. როგორც ეთნოლოგი არ ვიზიარებ ამ ბოლო ხანებში მომრავლებული არასპეციალისტების მიერ დაწერილ, პოპულარული წიგნების პათოსს და სრულიად ვეწინააღმდეგები მას. მიმაჩნია, რომ მათ ასე „ნებასურვილით" აკვიატებულებმა, ყველაზე და ყველაფერზე არ უნდა წერონ. მაგალითისათვის ბიჭი თეზელაშვილის „ქართული სუფრის კოდექსი" და ზაზა ქინქლაძის „სადღეგრძელოებიც" საკმარისია. ვიმედოვნებ ჯანსაღი აზრი ამ სენსაც დაძლევას.

ახალი, 2007 წლის დადგომა, ქართველ ხალხს ბრწყინვალე ეპისტოლეთი მიულოცა სრულიად საქართველოს კათოლიკოს-პატრიარქმა, უწმინდესმა და უნეტარესმა ილია მეორემ, რომელშიაც ხაზგასმით იყო ნათქვამი ქართული სუფრის უნიკალურობისა და მისი ლიტურგიკული ბუნების შესახებ. ამით კიდევ ერთხელ ნათლად დადასტურდა ჩვენი ეროვნული მემკვიდრეობის დაცვის აუცილებლობა.

შესავალი

სიცოცხლით უზრუნველყოფის კულტურა და კვების ხალხური სისტემის შესწავლის ამოცანები საქართველოში

(ისტორიოგრაფია, კლასიფიკაციისა და მეთოდის საკითხები)

თანამედროვე ეთნოლოგიურ მეცნიერებაში კვების ხალხური სისტემის შესწავლა ეგ. წ. „ეთნოკულტუროლოგიური" კვლევის არეალშია მოქცეული, რაც უწინარეს ყოვლისა აღნიშნული პრობლემებისადმი ახლებურმა მიდგომამ და მისი კომპლექსური — სისტემური გააზრების აუცილებლობამ განაპირობა[1].

მიუხედავად იმისა, რომ ცალკეული მკვლევარები კვების კულტურულ-ისტორიულ ტრადიციებს სხვა და სხვა კუთხითა და სხვა და სხვა ასპექტებით განიხილავენ, მათ ყველას ერთი საერთო მიზანი ამოძრავებთ: კვების ხალხური სისტემა ისტორიულად ჩამოყალიბებულ, ყოფით კულტურის იმ ძირითად ფენომენად მიიჩნიონ, რომელიც ძალიან ღრმად და მყარად ინარჩუნებს ერის თვითმყოფად, ადგილობრივ თავისებურებებს. ამ მიმართებით უკანასკნელი 20 წლის მანძილზე მსოფლიო მასშტაბით არაერთი საინტერესო ნაშრომია გამოქვეყნებული[2]. მათ შორის აღსანიშნავია ქართველ მკვლევართა მოკრძალებული წვლილიც[3].

ახლა ბევრს წერენ ეთნოკულტუროლოგიური კვლევის მეთოდებზე და სიახლეებზე, ეთნოგრაფთა და ფილოსოფოსთა (კულტუროლოგთა) ერთობლივ მუშაობაზე[4]. კულტუროლოგიაში კულტურის ცნებამ ისევე გაფართოებული მნიშვნელობა შეიძინა, როგორც ეთნოსის ცნებამ ეთნოგრაფიაში. თანამედროვე ფილოსო-

ფოსები კულტურას განიხილავენ თეორიულ ასპექტში, როგორც ერთიან, მთლიან ფენომენს, რომლისთვისაც არ არსებობს ვიწრო და ფართო გაგება, ისინი მას არ ანაწევრებენ ცალკეულ ნაწილებად, არ ავიწროებენ მის შინაარსს და არ წყვეტენ ერთმანეთისაგან მის ცალკეულ მხარეებს, მაგრამ იმ ზოგადი კანონზომიერების დასადგენად, რომ ამა თუ იმ ეთნოსის კულტურა უპირველეს ყოვლისა ტრადიციული — ეროვნული მემკვიდრეობითი ღირებულებაა, მათთვის აუცილებელი ხდება ეთნოსის შემსწავლელი მეცნიერების, კერძოდ ეთნოგრაფიის კვლევითი მეთოდების გამოყენება[5]. გამოთქმული მოსაზრების თანახმად: "Для культурологии очен важен опыт этнографии в изучении народов, особенно под углом зрения локалного исторического разнообразия культуры человечества, а так же основные принципы в системе понятии в которых кристализуется этот опыт"[6].

გამომდინარე ამ უაღრესად რთული და უმნიშვნელოვანესი პრობლემიდან, მეცნიერების განვითარების სადღეისო მოთხოვნათა შესაბამისად, ეთნოლოგიური მეცნიერება აფართოებს რა თავისი კვლევის თვალსაწიერს, მოვლენათა საყოველთაო კავშირურთიერთობის დიალექტიკური კანონზომიერების საფუძველზე დღის წესრიგში აყენებს საკითხთა ისეთ რიგს, რომელთა გადასაჭრელადაც მათი ერთი საერთო პრინციპის მიხედვით გაერთიანებაა საჭირო[7]. ასე რომ მოკლედ თუ ვიტყვით, ესაა ეთნოსის ისეთი ინტეგრირებული კვლევა, რომელიც კულტურის სხვა და სხვა მხარეების კომპლექსურ ერთიანობაში წარმოჩენასა და მისი სისტემური გააზრების აუცილებლობას გულისხმობს[8].

სისტემური ანალიზი კულტუროლოგიაში თვით კულტურის ფენომენის ქვესისტემათა განზოგადების

გზით ხორციელდება. ამ ქვესისტემებში ნათლად აისახება ადამიანის გარე სამყაროსადმი დამოკიდებულებისა და მისი მიზანდასახული საქმიანობის საერთო სურათი, შესაბამისი სოციალური ურთიერთობებისა და სულიერი კულტურის თავისებურებათა გათვალისწინებით[9]. ეს ქვესისტემები მკვლევარებს შემდეგნაირად აქვთ წარმოდგენილი:

1.კულტურის რეგულაციური ქვესისტემა, რომელიც ასრულებს ადამიანისა და უფრო სწორად, საზოგადოების შემოქმედებითი ცხოვრების სისტემატიზაციის, მოტივაციის, პროგრამირებისა და კოორდინაციის ფუნქციას.

2. ათვისებითი ანუ გამოყენებითი ქვესისტემა, რომლის მიხედვითაც ჩანს თუ საზოგადოება როგორ უზრუნველყოფს თავისი მრავალმხრივი ქცევის რეალიზაციას.

3.სიცოცხლით უზრუნველყოფის ქვესისტემა, რომელიც საშუალებას იძლევა, დავინახოთ თუ როგორ შეიმუშავა ადამიანმა ფიზიკური არსებობისა და გარე სამყაროსაგან თავის დაცვის საშუალებები.

4. ზებიოლოგიური და სოციოკულტურული კვლავწარმოების სისტემა, რომელშიც ყალიბდება საზოგადოების სოციალური ორგანიზაციისა და აკუმულაციის საშუალებები[10].

სამართლიანობა მოითხოვს აღინიშნოს, რომ კულტურის ქვესისტემებად გააზრების ამგვარ ცდას საკმაოდ მყარი თეორიული და პრაქტიკული საფუძველი გააჩნია. საქმე იმაშია, რომ მკვლევართა ერთი ნაწილი არა საკმარისად მიიჩნევს კულტურის ფენომენის მხოლოდ ძველი კლასიკური სქემის მიხედვით, ორ ნაწილად (მატერიალურ და სულიერ ნაწილებად) დაყოფას და თვლის, რომ დანაწილების ამოსავალ

პრინციპად აღებული უნდა იყოს არა მარტო შექმნილ ღირებულებათა გამოვლინების ფორმა, მისი სახიერი შედეგი, არამედ ამ ღირებულებათა მიღწევაში ადამიანის მოქმედების ფუნქცია, მისი მოღვაწეობის მიზანი, რომლის თანახმადაც კულტურა გამოხატავს ერთის მხრივ საზოგადოების მიერ, ირგვლივ არსებულ ბიოლოგიურ სფეროზე ზემოქმედებას და მეორეს მხრივ სულიერი, უხილავი სამყაროსადმი კავშირს. ამ თვალსაზრისით პირველი შეიძლება მატერიალურ კულტურასთან გავაიგივოთ, რადგან ადამიანის ბიოფიზიკურ სფეროზე ზემოქმედება სხვა არაფერია თუ არა მაგალითად, შრომის იარაღებისა და ფიზიკური კვლავწარმოებისათვის ბრძოლის საშუალებათა შექმნა (ვიტალური და უტილიტარული მოთხოვნილებების დაკმაყოფილება), რამაც მთლიანობაში სიცოცხლის უზრუნველყოფის კულტურას „культура жизнеобеспечения" უწოდებენ, ხოლო რაც შეეხება უხილავი იდეური სამყაროსადმი კავშირს — სულიერ კულტურას[11], ამ უკანასკნელში გაერთიანებულია ადამინის ყოველდღიური მოქმედების სოციონორმატიული და ჰუმანიტარული ასპექტები, ასევე ცოდნის, აზროვნების აკუმულაციისა და წარმოების საშუალებები, რომელიც მთლიანობაში „კოგნიტიური" კულტურის სახელწოდებით არის ცნობილი[12].

ამრიგად, ფუნქციონალური დანიშნულების მიხედვით გააზრებული კულტურის ქვესისტემაში ერთ-ერთი ძირითადი და არსებითი ადგილი სიცოცხლის უზრუნველყოფის კულტურას უჭირავს: იგი გვიჩვენებს თუ როგორ იღწვის ადამიანი საარსებო საშუალებათა შექმნა-შენარჩუნებისა და ფიზიკური კვლავწარმოებისათვის[13].

სიცოცხლის უზრუნველყოფის კულტურას ზოგად ეთნოგრაფიულ ლიტერატურაში ყოფით კულტურასაც უწოდებენ[14]. მასში პირობითად აერთიანებენ როგორც ძირითად, ისე პერიფერიულ კომპონენტებს. ძირითადად მიჩნეულია დასახლება, საცხოვრებელი, კვება და ტანსაცმელი, ხოლო პერიფერიულად აველჯი, ჭურჭელი, ტრანსპორტი და სხვა დანარჩენები. ჩანს ავტორებს კულტურის ელემენტების ამგვარი დანაწილება აპრიორულად აქვთ წარმოდგენილი, რადგან ყველა ეს ზემოთ დასახელებული კომპონენტები განიხილებიან არა ერთიმეორისაგან იზოლირებულად, არამედ მჭიდრო ურთიერთკავშირსა და ურთიერთმიმართებაში, კულტურის სხვა ასპექტების გათვალისწინებით[15].

ამასთან არ უნდა დაგვავიწყდეს ერთი კანონზომიერებაც, რომ კულტურის ელემენტებს ზოგადად ახასიათებთ ურთიერთჩამღწევადი და ურთიერთზემოქმედებითი თვისებები. მაგალითად კერა, რომელიც განიხილება და შეისწავლება როგორც საცხოვრებლის ერთ-ერთი შემადგენელი ნაწილი (მატერიალური კულტურის ელემენტი), საზოგადოებრივ ურთიერთობაში გარკვეული საკულტო-რელიგიურ და სოციალურ ფუნქციას ასრულებს, მაგრამ ცხადზე უცხადესია, რომ იგი თავისი პრაგმატული დანიშნულებით უწინარეს ყოელისა ადამიანის ვიტალური მოთხოვნილებების დაკმაყოფილების საგანია (სამეურნეო ფუნქციის თანახმად ემსახურება გათბობას, განათებას, საჭმლის მომზადების საქმეს და სხვ.), რის გამოც იგი გარკვეულწილად კვების სისტემის შესწავლის საგანი ხდება[16]. იგივე შეიძლება ითქვას საოჯახო ჭურჭლის შესახებაც. ის ერთის მხრივ კვების სისტემის კომპეტენციაში შემოდის, როგორც სამზარეულო ჭურჭელი და მეორეს მხრივ რჩება როგორც მხატვრულ-ესთეტიკური

ღირებულების მქონე საგანი, რომელსაც ხალხური გამოყენებითი ხელოვნების სპეციალისტები სწავლობენ.

ამრიგად სიცოცხლის უზრუნველყოფის კულტურა აერთიანებს რა საზოგადოების მატერიალური წარმოების, სოციონორმირების, სულიერი კულტურის ეთიკის, ესთეტიკის, სარიტუალო-საკულტო და სხვა დანიშნულების ასპექტებს, ეთნოსის ყოფისა და კულტურის კომპლექსური, სისტემური კვლევის ობიექტად წარმოგვიდგება. მისი თითოეული კომპონენტი კი როგორც ერთიანის, მთელის ორგანული ნაწილი. ასეთ ორგანულ ნაწილს უწინარეს ყოვლისა კვების სისტემა შეადგენს, რომელსაც სრულიად გამორჩეული, განსაკუთრებული ფუნქცია აკისრია. გამოთქმული მოსაზრების თანახმად: "В комплексе систем жизнеобеспечения любого народа, одно из ключевных мест принадлежит пише, каторая составляет самую первую и повседненую потребность человека. В своиственных разных народов, в наборе пишевих продуктов, способах их обработки, типах блюд, в традициях пишевого предпочтения или избегания, в организации и ритуале с пишей, отразилас этническая и культурно-историческая специфика народов и изучение этих явлении имеет большой культурологический интерес"[17]

თუ კულტურის ქვესისტემათა ზემოთ დასახელებული ახლებური, ფუნქციონალური დანაწილების პრინციპს გავიზიარებთ, მაშინ კვების ხალხურ სისტემაში შეიძლება გამოვკვეთოთ ერთის მხრივ მისი მატერიალური ბაზა (საკვები როგორც მატერიალური კულტურის ელემენტი) და მეორეს მხრივ სოციონორმატიული და კოგნიტიური კულტურის სფერო (საკვები სოციალურ ურთიერთობასა და რელიგიურ რწმენა-წარმოდგენებში), რომელთა მთლიანი, სტრუქტურული ანალი-

ზისათვის საჭიროა შესაბამისი ტიპოლოგიურ-საკლასიფიკაციო პრინციპების შემუშავება. ეს პრინციპები ეთნოგრაფიული სინამდვილიდან უნდა გამომდინარეობდეს, რისთვისაც, როგორც უკვე ითქვა, ზოგადად, სპეციალურ ლიტერატურაში გარკვეული ნაბიჯებია გადადგმული[18]. საქართველოში კი ასეთი განმაზოგადებელი სახის ნაშრომი ჯერჯერობით არ არსებობს. თუმც ეს იმას რიდი ნიშნავს, რომ დასმულ საკითხს სათანადო ყურადღებას არ აქცევდნენ ან უფრო სწორად მასზე არავის უფიქრია. სამართლიანობა მოითხოვს აღინიშნოს, რომ გარკვეულწილად საამისო გამოცდილება გაგვაჩნია და ამ გამოცდილებას უაღრესად დიდი მნიშვნელობა აქვს, როგორც პრობლემის კვლევის მეთოდოლოგიური ასევე საკლასიფიკაციო საფუძვლების შემუშავებისათვის. უწინარეს ყოვლისა უნდა გავიხსენოთ დიდი ივანე ჯავახიშვილის ღვაწლი, რომელმაც ქართულ ეროვნულ ისტორიოგრაფიას საგანგებო ამოცანად დაუსახა კვების ხალხური სისტემის კომპლექსური შესწავლის აუცილებლობა და სათავე დაუდო ამ მიმართებით ჩვენი ქვეყნის სხვა და სხვა კუთხეში ეთნოგრაფიული მასალის შეკრებადაუნჯების საქმეს[19].

განსაზღვრავდა რა საზოგადოების რაციონალური კვების აუცილებლობას ივ. ჯავახიშვილი წერდა, რომ ადამიანის მეურნეობრივი შემოქმედების ამ დარგშიც „კულტურის განვითარების, როგორც მიმდინარეობა, ასევე მისი დონეც ჩანს და ბუნებრივი სიმდიდრის გონივრული გამოყენების უნარი"[20]. საკითხის შესასწავლად ავტორი ორი აუცილებელი ფაქტორის გათვალისწინებას მოითხოვდა 1. უნდა წარმოჩინდეს საკვები როგორც მატერიალური კულტურის საგანი, მისი ადგილობრივი-ლოკალური და ზოგადეთნოგრაფიული

თავისებურებით და 2. კვების რეჟიმი, როგორც „მშრომელი ხალხის ჯანმრთელობისა და შეუფერხებელი წარმატების საფუძველი“, შესაბამისი ეკონომიკური, სოციალური და რელიგიური ასპექტებით[21].

აღნიშნულ ფაქტორებთან ერთად ავტორის აზრით თანამედროვე მკვლევარმა კვების კულტურის საკითხები შემდეგი ოთხი პრინციპის მიხედვით უნდა წარმართოს:

1. უნდა განისაზღვროს საკვების კვებითი ღირებულებების შედარებითი მონაცემები, რისთვისაც საჭიროა თითოეულ მათგანში მისი ქიმიური შემადგენლობის (მინერალური ნივთიერებების) დადგენა, რაც საშუალებას მოგვცემს გავარკვიოთ თუ რაოდენ მნიშვნელოვანია იგი ადამიანის სწორი, წესიერი კვებისათვის და ამის შესაბამისად ჩვენი წინაპრების ემპირიული ცოდნა-გამოცდილების ჯეროვანი წარმოჩენისათვის.

2. საგანგებოდ უნდა გამოიკვეთოს საკვებში შემავალი ვიტამინების სახეობები და მათი რაოდენობა, რაც თავის მხრივ ხელს შეუწყობს იმ ვითარების დადგენას თუ როგორ არჩევდნენ ჩვენი წინაპრები ადამიანის ჯანმრთელობისათვის საჭირო ვიტამინებით მდიდარ საკვებს.

3. უნდა გამოვლინდეს კვების ეკოლოგიური, ეკონომიკური და სამეურნეო მხარეები, რამეთუ ხშირ შემთხვევაში ადამიანის კვება მის ქონებრივ შესაძლებლობებზეა დამოკიდებული. ამასთან საკვლევია ისიც თუ საქართველოს რომელი თემისათვის (რეგიონისათვის), რომელი თანაბარი სინოყიერის მქონებელი და მარგებელი საკვების წარმოებაა სამეურნეო თვალსაზრისით უფრო ხელსაყრელი, თუ რომელი ველური მცენარის, მხალის, მწვანილის, ძირხვენეულის და ხილის გაშენებაა ეკონომიკურად უფრო ხელსაყრელი,

და თუ რა ცვლილებების შეტანა არის საჭირო ამ მხრივ, რათა სათანადო ხარჯებიც შემცირებული იყოს და მომზადების დროც ნაკლები.

4. ყურადღება უნდა მიექცეს მომზადებული კერძის საგემოვნო თვისებების განსაზღვრას, რაც ბევრად არის დამოკიდებული სანელებლების იმ სახეობებზე, რომლებსაც ჩვენი ხალხი ძლიერ ეტანება. მაგალითად, ცხარე და მჟავე საჭმელი სასიამოვნოა, მაგრამ იგი ყველასათვის უვნებელი როდია, ამიტომ ავტორი გვირჩევს შევისწავლოთ აღნიშნულ სანელებელთა შემადგენლობა, მათი დადებითი და უარყოფითი მხარეები[22].

და ბოლოს მკვლევარი გამოთქვამს რწმენას, რომ ყოველივე ზემოაღნიშნული ფაქტორებისა და პრინციპების გათვალისწინებას კვების ხალხური ტრადიციების შესწავლისას, არა მარტო წმინდა მეცნიერული, არამედ პრაქტიკული, გამოყენებითი მნიშვნელობაც აქვს[23].

თუ ბატონი ივანეს მიერ შემოთავაზებულ ყველა აქ მოტანილ მოსაზრებას თანამედროვე ეთნოკულტუროლოგიური კვლევის პოზიციებიდან შეეხედავთ და მათ საკლასიფიკაციო დებულების თვალთახედვით შეეაფასებთ, მაშინ ჩვენი აზრი ამ საკითხზე შეიძლება საბოლოოდ შემდეგნაირად ჩამოვაყალიბოთ:

1. ივ. ჯავახიშვილი კვების კულტურის ისტორიას არ გამოყოფს ეთნოსის საერთო კულტურის ისტორიისაგან და მას განიხილავს როგორც ერთიანის, მთელის ორგანულ ნაწილს, რაც დღეს თანამედროვე სისტემური-კულტუროლოგიური კვლევის ერთ-ერთ ძირითად პრინციპადაა მიჩნეული.

2. მოცემულ დებულებაში ნათლადაა გამოკვეთილი კვების ხალხური სისტემის ორი მხარე. ესაა ერთის

მხრივ საკვები, როგორც მატერიალური კულტურის ელემენტი და მეორეს მხრივ კვების რეჟიმი, შესაბამისი რელიგიური და სოციალური ასპექტებით. პირველი ექ-ვემდებარება საკვებში შემავალი ცილ-ცხიმოვან, ნახ-შირწყლოვან და სხვ. ნივთიერებათა ბალანსირებას, რაც თავის მხრივ რაციონალური კვების საფუძველს ქმნის (აქ თავს იყრის კვების სამკურნალო, სანიადაგო და გერენტოლოგიური თვისებები), მეორე მხარე კი წარმოაჩენს, როგორც საკვებწარმოების მატერიალურ საწყისებს, ასევე მისი მოხმარება-ათვისების ინტენსიურ და რაციონალურ ასპექტებს.

3. ზემოთ აღნიშნულიდან გამომდინარე ავტორი ხაზს უსვამს საკვებ-წარმოების ხალხურ გამოცდილე-ბაში ეკოლოგიურ, ეკონომიკურ და კულტურულ-სამე-ურნეო მხარეების წარმოჩენას, რაც თავისთავად ეთ-ნოსის სამეურნეო კულტურული ტიპის დადგენაში გვეხმარება. ამასთან სწორედ ეს მხარეები განაპირო-ბებენ კვების სისტემის განვითარების ისტორიული სა-ფეხურებისა და მისი ძირითადი ფენების (კულტუ-რული დანაშრევების) გაანალიზების შესაძლებლობას. მაგალითად, მოცემულ ეკოლოგიურ გარემოში გა-მოიკვეთება არამწარმოებლური შემგროვებლოითი მე-ურნეობის გზები და საშუალებები, რომლებიც ჩვე-ულებრივ კვების სისტემის სუბსტრატულ ფენაში ერ-თიანდებიან და ეს უკანასკნელნი საზოგადეობის გან-ვითარების გარკვეულ საფეხურზე დამხმარე მეურნე-ობის ფორმებად გადაიქცევიან[24].

4. ივ. ჯავახიშვილის დებულებებში წარმოჩინდება პრობლემის შესწავლის არა მარტო რეგიონალური და ზონალური თავისებურებები, არამედ არეალური კვლე-ვის ნიშნებიც. იგი კულტურის ელემენტების გავრცელე-ბის გაფართოებული მასშტაბების მაჩვენებელია;

5. ივ. ჯავახიშვილი სანელებლების მაგალითზე ყურადღებას ამახვილებდა ამა თუ იმ კერძის ეროვნულ ხასიათსა და მნიშვნელობაზე. ამ მხრივ საგულისხმო ჩანს აქცენტის გადატანა არა მარტო მათ საგემოვნო თვისებებზე, არამედ ეთნიკური კუთვნილების ნიშნებზე, საკვებისადმი ეთნოფსიქოლოგიურ დამოკიდებულებაზე, რაც თავის მხრივ, ესოდენ ღირსაცნობს ხდის ხალხური კვების კულტურის ისტორიას. მაგალითად: საცივი, შესაძლოა ის ან მისი მსგავსი კერძი, წინა აზიის სხვა ხალხებშიც არსებობდეს, მაგრამ ჩვენში მისი სუფრაზე გამოჩენა ყოველთვის იწვევს ქართველებსა და საქართველოზე ასოცირებული წარმოდგენების გაძლიერებას და ამ მხრივ საუბრის წარმართვას, რადგან საცივი ისეთივე ეროვნული საგანძურია ქართველი ხალხისათვის, როგორც რომელიმე ხუროთმოძღვრული ძეგლი.

ამრიგად, შეიძლება თამამად ითქვას, რომ ივ. ჯავახიშვილი იყო ქართველ მეცნიერთაგან პირველი, ვინც სათავე დაუდო კვების ხალხური ტრადიციების კულტურულ-ისტორიულ ჭრილში შესწავლას და მის კომპლექსურ ერთიანობაში გაანალიზებას, იმ პრინციპების შემუშავებას, რომლებიც დღეს ძირითადად თანამედროვე კულტუროლოგიური კვლევის მიმართულებებშია ასახული[25].

გავიდა წლები, ივ. ჯავახიშვილის მიერ დაწყებული საქმე კარგა ხანს (დაახლოებით XX ს-ის 60-იან წლებამდე) ვერ გახდა ეთნოგრაფთა საგანგებო კვლევის ობიექტი, თუმცა მსგავსი ვითარება არა მარტო ჩვენში შეინიშნებოდა, არამედ საერთოდ, მთელი ყოფილი საბჭოთა კავშირის მასშტაბით და შეიძლება ითქვას მსოფლიო მასშტაბითაც კი. ეფიქრობთ ეს გარემოება უბრალო შემთხვევითობით არ უნდა ლიი-

სნას. როგორც ჩანს, მაშინ დასახელებული თემა ვერ თავსდებოდა ყოფითი კულტურის ღირსაცნობ პრობლემათა შორის და ეთნოგრაფიული მეცნიერების წინაშეც სულ სხვა ამოცანები იდგა. შემდგომ არაერთი მკვლევარი დაინტერესებულა ამ საკითხით, მაგრამ ისიც ნაწილობრივ, ფრაგმენტულად, კულტურის სხვა საკითხებზე მუშაობისას, მაშინ როცა ეთნოგრაფიაში არაერთი საეტაპო მნიშვნელობის გამოკვლევები იქმნებოდა. ამის და მიუხედავად, ყველამ იცოდა, რომ ქართული კულტურის სრულფასოვანი შესწავლა კვების კულტურის გათვალისწინების გარეშე შეუძლებელი იყო. დრო თავისას მოითხოვდა, საჭირო იყო თავი დაგვეღწია არა მხოლოდ აღნიშნული ხარვეზებისათვის, არამედ მიგვეღწია იმისათვის, რომ გარკვეული კორექტივი შეგვეტანა ზოგიერთი ევროპელი მოგზაურისა და მისიონერის მიერ მოწოდებულ არასწორ ინფორმაციებში და XIX ს-ის ოფიციალურ პრესაში (იგულისხმება გაზეთი „კავკაზი“) ასახულ ე. წ. „ტუზემცემის“ ტენდენციურ დახასიათებებში, რაც დამკვირვებლის თვალში საქართველოზე ძალზე დამახინჯებულ და არაჭეშმარიტ შთაბეჭდილებას ქმნიდა. სხვა რომ არაფერი, ეს ეროვნული ღირსების საკითხი იყო.

გაითვალისწინეს რა ზემოაღნიშნული გარემოება და უწინარეს ყოვლისა მეცნიერების განვითარების თანამედროვე მოთხოვნები, 1961 წელს, როცა ორტომეული „კავკასიის ხალხები“ გამოვიდა, ეთნოგრაფიული მასალებისა და წერილობითი წყაროების მონაცემთა ურთიერთშეჯერებით, ქართული ეთნოგრაფიული სკოლის ფუძემდებლებმა გ. ჩიტაიამ და ვ. ბარდაველიძემ ჯეროვნად შეაფასეს ჩვენი ხალხის კვების კულტურის ისტორიული ტრადიციები და მას ღირსეული შეფასება მისცეს. ეს იყო საკვლევი პრობლემის კულ-

ტურიოლოგიურ ჭრილში განხილვის ახალი ეტაპი, რომლის მიხედვითაც ქართველთა კვების სისტემაში ძირითადი ყურადღება საკვებთა შერჩევის რაციონალურ საფუძველზე იქნა გადატანილი და საბოლოო დასკვნაც შემდეგნაირად ჩამოყალიბდა:

"Грузины в приеме пищи умерены, несмотря на некоторые отрицалеьные данные, по своей комбинации и пропорции питательных веществ. Этим следует объяснить что физическое развитие грузин удовлетварительно" (народы Кавказа, Т. II, М., 1961, с. 121).

ამრიგად, მიღებული იქნა ძალზე მნიშვნელოვანი დებულება, მაგრამ, მიუხედავად ასეთი საყურადღებო და მრავლისმეტყველი თეზისისა, კვლევის აღნიშნული ეტაპი მაინც არ ამოწურავდა კვების სისტემის ეროვნულ თავისებურებათა სრულყოფილი შეცნობის შესაძლებლობებს, რის გამოც პრობლემისადმი ინტერესი კვლავინდებურად დღის წესრიგში დარჩა. განსაკუთრებით დახვეწას მოითხოვდა კვლევის მეთოდიკა და საკლასიფიკაციო პრინციპები, რომელთაც მოგვიანებით ეთნოგრაფი გ. გრომოვი საგანგებოდ შეეხო. იგი წერდა, რომ მოხმარებისა და მოქმედების ხასიათის მიხედვით საკვების შემადგენლობაში სხვადასხვა საშუალებებთან ერთად ერთმანეთისაგან აუცილებლად უნდა გაიმიჯნოს საკუთრივ ყოველდღიური საჯერო საკვები (პური, ყველი, ხორცი და სხვ.) და ჩვეულებრივ კვებაში შემოსული სხვადასხვა ამგზნებადი თუ მატონიზირებელი საშუალებები, სამკურნალო მცენარეები. ამასთან ერთად ავტორი გვაფრთხილებს, რომ კვლევის დროს ერთმანეთში არ უნდა ავურიოთ ორი მცნება: ხალხური მედიცინა და კვების სისტემა. მისი აზრით, ხალხური მედიცინა საკვებ მცენარეებს სწავლობს როგორც სამკურნალო საშუალებებს, სპეციფი-

კური კურსით. კვების სისტემას კი იგივე საშუალებები ზოგადად საკვებწარმოების მიზნით აინტერესებს[26]. ვფიქრობთ, ეს დებულება მთლად მართებული არ უნდა იყოს, რადგან კვების რაციონალური დანიშნულება, თავისთავად გულისხმობს მის სამედიცინო-სამკურნალო ასპექტებსაც. ასე რომ ხალხურ მედიცინას და კვების ხალხურ რაციონალურ სისტემას ბევრი რამ საერთო აქვს. პირველ რიგში ადამიანის ჯანმრთელობაზე ზრუნვა, თუმც, რა თქმა უნდა, მათ შორის განმასხვავებელიც ბევრია. გ. გრომოვი კვების ტრადიციული სისტემის შესწავლისათვის გარდა ზემოაღნიშნული რჩევებისა კიდევ სამი ძირითადი და აუცილებელი ასპექტის გათვალისწინებას მოითხოვდა. ესაა 1. გეოგრაფიული გარემო; 2. ადგილობრივი მეურნეობის ხასიათი (წამყვანი და არა წამყვანი სამეურნეო დარგები) და 3. ეთნოსის კულტურულ-ისტორიული ტრადიციები (დამოკიდებულება ამა თუ იმ საკვების მიმართ). გარდა ამისა, მკვლევარის აზრით, საველე მასალის ფიქსაციის დროს პირველ რიგში ყურადღება უნდა მიექცეს კვების რეჟიმს. ყოველდღიურ რაციონში ამა თუ იმ იჯრის სახეობისა და რაოდენობის განსაზღვრას, რაც დამოკიდებულია შრომითი საქმიანობის პირობებზე, დროის რაციონალურ გამოყენებაზე. სწავლულის თქმით, საგანგებო დაკვირვებას საჭიროებს კვების ტაბუაციური მხარეც — აკრძალვები და შეზღუდვები, რომლებშიც თავისთავად ვლინდება წმინდა რელიგიური და პრაგმატული ასპექტები.

ავტორის განმარტებით, "Пищевые запреты гораздо древнее, чем оправдывающие их вероучения, будь то ислам, буддизм, христианство или другая развитая религиозная система. Подлинные причины возникнове-

ния постов следует искать в нормах реальной трудовой жизни народа в далеком прошлом"[28].

ცალკე უნდა შეეეხოთ გრომოვის მოსაზრებას საკვების მომზადების ტექნოლოგიურ თავისებურებათა შესახებ. იგი თვლიდა, რომ ეთნოგრაფმა რაც შეიძლება დაწვრილებით უნდა აღწეროს ამა თუ იმ კერძის დამზადების წესი, მისი თანმიმდევრულობა, რაზეც დამოკიდებულიაო კერძის საგემოვნო თვისებები[29] ეფიქრობთ, აქ გარკვეული კორექტივის შეტანაა საჭირო. მართალია ეთნოგრაფმა უნდა აღწეროს კერძის მოზადების წესი, მაგრამ იგი არ უნდა გაიტაცოს წმინდა კულინარიულმა მხარეებმა, რასაც შესაბამისი სპეციალისტები სწავლობენ. ეს მათთვისაა უმთავრესი და არა ეთნოგრაფისათვის, ვისთვისაც მთავარი ის კი არაა, თუ საჭმელი როგორ მზადდება, არამედ ის თუ რა ადგილი უჭირავს მას კვების რაციონში და საზოგადოებრივ ურთიერთობაში, როგორც ს. ტოკარევი შენიშნავდა კვება სოციონორმატიული კულტურის ელემენტია და მისი შესწავლისას პირველ რიგში უნდა განვსაზღვროთ რა ადგილი უჭირავს ამ ელემენტს ადამიანთა ურთიერთობაში[30]. შემდეგში იგი უფრო აკონკრეტებდა ამ აზრს და წერდა:

"Этнографа вещи интересует не сами по себе а в их отношении к людам. Ведь этнография есть наука о людях, а не о вещах"[31]. მკვლევარი იქვე შეგვახსენებს ფრანგი კულტუროლოგის მარსელ მარუეს გამონათქვამს, რომ საგანი, რომელიც ადამიანს არ ემსახურება ეთნოგრაფისათვის არ არსებობს. უფრო მეტიც, ტოკარევის თქმით, "Для нас не столько важно знать отношение вешей к человеку, или отношение человека к вешам, сколько отношение между людьми по поводу

данной вещи, говоря шире, это есть социальные отношения посредством материальных предметов”[32].

ს. ტოკარევი ახასიათებდა რა ყოფითი კულტურის ძირითად პარამეტრებს, ერთგვარად აჯამებდა მატერიალური კულტურის კვლევაში საბჭოთა ეთნოგრაფების მიერ მიღწეულ შედეგებს და საბოლოოდ ასკვნიდა, რომ მიუხედავად მნიშვნელოვანი მონაპოვრებისა, მათში ნაკლებად შეინიშნებოდა ყოფის სოციალურ მხარეებთან კავშირი, ეს მისი აზრით, უმთავრესი უნდა ყოფილიყო. საკუთრივ ხალხური კვების კულტურის შესწავლაში ის უპირატესობას ანიჭებდა საზოგადოებრივი ტრაპეზებისადმი დიფერენცირებულ მიდგომას, რადგან ერთად პურობისა და სხდომის ტრადიციული წესები შეიძლება ერთ შემთხვევაში შემაკავშირებელ, ხოლო მეორე შემთხვევაში გამთიშველ როლს ასრულებდეს. ამასთან ტრაპეზის ბიოლოგიური თუნქცია — დააკმაყოფილოს ადამიანის ვიტალური მოთხოვნილება, ხშირად მეორე ადგილზე ინაცვლებს. მაგ.: ტრაპეზი შემაკავშირებელი დანიშნულებისაა დაძმობილების, არისტოკრატული და დიპლომატური სადილების დროს, მას ტრადიციულად დამაახლოებელი ხასიათი აქვს სტუმართმოყვარეობაში, ნათლობაში, ქორწილში, ქელეხში და სხვა შემთხვევებში[33]. ზოგჯერ ერთად პურის ჭამა არა თუ მხოლოდ მეგობრული და ნათესაური ურთიერთობის გამომხატველია, არამედ თვითონ ქმნის საამისო საფუძველს, რაც, მაგალითად, კარგად ჩანს სახელდახელო ტრაპეზის დროს[34]. ტრაპეზი გამთიშველ როლს ასრულებს მაშინ, როცა ტრადიცია დაუშვებლად თვლის ერთად პურის ჭამას რელიგიური, ასაკობრივი თუ სქესობრივი სეგრეგაციის გამო (მაგალითად, უმძრახობის, უფროს-უმცროსობის, ქალისა და მამაკაცის ერთად პუ-

რობის აკრძალვის შემთხვევები). ამას ყოფითი მონაცემების გარდა წერილობითი წყაროებიც გვიდასტურებენ. აღნიშნულ ჩვეულებას ფრანგი მეცნიერები — მაკარიუსები კვების ეგზოგამიას უწოდებენ[35]. ს. ტოკარევი თვლიდა, რომ ტრადიციული კვების წესებში ასახული ზოგიერთი რელიგიური აკრძალვები, გარკვეული ეთნიკური ნიშნითა და სოციალური შინაარსით ხასიათდებიან. მაგალითად, თუ მუსლიმანი არ ჭამს ღორის ხორცს, ამით ის უპირისპირდება არამუსლიმანს; ან ეკლესიის მსახური, სასულიერო პირი, რომელიც ზუსტად იცავს მარხვის წესს, უპირისპირდება თავისუფალ ერისკაცს (იგივე ითქმის ჩვეულებრივ მორწმუნესა და არამორწმუნეს მიმართ)[36]. აღსანიშნავია რომ ეს ბინარიზმი, არა მარტო ცალკეულ კონკრეტულ ვითარებაში, არამედ ზოგადი ხასიათის მოვლენებშიც ჩანს[37]. მაგალითად ამა თუ იმ ეთნოსის (ან ეთნიკური ჯგუფის) მიერ გარკვეული საკვებისადმი აკრძალვითი დამოკიდებულება, უმეტესად ეროვნულობისა და ტრადიციულობის ნიშნით აიხსნება. რამეთუ ყველა ეროვნებას აქვს ისეთი კუთვნილი, ეროვნული საჭმელი, რომელსაც სხვა ეროვნება არ ჭამს, მიუხედავად სარწმუნოების ერთიანობისა. ასეთ მოვლენებს კვების სისტემის შესწავლისას განსაკუთრებული, სიღრმისეული დაკვირვება სჭირდება. ამიტომაც ვეთანხმებით გამოთქმულ მოსაზრებას, რომ "для этнографа не так важен способ приготовления того или инего национального блюда, как его социальное функционирование"[38].

ამრიგად, ეროვნული საკვებისადმი და ხალხური კვების სისტემისადმი ასეთი შემეცნებითი დამოკიდებულება ეთნოსის ყოფითი თავისებურებების (ეთნოსპეციფიკის) და ეთნიკური ფსიქოლოგიის (ეთნოფსიქო-

ლოგიის) გამოვლენის საშუალებაცაა. იგი უწინარეს ყოვლისა ეროვნულ თვითშეგნებაში გამოხატული ტრადიციული კულტურის მემკვიდრეობითი ღირებულებების დადგენის ცდაა, რაც კულტუროლოგიური კვლევის ერთ-ერთ უმნიშვნელოვანეს მიმართულებას წარმოადგენს. სამართლიანადაა ნათქვამი, რომ „კულტურა ის სოციალური მოვლენაა, რომლის ყველა შესატყვისი ელემენტი სოციალური ორგანიზმის ღრმა ჭრილში უნდა განიხილებოდეს“[39].

ამრიგად, ს. ტოკარევმა ერთმანეთისაგან გამიჯნა საკვების მოხმარებისა და გამოყენების ორი ფუნქცია: 1. დააკმაყოფილოს ადამიანის ვიტალური მოთხოვნილება (ბიო-ფიზიოლოგიური ფუნქცია), რომელიც მისი მატერიალური საწყისებიდან მომდინარეობს და 2. შეასრულოს გარკვეული საზოგადოებრივი როლი სოციალურ ურთიერთობებში (სოციალური ფუნქცია). ავტორი სვამს კითხვას თუ რომელი ფუნქცია არის უმთავრესი და რომელია უფრო სიცოცხლისუნარიანი (რათა მან შეინარჩუნოს არსებობა თუნდაც 100 წლის შემდეგ) და იქვე განმარტავს, რომ თუმც დასმულ კითხვაზე პასუხის გაცემა ძალზე ძნელია, ერთი რამ მაინც იმთავითვე ცხადია, რომ იმდენად, რამდენადაც ორივე ფუნქციას ადამიანის ცხოვრებაში უაღრესად დიდი მნიშვნელობა აქვს, ამის გამო ორივე საკმაოდ სიცოცხლისუნარიანია[40]. ვეთანხმებით რა ავტორის ამ მოსაზრებას, გვინდა ერთი გარემოებაც შევნიშნოთ. ჩვენი აზრით, კვების ხალხური სისტემის სოციალურ შინაარსს უფრო ნაკლებად ემუქრება ტრანსფორმაცია, ვიდრე მატერიალურს, რადგან სოციალურ ურთიერთობათა ტრადიციულ ფორმებში (საქორწინო ლხინია იგი თუ სამგლოვიარო სუფრა), გაფართოებული ეთნიკური პროცესებისა და დროის ულმობელი ფაქტორის

გამო, შედარებით მალე იშლება ეროვნული მახასიათებლის კვალი (მაგ., კერძების შემადგენლობა, მათი გაფორმების ხასიათი, ჭურჭლის სახეები და სხვ.) ვიდრე ამავე ურთიერთობების დროს დამკვიდრებული ქცევის ნორმები (სხდომისა და თანამესუფრეთა ურთიერთდამოკიდებულების, მათი მომსახურების, სუფრის გაძღოლისა ანუ ხელმძღვანელობის ტრადიციული წესები, მასთან დაკავშირებული სხვადასხვა რიტუალური ჩვეულებანი და სხვ.), რაც, რა თქმა უნდა, ყველგან და ყოველთვის ერთნაირად როდია დაცული. აქაც ხშირად თანამედროვე ხალხმრავალ ტრაპეზებში ბევრი რამ ირღვევა, მაგრამ ამისდა მიუხედავად მცდელობა ძველის შენარჩუნებისა მაინც რჩება. ყოველივე ამის შესახებ საგანგებო დაფიქრება და მსჯელობა გვმართებს.

ამ ეტაპზე კი შეიძლება ვთქვათ, რომ როგორც ს. ტოკარევი წერდა, კვების კულტურის შესწავლისას განსაკუთრებული ყურადღება მისი სოციალური ასპექტების გაანალიზებას უნდა მიექცეს, რაც სპეციალურ ლიტერატურაში თითქმის 70-იან წლებამდე მხოლოდ ნაწილობრივ იყო გათვალისწინებული. ამ პერიოდიდან და განსაკუთრებით 80-იანი წლებიდან, როგორც ნაშრომის დასაწყისში ვიუწყებოდით, ეთნოგრაფიაში თანდათან მკვიდრდება კულტუროლოგიური კვლევის პრინციპები, რომელმაც კვების ხალხური სისტემის რეტროსპექტიული შესწავლა ერთ-ერთ აქტუალურ პრობლემად აქცია და იგი სიცოცხლით უზრუნველყოფის კულტურის ძირითად კომპონენტად იქნა მიჩნეული.

1983 წელს გამოიცა წიგნი, რომელშიც დასმული პრობლემა სომხეთის მაგალითზეა განზოგადებული[41]. აქ საკლასიფიკაციო პრინციპები შემუშავებულია საკვლევი რეგიონისათვის დამახასიათებელი კულტურულ-

სამეურნეო ტიპის საფუძველზე, თუმც მისი ავტორები იმთავითვე მიზნად ისახავდნენ გარკვეული კორექტივი შეეტანათ კულტურის კლასიფიკაციებში საერთოდ და გვთავაზობდნენ სამეურნეო-კულტურული ტიპებისა და ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ოლქების ისეთი ახლებურ ტიპოლოგიზაციას, რომელშიც მისი გენეტიკური და სტრუქტურული პარამეტრები შერწყმული სახითაა წარმოდგენილი და, რომელიც შლის განსხვავებას ნათესაურ და კონვენგენტურ სამეურნეო-კულტურულ ტიპებს შორის[42]. კულტურის ასეთი ტიპოლოგიზაცია, მათი აზრით, ყველაზე უპრიანია სწორედ სიცოცხლით უზრუნველყოფის კულტურისათვის. მის გაფართოებულ სექტორში ჯეროვან დონეზეა წარმოდგენილი წამყვანი სამეურნეო დარგის როლი საკვებ-წარმოებაში, მეურნეობის სხვა დანარჩენ დარგებთან მიმართებაში. გამონაკლისია მხოლოდ შერწყმული, სიმბიოზური სისტემები, რომლებიც თავისთავად ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში უნიკალურ მოვლენებად ითვლებიან და კვების კომპლექსურ მოდელს აყალიბებენ[43].

გაითვალისწინეს რა კულტურის ტიპოლოგიის ახლებური ცდა სომხეთის სიცოცხლით უზრუნველყოფის კულტურა, მისმა ავტორებმა, ისტორიულ-რეტროსპექტულ ჭრილში განიხილეს და წარმოადგინეს მისი სტრუქტურულ-სემიოტიკური ანალიზი, განყოთარების დიხოტომიზირებული სქემის მოშველიებით, რამაც საშუალება მისცათ სისტემურ კლასიფიკაციაში ამა თუ იმ საკვების ათვისებისა და მოხმარების სულ უფრო მცირე ტექნოლოგიური ტაქსონების გამოყოფისა. ამით კიდევ უფრო ნათლად გამოკვეთეს ამა თუ იმ საკვების, როგორც მატერიალური კულტურის ელემენტის, მოპოვების და დამუშავების ინტენსიური

ბუნება, ხოლო რაც შეეხება კვების სოციალურ და რელიგიურ ასპექტებს, რომლებიც სატრაპეზო კლასიფიკაციაში უფრო მკვეთრად იჩენს თავს, ისინი სიტუაციის მიხედვით იქნა გააზრებული[44]. ნაშრომის ამ ნაწილშიც, ისე როგორც მატერიალური კულტურის სხვა ელემენტებზე საუბრისას, გამოყენებულია არქეოლოგიაში ა. კლეინის მიერ სტრუქტურული ლინგვისტიკიდან გადმოღებული კულტურის მოვლენათა „ემნი“ და „ეთნი“ ასპექტებით გაანალიზების მეთოდი, რომელიც თავის მხრივ პაიკის შეხედულების მსგავსად, ენობრივი, ფუძეთა ფონემური და ფონეტიკური თავისებურებიდან გამომდინარეობს[45]. საქმე ის არის, რომ ლინგვისტურ სტრუქტურაში ურთიერთ დაპირისპირებულია სიტყვის ლექსემური და ფონემური აგებულება. ფონემური ანალიზის მიხედვით იგი სხვადასხვა მნიშვნელობის გამომხატველია. მაგ., რუსული Быт и Бить. აზრის ასეთი თვისობრივი სხვაობა ენის გარდა კულტურის ყველა სხვა განზომილებაშიც შეინიშნება. რისი გათვალისწინებითაც, კლეინის თქმით „ემნი“ ასპექტი, გულისხმობს მის შინაარსში ჩადებულ სიღრმისეულ აზრობრივ დატვირთვას, ხოლო „ეთნი“ გარეგნულ, ემპირიული დაკვირვებით გამოვლენილ ნიშანს[46]. აქედან გამომდინარე ვ. ბოჩკარევს, კულტურის ელემენტების გაანალიზებისას არსებითად, ემპირიული დაკვირვების შედეგი ანუ „ეთნი“ ასპექტი მიაჩნია[47]. ამავე აზრისაა ა. პერშიციც[48].

საკითხთან დაკავშირებით გვინდა შევნიშნოთ, რომ მართალია ასეთი მეთოდით და საკლასიფიკაციო პრინციპებით შემუშავებული კვების ხალხური სისტემა კარგად გვიჩვენებს როგორც საკვების მომზადებაათვისების ხალხურ მექანიზმს, ასევე მისი განვითა-

რების ხასიათს, მაგრამ ვფიქრობთ მთლიანად მასზე დაყრდნობა გაუმართლებელია, რადგან შესაძლოა აქ ნაოლად არ აისახოს საკვების დამუშავების ხალხური ტექნოლოგიის სრული თანმიმდევრული, ეთნოგრაფიული სურათი, მისი სხვა ხალხებისაგან განმასხვავებელი ეროვნული მახასიათებლებით.

სომხური კვების სისტემის საკლასიფიკაციო მოდელი, რომელიც ავტორთა თქმით ღრმად საყარაუდოა, სამ აუცილებელ ფენას წარმოაჩენს. ესაა სუბსტრატული, ძირითადი და ადსტრატო-სუბსტრატული ფენები, რომლებიც შესაბამის კულტურულ-სამეურნეო ტიპს ემყარებიან. ამის გარდა, აღნიშნული მოდელი ასახავს საკვების დამუშავებისა და ათვისების ტექნოლოგიური საფეხურების განვითარებას, უმი ნედლეულიდან მზა პროდუქციამდე. მათში კალორიულობის, ცილ-ცხიმოვანი, ნახშირწყლოვანი ნივთიერებებისა და ვიტამინების შემადგენლობის გათვალისწინებით.

გვინდა საგანგებოდ შევნიშნოთ, რომ მიუხედავად მთელი რიგი დადებითი და პრინციპულად სწორი გაანზრებული ნიშნებისა, ქართული ხალხური კვების სისტემის კლასიფიკაციისათვის, ზემოთ აღნიშნული მოდელის პირდაპირ სქემატურად გადმოღება და მისი ჩვენს ქართულ მასალასთან მისადაგება არ შეიძლება. ასეთი განცხადებისათვის შემდეგ არგუმენტებს ვემყარებით: 1. სომხეთსა და საქართველოს სრულიად ურთიერთგანსხვავებული ბიო-ეკოლოგიური, გეოგრაფიული და ზონალური განფენილობა ახასიათებს, რაც კვების სისტემის გაანალიზებაში ერთ-ერთი პრინციპული მნიშვნელობის საკითხია. 2. რეალურად, თითქოსდა ერთ სარტყელში მოქცეული ამ ორი მსხვილი რეგიონის მეურნეობის ტრადიციული ფორმები, რომლებიც არსებითად განსაზღვრავენ კიდეც საკვებ-წარ-

მოების ადგილობრივ-ლოკალურ თავისებურებებს, აშკარად სხვადასხვაა. ეს განსხვავება აისახება კულტურულ-სამეურნეო ტიპში; 3. საკლასიფიკაციო სავარაუდო მოდელის შემუშავებისას გასათვალისწინებელია ასევე ამ ორ სხვადასხვა რეგიონში მიმდინარე ეთნოკონტაქტური შედეგების კვალი, რომლის ხვედრითი წილი დამოკიდებულია ძირითადად იმ გარემოებაზე, თუ რამდენად მჭიდრო და ორგანულია ეს კონტაქტები და კონკრეტულად რომელ ხალხთა ურთიერთობებს გულისხმობს იგი. ასეთ შემთხვევაში, მაგალითად ჩვენში, დასავლეთ საქართველოსათვის უფრო მეტად დამახასიათებელია ბიზანტიურ და ბერძნულ სამყაროსთან, საერთოდ ხმელთაშუაზღვის ცივილიზაციებთან კავშირი, ვიდრე აღმოსავლეთ საქართველოსათვის, სადაც აზიური, ახლოაღმოსავლური (ირანული) კულტურის ელემენტები ჭარბობს, სომხეთში კი ეს უკანასკნელი განსაკუთრებით საგრძნობია; 4. ძალიან დიდი მნიშვნელობა აქვს ამა თუ იმ საკვები კულტურის წარმოებისა და ათვისების ტრადიციებში რელიგიური და ეთნიკური თვითშეგნების (ეთნოფსიქოლოგიური) ფაქტორების გათვალისწინებას, რადგან ხშირ შემთხვევაში ერთი და იგივე საკვები სხვადასხვა ხალხში არა თუ სხვადასხვანაირად შეიძლება მომზადდეს, არამედ მოიხმარებოდეს კიდეც. ამ მხრივ სომხურ და ქართულ ეროვნულ სამზარეულოს ბევრი განმასხვავებელი ნიშანი დაეძებნება; 5. და ბოლოს საკვებით გასაგები მიზეზების გამო, სომხური კვების სისტემის შესწავლისას მისმა ავტორებმა გაითვალისწინეს რა საბჭოთა კულტუროლოგებისათვის კარგად ცნობილი ევროპული ეთნოლოგი სტრუქტარილისტების ლევი სტროსის[49], ლე გურუანის[50], ჯეკ გუდის[51] და სხვათა ენათმეცნიერული კვლევის მეთოდები, რომ-

ლებიც ძირითადად ეთნოსის ლინგვისტიკურ მონაცემ-ებს, ენის სტრუქტურულ სისტემას ემყარებიან, შექმ-ნეს კულტურის ისეთი ტიპოლოგიური მოდელი, რო-მელიც, რა თქმა უნდა, სხვადასხვა ხალხში სხვა-დასხვანაირად შეიძლება იყოს წარმოდგენილი და ამ მხრივ უნივერსალური ნიმუშები არ არსებობს. ცხა-დია ყოველგვარი მოდელი საკუთარი ენობრივი ფუძი-დან და ეთნიკური ბუნებიდან გამომდინარეობს. ამი-ტომაც ვამახვილებთ რა ყურადღებას აღნიშნული გა-რემოებისადმი, ქართული ხალხური კვების სისტემის კლასიფიკაციისათვის უწინარეს ყოვლისა ქართული ენის ლინგვისტურ მონაცემებს ვიშველიებთ და ამას-თან ერთად მთლიანად ვემყარებით იმ ტრადიციულ-კულტურულ სამეურნეო ტიპს, რომელიც დაახლოებით XIX-XX საუკუნეების ქრონოლოგიურ ჩარჩოებში არის მოქცეული და რომლის ჩამოყალიბებაში გათვალისწი-ნებულია მეურნეობის როგორც ინტენსიური, ასევე ნაკლებად ინტენსიური დარგების განვითარება, მათი ზონალური და რეგიონალური სპეციფიკით. აქაც ისე, როგორც სომეხი ხალხის კვების სისტემაში, ქართუ-ლი ხალხური კვების სისტემა პირობითად შეიძლება სამ სტრუქტურულ ფენად დაიყოს. ესაა სუბსტრა-ტული, ძირითადი და ადსტრატო-სუპერსტრატული ანუ უმაღლესი — სინთეზური ფენები. დავიწყოთ სუბსტრა-ტული ფენით, რომელიც ქრონოლოგიის თვალსაზრი-სით პირველ ადგილზე დგას და რომელიც წარმო-აჩენს შემგროვებლური მეურნეობის ტრადიციულ ფორმებს. აქ შემოდის როგორც ძირქვენული და სხვა ველური მცენარეული, ასევე მონადირეობის, მეთევზე-ობის, მეფუტკრეობის და ტყის ხილ-კენკროვანი სა-კვებ-პროდუქტები, რომლებიც კვების სისტემის სხვა-დასხვა ეკოლოგიურ ვარიაციებში იჩენს თავს.

ცნობილია, რომ საზოგადოების განვითარების ადრეულ საფეხურზე შემგროვებლობითი მეურნეობას ყოველდღიური კვებითი რაციონის შევსებისათვის არსებითი და შესაძლოა, ეროადერთი გზა იყო, მაგრამ დროთა განმავლობაში წარმოებით მეურნეობაზე გადასვლასთან ერთად მან დამხმარე მეურნეობის ფუნქცია შეინარჩუნა. ეთნოგრაფიულმა სინამდვილემ იგი ტრადიციის ძალით თითქმის დღემდე შემოგვინახა. მოსახლეობა თანამედროვე ცხოვრების პირობებშიც ხშირად მიმართავს შემგროვებლობას და ამით შეძლებისდაგვარად ავსებს ყოველდღიური კვების რაციონს. მეურნეობის ამ ფორმის ისტორიულ-დიაქრონული ანალიზი ნათლად წარმოაჩენს წარსულში ამ გზით მოპოვებული საკვების რაციონალურ, პრაქტიკულ მნიშვნელობას[52]. მაგალითად, ცნობილია, რომ შაქრის ჭარხლის წარმოებამდე ჩვენი წინაპრები გლუკოზიდების საჭირო რაოდენობას ველური მეფუტკრეობის გზით უზრუნველყოფდნენ, რაც კარგად ჩანს თაფლის მოხმარების ხალხურ ტრადიციებში. ავიღოთ კიდევ მეორე მაგალითი, სახამებლის მოთხოვნილება, რომელსაც ძველად მარცვლეულთან ერთად ძირხვენებით (სტაფილო, მიწის ვაშლი, წაბლი) და სხვა ველური მცენარეულით იკმაყოფილებდნენ, ცხადია, მეურნეობის ეს ადრეული ფორმები განსაკუთრებულ სასიცოცხლო მნიშვნელობას იძენდა მტერთა შემოსევების, სტიქიური უბედურების — მოუსავლიანობის თუ სხვა იძულებითი მიგრაციების დროს, როცა მოსახლეობის დიდი ნაწილი მხოლოდ ტყის რესურსებით თუ ირჩენდა თავს. რაც შეეხება ამ გზით მოპოვებულ საკვებთა დამუშავების ხალხურ ტექნოლოგიურ წესებს, იგი, რა თქმა უნდა, დროთა განმავლობაში იცვლებოდა, ვითარდებოდა და ბუნებრივ ტრანსფორ-

მაციათან ერთად, კულტურულ ტრანსფორმაციასაც განიცდიდა. ამასთან დაკავშირებით ს. არუთინოვი სამართლიანად შენიშნავდა; „ველურ მცენარეულ საკვებსა და კულტურულ საკვებს შორის (იგულისხმება ერთი და იგივე მცენარე) კვებითი ღირებულების თვალსაზრისით, აშკარა განსხვავებაა, რადგან ველური ნაყოფი უფრო დიდხანს და დიდი ოდენობით ინარჩუნებს ვიტამინებს, ნახშირწყლებსა და სხვა ნივთიერებებს, ვიდრე კულტურული მცენარეები[53]. ამის გამო განსაკუთრებით საინტერესოა მათი მოპოვებისა და დამუშავების, შენახვისა და კონსერვაციის ძველი წესების გამოვლენა და დღევანდელ ეკონომიკაში დანერგვა[54].

მეტად მრავალმხრივი და მრავალფეროვანია კვების სისტემის ძირითადი ფენა. იგი ძირითად მწარმოებლურ დარგებზეა დამყარებული და წარმოაჩენს, როგორც მცენარეულ, ასევე ცხოველური საკვების წარმოებას. ამ მხრივ საქართველოს მაგალითზე ერთგვარ უნიკალურ მოვლენასთან გვაქვს საქმე, რამეთუ ჩვენთან კავკავიის სხვა ხალხებისაგან განსხვავებით ამ ფენაში შერწყმული სახითაა წარმოდგენილი, ერთი მხრივ, მიწათმოქმედების ორი დარგის: მემინდვრეობისა და მევენახეობა-მეღვინეობის და, მეორე მხრივ, წველადი მეურნეობის უპირატესობით განვითარებული მესაქონლეობის პროდუქტები. აქ განსაკუთრებულ ვითარებას მევენახეობა-მეღვინეობის პროდუქტების მემინდვრეობის პროდუქტებთან შერწყმა ქმნის, რის გამოც საქართველო გამონაკლისია. ეს მისი ზონალური თავისებურებაცაა. თუ აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში მემინდვრეობის პროდუქტებს (რომელიც აქ არც ისე ჭარბადაა წარმოდგენილი) მესაქონლეობის პროდუქტები ერწყმის, ბარში მას მევენახეობა-მეღ-

ვინეობის პროდუქტებიც ემატება. ბარში ყურძენი და პური ძირითადი საკვებია, ბოღლიწო (ღვინოში ჩამბალი პური) კი სანიადაგო და რიტუალური დანიშნულებისა. ასე რომ ქართველთათვის პურ-ღვინო ისეთივე აუცილებელი სასიცოცხლო ფენომენია, როგორც პურ-წყალი, რომლის დარ მოვლენას არა თუ მთელს კავკასიაში, არამედ წინა აზიაშიც კი იშვიათად თუ შეეხვდებით. რაც შეეხება მესაქონლეობის პროდუქტებს, მისი ანალიზიც სრულიად განსხვავებულ-გამორჩეულ სურათს იძლევა. ამ განსხვავების ამსახველია ჩვენი ქვეყნის არა მხოლოდ რეგიონალური, არამედ ზონალური და კუთხური თავისებურებებიც. მაგ., აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში (ფშავ-ხევსურეთი) წველადი მეურნეობა (რძის პროდუქტების წარმოება), ტრადიციულად ძირითადი საარსებო-სასიცოცხლო პირობას ქმნიდა, რომელიც ჯეროვნად ითავსებდა მემინდვრეობის პროდუქტებსაც, საქონლის დაკვლა კი აქ ყოველთვის მკვეთრად შეზღუდული იყო და ხორცი და პური (პურ-ხორცი) რიტუალურ ფუნქციას იძენდა (მაგ. ხატობა-დღესასწაულებში დღესაც შეწირული საკლავი იკვლება და მშრალად მოხარშული ხორცის გარდა, დაკეპილი ხორცის ხინკალს ამზადებენ), დასავლეთ საქართველოს მთაში კი (ძირითადად სვანეთში) მესაქონლეობის განვითარების უთრო ფართო განსხვავებული მასშტაბებია წარმოდგენილი. იგი ყოველდღიურ კვებაში რძის მაღალხარისხოვანი პროდუქტების გარდა ხორცისა და პურის ან „ჭადის“ — სიმინდის ფქვილისა და ყველის შიგთავსიან, სინთეზურ სახეობებს წარმოადგენს (გავიხსენოთ სვანური „კუბდარი“ და „ჭვიშტარი“). ასეთივე განსხვავებას გვაძლევს აღმოსავლეთ საქართველოს ბარისა და მთისწინეთის ზონალური შედარება, რაც კიდევ ერ-

თხელ ადასტურებს საქართველოს, როგორც რელიეფურად რთული და მრავალფეროვანი ქვეყნის კულტურის თვითმყოფადობასა და გამორჩეულობას.

ამრიგად: საქართველოში მოქმედი კულტურულ სამეურნეო ტიპი, რომელიც მწარმოებლური მეურნეობის დარგებზეა დამყარებული (მიწათმოქმედება-მემინდურეობა, მევენახეობა-მეღვინეობა და მესაქონლეობა) ადექვატურად ასახავს კების ხალხურ სისტემაში **სამარცელე**, **სახორცე**, **სარძევე**, **საღვინე** წარმოების ხასიათს, რომელსაც შესაბამისი ზონალური, ეთნიკური თავისებურებები გააჩნია. რაც შეეხება ადსტრატო-სუბსტრატულ ანუ უმაღლეს სინთეზურ ფენას, იგი განვითარების იმ ეტაპის მაჩვენებელია, როცა საკუთარ ძირძველ ეროვნულ ფენომენს თან ერთვის შედარებით ახალი გვიანდელი ხანის კულტურული დანაშრევებიც და რამდენადაც ეს ფენა გენეტიკურად ცალკე დამოუკიდებელ სივრცეს არ წარმოადგენს ჩვენ მას განვიხილავთ ერთიანობაში, როგორც არსებული მოდელის ორგანულ ნაწილს. ამასთან არ ვიზიარებთ ზოგიერთი ავტორის მოსაზრებას იმის თაობაზე, რომ ეს ფენა მხოლოდ მებაღეობის და მებოსტნეობის პროდუქტებს ემყარებოდა[55] იგი მართალია ძირითადი კულტურული სამეურნეო ტიპის მრავალფეროვნების მაჩვენებელია, მაგრამ არა მხოლოდ ამ დარგების განვითარების საფუძველზე, არამედ ეს არის ერთიანის, მთელის ორგანული გამოხატულება.

დასასრულ გვინდა ხაზგასმით შევნიშნოთ, რომ ჩვენ აქ მხოლოდ ნაწილობრივ შევეხეთ საკითხის ისტორიოგრაფიას (წყაროებისა და ლიტერატურის მიმოხილვას), რადგან თითოეული მათგანის შესახებ უფრო დაწვრილებით ქვემოთ გვექნება საუბარი.

---

1. Бромлей Ю. В. Современные проблемы этнографии (очерки теории и истории, М., 1981; Арутюнов С. А. Этнографическая наука и изучение культурной динамики, исследование по общей этнографии, М., 1979; Арутюнов С. А., Маркарян Э. С., Мкртумян Ю. И. Проблемы исследования культуры жизнеобеспечения этноса, С.Э., 2, 1983.
2. Студенецкая Е. Н. Пиша и связанные с ней обычай и обряды как паказатель нацонального своеобразия и межнациональных связей, Археолого-этнографический сборник, вып. I, Нальчик 1974; Станкевич Т. В., Шмелева С. Н., Пиша в кн.: Современные этнические процессы в СССР, изд. I-е, М., 1977; Пахутов А. Е. Традиционная Пища Монгольских народов как историко-этнографический источник, Автореф. дис. к. и. н. М., 1978; Гонтарь Т. А., Национальная нища и питание украинцев Карпат, автореф. К. И. Н., Минск, 1979; Артюх Л. Ф., Пища и питание украинских крестьян конец XIX-й начало XX вв. (этнографическая характеристика). автореф. к. и. н. минск. 1981; Бабенко В. Я. Пища украинского населения Башкирии, с. э, 2, 1989; Григулевич Н. И., Традиционная пища русских старожилов и народов закавказья, М., 1996. и др.
3. Джикия Н., Культура питания грузинских горцев, Тб., 1988; Абдушелишвили Н. М. Социально-культурные аспекты традиционной западно-грузинской системы питания (имеретия в XIX-XX вв.); Автореферат на соиск. уч. ст. к. и. н. М., 1989 г. Гоциридзе Г. Ш., Давиташвили Г. Н., Народная система питания и некоторые аспекты организации внутренного пространства жилища, тезисы докладов всесоюзной

научной сессии по итогам этнографических и антропологических исследовании, 1986-1987 гг. Сухуми, 1988 г. გ. გოცირიძე, სახელდახელო სუფრა (შიდა ქართლის ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით) მ.ს.ე. XXIII, თბ., 1987, გვ. 94, მისივე, საახალწლო ხონჩა, ძეგლის მეგობარი, 1, 1988, ზ. ჯინჯიხაშვილი, ქართველი ებრაელების ყოფა და კულტურა (კვების სისტემა), საკანდ. დისერტაცია, თბ., 1990, და სხვ.

4. Маркарян Э. С. Очерки теории культуры, Ереван, 1969, Арутюнов С. А. Этнографическая наука и изучение культурной динамики, М., 1979, его же Народы и культуры, развитие и взаимодействие, М., 1989.
5. მ. დოდელია, კულტურის ცნების საკითხისათვის, საბჭოთა ხელოვნება, 1985, 5, გვ. 2, შეად. გ. ჩიტაია, შენიშვნები ზოგადი ეთნოგრაფიის საკითხებზე, ცნება „კულტურა" მასალები საქართველოს ეთნოგარფიისათვის (შემდეგში მ.ს.ე.), VII, თბ., 1955, გვ. 77.
6. Арутюнов С. А., Маркарян Э. С., Мкртумян Ю. И., Проблемы исследования культуры жизнеобеспечения этноса, с. 22.
7. Каган М. С. Системное расмотрение основных способов в группировки, Философские и социологические исследования, Л., 1977; Маркарян Э. С., Вопросы системного исследования общества, М., 1972.
8. Маркарян Э. С., Вопросы системного исследования.., указ. раб.
9. Каган М. С., указ. раб., с. 6.
10. Культура жизнеобеспечения и этнос, опыт этнокультурологического исследования (на материалах Армянской сельской культуры), Ереван, 1983, ч. Гл. I, §1.

11. М. С. Маркарян, Очерки теории культуры, с. 86.
12. Там же...
13. Арутюнов С. А., Маркарян Э. С., Мкртумян Ю. И., Проблемы исследования культуры жизнеобеспечения этноса, с. 25.
14. ამ სათაურითვე იხ.: Волкова Н. Г., Джавахишвили Н. Н. Бытовая культура Грузии XIX-XX веков, Традиция и Иновации, М., 1982.
15. იქვე...
16. რა თქმა უნდა ჩვენ აქ შეგნებულად არ ვეხებით კერის როგორც საკულტო-რელიგიური დანიშნულების საგნის ფუნქციას და მასთან დაკავშირებულ საკითხებს, რადგან იგი არა ერთი სპეციალისტის მიერაა შესწავლილი (გ. ჩიტაია, მ. ჩართოლანი, ვ. ითონიშვილი და სხვ.). მათ შორის განსაკუთრებულ ყურადღებას იქცევს კერის სემიოტიკური კვლევის შედეგები, რომელშიც გამოიკვეთება ამ საგნის როლი და მნიშვნელობა საცხოვრებლის ინტერიერის სივრცობრივი ბინარული აღქმის კომპოზიციაში. იხ. Баибурин Н. К., Жилище в обрядах и представлениях восточных славян, Л., 1983, с. 191. см. также, Чиковани В. М., Очаг в жылих и хозяйственных сооружениях Аджарии, БКУЗГ, IV, Тб., 1976.
17. Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И., Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания), СЭ, 4, 1981, с. 3.
18. Бромлей Ю. В., Современные проблемы этнографии, указ. раб., Шмелова М. Н., Вопросы типологической классификации при сравнительном изучении пищы народов СССР в кн. всесоюзная сессия, посвященная итогам полевых этногафических и антропологических исследовании 1976-1977 гг. Тезисы докладов, Ереван, 1978, с. 147-148; Жуковская Н. А.

Пища кочевников центральной Азии (К вопросу этногафических основ формирования моделей питания), СЭ. 1979; №5, с. 64-65; Арутюнов С. А., Введение и заключение в кн.: Этнография питания народов стран зарубежной Азии, опыт сравнительной типологии, М., 1981, с. 5, 248; его же Проблемы класификации, указ. раб. с. 7.

19. მხედველობაში გვაქვს მკვლევარის თაოსნობით მომზადებული და მისივე საერთო რედაქციით გამოცემული მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის ხუთ ტომად. ამათგან მე-3 ტომის II ნაწილი საკუთრივ კვების საკითხებს ეხება. იხ. დასახელებული კრებული, თბ., 1981.
20. ივ. ჯავახიშვილი, ქართველი მშრომელი ხალხის კვება და მისი რაციონალიზაციის ამოცანები, ხელნაწერი, თბ., 1939 წ., ტქსტი დაცულია კ. კეკელიძის სახ. ხელნაშერთა ინსტიტუტში, ფონდი №3, რვეული 1, ფურცელი 17.
21. ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ხელნაწერი.
22. იქვე.
23. იქვე.
24. Григулевич Н. И., указ. раб. с. 15.
25. გ. გოცირიძე, კვების ხალხური სისტემის შესწავლის ზოგიერთი საკითხი ივ. ჯავახიშვილის შრომებში, ანალები, 2, 2000, გვ. 51.
26. Громов, Методика этнографических экспедиции, МГУ, 1966, с. 82.
27. იქვე.
28. იქვე.
29. იქვე.

30. С. А. Токарев, К методе этногафического изучения материальной культуры, С.Э., №4, 1970, с. 3.
31. იქვე.
32. იქვე.
33. იქვე.
34. გ. გოცირიძე, სახელდახელო სუფრა (შიდა ქართლის ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით) მ.ს.ე. XXIII, გვ. 94.
35. ვუთითებთ ს. ტოკარევის დასახ. შრომიდან, გვ. 117.
36. იქვე.
37. ამის თაობაზე უფრო დაწვრილებით იხ. ს. ჭანტურაშვილი, სტრუქტურალიზმი ეთნოგრაფიაში, კლოდ ლევი სტროსი, ჟ. „ცისკარი", №3, 1988.
38. რობერსტონ სმიტრის აზრით, ხშირ შემთხვევაში რიტუალური ტრაპეზი რელიგიური კულტმსახურების მაჩვენებელი კი არაა (როგორც ეს გარეგნულად ჩანს), არამედ „გვარის" სოციალური ცხოვრების წესი. (მაგ. ტოტემის ხორცის ჭამა ერთმანეთთან აახლოებს და აკავშირებს იმ ტომის წევრებს, რომელთაც ეს ტოტემი იცავს) ვუთითებთ ტოკარევის დასახ. ნაშრომიდან, გვ. 17.
39. ს. ტოკარევი, დასახ. ნაშრომი.
40. იქვე.
41. Культура жизнеобеспечения и этнос, Ереван, 1983.
42. იქვე, თავი I, § I; იხ. აგრეთვე, Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И., Проблема классификации элементов культуры, с. 6.
43. კულტურის ელემენტების ტიპოლოგიური ანალიზისა და ეთნოგრაფიული პარალელების შესახებ, იხ. მ. ქანთარია, ეთნოგრაფიული პარალელები და მათი კვლევის ზოგიერთი ასპექტები, „მაცნე", ისტორიის სერია, I, 1987.

44. Г Гоциридзе, К вопросу типологической классификации поведенческих норм культуры питания на примере восточной Грузии (Констатация этнокультурных взаимоотношений), Тезисы доклада Всесоюзной научной конференции этнографов, состоявшейся под рубрикой: Традиции в многонациональном обществе, в г. Минске, 1990.
45. А. С. Клеин, Понятие типа в современной археологии. В кн.: Типы в культуре, методологические проблемы класификации, систематики и типологии в социально-исторических и антропологических наук, отв. ред. А. С. Клеин, ЛГУ, 1979, с. 50.
46. იქვე.
47. В. С. Бочкарев, К вопросу о системе основных археологических понятий в кн.: Предметы объекта археологии и вопросы методики археологических исследований, Л., 1975, с. 63.
48. А. Першиц, Проблемы методологии, указ. раб. с. 171.
49. Levi Strouss Clod, Le triangle culinaire, Paris, 1967.
50. Leroi Courhan, A Milceuet trechigues, Paris, 1945.
51. Coody J., Cooking causine and closs (a stuajen compative Sociologi. Neu York, 1982.
52. ბუნებრივია, ჩვენ აქ მხოლოდ ნაწილობრივ ვეხებით შემგროვებლობას, როგორც მწარმოებლური მეურნეობის წინარე საფეხურის კულტურულ-ისტორიული თვალსაზრისით შესწავლის საგანს. ასევე არ ვეხებით ტყით სარგებლობის ხალხურ კულტურასაც, რომლის შესახებაც უფრო დაწვრილებით იხ. თ. ცაგარეიშვილი, ხალხური ტყით საგრებლობის კულტურა არაგვის ხეობაში (ეთნოეკოლოგიური დაკვირვების შედეგები), „კრებული, „აია“, თსუ, 1991, გვ. 84, მისივე, ტყით სარგებლობის ეთნოეკო-

ლოგიური კულტურა საქართველოში, სადოქტორო დისერტაცია, თბ., 2000.
53. Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И., указ. раб. с. 27.
54. ამ საკითხზე უფრო დაწვრილებით იხ. დ. ბახტაძე, ტრადიციული საკვები პროდუქტების ბაზრის ფორმირებისა და განვითარების კანონზომიერებანი საქართველოში (ნაწილი II), თბ., 1999, გვ. 31.
55. ბ. ჯინჯიხაშვილი, ქართველი ებრაელების ყოფა და კულტურა (კვების სისტემა), თბ., 1999, გვ. 7.

თავი I. კვების სისტემის სუბსტრატული ფენა და საკვებ წარმოების ეკოლოგიური ასპექტები

§1. შემგროვებლური მეურნეობა. ტყისა და ველის მცენარეული საკვები

უხსოვარი დროიდან ადამიანები ტყისა და ველის მცენარეული საკვებით იკვებებოდნენ. ეს იყო ძირითადად შემგროვებლური მეურნეობის გზით მიღწეული ყოველდღიურ საარსებო საშუალებათა მოპოვების ერთ-ერთი უძველესი, ნაცადი გზა, რომელსაც ყოფაში თავისი მნიშვნელობა დღემდე არ დაუკარგავს[1]. უფრო მეტიც, ახლო წარსულში მოსახლეობის ბუნებასთან ურთიერთობის მრავალსაუკუნოვანი პროცესი უწინარეს ყოვლისა ისეთი საწარმოო გამოცდილების საფუძველს ქმნიდა, რომელიც გეოგრაფიული გარემოს ცალკეული კომპონენტების ემპირიული-ეკოლოგიური ცოდნის დაგროვების ხარჯზე ხელს უწყობდა შესაბამისი რაციონალური შრომითი ჩვევების, ტრადიციებისა და წეს-ჩვეულებების გამომუშავებას[2].

ზოგიერთი მკვლევარი შემგროვებლობას მწარმოებლური მეურნეობის წინასაფეხურად მიიჩნევს და განიხილავს, როგორც საზოგადოების განვითარების ისტორიის ადრეულ ეტაპს[3]. მორგანისეული კლასიფიკაციის თანახმად კი შემგროვებლობა შუალედური რგოლი იყო ველურობიდან ცივილიზაციაზე გადასვლის პერიოდში, რაც თავის დროზე მარქსისტული პოზიციიდანაც იქნა გაზიარებული[4]. თანამედროვე კულტუროლოგების მიხედვით საკითხის ასე დასმა არაა მართებული, რადგან მეურნეობის ეს სფერო უზრუნველყოფდა რა ადამიანთა სასიცოცხლო მოთხოვნილებებს საჭირო, აუცილებელი საკვები ნივთიე-

რებებით, სრულიადაც არ წარმოადგენდა რადაც რუ-
დიმენტულ, ველური ცხოვრების გამოძახილს, არამედ
ეს იყო შექმნილი ვითარებიდან გამოსვლის ერთ-ერთი
რეალური შესაძლებლობა[5].

შემგროვებლობა დღესაც სიცოცხლისუნარიანია
მწარმოებლური მეურნეობის თანამედროვე ეტაპზე და
მოქმედებს, არა როგორც წარსულის გადმონაშთური
ფორმა, არამედ როგორც დამხმარე საშუალება. და
ეს ვითარება სრულიადაც არ არის პარადოქსული,
პირიქით, მეცნიერული თვალსაზრისით პროგნოზირება-
დია და გამართლებული. ეჭვგარეშეა ის ფაქტიც, რომ
მოცემულ ეკოლოგიურ გარემოში, მცენარეულ სა-
ფარზე ხანგრძლივი, ხალხური ეკოლოგიური დაკვირ-
ვების შედეგად მიღებულ გამოცდილებაში, საინტე-
რესეოდ იკვეთება მოსახლეობის მიერ შექმნილი ტყის
გამოყენების სამეურნეო და სამომხმარებლო პრაქტიკა,
ბუნებათსარგებლობის ემპირიული, რაციონალური წე-
სები. ადამიანი ყურადღებას აქცევს რა მცენარის
ზრდა-განვითარებას, გონივრულად იყენებს მის სასარ-
გებლო თვისებებს. და მაინც ყოფითი კულტურის
განვითარების დღევანდელ ეტაპზე, როცა საკვებ-პრო-
დუქტების მოპოვებისა და წარმოების მრავალგვარი
შესაძლებლობები არსებობს, შემგროვებლობა თითქოს-
და მეორე ადგილზე ინაცვლებს, თუმცა ეს არ ნიშ-
ნავს იმას, რომ საუკუნეების მანძილზე შემუშავებული
ხალხური ჩვევები და გამოცდილება დავიწყებულია.
ამის განმსაზღვრელი უცილობელი პირობა, ბუნებას-
თან ჰარმონიული კავშირისა და ეკოლოგიური წონას-
წორობის დაცვის ხანრძლივი, მრავალსაუკუნოვანი
პრაქტიკაა, წარსულში რომ ბევრად უფრო მეტი ზო-
მიერებითა და პროპორციულობით გამოირჩეოდა[6] ავი-
ღოთ თუნდაც ერთი ასპექტი ამ სფეროდან. ვიცით

რომ ბუნებათსარგებლობის ხალხურ ემპირიულ წესებში გონივრულად იყო ჩადებული ეკოლოგიური რეჟიმის დაურღვევლობის გარანტი (ეს ეხება წყლის, ტყისა თუ სხვა ბუნებრივი სიმდიდრეების რაციონალურ გამოყენებას) შემდეგ კი, დროთა განმავლობაში მომხდარი სტიქიური უბედურებების, ატმოსფერული წნევის, კლიმატური პირობებისა და ტემპერატურული რეჟიმის შეცვლამ (რასაც თან მოჰყვა გარკვეული სოციულურ-ეკონომიკური პროცესების განვითარება, მაგ., მიგრაციებისა), არსებული ტრადიციული ეკოსისტემები მოშალა. ამან თავის მხრივ უდიდესი გავლენა მოახდინა საკუთრივ კვების ტრადიციული მოდელის შენარჩუნებაზეც, მის შინაგან სტრუქტურაზე, საკვებთა ინგრედიენტულ და პროდუცენტულ შემადგენლობაზე, საერთოდ კვებით ბალანსზე[7].

სპეციალისტთა აზრით ასეთი გლობალური ისტორიული პროცესები, ეკოლოგიური კატაკლიზმების პრიზმაში რომ ექცევა, ქრონოლოგიურად რამოდენიმე ეტაპს მოიცავს და გარკვეულ სტადიალურ მოვლენებთანაა დაკავშირებული. ამ მოვლენათა შესწავლას წარმატებით ანხორციელებს სხვადასხვა დარგის სპეციალისტები: არქეოლოგები, პალეობოტანიკოსები, ანთროპოლოგები, ეთნოლოგები.

დადგენილია, რომ კაცობრიობის ისტორიაში პირველი ეკოლოგიური კრიზისი ნეოლითური ხანის დასაწყისში იქნა დაძლეული და ნეოლითური რევოლუციის ძირითად მონაპოვრად ადამიანის ბინადარ ცხოვრებაზე გადასვლაა მიჩნეული, პერიოდი, როცა მრავალი ველური მცენარე კულტურული ფლორის შექმნას დაედო საფუძვლად[8], მიწათმოქმედების, მარცვლეულთა სელექციერებისა და მესაქონლეობის ადრეული სისტემების ჩამოყალიბებამ, პოპულაციის განვი-

თარებასთან ერთად შესაბამისი სოციალური და სამეურნეო პირობების გაუმჯობესება გაომიწვია. ამ ვითარებამ, თავის მხრივ არსებითად შეცვალა ბუნებრივი რესურსების ათვისება-გამოყენების მანამდე არსებული პრაქტიკა. შესაბამისად შეიცვალა კვების რაციონიც. ყოველდღიურ კვებაში მკვეთრად გაიზარდა სახამებლისა და ცილების მოხმარების დიაპაზონი (ძირითადად პარკოსანი და ხორბლეული კულტურების ხარჯზე), რაც თავისთავად უთუოდ პროგრესული მოვლენა იყო, მაგრამ სამაგიეროდ შემცირდა ნივთიერებათა შემადგენლობის ხარისხობრივი მაჩვენებლები, მაგ. ვიტამინების და ამინომჟავების რაოდენობა ველურ მცენარეებში რომ უფრო მეტია ვიდრე კულტურულში[9] სხვათა შორის ეს გარმეობა დღესაც ძალუმად საგრძნობია. მიუხედავად კულტურული ფლორის ნაყოფთა მრავალფეროვნებისა და სიუხვისა, არომატულობის, ვიტამინიანობისა და სხვა თვისებათა გამო, უპირატესობა კვლავინდებურად ტყისა და ველის მცენარეულ ნაყოფს ეკუთვნის. არც ისაა დასამალი, რომ თანამედროვე პერიოდში მიმდინარე ეკოლოგიური კატაკლიზმები გაცილებით მეტი სიმძაფრით იჩენს თავს და გაცილებით მეტ საფრთხეს უქმნის კაცობრიობას, ვიდრე ეს ოდესმე იყო. იგი ძირითადად ჰაერის დაბინძურების გამოა გამოწვეული[10].

ამრიგად, როგორც ვთქვით, ეკოლოგიური კრიზისები საზოგადოების ყოფის მრავალ ასპექტს მოიცავს. მათ შორის გარკვეულწილად ეხება იგი მიგრაციულ პროცესებსაც: იმის გამო რომ ბუნებაში ირღვევა არსებული ეკოლოგიური რეჟიმი და საფრთხე ექმნება ადამიანის სიცოცხლეს, ირღვევა არსებულ ბუნებრივ გარემოსთან შეთანწყობილი სამეურნეო სისტემა და აქედან გამომდინარე კვებითი ბალანსიც. მოსახლეობა

იძულებულია შეიცვალოს საცხოვრისი და ერთი ადგილიდან მეორეზე გადაინაცვლოს, რაც ზოგჯერ მასიურ-ტოტალურ ხასიათს ატარებს, ცალკეულ შემთხვევაში კი ოფიციალურ, ადმინისტრირებულ ზომებს ექვემდებარება. ასეთ ვითარებაში ახალ ადგილზე მოსული „არამკვიდრი", ცდილობს რაღაც საშუალებით მოერგოს არსებულ გარემოს, მაგრამ სხვა და სხვა მიზეზების გამო (პირველ რიგში კი განსხვავებული კლიმატური პირობების გამო) ადაპტირება უჭირს და ვაივაგლახით ცდილობს ძველი ტრადიციული მეურნეობის ფორმების და კულტურული ჩვევების შენარჩუნებას. თუმცა უკიდურეს შემთხვევაში იძულებულია უკან გაბრუნდეს.

მიგრანტთა ყოფაში მომხდარი ცვლილებები თავის მხრივ ეხება კვების ტრადიციულ სისტემასაც (ეს იქნება კვების რაციონი, მომზადების ტექნოლოგია, რეჟიმი და სხვ.), რაც როგორც ცნობილია თავისი ბუნებით ყოფითი კულტურის სხვა კომპონენტებთან შედარებით უფრო მდგრადი და კონსერვატულია[11].

სპეციალურ სამეცნიერო ლიტერატურაში დამკვიდრებულია აზრი, რომ ეკოლოგიური გარემოს შეცვლა და აქედან გამომდინარე, ტრადიციული საკვების შეცვლა იწვევს მიგრანტის ჯანმრთელობის გაუარესებას, რიგი ახალი დაავადებების გაჩენას და რაც მთავარია, ნივთიერებათა ცვლის მოშლას[12]. ამდენად ჩვენ ვფიქრობთ, რომ სახელმწიფოებრივ დონეზეა გასაცნობიერებელი თანამედროვე ურბანიზაციის, გაფართოებული დემოგრაფიული და მიგრაციული პროცესების მართვა, რომელიც ხშირად აშკარად არამეცნიერული მეთოდებით მიმდინარეობს. ზოგიერთი სამეურნეო სამსახური შემქმნილი ეკონომიკური კრიზისიდან გამოსავალს ხშირ შემთხვევაში უცხო ქვეყნიდან

შემოტანილი საკვებით ან ჩვენი მიკრო-ეკოლოგიური პირობებისათვის სრულიად შეუთავსებელი კულტურების დანერგვით ცდილობს, საკუთარ ეროვნულ წიაღში მიღწეულ, მრავალსაუკუნოვან გამოცდილებას კი გვერდს უვლის. ასეთ ვითარებაში ძნელია ეკონომიკური კრიზისისა და რაიმე სასურსათო პროგრამაზე საუბარი, თემაზე, რომელიც რა თქმა უნდა ჩვენი კომპეტენციის ფარგლებს სცილდება და უფრო მეტიც, კომპლექსურ მიდგომას მოითხოვს. საკუთრივ ეთნოგრაფიულ მასალაზე დაყრდნობით კი შეიძლება ითქვას, რომ მოსახლეობა შექმნილი რთული მდგომარეობიდან გამოსავალს მაინც ძველი, ტრადიციული წესების აღდგენასა და აღორძინებაში ხედავს, ცდილობს როგორმე შეინარჩუნოს მამა-პაპური მდიდარი გამოცდილება.

საბოლოოდ შეიძლება დავასკვნათ, რომ ხალხური ეკოლოგიური კულტურის შესწავლა უაღრესად საჭირო აქტუალური და მნიშვნელოვანი პრობლემაა. იგი დღეს ეთნოეკოლოგიური მეცნიერების პრეროგატივაა ცნობილი და თავის მხრივ კვების ეკოლოგიის საკითხებსაც მოიცავს. ამ მხრივ არაერთი საინტერესო ნაშრომია შექმნილი[13].

ვემყარებით რა პრობლემისადმი ამგვარ დამოკიდებულებას საინტერესოდ გვესახება საკუთრივ ქართული ხალხური ეკოლოგიური კულტურის და კერძოდ შემგროვებლობისა და ბუნებათ სარგებლობის წესებში გამოვლენილი, კვებითი ტრადიციების რეტროსპექტრული ანალიზი, რომელმაც შედარებით სრული სურათი უნდა შეგვიქმნას ველური და კულტურული ფლორის საკვებად გამოყენების ეროვნულ ხასიათზე, მის დინამიურ თავისებურებებზე. აღნიშნული

პრობლემის განხილვისას ორ ძირითად ასპექტს ვით-ვალისწინებთ:

ზონალურ-რეგიონალურს და 2. **ისტორიულს-სი-ტუაციურს**. მოკლედ შევეხებით თითოეულ მათგანს.

ზონალობა. ცნობილია, რომ ზონალობა სამეურ-ნეო და ეკოლოგიური კულტურის თავისებურებათა განსაზღვრის ერთ-ერთი ძირითადი მაჩვენებელია. გან-საკუთრებით ნიშანდობლივია იგი ჩვენი ქვეყნისათვის, რომელსაც ძალზე მკვეთრი ბუნებრივ-გეოგრაფიული განფენილება ახასიათებს, როგორც ვერტიკალურ ასე ჰორიზონტალურ ჭრილში. ვერტიკალურად ეს არის მთისა და ბარის ურთიერთ განსხვავებული ზონალო-ბა, რომელსაც პირველად ვახუშტი ბატონიშვილმა მი-აქცია ყურადღება და მან ამ ორი ზონის განმასხვა-ვებელ ძირითად ნიშნად, ვაზის გავრცელების არეალი მიიჩნია[14], შემდგომში აკად. გ. ჩიტაიამ ამ ზონალობა-ში გამოყო მთისწინეთის ზოლი, როგორც კომპლექ-სური — სინთეზური, შენაერთი მთისა და ბარის კულტურის ელემენტებით შერწყმული[15], ეს დებულება დღემდე გაზიარებულია ქართულ საისტორიო მეცნი-ერებაში, მას ემყარება და დამატებითი არგუმენტებით აძლიერებს ეთნოლოგ ლ. ბერიაშვილის ნაშრომებიც, რომლის მიხედვითაც საქართველოს ყველა კუთხეს გააჩნია თავისი მთა, მთისწინეთი და ბარი, რაც ძალზე მასშტაბურად და რელიეფურად იკვეთება ე. წ. მიკროლანდშაფტური ზონების მაგალითზე[16]. აქედან გამომდინარე აშკარად ჩანს, რომ თითოეულ მიკრო-ეკოლოგიურ ერთეულს, თითოეულ ზონას, გააჩნია ადგილობრივი ბუნებრივი საჭიროება, განსხვავებული, გამორჩეული ეკოლგიური ბალანსი, ტემპერატურული რეჟიმი და სხვა, რაც დიდ გავლენას ახდენს ამ ზო-ნის (რეგიონის) კულტურულ საწარმოო გამოცდილება-

ზე, ყოფით ჩვეულებზე და რა თქმა უნდა კვების სისტემაზეც. მაგ. მთისა და მთისწინეთის პირობებში, იქ სადაც მცენარეული საფარი ხშირია (სუბალპური ზონის გამოკლებით), ყოველდღიურ კვების რაციონში ბალახეულის გამოყენების ხვედრითი წილი მაღალია. შესაბამისად მაღალია ნახშირწყალბადების რაოდენობრივი მაჩვენებელიც, ხოლო ბარში, დაბლობ ადგილებზე, სადაც საამისო შესაძლებლობები უფრო შეზღუდულია და ადგილობრივ მოსახლეობას სეზონურად, შორ ადგილებში უხდება ტყის ნაყოფთა შესაგროვებლად სიარული, ნახშირწყლების ბალანსი კულტურულ მცენარეთა ნიადაგზე ივსება. შემგროვებლობა აქ დამხმარე მეურნეობის დარგია მხოლოდ და ისიც ტრადიციის ძალით შენარჩუნებული. ამასთან აღსანიშნავია, ერთი გარემოებაც, რომ ბარში შედარებით ადრე განვითარდა მევენახეობა, მებაღეობა-მეხილეობა, მეხილეობის პროდუქტი კი ისტორიულად არა მარტო ამ ზონის მოსახლეობას ხმარდებოდა, არამედ ნატურალური გაცვლის გზით მთასაც მიეწოდებოდა[17]. მთიელები ყველსა და ერბოში ცვლიდნენ პურს, ღვინოს მარცვლეულ კულტურებს, ხილს. ასე რომ, საკვები კულტურული ურთიერთობის საგანიც ხდებოდა.

არა მართებულად და მიუღებლად მიგვაჩნია ზოგიერთი უცხოელი ავტორის შეხედულება იმის თაობაზე, რომ კავკასიაში მთის მოსახლეობა იზოლირებული ცხოვრებისა და ციცი კლიმატური პირობების გამო, ყოველდღიურ კვების რაციონში ცილების საშუალო სტატიკურ დონეს ვერ ავსებდა და უფრო მეტიც ცხოველურ ცხიმების ნაკლებობას განიცდიდა[18]. მიგვაჩნია, რომ ეს გარემოება საქართველოს მთიანეთის მოსახლეობას ნკლებად შეეხება, რადგან ნადირობის მაღალგანვითარებული ტრადიციებისა და

მესაქონლეობის ინტენსიური ხასიათის გამო „აქ არა თუ ცხოველური ცილებისა და ცხიმების ჯეროვანი რაოდენობა იყო, არამედ ნახშირწყლებისაც (გლუკოზიდებისა და ამინომჟავების გამოკლებით), რა თქმა უნდა გარკვეული ლოკალური დეფიციტური ნიშნების გათვალისწინებით. მხედველობაშია მისაღები კიდევ ერთი ფაქტორიც, კერძოდ: როგორც ცნობილია, ჩვენში მთა-ბარობა მეურნეობის ძირითად ფორმადაა მიჩნეული. მთა-ბარობის პირობებში კი (იქ სადაც იგი ტრადიციულია მაგ. თუშეთში) ველური მცენარეული ფლორის შერჩევის მეტი შესაძლებლობები არსებობს. საერთოდ, მომთაბარეობა საქართველოში და თითქმის მთელს კავკასიაში ეგ. წ. „ტრანზუმანული" მეურნეობის ფორმას ქმნის[19] და ამდენად ხელს უწყობს ისეთი თაეისებური რეგიონალური, ეკოლოგიური მოდელის ჩამოყალიბებას, რომლის მიხედვითაც ხალხური კვების ტრადიციული სისტემის სუბსტრატულ ფენას მცენარეული საკვები წარმართავს.

2. მეორე ასპექტი — ისტორიულ-ვითარებითი ანუ სიტუაციური. მისი არსი იმაში მდგომარეობს, რომ გვიჩვენებს შემგროვებლობა ჩვენში რამდენად იყო ისტორიული მოვლენებითა და ისტორიული აუცილებლობითა განპირობებული. ცხადია მოუსავლიანობის, მტერთა შემოსევების თუ სხვა სტიქიური უბედურებების დროს მოსახლეობა მთაში იხიზნებოდა; თავს ტყეს აფარებდა და კვებითაც ტყის მცენარეული საკვებით იკვებებოდა[20]. ამას გარდა აქ სხვა სოციალურ-ეკონომიკური ფაქტორიც მოქმედებდა. მაგ. სიღარიბე. ასე რომ, როგორც ჩანს, შემგროვებლობა არ არის ანაქრონიზმი, პირიქით ხალხში იმდენად რაციონალურად იყო შემუშავებული ტყისა და ველის მცენარეთა, ხილკენკროვანთა და სხვა ბუნებრივ ნაყო-

ფთა მოწევისა და სარგებლობის სეზონური, კალენ-დარული ვადები, რომ ამ მხრივ შეძენილი ეკოლოგი-ური ცოდნა და პრაქტიკული გამოცდილება დიდ როლს ასრულებდა გლეხკაცის ცხოვრებაში[21]. ამასთან აღსანიშნავია ისიც რომ შემგროვებლობას უმეტესად ქალები და ბავშვები ეწეოდნენ, მამაკაცები კი ნა-დირობას ან მეთევზეობას. ყველაზე მეტად კი ამ საქმეს სასულიერო პირები მიმართავდნენ, რადგან იგი სატაძრო ცხოვრების ერთ-ერთ განუყოფელ ნაწი-ლად იყო ქცეული. ეს ვითარება ძველი წერილობითი წყაროებიდანაც კარგად ჩანს. დავით გარეჯელის ცხოვრებაში ვკითხულობთ: „დავითმა და ლუკიანემ საზრდელი მოირეწიან რაიმე მდელოთა, რამეთუ იყო უამი გაზაფხულისა და ეძიებით ჰპოვიან ნუგეშისმცე-მელნი ხორცთაი"[22]. ანდა ავიღოთ გიორგი მერჩულის გრიგოლ ხანძთელის ცხოვრება. მასში „საზრდელი გლახაკთაი" არის მოხსენიებული, როგორც ძირითადი საკვები ბერ-მონაზვნებისა[23].

ტერმინი „საზრდელი გლახაკთაი" კომპოზიტია. საზრდელი საზრდოდან (საკვებიდან) არის ნაწარმოე-ბი, ხოლო „გლახა" ძველი ქართული ენის განმარტე-ბით ლექსიკონებში უპოვარსა და უქონელს ნიშნავს[24]. ვფიქრობთ. მოცემულ შემთხვევაში საკვების ის სა-ხეობა უნდა იგულისხმებოდეს, რომელიც ფეოდალურ საზოგადოებაში გარკვეული სოციალური გრადაციის ნიშნის მატარებელი იყო. ბუნებრივია შეძლებულ და შეუძლებელ ფენებს ურთიერთ განსხვავებული საკ-ვებთა შემადგენლობა ჰქონდათ, რისი სიმბოლური გა-მოხატულებაცაა ხალხური გამოთქმა „ჭამა ქონებაზე ჰკიდიაო". ჩვენი ინფორმატორების განმარტებითაც მცენარეულ საკვებს, მეტადრე მხალსა და სხვათა შეჭამადთა, არა თუ ბატონს, ჩვეულებრივ სტუმარსაც

არ მიართმევდნენ, არ აკადრებდნენ. ამდენად ტყისა და ველის მცენარეთა საკვები „საზრდელი გლახაკთაი" უპოვართა, ღარიბთა და ბერ-მონაზონთა ძირითადი საკვები იყო, ალბათ უფრო იმიტომაც, რომ ეს საკვები სამარხვო რეჟიმის დროს იყო აუცილებელი და „სამარხვო გამოსაღების" სახითაც კი ყოფილა დაწესებული[25].

ივ. ჯავახიშვილი წერს, რომ საქართველო იმთავითვე განთქმული იყო ველური მცენარეულის სიუხვითა და მრავალფეროვნებით, მათი მოშინაურების ცდაც ბუნებრივია, ადრეული ხანიდანვე დაუწყიათ; ამასთან კარგი მეურნე ყოველთვის ცდილობდა უცხო ქვეყნიდან მოტანილი ხეებითა და სხვა კულტურული მცენარეებით გაემდიდრებინა თავისი ბაღ-წალკოტი, მაგრამ პირველ რიგში იგი მაინც თავისი საკუთარი სამშობლოს თვალწარმტაცი ბუნების სიმშვენიერისა და ყვავილ-ხეების მრავალფეროვანი სიუხვის დამფასებლად რჩებოდა. მკვლევარი „საქართველოს ეკონომიკურ ისტორიაში", ველურ მცენარეულს, მტილოვანებთან ანუ ბოსტნეულთან ერთად განიხილავს და მათ ოთხ ჯგუფად ყოფს. პირველ ჯგუფში შეყავს მხალი, მეორეში ძირხვენეული ანუ მდელო, მესამეში მწვანილეული და სანელებლები, მეოთხეში ხილი და ბაღჩეული[26]. ასე რომ, ივ. ჯავახიშვილი ველურ და კულტურულ მცენარეებს ერთიან წრეში აქცევს, საფუძვლიანად იკვლევს მათ წარმომავლობა-სადაურობას და ადგენს გავრცელების არეალსა და სახელწოდებათა ეტიმოლოგიას. სპეციალურ სამეცნიერო ლიტერატურაში ჯავახიშვილისეული კლასიფიკაცია აღიარებულია და ჩვენც მას ვემყარებით.

მხალი. ვახუშტი ბაგრატიონის თქმით: საქართველოში „ტყეთა და ველთა არიან მრავალნი სურნელნი

საზამთროდ სახმარნი ბალახნი, მხალად წოდებულნი და თესლნი, ვითარცა სატაცური, ისპანახი და სხვანი, ვითარცა კელიავი ტყუისა და მისთანანი მრავალნი"[27].

„მხალი" ანუ „ფხალი" ქართული ენის განმარტებით ლექსიკონში ნიშნავს იმ ბოსტნეულს, ბალახეულს, რომლის მხოლოდ ფოთლებია საკვებად გამოყენებული[28]. ქვეყნის სხვა და სხვა კუთხეში მხალს სხვა და სხვა სახელწოდებით ეხვდებით, მაგ. ხევში მას „ხიმხალს" უწოდებენ, თუშეთში „საწებელს", იმერეთში „ფხალს" და ა. შ.[29] ყველა შემთხვევაში ეს არის ის მცენარეული კულტურა, რომელსაც ჭამენ ნედლად (უმის სახით), მგბარს//მოხარშულს, ამზადებენ შეჭამადს, ურთავენ პურში გულად (აცხობენ მხლოენებს), ახმობენ საზამთროდ გალებად დაწნულს, იყენებენ სამკურნალოდ და სხვ. ეთნოგრაფიული მასალა ცხადყოფს, რომ მხალი სეზონური საკვები იყო, ხარობდა ადრე გაზაფხულიდან გვიან შემოდგომამდე და ძირითადად მარხვის პერიოდში მოიხმარებოდა. აგროვებდნენ ტყესა და ველში, მინდვრის პირას, ბოსტანში. იგი ნაკლებკალორიული იყო და უფრო საღამოს ჯერზე მიირთმევდნენ, ვახშმობისას. ჭამდნენ პურთან (აღმ. საქ.) და ჭადთან (დას. საქ.) როგორც ზემოთ ვთქვით შიშიანობისა და მოუსავლიანობის შემთხვევაში, როცა ხალხს სხვა საკვები აღარაფერი ჰქონდა, მხოლოდ ტყისა და ველის მცენარეულით — „ბალახეულით" იკვებებოდნენ. „ბალახეული" იყო აგრეთვე ძირითადი საკვები ეკლესია-მონასტრების მსახურთათვის. მხლის საკვებად გამოყენების თაობაზე გიორგი მთაწმინდელს ნათქვამი აქვს, რომ დიდმარხვისას მონასტრის ძმათათვის „დაეგოს პური და ჩირისა წუენი და მწნილი, ან სხვა რაიმე ესე ვითარი, მაგრამ ორშაბათსა და ოთხშაბათსა და პარასკევსა

ჭამდნენ მხოლოდ ხნდურსა და მხალთა უმგბარსა (ე. ი. მოუხარშავს — გ. გ.) და მწნილსა თუ დახუ-დეს და ცერცუსა დამბალსა"[30]

ივ. ჯავახიშვილს მხლის სახეობები გავრცელე-ბის მიხედვით ორ ჯგუფად აქვს დაყოფილი: ველური ანუ „მხალი ველისა" და შინაური ანუ ბოსტნისა. იგი აქვე შენიშნავს, რომ ადამიანი უფრო შინაურს ეტა-ნება, მაგრამ დაწუნებით არც ველურს იწუნებსო. ამ-ის დასტურად მოჰყავს გიორგი მერჩულის სიტყვები: „კლარჯეთის უდაბნოში მხალთა ველისათა არს სიმ-რავლე"[31]. სამწუხაროდ, ივ. ჯავახიშვილის ეს კლასი-ფიკაცია სრულიად უსაფუძვლოდ გააკრიტიკა ეთნოგ-რაფმა მ. ლელაშვილმა, რომელიც აცხადებს, რომ მხალი მხოლოდ ველურია და იგი ბოსტნეულში არ უნდა შედიოდეს. მოგვიანებით მან რევიზია მოახდინა ივ. ჯავახიშვილის კლასიფიკაციისა და მტილოვანთა (ბოსტნეულთა) 4 ჯგუფი სამზე დაიყვანა, სრულიად შეუსაბამო და რეალობასთან არავითარი სიახლოვის მქონე არგუმენტებით[32].

ბოტანიკურად ჩვენში მხლის მრავალი სახეობაა გავრცელებული, რომელთაც ხალხში ორი ძირითადი ნიშნის მიხედვით განასხვავებენ: „ღეროებიანს და ფოთლიანს", ჭამენ როგორც ერთს ისე მეორეს და არა მხოლოდ ერთს (ფოთლიანს), როგორც ეს ქარ-თული ენის განმარტებით ლექსიკონშია მითითებული. ეთნოგრაფ ნ. ჯიქიას მიხედვით, მხოლოდ აღმოსავ-ლეთ საქართველოს მთიანეთში მხლის 44-მდე სახეო-ბაა დამოწმებული[33], ივ. ჯავახიშვილი სულ 9 სახისა და 18 სახეობისას ასახელებს. ესაა ღვალო (ველური) და მჟაუნა (კულტურული), ისპანახი, ჯიჯილაყა, ბალ-ბა, დანდური (მსუქანა, ქონაქონა, კატკატო, უკვდავა), სატაცური (ზღვისპირა, ყლორტა, წინაბეგა), სვინტრი,

არჯაკელი, კომბოსტო (კალნაბი, ხეიტა, ლაბანა, კეჟერა) და სხვ. მკვლევრის თქმით 18 სახესხვაობიდან 9 ველურია, ე. ი. ადგილობრივი წარმოშობის[32]. ჩვენ ამ სიას, სხვა და სხვა კუთხეების მიხედვით, შეიძლება დაეუმატოთ ჭინჭარი, ღიმა, დიყა, ეკალა, ქათანაცარა, ხარიკბილა, ია ია და სხვ. მრავალი, რომელთა ჩამოთვლაც შორს წაგვიყვანდა[34]. მათი სიმრავლე და სახელწოდებათა ნაირგვარობა ერთი მხრივ ჩვენი ქვეყნის მდიადრი ფლორის და მეორეს მხრივ ამ ფლორის შეცნობა-ათვისების მდიდარ ემპირიულ გამოცდილებაზე მიგვანიშნებს. ხალხი ბუნებისაგან იღებს მას, რისი ცნობაც იცის და სახელსაც თვითონვე არქმევს გარეგნული ფორმის, გემოს და სხვა ნიშან-თვისებათა გამო. რაც შეეხება წმინდა სამზარეულო-კულინარულ ვარიაციებს, კუთხეებს შორის ისიც მრავალგვარია. მაგ. რაჭა-ლეჩხუმსა და ქვემო იმერეთში მხალს უმეტესად ნიგვზით ამზადებენ. სხვა და სხვა მხლისაგან შერეულს, წვნიანს. „აგემებენ" მარილით, მწვანე ხახვით ან ჭლაკვით, მწვანილით (ქინძი, ოხრახუში, პიტნა), წიწაკით. კეპავენ ხის საკეპავით, გობზე, რომელსაც ზოგჯერ პატარა ტუჩი — „ნიკარტი" აქვს დატოვებული ზედმეტი წვენის გადმოსაღვრელად. ასეთ გობს ნიკარტიან გობს უწოდებენ, ის უფრო მეტად ლიხთ-იმერეთის ლიმიტროპულ-გარდამავალ ზოლში გვხვდება[35]. იმის გამო, რომ ასეთი ფხალი წვნიანია, რაჭაში მას „მოსრიალებულს" ეძახიან. ამასთან მიაჩნიათ, რომ საკვების ეს სახეობა მხოლოდ შინაურთა და „გლახაკთა" (ღარიბთა) საჭმელია. სტუმარს არ აკადრებდნენ[36].

შერეული მხალი ძველად გურიაშიც სცოდნიათ, მაგრამ უფრო წვენ გადაწურული. აქ ახლა მინდვრის მხლის//ფხლის გარდა ბოსტნეულის (ჭარხლის, კომ-

ბოსტოს) ფხალსაც ამზადებენ. მათ შორის განსაკუთრებით მიღებულია „კეჟერა მხალი" (თავჩაუხვეველი კომბოსტო), რომელსაც ძმრითა და ნიგვზით აზავებენ (ფოოლებსაც და ძირსაც). იციან კეჟერა მხლის დამწნილებაც. და ამ წნილისაგან ნიგვზით, ძმრითა და სანელებლებით შენელებული შეჭამადის მომზადება[37].

რაც შეეხება მხლის პურის გულად ჩართვის ტრადიციას (სართვიანს) იგი უფრო მთის ზოლისთვისაა დამახასიათებელი, თუმცა გვხვდება ბარშიც როგორც აღმოსავლეთ ისე დასავლეთ საქართველოში. რაჭველებისთვის მხლოვანები ძალზე სპეციფიკურია. ისინი პურში ურთავდნენ, როგორც მინდვრის ფხალს („ქათანაცარას", „ჯიჯილაყას") ასევე ჭარხლის ფოჩს. იციან აგრეთვე ღორის ქონზე შემზადებული ჭარხლის გულიანი ჭადებიც[38].

როგორც კვლევამ გვიჩვენა მხლოვნების ტრადიცია დამახასიათებელი იყო ჩეჩნების, ინგუშების, დაღესტნელების, დარგინელების და სხვა ჩრდილოკავკასიელი ხალხებისათვის, ასევე წინა და შუა აზიის რეგიონისთვისაც, რაც მის უნივერსალობასა და გავრცელების ფართო არეალზე მიგვანიშნებს[39].

საგანგებო მსჯელობის საგანია მხლის, როგორც სამკურნალო მიზნით გამოყენების საკითხი. სპეციალური სამეცნიერო ლიტერატურიდან ცნობილია, რომ მხალეულთა მთელი რიგი სახეობები (მაგ. ჭინჭარი) დიდი რაოდენობით შეიცავენ ცილებს, ნახშირწყლებს, ვიტამინებს და სასარგებლო როლს ასრულებენ შინაგანი სნეულებების დაძლევაში (ხელს უწყობენ საჭმლის მომნელებელი ორგანოების ფუნქციონირებას, არეგულირებენ მჟავიანობას, ნითვიერებათა ცვლას, სისხლის მიმოქცევას და ა. შ.), რის გამოც საკვების ეს სახეობები (თავისთავად კულტურები) დი-

დი ხანია ჯანმრთელობის დაცვის სპეციალისტთა ყუადღების საგნად იქცა[40]. ჩანს ემპირიული ხალხური გამოცდილება ბევრად ადრე ფლობდა ამ ცოდნას. ისინი ამზადებდნენ ნაყენებს, მალამოებს და ა. შ. რაც ხალხური ფიტოთერაპიის სფერში შევიდა.

დასასრულ საგანგებოდ გვინდა შევეხოთ თვით ტერმინ მხალსაც. როგორც ზემოთ მივუთითებდით, ქართული ენის განმარტებით ლექსიკონში იგი ბალახეულს აღნიშნავს, რომლის მხოლოდ ფოთლებს იყენებდნენ საკვებად. ეთნოგრაფიული მასალით კი მხალი არის არა მხოლოდ ის მცენარე, რომლის ფოთლები იჭმება არამედ ღეროც, ამასთან მხალი ეწოდება არა მხოლოდ კულტურას არამედ მისგან მომზადებულ შეჭამადსაც[41]. აქედან გამომდინარე ეფიქრობთ, რომ ხომ შეიძლება ეს სახელი თავდაპირველად მცენარის რომელიმე ერთ-ერთ სახეობას ერქვა და შემდეგ გავრცელდა მისგან მომზადებულ საჭმელსა და ამაეე ბუნების მქონე სხვა მცენარეულთა სახეობების მიმართ? ამის მაგალითია შემდეგი ტერმინები: „მინდვრის ფხალი", „ფხლის შეჭამადი" (ეს ზოგადად); „ჭინჭრის ფხალი", „კეჟერა ფხალი", „თეთრი ფხალი", „წითელი ფხალი" და ა. შ. (ეს კონკრეტულად). ყველა შემთხვევაში ეს ვითარება დროში მომხდარი ცვლილებების მაჩვენებელი უნდა იყოს, ისე როგორც ეს ტერმინ პურის მიმართ მოხდა, რაზეც ქვემოთ საგანგებოდ გვექნება საუბარი.

ამრიგად „მხალი" ანუ „ფხალი" მცენარეული საკვების ის უძველესი სახეობაა, რომელიც სეზონური კვებისა და მარხვის რეჟიმის ერთ-ერთ აუცილებელ კომპონენტს წარმოადგენდა. იგი თავისი რაციონალური თვისებების გამო დღესაც ტრადიციულია და ამდიდრებს ეროვნულ სამზარეულოს. ქართულ მეტყველებაში

ტერმინი მხალი კი ერთდროულად ნიშნავს მცენარესაც და მისგან მომზადებულ საკვებსაც.

ძირხვენეული, ხმილი და ბაღჩეული კულტურები. ქართულ ხალხური აგროკულტურული ტრადიციები კარგად იცნობს ძირხვენეულებს, ბაღჩეულ კულტურათა მთელ რიგ სახეობებს, რომელთა კულტივირებაც ჩვენში ადრეული ხანიდან იწყება. ამის შესახებ საინტერესო ცნობებს ეხვდებით ძველ ქართულ ხელნაწერებში, ლიტერატურულ ძეგლებში, სამკურნალო წიგნებსა და კარაბადინებში. ივ. ჯავახიშვილი პირველი მკვლევარი იყო ვინც ეს საკითხი კულტურულ-ისტორიულ ჭრილში განიხილა და მეცნიერულ მიმოქცევაში შემოიტნა. იგი აბორიგენულ ძირხვენეულებად ასახელებს სტაფილოს, ბოლოკს, ჭარხალს და თალგამს[42].

ხალხური მასალით უძველეს არქაულ ძირხვენეულს განეკუთვნება მიწის ვაშლიც, რომელიც ველურ პირობებში იზრდებოდა[43]. შედარებით გვიან (XIX ს-ის მეორე ნახევარში) შემოსულ ძირხვენეულ კულტურად მიიჩნევენ კარტოფილს, რომელიც უფრო მთის ზოლისათვისაა დამახასიათებელი. ფიქრობენ, რომ იგი ჩრდილო კავკასიის გზით შემოვიდა საქართველოში[44]. ლოკალური გავრცელების მიხედვით გამოარჩევენ ღების (რაჭა), ხულოს, თიანეთის, წალკის და ახალქალაქის, ასევე სვანურ წითელ კარტოფილს. საუკეთესოდ ის კარტოფილი ითვლება, რომელიც მოხარშვის შემდეგ „ფქვილივით იფრქვევა" და მშრალი რჩება.

ქართული ყოფა დღემდე ინარჩუნებს ძირხვენეულთა განვითარების ადგილობრივ სახეობებს და ანსხვავებს მათ შემოტანილი ანალოგიური სახის პროდუქტებისაგან.

ძირხვენეულთა უმეტესობა ყოველდღიურ კვებაში გამოიყენება როგორც უმი, გადაუმუშავებელი სახით (მაგ. მიწის ვაშლი, სტაფილო, ჭარხალი, ბოლოკი) ასევე თერმული გზით დამუშავებული (შემწვარი, მოხარშული); შემუშავებულია სველი და მშრალი კონსერვაციის ფორმებიც (დამწნილება, დამჟავება, ორმოში შენახვა და სხვა), რაც ასევე გარკვეულწილად განსხვავებულია სხვა ხალხთა კონსერვაციის წესებისაგან. (მაგ. ჩვენში კომბოსტოს ამჟავებენ თაავებად, დაუჭრელად, ეგ. წ. ქართული წესით. მას ინახავენ ქვევრებში ჩაწყობილს და ა.შ.).

ხმილისა და ბაღჩეული კულტურების საქართველოში გავრცელებული სახეობებიდან აღსანიშნავია კიტრი, ნესვი, საზამთრო, გოგრა (კვახი), ბარდიჯანი, პამიდორი, რომელთა კულტივირებაც გარკვეულ ლოკალურ, ეკოლოგიურ და სამეურნეო ფაქტორებთან იყო შეპირობებული.

მებოსტნეობის განვითარებამ ჩვენში გარკვეულ უპირატესობას საბაზრო დანიშნულების გამო, ქალაქებთან სიახლოვის პირობებში, დაახლოებით XIX ს. მე-2 ნახევრიდან მიაღწია და შეიქმნა კიდეც ლოკალური, ადგილობრივი ცენტრები[45]. ამისდამიხედვით მივიღეთ გამორჩეული ადგილობრივი ჯიშები. მაგ., კახური საზამთრო, მუხრანული ნესვი და კიტრი, ჭოპორტული პამიდორი, გურული „თათრულა“ და იმერული კვახი („ხაპი" და „ხაპერა") და სხვ. რაც რა თქმა უნდა ემპირულადაა გამოვლენილი და დადებით საგემოვნო თვისებებს ითვალისწინებს. მაგ. გოგრას (კვახს) როგორც კულტურას, მრავალი ბოტანიკური სახესხვაობა გააჩნია. ხალხური კლასიფიკაციის მიხედვით ცნობილია თხელკანიანი (ე. წ. უკანო) და სქელკანიანი გოგრის სახეობები, მათ შორის იმე-

რული, მშრალ გულიანი და თეთრი, ასევე მშრალი ე. წ. თათრულა კვახი (გურია, სამეგრელო), რომელიც მოხარშვის შემდეგ უწყლო რჩება, „ჭადივით ტკბილია“ და ძალიან გემრიელი.

ქართლსა და კახეთში გოგრას თონეში შემწვარს ამჯობინებენ (თონეში დატკბობა და დაშაქრება იცის), იმერეთში კი პრესტიჟულად ითვლება ახლადმოხარშული, ცივად მორთმეული კვახი. რაჭაში ძველად, საზამთროდ, კვახს არა მხოლოდ საცალოდ ინახავდნენ, არამედ კანს გააცლიდნენ, ნაჭრებად დაჭრიდნენ და გაახმობდნენ, შემდეგ მისგან ნივრით, მარილით, ნიგვზითა და ძმრით შეზავებულ „კვახიწელას" შეჭამადს ამზადებდნენ. კვახის კაკალს კი რომელსაც ასევე კანს გააცლიდნენ, ძაფზე აასხამდნენ და ფელამუშში ჩურჩხელად ამოავლებდნენ. კვახის კაკლის გულს სამკურნალოდაც ჭიის კვერცხების საწინააღმდეგოდ იყენებდნენ[46].

რაც შეეხება ბალჩეულების, საზამთროსა და ნესვის შენახვის წესებს, გაშრობა-გახმობას ან დამარილება-დაწნილებას, ეს წესები ჩვენში არაა ფართოდ გავრცელებული, მიუხედავად მახლობელი აღმოსავლეთის ქვეყნებთან ესოდენ სიახლოვისა. ცნობილია, რომ წინა აზიის ქვეყნებში ამ კულტურის მოხმარებას მრავალმხრივი და მრავალფეროვანი სპექტრი გააჩნია[47].

მწვანილი და სანელებლები. მწვანილისა და სანელებლებს წამყვანი ადგილი უჭირავთ ქართული ხალხური კვების კულტურაში. შეიძლება ხაზგასმით ითქვას, რომ არ არსებობდა ქართული სუფრა მწვანილეულის გარეშე, განსაკუთრებით დასავლეთ საქართველოში, სადაც ეს ტრადიცია დღესაც იმდენად ძლიერია, რომ ხშრად აქაური გლეხკაცი დღიურ იჯრას პურითა და მწვანილით იკმაყოფილებს. აქ მწვა-

ნილი სასტუმრო და საზეიმო სუფრის აუცილებელი კომპონენტია, არა მარტო სალხინო, არამედ სამგლოვიარო სუფრაზედაც. მწვანილი, რომ ძველად საწესო სუფრაზედაც სცოდნიათ, ამას XI საუკუნის ძეგლი, ნაბახტევის ტაძრის ფრესკაც ადასტურებს, მასზე პურ-ღვინოსთან ერთად ბოლოკი და მწვანილეულია დახატული[48]. წერილობითი წყაროების საფუძველზე ირკვევა, რომ ძველად მწვანილისა და ბოსტნეულისათვის საგანგებო, სახელმწიფო გამოსაღებიც კი ყოფილა დაწესებული[49].

სხვა და სხვა მწვანილეული კულტურებიდან ჩვენში ყველაზე მეტად გავრცელებული იყო ქინძი, ყრდელი, ანუ სალაოი, ნიორი, ხახვი, პრასი, ღანძილი, ოხრახუში („მაკიდო"), ნიახური, ქონდარი, ბაღის პიტნა, ცერეცო, კამა, სოინჯი, თავიანთი ბოტანიკური ქვესახეობებით. ასევე ფართოდაა გავრცელებული ძირა, კელიავი, ომბალო (პიტნის ველური სახეობა), ტარხუნა, რომელთაც სანელებლადაც იყენებენ[50]. საოჯახო ჭურჭელში საგანგებოდ იყო გამოყოფილი ხის პატარა სანაყი — „ქვიჯა"//„როდინი"//„ფილი" მწვანილისა და საკმაზ სანელებლების დასანაყად[51]. მათ მარილთან ერთად ნაყავდნენ.

ითვალისწინებდა რა მწვანილეულის ბოტანიკურ სახეობათა მრავალფეროვნებას ივ. ჯავახიშვილი მათ ორ ჯგუფად ყოფდა. 1. საკუთრივ მწვანილი, რომელიც საკვებად უმი სახით გამოიყენება და 2. მწვანილ-სანელებლი, რომელიც საკვებიც არის და იმავდროულად სანელებელიც (საკმაზიც)[52].

მწვანილი მალფუჭებადი პროდუქტია, ამიტომაც მისი გრძელვადიანი შენახვა მხოლოდ გამხმარი სახით შეიძლება. ახმობენ ჩრდილში, როგორც ფოთლებს, ასევე ღეროებს და ნაყოფს (თესლს). ჩრდილ'ში

გამხმარი მწვანილი არ კარგავს საგემოვნო თვისებებს, სურნელებას და არომატს. ამ მხრივ განსაკუთრებით გამორჩეულია ქინძი, კამა, ქონდარი, ნიახური და სხვ. ამ ბოლო ხანებში მიმართავენ მწვანილის სველ კონსერვაციას, ქილებით მარილში შენახვას ან ფაბრიკულ სტერილიზაციას, რაც რა თქმა უნდა არატრადიციული მეთოდებია და საყოველთაოდ არაა გავრცელებული.

სანელებლები. სურნელოვანმა ნივთიერებებმა — „სანელებლებმა", რომლებიც წინა აზიური ქვეყნებიდან მთელს მსოფლიოში ჰპოვეს გავრცელება, საქართველოშიც მოიკიდეს ფეხი, რაც თავის დროზე დიდი აბრეშუმის გზის წყალობით იქნა შემოტანილი. ბიოლოგიურად 300-მდე სახეობის სანელებელია ცნობილი[53]. აქედან მათი გარკვეული რაოდენობა (ძირითადად მწვანილეული სანელებელი) ჩვენშიცაა კულტივირებული და ადგილობრივ პირობებს შეგუებული. განსაკუთრებით კი დასავლეთ საქართველოში, სადაც ცხარე და სურნელოვანი კერძების არსებობა სანელებლების დამსახურებად უნდა ჩაითვალოს. შემდეგ მოხდა ისე რომ სანელებლების მოყვანა აღმოსავლეთ საქართველოშიც დაიწყეს, რაც უთუოდ საბაზრო დანიშნულებით იყო გამოწვეული. აღსანიშნავია, რომ აქაც ამ საქმეს იმერეთიდან გამოთხოვილი ქალები მისდევენ (მაგ. ამ მხრივ ცნობილია სოფ. გლდანი).

სპეციალისტების აზრით სანელებლებს სამი ძირითადი თვისება გააჩნიათ. სუნი, გემო და ფერი. ამასთან სპეციალისტები ერთმანეთისაგან ანსხვავებენ საკუთრივ მცენარეული წარმოშობის სანელებლებს და ორგანულ ნივთიერებებს-მინერალებს[54].

მცენარეული წარმოშობის სანელებლები თავის მხრივ იყოფა კლასიკურ და ადგილობრივ წარმოშო-

ბის სანელებლებად. კლასიკურს მიეკუთვნება წინააზი-იდან შემოტანილი საყოველთაოდ ცნობილი მშრალი გამხმარი სანელებლები (მიხაკი, დარიჩინი იგივე კორეული წიწაკა-კარიცა და სხვ.), ხოლო ადგილობრივს მხოლოდ ნედლად მოსახმარი მწვანილეულ-სანელებელთა ის სახეობები, რომლებიც მალფუჭადია და ტრანსპორტირებას ვერ იტანს[55]. ზოგიერთი მკვლევარი ფიქრობს, რომ სანელებლები ყოფაში მარილზე ადრე იქნა მიგნებული და გამოყენებული და რომ მარილი სანელებელი არაა, მინერალია, მაგრამ ამის შესახებ ქვემოთ.

დადგენილია, რომ სანელებელს მარილისაგან განსხვავებით მარტო კვებითი ღირებულება არ გააჩნია, არამედ აქვს ფარმაკოლოგიური, სამკურნალო და რელიგიური დანიშნულება (იგულისხმება ნელსაცხებლების გამოყენება, მათ შორის საეკლესიო მირონსაცხებელიც)[56].

საქართველოში სანელებლების ორივე ჯგუფის სახეობებია გავრცელებული კლასიკურიც და ადგილობრივიც. ადგილობრივი სანელებლებიდან არჩევენ ველურ (გარეულ) და კულტურულ (შინაურ-საბოსტნე) სახეობებს. ველური სანელებლებიდან მოსახლეობა ფართოდ იყენებს ძირას ანუ ძირაკს „კვლიავს" (აღმ. საქართველოს მთიანეთი), ველურ ქინძს — "გიცრილს" (სვანეთი), გარეულ პიტნას — „ომბალოს" (დას. საქართველო, იმერეთი) და სხვ. შინაური ბოსტნეული სახეობებიდან ნიორს, ხახვს. მწვანილეულიდან ქინძს, ოხრახუშს, კამას, ცერეცოს, ბაღის პიტნას, ნიახურს, რეჰანს, ტარხუნას. ბაღჩეულიდან წიწაკას, მდოგვს და სხვა, რომელთა სიუხვე და მრავალფეროვნებაც მათი გამოყენების ადგილობრივი მკვიდრი ტრადიციების სიძველეზე მეტყველებს. აღსანიშნავია რიგი სანე-

ლებლებისა, რომლებიც გარკვეული ლოკალური თავისებურებებით გამოირჩევიან. მაგ. ქართული წიწაკის ორ ქვესახეობას არჩევენ, ცხარეს, (მოგრძო, წითელი ფერისას), მხოლოდ სანელებლად რომ გამოიყენება (თუმცა ჭამენ მას ნედლადაც) და ტკბილი (სამწნილე), რომელიც აღმოსავლეთ საქართველოშია გავრცელებული და ცნობილია მისი რამდენიმე ადგილობრივი ვარიანტები — მუხრანული, ლაგოდეხური, გურჯაანული და სხვ. საერთოდ ქართული ცხარე წიწაკა მთელს მსოფლიოში იყო ცნობილი. იგი ექსპორტის საგანიც იყო[57].

საყოველთაოდაა ცნობილი ქართულ სამზარეულოში ფართოდ გამოყენებული ყვითელი ყვავილი („ზაფრანა") და სანელებელი — „უცხო სუნელი" (სვანურად „შაბალაკ"). ამ უკანასკნელს ბოტანიკურ ლექსიკონებში ზუსტი შესატყვისი ლათინური განმარტება არ გააჩნია[58].

ყურადღებას იქცევს ტერმინ — „უცხოს" არსებობა. ვფიქრობთ, იგი არა იმდენად უცხოეთიდან შემოსულს, არამედ **საუცხოოს** უნდა ნიშნავდეს. არაჩვეულებრივი, განსხვავებული სურნელების მქონეს. იგი ქართული სანელებლების სამკაულია და რომ არა ეს სანელებელი, ალბათ არც ქართული კერძები იქნებოდა გემრიელი, გამორჩეული, ალბათ არ გვექნებოდა „საციერი", „ხარჩო" და სხვ. მისთანანი.

აქ საგანგებოდ არ შევჩერდებით „მიხაკ-დარიჩინის", „მუსკატის" და სხვ. აღმოსავლური სანელებლების შესახებ, რომლებიც ასევე წარმატებითაა გამოყენებული ჩვენს ტრადიციულ სამზარეულოში[59].

ორიოდ სიტყვით შევეხებით მარილს. ჩვენში იგი ჩრდილო კავკასიიდან (კასპიის ზღვის სანაპიროდან) შემოჰქონდათ, რაც ცნობილი ხალხური სიმღერიდანაც

ჩანს: „აღზევანს წავალ მარილზე, მარილს მოვიტან ბროლსაო".

ტექნოლოგები ერთმანეთისაგან განასხვავებენ ქვამარილს (კლდის მარილს) და ზღვის მარილს. ეს უკანასკნელი სამკურნალო დანიშნულებისთვისაცაა გამოყენებული[60]. როგორც ზემოთ ვთქვით, მარილს ზოგი სანელებლად თვლის ზოგი კი მინერალად. ჩვენი აზრით მარილი კომბინირებული ფუნქციის მატარებელი ნივთიერებაა და იგი სანელებელიც არის და იოდიზირებული მინერალიც.

ხალხური სამზარეულოს მაგალითზე თუ ვიმსჯელებთ მარილს ჩვენში როგორც სანელებელს ფართო მოხმარება ჰქონდა. ამას სვანური სანელებლის სახელწოდებაც ადასტურებს. „სვანური მარილი" მშრალი, კომბინირებული სახის სანელებელია. იგი მზადდება უცხო სუნელის — „შაბალაკის", ხმელი ქინძის — გიცრულის და მარილის ერთმანეთში ასრესვით[61]. მთავარი კომპონენტი კი მაინც მარილია, რადგან იგი ხელს უწყობს ამ ნაზავის გრძელვადიან შენახვას. სვანურ მარილს ჭამენ პურთან ერთად, იყენებენ როგორც ხორციან ისე მცენარეულ კერძებში. საერთოდაც მარილის გარეშე არ მზადდება არც ერთი კერძი, არც აჯიკა, არც არანაირი საწებელი. მარილში ინახავენ ყველს, ხორცს, ბოსტნეულს, მწვანილს და სხვა პროდუქტებს. თითქმის ყველა ოჯახს გააჩნდა მარილისათვის ხის პატარა სამარილეები, ქვამარილის დასანაყი ქვის სანაყები, ყველის მარილწყალში შესანახი დერგები და სხვა ამგვარი საგნები. ამასთან ბოსელში სპეციალურად დებდნენ საქონლის სალოკ ქვა მარილის ზოდს. თვლიდნენ რომ თუ ოჯახში მარილი შემოელეოდათ ბარაქას დაკარგავდნენ, ამიტომაც არ უყვარდათ გასესხება.

რაც შეეხება მარილის ჭარბად მიღებასა და მის აუკარგიანობას ორგანიზმისათვის, ამის შესახებ სპეციალურ სამედიცინო ლიტერატურაში აზრთა სხვადასხვაობაა[62]. ჩვენ კი მხოლოდ იმის თქმა შეგვიძლია, რომ ტრადიციულ ქართულ სამზარეულოში მისი გამოყენება დღესაც ჭარბი რაოდენობით ხდება. ამ მხრივ იგი განსხვავდება ევროპული სამზარეულოსაგან. ამავე დროს ჩვენი ეროვნული ხალხური ცნობიერება მარილს აღიქვამს როგორც სიკეთის, მადლის, სიუხვე-ბარაქიანობის სიმბოლოს. ამას მოწმობს ისეთი გამონათქვამები როგორებიცაა: პურმარილიანი კაცი (ე. ი. გულუხვი მასპინძელი), მარილმოყრილი სიკეთე, მარილიანი ანუ ეშხიანი, ლამაზი გარეგნობის მქონე და სხვ. რაც საუკუნეების განმავლობაში ყოფაში გამჯდარი ზეპირსიტყვიერებითი ეპითეტებია.

ხილკენკროვანები. ხილი ადამიანის ერთ-ერთი უძველესი საკვებთაგანია. სწორი, რაციონალური კვება ხილის გარეშე წარმოუდგენელია, ვინაიდან ორგანიზმის ნორმალური ფუნქციონირებისათვის (ნივთიერებათა ცვლის პროცესის წარმართვისათვის), გლუკოზიდების, ნახშირწყლების და ვიტამინების საჭირო, აუცილებელი ხეედრითი წილი ხილკენკროვნებზე მოდის. ხილი ასევე, მდიდარია სხვადასხვა ორგანული შენაერთებით, რაც განსაკუთრებით ზრდის მის როლსა და ფუნქციას კვების ხალხურ სისტემაში[63].

ხილკენკროვანთა საკვებად გამოყენების ხალხური წესები შორეული წარსულიდან იღებს სათავეს. არც ის არის შემთხვევითი, რომ ჩვენი ქვეყანა მებაღეობისა და მეხილეობის ერთ-ერთ დაწინაურებულ ცენტრად ითვლება კავკასიასა და წინა აზიაში, რასაც შესაბამისი რბილი და ზომიერი კლიმატური პირობები უწყობდა ხელს[64].

საქართველოს ტყეები ახლაც მდიდარია ხილეულითა და კენკროვნებით, ესაა მაჟალო და პანტა, ასკილი და შინდი, მაყვალი და ჟოლო, მოცვი და კუნელი, სულ 45-ზე მეტი სახეობა ველური ხილისა, რომელთა დიდი ნაწილი მოშინაურებული და გაკულტურებულია[65]. მიღებულია უნიკალური საბაღე სელექციური ჯიშები ლოკალური-ადგილობრივი ვარიანტებით. ხილის ბაღებს კი ვენახებისა და საყანე ნაკვეთების შემდეგ დარჩენილი სასარგებლო ფართობები (ძირითადად ფერდობები) უჭირავთ, ზოგჯერ კი ვენახებშიცაა შერეული. მეხილეობის დაწინაურებულ ცენტრებად შიდა ქართლი, კახეთი და სამცხე-ჯავახეთია მიჩნეული. მესხეთში იგი ტერასებზეა გაშენებული[66]. მეხილეობის ტრადიციები დასავლეთ საქართველოშიც მძლავრად იქნა განვითარებული. და მაინც მიუხედავად ასეთი ვითარებისა ველური (გარეული) ხილის გამოყენება შინაურთან შედარებით ტრადიციული კვების სისტემაში მაინც დიდია. ეს განპირობებულია ერთი მხრივ წმინდა ეკონომიკური მიზეზებით (მცირე მიწიანობის პირობებში საბაღე ნაკვეთების შესაძლებლობა შეზღუდულია) და მეორე მხრივ იმ გარემოებით, რომ ვიტამინების, არომატიულობისა და სხვა წმ. ბიოლოგიური თვისებების გამო ტყის ხილი გაცილებით მეტი უპირატესობით სარგებლობს. ეს ხალხმა ოდითგანვე კარგად იცოდა. გავიხსენოთ ხალხური ანდაზა — „თურაშაულის პატრონი ტყეში ეძებდა პანტასა“ ვფიქრობთ ეს ფრაზა ორნაირად შეიძლება იყოს გაგებული. ერთი რომ კაცს რაც არ უნდა კარგი ჰქონდეს წინ, მაინც სხვაგან გაურბის თვალი და მეორე, შესაძლოა ის შემთხვევა ვიგულისხმოთ როცა პრაგმატული თვალსაზრისით გონიერი მეურნე ტყის ხილს საგანგებოდ, მიზანდასახულად, საარყედ

და საჩირედ იყენებდა, ბაღის ხილს კი მხოლოდ შესახედაობით რომ სჯობნიდა ველურს, სუფრისათვის, სტუმრის მისართმევად ან ბაზარზე გასაყიდად ინახავდა. რა თქმა უნდა ეს ხდებოდა იქ, სადაც ამის შესაძლებლობები არსებობდა. ბარსა და მთისწინეთში, მაღალ მთაში კი (მაგ. ხევსურეთში, სვანეთში თუშეთში) ბადის ხილი არ იყო და ნახშირწყლებისა და ვიტამინების დეფიციტს მხალეულითა და კენკროვნებით ავსებდნენ.

რაც შეეხება ხილის საკვებად მოხმარების ხანგრძლივ კულტურულ-ისტორიულ გამოცდილებას, იგი შეიძლება სამი ძირითადი ასპექტით განვიხილოთ: 1. საკუთრივ კვებითი, 2. სამკურნალო და 3. რელიგიური.

კვებითი თვალსაზრისით ხილი, როგორც უკვე ვთქვით, ერთ-ერთი აუცილებელი პროდუქტი იყო ორგანიზმისათვის, გამოიყენებოდა როგორც ყოველდღიურ ასევე სადღესასწაულო და რიტუალურ კვებაში, მაგრამ უმეტესად იგი მაინც სეზონურ საკვებად რჩებოდა, თუმც ხშირად როცა სხვა საკვები არა გააჩნდათ რა, მარტო ხილზე გადადიოდნენ. თუ მას პურთან (ძირითად საკვებთან) ერთად მიიღებდნენ, მაშინ იგი სრულიად საკმარისი იყო შიმშილის დასაძლევად[67]. ხილი მოიხმარებოდა როგორც მზადი, ნატურალური (მაშინვე მოსახმარი პროდუქტების სახით), ასევე საზამთროდ შენახული, სველი და მშრალი კონსერვანტი. მშრალი კონსერვაცია გულისხმობდა ხილის ჩირად გამოყვანას, დაჩირვას (დაჩურჩვას), გრილ ადგილზე ხანგრძლივად დაწყობას, ხოლო სველი კონსერვაცია ხილფაფების, მურაბების, საწებლების და სასმელების მომზადებას.

თუ საშემოდგომო ხილის ნატურალური სახით შენახვა უნდოდათ, მაშინ მას ლასტებზე (ქართლი),

ყავარზე (რაჭა) ან ჩვეულებრივ ფიცრებზე (კახეთი) დააწყობდნენ, ერთმანეთთან მიჯრით მიწყობილს ისე, რომ ჰაერსაც ემოძრავა და ნაყოფი არ გაფუჭებულიყო (დამპალიყო). მერე ლასტს მარანში, თოკებით ძელებზე ჩამოკიდებდნენ, მღრღნელებისაგან დასაცავად ისე, რომ მშრალად და გრილად შენახულიყო. ქართლსა და კახეთში იცოდნენ გოდრებში ჩაწყობილი ხილის შენახვაც (ახლა მას ხის ყუთებით ცელიან) ზოგიერთი ცნობით კი ბადაგში ჩაწყობაც სცოდნიათ, მაგრამ უპირატესობას მაინც მშრალად დაწყობილს ანიჭებდნენ. ჯ. რუხაძის მიხედვით ძველად გურიაში ხილი იმდენად ჭარბი რაოდენობით მოჰყავდათ, რომ მის შესანახად ცალკე დიდი წნული სათავსი-ნაგებობა — „ხულა“ ჰქონიათ გამართული[68].

ხილს (განსაკუთრებით მსხალს, ვაშლს, ქლიავს) საუკეთესო საგემოვნო თვისებებსა და ვიტამინებს უნარჩუნებდა მისი მშრალად-ჩირად გამოყვანის წესი. კენკროვნებს კი კურკიანად ანუ „კერკად“ ახმობდნენ. საჩირედ უფრო დაზიანებულ „შელახულ“ ხილს ამჯობინებდნენ. მას ჯერ კანს გააცლიდნენ და შემდეგ ლასტზე დაწყობილს მზეზე გააშრობდნენ[69]

ქართლსა და კახეთში გავრცელებულია ჩირის თონეში გამოყვანაც, რისთვისაც წინასწარ დარჩეულ, ზოგჯერ დათუთქულ ხილს (მაგ. ლეღვს, ქლიავს, ჭანჭურს) ხის ჩხირზე — „ჩხაზე“ აასხამენ და პურის ცხობის შემდეგ განელებულ თონეში ჩაკიდებენ, თონეს თავს დაახურავენ და რამდენიმე ხნით ასე დატოვებენ. ამ წესით გამოყვანილი ხილის ჩირი რბილი, არომატული და ტკბილი (გემრიელი) გამოდის[70]. განსაკუთრებული საგემოვნო და სამკურნალო მნიშვნელობით გამოირჩევა ლეღვის ჩირი, რომელსაც ხშირად საბაზრო დანიშნულებისათვის ამზადებდნენ და

იგი დღესაც სხვა ჩირეულთა შორის მეტად ძვირად ღირებული პროდუქტია, ასევე სამკურნალო დანიშნულებისაა შავი ქლიავის ჩირიც, იგი საუკეთესო საშუალებაა კუჭნაწლავით დაავადებულთათვის (პერისტალტიკის გასაძლიერებლად)[71].

ჩირისა და კერკის დამზადების ტრადიცია საქართველოს თითქმის ყველა კუთხისთვისაა დამახასიათებელი, მაგრამ ამ მხრივ რაჭა მაინც განსაკუთრებულია. ეს პროდუქტები აქ უმეტესად ტყის ხილისაგან გამოყავთ — ახმობენ, მოიხმარენ არა როგორც ხილად, არამედ მისგან სხვა და სხვა სახის შეჭამადებსა და „ფელამუშსაც“ კი ამზადებენ[72].

ბოლო ხანებში გურიასა და სამეგრელოში ტრადიციული მსხლისა და ვაშლის ნაცვლად უფრო პრესტიჟული გახდა კარალიოკისა და ხურმის ჩირი, რომელსაც უფრო საბაზრო დანიშნულება აქვს. საამისოდ დამწიფებამდე მისულ ნაყოფს გათლიან, ძაფზე აასხამენ და მზეზე გამოაშრობენ, იმდენ ხანს აჩერებენ ვიდრე არ შეჭკნება და დაშაქრდება (დათეთრდება)[73].

ცალკე უნდა ითქვას ხილისაგან მურაბების, მაშარაბის, ცუკატებისა და წვენების დამზადების ხალხურ ტრადიციებზე (ასევე საწებელებისა და სასმელების შესახებ), რაც თავისთავად დამოუკიდებელი მსჯელობის საგანია.

საყოველთაოდ ცნობილია ქართული კაკლის მურაბა. იგი საექსპორტო დანიშნულების პროდუქტადაა მიჩნეული და დიდი პოპულარობით სარგებლობს. თითქმის მივიწყებულია ყურძნის, ხართუთის, მოცვის, ანწლის, ასკილის, კუნელის მურაბები, რომელთაც ჩვეულებრივ სამომხმარებლო ფუნქციასთან ერთად (უფრო სადღესასწაულო სუფრისთვის იყო განკუთვნი-

ლი), სამკურნალო დანიშნულებაც ჰქონდა. ამჟამად ხილის კონსერვაციის, მათ შორის მურაბების და კომპოტების ახალი ქართული წესით დამზადების მეთოდებია დანერგილი, მაგრამ უნდა ითქვას, რომ ეს პროდუქცია უფრო საქალაქო მოთხოვნილებებს თუ აკმაყოფილებს, მასიურად კი ხალხში მაინც ძველი, ტრადიციული მეთოდებია შემორჩენილი.

ქართული ხალხური სამზარეულო ცნობილია ასევე სხვადასხვა ხილის წვენების, ტყლაპების, ნაყენებისა და საწებლების დამზადების ტრადიციითაც. მათ შორის უნდა დავასახელოთ ტყემლისა და ღოღნოშოს საწებელი, „წუა“ ანუ „კვაწარახი“, „ბაქმაზი“, ბროწეულის „მაშრაბი“, ტკბილი და მჟავე ტყლაპები (ტყემლის, კომშის, თუთის, ჭერმის და სხვა). მჟავე ტყლაპს უფრო საკმაზად, ლობიოსა და ხორციანი კერძებისთვის იყენებდნენ, ხოლო ტკბილი ტყლაპები ბავშვების საყვარელი, ნუგბარი, თავშესაქცევი საკვებია. ტყლაპი გამოიყენებოდა სხვა და სხვა დაავადებების სამკურნალოდაც, ძირითადად ყელის ტკივილის დროს[74].

გარდა აქ მოტანილი პროდუქტებისა, ყოფა'ში დღემდეა შემონახული ხილისაგან ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების დამზადების წესები, განსაკუთრებით არყის გამოხდის, რომელიც ტრადიციული იყო, როგორც აღმოსავლეთ ისე დასავლეთ საქართველო'ში. საამისოდ გამოიყენებოდა თითქმის ყველა სახის ხილი. ხილის არაყი კი, თავისი ანტისეპტიკური თვისებებით არაფრით ჩამოუვარდებოდა ჭაჭისა და პურის არაყს. ამ მხრივ ერთგვარი კუთხური ეტალონებიც კია შექმნილი. მაგ. სამცხე-ჯავახეთში „თუთის არაყი“, გურიაში „სანთლის“ ანუ „ბუზის“ (იგივე

თაფლის), ქართლში „ჭანჭურისა“ და „ჭერმის“, რაჭაში შინდის, პიტნის და სხვ.

სრულიად განსაკუთრებული სამკურნალო დანიშნულება ჰქონდა ტყემლის, ანწლისა და შინდის არაყს, საუკეთესო ანტისეპტიკურ საშუალებას. საერთოდ, ხილისაგან არყის გამოხდა გლეხებისათვის ეკონომიკურად უფრო ხელსაყრელი და მოსახერხებელი იყო. უწინარეს ყოვლისა იმიტომ რომ იგი ხელს უწყობდა ხილის უნარჩენო ათვისებას, საბაღე ხილის დაზოგვას, ამავე დროს აპირობებდა ჭარბი პროდუქციის შექმნის შესაძლებლობასაც. მართალია მოხმარების ანუ ხარჯვის მხრივ, ბარში ხილის არაყი ვერ უტოლდებოდა ძირითად სასმელს — ღვინოს, მაგრამ მის მოხმარებას სრულიად განსხვავებული წესი ჰქონდა. ეს არ იყო ხანგრძლივი პურობისათვის (სალხინოდ) გამიზნული სასმელი, არამედ „სადილაო“, ჯანისა და ღონის მომცემი, ამავე დროს სახელდახელო ვითარებაში, მცირე ტრაპეზის დროს, სტუმრისათვის მისართმევი.

რაც შეეხება მთას. მათში იმის გამო, რომ აქ ძირითადი სასმელი ლუდი და პურის არაყია, ბუნებრივია მათ მოხმარებას მეტი ფუნქციური დატვირთვა გააჩნდა, როგორც საოჯახო ასევე, საველე პირობებში. მაგ. მეცხვარეებს იგი ყოველთვის თან დაჰქონდათ და თხის რქით ან ხის პატარა მათარებით სვამდნენ. არაყი მისადაგებული სასმელი იყო მთიელთა ცხოვრების წესისა და ტრადიციული საკვებისათვის (მაგალითად, ხინკალთან — ჟიპიტაურია კარგი)[75]. ხატობა დღესასწუალებზე კი იგი ლუდთან ერთად ისმეებოდა, თუმცა ბოლო ხანებში აქ ღვინის სმაც ფართოდ იქნა გავრცელებული.

ამრიგად ხილი და ხილისაგან მომზადებული პროდუქტები, ქართული ხალხური სამზარეულოს ის უშუალო ნაწილია, რომელთა გარეშეც კომპლექსური კვების სისტემების შესახებ საუბარი წარმოუდგენელია. ამიტომ უწოდებენ საქართველოს პურის, ყურძნისა და ხილის ქვეყანას, ეს მისი ეროვნული ეკონომიკური შესაძლებლობების დასტურიცაა.

სოკო. ტყის ნობათიდან ერთ-ერთი სეზონური საკვები სოკოც იყო.

ჩვენში სოკო თითქმის ყველა კუთხეშია გავრცელებული და მრავალ სახეობას ითვლის[76]. ეს არის ის ბუნებრივი საკვები, რომელიც ჭარბად შეიცავს ცილებს, აზოტოვან კომპონენტებს და ამის გამო თითქმის უტოლდება ხორცს. იგი მთელი წლის მანძილზე მოიხმარება. ტრადიციული სოკოებიდან ყველაზე მეტად ცნობილია ქამა, ჭადა, მაჭკვნარა, მელისკუდა, მიქლიო, ცხვარიო, ღვინიო, შაეჩოხა, არყა, ნიყვი, და სხვ. ხალხური ემპირიული გამოცდილება ერთმანეთისაგან განსახვავებს ჩვეულებრივ საჭმელად ვარგისიან — არაშხმაიან და შახამიან, ე. წ. გველის სოკოებს, მათ შორის ველის (მინდვრისა) და ტყის (ხეთა ჩრდილებში ამოზრდილთ), ასევე ხის სოკოს, რომელიც საერთოდ არ შეიცავს ტოქსიკურ ნივთიერებებს და შედარებით ფართო მოხმარების დიაპაზონით გამოირჩევა. მოსახლეობამ იცოდა სოკოს შეგროვების პერიოდები და მოწამვლისაგან თავის დაზღვევის საშუალებები, (თერმიული, დამუშავება, რძით ფერმენტიზირება და სხვ.), რაც სამედიცინო თვალსაზრისითაც სრულიად გამართლებული და მისაღებია[77].

ბალახეულის მსგავსად სოკოს მომზადების ხალხური ტექნოლოგია არც თუ ისე მრავალფეროვანია, მაგრამ გარკვეული კუთხური ვარიანტები მაინც შეი-

ნიშნება. მაგ. მოაში (ხევსურეთი, ფშავი) მას არა მხოლოდ კეცებზე შემწვარს ან მოხარშულს მიირთმევდნენ, არამედ მისგან ხინკალსაც ამზადებდნენ. სვანეთში კუბდარის მსგავსად, პურის გულადაც ურთავდნენ, იმერეთსა და გურიაში შამფურზე აგებულს წვავდნენ, ხოლო მოხარშულს ნიგვზით, ძმრითა და სხვადასხვა სანელებლებით აზავებდნენ[78]. ოკრიბაში ძალიან ბევრია თეთრი არყა და ნიყვი. არყას მხოლოდ მოხარშულს ჭამენ, რადგან მწარეა და მოხარშვის დროს სიმწარე გასდის, ყვითელგულა ნიყვს კი აქაურები სოკოების მეფეს უწოდებენ. იგი გასაყიდად ბაზარზეც გააქვთ და ხორცზე უფრო ძვირად ფასობს[79]. რაჭაში შემოდგომით მაჭკვნარა სოკოს აგროვებდნენ, მას ძაფზე ასხმულს ახმობენ და გრილ და მშრალ ადგილზე ინახავენ. ზამთარში კი დაალბობენ და შეჭამადს ამზადებენ. ქართლში იცოდნენ მაჭკვნარას მარილწყალში შენახვაც[80]. რაც შეეხება სოკოს კონსერვაციის სხვა საშუალებებს (მარინადს, დამჟავებას, სტერილიზაციას) იგი ჩვენში თითქმის არ იციან. ასევე არ იციან სოკოს რიტუალური დანიშნულებით გამოყენებაც, მაგრამ თანამედროვე სადღესასწაულო-სალხინო სუფრაზე იგი ერთგვარ დელიკატესად არის ქცეული, რაც უთუოდ ბუნებრივი პროდუქტებისადმი გაზრდილი მოთხოვნილებითა და საერთოდ სოკოს ზოგიერთ სახეობათა შემცირების ფაქტორებითაა გამოწვეული.

თაფლი და მეფუტკრეობის პროდუქტები. ვიტამინების სიუხვით, შაქრიანობით (გლუკოზიდების შემცველობით), კალორიულობით და სამკურნალო თვისებებით გამორჩეულ ბუნებრივ პროდუქტთა შორის თაფლს ანალოგი არ მოეძებნება. მასში მრავალი სასარგებლო ნივთიერება შედის და ამდენად მოხმა-

რების სპექტრიც ძალიან ფართოა. თაფლი, რომ არა მხოლოდ საუკეთესო საკვები პროდუქტია, არამედ უებარი სასარგებლო საშუალებაც, ამის შესახებ ჯერ კიდევ ძველი დროის ფილოსოფოსები (პითაგორა, ჰიპოკრატე) და მედიცინის მკვლევარები (ავიცენა) წერდნენ[81]. ველური მეფუტკრეობიდან მოყოლებული ადამიანები ამ პროდუქტის საიდუმლო თვისებათა ამოცნობას ცდილობდნენ, აქედან გამომდინარე ფუტკარი წმინდა საკულტო არსებად მიაჩნდათ[82]. თაფლი უხვად მოიპოვებოდა კავკასიის ტყეებში, ყველგან სადაც კი შესაბამისი ეკოლოგიური პირობები არსებობდა. სპეციალისტების მიერ დადგენილია ფუტკრის ქართული ენდემური ჯიშები, „თაფლოვან მცენარეთა“ სახეები და გამოვლენილია ყველა ის ფაქტორები, რომლებიც ხელს უწყობდნენ ჩვენში მეფუტკრეობის განვითარებას[83]. ეს დარგი, რომ ჩვენში ძირძველი და ინტენსიური იყო. ამას ეთნოგრაფიული სინამდვილის გარდა მოწმობს ის ფაქტიც, რომ ფეოდალურ ხანაში მეფუტკრეობის პროდუქტებზე (თაფლზე, ცვილსა და სანთელზე) სახელმწიფო და საეკლესიო გამოსაღები ყოფილა დაწესებული, რომელიც თავის მხრივ ეხებოდა ქართველ ებრაელებსაც[84]. ჯერ კიდევ ანტიკურ ხანაში, ქართული თაფლი, ცვილი და სანთელი საექსპერტო პროექტს წარმოადგენდა და დიდი რაოდენობით გადიოდა საქართველოდან[85] ალ. რობაქიძის აზრით მეფუტკრეობის პროდუქტებზე დაწესებული გადასახადი ეხებოდა ყველას, ვინც მეურნეობის ამ დარგს ეწეოდა[86]. ყოფაში დღემდეა შემორჩენილი მეფუტკრეობის ტრადიციული-რეგიონალური კერები, რომელთა შორისაც შეიძლება დავასახელოთ სამცხე-ჯავახეთი, კახეთი, შიდა ქართლი, რაჭა, ზემო იმერეთი, ოკრიბა (ტყიბულის რაიონი) და სხვ. მთელ რიგ ადგილებში

ეს დარგი დღესაც ხეობების მიხედვით მომთაბარეობის პრინციპებს ექვემდებარება. გამოცდილმა მეფუტკრემ კარგად იცის არა მხოლოდ ყვავილთა დამტვერიანების პერიოდები, არამედ ამა თუ იმ ყვავილის მიხედვით მიღებული თაფლის კვებითი და სამკურნალო თვისებები. ასე მაგალითად მიჩნეულია, რომ მაისის თაფლი ყველაზე საუკეთესოა. კარგია ცაცხვისა და აკაციის თაფლი. წაბლის თაფლი მართალია ოდნავ მომწარო, მაგრამ სამკურნალო თვისებებით გამორჩეული. არჩევენ მას დაავადებების მიხედვითაც; ნაღველმდენი, ღვიძლის, ნევროზების სამკურნალო, მატონიზირებელი და სხვა. რაც რა თქმა უნდა ისევ ყვავილზეა დამიკიდებული. თაფლს მოიხმარენ როგორც სუფთას — ნატურალური სახით, ასევე გადამუშავებლს. მისგან ამზადებენ გოზინაყს, გამაგრილებელ სასმელს, აცხობენ ნამცხვარს (მაგ. „თაფლაკვერებს"), ურევენ ღვინოში (სამკურნალოდ) და სხვა. თაფლი ასევე მონაწილეობს საქორწილო, საახალწლო და სხვა რიტუალებში, როგორც ნაყოფიერების მომნიჭებელი მაგიური ძალის საკვები, სიუხვე-ბარაქიანობის სიმბოლო[87], იციან თაფლის დატეხილ ნიგოზთან ერთად საპატიო სტუმრისათვის მირთმევა, რაც უფრო აღმოსავლეთ საქართველოშია გავრცელებული[88].

თაფლთან ერთად ფართოდ მოიხმარება მეფუტკრეობის ისეთი პროდუქტები როგორიცაა სანთელი, დინდგელა, ცვილი და სხვ. სანთლის არაყი კი, როგორც ზემოთ მიუთითებდით, საუკეთესოდ ითვლება გურიაში (დღეს ამ ტექნოლოგიის მცოდნენი თითქმის აღარც არიან).

საბოლოოდ გვინდა შევნიშნოთ, რომ მიუხედავად მძაფრი ეკოლოგიური კატაკლიზმებისა და ტყის რესურსების დაუნდობელი განადგურებისა, მეფუტკრეობა

კელავინდებურად რჩება გლეხური მეურნეობის ერთ-ერთ მნიშვნელოვან, მეტად საჭირო დარგად და მას განსაკუთრებული ზრუნვა და ყურადღება ესაჭიროება. ყველაფერი უნდა გაკეთდეს იმისათვის, რომ გადარჩეს ქართული ფუტკარი და ქართული თაფლი.

ჩვენ არაერთგზის დაგვიდასტურებია ფაქტი, რომ მურნემ მფუტკრეობას იმიტომ მიჰყო ხელი, რომ ავადმყოფი იჯახის წევრი გადაერჩინა. აღთქმა დადო, რომ მხოლოდ სუფთა ნატურალურ თაფლს აწარმოებდა და ამ ღვთაებრივ სიკეთეს სხვასაც აზიარებდა; იქნებ ასეთი მაგალითი დარგის აღორძინების საწინდარიც გახდეს.

---

1. Семенов Ю. И., Становление человеческого общества, История первобытного общества, общие вопосы, М., 1983, с. 171.
2. Уаинер Дж, Экология человека//биология человека, М., 1979.
3. Липс Б., Происхождение вещей, М., 1954, с. 57.
4. Маркс К., Энгельс Ф., Сочинения, т. 21, с. 146-147.
5. Арутюнов С. А., Экологические аспекты этнокультурных проблем, в кн. Народы и культуры, развитие и взаимодеиствие, М., 1969, с. 230.
6. Алексеева Т. Н., Географическая среда и биология человека, М., 1977, с. 13.
7. Григулевич Н. И., Этническая экология питания, М., 1996, с. 21.

8. Арутюнов С. А., указ. раб. с. 231.
9. Григулевич Н. И., указ. раб. с. 15.
10. Человек и окружающая его среда, Материалы по археологии Грузии и Кавказа, IX, Тб., 1984, с. 71.
11. Арутюнов С. А., указ. раб. с. 231.
12. Гоер Е. А., Народный медицинский опыт тунгусоязычных народов в современных условиях, тезисы докладов II международного конгресса этнографов и аптропологов России, Уфа, 1997, с. 18.
13. Арутюнов С. А., культурологические исследования и глобальная экология, Вестник АН ССР, 1980, №12. Козлов В. П., Проблемы этнической экологии, С. Э., 1983, №3, с. 13: Кантария М. Б., Экологические аспекты традиционной хозяиственной культуры народов северного Кавказа; Тб., 1989; Григулевич Н. И. указ. раб.; თ. ცაგარეიშვილი, ტყით სარგებლობის ეთნოეკოლოგიური კულტურა საქართველოში, სადოქტორო დისერტაცია, თბ., 2000 და სხვ.
14. ვახუშტი ბატონიშვილი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა (საქართველოს გეოგრაფია) თ. ლომოურის და ნ. ბერძენიშვილის რედაქციით, თბ., 1941.
15. გ. ჩიტაია. ქართული ეთნოგრაფიული ატლასი, საქ. მეცნ. აკად. მოამბე, თბ., 1966, №1.
16. ლ. ბერიაშვილი, ნიადაგის ათვისებისა და დაცვის ტრადიცია საქართველოში, თბ., 1989, გვ. 25.
17. დ. პავლიაშვილი, მეხილეობა აღმოსავლეთ საქართველოში, თბ., 1962, გვ. 31.
18. Григулевич Н. И. указ. раб., с. 87.
19. Шамиладзе В. М., Хозяйственно культурные и социально-экономические проблемы скотоводства Грузии, Тб., 1979. იხ. აგრეთვე მზ. მაკალათიას, ბ. გამყრელიძის და სხვათა ნაშრომები.

20. ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, ნაწ. I, ტფ., 1934, გვ. 270.
21. თ. ცაგარეიშვილი, დასახ. ნაშრომი.
22. ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 270.
23. იქვე.
24. ილ. აბულაძე, ძველი ქართული ენის ლექსიკონი, თბ., 1973.
25. ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, ნაწ. II, ტფ., 1934, გვ. 149.
26. იქვე.
27. ვახუშტი ბატონიშვილი, დასახ. ნაშრომი.
28. ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი, ერთტომეული, თბ., 1974.
29. Джикия Н., Культура питания грузинских горцев, Тб., 1988, с. 21.
30. ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 149.
31. იქვე.
32. მ. ლელაშვილი, ბოსტნეულ კულტურათა კლასიფიკაციისათვის (მხალი), მ.ს.ე., თბ., 2001, გვ. 276.
33. ნ. ჯიქია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 27.
34. ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 149.
35. მ. ხაზარაძე, ქარული ხალხური ხის ჭურჭელი, თბ., 1988. გვ. 31.
36. ავტორის საველე დღიურები, რაჭა, 1981.
37. მასალები საქართველოს ხელოსნობის და შინამრეწველობის ისტორიიდან, ტ. III, ნაწ. II, თბ., 1986.
38. ავტორის საველე დღიურები.
39. Беюл Е. А., Екисевина Н. И., и др., Овощи и плоди в питания человека, М., 1959, с. 61.
40. აქვე.
41. ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი, ერთტომეული, თბ., 1974.

42. ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 271.
43. იქვე.
44. Уарзиати В. С., Традиции и иновации в пище осетин, сб., Археология и традиционная этнография северной осетии, Орджоникидзе, 1985, с. 129.
45. ჯ. სონღულაშვილი, მებოსტენობა თბილისის სანახებში, თბ., 1959.
46. ავტორის საველე დღიურები.
47. Этнография питания народов стран зарубежной Азии, М., 1981.
48. ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, ნაწ. II, გვ. 21.
49. ჯავახიშვილს მოჰყავს ფ. გორგიჯანიძის მონათხრობი თუ როგორ შეეწირა რამდენიმე ქართველი თავადი გორში ოსმალებთან ბრძოლის დროს სვიმონ მეფის სურვილს, რათა მისთვის ახლად ამოსული მწვანილი მიერთმიათ. იხ. ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 140.
50. იქვე.
51. მ. ხაზარაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 51.
52. ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 21.
53. Похлебкин В. В., Все о пряностях, М., 1975, с. 15.
54. იქვე.
55. იქვე.
56. Руднев В. А., Обряды народные и обряды церковные, Л., 1982, с. 72.
57. მ. ლელაშვილი, საბოსტნე მცენარეების ისტორიიდან, „წიწაკა", საქ. მეცნ. აკად. მოამბე, 1987, ტ. 127, №1, გვ. 131.
58. ა. მაყაშვილი, ბოტანიკური ლექსიკონი, თბ., 1961.
59. Похлебкин В. В., указ. раб. с. 59.
60. იქვე.

61. მასალები საქართველოს ხელოსნობის და შინამრეწველობის ისტორიიდან. გვ. 131.
62. ვ. ლეკიშვილი, ნივთიერებათა ცვლის მოშლა და მისი პროფილაქტიკა, თბ., 1981, გვ. 51.
63. დ. პავლიაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 52.
64. იქვე.
65. ნ. კეცხოველი, კულტურულ მცენარეთა ზონები საქართველოში, თბ., 1957, გვ. 201.
66. იქვე.
67. დ. პავლიაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 9.
68. ჯ. რუხაძე, ხალხური აგროკულტურა დასავლეთ საქართველოში, თბ., 1976, გვ. 101. შდრ. ივ. ჯაჟახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 101.
69. ავტორის საველე დღიურები.
70. მასალები საქართველოს ხელოსნობის და შინამრეწველობის ისტორიიდან, გვ. 166.
71. დ. პავლიაშვილი, დასახ. ნაშრომი.
72. იქვე.
73. ავტორის საველე დღიურები.
74. იქვე.
75. თინათინ ოჩიაურის ზეპირი გადმოცემით ტერმინი ჟიპიტაური სოფ. ჟებოტას სახელთან უნდა იყოს დაკავშირებული.
76. ქ.ს.ე.
77. იქვე.
78. მასალები საქართველოს ხელოსნობისა და შინამრეწველობის ისტორიიდან, გვ. 171.
79. ავტორის საველე დღიურები.
80. იქვე.
81. ქ.ს.ე.
82. ალ. რობაქიძე, მეფუტკრეობის ისტორიისათვის, თბ., 1960.

83. იქვე.
84. ზ. ჯინჯიხაშვილი, საქართველოს ებრაელთა ყოფა და კულტურა, თბ., 1999, გვ. 61. ავტორი ემყარება ნ. ბერძენიშვილის მიერ გამოქვეყნებულ ისტორიულ საბუთებს. იხ. საქართველოს ებრაელთა ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მუზეუმების შრომებში, ტ. I, თბ., 1940. ტ. II, თბ., 1941.
85. ნ. ბერძენიშვილი, დასახ. ნაშრომი, 71.
86. ალ. რობაქიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 67.
87. ნ. მაჩაბელი, ქორწინების ინსტიტუტის ქართლში, თბ., 1978, გვ. 61. ავტორი წერს რომ სიძეს თაფლობის დღეებში ერბოსა და თაფლს აჭმევდნენ. ეს ჩვეულება ჩვენ ფერეიდანელ ქართველებშიც დავადასტურეთ. იხ. ქაორწინება ფერეიდნელ ქართველებში, თბ., 1981. გვ. 81.
88. ავტორის საველე დღიურები, ქართლი, 1986, რვ. №3, გვ. 51.

§2. საზეთე კულტურები

საკვებ მცენარეულ ზეთოვან კულტურებს, სელს, კანაფს, ზეთისხილს, წიფელს, ნიგოზს, ნუშს, მზესუმზირას და სხვა სახეობებს, განსაკუთრებული ადგილი უჭირავს ამა თუ იმ ხალხის ტრადიციული კვების სისტემაში. ზეთი როგორც მცენერეული ცხიმი, ორგანიზმისათვის აუცილებელი სასიცოცხლო კომპონენტია, ენერგიულობისა და კალორიულობის ერთ-ერთი ძირითადი წყარო. დადგენილია, რომ მცენარეულ ცხიმს გარკვეული უპირატესობა ენიჭება ცხოველურ ცხიმთან შედარებით, რამეთუ იგი ანეიტრალებს სისხლში ხოლესტერინის შემცველობას და აუმჯობესებს ნივთიერებათა ცვლის პროცესს[1].

აღსანიშნავია აგრეთვე მცენარეული ცხიმის ფართო მოხმარება სამკურნალო-ფარმაკოლოგიური დანიშნულებით, რისი გამოცდილება ხალხური სამედიცინო პრაქტიკიდანაც კარგად ჩანს.

ყურადღებას იქცევს თვით ტერმინი ზეთი. გამოთქმული მოსაზრების თანახმად იგი ებრაული სიტყვაა, სემიტური წარმოშობის და აქედანაა შესული ინდოევროპულ ენებში. სემიტურ ენაზე სიტყვა ზეთი ეროდროულად აღნიშნავს ხესაც, ნაყოფსაც და ზეთსაც (ცხიმსაც). რაც შეეხება ზეთის ბერძნულ და ლათინურ შესატყვისებს (Oleia და Oleum), საიდანაც ვარაუდობენ მის გავრცელებას მთელ მსოფლიოში, სემიტიური ulu-დან უნდა მომდინარეობდეს[2].

სულხან საბა ორბელიანი ზეთს განმარტავს, როგორც მარცვლეულ ცხიმს „ესე ცხიმი ზოგადი სახელი არს ყოველთა ცხიმიანთა“ და ჩამოთვლის ყველა იმ კულტურებს, რომლებზეც ჩვენ ქვემოთ მიუთითებდით:

„ცხიმი ზეთისხილთა, ნუშით, ნიგოზთა და მისთანათა, გინა ბალახთა თესლებისაგან გამოიწურვებიან"[3].

ზეთს, როგორც მცენარეულ ცხიმს, ადამიანი შორეული წარსულიდან იყენებდა საკვებად, სანთლად, საღებავად, საპოხავად და სხვა დანიშნულებით. ზეთის მოხმარებამ თავისი ასახვა ჰპოვა რელიგიურ რწმენა-წარმოდგენებსა და საეკლესიო ღვთისმსახურებაში. იგი არა მხოლოდ ბიბლიაშია მოხსენიებული, არამედ სხვა წმინდა წიგნებსა და გადმოცემებშიც. ზეთით მკურნალობდნენ სხვადასხვა სნეულებებს, იყენებდნენ სანელსაცხებლე საშუალებად ხალხურ კოსმეტიკაში და როგორც წმინდა საგანი, ზეთისცხების რიტუალში ერთ-ერთ სიწმინდედ მიიჩნეოდა[4].

გამოთქმული მოსაზრების თანახმად ჩვენში ძველად არსებული გეოკლიმატური პირობების შესაბამისად, ცხოველური და მცენარეული ცხიმების გამოყენების თანაბარი შესაძლებლობები არსებობდა, მხოლოდ იმ განსხვავებით, რომ მთაში ცხოველურ ცხიმებს ენიჭებოდა უპირატესობა, ბარში კი შედარებით რბილი და ზომიერი ჰაერის გამო ცხოველურის გვერდით მცენარეული ცხიმიც ჭარბად გამოიყენებოდა, ძირითადად სამარხოო რეჟიმის დროს[5].

იცოდა რა ზეთის რაციონალური საკვები და სამომხმარებლო მნიშვნელობის ფასი, იოანე ბატონიშვილი წერდა: „ღმერთმა არ შემოგაკლოთ არც ფქვილი, არც ზეთი და არც ღვინო"[6]. ეს ხომ სამი სასიცოცხლო ნივთიერების, ცხიმის, ცილისა და ნახშირწყლის გამოყენების ნატურალური ფორმულაა, რომელსაც შეძლებისდაგვარად იცავდნენ ხალხში.

მსოფლიოში გავრცელებული ტრადიციული საკვები საზეთე კულტურებიდან ჩვენში ძირითადად მოჰყავდათ სელი, კანაფი, წიფელი, ნიგოზი და შედარე-

ბით ახალი მხესუმზირა, რომელმაც ამ ბოლო წლებში წამყვანი, შეიძლება ითქვას ყოველდღიური მოხმარების ფუნქცია შეიძინა. მოკლედ შევეხებით თითოეულ მათგანს.

სელი (Linum) — სელის ზეთი და საერთოდ სელის კულტურა წარმოშობით ალბათ ყველაზე ძველი, არქაული კულტურაა. მის ერთ-ერთ აბორიგენულ სახეობად კოლხური სელია მიჩნეული. დადგენილია, რომ ეს სახეობა წარმოადგენს როგორც საბოჭკოე, ისევე საზეთე მცენარეს[7]. როგორც წერილობითი წყაროების, ასევე არქეოლოგიური და ეთნოგრაფიული მონაცემების საფუძველზე გამოკვლეულია, რომ სელის ზეთი საქართველოში უფრო მესხეთსა და თრიალეთში ყოფილა გამოყენებული[8]. საკვებად იგი მოიხმარებოდა მხალეულის, ლობიოს, ფლავის და სხვათა მისთანათა შესამზადებლად, ძირითადად მარხვის პერიოდში. სამცხე-ჯავახეთში სელის ზეთს ტრადიციულად იყენებდნენ სხვა და სხვა სახის ნამცხვრეულის: „ბიშის“, „ერიშთას“, „ლუხუმის“ და ქადების გამოსაცხობად[9]. ამჟამად ეს მასშტაბები საგრძნობლადაა შემცირებული, მაგრამ ტრადიცია მაინც არსებობს. საერთოდ კი ზეთის პურეულთან გამოყენების წესი, წინა აზიური სამყაროდან უნდა მომდინარეობდეს, რასაც ებრაული, თურქული და სპარსული კულინარიული ხელოვნება ადასტურებს. მათში იგი ძალიან მაღალ დონეზეა და განსაკუთრებული მრავალფეროვნებით ხასიათდება[10].

ლ. მოლოდინის თქმით სელის ზეთი, სელის საკვებად გამოყენების განვითარებული საფეხურია, თავდაპირველად მას მხოლოდ მარცვლეულის სახით იყენებდნენ, შემდეგ კი დაღერღილს, დასრესილს, რომლისგანაც ამზადეყდნენ სამწყემსო საკვებს ქუმელს[11] (ამის

შესახებ იხ. ქვემოთ თ. II §2), ხოლო რაც შეეხება საზეთე სახეობას, სპეციალისტები მას კოლხური სელის ბიომორფოლოგიურ სახეცვლილებად მიიჩნევენ[12].

ჩვენ აქ არ მოვიტანთ სელის ბოტანიკურ სახეობათა შესახებ მსჯელობას, რადგანაც ეს თემა საგანგებო კვლევის საგანია და კარგად ჩანს მითითებულ ლიტერატურაში[13]. ამასთან სელი უკვე დიდი ხნის მივიწყებულ კულტურად ითვლება და ამ მხრივ ახალი ეთნოგრაფიული მასალის მოძიების საშუალებაც ფაქტიურად აღარ არსებობს. სულ სხვაა მისი აღდგენისა და რეკულტივაციის პრობლემა, რასაც ბუნებრივია სახელმწიფოებრივი მიდგომა სჭირდება და თუ მაინც მას რაღაც ნაწილში შევეხეთ, მხოლოდ იმ თვალსაზრისით, რომ გვეჩვენებინა როგორც ტრადიციული საკვები, ის ცხიმოვანი კომპონენტი, რომელიც მცენარეულ საკვებთა მოხმარების ადრეული საფეხურიდანაა ცნობილი და რომელიც თავისი გავრცელების მასშტაბით მოიცავდა როგორც დასავლეთ, ისე აღმოსავლეთ საქართველოს.

კანაფი (Connafis Satioc). ისე როგორც სელი, კანაფიც უძველესი საზეთე და საბოჭკოე კულტურაა. კანაფისაგან ამზადებენ ძაფს, ვენახის (ვაზის) ასაკრავ თოკს, ქსოვდნენ ტილოს (ტანსაცმლისათვის). კანაფის ზეთს ფართოდ მოიხმარდნენ როგორც საკვები, ასევე სხვადასხვა სამშენებლო, სამკურნალო და რელიგიური დანიშნულებით[14].

კანაფის, კულტურის სამშობლო კასპიისპირეთია. კასპიის ზღვის სანაპიროზე და ბაქტრიაში ეს მცენარე ველურად იზრდება. ივ. ჯავახიშვილის აზრით აქედანაა ეს კულტურა შავიზღვისპირეთში გადმოტანილი. თუმც უახლესი გამოკვლევების თანახმად იგი ადგილობრივ სახეობადაც შეიძლება ჩაითვალოს[15]. სპეციალურ ლიტერატურაში შესწავლილია კანაფის,

როგორც საფეიქრო (საქსოვი), ასევე საზეთე დანიშ-ნულებაც. ჩვენში ძველად კანაფი უფრო სვანეთში ყოფილა კულტურული ფორმით გავრცელებული, თუმც ვარაუდობენ მისი ველური სახეობის სხვა კუთ-ხეებში არსებობასაც[16]. ვახუშტი ბატონიშვილის ცნო-ბით, იგი „უმუშაკოდ“ ე.ი. ველურად იზრდებოდა[17].

ბოტანიკური კლასიფიკაციით კანაფი ერთწლიან მცენარეთა რიცხვს განეკუთვნება. მისი ერთსახოვანი თესლისაგან ორნაირი ნაყოფი იზრდება — დედა-ლი//„დედლა“, რომელიც ბოჭკოს მისაღები მასალაა და მამალი//„ხერხლა“, რომლის თესლი (ნაყოფი) საკ-ვებად და საზეთად გამოიყენება[18]. ჯ. რუხაძის მიხედ-ვით დასავლეთ საქართველოში ზეთის მისაღებად კა-ნაფის ოდნავ მოხალულ თესლს (ნაყოფს) როდინში (ბალსზემოსვანეთი) ანუ ქვიჯაში (ბალსქვემო სვანე-თი), ჩაყრიდნენ და „ლაყალით” (ხის ორხელმოსაკიდე-ბელი სანაყით) ნაყავდნენ. შემდეგ საცერში ანუ „ძუ-პურაში“ გაცრიდნენ და მეორედ უფრო ღონივრად (ხშირად ორნი ერთად) დანაყავდნენ. ამის მერე მიღე-ბულ მასას ხელით ზელდნენ. თუ დიდი რაოდენობით ზეთი სჭირდებოდათ, ნაფქვავს თხელ ტომარაში ჩაყ-რიდნენ, თავს მოუკრავდნენ და სრესდნენ. ზოგი ტო-მარას „წირხს“ გაუკეთებდა (თოკზე ჩამოკიდებულ ტომარას თავში ორკაპა ჯოხს მიამაგრებდა), რომელ-საც ბოლოებს შეუკრავდა და დაატრიალებდა, წნეხდა. გრეხის დროს ზეთი თანდათან გადმოდიოდა. ხოლო როდესაც წირხი ბოლომდე ჩავიდოდა, ზეთი მთლია-ნად იყო გადმოსული. ზეთის გამოხდის შემდეგ დარ-ჩენილ ჩენჩოს ცალკე შეინახავდნენ, რასაც ასევე საკვებად იყენებდნენ[19].

ავტორი იქვე მიუთითებს, რომ კანაფის თესლს ჩვენში საკულტო მნიშვნელობაც ჰქონდა. კანაფის გუ-

ლიანი ქადები დღესასწაულზე, ქორწილში ან მიცვალებულისათვის განკუთვნილ დღეებში ერთ-ერთ ძირითად, ტრადიციულ საკვებად ითვლებოდა. ასეთი რიტუალურ პურებს განეკუთვნებოდა სვანური „გიმბშარ ლუკვნე", „ლმიმბაშ ქუთ" კანაფის თესლისაგან სვანები ამზადებენ კიდევ შეჭამანდს „ქგნაშ" და საწებელს „მუქორს" რაჭაში კი კანაფის ზეთი თედორობის დროს კორკოტზე (ხორბლის ფაფაზე) მოსასხმელად აუცილებლად უნდა ჰქონოდათ[20]. იგივე სვანეთში „ზეთარის" ჩვეულება იცოდნენ, როცა ზეთწასმული ლემზირების გარეშე სუფრა არ გაიშლებოდა[21]. კანაფის თესლის საკულტო დანიშნულებაზე მიგვანიშნებს აგრეთვე ლიფანალის დროს შესრულებული ერთი ჩვეულებაც: ოჯახის უფროსი ქალი ბავშვებს საჭმელად კანაფის თესლს დაურიგებდა და ეტყოდა: „ნუ დააბნევ კანაფს, რამდენი მარცვალიც დაგივარდება, ქრისტეს იმდენი ცრემლი ჩამოუვარდებაო"[22].

ეთნოგრაფიული მასალით დასტურდება, რომ გარდა საკვებად გამოყენებისა, კანაფს ფართოდ მოიხმარდნენ ხალხურ მედიცინაშიც. იგი შინაგანი და გარეგანი სნეულების მიმართ ნაცადი სამკურნალო საშუალება იყო[23].

კანაფის კულტურა რომ ძველია და ხალხურ ყოფაში სამეურნეო და რიტუალური დანიშნულებით გამოყენებული; კარგად ჩანს დასავლეთ საქართველოს მაგალითზე[24], აღმოსავლეთ საქართველოში კი თითქმის შეუსწავლელია. ჩვენ იგი როგორც ბოჭკოვანი კულტურა ფერეიდნელ ქართველებშიც დავადასტურეთ. ისინი მას „ყინდრიღას" ეძახიან და მიაჩნდიათ, როგორც თოკის დასაგრეხი საუკეთესო საშუალება[25]. ჯ. რუხაძე თვლის რომ კანაფის ზეთი ისე როგორც სხვა ზეთი ჩვენში მხოლოდ ერთჯერადი, საოჯახო მოთხოვნილების საგანს წარმოადგენდა და ცხიმზე

არსებულ მთლიან მოთხოვნილებას ვერ აკმაყოფილებდა[26]. ჩვენ კატეგორიულად არ ვეწინააღმდეგებით ამ მოსაზრებას, მაგრამ თუ გავიხსენებთ იგივე სელის ზეთით, ძველი ბერძნული სამყაროს დაინტერესებას, მისი გავრცელების მასშტაბებს და საკვებად გამოყენების პრაქტიკას სამარხო რეჟიმის პირობებში, რაც ძველად სადაგ დღეებს ბევრად უფრო აღემატებოდა, მაშინ სურათი შეიძლება სხვანაირად წარმოვიდგინოთ. მცენარეული ცხიმი აკმაყოფილებდა მოთხოვნილებას იმდენად, რამდენადაც ამის საჭიროება იყო, მეტადრე დას. საქართველოში, სადაც ტრადიციულად, წამყვანი მაინც ცხოველური ცხიმი იყო.

რაც შეეხება საკუთრივ კანაფის ისტორიას საქართველოში, მან იმ სახით და იმ ფორმით, როგორც ძველად იყო, დაახლოებით XX ს-ის 30-იან წლებამდე მოაღწია, შემდეგ კი თანდათან გაქრა, რაც უთუოდ ობიექტური მიზეზებით იყო განპირობებული. ჯერ ერთი ის, რომ გაჩნდა ახალი საზეთე კულტურები (მაგ. მზესუმზირა), რომელმაც გადაფარა სხვა მანამდე არსებული და მეორეც — კანაფის წარმოება ოფიციალურად აიკრძალა. ცნობილია, რომ იგი სასარგებლოსთან ერთად დიდი რაოდენობით შეიცავს ნარკოტიკულ ნივთიერებას და საზიანოა ადამიანის ჯანმრთელობისთვის. ამდენად, მისი მოშენება არაფარმაკოლოგიური დანიშნულებით ოფიციალურად აიკრძალა.

ბუნებრივია, კანაფის გაქრობასთან ერთად თანდათან დავიწყებას მიეცა იმ ტრადიციული საკვების სახეობებიც, რიტუალური კვებისა და შეჭამანდების სახით, რომლებშიაც კანაფის ზეთი ან მარცვალი გამოიყენებოდა. იგი დღეს მხოლოდ ტექნიკურ საბოჭკოე კულტურად დარჩა და მის წარმოებას სახელმწიფო არეგულირებს.

წიფელი (Fagus): წიფელი ზეთოვანი მრავალწლიანი კულტურაა. ჩვენში უფრო მეტად აღმოსავლეთ საქართველოშია გავრცელებული. სპეციალისტები ანსხვავებენ წიფლის 10 ქვესახეობას, ძირითადად არატროპიკული ზონებისათვის. აქედან საქართველოში სამი სახეობაა კულტივირებული. ბოტანიკურად ის ფოთოლცვენადი, ყინვაგამძლე და ამტანიანი ხე-მცენარეა. იყენებენ ძირითადად ტყის საფარის (დამცავ) ცოცხალ ჯებირად და საშენ მასალად, ნაყოფს კი საკვებად და სამკურნალოდ[27]. ნაყოფის მოცემას ხე 20-40 წლის ზრდის შედეგად იძლევა. ცოცხლობს დაახლოვებით 400 წლამდე. ნაყოფი წვეტიანი ბურძგლა ბუდეში მოთავსებული თხილისებრი მარცვალია. მწიფობისას იგი ყვავილივით იშლება და კანი ეცლება. შეიცავს დიდი რაოდენობით ცხიმს — ზეთს და „ფაგინს" — ამაქროლავ ნივთიერებას. რომელიც მოხალვის დროს ქრება[28]. მისგან ამზადებენ სუფრის და ტექნიკურ ზეთს. სუფრის ზეთს, ჩვეულებრივ კვებითი დანიშნულების გარდა, გააჩნია განსაკუთრებული სამკურნალო თვისებები. იგი ფართოდ გამოიყენება შინაგანი და გარეგანი (კანის) დაავადებების საწინააღმდეგოდ. ხასიათდება შესანიშნავი ანტისეპტიკური თვისებებით. რკოს მსგავსად, ცხიმის შემცველობის გამო, იგი საუკეთესო საკვებად ითვლება ღორისათვის. ამ მიზნით კახეთში ღორებს საგანგებოდ წიფლის ტყეებში გარეკავდნენ. ასეთი გზით გამოკვებილი „საქოსმენე" ღორის ხორცი ცხიმიანი, მოწითალო ფერისა და სასიამოვნო გემოსი გამოდიოდა. აღმოსავლეთ საქართველოში წიფლის ტყეებით მდიდარია თეორი წყაროს, მანგლისის და საგარეჯოს რაიონები, გომბორის მხარე და თიანეთის ზონა[29]. აქ სეზონურად საგანგე-

ბოდ აგროვებდნენ წიფლის ნაყოფს. იყენებდნენ თავ-შესაქცევ საკვებად და ხდიდნენ ზეთს. საამისოდ საოჯახო პირობებში (როცა მცირე რაოდენობით ამზადებდნენ) ხელის წნეხს იყენებდნენ; ხოლო თუ დიდი რაოდენობით უნდოდათ, მაშინ ზეთსახდელ ქარხნებ'ში მიჰქონდათ (მაგ. მაღაროში — სიღნაღის რ-ნი) ან ბითუმად აბარებდნენ[30].

დღეს წიფლის კულტურა თითქმის გადაშენების გზაზე დგას. საგრძნობლად შემცირებულია მისი გავრცელების მასშტაბები. ხეები იჭრება და ტყეები ნადგურდება, მასთან ერთად იკარგება ყველა ის ფასეულობა, რაც ამ იშვიათ მცენარეს გააჩნია და რაც მისით სარგებლობის ხალხურ რაციონალურ ტრადიციებში იყო ჩადებული.

წაბლი (Castanea). წიფლოვან მცენარეთა ნაირსახეობას განეკუთვნება წაბლიც. იგი ტენისმოყვარე მრავალწლიანი კულტურაა და უმეტესად დასავლეთ საქართველოში, კოლხეთის დაბლობსა და ნაწილობრივ ზეგანზეა გავრცელებული[31]. გარეგნულად წაბლი ძალიან წააგავს წიფელს თავისი ბურძგლა ნაყოფით, რომელიც მწიფობისას გადმოიშლება; შემოდის გვიან შემოდგომაზე, ძირითადად ერთ ბუდიანია, თუმცა გვხვდება წყვილადი სახითაც. შეიცავს მეტად სასარგებლო ნივთიერებებს (სახამებელს, ცხიმს, კალციუმს), რის გამოც საუკეთესო საკვებ და სამკურნალო საშუალებად ითვლება[32]. ბოტანიკურად მსოფლიაოში მისი მრავალი ქვესახეობა არსებობს, ჩვენში კი მხოლოდ ორია კულტივირებული: ჩვეულებრივი — „კავკასიური“ და ცხენის. ეს უკანასკნელი მოცულობით უფრო დიდია, მაგრამ საჭმელად უვარგისი, მას ხალხში „ცხენის წაბლს“ ეძახიან; გამოიყენება ფარმაკოლოგიურ პრაქტიკაში, როგორც სისხლის გამათხელე-

ბელი — ანტიკაგულიანტური საშუალება[33]. ასევე საუკეთესო სამკურნალო პროდუქტადაა მიჩნეული წაბლის თაფლიც, რაზედაც ზემოთ უკვე გვქონდა საუბარი.

ჩვეულებრივი წაბლი თხელკანიანია. ჭამენ მის გულს უმად ან მოხარშულს (ხარშავენ კანიანად); იციან გახმობაც, ზამთრისათვის შენახვა, რომელსაც შემდეგ წინასწარ ალბობენ და ისე ხარშავენ. ითვლება როგორც თავშესაქცევი საკვები, თუმცა წარსულში როგორც ამას ბერძნული წყაროები იუწყებიან (ქსენოფონტე), წაბლს ფქვავდნენ და მისგან პურს აცხობდნენ[34]. სჩანს ეს განსაკუთრებული მდგომარეობით იყო გამოწვეული (მოუსავლიანობა, შიმშილი).

ნიგოზი (Luglans zigiol). ნიგოზი კავკასიისათვის ერთ-ერთი უძველესი ზეთოვანი კულტურაა. ბალკანეთსა და შავი ზღვისპირეთში მას იცნობდნენ ჩვენს წელთაღრიცხვამდე დიდი ხნით ადრე. საკუთრივ საქართველოში კოლხეთის გარდა ველური კაკლის (ნიგვზის) ხეებით ყოფილა დაფარული ირანის საზღვარი, თალიშის მხარე. აქედან გავრცელებულა იგი კახეთ-ჰერეთშიც[35]. ნიკო კეცხოველის აზრით კაკლის ხეების გამრავლება ჩვენში მეორადი მოვლენაა, გაველურების შემდგომი პერიოდი, რადგან თავდაპირველად ეს კულტურა ხილის ბაღების კუთვნილება იყო, ეკოლოგიურად საუკეთეო ხელსაყრელი პირობებით[36].

ქართული კაკალი (რომელსაც ლიტერატურაში ბერძნულსაც უწოდებენ) გამოირჩევა მაღალი ცხიმიანობით, სასარგებლო ანტიანემიური თვისებებით. ამავე დროს კაკლის ხე საუკეთესო სამშენებლო მასალაა. განსაკუთრებით ავეჯისათვის. ნაყოფის ცხიმიანობა (ზეთშემცველობა) საშუალოდ 68,1%-ია, რის გამოც ქართული კაკალი არ ჩამოუვარდება ევროპაში გავრცელებულ კაკლის ჯიშებს[37]. ივ. ჯავახიშვილი წერდა,

რომ საქართველო აღიარებული იყო კაკლის საუკეთესო ჯიშებით, გამორჩეული ზეთიანობით და გემოთი[38].

აღსანიშნავია, რომ ნიგოზი, როგორც საკვები პროდუქტი სამარხეო რეჟიმის ერთ-ერთ უაცილებელ კომპონენტს წარმოადგენდა და ბუნებრივია, მასზე მოთხოვნილება ყოველთვის დიდი იყო. ალბათ ამით უნდა აიხსნას ის გარემოება, რომ ჩვენში ძველად კაკლის გამოსაღები, სამარხო გამოსაღებთა შორის იყო დაახელებული[39]. რაც შეეხება კაკლის ჯიშებს, ხალხში არჩევენ მის ნაყოფს გარეგნული თვისებების („თხელნაჭუჭა", „სქელკანიანი", „გულსავსე-მსუქანა", „კერკეტი" ანუ მკვრივად ჩამჯდარ-ჩაჭედილი), ცხიმიანობის (ზეთიანი), ფორმის („წოპა" — მოგრძო, თხილა — პატარა, წვრილი), აგრეთვე შემოსვლის პერიოდების მიხედვით (საადრეო, საგვიანო, საფერიცვალებო) და ა.შ.

ქართულ ხალხურ სამზარეულოში ნიგოზი და ნიგვზის ზეთი ფართოდ მოიხმარება. გარდა იმისა რომ ნიგვზით აგემებენ საკვებს, ჭამენ ნედლად, ხალავენ, ამზადებენ გოზინაყს, ჩურჩხელას; ჯერ კიდევ მწვანე, მოუმწიფებელი ნაყოფისაგან მურაბას, დანაყილი ნიგვზისაგან საწებელს „წეწვენას" (ქართლი), „საციეს", „ხარჩოს", „ბაჟეს" და სხვ. (დას. საქართველო).

აღმსავლეთ საქართველოში ნიგვზის ზეთის გამოყენება, ისე როგორც ნიგვზის საკვებად გამოყენება კერძებში შედარებით ნაკლებად იციან, ეს არ არის ამ კუთხის ტრადიცია, აქ სტუმარს თავშესაქცევად — ხილად დატეხილ კაკალს მიართმევენ. იგი არც სართვიანად გამოიყენება, მაგრამ ზოგიერთი ცნობით, ძველად, საინგილოსა და კახეთში საკვების შესამზადებლად დანაყილ და მარილში ასვრილ ნიგოზს, ქილებით ინახავდნენ საზამთროდ[40].

განსაკუთრებით ჭარბად იყენებდნენ და ამჟამადაც იყენებენ ნიგოზს დასავლეთ საქართველოში. აქ იგი ტრადიციული, თითქმის ყოველდღიური მოხმარების საკვებია; ნიგვზით ამზადებენ არა მხოლოდ ზემოთ დასახელებულ სადღესასწაულო კერძებს, არამედ მხალს, ბოსტნეულს, ურთავენ პურში გულად და სხვ.

ჭარბად იყენებდნენ ნიგვზის ზეთსაც, მას საოჯახო პირობებში ხდიან, დარჩეულ ნიგოზს ფილში ნაყავენ და შემდეგ დანაყილ მასას ხელით წნეხენ. ამას ოჯახის დიასახლისი უცხო თვალისაგან შეფარულად აკეთებს, რამეთუ მიაჩნია, რომ „თვალი" ნიგოზს ბარაქას, გამოსავლიანობას დააკარგვინებს[41]. უხვად გამოიყენება ნიგოზი რელიგიურ დღესასწაულებზე, ახალწელს, შობას, ხატობაზე (სალოცაავში საწირველად). ამ დღისთვის საგანგებოდ ამზადებენ ნიგვზის გულიან ქადებს „განატეხებს" განატეხი რაჭველებისათვის საკრალური მნიშვნელობის რიტუალური პურია. მათი ზეგავლენით ეს ტრადიცია ნაწილობრივ იმერეთშიც იქნა გავრცელებული. იმერეთში ხშირად, ისე როგორც გურიასა და სამეგრელოში, აგრეთვე სვანეთში. როცა ნიგოზი არ ჰქონდათ ან მისი დაზოგვა უნდოდათ, თხილს იყენებდნენ, ძირითადად მცენარეული საკვებისათვის. თხილისაგან ამზადებდნენ ჩურჩხელებსაც (ჯანჯუხებს)[42].

ამჟამად ჩჭვენში ნიგოზი იმ რაოდენობის აღარ არის, რაც იყო ახლო წარსულში. ამდენად ისედაც ძვირადღირებული პროდუქტის ფასი კიდევ უფრო იზრდება. არსებული დეფიციტი კი კაკლის ხეების მასიურმა შემცირებამ და ეკოლოგიური რეჟიმის დარღვევამ გამოიწვია. ასეთივე ვითარებაა შექმნილი თხილის წარმოების მხრივაც, თუმცა თანამედროვე საბაზრო ეკონომიკის პირობებში გარკვეული ნაბიჯებია

გადადგმული ამ კულტურის რეაბილიტაციისათვის, იგი საექსპორტო წარმოების საგანი ხდება.

მზესუმზირა (Heliantus sannus). მზესუმზირა რთულ-ყვავილოვანი ოჯახის წარმომადგენელია. ამ კულტურის 78 სახეობაა ცნობილი. აქედან არის მრავალ-წლიანებიც და ერთწლიანებიც. მრავალწლიანებიდან ერთ-ერთ სახეობად თვლიან მიწის თხილს, რომელიც ჩვენშიც ფართოდაა გავრცელებული. ერთწლიანი კულტურები კი ძირითადად სამხრეთის ქვეყნებში გვხვდება. ეს არის საზეთე-საკვები კულტურა, რომელიც დაახლოებით 3 მეტრამდე სიმაღლისა იზრდება და 15-20 სმ-იანი დიამეტრის ყვავილოვან კალათს იკეთებს. მზესუმზირა ტენისა და სითბოს მოყვარული მცენარეა, უძლებს გვალვასაც და სუსხსაც[43]. კავკასიაში ეს კულტურა სრულიად ახალია. ფიქრობენ რომ XX ს-ის 20-30-იან წლებში შემოვიდა, თუმცა XIX ს-ის მეორე ნახევარში იგი უკვე მოზდოკის მხარეში კულტივირებული იყო. ჩანს რუსული მოსახლეობის გარკვეულმა ნაკადმა შემოიტანა იგი ჩვენში ამ საუკუნის დასაწყისში და შემორჩათ კიდეც „მალაკნებსა“ და „დუხობორებს“[44].

საქართველოში მხესუმზირა შესანიშნავად ხარობს. განსაკუთრებით შიდა კახეთში (გურჯაანისა და სიღნაღის რაიონებში, დედოფლის წყაროში), რასაც ხელს უწყობს ამ კუთხეების კლიმატური პირობები; მოხდა ისე, რომ მზესუმზირის კულტურამ აქ თანდათან განდევნა ყოფიდან ყველა დანარჩენი აქამდე არსებული საზეთე კულტურები და უფრო მეტიც წამყვანი ადგილიც კი დაიჭირა აგრარულ მეურნეობაში. მზესუმზირა გარეკახეთშიც მოჰყავთ, მაგრამ მცირე რაოდენობით. აქ მსხვილგულა საზეთე სახეობებს ჭარბობს ე.წ. საბაზრო

— „საკნატუნო“ სახეობები, რაც გამოწვეულია გარე კახეთის ეკოლოგიური თავისებურებებით[45].

დღეს ჩვენში მზესუმზირის ზეთის (ცხოველური ცხიმის შემცველელი პროდუქტის) წარმოება ჯერ-ჯერობით მხოლოდ შიდა ბაზრის მოთხოვნილებას აკმაყოფილებს და გარე ბაზარზე არ გადის. „კახური ზეთი“ მაღალი ხარისხისაა. გამოირჩევა საუკეთესო საგემოვნო თვისებებით, სასიამოვნო სუნით, არომატით, ცხიმიანობით (დაახლოებით 45%). რის გამოც იგი ერთგვარ კონკურენციას უწევს უცხოეთიდან (ძირითადად რუსეთიდან და თურქეთიდან) შემოტანილ რაფინირებულ მზესუმზირის ზეთს, მაგრამ სრულიად მისი განდევნა რათქმა უნდა არ შეუძლია.

რამდენადაც ჩვენში მზესუმზირას ხალხური წარმოების შესახებ ეთნოგრაფიული ლიტერატურა თითქმის არ არსებობს, საჭიროდ მიგვაჩნია მასზე უფრო დაწვრილებით შევჩერდეთ.

თესენ მას — „მზეჭვრეტიას“, წელმონაცვლეობით, გაზაფხულზე აპრილ-მაისში, იმ ადგილებში სადაც ადრე ხორბალი ეთესათ ან ქერი. ეს იმის გამო ხდება, რომ ხორბალი და ქერი მიწაში ღრმად ფესვს ვერ იდგამს (ეს კულტურები „ფესვმოკლეა“), მზესუმზირა კი სიმინდივით ღრმად ჩადის და ნიადაგს აფხვიერებს. ამის შემდეგ ხორბლის დათესვა კარგია[46]. მზესუმზირა ნასიმინდარზეც კარგია, მაგრამ ხშირად სიმინდსა და მზესუმზირას პარალელურად თესენ, შერეულ ნათესებს კი ერიდებიან, მოსავალს აზიანებსო. ამასთან აღსანიშნავია ის გარემოებაც, რომ მზესუმზირა ყველანაირ ნიადაგზე გვარობს, მლაშობზეც კი. მლაშობი ადგილები განსაკუთრებით უხვადაა გურჯაანის რაიონის უკანა მხარეში. აქ ნიადაგის ტენიანობა ნაკლებია და წყალი ზედა ფენებში ძნელად აღწევს,

მიწა იფიტება და „მარილს წარმოყრის“. მზესუმზირა კი ღრმაფესვიანია, სიღრმიდან ქაჩავს წყალს და ამ-ით იკვებება. მის ნათესებს სიმინდივით ხშირი გა-თოხნა არ ჭირდება, ერთხელაც რომ გაითოხნოს საკ-მარისია. ამჯობინებენ ჭარბნათესს, ხშირს, რადგან მას ჩიტი ვერაფერს აკლებს, ვერ ერევა და ზარალი ნაკლები იცის[47]. საერთოდ ჩიტების დასაფრთხობად შუა ყანაში საშინობელას//საფრთხობელას დგამენ (ადამიანის ფიტულს), მომწიფებულ თავთავს კი შიგ-დაშიგ ნაჭერს შემოახვევენ, რომ სათესლე მარ-ცვლები გადაარჩინონ[48].

მზესუმზირის აღება ანუ „რთველი“ აგვისტოს ბოლოს ან სექტემბრის პირველ ნახევარში იციან[49]. შემოსულად ნაყოფი მაშინ ითვლება, როცა მცენარის ღერო გაყვითლდება, თავთავი ყვავილს (ფურცელს) გადაიყრის და გული გაუმაგრდება.

მოსავალი დიდხანს აუღებელი არ უნდა დარჩეს, რადგან გადამწიფება იცის, დასკდება და მარცვალი მიწაში ჩაიკარგება. ნაყოფს ხელით იღებენ, თავთა-ვებს ხელით გლეჯენ ან დანით ჭრიან. იღებენ კომ-ბაინითაც, მაგრამ კომბაინი მარცვალს ამტვრევს, აზ-იანებს, ამიტომ ამჯობინებენ ხელით აღებას. აღებულ მოსავალს ერთად აქუჩებენ გორებად, მერე მიწაზე შლიან ფართოდ, რომ არ ჩახურდეს და დაიწყებენ ბეგვას. ერთი ოჯახი ამ საქმეს მარტო ვერ აუდის და ამიტომ შეამხანაგებას ამჯობინებენ. იკრიბებიან მეზობლები, უფრო ერთი უბნის, ერთი გვარის მო-სახლეები და „ნადისა“ და „მოდგამის“ მსგავსად სა-ერთო საქმეს იწყებენ. ამას მზესუმზირის „ჯერს“ უწ-ოდებენ. იგი გულისხმობს მოსავლის აღება-დაბინავე-ბაში გაწეულ დახმარებას[50]. თავთავების მოყვანა-მო-ზიდვასა და ბეგვას კაცები იწყებენ, ქალები კი არ-

ჩევენ და ასუფთავებენ. თავთავი წინა მხრიდან მსხვილი და გრძელი კავებით იბეგვება. საბეგვავი კავი კომბალივით თავმსხვილია, ან სწორი, ჩვეულებრივი, მძიმე. ბეგვავენ მთელი დღე, მონაცვლეობით. მოჯერებს მასპინძელი ორჯერადად სადილითა და ვახშმით, ზოგჯერ კი სამჯერადაც (სადილი, სამხარი, ვახშამი) უმასპინძლდება, გააჩნია მოსავლის რაოდენობას და შრომის ხანგრძლივობას[51].

დაბეგვას რომ მოათავებენ, მარცვალს შეაგროვებენ იქაურობას მოასუფთავებენ და დანიავებას იწყებენ. მზესუმზირას ვედროში ან ტომარაში ჩაყრიან, მერე გადმოაყირავებენ და ნელ-ნელა ცლიან, ისე რომ ნიავმა გაუაროს, მტვერი გაფანტოს. ამის შემდეგ მარცვალს ქვაცხრილაში ყრიან, წვრილ ჭუჭყს და „მშიერ მარცვლებს“ აცილებენ, მსხვილი მარცვლები კი ცხრილზე რჩება, მას ხელით კიდევ ერთხელ „გადაარკვევენ“, ტაბაკზე ან გობზე „ატკეპავენ“ და „ნასუფთავს“ ცალკე მოაგროვებენ. გადარჩენილ ნაწილს ფრინველს აჭმევენ (კარგია ინდაურისათვის, ქათმისა და ბატისათვის). ხარსა და კამეჩს (ძროხის გარდა) თავთავიდან მორჩენილ ნატეხებს აჭმევენ. ამას იმით ხსნიან, რომ კამეჩი უფრო ამტანიანი, ძლიერი ცხოველია და უხეშ საკვებს ადვილად ინელებს, ძროხას კი შედარებით ნაზ საკვებს ურჩევენ, რძე რომ სუფთა დარჩეს[52].

გადარჩეულ, დასუფთავებულ მარცვლებს გასაშრობად მზეზე შლიან, დაახლოებით ერთი კვირის განმავლობაში. ნაშალზე ბავშვს გაატარებენ შიშველი ფეხით, რომ კარგად აურ-დაურიოს; სწამთ, რომ ბედნერ ფეხს ხვავი და ბარაქა მოჰყვებაო[53]. ამის შემდეგ კარგად გამომშრალ „ნამზერალ“ მარცვალს ტომრებში ყრიან და ბეღელში ინახავენ. როცა ზეთის გამოხდა უნდათ ზეთსახდელ ქარხანაში მიაქვთ. ასეთი ზეთ-

სახდელები ტრადიციულად მოქმედებენ სიღნაღის, გურჯაანისა და დედოფლის წყაროს რაიონებ'ში. ახლა მათი რიცხვი (ე.წ. კერძო სარეწების სახით) საგრძნობლად მომრავლდა, რაც მზესუმზირის საბაზრო დანიშნულების გაზრდით არის ნაკარნახევი[54].

ზეთის გამოხდის დროს დაწმენდილ სუფთა ზეთს ცალკე გადმოიღებენ, ლექს კი ცალკე. საკვებად ლექიც გამოიყენება ქადა-ნამცხვრებ'ში, საცეცხლურებში გამოსაწვავად, სანათად და სხვ.

ზეთსახდელებში ბევრი „კოპტონი" — ხენგად შეგროვილი მასალა რჩება, რომელსაც სპეციალური იარაღით თავებად კრავენ. იგი საუკეთესო საკვებია პირუტყვისათვის[55].

ამრიგად, როგორც ზემოთ ვთქვით კახური მზესუმზირა და მისგან დამზადებული ზეთი საუკეთესო საგემოვნო, ხარისხობრივი თვისებებით გამოირჩევა. მას ფართოდ მოიხმარენ არა მხოლოდ ყოველდღიურ კვებაში, არამედ რიტუალური დანიშნულებითაც, განსაკუთრებით მარხვასა და მიცავლებულთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებებში. ზეთზე ანთებული სანთელი მკვდრის თავთან საიქიოს გზის გამკვლევი სხივის საკრალური სიმბოლოა[56], ზეთზე მომზადებული კერძი და ქადანამცხვარი კი რიტუალური კვების ერთ-ერთი აუცილებელი ელემენტია ქართველ ებრაელებში[57]. მართალია მზესუმზირის ზეთი სხვა საზეთე კულტურებთან შედარებით ახალია, მაგრამ უკვე ორგანულად გათავისებული და მიღებული, განსაკუთრებით აღმოსავლეთ საქართველოში, რასაც უწინარეს ყოვლისა ამ რეგიონის გეოგრაფიული, ადგილობრივი კლიმატური პირობები უწყობს ხელს.

ჩვენ აქ არაფერს ვამბობთ ზეთის ხილის, ნუშის, ასკილისა და საქართველოსთვის არატრადიციული

სხვაზეთოვანი კულტურების შესახებ, რამეთუ ეს თემა ცალკე აღებულ, გამოკვეთილ მიდგომას მოითხოვს და შემდგომი კვლევის ამოცანად მიგვაჩრია.

ამჯერად კი მხოლოდ იმის თქმით დავკმაყოფილდებით, რომ მცენარეული ცხიმის გამოყენების ეროვნული ხალხური ტრადიცია, რომელიც უთუოდ დადებით რაციონალურ საწყისებს ექვემდებარება შემდგომ ყურადღებას და ზრუნვას მოითხოვს.

და ბოლოს, მოცემულ თავში განხილული მასალის შეჯერება გვიჩვენებს, რომ ქართული ხალხური ტრადიციული კვების სისტემის სუბსტრატული ფენა ძირითადად შემგროვებლობისა და ტყის მეურნეობის გზით მოპოვებულ საკვებთა გამოყენების ემპირულ ფორმებს ემყარება. ამ ფორმების განვითარების შედეგია ველური და კულტურული ფლორის ათვისების ფართო დიაპაზონი, რომელშიც ნათლადაა გამოკვეთილი ადამიანის ბუნებასთან უშუალო კავშირის აუცილებლობა, ეკოლოგიური წონასწორობის შერარჩუნებისათვის ბრძოლის საშუალებები, საკვების მოპოვების, დამუშავებისა და მოხმარების რაციონალური წესები, რომელთა მნიშვნელობაც სცილდება ჩვეულებრივი ყოველდღიური, ვიტალური მოთხოვნილების დაკმაყოფილების ჩარჩოებს და სიცოცხლის უზრუნველყოფის კულტურის მატერიალური, სოციალურ-ეკონომიკური საფუძვლების შექმნას ემსახურება. ეს არ არის უბრალო ხალხური მოდულაციების ინერციული გამოვლინება, იგი თავიდან ბოლომდე ღრმად გააზრებული, მიზანდასახულ ქმედებათა შედეგია და ამ შედეგს საზოგადოების ცხოვრების წესის შემდგომი განვითარებისათვის არსებითი მნიშვნელობა აქვს.

---

1. დ. ლეშკაშელი, ვ. ლომიძე, ე. კანდელაკი, ნივთიერებათა ცვლის მდგომარეობა სოფლის მოსახლეობაში საგაზაფხულო და საშემოდგომო სეზონის მიხედვით, საქართველოს ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროს კვების სამეცნიერო-კვლევითი ლაბორატორიის შრომები, ტ. IV, V, თბ., 1963, გვ. 121.
2. ლ. მოლოდინი, ქართული ხალხური მატერიალური კულტურის ისტორიიან (ხალხური ზეთსახდელი იარაღები), თბ., 1963, გვ. 3.
3. სულხან-საბა ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, თბ., 1991, ტ. 1.
4. Руднев В. А. Обряды народные и обряды церковные, Л., 1982, с. 72.
5. ნ. კეცხოველი, კულტურულ მცენარეთა ზონები საქართველოში, თბ., 1957, გვ. 301.
6. იოანე ბატონიშვილი, საბუნებისმეტყველო ლექსიკონი, თბ., 1986.
7. ქ.ს.ე.
8. ლ. მოლოდინი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 31.
9. თ. იველაშვილი, ხალხური სამზარეულო, თბ., 1991, გვ. 37.
10. ზ. ჯინჯიხაშვილი, საქართველოს ებრაელთა ყოფა და კულტურა (კვების სისტემა), თბ., 1999, გვ. 71, ავტორი როცა ახალციხის ებრაელების სამზარეულოზე მსჯელობს და კერძოდ ზეთზე მომზადებულ პურეულ ნამცხვრებს ეხება სამწუხაროდ არ მიუთითებს ეს მათი ეროვნული ძირძველი ტრადიციაა თუ მესხურიდან შეძენილი.
11. ლ. მოლოდინი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 27.
12. იქვე.

13. იქვე.
14. ქ.ს.ე.
15. ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, წიგნი I, თბ., 1939, გვ. 375-404.
16. ჯ. რუხაძე, ხალხური აგროკულტურა დასავლეთ საქართველოში, თბ., 1976, გვ. 31.
17. ვუოითებ ივ. ჯავახიშვილის დასახ. ნაშრომის მიხედვით.
18. ჯ. რუხაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 31.
19. იქვე.
20. იქვე.
21. იქვე.
22. იქვე.
23. ა. მაყაშვილი, ბოტანიკური ლექსიკონი, თბ., 1961.
24. ჯ. რუხაძე, დასახ. ნაშრომი.
25. ავტორის საველე დღიურები.
26. ჯ. რუხაძე, დასახ. ნაშრომი.
27. ქ.ს.ე.
28. იქვე.
29. ნ. კეცხოველი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 302.
30. ავტორის საველე დღიურები, ზემო ქართლი, 1987, რვ. №1.
31. ქ.ს.ე.
32. იქვე.
33. იქვე.
34. თ. მიქელაძე, ქსენოფონტეს „ანაბაზისი“, თბ., 1967, გვ. 82.
35. ქ.ს.ე.
36. ნ. კეცხოველი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 304.
37. იქვე.
38. ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 104.
39. იქვე.

40. მასალა მოგვაწოდა ჯ. რუხაძემ, რისთვისაც მადლობას მოვახსენებთ.
41. მთხრობელი თამარ ანთიმოზის ას. გოცირიძე-არსანიძისა, 70 წლის, ავტორის საველე დღიურები, თბ., 1992.
42. ავტორის საველე დღიურები.
43. ქ.ს.ე.
44. იქვე.
45. გარე კახეთი 'შიდა კახეთისაგან განსხვავებით შიდა ბაზარს არ ფლობს. ამიტომ ვერ უძლებს რა ძლიერ კონკურენციას ზეთი შემოაქვს, ხოლო ნედლეული თავად გააქვს გასაყიდად.
46. ავტორის საველე დღიურები, საგარეჯო, 1997, რვ. №2.
47. ავტორის საველ დღიურები, გურჯაანი, 1996, რვ. №1.
48. იქვე.
49. იქვე.
50. იქვე.
51. ჯერის შესახებ კოლექტიური ურთიერთდახმარების ფორმებში, იხ. ალ. რობაქიძის ნაშრომი — მოდგამი როგორც ექსპლუატაციის ერთი ფორმა რევოლუციამდელ საქართველოში, მიმომხილველი II, თბ., 1957, გვ. 407.
52. იქვე.
53. ავტორის საველე დღიურები, კახეთი, 1996.
54. იქვე.
55. იქვე.
56. დ. გიორგაძე, დაკრძალვის და გლოვის წესები საქართველოში, თბ., 1987, გვ. 61.
57. ზ. ჯინჯიხაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 87.

თავი II. მიწათმოქმედების პროდუქტები

§1. მემინდვრეობის როლი კვების ხალხური სისტემის ძირითადი ფენის ჩამოყალიბებაში (ხორბლეული და სხვა მარცვლეული კულტურები)

კვების ხალხური სისტემის ძირითადი ფენა, თითქმის ყველგან, მთელს მსოფლიოში, მეურნეობის ტრადიციული-მწარმოებლური დარგების განვითარებაზეა დამყარებული. ასე იყო ძველად და ასეა ახლაც, მაგრამ არსებითი განსხვავება, რაც ამ მხრივ სხვა და სხვა ცივილიზაციათა შორის შეინიშნება ესაა თვით საკვებწარმოების მატერიალური ბაზის რაობა, კერძოდ ის თუ სად რომელი კულტურებია გავრცელებული, რომელია მათგან ენდემური, აბორიგენული და რომელია შემოტანილი, რომელია წამყვანი, პირველადი და ა. შ., რაზეც მოლიანობაში დამოკიდებულია არა მხოლოდ ძირითადი საკვების არსებობა, არამედ საერთოდ ორგანიზმისათვის საჭირო, აუცილებელი კომპონენტების — ცილცხიმოვანი და ნახშირწყლოვანი ნივთიერებების ბალანსირება.

საქართველო განვითარებული მიწათმოქმედების ქვეყანაა. იგი მთელი რიგი მარცვლეული კულტურების დამოუკიდებელ, გენეტიკურ ცენტრადაა მიჩნეული[1]. ამასთან განვითარებულია არა მხოლოდ მემინდვრეობის არამედ მევენახეობა-მეღვინეობის მდიდარი, ემპირული ტრადიციები, რის საფუძველზეც ჩამოყალიბდა შესაბამისი კომპლექსური კულტურულ-სამეურნეო ტიპი, აშკარად გამორჩეული არა მხოლოდ საკუთრივ კავკასიის, არამედ საერთოდ წინა აზიის გაფართოებულ არეალში[2]. ყოველივე ამის გამო სრულიად კანონზომიერია, რომ ქართველთა ტრადიციული

კვების კულტურაში უმთავრეს როლს მემინდვრეობის და მევენახეობა-მეღვინეობის პროდუქტები ასრულებს, განსაკუთრებით კი მემინდვრეობისა, რომელსაც ქვეყნის კონტრასტული გეოგრაფიული და ეკოლოგიური პირობების შესაბამისად რთული ზონალურ-რეგიონალური და ლოკალური თავისებურებები გააჩნია[2].

ცნობილია, რომ მემინდვრეობა ჩვენში ბარშიც იყო განვითარებული და მთაშიც. ბარში სადაც ის უფრო ინტენსიურია მემინდვრეობის დაწინაურებულ ცენტრებად ითვლება შიდა და ზემო ქართლი, მესხეთი, კახეთი. თუმცა მას დიდად არ ჩამოუვარდებოდა მთის მიწათმოქმედებაც (ხევსურეთი, რაჭა, სვანეთი), რომელიც თავის მხრივ მესაქონლეობასთან შერწყმულ ე. წ. სიმბიოზურ მეურნეობას ქმნიდა[3]. რაც შეეხება მევენახეობა-მეღვინეობას, მეხილეობას, მებაღეობას და მათი გავრცელების არეებს, ეს დარგები ზონალურად მხოლოდ ბარის და მთის წინეთის რეგიონებს მოიცავს, და ამ მხრივათაც გარკვეული ლოკალური, დაწინაურებული ცენტრებია შექმნილი[4]. როგორც. ზემოთ პირველ თავში ვწერდით, სწორედ ვაზის გავრცელების არეები ჰქონდა მხედველობაში ვახუშტი ბატონიშვილს, როცა მან თავის საქართველოს გეოგრაფიაში ქვეყნის ზონალური დანაწილება, მთისა და ბარის მიხედვით წარმოაჩინა[5]. აკად. გ. ჩიტაიამ ამ განზომილებაში გამოყო მთის წინეთი, როგორც ზეგანი, გარდამავალი ზოლი. ამით მან პრინციპული ცვლილებები, შეიტანა ზემოაღნიშნულ კლასიფიკაციაში[6]. შემდეგში ამ საკითხების კვლევა გაგრძელდა ისტორიკოსებისა და ეთნოლოგების მიერ (რ. თოფჩიშვილი, ლ. ბერიაშვილი)[7] და მიღებულ იქნა საინტერესო დასკვნა იმის თაობაზე, რომ ყოველი ეთნოგრაფიული რეგიონი მოიცავს გამოკვეთილ მიკროლან-

დშაფტურ ზოლს, თავისი მთითა და თავისი ბარით, მთისწინეთით[8].

კვების ტრადიციული სისტემაც ქვეყნის ზონალურ კულტურულ-სამეურნეო და სოციალურ-ეკონომიკურ თავისებურებებს ემყარება. სწორედ ზონალობაა მკვეთრად გამოხატული ეკოლოგიური პარამეტრებით (როგორც ჰორიზონტალურ ისე ვერტიკალურ ჭრილში) მთავარი განმსაზღვრელი ფაქტორი, საკვებთა ინგრედიანტული შემადგენლობისა და მისი მატერიალური ბაზის ჩამოყალიბებისა. ამის საფუძველზე ირკვევა თუ როგორი ტიპისაა კვების სისტემის ეროვნული მოდელი მთლიანობაში, მცენარეული პლასტია მასში მთავარი თუ ცხოველური, აზიური ტიპის მოდელთანაა იგი ახლო თუ ევროპულთან, რამდენად თვითმყოფადია და ა. შ. საბოლოოდ კი პრობლემისადმი ამგვარ მიდგომას ერთი საყოველთაო ჭეშმარიტებისაკენ მივყავართ. კერძოდ, ცხადი ხდება ის გარემოება, რომ რაც უფრო არაერთგვაროვანია ქვეყნის გეოგრაფიული გარემო, მით უფრო კონტრასტულია კვების სისტემის შიდა კონოტაციური შრეები; რაც უფრო მრავალფეროვანია მცენარეული საფარი, მით უფრო ტევადია მისი ათვისების ხალხური საშუალებები და სხვ.

როგორც უკვე ვთქვით საქართველო ხორბლეული კულტურების ერთ-ერთი დამოუკიდებელი, გენეტიკური ცენტრია; სპეციალურ ლიტერატურაში ეს საკითხი საფუძვლიანადაა შესწავლილი, მათ შორის ეთნოგრაფების მიერ (ბრეგაძე, რუხაძე, ჯალაბაძე და სხვები). დადგენილია ხორბლეულის სახეები, მათი გავრცელების არეები, კულტივირებისა და სელექციის ხალხური აგროტექნიკური საშუალებები და სხვ.[9] რაზეც ჩვენ აქ არ შეეჩერდებით. ვიტყვით მხოლოდ ერთს, რომ რაც უფრო ადრე მოხდა საქართველოში

ხორბლეული კულტურების დაწინაურება, მით უფრო ადრე მოხდა ძირითადი საკვების განმსაზღვრელი ინგრედიენტული ბაზის შეცვლაც — ველურისა კულტურულით. თუ ადრე სახამებლის ძირითად წყაროს ველური მცენარეული შეადგენდა, ხორბლეულთა კულტივირების განვითარების შემდეგ ეს ფუნქცია ხორბალმა და საერთოდ კულტურულმა მარცვლეულმა იტვირთა. შესაბამისად გაიზარდა ნახშირწყლების მოხმარების ხვედრითი წილი. თუმცა რეგიონალურად (ჰორიზონტალურ ჭრილში) აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოს შორის, ამ მხრივ ცალსახა, ერთგვაროვანი ვითარება როდია. ავიღოთ აღმოსავლეთ საქართველო. აქ (მთაშიც და ბარშიც) ხორბლის პური კვებაში უმთავრესია და თითქმის ყველა საკვები პურთან ერთად იჭმება. ტერმინი პურის ჭამაც ჩვეულებრივ პურობას (სადილობას „სერობას") ნიშნავს. პურს ქართლში „ჭირნახულს" — ხორბლის მოსავალს უწოდებენ. პურია ხორბალიც და გამომცხვარი პურიც. პურია ასევე „კეთილის", „წმინდის", „ყანის" სინონიმი, პური გვხვდება ძირად ისეთ კომპოზიციებში როგორიცაა „პურ-ღვინო", „პურ-წყალი", „პურ-მარილი", „პურად უხვი", „ერი პურადი გულადი" და სხვა, ყველა შემთხვევაში პური — პურეული. მარცვლეული კულტურებიდან მიღებულ საკვებს გულისხმობს და შესაბამისი ეპითეტებიც მასზე მოდის. თავის მხრივ საინტერესოა ეს მდიდარი ხალხური ლექსიკა, რომელიც ქართულ ენაში და ფოლკლორში მემინდვრეობის ტრადიციებთან დაკავშირებით იქნა შემონახული. და რაც საგანგებო კვლევის სფეროს წარმოადგენს[10]

ჩვენ კი იმისათვის, რომ ქართველთა ძირითად საკვებზე მხრივ უფრო ნათელი წარმოდგენა შეგვექმნას, განვიხილავთ მარცვლეული კულტურების საკვე-

ბად გამოყენების ცალკეულ საფეხურებს, მისი განვითარების სტადიალური ხასიათისა და კულტურული ტრანსფორმაციის თავისებურებათა გათვალისწინებით.

---

1. Вовилов Н. И., Центры происхождения культурных растении, М., 1926; Менабде В. А., Пшеницы Грузии, Тб., 1948; его же У истоков культуры пшеницы, ТИБ АН ГССР, серия «Культурная флора», вып. 3, 1969; Н. А. Брегадзе, К вопросу о локализации культурных ростении первичных очагов земледелия в Грузии, СЭ. №4, 1975; Её же Очерки по агроэтнографии Грузии, Тб., 1982.
2. გ. ჩიტაია, შრომები, ტ; 1, თბ, 1997, გვ. 10. მისივე შესავალი საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასისათვის, თბ, 1980; იხ. აგრეთვე ა. როგაქიძე, ვ. შამილაძე, ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ ატლასში კულტურის ელემენტების კლასიფიკაციისა და სამეურნეო კულტურულ ტიპოლოგიასთან მისი მიმართების საკითხისათვის, კრებული, სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს ყოფა და კულტურა, თბ, 1983, გვ. 10.
3. ნ. ბრეგაძე, მთის მიწათმოქმედება დასავლეთ საქართველოში, თბ, 1969; გ. ჯალაბაძე, მემინდვრეობის კულტურა აღმოსავლეთ საქართველოში, თბ, 1986, ჯ. რუხაძე, ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში, თბ., 1976 და სხვ.
4. ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, წიგნი II, თბ., 1935, გვ. 3.

5. ვ. ბატონიშვილი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, თბ., 1941, გვ. 137.
6. Читая Г С., Приницы и метод полевой этнографической работы, СЭ, №4, 1957, с. 81.
7. რ. თოფჩიშვილი, აღმოსავლეთ საქართველოს მთიელთა მიგრაცია XVII-XX სს. (ფშავ-ხევსურეთის ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მონაცემების მიხედვით), თბ., 1984. გვ. 104-107.
8. ლ. ბერიაშვილი, ნიადაგის ათვისებისა და დაცვის ტრადიცია საქართველოში, თბ., 1989, გვ. 23.
9. ნ. ბრეგაძე, ნარკვევები ქართული აგროეთნოგრაფიიდან, თბ., 2005.
10. Брегадзе Н. А., указ, раб., с. 122; ო. კახიძე, პურეულის ლექსიკა ქართლში, თბ., 1987.

§2. ხალი და ფაფისებრთა სახეები, ცომეული კერძები

აგრიკულტურის ისტორიის მკვლევართაგან გამოთქმულია მოსაზრება, რომ ყოველგვარი მარცვლეულის საკვებად გამოყენების თავდაპირველი ფორმა იყო მისი უმი, გადაუმუშავებელი სახით მოხმარება, შემდეგ კი მექანიკური და თერმული დამუშავება, დაღერღვა, დაფქვა, მოხარშვა, შეწვა, მოხალვა[1].

საქართველოს ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ხორბლის თუ სხვა მარცვლეული კულტურების მზადი (უმი), გადაუმუშავებელი სახით გამოყენება ადამიანთა საკვებად დღეს თითქმის აღარსად გვხვდება. იგი ამ სახით მხოლოდ ფრინველისა და ცხოველის საკვებს წარმოადგენს, მაგრამ შემორჩენილია მისი მომდევნო საფეხურის, მექანიკური და თერმული დამუშავების ძველი, არქაული ფორმები: დაღერღვა, დაფქვა, მოხალვა, მოხარშვა. ასევე მექანიკური დამუშავებისათვის საჭირო ისეთი მარტივი სამეურნეო იარაღები როგორებიცაა სანაყ-სასრესები, საცეხველები, ხელსაფქვავები[2].

ამ გზით მიღებულ ტრადიციულ საკვებთაგან აღსანიშნავია **ხალი** ანუ **ქუმელი, წანდილი** ანუ **ჭანტილი, კორკოტი, ბურღულის ფაფა** და სხვა, რომლებიც ძველად ძირითადი საკვების როლს ასრულებდნენ და სახამებლით უზრუნველყოფის მატერიალურ ბაზას ქმნიდნენ. ამათგან ზოგიერთი მათგანი საწესო-რიტუალურ საკვებად შემორჩა ყოფაში.

ხალი. სულხან-საბა ორბელიანის მიხედვით, ხალი მოხალული ხორბლის კერძია[3]. ხორბალს ხალავდნენ, შემდეგ ხელსაფქვავში ატარებდნენ, ფქვავდნენ. ეს იყო არა წმინდად დაფქვილი არამედ დაღერღილი — ბურღულეული მასა, რომელსაც წყლითა და ცოტა-

ოდენი მარილის დამატებით ზელდნენ ან სრესდნენ. მიიღებოდა საკვები, რომელიც ძველად მთაში ძირითად საკვებად ითვლებოდა. იგი პურის მაგივრობას წევდა და ძალიან ნოყიერი იყო. ხევსურები მას „ხალს“ ხოლო თუშები „ქუმელს“//„ქუმუს“ უწოდებდნენ[4]. თუშებმა შემოგვინახეს ხალის მოსაზელი სპეციალური ხის ჭურჭელიც — „ტმოშტი“, რომელიც პატარა ზომის ოდნავ ჩაღრმავებულ გობს წარმოადგენს[5]. ტმოშტზე ხალს ერბოთიც ზელდნენ, რის გამოც ის უფრო გემრიელი და ყუათიანი გამოდიოდა.

ხალი ანუ ქუმელი ძირითადად მწყემსების ყოველდღიური საკვები იყო. მას ცხვარში მყოფნი, იალაღებზე, სახელდახელოდ ამზადებდნენ. ჭამდნენ ყველთან („სატანთან“) ან ერბოსთან ერთად[6].

გადმოცემით, ძველად, ქართლის მთიანეთში, ქუმელი სელისაგანაც უმზადებიათ. აღსანიშნავია, რომ ფშაველები და თუშები სიტყვა „ქუმელს“ სელის საზეთე ჯიშის სახელწოდებად მიიჩნევდნენ[7]. ეს ტერმინი — „ქუმუ“, სამეგრელოშიც დასტურდება ამაევ მნიშვნელობით, იგი აქ სელის თესლს ნიშნავს[8]. ძველ წერილობით წყაროებში სელის ქუმელი არა ერთ ბერძენ ავტორს აქვს მოხსენიებული, როგორც კოლხების ყოველდღიური საკვები. მათივე მონაცემების მიხედვით ქუმელი ხორბლის ფქვილისა და თაფლისაგან შემზადებულ საკვებსაც ერქვა[9]. ზოგიერთი ეთნოგრაფიული ჩანაწერის თანახმად ირკვევა, რომ ქუმელი ძველად შვრიისა და ქერის ფქვილისაგანაც მიიღებოდა[10]. ადრეულ წლებში თუშებს მთაბარობისას, ბარში ქერის ქუმელი ჩამოჰქონდათ, რადგან მთის ქერი უფრო გემრიელი იყო ვიდრე ბარისა[11].

ვიზიარებთ ნ. ჯიქიას მოსაზრებას, რომ მწყემსების მიერ ხალის ანუ ქუმელის გამოყენება ძირითად საკვებად სრულიად კანონზომიერი მოვნელა იყო, რადგან სა-

კვების ეს სახეობა შეესატყვისებოდა მთის ადგილობრივ გეოგრაფიულ-კლიმატურ პირობებს, ცხოვრების წესს[12]. აქ ხომ ქერი მოდიოდა უხვად და ტექნოლოგიურად საკვების მომზადების ეს ფორმა ყველაზე მარტივი, ხელსაყრელი და პრაქტიკული იყო. ამასთან ქუმელი სახამებლისა და ცილის შემცველობის გამო კალორიულია. მას ტრადიციის ძალით, დღესაც ამზადებენ მთაში.

წანდილი. ხალის გარდა ხორბლისაგან მზადდებოდა სხვადასხვა სახის ფაფეული. მათ შორის წანდილი, ხალიფაფა, კორკოტი, ბურღულის შეჭამადი და სხვა, რომლებიც ძველად თიოქმის მთელ საქართველო'ში იყო გავრცელებული, როგორც ყოველდღიური საკვები. სადღეისოდ კი უფრო რიტუალური საკვების სახითაა შემორჩენილი. სულხან-საბა ორბელიანის მიხედვით წანდილი კანგაუცლელი მოხარშული (მგბარი) ხორბლის საკვებია[13], რომელსაც ძირითადად მიცვალებულის სახელობაზე (რიგებზე) და საგანგებოდ სხვა რიტუალურ დღეებში (შობას, სულთმოფენობას) ამზადებდნენ, ამდენად იგი ხალხში გამორჩეულ რიტუალურ, საწესო საკვებად ითვლება, რაც თავისთავად მის სიძველეზე მიგვანიშნებს.

ტრადიციის თანახმად წანდილს (ქართლი, კახეთი) ანუ ჭანტილს (რაჭა-ლეჩხუმი და სვანეთი) მკვდრის თავზე დაკრძალვის შემდეგ გამართული პურობისათვის ხარშავდნენ. მას თაფლით ნიგვზით ან შაქრით აგემებდნენ. ახლა კი მიღებულია (უფრო ქალაქებში) ნაგვზით და ქიშმიშით დამზადება[14].

ჭირის სუფრაზე წანდილი თავიდანვე (პირველი) უნდა ჩაედგათ, ჭიქებით ან ჯამებით. სწამდათ, რომ იგი მკვდრისთვის მისაგებებელი აუცილებელი კერძია და ჭირისუფალმა, ახლობელმა და ყველამ, ვისაც მიცვალებულის პატივისცემა უნდა, წანდილი უნდა

იგემოს, რათა მკვდარს მიუვიდეს, მას „მიეგებოს“ (ეს წესი დღესაც დაცულია).

გარდა დაკრძალვის სუფრისა წანდილი მზადდება მიცვალებულის რიგზე, ორმოცზე, წლისთავზე, საკურთხ დღეებში, მიცვალებულის ტაბლისათვის და სხვა, რაც არა მარტო ჩვენში არამედ კავკასიის სხვა ხალხშიცაა მიღებული და უძველესი, წარმართული ხანის რელიგიურ რწმენა-წარმოდგენებიდან იღებს სათავეს. ამ წარმოდგენების თანახმად ხორბალი საიქიოში ჯეჯილად ამოდის და გარდაცვლილს იქ საკუთარი ცხვრებისათვის საძოვარი ექმნება. გარდა ამისა ეს შეხედულება უკავშირდება რწმენას — თითქოს საიქიო სამზეოს (სააქაოს) გაგრძელებას წარმოადგენს და შავეთის მკვიდრთ ისევე ესაჭიროებათ ყველაფერი, როგორც ცოცხალ ადამიანებს[15].

კორკოტი. ხორბლის ფაფისებრ საკვებთა შორის წანდილთან ერთად კორკოტიც იყო გავრცელებული. იგი წანდილისაგან განსხვავებით არა მთლიანი მარცვლისაგან, არამედ კანგაცლილი და დაღერღილი მარცვლისაგან მზადდება. ამისთვის ხორბალს წინასწარ არჩევენ, შემდეგ ტაბაკზე „ატკეპავენ“, წყალში ალბობენ და ხელსაფქვავში გაატარებენ, დაღერღავენ. სულხან-საბა ორბელიანი კორკოტს მგბარ ანუ მოხარშულ ხორბალს უწოდებს[16]. ტერმინი კორკოტი ქართლში გვხვდება ჩვეულებრივ ხორბლის მარცვლის აღსანიშნავადაც.

აღნიშნული კერძი, ისე როგორც წანდილი, საწესო რიტუალური საკვებია. მასაც რელიგიურ დღეებში შობას, დიდ სულთმოფენობას, აღდგომის სწირზე, კვირაცხოვლობას, აღების შაბათს და მიცვალებულის რიგებზე: „თავზე“, „ორმოცზე“ და „წლისთავზე“ ამზადებდნენ.

საკორკოტოდ სუფთა, საგანგებოდ შერჩეულ და შენახულ, საუკეთესო ჯიშის ხორბალს (დოლის

პურს, დიკას, თავთუხს) „არწყავდნენ“ მისი მომზადება (მოხარშვა) დიასახლისის მოვალეობა იყო. იგი ორი წესით მზადდებოდა, სამარხოდ და სახსნილოდ, ცხიმით (ერბოთი) და უცხიმოდ.

დღეს მთხრობლები ერთმანეთში ურევენ ან აიგივებენ სანაყში კანგაცლილ (დანაყილ, დაჩეჩქვილ) და ხელსაფქვავში გატარებულ, დაღერღილ ხორბლის ფაფებს (ხალიფაფას და კორკოტს), მაგრამ ეს მხოლოდ ერთი შეხედვით ჩანს ასე, სინამდვილეში კი ტექნოლოგიური განსხვავება კორკოტსა და ხალიფაფას შორის საგრძნობია. კორკოტი მოუხალავი, კანგაცლილი, სანაყში დაჩეჩქვილი ხორბლის კერძია, ხალიფაფა კი მოხალული და შემდეგ ხელსაფქვავში გატარებული ბურღულის ფაფა. ასე რომ ჩვენი ვარაუდით კორკოტი ფაფისებრ საკვებთა უფრო არქაულ ფორმას მიეკუთვნება ვიდრე ხალიფაფა. ამასთან დაკავშირებით საინტერესოდ გვეჩვენება ერთი გარემოება; იმის მიხედვით რომ კორკოტს ძველად მიცვალებულის სახელობაზე ამზადებდნენ, გაჩნდა შესაბამისი სახელწოდება — „მკვდრის კორკოტი“ მის დასანაყ, ხის დიდი ზომის იარაღს კი (როდინს ანუ ფილს) მკვდრის როდინი უწოდეს[17] მკვდრის როდინი დღესაც დასტურდება ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში. შემორჩენილია როგორც ხის დიდი როდინები, ასევე ქვის უზარმაზარი როდინები (საცეხველები) თავისი საბეგველით[18].

ხალხური კალენდარი საგანგებოდ გამოარჩევს იმ რელიგიურ დღესაც (შობის წინა ღამეს), რომლის დროსაც კორკოტი აუცილებლად უნდა მოიხარშოს. ამ დღეს ქართლში „კორკოტობას“ ხოლო რაჭაში „ჭანტილობას“ ეძახიან. იგი მიცვალებულის სულების გასამასპინლებელ დღედაა მიჩნეული. სომხურ მოსახლეობაში ასეთი საკრალური დღე „სუფსარქისია“, რო-

ცა „კორკოტს“ (ხორბლის ფაფას „ხაშილს“) ხარშავენ წმ. სარქისის სახელობაზე[19].

ვ. ბარდაველიძის თქმით ხალხური რწმენა-წარმოდგენების თანახმად: „მიცვალებულის სახელობაზე და ახალი წლის დღესასწაულზე შობას მომზადებული კორკოტი ბუნების აღორძინებისა და მთელი წლის სიკეთის დაბევების იდეას ემსახურება“[20]. ჯ. რუხაძის მიხედვით კი „კორკოტი ნაყოფიერების დღეობისადმი მიძღვნილი ის საკრალური შეწირულობაა, რომელიც ხალხმა მიწასთან, სულეთთან, მუდმივ კვდომა-განახლებასთან და სწორედ ამის გამო მიცვალებულის კულტთან დააკავშირა. სულეთის ღვთაების ნაყოფიერებასთან კავშირი კი გამართლებულია და ახსნილია ძველი აღმოსავლეთის, ეგვიპტის და ანტიკური ქვეყნების ანალოგიური შეხედულების ფონზე, სადაც მოკვდავი და აღდგენადი ღვთაებები მიცვალებულთა ღვთაებებთან არიან გაიგივებულნი“[21]. ასე რომ კორკოტიც და წანდილიც ის რიტუალური საკვებია, რომელიც უხსოვარი დროიდან მომდინარეობს და ტრადიციის ძალით დღემდეა შემორჩენილი, მაგრამ ჩვენი აზრით ეს ვითარება განაპირობა იმ ფაქტმაც, რომ ხორბალი და მისგან მომზადებული ფაფისებრი საკვები ძირითადი იყო უძველესი მოსახლეობისათვის და ბუნებრივია გარდაცვლილ სულებსა და კულტებს იმას მიაგებებდნენ, რასაც თითონ ჭამდნენ.

გარდა ხორბლის მარცვლისა და ბურღულეულისაგან მომზადებული ფაფეული კერძებისა, ყოფამ შემოგვინახა საკუთრივ ფქვილისაგან მომზადებული ფაფეულის სახეობებიც, რომლებიც მზადდება წყალზე, რძეზე, ხილის წვენზე და სხვა. ფქვილი ასრულებს საფანელის ანუ შესასქელებელი, ნახევრადფაბრიკატი კომპონენტის როლს სხვადასხვა შეჭამანდებში, კერ-

ძებში. მაგ. „**ფუშრუკის**“ შეჭამადი, „**თხლის შეჭამადი**“, ტყლაპის შეჭამანდი და სხვ. რომლებიც სამარხვო საკვებთა რიგს განეკუთვნებიან.

ფაფეულთა შორის შედარებით ადრეული უნდა იყოს წყალზე დამზადებული პურის ფაფა ეგ. წ. „**ფიფინა**“, რომელიც ამ სახელწოდებით მხოლოდ რაჭაშია შემორჩენილი. მას ძველად ჩვეულებრივ ყოველდღიური საჭიროების გარდა ზამთრის გრძელ ღამეებში, შრომითი შეამხანაგებისას (ბუმბულის წეწვის დროს, სამხრის კუდის ჯერზე), საგანგებოდ ხარშავდნენ ქალები და გამოხდილი ნიგვზის ზეთთან ერთად მიირთმევდნენ[22]. პურის ფაფა ხევსურეთშიც სცოდნიათ, იგი მოუხალავი ფქვილისა იყო და „ხავიწი“ ეწოდებოდა“; ხარშავდნენ წყალზე ან სველზე (შრატზე)[23]. სამცხე-ჯავახეთში კი ტრადიციული ფაფეულიდან გამოარჩევდნენ ძიფუას (რძეზე მომზადებულ პურის ფქვილის ფაფას), რომელსაც ძირითადად სამკურნალოდ, ბავშვთა კვებაში იყენებდნენ[24]. გურიაში ფაფას ყველის ამოყვანის შემდეგ დარჩენილ შრატზე ამზადებდნენ სიმინდის ფქვილით. ეს იყო „**ქაქია**“, რომელსაც ღარიბთა საკვებად თვლიდნენ და სტუმარს არ მიართმევდნენ, მიუხედავად იმისა რომ გემრიელიც იყო და ყუათიანიც. თუ ვინმეზე იტყოდნენ „ქაქიაზე გაზრდილიაო“, მაშასადამე ღარიბ-ღატაკს, სოციალურად დაბეჩავებულ ადამიანს გულისხმობდნენ[25].

როგორც ვთქვით ფაფეული კერძები ხშირ შემთხვევაში სამკურნალო დანიშნულებით გამოიყენებოდა. მათ რიცხვს მიეკუთვნება სხვადასხვა ხილის წვენზე მომზადებული თხიერი ფაფა — „კისელი“, რომელიც საუკეთესო სამკურნალო საშუალებად ითვლება. მაგალითად მოცვის, კუნელის, ანწლის ნაყენზე მომზადებული კისელი. მას ფართოდ იყენებდნენ კუჭნაწლავის

დაავადბათა მკურნალობაში, ამ მიზნით საგანგებოდ ამზადებდნენ ანწლის, კუნელის, მოცვის, ჟოლოს და სხვა ტყის ხილის ნაყენს, რაზეც ზემოთ მებაღეობის პროდუქტების განხილვისასაც გექონდა საუბარი.

ხილის წვენზე მომზადებულ ფაფეულ საკვებთა შორის ცალკე უნდა გამოიყოს ყურძნის წვენზე, ტკბილზე ან ბადაგზე მომზადებული, მოდუღებული „თათარა" (აღმ. საქართველო) ან „ფელამუში" (დას. საქართველო), როგორც მზადი და ნახევრადმზადი პროდუქტი (ამის თაობაზე იხ. ქვემოთ — მევენახეობის საკვებ-პროდუქტები).

ღომი. ტრადიციულ ფაფისებრ საკვებთა შორის განსაკუთრებულად უნდა გამოვყოთ ღომი. ღომი უწინარეს ყოვლისა ფეტვნაირი პურეული კულტურაა და იგი უძველესი დროიდან ქვრიმასა და სხვა ფეტვნაირებთან ერთად დასავლეთ საქართველოში ფართოდ იყო გავრცელებული, კერძოდ სამეგრელოში, იმერეთში, სვანეთში[26]. სამეგრელოში ძირითადი საკვები ახლაც ღომია და მას ჭამენ ყველა სხვა საკვებთან ერთად, როგორც მცენარეულთან ასევე ცხოველურთან, ძირითადად კი ნიგვზიან კერძებთან[27]. თანამედროვე ქართულში ტერმინი ღომი თვით ფაფისებრ კერძს ეწოდება, ძველად კი იგი თავად კულტურას ერქვა (Cetarikum italikam)[28]. დროთა განმავლობაში ეს კულტურა დაახლოებით XVII საუკუნიდან, მას შემდეგ რაც იგი სიმინდის კულტურამ შეცვალა, თანდათან გაქრა ყოფაში და ახლა თითქმის აღარსად გვხვდება. დროის გარკვეულ მონაკვეთში კი (დაახლოებით XIX საუკუნის მიწურულიდან XX საუკუნის პირველ ნახევრამდე) ვიდრე ღომის კულტურა აქა — იქ ჯერ კიდევ იყო შემორჩენილი, გაჩნდა ტერმინი „ღომის ღომი" („ღუმუშ ღუმი", მეგრ.) რაც ნამდვილი ღომის ფაფას

გამოარჩევდა სიმინდის ღომისაგან[29]. ასეთივე ცვლილება განიცადა ჭადის კულტურამაც, მისი გაქრობის გარდამავალ ხანაში მოჰყავდათ „ჭადი“ და აცხობდნენ „ჭადის ჭადს”, რაც დღეს ასევე მივიწყებულია[30].

როგორც ზემოთ ვთქვით, დასავლეთ საქართველოში, სამეგრელოსა და იმერეთში, ღომი, როგორც ძირითადი საკვები კვლავ ტრადიციულია, მაგრამ მას არა ღომის მარცვლეულისაგან, არამედ სიმინდის ღერღილისა და ფქვილისაგან ამზადებენ. ზოგჯერ ღერღილს ბრინჯით ცვლიან. მაგრამ ბუნებრივია ეს არ არის ისეთი გემრიელი, როგორც ღომის ღომი იყო.

ისტორიულად საქართველოში ღომის ორი სახეობა ყოფილა გავრცელებული, თეთრი და ყვითელი. უფრო მიღებულად და სტუმრისათვის საპატიოცემოდ თეთრი ითვლებაოდა[31]; ზოგიერთი ეთნოგრაფიული ცნობით საპატიო სტუმრისათვის ღომს ცალკე როდინში ფქვავდნენ[30]. ღომის გარეშე წარმოუდგენელი იყო ყოველგვარი დღესასწაული. ღომის მარცვალი საკულტო რიტუალების აუცილებელ ელემენტსაც შეადგენდა. მისით მოულოცავდა მეკვლე-მეფეხური ოჯახს, ახალი წლის დადგომას, მეკვლე ჩიჩილაკით და ღომის მარცვლიანი ჯამით სამჯერ შემოუვლიდა ეზოს და თან ღომის მარცვლებს ფანტავდა შემდეგი სიტყვებით: „ღმერთო ამ მარცვლების რაოდენობის საქონელი მომიმრავლეო“[32], დოვლათისა და სიმრავლის მნიშვნელობით გამოიყენებოდა აგრეთვე ღომი „ქათმის ფერხვის“, სახლში პატარძალის შემოყვანის და სხვა რიტუალებში, რომლებიც სპეკციალურ ლიტერატურაშია აღწერილი[33].

თედო სახოკიას ცნობით გურიაში საკალანდო სადილისათვის ¯ღომი აუცილებლად უნდა მოეხარშათ. ღომის ღომის ან „ჩხვერის“ მარცვლებისაგან და არა სიმინდის ფქვილისაგან. ამასთან დულილს თვალს ად-

ევნებდნენ; თუ იგი ქვაბის შუაგულიდან დაიწყებოდა იმ წელს სოფელში კარგი მოსავალი უნდა მოსულიყო, ხოლო თუ ნაპირებიდან იწყებდა, ეს საერთოდ მთელ ქვეყანაში ხვავრიელი წლის დადგომას მოასწავებდა. როცა პირველ თავეულს მოიწევდნენ, იმისგან საგანგებოდ, რიტუალურ პურებს გამოაცხობდნენ, ყანაში წაიღებდნენ და მიწაში ჩაფლავდნენ, ზედ ჯვრებს დაასმევდნენ. ეს წესი ბარაქიანობის დაბეევებას ემსახურებოდა[34]. აღსანიშნავია, რომ ძველად მეგრელებს ღომის სალოცავი ადგილი „ლადუშ ოხვამერიც“ ჰქონდათ მოწყობილი რაც ამ მარცვლეულის საკულტო დანიშნულებაზე მეტყველებს[35].

ამრიგად თუ აღმოსავლეთ საქართველოში (ქართლი, კახეთი) ხორბლეულის კულტურები და მისგან მომზადებული საკვები (ფაფისებრი კერძები) და პური იყო ძირითადი საკვები, დასავლეთ საქართველოში მისი ადგილი ფეტვნაირებმა, ღომმა, ურიშმა, ჩხვერმა, ფეტვმა, სიმინდმა დაიჭირა, თუმცა რიტუალურ კვებაში პურიც გამოიყენება[36]. ჩანს მას აქ ახლო წარსულში უფრო მეტი მასშტაბით იყენებდნენ მაგ., იმერეთში, რაჭაში) დადგენილია ხორბლის კოლხური ჯიშების მახასა და ზანდურის არსებობა, რაც ლოგიკურად იმას გვიდასტურებს, რომ ის სხვაობა რაც ამ ორ რეგიონს შორის ძირითადი საკვების მხრივ (კულტურების მიხედვით) შეინიშნება, დროთა განმავლობაში მომხდარი ეკოლოგიური ცვლილებების შედეგია. უფრო ვრცლად კი ამ საკითხს საგანგებო კვლევა ესაჭიროება.

ცომისაგან მომზადებული კერძები. ქართულ ხალხურ კვებით ტრადიციაში ფაფისებრ საკვებთან ერთად გარკვეული ადგილი ეჭირა ცომეულ კერძებსაც, ცომს როგორც ნახევრადმზად და სინთეზურ საკვებთა აუცილებელ კომპონენტს. ცომეულის ყო-

ველდღიურ კვებაში ფართოდ გამოყენება არა მხოლოდ სახამებლის მზარდი მოთხოვნილებით აიხსნება, არამედ პურმუაცა ფერმენტების მიღების აუცილებლობით, რაც თავის მხრივ მაღალი სამიწათმოქმედო კულტურის მქონე ქვეყნებისათვისაა დამახასიათებელი.

ცომეული საკვები ტექნოლოგიურად იყოფა ორ ნაწილად მოხარშულ და გამომცხვარ ცომეულად. მოხარშული ცომეული კერძები უმეტესად სინთეზურია და სხვა და სხვა პროდუქტებთან შეთავსების გზით მიიღება. ასეთ ტრადიციულ ეროვნულ საკვებთა შორის უნდა დავასახელოთ ატრია, ერიშტა, თათარბერაკი, რომლებიც დღეს უფრო რელიეფურად მხოლოდ ზოგიერთ კუთხეშია შემონახული*.

---

* ატრია მთელს კავკასიაში მიღებული ტრადიციული საკვებია. ეს არის ხამ წყალში მოზელილი ხმიადი (მაგარი) ცომის ნაჭრები, რომელსაც მარილიან წყალში ხარშავენ და შემდეგ მაწვნისა და ერბოში დადაღული ხახვის ნაერთთან ერთად მიირთმევენ[37]. დაახლოებით ასეთივეა ერიშტაც (ჰაერზე ან ღუმელზე კარგად გამომშრალი ცომის ნაჭრები), რომლებსაც ადუღებული ცხელი წყლით დათუთქავდნენ და ზედ ერბოს გადაასხამენ[38], ცომეულის ეს სახეობები, როგორც ტრადიციული საკვები, უფრო კარგადაა შემონახული სამცხე-ჯავახეთის მოსახლეობაში იქ სადაც მემინდვრეობა ოდითგანვე მაღალ დონეზე იყო განვითარებული[39] მოხარშული ცომეული კერძების სინთეზური სახესხვაობის სიჭარბე იგრძნობა აჭარაშიც, სადაც ისე როგორც სამცხე-ჯავახეთში, ეს კერძები თურქული სახელწოდებებითაა გავრცელებული. მაგ. „სინორი“, „ასუთა“, „შორვა“ და სხვ.[40] ვთვლით, რომ აქ საქმე გვაქვს მხოლოდ ტერმინოლოგიურ სიუცხოვესთან, სინამდვილეში კი ძირძველ ეროვნულ სამზარეულო ტრადიციასთან, რომლის ძალითაც ცომეული კერძების უმეტესობა ადგილობრივი წარმოშობისაა, მესაქონლეობისა და მემინდვრეობის პროდუქტების სინთეზური წარმონაქმნი.

---

1. Казаков Е. Д., От зерна к хлебу, М., «колос», 1975, с. 7.
2. საქართველოს ისტორიულ ეთნოგრაფიული ატლასი, მასალები, თბ., 1985, გვ. 113.
3. სულხან-საბა ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, თბ., 1971.
4. Джикия Н. П., Культура питания грузинских горцев, თბ., 1988.
5. მ. ხაზარაძე, ხის ჭურჭელი საქართველოში, თბ., 1988.
6. ლ. მოლოდინი, ქართველი ხალხის მატერიალური კულტურის ისტორიიდან (ხალხური ზეთსახდელი იარაღები), თბ., 1963, გვ. 17.
7. იქვე.
8. იქვე.
9. ვუთითებთ ლ. მოლოდინის დასახ. ნაშრომიდან.
10. იქვე.
11. იქვე.
12. ნ. ჯიქია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 71.
13. სულხან-საბა ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, თბ., 1971.
14. მასალები საქართველოს ხელოსნობისა და შინამრეწველობის ისტორიიდან, ტ. III, ნაწ. II, საჭმელ-სასმელი, თბ., 1986.
15. თ. ოჩიაური, დაკრძალვის წესები ქართლში ძველად და ახლა, თბ, 1987, გვ. 31.
16. სულხან-საბა ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, თბ., 1971.
17. ჯ. რუხაძე, ფილი და როდინი, ძეგლის მეგობარი, 64, თბ., 1983, გვ. 26.
18. ავტორის საველე დღიურები, თეთრი წყაროს რაიონი, სოფ. კლდეეთი, 1988, რვ. 1. გვ. 10.

19. Тер-Саркисьянц А. Е., Армяне (история и культурные традиции), М., 1998, с. 207.
20. ვ. ბარდაველიძე, ქართველთა უძველესი სარწმუნოების ისტორიიდან, თბ., 1941, გვ. 67.
21. ჯ. რუხაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 37.
22. ავტორის საველე დღიურები, რაჭა, 1986.
23. მასალები საქართველოს ხელოსნობის და შინამრეწველობის..., გვ.75.
24. თ. იველაშვილი, ხალხური სამზარეულო, თბ., 1991, გვ. 21.
25. ჯ. რუხაძე, ხანი იმერეთის ხევსურთა, თბ., 1981, გვ. 91.
26. ი. მაისაია, ღომის კულტურა საქართველოში, თბ., 1967, გვ. 71.
27. იქვე.
28. ა. მაყაშვილი, ბოტანიკური ლექსიკონი, თბ., 1961.
29. ჯ. რუხაძე, ხალხური აგროკულტურა დასავლეთ საქართველოში, თბ., 1976, გვ. 96.
30. იქვე.
31. იქვე.
32. იქვე.
33. ვუთითებთ ი. მაისაიას დასახ. ნაშრომიდან, გვ. 71.
34. თ. სახოკია, მოგზაურობანი, თბ., 1950, გვ. 31.
35. ჯ. რახაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 91.
36. ი. მაისაია, დასახ. ნაშრომი, იხ. აგრეთვე ნ. აბდუშელიშვილი, დასავლეთ საქართველოს ტრადიციული კვების სისტემის სოციალურ-კულტურული ასპექტები, საკანდ. დისერტაცია (რუსულ ენაზე), მოსკ., 1989, გვ. 35.
37. Тер-Саркисьянц А. Е., დასახ. ნაშრომი, გვ. 91.
38. თ. იველაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 31.
39. ს მაკალათია, მესხეთ-ჯავახეთი, თბ., 1938.
40. ჯ. ბარამიძე, აჭარული კერძები, ბათუმი, 1987.

§3. პური ჩვენი არსობისა
(ტერმინ პურის ეთნოგრაფიული მნიშვნელობისათვის)

ტერმინი პური დაბადების ქართულ თარგმანებში არაერთგზისაა მოხსენიებული, როგორც გამომცხვარი პურის სახელწოდება („მოიხუნა პურნი", „ხუეზა პურისა ერთისა ქრთლისა", „ძირაკი პურისა თანა იჭამოს" და სხვ.)[1].

განიხილავს რა წერილობით წყაროებში დაცულ ცნობებს აკად. ივ. ჯავახიშვილი წერს, რომ „მომდევნო საუკუნეებშიც ძველ ქართულში პური ეწოდებოდა ფქვილისაგან გამომცხვარ საჭმელს, მხოლოდ შემდეგში ამ სიტყვამ ხორბლის მნიშვნელობა შეიძინა; ავტორის თქმით, ახლა ეს ტერმინი იმდენად დაეიწყებული აქვთ, რომ ამ ცნების აღსანიშნავად იფქლს ჩვეულებრივ აღარავინ ხმარობს და მას პურს უწოდებენ, მიუხედავად იმისა, რომ ამ სიტყვას გამომცხვარის მნიშვნელობაც წინანდელივით შენარჩუნებული აქვს. ამის წყალობით ხშირად შეიძლება გაუგებრობა მოხდეს, რადგან ბერძნულში „ოპუროს" (onupos) და „ოიპორი" (oinupoi) არსებობს, რომელიც ჰომეროსის დროს ცხენის საკვებს ნიშნავდა, შემდეგ კი იფქლის მნიშვნელობა მიენიჭა და რაკი ქართული „პური" და ბერძნული „პუროი" ერთიმეორეს გასაოცრად გვანან, ბუნებრივია იბადება კითხვა, რომ ერთ-ერთი მათგანი ნასესხები უნდა იყოს.

მკვლევარი აქვე ხაზს უსვამს იმ გარემოებას, რომ ძველად საქართველოს ზოგიერთ თემში პური გარკვეული სახეობის მარცვლეულსაც აღნიშნავდა, რის გამოც ეს საკითხი მას საბოლოოდ, გადაწყვეტილად არ მიაჩნია[2].

ივანე ჯავახიშვილის შემდეგ ამ პრობლემას სხვა მკვლევარებმაც მიაქციეს ყურადღება. ა. როგავას მტკიცებით სიტყვა პური ფუძე — „პურ" უცილობლად ქართულია და იგი ძველად ხორბლის ერთ-ერთ სახეობას ეწოდებოდა[3]. აკად. გ. მელიქიშვილი ლინგვისტურ მონაცემებზე დაყრდნობით იმ დასკვნამდე მივიდა, რომ ეს ტერმინი თავისი სიძველის გამო გამორიცხავს ბერძნულიდან მის ნასესხობას და მოწმობს უძველესი ხანიდან ქართულში დამკვიდრებას[4]. თ. გამყრელიძისა და ი. ივანოვის წიგნში „ინდოევროპული ენა და ინდოევროპელები", ტერმინი პური იმ წინარე ინდოევროპულ ენათა ჯგუფშია შეტანილი, რომელშიაც უძველესი პროტოქართული ენებიც თავსდებიან[5]. ასე რომ, ამ სიტყვის სადაურობა კამათს აღარ უნდა იწვევდეს, მაგრამ ზოგიერთი ავტორი მაინც ადრინდელ პოზიციებზე რჩება[6].

განიხილავს რა ამ პრობლემას კულტურულ-ისტორიულ ჭრილში, ნ. ბრეგაძე თვლის, რომ ტერმინი პური ხორბლის თავდაპირველი სახელწოდებაა, რომელიც შემდეგ იქნა გამომცხვარი პურის მიმართ გამოყენებული. მკვლევარი ფართოდ იშველიებს ხალხურ ტერმინოლოგიურ ლექსიკას, ენათმეცნიერულ, ეთნოგრაფიულ და სხვა მომიჯნავე დისციპლინათა მონაცემებს და ასკვნის, რომ ვინაიდან საქართველოს მემინდვრეობაში ერთ-ერთი ძველი, ტრადიციული და აქედან გამომდინარე ძირითადი საშემოდგომო კულტურა დოლის პური იყო, განსხვავებით ხორბლეულის სხვა სახეობებისა, სახელწოდება პურიც მას შემორჩა[7] ჩვენ სრულიად ვეთანხმებით მკვლევარის ამ მოსაზრებას, მაგრამ გასარკვევი გვრჩება ერთი კითხვა, კერძოდ, თუ რა დროიდან მიიღო გამომცხვარმა პურმა ეს სახელწოდება?

ვფიქრობთ, ეს უნდა მომხდარიყო მას შემდეგ, რაც ძირითადი საკვები ხორბლის კერძი ანუ „მგბარი“ (მოხარშული) ხორბალი გამომცხვარი პურით შეიცვალა. ეს კი თავისთავად, საზოგადოების განვითარების იმ საფეხურს უკავშირდება, როცა პურის საცხობი საშუალებებიც გაჩნდნენ[8]. აღნიშნული ეტაპი არ ნიშნავდა ხორბლის საკვებად გამოყენების დათმობას, ამიერიდან იგი კვლავ პრაქტიკაშია, მაგრამ უფრო რიტუალური დანიშნულებით. პურის ცხობა კი მაღალგანვითარებულ ტექნოლოგიურ მიღწევად იქცა სამიწათმოქმედო ცხოვრების დაწინაურებულ ეტაპზე[9].

ისტორია გვაუწყებს, რომ უძველესი ადამიანები ხორბალს საკვებად ჯერ კანგაუცლელი, შემდეგ კი კანგაცლილი მოხარშული ფაფის სახით მოიხმარდნენ[10], რაც „წანდილისა“ და „კორკოტის“ ფორმით დღემდე შემორჩა ეთნოგრაფიულ სინამდვილეს, ხელსაფქვაევებისა და საცეხველების განვითარების შედეგად კი (როცა წყლითმბრუნავი წისქვილებიც გამოიგონეს), ფქვილისაგან გამომცხვარ პურზე გადავიდნენ. გამომცხვარი პურის თავდაპირველი ფორმა ხმიადი — უსაფუვრო პური იყო, თუმცა როგორც ჩანს ის არ იწოდებოდა პურად, რადგან მთაში (მაგ. ხევსურეთი) დღესაც ერთმანეთისაგან მკვეთრადაა გამიჯნული „ხმიადი“ და საფუვრიანი — აფუებული „პური“ თავად საფუარი — „პურის დედა“ ანუ „ხაში“, მოგვიანებით იქნა მიგნებული (ჩვენი ვარაუდით ბარში), რაც შესაძლოა ხორბლის ჯიშებთან შეპირობებული ვერტიკალური და ჰორიზონტალური ტიპის ღუმელების — თონისა და ფურნის შემოღებასაც დაუკავშირდა, რამეთუ საფუვრიან ცომს იმისათვის რომ კარგად გაღვივდეს, ამოვიდეს და გამოცხვეს, დახურული სივრცის შემქმნელი ღუმელი ესაჭიროება. ამას მხოლოდ

ნაწილობრივ ანხორციელებს ბრტყელი ფორმის ჭურ-ჭელი — მცირესივრციანი კეცი[11]. ალბათ ამიტომაცაა, რომ ტრადიციულად, უსაფუვრო ხმიადებს კერიაზე, ქვაზე, პირდაპირ ღადარში აცხობდნენ.

საინტერესოა ტერმინი საფუარიც. იგი ფუძე, „ფუადან“ უნდა იყოს წარმოებული. „ფუა“ იგივეა, რაც „ფია“ ქართული ენის განმარტებით ლექსიკონში ფიას „ფაფა“ ეწოდება[12]. „სა“ სუფიქსის დამატებით ეს სიტყვა — **საფუარი**, ნიშნავს ცომის ამოსასვლელ, გასალვივებელ მასას, რაც ტექნოლოგიურად ცომის შემჟავების ანუ ფერმენტაციის გზით მიიღება.

ამასთან დაკავშირებით გვახსენდება ერთი საინტერესო ისტორიული ლეგენდა, რომლის თანახმადაც პურის გამოცხობას ძველ ეგვიპტეში, პირამიდების მშენებლობის დროს მონის მიერ შემჟავებული ფაფის (ხორბლის კერძის) გახურებულ ქვაბზე დადების შემთხვევით ფაქტს მიაწერენ[13]. ე. კაზაკოვის აზრით, ცომის შემჟავების ტექნოლოგია სხვადასხვა ხალხში სხვადასხვა დროს, ერთმანეთისგან დამოუკიდებლად, სპონტანურად იქნა მიგნებული[14]. ამისათვის იღებდნენ სხვადასხვა მცენარის (მაგ. სვიის ან სოკოს) ბუნებრივ ფერმენტებს და პურში (ცომეულში) ურევდნენ. მიზანი ყველასათვის იყო ერთი — მიეღოთ პურის დედა, რომელიც შემდგომ აფუებული პურის ცომის ტექნოლოგიას დაედო საფუძვლად. ამიერიდან საფუარიანი პური გახდა ძირითადი საკვები და „პურ“ სახელწოდების მატარებელიც (თუმც, როგორც ვთქვით, ყოფაში ეს სახელი პარალელურად ხორბალმაც შეინარჩუნა). საფუარის გაჩენამ განაპირობა სათანადო ხის ჭურჭლის (სასაფუვრის, ცომის მოსაზელი ვარცლის, გუნდების დასაწყობი „ორომის“) და ვერტიკა-

ლური და ჰორიზონტალური ტიპის ღუმელების, თონისა და ფურნის წარმოშობა.

ამრიგად, შეიძლება საბოლოოდ დავასკვნათ: რომ ტერმინი პური ძველია, იგი ხორბლის საკვებად გამოყენებისა და დამუშავების მაღალგავითარებულ საფეხურზეა წარმოქმნილი. თავდაპირველად ეს სიტყვა მარცვალს — ხორბალს აღნიშნავდა, ხოლო შემდეგ, რაც გამომცხვარმა პურმა დაიკავა, სახელწოდებამაც ამ უკანასკნელზე გადმოინაცვლა. ქრონოლოგიურად ეს პერიოდი საფუვრიანი პურის ტექნოლოგიის გაჩენასა და საცხობი ღუმელების წარმოშობის ხანას უნდა უკავშირდებოდეს.

---

1. ვუთითებთ ივ. ჯავახიშვილის ნაშრომიდან, საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, წიგნი პირველი, ტფ., 1930, გვ. 331.
2. იქვე.
3. გ. როგავა, ფუძე „პურ" საკითხისათვის, საქ. მეცნ. აკად. მოამბე, ტფ. 1951, ტ. 12, №10, გვ. 121.
4. გ. მელიქიშვილი, მახლობელი აღმოსავლეთის კავკასიისა და საქართველოს უძველესი მოსახლეობის საკითხისათვის, თბ., 1955, გვ. 77.
5. Гамкрелидзе Т. В., Иванов В. В., Индоевропеиский язык и индоэвропейцы, Тб., 1984, с. 637-658.
6. ო. კახიძე, პურეულის ლექსიკა ქართულში, თბ., 1987; ამასთან დაკავშირებით გვინდა ხაზგასმით

შევნიშნოთ, რომ ჩვენს ამოცანას არ წარმოადგენს საკუთრივ ტერმინ პურის ეტიმოლოგიური, ლინგვისტური ძიება და ამ საკითხზე თუნდაც რაიმე ნიშნით პოლემიკაში ჩართვა. ჩვენი მიზანია მხოლოდ კვების კულტურასთან, ტრადიციასთან მიმართებაში მისი განხილვა, რამდენადაც ამის საშუალებას ეთნოგრაფიული მასალა იძლევა.

7. Брегадзе Н. А., Очерки по агроэтнографии Грузии Тб., 1982, с. 112
8. Казаков Е. Д., От зерна к хлебу, М., 1975, с. 121.
9. Тимирязов К. А., Солнце, жизнь и хролофилия, Избранные работы, М., 1956.
10. Казаков, указ. раб., с. 123.
11. იქვე.
12. ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი, ერთტომეული, თბ., 1986.
13. Казаков, указ, раб., с. 123.
14. იქვე; იხ. აგრეთვე კრებული Хлеб в нашем доме, М., 2005, რომელშიც ეთნოგრაფი ლ. სალავიოვა ქართული პურის სახეებს განიხილავს. ავტორი იყენებს ეთნოგრაფიულ მასალას, მაგრამ ხშირად არასწორი ინფორმაციით, ამავე დროს ახდენს ჩვენი ნაშრომების სრულ იგნორირებას. ვურჩევდით მოსკოველ კოლეგებს მეტ კორექტულობას.

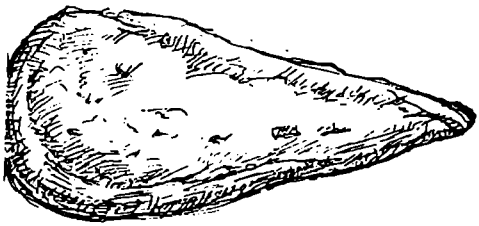
§4. პურის ეროვნული ფორმები და მათი ძველქართული სახელწოდებანი

ქართული ხორბლეული კულტურების განეითარების მაღალმა დონემ, მისმა მრავალსახეობამ და სიუხვემ, თავისი გამოხატულება ჰპოვა პურის ცხობის ხალხურ ტრადიციებში, პურის სახეებში, მათი ეროვნული ფორმების ჩამოყალიბებასა და სახელწოდებათა ფორმირებაში[1].

ქართულ პურს მდიდარი, შორეული წარსულის მქონე ბიოგრაფია აქვს. თუ მისი სახეებისა და ფორმების ნუსხას გადავხედავთ, თვალში მოგვხვდება საოცარი ნაირგვარობა, დახვეწილი, დიფერენცირებული ტერმინოლოგია და რაც მთავარია დანიშნულების ანუ გამოყენების ფართო სპექტრი. ყოველივე ის რაც ჩვენი ხალხის მდიდარი კულტურისა და მსოფლმხედველობის ფენომენალურ მიღწევებზე მეტყველებს[2].

ივ. ჯავახიშვილის თაოსნობით XX საუკუნის 30-იან წლებში საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში შეკრებილ შინამრეწველობის მასალებში პურის ეროვნული ფორმები და სახელწოდებები ჯგუფდება, როგორც მარცვლეულის სახეობების (მაგ. ქერის, ჭვავის, ფეტვის, დოლის, დიკის, თავთუხის) ასევე საცხობი საშუალებების (კეცის, კერიის, თონის, ფურნის), სატრაპეზო დანიშნულების (საქორწილო, სამგლოვიარო, სანადიმო, „საგარეჯო", გარეგნული ფორმის (მრგვალი ანუ „გურგვალი", გრძელი, ოთხკუთხი), ფერისა და შესახედაობის (თეთრი, შავი, რუხი ანუ თალხი, წათლად დაბრაწული, გონჯი), ღუმელში (ფურნეში ან თონეში) გამოსაცხობი ადგილის ანუ მწკრივის მიხედვით (პირის, ძირის, შუა) და სხვ., რომელთა ჩამოთვლაც საკმაოდ შორს წაგვიყვანდა[3].

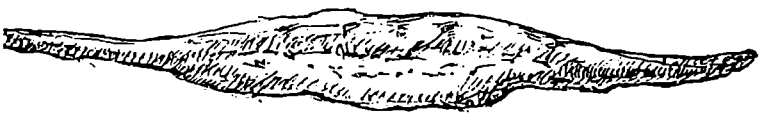
აღნიშნულ სახელწოდებებში განსაკუთრებულ ყურადღებას იქცევს პურის სახეობათა დაყოფა მთავარი ტექნოლოგიური მახასიათებლის — საფუვრიანობის მიხედვით. როგორც უკვე ვთქვით უსაფუვრო პურები — ეგ. წ. ხმიადებია. საფუვრიანი პური კი პურის ცხობის ისტორიაში შედარებით გვიან იქნა გაჩენილი. მანამდე მას წინ უსწრებდა უბრალო წყალზე მოზელილი პურის ცომის ტექნოლოგია, როგორც უფრო მარტივი, მოხერხებული და პრაქტიკული[4] შემდეგში უსაფუვრობამ რიტუალური ფუნქცია შეიძინა და როგორც ძველმა, არქაულმა ფორმამ, საკრალური ფუნქცია იტვირთა. ცნობილია, რომ აღმოსავლეთ საქართველოს მთაში ხმიადი მოიხმარებოდა, როგორც ყოველდღიურ კვებაში, ასევე სარიტუალო დანიშნულებით, სახატო დღესასწაულებზე, მიცვალებულის ხარჯებთან დაკავშირებით და სხვ. ტექნოლოგების აზრით იმის გამო, რომ ხმიადი ხამ წყალში მოზელილი ცომისაგან ცხვებოდა, გაჯიჯავების უნარს იყო მოკლებული და აფუებული პურივით ნაზი და რბილი არ გამოდიოდა. იგი დიდხანს არ ინახებოდა, ამიტომაც აცხობდნენ ხშირად, თითქმის ყოველდღიურად, სახელდახელოდ, სიპზე (პურის ქვაზე), კეციაში ან პირდაპირ ღადარში. ამ უკანასკნელს რაჭაში „ნაღვერდალა კვერს“ უწოდებენ, აჭარის წყლის ხეობაში კი „ნაცარკვერას[5] ნ. ბრეგაძის მასალების მიხედვით რაჭაში ხმიადის გამოსაცხობად „ყვერბს“ (ცეცხლის სანთებ ადგილს) ნაცრისაგან წმენდნენ, გახურებულ ქვაზე „ანჩხლის“ ფოთოლს აფენდნენ და მასზე პურს აკრავდნენ. ზემოდან კვლავ ფოთოლს გადააფარებდნენ, ღადარს დააყრიდნენ და აცხობდნენ[6] ხმიადი, როგორც პურის ძირითადი სახეობა, გავრცელებული ყოფილა დასავლეთ საქართველოშიც. იგი მოსახერხე-



„ქართული ლავაში“
(იყალთოური)

ქართული (მრგვალი პური)

შოთი (ჩვეულებრივი ქართული)



„შოთი“ (კახური)

დედას პურები

ბელი იყო მწყემსებისათვის. თ. ტუნაძის დაკვირვებით პურის ცხობა ნაღვერდალში ან გახურებულ ქვაზე უძველესი დროიდან მომდინარეა, კერძოდ იმდროინდელი, როცა პურის გამოსაცხობი მოწყობილობა, კერიიდან ცალკე არ იყო გამოყოფილი[7].

აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული ტრადიციული ხმიადებიდან შეიძლება დავასახელოთ ფშავ-ხევსურული „საფეთხელაები", თუშური „კუკუები" და მრავალი სხვა რომელთა აღწერილობა მოცემულია საქართველოს შინამრეწველობის მასალებში[8]. აქედან ჩანს, რომ ხმიადი პური არა მხოლოდ ძირითადი, ყოველდღიური საკვები იყო, არამედ რიტუალური დანიშნულების საგანიც. (რიტუალურ პურებზე ქვემოთ საგანგებოდ შევჩერდებით. იხ. §5). აქ კი მხოლოდ იმას ვიტყვით, რომ ხმიადი პურის სიძველეზე, მის რელიგიურ ფუნქციაზე მიგვანიშნებს მისი აგრარულ დღესასწაულში — ბერიკაობა-ყვენობაში მონაწილეობა. იგი ყვენს ეხურა ქუდად[9]. ყვენის ხმიადი, რომელიც მრგვალი ფორმის იყო და მზის დისკოს ფორმას მოგაგონებდათ, მოსავლის დაბევების, ნაყოფიერების, გამრავლებისა და დოვლათის წყაროდ არის გააზრებული. იგი როგორც კულტმსახურების ობიექტი საზრდოზე მეტ მნიშვნელობას იძენდა და ასტრალური გამოსახულების გამო საკრალურ ძალას მიაწერდნენ[10]. ჯ. რუხაძის თქმით: „ნაყოფიერების ღვთაებისათვის გამიზნული პურის თავსაბურად ხმარებას ალბათ ითიფალური მნიშვნელობა ჰქონდა „მზის კვერით" ზიარების გამო"[11].

ამრიგად, ხმიადი, გამომცხვარი პურის ყველაზე ადრეული, არქაული ფორმაა და მიუხედავათ იმისა, რომ შემდგომში იგი საფუვრიანმა პურმა შეცვალა, ყოფაში მაინც შემორჩა, როგორც ყოველდღიური სა-

ხელდახელო და რიტუალური ტრაპეზისათვის განკუთვნილი საკვები. საფუარმა კი პურის ცხობის ტექნოლოგიის გაუმჯობესებასთან ერთად საცხობი საშუალების განვითარებასაც შეუწყო ხელი. კერიის ქვის (სვანური „კაკერის") შემდეგ, გაჩნდა ქვისა და თიხის კეცები, ღია ცეცხლზე მალე ცხობის სამზარეულო ჭურჭელი, რომელიც თავისთავად ყალიბის როლს ასრულებდა. მას საქართველოში გავრცელებისა და ტექნოლოგიური განვითარების თვალსაზრისით საინტერესო ისტორია გააჩნია, მაგრამ ჩვენ ახლა ამ ისტორიაზე არ შევჩერდებით[12].

რაჭაში კეცზე გამომცხვარ ცომეულს ზოგადად „კეცეულს" უწოდებენ. ჭადის შემთხვევაში იცოდნენ მისი ცეცხლზე მიფიცხება, ხოლო პურის გამოსაცხობ ერთ კეცს თავზე მეორე კეცს დაახურავდნენ. აჭარაში ასეთ კეცს „მომხობილა კეცს" ეძახიან. კეცში აცხობდნენ როგორც ხმიადებს ასევე საფუვრიან პურებსაც, მაგრამ კეცი სრულ აფუებასა და გაღვივებას მაინც ვერ უზრუნველყოფდა. ალბათ ამ გარემოებამ მიიყვანა ადამიანები ვერტიკალური და ჰორიზონტალური ღუმელების შექმნის იდეამდე, რაც თონის//თორნის და ფურნის სახით იქნა მიღწეული. საქართველოში გავრცელებული საფუვრიანი პურის სახეებიც თონესა და ფურნესთანაა დაკავშირებული. სხვათაშორის ამ გარემოებას კარგად გამოხატავს რუსულ ენაში არსებული სიტყვები „хлебопекание" (უბრ. ცხობა) და „хлебопечение" (ღუმელში ცხობა).

საფუარზე ანუ პურის დედაზე მომზადებული ცომისაგან გამომცხვარი პური, როგორც ზემოთ მივუთითებდით რბილი, გემრიელი და ყუათიანი გამოდიოდა, შენახვითაც დიდხანს ინახებოდა (პურის შე-

ნახვის წესებზე იხ. §6). ტექნოლოგი სპეციალისტების განმარტებით, შინ დამზადებული საფუვრიანი (ანუ ხაშზე მოზელილი) პურის ცომი განსაკუთრებული თვისებებით ხასიათდებოდა. იგი გაჯიჯავების საუკეთესო უნარით იყო დაჯილდოვებული და გამოცხობისას არ სკდებოდა, პირიქით, ღრუბელივით რბილი და დრეკადი ხდებოდა[13]. და მაინც, მიუხედავად ამისა, პურის ხარისხის მთავარ საფუძველს ხორბლის ჯიში ქმნიდა, მისი წებოვნება, რამაც თავის მხრივ განაპირობა ჩვენს მთასა და ბარში, თონისა და ფურნის გაჩენა. გ. ჩიტაიას თქმით, მთაში გავრცელებული ხორბლის ჯიშები ნაკლებ წებოვნების შემცველი იყო ვიდრე ბარისა. დაბალი წებოვნების მქონე პურის ცომი თონის კედელზე ვერ ჩერდება და კუტად ვარდება; ეს კი გარკვეულ ზარალს აძლევს მცხობელს. ამიტომაც მთაში ჰორიზონტალური ტიპის ღუმელი — ფურნეა გამოყენებული, ხოლო ბარში ვერტიკალური ტიპის — თონე. მთისწინეთში ანუ გარდამავალ ზოლში თონეც არის და ფურნეც, ზოგჯერ ერთმანეთის გვერდით ამოშენებული[14].

თონეები ძირითადად სამი ტიპისაა: მიწაში მთლიანად ჩადგმული, ნახევრად ზე ამოწეული და მიწის ზემოთ მდგარი — მაღალი; მასალის მიხედვით კი (რაც მის დათბობას უწყობს ხელს) გვხვდება მოწნული და ფიცრული. ზომის მიხედვით, მცირე, საშუალო და დიდი. საშუალო ზომის თონეში 5 მწკრივზე ერთჯერადი ჩაცხობისას 15-17 პური ჩაიკვრის, დიდი ზომის თონეში კი 7 რიგია (მწკრივია) და შესაბამისად (თითო მწკრივზე 5 პურს თუ ვიანგა-

რიშებთ) 35 პური ჩადის. პატარა თონე მხოლოდ 3 მწკრივს მოიცავს და ერთ ამოხდაზე 9 პური ამოდის*.

მთისა და ბარის პურის ცხობის ტრადიციების შედარებისას ნათლად იკვეთება ის გარემოება, რომ საფუვრიანი ტექნოლოგია ბარში უნდა გაჩენილიყო, რადგან ბარში იქნა მიღწეული მაღალწებოვნებიანი ხორბლეული კულტურების მაღალი სელექცირებული სახეები (მაგ. დოლის პური). აქვე გაჩნდა ცომის მოსაზელი ხის ჭურჭელი ვარცლიც, რომელსაც მთაში ხალის მოსაზელი „ტმოშტი“ ცელიდა[15]. რაც შეეხება ვარცლის სიდიდეს, თონის მსგავსად. ისიც სამი სახისაა: მცირე, საშუალო და დიდი, რაც მომხმარების მასშტაბებზე იყო დამოკიდებული. დიდ ვარცლს (რომელიც მხოლოდ ბარისთვისაა დამახასიათებელი) ქორწილის, მიცვალებულის ხარჯისა და სხვა ასეთი საჯარო პურობის დროს იყენებდნენ (მასში დაახლოებით ერთი ფუთი ფქვილის მოზელა შეიძლებოდა). საშუალო ზომის ვარცლი ქადისა და ნაზუქის ცომის

---

* პურის ცხობა ოჯახის უფროსი დიასახლისის მოვალეობა იყო. იგი სათანადო თადარიგს წინა ღამით იჭერდა; ფქვილს გაცრიდა და ხაშს დააყენებდა. საცერი ორგვარი ჰქონდა „წმინდა“ („სამტკიცი“//„მერდინი“ დას. საქ.) და მსხვილთელიანი. მსხვილთელიანს ყოველდღიური ხარჯხის პურისთვის იყენებდა, წმინდას კი სადღესასწაულოდ. ცომი დილით უნდა გადაეზილა-გადაეხაშებინა. გუნდებს კი მანამდე არ ამოიყვანდა, სანამ თონე არ გახურდებოდა. თონე კი მზად მაშინ ითელებოდა, როცა კედლები დათეთრდებოდა. მხურვალე ანუ ცხარე თონეს ნაცართუთქით (ნაცრისა და წყლის ნაზავით) გაანელებდა. ცხობის წინ თონეს მარილს „აჭმევდა“ (მარილწყალს კედლებზე მიაპკურებდა), შიგ ცოტაოდენ ფქვილს ჩაყრიდა ბარაქისათვის და ღვინოსაც ჩააწვეთებდა. თავაკრული და პირახვეული ჯერ გარდაცვლილთა შენდობას იტყოდა, მერე პირჯვარს გადაისახავდა, პურის მადლზე დაილოცებოდა და ცხობას ისე შეუდგებოდა.

მოსამზადებლადაც გამოიყენებოდა, პატარა კი სახელ-დახელო ვითარებაში. აღსანიშნავია ისიც, რომ ვარცლი კომბინირებული ჭურჭლის ფუნქციას ასრულებდა. მას-ზე არა მხოლოდ ცომს ზელდნენ, არამედ გუნდებიც ამოყავდათ (მათ „ყურებზე“ — ფრთებზე აწყობდნენ) და შემდეგ გამომცხვარ პურსაც ინახავდნენ[16].

ამრიგად, თუ ბარისათვის დამახასიათებელ ყვე-ლა კომპონენტს შეეაჯერებთ (პურის ჯიშები, საფუვ-რიანობა, ცომის მოსაზელი ჭურჭელი, გამოსაცხობი საშუალებანი) ლოგიკურად მივალთ იმ დასკვნამდე, რომ სწორედ ბარი იყო საქართველოში პურის არა მხოლოდ მწარმოებელი ბელელი, არამედ ყველაზე დი-დი მომხმარებელიც.

დავუბრუნდეთ საფუვრიანი პურის ტრადიციულ ფორმებს. როგორც უკვე ვიცით, პურის მრავალრიც-ხოვანი ეროვნული ფორმიდან დღევანდელ ყოფას მხოლოდ რამოდენიმე შემორჩა, ამათგან ყველაზე მე-ტად ცნობილია შოთი, ლავაში, მრგვალი, დედას პუ-რი, მესხური, იყალთოური და სხვ., ფერის მიხედვით კი თეთრი, შავი, რუხი — „თალხი“

მრგვალი პური — პურის ეს ფორმა ყველაზე არქაულია, ძველ ქართულში მას „გურგვალს“ უწო-დებდნენ[12]. აცხობდნენ როგორც თონეში ისე ფურნეში. თონეში გამომცხვარ მრგვალ პურს „ძირის პურიც“ ჰქვია, რადგან ჩაცხობისას უფრო ქვედა მწკრივში (ძირში) აკრავენ. ეს იმითაა გამოწვეული, რომ ჩვეუ-ლებრივ პირველ და მეორე მწკრივი ლავაშსა და შოთს ეთმობა. ლავაში თხელია და სიმხურვალეს იკ-რებს, მალე ცხვება, ამასთან სწამთ, რომ „ლავაში მკვდრისთვისაა მისაგებებელი“ და ცხობაც იმით უნ-და დაიწყონ. მრგვალი პური კი სქელია და გვიან ცხვება; (სხვათაშორის „პურს“ ლავაშსა და შოთს არ

ეძახიან, პური მხოლოდ მრგვალი პურია). ეფიქრობთ პურის ფორმა — მრგვალი ანუ „გურგეალი“ წრიული ფორმების გამეორებაა, რაც ესოდენ დამახასიათებელია ქართული კულტურის ელემენტებისათვის და შექმნილია ასტრალური რწმენა-წარმოდგენების კვალობაზე (წრიული ფორმისაა — თონე, კეცი, ხის საოჯახო ჭურჭლის მთელი რიგი სახეობები, რიტუალური პურები და კვერები, სხვადასხვა სახის საგნები და ორნამენტები (სვასტიკა), რაც კარგადაა შესწავლილი სპეციალურ ლიტერატურაში[18].

შოთი — შოთი გრძელი, წელში ოდნავ მოხრილი, რკალისებრი (მთვარისებური) ფორმის პურია, სქელი ყუით, თხელი პირით და წაწვეტებული ბოლოებით. მისი სიგრძე თონის კედლის შემოწერილობაზეა დამოკიდებული. დიდ თონეში, რომელსაც უფრო ფართო ყელი აქვს, ერთ მწკრივში 3 ან 5 შოთი ჩაიკვრის, პატარაში კი 2 ან 3. შედარებით დიდი (გრძელი), ხმალივით გაწვდილი შოთები იციან შიდა კახეთში. აქ. მისი სიგრძე დაახლოებით 50-70 სმ-ია. სიგანე 10-12 სმ. ხალხში მას სხვადასხვა ეპითეტებით ამკობენ, „წელგაზნექილი“, ყუააბზეკილი“ „კოპწია“, „ხმალა“ და სხვ.[19]. ქართლური შოთი პატარაა, სიგრძეში 30-35 სმ-სა, სიგანეში 8-10 სმ. წონითაც ნაკლები (დაახლოებით 300 გრამი), ყუაც უფრო განიერი აქვს — სქელი. გვხვდება შოთის არა მორკალური, არამედ „წაგრძელებული“ — „გაზნექილი“ ფორმებიც. პურის ეს სახეობა სადღესასწაულოა (საქორწილო, სანადიმო). იციან მისი ხატ-სალოცავში წაღებაც, რაც ძველი დროიდან მომდინარე ტრადიციაა. თეიმურაზ ბატონიშვილის ცნობით შოთი არმაზის კერპის შესაწირავი ყოფილა[20]. ნ. ასათიანის აზრით კი სახელწო-

დება შოთი ქართველთა წარმართულ ღვთაებასთან — მთვარესთან უნდა იყოს დაკავშირებული[21].

ვფიქრობთ ეს მოსაზრება საფუძველს მოკლებული არაა, რადგან ძველ საისტორიო წყაროებში საწირველად სწორედ პურია დასახელებული[22]. ამასთან ყოფითმა ტრადიციამ შემოინახა პურის ზედაშეებიც (იგულისხმება ხორბლის ზედაშე). ხატობის დროს პურს ამ საზედაშე მარცვლისაგან აცხობდნენ[23]. ასე რომ, გამომცხვარმა პურმა თანდათან შეცვალა წმინდა საკვების ანუ ამ შემთხვევაში საწირველი ხორბლის//მარცვლის ადგილი, რაც კიდევ ერთი დადასტურებაა ტერმინ პურის შესახებ ჩვენს მიერ უკვე ზემოთ გამოთქმული მოსაზრებისა.

შოთის პური დღესაც განსაკუთრებული, სადღესასწაულო დანიშნულებისაა. ამაზე ის ფაქტიც მეტყველებს, რომ მას საუკეთესო ხარისხის ხორბლის განმტკიცული ფქვილისაგან აცხობენ, ცდილობენ რაც შეიძლება ლამაზი — „ლაზათიანი" პურები გამოაცხონ, იციან მისი ძღვნად მირთმევა, საახალწლო სუფრაზე დაწყობა და სხვ. პირველ ამოხდილი პური კი, აუცილებლად ოჯახში უნდა შეიტანონ და სახლთანგელოზის კუთხეში დადონ.

ლავაში. სიტყვა „ლავაშ" სპარსულია, იგი „გაბრტყელებულ", თხელ პურს ნიშნავს[24]. ამგვარი ფორმის პური, როგორც წინა აზიური კულტურის მონაპოვარი, ფართოდაა გავრცელებული მთელს წინააზიაში და, რა თქმა უნდა, კავკასიაშიც. ცნობილია სომხური, აზერბაიჯანული და აისორული ლავაშები. ქართული ლავაში, ორი ფორმითაა გავრცელებული, მრგვალი და ოვალური (გრძელი), სისქეში დაახლოებით 2-3 სმ-ია და აშკარად განსხვავდება სომხური, ძალზე თხელი, ხელზე გადასაკიდი „ბლინისებრი" ლავაშისაგან. ქარ-

თული ლავაში უწინარეს ყოვლისა გაფუებული, ამოსული ცომისაგანაა, სომხური კი აუფუებელი; მათ შორის საერთო მხოლოდ ის არის, რომ ორივე მათგანს თონეში აცხობენ, თუმცა ცნობილია საჯზე გამომცხვარი ლავაშებიც. მაგ. უსაფუვრო ხმიადი, აზერბაიჯანული „ფათირი“ და ებრაული მაცა, ეროვნული რიტუალური საკვები. მათი დამზადების ტექნოლოგია სრულიად განსხვავებულ მოწყობილობას მოითხოვს[25].

ამდენად ქართული ლავაში თვითმყოფადი, ეროვნული ფენომენია, მას ახლა ზოგადად, „ქართულ პურს“ ეძახიან, რაც მართალია ბოლოდროინდელი მოვლენაა, მაგრამ აშკარა მაჩვენებელი გაფართოებულ კულტურულ ინტეგრაციაში, მისი საკუთარი, ეთნიკური ნიშნით გამორჩეულობისა. ლავაშს თანამედროვე პირობებში არატრადიციული ქარხნული წესითაც აცხობენ ელექტროღუმელებში, მაგრამ პრესტიჟულობის ნიშანი მაინც შინ, თონეში, „შეშაზე გამომცხვარ“ ლავაშს ეკუთვნის.

თონეში ლავაში სპეციალური ხელსაწყოთი — „ლაფათით“ ჩაიკვრის (ლაფათა წარმოადგენს სახელურიან ხის წრეს — დაფას, რომელზეც ნამჯით გაკსებული ბალიშია გადაკრული). მის ფორმაზეა დამოკიდებული პურის ფორმაც. გვხვდება მრგვალი და ოვალური.

საქართველოს შინამრეწველობის მასალებში შეტანილია ლავაშის სხვადასხვა სახელწოდებები. მათ შორის თხელი — „ფაფხაჭა“ (გარე კახეთი), მრგვალი (საინგილო), „უდიერი“ (ლეჩხუმი), „მუცელ განიერი“ (რაჭა), „მადაური“ (შიდა კახეთი), „იყალთოური“, „გარეჯული“ და სხვ.[26]. ამათგან განსაკუთრებულ ყურადღებას იქცევს ტერმინი „მადაური“; სულხან-საბა ორბელიანის მიხედვით მადაური თხელ და გრძელ პურს ნიშნავს[27]. დავით ჩუბინიშვილის განმარტებით კი ფარ-

თოსა და „განიერს[28]. „ქილილა და დამანას“, აგრეთვე „დასტურლამალის“ ქართულ ვერსიებში, მადაური ფართო და განიერი, თხელი პურია[29]. ასე რომ, პურის ეს ფორმა, რომელიც ლავაშის ერთ-ერთ ნაირსახეობად უნდა ჩაითვალოს ძველია, მაგრამ სამწუხაროდ თვით ტერმინის — „მადაურის“ ახსნა ჯერ-ჯერობით ვერ შევძელით. შესაძლოა სოფელ „მანდაურას“ ან სიტყვა „მადას-მადიანს“ უკავშირდებოდეს.

რაც შეეხება ლავაში პურის ფორმის წარმოშობის საკითხს, ეფიქრობთ ამ მხრივ ყარაუდის სახით მხოლოდ იმის თქმა შეიძლება, რომ ეს ფორმაც შოთის მსგავსად ასტრალური რწმენა-წარმოდგენებიდან უნდა იღებდეს სათავეს. წრიული ფორმების დარად იგი აშკარად მზის სიმრგვალეს უკავშირდება, მაშინ როცა შოთი ნახევარ მთვარეს მოგვაგონებს[30].

ყველაზე არსებითი მაინც ლავაშთან დაკავშირებით ის არის, რომ იგი რიტუალური დანიშნულების პურია. ეთნოგრაფიული მასალით დასტურდება, რომ ლავაშს მიცვალებულის სახელობაზე აცხობდნენ, თავის რიგზე ანუ ქელეხის დროს. იცოდნენ ლავაშის მკვდრის გულზე გადატეხვა და შემდეგ სამწუხრო სერობის დაწყების წინ, სასაფლაოდან მობრუნებულებს ამ ნატეხების ღვინოში ჩამბალი ლუკმით — „ბოღლიწოთი“ უმასპინძლდებოდნენ, გარდაცვლილის სულის მოსახსენიებლად[31]. ეს რიტუალი თანამედროვე უახლეს სპეციალურ ლიტერატურაში ახსნილია როგორც ქრისტეს სისხლთან და ხორცთან ზიარების ლიტურგიული, ანუ ევქარისტული აქტი[32]. მაგრამ რატომ მაინც და მაინც ლავაში და არა შოთი? იქნებ იმიტომ, რომ ლავაში უფრო ძველი ფორმაა ვიდრე შოთი? ამ მხრივ გადაწყვეტით არაფრის თქმა არ შეიძლება გარდა იმისა, რომ ტექნოლოგიურად თხელი

წინ უსწრებს სქელ ფორმებს (გაეიხსენოთ იგივე უსაფუვრო მაცა)[33]. გარდა ამისა ლავაშსა და შოთს შორის განსხვავება წმინდა კვებითი ფუნქციის მიხედვითაც იქცევს ყურადღებას. ლავაში უფრო წვნიანთან არის მისადაგებული (წვნიანთან ერთად იჭმება) ხოლო შოთი, „სატანთან" — ყველთან, ხორცეულთან, საერთოდ მშრალ საკვებთან. ამიტომაც ძველად საწესო სუფრაზე ერთდროულად ლავაშიც მოჰქონდათ და შოთიც. ბორჯომის ხეობაში შემოგვრჩა შოთ-ლავაშის კომბინაციის არაჩვეულებრივი ნიმუში — „ლიკან-ლავაში". ეს არის პატარა მოგრძო ფორმის შოთი („ლიკანი"), რომელიც ლავაშშია გახვეული. ტერმინი ლიკანი ძველ ქართულ ენაზე თონეში ჩაყუდებულ პურს ნიშნავს[34]. ეს განმარტება რაიმე განსხვავებულს, არსებითს არ გვეუბნება, მაგრამ ხალხური გადმოცემებით ასეთ პურს წარსულში ღვთაება ლიკანის სახელობაზე აცხობდნენ. დღეს ლიკანი ბორჯომთან ახლოს ლიკანის ხეობაში განლაგებული სოფელია, სადაც ღვთისმშობლის ძველი ეკლესია დგას. თავად ხეობა კი ვიწროა. ქალაქის მხარეთმცოდნეობის მუზეუმში ინახება სამეურნეო იარაღები (მაგ. ხორბლის „ასატკეპი"//„ასარკეევი" ტაბაკი), რომლის ფორმაც სიმბოლურად იმეორებს ხეობის ფორმას[35]. რაც შეეხება ქართლის სხვა კუთხეებში გავრცელებულ პურის სახეებს, ამათგან უნდა დავასახელოთ მესხური სომინი. იგი ძველად ქერისა და ხორბლის შერეული ფქვილისაგან „ქერჭრელისაგან" ცხვებოდა. აცხობდნენ ფურნეში, რადგან მათი აზრით ფურნე უფრო დამცხრალი — „დამდგარი" ღუმელია და გულს კარგად უშრობს. სომინის გამოცხობას სიდიდის გამო საათნახევარი სჭირდებოდა: წონით გირვანქანახევარს იწონიდა, ამიტომაც ხუთ-ექვს სულიან ოჯახს რამდენიმე დღე

ყოფნიდა[36]. დღეს პურის ამ სახეობასთან ერთად პოპულარული გახდა ფურნეში გამომცხვარი „შუაგახვრეტილი“ მრგვალი ლავაშისებრი პური, რომელსაც აგრეთვე „მესხურს“ ეძახიან. ძველ ეთნოგრაფიულ ჩანაწერებში კი მას „ფოდოლას“ უწოდებდნენ. სომინის და შოთ-ლავაშის გარდა მესხეთში იცოდნენ აგრეთვე საჯზე გამომცხვარი თხელი პურები. ეს იყო „უხა“ („იუხა“), „ბაზლამა“, „ფითირი“, „ბიში“, „ფითირბიში“ და სხვ. რომლის სახელწოდებები თურქულია, მაგრამ ამ კუთხეში კარგა ხნის წინ დამკვიდრებული[37].

ზემო ქართლში გვხვდება „კაკალა“, „ნეკნის პური“ მათი მსგავსია რაჭული „გომიჯი“ და „კეცის პური“ ამ სახელწოდებებს მრავალი სხვაც ემატება, რომელთა ნუსხა შინამრეწველობის მასალებშია ნაჩვენები[38]. თუ ამ ნუსხას (და საერთოდ ქართული პურის სახეების ისტორიას) უნიფიცირების თვალსაზრისით მივუდგებით, ვნახავთ, რომ ზოგიერთი მათგანი ახლა მხოლოდ ლექსიკონებისა და გადმოცემებს შემორჩა. მაგ. „გონგლეზი“ ანუ „ყრმათა კვერი“ (როგორც მას სულხან-საბა ორბელიანი უწოდებს)[39], „ბალარჯი“ (აქედან გვარი ბალარჯიშვილი), „ხვეზა“, „გომიჯი“ და სხვ.[39].

დედას პური — გვინდა საგანგებოდ შეეჩერდეთ შიდა და ქვემო ქართლში ფართოდ გავრცელებულ სრულიად განსხვავებული ფორმის თონის პურზე, რომელსაც ხალხში „დედას პურს“ ეძახიან. ეს პური გარეგნულად თითქოსდა ნახევრად მთვარეს წააგავს, მაგრამ უფრო შეკრული ხელის მტევანს მოგაგონებთ, რომლის ერთი მხარე, ნებივით შესქელებული აქვს (ეს ყუაა მისი), ხოლო მეორე ზედა ნაწილი, პირი, თხელია. პურის ეს სახეობა გამოკვეთილ ფორმას მხოლოდ თონეში ჩაკვრისას ღებულობს, რადგან

მცხობელი ცომს თონის კედელზე ხელით ისე აკრავს, რომ პურის სისქე თანდათან ქვემოთ ჩამოდის — სქელდება, ზედა ნაწილი კი თხელი რჩება, შუაგული ოდნავ შეზნექილი. ასეთი „ნახევრად ოვალური“ (წონით დაახლოებით 350 გრ.) „დედას პური“, ხშირად ბაზარზეც გააქვთ გასაყიდად[40]. მთხრობელთა გადმოცემით ძველად დედას პური მახობელა შერეული ხორბლის ფქვილისაგან ცხვებოდა. მახობელი ანუ „მახაობელი“ (Cefalaria siriaca) სარეველა იყო, მაგრამ პურს გემოს სულაც არ უფუჭებდა, პირიქით, უფრო გემრიელს, რბილს და სურნელოვანს ხდიდა. მხოლოდ ფერს უცლიდა ოდნავ მოლურჯო გამოდიოდა[41].

პურში სარეველის შერევის თაობაზე გ. ჩიტაია წერდა: „გლეხი ზოგჯერ სარეველა ბალახს თავის სასარგებლოდ იყენებდა. შემჩნეული ჰქონდა, რომ ზომიერად შერეული მახობელი პურს კარგ გემოს აძლევდა და რაც მთავარია წებოვნებას მატებდა. ამას კი გლეხისათვის განსაკუთრებული მნიშვნელობა ჰქონდა, რადგან წებოვანი პურის ცომი თონეში კუტად არ ვარდებოდა და ცომის დროს ზარალს არ იძლეოდა, ან თუ იძლეოდა ძალიან მცირეს“[42].

ასე რომ, როგორც მოტანილი მსჯელობიდან ჩანს, მახობელი კეთილ თვისებიანი სარეველა იყო; იგი პურის ნათესს გასდევდა თან და მკის დროს მოსავალს შეერეოდა. მოხდა ისე, რომ XIX ს-ის მეორე ნახევარში, როცა სარეველების წინააღმდეგ აქტიური ბრძოლა დაიწყო (გამოიყენეს რა ქიმიური მომწამლავი ნივთიერებები) მახობელი მოსპეს, პურის ნათესები კი გადარჩა, მაგრამ სარეველის გარეშე მათ ის საგემოვნო თვისებები დაკარგეს რაც ადრე გააჩნდათ[43]. ასეთივე ბედი ეწია კახეთში „გორველასაც“,

რომელიც მთხრობელთა თქმით გარკვეული დადებითი ნიშნებით ხასიათდებოდა. მას განასხვავებდნენ მაგნებელ სარეველასაგან „ღვარძლისაგან", რომელიც ათრობდა ადამიანს, თავის ტკივილსა და უსიამოვნო შეგრძნებებს იწვევდა[44]. ქართულ მეტყველებასაც შემორჩა გამოთქმა „გულღვარძლიანი", რაც უკეთური, ბოღმიანი ადამიანის მიმართ ითქმოდა[45].

რა უნდა ითქვას სახელწოდება „დედას პურის" შესახებ, რომელიც დღეს, ზოგადად, თონეში გამომცხვარი პურის მიმართ არის გამოყენებული? სარგის ცაიშვილის აზრით ტერმინი „დედას პური", პურის დედაზე" ანუ საფუარზე გამომცხვარ პურს უნდა რქმეოდა[46]. ხალხში კი სხვაგვარად ამბობენ. მათი თქმით, ეს არის დედის ხელით გამომცხვარი პური, რადგან ტრადიციულად პურს ყოველთვის დედა-ოჯახის დიასახლისი აცხობს; „პურს დედა გვაჭმევსო" იტყვიან[47]. აქედან გამომდინარე ვფიქრობთ, რომ მოცემულ შემთხვევაში ქალური საწყისის, დედის ბუნების გააზრებასთან გვაქვს საქმე, ვინაიდან აქ უმთავრესის, ძირითადის ფუნქციაში ისეთივე დამოკიდებლობა იგრძნობა როგორც „დედა ბოძის", „დედა სამშობლოს", „დედამიწის", „დედაენის" და სხვა ამგვარი ღირებულების მიმართ. ყველა ამ ეპითეტებში დედაა მთავარი. დედაა საწყისი სიცოცხლის და ნაყოფიერების, გამრავლების, ძლიერების, სიკეთის, სიყვარულის; დედის ხელია ბარაქიანი, ხვავრიელი და ა. შ. ამგვარი ინტერპრეტაცია სულაც არ ეწინააღმდეგება იმ ფაქტს, რომ საფუარი პურის დედაა, ის არის მისი საწყისი. იგივე შეიძლება ითქვას ყველის საკვეთელზე, ღვინის დედოზე, მაწვნის დედოზე და სხვ. რაც ემპირული ცოდნის ლექსიკურ გამოვლინებას წარმოადგენს[48].

ამრიგად ქართული პურის ეროვნულ ფორმებსა და სახელწოდებებში, იმ სახეებში, რომლებიც უნიფიცირებული გზით შემორჩა დღევანდელ ყოფას, აშკარად რელიეფურია ძირითადი საკვებისადმი — პურისადმი გამოხატული საწესო რიტუალური ქმედებანი, და მიუხედავად იმისა, რომ ამ მხრივ ეთნოგრაფიული სინამდვილე მკვეთრ პროფანაციას განიცდის, იგი მაინც ინარჩუნებს წმინდა საკვების საკრალურ ელემენტებს. უფრო მეტი დოზით კი ეს საკრალიზაცია ჩანს ქადა-ნამცხვრების, სართვიანების და რიტუალური კვერების მიმართ ვლინდება, რაზედაც ქვემოთ საგანგებოდ შევჩერდებით.

---

1. გ. გოცირიძე, მადლი ქართული პურისა, გაზ. „დრონი", 11.V, 1992.
2. იქვე.
3. მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. III, ნაწ. II, საჭმელ-სასმელები, თბ., 1986.
4. Казаков Е. Д., От зерна к хлебу, М., 1975, с. 211.
5. თ. ტუნაძე, კერა და ტრადიციული საცხობი საშუალებები აჭარისწყლის ხეობაში, კრებ. „ეთნოლოგიური ძიებანი", I, თბ., 2000, გვ. 293-309.
6. ნ. ბრეგაძე, მთის მიწათმოქმედება დასავლეთ საქართველოში, თბ., 1969, გვ. 164.
7. თ. ტუნაძე, დასახ. ნაშრომი.

8. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის და ხელოსნობის ისტორიიდან, დასახ. ტომი, გვ. 78.
9. ჯ. რუხაძე, ბუნების ძალთა აღორძინების ხალხური დღესასწაული საქართველო'ში, ბერიკაობა-ყვენობა, თბ., 1988, გვ. 107.
10. იქვე.
11. იქვე.
12. უფრო ვრცლად იხ. თ. ტუნაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 308.
13. Зубков А. Т., Теличкин В. И., Михелов А. А., Выпечка национальных сортов хлеба в СССР. М., 175. с. 81.
14. გ. ჩიტაია, ქართული თორნე, მომომხილველი, II, თბ., 1957, გვ. 112. რაც შეეხება „ღომლის" ტიპის ფურნეებს, ისინი არქეოლოგიურად ძვ. წ. აღ. VI სკ-ის შრეებშია აღმოჩენილი. იხ. დ. მუსხელიშვილი, ხოცლეს ნამოსახლარის არქეოლოგიური მასალები, თბ., 1978; კ. მელითაური, ძველი საცხოვრებელი სოფ. ხოვლედან, ჟ. ძეგლის მეგობარი, 50, თბ., 1979.
15. მ. ხაზარაძე, ქართული ხალხური ხის ჭურჭელი, თბ., 1988, გვ. 18.
16. იქვე.
17. ი. აბულაძე, ძველი ქართული ენის ლექსიკონი, თბ., 1973.
18. ვ. ბარდაველიძე, ქართული (სვანური) საწესო ეთნოგრაფიული ხელოვნების ნიმუშები, თბ., 1953, ირ. სურგულაძე, ქართული ხალხური ორნამენტის სიმბოლიკა, თბ., 1985.
19. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის და ხელოსნობის ისტორიიდან, დასახ. ტომი, გვ. 221.
20. თ. ბატონიშვილი წერს „პირველი შესაწირავი არმაზისა იყო სანთელი, შესწირავდნენ პურსა ფრიად განმტკიცულთა შოთებად გამომცხვართა — გრძლად

წარზიდულთა ზრქელთა პურთა, შოთთა, თვით კერპისა მის არმაზისა იყო სიახლოვე, ვინაიდგან არმაზ ღმერთსა უწოდებდეს ორმუზად. შოთას შესწირავდნენ თაფლთა, ხილთა და სხვათა და ღვინოსაცა უმეტესად ტკბილთა“ იხ. ისტორია დაწყებითგან ივერიისა, სპბ., 1843, გვ. 192; ვუთითებთ ს. კაკაბაძის წიგნიდან, რუსთაველი და მისი ვეფხისტყაოსანი, თბ., 1966, გვ. 96.

21. ნ. ასათიანს მადლობას მოვახსენებთ მასალის მოწოდებისათვის.

22. ათონის ივერთა მონასტრის აღაპებში ვკითხულობთ: „პირველად ხუცესი დავაყენეთ ჟამს მწირველად, ლიტრითა ერთითა პურსყიდული, რათა ყოველსა მსგეფსსა შინა ჟამსა წარვიდეს", იხ. ათონის ივერიის მონასტრის აღაპები, 1901, წ. №56. გვ. 230. ვუთითებთ ბ. ლომინაძის სტატიიდან, სამწირველო XIII საუკუნეებში, მიმომხილველი, I, თბ., 1949, გვ. 326.

23. ავტორის საველე დღიურები, კახეთი 1986, რვ. №2, გვ. 41.

24. Персидско-русский словарь под ред. Рубинчика, М., 1971.

25. ზ. ჯინჯიხაშვილი, საქართველოს ებრაელთა ყოფა და კულტურა, თბ., 1999, გვ. 47.

26. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის და ხელოსნობის ისტორიიდან, დასახ. ტომი, გვ. 178.

27. სულხან-საბა ორბელიანი, ლექსიკონი ქართული, თბ., 1991.

28. დ. ჩუბინაშვილი, ქართულ-რუსული ლექსიკონი, სპბ., 1840.

29. იქვე.

30. ვ. ბარდაველიძე, დასახ. ნაშრომი.

31. თ. ოჩიაური, დაკრძალვის წესები ქართლში ძველად და ახლა, თბ., 1987.

32. ნ. აბაკელია, სიმბოლო და რიტუალი ქართულ კულტურაში, თბ., 1997.
33. გ. გოცირიძე, ტერმინ პური ეთნოგრაფიული მნიშვნელობისათვის, საქ. მეცნ. აკად. მოამბე, 11, №3, 1988.
34. ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი, ერთტომეული, თბ., 1971.
35. ბორჯომის მხარეთმცოდნეობის მუზეუმის ფონდები, №86/121.
36. თ. იველაშვილი, ხალხური სამზარეულო, თბ., 1991.
37. იქვე.
38. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის და ხელოსნობის ისტორიიდან, დასახ. ტომი, გვ. 231.
39. სულხან-საბა ორბელიანი, ლექსიკონი ქართული, თბ., 1991.
40. გ. გოცირიძე, დედას პური, გაზ. „სოფლის ცხოვრება", 17.VIII.1985.
41. გ. გოცირიძე, დასახ. ნაშრომი; იქვე.
42. გ. ჩიტაია, ქართული თორნე, მიმომხილველი, II, თბ., 1957, გვ. 212.
43. Протокол заседания императорского кавказкого медицинского общества, 11. XI, №3, 1904
44. ავტორის საველე დღიურები, კახეთი, 1986, რე. №2, გვ. 41.
45. თ. სახოკია, ქართულ ხატოვანი სიტყვა თქმანი, თბ., 1979, გვ. 451.
46. ს. ცაიშვილი, ზოგიერთი ცნობა დედას პურის შესახებ, ლიტერატურული ეტიუდები, თბ., „მერანი", 1984, გვ. 31.
47. გ. გოცირიძე, დედას პური, გაზ. სოფლის ცხოვრება.

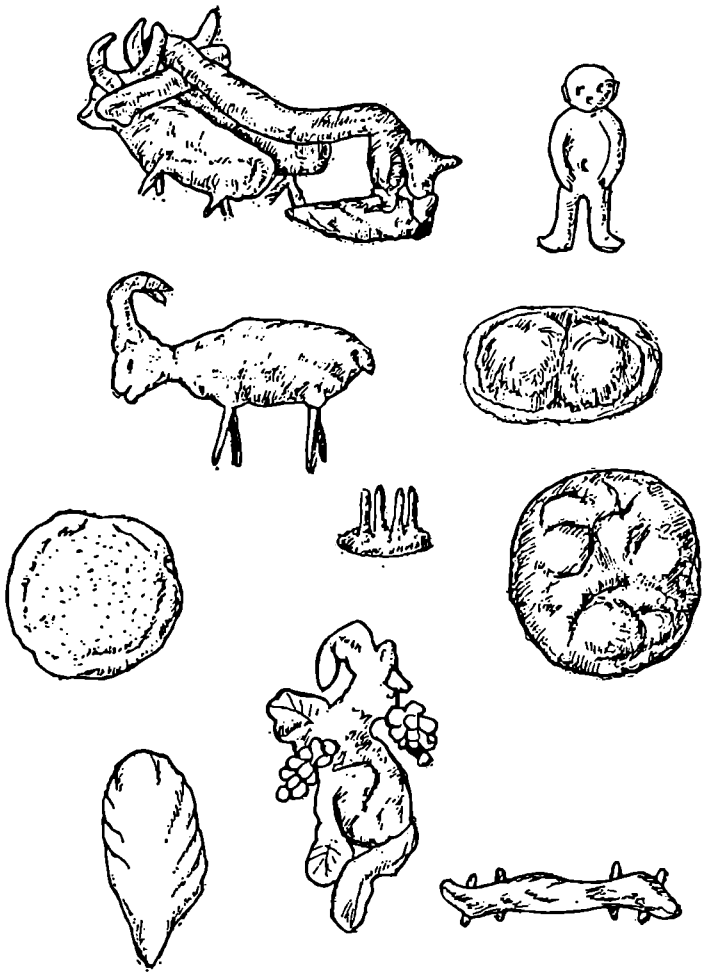
§5. რიტუალური პურები და კვერები

საფუვრიან და უსაფუვრო პურეულ-ნამცხვრეულთა შორის გამორჩეული ადგილი უჭირავს ქადა-ნამცხვრებს, სხვადასხვა სახის სართეიანებს (შიგთავსიან ნამცხვრებს), რიტუალურ პურებსა და კვერებს, რომელთა გამოყენებაც უმეტესად სადღესასწაულო და რელიგიურ დღეებში ხდებოდა. ეს არის საკვების განსაკუთრებული — გამორჩეული სახე, შესაბამისი პროფანული და საკრალური ელემენტებით. შევეხებით მხოლოდ ზოგიერთ მათგანს.

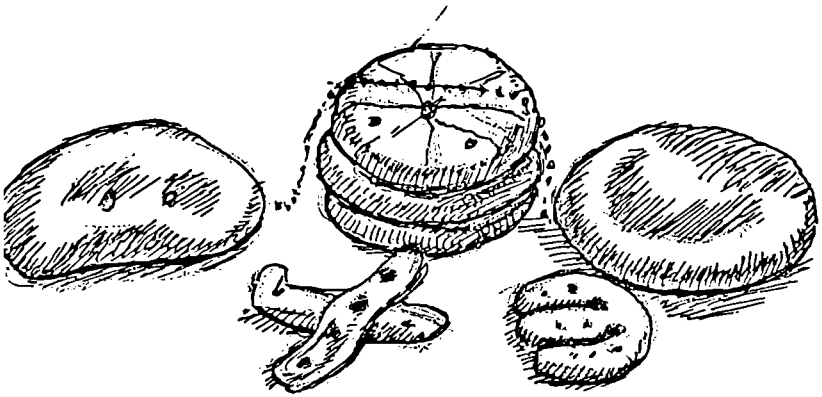
ქადა. ქადა მთელ საქართველოში გავრცელებული ნამცხვრეულის სახეობაა. ყოფაში იგი სხვა და სხვა ტექნოლოგიური ფორმის და ზომის გვხვდება. არის ფურცლოვანი (ფენოვანი), ხვეული ანუ „დახვეული“ (რაჭა), გულიანი, „ხავიწით“ (ერბოში დადულებული ხახვი ფქვილით) ან ხავიწის გარეშე, ტკბილი (შაქრიანი) ზეთზე მომზადებული-სამარხვო და სხვ[1].

წინათ ქართლში ხატში წასაღები ქადებისათვის ოჯახის დიასახლისი საგანგებოდ ინახავდა საზედაშე „თავეულ ერბოს“, თიხის პატარა ქილებით და ამ ქილებს დღესასწაულის დადგომამდე (ხატობამდე) არ გახსნიდა[2].

ხატისთვის შესაწირ ქადებს ხევსურეთში „საწინაოებს“, „საკვირაოებს“, „მასანათოებს“ უწოდებდნენ. აქ მიცვალებულის ხარჯზე და სხვა მოსახსენებელ დღეებში გამომცხვარ ქადებსაც თავისი სახელწოდებები ჰქონდათ, ისინი მრავლადაა[3]. ამათგან განსაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს ხორცის — გულიანი (სვანური „კუბდარის“ მსგავსი) დიდი ქადა, რომელსაც რიტუალურ სუფრაზე თავისებური წესით მიირთმევდნენ. ქადას პურობის მონაწილეთა შორის შუა ადგი-



რიტუალური პურები (ბედის კვერები)
(ვ. ბარდაველიძის მიხედვით)



საქორწილო რიტუალური პურები
(ნ. მაჩაბელის მიხედვით)

ლზე დებდნენ, ისე რომ ყველა მათგანი ადვილად მიწვდომოდა. ისინი მას თანდათან გვერდებს აცლიდნენ (ჩამოტეხდნენ) და ლუკმას, ქადის შუაგულში, შიგთავსში ასველებდნენ (აწებდნენ)[4]. კოლექტიური ტრაპეზის ეს საინტერესო ჩვეულება ძალიან ძველი უნდა იყოს, რადგან როგორც ეთნოგრაფი თ. ოჩიაური ფიქრობს, პურობის ასეთი წესი ამირანის თქმულებაში გადმოცემულ ერთ ეპიზოდს ეხმიანება:

„დეევებსა ჰქონდათ ქორწილი, სიმღერა გამოდიოდა,
შეგვიპატიჟეს შევედით, ამირანს პური შიოდა,
დევ-დედაბრისა ნაქნარი, ქადა ცეცხლზედა შხიოდა
შემოსჭრეს, შემოაყენეს, კაცის თავ-ფეხი სდიოდა,
ამირანს ამის მნახველსა ცრემლები ჩამოსდიოდა“[5]

აქედან ჩანს, რომ ქადა რიტუალურ დანიშნულების ნამცხვარია. თქმულებაში აღწერილი წესი კოლექტიური ტრაპეზის გადმონაშთი და საზოგადოების განვითარების იმ დროის ანარეკლი, როცა ერთი გვარის ან ტომის წევრები საერთო „ულუფას“ თანაბრად ინაწილებდნენ ისე როგორც ეს ნანადირევის განაწილების დროს ხდებოდა.

რაც შეეხება თვით საკვების სახეობას, როგორც ტექნოლოგიურ ფორმას იგი სინთეზურ საკვებთა რიცხვს მიეკუთვნება და ტრადიციულია საქართველოს ყველა კუთხისათვის. ქართლსა და კახეთში ქადა მარხვაშიც იციან და ხსნილშიც. სამარხვო ქადას ზეთზე ამზადებენ. გულად ზეთში დადულებულ ხახვს ან მოხალულ და შემდეგ შაქარში ასრესილ ფქვილს ურთავენ. ამ უკანასკნელს ტკბილ ქადას უწოდებენ. ქადებს აცხობენ არა მხოლოდ ჩვეულებრივ საოჯახო სადღესასწაულო დღეებში, არამედ ხატობაზე და მიცვალებულის ხარჯებზეც.

ფორმების მიხედვით ქადები ანუ როგორც მას ზოგჯერ უწოდებენ „კეცეულები“, იყო მრგვალი, ორნამენტით ან ორნამენტის გარეშე. შიდა კახეთში (ახმეტისა და თელავის რაიონები) გვხვდება პატარა, ოვალური ფორმის ქადა, რომელსაც ასევე სადღესასწაულოდ ან მიცვალებულის ხარჯის დროს აცხობდნენ[6].

ნაზუქი. ნაზუქი ტკბილი პურის (კვერის) ყველაზე გავრცელებული სახეობაა. იგი მოგრძო, ნახევრადმთვარისებრი „დედის პურის“ მსგავსი ფორმის ნამცხვარია, რომელიც ისევე გაღვივებული (საფუვრიანი) ცომისაგან მზადდება (ცომს ზელენ რძეში, თაფლისა და კვერცხის დამატებით). აცხობენ თონეში ან ღუმელში, ზემოდან უსვამენ ათქვეფილი კვერცხის გულს რომ დაწითლდეს. ხალხში ძველად ასეთი სახის ნამცხვარი ფუფუნების საგნად იყო მიჩნეული და მას მხოლოდ განსაკუთრებულ შემთხვევაში, დღესასწაულების დროს თუ გამოაცხობდნენ. ტერმინ ნაზუქის შესახებ თედო სახოკია წერს: „ნაზუქი — კეთილდღეობა, გამორჩენა, სირბილე, სინაზე, სითათუთეა“ ნაზუქი ხატოვნად გვიქვია ცხოვრების გაშლილი სუფრისათვის, უდარდელი ცხოვრებისათვის, როცა ყველაფერი ხელგაუნძრევლად მოგვერთმევა, ამიტომაც ვისაც ნაზუქი ჰქონდა, შეძლებულად ითვლებოდა, გაჭირვებულს მასზე ხელი არ მიუწვდებოდა და მარტო შეიძლებოდა ენატრა ასეთი სანუკვარი საჭმელი“[7]. ზოგიერთ ავტორს ნაზუქი ებრაული კულინარიის კუთვნილებად მიაჩნია[8]. რაც არ არის სწორი, იგი უფრო აღმოსავლური სამყაროდან (სპარსეთიდან) უნდა იყოს შემოსული (ტერმინიც სპარსულია და ნაზს, რბილს ნიშნავს)[9]. მასთან ერთად ჩვენში პატარა „თაფლაკვერიცაა“ გავრცელებული. რაც მის ადგი-

ლობრივ წარმოშობაზე მეტყველებს. ასე რომ ეს რიტუალური პურები ქართულია.

სართვიანები. ქადა ნამცხვრებისა და ტკბილი კვერების გვერდით, ქართულ სამზარეულოში უხვადაა წარმოდგენილი „სართვიანების" (შიგთავსიანი პურების) სხვა და სხვა სახეობები, რომელთა შორისაც უნდა დაეასახელოთ გურული კვერცხიანი ღვეზელი (ეს იგივე ხაჭაპურია, რომელსაც ზემოდან შუაზე გაჭრილი მოხარშული კვერცხი ადევს და ღუმელში ცხვება), ხაჭაპურების ნაირგვარი სახეობანი (გურული, აჭარული, იმერული), რაჭული ლობიანები, „ქონუანები", ცულისპირიანები, ნიგვზისგულიანი განატეხები, ბაჭულები (ყველიანი კვერები) თუშური კარტოფილიანი კოტორი[10], სვანური „კუბდარი" და „ჭვიშტარი", ფეტვის გულიანი პური „ფეტდვიარ" (რომელსაც ველური მცენარის „გიცრილის" თესლსაც უმატებენ) და სხვ.[11] ზოგიერთ მათგანს გამოკვეთილი მაგიური დანიშნულება აქვს. მაგ. გურიაში სოიოს გულიან ნამცხვარს „იაფოფხს" ბავშვთა სახელობაზე აცხობდნენ, მუცლის გვრემის — ტკივილების თავიდან აცილების მიზნით. მას მუცელზე მიადებდნენ და ლოცვებს წარმოსთქვამდნენ. იცოდნენ საგანგებო კვერის გამოცხობა მელოგინე ქალისთვისაც და სხვ[12]. ყოველივე ეს აშკარად მიუთითებს წმინდა საკვების საკრალურ ფუნქციაზე, ზემოქმედება მოახდინოს ზებუნებრივ ძალაზე და მოიპოვოს მისი მფარველობა. ყურადღებას იქცევს ამ რიტუალური პურების ფორმები. მათში რელიგიურ რწმენა-წარმოდგენების, კოსმოგონიური მსოფლმხედველობის არქაული ნიშნები იკვეთება. ავიღოთ თუნდაც რაჭული სართვიანები, ლობიანები, რომელთა ზედაპირსაც სპეციალური საბეჭდავით — „საჭრეთელით", აჭრელებდნენ. თუ ასეთი რამ არ გააჩნდათ, მაშინ მას

დანის პირით მოაწიკწიკებდნენ“ ისე. რომ გახსიეოს-ნებული მზის ფორმა მიეცათ[13]. უნდა ვიფიქროთ, რომ ეს არის ნაყოფიერების მონიჭების მიზნით შესრულებული მზის თაყვანისცემის რიტუალი, რომელიც ძველად არა მხოლოდ რაჭაში არამედ საქართველოს სხვა კუთხეებშიც სრულდებოდა, მაგრამ ყველაზე რელიეფურად იგი რაჭამ შემოგვინახა. ისინი საჭრეთელს იყენებენ არა მხოლოდ ლობიანების სატვიფრავად, არამედ „განატეხებისთვისაც“. ამ სტრიქონების ავტორის ოჯახშიც ინახება ძველებური საბეჭდავი, რომელზეც სხივებს შუა მოქცეული ვარსკვლავია ამოტვიფრული. განატეხი რაჭველებში ყველაზე მეტად გაერცელებული რიტუალური პურია. მისი გამოცხობა სხვა და სხვა დროს იცოდნენ: ავადმყოფის გამოსაჯანმრთელებლად, ვაჟიშვილის სახელობაზე, ამინდის გამოწვევის მიზნით, ბარბალობას, შობას, ახალ წელს, ხარებას და სხვ. დღეობებზე. თვით სიტყვა „განატეხი“ ზუსტად გამოხატავს რიტუალური ტრაპეზის „პურის გატეხვის“ არსს (პურის გატეხვა ანუ პურის ჭამა, მისი დანაწილება საერთო ტრაპეზის წევრებს შორის). ეთნოგრაფმა ნ. აბაკელიამ ეს ტერმინი დაუკავშირა საიდუმლო სერობას ანუ ევქარისტიას[14], ხოლო სატვიფრავები „საჭრეთელები” ევქარისტიული პურის საბეჭდავებს, რომლებიც საგანგებოდ ვ. ჯობაძემ შეისწავლა[15]. ჩვენ დაბეჯითებით ვერ ვიტყვით თუ რამდენად სწორია რელიგიური მრწამსით აღნიშნული რიტუალური ნამცხვრების და საერთოდ პურის გატეხვის წესის, მაცხოვრის ზიარების აქტთან დაკავშირება, სატვიფრების ჩათვლით, მაგრამ ძალზე ლოგიკურად და ცხადად გვეჩვენება ის ფაქტი, რომ პურის ფორმების მრავალფეროვნება, მისი ტექნოლოგიური ვარიაციები, ერთი მხრივ ძირითადი საკვების იმ სა-

ფუძველზე მიუთითებს, რომელიც განვითარებული სამიწათმოქმედო კულტურის მქონე ხალხს გააჩნია და მეორე მხრივ მის უფრო ძველ ქრისტიანობამდელ საწყისებზე. მოვიხმობთ ჯ. რუხაძის მოსაზრებას: „მაგიურ რელიგიურ შეხედულებებსა და საწესო ქმედებებში ამა თუ იმ ფორმით ძირითადი საკვების — პურის მონაწილეობა (ხორბლის სახით იქნება იგი თუ გამომცხვარის სახით) შემთხვევითი არ არის, რადგან მორწმუნეთა აზრით, ზებუნებრივ ძალებს უნდა მიეგოს ამ სახის ძღვენი, ბარაქიანი მოსავლის დაბედებისათვის, ადამიანის კეთილდღეობისათვის, მათი მფარველობისა და კეთილგანწყობის უზრუნველსაყოფად[16]. ბუნებრივია საკვების ასეთმა ქვეცნობიერმა გააზრებამ განაპირობა საქართველოს სხვა და სხვა კუთხეში რიტუალური პურებისა და კვერების მრავალფეროვნება, ფორმათა და სახელწოდებათა სიუხვე, მათი ფუნქციური დეფინიცია და ზოგჯერ კომპლექსური ერთიანობა. ავიღოთ მაგალითად სვანეთი. აქ რიტუალურ პურებს ერთი საერთო სახელწოდება აქვთ — „ლემზირ“, რითაც ისინი განსხვავდებიან ყოველდღიური სანიადაგო დანიშნულების პურებისაგან — „დიარ“; ლემზირი ხმიადია — უსაფუვრო პური. აცხობენ კერიის (ოჯახის ძლიერების სიმბოლოს), მეზირის (ფუძის ანგელოზის), მიწის და კალოს, ღვთიშობელ ლამარიას, გარდაცვლილთა სულების სახელობაზე და სხვა. ლემზირებს შორის არის ერთი, ყველაზე დიდი „ფუსნე მეღვ“, რომელიც დიდი ღმერთის სახელობაზე ცხვება და რომელზედაც აწყობენ დანარჩენ პატარა ლემზირებს. მათ იმის და მიხედვით ცელიან თუ რომელი დღესასწაულისთვის არიან ისინი განკუთვნილნი, თვით „ფუსვნე მეღვ“ კი ყოველთვის უცვლელი რჩება, როგორც მთავარი რიტუალური პური[17]. ასეთი

დიდის, უმთავრესის ფუნქცია აკისრია გურულ დედო ხაჭაპურსაც. მისი მსგავსი „დედო პურები“ შინამრეწველობის მასალების მიხედვით საქართველოს სხვა კუთხეებშიც მოწმდება[18]. თუ საერთოდ რიტუალურ პურებს და კვერებს ერთად აღებულს თავისი დანიშნულების მიხედვით შევაჯამებთ, ასეთი კლასიფიკაცია შეიძლება მივიღოთ:

1. საშობაო და საახალწლო რიტუალები პურები.
2. საქორწილო რიტუალური პურები
3. სახატო დღეობებთან დაკავშირებული რიტუალური პურები.
4. მიცვალებულის კულტისადმი განკუთვნილი რიტუალური პურები და კვერები.

ამჯერად საგანგებოდ შევჩერდებით მხოლოდ საქორწინო და საახალწლო რიტუალურ პურებზე, რომლებიც ამ დღესასწაულებს რელიგიური არსის ახსნაშიც გვეხმარება და საწესო პურობის გენეზისის დადგენაშიც.

საახალწლო რიტუალური პურებიდან ნ. მაჩაბელი ცალკე გამოყოფს ახალი წლის მოსალოც, „შემოსაკვლევ“ ანუ სამეკვლეო-საკრალურ დიდ პურს, ბასილას და ოჯახის წევრების სახელობაზე გამომცხვარ ბედის კვერებს[19].

დიასახლისი ყველა ამ რიტუალურ პურს წესისამებრ ახალი წლის წინა ღამეს აცხობდა. მათ ტკბილეულთან, ხილთან და სხვა ნამზადდთან ერთად (მოხარშული ღორის თავი, ქათამი, ქადები, ხელადით ღვინო და სხვ.) სამეკვლეო ტაბლაზე (ხონჩაზე, საცერზე, ცხრილზე) აწყობდა და ოჯახის უფროსს გადასცემდა სამეკვლეო რიტუალის შესასრულებლად. სამეკვლეო რიტუალი საყოველთაოდაა ცნობილი და ამდენად აქ მასზე საგანგებოდ არ შევჩერდებით[20], ვი-

ტყვით მხოლოდ ერთს, კერძოდ იმას, რომ სამეკვლეო ტაბლა, რომელსაც აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში „საკვლევარს“ ხოლო ქართლში „აბრამიანს“ უწოდებენ თავდაპირველად ის დედო პური უნდა ყოფილიყო, რომლითაც ხდებოდა ოჯახში ახალი წლის მილოცვა (მაგ. ხევში მას მიწაზე გააგორებდნენ), შემდეგ კი იგი სხვა საგანმა, „გეერგემა“ ხონჩამ//გობმა შეცვალა[21]. გამოთქმულია მოსაზრება რომ ეს პური „ამბრი პურია“, ამბარისათვის (როგორც საკულტო ნაგებობისათვის) გამომცხვარი პური[22]. ყველა შემთხვევაში ეს არის სამეკვლეო ფუნქციის მქონე პური, რომელმაც დროთა განმაკლობაში დაკარგა თავდაპირველი სახე და სამეკვლეო ტაბლის ერთ-ერთ სიმბოლურ ელემენტად იქცა.

საახალწლო სამეკვლეო პურია ბასილაც, ეს არის ადამიანის გამოსახულების მქონე ნამცხვარი, რომელსაც ფალოსის ნიშანი ჰქონდა გაკეთებული, — ნაყოფიერების მონიჭების მიზნით[23].

ბასილა კვერს მაშინვე არ ჭამდნენ. იგი წყალკურთხევამდე უნდა შეენახათ, უხვი მოსავლის დასაბედებლად. წყალკურთხევის დროს კი ამოიღებდნენ, თოხის ტარზე გადაატარებდნენ და ისე შეჭამდნენ (ერთმანეთს გაუნაწილებდნენ), იტყოდნენ: „უხვი მოსავალი მოგვიტანოსო ბასილამ“[24]. ასე რომ, ბასილა ბუნების ძალების აღორძინებისადმი მიძღვნილი რიტუალური პურია და მისი მონაწილეობა საახალწლო დღესასწაულში, რომელიც თავის მხრივ ძველი წარმართული კალენდრის მიხედვით, აგრარული ციკლის დასაწყისში იმართებოდა, სრულიად გასაგებია. ამასთან დაკავშირებით ჯ. რუხაძე წერს, რომ ფალიკურ ნიშნიანი ბასილა კვერი მოსავალთან დაკავშირებული და თავისი თვისებით, მნათობის გამოსახულების

მსგავსი კვერია და მის ცხოველმყოფელურ ძალასთან ნაზიარები[25].

როგორც ვთქვით, საახალწლო რიტუალური პურების რიცხვს განეკუთვრება ოჯახის წევრების სახელობაზე გამომცხვარი ბედის კვერებიც: ფრინველის, საქონლის, სამეურნეო იარაღის, მარცვლეულის სათავსოს, ასტრალურ ღვთაებათა (მნათობთა), სიმბოლური გამოსახულებებით: წიწილ-კრუხი, ვაზის რქა, ქერის ორმო, ხარის ქედი, უღელი, ნამგალი, ძროხის ძუძუ, თორნე, მზის სხივები, მთვარე, ვარსკვლავები და სხვა, რომელთაც დასავლეთ საქართველოს მიხედვით შეიძლება დაემატოს კერია — ბერია, წმინდა ბასილი, ყვერული, განატეხი (რაჭა-ლეჩხუმი), დედო პური, ღომის თაველი, ტარო, საცეხველი, ქათმის, ინდაურის და იხვინების კვერები, ნამგალი, პატარა თოხი, აგუნას პური, ცხემლის პური და ა.შ. (გურია)[26]. ამ რიტუალურ კვერებში ნათლად ჩანს მემინდვრეობის (ხვნა-თესვის, პურეულისა და ფეტვნაირების დასაბედებელი), მესაქონლეობის (ცხვარ-ძროხის გამრავლების), მეფრინველეობის და მევენახეობის, აგრარულ კულტთა, ასევე ასტრალურ ღვთაებათა თაყვანისცემის ნიშნები, რწმენა-წარმოდნგენების ის არქაული სემანტიკა, რომლის მიხედვითაც ადამიანები შესთხოვდნენ ბუნების ძალებს მფარველობას, ნაყოფიერების მონიჭებას, უხვმოსავალს, სიცოცხლისა და დღეგრძელობის უზრუნველყოფას[27].

ასეთივე მაგიური საწესო ქმედების მიზნითაა შექმნილი საქორწილო რიტუალური პურებიც. მათ შორის აღსანიშნავია „ჯვრის პური", რომელიც ნეფე-პატარძლის კუთვნილება იყო და საპატარძლო სუფრას ამშვენებდა. ჯვრის პური მხოლოდ ახალდაქორწინებულებს უნდა ეჭამათ. ფორმით ეს იყო მრგვალი,

შუაში ჯვრის გამოსახულებიანი პური, რომელსაც ვაჟის დედა, ბებია, ან სხვა ვინმე ახლობელი ქალი აცხობდა და მეჯვარეს გადასცემდა ნეფე-პატარძლისათვის მისართმევად[28]. აღსანიშნავია, რომ პურის ეს სახეობა ფერეიდნელიმა ქართველებმაც შემოინახეს[29]. ნ. მაჩაბლის თქმით ჯვრის პური ნაყოფიერების სიმბოლოა[30]. ვ. ბარდაველიძე კი თვლიდა, რომ ჯვრის ნიშნით აღბეჭდილი მრგვალი კვერი მზისა და ხარის კულტის შერწყმის შედეგადაა მიღებული[31]. ჩვენ ვფიქრობთ რომ ნაყოფიერების ნიშანთან ერთად ჯვრის პური ნეფე-პატარძლის ავი თვალისაგან დამცველ მაგიურ ფუნქციასაც ასრულებდა[32].

სამეცნიერო ლიტერატურაში ახსნილია საახალწლო პურების რელიგიური დანიშნულება, მათი საკრალური არსი და სიმბოლიკა[33], ნაჩვენებია ახლებური მიდგომაც კულტურის ამ ელემენტის წარმომავლობის ანუ გენეზისის შესახებ და გამოთქმულია მოსაზრება, რომ ნაირგვარი ფორმის (ასტრალური, ზოო თუ ანთროპომორფული გამოსახულების) რიტუალური პურების გაჩენას ერთი და იგივე შინაარსის საფუძველი ედო, რომ ისინი მომდინარეა ერთი და იგივე წყაროდან — ძველაღმოსავლურ მოკედავ და აღდგომად ღვთაებებზე წარმოდგენებიდან. მათთან მისადაგებული რიტუალების რთული კომპლექსი ერთ მთლიან საახალწლო-საგაზაფხულო დღესასწაულს ქმნის[34]. ამასთან დაკავშირებით გვინდა შეენიშნოთ, რომ ყოველგვარი რიტუალური პური, რიტუალური პურობის ანუ საწესო სუფრის შემადგენელი ნაწილია და მისი კვებითი ფუნქციაც ამ საწესო ქმედებიდან იღებს სათავეს. ეს კი კონკრეტულად იმას ნიშნავს, რომ ადამიანი ძველად საკვებს, მეტადრე პურს, ძირითად საკვებს, ღვთის წყალობად მიიჩნევდა და ამდენად არასოდეს

არ ივიწყებდა მის მადლს. იგი პურით იკვებებოდა და პურით ეზიარებოდა შემოქმედის ძალას, ამიტომაც მასაც იგივეს მიაგებდა, ამაში გამოხატავდა მეურნე „წმინდა საკვების“ ფუნქციას, რაც წარმარული ხანის იდეოლოგიიდან მემკვიდრეობით მიიღო ქრისტიანულმა სარწმუნოებამ. ამდენად „პური არსობისა ჩვენისა“ იქცა მაცხოვრის ზიარების ანუ ევქარისტიის სიმბოლოდ, ხოლო ხალხურმა ტრადიციამ ეს ფენომენი ცოცხალ სინამდვილეში (ყოფაში), წინა ქრისტიანული ხანის სინკრეტული ელემენტის სახით შემოგვინახა.

და ბოლოს, რიტუალურ პურებთან დაკავშირებით გვინდა კიდევ ერთხელ შევნიშნოთ, რომ ამჯერად ჩვენს მიზანს არ წამროადგენდა ამ საკითხის რელიგიის ისტორიის კუთხით კვლევა და იგი მხოლოდ ნაწილობრივ, ზოგად ასპექტში განვიხილეთ, როგორც წმინდა საკვები, ამდენად ცხადია ბევრი რამ კიდევ გასარკვევი და დასაზუსტებელი გვრჩება.

---

1. იხ. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. III, ნაწ. II, საჭმელ-სასმელები, თბ, 1986.
2. ავტორის საველე დღიურები, ქართლი, 1987, რვ. №3, გვ. 35.
3. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის... გვ. 61.
4. მასალა მოგვაწოდა თინათინ ოჩიაურმა რისთვისაც მადლობას მოვახსენებთ.

5. ქართული ხალხური პოეზია, რვა ტომეული, ტ. III, თბ., 1977.
6. ავტორის საველე დღიურები, კახეთი, 1988, №1, გვ. 88.
7. თ. სახოკია, ქართული ხატოვანი სიტყვა-თქმანი, თბ., 1979, გვ. 449.
8. ზ. ჯინჯიხაშვილი, საქართველოს ებრაელთა ყოფა და კულტურა (კვების სისტემა), თბ., 1999, გვ. 49.
9. Миллер А. Б., Персидско-русский словарь, М., 1969.
10. ნ. აზიკური, კოტორი როგორც რიტუალური პური, თუშეთი, მსე, XXIII, თბ., 1987, გვ. 216.
11. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის..., გვ. 91.
12. ავტორის საველე დღიურები, გურია, 1986, რვ. 1, გვ. 41.
13. იქვე.
14. ნ. აბაკელია, ზოგიერთი ადრექრისტიანული ელემენტი ქართულ ტრადიციაში, ანალები, 1999, 1, გვ. 47.
15. W. Djobadze, Medival Bread Stanps from Antioch and Georgian Oriens Christianus, B. 6, 1979, Wisbaden, pp. 163-176. ვუთითებთ ნ. აბაკელიას დასახ. ნაშრომიდან, გვ. 31.
16. ჯ. რუხაძე, ბუნების ძალთა აღორძინების ხალხური დღესასწაული საქართველოში, თბ., 1999, გვ. 153.
17. მასალა მოგვაწოდა ასპირანტმა ია თაბაგარმა, რისთვისაც მადლობას მოვახსენებთ,
18. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის.., გვ. 127.
19. ნ. მაჩაბელი, რიტუალური პურები, ხელნაწერი ინახება ივ. ჯავახიშვილის სახ. ისტორიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტის მატერიალური კულტურისა და სამეურნეო ყოფის ეთნოგრაფიული განყოფილების არქივში.
20. Мамаладзе Т., Народные обычаи и поверия гуриицев, СМОМПК, т. 17, Тиф, 1898; იხ. აგრეთვე, ნ. აბაკელია,

ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე, ქართულ ხალხურ დღეობათა კალენდარი, თბ., 1992.
21. გ. გოცირიძე, საახალწლო ხონჩა, ძეგლის მეგობარი, №1, 1988, გვ. 60.
22. ჯ. რუხაძე, ხანი იმერეთის ხევსურეთია, თბ., 1989, გვ. 98.
23. ვ. ბარდაველიძე, ქართული (სვანური) საწესო გრაფიკული ხელოვნების ნიმუშები, თბ., 1953, გვ. 83.
24. ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 47.
25. ჯ. რუხაძე, ბუნების ძალთა აღორძინების ხალხური დღესასწაული, გვ. 139.
26. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის..., გვ. 121.
27. ვ. ბარდაველიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 83.
28. ნ. მაჩაბელი, ქორწინების ინსტიტუტი ქართლში, თბ., 1979, გვ. 97-99.
29. გ. გოცირიძე, საქორწინო რიტუალური პურები ფერეიდნელ ქართველებში, ძეგლის მეგობარი, 64, თბ., 1983, გვ. 34.
30. ნ. მაჩაბელი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 99.
31. ვ. ბარდაველიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 127.
32. გ. გოცირიძე, ქორწინება ფერეიდნელ ქართველებში, თბ., 1981, გვ. 89.
33. მხედველობაში გვაქვს ვ. ბარდაველიძის ჯ. რუხაძის, ნ. ბრეგაძის, ნ. მაჩაბელის და სხვათა ნაშრომები.
34. ნ. ბრეგაძე, რიტუალური ნამცხვრების ისტორიიდან, ანალები, I, 1999, გვ. 58.

§6. პურისადმი დამოკიდებულება და მისი შენახვის ხალხური წესები

საქართველოში პურისადმი, როგორც ძირითადი და წმინდა საკვებისადმი დამოკიდებულება განსაკუთრებულია. მას მოწიწებით ეპყრობიან და პატივს სცემენ. სუფრაზე პირველად პური და ღვინო უნდა მიიტანონ, პურს ხელით ტეხენ და დანით არ ჭრიან, ჩანგლით არ ჭამენ, თუ შემთხვევით ძირს დაუვარდათ აიღებენ და კოცნიან. პურის ჭამის დაწყების წინ პირჯვარს ისახავენ და ღმერთს მისი მოყვანისათვის მადლობას სწირავენ[1]. „პური ჩვენი არსობისა", ეს წმინდათაწმინდა ქრისტიანული სენტენცია დღესაც მოქმედებს, მაგრამ სამწუხაროდ თანამედროვე ეკოლოგიური და ეკონომიკური კატაკლიზმების ხანაში, როცა საკვებისა და, უწინარეს ყოვლისა პურის, რაოდენობრივი დეფიციტი ხარისხობრივმა დეფიციტმა შეცვალა, მომჭირნეობისა და უნარჩენო — მაქსიმალური გამოყენების ტენდენციამ იკლო. ხალხური პრაქტიკული ჩვეულებიც, რომლებიც რაციონალური ელემენტების რწმენა-წარმოდგენებით იყო გაჯერებული, დავიწყებას ეძლევა. ამ მხრივ მხოლოდ მცირეოდენი რამ თუა ძველიდან შემორჩენილი[2].

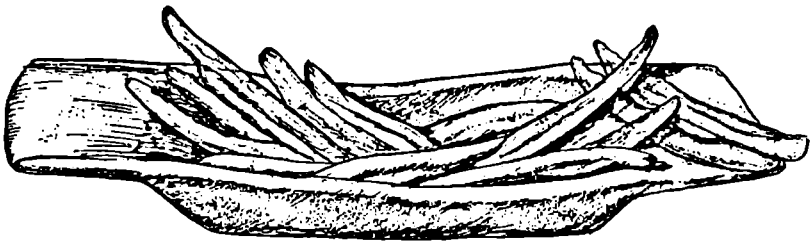
ტრადიციულად პურის ცხობა ქართლსა და კახეთში საოჯახო რიტუალს წარმოადგენდა. ადგილს კი, სადაც პური უნდა გამოეცხოთ — სათონეს (რომელიც ბეღლის ან მარნის გვერდით იყო განთავსებული) წმინდა ადგილად მიიჩნევდნენ. აქ დირეზე ავი თვალისაგან დაცვის მიზნით ავგაროზს — ღორის ეშვს კიდებდნენ[3]. სათონეში „თვისბეგრიანი" ქალი ვერ შეიდოდა (მას პურის ცომის მოზელა და ცხობაც ეკრძალებოდა); აქ მიუღებელი იყო აუგი — უწმაწური

სიტყვის თქმაც, რადგან სწამდათ, რომ ცხობის დროს მიცვალებულთა (წმინდანთა) სულებიც იქვე ტრიალებდნენ, ამიტომაც „თონის კურთხევისას" მათ აუცილებლად ახსენებდნენ* ჩვეულების თანახმად, პირველ ამოხდილ პურს სახლში შეიტანდნენ (ბარაქა არ დაეკარგოსო) და სახლთანგელოზის კუთხეში დებდნენ, ხოლო თუ პურს მიცვალებულისთვის აცხობდნენ, მაშინ ლაავაშს იქვე გატეხდნენ და ერთ ნატეხს ხელუკულმა ძაღლს გადაუგდებდნენ, საიქიოში მკვდარს დარაჯობს და ერთი ლუკმა მასაც ეკუთვნისო[4]. თუ ცხობას ვინმე უცხო სტუმარი შემოესწრებოდა, მას იქვე სათონეზე გაუშლიდნენ სახელდახელო სუფრას და ეს მისთვის ისეთივე საპატიო და პრესტიჟული იყო, როგორც ჭურის თავზე (იმერეთი) ან მარანში (კახეთი) გამართული პურობა[5].

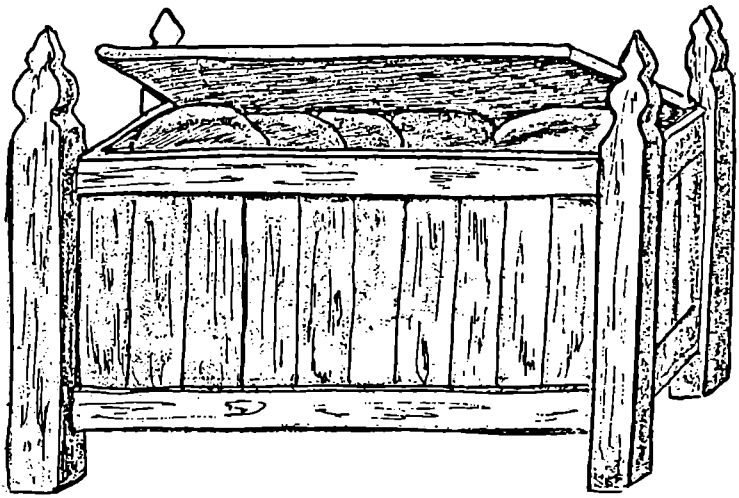
ეთნოგრაფიული მასალით დასტურდება, რომ ცხელი, ახლადგამომცხვარი პურის ჭამა, საყოველთაოდ მიღებული არ ყოფილა (ეს მხოლოდ განსაკუთრებულ — ცალკეულ შემთხვევაში ხდებოდა). ჩვეულებრივ თონიდან „ამოხდილ" ცხელ პურებს „ორმოზე" დებდნენ გასაგრილებლად, შემდეგ კი მარანში ან საკუჭნაოში („კარაპანში" — ჯავახეთი) შეჰქონდათ და იქ წინასწარ მომზადებულ (სახლის ძელებს შუა ჩამოკიდებულ) მანეულისაგან მოწნულ ლასტებზე აწ-

---

* საერთოდ პურს კვირაში ერთხელ აცხობდნენ, იმ ოდენობისას რაც ამ ხნის მანძილზე ეყოფოდათ, მაგრამ თუ რაიმე მიზეზის გამო შემოაკლდებოდათ, მეზობლებში ისესხებდნენ. ცხობის ამგვარი წესი ქალის შრომის რაციონალური განაწილებისა და საწვავის დაზოგვის მიზნით იყო განპირობებული.



ვარცლში ჩაწყობილი შოთები



კიდობანში ჩაწყობილი პურები

ყობდნენ** ზემოდან სუფთა ტილოს გადააფარებდნენ და ამგვარ მდგომარეობაში თითქმის ერთი კვირა ტოვებდნენ. ამ წესს თავისი გამართლება აქვს. იგი რაციონალურია და ერთობ პრაქტიკული. იმის გამო, რომ მჭიდროდ შეკრული წნული, ჰაერს ზომიერად ატარებს, პურს სინოტივისაგან იცავს და მშრალად ინახავს; ამასთან მაღლა ჩამოკიდებულ ლასტს თაგვი ვერ წვდება და მწერებიც არ აბინძურებენ[8]. ასეთი გზით შენახული პური სირბილეს ინარჩუნებდა, მაგრამ თუ მაინც გახმობას მოასწრებდა (უფრო ზაფხულობით), მაშინ ცეცხლზე „გახუხავდნენ" ან მისგან კერძს „პურის ხარჩოს" მოამზადებდნენ[9]. ლასტებზე დაწყობის გარდა პურის შენახვის რაციონალური წესებიდან უნდა დაეასახელოთ ვარცლში შენახვის წესიც (ქართლი), რომელიც, ჩვენი აზრით, ასევე საკმაოდ ძველი და ტრადიციული უნდა იყოს და შესაძლოა უფრო პრაქტიკულიც, რადგან ეს წესი გამორიცხავდა პურის შესანახ სხვა საგანგებო ჭურჭლის საჭიროებას. ამასთან, როგორც ზემოთ ითქვა, ვარცლი პურის მოსაზელ სხვა ხის ჭურჭელთან შედარებით (გობი, ტმოშტი, კასრი, გეჯა და სხვ.) ყველაზე

** ლასტი სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით „ილეკრო" არის „წკეპლა", იგივე „ჩელტი"[6]. ამ ფორმისა და სახელწოდების წნული ჭურჭელი ქვეყნის თითქმის ყველა კუთხეში გვხვდება. ქართლში მას მანეულის გარდა სვიის წნელისაგან ამზადებდნენ. იყენებენ ე. წ. ცოცხალი ღობეებისათვის, საცხოვრებლის სხვენზე ხილის ან სხვა პროდუქტების დასაწყობად. აბრეშუმის ჭიის საფენად, ხაჭოს ანუ „კალტის" გასაშრობი „ძიბანებისათვის" მანეულისაგან წნავდნენ აგრეთვე გოდრებს, დიდ ზომის საზიდებს და სხვ. წნულის ამ სახეობის ფართოდ გავრცელებას მკვლევრები იმ გარემოებით ხსნიან, რომ მისი დამზადების ტექნიკა მარტივია და მოსახერხებელი[7].

უფრო დახვეწილი, დაწინაურებული, კომბინირებული ფუნქციის მქონე ჭურჭელი იყო. მასში ხდებოდა როგორც ცომის მოზელა — „მოხაშება", ასევე აფუება (ამოსვლა) და პურის გუნდების ამოყვანა. ამას ემატებოდა გამომცხვარი პურის შენახვაც, რაც ძალზე მოსახერხებელი იყო დიასახლისისათვის[10]. აქვე უნდა გავითვალისწინოთ ვარცლის სხვა სასიკეთო თვისებებიც. კერძოდ: როგორც ხალხური დაკვირვება გვიჩვენებს დიდ ვარცლში საშუალოდ 20-30 ცალი პური ეწყობოდა, რაც ერთი კვირის მანძილზე ოჯახის ყოველდღიურ მოთხოვნილებას სავსებით აკმაყოფილებდა. ამასთან სქელი კედლებისა და ღრმა გულის გამო, იგი პურს მშრალად, სუფთად და რბილად ინახავდა.

საკითხის ეთნოგრაფიულმა შესწავლამ გვიჩვენა, რომ პურის ვარცლში შენახვის ტრადიციული წესი, დროთა განმავლობაში, თანდათან გაქრა და დავიწყებას მიეცა, რასაც, ჩვენის აზრით, სხვადასხვა მიზეზებთან ერთად საამისო — საგანგებო ჭურჭლის შემოღებამაც შეუწყო ხელი. ამასთან ეს გარემოება თავის მხრით საზოგადოების განვითარების სოციალურ-ეკონომიკურ პირობებით იყო გამოწვეული. საქმე იმაშია, რომ ხის დამუშავების ტექნოლოგიისა და განვითარების მაღალ საფეხურზე, როცა აევჯისა და დგამ-ჭურჭლის წარმოება გაფართოედა, მოხდა მათი ფუნქციური დიფერენცირება და ხელოსნებმა (ოსტატებმა) პურის შესანახი საგანგებო დანიშნულების ჭურჭელის „კიდობანის" დამზადება დაიწყეს, რომლის შეძენაც ყველას როდი შეეძლო[11].

წერილობითი წყაროებისა და ეთნოგრაფიული მასალის მიხედვით ყოფაში სხადასხვა სახის კიდობნებია დამოწმებული. ესაა ტანსაცმლის, სურსათ-სანო-

ვაგის, საბრძოლო იარაღების შესანახი და სხვა. ლ. ბედუკაძის აზრით პურის კიდობანი, რომელიც არსებულ კიდობანთა შორის გამოირჩეულია (იგი ზომით პატარაა), მათი განვითარების შემდგომ ფორმას უნდა წარმოადგენდეს[12]. ჩვენ კი ვფიქრობთ, რომ იგი საკუთრივ ფეხზე მდგარი თავსახურიანი (სარქველიანი) ვარცლის ფორმიდან უნდა წარმოქმნილიყო, რადგანაც ასეთი ვარცლები ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში მრავლადაა დამოწმებული[13]. უფრო მეტიც, რაჭაში დასტურდება კედელში დატანებული ვარცლი, რომელსაც კარადის შეხედულება აქვს და სამი თაროსაგან შედგება[14].

ქართლ-კახეთში დღესაც გვხვდება ერთი და ორთელიანი (განყოფილებიანი) კარადა-კიდობნები. ისინი მხოლოდ პურის შესანახადაა გამოყენებული და გარეგნულად ლამაზად დამუშავებული, მხატვრული ორნამენტებით შემკული დგამ-ჭურჭელია. ზოგჯერ მისი ზედაპირი „ბორჯღალითა" და სხვა ძველი ქართული ორნამენტებითაა შემკული. ასეთი კიდობნები, რომლებიც ძველად როგორც წესი, დედაბოძთან ახლო ან სხვაგან, სახლთანგელოზის კუთხეში იდგა, წმინდა თაყვანისცემის საგანს წარმოადგენდა. ის, ისე როგორც ვარცლი და ამბარი, დიასახლისის კუთვნილება იყო და მისი მოვლა-პატრონობაც მას ევალებოდა[15].

პურის კარგად შენახვის მიზნით კიდობანი სხვა ჭურჭელთან შედარებით გარკვეული უპირატესობით ხასიათდება. ეს უპირატესობა უწინარეს ყოვლისა იმაში მდგომარეობდა, რომ კიდობანი ანუ მჭიდროდ შეკრული ყუთი, ჭუჭყისაგან დაცული, მშრალი და სუფთა ჭურჭელია. მას ისეთი ხის მასალისაგან ამზადებდნენ (თხილი, ცაცხვი, წიფელი), რომელიც სიმაგრესა და გამძლეობასთან ერთად შიდა სივრცეში (სათავსში) ზომიერი ტემპერატურის შენარჩუნებას უწყობდა

ხელს. პურს კი სინოტივისაგან იცავდა. ამას გარდა კარგად გათლილ, გლუვ ზედაპირიან ფიცარზე მღრღნელი კბილს ვერ იკიდებდა და კიდობანიც დაუზიანებელი რჩებოდა[16]. ყველაზე მთავარი კი მაინც ის იყო, რომ ასეთი სახის ჭურჭელში შენახული პური თითქმის ერთი კვირა საგემოვნო თვისებებს უცვლელად ინახავდა, მასში პურმუავა ფერმენტები გაღვივებას ვერ ასწრებდნენ და პური არა თუ მუავნდებოდა, არამედ სიმშრალეს, არომატსა და სურნელებას ინარჩუნებდა[17]. ყოველივე ეს თანამედროვე ტექნოლოგიური თვალსაზრისით უაღრესად რაციონალური და მისაღებია.

დღეს, როგორც სპეციალისტები (ტექნოლოგები) გვირჩევენ, პურის შენახვის სხვადასხვა ტრადიციულ თუ არა ტრადიციულ თანამედროვე ჭურჭელთა შორის (ემალის ქვაბი, ცელოფანის პარკი თუ სხვ.) უპირატესობა მაინც ხის ჭურჭელს ენიჭება. ამიტომაც მთელ რიგ ქვეყნებში (რუსეთი, უკრაინა, ბალტიისპირეთი) სერიულად აწარმოებდნენ მცირე ხის ორნამენტირებულ საპურეებს. ასეთ საპურეს პრაქტიკულ დანიშნულებასთან ერთად (იგი ზომით ძალზე მოსახერხებელია) დეკორატიულ-ესთეტიკურ ფუნქცია აქვს, თვალში მოსახვედრი და ლამაზია. იგი კარგად ერწყმის სამზარეულოს ინტერიერს და დიზაინური თვალსაზრისითაც გამართლებულია.

ვფიქრობთ მინიატურული საპურეების, რომლებიც ჩვენის ვარაუდით კიდობნების გაგრძელებას უნდა წარმოადგენდნენ, წარმოება, ჩვენშიც უნდა დამკვიდრდეს, უფრო სწორად აღორძინდეს, რადგან საამისო ტრადიცია არსებობდა. ესაა პატარა ზომის ხის „კიდობნურები", პურის, „სატანისა" და ერბოს შესანახი „კროჭის ყუთები", რომლებიც ამჟამად სამუზეუმო ექ-

სპონატებად არიან ქცეულნი. აქედან გამომდინარე ვურჩევთ სათანადო სამსახურებს უზრუნველყონ ქართული ეროვნული ორნამენტებით შემკული, ლამაზად გაფორმებული, ხის პატარა საპურეების სერიული გამოშვება, რაც კონკრეტულ – პრაქტიკულ დანიშნულებასთან ერთად, ძველი ქართული კულტურული ტრადიციების აღდგენა-აღორძინების საქმესაც მოემსახურება.

---

1. Джикия Н. П., Культура питания грузинских горцев, М., 1988, с. 21.
2. ამჟამად ხორბლის ძველი ქართული ჯიშები თითქმის აღარ არსებობს. უცხოეთიდან შემოტანილი მარცვალი კი ნაკლებად ეგუება ადგილობრივ პირობებს. მთხრობელთა თქმით უხარისხოა ზოგიერთი იმპორტული ფქვილიც, რომელიც ნაკლებ წებოვნების გამო ცომის მოზელისას ხელს არ მოჰყვება, სკდება და თონის კედელს არ ეკვრის.
3. ავტორის საველე დღიურები, ქართლი, 1987, რვ. №2, კახეთი, 1998, რვ. №1.
4. იქვე.
5. იქვე.
6. სულხან-საბა ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, თბ., 1928.
7. მ. ხაზარაძე, ქართული ხალხური ხის ჭურჭელი, თბ., 1988.

8. გ. გოცირიძე, გამომცხვარი პურის შენახვის ხალხური წესები და შესანახი ჭურჭლის სახეები საქართველოში, ძეგლის მეგობარი, 2, 1990, გვ. 41.
9. იქვე, შეად. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის და ხელოსნობის ისტორიიდან, ტ. III, ნაწ. II, თბ., 1986.
10. გამოთქმული მოსაზრების თანახმად ვარცლის გაჩენა საფუვრიანი პურის ცხობის წესის შემოღებასთანაა დაკავშირებული, რაზეც აშკარად მიუთითებს მისი კონსტრუქცია. იხ. მ. ხაზარაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 71.
11. ლ. ბედუკაძე, ხალხური ავეჯი აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში, თბ., 1973, გვ. 37.
12. იქვე.
13. გ. გოცირიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 42.
14. თ. ოჩიაური, ახალი ტიპის საცხოვრებელი ნაგებობანი ონის რაიონში, მსე, IX, თბ., 1957, გვ. 20.
15. ვ. ბარდაველიძე, სვანურ ხალხურ დღეობათა კალენდარი, 1, ახალი წლის ციკლი, თბ., 1939, გვ. 97, მისივე, ქართული (სვანური) საწესო ხელოვნების ნიმუშები, თბ., 1953, გვ. 148. ფ. გარდაფხაძე, ე. ქიქოძე, მასალები ლეჩხუმის სკივრის შესახებ, მსე, VII, თბ., 1955, გვ. 70.
16. გ. გასიტაშვილი, ქართველი ხალხის მატერიალური კულტურის ისტორიიდან, ხით ხურობა აღმოსავლეთ საქართველოში, საკანდ. დისერტაცია, თბ., 1963, გ. გოცირიძე, დასახ. ნაშრომი.
17. გ. გოცირიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 44.

§7. პარკოსნები

უძველესი პერიოდიდან მოყოლებული ქართული ხალხური მემინდვრეობის სისტემაში ხორბლეული — პურეული კულტურების შემდეგ წამყვანი ადგილი პარკოსან მარცვლეულს ეკავა. ეს სრულიად კანონზომიერი მოვლენა იყო, რადგან, როგორც ივ. ჯავახიშვილი წერდა კვებითი ღირებულების მხრივ პურეულს პარკოსნები არაფრით ჩამოუვარდებოდნენ. პირიქით, ცნობილია, რომ თუ პურეულში ნახშირწყლოვანი ნივთიერება (სახამებელი, შაქარი და დექსეინი ერთად) 78,64% აღწევდა, ხოლო აზოტოვანი (ცილოვანი), ნივთიერება 17% არ აღემატებოდა, ცერცეოვან, მარცვლეულ კულტურებში ეს უკანასკნელი 22%-ზე ნაკლები არ იყო, ზოგიერთში კი (მაგ. ხანჭკოლაში) 35%-ზე მეტიც; შესაბამისად მაღალი იყო ცხიმოვანი კომპონენტების დონეც[2]. ამდენად ძველად მაშინ, როცა ყოველდღიურ კვებაში, ხორცეულის მიღებას ბევრად ჭარბობდა მცენარეული, ხორბლეული — ცილოვანი ნივთიერების დეფიციტს პარკოსანი — აზოტოვანი ნივთიერება ავსებდა. აქედან გამომდინარე სრულიად ბუნებრივია, რომ მეურნეობის ამ დარგს ეხლანდელთან შედარებით გაცილებით მეტი მნიშვნელობა ენიჭებოდა. ხანგრძლივი გამოცდილებით მეურნემ კარგად იციოდა თუ რა რაციონალური თვისებებით იყო დაჯილდოებული პარკოსანი და რაოდენ დიდი სარგებელი მოჰქონდა ჯანმრთელობისათვის[3].

ბოტანიკური კლასიფიკაციის თანახმად (ა. მაყაშვილი), პარკოსნები ორ ძირითად ჯგუფად იყოფიან: პირველ ჯგუფში შედიან ბალახოვანი მარცვლეული მცენარეები, ხოლო მეორეში ბუჩქებად, ზოგჯერ ხეებად გაზრდილი[4].

ადამიანთა კვებისათვის პირველი მათგანია მიჩნეული. ისინი მინდორში მოჰყავდათ და ამით თესლბრუნვასაც უწყობდნენ ხელს. ამ ჯგუფში შემავალი უამრავი დასახელების პარკოსნებიდან, რომელთა უმეტესობაც დღეს თითქმის გადაშენებულია და მკვდარ კულტურებად ითვლება, სულხან-საბა ორბელიანის მიხედვით ჩვენში ყველაზე მეტად გავრცელებული ყოფილა ცერცვნაირები: ოსპი, ცერცვი, ხნდური, ღორის ხნდური, საკახარო, მუხუდო, ხანჭკოლა, ლოპინარი, თერმუზი (ან თერმია), ერეევინდი, ლობიო, მაშა, ცეცქაი, ბაკლა, საკადრისა, უკადრისა, ცულისპირა, ძაძა, ცერცველა ანუ ცუდცერცვა, უგრეხელი ანუ ქვიშნა... სულ 22 სახეობა[5].

ივ. ჯავახიშვილი შენიშნავს, რომ ეს ჩამონათვალი მცირეა და იმ პერიოდის რეალურ სინამდვილეს არ შეესაბამება. რადგან სულხან-საბას გამორჩენილი აქვს გიორგი მთაწმინდელის თხზულებაში მოხსენიებული „საწვნე („საწუნე")[6]. ვფიქრობთ მართლაც, სრულიად შესაძლებელია, რომ ეს სახელი ძველად ცერცვნაირთა რომელიმე სახეობას ერქვა, რაც შემდეგ სხვადასხვა მიზეზთა გამო დაიკარგა, მაგრამ აქ მთავარი მაინც ისაა, რომ როგორც ჩანს, მისგან ამზადებდნენ თხიერ საჭმელს — წენიანს. წვნიანი თითქმის ყველა პარკოსნებისგან (და სხვა მცენარეული კულტურისაგანაც) მზადდებოდა. ამდენად ცხადია თვით ტერმინმა შეიცვალა თავდაპირველი მნიშვნელობა. დღეს საწვნე, წვენის ამოსაღები ჭურჭლის — ხის ან სპილენძის კოვზს ეწოდება (იგივეა „ჩამჩა")[7]. ასე რომ საქმე გვაქვს სიტყვის სემანტიკურ ტრანსფორმაციასთან, დაახლოებით იგივე ვითარებასთან, როგორიც იყო „ღომის", „პურის", „მხალის" და სხვა შემთხვევაში. ეს საკითხის ერთი ასპექტია. მეორე

მნიშვნელოვანი ისტორიული ასპექტი, კი რაც პარკოსნებთან მიმართებაში შეინიშნება, არის მათი გამოკვეთილი, სამარხვო დანიშნულება. ძველ წერილობით წყაროებში, საეკლესიო ჩანაწერების და „სააქიმო" წიგნებში — კარაბადინებში, სადაც კი პარკოსნებია ნახსენები, ყველგან მითითებულია რომ, ეს არის სამარხვო საკვები, სამარხვოდ მომზადებული შეჭამადი[8]. ყოფაში ახლაც ასე ჩანს; მთხრობელი ასახელებს სხვადასხვა სახის შეჭამანდს, მათ შორის ოსპის, ლობიოს, მუხუდოს და დასძენს რომ ისინი უფრო მარხვაში გამოიყენებოდა, ჭამდნენ პურთან ან ჭადთან ერთად. პარკოსნებიდან ასევე ამზადებდნენ სართვიანებსაც: მაგ. რაჭაში ლობიანებთან ერთად იცოდნენ „ცულისპირიანები"; გურიაში აცხობდნენ სოიოს გულიან ღეეზელს „იაფოფხს" და სხვა, რაზეც ზემოთ უკვე გვქონდა საუბარი (იხ. თავი II).

ეთნოგრაფ ლ. ბერიაშვილის დაკვირვებით ზოგიერთ წერილობით წყაროში, როცა სამარხვო გამოსაღებზეა საუბარი, დასახელებულია საბოსტნე პარკოსნები სახელწოდებით „სამარხო", რაც იმ ფაქტზე მიგვანიშნებს, რომ ეს ზოგადი სახელი იყო პარკოსნებისა, რომლებიც ხანგრძლივად შენახვას ექვემდებარებოდნენ. მარხვასთან მიმართებაში კი მხოლოდ ტერმინთა დამთხვევას აქვს ადგილი, მითუმეტეს, რომ სჯულის წესისში ეს ტერმინი შენახვის გაგებით ანუ მეორადი მნიშვნელობით, არის შესული[9]

რაც შეეხება პარკოსანთა ევოლუციას, უნიფიცირებას და მათ დღევანდლამდე შემონახულობის საკითხს, უნდა ითქვას, რომ ამ მხრივ უფრო დასავლეთ საქართველოა გამორჩეული. აქ არა მხოლოდ ლობიოს სახეობათა სიმრავლე შეინიშნება (რომელმაც გადაფარა სხვა პარკოსნები), არამედ ზოგიე-

რთი ძველიდან მომდინარე კულტურის არსებობაც. ასეთია მაგ.: მუხუდო, მაშა, საკადრისა[10]. საკადრისა შემოდგომაზე ითესება და მაის-ივნისში ყვავის. მოგრძო და განიერ პარკს იკეთებს. ერთ ლებანში 10-მდე მარცვალია ჩალაგებული. ჭამენ ნედლად — მწვანეს, პარკიანად მოხარშულს. აზავებენ ძმრით, ნიგვზითა და მწვანილით. ნაწილს კი ახმობენ ზამთრისათვის და სათესლედ. იმერეთში ახლად „მოკეპილ" (მომზადებულ) საკადრისაზე იტყვიან „ისეთი გემრიელია, ბატონსაც ეკადრებაო"[11]. გამოდის, რომ ადრე გაზაფხულზე, ყველაზე პირველად შემოსული ეს ცერცვოვანი კვებითი ღირსების გამორჩეულ ნიშანს ატარებდა, პრესტიჟულს, განსხვავებით მისი პროტოტიპის — უკადრისასასაგან. უკადრისა ყოფაში აღარაა შემორჩენილი, სხვა მრავალთან ერთად ის ისტორიის კუთვნილებად იქცა. ასევე, მხოლოდ ისტორიის ფურცლებს თუ შემორჩა ცილოვანი კომპონენტებით ყველაზე მდიდარი ხანჭკოლა (Lupinus Alba) და ძაძა (Vicna Sinensis L). საქართველოში ამ კულტურების გაქრობა ლობიოს შემოსვლას და მეურნეობაში მის გაბატონებას უკავშირდება. ძველად მათ უდიდესი სამეურნეო, საკვები და სამკურნალო დანიშნულება ჰქონდათ[12]. ყოველივე ეს ხალხურ ცოდნაში ხანგრძლივი გამოცდილების საფუძველზე იყო გაცნობიერებული. ამიტომაც თუ ისევ ივ. ჯავახიშვილის სიტყვებს მოვიშველიებთ „ადამიანის საღი მომნელებელი ორგანოები საკუთარი ქიმიკოსის მოვალეობას წინათაც პირნათლად ასრულებდნენ და მათ პატრონს მიღებული საჭმლის შედარებითს ღირსებას საუცხოოდ აგრძნობინებდნენ ხოლმე..."[13]. ამის შედეგი იყო, რომ პურეულის შემდგომ, მემინდვრეობაში პარკოსან მარცველეულ კულტურას მთავარი ადგილი ჰქონდა დათმო-

ბილი. ნაწილობრივ ამ მარცვლეულის მოყვანა მებოსტნეობა-მებაღეობის დარგშიც კი იყო შეჭრილი[14]. იქნებ ეს გამოცდილება დღევანდელ სტაგნაციური ეკონომიკის პირობებში მეტი ყურადღებისა და ზრუნვის საგანი გახდეს, მეტადრე მაშინ, როცა სხვა მრავალი ქვეყნის პრაქტიკა ამაზე მიგვანიშნებს.

---

1. ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, წიგნი II, თბ., 1934, გვ. 3.
2. იქვე.
3. იქვე.
4. ა. მაყაშვილი, ბოტანიკური ლექსიკონი, თბ., 1061.
5. სულხან-საბა ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, თბ., 1928.
6. ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 7.
7. მ. ხაზარაძე, ქართული ხალხური ხის ჭურჭელი, თბ., 1988, გვ. 37.
8. ლ. ბერიაშვილი, სამარხო ქართველთა ქრისტიანულ და სამიწათმოქმედო კულტურულ ტრადიციებში, საერთაშორისო სიმპოზიუმი, ქრისტიანობა: წარსული, აწმყო მომავალი, მოხსენებათა მოკლე შინაარსები, თბ., 2000, გვ. 23-24.
9. იქვე.
10. ამ და სხვა კულტურებზე უფრო დაწვრილებით იხ. ივ. ჯავახიშვილის დასახ. ნაშრომი.

11. ავტორის საველე დღიურები, იმერეთი, 1988, რვ. №1, გვ. 12.
12. ლ. ბერიაშვილი, საქართველოს უძველესი კულტურული მცენარეები, ხანჭკოლა, Lupinus Alba, მ.ს.ე. XXIV, თბ., 2001, გვ. 182; მისივე, საქართველოს უძველესი კულტურული მცენარეები, ძაძა, Vicna Sinensis L, ანალები, თბ., 2000, №1, გვ. 78.
13. ივ. ჯავახიშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 3.
14. იქვე.

თავი III. მევენახეობა-მეღვინეობის პროდუქტები

საქართველო მევენახეობა-მეღვინეობის ერთ-ერთი უძველესი სამშობლოა. თანახმად საისტორიო მეცნიერებაში დღემდე გამოთქმული მოსაზრებისა, ალბათ, გადაწყვეტით არ შეიძლება იმის თქმა, თუ ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფაში, ტრადიციულად, მიწათმოქმედების რომელი დარგი იყო იმთავითვე უფრო დაწინაურებული — მემინდვრეობა თუ მევენახეობა-მეღვინეობა[1]. ს. ჩოლოყაშვილის აზრით, „როდის დამკვიდრდა საქართველოს ტერიტორიაზე მევენახეობა, რა ევოლუცია განიცადა როგორც თვით ვაზმა, ისე სოფლის მეურნეობის ამ დარგმა, აღმოცენდა იგი საქართველოს წიაღში თუ მეზობელი ერებისაგან იყო შეთვისებული, ამის საბოლოო და ზუსტი მასალა არ მოგვეპოვება"[2]. მაგრამ, ავტორისავე შენიშვნით, ვაზის ზრდა-განვითარებისათვის საქართველოს ბევრ ადგილებში იმდენად ხელისშემწყობი ბუნებრივი პირობები არსებობდა, როგორც გარეული კრიკინა (Vitis Sjlvistris), ისე კულტურული ვაზის (Vitis Vintera) ფორმებისათვის, ისე მრავალრიცხოვანია აბორიგენული ჯიშები და მევენახეობას ჩვენში იმდენად შორეული ისტორია აქვს, რომ მთელ რიგ მკვლევარებს ვაზის სამშობლოდ საქართველო და მისი მოსაზღვრე ადგილები მიაჩნიათ[3].

ივ. ჯავახიშვილის აზრით, რაკი „დაბადების" ქართული თარგმანის მიხედვით ძველ ქართულში მიწას „ქუეყანა" ერქვა, ხოლო მიწის დამუშავებას „ქუეყნის მოქმედება" — „იწყო ნოე კაცმან საქმე ქუეყნისა და დააასხა ვენახი", გამოდის, რომ ეს ტერმინი ზოგადია და იგი წარსულში არა მარტო საველე მუშაობასა და ხვნა-თესვას არამედ მევენახეობასაც გამოხატავდა[4]. ასე რომ, როგორც ჩანს, მევენახეობა-მელ-

ვინეობა ჩვენში მიწათმოქმედების განვითარების საწყისებიდან იღებდა სათავეს.

ვფიქრობთ, დარგის განვითარების ისტორიისა და მისი კომპლექსური შესწავლისათვის უაღრესად დიდი მნიშვნელობა აქვს არა მარტო ვაზის უძველესი ჯიშების ბიო-მორფოლოგიური აგებულების დადგენას (შესაბამისი ტერმინოლოგიისა და საკვლევი რეგიონის გეოეკოლოგიური და ზონალური თავისებურებების გათვალისწინებით), არამედ იმ კულტურულ-ისტორიული ტრადიციების წარმოჩენასაც, რომელიც ჩვენი წინაპრების მრავალსაუკუნოვანმა გამოცდილებამ შექმნა როგორც საკუთრივ ღვინის, ასევე მევენახეობის სხვა პროდუქტების წარმოებაში.

აკად. ივ. ჯავახიშვილი წერდა, რომ ძველად საქართველოში, პურის ნაკლებობის, სიძვირისა და ამით გამოწვეული შიმშილიანობის გამო, მდაბიო ხალხი ხშირად მხოლოდ ყურძნითა და ხილით იკვებებოდა[5]. ხომ შეიძლება ვივარაუდოთ, რომ საზოგადოების განვითარების ადრეულ საფეხერზეც, ვიდრე მიწათმოქმედება დარგობრივად ჩამოყალიბდებოდა, შემგროვებლობის გზით მიღებულ ტყის ნობათთან ერთად, ველური (კრიკინა) ვაზის ნაყოფი, ადამიანთა ერთ-ერთ ძირითად საკვებს წარმოადგენდა. როგორც ს. ჩოლოყაშვილი წერდა, უძველეს დროში ადამიანმა იცოდა ვაზის მოხმარება ჯერ ნედლი (ყურძნის) და მშრალი (ქიშმიშის) სახით, შემდეგ წვენისა და დადუღებული წვენის (ღვინის) სახით. ნაყოფს კრიკინა ვაზისაგან იღებდნენ და შემდეგ დაიწყეს შერჩევა უფრო მსხვილმარცვლიანი და მსხვილმტევნებიანი ინდივიდებისა[6]. აქედან გამომდინარე, აშკარაა, რომ ისეთი ინტენსიური მიწათმოქმედების ქვეყანაში, როგორიც საქართველოა მევენახეობას, არ შეიძლებოდა ცალმხრივი ხა-

სიათი ჰქონოდა და უხვმოსაელიანი ვაზის ნაყოფი მარტოოდენ ალკოჰოლიანი სასმელის დამზადებას მოხმარებოდა. ამის დასტურია ისიც, რომ ქართველი გლეხი საკვებად დღესაც არა მარტო ყურძენს, არამედ ვაზის ნორჩ ყლორტსა და ფოთოლსაც იყენებს (მხალად და სხვა კერძებში). უფრო მეტიც, ახლო წარსულში მას ყურძნის წიპწაც კი არ რჩებოდა აუთვისებელი, რაც ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ახლაც მოწმდება. ამას გარდა, მევენახეობის პროდუქტებს, ისე როგორც სხვაგან, ჩვენშიაც ფართო სამკურნალო მნიშვნელობა უნდა ჰქონოდა, რაც, უოუოდ, საყურადღებო და ანგარიშგასაწევია[7].

როცა მევენახეობის პროდუქტებზე ესაუბრობთ, ბუნებრივია, პირველ რიგში, ვაზის ჯიშების მრავალფეროვნებაზე უნდა შევჩერდეთ, რამეთუ ამ მრავალფეროვნებას განაპირობებდა ვაზის ნაყოფისადმი დიფერენცირებული დამოკიდებულება. ს. ჩოლოყაშვილის აზრით, საქართველოს ბარში მევენახეობის განვითარებას შესაბამისი ზომიერი, თბილი კლიმატური პირობები უწყობდა ხელს, რაც, თავის მხრივ, ვაზის აბორიგენულ ჯიშების სიმრავლესა და მათ განსაკუთრებულ მორფოლოგიურ თვისებებშიც ელინდებოდა. განსხვავებით კონტინენტალური ჰავის პირობებში არსებული ვაზის ჯიშებისაგან, საქართველოს ვაზის ჯიშებს ფოთლები არ უპრიალებთ და ისინი ბუსუსებითაა დაფარული, ყურძნის მარცვალი კი შედარებით თხელკანიანია. სწორედ, ასეთი ჯიშები იძლეოდა, ერთდროულად, როგორც მაღალი ხარისხის საღვინე, ასევე გამორჩეული გემოსა და შესახედაობის სუფრის ყურძენს[8].

ქართულმა ხალხურმა ამპელოგრაფიულმა მემკვიდრეობამ, მრავალ საღვინე ჯიშებთან ერთად, არა-

ერთი უნიკალური სასუფრე ჯიში შემოგვინახა[9]. ამათგან ზოგიერთი მათგანი ამჟამად სრული გადაშენების გზაზე დგას, ზოგიერთს კი აქა-იქ, კანტიკუნტად თუ შეხვდებით. ყოველივე ამის მიზეზი, უთუოდ, მტერთა განუწყვეტელ შემოსევებსა და დროთა განმავლობაში მომხდარ ეკოლოგიურ ცვლილებებში უნდა ვეძიოთ. საკმარისია ითქვას, რომ ყოველი მომხვდური მტერი, უწინარესად ყოვლისა, პურის ყანებისა და ბაღ-ვენახების განადგურებას ეძალებოდა, რამეთუ კარგად უწყოდა ქართველთათვის ვაზის ამოძირკვა თუ რაოდენ დიდი უბედურება იყო. მეორეც, მოძალადე ხშირად უფრო შორს იხედებოდა; იგი, ქართველ მევენახეთა შემწეობით, საკუთარი ქვეყნის აყვავებას ცდილობდა, ამიტომაც ვაზს აქ სპობდა და იქ ახარებდა. ასე მოიქცა XVII საუკუნეში ირანის შაჰიც აბას I, რომელიც ქართველთა ირანში გადასახლებით არა მხოლოდ საქართველოს ფიზიკურ განადგურებას ლამობდა, არამედ, გამოცდილ მეურნეთა შემწეობით, თავისი ქვეყნის ზოგიერთი, ეკონომიკურად დაცემული რაიონების აღორძინება-აყვავებას ესწრაფოდა[10].

სპეციალურ ლიტერატურაში ცნობილია, რომ ფერეიდნელმა ქართველებმაც ირანში სამშობლოდან გადაიტანეს და შეინარჩუნეს მევენახეობის კულტურული ტრადიციები, მაგრამ, ისლამის მიღების შემდეგ, მეღვინეობა დაივიწყეს და საქიშმიშე ყურძნის მოწევაზე გადავიდნენ. მათ მაგალითზე თავისუფლად შეიძლება ვიფიქროთ, რომ მახლობელი აღმოსავლეთის ქვეყნებში, სადაც კი ქართველთა დიდი კოლონიები არსებობდა, ვაზის ზოგიერთი ჯიში საქართველოდან უნდა იყოს წაღებული, მაგრამ, ქვეყნის რელიგიური კუთვნილებისა და სოციალურ-ეკონომიკური პირობების გამო, დარგის პროფილი სრულიად გამორიცხავდა

მეღვინეობის განვითარებას[11]. და ბოლოს, საკუთრივ საქართველოში სუფრის ჯიშების შემცირება განსაკუთრებით XIX საუკუნიდან, კაპიტალიზმის განვითარების ხანიდან უნდა ვიგულისხმოთ. ამ პერიოდიდან საგრძნობლად ძლიერდება ღვინის საექსპორტო წარმოება, რაც, თავისთავად, იწვევს სასუფრე ჯიშების თანდათანობით შემცირებას.

და მაინც, მიუხედავად ყოველივე ზემოთ აღნიშნულისა, საქართველოს ეთნოგრაფიულმა სინამდვილემ არაერთი საინტერესო ტრადიციული წესი შემოგვინახა არასაღვინე ყურძნის ჯიშების კულტივირებისა და მევენახეობის საკვები პროდუქტების დამზადებისა, რომელიც სპეციალურ-ეთნოგრაფიულ ლიტერატურაში მეღვინეობასთან შედარებით ნაკლებადაა შესწავლილი[12].

თუ მევენახეობის პროდუქტებს კვების სისტემის თვალსაზრისით (მათი ინტენსიური მოხმარების, ტექნოლოგიური დამუშავებისა და გრძელვადიანი შენახვის მიზნით) განვიხილავთ, მაშინ მთელი პროდუქცია შეიძლება პირობითად ორ ჯგუფად დავყოთ. საკუთრივ ყურძნისა და ყურძნის წვენზე დამზადებულ საკვებთა სახეობებად, ან სხვაგვარად რომ ვთქვათ, მევენახეობის მშრალ და სველ პროდუქტებად. პირველს მივაკუთვნებთ მევენახეობის ისეთ მშრალ პროდუქტებს, როგორიცაა თვით ყურძენი, ჩამიჩი, ხოლო მეორეს — ყურძნის წვენზე დამზადებულ სინთეზურ საკვებს: ტკბილი, ბადაგი, თათარა, ჩურჩხელა, თხლისა და ძმრის შეჭამადები და სხვ.[13] შეეხებით მხოლოდ ზოგიერთ მათგანს.

როგორც ცნობილია, ქართველ გლეხს, ტრადიციისამებრ, ვენახში ყოველთვის ცალკე ჰქონდა გამორჩეული არასაღვინე სუფრის ჯიშები. ეს იყო შედარებით სქელკანიანი, ნაკლებწიპწიანი (ან იშვიათად უწი-

პწო), მსხვილ და მოგრძო ფორმის მარცვლიანი ყურძნის ნაირსახეობანი, რომელთაც გამოცდილი მეევნახე შედარებით ადრე, რთვლის დაწყებამდე ჩამოკრეფდა და მას სათუოად, განსაკუთრებული სიფრთხილით დააბინავებდა. ვენახიდან შინ, ზურგზე მოკიდებული გოდრებით ან კალათებით გადაიტანდა, რადგან ასეთი ყურძენი, სიფაქიზის გამო, ურმით გადატანას ვერ უძლებდა და მარცვალი უზიანდებოდა.

აღნიშნულ სასუფრე ჯიშებიდან ყოფაში დავამოწმეთ ამპილოგრაფიულ ლიტერატურაში კარგად ცნობილი „ბუდეშური", „თითა", „ცხენის ძუძუ" („ძროხის ძუძუ"), „შასლა", „განჯური"//„თავრიზული", „მხარგრძელი" და სხვა[14]. ისინი განსაკუთრებული მორფოლოგიური და საგემოვნო თვისებებით გამოირჩევიან. მათი ფოთოლი, დიდი და ორივე მხარეზე გლუვია, სამყურიანი და ვიწროდ დაკბილული. მტევანი დიდი ან საშუალო სიდიდისაა, მეტად ლამაზი ცილინდრულ-კონუსისებრი მოყვანილობის, ოდნავ კუმსი. მარცვალი მსხვილი, გრძელი, უსწორო, ელიფსისებური ან რკოსმაგვარი, შედარებით სქელკანიანი, თეთრი ფერის, გამჭვირვალე, ხშირად ქარვისებრი, საკმაოდ ნაზი, ტკბილი და გემრიელი[15].

ტრადიციისამებრ, ოჯახში მოტანილი, გადარჩეული სუფრის ყურძენი მშრალ და გრილ ადგილზე უნდა მოეთავსებინათ, უმეტესად „კარაპანში" (საკუჭნაოში), სხვენზე ან მარანში, სადაც გოდრებში ფრთხილად ჩაწყობილს დადგამდნენ (კახეთი) ან მანეულით მოწნულ „ლასტებზე" გაშლიდნენ (ქართლი). ლასტებს კი თოკით სახლის კოჭებზე („თავხეებზე") ჩამოკიდებდნენ, რომ ჰაერს თავისთავად ემოძრავა და ყურძენი სუფთად შენახულიყო. შინამრეწველობის მასალებში ზემო ქართლის მაგალითზე დამოწმებულია მსხმო-

იარე ვაზის „სამარეში" ჩაწვენის წესიც, როცა თხრილში ან ღრმა ორმოში ჩაწყობილ დატოტვილ ყურძნის მტევნებს ზემოდან ჩალა-ბალახს დააფენდნენ და მიწას დააყრიდნენ. ამგვარად დამარხული ვაზიანი ნაყოფი გაზაფხულამდე ინახებოდა[16]. დასავლეთ საქართველოში (რაჭა) საჭმელად გადარჩეულ, სასუფრე ყურძენს მაგიდაზე გაშლიდნენ იმგვარად, რომ მტევნები ერთმანეთს არ შეხებოდა და მარცვალი არ დაზიანებულიყო. ქართლსა და კახეთში კი, აღნიშნული წესის გარდა, უფრო გრძელვადიანი შენახვის მიზნით, მიმართავდნენ ყურძნის დაჩამიჩების სხვადასხვა საშუალებას, რომელთა შორის ყველაზე მეტად გავრცელებული იყო ჯაგნებად ასხმა, რაც შემდგომში მდგომარეობდა:

მთხრობელის თქმით, ასაჯაგნად ყურძენს ცალკე გადააწყობდნენ. საჯაგნე საყელავად ტირიფის ხეს ან მანეულს შეარჩევდნენ. ორ ტოტს გადაგრეხდნენ და გრეხილში ყურძნის მტევნის „კუფხალს" ჩააყოლებდნენ[17]. ყველაზე კარგ, მსხვილ მტევანს სულ დაბლა, ჯაგნის დასაწყისში მოაქცევდნენ. ასე გააგრძელებდნენ მანამ, ვიდრე საშუალო სიგრძის (დაახლოებით 1 მ.) ჯაგნებს არ დაწნავდნენ[18]. გამზადებულ ჯაგანს კი, რომელსაც პატარა ყურს დაუტოვებდნენ; ჯერ სახლის ან კარაპანის სხვენში ხის ძელებზე (კოჭებზე) ჩამოკიდებდნენ გამოსაშრობად, ხოლო შემდეგ, როცა აციოდებოდა, მარანში გადაიტანდნენ, სადაც ის გაზაფხულამდე ინახებოდა[19]. ზოგჯერ აჯაგნულ ყურძენს ძველ გოდორში ჩაკიდებდნენ. გოდორს კი თავზე ტილოს ქსოვილს ან „კოლოტს" (ტიკს) გადააფარებდნენ, რომ წვიმა არ ჩასულიყო, და ხის ტოტებზე შედგამდნენ, სადაც ის მთელი ზამთარი კარგად ინახებოდა, რადგან გოდრის მოწნული კედელი ჰაერსაც

ზომიერად ატარებდა და ყურძენს გაყინვისაგან იცავდა[20]. აჯაგნული ყურძნის მარცვალი, ნაწილობრივ წვენსაც ინარჩუნებდა. მთელი, ოდნავ მომჭკნარი და შემაგრებული, აღმოსაელური ქიშმიშისაგან განსხვავებით, უფრო სველი, ხორციანი გამოდიოდა.

სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით, ჯაგანი თევზითა და ხილთა ასასხმელი წკეპლაა[21]. მის დასამზადებლად გარე კახეთში, ძირითადად, ტირიფის წნელს ან, იშვიათად, „მხრალის" კანაფსაც იყენებდნენ. ქართლში კი, უფრო მეტად, „მანეული" და „სვიაა" გავრცელებული. თვით ჯაგანსაც აქ ზოგჯერ სვიის სახელწოდებით მოიხსენიებენ.

ვფიქრობთ, ყურძნის გრძელვადიანი შენახვის ეს წესი საკმაოდ ძველი და ფართოდ გავრცელებული ტრადიცია უნდა ყოფილიყო. საყურადღებოა, რომ იგი ფერეიდნელმა ქართველებმაც შემოინახეს. რეპატრირებულთა ცნობით, ისინი ყურძენს დღესაც მამაპაპური წესით ინახავდნენ, განსხვავებით ირანელებისაგან, რომლებიც უფრო ქიშმიშს ამზადებდნენ და არა ჩამიჩს[22].

ფერეიდნელები ჯაგანს „ბანდს" უწოდებდნენ და ყურძნის ასაბანდავად ველური მცენარის, „ყინდრიღას" ტოტისაგან შინ დამზადებულ თოკს ხმარობენ, ზოგჯერ კი მას ჩვეულებრივი, მსხვილი დაგრეხილი ბამბის ხუთწვერა ძაფით ცვლიან[23].

ჯაგნებად ასხმული ყურძნის გარდა, ქართლ-კახეთში ფართოდ იყო გავრცელებული ყურძნის თონეში დაჩამიჩების ძველისძველი წესი, რომელიც ასევე ნაყოფის გრძელვადიანი შენახვის საუკეთესო საშუალებას წარმოადგენდა. საყურადღებოა, რომ თვით ტერმინი „ჩამიჩიც", რომელიც თურქული წარმოშობისაა, ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონში, თონეში

გამოყვანილ (შემჭკნარ) ყურძენს ნიშნავს[24]. მოვიტანთ ამ წესის მოკლე აღწერილობას.

თონეში გამოსაყვანი ჩამიჩისათვის წინასწარ შერჩეულ ყურძნის მტევნებს განტოტებულ ხის ჯოხზე, „ჩხაზე" აასხამდნენ, წყვილ მტევანს „კუფხალით" ტოტზე ისე გადადებდნენ, რომ მტევნები ერთმანეთს არ შეხებოდა. შემდეგ განლაგებულ თონეში ჩაკიდებოდნენ, სადაც რამდენიმე საათით დატოვებდნენ თავდახურულს, მერე კვლავ ამოიღებდნენ და ჰაერზე გააგრილებდნენ. დაბალი ტემპერატურა მარცვალს არ წვავდა და მას ზომიერად არბილებდა. ამგვარი ხელოვნური გზით დაჩამიჩებული ყურძენი განსაკუთრებით ტკბილი და გემრიელი გამოდიოდა[25]. ზოგჯერ ჩამიჩისათვის „აკიდოებსაც" იყენებდნენ. სულხან-საბა ორბელიანის ცნობით, აკიდო ორ-სამმტევნიანი პატარა რქაა, ხოლო რამდენიმე აკიდო ერთად ჩხა. ივ. ჯავახიშვილის მიხედვით, ჩხა ვაზის ძალიან მსხმოიარე ტოტია, რომელიც რთვლის დაწყებამდე მტევნებად იჭრება, ისე რომ, ვაზზე მხოლოდ სამამულე რქა რჩება[26]. ჯ. სონღულაშვილის ცნობით, ჩხები და აკიდოები, ძირითადად, ფოთლიანად ინახებოდა. როდესაც ჩხებს ჭერში და თავხეებზე კიდებდნენ, მათ თავებს წყლით სავსე სადღარებში ან ქილებში ულაგებდნენ. ამ წესით შენახული ყურძნის ფოთოლი, გარკვეულ დრომდე, ცოცხალი რჩებოდა, ხოლო მტევნები თითქოს ვაზზე იყოს, ჯერ კიდევ დაუკრეფავი[27].

რთვლის დროს ჩხებსა და აკიდოებს საგანგებოდ უჭრიდნენ მოწვეულ სტუმრებს ან თუ ვინმეს პატივისცემა უნდოდათ, მათ ოჯახში გაუგზავნიდნენ, მოუკითხავდნენ. იცოდნენ ჩხისა და აკიდოს ოჯახის წევრთა სახელობაზე (განსაკუთრებით ბავშვებისათვის) მოჭრაც; ხშირად კი სილამაზისა და ესთეტიკური სი-

ამოვნებისათვის ჭრიდნენ. მათ აივნის ძელებზე ან დარბაზში დედაბოძზე ჩამოკიდებდნენ. ერთი ხალხური ჩვეულების თანახმად, ძველად, როცა ოჯახის მასპინძელი საახალწლო ხონჩით — „საკვლევარით" სახლსა და ბოსელს შემოუვლიდა, სხვა მოსაკითხთან ერთად მასზე თავთავის თავეულის „ჯვარი" და ყურძნის ჩხა ან აკიდო უნდა ყოფილიყო[28]. ამით ოჯახის უფროსი — მეკვლე — მისი ოჯახის წევრებს ახალ წელს, ხვავსა და ბარაქას ულოცავდა. ასე რომ, როგორც ჩანს, ჩხის აჭრას რიტუალური დანიშნულებაც ჰქონია[29].

ყურძნის გრძელვადიანი შენახვის მიზნით, უძველეს ტრადიციულ წესებთან ერთად, ყოფაში გაჩნდა სხვადასხვა ახალი ინოვაციური წესებიც. მაგალითად თბილისის სანახებში, გარე კახეთში, ქვემო ქართლსა და მცხეთის რაიონებში ფართოდ გავრცელდა ნახერხში ყურძნის შენახვის ჩვეულება, რომლის შემწეობითაც, მართალია, ყურძენი გარეგნულად კარგად ინახება (არ კარგავს ფერსა და ფორმას), მაგრამ საგემოვნო თვისებებით აშკარად ჩამორჩება ტრადიციული წესით, მშრალად შენახულ ყურძენს[30]. ჯ. სონღულაშვილის შენიშვნით, ასეთი სახით შენახული ყურძენი საქართველოში საბაზრო დანიშნულების პროდუქტს წარმოადგენდა. ჩვენი აზრით, ამ „ტრადიციას" დიდი ხანიერება არ უნდა ჰქონდეს, რადგან ნახერხში შენახული ყურძენი ძალიან ცივად შენახვას მოითხოვს და მისი ამ სახით ტრანსპორტირება კი ძველად, ალბათ, წარმოუდგენელიც კი იყო. ვფიქრობთ, ყურძნის შენახვის ზემოთ აღნიშნული ტექნოლოგიური ხერხი პრაქტიკაში მხოლოდ შემდეგ დაინერგა და ხილის კონსერვაციის ძველი ტრადიციული წესები ახალმა, დაბალ ტემპერატურაზე, თითქმის გაყინვამდე, პროდუქტების შენახვის ქარხნუ-

ლმა წესმა შეცვალა. ფაქტია, რომ ასეთი გზით შენახული ყურძენი ვერ უძლებს ტრანსპორტირებას და ძალიან მალე კარგავს საგემოვნო თვისებებს, ლპება და ფუჭდება.

ახლა გადავიდეთ ყურძნის წვენზე დამზადებული პროდუქტების დახასიათებაზე. ამ ჯგუფის პროდუქტებთან, უპირველეს ყოვლისა, ტკბილსა და ბადაგს შეეხებით. ტკბილი ახლად დაწურული ყურძნის წვენია, რომელიც მზა სახით დულილის დაწყებამდე-დამაჭრებამდე გამოიყენება, როგორც სასმელად, ასევე ფელამუშის მოსადულებლად. თუ მისი ხანგრძლივი დროით შენახვა სურთ, მაშინ მას დააბადაგებენ.

ბადაგი, სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით, დადულებული ტკბილია. თვით ტერმინი სპარსული წარმოშობისა უნდა იყოს, განმარტებით ლექსიკონებში გვხვდება მისი შემოკლებული ფორმა — „ბადე", რაც, ჩვენი აზრით, სიტყვა-სიტყვით „ბადანგურის" — „ყურძნის წვენისგანაა" ნაწარმოები[31]. სპარსულ ენაში იგი ღვინის აღმნიშვნელ ტერმინად გვევლინება, თურქული „შარაბის" („შარაფის") ნაცვლად[32].

ტექნოლოგიური თვალსაზრისით, ბადაგის მომზადება გარკვეული წესების დაცვას მოითხოვდა. საბადაგედ ყურძნის დაწურვის დროს, პირველად გამოსულ წვენს კი არ აიღებდნენ, არმედ მას შემდეგ წამოსულ შედარებით სქელ სითხეს, რომელსაც მეტი სიტკბო და „ხორცი" აქვს. მას ჯერ საცერში (ცხრილში) გაწურავდნენ, „ხენჯები" რომ მოეცილებინათ, მერე სპილენძის ქვაბში ჩაასხამდნენ და ასადულებლად დაბალ ცეცხლზე შედგამდნენ, თან, დროდადრო, „ციცხვით" ურევდნენ, თავზე მომდგარ ქაფს და ჭუჭყს აართმევდნენ და ტკბილიც თანდათან იწმინდებოდა[33]. დულილით მას დიდხანს უნდა ედუღა — თით-

ქმის განახევრებამდე (ქიზიყში ამ პროცესს „შილაზე"//„შირაზე" დაყვანას უწოდებენ)[34]. დადუღებულ ბადაგს გააციყებდნენ, ჭურჭელს თავს სუფთა ნაჭრით გადაუკრავდნენ და ასეთი წესით გრილ ადგილზე მოთავსებულს რამდენიმე წელი ინახავდნენ. მას, ძირითადად, ტკბილ სასმელად და თათარის მოსადუღებლად იყენებდნენ. ბადაგი მეტად სასიამოვნო და არომატული უალკოჰოლო სასმელია. იგი დიდი რაოდენობით შეიცავს ვიტამინებსა და გლუკოზიდებს, რითაც დადებითი სამკურნალო თვისებებით გამოირჩევა, განსაკუთრებით სასარგებლოა გულით დაავადებულთათვის, სისხლნაკლებობის (ანემიის) და დაბალი არტერიული წნევის დროს. თუმცა მისი დიდი რაოდენობით მიღებაც არ შეიძლება, რადგან, მომეტებული „შაქრიანობის" გამო, მუცლის შებერილობასა და „თავის დამძიმებას" იწვევს. ტრადიციულად ბადაგს, რიტუალური მნიშვნელობაც ჰქონდა. ქორწილში მას ნეფე-პატარძალს შეასმევდნენ და ტკბილად დაბერებასა და ჯანმრთელად ყოფნას უსურვებდნენ.

ბადაგისაგან, ტკბილის სასმელის გარდა, როგორც ზემოთ მივუთითებდით, ქართლსა და კახეთში თათარას ამზადებდნენ. იგი მთელ აღმოსავლეთ საქართველოში იყო გავრცელებული. დასავლეთ საქართველოში კი მისი შესატყვისი „ფელამუშია", რომელიც ყურძნის ტკბილისა და პურის (რაჭა) ან სიმინდის ფქვილისაგან (გურია) მზადდება. სულხან-საბა ორბელიანი ტერმინ ფელამუშის რამდენიმე სინონიმს გვთავაზობს: ფელამუში, ღვინის ტკბილისაგან ფაფა, ფქვილივით მგბარი ან ქელამუში//თელამუში, ღვინის ტკბილის ფქვილით ფაფასავით შემგბარი თათარა.

ტერმინი „თათარ" თურქულად შიკრიკს ნიშნავს, რაც გადატანითი მნიშვნელობით კომპოზიტებში სწრა-

ფის აღმნიშვნელად გვევლინება (იხ. მაგ., თათარიახნი, რომელიც ნაუცბადევად მომზადებულ კერძს ჰქვია)[35]. ჩვენი ვარაუდით, ხომ არ ნიშნავს თათარაც სახელდახელოდ მომზადებულ საკვებს, რადგან ის, ბადაგის გარდა, მაშინვე მოსახმარად, ახლად გამოწურული ყურძნის წვენისგანაც მზადდება? სპარსულად „თათარ მაქ“ გემრიელს, ტკბილს ნიშნავს, ამ სიტყვის ფუძეა „თათ“, ხოლო „არ“ განუსაზღვრელობის მწარმოებელი სუფიქსი. ასე რომ, თათარა მიმღეობითი ფორმა უნდა იყოს (მ-სა და ქ-ს მოცილებით)[36]. ყოველ შემთხვევაში, ტერმინი არაქართულია, ისე როგორც ფელამუში, რომლის ახსნაც ენათმეცნიერთა კომპეტენციაა.

დავუბრუნდეთ თათარას მომზადების წესს:

„ბადაგს კარგად გაწურულ ყურძნის წვენს (ტკბილს) ნელ ცეცხლზე შედგამენ და ცალკე ასევე ბადაგში (ან ტკბილში) გაცრილ განმტკიცებული პურის ფქვილს, ჩაურევენ (ან პირდაპირ ქვაბში ჩააზელენ). შემდეგ „სათათარე ციცხვით“[37] იმდენ ხანს ურევენ, ვიდრე წვენი არ შესქელდება და ფაფასავით არ იქცევა. როცა გასქელდება და მასა ძირს დაიწევს, იგი მზადაა საჭმელად და ჩურჩხელების ამოსაცლელად. იცოდნენ თათარას ტყლაპად დასხმაც, ასევე კომშის, ვაშლის და სიმინდის ტაროს ამოვლებაც, რომლებსაც გაშრობის შემდეგ კანს შემოაცლიდნენ. ამას რაჭაში „ტკბილ კვერებს უწოდებენ[38].

სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით, ჩურჩხელა ძაფზე ასხმული კაკალია, ხოლო ჯანჯუხი — ჩურჩხელა. დ. ჩუბინაშვილთან ჩურჩხელა ყურძნის მოდუღებულ წვენში ამოვლებული კაკლის ან სხვა ხილის ჯაგანია[39] ძველ ქართულ წერილობით ძეგლებში გვხვდება ტერმინი ჩურჩა, რაც კურკაგამოცლილ

ხილს ნიშნავს (იგივე რაც ჩირი, დაჩირჩვა//დაჩურჩვა). ქართული ენის ფონეტიკური წარმოების თანახმად, საეარაუდოა, რომ ჩურჩის თავდაპირველი ფორმა „ჩურჩელ“ ყოფილიყო. მან შემდეგ, აქსესუარული კომპლექსის შედეგად, მოგვცა „ჩურჩხელ“ (ჩ გადაიქცა ჩხ-დ). თუ გავითვალისწინებთ იმ გარემოებას, რომ ქართლსა და კახეთში (ისე როგორც თითქმის ყველგან საქართველოში) გავრცელებული იყო არა მარტო ნიგვზის, არამედ მშრალი ხილის (ვაშლისა და ატმის ჩირი, გოგრის კაკალი, ნუშის გული) და თვით ჩამიჩის თათარაში ამოვლების ტრადიცია, მაშინ უნდა ვივარაუდოთ, რომ საკვების ეს სახე ქართულია და იგი ეროვნულ ნიადაგზეა აღმოცენებული. უფრო მეტიც, თვით ტერმინი ჩურჩხელაც სპეციალურ ლიტერატურაში ქართულადაა მიჩნეული[40].

სანიმუშო აღწერილობისთვის ავიღოთ ნიგვზის ჩურჩხელა. მის დასამზადებლად კარგად გარჩეულ ნიგვზის ლებნებს დანით შუა-შუა დაჭრიან, აბერტყავენ ტაბაკზე და ნაფცქვენებისაგან გაასუფთავებენ, შემდეგ გამოაშრობენ ან მოხალავენ და ორ ან სამწვერა ძაფზე აასხამენ (ძაფს დაქსელავენ და თავში ორ წვერს — „სათაურს“-დაუტოვებენ). ზოგჯერ გულად ლებნების ასხმაც იციან, რის გამოც, ჩვეულებრივთან შედარებით, ორჯერ მსხვილი ჩურჩხელა გამოდის. მას „კუკრუჭანას“ ან „გორგომიჭელას“ უწოდებენ. სტეფანე მენთეშაშვილის მიხედვით, კუკრუჭანა კაკლიდან მთლიანად გამორიდებული გულია, მთლიანი ნიგოზი, მისგან გორგომიჭელა ჩურჩხელას ამზადებენ[41]. ჩურჩხელას ცხელ თათარაში სათითაოდ ამოავლებენ, ერთხელ ან ორჯერ. ეს იმაზეა დამოკიდებული, თუ რა სისქის ჩურჩხელა უნდათ. თათარაში ამოვლებულ ჩურჩხელებს, განცალკევებით, წინასწარ გამზადებულ

ჭიგოებზე დაკიდებენ და მზიან ამინდში კოპებიანი ხის ტოტებს შუა ან აივნის შუა გადებენ გასაშრობად. სამი დღის შემდეგ დააბადაგებენ (ბადაგში დასველებულ ხელს წაუსვამენ, შეასველებენ) და როცა შეშრება, სუფთა ნაჭერში გაახვევენ დროებით; ჩურჩხელა დარბილდება და დატკბება[42]. მერე კვლავ მზეზე გაშლიან მცირე ხნით, ვიდრე არ გათეთრდება. ბოლოს კი, ისევ ნაჭერში გახვეულს, გრილსა და მშრალ ადგილზე, ბეღელში ან სახლის სხვენზე ხილთან ერთად, შეინახავენ. იგი დიდხანს ინახება და საგემოვნო თვისებებს არ კარგავს. განსაკუთრებით კახური ჩურჩხელაა კარგი. ის არაჩვეულებრივი გამძლეობით ხასიათდება და მაღალ საგემოვნო თვისებებს ინარჩუნებს. ნოყიერებისა და გამძლეობის გამო, ჩურჩხელა საუკეთესო საგზალი იყო მეომრისათვის, ამას გარდა ჩვეულებრივ მოგზაურისთვისაც.

როგორც ეთნოგრაფიული სინამდვილე ცხადყოფს, ჩურჩხელას ძველად ფართო სამომხმარებლო დანიშნულება ჰქონდა, იგი არა მარტო საოჯახო მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად, არამედ შემოსავლის მიზნით, ბაზარზე გასაყიდადაც მზადდებოდა[43]. წერილობით წყაროებში ჩურჩხელა საგადასახადო ერთეულადაც არის მოხსენიებული. მაგალითად, „ხელმწიფის კარის გარიგების მიხედვით, გარეჯის უდაბნოს მეფისათვის ძღვნად, სხვა მისართმეველთან ერთად ჩურჩხელაც უნდა მიერთმიათ[44].

ვფიქრობთ, სახალხო მეურნეობის განვითარების თანამედროვე ეტაპზე, მევენახეობაში გათვალისწინებულ ცვლილებათა შესაბამისად, როცა ესოდენ დიდი ყურადღება ეთმობა უალკოჰოლო სასმელებისა და მევენახეობის მშრალი პროდუქტების წარმოებას, ფართოდ უნდა გაიზარდოს ჩამიჩისა და ჩურჩხელის სა-

მომხმარებლო ობიექტები იმ ხალხურ ტექნოლოგიაზე დაყრდნობით, რაც ესოდენ მნიშვნელოვანია მაღალხარისხოვანი პროდუქციის დამზადებისა და რეალიზაციისათვის, უფროიმიტომაც რომ სამეურნეო ბაზრებს ხილისა და ჭარხლის წვენზე მოდულებული „თათარისაგან“ დამზადებული, ფალსიფიცირებული პროდუქცია მოეძალა.

ყურძნის წვენზე დამზადებული მევენახეობის საკეები პროდუქტებიდან ცალკე უნდა გამოვყოთ **ისრიმი, ძმრისა** და **თხლის** შეჭამადები, რომელთაც, ძირითადად, სამარხეო დღეებში იყენებდნენ. მათი მომზადებაც ტექნოლოგიურად მარტივი და მოსახერხებელი იყო. მაგალითად, ძმრის შეჭამადი: საამისოდ ჯერ ძმარს წყლით გააზავებდნენ, რათა სიმხურვალე დაეკარგა, მერე საფანელს მოუკიდებდნენ და აადუღებდნენ. მწვანილით (კამა, ნიორი, ქინძი) და მარილით შეაზავებდნენ. მასში პურს ჩაყრიდნენ და ასე ცხლად მიირთმევდნენ. დაახლოებით ასევე მზადდებოდა თხლის შეჭამადიც, რომელსაც რაჭაში **„მაჯიგაროს“** უწოდებენ[45]. იგი თითქმის მთელ საქართველოში იყო გავრცელებული. ლ. ფრუიძის თქმით, ეს შეჭამადები ზოგიერთი დაავადების სამკურნალო საშუალებად ითვლებოდა. ფიზიკურად დასუსტებულთ იგი ჯანსა და ღონეს მატებდა, მუხლს უმაგრებდა[46]. აღსანიშნავია ის გარემოებაც, რომ თხლისა და ძმრის შეჭამადებით ხალხი უფრო გაზაფხულზე, მინდვრის სამუშაოების დროს იკვებებოდა, როცა ვიტამინების ნაკლებობა მკვეთრად საგრძნობია და ადამიანს ერთგვარი სისუსტე ეუფლება. თუ გავითვალისწინებთ იმ გარემოებას, რომ კვებითი შეზღუდვების — მარხვების — ციკლიც ამ პერიოდს ემთხვევა, როცა მიწის დამუშავება გლეხკაცისაგან მომეტებულ ძალასა და ენერგიას მოით-

ხოვს, დავრწმუნდებით ჩვენი წინაპრების რაციონალურ მიგნებაში; გაზაფხულის ჟამს სამეურნეო ცხოვრებით ნაკარნახევი ცილ-ცხიმოვანი საკვების შემცირებასა და მის ნაცვლად მსუბუქი, მაგრამ საკმაო კალორიულობის შემცველი ყუათიანი კერძების შერჩევაში რომ გამოიხატება[47].

მევენახეობა-მეღვინეობის პროდუქტებიდან ხალხი საწებელსაც ამზადებდა. ასეთი იყო **ისრიმის შეჭამადი**, რომელიც ყვავილობისაგან გამოსვლისა და დახვარბლების შემდეგ დარჩენილი ვაზის ნაყოფისგან მიიღებოდა. სულხან-საბა ორბელიანის მიხედვით, ისრიმი უმწიფარი ყურძენია, ლექსიკოგრაფი მის შესატყვისად **ნოიჯსაც** ასახელებს. საქართველოს ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში ამ ტერმინს ბევრი შესატყვისი დაეძებნება: ბუოქი, მკვახე, ჟოლოქა, შემოუსველელი და სხვ[48].

ხალხური გადმოცემით, ისრიმი მომჟავო გემოს მქონე საუკეთესო საწებელია, ისე, როგორც ტყემლის ბაქმაზი. ისრიმი, გამოსაღების სახით, ისტორიულ ძეგლებშიც გვხვდება, მაგალითად ვახტანგ VI-ის დასტურმალალში, სადაც აღნიშნულია, რომ კაკეთისხევის „ოცდასამ მეფის სახასო ყმას ყოველ წელიწადს უნდა მიერთმია ისრიმი საპალნე ერთი, ხოლო შულავრისა და თეთრი სოფლის მეფის სახასო ყმებს ისრიმი ლიტრა 140“[49].

ივ. ჯავახიშვილის აზრით, ისრიმის მოწყვეტას ხალხი მსხმოიარე ვაზების შეთხელების მიზნით მიმართავდა, რათა მუშა ვაზისათვის დატოტვილი მტევნების კვება შეემსუბუქებინა[50].

ვფიქრობთ, ისრიმი, ვითარცა მოუმწიფებელი ყურძნისაგან მიღებული საკვები, ფართოდ გავრცელებულ ტრადიციულ საკვებთა სახეობას უნდა მიეკუთ-

ენებოდეს. რადგან, გამოთქმული მოსაზრების თანახმად, „ვაზის ნაყოფის საკვებად გამოყენება საქართველოში იმ დროიდან იწყებოდა, როდესაც ყურძენი ჯერ კიდეა სრულებით უმწიფარი იყო“[51].

ისრიმი ამჟამადაც ტრადიციულია. მას მოიხმარენ როგორც სანელებლად, ასევე შეჭამადისათვის და ბოსტნეულის დასამჟავებელ დედოდ. ზოგიეროი ცნობით, მას ხალხურ კოსმეტიკაშიც იყენებდნენ სახის გასაწმენდად[52].

ამრიგად, როგორც ზემოთ მოტანილმა მასალამ გვიჩვენა, ვაზი ქართველი ხალხის ცხოვრებაში, იმ სამეურნეო კულტურად იქცა, რომელიც, ღვინოსთან ერთად, გლუკოზიდებითა და ვიტამინებით მდიდარი ყურძნისაგან დამზადებული სხვა საკვებითაც ასაზრდოებდა ადამიანს. ალბათ, ამიტომ იყო, რომ ყურძენსა და ღვინოს, როგორც წმინდა მცენარის წმინდა ნაყოფს, თითქმის იგივე მნიშვნელობა ჰქონდა ჩვენი წინაპრების ცნობიერებასა და ყოფიერებაში, როგორც პურსა და წყალს. შესაძლოა, ამ ჭეშმარიტების გამო შემოგვინახა ხალხურმა სიტყვიერებამ კომპოზიტი პურ-ღვინო ვითარცა პურ-წყალის შემცვლელი, არსი უპირველესი სასიცოცხლო მოთხოვნილების დაკმაყოფილებისა[53]. განსხვავებით სხვა ხალხთა ეთნოგრაფიული სინამდვილისაგან, სადაც ამ სინონიმებს სხვა ეპითეტები ცვლიან[54], საქართველოში კი ოდითგანვე სტუმარს პურითა და ღვინით უმასპინძლდებოდნენ. ეს იყო მათი გულუხვობის, სიკეთისა და ბარაქის გამომხატველი.

გარდა ამისა პურ-ღვინოს სხვა რიტუალური დატვირთვაც ჰქონდა. სულხან-საბას თქმით, პურ-ღვინო ღვინოში ჩამბალი პურია[55]. იგივე **ბოღლოწო**, რომლითაც მორწმუნეს აზიარებდნენ და მიცვალებულს შენ-

დობას ეტყოდნენ, თავს წაუქცევდნენ. ხალხური დაკვირვებით, შავ ღვინოში ჩამბალი პური მოზარდისათვის ძალღონის, ხოლო ავადმყოფისათვის სიმხნეის შემმატებელია. განსაკუთრებით სასარგებლოდ ითვლება იგი სისხლნაკლებობით დაავადებულთათვის. ბოღლოწოს მცირეწლოვან ბაეშვებსაც აჭმევდნენ. საამისოდ, უმეტესად, რქაწითელსა და თაკვერს თელიდნენ, რადგან ამ ჯიშის ღვინოს მეტი „მაწიერება“ (სინოყიერე) ჰქონდა[56].

პურ-ღვინოს როგორც წმინდა საკვების მნიშვნელობა კარგად ჩანს სამგლოვიარო რიტუალში. მაგ. ქართლსა და კახეთში გავრცელებული ჩვეულების თანამხად, მიცვალებულის დაკრძალვის დროს გამართულ პურობას ისე არ დაიწყებდნენ, ბოღლოწო რომ არ ჩამოეტარებინათ. ამ წესს საგანგებოდ იცავდნენ. ჯერ იმ თონეს აკურთხებდნენ (აზიარებდნენ), რომელშიც „ხარჯის“ პური უნდა გამოეცხოთ. გახურებულ თონეში ღვინოს ჩააწვეთებდნენ, შემდეგ კი პირველად „ამოხდილ“ პურს მიცვალებულის სხეულზე გადატეხავდნენ და მერე ნატეხებს ღვინიან ჯამში ჩააწყობდნენ[57], ჯამის ნაპირებზე სანთლებს აანთებდნენ და ბოღლოწოს სუფრაზე ჩამოატარებდნენ. წესისამებრ, ყველას თითო ლუკმა უნდა შეეჭამა, რადგან, ხალხური რწმენით, იგი გარდაცვლილს მიუდის. ახლაც, როცა „წარსულების“ სადღეგრძელოს იტყვიან, მკვდარს თავს წაუქცევენ, ღვინოში პურის ნამცეცს ჩააწობენ და ისე მიირთმევენ, ან ჭიქას გადახრიან და პურს ღვინით დაასველებენ[58].

ვფიქრობთ, აღნიშნულ ჩვეულებებში პურ-ღვინოს, როგორც რიტუალურ საკვებს, არქაული პერიოდიდან მომდინარე ის წმინდა საკრალური მნიშვნელობა მიეწერება, რომლის ძალითაც ადამიანები მიცვალე-

ბულს, ჩვეულებრივ, იმ საკვებით უმასპინძლდებოდნენ, რითაც თვითონ იკვებებოდნენ და რაც მათთვის ძირითადი იყო. შემდეგში პურ-ღვინო ქრისტეს სისხლითა და ხორცით ზიარების ანუ ევქარისტიის სიმბოლოდ იქცა.

ამრიგად, თუ ჩვენ მიერ ზემოთ განხილულ ყველა საკითხს შევაჯამებთ, შეიძლება საბოლოოდ ვიფიქროთ, რომ მევენახეობა-მეღვინეობა საქართველოში ინტენსიურად უზრუნველყოფდა მიწათმოქმედის სასიცოცხლო მოთხოვნილებას, სისხლ-ხორციელად იყო გამჯდარი მათ რელიგიურ რწმენა-წარმოდგენებში და განსაზღვრავდა მსოფლმხედველობით კრედოს, მენტალობას და ხასიათს. ამასთან ერთად უნდა ითქვას, რომ მევენახეობის პროდუქტების ეთნოგრაფიული და კულტურულ-ისტორიული თვალსაზრისით შესწავლა კიდევ ერთხელ ცხადყოფს ქართველთა კვების სისტემაში ემპირიულად მიღწეული იმ მდიდარი რაციონალური საშუალებების არსებობას, რომელთა მეცნიერული შეფასება დღეს ხელს შეუწყობს მევენახეობის დარგის განვითარებაში სტრუქტურული ცვლილებების განხორციელებას, რიგი ძველი, დადებითი ტრადიციის აღორძინებას და გამოყენებას.

ნაშრომის ამ ნაწილში საგანგებოდ ავარიდეთ თავი საკუთრივ ღვინის, როგორც ტრადიციული სასმელისა და მევენახეობის სხვა პროდუქტების კონკრეტულ სამკურნალო დანიშნულებით გამოყენების ტრადიციებზე მსჯელობას, რაც ხალხური მედიცინის კვლევის ამოცანად მიგვაჩნია.

---

1. ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, წიგნი მეორე, თბ., 1934, გვ. 19.
2. პროფ. ს. ჩოლოყაშვილი, მასალები საქართველოს XII-XIII საუკუნეების ვაზის ჯიშების საკითხისათვის. შოთა რუსთაველის ეპოქის მატერიალური კულტურა. თბ., 1938, გვ. 61.
3. იქვე.
4. ივ. ჯავახიშვილი. საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. წიგნი პირველი. ტფ., 1930, გვ. 136.
5. ივ. ჯავახიშვილი. დასახ. ნაშრომი. გვ. 136
6. ს. ჩოლოყაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 66.
7. ზოგადად, მევენახეობის პროდუქტების სამკურნალო დანიშნულებისა და მკურნალობის ახალი მეთოდის „ამპელოთერაპიის" შესახებ იხ. უახლესი საცნობარო ლიტერატურა Энциклопедия Виноградарства, Кишинев, 1986, т. I.
8. ს. ჩოლოყაშვილი, დასახ. ნაშრომი. გვ. 67.
9. ამასთან დაკავშირებით გვინდა მოვიხმოთ სამეცნიერო ლიტერატურაში გამოთქმული მოსაზრება იმის თაობაზე, რომ ჩვენში სუფრის ყურძნის დანიშნულებას ხშირად საღვინე ჯიშიც ასრულებდა და რომ ქართულ მეურნეს ტრადიციულად უფრო კომპლექსური ჯიშები გამოყავდა. იხ. ლ. გაბუნია, ყურძენი და ყურძნის პროდუქტები დასავლეთ საქართველოში, ძეგლის მეგობარი, თბ. 1988, №2.
10. გ. გოცირიძე, ქართველები ირანში (XVI-XVII საუკუნეებში), — თეზისები თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის სტუდენტთა სამეცნიერო კონფერენცია, აღმოსავლეთ მცოდნეობის სექცია, თბ., 1972.

11. ვაზის კულტურის შესახებ ფერეიდნელ ქართველებში იხ. ლ. ფრუიძის შრომა „ფერეიდანიდან ჩამოსახლებული ქართველები. — მაცნე, ისტორიის სერია, №2, თბ., 1975.
12. იხ. ი. ნანობაშვილი, ვაზის ძველი კულტურა ქიზიყში. თბ., 1960; ლ. ფრუიძე, მევენახეობა-მეღვინეობა რაჭაში. თბ., 1974; ჯ. სონღულაშვილი. საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიისათვის, თბ., 1974; ა. ლეკიაშვილი, შენ ხარ ვენახი, თბ., 1972; ლ. გაბუნია, ყურძენი და ყურძნის პროდუქტები, დასახ. ნაშრომი.
13. მევენახეობის პროდუქტების ჩვენეულ კლასიფიკაციას საფუძვლად უდევს ს. ჩოლოყაშვილის მიერ გამოთქმული ზემოთ მოტანილი მოსაზრება იმის თაობაზე, რომ უძველეს დროშივე ადამიანი ვაზს მოიხმარდა ჯერ ნედლი (ყურძნის) და მშრალი (ჩამიჩის) სახით, შემდეგ წვენისა და დადუღებული წვენის (ღვინოს) სახით. — იხ. ს. ჩოლოყაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 68.
14. ნ. კეცხოველი, მ. რამიშვილი, დ. ტაბიძე, საქართველოს ამპელოგრაფია. თბ., 1960.
15. გ. გოცირიძე, მევენახეობის პროდუქტები. — ქართლის 1985 წლის საველე ეთნოგრაფიული ექსპედიციის დღიურები, რვეული I. შდრ. ივ. ჯავახიშვილი. საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. წიგნი II, 1935; ს. ჩოლოყაშვილი, დასახ. ნაშრომი.
16. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. III, ნაწ. II, თბ., 1986, გვ. 133.
17. ტერმინი „კუფხალ" ეტიმოლოგიურად ახსნილია როგორც ფუძე „მხალ"-იდან გამომდინარე სიტყვა და იგი, ავტორის აზრით, ტოტსა და ყლორტს უნ-

და ნიშნავდეს. იხ. ეკ. ოსიძე. სვანური ენის ლექსიკონის შესწავლისათვის ისტორიული თვალსაზრისით. — ეტიმოლოგიური ძიებანი. თბ., 1987, გვ. 26-33. ჩვენი აზრით, ეს მოსაზრება დაზუსტებას მოითხოვს. ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში კუფხალი რთველის შემდეგ ვაზზე შერჩენილი ყურძნის მტევნის პატარა ნაწყვეტებია, რამდენიმე მარცელით. ზოგჯერ მას საგანგებოდ ტოვებდნენ, ბარაქიანობის უზრუნველსაყოფად.

18. საერთოდ, ჯაგანზე ასასხმელად, უმეტესად, შედარებით თხელ მტევანს არჩევდნენ, რომ მარცვლებს შორის ჰაერს თავისუფლად ემოძრავა და არ გაფუჭებულიყო. მსუქანი და დატვირთული, მძიმე მტევანი კი, მარცვლის სიმჭიდროვის გამო, შეიძლებოდა ჩახურებულიყო და დიდხანს არ შეინახებოდა.

19. გ. გოცირიძე, მევენახეობის პროდუქტები. — ქართლის 1985 წლის საველე-ეთნოგრაფიული ექსპედიციის დღიური. რვეული №2.

20. ლ. ჭყონია. მევენახეობა-მეღვინეობა აღმოსავლეთ საქართველოში (გარე კახეთის ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით), საკანდიდატო დისერტაცია, თბ., 1988, გვ. 164.

21. სულხან-საბა ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი. თბ., 1928.

22. გ. გოცირიძე. კვების სისტემა და სუფრის ტრადიციები ფერეიდნელ ქართველებში (ხელნაწერი). გვ. 28.

23. იქვე.

24. ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი, ერთტომეული. თბ., 1936.

25. საყურადღებოა, რომ კახელებს თონეში არა მარტო ყურძნის ჩამიჩი გამოყავდათ, არამედ ლეღვის, მსხლისა და სხვა ხილის ჩირიც.
26. ივ. ჯავახიშვილი, მასალები საქართველოს ეკონომიკური ისტორიისათვის, წიგნი I, 1961, გვ. 10.
27. ჯ. სონღულაშვილი. დასახ. ნაშრომი, გვ. 18.
28. იქვე.
29. იქვე.
30. თუ ყურძნის შენახვა ნახერხში უნდოდათ, მაშინ მორჩეულ ნაყოფს საფენებზე გაშლიდნენ გასაშრობად, რამდენიმე დღის შემდეგ კი მათ ფიცრის ყუთებში ფენა-ფენად ჩააწყობდნენ ისე, რომ ყოველი ფენა ნახერხით შევსებულიყო. შემდეგ ყუთს კვლავ მშრალ და ცივ ადგილზე გადაიტანდნენ, სადაც იგი გვიანამდე ინახებოდა (იხ. ჯ. სონღულაშვილი, დასახ. ნაშრომი. გვ. 118).
31. Персидско-русский словарь под редакцией Ю. А. Рубинчкина, М., 1983.
32. Турецко-русский словарь под редакцией Н. Магазаника, М., 1941.
33 საყურადღებოა, რომ ფერეიდნელი ქართველები, საბადაგე ტკბილის მოდულებისას, დასაწმენდად ცოტაოდენ ფშატის ფქვილს ურევენ. იხ. კვების სისტემა ფერეიდნელ ქართველებში, დასახ. ხელნაწერი, გვ. 37.
34. სულხან-საბა ორბელიანი ბადაგის შესატყვისად ტერინ „ახტაშირსაც“ ასახელებს, რაც სპარსულად დაწმენდილ-დასუფთავებულ ტკბილ წვენს ნიშნავს, რადგან „ახთე“, ახთან ზმნის — დაწმენდის აწყმო დროის ფორმაა, ხოლო „შირე“ „შირა“ ტკბილი წვენის აღმნიშვნელია — იხ. Персидско-русский словарь под редакцией Ю. А. Рубинчкина, М., 1983.

35. თათარიახნის შესახებ იხ. გ. გოცირიძე, სახელდახელო სუფრა, – მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის XXIII, თბ., 1987.
36. Турецко-русский словарь под редакцией Н. Магазаника, М., 1967.
37. სათათარე ციცხვი ჩვეულებრივი ხის კოვზის ფორმისაა, მხოლოდ უფრო გრძელი ტარითა და ღრმა ტუჩით.
38. მთხრობელი თამარ ანთიმოზის ას. არსანიძე, 78 წლისა, მასალა ჩაწერილია თბილისში, 1987 წელს.
39. დ. ჩუბინაშვილი. ქართულ-რუსული ლექსიკონი, თბ., 1984.
40. Объяснительный словарь татарских, грузинских и иранских слов закавказского края, Состовитель С. П. Зелинский, Тиф., 1889, с. III.
41. სტ. მენთეშაშვილი, ქიზიყური ლექსიკონი. თბ., 1943.
42. ჯ. სონღულაშვილი წერს, რომ ქვემო ქართლსა და თბილისის სანახებში იცოდნენ, ბადაგთან ერთად, ჩურჩხელაზე ფშატის ფქვილის წასმაც, რაც მას განსაკუთრებულ სითეთრეს და სურნელებას მატებდა. იხ. ჯ. სონღულაშვილი, დასახ. ნაშრომი. გვ. 125.
43. ჯ. სონღულაშვილი, იქვე.
44. ე. თაყაიშვილი. ხელმწიფის კარის გარიგება. თბ., 1920, გვ. 14.
45. ლ. ფრუიძე. დასახ. ნაშრომი, გვ. 71.
46. იქვე.
47. ჩვენს ერთ წერილში ვანვითარებდით აზრს იმის თაობაზე, რომ ცილ-ცხიმოვანი ნივთიერებების მონაცვლეობითი ციკლი ყოფაში, უპირველეს ყოვლისა, წელიწადის დროთა შესატყვისად, სამეურნეო სისტემის ხასიათზეა დამოკიდებული. მაგალითად,

ცხოველური ცხიმებისა და ცილების დეფიციტი განსაკუთრებით გაზაფხულზე იგრძნობა, რასაც მრავალი ფაქტორი განაპირობებდა. მათ შორის ანგარიშგასაწევია ის გარემოებაც, რომ გაზაფხულზე ბაგაზე გამოზამთრებულ საქონელს ახალი ნამატი ჰყავს, რის გამოც რძის პროდუქტების (ყველი კარაქი. ნადული) წარმოება საოჯახო მოხმარებაში კლებულობს, დაბალია მათი ხარისხიც (იგი ბევრადაა დამოკიდებული ბალახის ნოყიერებაზე). ჩვენი წინაპრები ასეთ პერიოდში ერიდებოდნენ საქონლის დაკელას, მისი გამრავლებისა და აგრეთვე, მისდამი ტაბუირებული დამოკიდებულების გამო. — იხ. გ. გოცირიძე, „ჟამი გაზაფხულისა" — „სოფლის ცხოვრება". №103 910668), 2, V, 1986.

48. ლ. ასათიანი. ვაზის კულტურასთან დაკავშირებული ლექსიკა ქართლში, თბ., 1978.
49. ვახტანგ VI. დასტურმალალი. ტფ., 1886, გვ. 55.
50. ივ. ჯავახიშვილი. დასახ. ნაშრომი, გვ. 7.
51. იქვე. გვ. 10.
52. მასალა მოგვაწოდა ეთნოგრაფმა ქ. სიხარულიძემ, რისთვისაც მადლობას მოვახსენებთ.
53. XI საუკუნის წერილობით ძეგლზე, სინას წარწერებში ხშირადაა მოხსენიებული „პურ-წყალი". იხ. ვ. სილოგავა. სინას მთის ქართული წარწერები. — ლიტერატურული საქართველო. 19. X. 1974, გვ. 11.
54. მაგალითად, „პურ-მარილი", რომელიც, ზოგადად, სლავური მოსახლეობისათვის სტუმართმოყვარეობის სიმბოლური გამოხატულებაა.
55. სულხან-საბა ორბელიანი.
56. ჯ. სონღულაშვილი. დასახ. ნაშრომი.

57. ამ წესის შესახებ უფრო დაწვრილებით იხ. თ. ოჩიაური. დაკრძალვის წესები ქართლში ძველად და ახლა. თბ., 1987, გვ. 19.
58. ზოგიერთი მასალის მიხედვით 40-მდე პურის ნამცეცის დასველება იციან. ხოლო 40-ის შემდეგ ჭიქას გადახრიან და ისე წაუქცევენ თავს. — იხ. ლ. ჭყონია მეეენახეობა-მეღვინეობა გარე კახეთში, დასახ. ნაშრომი.

თავი IV. მესაძონლეობის პროდუქტები

§1. რძე და რძის ნაწარმი

მცენარეულ საკვებთან ერთად, ცხოველურ საკვებს, რძესა და რძის ნაწარმს, ხორცსა და ხორცის პროდუქტებს, მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავთ ქართველთა ტრადიციულ, ყოველდღიურ-სანიადაგო თუ სადღესასწაულო კვებაში. დადგენილია, რომ ცხოველური ცილებისა და ცხიმების გარეშე შეუძლებელია კომპლექსური, სრულფასოვანი კვებითი ბალანსის შექმნა, რამეთუ იგი ხელს უწყობს ადამიანის ორგანიზმში ნივთიერებათა ცვლის პროცესის რეგულირებას, მისთვის აუცილებელი ორგანული ინგრედიანტებით უზრუნველყოფას[1].

არის ქვეყნები და შესაბამისად ხალხები, სადაც ცხოველური საკვები, უმეტესად კი ხორცი, თითქმის ამოღებულია ყოველდღიური კვების რაციონიდან ან მკვეთრადაა შეზღუდული, რის გამოც ისინი ძირითადად ვეგეტარიანელებად რჩებიან, ზოგგან კი ხორცის მაგივრობას თევზი და უხერხემლოები სწევენ, თუმცა ამ შემთხვევაშიაც გარკვეული დეფიციტი მაინც იქმნება, რისი თავიდან აცილებაც ძალიან ძნელია[2].

ისტორიულად საქართველოში ისე როგორც საერთოდ, წინა აზიის მრავალ ქვეყანაში და კრძოდ, კავკასიაში, ცხოველური ცილებისა და ცხიმების მოხმარების ხვედრითი წილი მეტნაკლებად ზომიერი იყო. იგი არასოდეს ჭარბობდა მცენარეულს, მაგრამ ძირითადად აკმაყოფილებდა აუცილებელ საჭირო მოთხოვნებს. ამას ქვეყნის ბუნებრივ-ეკოლოგიური პირობების შესაბამისი, კულტურულ-სამეურნეო ტრადიციების არსებობა განაპირობებდა, ზონალურ-რეგიონალური

და ადგილობრივ-ლოკალური თავისებურებების გათვალისწინებით[3]. ამ მხრივ განსაკუთრებით გამოირჩეოდა მთისა და მთის წინეთის ზოლი, სადაც მესაქონლეობა ინტენსიურად ვითარდებოდა და რიგ შემთხვევაში (მაგ. ხევსურეთში) მიწათმოქმედებასთან შერწყმულ, სიმბიოზური მეურნეობის ხასიათს ატარებდა. სპეციალისტ-მკვლევართა მიერ შესწავლილია ამ დარგის განვითარება. დადგენილია მისი ზონალური სპეციფიკა, რაზედაც აქ აღარ შევჩერდებით[4], მაგრამ აღვნიშნავთ მხოლოდ იმას, რომ მესაქონლეობის ტრადიციული ფორმებიდან საქართველოში სამი ტიპის ფორმა მოქმედებდა. ალპური (მთიური), ნახევრად ალპური (იგივე მთა-ბარული ე. წ. „ტრანსუმანსი") და ბარული, გამოხატული კუთხური, ლოკალური ვარიანტებით[5]. მაგ: აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში, კერძოდ ხევსურეთში, ისევე როგორც რაჭასა და სვანეთში ან სამეგრელოს მთაში, მსხვილფეხა მესაქონლეობა იყო განვითარებული, თუშეთში კი წამყვანი წვრილფეხა მეურნეობა — მეცხვარეობაა ტრადიციული[6].

მთავარი მახასიათებელი ნიშანი, რაც ჩვენში მესაქონლეობის მხრივ ყველა კუთხის საკვებ-წარმოების ტრადიციებში შეინიშნება, ეს არის წველადი (სარძევე) მეურნეობის უპირატესობა სახორცე-საკლავ მეურნეობასთან შედარებით.

შეიძლება ითქვას, რომ ეს უკანასკნელი როგორც ასეთი, ძველად არც კი არსებობდა, რის გამოც კვების ყოველდღიურ რაციონში წელიწადის დროთა სეზონური ციკლის შესატყვისად, რძის ნაწარმის გამოყენებას, აშკარად ჩამორჩებოდა ხორცისა და ხორცის პროდუქტების მოხმარება. აღნიშნული ვითარება უწინარეს ყოვლისა წველადობის ციკლის სეზონურ ხასიათით, ნამატის შენარჩუნებისა და ცხოველუ-

რი და მცენარეული საკვების მიღებაში შემუშავებული თანმიმდევრული რეჟიმის — მარხვის სისტემის დაცვით იყო განპირობებული. იგი შესაბამისად რელიგიურ რწმენა-წარმოდგენებსა და აღკვეთების ხალხურ ჩვეულებელშიც აისახა რაზეც ქვემოთ საგანგებოდ გვექნება საუბარი (იხ. თ. IV, §2).

მესაქონლეობის და საერთოდ ცხოველური საკვებ-პროდუქტების გამოყენებაში რომ ძველად უფრო მკაცრი, რეგლამენტირებული რეჟიმი მოქმედებდა, ამას საეკლესიო ცხოვრების ამსახველი სურათებიც ადასტურებენ. ფრესკებზე გამოსახულ ბიბლიურ სიუჟეტებში, რომელშიაც საიდუმლო სერობაა ასახული, ცხოველური საკვები არსად ჩანს. აქ არის პური, ღვინო, მწვანილი, თევზი, რაც ქრისტიანული სიმბოლიკის კონოტაციაშია შესული[7]. ძველ ქართულ ხელნაწერებშიც ღვთის მსახურთა საზრდელად მხოლოდ პურ-წყალი და მხალია დასახელებული[8]. ასე რომ სახეზე გვაქვს წმინდა ემპირული, სამეურნეო-ყოფითი ტრადიციებითა და რელიგიური მსოფლმხედველობით შემაგრებული, კვების ხალხური სისტემის უნიფიცირებული მოდელი, რომელიც ადამიანისა და ბუნების ჰარმონიული კავშირის განვითარების საფუძველზე ჩამოყალიბდა და რომელიც სამწუხაროდ დროთა განმავლობაში მოიშალა და დაირღვა.

ახლა დავუბრუნდეთ რძისა და რძის პროდუქტების ხალხურ ტექნოლოგიურ ხერხებს, რომელშიაც ასევე რაციონალურად იყო გააზრებული უნარჩენო წარმოებისა და ათვისების ხასიათი, შენახვისა და გამოყენების წესი, ჰიგიენური პრაქტიკა.

რძისა და რძის ნაწარმს ხალხში „ნაწველს" (ფშაკ-ხევსურეთი, მთიულეთი) ან „თეთრეულს" (ქართლი) უწოდებენ. ეს უკანასკნელი მის ფერთან, სი-

თეთრესთან და ამავე დროს სისუფთავესა და სიწმინდესთან არის გაიგივებული[9]. ნაწველის მომზადება, მოყლა და შენახვა ოჯახის დიასახლისის — უფროსი ქალის მოვალეობას წარმოადგენდა, თუ არ ჩავთვლით მთის პირობებში საძოვრებზე ყოფნისას მწყემსი მამაკაცების მიერ ამ საქმიანობის (ძირითადად ყველის დამზადების) პრაქტიკას.

ტრადიციულად ქართულ ოჯახში რძისა და რძის პროდუქტებისათვის სათანადო ადგილი — კუთხე ჰქონდათ შერჩეული. აქ ინახებოდა სარძეე ჯამ-ჭურჭელი და იარაღები: საწური, კათხები, სადედე და სხვ. ეს ადგილი სიგრილეში განსაკუთრებით სუფთად უნდა ყოფილიყო დაცული და უცხო თვალისაგანაც მორიდებული. ასეთ ადგილს ხევსურეთში „სენეს“ უწოდებდნენ, აჭარაში კი „სარძიეს“[10]. მისი ასეთი გამორჩეულობა სრულიად შეესატყვისება მოური მესაქონლეობის მაშტაბებს. ამისდა მიუხედავად საქართველოს ყველა კუთხეში თითქმის დღემდეა შემონახული რძის პროდუქტების დამზადებისა და შენახვისათვის საჭირო ხის ჭურჭლის ტრადიციული სახეობანი, საწველე ტაგანები, ნაღების ამოსაღები და შესაგროვებელი „სამზეურები“ — „პინები“, კარაქის შესადღვები ჰორიზონტალური და ვერტიკალური ტიპის სადღვებლები („ვარია“, „ჩხუტი“, „ჩხუტბრუნელი“), ერბოს შესანახი კასრები — „ბაგები“, ხაჭოს გამოსაშრობი „ძობანები“ (მოწნული ლასტები) და სხვა, რომლებიც სამეურნეო ყოფის კომპლექსურ ერთიანობაშია შესაწავლილი და გამოვლენილი[11].

რაც შეეხება რძის ნაწარმის სახეობებს, მათ პროდუცენტულ შემადგენლობასა თუ ტექნოლოგიურ თავისებურებებს, ისინი სქემატურად შეიძლება შემდეგნაირად წარმოვიდგინოთ[12].

მთელი ნაწველი პროდუქცია რამდენიმე სახეობად იყოფა, ძირითადი ანუ პირველადი გადამუშავების გზით მიღებული საკვები პროდუქტად და მეორადად. პირველადია, რომელიც მოიხმარება, როგორც ნატურალური ასევე თერმიულად დამუშავებული სახით. შემჟავებული რძისაგან მიიღება მაწონი, ყველი, კარაქი, დო. ამ პროდუქტების გადამუშავების გზით ხაჭო ან ნადული და ბოლოს ნარჩენი პროდუქტი „შრატი"//„სველი"//„წურუქი" აღსანიშნავია რომ ხაჭო უფრო აღმოსავლეთ საქართველოსთვისაა დამახასიათებელი (იგი მიიღება დოს (კარაქის გამოყვანის შემდეგ დარჩენილი სითხის დადუღებისა და მისი გაწურვის შედეგად), ხოლო ნადული დასავლეთ საქართველოში იციან. იგი მიიღება შრატის (ყველის ამოყვანის შემდეგ დარჩენილი სითხის) გადადუღებით[13]. საკვებად გამოიყენება რძის ნაწარმის ყველა სახეობა თავად რძით დაწყებული და შრატით დამთავრებული. დოს ჭამენ პურთან ერთად ან მისგან ამზადებენ შეჭამადს — დომხალს. ასევე მზადი ფორმით გამოიყენება ხაჭო, თუმცა მთაში იციან მისი გრძელვადიანი შენახვაც. ამისათვის იღებენ მაგრად გაწურულ, მშრალ ხაჭოს, შეკრავენ გუნდებად, დააწყობენ ძობანზე (მოწნილ ლასტზე) და ჩამოკიდებენ გასაშრობად. შემდეგ ჩააწყობენ თიხის ქილებში და ფლავენ მიწაში. ზამთარში ამოიღებენ და ერბოში წვავენ. ამას „დამბალხაჭო" ეწოდება. მისგან გემრიელ კერძს ხაჭო-ერბოს ამზადებენ. იგი უფრო მეტად ფშაველებისთვისაა დამახასიათებელი"[14].

როგორც ზემოთ ვთქვით, რძე პირველადი მზადი, ნატურალური პროდუქტია. რძისა და რძის თავს (ნაღებს) ფართო გამოყენება აქვს როგორც ჩვეულებრივ, ყოველდღიურ კვებაში, ასევე სამკურნალოდ (ამ მხრივ

საუკეთესოდ ითვლება თხის რძე). რაჭაში იციან „რძის თავში“ ჩაფშვნილი ჭადი, იმერეთში კი სადილად და სამხრად რძის ფაფას „რძიფუას“ ამზადებენ[15]. ქართლში „რძიკორკოტი“ ანუ რძის შეჭამადი იციან. აქ ასევე ხშირია მაწვნისა და დოს შეჭამადი, რომლებიც სასიამოვნო მსუბუქ საკვებად ითვლება ზაფხულში[16]. დასავლეთ საქართველოში განსაკუთრებით პრესტიჟულია კამეჩის მაწონი. ამას კამეჩის რძის მაღალი ცხიმიანობა და ყუათიანობა განსაზღვრავს. ხალხური დაკვირვებით „მაწონი ისეთი სქელი უნდა იყოს, რომ დანით გაიჭრას“[17]. რაც შეეხება შრატს// სველს, აქ მისგან ფაფას ამზადებენ. რაჭაში მას „შრატი ფაფას“ უწოდებენ, გურიაში კი ქაქიას. ამ უკანასკნელს ღარიბულ საკვებად თვლიან და სტუმარს არ მიართმევენ, უმეტესად ბავშვებს აჭმევენ. სიღარიბეში ნაცხოვრებ კაცზე კი იციან თქმა: „ქაქიაზე გამოზრდილიაო“[18].

უმთავრესი სპეციფიკა, რაც რეგიონალურად და ზონალურად საქართველოს ცალკეულ კუთხეებს შორის რძის პროდუქტების დამზადების ტექნოლოგიაში შეინიშნება არის მკვეთრი სპეციალიზაცია, რაც თავის მხრივ ეკოლოგიური პირობებიდან გამომდინარეობს და სამეურნეო ტრადიციების განვითარებაზეა დამოკიდებული. მაგალითად თუშეთში სადაც წვრილფეხა მესაქონლეობა – მეცხვარეობაა განვითარებული, მზადდება ცხვრის ყველი, ცნობილი გუდის ყველი, რომელიც გამოირჩევა მაღალი ცხიმიანობით, გამძლეობით (გრძელვადიანი შენახვის უნარით), საუკეთესო საგემოვნო თვისებებით, მოხერხებულია ტრანსპორტირებისათვის და სხვ. გუდის ყველს ზაფხულში იალაღებზე ყოფნის დროს ამზადებენ მეცხვარეები, ჭარბი წველადობის პერიოდში, როცა ბალახიც ყუა-

თიანია და გამოსაელიანი. გუდის ყველს ამზადებენ მწყემსები — მამაკაცები, რომელთაც ზედმიწევნით კარგად იციან რძის ნაწარმის ტექნოლოგია და თანამიმდევრულად იცავენ მას[19].

საერთოდ ცხვრის ტყავში — გუდაში ყველის შენახვის წესი კავკასიის სხვა ხალხებშიცაა გავრცელებული, მაგ. სომხებში, აზერბაიჯანელებში, მაგრამ თუშური ყველი მაინც გამორჩეულია თავისი ხარისხით და საუკეთესო საგემოვნო თვისებებით. იგი საბაზრო დანიშნულების აღიარებულ პროდუქტად ითვლება და ფასი სხვა ყველთან შედარებით, ყოველთვის მაღალი აქვს[20].

ტრადიციულად თუშებს ეს ყველი ერბოსთან ერთად მთიდან ბარში ჩამოჰქონდათ და პურსა (ხორბალსა) და ღვინოზე ცვლიდნენ. ამიტომაც იყო ხალხში გავრცელებული გამოთქმა: „პური ქართლისა, ღვინო კახისა, ყველი თუშისა და ერბო ფშავისაო"[21]. ეს გამოთქმა არა მხოლოდ აღმოსავლეთ საქართველოს ცალკეული კუთხეების სპეციალიზაციის მაჩვენებელია, არამედ სასაქონლო ნატურალური პროდუქტების მიმოქცევის პროცესის ერთ-ერთი მახასიათებელი ნიშანიც, მთისა და ბარის ურყევი კავშირის თვალსაჩინო მაგალითი.

როგორც ვთქვით, თუშები არა მარტო ყველს, არამედ ერბოსაც ამზადებდნენ, მაგრამ ეთნოგრაფიული მასალით ირკვევა, რომ ეს პროდუქტი ქართლ-კახეთის შიდა ბაზრებზე თიანეთის და დუშეთის რაიონებიდან და ფშავ-ხევსურეთიდანაც შემოდიოდა. ხევსურული დაცვარული ერბო განსაკუთრებული მოწონებით სარგებლობდა და ასევე ძვირადღირებული პროდუქტი იყო[22].

საერთოდ ერბოს გარეშე წარმოუდგენელია მთიელთა კვება. ცივი კლიმატური პირობებისა და იმის გამო, რომ რთულ რელიეფურ გარემოში, მთაში ცხოვრებას არაჩვეულებრივად მძიმე შრომა და დიდი ენერგიის ხარჯვა სჭირდება, კვების ყოველდღიური რაციონი მეტი კალორიულობის ბალანსს მოითხოვს, ამდენად მთიელები ჭარბად მოიხმარენ ერბოს, ცხოველურ პროდუქტებს და ყველაზე ნიშანდობლივი კი მაინც ის არის, რომ ეს პროდუქტები შეთავსებული აქვთ მემინდვრეობის პროდუქტებთან (პურთან, ხალთან), ამის ნიადაგზე შეიქმნა მთიელებში ისეთი ტრადიციული — სინთეზურ საკვებთა სახეობები, როგორიცაა ხინკალი (ფშავი, ხევსურეთი, თუშეთი, მთიულეთი, გუდამაყარი, ხევი), კუბდარი (სვანეთი), ხორციანი ქადა (ხევსურეთი) და სხვ[23]. მთიელთა მსგავსად ერბოს გამოყენების ტრადიცია ბარშიც ძლიერია. ქართლში, (უმეტესად მთის წინა სოფლებში) პურისა და ღვინის ზედაშეებთან ერთად ერბოს ზედაშეებიც იციან. ნათავარ ანუ თავეულ ერბოს (პირველი ხბოს მოგების შემდეგ მიღებულს), ქილებით ინახავენ ხატში წასაღები (ანუ შესაწირავი) ქადებისათვის, რაზეც ზემოთ (თავი II, §3) უკვე გვქონდა საუბარი.

ამრიგად ერბო, გუდის ყველი, ხაჭო, დო, მაწონი აღმოსავლეთ საქართველოს მოსახლეობისათვის ესოდენ დამახასიმათებელი, ხშირი მოხმარების პროდუქტები იყო. დასავლეთ საქართველოში კი ასეთ კუთხურ ფენომენებს რძის ნაწარმიდან, მეგრულ-სვანური სულგუნი, იმერული „ხელური“ ყველი და ნადული ქმნიდა[24]. ხოლო რაც შეეხება ერბოს, აქ მას ჩვეულებრივ ღორის ქონი და ფრინველის (ბატის, იხვის) ცხიმი ცვლიდა, რადგან ტრადიციულად კარაქს არ ამზადებდნენ და თუ მზადდებოდა ისიც შეზღუდული,

მცირე რაოდენობით[25]. აქედან გამომდინარე ზოგადად დასავლეთ საქართველოსთვის მოუხდელი ყველის ტექნოლოგიაა დამახასიათებელი. საღამოს ნაწველს თავს არ მოართმევდნენ და ცხიმიანობა მთლიანად ყველს ხმარდებოდა, თუმცა დილის რძე მაინც საკმარისი რჩებოდა მაწვნისა და ნადულისათვის[26]. კარაქი აქ ახლაც ნაკლებად მზადდება (მხოლოდ მცირე საოჯახო მოთხოვნილებისათვის) და შესაბამისად დოსაც ნაკლებად მოიხმარენ. სამაგიეროდ ძალიან მიღებულია პიტნით შეზავებული „ჭყინტი" (ახლად მომწიფებული) ყველი და ჭადი[27].

ყველის ეროვნული, ტრადიციული, სახეობებიდან როგორც უკვე ვთქვით სულგუნი განსაკუთრებულ ფენომენადაა მიჩნეული. მისი ძირითადი მახასიათებლები (გუდის ყველის მსგავსად), ცხიმიანობა, კალორიულობა, გამძლეობა და საგემოვნო თვითებებია. განსხვავება კი ჩვეულებრივი ყველისაგან ის არის, რომ იგი მზადდება მხოლოდ ძროხის ან კამეჩის რძისაგან ახლად ამოყყანილი, ჩვილი, მომწიფებული ანუ ამოსული (ჩვილი) ყველისაგან, რომელსაც რძეში ან ცხელ წყალში ჩაჭრიან და ხელით ზელენ ვიდრე არ ამოიწელება, ამოიგრიხება[28]; ამოწელილ მასას მარილში ამოსვრიდნენ მრგვალ თავებად „შეახვევენ" და ცივ წყალში ჩადებენ, მერე მარილწყალში გადაიტანენ და ასე ინახავენ დერგებით[29]. არსებობდა (და ახლაც ტრადიციულია) სულგუნის გრძელვადიანი შენახვის სხვა გზაც — ბოლში გამოყვანა, რისთვისაც მარილწყლიდან ამოღებულ ყველს ერთხანს „ქუხნა სახლში" — „სამზადში" გადაიტანდნენ, იქ სადაც მუდმივად ტრიალებდა კვამლი და „ჩელტებზე" დააწყობდნენ, გამოაშრობდნენ, მერე ბადურაში გახვეულს დირეზე ჩამოკიდებდნენ; ზოგჯერ ყველს შუაში გახვრე-

ტდნენ და შიგ თოკს გაუყრიდნენ, თოკებზე ასხმულს ცალ-ცალკე ჩამოკიდებდნენ, რომ „თავებად“ შებოლილიყო[30].

შებოლილი ყველი მკვრივია, მაგრამ ძალზე სასიამოვნო სპეციფიური სუნი და გემო აქვს. მას სადილობის წინ ნაჭრებად დაჭრილს ცხელ ღომში ჩაურთავდნენ, რათა ცხიმი გამოყოს და რბილი, სასიამოვნო საჭმელი გახდეს. ცხელი ღომი შებოლილი ყველით, განსაკუთრებით საპატიოა და პრესტიჟული, ასევე პრესტიჟულია მეგრული ელარჯიც, სიმინდის ფქვილისაგან რძეზე მომზადებული ფაფა, რომელშიაც სულგუნის ნაცელად ასევე ჩვილი, ახლად ამოყვანილი ყველია ჩაზელილი. მისი ანალოგია სვანური ტრადიციული საკვები „თაშმუჯაბი“[31].

ეთნოგრაფიული მასალით მოწმდება, რომ სულგუნი, რომელიც ძველად მხოლოდ სვანებმა და მეგრელებმა იცოდნენ, მეგრელი მოჯამაგირეებისაგან ხანის იმერლებსაც უსწავლიათ. ხანში არა მხოლოდ ჩვეულებრივ მრგვალი ფორმის სულგუნს ამზადებდნენ, არამედ სხვადასხვა ფორმის პწნილებს (ფიგურებსაც). ეს იყო ჩიტის, უღლის, ჭაპნის, ჯაჭვის, რგოლების, ირმის, რქის, ცხვრის და სხვა ფორმის „პწნილები“, რომლებიც საახალწლო რიტუალური კვერების მსგავსად, ძველი რელიგიური რწმენა-წარმოდგენების კვალობაზეა შექმნილი. ჯ. რუხაძის თქმით „საკრალური გამოსახულების ეს არქაული ნიმუშები ნაყოფიერებისა ღვთაებისადმი მიძღვნილი შესაწირაევებია, რომლებიც სამეურნეო საქმიანობასთან დაკავშირებული რწმენა-წარმოდგენებინდან მომდინარეობს და ოჯახის დოვლათის ზრდა-მატების საქმეს ემსახურება[32].

დაპწნილი სულგუნის მსგავსი ყველის, ტექნოლოგია სამცხე-ჯავახეთშიც არის გავრცელებული. აქ მას „ჩეჩილი“ ჰქვია, მაგრამ როგორც ნ. თოფურია შენიშნავს ჩეჩილი ყველი ნაღებმოხდილი და დამწიფებული (გაფუებული, ამოსული) ყველისაგან მზადდება, სულგუნთან სხვაობა იმაშია რომ აქ მისი ჩახვლა კი არ ხდება რძეში ან ცხელ წყალში (როგორც ეს სულგუნის შემთხვევაში იყო საჭირო) არამედ აწვლა, აგრეხვა, რის გამოც დაერქვა მას ეს სახელი — „ჩეჩილი“ (ე. ი. „აჩეჩილი“, „აწეწილი“ — ვითარცა მატყლი), იგივე გრეხილი, „დაპწნილი“ ყველი[33].

ამრიგად ცხიმმოუხდელი ყველის ტექნოლოგიური სახეობებიდან ჩვენში ეროვნულ სახეობებადაა მიჩნეული „თუშური“ — გუდის ყველი, იმერული „ხელური“, მეგრულ-სვანური „სულგუნი“ ხოლო მოხდილი ყველის სახეობებიდან „ჩეჩილი“ ეს უკანასკნელი არა მხოლოდ ჯავახეთშია გავრცელებული, არამედ ქვემო ქართლშიც. გარდა ამისა აღსანიშნავია ის გარემოებაც, რომ ჩეჩილ ყველს სომხებიც ამზადებენ, მაგრამ თუ დავაკვირდებით მათი განსახლების გეოგრაფიულ არეალს, ვნახავთ, რომ ყველის ეს სახეობა სომხების მხოლოდ იმ ნაწილშია გავრცელებული, რომლებიც ჯავახეთიდან არიან წამოსულნი (სადახლო, ბორჩალო), შესაძლოა ამის გამო გავრცელდა იგი ქვემო ქართლში[34]. საერთოდ ეს რეგიონი გამორჩეული იყო მესაქონლეობის თავისებური ფორმით და რძის პროდუქტების წარმოებით. ჯერ კიდევ XX ს-ის 30-იანი წლების დასაწყისში ზაქარია ჭიჭინაძე, წერდა, რომ „ქვემო ქართლის (თეთრი წყაროს, ბოლნისის და დმანისის რაიონების მოსახლეობა, აქაური მკვიდრნი, საქონლის მოშენებასაც უხვად მისდევდნენ და ყველ-კარაქის წარმოებასაც. ისინი ყოველთვის ამზადებდნენ

მაწონს, ერბოს ყველს, დოს და დომხალიც კარგი იცოდნენო[35]. „უნდა ითქვას, რომ ეს ტრადიცია ამ კუთხეში დღემდეა შემორჩენილი, მხოლოდ იმ გარემოების გათვალისწინებით, რომ აქ ცხვრისა და ძროხის რძის შერევა არ ყოფილა მიღებული. კამეჩის რძისაგან მაწონს აყენებდნენ, თხის რძეს კი მხოლოდ სამკურნალოდ სვამდნენ. თ. ცაგარეიშვილის მიხედვით ქვემო ქართლში ყველის ტრადიციული ფორმებიდან, ჩეჩილთან ერთად „მოთალი“ და „შორა“ იყო გავრცელებული[37], მოგვიანებით შეეცარული ყველის წარმოებაც უცდიათ მაგრამ უშედეგოდ.

მოთალი ყველის დამზადების წესი შემდეგში მდგომარეობდა:

დაჭრიდნენ ახლად ამოყვანილ, ოდნავ მომწიფებულ ყველს ვარცლებში, ზემოდან ნაღებს გადაასხამდნენ „სიმსუქნისათვის“, შემდეგ გემოვნების მიხედვით დაამარილებდნენ და გუდაში ჩააწყობდნენ, რომელსაც „მოთალს“ უწოდებდნენ. ჩაწყობის დროს კეტით ქილავდნენ (ტენიდნენ), როცა გუდა გაივსებოდა თავს მოუკრავდნენ, „ფიქალზე“ დადებდნენ და რამდენიმე დღის განმავლობაში აბრუნებდნენ. (ძირს თავში მოაქცევდნენ და პირიქით), შემდეგ გრილ და ბნელ ადგილზე შეინახავდნენ[38]. დაახლოებით ასეთივე წესით მზადდებოდა „ტენილი“ რომელიც ა. კარაპეტიანს აქვს აღწერილი ჯავახეთის სომხებში[39].

შორა — ყველის ეს სახეობაც ძირითადად სომხურ მოსახლეობაში გვხვდება. მისი დამზადების ტექნოლოგია მოთალიდან განსხვავებით უფრო მარტივია.

აიღებენ შემუავებულ რძეს, სპილენძის ქვაბებით ნელ ცეცხლზე დგამენ. აადუღებენ, როცა რძე აიჭრება, მას ნაჭრის პარკში გადაიღებენ და დასაწურად დაჰკიდებენ ერთი დღის განმავლობაში იგი მოლიანად

დაიწრიტება და რაც პარკში დარჩება მასა — ეს არ-
ის ყველი. მას შემკვრელობითი უნარი არ გააჩნია და
ადვილად, ხაჭოსავით იშლება — „აფუშრუკდება“[40],
ჩვენი აზრით ეს იგივე ხაჭოს ყველი უნდა იყოს, რო-
მელიც აღმოსავლეთ საქართველოს სხვა კუთხეებშიც
გვხვდება (ზემო ქართლი, დუშეთი), მხოლოდ იმ გან-
სხვავებით, რომ აქ მარილში აზელილ ხაჭოს გუნ-
დებად შეკრულს, ტილოებში ახვევდნენ და ისე ინა-
ხავდნენ. იგი დიდხანს ძლებს და არ ფუჭდება[41].

რაც შეეხება შვეიცარულ ყველს, მისი დამზადე-
ბა ქვემო ქართლში XIX ს-ის 60-იან წლებში დაუწ-
ყიათ, როცა ბორჩალოს მაზრის მთიან ნაწილში
(სოფ. მამუტლი, ახლანდელი „ბაშკიჩეთი“) ეს ტექნო-
ლოგია შემოიღეს. აუშენებიათ ქარხანა პრუსიის ქვე-
შევრდომის ბატონ ფონ კუჩენმახის ხელმძღვანელო-
ბით. ამავე პერიოდში ადგილობრივ კოლონისტებს მე-
ორე საწარმო გაუხსნათ სოფ. ალექსანდრეგილეში[42].
მალე მათ სხვებიც აჰყოლიან, მაგრამ როგორც სპე-
ციალური ლიტერატურიდან ჩანს, ამ პროცესში ადგი-
ლობრივი მოსახლეობა მხოლოდ შავ მუშად მუშაობ-
და და მათ არსებული ტექნოლოგიისა არა გაეგებ-
ოდათ რა. უფრო მკტიც მათ იმის საშუალებაც კი
არ ჰქონიათ, ესარგებლათ შვეიცარიულ საწარმოებში
გამოყვანილი საქონლის გაუმჯობესებული ჯიშებით[43].
ისე რომ შვეიცარიულმა ტექნოლოგიამ განვითარება
ვერ ჰპოვა. ამ ვითარებას თ. ცაგარეიშვილი შემდეგ-
ნაირად ხსნის. მეურნეობის აღმავლობისათვის ამ რე-
გიონში, მანც და მაინც, აუცილებელი არ იყო ყვე-
ლის ახალი უცხო ტექნოლოგიის შემოტანა, არამედ
საჭირო იყო ყველის დამზადების ადგილობრივი, ტრა-
დიციული — ტექნოლოგიის საფუძვლიანი შესწავლა,
მისი დადებითი ელემენტების განვითარება, რაც რძის

პროდუქციის ხარისხის გაუმჯობესებითა და კულავ-
წარმოების შემდგომი უხრუნველყოფის პირობებს შექ-
მნიდა"[44].

ახლა რაც შეეხება საკუთრივ ყველისაგან დამ-
ზადებულ ტრადიციულ საკვებთა სახეობებს. ამათგან
ჩვენ უკვე დავასახელეთ ზოგიერთი მათგანი: ეს იყო
ღომი სულგუნით, მეგრული „ელარჯი", სვანური „თაშ-
მუჯაბი". ამათ შეიძლება დავუმატოთ რძეში გადაზე-
ლილი, მაწონში გაჯერებული შეჭამადი პიტნით (მას
მეგრელები „გებუალიას" უწოდებენ, ხოლო იმერლები
პიტნაში გადაზელილ ყველს, მოხარშული ყველიანი
კოკრები (ხანი), „ხაჭაპურები" და სხვადასხვა შეჭამა-
დები, რომელთა ვარიანტებიც ცალკეული კუთხეების
მიხედვითაა დადასტურებული[45]. ასევე ითქმის დოს,
ხაჭოს, ნადუღისაგან დამზადებულ საკვებთა სახეო-
ბებზე, ესაა: დოს და მაწვნის შეჭამადი, „დომხალი"
(ქართლი) „ჩოქალუქი", „ყურუთი" (სამცხე-ჯავახეთი,
აჭარა) და სხვ, რასაც ქართული სამზარეულო სათუ-
თად ინახავს, როგორც ეროვნული კულტურის ელ-
ემენტს[46].

ამრიგად რძისა და რძის ნაწარმის გამოყენების
ხალხური ტრადიციების შესახებ საბოლოოდ შეიძლე-
ბა დავასკვნათ, რომ ეს პროდუქტები აკმაყოფილებ-
დნენ რა საკვების ძირითად პირობას — კალორიუ-
ლობას და უზრუნველყოფდნენ ორგანიზმს საჭირო ცი-
ლებით, ცხიმებით, რძემჟავა ფერმენტებით და სხვა
კომპონენტებით, ხელს უწყობდნენ ნივთიერებათა ცვლის
პროცესის რეგულირებას. ყოველივე ეს მიღწეული იყო
ქვეყნის რეგიონალურ-ზონალური ეკოლოგიური თავისე-
ბურებების მაქსიმალური გათვალისწინებით, მიღებული
მდიდარი ემპირიული გამოცდილების საფუძველზე, წვე-
ლადი მესაქონლეობის მაღალგანვითარებული სისტემის

შექმნით, სისტემისა, რომელსაც მიწათმოქმედებასთან ერთად გამორჩეული ადგილი ეჭირა ქართველი ხალხის ტრადიციულ სამეურნეო ცხოვრებაში.

---

1. Бреитбург А. Рациональное питание, М., 1957.
2. Вольпер И. Пища и география, "Общественное питание", №3, М., 1967, с.21.
3. Калантарь Г. Молочное хозяйство на Кавказе, Тифлис, 1901.
4. ვ. შამილაძე, ალპური მესაქონლეობა საქართველოში, თბ., 1969, მისივე, მესაქონლეობის კულტურულ-სამეურნეო და სოციალურ-ეკონომიკური პრობლემები საქართველოში, თბ., 1979 (რუსულ ენაზე).
5. მზ. მაკალათია, მესაქონლეობა აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში, თბ., 1985, ბ. გამყრელიძე, ცენტრალური კავკასიის მთიელთა ალპური მესაქონლეობა, თბ., 1982; თ. ცაგარეიშვილი, მესაქონლეობის ისტორიისათვის საქართველოში (ქვემო ქართლის ეთნოგრაფიული მონაცემების მიხედვით), თბ., 1987, და სხვ.
6. ნ. აზიკური, მეცხვარეობა თუშეთში, საკანდიდატო დისერტაცია, თბ., 1986.
7. Руднев В. А. Обряды народные и обряды церковные, Лениздат 1982, с. 34.
8. ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი I, თბ., 1934, გვ. 118.
9. თ. ცაგარეიშვილი, დასახ. ნაშრომი; გვ. 27.
10. გ. ჩიტაია, ხევსურული სახლის სენე, ანალები, ტ. I, თბ., 1947, გვ. 145.

11. მ. ხაზარაძე, ქართული ხალხური ხის ჭურჭელი, თბ., 1982.
12. კლასიფიკაცია შედგენილია ს. არუთინოვის მიხედვით. იხ. С. А. Арутюнов, Ю. М. Мкртумян, Проблемы классификации, с. 48 (იხ. შესავალი).
13. ვ. პეტრიაშვილი, რძე და მისი გამოყენება, თბ., 1889.
14. И. Джикия, Культура питания грузинских горцев, Тб., 1988. с. 119.
15. მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. III, ნაწ II, საჭმელ-სასმელი, თბ., 1986.
16. იქვე
17. ავტორის საველე დღიურები, სამეგრელო, 1987, რვ. №1, გვ. 31.
18. ჯ. რუხაძე, ხანი იმერეთის ხევსურეთია., თბ., 1989.
19. მასალა მოგვაწოდა ნ. აზიკურმა რისთვისაც მადლობას მოვახსენებთ.
20. ამჟამად თბილისის ბაზარზე თუშური ყველის ფასი დაახლოებით 3-4 ლარით მეტია სხვა გუდის ყველთან შედარებით.
21. ნ.ჯიქია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 172.
22. ხინკალს ფშავშიც და ხევსურეთშიც არა მხოლოდ ხორცისაგან ამზადებენ, არამედ ხაჭოსა და სოკოსაგან, აგრეთვე კარტოფილისაგანაც. იციან მეორე დღეს ცივი ხინკლის ერბოში გაცხელება, რაც ტრადიციულად საპატიო მისამრთმეველი იყო სტუმრებისათვის.
23. ჯ. რუხაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 31.
24. იქვე.
25. ავტორის საველე დღიურები, რაჭა, ონის რ-ნი, სოფ. წესი, 1982. მთხრობელი მარიამ შაქროს ას გამყრელიძე 77 წლის.

26. იქვე.
27. თ. თოფურია, თუშური ყველი, მ.ს.ე. XVI-XVII, თბ., 1972.
28. მასალები საქართველოს შნამრეწველობის და ხელოსნობის ისტორიიდან, დასახ. ნაშრომი, გვ. 202.
29. ჯ. რუხაძე, ხანი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 18.
30. ავტორის საველე დღიურები, სხვა და სხვა ჩანაწერები. მოხრობელი ეკა გასვიანი, 66 წლის, წარმოშობით ხალდედან, თბ., 1998.
31. ჯ. რუხაძე, ხანი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 28.
32. თ. თოფურია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 16.
33. ეს ცნობა მოგვაწოდა ეთნოგრაფმა თ. იველაშვილმა, რისთვისაც მადლობას მოვახსენებთ.
34. ეუთითებთ თ. ცაგარეიშვილის დასახ. ნაშრომიდან, გვ. 78.
35. იქვე.
36. იქვე.
37. თ. ცაგარეიშვილი დასახ. ნაშრომი, გვ. 78.
38. ა. კარაპეტიანი, ტენილი ყველი, ხელნაწერი ინახება ახალქალაქის მხარეთმცოდნეობის მუზეუმში. აკტორს მადლობას მოვახსენებ ხელნაწერის გაცნობისათვის.
39. თ. ცაგარეიშვილი დასახ. ნაშრომი.
40. ავტორის საველე დღიურებიდან, ქვემო ქართლი, 1988, რვ. 1, გვ. 61.
41. თ. ცაგარეიშვილი იქვე.
42. იქვე.
43. თ. ცაგარეიშვილი დასახ. ნაშრომი, გვ. 25.
44. იხ. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის და ხელოსნობის ისტორიიდან დასახ. ტომი.
45. იქვე.

§2. ხორცი და ხორციანი კერძები

ჩვენ წინა პარაგრაფში უკვე ვოქვით, რომ მესაქონლეობა საქართველოში წველადი მეურნეობის ფორმით ვითარდებოდა, სახორცე წარმოებას კი არ მისდევდნენ. ყოველდღიურ სანიადაგო კვებაში ხორცის გამოყენება ბევრად ჩამორჩებოდა რძისა და რძის ნაწარმის გამოყენებას. უფრო მეტიც ტრადიციულად საქონლის დაკვლა გარკვეულ რეგლამეტირებულ ნორმებს ექვემდებარებოდა. იგი განსაკუთრებულ შემთხვევაში სახატო, საქორწინო, საშობაო და სხვა სადღესასწაულო დღეებში ხდებოდა, სათანადო რიტუალების დაცვით, რაც თავის მხრივ ძველი, შორეული წარსულიდან მოდის, კერძოდ იმ პერიოდიდან, როცა ყოველგვარი რიტუალური საკლავი წმინდა საწირველის ფუნქციას ასრულებდა და იმ საწესო შინაარს გამოხატავდა, რისთვისაც ეს რიტუალი იყო გამიზნული.

როცა ხორცის საკვებად გამოყენების ხალხურ ტრადიციებზე ვსაუბრობთ პირველ რიგში უნდა განვსაზღვროთ თვით პროდუცენტის ანუ საკლავი ცხოველის სახეობა. ეს არის ხარი, ძროხა, ცხენი, ღორი, ცხვარი, თხა და ა. შ. ასევე ფრინველის სახეობები: ქათამი, იხვი, ბატი, ინდაური. გასარკვევია თუ როგორია ამ მხრივ შინაურისა თუ გარეულისადმი დამოკიდებულება, როგორია დამზადების ტექნოლოგია და სხვა. თუმც აქედანვე უნდა ითქვას, რომ წმინდა ტექნოლოგიური თვალსაზრისით რაიმე არსებითი განსხვავება შინაურისა და გარეულის (ნანადირევის) ხორცის საკვებად დამზადების წესებში არ არსებობს; მაგრამ განსაკუთრებული, რაც მათდამი დამოკიდებულებაში შეინიშნება ესაა აღკვეთები და შეზღუდვები. აღკვეთები გამოვლენილია არა მხოლოდ ცალკეულ

სახეობათა მიმართ, არმედ სხვა სემანტიკური ნიშნების მიხედვითაც, რაზეც ქვემოთ საგანგებოდ გვექნება საუბარი (იხ. თავი V, §2).

გარდა რელიგიური აკრძალვებისა, არსებობს შეზღუდვების ისეთი ფორმა, რომელიც წმინდა პრაგმატული ხასიათისაა და ე. წ. ტაბუაციურ სისტემასთან უშუალოდ არაა დაკავშირებული. ეს არის უმეტესად ეკოლოგიური თავისებურებებიდან გამომდინარე, სეზონურ ციკლთან დაკავშირებული გრადაციული ნორმები, რითაც ჩვენი ეროვნული სამზარეულო აშკარად განსხვავდება ევროპისა და მთელი რიგი სხვა ხალხების კვებითი ჩვევებისაგან. მაგალითად ჩვენში ზაფხულში არ ჭამენ ღორის ხორცს და უფრო მეტიც, ამ პერიოდში ერიდებიან ჭარბ ცხიმიანი, ცხოველური საკვების მიღებას. ასე რომ, ქართულ ყოფაში მკვეთრადაა გამოკვეთილი სეზონური კვების თანმიმდევრული, ეტაპობრივი ხასიათი, რაც კვებითი ჰიგიენის ერთ-ერთ მნიშვნელოვან მხარეს წარმოადგენს[1].

მეორე თავისებურება, რომელიც ასევე მკვეთრად იჩენს თავს ხორცის საკვებად გამოყენების ქართულ ტრადიციაში, არის მისი ზონალური, რეგიონალური სპეციფიკა. კერძოდ, მთასა და ბარში, როგორც აღმოსავლეთ ისე დასავლეთ საქართველოში, ხორცი ერთნაირი ინტენსივობით არ მოიხმარება. მისი ხვედრითი წილი უფრო მეტია მთაში (ხევსურეთი, ფშავი, თუშეთი, სვანეთი, რაჭა), იქ, სადაც მესაქონლეობის განვითარების ცენტრებია და სადაც კლიმატური პირობების გამო, თავისთავად იზრდება ცხოველური ცხიმებისა და საერთოდ ცხოველური საკვების მოთხოვნილება, რათა შეივსოს კალორიულობის ბალანსი[2]. ამიტომაც აქ ზომიერადაა გამოყენებული ხორცი არა მხოლოდ სადღესასწაულო, არამედ ჩვეულებრივ ყოვე-

ლდღიურ კვებაშიც. შედარებით უხვადაა პურ-ხორცი ანუ „ხორაგი“ ხატობაზე, რისთვისაც საგანგებოდ კლავენ საკლავს, ხარშავენ მას დიდი სპილენძის ქვაბებში, ახვევენ ხინკალს, ადუღებენ ლუდს და ა.შ.[3] აქედან გამომდინარე სრულიად გასაგები ხდება ის გარემოება, რომ, რადგან სახატო ხარჯი ანუ მთლიანად ეს დღეობა რიტუალური დანიშნულებისაა, აქ გამოყენებული ყოველგვარი საკვებიც სიმბოლურ-საკრალურ მნიშვნელობას იძენს. მთიელთა რწმენით ეს საკვები მფარველ ღვთაებებს, კულტებს და ასევე გარდაცვლილთა სულებს უნდა მოხმარდეს, მათ უნდა მიუვიდეს[4]. ამგვარი საკრალური აზრი ედება საფუძველად მოხარშული ხორცის გამოყენებასაც, რომელიც ცხლად უნდა მიიტანონ სუფრაზე და რომელიც ბინარული ოპოზიციის თანახმად უპირისპირდება შემწვარს (ქრონოლოგიურად უფრო ადრინდელ ტექნოლოგიურ ფორმას). მოხარშული მიცვალებულის სულის საკვებადაა გამიზნული (ორთქლი ზეცაში ადის და უერთდება სულს), შემწვარი კი სხეულის ნაწილია და სულის ახსნამდე ანუ ხელის გახსნამდე არ უნდა ჭამოს ჭირისუფალმა[5] (უფრო დაწვრილებით ამ რიტუალების შესახებ იხ. §5).

ქართლსა და კახეთში მშრალად მოხარშულ ხორცს რომელიც ქორწილში ან ქელეხში სუფრაზე ცხლად უნდა მიიტანონ, „ხაშლამას“ უწოდებენ. ტერმინი თურქულად ნახარშს ნიშნავს[6]. მოხარშული ხორცის (ბეჭის) სუფრაზე მიტანის წესი არა მხოლოდ აღმოსავლეთ საქართველოსათვისაა დამახასიათებელი, არამედ დასავლეთ საქართველოსათვის, რასაც წერილობითი წყაროებიც ადასტურებენ. XVII საუკუნის მოგზაური არქანჯელო ლამბერტი წერდა, რომ სამეგრელოში ნადიმზე საქონლისა და მოხარ-

შული ბეჭის ხორცს ჩამოატარებენ, რასაც, ბეჭზე „მკითხაობა“ მოჰყვებოდა[7]. ბეჭის ნაწილების მიხედვით, დაკვირვებული მცოდნე ადამიანი, წლის მოსავლიანობიას და „ქვეყნის ამბავს“ წინასწარმეტყველებდა[8]. ამ ჩვეულებას საგანგებო ყურადღება მიაქცია აკად. გ. ჩიტაიამ და იგი ემპირული, მაგიური ცოდნის ერთ-ერთ გამოვლინებად მიიჩნია[9].

სამეგრელოში თ. სახოკიას გადმოცემით, სანადიმო სუფრასთან მსხდომთ ხორცის დიდ ნაჭერს — „თიას“ მიართმევდნენ, ეს მათთვის განკუთვნილი ულუფა იყო, იგივე „არჩივი“ — „წილი“, რომელიც თითოეულ მათგანს შეეძლო შინ წაეღო[10]. საინტერესოა რომ ტერმინი „თია“ მეგრულად პატრონიმიული დასახლების ფორმასაც აღნიშნავს[11], ეს კი გვაფიქრებინებს, რომ საქმე გვაქვს უძველესი კოლექტიური ტრაპეზის იმ გადმონაშთურ ფორმასთან, რომლის თანახმადაც გარკვეულ სოციალურ წრეში (გვარში, ტომში, თემში) ნანადირევის თანაბრად განაწილების წესი მოქმედებდა. დღეს „თია“ სტუმრის პატივისცემის, მისდამი განსაკუთრებული, დამოკიდებულების სიმბოლური მაჩვენებულია; ამ მიზნით საგანგებოდ ციკანსაც კი კლავენ და მის ხორცს რძეში ხარშავენ, რბილი და გემრიელი რომ გამოვიდეს[12].

ცალკე უნდა შევჩერდეთ შემწვარი ხორცის გამოყენებაზე. როგორც ზემოთ ვთქვით შეწვა უფრო ძველი ტექნოლოგიური ფორმაა ვიდრე ხარშვა და ბინარული ოპოზიციის თანახმად ურთიერთსაპირისპირო ფორმებია. მოხარშული საკრალურ, წმინდა საკვებადაა მიჩნეული, შემწვარი კი პროფანულად, რასაც ეთნოგრაფიული პრაქტიკაც ადასტურებს[13]. ამ პრაქტიკის თანახმად თითქმის მთელ საქართველოში, განურჩევლად იმისა იქ მესაქონლეობა იყო წამყვანი თუ

არა, შემწვარი ხორცის მიტანა მიცვალებულის სუფრაზე (განსაკუთრებით თაეის ხარჯზე), დაუშვებლად ითვლება. სალხინო-სანადიმო სუფრაზე კი ეს ჩვეულებრივი მოვლენაა (ქორწილი, რთველი, ძეობა და სხვ.). დაუშვებელია „მწვადი“ „შეთქმულის“ დროსაც, როცა სამსხვერპლო ცხოველი იკვლება ან საერთოდ თუ იგი „საწირველია“[14].

ქართულ ყოფაში „მწვადის“ რამოდენიმე ტექნოლოგიური ფორმაა გავრცელებული. ესაა „შამფურზე“ (ხშირად ვაზის ლერწზე), შუა ცეცხლზე (ნაკვერჩხალზე) ან „მაყალზე“ (ღია ღუმელზე) შემწვარი ხორცი, რისთვისაც საგანგებოდ არჩევენ რბილ ნაჭრებს — ხერხემლის ანაცალებს ე. წ. „სუკს“, „კარეიკას“ და სხვ. გარდა ამისა აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებულია სომხურად მიჩნეული — „ბასტურმა“ (ხახვით, წიწაკითა და ძმრით შეზავებული, წინასწარ ქვაბში ფენა ფენად ჩაწყობილი ხორცის მწვადი), სპარსულ-თურქული „ქაბაბი“ (გატარებული ხორცის „მწვადი“, რომელსაც ლავაშში გახვეულს მიირთმევენ) და რუსული „ჟარკოე“ — „ჩახრაკულა” ისინი ჩვენში უფრო ქალაქურ სუფრაზე იქნა მიღებული და საერთო ქარული სამზარეულოს კუთვნილებად ვერ იქცნენ[15].

აღმოსავლეთ საქართველოსთვის ტრადიციულია ხორციანი წვნიანი კერძებიც, რომლებიც, როგორც ყოველდღიურ ასევე სადღესასწაულო და სამგლოვიარო სუფრისთვისაცაა დამახასიათებელი. „წვნიანი“ როგორც საკვები, ძველი ქართული ენის ლექსიკონში გვხვდება. სულხან-საბას მიხედვით „წუენი//წვენი ეწოდება ყოველსა ნადუღარსა საჭმელსა წნოანსა სახსნილოთა, გინა სამარხოთასა“[16]. წვნიანს მიირთმევდნენ პატარა კოვზებით, ხოლო მისი ამოსაღები დიდი

„საწვნეები“ მთაში თითქმის ყველგანაა გავრცელებული. საწვნე დასახელებული აქვს ილ. აბულაძესაც[17]. იგი ასევე შეტანილია ტრადიციულ ხალხური ხის ჭურჭლის სახეობებში, რომლებიც სხვადასხვა კუთხეების მიხედვით საგანგებოდაა შესწავლილი[18].

ხორციანი, წვნიანი კერძებიდან აღმოსავლეთ საქართველოში ტრადიციალია „ბოზბაში“ — საქონლის ხორცის ნახარში, რომელშიც ერთი ნაჭერი ხორცი ან „გუფთაა“ ჩაგდებული. ეს კერძი ქართლსა თუ კახეთში დღეს მხოლოდ ქელეხში — „თავის ხარჯზე“ გვხვდება. მთხრობელთა თქმით კი ძველად ქორწილშიც ყოფილა მიღებული[19]. ბოზბაშთან ერთად ასევე ტრადიციულად ითვლება „ჩიხირთმა“ — ქათმის ხორცისგან დამზადებული კერძი (ქათმის ნახარშში კვერცხია ათქვეფილი, საფანელითა და ძმრითაა შეზავებული), „ბოზორთმა“, „ბოღლამა“, „ყაურმა“, „ჩანახი“ და სხვ. კერძები, რომლებიც სახელწოდებით არა ქართულია, მაგრამ ყოფაში კარგა ხნის შემოსული და დამკვიდრებული[20]. აღნიშნული კერძებიდან ყველაზე ძველი მთიელთათვის ყაურმაა. იგი მთელს კავკასიაშია გავრცელებული და მეცხვარეების საყვარელ კერძად ითვლება[21]. მწყემსები მას საველე პირობებში ამზადებენ. ახლად დაკლულ ბატკნის ხორცს თავისსაკე ტყავში ხარშავენ („აყაურმებენ“) და მიწაში ფლავენ[22]. ყაურმა იცოდნენ არა მხოლოდ ხორცისაგან არამედ, შიგნეულისაგანაც — გულ-ღვიძლისაგან, რის გამოც მას „ჯიგრის ყაურმას“ უწოდებდნენ[23]. ძველ ქართლში „ჯიგარს“ — „გუჯაბი“ რქმევია[24]. დღეს ამ სახელწოდებით იგი თითქმის აღარსად გვხვდება გარდა ხევსურეთისა, სადაც გუჯაბს ძეხვეულს უწოდებენ[25]. სამაჩაბლო'ში არის სოფელი „გუჯაბაური“, რაც შესაძლოა კვებითი ტერმინის ტოპონიმად ქცევის თა-

ვისებურ ვარიანტს წარმოადგენს[26]. სულხან საბა ორ-ბელიანი გუჯარს ასე განმარტავს: „ქათამთ სატენი საზავებლად“[27]. დასავლეთ საქართველოში ასეთი სა-ტენით იციან გოჭის შეწვაც.

ჩაყაურმების გარდა, ჩვენში გაერცელებული იყო ხორცის გრძელვადიანი შენახვის ანუ კონსერვაციის სხვა ტრადიციული საშუალებებიც. ესაა დამარილება, შებოლვა, თონეში გამოყვანა და სხვ. დამარილებული ხორცის შენახვის ორი წესი არსებობდა. სველი და მშრალი. სველი წესი გულისხმობდა კასრებით მარი-ლწყალში ხორცის შენახვას, ხოლო მშრალი წესი დამარილებული ხორცის ჰაერზე გამოშრობას და ბო-ლში გამოყვანას[28]. შებოლვითი კონსერვაციის საუკე-თესო ტრადიცია განსაკუთრებით შემორჩა რაჭას. აქ დამარილებულ ხორცს (რომელიც ასევე გარკვეული ტექნოლოგიის დაცვით ხდებოდა), „ქუხნა სახლში“ ანუ სამზადში ან ცალკე მდგომ „საკვამურში“ შუა-ცეცხლთან ახლო, ერთ-ერთ კუთხეში, დირეზე ჩამო-კიდებდნენ და დაახლოებით 1 ან 2 თვე ასე დატოვე-ბდნენ ვიდრე ხორცი კარგად არ გამოშრებოდა და სიწითლე არ დაეტყობოდა. მერე ჩამოიღებდნენ და სხვაგან („საბძელში“ ან „საკუჭნაოში“) მშრალ და გრილ ადგილზე გადაიტანდნენ. ამ გზით დაკონსერ-ვებული „შაშხი“//„ვიჩინა“//„ლორი“ ოითქმის მეორე წლამდე ინახებოდა; თუ დიდ ღორს კლავდნენ, მას ორ დიდ ნაწილად „ფელიკებად“ გაყოფდნენ. ერთს გაზაფხულამდე მოიხმარდნენ, მეორეს კი აღდგომამდე არ გაჭრიდნენ[29]. რაჭული ლორი საუკეთესო საგემოვ-ნო თვისებებით გამორჩეული ეროვნული სამზარეუ-ლოს ფენომენია და ძვირად ღირებული საბაზრო და-ნიშნულების პროდუქტი.

რაჭველები ლორით ამზადებდნენ ლობიოს (ხარშავდნენ მასთან ერთად), ჭამდნენ ლობიანთან, ჭადთან, პურთან. იცოდნენ მისი ნახარშისაგან წყნიანის მომზადებაც და სხვა; ეს ტრადიცია დღემდეა შემონახული[30]. ქართლსა და კახეთში ღორის ხორცი რომ შეენახათ, მას არა მხოლოდ კასრებში ამარილებდნენ არამედ თონეშიც გამოყავდათ[31]. ხევსურეთსა და თუშეთში ჩვეულებრივ მშრალი კონსერვაციის გახმობის-გამოშრობის წესი იყო დამკვიდრებული; აქ ამზადებდნენ „კახაჯს“ ანუ „ყაღს“; „აპოხტს“[32].

სულხან-საბა ორბელიანის მიხედვით, „აპხოტი“ არის ყოველთა ხმელთა ხორცთა ზოგადი სახელი, „შაშხი“ კი „პოხილი“ (მსუქანი) ხმელი ხორცია, „ლორი“ მეტად პოხილია, ხოლო „ყაღი“ მჭლე[33]. აჭარაში აპოხტს — ქათმის შაშხს ეძახიან, სვანეთში კი იგი ღორის შაშხს ჰქვია; საქონლის შაშხს ისინი „კენჭს“ უწოდებენ[34].

რაც შეეხება ხორცის პურეულთან ერთად გამოყენების პრაქტიკას, ე. წ. სინთეზურ საკვებს, ამ მხრივ აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთისათვის ტრადიციალია ხინკალი. იგი კავკასიაში ფართოდ ცნობილი ფენომენია, მესაქონლეობისა და მემინდვრეობის პროდუქტების შერწყმული ხასიათის მაჩვენებელი[35]. კავკასიის გარდა ხინკლისებრი საკვები (ხორციანი შიგთავსიანი მოხარშული ცომეული კვერები) გავრცელებულია მსოფლიოს სხვა ხალხთა ყოფაშიც. ესაა შუააზიური „მანტი“, ციმბირული „პელმენი“, და სხვ.[36] თუმც ქართული ხინკალი თავისი ფორმით აშკარად განსხვავებულია აღნიშნული სახეობებისაგან. განსხვავებით რუსული მთვარისებრი „პელმენისა“ ან ფანჯრიანი, ოთხმხრივ შემოკეცილი შუააზიური „მანტისა“ (ტაჯიკეთი), ქართული ხინკალი მრგვალი, წრი-

ული ფორმის, მრავალნაოჭიანი კვერია, პატარა კუჭით (ჭიპით) რაც ჩვენი აზრით, ისე როგორც სხვა ტრადიციული წრიული ფორმის საგნები, ასტრალური (უფრო მზის კულტთან დაკავშირებული) რწმენა-წარმოდგენების ზეგავლენითაა შექმნილი. ამის ანარეკლი ძალიან კარგად ჩანს რიტუალური პურობის ფორმებიდან (იგივე ხაჭაპური და მოხარშული ყველიანი კვერები იმერეთში, მზის სხივებიანი საახალწლო ბედის კვერები ქართლში და სხვ.).

ეთნოლოგ მ. ოსმანოვის აზრით ტერმინი „ხინკალ"//„ხინგალ" დაღესტნურია. იგი ავარიულ ენაზე, მოხვეულ ცომს ნიშნავს. ავტორი თვლის, რომ აქედანაა ეს სახელწოდება კავკასიის სხვადასხვა ხალხში გავრცელებული. მას სრულიად მართებულად მიაჩნია, რომ სინთეზური საკვების ეს სახეობა ეკოლოგიური პირობებიდან გამომდინარე კავკასიის მოისწინეთის კულტურულ-სამეურნეო ტიპის ერთ-ერთი ყველაზე არსებითი, ტიპოლოგიური მახასიათებელია, როგორც ძირითადი საკვებისა[37], მაგრამ ეს როდი ნიშნავს იმას, რომ იგი საკუთრივ დაღესტნურია და დიფუზიური გზით გავრცელებული მთელს კავკასიაში. აქ შესაძლოა მხოლოდ ტერმინის ნაირსახეობასთან გვქონდეს საქმე. თავად საკვები კი — ხინკალი, მართალია აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთშია (ფშავ-ხევსურეთი, თუშეთი, მთიულეთ-გუდამაყარი, ხევი) ტრადიციული, კერძოდ იმ კუთხეებში რომლებიც ჩრდილო კავკასიას ესაზღვრებიან, მაგრამ განა დამოუკიდებლად არ შეიძლებოდა წარმოქმნილიყო? საამისო ბაზა ხომ არსებობდა, მესაქონლეობაც განვითარებული იყო და მიწათმოქმედებაც. თუ მთიელს პური შემოაკლდებოდა ბარიდან მოიტანდა რასაც ტრადიციული მთა-ბარობა, მთისა და ბარის უწყვეტი

კაკშირი უწყობდა ხელს. ასე, რომ მ. ოსმანოვი უთუ-ოდ ცდება, როცა ხინკლის წარმოშობის კერად მხოლოდ დაღესტანი მიაჩნია. მას ისიც ავიწყდება, რომ ჩრდილო კავკასიური ხინკალი მოხარშული ცომი და ხორცია ცალ-ცალკე და მერე შეერთებული და არა ერთიანი შიგთავსიანი საკვები.

რაც შეეხება ხინკლის ლოკალურ ადგილობრივ სახელწოდებებს „ხევსურული", „მოხეური", „მთიულური", „თუშური", „გუდამაყრული", ესეც მისი ძირძველი ტრადიციის არსებობაზე მიგვანიშნებს, თუმც მათ შორის რაიმე განსაკუთრებული პრინციპული მნიშვნელობა (მოცულობის გარდა) არ არსებობს (ხევსურებმა უფრო პატარა ზომის ხინკლები იციან, გუდამაყრელებმა კი უფრო დიდი. ამასთან ფშაველებმა არა მარტო ხორცის ხინკალი იციან არამედ ხაჭოსი, სოკოსი და კარტოფილისაც კი). მოგვიანებით მთიელთა ზეგავლენით ხინკალი ბარში, ქართლსა და კახეთშიც იქნა გავრცელებული, უფრო მოგვიანებით კი მთელს საქართველოში.

გამორჩეული ეკოლოგიური გარემოსა და შესაბამისი კულტურულ-სამეურნეო გამოცდილების განვითარების კვალობაზეა ჩამოყალიბებული ხორციანი კერძების ტრადიციული სახეობები დასავლეთ საქართველოშიც. საქონლის დაკვლა აქაც მკვეთრად იყო შეზღუდული და რეგლამენტირებულ ხასიათს ატარებდა. სამსხვერპლო შესაწირ ცხოველად — ხარი, უშობელი (ხბო), ცხვარი, თხა და ღორია მიჩნეული. განსხვავებით აღმოსავლეთ საქართველოსი, სადაც ღორი არ ეწირება ხატს, ნეკრესის გარდა. ეს გამონაკლისი მეცნიერებაში დღემდე აუხსნელია (იხ. თავი III. აკრძალვები და შეზღუდვები). ტრადიციულია დასავლეთ საქართველოსათვის ფრინველის შეწირვაც. სწირავდნენ

უმთავრესად მამალს (ყვერულს) ვაჟიშვილის სახელობაზე. ზებუნებრივი ძალების მფარველობის მოპოვებისა და ნაყოფიერების მონიჭების მიზნით. აღნიშნული რიტუალი ვ. ბარდაველიძის, ჯ. რუხაძის და სხვათა მიერ კარგადაა შესწავლილი[38]. ასევე შესწავლილია სამსხვერპლო ცხოველების ხარის, თხის, ცხერის და ღორის ხალხური კულტმსახურებითი ასპექტები, რაზედაც ბუნებრიცია აღარ შეეჩერდებით[39]

რაც შეეხება ცხოველური ცხიმების გამოყენების ტრადიციას დასავლეთ საქართველოში აქ არ იცოდნენ კარაქისა და ერბოს დიდი რაოდენობით დამზადება. იგი მხოლოდ მცირე საოჯახო მოთხოვნილებებისათვის მზადდებოდა (კარაქს პატარა ოიხის ქვევრისებრ სადღვებელში დღვებავდნენ). დიდი ჰორიზონტალური „ვარიას“ ტიპის სადღვებელი კი აჭარის გარდა დასავლეთ საქართველოს მხოლოდ ზოგიერთ კუთხეში იყო გავრცელებული[40]. სამაგიეროდ ჭარბად მოიხმარდნენ ღორისა და ფრინველის (ბატის) ცხიმს, ინახავდნენ ღორის „ცრმელს“ (მუცლის ქონს) და გადამდნარ ღორის ქონს, რომელსაც სამკურნალო დანიშნულებითაც იყენებდნენ.

რაჭველები ზამთრისათვის ინახავდნენ ფრინველის შაშხს (ქათმის, იხვის, ბატის, ინდაურის), რომლისგანაც გემრიელ წვნიან კერძს ამზადებდნენ. გურიაში საახალწლოდ (საკალანდოდ) ფრინველს საგანგებოდ ასუქებდნენ, მას „ხაროში“ (მოწნულში — ანუ „გოდორში“) ამწყვევდნენ და სიმინდით კვებავდნენ[41]. საკალანდო სუფრაზე ღორის თავთან და შინაური ფრინველის ხორცთან ერთად ნანადირევიც უნდა ყოფილიყო, რისთვისაც ახალი წლის წინა ღამეს ოჯახის უფროსი შაშვებზე სანადიროდ გადიოდა[42].

იმერეთსა და რაჭა-ლეჩხუმში მიღებული იყო კეცში შემწვარი წიწილი. აქ სტუმარს ისე არ გაუშვებდნენ ქათამი რომ არ დაეკლათ და ხაჭაპური არ გამოეცხოთ. შემწვარ წიწილს (კავკასიაში „ტაბაკას“ სახელწოდებით, რომ არის ცნობილი), იმერლები მაყვლის წვენში აწყობდნენ, რაჭველებმა კი უფრო ნიორ-წყალი იციან. ახლა მას „შქმერულსაც“ უწოდებენ, რაც სოფლის სახელწოდებასთან, შქმერთან უნდა იყოს დაკავშირებული, თითქოსდა შქმერელები ამას უფრო ოსტატურად აკეთებდნენ. კეცზე შემწვარ ვარიას ან წიწილს ცხლად აწყობდნენ ნიორ-წყალში და ასევე ცხლად მიაქვთ სუფრაზე. ჩვენი აზრით ეს კერძი ძველი კოლხური უნდა იყოს. კოლხურია ასევე ხობხის კერძი „**ხახოხბილი**“, რომელსაც ახლა ჩვეულებრივ შინაური ფრინველისაგან ამზადებდნენ. ის დასავლურ-ქართულ ტრადიციას შემორჩა.

და მაინც დასავლურ-ქართული სამზარეულოს ყველაზე გამორჩეული ფენომენი **საციერა**. ტრადიციამ შემოგვინახა ინდაურის საციერის მეგრული, იმერული, გურული და რაჭული („ტაბუცუნი“) ვარიანტები[41]. ეს არის ნიგვზიანი კერძების ყველაზე განსხვავებული, გამორჩეული საკვები, რომელიც საახალწლო და საერთოდ სადღესასწაულო სუფრის აუცილებელ კერძს წარმოადგენს. ტერმინი საციერი, ხალხური ახსნით ციერად საჭმლს ნიშნავს. მისი სპეციფიურობა იმაში მდგომარეობს რომ იგი მისადაგებულია ცხელ საკვებთან, ღომთან და ჭადთან. ახასიათებს მაღალკალორიულობა და საუკეთესო საგემოვნო თვისებები. იგი ქართველებისთვის ისეთივე ეროვნული კულტურული საგანძურია, როგორც უკრაინელებისთვის „ბორში“, სომხებისა და აზერბაიჯანელებისათვის „ხაშილი“, „ტოლმა“, „ფითი“, „ქაბაბი“ და ა. შ.

მესაქონლეობისა და მემინდვრეობის პროდუქტების შერწყმულ-სინთეზურ ვარიანტს წარმოადგენს სვანური „კუბდარიც". სვანებისათვის კუბდარი სადღესასწაულო და განსაკუთრებული მნიშვნელობის საკვებია. ტექნოლოგიურად ის თითქმის ისეთივეა, როგორც ხევსურული „ხორციანი ქადის კვერი" ან ფშაური „ხორცის ქადა". სვანებმა იციან აგრეთვე საქონლის (ღორის) სისხლის ძეხვი „ზისხორა". ვ. ბარდაველიძის თქმით საკვების ეს სახეობა იმ პერიოდიდან უნდა მომდინარეობდეს, როცა სისხლი უმი, გადაუმუშავებელი სახით გამოიყენებოდა საკვებად[42]. ძეხვეულის კუთხური ვარიანტებიდან აღსანიშნავია, ასევე, მეგრული „კუპატი" და ბადურაში გახვეული „აფხაზურა"

ამრიგად, თუ ყველა ზემოთ მოტანილ მასალას შევაჯამებთ, შეიძლება დავასკვნათ:

1. ცხოველური საკვების მრავალფეროვნება რძისა და რძის ნაწარმის ჩანაცვლება ხორცის პროდუქტებთან, მათი სეზონური, რაციონალური გამოყენება, ქართული სიმბიოზური მეურნეობის ერთ-ერთი თავისებურებაა და მისი მაღალგანვითარებული კულტურული ტრადიციების მაჩვენებელი.

2. ხორციანი კერძები, რომლებიც თავის მხრივ მისადაგებულნი არიან ყოველდღიურ ძირითად საკვებთან (პურთან, ღომთან, ჭადთან) მემინდვრეობისა და მესაქონლეობის პროდუქტების შერწყმულ, მაღალკალორიულ, სინთეზურ სახეობებს ქმნიან. ისინი თავის მხრივ ქვეყნის ეკოლოგიური და მიკროკლიმატური პირობების შეცნობის საფუძველზეა მიღებული. უძველესი დროიდან მოყოლებული ადამიანი იკვებება იმ საკვებით რომელიც მოცემულ ეკოლოგიურ გარემოსთან ადაპტაციას შედეგად მიიღება. ასევე, თავად უწყობს ხელს ადაპტაციას და უზრუნველყოფს ორგა-

ნიზმს იმ რაოდენობის კალორიით, რომელიც დახარ-ჯული ენერგიის აღსადგენად ესაჭიროება.

3. ვითვალისწინებთ რა მესაქონლეობის პროდუქ-ტების დამზადების მრავალსაფეხურეობრივ ხალხურ ტექნოლოგიურ პრაქტიკას, ამ პროდუქტების გამოყენე-ბის სხვადასხვა ასპექტებს, პრაგმატულ და რელიგი-ურ მხარეებს, მიგვაჩნია, რომ ყოველივე ეს არის სა-უკუნეების განმავლობაში გამომუშავებული ის მდი-დარი, ბრძნული გამოცდილება, რომელიც საფუძვლად უდევს სიცოცხლით უზრუნველყოფის კულტურას, მის განვითარებას.

4. თავისი სტრუქტურული შემადგენლობით, მესა-ქონლეობის პროდუქტების მაღალი ხვედრითი წილით, ტერმინოლოგიით, განვითარების თანამიმდევრული, სტადიალური ხასიათით, ქართველი ხალხის კვების სისტემის მოდელი იმ ზოგად კავკასიური კულტურუ-ლი ფენომენის გამოვლინებაა, რომლის კონოტაციური (სტრუქტურული) ფორმულა სახორბლე (სამარცვლე), სარძევე-სახორცე პროდუქტებია, რომლებიც მევენახე-ობა-მეღვინეობის პროდუქტებთან ერთად ერთიანი, რთული კომპლექსის მაჩვენებელია. ეს კომპლექსი ერ-თის მხრივ წინა აზიურ (აღმოსავლეთ საქართველო) და მეორეს მხრივ ევროპული (დასავლეთ საქართვე-ლო) ტიპის კვების სისტემის ნიშანთვისებებს შეიცავს, რის გამოც იგი დასავლური და აღმოსავლური კულ-ტურების შერწყმის ერთ-ერთ მაგალითად უნდა მივიჩ-ნიოთ, ეგ. წ. ევრაზიული მოდელის გამოვლინებად.

---

1. Петровский К. С., Валханен Н. В., Гигиена питания, М., 1983, с. 164.
2. Н. Джикия, Культура питания грузинских горцев, Тб., 1988, с. 171.
3. იქვე.
4. Токарев. К методике этнографического изучения матеиальной культуры, СЭ, №4, 1970, с. 3.
5. Levi Straus, Antropologic structural, London, 1963, s. 271; იხ. აგრეთვე ი. ჭანტურიშვილი, სტრუქტურალიზმი ეთნოგრაფიაში, კლოდ ლევი სტროსი, ჟ. ცისკარი, №3, თბ., 1988, გვ. 30.
6. Турецко-русский словарь под ред. Л. Магазанника, М., 1964.
7. დონ არქანჯელო ლამბერტი, საქართველოს აღწერა, თბ., „აიეტი", 1991, გვ. 119.
8. გ. ჩიტაია, ხევსურული სახლის სენე, ანალები, 1, 1957, გვ. 146.
9. იქვე.
10. თ. სახოკია, მოგზაურობანი, თბ., 1850, გვ. 81.
11. გ. ელიავა, მეგრულ-ქართული ლექსიკონი, თბ.
12. თ. სახოკია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 86.
13. Levi Straus, დასახ. ნაშრომი, გვ. 361.
14. ავტორის საველე დღიურებიდან.
15. Армянская культура, Ереван, 1979, введение, с. 7; იხ. აგრეთვე Этнография питания народов стран зарубежной Азии, М., 1981, с. 171,
16. სულხან-საბა ორბელიანი, ლექსიკონი ქართული, თბ., 1993.

17. ილ. აბულაძე, ძველი ქართული ენის ლექსიკონი, თბ., 1973.
18. მ. ხაზარაძე, ქართული ხალხური ხის ჭურჭელი, თბ., 1988.
19. ავტორის საველე დღიურები, ქართლი, 1986; კახეთი 1988.
20. იხ. მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტომი III, ნაწ. II, საჭმელ-სასმელი, თბ., 1986.
21. Н. Джикия, указ. раб., с. 29.
22. იქვე.
23. იქვე.
24. ილ. აბულაძე, დასახ. ლექსიკონი.
25. Н. Джикия, указ. раб., с. 31.
26. მასალა მოგვაწოდა ეთნოგრაფმა ანზორ გოგიაშვილმა რისთვისაც მადლობას მოვახსენებ,
27. სულხან-საბა ორბელიანი, ლექსიკონი ქართული, 1993.
28. მასალები საქართველოს შინამრეწველობის ისტორიისათვის, დასახ. ტომი, გვ. 88.
29. მთხრობელი თამარ ანთიმოზის ას. არსანიძე-გოცირიძე, 78 წლის მასალა. ჩავიწერე 1999 წელს.
30. იქვე.
31. იხ. შინამრეწველობის მასალების დასახ. ტომი, გვ. 27.
32. Н. Джикия, указ. раб.; с. 51.
33. სულხან-საბა ორბელიანი, ლექსიკონი ქართული.
34. იხ. შინამრეწველობის მასალების დასახ. ტომი, გვ. 31.
35. Кухня народов Кавказа, "Кавказская здравница", Мин. воды, 1987.

36. Этнография питания народов стран зарубежной Азии, с. 188.
37. Османов М. О. Хаозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана, Махачкала, 1996, с. 88.
38. დაწვრილებით იხ. უახლესი ლიტერატურა. ჯ. რუხაძე, ბუნების ძალთა აღორძინების ხალხური დღესასწაული საქართველოში, თბ., 1999, გვ. 182.
39. ვ. ბარდაველიძე, სვანური საწესო გრაფიკული ხელოვნების ნიმუშები, თბ., 1953.
40. გ. ჩიტაია, ხევსურული ვარია, შრომები, I, თბ., 1997, გვ. 218.
41. ჯ. რუხაძე, ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში, თბ., 1976, გვ. 100.

თავი V. კვების რეჟიმი და მისი სოციალური შინაარსი

§1. ყოველდღიური კვება

კვების ხალხური სისტემის ერთ-ერთ არსებით, უმნიშვნელოვანეს ნაწილს საკვების თანმიმდევრული მიღების წესი ანუ რეჟიმი წარმოადგენს. იგი ხალხში „ჯერის" ანუ „სერის" სახელწოდებით არის ცნობილი. აქედან წარმოსდგება ტერმინები „საჯერო" ანუ საოჯახო, საჯალაბო კვება და „სერობა" ანუ პურობა[1].

სრულფასოვანი კომპლექსური კვების რეჟიმი უწინარეს ყოვლისა ადამიანის ძირითად ბიოლოგიურ-სასიცოცხლო მოთხოვნებს რომ ემყარება, ოდითგანვე ოჯახის ეკონომიკურ შესაძლებლობებსა და სამეურნეო ყოფით ტრადიციებზე იყო დამოკიდებული, იმ აუცილებელი ფაქტორების გათვალისწინებით, რომ სწორი, ჯანსაღი, რაციონალური კვება არა მხოლოდ ორგანიზმისთვის საჭირო კალორიულობის ბალანსს ქმნის, არამედ ნივთიერებათა ცვლის პროცესის რეგულირებასაც უწყობს ხელს[2].

ეთნოგრაფიული სინამდვილე ცხადჰყოფს, რომ ჩვენში კვება-დასვენების რეჟიმი სამეურნეო შრომითი საქმიანობის სეზონური ციკლის მიხედვით (ალოთა და სხვა სამუშაოთა შესაბამისად)* ადგილობრივი ფიზიკო-გეოგრაფიული და კლიმატური (ეკოლოგიური) პირობების მიხედვით იყო შემუშავებული[3]. იგი ძი-

---

* სიტყვა ალო, ერთი დღის ხვნას ნიშნავს. ალოთა განაწილების კვება-დასვენებასთან ექვივალენტურობის შესახებ იხ. ჰ. გუგუშვილი, გუთნეულის ეკონომიკური ორგანიზაცია, საქ. მეცნ. აკად. მოამბე, ტ. V, №3, თბ., 1994.

რითადად ორ ეტაპს მოიცავდა ყოველდღიურსა და წლიურს. ყოველდღიური კვების რეჟიმი დღის გარკვეულ მონაკვეთებში ერთჯერადი ულუფის ანუ „იჯრის"//„ინჯრის" მიღების წესს განსაზღვრავდა (საკვების შერჩევა, მათი რაოდენობა და განაწილება) ხოლო წლიური რეჟიმი წელიწადის დროთა შესატყვისად ცხოველური და მცენარეული საკვების ურთიერთჩანაცვლების პრაგმატულ და რელიგიურ დოგმებს ემყარებოდა[4]. ეს უკანასკნელი ხალხში სამარხვო რეჟიმის სახელით არის ცნობილი და თავისთავად მეტად რთულ კომპლექსურ სისტემას წარმოადგენს. წარსულში მასზე ბევრად იყო დამოკიდებული არა მხოლოდ ჯანსაღი, რაციონალური კვება, ამა თუ იმ საკვების შეზღუდვა ან დათმობა, არამედ საერთოდ ყოფა, ადამიანის სულიერი და მორალური ცხოვრების წესი[5].

ამჯერად ჩვენ აქ არ შევჩერდებით მარხვის და კვების წლიურ ციკლზე (შეზღუდვებზე), რადგან ეს თემა საგანგებო კვლევის საგანს წარმოადგენს და (ქვემოთ იხ. §2) ცალკე გვაქვს განხილული[6]. ამიტომ ვისაუბრებთ მხოლოდ ყოველდღიურ-სანიადაგო რეჟიმზე.

ცნობილია რომ ყოველდღიური კვების რეჟიმი სხვადასხვა ხალხში სხვადასხვანაირად არის შემუშავებული, როგორც ზემოთ ვთქვით, უწინარეს ყოვლისა, ქვეყნის (მხარის) ეკოლოგიური გარემოს თავისებურებებით არის განპირობებული[7].

საქართველო, იმის გამო რომ ვერტიკალურ ჭრილში სამგანზომილებიან გეოგრაფიულ ზონალობას ემყარება (მთა, მთისწინეთი და ბარი) ტრადიციული კვების რეჟიმიც, კულტურულ სამეურნეო ტიპის შესაბამისად, მკვეთრად განსხვავებულია. მთას თავისი რეჟიმი აქვს, ბარს თავისი, გარდამავალ ზოლს კი შერ-

წყმული. მთაში, სადაც ძირითადი სამეურნეო დარგი მესაქონლეობაა, კვების სამჯერად რეჟიმი მოქმედებს[8], მაშინ როცა ბარში, მემინდვრეობის ინტენსიური განვითარების გამო, ოთხჯერადია[9]., მეტადრე ზაფხულობით, როცა ალოობის დროს (მკათათვე, თიბათვე) სამუშაო დღის ხანგრძლივობა დიდია და გლეხსაც მეტი ჯაფა უწევს (გავიხსენოთ ღამის მეხრე, რომელსაც თავისი ჯერი აქვს)[10]. ჯერთა თანმიმდევრულობა დ. ჩუბინაშვილის მიხედვით ასეთია: „პირველი მიღება საჭმელისა არის საუზმე, მეორე სადილი, მესამე სამხარი, მეოთხე ზარმელი, მეხუთე სერის კუდი"[11]. ყურადღებას იქცევს ტერმინი ზარმელი, რომელიც სულხან საბას განმარტებით იგივე ვახშამია, ხოლო სერის კუდი ვახშმის შემდეგ გამართული პურობა[12]. როგორც ეთნოგრაფიული მასალიდან ჩანს, ეს უკანასკნელი ძველად ზაფხულობით ან სხვა დროს, განსაკუთრებულ შემთხვევაში იმართებოდა[13]. მოკლედ შევეხოთ თითოეულ მათგანს.

საუზმე — საუზმე „უზმოზე" ანუ როგორც საბა განმარტავს დილაზედ გამოღვიძების შემდეგ პურის „ჭამაა"[14]. ჯერის ეს ნორმა აუცილებელი იყო მშრომელი კაცისათვის, რადგან როგორც მთიულები ამბობენ უსაუზმოდ დარჩენილი კაცი უნაწილოაო, „ნაწილი არ უნახავს, პურს რო შეჭამს ნაწილში გაერევაო"[15].

რაც შეეხება საუზმის შემადგენლობას (მენიუს), მისი რაციონი, „მცირე რამ საკვებისაგან" შედგებოდა, მაგრამ ზომიერად კალორიული. ეს იყო ხაჭო (ალმოს. საქ.) ან ნადული (დას. საქ.), კვერცხი, რძე ან მაწონი, რძის თავი, პური და ყველი, იშვიათად ხორცი (ვახშმიდან მორჩენილი კერძი). სიმხნეისათვის იცოდნენ ერთი ჭიქა („ჩარექა") არყის „გადაკვრაც", „ჯანზე მოგვიყვანაო", ზოგჯერ საუზმის გარეშეც „დარჩომი-

ლან", მეტადრე თუ „უთენია" სანადიროდ ან სამუშაოდ (შეშის მოსაჭრელად) მიდიოდნენ, მაშინ „აბგით" ან „ხურჯინით" საგზალს წაიღებდნენ[16].

სადილი — სადილი სიტყვა-სიტყვით დილით მისაღებ ჯერს ანუ სადილაოს ნიშნავს[17]. როგორც ეთნოგრაფიული მასალიდან ჩანს, იგი ტრადიციულად „მზის საშუბლეზე" გადმოწევის შემდეგ („მზე რომ მხარს შეიქცევსო") იმართებოდა[18]. ხევსურეთში მას „ნაყრს" ეძახდნენ. იცოდნენ თქმა „უნაყროზე გუგულმა სძლიაო" — ე. ი. უსადილოდ დარჩა და გუგულმა დაასწროო. სწამდათ, რომ გუგულის ძლევა კარგის ნიშანი არ იყო. „უბარაქო დღე დაურჩებაო"[19].

საუზმესთან შედარებით სადილი უფრო ყუათიანი (კალორიული) იყო. ფშავ-ხევსურები და საერთოდ მთიულები სადილობდნენ წვნიანით, ხაჭო-ერბოთი, ყველითა და პურით, თანაც ერთ-ორ ჭიქა არაყსაც მიაყოლებდნენ (ჟიპიტაურს), რადგან წინ დიდი დღე რჩებოდათ და სამუშაო უნდა მოესწროთ[20]. ქართლ-კახეთში სადილს „გათრეულაზე", ერთი კაბდოს (ოთხი, ხუთი ხნულის) შემოელის შემდეგ იწყებდნენ, როცა საქონელსაც დაასვენებდნენ. სადილი გუთნის დედას მოჰქონდა, რადგან ხარჯი იმისი იყო, ვისი მიწაც იხვნებოდა. სადილში შედიოდა ერთი თავი ცხელი კერძი, ლობიოს ან დოს შეჭამადი, კარტოფილი, ყველი, პური, სასმელი, ის რისი შესაძლებლობაც ჰქონდა ოჯახს[21]. დასავლეთ საქართველოში (იმერეთი, გურია, რაჭა) სადილობა ჭადით, ყველით, ლობიოთი, წნილითა და მწვანილით იცოდნენ, შრომის დროს „ძღომაზე" ჭამა და თრობა აქაც მიუღებლად ითვლებოდა[22].

სამხარი — სადილობის შემდეგ სამხრის ჯერი მოდიოდა. ზაფხულობით იგი მზის დასამხრების" ანუ „საჩრდილოზე გადასვლის" შემდეგ იმართებოდა.

სულხან-საბას მიხედვით „შუა დღე ჭამად არს სამ-ხარი"[23]. ამ დროს ქართლსა და კახეთში სადაც დიდი ალოობა იცოდნენ, მეგუთნეები ისვენებდნენ, შინიდან ამოტანილ სადილს შეექცეოდნენ, სიცხის გამო უფრო საგრილო, მსუბუქ საჭმელს ამჯობინებდნენ. ეს იყო მაწვნის, დოს ან მხლის შეჭამადი, უკეთეს შემთხვევაში მრგვალად მოხარშული ქათამი[24]. ამ დროს დღის მეხრეები საქონელს საძოვრად მიერეკებოდნენ და სამხარში არ ერეოდნენ. ისინი მხოლოდ პურითა და „სატანით" (ყველით) კმაყოფილდებოდნენ. ამასთან თუ ვინმე გაბედაცდა და ზომაზე მეტს დალეედა გუთნეულიდან გააძევებდნენ, „გამოლალავდნენ"[25].

სამხრის კუდი — სამხრის შემდეგ გუთნეულში ხშირად სამხრის კუდის გამართვაც იცოდნენ. ამ დროს საქონელი უღელში რჩებოდა, მუშა კაცი კი ჭამდა და ისვენებდა, ვიდრე საქონელი არ „დაოჩდებოდა", ზაქები არ „დაილექებოდნენ", მაგრამ ეს მხოლოდ ზაფხულში ხდებოდა, ზაფხულის შემდეგ კი როცა წეროები „საზამთრო სამყოფში" გაფრინდებოდნენ, ხალხს სამხარი აღარ უნდოდა[26]. სამხრის კუდი კი იგივე ეახშმის („ზარმელის") იყო, ისიც შრომითი შეამხანაგების დროს (მოდგამი//ოჩხარი) როცა ქალები მატყლს ჩეჩავდნენ, ბუმბულს წეწავდნენ ან სიმინდს არჩევდნენ და სხვ. კოლექტიური ტრაპეზის ეს ფორმა, რომელსაც კახეთში „საძილისკუდოს", ხოლო ხევსურეთში „საპირბეწვოს" ეძახდნენ ყოფაში თითქმის დღემდეა შემონახული[27].

ამრიგად, ქართველთა ტრადიციული კვების რეჟიმი ძირითადად სამჯერადი იყო, მაგრამ ზაფხულობით, მას მეოთხე ჯერიც ემატებოდა, რაც სრულიად შეესატყვისებოდა კვების სისტემის სეზონურ ხასიათს სოციალურ და ბიოლოგიურ მოთხოვნებს. ნ. ჯიქიას თქმით კვების ხალხური სისტემის რაციონალურობა

უწინარეს ყოველისა იმაში გამოიხატებოდა, რომ რაციონის უმეტესი ნაწილი დღის პირველ ნახევარზე მოდიოდა, როცა შრომა ყველაზე ინტენსიურია, ხოლო მეორე ნახევარში (თავისთავად დასვენების დროსაც რომ მოიცავდა) მცირდებოდა[28]. რაციონალური იყო აგრეთვე ისიც, რომ ღამის ჯერს თავისი შესაბამისი ნორმა ჰქონდა, მაგრამ ჩვენის აზრით კვების რაციონის მთავარი მსაზღვრელი პირობა მაინც შრომის ხასიათთან ერთად, სეზონურობა იყო. ამის დასტურია ის რომ ზაფხულში არ ჭამდნენ ღორის ხორცს, საერთოდ ცხოველურ საკვებს ერიდებოდნენ და კვების ბალანსი ძირითადად მცენარეული ცილების, ცხიმებისა და ნახშირწყლების ხარჯზე ივსებოდა, ზამთარში კი ცხოველურ ცხიმს მეტად იყენებდნენ, თუმცა ზომიერება აქაც კარგად იყო დაცული.

რა მოიტანა დრომ. ირკვევა რომ დროთა განმავლობაში, განსაკუთრებით XX ს-ის 30-40-იანი წლების შემდეგ, კვების ხალხური ტრადიციული რეჟიმი დაირღვა. ეს რღვევა ეკოლოგიური კატაკლიზმებისა და სამეურნეო ყოფის სოციალურ ეკონომიკური საფუძვლების შეცვლითაა გამოწვეული. ყოველდღიურ კვებაში იმატა ცხოველური საკვების გამოყენებამ. დაირღვა მცენარეული და ცხოველური კომპონენტების მანამდე არსებული პროპორცია. ყველაფერმა ამან კი ჯერადოვან კვებაში შემდეგნაირი სურათი მოგვცა:

1. საუზმემ მცირე ტრაპეზის ნაცვლად, სადილის ფორმა მიიღო, ახლა ის გაცილებით მეტი კომპონენტისაგან შედგება ვიდრე ახლო წარსულში იყო.

2. სადილმა დაკარგა რა თავისი ადრინდელი დანიშნულება იგი „სადილაო" ჯერი კი აღარ არის, არამედ სამხართან დაახლოებული პურობა.

3. ყველა ჯერთან შედარებით დატვირთული გახდა მწუხრის ანუ ვახშმის ჯერი. ეს უკანასკნელი ნადიმების (სადღესასწაულო) და სხვა კოლექტიური ტრაპეზის ჩვეულ ფორმად გადაიქცა, რამაც უარყოფითი გავლენა მოახდინა არა მხოლოდ ჯერიოვანი, ეტაპობრივი კვების სისტემაზე, არამედ ნივთიერებათა ცვლის პროცესზე. გახშირდა მთელი რიგი სეკრეციული დაავადებები, რომელთა წინააღმდეგ ბრძოლაც ჩვენი საზოგადოების ერთ-ერთ ურთულეს პრობლემას წარმოადგენს, მეტადრე თუ გავითვალისწინებთ იმ გარემოებას, რომ საერთოდ მკვეთრად დაეცა ყოველგვარი საკვების და განსაკუთრებით ჰიბრიდული პროდუქტების ხარისხი.

---

1. სულხან-საბა ორბელიანი, ლექსიკონი ქართული, ტ. II, თბ., 1983.
2. ვ. ლეკიშვილი, ნივთიერებათა ცვლის მოშლა და მისი პროფილაქტიკა, თბ., 1981, გვ. 51.
3. ნ. ჯიქია, ქართველ მთიელთა კვების კულტურა, თბ., 1988, გვ. 58 (რუს. ენაზე).
4. გ. გოცირიძე, ჯერი (კვების ხალხური რეჟიმის ისტორიიდან), „ძეგლის მეგობარი", 1, 1994, გვ. 25.
5. Медведев Н. И., К изучению о посте, Ж. «Врач», №24, н. 1981, с. 15.
6. გ. გოცირიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 25.
7. Леиден П., Пища здравых, ж. «Хозяика», приложение к журналу „Спутник здаровия", М., 1904, №12, с. 7.
8. ნ. ჯიქია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 59.

9. ალ. რობაქიძე, მოდგამი, როგორც ექსპლოატაციის ერთი ფორმა რევოლუციამდელ საქართველოში, მიმოხილველი, II, 1951, გვ. 407-427; ჯ. რუხაძე, მემინდვრეობა, იხ. წიგნი „სოფელი აკურა“, თბ., 1961, გვ. 93.
10. ალ. რობაქიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 408.
11. დ. ჩუბინაშვილი, ქართულ-რუსული ლექსიკონი, СПб., 1840.
12. სულხან-საბა ორბელიანი, ლექსიკონი ქართული, თბ. 1993, ილ. აბულაძე, ძველი ქართული ენის ლექსიკონი, თბ., 1973.
13. გ. გოცირიძე, `დასახ. ნაშრომი.
14. სულხან-საბა ორბელიანი, დასახ. ლექსიკონი.
15. ნ. ჯიქია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 60.
16. ავტორის საველე დღიურები, კახეთი, 1988, რე. №1, გვ. 31.
17. სულხან-საბა ორბელიანი, დასახ. ლექსიკონი.
18. ლ. კაიშაური, მოიულური დარგობრივი ლექსიკა, თბ., 1967, გვ. 93.
19. ნ. ჯიქია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 61.
20. იქვე.
21. ალ. რობაძიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 409.
22. ავტორის საველე დღიურები, კახეთი, 1988, რვ. №1, გვ. 31.
23. სულხან-საბა ორბელიანი, დასახ. ლექსიკონი.
24. ავტორის საველე დღიურები, კახეთი, 1988, რვ. №1, გვ. 33.
25. იქვე.
26. ალ. რობაქიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 409.
27. მასალა მოგვაწოდა ეთნოგრაფმა ვაჟა შენგელიამ, რისთვისაც მადლობას მოვახსენებთ.
28. ნ. ჯიქია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 61.

§2. კვებასთან დაკავშირებული აღკვეთები და შეზღუდვები

კვებასთან დაკავშირებული აღკვეთები და შეზღუდვები ხალხური ტაბუაციური სისტემის ანუ აკრძალვების (მეგრ. „ვაშინერსი", ხევს. „კრძალვები") ერთ-ერთი შემადგენელი ნაწილია. იგი საუკუნეების განმავლობაში გამომუშავებული ყოფითი ტრადიციებისა და რელიგიური მსოფლმხედველობის იმ უნივერსალურ მოვლენას წარმოადგენს, რომელიც სხვადასხვა ხალხში სხვადასხვანაირად ვლინდება და მიუხედავად ერთგვარი კონსერვატიულობისა, დროსა და სივრცეში მოქმედების დინამიზმით გამოირჩევა. აკრძალვები ორგანულად ერწყმიას ეთნოსის ცხოვრების წესს, მის სოციალურ და მენტალურ გარემოს, ქცევის ზნეობრივ-ეთიკურ და ესთეტიკურ ნორმებს, ეტიკეტს, რელიგიურ რიტუალებს, რწმუნა-წარმოდგენებს, რაც მთლიანობაში მას სულიერი და სოციო-ნორმატიული კულტურის საგნად წარმოაჩენს[1].

აკრძალვის სისტემურ შესწავლას არა მხოლოდ წმინდა მეცნიერული-შემეცნებითი მნიშვნელობა აქვს, არამედ პრაქტიკულიც, რადგან მას, როგორც ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ მოვლენას, წარსულის კულტურული დანაშრევების გარდა, თანამედროვეობის შესატყვისი რაციონალური ასპექტებიც გააჩნია.

რელიგიის ისტორიაში (შტერნბერგი, ტეილორი, ფროიდი და სხვები) ახსნილია აკრძალვების (ტაბუირების) საკრალური ბუნება, შესწავლილია მათი გამოვლინების სხვადასხვა ფორმები[2]. საგანგებოდაა ნაკვლევი სამონადირეო და ე. წ. სოციალური ხასიათის აკრძალვები, მორიდების ინსტიტუტი და სხვა საკითხები[3], მაგრამ სამწუხაროდ, შედარებით ნაკლებადაა

ცნობილი კვებითი აკრძალვები, რომელთაც სხვა აკრ-ძალვების მსგავსად გააჩნიათ როგორც რელიგიური — საკრალური, ასევე საპირისპირო პროფანული საფუძ-ველი. დღეს ამ ბინარულ ოპოზიციაში ძნელია უპირ-ველესის განსაზღვრა. ასევე ძნელია მათი კოდიფიცი-რება და ერთიან სისტემაში მოყვანა, თუმც ტიპოლო-გიური კლასიფიკაცია მაინც დასაშვებია, ისიც პირობი-თად, სემიონტიკური კვლევის მეთოდიკაზე დაყრდნობით, მოვლენის ფუნქციური ანალიზისა და მოქმედების არეა-ლის გათვალისწინებით. ამის მიხედვით აკრძალვები ჩვენ შემდეგნაირად შეიძლება დავაჯგუფოთ:

1. აღკვეთები ობიექტზე — ე. ი. აკრძალვები საკ-ვების იმ სახეობათა მიმართ, რომლებიც პროდუცენ-ტის როლში გამოდიან. მაგ.: ესა თუ ის მცენარეული კულტურა, ცხოველი თუ ფრინველი და სხვ.

2. აღკვეთები დროში ესაა ის აკრძალვები და შეზღუდვები, რომლებიც წლის სეზონურ ციკლთან, კალენდარულ სისტემასთან, მარხვის რეჟიმთან და სხვა მოვლენებთანაა დაკავშირებული.

3. აღკვეთები ქმედებაზე, ე. ი. აკრძალვები და შეზღუდვები, რომელბიც საკვების მომზადებას, მის ტექნოლოგიურ ვარიანტებს ეხება.

4. აღკვეთები სუბიექტზე. აქ იგულისხმება აღკვე-თები სქესობრივი, სოციალური და სხვა გრადაციული ნორმების მიხედვით.

განვიხილოთ თითოეული მათგანი.

1. როგორც ზემოთ ვთქვით, პირველი ჯგუფის აკრძალვები განსაზღვრავენ ამა თუ იმ პროდუცენტის საკვებად გამოყენების ტრადიციას. მაგ.: არის მცენა-რეულ კულტურათა მთელი რიგი, რომელთაც ჩვენში არ ჭამენ. ეს ძირითადად ეხება ველურ მცენარეულს.

ასევე არ ჭამენ ცხოველებიდან ცხენის ხორცს, ქვეწარმავლებს, უხერხემლოებს და ა. შ.

ცნობილია, რომ ამა თუ იმ ცხოველის ხორცის საკვებად არ გამოყენება (მისდამი ტაბუირებული დამოკიდებულება) შორეული წარსულიდან მოდის. ფროიდისა და ტეილორის მიხედვით ეს გარემოება რელიგიის ადრინდელ ფორმებს, საკუთრივ, ტოტემურ რწმენა-წარმოდგენებს უკავშირდება, რომლის თანახმადაც ტოტემის მოკვლა და მისი ხორცის ჭამა დაუშვებელია[4], მაგრამ მეორეს მხრივ, გვაქვს საწინააღმდეგო შემთხვევებიც, როცა ტოტემს მსხვერპლად სწირავენ ამა თუ იმ ღვთაებას და ამ სამსხვერპლო ცხოველის ხორცს ჭამენ. ღვთაების ნდობის მოპოვებისა და მასთან სისხლხორციელი კავშირის დამყარების მიზნით, ძვლებს კი წვავენ ან მიწაში მარხავენ[5]. ზოგჯერ ტაბუ დადებული აქვს არა მხოლოდ ცხოველს მთლიანად, არამედ მის ამა თუ იმ ნაწილს. მაგ.: ქართველ მთიელებში გავრცელებული წესის თანახმად, დათვის ხორცი საერთოდ კი არ არის აკრძალული, არამედ იჭმეება მხოლოდ მისი ერთი ნაწილი, მარცხენა მხარე, რასაც ხალხში იმ მოტივით ხსნიან რომ დათვი ზამთარში, ხანგრძლივი ძილის დროს, მარჯვენა მხარეს წვება და ამიტომ ეს მხარე დაჟეჟილია, საკვებად უვარგისი[6].

ნაწილისადმი შეზღუდული დამოკიდებულება სჩანს სხვა შემთხვევაშიც. კერძოდ, ჩვენში არ ჭამენ ქათმის ფილტვს, არასასურველადაა მიჩნეული გულიც. არსებობს ასეთი გამოთქმა: „ვინც შეჭამა ქათმის გული, ვერ მოიგო კაცის გული". ეს მაშინ როცა გულ-ღვიძლი („ჯიგარი") შესაწირავიცაა ამავ დროულად. აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში (ფშაური, ხევსურეთი) ძველად არა თუ ფრინველის (ქათმის) ხორცს არამედ საქონლის შიგნეულსაც არ ჭა-

მდნენ. დასავლეთ საქართველოში კი სრულიად განსხვავებული ვითარება იყო. აქ შიგნეულისაგან ბადურაში გახვეულ „აფხაზურას" ან იმერულ „კუჭმაჭს" ამზადებენ. განსაკუთრებით პრესტიჟულია მეგრული კუპატი[7]. სვანებისათვის ტრადიციულია საქონლის (მათ შორის ღორის) სისხლისაგან გდამზადებული ძეხვი — ზისხორცა, რომელსაც ვ. ბარდაველიძე ერთ-ერთ არქაულ საკვებად მიიჩნევდა[8].

თანამედროვე სპეციალურ ლიტერატურაში გამოთქმულია მოსაზრება იმის თაობაზე, რომ საკლავისადმი (ამა თუ იმ ცხოველისადმი) გამოხატული ტაბუირებული დამოკიდებულება უფრო ქვეყნის გეო-ეკოლოგიური და სამეურნეო ყოფის თავისებურებებით უნდა აიხსნას, ვიდრე რელიგიური მსოფმხედველობით[9]. ამის მაგალითად ზოგიერთ ხალხში (კერძოდ, ებრაელებში და მაჰმადიანებში ღორის ხორცის აკრძალვას ასახელებენ. წერენ, რომ ძველი ებრაელები, რომლებიც თავდაპირველად გადადენით მესაქონლეობას მისდევდნენ, უდაბნოს ცხელ კლმატურ პირობებში ღორს ვერ მოიშინაურებდნენ. ამასთან მისი ხორცი, როგორც მალფუჭადი პროდუქტი დამარილების გარეშე არ ინახება (მარილი კი უდაბნოში ებრაელებს არ ჰქონდათ), მაშინ როცა სხვაგან (მაგ.: ქანაანში, ზღვისპირა ზოლში) მოსახლე ებრაელებს მარილიც ჰქონდათ და ღორის ხორცსაც შეექცეოდნენ[10]. როცა პალესტინიდან წამოსული ებრაელები ქანაანში ჩავიდნენ, მათ ძველ ტრადიციას არ უღალატეს და არსებული აკრძალვები შეინარჩუნეს. უფრო მეტიც, დააკანონეს. ასეთივე გარემოებას ჰქონდა ადგილი არაბეთის ნახევარკუნძულზე მცხოვრებ არაბებშიც, სადაც მე-7 საუკუნეში ისლამი ჩამოყალიბდა და ამ რელიგიამ არსებული ძველი ტრადიციული ნორმები დააკანონა. იგი ყველა

მუსლიმანისათვის სავალდებულო გახადა[11]. ასე რომ, პრაქტიკა იყო ასეთი.

რაც შეეხება საქართველოს, ქრისტიანულმა სარწმუნოებამ აქაც ბევრი რამ გადმოიტანა და შეითვისა წარმართული ხანიდან, წარმართული რწმენიდან, თუმცა არსებობს კანონზომიერებაში გარკვეული გამონაკლისებიც.

ცნობილია, რომ ძველად ხევსურები არ ჭამდნენ ღორის ხორცს. ამ ცხოველს ისინი უწმინდურად თვლიდნენ. საერთოდაც, მთელს აღმოსავლეთ საქართველოში, მთაშიც და ბარშიც, ღორი არ წარმოადგენდა სამსხვერპლო — შესაწირავ ცხოველს, ხატისათვის არ იკვლებოდა — ერთი გამონაკლისის გარდა. ეს არის ნეკრესის ხატი გრემში. აქ დღემდე მოქმედებს ღორის შეწირვის წესი. აღნიშნული ფაქტი სამეცნიერო ლიტერატურაში ანომალიადაა მიჩნული, თუმც არსებობს საწინააღმდეგო მოსაზრებაც. ეთნოგრაფი ნინო აბაკელია თვლის რომ „ნეკრესის მაგალითი" სულაც არ არის ანომალია და ღორი ყოველთვის ითვლებოდა წმინდა შესაწირავ ცხოველად, რის დასასაბუთებლადაც ავტორს მოაქვს უამრავი მაგალითი დასავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიული სინამდვილიდან, ევროპული მითოლოგიიდან. მას განხილული აქვს ზამთრისა და საგაზაფხულო დღესასწაულების ციკლი, რომელშიც ღორი, როგორც სამსხვერპლო ცხოველი ეწირება იესო ქრისტეს, წმ. სოლომონს, მთავრანგელოზს და სხვა წმინდანებს[12]. ყველა ეს შემთხვევა ავტორის დაკვირვებით მეტყველებს ერთს — სოლარული სიმბოლო ეწირება სოლარულ პერსონაჟებს[13]. ამ სიმბოლოს არსი არის ნაყოფიერება, რაც კარგად ჩანს რიტუალებში: „აგუნას" რიტუალი და „მიწის გაჯერიების" წესი გურიაში, „კაპუნობა" სამეგრე-

ლოში და სხვა[14]. ღორი რომ ნაყოფიერების და სიუხვე ბარაქიანობის სიმბოლოს წარმოადგენდა ძველად, ეს კარგად ჩანს საახალწლო გვერგეზე (ანუ საახალწლო სუფრაზე) ღორის თავის დადების ჩვეულებიდან, რომელიც მე-14 ს-ის წერილობით ძეგლში „ხელმწიფის კარის გარიგებაშიც" არის მოხსენიებული[15].

მკვლევარი ნ. აბაკელია ფართოდ ამახვილებს ყურადღებას ღორის (ტახის) საკრალურ ბუნებაზე და საინტერესო დასკვნამდე მიდის. მისი აზრით: „ტახი დემონური ბუნების ცხოველია და ქართულ და სხვა მრავალ ხალხთა ტრადიციაში ვლინდება, როგორც სხვადასხვა დროისა და დონის სიმბოლო, როგორც ანთროპომორფული მითოლოგიური პერსონაჟის ჰიპოსტასი"[16].

აქვე შეიძლება მოვიტანოთ კ. კეკელიძის მოსაზრებაც იმის თაობაზე, რომ ღორი მითრას კულტთან დაკავშირებული ცხოველია[17], ეს კი მიუთითებს მითრაიზმის გავლენაზე საქართველოში. აბაკელიას მსჯელობას კი ჩვენ სრულად ვერ გავიზიარებთ.

ჯერ ერთი, იმიტომ, რომ საკრალური ელემენტების ბუნების დადგენა ფორმით ქრისტიანულ და შინაარსით სინკრეტულ ფაბულაში ძალიან ძნელია და მეორეც, ავტორის მიერ მითითებული ეთნოგრაფიული მასალა, წმინდა ცხოველის საწირველობის შესახებ, მხოლოდ დასავლეთ საქართველოს ყოფას ეხება. აღმოსავლეთ საქართველო კი, როგორც ცნობილია, სრულიად განსხვავებული კულტურულ-ისტორიული პლასტია და აზიურ სარტყელშია მოქცეული. დასავლეთ საქართველო ხმელთაშუაზღვის ცივილიზაციასთან ახლოა, რასაც არ შეიძლება გავლენა არ მოეხდინა ამ კუთხის როგორც მატერიალურ ისე სულიერ კულტურაზე. ამდენად საკითხის საბოლოო გადაჭრისათვის კიდევ ბევრი რამაა დასაზუსტებელი. პირველ

რიგში კვების ხალხური სისტემის ევრაზიული და აზიური მოდელების ურთიერთშედარება, რაც სამომავლო კვლევის ამოცანად გვესახება.

გარკვეული ეთნიკური თავისებურებებით გამოირჩევა აღკვეთების ის რიგი, რომელიც უშუალოდ საკვების მომზადების ტექნოლოგიურ პროცესებს ეხება და მაგიურ-რელიგიური ქმედების ელემენტებსაც უხვად მოიცავს. ავიღოთ თუნდაც პურის ცხობა, რომელიც ხალხში თითქმის რიტუალის დონემდეა აყვანილი. ქართველი დიასახლისი პურის ცომს უცხოსთან დასწრებით არ მოზელდა, სწამდა რომ ცომი თვალს „დაიკრავდა" და არ გაღვივდებოდა, არ ამოვიდოდა. იგი თონეში პურს ისე არ ჩააკრავდა პირჯვარი რომ არ გადაეწერა და თონისათვის მარილი არ ეჭმია (თონის კედელზე მარილწყალს მიაპკურებდა), რაც ავი თვალის აცილებისა და ბარაქიანობის დაბედების მიზნით სრულდებოდა. ცხადია ყოველივე ამას პურის, როგორც წმინდა საკვების არსებობა განსაზღვრავდა. პური საწირველთა შორის უპირველესი იყო საზედაშე ხორბლისა და გამომცხვარი კვერების სახით. ავი თვალისაგან დაცვის ელემენტები სჩანს დიასახლისის სხვა საქმიანობაშიც. ესაა კარაქის დღვება, საკურთხის მომზადება და სხვა რასაც იგი უმძრახად, სხვებისაგან მორიდებით ასრულებდა. ხალხური რწმენით არ შეიძლებოდა ქალს ხმა ამოეღო ქათმის კუჭის გასაუფთავებისას, ან დანაყილი ნიგვზიდან ზეთის გამოხდისას და სხვ.[18].

საკვების ტექნოლოგიური ფორმების მიმართ გამოვლენილი აღკვეთებიდან განსაკუთრებით აღსანიშნავია აღკვეთები ბინარული ნიშნით, რაც გენეტიკურად საზოგადოების განვითარების ადრელ საფეხურზე წარმოქმნილი რელიგიური აზროვნების გამოვლინებაა.

ეს არის სამყაროს სემიოტიკური აღქმის აშკარა გამოხატულება. ამის მიხედვით მოხარშული საკრალურია, ხოლო შემწვარი პროფანული[19]. ხალხური ტრადიციით არ შეიძლება მიცვალებულისათვის განკუთვნილ სუფრაზე, განსაკუთრებით თავის ხარჯზე, შემწვარი ხორცი (მწყადის მიტანა) დასაშვებია მხოლოდ მოხარშული, რომელსაც ცხლად ჩამოარიგებენ. ამ ჩვეულებას რელიგიის მკვლევარნი სხეულისა და სულის გაყრის იმიტაციას უკავშირებენ. მათი აზრით ძველი ხალხური რწმენის თანახმად, როცა ხორცს ორთქლი ასდის, იგი ზეცაში ადის და მიცვალებულის სულს უერთდება, სულეთში იგზავნება[20].

სუბიექტისადმი მიმართული აკრძალვები, ამ მხრივ პირველ რიგში უნდა გამოიკვეთოს ის შემთხვევები, როცა ამა თუ იმ პირს (სუბიექტს) ან პირთა ჯგუფს ეკრძალება საკვების მომზადება გარკვეულ დროს, გარკვეული მიზეზით. ეკრძალება ვინმესთან გვერდით ან პირისპირ ჯდომა, საუბარი, საკვების მიღება და სხვა, რაც ხალხურ წეს-ჩვეულებებში შემორჩენილი ასაკობრივი, სქესობრივი და სოციალურ-უფლებრივი გრადაციების მაჩვენებელია. ეს წესები ეტიკეტის ფარგლებშია მოქცეული, მაგალითად, სქესობრივი სეგრეგაციის წესი კარგად ჩანს საქალებო და სამამაკაცო საქმიანობის გამიჯვნაში. ამის თანახმად ქალს ეკრძალება საკლავის დაკვლა, მისი მსხვერპლად შეწირვა, მისგან რიტუალური საკვების მომზადება და სხვა. იმ დონემდე რომ ყოფაში ახლაც შეხვდებით გამოთქმას „ქალის დაკლული ქათამი არ იჭმებაო". ნანადირევს კაცი ამზადებს, საერთოდ ხორციანი კერძების მომზადება ქორწილში, ქელეხში, სახატო დღეობებზე, მამაკაცის პრეროგატივაა. ვფიქრობთ ეს ტრადიცია იმ შორეული დროის გადმონაშთია,

როცა სახლის შინა და გარე საქმიანობა სქესობრივი ნიშნით იყო მკვეთრად გამიჯნული. საგანგებოდ უნდა შევჩერდეთ ქალის არ მონაწილეობაზე საეროო საოჯახო თუ საზოგადოებრივ პურობაში მამაკაცის გვერდით, რასაც ასევე შორეული წარსულის ელფერი დასდევს. შუშანიკის წამებაში ხაზგასმით წერია: „ოდეს ყოფილ არს აქამომამდე, თუმცა დედათა და მამათა ერთად ეჭამათ პური"[21]. მამათა და დედათა ცალ-ცალკე პურობის წესზე თეიმურაზ მეორეც მიუთითებს. იგი წერს:

„დედოფალს დარჩნენ ქალები კაცნი
სულახლდნენ მეფესა,
ცალკე სხდეს ქალნი და კაცნი მას მესამესა
ღამესა"[22].

ქალთა და მამაკაცთა განცალკევებად სუფრასთან სხდომა დღემდეა შემორჩენილი საქართველოს ზოგიერთ კუთხეში, განსაკუთრებით სამგლოვიარო ხარჯის დროს[23]. უფრო მეტიც, მთიელთა სტუმარ-მასპინძლობის ტრადიციების თანახმად, ქალი უხმოდ ემსახურებოდა სუფრას. მაგიდასთან არ ჯდებოდა და სახესაც არიდებდა მათ. ივ. ჯავახიშვილი ამ წესის არსებობას მაზდეანიზმის გადმონაშთებს უკავშირებდა, რასაც ნაწილობრივ იზიარებს ივ. სურგულაძე და ი. ჭანტურიშვილი[24]. ირ. სურგალაძის აზრით „პურობის განცალკევება საცხოვრებელში უსათუოდ გულისხმობს დედათა და მამათა ცალ-ცალკე სექციების არსებობას"[25]. ე. ი. ავტორი ხაზს უსვამს სამყაროს სივრცობრივი დანაწილების ანუ სეგმენტაციის არქაულ წესს, რაც თავისთავად საინტერესო კვლევის ობიექტია. ჩვენი აზრით კონკრეტულ შემთხვევაში საქმე გვაქვს სუბიექტისადმი გამოხატულ კრძალვების იმ ფორმასთან, რომლის შექმნასაც რელიგიურ მსოფმხედველობით ფაქტორებთან

ერთად, გარკეულ სამეურნეო და ზნეობრივ-ეთიკური ნორმები ედო საფუძვლად. იგი ეროვნული ეტიკეტის რანგში უნდა იქნას შესწავლილი.

აღკვეთები დროში. როგორც ზემოთ მიუთითებდით, აღკვეთების ეს რიგი კვების სეზონურ ციკლთან დაკავშირებული შეზღუდვების პერიოდული გამოყლინებაა, რომელიც უშუალოდ ხალხური კოსმოგონური-სიერცობრივი აღქმის ემპირული საფუძვლებიდან იღებს სათავეს. მისი წარმოქმნა საზოგადოების ადრეულ საფეხურზეა საგულვებელი, როცა მეურნეობის ფორმები ყალიბდებოდა. დღეს ეს შეზღუდვები და აღკვეთები ხალხურ რწმენა-წარმოდგენებში სინკრეტული სახითაა წარმოდგენილი. მათში დომინირებს ოფიციალური ქრისტიანული სარწმუნოების დოგმები და თან ახლავს საეკლესიო კალენდარს, თუმც მათი თანმიმდევრული დაცვის პრაქტიკა დღეს საგრძნობლად დარღვეულია.

აღკვეთების ამ ჯგუფიდან პირველ რიგში, ყურადღებას იქცევს მარხვა, მარხვა როგორც რეჟიმი, როგორც სისტემა. ეს არის უწინარეს ყოვლისა საკვების მიღების თავისებური — რეგლამენტირებული წესი, რომელიც მჭიდროდაა დაკავშირებული არა მხოლოდ ყოფის სოციალურ-ეკონომიკურ პირობებთან, არამედ ადამიანის შინაგანი, სულიერი და მორალური ცხოვრების წესთან. ეს კარგად ჩანს ჩვენს მიერ შესწავლილ ქართველ მთიელთა კვების წლიურ ციკლში[26].

საკვების მხრივ, მარხვა უმთავრებად ცხოველური საკვებისაგან თავშეკავებას გულისხმობს, ისიც გარკვეული დროით, ხოლო სულიერი — მისტიური თვალსაზრისით, განწმენდას, ვნების დათმობას და ნებისყოფის სიმტკიცის შენარჩუნებას. ამიტომაც მიიჩნევენ მას ფიზიკური და ზენობრივი ნორმების დაცვის სისტემად, რომლისადმი პატივისცემა მართებს ყველას,

დიდსა და პატარას, ერსა და ბერს. თუმც ვერ ვიტყვით, რომ ეს ყოველთვის ასე ხდება. დარღვევა კი მრავალი უბედურების მიზეზადაა მიჩნეული. ალბათ ამით აიხსნება ამ ბოლო ხანებში მთელ მსოფლიოში გაზრდილი ინტერესი მარხვის რეჟიმისადმი. მის ახსნას ცდილობენ რელიგიური, თეო-ფილოსოფიური კონცეფციებით. თუ მხედველობაში მივიღებთ ამ მხრივ ჰეგელის, კანტის, ვოლტერის და სხვათა შეხედულებებს[27], მაგრამ ყველაზე არსებითი მაინც ხალხური ემპირული მასალაა, რომელიც სამწუხაროდ ქრება და იკარგება.

მარხვა თავისი ხანგრძლივობის მიხედვით ორი ტიპისაა, დიდი და მცირე (არის ხანგრძლივი და მოკლევადიანი მარხვები, მათ შორის ერთდღიანებიც), დატვირთვის მხრივ მძიმე (მკაცრი) და მსუბუქი (რბილი)[28].

ჩვენში ოფიციალური, ქრისტიუნულ-მართლმადიდებლური ეკლესიის მიხედვით ყველაზე ხანგრძლივია „დიდი მარხვა", იგი 7 კვირიანია და იწყება ქრისტეშობის შემდეგ ორი კვირის თავზე ხორციელის კვირის დადგომით, რასაც მოჰყვება ყველიერის კვირა და ორშაბათიდან, სრული მარხულობა. მთავრდება მარხვა ბრწყინვალე აღდგომით, ბზობის სწორზე, სავსე მთვარის ფაზაში.

მცირე მარხვებია პეტრე პავლობის (ივნისი), მარიამობის (აგვისტო) და შობის (დეკემბერი). მარხვების ეს ნუსხა მკვეთრად უნიფიცირებულია, რამეთუ ქრისტიანობამდელ ხანაში მარხვების რიცხვი იმდენად ჭარბი იყო, რომ წელიწადში 360 დღიდან ნახევარზე მეტი მასზე მოდიოდა, ამასთან განსაკუთრებით მკაცრი იყო მძიმე მარხვები, რომლებიც თითქმის სრულ შიმშილს გულისხმობდა. დროთა განმავლობაში მოხდა ამ რეჟიმის უნიფიცირება, შედარებით ზომიერი რაციონალური ასპექტების გათვალისწინებით[29].

გამოთქმული მოსაზრების თანახმად, მარხვის რეჟიმი, როგორც კრძალვითი სისტემა, პირველყოფილ საზოგადოებაში ჩაისახა, ბუნების მოვლენების ადამიანის მსოფლმხედველობაზე ზეგავლენის შედეგად, როცა წელიწადის დროთა შესატყვისად იცვლებოდა მცენარეული საფარი, საკვების მოპოვების დრო და პირობები, ირგვლივ არსებული ეკოლოგიური გარემო. ამა თუ იმ საკვების არქონამ გამოიწვია დროებითი შეზღუდვების აუცილებლობა, რომელიც შემდეგ აკრძალვების კანონიკურ წესად იქცა[30]. ამასთან ადამიანი ცდიდა თავის თავს, რათა მოსალოდნელი შიმშილობის, მოგზაურობის, ომიანობის, ნადირობის, გვიანდელი ზაფხულის თუ სხვა შემთხვევაში მარხვა განგების წინაშე გამოხატულ მოქმედებად ექცია, რადგან სულისა და სხეულის დასჯით, სურვილთა დათრგუნვით მორწმუნენი ზებუნებრივ ძალებს აღუთქვამდნენ ერთგულებასა და მორჩილებას, რათა მათ არ მოეკლოთ საკვები, არ გამოეწვიათ გვალვები, მოუსავლიანობა, შიმშილი — ეს ყველაფერი რიტუალურ ქმედებებში, ხალხურ დღესასწაულებსა და წეს-ჩვეულებებში აისახა (გავიხსენოთ ლაზარობა, ბერიკაობა და სხვ.)[31].

მარხვა რომ ყოველთვის მთვარის ფაზების მონაცვლეობას ახლდა თან, ეს კარგად ჩანს ხალხურ აგრარულ კალენდარში, ასტრალურ რწმენა-წარმოდგენებში. ემპირიულ ცოდნაში[32]. გამოცდილმა მეურნემ იცოდა, თუ წელიწადის რომელ დროს რომელი მთვარე (სავსე თუ ახალი) რომელ მარხვას აყენებდა, კვების რომელი რეჟიმი დგებოდა. ასე გამოითვლებოდა ხორციელის კვირა, ყველიერის მარხვა, საშობაო მარხვა და ა. შ., რაც თავის მხრივ ქრისტიანულმა მართლმადიდებელმა ეკლესიამ უძველესი დროიდან შეითვისა და კალენდარში ასახა. მან ძველი წარმართული ღვ-

თაების, მთვარის თაყვანისცემა და ძველი კულტები, შეცვალა ახლით და შესაბამისად მარხვის დღეებიც ამ კულტთა (წმინდანთა) სახელებს დაუკავშირა. ასე იქნა დაწესებული ქრისტეშობის, მარიამობის, პეტრე პავლობის მარხვები. ეს ქრისტიანი პერსონაჟები ხომ ამავე დროს წმინდანები არიან, ამიტომაც არის მისადაგებული მათი ხსენების დღეს (მათი მოწამებრივი აღსრულების დღეს), სულიერი და ხორციელი კრძალვები.

აღსანიშნავია, რომ ასეთი სინკრეტიზაცია არა მხოლოდ ქრისტიანულ სარწმუნოებაში ხდება, არამედ ისლამშიც. მარხვის რეჟიმი აქაც მაჰმადიან წმინდანთა ხსენების დღეებს ემთხვევა, რაც ლოგიკურად გვაძლევს იმის თქმის საშუალებას, რომ ეს ყოველივე უძველესი წარმართული ხანიდან მოდის[33].

მთავარი რაციონალური მარცვალი, რაც ჩვენის აზრით, მარხვის ტრადიციულ სისტემას აქვს, ეს არის კვების სეზონური ციკლის დაცვა. წელიწადის დროთა შესატყვისად ცილ-ცხიმოვანი ნივთიერებების ზომიერი ურთიერთჩანაცვლება, მარხვიდან ხსნილზე თანმიმდევრული გადასვლა, ცხოვრების წესის რეგულირება, რაც პრაქტიკულად სამეურნეო ციკლის რეგულირებასაც გულისხმობს. ეს იყო გაზაფხულზე ნამატის შენარჩუნება, წველადობის წლიური ციკლის დაცვა და სხვა. ასე რომ მარხვა ადამიანის მიერ ხანგრძლივი, საუკუნეების განმავლობაში ხელოვნურად შექმნილი სისტემაა, დიდი გონიერების, ბუნების ძალთა რაციონალური შეცნობის შედეგი, სამყაროს ორი განზომილების — წაღმის და უკუღმის, ბნელისა და ნათელის, სააქაოსა და საიქიოს, ნაყროვანებისა და მოკრძალებულობის, ზომიერი თავშეკავებულობის და სხვა ამგვარ სენტენციათა დაცვით, რაც სიცოცხლის განახლებისა და კვდომა-აღდგომის იდეას ემსახურება[34].

ამრიგად, წინამდებარე ნაშრომში ჩვენ შეეცადეთ მხოლოდ კვების სისტემაში შემავალი კრძალვების ხალხურ მექანიზმზე გვესაუბრა, საკარაუდო საკლასიფიკაციო მოდელის მიხედვით, ზოგადად კი ეს საკითხი — „კრძალვები", უაღრესად რთულია და სპეციფიკური.

---

1. სოციონორმატიული კულტურა კულტურის ქვესისტემათა მიხედვით, წარმოადგენს სოციალური და სულიერი კულტურის შერწყმულ ფენომენს. ამის თაობაზე იხ. უახლესი ლიტერატურა: Типы в культуре, методологические проблемы классификации, систематики и типологии в социально-исторических и антропологических науках, отв. ред. А. С. Клеин, МГУ 1979, М. С. Маркарян, Очерки теории культуры. Ереван 1969, С. А. Арутюнов, Народы и культуры, М., 1989.
2. Л. Я. Штернберг, Первобытная религия в свете этнографий, Л., 1936, З. Фреид, Тотем и Табу, М., 1923, Э. Таилор, Первобытная культура, М., 1989.
3. ე. ვირსალაძე, ქართული სამონადირეო ეპოსი, თბ., 1964, თ. ოჩიაური, ქართველ მთიელთა წარმოდგენები ნადირთმფარველობაზე, კრებ. „ხელეური", თბ., 1985, თ. იველაშვილი, საქორწინო-საოჯახო აკრძალვები ქართული ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, მაცნე, ისტორიის სერია, 1980, №3, აქვე იხ. ლიტერატურა, სქოლიო №1.
4. З. Фреид, указ. раб.

5. Э. Киодо. «Гарил», Жертвоприношение предкам в культуре Чингис-Хана, СЭ, 1993, №2, с. 97-102.
6. მასალა მოგვაწოდა ეთნოგრაფმა ს. რეხვიაშვილმა, რისთვისაც მადლობას მოვახსენებთ.
7. ავტორის საველე ჩანაწერები.
8. მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. III, ნაწ. II, საჭმელ-სასმელი, თბ., 1986.
9. З. А. Руднев, Обряды народные и обряды церковные, Л., 1982, с. 31.
10. იქვე.
11. იქვე.
12. ნ. აბაკელია, სიმბოლო და რიტუალი ქართულ კულტურაში, თბ., 1997, გვ. 131.
13. იქვე.
14. იქვე.
15. ხელმწიფის გარიგება ექ. თაყაიშვილის გამოცემა, თბ., 1967.
16. ნ. აბაკელია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 132.
17. კ. კეკელიძე, ქრისტიანობა და მითრაიზმი, რელიგიურ სისტემათა ისტორიიდან საქართველოში, ეტიუდები ძველი ქართული ლიტერატურის ისტორიიდან, II, თბ., 1945, გვ. 342-353; იხ. აგრეთვე ს. მაკალათია, ღვთაება მითრას კულტი საქართველოში, სახ. მუზ. მოამბე, III, 1927, გვ. 179-193; მისივე, ჯეგე-მისარონის კულტი ძველ საქართველოში, თბ., 1938.
18. ავტორის საველე დღიურები, კახეთი, 1992, რვ. №1.
19. К. Леви Строс, структурная антропология, М., 1983, с. 198. ს. ჭანტურიშვილი, სტრუქტურალიზმი ეთნოგრაფიაში, კლოდ ლევი სტროსი, ჟ. „ცისკარი", თბ., 1988, გვ. 134.
20. იქვე.

21. იაკობ ხუცესი, წამება წმინდასა შუშანიკისა, თბ., 1979, გვ. 21.
22. თეიმურაზ მეორე, დღისა და ღამის გაბაასება, თბ., 1976, გვ. 56.
23. თ. იველაშვილი, ქართული სუფრის ეტიკეტი, თბ., 1995, მისივე ქართული ტრადიციული საქორწინო სუფრა და თანამედროვეობა, თბ., 1992.
24. ი. ჯავახიშვილი, თხზ. ტ. I, თბ., 979, ვ. 322, ივ. სურგულაძე, საქართველოს სახელმწიფოსა და სამართლის ისტორია, I, თბ., 1952, ი. ჭანტურიშვილი, ყოფა და კულტურა V-X სს. საქართველოში, თბ., 1984, გვ. 121.
25. ი. სურგულაძე, ქართული ხალხური ორნამეტის სიმბოლიკა, თბ., 1986, გვ. 164.
26. გ. გოცირიძე, კვების ხალხური სისტემის ზოგიერთი თავისებურებანი ქართველ მთიელებში, ქართულ-კავკასიური ეთნოგრაფიული შტუდიები, თბ., 1991.
27. ნ. აბდუშელიშვილი, მარხვის ფილოსოფიური გააზრებისათვის, ხელნაწერი.
28. ვუთითებთ ოფიციალური ქართული საეკლესიო კალენდრიდან.
29. ა. სოხაძე, წეს-ჩვეულებათა ავკარგიანობის კრიტერიუმისათვის, თბ., 1985, გვ. 24.
30. იქვე.
31. З. А. Руднев, დასახ. ნაშრომი, გვ. 32.
32. ა. სოხაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 24.
33. გ. გოცირიძე, მუსლიმანური დღესასწაული „მოჰარამი" თბილისში, თბ., 1988.
34. უფრო დაწვრილებით იხ. ჩვენი, კვების ხალხური სისტემის ზოგიერთი თავისებურებანი, დასახ. ნაშრომი.

თავი VI. ქართული სუფრის ეტიკეტი

§1. სუფრის სახეები და მათი კლასიფიკაცია, სხდომის წესები

ქართულ ენაში სიტყვა სუფრას, რომელიც სპარსული წარმოშობისაა („სოფრე") და პირდაპირი მნიშვნელობით მაგიდის (არაბ.) გადაფარებულ ქსოვილს ნიშნავს[1], მრავალი სხვა ლექსიკური სინონიმი ეძებნება. ესაა „ტაბლა" (იგივე მაგიდა), ტაძრობა//სერობა//პურობა, ნადიმი, ტრაპეზი (ბერძნ.) და სხვ. რომლებსაც ბიბლიის ქართულ თარგმანებსა და სხვა წერილობით წყაროებსა და ლექსიკონებში ვხვდებით[2]. ამჯერად ჩვენი კვლევის საგანს წარმოადგენს სუფრა პურობის//სერობის ანუ სხდომის მნიშვნელობით.

ვფიქრობთ ეს აზრი, რაც ამ ტერმინის შინაარსშია ჩადებული უბრალოდ პურის ჭამის ვიტალურ აქტს კი არ გამოხატავს, არამედ მასში სიმბოლურადაა ასახული საზოგადოების განვითარების ადრეული პერიოდების სოციალური და რელიგიური მსოფლმხედველობის სემანტიკა, ის საკრალური არსი, რომელიც რაღაც ნიშნით თითქმის დღემდე შემოინახა ქართულმა სუფრამ.

ნიშანდობლად მიგვაჩნია ის გარემოებაც, რომ ქართული საეკლესიო ფრესკებზე, ცნობილ ბიბლიურ სიუჟეტებს შორის, „საიდუმლო სერობა" რაღაც განსაკუთრებულ, მითოსურ, მაგრამ ამავე დროს მკაფიო, სიცოცხლის სავსე ფერებშია გადმოცემული, რაც თავის მხრივ განსაკუთრებით აძლიერებს მისდამი ინტერესს. გავიხსენოთ ურბნისის, გელათის და სხვა ტაძრის ფრესკები. ცნობილია, რომ ეს მოვლენა, ქრისტეს ცხოვრების ერთ-ერთ უმნიშვნელოვანეს ეპიზოდს

წარმოადგენს, სერობა თავად არის „საიდუმლო" ხოლო მისი ადგილი ტაძარში ე. წ. „სატრაპეზო" გამორჩეულ წმინდა ადგილადაა მიჩნეული[3].

ჩვენს კომპეტენციაში არ შედის ამ მოვლენის თეო-ფილოსოფიური კონცეფციებით ახსნა და ინტერპრეტირება (ეს რელიგიის მკვლევართა საქმეა), მაგრამ იქედან გამომდინარე, რომ ყოველგვარი პურობა//სერობა, თავისი წარმომავლობით ბევრად უფრო ძველია ვიდრე ეკლესიური და წარმართული ხანის წარმოდგენებს უკავშირდება, გვსურს გავარკვიოთ მისი არქაული, ემპირული აზროვნების საფუძველი, რამდენადაც ამის საშუალებას ეთნოგრაფიული მასალა იძლევა.

მკვლევართა ერთი ნაწილი ფიქრობს, რომ სუფრა საზოგადოებრივი, კოლექტიური ურთიერთობის ის სოციალური სფეროა, რომელიც ერთ შემთხვევაში შემაკავშირებელ, ხოლო მეორე შემთხვევაში გამთიშველ როლს ასრულებს[4]. ამასთან ირკვევა, რომ იგი როგორც ეთნიკური კულტურის ელემენტი, ორგანულადაა დაკავშირებული უძველეს ხალხურ, საწესო ქმედებათა და სანახაობათა საწყისებთან. მასში უძველესი კოლექტიური ტრაპეზების რელიქტურ ელემენტებთან ერთად, თვალნათლივ აისახება საზოგადოების განვითარების ისტორიული ეტაპები, დროსა და სივრცეში მომხდარი სტადიალური მოვლენები, ეთნიკური პროცესების, კულტურული ურთიერთობებისა და ზეგავლენების შედეგები. ამდენად სუფრის სტრუქტურულ იერარქიაში ჩანს ერთი მხრივ ყოფის, ძველი, არქაული, ჩვენი დროისათვის შეუსაბამო — დრომოჭმული ელემენტები და მეორე მხრივ დადებით ღირებულებათა შემცველი ნიშან-თვისებები[5].

ტრადიციული ქართული სუფრის სილამაზეზე, მის განსაკუთრებულ, ორიგინალურ თავისებურებებზე,

საწესჩვეულებო ხასიათზე, ბევრს წერდნენ ადრე და წერენ ახლაც. ამ მხრივ უაღრესად საინტერესო ცნობებია დაცული, როგორც საკუთრივ ქართულ წყაროებში, ნარატულ თხზულებებსა და ფოლკლორულ ძეგლებში, ასევე უცხოელ ავტორთა, მოგზაურთა და მისიონერთა ჩანაწერებში. თუმც უცხოელ ავტორებს ცალსახა აზრი როდი გააჩნიათ. ზოგიერთი მათგანი (შარდენი, ჰაქსტჰაზენი გიულდენშტედტი და სხვ.) მოხიბლულია ქართული სუფრით, სტუმართმოყვარეობით, ეტიკეტით, ზოგიერთი კი (მაგ. არქანჯელო ლამბერტი) ზედმიწევნით კრიტიკულია და ტენდენციური[6]. ტენდენციურია ასევე ქართული წეს-ჩვეულებების მიმართ XIX საუკუნის რუსული პერიოდიკაც (გაზ. „კავკაზი"), რომელიც იმდროინდელი კოლონიური პოლიტიკის აშკარა გამოხატულებას წარმოადგენს[7]. ჩვენ რა თქმა უნდა არ გამოვრიცხავთ იმ გარემოებას, რომ თითქოსდა ქართულ სუფრას და საერთოდ კვების ტრადიციებს გარკვეული ხარვეზები არ ახასიათებდა, მაგრამ წარსულში, რომ იგი მეტი ზომიერებით, თავშეკავებითა და მაღალზნეობრივი თვისებებით იყო გაჯერებული. ფაქტია ეს იყო გულკეთილობის, სიუხვის, სილაღის, ხელგაშლილობის ასპარეზი, რაც რუსთაველის უკვდავ სენტენციაშიც ჩანს – „რასაცა გასცემ" – გადაჭარბებული მომჭირნეობისა და რეგლამენტური პურობის ნაცვლად, ესოდენ დამახასიათებელი რომაა ევროპელთათვის. ასე რომ ქართული სუფრა ყოველთვის იყო და რჩება ეროვნული სულის გამოვლინებად.

პრობლემის კულტუროლოგიურ ჭრილში შესწავლამ ცხადყო, რომ ტრადიციული სუფრის სახეებში, სხდომის წესებში, პურობის რიგსა და თანმიმდევრულობაში, სოციალურ, ასაკობრივ და სქესობრივ სეგრეგაციებში, სანახაობრივ მხარეებში, თამადობის ინს-

ტიტუტისა და სადღეგრძელოებში, მომსახურე პირთა უფლება-მოვალეობაში, ტერმინოლოგიაში, იკვეთება უძველესი კოლექტიური ტრაპეზისა და საწესო სუფრის რეალიები, სამყაროს სივრცობრივი სემიოტიკური აღქმის, სეგმენტური დანაწილებისა და სიმბოლიკის ნიშნები, მდიდარი საწესჩვეულებო გამით, რომელიც მთლიანობაში გარკვეული ეტიკეტის ფარგლებშია მოქცეული[8]. ეს არის ქართული სუფრის თავისებური კულტურული მოზაიკა, რომლის შექმნა-ჩამოყალიბებასა და განვითარებაში უდიდესი როლი შეასრულა არა მხოლოდ ქვეყნის გეოგრაფიულ გარემოსთან შეგუებულმა კულტურულ-სამეურნეო და ეკონომიკურმა გამოცდილებამ, არამედ დადგენილმა სოციალურმა და რელიგიურმა ნორმებმა, რომლებიც დინამიური ცვლილებების მიუხედავად ერთგვარი კონსერვატიზმითა და მდგრადობით გამოირჩევიან[9].

რაც შეეხება სუფრის სახეებს და მათ კლასიფიკაციას, გამომდინარე იმ კანონზომიერებიდან, რომ სუფრა უწინარეს ყოვლისა საოჯახო და საზოგადოებრივი ურთიერთობების ამსახველი სოციალური ასპარეზია, დანაწილების პირველი ნიშანიც ამ სეგმენტზე მოდის, ოჯახზე და საზოგადოებაზე[10]. საოჯახო სუფრებიდან გამოყოფენ ყოველდღიურ სანიადაგოს და წლის კალენდარულ ციკლთან დაკავშირებულ სადღესასწაულოს და რიტუალურს (საშობაო, საახალწლო, სააღდგომო). საზოგადოებრივ ტრაპეზებს მიეკუთვნება უფრო გაფართოებული მასშტაბის სუფრები: საქორწილო, სახატო-სათემო დღეობები, რთველის დღესასწაული და სხვ.[11]. გარდა ამისა კულტუროლოგიაში მიღებულია ტრაპეზების კლასიფიკაცია სხვა სემანტიკური ნიშნით. მაგ. ფუნქციის ანუ დანიშნულების მიხედვით (ნიშნობა, ახალსახლობა, იგივე ქორწილი ან ქელეხი),

სიტუაციის ანუ საგანგებოდ შექმნილი ვითარების მიხედვით (სახელდახელო, სასტუმრო) და სხვ.[12]. ამგვარი კლასიფიკაცია პირობითია. მთავარი მასში ის არის, რომ ყველა შემთხვევაში მომქედებს სუფრის სახეობათა ურთიერთგამიჯვნს ანუ დეფინიციის ბინარული მახასიათებელი. ამის მიხედვით საკრალური უპირისპირდება პროფანულს, სადღესასწაულო სამგლოვიაროს, საზოგადოებრივი — საოჯახოს, ყოველდღიური სადღესასწაულოს და ა. შ. ამასთან ერთად მნიშვნელოვანია პრესტიჟირების ფაქტორიც, რაც ჩვეულებრივთან შედარებით განსაკუთრებულის, განსხვავებულის მაგალითზე მიგვანიშნებს. (მაგ. ჭურის თავზე, მარანში ან სათონეში გამართული სუფრა, სტუმრისთვის საუკეთესო ნაწილის მირთმევა და სხვ.). ყოველივე ეს ზოგადკულტურული მოვლენაა და სტრუქტურალისტების მიერ შესწავლილი[13].

აღნიშნულ კლასიფიკაციასთან დაკავშირებით გვაქვს ერთი შენიშვნა: მიგვაჩნია, რომ საოჯახო და საზოგადოებრივი სუფრების ურთიერთგამიჯვნა ყველა შემთხვევაში არაა გამართლებული, რადგან ზოგჯერ ერთი, მეორის განვითარებულ სახეს წარმოადგენს. მაგ. საქორწილო სუფრას მ. ბერდიევი საზოგადოებრივი სუფრების სახეს მიაკუთვნებს. მასში მონაწილეთა დიდი რაოდენობის გამო[14]. ჩვენ კი ვფიქრობთ, რომ იგი თავისი საწყისით საწესოა, ფუნქციითა და დანიშნულებით საოჯახო. რადგან ქორწილი უპირველეს ყოვლისა ოჯახის დღესასწაულია, იგი ოჯახში ახალი წევრის შემოყვანას, მის „ინკორპორაციას" ემსახურება[15]. საკრალური ქორწინების დროიდან მოყოლებული ეს აქტი ვიწრო წრეში ხდებოდა, შემდეგ მოხდა მისი თანდათან გაფართოება და გაზრდა (სოფლის თემის, მთელი ლოკალური დასახლების ჩარ-

თვით), ასე რომ აქ ჩანს წმინდა სტადიალური ხასიათის მოვლენები, რაც ესოდენ დამახასიათებელია ყოველი ისტორიული კატეგორიისათვის[16]. ამჯერად განვიხილავთ სუფრის ეტიკეტის ზოგიერთ მხარეს, კერძოდ სუფრასთან სხდომის ტრადიციულ წესებს (ეტიკეტს), საიდანაც კარგად ჩანს სივრცის სეგმენტური დანაწილების ემპირიული სემანტიკა.

დავიწყოთ ტერმინით. ტერმინი „ეტიკეტი" ფრანგულია და ქცევის ნორმათა ერთობლიობას ანუ დადგენილ წესსა და რიგს ნიშნავს"[17]. სხვაგვარად რომ ვთქვათ ეს არის მოქმედების კომპლექსური სისტემა, განსაზღვრულ სოციალურ გარემოში, დროსა და სივრცეში[18]. კონკრეტულ შემთხვევაში ეს ეხება საოჯახო სივრცეს, სადაც საოჯახო ტრაპეზი იმართება.

სტრუქტურალისტების მიხედვით (ჯ. გუდი, ლ. გურანი, ლ. სტროსი, ვ. ბაიბურნი და სხვები) ოჯახი წარმოადგენს სახლს, სივრცით შემოსაზღვრულ ლოკალურ მიკროსამყაროს, რომელიც გამიჯნულია გარესამყაროსაგან — მაკროსამყაროსაგან და ყველაფერი ის, რაც ამ სამყაროში ხდება მისი ორგანული, გუნუყოფელი ნაწილია, მატერიალურადაც და სულიერადაც[19]. ვ. ბაიბურნის აზრით შიდა სივრცე ყოველთვის ასიგმატურია გარე სივრცისადმი[20]. ოჯახის ანუ მიკროსამყაროს ცენტრს წარმოადგენს კერა დედაბოძით, რომელთანაც ახლოს დგას ოჯახის უფროსის (სვან. „ქორამახშვის") სკამი — „საკურცხილ"[21], აქედან ნაწილდება შიდა სივრცე ორ მხარედ, მარჯვენა და მარცხენა მხარეებად, შესაბამისად საქალებო და სამამაკაცო ნაწილებად. ორიენტაცია სივრცისა აღებულია დასავლეთიდან აღმოსავლეთისაკენ, იქით საიდანაც მზე ამოდის და საიდანაც არის შემოსასვლელი კარი[22]. ტრადიციისამებრ ოჯახის უფროსი სტუმარს ხელმა-

რცხნიე სვამს ან უთმობს თავის ადგილს, სტუმარი ხომ ღვთისაა, ღმერთის მიერ მოვლენილი პირი, რომელიც ფლობს მაგიურ ძალას, ღვთისგანვე მინიჭებულს და ამის გამო სარგებლობს განსაკუთრებული ნდობითა და პატივისცემით[23].

ამდენად ხალხური რწმენით სტუმართან პურის გატეხა (პურობა) ღმერთთან ზიარებისა და მისი მფარველობის მოპოვებას ნიშნავს.

სტუმარი ხდება ოჯახის ახლობელი, ნათესავი, იმ საკრალური სეგმენტიური წრის წევრი, რომელშიც შევიდა. შესრულდა თავისებური ინკოპორაციის წესი, რაც განსაკუთრებით კარგად ჩანს სახელდახელო სუფრის მაგალითზე (იხ. მომდევნო პარაგრაფი)[24].

გამოთქმული მოსაზრების დასასაბუთებლად კიდევ ერთ ფაქტს მოვიშველიებთ. საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში (ქართლი, კახეთი, იმერეთი, გურია, რაჭა) გავრცელებულია ჩვეულება სუფრასთან შემოსწრებულის სადღეგრძელოს დალევისა. სუფრის წევრები სვამენ ახლად შემოსული პირის სადღგრძელოს. ეს იმას ნიშნავს, რომ დაწყებული პურობის დროს თუ ვინმე სტუმართაგანი შემოემატათ, წყდება სადღეგრძელოების თანმიმდევრობის რიგი და ისმება ამ ახლად შემოსულის სადღეგრძელო. სტუმარიც ვალდებულია მიიღოს შემოთავაზებული სასმელი, შესვას სადღეგრძელო, შემდეგ ადღეგრძელოს ოჯახი, დალოცოს ყველა იქ დამსწრენი და მხოლოდ ამის შემდეგ უერთდება დამხვდურთ წრეს — ხდება მათი სრულუფლებიანი წევრი, შეუძლია გააგრძელოს ლხინი მასპინძლებთან ერთად[25]. ჩვენ არ ვიცით საიდან და როდიდან მომდინარეობს ეს საინტერესო ჩვეულება (მისი ახსნა ლიტერატურაში არ გეხვდება), მაგრამ ყოფაში კარგახანია დამკვიდრებულია, როგორც აუცი-

ლებელი, ეტიკეტური ნორმა. თუ გავითვალისწინებთ იმ გარემოებას, რომ პურობა თავისთავად საკრალური, საწესო აქტია. ღვინის სმის წესი კი თავისებური რიტუალი, რომელშიაც ჩანს ბახუსის ანუ ღვინის კულტისადმი მიძღვნილი მისტიური მსახურების ელემენტები[26], მაშინ სრულიად დასაშვებად მიგვაჩნია ზემოთ მოტანილი წესის არქაულობა. რაც შეეხება სადღეგრძელოებს, როგორც ლოცვა-ვედრება[27] ისიც ამ რიტუალური კომპლექსის შემადგენელი ნაწილი ხდება, თუმცა ამის თაობაზე ქვემოთ გვექნება საგანგებო საუბარი (იხ. §4).

სუფრის შიდა და გარე სამყაროსთან დაკავშირებისა და მისი სივრცობრივი-სეგმანტური დანაწილების პრინციპი არა მხოლოდ საოჯახო ტრაპეზის, სახლიშინას შემთხვევაში ვლინდება, არამედ იგი გარკვეულ წილად ვრცელდება გაფართოებული საზოგადოებრივი ტრპეზის დროსაც, თუ ეს უკანასკნელი მენადიმეთა ნათესაური წრის, ერთი სოციუმის ფარგლებშია მოქცეული. ამის ნათელი დადასტურებაა ქორწილი, ქელეხი, ძეობა და სხვა შემთხვევები[28].

ტრადიციულად საქორწილო სუფრა (როცა ის შედარებით ფართო მასშტაბით ტარდება) იმართება არა სახლში („დარბაზში") არამედ ეზოში — „საკარმიდამოში". მას დასავლეთ საქართველოში „სეფას" უწოდებენ. სეფა ეს არის საგანგებოდ მოწყობილი ადგილი, მაგიდებით, გადახურვით, რომელიც თავისი ფორმით ასევე შემოსაზღვრულ წრეს — მიკროსამყაროს ქმნის. მასში გარე სამყაროდან შემოსასვლელი აღმოსავლეთის მხრიდან არის დატოვებული. სეფაში მაგიდები ერთმანეთის პარალელურადაა გაშლილი, შუაზე თავისუფალი გასასვლელით, მოსამსახურე პერსონალის („ფეხზე მატრიალებლების", მერიქიეებისა

და ცეკვა-თამაშისათვის (იხ. ტაბულა). მაგიდების თავში ოდნავ შემაღლებულ ადგილას ნეფე-პატარძლის სუფრაა გაწყობილი. ეს ადგილი საგანგებოდაა მორთულ-მოკაზმული, მხატვრულად გაფორმებული (ბალიშებით, ხალიჩებით, ყვავილებით), მას სამცხე-ჯავახეთში „აჯილაკს" უწოდებენ. თვით ნეფე-პატარძალი მაგიდის შუა ნაწილში ჯდება აქეთ-იქით მეჯვარითა და ხელისმომკიდით, ისე რომ წყვილი ყოველი მხრიდან კარგად გამოჩნდეს[29].

სამეცნიერო ლიტერატურაში გამოთქმულია მოსაზრება, რომ ნეფე-პატარძალი, იგივე ნეფე-დედოფალი ანუ მეფე-დედოფალი, ღვთაებრივი პერსონაჟებია — მეფე-მეუფე, დედოფალი — დედა-უფალი[30]. ხოლო ჯვრის წერა ნაყოფიერების გამომხატველი უძველესი საკრალური რიტუალია. მათი გვირგვინები მზისა და მთვარის სხივოსნობის სიმბოლოები[31]. ასე რომ საკრალურ პირთა მიმართ ქორწილში იქმნება ისეთი სემიოტიკური წრე, რომელიც ოთხივმხრივ საკრალური ძალითაა შემოსაზღვრული. გავიხსენოთ ხალხური საქორწილო სიმღერის ერთი სტროფი „მეფეო შენსა გვირგვინსა, ოთხკუთხივ ჯვარი სწერია".

ამრიგად, შეიძლება ვიფიქროთ რომ სივრცის ის სემანტიკური დატვირთვა, რომელიც თავდაპირველად სახლი-შინას შემთხვევაში, კერასთან გამართული სუფრის დროს გვქონდა, მოგვიანებით ეზოში მოწყობილი საქორწილო სუფრის მიმართაც იქნა გადმოტანილი, რაც ალბათ შემთხვევითი მოვლენა არ არის. ეს გარემოება პირველ რიგში იმ მიზეზით უნდა აიხსნას, რომ ხალხური რწმენით ეზო საცხოვრებელი კომპლექსის ორგანულ, განუყოფელ ნაწილადაა მიჩნეული და იგივე სამყაროს ეკუთვნის, რომელშიაც ისინი ცხოვრობენ. ამასთან მხარეთა ორიენტაციაც, დასავლეთიდან

აღმოსავლეთისაკენ, მარჯვნიდან მარცხნივ, აქაც ისევეა გააზრებული, როგორც სახლი შინას შემთხვევაში.

მართალია ეზო ტერიტორიულად მეტ სივრცეს მოიცავს, მაგრამ ეს ხელს არ უშლის სხდომის წესებში ტრადიციული სეგმენტური ნორმების დაცვას. ხალხში ახლაც ასე თვლიან, რომ ეზოში გასვლა სახლიდან გასვლას არ გულისხმობს, ეზოში შემოსვლა კი იგივე სახლში მოსვლა, დაბრუნებაა.

ცალკე უნდა შეეეხოთ სხდომის დროს ასაკობრივ, სქესობრივ და უფლებრივ, სოციალურ გრადაციებს, რომლებიც ყოფაში მეტ-ნაკლები სიხშირათაა გამოვლენილი.

ეთნოგრაფიული მასალის მიხედვით, ძველად სუფრასთან პირველ რიგში მოწვეულ საპატიო სტუმრებს დასვამდნენ, შემდეგ ნათესავებს, ახლობლებს, მოკეთეებს. შინაურები და ახლო მეზობლები სუფრას ემსახურებოდნენ და მხოლოდ იმ შმთხვევაში დასხდებოდნენ თუ საამისო საშუალება დარჩებოდა ან ბოლოს, მაყრიონის გასტუმრების შემდეგ. ყველა შემთხვევაში სუფრასთან სხდომის დროს დაცული იყო უფროს-უმცროსობის რიგი, წინა მხარეს ნეფე-პატარძლისაკენ ჯერ ასაკით უფროსები სხდებოდნენ, მერე შუახნისანები (მათი მომდევნო თაობა), ქვედა მხარეს კი (შემოსასვლელისაკენ) ახალგაზრდები; ამასთან დაუქორწნებელ, უცოლშვილო ახალგაზრდებს საუფროსო სუფრასთან არ მიესვლებოდათ და თუ მაინც დასხდებოდნენ, მხოლოდ მათი ნებართვით. ბავშვებისა და ქალებისათვის მაგიდები ცალ-ცალკე იყო გაშლილი. თამადა საუფროსო მაგიდის თავში იჯდა, გამორჩეულ საპატიო ადგილზე[32].

ასაკობრივი, გრადაციული ნორმების დაცვაზე როცა ვსაუბრობთ, უპირველეს ყოფლისა უნდა გავით-

ვალისწინოთ მისი უნივერსალური ხასიათი, რამეთუ ამგვარი ჩვეულება თითქმის მთელ მსოფლიოში იყო გავრცელებული სარწმუნოების მიუხედავად, როგორც წარმართული პერიოდიდან მომდინარე. რიგ შემთხვევაში კი ეს ტრადიცია ინიციაციურ პროცესებს უკავშირდებოდა. ამის მიხედვით ახალგაზრდებს მხოლოდ გარკვეული ასაკის მიღწევის შემდეგ, სათანადო „გამოცდის" გავლით ეძლეოდა უფლება უფროსების გვერდით დგომისა და მათგან სრულუფლებიან წევრად აღიარებისა[33]. ჩვენში ეს წესები კავკასიის სხვა ხალხებთან შედარებით უფრო სუსტადაა შემორჩენილი. ისინი აღზრდის ხალხური სისტემის სფეროს განეკუთვნებიან და დამოუკიდებელი კვლევის საგანს წარმოადგენენ[34].

რაც შეეხებ სქესობრივ სეგრეგაციას, წარსულში ქართულ სუფრას ეს ნიშან-თვისებაც მკვეთრად ახასიათებდა. ქალი და კაცი არა თუ საჯარო, საზოგადოებრივ სუფრასთან, არამედ შინ-საოჯახო სუფრასთანაც არ ისხდნენ ერთად. უფრო მეტიც, ისინი ცალ-ცალკე ჭამდნენ პურს. ამის დასტურია მეხუთე საუკუნის აგიოგრაფიული ძეგლი „შუშანიკის წამება", რომელშიაც მთავარი გმირი შუშანიკი ასე მიმართავს მაზლს — ჯოჯიკს: „ოდეს ყოფილ არს აქამომდე თუცა მამათა და დედათა ერთად ეჭამათ პური"[35]. მეორე მაგალითიც შეიძლება მოვიყვანოთ, კერძოდ, XVII საის ისტორიიდან. თეიმურაზ II თავის „დღისა და ღამის გაბაასებაში" წერს: „დედოფალს დარჩენ ქალები, კაცნი სულ ახლდნეს მეფესა, ცალკე სხდეს ქალნი და კაცნი, მას მესამეს ღამესა"[36].

ტექსტიდან ჩანს რომ ქორწილი სამი დღე მიმდინარეობდა და ამ ხნის მანძილზე „ქალნი და კაცნი" ცალ-ცალკე შეექცეოდნენ ლხინს.

ნიშანდობლივია, რომ ეს ეპიზოდი განვითარებული ფეოდალიზმის ხანას ეკუთვნის; ფეოდალთა (თავადაზნაურთა) წრეში, რომ აღნიშნული წესი შემდეგშიც მოქმედებდა ამას ვახტანგ ბატონიშვილიც ადასტურებს. მისი ცნობით „დასხდიან ქორწილში ჩინებულნი კაციცა პირდაპირ თვისთა ცოლთა ანუ მახლობელთა, ნათესავთა ესრეთ, რომელთაც მუნ მსხდომარეთა ქალთა მიზეზით რაიმე არ ყვით ქმარი, მაშინ დაუსვიან მას პირდაპირ მამა, ან ძმა ახლობელი ნათესავი. უცხო კაცთა და ქალთა პირდაპირ სხდომა არ იყო რიგი"[37].

ასე რომ, XVIII ს-ის საქართველოში, სუფრასთან სხდომის წესებში თითქმის იგივე ვითარებაა, როგორც ადრე იყო, მაგრამ ოდნავ შეცვლილი ფორმით. ქალნი და კაცნი სრულიად განცალკევებით კი არა, არამედ ერთმანეთის მოპირდაპირედ სხდებიან, ისიც მხოლოდ ახლო ნათესავები, არა უცხონი, რაც ჩვენი აზრით უთუოდ ზნეობრივი მოტივებით უნდა აიხსნას ვიდრე გადმონაშთების არსებობით. უნდა ითქვას, რომ სხდომის ამგვარი ეთიკეტი დღესაცაა ჩვენში დაცული, უფრო მეტად სამგლოვიარო სუფრის („თავის ხარჯის" ანუ „ქელეხის") დროს. ქორწილზე კი იგი თითქმის დარღვეულია.

მამაკაცთა და ქალთა ცალ-ცალკე პურობის წესს ქართველ მკვლევართაგან პირველად ივ. ჯავახიშვილი შეეხო. იგი მას მაზდეანიზმის გავლენის შედეგად გაჩენილ მოვლენად მიიჩნევდა[38]. შემდეგში ამ თემას ყურადღება მიაქციეს ივ. სურგულაძემ, ი. ჭანტურიშვილმა, თ. იველაშვილმა და სხვებმა, მაგრამ ჩვეულების სრული ახსნა მათ არ მოუციათ[39]. განსხვავებული შეხედულება გამოთქვა ირ. სურგულაძემ. მისი თქმით, „საქმე უნდა გვქონდეს" სახლი-შინას

სივრცის საქალებო და სამამაკაცო (სამამრო) სექციებად დაყოფის ძველთაძველ წესთან და განცალკევებით პურობაც ამ წესს უნდა უკავშირდებოდეს[40].

ჩვენ სავსებით ვიზიარებთ გამოთქმულ მოსაზრებას, მაგრამ გვსურს საკითხი ცოტა სხვაგვარად დავსვათ. ჩვენი აზრით შესაძლოა შორეულ წარსულში მართლაც არსებობდა ფართის სქესობრივი ნიშნით დანაწილების წესი, რომელიც თავის მხრივ შრომის სქესობრივი დიფერენციაციიდან იღებს სათავეს, მაგრამ ინტერესს იწვევს შემდგომში მისადმი ოფიციალურ რელიგიის დამოკიდებულება. გავიხსენოთ ის რომ შუშანიკი ებრძვის მამათა და დედათა ერთად პურობას. იგი ხომ ქრისტიანია, მორწმუნეებისათვის წამებული გმირი, მისი დამცველი და მაზდიანიზმის (ე. ი. წარმართულის) წინააღმდეგი. გამოდის რომ ის იცავს იმას, რაც მისაღებია მისი სარწმუნოებისათვის და არა მაზდეანიზმისათვის. ეს შემდეგდროინდელ წერლობით ძეგლებიდანაც დავინახეთ. ამას გარდა, ყურადღება მივაქციოთ კიდევ ერთ გარემოებას. ქრისტიანულ (მართლმადიდებლურ) ეკლესიათა კედლებზე სერობის ამსახველ ფრესკებს სერობის არც ერთ ვარიანტში, რომელ კონკრეტულ სიუჟეტსაც არ უნდა ასახავდეს იგი, არ ჩანს დედათა და მამათა ერთად პურობა. ჩვენ აზრით ეს არ არის მხოლოდ ბიბლიური ტრადიციის შედეგი, არამედ ეს არის სრულიად გააზრებული, ბერ-მონაზონთა ცხოვრების შესაბამისი წესი, რომელიც სრულ თანხმობაშია უფრო ძველ ხალხურ-მორალურ-ეთიკურ მრწამსთან და არ ეწინააღმდეგება მას.

იქნებ ეს ერთი შეხედვით მკაცრი, განვითარებული ცივილიზაციისათვის მიუღებელი, პატრიარქალური წესი, თავისი საწყისით სამყაროს გაჩენის დუალის-

ტური კონცეფციიდან რომ იღებს სათავეს (ქალური და მამაკაცური საწყისი), სწორედ ზნეობრივი მოტივაციის გამო შევიდა ოფიციალურ რელიგიაში და არა როგორც წარსულის რელიქტური, რუდიმენტული ელემენტი?

ამერიკელი ეთნოლოგების, ცოლ-ქმარ მაკარიუსების აზრით, მეუღლეთა ერთად პურობის აკრძალვა კვებითი ეგზოგამიის ბინარული გამოხატულებაა და უძველეს ეტიკეტურ ნორმას წარმოადგენს. არ ჭამენ მასთან, ვისთანაც წვებიან (მაკარიუსების აზრს ვუთითებთ ს. ტოკარევის ნაშრომიდან)[41]. ვფიქრობთ ეს თემა კვლევის მეტ სიღრმეს მოითხოვს. ამ ეტაპზე კი საბოლოდ გვინდა შევნიშნოთ, რომ ქართული, ხალხური სუფრის ეტიკეტი არა მხოლოდ ზემოთ მოყვანილ საკითხთა წრეს მოიცავს, არამედ კიდევ სხვა მრავალ სოციალურ და რელიგიურ ასპექტებთანაა გადაჯაჭვული. რომელთა სრული სახით წარმოჩენა ჩვენი სამომავლო ძიების ამოცანად მიგვაჩნია.

---

1. Персидско-русский словар, под. ред. А. М. Рубинчика, М., 1971.
2. ილ. აბულაძე, ძველი ქართული ენის ლექსიკონი, თბ., 1973.
3. ლ. ხაჭაპურიძე, ერთი საეკლესიო ტერმინისათვის (ტრაპეზი), კრებ.: ქართველური მემკვიდრეობა, II, ქუთაისი 1998, გვ. 27.

4. Токарев С. А., К методике этнографичесского изучения материальной культуры, СЭ. № 4, М., 1970. С. 31.
5. გ. გიცირიძე, ეს დალოცვილი ქართული სუფრა, ჟ. „ძეგლის მეგობარი", №1, 1991, გვ. 19.
6. ავტორი სრულიად უმართებულოდ წერს იმის თაობაზე, რომ თითქოსდა მეგრელები მთელი წელი არაფერს აკეთებდნენ, შიმშილობდნენ და მხოლოდ დღესასწაულის დროს იკვებებოდნენო ჭარბად. შიმშილობის გამო იძულებული იყვნენ მარხვა შეენახათო. იგი ასევე უარყოფითად აფასებს სუფრის წესებს (ღვინის სმას) და ძალიან ბევრი ნიუანსი რჩება მხედველობიდან. იხ. დონ არქანჯელო ლამბერტი, სამეგრელოს აღწერა, თბ., 1991, გვ. 87.
7. მ. ჩიქოვანი, მავნე ტრადიციების წინააღმდეგ ბრძოლა XIX ს-ის მეორე ნახევრის ქართული პერიოდიკის მიხედვით, თბ., 1979. ვ. სართანია, ივანე ჯავახიშვილი და ქართული კულტურის ისტორიის საკითხები, თბ., 2002.
8. თ. იველაშვილი, ქართული სუფრის ეტიკეტი, თბ., 1995.
9. გ. გოცირიძე, ტრადიციული ქართული სუფრის ეტიკეტი და მისი სოციალური დინამიკა, ქართველური მემკვიდრეობა, IV, ქუთაისი, 2000.
10. ხ. იოსელიანი, სტუმარ-მასპინძლობის ტრადიცია სვანეთში, საკანდ. დისერტაცია, თბ., 2000, გვ. 83.
11. Бердиев М. С., Трансформация системы питания в наши дни, СЭ., №1, 1985, с. 88.
12. Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. Н., Проблема класификации изучения материальной культуры, СЭ., №4, 1970.
13. Klod Levi Strauss, Antropologi structurel, ვუთითებს თ. ჭანტურიშვილის მიხედვით. იხ. მისი სტრუქტურა-

ლიზმი ეთნოლოიაში, კლოდ ლევი სტროსი, ჟ. ცი-
სკარი, №3, თბ., 1988.
14. Бердиев М. С., указ. раб., с. 13.
15. ვ. ითონიშვილი, ქართველ მთიელთა საოჯახო ურ-
თიერთობის ისტორიიდან, თბ., 1960, გვ. 71.
16. იქვე, გვ. 76.
17. Dictionarie hochete enciglopedie illustre, Paris, 1997, s. 673.
18. Бражноков Б., Адыгский этикет, Налчик, 1978. с. 121.
19. Cood L. Coo King cuisineand chosi, Nenjork, 1982, p. 18.
20. Баибурин А. К., Жилище в обрядах и представлениях
восточных словян, Л., 1983, с. 191.
21. მ. ჩართოლანი, კერა სვანურ სახლში, საქ. მუზ.
მოამბე, XX, თბ., 1995, გვ. 71.
22. იქვე.
23. ალ. ოჩიაური, სტუმარ-მასპინძლობა ხევსურეთში,
თბ., 1980; მ. მოწერილია, სტუმარმასპინძლობის
ტრადიცია აღმოსავლეთ საქართველოს მოიანეთში,
თბ., 1987, გვ. 8, ხ. იოსელიანი, დასახ. ნაშრომი.
24. გ. გოცირიძე, სახელდახელო სუფრა, მ.ს.ე., XXIII,
თბ., 1987, გვ. 94.
25. ავტორის საველე დღიურები, რაჭა, 1986. რე. 1,
გვ. 27.
26. ლ. ფრუიძე, ღვინო, სუფრა და ტრადიციები, „საბ-
ჭოთა ხელოვნება", თბ., 1975, №2, გვ. 48.
27. ო. ბანძელაძე, სადღეგრძელო, საერთაშორისო სიმ-
პოზიუმის „ქუთაისური საუბრები" თეზისები, IV,
ქუთაისი, 1991.
28. ირ. სურგულაძე, სივრცობრივი ასპექტები ქართვე-
ლთა რელიგიურ და მითოსურ წარმოდგენებში,
მ.ს.ე., XXIII, თბ., 1987, მისივე, ქართული ხალხური
ორნამენტის სიმბოლიკა, თბ., 1986, გვ. 169.

29. თ. იველაშვილი, საქორწინო წეს-ჩვეულებანი სამცხე-ჯავახეთში, თბ., 1987, გვ. 91.
30. ნ. ბრეგაძე, მეფე, საქ. მეცნ. აკად. მოამბე, ტ. 100, №3, 1980, გვ. 101.
31. ნ. მაჩაბელი, ქორწინების ინსტიტუტი ქართლში, თბ., 1978, გვ. 97, გ. გოცირიძე, ჯვრის წერა, გაზ. „სიყვარული", 15.IV.1996.
32. თ. იველაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 91.
33. Бердиев М. С., указ. раб., с. 81.
34. ეს საკითხი სრულიად ახლებური მიდგომით და ინტერპრეტაციით არის გაშუქებული ჟ. ერიაშვილის წიგნში „აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთის ძველი მოსახლეობის ეთნოსოციალური სტრუქტურის საკითხები, თბ., 2001, გვ. 50.
35. იაკობ ხუცესი, წამება წმინდისა შუშანიკისა, თბ., 1979, გვ. 21
36. თეიმურაზ II, დღისა და ღამის გაბაასება, თხზ. სრული კრებული, 1, თბ., 1939, გვ. 60.
37. ვ. ბატონიშვილი, ისტორიებრივი აღწერა, ტფ., 1914, გვ. 16.
38. ივ. ჯავახიშვილი, თხზ., ტ. I, თბ., 1979, გვ. 322.
39. თ. იველაშვილი, ქართული სუფრის ეტიკეტი, გვ. 31.
40. ირ. სურგულაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 121.
41. Токарев С. А., указ. раб., с. 121.

§2. სახელდახელო სუფრა*

ყოველდღიური, რიტუალური, საქორწილო, სადღესასწაულო-სალხინო თუ სამგლოვიარო ხასიათის სუფრებს შორის განსაკუთრებული ორიგინალური თავისებურებებით გამოირჩევა სახელდახელო სუფრა, რომელსაც საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში (ქართლი) „თათარიახნის" სახელწოდებით ვხედებით[1].

ტერმინი „თათარიახნი" თურქულ განმარტებით ლექსიკონებში ახსნილია როგორც შიკრიკისათვის მომზადებული ხორციანი-წვნიანი საკვები (თურქულად „თათარ" შიკრიკს ნიშნავს, ხოლო იახნი მოხრაკულ ხორცს"[2]). ქართულში ეს ტერმინი დღემდე შემორჩა, ვითარცა სასწრაფოდ მოხარშული ამა თუ იმ კერძისა და ნაუცბათევად გაწყობილი სუფრის აღმნიშვნელი სიტყვა[3].

საველე-ეთნოგრაფიული მასალა გვიჩვენებს, რომ ოჯახში სახელდახელოდ გაშლილი სუფრა თითქმის ყოველთვის იმპროვიზირებულ ხასიათს ატარებდა. ეს იყო ძირითადად მოულოდნელად მოსული სტუმრისათვის გამართული პურობა, რომელიც ყოველდღიური, რიტუალური ან სხვა საგანგებო დანიშნულების სუფრებისაგან განსხვავდებოდა უპირველეს ყოფლისა იმით, რომ მისთვის წინასწარ არ ემზადებოდნენ, მასში მონაწილეთა რიცხვიც შედარებით მცირე იყო. ადგილის მიხედვით ეს იყო ზაფხულობით ან ადრე შემოდგომაზე მარანში, ჭურის თავზე, ზამთრობით კი დარბაზში — კერსათან ახლოს, სადაც, ხალხური რწმენით, მეტი სითბო და სიყვარულია, სადაც მოსული უცხო კაცი უხერხულად არ იგრძნობდა თავს

---

* საკითხი ძირითადად ქართლის მაგალითზეა განხილული.

და დამხვდურიც მას ახლო ნათესავივით, შინაურულად მიიღებდა[4].

ძველად ქართლში ამგვარი სახელდახელო, იმპროვიზებული ტრაპეზისათვის საგანგებო მცირე ზომის სამფეხა ტაბლა-მაგიდების გამოყენება სცოდნიათ. იგი, როგორც წესი, ყოველთვის კერასთან ახლოს, კედელზე, ჰქონდათ ჩამოკიდებული და საჭიროების შემთხვევაში იქვე გადმოშლიდნენ ისე, რომ ოჯახის უფროსი სუფრის თავში, კერის მარჯვენა მხარეს მოქცეულიყო, სტუმარი კი მის გვერდით (მისგან მარცხენა მხარეს) დამჯდარიყო. იმ შემთხვევაში, როცა სტუმარი ასაკით ოჯახის უფროსის თანატოლი ან მასზე უფროსი აღმოჩნდებოდა, მასპინძელი მას თავის ადგილს დაუთმობდა[5].

პირველი საკვები რითაც სტუმარს ასეთ შემთხვევაში გაუმასპინძლდებოდნენ, პურ-ღვინო იყო და ვიდრე ოჯახის წევრთა სადღეგრძელო შეისმებოდა, თათარიახნიც მომზადდებოდა. თუ მოსული დარჩენას გადაწყვეტდა (ან როგორც ხალხში ამბობდნენ: „ცოტას კიდევ შეიცდიდა"), დიასახლისი სუფრას გადაახალისებდა და ახალ კერძს შემოიტანდა, ხოლო თუ წასვლას არ დაიშლიდა და წინ შორი გზა ედო, მაშინ ოჯახს დაალოცვინებდნენ და საგზალსაც გაატანდნენ[6].

ირკვევა, რომ მასპინძლის მიერ სტუმრისადმი გაწეული ასეთი პატივისცემა, მისთვის სატრაპეზო ადგილის საგანგებოდ შერჩევა იქ, სადაც ურთიერთობის სასურველი გარემო იქნებოდა, ქართველი ხალხის ყოფაში საუკუნეების მანძილზე ჩამოყალიბებული ტრადიციული ეტიკეტის შემადგენელი ნაწილი იყო.

აკად. გ. ჩიტაია დარბაზის ტიპის საცხოვრებლის შესწავლისას წერდა:

„დარბაზში ცხოვრობს, სადილობს და სტუმარს იღებს მთელი ჯალაბობა. ...ზაფხულობით სტუმრის მიღება ხდებოდა საკუჭნაოშიც, რომელიც „კარაპანის" გვერდითა ოთახის ნაწილს წარმოადგენდა"[7].

ქართლში ახლაც განსაკუთრებულ პატივსაცემად ითვლება სტუმრის მიღება ზამთრობით კერასთან ახლო, ხოლო ზაფხულობით მარანში, სადაც დღეს ღვინის გარდა ერბოს, ჭირნახულსა და მთელი წლის სარჩოს ინახავენ. აქ ყოველ კარგ მევენახე-მეურნეს ცალკე აქვს გამოყოფილი სასტუმრო ქვევრი სასტუმრო ღვინით[8].

თუ ზემოთ აღნიშნულ ჩვეულებას რეტროსპექტივაში განვიხილავთ, დავინახავთ, რომ შემადგენლობის მიხედვით მასში მატერიალური კულტურის სამი ელემენტია წარმოდგენილი. ესაა სატრაპეზო ადგილი (კერა), სატრაპეზო სუფრა (ტაბლა) და სასწრაფოდ მომზადებული კერძი (თათარიახნი), რომელთა კავშირიც იმპროვიზირებულ სიტუაციაში ისეთ ლოკალურ წრეს ქმნის, რომლის ყველა ელმენტი ერთი საერთო ფუნქციის მატარებელია. იმისათვის, რომ უფრო ნათლად წარმოვიდგინოთ თითოეული მათგანის როლი ამ წრეში, განვიხილოთ ისინი ცალ-ცალკე. დავიწყოთ ტაბლა-მაგიდით:

ივ. ჯავახიშვილის ცნობით, ქართული პურობისათვის განკუთვნილი იყო საგანგებო სატრაპეზო მაგიდები სათანადო აღჭურვილობით, რომელთა სახელწოდებებიც წერილობით წყაროებში ნაირგვარი ტერმინოლოგიითაა მოხსენიებული. ესენია: ფეშხუმი, ტრაპეზი, ტაბლა, ტაბაკი, ლანკანი, ხონჩა, სუფრა და სხვა[9].

საქართველოს თითოეული კუთხის ეთნოგრაფიულ ყოფაში დამოწმებულია ძველი ტაბლა-მაგიდების მრავალი სახეობა მათი შესატყვისი ტერმინებით. ესაა

აჭარაში, სამცხესა და ჯავახეთში — სუფრა, ფეშხუმი; გურიაში ხონჩა, ტაბლა; იმერეთში სუფრა, ხონჩა; სამეგრელოში ხონჩა, ტაბაკი, ტაბლა; სვანეთში ტაბაგ, ფიჩ; რაჭაში სუფრა; აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში ტაბლა, ტაბლანი, ტაბაკი, ხონჩა; თურქეთის სახელმწიფო საზღვრებში მოქცეულ ჭოროხისპირა რაიონებში სუფრა, თეფური; საინგილოში ტაბაკ და სხვ.[10]

ჩვენ არ შეუდგებით ზემოთჩამოთვლილი სატრაპეზო მაგიდების როგორც მატერიალური კულტურის ელემენტის დაწვრილებით განხილვას, რაც საგანგებო კვლევის საგანია[11]. მაგრამ ხაზს გავუსვამთ, იმ გარემოებას, რომ ამ ნაირგვარი სატრაპეზო მაგიდების რიცხვში სრულიად განსაკუთრებული ადგილი უჭირავს დაბალ, სამფეხა, ძირითადად წრიული ფორმის მაგიდებს (ზომით 1,5 მ დიამეტრისა)[12], რომლებიც 2-3 კაცისთვისაა გამიზნული. იყენებდნენ ყოველდღიურად და საგანგებო შემთხვევაში[13]. ეს გარემოება ტაბლა-სუფრების არსებულ სამეცნიერო კლასითფიკაციაში გათვალისწინებული არაა და ზოგიერთი ავტორი მათ მხოლოდ საქორწილო მაგიდების რიცხვს მიაკუთვნებს[14]. ეს, ჩვენი აზრით, სწორი არ უნდა იყოს, რადგან ფართო ხალხმრავალ დღესასწაულებში მათი გამოყენება პრაქტიკულად შეუძლებლად გვეჩვენება[15].

როგორც ზემოთ აღინიშნა, დასახელებული ტაბლა-მაგიდების ერთ-ერთი თავისებურება ისიც არის, რომ ისინი წრიული (იშვიათად სამკუთხა) ფორმისანი არიან, რაც სამეცნიერო ლიტერატურაში გამოთქმული მოსაზრების თანახმად, მნათობთა (მზის და მთვარის) თაყვანისცემის საკრალურ წარმოდგენებს უკავშირდება (წრიული ფორმები აქედან იღებენ სათავეს)[16].

ვფიქრობთ, ტაბლა-მაგიდების წრიული ფორმა უპირველეს ყოვლისა თვით ტრაპეზის ხასიათით უნდა იყოს განპირობებული. მისი უშუალო პრაქტიკული დანიშნულებაა შექმნას თანამოსუფრეთა შორის ისეთი ლოკალური წრე, რომელიც მათ ერთმანეთთან დაახლოებს და რომელიც, ხალხური რწმენა-წარმოდგენების თანახმად, სივრცით განზომილებაში არ უნდა დაირღვეს[17]. მეტადრე, თუ გავითვალისწინებთ მოსაზრებას იმის თაობაზე, რომ ხის წრიული ფორმის ტაბლა-მაგიდები წარმოშობით გობს უკავშირდება და მის განვითარებას წარმოადგენს[18], მაშინ გობის ფუნქცია საკვებით დაეკმაყოფილებინა ახლომყოფთა წრე (რაც თავისთავად ქმნიდა მეგობართა ლოკალურ კავშირს), ტაბლა-მაგიდებზეც შეიძლება გავავრცელოთ. წრის გადაკვეთა ხომ ხალხურ შეგნებაში ავის მომასწავებლად ითვლებოდა? გავიხსენოთ ჩვეულება, რომლის თანახმად მაგიდასთან კუთხეში ჯდომა ცუდის, უბედობის, უსიამოვნების მომტანია? ან იქნებ შესაძლებელია აქ ის ფაქტიც ვიგულისხმოთ, რომ სატრაპეზო ლოკალური წრის შექმნით კერის ირგვლივ სხდომის იმიტაცია იმართება? — მეტადრე აღნიშნულ ვითარებაში, როცა, როგორც ზემოთ მოტანილი ეთნოგრაფიული მასალიდან გამოჩნდა, კერას ერთ-ერთი განსაკუთრებული ადგილი ენიჭება. ამასთან, ცნობილია, რომ კერის ირგვლივ აღმოსავლეთ საქართველოს მთაში (და არა მარტო აღიმოსავლეთ საქართველოს მთაში) სრულდებოდა პატარძლის შემოტარების რიტუალი, რომელშიც ოჯახში შემოყვანილი ახალი წევრის საოჯახო კულტთან ზიარების აქტი იგულისხმებოდა[19]. წარსულში კერა ოჯახისათვის ყველაზე წმინდა და საპატიო ადგილად იყო მიჩნეული, შესწავლილია კერის სამეურნეო, რელიგიური და სოცია-

ლური მხარეები, რაც მთლიანობაში გააზრებულია კერის კულტის სახით. იგი განიხილება როგორც დარბაზის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი შემადგენელი ნაწილი, ოჯახის წევრთა გამაერთიანებელი და დამაკავშირებელი სიმბოლო[20].

უკანასკნელ პერიოდში სამეცნიერო ლიტერატურაში გამოთქმულია მოსაზრება, რომ კერა საცხოვრებლის ინტერიერში სამყაროს სივრცითი ათვისებისა და განლაგების ცენტრია (ე. ი. არა მარტო მიკრო, არამედ მაკრო ცენტრიცაა)[21], სადაც ქართველი მთიელები ყოველთვის მკაცრად იცავდნენ სქესობრივ და ასაკობრივ სეგრეგაციულ ნორმებს[22]. ფრიად საგულისხმოა ის გარემოებაც, რომ საცხოვრებელში სამამაკაცო და სადიაცო ადგილების არსებობა ისე, როგორც ინტერიერში განლაგებული ავეჯის ადგილსამყოფელი ყვეფრნ-კერანის მხარეებით განისაზღვრებოდა, რაც შემდგომში, ბუხრის გაჩენის შემდეგ, კერის ზეგაელენით მისმა მარჯვენა და მარცხენა კედლის მხარეებმა შეცვალა[23].

საქართველოს მთიანეთში, ჩვეულებისამებრ, სტუმარი სწორედ სამამაკაცო ნაწილში შემოყავდათ და როგორც ზემოთ ითქვა, მას იმ ადგილზე სვამდნენ, სადაც ოჯახის უფროსი იჯდა (კერასთან ახლოს). ეს იმას ნიშნავდა, რომ მისთვის თითქმის ისეთივე პატივი უნდა ეცათ, როგორც უფროსისათვის, უფრო მეტიც, ს. ჯანაშიას დაკვირვებით, ოჯახის უფროსს ბატონის საკადრისს პატივს მიაგებდნენ[24]. გამოდის, რომ სტუმარსაც „ბატონივით" ეპყრობოდნენ, ისე ექცეოდნენ როგორც ღვთის კაცს („სტუმარი ღვთისაა"). მეტადრე საყურადღებოა ეს ფაქტი იმპროვიზირებულ ვითარებაში, როცა არავითარი ხელოვნური, წინასწარ მოფიქრებული და საგანგებოდ გამიზნული არ შეიძ-

ლება იყოს. ესაა ხალხის ჩვეულებაა, ტრადიციაა, რაშიც ჩანს სტუმართმოყვარეობის მდიდარი ბუნება, პიროვნების დაფასება, მისდამი კეთილგანწყობა, რაც ეროვნული ეთნოფსიქოლოგიის ერთ-ერთი ნიშანი[25].

ამრიგად, თუ შევაჯამებთ ზემოთ მოტანილ მასალას და მას ხალხური აზროვნების, რწმენა-წარმოდგენებისა და სოციალური ურთიერთობის ჭრილ'ში განვიხილავთ, შეგვიძლია საბოლოოდ დავასკვნათ: რადგან კერა ოჯახის წევრთა გაერთიანებისა და საცხოვრებლის მიკროსამყაროს კომპოზიციური ცენტრია, აქ უცხო ადამიანის შემოყვანა და მისთვის საპატიო ადგილის მიჩენა ოჯახის კოლექტივთან ზიარების, ამ კოლექტივის წევრად გახდომის ქვეცნობიერ ქმედებას უნდა ასახავდეს. სხვაგვარად რომ ვთქვათ, თავისთავად ფაქტი, სტუმრისადმი სატრაპეზო ადგილის მიჩენისა იქ, სადაც ოჯახის ყველაზე წმინდა და საპატიო თაყვანისცემის ობიექტებია (კერა იქნება ეს, მარანი, კარაპანი, სათონე თუ სხვ.), მოსული პირისადმი უდიდესი ნდობის, უდიდესი პატივისცემის მაჩვენებელია. ეს სოციუმთან ზიარების ეთიკური ნორმის გამომხატველია.

მატერიალური კულტურის მესამე ელემენტი, რომელიც იმპროვიზებული სხდომისათვის საგანგებოდ იყო შერჩეული, ეს არის თვით კერძი — თათარიახნი, რომელიც თავის მხრივ ნათლად ავლენს კვების სისტემაში მიღწეული ემპირიული ცოდნა-გამოცდილების შედეგებს. ეს კერძი მაშინვე მოსახმარი, სწრაფი თერმული დამუშავების გზით მიღებულ წვნიანი კერძების რიცხვს განეკუთვნება. იგი არ მოითხოვს რთულ ტექნოლოგიას, სინთეზურ შენაზავებს, რაც სრულიად მოსახერხებელია სტმურის მოსვლის დროს მისი სწრაფად მომზადებისათვის[26].

დღეს თათარიახნი, როგორც კერძი, ყოფაში თითქმის აღარსად გვხვდება თავდაპირველი სახით (ამ მხრივ გამონაკლისს მხოლოდ სამცხე-ჯავახეთი წარმოადგენს). ახლა მას უწოდებენ სახელდახელოდ მომზადებულ რომელიმე კერძს (თუნდაც ერბო-კვერცხს), ნაუცბათევად გაშლილ სუფრას და ადამიანის მოქმედებასაც კი (გურიაში „გახაზირება" რომ ჰქვია), რაც ჩვენი აზრით, კულტურის ელემენტების დროსა და სივრცეში განვითარების, ტრანსფორმაციისა და სახეცვლილების შედეგი უნდა იყოს[27]. ამ ცვლილებების ფონზე ჩვენთვის გაურკვეველი რჩება:

1.თათარიახნის, როგორც კერძის ეთნიკური კუთვნილებისა და წარმომავლობის საკითხი. რომელიც სოციალური ასპექტით არაფერს არ ცვლის.

2. რომელი სამეურნეო-კულტურული ტიპისათვის არის ეს კერძი დამახასიათებელი.

3.როგორია ყოფაში მისი თანდათანობითი გაქრობის მიზეზები.

ამგვარად, კვლევის მოცემულ ეტაპზე შეიძლება დავასკვნათ, რომ სახელდახელო სუფრა წარმოადგენს ქართული ტრადიციული სუფრების იმ ორიგინალურ სახესხვაობას, რომლის შემადგენელი ელემენტები ერთ საერთო მიზანს და დანიშნულებას ემსახურება (სტუმრის პატივისცემას). იგი თავისი ფორმით, ფუნქციითა და სოციალური შინაარსით, სრულიად გამოჩენილ ადგილს იჭერს ქართველი ხალხის ეროვნულ ეტიკეტში, რომლის შესწავლა ქართული კულტურის ისტორიის არაერთ საინტერესო მხარეს წარმოადგენს.

---

1. სტატია ემყარება ძირითადად შიდა ქართლის მასალებს. იგი მოხსენების სახით წაკითხული იქნა 1985 წ. 6 ივნისს ქ. სოხუმში ეთნოგრაფთა საკავშირო VII რესპუბლიკურ სესიაზე.
2. Турецко-русский словарь под редакцией Н. Магазаника, М., 1947.
3. თედო სახოკიას განმარტებით: „თათარიახნი იქნება სასწრაფოდ ნაუცბათევად გაკეთებული წვენი ხორცისა, თათარიახნს ვეძახით მშრალად მოხარშულ ხორცს, რომელიც არაფრით არ არის შენელებული და ცოტათი მოხარშვაც აკლია. ხატოვნად, თათარიახნად გვიქვია ყველა ნაუცბათევად, ნახევრად გაკეთებულ ან მიფუჩეჩებულ საქმისათვის" იხ. თ. სახოკია, ქართული ხატოვანი სიტყვა-თქმანი, თბ., 1979, გვ. 247-248.
4. ავტორის საველე დღიური, ტანას ხეობა, სოფ. ზემო ატენი, რვეული №1, გვ. 35, 1984.
5. სპეციალური ლიტერატურიდან ცნობილია, რომ საქართველოს მთიანეთში, კერასთან, საუფრისო სავარძელიც იდგა, რომელსაც ხშირად სასტუმროდაც იყენებდნენ. იხ. გ. ჩიტაია, ხევსურული სახლის სენე, „ანალები" I, თბ., 1947; მისივე, სვანური „საკურცხილ", „საქ. სახ. მუზეუმის მიამბე", ტ. II, ტფ., 1925, გვ. 98, 99 და სხვ.
6. მკითხველის საყურადღებოდ გვინდა შევნიშნოთ, რომ სტატიაში ვეხებით სტუმარ-მასპინძლობის მხოლოდ იმ ზოგიერთ წეს-ჩვეულებას, რომელიც კონკრეტულ ვითარებაში სატრაპეზო ურთიერთობისათვის არის დამახასიათებელი. უფრო ვრცლად კი ოჯახში სტუმრის მიღების ჩვეულების შესახებ იხ.

ალ. ოჩიაური, სტუმარ-მასპინძლობა ხევსურეთში, თბ., 1980; მ. მოწერელია, სტქუმარ-მასპინძლობის ტრადიციები აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში, თბ., 1987; ხ. იოსელიანი, სტუმარ-მასპინძლობის ტრადიცია სვანეთში, საკანდ. დისერტაცია, თბ., 2000.

7. გ. ჩიტაია, გლეხის სახლი ქვაბლიანში (დარბაზული ტიპი) „მიმომხილველი", საქართველოს საისტორიო და საეთნოგრაფიო საზოგადოების ორგანო, ტფ., 1926, გვ. 137.

8. ძველად ქართლში სტუმრის გამასპინძდება იცოდნენ სათონეშიც, განსაკუთრებით ქორწილში, როცა საქორწილო პურებს აცხობდნენ, მაშინ აქ საქორწილო ვარცლის დადგმის რიტუალი სრულდებოდა (ამის თაობაზე იხ. ნ. მაჩაბელი, ქორწინების ინსტიტუტი ქართლში, თბ., 1979). დღეს ეს წესი სახელდახელოდაც სრულდება, სტუმრისათვის კი იგი განსაკუთრებულ პატივად ითვლება. აქ სუფრად ორომს იყენებენ, რომელზეც ახლადგამომცხვარ პურებთან ერთად ხელადით ღვინოს, წნილს, ბოსტნეულს და სხვ. სახის პროდუქტებს დააწყობენ.

9. ივ. ჯავახიშვილი, მასალები საქართველოს მატერიალური კულტურის ისტორიისათვის, თბ., 1965, გვ. 31-34. იხ. აგრეთვე, სულხან-საბა ორბელიანი, სიტყვის კონა, თბ., 1948; ნ. ჩუბინაშვილი, ქართული ლექსიკონი, თბ., 1941; ი. აბულაძე, ძველი ქართული ენის ლექსიკონი, თბ., 1973.

10. დაწვრილებით ამის თაობაზე იხ. ნ. კახიძე, ქართული სუფრის ისტორიიდან, ბათუმი, 1983, ხელნაწერი, გვ. 3.

11. ლ. ბუდუკიძე, ხალხური ავეჯი აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში, თბ., 1973.

12. ნ. კახიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 2.

13. ჩვენს მიერ შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალის მიხედვით, ქართლში ყოველდღიური ტრაპეზისათვის სუფრად ოჯახის წევრები კიდობანის თავს ან ტახტს იყენებდნენ. ეს უკანასკნელი დღისით მაგიდის და ღამით საწოლის მოვალეობას ასრულებდა. ცნობა მოგვაწოდა ლ. კეცხოველის სახლ-მუზეუმის დირექტორმა ნ. კეცხოველმა, იხ. ავტორის საველე დღიური, №2, გვ. 17. გორი, 1984.
14. ვ. კახიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 3.
15. ლ. ბუდუკიძის მიხედვით საქართველოს მთიანეთში სასტუმრო ტაბლა//ხონჩების არსებობაც მოწმდება, ფშავ-ხევსურეთში სასტუმროდ „ნარმიანი", ხოლო ხევში „ხარხილიანი" ტაბლა იხმარებოდა, იხ. ლ. ბუდუკაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 119.
16. ვ. ბარდაველიძე, ქართული (სვანური) საწესო გრაფიკული ხელოვნების ნიმუშები, თბ., 1953, გვ. 91.
17. საცხოვრებლის ინტერიერში წრიული ფორმების სემიოტიკური გააზრების შესახებ იხ. ლიტერატურა. А. К. Баибурин, Жилиша в обрядах и представлениях восточных славян, Л., 1983, с. 191.
18. გამოთქმული მოსაზრების თანახმად, ტაბაკი წარმოადგენს შუალედურ ფორმას ჭურჭელსა და დგამს შორის. იხ. ლ. ბუდუკიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 72.
19. ვ. ითონიშვილი, ქართველ მთიელთა საოჯახო ურთიერთობის ისტორიიდან, თბ., 1960; მისივე, კავკასიის ხალხთა საოჯახო ყოფა, თბ., 1977.
20. იხ. გ. ჩიტაიას, რ. ხარაძის, ა. რობაქიძის, ვ. ითონიშვილის, გ. ჩართოლანის, თ. ჩიქოვანის და სხვათა შრომები.
21. Чибиров А. А., Чикован В. М., Очаг и символическая организация пространства в традиционном жилише (грузино-осетинские паралели), — в печати.

22. ვაჟა-ფშაველა, თხზ., ტომი მეშვიდე, თბ., 1956, გვ. 11.
23. ს. ბედუკიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 113.
24. ს. ჯანაშია, იხილავს რა „არჩილიანს", ანუ ფეოდალური პერიოდის ზნე-ჩვეულებებს, ჯდომისა და დგომის წესებზე წერს: „თუ განსაკუთრებული პატივისცემა ბატონს თავისი სოციალური მდგომარეობის გამო ჰქონდა მოპოვებული, ამისავე ღირსი იყო უფროსი (ე. ი. მოხუცი) კაცი თავისი წლოვანების გამო. ამიტომ ბატონისა და უფროსი კაცის მიმართ, არჩილის აზრით, ერთნაირად უნდა მოიქცესო ადამიანი", "ბატონთან და უფროს კაცთან მჯდომი არს გარდეყელაო" იხ. ს. ჯანაშია შრომები, ტ. II, თბ., 1952, გვ. 499.
25. ოჯახში სტუმრის მიღების ხალხური ჩვეულებების შესახებ იხ. ა. ოჩიაური, სტუმარ-მასპინძლობა ხევსურეთში, თბ., 1980, მ. მოწერელია, დასახ. ნაშრომი და სხვ.
26. აღსანიშნავია ის გარემოება, რომ თათარიახნს პურთან ერთად მიირთმევდნენ, რაც განაპირობებდა ხორბლეული (პურეული) და ცხოველური (ხორცეული) ცილა-ცხიმოვანი ნივთიერებების დაგროვებას, რომლის განეიტრალება ხდებოდა სასმელით — ღვინით.
27. წარსულში რომ თათარიახნს, როგორც წვნიან კერძს, აღმოსავლეთ საქართველოს ბარში ფართო გამოყენება ჰქნდა, ამაზე მეტყველებს, ჯერ ერთი, წვნიანი კერძების ტრადიცია, რომელიც გამოიყენება რიტუალური კვების დროსაც (მაგ., ბოზბაში ქორწილისა და ჭირის სუფრისათვის); მეორეც, ამ წვნიანი კერძების მოსამზადებელი საგანგებო დანიშნულების იარაღები (სწორპირიანი და ჩაღრმავებულტი ფორმის ხისა და სპილენძის ქაფსართმელები), რომლებიც ჯერ კიდევ შემორჩენილია

ყოფაში; იხ. ქართლის 1983, 1984 და 1985 წლის ექსპედიციის მასალები, საილუსტრაციო ალბომები, რომლებიც ინახება ივ. ჯავახიშვილის სახელობის ისტორიის, არქეოლოგიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტის საქართველოს სამეურნეო ყოფისა და მატერიალური კულტურის ეთნოგრაფიული შესწავლის განყოფილებაში.

§3. ქართული სუფრის კულტურული მოზაიკა. თამადობის ინსტიტუტი

ქართული სუფრა თამადისა და სადღეგრძელოების გარეშე წარმოუდგენელია. არ არსებობს მსოფლიოში ხალხი (განსაკუთრებით სამიწათმოქმედო ტრადიციების მქონე), რომელთაც სუფრის და საერთოდ კოლექტიური ტრაპეზის ორგანიზაციისა და ჩატარების თავისებური წესები რომ არ გააჩნდეს. ჩვენში ეს ფენომენი განსაკუთრებულია და შეიძლება თამამად ითქვას, რომ მას ფორმით, შინაარსით და დანიშნულებით ანალოგი არ მოეძებნება. თამადა არის ქართული სუფრის მთავარი ფიგურა, ხელმძღვანელი, თავკაცი რომელსაც ევალება არა მხოლოდ სადღეგრძელოების თქმა არამედ პურობის წესის თანმიმდევრული დაცვა და წარმართვა, მასზეა დამოკიდებულია ოჯახის, გვარის, თემის, ნათესაური წრის სათანადოდ წარმოჩენა, გარდაცვლილთა მოგონება და გახსენება, დამსწრეთა პატივისცემა და დაფასება, მათ ღირსების, სოცალური, ასაკობრივი თუ სქესობრივი გრადიციული ნორმების გათვალისწინებით. თამადა თავად უნდა იყოს ღირსეული, გამორჩეული, ფიზიკურად შემძლე ღვინის სმის ამტანი, ავტორიტეტული პიროვნება, კაცი რომელმაც იცის სუფრის წესი და რიგი, არის კარგი მოსაუბრე, მჭევრმეტყველი, იცნობს ოჯახს და იმ სოციალურ წრეს, რომელშიც იმყოფება. ამიტომ მას ტრადიციულ სუფრაზე კი არ ირჩევენ, არამედ ნიშნავენ ნათესავთა და ახლობელთა წრიდან. მაგ. სვანეთში, საქორწილო სუფრა იქნებოდა იგი თუ სამგლოვიარო, ასეთი კაცი „სამხუბში" (საძმოში) უნდა მოეძებნათ. ცალკეულ შემთხვევაში სამხუბის წარმომადგენლის გარდა თამადად შეიძლება დაენიშნათ ბადიში, დედის

ძმა, ან ოჯახის ძმა, ახლობლად მიჩნეული პირი, და თუ მაინც ნათესავებში ასეთი არავინ იყო, მაშინ მას მეზობლების წრიდან შეარჩევდნენ, მაგრამ ეს ოჯახისათვის სირცხვილად ითვლებოდა. იტყოდნენ: „რა მოხდა საძმოში სათამადო კაცი არ მოიძებნაო?"[1]. ჩვეულებრივ შემთხვევაში კი როცა საოჯახო სუფრა იმართებოდა, ნათესავ-მოკეთეებიც რომ ესწრებოდნენ, თამადობა თავად ოჯახის უფროსს უნდა გაეწია. ამ წესს საქართველოს ყველა კუთხეში იცავდნენ[2]. გამონაკლისს წარმოადგენდა არასაოჯახო (სხვადასხვა ვითარების დროს გამართული სუფრები), რომელსაც თამადის თანამეინახენი ზემოთჩამოთვლილი პიროვნული ღირსებების მიხედვით ირჩევდნენ[3]. ასე, რომ თამადის გარეშე არანაირი სუფრა არ გაიშლებოდა. და მაინც ვინ არის თამადა? საიდან მოდის ეს ინსტიტუტი ჩვენში? სამწუხაროდ ეს თემა საგანგებო კვლევის საგანი არ გამხდარა. თუ მხედველობაში არ მივიღებთ გასული საუკუნის საზოგადო მოღვაწეების ალ. ორბელიანისა და ზ. ჭიჭინაძის წერილებს[4]. შესაბამისად მწირ ცნობებს გვაწვდიან ისტორიული წყაროები („ხელმწიფის კარის გარიგება", „დასტურლამალი"). ამასთან ერთად არ მოგვეპოვება არც ერთი ნარატიული თხზულება, სადაც ეს ინსტიტუტი სრული სახით იყოს წარმოდგენილი; ძველი ქართული მწერლობა (ი. ცურტაველი, გ. მერჩულე, გრ. ხანცდელი, გ. მთაწმინდელი, აგრეთვე თეიმურაზ II, არჩილი, გრ. ორბელიანის და სხვათა თხზულებანი), რომლებშიც ქართული ნადიმის შესახებ არის საუბარი, არასაკმარისია; ის მასალა რაც მათში არის ფრაგმენტულია და კრიტიკულ მიდგომას მოითხოვს. ასევე არასრულია და ხშირად არც თუ სარწმუნო უცხოელ მოგზაურთა და მისიონერთა ჩანაწერები (მხედველობაში მაქვს არ-

ქანჯელო ლამბერტი, ჟან შარდენი, გიულდენშდედტი, ჰაქსტჰაუზენი და სხვები)[5]. ამდენად ამ ხარვეზის შევსება ეთნოგრაფიული მასალით უნდა მოხერხდეს. ეთნოგრაფიული მასალა არის ის პირველწყარო, რომელიც ნათლად გვიჩვენებს ამ ინსტიტუტის ძველი დროიდან არსებობას, მის ტრანსფორმაციას. განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ვანიჭებთ აგრეთვე ბიბლიის ქართულ თარგმანებს და ძველ ხელნაწერებს, ფოლკლორულ ტექსტებს, ტერმინოლოგიურ და ლექსიკურ მონაცემებს.

დაეიწყოთ ტერმინით. მე ვეთანხმები ჩემს არაოფიციალურ ოპონენტებს ქართული სუფრის შესახებ გამართულ დისკუსიაში რომ მიიღეს მონაწილეობა და პირველ რიგში კრიტიკოსს ლევან ბრეგაძეს, რომელიც თვლის რომ ტერმინები თამადა და სადღეგრძელო XIX სკ-მდე არსებულ არც ერთ წყაროსა და ლიტერატურაში არ დასტურდება[6]. და რომ პირველი ლექსიკონი სადაც ეს ტერმინია განმარტებული არის დ. ჩუბინაშვილის ქართულ-რუსული ლექსიკონი; აქ სწერია: „თამადობა იგივე თუმაჯობა — თუმაჩიანობა, ერისკაცობა"[7].

ამდენად ცხადია, რომ ტერმინი თამადა, რომელიც აშკარად არაქართულია, გვიანაა ჩვენში შემოსული და დამკვიდრებული, მაგრამ ეს იმას როდი ნიშნავს, რომ თავად ინსტიტუტი „თამადობისა" ჩვენში არ არსებობდა. ამიტომაც ვიდრე საკუთრივ ტერმინის შესახებ ვიტყოდეთ რამეს, მოვიხმობ იმ ეთნოგრაფიულ მასალას, რომელიც საკითხის გარკვევაში და შესაძლოა ტერმინის დადგენაშიც დაგვხმაროს.

ეთნოგრაფი თ. იველაშვილი წერს, რომ თამადობა ძველად საქართველოს ყველა კუთხეში იცოდნენ გარდა აჭარისა, ფშავისა და ხევსურეთისა[8]. როგორც

ჩანს აჭარის მაგალითზე მას ისლამის გავლენა აქვს მხედველობაში, რაც არარეალურია. ფშავ-ხევსურეთის მიმართაც აშკარად ცდება, რადგან ამის საფუძველი არ არსებობს. იგი ემყარება ვაჟა-ფშაველას მიერ, ფშავური საქორწინო ლხინის აღწერილობას, სადაც ნათქვამია „არავითარი წესი ამ სმა-ჭამის დროს არ სუფევდა, ვისაც რა სადღეგრძელო სურდა იმას სვამდა, რაც ესიამოვნებოდა იმას ამბობდა, ყველას თავისუფლება ეძლეოდა"[9]. ვფიქრობთ აქ იგულისხმება პოეტის მიერ ფშავური სუფრის წესების გამიჯვნა იმ დროს უკვე არსებული შედარებით მოდერნიზირებული სისტემისადმი და არა წესისა და რიგის უარყოფა; რაშიც საწესო სუფრების განხილვამ დაგვარწმუნა. ალ. ოჩიაურის ცნობით ხევსურები ქორწილში საერთო ღრეობის დაწყების წინ ნეფიონთ ტაბლას დგამდნენ, მას ხუცესი „ამწყალობებდა" (აკურთხებდა), შემდეგ კი ყველა იქ მყოფი ნეფე-პატარძალს და მათ პატრონებს ადღეგრძელებდა (დალოცავდა)[10]. გამოდის რომ საქორწინო სუფრის მთავარ ნაწილს, მეფიონთ ტაბლას, ხუცესი ხსნიდა, პირველ სათავკაცო სიტყვას ის ამბობდა. აკად. ს. ჯანაშიას მიხედვით, ძველად ხევშიაც ანალოგიური წესი სრულდებოდა. აქ თამადის მოვალეობას ხევისბერი ან ჯვარ-ხატის რომელიმე მსახური ასრულებდა, საოჯახო პურობის დროს კი თავად ოჯახის უფროსი[11].

ამ აზრს იზიარებს ვ ითონიშვილიც. მისი თქმით „თუ ხევში ჯვრის წერის წესი ხალხში სრულდებოდა და არა ეკლესიაში, მაშინ გვირგვინთკურთხევა ხევისბერს ან დეკანოზს უწევდა და სუფრის ხელმძღვანელობაც მას ეკისრებოდა[12].

ეთნოგრაფ ნ. აზიკურის გადმოცემით თუშეთში ყოველგვარ სამხიარულო და სახატო-საწესო სუფრაზე

„წინამძღოლი" (ანუ იგივე თამადა) ხელოსანი ანუ ხატის მსახური უნდა ყოფილიყო. იგივე სურათი აქვს დამოწმებული ავტორს მთიულთ-გუდამაყარშიც[13].

ამრიგად, ასეთი ტრადიცია იყო აღმოსავლეთ საქართველოს მთაში, რაც შეეხება ბარს, ქართლსა და კახეთს, აქაც ჩვენი მასალების მიხედვით საოჯახო სუფრას ყოველთვის ოჯახის უფროსი უძღვებოდა. ქორწილსა და დღეობებში კი ხშირად დეკანოზი მოჰყავდათ სუფრის წინამძღოლად[14]. სამცხე-ჯავახეთში თუ ნადიმს მღვდელი ესწრებოდა სუფრის წინამძღოლობაც მას ეკისრებოდა[15]. დაახლოებით ასეთი ვითარება იყო დასავლეთ საქართველოშიც. იმ განსხვასებით, რომ თამადას აქ „ტოლუმბაშს" უწოდებენ, იგი თურქულად „ტიკის თავს" ნიშნავს[16], სიტყვა თამადა მხოლოდ სვანებთან გვხვდება, მაგრამ არა როგორც სუფრის ხელმძღვანელის, არამედ თიბვის მეთაურის — „მესვეურის" აღსანიშნავად[17]. სვანეთში ტრადიციულ საოჯახო სუფრას ოჯახის თავი „ქორა მახვში" ხელმძღვანელობდა, საჯარო სერობას კი „ტაბგა თხვიმ". ეს ტერმინი დამოწმებული აქვს ვ. ბარდაველიძეს, რ. ხარაძეს, ვ. თოფურიას, მ. ქალდანს[18]. ვ. ბარდაველიძის მიხედვით „ტაბგეა თხვიმ" არის „ლიქურეშის" დღეობის მონაწილე, ყველაზე უფროსი კაცი, იგივე „მემზირი", სუფრის გამძღოლელი[19]. სვანურ ლექსიკონში იგი განმარტებულია როგორც სუფრის თავი[20], რაც შეეხება სამეგრელოს აქ ამ ტერმინის ნაცვლად იხმარება „დუდ მახვენჯი", რომელიც სიტყვა-სიტყვით „თავში მჯდომს" ნიშნავს — თანამედროვე ტრანსკრიფციით კი „თავმჯდომარეს"[21]. ყველა ამ მასალის განხილვის საფუძველზე ხ. იოსელიანი ლოგიკურად მივიდა იმ დასკვნამდე, რომ ეს ტერმინები ძველია და „თამადის" შემოსვლამდე არსებული, რომ უცხო ტერმინმა განდე-

ვნა ისინი ენიდან[22]. ამ მართებულ მოსაზრებას ძველი ქართული ხელნაწერები და ბიბლიის თარგმანებიც ადასტურებენ, რასაც ჩვენ ხ. იოსელიანზე ადრე მივაქციეთ ყურადღება[23]. კერძოდ ზირაქის წინასწარმეტყველებაში წერია; „ნადირთა შინა წინამძღვარი თუ დაადგინეს შენ ნუ ამაღლდები, არამედ აქამედ იქმენ თანამეინახეთა შორის ვითარცა ერთი მათგანი"[24] ...ნადიმსა წინა წინამძღვარი სხვა წყაროში აღარ შეგვხვედრია, მაგრამ ქართულ ოთხთავში გვხვდება ტერმინი „პურის უფალი", რაც ჩვენი აზრით იგივე უნდა იყოს. „ჰრქუა მათ აღმოავსეთ აწ და მიართვით პურის უფალსა". ან „ამოიღე და მიართვით პურის უფალსა და მთავარს, ამისა ტაძრისასა"[25].

აღსანიშნავია, რომ სიტყვა ტაძრობა ძველ ქართულში პურობას ნიშნავდა[26]. პურის უფალის გარდა ხელნაწერებში გვხვდება ტერმინი „მხნის თავიც", „უჟვარიან მხნით თაობა ტაძრობისაი,... ეძიებენ მხნის თაობასა ტაძრობისასა" და ა. შ.[27]

ცნობილ ლექსიკოლოგს ილ. აბულაძეს პურის უფალი განმარტებული აქვს „ვითარცა მასპინძელი"[28]. ეს კი იმის რწმუნების საშუალება გვაძლევს რომ მასპინძელი იგივე ოჯახის უფროსია, იგივე სულიერი მოძღვარია, წინამძღოლია, უფალია, უფლის ძირის სიტყვები კი ქართულ ენაში მრავლადაა შემონახული. „ჭირისუფალი", „ხელისუფალი", „სახლისუფალი", „დედა უფალი" (დედოფალი), მამა უფალი-მამფალი//მეფე//მეუფე და ა. შ.[29].

ბალიჭური ქვასამარხის წარწერაში ვკითხულობთ: „იესე სახლის უფალი ქრისტევ მოიხსენიე"[30], აკ. შანიძის აზრით ამ წარწერაში „იესე" პირის საკუთარი სახელი უნდა იყოს; იგი ეთანხმება ს. ბარნაველის მოსაზრებას რომ „მოცემულ ტექსტში „სახლის უფა-

ლი" ამა თუ იმ სახლის (ან გვარის) უფროსის ან უხუცესის აღსანიშნავად კი არის მოტანილი, არამედ როგორც ქვასამარხში დაკრძალული სახლის სოციალურ უფლებირივი მდგომარეობის მაჩვენებელი.

ვფიქრობთ, სწორედ სოციალური და ამავე დროს საკრალური ფუნქცია განსაზღვრავდა სახლის უფალის სტატუსს. ოჯახის უფროსიც ხომ ერთდროულად ოჯახის თავკაციცაა და სულიერი მოძღვარიც, ამიტომაც სუფრის წინამღოლობაც მის საკრალურ ფუნქციაში შედის. პურობა კი თავისთავად არის საკრალური ქმედება, „პური არსობისა ჩვენისა", რომელშიაც სინკრეტულადაა შერწყმული წარმართული და ადრექრისტიანული ხანის რელიგიური, იდეოლოგიური ელემენტები.

ამრიგად, სრულიად ნათელია, რომ ქართული სუფრა თავისი წარმომავლობით საწესოა. იგი შორეული ფესვებიდანაა ნასაზრდოები, ხოლო ტერმინები „პურის უფალი", „მზრალი", „ტაბგა თხვიმ", „მხნის თავი", „დუდ მახვენჯი", „წინამძღოლი", „წინამძღვარი" იმ შორეული წარსულის გამოძახილია, რომელიც შემდეგ დროსა და ვითარებაში შეიცვალა და შეიცვალა არა მხოლოდ ფორმით, შინაარსით, არამედ ტერმინოლოგიურადაც და რადგანაც ამ ტერმინოლოგიური ცვლილების ნათელი დადასტურებაა „თამადა", ორიოდ სიტყვით ამ ტერმინის ეტიმოლოგიასაც შევეხებით.

როგორც ვთქვით ტერმინი თამადა უფრო აღმოსავლეთ საქართველოშია გავრცელებული, დასავლეთ საქართველოში კი მას ტოლუმბაში (თურქ. „ტიკის თავი") ცვლის. სიტყვა თამადას ტ. აბაევი სპარსული წარმოშობისად მიიჩნევს (სპარსულად „დამად" (damad) ნიშნავს სიძის ძმას). მისივე თქმით, კავკასიელთა

ტრადიციაში სიძის ძმა ხშირად სუფრის ხელმძღვანელი და მისი თადარიგის დამჭერია. ავტორი ფიქრობს, რომ ეს სპარსული სიტყვა ადიღეურის გზით შემოვიდა საქართველოში[32]. ტერმინის სპარსულობას იზიარებს მზ. ანდრონიკაშვილიც[33].

აბაევის ვერსიის თავისებურ განსხვავებულ ინტერპრეტაციას გვთავაზობს ლ. ლოპატინსკი. იგი ფიქრობს, რომ ეს სიტყვა ადიღეურში thamata რთული შედგენილობისაა. და ნიშნავს მამა ღმერთს (tha — ღმერთი, ada — მამა)[34]. ნაწილობრივ იგივე შეხედულებისაა გ. როგავა[35]. მათ გარკვეულ წილად ანგარიშს უწევს ეთნოგრაფი მ. ქანთარიაც, რომელიც ადიღეურ ღვთაება „თჰას" სამეურნეო ყოფასთან კავშირში განიხილავს[36].

ყოველივე ზემთ აღნიშნულიდან გამომდინარე გარკვეული დასკვნის გამოტანა ჩვენც შეგვეძლო, მაგრამ სერიოზულად დაგვაფიქრა ცნობილი ენათმეცნიერის ზეინაბ კერაშოვას წერილმა (ინახება ამ სტრიქონების ავტორთან), სადაც ის ამტკიცებს, რომ ეს სიტყვა თამადა არ არის სპარსულიდან ნასესხები, რადგან მისი ადიღეური thamata და ყაბარდოული ვარიანტი thamada, ბევრად უფრო ახლოა ქართულ თამადასთან ვიდრე სპარსული თამადა. თუ ადიღეურ-ყაბარდოულში ხმოვანთა მონაცვლეობა დასაშვებია „თა" გადადის „და"-ში, სპარსულისათვის ეს მიუღებელიაო. ამდენად ავტორი ფიქრობს, რომ ქართულში თამადა უშუალოდ ადიღეური ენებიდან უნდა შემოსულიყო, როგორც ადიღეური სიტყვა[37].

ჩვენ უთუოდ ანგარიშს ვუწევთ გამოთქმულ მოსაზრებებს, მაგრამ ლოგიკურად მაინც სპარსული სამყაროსაკენ ვიხრებით, რადგან თუ დაუშვებთ, რომ ეს ტერმინი ჩრდილო კავკასიიდან მოდის, მაშინ რა-

ტომ ვერ მოიკიდა მან ფეხი აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში, სადაც ძალიან მჭიდრო კავშირები იყო ჩვენსსა და ჩრდილო კავკასიის ხალხთა შორის, იქნებ იმიტომ, რომ აქ სრულიად განსხვავებული სუფრის წესები გაგვაჩნია? მართალია სიტყვა „უფალი თამადა" ჩვენში არსებობს, მაგრამ არა იმ გაგებით რაც ადიღეურ ტერმინ „უფლის მამას" გააჩნია. აქ სულ სხვა ეტიმოლოგიური საწყისებია საძიებელი. მეორეც სპარსულ ენაში გვაქვს სიტყვა „ეთემად დოვლე", რაც გამგებელს, რწმუნებულს ნიშნავს. XVII ს-ის სპარსეთის სახელმწიფო კარზე არსებობდა თანამდებობაო სახელმწიფო კანცლერის „ქონების გამგებელისა", რომელსაც „ეთემად დოვლე" — ეწოდებოდა[38]. ხომ არ შეიძლება დაუშვათ ვარაუდი რომ ეს ტერმინი თავსართ „ე"-სა და „ა"-მაწარმოებელი სუფიქსის ჩამოცილებით დამკვიდრდა ჩვენში?

თუ გავიხსენებთ ისეთ სახელმწიფო სამართლის ძეგლებს, როგორიცაა „ხელმწიფის კარის გარიგება" და „დასტურლამალი", ვნახავთ, რომ საქართველოში გვიან ფეოდალურ ხანაში გასპარსულების ტენდენცია ძლიერდება, განსაკუთრებით როსტომ ხანის მეფობის პერიოდიდან (XVII ს-დან), როცა ჩვენში მრავალი აღმოსავლური (სპარსული) ტერმინი და სახელო იქნა შემოღებელი. ამ გარემოებას ხაზგასმით შენიშნავდა ივ. ჯავახიშვილი; იგი იმასაც მიუთითებდა, რომ სპარსული წესები და ტერმინები სუფრის ეტიკეტშიც შევიდა[39]. დღეს ამ მოსაზრებას ერთგვარად ეხმიანება, ირანისტ ნ. ბართაიას წერილიც, რომელშიც ავტორი ლიტერატურულ მასალაზე დაყრდნობით ქართული სუფრის წესებში სპარსულის გავლენას შორეული წარსულიდან, ფირდოუსისა და რუდაქის პერიოდიდან ხედავს[40]. იგი წერს რომ ფირდოუსის შაჰ-ნამეში ირ-

ანში არაბთა შემოსევამდე არსებული ყოფითი რეალიებია აღწერილი. მათ შორის ღვინის სმა, სადღეგრძელოები, რომლებიც ისლამის გაბატონების შემდეგ დაიკარგა[41]. ამ ძეგლში სიტყვა თამადა არსადაა ნახმარი, რაც რა თქმა უნდა, არ ნიშნავს იმას, რომ სუფრას ხელმძღვანელი არ ჰყავდა. მაგრამ თავად ტერმინი რომ უფრო გვიანდელია და არაპირდაპირი მნიშვნელობით გამოყენებული, ამას ფირდოუსი და ზემოთ დასახელებული ოლეარიუსის ცნობაც ადასტურებს. ამრიგად ჩვენი ვარაუდით ტერმინ თამადის ქართულ სიტყვიერებაში გაჩენა შედარებით გვიან კერძოდ განვითარებულ ფეოდალურ ხანაში (XVII-XVIII საუკუნეები), როცა თავადაზნაურთა წრეში სუფრამ დაკარგა რა ადრინდელი საწესო ქმედების შინაარსი, ხალხმრავალი ნადიმების, დარბაზობის სახე მიიღო და უფრო საერო ხასიათი შეიძინა. ასევე დროთა განმავლობაში სუფრის ხელმძღვანელის, წინამძღოლის, წინამძღვარის, იგივე პურის უფალის „მემზირის" როლი, რომელსაც ადრე ხევისბერი, ხუცესი ან დეკანოზი ასრულებდა, საერო პირმა შეცვალა, რომელსაც საგანგებოდ ირჩევდნენ ნათესავთა და ახლობელთა წრიდან. მან სალხინო სუფრაზე პოეტების, მელექსეების, მეშაირეების და „მუტრიბების" (მომღერალ-მოცეკვავეების) გვერდით, გამორჩეული ადგილი დაიჭირა, ხოლო მის მიერ წარმოთქმული სიტყვა დალოცვის, ვედრების, იმავდროულად ხოტბის სიბოლოდ იქცა, რაზედაც ქვემოთ საგანგებოდ შევჩერდებით (იხ. მომდევნო §).

---

1. ხ. იოსელიანი, საქორწილო სუფრასთან გამასპინძ-ლების წესი სვანეთში (თამადის ინსტიტუტი და სადღეგრძელოები), თბ., 1999, გვ. 6.
2. თ. იველაშვილი, ქართული სუფრის ეტიკეტი, თბ., 1995.
3. გ. გოცირიძე, ქართული სუფრის კულტურული მო-ზაიკა (თამადობის ინსტიტუტი), ქართველური მე-მკვიდრეობა III, ქუთაისი, 1999, გვ. 59.
4. ალ. ჯამბაკურ-ორბელიანი, ტოლუმბაშობა, ცისკარი, 2, 1868; მისივე, თელავი, თბ., 1997. ზ. მთაწმინდელი (ჭიჭინაძე), თამადა და ტოლუმბაში, გაზ. დროება, 1878, №19.
5. ამის თაობაზე დაწვრილებით იხ. თ. იველაშვილი, დასახ. ნაშრომი.
6. ქართული სუფრა და სამოქალაქო საზოგადოება, დისკუსიები კავკასიურ ინსტიტუტში, 4, თბ., 2000.
7. დ. ჩუბინაშვილი, ქართულ-რუსული ლექსიკონი, თბ., 1984.
8. თ. იველაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 7.
9. ვაჟა-ფშაველა, თხზ. კრებული, ტ. IX, თბ., 1964, გვ. 71. ვუთითებთ თ. იველაშვილის დასახ. ნაშრომიდან.
10. ალ. ოჩიაური, სტუმარ-მასპინძლობა, თბ., 1988-98.
11. ს. ჯანაშია, შრომები, ტ. 4, თბ., 1968, გვ. 168.
12. ვ. ითონიშვილი, ქართველ მთიელთა საოჯახო ურ-თიერთობის ისტორიიდან, თბ., 1960.
13. ნ. აზიკურს მადლობას მოვახსენებ მასალის მოწო-დებისათვის.
14. ბ. ნანობაშვილი, საოჯახო მეურნეობა კახეთში XIX საუკუნის რეფორმის შემდგომ და XX საუკუნის I მე-ოთხედში, თბ., 1996, გვ. 197.

15. თ. იველაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 17.
16. A. Магазанник, Турецко-русский словарь, М., 1941, с. 121.
17. ს. ჯანაშია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 51.
18. ვ. ბარდაველიძე, სვანურ ხალხურ დეობათა კალენდარი, თბ., 1939. გვ. 216. მ. ქალდანი, ვ. თოფურია, სვანური ლექსიკონი, თბ., 2000; რ. ხარაძე, დიდი ოჯახის გადმონაშთები სვანეთში, თბ., 1956, I, გვ. 65.
19. ვ. ბარდაველიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 216.
20. მ. ქალდანი, ვ. თოფურია, სვანური ლექსიკონი.
21. ვუთითებთ ხ. იოსელიანის დასახ. ნაშრომიდან, გვ. 7, ავტორი ემყარება ინფორმატორთა ცნობას, იხ. სქოლიო №5.
22. ხ. იოსელიანი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 9.
23. გ. გოცირიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 61.
24. ბიბლია, თბ., 1989, გვ. 311.
25. იოანეს სახერება, ძველი ქართული ხელნაწერი პარხალისა და ჯრუჭის რედაქციებში, ა. შანიძის რედაქციით, თბ., 1955.
26. ლ. ხაჭაპურიძე, ერთი საეკლესიო ტერმინისათვის („ტრაპეზი"), ქართველური მემკვიდრეობა, II, ქუთაისი, 1988, გვ. 316. შდრ. ი. ჭანტურიშვილი, ყოფა და კულტურა, V-X სს. საქართველოში, თბ., 1989, გვ. 81.
27. შ. იმნაიშვილი, ქართული ოთხთავის სიმფონია ლექსიკონი, თბ., 1986, გვ. 841.
28. ი. აბულაძე, ძველი ქართული ენის ლექსიკონი, თბ., 1973.
29. მეფისა და მეუფის შესახებ იხ. ნ. ბრეგაძე, მეფე, საქ. მეცნ. აკად. მოამბე, 100, №3, 1980, გვ. 749.
30. თ. ბარდაველიძე, ბალიჭური ქვასამარხის წარწერის საკითხისათვის, მაცნე, ენისა და ლიტერატურის სერია, №2, 1972.

31. ა. შანიძე, ბალიჭური სარკოფაგის წარწერა, მაცნე, ენისა და ლიტერატურის სერია, №2, 1972.
32. А. Абаев, Историко-этнологический словарь осетинского языка, изд. Наука, Ленинград, 1979, т. III, 227.
33. მზ. ანდრონიკაშვილი, ირანულ-ქართული ენობრივი ურთიერთობებიდან, თბ., 1966, გვ. 217.
34. Лопатинский Л. Г., СМОМПК, вып, XII, отд. III, с. 27.
35. გ. როგავა, ადიღეური „თჰა" (ღმერთის სიტყვის ეტიმოლოგიისათვის) ი.კ.ე. თბ., 1948.
36. მ. ქანთარია, ყაბარდოს სამეურნეო ყოფის ისტორიიდან, თბ., 1982, გვ. 102.
37. ზეინაბ კერაშოვას ეს წერილი დათარიღებულია 1984 წლის 8 ივნისით. იგი გვპირდებოდა ამ მოსაზრების კვლავ გადამოწმებას, მაგრამ სამწუხაროდ მალე გარდაიცვალა.
38. Олеарии Адам, Подробное описание путешествия Голштинского посолства в Московию и Персию в 1833, 1936, 1939 гг. М., 1970 с. 317.
39. ივ. ჯავახიშვილის მეხუთე ლექცია, გაზ. „მუშა", №152, თბ., 1938.
40. ნ. ბართაია, „შაჰ ნამე" და ქართული თამადობის — სუფრის ხელმძღვანელობის ინსტიტუტის გენეზისისათვის, ქართულ ირანული ურთიერთობანი, საერთაშორისო კონფერენციის მასალები, ქუთაისი, 2000, გვ. 47.
41. იქვე. ავტორი თავის მოსაზრებაში გარკვეულწილად ემყარება მაგალი თოდუას, რომელიც თვლის, რომ შაჰ-ნამე პირველი სპარსული ნაწარმოებია, სადაც ღვინის სმა და სადღეგრძელოებია ნახსენები, იხ. მ. თოდუა, „ფირდოუსი და მისი შაჰ-ნამე", ქუთაისი, 1995.

§4. მჭერმეტყველების საკრალური სემანტიკა — სადღეგრძელოები

სადღეგრძელო გარკვეული სემანტიკური ნიშნით დატვირთული, საწესო ქმედების გამომხატველი კაზმული სიტყვაა. იგი ქართული სუფრის აუცილებელ ატრიბუტს წარმოადგენს და სიტყვასთან ერთად სასმელის მიღების სიმბოლურ აზრსაც მოიცავს. სწორედ სადღეგრძელოთა წარმოთქმისა და განვითარების თავისებური წესი გამოარჩევს ქართული პურობის ტრადიციას, კავკასიისა და საერთოდ მსოფლიოს სხვა ხალხთა სუფრის წესებისაგან. უფრო მეტიც, სადღეგრძელო ქართული მჭერმეტყველებისა და ორატორული ხელოვნების იმ ორიგინალურ, თვითმყოფად ფენომენად უნდა მივიჩნიოთ, რომლის ფესვები გენეტიკურად, საზოგადოების განვითარების ადრეულ საფეხურებს უკავშირდება და რომლის არსიც მოცემული სოციალური წრის (სოციუმის), საკრალურ-საწესო ქმედებათა ფართო სპექტრს მოიცავს.

გ. ბანძელაძის თქმით სადღეგრძელო, ჟანრობრივად, მაგიური სიტყვიერების ერთ-ერთი ჟანრის — დალოცვის სპეციფიკური, განვითარებული და დახვეწილი ფორმაა[1] გერმანელი მკვლევარი ჰელგა ქოთჰოფი კი, რომელმაც საგანგებოდ შეისწავლა ქართული სუფრის წესები, მიიჩნევს, რომ სადღეგრძელოების გამო ქართული სუფრა, სახელდახელოც კი (თუნდაც ორკაციანი) რელიგიურ რიტუალს ემსგავსება და რომ ამ რიტუალს უძველესი („ურალტე") საფუძველი გააჩნია[2] ძნელია ავტორს არ დაეთანხმო ამ ჭეშმარიტებაში, მაგრამ სადღეგრძელოებისადმი და საერთოდ ქართული სუფრის ტრადიციებისადმი ამგვარი დამოკიდებულება, თანამედროვე საზოგადოებაში ცალსახად

როდია გაზიარებული. მაგალითად კრიტიკოსი ლევან ბრეგაძე, რომელმაც სხვათაშორის თავად თარგმნა ქოთჰოფის ნაშრომი, თვლის რომ ეს ფენომენი (სადღეგრძელო) ქართულ სინამდვილეში გვიანაა გაჩენილი, კერძოდ XIX ს-ის მეორე ნახევარში, რომანტიზმის ხანაში, როცა ქართულმა სუფრამ ქვეყნის დამოუკიდებლობის დაკარგვის შემდეგ, ერთგვარი ფსიქოლოგიური კომპენსატორის როლი იტვირთა, შეუსრულებელ მოვალეობათა რეაბილიტაციის მიზნით[3]. ავტორის ამ მოსაზრებას ფართო გამოხმაურება მოჰყვა როგორც მომხრეების ისე მოწინააღმდეგეების სახით. მოგვიანებით საგანგებო დისკუსიაც მიეძღვნა ქართული სუფრისა და სამოქალაქო საზოგადოების ურთიერთმიმართების საკითხს კავკასიურ ინსტიტუტში[4]. ჩვენ კი ცოტა უფრო ადრე ვთქვით ჩვენი სათქმელი[5], მაგრამ სამწუხაროდ დისკუსიის ორგანიზატორებს იგი არ გაუთვალისწინებიათ და უფრო მეტიც არ გაუთვალისწინებიათ საერთოდ ეთნოგრაფთა ნაშრომები, ამიტომაც შეეცადეთ ეს პრობლემა პრესის ფურცლებზე უფრო ფართო მსჯელობის საგნად გვექცია[6]. რაც შეეხება ლ. ბრეგაძეს იგი აშკარად პატრიოტული, ნოსტალგიის გრძნობის გაძლიერებით ხსნის გრ. ორბელიანის ცნობილი ლექსის „სადღეგრძელო ანუ ომის შემდგომ ლხინი ერევნის სიახლოვეს“ დაწერის ფაქტსაც. მიაჩნია, რომ პოეტის ეს ნაწარმოები არის მიბაძვა ვ. ჟუკოვსკის პოემისა „პეეეც ეოსტანე რუსკიხ ეოინოე“ თავადი ჟუკოვსკი კი ბაძავსო ინგლისელ პრორომანტიკოს თომას გრეის[7]. შემდეგ ავტორი წერს, რომ გრ. ორბელიანთან პირველად არის აღწერილი ლხინი იმ სახით, რა სახითაც ჩვენ მას დღეს ვიცნობთ და რასაც ტრადიციულ ქართულ სუფრას ვეძახით. ასე რომ, მისი თქმით, ეს ტრადიცია ორ

სრულ საუკუნესაც არ ითელისო და იქვე იშველიებს აკ. წერეთლის სიტყვებს „ჩემი თავგადასავალიდან“: „სუფრაზე ღვინოს არავის აძალებენ, მხოლოდ მერიქიფეებს უჭირავთ ხელში ღვინით სავსე დოქები და დაიცლებოდა თუ არა ვისმე ჭიქა, მაშინვე უესებდნენ, სათითაო (ანუ პერსონალური — გ. გ.) სადღეგრძელოები არ იცოდნენ, პირველ ჭიქას რომ აიღებდნენ, მაშინ პირჯვარს გამოსახავდნენ და იტყოდნენ: „დიდება ღმერთსა, მოწყალე ერთსა, ღმერთო გაუმარჯვე ბატონსა და ყმასა, აქა ბრძანებელთა“ და ა. შ. (უთითებს ა. წერეთელს), ანდა გავიხსენოთო ერთი სტროფი თორნიკე ერისთავიდან: „მთვრალობა და სადღეგრძელო სათითაოდ არ იცოდნენ, ჩვენ ლხინი რომ ენახათ სირცხვილითაც დაიწვოდნენ“[8]. აი ასეთი ლიტერატურული მასალა უდევს საფუძვლად ლ. ბრეგაძის მსჯელობას, მაგრამ ჭეშმარიტება ერთია, „ქართველი კაცის დამოკიდებულება სადღეგრძელოებისადმი სრულიად უნიკალურია, ვერ დავასახელებთ ვერც ერთ მოვლენას, წესს თუ რიტუალს, რომლის მიმართაც დამოკიდებულება ესოდენ ერთსულოვანი იყოს. ასეთი საყოველთაო აღიარება არ მიუღია არც ერთ რელიგიურ მოძღვრებას, ფილოსოფიურ თუ პოლიტიკურ იდეალს, არც ხელოვნების რომელიმე დარგს“[9]. მაშ რაშია საქმე, არის თუ არა სადღეგრძელო ღრმა კულტურულ-ისტორიული ფენომენი თუ ახლად წარმოქმნილი მოვლენაა? დავიწყოთ ტერმინით. ვეთანხმები კრიტიკოს ლ. ბრეგაძეს, რომ ტერმინი „სადღეგრძელო“ XIX ს-ის მეორე ნახევრამდე არც ერთ წერილობით ძეგლში და ლექსიკონში არ გვხვდება. არ არის ეს ტერმინი არც ისტორიულ წყაროებში (ხელმწიფის კარის გარიგება“, „დასტურ ლამალი“, „არ-

ჩილისა და თეიმურაზის“ თხზულებანი, „კალმასობა“ და სხვ.).

პირველი ლექსიკონი სადაც ეს სიტყვა გვხვდება ეს არის დ. ჩუბინაშვილის ქართულ-რუსული ლექსიკონი. იგი აქ ინგლისური „ტოსტის“ და რუსული „ზაზდრავიეს“ შესატყვისია[10] (გერმანულ ენაში მას „თრიქშპრუხ“ სიტყვა სიტყვით „გახუხული პური“ ჰქვია)[11] და ბოლოს ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონში, რომელიც ბუნებრივია, გვიანაა შედგენილი, სადღეგრძელო მისი დღევანდელი გაგებით არის შესული[12]. რაც შეეხება დიალექტოლოგიურ მასალას, ალ. ღლონტს ქართულ კილოთქმათა სიტყვის კონაში უწერია „სადღეგრძელო-სადღინგრძელო“ ვისიმე დღეგრძელობისათვის ნათქვამი სიტყვა[13].

აქედან გამომდინარე უნდა გავიზიაროთ ის აზრი, რომ ტერმინი „სადღეგრძელო“ ძველად არ იხმარებოდა, მაგრამ ეს როდი ნიშნავს იმას, რომ ეს ფენომენი (სუფრასთან სიტყვის წარმოთქმისა) საერთოდ არ არსებობდა, იქნებ სადღეგრძელოს მაგიერად სხვა რომელიმე ძველი ქართული სიტყვა იყო და შემდეგ შეიცვალა? შეიცვალა ისე როგორც ეს ტერმინ თამადის შემთხვევაში მოხდა? ნასესხებმა ტერმინმა — თამადამ შეცვალა ტერმინი „პურის უფალი“, სუფრის წინამძღოლი/წინამძღვარი, რაც სიტყვასთან ერთად მოვლენის ნაწილობრივ შინაარსობრივ და ფუნქციურ ცვლილებასაც ნიშნავდა[14]. ასეთ სიტყვად ჩვენ წარსათქმელი მიგვაჩნია, რაც ქვემოთ მოტანილი მსჯელობიდან უფრო გამოჩნდება, მანამდე კი კვლავ სადღეგრეძელოთა რიგს მივუბრუნდეთ.

ეთნოგრაფიული სინამდვილე ცხადყოფს, რომ არც ერთი სუფრა ჩვენში (არც სამწუხრო, არც სალხინო) ისე არ გაიშლებოდა, სადღეგრძელო რომ არ

ეთქვათ. ორი კაციც რო დამსხდარიყო პურის საჭმელად, სადღეგრძელოს იტყოდნენ, ღმერთს ახსენებდნენ, წინაპრებს მოიგონებდნენ, ქვეყანას (სამშობლოს), ერს დალოცავდნენ. სადღეგრძელოების რაოდენობა დამოკიდებული იყო იმაზე, თუ რა სახის სუფრა გაიშლებოდა (ყოველდღიური-საოჯახო, სადღესასწაულო, სახატო თუ სხვ.). ამ სადღეგრძელოთა ტექსტები კუთხეების მიხედვით, სუფრის ეტიკეტთან მიმართებაში ნაწილობრივ გამოქვეყნებულია კიდეც[15]. მაგრამ სამწუხაროდ მათში ნაკლებად ჩანს სემანტიკური ანალიზი, რაც ჩვენ ქართული კულტურის ეთნიკური სპეციფიკის გამომხატველ ერთ-ერთ თავისებურ ნიშნად მიგვაჩნია.

პირველი მკვლევარი, რომელმაც საგანგებოდ გაამახვილა ყურადღება სადღეგრძელოებისა და მათი წარმოთქმის თანამიმდევრული წესების შესახებ იყო ალექსანდრე ჯამბაკურ ორბელიანი. მან ეს ფენომენი თამადობის, ტოლუმბაშობის, მაგალითზე განიხილა და საინტერესო დაკვირვებები შემოგვთავაზა[16].

სხვათა შორის თავის დროზე (1827 წელს), როცა გრ. ორბელიანი თავის ცნობილ ლექსს — „სადღეგრძელოს" წერდა, საკონსულტაციოდ ბიძისათვის (ალ. ორბელიანისათვის) მიუმართავს და შემდეგ გაუთვალისწინებია კიდეც მისი რჩევები და შენიშვნები. ეს გარემოება კარგად ჩანს ბიძა-ძმისწულის მიმოწერაში, რომელიც ლ. მეფარიშვილმა გამოაქვეყნა[17].

მკვლევარმა გიორგი ჯავახიშვილმა საგანგებოდ შეისწავლა ალ. ორბელიანის მემკვიდრეობა, კერძოდ სანადიმო სუფრასთან სხდომის წესები, არგეთვე გრ. ორბელიანის ბიძისადმი გაგზავნილი წერილიც და სადღეგრძელოების თანამიმდევრულობაც. იგი წერს, რომ ალ. ორბელიანის მიხედვით საქართველოში პირ-

ველ სადღეგრძელოდ ღმერთის სადიდებელს-საევედრებელს ამბობდნენ: „როდესაც პირველად ღვინოს დალევდნენ, დალევამდე ხელში სასმისს აიღებდნენ და ამგვარად დაილოცებოდნენ: „დიდება ღმერთსა, ღმერთო გაუმარჯვეო“[18]. აღსანიშნავია, რომ ეს წესი ჩვენში, აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში შემონახული ხალხური ლოცვებისა და სადიდებლების თანახმადაც ასეა: „პირველი ღმერთი ვახსენოთ ის უფრო დიდებულიაო“. პირიმზის სადიდებელი შემდეგი სიტყვებით იწყება: „ღმერთო შენა ხარ სახსენებელი და შენა ხარ საევედრებელი, რადგან ცანი დაგვხურე და ქვეყნირება შემოჰქმედე“[19]. მესხურ სადიდებელშიც პირველად ღმერთია ნახსენები, შემდეგ კი სხვა ქრისტიანული ღვთაებები:

„დიდება ღმერთსა მოწყალესა
დიდება ჰქონდეს სამებას ერთ არსებას
დიდება ჰქონდეს ბეთლემის ყოვლაწმინდას
დიდება ჰქონდეს ყორენის წმინდა გიორგის“ და ა.შ.[20].

როგორც ვხედავთ ამ სადიდებელ-საევედრებლებში, რომლებიც ქრისტიანული ფორმატით არის წარმოდგენილი, ღმერთის შემდეგ სხვადასხვა წმინდანთა სახელებია მოხსენიებული. მათ შორის აღმატებული ადგილი უჭირავს წმინდა გიორგის, რომელმაც ივ. ჯავახიშვილის თქმით წარმართული პანთეონიდან, მთვარის კულტი შეცვალა[21].

ასე რომ აქ საქმე უნდა გვქონდეს ადრექრისტიანული ხანის ანარეკლთან, რომელიც თავის მხრივ უფრო ძველის, წარმართულის ელემენტებსაც ინახავს.

მეორე სადღეგრძელო (ამჯერად გრ. ორბელიანის პოემის მიხედვით) მეფის სადღეგრძელოა. „ვინც პირველი გვამი იქნებოდა, ჯერ იმისას იტყოდნენ, ხოლო შემდეგ სამშობლოს (ქვეყნის) სადღეგრძელო მოდიოდა[22].

გიორგი ჯავახიშვილს მიაჩნია, რომ მეორე სადღეგრძელოც ლექსში ასევე უძველესი ქართული ტრადიციის ძალითაა შეტანილი და არა ვისიმე ზეგავლენით, როგორც ამას ზოგიერთი სხვა მკვლევარი ფიქრობდა[23]. ავტორის თქმით ამას ადასტურებს ის ფაქტიც, რომ ვახტანგ VI მიერ გამოცემული ვეფხისტყაოსნის კომენტარების მიხედვით პოემის ანდრერძსა და შესავალში პირველად არის ქება ღმერთისა და მერე მეფისა, ნაწარმოები ხომ შემდეგი სიტყვებით იწყება: „რომელმან შექმნა სამყარო“.

საინტერესო შეხედულებებია გამოთქმული ბოლო სადღეგრძელოს შესახებ. თავად ალ. ორბელიანს ნადიმობის ბოლო სადღეგრძელოდ ყოვლაწმინდას სადღეგრძელო მიაჩნია. იგი წერს: „ავიღე ღვინით სავსე კათხა და საყოვლაწმინდაო ვთქვი, უკანასკნელი ეს იქნება მეთქი“[24]. ბატონიშვილი ამ სადღეგრძელოს გაჩენას წმინდა ნინოს უკავშირებს და ამის საილუსტრაციოდ თავის თქმულებაში მოჰყავს ერთი საინტერესო ეპიზოდი მეფე ერეკლეს ცხოვრებიდან, როცა ერეკლე თავისი სახლეულით ნინო წმინდელს ეწვია. საუცხოო პურობა გადაუხდიათ და კარგად მოულხენიათ. ბევრი სიტყვა თქმულა „თვინიერ გალობისა და საუცხოო წარსათქმელისაი“

ნინო წმინდელს თასი მოუთხოვია, უტვირთავს (შეუსვია) და რამოდენიმე სიტყვა უთქვამს: „რადგან ჩემი ქვეყანა წილხდომილია ღვთისმშობლისა და რადგან ჩვენი ქრისტიანობის მიზეზი ის არის და იმის საუფლისწულონი ვართ, ამისათვის იმისი მადლი, იმისი მოწყალება იყოს ჩვენს სახელზეო“ აქედან არის შემოღებული ჩვენში ყოვლადწმინდას სადღეგრძელოო“ — ასკვნის ალ. ორბელიანი[25].

აღნიშნული ტექსტიდან გამომდინარე რამდენიმე მომენტზე შევჩერდებით:

1. ტექსტში სადღეგრძელო, სადიდებლის, საგედრებლის ჟანრშია აყვანილი. ეს არის მაგიური სიტყვა, ღვთისადმი აღვლენილი, რომლითაც მთქმელი უფალს შესთხოვს მფარველობასა და მოწყალებას.

2. ტერმინ სადღეგრძელოს გვერდით ნახმარია სიტყვა „წარსათქმელი" ე. ი. წინ სათქმელი, რომელიც სრულიად შეესატყვისება სადღეგრძელოს არსს. იგი ხომ პირველი სათქმელი სიტყვაა სუფრაზე, რომელსაც ჯერ თამადა//სუფრის წინამძღოლი//წინამძღვარი// პურის უფალი ამბობს და მერე სხვები იმეორებენ, განავითარებენ. ეს სიტყვა „წარსათქმელი" ძველ ქართულ ხელნაწერ ძეგლებშიც გვხვდება: „ძალი საშინებელთაი შენათ წაროქუან". ასე, რომ ჩვენი აზრით ტერმინ სადღეგრძელოს (რომელიც გვიან გაჩენილია) წინ უსწრებდა ტერმინი „წარსათქმელი".

3. ტექსტიდან ჩანს, რომ ყოველგვარი სუფრა, განურჩეველად იმისა სამგლოვიარო იყო თუ სალხინო, მთავრდებოდა ერთი ტრადიციული, საკრალური სადღეგრძელოთი — ყველა წმინდათი (კონკრეტულ შემთხვევაშიც კი წმ. ნინო იგულისხმება). ეთნოგრაფ ნინო აბაკელიას მიაჩნია, რომ „ყოველა წმინდა" ღვთისმშობლის შემოკლებული და სახეცვლილი ვარიანტია, დროთა განმავლობაში მას ყველა წმინდას (ყველა სალოცავის თუ ყველა წმინდანის) კონოტაციაც შეემატა[26]. ჩვენ კი ვფიქრობთ პირიქით, ყველა წმინდამ შეითვისა ყოვლად წმინდას არსი, რისთვისაც ეთნოგრაფიულ მასალას ვეყრდნობით. მაგ. რაჭაში ამბობენ „ყველა წმინდანს" და არა „ყოვლად წმინდას", აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთშიც ყველა წმინდაა ყველა სალოცავის, ყველა წმინდანის კრებითი სიმ-

ბოლო. ასე, რომ არქაულ წარმართულ იდეოლოგიას, შემდეგში დაემატა ქრისტიანული კონოტაცია და ყოფაში ასეთი სინკრეტული სახით იქნა შემორჩენილი.

ტექსტის მიხედვით ყოველ წარსათქმელს ანუ სადღეგრძელოს თან ახლავს გალობა, მღერა, „სხვა სიმღერა არა ყოფილა თვინიერ გალობისა“ ასე რომ ჰარმონია სჩანს სიტყვისა და სიმღერისა (გალობისა), რაც სრულიად შეესაბამებოდა წარსულში საწესო სუფრის ხასიათსა და დანიშნულებას. ამ მხრივ საინტერესო მასალაა დამოწმებული ხატობა-დღესასწაულებზე (დღეობებზე) სადიდებელ-საევდრებლებით შესრულებულ წესებში, რომლის ტექსტები თავის დროზე ჩაწერილი ჰქონდა ვერა ბარდაველიძეს[27]. ამ ტექსტების მიხედვით დღეობაზე, სადაც შეყრილი იყო სოფლის ჯარი (მამაკაცები), სუფრასთან ლხინის (ღრეობის) რამოდენიმე მომენტი იკვეთებოდა. ჯარის დალოცვა, მიცვალებულთა „შანდობა“, ფანდურის „გატეხა“ და წმინდა ლუდის სმა. ასეთი წესი რამდენიმე იყო და მათი სახელების უმეტესობა უკავშირდებოდა ფანდურის დაკვრას და სიმღერას, რომლებიც სმას თან სდევდა. ესაა „თაობა“ და „ნამუსი“, ანუ ფეხზე მღერა, მეთასეთ წესები ანუ თასებში მოგონება, სახელის რამდენიმე კაცისა, თითობით მღერა, პატივის მიტანა, სიტყვის თქმა და სასმელად გაგზავნილი თასი[28]. მოვიტანთ ნაწყვეტს ერთ-ერთი მათგანიდან:

„სახელის ჩამდენი კაცის თასებში მოგონების დროს, სოფლის ჯარი წარსულ დღეთა და საქმეთ გაიხსენებდა. ამა თუ იმ გვარის წარმომადგენელთა გმირობაზე ბაასობდა და ნელ-ნელა სვამდა. ამ დროს ერთი უფროსთაგანი წარმოდგებოდა, ფანდურს აიღებდა და სუფრის ბოლოში ცალ მუხლს მოიყრიდა, დაუკრავდა და ღრეობაში დამსწრე რომელიმე გვარ-

ეულობის გმირ წინაპარზე ძველ სიმღერას დაამღერებდა. შუა სიმღერაში სუფრიდან სხვა მეთასე ადგებოდა, მუხლმოყრილს სიმღერას ჩამოართმევდა და მისკენ გაემართებოდა, იგი თავის მხრივ სიმღერას შესწყვეტდა, მაგრამ ფანდურს კვლავ ააჟღერებდა, მასთან მოახლოებული მეთასის ხმას ააყოლებდა. მეთასე მასთან პირდაპირ მიდიოდა და თავისი თასით წმინდა სასმელს შესვამდა. როცა მუხლმოყრილი ფანდურის დაკვრით თასს გამოცლიდა მასთან მისული მეთასე უკან დაბრუნდებოდა. მაშინ მეფანდურე წარმოდგებოდა, თავის თასს ლუდით აავსებდა, მეთასეს მიართმევდა და ეტყოდა „ჯვარ დაგიწერას ღმერთმაო“, ხოლო შემდეგ კვლავ სუფრის ბოლოში დაიჩოქებოდა და დაკვრასა და სიმღერას განაგრძობდა“[29]. დღეობის ეს წესები რელიგიისა და ეთნომუსიკოლოგიური კულტურის ისტორიის თვალთახედვით შესწავლილი და გამოქვეყნებულია[30]. ხოლო რაც შეეხება თავად ჯვარხატთა სადიდებელ-სავედრებელ ტექსტებს, ისინი საქართველოს სხვადასხვა კუთხეებში ფიქსირებული მასალების მიხედვით, ვ. ბარდაველიძის შემდეგ 1998 წელს გამოსცა თსუ ფოლკლორისტიკის კაბინეტმაც[31]. ეს ტექსტები სამ ნაწილადაა დაყოფილი: 1. ღვთისშვილთ მოხსენიება (სადიდებლები) 2. სალოცავ სავედრებლები და 3. კურთხევანი. მთლიანობაში მათ „ხუცობანი“ ჰქვია. ხუცობას თავის მხრივ სამი ჟანრი აქვს: 1. მოხსენიებით ხუცობა, 2. „პირის ქარით“ ხუცობა და 3. კურთხევანით ხუცობა. ამ უკანასკნელში შედის სუფრაზე დალოცვის ტექსტებიც წარმოთქმული დეკანოზის ან ხუცესის მიერ (მოცულობაში შეზღუდულობის გამო ტექსტებს აქ ვერ მოვიტანთ).

კიდევ ერთი ფაქტი: სვანეთსა და სამეგრელოში ქორწილსა და დღეობებზე პირველ სადღეგრძელოდ

„სამეულს" სვამენ, სვანურად მას „სახსაგელ" ან „ლახვამიად" ხოლო მეგრულად „საოხვამე" ჰქვია. სვანურ სამეულში შედის „ხოშხერბეთ" (უფალი დიდი ღმერთის) „მქემ თარინგზელ" (მიქელ მთავარანგელოზის) და „ჯგგრაგ" (წმ. გიორგის) სადღეგრძელოები. სვამენ არყით ან ღვინით ფეხზე ამდგარნი და წარმოთქვამენ როგორც ლოცვას-ვედრებას[32]. გამოდის რომ საერთო პურობა, ლხინი ამ ლოცვით იწყება და ასევე ლოცვით (ყველა წმინდათი) მთავრდება, რაზეც ზემოთ უკვე გექონდა საუბარი. ამ სადღეგრძელოს და საერთოდ, ჩვეულების არსი ჩვენთვის ორი გარემოების გამოა საინტერესო. 1. სუფრას ხსნის, იწყებს ლოცვის, რიტუალის შემსრულებელი პირი, რომელიც ამავე დროს თამადის ფუნქციას ასრულებს. და 2. სადღეგრძელოში წმ. სამების სახით ადრექრისტიანული ხანის სინკრეტული იდეოლოგიის კვალი შეინიშნება, რაც ასევე საწესო სუფრის არქაულ საწყისებზე მიგვანიშნებს.

უფრო არქაულ, მაგრამ დღეს მხოლოდ აქა იქ შემორჩენილ სადღეგრძელოთა შორის უნდა დავასახელოთ სვანური „სარუაშ საყიანიც", რომელსაც პირველად ვ. ბარდაველიძემ მიაქცია ყურადღება და რომელშიც თითქოსდა ორი სადღეგრძელოა გაერთიანებული „სარუაშ" და „საყიანი"[33]. „სარუაში" სვანურად მისატევებელს ნიშნავს, ე. ი. მსმელი ითხოვს ღვთისგან მიტევებას-შეწყნარებას. „საყიანი" კი წყვილად კათხების შესმის წესია[34]. „ორი კაცი გამოდის ერთად, ხელში აძლევენ თითოეულს ორ ცალ კათხას. ამბობენ სადღეგრძელოს „კახანს შენდობა, ღმერთის დიდება, მსმელის მშვიდობა", შემდეგ ხელებს, გადააჭდობენ და გამოცლიან ჯერ ერთ კათხას, მერე მე-

ორეს, რის შემდეგაც გადაკოცნიან ერთმანეთს....* ქორწილში კი საყანი შემდეგნაირად სრულდებოდა: ერთი წყვილი ადგებოდა შევსებული კათხებით ხელში და იტყოდა „მადლით დალოცვილი ყოფილიყოს ეს ოჯახი და ამ ოჯახის მიერ მოპატიჟებული ხალხი. დაწესებულიყოს იმასა და ღმერთს შორის ვისაც საყნობა ყველაზე უკეთესად გამარჯვებოდეს და გაგმარჯვებოდეთ თქვენც", დალევდნენ და კათხებს სხვა წყვილს გადაულოცავდნენ[35]. ზოგიერთი კუთხეში საყანთან ერთად სვამდნენ „საყიანოსაც" ამ სადღეგრძელოს ხ. იოსელიანის თქმით სტუმარს სახლიდან გამოსვლის დროს ზღურბლთან ასმევდნენ, რათა მას წასვლისის კიდევ ერთხელ დაელოცა ოჯახი[36]. ამის მსგავსი რაჭასა და იმერეთში ახლაც იციან. სტუმარს ისე არ გაუშვებენ ჭიშკართან რომ გამოსამშვიდობებელი „სამშვიდობო" არ დაალევინონ[37]. ქართლში კი მას „სატალახოს ეძეხიან[38].

რაც შეეხება ზემოთ დასახელებულ „სარიოშს", რაჭა-ლეჩხუმის მაგალითზე იგი ლ. ფრუიძეს აქვს აღწერილი. ამ წესის თანახმად ლხინის დროს დგამდნენ ერთ საერთო ვეებერთელა ღვინის ჭურჭელს „კათხა-სარიოშს", რომლის გვერდზე გრძელტარიანი ხის სასმისი „ქვიშნა" („კვატუში") ან აზარფეშა ან სამი „კვანჭხა" იდო. მერიქიფეები სარიოშს ავსებდნენ.

---

* ეს წესი ვახტანგურს წააგავს. ვახტანგური კი რომელიც გერმანული „ბრუდერშაფტის" თავისებური გამოელინებაა, ჩვენი ვარაუდით ვახტანგ VI სახელს უნდა უკავშირდებოდეს, რადგან ვახტანგ VI იყო პირველი ვისაც რუსეთში იმპერატორის კარზე (XVIII სკ.) დიდი „ასამბლეა" („მეჯლისი") გაუმართეს. იქ კი იმ დროს ჰერცოგ ბირონის მიერ გერმანული ეტიკეტი იყო გამეფებული, თუმც ამ ვარაუდის დასამტკიცებლად ჩვენ არავითარი წერილობითი საბუთი არ გაგვაჩნია.

თამადა სარიოშთან ქმნიდა მსმელთა ჯგუფს, რომლებიც ღვინოს „კვანჩხებით" სვამდნენ, ხანდახან კი სალაღობოდ ყანწებს და „კულას" ურევდნენ. იწყებოდა სმაში შეჯიბრი. გამარჯვებულს ჯილდოთ „სარიოში" რჩებოდა[39]. ღვინის სმის ეს წესი დადასტურებული აქვს ევროპელ მოგზაურს გიულდენშტედტსაც[40]. მისი ოდნავ განსხვავებული ვარიანტი კი 1936 წ. ლეჩხუმში ჩაუწერია ნ. რეხვიაშვილს[41].

ვ. ბარდაველიძე საყანსა და საყიანს ერთმანეთისაგან მიჯნავდა. მისი თქმით საყანი დღეობებზე პურობის დასასრულს წარმოსათქმელი სადღეგრძელო იყო, ხოლო საყიანი მიცვალებულის ხარჯის დროს უნდა შეესვათ[42]. ამ აზრს არ ეთანხმება ეთნოგრაფი ხ. იოსელიანი, თუმც იგი თავად ვერ გარკვეულა ეს სადღეგრძელოები ერთი საერთო წარმომავლობისაა თუ ურთიერთგანსხვავებული[43]. მ. ქალდანის განმარტებით საყანი არის დიდი სალოცავი, დღეობა ან დღეობაზე შესრულებული სიმღერა[44]. იქნებ ლოცვით წარმოსათქმელი საგალობელი?

საყურადღებოა რომ ეს სადღეგრძელო თეიმურაზ II შეტანილი აქვს „დღისა და ღამის გაბაასებაში" იგი წერს: „მას უკან მოინდომებენ ადგომას ფეხზე საყაენესო" ან „საქართველოში ვით არის წესად დალევენ საყანსო"[45]... გამოდის რომ ეს სადღეგრძელოც სხვა სავედრებლების მსგავსად ფეხზე ადგომით უნდა შეესვათ.

საყენის//საყეინოს დადგმის წესი, რომელიც ჩვენს მიერ ზემოთ მოტანილ სარიოშის დადგმის წესს მოგვაგონებს, აღწერილი აქვს ს. მაკალათიას და ალ. ოჩიაურსაც[46], მაგრამ მთავარი ის არის რომ ალ. ოჩიაური საყეინოს ბერიკაობა-ყეენობის მთავარ პერსონაჟს

ყეენთან ანუ ყაენთან აკავშირებს. მისი თქმით „მორთამენ ერთ კაცს, რომელსაც ხალხი გაყვება სოფლებში და რაც შემოსავალი მოუგროვდებათ იმით იქეიფებენ" ყაენი მბრძანებლობდა და ხალხს ახსენდებოდა თავის წარსულს ყაენის ხელში"[47]. ჩვენ ვფიქრობთ სურათი ნათელია, საყენი, საყეანი, საყეინო ერთი და იგივე ძირის სიტყვებია და ერთი და იგივე სადღეგრძელოს ვარიანტები. მათ საერთო მითოლოგიური საფუძველი გააჩნიათ, რომელიც დროთა განმავლობაში, სხვა და სხვა ინტერპრეტაციით იქნა განვითარებული და ჩვენამდე მოღწეული. აქ ერთმანეთს გადაეჯაჭვა ღვთაებების, მიცვალებულის კულტის, კაი ყმის და ხელმწიფის (ყაენის) გროტესკულად გარდასახული პერსონაჟის სახეები[48]. ყველა შემთხვევაში ერთი რამ არის უეჭველი. ქართული სუფრა თავისი წარმოშობით, სადღეგრძელოებითა და რიტუალებით, დანიშნულებით, საწესოა, საკულტოა. ამ საწესოში იგულისხმება არა მხოლოდ წარმართული, არამედ ქრისტიანული ხანის სარწმუნოების ელემენტები, ისინი სინკრეტული სახით იქნა შემონახული ყოფით ტრადიციაში. უფრო კონკრეტულად ჩვენი შემაჯამებელი დასკვნები ამ საკითხზე შეიძლება შემდეგნაირად ჩამოვაყალიბოთ:

1. აღმოსავლეთ საქართველოს მთაში შესრულებულ სადიდებელ-სავედრებლებში ნათლად ჩანს მაგიური სიტყვისა და სიმღერის (გალობის, ჰიმნის) ჰარმონია, სავედრებლებში სადღეგრძელოების ჩართვა დღეგრეძელობის ობიექტისადმი ღვთის წყალობისა და მფარველობის მოპოვების მიზნით, რაც წმინდა სასმელის მიღებასთან ერთად გამოკვეთილ საწესო-საკულტო ქმედებათა ნიშნებს ატარებს და კოლექტიური ტრაპეზის შემთხვევაში, მოცემული სოციუმის ერთი-

ანობის გამომხატველ სიმბოლოდ იქცევა. ამდენად ქართული სადღეგრძელო თავისი წარმომავლობით ძალიან ძველია და მაგიური სიტყვიერების ერთ-ერთი ჟანრის — დალოცვის, ლოცვა-ვედრების განვითარებულ ფორმას წარმოადგენს.

2. ტერმინ სადღეგრძელოს წინ უსწრებდა ქართული სიტყვა „წარსათქმელი", რომელიც თავისი შინაარსით აშკარად გამოხატავს საწესო სუფრის საკრალურ ფუნქციას. მოგვიანებით საწესო სუფრის ტრანსფორმაციასთან დაკავშირებით, „წარსათქმელმა" დაკარგა თავისი თავდაპირველი მნიშვნელობა. საერო სუფრაზე ის ვისიმე დღეგრძელობის მიმართული სიტყვიერ ფორმულად იქცა და მჭერმეტყველების დამოუკიდებელ ჟანრად ჩამოყალიბდა.

3. ქართულ ეთნოგრაფიულ სინამდვილეს შემორჩა სადღეგრძელოების მთელი რიგი არქაული ნიმუშები, რომლებიც გარკვეულ საკრალურ არსს გამოხატავენ და საზოგადოების განვითარების ამა თუ იმ საფეხურზე არსებული სოციალური ყოფისა და მსოფლმხედველობის იდეოლოგიური საფუძვლების მატარებელნი არიან.

4. თანამედროვე საზოგადოებაში, როცა ევროპული ცხოვრების წესისადმი მისწრაფება ძლიერდება, ქართული სადღეგრძელოებისადმი და საერთოდ ქართული სუფრის წესებისადმი დამოკიდებულება იცვლება, მაგრამ ჭეშმარიტება რჩება: სადღეგრძელო და შესაბამისად ქართული ტრადიციული სუფრა ეროვნული კულტურის საგანძურს ეკუთვნის და როგორც ისტორიული ღირებულება მეტ ზრუნვა-გაფრთხილებას და ობიექტურ შეფასებას იმსახურებს.

---

1. ო. ბანძელაძე, „სადღეგრძელო“, საერთაშორისო სიმპოზიუმის, ქუთაისური საუბრების თეზისები, IV, ქუთაისი, 1991. გვ. 27.
2. ქოთჰოფი ჰელგა, ქართული სადღეგრძელოები, ხელოვნებასა და შეჯიბრს შორის, კონსტანცისა და გინეის უნივერსიტეტი, გფრ, აპრილი, 1983, ვუთითებ ლ. ბრეგაძის თარგმანის მიხედვით, იხ. გაზ. „არილი“, №6, 12, 1997.
3. ლ. ბრეგაძე, სადღეგრძელო და მისი კომპესატორული ბუნება, გაზ. „არილი“, №5 (52) 1997.
4. ქართული სუფრა და სამოქალაქო საზოგადოება, დისკუსიები კავკასიურ ინსტიტუტში, 4, თბ., 2000.
5. გ. გოცირიძე, ქართული სუფრის კულტურული მოზაიკა (თამადობის ინსტიტუტი), კრებ. ქართველური მემკვიდრეობა, III, ქუთაისი, 1999.
6. გ. გოცირიძე, ვინ ებრძვის ქართულ სუფრას, გაზ, ლიტერატული საქართველო, №11 (33.23), თბ., 2002, გვ. 7. ჩემზე ადრე ამ საკითხს გამოეხმაურა ლ. ფრუიძე, იხ. ლიტერატურული საქართველო, №25, თბ., 2002.
7. ლ. ბრეგაძე, დასახ. წერილი, გვ. 3-4.
8. ვუთითებთ ლ. ბრეგაძის დასახ. წერილის მიხედვით., გაზ. „არილი“, №5 (12), 1997.
9. გაზ. „არილი“, №10, 1997, გვ. 3-4.
10. დ. ჩუბინიშვილი, ქართულ-რუსული ლექსიკონი, თბ., 1984.
11. Большой Немецко-русский Словарь, М., 1971.
12. ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი, თბ., 1971.
13. ალ. ღლონტი, ქართულ კილოთქმათა სიტყვის კონა, თბ., 1984, გვ. 91.

14. გ. გოცირიძე დასახ. ნაშრომი, გვ. 59.
15. თ. იველაშვილი, ქართული სუფრის ეტიკეტი, თბ., 1995. იხ. აგრეთვე ხ. იოსელიანი, საქორწინო სუფრასთან გამასპინძლების წესი სვანეთში (თამადობის ინსტიტუტი და სადღეგრძელოები), თბ., 1999.
16. ალ. ჯამბაკურ-ორბელიანი, ტოლუმბაშობა, „ცისკარი", №2, თბ., 1968.
17. ლ. მეფარიშვილი, გრ. ორბელიანის მიმოწერა ალ. ორბელიანთან, შ. რუსთაველის სახ. ბათუმის სახელმწიფო სამასწავლებლო ინსტიტუტის სამეცნიერო შრომიების კრებული, წიგნი I, ბათუმი, 1941.
18. ალ. ორბელიანი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 7.
19. ვუთითებთ ვ. ბარდაველიძის მიხედვით იხ. В. В. Бардавелидзе, Древнейшие религиозные верования и обрядовое графическое искуство грузинских племен, Тб., 1957, с. 131; მისივე, სვანურ ხალხურ დღეობათა კალენდარი, ტფ., 1939, გვ. 75.
20. ვ. ბარდაველიძე, სვანურ ხალხურ დღეობათა კალენდარი, გვ. 76.
21. ივ. ჯავახიშვილი, თხზულებანი თორმეტ ტომად, ტ. I, თბ., 1979, გვ. 88.
22. ალ. ჯამბაკურ-ორბელიანი, დასახ. ნარომი, გვ. 17.
23. გ. ჯავახიშვილი, ქართული ნადიმის ტრადიციები ალ. ორბელიანის პუბლიცისტურ წერილებში, კრებული მიძღვნილი ალ. ორბელიანის ხსოვნისადმი, პირველი სამეცნიერო კომფერენცია, თბ., 1997, გვ. 51.
24. ალ. ორბელიანი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 71.
25. იქვე.
26. ნ. აბაკელია, სიმბოლო და რიტუალი ქართულ კულტურაში, თბ., 1997, გვ. 71.
27. ვ. ბარდაველიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 77.

28. იქვე.
29. იქვე.
30. ნ. მაისურაძე, აღმოსავლეთ საქართველოს მუსიკალური კულტურა, თბ., 1971; მ. შილაკაძე, ქართული ხალხური მუსიკალური ტრადიციები და თანამედროვეობა, თბ., 1988.
31. ჯვარ ხატთა სადიდებლები. ტექსტები შეკრიბეს, შესავალი, ლექსიკონი და საძიებლები დაურთეს ზურაბ კიკნაძემ, ხვთისო მამისიმედიშვილმა და ტრისტან მახაურმა, თსუ ფოლკლორისტიკის კათედრის შრომები, №2, თბ., 1998.
32. ხ. იოსელიანი, სტუმარ-მასპინძლობის ტრადიცია სვანეთში, საკანდიდატო დისერტაციის ავტორეფერატი, თბ., 2000, გვ. 19-20.
33. ვ. ბარდაველიძე, სვანურ ხალხურ დღეობათა კალენდარი, გვ. 143-144.
34. სვანური ენის ქრესტომათია, თბ., 1978, გვ. 177.
35. იქვე.
36. ხ. იოსელიანი, საქორწინო სუფრასთან გამასპინძლების წესი სვანეთში, გვ. 12.
37. ავტორის საველე დღიურები, რაჭა 1986: რვ. 1, შდრ. ლ. ფრუიძე, ღვინო სუფრა და ტრადიციები, საბჭოთა ხელოვნება, №2, თბ,. 1975, გვ. 48.
38. ნ. მაჩაბელი, ქორწინების ინსტიტუტი ქართლში, თბ., 1978.
39. ლ. ფრუიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 50.
40. გიულდენშტედტის მოგზაურობა საქართველოში, თბ., 1962, გვ. 113.
41. ვუთითებთ ლ. ფრუიძის დასახ. ნაშრომიდან, გვ. 51.
42. ვ. ბარდაველიძე, დასახ. ნაშრომი, გვ.
43. ხ. იოსელიანი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 13-14.

44. მ. ქალდანი, ვ. თოფურია, სვანური ლექსიკონი, თბ., 2000.
45. თეიმურაზ II, დილისა და ღამის გაბაასება, ქართული პოეზია, ტ. IX, თბ., 1984, გვ. 283.
46. ს. მაკალათია, ხევსურეთი, თბ., 1984, გვ. 252-253; ალ. ოჩიაური, ქართული ხალხური დღესასწაულები აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში, თბ., 1991, გვ. 77.
47. ალ. ოჩიაური, დასახ. ნაშრომი, გვ, 78.
48. ჯ. რუხაძის გამოკვლევით დადგენილია, რომ ბერიკაობა-ყეენობა ერთი საერთო წარმომავლობის დღესასწაულია და ყეენობა, ბერიკაობის განვითარების შედეგადაა მიღებული. იხ. ჯ. რუხაძე, ბუნების ძალთა აღორძინების დღესასწაული საქართველოში, თბ., 1999.

§5. სამგლოვიარო სუფრა

სამგლოვიარო სუფრა სანადიმო-სადღესასწაულო და სხვა სახის სუფრებისაგან სრულიად განსხვავებული სატრაპეზო ურთიერთობის ფორმაა. იგი განსხვავებულია არა მხოლოდ გარეგნული, იერსახითა და წყობით, არამედ შინაარსით, ფუნქციითა და დანიშნულებით, რაც ხალხურ ტრადიციაში საუკუნეების მანძილზე ჩამოყალიბებული რელიგიური რწმენა-წარმოდგენების ნიადაგზეა შექმნილი და მოვლენათა სემიოტიკური აღქმის თანახმად ყოფნა-არყოფნის, სიკვდილ-სიცოცხლის, სააქაოსა და საიქიოს, ქვესკნელისა და ზესკნელის, სამშვიდობოსა და სამწუხაროს ბინარული დაპირისპირების ემპირიულ გააზრებას ემყარება[1].

უძველესი ანიმისტური წარმოდგენების თანახმად ადამიანი კი არ კვდება, არამედ გარდაიცვლება, გადადის ერთი სამყაროდან მეორეში (სააქაოდან საიქიოში), სადაც მას ისევე სჭირდება კვება და ცხოვრებისათვის აუცილებელი საგნები, როგორც სიცოცხლეში[2]. ამიტომაც უკლავენ საკლავს, აწყობენ მის სახელობაზე რიტუალურ პურობას, უდგამენ ტაბლას, სწევენ ხარჯებს, ასრულებენ სხვა და სხვა სახის წეს-ჩვეულებებს, რომელთა შინაარსშიც აშკარად ჩანს მკვდრის კულტის ელემენტები, საკრალური ნიშნით აღბეჭდილი არქაული სიმბოლიკა[3]. ეს წეს-ჩვეულებები დღეს საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეშია მეტნაკლებად შემორჩენილი და გარკვეული ადგილობრივი-ლოკალური თავისებურებებით ხასიათდება. მათი რეტროსპექტული, ანალიტიკური შესწავლა არა მხოლოდ ქართული ყოფითი ტრადიციების ისტორიის თვალთახედვითაა საინტერესო, არამედ ზოგად კულტუროლოგიური კვლევის თვალთახედვითაც.

სამგლოვიარო წეს-ჩვეულებათა მთლიან სისტემაში საკუთრივ კვების კულტურის მხრივ, ყურადღებას იქცევს ორი ძირითადი მომენტის არსებობა. ესაა 1. თვით მიცვალებულის სულისათვის განკუთვნილი საკვები, მისი მომზადებისა და გაწყობის წესი (თავთან დადგმული ტაბლა, საკურთხები და სხვ.), 2. ჭირისუფლისა და მოსამძიმრე მრევლის საერთო პურობა, რომელიც თავის მხრივ რამოდენიმე ეტაპს მოიცავს და გულისხმობს გარდაცვლილისათვის მისაგებელი წმინდა საკვების სიმბოლურ მონაწილეობასაც[4]. პირველი ეტაპი უშუალოდაა დაკავშირებული სხეულისა და სულის მატერიალიზაციასთან, რომლის თანახმადაც მიცვალებულის თავთან დგამენ პატარა ტაბლას, მასზე აწყობენ წმინდა საკვებს: ჯამით „მგბარ" (მოხარშულ) ან უმგბარ ხორბალს, ჭიქით წყალს და ღვინოს, ანთებენ ზეთის სანთელს, საკმეველს; მათთან ერთად დგამენ მარადმწვანე ხეს, აწყობენ ყვავილებს და ა. შ.[5] ქვეყნის სხვა და სხვა კუთხეში ეს წესი სხვადასხვაგვარად სრულდება, არსებითი სხვაობა კი მათ შორის მხოლოდ საგანთა რაობაშია. მაგ. ზოგგან ხორბლის ნაცვლად გამომცხვარ პურს დებენ, ზოგგან შაქარს, მარილს (ქართლი), შემწვარი ქათმის ღვიძლს, ყველიან კვერებს და სხვ. (იმერეთი). ამათგან განსაკუთრებულ ყურადღებას იქცევს ხორბლის დადგმის წესი. მისი ერთი ნაწილი წანდილად იხარშება, მეორე კი სასაფლაოზე მიაქვთ და საფლავში ყრიან[6]. თ. ოჩიაურის თქმით ეს ქმედება აიხსნება იმ რწმენით, რომ თითქოსდა ხორბალი საიქიოში ჯეჯილად ამოდის და გარდაცვლილს იქ საკუთარი ცხვრის საძოვარს უქმნის, ამასთან ეს შეხედულება ექვემდებარება წარმოდგენას საიქიოში სამზეოს გაგრძელების თაობაზე, რომლის თანახმადაც მოსავლის ნაყოფიერება, თეს-

ლის გაცოცხლება-აღმოცენება, ზრდა-განვითარება და სიმწიფე, დედამიწის და მისი ქვეშეთის ნებაზეც არის დამოკიდებული[7]. ჩვენ სავსებით ვეთანხმებით აქ მოტანილ მსჯელობას, მაგრამ ამასთან ერთად გვინდა ისიც შევნიშნოთ, რომ ამ ჩვეულებაში და საერთოდ მიცვალებულთან დაკავშირებულ წესებში უმთავრეს როლს ძირითადი საკვები ასრულებს. მკვდარს რომლის სულიც სააქაოდან საიქიოში მიდის, საგზლად იმ საკვებს უდგამენ, რასაც თვითონ ჭამენ და რითაც ის სიცოცხლეში იკვებებოდა, ეს კი უწინარეს ყოველისა პურია, ხორბლის (წანდილის, კორკოტის) ან გამომცხვარის სახით. ასეთივე ძირითადი საკვებია პური და წყალი (კომპოზიტი „პურ-წყალი"), რომელიც შემდეგ პურ-ღვინით შეიცვალა. იგი ძველ ქართულ ხელნაწერებშია დამოწმებული[8]. ჩანს რიტუალში პურ-ღვინო უთუოდ ადრექრისტიანული ხანიდან მკვიდრდება, როგორც ქრისტეს სისხლთან და ხორცთან ზიარების ანუ ევქარისტიის სიმბოლური ნიშანი[9], თუმც გენეტიკურად ის უფრო ძველი, არქაული სემანტიკიდან მომდინარე უნდა იყოს[10].

ხალხური რწმენით მიცვალებული მოკვდავ და აღდგომად ღვთაებათა ფუნქციის მატარებელი სულია[11]. ეს შეხედულება წარმართული ხანის აზროვნების ნაყოფია და ვეგეტატური ბუნების მქონე ღვთაებების საკულტო თაყვანისცემის ზეგავლენით სამგლოვიარო რიტუალშია შემოსული. ამას მოწმობს ცხედრის თავთან არა მხოლოდ ძირითადი საკვების, არამედ მარადმწვანე ხის ან ყვავილის დადგმაც. რომელიც შეიძლება იყოს ფიკუსი, პალმის რტო, ან სხვა მცენარე[12]. ზოგიერთი ცნობით ძველად თავთან რამდენიმე ცალი კაკლის დაწყობაც სცოდნიათ, იმ მიზნით, რომ მიცვალებულს საიქიოში კაკლის ხე დაუხვდებო-

და საჩრდილობელად[13]. რაც შეეხება სანთელს, იგი მკვდრისათვის საიქიოში გზის გამკეალაეი, მანათობელი კელაპტარია, მეგზურია. ამიტომ ანთებენ მის სახელობაზე კელაპტრებს, როგორც დასაფლავებამდე (მთელი დღე-ღამის განმაელობაში) ისე დასაფლავების შემდეგ (ორმოცამდე, ყოველ შაბათს), სანამ სული საბოლოოდ არ დატოვებს სახლს და ცად არ ამაღლდება, შემდეგ კი მხოლოდ სულის მოსახსენებელ დღეებში[14].

ამრიგად მიცვალებულის თავთან გაწყობილი ტაბლა, და მასთან ერთად იქ დადგმული ყოველი საგანი ერთ გამოკვეთელ მიზანს ემსახურება — უზრუნველყოს მისი სული საკვებით (პურით, წყლით, ღვინით) და სხვა აუცილებელი საგნებით; ეს საგნები კი თავისებურ სიმბოლოებს წარმოადგენს, იმ უძველესი იდეოლოგიური შეხედულებების ფონზე, სულის უკვდავების რელიგიური მისტიციზმიდან რომ იღებს სათავეს[15].

საინტერესოა მიცვალებულის სახელთან დაკავშირებული ხარჯების მეორე ნაწილი, რომელიც თავისთავად ორ ნაწილად შეიძლება დაიყოს. 1. ესაა ერთი წლის მანძილზე გაწეული ხანჯები. (სამგლოვიარო რეჟიმის წლიური ციკლი), თავის რიგით ანუ ქელეხით დაწყებული და „წლის თავით" დამთავრებული. 2. სულის დაკურთხების სუფრები, წლისთავის შემდეგაც რომ გრძელდება და იმართება სხვადასხვა რელიგიურ დღეებში.

წლიური ციკლის ხარჯებიდან ყველაზე ხალხმრავალი და მასშტაბურია დაკრძალვის ანუ „თავის ხარჯი" (კახეთი); მას ფშავში „თავზე რიგს", ხევსურეთში „სამარხი ცრემლის" დღეს, ქართლში ქელეხს, რაჭაში, გურიასა და იმერეთში კი „ჭირის" დღეს უწოდებენ[16].

პირველი რასაც დაკრძალვის დროს აქცევდნენ ყურადღებას სათანადო დღეების შერჩევა იყო. საგულიხმოა, რომ აქაც ისევე როგორც სანადიმო ლხინის დროს, აქცენტი კეთილ დღეებზე კეთდებოდა. „კუმეტ" ანუ „ნაკიან დღეებში", ორშაბათს, ოთხშაბათს და პარასკევს მიცვალებულს არ დამარხავდნენ[17]. ხალხური რწმენით ორშაბათი მძიმე, „მარხე" (ხევსურეთი), დღეა. ჩვეულებისამებრ ამ დღეს არავითარ დიდ საქმეს არ წამოიწყებდნენ, „გუთანს არ შეაბამდნენ", პურს არ მოზელდნენ, მგზავრობასაც ერიდებოდნენ (ქართლი)[18]. ასე რომ ნაკიან, უიღბლო დღეებად მიჩნეული ორშაბათი და პარასკევი, რომლებიც როგორც ცნობილია, საეკლესიო კალენდრის თანახმადაც მთელი წლის მანძილზე სამარხო ანუ შეზღუდულ დღეებად ითვლება, მიცვალებულისათვის ხარჯის გაწევის მიზნითაც იყო მიუღებელი.

მიცვალებულის ხარჯებთან დაკავშირებული დღეების შერჩევისას კიდევ ერთი საინტერესო დეტალია გასათვალისწინებელი, კერძოდ; მიცვალებული აუცილებლად მესამე დღეს უნდა დაეკრძალათ. მთხრობელთა თქმით „მკვდარს სამ დღემდე მეტს არ გააჩერებდნენ, ცოდვა არისო", ამიტომ თავის რიგიც მესამე დღეს უწევდა[19]; ახლა მკვდარს მე-7 დღეს მარხავენ და საწესო რიგებსაც შესაბამისად იცავენ. ესაა სამის, შვიდის, თხუთმეტის, ორმოცის, წლისთავის.

რაც შეეხება თავის ხარჯის სუფრის გაწყობის წესს იგი წესისამებრ, რიტუალის მიხედვით, სახლში ან სახლის გარეთ ეზოში უნდა გაემართათ. ეზოში გაშლილ სუფრას იმერეთში, გურიასა და სამეგრელოში „სეფას" უწოდებენ, მისი ოდენობა (ხარჯის რაოდენობა) წინასწარ იყო განსაზღვრული. დიდ ხარჯს უფრო შეძლებულ ოჯახებში იხდიდნენ, ხელმოკლე,

გაჭირვებულ ოჯახს კი ამის საშუალება არ ჰქონდა, მაგრამ რამდენადაც პარადოქსული არ უნდა იყოს, ქელეხის ხარჯის გაწევის ტენდენცია მაინც სიუხვისაკენ იყო მიმართული. იტყოდნენ: „სირცხვილი არ ვჭამოთ, მკვდარი კარგად უნდა გავისტუმროთო"[20]. ეს კარგი გასტუმრება უხვი სუფრის გაშლას გულისხმობდა, მეტადრე მაშინ თუ ოჯახს „შესაწევარითაც" დაეხმარებოდნენ. უნდა ითქვას, რომ სიუხვის მცნება ამ შემთხვევაში მაინც შეფარდებითია და იმ რწმენა-წარმოდგენებიდან მოდის, რომლის მიხედვითაც სააქაოში//სამზეოში გაწეული ხარჯი მიცვალებულს საიქიოში მისდის და რაც უფრო მეტია ეს ხარჯი, მით მეტის გარანტია იქმნება მისთვის იმქვეყნიური ცხოვრებით უზრუნველყოფისათვის[21]. უნდა ითქვას, რომ ცნობიერების ეს მომენტი უდევს საფუძვლად შესაწირავებსაც. როცა შეწირული ცხოველის დაკვლა, კოლექტიური შეჭმა და მისი სახენაცვალი ფორმები (გაცემა, განაწილება) ემსახურება არაერთგვაროვან პერსპექტივას, ერთდროულად საიქიო და საამქვეყნო საქმეებს[22]. ამგვარ წესჩვეულებათა რეტროსპექტული ანალიზის საფუძველზე ირ. სურგულაძე ასკვნის რომ: „სიმდიდრის და სანოვაგის გადასატან საწესო სუფრებსა და რიტუალებში, რომელშიაც განსაკუთრებით თვალში საცემია სიუხვე, დაუშურვებელი გაცემის სურვილი, განპირობებულია იმ აზრით რომ გაწეული ხარჯი არ იკარგება და უკლებლივ მისდის მოცვალებულს, ეს დედააზრი უდევს საფუძვლად შ. რუსთაველის უკვდავ სენტენციას „რასაცა გასცემ"[23].

უდაოდ ამ მძაფრი შორეული წარმოდგენების ანარეკლია დღეს საკლავით მიცვალებულის გასტუმრების წესი, რომელიც უფრო მეტად აღმოსავლეთ საქართველოს შემორჩა. კლავენ ხარს, ცხვარს (ან ზოგ-

ჯერ ორივეს ერთად). საკლავის თავ-ფეხი მონადირის „თავრიელის" მსგავსად მესაკლავეს ეძლევა"[24]. ხორცი-საგან კი მზადდება რიტუალური საკვები; ეს საქმე მამაკაცის — „მზარეულის" პრეროგატივაა, ქალებს კი მხოლოდ მცენარეული საკვების მომზადება და სუფ-რასთან მიტანა ევალებათ[25].

გარკველი ტრადიციული ნორმებია დაცული სუ-ფრის მომსახურებასა და სხდომის წესებში. სეფაში მაგიდები გრძელ მწკრივებად იშლება. ისე რომ მომ-სახურე პერსონალს — ფეხზე მატრიალებლებს//ზეზემ-დგომლებს თავისუფლად მოძრაობა შეეძლოთ. ყოველი მათგანის ფუნქცია მკვეთრად არის გამიჯნული (პური სხვას მიაქვს, კერძი სხვას, სასმელი კი „მერიქიფე-ებს"), მთელ ამ საქმეს ერთი პიროვნება „თავი კაცი" (იმერეთი, გურია) ხელმძღვანელობს, საქალებო საქმეს კი „თავი ქალი"[26]. სუფრასთან ქალები და მამაკაცები ცალ-ცალკე სხდებიან (ხშირ შემთხვევაში ქალებს წინ, სახლში უშლიან სუფრას, მამაკაცებს კი გარეთ); კაცე-ბის სუფრას მამაკაცები ემსახურებიან, ქალებისას ქა-ლები. თანამეინახეთა ამგვარი დანაწილების (სქესობრი-ვი სეგრეგაციის) წესი, როგორც ცნობილია ძველად სა-ქალებო და სამამაკაცო სექციების განცალკევებით არ-სებობაზე მიგვანიშნებს, რაც დროთა განმავლობაში აშკარა ტრანსფორმაციას განიცდის[27].

სალხინო სუფრის მსგავსად, ჭირის სუფრასაც თავისი ხელმძღვანელი — პურის უფალი//წინამძღო-ლი//წინამძღვარი//თამადა ჰყავს[28], მაგრამ იმ განსხვავე-ბით, რომ აქ მას არ ირჩევენ, არამედ აუცილებლად ნიშნავენ (არჩევენ ოჯახის ახლობელთა, ნათესავ-მოკე-თეთა წრიდან). იგი სამწუხრო სუფრის შესაბამისად ღვინის სმის თავისებურ წესს იცავს და იმდენ სად-ღეგრძელოს (წარსათქმელს) წარმოსთქვამს, რამდენიც

ტრადიციის თანახმად ასეთი შემთხვევების დროს არ-
ის მიღებული. ამდენად ეს სადღეგრძელოები უფრო
წასულთა მოგონების, მათი გახსენებისა და შესანდო-
ბარის ფორმით წარმოითქმის და ამავე დროს სააქაო-
ში მათი დანატოვარისა და სიცოცხლის გაგრძელების
სიმბოლურ კავშირსაც ითვალისწინებს. წარსულში ამ
სადღეგრძელოების (შესანდობრების) რაოდენობა მკაც-
რად იყო რეგლამენტირებული და როგორც წესი, საკ-
რალურ რიცხვს 7-ს არ აღემატებოდა[29]. პირველს მა-
მაკაცთა ფეხზე ადგომით, ახლად გარდაცვლილის შე-
სანდობარს იტყოდნენ. ტექსტი დაახლოებით ასეთი
იყო: „ღმერთმა გაანათლოს ოჯახიდან ახლად წასუ-
ლი, მისი სული ნათელში ამყოფოს გამჩენმა, სამუდა-
მო სასუფეველი დაუმკვიდროს, მსუბუქი იყოს მისთ-
ვის მშობლიური მიწა, კეთილად წასულიყოს და ოჯ-
ახი დაელოცოს, აკმაროს მისი დანაკლისი ოჯახს,
მის დანატოვარს" და ა. შ.[30]. მთხრობელთა გადმოცე-
მით მხოლოდ ამ სიტყვის წარმოთქმის შემდეგ შეიძ-
ლებოდა „პურის გატეხვა", რადგან შესანდობარის და-
ლევამდე ჭამის დაწყება დაუშვებლად ითვლებოდა[31].

შესანდობართან მიმართებაში კიდევ ერთი დეტა-
ლია საინტერესო.

აღმოსავლეთ საქართველოში (ქართლი, კახეთი)
გავრცელებული ჩვეულებების თანახმად ჭირის სუფ-
რასთან დასხდომამდე (ხელის განბანვის შემდეგ)
იცოდნენ ღვინოში ჩამბალი პურის („ბოღლოწოს") ჩა-
მოტარება. ღვინოში იმ პურს ალბობენ, რომელსაც
მანამდე მკვდრის გულზე გადატეხავდნენ და მიაჩ-
ნდათ რომ ლუკმა მიცვალებულისათვის მისაგებებელი
აუცილებელი საკვები იყო[32]. სხვა კუთხეებში ეს წესი
არ გვხვდება მაგრამ მას ცვლის ღვინიან ჭიქაში პუ-
რის ჩაწების ან პირიქით პურზე ღვინის გადმოღვრის

ჩვეულება, რაც შინაარსობრივად თითქმის იგივე ქმედებას ნიშნავს რასაც ბოღლოწოს ჩამოტარება. გამოთქმულია მოსაზრება, რომ ეს რიტუალი — ღვინოში ჩამბალი პურით მიცვალებულისათვის შენდობის თქმა: ქრისტეს სისხლთან და ხორცთან ზიარების იმიტაციაა (რაზედაც ზემოთ მივუთითებდით)[33], მაგრამ შესაძლოა ამ შემთხვევაში ღვინის „გადმოსხმის" ანუ „გადმოღვრის" ეს ჩვეულება კიდევ უფრო ძველ, კერძოდ, სამსხვერპლო სისხლის თხევის ბიბლიური წესთან იყოს დაკავშირებული, როგორც ამას პ. სოლიარსკი ფიქრობდა[34]. თავად წესი — სამსხვერპლო ცხოველის სისხლის თხევა მის ძალასთან ზიარების მიზნით, რიტუალური სასმისით შესმა და ხელების „განბანვა", ქრონოლოგიურად ძალიან ძველია და სახატო დღეობებზე ჩვენშიცაა შემორჩენილი. სრულიად დასაშვებია, რომ ღვინოსაც სისხლის წმინდა ფუნქცია ჰქონდა დაკისრებული, რომელიც შემდეგ შევიდა ადრექრისტიანული რწმენის კონოტაციაში. თუმც ვიმეორებთ ეს ჩვენი ვარაუდია და არა მტკიცება.

დავუბრუნდეთ სადღეგრძელოებს.

როგორც ზემოთ ვთქვით ჭირის სუფრის (ამ შემთხვევაში თავის რიგის) სადღეგრძელოები მკვეთრად რეგლამენტირებულია და ძირითადად წასულების (მიცვალებულის და მისი ოჯახის გარდაცლილ წევრთა) მოსაგონარ, შესანდობარ სიტყვას მოიცავს. ასეთი მიმდევრობითაა დაცული რიგით მეორე, მესამე და ა. შ. სადღეგრძელოებში. სულ ბოლო სადღეგრძელოდ კი (დანატოვართა დალოცვის) შემდეგ კვლავ ახლად გარდაცვლილის შესანდობარი უნდა შეისვას, რასაც ადრე ფეხზე დგომით ასრულებდნენ[35]. საინტერესოა, რომ ყოველივე ამას (ე. ი. სადღეგრძელოთა თანმიმდევრობას) თან ახლავს სუფრაზე შესაბამისი კერძე-

ბის მოწოდებაც, მენიუ, რომელიც თავის ხარჯისთვი-
საა შემუშავებული. და არც თუ ისე მოკრძალებული.
ყველაზე უმთავრესი რიტუალური საკვები „მგბარი"
ხორბალი, „წანდილი", პური და ღვინოა, სხვა დანარ-
ჩენი არა ამდენად არსებითი, მაგრამ მათი შემადგენ-
ლობა, მრავალფეროვნება და სიუხვე სამარხო და სა-
ხსნილო რეჟიმზეა დამოუკიდებული. აღმოსავლეთ სა-
ქართველოსაგან განსხვავებით დასავლეთ საქართვე-
ლოში (რაჭის გარდა) მიცვალებულის გასტუმრების
სუფრა თითქმის მთელი დღეა გაშლილი და მოსამძი-
მრენი მოსვლისთანავე (მას შემდეგ რაც მიცვალე-
ბულს შემოუვლიან და ჭირისუფალს მიუსამძიმრებენ),
სეფაში შეყავთ პურის საჭმელად. ამასთან სუფრა
მხოლოდ სამარხეო უნდა იყოს (ხორცის გარეშე) და
ხორცის ჭამა მრევლისათვის მხოლოდ „სულის ახ-
სნის" შემდეგაა დასაშვები. ტრადიციულად სუფრაზე
ზემოაღნიშნული აუცილებელი რიტუალური საკვების
გარდა მიაქვთ ლობიო, ნიგვზით შემზადებული მხა-
ლი, თევზი, კარტოფილი, მაკარონი, ფლავი (შაქრით).

აღმოსავლეთ საქართველოში ქელეხის სუფრას-
თან მხოლოდ სასაფლაოდან მობრუნების შემდეგ სხ-
დებიან და თუ ხსნილია საერთო ხარჯსაც ხორცით
იხდიან. ესაა საკლავის, სამსხვერპლო ცხოველის
(ძროხა, ხარი, ცხვარი) ხორცისაგან მომზადებული კე-
რძები, რომელთა სუფრასთან ჩამორიგებაც თანდათან
ხდება. ხალხის დასხდომამდე მაგიდებზე პურ-ღვინო-
სთან, წანდილთან და მარილთან ერთად ციე საუზმე-
საც აწყობენ. ესაა თევზი, მხალი, ყველი, მწვანილი,
მჟავეული (მწნილი), რასაც შემდეგ მოჰყვება ცხელი
წვნიანი — „ბოზბაში", ლობიო (ნიგვზით ან ზეთით
შეგემებული), ყაურმა, მშრალად მოხარშული ხორცი
— „ხაშლამა" და ბოლოს ცხვრის დუმით შემზადებუ-

ლი „შილაფლავი", რომელიც სერობის დასასრულის მაუწყებელია და თამადაც ბოლო სადღეგრძელოს, კელაე განსვენებულის ხსოვნისას, წარმოსთქვამს.

თითოეულ კერძს, რომელიც სუფრასთან მოაქვთ, თავისებური საწესო ახსნა გააჩნია და გარკვეულწილად რელიგიურ რწმენა-წარმოდგენებთანაა დაკავშირებული. მაგ. წანდილისა და კორკოტის, როგორც მიცვალებლის სულისათვის განკუთვნილი წმინდა საკვების შესახებ, ზემოთ უკვე ვთქვით, რაც შეეხება, სხვა კერძებს ამათგან მხოლოდ შილა-ფლავი ითვლება მიცვალებულის სუფრისთვის აუცილებლად, ხოლო „ბოზბაში", „ხაშლამა", „ყაურმა" და სხვა კერძები სანადიმო სუფრებზეც არის გამოყენებული. თუმც ხაშლამის მიმართ ამ შემთხვევაში ამბობენ: „ცხელი იმიტომ მოდის რომ მისი ორთქლი მიცვალებულის სულს უერთდებაო ზეცაში[36]. არჩევენ მის „ჩამოტარებას" და არა „ჩადგმას". ეს წესი უძველესი კოლექტიური ტრაპეზის ფორმიდან იღებს სათავეს, რომელშიაც საერთო ულუფის (მაგ. ნანადირევის) თანაბარი განაწილების იდეა იგულისხმება. აღსანიშნავია, ისიც რომ ხაშლამა და შილაფლავი მხოლოდ აღმოსავლეთ საქართველოს ტრადიციაა და დასავლეთ საქართველოში იგი არ იციან. შესაძლოა ხორცით მიცვალებულის გასტუმრების წესი საერთოდაც გვიანდელი მოვლენა იყოს ან მონღოლთა პერიოდთან დაკავშირებული, მაგრამ ამის ახსნა მოცემულ ეტაპზე არ ხერხდება. ამდენად მიგვაჩნია, რომ ეს უაღრესად საინტერესო საკითხი საგანგებო კვლევის საგნად უნდა იქცეს. ასევე საგანგებო დაკვირვებას საჭიროებს შემწვარისა და მოხარშულის ბინარული დაპირისპირება, რომელიც სპეციალურ ლიტერატურაში (სტრუქტურალისტთა გამოკვლევებში) აზრთა სხვადასხვაობას იწ-

ვევს. სემიოტიკური გააზრებით შემწვარი პროფანულია (სალხინოა — სამშვიდობოა), მოხარშული კი საკრალური (საკულტო, სამწუხრო)[37]. ამდენად, შემწვარი ხორცი დაუშვებლად ითვლება ქელეხის სუფრისათვის. არსებობს მხოლოდ ერთი გამონაკლისი: ქართლში (ზოგიერთ სოფელში) იციან მიცვალებულის დაკრძალვამდე სამი შამფური მწვადის გატანა მესაფლავეთათვის[38]. იქნებ იმიტომ, რომ „მწვადი" ბევრად უფრო არქაულია ვიდრე მოხარშული ხორცი? მისი საკრალიზება ჩვეულებრივ სანადიმო კოლექტიური ტრაპეზის შემთხვევაში არ ჩანს, იგი უფრო სამწუხრო — მიცვალებულისათვის განკუთვნილ ქმედებაში ვლინდება, საკურთხის სახით, რასაც პირველად „ხელის ახსნის" ანუ „სულის ახსნის" რიტუალში ვხვდებით. ეს რიტუალი თითქმის მთელ საქართველოშია გავრცელებული. ეთნოგრაფ დ. გიორგაძის მიხედვით, ხევსურეთში მიცვალებულისათვის თავის ხარჯის დროს „საპირისხსნოდ" ანუ „სულის სახსრად" საგანგებო ტაბლას დგამენ. ზედ ცხერის შემწვარ, წვრილად დაჭრილ ღვიძლს და ხმიადებს დააწყობენ, რომელსაც სანთლის ანთების შემდეგ ოჯახის წევრებს (ჭირისუფლებს) და ახლო ნათესავებს დაურიგებენ. თვით ტაბლას სულის ხუცესი ან ვინმე ხანშიშესული აკურთხებდა. არხოტის თემში, სადაც მიცვალებულს მეორე დღესვე ასაფლავებდნენ და ჭირისპატრონი მზადებას ვერ ასწრებდა, „საპირისხსნო" საკლავს ხუცესი, დაკრძალვის დღეს კლავდა და ახლო ნათესავებს საღამოს შემწვარი ღვიძლით პირს დაახსნევინებდა"[39]. ჩვენი აზრით იგივე უნდა იყოს იმერეთში სულის ახსნის რიტუალი, რომელიც დაკრძალვის მეორე დღეს ანუ დასაფლავებიდან მე-7 დღეს იცოდნენ. თუ მესამე

დღეს დაკრძალავდნენ, მაშინ ამ რიტუალსაც იმავე დღეს შეასრულებდნენ:

„ოჯახის ახლობელი მკვდრის ტაბლას გაამზადებდა, ზედ ახლად შემწვარ წიწილს (ყვერულს), გულღვიძლიანად დადებდა, ყველიან კოკრებს, წანდილს და სხვა რამ საკვებს დააწყობდა, ხელადით ღვინოს დადგამდა და სამ სანთელს აანთებდა. როცა სანთელი დაიწვებოდა ტაბლით ახლობლებს და ყველას (ვისაც სურვილი ჰქონდა) ხორცზე „კბილს დაადებინებდა", „გაასინჯებდა" (სიმბოლური კვება). ნინო აბაკელიას მიხედვით სამეგრელოში „შვიდის რიგს" — რომელიც ახლაც სრულდება „მკლავის ახსნას" ეძახიან. მიცვალებულის სახელზე ხბოს ან ცხვრის დაკვლა იციან (თუ კაცია გარდაცვლილი მაშინ ხარის, თუ ქალია დეკეულის). საკურთხს ვინმე ქვრივი ქალი ამზადებს. სუფრაზე აუცილებლად უნდა ეწყოს შემწვარი იხვი, წიწილი, გოჭი. აცხობენ სამ პატარა ხაჭაპურს (კვერს), რომელზეც სამ სანთელს ანთებენ. ყველაფერი გაუსინჯავად იდება გარდაცვლილისთვის განკუთვნილ სუფრაზე. საკურთხზე დადებულის სხვა ადგილზე გადადება არ შეიძლება. მაგიდის წინ, საკმეველისთვის პატარა ჭურჭელს დგამენ, თვით მაგიდაზე კი ღვინოს, წყალს და პურის ნაჭერს. მოსული სტუმრები სანამ ყოველი მათგანი თავის წილ საკმეველს ნაკვერჩხალზე დააგდებს, ხელებს წყალნარევი ღვინით დაიბანს, შემდეგ პურზე ღვინოსა და წყალს დაასხავს — დააპკურებს, რასაც „გინოკინას" — გადაწევას ეძახიან, ამის ხელის ხლება არ შეიძლება. მერე ქვრივი ქალი დანით საკვებზე ჯვარს გამოსახავს, ნამცხვარს თითო-თითო ნაჭერს ააცლის და გარდაცვლილს დაუდებს. სანთელი რომ ჩაიწვება, სამი მხრიდან შეანძრევს და შემდეგ ყველანი სუფრას შემო-

უსხდებიან. ღვინით და წყლით დამბალ პურს მიწაზე დაასხამენ და პურობას დაიწყებენ. ამბობენ ამ დღეს გარდაცვლილი „შლისო ხელს"[40].

6. აბაკელიას თქმით ეს უცნაური სახელწოდება „მკლავის ახსნა" და მისი არანაკლებ უცნაური ინტერპრეტაციაც გასაგები ხდება თუ გავიხსენებთ პასაჟებს ახალი აღთქმიდან, როდესაც მაცხოვარი, მკდრეთით აღმდგარი, კენაკულუმში გამოცხადდება და სთხოვს მათ ჭამადს, მეტი რწმენებისათვის კი თავის ხელებს და ფეხებს უჩვენებს (ლუკა 24, 3-43). მკვლევარის განმარტებით: „მკლავის ახსნა" გულისხმობს გარდაცვლილი სულის მოსვლას ცოცხალ ახლობელთან, ხელის გაშლას (გაწვდას) და ჭამადის მოთხოვნას, რის დაკმაყოფილებასაც ისინი ასე თავგამოდებით ცდილობდნენ"[41]. ჩვენ ვერ დავეთანხმებით ავტორს იმ აზრის მტკიცებაში, რომ ეს ჩვეულება — „ხელის ახსნა" უშუალოდ ქრისტეს მიერ მოწყალეთათვის ხელების და ფეხების ჩვენებას უკავშირდებოდეს „ჭამადის" მოთხოვნით. ვფიქრობთ, რომ აქ საქმე გვაქვს უფრო ძველი არქაული წესის სახეცვლილ ფორმასთან. ეს არის „სულის ახსნა (და არა „ხელის ახსნა"), რომელიც ანიმისტური წარმოდგენების ნიადაგზეა შექმნილი და შემდეგ სინკრეტული სახით შეეიდა ქრისტიანული ხანის რელიგიურ წეს-ჩვეულებებში[42]. ამასთან უნდა გვახსოვდეს, რომ ყოველგვარი ამგვარი ჩვეულება თავისებურ ხალხურ ინტერპრეტაციას იღებს და პირვანდელი ფორმით არ აღწევს ჩვენამდე, მიუხედავად იმისა, რომ სულიერი კულტურა თავისთავად მდგრადი და კონსერვატულია. ამგვარი მსჯელობის საფუძველს სვანური მასალა გვაძლევს. სვანურში აღნიშნულ ჩვეულებას „ლაშურალ" ჰქვია, რაც სიტყვა სიტყვით სულის ახსნას ნიშნავს „ლაშ"

სულია, „რალ" ახსნა[43]; სხვათა შორის „შურ" — მეგრულშიც სულია[44]. იქნებ „ხელების" გადაშლით — „ხელის ახსნით", სწორედ სულის განთავისუფლება იგულისხმება. ეს შესაძლოა იმ გაგებითაც იყოს გამართლებული, რომ ამიერიდან აქამდე „შემოჭრილ", „გულხელდაკრეფილ" ანუ „ხელებდაჭდობილ" მიცვალებულს ჭამა არ შეეძლო, ხელის გაშლის შემდეგ კი, როცა იგი თავისუფლდება, სული ამოსდის, ამის საშუალება ეძლევა. სიმბოლური გადააზრებით იწყება სულის კვება. ასე რომ ჩვენი აზრით ეს უნდა იყოს სულის ახსნის იგივე ხელის ახსნის რიტუალი თუმცა უნდა ითქვას, რომ პურობის სამწუხარო რეჟიმი ამით არ მთავრდება და მას სხვა ხარჯები მოსდევს. ამ ხარჯებიდან ზოგიერთ კუთხეში ორმოცამდე აღნიშნავენ თხუთმეტის რიგს (ხევი — დ. გიორგაძე, იმერეთი — ოკრიბა, გ. გოცირიძე), მაგრამ სამწუხაროდ ამ წესის ახსნა მასალის სიმცირის გამო ჯერ-ჯერობით ვერ შევძელით.

ორმოცი — ორმოცის ხარჯი შვიდის რიგთან შედარებით უფრო დიდია მაგრამ თავის ხარჯზე ბევრად ნაკლები. ტენდენცია კი სუფრის სიუხვისა აქაც ჩანს. მთხრობელთა თქმით ადრე ამ ხარჯს მხოლოდ ოჯახის წევრები და ახლო ნათესავები ესწრებოდნენ. აღნიშვნით აუცილებლად გარდაცვალებიდან მე-40 დღეს უნდა აღენიშნათ, რადგან სწამდათ რომ მიცვალებულის სული მე-40 დღეს საბოლოოდ ტოვებს სახლს (სააქაოს) და ცის სასუფეველში მკვიდრდება"[45]. ამის შემდეგ მიცვალებულს წლის თავამდე მხოლოდ „საკურთხებს" უდგამენ. თავად ორმოცის სუფრას კი მკვეთრი შეზღუდვებისაგან თავისუფალი იყო. (მეტადრე თუ იგი მარხვაში არ იმართებოდა). დასაშვები იყო ხორცი, არა მხოლოდ მოხარშული არამედ შემწ-

ვარიც. კერძების ჩამოტარების რიგი ჩვეულებრივ იმეორებდა თავის ხარჯის რიგს. სადღეგრძელოებიც გარკვეულ ზღვრულ ნორმებს ექვემდებარებოდა. გადაჭარბებული სმა-ჭამა სირცხვილად ითვლებოდა. საერთო ტრაპეზის დაწყებამდე პატრა „თავწასაქცევი" სუფრა სასაფლაოზე იშლებოდა.

წლისთავი — ორმოცის შემდეგ „წლის რიგი", ანუ „წლისთავის ხარჯი" მოდის. ტრადიციულად იგი თავის ხარჯის (ანუ ქელეხის) შემდეგ გაწეულ ხარჯებში ყველაზე დიდია. თავად ტერმინი „წლისთავი" სამგლოვიარო წლიური ციკლის დამთავრებას აღნიშნავს, აქედან გამომდინარე მისი საწესო სუფრაც ამ ხნის მანძილზე გამართულ პურობათა დამაგვირგვინებელ იმ ეტაპს წარმოადგენს, რომელსაც არსებული რეჟიმის შეცვლა მოჰყვება. მიცვალებულის ჭირისუფალთა ცხოვრებაც ამიერიდან ჩვეულ რიტმში გადადის, მაგრამ მკვდრის ხსოვნისადმი მიმართული საკრალური პურობის ფორმები „საკურთხების" სახით მაინც გრძელდება და მისი სრული პროფანაციაც თითქმის არ ხდება, რადგან თვით სადღესასწაულო სუფრაზეც კი (სახატო-შესაწირავი სუფრების ჩათვლით), წასულთა მოსაგონარს ყოველთვის ამბობენ. მათ სულებს საგანგებოდ პურ-ღვინით მოიხსენიებენ.

ყოფითი ტრადიციის მიხედვით, წლისთავზე ფორმალურად თითქმის იგივე წესები სრულდება, რაც ქელეხის დროს. თამადადაც ხშირად იმავე პირს ნიშნავენ, ხოლო სადღეგრძელოთა რაოდენობა აქაც რეგლამენტირებულია (7 ან 9), თუმცა ამ წესს აშკარად არღვევენ. თავად სუფრა განსაკუთრებული სიუხვით და მრავალფეროვნებით გამოირჩევა. ცდილობენ აუცილებლად ხსნილში გადაიხადონ, რადგან სავალდებულო არ არის მისი ზუსტ თარიღთან დაკავშირება. ამ-

დენად შეუძლიათ გადააცილონ და მენიუც შეუზღუ-
დავი გახადონ. აუცილებელია საკლავის დაკვლა, ri-
ტუალური საკვებიდან კი კვლავ კორკოტი. ან წანდი-
ლი, შილაფლავი. ხორცეულიდან დასაშვებია როგორც
მოხარშული ასევე შემწვარი.

პატარა სუფრას ჯერ სასაფლაოზე შლიან, დიდს
კი სასაფლაოდან მობრუნების შემდეგ. მასზე საგანგე-
ბოდ არავის იწვევენ, გარდა იმ პირებისა, რომლებიც
რაღაც მიზეზების გამო აქამდე გაწეულ ხარჯებს არ
ესწრებოდნენ. რაც შეეხება სადღეგრძელოებს, ისინი
ახლო წარსულში შემდეგნაირი თანმიმდევრობით წარ-
მოითქმებოდა*:

პირველი სადღეგრძელო მიცვალებულის შესან-
დობარი უნდა შესმულიყო, რომლის ტექსტი დაახლო-
ებით ასეთია:

„ღმერთმა სამუდამო სასუფეველში ამყოფოს გან-
სვენებული, გაანათლოს მისი სული უფალმა, მის და-
ნატოვარს კი დღეგრძელობა და სიხარული, თავი წა-
ვუქციოთ გარდაცვლილს"[46]. მეორე სადღეგრძელო ოჯ-
ახიდან წასულთა, ადრე გარდაცვლილთა მოსაგონარი-
სა უნდა თქმულიყო, ლოცვით: „ღმერთმა აცხონოს აწ

---

* მოგვაქვს სადღეგრძელოების სავარაუდო თანმიმდევრობა, 9 სადღეგრძელოს მაგალითზე. მათი ტექსტები საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში მეტნაკლებად განსხვავებულია, ინტერ-პრეტირებულია და თამადის ორატორული ნიჭის ნაყოფს წარმოადგენს. შედარებით მეტი არქაიზმია დაცული ხატობა-დღეობებზე წარმოთქმულ სალოცავ-სავედრებლებში, რომლებიც თავის მხრივ სადღეგრძელოებსაც მოიცავენ. ამის თაობაზე მსჯელობა და ლიტერატურა იხ. ჩვენს წერილში „მჭევრმეტყველების საკრალური სემანტიკა ქართული სუფრის წესებში (სადღეგრძელოები) კრებ. „ქართველური მემკვიდრეობა" V, ქუთაისი 2001.

განსვენებულები, ხსოვნა და არ დავიწყება მათ, ყველას ვინც ჩვენი ხელიდან შენდობას მოელის". მესამე სადღეგრძელო მიცვალებულის დანატოვარის, ოჯახის წევრებისა ითქმებოდა, თითოეული მათგანის დახასიათებით, უფროს უმცროსობის წესის დაცვით. მეოთხე სადღეგრძელო გარდაცვლილის სისხლით ნათესაკების, დედმამიშვილების — ძმების, დების და მათი ოჯახებისა დაილეოდა.

მეხუთე სადღეგრძელო კვლავ ჭირისუფალთა ახლო წრეს ეკუთვნოდა. ბიძაშვილების, დეიდაშვილების, მამიდაშვლებისა და ა. შ.

მეექვსე სადღეგრძელო მომავალი თაობის შვილების, შვილიშვილების, მათი ბედნიერებისა და სიხარულისა იყო.

მეშვიდეს, მშვიდობისა და კეთილდღეობისას იტყოდნენ; „ღმერთმა ჭირი გვაშოროს და ლხინი მოგვცესო".

მერვე სადღეგრძელო კვლავ ოჯახის სიმრთელისა და ცხოვრების გაგრძელებისა იყო.

მეცხრე სადღეგრძელო საბოლოო ყოვლადწმინდისა უნდა დაელიათ, მაგრამ მის წარმოთქმას აუცილებლად სიმღერა უნდა მოჰყოლოდა, რაც იმის მაუწყებელი იყო, რომ გლოვა დამთავრდა და ოჯახი ჩვეულებრივ ცხოვრებას გააგრძელებდა. ამას „ჭერის ახდას" ანუ „ჭერის ახსნას" უწოდებდნენ[47]. თედო სახოკიას თქმით ჭერის ახსნის რიტუალი ქართლში ჭირშიაც სცოდნიათ და ლხინშიაც, უფრო მიცვალებულის წლის წირვაზე, როცა ისე ხმამაღლა უნდა ემღერათ, რომ სახლის ჭერს ეს ხმა შესდგომოდა მეტად ძლიერად, მის შესარყევად და ასახდელად. ავტორის დაკვირვებით ეტიმოლოგია ასეთი ნათქვამისა იმაში მდგომარეობს, რომ „ჩვენებური სახლი განსაკუ-

თრებით გლეხისა, უფანჯრო იყო. ასეთი სახლიდან ხმა გარეთ რომ გამოსულიყო და სხვებსაც გაეგოთ მოქეიფეთა „ჭერის ამხდელთა" ღრეობა, უნდა ჭერი ახდილიყო. ძველად შეიძლება მართლაც ახდიდნენ ხოლმე ჭერს"[48].

ეთნოგრაფი სალომე გაბუნია ეთანხმება თ. სახოკიას გამოთქმულ მოსაზრებას და ამ რიტუალის ასახსნელად საინტერესო ბასკური პარალელი მოჰყავს. ბასკთა ტრადიციით, როცა შინ მომაკვდავი ყავთ, სახურაზე ადიან და კრამიტს ააცლიან რათა მიცვალებულის განტევებულმა სულმა გზა გაიხსნას ცისკენ, სამუდამო სასუფევლისაკენ[49]. ჩვენის აზრით, საქმე გვაქვს ქართულისაგან ოდნავ განსხვავებულ ჩვეულებასთან — სულის განთავისუფლების მიზნით რომ სრულდება, რასაც მთხრობელის სიტყვებიც გვიდასტურებს, „წლის თავზე მიცვალებულის სული სამუდამოდ ტოვებსო სახლს". ლოგიკურია, რომ ამიერიდან მთავრდება მწუხრი და იწყება ლხინი, თუმც ეს არ ნიშნავს მის საბოლოოდ დავიწყებას.

სამგლოვიარო ხარჯების ეს ეტიკეტი დღეს ჩვენში თითქმის ყველგან ამ ფორმით არის შემონახული, მაგრამ გამონაკლისს მხოლოდ მთა წარმოადგენს. კერძოდ აღმოსავლეთ საქართველოს მთაში (თუშეთი, ფშავ-ხევსურეთი) წლის ხარჯები მიცვალებულის სულისათვის განკუთვნილი საიდუმლოებით მოცული რიტუალის — „დოღის გამართვით" მთავრდება — ეს არის ცხენ-მხედართა შეჯიბრი, სპორტული სანახაობის თავისებური რიტუალი ასპარეზი, რომელშიც ადგილობრივ მცხოვრებთა რწმენით ცოცხლებთან ერთად გარდაცვლილის სულიც მონაწილეობს, მისთვის საგანგებოდ მორთულ-მოკაზმული „სულის ცხენის" სახით[50]. რიტუალის მოკლე შინაარსი ასეთია:

„დოღის ცხენებს გარკვეული მარშრუტის მიხედვით დააჭენებდნენ და გზა და გზა — შესვენებისას ტაბლებს უდგამდნენ, მხედარმა იცოდა თუ რომელ სოფელში უნდა შესულიყო და ტაბლას იქ ვინ დადგამდა. ეს კი ნებისმიერად არ ხდებოდა. თუ მამაკაცი იყო გარდაცვლილი ჯერ დედის ძმებში და თაეის-მოგვარეებში მივიდოდნენ, ხოლო თუ ქალი იყო გარდაცვლილი, ჯერ მამის სახლში ან მამის მოგვარეებში, შემდეგ კი დედის ძმებში და შემდეგ ქმრეულებში[51]. ამ წესის შესახებ ნ. აბაკელია წერს, რომ იგი საესებით შეესაბამებოდა რწმენა-წარმოდგენებს „მგებრების" შესახებ, რადგან სამგლოვიარო სუფრაზეც (თაეის ხარჯის დროს) მკვდრის შესანდობარსა და ჭირისუფლის დალოცვის შემდეგ (ხევსურეთი, ფშაეი და თუშეთი) აუცილებლად სვამდნენ მგებრების (ანუ საიქიოში მიცვალებულთა მეგზურების) სადღეგრძელოს[52].

„ცხენ-მხედართა გასტუმრების შემდეგ ხალხი ისევ ჭირისუფალთან წავიდოდა. მათ ტაბლას დადუგამდნენ პურით, ყველითა და ხავიწით (ერბოში მოშუშული ფქვილით), როცა მამაკაცები ჭამას მორჩებოდნენ, ტაბლის აღებამდე ლუდიან „ბაკანს" (ხის ან სპილენძის თასს) ჩამოატარებდნენ, რომელშიც გაუმდნარი ერბო იყო ჩაგდებული. სუფრის ყოველ წევრს ამ წმინდა საკვებზე პირი უნდა დაედო და დაელოცა გარდაცვლილი"[53].

მთელი ეს რიტუალი, რომელიც, როგორც ვთქვით მრავალ საიდუმლო მომენტს შეიცავს, აღწერილია ბ. ბალიაურისა და ალ. ოჩიაურის მიერ, მისი ანალიზი კი თავიანთ შრომებში მოცემული აქვს ს. მაკალათიას, დ. გიორგაძეს, ნ. აბაკელიას[54]. კვალიფიკაცია ასეთია: მიცვალებულის სულისათვის გამართული დღი, ახლად გარდაცვლილის საიქიოში მოგზაურობის

მარშრუტს ასახავს. ეს რიტუალი იმეორებს ხალხურ რწმენა-წარმოდგენებში დაცულ ვერსიას სულის საიქიოში გამგზავრების თაობაზე და ტაბლების მეშვეობით ახდენს მისი საკვებით (საგზლით) უზრუნველყოფას. ეს იყო მიცვალებულის სულისათვის გაწეული კულტმსახურების აქტი, წლიური ხარჯის ბოლო ეტაპი, რაც ამიერიდან მისი სასუფეველში დამკვიდრებისა და სააქაოში დარჩენილთა ჩვეულებრივი ცხოვრების გაგრძელების თავისებურ დასტურს წარმოადგენდა[55]. დოღთან დაკავშირებით არსებობს სხვა აზრიც, რომლის თანახმადაც ამ ასპარეზის დროს ხდება მიცვალებულის სულის მოხმობა, იგი უშუალოდ მონაწილეობს დოღში, ამით კმაყოფილი ჭირისუფალი მისგან კეთილგანწყობისა და მფარველობას ელის[56].

ასე რომ ეს რიტუალი, გარდაცვლილი გმირის უკვდავყოფას, „კაი ყმის" სახელის გახსენებას და პატივისცემას ეძღვნება და ერთხელ კიდევ ადასტურებს „მკვდრის კულტის" სიძლიერეს ქართულ ხალხურ რწმენა-წარმოდგენებში.

საბოლოოდ შეიძლება დავასკვნათ, რომ სამგლოვიარო სუფრა საწესო სუფრების ის ერთ-ერთი შემადგენელი ორგანული ნაწილია, რომელიც ღრმად და კონსერვატულად ინარჩუნებს უძველესი კოლექტიური ტრაპეზის სემანტიკურ ნიშნებს, წმინდა საკვების საკრალურ დანიშნულებას. რიტუალთა ამ წრეში თვალნათლივ აისახება სამყაროს სემიოტიკური აღქმის შინაარსი. იდეოლოგიური თვალსაზრისით იგი სინკრეტულია და ერთის მხრივ ქრისტიანული და მეორეს მხრივ უფრო ძველი წარმართული ხანის რწმენა-წარმოდგენების კვალს წარმოადგენდა.

---

1. Леви-Строс К., Структурная антропология, М., 1983; Лотман Ю. М., Диномическая модель семиотической системы, семиотика культуры, труды по знаковым системам, т. X (из. ТГУ, вып. IV), Тарту. 1978.
2. Токарев С. А., религия и история народов мира, М., 1964, с. 401. его же, К методике этнографического изучения материальной культуры, СЭ, 4, 1970, Штернберг Л., Первобитная религия в свете этнографии, Л., 1936, и др.
3. დ. გიორგაძე, დაკრძალვისა და გლოვის წესები საქართველოში, თბ., 1987, გვ. 11.
4. იქვე.
5. იქვე.
6. თ. ოჩიაური, დაკრძალვის წესები ქართლში, ძველად და ახლა, თბ., 1987, გვ. 11.
7. იქვე.
8. სინას მთის ქტიტორიულ ხელნაწერებში ვკითხულობთ: „ქ. მე მეუფეო იესო ქრისტე, მეორედ მოსვლასა შენთა დადებით ღირსს მყავ, ...პურ-წყალით მომგებებელი ხატისა მეორედ მოსვლისა; ანალოგიურია XII ს-ით დათარიღებული ქართული ოთხთავის ტექსტი „ჩუენითა აღალითა, ხელფასითა და პურ-მარილითა და ყოველთა ჩუენთა სახმართა"; ეს ეპითეტი მეორდება XIV ს. სვანური პოლიგრაფიული ხასიათის საბუთებშიც „მე ვარ ჩემთა პურ-წყალითა" და სხვ. იხ. ვ. სილოგავა, სინას მთის ქართული წარწერები, გაზ. ლიტ. საქართველო, 19.X.1984, გვ. 11.
9. ნ. აბაკელია, სიმბოლო და რიტუალი ქართულ კულტურაში, თბ., 1997, გვ. 143.

10. პური და ღვინო ძირითადი საკვებია. ვფიქრობთ სწორედ ამის გამო შევიდა იგი ადრექრისტიანული ხანის იდეოლოგიურ კონოტაციაში, როგორც სინ-კრეტიზირებული სიმბოლო ევქარისტიისა, ამაში გა-მოხატებოდა მისი საკრალური ფუნქციაც.
11. Фрезер Дж., Золотая ветвь, вып. I- IV, М., 1928, с. 71.
12. იქვე.
13. დ. გიორგაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 7.
14. Бабаева Н. С., Древние верования горных таджиков южного таджикистана в похороно-поминальной обрядости, Душанбе, 1993, с. 81.
15. იქვე.
16. დ. გიორგაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 17. ეს მასალა ჩვენს მიერაც იქნა არა ერთგზის ველზე დაფიქსი-რებული. იხ. ჩვენი საველე დღიურები, ქართლი 1986, 87, 88, კახეთი 1988, 89.
17. ავტორის საველე დღიურები, კახეთი 1987, რვ. №1, გვ. 52.
18. ავტორის საველე დღიურები, ქართლი 1986, რვ. №3.
19. დ. გიორგაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 38.
20. ავტორის საველე დღიურები, ქართლი 1986, რვ. №3.
21. ირ. სურგულაძე, რიტუალი და მისი სოციალური დინამიკის პერსპექტივები (შეწირვის წესების მიხედ-ვით), ივერია, ქართულ-ევროპული ინსტიტუტი, შე-მოდგომა-ზამთარი, პარიზი 1999/2000, გვ. 157.
22. იქვე. იხ. აგრეთვე მ. კანდელაკი, ფასეულობითი ორიენტაციის საკითხისათვის ქართველ მთიელთა ტრადიციულ ყოფაში, ანალები, 1, 2001, გვ. 58.
23. სრ. სურგულაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 107.
24. თავრიელის წესის შესახებ იხ. ალ. რობაქიძე, კო-ლექტიური ნადირობის გადმონაშთები საქართველო-ში, თბ., 1941, გვ. 61.

25. ავტორის საველე დღიურები, ქართლი 1986, კახეთი, 1988.
26. თ. იველაშვილი, ქართული სუფრის ეტიკეტი, თბ., 1995, გვ. 78.
27. ირ. სურგულაძე, სივრცობრივი ასპექტები ქართველთა რელიგიურ და მითოსურ წარმოდგენებში, მ.ს.ე., XXIII, თბ., 1987, გვ. 133, მისივე, ქართული ხალხური ორნამეტის სიმბოლიკა, თბ., 1986, გვ. 164.
28. გ. გოცირიძე, ქართული სუფრის კულტურული მოზაიკა (თამადობის ინსტიტუტი), კრ. ქართველური მემკვიდრეობა, II, ქუთაისი, 1999, გვ. 59-61.
29. თ. იველაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 78.
30. იქვე.
31. ლ. ფრუიძე, მევენახეობა-მეღვინეობა რაჭაში, თბ., 1974, გვ. 91.
32. იქვე.
33. ნ. აბაკელია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 144.
34. Библийский словарь сост. П. Солярским, т. V, СПб 1987; იხ. აგრეთვე, Даль, Толковий словарь, т. 1, с. 198.
35. თ. იველაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 61.
36. Э. Киодо, Горил, жертвопринашение предкам в культе Чингизхана, Э.О. №2, 1993, с. 97.
37. Леви-Стос К., Структурная антропология, М., 1983.
38. მწვადის საფლავზე გატანის ჩვეულება ძირითადად ქართლში დავადასტურეთ, თუმც ნაწილობრივ იგი კახეთშიც მოწმდება.
39. დ. გიორგაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 55-60.
40. ნ. აბაკელია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 155.
41. იქვე.
42. გ. გოცირიძე, ქართული სუფრის წესების რელიგიური სემანტიკა, საერთაშორისო სიმპოზიუმის —

ქრისტიანობა: წარსული აწმყო, მომავალი, მოხსენებათა მოკლე შინაარსები, თბ., 2000, გვ. 30.

43. მასალა მოგვაწოდა არქეოლოგმა შოთა ჩართოლანმა, რისთვისაც მადლობას მოვახსენებთ.
44. გ. ელიავა, მეგრულ-ქართული ლექსიკონი, თბ., 1979.
45. თ. ოჩიაური, დასახ. ნაშრომი, გვ. 11.
46. დ. გიორგაძე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 61.
47. თ. სახოკია, ქართული ხატოვანი სიტყვა-თქმანი, თბ., 1979, გვ. 888.
48. იქვე.
49. ს. გაბუნია, ერთი ქართული იდეოლოგიის ეტიმოლოგიზირების ცდა ბასკურ წეს-ჩვეულებათა სინათლეზე, საქ. მეცნ. აკად. „მოამბე", 1977, 86, №11, გვ. 131.
50. დ. გიორგაძე, სულის ცხენი, ხელნაწერი, ავტორს მადლობას მოვახსენებ ხელნაწერით სარგებლობისათვის.
51. ნ. აბაკელია, დასახ. ნაშრომი, გვ. 143.
52. იქვე.
53. იქვე.
54. იქვე.
55. იქვე.
56. ეს მოსაზრება ჩვენთან პირად საუბარში გამოთქვა დ. გიორგაძემ, თბ., 2001.

§6. ქართული რიტუალური სასმისების ისტორიიდან (მარანი)

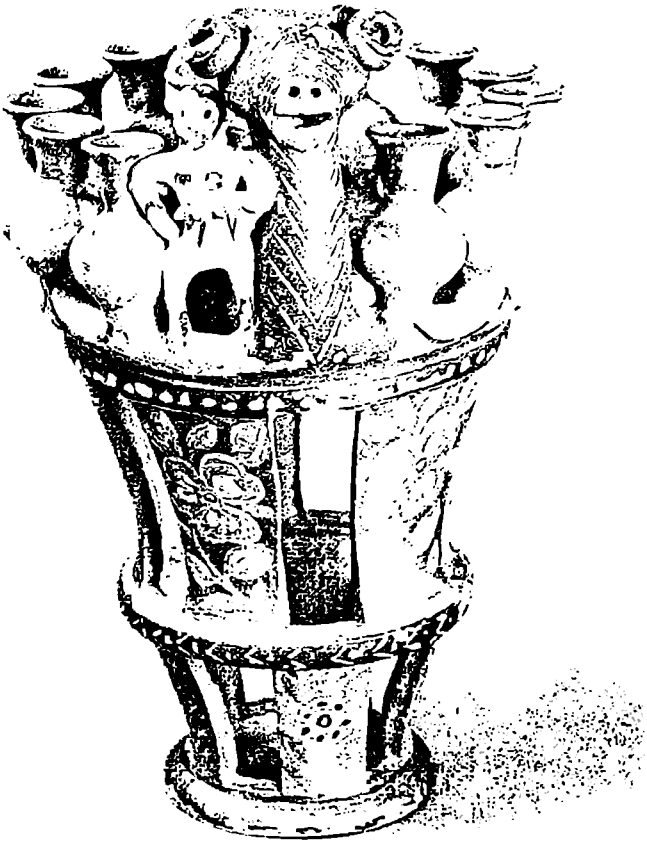
ქართულ საწესო სუფრებთან დაკავშირებული რიტუალური სასმისების, სმის წესებისა და ტრადიციულ სატრაპეზო ურთიერთობებში მონაწილეობის შესახებ არაერთ მკვლევარს მიუქცევია ყურადღება (პეცჰოლდი, მერბახერი, მაირზი, ტიანდერი, ებერდი, მეიერი, ივ. ჯავახიშვილი, ნ. ბერძენიშვილი, გ. ჩიტაია, ვ. ბარდაველიძე, ნ. რეხვიაშვილი, ა. ლეკიაშვილი, ლ. ფრუიძე და სხვები). გამოთქმულია მრავალი საყურადღებო მოსაზრება, მაგრამ მიუხედავად ამისა ეს თემა ეთნოლოგიურ მეცნიერებაში დღემდე მაინც საგანგებო კვლევის ამოცანად რჩება. განსაკუთრებით საინტერესოა რიტუალური სასმისები, მათი რაობის გენეზისის (წარმომავლობის), ფუნქციისა და კლასიფიკაციის საკითხები, რასაც არსებითი მნიშვნელობა ენიჭება ყოფითი კულტურის ისტორიისათვის[1]. ეთნოგრაფილი მასალა ცხადყოფს, რომ რიტუალური სასმისი, არა მხოლოდ ნივთიერი, მატერიალური კულტურის თვალსაჩინო ნიმუშია, არამედ ეროვნული ცნობიერების, ეროვნული იდენტიფიკაციის, სოციუმის ორგანიზაციის გამომხატველი სიმბოლო, რომელმაც გარკვეული წვლილი შეიტანა ქართული ხალხური რელიგიური აზროვნებისა და მენტალობის ჩამოყალიბებაში[2].

ჯერ კიდევ 1937 წელს აკად. გ. ჩიტაია წერდა, რომ საქართველოში, განსაკუთრებით კი მთაში, თითქმის ბოლო ხანებამდე იქნა შემონახული რიტუალური სმის ძველებური წესები, სასმისთა სახეობები (ბაკნები, პინები, ყანწები, თასები), რომელთა გარეშეც თემში, არც ერთი სახალხო დღეობა („ღრეობა") არ ტარდებოდა[3]. მკვლევარი იმ ფაქტზეც ამახვილებს ყუ-

რადღებას, რომ ტრადიციულ სასმისებს ხატის მსახურები, ამზადებდნენ, თავად სასმელს კი (ლუდს, არაყს, ღვინოს) სახატო მამულებიდან მოწეული მოსავლიდან აყენებდნენ. ეს სასმელი წმინდა სასმელად ითვლებოდა და ხატის აუცილებელ საწირველად იყო მიჩნეული[4]. სასმელის დაყენების პროცესი დადგენილი წესების დაცვით მიმდინარეობდა. ამ საქმისათვის „ღვთის მსახურები" იყვნენ გამოყოფილნი. აღნიშნული წესები კარგადაა ცნობილი სპეციალური ლიტერატურიდან და ამდენად მათზე დაწვრილებით აღარ შევჩერდები[5] ხაზს გაკუსვამ მხოლოდ იმ ფაქტს, რომ სახატო და ყოველ სხვა სადღესასწაულო დღეებში, სასმელის სმა კოლექტიური ტრაპეზის აუცილებელ წესს წარმოადგენდა. დიდ ცოდვად ითვლებოდა თუ რომლეიმე მედღეობე მას გამორჩებოდა და თუნდაც ერთ ყლუპ სასმელს რიტუალური სასმისით არ შესვამდა ან სხვა შემთხვევაში ბაგით მაინც არ შეხებოდა სასმისს მასთან ზიარება რომ სიმბოლურად გამოეხატა[6]

ქართული ხალხური რიტუალური სასმისები, რიცხობრივად მრავალფეროვანია, ყურადღებას იქცევს მათი ფორმების ნაირსახეობა, კლასიფიკაცია კი შეიძლება მოვახდინოთ, როგორც მასალის, ისე ფუნქციის (დანიშნულების) და გარეგნული ფორმების მიხედვით. ესაა მაგალითად წყლის, ღვინის, არყის, ლუდის; ხის, თიხის, რქის, ლითონის (სპილენძი, ოქრო, ცვილი), მინის, ლერწმის, ტყავის და ა. შ. სასმისები, რომელთაც თავის მხრივ სხვადასხვა ფორმა გააჩნიათ.

ხალხში გავრცელებულ რიტუალური სასმისთა შორის გვხვდება ყანწი (ხარის, თხის ან ირმის რქის) კათხა, თასი, კულა, ჭინჭილა, და სხვ. მათ შორის გამორჩეულია მარანი, რომელიც კერამიკული ჭურ-



მარანი

ჭლის დამუშავების მაღალმხატვრული ოსტატობის ნიმუშს წარმოადგენს (ივ. ჯავახიშვილი, გ. ჩიტაია)[7].

არქეოლოგიურ მასალაზე დაყრდნობით, გამოთქმულია მოსაზრება, რომ საქართველოში არსებულ ტრადიციულ სასმისთა უძველესი სახეობები თიხისაა და ქრონოლოგიურად ენეოლითის ხანას უკავშირდება, შემდეგ საფეხურზე კი თიხის სასმისთა გვერდით ჩნდება ხისა და ძვირფასი ლითონის ე. წ. „ილეკროს" (ოქრო, ვერცხლი, სპილენძი) სასმისები[8]. ადრე და გვიან ანტიკურ პერიოდში დასტურდება ხელოვნების უზადო ქმნილებებად აღიარებული სასმისები, ბარძიმები, თასები, კათხები, რომელთა ორნამენტები სხვადასხვა რიტუალური სიმბოლიკითაა დატვირთული. მათზე გამოსახული სიუჟეტების ახსნა რელიგიური რწმენა-წარმოდგენების უძველეს პლასტებშია საძიებელი. მაგალითად, ცნობილი თრიალეთის თასი, რომლის შესახებაც სპეციალურ ლიტერატურაში არა ერთი საინტერესო მოსაზრებაა გამოთქმული. საერთო აზრი კი ასეთია: თასზე ასახული კომპოზიცია ნაყოფიერების ღვთაებისადმი მიძღვნილი რიტუალური სცენაა და ამ სცენის მონაწილენი მაგიური პერსონაჟები არიან[9]. ბოლო დროს კულტუროლოგმა ს. არუთინოვმა თრიალეთის თასის კომპოზიცია ღვთაებისადმი მიძღვნილი საწეს-ჩვეულებო ტრაპეზის გამომხატველ მისტერიად მიიჩნია და ამით ხაზი გაუსვა საწირველების თავდაპირველ ფუნქციას — წმინდა საკვების წმინდანებისადმი მიძღვნას, რიტუალს რომელიც არქაული პერიოდიდან მოდის[10].

ძველ ქართულ წერილობით ძეგლებში სასმისთა (სასმურთა) შესახებ ფრაგმენტული ცნობები მოგვეპოვება. ჩვეულებრივ მოიხსენიებენ ხოლმე ლითონის სასმისებს, როგორც „ნიჭს" ან სამხედრო ნადავლს.

VIII საუკუნის მიჯნაზე თბილისში ჰერაკლე კეისრის მოკავშირე ხაზარებს იმდენი ოქრო-ვერცხლი და თვალმარგალიტი შეუგროვებიათ რომ მათი ცქერით „თვალს წყალი ელეოდაო“[11]. XI ს. მეორე ნახევარში როცა თურქებმა კარის ციხე აიღეს და ყველის ციხეს მიადგნენ, საქართველოს მეფე გიორგი II უკან დაიხია, გამარჯვებულ მტერს კი დიდძალი ნადავლი ჩაუვარდა ხელთ „საჭურველნი დიდნი და სამსახურებელნი სამეფოთა ტაბლათანი“[12]. სამაგიეროდ დავით აღმაშენებელმა დიდგორის ბრძოლის შემდეგ ქვეყანა ნადავლით ააესო „სხვათა უცხოთა ჯურჭლებითა საბრძოლველთა თვითო-სახეთათა ქოსთა და ფილაკავანთათა, სასმურთა ტურფათა და სანადიმოთა, საბანელთა და სამზარეულოთა, რაოდენმან ქარტამან და მელანმან დაიტიოს აღწერად“[13]. მემატიანის ცნობით მეფეს ახლად აშენებული გელათის მონასტერი მრავალი „ნიჭით“ გაუმდიდრებია და მათ შორის „ფიალანი და სასუნებელნიც“ უხვად შეუწირავს[14]. საერთოდ ეკლესია-მონასტრებისათვის სასმისთა შეწირვა ჩვეულებრივი მოვლენა ყოფილა საქართველოში. მაგ., 1557 წ. ნიკოლოზ კათალიკოსს სვეტიცხოვლისათვის მიურთმევია „დოსტაქანი“ ერთი სასმელი მოჭედილი თვლებით ფეხიანი და თავსახურავიანი (თ. ჟორდანია, ქართლ-კახეთის მონასტრების და ეკლესიების ისტორიული საბუთები, ფოთი 1903, გვ. 201-202). ლაბეჭინის ეკლესიაში ექვთიმე თაყაიშვილს უნახავს შეწირული ვერცხლის თასი მხედრული წარწერით. სოფ. ჟამუშის (სვანეთი) ეკლესიაშიც დაცული ყოფილა იმერეთის მეფის ბაგრატ IV მიერ შეწირული ვერცხლის დიდი აზარფაშა და სხვა მრავალი ასეთი მაგალითის მოყვანა შეიძლება დაუსრულებლად[15]. ცხადია ზემოთ მოყვანილი ცნობები მხოლოდ ლითონის სასმისებს

ეხება, მაგრამ თამამად შეიძლება იგივე ითქვას თიხის სასმისებზეც.

თიხის ანუ კერამიკის სასმისებს შორის სრულიად გამორჩეულია „მარანი" იგი ერთფეხიან სასმისთა განვითარებულ ტიპს მიეკუთვნება, მაგრამ ფორმით და დანიშნულებით აშკარად განსხვავდება ჩვეულებრივი ბაკნებისა და კათხებისაგან. გამოთქმულია მოსაზრება, რომ ზიარი ჭურჭლის ეს სახეობა ფორმით ღვინის სახლთან ანუ მარანთანაა ასოცირებული და კოლექტიური ტრაპეზის ერთ-ერთ აუცილებელ ატრიბუტს წარმოადგენს[16]. მათი ტიპები (ხშირ შემთხვევაში მოჭიქული) უხვად გვხვდება, როგორც აღმოსავლეთ ისე დასავლეთ საქართველოს ყოფაში. ძირითადად ორი ტიპის მარნები დასტურდება ქართლ-კახური და იმერული. მათ ამზადებდნენ მეთუნეები (მეჭურჭლეები) იქ სადაც კერამიკული ცენტრებია[17]. მოვიყვანოთ კახური მარნის მოკლე აღწერილობას:

იგი ძირისკენ ვიწრო და თავისკენ გაფართოებული ორი უმთავრესი ნაწილისაგან შედგება. ქვემო ნაწილში სახეებით „დაფანჯრული" ქუსლიანი სართულია მოთავსებული, რომლის ზევით ღარულ მილზე დამაგრებული პატარა ჭინჭილები ანუ ჩარექებია (საშუალოდ რვა ან ათი, ზოგჯერ 12-იც) შემოწყობილი, წრე ცხოველის გამოსახულებით მთავრდება. ესაა ტუჩი საიდანაც ისმება სასმელი, ისე რომ ჭინჭილებში განთავსებული სითხე თანაბრად იცლება[18].

მარნის ნიმუშები როგორც ფორმით, ისე ზედ გამოძერწილი გამოსახულებებით და ორნამენტით კახური მარნების მსგავსია. მხოლოდ ზოგიერთ მათგანზე ტრადიციული მრგვალმუცლიანი, ყელმაღალი და პირგადაშლილი ჭინჭილების ან ჩარექების ნაცვლად, გამოყვანილია პატარა ქვევრები, რაც როგორც

წესი იმერული მარნებისთვისაა დამახასიათებელი[19]. საინტერესოა ზემო იმერული (შროშული) მარნის აღწერილობა:

„მარნის ბრტყელ რგოლზე „ფეხზე“ აღმართულია რამდენიმე (ჩვეულებრივ — ოთხი) დაბალი სვეტი, რომლებზეც დაყრდნობილია პატარა „ჭურები“, არცთუ იშვიათად სარქველებითურთ. მისი რქების ბოლოები ეშვება ორ წინა ჭურზე, ხოლო ორი უკანა ჭური ერთმანეთზეა გადაბმული საწნახელით. ტუჩთან, ჯიხვის ან ვერძის რქებზე შამოხვეულია ყურძნის მტევნები და ვაზის ფოთლები, რაც მთლიანობაში ვაზის ტალავერს მოგაგონებთ. ვერძის (ან ჯიხვის) პირი სასმისის ტუჩის მოვალეობას ასრულებს, ხოლო ჭურებზე გადებული საწნახელი, ღვინის ჩასასხმელ ჭურჭელს, საიდანაც ღვინო ჭურებში თანაბრად ნაწილდება[20].

თუ მარნის ტიპებს (ქართლ-კახურსა და იმერულს) ერთმანეთს შევადარებთ, აშკარად დაერწმუნდებით, იმაში, რომ მათ შორის განსხვავება მხოლოდ ცალკეულ ნიუანსებშია საძიებელი, თუმცა ფორმით ქართლ-კახური უფრო ბუნებრივი ჩანს, იმერული კი რომელიც „ღვინის სახლის“ — მარნის აშკარა გამოხატულებაა, სტილიზებულია და დახვეწილი[21]. ქართლ-კახური მარნის სიძველეს მასზე გამოძერწილი ფრინველების გამოსახულებები და ზედ მოხატული ორნამენტებიც მეტყველებს, რაც უცხოა იმერული სახეობებისათვის[22].

საყურადღებოა მარნის გამოყენების პრაქტიკა. როგორც ეთნოგრაფიული მასალიდან ჩანს იგი არ იყო ყოველდღიური, სანიადაგო კვების დროს გამოყენებული სასმისი. მხოლოდ განსაკუთრებულ შემთხვევებში, ძირითადად კი სანადიმო ხასიათის სუფრაზე გამოიყენებოდა. ხშირად ქორწილში ნეფე-პატარძლის

სადღეგრძელოს მარნით სვამდნენ. გ. ჩიტაიას ცნობით ძველად ის საჯვარისწერო პურის („ჯვრის პურის“) მიტანის დროს შემოჰქონდათ და თავად ახლადშეულლებულებსაც მით შეასმევდნენ ღვინოს[23].

ჯ. სონღულაშვილის მიხედვით ლხინში მარნით სმა ჩვეულებრივი მოვლენა იყო. წინაპრის სადღეგრძელო აუცილებლად მარნით უნდა შეესვათ. მარანს იყენებდნენ შეჯიბრის დროსაც. შეჯიბრში თუ მსმელი რამდენიმე მარანს გამოცლიდა. სახელად ითვლებოდა[24]. არც თუ იშვიათად მარანი მაცდური ტიპის სასმისადაც გვევლინება. მას შეუმჩნეველ ადგილზე (ტუჩის ქვეშ) პატარა ნაჩვრეტს გაუკეთებდნენ, თუ მსმელი ამას ვერ მიხვდებოდა და ხვრელს თითით არ დაახშობდა, ღვინო სახეზე ჩამოედინებოდა. ეს იწვევდა მხიარულებას[25]. საერთოდ მარნით ღვინის სმა არც ისე იოლი იყო. აქაც გარკვეული წესის დაცვა იყო საჭირო. მაგ., როცა მეინახე მარნით სადღეგრძელოს შესმას დააპირებდა, ის ორივე ხელით უნდა დაეჭირა და რაც შეიძლება მაღლა აეწია, თითქოსდა ღმერთს უნდა შეევედრებოდა, მერე დინჯად უნდა გამოეცალა და ალაევერდი სხვასთან გადასულიყო. ალაევერდის გადაცემაც წრიულად მიმდინარეობდა, უფროს-უმცროსობის ეტიკეტის მკაცრი დაცვით[26]. ამდენად მარანი თითქოსდა სიმბოლურად კრავდა იმ წრეს (სოციუმს) რომელთა მონაწილეობითაც ეს ლხინი იმართებოდა. ეს იყო რაღაც რიტუალური-ლიტურგიული სცენა რომლის მონაწილენი მისტერიის უშუალო პერსონაჟები ხდებოდნენ. მეტადრე თუ გაეითვალისწინებთ იმ გარემოებასაც, რომ ყოველი სადღეგრძელოს შემდეგ სიმღერა, გალობა და სადიდებელი სრულდებოდა[27]. ამრიგად სრულიად ნათელია რომ მარნის შემთხვევაში საქმე გვაქვს იმ საკულტო სასმისთან, რომ-

ლის ძირითადი ფუნქცია ღვთისადმი მსხვერპლშეწირვაა; ეს უკანასკნელი კი ყველაზე კარგად ჩანს რიტუალურ ტრაპეზებში. რაც შეეხება მის გენეზისს, წარმომავლობას, ფესვებს, ამასთან დაკავშირებით სპეციალურ ლიტერატურაში ცალსახა აზრი არ არსებობს. მკვლევართა შორის პირველ რიგში უნდა დავასახელოთ ინგლისელი არქეოლოგი ჯ. მაირზი, რომელმაც ყურადღება მიაქცია ბაზელის მუზეუმში დაცულ თბილისური მარნის ნიმუშს და გამოთქვა მოსაზრება, რომ მიუხედავად სიახლისა მარნის ეს ნიმუში აშკარად ატარებდა სიძველის ნიშნებს, იგი მას ფორმით პრეისტორიულ და კლასიკურ-ბერძნულ მრავალკორპუსიან სასმისს — „კერნისს“ უკავშირებდა და განსაკუთრებულ საკრალურ ელემენტად სასმისის თავთან თხის (ვერძის) რელიქტურ გამოსახულებას თვლიდა[28]. საერთოდ ვერძის როგორც კოსმოგონიური კულტის ქართულ მითოლოგიურ სისტემაში დამკვიდრების შესახებ არა ერთი მოსაზრება არსებობს, მაგრამ ამჯერად ეს საკითხი ჩვენი კვლევის საგანი არ არის. დავუბრუნდეთ გენეზისზე მსჯელობას. მაირზის გამოკვლევას გამოეხმაურა აკად. გ. ჩიტაია, რომელმაც თავის რეცენზიაში უარყო უცხოელი ავტორის უსაფუძვლო დასკვნა თითქოსდა მარანი იხმარებოდა სომხურ ეკლესიაში ცხოველის მსხვერპლშეწირვის რიტუალის დროს[29].

გ. ჩიტაიამ მიუთითა მკვლევრის მთავარ ნაკლზეც, თბილისური სასმისის განხილვაზე ქართული ეთნოგრაფიული მონაცემების გაუთვალისწინებლად, ამასთან ხაზი გაუსვა იმ გარემოებას, რომ სომხურ ყოფაში მსგავსი ჭურჭელი არ არსებობს, მაშინ როდესაც იგი ორგანული ელემენტი იყო ქართული კულტურისა. (ჩვენ უკვე ვთქვით თუ რამდენად მონაწი-

ლეობდა მარანი სადღესასწაულო და რიტუალურ პურობებში). გიორგი ჩიტაია საფუძვლიანად უარყოფდა იმ აზრსაც, თითქოსდა ეს უნიკალური სასმისი „მაცდურის“ ტიპის სასმისი ყოფილიყოს ე. წ. Vixierfrihk, როგორც ეს ბაზელის მუზეუმში დაცული მარნის მიმართ ჰქონდა გამოთქმული უცხოელ ავტორს[30].

მარანთან დაკავშირებით საჭიროდ მიგვაჩნია გავიხსენოთ ეთნოგრაფ ნ. რეხვიაშვილის მოსაზრებაც. მკვლევარმა მარანი იმერულ სასმისს „ტალიაქს“ დაუკავშირა. მისი თქმით ორივე ეს ჭურჭელი ზიარი ტიპისაა. ტალიაქი იგივე მარანია, „მხოლოდ უფრო მარტივი, მარანი კი ტალიაქის განვითარებული სახე[31]. ნ. რეხვიაშვილის აღწერილობით ტალიაქი შედგება თვალედი საძირის ანუ შთასადებელისა და მასში მოძრავად განლაგებული შვიდი მცირე სასმისისაგან. შვიდთვალიანი ტალიაქი შვიდი ღვთაებისადმი სადიდებელი სადღეგრძელოსთვის იყო განკუთვნილი. პირველი ჭიქით ადიდებდნენ მამა ღმერთს (მაღალ ღმერთს), მეორეთი მაცხოვარს, მესამეთი წმ. გიორგის, მეოთხეთი კვირაცხოველს, მეხუთეთი მთავარანგელოზს, მეექვსეთი ღვთიშობელს, მეშვიდეთი „ჯვარცმას“[32]. ეს ფაქტი უნებლიედ გვახსენებს ვ. ბარდაველიძის მიერ სვანეთში ჩაწერილ მასალას, სადღეობო სმის წესს „სუფრაზე უპირველესად „ხოშა ღერთემიშ კათხით“ ან „ფაკანით“ უნდა დაელიათ. შემდეგ „მგქემ თარინგზედ“ მისივე კათხით, მესამედ „ჯგერაგის“ ე. წ. „ლაკუამიალ“, ამას სარუაში მოყვებოდა (სარუაშთან გველეშაპის მოკვლის ლეგენდაა დაკავშირებული). სარუაშის შემდეგ „საყანოს“ მოსახსენიებელს სვამდნენ. შემდეგი წესით: სუფრის წინ წარმოდგებოდა ორი კაცი ხელში ორ-ორი არყით სავსე კათხით ხელიხელ-

გაყრილი, ერთად დაილოცებოდნენ, გამოცლიდნენ კათხას და ერთმანეთს გადაკოცნიდნენ[33]. შუასმის დროს „ჭაჭილარის“ წესი სრულდებოდა. ხალხის შემოსავალ კართან დაიდგმებოდა „ფიჩქ“ და მასზე ან პირდაპირ მიწაზე გააწყობდნენ ოთხ კათხას, რომელშიც უნდა აეღოთ წყვილ-წყვილად მოსულ ქალსა და კაცს და სუფრის წინ დაჩოქილებს დაელიათ. ჭაჭილარის შემდეგ ლამარიას კათხა დაილეოდა. ხოშა ღერბეთიდან ლამარიას სასმისამდე დასალევებს სახსიგული ეწოდებოდა, რომლის შემდეგ სუფრის უფროსი — „ტაბგა თხუმ“ თამადობას სხვა პირს გადაულოცავდა და ამას მოყვებოდა უფროს-უმცროსობის სადღეგრძელოები. ზოგიერთი სადღეგრძელო ოთხი ან ორი სასმისით დაილეოდა ისე როგორც ხევსურეთში წმ. გიორგის სადღეგრძელო ოთხთვალათი (ოთხთასიანი სასმისი) ან კიდევ დაკურთხების დროს იმდენ სასმისს დადგამდნენ, რამდენი ღვთაებაც ყავდათ მოსახსენიებელი[34]. გ. ჩიტაიას თქმით აღნიშნულის მიხედვით მარანში ჩვეულებრივ მოცემული 4-6-8-10 ჭინჭილის არსებობა ბუნებრივ ახასნას პოულობს და მათი დანიშნულებაც გასაგებია. მკვლევარი ასკვნის რომ „ქართულ ეთნოგრაფიულ ჭურჭელის არა ერთი სახე პოულობს შეხვედრას უძველეს წინა აზიურ, კერძოდ დასავლეთ წინა აზიის კერამიკასთან. ამასთან სასმისებზე, ირმის, ვერძის და სხვა ცხოველის გამოსახულება კიდევ უფრო შორს მიდის ვიდრე კერამიკული მსგავსება[35]. მარნის გენეზისის ძიებისას საყურადღებო დასკვნებამდე მივიდა ეთნოგრაფი ჯ. სონღულაშვილიც. იგი ამ სასმისის უძველეს სახეობას ანუ წინამორბედს არქეოლოგიურ წრეებში ნაპოვნ სამტუჩიან სასმისებში ხედავს (ასეთი ტიპის სასმისები კახეთშია დადასტურებული. კერძოდ სოფ. მე-

ლაანის სამლოცველო კომპლექსის განათხარ მასალაში. თარიღდება ძვ. წ. XIIV-XIII საუკუნეებით)[36]. მსგავსი ჭურჭლის სახეობა მოპოვებულ იქნა კავთურას ხეობაშიც, 1971 წ. ციხეგორის ტერიტორიაზე, რომელიც ადრებრინჯაოს ხანას განეკუთვნება[37].

სამტუჩიან თიხის სასმისი ჩვენც დავადასტურეთ გრემის არქეოლოგიურ კომპლექსში, 1982 წლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის დროს.

ამრიგად შეიძლება დავასკვნათ, რომ ძველ ქართულ ხალხურ სასმისთა შორის მარანი სრულიად გამორჩეული რიტუალური, საკულტო სასმისია, რომელიც ყოფას შემორჩა როგორც კოლექტიური ტრაპეზის ერთ-ერთი აუიცილებელი ატრიბუტი, ნაყოფიერების ღვთაებისადმი მიძღვნილი მისტერიის სიმბოლო. იგი თავისი ფორმით, ორნამენტით, შინაარსითა და კონსტრუქციული აგებულებით ერთფეხიანი ზიარი ჭურჭლის ტრადიციულ სახეობათა განვითარებულ ნიმუშს წარმოადგენს, ასოცირდება ღვინის სახლთან ანუ მარანთან. საწესო სუფრაზე სასმისის ამ სახეობის გამოყენება (ისე როგორც სხვა რიტუალური სასმისების შემთხვევაში) გარკვეული რელიგიური და სოციალური სემანტკითაა განპირობებული. ერთი მხრივ თითქოს და კრავს სოციუმის წრის წევრთა მაგიურ კავშირს (სასმისის წრიულად ჩამოტარება) და მეორე მხრივ როგორც საწირველი, წმინდა სასმისი, ორგანულად ერწყმის ცისა და მიწის ღვთაებრივი სამყაროს სივრცობრივ ერთიანობას. მარნით შესმული სადღეგრძელო ციურ და მიწიერ ღვთაებათა თაყვანისცემის ვერბალური გამოხატულებაა. ორივე მარანი (სასმისი და სადღეგრძელო) სიმბოლოებია და ძველ ქართულ საკრალურ ღირებულებათა რიგს განეკუთვნება.

---

1. გ. ჩიტაია, შრომები, ტ. V, 2001, გვ. 214-216.
2. ქართული სუფრის მენტალობის საკითხი დღეს უაღრესად აქტუალურია. თანამედროვე გლობალიზაციისა და ვესტერნიზაციის ფონზე, საზოგადოების ერთ ნაწილში, რომელიც ხშირ შემთხვევაში უცხოელი ავტორების ტენდენციურ შეხედულებებსაც ემთხვევა, შეგნებულად ხდება ამ ეროვნული განძის დაკნინება და ქართული კულტურული მემკვიდრეობის დამცრობის მცდელობით მდიდარი ეთნოგრაფიული მასალის უგულებელყოფა. ქართულ სუფრას იმ სახით რა სახითაც იგი დღეს არსებობს XIX ს-ის მეორე ნახევარში შექმნილს უწოდებენ და უარყოფენ როგორც სადღეგრძელოს სიძველეს, ისე მის რელიგიურ და სოციალურ საფუძვლებს (ბრეგაძე, ჯგერენაია). მავანთა მიერ ჩადენილ ამ მკრეხელობას ჩვენ საკადრისი პასუხი გავეცით სხვა და სხვა პუბლიკაციებში. იხ. საერთაშორისო სიმპოზიუმის „ქრისტიანობა, წარსული, აწმყო, მომავალი, მოხსენებათა მოკლე შინაარსები, თბ., მემატიანე, 2000, გვ. 30; აგრეთვე მოხსენებათა მოკლე შინაარსები საერთაშორისო კონფერენციისა — რელიგია და საზოგადოება — რწმენა ჩვენს ცხოვრებაში, თბ., 2004, გვ. 61-62. ტენდენციური პოლემიკას, ქართული სუფრა და სამოქალაქო საზოგადოება, დისკუსიები კავკასიურ ინსტიტუტში, 4, თბ., 2000, სერიის რედაქტორი გ. ნოდია. ჩვენ გამოვეხმაურეთ წერილით — „რას ერჩიან ქართულ სუფრას“, ლიტ. საქართველო, 24. XI, 2002.
3. გ. ჩიტაია, რეცენზია მირესის ნაშრომზე A Modern

"Kernus" vissel from Tiflis Man V, XXII, №30-53, ენიმ-
კის მოამბე, II, თბ., 1937.
4. გ. ჩიტაია, შრომები, ტ. V.
5. ვ. ბარდაველიძე, სვანური დღეობების კალენდარი; ვუთითებთ გ. ჩიტაიას დასახ. ნაშრომის მიხედვით.
6. გ. ჩიტაია, შრომები, ტ. V.
7. ივ. ჯავახიშვილი, მასალები საქართველოს მატერიალური კულტურის ისტორიისათვის, II, თბ., 1965; გ. ჩიტაია, დასახ. ნაშრომი.
8. იქვე.
9. ჯ. რუხაძე, ბუნების ძალთა აღორძინების დღესასწაული საქართველოში, თბ., 1981, გვ. 23.
10. С. А. Арутюнов, Этикет питания, М., 1989, стр. 121.
11. ციტირება მოგვყავს ლ. ფრუიძის ნაშრომიდან, სასმისების მხატვრული ნიმუშები რაჭაში, ჟ. „საბჭოთა ხელოვნება", 12, 1965, გვ. 17.
12. იქვე.
13. იქვე.
14. იქვე.
15. იქვე.
16. იქვე.
17. ა. ლეკიაშვილი, შენ ხარ ვენახი, თბ., 1974, გვ. 31.
18. ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, თბ., 1949.
19. ა. ლეკიაშვილი, დასახ. ნაშრომი.
20. იქვე.
21. იქვე.
22. იქვე.
23. გ. ჩიტაია, შრომები, ტ. V.
24. ჯ. სონღულაშვილი, საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიისათვის, თბ., 1974, გვ. 81.
25. იქვე.

26. გ. გოცირიძე, 1982 წლის კახეთის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის საველე დღიურები. რვ. №1, გვ. 41.
27. მ. შილაკაძე, ქართული ხალხური ტრადიციები და თანამედროვეობა, თბ., მეცნიერება, 1988.
28. გ. ჩიტაია, დასახ. ნაშრომი.
29. იქვე.
30. იქვე.
31. ნ. რეხვიაშვილი, საღვინე ჭურჭელი „საწდე-სასმური", ჟ. ძეგლის მეგობარი, 16. 1968.
32. იქვე.
33. ვ. ბარდაველიძე, დასახ. ნაშრომი.
34. იქვე.
35. გ. ჩიტაია, დასახ. ნაშრომი.
36. ჯ. სონღულაშვილი, დასახ. ნაშრომი.
37. იქვე.

§7. ზედაშეს კულტურა საქართველოში

თანამედროვე მეცნიერებაში და შესაბამისად კულტურულ ანთროპოლოგიაში, რელიგიური და სოციალური სიმბოლიკის შესწავლას განსაკუთრებული ყურადღება აქვს დათმობილი. ეს არის სემიოტიკური კვლევის ის სფერო რომელშიც, უძველეს სარწმუნოებრივ შეხედულებებთან ერთად ყოფითი რეალიების მრავალი სხვა ასპექტიც განიხილება[1]. ცნობიერების ამ ურთულეს სისტემაში, ადამიანისა და გარე სამყაროს ურთიერთობის შედეგად რომ ჩამოყალიბდა, ყოველთვის რჩებოდა ადგილი შემოქმედის — უზენაესის ირეალური წარმოდგენისა, კულტმსახურების და თაყვანისცემის ობიექტისადმი მიმართებისა, რაც პრაქტიკაში რიტუალების სახით თითქმის დღემდე იქნა შემონახული. ეს კარგად ჩანს შესაწირავებში, წმინდა საკვებთან მიმართებაში და სხვ. ამდენად რელიგია ისტორიულად, განვითარების დინამიკის მიხედვით, ყოფითი მოვლენების იმ ორგანულ ნაწილად იქცა, რომელშიც უძველეს ხალხურ რწმენა-წარმოდგენებთან ერთად, მომდევნო პერიოდების აღმსარებლობითი კულტურის დანაშრევებიც შევიდა. სამწუხაროდ ამ დანაშრევების ძიებას სრული ჭეშმარიტების დადგენამდე, ყოველთვის როდი მივყავართ, რადგან მასში ბევრი რამ დღემდე ამოუცნობი, მიუწვდომელი, საკრალური და ამოუხსნელი, მხოლოდ ჰიპოთეზურ დონეზე გააზრებული რჩება. ასეთთა რიგს განეკუთვნება ზედაშეს კულტურა, რომელიც საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეშია გავრცელებული და თავის თავში უამრავ საიდუმლოს მოიცავს. მაინც რა არის ზედაშე? საიდან მოდის იგი და რა ეთნიკური სპეციფიკა გააჩნია? ამ კითხვებზე პასუხის გასაცემად სპეცი-

ალურ ლიტერატურაში აზრთა სხვადასხვაობა არსებობს. ნაწილი მას წარმართული ხანიდან მომდინარე ფენომენად თვლის (ვ. ბარდაველიძე, თ. თოფურია, ირ. სურგულაძე)[2], ნაწილი კი ადრექრისტიანული პერიოდის სიმბოლოდ (ნ. აბაკელია)[3].

რელიგიის ისტორიკოსთა მიერ გარკვეულია, რომ სიმბოლოთა ფართო სპექტრში, სხვადასხვა სახის საგნებთან ერთად, ღვთაებისადმი მიძღვნილი წმინდა საკვებიც შედის, წერილობით წყაროებში ის „საწირველის" სახით არის ცნობილი[4]. რაჭაში ამ საწირველს „სალოცველს", სამეგრელოში „ოხვამერს", აფხაზეთში „ამაჭარს", სვანეთში, ქართლსა და კახეთში „ზედაშეს უწოდებენ. სულხან-საბა ორბელიანი ზედაშეს ასე განმარტავს — „ზედაშე ანუ შესაწირავი ღვინო"[5], მაგრამ ყოფაში, ამ ტერმინის ქვეშ, არა მხოლოდ ღვინო, არამედ სხვა სახის საწირველიც მოიაზრება, ესაა თაფლი, ერბო, ხორბალი, არაყი, ლუდი, ბამბის ნართი და სხვ.[6]. ტერმინ ზედაშესთან დაკავშირებით საინტერესოა ირაკლი სურგულაძის მოსაზრება „ზედაშე შესაწირავია „ზედასადმი, ღვთაებრივი ძალისადმი"[7]. აკაკი შანიძის მიხედვით ფონეტიკურად ეს სიტყვა, ისეთივე წარმოებისაა, როგორიცაა „წინაშე", „გარეშე" და სხვ.[8] ნიშანდობლივია ისიც რომ ზედაშის ანუ ზენაარისადმი შეწირვის რიტუალს მლოცველები ხელაპყრობილნი აღასრულებენ ე. ი. ზეციერს შესთხოვენ, ევედრებიან, მიმართავენ. სვანეთში მიღებული წესის თანახმად სახატო დღესასწაულის დროს ეკლესიაში ან შინ, აღმოსავლეთის კედელში დატანებულ სალოცავ სარკმელთან, მამაკაცები ქუდმოხდილი და ხელაპყრობილი დგებიან, ხელში პატარა ტაბლა უჭირავთ რიტუალური პურებით, ლემზირებით ან სეფისკვერებით. ამ პურებზე ან თავად

ტაბლაზე სანთელს ანთებდნენ. იქვე დგას დოქი — შესაწირი წმინდა სასმელით ანუ „ზედაშ"-ით სავსე. გამოთქმული მოსაზრების თანახმად საწირელის სამივე სახეობა: პური, ღვინო და სანთელი, სვანური ლოცვის აუცილებელი ატრიბუტებია[9].

ქართლსა და კახეთში საზედაშე ღვინოს საგანგებოდ განკუთვნილ ქვევრში ასხავენ. ერბოს კი ქილებში, თაფლს გეჯაში. მათ მოკრძალებით ეპყრობიან და წმინდა, ხელშეუხებელ საგნად მიაჩნიათ. საზედაშე ქვევრი მარანში ან ვენახში აქვთ ჩადგმული, პურის მარცვალს, ერბოს და სხვა პროდუქტებს კი ბეღელში ან კარაპანში ინახავენ[10]. ზედაშის მოვლა-პატრონობა ოჯახის უფროსის მოვალეობაა (ღვინოს მამაკაცი უვლის, ხორბალს და ერბოს ქალი — დიასახლისი). მისი ვადაზე ადრე გახსნა, ხელის ხლება, დაზიანება, გატეხვა ან სხვა ადგილზე გადატანა დაუშვებლად მიაჩნიათ. მათი რწმენით ეს უბედურებისა და ავის მომასწავებელი იყო[11]. ხალხში არა ერთი გადმოცემაა შემონახული ზედაშის „განრისხებისა", მისგან დამიზეზების (დაავადმყოფების) თაობაზე, იმაზე თუ როგორ სჯიდა ზედაშე ამ წესის დამრღვევთ. რაც ზოგჯერ რამდენიმე თაობაზე გადადიოდა[12].

ზედაშის მოხმარება ანუ რეალიზაცია, შესაბამისად იმ სახატო დღეობებზე ხდებოდა, რომლის სახელობაზეც იყო განკუთვნილი. მაგალითად ღვთისმშობლობას, გიორგობას, მთავარანგელოზობას და სხვა. აყენებდნენ მას ასევე ვაჟიშვილის სახელობაზე, ოჯახის სიმრთელისა და ბარაქიანობისათვის, ავადმყოფის გამოჯანმრთელებისათვის და სხვა დანიშნულებით[13]. ზედაშესთან დაკავშირებულ საღვთისმეტყველო მიმართვებში ხშირად ერთმანეთს ენაცვლებოდა წარმართული და ქრისტიანული ღვთაებების სახელები, ადგილი

ჰქონდა ე. წ. რელიგიურ სინკრეტიზმს, რომელიც ყოფაში პრაქტიკულად თითქმის დღემდეა შემორჩენილი. ამ მხრივ უფრო აღმოსავლეთ საქართველო გამოირჩევა, სადაც ხატობა დღესასწაულები და შესაბამისად საზედაშე კულტმსახურების რიტუალები მეტი რელიეფურობით ხასიათდება[14]. აღსანიშნავია ერთი გარემოებაც. გავრცელებული წესის თანახმად საზედაშე საკვები აუცილებლად გლეხის მიერ მოწეული პირველწილი პროდუქტი უნდა ყოფილიყო. ეს ეხებოდა როგორც ღვინოს (მას საგანგებოდ, ცალკე ქვევრში აყენებდნენ) ასევე პურს (ხორბალს), ერბოს („ნათავარს" ანუ „თავეულს") თაფლს და ა. შ.[15] ქართლში (უფრო მთისწინეთის ზოლში), ახლაც იციან ხატობისთვის მარანში ან სარდაფში ქვევრების გვერდით საზედაშე ქილების ცალკე ადგილზე შენახვა*. დღესასწაულზე კი ამ თავეულიდან (რომელიც ზოგ ოჯახს შვიდი ან უფრო მეტიც შეიძლებოდა ჰქონოდა), შესაწირ ქადებს აცხობდნენ, სალოცავში წაიღებდნენ და იქ დაარიგებდნენ. ღვთაებას ეწირებოდა ამ დღისთვის გამომცხვარი შოთებიც და ზვარაკად „დაყენებული" საკლავიც[16]. ეს ჩვეულება ეთნოგრაფიულ ლიტერატურაში კარგადაა ცნობილი, მოვიტანთ აფხაზეთში დარმოწმებულ ერთ მაგალითს, რომელიც ნ. ჯანაშიას აქვს აღწერილი. მისი თქმით „ძველად ყოველ აფხაზ მკვიდრს მარანში ჩაფლული ჰქონდა ღვთისმშობლის ანუ „დიდრიფშის"//„იფსინახას" სახელობაზე ქვევრი — „აჰაშპა",

---

* როგორც ჩანს, სახელწოდება „ზედაშე" (სვან. „ზედაშ"), თავდაპირველად საკვებს ერქვა, მოგვიანებით კი ჭურჭელზეც იქნა გადატანილი, ამიტომაც გვხვდება ყოფაში ორივე მნიშვნელობით. მაგ.; კახეთში ზედაშე ქვევრსაც ქვია და ღვინოსაც. თუმცა ასეც ამბობენ: საზედაშე ღვინო, საზედაშე ქვევრი, საზედაშე ხორბალი და ა. შ.

რომელსაც აღდგომა დღეს ხსნიდა. საზედაშე ქვევ-
რთან ერთად ფურიც ჰყავდა სამსხვერპლოდ შერჩეუ-
ლი. მის სისხლსა და ხორცს საკულტო მნიშვნელო-
ბას ანიჭებდნენ[17]. როგორც ნ. აბაკელია შენიშანვს ეს
ფაქტი აშკარად მეტყველებს აფხაზებში ადრექრისტია-
ნული რწმენა-წარმოდგენების გავრცელებაზე[18].

ეთნოგრაფიული მასალა ცხადყოფს, რომ საზე-
დაშე კულტმსახურების შემონახულობის მიხედვით ქა-
რთლი და კახეთი ყველაზე გამორჩეული მასშტაბური
რეგიონია. აქ ტრადიციის თანახმად ზედაშეებს დგამ-
დნენ როგორც ხატის (სალოცავის) ასევე კერძო
მფლობელობაში მყოფი ვენახებიდან მოწეული ღვინ-
ით[19]. არჩევენ წითელს, თუმცა ეთნოგრაფ ო. გაბუნიას
მიხედვით, თეთრიც არ არის გამორიცხული, უმეტე-
სად საუკეთესო ჯიშის ყურძნისაგან მიღებული[20]. კუ-
თვნილების მიხედვით ზედაშეთა კატეგორიები შემდეგ-
ნაირად კლასიფიცირდება. საოჯახო, საგვარეულო, სა-
ხატო (სამონასტრო, სატაძრო), სასოფლო (სათემო)[21],
ძველად საგვარეულო და სახატე ზედაშეებს შორის
გარკვეული განსხვავება არსებობდა, რასაც ეთნოგ-
რაფმა თ. თოფურიამ საგანგებოდ მიაქცია ყურადღება.
იგი არ გამორიცხავდა იმ გარემოებას, რომ გვიან
ფეოდალურ ხანაში, ზედაშის დაყენება სამონასტრო
გამოსაღების ანუ ბეგარის ერთ-ერთ სახეობას წარმო-
ადგენდა, რაც ისტორიული საბუთებიდანაც კარგად
ჩანს[22]. ამ ფაქტს რ. გუჯეჯიანიც შეეხო, იგი ზედა-
შეს სვანეთში დამოწმებული ბარბარობის დღესასწაუ-
ლის („ლიქურეშ"//„ლიხედიშ", 'მეზრობა") მაგალითზე
განიხილავს და წერს, რომ საზედაშე ღვინის კოლექ-
ტიური შეწირვის სვანური ჩვეულება კიდევ ერთი და-
დასტურებაა სამეცნიერო ლიტერატურაში გამოთქმუ-
ლი მოსაზრებისა, რომ ხალხურ სარწმუნოებაში და-

მოწმებული საზედაშე ღვინის, საერთო სახელთან ერთად შორეული მსგავსება უჩანს ფეოდალურ საქართველოს ეკლესია-მონასტრებისა და აღაპებისათვის დახარჯული ღვინის ზედაშესთან (ეყრდნობა თ. თოფურიას მოსაზრებას)[23]. გუჯეჯიანი კიდევ უფრო კონკრეტულია საბოლოო დასკვნაში: „ზედაშესთან დაკავშირებული წეს-ჩვეულებები, რწმენა-წარმოდგენები და მენტალური მახასიათებლები, საეარაუდოდ კანონიკური სამართლისა და ლიტურგიკული პრაქტიკის გახალხურებული, სახეცვლილი ფორმებია, გამომდინარე ობიექტური ისტორიული გარემოებებიდან"[24].

გვინდა შევნიშნოთ, რომ ავტორის ეს ვარაუდი (კანონიკურ სამართალს რაც ეხება) ნამდვილად საფუძველს მოკლებულია, რადგან ზედაშის, როგორც კულტურის ელემენტის გაჩენა, ბევრად უფრო ძველ, არქაულ პლასტებშია საძიებელი და ტრანსფორმაცია მხოლოდ ოფიციალურ რელიგიასთან მიმარეთებაში შეინიშნება. ზედაშის ბეგარა მხოლოდ გვიანდელი პერიოდის მოვლენაა. რაც შეეხება ზედაშის რიტუალში ლიტურგიკული ელემენტების არსებობას ის სრულიად ბუნებრივია, რადგან ადრე ქრისტიანული რწმენის თანახმად, წმინდა საკვები პური და ღვინო ქრისტეს სისხლთან და ხორცთან იქნა გაიგივებული. ამიტომ პურ-ღვინის რიტუალური მიღება ევქარისტიის სიმბოლოდ აღიქმება (ნ. აბაკელია)[25]. მართალია, ზედაშის ლიტურგიკული ბუნება სვანურ ჩვეულებებშიც ჩანს, იგივე რ. გუჯეჯიანის მიერ მოხმობილ ე. ბარდაველიძის მიერ აღწერილ „თანღაი თარ ანგელოზის" სადღეობო რიტუალში, მაგრამ ეს არ ნიშნავს იმას რომ ლიტურგიკული პრაქტიკის გახალხურება მოხდა როგორც ამას გუჯეჯიანი ფიქრობს[26], პირიქით ჩვენ ვთვლით, რომ ზედაშის კულტი წარმართული ხანიდან

მომდინარე ჩვეულებაა, რომელმაც გარკვეცლი ცვლილებების მიუხედავად, ყოფაში მაინც შემოინახა თავი, თუნდაც სინკრეტული სახით[26]. საქართველოს მაგალითზე ეს ერთგვარი სპეციფიკის მატარებელი ჩვეულებაა, რადგან სინკრეტიზმი ჩვენში ტრადიციული მენტალობის მდგრადობის გამო, ძალიან ბევრ ჩვეულებაში თითქმის დღემდეა შემონახული. გლობალიზაცია ალბათ მალე ამ ფენომენსაც წაშლის, მანამდე კი მხოლოდ იმის თქმა შეგვიძლია, რომ ახლაც, ველზე მუშაობის დროს ეს უძველესი წესი მოქმედია. ზედაშე ოჯახის მფართელ, დიდ სიწმინდედ ითვლება და მას დედაბოძის და მარნის მსგავსად გაქვავებულ რელიქტებად არ მიიჩნევენ. ქვემო ქართლში (სოფ. ნორიო) ერთ-ერმა მთხრობელმა გვიამბო თუ როგორ იყო იგი წლების მანძილზე მძიმე სენით შეპყრობილი და როგორ გამოეცხადა მას სიზმარში მოენე, რომელმაც ზედაშის მსახურება შთააგონა-შეახსენა. ამის შემდეგ დაიწყო ჩვენმა მთხრობელმა მივიწყებული, მამა-პაპური ზედაშის განახლება და მოელა-პატრონობა, ამის შემდეგ თავს მხნედ და ბედნიერად თვლის და ყოველივე სიკეთეს ზედაშის მადლს მიაწერს. გვაჩვენა კიდეც ეს საზედაშე ქვევრები, ვენახში საგანგებოდ მოწყობილ მარანში რომ ჰქონდა ჩაფლული)[28]. იმავე ქვემო ქართლში კიდევ ერთხელ ვიხილეთ ეკლესია-მონასტრების ტერიტორიაზე (ეზოში) დაგდებული ცარიელი საზედაშე ქვევრები, რომლებიც იმის მოწმეა, რომ მათ პატრონებს, მას შემდეგ რაც ზედაშის მსახურება აღარ შეეძლოთ ქვევრები სალოცავში ამოუტანიათ. ეს ქვევრები სხვა და სხვა ზომისაა (არის ქოცოებიც და უფრო დიდი მოცულობის ქვევრებიც). მათ სატაძრო სიწმინდეებად თვლიან და ხელშეუხებლად ტოვებენ[29]. ამრიგად ზე-

დაშე ხალხურ ტრადიციაში საწირველია, წმინდა საკვებია, ის საგანია, რომელსაც თავად მეურნე აწარმოებდა და ადრესაციის აქცენტიც საკრალურია, ღვთაებისადმი მიმართული ქმედება, ოჯახის სიმრთელის, ბარაქიანობის, ნაყოფიერების ჯანმრთელობის მონიჭების მიზნით. ვ. ბარდაველიძის მიხედვით ზედაშე ერთის მხრივ ხატის წევრის მიერ უფლისადმი მიძღვნილი საბოძვარია, ხოლო მეორე მხრივ თვით ხატის მიერ მრევლისადმი გაღებული წყალობა[30]. წმინდა საკვების წმინდანისადმი შეწირვაც სწორედ იმ სიმბოლურ აზრს ატარებს, რომლის მიხედვითაც უფალს, შემომქედს მიეძღვნება ის, რასაც თავად ქმნის ადამიანი და რაც ამავე დროს უფლის ნებით არის მოწეული. როგორც წესი ეს პირველ წილი პროდუქტია. პირველ ნახადი არაყი, პური, ღვინო, ერბო და სხვ. ძირითადი საკვებია, რომელიც მიცვალებულის კულტში და დაკურთხების რიტუალებშიც გვხვდება.

საბოლოო დასკვნები შეიძლება შემდეგნაირად ჩამოვაყალიბოთ:

1.ზედაშე ქართულ კულტურაში უძველესი პერიოდიდან მომდინარე და დღემდე შემორჩენილი იმ რელიგიურ წეს-ჩვეულებათა რიგს განეკუთვნება, რომელიც სინკრეტული ფორმით აისახა რწმენაში; ლიტურგიკული ფონი ჩაენაცვლა წარმართულ სიმბოლიკას.

2. ზედაშე სივრცობრივ განზომილებაში, ქვესკნელისა და ზესკნელის, მიწიერისა და ზეციერის ურთიერთ კავშირის სეგმენტური გამოხატულებაა. „ზეციერს" ეძღვნება ის, წმინდა საკვები ან საგნები, რომლებიც ასევე „ზეციერის" მფარველობითა და მზრუნველობით არის მოპოვებული.

3. ზედაშე იხსნება და მოიხმარება რელიგიურ — სახატო დღესასწაულებში, კოლექტიური რიტუალური პურობისათვის. მათი საშუალებით ხდება საზოგადოების გარკვეული ნაწილის, სოციუმის ორგანიზაცია, რაც თავის მხრივ ხელს უწყობს ნათესაური კავშირისა და ხატის წინაშე ერთობის გრძნობის გაძლიერებას. ამ შემთხვევაში კოლექტიური ტრაპეზი საკრალური და ღრმა სოციალური შინაარსით დატვირთული აქტია.

4. მენტალური თვალსაზრისით, ზედაშე ქართველთა რწმენაში, ეროვნული თვითშეგნების, სარწმუნოებრივი იდენტობის თავისებური ნიშანია, რომელსაც წინააზიურ კულტურაში ანალოგი არ მოეძებნება. ეთნიკური სპეციფიკა ვლინდება მევენახეობა-მეღვინეობის და მემინდვრეობის სიმბიოზური წარმოების შედეგებში, რადგან საქართველო განვითარებული ინტენსიური მიწათმოქმედების ქვეყანაა, პურისა და ღვინის ქვეყანა. სწორედ ეს საკრალური კონოტაცია აისახება ძირითადი საკვების (საწირველების) რიტუალურ სიმბოლიკაში.

დასკვნები

1. დღეს, XX საუკუნის გასრულებისა და მე-3 ათასწლეულის დასაწყისში, როცა მთელ მსოფლიოში მიმდინარეობს მძაფრი ეკოლოგიური და ეკონომიკური კატაკლიზმები, როცა დარღვეულია ბუნებათსარგებლობის რეჟიმი, ადამიანისა და ბუნების ურთიერთობის ჰარმონია, როცა ადგილი აქვს ატმოსფეროს გლობალურ დაბინძურებას, წყლის, ტყისა და მიწის რესურსების შემცირებას, ფლორა და ფაუნა განადგურების წინაშეა და მეურნეობაში თავს იჩენს ერთგვარი სტაგნაციური მოვლენები, მეცნიერები კი ამ პრობლემათა დაძლევის გზებსა და საშუალებებს ეძიებენ, უდიდესი მნიშვნელობა ენიჭება ხალხურ ტრადიციულ სიტემათა შესწავლასა და მისი რაციონალური საფუძვლების აღორძინებას. იმ ფენომენის გამოყენებას, რომელიც მრავალსაუკუნოვან ემპირიულ გამოცდილებას ემყარება და გარემო ფაქტორების მიმართ მყარი იმუნური მექანიზმი გააჩნდა. ასეთთა რიცხვს განეკუთვნება კვების ხალხური სისტემაც, რომელიც ტრადიციული ყოფითი კულტურის ორგანული, განუყოფელი ნაწილია და ეთნოსის სიცოცხლის უზრუნველყოფის მთავარ ძარღვს წარმოადგენს. ამდენად ამ პრობლემის ეთნოლოგიური ანალიზი განსაკუთრებით აქტუალურია და მნიშვნელოვანი.

2. საკვებწარმოების ხალხურ ტრადიციებში, მის სოციალურ და რელიგიურ მხარეებში, იკვეთება ეთნოსის კულტურული ცხოვრების სპეციფიკა, მისი განვითარების ისტორიული დინამიკა, რომელიც მიუხედავად დროთა განმავლობაში მომხდარი ცვლილებებისა, ყოფითი კულტურის სხვა კომპონენტებთან შედარებით მეტი მდგრადობითა და კონსერვატულობით გამოირჩევა.

3. მდიდარი და მრავალფეროვანია კვების ქართული ხალხური სისტემის ეთნოეკოლოგიური გეოგრაფია. იგი მკვეთრი ზონალურ-რეგიონალური და ადგილობრივ-ლოკალური თავისებურებებით ხასიათდება, როგორც ვერტიკალურ ისე ჰორიზონტალურ ჭრილში. ჰორიზონტალურად ეს არის ორი ტიპის — აღმოსავლურ ქართული და დასავლურ ქართული სისტემები, ხოლო ვერტიკალურად მთის, მთისწინეთისა და ბარის. ამათგან ყველაზე ტევადი, კომპლექსური და ინგრედიენტების სიჭარბით გაჯერებული მთისწინეთის რეგიონია. იგი სტრუქტურული თვალსაზრისით სრულიად შეესაბამება ამ ზოლისათვის დამახასიათებელ კულტურულ-სამეურნეო ტიპს, მიწათმოქმედებისა და მესაქონლეობის სიმბიოზურ განვითარებას (გ. ჩიტაია).

4. საერთოდ ქართული ხალხური კვების სისტემის შინაგანი სტრუქტურა რთული და მრავალწახნაგოვანია. მისი კონოტაციური ფორმულა — სამარცვლე-სარძევე-სახორცე-საღვინე პროდუქტების წარმოების კომპლექსური ერთიანობის გამომხატველია და იმის გამო, რომ ძირითად ფენაში მემინდვრეობის პროდუქტებთან ერთად ორგანულადაა შერწყმული მევენახეობა-მეღვინეობის პროდუქტებიც, რაც თავის მხრივ ზრდის კვებაში ნახშირწყლებისა და გლუკოზიდების რაოდენობას, უნიკალურია, აშკარად განსხვავებული კავკასიისა და საერთოდ წინა აზიის ხალხთა კვების სისტემების მოდელებისაგან.

5. ვერტიკალური ზონალობიდან გამომდინარე ქართული ეკოსისტემების ეროვნული თავისებურებანი არა მხოლოდ სამიარუსიან სიბრტყეში იჩენს თავს, არამედ ე. წ. მიკროლანდშაფტურ მონაკვეთებშიც, რადგან ჩვენში ყოველ ცალკე აღებულ რეგიონს თავისი მთა და ბარი გააჩნია. ამის მიხედვით კლასიკურ

ბარსაც კი აქვს ქვედა, საშუალო (გარდამავალი) და ზედა (უმაღლესი) ზღვარი. საქართველოში გვხვდება ისეთი კუთხეები (დასახლებული პუნქტები), სადაც ერთ სოფელში (ერთი ხეობის გასწვრივ) ორივე ზოლის მთისა და ბარის ელემენტებია შერწყმული. ამ განსხვავებულ ზონალობას კი თავად სოფლის სახელწოდებებიც მიგვანიშნებს. მაგ. ზემო და ქვემო ატენი (გორის რ-ნი), ზედა და ქვედა წეროვანი (მცხთის რ-ნი), ზემო და ქვემო ალვანი (ახმეტის რ-ნი), ქვემო და ზემო კრიხი (რაჭა) და ა. შ., რაც თავის მხრივ ჩვენში გავრცელებული ტიპიური მოვლენაა (გ. ჩიტაია, ჯ. გვასალია, ლ. ბერიაშვილი, გ. გოცირიძე). მთლიანობაში ეს სურათი შიდა მიგრაციულ პროცესებთან ერთად, ერთ ლოკალურ სივრცეში ჩამოყალიბებული ურთიერთგანსხვავებული სამეურნეო და მიგრაციული პროცესების მაჩვენებელია (რ. თოფჩიშვილი). მთავარი კი ამ ზონალობაში ჩვენი კვლევისათვის ისაა, რომ საკვებიც ურთიერთგანსხვავებულია.

ყველა ზემოთ აღნიშნულ გარემოებათა გათვალისწინებით შევეცადეთ კვლევის შედეგები სამი ძირითადი ტიპოლოგიური ერთეულის (ზონის) მაგალითზე წარმოგვეჩინა.

1. **აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთი**. იგი ხასიათდება მესაქონლეობის ინტენსიური განვითარებით, მთაბარობის ტრადიციული ფორმით „ტრანსუმანსი“ (ვ. შამილაძე), მიწათმოქმედებას დაქვემდებარებული როლით, ეგ. წ. „მთური მიწათმოქმედებით“ (გ. ჩიტაია, გ. ჯალაბაძე) შესაბამისად ნაკლებწებოვნების მქონე მარცვლეული — ხორბლეული კულტურებით (ქერი, ჭვავი, დიკა). სადაც ყოველდღიური ძირითადი საკვები უსაფუარო „ხმიადი“ პურია. მას აცხობდნენ კერაზე (ყვერბი, კეცი, გახურებული ქვა), „ღომელში“ ან ფურ-

ნეში. საველე პირობებში კი ჭამენ „ხალს“, რომელიც ყუათიანი და კალორიულია. ცილების და ნახშირწყლების ბალანსს ავსებს ველური მცენარეული (მხალი) და ხილ-კენკროვნები. ალკოჰოლური სასმელიდან ამზადებენ პურის არაყს და ლუდს (ხევსურეთი), ხოლო უალკოჰოლოებიდან ბურახსა და შემჟაევებულ რძეს... (თუშეთი). ღვინოს ყიდულობენ ბარში (ან უფრო სწორად ცვლიან ერბოზე, ყველზე და მესაქონლეობის სხვა პროდუქტებზე). ცხოველური საკვებით უზრუნველყოფაში დიდ როლს თამაშობს მონადირეობა. ხდება ნანადირევის (ხორცის) არა მხოლოდ მაშინვე მოხმარება, არამედ გრძელვადიანი შენახვაც (დამარილება, გახმობა, შებოლვა). ცხოველური ცხიმი გამოიყენება სამკურნალო დანიშნულებითაც. იმის გამო რომ მესაქონლეობა წველადი მეურნეობის უპირატესობით იყო განვითარებული შეინიშნება რძის პროდუქტების დამზადების მკვეთრი სპეციალიზაცია (მაგ. თუშეთში სადაც მეცხვარეობაა, მზადდება „გუდის ყველი“, ხოლო ფშავ-ხევსურეთი უფრო ერბოთია ცნობილი). როგორც ყოველდღიურად ისე სადღესასწაულო კვებაში უხვად გამოიყენება ცხიმი — ერბო, ყველი, ხაჭო, რაც სრულად შეესაბამება ადგილობრივ ეკოლოგიურ პირობებს და ტექნოლოგიურად მაღალ საფეხურზეა აყვანილი. კვებაში საკრალურობის აქცენტი გადატანილია რიტუალურ პურებზე, ლუდზე, შესაწირავ საკლავზე (ცხვარი, ხარი, მოზვერი). ტრადიციულია პურისა და ხორცის (პურ-ხორცის) სინთეზური საკვები „ხინკალი“ და ხორცის გულიანი კვერები-ღვეზელები (რაც ზოგადკავკასიური მოვლენაა). აკრძალვებისა და შეზღუდვების წრე ცხოველური პროდუქტებიდან ვრცელდება ღორზე, ქათამზე (ხევსურეთი), ნანადირევის ზოგიერთ სახეობაზე. ბინალუ-

რი ოპოზიციის თანახმად, რიტუალურ კვებაში დასაშ-ვებია მხოლოდ მოხარშული ხორცი, როგორც ნატუ-რალური ასევე წვნიანის სახით. ისე რომ ცხოველუ-რი საკვების გამოყენების მხრივ ეს ზონა საკმაოდ დატვირთული და მრავალფეროვანია.

როგორც სტრუქტურულმა ანალიზმა გვიჩვენა ტიპოლოგიურად კვების სისტემის ეს მოდელი, წინა აზიური კვების სისტემის მოდელის გამოხატულებაა, რიგი ადგილობრივი ლოკალური თავისებურებების ჩა-თვლით.

2. დასავლეთ საქართველოს მთიანეთი გარკვეუ-ლი ლოკალური ნიუანსებით ხასიათდება აგრეთვე და-სავლეთ საქართველოს მთიანეთი, რომელიც მართა-ლია ზონალურად თითქმის იგივე პარამეტრებში ჯდე-ბა, როგორც აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთი, მაგრამ სრულიად განსხვავებულ კლიმატოლოგიურ და ეკოლოგიურ სივრცეშია განფენილი. ამდენად განსხვა-ვებულია ფლორა და ფაუნა, უფრო სუბტროპიკული ჰავისათვის დამახასიათებელი. შესაბამისად განსხვავე-ბულია სამეურნეო-კულტურული ტრადიციები და სა-კვებთა სახეობები, მათი მომზადების ტექნოლოგიური წესები. მაგ. აქ არ ამზადებენ კარაქსა და ერბოს. კა-რაქი მხოლოდ მცირე რაოდენობით, საოჯახო მოხმა-რებისთვის იციან, ხაჭოს ნაცვლად მზადდება ნადუღი. ყველს ამზადებენ მხოლოდ მოუხდელი ტექნოლოგიით. ამ მხრივ გამორჩეულია მეგრულ-სვანური სულგუნი. კვებაში ინტენსიურად გამოიყენება ველური და კულ-ტურული მცენარეული (მხალი, ბოსტნეული), ხსნილში ღორისა და ფრინველის ხორცი (ღორზე არ ვრცელ-დება სახატო-რელიგიური აკრძალვა და საკულტო შე-საწირავის ფუნქციასაც ასრულებს).

მიუხედავად იმისა, რომ პურს ძველად ამ რეგიონშიც თესდნენ (სვანეთი, რაჭა) იგი არ წარმოადგენს მოსახლეობისათვის ერთადერთ ძირითად საკვებს, მას ჭადი ცვლის. ასევე არ ხდიან ლუდს და უფრო მეტად იყენებენ ღვინოს, პრესტიჟულია მაღალი ანტისეპტიკური თვისებებით გამორჩეული სანთლის ანუ „ბუზის“ არაყი (გურია). ნადირობა აქაც დამხმარე მეურნეობის ერთ-ერთი ტრადიციული დარგია, ნანადირევი კი საახალწლო სუფრის აუცილებელი ატრიბუტი.

აღმოსავლეთ საქართველოს ბარი. ეს ის კულტურული ზოლია, სადაც ინტენსიური მიწათმოქმედებაა განვითარებული დიდი გუთნით და გამორჩეული ტიპის სახვნელი იარაღებით. აქ განსაკუთრებულ მაღალ დონეს აღწევს თავთავიანი ხორბლეული კულტურების სელექცია, უნიკალური მაღალი წებოვნების მქონე ადგილობრივი ჯიშებით („დოლის პური“, „თავთუხი“). ასევე მაღალია საფუვრიანი პურის ცხობის ტექნოლოგია. მემინდვრეობის ფართო მასშტაბების შესაბამისად ინტენსიურ გამოყენებაშია ცომის მოსაზელი ჭურჭელი „დიდი ვარცლი“ და ვერტიკალური ტიპის აირღუმელი თონე, რომელიც წინა აზიური ცივილიზაციის ერთ-ერთ უდიდეს კულტურულ მონაპოვრად ითვლება. დასტურდება დიდი, საშუალო და პატარა ზომის თონეები. პურის ძირითადი, უნიფიცირებული სახეებია ლავაში, შოთი, მრგვალი („გურგვალი“) და სხვ. ასევე ტრადიციულია სხვადასხვა ნიშან-სიმბოლოებით გაფორმებული რიტუალური პურები. პურის ფორმების მრავალფეროვნება და სიუხვე, მისი როგორც წმინდა საკვებისადმი გამოხატული განსაკუთრებული დამოკიდებულება, მდიდარი ტერმინოლოგიით. საკრალიზაცია მკვეთრად ჩანს აგრარულ რწმენა-წარმოდგენებსა და

სიმბოლიკაში, ნაყოფიერებისადმი მიძღვნილ რიტუალებში. აღსანიშნავია ისიც, რომ პურს ტრადიციულად მხოლოდ აქ ეძახდნენ „დედას პურს“, რაც ასევე ნაყოფიერების სიმბოლიკასთან არის დაკავშირებული.

მემინდვრეობის ტრადიციებთან ერთად ამ ზოლში ფენომენალურ დონეზეა აყვანილი მევენახეობა-მეღვინეობის ტრადიციებიც. ვაზის ჯიშების სიმრავლე, ღვინის დაყენების რაციონალური წესები, მასთან დაკავშირებული რელიგიური რწმენა-წარმოდგენები. აქ ღვინო ისეთივე წმინდა საკვებადაა მიჩნეული როგორც პური. შესაბამისად გამოიხატება ეს ვითარება ტერმინოლოგიაში. კომპოზიტი პური-ღვინო, პურ-წყალის სინონიმი, სტუმართმოყვარეობის სიმბოლოდაა მიჩნეული, ხოლო მარანი (ღვინის სახლი) ისეთივე საკრალურ ფუნქციას ატარებს, როგორც პურის სახლი („სათონე“).

ამ სინკრეტიზმის თავისებურ გამოვლინებად უნდა ჩავთვალოთ ის ფაქტიც, რომ თუ ქართველი მეურნე ერთის მხრივ ურმულს მღეროდა და გუთნის ძალას ადიდებდა, მეორეს მხრივ ღვინის ღმერთს ეთაყვანებოდა და ვაზის საგალობელს ქმნიდა. წმინდა სალოცავებსაც პურს, ღვინოსა და ერბოს სწირავდა, მათ ზედაშეებს უდგამდა.

აღმოსავლეთ ბარისაგან სრულიად განსხვავებული კულტურული **ზოლია დასავლეთ საქართველოს ბარი**. აქ პურეული კულტურები მხოლოდ ზოგიერთ კუთხეებშია შემორჩენილი, მაშინ როცა იგი უძველესი კოლხური ჯიშების და მათ შორის მახასა და ზანდურის სამშობლოდ ითვლება. ძირითადი საკვების როლს ხორბლის პურის ნაცვლად ფეტვნაირები, ღომი და ჭადი ასრულებს (XIX საუკუნის II ნახევრიდან კი გაბატონებულ მდგომარეობას სიმინდის კულტურა

იკავებს). პური ტრადიციულად უფრო საკრალური ფუნქციით, სადღესასწაულო და რიტუალურ კვებაშია შემორჩენილი (თონის გავრცელების არეალიც შეზღუდულია, ძირითად საცხობ საშუალებად კერიაა გამოყენებული), პრესტიჟულია კეცში გამომცხვარი კერიის ჭადი, ხაჭაპური და სხვა სახის სართვიანები (რაჭა). განსაკუთრებულ როლს თამაშობს მევენახეობის პროდუქტები, ტყისა და ველის საკვები, მხალი და ხილ-კენკროვანები. მხალეულის სიუხვე განპირობებულია სუბტროპიკული კლიმატისათვის დამახასიათებელი, მდიდარი ტყის საფარით, ფლორის მრავალფეროვნებით. ამ ზოლში შედარებით უკეთაა შემორჩენილი პარკოსანი კულტურებიც, რომლებიც ძირითადად ურწყავია. რაც შეეხება ცხოველურ საკვებს, კერძოდ კი მესაქონლეობის პროდუქტებს, იმის გამო რომ მესაქონლეობა აქაც წველადი მეურნეობის ფირმითაა განვითარებული, კვებაში უხვად გამოიყენება რძე და რძის ნაწარმი (მოუხდელი ყველი, ნადული, არაჟანი — „რძის თავი“) შედარებით მცირე რაოდენობით მზადდება კარაქი. ერბო არ იციან და მის მოვალეობას ღორის ქონი ასრულებს. იყენებენ ფრინველის (ბატის, იხვის) ცხიმსაც. ძველად სელის ზეთსაც ხდიდნენ. განსაკუთრებით ჭარბია ნიგვზიანი, სხვადასხვა სანელებლებით შეზავებული კერძები. ნიგოზი სინთეზური ინგრედენტია, როგორც ცხოველური ასევე მცენარეული საკვებისთვის. წიწაკა, მწვანილი, უცხო სუნელი და სხვა სანელებლები დასავლურ ქართული სამზარეულოს აუცილებელი კომპონენტებია. უმწვანილოდ აქ სუფრა არ გაიშლება. პურ-ღვინოს ნაცვლად დამკვიდრებულია კომპოზიტი პურ-მარილი, როგორც სიუხვისა და სტუმართმოყვრეობის სიმბოლო, რომელიც ენობრივი თვალსაზრისით შეიძლება რუსული „ხლებ-

სოლის“ გავლენა იყოს, მაგრამ დადგენილია ის ვითარებაც, რომ ამ ზოლში ეკოლოგიური პირობების შასაბამისად მარილი და სანელებლები „ანტიმალარიულ“ ფუნქციას ასრულებდნენ. მარილი აქ მთავარი სანელებელია. „სვანურ მარილს“ კუბდარში ურთავდნენ ან სახელდახელოდ, პურზე მოყრილს ჭამენ.

ერთგვარი პიკანტურობით გამოირჩევა დასავლურ ქართული სუფრაც, რომლის მომსახურების წესებში (სერვირება, საკვებთა თანმიმდევრული მოწოდების რიგი და სხვა ეტიკეტური ნორმები) ბევრი რამ ევროპულის გზითაა შესული. ამდენად კვების სისტემის ეს მოდელი სცილდება რა წინა აზიური კვების სისტემის მოდელს (რომელთანაც უფრო ახლოს აღმოსავლურ ქართულია) ევრაზიული მოდელის ნიშნებს ატარებს და გეოგრაფიული მდებარეობის შასაბამისად, ხმელთაშუა ზღვის აუზის ცივილიზაციათა კულტურულ-ისტორიული ურთიერთობის ფართო არეალშია მოქცეული. ყველა ამ ნიშანთვისებათა გათვალისწინებით, მთლიანობაში ქართული ხალხური კვების სისტემის ეროვნული მახასიათებლები შემდეგნაირად შეიძლება ჩამოვაყალიბოთ:

ა) საკვებწარმოების საკუთარი, თვითმყოფადი ბაზა, ინგრიდიენტების მრავალფეროვნება და სიჭარბე, სახამებლის, ცილების, ცხიმებისა და ნახშირწყლების გაჯერებული რაოდენობით.

ბ) მოხმარების უნარჩენო ხასიათი, მექანიკური და თერმული დამუშავების ყველა ტექნოლოგიური საფეხურის არსებობით. მზადი ნახევრადმზადი და სინთეზური სახეობების შექმნით.

გ) კომპლექსური ჯერადოვანი კვება, წლის სეზონური ციკლისა და შრომითი პროცესების თავისებურებათა გათვალისწინებით.

დ) ცხოველური და მცენარეული საკვების ზომიერი ურთიერთჩანაცვლება, შეზღუდვებისა და აკრძალვების რაციონალური წესების გამოყენებით.

ე) სატრაპეზო ურთიერთობების დახვეწილი, ორიგინალური ეტიკეტი, სოციალური გრადაციების მკაცრი დაცვით. გამორჩეული თამადობის ინსტიტუტით და საკრალური სადღეგრძელოებით.

ქრონოლოგიურად ამ სისტემის ჩამოყალიბება საზოგადოების განვითარების სამ ეტაპს მოიცავს:

ძველს ანუ რეფორმამდელს (იგულისხმება ფეოდალური პერიოდი V-VI საუკუნეებიდან XIX ს-ის მეორე ნახევრამდე 1864 წლის საგლეხო რეფორმის ჩათვლით).

ახალს ანუ რეფორმის შემდგომს, ვიდრე XX ს-ის 20-30-იან წლებამდე (აგრარული რევოლუციის II ეტაპი).

უახლეს ანუ თანამედროვეს, რომელიც მოიცავს პერიოდს XX ს-ის 20-30-იანი წლებიდან დღემდე.

თითოეული მათგანი განვითარების თანმიმდევრული, სტადიალური ხასიათის მოვლენებს შეიცავს. ეს მოვლენები შემდეგნაირად არის განვითარებული:

პირველი ეტაპი. იგი ხასიათდება მცენარეული საკვების გამოყენების უპირატესობით და სუბსტრატიული ფენის (შემგროვებლობის) ჰარმონიული შეთავსებით მწარმოებლური დარგის განვითარებასთან. მიწათმოქმედებისა და მესაქონლეობის სისტემათა ჩამოყალიბებით, მცენარეული საკვების გამოყენების უპირატესობით, ცხოველური საკვების გამოყენების მკაცრი რეგლამენტაციით, შრომით პროცესებთან მისადაგებული კვების სეზონური, რაციონალური რეჟიმის დაცვით.

მეორე ეტაპზე არსებული სისტემა ძირითადად ინარჩუნებს საკვებ-წარმოქმნის ტრადიციულ საშუალებებს, აფართოებს ველური და კულტურული ფლორის დიაპაზონს, ზრდის კალორიულობის ბალანსს და არ-

ეგულირებს წილადობრივი კვების რეჟიმს, თუმც ამასთან ერთად შეინიშნება ერთგვარი სწრაფვა ცხოველური ელემენტებისა და ცხიმების მცნარეულთან შედარებით მეტად გამოყენებისაკენ, რასაც მოჰყვა კიდეც რიგი აბორიგენული, მარცვლეული და პარკოსანი კულტურების თანდათან გადაშენება და შემცირდა აკრძალვებისა და შეზღუდვების ხასიათიც.

მესამე ეტაპი ხასიათდება ყველაზე მკვეთრი სოციალ-ეკონომიკური ცვლილებებით, მოდერნიზაციის სწრაფი ტემპით, ტრადიციული მეურნეობის დეესკალაციით, აბორიგენული კულტურის სრული რეფორმაციით, სახამებლისა და სხვა კომპონენტების მოჭარბებით, უცხო კულტურათა შემოტანით, ინოვაციური ელემენტების ზრდით, ეკოლოგიური დისბალანსით, რამაც უარყოფითი გავლენა მოახდინა ნივთიერებათა ცვლის პროცესზე, კომპლექსური კვებისა და მისი რაციონალური საფუძვლების შენარჩუნებაზე.

დღეს ყოველივე ამის დაძლევის გზებს მოსახლეობა ტრადიციული მეურნეობის ფორმების აღდგენაში ხედავს. ზოგან დაუბრუნდნენ კიდეც მას, მაგრამ ეს პროცესი მრავალ სირთულეებთანაა დაკავშირებული და ძალზე მტკივნეულად მიმდინარეობს.

კვების მატერიალურ საფუძვლებთან ერთად, მკვეთრად შეიცვალა მისი სოციალური და რელიგიური მხარეები. ბევრი რამ უკვე წაიშალა, მაგრამ უნდა ითქვას, რომ ქართულმა სატრაპეზო სისტემამ თავისი ეროვნული სახე მაინც შეინარჩუნა. ამასთან ტრადიციული ელემენტები უფრო უკეთ რიტუალურმა კვებამ შემოინახა, ვიდრე სადღესასწაულომ, ამიტომაც მიგვაჩნია, რომ ქართული სუფრა როგორც ისტორიული ღირებულება გადარჩა. მართალია იგი, როგორც კულტურის ელემენტი, უძველესი საწესო ქმედებებიდან

რომ იღებს სათავეს, თანდათან კარგავს თვითმყოფადობას და გაფართოებული ინტეგრაციის პირობებში, სრულ მოდერნიზაციას განიცდის (ევროპულისკენ იხრება), მაგრამ ტრადიციული სუფრის წესებში, მის ფორმებში, კოლექტიური ტრაპეზის რელიქტურ ელემენტებში მაინც თვალნათლივ აირეკლება საზოგადოების განვითარების ისტორიული ეტაპები, ეთნიკური პროცესების, კულტურული ურთიერთობების, ინტეგრაციის ნიშნები, ეროვნული მენტალიტეტის საკრალური ბუნება, ეტიკეტის ხასიათი ის რის შექმნა-ჩამოყალიბებაშიც უდიდესი როლი შეასრულა არა მხოლოდ ქვეყნის გეოეკოლოგიურ პირობებთან შეგუებულმა კულტურულ-სამეურნეო ტრადიციებმა, არამედ დადგენილმა სოციალურმა ნორმებმა, მსოფლმხედველობამ.

თანამედროვე საზოგადოებისათვის კარგადაა ცნობილი, რომ ქართული სუფრისა და ეროვნული სამზარეულოს ტრადიციები ბოლო ხანებში ღრმა ცვლილებებს განიცდის გაფართოებული კულტურული ინტეგრაციის გამო იგი ჭარბად იძენს ინოვაციურ ელემენტებს, მაგრამ, ამასთან ერთად სრულიად ცალსახად ჩანს, რომ მისი ზოგიერთი მხარე (განსაკუთრებით კი თამადობის ინსტიტუტი) თავად ახდენს გავლენას ევროპულ წესებზე, და როგორც „ზოგადკავკასიური“ კულტურის ფენომენი საკუთრივ ქართული ეთნოსი ჩარჩოებს სცილდება. დღეს ეს ფენომენი — ეროვნული ხასიათის ყველაზე თვალსაჩინო გამოვლინება, თანამედროვე ინტეგრირებული საზოგადოების კულტურულ ფასეულობათა ერთ-ერთი კრიტერიუმია.

ბოლოთქმა

ეს წიგნი ჩემი სულის გამოძახილია. წლების მანძილზე გაწეული შრომისა და ფიქრის ნაყოფი. იმ დიდებული ადამიანების დახმარებით შექმნილი, ეთნოგრაფიები რომ მთხრობლებს ვუწოდებთ. მადლობა მათ ამისათვის. მინდა მადლიერების გრძნობით გავიხსენო ადრე წასული მასწავლებლები, უფროსი კოლეგები, თანამშრომლები; არასოდეს დამავიწყდება აკად. გიორგი მელიქიშვილის დახმარება სამეცნიერო ცენტრებთან კონტაქტების და სხვა ფორუმებში მონაწილეობის ხელშეწყობისათვის, ქედს ვიხრი დარგის კორიფეების ვერა ბარდაველიძის, გიორგი ჩიტაიას და ალექსი რობაქიძის ხსოვნის წინაშე. მინდა გავიხსენო ილ. ჭყონია, ნუნუ მაჩაბელი, გივი ჯავახიშვილი, ირაკლი სურგულაძე, მხატვარი ნანა თენეიშვილი და სხვები. მადლიერი ვარ ჯულიეტა რუხაძის დიდი ამაგისა; სიამაყით ვიხსენებ კახეთისა და ქართლის ექსპედიციებს, საერთაშორისო სიმპოზიუმებსა და კონგრესებს, სადაც კი ვმონაწილეობდი. მადლობა აკადემიკოს დავით მუსხელიშვილს, ვახტანგ შამილაძეს, ისტორიის ინსტიტუტის თანამშრომლებს და განყოფილების ყველა წევრს, თინათინ ოჩიაურს, ნანა ხაზარაძეს, როლანდ თოფჩიშვილს, ნინო მაისურაძეს, მანანა შილაკაძეს, ლევან ფრუიძეს, ნელი ბრეგაძეს, ლიანა ბერიაშვილს, მედეა ქანთარიას, გიორგი ბაგრატიონ-დავითაშვილს და სხვებს თანადგომისა და კეთილგანწყობისათვის. მადლობა ჩემს ძმას, ომარ გოცირიძეს და მის მეუღლეს ლალი კალანდაძეს მორალური და ფინანსური მხარდაჭერისათვის.

დღეს ეთნოგრაფია, როგორც დარგი ლანდიკით ქრება, რასაც ძალიან განვიცდი; ეროვნული მემკვიდრეობის ამ დიდ მესაჭეს გადაუდებელი შველა და დახმარება სჭირდება, თუმცა მწამს ისიც, რომ ხალხი არ დაკარგავს წინაპართა რუდუნებით შექნილ ტრადიციებს. მკითხველს ვთხოვ პატიებას ხარვეზებისათვის და მისგან მოწოდებულ ყველა შენიშვნას თუ წინადადებას გაგებით მოვეკიდები.

სარჩევი

წინათქმა 3

შესავალი. სიცოცხლით უზრუნველყოფის კულტურა და კვების ხალხური სისტემის შესწავლის ამოცანები საქართველოში (ისტორიოგრაფია, კლასიფიკაციისა და მეთოდის საკითხები) 7

თავი I. კვების სისტემის სუბსტანციული ფენა და საკვებ წარმოების ეკოლოგიური ასპექტები 42

§1. შემგროვებლური მეურნეობა. ტყისა და ველის მცენარეული საკვები 42

§2. საზეთე კულტურები 83

თავი II. მიწათმოქმედების პროდუქტები 104

§1. მემინდვრეობის როლი კვების ხალხური სისტემის ძირითადი ფენის ჩამოყალიბებაში (ხორბლეული და სხვა მარცვლეული კულტურები) 104

§2. ხალი და ფაფისებრთა სახეები, ცომეული კერძები 110

§3. პური ჩვენი არსობისა (ტერმინ პურის ეთნოგრაფიული მნიშვნელობისათვის) 123

§4. პურის ეროვნული ფორმები და მათი ძველქართული სახელწოდებანი 129

§5. რიტუალური პურები და კვერები 148

§6. პურისადმი დამოკიდებულება და მისი შენახვის ხალხური წესები 161

§7. პარკოსნები 169

თავი III. მევენახეობა-მეღვინეობის პროდუქტები 175

თავი IV. მესაძონლეობის პროდუქტები 202

§1. რძე და რძის ნაწარმი 202

§2. ხორცი და ხორციანი კერძები 219

თავი V. კვების რეჟიმი და მისი სოციალური შინაარსი 236

§1. ყოველდღიური კვება 236

§2. კვებასთან დაკავშირებული აღკვეთები და შეზღუდვები 244

თავი VI. ძართული სუფრის ეტიკეტი 260

§1. სუფრის სახეები და მათი კლასიფიკაცია, სხდომის წესები 260

§2. სახელდახელო სუფრა.....277

§3. ქართული სუფრის კულტურული მოზაიკა. თამადობის ინსტიტუტი.....290

§4. მჭერმეტყველების საკრალური სემანტიკა – სადღეგრძელოები.....303

§5. სამგლოვიარო სუფრა.....322

§6. ქართული რიტუალური სასმისების ისტორიიდან (მარანი).....347

§7. ზედაშეს კულტურა საქართველოში.....361

დასკვნები.....370

ბოლოთქმა.....382