

ისტორიის, ეთნოლოგიის, რელიგიის შესწავლისა და
პროპაგანდის სამეცნიერო ცენტრი

ლევან გაბუნია

ვაზო,
ჟიჟიჟით
ნაზარდო...



გამომცემლობა „უნივერსალი“
თბილისი 2010

UDC (უაკ) 392.86(479.22)+634.8(479.22)
გ-135

ისტორიის, ეთნოლოგიის, რელიგიის შესწავლისა და პროპაგანდის სამეცნიერო ცენტრის მიერ ინიცირებული საისტორიო ბროშურების სერია მიზნად ისახავს კიდევ ერთხელ შეახსენოს საქართველოს საზოგადოებას თუ „ვისი გორისა ვართ“, რომ ჩვენი დიდი წინაპრების მიერ ღირსეულად გავლილი ცხოვრებისეული გზა – მუხლწაუხრელი შრომა, გმირული ბრძოლა, შინაარსიანი ყოფა. უნიკალური ხალხური შემოქმედება – სამუსიკო მრავალხმიანობა, გამორჩეული ქორეოგრაფია, მონუმენტური ხელოვნება ძლიერი საფუძველია ჩვენი ქვეყნის ხეაღმშენებელი ადორმინების...

გვჯერა, რომ „კიდევაც დაიზრდებიან ალგეთს ღეკეები მგლისანი, ისე არ ამოსწყდებიან – ჯავრი არ სჭამონ მტრისანი“

საგამომცემლო ჯგუფი: აკად. დ. მუსხელიშვილი (ხელმძღვანელი),
აკად. წ/კ ლ. მელიქიშვილი, პროფ. ნ. ხაზარაძე, პროფ.
მ. სამსონაძე, ისტ. მეცნ. დოქტორები ნ. ჯავახაძე,
ალ. დაუშვილი.

რედაქტორები: ისტ. მეცნ. დოქტორი ლიანა ბერიაშვილი

ისტ. მეცნ. დოქტორი გიორგი გოცირიძე

ბროშურის გარეკანი და დიზაინი: მედვა მაზანიშვილისა

კომპიუტერული უზრუნველყოფა: მარიამ ბუტიკაშვილისა

© ლ. გაბუნია, 2010

გამომცემლობა „უნივერსალი“, 2010

თბილისი, 0179, ი. ჯავახიშვილის გამზ. 19, ☎: 22 36 09, 8(99) 17 22 30
E-mail: universal@internet.ge

ISBN 978-9941-12-856-1

ქართველმა ხალხმა საუკუნეთა მანძილზე შექმნა მევენახეობა-მეღვინეობის მდიდარი და თვითმყოფადი კულტურა. ამ კულტურის რიგმა მონაპოვარმა (აბორიგენული ვაზის ჯიშები, საუცხოო ღვინოები, მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში დაგროვილი მდიდარი ცოდნა-გამოცდილება) საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის კლასიკური ქვეყნის სახელი მოუხვეჭა. ღრმა ტრადიციას ემყარება ვაზის კულტურისადმი ქართველთა ერთგულება, რაც მთელი მისი ისტორიის მანძილზე მკაფიოდ ვლინდებოდა. მევენახეობა, ზოგიერთ სხვა დარგთან ერთად, შეადგენდა ფეოდალური საქართველოს ინტენსიური მეურნეობის საფუძველს, რომლის მოშლასაც გამუდმებით ესწრაფოდნენ მრავალრიცხოვანი მომთაბარე დამპყრობლები. ამიტომაც, საქართველოს დამოუკიდებლობისათვის ბრძოლა ამ მეურნეობის გადარჩენისათვის ბრძოლასაც გულისხმობდა. ქართველ მეურნეს გამუდმებით უხდებოდა მტრის შემოსევების შემდეგ განადგურებული ბაღ-ვენახების აღდგენა, აწეხილი ვაზების ნაცვლად ახალი ვაზის დარგვა. დროთა განმავლობაში ვაზი ქართველთათვის არა მარტო ქრისტიანობის, არამედ ეროვნულობისა და ტრადიციულობის სიმბოლოდ იქცა.

ქართული მევენახეობის კულტურის დიდ სიძველეს ადასტურებს პალეობოტანიკისა და ამპელოგრაფიის მონაცემები, წერილობით წყაროებში დაცული ცნობები, არქეოლოგიური და ეთნოგრაფიული მასალა, მევენახეობის დარგის ამსახველი მრავალფეროვანი ლექსიკა, რომლის დიდი ნაწილი ქართველური წარმომავლობისაა. არქეოლოგიური და ისტორიულ-ეთნოგრაფიული კვლევის შედეგები ცხადყოფს მევენახეობა-მეღვინეობის განსაკუთრებულ როლს ძველი, შუა საუკუნეებისა და ახალი დროის საქართველოს ეკონომიკაში, ხალხის სამეურნეო ყოფასა და სულიერ ცხოვრებაში. მევენახეობის განვითარებამ გარკვეული კვალი დააჩნია სოციალური ურთიერთობის სფეროსაც, ხელი შეუწყო რა მიწაზე კერძო საკუთრების გაჩენას და ქონებრივი დიფერენციაციის გაღრმავებას. საქართველოში

მეურნეობის არც ერთ დარგს არ გაუზრდია კერძომესაკუთრული ტენდენცია ისე, როგორც მევენახეობას.

რა იყო ძველად...

სპეციალისტები კულტურული მევენახეობის საწყისების არსებობას საქართველოს ტერიტორიაზე ენეოლითის ხანიდან ვარაუდობენ. კულტურული ვაზის ყურძნის წიპწები აღმოჩენილია შულავეურის-გორას და დანგრეულ გორას



(ქვემო ქართლი) ნამოსახლარებზე, რომლებიც შულავეურიშომუტეპინის კულტურას განეკუთვნებიან. ამ კულტურის ფორმირების საწყის ხანად ძვ. წ. VII ათასწლეულის ბოლოა მიჩნეული; თვით ნამოსახლარები, სადაც ყურძნის წიპწებია ნაპოვნი, ძვ. წ. VI ათასწლეულით თა-

რილდება, მაგრამ მკვლევართა დასკვნით, კულტურული ვაზის ჯიშების წარმოქმნა-ჩამოყალიბება ძველ მევენახეთა მიერ გაწეულ საკმაოდ ხანგრძლივ სელექციურ მუშაობაზე მეტყველებს. სპეციალისტთა ყურადღებას იქცევს აგრეთვე ქვაცხელას ბორცვზე და ხიზანანთ-გორაზე (შიდა ქართლი) აღმოჩენილი ენეოლითის ხანის კულტურული ვაზის ყურძნის წიპწები. მსგავსი წიპწების აღმოჩენის შემთხვევები ხშირია გეიანბრინჯაოს და ადრეული რკინის ხანის განათხარ მასალებში. ამ დროს ქართველ ტომებს ჰქონდათ კულტურული მევენახეობა მისთვის დამახასიათებელი ატრიბუტებით. ამაზე მიუთითებს არქეოლოგების მიერ მიკვლეული მასალა: ყურძნის წიპწები და ნაირგვარი ინვენტარი (ვაზის სასხლავები, ღვინის მოსაკავებელი თიხის ჭურჭელი, თიხის სასმისები).

მევენახეობა-მელვინეობამ განვითარების მაღალ დონეს მიაღწია ანტიკური ხანის საქართველოში. შთამბეჭდავია ელინისტური ხანის არქეოლოგიური მონაპოვრები, რომლებშიც ძველი იბერიის და ძველი კოლხეთის დროინდელი მევენახეობა-მელვინეობის კულტურის თავისებურებებია აღბეჭდილი. ამ მონაპოვრებს შორის მრავლად ვხვდებით ელემენტებს, რომლებიც ძველ კულტურულ სამყაროსთან ქართული სახელმწიფოების გაცხოველებულ კონტაქტებზე მიუთითებს – პითოსები, ამფორები, დოქები, დიონისეს კულტთან დაკავშირებული საგნები ვანის და სამადლოს ნაქალაქარებიდან.

საგულისხმოა, რომ ისტორიული ტრადიცია ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი საირიგაციო სისტემის შექმნას, ქსნის (ნასტაგისის) არხის გაყვანას, მევენახეობასთან აკავშირებს. ქართულ საისტორიო მწერლობაში დაცული ცნობის თანახმად, ანტიკური ხანის ეს ადრეული სარწყავი არხი ვენახისათვის იყო განკუთვნილი.

ფეოდალურ საქართველოში მევენახეობის მნიშვნელოვანი აღმავლობა შეიმჩნევა IX-XI საუკუნეებში. ამ დროს იცვლება მევენახეობის ზოგიერთი ქართული ტერმინი. ერთი ძირითადი ვახის აღმნიშვნელ ტერმინად „ვენახის“ ნაცვლად „ვაზი“ მკვიდრდება. ხოლო ვახის ბაღის აღმნიშვნელ ტერმინად „ვენახოვანის“ ნაცვლად – „ვენახი“; ჩნდება დიდი ვენახის აღმნიშვნელი ტერმინი „ზუარი“. ამავ დროს, ქართულ მხატვრობასა და ქანდაკებაში ხშირდება ვახის ფოთლისა და ყურძნის მტევნების გამოსახულებები. საგულისხმოა, რომ IX-X საუკუნეებში ქართველ წმინდანთა ცხოვრების



გადაშენებულა წმ. ნინოს ხელში ნამყოფი ნასხლავი ეიზისაგან გაკეთებული ჯვარი ეაზის რტოდ გადააკეთეს.

გვიანფეოდალურ ხანაში, მიუხედავად საქართველოში ძნელბედობის ხანგძლივი პერიოდების არსებობისა, მევენახეობა-მეღვინეობა კვლავ ინარჩუნებს მაღალ დონეს და ადრინდელ მნიშვნელობას. ფრანგი მოგზაურის ჟ. შარდენის ცნობით XVII საუკუნეში ქართული ღვინო გაჰქონდათ სომხეთში, ირანში და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებში. ჟ. შარდენისავე ცნობით, არსად არ სვამდნენ იმდენი რაოდენობით მაღალი ღირსების ღვინოს, როგორც საქართველოში.

მევენახეობის გაერცელების არე

საქართველოში ხელშემწყობი ბუნებრივი პირობებია ეაზის ზრდა-განვითარებისათვის. აქაური ჰავა გარდამავალი სუბტროპიკულიდან (დასავლეთით) ზომიერისაკენ (აღმოსავლეთით). მეურნეობის ძირითად რაიონებში გაერცელებულია ეაზისათვის შესაფერისი ნიადაგები: ნეშომპალა-კარბონატული, ტყის ყავისფერი, ალუვიურ-კარბონატული, შაენიადაგიანი, ქვიანი. საქართველო შემოზღუდულია მთის მასივებით და მისი განშტოებებით, დასერილია მდინარეებით, მისი რელიეფი დანაწევრებულია და რთულია, რამაც განაპირობა კლიმატური და ნიადაგური პირობების მრავალფეროვნება. საქართველო აგროკლიმატური მიკრორაიონების განსაკუთრებული სიმრავლით გამოირჩევა.

ძველ საქართველოში მიწა-წყლის ორ მთავარ გეოგრაფიულ და ბოტანიკურ-აგრონომიულ ნაწილად — მთად და ბარად — დაყოფა მევენახეობის გაერცელებაზე იყო დამოკიდებული, რაც ქართველი ხალხის ცხოვრებაში ამ დარგის დიდ მნიშვნელობაზე მიუთითებს.

საქართველოს მევენახეობის სარტყელში, რომელიც ძველთაგან მთისწინა ზოლსა და ბარს მოიცავდა, გამოიყოფა ზონები, სადაც მაღალხარისხოვანი ღვინოები (მაგ., ტიპიური კახური, იმერული და სხვ.) დგებოდა. აქ მდებარეობდა მევენახეობით განთქმული ქართული სოფლები.

აღნიშნულ ზონებს გარეთ მდებარე ადგილებში ბუნებრივი პირობების გამო მევენახეობა ზოგჯერ შეზღუდულ ხასიათს ატარებდა, ხოლო ადგილობრივ ღვინოს მხოლოდ საოჯახოდ იყენებდნენ. ქართველი მევენახეები საუკეთესო პროდუქციას მთისწინა კალთებზე და მზვარე ფერდობებზე გაშენებული ვენახებიდან იღებდნენ. ზოგიერთი კუთხის (განსაკუთრებით მესხეთის) მთისწინა ზოლში ვაზი ფერდობებზე ხელოვნურად მოწყობილ ტერასებზე (ბაქნებზე) პქონდათ გაშენებული.

სპეციალისტებმა დაადგინეს, რომ ტიპური კახური ღვინო ზღვის დონიდან 400-450-750 მეტრს შორის მოქცეულ ფერდობებზე დგება. ალაზნისპირა დაბლობზე (სიმაღლე 250-300 მ. ზღვის დონიდან) ძველად ვენახებს არ აშენებდნენ. ადგილობრივი ჰავა (გაზაფხულის სუსხი, ნისლი, სეტყვა), ნაწილობრივ აგრეთვე ნიადაგი, დაბრკოლებას უქმნიდა აქ ვაზის გავრცელებას. ასევე, შიდა ქართლშიც მევენახეობის განვითარებისათვის განსაკუთრებით ხელსაყრელია ზონა, რომლის სიმაღლე ზღვის დონიდან 550-800 მ. შორის მერყეობს.

რაჭის ვენახიან ზოლში ეთნოგრაფიული კვლევა-ძიებით გამოვლინდა ტრადიციული მევენახეობისათვის დამახასიათებელი ვაზის ჯიშების ზონალური შერწყმის პრინციპი, რომელიც მაღალ ზონაში (მთის ძირებში) საადრეო (სამაჭრე) ჯიშების, შუა ზონაში („მზიგულ ფერდობებზე“) მაღალხარისხრვანი ჯიშების, დაბალ ზონაში (რიონისპირა ტალეები) უხემოსაუღიანი, მაგრამ მდარე ღვინის მომცემი ჯიშების მოშენებას გულისხმობდა.

მთაგორიანი რელიეფის პირობებში ვერტიკალური ზონალობის კანონზომიერება ზოგჯერ მცირე ტერიტორიაზე, ამა თუ იმ მიკრორაიონის ფარგლებში მკაფიოდ ვლინდება. ვენახის გავრცელების ზედა საზღვართან ახლოს მდებარე სოფლებში მკვეთრად განსხვავებულია სოფლის თავსა და ბოლოში მოწეული ყურძნისა და მისგან დამზადებული ღვინის თვისებები და ხარისხი. იმერეთისა და რაჭის ზოგიერთ სოფელში ვენახები სოფლის ქვემოთ მდებარე ნაკვეთებზე პქონდათ გაშენებული, შემადგენულ ადგილებში მკაცრი პავის გამო მეურნე იძულებული იყო სიცივის გამძლე საად-

რეო ჯიშების მოშენებით შემოფარგლულიყო. ზემო იმერეთში იყო სოფლები, სადაც საადრეო ჯიშებსაც უჭირდათ შემოსვლა, მაგრამ მეურნე დიდი გარჯით და მეცადინეობით მაინც იწვედა ყურძნის მოსავალს.

საქართველოს მთიან რეგიონებში ძველთაგან ჩამოყალიბდა მევენახეობის თავისებური ტიპი, რომელიც ეთნოგრაფიულ ლიტერატურაში „მთიელთა მევენახეობის“ სახელით იხსენიება. ზოგან, სადაც ბუნებრივი პირობები ვაზის გახარების საშუალებას არ იძლეოდა (მთიულეთი, თრიალეთი, მესხეთი, რაჭა, სვანეთი) ადგილობრივი მოსახლეობა ღვინოს მაინც აყენებდა. მთის მცხოვრებლები ვენახს ფლობდნენ ბარში, ხშირად სახლიდან დიდი მანძილით და შორეულ ადგილებში. მოწვეულ ყურძენს ისინი ადგილზევე წურავდნენ, შემდეგ ტკბილი ცხენებით და ურმებით თავიანთ სოფლებში გადაჰქონდათ, სადაც ღვინოს შემდეგ საკუთარ მარნებში აყენებდნენ.

მადლარის, დაბლარის, ოლიხნარის, ტალავერის კულტურა

საქართველოში ძველთაგანვე დამკვიდრდა სხედასხეა სიმადლის ნაირგვარ საყრდენზე გაშეებული ვაზის კულტურა. ძველებურ ვენახებში, რომლებიც ჩვენში XX საუკუნემდე შემორჩა, ვაზები მადლარის, დაბლარის, ოლიხნარის და ტალავერის სახით იყო წარმოდგენილი, ყურძნის მოსავლის დიდ ნაწილს ქართველი მევენახეები ძველთაგანვე მადლარი და დაბლარი ვენახებიდან იღებდნენ.

მადლარი ანუ დობილო (ძველქართული ბაბილო) – ხეზე გაშეებული ვაზის კულტურაა. ის უმთავრესად დასავლეთ საქართველოში ჰქონდათ გაშენებული, სადაც კარგად იყო შეგუებული ადგილობრივ ტენიან ჰავას. სპეციალისტები განარჩევენ ადგილობრივი მადლარის ორ ძირითად სახეობას: ე.წ. „მოწესრიგებულ მადლარს“, რომელსაც რეგულარულად ყოველწლიურად სხლავდნენ და მადლარის ექსტენსიურ სახეობას, რომელიც განსაკუთრებული ზრუნვის საგანს არ წარმოადგენდა და მხოლოდ რამ-

დენიძე წელიწადში ერთხელ ისხვლებოდა. გურია-სამეგრელოში ამგვარი მაღლარის სიმაღლე ზოგჯერ ათ საუენს აღემატებოდა. მოწესრიგებული მაღლარის ერთ-ერთი სახეობაა ლენხუმური ხემაძული, შესანიშნავად ფორმირებული მაღლარი, რომელიც უაღრესად გულმოდგინე მოვლას მოითხოვდა. ზრდასრული ხემაძული ჩამოჰგავს რამდენიმე-იარუსიან კონსტრუქციას, რომელიც საყრდენი ხისა და ვაზის გეგმაზომიერი სხელის შედეგად წლების მანძილზე იქმნება. ვაზი ისეა განლაგებული საყრდენზე (კათხისებურ ვარჯზე), რომ არც კათხის შიგნით და არც მის გარეთ არ აღმოჩნდეს არც ერთი ზედმეტი როკი თუ ტოტი.

დაბლარ ვენახში ვაზები ხის დაბალ (0,7 მ-დან 1,4 მ-მდე სიმაღლის) საყრდენზე იყო გაშვებული. ვაზებს ზოგჯერ მწკრივებად აშენებდნენ (შაკის ვენახი იმერეთში). გავრცელებული იყო აგრეთვე უწესრიგოდ ჩაყრილი, ხშირი ვენახი, რომელსაც თოხით ამუშავებდნენ („რეული, სათოხარი ვენახი“).

იმერეთისა და ლენხუმში ბოლო დრომდე შემორჩა საშუალო სიმაღლის (2-3 1/2 მ) ხის კაპებიანი საყრდენზე – ოლიხზე – გაშვებული ვაზის კულტურა – ოლიხნარი ანუ ხარდნის ვენახი. გარდა კაპებიანი ოლიხისა, საყრდენად გამოიყენებოდა ცოცხალი, ტანმორჩილი ხე, რომელიც საგანგებოდ იყო ტოტებზაჭრილი, თავგადაბულილი. ოლიხნარის ეტიმოლოგია მოცემული აქვს ივ. ჯავახიშვილს. მკვლევარი ფიქრობს, რომ ო-ლიხნარ-ი ლიხნარ'ზე, ანუ მაღალ ბუჩქნარზე გაშვებულ ვაზს აღნიშნავს.

ქორიზონტალურ ძეგლებზე ხეივნებად გაშენებული ვაზის კულტურა დასავლეთ საქართველოში ტალავერის//ტარაველის, აღმოსავლეთ საქართველოში ხეივანის და თაღარის სახელებით არის ცნობილი.

ვაზის ჯიშები

სავენახე ნაკვეთების ექსპოზიციის, ნიადაგის და მიკროკლიმატის თავისებურებათა წინებულმა ცოდნამ საშუალება მისცა ქართველ მეურნეს ხანგძლივი შრომისა და

ძიების შედეგად გამოიყენა ადგილობრივ ბუნებრივ გარემოსთან კარგად შეგუებული ვაზის ჯიშები. საქართველოს ვაზის ჯიშების უმარვესობას შორეული ისტორია აქვს; ჩვენში გავრცელებული აბორიგენული ვაზის ჯიშები ძველ ხანას განეკუთვნება. სულ საქართველოს ვენახებში ხუთასზე მეტი აბორიგენული ჯიშია აღნუსხული (კახეთში – 80, ქართლში – 72. იმერეთში – 75. რაჭა-ლეჩხუმში – 50, სამეგრელოში – 60. გურიაში – 53. აჭარაში – 52). ზოგიერთი მათგანი განსაკუთრებული ღირსებით ხასიათდება და ხალხური სელექციის შესანიშნავ მონაპოვრად არის აღიარებული. ქართულ ჯიშებს შორის საგრძნობლად ტარბობს საღვინე ჯიშები.

ქართველებს ვენახში ჩვეულებრივ ნაირგვარი ჯიშები ჰქონდათ მოშენებული, მაგრამ ფართობის დიდ ნაწილს ერთ-ორ ძირითად ჯიშს უთმობდნენ. თითოეული ჯიში მისთვის დამახასიათებელი რაიმე თვისების გამო ჰქონდათ შერჩეული. იე. ჯავახიშვილმა დაადგინა, რომ ვაზ-ყურძნის ქართულ სახელებში მათი ნაირგვარი ნიშან-თვისებებია აღბეჭდილი: მტეენისა და მარცვლის სიდიდე, ვაზის ღერწის ფერი, ყურძნის ფერი, მისი სამეურნეო დანიშნულება და სხვ. ვაზის ხალხური ცოდნის ამგვარ მონაცემებს ემყარება ვაზის ჯიშების ტრადიციული კლასიფიკაცია, რომელსაც ეთნოგრაფიული მასალა წარმოაჩენს. ქართველი მეურნე ერთმანეთისაგან განარჩევდა თეთრ, შავ და ფერად (წითელ, ვარდისფერ), საადრეო და საგვიანო, აგრეთვე საღვინე, სამაჭრე, საჭმელი, სათვალო, საბადაგე, საჩურჩხელე, სამწნილე, სამურაბე ჯიშებს).

აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოს ვაზის ჯიშები თავისი ბოტანიკური ნიშან-თვისებებით საგრძნობლად განსხვავდებიან ერთმანეთისაგან. აღმოსავლეთ საქართველოს ჯიშები ყინვისა და გვალვის მეტი ამტანობით ხასიათდება; დასავლეთ საქართველოს ჯიშები უფრო გვიან მწიფდება, შედარებით კარგად იტანს ტენიან ჰავას და ნაკლებად ზიანდება შემოდგომის წვიმებისაგან.

ქართული ენდემური ჯიშების დიდი ნაწილი მევენახეობის განსაზღვრულ რაიონებშია თავმოყრილი. საქართველოს მევენახეობის ძირითადი რაიონია კახეთი, რომე-

ლიც განთქმულია ვაზის უნიკალური ჯიშებით. მევენახეობის მნიშვნელოვანი რაიონებია ქართლი და იმერეთი; მაღალხარისხოვანი მევენახეობა-მეღვინეობის რაიონად არის მისჩნეული რაჭა; დიდი ისტორიული წარსული აქვს სამეგრელოს და მესხეთის, აგრეთვე აჭარისა და შავშეთ-კლარჯეთის მევენახეობას.

ივ. ჯავახიშვილი სრულიად საქართველოს შემოქმედებითი მევენახეობის ძირითად ცენტრად მიიჩნევდა კახეთს, დასავლეთ საქართველოში მკვლევარი პირველ ადგილს



აკუთვნებდა ვერისს, მეორეს – არგვეთს, მესამეს – ჭანეთს.

ქვემოთ ჩვენ ხალხური ვაზის ცოდნის ზოგიერთი მონაცემის გათვალისწინებით, მოკლედ მიმოვიხილავთ საქართველოს უმთავრეს აბორიგენულ ვაზის ჯიშებს. დავიწყებთ კახეთის ჯიშებით.

კახეთში ზომიერი ჰავაა, თბილი პერიოდის ხანგრძლივობა საკმარისია მევენახეობის რაიონებში ვაზის ვეგეტაციისათვის. აქაური ვაზის ჯიშების დიდი ნაწილი სიმწიფის საშუალო პერიოდისაა. თეთრი ჯიშები რაოდე-

ნობით ჭარბობს წითელყურძნიანებს. კახეთში გაერცელებული თეთრი ჯიშებიდან უფრო მეტად ცნობილია: რქაწითელი, მწვანე, ჯანაანურა (ანუ ხიხვი), მცვივანი, ბუდუშური, საკმლის ყურძენი... წითელყურძნიანი ჯიშებიდან – საფერავი, შავკაპიტო, ჟღია, თავგვერი... საუკეთესო თეთრ ჯიშად კახეთში რქაწითელი ითვლება; წითელ ჯიშებს შორის საუკეთესოდ („თავი ყურძნად“) საფერავს მიიჩნევენ). თავისი სამეურნეო თვისებებით საფერავი უპირფასეს წითელყურძნიან ჯიშებს მიეკუთვნება. მისი ჭაჭა და წვენი ბევრ წითელ საღებავს შეიცავს, ამიტომ საფერავს თეთრი ჯიშების შესაფერავად, წითელი ღვინის დასამზადებლად იყენებენ. კახეთში ძველთაგანვე განთქმული ყოფილა ს.

ხაშმის საფერავი, რომლის ღვინო განსაკუთრებული ღირსებებით გამოირჩეოდა. ევროპელმა ამპელოგრაფებმა ჯერ კიდევ XIX საუკუნეში მიაქციეს ყურადღება საფერავის უნიკალურ თვისებებს. საგანგებო კვლევამ საფერავის ბევრი ღირსება გამოავლინა, რის გამოც სპეციალისტებმა მას სხვა წითელყურძნიან ჯიშებს შორის პირველობა მიანიჭეს.

რქაწითელი საქართველოში ყველაზე უფრო ფართოდ გაერცმელებული ჯიშია. მისი სახელწოდება უკავშირდება რქის „მოწითალო-მოწაბლო“ ფერს. იე. ჯაყახიშვილს, ენობრივი ანალიზის საფუძველზე, ამ ჯიშის წარმოშობა მიახლოებით ნავარაუდები აქვს „ჩეენი წელთაღრიცხვის პირველი ხუთი და მომდევნო საუკუნეების ფარგლებში“.

„კახური მწვანე“ ძვირფასი საღვინე ჯიშია, მაგრამ მეტად ნაზი და სათუთი, ვერ იტანს გვალვას და ყინვას და ვაზის სოკოვანი დაავადებისაგანაც (ოიდიუმი ანუ „ნაცარი“) იოლად ზიანდება, რაც აფერხებს მის ფართოდ გაერცმელებას. მწვანე კარგ ნიადაგს და განსაკუთრებულ მოვლას საჭიროებს. მწვანისაგან საუცხოო, მაგარი და სურნელოვანი ღვინო ღება. მწვანის წვეწვს, რომელიც სურნელოვნებით გამოირჩევა, თეთრი ღვინოების ხარისხის გასაუმჯობესებლად იყენებენ. გარეკახელი ინფორმატორები მწვანის ხუთ სახეობას განარჩევენ: 1. ჭორფლიანი მწვანე, 2. ყვითელი მწვანე, 3. მანავის მწვანე, 4. ნაბადა მწვანე, 5. წობენური მწვანე. განსაკუთრებული აღიარება სოფელ მანავის ღვინომ „მანავის მწვანემ“ მოიპოვა. გარე კახეთის ეს სოფელი ძველთაგან ცნობილი იყო საღვინო და საბერო ზერებით. მანავის მწვანე ოდესღაც ქართველი მეფეების სუფრას ამშვენებდა.

ქართლში შედარებით მკაცრი ჰავაა (საკმაოდ ძლიერი ყინვებია ზამთარში. ზაფხული ცხელია. იცის ხშირი ქარი), ამიტომ ვენახები გარკვეული დროიდან მტკერის შენაკადების ბუნებრივად დაცულ ხეობებში მოექცა. სავეგეტაციო პერიოდში ტემპერატურის ნაკლებობის გამო ზოგიერთი საგვიანო ჯიში ვერ ასწრებს აქ მომწიფებას. ქართლის ზოგიერთ სოფელში (უმთავრესად დაბლობ ადგილებში) ვაზებს საზამთროდ მიწაში მარხავენ.

საუკეთესო ვაზის ჯიშებად ქართლში თეთრყურძნიანი ჩინური და გორული მწვანე, აგრეთვე წითელყურძნიანი თაგევერი ითვლებოდა.

ჩინური, რქაწითელის მსგავსად, მრავალი ღირსებით არის შემკული. ის ჩინებული საღვინე ჯიშია და ამავე დროს კარგი საჭმელი ყურძნის თვისებებიც აქვს; გარდა ამისა, ჩინური ხასიათდება მოსაველიანობით და ფილოქსერისადმი გამძლეობით. სახელწოდება ჩინური ყურძნის ფერის მაუწყებელია. ეს სახელწოდება „ქართული ენის უძველეს კუთვნილებას შეადგენს“ (ივ. ჯავახიშვილი). ჩინი ძველ ქართულში ზეთისხილის ფოთლების ფერს აღნიშნავს. ჩინურად წოდებული ყურძნის მარცვლებს მომწვანო-მოქარვისფრო იერი აქვთ. ჩინურისაგან საუკეთესო ღვინო ღებოდა ატენის ხეობის სამხრეთ და სამხრეთ-აღმოსავლეთ დამრეც ფერდობებზე, განსაკუთრებით ადგილობრივ ტერასებზე მოწყული ყურძნიდან.

იმერეთი უპირატესად თეთრი ღვინოების მწარმოებელი კუთხეა, რომელსაც სახელი გაუთქვეს ადგილობრივმა თეთრმა ჯიშებმა: სვირულმა კრახუნამ, ობზურმა ცოლიკოურმა, კვალთოურმა ციცქამ. ცოლიკოურს უნივერსალური ჯიშის თვისებები აქვს. ის მაღალხარისხოვან ღვინოს იძლევა, მოსაველიანობით და გამძლეობით ხასიათდება. XX საუკუნეში ცოლიკოური ფართდ გავრცელდა არა მარტო იმერეთში, არამედ მთელს დასავლეთ საქართველოში და საქართველოს ფარგლებსაც გასცდა. მშვენიერ ნაზ იმერულ ღვინოს იძლევა ციცქა, რომლის ერთ-ერთი დადებითი თვისებაა ფილოქსერასადმი გამძლეობა. ძველად იმერეთში დიდად ფასობდა კრახუნას ღვინო, რომელიც კახურ ღვინოებს მიაგავს, მაგრამ ნაზი კრახუნა ვერ უძლებს ვაზის ავადმყოფობებს და ფილოქსერას, ამიტომ მისი ნარგავები დროთა განმავლობაში საგრძნობლად შემცირდა.

გასული საუკუნის მონაცემებით რაჭაში მრავლად იყო შემორჩენილი ვაზის ძველი ჯიშები, რომლებსაც ადგილობრივი მევენახეები ორ ჯგუფად პყოფდნენ: ალექსანდროულს და მუჯურეთულს, რომლებიც დასაძველებლად ვარგის ღვინოს იძლევიან, „წმინდა ჯიშებს“ უწოდებდნენ. დანარჩენებს მდარე ჯიშებად თვლიდნენ და მათ ალექს

ჯიშების სახელით მოიხსენიებდნენ. მევენახეები განსაკუთრებით აფასებენ წითეყურძნიან აღექსანდროულს, რომელიც რაჭაში უბადლო ჯიშად, „სხვა ჯიშების მეფედ“ არის აღიარებული.

სამეგრელოში ძველთაგანვე მაღლარ მევენახეობას მისდევდნენ. ადგილობრივი მაღლარის ჯიშების დიდი ნაწილი გვიან (ნოემბრის მეორე ნახევარში) იკრიფებოდა. საგვიანო ჯიშების რიცხვს განეკუთვნება წითელყურძნიანი ოჯალეში, სამეგრელოს საუკეთესო ჯიში, რომელიც შესანიშნავ ბუნებრივად ტკბილ ღვინოს იძლევა.

სამეგრელოს სხვა ჯიშებიდან უფრო მეტად ცნობილი იყო თეთრყურძნიანი ჭეიტილური და წითელყურძნიანი კოლოში. ეახუშტი ბატონიშვილი მოიხსენიებს სამეგრელოს სახელგანთქმულ ღვინოს ზერდაგს, რომელიც აწ გადაშენებული იმავე სახელწოდების ყურძნის ჯიშიდან მზადდებოდა. თითქმის მთლიანად მოიხსნო აგრეთვე საჭყონდიდლოსა და საჭილაოს ვაკეებზე ძველად გაერცელებული, ადგილობრივ ტენიან ჰავასთან კარგად შეეუბნული ჯიში პუმჟულა, რომლისაგანაც სასიამოვნო გემოსი და არომატის მქონე მსუბუქი ვარდისფერი ღვინო დგებოდა. XIX საუკუნის მეორე ნახევარში მასობრივად განადგურებული ძველი მაღლარების ადგილი საზღვარგარეთიდან შემოტანილმა, ხეზე გაშეებულმა იზაბელამ (ადესამ) დაიკავა. უფრო გვიანდელი ხანის ინოვაციური პროცესები სამეგრელოში ძალას იკრებდა და ვითარდებოდა XIX საუკუნის ბოლოდან და XX საუკუნეში დაბლარი მევენახეობის გაერცელებით, ნამყენი ვაზების დამკვიდრებით და იმერული ჯიშის – ცოდიკოურის გაბატონებით დასრულდა.

სამეგრელოს ვაზის ჯიშების მსგავსად, XIX საუკუნის მეორე ნახევარში ვაზის სწეულებებმა და ფილოქსერამ დიდად დააზარალა გურიის ვაზის ჯიშები – ჩხავერი, ჯანი, მტევანდიდი და სხვ. გურიის საუკეთესო ჯიში, წითელყურძნიანი ჩხავერი, მცირე რაოდენობით შემორჩა მთისპირა რაიონებში. ჩხავერი სიგვიანო ჯიშია. ნოემბერ-დეკემბერში იკრიფება; მისი ყურძენი კარგად ინახება როგორც ხეზე დატოვებული, ისე დაკრეფილიც. ჩხავერისაგან ძველთაგან ვარდისფერ ცქრიალა ღვინოს აყენებდნენ.

მესხეთი სპეციალისტების მიერ ქართული აბორიგენული ჯიშების ერთ-ერთ მნიშვნელოვან რაიონად არის აღიარებული. ივ. ჯაფარიშვილი მესხეთში 'შემორჩენილ არაერთ ჯიშს იცნობდა (ცხენისძუძუ, ხარისთვალა, თითაყურძენი...)'.

შემდგომი კვლევა-ძიების შედეგად ეს ნუსხა ახალი სახელებით შეივსო: არიჭული, თავცეცხლა, სამარიობო, თეთრი ახალციხური, საფარული, შავი ასპინძური... მიუხედავად თურქების ხანგრძლივი ბატონობისა, მევენახეობა მესხეთში ნაწილობრივ შეინარჩუნეს. გასული საუკუნის მონაცემებით ადგილობრივ მევენახეებს ვაზი მოშენებული ჰქონდათ ხელოვნურად მოწყობილ ტერასებზე. დაბლარ ვაზს („ყუხის ვაზი“), მიწაზე დაწვენილს, ხის საყრდენის გარეშე ტერასის („დარიჯის“) კედელზე უშვებდნენ. დაბლარზე უფრო მეტად გავრცელებული იყო „ბარნა ევნა-ხად“ წოდებული მაღლარი.

გასულ საუკუნეში აჭარაში და შავშეთ-კლარჯეთში საკმაო რაოდენობით იყო დადასტურებული ვაზის ძველი ქართული ჯიშები, მათ შორის საღვინეებიც. აჭარაში უფრო მეტად თეთრი ჯიშები იყო გავრცელებული: ხოფათური, ბროლა, ბუტკოი. ერთ-ერთი ადგილობრივი ვაზის ჯიშის სახელია საწური. საფიქრებელია, რომ საწურად განკუთვნილი ჯიში ძველად, თურქთა გაბატონებამდე, ღვინის დასაყენებლად იქნებოდა გამოყენებული.

ვენახის გაშენება და მოვლა-დამუშავება

საქართველოში ვენახის გაშენება უფრო ხშირად ვაზის ლერწით, ზოგჯერ ნერგით (ფესვიანი რქით) ხდებოდა. ვენახის გაშენებას წინ უძღოდა სავენახე ნაკვეთის შერჩევა, მისი გაწმენდა, შემოღობვა, პირველადი დამუშავება. სავენახედ ირჩევდნენ ქარისაგან დაცულ, მომაღლო მშრალ ადგილს („წდალი“). საუკეთესოდ ითვლებოდა ზომიერად დაფერდებული, მზით განათებული ნაკვეთი („მზიგული“, „სამზიური“). დამუშავებულ, ნაყანევ, მაგრამ „მოუჭმელ“ მიწას უპირატესობა ენიჭებოდა დაუმუშავებელთან შედარებით. ვენახისათვის სხვადასხვა მიწას იყენებდნენ, მათ შორის ნოყიერსაც

(შავი მიწა//დიხაშხო), მაგრამ საუკეთესოდ მიიჩნევენ ნაკლებმოსავლიან ნიადაგს, რომელიც კარგი ხარისხის ღვინოს იძლევა. როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოში კარგ სავენახე მიწად ითვლებოდა ზომიერი ხირხატი (ძვ. ქართული ღირღატი). კახეთში მოწონებული იყო აგრეთვე „ტრედისფერი (კოტა კირნარევი) მიწა,“ ხოლო იმერეთში — ეწერი და თირი. თირი სილანარევი მიწაა, რომელიც გაპატივებას საჭიროებს. ეწერი მონაცრისფრო ყვითელი თიხნარია, მოსავლიანობით არ გამოირჩევა, მაგრამ მაღალი ხარისხის ღვინოს იძლევა.

ვენახის გაშენების პროცესი კახეთის ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით შემდეგნაირად წარმოგვიდგება: სავენახედ შერჩეულ ნაკვეთზე გასაფხულზე ბარით გრძელ, ერთმანეთის პარალელურ თხრილებს არხებს ანუ სამარხებს გაჭრიდნენ. მიწა ორბარისპირზე (ე.ი. მუხლებამდე) ჩაითხრებოდა; ზოგჯერ არხების გაჭრას სავენახე ნაკვეთის გუთნით დაკვაღვა ან ბარით მისი მთლიანად „გადაბრუნება“ ცუდიდა. არხებში, რომელთა სიგანე ერთ არშინს აღწევდა, საშემოდგომო სხელის დროს აჭრილ, საგანგებოდ შერჩეულ რქებს ერთმანეთის მიყოლებით სათითაოდ („ზოგჯერ წვეილ-წვეილად ძირებგადაჯვარედინებულს) ჩარგავდნენ და ზედ მიწას მიაყრიდნენ. დასარგავ რქას წინა წლის რქის პატარა ნაწილს შეაყოლებდნენ ხოლმე. ძველი რქის ნაწილი, კახეთში „ძველიანად“, იმერეთში „ხეშავად“ წოდებული, ახალ რქას გამძლეობას მატებდა.

მსგავსი წესით შენდებოდა დაბლარი ეენახი საქართველოს სხვა კუთხეებშიც.

ადრეგაზაფხულიდან მოყოლებული გვიან შემოდგომამდე ეენახში სრულდებოდა შრომატევად სამუშაოთა ციკლი (გასხვლა, შესარვა, გაფურჩქვნა, ახვევა, თოხნა, ბარვა, გაპატივება, შეწამვლა...). თითოეულ სამუშაოს თავისი ალო ჰქონდა. სამუშაო ვადების დაცვა სავალდებულოდ ითვლებოდა მევენახეთათვის, რომელთა უმრავლესობა გულმოდგინედ იცავდა საუკუნეთა მანძილზე შემუშავებულ წესს.

პირველ წელს ნორჩი ვაზის მოვლა მის ხშირ გათოხნას ითვალისწინებდა. თოხნის დროს ვაზს მიწას უფ-

ხვიერებდნენ და თან სარეველა ბალახს აცლიდნენ. ნორჩი ვაზი პირველ შემოდგომაზე გაისხვლებოდა, მას ერთ რქას (ერთ-ორ კეირტზე გასხლულს) დაუტოვებდნენ. გარდა ამისა, პირველსავე წელს ვაზს შაბიამნით და დამწვარი კირით შეწამლავდნენ. მეორე წელს ვაზს ხის საყრდენს (სარი, ჭიგო, ხარდანი) დაესობდნენ (ვენახის შესარგა ანუ მოხარდენა). ვაზის საყრდენად ნაირგვარი ჯიშის ხე გამოიყენებოდა. უპირატესობა ენიჭებოდა მაგარ, გამძლე ჯიშებს (კოპიტი, შინდი, თრიმლი, ურთხმელი). ვაზის საყრდენისათვის საჭირო მასალით მევენახეებს სატყეო მეურნეობები ამარაგებდნენ. ფეოდალური ხანის ქართულ საბუთებში მოიხსენიება სასარგ და სასარდნე – პატარა ტყე, რომელსაც მეურნე ხის მასალის მისაღებად წლების მანძილზე გეგმაზომიერად ექსპლოატაციას უწევდა. გარდა ამისა, ვენახის ღობის გასწვრივ (ზოგჯერ ღობის მაგივრად) საგანგებოდ რგავდნენ ხეებს (საბელავეებს), რომელთა ტოტებს ვაზის საყრდენად იყენებდნენ. თვით ვენახში ჩვეულებრივ ვაზის თანმყოფი კურკოვანი მცენარეები, უპირატესად ატამი (წერილფოთლიანი ხე) ირგებოდა.

მესამე წელში გადამდგარ ვაზს მხოლოდ ერთ რქას (სამ-ოთხ კეირტზე გასხლულს) შეარჩენდნენ (ტუნკად გასხვლა, დატუკება – აღმოსავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიული მასალის მიხედვით). შემდეგ ვაზს გაფურჩნიდნენ, ზედმეტ ფოთლებს და უნაყოფო ყლორტებს მოაცილებდნენ და დაადაბლებდნენ – თავს („კენწეროს“) გადაჭრიდნენ. გაზაფხულის ბოლოს გაფურჩვნილ ვაზს აახვევდნენ. ახვევა (ძვ. ქართული აჯოჯვა) ახლადამოყრილი ტოტების საყრდენზე მიმაგრებას ეწოდება. მომდევნო წელს გადასაწვენად მომზადებულ ვაზს რამდენიმე საწვენ რქას დაუტოვებდნენ. ადრიან გაზაფხულზე, კეირტის გაღვიძებამდე, მას წინასწარ მომზადებულ ორმოში წამოაქცევდნენ, რის შემდეგაც გადასაწვენ რქებს მიწაში გაანაწილებდნენ: ერთ რქას მოაბრუნებდნენ და იმავე ადგილზე ამოაყოფინებდნენ თავს, სადაც ვაზი იდგა. კიდევ ორ რქას სხვადასხვა ადგილზე ამოიყვანდნენ, ისე რომ საბოლოოდ ერთი ძირი ვაზიდან სამ ძირ ვაზს იღებდნენ. ვენახი თავდაპირველად თხლად ირგებოდა. ახლადნაყრილ ვენახში მწკრივებს შო-

რის დატოვებული მანძილი („შარის“ სიგანე) ორ საუენს აღწევდა, ამიტომ ეენახის ამოყსებას ორი გადაწვენა სჭირდებოდა, რასაც 6-7 წელი მოუნდებოდა.

საქართველოს კუთხეებში ვაზის გამრავლებასთან დაკავშირებული რამდენიმე ტერმინია დამოწმებული: ვაზის გადაწვენა, გადაწიდნა, გადამუხელა, გადამაგინება, გადაბარვა, გადაფშანვა, დოყარშუა ბინეხიში. დაბადების ქართულ თარგმანში შემონახულია ტერმინი „წიდნე“, რაც მოწმობს, რომ ძველ საქართველოში ვაზს ევგეიტაციური წესით („გადაწიდნით“ – გადაწვენით) ამრავლებდნენ.

ენახის მოვლა-დამუშავებასთან დაკავშირებულ სამუშაოებს შორის ყველაზე მნიშვნელოვნად გასხვლა ითვლება. საქართველოს ტრადიციულ მევენახეობაში დადასტურებულია ვაზის სხელის სამი ძირითადი წესი: მოკლედ სხვლა ანუ „დანეკა“, გრძლად სხვლა და სხელის ქართული წესი, რომელიც ლიტერატურაში კახური ფორმის სახელითაც არის ცნობილი. პირველი წესი გულისხმობს სანაყოფე რქის 2-3 კვირტზე გასხვლას, მეორე წესი – 6-7 და მეტ კვირტზე სხვლას, ხოლო ქართული წესით სხელის დროს ზრდასრულ ვაზზე ტოვებენ გრძლად (7-12) კვირტზე გასხლულ სანაყოფეს და მოკლედ (2-3 კვირტზე) გასხლულ სამომავლო რქას – ნეკს ანუ საწინაოს. საქართველოს მევენახეობის რაიონებში სამომავლო რქას რომელსაც საგაისოდ ზრდიან სამამულე რქა ეწოდება.

ქართული წესით სხვლა

მეოთხე წელში გადამდგარი ზრდასრული ვაზისათვის მიღებული წესით გასხვლას ითვალისწინებდა. გასხლულ ვაზს საყრდენზე მიაკრავდნენ (შეყვლეა – აღმოსავლეთ საქართველოში, აკერა ანუ მიკონვა – დასავლეთ საქართველოში). ამას მალევე მოჰყვებოდა დაკავება ანუ მოხვევა – სანაყოფე რქის (საკავებლის, მოსახევეის) რკალისებურად მოხრა და საყრდენზე დამაგრება. ზოგჯერ სანაყოფე რქას ჰორიზონტალურად გაჭიმავდნენ და მახ-

ლობელ (ან საგანგებოდ დასმულ) საყრდენზე დაამაგრებდნენ (გაბმულა, გასაბამი, გასაბმელი).

საყრდენზე ვაზის დასამაგრებლად, სანაყოფე რქის საყრდენზე მოსაკრავად და ვაზის ახლადამოყრილი რქების საყრდენზე ასახვევად გამოიყენებოდა ნაირგვარი მცენარე (მცენარის მოქნილი ტოტები, მისი ქერქი, მცენარის კანის შიდაპირი). აღმოსავლეთ საქართველოში ამგვარ მასალას საყელავს, დასავლეთ საქართველოში საკრს ანუ სახვევს უწოდებდნენ.

დაბლარი ვაზის სასხლავად იხმარებოდა ხისტარიანი რკინის მოღუნული იარაღი - სასხლავი//სავაზე, რომელსაც ადგილობრივი მკედლები ამზადებდნენ. ივ. ჯავახიშვილის მიხედვით, სასხლავი რტოთა მოსაჭრელად განკუთვნილი. იარაღის აღმნიშვნელი 'ხოგადი' შინაარსის ძველი ქართული ტერმინია, რომელიც რომაელების სასხლავ ნამგალს (falx putatoria) უდრის. მაღლარის სასხლავად და მისი საყრდენი ხეების გამოსახმელავად ქართველები იყენებდნენ მოზრდილ გრძელტარიან იარაღს - წაღდს ანუ ბურჭულს, რომლის გამოშეყრილი „ნიკარტი“ მომარჯუებულია მცენარეთა რტოების მოსაკაფავად. დასავლეთ საქართველოში მაღლარის სასხლავად იმხმარებოდა აგრეთვე წაღდზე უფრო მსუბუქი და მოკლეტარიანი იარაღი ცხემლარი. წაღდი თავისი წარმომავლობით უკავშირდება ძველ კოლხურ კულტურას; მისი უძველესი პროტოტიპი აღმოჩენილია გვიანი ბრინჯაოს განათხარ მასალაში.

ყურადღებას იქცევს ვაზის სხვლის მაღალი ტექნიკა საქართველოში, სხვლის წესების მრავალფეროვნება და მიზანშეწონილობა, ვაზის გასხვლა-ფორმირების ლოკალური სისტემების არსებობა და სხვლასთან დაკავშირებული ტერმინოლოგიის სიმდიდრე. ზოგიერთი რიტუალი, რომელიც ვაზის გასხვლის წინ სრულდებოდა, მევენახეობის აგროტექნიკის ძველი ტრადიციების არსებობაზე მიუთითებს.

ვენახს ორ-სამ წელიწადში ერთხელ ბარავდნენ. ბარვისათვის ყველაზე უფრო შესაფერ დროდ შემოდგომის თვეები ითვლებოდა. ვენახი მთლიანად იშვიათად იბარებოდა. ჩვეულებრივ მას ნაკვეთებად ჰყოფდნენ და თითოეულ ნაკვეთს განსხვავებული წესით ამუშავებდნენ: ერთს - ბა-

რაგდნენ, მეორეს — თოხნიდნენ, მესამეს — აყამირებდნენ (ასვენებდნენ).

მევენახეთა უმრავლესობა ევნახს ყოველწლიურად აპატიებდა. პარტიის ნაკლებობის შემთხვევაში, ევნახებს შერჩევით აპატიებდნენ; პირველ რიგში მწირ მიწაზე გაშენებულ ევნახებში შეჰქონდათ პარტეი. ევნახში ნაკელის დაყრას ზამთრის თვეებში და ძველ მთვარესე ამჯობინებდნენ.

ყვართოდ იყო გაერცელებული ევნახში პარკოსანი კულტურების (კერცვი, ძაძა, ლობიო, მუხუდო) თესვისა და მათი ურთიერთშენაცვლების პრაქტიკა, რაც განაპირობებდა მიწის რაციონალურ გამოყენებას, მისი ნაყოფიერებისა და ვაზის მოსავლიანობის ზრდას. მცირემიწიანობა აიძულებდა საქართველოს 'ზოგიერთი კუთხის მევენახეებს ევნახში სიმინდიც დაეთესათ. მიუხედავად იმისა, რომ პარკოსნებისაგან განსხვავებით, სიმინდის თესვას მხოლოდ ზიანი მოჰქონდა ვაზისათვის.

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, ინტენსიური მეურნეობა აღმოსავლეთ საქართველოში ძველთაგან მორწყვას ემყარებოდა. განსაკუთრებული მნიშვნელობა ჰქონდა მორწყვას შიდა ქართლისათვის, სადაც ძლიერი ხშირი ქარი ნიადაგის გამოშრობას იწვევს. ეთნოგრაფიული მონაცემების მიხედვით, ქართლში ევნახი წელიწადში ოთხჯერ-ხუთჯერ ირწყევოდა.

რთველი

მევენახის მრავალრიცხოვან სამუშაოებს რთველი (ძე. ქართული სთუელი) აგვირგვინებდა. სთელის დროდ საქართველოში ძველთაგან ოქტომბერი ანუ დეინობისთეი ითვლებოდა. ყურძნის კრეფის ვადები სხვადასხვა კუთხეში დამოკიდებული იყო ადგილობრივ ბუნებრივ პირობებზე, ამინდზე, ვაზის ჯიშების თავისებურებებზე, დასაყენებელი დეინის დანიშნულებაზე. ჩვეულებრივ ყველაზე ადრე (ჯერ კიდევ აგვისტოში) კრეფდნენ სამაჭრედ წოდებულ საადრეო ჯიშებს, რომლის წვენი მაჭრის სახით ისმებოდა. უფრო გვიან იკრიფებოდა ყოველდღიურად სახმარი, გასაყიდი

და დასაძველებელი ღვინის დასაძხადებლად განკუთვნილი ყურძენი. აღმოსავლეთ საქართველოში ძირითადი ჯიშების კრეფას სექტემბერში იწყებდნენ და ოქტომბერში ამთავრებდნენ. დასავლეთ საქართველოში, სადაც ყურძენი უფრო გვიან მწიფდება, რთველი ოქტომბერში იწყებოდა. ძალიან გვიან რთველი იცოდნენ დასავლეთ საქართველოს იმ რაიონებში, სადაც მაღლარ მევენახეობას მისდევდნენ. მაღლარის ყურძენს, რომელიც დაბლარზე უფრო გვიან მწიფდება, დიდხანს (ზოგჯერ ზამთრამდე) ხეზე ტოვებდნენ, რათა გადამწიფებული, მემკნარი და დამტკბარი დაეკრიფათ.

საქართველოს ზოგიერთ რაიონში რთვლის დაწყების ვადას სოფელი ადგენდა. ყურძნის სიმწიფეს სხვადასხვანიშნით (გარეგნული იერი, გემოთი, ხელით გაშინჯვითაც) ატყობდნენ. ერიდებოდნენ რთველის დაწყებას ახალ მთვარეზე. ყურძნის კრეფას ჩვეულებრივ რამდენიმე დღიანი სამზადისი უძღოდა წინ: ასუფთავებდნენ მარანს, წნავდნენ კალათებს, რეცხავდნენ მეღვინეობის ინვენტარს.

მოსავლის სწრაფად და უდანაკარგოდ აღება ხშირად აღემატებოდა ოჯახის წევრთა ფიზიკურ შესაძლებლობებს და დამხმარე მუშახელის გამოყენებას მოითხოვდა. დიდი ვენახის პატრონები ზოგჯერ მუშებს ქირაობდნენ, უფრო ხშირად კი მიმართავდნენ კოლექტიური ურთიერთდამხმარების ტრადიციულ საშუალებას – ნადს. მეურნე, რომელიც სართველოდ ემზადებოდა, წინასწარ შეიპირებდა ნადის მონაწილეებს, რომლებიც უსასყიდლოდ უნდა დახმარებოდნენ მას ყურძნის კრეფაში.

რთველი საოჯახო დღესასწაული იყო. მასში მრავალრიცხოვანი სტუმრები (ნათესავ-მოკეთეები) მონაწილეობდნენ. აღმოსავლეთ საქართველოს სოფლებში რთველს პურ-მარილით ხვდებოდნენ. იკვლებოდა სართველო მამალი, თხა, ცხვარი.

რთველში ძირითადი სამუშაო მკრეფავებს და მზიდავებს შორის იყო განაწილებული. მკრეფავის მოვალეობას ჩვეულებრივ ქალები და მოზარდები ასრულებდნენ, მზიდავისას – მამაკაცები. სუსტყუნწიან ყურძენს ხელით კრეფდნენ, მაგარყუნწიანი – დანით იჭრებოდა. მიღებული იყო

უხარისხო (მკეახე, გამხმარი) მარცხელების ცალკე გადარჩევა. სათანადო ყურადღება ექცეოდა დაკრეფილი ყურძნის ეენახიდან დროულად გატანას და უდანაპარგოდ გადახიდვას. რთველში ყურძნის საკრეფად და გადასახიდად ხმარობდნენ როგორც წნულ, ისე ხისგან გამოთლილ, ნაირგვარი ზომის ჭურჭელს (კალათს, გოდორს, კოდს, ძარს და სხვ.) დაკრეფილ ყურძენს ზურგით ეზიდებოდნენ მარანიში. თუ მარანი მოშორებით იყო, ყურძენი ურმით გადაქონდათ. მაღლარის კრეფა გაწაფულობას მოითხოვდა და სამამაკაცო საქმედ ითვლებოდა. ყურძენი იკრიფებოდა გიდელებში (გრძელ, კონუსისებრი მოყვანილობის კალათებში). მკრეფაჲ ყურძნიან გიდელს თოკით დაბლა ჩამოუშვებდა, ხესთან მდგარი მეგიდელე მას გოდორში ჩაცლიდა და მის სანაცვლოდ ცარიელს ჩამოკიდებდა. გურიაში მაღლარის კრეფას თან ახლდა მხიარული, ხმამაღალი სიმღერა-გადაძახილი. ხეზე გასული მკრეფაეების ხმა მეზობელ სოფლამდე აღწევდა. ერთმანეთთან ახლოს მდებარე სოფლების მცხოვრებნი ყურძნის კრეფის დროს ერთმანეთს ეხმიანებოდნენ, მახვილსიტყვაობაში ეჯიბრებოდნენ, „ყბას უქცევდნენ“ ერთმანეთს.

მარანი

მევენახეობისათვის განკუთვნილ სამეურნეო ნაგებობას ქართველები მარანს უწოდებენ. საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილი უძველესი მარანი ძვ. წ. IV-III საუკუნეებით თარიღდება. ტერმინი „მარანი“ ქართულ წერილობით ძეგლებში VIII-XI ს-დან არის დადასტურებული. სულხან-საბა ორბელიანი მარანს განმარტავს როგორც „სადღინე სახლს“. დაბადების ძველ ქართულ თარგმანში მარნის შესატყვისად „ღვინის სახლია“ დასახელებული. მკვლევართა ერთი ნაწილი „მარანს“ ირანული წარმოშობის ტერმინად მიიჩნევს. მეორე ნაწილი – მას ქართულ ეტიმოლოგიას უძებნის. „მარანს“ აკავშირებენ ზეთის საწყაოს აღმნიშვნელ სიტყვასთან „მარი“ რომელიც ქართული ოთხთავის უძველეს ხელნაწერებში მოიხსენიება.

ქართულ ტრადიციულ მეღვინეობაში გამოყენებულ მარნებს შორის გამოიყოფა ორი ძირითადი ტიპი: ღია მარანი და დახურული მარანი.

აღმოსავლეთ საქართველოში, აგრეთვე დასავლეთ საქართველოს მთიან რაიონებში ღვინოს უპირატესად ინახავენ დახურულ მარანში – ქვითკირის ან ხის ნაგებობაში, რომელიც იცავს ღვინოს საფხულში მოჭარბებული სიცხისა და ზამთარში სიცვიის მავნე ზეგავლენისაგან.

გასულ საუკუნეში აღმოსავლეთ საქართველოში შემორჩენილი იყო დიდი ზომის ქვითკირის მარნები, რომელთაგან ზოგიერთს სპეციალისტები ხალხური ხუროთმოძღვრების საყურადღებო ნიმუშად მიიჩნევენ.

დასავლეთ საქართველოში, სადაც თბილი ჰავაა, უპირატესობა ენიჭება ღია მარანს: ღვინის ქვევრები ჩაფლულია ღია ცის ქვეშ. ეს ადგილი, ჭურის თავად წოდებული, დაჩრდილულია ტალავერით ან საგანგებოდ დარგული ხეებით. მეღვინეობის დანარჩენი ინვენტარი მოთავსებულია ფიცრის ან წნულ ფარდულში. დასავლეთ საქართველოსათვის ტიპურია აგრეთვე ჭურ-მარნის სახელწოდებით ცნობილი ღია მარნის კომპლექსი, რომელიც ხშირად იხსენიება ფეოდალური ხანის ისტორიულ საბუთებში. ჭურ-მარნის ქვეშ გულისხმობენ ფუნქციურად ერთმანეთთან დაკავშირებულ ჭურებს – ჭურის თავს, ოლაგვანეს – და მარნად წოდებულ ნაგებობას, რომელშიც საწნახელი და მეღვინეობის წვრილი იარაღ-ჭურჭელია დაცული.

ქართველი მეურნე დაკვირვებით ირჩევდა ჭურ-მარნისათვის შესაფერის ადგილს. ჭურ-მარანს მომალლო, მშრალ ადგილზე მართავდნენ. ადგილის შერჩევისას ითვალისწინებდნენ აგრეთვე ნიადაგის თავისებურებებს. საუკეთესოდ ითვლებოდა წყალგამტარი ნიადაგი (სილა მიწა, ღორღიანი მიწა), რომელიც ღვინოს გრილად ინახავს. ჭურის თავის კომპლექსის ერთ-ერთი კომპონენტია ჩრდილის მომცემი ხეები, საგანგებოდ დარგული და მოვლილი. ჭურის თავზე დასარგავ საუკეთესო ჯიშად კომში ითვლებოდა. კომში კარგი ჩერო აქვს, ის კარგად იზრდება, ხშირი ამოყრა იცის. მისი ფესვები მიწაში ღრმად სწორად მიდის და ჭურს გატეხვა არ ემუქრება. გარდა ამისა, კომში სუფ-

თა ხეა, ჭია არ უნდებოდა; მისი ფოთლებს ჭურის ფარფლის მოსაწმენდად ხმარობენ. გარდა კომშისა, ჭურის თავზე ირგებოდა რცხილა, ცაცხვი, ტირიფი, თხილის ბუჩქი. მაღალ ადგილებში – წყავი.

ქართული მარნის ზემოაღნიშნული ორი ტიპიდან პროფ. ე. ბარდაველიძე უძველესად მიიხსენებს ღია მარანს. მეელეუვარი ქართული საკულტო საგალობლების ტექსტის ანალიზის შედეგად ასკვნის, რომ საგალობლებში ნახსენებ მითოლოგიური მარნის ქვეშ ნაგულისხმევია ეთნოგრაფიული ეოფიდან კარგად ცნობილი ღია მარანი. ამგვარსავე მარანს განასახიერებს ქართველთა ეოფაში შემორჩენილი საკულტო სასმისი „მარანი“. საგულისხმო ფაქტად არის მიჩნეული ღია მარნის უნივერსალური ხასიათი, მთელი საქართველოს მასშტაბით მისი ძველთაგანვე გავრცელება, რაც არქეოლოგიური და ეთნოგრაფიული მონაცემებითაც დასტურდება.

საწნახელი



ქართველები ევროპენს ოდითგანვე ხის, ქვის და ქვითკირის საწნახლებში წურავდნენ.

ხის საწნახელი ჩვეულებრივ ცაცხვის (უფრო იშვიათად წაბლის, თელის და სხვა ხის) გულამოღებულ და საგანგებოდ გათლილ მორს წარმოადგენს. დიდი საწნახელის გამოსაყვლიანობა ზოგჯერ 100 ფუთამდე ტკბილს აღწევდა. ვეებერთელა საწნახლის ნახატი შემოგვინახა XVII საუკუნის იტალიელი მისიონერის კასტელის ალბომმა. სურათზე ჩანს, რომ საწნახელს კიბე აქვს მიდგმული. მზიდავები კიბით ადიან და საწნახელში ცლიან ეუროპიან გოდრებს.

საქართველოს მევენახეობის რაიონებში ხის საწნახლის აღმნიშვნელი რამდენიმე სახელწოდებაა დამოწმებული: **საწნახელი, ნავი, ხორგო, ხაპი, ოჭინახი.**

ქართულ წერილობით წყაროებში ხის საწნახელი XI საუკუნიდან (ნიკორწმინდის სიგელში) მოიხსენიება. უფრო ადრეული ხანის ძეგლებში ტერმინი საწნახელი აღნიშნავს როგორც ყურძნის დასაწერ, ისე ზეთის გამოსახდელ ჭურჭელს.

ხის საწნახლები განსხვავდება ერთმანეთისაგან მოყვანილობით, თავის შეკერის წესით, ტკბილის სადინარის თავისებურებით და სხვ. მოყვანილობის მიხედვით ერთმანეთისაგან განარჩევენ საწნახლის გაკეთხულ და მრგვალ სახეობებს. გაკეთხულს აქვს ბრტყლად გათლილი, ოდნავ დაქანებული (შიგნით შეწეული) გვერდები. მრგვალ საწნახელს მორის მოყვანილობა აქვს შერწყნილი და მისი ღრუც მომრგვალებულია. ხის საწნახელი ზოგჯერ ერთ მორშია გამოთლილი. უფრო ხშირად კი ბოლოებში ჩასმული აქვს მთლიანი ან ორი-სამი ნაწილისაგან შედგენილი თავები (სატიხრავე ფიცრები, სამცვრევები). ცალ მხარეს თავის ძირში დატანებული აქვს ტკბილის გამოსასვლელი ხვრელი (სადინარი). აქედან გამოსული ტკბილი გამოდის საწნახლის წინ წამოშეერილ ბაქანზე (ინდურზე), რომელიც შუაში დადარულია ტკბილის სადენად.

ხის საწნახლებს ადგილობრივი ხელმარჯვე გლეხები თლიდნენ. ოდონდ თავების ჩასასმელად და საწნახლის საბოლოოდ გასათლელად ოსტატს-მესაწნახელეს -ქირაოდნენ. საწნახლის პირველადი დამუშავება (გამოკოპიტება) ტყეში ხდებოდა. მთიანი რელიეფის პირობებში საწნახლის ტრანსპორტირება ზოგჯერ განსაკუთრებულ ძალისხმევას მოითხოვდა. პირველყოვლისა, გამოკოპიტებული საწნახელი „სახარო გზაზე“ უნდა გამოეტანათ, სადაც მის წასადებად ბორბლიან ან უბორობლო საზიდს გამოიყენებდნენ. ძნელად მისადგომი ადგილებიდან საწნახლის გამოტანაში ხშირად მრავალრიცხოვანი (ოცკაციანი) ნადი (მეშველი) მონაწილეობდა.

ხის საწნახელი იხმარებოდა როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოში. მაგრამ უფრო ფართოდ

დასავლეთ საქართველოში იყო გავრცელებული, სადაც ის არა მარტო ყურძნის დასაწური, არამედ ზოგან ღვინის დასადუღებელი ტურჭლის დანიშნულებასაც ასრულებდა. გურია-სამეგრელოში დადასტურებულია მრგვალი, მორის მოყვანილობაზე დატოვებული ვიწროპირიანი უსადინრო საწნახლები, რომლებიც კარგად იყო მომარჯვებული ღვინის დასადუღებლად.

ქვითკირის საწნახელი უპირატესად აღმოსავლეთ საქართველოში იყო გავრცელებული. ზოგჯერ ის ვენახში (ღია ცის ქვეშ ან მსუბუქ ნაგებობაში) ჰქონდათ, უფრო



ხშირად კი დახურულ მარანში ათავსებდნენ.

ქვითკირის საწნახელი ხშირად ორგანოფილებიანია (შუაში გადატისრულია); ერთი განყოფილება წითელი ყურძნის საწურავად, მეორე – თეთრისათვის არის განკუთვნი-

ლი. საწნახელს წინ გოდრების დასადმელად ბაქანი აქვს მიშენებული.

ქვის საბადოებით მდიდარ მხარეებში (ქართლი, იმერეთი და სხვ.) XX საუკუნემდე შემორჩა და ქართველთა ტრადიციულ მეურნეობაში აქა-იქ კიდევ გამოიყენებოდა ქვის დიდი ზოდებისაგან შედგენილი საწნახელი. საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილია აგრეთვე ქვის საწნახლის მეორე სახეობა – კლდეში ნაკვეთი საწნახელი, რომლის უძველესი ნიმუშები ადრეელინისტური ხანით (ძვ.წ. IV-III ს.) თარიღდება. ფუოდალური ხანის არაერთი კლდეში ნაკვეთი საწნახელი აღმოჩენილა ჯავახეთში, ვარძიასა და მის მიმდებარე სოფლებში.

ღვინის დასაყენებლად და შესანახად ქართველები მიწაში ჩასაფლავ თიხის ჭურჭელს (ქვეერი, ჭური, ლაგვანი) იყენებდნენ. ამგვარი ჭურჭლის ტევადობა 5 დკლ-დან 800 დკლ-მდე აღწევდა. ტერმინი ჭური ქართულ საბუთებში და წერილობით ძეგლებში უფრო ადრე ჩნდება, ვიდრე ქვეერი, მაგრამ XVIII საუკუნიდან აღმოსავლეთ საქართველოში თიხის დიდი ჭურჭლის სახელად მხოლოდ ქვეერი იყო შემორჩენილი. დასავლეთ საქართველოში ამგვარ ჭურჭელს ჭური ეწოდება. ჭურის შესატყვისი ტერმინია სამეგრელოში გაერცელებული სახელწოდება ლაგვანი. აღმოსავლეთ საქართველოში პატარა ზომის ქვეერს ქოცოს ეძახიან. დასავლეთ საქართველოში პატარა ჭური ქვეერის (იმერეთი, რაჭა), ყვიბარის (გურია) და ლახუტის (სამეგრელო) სახელებით არის ცნობილი.

ზემოაღნიშნულ ჭურჭელს ადგილობრივი ხელოსნები (მექვეერეები) ამზადებდნენ. ძველად საქართველოს კუთხეებში მექვეერეობის არაერთი მძლავრი კერა არსებობდა. საუკეთესოდ იმერელ მექვეერეთა ნახელავი ითვლებოდა. მეღვინეობაში ქვეერის გეგმაზომიერი გამოყენება რიგი შრომატევადი სამუშაოს შესრულებას მოითხოვდა: ქვეერის მიწაში ჩაფვლა, მისი დაკირვა-დადუღაბება, ქონით გაპოხვა, მოცვილება-გამოსანთელა, მოკუპრევა, გარეცხვა. ქვეერის მიწაში ჩაფვლისას ითვალისწინებდნენ ნიადაგის ტენიანობის ხარისხს. რაც უფრო მშრალი იყო ნიადაგი, მით უფრო ღრმად ფლავდნენ ქვეერს. აღმოსავლეთ საქართველოს მშრალ ადგილებში, იქ სადაც ქვეერის პირი მიწის ზედაპირს ქვემოთაა, ქვეერს ხშირად ბაგა აქვს შემოვლებული. ქვეერის გარშემო მიწას შემოთხრიან და აგურით ან სიპი ქვით ამოაშენებენ და ღუდაბით ან თიხით შელესავენ, ისე რომ მიწაში ღრმად ჩამჯდარი ქვეერის ყელი ღიადაა დატოვებული, რაც მასზე ხელის მოსმას, ყელის გაწმენდა-გასუფთავების შესაძლებლობას იძლევა. ბაგაშემოვლებულ ქვეერში მიწა და მტვერი ნაკლებად ცვივა. ბაგა ზოგჯერ უქვოდ და უღუდაბოდ კეთდება; ქვეერის გარშემო მიწას შემოჭრიან და თიხით შექიმლესავენ. დასავლეთ საქართვე-

ლოში მიწაში ღრმად ჩასმულ ქვევრს უწოდებდნენ თავდაბალს. მისგან ასხეავენდნენ ზედაპირს ზემოთ ცოცათი ამოწეულ თავმაღალ ქვევრს. მიწის ზედაპირს ზემოთ 12 გოჯით ამოშვერილ ჭურს გურია-სამეგრელოში ბროკილიანი ერქვა. დიდი ქვევრების ზედაპირს ფარავდნენ ქვიშნარევი კირის ფენით, რასაც ზემოდან ბრტყელ ქვებსაც შემოადებდნენ ხოლმე. დუღაბი იცავს ქვევრს მექანიკური დაზიანებისაგან და თანაც გრილად ინახავს ღვინოს. ქვევრის შიგნიდან ქონით გაპოხვა, გასანთვლა და მოკუპრვა მიზნად ისახავს მისი ფორების დაგმანვას, რაც ხელს უწყობს მიწაში ჩაფლული ჭურჭლის იზოლაციას და ამასთანავე აიოლებს მის რეცხვას. პატარა ქვევრი ირეცხება ზევიდან საზედაო სარცხით – დიდი ჯოხით, რომელზედაც მჭიდროდ წამოცმულია „ბაღამწარას“ ქერქის ფურცლები. დიდ (ჩასავალ) ჭურს მრეცხავი შიგ ჩასული რეცხავდა მოკლეტარიანი სარცხით ან ეკლოვანი მცენარეების („კრაზანა“, „თაგვისარა“) ცოცხით.



საქართველოს სხვადასხვა მხარეში, ბუნებრივი პირობების შესაბამისად, ქვევრის თავდახერვის და დაგოზვის განსხვავებული წესები იყო შემუშავებული. აღმოსავლეთ საქართველოში ქვევრის დასახურად ქვის სარქველი გამოიყენებოდა; ქვევრის პირზე ჯერ ვაზის (ან კომშის, კაკლის) ფოთლებს დააფენდნენ, შემდეგ ქვევრის სარქველს დააფარებდნენ, ფხვიერ მიწას დააყრიდნენ და დატკეპნიდ-

ნენ. ქართლში მიღებული იყო აგრეთვე ქვეერის პირის თიხამიწით შემოღესვა — ქვეერის დატალახება. დასავლეთ საქართველოში უპირატესად ხის სარქველს ხმარობდნენ, სარქველს დააგდესაყდნენ საგანგებოდ შერჩეულ აყალო მიწას, რომელსაც ზედ ფხვიერ მიწას დააყრიდნენ, რის შემდეგ ჭურის თავი გულდაგულ მოიტკეპნებოდა. სამეგრელოში გავრცელებული იყო ქვის სარქველები. ლაგვანის პირზე დასაფარებლად აქ გარეული ბლის ქერქის ნატრებს — ბულეშს — იყენებდნენ.

თავდახურულ ქვეერში ღვინის დადუღებისას ნახშირორქანგის ამოსასვლელად ქვეერს „სასულეს“ უკეთებდნენ, ქვეერის პირსა და სარქველს შორის დაგრეხილ წნელს („ჟინუღილს“) მოაყოლებდნენ. სასულეს დანიშნულებას ზოგჯერ გახერეტილ სარქველში ჩასმული მასრა (ლერწმის ღერი) ან თიხის მილი ასრულებდა.

ქვეერს ოდითგანვე მრავალგვარი გამოყენება ჰქონდა. მას უძველეს სანაში მარცვლეულის დასაუნჯებლად ხმარობდნენ. ეთნოგრაფიული მოანაცემებით ირკვევა, რომ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ქვეერი გამოყენებოდა ნაირგვარი პროდუქტის (ფქვილის, ყველის, ხორცის, მწნილის, ჭაჭის, არყის) შესანახად. ისტორიულ წყაროებზე დაკვირვების შედეგად სპეციალისტები ასკენიან, რომ ძველად ქვეერი არა მარტო მიწაში ჩასაფლავი, არამედ „დასაძრავი“ ე.ი. გადასატანი ჭურჭელიც ყოფილა. ცნობილია აგრეთვე, რომ ანტიკურ ხანაში, ძვ. წ. VI საუკუნიდან ახ. წ. III საუკუნემდე, ქვეერს მეორადი დანიშნულებით — მიცვალებულთა დასაკრძალავად იყენებდნენ.

საქართველოს ტერიტორიაზე საღვინე ქვეერი ძვ. წ. VI საუკუნიდან არის დადასტურებული. სპეციალისტები მის პროტოტიპად თიხის ადგილობრივ და ენეოლითურ ჭურჭელს მიიხსენივენ. სანამ საბოლოო ფორმას მიიღებდა და მიწაში ჩასაფლავ ჭურჭელად გადაიქცეოდა, ქვეერმა საუკუნეთა მანძილზე გარკვეული ცვლილებები განიცადა. საქართველოში ქვეერების მასობრივად მიწაში ჩაფლავზე ძვ. წ. III საუკუნეში გადავიდნენ, ხოლო ქვეერის ფორმის სრულყოფის პროცესი ადრეფეოდალური ხანის ადრეულ საფეხურზე დასრულდა. ადრეული ხანის საღვინე ქვეერები

სადგარზე დასადგამი ან ძირა ნაწილით ორმოში ჩასადგამი ჭურჭლებია. არქეოლოგები ფიქრობენ, რომ ქვევრის ევოლუციის მიზეზი ღვინის დამზადების ტექნოლოგიაში მომხდარი ცვლილებები უნდა ყოფილიყო.

იმ ქვეყნებში, სადაც ღვინის შესანახად ქვევრისაგან განსხვავებული, მიწაზე დასადგამი ჭურჭელი (მაგალითად, კასრი) იხმარება, გარკვეულ კლიმატურ პირობებში (ზედმეტი სიცხე) აუცილებელი ხდება მიწაში ჩადრმავებული მარნის (სარდაფის) გამოყენება. ქვევრი ქართულ ტრადიციულ უსარდაფო მარანში, შეიძლება ითქვას, სარდაფის დანიშნულებას ასრულებდა, ის ერთგვარად ცვლის სარდაფს. ქვევრი, რომელიც ნაგებობის შიგნით და მის გარეთაც ღვინის შენახვის შესაძლებლობას იძლევა, განსაზღვრავს ქართული მარნის ორი ძირითადი ტიპის (დახურულის და ღიას) თავისებურებებს.

როგორც ზემოთ დავინახეთ, ქვევრთან დაკავშირებულია ჭურის თავის მოვლის გარკვეული სისტემა, ამასთანავე, ის მნიშვნელოვანწილად განაპირობებს ღვინის დამზადების ტექნოლოგიურ ხერხებს და ღვინის გადაღებასთან დაკავშირებული პროცედურების თავისებურებებს. თვით ქვევრის დამზადებაც შრომატევადი პროცესია, რომელშიც კვალიფიციული ხელოსნებია ჩაბმული. ზემოაღნიშნული მონაცემების მიხედვით, ქვევრი წარმოგვიდგება ქართული მევენახეობა-მეღვინეობის კულტურის ფუნდამენტურ შემადგენელ ელემენტად, ფუნქციონალურ ერთეულად. რომლის გარშემო კულტურის ელემენტების მთელი კომპლექსია კონცენტრირებული.

ღვინის ანუ ჭაჭის წნეხი

ყურძნის ფეხით დაწურვის შემდეგ ჭაჭაში დარჩენილი წვენის გამოსაწნეხად საქართველოში იხმარებოდა ტრადიციული ღვინის წნეხები, რომლებიც სხვადასხვა კუთხეში ნაირგვარი სახელით იყო ცნობილი: საქაჯავი, საქაჩავი, საქაჩეული, წბერი, ხარხინი. ნიკორწმინდის სი-

გელში (XVI ს.) მოიხსენიება წნეხის ძველქართული სახელწოდება – საწნეხი.

გასულ საუკუნეში ჩვენში ღვინის წნეხის ორი ძირითადი სახეობა იყო გავრცელებული: ხრახნიან-ტვირთიანი წნეხი – ჭახრაკის საქაჩავი და ოწინარიან-ტვირთიანი წნეხი – ღათვის საქაჩავი. ორივე წნეხი წარმოადგენს ბერკეტის პრინციპზე მოქმედ მანქანას. ხრახნიან წნეხში ტვირთის ამწევი მექანიზმის დანიშნულებას ასრულებს ხის ხრახნი, ხოლო ბერკეტისას – ხის გრძელი ღირე, რომლის ერთი ბოლო მიწაში დასობილ ბოძში (ცოცხალ ხეში) გამაგრებული. ქართულ ოწინარიან წნეხში გამოყენებულია ხის ლილვი, რომელზეც მიძიმე ქვა არის დაკიდებული.

საქართველოში ძველად ღვინის წნეხს ადგილობრივი ხელოსნები ამზადებდნენ. ხრახნიანი წნეხის კეთებაში დახელოვნებული ქართველი ოსტატები ყველაზე ძნელ საქმედ წნეხის იმ კონსტრუქციული ელემენტის (ე.წ. „ქანჩის“) დამზადებას მიიჩნევდნენ, რომელზედაც ხრახნია მორგებული. აღსანიშნავია, რომ მსგავს სიძნელეებს აწყდებოდნენ ანტიკური ხანის ბერძენი ოსტატები, რომლებსაც დაბრკოლებას უქმნიდა ქანჩის შიგნიდან დახრახნა.

ბერკეტიანი წნეხები კარგად იყო ცნობილი ძველ სამყაროში. საქართველოში დასაწნეხი მოწყობილობის არსებობის მაუწყებელი არქეოლოგიური მასალა ძვ. წ. IV-III საუკუნეებს განეკუთვნება.

მარნის იარაღები



ქართულ მარანში გარდა საწნახლისა და ქვევრებისა ინახებოდა მეღვინეობის წერილი იარაღ-ჭურჭელი (მარნის „ხელავეჯი“), რომლის ერთი ნაწილი ყურძნის დაწურვასა და ღვინის დაყენების დროს გამოიყენება, ხოლო მეორე – ქვევრების სარეცხად და ჭურის თავის მოსაველეად არის

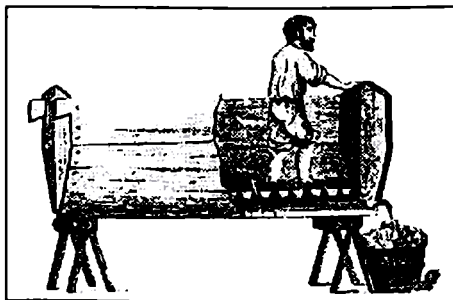
განკუთვნილი: ქვევრზე აყალო მიწის დასაგლეხი ხის ურო, თავზე აყალო მიწის მოსახდელი ძელბარი, ქვევრის გასარეცხად გამოყენებული სარცხები, ქვერიდან ნარეცხი წყლის ამოსაქცევი, ნაირგვარი მასალისაგან (თიხა. მწარე კვახი, სპილენძი, თუნუქი) დამზადებული ორხელები, ქვევრის ამოსამშრალელები მაწაწური, საწნახელში ყურძნის ჩასატენი ხის გრძელტარიანი სამთხლე, ქვევრიდან ღვინის ამოსაღები ორშიმოები და სხვ.

ღვინის დამზადების ხალხური ტექნოლოგია

საქართველოს მევენახეობის რაიონებში სხვადასხვა ტექნოლოგიური ხერხის გამოყენებით ნაირგვარ ღვინოებს (სუფრის მშრალ, ბუნებრივად ტკბილ, ცქრიალა) ამზადებდნენ. სუფრის ღვინოებიდან საუკეთესოდ კახური ღვინო ითვლებოდა. ბუნებრივად ტკბილი („ტკბილმაგარი“) ღვინოებიდან ცნობილი იყო ქინძმარაული, ხვანჭკარა, ოჯალეში. ცქრიალა („მხეგემოიანი“) ღვინოებიდან – ატენური, ჩხავერი, ალადასტური. დანიშნულების მიხედვით ქართველები განარჩევდნენ: ყოველდღიურად სახმარ ღვინოს, „თავი-ღვინოს“ – საქორწინოს და საღვინოს, მსუბუქ, საღაღობო ღვინოს, წყალნარე „სახარჯო ღვინოს“.

ღვინის დამზადებისას ქართველები მეღვინეობაში გამოცდილი პირის, ჩვეულებრივ უფროსი მამაკაცის – მემარნის – რჩევა-დარიგებით ხელმძღვანელობდნენ. სასურველ შედეგს ისინი შესაფერისი ჯიშების შერჩევით, ტექნოლოგიური ხერხების და ტემპერატურული რეჟიმის უნარიანი გამოყენებით და ღვინის გულმოდგინე მოვლით აღწევდნენ.

ყურძენი საქართველოში ოდითგანვე შიშველი ფეხით იწურებოდა. დიდ საწნახელში ზოგჯერ 4-5 მამაკაცი დგებოდა და დასაწურად. ყურძნის



ფეხით წურვის ტრადიცია საქართველოს სოფიერო რაიონ-ში XX საუკუნემდე შემორჩა. ინფორმატორთა შეხედულებით ფეხით გამოწურული წვენიდან დამზადებული ღვინო საუკეთესო ხარისხით გამოირჩევა, ამიტომ ფეხით წურვა ტექნოლოგიური პროცესის აუცილებელ შემადგენელ ელემენტად ითვლება და მანქანით წურვასთან შედარებით მას უპირატესობა ენიჭებოდა. ღვინის ხარისხის გასაუმჯობესებლად, ცალკეული მდარე ჯიშებისაგან მიღებული ღვინის ნაკლოვანებათა თავიდანე ასაცილებლად მიმართავდნენ ეურძნის ჯიშთა შერევას. ჯიშთა შერევის მეოოდს იყენებდნენ მაშინაც, როდესაც ცალკეული ჯიშები მცირე რაოდენობით ჰქონდათ. გავრცელებული იყო შავი და თეთრი ჯიშების ცალ-ცალკე დაწურვა და დაღუღება. უფრო იშვიათად, როცა არ ჰქონდათ საკმარ რაოდენობით ერთი ფერის ეურძენი, შავი და თეთრი ერთად იწურებოდა.

ეურძნის ფეხით წურვა მოიცავს ერთმანეთთან დაკავშირებულ მანიპულაციებს, რომლებიც ერთმანეთის მიყოლებით. გარკვეული წესების დაცვით სრულდება. გამოცდილი მწურავი წურვის გარკვეულ ტექნიკას, იღეთების გარკვეულ კომპლექსს ფლობს, რომელსაც გეგმასომიერად იყენებს. წურვის პროცესში ეურძნის გადამუშავების შედეგად იღებენ განსხვავებული თვისების წვენებს (ტკბილის ფრაქციებს), რომელთა შერევით, თუ ცალკე დაღუღებით სასურველი თვისების ღვინოს ამზადებენ. ტკბილის წვენების გამოყოფა, რაც მაღალხარისხოვანი ღვინის დაყენების აუცილებელი პირობაა, ისტორიულად დამახასიათებელი იყო საქართველოს ტრადიციული მღვინეობისათვის.

საქართველოს სსვადასხვა კუთხეში წვენთა დახარისხების რამდენადმე განსხვავებული ვარიანტებია დადასტურებული. კახეთში ტკბილის სამ ფრაქციას არნევენ: წინაწვერს ანუ წინწანაქარს, შუაწვერს და უკანაწვერს.

წვენთა მეტად დანაწევრებული დიფერენციაცია გამოვლინდა რაჭაში. აქ გამოყოფდნენ წინწანაქარს (თვითნადენი ფრაქცია), თავიწვენს (წურვის დასაწყისში მიღებული წვენი), გულიწვენს ანუ შუაწვენს, ჩამონაჩხს (წურვის ბოლო სტადიაზე ძლიერი დაწოლით, ქუსლის დაჩენქვით მიღებულ წვენი), ნაწბერს (მექანიკური წნეხით გამოწურული

წვენი) — სულ ხუთი სახის წვენს. წინწანაქარს და ნაწ-
ბერს ცალკე ინახავდნენ, დანარჩენ წვენებს ერთად ადუ-
ლებდნენ, ოღონდ დასაძველებელი ღვინის დასაყენებლად
მხოლოდ თავიწვენი და გულიწვენი გამოიყენებოდა. ზემოთ
მოტანილი წვენთა დიფერენციაცია უფრო დანაწევრებული
ჩანს იმ დიფერენციაციასთან შედარებით, რომელიც ძველ
რომაელ აგრონომთა ტრაქტატებიდანა არის ცნობილი.

ღვინის დამზადების თავისებური ტექნოლოგია გამოი-
ყენებოდა კახეთში; დასადულებელი ყურძნის წვენი „ტკბი-
ლი“ საწნახლიდან ხის ღარებით ან პირდაპირ ისხმებოდა
ქვევრში ან თაღარში (თიხის პირგანიერი ჭურჭელი), რათა
შემდეგ ქვევრში გადაეტანათ. ტკბილის გასაფილტრავად
საწნახლის ძირში მოწნული ლასტი ან ტუპკირი (ნასვრე-
ტებიანი ფიცარი) იდგმებოდა, რომელსაც ზემოდან მოსა-
დავდნენ — ჩადს //ჩადუნას (ანუ გეიმრას) და შალაფას ბა-
ლახს გაუფენდნენ. როგორც წითელი, ისე თეთრი ღვინის
დამზადებისას გამოწურული ჭაჭა მთლიანად გამოიყენებო-
და, მაგრამ ნაირგვარი იყო ამ ღვინოების დადულებისა და
გადაღების წესები. მაგ., თეთრი ყურძნის ჭაჭას საწნახელ-
ში „ღამეს გამოატარებინებდნენ“, რომ ფერმენტაციის შე-
დეგად კლერტისა და ჩენოს უჯრედები ინტენსიურად
დაშლილიყო, ამასთანავე ხდებოდა დაჟანგვა მორიმლავი
ნივთიერებისა, რაც გავლენას ახდენდა თეთრი ღვინის
ფერზე, გემოსა და არომატზე. ღვინის დადულება ხდებოდა
როგორც დახურულ, ისე თავლია ქვევრებში. ძველად პირ-
ველ წესს უფრო მისდევდნენ ალაზნის მარჯვენა მხარეს,
განსაკუთრებით სიღნაღის მაზრის სოფლებში. მეორეს —
ალაზნის მარცხენა მხარეს. დუღილის პროცესში, რომე-
ლიც 1-2 კვირა გრძელდებოდა, მაჭარს „სარეველათი“ (კა-
პებიანი ჯოხი) ურევდნენ. კახეთში დღეს ერიდებიან წითე-
ლი ღვინის ჭაჭაზე ხანგძლივად გაჩერებას. წითელმა ღვი-
ნომ ფერი რომ არ დაკარგოს და უსიამოვნო (მწკლარტე)
გემო არ მიიღოს, მას დადულებიდან 1-2 დღის შემდეგ გა-
დაიღებენ. თეთრი ღვინო კი ადგილობრივ მეურნეთა შეხე-
დულებით, ჭაჭაზე ხანგძლივი დატოვებით უმჯობესდება.
თეთრ ღვინოს ძველად სურვილისამებრ ან ადრევე გადაი-
ღებდნენ, ან სამი-ოთხი თვის განმავლობაში, სოფჯერ გა-

ზაფხულამდე და ზაფხულამდეც გადაუღებლად ტოვებდნენ, მხოლოდ წინდაწინ „თხლეზე გადაამსებდნენ“, ე.ი. ქვევრს შესაფერისი ღვინით შეაქსებდნენ და დაგოზავდნენ. „თხლეზე გადამსებული ღვინო“, რომელიც სიმაგრით გამოირჩევა, კახეთში საუკეთესოდ ითვლებოდა.

ქართლის რაიონებში წითელი ღვინო ზოგან კახური წესით მსადღებობა, თეთრ ღვინოს კი ჩვეულებრივ დედაზე აყენებდნენ – დასადუღებულ ტკბილს უმატებდნენ გამოწურული ჭაჭის გარკვეულ რაოდენობას (დაახლოებით 1/3-ს). დუღილის დროს ღვინოს ხის სარეველათი – ფარსახოდით//ფარსაკოდით ურევდნენ, სანამ ჭაჭა ქვევრში არ დაიძირებოდა და მაღლა ყურძნის ჩენჩოს – ქუდს – არ მოიგდებდა; მაშინ ქუდის ზედა მშრალ ნაწილს ხელით მოაცილებდნენ, დარჩენილ ჩენჩოს კი ფარსახადითვე ქვევრში დააბრუნებდნენ. დედაზე აყენებდნენ იმერულ ღვინოსაც; ტკბილს ჭაჭას გარკვეული პროპორციით უმატებდნენ, მაგრამ უფრო მცირე რაოდენობით, ვიდრე ქართლში; ერთ ფუთ ტკბილზე დაახელოებით ერთი ბათმანი (8-10 კგ) ჭაჭა მოდიოდა. იმერეთში „მცირე ჭაჭაზე“ ღვინის დაყენების ორი ვარიანტი შეიძლება გამოიყოს: ერთ შემთხვევაში დედად გამოყენებულია კლერტიანი, მეორე შემთხვევაში – კლერტგაცლილი („კვერენხოგაცლილი“) ჭაჭა. კლერტგაცლილ ჭაჭაზე ღვინის დაყენების წესი დადასტურებულია აგრეთვე ქართლში და რაჭაში. რაჭაში კლერტგაცლილ ჭაჭას უწოდებენ ფარას, ხოლო მასზე დაყენებულ ღვინოს – ფარაზე ნადუღარს.

დასავლეთ საქართველოს კუთხეებისათვის (სამეგრელო, გურია, რაჭა, ღვინოში, ქვემო იმერეთი) ნიშანდობლივია ღვინის საწნახელში დადუღება. გურია-სამეგრელოში მიღებული წესის თანახმად, დასადუღებელ ტკბილს თავის ჭაჭიანად რამდენიმე დღით საწნახელში ტოვებდნენ. ამ ხნის განმავლობაში მას დღეგამოშვებით (თუ საჭიროება მოითხოვდა უფრო ხშირადაც) საგულდაგულოდ ფეხით შეხელავდნენ. მძაფრი დუღილის დამთავრების შემდეგ ღვინო საბოლოოდ დასადუღებლად და შესანახად ქვევრებში გადაქონდათ. საწნახელში ყურძნის ფეხით გადამუშავების ძირითად მომენტებს ასახავს გურიაში დამოწმებული

ლი ტერმინები: ჭაჭის გატეხა, მეორე ფეხით დაწნეხვა, მესამე ფეხის დამატება და სხვა.

დასავლეთ საქართველოში ხშირად გამოიყენებოდა აგრეთვე ღვინის უჭაჭოდ დამზადების წესიც; მისი ძირითადი თავისებურებაა ყურძნის დაწურვისთანავე ტკბილის საწნახელიდან ქვევრებში გადატანა. ასე მაგალითად, სამეგრელოში საწნახელს ხის სადგარებზე დგამდნენ თავისაკენ ოდნავ დაქანებით. ტკბილი ამადლებული ნაწილიდან მიედინებოდა დაბალისაკენ. ეს უკანასკნელი გადაიტხრებოდა გვიმრის ნედლი ფოთლებით, რაშიც იფილტრებოდა გამოწურული წვენი. იგი უმაღლე ქვევრში გადაქონდათ. საწნახელში დადუღებული ტკბილას ქვევრში გადატანას იმერეთში უწოდებენ ჩქეფად გატანას, გურია-სამეგრელოში – ფეთქად გატანას. ზემოთაღნიშნული წესით დამზადებულ ღვინოს შესაბამისად ჰქვია ჩქეფი, ფეთქი. ფეთქი ღვინო თხელია და მსუბუქი, ის სასიამოვნო დასალევია, მაგრამ დიდხანს არ ინახება. მეტი გამძლეობით ხასიათდება საწნახელში ჭაჭაზე ნადუღარი ღვინო, ამიტომ ძველად საწნახელში ადუღებდნენ როგორც წითელ, ისე ხანგძლივად შესანახ თეთრ ღვინოს.

საქართველოს მევენახეობის უმეტეს რაიონებში მიღებული იყო ღვინის ორჯერ-სამჯერ გადაღება. „წილგამოვლილ ღვინოს“ უფრო ხშირადაც გადაიღებდნენ, პირველი გადაღებისას (გიორგობის თვეში) ღვინოს ჭაჭას გამოარიდებდნენ. ამას აღმოსავლეთ საქართველოში „თხლიდან გადაღება“, „ჭაჭიდან გადაღება“, დასავლეთ საქართველოში – „ძირის გამოცვლა“ ეწოდება. შემდგომი გადაღებებისას ღვინოს ლექს აცლიდნენ. გადაღების ვადები ადგილმდებარეობაზე, კლიმატურ პირობებზე და ამინდზეც იყო დამოკიდებული. მაღალ ზოლში, სადაც მეტი სიგრილეა, უფრო გვიან იცოდნენ ღვინის გადაღება, ვიდრე ბარში.

ისტორიული წყაროებით და ეთნოგრაფიული მასალით ირკვევა, რომ საქართველოში არსებობდა ღვინის დაძველების ტრადიცია, რადგან ძველ ღვინოს განსაკუთრებით აფასებდნენ, მას არა მარტო შესანიშნავ საკვებ პროდუქტად, არამედ სამკურნალო საშუალებადაც მიიჩნევდნენ. ღვინის დაძველების ხანგრძლივობა 10 წელს, ზოგან 15-20 წელსაც აღწევდა. „საძველო ღვინის“ დამზადება მა-

ღალხარისსოვანი ყურძნის გამოყენებას და სათანადო ტექნოლოგიური წესების დაცვას მოითხოვდა. ყურძენს შესაფერი ექსპოზიციას ნაკვეთებზე – მზვარეზე გაშენებული ვენახებიდან კრეფდნენ. მიღებული იყო აგრეთვე ვაზების საგანგებოდ გასხვლა (დანეკვა), რათა დასაძველებელი ღვინისათვის საჭირო ყურძენი მოკლედ გასხლული სანაყოფე რქებიდან (ნეკებიდან) გამოეკრიფათ. ღვინის გადაღება და დაძველება გულისხმობდა ქვევრში ღვინის ფენების გამორჩევა-გამოყოფას. მაგალითად, აღმოსავლეთ საქართველოში ერთმანეთისაგან განასხვავებდნენ „ქვევრის თავის ღვინოს“, „ბეჭის ღვინოს“, „შუა წელის ღვინოს“. „ქვევრის ძირის ღვინოს“ თხლის ანუ ფილის ღვინოს“. დასაძველებელი ღვინის გადაღებისას ღვინოს აცლიდნენ მდარე ნაწილს. როგორც ძირში დარჩენილს, ისე სარქველზე მომდგარს („თავნართმევი ღვინო“), ხოლო საუკეთესო ნაწილს („მუცელში გამოღებული“) ცალკე ინახავდნენ. გადაღებას არ საჭიროებდა ძველი (ხუთწლიანი) ღვინო.

ზოგიერთი მაღალხარისხოვანი ღვინო ტრადიციულად მზადდებოდა განსაზღვრულ მიკრორაიონებში, სადაც სათანადო ბუნებრივი პირობები (ნიადაგი, მიკროკლიმატი) არსებობდა. ცალკეული მიკრორაიონების შიგნითაც გამოიყოფა უბნები, სადაც განსაკუთრებული ღირსების პროდუქციას იღებდნენ. ეახუშტი ბატონიშვილი კახეთში გამოყოფდა მანავის, ახმეტისა და კონდოლის ღვინოებს. XIX საუკუნის პირველ ნახევარში სახელს იხევენ პოეტ ალ. ჭავჭავაძის მამულებში დამზადებული წინანდლის, ნაფარეულის, მუკუხანის ღვინოები. XIX საუკუნის მეორე ნახევარში დასავლეთ საქართველოში დაწინაურდა იმერული ღვინის მწარმოებელი სოფელი სვირი.

კახეთის მეღვინეობის უმნიშვნელოვანესი რაიონი მდებარეობდა მდ. ალაზნის მარჯვენა ნაპირზე. აქ, „ზემო მხარეში“, რომელიც ახმეტასა და მუკუხანს შორის არის მოქცეული. მაღალხარისხოვანი მეღვინეობით განსაკუთრებით წინანდლის მიკრორაიონი გამოირჩეოდა. ამ მიკრორაიონში არის „გრძელმინდვრების“ სახელით ცნობილი ადგილი, სადაც შესანიშნავ კახურ ღვინოს აყენებდნენ. „ქვემო მხარეში“, ბაკურციხესა და ვაჭირს შორის მდებარე

კარდანახის მიკრორაიონი კახეთის მევენახეობის საუკეთესო კუთხედ, მის სიამაყედ და მშვენიერად ითვლებოდა. ამ მიკრორაიონში ორი უბანი გამოირჩევა: ერთი ცნობილია „ახოების“ სახელწოდებით; მის ზედა სოფელში მოწითალო ფერის ხირხატიან ნიადაგზე საფერავის ყურძნიდან მუქი ფერის კახურ ღვინოს იღებდნენ. მეორე უბანში, რომელიც „წარაფების“ სახელს ატარებს, ჩონჩხით მდიდარ ნოყიერ ნიადაგზე საუკეთესო თეთრი კახური ღვინო დგებოდა.

აღაზნის მარცხენა ნაპირზე მდებარეობს ყვარლის მიკრორაიონი, რომლის ზოგიერთ უბანში აყენებდნენ სახელგანთქმულ ბუნებრივად ტკბილ ღვინოს – ქინძმარაულს.

ტრადიციული მეღვინეობის ცნობილ ღოკალურ ცენტრებს წარმოადგენს შიდა ქართლში ქსნის, არაგვის, ღეხუ-რას, მეჯუდის, დიდი

და პატარა ღიახვის, ფრონის, ატენის, თებ-მის და სხვ. ხეობები. მაღალხარისხოვანი

მეღვინეობით განსაკუთრებით ქსნის და ატენის ხეობები გამოირჩეოდა. ქსნის ხეობა საქართველოს მევენახეობის-მეღვინეობის ერთ-ერთი ძველი კერა,

უმთავრესად ცნობილი იყო თეთრი ღვინით, რომელსაც ჩინურისაგან და რქაწითელისაგან ამასადებდნენ.

ატენის ხეობაში დგებოდა როგორც ცქრიალა, ისე ნაირგვარი სუფრის ღვინო (მაგალითად, ცნობილი იყო „ხიდისთაური თაეკვერი“). ატენურ ღვინოებს „შორის კი განსაკუთრებულ ყურადღებას იქცევდა უბადლო ცქრიალა ღვინო – „უმეტესი ყოველთა საქართველოს ღვინოთა“. საუკეთესო ატენური გარკვეულ მიკრორაიონებში მზადდებოდა: „ციხის გორის სამხრით არის საცივი ვითარცა მყინვარი, სადაც დგება ღვინო წარჩინებული“ – მიუთითებდა ვახუშტი ბატონიშვილი. აღსანიშნავია, რომ სოფ. დიდ ატენში „საცივის მარნის“ სახელით ცნობილ მცირე ტერიტორიაზე, სადაც



მოთხის ძირის კლდოვანი ნაშალი ნიადაგიდან მთელი ზაფხულის განმავლობაში გამოდის ცივი ჰაერი, გასული საუკუნის 30-იან წლებამდე შემორჩენილი იყო ღია მარნების მოზრდილი კომპლექსი. მრავარიცხოვანი ქვეყნებითურთ, რომლებიც ადგილობრივი მცხოვრებლებს ეკუთვნოდათ.

ქვემო ქართლში მაღალხარისხოვანი ღვინით გამოირჩეოდა შულავერის მხარე, სადაც ძველად სამეფო ზერები იყო გაშენებული. აქ რქაწითელის ჯიშის ყურძნისაგან ამზადებდნენ კახური ტიპის თეთრ ღვინოს, რომელიც ხარისხით კახეთის გაღმა მხარის ღვინოებს არ ჩამოუვარდებოდა.

XIX საუკუნის ბოლოს დასაველეთ საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის მთავარ ცენტრად ითვლებოდა მდ. ყვირილას მარცხენა მხარეს მდებარე რაიონი, განსაკუთრებით იმერეთის სოფელი სვირი და მისი მიმდებარე თემები. საუკეთესო იმერულ ღვინოს ამზადებდნენ შორაპნისა და ქუთაისის მაზრების სოფლებში: ბაღდათი, ფერსათი, ოზნა, დიმი, ხარაგოული, ფუთი, კვალითი.

რაჭის მეღვინეობის საუკეთესო კუთხეს ძველთაგან წარმოადგენდა რიონის მარცხენა მხარეს ლეჩხუმის საზღვართან მდებარე („საყიფიანოს გულად“ წოდებული) პატარა რაიონი, რომელშიც ხვანჭკარა და კიდევ რამდენიმე სოფელი შედიოდა. ყურძნის დამწიფების პერიოდში ჰავა აქ სიმშრალით გამოირჩევა. ნეშომპალა-კარბონატულ ნიადაგზე დამრეც და ციცაბო ფერდობებზე გაშენებული ვენახებიდან მოწეული ყურძნისაგან მაღალხარისხოვანი, ბუნებრივად ტკბილი ღვინო დგება. XIX საუკუნის 70-იან წლებიდან ხალხური ტექნოლოგიის მიხედვით დამზადებული ამგვარი ღვინო „ყიფიანის ღვინის“ სახელით (თავადი ყიფიანის თაოსნობით) ჯერ დასაველეთ საქართველოს ღვინის ბაზარზე. შემდეგ კი უფრო ფართო არეზე სადგებოდა. უფრო მოგვიანებით აღნიშნული რაიონის ბუნებრივად ტკბილმა ღვინომ ხვანჭკარის სახელი მიიღო.

ლეჩხუმში მაღალხარისხოვანი თეთრი და წითელი ღვინოები დგებოდა მხარის სამხრეთ ნაწილში, რიონის, ცხენისწყალის და ჭაჯანურის ხეობებში მდებარე ზოგიერთ სოფელში. ლეჩხუმის საუკეთესო ჯიშია წითელყურძნიანი უსახელაური, რომლისაგანაც ოყურეშიძეებში (ცხე-

ნისწყლის ხეობა) ღია ბროწეულისფერ მოტკბო ღვინოს აყენებდნენ. „მანდარიას ღვინის“ სახელით ცნობილი ეს ღვინო XIX საუკუნის ბოლოდან ლეჩხუმს გარეთ გაჰქონდათ გასაყიდად.

სამეგრელოს მევენახეობის უმნიშვნელოვანესი რაიონი მდებარეობდა მდ. ტეხურისა და მდ. აბაშის ხეობებში. სოფელ შხეფიდან სალხინომდე გადაჭიმულ ზეგანზე, რომელიც ძველად დადიანებს ეკუთვნოდათ, ყველაზე უკეთესი ღვინო (ბუნებრივად ტკბილი ოჯალეში) მთავრის ვენახებში სოფელ სალხინოში დგებოდა. როგორც ჩვენი სალხინოელი ინფორმატორები აღნიშნავდნენ, ვაზისათვის განსაკუთრებით ხელსაყრელი პირობები ღვცავეს და ლესხულუხეს სახელით ცნობილ ამ სოფლის უბნებშია, სადაც პავა სიმშრალით გამოირჩევა. ოჯალეშის ნარგავებზე აქ სასიკეთო გავლენას ახდენს ქარი, რომელიც ქვიბიას მთიდან ქრის და რომელსაც ადგილობრივი მცხოვრებლები მასკურს უწოდებენ.

საქართველოში ბუნებრივად ტკბილი ღვინის დამზადების ღრმა ტრადიციის არსებობა ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მონაცემებით დასტურდება. საგულისხმოა, რომ მაღლარი ვენახების ძალიან გვიანი რთველი, რაც დასაფლეთ საქართველოს ზოგიერთი რაიონისათვის იყო დამახასიათებელი, ბუნებრივად ტკბილი ღვინის დასამზადებლად საჭირო ნედლეულით (ხეებზე ხელოვნურად შემჭკნარი ყურძნით) უზრუნველყოფდა ადგილობრივ მეურნეს. დასაფლეთ საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობამ, რომელიც შორეულ ეპოქაში თავისებურ ბუნებრივ გარემოში (კოლხეთის სუბტროპიკული, ტენიანი ჰავის პირობებში) ყალიბდებოდა, უთუოდ დიდი ხნის მანძილზე შეინარჩუნა ზოგიერთი ნიშანდობლივი თავისებურება.

ძველი კოლხეთის მევენახეობა-მეღვინეობის შესახებ მნიშვნელოვან მონაცემებს შეიცავს არქეოლოგიური მასალა, რომელსაც ერთგვარად ავსებს და ხორცს ასხამს ძველ ბერძენ ავტორთა თხზულებებში დაცული ცნობები. ეს თხზულებები (პომპროსის „იდილია“, ქსენოფონტეს „ანაბაზისი“) გარკვეულ წარმოდგენას გვიქმნის დასავლეთ საქართველოს ძველი ღვინოების ზოგიერთ თავისებურებებ-

ზე, მიგვანიშნებს ამ რეგიონში ტკბილი ღვინის დამზადების უძველესი ტრადიციების არსებობაზე. შემუშავებული შეხედულების თანახმად, ძველი კოლხეთის ღვინო უნდა იგულისხმებოდეს თაფლივით ტკბილი და სურნელოვანი ღვინის ქვეშ, რომლითაც გრძნეული კირკე გაუმასპინძლდა ოდისეესს და მის თანამგზავრებს კუნძულ აიაზე. შეიძლება ვივარაუდოთ, რომ დასაველეთ საქართველოს მევენახეები ძველთაგანვე მიმართავდნენ ყურძნის გვიანი დაკრეფისა და მისი ხეობზე ხელოვნურად შეჭკნობის მეთოდს, ხოლო ღვინის დადუღებისას იყენებდნენ ტექნოლოგიურ ხერხებს, რომელთა ზოგიერთი თავისებურება დასაველეთ საქართველოს ტრადიციული მეღვინეობის შესწავლით გამოვლინდა.

ტკბილი ღვინის მეორე ნაირსახეობა საქართველოს მევენახეობის რაიონებში მოგუდული ღვინის სახელით იყო ცნობილი. ღვინის მოგუდება გულისხმობდა თავმოგლესილ ჭურში ტკბილის უჭაჭოდ დუღებას. წყნარი დუღილის შემდეგ იღებდნენ ბოლომდე დაუდულარ ტკბილ ღვინოს, რომელიც სიმაგრით არ გამოირჩეოდა და „საქალეო“ სასმელად ითვლებოდა.

ქართველები სხვადასხვა ტიპის შუმ (უწყლო) ღვინოებთან ერთად, ძველთაგან ამზადებდნენ წყალნარევი ღვინოს. წყალნარევი ღვინის ერთ-ერთი ფართოდ გავრცელებული სახეობას, რომელიც აღმოსავლეთ საქართველოში შამანის სახელწოდებით არის ცნობილი, წყალგარეული ჭაჭის საწნახელში დადუღებით იღებდნენ. შამანს ჩვეულებრივ აყენებდნენ როგორც ახალდაწურული, ისე საქაჩავში გამოტარებული ჭაჭიდანაც. XIX საუკუნის ლიტერატურულ წყაროებში მოიხსენიება წყალნარევი ღვინის სახეობა საუდიერო, რომელიც, დასაველეთ საქართველოში (იმერეთი, სამეგრელო) შამანის მსგავსად წყალნარევი ჭაჭისაგან მზადდებოდა. საწნახელში დადუღების შემდეგ ჭაჭა ჭურჭელში გადაჰქონდათ, სადაც შუმ ჭაჭას (წყალდაუსხმელს) უმატებდნენ. მსგავსი წესით დამზადებული ღვინო გასულ საუკუნეში სახარჯო ღვინის სახელით იმერეთშიც დასტურდება. იმერეთის იმ სოფლებში, სადაც ძველად საუდიერო დგებოდა, მებატონეებს განსაზღვრული

ჰქონიათ, რამდენი შუმი და რამდენი საუდიერო ღვინო უნდა მიეღოთ თავიანთი ყმებისაგან.

XX საუკუნის ეთნოგრაფიული მონაცემებით დადასტურებული წყალნარევი ღვინის ერთ-ერთი სახეობა „შუა ღვინო“ სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში ასეა განმარტებული: „შუა ღვინო, – წყალნარევი ღვინო გუმურა...“, „გუმურა-შუა ღვინო წყლიანი“. XIX საუკუნის ერთ-ერთ წერილობით წყაროში ფიქსირებულია „შუა ღვინის“ დამზადების ლექსუმური წესი: ხორგოში დაწურვის შემდეგ დარჩენილ ჭაჭას იმდენ წყალს დაასხამდნენ, ყურძნის დაჭყლეტის შემდეგ რამდენი ტკბილიც დადგებოდა. წყალნარევ ჭაჭას რამდენიმე დღით ხორგოში დატოვებდნენ, შემდეგ ჭაჭას კელავ შეზელავდნენ, გამოსულ წვეს ჭურში ასხამდნენ და ღვინოდ აყენებდნენ. გასულ საუკუნეში ჩვენს მიერ იმერეთში შეკრებილი მასალიდან ჩანს, რომ შუა ღვინის დადუღებისას წყალგარეული ჭაჭა გარკვეული რაოდენობის ყურძნის ტკბილით უნდა განეზავებინათ.

წყალნარევ ღვინოს უმთავრესად ზამთარში წყურვილის მოსაკლავად („სამწყურვალოდ“) ხმარობდნენ, გარდა ამისა, მას სხვადასხვა სამუშაოს შესრულების დროს (მკაში, ბარვაში, ფარცხვაში და სხვ.) იყენებდნენ.

ქართული ღვინო ოდითგანვე წარმოადგენდა ვაჭრობის და გაცვლის საგანს. ჯერ კიდევ ანტიკურ ხანაში და შემდეგ შუა საუკუნეებში ის საექსპორტოდ გაჰქონდათ. კაპიტალისტური ურთიერთობების განვითარებასთან ერთად ქართული ღვინით ვაჭრობამ ინტენსიური ხასიათი მიიღო. განსაკუთრებით გაიზარდა ის XIX საუკუნის მეორე ნახევარში, რეფორმის შემდგომ ხანაში. ამ დროს საუკეთესო ქართული ღვინოები (უპირატესად კახური) არა მარტო კავკასიის ღვინის ბაზარზე, არამედ რუსეთის იმპერიის შორეულ ქალაქებში (მოსკოვი, პეტერბურგი, ვარშავა) იყიდებოდა.

პირველი ქართული სამარკო ღვინოები XIX საუკუნეში ჩნდება. მაგრამ საფიქრებელია, რომ ბევრად უფრო ადრე, ჯერ კიდევ ფეოდალურ ხანაში, ემპირიული გზით, საუკუნოვანი ხალხური გამოცდილების საფუძველზე, შემუშავდა სტანდარტული ტექნოლოგია ზოგიერთი მაღალხარისხოვანი ქართული ღვინისა, რომლებმაც შემდგომში აღ-

გილი დაიმკვიდრეს სამარკო ღვინოების ოფიციალურ ასორტიმენტში. ძველი ქართველი გურმანების, საუკეთესო ღვინის დამფასებელთა გაფაქიზებულ გემოვნებაზე წარმოდგენას გეიქმნის შემდეგი ნაწყევტი პ. იოსელიანის წიგნიდან: „იმათი სასმელი ღვინის ევნახი (ივარაუდება მეფე გიორგი XII და მისი გარემოცვა – ლ. გაბუნია) აბეჩხარი უნდა ყოფილიყო ე.ი. დაუბარავი და პატივდაუყრელი იმისათვის, რომ ცოტა გამოვიდოდა და კარგი.

XIX საუკუნეში ქართული ღვინის დიდი ნაწილი ადგილობრივ ბაზარზე იყიდებოდა. ღვინის გასაღებაში აქტიურად მონაწილეობდნენ ღვინის შემსყიდველი ვაჭრები (სირაჯები), რომლებიც ახალ ღვინოს სოფლად შემოდგომაზე იბეჭებდნენ. ღვინის გასაღებაში ხშირად შუამავალიც იყო ჩაბმული. შუამავლის როლს ჩვეულებრივ „ღვინის ამომღებად“ წოდებული ადგილობრივი დაქირავებული კაცი ასრულებდა. რომელსაც ქვეყრიდან ღვინის ამოღება და მომცრო ჭურჭელში გადატანა ევალებოდა.

ღვინის, მაჭრის და ტკბილის შორ მანძილზე გადასატანად გამოიყენებოდა ნაირგვარი ტყავის ჭურჭელი. რომლის ზოგადი ძველქართული სახელწოდებაა თხიერი. ღვინო ჩვეულებრივ მოკუპრული, ხოლო ტკბილი და მაჭარი – მოუკუპრავი თხიერით გადაჰქონდათ. დიდი რაოდენობით მოკუპრული თხიერის გადასატანად რუმებს (დიდი ზომის ტიკებს) იყენებდნენ. რუმბს – ამზადებდნენ ხარის ან კამეჩის, ხოლო უფრო მომცრო ზომისას – თხის და ციკნის ტყავისაგან. მოუკუპრავი ჭურჭლის (ქეშელი, კოლოტი) დასამზადებლად იყენებდნენ მოხერის და თხის ტყავს. რუმბი, რომლის ტევადობა ოცდახუთი ფუთიდან ორმოცდაათ ფუთამდე აღწევდა, ურმით გადაჰქონდათ. მცირე ზომის ჭურჭელს – კუპრიელს, ტიკტორას – ცხენით ან ზურგით ესიდებოდნენ.

ღვინო ქართველთათვის არა მარტო მოსალხენ და სარიტუალო სასმელს, არამედ ყოველდღიურად სახმარ საკვებ პროდუქტსაც წარმოადგენდა. ოჯახისათვის განკუთვნილ წლიურ სარჩოში პირველი მოთხოვნილების სხვა პროდუქტებთან ერთად ღვინის გარკვეული რაოდენობაც შედიოდა. უვენახო გლეხიკაცი ყოველნაირად ცდილობდა

ვენახის შეძენას ან ახალი ვენახის გაშენებას. ვახტანგ VI-ის კანონთა კრებულიდან ჩანს, რომ ფეოდალურ ხანაში გლეხის მიერ ვენახის ფლობა მისი სოციალური სტატუსის ამაღლებას განაპირობებდა. ვენახის მქონებული გლეხი „ზეითს“ გლეხებში ითვლებოდა და უვენახო ბოგანოსაგან განსხვავებით, მეტი შეუფალობით სარგებლობდა.

კაპიტალისტურ ხანაში, როდესაც ქართული ღვინო გაცხოველებული ვაჭრობის საგანი გახდა, ვენახი ქართველი გლეხკაცისათვის მევენახეობის რიგ რეგიონში შემოსავლის მთავარ წყაროდ, „დოვლათის მთავარ დამხვავებლად“ იქცა. საუკუნეთა მანძილზე შრომითი საქმიანობის პროცესში ყალიბდებოდა ქართველი მევენახის დამოკიდებულება ვაზისადმი, რამაც ასახვა ჰპოვა ფოლკლორსა და მხატვრულ ლიტერატურაში. ცოცხალი სინამდვილედან არის აღებული ქართველი მკითხველისათვის კარგად ნაცნობი სახე გამრჯე, მზრუნველი გლეხკაცისა, რომელიც გულმოდგინედ უწლის ვენახს, ნიადაგ თავს დასტრიალებს, თითქოს ელოლიავენა შეილივით ნაზარდ ვაზს.

სასმისები

ქართული ტრადიციული მევენახეობა-მეღვინეობის კულტურის დახასიათებისას გვერდს ვერ ავუვლით ღვინის ადგილობრივ სასმისებს, რომლებიც განსაკუთრებული მრავალფეროვნებით გამოირჩევა. საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილი უძველესი თიხის სასმისები ენეოლითის ხანას განეკუთვნება. გარდა თიხის სასმისებისა, არქეოლოგიური გათხრების შედეგად არაერთი ოქრო-ვერცხლისგან დამზადებული ძვირფასი სასმისია გამოვლენილი. მაგალითად, სპეციალისტები ოქრომჭედლობის შესანიშნავ ნიმუშებად მიიჩნევენ ოქროს და ვერცხლის ორთაღს თრიალეთის ყორღანებიდან (ძვ. წ. II ათასწლეული) და ანტიკური ხანის თასებს მცხეთის სამარხებიდან. საქართველოს მუზეუმებში ნაირგვარი მასალისაგან (თიხა, ლითონი, ხე, რქა, აყირო გოგრა) დამზადებული არაერთი სასმისია დაუნჯებული. ზოგიერთი მათგანის ცოცხლად

სინამდვილეში დადასტურება XX საუკუნეშიც შეიძლებოდა. ქართული ტრადიციული ღვინის სასმისები განსხვავდებიან ერთმანეთისაგან როგორც ფორმით, ისე დანიშნულებითაც. ძველ ქართულ წერილობით წყაროებში იხსენიება, ერთის მხრივ, „სანადიმო“ ანუ „სამეჯლისო“ და მეორე მხრივ, „სანიადგოდ სახმარი“ სასმისები.

XIX საუკუნის უცხოელ მოგზაურთა და მკვლევართა ყურადღება მიიქცია საქართველოში „სალაღობოს“ სახელით ცნობილმა ხმიანი სასმისების ჯგუფმა (კულა, ჭინჭილა...), რომლებიც თავისებური აღნაგობის გამო (მაღალი ეიწრო ყელი) სმის დროს რაკრაკა ხმას გამოსცემენ. ჭინჭილა – პატარა სასმისია; თიხისგან, ხისგან და ლითონისგან კეთდება. კულას ხშირად აყიროსაგან აკეთებენ. ჭინჭილასაგან განსხვავებით მას განიერი მუცელი აქვს. კულას ვერცხლის სახიანი ფირფიტებით ამკობდნენ, იცოდნენ მისი გიშრის სადაფებით გაწყობაც. ხმიანი სასმისების სახეობას განეკუთვნება აგრეთვე ვერცხლის ყარბარა, რომელსაც დაგრეხილი, გვერდზე მოქცეული კისერი და გადაშლილი ტუჩი აქვს.

ძველად გლეხის სუფრაზე ღვინო თიხის ჯამებით ისმებოდა. ხმარებაში იყო აგრეთვე ჩარხზე მოხარატებული ხის სასმისები. ლხინის დროს სმას მომცრო სასმისებით იწყებდნენ, შემდეგ კი საშუალო ზომის და მოზრდილ სასმისებს (ფეხიან ხის კათხებს) მოაყოლებდნენ. ყველაზე მოზრდილ სასმისად თიხის (ან ხის) სარიოში ითვლებოდა, რომელიც ლხინის ბოლოს გამოჰქონდათ. ქვევრიდან ამოდებული ღვინის მოსაკაეებლად და სუფრაზე მისატანად გამოიყენებოდა თიხის ღოჭები. აღმოსავლეთ საქართველოში ღვინო სუფრაზე გამოჰქონდათ გოზაურით – დიდი, ტანმაღალი, სახეებით შემკულ-მოხატული თიხის მიჭიქული ჭურჭლით, სუფრაზე იდგმებოდა აგრეთვე თიხის ხელადები და ჩარეკები, რომლებიც ზოგჯერ გახურებული სმის დროს სასმისის დანიშნულებასაც ასრულებდნენ.

თავად-აზნაურთა სადღესასწაულო სუფრას ძვირფასი
ლითონისაგან დამზადებული საწდეები და სასმისები ამშე-



ნებდა: ოქროს და ვერ-
ცხლის მაღალყელიანი
სურები, თასები, ვერ-
ცხლით შემკული ჩაირ-
გვარი ზომის ყანწები,
კოვზისმაგვარი გრძელტა-
რიანი ვერცხლის აზარ-
ფეშა, რომელითაც ღვინო
სხვა უფრო მოზრდილი
ჭურჭლიდან (ბადიდან)
ამოქჳონდათ...

სრული შემადგენლობით და სპეციფიკური ფუნქციით
განსაკუთრებულ ინტერესს იწვევდა რიტუალური სასმისი
„მარანი“, რომელსაც სპეციალისტები ქართულ „სადვინე
სახლს“ (მარნის) სიმბოლურ გამოსახულებად მიიჩნევენ.
სასმისი მარანი ფეხიანი სასმისების სახეობას განეკუთვნე-
ბა. მის ზედა ნაწილში წრიულადაა განლაგებული რამდენიმე
პატარა ჭინჭილა. ღვინო ისმება ზედა ნაწილშივე მო-
თავსებული ტუჩიდან, რომელსაც ვერძის ან ირმის თავის
ფორმა აქვს. სასმისი ზიარი ჭურჭლის თვისებით ხასიათ-
დება. ჭინჭილები ისე არიან ერთმანეთთან დაკავშირებული
ერთიანი სადინარით, რომ ღვინის სხმის დროს ერთდროუ-
ლად იცვლებიან. აკად. გ. ჩიტაიას თვალსაზრისით, სასმისი
მარანი ქართული კულტურის ორგანული ელემენტია. ის
თავისი ორნამენტებით და სახეებით ნაყოფიერების სიმბო-
ლოს გამომხატველი იყო, ქართული წარმართული ქორწი-
ლის კომპლექსში შედიოდა და ქორწილის წესების შესრუ-
ლებაში მონაწილეობდა.

ქართული სასმისების მრავალფეროვნება და ხალხის
ყოფაში მათი ფართოდ დამკვიდრება ღვინის მოხმარების
უძველესი ტრადიციების არსებობაზე მიუთითებს. ამათანა-
ვე საყურადღებოა მევენახეობა-მეღვინეობის ძველ ქვეყანა-
ში საუკუნეების მანძილზე შემუშავებული სუფრის დახვე-
წილი ეტიკეტი, თამადობის ინსტიტუტი (მისთვის დამახა-
სიათებული ტრადიციული სადღეგრძელოებით) და ღვინის

სმის მაღალი კულტურა, რომელიც სმაში ზომიერების დაცვას გულისხმობდა.

**მევენახეობა-მელვინეობასთან დაკავშირებული
მაგიურ-რელიგიური წესები და
რწმენა-წარმოდგენები**

საქართველოს მევენახეობა-მელვინეობის რაიონებში XX საუკუნემდე შემორჩა მაგიურ-რელიგიური წესები, რომლებშიც ვაზის, ღვინის და მარნის კულტის თავისებურებებია აღბეჭდილი. მათი ერთი ნაწილი უკავშირდება აგრარულ კულტებს და სრულდება მოსაველიანობის, ბარაქიანობის მისაღწევად, სასურველი ამინდის უზრუნველსაყოფად, ავი თვალისაგან ყურძნის მოსაველის დასაცავად.

პროფ. ე. ბარდაველიძის აზრით ქართველ ტომებში ძველთაგან არსებობდა ალუა-ვაზის სინკრეტული კულტი. ქართველთა რწმენით ჯვარ-ხატში აღმოცენებული მაღლარი ვაზი სიცოცხლის ხეს განასახიერებდა. მაღლარი ვაზის კულტი ყურძნის წვენის თაყვანისცემის შედეგად განვითარდა. ძველად მწიფე ყურძენს სიკედილთან გამკლავების ძალას მიაწერდნენ, სწამდათ, რომ ყურძნის წვენის მეშვეობით ადამიანი საღეთო ვაზის ცხოველმყოფელ ძალას ეზიარებოდა.

მევენახეები განსაკუთრებულ პატივს მიაგებდნენ წმ. ელიას, როგორც ღრუბელთა ბატონს და დარ-ავდრის მეუფეს. ელიობის და კოხინჯრობის დღესასწაულზე იკვებობოდა საქონელი, იმართებოდა პურობა. წმ. ელიას შესთხოვდნენ ვენახების დაცვას გვალვა-დელგმისა და სეტყვისაგან. ახალი წლისათვის ვენახის და მარნის მოსალოცად (საკელევად) და შესაწირად აცხობდნენ რიტუალურ პურებს, რომლებსაც ვაზის მტევნისა და ქვევრის ფორმას აძლევდნენ. ზოგან, დასაყლეთ საქართველოში, აცხობდნენ მრგვალ კეერებს, რომლებიც აგუნას პურის სახელით იყო ცნობილი. სპეციალისტები ვარაუდობენ, რომ აგუნა მევენახეობის უძველესი ღვთაება უნდა ყოფილიყო.

დამკვიდრებული ტრადიციის თანახმად ოჯახის უფროსი ახალი წლის დადგომისას, შემოსილობით გობით, რომელზედაც საჭმელები და ტკბილეული ელაგა, შემოულოცავდა მარანს. ქვევრებთან მიჰქონდა თხილის ღეროსაგან გაკეთებული ჩიჩილაკი, რომელიც გარეგნულად მრავალტოტიან ხეს მიაგავს და სპეციალისტების მიერ სიცოცხლის ხის განსახიერებად არის მიჩნეული. ვაზის და ღვინის კულტის არსებობამ განაპირობა მარნის სათაყვანებელ ობიექტად, წმინდა ადგილად გადაქცევა. მარანში ანთებდნენ სანთლებს, სწირავდნენ სამსხვერპლო საქონელს. ზოგჯერ აქ სრულდებოდა ქორწინებისა და ნათლობის რიტუალები. აქვე ინახავდნენ წმინდანებისათვის შეწირულ ღვინოს – ზედაშეს. არქეოლოგები ვენახის და ღვინის თაყვანისცემის ერთ-ერთ უძველეს საბუთად მიიჩნევენ ვაზის წიპწებს, რომლებიც ფშატის კურკებთან ერთად აღმოაჩინეს უფლისციხეში, ყათნალისხევის სამლოცველო კომპლექსში ნანახ ხელადაში (ძვ. წ. II ათასწლეულის დასასრული). ვ. ბარდაველიძის მონაცემებით ღვინო ძველად შეეწირებოდა სოფლის და საგვაროუელის პატრონებს, სათემო და სახევო მფარველებს, მფარველ სულს – სახლთანგელოზს, ღმერთს, ღვთისმშობელს, წმინდანებს. ზედაშედ გამოიყენებოდა მოწეული მოსავლის საუკეთესო ნაწილი (უპირატესად ღვინო). მას ასხამდნენ საგანგებო ქვევრებში, რომლებსაც მარნის მარჯვენა კუთხეში ათავსებდნენ. შეთქმული ღვინიანი ქვევრები შესაბამის დღესასწაულზე უნდა გახსნილიყო და დახარჯულიყო. ზედაშის ნაწილი მიჰქონდათ ეკლესიაში, დანარჩენს სახლში მოიხმარდნენ; ზოგან ზედაშე მთლიანად ოჯახში გამოიყენებოდა. არსებობდა ზედაშის შეწირვის და მოხმარების კოლექტიური ფორმები: ესა თუ ის საძმო, გვარი ან სოფელი ღვინოს საერთო ჭურში ასხამდა და დათქმულ დღეს კოლექტიურად მოიხმარდა.

ეთნოგრაფიული მონაცემებით ირკვევა, რომ მარანში შესრულებულ რიტუალებში მხოლოდ მამაკაცები მონაწილეობდნენ. პრიორიტეტი ჩვეულებრივ ოჯახის უფროსს ენიჭებოდა.

ქართველ მკვლევართა შეხედულებით, მევენახეობა-მეღვინეობასთან დაკავშირებული რწმენა-წარმოდგენები სინკრეტული (წარმართულ-ქრისტიანული) ბუნებისაა, ერთმანეთთან გადაჯაჭვული ელემენტებით, რომლებიც რელიგიური ასროვნების სხვადასხვა საფეხურს განეკუთვნება. მათ შორის ზოგიერთი თავისი წარმოშობით ქართველთა უძველეს რელიგიურ წარმოდგენებს (მზის, ცეცხლის, დედამიწის კულტები) უკავშირდება. მევენახეობა-მეღვინეობასთან დაკავშირებული მაგიურ-რელიგიური წესების კვლევისას სპეციალისტები ქართულ ტრადიციაში ადრექრისტიანული ხანის ელემენტების გამოვლენითაც დაინტერესდნენ. ამ რამდენიმე წლის წინ გამოთქმული მოსაზრების თანახმად, ქართულ მარანში საზედაზე ქვევრებთან შესრულებულ რიტუალში ღვთის სერობის ადრექრისტიანული დღესასწაულის უძველესი ფორმაა შემონახული.

ქართულ მევენახეობასთან დაკავშირებული მონაცემების შესწავლა განსაკუთრებულ მნიშვნელობას იძენს მევენახეობის კულტურის ზოგადი პრობლემების გაშუქებისას, რამდენადაც საქართველო სპეციალისტთა მიერ მევენახეობის ერთ-ერთ უძველეს და უმნიშვნელოვანეს ცენტრად არის აღიარებული. საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობა იმთავითვე მოექცა იმ მკვლევართა ყურადღების არეში, რომლებიც კულტურული მევენახეობის გენეზისის პრობლემით იყვნენ დაინტერესებული. გასულ საუკუნეში არაერთი ცნობილი მეცნიერი ღვინის აღმნიშვნელ ტერმინებს, რომლებიც სხვადასხვა წარმომადგენლობის ენებში (ქართველურში, ინდოევროპულში, სემიტურში) ერთი და იგივე ფუძით არის წარმოდგენილი, ქართველურიდან შეთვისებულად მიიჩნევდა. საგულისხმოა, რომ ძველებრად და ძველსპარსულ გადმოცემებში, რომლებიც აკად. გ. ჩიტაიამ გამოიკვლია, მევენახეობის სამშობლოდ ამიერკავკასიაა ნაგარაუდები.

კულტურული მევენახეობის უძველეს კერად სპეციალისტები მიიჩნევენ სამხრეთ-დასავლეთი აზიის არეალს; მასში შემავალი ამიერკავკასია გამოიყოფა როგორც კულტურული ვაზის ფორმაწარმოქნის რაიონი, სადაც შემონახულია როგორც ველური, ისე კულტურული ვაზის ნაირ-

გვარი სახეები და მათი შუალედური ფორმები. ამიერკავკასიის მთიანი რეგიონი მკლევართა განსაკუთრებულ ყურადღებას იქცევს, რადგან ცნობილია, რომ აქ დიდი რაოდენობით მოიპოვებოდა კულტურულ მცენარეთა წარმოშობისათვის საჭირო საწყისი მასალა. საქართველოში ველური ვაზის ფართოდ გავრცელება, კულტურული ვაზის ჯიშების ლოკალიზაცია ცალკეული რაიონების ენდემურ ჯგუფებად, აგრეთვე ველურ და კულტურულ ვაზებს შორის გარდამავალი ფორმების ჩვენში აღმოჩენა, სპეციალისტთა შეხედულებით, წარსულში ფორმათწარმოქმნის ინტენსიურ პროცესზე მიუთითებს. დადგენილია, რომ ეს პროცესი მიმდინარეობდა ძველი კოლხეთისა და აღმოსავლეთ საქართველოს კერებში. აქ ჩამოყალიბებული კულტურული ვაზის ჯიშები, რომლებიც განსხვავდებიან ერთმანეთისაგან როგორც მორფოლოგიური, ისე სამეურნეო ნიშან-თვისებებით, ორ განსხვავებულ ეკოლოგიურ ჯგუფს განეკუთვნებიან.

საქართველოს მევენახეობის კულტურის დიდი სიძველე, მისი მდიდარი ისტორიული წარსული ითვლება იმის ერთ-ერთ საბუთად, რომ აქ უნდა მომხდარიყო უძველეს ხანაში ვაზის მოშინაურება. ივ. ჯავახიშვილმა ისტორიულ და ამპელოგრაფიულ მასალებზე დაყრდნობით პირველმა დაასაბუთა დებულება იმის შესახებ, რომ საქართველო წარმოადგენს კულტურული მევენახეობის ერთ-ერთ უძველეს და უმნიშვნელოვანეს კერას.



ლევან (ოთარ) გაბუნია ქართული ეთნოგრაფიული სკოლის თვალსაჩინო წარმომადგენელია. მან მთელი თავისი შეგნებული ცხოვრება საისტორიო მეცნიერების განვითარებას შეაღწია, იყო გამორჩეული პროფესიონალი, ფართო ერუდიციის მკვლევარი, რომელიც ათეული წლების განმავლობაში განსაკუთრებული სერუპულოზობით სწავლობდა ქართველი ხალხის კულტურული მემ-

კვიდრობის უნიკალურ მონაპოვარს – მევენახეობა-მეღვინეობის ტრადიციებს. ევროპული ენების კარგი მცოდნე, ფართო თვალსაწიერის მეცნიერისათვის არ არსებობდა დიდი და მცირე საკითხი, ისე ინტენსიურად მუშაობდა ყოველ „წერილმანზე“ და კვლევის შედეგიც მუდამ გამორჩეული იყო. ნამდვილ ინტელიგენტს, მოკრძალებულ და თავმდაბალ ადამიანს, არასოდეს უცდია პოპულარული გამხადარიყო. რუდუნებით აკეთებდა თავის საქმეს და დატოვა კიდევ უადრესად ფასეული ნაშრომები. მის სტატიებში, მევენახეობისა და მეღვინეობის საკითხებს რომ ეძღვნება, თავმოყრილია ემპირული გამოცდილებით შექმნილი ხალხური კულტურის საუცხოო ნიმუშები, მდიდარი ლექსიკით და ღრმა მეცნიერული თვალსაზრისით შეჯერებული.

სიცოცხლის ბოლო წლებში ო. გაბუნია ბევრს მუშაობდა კრებულზე „ქართველები“. რომლის ერთ-ერთი ავტორი ისიც იყო. მან წარმატებით შეძლო ერთ ნარკვევში მოექცია მევენახეობა-მეღვინეობის გარშემო საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში დაუნჯებული უნიკალური ეთნოგრა-

ფიული მასალა, რათა მთლიანობაში წარმოეჩინა ეროვნული კულტურის ეს უნიკალური ფენომენი.

წინამდებარე პუბლიკაცია ამ ნაშრომზეა დაფუძნებული. მისი გამოცემა კოლეგებმა ვიტვიროეთ და ვიმედოვნებთ, რომ სპეციალისტებთან ერთად მას ფართო მკითხველი საზოგადოებაც კმაყოფილებით მიიღებს.



გამომცემლობა „უნივერსალი“

თბილისი, 0179, ი. ჯავახიშვილის ბაზ. 19, ☎: 22 36 09, 8(99) 17 22 30
E-mail: universal@internet.ge