



ღვინო, ლუდი, ბურნუთი, წამალი და მრავალფეროვნების კარგვა – ეთნობოტანიკური მოგზაურობანი საქართველოს კავკასიაში

რაინერ ვ. ბუსმანი, ნარელ ი. პანიაგუა სამბრანა,
შალვა სიხარულიძე, ზაალ კიკვიძე, დავით ქიქოძე,
დავით ჭელიძე, ქეთევან ბაცაცაშვილი

Repatriation - Photo Essay

მისამართები

რაინერ ბუსმანი, ნარელ ი. პანიაგუა სამბრანა,
შალვა სიხარულიძე, დავით ქიქოძე, თამარ
ჭინჭინაძე, თამაზ შანშიანშვილი, დათო
ჭელიძე, ქეთევან ბაცაცაშვილი, ნიკი ბაქანიძე:
ბოტანიკის ინსტიტუტი და ბაკურიანის ალპიური
ბოტანიკური ბაღი, ილიას სახ. უნივერსიტეტი,
ბოტანიკური ქ. 1, 0105, თბილისი

ზაალ კიკვიძე, ეთნობოტანიკის ინსტიტუტი,
ილიას სახ. უნივერსიტეტი, 5 ჩოლოყაშვილის
გამზირი, 0162 თბილისი.

ფოტონარკვევი, გამოქვეყნდა 204 წლის 14
ივლისს (Bussmann, Rainer W., et al. (2014). "Wine,
beer, snuff, medicine, and loss of diversity-
Ethnobotanical travels in the Georgian Caucasus."
Ethnobotany Research & Applications 12:237-313)

კონტექსტი

კვლევები ჩატარდა 2013 წლის ივლისში
საქართველოს ეთნობოტანიკური კვლევისა და
შესაბამისი ტრენინგის ფარგლებში.
რესპონდენტებისგან ინფორმირებული
თანხმობის მიღების შემდეგ ვახდენდით
გამოკითხვას და ვიღებდით ფოტოსურათებს.
ინტერვიუებისათვის ვიყენებდით ნახევრად-
სტრუქტურირებულ კითხვარებს.

ვაროვებდით ფიზიკური (ნიადაგი, წყალი და
სხვა გეოგრაფიული ელემენტები), ბიოლოგიური
(გამოყენებულ მცენარეთა ნაწილები,
მცენარეები მთლიანად, ცხოველები,
ეკოსისტემები, ლანდშაფტები) და კულტურული
(ნაკეთობები, სოფლები, ყანები და სხვა
ანთროპოგენული ლანდშაფტები, ადამიანები

და მათი ჯგუფები ერთმანეთთან და
მკვლევართან ურთიერთობისას, ასევე ხალხი
მათი ყოველდღიური საქმიანობისას) გარემოს
ფოტოდოკუმენტაციას. ფოტოების
უმრავლესობა ბუნებრივ ვითარებას ასახავს და
მხოლოდ სურ. 79-81 არის „დადგმული“.

Correspondence

რაინერ ვ. ბუსმანი^{1*}, ნარელ ი. პანიაგუა
სამბრანა^{1,2}, შალვა სიხარულიძე¹, ზაალ
კიკვიძე³, დავით ქიქოძე¹, ელიძე ჭდავით¹,
ქეთევან ბაცაცაშვილი¹

¹ ბოტანიკის ინსტიტუტი და ბაკურიანის ალპური
ბოტანიკური ბაღი, ილიას საუნივერსიტეტი;
ბოტანიკური ქ. 1, თბილისი 0105

² ჰერბარიუმი (Herbario Nacional de Bolivia,
Instituto de Ecología-UMSA, Campus Universitario,
Cota Cota Calle 27, La Paz, Bolivia.

³ სოციოეკოლოგიისა და ეთნობოტანიკის
ინსტიტუტი, ილიას სახ. უნივერსიტეტი,
ჩოლოყაშვილის გამზ. 5, თბილისი 0162

*საკონტაქტო ავტორი, ელ.ფოსტა:
rainer.bussmann@iliauni.edu.ge

Ethnobotany Research & Applications
19:05 (2020)

ფოტოსურათები

ყველა ფოტოსურათი ავტორების მიერაა
გადაღებული. ფოტოებზე ასახულ პირთაგან

მიღებული იყო ამ ფოტოების კვლევითი მიზნებისათვის გამოყენების ნებართვა.

ფოტოები გადაღებულია Canon EOS5DIII და Canon60D ფოტოკამერებით; გამოყენებულია EF-S15-85mm, EF 24-70mm და EF 70-300mm zoom, Canon 100mm, ასევე Zeiss 17mm და 50mm ობიექტივები. თითოეულ ფოტოს ვიდეოდით Canon RAW-ს ფორმატში პიქსელების მაქსიმალური რაოდენობით. თითოეული ორიგინალური ფაილის ზომა იყო 35-40 მეგაპიქსელი. ავტორთა არქივში ინახება თითოეული წარმოდგენილი ფოტოს დედანი ცვლილებების გარეშე. გარდა ამისა, ავტორთა არქივში ინახება დაახ. 5000 ვახდენდით ფოტო, რომლებიც ამ პროექტთანაა დაკავშირებული. გამოქვეყნებული და გამოუქვეყნებელი გამოსახულებები შეიძლება მოთხოვნილი იქნეს არა-კომერციული მიზნით გამოსაყენებლად. კომერციული მიზნით გამოსაყენებლად საჭირო იქნება ფოტოზე ასახულ პირთა დამატებითი ნებართვა.

ყოველი ფოტოგრაფია რედაქტირებულია Adobe Lightroom 5.0-ისა და Photoshop CS6-სა მეშვეობით; შეტანილია შემდეგი ცვლილებები:

1. ფოტოსურათს ჩამოჭრილი აქვს გარკვეული ნაწილი.
2. ფერთა ბალანსი შეცვლილია უფრო თბილისკენ.
3. შეცვლილია გამოსახულებათა ზომა.
4. გამოსახულებები შენახულია შედარებით მცირე ზომის (მაღალი ხარისხის) jpg ფორმატში. ამ ცვლილებების გარდა ამ გამოსახულებებში არანაირი მონაცემი არაა არც ჩამატებული და არც მოკლებული.

მცენარეების ტრადიციული გამოყენება საქართველოში

დღევანდელი საქართველოს ტერიტორია (სურ. 1) ქვის ხანიდან მოყოლებული უწყვეტად იყო დასახლებული, ხოლო მიწათმოქმედება განვითარდა ნეოლითის ხანაში (ჭავჭავიძე 1987). საქართველო დასავლეთში ცნობილია, როგორც „გეორგია“ და ეს სახელი სემანტიკურად დაკავშირებულია ძვლებერძულ ყეაყყა-სთან, რაც მიწათმოქმედებას ნიშნავს (ჭავჭავიძე 1987). ადამიანები საქართველოს ტერიტორიაზე პირველად გამოჩნდნენ ადრეულ პლეისტოცენში და 1.7 მილიონ წელზე მეტი ხნის ადამიანის ნამარხი ძვლები, რომლებიც აღმოჩენილია დმანისში, აფრიკის გარეთ ნაპოვნ ჰომინიდების ნამარხთა შორის უძველესია (Finlayson 2005, Gabunia & Vekua 1995, Gabunia et al. 2000). დმანისის ადამიანი ქვედა პალეოლითის ხანას ეკუთვნის, მათ შემდეგ მოდიან ნეანდერტალელები (შუა პალეოლითი) და თანამედროვე ადამიანი (ზემო პალეოლითი) — ამ ადამიანთა ნამარხი

ნაშთები კარგადაა დოკუმენტირებული არქეოლოგთა და პალეობიოლოგთა მიერ (Adler & Bar-Oz 2009). ძუძუნას მღვიმეში ნაპოვნია ზემო პალეოლითის ადამიანის მიერ დატოვებული ქსოვილები, დამზადებული ჯიხვის ბუნვისა (*Capra caucasica* Guldenstädt & Pallas 1783) და ველური სელის შეღებილი ბოჭკოებისგან (*Linum usitatissimum* L.): ეს ნამარხები დაახ. 36–34 ათასი წლისაა (Adler & Bar-Oz 2009).

კავკასია გლობალურ ბიომრავალფეროვნების ერთ-ერთი ცხელი წერტილია; დიდია საქართველოს ბიოლოგიური მრავალფეროვნების წილი რეგიონის ბიომრავალფეროვნებაში (Schatz et al 2009). კავკასიის ბოტანიკურ შესწავლას დიდი ხნის ისტორია აქვს, ამიტომ რეგიონის, განსაკუთრებით კი საქართველოს მცენარეულობის შესახებ დიდი ცოდნაა დაგროვილი (Nakhutsrishvili 1999). გარდა ამისა, დიდი ხანია საქართველო კავკასიაში ბოტანიკურ კვლევის ცენტრადაა ქცეული და ბაკურიანის ალპური ბოტანიკური ბაღი ამ კვლევების ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ცენტრია. ბაღის სტუმართა შურნალი მე-20 საუკუნის ბოტანიკის „ვინ ვინ არის“ კრებულს ჰგავს იმდენად ბევრი ცნობილი ბოტანიკოსის გვარს შევხვდებით მასში (სურ. 2).

ნეოლითისა და ადრე ბრინჯაოს ხანის არქეოლოგიური მასალაში არის როგორც ველური ფლორის, ისე კულტურული მცენარეებისა და თესლის ნამარხები. სოფელ არუხლოში, კულტურულ მცენარეთა მასალა, რომელიც ძვ.წ. VI-II ათასწლეულებით თარიღდება; კერძოდ, აღმოჩენილია აღმოჩენილია კულტურული ხორბლის შვიდი სახეობა (*Triticum aestivum* L., *T. carthlicum* Nevski, *T. compactum* Host, *T. dicoccon* (Schrank) Schübl., *T. macha* Dekapr. & Menabde, *T. monococcum* L., *T. spelta* L.), ხორბლის ერთი ველური ახლომონათესავე სახეობა (*Aegilops cylindrica* Host.), ასევე ფეტვი (*Panicum miliaceum* L.), ქერი (*Hordeum vulgare* L.), ღომი (*Setaria italica* (L.) P. Beauv.), შვრია (*Avena sativa* L.), ოსპი (*Lens ervoides* (Brign. & Brunhoff) Grande) და ბარდა (*Pisum sativum* L.) (მელიქიშვილი 1970). ქვემო ქართლში ნაპოვნია 8 ათასი წლის წინანდელი ყურძნის ნიჰნები, რაც ღვინის კულტურის დაწყების დროის მანიშნებელია (Памишвили 1988). მიწათმოქმედების ხანგრძლივი ტრადიციების მქონე საქართველოს სოფლის მეურნეობა ენდემური კულტურებისა და ადგილობრივი ჯიშების სიმრავლით გამოირჩევა. ეს ადგილობრივ ჰავასთან კარგი შეგუებისა და ხშირად დაავადებათა მიმართ გამძლეობის მაჩვენებელია. ადრეული კვლევებით დოკუმენტირებული იქნა ამ ჯიშების დიდი მრავალფეროვნება (Декапрелевич и Менабде 1929, კეცხოველი 1928, Менабде 1957, კეცხოველი და სხვ. 1960, Менабде 1938, 1948),

საქართველოს ბარში სახლს ვენახის ან ეზოში რამდენიმე ძირი ვაზის გარეშე (სურ. 6 და 7). დღეს, საქართველოში კომერციული ღვინის წარმოებაში ვაზის 41 ჯიშია გამოყენებული (Bedoshvili 2008) და კარგი ღვინოც იოლი საპოვნია ქვეყანაში, რომლის მევენახეობა და მეღვინეობა ათასწლეულებს ითვლის (სურ. 8) (McGovern 2003, სურ. 9). ევროპის ზოგიერთი ქვეყნის მსგავსად, ვაზის ფილოქსერამ (*Daktulosphaira vitifoliae* (Fitch 1855)) ძლიერ დააზიანა საქართველოს ვენახები და 1860 წლიდან მოყოლებული ქართული ვაზის ჯიშების უმრავლესობას ამცნობენ ამერიკული ვაზის საძირეს, რომელიც ფილოქსერისადმი გამძლეა.

1940-იან წლებში საქართველოში რეგისტრირებული იქნა ხორბლის 16 სახეობა (*Triticum* spp.), რომელიც 144 სახესხვაობას და 150 ფორმას შეიცავდა (Менадзе 1948). ეს მრავალფეროვნება საოჯახო ძალიან შემცირებულია, ბევრი კულტივირებული სახეობა გაქრა 1960-იან წლებში საბჭოთა მეურნეობების შექმნის შედეგ. ამჟამად, საქართველოს სოფლის მეურნეობის კომერციულ სექტორში არც ერთი ეს ჯიშ არ კულტივირდება. თუმცა თუშეთის, მესხეთის, ჭავჭავთისა სვანეთის სოფლებში შემორჩენილ ტრადიციულ მეურნეობებში ამ სახეობების ნათესების ნახვა ჯერ კიდევ შეიძლება (Pistrick et al. 2009).



სურ. 3. მე-14 საუკუნის გერგეტის სამების ტაძარი, აშენებული ზღვის დონიდან 2170 მ სიმაღლეზე მყინვარწვერის (5047 მ) ძირას.



სურ. 4. ტრადიციული სამლოცველო მცხეთა-მთიანეთის რეგიონში.



სურ. 5. ღვინის დაჭაშნიკება ბაკურიანში.



სურ. 6. ტრადიციული ვენახი მცხეთაში.



სურ. 7. ყურძნის მტევანი ტრადიციულ ვენახში, მცხეთა.



სურ. 8. საქართველოში ჩამოსხმული თანამედროვე სუფრის ღვინო.



სურ. 9. ყურძნის ბარელიეფი სვეტიცხოვლის საკათედრო ტაძრის კედელზე (ტაძრის მშენებლობა დასრულებულია მე-11 საუკუნის დასაწყისში).



სურ. 10. სალათა *Lactuca sativa* L. სოფ. ჯუთას (ხევი) ბოსტანში.

ქერი (*Hordeum vulgare*) ასევე ერთ-ერთი უძველესი კულტურაა საქართველოში, სადაც მას განსაკუთრებული როლი ჰქონდა სხვადასხვა რიტუალში; მისგან ხარშავდნენ ლუდს და სამკურნალო მიზნებითაც იყენებდნენ (Badr *et al.* 2000, ჯავახიშვილი 1987).

კავკასიური ჭვავი (*Secale cereale* L.) ადრე ითესებოდა მაღალმთიან საქართველოში (ზღვის დონიდან 1800-2200 მ) და გამოყენებოდა პურის გამოსაცხობად და ლუდის მოსახარშად, თუმცა ქერს უპირატესობა ენიჭებოდა.

პარკოსნები, განსაკუთრებით კი ბარდა (*P. sativum*), ოსპი (*Lens culinaris* Medik.), მუხუდო (*Cicer arietinum* L.) და ცერცვი (*Vicia faba* L.) ეხლაც ხშირია ბაღ-ბოსტნებში, ხოლო მწვანე ბარდა (*Pisum sativum*) სულაც სამხრეთ კავკასიურ კულტივარად ითვლება. ბალის სალათა (*Lactuca sativa* L., სურ. 10), ლობიო (*Phaseolus vulgaris* L., სურ. 11), ბოსტნის რეჰანი (*Ocimum basilicum* L., სურ. 12), პიტნა (*Mentha x piperita* L., სურ. 13), ხახვი (*Allium cepa* L., სურ. 14), ისპანახი (*Spinacia oleracea* L.), სტაფილო (*Daucus carota* L.), ბოლოკი (*Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus* (L.) Domin), თაღვამი (*Brassica rapa* var. *rapa* L.), ქლაკვი (*Allium fistulosum* L., სურ. 15), შაქრის ჭარხალი (*Beta vulgaris* L., სურ. 16), ჯიჯლაყა (*Amaranthus viridis*

L., სურ. 17), ნაცარქათამა (*Chenopodium album* L., სურ. 17), პრასი (*Allium ampeloprasum* L.) და ნიორი (*Allium sativum* L.) ახლაც ხშირად ითესება საქართველოს ბაღ-ბოსტნებში. მწვანილეული და ბალახეული, როგორცაა ოხრახუმი (*Petroselinum crispum* (Mill.) Juss.), ქინძი (*Coriandrum sativum* L.), ტარხუნა (*Artemisia dracunculus* L.), ქონდარი (*Satureja hortensis* L.), წინმატი (*Lepidium sativum* L.), კამა (*Anethum graveolens* L., სურ. 18), დიდი კამა (*Foeniculum vulgare* Mill.), ნიახური (*Apium graveolens* L.), ქლაკვი (*Allium fistulosum*), მდოგვი (*Brassica rapa* subsp. *rapifera* Metzger), ცულისპირა (*Lathyrus sativus* L.), სელი (*Linum usitatissimum*), იონჯა (*Medicago sativa* L.), ესპარცეტი (*Onobrychis transcaucasica* Grossh.) და ულუმბო (*Trigonella caerulea* (L.) Ser.) თითქმის ყველგანაა. ამათ ემატება შემოტანილი სახეობები, როგორცაა ცუკინი (*Cucurbita pepo* L., სურ. 19), კიტრი (*Cucumis sativus* L.), ბადრიჯანი (*Solanum melongena* L.), ყვითელი ყვავილი (*Tagetes erecta* L.), საზამთრო (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai), მზესუმზირა (*Helianthus annuus* L.), პომიდორი (*Solanum lycopersicum* (Mill.) Wettst.), წინაკა (*Capsicum annuum* L.), კარტოფილი (*Solanum tuberosum* L., სურ. 20) და სიმინდი (*Zea mays* L., სურ. 21), რომლებიც ახლა უკვე ადგილობრივი სამზარეულოს პოპულარული შემადგენელი ნაწილებია.



სურ. 11. მწვანე ლობიო (*Phaseolus vulgaris* L.) ბოსტანში, სოფელი ჭუთა.



სურ. 12. რეჰანი (*Ocimum basilicum* L.) ბოსტანში, სოფელი ჭუთა.



სურ. 13. პიტნა (*Mentha x piperita* L.) ბოსტანში, სოფელი ჭუთა.



სურ. 14. ხახვი (*Allium cepa* L.) ნიორთან, კარტოფილთან, ჭარხალთან, რეჰანთან, სალათასთან და ბარდასთან ერთად ბოსტანში, სოფელი ჭუთა.



სურ. 15. ქარხალი *Beta vulgaris* L. ბოსტანში, სოფელი ჯუთა.



სურ. 16. ქლაკვი *Allium fistulosum* L. ბოსტანში, სოფელი ჭუთა



სურ. 17. ჭიჭლაყა (*Amaranthus viridis* L., მარცხნივ) და ნაცარქათამა (*Chenopodium album* L., მარჯვნივ) ბოსტანში, სოფელი ჭუთა.



სურ. 18. კამა (*Anethum graveolens* L.) ბოსტანში, სოფელი ჭუთა.



სურ. 19. გოგრა *Cucurbita pepo* L. ბოსტანში, სოფელი ჭუთა.



სურ. 20. კარტოფილი (*Solanum tuberosum* L.) ბოსტანში, სოფელი ჭუთა.



სურ. 21. სიმინდი (*Zea mays* L.) ბოსტანში, სოფელი ჭუთა.



სურ. 22. ასკილი (*Rosa canina* L.) ბოსტანში, სოფელი ჭუთა.



სურ. 23. ჭონჭოლი (*Staphylea pinnata* L.) ბოსტანში, სოფელი ჭუთა.

თამბაქო (*Nicotiana rustica* L.) დიდი ხანია საქართველოში კულტივირდება და მისი ნახვა საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში შეიძლება მაღალმთიანი რეგიონების ჩათვლით. კულტურული თამბაქო (*Nicotiana tabacum* L.) კი საბჭოთა პერიოდში იქნა შემოტანილი კომერციული გამოყენებისთვის. კიდევ ბევრი სახეობის ნახვა შეიძლება ტრადიციულ ბაღებსა და ბოსტნებში, მაგალითად ტყემალი (*Prunus cerasifera* Ehrh. var. *divaricata* (Ledeb.) L. H. Bailey), რომლისგანაც ჩვეულებრივ მზადდება საწებელი ხორციანი კერძებისთვის, ასკილი (*Rosa canina* L., სურ. 22), რომელიც ხშირად გამოიყენება ჩაისთვის ან მურაბის დასამზადებლად, ჯონჯოლი (*Staphylea pinnata* L., სურ. 23), რომლის ყლორტებისგან საუკეთესო მწნილი მზადდება.

ეთნობოტანიკური მოგზაურობანი საქართველოში, 2013 წ. 8-17 ივლისი

საველე სამუშაოები ჩატარდა ხევსურეთში (სურ. 24-26), ხევში (ყაზბეგის რეგიონი, სურ. 27-33) და სამცხე-ჯავახეთში (სურ. 34-38). ეთნობოტანიკური ინტერვიუები, ან უკეთ რომ ვთქვათ, გასაუბრების ნებისმიერი სახე კავკასიაში და კერძოდ კი საქართველოში

განსაკუთრებით სასიამოვნო ჩასატარებელია. გასაუბრება იშვიათად ჩაივლის ღვინის ან ლუდის რომელიმე სახის დაგემოვნების გარეშე. თითქმის ყოველთვის ამას თან ახლავს ადგილობრივი პური და სხვა საკვები. თეთრი ღვინო ჩვეულებრივ შინაა დაყენებული, მსუბუქია და მას საკმაო რაოდენობით გვთავაზობენ (სურ. 39). თეთრ ღვინოსა და პურს ხშირად ემატება თხილი (*Corylus avellana* L.), ნიგოზი (*Juglans regia* L.), კენკრა (მოცხარი *Ribes rubrum* L.), მწნილი (ჯონჯოლი *S. pinnata*) პომიდორი და კიტრი (სურ. 40). არცთუ იშვიათად გვიმასპინძლებოდნენ ხინკლით (სურ. 41), ფხლოვანით, გემრიელი წვნიანი და ჩაშუშული კერძებით (სურ. 42 და 43) მწნილთან (სურ. 43) და ახალ ხილულთან (სურ. 44) ერთად.

ეთნობოტანიკური საუბრები იწყებოდა ლუდის ხარშვისა და ბურნუთის მომზადების შესახებ. შემდეგ საუბარი გრძელდებოდა ადგილობრივ რესპონდენტთა აზრთა მდინარების მიხედვით. ამის გამო, მცენარეთა ჩამონათვალი და მათი აღწერა მოცემულია იმ რიგით, როგორც ნახსენები იყო მონაწილეთა მიერ ჩვენს ჩანაწერებში.



სურ. 24. დიდი კავკასიონის ხედი, ხევსურეთი.



სურ. 25. დიდი კავკასიონის ხედი, ხევსურეთი.



სურ. 26. სოფელი როშკა, ხევსურეთი.



სურ. 27. გერგეტის სამების ეკლესია, ხევი.



სურ. 28. მცინვარწვერის ფერდები, ხევი.



სურ. 29. დიდი კავკასიონის ხედი, ხევი.



სურ. 30. სოფელი ჯუთა, ხევი.



სურ. 31. ხედები სტეფანწმინდიდან, ხევი.



სურ. 32. ხედები სტეფანწმინდის გარშემო, ხევი.



სურ. 33. ხედები სტეფანწმინდის გარშემო, ხევი.



სურ. 34. მცირე კავკასიონის ხედები ბაკურიანის გარშემო, სამხრეთ საქართველო.



სურ. 35. მცირე კავკასიონის ხედები ბაკურიანის გარშემო, სამხრეთ საქართველო.



სურ. 36. სომეხი მოსახლეების სოფელი ტაბანყური, სამცხე-ჯავახეთი.



სურ. 37. სომეხი მოსახლეების სოფელი ტაბანყური, სამცხე-ჯავახეთი.



სურ. 38. აზერბაიჯანელი მეცხვარე მომთაბარეები სომეხი მოსახლეების სოფელ ტაბანყურთან, სამცხე-ჯავახეთი.



სურ. 39. ინტერვიუს მომზადება ბარისახოში, ხევსურეთი.



სურ. 40. სუფრა ინტერვიუს დროს ხევსურეთში: თეთრი ღვინო, თხილი (*Corylus avellana* L.), ნიგოზი (*Juglans regia* L.), წითელი მოცხარი (*Ribes rubrum* L.), ჯონჯოლი (*Staphylea pinnata* L.) პომიდორი და კიტრი.



სურ. 41. ხინკალი.



სურ. 42. ფხლოვანა.



სურ. 43. ტრადიციულად მომზადებული ლობიო, პომიდვრის, წინაკის და ჯონჯოლის (*Staphylea pinnata* L.) ყლორტების მწნილი.



სურ. 44. პირდაპირ ბალიდან: ატამი, გარგარი, ასევე ქლიავის ჯემი, ბაკურიანის ალპური ბოტანიკური ბაღი.

ხეცხურეთი

8 ივლისი 2013 წ.

ინტერვიუ მზექალა არაბულთან
ბურნუთი: დაკრეფის შემდეგ თამბაქო (*Nicotiana tabacum* და *N. rustica*) მზეზე შრება ერთი დღე (შეიძლება ორიც), შემდეგ იხვევა თბილად ფარდაგში სამი დღით, შემდეგ კი გაიშლება ჩრდილში, ამის შემდეგ კი იფქვება.

თამბაქო ერთი თვე მაინც უნდა იზრდებოდეს. მას სარევის საგულდაგულოდ გამოხშირვა სჭირდება; წვეროს ყლორტები უნდა მოსცილდეს კვირაში ერთხელ და მაშინ გაიკეთებს დიდ ფოთლებს. ფოთლები კვირტებისგან გამოდის, როცა ერთს მოვაცილებთ, მეორეს მოიბამს და ა.შ., ამის გაკეთება 4-5-ჯერ შეიძლება. ბურნუთის დაფქვისას ზოგი უმატებს ქაფურს, პიტნის წვეთებს, ოდეკოლონსაც კი.

თამბაქოს ღეროებს (ჯოქარი?) აშრობენ, გულს უღებენ, ღეროს პატარა ნაჭრებად ჭრიან და ასე ამზადებენ მახორკას (მოსანევ თამბაქოს). ნაკლები ხარისხის ფოთლებს ამ მასალას ურევენ და ახვევენ სიგარეტს. ადრე გასახვევად ხმარობდნენ ცაცხვის ქერქის ანაფურცლებს (*Tilia* sp.) და ჩიბუხის თამბაქოდაც ხმარობდნენ.

სოფელი არაგვისპირი (ხეცხური მოსახლეები)

გოგი, მზია და ნანული წიკლაურები (სურ. 45) გამოვკითხეთ მათი აგარაკის (სურ. 46) ბალისა და ბოსტნის შესახებ, სადაც იზრდებოდა.

ფარსმანდუკი (*Achillea millefolium* L.)

კრაზანა (*Hypericum perforatum* L.); ყლორტების ჩაი ყველაფერს კურნავს. ხანდახან კრაზანას და ფარსმანდუკს ურევენ, ხანაც კრაზანას პიტნას უმატებენ.

თავშავა (*Origanum vulgare* L.)

პიტნა (*Mentha × piperita*; *Mentha longifolia* (L.) L.)

მრავალძარღვა (*Plantago major* L.)

ასკილი (*R. canina*)

შავი კუნელი (*Crataegus pentagyna* Waldst. & Kit. ex Willd.); ორი სუფრის კოვზს ემატება ორი ლიტრი მდუღარე წყალი. ოთხ დღეში უნდა დაილიოს, წელიწადში ოთხჯერ.

ცაცხვი (*Tilia begoniifolia* Steven)

ჟოლოს (*Rubus idaeus* L.) ფოთლები

შავი მოცხარი (*Ribes nigrum* L.)

ვირისტერფა (*Tussilago farfara* L.)

კულმუხო (*Inula helenium* L.); შველის სასუნთქ გზებს, კუჭ-ნაწლავს, 30 გ ფესვები 0.5 ლიტრ არაყში (დაახ. 40% ალკოჰოლი). ინახება გრილ

და ბნელ ადგილას ორი კვირა, ამის შემდეგ მიიღეთ ერთი კოვზი სამჯერ დღეში ჭამის წინ.

ბურნუთი: *N. tabacum* and *N. rustica* (ეს უკანასკნელი უფრო მუქია).

თამბაქო იფქვება და ემატება პიტნის წვეთები. ბურნუთი უხდება ჩიყვს (ჰიპერტიროიდისმი), ბრონქიალურ დაავადებებს, ართრიტს. თამბაქო ჯერ უნდა გაშრეს თაკარა მზის ქვეშ და მერე ჩრდილში. ხევსურები ბურნუთს „ბურნითს“ უწოდებენ.

ლუდი: გოგი ნიკლაურმა აგვისსა ლუდის დაყენება: გადარჩეული მარცვლეული სველდება და ტომრებში ინახება ისე, რომ რამოდენიმე დღეში მარცვალი ღივდება. როცა ქერი გაშრება და დატკება, ტომრები იხსნება და ქერი ბოლომდე შრება და იფქვება. შემდეგ ჭვავი (ან ისევ ქერი) ემატება დაფქვილ მასას და იხარშება დიდ ქვაბში; ისევ გადაინურება, მასა ინახება თხის ბენვისგან მოქსოვილ ტომრებში. ამ ტომრებს ფორები აქვს და ამიტომ სითხისაგან იცლება, განურული მასა გადააქვთ ლათიბებზე. შემდეგ აბრუნებენ ტომრებში და მონაცვლეობით გადააქვთ ხან ჩხუტში და ხან ტომრებში, უმატებენ ჩვეულებრივ სვიას (*Humulus lupulus* L.). მიღებულ მასას ისევ ადუღებენ, უმატებენ ფიჭვის წიწვებიან ტოტებს და გადააქვთ ლათიბებში. ჩამონადენი სითხე ანუ სისწვნი (ალბათ შემოკლებული „სვიის წვნი“) გროვდება ჭურჭელში. გაგრილების მერე სისწვნი უკვე კარგი დასალევია. ჩვეულებრივ იგი გადააქვთ კოდებში, შემდეგ ემატება ლუდის დედა და დადუღდება, რაც უკვე ლუდს იძლევა.

იმედა ლიქოკელის ცნობით, ლუდს ხორბლისგანაც ხარშავდნენ და ასეთი ლუდი კარგ ლუდად ითვლებოდა, ასევე ხარშავდნენ ჭვავისგანაც, მაგრამ ჭვავის ლუდი ცუდია. ყველას კი ქერის ჯობს.

შოთა კორშელმა სოფელ ორწყალში გვითხრა, რომ მისი მამა იყენებდა დაჯირას (*Salvia verticillata* L.) ჭრილობების სამკურნალოდ ისევე, როგორც ფარსმანდუკს (*Achillea millefolium*). იგი ღეჭავდა ფოთლებს და ადებდა ჭრილობას. იგი ასევე იყენებდა მრავალძარღვას (*Plantago lanceolata* L.) ჭრილობების სამკურნალოდ.

ნაზი არაბულმა სოფელ მხლოვნიდან გვარჩენა სხვადასხვა სახის მცენარე, რომლის ფოთლებსაც საკვებად იყენებდნენ: წითელი მხალი, ფოთლოვანი ქარხალი და მანგოლდი (*Beta vulgaris* ssp. *cicla* (L.) Moq.).

პეტრე ატაბიონმა სოფელ ატაბედან თქვა, რომ ატმის (*Prunus persica* (L.) Batsch) ფოთლები პარაზიტი ჭიების წინააღმდეგ გამოიყენებოდა.

მამუკა არაბულმა აღნიშნა, რომ ხევსურეთის ისტორიულ მუზეუმში დაცული კორმა თხილისაგან მზადდებოდა. ქართული სიტყვა თხილამურიც თხილისგან მოდის. მუზეუმში დაცული ხის მცირე ნაკეთობები უმთავრესად პანტისაა (*Pyrus communis* L.).

უზანი ანუ ურძანი (*Viburnum lantana* L.) წმინდა ხედ ითვლება. ვისაც ურძნის ჯობი უჭირავს, ავი თვალი ვერას დააკლებს. ურძნის სათამაშოებს ჩვილ ბავშვებს აძლევდნენ ხელში ან ამაგრებდნენ აკვნებზე რომ ავი თვალისგან დაეცვათ და ბავშვი ჯანსაღი გაზრდილიყო. ურძნის მერქანი მაგარია, მაგრამ დრეკადი და არ ტყდება ჯობის მთლიანად მოღუნვისასაც კი. ურძნისაგან უღლებს ამზადებდნენ. იგი თბილია ზამთარში და გრილია ზაფხულში. შოთა ნიკლაურმა თქვა, რომ თუ არაყი უგემური გამოდიოდა, მასში ურძნის ჩხირს ჩააგდებდნენ გემოს გასაუმჯობესებლად. დიდი ცურის მქონე საქონელს კუდზე ურძნის მძივებს აბამდენ, რომ ავი თვალისგან დაეცვათ.

დაბა ბარისახო

იმედა ლიქოკელი დაიბადა 1950 წელს. სწავლობდა ფილოსოფიას (თვითგანათლებით). მისი საზაფხულო სახლი სოფელ ქობულოშია (სურ. 47). იმედამ მოგვანოდა ლუდის მოხარშვის დანვრილებითი აღწერა, რომელის დაასათაურა, როგორც „ლუდის ხდისა და ხმარების წესები“. ქვემოთ მოცემულია ამ ნაწერის ასლი ხევსურული დიალექტის დაცვით. მთლიანობაში, აღწერილი პროცესი გოგი ნიკლაურის მონაყოლს (ზემოთ) ემთხვევა.

ლუდის ხდისა და ხმარების წესები
ლუდისათვის შეიძლება გამოყენებული იქნეს სხვადასხვა მარცვლეული კულტურა: ქერი, დიკა, სვილი (ჭვავი) ტრუპკა, სიმინდი აქედან საუკეთესო მასალა ქერია.



სურ. 45. ინტერვიუ გოგი წიკლაურთან სოფელ ქობულომი ბარისახოს ახლოს, ხევსურეთში.



სურ. 46. გოგი წიკლაურის საბაფხულო სახლი ბარისახოსთან, ხევსურეთი.



სურ. 47. ინტერვიუ იმედა ლიქოკელთან სოფელ ქობულოში ბარისახოს ახლოს, ხევსურეთში.

ქერს გასცხრილავენ, გაარჩევენ, ჩაჰყრიან საარაყე ქვაბში, დაუსხამენ წყალს და ორი სუტკა წყალში ამყოფებენ. კარგად რომ დაღებება, 48 საათის შემდეგ ტომარაზედ გასწურავენ, მემრე ამ ტომარას თბილად შეფუთავენ, დაუგებენ ჩალას, თივას დააფარებენ, ფარდაგს, საბნებს ან ტყავებს და ამყოფებენ მანამ სანამ არ გამოვა 3-4-5 დღე. თუ თბილადაა, ადრე გაღვივდება, თუ არა, 5-6 დღეც უნდა. გაშლიან დაღივების შემდეგ ფარდაგებზედ. რაც უფრო თხლად გააფენენ უფრო ჩქარად გახმება. უკეთესია თავიდან სამი დღე ჩრდილში გაიფინოს, რომ ნიავი უვლიდეს სამი დღის მერე მზეზე გააქვს ფარდაგით და მზის სხივებზე დახმობენ, დასაფქვადად ამზადებენ. რაც მთავარია, კარგად უნდა გახმეს და მშრალად უნდა დაიფქვეს. ორსამად დაღერდილიც არ ვარგა, ვერ დაამსყარებს არც მბილად დაფქული ვარგა დახპაპვლავს (ძირზედ მიიწვება).

წინა დღეს ახკრეფენ წყალს და ჩახყრიან ფქვილს ცივ წყალში. ამას ჩაფორწყვლას ეძახიან. მეორე დღეს დილით დაუნთებენ ცეცხლს და სანამ ურევენ სარევიტ სანამ არ ამოდულდება. თუ არ გაურიეს, მიიწვება, ლუდს ნატუსის სუნი ექნება, ამოდულების.

შემდეგ ნელ ცეცხლზედ 2-საათი კიდევ უნდა ხარშვა. თუ თხელია, 3 საათიც და მეტიც უნდა

იხარშოს, რომ შესქელდეს და ადარკობენ (დეგუსტაცია) არის თუ არა მოხარშული და შემდეგ ჩამაით ან კოვშით ჩხუტში ამოასხამენ. ჩხუტი ხისა უნდა იყვეს, რომ არ გაცხელდეს და გადაასხამენ წინასწარ ქერში ჩამომბულ თხის ბალნისაგან მოქსოვილ ე.წ. “ბალნისტომარაში”. თუ კარგი ფორია, 9-10 წუთში გაიწურება ტომარას ჯერ პირზედ.

ჭუჭვას მოაკრავენ, მემრე კედს მოუჭერენ. ორი გარაა ხისა წნელით გადამბული, ამას აქვს წნულის რგოლი. ამ რგოლს ტომარისკენ მისწევენ და უფრო და უფრო უჭერენ ამის მერე.

ტომარაში მხოლოდ პოტილა დარჩება. ტკბილი სულ გაიწურება. მერე ამ ტკბილს გარეცხილ ქვაბში ჩაასხამენ, ცეცხლს დაანთებენ და სვიას ჩააყრიან. სვია ასე ნაწილდება მაგ 200 ლიტრა წყალზედ 120 ფოთოლი. 10 ვედრა ფორის ფქვილი უნდა ერთ ვედრა ფქვილს. 40 ლიტრა წყალში ყრიან. 4 ვედრა წყალი და ერთი ვედრა ალაო (ფორისფქვილი). სვიასა და ტკბილს ერთი საათი კიდევ ხარშავენ ოღონდ სვია ორ ვედრა ფქვილ ნაყარზედ ერთი ვედრა უნდა იყოს. თუ სვია სლაბია, მაშინ ფქვილს წყედ აყრიან რაც უარყოფითად აისახება ლუდზედ. ბევრ წვენს მაიშრობს და ლუდი ცოტაღა რჩება ამიტომ ფურნის სვეს ამჭობინებენ. სვიის წვენს გააციებენ. ზაფხულში რაც შეიძლება ცივი უნდა

შეიყაროს, რომ ჩქარა არ იფუვლოს და არ დამუავდეს.

საფუვრის მომზადება: წინა წელს გამხმარ ჭიჭის წყალში დაალობენ თბილ წყალში, შემდეგ გადასწურავენ ამ წყალს და ნელთბილ სვიის წვენს დაასხამენ და თბილად შეფუთავენ. 2-3 საათის შემდეგ აფუვდება, მოიქაფება. ამ საფუარს ცოტ-ცოტას წვენს უმატებენ ასე 300 გრამამდის ტევადობის სპილენძის თასში. მერე გააცივებენ ამ საფუარს და სვისწვნით სავსე კოდს ხელით გასინჯავენ. ხელზე თბილი უნდა იყოს და მაჭაზე ცივი. ასეთ სვისწვნიან სპილენძის კოდს დაახ. 100-150 ლიტრის ტევადობისას ჩასხამენ კრუშკით საფუარს. თუ საფუარი ძლიერია, ნაპირით მოაპკურებენ წრიულად და ასხამენ. თუ სუსტი საფუარია, შუაგულში ჩასხამენ. თუ ზამთარია და ცივა კოდს თბილად შეფუთავენ, ზაფხულში კი მხოლოდ ბრეზენტს გადააფარებენ და გარედან თოკს მოაკრავენ რომ არ ამოქრეს. 24 საათის შემდეგ ოდნავ გადასწვენ საფარებელს. წესით საფუარი უნდა ამოქმედდეს. ლუდმა ფული უნდა დაიწყოს “უამზე” ერთი დღელამის შემდეგ. თუ არ აფუვდა, ხელთქვაბში ამოიღებენ, შეათბობენ და განმეორებით მისცემენ საფუარს ისეთივე წესით როგორც პირველად ჩაუსხეს.

მემრე აფუვდება და აღმა ამოიწვეს ქაფი. როცა დაიფულიებს თავქვე წავა და დალიკდება (ქაფი ჩაქრება) და მაღლიდან ჭიჭს მოიდგამს, მემრე ამ ჭიჭს ჩრაქვით მოხდიან (ან ქაფქირით, თუ ქაფქირი არა აქვთ - ჩრაქვით ეს ჭვარში ხდება სადაც კოდი დგას იქ დასტურის გარდა (ე.ი.) საკოდში) სხვას იქ შესვლის უფლება არა აქვს.

დასტურსაც კი არა აქვს იმ შემთხვევაში საკოდში შესვლის უფლება, თუ ხელმხარი არ აქვს ნანათლი. ეს ხდება იმ შემთხვევაში ახალწლის დღეებში ჯერ დოლი არაა და ბატკანს ვერ შოულობენ ვერსად, მაშინ დასტური იძულებულია ლუდი საქობეში შეყაროს (რაც საშიშია რადგან საქობეში (სადედეში) ყველას შეუძლია შესვლა და დაღევა. არის ლუდის ქურდობის მრავალი შემთხვევა).

ბურნუთი: ნეკო არის ღეროებისა და შედარებით უხარისხო ფოთლების ნარევი, რომელსაც წვრილად ჭრიან და გამოდის მდარე მოსანევი თამბაქო. ხევსურეთის ბევრ მაცხოვრებელს თამბაქოს საკუთარი პლანტაცია აქვს. საჭიშედ რამოდენიმე მცენარეს სტოვებენ, რომ იყვავილოს და თესლი გამოისხას. ბურნუთის დასამზადებლად, მეპატრონე აჭრის ყვავილებს და მცირე ზომის ფოთლებს, რომ დიდი ფოთლები კიდევ უფრო გაიზარდონ. ეს ფოთლები მერე ბურნუთის დასამზადებლად გამოიყენება.

ფართო, მაღალხარისხოვანი ფოთლები სველდება, იხვევა საბნებში და ასე ინახება

საფერმენტაციოდ. შემდეგ, ფოთლები შრება, იჭრება და იფუვება ქვის საფუკავში. მიღებული ფხვნილი უკვე მზა ბურნუთია. ტრადიციულად, მას არაფერს არ უმატებდენ.

ცაცხვის (*Tilia*) დასველებული ქერქი თოკებისა და ბანრების დასამზადებლად გამოიყენებოდა. ნარჩენი მერქანი შრებოდა და თხელ ნაჭრებად იჭრებოდა, რომლებიც ბურბუმელასავით იხვეოდა. ამ ხვეულებს იყენებდნენ ნეკოს გასახვევად და მოსანევადა.

2013 წ. 9 ივლისი

დაბა ბარისახო

გაგა არაბული (სურ. 48), დაბადებულია 1954 წ., დაამთავრა თბილისის უნივერსიტეტის გეოგრაფიის ფაკულტეტი და ცხოვრობს ტრადიციულ ხევსურულ სახლში (სურ. 49, სურ. 50).

სახლის აშენება: ტრადიციულ ხევსურულ სახლს ფიქალი ხურავს (სურ. 51). ხის ზროები ბოძებად გამოიყენება სახურავის ძელების გასადებად. ბოძები მუხისაა (*Quercus petraea* subsp. *iberica* (Steven ex M.Bieb.) Krassiln.). კეზი ანუ ძელებიც მუხისაა, რადგან მუხას ღირფხლა (მუმლი) ვერაფერს აკლებს. ძელებად ასევე თავიდანვე ვერხვიც (*Populus tremula* L.) იხმარებოდა მუხასთან ერთად. როგორც ხევსურები ამბობენ, მუხას უთქვამს: არ გავტყდები, წელს მივცემო. ვერხვს უთქვამს: გავტყდები, მაგრამ წელს არ მივცემო. მუხისა და ვერხვის ძელები მორიგეობით ეწყობა გარკვეული მანძილით ერთმანეთისგან და მშენებლების რწმენით სიმაგრესაც აძლევდა სახურავს და საკმარის მოქნილობასაც (სურ. 52). ხანდახან მარტო მუხის ძელებითაც იგებოდა სახურავი. თავიდან, ტყიდან მოტანილ მუხის მორებს ამრობენ. ხანდახან ქერქაცლილ არყის ხესაც (*Betula litwinowii* Doluch.) იყენებდნენ მუხის ნაცვლად, თუმცაღა არყი ტენიანობის მიმართ მგრძობიარეა და ორ წელიწადში გამოსაცვლელი ხდება. სამშენებლოდ, მუხის სრულიად გაქერქილ მორებს იყენებდნენ. მუხის მერქანი მუქი უნდა იყოს, ღია ფერის მერქანი არ ვარგა. ჭერში გამავალი ბოლი მერქნის დამაზიანებელ მწერებს აჩერებდა. ძელებს შორის იელის (*Rhododendron luteum* Sweet) ტოტებს აფენდნენ (სურ. 53). ამის ზემოთ კი თიხის 40 სმ სისქის ფენა ეგებოდა. იატაკი იელის ტოტების გარეშე იგებოდა, ფიქალი პირდაპირ ძელებზე ეწყობოდა. თელას (*Ulmus glabra* Huds.) გამოყენებაც შეიძლებოდა. სახურავის ნაწილების შესაკრავად გამოიყენებოდა ბანრები, რომელიც მზადდებოდა ცაცხვის დამბალი ქერქისაგან.



სურ. 48. ინტერვიუ გაგა არაბულთან, ბარისახო, ხევსურეთი.



სურ. 49. გაგა არაბულის ტრადიციული ხევსურული სახლი, ბარისახო, ხევსურეთი.



სურ. 50. “პატარა” მურა დათვის (*Ursus arctos* L., 1758) ტყავი, მონადირეული გაგა არაბულის მიერ, ბარისახო, ხევსურეთი.



სურ. 51. გაგა არაბულის ტრადიციული სახლი, მუხისა და ვერხვის ძელებით გაკეთებული სახურავის დეტალი. ბარისახო, ხევსურეთი.

ირაკლი არაბული “ზუნბოი” (სურ. 54), დაბადებული 1949 წ., დაამთავრა სტომატოლოგიური ფაკულტეტი 1966 წ. ამჟამად გლაუკომა აწუხებს და თითქმის ვეღარ ხედავს. ჩვენ მას გავესაუბრეთ ბარისახოს სკოლის წინ, წყაროსთან, სადაც ის ჩვეულებრივ ისვენებს და ადგილობრივებთან ურთიერთობს. თავიდან მცენარეების შესახებ ცოდნა შეუთვისებია მეზობლისგან, გიორგი არაბულისგან, შემდგომ კი დამოუკიდებლად გაულრმავებია ეს ცოდნა მცენარეებისადმი ინტერესის გამო

ლუდი: ირაკლის მიერ აღწერილი ტექნოლოგია იგივეა, რაც იმედა ლიქოკელისა. გარდა სვიისა (*H. lupulus*), რომელიც გემოს აუმჯობესებს - მას არ უმატებენ. ხანდახან უმატებენ დეკას (*Rhododendron caucaseum* Sims, სურ. 55) ფოთლებს ლუდისათვის სიმღვრივის მოსაცილებლად და მუქი კრიალა ფერის მისაცემად, ამავე მიზნით უმატებენ ხოლმე მოხალულ ქერს, რომელიც ძალიან მუქ, თითქმის შავ ფერს აძლევს ლუდს. სხვა შემთხვევებში, ამავე მიზნით, მოხალულ ქერის ფქვილს უმატებენ

ბურნუთი: (იმედა ლიქოკელის ნაამბობს ემთხვევა) ბურნუთი წეკოსგან მზადდება („წეკვა“ ხევსურულ დიალექტში). ადრე ბურნუთს არაფერს უმატებდნენ, ახლა კი უმატებენ ქაფურს, პიტნას, და ა.შ. თამბაქო წვრილად

იფქვება ქვის საფქვავეებით, შემდეგ იცრება, რომ თანაბრად წვრილი ფხვნილი გამოვიდეს. თავიდან, ბურნუთს ქალები იყენებდნენ, კაცები კი თმბაქოს ეწეოდნენ. დღეს კაცებიც იყენებენ ბურნუთს (სურ. 56).

სამკურნალო მცენარეები:

- თამბაქოს (*N. tabacum*) ცხელი წყლის ექსტრაქტი უხდება საჭმლის მონელებას და კანის დაავადებებს.
- შუპყას (*Heracleum asperum* M.Bieb.) კბილის ტკივილის დროს ღეჭავენ (დათვებიც ღეჭავენ ალბათ იმავე მიზნით). შუპყას ღეროები მოტკბოა და იჭმება.
- ხონხუთა (*Bunias orientalis* L.) იჭმება (ყვავილები და ნორჩი ფოთლები). ის მონამვლას შველის (გველის დაგესლილსაც კი). ახმობენ და ჩაის აყენებენ, რომელიც კარგია ნალვინეზე.
- ზარავანი ან მაჯალვერი (*Daphne caucasica* Pall.) შველის პაროდონტოზს (ღრძილების ანთებას): ღეროს კანს ღეჭავენ მცირე ხნით და წერწყვს არ ყლაპავენ, რადგან ძალიან ტოქსიკურია. ნახარშს უფრო მსუბუქი ეფექტი აქვს, ასევე საქონლის ტკიპების მოსაშორებლად გამოიყენება. .



სურ. 52. გაგა არაბულის სახლის ინტერიერი, ბარისახო, ხევსურეთი.



სურ. 53. გაგა არაბულის სახლის ინტერიერი, ბარისახო, ხევსურეთი. სახურავის დეტალი ვერხვისა და მუხის ძელებზე დაფენილი იელით (*Rhododendron luteum* Sweet).



სურ. 54. ინტერვიუ ირაკლი არაბულთან ბარისახოს ცენტრში, წყაროსთან, ხევსურეთი.



სურ. 55. დეკას (*Rhododendron caucaseum* Sims) ფოთლებს იყენებენ ლუდისათვის სიმღვრივის მოსაცილებლად და მუქი კრიალა ფერის მისაღებად.

- აბზინდა (*Artemisia absinthium* L.) შველის ტონზილიტს (თხის ქონის მსგავსად).
- დუცი ანუ ლაგი (*Heracleum leskovii* Grossh.) კანის ზოლები შველის ასთმას (ღერო იჭმება).
- კულმუხო (*Inula helenium*) თამბაქოს ცვლის მოსაწეად. ფესვის ნახარში შველის ასთმას.
- ქრისტესისხლა (*Chelidonium majus* L.) პრომეთეს ბალახია.
- შხამა (*Veratrum lobelianum* Bernh.) ნახარში გამოიყენება საქონლის ტკიპების მოსაშორებლად..
- მათიტელა ანუ ჭიჭიშვილი (*Persicaria bistorta* (L.) Samp., *Polygonum carneum* C. Koch) ყვავილებს და ფესვებს ახმობენ და ინახავენ. ჩაის ან ნახარშს იყენებენ ფილტვების სამკურნალოდ.
- მრავალძარღვა ანუ ცხრაძარღვა (*Plantago lanceolata*) შველის ჭრილობებს. ბევრ ფოთოლს ერთად წვენს ადენენ და პირდაპირ ჭრილობას უსმევენ.
- კლდისდუმა (*Sedum maximum* subsp. *ruprechtii* (Jalas) Soó, *Sedum spurium* M.Bieb.) ფოთლებს ასანთის ღერის ან სანთებელას ცეცხლის ალზე მონვავენ, კანს აცლიან და ძირმაგარას ადებენ, ძირმაგარა გამოაქვს ერთ-ორ საათში.
- ლაშქარა (*Symphytum caucasicum* M. Bieb.) კლდისდუმას მსგავსად გამოიყენება.
- ასევე, კლდისდუმასა და ლაშქარას მსგავსად გამოიყენება დინდგილა.
- არყის ხე (*Betula litwinowii*) იხარშება დიდი ხანი და შემდეგ ჭრილობებს მკურნალობენ.
- სელი ან ქუმელა (ან სელის ქუმელი ადგილობრივ დიალექტზე) (*Linum usitatissimum*): თესლს ხაშრავენ სანამ ფაფად არ იქცევა. ბენინა (ადგილობრივი მკურნალი) ამ ფაფას ტრავმირებულ პაციენტებს უსვამდა თავზე. უნდა შეახმეს დამავებულ ადგილს. შემდეგ მკურნალი გახნიდა თავის ქალას (ტრეპანაცია) იმ ადგილას..
- ელეკამპანე ანუ კულმუხო (*Inula helenium*) ფესვებით ხველასა და ასთმას მკურნალობდნენ; ალბათ ამავე მიზნით ეწეოდნენ კიდევც.

ლექსი: ირაკლი არაბულმა გაიხსენა ლექსი, რომლის შინაარსი ასეთი იყო: „რალად გინდა

ჩიბუხი, თუკი არ გაქვს არც კულმუხო და არც თამბაქოს მწიკვი“.

საკრავები: ბალამწარასა (*Prunus avium* (L.) L.) და ვერხვისგან (*Populus tremuloides* Michx.) კეთდებოდა ფანდური. იყენებდნენ ხეს, რომელიც განცალკევებით იდგა და წყლის პირისგან მოშორებით, მშრალ და მზიან ადგილზე. ფანდური ითლებოდა ზროს ზედა ნაწილისგან (ძირიდან 1 მ ზემოთ). ბალამწარას ფანდურის ჟღერადობა წლების მანძილზე უმჯობესდებოდა. სახურავის მალიკიც ამ ხისგან ითლებოდა.

პატარა ლექსი ბალამწარასა და ვერხვისგან გამოთლილ ფანდურზე: გამოთლილი ხარ ბალიო, ვიცი, ნელ-ნელა იმატებ, ბალი მით გამოგთაღუო.

იძახე ჩემო ფანდურო, ღელედ გათლილო ვერხვისავ, სანამ პატრონ გყავ ცოცხალი, ლექსებს ყოველთვის გეტყვისა.

რიტუალური მცენარეები: უზანი (ურძანი) ან ძახველი (*Viburnum opulus* L.) ტოტის მონაწრებს ან ჰკიდებდნენ ყელზე პატარებს ან სათამაშოდ აძლევდნენ, რომ ავი თვალისგან დაეცვათ.

2013 წ. 10 ივლისი სოფელი როშკა

მინდია ნიკლაური (სურ. 57), დაბ. 1952 წ., სწავლობდა ენერგეტიკის ფაკულტეტზე. მან თქვა, რომ ბავშვების მიერ მცენარეების ცოდნა ჩვეულებრივი რამ იყო.

ლუდი: (იგივე ტექნოლოგიაა, რაც იმედა ლიქოკელისა). ლუდი ჩვეულებრივად იხარშებოდა და თუ კარგი გამოვიდოდა, არაფერს არ უმატებდნენ. ნარჩენისგან არაყს ხდიდნენ. მძიმე ქერის თესლი, რომელიც თავთავს იოლად სცილდება, საუკეთესოა ლუდის მოსახარშად. საშუალო სიმძიმის მარცვალი (მაგალითად ხორბლის) უფრო არყის გამოსახდელად გამოიყენებდა, მსუბუქ მარცვალს (ჭვავის) კი საქონელს აჭმევდნენ. იელი (*Rhodoendron luteum*) სახიფათოა, რადგან ხანდახან საქონელი ჭამს და ინამლება. დღესასწაულები სამი დღე გრძელდებოდა და მთელი სოფელი მონაწილეობდა. სტუმრები ოჯახიდან ოჯახში გადადიოდნენ და სულ ბოლოს მიდიოდნენ დღესასწაულის ნამდვილ მასპინძელთან.



სურ. 56. ადგილობრივი ბურნუთის გასინჯვა ქობულოსა და როშკაში, ხევსურეთი.



სურ. 57. ინტერვიუ სუმბატ ნიკლაურთან, როშკა, ხევსურეთი.

ქერის მარცვალს აღმოცენების უნარი სულ ორი წელი აქვს.... სოფელში ქერი უკანასკნელად 30 წლის წინ დაითესა.

გიორგი (სუმბატ) ნიკლაური (სურ. 58 და 59) დაიბადა 1935 წ. და დაამთავრა ბარისახოს სკოლა. 1951 წ. მისი ოჯახი გადაასახლეს ბარში (ბაზალეთთან, დუშეთის რაიონში), მაგრამ იგი დაბრუნდა სამი წლის შემდეგ. ის იყო ერთადერთი სოფელში, ვისაც ადგილობრივი ლუდი ჰქონდა (სურ. 60 და 61).

ლუდი: (ემთხვევა იმედა ლიქოკელის მიერ აღწერის წესებს). 8-10 დღა საჭირო კარგი ლუდის მოსახარმად, რომ იყოს კრიალა და მუქი ფერის და არ სჭირდებოდეს დეკას (*Rhododendron caucaseum*) ფოთლების და მოხალული ფქვილის დამატება. ქერის ლუდი უფრო მალე მზადდება, ხორბლისას მეტი დრო სჭირდება. ქერის ლუდი უფრო ნათელია და „უკეთესია“, ვიდრე ხორბლის. მოხალული ფქვილის დამატება აუმჯობესებს ფერსა და

გამჭვიროვლობას, მაგრამ აუარესებს გემოს. ქერი უკანასკნელად აქ 30 წლის წინ მოიწიეს.

ბურნუთი: ჩვეულებრივად კეთდება (როგორც იმედა ლიქოკელმა აღწერა). არომატული ნივთიერებების დამატება, არომატული წვეთების ჩამატება გვიანდელია, ქაფურის სპირტი, პიტნის წვეთები და სხვ.

სამკურნალო მცენარეები: მრავალძარღვა ან ცხრაძარღვა (*Plantago lanceolata*) გამოიყენება ქრილობებზე.

სახლის აშენება: თხილის (*Corylus avellana*) ტოტები იელისას (*Rhododendron luteum*) ჭობს ძელების გადასახურად.

გიორგის საკუჭნაოში ბევრი დამწნილებული ღანძილი (*Allium victorialis* L., სურ. 62), ასევე მარწყვისა და ატმის კომპოტის ქილები ვნახეთ (სურ. 63).



სურ. 58. ინტერვიუ გიორგი წიკლაურთან, სოფელი როშკა, ხევსურეთი.



სურ. 59. ინტერვიუ გიორგი წიკლაურთან, სოფელი როშკა, ხევსურეთი.



სურ. 60. ინტერვიუ გიორგი წიკლაურთან, სოფელი როშკა, ხევსურეთი. ლუდის, პურის, საზამთროს, კარტოფილის შეჭამანდის დეტალები.



სურ. 61. ინტერვიუ გიორგი წიკლაურთან, სოფელი როშკა, ხევსურეთი. წინაპრების სადღევრძელო.



სურ. 62. ღანძილის (*Allium victorialis* L.) მწნილი გიორგი წიკლაურის სახლში, სოფელი როშკა, ხევსურეთი.



სურ. 63. მარწყვის და ატმის კომპოტები გიორგი წიკლაურის სახლში, სოფელი როშკა, ხევსურეთი.

სამცხე-ჯავახეთი**2013 წ., 12 ივლისი****დაბა ბაკურიანი**

ინება ფილიევა (სურ. 64) დაიბადა 1941 და დაამთავრა სკოლა თავის სოფელში, პატარა მიტარბიში. მუშაობს ბაკურიანის ალპურ ბოტანიკურ ბაღში, მცენარეების ცოდნა კი მშობლებიდან მიიღო.

ლუდი: (ინება ეროვნებით ოსია, მაგრამ აღწერა ლუდის დამზადების ისეთივე წესები, როგორც ზემოთ ნახსენებმა იმედა ლიქოკელმა). ზოგი სხვაობა ხევსურული ლუდისგან შემდგეშია: ოსური ლუდი მზადდება ხორბლისგან, ემატება შაქარი, რომ ღურდოს ფერმენტაცია გაძლიერდეს. მუქი ფერის მისაცემად ემატება დამწვარი ღურდო ან მოხალული ფქვილი. ლუდი იხარშება როცა ამის სურვილი აქვთ, არა მარტო დღესასწაულებზე. ხორბალი არ მოყავდათ, ყიდულობდენ.

საკვები მცენარეები:

- ღანძილი (*Allium victorialis*) მწნილდება და ფხლოვანებშიც გამოიყენება. წელიწადში დაახ. 20 კგ ღანძილი იკრიფება.
- დიყი ანუ ადგილობრივად ქეხი (*Heracleum wilhelmsii* Fisch. & C.A.Mey.): 50 სმ სიმაღლემდე მცენარეებს კრეფდენ ხელთათმანებით, რეცხავდენ, ხარშავდენ და ტოვებდენ ცივ წყალში 1-2 დღით. შემდეგ ამ მასალას ამწნილებდენ. ფესვების ნახარში კუჭის დაავადებებს შველის.
- ირმის რქა (*Aruncus vulgaris* (Maxim.) Raf. ex Pojark.): ნორჩ მცენარეებს აგროვებდენ, ხარშავდენ და ცივ წყალში 1-2 დღით ტოვებდენ. შემდეგ ამწნილებდენ.
- ქარქვეტა (*Hippomarathrum crispum* Koch): ნორჩ მცენარეებს აგროვებდენ, ხარშავდენ და ცივ წყალში 1-2 დღით ტოვებდენ. შემდეგ ამწნილებდენ.
- ბეგქონდარა (*Thymus collinus* M.Bieb.) სანელენლად გამოიყენება. გამშრალი მცენარის ნაყენით მკურნალობენ ხველებასა და ჰიპერტენზიას.
- ჭინჭარი (*Urtica dioica* L.) იჭმება (როგორც ფხალი), იხარშება და სანელელებს უმატებენ.
- ნაცარქათამა (*C. album*) იჭმება (როგორც ფხალი), იხარშება და სანელელებს უმატებენ.
- ჭრიჭინა (*Oberna wallichiana* (Klotzsch) Ikonn.) დებენ ფხლოვანაში ყველთან ერთად.

- ბალბა (*Malva sylvestris* L.) ამზადებენ ფხალს.
- ვაზისძირა (*Lapsana communis* L.) ამზადებენ ფხალს.
- ნიახური (*A. graveolens*) ამზადებენ ფხალს.
- ეკალა ანუ ეკალდიჭი (*Smilax excelsa* L.) ამზადებენ ფხალს.
- პანტა (*Pyrus* spp.) ნაყოფისგან არაყს ხდიან.
- ცირცელი ანუ ჭნავი (*Sorbus caucasigena* Kom.) ნაყოფისგან არაყს ხდიან.
- ანწლი (*Sambucus ebulus* L.) ნაყოფისგან არაყს ხდიან.
- ქალაკოდა (*Arum orientale* M.Bieb.) ამზადებენ ფხალს.
- გირჩის მურაბა (ფიჭვის): 12 მწვანე გირჩი (10 სმ-მდე სიგრძის) იხარშება 2 ლ წყალში სანამ 1 ლ-მდე არ დავა, იფილტრება მარლაში, ემატება 1 კგ შაქარი და ისევ იხარშება, ვიდრე 0,8 ლ-მდე არ დავა. მიღებულ სიროპს „გირჩის თაფლს“ უწოდებენ.

სამკურნალო მცენარეები:

- პიტნა (*Nepeta racemosa* Lam.): ჩაის ბალახად გამოიყენება.
- კრაზანა (*Hypericum* sp.): ჩაის ბალახი.
- თავშავა (*Origanum vulgare*): ჩაის ბალახი.
- დეკა (*Rhododendron caucasicum*): ჩაის ბალახი.
- ასკილი (*Rosa canina*): ჩაის აყენებენ გამხმარი ნაყოფისგან.
- კულმუხო (*Inula helenium*): შველის ღორის ჭირს.
- უკვდავა ანუ ნეგო (*Helichrysum* sp.): შარდმდენია.
- კატაბალახა (*Valeriana officinalis* L.): დამამშვიდებელი.
- შხამა (*Veratrum lobelianum*): საქონლის ტკიპების მოსაშორებლად. უმჯობესია შემოდგომაზე მოგროვებული ფესვების ნახარში. შემოდგომამდე მიწისზედა ნაწილების გამოყენებაც შეიძლება, თუმცა ნაკლებად ეფექტურია.
- ფურისულა (*Primula veris* subsp. *macrocalyx* (Bunge) Lüdi): ყვავილები და ფოთლები შველის ფულტვებსა და თირკმელებს.
- კლდისუმა (*Sedum maximum* subsp. *ruprechtii*): შველის ძირმაგარას და ჭრილობებს.
- არაყის ხე (*Betula litwinowii*): არაყზე დაყენებული ქერქი შველის სიქაჩლეს,

ქერტლს და კბილის ტკვილს. ძახველი (*Viburnum opulus*): შველის ხველას.

ფიჭვი (*Pinus sylvestris* var. *hamata* Steven): მტვერი თაფლთან შერეული შველის ფილტვებსა და ბრონქებს (სურ. 65).

სხვა დასახელებული მცენარეები:

- ვირისტერფა (*Tussilago farfara*)
- ცაცხვი (*Tilia begonifolia*)
- მჟაუნა (*Rumex acetosa* L.)

2013 წ. 13 ივლისი

ტაბანყური (სომეხ მოსახლეთა სოფელი)

მანუშ კალოიანი (სურ. 66 და 67), დიასახლისი, დაბადებულია 1960 წ. და მცენარეებს იცნობს მშობლებისგან. ასია გალოიანი (მანუშ კალოიანის სიდედრი დაბადებულია 1935 წ.)

სამკურნალო მცენარეები:

- გვირილა (*Matricaria chamomilla* L.) (რუსულად „ромашка“) უხდება კუჭს-ნაწლავს.
- კალასჯოტი უხდება კუჭქვეშა ჯირკვალს.
- ღოღო (*Rumex crispus* L.) (სომხურად „აველუგ“) ფხლად იჭმება.
- ანთარან (სომხურად) ნაღვლის ბუშტს უხდება.
- თაფლში შერეული ფიჭვის მწვანე გორჩები და მტვერი უხდება ფილტვებსა და ბრონქებს და შველის ასთმას.

დიყი ანუ (ადგილობრივად) ქეხი (*Heracleum wilhelmsii*): ამნნილებენ.

ასპეტ მარტიროსიანი (ქმარი) დაბადებულია 1959 წ., ანაიტ ტონოიანი (ცოლი) დაბადებულია 1960 წ. და ქნარიკ ადამიანი (სურ. 67) დაბადებულია 1920 წ. ფერმერების ოჯახია, ეწვეიან მესაქონლეობას, ყავთ 8 სული საქონელი. ქერი ადრე მოჰყავდათ (50 წლის წინ), ეხლა უკვე აღარ. ახლა სოფლის მაცხოვრებლები ყიდულობენ ხორბალს არყის გამოსახდელად. მათი საყვარელი საჭმელია ქეხის (*Heracleum wilhelmsii* Fisch. & C.A.Mey) მწნილი (სურ. 68)

უმნიშვნელოვანესი სამკურნალო მცენარეები:

- ფარსმანდუკი (*Achillea millefolium*) (რუსულად „мелетник“).
- დიყი ანუ ქეხი (*Heracleum wilhelmsii* Fisch. & C.A.Mey) (სომხურად „ღმი“).
- ღანძილი (*Allium victorialis*)

ახალგაზრდები მხოლოდ სოფელში გავრცელებულ მცენარეებს ცნობენ. მცენარეების შესახებ მხოლოდ ქალებმა იციან, კაცები, როცა სჭირდებათ, ქალებს ეკითხებიან.

ბორჯომი ცნობილი კურორტია მეფის რუსეთის დროიდან. ბორჯომი ცნობილია სამკურნალო წყლებითა და ასევე სამკურნალო მცენარეების ბაზრით. მყიდველი უმთავრესად ქართველი მოსახლეობაა, თუმცა რუსული ეტიკეტებიც ბევრია, რაც მიუთითებს ტურიზმის სამედიცინო მხარზე მიუთითებს. ახლადმოკრეფილი მცენარეები არ შეგვხვდრია; ყველა გამყიდველი ვაჭრობს მცენარეთა მსგავსი ნაკრებებით, დაწყებული ლენცოფადან (*Hyoscyamus niger* L., სურ. 69), დამთავრებული ხარისძირას (*Helleborus niger* L.) ფესვებით, რომლებიც წონით იყიდება (სურ. 70 და 71). საინტერესოა, რომ ხარისძირას ფესვები მაღალტოქსიკურია.

ამირან მჭედლიშვილისა და ბატონ ჯაფარაშვილის მიხედვით, ლენცოფა (*Hyoscyamus niger* L.) უებარი გასახდომი საშუალებაა. იგი აღიარებულია, როგორც საერთაშორისო ტრადიციული მედიცინის ყველაზე ქმედითი მცენარე, წმენდს და აახლებს ორგანიზმის უჯრედებს, გამოიყენება მთელი ორგანიზმის გასაწმენდად (გამოჰყავს შხამები, ნარჩენები, რადიოაქტიური ელემენტები, მძიმე ლითონები), გამოაქვს მარილები, ამცირებს შაქრის შემცველობას სისხლში, შლის ქვებს, შველის დამბლასა და სახსრების ტკვილებს, აუმჯობესებს გულის ფუნქციებს და სისხლის მიმოქცევას, უხდება ბრონქიტს, გასტრიტს, წყლულებსა და პოლიპებს, უხდება საკვრცხეების ქრონიკულ ანთებას, უხდება ბუასილსა და კოლიტს, ამშვიდებს ნერვულ სისტემას და ფსიქიურ აშლილობებს, აძლიერებს თმის ზრდას, აჩერებს ღრძილებიდან სისხლდენას, წესრიგში მოყავს მეტაბოლიზმი, ხელს უწყობს წონის დაკლებას.

¼ ძალიან პატარა კოვზი (მდოგვის კოვზი) ლენცოფას ფესვები უნდა ჩაიყაროს 50 მლ წინასწარ ადულებულ და გაციებულ წყალში დილის 5 საათზე. მეორე დილას კარგად მორევა უნდა. მიიღებენ მთლიანად, საუზმემდე 4 საათით ადრე. საუკეთესო შედეგი აქვს, თუ ერთთვიანი კურსი გამეორდება სამჯერ, გამეორებებს შორის ერთი თვის შესვენებით. გისურვებენ ჯანმრთელობასა და ხანგრძლივ სიცოცხლეს! ეს მკურნალობა ეკრძალებათ მეძუძურ დედებს, ფეხმძიმე ქალებს, ასევე

ნაღვლის ბუშტის ნაოპერაციებ და გულის შეტევის მქონე პაციენტებს.

ამ მცენარეულ პრეპარატთან შედარებით უფრო გავრცელებულია ნაირგვარი ნარევები ფიჭვის მტკვრითა და თაფლით (სურ. 72 და 73). ფიჭვის

გამხმარი მამრობითი გირჩები ხშირად იყიდება ბაზრებში (სურ. 74). ფიჭვის ფისი იყიდებოდა, როგორც საღებო კევი (სურ. 75). ყოველთვის შეიძლება გასინჯოთ ფიჭვის გირჩები თაფლში (სურ. 76).



სურ. 64. ინტერვიუ ინეზა ფილიევასთან, ბაკურიანი, სამცხე-ჯავახეთი.



სურ. 65. ფიჭვის (*Pinus sylvestris* var. *hamata* Steven) მტკერი, თაფლში შერეული უხდება ფილტვებსა და ბრონქებს. ტაბანყური, სამცხე-ჯავახეთი.



სურ. 66. ინტერვიუ მანუშ კალოიანთან. ტაბანყური, სამცხე-ჯავახეთი.



სურ. 67. ინტერვიუ მანუშ კალოიანთან. ტაბანყური, სამცხე-ჯავახეთი.



სურ. 68. ქების მწნილის დაგემოვნება (*Heracleum wilhelmsii* Fisch. & C.A.Mey.) ანაიტ ტონოიანთან, ტაბანყური, სამცხე-ჯავახეთი..



სურ. 69. ლენცოფა (*Hyoscyamus niger* L.) ტაბანყური, სამცხე-ჯავახეთი.



სურ. 70. სამკურნალო მცენარეების დახლი, ქალაქი ბორჯომი, ქართლისა და სამცხე-ჯავახეთის საზღვარზე.



სურ. 71. მცენარეთა ბაზარი, ქალაქი ბორჯომი, ქართლისა და სამცხე-ჯავახეთის საზღვარზე.



სურ. 72. ფიჭვის (*Pinus sylvestris* var. *hamata* Steven) პროდუქტები ბაზარში, ქალაქი ბორჯომი, ქართლისა და სამცხე-ჯავახეთის საზღვარზე. მამრობითი გირჩები თაფლში და მტვერი გამოიყენება ხველისა და ბრონქიტის სამკურნალოდ.



სურ. 73. ფიჭვის პროდუქტები ბაზარში, ქალაქი ბორჯომი, ქართლისა და სამცხე-ჯავახეთის საზღვარზე. მამრობითი გირჩები თაფლში და მტვერი გამოიყენება ხველისა და ბრონქიტის სამკურნალოდ.



სურ. 74. ფიჭვის მამრობითი გირჩები შრება მტვრის შესაგროვებლად, დაბა ბაკურიანი, სამცხე-ჯავახეთი.



სურ. 75. ფიჭვის ფისის საღებო კევი ბაზარში, ქალაქი ბორჯომი, ქართლისა და სამცხე-ჯავახეთის საზღვარზე.



სურ. 76. ფიჭვის გირჩები თაფლში, ქალაქი ბორჯომი, ქართლისა და სამცხე-ჯავახეთის საზღვარზე.



სურ. 77. ინტერვიუ გზად სტეფანწმინდისკენ.



სურ. 78. ინტერვიუ დარეჯან ჭინჭარულთან, სოფელი ჯუთა, ხევი.



სურ. 79. XIX საუკუნის ტრადიციული ხევსურული საქორწინო კაბა, სოფელი ჯუთა, ხევი.



სურ. 80. XIX საუკუნის ტრადიციული ხევსურული საქორწინო კაბა, სოფელი ჭუთა, ხევი.



სურ. 81. XIX საუკუნის ტრადიციული ხევისრული საქორწინო კაბა, სოფელი ჯუთა, ხევი.



სურ. 82. დაღესტნური სპილენძის ლუდსახარში ქვაბი, სოფელი ჭუთა, ხევი.



სურ. 83. დაღესტნური სპილენძის ლუდსახარში ქვაბი, სოფელი ჭუთა, ხევი.



სურ. 84. დაღესტნური სპილენძის ლუდსახარში ქვაბი, ხევი.

ხევი

2013 წ. 17 ივლისი

სოფელი ჯუთა

დარეჯან ჭინჭარაული (დიასახლისი), დაბადებული 1953 წ. ჯუთაში არხოტიდან გადმოვიდა. დარეჯანი ინახავს უმშვენიერეს ტრადიციულ ხევსურულ საქორწინო კაბას, დამზადებულს 100 წელზე მეტი ხნის წინ ტრადიციული მასალებითა და მცენარეული საღებრებით (სურ. 79-81).

ლუდი: (დარეჯანი მიჰყვება იმავე წესებს, რაც იმედა ლიქოკელმა აღწერა). ინახავს ლუდსახარში ქვაბს, ქვაბი კონუსის ფორმისაა, დაღესტნელი ოსტატის მიერ დამზადებული (სურ. 82-84). იგი მრავალი ათწლეულია აღარ გამოუყენებიათ და ქერის მოყვანაც 50 წელი იქნება, რაც შეწყვიტეს.

ცაცხვის ბურბუშელის ნახვევებს იყენებდენ წეკოს გასახვევად და მოსანევად.

მცენარეები დარეჯანის ბოსტანში:

- ღანძილი ანუ შიბუ ანუ მთის ნიორი (*Allium victorialis*)
- პიტნა (*Nepeta racemosa*)
- კრაზანა (*Hypericum perforatum*)
- თავშავა (*Origanum vulgare*)
- ვირისტერფა (*Tussilago farfara*)
- ფარსმანდუკი (*Achillea millefolium*)
- გვირილა (*Matricaria* sp.)
- ჭინჭარი (*Urtica dioica*) გულის პრობლემების პაციენტებს კანს უსუსხავენ.

დასკვნები

ბიომრავალფეროვნება

საფრთხის წინაშე

1990-იან წლებამდე საქართველოს მთიანეთი მცენარეთა ძველი ჯიშების საიმედო საცავი იყო და ამიტომ ამ ჯიშების გენეტიკური ეროზია ანუ ადგილობრივი ჯიშების გაქრობა, თავიდან დიდად სანუხარი არ ჩანდა. დღეს ამ გენეტიკური ეროზიის მთავარი მიზეზი მთიანი რეგიონების დემოგრაფიული დაკნინება ანუ მოსახლეობისგან დაცლაა მძიმე ეკონომიკური პირობებისა და თანამედროვე ინფრასტრუქტურის არქონის გამო (Nakhutsrishvili *et al.* 2009). ძველი ჯიშების შეცვლა ახალი მაღალმოსავლიანი კულტურებით, როგორცაა სიმინდი და კარტოფილი, რაც ბარში გაცილებით ადრე დაიწყო, მთის სოფლებშიც გავრცელდა საბჭოთა ოკუპაციის პერიოდში ბარში გადასახლებული მოსახლეობის ნაწილის მაღალმთაში დაბრუნებასთან ერთად. თუმცა მთას საკმაოდ ცოტა ადამიანი დაუბრუნდა, რადგან საბჭოთა ოკუპაციის პერიოდში მაღალთის სოფლებიდან გადასახლებლად ზენოლა ძალზე ძლიერი იყო და 1980-იან წლებში სრულიად მიტოვებული ბევრი სოფლისგან ნანგრევები დაარჩა (სურ. 85 და 86). შემორჩენილ სოფლებში შინამეურნეობის საგნები, მაგალითად, კარაქის სადღეები (სურ. 87 და 88) ხშირად შემონახულია, მაგრამ აღარ გამოიყენება. პატარა ხიდები ჯერ კიდევ იგება ხისგან (სურ. 89), მაგრამ ხისგან დამზადებული ბევრი სხვა ნივთებს, როგორცაა ლამაზად მოჩუქურთმებული საწოლები, კიდობნები და კარადები, ყრიან (სურ. 90). ზოგი ტრადიციულად

დამზადებული ნივთი, როგორცაა თხილამურები (სურ. 91) ან ცოცხები (სურ. 92) ჯერ კიდევ გამოიყენება. მინათმოქმედების იარაღებს, როგორცაა ფოცხი (სურ. 93), ხშირად შევხვდებით მითოვებულ საბძლებში, მაგრამ სხვა ნივთები, მაგალითად, კვერი, მხოლოდ მუზეუმებში-ლა გვხვდება (სურ. 94 და 95). საბჭოთა დროის ძალიან დიდი ცხვრის ფარებიდან, რაც ქარბი ძოვების მიზეზი იყო, დღეს გაცილებით მცირე ნაწილია შემორჩენილი და სოფლებში ტრადიციული შალის ნაწარმი არც ისე იოლი სანახავია (სურ. 96). თუმცა ტურისტებისთვის განკუთვნილი ნახელავი უხვად იყიდება გზიპირებზე, თბილისის შემოგარენსა და, მაგალითად, ბორჯომისა და ბარისახოსკენ მიმავალ გზებზე (სურ. 97). სამუხაროდ, ვერსად მივაგენით ადგილებს, სადაც მარცვლოვნები ტრადიციული წესებით მოჰყავთ. უნინ რელიგიური დღესასწაულების დროს ამჟობინებდენ ქერისა და ხორბლის ადგილობრივი ჯიშების გამოყენებას. ხევსა (სოფელ ჯუთასა) და ხევსურეთში ტერასები, სადაც მარცვლეული მოჰყავდათ, მითოვებულია (სურ. 98). სავარგულები უკვე საძოვრებად იქცა აქაც და ტაბანყურშიც, სამცხე-ჯავახეთში (სურ. 99). ბევრ მითოვებულ საბძლებში ჯერ კიდევ ნახავთ მარცვლის შესანახ გოდრებს, ტირიფის წნელით (*Salix* sp.) მოწნულსა და თიხით შელესილს (სურ. 100-102), რომლებშიც მარცვალს არის ხოლმე შემორჩენილი. მაგრამ, აქ მარცვლეული უკვე რამდენიმე ათეული წელია აღარ მოყავთ. გიორგი ნიკლაურმა სოფელ როშკადან გვითხრა, რომ უკანასკნელად ქერი 30 წლის წინ მოიყვანეს და

იმ მოსავლიდან მარცვლის ნაწილი მოგვცა კიდევ (სურ. 103). ასევე, ანაიტ ტონოიანმა ტაბანყურიდან თქვა, რომ ქერი „ადრე მოჰყავდათ“, მისი ბავშვობის დროს (50 წლის წინ), ეხლა კი აღარ. ერთ მითოვებულ საბძელში კიდობანი ნახევრად სავსე იყო შვრიით (სურ. 104), რომელიც 1970-იან წლებში აიღეს, მითოვებულ სახლში კი ჯერაც ეყარა ხორბლის ანაცერი (სურ. 105). დღეს სოფლის მაცხოვრებლები ფქვილს ყიდულობენ არყის გამოსახდელად ან პურის გამოსაცხობად (სურ. 106), მაღაზიებშივე შეიძლება ქარხნულად დამზადებული ლუდის მოსახარში ნარევიც იყიდვა.

საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღი თბილისში უძღვება თესლსაცავებში ხორბლის (სურ. 107-111), ფეტვის (ნახ 112 და 113) და ღომის (სურ. 114 და 115) სხვადასხვა ჯიშების თესლის შენახვისა და *in-situ* ანუ ცოცხალ კოლექციებში მოყვანის პროგრამას; ზოგი ტრადიციულ კულტურა თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმის ცოცხალ კოლექციებშია; აქ ღომს ამზადებენ და ინახავენ (სურ. 116), ასევე ამზადებენ ღომის 'ღომს' და მას მნახველებს სთავაზობენ (სურ. 117).

საქართველოში ეთნობოტანიკური ცოდნა ჯერ კიდევ გავრცელებულია, მაგრამ არ არის საკმარისად დოკუმენტირებული. უკვე დაგეგმილია შემდგომი, უფრო ღრმა და დეტალური ექსპედიციები საქართველოს მივარდნილ სოფლებში (სვანეთი, თუშეთი).



სურ. 85. მითოვებული სოფელი ხევში.



სურ. 86. მიტოვებული სოფელი ხევში.



სურ. 87. წიფლის (*Fagus orientalis* Lipsky) კარაქის სადღვებელი, სოფელი ქობულო, ხევსურეთი.



სურ. 88. სპილენძის სადღევებელი, სოფელი როშკა, ხევსურეთი.



სურ. 89. ხის ხიდი, სოფელი როშკა, ხევსურეთი.



სურ. 90. გადაგდებული საწოლის თავის ფიცრები, სოფელი რომკა, ხევსურეთი.



სურ. 91. მავთულით დამაგრებული ტირიფის თხილამურები (*Salix* sp.), სოფელი როშკა, ხევსურეთი.



სურ. 92. სორგოს (*Sorghum*) ცოცხები, სოფელი ბარისახო, ხევსურეთი.



სურ. 93. გადაგდებული ფოცხი, სოფელი როშკა, ხევსურეთი.



სურ. 94. კვერი (მარცხნივ) და მისი დეტალი (მარჯვნივ), საქართველოს ეთნოგრაფიული მუზეუმი, თბილისი.



სურ. 95. კვერი (მარცხნივ) და მისი დეტალი (მარჯვნივ), საქართველოს ეთნოგრაფიული მუზეუმი, თბილისი.



სურ. 96. ადგილობრივი შალის წინდები, სოფელი ჭუთა, ხევი.



სურ. 97. კაკლის (*Juglans regia* L.) ნაკეთობები ტურისტებისთვის, დაბა ბაკურიანი, სამცხე-ჯავახეთი



სურ. 98. მიტოვებული ტერასები სოფელ ჯუთას გარშემო, ხევი.



სურ. 99. სოფელ ტაბანყურის სავარგულები, სამცხე-ჯავახეთი.



სურ. 100. მარცვლის შესანახი ძველი გოდორი და უღელი მიტოვებულ საბძელში, სოფელი როშკა, ხევსურეთი.



სურ. 101. მარცვლის შესანახი ძველი გოდორი მიტოვებულ საბძელში, სოფელი როშკა, ხევსურეთი.



სურ. 102. შიგნიდან თიხით შეღესილი მარცვლის შესანახი ძველი გოდორი მიტოვებულ საბძელში, სოფელი რომჰკა, ხევსურეთი.



სურ. 103. 1980-იან წლებში მოწეული ქერი გიორგი „სუმბატ“ ნიკლაურისგან, სოფელი რომჰკა, ხევსურეთი.



სურ. 104. 1970-იან წლებში მოწეული შვრია ძველი, მიტოვებულ გოდორში, სოფელი როშკა, ხევსურეთი.



სურ. 105. ხორბლის ნარჩენები მიტოვებულ კიდობანში (დაახ. 1980-იანი წლები), სოფელი ჯუთა, ხევი.



სურ. 106. მინდია წიკლაური (სოფელი როშკა, ხევსურეთი) ნაყიდი ხორბლის ფქვილისგან აცხობს პურს.



სურ. 107. ადგილობრივი ხორბლის ჯიშები ეროვნული ბოტანიკური ბაღის კოლექციაში, თბილისი.



სურ. 108. ადგილობრივი ხორბლის ჯიშები ეროვნული ბოტანიკური ბაღის კოლექციაში, თბილისი.



სურ. 109. ადგილობრივი ხორბლის ჯიშები ეროვნული ბოტანიკური ბაღის კოლექციაში, თბილისი.



სურ. 110. ადგილობრივი ხორბლის ჯიშები ეროვნული ბოტანიკური ბაღის კოლექციაში, თბილისი.



სურ. 111. ადგილობრივი ხორბლის ჯიშები ეროვნული ბოტანიკური ბაღის კოლექციაში, თბილისი.



სურ. 112. ადგილობრივი ფეტვი ეროვნული ბოტანიკური ბაღის კოლექციაში, თბილისი.



სურ. 113. ადგილობრივი ფეტვი ეროვნული ბოტანიკური ბაღის კოლექციაში, თბილისი.



სურ. 114. ადგილობრივი ღომი ეროვნული ბოტანიკურ ბაღში, თბილისი.



სურ. 115. ადგილობრივი ღომი ეროვნული ბოტანიკურ ბაღში, თბილისი



სურ. 116. ღომის შრობა, საქართველოს ეთნოგრაფიული მუზეუმი, თბილისი.



სურ. 117. ღომის 'ღომი' ტყემლის სანებლით, საქართველოს ეთნოგრაფიული მუზეუმი, თბილისი.

სამადლობელი

ავტორები მადლობას უხდებიან პროექტის ყველა მონაწილეს მათი გულუხვი სტუმართმოყვარეობისა და მეგობრული დამოკიდებულებისათვის. მადლობას ვუხდით ხევსურეთის, ხევის, სამცხე-ჯავახეთის თემებს თანამშრომლობისა და იმ წვლილისათვის, რაც მათ შეიტანეს საქართველოს ეთნობოტანიკური შესწავლის პირველ წარმატებაში. ვიმედოვნებთ, რომ ეს და მომავალი სამუშაოები დაეხმარება თემებს მათ საჭიროებათა მოგვარებასა და მიზნების მიღწევაში.

მითითებული ლიტერატურა

კეცხოველი ნ. 1928. მასალები კულტურულ მცენარეთა ზონალობის შესასწავლად კავკასიონზე. ეროვნული სასოფლო-სამეურნეო კომიტეტი, თბილისი, საქართველო.

კეცხოველი ნ. 1957. კულტურულ მცენარეთა ზონები საქართველოში. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია, თბილისი, საქართველო.

კეცხოველი ნ, რამიშვილი მ, ტაბიძე და დ. 1960. საქართველოს ამპელოგრაფია. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია, თბილისი, საქართველო.

მელიქიშვილი გ. 1970. (რედ.) საქართველოს ისტორიის ნარკვევები. თბილისი, საქართველო.

მენაბდე ვ. 1938. საქართველოს ქერები. საქართველოს ამპელოგრაფია. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია, თბილისი, საქართველო.

მენაბდე ვ. 1970. საქართველოს ისტორიის ნარკვევები. თბილისი, საქართველო.

ჟიჟილაშვილი კ, ბერიშვილი და ტ. 1980. ზემო სვანეთის კულტურულ მცენარეთა შესწავლისათვის. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის მაცნე 100(2):417-419.

ჯავახიშვილი ი. 1987. საქართველოს ეკონომიური ისტორია. მე-2 გამოცემა. ტ. 5. მეცნიერება, თბილისი, საქართველო.

Adler DS, Bar-Oz G. 2009. Seasonal patterns of prey acquisition during the Middle and Upper Paleolithic of the southern Caucasus. In Hublin JJ, Richards M (eds): The Evolution of Hominid Diets: Integrating

- approaches to the study of Palaeolithic subsistence
Springer, Leipzig, Germany, 127-140
- Akhalkatsi, M. 2009. Conservation and Sustainable Use of Crop Wild Relatives in Samtskhe- Javakheti. Final Report. Elkana, Tbilisi, Georgia.
- Akhalkatsi M, Ekhvaia J, Mosulishvili M, Nakhutsrishvili G, Abdaladze O, Batsatsashvil Ki. 2010. Reasons and processes leading to the erosion of crop genetic diversity in mountainous regions of Georgia. *Mountain Research and Development* 30(3):304-310.
- Akhalkatsi M, Ekhvaia J, Asanidze Z. 2012. Diversity and genetic erosion of ancient crops and wild relatives of agricultural cultivars for food: Implications for nature conservation in Georgia (Caucasus). In Tiefenbacher J (ed) *Perspectives on Nature Conservation - Patterns, pressures and prospects*. InTech, Croatia, 51-92.
- Badr A, Müller K, Schäfer-Pregl R, El Rabey H, Effgen S, Ibrahim HH, Pozzi C, Rohde W, Salamini F. 2000. On the origin and domestication history of barley (*Hordeum vulgare*). *Molecular Biology and Evolution* 17(4):499-510.
- Bedoshvili D. 2008. National Report on the State of Plant Genetic Resources for Food and Agriculture in Georgia. [www.pgrfa.org/gpa/geo/Georgian report on State of PGR Sep 29, 2008.pdf](http://www.pgrfa.org/gpa/geo/Georgian_report_on_State_of_PGR_Sep_29_2008.pdf)
- Finlayson C. 2005. Biogeography and evolution of the genus *Homo*. *Trends in Ecology and Evolution* 20(8):457-463.
- Gabunia L, Vekua AA. 1995. Plio-Pleistocene hominid from Dmanisi, East Georgia, Caucasus. *Nature* 373(6514):509-512.
- Gabunia L, Vekua A, Swisher CC, Ferring R, Justus A, Nioradze M, Ponce de Leon M, Tappen M, Tvalchrelidze M, Zollikfer C. 2000. Earliest Pleistocene hominid cranial remains from Dmanisi, Republic of Georgia: Taxonomy, geological setting, and age. *Science* 288(5578):85-89.
- McGovern PE. 2003. *Ancient Wine: The search for the origins of viticulture*. Princeton University Press, Princeton, New Jersey, USA.
- Nakhutsrishvili G. 1999. The vegetation of Georgia (Caucasus). *Braun-Blanquetia* 15:1-74.
- Nakhutsrishvili G, Akhalkatsi M, Abdaladze O. 2009. Main threats to the mountain biodiversity in Georgia (the Caucasus). *Mountain Forum Bulletin* 9(2):18-19.
- Pistrick K, Akhalkatsi M, Girgvliani T, Shanshiashvili T. 2009. Collecting plant genetic resources in Upper Svaneti (Georgia, Caucasus Mountains). *Journal of Agriculture and Rural Development in the Tropics and Subtropics, Supplement* 92:127-135.
- Schatz G, Shulkina T, Nakhutsrishvili G, Batsatsashvili K, Tamanyan K, Ali-zade V, Kikodze D, Geltman D, Ekim T. 2009. Development of plant red list assessments for the Caucasus Biodiversity Hotspot. In Zazanashvili N, Mallon D (eds): *Status and Protection of Globally Threatened Species in the Caucasus*. Contour Ltd., USA, 188-192.
- This P, Lacombe T, Thomas MR. 2006. Historical origins and genetic diversity of wine grapes. *Trends in Genetics* 22(9):511-519.
- Декапрелевич Л, Менабде В. 1929. К изучению полевых культур Западной Грузии. I. Рача. *Записки Научно-Прикл. Отделов Тифл. Бот. Сада*. Вып. VI. 6(2):219-252.
- Менабде В. 1948. Пшеницы Грузии. Академия наук ГССР, Тбилиси, Грузия.
- Рамишвили Р. 1988. Дикорастущий виноград Закавказья. Ганатлеба, Тбилиси, Грузия.