

ქართული მევენახეობა-მელვინეობის საკითხები (სამეგრელო)

უახლესი სამეცნიერო და ლაბორატორიული კვლევების მიხედვით საქართველოს ტერიტორია ღვინის სამშობლოდ, ადამიანის მიერ ვაზის კულტივაციის უძველეს კერადაა მიჩნეული. აშშ-ს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის ჟურნალში PNAS-ის 2017 წლის ნოემბერში გამოქვეყნდა სტატია „საქართველოს ადრეული ნეოლითური ღვინო სამხრეთ კავკასიიდან“. სტატიაში საუბარია გადაჭრილი გორის (ქვემო ქართლი, მარნეულის მუნიციპალიტეტი), ნეოლითურ სადგომის განათხარ არქეოლოგიური მასალაზე და, კერძოდ, თიხის ჭურჭლის კედლებზე აღმოჩენილი ღვინის მარკერებზე. მანამდე არსებული მონაცემების მიხედვით „ღვინის სამშობლოდ“ ბაგროსის მთიანეთი (მდებარეობს ირანში) ითვლებოდა. ლაბორატორიულმა კვლევებმა დაადასტურა, რომ გადაჭრილი გორის ნეოლითური დასახლების მკვიდრნი მელვინეობას 8 ათასი წლის წინ მისდევდნენ. ამ აღმოჩენამ მელვინეობის ისტორია ექვსასი წლით „დააძველა“ (ნეშენალ ჯეოგრაფიკ -საქართველო 2017).

ვარაუდები, რომ საქართველოს ტერიტორია მევენახეობა-მელვინეობის ერთ-ერთი უძველესი კერა გახლდათ, ამ აღმოჩენამდე კარგა ხნით ადრე არსებობდა. ვარაუდების საფუძველი ჯერ კიდევ გასული საუკუნის შუა წლებში მოპოვებული არქეოლოგიური მასალა გახდა: დაახლოებით, ნახევარი საუკუნის წინ, ურბნისის ნაქალაქარზე, ქვაცხელებში, ხიზანანთ გორაზე (შიდა ქართლი) ენეოლითურ ფენებში აღმოჩნდა ყურძნის ნიჰნები, რაც ერთგვარი სენსაცია იყო. ამ აღმოჩენების მიხედვით, მკვლევარებმა გამოთქვეს მოსაზრება, რომ მევენახეობა-მელვინეობას საქართველოს ტერიტორიაზე 5 ათასი წლის წინათაც მისდევდნენ. შემდგომში ნიჰნები აღმოჩნდა შულავერის, ხრამის დიდი გორისა და დანგრეული გორის (ქვემო ქართლი) ნამოსახლარების განათხარ არქეოლოგიურ მასალაში. მკვლე-

ვარებმა გამოთქვეს მოსაზრება, რომ ქვემო ქართლის ნამოსახლარებზე ნაპოვნი ნიპნები ძვ.წ. აღ. VI-V ათასწლეულში, ამ ტერიტორიაზე მეღვინეობის არსებობის დასტური იყო (ჭილაშვილი 2004, 51, 52), თუმცა, ზუსტი ლაბორატორიული ანალიზისა და დათარიღების გარეშე, ეს მოსაზრებები ვარაუდის დონეზე რჩებოდა. შემდგომ პერიოდში, მტკვარ-არაქსისა და ბედენის კულტურების დროინდელ ნამოსახლარებზე მრავლად გვხვდება თიხის ქვევრები (ჭილაშვილი 2004, 53, 58, 59). ძვ.წ. აღ. პირველი ათასწლეულის შუა ხანებიდან გვხვდება მარნებიც. იწყებენ ქვევრების მიწაში ჩაფვლასაც (მტკვარ-არაქსის კულტურის დროინდელი ქვევრები მიწაში ნაწილობრივ, მომცრო ორმოებში იყო ჩადგმული) (ჭილაშვილი 2004, 91).

საკმაოდ ძველია წერილობითი წყაროები, რომლებიც საქართველოს ტერიტორიაზე მეღვინეობის განვითარების დასტურად შეგვიძლია გამოვიყენოთ. საინტერესოა ლეგენდა, რომელიც ომარ ხაიამის „ნარუზნამეში“ არის დაცული. ამ ლეგენდის მიხედვით, სახელგანთქმული მეფის შამირამის ძემ, ბადემმა სიკვდილს გადაარჩინა ფასკუნჯი, რომელსაც უზარმაზარი გველი ახრჩობდა. მაღლიერმა ფასკუნჯმა მეფეს ნისკარტით ნიპნები მოუტანა. ნიპნები დათესეს, ვენახი გაახარეს, მოწეული ყურძენი დაწურეს. სასმელი მოიწონეს და მეფის ბრძანებით მთელს ქვეყანაში ვენახები გაშენდა (ჩიტაია 1986, 10). გადმოცემის მიხედვით, ფასკუნჯი ჩრდილოეთის ქვეყნიდან მოფრინდა. ამ ჩრდილოეთი მხარისა და სამხრეთ კავკასიის აღმნიშვნელი ტერმინები სპარსულ ენაში ერთმანეთს ემთხვევა. ვაზის სამშობლო, ებრაული გადმოცემებითაც, სამხრეთ კავკასიაა (ჩიტაია 1986, 10).

ძვ.წ. აღ. IX საუკუნით თარიღდება ცნობა ასურეთის მეფის ასურნასირფალ მეორის მიერ მუშქების დალაშქვრის შესახებ. მუშქებს ასურეთის მეფისთვის ხარკად სპილენძი, მსხვილფეხა საქონელი და ღვინო მიუციათ (ჭილაშვილი 2004, 75). ფაზისის მხარის (კოლხური) ცინცხლების მფრქვეველი, ღვინოები მოხსენიებული აქვს ჰომეროსს (ჩიტაია 1986, 11). აპოლონ როდოსელს არგონავტების მიერ ნანახი ვაზის ხეივნები და ღვინის შადრევნები აქვს აღწერილი. ქსენოფონტეს ცნობით, მოსინიკების

ღვინოში ბერძენი ჯარისკაცები წყალს ურევდნენ (ჭილაშვილი 2004, 80).

ეს უკანასკნელი სამი ცნობა დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე მეღვინეობის, როგორც მეურნეობის დანიშნულებული დარგის არსებობის უადრეს წერილობით დასტურად შეგვიძლია მოვიჩინოთ. დასავლეთ საქართველოში მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარება არქეოლოგიური მასალითაც დასტურდება. სავარაუდოდ, ლიხსიქითა საქართველოს კლიმატური პირობები, ნიადაგის ნესტიანობა არის მიზეზი იმისა, რომ აქ არ არის შემორჩენილი პალინოლოგიური მასალა, რომელიც მევენახეობის განვითარებაზე მიგვანიშნებს. სამაგიეროდ, გვაქვს გვიანბრინჯაოსა და შემდგომ ხანების ფენებში აღმოჩენილ კერამიკული ჭურჭლის დიდი რაოდენობა, რომლებიც მევენახეობა-მეღვინეობის მძლავრი კერების არსებობაზე უნდა მიგვითითებდეს. სამეცნიერო ლიტერატურაში ეს ჭურჭელი „კოლხური ქვევრის“, „კოლხური პითოსის“ სახელითაა ცნობილი. კოლხეთის ტერიტორიაზე აღმოჩენილი გვიანბრინჯაოს ხანის ქვევრები გამოიყენებოდა როგორც ღვინის, ასევე მარცვლეულის, მცენარეული ზეთის, დამარილებული თევზის შესანახად. ამ პერიოდის ქვევრი განსხვავებულია დღევანდელი ქვევრის ფორმისგან. არის პირფართო და ბრტყელძირიანი. ძირის დიამეტრი 20-25 სანტიმეტრამდეა. ქვევრების ზედაპირი შემკულია. ძირის მოყვანილობა და ქვევრის კედლების შემკულობა უნდა მიუთითებდეს იმას, რომ ქვევრებს ამ დროს მინაში არ ფლავდნენ. რადგან არქეოლოგიურმა გათხრებმა მორგვის, სამეთუნეო ჩარხის კვალი ვერ გამოავლინა, სავარაუდოა, რომ ამ დროისთვის ქვევრებს პრიმიტიული ხერხით, სამეთუნეო ჩარხის გარეშე აკეთებდნენ. ამგვარი ქვევრი ძვ.წ. აღ. VII – VI საუკუნეშიც განაგრძობს არსებობას. ძვ.წ. აღ. VII საუკუნიდან ხდება ქვევრის საბოლოო ჩამოყალიბება, ფორმისა და დანიშნულების სტანდარტიზაცია. არქეოლოგიური მონაცემების მიხედვით, ამ დროიდან მოყოლებული, თითქმის ყველა ნამოსახლარზე გვხვდება დიდი რაოდენობის ქვევრის ფრაგმენტები. VII-VI საუკუნეებში იწყებენ სამეთუნეო ჩარხის გამოყენებას და ქვევრის წარმოებაც

იზრდება. ქვევრის წარმოების ზრდა, რაღა თქმა უნდა, მეღვინეობის განვითარების ახალ ეტაპზე გადასვლის დასტურია. მეღვინეობის, მეთუნეობისა და მეურნეობების სხვა დარგების განვითარებას ხელი შეუწყო რკინის ფართო ათვისებამაც. რკინის წარმოების გაფართოებამ გამოიწვია სამეურნეო იარაღების დახვეწა და გაუმჯობესება, რამაც ბიძგი მისცა შრომის ნაყოფიერების ზრდას. შესაძლებელი გახდა მიწის უფრო ეფექტური დამუშავება, ახალი სავარგულების ათვისება და ა.შ. (ვაშაკიძე, ლორთქიფანიძე 1975, 93 - 96).

VI-II საუკუნეების ქვევრები, არა ფრაგმენტულად, არამედ თითქმის მთელი სახითაა შემორჩენილი. ამ პერიოდში, კოლხეთში გავრცელებულია მიცვალებულის ქვევრში დამარხვის წესი. როგორც წესი, ქვევრსამარხად გამოყენებული კერამიკული ჭურჭელი „მეორადია“ - ანუ პირველადი დანიშნულება ღვინის შენახვა იყო, შემდეგ კი ხდებოდა მისი გამოყენება მიცვალებულის დასაკრძალად (ვაშაკიძე, ლორთქიფანიძე 1975, 102). საინტერესოა, ქვევრსამარხი დაფნარიდან - მიცვალებული დაკრძალულია ქოცოს ტიპის, მომცრო ქვევრში, რომლის სიმაღლე 0,50, ხოლო მუცლის დიამეტრი 0,51 მეტრია. ძირის დიამეტრი 0,18 მეტრია. ქვევრში დაკრძალულია ბავშვი. ქვევრის შავი ზედაპირი შემკულია და მასზე გამოსახულია გეომეტრიული ფიგურები და ცხოველთა რიტუალური სვლა. ცხოველთა გამოსახულებიდან აღსანიშნავია ირემი და კოლხური კულტურის ნიმუშებისთვის (განსაკუთრებით კოლხური ცულებისთვის) დამახასიათებელი მგელ-ძაღლის (მწვერის) გამოსახულება. ამგვარი ქვევრსამარხები საკმაოდ იშვიათია. მისი ზედაპირის შემკულობის შესახებ საინტერესოა ნ. ვაშაკიძისა და ო. ლორთქიფანიძის მოსაზრება: მათი ვარაუდით, ქვევრსამარხზე გამოსახული რიტუალური სვლა სამეგრელოში „მესეფეობის“ თითქმის ბოლო დრომდე შემონახულ რწმენის ასახვა უნდა იყოს (ვაშაკიძე, ლორთქიფანიძე 1975, 100). მესეფეობა ოქტომბრის ბოლოში იწყებოდა და ნოემბრის პირველ რიცხვებამდე გრძელდებოდა. ხალხის წარმოდგენით მესეფი იყო წყლის დედა, რომელიც ამ დროს წყლიდან ამოდიოდა (მაკალათია 1941, 331) ზღვიდან მესეფეების ამოსვლას ამინდის

გაუარესება მოყვებოდა. მესეფეობის დღეებში ისაზღვრებოდა შემდგომი წლის ამინდის ავკარგიანობა (მაკალათია 1941, 331). მესეფეები შეიძლება ყოფილიყვნენ კაციცა და ქალიც. ქალ მესეფს მცველად დაყვებოდა ფინია ძალი. მესეფეები ზღვიდან მთისკენ მიემართებოდნენ და გარეულ ცხოველებსა და თევზს ნიშნავდნენ. მათი ნიშანი ცხოველებს მონადირეებისგან იცავდა. მესეფეობის დროს მონადირეები ნადირობას ერიდებოდნენ. როგორც ხალხში შემორჩენილი რწმენა-წარმოდგენა მიგვანიშნებს, ადრეულ დროს, შესაძლოა, მესეფეები ამინდის განმსაზღვრელი, ცხოველთა მცველი ღვთაებები ყოფილიყვნენ. მათი დაკავშირება ნაყოფიერებასთან, მიწათმოქმედებასთან (ამინდის ღვთაებები), ქვევრთან, ღვინოსთან და მის მისტიკასთან საკმაოდ რეალური ჩანს. საინტერესოა ქვევრების სხვა მორთულობებიც - ანტიკური ხანის კოლხურ ქვევრებზე გვხვდება სოლარული ნიშნები - სვასტიკა და მარტივი ჯვრები, ცხოველთა სტილიზებული რქები, ადამიანების, ცხენის, მამლის, ცხოველებისა და ფრინველების გამოსახულებები. ეს ორნამენტები და სტილიზებული გამოსახულებები მაგიური დანიშნულებისა უნდა იყოს და მზისა და ნაყოფიერების კულტთან უნდა იყოს დაკავშირებული (ვაშაკიძე, ლორთქიფანიძე 1975, გვ. 103, 104).

ძვ. წ. აღ-ის III საუკუნიდან, კოლხურ ქვევრებზე შემკულობები თანდათან ქრება (ვაშაკიძე, ლორთქიფანიძე 1975, 101). ქვევრი ფორმასაც იცვლის და უკვე იწყება მისი მიწაში ყელამდე ჩაფვლა. ქვევრის ქუსლი ძალიან პატარაა, ფორმაც ისეთი აქვს, რომ ვერავითარ შემთხვევაში ვერტიკალურ მდგომარეობაში ვერ დადგებოდა - ანუ ის აუცილებლად მიწაში უნდა ჩაეფლათ.

უძველესი ხანის წერილობითი ცნობები, გვიანბრინჯაოსა და ანტიკური ხანის არქეოლოგიური მასალა ცხადად მიგვითითებს, რომ დასავლეთ საქართველოში მეღვინეობა-მევენახეობა საკმაოდ ფართოდ ყოფილა გავრცელებული. ჩვენს ხელთ არსებული სავლეთ ეთნოლოგიური მასალა (წეს-ჩვეულებები, რიტუალები, ტოპონიმიკა) ამ აზრს უფრო მეტ დამაჯერებლობას სძენს. ამჯერად, დასავლეთ საქართველოს ერთ-ერთ კუთხეზე, სამეგრელოზე შევჩერდებით - გვიანშუასაუკუნეების წერილობითი

წყაროები სამეგრელოში მეღვინეობა-მევენახეობის შესახებ მაინცა და მაინც მრავლად არ მოგვეპოვება, თუმცა არსებული ცნობებიც საკმაოა იმისთვის, რომ სამეგრელოში მეურნეობის ამ დარგის ტრადიციულობაზე ვიმსჯელოთ. „მოსავალნი (ოდიში. გ.მ.) მარცვალთა ფრიად ნაყოფიერნი მრავლად, ნარიჯი, თურინჯი, გეთისხილი, ბრონეული ადგილ ადგილს და სხუანი ხილნი მრავალნი. ვენახნი მალღარანი, ღვინო მსუბუქი და კარგი. აქა არს ღვინო ზერდაგი, ფერისათვის ეგრეთ ნოდებული, ფრიად კეთილი, ძალიანი და ქებული ყოველთა შინა“ (ბატონიშვილი 1973, 782). ვახუშტი ბატონიშვილის ეს ცნობა, მიგვითითებს, რომ ოდიში ანუ სამეგრელოში მეღვინეობა მეურნეობის დანინაურებული დარგი იყო. აქ, ღვინო არა მარტო დიდი რაოდენობით, არამედ ხარისხიანიც ყოფილა. ოდიშის ღვინოებიდან გამოირჩეოდა ზერდაგი, მაგარი და ოქროსფერი ღვინო, რომელიც საყოველთაოდ იყო ცნობილი. XVII საუკუნის შუა ხანებში სამეგრელოში მცხოვრები კათოლიკე მისიონერი არქანჯელო ლამბერტიც აღნიშნავს, რომ მეგრულ სუფრებზე დიდი რაოდენობით ღვინო ისმებოდა: „რაც არ უნდა ცოტა საჭმელი ჰქონდეთ, პურის ჭამა მაინც დიდხანს გრძელდება, რადგან საჭმელების ნაკლებობას ავსებს ხოლმე ღვინის სიუხვე და ლაპარაკის სიმრავლე (ლამბერტი 2011, 64). ამავე ცნობიდან ჩანს, რომ სამეგრელოში სუფრა სჯა-ბაასის ადგილიც ყოფილა. ლამბერტისვე ცნობით, მეგრელებს ღვინის სმის ერთგვარი შეჯიბრის განსაკუთრებული და მკაცრად განსაზღვრული წესი ჰქონიათ. მათ სადღეგრძელოებსაც თავისი წესი და რიგი ჰქონია. მისიონერს აღნიშნული აქვს, რომ მეგრელები სუფრაზე ძალიან თვრებიან, ზოგი გრძნობას სრულიად კარგავს და სახლში ხელით მიჰყავთ ხოლმე. თუმცა, ბევრი სმა და არდათრობა სასახელო საქმე ყოფილა: „ვინც ბევრს დალევს ისე, რომ გონება არ დაჰკარგოს, ის დიდ ვაცად მიაჩნიათ.“ (ლამბერტი 2011, 68, 69).

სამეგრელოში ღვინის მაღალი კულტურის არსებობას ადასტურებს ტრადიციული „ოხვამერი ლაგვანების“ სიმრავლე და მარნის დიდი საკრალურ-რელიგიური დანიშნულება - „ლაგვანი საზედაშე ქვევრია, რომელსაც მეგრელები „ოხვამერს“

(სალოცავს) უწოდებენ. ეს ქვევრები იყო ჩაფლული მარანში, რომელიც ასრულებდა სამლოცველოს (ეკლესიის) როლს. წინათ, როდესაც სამეგრელოში ვაზი მრავლობდა ოხვამერის ამ ქვევრებში ღვინოს ასხამდნენ და ისე ინახავდნენ“ (მაკალათია 1941, 315). ამ ცნობაში კარგად ჩანს მარნებისა და ზედაშეების დანიშნულება. აგრეთვე ის, რომ ადრინდელ დროს სამეგრელოში ბევრად უფრო მეტი ვენახი და ღვინო ჰქონდათ; ღვინით ადრე ყველა ოხვამერი, საზედაშე ქვევრი ივსებოდა. საზედაშე ქვევრი კი მეგრელებს არც თუ ისე მცირე რაოდენობისა ჰქონდათ - მნიშვნელოვანი რელიგიური, საოჯახო დღეებისთვის, ოჯახის წევრებისა თუ ანგელოზებისთვის შესახებებული იყო: საღმრთო - საოხორო, საოცლოდინარო, ოდუდია სამგარიო, შკვითული, სადაბადო ოხვამერი და სხვა ქვევრი/ლაგვანი, რომლებიც სახსე ჰქონიათ ღვინით.

ვენახისა და მარნის კულტისა და საკრალურობის ნიშნები სამეგრელოში თითქმის დღევანდლამდე ცოცხლად მოღწეულმა რიტუალებმაც შემოგვინახა. ერთ-ერთი ასეთი რიტუალი მეკვლის მიერ მარანში სრულდებოდა: მეკვლე პირველად მარანში შედიოდა. გიდელს სანნახელს ურტყამდა და მომავალი წლის კარგ მოსავალს შესთხოვდა ღმერთს. სამეგრელოს იმ მხარეებში, სადაც ვაზი უფრო ხარობდა, მარანში მყოფი მეკვლე ასე ილოცებოდა: „ჩქიმი ყურძენი ტიანია, შხვამ ყურძენს ფურცელია“ (ჩემი ვაზი მტევნიანი, სხვისი მხოლოდ ფოთლიანი). მეკვლეს შემდეგ ბავშვები იმეორებდნენ ამ სიტყვებს და თან სანნახელს ჯახებს ურტყამდნენ (მაკალათია 1941, 297). სავარაუდოდ, ეს საახალწლო რიტუალი კარგი და ხვავრიელი წლის განსაპირობებლად ჩატარებული მაგიური შინაარსის ქმედება იყო. სამეგრელოში აგრეთვე თითქმის ბოლომდე შემორჩა „ყურძენიში ოხვამერი“ (ყურძენის ლოცვა), რიტუალი რომელიც სრულდებოდა ყურძენის დამნიფების წინ - ყურძენის შემნიფებამდე გამოაცხობდნენ კვერებს, რომლებსაც ვენახში ფლავდნენ მიწაში. თან ლოცულობდნენ, სთხოვდნენ ღმერთს კარგ მოსავალს, კარგ და მაგარ ღვინოს (მაკალათია 1941, 331).

სამეგრელოში საკმაოდ ბლომად ტოპონიმიკური სახელია მევენახეობა-მეღვინეობასთანაა დაკავშირებული. ეს განსაკუთრებით თვალშისაცემია აღმოსავლეთ და ჩრდილო-აღმოსავლეთ სამეგრელოში (მარტვილისა და ჩხორონწყუს რაიონებში). სამეგრელოს ცენტრალურ და სამხრეთ რეგიონებში ეს მაჩვენებელი საგრძნობლად ნაკლებია. მევენახეობასთან დაკავშირებული ტოპონიმები, ძირითადად, ამა თუ იმ ყურძნის ჯიშის სახელიდან არის ნაწარმოები. ივანე ჯავახიშვილის კვლევების მიხედვით, სამეგრელოში 53 ყურძნის ჯიშია (37 შავი, 16 თეთრი). შედარებისთვის რაჭაში 59, ლეჩხუმში 36, გურიაში 59, აჭარაში 26, კახეთში კი 66 ჯიშია დაფიქსირებული (ჯავახიშვილი 1986, 488).

სამეგრელოში, საქართველოში გავრცელებული ვაზის დაყენება-გაშვების სამივე წესს იყენებდნენ. უმეტესად კი მაღლარი ვენახები ჰქონიათ (ბატონიშვილი 1973, 782). მაღლარი ვენახის აღსანიშნავად საქართველოში გამოიყენებოდა ტერმინები: დობილო და ბაბილო (ჯავახიშვილი 1986, 322). სამეგრელოში, განსაკუთრებით, მის ჩრდილო-აღმოსავლეთ მხარეში, მრავლად გვხვდება მიკროტოპონიმი დობერა, რაც ქართული დობილოს შესატყვისი უნდა იყოს. ზოგიერთ სოფელში, მიკროტოპონიმი დობერა რამდენჯერმე გვხვდება (ელიავა 2018, 14, 19, 29; ელიავა 1983, 16, 32, 43, 51, 57, 74). ბაბილოს მეგრულ ვარიაციად უნდა მივიჩნიოთ სოფელ ხუნნის (მარტვილის რაიონი) მიკროტოპონიმი „ბაბიფური“. ადგილობრივების გადმოცემით, ამ ადგილზე ვაზნარი ყოფილა (ელიავა 2018, 31). ჩხორონწყუს რაიონის სოფლებში მრავლადაა ვაზის ჯიშის სახელების მქონე და მისგან ნაწარმები მიკროტოპონიმები. ეს ადგილებია: ნახარდანუ, კიკიური, ჩემონური, ჭვითილონი, ოჩე, ჯანაშური, ჩემონა, პანემონა, გოდაცურონი, მორცხვინა, ბჟანოური, კოლოში, დურცხონა, ჩერგვალონი, დღუნდღუშონა, ხოჯიში თოლი, პალეშონა (ელიავა 1983, 16, 22, 25, 27, 48, 50, 56, 74, 77, 85, 94, 95, 99, 104). ადგილობრივების გადმოცემით, ამ ადგილებში ყველგან მაღლარი ვენახები იყო გაშენებული. ვაზი, ძირითადად ხურმისა და ვაშლის მაღალ ხეებზე ჰქონიათ მიშვებული (ელიავა 1983, 16, 22).

სამეგრელოში მრავლად გვხვდება მიკროტოპონიმები, რომლებიც იმ ვაზის ჯიშის აღმნიშვნელი სახელისგან არის ნაწარმოები, რომელსაც ფუძედ ხარდან აქვს: ხარდანი თეთრისა და შავი ყურძნის ჯიში ყოფილა (ელიავა 1983, 31). ჩხორონყუს რაიონის სოფლებში მიკროტოპონიმი ნახარდანუ (ნახარდნალი, ხარდნის ჯიშის ვაზის ნავენახარი) შვიდჯერ გვხვდება (ელიავა 1983, 22, 31, 46, 54, 66, 74, 83, 90), ოხარდანე (სახარდნე, ხარდნის ჯიშის ვაზის სავენახე ადგილი) - ერთხელ (ელიავა 1983, 46). ადგილის სახელწოდებად ნახარდანუ და ოხარდანე მარტვილის რაიონშიც მრავლად გვხვდება (ელიავა 2018, 8, 19, 25, 26...). სოფელ ბანძაში არის ადგილი, რომელსაც ადგილობრივები ხარდანს ეძახიან. ხარდანი დასავლეთ საქართველოს ზოგიერთ დიალექტზე ჭიგოს, სარს ჰქვია. შესაბამისად, ხარდნის ვენახიც გრძელ სარზე მიშვებული ვაზი იქნებოდა. ხარდნის ვენახის მეორე სახელწოდება იყო ოლიხნარი. განსხვავება ამ ორ ტერმინს შორის ისაა, რომ ოლიხნარში ვაზი მწკრივშია გაშენებული, ხარდნის ვენახში კი ასიმეტრიულად. ხარდნის ვენახი ნახევარი ალაბიდან სამ ალაბამდე (ალაბი - დაახლოებით ერთი მეტრი) სარზე ყოფილა მიშვებული. ივანე ჯავახიშვილის ვარაუდით, ო-ლიხნარ-ი მეგრული წარმოების სიტყვაა. საანალიზო სიტყვა შედგება ლიხ ძირისა და კრებითობის მწარმოებელი -ნარ სუფიქსისგან. მეცნიერი ეყრდნობა ს. ორბელიანის განმარტებას, რომლის მიხედვითაც, ლიხი „ფრიად მაღალი შამბია“. მას ლიხნარის, ან მისი მსგავსი სიტყვის ქართულ ენასა და მის დიალექტებში არსებობის დასტურად მოყავს ტოპონიმი ლიხნე (აფხაზეთში) (ჯავახიშვილი 1986, 323). თუ ამ ლოგიკას გავყვებით, სავარაუდოდ ლიხ (ნარიან მრავლობითში ლიხნი) ფუძის უნდა იყოს გეოგრაფიული სახელწოდება სალხინოც. სოფელი სალხინო, მარტვილის რაიონშია. თავის დროზე ის დადიანების საზაფხულო რეზიდენცია გახლდათ და განთქმული იყო მაღალი ხარისხის ვენახებითა და ღვინით. შესაძლებელია, რომ აქ თავდაპირველად ოლიხნარი, ხარდანზე მიშვებული ვენახი ჰქონდათ გაშენებული. ოლიხნე (ოლიხნარი) ქართულად *სალიხნე იქნება. არ არის გამორიცხული, *სალიხნე დროთა განმავლობაში სალხინე-სალხინო-დ ტრანსფორმირდა.

სამეგრელოს ტოპონიმის ბედმინვნით კარგად მცოდნე მკვლევარს, გივი ელიაშვილს სოფელ კირცხის (ჩხორონწყის რაიონი) მიკროტოპონიმ „ნახარდანუს“ შესახებ საინტერესო ცნობა აქვს დაცული:

„ნახარდანუ (ნახარდნარი), ადგ. „აქ მაღალ ხეებზე დადიას მიშვებული ჰქონია ოჯალეშის მაღლარი. მაშინ არ ყოფილა დაბალი, სულ მაღლარი ვენახი იყო თურმე. აქ გავრცელებული ყოფილა: ხარდანი - შავიცა და თეთრიც, ჭვიტილური, ოჯალეში, შონური, ჩეჭიფეში, ხოჯიში თოლი, პანეში, ჩერგვალი, დადიაშური, მორცხული. იგი (მორცხული. გ.მ)ტყიური ვაზია, თეთრი, ნონოლა ყურძენი იცის, ტყეში ხეებზეა გაშლილი, კარგი მსხმოიარობა იცის, მეც მოვსწრებივარ, მის საკრეფად ტყეში დავდიოდით. ამიტომ ვეძახოდით „მორცხვს“, მას დაბურულ ტყეში უყვარს ხეებზე გამლა. ღვინო კარგი დგებოდა. ამ ათეული წლის წინათ იგი კიდევ შემხვდა ტყეში; თუ სადმე ვნახე ვიპოვი და მოგართმევთ, მაგრამ მას ძალიან დაბურული ტყე უყვარს. ვიტყოდით „ძაბცალი მორცხვირე“ - ქალიშვილივით მორცხვია. თეთრია, უხვად ისხამს. ერთი კვირტიდან 7-8 მტევანი იზრდება, ოღონდ წვრილმარცვლიანია, ჩემს მეძობლობაში (ჩვენ მეზობელს მეძობელს ვეძახით) იგი ცნობილი იყო ძველ დროში“ (მთხრობელი -ი. საბეკია) (ელიაშვილი 1983, 31).

ეს ცნობა კიდევ ერთხელ მიგვითითებს, რომ სამეგრელოში უმეტესად მაღლარი ვენახები ჰქონდათ. საინტერესოა, რომ ნახარდანუდ წოდებულ ადგილზე ოჯალეშიც ყოფილა გაშენებული. ოჯალეში, ქართულად, ხეზე გასაშვებს ნიშნავს (მეგრ. ჯა - ხე, მეგრ. ო - ქართ. სა პრეფიქსის შესატყვისი, ში - კუთვნილების სუფიქსი - ოჯალეში - *სახეო, ამ შემთხვევაში: ხეზე გასაშვები.) სავარაუდოდ, ოჯალეში თავდაპირველად, ხეზე გასაშვები ვაზის ჯიშების საზოგადო სახელი უნდა ყოფილიყო (ჯავახიშვილი 1986, 324). შემდგომში, ოჯალეში ჩამოყალიბდა ცალკე ჯიშად და ამჟამად მარტვილის რაიონის ზოგიერთ სოფელის ოჯალეშის ღვინო საკმაოდ პოპულარული და მოთხოვნადია.

მარტვილის რაიონის, სოფელ ნაჯახაოში არის მიკროტოპონიმი შონური (სვანური), ადგილი, სადაც მთხრობელის

გადმოცემით, გაშენებული ყოფილა ოჯალეშის ჯიშის ვაზი (ელიავა 1983, 13). სოფელ აბელათში გვხვდება მიკროტოპონიმი უჩაშონა, სერგიეთში კოდოშონა/კოლოშონა, მარტვილში ჩეშონა და შონურა, ნაგვაზაოში - შონა შონური, ხუნში - შონურა ჩეშონა, ინჩხურში - ჩეშონა, შონურა და შონაჭაე ((სვანების ჭალა), აქ სვანურის მალღარი ყოფილა გაშენებული), ნახუნაოში- კოდოში, სვანური და შონური. ამგვარი მაგალითების მოყვანა (სავარაუდოდ „შონ“ ძირის მქონე გეგრაფიული სახელების) მრავლად შეიძლება მარტვილის რაიონის დანარჩენი სოფლებიდან (ელიავა 2018). ამგვარივე მიკროტოპონიმები მახასიათებელია ჩხორონყუს რაიონის სოფლებისთვისაც (ელიავა 1983). გივი ელიავას აზრით, ჩეშონა თეთრ სვანურს და ხოლო უჩაშონა შავ სვანურს ნიშნავს. ამ აზრს არ ეთანხმება გ. არახამია, რომელიც ტოპონიმ ჩეშონას ამოსავლად მიიჩნევს ყურძნის ჯიშს ჩემ /ჩეში-ს, ხოლო უჩაშონას ფუძედ უჩა/უჩაში-ს. მისი განმარტებით, მეგრულში ცალკე აღებული სიტყვა „შონა“ არ არსებობს. სვანური მეგრულში შონურია და შონა-ს, რომელიც ამ ჯიშების სახელწოდებების მეორე შემადგენელი ნაწილია, ვერანაირი კანონზომიერებით ვერ მივიღებდით (არახამია 2005, 10,11). ჩემ-ონა, უჩა-ონა, კოლოშ-ონა, პანემ-ონა და სხვა ამდაგვარ სახელწოდებებში -ონ სუფიქსი იგივეა, რაც ქართულში -იან, -ოვან, -ან სუფიქსები. მეგრულში არსებობს -ონ სუფიქსით ნაწარმოები მრავალი სახელწოდება თუ ტოპონიმი (თხირონა (თხილიანი, თხილოვანი), ბინეხონა (ვენახიანი, ვენახოვანი), გვიმარონა (გვიმრიანი) (არახამია 2005, 11), ბზაკალონი (ბზიანი), ადესონი (ადესიანი, ადესა სადაც მოდის ის ადგილი), ამბალახონა (ამბალახი ყურძნის ჯიშია ტყეში ხარობს), ქუმუშონა (ქუმუშის ადგილი, ქუმუში თეთრი ყურძნის ჯიშია). ტოპონიმიკურ მასალაზე დაყრდნობით შეგვიძლია თამამად ვთქვათ, რომ ჩეში საკმაოდ გავრცელებული თეთრი ყურძნის ჯიში ყოფილა სამეგრელოში. გვხვდება ადგილები: ჩეშონა (მარტვილში. ადგილი სადაც თეთრი ოჯალეში თხმელისა და ხურმის ხეებზე ყოფილა მიშვებული. თეთრი ოჯალეშის მეორე სახელად ჩეში-ა დაფიქსირებული (ელიავა 2018, 25), ჯვეში ჩეში (ძველი თეთრისა) (მარტვილში), ჩეში (მარტვილში)

(ელიავა 2018, 26); ნაოჩენი -ადგილი, სადაც ადრე ჩემის ყურძენი ყოფილა გაშენებული (ნაფიჩხაო) (ელიავა 2018, 80); ოჩე, სადაც ჩემი ყოფილა გაშენებული (ახუთში); დობრაზენი, ადგილი სადაც ჭვითილურის და ჩემის მალღარი ყოფილა გაშენებული (ელიავა 1983. 48); ჩეშონა (ალერტკარში, ზუგდიდის რაიონი. მთხრობელის გადმოცემით, ადრე აქ ხარობდა ჩემი, იგივე ჩეჭიფეში (ცხადაია 2007, 57). ჩე(თეთრი) და ჩემი (თეთრისა. ტოპონიმის შემთხვევაში თეთრის, თეთრი ყურძნის ადგილი) ფუძეების მქონე ტოპონიმების სიმრავლე გვაფიქრებინებს, რომ უჩაშონა და ჩეშონა არ უნდა ნიშნავდეს შავ სვანურსა და თეთრ სვანურს. ასევე მცდარია დღუდღუშონას, კოლოშონას, პანეშონას სვანური ჯიშის ვაზის სახეობად მიჩნევა. დღუდღუშონა უნდა ნიშნავდეს დღუდღუშის ჯიშის ვაზის ადგილს, კოლოშონა - კოლოშისას, პანეშონა - პანეშისას. დღუდღუშონა ამ შემთხვევაში პირსახელიდან ნაწარმოებად შეიძლება მივიჩნიოთ (დღუდღუში < დღუდღუ-სი). ასევე პირსახელიდან ნაწარმოები შეიძლება იყოს პანეშონა (პანე-ში - პანე-სი). ერთგან გვხვდება ყურძნის ჯიში პალეში - *პალე-სი. პალე შესაძლოა მამაკაცის სახელის, პავლეს ფონეტიკური ვარიანტი იყოს. პირსახელებისა და გვარსახელისგან ყურძნის ჯიშის სახელდება სამეგრელოში და მთელ საქართველოშიც გავრცელებული მოვლენაა - ალექსანდროული (ალექსანდრესგან), ბეგლარის ყურძენი, ბეუანაური (ჭილაშვილი 2004, 200), მგალობლიშვილი, ლაგილური (ლაგვილავასგან), პაატასეული, პეტრიუი, სიმონასეული (ჭილაშვილი 2004, 204, 206, 208), ჯანაშური (ელიავა 1983, 50) და ა.შ.. კოლოშონა სიტყვა მწარის მეგრული სახელიდან უნდა წარმოდგებოდეს (მეგრ. კოლო - მწარე. კოლოში - მწარის, მწარისა). გადმოცემით კოლოშის მაჭარი მომწარო ყოფილა, თუმცა დადუღების შემდეგ კარგი ღვინო დგებოდა.

როგორც აღვნიშნეთ, სამეგრელოში გვხვდება ტოპონიმი შონური, აგრეთვე შონურა, სვანური, შონჭაე, შონური (ელიავა 1983, 13, 29, 31, 34, 37). შონური, ადგილობრივების გადმოცემით, ოჯალეშის ჯიშის ყურძენს ერქვა. რადგან სვანეთი არ არის მევენახეობისთვის ვარგისი ადგილი, უცნაურია ყურძნის ამ ჯიშის

არსებობა სამეგრელოში. საფიქრალია, რომ შონური ანუ სვანური ჯიშის ყურძნებად სამეგრელოში სახელდებულია ლეჩხუმური ან ქვემორაჭული ჯიშები. შესაძლოა, სვანეთი, ამ შემთხვევაში კრებითი სახელია სამეგრელოს ჩრდილოეთით და ჩრდილო აღმოსავლეთით მდებარე ქართული კუთხეებისა, რომელშიც „მოექცა“ მევენახეობით ცნობილი დასავლეთ საქართველოს მთისწინეთის ბოლიც. ამ მხრივ, ნიშანდობლივია, რომ ლეჩხუმში ძალიან მაღალხარისხიანია ოჯალემის ყურძენი. ოჯალემს კი, როგორც აღვნიშნეთ, სამეგრელოში შონურსაც უწოდებდნენ (ელიავა 2018, 13). საინტერესოა გადმოცემა ცნობილი ლეჩხუმური ჯიშის, უსახელოურის შესახებაც - ხალხური გადმოცემებით, დადიანთან მომდურებულ მოურავს, დადიანის სანაქებო ვენახები გაუჩხავს, იქიდან ერთი ძირი ვაზი წაუღია და თავი ლეჩხუმისთვის შეუფარებია. იქ, ეს ვაზი გაუმრავლებია. ეს ყურძენი, ამჟამად მარტო ლეჩხუმში მოდის და უსახელოური ჰქვია. უსახელო არის ტოპონიმი სოფელ ნაჯახაოშიც (მარტვილის რაიონი). გადმოცემით ფაღავებს აქ უსახელოური ვაზი ჩაუყრიათ (ელიავა 2018, 14). ეს რამდენიმე მაგალითი ლეჩხუმსა და სამეგრელოს გარკვეულ ნაწილებს შორის მევენახეობის ურთიერთკავშირის დასტურად შეიძლება გამოვიყენოთ. გარდა ამისა, აღსანიშნავია ისიც, რომ ლეჩხუმის მომიჯნავე ქვემო სვანეთის შედარებით დაბალ სოფლებში (რცხმელური, ნაღომარი, ყვედრეში, ხოფური, ლექსური) ცოლიკაურის, ოჯალემის, ცხვედიანის თეთრას, ჯვარისას, იზაბელას ჯიშის ყურძენი მოჰყავდათ. თუმცა, როგორც ეტყობა, ქვემო სვანეთის ღვინის მოთხოვნილებას ამ სოფლებში მონეული მოსავლის რაოდენობა არ ყოფნიდა და მოსახლეობის დიდ ნაწილს ვენახები ლეჩხუმში ჰქონდა. დიდი რაოდენობით ღვინოს იქვე ამზადებდნენ და შემდეგ მოჰქონდათ თავიანთ სოფლებში. ქვემო სვანებს, ლეჩხუმში ვენახები ძირითადად ორბელში, ჩხუტელსა და ცაგერის მიმდებარე სოფლებში ჰქონიათ (ონიანი 1968, 49, 50). ცნობილია, რომ სოფელ ორბელში მოდის მაღალი ხარისხის ოჯალემის ყურძენი. შესაძლოა, სამეგრელოში შონურის (სვანურის), სვანური ყურძნის ჯიშის არსებობა ლეჩხუმურ (ორბელურ) ოჯალემთან იყოს დაკავშირებული.

სამეგრელოს ტოპონიმებიდან მევენახეობა-მელვინეობასთან უნდა იყოს დაკავშირებული შემდეგი აგდილების სახელწოდებებიც: საანგურო, საანგურე, ნანგურუ (საანგურე, ყოფილი საანგურე, რომლებშიც ხდებოდა კერამიკული ნაწარმის დამზადება. სავარაუდოდ, აქვე მზადდებოდა ღვინის ქვევრებიც), არგვანი (ქვევრი), ნამარნუ (ნამარნევი), შიოს მარანი (გადმოცემით ძალიან დიდი ხვავის, მადლის, ბარაქის მქონე ვაცის, შიოს მარანი) (ელიავა 2018; ელიავა 1983).

ზემოთმოყვანილი არქეოლოგიური თუ საველე ეთნოლოგიური მასალის მიხედვით, შეგვიძლია თამამად ვთქვათ, რომ წარსულში მევენახეობა-მელვინეობა სამეგრელოში საკმაოდ განვითარებული მეურნეობის დარგი ყოფილა. დღესდღეისობით, სამეგრელოში ადგილობრივი ჯიშების აღორძინებასაც მიჰყვება ხელი. ამიტომაც, ვფიქრობ, სამეგრელოს მევენახეობის ეთნოლოგიური კვლევა არა მარტო ეთნოლოგთათვის, არამედ ღვინის მწარმოებელთათვისა და მევენახეთათვისაც საკმაოდ სასარგებლო და საინტერესო უნდა იყოს.

დამონმებული ლიტერატურა

არახამია 2005 - არახამია გ., სამეგრელოს ტოპონიმიდან I. ჩემონა, უჩაშონა, კოლოშონა, ქართველოლოგიური ძიებანი, V, თბილისი, 2005.

ბატონიშვილი 1973 - ბატონიშვილი ვახუშტი, ქართლის ცხოვრება, IV, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, თბილისი, 1973.

ლამბერტი 2011 - ლამბერტი არქანჯელო, სამეგრელოს აღწერა, თბილისი, 2011.

მაკალათია 1941 - მაკალათია ს., სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია, თბილისი, 1941.

ელიავა 2018 - ელიავა გ., მარტვილის რაიონის ტოპონიმიკა, თბილისი, 2018.

ელიავა 1983 - ელიავა გ., ჩხორონყუს რაიონის ტოპონიმიკა, თბილისი, 1983.

ვაშაკიძე, ლორთქიფანიძე 1975 - ვაშაკიძე ნ., ლორთქიფანიძე გ., კოლხური ქვევრი, სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს ძეგლები, V, თბილისი, 1975.

ონიანი 1968 - ონიანი ჯ., მეღვინეობის საკითხისთვის ლენტეხის რაიონში, ძეგლის მეგობარი, თბილისი, 1968, #16.

ჩიტაია 1968 - ჩიტაია გ., ძველი ლეგენდები ვაზის კულტურის წარმოშობის შესახებ, ძეგლის მეგობარი, თბილისი, 1968, # 16.

ცხადაა 2007 - ცხადაია პ. სამეგრელოს გეოგრაფიული სახელწოდებანი, II. ზუგდიდის რაიონი, თბილისი, 2007.

ჭილაშვილი 2004 - ჭილაშვილი ლ., 2004, ვენახი, ღვინო და ქართველობა, თბილისი.

ჯავახიშვილი 1986 - ჯავახიშვილი ივ., თხზულებანი თორმეტ ტომად, V, თბილისი, 1986.

ნეშენალ ჯეოგრაფიკ საქართველო 2017 - National Geographic საქართველო, 2017, დეკემბერი.

Giorgi Mamardashvili

CONCERNING SOME ISSUES OF VITICULTURE AND WINEMAKING (SAMEGRELO)

As a result of the latest scientific studies, the territory of Georgia is considered to be the most ancient area of viticulture and winemaking. The basis of this conclusion is the laboratory analysis of palynological material found as a result of archaeological excavations in Kvemo Kartli (Region in Eastern Georgia) and wine markers on the walls of clay vessels. Information about the existence of viticulture and winemaking in Georgia is also found in ancient written sources. Ancient Greek authors tell us about wine from Colchis. In addition, the pitchers found as a result of archeological excavations in the territory of Western Georgia (ancient Colchis) at least from

the Late Bronze Age point to the high level of development of viticulture and winemaking.

Italian missionary Arcangelo Lamberti and the first Georgian geographer Vakhushti Batonishvili provide information about the development of viticulture and winemaking in Samegrelo (one corner of western Georgia) in the late Middle Ages.

In addition to archeological data and written sources, the development of viticulture in Samegrelo is confirmed by ethnographic field material (customs, rituals survived almost to recent times and toponymy).