ტრადიციული ქართული სამიწათმოქმედო კულტურა და თანამედროვეობა

ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

ტრადიციული ქართული სამიწათმოქმედო კულტურა და თანამედროვეობა

(ხორბალი)

TRADITIONAL GEORGIAN AGRICULTURE AND MODERNITY

(WHEAT)

უნივერსიტეტის გამომცემლობა

წინამდებარე ნაშრომის მიზანია კიდევ ერთხელ გაამახვილოს ყურადღება ხორბლისა და მისი პროდუქტების სოციო-კულტურულ მნიშვნელობაზე, ქართული ტრადიციული სამეურნეო კულტურის წარსულსა და მომავალზე. ამ საკითხების კვლევა და დისკუსია სასარგებლოა თანამედროვე გამოწვევების ანალიზისთვის. გვსურს წარმოვაჩინოთ ქართული სამიწათმოქმედო კულტურის, ხორბლის წარმოების, პურის ცხობის უძველესი ტრადიციებისა და თანამედროვე განვითარების საკითხები.

ნაშრომი განკუთვნილია სამეცნიერო წრეებისა და ფართო საზოგადოების წარმომადგენელთათვის.

The aim of the volume is to once again focus attention on the socio-cultural importance of wheat and its products, to discuss the past and the future of Georgian traditional agriculture. The research and analyses of these issues is useful for consideration of the contemporary challenges. We would like to present the issues of the ancient traditions and modern development of Georgian traditional culture, wheat production and bread baking. The work is intended for representatives of scientific circles and the general public.

რედაქტორი – **აკად. ჯაბა სამუშია**

რედაქტორი – **პროფ. თეიმურაზ გვიმრაძე**

Editor – **Jaba Samushia**

Editor – **Prof. Teimuraz Gvimradze**

© ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამომცემლობა, 2024

© Publishing House of Tbilisi State University

ISSN 978-9941-36-171-5

სარჩევი

როზეტა გუჯეჯიანი

ქართული ხორბლის კულტურა ქართულ ეთნოლოგიაში 5

როზეტა გუჯეჯიანი

ხორბალი და პური თანამედროვე ქართულ ტრადიციულ სარიტუალო პრაქტიკაში 22

Rozeta Gujejiani

Wheat and Bread in Modern Georgian Traditional Ritual Practice 38

ჯაბა სამუშია

პურობის ტრადიცია შუა საუკუნეების საქართველოში 56

Jaba Samushia

Tradition of Feasting in the Middle Ages Georgia 63

ლია ახალაძე

ხორბლისა და პურის კულტურა ძველ ქართულ ეპიგრაფიკულ ძეგლებში 68

Lia Akhaladze

Wheat and Bread Culture in the Ancient Georgian Epigraphic Monuments 79

როზეტა გუჯეჯიანი

სარიტუალო პურებისისტორიიდან სვანეთში 87

Rozeta Gujejaini, Ketevan Khutsishvili

Wheat culture in Georgia 104

როზეტა გუჯეჯიანი

ქართული ხორბლის კულტურა ქართულ ეთნოლოგიაში

ცნობილია, რომ საქართველო მიწათმოქმედების ერთ-ერთი უძველესი სამშობლოა. აქ არსებული კულტურული მცენარეების სახეობებისა და ფორმების მრავალფეროვნება ადასტურებს, რომ იგი კულტურულ მცენარეთა მოშინაურებისა და სელექციის კერაა, მსოფლიოს სხვა არეალთა პარალელურად. მიწათმოქედების დარგთაგან მემინდვრეობას განსაკუთრებული ადგილი ეჭირა ქართველთა ცხოვრებაში. არქეოლოგიური მასალით შემონახულია მემინდვრეობის მრავალი დარგის არტეფაქტები ჯერ კიდევ არქაული დროიდან: ხორბლეული, ფეტვი, ქერი, ჭვავი, შვრია და სხვ.

საქართველოში ქართული ენდემური ხორბლის მოყვანისა და გამოყენების უწყვეტი ტრადიცია მრავალ საუკუნეს მოიცავს. აღსანიშნავია, რომ ქართული ხორბლის არეალი მთელი ისტორიული საქართველოს, მისი ყველა მხარის მომცველია. ჯერ კიდევ შორეულ წარსულში ქართველმა მეურნეებმა გამოიყვანეს ხორბლის ისეთი ჯიშები, რომლებიც მიესადაგებოდა ლოკალურ გეოგრაფიულ არეალს, კლიმატსა და კულტურულ ყოფას.

აკადემიკოს ივანე ჯავახიშვილის კვალდაკვალ, აკადემიკოს გიორგი ჩიტაიას თაოსნობით, მისი კონცეფციითა და კვლევის კომპლექსურ-ინტენსიური მეთოდის გამოყენებით, ქართველ ეთნოლოგთა მთელი პლეადის მიერ მოძიებულ და შესწავლილ იქნა ხორბლის მოყვანისა და გამოყენების სრული გზა, განვითარების დინამიკა, ტრანსფორმაციის პროცესი და არეალი.

ესოდენ რთული სამეცნიერო გეგმა, ცხადია, დიდ დროსა და გულმოდგინებას მოითხოვდა და ემყარებოდა საველე-ეთნოგრაფიული ექსპედიციების დროს მოპოვებულ ეთნოგრაფიულ მასალას. ამიტომაც ქართული ტარდიციული მემინდვრეობის შესწავლას ათწლეულები დასჭირდა და ქართველმა ეთნოლოგებმა წარმატებით გადაწყვიტეს ეს საკითხი – საკვლევი პრობლემა სრულად იქნა გაანალიზებული და თვალსაჩინოა მათი დამსახურება მემინდვრეობის დარგების შესწავლის საქმეში.

ქართული მემინდვრეობა შესწავლილ იქნა კომპლექსურად: ეთნოლოგებმა გამოიკვლიეს ქართველი ხალხის მრავლსაუკუნოვანი ემპირიული ცოდნა კლიმატური პირობებისა და რელიეფის გავლენის შესახებ კულტურულ-სამეურნეო ტიპის ფორმირებაზე, ქართულ ენდემურ ხორბალთა ნაირსახეობანი და მათი გავრცელების არეალი, ქართული ენდემური ხორბლისათვის ნიადაგის შერჩევისა და მომზადების, ნიადაგის გაწმენდის, შემოღობვის, ახოს აღების სისტემა, ტრდიციული საირიგაციო სისტემა, გამწევი ძალის გამოყენებისა და მისაბმელი მოწყობილობების სახეობები, საგაზაფხულო და საშემოდგომო თესვის ფორმები, შერეული თესვის წესი, მოხვნის თავისებურებები, ხვნის, სახნავთა სახეობების, თესლის შერჩევის, თესვის, გამარგვლის, ნათესთა დაცვის, მკის, კალოს მოწყობისა და მოვლის ტრადიცია, კალოობა/ლეწვა, სალეწი და სანიავებელი იარაღი, ხორბლის მარცვლის დაფქვისა (წისქვილთა ფორმები) და შენახვის ტრადიციები, სამეურნეო ნაგებობათა, კერძოდ, ხორბლის სათავსოების, საფქვავების (წისქვილი, ხელსაფქვავი, ხელწისქვილი, საცეხველიდ, სანაყის და სასრესის სახეობები) ნაირსახეობები. ყურადღება მიაქციეს შრომის იარაღთა კლასიფიკაციას (ხელით სამუშაო იარაღი, სახვნელი იარაღები, საოშ-საფარცხები, სამკალ-სათიბი და სალეწი იარაღები), აღწერეს მათი დამზადების წესები და დანიშნულება. საისტორიო დოკუმენტებისა და ეთნოგრაფიულ მასალის შეჯერებით გამოავლინეს მიწის იჯარის ფორმები, მარცვლელული კულტურების საზომ-საწყაოები. ანუ, სრულად იქნა რეკონსტრუირებული ტრადიციული ქართული აგრარული კულტურა.

ამასთანავე, ეთნოლოგთა არაერთ ნაშრომში აღწერილია პურის ცხობის წესები, გამოვლენილია ქართული პურის სახეობები და წარმოჩენილია საწესო-სარიტუალო პურების მრავალფეროვნება.

ქართველ ეთნოლოგთა შრომებში დეტალურადაა აღწერილი და გაანალიზებული მოსავლის მოყვანის, დაცვის, ბარაქიანობისა და ჭირნახულის გამოყენების თანმხლებ რელიგიური რწმენა-წარმოდგენათა სისტემა, ხალხური რელიგიური რწმენა-წარმოდგენებისა და საკარნავალო სისტემის კავშირი მემინდვრეობის ტრადიციებთან.

რასაკვირველია, ქართველ ეთნოლოგთა შრომა ემყარებოდა საისტორიო და ეთნოგრაფიულ წყაროებს, ბოტანიკოსთა მიგნებებსა და დასკვნებს, აგრეთვე, არქეოლოგთა მიერ მოპოვებულ არტეფაქტებს.

ამასთანავე, ხორბლის მოყვანისა და გამოყენების ტრადიციას ახლდა მდიდარი მუსიკალური ფოლკლორი, რომელიც იყო მემინდვრეობის პროცესის ორგანული ნაწილი. შრომის სიმღერები (გუთნური, კალოური და სანიავებელი სიმღერები, კალოსპირული, ოროველა, ურმული) ნიადაგის დამუშავების, ხვნის, თესვის, მკის, ლეწვის, ხორბლის განიავების დროს სრულდებოდა.

ქართველ ეთნოლოგთა ფასდაუდებელ შრომას წინ უძღოდა დიდი ქართველი ისტორიკოსის, გეოგრაფისა და ეთნოგრაფის **ვახუშტი ბაგრატიონის (1696-1757 წ.წ.)** ღვაწლი. ცნობილია, რომ ვახუშტი ბაგრატიონმა უდიდესი წვლილი შეიტანა საქართველოს ისტორიის, გეოგრაფიისა და ეთნოგრაფიის შესწავლაში. უძვირფასესია მის მიერ გამოთქმული დაკვირვება საქართველოს ბუნებრივ-სამეურნეო ზონების შესახებ. მან გამოავლინა კლიმატური პირობებისა და რელიეფის გავლენა კულტურულ-სამეურნეო ტიპის ფორმირებაზე, „რომ ყოველ გეოგრაფიულ გარემოში მოქმედებს მხოლოდ მისთვის დამახასიათებელი კანონზომიერი კავშირი ბუნების მოვლენებს შორის, ერთი მხრივ, და ბუნებასა და ადამიანს შორის – მეორე მხრივ“ (ბერიაშვილი, 1997: 51). ვახუშტი ბაგრატიონის დაკვირვება, რასაკვირველია, ემყარება იმდორინდელ ხალხურ ემპირიულ გამოცდილებასაც.

ვახუშტი ბაგრატიონი გვაწვდის ცნობებს, თუ მეურნეობის რომელი დარგია განვითარებული ქვეყნის ცალკეულ მხარეში, თვით ამა თუ იმ მხარის მიკრორეგიონებშიც კი, მაგალითად, ხეობების მიხედვით,

გამოყოფს ხეობათა შიდაზონალობასაც და მიუთითებს მეურნეობის ადგილობრივ გავრცელებულ დარგებსა და ფორმებზე, მათ შორის, მემინდვრეობის სახეობებზეც. დიდმა მეცნიერმა ხუთ ბოტანიკურ აგრონომიულ არეალად დაყო საქართველო. „ძირითადად კი მაინც, გეობოტანიკური და სასოფლო-სამეურნეო ზონები საქართველოში მიწა-წყლის ორ გეოგრაფიულ არეალად დანაწილების ტრადიციას შესაბამისად, მთასა და ბარს მიუსადაგა. ამით ვახუშტიმ, ფაქტობრივად, საფუძველი ჩაუყარა მცენარეთა ზონალური გავრცელების მოძღვრებას, რომლის მიხედვით, საქართველოში მთასა და ბარს შორის ზღვარი გაავლო ვაზის (ანუ, მცენარის, რომელიც მთაში ვერ გვარობს) ვერტიკალური გავრცელების მიჯნაზე“ (ბრეგაძე, 1997: 9).

ვახუშტი ჩამოთვლის საქართველოში გავრცელებულ მემინდვრეობის დარგებს, მცენარეთა სახეობებს და სხვ., „გარნა არს ქუეყანა შუენიერი და ნაყოფიერი ყოვლითა ღვთისა მიერ, და არა ელოვნებითა კაცთათა, რამეთუ ნაყოფიერებს ყოველნი თესლ-მარცვალნი კაცთა საზრდელნი: ბრინჯნი, ხორბალნი, ქრთილი, შვრივა, სიმინდი, ღომი, ფეტვი, მუხუდო, ლობიო, ოსპი, ცერცვი, საკადრისი, ძაძა, მაშა, უგრეხელი, კანაფი, სელი და სხუანიცა“ (ბაგრატიონი, 1973: 40).

ქართული ეთნოგრაფიის განვითარების საქმეში ფასდაუდებელია დიდი ქართველი ისტორიკოსის **ივანე ჯავახიშვილის (1876-1940 წ.წ.)** დამსახურება. ივანე ჯავახიშვილის ფუნდამენტური ნაშრომში „საქართველოს ეკონომიური ისტორია“ წარმოჩენილია ქართული მემინდვრეობის, მათ შორის, ქართული ხორბლის მოყვანისა და გავრცელების მთელი ისტორია. ამასთანავე, უდიდესი მნიშვნელობის მქონეა ივანე ჯავახიშვილის გეგმით შედგენილი და შეკრებილი მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, რომელშიც მემინდვრეობის თემას ცალკე დიდი ნაწილი ეძღვნება. ეს უძვირფასესი მასალა გამოცემულია ხუთ ტომად აკად. ი. ჯავახიშვილის საერთო რედაქციით.

ქართული ეთნოლოგიის, როგორც დამოუკიდებელი სამეცნიერო დარგის ფორმირების შემდეგ, ბუნებრივია, რომ ქართული ტრადიციული მემინდვრეობის შესწავლა უკვე ახალ სიმაღლეზე ადის. ამ მხრივ უდიდესი წვლილი მიუძღვის აკადემიკოს გიორგი ჩიტაიას.

* * *

გიორგი ჩიტაიას მიერ შექმნილი ქართული ეთნოლოგიური სკოლის არაერთი სახელოვანი წარმომადგენელი სწორედ ქართულ მემინდვრეობას, კერძოდ, ხორბლის მოყვანისა და გამოყენების ტრადიციას იკვლევდა. ამ მხრივ, უდიდესი დამსახურება მიუძღვით გიორგი ჯალაბაძეს, ჯულიეტა რუხაძეს, ნელი ბრეგაძეს, რომელთა მრავალმხირვი საკვლევი თემატიკის ერთ-ერთ მთავარ სეგმენტს სწორედ ქართული ხორბლის კულტურა წარმოადგენდა. მემინდვრეობასთან დაკავშირებული სხვადასხვა საკითხის კვლევის კუთხით (მემინდვრეობის გავრცელების არეალი, ტერასული მემინდვრეობა, შრომის იარაღი, საწყაოები, საირიგაციო სისტემა, მემინდვრეობა და ტრადიციული ქართული ეკოლოგიური გამოცდილება, სახვნელები, იჯარის ფორმები...), ასევე, ფასდაუდებელია სერგი მაკალათიას, ნიკო ჩიჯავაძის, მიხეილ გეგეშიძის, რუსუდან ხარაძის, ალექსი რობაქიძის, გივი ელიავას, ლიანა ბერიაშვილის, მადონა ხაზარაძის, თამარ გელაძის, ელდარ ნადირაძისა და სხვათა წვლილი. მემინდვრეობის თანმხლები რელიგიური რწმენა-წარმოდგენების აღწერისა და შესწავლის კუთხით უძვირფასესია თედო სახოკიას, ვერა ბარდაველიძის, გიორგი ჯალაბაძის, ჯულიეტა რუხაძის, ნელი ბრეგაძის, ლამარა ბედუკიძის, თეიმურაზ გვიმრაძის, ნინო აბაკელიასა და სხვათა წვლილი. ხორბლის ნაწარმის გამოყენების ფორმებსა და პურის სახეობებს იკვლევდა გიორგი გოცირიძე. ხორბლისა და პურეულის ხალხურ მედიცინაში გამოყენების ტრადიციას შეისწავლის ნუნუ მინდაძე და სხვ.

ცხადია, ეთნოლოგთა დღევანდელი თაობა აგრძელებს კვლევას ამ მიმართულებით. იკრიბება თანამედროვე ყოფის ამსახველი ეთნოგრაფიული მასალა და ვლინდება ის კონკრეტული ადგილები საქართველოს მხარეებში, სადაც ამა თუ იმ დღესასწაულის ან რიტუალის დროს ჯერ კიდევ ცხვება და შეიწირება საწესო-სარიტუალო პურის სახეობები. მაგალითად, ასეთია ნანული აზიკურის სტატიები თუშური სარიტუალო პურის „კოტორის“ შესახებ, თეიმურაზ გვიმრაძის მონოგრაფია „მიწათმოქმედებასთან დაკავშირებული სამეურნეო-რელიგიური დღესასწაულები კახეთში“, ნუგზარ მგელაძის, თემურ ტუნაძის, რ. გუჯეჯიანის რამდენიმე სტატია, რომლებშიც აღწერილია ჩვენს დროში ჯერ კიდევ არსებული საწესო-სარიტუალო პურებისა და ხორბლისაგან დამზადებული სხვა შესაწირავების ნაირსახეობანი სვანეთსა და ტაო-კლარჯეთში და სხვ.

გიორგი ჩიტაია

აკადემიკოსი გიორგი ჩიტაია (1890-1986 წ.წ.) ქართული ეთნოლოგიური სკოლის ფუძემდებელია. მას უდიდესი წვლილი მიუძღვის საქართველოში მეცნიერების ამ დარგის შექმნასა და განვითარებაში. აღსანიშნავია, რომ ქართული ეთნოანთროპოლოგიური სკოლა გიორგი ჩიტაიასეულ კვლევის მეთოდს (კომპლექსურ--ინტენსიური) დღემდე წარმატებით იყენებს.

გიორგი ჩიტაია დაიბადა ფოთში 1890 წელს. დაამთავრა ფოთის საქალაქო სასწავლებელი და სწავლა განაგრძო თბილისის ვაჟთა მეორე გიმნაზიაში. 1911 წლიდან ირიცხებოდა პეტერბურგის უნივერსისტეტის აღმოსავლეთმცოდნეობის ფაკულტეტის ქართულ-სომხურ განყოფილებაზე. 1913 წელს კენისბერგის უნივერსიტეტში – გერმანულ ენას, პეტერბურგის უნივერსიტეტში ეუფლებოდა ისტორიისა და ეთნოლოგიის საფუძვლებს. 1916 წელს დაამთავრა უნივერსიტეტი და საქართველოში დაბრუნდა. 1917-1922 წლებში მუშაობდა ფოთის ქალთა და ვაჟთა გიმნაზიებში.

1923-1936 წლებში იყო საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების მეცნიერი თანამშრომელი, ხოლო შემდეგ – გამგე, 1929-1930 წლებში იყო თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ეთნოგრაფიის კათედრის ასისტენტი, ხოლო 1930-1940 წლებში – ამავე კათედრის დოცენტი; 1935-1936 წლებში – სსრკ-ის მეცნიერებათა აკადემიის ამიერკავკასიის ფილიალის კავკასიათმცოდნეობის ინსტიტუტის მეცნიერი თანამშრომელი; 1936-1941 წლებში ხელმძღვანელი სსრკ მეცნიერებათა აკადემიის საქართველოს ფილიალის ენის, ისტორიისა და მატერიალური კულტურის ინსტიტუტის ეთნოგრაფიის სექციის, შემდეგ, იყო ეთნოგრაფიის განყოფილების გამგე; 1940-1953

წლებში ძღოდა თსუ ეთნოგრაფიის კათედრას. გიორგი ჩიტაია 1961 წლიდან გარდაცვალებამდე იყო საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის ივანე ჯავახიშვილის სახელობის ისტორიის, არქეოლოგიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტის საქართველოს მატერიალური კულტურისა და სამეურნეო ყოფის ეთნოგრაფიული შესწავლის განყოფილების გამგე. მისი დიდი ღვაწლით დაარსდა ქართული ხუროთმოძღვრებისა და ყოფის მუზეუმი ღია ცის ქვეშ.

გიორგი ჩიტაიას სამეცნიერო კვლევის არეალი მეტად ფართოა. ის სწავლობდა ქართველთა ეთნოგენეზისს, ქართულ-წინააზიურ კულტურულ პარალელებს, ქართველთა სამეურნეო კულტურას და სხვ. ფრიად საყურადღებოა გიორგი ჩიტაიასეული ხედვა ეთნოგრაფია/ეთნოლოგია/ანთროპოლოგიის კვლევის არეალის, მეთოდოლოგიისა და განვითარების პერსპექტივების თაობაზე და ა. შ.

გიორგი ჩიტაიას ფასდაუდებელი ეთნოგრაფიული მემკვიდრეობის ერთ-ერთ მნიშვნელოვან სეგმენტს ქმის მემინდვრეობასთან დაკავშირებული ნაშრომები. მან სიღრმისეულად გამოიკვლია ქართული მიწათმოქმედების გენეზისი, ისტორია, მემინდვრეობის სისტემა, ქართულ ენდემურ ხორბალთა ნაირსახეობანი და მათი გავრცელების არეალი, სამეურნეო იარაღი, ნაგებობანი. შეისწავლა საქართველოს ამა თუ იმ მხარეში არსებული მიწის დამუშავების გამოცდილება, ახოს აღების სისტემა, საგაზაფხულო და საშემოდგომო თესვის ფორმები, შერეული თესვის წესი, მოხვნის თავისებურებები (მაგალითად, ქვაბლიანის ხეობაში, პატარა ლიახვისა და მეჯუდას ხეობაში – ნაღარსა და ნაზურგზე ხვნა) და ა. შ.

ამავე დროს, გიორგი ჩიტაიამ დეტალურად გამოიკვლია მიწათმოქმედებისათვის აუცილებელი გამწევი ძალის სახეები, უღლების და აპეურების ნაირსახეობანი (გ. ჯალაბაძესთან ერთად), ქართული სახვნელი იარაღები (გუთანი, ქსნური მთის გუთანი, ერქვანი, ჯილღა, მესხური არონა, რაჭული და სვანური სახვნელები, კავი, აჩაჩა და მისი ხევსურული და ფშაური სახეობანი, მთიულური „ქიბორჯი“, მისი კონსტრუქცია და ხმარების წესი მოკლემხრიან სახვნელთან), სახვნელი იარაღების კონსტრუქციები, ნაწილები, ყველა დეტალის სახელწოდება, დამზადების ტექნოლოგია, სახვნელ იარაღსა და ხვნასთან დაკავშირებული ლეგენდა-გადმოცემები და რელიგიური რიტუალები. სახვნელთა შესწავლასთან ერთად, დიდი ადგილი დაუთმო ნიადაგის

დასამუშავებელი შრომის იარაღების კვლევასა და კლასიფიკაციას: თოხი, თოხის მიწათმოქმედება, თოხის კულტურის უძველესი წარმოშობა, მასთან უძველესი რიტუალის „კურულის“ კავშირი და სხვ. ყურადღება გაამახვილა ნიადაგების ხასიათზე („დობირაი“, „ლაკადა“). გამოავლინა სათესი ენდემური კულტურების მნიშვნელობა ტრადიციული კულტურის ფორმირების საქმეში, ქართული ხორბლის გავრცელების არეალი და ლოკალური სახეობანი. დეტალურად შეისწავლა ხორბლის მკისა და ლეწვის ტექნიკა, შერეული ლეწვის ტექნიკა, წარმოაჩინა ზანდურის საკრეფი ხელსაწყოს შანკვის/შნაკვის ეთნოგრაფიული მნიშვნელობა, სამეურნეო ნაგებობათა, კერძოდ, ხორბლის სათავსოების, საფქვავების (წისქვილი, ხელსაფქვავი) სახეობები.

გიორგი ჩიტაიამ გამოავლინა ქართველთა სამშენებლო ტრადიციები, ქვისმთლელობის ფორმები. დეტალურად შეისწავლა მარცვლეულის სათავსი ხის ჭურჭელი, მარცვლეულის გასანიავებელი იარაღები (მ. ხაზარაძესთან ერთად), პურის ცხობის ხალხური ტრადიცია, ტექნოლოგია, პურის სახეობანი. მაგალითად, სრულად გამოიკვლია ქართლური თორნე (სოფელ ბიწმენდის მაგალითზე), თორნის ჩადგმის ტექნოლოგია. ამასთანავე, აღწერა პურის საცხობი მთური „ღომელიც“, „ჩიქროც“. გამოავლინა საყანე მიწის ნაკვეთების საზომი ერთეულები: „წერი“, „სალაღავი“, „ბაწარი“, „ცულის ტარი“, „ლიტრა“, „დღიური“. გაანალიზა ქართული ტრადიციული შრომის ორგანიზაციის ფორმები, რწმენა-წარმოდგენები, ლეგენდა-გადმოცემები და სხვ.

დიდი მნიშვნელობის მქონეა გიორგი ჩიტაიას განზოგადებული დასკვნებიც, რომლებშიც მკაფიოდ იკვეთება ქართული ყოფითი კულტურის არგუმენტირებული პარალელები დიდ წინააზიურ კულტურებთან.

გიორგი ჩიტაიას სამეცნიერო ნაშრომები:

ეთნოგრაფიული მოგზაურობიდან აღბულაღის რაიონში, სსმმ, ტ. IV, ტფ., 1928.

მასალები საქართველოს სახვნელი იარაღების ისტორიისათვის, სსმმ, ტ. V, ტფ., 1930.

რაჭული სახვნელი, ენიმკის მოამბე, ტ. I, თბ., 1937.

იმერეთის ექსპედიცია, ენიმკის მოამბე, ტ. II, თბ., 1937.

ქსნური მთის გუთანი, ენიმკის მოამბე, ტ. V-VI, თბ., 1940.

პატარა ლიახვისა და მეჯუდას ხეობაში მივლინებული ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მოკლე ანგარიში, ენიმკის მოამბე, ტ. XI, თბ., 1941.

რაჭული სახვნელის ფარფლიანი ქუსლი, თსუ შრომები, ტ. XVIII, თბ., 1941.

ლეჩხუმის ექსპედიციის მოკლე ანგარიში, სსმმ, თბ., ტ. XII-B, 1944.

ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიცია 1948 წლის, მიმომხილველი, ტ. I, თბ., 1949.

ქართული თორნე – მიმომხილველი, ტ. II, თბ., 1951.

თოხის კულტურა დასავლეთ საქართველოში (კოლხეთში) ივ. ჯავახიშვილის სახელობის ისტორიის ინსტიტუტის შრომები, ტ. IV, თბ., 1959.

მასალები ქართული ეთნოგრაფიული ატლასის სამეცნიერო სესიისათვის, მიწათმოქმედება: პროგრამა-კითხვარი, თბ., 1960.

ქართული ხალხური სამიწათმოქმედო სისტემების შესახებ, ეკონომიკისა და სამართლის ინსტიტუტის შრომები, ტ. 15, თბ., 1968.

ეთნოგრაფიული პარალელები 2, „სილა“ და „ლაღა“, – საქართველოს ეთნოგრაფიის საკითხები, თბ., 1970.

ქართული უღელი, მსე, ტ. XIX, თბ., 1978.

გუთანი, საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი, მასალები, თბ., 1980.

შნაკვი, საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი, მასალები, თბ., 1980.

გ. ჩიტაია, მ. ხაზარაძე, მარცვლეულის გასანიავებელი იარაღები, საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი, მასალები, მემინდვრეობა, თბ., 1985.

გ. ჩიტაია, გ. ჯალაბაძე, უღლები და აპეურები, საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი, მასალები, მემინდვრეობა, თბ., 1985.

გიორგი ჯალაბაძე

ერთ-ერთი პირველი ქართველი ეთნოლოგი, რომლის კვლევის კონკრეტული არეალი ქართული მიწათმოქმედება გახლდათ, იყო **გიორგი ჯალაბაძე (1922-1998 წ.წ.).**

იგი დაიბადა გორის რაიონში 1922 წელს. 1941-1943 წლებში იბრძოდა კავკასიის ფრონტზე, 1943-1945 წლებში მუშაობდა მასწავლებლად გორის რაიონის სოფელ არბოს საშუალო სკოლაში. 1950 წელს დაამთავრა თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ისტორიის ფაკულტეტი.

გიორგი ჯალაბაძის ცხოვრება და მოღვაწეობა მჭიდროდაა დაკავშირებული საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმთან, სადაც ის მუშაობდა 1950 წლიდან სიცოცხლის ბოლომდე. 1961-1998 წლებში ხელმძღვანელობდა საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილებას.

გიორგი ჯალაბაძე 1951-1954 წლებში სწავლობდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის ასპირანტურაში. საკანდიდატო ნაშრომის „აღმოსავლეთ საქართველოს სამიწათმოქმედო იარაღების ისტორიიდან“ დაიცვა 1955 წელს, ხოლო ხოლო სადოქტორო დისერტაცია – „მემინდვრეობის კულტურა საქართველოში: ისტორიულ-ეთნოგრაფიული გამოკვლევა“ – დაიცვა 1972 წელს.

გიორგი ჯალაბაძე ათწლეულების განმავლობაში იკვლევდა ქართულ სამიწათმოქმედო კულტურას. ის ხელმძღვანელობდა სახელმწიფო მუზეუმის მიერ ჩატარებულ სამეცნიერო ექსპედიციებს (ქართლი, კახეთი, ხევი, ფშავი, ხევსურეთი, თუშეთი, ქსნის ხეობა, სამეგრელო, სვანეთი, იმერეთი, სამცხე-ჯავახეთი, გურია), რომელთა ანგარიშები და კვლევის შედეგები ასახულია არაერთ სამეცნიერო სტატიაში. მონაწილეობდა მრავალ სამეცნიერო კონფერენციაში. მან არსებული სამეცნიერო წყაროებისა და საველე-ეთნოგრაფიული კვლევის შედეგად შექმნა ფუნდამენტური ნაშრომები ქართული მემ-

ინდვრეობის შესახებ. შეისწავლა როგორც დასავლეთ, ასევე აღმოსავლეთ საქართველოს მემინდვრეობა, მათ შორის, მთიანი მხარეების სამიწათმოქმედო ტრადიციებიც. გიორგი ჯალაბაძის ყოველი ნაშრომი მოიცავს კონკრეტული რეგიონის (მხარის) მემინდვრეობის მთელი სისტემის აღწერასა და ანალიზს, ამა თუ იმ მხარის ისტორიულ-გეოგრაფიულ და ეთნოგრაფიულ დასასიათებას, ნიადაგებისა და საირიგიციო სისტემის მიმოხილვას, გამწევი ძალის გამოყენებისა და მისაბმელი მოწყობილობების სახეობებს, შრომის იარაღთა კლასიფიკაციას (ხელით სამუშაო იარაღი, სახვნელი იარაღები, საოშ-საფარცხები, სამკალ-სათიბი და სალეწი იარაღები), მათი დამზადებისა და დანიშნულების აღწერას, კალოს მოწყობისა და მოვლის ტრადიციას, ადგილობრივი ენდემური ხორბლის წარმოქმნის ისტორიას, გავრცელების არეალს, მისი დათესვისა და მოყვანის დინამიკას, „მომკელის“ სამოსს, ხორბლის მკისა და მარცვლეულის დაფქვის, სათავსში შენახვის წესებს, სათავს-საწყაოთა ნაირსახეობებს, მათი დამზადების ტექნიკას, დანიშნულებასა და გავრცელების არეალს (ორმო, ხარო, ბერელი, კოდი), ხორბლის მოსავლიანობის ზრდასა და გამოყენებასთან დაკავშირებულ რელიგიურ რწმენა-წარმოდგენებსა და სხვა ხალხურ წესებს, შრომის ორგანიზაციის ფორმებს და სხვ. ამავე დროს მეცნიერი აანალიზებდა მუზეუმის კოლექციებს, აწყობდა ექსპოზიციებს.

გიორგი ჯალაბაძე 15 მონოგრაფიისა და 100-ამდე სამეცნიერო სტატიის ავტორია, რომელთაგან ათობით სამეცნიერო სტატია და სქელტანიანი მონოგრაფია სწორედ მემინდვრეობას ეხება.

გიორგი ჯალაბაძის მონოგრაფიები:

აღმოსავლეთ საქართველოს სამიწათმოქმედო იარაღების ისტორიიდან, თბ., 1960.

მიწათმოქმედება ფშავ-ხევსურეთში, ეთნოგრაფიული ნარკვევი, თბ., 1963. მემინდვრეობის კულტურა აღმოსავლეთ საქართველოში, თბ., 1963.

მემინდვრეობის კულტურა აღმოსავლეთ საქართველოში, ისტორიულ-ეთნოგრაფიული გამოკვლევა, თბ., 1986.

მემინდვრეობის კულტურა დასავლეთ საქართველოში, თბ., 1990.

გიორგი ჯალაბაძის ნაშრომები:

მემინდვრეობა მესხეთ-ჯავახეთში, კრ., მესხეთ-ჯავახეთი (მასალები მესხეთ-ჯავახეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის), საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია, აკდ. ს. ჯანაშიას ს ახელობის საქართველოს ს ახელმწიფო მუზეუმი, თბ., 1972.

სამკალი იარაღები და მომკალის ჩასაცმელი, ასპირანტთა და ახალგაზრდა მეცნიერ მუსაკთა მეხუთე ს ამეცნიერო სესია, 1954 წლის 20-23 აპრილი, თეზისები, თბ., 1954.

მოხეური სახვნელი, სმმამ, ტ. XXIX, 2, თბ., 1962.

მიწათმოქმედება თუშეთში, მასალები თუშეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის, თბ., 1967.

მემინდვრეობა სვანეთში, მასალები სვანეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის, თბ., 1970.

მემინდვრეობა იმერეთში, მასალები იმერეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის, თბ., 1978.

მიწათმოქმედება სამეგრელოში, მასალები სამეგრელოს ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის, თბ., 1979.

ჯულიეტა რუხაძე

ცნობილი ქართველი ეთნოლოგი, ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი **ჯულიეტა რუხაძე (1921-2012 წ.წ.)** დაიბადა 1921 წელს ქალაქ ფოთში. 1942 წელს დაამთავრა თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ისტორიის ფაკულტეტი. 1942-1945 წლებში მუშაობდა მასწავლებლად.

ჯულიეტა რუხაძემ 1945 წელს, გიორგი ჩიტაიას რეკომენდაციით, მუშაობა დაიწყო ივანე ჯავახიშვილის სახელობის ისტორიის ინსტიტუტში, სადაც ათწლეულების განმავლობაში ეწეოდა უდიდეს სამეცნიერო საქმიანობას. მონაწილეობდა საველე-ეთნოგრაფიულ ექსპედიციებში. 1983 წელს დაიცვა სადოქტორო დისერტაცია თემაზე „ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში“.

ჯულიეტა რუხაძის მეცნიერული კვლევის თვალსაწიერი ფართო და მრავალმხრივი იყო. მან შეისწავლა ქართველთა როგორც ტრადიციული სამეურნეო ყოფა, ასევე სულიერი კულტურის საკითხებიც. არის ათზე მეტი მონოგრაფიისა და ასზე მეტი სამეცნიერო სტატიის ავტორი. აღსანიშნავია, რომ ჯულიეტა რუხაძის გარდაცვალების შემდეგ გამოქვეყნდა მის არქივში დაცული საველე ეთნოგრაფიული მასალების ტომეულებიც, რომელებიც წარმოადგენს უძვირფასეს წყაროს ქართული ეთნოლოგიური მეცნიერებისათვის.

უმნიშვნელოვანესია ჯულიეტა რუხაძის დამსახურება ქართული ხალხური აგრიკულტურის ვლევის საქმეში. მან შეისწავლა არა მარტო, მემინდვრეობის სისტემა, მიწის იჯარის ფორმები, სამეურნეო დანიშნულების ნაგებობანი, საცეხველის სახეობანი, მარცვლელული კულტურების საზომ-საწყაოები, არამედ გამოავლინა ხალხური რელიგიური რწმენა-წარმოდგენებისა და საკარნავალო სისტემის მიმართება მემინდვრეობის ტრადიციებთან (მაგალითად, ბერიკაობა-ყეენობის დროს არსებული რიტუალის მონაწილეთა საწესო ნიღბებით შემოსვისა და სახის შავად გამურვის წესი, რომელიც დაკავშირებულია მიწის

კულტთან და უხვი მოსავლის დასაბევებლად სრულდება), აგრეთვე, მარცვლეულთათვის განკუთვნილ სათავსთა საკულტო მნიშვნელობა და სხვ.

ჯულიეტა რუხაძის მონოგრაფიები:

ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში, თბ., 1976.

ხანი იმერეთის ხევსურეთია, თბ., 1989.

ნაშრომები:

სოფლის მეურნეობასთან დაკავშირებული ქართული საწესო ნიღბები, მსე, ტ. VII, თბ., 1955.

ძველი აგრარული დღესასწაულის მთავარი პერსონაჟები ბერი-ბერა, მსე, თბ., IX, 1957.

სამეურნეო დანიშნულების ნაგებობანი რაჭა-ლეჩხუმსა და სვანეტში, მსე, XII-XIII, თბ., 1963.

სოფელი აკურა, თანაავტორები: ა. ლეკიაშვილი, ა. ჭყონია, თბ., 1964.

ზოგიერთი აგრარული წეს-ჩვეულება, XIX ს-ის დასავლეთ საქართველოში, საქართველოს ეთნოგრაფიის საკითხები, თბ., 1968.

სამეურნეო სათავსები საქართველოში (ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით), მაცნე, ნომ. 4, თბ., 1974.

სათავსი ხარო და მისი ეთნოგრაფიული პარალელები, ძმ, № 42, თბ., 1976.

მარცვლეულთათვის განკუთვნილ სათავსთა საკულტო მნიშვნელობა საქართველოში, მაცნე, ნომ., 2, თბ., 1976.

მარცვლეულისათვის განკუთვნილი საზომ-საწყაოები დასავლეთ საქართველოში, მსე, ტ. XIX, თბ., 1978.

მიწის იჯარის ფორმები დასავლეთ საქართველოში ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, მსე, ტ. XX თბ., 1979.

მემინდვრეობისა და აგრარული კულტების ზოგიერთი საკითხის შესახებ ერწო-თიანეთში, მსე, ტ. XXI თბ., 1981.

ნელი ბრეგაძე

ცნობილი ქართველი ეთნოლოგი, ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი ნელი ბრეგაძე (1932-2012 წწ.) დაიბადა 1932 წელს თბილისში. 1955 წელს დაამთავრა თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი.

1955-1958 წლებში სწავლობდა საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის ივანე ჯავახიშვილის სახელობის ისტორიისა და ეთნოლოგიის ინსტიტუტის ასპირანტურაში.

ნელი ბრეგაძე 1958 წლიდან მუშაობდა ივანე ჯავახიშვილის სახელობის ისტორიისა და ეთნოლოგიის ინსტიტუტში, თავიდან უმცროს მეცნიერ-თანამშრომლად, 1965 წლიდან უფროს მეცნერ თანამშრომლად, ხოლო 1986 წლიდან წამყვან მეცნიერ-თანამშრომელად.

1970-1982 წლებში იყო თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის დოცენტი.

ნელი ბრეგაძემ საკანდიდატო დისერტაცია დაიცვა 1983 წელს. ისტორიულ მეცნიერებათა დოქტორის, სადისერტაციო თემა იყო „ნარკვევები საქართველოს აგროეთნოგრაფიიდან".

ნელი ბრეგაძის კვლევის არეალი მოიცავდა ფართო სპექტრს. ის სწავლობდა ქართული მიწათმოქმედების (მევენახეობის, მემინდვრეობის) გენეზისსა და ისტორიას, ხალხურ აგროტექნიკას, მეტროლოგიის სისტემას, ქართულ-ბულგარულ კულტურულ პარალელებს, საკარნავალო დღესასწაულებს, მეკვლეობის ინსტიტუტს და სხვ. უმდიდრესია მისი წვლილი ქართული ეთნობოტანიკის განვითარებაში. გამოქვეყნებული აქვს ასზე მეტი სამეცნიერო ნაშრომი.

სხვადასხვა ექსპედიციის შედეგი აისახა ნელი ბრეგაძის ნაშრომებში. ქართული მემინდვრეობისა და, კერძოდ, ქართული ხორბლის შესწავლის კუთხით ნელი ბრეგაძეს შექმნილი აქვს მონოგრაფიები და სამეცნიერო სტატიები. თავდაპირველად ის შეისწავლიდა

რაჭა-ლეჩხუმის მარცვლეულ კულტურებსა და სამეურნეო იარაღებს, ხორბლის კულტურის დეტალურ შეწავლასთან ერთად გამოიკვლია რაჭა-ლეჩხუმის ხალხური მეტროლოგიის სისტემა (ფართობისა და მარცვლელულის საზომ-საწყაოები), მემინდვრეობასთან დაკავშირებული წეს-ჩვეულებები, სამიწათმოქმედო იარაღები. შემდეგ კი უკვე გააანალიზა მასალა მთელი საქართველოდან. ფრიად საყურადღებოა მისი წვლილი ხორბლისა და პურის ლექსიკის შესწავლის კუთხითაც. მას ცალ-ცალკე დეტალურად და სიღრმისეულად აქვს გამოკვლეული ტერმინები: „დედალი პური“, „იფქლი“, „ყანა“, „დიკა“, „ხორბალი“, „დიარ“, „კეთილი“, „სულადი“..., აღსანიშნავია, რომ ნელი ბრეგაძე მემინდვრეობის ისტორიას შეისწავლიდა ისტორიული განვითარების დინამიკაში: მის მიერ გამოვლენილია, რომ საქართველო დამოუკიდებელი კერაა მიწთმოქმედების შექმნისა და განვითარებისა. ამავე დროს, გამოკვლეული აქვს ძველქართული წარმართული და ხალხური აგრარული კალენდრის ურთიერთმიმართება. უდიდესი მნიშვნელობისაა ნელი ბრეგაძის ნაშრომი „ხორბლის ძველქართული ჯიშები ფერეიდანში“ და სხვ.

ნელი ბრეგაძის მონოგარფიები:

მთის მიწათმოქმედება დასავლეთ საქართველოში (მემინდვრეობა რაჭა-ლეჩხუმის ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით), თბ.: მეცნიერება, 1969.

საქართველო – მიწათმოქმედების დამოუკიდებელი კერა, თბ.: სამშობლო, 2004.

ნაშრომები:

საქართველოში მიწათმოქმედების წარმოშობის საკითხისათვის, მსე, XXIII, თბ., 1987.

რაჭა-ლეჩხუმის მარცვლეული კულტურების შესახებ, საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის საზოგადოებრივ განყოფილებათა მოამბე, ნომ. 2, თბ., 1960.

ხალხური მეტროლოგიის სისტემა, სამიწათმოქმედო რაჭა-ლეჩხუმში, საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის საზოგადოებრივ განყოფილებათა მოამბე, № 3, თბ., 1962.

მემინდვრეობასთან დაკავშირებული წეს-ჩვეულებანი რაჭა-ლეჩხუმში, მაცნე, ნომ. 2, თბ., 1964.

რაჭა-ლეჩხუმის სამიწათმოქმედო იარაღები, საქართველოს ეთნოგრაფიის საკითხები, თბ., 1964.

ხალხური აგროტექნიკის ზოგიერთი საკითხი, I, მაცნე, № 5, თბ., 1965.

ხალხური აგროტექნიკის ზოგიერთი საკითხი, II , მაცნე, № 3, თბ., 1967.

ხალხური აგროტექნიკის ზოგიერთი საკითხი, III, მსე, ტ. XIV, თბ., 1968.

სიტყვის „ყანა“ – ერთი მნიშვნელობის შესახებ, სმამ, ტ., 67, თბ., 1972.

ხორბლის ძველქართული ჯიშები ფერეიდანში, „ძეგლის მეგობარი“, № 34, თბ., 1974.

ხორბლის ლექსიკასთან დაკავშირებით, I, „წმინდა“ (ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით), მსე, ტ. XVIII, თბ., 1975.

ხორბლის ლექსიკასთან დაკავშირებით, II („დედალი პური“), მაცნე, № 4, თბ., 1976.

ხორბლის ლექსიკასთან დაკავშირებით, III („იფქლი“, „პური“ ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით), მსე, ტ. XX, თბ., 1979.

* * *

თანამედროვე ქართული ეთნოანთროპოლოგიური სკოლა აგრძელებს ტრადიციას და უკვე ჩვენს დროშიც გადადგმულია გარკვეული ნაბიჯები ქართული კულტურის პოპულარიზაციისათვის ევროპაში. ამ მხრივ განსაკუთრებით საყურადღებო იყო ქ. ხუციშვილისა და რ. გუჯეჯიანის მიერ საბერძნეთში ხმელთაშუაზღვისპირა ცივილიზაციათა ფორუმზე წარდგენილი მოხსენება „Georgian bread (ქართული პური)“. მოხსენებამ და საბერძნეთში საქართველოს საელჩოს მიერ მომზადებულმა სტენდმა, სადაც წარმოდგენილი იყო მრავალფეროვანი ქართული სარიტუალო პურები, დამსწრე სპეციალისტებისა და ფართო საზოგადოების ინტერესი გამოიწვია, რითაც ქართული პური უფრო ცნობილი გახდა ევროპაში (Mediterranean Bread Festival, 16-21 June 2017, Varnavas, Municipality of Marathon, Attica – Greece).

ხოზეტა გუჯეჯიანი

ხორბალი და პური თანამედროვე ქართულ ტრადიციულ სარიტუალო პრაქტიკაში

საქართველო მიწათმოქმედების ერთ-ერთი უძველესი კერაა და, ბუნებრივია, რომ სარიტუალო შესაწირავთა შორის ოდითგანვე იყო ხორბალი და მისი ნაწარმი, კერძოდ, პური (მთელი თავისი მრავალფეროვანი გამოვლინებითურთ).

რასაკვირველია, საქართველოში პურს დღემდე აქვს ისტორიული, კულტურული და რელიგიური ფუნქციები და ჩვენს დროშიც ქართული ტრადიციული კულტურის ერთ-ერთი მთავარი სარიტუალო სეგმენტი ქართული ენდემური ხორბალი და პურეულია. ხორბალსა და მის ნაწარმს ყოველ ქართულ ხალხურ დღესასწაულსა და რიტუალში აქვს კონკრეტული როლი და ფუნქცია. ხორბალი და პური სარიტუალო პრაქტიკის ნაწილია, როგორც ქრისტიან ქართველთათვის, ასევე მუსლიმთათვისაც.

ზოგიერთ ხალხურ დღეობასა და რიტუალს ახასიათებს შესაწირავის სახეობად მოხარშული ხორბალი, ხორბლის ფაფა, დანაყილი ხორბალი და სხვ., ხოლო უმრავლეს დღესასწაულსა და რიტუალს შესაწირავად ახლავს ხორბლის ფქვილისაგან გამომცხვარი სარიტუალო პურეული.

მთიან მხარეებში შემონახულია ტრადიცია ეკლესიისათვის, ღვთისათვის, წმინდანთათვის შეწირული მიწების დაცვის, მოვლა-პატრონობისა და მათზე მოწეული მოსავლის (ძირითადად, ხორბლეული, ქერი) სარიტუალო შესაწირავად გამოყენებისა.[1] გარდა ამისა, კერძო საკუთრებაში არსებულ საყანე ნაკვეთებშიც ბევრ ოჯახს, მაგალითად, სვანეთში, ჯერ კიდევ ცალკე აქვს მონიშნული საუკეთესო საყანე ნაკვეთი, სადაც სარიტუალოდ განკუთვნილი ხორბლეული და ქერი მოჰყავთ. ხორბლეულისაგან სარიტუალო ფაფას ხარშავენ, დაფქვილი ხორბლისაგან კი სარიტუალო პურებს აცხობენ, ხოლო ქერი განკუთვნილია შესაწირავი არყის გამოხდისათვის („ზედაშე“).[2]

---

[1] **რ. გუჯეჯიანი**, მიწათმფლობელობა სვანეთში — საეკლესიო მიწები, კრ. სვანეთი ქართული კულტურის სავანე, საქართველოს საპატრიარქოს წმიდა ანდრია პირველწოდებულის სახელობის ქართული უნივერსიტეტი, თბ., 2008, 369-387.

[2] **რ. გუჯეჯიანი**, ზედაშე სვანეთში, ეთნოლოგიური კრებული, II, ივანე ჯავახიშვილის ისტორიისა და ეთნოლოგიის ინსტიტუტი, თბ., 2010, 35-49, რეზიუმე ინგლისურ ენაზე.

ხორბალი როგორც სარიტუალო შესაწირავი

ცნობილია, რომ საქართველოში მცხოვრები ქართველი მოსახლეობის დიდი ნაწილი ქრისტიანია, უმრავლესობა მართლმადიდებელია და საქართველოს სამოციქულო ეკლესიის მრევლია, მცირე ნაწილი კათოლიკური კონფესიისაა, აჭარასა და აქედან საქართველოს სხვადასხვა მხარეში კომპაქტურად ჩასახლებულ ქართველთა ნაწილი მუსლიმია.

ფრიად საყურადღებოა, რომ სარიტუალო ფაფები თუ პურები დამახასიათებელია ქრისტიანთათვის და მუსლიმთათვისაც. მაგალითად, ხორბლისაგან დამზადებული შესაწირავები აუცილებელი ელემენტია ქრისტიანი ქართველებისათვის ბარბარობის, შობის, მიცვალებულთა მოხსენიების რიტუალების, ხარების, აგრეთვე, ახალი წლის დღესასწაულისთვისაც (ძველი სტილით ახალი წლისათვის) და სხვ.; ხოლო მუსლიმი ქართველები აშურას რიტუალის დროს ხარშავენ შვიდი სხვადასხვა მარცვლეულისაგან სარიტუალო ფაფას. ასევე, ტაო-კლარჯეთის ქართულ სოფლებსა და, აგრეთვე, ე. წ. მუჰაჯირობის დროს მარმარილოს ზღვის რეგიონში გადასახლებულ ქართველთა შთამომავლებთან ცოცხალია კორკოტობის ტრადიცია, მაგალითად, ასეთი წესი შემონახულია ინეგოლის რაიონის ქართველებით დასახლებულ ზოგიერთ სოფელში (ჰირიე, სულჰიე), ასევე, იზნიკისა და გემლიკის რაიონის ქართველებში.

კონკრეტული გამოცდილება:

ქრისტეშობის წინა საღამოს (ძველი სტილით 24 დეკემბერს, ახალი სტილით 6 იანვარს) ქართული ენდემური ხორბლისაგან საშობაო ფაფა მზადდება. საშობაო ფაფას საქართველოს სხვადასხვა მხარეში სხვადასხვა სახელი ჰქვია. შესაბამისად, ამ საღამოსაც ფაფის სახელიდან მომდინარე სახელწოდებანი შემორჩა ხალხში: ლეჩხუმში, ქვემო სვანეთში ჭანტილობა ჰქვია; იმერეთში, რაჭაში — კორკოტობა, ჭანტილობა; ქართლში — ქრისტეს კორკოტობა; ზემო სვანეთში — შობ; ხევში — ყორბოულობა; მთიულეთსა და გუდამაყარში — თხილობა და სხვ.

ტრადიციულად, დიასახლისებს ხორბლის დარჩევა-დასუფთავება და მოსახარშად ჩადგმა მზის ამოსვლამდე უნდა მოესწროთ. ხორბლის მარცვალი შეიკმაზებოდა ნაირგვარად: ზოგან მარილით, ზოგან

თაფლით, ზოგან ნიგვზით, ზოგან ხახვით. ამ სარიტუალო კერძს ერქვა: ქრისტეს კორკოტი — ქართლი, თუშეთი; თესლ — ზემო სვანეთი;[3] ჭანტილი — ქვემო სვანეთი, რაჭა, ლეჩხუმი; კორკოტი — იმერეთი, გურია, სამეგრელო; ცხრაწვენა — ქართლი, კახეთი. ზოგან მოხარშულ ჭანტილს ჩაამატებდნენ სიმინდის, ლობიოს, ცერცვის, ბარდის და სხვა მარცვლეულის სამ-სამ მარცვალს.

მას შემდეგ, რაც ოჯახში წინასაშობაო ლოცვა შესრულდება, სჩვევიათ ჭანტილის, კორკოტის, თესლის და სხვ. სახეობების ქაფის ჩოგნით ბაღ-ვენახში გატანა და მცენარეებისათვის წასმა — კარგი მოსავალი მოვაო. სვანეთში ძველად კერიის ჯაჭვსაც წასცხებდნენ, ქართლში გუთნისდედა დედაბოძზე წაუსვამდა... ეს მომენტები ახლა შეცვლილია, რადგანაც მოსახლეობა ახალი ტიპის ნაგებობებში ცხოვრობს და ხვნა-თესვაც ტექნიკის საშუალებით მიმდინარეობს.

ახალი წლის დილას, მეკვლის მოსვლის შემდეგ, ზოგიერთი დიასახლისი კარმიდამოს შემოივლის და მუჭა-მუჭა მიმოყრის მარცვლეულს (ხორბალს, სიმინდს).

ხარების დღესასწაულზე ქართლსა და კახეთში მორწმუნე ოჯახებში აუცილებლად იხარშება კორკოტი (//წანდილი, კოლიო).

თანამედროვე ურბანულ გარემოშიც, მათ შორის, დედაქალაქ თბილისშიც, ქელეხის სუფრის აუცილებელი ელემენტია კორკოტი (//წანდილი, კოლიო). არა აქვს მნიშვნელობა, ქელეხი ოჯახურ გარემოშია თუ რესტორანში, კორკოტი (//წანდილი, კოლიო) მომცრო ჯამებით დგას სუფრაზე.

პური როგორც სარიტუალო შესაწირავი

საქართველოში სარიტუალო პურის უძველეს წარმომავლობას ადასტურებს არქეოლოგიური გათხრების შედეგად მოპოვებული პურის ტვიფარ-ყალიბების მრავალფეროვნება (მაგალითად, ანტიკური ხანის თიხისაგან დამზადებული პურის ტვიფარი/ყალიბი, წინაქრისტიანული ხანის თიხის, რბილი ქვისა და ბრინჯაოს საბეჭდავები).[4] ქვეყნის გაქრისტიანების შემდეგ კი, ცხადია, წინაქრისტიანული პუ-

[3] ხორბლის საშობაო ფაფასთან ერთად („თესლ“), სვანეთში მზადდებოდა კანაფის თესლისაგან მომზადებული ფაფაც, სახელად „მუჯორ“.

[4] **მ. ლორთქიფანიძე**, ძველი საქართველოს გლიპტიკური ძეგლების კორპუსი, I, თბ., 1969; დ. ხახუტაიშვილი, უფლისციხე, I, თბ., 1964.

რის საბეჭდავები ხმარებიდან გამოდის და მათ საეკლესიო პრაქტიკის უმნიშვნელოვანესი ელემენტი — სეფისკვერის ყალიბები ცვლის. ამ დროიდან მოყოლებული, ხალხურ ყოფაში ჩნდება სეფისკვერისა და ევლოგიის კვერის ტვიფარების/საბეჭდავების ხალხური ნაირსახეობანი, რომლებიც საქართველოს მთიან მხარეებში გვხვდება გვიან შუა საუკუნეებსა და შემდგომ პერიოდშიც. სარიტუალო პურების ხალხური საბეჭდავები ერთმანეთისაგან ფორმითა და ორნამენტით, ასევე მასალით განსხვავდება, მაგრამ ყველა მათგანის დანიშნულება რიტუალური პურების „დაჭვრეთა“/დაბეჭდვაა“.[5]

აღსანიშნავია, რომ ეთნოგრაფიული მასალითაც (XIX საუკუნისა და XX საუკუნის პირველი მეოთხედი) ხის საბეჭდავები საქართველოს მთიან მხარეებში ჯერ კიდევ გამოიყენებოდა ყოფაში.

ტრადიციულ ქართულ სარიტუალო პურებს, როგორც უკვე ითქვა, აქვთ ნაბეჭდი სახე, გარდა ამისა, გვაქვს ნაძერწი პურებიც, რომლებიც სხვადასხვა გამოსახულებისაა და კონკრეტულ დღესასწაულსა და რიტუალს შეესაბამება, როგორებიცაა, მაგალითად, ახალი წელი, ბარბარობა და სხვ. ამ მხრივ ქართული სარიტუალო პურები და იტალიური, ესპანური, პორტუგალიური, ბულგარული, პოლონური, სერბული და სხვა ქვეყნების სარიტუალო პურები, ფაქტობრივად, იდენტურია, კონკრეტული ისტორიული გამოცდილებით, გარკვეული სინკრეტული დანაშრევების ნიშნებითა და ქრისტიანული მსოფლაღქმით გაჯერებული.

ყოველი სახეობის სარიტუალო პურს თავისი კონკრეტული დანიშნულება ჰქონდა — ის განკუთვნილი იყო საეკლესიო დღესასწაულის, საერო დღეების (მაგალითად, ახალი წლისათვის), ან გარკვეული ლოცვის რიტუალისათვის. შესაბამისად, გვქონდა ტრადიცია საახალწლოდ ბასილას კვერების, კვანჭილების, გოგას ცხობისა; ბარბარობისათვის ლობიანის, ნიგვზისგულსართიანი კვერებისა; წმ. იოანე წინასწარმეტყველის ხსენების დღისათვის ფეტვისგულიანი კვერისა; პეტრეპავლობისათვის „ლესკარისა“; მოსავლიანობის გაზრდისათვის სპეციალური შესაწირავი კვერების ცხობის ტრადიცია და სხვ.[6]

---

[5] **რ. გუჯეჯიანი**, ერთი ეთნოგრაფიული ნივთის შესახებ (დასტაგი-დაგი-ლადგი), კრ., ეთნოლოგიური ძიებანი, საქართველოს ეროვნული მუზეუმი, III, თბ., 2007, 322-334; **რ. გუჯეჯიანი**, სარიტუალო პურების ისტორიიდან სვანეთში, კავკასიის ეთნოლოგიური კრებული, მეთხუთმეტე, თბ., 2014, 7-23.

[6] **ფ. გარდაფხაძე-ქიქოძე**, ქართული ხალხური დღეობები (რაჭა-ლეჩხუმი), თბ., 1995; **ჯ. რუხაძე**, ზოგიერთი აგრარული წეს-ჩვეულება XIX ს-ის დასავლეთ საქართველოში, მსე, ტ. XIV, თბ., 1968; **ნ. მაჩაბელი**, მინდვრის სამუშაოებთან დაკავშირებული რიტუალური კვერები, მსე, ტ. XXI.

მთავარი იდეა კი, რასაც შესაწირავი პური ატარებდა, ბუნებრივია, მომდინარეობდა საეკლესიო სწავლებიდან, რომლის მიხედვითაც სარიტუალო პურები ერთგვარ უსისხლო მსხვერპლად აღიქმებოდა. ზოგიერთი სარიტუალო პურის შეწირვის ანალიზის დროს მკვლევარნი მასთან დაკავშირებულ ადრექრისტიანულ ცოდნასაც კი ამოიცნობენ.[7]

ასეთი შინაარსისა და სარიტუალო დატვირთვის მქონე პურები, ნამცხვრები დღემდე შემონახულია ევროპის ყველა ქრისტიანულ კულტურაში: წმ. ბასილისადმი მიძღვნილი პურები ბულგარეთში, სერბეთში, საბერძნეთში (ვასილოპიტა), საშობაო ნამცხვრები (მაგალითად, ბერძნული მელომაკარონა), სააღდგომო ნამცხვრები (მაგალითად, ცუკერი საბერძნეთში) და სხვ.

შიგთავსის მიხედვით შემონახულია სარიტუალო პურების მრავალი სახეობა: ფეტვისა და ნიგვზისგულიანი კვერები, ლობიანი, სამეკვლეო გოგა, განატეხი, ქადა, ყველისგულიანები: ლესკარი, განატეხი, კოტორი და სხვ.

სარიტუალოდ განკუთვნილი ხორბალიც და ფქვილიც ცალკე გამოყოფილ სკივრში იყო დაცული და მას ოჯახში მხოლოდ შუა ხნის ასაკს გადაცილებული მანდილოსანი მიეკარებოდა. ზოგადად, ამ ასაკის ქალს საქართველოში განსაკუთრებული უფლება-მოვალეობები ჰქონდა:[8] ის ცრიდა ფქვილს და სარიტუალო პურსაც ის აცხობდა. მას ამ დროს თავზე წაკრული ჰქონდა სპეციალურად გადანახული თეთრი მანდილი.

მარცვლეულის დაფქვის წინ და ყოველი სარიტუალო პურის ცხობის დროს დიასახლისები იცავდნენ გარკვეულ აღკვეთებს და თან ლოცულობდნენ.

ტრადიციულმა ქართულმა ყოფამ შემოგვინახა სარიტუალო პურების სხვადასხვა შიგთავსისა და ფორმის მქონე სახეობანი. ტრადიციული ქართული სარიტუალო პურების სახეობები არის: ნაბეჭდი, დაჭვრეთილი პურები, როგორიც არის, მაგალითად, საახალწლო სამეკვლეო გოგა; ნაძერწი პურები, რომლებიც სხვადასხვა გამოსახულებისაა და კონკრეტულ დღესასწაულსა და რიტუალს შეესაბამება,

---

[7] **ნ. აბაკელია**, ზოგიერთი ადრექრისტიანული ელემენტი ქართულ ტრადიციაში, ანალები, I, თბ., 1999.

[8] **ნ. მინდაძე**, ადამიანის სიცოცხლის ასაკობრივი ციკლების ფსიქო-ფიზიოლოგიური თავისებურებანი და ცხოვრების ტრადიციული წესი, ჟურნალი „ჩუბინი“, 2, თბ., 2003.

მაგალითად, ბასილას კვერი, საახალწლო კვერები სხვადასხვა გამოსახულებისა: უღლის, კრუხ-წიწილის, ხარის, ძროხის, ვაზის მტევნისა და სხვ.

დიდი მრავალფეროვნება გვაქვს ყველის გულსართიანი პურებისა ხსნილის დროს: ხაჭაპური, ლესკარი, განატეხი, ბაჭულები, ბოხჩუანა და სხვ.

მაგალითად, სვანეთში დღესაც აცხობენ შემდეგი სახის ხაჭაპურებს: სადა, მხოლოდ ყველისგულიანი ხაჭაპურს (დაჰარ ქუთ), ამასთანავე, არსებობს მწვანე ხახვით, ჭარხლის ფოთლით, კარტოფილით, სიმინდის ფქვილით, ფეტვის ფქვილით, კანაფის ფქვილით შეზავებული ყველის გულსართიანი ხაჭაპურები და სხვ. მეოცე საუკუნის 80-იანი წლებიდან აკრძალულია კანაფის კულტურა და, შესაბამისად, ყოფიდან გაქრა კანაფის ფქვილისა და ყველის გულსართიანი ხაჭაპური სვანეთის ყოფიდან. მას სარიტუალო ფუნქცია ჰქონდა.

უაღრესად მრავალფეროვანია სვანეთის ტრადიციულ ყოფაში არსებული სარიტუალო პურების ფორმები და მათი დაჭრელების სიმბოლიკა.[9]

საქართველოს მთიანეთში სხვაგანაცაა გავრცელებული მხლოვნების ნაირსახეობანი: ჭარხლის ფოთლით, ისპანახით შეზავებული.

სარიტუალო დანიშნულებით ცხვება მრავალი სახის ქადეული აღმოსავლეთ საქართველოს ბარსა და მთიანეთში; გვაქვს დიდი მრავალფეროვნება სამარხვო გულსართიანი სარიტუალო პურების ცხობისა მარხვის პერიოდში: ფეტვისა და ნიგვზისგულიანი კვერები, ლობიანები.

ცხადია, ყოველი სახეობის სარიტუალო პურს თავისი კონკრეტული დანიშნულება ჰქონდა — ის განკუთვნილი იყო საეკლესიო დღესასწაულის, საერო დღეების (მაგალითად, ახალი წლისათვის), ან გარკვეული ლოცვის რიტუალისათვის. შესაბამისად, გვქონდა ტრადიცია საახალწლოდ ბასილას კვერების, კვანჭილების, გოგას ცხობისა, ბარბარობისათვის ლობიანის, ნიგვზის გულსართიანი კვერებისა, წმ. იოანე წინასწარმეტყველის ხსენების დღისათვის — ფეტვისგულიანი კვერისა, პეტრეპავლობისათვის — ლესკარისა (სვანეთი) და სხვ.

---

[9] **ქ. ალავერდაშვილი**, ზოგიერთი რიტუალური პურის სიმბოლიკა ახალწლის ციკლის დღესასწაულებში ქართული ეთნოგრაფიული მასალის მიხედვით (სვანეთი), კრ. „ოჩხარი“, თბ., 2002.

მთავარი იდეა, ქრისტიანობის შემდეგ შესაწირავი პური რომ ატარებდა, ბუნებრივია, მომდინარეობდა საეკლესიო სწავლებიდან, რომლის თანახმადაც, ხალხური სარიტუალო პურები, მსგავსად სეფისკვერისა, ერთგვარ უსისხლო მსხვერპლად მიიჩნეოდა.

მოვიყვან რამდენიმე კონკრეტულ ცოცხალ მაგალითს:

ბარბარობისათვის, ვინაიდან მარხვის დროა, ლობიოს ან ნოგვზისგულიანი განატეხები, აგრეთვე, ლობიანები ცხვება.

ქრისტეშობის დღესასწაულს ტრადიციულ ქართულ ყოფაში ახლავს სარიტუალო ალილოს წესი. ალილო სარიტუალო ქმედებაა, მისი მონაწილენი კარდაკარ შემოივლიან სოფელს, ქალაქის რომელიმე უბანს და ყოველ ოჯახს ქრისტეშობას ულოცავენ. ოჯახებიდან მეალილოეებისათვის (ქრისტეს მახარობლებისათვის) სხვადასხვა სახის საჩუქარი გამოაქვთ: პურები, ნამცხვრები, ჩურჩხელები, ტკბილეული... მაგალითად, თუშეთში, მეალილოეებს სპეციალურად გამომცხვარ დიდი ზომის საშობაო ქადას ჩუქნიდნენ, იმერეთში — „საციქველს“.[10]

სვანეთში შობის დილას სარიტუალოდ განკუთვნილი ფქვილის იმ ნაწილისაგან, რომელიც ღვთისმშობლისათვის იყო მიძღვნილი, დიასახლისი აცხობდა ყველიან კვერებს „კვანჭილებს“, იმდენს, რამდენი წევრიც იყო ოჯახში. მამაკაცი ილოცებდა ქრისტეს სახელზე და შესწირავდა ამ კვანჭილებს. შემდეგ კვანჭილებით გაიხსნილებდნენ. ეს ტრადიცია ქალაქადაც ცოცხალია, მაგალითად, ჩემს ოჯახში.

საწესო პურების ეს სახეობა — „კვანჭილები“//„ანჭი-კუანჭი“ — ცხვებოდა და შეიწირებოდა ბარბარობასაც, სხვადასხვა წმინდანთა ხსენების დღეებშიც.[11]

XX საუკუნის 90-იან წლებში კვანჭილები შეიწირებოდა მთელი ბრწყინვალე შვიდეულის განმავლობაშიც და მის შემდგომ კვირაში (მსგავსად არტოსის პურისა). კვანჭილებს აცხობდნენ გათენებამდე და დილით, მზის ამოსვლამდე შეწირავდნენ. ლოცვის შემდეგ კი ამავე კვერებით გაიხსნილებდნენ. სვანეთის ზოგიერთ სოფელში ახლაც ცოცხალია ეს ტრადიცია. ვფიქრობ, ამ რიტუალის შემსრულებელთა მენტალობაში კვერის შეწირვისა და შემდეგ ამავე კვერით უზმოზე

[10] **ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე**, ქართულ ხალხურ დღეობათა კალენდარი, თბ., 1991, 20.

[11] **ვ. ბარდაველიძე**, ქართული (სვანური) საწესო გრაფიკული ხელოვნების ნიმუშები, თბ., 1953; **ივ. მარგიანი**, ვინ იყვნენ „პაპები“ ანუ „ბაპები“? კრ. ეთნოგრაფიული წერილები სვანეთზე, თბ., 1973.

გახსნილების წესის დამკვიდრება სეფისკვერისა და არტოსის პურის გახალხურებული აღქმის შედეგია, მითუმეტეს, რომ წარმოქმნილი ასოციაციური მსგავსება უაღრესად ნათელი და გამჭვირვალეა: ცნობილია, რომ, საეკლესიო სწავლებით, სასურველია, მორწმუნეს შინ მუდამ ჰქონდეს ნაკვეთი სეფისკვერი, რომელიც ჟამისწირვის შემდეგ ურიგდებათ მორწმუნეებს როგორც ევლოგია (კურთხევა), ნაწილს იქვე მიიღებენ, თუკი უზმოდ არიან, ნაწილი კი შინ მიაქვთ, მცირე ნაწილებად ჭრიან და ყოველ დილით საუზმემდე ნაკურთხ წყალთან ერთად მიიღებენ (სეკ 1994: 410).[12]

გურიას გამოარჩევს ნახევარმთვარის ფორმის საშობაო ღვეზელების ცხობის ტრადიცია, რაც ჩვენს დროში უკვე ფართოდ გავრცელდა მთელ საქართველოში.

საახალწლოდ ცხვებოდა წმიდა ბასილისადმი მიძღვნილი „ბასილები“, საბასილო დიდი ზომის პურები, ყველისგულიანი ხაჭაპურები, ყველის ან ქონის გულიანი განატეხები, ტაბლები, ხორცისგულიანი კუბდარები, გოჭისფეხჩართული „საკვაკავი“ და სხვ. ცხადია, იგულისხმება ძველი სტილით ახალი წელი. ხოლო, თუ რატომ ლოცულობდნენ ამ დღეს წმიდა ბასილის სახელზე, პასუხი საეკლესიო კალენდარში გვაქვს — პირველ იანვარს წმიდა ბასილი დიდის ხსენების დღეა (ახ. სტილით 14 იანვარი).

მთაში იყო ტრადიცია, რომ მეკვლისათვის[13] სპეციალური პური დაეხვედრებინათ. მაგალითად, მთიულეთ-გუდამაყარში ასეთ პურს ერქვა „საკვლელი“ და მასში „გულად“ ჩატანებული იყო ერბო, შაქრის ნატეხი.[14]

ქართლსა და კახეთში გვაქვს საახალწლოდ „აბრამიანის“//საკვლევარის მომზადების წესი. ესაა ტაბლა, რომელსაც ამშვენებს წყლით, ღვინითა და თაფლით სავსე ჯამი, მასში ჩაყრილი პურის ნატეხებით, ღორის თავი, ჩურჩხელები, სხვადასხვა ტკბილეული. ახალი წლის გათენებისას შინაური მეკვლე, ოჯახის უფროსი მამაკაცი აბრამიანით ხელში სახლს სამჯერ შემოუვლის, შემდეგ შიგ შედის და სა-

[12] **საქართველოს ეკლესიის კალენდარი**, საქართველოს საპატრიარქო, თბ.,1994, 410.

[13] **„მეკვლე“** არის საახალწლოდ წინასწარ სპეციალურად შერჩეული პირი, რომელიც მიდის ამა თუ იმ ოჯახში ადრე დილით და ოჯახს ახალ წელს მიულოცავს. ზოგან ორი მეკვლე გვყავს: საშინაო და საგარეო. საშინაო ოჯახის წევრია, საგარეო — გარედან მოსული.

[14] **ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე**, იქვე, 36.

მჯერ გაიმეორებს: „შემოვდგი ფეხი, გწყალობდეთ ღმერთი, ფეხი ჩემი, კვალი ანგელოზისა“.

ძალიან საყურადღებოა ისტორიული ჰერეთის იმ ნაწილის ტრადიციული კულტურა, რომელიც 1921 წლიდან აზერბაიჯანის საზღვრებშია მოქცეული. ჰერეთის ქართველებს სჩვევიათ საახალწლოდ დიდი რაოდენობით კვერების ცხობა. ამ კვერებს სხვადასხვა ფორმა აქვთ: ზოგი კაც-ბასილაა, ზოგი ნამგალს გამოხატავს, ზოგი — უღელს, ზოგი — ვაზის მტევანს და სხვ. ეს ტრადიცია საქართველოს სხვა მხარეებისთვისაცაა დამახასიათებელი. სჩვევიათ სხვადასხვა ფორმის კვერების ცხობა: ზოგი კაც-ბასილაა, ზოგი — ხარი, ძროხა, კრუხ-წიწილა, უღელი, ვაზის მტევანი და სხვ. ამ კვერებს ახალი წლის დილით შესაბამის ადგილებში ჩამოჰკიდებენ, რითაც სიმბოლურად მიულოცავენ მთელ კარმიდამოსა და გარემოს ახალი წლის დადგომას.

საახალწლო პური „გოგა“ თითქმის გამქრალია ყოფიდან და აუცილებელია მისი აღდგენა. გოგა საახალწლო სარიტუალო, დაჭრელებული პურია ფშავ-ხევსურეთში. მასზე გამოსახული იყო ჯვარი, კაცი, სახნისი, ცხენი, თავთავი და სხვ.[15]

ფრიად საინტერესოა ხევის ერთი სოფლის ტრადიცია: გერგეტის წმიდა სამებაში ახალი წლის წინა საღამოს დეკანოზი თავის სახლში გამომცხვარ თხელ, მომცრო პურებს, „ცხრეულებს“, ამაღლებული ადგილიდან გადაუყრიდა იქვე შეკრებილ გერგეტელებს და დალოცავდა. ცხრეულები ხარებისათვის უნდა ეჭმიათ — ხვნაში მუხლი ექნებათო.[16]

პეტრეპავლობისათვის ბალსქვემო სვანეთის ეცერის თემის ზედა სოფლების (ჭელირი, ქურაში, ბარში) ყოველი ოჯახი ახლაც აცხობს დიდი ზომის ხაჭაპურს (ლესკარ) და მიაქვს იგი სხვა შესაწირავთან (ზედაშე, სანთლები) ერთად დათქმულ ადგილას, სადაც ხალხური ლოცვა სრულდება, რა დროსაც შეიწირება ზემოთ ჩამოთვლილი შესაწირავი და შემდეგ იმართება საერთო ტრაპეზი.

ყველა მხარეში ყველიერის კვირეულსა და ყველიერის აღების დღესაც (კვირა დღე) აცხობენ ყველის გულსართიან პურებს: ხაჭაპურებს, ყველიან კვერებს, ყველიან განატეხებს. ქალაქურ ყოფაში უკვე ფართოდ გავრცელდა მეგრული ყველიანი კვერების მომზადების ტრადიცია და ის რესტორანთა ერთი ნაწილის მენიუშიცაა შესული.

[15] **ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე,** იქვე, 35-36.
[16] **ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე,** იქვე, 38-39.

თევდორობის დღეობისათვის (წმ. თევდორე ტირონის ხსენების დღე — დიდმარხვის პირველ შაბათს) დასავლეთ საქართველოში ცხვებოდა სპეციალური სარიტუალო პურები, რომელთაც შესწირავენ ცხენის გამრავლებისა და მხედრების ჯანმრთელობისათვის. მას სხვადასხვა სახელი ერქვა, მაგალითად: რაჭაში — ცხენის ტაბლა, სვანეთში — ლითოდრიაშ დიარ. პურები, ცხადია, სამარხვო იყო, გულსართად დანაყილ ნიგოზს ურთავდნენ. ზოგან ცხოველების ფორმის კვერებიც ცხვებოდა და ამ კვერებს, ზოგადად, საქონლის ნაყოფიერებისათვის შეწირავდნენ. ბევრი ოჯახი დღესაც ასრულებს ამ რიტუალებს.

აღდგომას დასავლეთის ქართველი მთიელები აცხობდნენ დიდ „ლესკარებს“ (სვანეთი), „განატეხებს“, „სულის პურებს“ (რაჭა-ლეჩხუმი) და ეკლესიას სწირავდნენ.

დღესაც ცოცხალია ხორბლის ფქვილისაგან სარიტუალო პურების — სვანური „ლემზირებისა“ და თუშური სარიტუალო პურის „კოტორის“ ცხობის ტრადიცია. ამიტომ განვიხილავ ორივე მათგანს: „ლემზირ“ კრებითი სახელია სვანური სარიტუალო პურისა. სავარაუდოა, რომ ის ჯერ კიდევ ანტიკური ხანიდან მოდის, რადგან მის სახელში ფიგურირებს სიტყვა „მზირ“, რაც, ცხადია მზესთან კავშირშია. სვანურად ლოცვასაც, ლოცვის რიტუალსაც იგივე ფუძე ახლავს — „ლიმზირ“. კლასიკური „ლემზირი“ მრგვალი ფორმისაა და მომცრო ზომისაა. მას, ძირითადად, სამი ნაწიბური აქვს, როგორც შესაწირავს მამა ღმერთის, ძე ღმერთისა და სულიწმიდისადმი. არსებობს ლემზირის სახეობა, რომელსაც ოთხი ქიმი ან ნაჭდევი უკეთდება, როგორც ჯვრის სიმბოლოს. არის ლემზირი, რომლის ქიმებიც მომრგვალებული ფორმების მქონე ჯვარს გამოსახავს. უშუალოდ უფლისადმი მიძღვნილი ლემზირიც გვაქვს, რომელიც უფრო მახვილი სამწვერა ფორმისაა. არსებობს ღვთისმშობლისათვის შესაწირავი ლემზირიც და სხვ. იხილეთ სურათები ვერა ბარდაველიძის წიგნიდან.[17]

განსაკუთრებით ბევრი წვრილი ფორმის ლემზირი შეიწირებოდა მზგეფსის დროს, რომელსაც სვანურად „იარუნენსგა“ (ორთაშუა) ეწოდება. მაგალითად, ცხუმარის თემში, ისევე როგორც სხვა სოფლებში ბალსქვემოთ, „იარუნენსგას“ განმავლობაში ყოველდღიურად მართავდნენ ლიმზურებს. თითოეულ ოჯახში გამოაცხობდნენ ბლომად ლემ-

[17] **ვ. ბარდაველიძე**, სვანურ ხალხურ დღეობათა კალენდარი, I, ახალწლის ციკლი, ტფ., 1939. ტაბულა პირველი და მეორე.

ზირს და სადილის წინ შესწირავდნენ მათ სვანეთისა და მეზობელი კუთხეების სალოცავებს. პირველად თავის სოფლის სალოცავებს მოიხსენიებდნენ, შემდეგ მახლობელი სოფლებისას; როდესაც ბალსქვემოთა სალოცავების მოხსენებას მორჩებოდნენ, ბალსზემოურებზე გადავიდოდნენ, შემდეგ ქვემო სვანეთის სალოცავებს ჩამოჰყვებოდნენ და ბოლოს ლეჩხუმის, სამეგრელოსა და აფხაზეთის ეკლესიების ხსენებით დაამთავრებდნენ. თავისი სოფლის და მახლობელი სოფლების ხატებს სათითაოდ ჩამოთვლიდნენ და თითოეულ მათგანს სამ-სამ ცალ ლემზირს შესწირავდნენ, ხოლო დანარჩენების მიმართ ან თითოეული სოფლის მთავარ სალოცავს ახსენებდნენ და ან, ზოგადად, მოიხსენებდნენ — ამა დ ამ სოფლის სალოცავებს დიდებაო. შესაწირავი ლემზირები ყველა ლამარიაშ ტაბლაშისაგან[18] იყო გამომცხავრი და როგორც ეს ფქვილი, ისე ლემზირები უწონაში[19] იყო — მათ ისე გამოაცხობდნენ, შესწირავდნენ და შეჭამდნენ, რომ ოჯახისათვის უცხო პირებს არ აჩვენებდნენ და არც აგემებდნენ.[20]

კოტორი რამდენიმე სახისაა. ფორმით ის მრგვალია, საშუალო ზომისა, ბრტყელი და თხელი. გულსართით კი შეიძლება იყოს ხაჭოიანი (კალტიანი), საგულაყიანი (ერბოსა და ცოტა წყალში მოშუშული ჩაფშვნილი ყველისა და ხმელი კალტისაგან (ხაჭო), ან კარტოფილიანი. ტრადიცულად ბრტყელი ფიქალის კეცზე უნდა გამოცხვეს და გამომცხვარი გაიპოზოს ერბოთი. „კოტორს როგორც რიტუალურ „პურს“ აცხობდნენ შობას, წელწდობას[21], ხატებში წასაღებად, მიცვალებულთა სახელზე მიწათმოქმედებასთან დაკავშირებული რელიგიური წესების შესრულების დროს და სხვ.“[22]

გარდა ამისა, სარიტუალო პურები ცხვება სულთა მოხსენიების ყველა საეკლესიო კალენდრით გათვალისწინებულ დღეს და, აგრეთვე, ბევრი სხვა ხალხური დღეობისა თუ რიტუალის დროსაც: მარხვის დროს სამარხვო და ხსნილში სახსნილო. მიცვალებულთა სულების შენდობისათვის განკუთვნილი საკურთხი ეკლესიებში, საფლავებზე გააქვთ და გარკვეული საეკლესიო რიტუალის (პანაშვიდის, კურთხევის) შემდეგ ერთობლივ ტრაპეზს მართავენ. საკურთხის დიდი ნაწილი გაიცემა.

---

18 ღვთისმშობლისადმი მიძღვნილი.

19 მხოლოდ ოჯახის წევრებისათვის განკუთვნილი.

20 ვ. ბარდაველიძე, 1939, 62.

21 ახალი წლიდან ნათლისღებამდე („გამოცხადება“) პერიოდში.

22 **ნ. აზიკური**, კოტორი, როგორც რიტუალური პური თუშეთში, მსე, თბ., 1987, 216.

შემოგვენახა სარიტუალო პურების ისეთი სახეობანიც, რომლებიც ე.წ. ბედისკვერების სახელითაა ცნობილი. ბარბარობისათვის, საშობაოდ და საახალწლოდ (ძველი სტილით) საქართველოს ბევრ მხარეში, განსაკუთრებით მთიანეთში, ახლაც ცხვება ე.წ. ბედისკვერები ბავშვებისათვის. ცხობისას ვისი კვერიც ამოიბურცებოდა, მას ბედნიერ წელიწადს უწინასწარმეტყველებდნენ.[23] აღმოსავლეთ საქართველოში არსებობდა ბედისკვერების გამოცხობის სხვა ტრადიციაც: მაგალითად, ქართლში, კახეთში დიდმარხვის პირველ ორშაბათს დასაქორწინებელი ახალგაზრდები მთელ დღეს შიმშილობდნენ და საღამოს ხორბლის ფქვილისაგან გამომცხვარ ბედისკვერებს გზაჯვარედინებზე შეექცეოდნენ უმძრახად და ასევე უმძრახად დაიძინებდნენ, რათა საბედო დასიზმრებოდათ.

ყველიერის კვირადღეს აუცილებლად იმართებოდა საკარნავალო რიტუალებიც: ბერიკაობა, ბერობანა, ყეენობა და სხვ. წელს ამგვარი კარნავალები გაიმართა ქართლისა და კახეთის რამდენიმე სოფელში, აგრეთვე ისტორიულ ტაო-კლარჯეთშიც (თურქეთის რესპუბლიკის საზღვრებში მოქცეულ ქართულ სოფლებში). საკარნავალო რიტუალებსაც ახლდა საკარნავალო პურების ცხობის წესი: ეს, ძირითადად, სხვადასხვა სახისა და ფორმის კვერები იყო.

არსებობდა მტაცებელი ცხოველებისაგან შინაური ცხოველების დაცვისათვის განკუთვნილი რიტუალები, რომლებშიც პურიც იყო გამოყენებული (მგელთუქმე მთიულეთში, გუდამაყარში, ფშავში, ხევში, მგელთშაბათი თუშეთში და სხვ.). მაგალითად, ხევში მგელთუქმობას, რომელიც სრულდებოდა დიდმარხვის პირველ შაბათს, მოხევეები *„მგლის უქმეზე გააკეთებდნენ მოგჰძო ცომს, ეჰთ ბოღოში წაუჭეჰდნენ ხელს, ვითომ თავიაო. ეს იყო მგლის გამოსახუღება. ამ ცომს პიჰში ქვას ჩაუდებდნენ, ვითომ ეს ქვა ჭამე საქონღის ნაცვღადო. ჩააგდებდნენ ამ გამომცხვაჰ კვეჰს წყაღში და იტყოდნენ: „წეღს ეს ჭამე და კღოვ ქვა ჭამე“.*[24]

თუშეთში სჩვეოდათ „მგელ-ჯიხვობის ბაცუკაების“ ცხობაც. სარიტუალო კვერების (ბაცუკები) ცხობის პარალელურად, აღიკვეთდნენ რკინეულის ხმარებასაც ამ დღის განმავლობაში. „მგელ-ჯიხვობის ბაცუკაებს“ იმდენს აცხობდნენ, რამდენი ვაჟიშვილიც ჰყავდათ ოჯახში. ამ რიტუალში მთავარ როლს მოზარდები ასრულებდნენ: სოფლის „საანჯმოში“ გამოფენდნენ ბაცუკებს და მოზარდები მას ისრებს ესროდ-

[23] **ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე,** იქვე, 17.
[24] **ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე,** იქვე, 81.

ნენ, ვინც ბაცუკას ისარს მოარტყამდა, პურიც რჩებოდა. საგულისხმოა, რომ ტრადიციული ქართველები, ცოცხლებთან ერთად, ყველა რიტუალის დროს იხსენებდნენ გარდაცვლილთაც და რიტუალის დროსაც იმ წელს გარდაცვლილი ბავშვის, მოზარდის ოჯახის მისი სახელობის ერთ ბაცუკას აცხობდა, რომელსაც სულის ბაცუკა ერქვა და მას გაიტანდა საანჯმოზე.[25] რომელი ბავშვიც ამ ბაცუკას ისარს მოარტყამდა, მისი მშობლები არაყს გამოიტანდნენ და იქ მყოფი უფროსები მიცვალებულის სულის შესანდობარს იტყოდნენ.[26] ასეთივე შინაარსისაა მეორე რიტუალიც, რომელსაც დიდმარხვის მეორე შაბათს აღნიშნავდნენ აღმოსავლეთ საქართველოს მთიელები — ესაა „სულთაკრეფა“. რიტუალი მიცვალებულთა სულების შენდობისადმი იყო მიძღვნილი. ისინი სარიტუალო სასმელს — ლუდს ხარშავდნენ და სპეციალურ ხმიადს, ე.წ. სათოფეს აცხობდნენ. ხმიადს თოვლზე დაამაგრებდნენ, როგორც ნიშანს და მას ისრებს ესროდნენ — გამარჯვებულს ხმიადიც და მასთან დადებული ჯილდოც გადაეცემოდა.[27]

ძალიან საყურადღებოა სვანეთში არსებული ტრადიცია, რომელსაც „ლილაობა“ ჰქვია. ის სრულდება ყველიერის კვირაში და ამ დღეს მამისეული სახლიდან სტუმრობენ თავიანთ გათხოვილ შვილებს და უძღვნიან საჩუქრებს. ძღვენის ნაწილი აუცილებლად არის დიდი ზომის ყველიანი პური — სვანური „დაჰარ ქუთ“, ანუ მხოლოდ ყველისგულიანი ხაჭაპური, სხვა სახის სურსათ-სანოვაგესთან, აგრეთვე, ტანსაცმელთან ერთად.

მოსავლიანობის დაცვასთან დაკავშირებული რწმენა-წარმოდგენები

არსებობდა სპეციალურად „შეწირული//აღკვეთილი“ დღეები, რომელთაც ქართველები უქმობდნენ და ლოცვას აღავლენდნენ ღვთისადმი — მოსავლიანობას შესთხოვდნენ. მაგალითად, ასეთი აღკვეთილ დღეთაგანი იყო კახეთში დიდმარხვის მესამე ორშაბათი,[28] ან აღდგომიდან პირველ ორშაბათი რაჭაში, რომელსაც „პურის ლოცვა“ ერქვა,

[25] **საანჯმო** — სოფლის შესაკრები ადგილი თუშეთში, სადაც სხვადასხვა საჭირბოროტო საკითხზე მსჯელობდნენ.

[26] **ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე,** იქვე, 81-82.

[27] **ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე,** იქვე, 83.

[28] **ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე,** იქვე, 84.

„საღმრთოობა“ მთიულეთში, კვიროლას რიტუალი ბალსქვემო სვანეთში და სხვ. ზოგიერთი ოჯახი ახლაც იცავს ამ ტრადიციებს.

მოსავლიანობასა და დარს ან ავდარს, ძირითადად, ელია წინასწარმეტყველს შესთხოვდნენ. სასურველი ამინდის დაბედებას საქართველოს მხარეებში ეძღვნებოდა დღეობები: კოხინჯრობა, ელობა, ჰულიშობა, კვირტობა, ხვამლობა, წიფეთელიობა და სხვ. ბევრი დღეობა ახლაც სრულდება საქართველოს სხვადასხვა მხარეში. მაგალითად, სვანეთის „ჰულიშობამ“ (ელიაობა) კიდევ უფრო დიდ მასშტაბი შეიძინა ბოლო ათწლეულების განმავლობაში და მას სახალხო დღესასწაულის, ერთგვარი ფესტივალის სახეც კი მიეცა ბეჩოს თემში.

მთელი რიგი დღეობებისა თუ რიტუალებისა განკუთვნილი იყო მოსავლიანობის გაზრდისათვის და სრულდებოდა ხვნის დაწყებისას, მკის დროს, კალოობას.[29]

ხვნის დაწყების წინ სრულდებოდა ისეთი რიტუალები, რომლებიც მიმართული იყო ღვთისადმი უხვი და ნაყოფიერი მოსავლის „გამოთხოვნისათვის“. მაგალითად, ხევში ხარების დღესასწაულზე სოფლის შუაგულში გამოჰქონდათ რკინის სახნისიანი გუთანი და გაავლებდნენ სიმბოლურ კვალს, რომელსაც ჯვრის ფორმა ჰქონდა.[30] ფშავში პირველი ხვნის დროს ლოცულობდნენ და ხმიადს გუთანზე გადატეხდნენ. თუშეთში დახნულ და დაფარცხულ ყანაში ნალის ფორმის ე.წ. თესლის კვერს ტოვებდა. გუდამაყარში ხვნის წინ ცომს მოზელდნენ და ხარებს მარჯვნით წაუსვამდნენ ჯვრის სახით. აჭარაში „კვალის გაყვანის რიტუალი//ყანუღის გაღება“ ასე სრულდებოდა: ყანის პირას მიწას ამოთხრიდნენ და შიგ ყველა სახის მარცვლეულს ჩათესავდნენ. პირველ კვალსაც იქვე გაავლებდნენ.[31] ამ ტრადიციის ზოგი ელემენტი ახლაც სრულდება, ოღონდ თანამედროვე სამუშაო ტექნიკის გამოყენების დროს.

სვანეთში კონკრეტული დღეობა ეძღვნებოდა თესვის დაწყებას. მას სვანურად „ლილაშუნე“ ჰქვია, ქართულად — „თესლაობა“. ამ დღეს სვანი დიასახლისები აცხობდნენ სარიტუალო კვერს — „კირკადულს“;

---

[29] დეტალურად იხილეთ: **გ. ჯალაბაძე**, აღმოსავლეთ საქართველოს სამიწათმოქმედო იარაღების ისტორიიდან, თბ., 1960. **გ. ჯალაბაძე**, მიწათმოქმედება ფშავ-ხევსურეთში, ეთნოგრაფიული ნარკვევი, თბ., 1963; გ. ჯალაბაძე, მემინდვრეობის კულტურა აღმოსავლეთ საქართველოში, ისტორიულ-ეთნოგრაფიული გამოკვლევა, თბ., 1986; გ. ჯალაბაძე, მემინდვრეობის კულტურა დასავლეთ საქართველოში, თბ., 1990.

[30] **ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე**, იქვე, 84.

[31] **ნ. ჩიჯავაძე**, მემინდვრეობა აჭარაში, აჭარის სოფელი, თბ., 1969, 50.

რაჭაში თესვის დასაწყის დღეს „თესლის გაღება, გატანა“ ეწოდება[32] და სხვ.

ხორბლეულის მოსავლიანობის გაზრდისთვის იყო განკუთვნილი სვანეთსა და ლეჩხუმში არსებული ერთი რიტუალიც: ახალი წლის დილას თოვლში კალოზე მომცრო ორმოს ამოთხრიდნენ და მასში სიმბოლურად „ჩათესდნენ“ მარცვლეულს. ეს წესი სავსემთვარეობამდე უნდა შეესრულებინათ.[33]

მესხეთში ახალ წელს ოჯახის უფროსი კაცი ბეღლიდან ამოიღებდა ხორბალს და სათლით წყაროს წყალზე გაიტანდა, იტყოდა: „წყარო და წყლის დედაო, ბრძენმა შემოგითვალაო, როგორც შენ ხარ ულეველი, ისე ჩვენი ოჯახი იყოს ულეველი“. ნახევარ ხორბალს წყალში ჩაყრიდა, დარჩენილ ნახევარს წყლით შეავსებდა და შინ წაიღებდა. იქ წყალს გადაწურავდა და ხორბალს ბეღელში დაყრიდა.[34]

დასკვნა

ქართულ ტრადიციულ ყოფაში არსებობდა და, ნაწილობრივ, ბევრგან ახლაც ცოცხალია და ხალხური ყოფის განუყოფელი ნაწილია სარიტუალო ხორბლის კერძების (წანდილი, ჭანტილი, კორკოტი, კოლიო, საშობაო ფაფა) მომზადებისა და პურეულის ცხობის ტრადიცია.

მთიან მხარეებში შემონახულია ტრადიცია ეკლესიისათვის, ღვთისათვის, წმინდანთათვის შეწირული მიწების დაცვისა, მოვლა-პატრონობისა და მათზე მოწეული მოსავლის (ძირითადად, ხორბლეული, ქერი) სარიტუალო შესაწირავად გამოყენებისა.

სარიტუალოდ განკუთვნილი ხორბალი და ფქვილი დაცულია სპეციალურ კიდობანში, რომლის განკარგვის უფლება აქვს მხოლოდ შუა ხნის ასაკს გადაცილებულ მანდილოსანს და ის ყოველი რიტუალის შესრულების წინ იცავს სპეციალურ აღკვეთებსა და წესებს.

ეთნოლოგთა მიერ შესწავლილია საქართველოს სხვადასხვა კუთხისათვის დამახასიათებელი სარიტუალო-საწესო პურები, მათი „დაჭრელების“, „დაჭვრეთის“, „დაბეჭდვის“, გამოძერწვის ხალხური მეთოდები. შესწავლილია ამ რიტუალების ჩამომყალიბებელი რწმენა-წარმოდგენები და თანმხლები წეს-ჩვეულებები.

---

[32] **ნ. ბრეგაძე,** მთის მიწათმოქმედება დასავლეთ საქართველოში, მემინდვრეობა რაჭა-ლეჩხუმის ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, თბ., 1969, 125-126.

[33] **ვ. ბარდაველიძე**, 1939. **ფ. გარდაფხაძე-ქიქოძე**, ქართული ხალხური დღეობები (რაჭა-ლეჩხუმი), თბ., 1995.

[34] ნ. აბაკელია, ქ. ალავერდაშვილი, ნ. ღამბაშიძე, იქვე, 43.

რიტუალთა ნაწილი სინკრეტულია და მათში შეინიშნება სხვადასხვა ეპოქისა და რელიგიური მსოფლხედვის ელემენტები.[35] უდიდესი ნაწილი კი ქრისტიანული სწავლებითაა წარმოქმნილი და ქრისტიანული მსოფლხედვის ე.წ. ხალხური გამოვლინებებია. ამ კუთხით შემონახულია ათეულობით საეკლესიო დღეობის ხალხური ფორმები, რომელთა რიტუალებს ახლავს მთელი მრავალფეროვნებით წარმოდგენილი სარიტუალო პურების სახეობანი.

სარიტუალო პურები ცხვება სულთა მოხსენიების ყველა საეკლესიო კალენდრით გათვალისწინებულ დღეს და, აგრეთვე, ბევრი სხვა ხალხური დღეობისა თუ რიტუალის დროსაც: მარხვის დროს სამარხვო და ხსინილში სახსნილო.

სარიტუალო ფაფები ან პურეული მზადდება და შეიწირება მოსავლიანობის დაცვასთან დაკავშირებული რიტუალების დროს, ხვნის დაწყების წინ, თესვისა და წყების წინ, ელიაობას, კალოობისას და სხვ.

აღსანიშნავია, რომ ტრადიციული ქართული კულტურის განუყოფელი ნაწილი — სარიტუალო ხორბლეული და პურეული — სრულ თანხვედრაშია ევროპის ქრისტიანული კულტურის კონკრეტულ სეგმენტთან — სარიტუალო პურებთან და ფაფებთან. არსებობს ერთადერთი სხვაობა: სხვაობა განპირობებულია საქართველოში საბჭოთა სისტემის არსებობით ათწლეულების განმავლობაში, რა დროსაც ქრისტიანობა და, შესაბამისად, ხალხური გამოვლენაც რელიგიურობისა იდევნებოდა. ამიტომ სარიტუალო პურების ცხობის ტრადიცია ვლინდებოდა მხოლოდ საოჯახო ცხოვრების წიაღში და ხალხურ დღეობებზე. ევროპისაგან განსხვავებით, ეს დღემდე ჩვენში ასეა. მხოლოდ ეკლესია-მონასტრები იყო ის საკრალური ადგილები, სადაც საეკლესიო ღვთისმსახურებაში უწყვეტად გამოიყენებოდა სეფისკვერი, არტოსის პური, ევლოგია. ევროპაში კი, სადაც ხელოვნური წყვეტა არ მომხდარა კულტურის განვითარებისა, სარიტუალო პურები საერო ცხოვრების განუყოფელი ნაწილიცაა, შესაბამისი კალენდარულ თარიღით, და მათ აქვთ თავისი ნიშა სავაჭრო ცირკულაციაშიც. აღსანიშნავია, რომ ჩვენს დროში რამდენიმე მონასტერში აღდგა ქართული ენდემური ხორბლის მოყვანის ტრადიცია და მისი ფქვილისაგან ცხვება სეფისკვერები.

[35] **ნ. ბრეგაძე**, რიტუალური ნამცხვრების ისტორიისათვის, ჟურნალი „ანალები“, N1, თბ., 1999.

Rozeta Gujejiani

WHEAT AND BREAD IN MODERN GEORGIAN TRADITIONAL RITUAL PRACTICE

Georgia is one of the most ancient places for agriculture and obviously, wheat and its products, particularly bread (along with its diverse manifestations) have been observed among ritual consecrations from the earliest times

Bread undoubtedly, has had a historical, cultural and religious function in Georgia till today and nowadays, one of the main ritualistic segments of Georgian traditional culture is Georgian endemic wheat and bread products. Wheat and its products bear a certain role and function in every Georgian festival and ritual. Wheat and bread are part of ritual practice for both, Christian and Muslims Georgians.

Some national festivals and rituals require the use of boiled wheat, wheat porridge, grinded wheat, etc., as a kind of consecration while most of the festivals and rituals are accompanied by ritual bread products baked from wheat flour.

A tradition of protection of the lands consecrated to the church, the God, saints, as well as farming and using the harvest (mostly wheat products, barley) obtained from these lands for ritual consecrations has been preserved in the mountaneous regions[1]. Additionally, many families holding private arable land plots, still have the best arable land plot marked separately where they grow wheat and barley intended for rituals. They prepare ritual porridge from wheat products, and bake bread from grinded wheat while barley is used for distilling alcohol drink ("Zedashe")[2].

Wheat as ritual offering

It is a known fact that a large part of the Georgian population living in Georgia is Christian, most of them being Orthodox, dioce of the Georgian apostolic church, and a small part belongs to the cathoic confession. A part of the Georgians residing densely in Adjara and various other parts of Georgia is Muslim.

---

1 **R. Gujejiani,** Landownership in Svaneti – church lands, - coll., Svaneti- the Haven for Georgian Culture, St. Andrew the First-Called Georgian University of the Patriarchate of Georgia, Tb., 2008. pp., 369-387.

2 **R. Gujejiani,** Zedashe in Svaneti, - Ethnological Collection, II, Ivane Javakhishvili Institute of History and Ethnology, Tb., 2010. pp., 35-49. Summary in the English language

It should be underlined that ritual porridges or breads are characteristic for both, Christians and Muslims. For example, the ritual consecrations of wheat products are a necessary element of Christian festivals of Barbaroba, Christmas, funerals, Annunciation as well as the New Year festival (especially old style New Year festival), etc. While Muslim Georgians prepare a ritual porridge made of seven different cereals during the Ashura ritual. Additionally, in the Georgian villages of Tao-Klarjeti the tradition of Korkotoba has survived among the descendants of the Georgians who migrated to the Marmara Sea region during the so-called Muhajir resettlement. For example, such tradition has been preserved in certain villages in Inegol region populated by Georgians (Hayriye, Sulhiye), as well as among the Georgians from Iznik and Gemlik regions.

Concrete experience:

On the Christmas Eve on the 24th of December - according to the old style and on the 6th of January – according to the new style, Christmas porridge is prepared from Georgian endemic wheat. Christmas porridge has different names in different parts of Georgia. Hence, the names deriving from the porridge name have been preserved among people: Chantiloba- in Lechkhumi, Kvemo Svaneti; Korkotoba, Chantiloba – in Imereti and Racha, Christ's Kortkotoba – in Kartli; Shob – in Zemo Svaneti; Korbouloba –in Khevi; Thkhiloba – in Mtiuleti, Gudamakari, etc.

Traditionally, housewives had to sort and clean the wheat and put it on fire to prepare before sunrise. The wheat was added various seasonings: In some cases it was salt, in some cases – honey, sometimes nuts or onions as well. This ritual dish was named: Christ's Korkoti – in Kartli, Tusheti; Tesli – in Zemo Svaneti[3]; Chantili – in Kvemo Svaneti, Racha, Lechkhumi; Korkoti – in Imereti, Guria, Samegrelo; Tskhartsvena – in Georgia, Kakheti. In some places they would add three grains of corn, beans, peas and other cereals.

The family, after the Christmas Eve prayer, used to take out various kinds of Chantili, Korcoti, Tesli, etc. in a ladle to the gardens or orchards and apply it to the plants – so as to expect good harvest. In the old times, they would spread it on Keria's (central fireplace in the living room) chain, in Kartli Gutnideda (ploughman) would spread it on the central pillar... Nowadays these customs have changed since, the population now lives in other types of buildings and plouging is done by means of technical equipment.

[3] Apart from the wheat Christmas porridge ("Tesl"), there was also a porridge made of hemp seed prepared in Svaneti, which was called "Mujor".

On the next morning of the New Year, after Mekvle's arrival, some housewives have a custom of walking around the house and the garden and dropping cereals (wheat, corn) here and there.

On the day of Annunciation festival, Korkoti (//Tsandili, Kolio) is necessarily prepared in the families of believers in Kartli and Kakheti.

Korkoti (//Tsandili, Kolio) is a necessary element of a funeral in an urban setting as well, including the capital Tbilisi. In spite of where the funeral banquette takes place – at home or at a restaurant, Korkoti (//Tsandili, Kolio) is present in small jars on a table.

Bread as ritual offering

The ancient origin of ritual bread in Georgia is confirmed by the diversity of baking forms/dishes found as a result of archaeological excavations (for example, a bread dish/cup made of antique clay, molds made of pre-Christian clay, soft stone and bronze[4]. And naturally, bread forms fell out of use after the country was Christianized and became replaced with an important element of the church practice - Sepiskveri forms. Since then, variations of the Sepiskveri and Evlogia Kveri forms/dishes appear in household use. They can be found in the mountaineous regions of the late middle ages and later period as well. The folk dishes for rituals differ from each other by form and ornament, as well as the material but all of them are used for providing a "form"/"mold" for ritual bread[5].

It should be noted that according to the ethnographic material as well (first quarter of the XIX century and the XX century), wooden forms continued to be used in the household of mountainous regions of Georgia.

As it was mentioned above, the traditional Georgian ritual breads have a form. Apart from them, we also have breads in the form of various figures and they corredspond to a concrete festival and ritual like the New Year, Barbaroba, etc. In this case, Georgian ritual breads and the Italian, Spanish, Portugese, Bulgarian, Polish and Serbian experience and the experience of

[4] **M. Lortkipanidze**, The Body of Glyptic Monuments of Old Georgia, I, თბ., 1969; D. Khakhutaishvili, Uplistsikhe, I, Tb., 1964.

[5] **R. Gujejiani**, About One Ethnographical Item (Dastagi-Dagi-Ladgi), - coll., Ethnological Findings, Georgian National Museum, III, Tb., 2007. გვ. 322-334. **R. Gujejiani**, From the History of Ritual breads in Svaneti, - Ethnological Collection of the Caucasus, Fifteenth, Tb., "Universali", 2014. pp. 7-23.

other countries are actually identical to the concrete historical experience according to the signs of certain syncretic layers and Christian beliefs.

Each type of ritual bread was used for a concrete purpose – it was intended for holy days, festivals (for example, the New Year) or a ritual of a certain prayer. Hence, we had a tradition of baking Basilas Kverebi, Kvantchilas, Goga for the New Year, Lobiani and loaves with nut fillings for Barbaroba, a loaf stuffed with millet - for Remembrance Day of St. Prophet Johan, Leskari - for the Feast of Saints Peter and Paul, a tradition of Baking loaves specifically for consecration for increasing the harvest, etc.[6].

The main idea of the bread for consecration, naturally came from church teaching according to which ritual breads were conceived a sort of bloodless sacrifice. While analyzing consecration of some ritual breads, the researchers can even spot the pre-Christian knowledge in connection with this idea[7].

The breads, cakes of such content and Ritual nature have been preserved till today in any Christian culture of Europe: the bread consecrated for St. Basil in Bulgaria, Serbia, Greece (Vasilopita), Christmas cakes (eg., Greek Melomakarona), Easter cakes (eg., Tsuker in Greece), etc.

Depending on the filling, various kinds of ritual breads exist: loaves with millet and nut filling, Lobiani, Samekvleo Goga, Ganatekhi, Khada, loaves with cheese filling: Leskari, Ganatekhi, Kotori, etc.

The wheat and flour intended for rituals were also kept in a separate chest and only an elderly (older than middle age) woman would have a right to touch it. In general, women of this age had special rights and obligations[8]. She would sift flour and even bake bread for rituals. At that time she would wear a white headscarf on her head.

Before grinding the cereals and each baking of Ritual bread, the housewives would give certain vows and pray.

Georgian household traditions have preserved various types of ritual breads with different fillings which had various forms. The types of Georgian traditional ritual breads are: ornamental breads baked in forms, like for example, a New Year Samekvleo Goga; shaped breads of different forms which corresponded to the relevant festival and ritual, for example, Basilas

---

6 **P. Gardapkhadze-Kikodze**, Georgian National Festivals (Racha-Lechkhumi), Tb., 1995; **J. Rukhadze**, Some Agrarian Customs and Traditions in Western Georgia in XIX c., SSE, v. XIV, Tb., 1968; **N. Machabeli**, Ritual Loaves in connection with Arable Farming, SSE, v. XXI,

7 **N. Abakelia**, Some Early Christian Elements in Georgian Tradition, Analebi, I, Tb., 1999.

8 **N. Mindadze**, Psychological and Physiological Characteristics of Human Life Age Cycles and Traditional Way of Life, journal "Chubini", 2, Tb., 2003.

Kveri, New Year loaves of different forms like: a cart, a hen and chicken, an ox, a cow, a bunch of grapes, etc.

We have a big variety of breads with cheese filling during the time between fasts: Khachapuri, Leskari, Ganatekhi, Bachulebi, Bokhchuana, etc.

For example, today they bake the following kinds of Khachapuri in Svaneti: a simple Khachapuri with just a cheese filling (Dahar Kut). Additionally, there exist Khachapuri with bunch onions, beet leaves, potato, corn flour, millet flour, hemp flour and cheese filling, etc. Hemp crops have been banned from the 80s of the 20th century, so Khachapuri made of hemp flour and cheese filling has vanished from Svaneti household life. It used to have a function of a ritual.

The ritual bread forms of Svaneti household life and the symbolics of their adornment is very diverse[9].

Different types of beet loaves (Mkhlovanebi) with beet leaves, spinach are also prevalent in other mountaineous parts of Georgia.

Different types of Khadas are baked in the mountains and valleys of Eastern Georgia for ritual purposes; we have a big diversity of baked Lenten ritual breads with fillings while fasting: loaves with millet and nuts filling, lobiani.

It is clear that each type of a ritual bread was used for its own specific purpose – it was intended for holy days, nonreligious festivals (eg. The New Year) or a certain prayer ritual. Hence, we had a tradition of baking Basilas Kverebi, Kvantchilebi, Goga for the New Year, Lobiani, loaves with nut filling for Barbaroba, a loaf filled with millet - for Remembrance Day of St. Prophet Johan, Leskari - for the Feast of Saints Peter and Paul (Svaneti), etc.

Naturally, the main idea of the bread for consecration came from church teaching according to which ritual breads were conceived a sort of bloodless sacrifice.

I will provide some concrete actual examples:

Loaves with beans or nuts filling, as well as Lobiani are baked for Barbaroba, since it is a time when people are fasting.

In Georgian traditional lifestyle, Christmas is accompanied by a ritual Alilo tradition. Alilo is a ritualistic act. Its participants go from house to house in the village or any district of the town and wish each family Merry Christmas.

[9] **K. Alaverdashvili**, Symbolics of Certain Ritual breads in Festivals of the New Year Cycle according to the Georgian Ethnographic Material (Svaneti), coll. "Ochkhari", Tb., 2002;

They bring out various presents from the houses for Alilo participants (Christ gospellers): bread, cookies, churchkhelas, sweets...For example, in Tusheti they would give the Alilo participants a specially baked large Christmas Khada. In Imereti – it was "Satsikveli"[10].

In Svaneti, on Christmas morning, the housewife would bake loaves with cheese, "Kvantchilebi" dedicated to Virgin Mary from the flour intended for rituals, as many as the number of family members. The men would pray and consecrate these Kvantchilebi in the name of Christ. Then they would break a fast with these Kvantchilebi. This tradition exists even today in the cities, for example in my faily.

These types of ritual bread - „Kvantchilebi"//„Antchi-Kuantchi" – were baked and consecrated during Barbaroba as well the days of remembrance of vaious saints [11].

In the 90s of the XX century, Kvantchilebi were consecrated during the whole period of the Holy Week and the following week like Artos bread). Kvantchilebi were baked before dawn and in the morning, and were consecrated before sunrise. After the prayer, they would break a fast with these Kvantchilebi. Even nowadays, this tradition is preserved in some villages of Svaneti. I believe that the people who were conducting this ritual, had the order of consecrating the loaf and then breaking a fast with the same in their mentality as a result of the spread of folk perception of Sepiskveri and Artos bread among people. The more so that the emerged associative similarity is very clear: it is well-known that according to church teaching, it is desirable that a beliver permanently has formed Sepiskveri at home, which is distributed after divine service to believers as eulogia (blessing). They get a part of it if they are fasting and take another part home, cut it in small pieces and have it every morning together with Holy water [12] (Sec 1994: 410).

Guria is well-known for the tradition of baking Chritmas pastries in the form of a crescent, which nowadays has spread over the whole Georgia.

They would bake "Basilebi" dedicated to St. Basil for the new Year, large sized breads for Basilebi, Khachapuri with cheese fillilng, ganatekhis with

[10] **N. Abakelia, K. Alaverdashvili,N. Ghambashidze**, Calendar of the National Georgian Festivals, Tb., 1991. p. 20

[11] **V. Bardavelidze**, Samples of Georgian (Acabetian) Ritual Graphical Art, Tb., 1953. **Iv. Margiani**, Who were "Papebi" or "Bapebi"? coll. Ethnographic Letters about Svaneti, Tb., 1973.

[12] **Calendar of the Church of Georgia**, Tb., Patriarchate of Georgia, 1994, p. 410.

cheese or lard filligng, tablas, Kubdaris with meat filling, "Sakvavakavi" with pig shank, etc. It is natural that the old style New Year is meant under the term "New Year". The reason why they would pray in the name of St. Basil, can be explained by our church calendar: the 1st of January is Remembrance day of St. Basil the Great, which is 14th of January according to the new style).

There was a tradition of hosting Mekvle[13] with special bread. For example, In Mtiuleti-Gudamakari such bread was called "Sakvleli" and it had melted butter and sugar as a "filling".[14].

We have a tradition of preparing "Abramiani//Sakvlevari in Kartli and Kakheti for the New Year. It is a tabla in a beautiful bowl with water, wine and honey and bread pieces in it, a pig head, Churchkhelas and other sweets. On the New Year day, at dawn, a house Mekvle, the oldest man in the family, usually walks around the house 3 times with Abramiani in his hand and repeats three times: " I have stepped in, God Bless You, my traces are the traces of an angel".

The traditional culture of historical Hereti which has been within the borders of Azerbaijan since 1921 is notable. Heretian Georgians used to bake a large amount of different forms of loaves for the New Year. These loaves have various forms: some are Kats-Basila, some have an image of a sickle, some- an image of a cart, some- a bunch of grapes, etc. This tradition is characteristic of different parts of Georgia. They used to hang these loaves in different places in the morning, by which they would congratulate symbolically the whole household and the surroundings with the New Year.

The New Year bread Goga has nearly disappeared from everyday life and it should by any means be restored. "Goga" is a New Year ritual with adorned bread baked in Pshav-Khevsureti. It had an image of a cross, a man, a ploughshare, a horse, an ear, etc.[15].

The tradition of one village seems to be very interesting: On the New Year's eve, in the evening, the Deacon at Gergeti Holy Trinity Church would throw white little breads "Tskhreulebi" from the higher place for the Gergetians

[13] **"Mekvle"** is a person preliminarily chosen specially for the New Year who goes to this or that family early in the morning and wishes the family Happy New Year. In some places, we have two Mekvles: the Internal and Outer Mekvle. The internal Mekvle is a family member, the outer Mekvle – is a person coming from somewhere else.

[14] **N. Abakelia, K. Alavardashvili, N. Ghambashidze**, ib, p. 36.

[15] **N. Abakelia, K. Alavardashvili, N. Ghambashidze**, ib, pp. 35-36.

gathered down and would bless them. They would need to feed Tskhreulebi to oxen - so that they could get stronger to plough better[16].

In Balskvemo Svaneti each family from upper villages of Etseri kin (Cheliri, Kurashi, Barshi) bake a large size Khachapuri (Leskar) for Saints Peter and Paul Holiday even today and they take it together with other items for consecration (Zedashe, candles) to a predetermined place where people say prayers and simultaneously consecrate the above-mentioned items and then a common feast takes place.

In all parts of the country they bake bread with cheese during Cheese-Fare Week and the Cheese-Fare Week day (Sunday): Khachapuri, bread with cheese filling, Ganatekhis with cheese. The tradition of preparing Mengrelian loaves with cheese has already been widespread in the urban everyday life and it is among the dishes of restaurants.

In Western Georgia they baked special ritual breads which were consecrated for propagation of horses and the health of horse riders for Tevdoroba Day (St Theodore Tyrone Remembrance Day – on the first Saturday of the Great Fast). It was known under different names, for example, in Racha – Horse Tabla, in Svaneti – Litodriash Diar. Naturally, the breads were for Lenten. They would use grinded nuts as a filling. In some places they would also bake breads which had animal forms and they were usually consecrated for the health of the cattle. Many families conduct such rituals even today.

During Easter, the western Georgian mountaineers would bake large "Leskaris" (Svaneti), "Ganatekhis", "Sulis Purebi" (Racha-Lechkhumi) and would consecrate them to the church.

The tradition of baking ritual breads from wheat flower – Svanetian Lemziris and the Tushetian ritual bread "Kotori" exists even today. Hence, I will provide a review of both of them: Lemzir is a collective name and it comes from as early as antique epoque since the name includes the word "Mzir" which naturally is associated with the sun. In the Svan language, the prayer in Svan as well as the prayer ritual name has the same stem - "Limzir". The classic Lemzir has a round form and is smaller. It has mainly three cuts – as a consecration to the Father and the Son, and the Holy Spirit. There also exists another type of Lemziri with four conuses or notches, as a symbol of a cross. There exists Lemziri the notches of which represent a rounded form

[16] **N. Abakelia, K. Alavardashvili, N. Ghambashidze**, ib, pp. 38-39.

of a cross. We also have lemziri consecrated just for the Father which is of a larger form with three conuses. There is also a Lemsiri for consecration to the Virgin, etc. Please see the images from V. Bardavelidze's book[17].

Especially a large number of Lamziris of narrow forms were consecrated during Mzgepsi which is called "Iarunensga" (between two). For example, In Tskhumari Kin, as well as other villages of Kvemo Bali, they would conduct Limzuris every day during "Iarunensga". They would bake a lot of Lemzirs in each family and consecrate them to the deities of Svaneti and other neighbouring regions. When they finished praying for deities of Kvemo Bali, they would go over to the deities of the regions of Zemo Bal, then they would go over to the Kvemo Svaneti deities and at last – they would complete by mentioning the churches of Lechkhumi, Samegrelo and Abkhazia. They would name each of the icons of their village and the neighbouring villages and consecrate 3 Lenzirs to each of them, and as for the rest of them – they would mention the deity of each village and/or mention them in general – "deities of this or that village- be blessed". All the Lemzirs for concsecration were all baked from Lamariash Tablash[18] and both this flour, as well as Lemzirs were in Utsona[19] - they would be baked, consecrated and eaten so that they would not show them to strangers or let them taste them"[20].

There are different types of Kotori. Its form is round, it is of middle size, flat and thin. The filling can be of curd (Kalti), Sagulaki (the grated cheese stewed in melted butter a little water and dry Kalti (curd), or with potatoes. It is traditionally baked on a flat shale Ketsi and melted butter is spread obver it. "Kotori as a ritual "bread" was baked on a Christmas Day during Tseltsdoba[21], in order to take to the icons, for commemoration of the dead, in order to conduct religious rituals in connection with agriculture, etc."[22].

Additionally, Ritual breads are baked on all the days for remembrance of the departed of the church calendar and also during a lot of other folk festivals and rituals: fasting during the Fast and breaking the Fast. The consecration intended for remembrance of the departed is taken to churches, cemeteries

17 **V. Bardavelidze**, Calendar of the National Festivals of Svaneti, I, The New Year Cycle, Tifl., 1939. Tabula One and Two.

18 Dedicated to the Virgin.

19 Intended for only the fanily members.

20 **V. Bardavelidze**, 1939, p. 62.

21 In the period from the New Year till Epiphany ("Gantskhadeba").

22 N. Azikuri, Kotori as a Ritual bread in Tusheti, - SSE, Tb., 1987. p. 216.

and after a certain religious ritual (the memorial service, blessing) they have a common feast. A large part of concecration is handed over to people.

We have the types of ristual breads preserved under the name of Bediskverebi. In many parts of Georgia, especially in mountaneous regions, even nowadays Bediskverebi are baked for children during Barbarba, Christmas and the New Year (old style). It was believed that the person whose loaf bulged in the process of baking, would have a happy year[23]. In eatstern Georgian other traditions of baking Bediskverebi also existed: for example, in Kartli, Kakheti, on the first Monday of the Great Fast young people who were single would fast for the whole day and would eat Bediskverebi made of wheat flour at the crossroad in the evening silently and they would also sleep in silence in order to see their promised brides.

On Cheese-Fare Week Sunday, carnival rituals would by all means take place: Berikaoba, Berobana, Keenoba, etc. This year such carnivals took place in sevral villages of Kartli and Kakheti, as well as the historical Tao-Klarjeti (Georgian villages within the borders of the Republic of Turkey). Carnival breads were also baked at the carnival rituals: these were basically loaves of different types and forms.

There existed rituals of protecting domestic animals from wild animals, in which bread was also used (Mgeltukme in Mtiuleti, Gudamakari, in Pshavi, Khevi, Mgeltshabashi in Tusheti etc.). For example, during Mgeltukmoba which took place on the first Saturday of the great Fast, Mokheveebi "would prepare a lengthy peace of dough during Mglis Ukme. They would squeeze its one end as if it were a head. It was a wolf's image. They would put a stone in the edge of this dough which was meant for the wild animal to eat it instead of the cattle. They would throw this baked loaf into water and would say: "*Eat it this year and eat the stone again*[24].

In Tusheti they also used to bake "Wolf and Tur Batsukasi". While baking the ritual loaves (Batsukas) they would not use iron on those days. They would bake as many "Wolf and Tur Batsukas" as the number of their sons in the family. During that ritual teenagers would play the main role: Batsukas were hung in the village 'Saanjmo" and teenagers would shoot arrows at them. The person who shoot Batsuka would get a loaf. It is notable that traditional Georgians who are alive, remember the dead at each ritual

[23] **N. Abakelia, K. Alavardashvili, N. Ghambashidze**, ib, p. 17.
[24] **N. Abakelia, K. Alavardashvili, N. Ghambashidze**, ib, p. 81.

together and during that ritual one batsuka was baked on the name of the dead child, teenager by his/her family. It was called Spirit Batsuka and was carried to Saanjmo[25]. The child's parents who shot an arrow at that Batsuka, would bring vodka from that house and the adults present there would commemorate the passing[26]. The other ritual conducted by the mountaineers from eastern Georgia on the second Saturday of the Great Feast, was of the same nature and it is called "Sultakrepa". This ritual was used for commemoration of the passing. They would brew ale – a ritual drink and would bake special unleavened bread- the so-called Satope. They would fix the unleavened bread on the snow as a marking and shoot arrows at it – the winner would get both the unleavened bread and the prize lying next to it[27].

The tradition called "Lilaoba" existing in Sveneti is notable. It takes place in the Cheese-Fare Week and on this day the parents of married children visit them amd give them gifts. These gifts necessarily include a large bread with cheese filling - Svanetian "Dahar Kut", i.e. Khachapuri with just the cheese filling, along with other food products and clothes.

Religious beliefs in connection with protecting harvest

There existed specially "consecrated days/days of vows" when Georgians would not work and say prayers to the God – asking for rich harvest. For example, one of such days in Kakheti was the third Monday of the Great Fast[28], in Racha- the first Monday of Easter, and it was called "Bread prayer" and "Sagrmtooba – in Mtiuleti and Kvirola ritual in Balskvemo Svaneti, etc. Some families preserve these traditions even now.

They mainly asked the prophet Elijah for rich harvest and good or bad weather. Religious festivals in order to ask for desirable weather were held in different parts of Georgia: Kokhinjoroba, Eloba, Hulishoba, Kvirtoba, Khvamloba, Tsipetelioba, etc. A lot of festivals are also taking place nowadayd in different regions of Georgia. For example, Svaneti's Hulishoba (Eliaoba) has beens celebrated more widely during the last several decades, and this national holiday has even turned into a sort of a festival in Becho kin.

A great number of festivals and rituals were held in order to imcrease the harvest at the beginning of ploughing, reaoung, during Kalooba[29].

[25] Saanjmo – A place for gathering of a village in Tusheti, where they would discuss various issues of the day.

[26] **N. Abakelia, K. Alavardashvili, N. Ghambashidze**, ib, p. 81-82.

[27] **N. Abakelia, K. Alavardashvili, N. Ghambashidze**, ib, p. 83.

[28] **N. Abakelia, K. Alavardashvili, N. Ghambashidze**, ib, p. 84.

[29] For detailed information, please see: **G. Jalabadze**, From the History of Agricultural

The rituals conducted before ploughing were held in order to "request" from the God plentiful and rich harvest. For example, on the festival of oxen in Khevi, they would bring an iron ploughshare in the middle of the village and draw a symbolic trace which had the form of a cross[30]. In Pshavi, they would pray during the first ploughing and break unleavened bread over the plow. In Tusheti they would leave the so-called seed loaf in the form of a sickle in the ploughed and harrowed field. In Gudamakari they would mix the dough before ploughing and spread it on the right side of the oxen in the form of a cross. In Adjara "the ritual of making a furrow//Kanughis gagheba" ritual was completed as follows: they would dig ground at the end of the arable land and plant all types of cereals. They would make the first furrow there[31]. Some elements of the tradition are used nowadays as well but when using the modern working technology.

In Svaneti a contcrete festival was dedicated to the beginning of sowing. It is called "Lilashune" in the Svan language and "Teslaoba" – in the standard Georgian. On this day Svan housewives would bake a ritual bread called "Kirkadul". In racha the day of commencement of sowing is called "Seed giveaway, taking out seed"[32] etc.

One ritual in Svaneti and Lechkhumi was also used for the purpose of increase of the volume of crops harvest: On the New Year morning they would dig a small pit in the snow in the threshing floor and symbolically "planted" cereal. This ritual had to be done before full moon[33].

On New Year day in Meskheti the head of the family would take wheat out of the barn, take it to the spring waters in a pail and would say: "Spring and Spring's Mother, the wise man has sent you a message that our family should be undrainable the way you are undrainable". He would throw half of the wheat in the water, fill the rest of the pail with water and take it home where he would drain the water and throw the wheat into the barn[34].

Tools of Eastern Georgia, Tb., 1960. **G. Jalabadze**, Agriculture in Pshav-Khevsureti, Ethnographic Study, Tb., 1963. **G. Jalabadze**, The Culture of Arable Farming in Eastern Georgia, Historical and Ethnographic Research, Tb., 1986. **G. Jalabadze**, Culture of Arable Farming in Western Georgia, Tb., 1990.

30 **N. Abakelia, K. Alavardashvili, N. Ghambashidze**, ib, p. 84.

31 **N. Chijavadze**, The Culture of Arable Farming in Racha, - Asjara Village, Tb., 1969, p., 50

32 **N. Bregadze**, Agriculture in the Mountains of Western Georgia, Arable Farming according to Racha-Lechkhumi Ethnographic Material, Tb., 1969, pp., 125-126.

33 **V. Bardavelidze**, 1939. P. Gardapkhadze-Kikodze, Georgian National Festivals (Racha-Lechkhumi), Tb., 1995;

34 **N. Abakelia, K. Alavardashvili, N. Ghambashidze**, ib, p. 43.

Summary

The tradition of preparing ritual wheat dishes (Tsandili, Chantili, Korkoti, Kolio, Christmas porridge) and baking bread products existed in the Georgian traditional way of life and partially exists nowadays and is inseparable part of people's everyday life.

In mountaineous regions a tradition of protection of the lands consecrated for the churches, the God, the saints, looking after them and using the harvest obtained from them (mostly corn, barley) for Ritual consecration has been preserved.

The wheat and flour intended for rituals is kept in a special Aedicule and only an elderly woman is in charge of it who gives special vows and follows some rules before each ritual.

Ethnologists have studied Ritual and traditional breads characteristic to various parts of Georgia, the methods people used for their "embellishment," "making cuts in them", "baking in a form", making forms. The ideas and beliefs and the traditions and customs accompanying them which led to these rituals have been studied.

A part of the rituals is syncretic and elements of various epoques and relgios beliefs can be observed in them [35]. And the largest part has been created on the basis of Christian teaching and represents manifestation of Christian world view. From this point of view, tens of the national forms of church festivals extists, the rituals of which are accompanied by a huge diversity of presented types of Ritual breads.

Ritual breads are baked on the day for rememprance of the passing according to the church calendar and also during other national festivals or rituals: fasting dutring the fast and breaking the fast.

Ritual porridges and breads are prepared and consecrated during the rituals connected with protection of harvest, before starting ploughing, before sowing, Eliaoba and Kalooba, etc..

It should be mentioned that the inseparable part of traditional Georgian culture – ritual wheat and bread products fully coincide with the concrete segment of European Christian culture – ritual breads and porridges. There is a one and only difference: it is caused by the existence of the Soviet

[35] **N. Bregadze**, About the History of Ritual Cakes, journal "Analebi", #1, Tb., 1999.

system in Georgia for decades, when Christianity and therefore, people were persecuted for any manifestation of religiousness. Hence, the tradition of baking breads for rituals could be observed solely in the family life and on national festivals. The situation is the same nowadays as well, as opposed to Europe. Solely the churches and monasteries were those sacral places where Sebiskveri, Artos Bread, eulogia were constantly used in divine service. In Europe, where cultural development has not artificially been stopped, breads used for rituals represent an inseparable part of worldly life which correspond to the relevant dates in the calendar. They also have their own niche in the circulation of trade as well. It should be mentioned, that in our days the tradition of cultivation of Georgian endemic wheat has revived in several monasteries and Sebiskveris are baked using such flour.

ტ ა ბ უ ლ ა I

სურ. 1. „ჯუჯარ“, ღვთაება ფუსნაბუასდია-სთვის განკუთვნილი კვერი. სოფ. ზემო მარღი, ჰვიბერი. 3/4 ნატ. ზომისა. კოლ. № 26—31/2.

სურ. 2. „ფუსნაბ მუჟეღუ“, ღვთაება ფუსნაბუასდია-სთვის განკუთვნილი კვერი. სოფ. იენაში, ლატალი. 3/4 ნატ. ზომისა. კოლ. № 16—31/3.

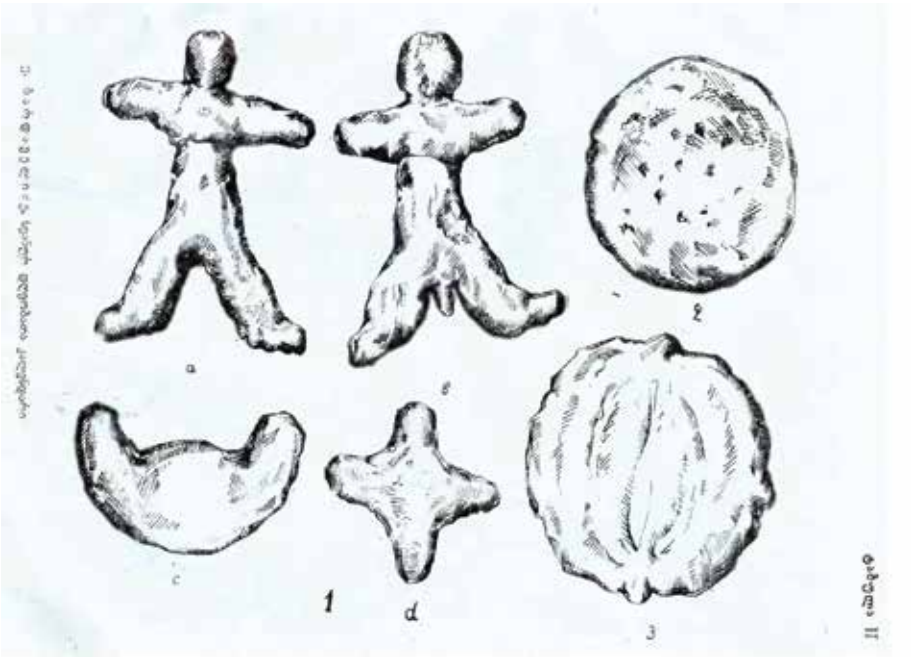
სურ. 3. „ფუსნაბ ლემზირ“, ღვთაება ფუსნაბუასდია-სთვის განკუთვნილი კვერი, 3/4 ნატ. ზომისა. ძველი კოლექცია.

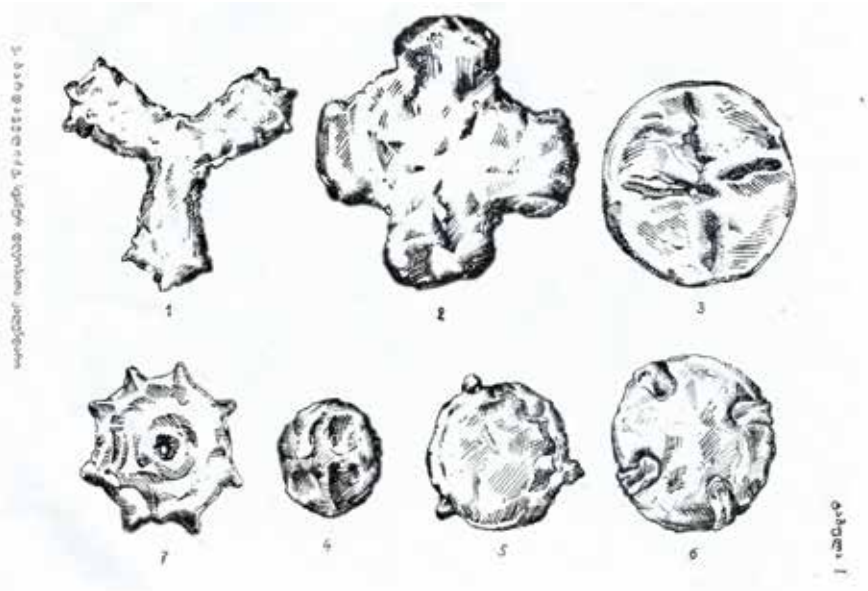
სურ. 4. „სეფსკუერ“, შესაწირავი კვერი. სოფ. იენაში, ლატალი. 3/4 ნატ. ზომისა. კოლ. № 15—32/24.

სურ. 5. „ლემზირ“, შესაწირავი კვერი. სოფ. ზემო მარღი, ჰვიბერი. 3/4 ნატ. ზომისა. კოლ. № 16—31/4.

სურ. 6. „ლამბარიაბ ლემზირ“, ღვთაება ლამბარია-სთვის განკუთვნილი კვერი. სოფ. ზემო მარღი, ჰვიბერი. 3/4 ნატ. ზომისა. კოლ. № 16—31/5.

სურ. 7. „კირკადუ“, თესლის ბაბაქისათვის განკუთვნილი კვერი. სოფ. იენაში, ლატალი. 3/4 ნატ. ზომისა. კოლ. № 16—31/6.



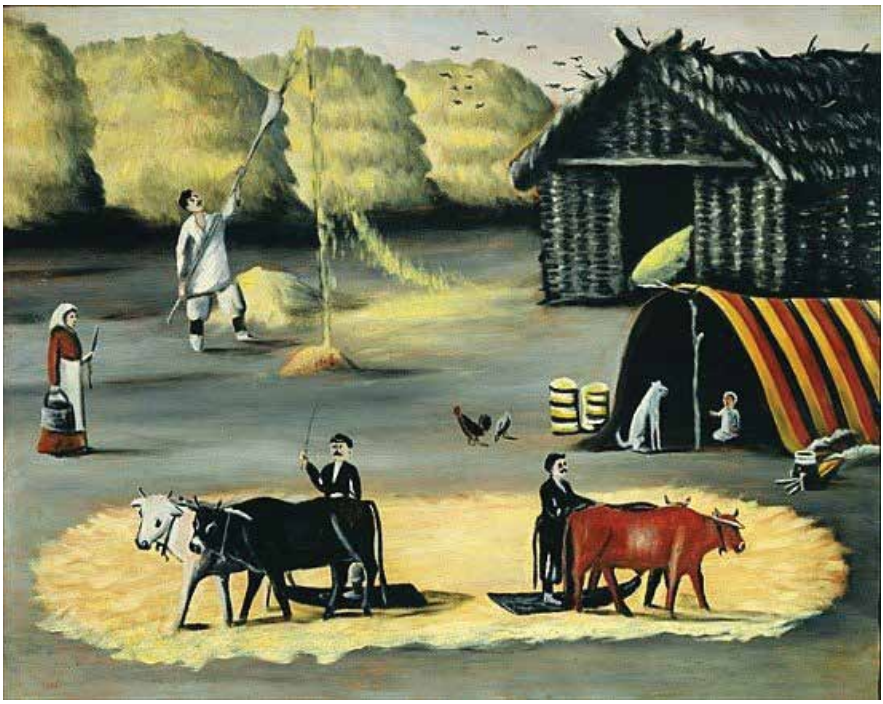


ტ ა ბ უ ლ ა II

სურ. 1. „ზენახარ“: a. „დუალ“, b. „უმცირ“, c. „დოშდულ“, d. „ჯუარ“ — მიწისადმი განკუთვნილი კვერები, ქალების შესაწირავი. სოფ. ლაჯრებულა, ლენტეხი. 3/4 ნატ. ზომისა. კოლ. № 16—31/7—10.

სურ. 2. „კაჩ ლემზირ“, შესაწირავი კვერი. სოფ. იენაში, ლატალი. 3/4 ნატ. ზომისა. კოლ. № 16—31/11.

სურ. 3. „დულ“, ქალის კვერი, ფარულად შესაქმელი. სოფ. იენაში, ლატალი. 3/4 ნატ. ზომისა. კოლ. № 15—32/23.



ჯანაბ მკა.

პურობის ტრადიცია შუა საუკუნეების საქართველოში

ერის კულტურის ერთ-ერთი მახასიათებელია პურობა. შუა საუკუნეებში მასთან დაკავშირებით მკაცრი ეტიკეტი არსებობდა, თუმცა უნდა ვაღიაროთ, რომ სამხიარულო სუფრები უფრო თავისუფალი რიტუალის იყო, რასაც ვერ ვიტყვით მიცვალებულთან დაკავშირებულ პურობაზე. ლხინი არ არის მხოლოდ ჭამა-სმა, ის იწყება სამზარეულოში და სრულდება გართობითა და სტუმრების გაცილებით, ამიტომაც იგი ყოველთვის იყო სინთეზი სხვადასხვა კულტურული მიმართულებისა.[1]

სანამ დავიწყებთ პურობის ტრადიციაზე საუბარს, მინდა, მკითხველის ყურადღება გავამახვილო სუფრის ატრიბუტზე — ჭურჭელზე. ქართველთა ყოველდღიურობისთვის უძველესი დროიდან ცნობილი იყო კოვზები, ძვირფასი თეფშები, სასმისები და სხვ. ძველ ნაქალაქართა გათხრებისას, ძვ.წ. VI საუკუნეებიდან მოყოლებული, აქტიურად ჩნდება ძვირფასი ჭურჭელი. მაგალითად, ვანში აღმოჩენილი ძვ.წ. V საუკუნის კოვზი იმდენად მდიდრულადაა შემკული, რომ აშკარაა, ამ დროს არა მხოლოდ საკუთრივ საგანზე იყო მოთხოვნა, არამედ მის ესთეტიკურ მხარეზეც.[2] ძვ.წ. V-I საუკუნეებში კოვზები გვხვდება ყველა მნიშვნელოვან არქეოლოგიურ ძეგლზე. ძალიან მნიშვნელოვანია ბოგვის გათხრებისას აღმოჩენილი, ახ. წ. I საუკუნის II ნახევრით დათარიღებული უნიკალური სუფრის ატრიბუტი — კოვზ-ჩანგალი, რომლის

---

[1] საზოგადოდ, პურობის ტრადიციაზე ქართულ ისტორიოგრაფიაში მრავალი ნაშრომია შექმნილი. იხ.: ივ. ჯავახიშვილი, მასალები საქართველოს მატერიალური კულტურის ისტორიისთვის, საფენელ-საგებელი, ავეჯი და ჭურჭელი, თბ., 1965; დ. სართანია, ივანე ჯავახიშვილი და ქართული ეტიკეტის ისტორიის საკითხები, თბ., 2002; გ. ჩიტაია, საუნივერსიტეტო ლექციების კურსი ეთნოგრაფიაში, წიგ. გ. ჩიტაია, შრომები, ტ. IV, თბ., 2001; გ. გოცირიძე, კვების ხალხური კულტურა და სუფრის ტრადიციები საქართველოში, თბ., 2007; ხ. იოსელიანი, ქართული ეტიკეტი, კრ. ქართველთა ეთნიკური კულტურის საკითხები, თბ., 2008; ნ. ჯავახიშვილი, დიპლომატიური ეტიკეტი და ნადიმის ტრადიციები ქართულ სამეფო კარზე (XVI-XVIII საუკუნეები), კრ. ახალი და უახლესი ისტორიის საკითხები, II (4), თბ., 2008. აღნიშნული საკითხები ვრცლად არის განხილული ჩვენს მონოგრაფიაში: ჯ. სამუშია, კვების კულტურა და ეტიკეტი შუა საუკუნეების საქართველოში (ესე და მასალები ქართველთა გასტროისტორიიდან), თბ., 2023.

[2] ნ. გიგოლაშვილი, ტორევტიკული ნაწარმი, წიგ. საქართველოს არქეოლოგიის ნარკვევები, თბ., 2021, 360.

მსგავსი ნიმუში ჯერჯერობით არსად არ არის ცნობილი.[3] ანტიკური ეპოქის ჭურჭლიდან ასევე გამოვყოფთ იმ რამდენიმე ცალს, რომლებსაც სამახსოვრო ან ლხინთან დაკავშირებული წარწერები აქვს. მაგალითად, ძვ.წ. V-IV საუკუნეების ფასისის ვერცხლის ფიალას, რომელიც შემკულია ირმის თავის გამოსახულებით, ასეთი ბერძნული წარწერა ამშვენებს: „ვეკუთვნი აპოლონ ჰეგემონს, რომელიც ფასისშია“.[4] არმაზში აღმოჩენილ ახ. წ. II-III საუკუნეების ვერცხლის თასს კი ასეთი წარწერა ამშვენებს: „მე, მეფე ფლავიოს დადესმა, ვაჩუქე ბერსუმა პიტიახშს (ეს თასი)“.[5] ახ. წ. III საუკუნით თარიღდება ხოვლეში ნაპოვნი მინის სურა, ოქროსფერი წარწერით: „შესვი, გაამოს“.[6] შუა საუკუნეებში ძვირფასი ჭურჭელი საზოგადოების ზედაფენისთვის იყო ხელმისაწვდომი, ხშირად ჭურჭელს უცხოეთიდან ყიდულობდნენ, თუმცა ადგილობრივი ნაწარმიც საკმაოდ პოპულარული იყო.

მეორე ასევე მთავარი საკითხი ქართული პურობისა იყო, თუ როგორ ესმოდათ სწორი კვება ჩვენს წინაპართ.

შუა საუკუნეებში ძღომა, ნაყროვანება არა მხოლოდ ეკლესიური კანონებით მიიჩნეოდა ცოდვად, არამედ სამედიცინო თვალსაზრისითაც. ადამიანის ჯანმრთელობისთვის სწორი კვება ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ფაქტორი იყო. ქართული წერილობითი წყაროებიდან ყველაზე ვრცლად ჯანსაღი კვებისა შესახებ საუბარია სამედიცინო წიგნებში. „უსწორო კარაბადინი“ გვასწავლის: „მუდამ ძღომასა წესი არის — შიმშილი სჯობსო.“[7] ჩვენს წინაპარს კარგად ესმოდა, რომ ადამიანის ჯანმრთელობა ბევრწილად იყო დამოკიდებული საკვებსა და მის სწორად მიღების კულტურაზე. აქვე გვინდა აღვნიშნოთ, რომ ქართველები ზომიერები იყვნენ ღვინის მოხმარებასთან დაკავშირებითაც. დიდი მოცულობით ღვინის სმას ეკლესია სასტიკად კრძალავდა. ეს შეზღუდვები მომდინარეობდა ბიბლიიდან, დიდი სჯულის კანონიდან და წმ. მამათა სწავლებიდან. საინტერესოა, რომ ამ ეპოქის სამედიცინო წიგნებში, მხატვრულ ლიტერატურაში მემთვრალეობა დაგმობილი იყო. მეტადრე, სამედიცინო წიგნებში შეხვდებით უამრავ

[3] იქვე.

[4] იქვე.

[5] თ. ყაუხჩიშვილი, ბერძნული წარწერები საქართველოში, თბ., 1951, 24.

[6] ქ. დიღმელაშვილი, ადრექრისტიანული და წარმართული სიმბოლიკის ურთიერთმიმართება საქართველოში, წიგ. საქართველოს არქეოლოგიის ნარკვევები, 445.

[7] უსწორო კარაბადინი, ლადო კოტეტიშვილის გამოცემა, ტექსტი გამოსაცემად მოამზადა დარეჯან კუხიანიძემ, თბ., 1997, 117.

რჩევას, თუ რატომ არ შეიძლებოდა ბევრი ღვინის სმა. X საუკუნის სამედიცინო წიგნში, „უსწორო კარაბადინში“, ის ავადმყოფობებიც არის ჩამოთვლილი, რომლებიც გადამეტებულ ალკოჰოლის მიღებას მოსდევდა.

ქართულ სუფრაზე მარცვლოვანი კულტურებისგან დამზადებული საკვები დომინანტური იყო, განსაკუთრებით ხორბლეული. აღმოსავლეთ საქართველოში საჭმლის მირთმევას „პურიჭამას“ ან „პურობას“ უწოდებდნენ. პურის გემოვნება დამოკიდებული იყო იმაზეც, თუ როგორ გაცრიდნენ. პურის მომზადების ერთ-ერთი ძველი რეცეპტი შემონახულია „უსწორო კარაბადინში,“ რომლის მიხედვით, პურს „ერთობ მაგრად გამომცხუარსაც“ ამზადებდნენ, თანაც ცომში კამის წყალს ურევდნენ არომატისთვის.[8] ძველ საქართველოში განასხვავებდნენ სხვადასხვა სახის პურს: ხმიადს, კაკლად გამომცხვარ პურს, კეცზე და თორნეში გამომცხვარს, კუტ პურს, ქატოს, ქერის, ბრინჯის პურს. ადრე შუა საუკუნეებში მშვენივრად იცოდნენ ყველა ამ პროდუქტის დადებითი და უარყოფითი მხარეები. ხმიადის ყოველდღიური ჭამა არ იყო რეკომენდებული. კაკლად გამომცხვარი პურის „ნიადაგ ჭამაც“ არ იყო კარგი. ჯავახეთში დღემდე აცხობენ მცირე ზომის პურებს — კაკალა პურებს. ასეთი ხალხური ლექსიც არსებობს: „ფაშა იმერეთს წავიდა, თან გაიყოლა ყულები, საგზალი ბევრი წაიღო, თეთრი კაკალა პურები.“[9] „წიგნი სააქიმოში“ ნახსენებია თაფლიანი პური: „თაფლისა პურსა რომელ თონისაგან ამოღებულ იყოს ნუ ჭამენო.“[10] შესაძლებელია, ცომი თაფლთან ერთად იზილებოდა და ასე ცხვებოდა პური. საინტერესო სინთეზია და, სამწუხაროდ, დღეისათვის საქართველოში დაკარგულია ასეთი პურის სახეობა. ადრე შუა საუკუნეებში ძალიან პოპულარული იყო ხორბლისგან დამზადებული კიდევ ერთი კერძი — კორკოტი. დღეისათვის იგი უფრო სარიტუალო დანიშნულებისაა, თუმცა ძველ საქართველოში მას ყოველდღიურად მიირთმევდნენ.

შუა საუკუნეების საქართველოში ცომისგან სხვადასხვა სახის კერძი მზადდებოდა, თუმცა ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული იყო ხაჭაპური. მისი მოხსენიება გვხვდება კათოლიკე მისიონერ ძამპისთან,

[8] იქვე, 355.

[9] ხალხური სიტყვიერების მასალები, შეკრებილი ჯუანშერ სონღულაშვილის მიერ, ელენე ვირსალაძის რედაქციით, ტომი I, თბ., 1955, 12.

[10] წიგნი სააქიმოი, ლ. კოტეტიშვილი, მედიცინა ძველ საქართველოში (XIII საუკუნე), ტფ., 1936, 35.

რომლის თქმით, სამეგრელოში XVII საუკუნეში გავრცელებული იყო ხაჭაპური. ძამპი მას „კვერცხგადასმულ ხაჭაპურს“ უწოდებს.[11] გარდა პურისა, ხორბლისგან მზადდებოდა სხვადასხვა ღვეზელი. წყაროებში იხსენიება სუფრაზე შემოტანილი სხვადასხვა სახის ღვეზელები, თუმცა მათი შედგენილობის თაობაზე ხშირად არაფერია ცნობილი. სხვათაშორის, ღვეზელებს ახსენებს შარდენიც ვახტანგ V შაჰნავაზის კარზე გამართულ სუფრაზეც.

ძველ საქართველოში განარჩევდნენ სხვადასხვა მიკრორეგიონის ხორბალს. ვახუშტი წერს: ლიახვის ხეობის „პური მისი არს ყოველთა ქართლისათა უმჯობესი, და გემოიანი, და სპეტაკიო.“[12] სუფრის გაშლისას დასაწყისში პური შემოჰქონდათ. იმერეთის მეფის კარზე ჩამოსულ რუს ელჩებს, ტოლოჩანოვსა და იევლევს თუ ვერწმუნებით, მაგიდის გაშლის დასაწყისში სუფრაზე პური დაუწყვიათ, ეს იყო „თხლად გამომცხვარი ლავაშები,“ ასევე „ხმიადები.“[13]

სამეფო მეჯლისზე შემოსატანი პურის შესახებ საინტერესო ცნობებია დაცული XVIII საუკუნის ძეგლში, „დასტურლამალში.“ განსაზღვრული იყო ლხინზე ანუ მეჯლისზე შემოსატანი პურის მოცულობა. არსებობდა სამეჯლისო ლავაში და ჩვეულებრივი ლავაში: სამეჯლისო ლავაში 750 გ.-ს იწონიდა. მეჯლისის დროს ერთ ადგილას ასეთი 6 ლავაში ჩაიდებოდა. მეფისათვის მისართმევი ლავაში ცალკე ცხვებოდა და ის 1,5 კგ.-ს იწონიდა.[14]

ასევე ცნობილია, რომ კახთა მეფეებისთვის ცალკეული სოფლის პური მოჰქონდათ. გიორგი XII-ს ხუთნაირ პურს უცხობდნენ მეხაბაზეები: „მურასა, საგარეჯო, შოთი, პირგაჭრილი პური და კაკალა პური.“ გიორგი XII-ს ბადიაურში გამომცხვარი პური ჰყვარებია. მეფისთვის საგანგებოდ არჩევდნენ ხორბალს, შემდეგ ქერქს აძრობდნენ და ასე ფქვავდნენ.[15]

---

[11] ჟან შარდენის მოგზაურობა სპარსეთსა და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებში (ცნობები საქართველოს შესახებ), ფრანგულიდან თარგმნა, გამოკვლევა და კომენტარები დაურთო მზია მგალობლიშვილმა, თბ., 1975, 193.

[12] ვახუშტი ბატონიშვილი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, ქართლის ცხოვრება, ტექსტი დადგენილი ყველა ძირითადი ხელნაწერის მიხედვით სიმონ ყაუხჩიშვილის მიერ, ტომი IV, თბ., 1973, 368.

[13] ტოლოჩანოვის იმერეთში ელჩობის მუხლობრივი აღწერილობა, 1650-1652 წწ., რუსული ტექსტი ქართული თარგმანით და ხელნაწერების მიმოხილვით გამოსაცემად მოამზადა იასე ციცაძემ, თბ., 1970, 99.

[14] დასტურლამალი მეფის ვახტანგ მეექვსისა, პეტრე უმიკაშვილის რედაქტორობით, ტფ., 1886, 73.

[15] პლატონ იოსელიანი, ცხოვრება გიორგი მეცამეტისა, აკაკი გაწერელიას შესავალი წერილებით, რედაქციითა და შენიშვნებით, ფედერაცია, 1936, 61.

ახლა კი, რაც შეეხება ქართულ პურობას და მის ტრადიციებს: შუა საუკუნეებში ლხინი ორ ნაწილად იყოფოდა. თითქოს ისე ჩანს, რომ დასაწყისში ჯერ პურობა იმართებოდა, ხოლო შემდეგ ნადიმი. რა განსხვავება უნდა ყოფილიყო ამ ორ მოვლენას შორის? პურობა აშკარად ის ნაწილია ლხინისა, როდესაც არც დიდი სმა იმართებოდა და არც გასართობი ნომრებით იყო აკომპანირებული. პურობის შემდეგ ნადიმზე კი უკვე ღვინის სმა და გართობა პიკს აღწევდა. „ისტორიანი და აზმანი შარავანდედთანის“ ავტორი, როდესაც აღწერს შამქორის ომის წინ აღსართან შირვანშაჰის და ამირ-მირმანის საქართველოში ვიზიტს, დასძენს, რომ მათ საპატივცემულოდ სამეფო კარს დიდი ლხინი გადაუხდია: „მაშინ ითხოვეს პური და შემდგომ პურობისა დაიდვეს ნადიმი... იყო სიხარული და ზმა მგოსანთა და მუშაითთა.“[16]

ქართველთა სუფრის ეტიკეტი, გასტრონომიის მსგავსად, საუკუნეების განმავლობაში იცვლებოდა. განსაკუთრებით თვალშისაცემი იყო ირანულ-ოსმალური გავლენით სუფრის ეტიკეტის ცვლილება. ქართული წყაროების მიხედვით, როსტომ-ხანის ქართლში გამეფებას მოჰყვა ყიზილბაშური წესების დამკვიდრება. ვახუშტი წერს: „ხოლო აწინდელთა ჟამთა აქუნდათ წესნი იგინივე და შერეულნი ყიზილბაშთა ესენი, რამეთუ სხდიან ნოხთა უსკამოდ, ჴელითა სჭამდიან. სანოვაგე ქართველთა და კახთა უმეტეს ყიზილბაშთა რიგისა, ხოლო მესხთა ურუმთა და იმერთა — ურუმულთაგან შერეული.“[17] იმდენად თვალშისაცემი იყო ქართველთა ყოველდღიურ ყოფაში უცხო ელემენტის შემოჭრა, რომ ამას, ვახუშტის გარდა, სხვა მოღვაწეებიც აღნიშნავენ, რომლებიც მკაცრად აკრიტიკებენ ამ ეპოქის ქართლ-კახეთის საზოგადოებას. აღმოსავლური წესების შემოსვლამ არა მხოლოდ გარეგნულად შეცვალა სუფრაზე ქცევის წესები, არამედ შინაარსშიც კი შეაღწია. სუფრა უფრო მეტად აქცია ღრეობისა და გართობის ობიექტად.

მიუხედავად პოლიტიკური თუ სოციალურ-ეკონომიკური სიდუხჭირისა, ქართველი კაცისთვის სუფრა ის საკრალური სივრცე იყო, რომელსაც უკავშირდებოდა მისი ცხოვრების მნიშვნელოვანი ეტაპები, ამიტომაც არაფერს იშურებდნენ, რათა ლხინისას ოჯახის სიუხვე ეჩ-

[16] ისტორიანი და აზმანი შარავანდედთანი, ქართლის ცხოვრება, ტექსტი დადგენილი ყველა ძირითადი ხელნაწერის მიხედვით ს. ყაუხჩიშვილის მიერ, ტ. II, თბ., 1959, 66.

[17] ვახუშტი ბატონიშვილი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, ქართლის ცხოვრება, 33.

ვენებინათ. უცხოელ მოგზაურთათვის თვალში საცემი იყო ეს ფაქტი. შარდენი სამეფო კარზე გამართულ პურობაზე წერს: „არაფერს ვიტყვი ამ ნადიმის არც თადარიგზე და არც ბარაქიანობაზე... იყო უსაზღვრო სიუხვე სურსათისა. მოჰქონდათ სახსნილოც და სამარხოც.“[18] XVII საუკუნეში, როდესაც ქვეყნის ეკონომიკური მდგომარეობა მეტად მძიმე იყო, ქართველი არ ივიწყებდა „სუფრის ბარაქიანობას“. ამის მიზეზი ჩვენს ეთნოფსიქოლოგიაში უნდა ვეძიოთ. არჩილი ქართულ სუფრაზე წერს: „სუფრის ბარაქიანობა, საამოვნო ჭამა და სმა; ბევრგვარ უნდა ხილის დაჭრა, ბექჭის გათლა, დანის მოსმა.“[19]

ქართული სუფრა მხოლოდ საკვების მიღების ადგილი არ იყო. მასზე მიღებული იყო საუბარი სხვადასხვა საკითხზე. კათოლიკე მისიონერები საგანგებოდ აღნიშნავენ ამ დეტალს. ქართული სუფრა მუსიკისა და სიმღერის გარეშე წარმოუდგენელი იყო. სამეფო ლხინით დაწყებული, გლეხის ოჯახში გამართული საზეიმო პურობით დასრულებული, სიმღერა და ცეკვა სუფრის განუყოფელი ატრიბუტი იყო. ლხინის დროს იცოდნენ ასევე სხვადასხვა სახის საცირკო ნომრების შესრულება. სიმღერის გარეშე რომ ქართული სუფრა არ არსებობდა, ამაზე საგანგებოდ წერს ჯუზეპე ჯუდიჩე: „ჭამენ, სვამენ, მღერიანო.“[20] ქართული სუფრის ეტიკეტიდან უცხოელი სტუმრებისათვის ერთ-ერთი ყველაზე თვალშისაცემი ის ფაქტი იყო, რომ სუფრაზე მთავრისა და დიდებულების გვერდით შეიძლება მსხდარიყვნენ სასახლის მსახურებიც. შარდენის თქმით, „თანახმად აქაური ჩვეულებისა... ბატონები და მსახურნი ერთად ჭამენო.“[21] ამ ფაქტზე ფრანგი მოგზაური სხვაგანაც არაერთხელ აცხადებს.

ჩვენ შევეცადეთ, მოკლედ გაგვედევნებინა თვალი ქართული პურობის ტრადიციის ცალკეულ საკითხებზე. სუფრა ერის კულტურის საინტერესო სარკეა, სადაც ლუსტრირებულია ერის ეთნოფსიქოლოგიის ცალკეული ელემენტები. არა მხოლოდ პურობის ეტიკეტში ჩანს ერის ხასიათი, არამედ კერძებშიც კი გამოსჭვივის ეპოქის სურნელი, რელი-

[18] ჟან შარდენის მოგზაურობა სპარსეთსა და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებში, 343.

[19] არჩილი, თხზულებათა სრული კრებული, ტექსტი გამოსაცემად მოამზადეს, ლექსიკონი, საძიებელი და გამოკვლევა დაურთეს: ივანე ლოლაშვილმა, ლიანა კეკელიძემ, ლალი ძოწენიძემ, თბ., 1999, 22.

[20] დონ ჯუზეპე ჯუდიჩე მილანელი, წერილები საქართველოზე, XVII საუკუნე, იტალიური ტექსტი თარგმნა, წინასიტყვაობა და შენიშვნები დაურთო ბეჟან გიორგაძემ, თბ., 1964, 87.

[21] ჟან შარდენის მოგზაურობა სპარსეთსა და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებში, 283.

გიური ფასეულობანი, თქვენ წარმოიდგინეთ, ისტორიული ბედუკუღმართობაც კი, რომ არაფერი ვთქვათ ეკონომიკაზე, სოციალურ გარემოზე. ასეთია ქართული სუფრაც, რომელმაც მოგვიანებით, XIX საუკუნეში რუსეთის იმპერიის მიერ საქართველოს დაპყრობის შემდეგ, თავისი ფორმა და შინაარსი იცვალა.

Jaba Samushia

TRADITION OF FEASTING IN THE MIDDLE AGES GEORGIA

Feasting is one of the characteristics of the nation's culture. In the Middle Ages, there was a strict etiquette regarding it. However, we must admit that the festive tables were of a freer ritual, which cannot be said about the mourning banquettes. Feasting ("Lkhini") is not just about eating and drinking, it starts in the kitchen and ends with fun and lots of guests. That is why it has always been a synthesis of different cultural trends.[1]

Before we start discussing the tradition of feasting, I would like to draw the reader's attention to the attributes of the table - dishes. The spoons, precious plates, glass and other utilities have been known for Georgians daily life since ancient times. The excavation of ancient towns reveal that since the 6th century BC, precious pottery has been often appearing. For example, the 5th century BC spoon found in Vani is so richly decorated that it is obvious that at that time there was a demand not only for the object itself, but also for its aestheticse.[2] In the V-I century BC, the spoons can be found at all important archaeological sites. The finding of Bogvi, dating back to the second half of 1st. c. AD. Is of great importance – the unique table attribute - a spoon-fork, similar sample of which has not been encountered anywhere yet.[3] From the pottery of the ancient era, we will also highlight the few pieces with commemorative or feast-related inscriptions. For example, the silver vessel of V-IV cc. BC. from Phasisi, which is decorated with the image of a deer's head and has the following Greek inscription: "I belong to Apollo Hegemon, who is in Phasisi".[4] A silver vessel of the

1 In general, many works have been created on the tradition of feasting in Georgian historiography. see Iv. Javakhishvili, Materials for the History of Material Culture of Georgia, Bedding, Furniture and Dishes, Tbilisi 1965; D. Sartania, Ivane Javakhishvili and issues of the history of Georgian etiquette, Tbilisi 2002; G. Chitaia, A Course of University Lectures in Ethnography, in G. Chitaia, Works, Vol. IV, Tbilisi 2001; G. Gotsiridze, Folk nutrition culture and feasting traditions in Georgia, Tbilisi 2007; Kh. Ioseliani, Georgian etiquette, in Issues of ethnic culture of Georgians, Tbilisi 2008; N. Javakhishvili, Diplomatic etiquette and traditions of feasting at the Georgian royal court (XVI-XVIII centuries), in Issues of new and recent history, II (4), Tbilisi 2008. These issues are discussed in detail in our monograph - J. Samushia, food culture and etiquette in medieval Georgia (essay and materials from Georgian gastrohistory), Tbilisi 2023.

2 N. Gogolashvili, Torevtic products, in Essays on the Archeology of Georgia, Tbilisi 2021, p. 360.

3 Ibid

4 Ibid

2nd-3rd century from Armazi has the following inscription: "I, King Flavios Dades, gave (this cup) to Bersuma Pitiakhshi." [5] A glass jar found in Khovle dates back to the III century AD, bearing a golden inscription: "Drink and enjoy".[6] In the Middle Ages, precious tableware was available to the upper class of society, often tableware was bought abroad, although local products were also quite popular.

The second and main issue of Georgian fasting is how our ancestors understood what the proper nutrition meant.

In the Middle Ages, gluttony was considered a sin not only by ecclesiastical laws, but also from a medical point of view. Proper nutrition was one of the important factors for human health. Among the Georgian written sources, the most extensive discussion about healthy eating can be found in the medical books. "Ustsoro Karabadini" (the medical book of XI c.) teaches us: "There is always a rule hunger is better, than gluttony".[7] Our ancestor understood very well that human health is depending on food and the culture of correct nutrition. We would also like to mention that Georgians were modest in wine consumption as well. The church strictly forbade drinking large amounts of wine. These restrictions were derived from the Bible, the nomocanon and the teachings of the St. fathers. It is interesting that drunkenness was condemned in medical books and fiction books of this era. In most medical books, can be found a lot of advices on why one shouldn't drink too much wine. In the XI century medical book "Ustsoro Karabadini" there are listed the diseases that follow the excessive alcohol consumption.

Food made from cereal crops was dominant on the Georgian table, especially wheat. In Eastern Georgia, feasting was called "purichama" or "puroba" what means – eating the bread. The taste of the bread was depended on how it was sifted. One of the old recipes for making bread is preserved in "Ustsoro Karabadini", according to which the bread was "hard-baked" and for flavoring the dill water was mixed into the dough.[8] In ancient Georgia, different types of bread were distinguished: dry, kakali bread (white bread), bread baked in Ketsi and Torne (Tonir), Kuti bread, bran, barley, and rice bread. In the early Middle Ages, the positive and negative qualities of all these products were well known. Daily

5 T. Kaukhchishvili, Greek inscriptions in Georgia, Tbilisi. 1951, p. 24.

6 K. Digmelashvili, Corelation of Early Christian and Pagan Symbolics in Georgia, in Essays on the Archeology of Georgia, p. 445

7 Ustsoro Karabadini (Medical book), published by Lado Kotetishvili, the text was prepared for publication by Darejan Kukhianidze, Tbilisi 1997, p. 117.

8 Ibid, p. 355.

consumption of Khmiadi (dry bread) was not recommended, as well as the eating often the white bread (Kakala). In Javakheti still is baked small-sized breads - Kakala breads. There is also a folk poem: "Pasha went to Imereti, he took his kulis with him, he took a lot of white bread while being on the road."[9] "Saakimo Tsigni" (Medical book) mentions bread with honey: "Don't eat honey bread from the oven." [10] It is possible that the dough was kneaded with honey and thus bread was baked. It is an interesting synthesis and, unfortunately, this type of bread is lost in present day Georgia. Another dish made from wheat - Korkoti - was very popular in the early Middle Ages. Today it has a ritual purpose, although in ancient Georgia it was eaten daily.

In medieval Georgia, different types of dishes were prepared from dough, but one of the most popular was Khachapuri (bread with cheese). It is mentioned by the Catholic missionary Giusppe Maria Zampi, who said that Khachapuri was widespread in Samegrelo in the 17th century. Zampi calls it "egg-coated Khachapuri".[11] In addition to bread, various pies were made from wheat. The sources mention different types of pies brought to the table, but often nothing is known about their composition. By the way, Jean Chardin also mentions pies at the table held at the court of Vakhtang V Shahnavaz.

In ancient Georgia, wheat from different micro regions was distinguished. Vakhushti writes: Liakhvi valley "bread is the best of all Kartli, it is tastier and clearer".[12] During the feasting the bread was served first to the table. According to Tolochanov and Yevlev, the Russian ambassadors at the court of the King of Imereti, bread was served at the beginning of the feasting and it was "thinly baked Lavashi" and "Khmiadi"[13]

Interesting information about the bread served at the royal gathering is preserved in the 18th century monument "Dasturlamali". The amount of bread brought to the feast or gathering was determined. There were types of Lavashi

[9] Materials of folk vocabulary, collected by Juansher Songhulashvili, edited by Elene Virsaladze, volume I, Tblisi. 1955, p. 12.

[10] Tsigni Saakimoi, L. Kotetishvili, Medicine in ancient Georgia (XIII century), Tf. 1936, p. 35

[11] Jean Chardin, Journey to Persia and other countries of the East (information about Georgia), translated from French, research and comments added by Mzia Mgaloblishvili, Tblisi 1975, p. 193.

[12] Vakhushti Batonishvili, Description of Kingdom of Georgia, Life of Kartli, text established according to all main manuscripts by Simon Kaukhchishvili, Volume IV, Tbilsi 1973, p. 368.

[13] Article description of Tolochanov's Embassy in Imereti, 1650-1652. The Russian text with a Georgian translation and a review of the manuscripts was prepared for publication by Iase Tsintsadze, Tbilisi 1970, p. 99

(thin bread): fest and ordinary ones. Fest Lavashi 750 gr. weighed 750 gr. During the fest 6 such breads would be put in one place. Lavashi for the king was baked separately and it weighed 1.5 kg.[14]

It is also known that the bread for Kakheti Kings was brought from particular villages. The bakers were baking five different types of bread for King Giorgi XII: "Murasa, Sagarejo, Shoti, sliced bread and Kakala bread." Giorgi XII most loved the bread baked in Badiauri. Wheat was specially selected for the King's bread, then the husk was removed and than grounded.[15]

Now let's discuss the Georgian feasting traditions. In the Middle Ages, feasting was divided into two parts. It seems that in the beginning, there was Puroba (eating food) and then Nadimi (having fun). What should be the difference between these two events? Puroba is clearly the part of feasting which didn't imply either heavy drinking or entertainments. After Puroba, drinking wine and having fun at Nadimi was reaching its peak. When describing the visit of Aghsartan Shirvanshah and Amir-Mirman in Georgia before Shamkhori battle, the author of "Istoriani da Azmani Sharavandedtani" adds that the royal court paid a large tribute to honor them: "Then they asked for bread, and after that they had Nadimi... there was joy and excitement among the poets and people"[16]

Georgian table etiquette, like gastronomy, was changing over the centuries. The Iranian-Ottoman-influenced change in table etiquette was particularly evident. According to Georgian sources, the times of Rostom Khan in Kartli was followed by the establishment of Kizilbash rules. Vakhushti writes: "However, in the present times there were the rites mxed with Kizilbash ones, as they were sitting down without chairs on the crpets and eat with their hands. The food of Kartlians and Kakhetians was mixed mostly with the Kizilbash's, and Meskhetians, Urums and Imeretians – mixed with Urums".[17] The intrusion of a foreign element into the everyday life of Georgians was so obvious that it was noted by the other figures besides Vakhushti, who strongly criticize the Kartli-Kakhetian society of this epoch. The introduction of Eastern rules not only changed the rules of feasting manners in appearance, but also penetrated into the content. It turned the feasting more into an object of messiness and fun.

[14] Dasturlamali by King Vakhtang the Sixth, edited by Petre Umikashvili, Tf. 1886, p. 73

[15] Platon Ioseliani, Life of Giorgi XIII, with introductory letters, editing and notes by Akaki Gapsrelia, Federation, 1936, p. 61.

[16] Istoriani and Azmani Sharavandedtani, Life of Kartli, text established according to all the main manuscripts of by S. Kaukhchishvili, vol. II, Tbilisi 1959. p. 66.

[17] Vakhushti Batonishvili, Description of the Kingdom of Georgia, Life of Kartli, p. 33

Regardless of political or socioeconomic hardships, for a Georgian, the feast was the sacred space, which was connected with the important stages of his life, that's why they spared nothing to show the wellbeing of the family during feasting. This fact was striking for foreign travelers. Chardin writes about the feast held at the royal court: "I will not say anything about this feast supply or wealth... there was an infinite abundance of food, there were fasting and all other foods."[18] In the 17th century, when the economic situation of the country was very difficult, Georgians did not forget about the "wealth of the table". King Archil writes about the Georgian feast: "The wealth of the feast, eating and drinking with pleasure; cut fruit, cut chuck, use a knife."[19]

The Georgian feast was not only a place for eating. It was accepted to talk about various issues. Catholic missionaries especially note this detail. Georgian feast was unimaginable without music and song. Starting with the Royal feast and ending with the ceremonial feastings held in the peasant's family, song and dance were an inseparable attribute of the feasting. During feastings were also performed various pieaces of circus performance. Giuseppe Giudice writes that there was no Georgian feasting without singing: "They eat, they drink, they sing."[20] One of the most obvious aspects of the Georgian feasting etiquette for foreign guests was the fact that the servants could sit at the table next to the prince and nobles. According to Chardin, "According to the custom here... masters and servants eat together."[21] The French traveler states this fact many times.

We tried to discuss briefly the particular issues of the Georgian feasting tradition. The feasting is an interesting mirror of the nation's culture, where separate elements of the nation's features are illuminated. These features are visible not only in the feasting etiquette, but also even in the dishes flavored according the epoch, the relgious values, even the historical destiny can be felt, not to say anything about the economy and social environment. Such is the Georgian feast, which changed its form and content after the invasion of Georgia by the Russian Empires in the 19th century.

---

18 Jean Chardin, Travel to Persia and other countries of the East, p. 343.

19 Archili, a complete collection of works, a dictionary, the text and research were prepard by Ivane Lolashvili, Liana Kekelidze, Lali Dzotsenidze, Tbilisi 1999, p. 22.

20 Don Giuseppe Giudice of Milan, Letters on Georgia, XVII century, Italian text translated, preface and notes added by Bezhan Giorgadze, Tbilisi 1964, p. 87

21 Jean Chardin, Travel to Persia and other countries of the East, p. 343.

ღია ახაღაძე

ხორბლისა და პურის კულტურა ძველ ქართულ ეპიგრაფიკულ ძეგლებში

ხორბლის კულტურის სამშობლოდ წინა აზია ითვლება, მაგრამ, არქეოლოგიური მონაცემებით, საქართველოში ჯერ კიდევ ძვ. წ. VI-IV საუკუნეებიდან, მეზოლითის, ნეოლითისა და ადრებრინჯაოს ხანაში, ჩანს ხორბლისა და პურეული კულტურის სხვადასხვა სახე. ამ ეპოქიდან მოყოლებული, საქართველოში მცხოვრები ადამიანების სამეურნეო საქმიანობაში ამ კულტურებს წამყვანი ადგილი უკავია, რაც ასახულია სხვადასხვა სახის საისტორიო წყაროებში (არქეოლოგიური, ეთნოგრაფიული, ეპიგრაფიკული ნარატიული, დოკუმენტური წყაროები, სამართლის ძეგლები და სხვ.) და უწყვეტად ჩანს ხორბლისა და პურის კულტურის მოყვანის ტექნოლოგია და კვების ძირითად პროდუქტად გამოყენების ტრადიცია.

საქართველოში ხორბლისა და პურის კულტურების მოყვანის, დამუშავებისა და განვითარების ისტორიით სხვადასხვა დროს არაერთი მეცნიერი იყო დაინტერესებული. ამ საკითხის კვლევას საფუძველი ჩაუყარა საქართველოსა და კავკასიაში თანამედროვე მეცნიერული ისტორიული სკოლის ფუძემდებელმა ივანე ჯავახიშვილმა ნაშრომში „საქართველოს ეკონომიკური ისტორია“, სადაც განხილული აქვს საკვები მცენარეები და მარცვლეულობა, მოცემულია მათი კლასიფიკაცია და სისტემატიზაცია, ძველ საქართველოში არსებული ხორბლეულის სხვადასხვა ჯიში, სახეობები: იფქლი, დიკა, პური და ხორბლეული კულტურის სხვა სახელები. ივ. ჯავახიშვილის შემდეგ ამ მიმართულებით საინტერესო კვლევები აქვთ ნ. კეცხოველს, ვ. მენაბდეს, გ. ჩიტაიას და სხვ.

საგულისხმოა, რომ ხორბლისა და პურის კულტურა, ისევე როგორც ვაზის კულტურის ტრადიცია, ასახულია არა მარტო საისტორიო წერილობით წყაროებში, არამედ დადასტურებულია სხვადასხვა სახის არტეფაქტებზე: არქიტექტურულ ძეგლებზე, საეკლესიო ხუროთმოძღვრების ნიმუშებზე, მცირე ზომის რელიეფებზე, ფულად ერთეულებზე და ა. შ.

ხორბლისა და პურის კულტურის ტრადიცია დასტურდება ქართული წერილობითი ძეგლების თითქმის ყველა ჯგუფში: ძველ ქართულ სა-

ისტორიო მწერლობაში, ჰაგიოგრაფიულ თხზულებებში, ძველ ისტორიულ საბუთებში, ძველ ქართულ სამართლის ძეგლებში, საეკლესიო ტიბიკონებში, მინაწერ დოკუმენტებსა და, ბუნებრივია, სხვადასხვა სახით ასახულია ეპიგრაფიკულ ძეგლებშიც, ანუ წარწერებში. უფრო მეტიც, ეს კულტურა თავს იჩენს ქართული სოფლების ტოპონიმიკაში (დოლისყანა), ქართველთა გვარ-სახელთა ონომასტიკაში (ხორბალაძე, ხუარბალაისძე, პურიშვილი, დოლიშვილი, ხორბალა, თავთავა), გვხვდება საფლავის ქვებზე, როგორც ორნამენტი და ა. შ.

ნარატიული წყაროებიდან ხორბლისა და პურის კულტურის აღმნიშვნელი ცნობები გვხვდება „ქართლის ცხოვრების“ („ქართველთ ცხოვრების“) კრებულის თხზულებებში („მატიანე ქართლისაჲ“, ჟამთააღმწერლის „ასწლოვანი მატიანე“ და ა.შ.), გიორგი მერჩულის, გიორგი მთაწმინდლის, ტბელ აბუსერიძის, ფარსადან გორგიჯანიძის, ვახუშტი ბაგრატიონის და სხვათა თხზულებებში. იმავე თვალსაზრისით, ისტორიული საბუთებიდან საყურადღებოა მეფეთა მიერ გაცემული სიგელები და წიგნები, მსხვილ საეკლესიო და საერო ფეოდალთა „დაწერილი“ საბუთები, სხვადასხვა სახის განჩინებანი და ა.შ. ეპიგრაფიკული ძეგლებიდან ხორბლისა და პურის კულტურასთან დაკავშირებული ტერმინები გვხვდება ქართლის, ჯავახეთის, სვანეთის, კახეთისა და საქართველოს სხვა ისტორიული რეგიონების წარწერებში.

ისტორიულ-წყაროთმცოდნეობითი ანალიზისა და კონტენტანალიზის საფუძველზე ნაშრომში გაანალიზებულია ხორბლისა და პურეული კულტურების ამსახველი მასალები ძველი ქართული წერილობითი ძეგლების ისეთ სპეციფიკურ ჯგუფში, როგორიც ეპიგრაფიკული ძეგლებია.

თამამად შეიძლება ითქვას, რომ ხორბლის კულტურა, ისევე როგორც ვაზის კულტურა ასოცირდება ჩვენი ერის ეროვნული და კულტურული იდენტობის ძირითად მახასიათებლებთან, რაც ერის კოლექტიურ ისტორიულ მეხსიერებაში სიმბოლოებითა და სხვადასხვა სახის არტეფაქტებით გამოვლინდა. უფრო მეტიც, ხორბლის მოყვანისა და პურობის ტრადიცია საქართველოში ერთგვარ რიტუალურ მოვლენად იქცა და შესაძლოა, მივიჩნიოთ როგორც ქართველთა ინდივიდუალისტური და კოლექტივისტური თავისებურება, ჩვენი ყოფისა და კულტურული იდენტობის ერთ-ერთი უმთავრესი პარადიგმა.

ხორბლისა და პურის კულტურასთან დაკავშირებული ცნობები ასახულია ძველი ქართული ეპიგრაფიკული ძეგლების სამ ჯგუფში:

ღაპდახუღ, ფხესკუღ და ჭედუხ წახწეხებში. ზოგჯერ ასეთი შინაარსის წარწერის ტექსტები შემკულია ხორბლის თავთავის ორნამენტებით, მაგრამ გვაქვს ისეთი შემთხვევები, როცა ტექსტი არ მოგვითხრობს ხორბლის, პურის სახეობების, მკისა და პურობის ამბავზე, მაგრამ წარწერის ქვის ფილა შემკულია ხორბლის თავთავის ორნამენტებით, რაც საქართველოში ხორბლის კულტურასთან დაკავშირებულ მდიდარ ტრადიციებზე მიუთითებს.

ქართულ ეპიგრაფიკულ ძეგლებში, ისევე როგორც ზოგადად ქართულ წყაროებში, ხორბლისა და პურის კულტურასთან დაკავშირებული ტერმინები შემდეგი სახით გვხვდება: „ხუარბალი“, „პური“, „პური ხუარბალისა“, „ქართლისა პური“, „ქრთილეული“, „პურის ყანა“, „ყანაჲ“, „პურ-წყალი“, „პურ-წყლით მომგებელი“, „დიკა“, „ყანის მარცვალი“, „იფქლი“ და ა.შ. გვიან შუა საუკუნეების წერილობით ძეგლებში და მათ შორის წარწერებშიც „ხუარბალი“ ოდნავ სახეცვლილია და გვხვდება როგორც „ხვარბალი“. იმავე პერიოდის წყაროებში ზოგჯერ ხორბალი და პური ყველა სახის მარცვლეულის აღსანიშნავადაც ჩანს. საგულისხმოა, რომ ნარატიულ წყაროებში ხორბლისა და პურის კულტურა დასახელებულია სხვადასხვა ისტორიულ სიუჟეტში, ძირითადად, ქვეყნის ეკონომიკური მდგომარეობის აღწერისას, ხოლო ეპიგრაფიკულ ძეგლებსა და ისტორიულ საბუთებში მამულის, ხორბლის ყანის ყიდვა-გაყიდვისა და გასხვისების, გაწეული სამსახურის სანაცვლო გასამრჯელოს, აღაპის დაწესებისა და სხვა შემთხვევებში.

ქართულ წარწერებში ხორბალი და პურეული კულტურის ერთ-ერთი ადრეული დადასტურება მოცემულია ოშკის ტაძრის წარწერებში. *ოშკის ტაძრის ქტიტორის, გრიგოლ საქმეთა ზედა მდგომის,* 972-976 წლებით დათარიღებული, *თორმეტსტრიქონიანი* ასომთავრული, ფრესკული წარწერა ტაძრის სამხრეთი მკლავის კარის ტიმპანზე სინგურით არის ნაწერი. წარწერაში გრიგოლის მიერ დეტალურადაა აღწერილი ტაძრის აგების დროს გაწეული სამშენებლო და სხვა ხარჯები: ქვიშა, ქვიშაქვა, რკინა, ფულადი გადასახადები (დრამა) და ნატურალური გადასახადები (ღვინო, მარცვლეული, მათ შორის *ხუახბაღი* 250 გრივი).[1] ფაქტობრივად, ეს არის წარწერა-ანგარიში, რომელსაც გრიგოლ საქმეთა ზედამდგომელი აბარებს ადარნასე კურაპალატს, ბაგრატ ერისთავთა ერისთავს და დავით მაგისტროსს, რომლებიც იმავე წარ-

[1] გრივი - მარცვლეულის საწყაო ახლო აღმოსავლეთის ქვეყნებში. XV საუკუნემდე გავრცელებული იყო საქართველოშიც. იტევს დაახლ. 100 კგ. მარცვლეულს.

წერაში დასახელებული არიან როგორც ტაძრის ქტიტორები. ქვემოთ მოგვყავს ასომთავრული წარწერის ტექსტის მხედრული ტრანსლიტერაციის ის ფრაგმენტი, რომელშიც ხორბლის ხარჯზეა საუბარი:

„... და მე, გხიგოღ, ღიჰს მყო ღმეითმან მსახუჰებასა ამას მათსა ღმჰთისა მიმაჰთ, და მე ვიყავ საქმესა ზედამდგომი და აჰწმუნა ღმეითმან გონებასა მათსა ეჰთგუღობაჲ ჩემი, მონისა მათისაჲ.

ესე იყო გაღატოზთა და მოქმედთა მიზდი და აზავეჰთა მექუიშეთაჲ, ჰომეღ წეღიწაღსა წაეგების: ღჰამაჲ კ (20), ათასი, ღვინოჲ ფისოსი ჭ (5000), ჰკინაი ღიტჰაჲ ნ (50), ხუაჰბაღი გჰივი სმი (250), გაღატოზი და ხუჰოჲ და მჭედეღი, ჰომეღ მაჰაღის შუჰებოდა — ღი; ჴაჰი, ჰომეღი ქვასა კჰებდა -ღ; ჯოჰი და სხუაჲ აზავეჰი, ჰომეღ გჰიგოღწმინდით სპონდიკსა კჰებდა - ღ...“ [2]

ბუნებრივია, ეს ერთგვარი ანგარიშია ტაძრის ქტიტორებისა და შთამომავლების მიმართ და შეიძლება, ეპიგრაფიკულ აქტად ანუ იურიდიული ხასიათის საბუთად ჩაითვალოს, რომელშიც ავტორი ცდილობს, გაწეული ხარჯების შესახებ ზუსტი ანგარიში წარუდგინოს ქტიტორებს და შთამომავლობას. ამავე დროს, ტაძრის მშენებელმა ტაძრის აგებაზე გაწეული ხარჯების ქვაზე ამოკვეთით უკვდავყო მშენებელთა და ტაძრის ქტიტორთა მიერ გაწეული ფინანსური მხარდაჭერა უფლის სახლისადმი. წარწერის შინაარსიდან ჩანს, რომ ოშკის ტაძრის მშენებლობაზე ერთი წლის განმავლობაში დახარჯულა 250 გრივი ხორბლის მარცვალი. რადგან ერთი გრივი იტევს დაახლოებით 100 კგ მარცვლეულს, ჩანს, ოშკის ტაძრის მშენებლობაზე წელიწადში 25 000 კგ. ხორბლის მარცვალი დახარჯულა პურისა და სხვა ტრადიციული საკვებისთვის, რომელიც ხორბლისგან მზადდებოდა. ოშკის ტაძრის მშენებლობის დათარიღებაში აზრთა სხვადასხვაობაა, მაგრამ, ერთ-ერთი წარწერის მიხედვით, ხუროთმოძღვარი და ქტიტორი მას „ათსა წელსა აშენებდა“.[3] თუ ამ წარწერას ვენდობით, ტაძრის მშენებლობისთვის ათი წლის განმავლობაში დაახლოებით 250 000 გრივი ხორბლის მარცვალი დახარჯულა. ხორბლის გარდა, წარწერაში დაზუსტებულია სხვა ხარჯები, რაც ტაძრის მშენებლობის ფართო მასშტაბებზე მიუთითებს.

ხორბლისა და პურის კულტურასთანაა დაკავშირებული *მესტიის მუნიციპალიტეტის ღენჯეჩის* თემის სოფელ ნესგუნის მაცხოვრის ეკ-

[2] ვახტანგ ჯობაძე, ადრეული შუა საუკუნეების ქართული მონასტრები ისტორიულ ტაოში, კლარჯეთსა და შავშეთში, თბ., 2006, 157; ვალერი სილოგავა, ოშკი, X საუკუნის მემორიალური ტაძარი, თბ., 2006, 92-96.

[3] ვალერი სილოგავა, ოშკი, X საუკუნის მემორიალური ტაძარი, 101.

ლესიის საკურთხეველში დაფიქსირებული წარწერა, რომელიც საეკლესიო მშენებლობაზე მოგვითხრობს. ტაძრის საკურთხეველში შემორჩენილი წარწერა სვანეთის ერთ-ერთი უძველესი ფრესკული ეპიგრაფიკული ძეგლია, რომელიც სპეციალურ, დარგობრივ ლიტერატურაში „ბეშქენის წარწერის“ სახელითაა ცნობილი და დათარიღებულია X საუკუნით.

შინაარსის მიხედვით, წარწერა საამშენებლო წარწერების რიცხვს მიეკუთვნება და მოგვითხრობს ადგილობრივი წარჩინებული ფეოდალის, ბეშქენის მიერ ტაძრის საკურთხევლის მოხატვის ისტორიას. წარწერის ტექსტის მოკლე შინაარსი ასეთია:

„სახეღითა ღ(მ)თისაჲთა და მომაჲღებითა წ(მი)დისა მაცხოვრისაჲთა, მე ბეშქენ, მოვწეხე წ(მიდა)ჲ ესე საკუჱთხეველი ჳუჩითა და ფასითა ჩემითა, საღოცველად თავისა ჩემისა და მოსაჴსენებლად მშობელთა ჩემთა ს(უ)ღისათუის, ჴეღითა გ(იოჩგ)ისითა, [ქ(ჩონი)კ(ო)ნსა ...], თ(უე) სა მაი(ს)სა; ა(მე)ნ“.[4]

ფრესკული წარწერა შესრულებულია ქართული ასომთავრული ანბანით, მაგრამ იმავე ტაძრის აღმოსავლეთ ფასადზე მიკვლეულია ნუსხური ანბანით ამოკვეთილი ლაპიდარული წარწერა, რომელშიც *ბეშგენი* არის დასახელებული: *„ქ(ისტ)ე შ(ეჲ)წყ(აღ)ე ბ(ე)შგ(ე)ნე.“*[5] სავარაუდოდ, ორივე წარწერაში ერთი ისტორიული პირი უნდა იყოს დაფიქსირებული და იგი, როგორც აღვნიშნეთ, ადგილობრივ წარჩინებულს უნდა ეკუთვნოდეს, რომელიც ტაძრის მაშენებელია. ვალერი სილოგავას აზრით, ბეშქენი/ბეშგენი წარჩინებულია, მაგრამ ადგილობრივი ხელისუფალი არ უნდა იყოს, რადგან ეს ამბავი საგანგებოდ იქნებოდა აღნიშნული, როგორც ეს ჩვაბიანის მაცხოვრის ეკლესიის წარწერებშია დასახელებული[6] და როგორც ამას ეპიგრაფიკული ძეგლების ქვის კალიგრაფიული სკოლის ტრადიცია მოითხოვდა.

ამ წარწერებიდან ჩვენთვის საინტერესოა ფრესკული წარწერა, რომელშიც პური დასახელებულია როგორც გაწეული სამსახურის ფასის გადახდის საშუალება. ტექსტში ის ფორმულირებულია *„მოვწეხე ჳუჩითა და ფასითა ჩემითა“.* ვ. სილოგავას აზრით, ტექსტი მსგავსია

[4] ვალერი სილოგავა, სვანეთის წერილობითი ძეგლები, II ეპიგრაფიკული ძეგლები, ტექსტები გამოსაცემად მოამზადა, გამოკვლევები და სამეცნიერო-საცნობარო აპარატი დაურთო ვალერი სილოგავამ, თბ., 1988, 67-68.

[5] იქვე, 17.

[6] იქვე.

იმ ფორმულირებისა, რომელიც სხვადასხვა ვარიანტით დასტურდება სხვა წერილობით ძეგლებშიც, მათ *შოხის, სინის მთის წმ. ეკატერინეს* მონასტერში დაცულ მეორედ მოსვლის ფერწერული ხატის ქტიტორულ ნუსხურ წარწერაში, რომელიც XI საუკუნით თარიღდება. იგი შესრულებულია შავი საღებავით და მოთავსებულია ხატის წინა პირის ცენტრალურ ნაწილში: *„მეუფეო იესო ქრისტე, მეორედ მოსვლასა შენსა მახჯუენით ღიხს მყავ პუხ-წყლით მომგებელი ხატისა მეორედ მოსვლისა, შენისა“.*[7]

ასეთივე ფორმულირება დასტურდება XII საუკუნის ერთ-ერთი ოთხთავის მომგებელთა ანდერძში: *„ჩვენ, ოჰმა სახლმა დავაწერინეთ მუჩათუხმან და გავაზედთა ჩუენითა აღაღითა ჴედთ-ფასითა და პუხ წყლითა და ყოვლისა ჩუენისა საჴმახითა.“*[8] ასეთივეა სვანეთის სინამდვილეში ცოტა მოგვიანო ხანაში შესრულებული საბუთის ტექსტიც. 1972 წელს ლაგურკის ეკლესიის საკურთხევლის ნიშაში აღმოჩნდა XIV საუკუნის საბუთი — „დაწერილი ბაბილა დევდარიანისა კალის ჴევისადმი“, რომელშიც აღნიშნულია: *„ყველას პიხი და პასუხვისა გამცემი მე, ბიბილა დევდახიანი ვახ ჩემითა პუხ-წყლითა“.*[9] ყველა ზემოთ მოხმობილ წარწერასა და ისტორიულ საბუთში *პუხი* დასახელებულია როგორც გაწეული სამსახურის ფასის გადახდის საშუალება. მსგავსი ვითარება გვაქვს სხვა დოკუმენტებსა და ნარატიულ თხზულებებში, რომლებშიც ხორბლისგან გამომცხვარი პური დასახელებულია როგორც გადახდის ერთ-ერთი საშუალება, უფრო მეტიც, პური ძველ საქართველოში სამოხელეო გადასახადის ჩამონათვალშიც გვხვდება.

საგულისხმოა, ივანე ჯავახიშვილი ვარლამ თოფურიას ჩანაწერებზე დაყრდნობით წერდა, რომ სვანეთში პურეულის ზოგად სახელად იყენებდნენ „საქუნელს“, რომელიც საქონელს უდრის, ხოლო პურის ერთ-ერთ სახლად იყენებდნენ „კუეცენ“, რომლის ოთხ სახეობას

---

[7] ვალერი სილოგავა, სინის მთის ქართული წარწერები, გაზ. „ლიტერატურული საქართველო“, N 43, 19. X. 1984.

[8] ქართულ ხელნაწერთა აღწერილობა ყოფილი საეკლესიო მუზეუმისა, (A) კოლექციისა, ტ. I„ შეადგინეს და დასაბეჭდად მოამზადეს: ტ. ბრეგაძემ, მ. ქავთარიამ და ლ. ქუთათელაძემ, თბ., 1955, 158. შდრ. ვალერი სილოგავა, სვანეთის წერილობითი ძეგლები, II ეპიგრაფიკული ძეგლები, 17.

[9] ვალერი სილოგავა, ისტორიული საბუთები ლაგურკიდან, „მაცნე“, ისტორიის ... სერია, N 3, 1973, 7. შდრ. ვალერი სილოგავა, სვანეთის წერილობითი ძეგლები, I, ისტორიული საბუთები და სულთა მატიანეები, ტექსტები გამოსაცემად მოამზადა, გამოკვლევები და სამეცნიერო-საცნობარო აპარატი დაურთო ვალერი სილოგავამ, თბ., 1986, 225.

ასახელებს: ფხიანი, წითელი, ხულუგო და თეთრი პური.[10] აღნიშნული სახელები საქართველოს სხვა მხარის წარწერებსა და საბუთებშიც გვხვდება. იმ დროს ივანე ჯავახიშვილი ჯერ კიდევ არ იცნობდა სვანეთის ეპიგრაფიკულ ძეგლებს, რომელთა სამეცნიერო მიმოქცევაში შემოტანამ დაადასტურა, რომ *„პუხი“* სვანეთში, ისევე როგორც საქართველოს სხვა მხარეებში, გამომცხვარ საკვებს ეწოდებოდა, მაგრამ ზოგიერთ შემთხვევაში გვხვდება მარცვლეული კულტურის დასახელებაშიც.

ხორბლის ყანის გასხვისების, გადახდისა და ყიდვა-გაყიდვის ფაქტი დაფიქსირებულია კიდევ რამდენიმე ქართულ ეპიგრაფიკულ ძეგლში. ნიმუშად მოვიყვანთ ჯავახეთის XII-XIII სს.-ით დათარიღებულ ეპიგრაფიკულ ძეგლს სოფელ ბურნაშეთიდან — *„დაწერილი გიორგისა ყანის შეწირვის შესახებ“,* რომლის შინაარსი მოგვითხრობს ადგილობრივი ფეოდალის — გიორგის მიერ *თქეხოანის ყანის ყიდვისა* და ბურნაშეთის წმ. გიორგის ეკლესიისთვის შეწირვის ამბავს. წარწერის ტექსტი მოგვითხრობს: *„ს(ა)ხ(ე)ღ(ი)თა ღ(მ)თი)ს(ა)თა და შ(უა)მ)გ(ო) მ)ღ(ობი)თა წ(მ)იდის)ა გ(იორგი)ს(ა)თა ღ(ა)გ(ი)წერე მე გ(იორგი)მ(ა)ნ თქ(უ)ენ ბ(უ)ხნ(ა)შნ(ე)ღთა მღვდეღთა, მოგ(ე)ც ყ(ა)ნაჲ თქ(ე)ხოანს, ჩ(ე)მგ(ა)ნ ნ(ა)სყ(ი)ღი“.*[11]

წარწერა წარმოადგენს ეპიგრაფიკულ აქტს — იურიდიულ საბუთს, რომელსაც ძველ საქართველოში „დაწერილს“[12] უწოდებდნენ. „დაწერილი“, როგორც იურიდიული ძალის მქონე დოკუმენტის სახელი, საქართველოში გაბატონებული იყო X საუკუნემდე, მომდევნო ხანაში შემოდის საბუთის აღმნიშვნელი სხვა ტერმინებიც, მაგრამ „დაწერილი“ XVI საუკუნემდე გამოიყენებოდა სამართლებრივი ხასიათის დოკუმენტების აღსანიშნავად. გიორგის „დაწერილი“ მიმართულია ბურნაშელთა მიმართ, რომელშიც *ხოხბღის ყანა* ჩანს როგორც ყიდვისა და ბურნაშელ მღვდლებზე გადაცემის საგანი, რისთვისაც ეს წარწერა შეიქმნა როგორც იურიდიული საბუთი — „დაწერილი“, რომელიც ყიდვის, გადაცემისა და საკუთრების აქტს აფიქსირებს. იურიდიული შინაარ-

[10] ივანე ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, თხზულებანი თორმეტ ტომად, წიგნი პირველი, ტ. IV, თბ., 1996, 355.

[11] ჯავახეთის ეპიგრაფიკული კორპუსი, ლაპიდარული წარწერები, ტოპონიმია, საღვთისმეტყველო-ლიტერატურული ცენტრები, გამოსაცემად მოამზადეს და გამოკვლევები დაურთეს: ვალერი სილოგავამ, ლია ახალაძემ, მერაბ ბერიძემ, ნესტან სულავამ და როინ ყავრელიშვილმა, თბ., 2012, 38-39.

[12] იხ. ნოდარ შოშიაშვილის წინასიტყვაობა, წიგნში: ქართული ისტორიული საბუთების კორპუსი, ტ. 1, IX-XIII სს. საბუთები, შეადგინეს და გამოსაცემად მოამზადეს: თ. ენუქიძემ, ე. სილოგავამ, ნ. შოშიაშვილმა, თბ., 1984, 8.

სის მქონე, ქვაზე ამოკვეთილ მსგავს საბუთებს ნიკო ბერძენიშვილმა ეპიგრაფიკული აქტები უწოდა.

იურიდიული შინაარსის მქონე ეპიგრაფიკული აქტია ჯავახეთის კიდევ ერთი ქართული ასომთავრული წარწერა, რომელიც *ახაღქაღაქის მუნიციპაღიტეტის სოფ. კახნეთის* ეკლესიის სამხრეთი შესასვლელის არქიტრავზეა ამოკვეთილი და XIII საუკუნით თარიღდება.[13] წარწერის ტექსტის შინაარსიდან ჩანს, რომ ვარდან სიქანელიძეს, „სასამსახუროდ“ უბოძეს ხჳრანიოჲ და დეკანი (დეკას ყანა — ლ.ა), უბოძეს სოფლები, რამდენიმე ათასი თეთრი და ხორბალი. აქაც საქმე გვაქვს სამართლებრივი შინაარსის დოკუმენტთან — ეპიგრაფიკულ აქტთან, რომელიც ადასტურებს „სასამსახუროდ“ პურის ყანის ბოძების, გადაცემის ფაქტს.

მსგავსი ფაქტები ფიქსირდება სხვა წარწერებშიც, გვაქვს საყანე მიწის გასხვისების, გაყიდვის ან შეწირულების ეპიგრაფიკული აქტები. ამ სახის წარწერებს მიეკუთვნება X საუკუნის 20-იანი წლებით დათარიღებული ეპიგრაფიკული აქტი, „დაწერილი ზაზისა და თუთასი ბაჰრამისა და ლომასადმი“, რომელშიც სამსახურის სანაცვლოდ მამულის გადაცემაზეა საუბარი, დამატებით ზაზა და თუთა ბაჰრამსა და ლომას გადასცემს ბუბაურის მიწას, რომელზეც კაცი არა ჯდეს და რომელიც, სავარაუდოდ, საყანე მიწაა.[14]

პურის ყანის შეწირულებაზეა საუბარი დიდი თონეთის კვირაცხოვლის ეკლესიის მთავარ, სააღმშენებლო ასომთავრულ წარწერაში, რომლის ტექსტი მოგვითხრობს: *„ს(ა)ხ(ე)ღ(ი)თ(ა) ღ(მ)თ(ი)სა(ჲთა), შ(ე)წ(ევნი)თა წ(მიდი)სა კ(ჳ)ჩიკ)ეს(ი)თა, ჩ(უე)ნ მღ(ოც)ვ(ეღ)თა აღვ(ა)შ(ე)ნ(ე)თ წ(მიდა)ჲ ესე ეკ(ღე)ს(ია)ჲ, შ(ევ)წ(ი)ჩ(ე)თ ღ(ა)წყ(ე)ბ(ა)სა თ(ი)თო ღღ(ი)სა ყ(ა)ნ(ა)ჲ, კ(უ)თ)ხ(ევა)სა ღ(ავუ)მტკ(ი)ც(ე)თ. ვ(ი)ნ)ც(ა) ვ(ი)ნ შ(ე)ც(ვა)ღოს, კ)ი(უღი)ა ღ(მ)თ(ი)სა პ(ი)ჩ(ი)თა“.*[15]

ბოლო გამოცემაში თამაზ გოგოლაძის მიერ წარწერა დათარიღებულია X-XI საუკუნეებით და, ისევე როგორც ოშკის წარწერაში, აქაც

---

[13] ჯავახეთის ეპიგრაფიკული კორპუსი, ლაპიდარული წარწერები, 66-67.

[14] ქართული წარწერების კორპუსი, აღმოსავლეთ და სამხრეთ საქართველო, (V-X სს) შეადგინა და გამოსაცემად მოამზადა ნოდარ შოშიაშვილმა, თბ., 1980, 145-146.

[15] გიორგი ოთხმეზური, XII-XIII საუკუნეების მიჯნის ქართული ლაპიდარული წარწერები, როგორც საისტორიო წყარო, თბ., 1981, 17. ოდნავ განსხვავებული წაკითხვა იხილეთ: ქვემო ქართლის ეპიგრაფიკული კორპუსი (თეთრიწყარო, მარნეული ბოლნისი), წარწერების ტექსტები გამოსაცემად მოამზადა, გამოკვლევა და საძიებლები დაურთო თამაზ გოგოლაძემ, თბ., 2023.

ასახულია ტაძრის მშენებლობის ისტორიასთან დაკავშირებული ისტორიული ფაქტები. კერძოდ, ეკლესიის მშენებლობის დაწყებას მლოცველებმა ერთი დღის ყანა შეწირეს, რომელიც, ჩვენი აზრით, ხორბლის ყანა უნდა იყოს, რადგან ის გადახდის ერთ-ერთ უმნიშვნელოვანეს საშუალებად ფიგურირებს ისტორიულ საბუთებში. მაგ., 1071-1080 წლების დაწერილში ნიკოლაოს წმინდის წინამძღვრისა („გლეხისგან ვიყიდე ყანაჲ ა, და მივეც ხუარბალი გრივი გ."),[16] 1260 წლის დაწერილში კახა თორელისა რკონის ღმრთისმშობლისადმი („ესე ჩემგან გაჩენილი ვენაჯი, ანუ ყანა, ანუ სამსახური"),[17] 1230-იანი წლების დაწერილში დემეტრე წილკნელისა საბასადმი[18] და ა. შ.

ძველ საქართველოში ხორბლისა და პურის კულტურასთან დაკავშირებული სხვადასხვა ტერმინი არსებობდა. მაგალითად, პურის სახეობებიდან საისტორიო წყაროებში დასახელებულია: პურის ახალი ჯიში, პური უფხო, პური ყვითელი, პური შავი, პური შინდური, პური წითელი და ა.შ. ასევე, დოლის თეთრ პურთან დაკავშირებულია მისი სხვადასხვა სახე: დოლის პური უფხო, დოლის პური შინდური, დოლის პური წითელი, დოლი წითელი; დიკას პურთან დაკავშირებულია მისი სახესხვაობანი: დიკა თეთრი, დიკა შავთაველა, დიკა შავფხა, დიკა წითელი და სხვ. ზოგადად, პურისა და ხორბლის ჯიშების მრავალფეროვნება ძველ საქართველოში დაკავშირებული იყო პურისა და ხორბლის ნაწარმის დიდ მოთხოვნებთან. აპოლონ თაბუაშვილის აზრით, წყაროებიდან ირკვევა, რომ ძველ საქართველოში ერთი ადამიანის გამოსაკვებად მიღებულ ნორმაზე მეტი პური იყო საჭირო, რასაც შიომღვიმისადმი დავით აღმაშენებლის ანდერძის, მორიგე ლაშქრის განჩინებისა და სხვა ისტორიული საბუთების ანალიზზე დაყრდნობით ასკვნის.[19]

როგორც ჩანს, ამ ფაქტმა განაპირობა პურისა და ხორბლის კულტურის ინტენსიური ასახვა ქართული კულტურის სხვადასხვა სეგმენტში, მათ შორის დამახასიათებელია ხორბალსა და პურის მოყვანასთან დაკავშირებული შრომითი რიტუალის სცენები, ისევე როგორც ვაზის

[16] ქართული ისტორიული საბუთების კორპუსი. ტ. 1, IX-XIII სს. საბუთები შეადგინეს და გამოსაცემად მოამზადეს: თ. ენუქიძემ, ვ. სილოგავამ და ნოდარ შოშიაშვილმა, თბ., 1984, 40.

[17] ქართული ისტორიული საბუთების კორპუსი, ტ. 1, IX-XIII სს. საბუთები, 149.

[18] იქვე, 112.

[19] აპოლონ თაბუაშვილი, ფეოდალური ხანის საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, თბ., 2020, 47-48.

მოვლის სცენები, ქართულ ხელოვნებაში, როგორც მცირე ზომის რელიეფებზე, ასევე ხელნაწერთა მინიატურებში. მაგალითად, ყანაში მუშაობის სცენა ასახულია ჯრუჭის II ოთხთავის XII საუკუნის ხელნაწერზე, ხოლო თესვის სცენის მინიატურა გამოსახულია ვანის ოთხთავის XII საუკუნის ხელნაწერზე.[20]

როგორც ზემოთ აღინიშნა, ხორბლის სხვადასხვა სახეობისა და პურეული კულტურების მრავალფეროვანი ტრადიცია დასტურდება სხვადასხვა წერილობით წყაროში: ისტორიულ თხზულებებში, ჰაგიოგრაფიულ ძეგლებში, მეფეთა და დიდებულთა მიერ გაცემულ იურიდიული შინაარსის საბუთებში, საეკლესიო ხასიათის დოკუმენტებში, სამართლის ძეგლებში, სადაც დაცულია სპეციალური განჩინებანი ხორბლის თესვის, ჯეჯილის მოვლის, მოსავლის აღებისა და გამოყენების ტრადიციის შესახებ. ხორბლის თავთავი ორნამენტირებულია ძველ ქართულ არქიტექტურაში, გამოქანდაკებულია მცირე და დიდი ზომის რელიეფურ ხელოვნებაში, ქართული სამოსის ორნამენტში, ფულად ერთეულებზე და ა.შ., რაც უფრო ფართო საუბრის თემაა და აქ არ შევჩერდებით. როგორც ვხედავთ, ქართველთა ყოველდღიურ ყოფასა და ტრადიციებში ხორბლისა და და პურის კულტურამ ფართო ადგილი დაიკავა და საუკუნეების განმავლობაში ეროვნულ-კულტურული იდენტობის მახასიათებლის სახე მიიღო.

იდენტობის ცნობილი თეორეტიკოსი ენტონი დევიდ სმიტი ეთნიკურ და ეროვნულ იდენტობებს კულტურული იდენტობის მოდელებად მიიჩნევს და კულტურული იდენტობა ეთნიკური და ეროვნული იდენტობის საფუძვლად მიაჩნია.[21] თუ ეროვნული იდენტობა ღირებულებათა, სიმბოლოთა, მახსოვრობათა, ტრადიციათა სახეების კვლავწარმოება და რეინტერპრეტაციაა, მაშინ ხორბალი და პურის კულტურა ქართული ნაციონალური იდენტობის სხვა მარკერებთან (ენა, საერთო ტერიტორია, დამწერლობა, სიმღერა, მითები, ცეკვები და წეს-ჩვეულებები, ისტორია, რწმენა-წარმოდგენები და ა. შ) ერთად ქართველთა ყოველდღიური ცხოვრების ნაწილად იქცა და ქართველმა ერმა თითოეულ მათგანს თავის კულტურაში განსაკუთრებული ადგილი მიუჩინა.

ცხადია, ამის დასტურია ძველი ქართული ეპიგრაფიკული ძეგლები, როგორც ხორბლისა და პურის მრავალსაუკუნოვანი ტრადიციული

[20] იქვე, 49-50.

[21] Smith, Anthony D. (2010). Nationalism: Theory, Ideology, History. 2nd edition. Cambridge, Polity Press, 220 pages, 85-93.

კულტურის, ქართველი ერის კულტურულ იდენტობისა და კოლექტიური ისტორიული მეხსიერების ასახვის უმნიშვნელოვანესი ფორმა. ხოლო წერილობით ტრადიციაში გამოვლენილი ხორბლის მოყვანისა და პურობის ტრადიციის საყოველთაო ხასიათი უნდა მივიჩნიოთ როგორც ქართველთა ინდივიდუალური და კოლექტიური მახასიათებელი, ჩვენი ყოფისა და კულტურული იდენტობის ერთ-ერთი უმთავრესი პარადიგმა.

Lia Akhaladze

WHEAT AND BREAD CULTURE IN THE ANCIENT GEORGIAN EPIGRAPHIC MONUMENTS

Pre-Asia is traditionally recognized as the cradle of wheat culture. However, archaeological findings in Georgia suggest that as early as the 6th to 4th centuries BC, during the Mesolithic, Neolithic, and Early Bronze Age periods, evidence of various types of wheat and bread culture emerges. From this era onward, these agricultural practices held a prominent position in the economic pursuits of Georgia's inhabitants, a fact corroborated by a range of historical sources including archaeological evidence, ethnographic accounts, epigraphic inscriptions, documentary records, legal monuments, and more. This tradition has endured continuously over time.

Throughout history, numerous scholars have delved into the cultivation, processing, and evolution of wheat and bread crops in Georgia. Ivane Javakhishvili, renowned as the pioneer of modern scientific historical research in Georgia and the Caucasus, initiated the exploration of this topic in his seminal work "Economic History of Georgia." In this work, Javakhishvili extensively discusses edible plants and grains, providing classifications and systematizations, along with detailing various ancient Georgian wheat varieties such as Ifkli, Dika and Puri (bread wheat) among others. Following Javakhishvili's lead, other notable scholars, including N. Ketskhoveli, V. Menabde, G. Chitaia, and others, have contributed interesting studies in this field.

The tradition of wheat and bread culture, along with the grape culture, holds significant presence not only in historical written sources but also finds confirmation in various artifacts such as architectural monuments, examples of church architecture, small reliefs, and currency.

This tradition resonates across diverse groups of Georgian written monuments, spanning ancient Georgian historical writings, hagiographic literature, ancient historical documents, monuments of ancient Georgian law, church typicons, written records, and notably, epigraphic inscriptions. Furthermore, this cultural heritage permeates through the toponymy of Georgian villages (e.g., Doliskana) and the onomastics of Georgian surnames

(e.g., Khorbaladze, Khuarbalaidze, Purishvili, Dolishvili, Khorbala, Tavtava). Additionally, it is reflected in ornamentation found on tombstones, among other forms.

References to the culture of wheat and bread can be gleaned from narrative sources, including works such as the "Life of Kartli" , "Matiane Kartlisa," the "Centenary Chronicle" of the chronicler, and writings by figures like Giorgi Merchule, Giorgi Mtatsmindeli, Tbeli Abuseridze, and Farsadan Gorgijanidze. Additionally, references to wheat and bread culture are present in works by historians like Vakhushti Bagrationi and others. Moreover, historical documents such as deeds, royal decrees, and books issued by monarchs, as well as ecclesiastical and secular feudal lords' "written" documents, and various rulings, offer valuable insights into this cultural aspect. Epigraphic monuments also provide essential terms related to wheat and bread culture, as evidenced by inscriptions found in Kartli, Javakheti, Svaneti, and other historical regions of Georgia.

This paper employs historical-source-scientific analysis and content examination to scrutinize materials about wheat and bread crops within a specific segment of ancient Georgian written monuments, namely epigraphic inscriptions.

It is evident that the culture of wheat, akin to the grape culture, holds profound significance in shaping the national and cultural identity of our nation, serving as a pivotal aspect of collective historical memory. Furthermore, the tradition of wheat cultivation and bread baking has evolved into a ritualistic event in Georgia, embodying both individualistic and collectivist features of Georgian society, thus becoming a cornerstone of our cultural identity and existence.

The tradition associated with the culture of wheat and bread is evident across three categories of Georgian epigraphic monuments: **lapidary, fresco, and engraved inscriptions**. Within these monuments, instances occur where the text may not explicitly reference wheat, types of bread, or details about harvesting and baking traditions. However, the artifact on which the inscription is carved is decorated with wheat head ornaments, indicating the rich traditions associated with wheat culture.

In Georgian sources, terms associated with the culture of wheat and bread appear in various forms such as "khuarbali"(„ხუარბალი"), "puri"

(„პური“), “khuarbali bread” („პური ხუარბალისა“), “Kartlisa bread” („ქართლისა პური“), “Krtileuli” („ქრთილეული“), “bread field” („პურის ყანა“), “kanai” („ყანაჲ“), “bread-tskali” („პურ-წყალი“), “Bread-tskal-momgebeli” („პურ-წყლით მომგებელი“) “Dika” („დიკა“), “Kanis Martsvali” („ყანის მარცვალი“), “Ikli” („იფქლი“), and others. In written monuments from the late Middle Ages, particularly in epigraphy, “Khuarbali” is sometimes encountered in a slightly altered form as “Khvarbali.” During this period, wheat and bread terminology occasionally encompasses all types of grain. Notably, narrative sources frequently mention the culture of wheat and bread in various historical anecdotes, primarily within descriptions of the country’s economic landscape. Epigraphic monuments and historical documents from the same era document wheat and bread culture in transactions involving the purchase, sale, and transfer of estates and wheat fields, compensations for services rendered, the establishment of agape, and other related contexts.

One of the earliest attestations of wheat and bread culture in Georgian inscriptions is found within the inscriptions of the Oshki temple. Notably, the 12-line Asomtavruli inscription authored by the founder of the Oshki Cathedral, ktetor Grigol, is inscribed in Singur on the tympanum of the southern wing’s door of the temple. In this inscription, Grigol meticulously delineates the expenses incurred during the temple’s construction, including costs for sand, sandstone, iron, as well as monetary taxes (drama), and in-kind taxes such as wine and grain. Notably, among the listed items, a quantity of Khuarbali (ხუარბალი) amounting to 250 grivi is specified. This inscription essentially serves as a report presented by the ktetor Grigol (construction supervisor) to Adarnase Kurapalat, Bagrat Eristavt Eristavi, and Davit Magistros, all named within the inscription. Naturally, this inscription serves as a historical account for posterity. The concise summary of the inscription is as follows:

“I, Grigol, through my service to God, became the supervisor of the construction works of this temple. For one year, 20 thousand drams of money, 5000 liters of wine, 250 grivi (holds 100 kg) of wheat were spent on the construction of the temple for the builders, besides, builders and blacksmiths worked constantly. A bull that used to pull a stone from Grigoltsminda.[22]”

[22] Vakhtang Jobadze. Early Middle Ages Georgian Monasteries in Historical Tao, Klarjeti and Shavsheti, Tbilisi University Press, Tbilisi, 2006. p. 157; Valery Silogava. Oshki, 10th Century Memorial Temple, “Neker” publishing House, Tbilisi, 2006. p. 92-96.

This is a kind of report to the founders and descendants of the temple and can be considered an epigraphic act, that is, a document of a legal nature, in which the author tries to present an accurate account of the expenses incurred to the founders and descendants.

In essence, the expenditure of 250 wheat grains was allocated for the construction of the Oshki temple within a single year. Grivi, a unit of measurement for grain prevalent in the Middle Eastern countries and also widely used in Georgia until the 15th century, equated to approximately 100 kg of grain. Thus, 250 grains multiplied by 100 yields 25,000 kg. This indicates that approximately 25,000 kg of wheat grains were utilized annually for the construction of the Oshki temple. These wheat grains were likely employed in the production of bread and various other traditional wheat-based foods.

It appears that the constructor of the Oshki temple meticulously recorded the expenses associated with its construction in stone, thereby immortalizing the financial contributions extended by the builders and founders of the temple to the divine sanctuary.

Another inscription pertinent to church construction is documented within the altar of the Church of the Savior situated in the village of Nesguni, Lenger community, Mestia Municipality. Preserved within this location is one of Svaneti's oldest fresco inscriptions, renowned in specialized literature as the "Beshkeni inscription" *(„ბეშქენის წარწერა“)* dating back to the 10th century. Within the inscription's text, the mention of bread indicates the expenditure for painting the altar.

According to the content, the inscription falls within the category of construction inscriptions, recounting the narrative of Beshkeni's involvement in painting the temple's altar. The brief content of the text of the inscription is as follows:

"In the name and grace of God, Beshken painted and adorned this altar with inscriptions. The bread and wages expended on this labor were provided by me. I undertook this endeavor to seek blessings for myself and to honor the memory of my parents. Executed by the hand of Giorgi in the month of May. Amen.[23]"

In this context, our focus lies on bread serving as a form of payment for services rendered. The text articulates this concept as "I wrote it with

[23] Valery Silogava. Written Monuments of Svaneti, t. II Epigraphic Monuments, texts were prepared for publication by Valery Silogava, "Science" Publishing House, Tbilisi, 1988. p. 67-68.

my own bread and money" *(„მოვწეხე პუხითა და ფასითა ჩემითა“).* This formulation bears resemblance to various iterations found in other written monuments. For instance, in the canonical inscription on the painted icon of the Second Coming preserved in the Catherine Monastery, dating back to the 11th century, a similar sentiment is expressed. It is depicted with black paint and positioned in the central part of the icon's front face: "Lord Jesus Christ, at the second coming I hold at your right hand the second coming of the bread-and-water winning icon, yours".[24]

The same wording is affirmed in the will of one of the victors of the four chapters from the 12th century, in which, bread is mentioned as a means of payment in lieu of work done.

Bread, serving as a form of compensation for services rendered, is also evident in other documents, such as the inscriptions of Beshkeni, and similarly to the inscription on the icon of Mount Sini St. Catherine's second coming, it can be found in a fourteenth-century Lagurki document: "I am Babila Devdarian who answers to everyone and I answer with my bread and water." "I am Babila Devdarian who answers to everyone and I answer with my bread and water."[25] Once again, bread is explicitly mentioned as payment for the performed work.

The occurrence of alienation, purchase, and sale of wheat fields is documented in various epigraphic monuments. As an illustration, let's examine the inscription from Javakheti to Burnasheti, detailing the acquisition of the Tqeroani mine by the local feudal lord - Giorgi and St. Burnasheti, along with the donation to George's church. The inscription reads: "In the name of God and through the intercession of Saint Giorgi, I, Giorgi, wrote to you, the priests of Burnasheti, to give you a wheat field in Tcheroan, which was bought from me."[26]

Here, the wheat field is depicted as part of a donation document, and according to Niko Berdzenishvili, inscriptions with similar content are regarded as epigraphic acts of a legal nature.

---

[24] Valery Silogava, Georgian Inscriptions of Mount Sina, p. "Literary Georgia", 19. X, 1984. N 43.

[25] Valery Silogava. Historical Documents from Lagurka, „Matsne~, history ... series, N 3, 1973. p. 7.

[26] Epigraphic Corpus of Javakheti, Lapidary Inscriptions, Toponymy, Literary Centers, Prepared for Publication and Researches added by Valery Silogava, Lia Akhaladze, Merab Beridze, Nestan Sulava and Roin Kavrelishvili, "Neker" publishing house, Tbilisi, 2012. p. 38-39.

A similar act of donation is recorded in another village of Akhalkalaki municipality of Javakheti. In the Karneti inscription, the content of which shows that Vardan Sikanelidze was given villages, several thousand tetri and wheat in exchange for certain services.

Similar occurrences are documented in various other inscriptions, highlighting epigraphic acts concerning the alienation, sale, or donation of land. These inscriptions include the epigraphic act titled "Written by Zazi and Tutas to Bahram and Loma", dated to the 920s of the 10th century, which details the transfer of the estate (Kuitauri). Additionally, Zaza and Tuta convey to Bahram and Loma the land of Bubauri, described as fertile land upon which no man can sit.

It can be seen from the diverse references preserved in the above-mentioned historical sources that wheat and bread culture had a special place in the everyday life and traditions of Georgians, which proves the existence of a continuous tradition of care-growing and use of wheat and other bread crops from ancient times.

As mentioned above, the tradition of wheat, different types of bread and bread culture is confirmed in various written sources: historical writings, hagiographical writings, documents of legal content issued by kings and nobles, church documents, legal monuments, in which there were special rulings on the cultivation of wheat and the use of bread. Wheat and bread can be seen in ancient Georgian architecture, the bread head and the wheat field are depicted in small and large relief art, on currency, etc.

The famous identity theorist Anthony David Smith considers ethnic and national identities to be models of cultural identity and considers cultural identity to be the basis of ethnic and national identity.[27] If national identity is the reproduction and reinterpretation of values, symbols, memories, and traditions, then wheat and bread culture are similar to other markers of Georgian national identity (language, common territory, writing, song, myths, dances and customs, history, beliefs, ideas, etc.) Together, they became a part of the daily life of Georgians, and the Georgian nation gave each of them a special place in its culture.

[27] Smith, Anthony D. (2010). Nationalism: Theory, Ideology, History. 2nd edition. Cambridge, Polity Press, 220 pages, pp. 85-93.

The analysis of the texts of Georgian epigraphic monuments, along with other sources, unequivocally confirm that wheat culture, as well as vine culture, is associated with the cultural identity of the Georgian nation and should be considered one of the most important manifestations of collective historical memory. Moreover, the tradition of growing wheat and baking bread is a universal phenomenon, we may consider it as an individual and collective characteristic of Georgians, one of the main paradigms of our existence and cultural identity.

Bibliography

Gogoladze (2023). Epigraphic corpus of Kvemo Kartli (White source, Marneuli Bolnisi), texts of the inscriptions were prepared for publication, research and searches were added by Tamaz Gogoladze, Tbilisi, 2023 (In Georgian);

Enukidze, Silogava, Shoshiashvili, 1984) corpus of Georgian historical documents. T. 1. IX-XIII centuries. documents. Compiled and prepared for publication T. Enukidze, V. Silogavam and Nodar Shoshiashvili, "Science", Tbilisi, 1984, (In Georgian) ;

Tabuashvili (2020). Apollo Tabuashvili. Economic history of Georgia during the feudal period. Kolori publishing house, Tbilisi 2020; Okhmetuzur (1981). (In Georgian);

Giorgi Otkhmezuri, Georgian Lapis Lazuli Inscriptions of the XII-XIII Centuries as a Historical Source, Tbilisi, 1981. (In Georgian);

Otkhmetuzuri (1981). Giorgi Otkhmezuri, Georgian Lapis Lazuli Inscriptions of the XII-XIII Centuries as a Historical Source, Tbilisi, 1981. (In Georgian);

Silogava (1988) Written monuments of Svaneti, II epigraphic monuments, texts prepared for publication, studies and scientific reference apparatus were added by Valery Silogava, publishing house "Science", Tbilisi, 1988. (In Georgian);

Silogava (2006) Valery Silogava. Oshki, 10th century memorial temple, "Neker" publishing house, Tbilisi, 2006. (In Georgian);

Silogava (1984) Valery Silogava, Georgian Inscriptions of Mount Sini, Gaz. "Literary Georgia", 19. X, 1984. (In Georgian);

Silogava (1973) Valery Silogava. Historical documents from Lagurki, "Matsne" history ... series, N 3, 1973. (In Georgian);

Silogava (1986) Valery Silogava, Written monuments of Svaneti, I. Historical

documents and annals of souls, studies were prepared for the publication of the texts and the scientific reference apparatus was added by Valery Silogava, Tbilisi, 1986. (In Georgian);

Javakhishvili (1996) Ivane Javakhishvili. Economic history of Georgia, book in twelve volumes, book one, vol. IV. Tbilisi 1996. (In Georgian);

Javakheti Corps (2012). Epigraphic Corpus of Javakheti, Lapidary Inscriptions, Toponymy, Medical and Literary Centers, Prepared for Publication and Researches added by Valery Silogava, Lia Akhaladze, Merab Beridze, Nestan Sulava and Roin Kavrelishvili, "Neker" publishing house, Tbilisi, 2012. (In Georgian);

Jobadze (2006). Vakhtang Jobadze. Early Middle Ages Georgian Monasteries in Historical Tao, Klarjeti and Shavsheti, Tbilisi University Publishing House, Tbilisi, 2006. (In Georgian);

Smith, Anthony D. (2010). Nationalism: Theory, Ideology, History. 2nd edition. Cambridge, Polity Press, 220 pages.

როზეტა გუჯეჯიანი

სარიტუალო პურებისისტორიიდან სვანეთში[1]

სვანეთის ტრადიციული ყოფა საწესო-სარიტუალო პურების დიდი მრავალფეროვნებით გამოირჩევა. ცნობილია, სვანეთში ტრადიციულ ლოცვას („ლიმზირ“) კომპლექსური სახე ჰქონდა და მას აუცილებლად ახლდა მატერიალური შესაწირავები (პური, ზედაშე, სანთელი, ზვარაკი), წარმოითქმოდა ლოცვის ტექსტები, სრულდებოდა საგალობლები და ფერხულები. ლოცვის დასრულების შემდეგ იმართებოდა საერთო ტრაპეზი. შესაწირავის სახეობები მისადაგებული იყო წლიურ საეკლესიო კალნდართან და სხვადასხვა დღესასწაულის ან წმინდანის ხსენების დღესთან. ზვარაკთან, „ლემზირებთან“, ზედაშესთან და სანთლებთან ერთად, სარიტუალო პურების ნაირსახეობებიც შეიწირებოდა.

კორნელი კეკელიძის აზრით, „სვანეთში შემონახული ლოცვის რიტუალი ჰგავს „ჟამის წირვას“, ქართულ სრულ ლიტურგიას“ (Кекелидзе 1912: 336). მსგავს დაკვირვებას გამოთქვამს ვერა ბარდაველიძეც: სვანური ლოცვის/ლიმზირ-ის „ცნებას უდგება ქართული სიტყვა „წირვა“, ვინაიდან როგორც ეს უკანასკნელი, ისე სვანური ლიმზირი აღნიშნავდა არა მარტო ლოცვას, არამედ ერთდროულად ლოცვასა და მსხვერპლის მიტანას“ (ბარდაველიძე 1939: 78).

გვიანი შუასაუკუნეებისა და XIX საუკუნის სვანეთში, რომელიც ქვეყნის დეცენტრალიზაციის, ცაიშისა და ცაგერის ეპარქიების დაშლის შემდეგ საკუთარი ძალებით ინარჩუნებდა ქართულ სამართალსა და სულიერი ცხოვრების წესს, სულიერი ცხოვრება ხალხური ელფერით იმოსებოდა. ჟამისწირვის ესა თუ ის ელემენტი, დავიწყებას კი არ ეძლეოდააღმოფხვრას კი არ ნებდებოდა, არამედ ხალხური საბურველით იფარებოდა და სვანეთის ტრადიციული კულტურის აუცილებელ ნაწილს წარმოადგენდა. ამ პერიოდში ჩამოყალიბებული ტრადიციული ლოცვის არაერთი ელემენტი ცოცხალია ჩვენს დროშიც.

უმთავრესი პური, რომელიც ლოცვის განუყოფელი ატრიბუტია, ხალხური სეფისკვერია, მას სვანურად „ლემზირ“ ჰქვია. სვანური კი-

[1] რ. გუჯეჯიანის ეს სტატია გამოქვეყნებულია „კავკასიის ეთნოლოგიური კრებულში“, მეთხუთმეტე, თბ., „უნივერსალი“, 2014. გვ., 7-23. ამჟამად წარმოდგენილია გაადამუშავებული სახით.

ლოების უდიდესი სპეციალისტები ვარლამ თოფურია და მაქსიმე ქალდანი „ლემზირს“ განმარტავენ, როგორც „სეფისკვერს, შესაწირ პურს“ (თოფურია, ქალდანი 2000). იგივე დასტურდება სარიტუალო ყოფითაც. სვანები მეტყველების დროს იყენებენ ტერმინ „სეფისკვერსაც“, არათუ ახლა, არამედ წინა საუკუნის 30-იან წლებშიც ვერა ბარდაველიძე „სეფისკუერ/სეფისკვერს“, როგორც ცოცხალ სიტყვასა და შესაწირავს, სვანეთის ბევრ თემში ადასტურებს, მაგალითად, უშგულში, ბეჩოში და სხვ. უშგულის მასალით, შობასა და ახალ წელს შუა, უშგულელები მართავდნენ მიცვალებულთა სულების მოსახსენიებელ ხარჯებს, ამ დროს აცხობდნენ დიდი ზომის აფუებულ კვერებს – „სეფისკუერებს“, თითოს ყოველი უშგულელისათვის, რომლებსაც იგი შინ მიჰქონდათ და დილით უზმოზე შეექცეოდნენ (ბარდაველიძე, 1939: 75). ბეჩოში კი სეფისკვერს აცხობდნენ კაიშობის დღეობისათვის (ბარდაველიძე, 1939: 89). ახალი წლის დღეობისათვის ცხვებოდა ე. წ. „ფუსნა ლემზირი“, რომლის პარალელური სახელია „სეფისკვერია“ და ამით უზმოზე მამაკაცები ეზიარებოდნენ.

ტერმინი „სეფისკვერი“ აუცილებლად მოიხსენიებოდა ლოცვებისას, მაგალითად, ლოცვის ლახამულურ ვარიანტში მეტად საინტერესო კონტექსტია შემონახული, იქ სეფისკვერი არა მარტო იხსენიება, არამედ ის გაძლიერებულია მისი „იერუსალიმური წარმომავლობითაც“: „ჩემი ლოცვა ოჯალეშის ზედაშის, ირსელანის სეფისკვერისგვარად მიიღე, მადლიანო“ (ბარდაველიძე, 1939: 177).

სარიტუალო პურები (სეფისკევრები/ლემზირები) განსაკუთრებული „წმიდად“ მოწეული, დაფქვილი და შენახული მარცვლეულისაგან ცხვებოდა. სარიტუალო ფქვილი სპეციალურ კიდობანში ინახებოდა და ღვთისმშობლისადმი იყო შეწირული („ლამარიაშ ტაბლა“). ყოველ ოჯახს საუკეთესო ყანის ერთი მონაკვეთი (მდიდარ ოჯახებს კი – მთელი ყანები) სალოცავისათვის ჰქონდა მიძღვნილი და მასზე მოწეული მოსავალი მხოლოდ და მხოლოდ სარიტუალო დანიშნულებისათვის გამოიყენებოდა. ასეთ ყანაში მოყვანილი ხორბალი, ფეტვი, კანაფი, მოგვიანებით, სიმინდიც, როგორც უკვე ვთქვით, სპეციალურ კიდობანში ინახებოდა და მას ოჯახის უფროსი დიასახლისი, შუახნის ასაკს გადაცილებული საპატიო მანდილოსანი განაგებდა.

სეფისკვერი (ლემზირი) სვანეთში, დიოფიზიტური ტრადიციის თანახმად, მოიზილებოდა წყლით, ცომი აუცილებლად საფუვრით უნდა აფუებულიყო და ჰქონოდა მარილი.

სარიტუალო პურები, ძირითადად, ორი დანიშნულებით გამოიყენებოდა – ღვთის შესაწირავად და მიცვალებულთა სულების მოსახსენიებლად. პურების ამ ორ სახეობას სვანურად „საღრმათ“ (საღმრთო) და „საქვნიშ“ (სულისათვის) ეწოდება. ნებისმიერი სარიტუალო პური აუცილებლად საფუვრით უნდა აფუებულიყო, მსგავსად, სეფისკვერისა.

ლემზირები, როგორც უკვე ითქვა, სეფისკვერის ხალხური ნაირსახეობებია. უმთავრესი ლემზირი მამა ღმერთისადმი შეიწირება, მას ტრადიციულ ყოფაში წინამძღოლი სეფისკვერი – „მუჟეღვ ლემზირ“ ჰქვია. წინამძღოლი სეფისკვერის პარალელური სახელია „ფუსნა სეფსკუერი“. „ფუსნა ლემზირ“/„სეფისკუერი“ ფუძებრტყელი და ბურთულა კვერია, მრგვალია, მის ზედაპირზე ჯვარია ამოსახული. აღბეჭდილი ჯვარი ზოგ თემში კვერის მთელ ზედაპირზეა გადავლებული, ზოგან კი გამოყვანილია ოთხი თითით კვერის შუა ნაწილის ოდნავი შეზნექის საშუალებით (ბარდაველიძე, 1953: 77). ცხვებოდა ჯვრის ფორმის ლემზირიც, რომელიც, ასევე მამა ღმერთს ეძღვნებოდა (ბარდაველიძე, 1953: 77-80).

სვანეთის ტრადიციულ ყოფაში დასტურდება შესაწირავი პურების დიდი მრავალფეროვნება, ფორმისა და შიგთავსის, ასევე ფუნქციის მიხედვით.

ზოგიერთი სარიტუალო პური მხოლოდ ოჯახის წვერთათვის ან ლოცვის რიტუალის მონაწილეთათვის იყო განკუთვნილი. მათ სვანურად „უწონაშ“ (სხვისათვის უხილავი) ერქვა.

საწესო პურების ერთ სახეობას „კვანჭილები“, ან „ანჭი-კუანჭი“ ეწოდება. ეს პურები ცხვებოდა და შეიწირებოდა ბარბალობას, შობას, წმინდანების სახელით შემონახულ ღვთაებათა დღეობებში (ბარდაველიძე 1953; Бардавелидзе, 1957; მარგიანი, 1973).

XX საუკუნის 90-იან წლებში კვანჭილები, შეიწირებოდა მთელი ბრწყინვალე შვიდეულის მანძილზეც და მის შემდგომ კვირაშიც (მსგავსად საეკლესიო არტოსის პურისა). დიასახლისები კვანჭილებს აცხობდნენ გათენებამდე და დილით, მზის ამოსვლამდე შეწირავდნენ. ლოცვის შემდეგ კი ამავე კვერებით გაიხსნილებდნენ.

ვერა ბარდაველიძის დაკვირვებით, „კვანჭილების შეწირვისა და შეწირულით ზიარების რიტუალის წარმოება მაინცდამაინც სისხამ დილით, ბინდის გაყრისას მისი დამთავრება მზის ამოსვლამდე... ნათლად მოწმობენ იმას, რომ ეს რიტუალი და კვერი მთიების კულტის ამ-

სახველი უნდა ყოფილიყო“ (ბარდაველიძე, 1953: 88). თუკი ამ რიტუალს ისტორიული განვითარების დინამიკაში განვიხილავთ და ყურადღებას გავამახვილებთ იმ გარემოებაზე, რომ რიტუალის შემსრულებლის მენტალობა დრო-ჟამის შესაფერისად იცვლებოდა და ვითარდებოდა, შეიძლება დავუშვათ, რომ არქაული მთიების კულტის ასეთი ცოცხალი სახით არსებობა XX ს-ის 30-იანი წლებისათვის ნაკლებ სავარაუდოა. ვფიქრობ, ამ რიტუალის შემსრულებელთა მენტალობაში კვერის შეწირვისა და შემდეგ ამავე კვერით უზმოზე გახსნილების წესის დამკვიდრება სეფისკვერისა და არტოსის პურის გახალხურებული აღქმის შედეგია. მით უმეტეს, რომ წარმოქმნილი ასოციაციური მსგავსება უაღრესად ნათელი და გამჭვირვალეა: ცნობილია, რომ, საეკლესიო სწავლებით, სასურველია მორწმუნეს შინ მუდამ ჰქონდეს ნაკვეთი სეფისკვერი, რომელიც ჟამისწირვის შემდეგ ურიგდებათ მორწმუნეებს როგორც ევლოგია (კურთხევა), ნაწილს იქვე მიიღებენ, თუ კი უზმოდ არიან, ნაწილი კი შინ მიაქვთ, მცირე ნაწილებად ჭრიან და ყოველ დილით საუზმემდე ნაკურთხ წყალთან ერთად მიიღებენ (სეკ, 1994: 410).

ენათმეცნიერ გ. როგავას დაკვირვებით სვანური „კვანჭი“ და ზანური „კვანჯი“ ქართული „კვარის“ კანონზომიერი შესატყვისობებია (როგავა, 1990: 79-80). ე. ჭკუასელის აზრით, მთელ საქართველოში იკვეთება კვერ- ძირის მქონე პურთა საკრალური მნიშვნელობა. კვერ-/კვარ-/კვანჯ-/კუანჭ-ილ-/კუჭ-ალ- ძირების სემანტიკურ-ფონოლოგიური კავშირიც თვალსაჩინოა (ჭკუასელი, 2014).

ვვარაუდობ, რომ „კვანჭილები“ სეფისკვერის პაგანიზებული ნაირსახეობებია.

ამასთანავე, „კვანჭილების“ ფუნქციური დატვირთვა მსგავსია საეკლესიო არტოსის პურის მიღების ტრადიციისა. ცნობილია, რომ აღდგომიდან მთელი ბრწყინვალე შვიდეულის მანძილზე ეკლესიაში კანკელის წინ მდგარ მაგიდაზე წმინდა პური (არტოსი) დევს. იგი ამ დღეებში მადლით იმოსება. აღდგომის სწორზე არტოსს მცირე ნაწილებად ჭრიან და მორწმუნეებს ურიგებენ. მორწმუნეები, თავის მხრივ, ამ ნაჭრებს უფრო მცირე ნაწილებად ყოფენ და მთელი წლის განმავლობაში, ავადმყოფობის ან განსაცდელის ჟამს უზმოზე მიიღებენ, ვითარც სულიერ წამალს (სეკ, 1994: 410). ცნობილია, რომ სვანური ეთნოგრაფიული მასალითაც, ლოცვის (ლიმზირის) დროს ეკლესიაში მოტანილი, შეწირული კვერების ნაწილი (ლოცვის შემდეგ) მლოცველებს უკანვე მიაქვთ და შინ უზმოზე იხმევენ.

განსაკუთრებით ბევრი წვრილი ფორმის ლემზირი შეიწირებოდა მზგეფსის დროს, რომელსაც სვანურად „იარუნენსგა“ (ორთაშუა) ეწოდება. მაგალითად, ცხუმარის თემში, ისევე, როგორც სხვა სოფლებში ბალსქვემოთ, „იარუნენნსგას“ განმავლობაში ყოველდღიურად მართავდნენ ხალხურ ლოცვას (სვანურად, ლიმზირ). ოჯახებში გამოაცხობდნენ ბევრ ლემზირს და სადილის წინ შეწირავდნენ მათ სვანეთისა და მეზობელი კუთხეების სალოცავებს. პირველად თავის სოფლის სალოცავებს მოიხენიებდნენ, შემდეგ, მახლობელი სოფლებისას; როდესაც ბალს-ქვემოთა სალოცავების მოხსენებას მორჩებოდნენ, ბალს-ზემოურებზე გადავიდოდნენ, შემდეგ ქვემოსვანეთის სალოცავებს ჩამოჰყვებოდნენ და ბოლოს ლეჩხუმის, სამეგრელოსა და აფხაზეთის ეკლესიების ხსენებით დაამთავრებდნენ. თავის სოფლის და მახლობელი სოფლების ხატებს სათითაოდ ჩამოთვლიდნენ და თითოეულ მათგანს სამ-სამ ცალ ლემზირს შესწირავდნენ, ხოლო დანარჩენების მიმართ ან თითოეული სოფლის მთავარ სალოცავს ახსენებდნენ და ან ზოგადად მოიხსენებდნენ – ამა და ამ სოფლის სალოცავებს დიდებაო. შესაწირავი ლემზირები ყველა ლამარიაშ ტაბლაშისაგან იყო გამომცხავრი და როგორც ეს ფქვილი, ისე ლემზირები უწონაში იყო – მათ ისე გამოაცხობდნენ, შეწირვდნენ და შეჭამდნენ, რომ ოჯახისათვის უცხო პირებს არ აჩვენებდნენ და არც აგემებდნენ“ (ბარდაველიძე, 1939: 62).

არსებობდა შესაწირავი პურის სხვა ნაირსახეობაც, რომელსაც დეკანოზ ბესარიონ ნიჟარაძის ცნობით, „კირკადოლი“ (გორგალი) ჰქვია. კირკადოლებს „ოჯახი თავის წევრთა შორის გაინაწილებს და ყოველ კვირა დილას... მიიღებს როგორც ევლოგიას... სჭამენ ხელპირდაბანილნი...“ (ნიჟარაძე, 1973: 74-75). ზემოთ აღწერილი რიტუალი გრძელდება მთელი დიდმარხვის განმავლობაში (ნიჟარაძე, 1973: 74-75).

სარიტუალო პურები სხვადასხვა მასალისაგან მზადდებოდა: უმეტესად ხორბლის ფქვილისაგან, მაგრამ ზოგიერთ შეთხვევაში საწესო პურს გულსართიც ჰქონდა (მარხვისას – კანაფის მარცვლის ფქვილგარეული, დანაყილი ნიგვზის გულსართი... ხსნილში – ყველის გულსართი); ზოგიერთი დღეობის სარიტუალო პური ფეტვის ან სიმინდის ფქვილისგან ცხვებოდა.

იანობის დღეობისათვის, რომელიც 9 (22) დეკემბერს აღინიშნებოდა, სვანეთის ზოგიერთ თემში, ოჯახებში უქმობდნენ და ფეტვის ან

სიმინდის კვერებს აცხობდბენ, იან მადლიანის სახელზე ლოცულობდნენ. რიტუალი, ვერა ბარდაველიძის აზრით, დღეობა „იან დეცეშს“ – იონა წინასწარმეტყველს ეძღვნება და მასში იკვეთება წინარექრისტიანული რიტუალი, რომელიც ფეტვის ღვთაებას უკავშირდება (ბარდაველიძე, 1951: 51-66). ნინო აბაკელიას აზრით კი, „იანობა“ მართალი ანასადმი მიძღვნილი დღეობაა (აბაკელია, 1991: 25-31). ამავე დღეებში, ლახამულის თემში სიმინდისა ან ფეტვის „ლემზირებით“, ხოლო ეცერში სიმინდისა და ყველისაგან დამზადებული „ჭიშდვრებით“ ლოცულობდნენ.

სვანეთში არსებობდა სარიტუალო პურების დაჭვრეთის/დაბეჭდვის ტრადიციაც. მორწმუნე მოსახლეობა გვიან დრომდე იყენებდა სპეციალურ საბეჭდავებს, რომლებიც, ზოგადად, არსებობდა მთელ საქართველოში და მსოფლიოს მრავალ ეთნიკურ კულტურაშიც.

სარიტუალო პურის „დაბეჭდვის“ სვანეთში არსებული ტრადიციის შესახებ სამეცნიერო საზოგადოებას პირველ ინფორმაციას ცნობილი მოღვაწე, თავადი თათარყან დადეშქელიანი აწვდის. თავადმა დადეშქელიანმა 1909 წელს ეცერის თემიდან ექვთიმე თაყაიშვილს თბილისში გამოუგზავნა ხის ნივთი, ე. წ. „დასტაგი“ და სტატია „შენიშვნა შესახებ სიტყვისა „დასტაგისა“. თათარყან დადეშქელიანის სტატია გამოქვეყნდა მისი გარდაცვალების შემდეგ „ძველი საქართველოს“ II ტომში 1913 წელს. სტატიას ახლავს ამ ნივთის ფოტო და სარედაქციო მინაწერი: „აწ განსვენებულმა ცნობილმა მამულიშვილმა თავადმა თათარხან დადეშკელიანმან საქართველოს საისტორიო და საეთნოგრაფიო საზოგადოების მუზეუმს გამოუგზავნა პატარა ხის ნივთი, მოგრძო და ოთხკუთხედი, ორ გვერდზე ლამაზი ჩუქურთმა აქვს ბაწრის მსგავსი და ორ გვერდზე ჩაღრმავებულია, თავში ოთხი პატარა სვეტი უზის, ბოლო პრტყელი აქვს ჯვარედინის ხაზებით... თავადმა წერილით გვაცნობა, ამ ნივთს ქვემო სვანეთში დასტაგი ჰქვიაო და ქალები დღესაც ხმარობენ პურის დასაბეჭდავათო“ (დადეშქელიანი, 1913: 139). თათარყან დადეშქელიანის სტატიაში გაანალიზებულია „ქართლის ცხოვრების“ ერთი ეპიზოდი (სარკინესთან გამართული ბრძოლა), ხოლო პურის საბეჭდავი მხოლოდ შენიშვნაში იხსენიება: „ჩემგან გამოგზავნილ დასტაგს ახლა ხმარობენ... დასავლეთ სვანეთის სოფლებში; სხვაგან მე არ მინახავს, და ხმარობენ მარტო ორ დღეს წელიწადში გამოცხობილი პურის დასაბეჭდავად, მსგავსად სეფისკვერისა“

(დადეშქელიანი, 1913: 143). სამწუხაროდ, ავტორი არ აკონკრეტებს ამ ორ დღეს, მაგრამ გვთავაზობს ჩვენთვის განსაკუთრებით საყურადღებო დაკვირვებას, რომ პურის საბეჭდავს სვანეთში იყენებდნენ სეფის-კვერის „ბეჭდვის“ წესის ანალოგიით.

თათარყან დადეშქელიანის მიერ გამოგზავნილი ნივთის მსგავსი რამდენიმე ექსპონატი დაცულია მესტიის მუზეუმში, სადაც მათ „დაგის“ უწოდებენ. ტერმინი „დაგი“ იხსენიება ლიფანალის ციკლის დროსაც (სულთა მოხსენიების კვირეული სვანეთში, იწყება განცხადების// ნათლისღების წინა საღამოს და სხვადასხვა ხანგრძლივობისაა). ამ დღეებში ნახშირით სახეს იხატავდნენ, აკვნის ბავშვებს შუბლზე ჯვარს გამოსახავდნენ და ამ პროცესს „ლითგენი“//„დაგი“ ერქვა (ბარდაველიძე, 1953: 250). ტერმინის ანალიზი ქვემოთ იქნება წარმოდგენილი.

პურის სვანურ საბეჭდავს აღწერს ნიკო მარიც. მან 1911 და 1913 წლებში იმოგზაურა სვანეთში, სადაც მეცნიერს თავად თათარყან დადეშქელიანის ძმა, თავადი ოთარი მასპინძლობდა, ვინაიდან თათარყანი უკვე გარდაცვლილი იყო.

ნიკო მარი, სხვა საინტერესო ეთნოგრაფიულ მასალასთან ერთად, სარიტუალო პურების საბეჭდავის აღწერილობასაც გვთავაზობს: „პურებს ბეჭდავენ ხის ოთხკუთხა მტკაველის სიგრძის მქონე დაფით. ამ ინსტრუმენტს ამჟამად ეცერში ეძახიან „ლადგის“, ძველად კი ზოგიერთი ეცერელის მონათხრობით, მას „დასტაკს“ უწოდებდნენ (Mapp, 1913: 9).

პურის სვანურ ტვიფარს ვერა ბარდაველიძე „საჭვრეთს“ და „ბეჭდარს“ უწოდებს და ამ საკითხზე საუბრობს ქართული (სვანური) საწესო გრაფიკული ხელოვნების ნიმუშების აღწერისა და გაანალიზების კონტექსტში: „ჩვენი ტაბულების (XVIII ტაბულის 5-6 ნახატი) ნახატებს რიტუალური კვერების საჭვრეთი (ბეჭდარ) ეწოდება. მაგრამ თვით გამოსახულებიანი – წინწკლების რგოლები და მათ ცენტრში თითო წინწკალი, მთელ საჭვრეთს კი არ წარმოსახავს, არამედ საჭვრეთის იმ ნაწილს, რომლითაც რიტუალური კვერების დაჭრელება ხდებოდა“ (ბარდაველიძე, 1953: 51), რადგანაც „საჭვრეთი“ რამდენიმე ნაწილისაგან შედგებოდა და ყოველ ნაწილს თავისი დანიშნულება ჰქონდა. 1957 წელს გამოცემულ რუსულენოვან წიგნში კი ვერა ბარდაველიძე უშუალოდ საბეჭდავს, ხის ტვიფარს ახსენებს: „სვანების ძველ ყოფა-

ში შემონახულია ხის ტვიფარები (штампы), რომლებიც განკუთვნილია სარიტუალო პურებისათვის, მათ შორის არის სპირალის გამოსახულებიანი ტვიფარიც“ (Бардавелидзе, 1957: 143).

საბეჭდავებს კაცობრიობის ისტორია უძველესი დროიდან იცნობს (ლორთქიფანიძე, 1969: 1). უძველესი საბეჭდავები ძირითადად თიხისაგანაა დამზადებული, მაგრამ ვარაუდობენ, რომ ხის საბეჭდავებიც არსებობდა და მათ ჩვენს დრომდე მასალის სიმყიფის გამო ვერ მოაღწიეს (ლორთქიფანიძე, 1969: 13). წინაქრისტიანული ხანის საბეჭდავები აღმოჩენილია საქართველოშიც. ადრეული საბეჭდავები გამომწვარი თიხისაა, შემდეგ მათ რბილი ქვები ცვლის, თავის იჩენს ბრინჯაოს საბეჭდავებიც (Бардавелидзе, 1957: 62).

ადრეული ხანის საბეჭდავები აღმოჩენილია სვანეთშიც სვანეთის კომპლექსური ექსპედიციის მიერ (ჩართოლანი, 1976: 9).

ადრეული შუასაუკუნეებიდან, ცხადია, წინაქრისტიანული პურის საბეჭდავი ხმარებიდან გამოდის და მას სეფისკვერის ყალიბები ცვლის. სეფისკვერისა და ევლოგიის კვერის ტვიფარები ასახავს იმ ცნობილ პროცესს, როდესაც საქართველოს ეკლესიებში ტრადიციულად არსებულ წმიდა იაკობის, ანუ სირიულ-პალესტინურ ლიტურგიას, XI საუკუნის პირველი ნახევრიდან თანდათანობით ბიზანტიური ანუ იოანე ოქროპირის ლიტურგია ცვლის (ჯობაძე, 1980; Djobadze, 1979; ჯობაძე, 2001; ხავთასი, 1998; ღამბაშიძე, 1998) .

გარდა ოფიციალური, საეკლესიო სეფისკვერისა და ევლოგიის კვერის ტვიფარ-საბეჭდავებისა, ქართულ ყოფაში შემონახულია გვიანი შუა საუკუნეების, ასევე XIX ს-ისა და თვით XX ს-ის დასაწყისის სარიტუალო პურების ხალხური საბეჭდავებიც, რომლებიც ერთმანეთისაგან ფორმითა და ორნამენტით, ასევე მასალით განსხვავდება, მაგრამ ყველა მათგანის დანიშნულება რიტუალური პურების „დაჭვრეთა“/ „დაბეჭდვაა“.

სარიტუალო პურებთან დაკავშირებით (კვერები, სამეკვლეო, განატეხი, ქადა, გოგა...) მდიდარი ეთნოგრაფიული ლიტერატურა მოგვეპოვება. ეთნოგრაფთა ნაშრომებში აღწერილი და გაანალიზებულია საქართველოს სხვადასხვა კუთხისათვის დამახასიათებელი საწესო პურები, მათი „დაჭრელების“, „დაჭვრეთის“, „დაბეჭდვის“, გამოძერწვის ხალხური მეთოდები. შესწავლილია ამ რიტუალების ჩამომყალიბებელი რწმენა-წარმოდგენები და თანმხლები წეს-ჩვეულებები .

სავარაუდოა, რომ სვანეთის ტრადიციულ ყოფაში შემონახული „დასტაგი“/„დაგი“/„ლადგი“ ლიტურგიკული სეფისკვერის ბეჭდვის ანალოგიითაა გაჩენილი და ამ ნივთის გამოყენება ტრადიციულ ყოფაში საეკლესიო სწავლების გახალხურების შედეგია, მით უმეტეს, რომ ეს დაკვირვება გაკვრით უკვე გამოთქმული აქვს სვანეთის ყოფის შესანიშნავ მცოდნეს თათარყან დადეშქელიანს (დადეშქელიანი, 1913: 143).

რასაკვირველია, გაქრისტიანების შემდეგ არსებული სეფისკვერის საბეჭდავი ყალიბის სულიერი არსი და დანიშნულება მკვეთრად განსხვავდებოდა არქაული პერიოდის მსოფლაღქმისაგან. ბუნებრივია, ახალი რელიგიური თვითშეგნების გაჩენის შედეგად, ადამიანთა ცნობიერებაში ხდება ყოველი თემის და სიმბოლოს გადააზრება ქრისტიანული მსოფლმხედველობის შესაბამისად და ამა თუ იმ მთავარ იდეას და საგანს ახალი მნიშვნელობა ენიჭება, თუნდაც იმავე იდეისა და საგნის ფარგლებში.

უძველესი, არქაული ხანიდან მოყოლებული, ვიდრე XX საუკუნის 30-იან წლებამდე საქართველომ ისტორიის სხვადასხვა ეტაპი განვლო, მათ შორის, ქრისტიანობის ხანგრძლივი მონაკვეთიც. ამიტომ, ვფიქრობ, სვანური სარიტუალო პურების საბეჭდავები ქრისტიანული მსახურების პაგანიზაციის ნიმუშებია. ამ მხრივ სვანეთის ყოფა მსგავსია საქართველოს სხვა ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ მხარეებში შემონახული ტრადიციებისა და, ზოგადად, მსოფლიოს ქრისტიანული ქვყნების ტრადიციებისა. სეფისკვერის ყალიბის ანალოგიით გაჩენილი ხალხური პურის საბეჭდავი ტვიფარები ცნობილია მთელ ქრისტიანულ სამყაროში. ეს ყალიბები ვრცელ ქრონოლოგიურ მონაკვეთს მოიცავს. არის ადრეული ხანის ხალხური საბეჭდავებიც – V-VI საუკუნეებისა; საშუალო საუკუნეების ყალიბები და თანამედროვე ტვიფარებიც. მაგალითად, ტიბერიასის გათხრების შედეგად აღმოჩენილ ყალიბებზე გამოსახულია... დიაგონალური ჯვრები, ხოლო კეფარ ბარამის ყალიბის ფრაგმენტზე (ზემო გალილეა) ჯვრის მხრებს შორის ჩანს მზის სხივების გამოსახულება, ეს ფრაგმენტიც ბიზანტიურ პერიოდს მიეკუთვნება (Feig, 1994: 591-594) და ა. შ.

საყურადღებოა ლიტურგიკული პურის ყალიბების უდიდესი სპეციალისტის გ. გალავარისის აზრი, რომ სეფისკვერების ტვიფრებთან მიმართებაში ნაკლებმნიშვნელოვანია მათი ქრონოლოგია, რომ ამ ყალიბებს არ გააჩნია ქრონოლოგიური დატვირთვა, ვინაიდან ხშირად არქეოლოგიური გათხრებისას ყალიბი, გამოყენების ადგილის

ნაცვლად, მისგან საკმაოდ მოშორებით, სხვაგან არის ნაპოვნი. ამის მიზეზს მკვლევარი პურის ყალიბების გამომყენებელთა მენტალობაში ეძიებს, რომელთათვისაც ყალიბი წმინდა, საგვარეულო ნივთის აზრობრივ დატვირთვას ატარებდა, რადგანაც იგი ტრადიციულად საკრალურ ნივთად მიიჩნეოდა. ხანდახან კი მოსახლეობა ორიგინალის იმიტაციას ქმნიდა და ორიგინალის ნაცვლად მას იყენებდა (Galavaris, 1970: 21).

თათარყან დადეშქელიანის მასალით „დასტაგით“ პურს წელიწადის ორ დღეს ბეჭდავდნენ (დადეშქელიანი, 1913: 143), ნიკო მარის ინფორმაციით კი სვანები საბეჭდავს ბევრ დღესასწაულზე იყენებდნენ. იგი ამ „ნაბეჭდ“ პურებს ორ ნაწილად ყოფს: 1. სადღესასწაულო, საზეიმო, სალოცავად შესაწირ პურებად (სვანურად „საღერმათ“ – საღმრთო) და 2. მიცვალებულთა სულების მოსახსენიებლად, შესანდობად ნაკურთხ პურებად (სვანურად „საქვნიშ“ – სულისათვის). სადღესასწაულო პურებს აცხობენ ყველა დიდ საუფლო დღესასწაულზე, მიცვალებულთა მოსახსენიებლად განკუთვნილ პურებს კი – მარიამობას („ლიმრიე“), ნათლისღებას („განცხდაბ“), აღდგომის მეორე დღეს („ლიჯგრი“ – კურთხევა), სულთმოფენობის წინა შაბათს, ახალი წლისა და ნათლისღების შუა პერიოდში (Mapp, 1913: 8-9). ჩვენს მიერ შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალაც იდენტურია, თუმცა, ცხადია, ეს მასალა უფრო მწირია, ვინაიდან მთხრობლები თვითონ უკვე აღარ ასრულებენ პურების „დაბეჭდვის“ რიტუალს, ისინი ნანახს იხსენებენ. მაგრამ ჯერ კიდევ არსებობს რიტუალური პურების – „ლემზირების“ ცხობის ტრადიცია, ლემზირს უკეთებენ ოთხ ქიმს ან მასზე ამოკვეთენ ჯვარს ან „აჭრელებენ“. შემონახულია, აგრეთვე, ნაძერწი რიტუალური პურების ტრადიციაც.

ასე რომ, შესაწირავის სახეობა განსაზღვრავდა „დაბეჭდვის“ წესს და ყოველმა მთხრობელმა იცოდა „დასტაგის“/„დაგის“/„ლადგის“ ამა თუ იმ ნაწილით ან ორნამენტით რომელი პური უნდა დაბეჭდილიყო. „საღმრთო“ პურებს ბეჭდავდნენ ორნამენტით (რომბების, ჯაჭვი, კვადრატებისაგან შემდგარი დიაგონალები, მზის, ბორჯღალის გამოსახულებები და ა. შ.), მიცვალებულთა მოსახსენიებლად განკუთვნილ პურებს კი საბეჭდავის იმ ნაწილით ტვიფრავდნენ, რომელზეც მხოლოდ ჯვარი იყო გამოსახული, მსგავსად საეკლესიო მიცვალებულთა მოსახსენიებელი სეფისკვერებისა.

სვანური პურის საბეჭდავის „დასტაგის“/„დაგის“/„ლადგისის“ ლიტურგიკული პრაქტიკიდან მომდინარეობას ადასტურებს ტერმინოლოგიაც. როგორც უკვე ითქვა, შემონახულია, პურის საბეჭდავის რამდენიმე პარალელური სახელი: „დასტაგი“, „დაგი“, „ლადგი“. თათარყან დადეშქელიანის განმარტებით, „ენგურის ხეობის სვანეთის დასავლეთის სოფლებში ახლაც ხმარობენ სტაგიდან ქმნილ სიტყვებს: და-სტაგ=დასტაგი, ლა-სტაგ-ი=სა-სტაგ-ისი, ლი-სტაგ-ი=და-სტაგ-ვა, ნა-სტაგ-ვ=ნა-სტაგ-ევი და სხვ. სიტყვებიდან ჩანს, რომ სტაგი რამე საგნის სანიშნოს – კუთვნილებას შეადგენს, მხოლოდ იმ განსხვავებით, რომ ყოველ საგანს თავისებური დასტაგი აქვს“ (დადეშქელიანი, 1913: 142-143).

ნიკო მარის აზრით, „დასტაკი ირანული წარმოშობის სიტყვაა, ხელის მტევნის მნიშვნელობით“ (Mapp, 1913: 9), სულხან-საბა ორბელიანი სტაგს განმარტავს, როგორც „რუს სათავეს“ (ორბელიანი, 1993:110). იმავე თათარყან დადეშქელიანის ცნობით, „იმერეთის კუთხეებში, სადაც ჯერ არ არის დავიწყებული ძველი სახელწოდება, წისქვილის წყლის... გადმოსაშობ ფიცარს, ანუ გათლილ ქვას უწოდებენ დასტაგს“ (დადეშქელიანი, 1913: 143). ანდრო ლეკიაშვილის მასალით „დასტაგი“ ქართული ხალხური ღვინის წნეხების ქართლური ტერმინია (ლეკიაშვილი, 1963: 123). და ა. შ. მიუხედავად მრავალფეროვანი დეფინიციებისა, შეიძლება დავასკვნათ, რომ „დასტაგი“/„დასტაკი“ აზრობრივად „ნიშნის დადებას“, „აღბეჭდვას“, „დაწნეხვას“ გულისხმობდა. რაც შეეხება, „დაგის“ და „ლადგის“, აქ ასოციაცია ლიტურგიკულ პრაქტიკასთან მეტად თვალსაჩინოა, ვინაიდან ძველქართულად შენაწირ, ეკლესიაში მიტანილ, მიძღვნილ პურს „დაგების პური“ ეწოდებოდა. იხ. ბიბლიის ლექსიკონი: „პური დასაგებელი (დაგების პური), ტაბლა დასაგებელი პურისათვის“ (ბლ, 2000: 24). ხოლო ხელოვნებათმცოდნე ხ. კაპანაძის ნაშრომის თანახმად, რომელშიც განხილულია სამკვეთლოს თავდაპირველი ფუნქციური დანიშნულება, „სამკვეთლოს შეიძლება სადაგებო ვუწოდოთ, რომელიც შენაწირავისათვის (დაგების პურის მისაღებად) გამოიყენებოდა“ (კაპანაძე, 2002: 58-59) და როგორც ვხედავთ, იგი ამავე აზრობრივი დატვირთვით შემოგვენახა სვანურშიც.

ამრიგად, ერთი კონკრეტული ეთნოგრაფიული ნივთის („დასტაგი“/„დაგი“/„ლადგის“) ანალიზი წარმოაჩენს სვანეთის ტრადიციულ ყოფაში ბოლო დრომდე შემონახული რიტუალური პურების „დაბეჭდვის“ წესებს, მასთან დაკავშირებულ რწმენა-წარმოდგენებსა და ღირებუ-

ლებებს, რომლებიც, სავარაუდოდ, ქრისტიანული სწავლების, ლიტურგიკული პრაქტიკის გახალხურებული ფორმებია, გამომდინარე ობიექტური ისტორიული გარემოებებიდან.

ჩვენი დროისათვის ლემზირი, ძირითადად, მომცრო ზომისაა, მისი ოთხივე მხარე, ჯვრის სიმბოლიკის მიხედვით არის მონიშნული ქიმით. ხშირად, მაგალითად, ბალსქვემოთ, ლემზირზე ჯვრის სიმბოლურ გამოსახულებას ოთხივე მხარეს ჩანგლის ანაბეჭდით ტვიფრავდნენ, ან სამი თითის დადებით.

გარდა ლემზირებისა, სარიტუალო პურების ნაირსახეობას ქმნის ყველისგულიანი, დიდი ზომის პურიც, რომელსაც სვანურად ჰქვია „ლესკარ“. „ლესკარი“ ცხვება ხსნილის დროს, მაგალითად „პარპულაშის“ (პეტრე-პავლობის) დღეობაზე. ეცერის თემში პეტრე-პავლობის დღესასწაულს „გეშლარის“ სალასკარო ჯგუფი აღნიშნავს დიდი დღეობით (სოფლები: ჭელირი, ბარში, ქურაში), მორიგეობით ამ სამი სოფლის ეკლესიებთან. ზვარაკის შეწირვით, ზვარაკის გულ-ღვიძლით, სეფისკვერებით, სანთლებით, ზედაშითა და ლესკარებით ლოცულობენ. ლესკარი ყოველ ოჯახს ერთი ცალი გამოაქვს. ლესკარი დიდი ზომის და მრგვალი ფორმის ხაჭაპურია. ის სკარის, ანუ სოფლის საკრებულოსათვის არის განკუთვნილი. ლოცვის დასრულების შემდეგ გამართულ ტრაპეზზე ლაგდება შესაწირავი. ზვარაკის მოხარშული ხორცის, ლემზირებისა და ლესკარის თითო ნაჭერი ყოველ შემწირველს უკან, თავის ოჯახშიც მიაქვს და მეორე დილით ამ შესწირავით იხსნილებენ.

როგორც ვხედავთ, სვანეთის ტრადიციულმა ყოფამ შემოინახა ლიტურგიკულ სეფისკვერთან (ევლოგიის კვერთან, არტოსის პურთან) დაკავშირებული ტერმინოლოგია და ყოფაში გადაიტანა მისი ხალხური ანალოგიები (ლემზირ, „სეფისკუერ“, „კუანჭილ/კვანჭილ“...), რომელთაც თავისი ადგილი დაიკავეს მოსახლეობის რელიგიურ ცხოვრებაში და რომლებიც საეკლესიო ღვთისმსახურების (ლიტურგიკის) კლასიკურ ფორმას მოკლებული მრევლის სანუგეშოდ ჩამოყალიბდნენ ლოცვისა და ჟამისწირვის ამგვარი ინოვაციური სახით და ფორმით.

არათუ ძველად, არამედ ჩვენს დროშიც, ყოველი დიდი „ლიმზირიდან“ (ლოცვიდან, საეკლესიო დღეობიდან) მობრუნებულ მლოცველს, შინ მოაქვს შეწირული, „ნაკურთხი“ პურების – „სეფსკვერ“/„ლემზირების“ ნაწილი და მათ ოჯახის წევრებს ურიგებს. ხოლო განსაკუთრებუ-

ლი მასშტაბურობით გამორჩეული დღეობებიდან, მაგალითად, „კვირიკობიდან“ უკან, თავის თემში დაბრუნებული მლოცველი, „ლემზირს“ ძალიან პატარა ნაჭრებად ჭრის და მთელ სოფელს ჩამოურიგებს, როგორც დიდ სიწმინდეს.

ამრიგად, გამოვთქვამთ ვარაუდს, რომ სვანეთის ტრადიციულ ყოფაში არსებული და ჩვენი დროისთვისაც ცოცხალი სარიტუალო პურები დანიშნულებისა და მნიშვნელობის მიხედვით საეკლესიო სეფისკვერების, ევლოგიისა და არტოსის პურების პაგანიზებული ფორმებია. ამავე კონტექსტშია განხილული სარიტუალო პურების საბეჭდავი ყალიბების არსი და ფუნქცია. ვფიქრობ, რომ სვანური საწესო პურის საბეჭდავების ჩამოყალიბებაზე განსაკუთრებული გავლენა იქონია ევქარისტული პურის საბეჭდავმა, სეფისკვერის ტვიფარ-ყალიბმა და სეფისკვერთან დაკავშირებულმა საეკლესიო წეს-ჩვეულებებმა.

დამოწმებული ლიტერატურა:

აბაკელია, 1999 – აბაკელია ნ., ზოგიერთი ადრექრისტიანული ელემენტი ქართულ ტრადიციაში, ანალები, I, თბ., 1999.

აბაკელია, 1991 – აბაკელია ნ., ქრისტიანულ წმინდანთა კულტები დასავლეთ საქართველოში, ანუ კიდევ ერთხელ ჲან დეცეშ-ს შესახებ, კრ., დიდგორი, თბ., 1991.

ბაგრატიონი, 1973 – ქართლის ცხოვრება, ტ. IV, ბატონიშვილი ვახუშტი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, ტექსტი დადგენილი ყველა ძირითადი ხელნაწერის მიხედვით ს. ყაუხჩიშვილის მიერ. თბ., 1973.

ბარდაველიძე, 1939 – ბარდაველიძე ვ., სვანურ ხალხურ დღეობათა კალენდარი, I, ახალწლის ციკლი, ტფ., 1939.

ბარდაველიძე, 1951 – ბარდაველიძე ვ., ქართველთა უძველესი სარწმუნოების ისტორიიდან, IV, „იან დეცეშ“, მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, V, თბ., 1951.

ბარდაველიძე, 1953 – ბარდაველიძე ვ., ქართული (სვანური) საწესო გრაფიკული ხელოვნების ნიმუშები, თბ., 1953.

ბიბლიის ლექსიკონი, 2000 – ბიბლიის ლექსიკონი (მასალები), ტ. II, 2000.

ბერიაშვილი, 1997 – ბერიაშვილი ლ., ვ. ბაგრატიონი ბუნებრივ-სამეურნეო

ზონების შესახებ საქართველოში, წიგნიდან „ვახუშტი ბაგრატიონი ისტორიკოსი და ეთნოგრაფოსი 300“. თბ., თსუ, 1997.

ბერიაშვილი, 1987 – ბერიაშვილი ლ., ნიადაგების ათვისებისა და დაცვის ტრადიცია საქართველოში (ქიზიყი), მსე, XXIII, თბ., 1987.

ბრეგაძე, 1997 – ბრეგაძე ნ. , ვახუშტი ბაგრატიონი და ეთნოგრაფიული მეცნიერება, წიგნიდან „ვახუშტი ბაგრატიონი ისტორიკოსი და ეთნოგრაფოსი 300“. თბ., თსუ, 1997.

დადეშქელიანი, 1913 – დადეშქელიანი თ., შენიშვნა შესახებ სიტყვისა „დასტაგისა“, ძველი საქართველო, ტ. II, ტფ., 1913.

თოფურია, ქალდანი, 2000 – თოფურია ვ., ქალდანი მ., სვანური ლექსიკონი, თბ., 2000.

კაპანაძე, 2002 – კაპანაძე ნ., სამკვეთლოს თავდაპირველი ფუნქციური დანიშნულებისა და მრევლის ასაკობრივი დიფერენციაციის თაობაზე, კრ. ხელოვნებათმცოდნეობა, № 4, თბ., 2002.

ლეკიაშვილი, 1963 – ა. ლეკიაშვილი, ქართული ხალხური ღვინის წნეხები, მსე, XII-XIII, თბ., 1963.

ლორთქიფანიძე, 1969 – ლორთქიფანიძე მ., ძველი საქართველოს გლიპტიკური ძეგლების კორპუსი, I, თბ., 1969.

მარგიანი, 1973 – მარგიანი ივ., ვინ იყვნენ „პაპები“, ანუ „ბაპები“? კრ. ეთნოგრაფიული წერილები სვანეთზე, თბ., 1973.

ნიჟარაძე, 1973 – ნიჟარაძე ბ., სვანეთის ზოგიერთი ჩვეულებანი და ცრუმორწმუნეობანი, კრ. ეთნოგრაფიული წერილები სვანეთზე, თბ., 1973.

ორბელიანი, 1993 – ორბელიანი სულხან საბა, ლექსიკონი ქართული, II, თბ., 1993.

როგავა, 1990 – როგავა გ., სვან. კვანჭ//კვანჭილ სიტყვის წარმომავლობის საკითხი. ეტიმოლოგიური ძიებანი, თბ., 1990.

სეკ, 1994 – საქართველოს ეკლესიის კალენდარი, თბ., საქართველოს საპატრიარქო, 1994.

სურგულაძე, 1993 – სურგულაძე ი., ქართული ხალხური ორნამენტის სიმბოლიკა, თბ., 1993.

ღამბაშიძე, 1998 – ღამბაშიძე გ., ევქარისტული პურის (სეფისკვერის) ქართულწარწერიანი საბეჭდავი დაღესტნიდან, კავკასიის არქეოლოგიური კონფერენცია, I, თბ., 1998.

ჩართოლანი, 1976 – ჩართოლანი შ., მასალები სვანეთის არქეოლოგიისათვის, თბ., 1976.

ჭკუასელი, 2014 – ჭკუასელი ე., ქართული რელიგიური წეს-ჩვეულებები და სარიტუალო ლექსიკა (სვანეთისა და სამეგრელოს ეთნოგრაფიული მასალის მიხედვით), სადოქტორო დისერტაციად წარდგენილი ხელნაწერი.

ხავთასი, 1998 – ხავთასი მ., სეფისკვერი-ევლოგიის საბეჭდავი რუსთავიდან, კავკასიის არქეოლოგიური კონფერენცია, I, თბ., 1998.

ხაზარაძე, 1988 – ხაზარაძე მ., ქართული ხალხური ხის ჭურჭელი, თბ., 1988.

ხაზარაძე, 1987 – ხაზარაძე მ., ხის ჭურჭლის დამზადების ზოგი საკითხისათვის აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში, მსე, XXIII, თბ., 1987.

ხახუტაიშვილი, 1964 – ხახუტაიშვილი დ., უფლისციხე I, თბ., 1964.

ჯობაძე, 1980 – ჯობაძე, ვ., სეფისკვერის ქართული ტვიფარი ანტიოქიიდან, მრავალთავი, VII, თბ., 1980.

ჯობაძე, 2001 – ჯობაძე ვ., წმ. ბარლაამის მონასტერი კასიუსის მთაზე, მრავალთავი XIX, თბ., 2001.

Бардавелидзе, 1957 – Бардавелидзе В. В., Древнейшие религиозные верования и обрядовое графическое искусство Грузинских племен, Тб., 1957

Djobadze, 1979 – Djobadze W., Medieival Bread Stamp from Antioch and Georgia, Oriens Cristianus, Band 63, 1979, Wiesbaden.

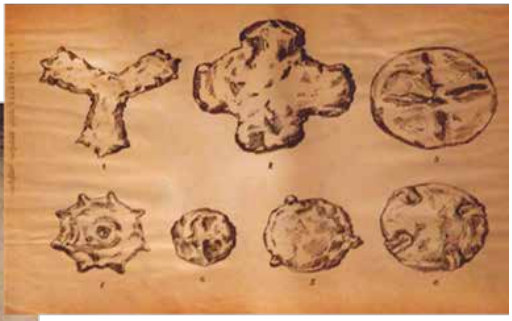
Feig, 1994 – Feig N. A Byzantine Bread Stamp from Tiberias; Liber Annuus Cstudium Biblicum Franciscanum, 44 (1994) 591-594.

Galavaris, 1970 – Galavaris G., Bread and the Liturgy. London, 1970.

Кекелидзе, 1912 – Кекелидзе К. С., Иерусалимский канонар, VIII в., Тиф., 1912.

Марр, 1913 – Марр Н. Я., Из поездок в Сванию, Христианский Вопрос, т. II, вып. I, С. Пет., 1913.

Ritual bread (Lemzir)



ROZETA GUJEJAINI, KETEVAN KHUTSISHVILI

WHEAT CULTURE IN GEORGIA

Georgia situated in the Caucasus on the crossroads of Western Asia and Eastern Europe, it is bounded to the Mediterranean region by the Black Sea. This territory was settled from the ancient times. New archaeological and paleo- anthropological findings are arguing that this is a territory where the anthropogenesis process was going on. The development of the agricultural activities on this territory has also a long-term history. The landscape and geographical charachteristics were giving to the humans the opportunities to develop the intensive agriculture.

Georgia is characterized by the vertical zones of cultural and economic areas. The lowland consists of 13% of the territory, 33,4 % is the pre-mountainious part and 58,6 % mountainious area (Georgian historical-ethnographic atlas, "science", 1985, p. 10). The soils are also differing according to the zonal division. Georgian folk tradition gives the following classification of the soil: 1. The fertile and harvesfull, 2. the medium fertile, 3. less fertile and 4. non-fertive soil. There is a rich empirical material of indigenous knowledge regarding the charachteristics of the soil and agricultural activites: for example, wheat was preferably planted in a sunny and dry places, while barley and millet are mostly used in more mountainous areas, etc.

Knowledge of the soil features is well used and displayed in a wide variety of agricultural tools. The toponyms have been founded according the specificity of soils. In addition to use of the natural fileds and territories, in several regions of Georgia there was a tradition of building the terraces. It is known that terrace farming is part of the culture of many countries around the world. In some places, the terraces have also natural origins – in valleys, on the low banks of rivers. In Georgia the sections are built specially, based on fortification knowledge, irrigation knowledge, together with the artificial ones some natural terraces were also used. Terrace farming are characteristic of several historical and ethnographic regions of Georgia. "Terrace farming in Georgia is considered as a form of farming conditioned by a certain natural and agricultural environment, which mainly aims at the

utilization of new lands and is considered as one of the effective measures of intensive farming. At the same time, it is directed against the negative events of nature" (Beriashvili 1985: 18-19). The main goal of the development of terrace farming was to protect the soil from erosion, which clearly shows the empirical knowledge of local Georgians in terms of folk ecological experience.

Georgia is one of the oldest centers of agriculture. Archeological artifacts confirm the continuous tradition of agriculture (local species of wheat, barley), viticulture, gardening (Chubinashvili 1963, Chubinashvili 1970). In order to develop agriculture, there were elaborated quite high technological features irrigation systems.

Agriculture iნ Georgia was emerging due to zonal system. The vertical zones are consisting the following: lowlands, pre-mountainous zone and highlands. According to these vertical zones and variety of the sowing crops, two types of sowing was developed: spring sowing and autumn sowing. In the lower zone (700-800 meters above sea level) the main sowing art was an autumn sowing; In the middle zone (800-1400 m.), both autumn and spring sowing were practiced. In the higher zone (up to 1400-2000) mainly spring sowing was spread. The crops were sowed according to their features.

Wheat is counted among the 'big three' cereal crops, with over 600 million tonnes being harvested annually. It is also unrivalled in its range of diversity and the extent to which it has become embedded in the culture and even the religion of diverse societies. Wheat is one of the ancient cultures for the South Caucasus. On the territory of Georgia earliest findings of agricultural activites are dated by Neolitic period. Already in Neolitic and than Bronze Age settlements (Arukhlo, Khramisgora, Shulaveri, Chikhori, Beltubani) the wheat, barley, millet and lubricating-fiber crops were cultivated. Wheat is an important crop that has been associated with human food for many centuries. It is the basis for a diverse range of products (mainly bread, but also noodles, beer etc.). These products are present in the most diets worldwide and in Georgia as well.

The historical data regarding the use of wheat in Georgia are preserved in Greek antic written sources (Herodotus, Xenophon). Georgian sources are also containing the data regarding the wheat (see. S.S. Orbeliani, Vakhushti etc.).

8 species of wheat are originating from South Caucasus, among them 5 are Georgian endemics:

- Triticum macha – მახა – Makha, spread in West Georgia, with two varieties – Chelta and Gvatsa. Makhas genotype presents the gems of precious agricultural signs. Its use is prospective in wet areas, it is robust.
- Triticum timopheevii – ჩელტა ზანდური – Chelta Zanduri, sowed in Spring.
- Triticum carthlicum – დიკა – Dika, is sowed in Spring. Dika is mentioned in the texts of Georgian sources, also in the works of European travelers (e.g. Guldenstedt), in Georgian lingual bible Dika is mentioned together with Ifqli (Genesis p.I-II). It was spread throuought the whole Georgia, even Dika can be met among the Fereydani Georgians (in Iran) with the same name (Bregadze, 1974). Dika is one of the oldest wheat originated in Georgia. Dika as a mountain wheat, is well adapted to the strict conditions of the mountain. Its important feature is the ability to give a good bread.
- Triticum Zhukovskyi – ზანდური – Zanduri is the oldest Georgian wheat. It is sowed in autumn. It has a bg grains, and bread of Zanduri is baking well. Zanduri is used as a good material for selection to create immune varieties and hybrid wheat.
- Triticum georgicum (=T.palaeo-colchicum) – ასლი -Asli.

Generally 14 species of wheat, more than 150 subspecies, forms and aboriginal breeds are spread in Georgia.

Thus, it is not surprising that the bread is a staple food in Georgia. Bread is one of the oldest prepared (artificial) foods in the world. As it is known around 10,000 BC, with the dawn of the Neolithic age and the spread of agriculture, grains became the mainstay of making bread. Bread is a staple food prepared from dough of flour and water, usually by baking.

In Georgia have been maintained the archaic forms of mechanical and thermal processing of wheat (and other grains): threshing, grinding, roasting, and cooking. Simple agricultural tools needed for mechanical processing, such as: threshers, grinders, hand grinders were developed from very ancient times.

Some arts of traditional food made from wheat are in the diet of contemporary Georgians, e.g. Khali or Kumeli, Tsandili or Chantili, Korkoti, porridges and others. Some of them, were used for daily consumption are now turned into the ritual food.

Baked food is technologically divided into two types – boiled and baked. The boiled ones are mostly obtained by mixing with various products (Atria, Erishta, Tatarberaki). There are a big variety of the leavened and unleavened bread-cakes, Kada-cakes, different kinds of Sartavani (stuffed cakes), ritual breads and Kveri (small breads). All of them occupy a special place in the nutrition system of Georgians. At the same time the wheat products were playing an important role in the religious practice of Georgians. As prominent Georgian ethnologist J. Rukhadze is mentioning it is not accidental the presence of the main food – bread in magic-religious beliefs and ritual actions in one form or another form (whether in the form of wheat or baked products or even in the form of liquid), because according to the believers, supernatural forces should receive this kind of gift, for ensuring the success of harvest and the well-being of people.

The nutrition culture of Georgian is not uniform but has regional variations. These variations can be based on geography and/or economics. Societies have for a long time had two parallel cuisines. Usually one of them belongs to the broad majority of the population. From a historical point of view, this cuisine only changed marginally over the years until the development of refrigerating and freezing technology. The other cuisine used to belong to the elite of the society – the upper classes living both in towns and in the villages. This cuisine has been more receptive to variations in what is eaten and the influences have often come from abroad. People have also divided up the dishes that can be prepared in their kitchens as the daily food and the festive food for special days. Festivals can be of a sad kind, such as a funeral, or of a happy kind, such as marriage ceremonies, as well as the religious holidays. The different ways in which meals are prepared can be traced far back in time.

Nutrition cultures are created not only by geographical conditions but also by consumption, or perhaps the other way round, that everything people eat and drink appears as consumption. Thoughts about consumption go far back in history and have changed with the flow of time, but there are certain concepts that have always been existed.

Georgia has a wide tradition of using the various kinds of bread. First of all this variety is connected to the historical-ethnographic local-territorial units of Georgia. These units according to the territorial-geographical features have developed their specific practices, including the nutrition culture practices.

The classification of bread can be based on the different markers due to the technology of baking, ingredients and functional meanings.

First of all there are differences of the grains used to bake bread. In Georgia the most used species are of course wheat, but non-wheat cereals including rye, barley, maize (corn), oats, millet are also widely used.

For baking there were used the tonirs, stoves and ovens. They were also of various types and were used for the baking of the various bread arts. In the past all baking processes were carried out by hand.

Bread is classified into two main functional groups: for daily usage and for special events.

Bread is served in various forms, as it has a social and emotional significance beyond its importance as nourishment. It plays essential roles in religious rituals and secular culture.

Its importance in daily life is reflected in language, where it appears in proverbs, colloquial expressions or in prayer ("Give us this day our daily bread"). Bread has significance beyond mere nutrition in many cultures because of its history and contemporary importance. Bread is also significant in Christianity as one of the elements (alongside wine) of the Eucharist.

In the traditional Georgian being there was a tradition to bake different kinds of breads for everyday usage and rituals.

Proportions of flour and other ingredients vary widely, as do modes of preparation. As a result, types, shapes, sizes, and textures of breads differ around the world.

The assortment of daily consumption bread was very rich, as they were specified according to the local-territorial units of Georgia, differences of endemic wheat sorts or other cereals (e.g. millet, cannabis etc.). Daily bread was baked from the pure flour or filled with cheese, eggs, nuts, ghee (clarified butter) or meat (later also with beans and potatoes).

Bread is usually made from wheat-flour dough that is cultured with yeast, allowed to rise, and finally baked in an oven. Bread can be served at many temperatures; once baked, it can subsequently be toasted. It is most commonly eaten with the hands, either without any accompaniments or as an addition itself to the other foods.

Bread may be leavened. Some bread is baked before it can leaven, including for traditional or religious reasons. Non-cereal ingredients such as vegetables, nuts, greens and fats may be included as well. Leavening is the process of adding gas to dough before or during baking to produce lighter, more easily chewed bread. Most bread eaten in Georgia is leavened. Bread is leavened by yeast.

Bread in West mountainous part of Georgia was baked mainly of barley, sometimes mixed with the rye. This mixture was used for holiday bread. The bread was baked by use of yeast (Khashiani), or without (Khmiadi). In East and South Gerogia wheat bread was baked. In pre-mountainous part there were met various grains as a main ingredient for the bread. There were usued also the mixtures as well as the bread filled with various ingredients, like meat, vegatables or greens.

The forms were also varieng form square, to quadrangular.

Long, thin bread Lavashi was mainly baked for the holidays and festivals or for the guests. Khmiadi was the daily bread. Bread was usually stamped; each family had their own stamps.

It was used to bake small, square sweet bread; called Mitskonai in Tusheti and was served together with the garlic sauce or cottage.

From the ritual bread there were know: square, stamped bread – Batsukas, Some breads have anthropomorphic or zoomorphic forms, these kind of bread were assigned for the New Year celebrations.

Bread was baked in tonir of oven, oven was built by the plat stones and such a stone was used as the pan as well. it was know also clay pans, later the cast iron was also used. Often the local mineral waters were used for the dough.

The bread in Kartl-Kakheti (East Georgia) was baked both by the use of yeast. Lavashi was daily used bread art: thin and prolonged, baked in the tonir. If the bread was falling down in the tonir, the Kuti – roasted bread was taken out and was eaten as well. Kmiadi was the bread without leavening. It was baked by the mixed wheat and corn flour.

Nazukis are sweet bread made of milk, honey and eggs and are baked in tonir.

In Guria and Imereti (West Georgia), wheat, barley and rye were grown less. The bread was replaced by the corn-bread and Gomi – grain porridge. However, the bread was also the necessary attribute of the Georgian banquettes, especially for the celebration days: religious holidays, mourning or marriage ceremonies.

In Svaneti (West mounanious) is was usual to use barley bread, also cornbread and kind of palenta, various kinds of Khachapuris (bread stuffed with cheese), Khmiadi, Sartvianis (stuffed breads with dfferent fillings). Samtskhe-Javakheti (South Georgia) is the southern region of Georgia most famious for its species of wheat.

In Georgia there are big variety of ritual breads. The ritual breads are offerings together with the drinks, candles and sacrifised animals. Some art of bread was baked especially for the certain holidays. Following with the praying.

Main ritual bread arts are Sepiskveri, Lemziri (in Svaneti), Ganatekhi (in Racha) etc.

Ritual bread was also baked for deceased to bless their souls. There are different terms used for these two types of bread. The ritual bread was always leavened by yeast. They had different forms and mostly were also stamped by different kind of geometrical signs, or mainly by the cross.

Some ritual bread was considered only for the inner group distribution and consumption, like within the family members, or the prayers.

Ritual breads were of two groups: bread for festival prying and for praying for souls of deceased. The fasting bread was used during the fasting periods.

Festive meals are often governed by ancient religious beliefs and traditions. In this respect, religion stands for an ideology that controls the choice of food at these festivals. Very often religion is more than just a faith in God for religious people; it permeates their whole existence so that they conduct their life according to the norms of the religious system. Most religions have rules about how people should and must deal with their food. These practices regulate what can be eaten and what cannot be eaten, how animals should be treated when they are slaughtered and how foodstuffs should be handled and prepared.

Even those people, who were not members of established religion systems but practiced particular folk worldviews and practices, were governed by the conventional nutritional rules. Belief in fate plays a central role in folklore, which means that the ideas that control eating can be seen as a way of comforting or controlling fate. The pre-Christian attitudes were syncretised with the Christian perceptions and thus bread received the ambivalence as a symbol, or metaphor.

Nowadays we are witnessing the slight tension between the traditional attitudes and habits and the modern ones. The groups of people are practising different types of everyday life – healthy way, including sports and diets systems, or religious nutrition practices, which are not traditional to their "we" group. These transformations are connected to the high level of diversification and individualisation of the societies. The use of machinery in baking processes forced people to look for varieties of wheat with very specific qualities, neglecting the traditional wheats mainly because of their lower yields and, in many cases, their unsuitability for mechanized production.

In recent times, in many places throughout the world, the search for more balanced and healthier diets has strengthened the return to traditional products. However, paradoxically, one of the main problems is the need to use the flour of modern cultivars to develop these old products, and this is not successful in all cases because the modern cultivars have characteristics adapted to new uses. In this context, recovery of the materials that were traditionally used to develop these products has proven to be key in this revival.

Cereal crops played a great role in the development of mankind. Intensive farming is the basis of civilizational development. Various cereal crops were spread in different regions becaue of the natural-geographic situation and climate. The wheat stands out among them, which has been human food throughout the thousands of years. Various types of products are made from it (bread, beer, etc.). The Cultivation of wheat demanded the development of the specific knowledge and practices related to sowing, soil care, harvesting, housing and processing. The scientific debate about the origin of wheat is an ongoing debate. However, there is no doubt that the ancient area of cultivated wheat is the region from the Mediterranean to Asia. Wheat is a special

grain. Its cultivation requires certain technological knowledge and skills (eg development of agricultural tools, irrigation systems, etc.). In addition to the nutritional function, wheat also had the function of determining the social hierarchy. Such social and economic importance in the ancient world made it an appropriate offering to the deities. In Christianity, the wheat bread togeher with the wine are central elements of the liturgy.

The fact that Georgia is the ancient homeland of wheat is confirmed by the widespread endemics here. Therefore, the inclusion of wheat in everyday life and ritual practice is completely natural. The agricultural-economic, nutritional-medical and ritual-religious funcions of wheat has always been the subject of interest of Georgian ethnologists. In this regard, particularly important are the works of G. Chitaia, G. Jalabadze, N. Bregadze, J. Rukhadze, L. Beriashvili etc.

There were long traditions of agriculture and wheat growing in Georgia. Accordingly, agricultural tools (plow, arable etc.), containers and storehouses for storing wheat and its products were highly developed, as well as the tradition of baking daily and ritual breads. Wheat and its products were used and are still used in ritual-religious practices. Georginas (as many other peoples) attribute great value to wheat and its usage is tied to rites and passages of human life such as wedding or mourning rituals, as well as different kind of social and cultural activities.

Bread has important meaning in all cultures traditionally using it. That causes the elaboration of particular practices, e.g. respecting it, treating n a “proper way”, including being kept upright and never left on the ground or thrown away. The stamping bread before baking is also evidence of its importance.

In spite of some transformations the wheat and its products are central in Georgian diet and beyond the nutritional function they are containing the cultural value as a memory reservuars supporting the identity.

მახა (triticum macha Dekapr. & Menabde)

triticum timopheevii (Zhuk) Zhuk. – ჩელტა ზანდური

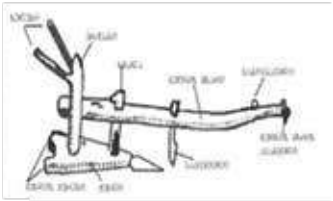
ქართული ასლი – Triticum georgicum

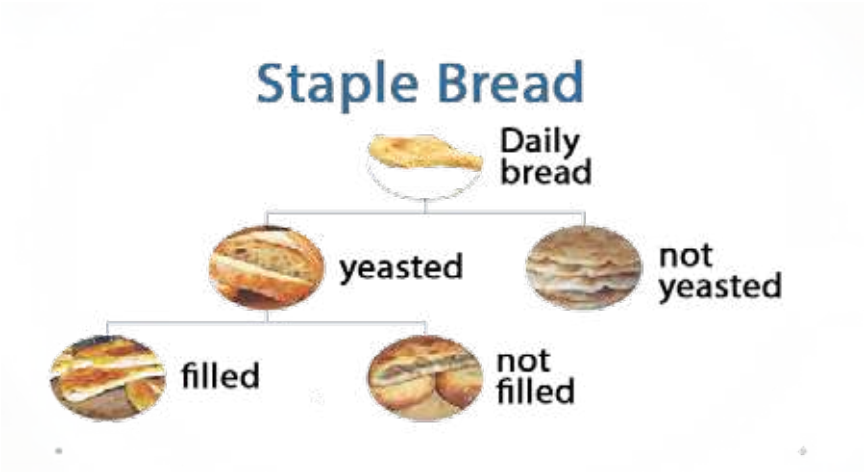
დიკა (Triticum carthlicum Nevski)

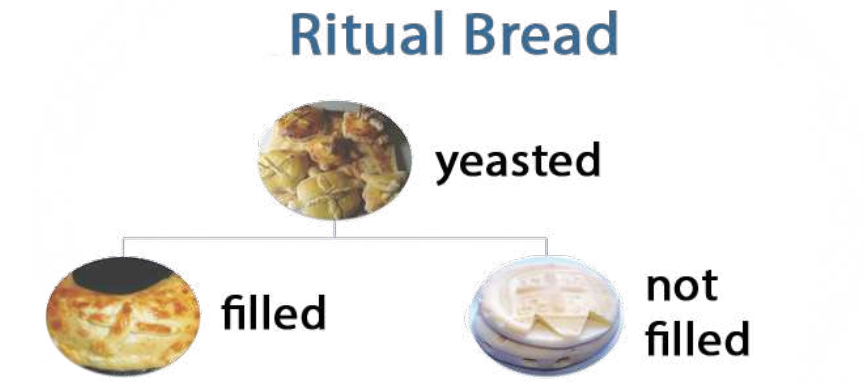
ზანდური

(Triticum Zhukovskyi)

Agricultural tools




Staple Bread
Daily bread
yeasted
not yeasted
filled
not filled


Ritual Bread
yeasted
filled
not filled

Bread Arts

- Tone bread (Shoti, Dedas, Lavashi)
- Ritual bread (Kveri, Lemziri, Ganatekhi, Samekvleo, Goga)
- Breads filled with cheese: (Imeretian, Megrelian, Adjarian Khachapuris
- Nazuki
- Filled bread (Mkhlovani, Petviani, Lobiani)
- Millet bread (Chishvdari Meat bread (Kubdari)

Bread with cheese

Khachapuri

Adjarian Khachapuri

Filled bread

Mkhlovani

Kubdari

კომპიუტერული უზრუნველყოფა და გარეკანის დიზაინი

მარიამ ებრალიძე

Typesetting and Cover Designer

Mariam Ebralidze

0128 თბილისი, ილია ჭავჭავაძის გამზ. 1
1 Ilia Tchavtchavadze Avenue, Tbilisi 0128
Tel +995 (32) 225 04 84, 6284, 6278
https://www.tsu.ge/ka/publishing-house