

სამეცნიერო მიმართულება: მცენარეთა მრავალფეროვნების კვლევა, კონსერვაცია და გონივრული გამოყენება

ქართული ხორბალი და მისი მოხმარების სოციალურ-კულტურული ასპექტები:

სტატია გამოიცემა ბათუმის საერთაშორისო კონფერენციის - "ბიომრავალფეროვნების ცალკეული კომპონენტის შესწავლა, დაცვა, შენარჩუნება, გონივრული გამოყენება" ფარგლებში.

შოშიტაშვილი ნოდარი¹; ჩხუტიაშვილი გულნარი²

¹ისტორიის დოქტორი, საქართველოს პარლამენტის ეროვნული ბიბლიოთეკა

nodar_shoshitashvili@yahoo.com +995 577 500 573; ²სოფლის მეურნეობის დოქტორი,

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი, cgulnara@gmail.com

+995 599 201 334

რეზიუმე

საქართველო უძველესი სამიწათმოქმედო ცენტრია. ველური ხორბლის გაკულტურების ერთერთი კერა წინა აზიასთან ერთად კავკასია და საქართველოა. საქართველოში არსებულმა პირველადმა სახეობებმა ახსნა ხორბლის გვარის ფილოგენეზი და დაამტკიცა ის ფაქტი, რომ ხორბლის სახეობათა მრავალფეროვნებით ხასიათდება მხოლოდ საქართველო.

საქართველოს პრიორიტეტს კულტურული ხორბლის გაჩენაში, ადასტურებს როგორც არქეოლოგიური მონაპოვარი, ისე აგრიკულტურის ეთნოგრაფიული და სხვა მონაცემები და კვლევები. ამასვე ადასტურებს ის გარემოება, რომ ათასწლეულების განმავლობაში ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფაში უკანასკნელ დრომდე ფუნქციონირებდა როგორც ხელით სამუშაო სამიწათმოქმედო სამეურნეო იარაღების, ისე სახვნელი საშუალებების დიდი მრავალფეროვნება, განვითარების დინამიკაში უმარტივესიდან რთულისაკენ.

ქვემო ქართლში წარმოებული არქეოლოგიური გათხრების შედეგად ე. წ. „გადაჭრილ გორაზე“ აღმოჩნდა ძვ. წ. VI ათასწლეულის კარბონირებული ხორბლის მარცვლები, ასე რომ, რვა ათასი წლის წინ ჩვენი ქვეყნის ტერიტორიაზე დაწყებული ქართული ხორბლის თესვა-მოყვანა უწყვეტად გრძელდებოდა და ამ საქმიანობას აქაური მოსახლეობა დღესაც გულმოდგინედ ეწევა.

საქართველოში ხორბლის კულტურის გავრცელების და ტრადიციების გაგრძელებასთან დაკავშირებით განხორციელებულ ეთნოგრაფიულ ექსპედიციებში დაფიქსირებული მასალა ცხადყოფს, - მიუხედავად იმისა რომ გასული საუკუნის სამოციანი წლებიდან საქართველოში ინტენსიურად შემოდის უხვმოსავლიანი ე. წ. ინდუსტრიული ხორბალი, ენდემური და ადგილობრივი ქართული ხორბლის თესვა-მოყვანის ტრადიცია თუმცა შესუსტდა, მაგრამ არასოდეს შეწყვეტილა და დღესაც მისდევნ მის მოყვანას. არათუ მისდევნ, რიგი

თვისებრივი უპირატესობის გამო, მათზე და მათ ნამზადზე მოთხოვნილება საზოგადოებაში უფროდაუფრო იზრდება.

ხორბალთან დაკავშირებულმა სპეციალურმა ექსპედიციებმა დაადასტურა, რომ ენდემური და ადგილობრივი ჯიშები ითესება საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში. მათ შორის ყველაზე ერთგულად ჩვენი ქვეყნის აღმოსავლეთის მთასთან ერთად რიტუალური და საწესო ხორბლის ნაწარმი, ტრადიციული წეს-ჩვეულებების დაყენება-ჩატარება და მათში მონაწილეობა განსაკუთრებით საქართველოს მთიანმა კუთხეებმა, გამორჩეულად სვანეთმა შემოინახა.

სასიამოვნოა ის ტენდენცია, რომ ჯერ ერთი, წინაპართაგან გადმოცემული ტრადიციები გრძელდება და მეორეც ის, რომ საზოგადოების განწყობა და სურვილია, რიტუალური ნამზადის ცხოვრებას გამოიყენონ ქართული ხორბალი. კერძოდ, ენდემურიც, ადგილობრივიც და სულაც რამდენიმე ათწლეულის წინ საქართველოში სელექციის გზით მიღებულიც. დაბოლოს, ჩვენს თვალწინ, ყოველდღიურ ყოფაში ხდება ამ ტრადიციათა გადაცემა, ტრანსმისია მოზარდი თაობისადმი ინტერაქტივით, პრაქტიკული და მენტალური ჩვევების გათავისებით.

საკვანძო სიტყვები: ხორბალი, ისტორია, ტრადიცია, გამოყენება.

შესავალი. სამეცნიერო საზოგადოება შეთანხმებულია იმაზე, რომ საქართველო უძველესი სამიწათმოქმედო ცენტრია. ველური ხორბლის გაკულტურების ერთ-ერთი კერა წინა აზიასთან ერთად კავკასია და საქართველოა. (ვაგილოვი 1932; ბერნალი 1956; მენაბდე 1950; ჩიტაია 1997; ჯალაბაძე 1986; სადუნიშვილი 2021).

მეზობელ ქვეყნებთან ერთად საქართველოს პრიორიტეტს კულტურული ხორბლის გაჩენაში, ადასტურებს როგორც არქეოლოგიური მონაპოვარი, ისე აგრიკულტურის ეთნოგრაფიული და სხვა მონაცემები და კვლევები. ამასვე ადასტურებს ის გარემოება, რომ ათასწლეულების განმავლობაში ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფაში უკანასკნელ დრომდე ფუნქციონირებდა როგორც ხელით სამუშაო სამიწათმოქმედო სამეურნეო იარაღების, ისე სახვნელი საშუალებების დიდი მრავალფეროვნება, განვითარების დინამიკაში უმარტივესიდან რთულისაკენ (ჩიტაია 1997; ჯალაბაძე 1960; ბრეგაძე 2004).

პირველად, აკად. ივ. ჯავახიშვილმა გამოთქვა აზრი იმის შესახებ, რომ საქართველო სახვნელი იარაღების ცოცხალი მუზეუმი (ჯავახიშვილი 1986). შემდგომმა მკვლევარებმა საფუძვლიანი გამოკვლევების შედეგად ნათლად დაადასტურეს აღნიშნული მოსაზრება (ჩიტაია 1986).

საქართველოს ერთ-ერთ რეგიონში, ქვემო ქართლში წარმოებული არქეოლოგიური გათხრების შედეგად ე. წ. „გადაჭრილ გორაზე“ აღმოჩნდა ძვ. წ. VI ათასწლეულის კარბონირებული ხორბლის მარცვლები, რომლებიც ამჟამად დაცულია საქართველოს ეროვნულ მუზეუმში. ასე რომ, რვა ათასი წლის წინ ჩვენი ქვეყნის ტერიტორიაზე დაწყებული ქართული ხორბლის თესვა-მოყვანა უწყვეტად გრძელდებოდა და ამ საქმიანობას აქაური მოსახლეობა დღესაც გულმოდგინედ ეწევა.

დღევანდელ აგრიკულტურულ მეცნიერებაში გაზიარებულია ის მოსაზრება, რომ მსოფლიოში აღწერილი კულტურული ხორბლის სახეობებიდან ხუთი საქართველოს ენდემია, ესენია: ჩელტა ზანდური - *T. timopheevii* Zhuk.; კოლხური ასლი - *T. georgicum* Dekapr. & Men.; დიკა - *T. carthlicum* Nevski; ჰექსაპლოიდური ზანდური - *T. zhukovskiy* Men. & Eriz.; მახა - *T. macha* Dekapr. & Men. (ნასყიდაშვილი პ. 1983).

საქართველოში ხორბლის გაკულტურების პროცესის ერთ-ერთი მაჩვენებელია რაჭა-ლეჩხუმში შემორჩენილი ნახევრად ველური პურეულის სახეობა მახა და ზანდური. აკად. გ. ჩიტაიამ ყურადღება მიაქცია იმ გარემოებას, რომ ზანდურის მოსავლის აღება ხდებოდა არა ჩვეულებრივი წესით, ნამგლით, როგორც ყველა სხვა ყანებში, არამედ უხსოვარი დროიდან შემორჩენილი სამეურნეო იარაღით - შნაკვი. შნაკვი ერთი შეხედვით მარტივი, მაგრამ საჭიროებისთვის იდეალურად მისადაგებული სამკალ-საკრეფი ხელსაწყოა. იგი შედგება ნახევარ მეტრამდე სიგრძის სუფთად გათლილი ორი ჯოხისაგან, რომლებიც ბოლოში საბელით მოძრავადაა გადაბმული, ბოლოში კი გაშლილია. მომკელი ჯოხებით თავს უყრის თავთავების გარკვეულ რაოდენობას და გვერდზე გადაწევ-გადატეხვით კალათში აგროვებს. ეს მეთოდი გამოირჩეხავს ზანდურის კილში სუსტად განთავსებული მარცვლის მიწაში ჩაპნევას (ჩიტაია 1997).

ხორბლის ენდემურ სახეობებს საუკუნეების განმავლობაში მიემატა ხალხური სელექციით მიღებული ხორბლის ადგილობრივი (აბორიგენული) ჯიშები და ჯიშ-პოპულაციები. უპირველესად დოლის პურის სხვადასხვა ვარიაციები. კერძოდ: ახალციხის წითელი დოლის პური; ქართლის თეთრი დოლის პური; კორბოულის დოლის პური; ადგილობრივი წითელი დოლი; ასევე - ლაგოდების გრძელთავთავა; ხულუგო; იფელი; შავფხა და მრავალი სხვა.

ხორბლის ნაწარმის ტრადიცია და თანამედროვეობა. საქართველოში ხორბლის კულტურის გავრცელების და ტრადიციების კვლევასთან დაკავშირებით განხორციელებულ ეთნოგრაფიულ ექსპედიციებში დაფიქსირებული მასალა ცხადყოფს - მიუხედავად იმისა, რომ გასული საუკუნის დაახლოებით სამოციანი წლებიდან საქართველოში ინტენსიურად შემოდის უხვმოსავლიანი ე. წ. ინდუსტრიული ხორბალი, ენდემური და ადგილობრივი ქართული ხორბლის თესვა-მოყვანის ტრადიცია თუმცა შესუსტდა, მაგრამ არასოდეს შეწყვეტილა და დღესაც მისდევენ მის მოყვანას. არათუ მისდევენ, რიგი თვისებრივი უპირატესობის გამო, მათზე და მათ ნამზადზე მოთხოვნილება საზოგადოებაში უფროდაუფრო იზრდება. აღნიშნული მოთხოვნილება იწვევს მათი ფართობების და გავრცელების მიკროზონების არეალის ზრდას, კონკრეტული მეწარმე ფერმერების დაინტერესებას.

არსებული ტენდენციის მიზეზებია ქართული ხორბლის ღირებულების გააზრება-გაცნობიერება ადამიანთა ჯანმრთელობის თვალსაზრისით, მარგებლიანობით, გემოვნური თვისებებითა და სურნელოვნებით.

მართლაც, მართებულად აღნიშნავდა მკვლევარი ნ. ბრეგაძე, როდესაც აფიქსირებდა ქართული ხორბლის ღირებულებს - „ხორბლეულის მდიდარი სახეობრივი შემადგენლობის შემგუებლობა საქართველოს მიკროზონების ადგილობრივ ბუნებრივ პირობებთან (ყინვა და ყინვაგამძლეობა), ავადმყოფობათა და მავნებლებთან მიმართ იმუნიტეტი,

მაღალმოსავლიანობა, მარღვიანობა, გამწევი ცომი, საუცხოო გემო და სურნელი“ (ბრეგაძე 2004). პურეულისადმი საკრალური გამოხატულობის დადასტურებაა ის, რომ ბევრ კუთხეში ხორბლის სინონიმად ტერმინი „წმინდა“ გამოიყენება (ქართლი, ხევსურეთი, ფშავი, ხევი).

ტრადიციული ქართული ხორბლის ღირსებების გათვალისწინებით, დაახლოებით ბოლო მეოთხედი საუკუნეა ახალი სიცოცხლე შეიძინა აღნიშნულმა სფერომ. გამოიკვეთა დაინტერესება სათემო ჯგუფებში, ოჯახებში, ცალკეულ მეხორბლეებში. ამ ტენდენციას ხელი შეუწყო მეხორბლეთა დარგობრივმა ასოციაციებმა, სახელმწიფო და არასამთავრობო ორგანიზაციებმა.

ხორბალთან დაკავშირებულმა სპეციალურმა ექსპედიციებმა დაადასტურა, რომ ენდემური და ადგილობრივი ჯიშები ითესება საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში. ჩამოვთვლით ზოგიერთ მათგანს: უპირველესია საქართველოს „პურის ბელად“ წოდებული შირაქი - დედოფლისწყარო, სიღნაღი; კახეთი (თელავი, საგარეჯო); ქვემო ქართლი (მარნეული, თეთრიწყარო); შიდა ქართლი (მცხეთა, გორი). დიდი ენთუზიაზმით მისდევენ ამ საქმეს თუშური თემები როგორც მთაში (ომალო, შენაქო), ასევე ბარში (ხემო ალვანი); სამცხე-ჯავახეთში (ახალციხე, ასპინძა, ახალქალაქი); დასავლეთ საქართველოში ქართული ხორბლის დიდი ტრადიციები მოუშლელია და გრძელდება რაჭა-ლეჩხუმსა და ქვემო სვანეთში; აღსანიშნავია მოსახლეობის დიდი მონდომება გააფართოვოს ნათესები ზემო სვანეთში (მესტია) და სხვ.

ამ კეთილშობლურ საქმეში დიდი წვლილი შეაქვთ საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს, აკადემიას, სამეცნიერო-კვლევით ცენტრს, ბიოლოგიურ მეურნეობათა ასოციაცია „ელკანას“, თესლმწარმოებელ ფირმა „ლომთაგორას“, ქართული ხორბლის მწარმოებელთა გაერთიანებას.

ქართული ხორბლის ტრადიციების გაგრძელებასა და აღორძინებაში დიდი წვლილი შეაქვს საეკლესიო-სამონასტრო სფეროს წარმომადგენლებს. ისინი თესავენ და მოყავთ ტრადიციული ქართული ხორბალი, რომლის ნაწარმი გამოიყენება როგორც სამონასტრო ცხოვრებაში, ასევე საეკლესიო-სარიტუალო სფეროში. შირაქში დათესილი დოლისპურის და დიკას ფქვილით ახალი შუამთის დედათა მონასტერში ცხეება სეფისკვერები და არტოსი, რომლითაც მთლიანად კმაყოფილდება ალავერდის ეპარქიის მოთხოვნილება. მართალია გურიაში ქართული ხორბლის შედარებით ნაკლები ტრადიცია იყო, მაგრამ ამის მიუხედავად, შემოქმედის ეპარქიას ხორბლის ყანები აქვს კახეთში, რომლის ნაწარმიც გამოიყენება აღნიშნულ ეპარქიაში; ამ თვალსაზრისით უნდა გამოვეყთ აგრეთვე ნატახტრის დედათა მონასტერი, უდეს წმ. ნინოს სახელობის დედათა მონასტერი, ბარალეთის და სხვა მონასტრები.

აღსანიშნავია ნიკორწმინდის ეპარქია. აქ მოყვანილი ხორბლით გამომცხვარი გულსართიანი სარიტუალო პურით და ამავე ეპარქიაში მოყვანილ-დაწურული უნიკალური წითელი ღვინო „ხვანჭკარის“ თანხლებით ტარდება საეკლესიო და სახალხო დღესასწაულები. ეს შემთხვევა საუკეთესო მაგალითია მოსახლეობის სოციალურ კულტურული ერთობისა, მემკვიდრეობითობისა და ქართული იდენტობის ერთ-ერთი ფორმულის „პურ-ღვინის მადლის“ საუკეთესო მაჩვენებელია.

მემკვიდრეობითობის თვალსაზრისით არანაკლებ მნიშვნელოვანია აღნიშნული დიდი ტრადიციების ტრანსმისია, მოზარდი თაობის ჩართვა ამ კეთილშობილურ საქმეში, როგორც კერძო მეურნეობებში, ასევე სკოლებში და ამ გზით ტრადიციების გადაცემა და შენარჩუნება.

ხორბლის მოყვანასთან დაკავშირებული სამეურნეო ციკლის უმნიშვნელოვანესი ეტაპებია ხვნა-თესვა, მკა და გალენჯა-დაბინავება. ყველა ეტაპი მეტად შრომატევადია და ტრადიციულად მნიშვნელოვან სოციალურ თანადგომას, კოოპერირებას საჭიროებდა. ხვნის დროს, ასეთი შეამხანაგება საჭირო იყო, განსაკუთრებით დიდი ქართული გუთნით მიწის დამუშავების დროს, რომელშიც 8-9 უღელი ხარ-კამეჩი ებმეოდა. ასეთ შეამხანაგებას, რომელიც სახნავი რესურსების, გამწევი ძალის გაერთიანებას გულისხმობდა და გუთნის დედა ხელმძღვანელობდა, მოდგამი ეწოდებოდა. მოდგამი გულისხმობდა წილობრივი მონაწილეობის მიხედვით განსაზღვრული ხვნის დღეების ანუ ალოების განაწილებას მეურნე გლეხებს შორის.

ჩვეულებრივ კი ხორბლის აღება ნამგლით ხდებოდა ივლისის თვეში. სწორედ აქედან გამომდინარე ამ თვის ძველი ქართული სახელწოდება მკათათვეა. მოწეული მოსავლის აღება მეტად საპასუხისმგებლო საქმე იყო, ამიტომ იცოდნენ მკაში შეამხანაგება. შრომის ორგანიციის ამ ფორმას მამითადი ეწოდებოდა. ოჯახის მამაკაცების გარდა მასში ძირითადად მონაწილეობდა საბიძაშვილო, გვარის წევრები ან სამეზობლოც. ასეთი დახმარება ნაცვალმიგებითი იყო, ოჯახის წევრები, სანაცვლოდ, მათაც ეხმარებოდნენ ყანის აღებაში. გამოცდილი და მარჯვე მომკელი გამორჩეული სახელით სარგებლობდა სოფელში და მკის დროს სწორედ ის იყო „მესვეური“, პირველი სვეს ანუ კვალის პურეულის ამღები.

მომკილი ხორბლის ძნები „ჩაიშლებოდა“ გასალენჯად მომზადებულ ადგილზე, კალოზე და ხარებ შებმული კევრის საშუალებით ილენებოდა. ამჟამად, ძირითადად, ყველა ეს პროცესი, სადაც რელიეფი და საყანე ფართობი საშუალებას იძლევა, მექანიზირებულია.

მოწეულ პურეულს ინახავდნენ დასავლეთ საქართველოში სპეციალურ სამეურნეო ნაგებობა ბედელში, ხოლო აღმოსავლეთ და სამხრეთ საქართველოში - ბედელში, აგრეთვე მიწაში გამართულ ხაროებსა და ორმოებში. მოწეული ჭირნახული იფქვება ხელსაფქვავებში (განსაკუთრებით რიტუალური ფაფეულის დასამზადებლად) და წყლის წისქვილებში (შილაკაძე 1985; ბედუკაძე 1960).

ნაშრომის ფორმატი არ იძლევა იმის საშუალებას, რომ უფრო ვრცლად განვიხილოთ ქართული ხორბლის ნამზადის უაღრესად მრავალფეროვანი ასორტიმენტი. ამიტომ, მოკლედ მიმოვიხილავთ და აღვნიშნავთ, რომ ნამზადში უპირველესად იგულისხმება პურის მრავალსახეობა - „პური ჩვენი არსობისა“ სხვა ნამზადთან ერთად ცხვება ე. წ. ვერტიკალურ საცხობში (თონე) და ჰორიზონტალურ საცხობში (ფურნე). ცხვება კერასა და ბუხარში თიხისა და ქვის კეცებში (კეცეული); ცხვებოდა კერაში განთავსებულ ქვის ფილებზეც (კა).

თავდაპირველად ცხვებოდა უსაფუარო პურები - ხმიადები. შემდგომ დაიწყო პურის დედოზე //დედაზე, ანუ ტრადიციულ ხაშზე მომზადებული საფუარიანი ნაწარმის მომზადება. ყველაზე ადრინდელია მრგვალი პური ანუ „გურგვალი“ (გოცირიძე 2007). იგი მთელ საქართველოშია გავრცელებული. პური, ქართლ-კახეთში, ერთი კვირის მარაგად ცხვებოდა და სპეციალურ სათავსში - კიდობანში ინახებოდა. შენახვის ასეთ ხანგრძლივობას აპირობებდა ხორბალში მცირე რაოდენობით შერეული სარეველა მცენარის - მახობელის

მარცვალი, რომელიც პურს მოლურჯო ფერს აძლევდა, ელასტიურობას და სურნელებას მატებდა. კვირის ბოლოს, დაძველებული პურისაგან იცოდნენ ერთგვარი წვნიანი კერძის, „პურის ხარშოს“ დამზადება.

ცხვება აგრეთვე შოთის პური (კახეთი, ქართლი), ლავაში (რიტუალური სუფრისათვის), მცირე ზომის შოთები ლიკანის სახელწოდებით (გოცირიძე 2007). სხვა სახისა იყო მესხური პური სომინი და თითიანი (კოკორა) პურები შუაში დატოვებული ნახვრეტით. ცხვებოდა აგრეთვე სარიტუალო ტკბილი პურები, ნაზუქები და სხვ.

საახალწლო ნამზადია რიტუალური პურების მრავალსახეობა: ბედის და ბარაქის პურები, კაცის ფორმის „ბასილა პური“, მცირე ზომის პურები: ხარის, ძროხის ცურის, ცხვრის, ნამგლის, სახნისის და სხვათა გამოსახულებით; საახალწლო რიტუალური პურები სხვა საახალწლო ნუგბართან ერთად, აუცილებლად ღორის მოხარშულ თავით შუაში, ეწყობა ხის ხონჩაზე ან გობზე. მას ქართლში აბრამიანი ეწოდება და ოჯახის უფროსი, რომელიც ამავე დროს ჯალაბობის მეკვლე იყო, მიუკვლევს, მიულოცავს ოჯახის წევრებს ახალ წელს, ჯანმრთელობას, ხვავსა და ბარაქას უსურვებს. სამეკვლეო „გოგა პური“ ხეცსურეთსა და ფშავეში, სვანეთში ცხვებოდა დიდი ზომის ჯვრიანი პური სათემო დღესასწაულებისათვის.

ხორბლის ნამზადის დიდი ტრადიცია და მრავალფეროვნებაა გულსართიანი ქადა-ხაჭაპურების ცხოვისა. ხაჭაპური, ყველის გულსართით ქართული კვების სისტემის ერთ-ერთი გამორჩეული ნამზადია, რომელმაც კუთვნილი ადგილი დაიკავა მსოფლიო ხალხური კულინარიის საგანძურში. მრავალფეროვანია მისი სახეობები: იმერული, მეგრული, მესხური (ფურცლოვან-ფენოვანი), თუშური (კოტორი), გურული („ღვეძელი“ კვერცხის დამატებით), აჭარული და სხვ.

მრავალფეროვნებით გამოირჩევა გულსართიანი ნამზადი რაჭაში, რომელსაც როგორც საქართველოს სხვა კუთხეებში, სადაგი დღეების დანიშნულებაც ჰქონდა და რიტუალური ფუნქციაც. ესაა ბაჭულები//ბოხჩუანები ყველის გულსართით, რომელთაც სხვა ხაჭაპურებისაგან განსხვავებით არა მრგვალი, არამედ ოთხკუთხედი ფორმა ჰქონდათ; განატეხები ნიგვზიანი გულით, შეკეცილი//ლობიანი. ეს უკანასკნელი მრავალი სხვა ნამზადის დარად გაცდა კონკრეტული კუთხის საზღვრებს და თავი დაიმკვიდრა ზოგად ქართულ კულინარიაში, განსაკუთრებით ბარბარობის დღესასწაულზე. საქართველოში ლობიოს შემოსვლამდე სხვა პარკოსნებისგან მზადდებოდა, რომელთა სახეობა ოცამდე აღწევს. განსაკუთრებით კი მოიხმარდნენ პარკოსან მცენარე ცულისპირას.

ფენოვანი ქადა-ხაჭაპურებით გამოჩეული კუთხეა მესხეთი, სადაც აღნიშნული ნაწარმი ღორის ქონის გამოყენებით, ტრადიციულ, მამა-პაპურ ფურნეში ცხვება, ცხოვის პროცესი მთელი რიტუალია. ფორმაც გამორჩეულია, რაჭული ბაჭულების მსგავსად ისიც ოთხკუთხა ფორმისაა.

საქართველოს სხვა კუთხეებშიც ცხვებოდა და ცხვება გულსართიანი ქადები. ისინი მთისა და ბარის სალოცავებისადმი მიძღვილი დღესასწაულების აუცილებელი ნამზადია. ყველა შემთხვევაში ქადების გული იყო ერბო-კარაქში (შესაძლოა ღორის მუცლის ქონიც) მარილთან ერთად მოხალური ხორბლის ფქვილი. სურვილის მიხედვით მოხალვის დროს დაატკბობდნენ კიდევ.

საქართველოს კუთხეებს შორის ყველაზე ერთგულად ჩვენი ქვეყნის აღმოსავლეთის მთასთან ერთად, რიტუალური და საწესო ხორბლის ნაწარმი და მისი ტრადიციული რიტუალებისა და წეს-ჩვეულებების დაყენება-ჩატარება, მათში მონაწილეობა, სვანეთმა შემოინახა. აქედან ორი მათგანია უმნიშვნელოვანესი, ლესკარი და ლემზირი. ლესკარი დიდი ზომის ჯვრიანი პურია, რომელიც სათემო დღესასწაულისთვის ცხვება, მაგალითად პეტრე-პავლობისას, „პარპულაშის“ დღესასწაულზე. როგორც ეთნოლოგი როზეტა გუჯეჯიანი აღნიშნავს - „ლესკარი, ლემზირი და სხვა რიტუალური პურები ცხვება ორი დანიშნულებით - ღვთის შესაწირად და მიცვალებულთა სულების მოსახსენიებლად (ჩვეულებრივ, ცხვება იმდენი ლემზირი, რამდენი წევრიც არის ოჯახში“ (გუჯეჯიანი 2014)

დაბოლოს, სასიამოვნოა ის ტენდენცია, რომ ჯერ ერთი, წინაპართაგან გადმოცემული ტრადიციები გრძელდება და მეორეც ის, რომ საზოგადოების განწყობა და სურვილია, რიტუალური ნამზადის ცხოვრებას გამოიყენონ ქართული ხორბალი. კერძოდ, ენდემურიც, ადგილობრივიც და სულაც რამდენიმე ათწლეულის წინ საქართველოში სელექციის გზით მიღებულიც. დაბოლოს, ჩვენს თვალწინ, ყოველდღიურ ყოფაში ხდება ამ ტრადიციათა გადაცემა, ტრანსმისია მოზარდი თაობისადმი ინტერაქტივით და პრაქტიკული და მენტალური ჩვევების გათავისებით.

გამოყენებული ლიტერატურა:

1. ბედუკაძე 1960 - წყლით მბრუნავი წისქვილები არაგვის ხეობაში, თბ., 1960
2. ბერნალი 1956 - ბერნალი ჯ., მეცნიერება და საზოგადოების ისტორია, მ., 1956 (რუსულ ენაზე)
3. ბრეგაძე 2004 - ბრეგაძე ნ., საქართველო მიწათმოქმედების დამოყვადებული კერა, თბ., 2004, გვ. 331-332
4. გოცირიძე 2007 - გოცირიძე გ., კვების ხალხური კულტურა და სუფრის ტრადიციები საქართველოში, თბ., 2007 გვ. 135-137
5. გუჯეჯიანი 2014 - გუჯეჯიანი რ., სარიტუალო პურების ისტორიიდან სვანეთში, კავკასიის ეთნოლოგიური კრებული, ტ.15, თბ., 2014 გვ. 7-23
6. ვავილოვი 1932 - ვავილოვი ნ., მსოფლიო მიწათმოქმედების წარმოშობის პრობლემები ახალი გამოკვლევების შუქზე, მ.-ლ., 1932 (რუსულ ენაზე)
7. მენაბდე 1950. მენაბდე ვ. საქართველო ხორბლის ძველი კულტურის ქვეყანაა, თბ., 1950
8. ნასყიდაშვილი 1983 - ნასყიდაშვილი პ., სიხარულიძე მ., ჩერნიში ე., ხორბლის სელექცია საქართველოში. თბილისი, თბ., გვ. 13-21
9. რუხაძე 1976 - რუხაძე ჯ., ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში, თბ., 1976
10. სადუნიშვილი 2021 - სადუნიშვილი თ., მასიაია ი., ბაცაცაშვილი ქ., სიხარულიძე შ., დარჩიძე თ., საქართველოს აგრარული კულტურა, თბ., 2021

11. შილაკაძე 1985 - შილაკაძე მ., ხელსაფქვავი, საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასი, მემონდვრეობა, თბ., 1985, გვ. 113-122
12. ჩიტაია 1997; ჩიტაია გიორგი, კოლხური სამკალი იარაღი- შნაკვი, შრომები, ტ.1, თბ., 1997, გვ. 127.
13. ჩიტაია 1997; ქართული ხალხური სამეურნეო ყოფა და მატერიალური კულტურა, შრომები, ტ. 1, თბ., 1997
14. ჯავახიშვილი 1986 - კავახიშვილი ივანე, საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, თხზულებები, ტ. 4, ტ 5 თბ., 1986
15. ჯალაბაძე 1986) ჯალაბაძე გიორგი, მემინდვრეობის კულტურა აღმოსავლეთ საქართველოში, თბ., 1986
16. ჯალაბაძე 1960 ჯალაბაძე გ. აღმოსავლეთ საქართველოს სამიწათმოქმედო იარაღების ისტორიიდან, თბ., 1960