

ნაზღის დამზადების ტექნოლოგია საქართველოში

(სამეგრელოს ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით)

აბსტრაქტი: სტატიაში განხილულია მესაქონლეობის, კერძოდ, მეცხვარეობის ისტორია კოლხეთში და კონკრეტულად, მაღალხარისხოვანი ნაზღის დამზადების რთული ტექნოლოგიური პროცესის ეტაპები, პირობები, ის, თუ რა განსაზღვრავდა ნაზღის ხარისხს. მსჯელობა წარმართება არქეოლოგიური მასალის, ველზე მოპოვებული ინფორმაციისა და სათანადო ლიტერატურის შეჯერების საფუძველზე.

საკვანძო სიტყვები: მესაქონლეობა, მეცხვარეობა, მატყლი.

არქეოლოგიური მონაცემების მიხედვით დასავლეთ საქართველოში მესაქონლეობა განვითარებული ჩანს მწარმოებლური მეურნეობის საწყისი ეტაპიდან. განვითარებულ დარგად გამოიყურება მეცხვარეობაც.

ანტიკური ხანის ლიტერატურასა და გვიანი პერიოდის წყაროებში მოტანილი ცნობები კოლხეთში მეცხვარეობის განვითარების შესახებ, რაც ძირითადად არგონავტების შესახებ თქმულებაში მოხსენიებულ ოქროს საწმისს უკავშირდება, უნდა ეხებოდეს კოლხეთსა და საერთოდ, დასავლეთ საქართველოს მთიანეთს, სადაც ისტორიულად მსხვილფეხა მესაქონლეობასთან ერთად განვითარებულ მეცხვარეობასთან უნდა გვეკონდეს საქმე (მოტანილია არაერთი ცნობა იმის შესახებ, რომ ბერძენ მოახალშენეებს კოლხეთიდან საბერძნეთსა და რომში გაჰყავდათ კოლხური ცხვრის მწარმოებლებიც). გამოთქმულია ვარაუდი, რომ ძველბერძნული ცხვარი, რომელსაც მონაწილეობა უნდა მიეღო იტალიური და სიცილიური ნაზმატყლიანი ცხვრის ფორმირების პროცესში, მომდევნო პერიოდში ესპანეთში უნდა შეეყვანათ, სადაც იგი საფუძვლად დაედო ესპანური მერინოსების მაღალკულტურული თვისებების საბოლოო ჩამოყალიბებას (Рчеулишвили 1913: 165-179). კ. გიუნტერის აზრით, აღმოსავლეთ შავიზღვისპირეთი კერძოდ, კოლხეთი ნაზმატყლიანი ცხვრის ერთ-ერთ ადრინდელ სამშობლოდ უნდა ჩაითვალოს (Gunter K. 1951: 224).

სპეციალური გამოკვლევებით დადგენილია ძველ კოლხეთში ნაზმატყლიანი ცხვრის მომშენებლობის მაღალი კულტურა, რომელიც ძვ. წ. VIII-VII სს შავი ზღვისპირეთის ბერძნული ცხვრის მოვლა-მომშენების ტენდენცია გვიან პერიოდად იქნეს თავს (ბოროზდინი და სხვ. 1927: 29, 3, 482).

ანტიკური პერიოდიდან მოყოლებული მეურნეობის ეს დარგი მრავალმხრივი გამოყენებისა იყო. იგი არა მარტო აკმაყოფილებდა საკვებსა და ტანსაცმელზე მოთხოვნილებას, არამედ მატყლის სახით კუსტარული შინამრეწველობის მასალასაც იძლეოდა.

ჩვენ მიერ საველე მასალებით ფიქსირებული ნაბდის დამზადების რთული ტექნოლოგიური პროცესები დამყარებული იყო მდიდარ ემპირიულ მასალებზე, რაც უზრუნველყოფდა ნაწარმის მაღალ ხარისხსა და მოთხოვნილებს მასზე.

დიდი პრაქტიკული გამოცდილება უკარნახებდა მეგრულ მეწარმეს ნაბდისათვის გამოსაყენებელი მატყლის შერჩევა-დამუშავებისას. ნაბდისთვის იყენებდნენ ადვილად დასამუშავებელ ნაგვალ - შემოდგომის მატყლს, თუმცა, ნაბუთუ - მთაში წასვლამდე გაკრეჭილი მატყლი ბევრად უკეთესი იყო ხარისხით. მაგრამ დამუშავების თვალსაზრისით სიმძნელის გამო ამ დანიშნულებით არ იყენებდნენ.

ნაბდის ხარისხს განაპირობებდა აგრეთვე მატყლის ბეწვიანობაც. მთხრობელთა მოწმობით, ნაბდისთვის სასურველი იყო მოკლებეწვიანი მატყლი (მატყლი რაც უფრო მოკლებეწვიანია, ნახელავიც უკეთესი გამოვაო.)

საკმაოდ რთული ჩანს ნაბდისთვის განკუთვნილი მატყლის დამუშავება, რომელიც რამდენიმე ეტაპისგან შედგებოდა: განსაზღვრული რაოდენობის (სჭირდებოდა 7-8 ლადანკონი ანუ 3,5-4 კგ მატყლი). მატყლს ჯერ ხელით წეწავდნენ, შემდეგ კი საჩეჩელზე / **ოფეთაშეზე** ჩეჩავდნენ. რის შემდეგ ხდებოდა მისი გადახარისხება-გადარჩევა. მაგრამ გრძელ მატყლს ნაბდის ქვედა ფენისთვის, ხოლო უფრო რბილ მატყლს-**ორშვილს** კი ზედა ფენად გასაწყობად იყენებდნენ. ვინაიდან ორშვილზე იყო დამოკიდებული ნაბდის გრძელბეწვიანობა, რაც ნაბდის ხარისხს განაპირობებდა, იწყებოდა მისი დამუშავების მეორე ეტაპი **შკვილზე** (შკვილი მოღუნულ ჯოხზე წამოცმული ძაფია) სადაც მატყლი ნაზად იწეწებოდა. ეს პროცესი იყო მთხრობელთა ინტერპრეტაციით შკვილზე რაჟუას სახელითაა ცნობილი.

მხოლოდ ასე გადარჩევა-დამუშავების შემდეგ იწყებდნენ მატყლის განაწილებას **ჩაჩაბზე** (**ჩაჩაბი** სელის ან ღომის ღეროებისაგან დაწნული გაშლილი ნაბდის ზომის ჩელტი იყო). ორი ლანჭვამათი (**ლანჭვამა** გრძელი წამახვილებულთავიანი ჯოხია. ზემოთაღწერილი თანმიმდევრობით (პირველ ფენად **ომომირი**, მეორე ფენად **ორშვილი**) გაწყობილ მატყლზე ცხელი წყლის სხურების შემდეგ ჩაჩაბს დაახვევდნენ - **დოპუტალანდეს**. მატყლიანად დახვეულ ჩაჩაბს ერთი-ორი დღე ხელით და უმეტესად ფეხითაც ენერგიულად ზელდნენ, მერე გაშლიდნენ, აშორებდნენ უკვე შესქელებულ - აკულირ ნაბადს. ამჯერად კი მარტო ნაბადს დაახვევდნენ, ასხურებდნენ ცხელ წყალს, აჩერებდნენ ერთ რამე და კვლავ ზელდნენ. დამუშავების ამ ეტაპს **დოსკამუას** ეძახდნენ. ამის მერე იწყებდნენ მესამე დამამთავრებელ ეტაპს, რომლის დოსაც ნაბადს თხილის წნელისგან გაკეთებულ ჩელტზე დებდნენ და ისე ახვევდნენ - **დოჩერთანდეს**.

ჩელტზე დახვეულ ნაბადს კვლავ ცხელ წყალს ასხურებდნენ და ზელასც აგრძელებდნენ. როცა ზელას დამთავრებულად ჩათვლიდნენ, ნაბადს მინდორში გაფენდნენ და ხისტარიანი, წამახვილებულ წვერიანი სავარცხლით ვარცხნიდნენ. ნაბადს თუ თმებს // ბეწვს ბლომად არ აიყრიდა, ნაცარს აყრიდნენ, (ნაცარი თმებს აუყრისო) თან წყალსაც ასხურებდნენ და **ლანჭვამას** დარტყმით - **დოჭორთუათ** ბეწვს აუყრიდნენ.

ბეწვს სპეციალურად ახვევდნენ, ახუჭუჭებდნენ, რაც ნახელავის მაღალ ხარისხზე მეტყველებდა.

ასე დამუშავებულ ნაბადს 4-5 კაცი მდინარის წყალზე რამდენჯერმე (7-8 ჯერ) მაგრად დაარტყამდა (**ქიგიაშკვანდეს**) რითაც ბეწვიც უკეთესად აიყრებოდა და ნაცრისა და სხვა მინარევებისგანაც ირეცხებოდა. გარეცხილ, ოთხად გაკეცილ ნაბადს ქვაბში დებდნენ შესაღებად, რისთვისაც გამოყენებული ყოფილა თხმელის კანი (**თხომუში ჯაკი**) (ქვაში ერთ რამეს ტოვებდნენ, მეორე დღეს კი ადუღებდნენ). ღებვის მეორე ეტაპად გამოყენებული **ქრთბაქში** 2 სთ მოდუღება ნაბადს ბზინვარეს ხდიდა.

ასე გამზადებულ ნაბადს მკერავი თერძი (აბესამე 1986: 21) ერთი მთლიანი ნაჭრისგან კერავდა (ნაბადი მხოლოდ მხრებში იკერებოდა) და მკერდზე და წინა ორივე კალთაზე **ბეჭილს** // **შიბილს** -დაწნულ ტყავს მიაკერებდა. ნაბადს იგივე ადგილებში დაუყვებოდა აგრეთვე ყაითნის გრეხილი. საყელოს წინ ტყავის ორი მარყუჯი -**კაკა** ჰქონდა გაკეთებული, რომელშიც

ეყრებოდა ტყავის შესაკვრელი ღვედი. ნაზადი მხრებში (მხრები ორი სახის - მრგვალი და წვეტიანი უკეთდებოდა. ვიწრო, ქვევით კი განიერი იყო და სარჩული კი მხოლოდ ნახევარზე, წელამდე ჰქონდა.

ნაზდის დამზადებით ცნობილი იყვნენ ჯვარში და მუჟავაში არქანიები და გოგილავები; (მუჟავაში თითქმის ყველა ოჯახი ფლობდა ამ ხელობას), ნაგურუში - ფიფიები და ჭანტურიები; ჩქვალერში - ადამიები; კურზუში - გოგუები.

მთხრობელთა მოწმობით ამზადდებდნენ საქორწინო და სამუშაო ნაზდებს. სამუშაო ნაზადი უფრო უფრო სქელი და მოკლე იყო, სასტუმრო კი თხელი და გრძელბეწვიანი - „თუმაში დოყვაყვილი“ იყო. ნაზდის ფასს მის ხარისხთან ერთად სიდიდე და გაფორმება განაპირობებდა.

ცნობებს ჯვარული ნაზდის მაღალ ხარისხზე საველე მასალების (აბესაძე 1986: 27) გარდა ლიტერატურულ წყაროებშიც ვხვდებით. თ. სახოკიას ცნობით, მატყლისგან სამურზაყანოში ნაზდებს სთელავდნენ „...გასავალი კი აქაურ ნაზდებს თითქმის არა აქვს. იმეტეს შემტხვევაში ვაჭრები ნაზდებში სოფელეთ საქონელს აძლევდნენ ფულის მაგიერ. ...აქაურ ნაზდებს უფრო დაბალი ხალხი ხმარობს, ვისაც ცოტათი არის თავი მოაქვს, სოფ. ჯვარიდან (ზუგდიდის მაზრა) მოტანილ ნაზდებს ჰყიდულობს“ (სახოკია 1986: 968).

ჩვენ მიერ მოტანილი ნაზდის დამზადების ტექნოლოგიური პროცესები არ გამოდის ნაზდის დამზადების კავკასიური არეალიდან, ვინაიდან კავკასიელმა ხალხმა გვერდიგვერდ არსებობისა და მეზობლობის ხანგრძლივი დროის განმავლობაში გამოიმუშავეს კულტურულ-ყოფითი წყობის მსგავსი მომენტები და ამასთან ერთად, ავლენს ემპირიული ყოფით განპირობებულ ლოკალურ თავისებურებებს, რაც გამოხატულებას პოულობს ტერმინოლოგიის მრავალფეროვნებასა და დამუშავების სპეციფიკურობაში.

ლიტერატურა:

- აბესაძე ნ., *ხელოსნური წარმოება და ხელოსანთა ყოფა საქართველოს ქალაქებში*, თბ., 1986.
- ბოროზდინი კ., რაფ. ერისთავი და მურიე, *ბატონყმობა საქართველოში*, ტფილისი 1927.
- დონ კრისტოფორო დე კასტელი, *ცნობები და ალბომი საქართველოს შესახებ*, ტექსტი გაშიფრა, გამოკვლევა და კომენტარები დაურთო ბეჟან გიორგაძემ, თბ. 1977.
- სახოკია თ., *მოგზაურობა გურია, აჭარა, სამურზაყანო, აფხაზეთი*, თბ., 1986.

Лорткипанидзе Г., *Животноводство и промыслы античной Колхиды*, С. Л., № 1 , 1967.

Рчеулишвили М. , *К истории овцеводства Грузии*, Тб., 1913.

Gunter K., *Formen und Urgeschichte der Schafe*, Gothingen, 1951.