

ETHNOBOTANICAL DATA ON GHOMI CULTURE IN GEORGIA

ეთნობოტანიკური მონაცემები ღომის კულტურის შესახებ
საქართველოში

Tinatin Sadunishvili

Durmishidze Institute of Biochemistry and Biotechnology,
Agricultural University of Georgia.
Georgian National Academy of Sciences.
Tbilisi, Georgia
ORCID ID: 0000-0001-8935-6246
(+995) 599 18-27-08;t.sadunishvili@agruni.edu.ge

Inesa Maisaia

Ilia State University, Niko Ketskhoveli Institute of Botany.
National Botanical Garden of Georgia.
Tbilisi, Georgia
ORCID ID: 0000-0002-0000-8630
(+995) 599 34 33 51; imaisaia77@gmail.com

Irine Danelia

National Botanical Garden of Georgia.
Technical University of Georgia.
Tbilisi, Georgia
ORCID ID: 0000-0003-1233-4617
(+995) 577 41-00-63;daneliairina@gmail.com

Levan Ujmajuridze

Scientific-Research Center of Agriculture, Ministry of Environmental Protection
and Agriculture of Georgia
Tbilisi, Georgia
ORCID ID: 0000-0003-2907-4276
(+995) 595 22-22-17;l_ujmajuridze@yahoo.com

Shalva Sikharulidze

Ilia State University, Niko Ketskhoveli Institute of Botany,
Tbilisi, Georgia
ORCID ID: 0009 0001 4553 7771
(+995) 599 57-38-30; shalva.sikharulidze@iliauni.edu.ge

Abstract

The cultural flora of Georgia is a treasury of the material culture of the nation. This is the result of natural selection and traditional „folk“ breeding, conditioned

by the diverse soil and climatic conditions of the country. Along with botanical-archaeological-historical data, ethnobotanical data also indicate the existence of developed agriculture in Georgia since ancient times. Unfortunately, ethnobotanical knowledge - this most important cultural heritage - is being lost along with the diversity of agrarian cultures. One of the examples of this is Ghomi, foxtail millet. Before the introduction of corn culture in Georgia (XVII century), millets occupied an important place in the country's economy; the main cereal crop was foxtail millet *Setaria italica* (L.) P.Beauv, „Ghomi” (in Georgian) and an everyday meal, a porridge “Ghomis-ghomi” was used as bread. The article presents botanical and ethnobotanical data related to the distribution, cultivation, consumption, medicinal and ritual uses of this culture.

Keywords: foxtail millet, biochemical composition of grain, ethnobotanical data, agricultural tools

თინათინ სადუნიშვილი

საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის სერგი დურმიშიძის
ბიოქიმიისა და ბიოტექნოლოგიის ინსტიტუტი
საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია
საქართველო, თბილისი
ORCID ID: 0000-0001-8935-6246
(+995) 599 18-27-08; t.sadunishvili@agruni.edu.ge

ინეზა მისაია

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი, ნიკო კეცხოველის სახელობის
ბოტანიკის ინსტიტუტი
საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღი
საქართველო, თბილისი
ORCIDID: 0000-0002-0000-8630
(+995) 599 34-33-51; imaisaia77@gmail.com

ირინე დანელია

საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღი
საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი
საქართველო, თბილისი
ORCIDID: 0000-0003-1233-4617
(+995) 577 41-00-63;daneliairina@gmail.com

ლევან უჯმაჯურიძე

გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სოფლის
მეურნეობისსამეცნიერო - კვლევითი ცენტრი
საქართველო, თბილისი
ORCID ID: 0000-0003-2907-4276
(+995) 595 22-22-17;l_ujmajuridze@yahoo.com

შალვა სიხარულიძე

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი, ნიკო კეცხოველის სახელობის

ბოტანიკის ინსტიტუტი

ORCID ID: 0009 0001 4553 7771

(+995) 599 57-38-30; shalva.sikharulidze@iliauni.edu.ge

აბსტრაქტი

საქართველოს კულტურული ფლორა ერის მატერიალური კულტურის საგანძურია. ის ქვეყნის მრავალფეროვანი ნიადაგურ-კლიმატური პირობებით განპირობებული ბუნებრივი გადარჩევისა და ხალხური სელექციის შედეგია. საქართველოში უძველესი დროიდანვე განვითარებული მიწათმოქმედების არსებობაზე, ბოტანიკურ-არქეოლოგიურ-ისტორიულ მონაცემებთან ერთად, ეთნობოტანიკური მონაცემებიც მიუთითებს. სამწუხაროდ, ეთნობოტანიკური ცოდნა - ეს უმნიშვნელოვანესი კულტურული მემკვიდრეობა იკარგება აგრარულ კულტურათა მრავალფეროვნებასთან ერთად. ამის ერთ-ერთი მაგალითი ფეტვნიანი პურეული კულტურა ღომია. საქართველოში სიმინდის კულტურის შემოსვლამდე (XVII ს.) სწორედ ფეტვნიანებს ეკავა მნიშვნელოვანი ადგილი ქვეყნის ეკონომიკაში; ძირითადი სასურსათო მარცვლოვანი კულტურა იყო ღომი *Setaria italica* (L.) P.Beauv (*Panicum italicum* L.), მოსახლეობის პურეული საკვები კი „ღომის-ღომი“. ნაშრომში განხილულია საქართველოს ღომის მორფოლოგიური, გენეტიკური და ბიოქიმიური მახასიათებლები; ამ კულტურის გავრცელების, მოყვანის, სასურსათო, სამკურნალო, საკულტო და სარიტუალო ტრადიციებთან დაკავშირებული ეთნობოტანიკური მონაცემები. წარმოდგენილია ასევე ღომის კულტურის თესვა-მოყვანა-მოხმარებასთან დაკავშირებული იარაღები.

საკვანძო სიტყვები: ფეტვნიანი კულტურა ღომი, მარცვლის ბიოქიმიური შემადგენლობა, ეთნობოტანიკური მონაცემები, მოყვანა-დამუშავების იარაღები.

შესავალი

კავკასიონის სამხრეთ კალთებზე მდებარე საქართველოველურ და კულტურულ მცენარეთა მრავალფეროვნებით და ენდემიზმის მაღალი დონით გამოირჩევა.

მრავალათასწლიანი სამიწათმოქმედო კულტურის პარალელურად, ქვეყანაში იქმნება ადამიანის გარემოსთან, უპირატესად სასოფლო-სამეურნეო მცენარეებთან ურთიერთობის გამომხატველი უმდიდრესი ეთნობოტანიკური ცოდნა. ეს ჩვენი კულტურისა და ყოფის უმნიშვნელოვანესი განძია, სადაც სხვათა შორის პასუხი ისეთ კითხვებზეც მოიპოვება, თუ რით იკვებებოდნენ ჩვენი წინაპრები ამერიკის აღმოჩენამდე; როგორ იყენებდნენ ჩვენი ტრადიციული კულტურების ნაწარმს ყოფასა თუ ხალხურ მედიცინაში. სამწუხაროდ, ეთნობოტანიკური ცოდნა - ეს უმნიშვნელოვანესი კულტურული მემკვიდრეობა, იკარგება აგრარულ



სურ.1. ღომი - *Setaria italica* L.

კულტურათა მრავალფეროვნებასთან ერთად. ამისმაგალითი ფეტვნიარი პურეული კულტურა ღომია.

საქართველოში სიმინდის კულტურის შემოსვლამდე (XVII ს.), ძირითადი მარცვლოვანი კულტურა იყო ფეტვნიარი *Setaria italica* (L.) P.Beauv ღომი (იმერულად, გურულად), ღუმუ // ღუმუშ(ი), ღუმუ/ჩხვერი (მეგრულად), ღომ-უ//ღომი (ჭანურად) (სურ. 1). „ღომის-ღომი“ მოსახლეობის მთავარი პურეული საკვები იყო. სიმინდის კულტურის შემოსვლის შემდეგ ის ღომის სუროგატის მნიშვნელობას იძენს და მისგან მომზადებულ სქელ ფაფას „ღომს“ უწოდებენ.

ღომი მაღალხარისხოვანი სასურსათო მცენარეა. საქართველოში გვხვდება ღომის ადრეული, საშუალო და საგვიანო ჯიშები. დასავლეთ საქართველოში მოჰყავდათ „შვიდკვირა“ და „ორმოსავლა“. მარცვლი გაშირჩევა ცილებისა და ვიტამინების მაღალი შემცველობით. ღომისგან ამზადებდნენ ფქვილს, სპირტს, ლუდსა და სხვ. ღომის მწვანე მასას, ბზეს, ჩენჩოს და სხვა ნარჩენს საქონლის საკვებად იყენებდნენ.

მეთოდები

დამუშავებულია ბოტანიკურ-სისტემატიკური, არქეოლოგიურ-ისტორიული ლიტერატურული წყაროები. განხილულია ღომის მცენარის მორფოლოგიური, გენეტიკური და ბიოქიმიური თავისებურებები, ვიტამინების შემცველობა, მარცვლის ცილების და ამინომჟავების პროფილები და კვებითი ღირებულება.

შესწავლილია ღომის შესახებ ხალხში გავრცელებული ცოდნა, მასთან დაკავშირებული ტრადიციები და რიტუალები. ეთნობოტანიკური მონაცემები მოპოვებულია დასავლეთ საქართველოს რეგიონებში, უპირატესად მარტვილისა და სენაკის მუნიციპალიტეტების სოფლებში, უხუცესთა მონათხრობების საფუძველზე. გაანალიზებულია ფოლკლორული მასალა, ეთნოგრაფების ჩანაწერები და სხვ.

შედეგები და განსჯა

საქართველოს კულტურული ფლორის ცნობილი მკვლევარი, აკადემიკოსი ვლ. მენაბდე აღნიშნავდა: „ქართული მოდემის ხალხმა საუკუნეების მანძილზე შეინარჩუნა როგორც მარცვლოვნების (ხორბალი, ქერი,

ჭვავი), ასევე ფეტვანირების (ღომი, ფეტვი, ქვრიმა) ნაშთები არა მარტო მიწის წიაღში, არამედ აგრიკულტურაშიც“.

ვლ. მენაბდე (Менабде, 1948) კოლხეთის არქეოლოგიურ მასალებში (დინა გუძუბა) აღმოჩენილი კარბონიზებული მარცვლების ანალიზის საფუძველზე აკეთებს დასკვნას, რომ საქართველოში კულტურის პრეისტორიულ პერიოდში, უმეტესად გავრცელებული იყო ფეტვანირი პურეული.

როგორც ცნობილია, ამიერკავკასია, კერძოდ საქართველო, შედის კულტურულ მცენარეთა წარმოშობის სამხრეთ-დასავლეთ აზიურ ცენტრში; ზოგიერთი მკვლევარი ამ ტერიტორიას წინააზიურ ცენტრსაც უწოდებს. წინააზიური გენცენტრის ფარგლებში საქართველო ითვლება როგორც მარცვლოვანი კულტურების, ისე ფეტვანირების წარმოშობისა და ევოლუციის ეპიცენტრად. აქ ფორმათა წარმოქმნის და შიდა სახეობრივი დიფერენციაციის მთავარ რაიონებად მთისწინები და მთებია მიჩნეული (მაისაია, 2009). ნაწილი მკვლევარებისა (დეკანდოლი, ჟუკოვსკი, ვავილოვი, კომაროვი), ღომს საქართველოში აღმოსავლეთ აზიიდან შემოტანილ კულტურად მიიჩნევდა. აკადემიის წევრ-კორესპონდენტ ლეონარდე დეკაპრელევიჩის და აკადემიკოს ვლადიმერ მენაბდის განმარტებით, საქართველოში მოიპოვება კულტურული ღომის საინტერესო ფილოგენეტიკური ჯგუფი, სადაც აღმოჩენილია ღომის ველური სახეობა. გამოთქმულია ვარაუდი, რომ საქართველო, კერძოდ, კოლხეთი შეიძლება იყოს ღომის კულტურის წარმოშობის ერთ-ერთი კერა (Декапрелевич, Каспарян, 1928; მენაბდე, ერიციანი, 1947, 1948; მაისაია, 1987).

ღომის კულტურის ისტორიული წარსული კარგადაა შემონახული საქართველოს აგრიკულტურაში. ცნობები ამის შესახებ მოიპოვება ისტორიულ წყაროებში, დაცულია ეთნოგრაფიულ მასალებში, შემონახულია ქართულ არქეოლოგიურ ძეგლებში. ქართულ ღომთან ერთად, ღომის მსოფლიო კოლექციიდან სხვადასხვა გეოგრაფიული წარმოშობის (ჩინეთი, კორეა, მანჯურია, ტაჯიკეთი, უზბეკეთი და სხვ.) ღომის შედარებითმა მორფო-ბიოლოგიურა შესწავლამ აჩვენა, რომ საქართველოს ღომი მსოფლიო კოლექციის სხვა წარმომადგენლებისაგან განსხვავებით, ხასიათდება ვეგეტატიური ორგანოების უფრო მძლავრი განვითარებით, წვრილმარცვლიანობით და გრძელი სავეგეტაციო პერიოდით. შესაბამისად ღომის სახეობის *Setaria italica* (L.) P. Beauv ფარგლებში გამოყოფილია ქვესახეობა *Setaria italica* subsp. *colchica* Maisaya & Gorgidze (მაისაია, გორგიძე, 1985). ეს ტაქსონი კულტურული ფლორის მსოფლიოს ყველა კატალოგში და ენციკლოპედიაშია შეტანილი და დღეისათვის განიხილება, როგორც სახეობის *Setaria italica* (L.) P. Beauv სინონიმი <https://wfoplantlist.org/taxon/wfo-0000899281-2024-06?page=1>.

საქართველოს ღომის მრავალმხრივი ექსპერიმენტული გამოკვლევის შედეგების შეჯამებამ, ავტორებს საფუძველი მისცა გამოეთქვათ მოსაზრება, რომ შესაძლებელია გარკვეული მცენარის კულტურულ ტიპს რამდენიმე ერთმანეთისაგან სრულიად დამოუკიდებელი წარმოშობის კერა ჰქონდეს, და საქართველო, კერძოდ, კოლხეთი, ღომის კულტურის წარმოშობის ერთერთ კერად აღიარებულიყო (მაისაია, 1979; მაისაია, გორგიძე, 1985; მაისაია, 1986).

ეთნოგრაფიულ ყოფაში დღემდე შემონახულია ღომის კულტურასთან დაკავშირებული ოქტომბრის თვის სახელწოდება: ქანურად „გუმა-თუთა“ და მეგრულად - „გიმა-თუთა“ (ქართულად მკათათვე). ღომის ყანის მოჭრა, მისი მკა - „გიმუა“ (მეგრულად), ძირითადად, სწორედ სექტემბერში ან ოქტომბერში ხდებოდა.

„ღომის-ღომი“ რომ საქართველოს მოსახლეობის ძირითადი პურეული საკვები იყო, ადასტურებს ფოლკლორული მასალაც:

- „იმერელი ვარ გაზრდილი ღომითა, ქართლელი კაცი ვერა მჯობს, გინდა რომ მოკვდეს ღონითა“;

- „კამეჩო, ღოლით გაზრდილო, შე იმერელო - ღომითა“ (ღოლი - ახლად ამოსული ქორფა ჩალა, ძლიერ უყვარს კამეჩს);

- მხდალ იმერელს უთქვამს: „საცა ცხელი ღომიო, ნახე ჩემი ომიო, საცა ხმალი შიშველიო, მე იქ ვერას გიშველიო“ (თაყაიშვილი, 1913).

როგორც ცნობილი მოგზაური ჟან შარდენი აღნიშნავს (ფრანგულიდან ნათარგმნი გამოცემა, 1975): „მეგრელების ჩვეულებრივ საკვებ მარცვლეულს წარმოადგენს ღომი; მას თოვლივით თეთრს აკეთებენ; თურქეთში ამ პურს უწოდებენ „პასტას“, მეგრელები კი „ღომს“, მას ადვილად იღებენ თითებით. იგი გამაგრილებელი და კუჭში გამხსნელია“.

საყურადღებო ცნობებია მოცემული XVII ს. იტალიელი მისიონერის არქანჯელო ლამბერტის სამეგრელოს აღწერისას; მეგრელები „მხოლოდ დიდ დღესასწაულებში ამზადებენ ღომს, ანუ ჩვენებურ პანიკოს (panico) (ლამბერტი, 1938).

ღომის მაღალი კვებითი ღირებულება განპირობებულია მარცვალში ცილების, ცხიმების, ნახშირწყლებისა და ვიტამინების მაღალი შემცველობით.

ნ. ჩხენკელის გამოკვლევებით (1958, 1959), ღომში, სიმინდის მარცვალთან შედარებით, დიდი რაოდენობით გვხვდება B, PP, C ვიტამინები, B₂ კი ორივე მცენარეში თანაბარი რაოდენობითაა.

ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 50-იან წლებში ნ. სტურუა (1959) აღნიშნავდა, რომ ადგილობრივი ღომის მაღალი კვებითი ღირებულება მასში დიდი რაოდენობით PP ვიტამინის შემცველობით უნდა აიხსნას. ამასთანავე, ღომი, სიმინდთან და ფეტვთან შედარებით, დიდი რაოდენობით უნდა შეიცავდეს არა მარტო PP ვიტამინს, არამედ მის პროვიტამინს - ტრიპტოფანს. ბიოქიმიური გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ ღომის მარცვალი საკმაოდ მდიდარია არა მარტო ვიტამინებით, არამედ ცილებითაც (10,8-21,1%).

საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის მცენარეთა ბიოქიმიის ინსტიტუტში შესწავლილია ღომის ზოგიეთი სახესხვაობის: *Setaria italica* var. *aurea* Menabde & Ericzjan, *Setaria italica* var. *macrochaeta* (Körn.) Dekapr. & Kaspar. (ყვითელი ღომი), *Setaria italica* var. *albida* Menabde & Ericzjan (თეთრი ღომი) და *Setaria italica* var. *iberica* Dekapr. & Kaspar. (მოყვითალო თეთრი ღომი), ასევე ორი კორეული და ხუთი ჩინური ღომის მარცვლის ცილების რაოდენობრივი და თვისობრივი შემადგენლობა (Зардиашвили и др., 1984). ნაჩვენებია, რომ ქართული სახესხვაობების მარცვალში ცილისრაოდენობა (11,5-21,1%), მნიშვნელოვნად მაღალია კორეულ და ჩინურ

ლომთან (8,1-13,9 %) შედარებით. ყველაზე მაღალი ცილის რაოდენობით გამოირჩევა სახესხვაობები: ყვითელი ღომი *Setaria italica* var. *aurea* -17,6% და თეთრი ღომი *Setaria italica* var. *alba* – 21,1%. აღსანიშნავია, რომ ქართული სახესხვაობები მდიდარია ალბუმინების შემცველობით, რომელთა წილი საერთო ცილაში მაღალია (57,5-61,5%). საპირისპიროდ, დაბალია პროლაமிნების წილი, რომელიც ღარიბია შეუცვლელი ამინომჟავების შემცველობით. შეუცვლელი ამინომჟავების ყველაზე დაბალანსებული შემადგენლობით გამოირჩევა ღომის ქართული სახესხვაობა *Setaria italica*-var *macrochaeta* - ყვითელი ღომი, მის ალბუმინების ფრაქციაში ლიზინის შემცველობა 9,5%-ია (Зардиашвили и др., 1984).

ასევე მაღალი კვებითი ღირებულებით გამოირჩევა ღომის მწვანე მასა, რომელშიც საკმაოდ დიდია ცილებისა და უაზოტო ექსტრაქტული ნივთიერებების რაოდენობა, ხოლო ცელულოზა, რომელიც აუხეშებს საკვებ მასალას, საკმაოდ შემცირებულია. ამ თვისებით ღომი უახლოვდება მარცვლოვანთა და პარკოსანთა ოჯახების მაღალი კვებითი ღირებულების მქონე საკვებ ბალახებს (მაისაია, 2005).

ეთნობოტანიკური გამოკვლევით, საწებელი „ქუმელი“ აღმოსავლეთ საქართველოში მოხალული მარცვლის ფქვილია, ან დანაყილი სელი. სამეგრელოში „ქუმუ“ არის სელიც და ჭვავიც. ჩხოროწყუს რაიონის სოფ. ლეჯიქეში ოჩხომურისპირა ჭალა-სახნავებს ეწოდება „ნაქუმუა“. ადგილობრივი ხანდაზმული ინფორმატორი განმარტავს: „ქუმუს ვუწოდებთ სელსაც, ღომის ღომსაც, ჭადსაც, ქვრიმასაც, მცენარესა და ნაყოფს. ქუმუს დაფქვავენ, თაფლში მოხევენ, კვერცხის სიდიდის კვერს გააკეთებენ, მოხარშავენ ან გამოაცხობენ. ძალზე მაწიერია“ (ცხადაია, 2000).

მთხრობელთა გადმოცემით (კოლხეთში) ჩხვერის (ღომის) მარცვალს ერთგვარი სამკურნალო დანიშნულებითაც იყენებდნენ, განსაკუთრებული წესით მისგან მზადდებოდა „ტიბუ“ - გრიპის საწინააღმდეგო საშუალება: „ერთი ჭიქა ჩხვერის (ღომის) მარცვალს გარეცხავდნენ კარგად, აადულებდნენ დაახლოებით 2-3 ლიტრ წყალს, შიგ ჩაყრიდნენ გარეცხილ ჩხვერს, ჩაამატებდნენ ერთ ქუჩუჩ (ერთი საშუალო თავი) დანაყილ ნიორს, 1-2 კოვზ სუფთად დანაყილ ქონდარს, პილპილს, რაც შეიძლება მწარე უნდა ყოფილიყო (ქინტკახაიას), რათა გრიპის გამომწვევი მიკრობები მოესპო, ჩაუმატებდნენ ნახევარ ლიტრ ღვინის მთხლეს (ლექს) ან ოჯალემის ღვინოს. ამას საღამოთი დაალევინებდნენ გაცივების დროს ოფლის მოდენის მიზნით. კარგი იყო ტიბუს ორთქლით შესუნთქვაც (მარტვილის რ-ნი, სოფ. სერგეთი). ღომის-ღომს იყენებდნენ კუჭ-ნაწლავის დაავადების შემთხვევაშიც“ (ფხაკაძე, 1955).

ღომის-ღომს ამზადებდნენ განსაკუთრებით შობისა და აღდგომის დღეს. ჩხვერის ღომს ახასიათებდა მატების უნარი, კერძოდ, 2 ფუთი ჩხვერის მარცვალი 30 ფუთი სიმინდის ტოლფასი იყო“ (სენაკის რ-ნი, სოფ. კოტიანეთი).

ღომის მარცვლის ფქვილს მჭადის გამოსაცხობადაც იყენებდნენ. ღომისაგან ამზადებდნენ რძიან ფაფას და ელარჯს.

ძველ დროში დასავლეთ საქართველოს მოსახლეობაში ფართოდ

იყო გავრცელებული რწმენა, რომ ღომისაგან დამზადებულ პროდუქტს ახასიათებდა არა მარტო მაღალი ყუათიანობა, არამედ განსაკუთრებული კეთილი გავლენაც ჰქონდა ადამიანის ორგანიზმზე. ვინც მძიმე ფიზიკურ შრომას ეწეოდა, თუკი საჭმელად ღომის-ღომს იყენებდა, ყოველთვის მეტ სიმხნევეს გრძნობდა და უფრო შრომისუნარიანიც იყო.

სამეგრელოში (მარტვილის რაიონში) მცხოვრებ უზუცესთა გადმოცემით, საგანგებო წესით ამზადებდნენ ჩხვერის ღომის მარცვლიდან ფაფას - „ჩხუკას“, მოხარშავდნენ ძალიან სქლად „ჩხვერს“, დაუმატებდნენ ცოტა მარილს, ჩაასხამდნენ ნახევარ ჭიქამდე თაფლს და ჩაყრიდნენ სუფთად დანაყილ ნიგოზს; ხალხის რწმენით ეს რძიან ფაფაზე უფრო მარგებელი იყო“.

ღომისაგან ამზადებდნენ რძიან ფაფას და ელარჯს. „მოხარშავდნენ 1 კგ კილგაცილი კარგად გარეცხილ ჩხვერის მარცვალს, მოხარშვის პერიოდში ჩაზილავდნენ ჭყლინტ ყველს 1,5 კგ ოდენობით, რაც საუცხოო დიეტურ საკვებად ითვლებოდა (მარტვილის რ-ნი სოფ. ლეფოჩხვე) (მაისაია და სხვ., 2005; მაისაია, 2009; სადუნიშვილი და სხვ., 2021).

ღომისაგან მზადდებოდა: იაფოფხი, ღომის ფქვილისაგან გამომცხვარი თხელი ხაჭაპურისებრი ნამცხვარი, რომელსაც ზევიდან დაყრილი აქვს დაფშვნილი ნიგოზი და ხახვი; ფუნჩხული - მოხარშული ღომის მარცვალი ნიგოზითა და ზეთით შეზავებული; ხავიწი - თაფლითა და ღომის ფქვილით შემზადებული ფაფა, უფრო ხშირად მელოგინე ქალს მიართმევდნენ საგანგებოდ (შარაშიძე, 1938).

ჩხვერის მარცვლისაგან ამზადებდნენ „ალაყურტს“. „ალაყურტი“ ეწოდებოდა მოხალული და წვრილად დაფქვილი ღომის, სელის მარცვლის ან ყვითელი სიმინდის ფქვილისაგან თაფლში გაკეთებულ ღომს, რომელიც საგანგებოდ კარგად იყო მოზეილილი და ზედ ნიგოზის ზეთი ან ერბო ჰქონდა გადასხმული; კარგად მოზეილილ ღომზე იტყოდნენ „ალაყურტივით“ ღომი არისო (სოსელია, 1955).

ღომის ჩალა საუკეთესო საკვები იყო საქონლისათვის და ძვირად იყიდებოდა; ამასთანავე მას იყენებდნენ როგორც სამშენებლო მასალას, სხვადასხვა სამეურნეო ნაგებობების გადასახურავად (მაისაია და სხვ. 2005).

„საეკლესიო დღესასწაულების დროს, განსაკუთრებით შობა-ახალწელს, „ჩხვერის“ მარცვლის ფქვილისაგან ამზადებდნენ სარიტუალო ტაბლას ჯვრის გამოსახულებით“ (მარტვილი). საეკლესიო რიტუალებში ღომის მარცვალი გამოყენებული იყო როგორც დოვლათის, სიმრავლის სიმბოლო (აბაკელია, 1999; მაკალათია, 1927).

დასავლეთ საქართველოში ძველი დროიდანაა ცნობილი საახალწლო მილოცვა, რომლის დროსაც მეკვლე ჩიჩილაკით და ჩხვერის ჯამით (რომელზედაც ვერცხლის ფული, კვერცხი, სუროსა და თხილის ნედლი ტოტები დევს) ხელში რამდენჯერმე შემოუვლის ეზოს და თან ღომის მარცვლებს ფანტავს, როგორც დოვლათის სიმბოლოს. ამჟამად ჩხვერის მარცვლის ნაცვლად იყენებენ სიმინდის ღერდილს (მარტვილი, სოფ. ბანძა).

შობის ღამეს მეალილოები (მომღერალთა ჯგუფი) მიულოცავდნენ ოჯახს ქრისტეს შობის გათენებას, მასპინძელი სამაგიეროდ მათ ერთი

ჯამი ჩხვერით ასაჩუქრებდა; მეალილოებს ჰქონდათ ხურჯინი, რომელშიც ჰყრიდნენ ჩხვერის კაკალს (მარცვალს). ეს იყო ყველაზე დიდი საჩუქარი მათთვის. ოჯახი, რომელიც ჩხვერის კაკალს გაიღებდა, შეძლებულად ითვლებოდა (მარტვილი, სოფ. მუხურჩა).

საკალანდო სადილისათვის ღომის-ღომის ხარშვას წინასწარმეტყველების ერთ-ერთ საშუალებად მიიჩნევდნენ. თუ ღომის ხარშვა დაიწყებოდა ქვაბის შუაგულიდან, იმ წელიწადს მოსალოდნელი იყო უხვი მოსავალი მთელ სოფელში, ხოლო თუ ნაპირებიდან - ყველგან კარგი ჭირნახულის მოლოდინი უნდა ჰქონოდათ (სახოკია, 1897, 1956).

ღომი წარმოადგენდა „ბატონების“ ნიშანსვეტს (შდრ. სახელწოდება „ნჩვერე“ - წითელა), მაგიური ხასიათის საგანს. იგი ითვლებოდა „სუჯუნას“ ნაწილიან ნაყოფად. ღომი დოვლათისა და სიმრავლის მნიშვნელობით ფართოდ გამოიყენებოდა აგრეთვე სახლში პატარძლის შესვლის დროს და როგორც ნაყოფიერების სიმბოლოს, პატარძალს ათესვინებდნენ (ჭანტურიშვილი, 1973).

დასავლეთ საქართველოში არსებობდა ე.წ. „ღომის სალოცავი“ – „ღუმუმი ოხვამერი“ (მეგრულად) ღომი თაველს რომ გამოიტანდა, გამოაცხობდნენ კვერებს, წაიღებდნენ ყანაში, ჩაფლავდნენ მიწაში, ზედ ჯვარს დასვამდნენ და ღმერთს ევედრებოდნენ: „ბევრი ღომი მოგვეციო“; ქალი ახლად დაფქვილი ღომისაგან აცხობდა ტაბლას, რომლის გული ნიგვზით, ხახვითა და სანელებლებით იყო შეზავებული, და ძველ მამალს დაკლავდა, მამლის თავს მეხვავეს მისცემდა, მეხვავე ტაბლას გაანაწილებდა და მომავალი წლის ხვავასა და ბარაქაზე დაილოცებდა (მაკალათია, 1941; რუხაძე, 1968; 1976).

ღომის მარცვალს, როგორც დოვლათის სიმბოლოს, იყენებდნენ ქათმის ფერხვის დროს.

„...ბარბალობის დღეს შუაცეცხლიან სახლში შემდეგი წესი სრულდებოდა: მწარე კვახს (ხაპს, გოგრას) მოხაპავდნენ თავს, ჩაყრიდნენ შიგ ღომის ჩხოს (გაუცეხველ ღომს) და დაამხოვდნენ გოდორს ან საბუდარს; გოდორზე დადგებოდა ერთი ბავშვი, დაიწყებდა წაღმა ტრიალს და კრუსუნს; ბავშვს ხელში ეჭირა ქათმის კვერცხი; გოდორის წინ ეგდო მიწაზე ღომის ჩხოიანი კვახი, გოდორს გარშემო უვლიდნენ ბავშვები, რომლებიც ჭუჭულებივით წიაქობდნენ (წიწილებივით წიოდნენ). ბავშვი სამჯერ მოტრიალდებოდა გოდორზე, მერე გაიმართებოდა წელში და იტყოდა: „ღმერთო, ასე გაამრავლე ჩვენსას ჭუჭულები და ქათმები“, ამის თქმა და გოდორიდან გადმოხტომა ერთი იყო; დაჰკრავდა ფეხს კვახს და ღომის ჩხო აქეთ-იქით გაიფანტებოდა, მაგრამ თუ ბავშვი კვახს ფეხს ააცილებდა, ძლიერ გაუჯავრდებოდნენ. ამ მოქმედებით მოსახლეობას სწამდა, რომ გაფანტული ღომის მარცვალთა რაოდენობაზე დამოკიდებულია ოჯახში წიწილებისა და ქათმების სიმრავლე“ (კახიანი, 1964).

საინტერესო ჩანაწერები აქვს ღომის კულტურასთან დაკავშირებით ცნობილ ეთნოგრაფს თ. სახოკიას: „ახალი წლის დილას, გამთენიისას, ჯერ ჩიტებს ხმა რომ არ ამოუღიათ, მეგრელი მეკვლე ფეხზედადგას. მიდის წყაროზე და ცივი წყლით ხელპირს იბანს. ხელპირის დაბანვის შემდეგ

მუჭით ჩხვერს აიღებს და წყალში ჩაჰყოფს. წყლიდან რომ ხელს ამოიღებს, ჩხვერს დაჰხედავს. თუ მშრალია ჩხვერი, გოლვა იქნება იმ წელიწადს, თუ სველი - ნესტიანი წელიწადი დადგება“.

წყაროდან დაბრუნებულ მეკვლეს თანმოაქვს დოქით წყალი, შემოდის ჯარგვალში, ცალ ხელში იღებს სანთელ ანთებულ ჩიჩილაკს, მეორეში - ბარქაშს, რომელზედაც აწყვია: დოქით ღვინო, ღორის თავი, შაქარი, ქათამი, ღვეზელი, ერთი ჯამი ჩხვერი და ღორის კილებერი, წკირზე აგებული და შემწვარი. სახლის უფროსი მიდის და თან ჩხვერს იქით-აქეთა ჰფანტავს, თანაც სახლს (შიგნიდან) გარშემო უვლის. ამ დროს ლოცულობს: „წმინდა ბასილის მობრძანებავ, ასეგაგვამრავლე ჩვენი ძე და მომავალი, ამდენი სიკეთე მოგვანიჭე“. სადილად მეკვლეს ქათამს უკლავენ, დაკლული ქათამის სისხლს ჩხვერზე ასხამენ. მერე ამ სისხლდასხმულ ჩხვერს წიწილებს უყრიან საკენკად. ასეთი ჩხვერნაკენკი წიწილები, რომ გაიზრდებიან, ყურძენს არ მიეკარებიან (სახოკია, 1897, 1956).

სასურსათო მნიშვნელობის გარდა, სამეგრელოში ღომი სარიტუალო დანიშნულებითაც გამოიყენებოდა. ძველად პატარძალს ხელში მისცემდნენ ღომის მარცვლებით სავსე ჯამს, რომელზედაც იდო ერთი კვერცხი, სიმბოლო სიცოცხლის უწყვეტობის და ნაყოფიერების. ამ ჯამით პატარძალი კერას გარშემო შემოუვლიდა და თესავდა ღომის მარცვლებს. მაყარი მას უკან მისდევდა და მღეროდა „კუჩხა ბედნიერს“. ბოლოს პატარძალი ხელს წაავლებდა საკიდელს და კერიდან გამობრუნდებოდა. დედამთილი მას დალოცავდა „ჯგირი ნერჩიში ქოწოფედავა (კარგი ფუძისა იყავიო) (სამეგრელო - კოლხეთი-ოდიში, 1999).

სამურზაყანოში ღომი საკულტო მნიშვნელობითაც გამოიყენებოდა პატარძლის ოჯახთან ზიარების დროს. ჯვრის წერის შემდეგ ახალდაქორწინებულებს ეზოში დედამთილი ხვდებოდა და ისინი ოჯახში იმ ოთახში შეჰყავდათ, სადაც გამართული იყო კერა. დედამთილი რძალს კერას სამჯერ შემოატარებდა და თან ღომის მარცვლებს სამჯერ ირგვლივ მიმოაბნევდა, როგორც დოვლათის სიმბოლოს. შემდეგ, წყალს მიმოასხამდა, კერის ჯაჭვს ხელს მოჰკიდებდა და იქვე ჩამოჯდებოდა (ხარჩილავა, 2006).

„ა-სალერტი“ აბჟუს აფხაზეთში ზოგიერთ დაავადებათა (თავის ტკივილი, შაკიკი, ცხვირიდან სისხლდენა, უნებლიე შარდვა) მფარველი სულია. მის სახელზე სრულდებოდა სპეციალური ლოცვა და სწირავდნენ ღომის ფქვილისაგან მომზადებულ კვერებს (აკვაკვერებს), შავი ფერის ქათამს და ერთ სანთელს (ნ. ანთელავა, 2006). ლეჩხვამა - მჭედლობის მფარველი ღვთაების - შაშვის სახელზე ახალი წლის წინა საღამოს, მზის ჩასვლის შემდეგ გამართული ლოცვაა. ხორბლის ფქვილისაგან აცხობდნენ დიდი ზომის (დაახლ. 1 არშინის დიამეტრის) მრგვალი ფორმის „აჩაშს“ (შაშვის პურს) და შედარებით მცირე ზომის ნახევარმთვარისებურ პურს ოჯახის უფროსისათვის. ღომის ფქვილისაგან კი მზადდებოდა პატარა სარიტუალო პურები, ე.წ. აკვაკვარები (კვერები).

„ა-ხოჟკინი“, „ა-ხუაჟკინი“, „ა-ხუაჟკირა“ - ყველიერი; გარდა ყველიერისა, აბჟუს აფხაზეთში ამ სახელით იწოდება გაზაფხულზე პირველი ფხალეულის ჭამის წესი. საამდლისოდ მზადდებოდა კონუსის ფორმის

რიტუალური კვერები - ახამპალები (აცხობდნენ ფეტვის ღომის, ან სიმინდის ფქვილის თაფლნარევი ცომისაგან) და ნიგვზიანი თხილნარევი ჭინჭრის ფხალი (ანთელავა, 2006).



**სურ.2. ხის კავი, მეგრულად –
“აგაფა” მარტივის გ. ელიავას სახ.
მხარეთმცოდნეობის მუზეუმი**

საქართველო როგორც ცნობილია, სამიწათმოქმედო იარაღების ჩასახვა-განვითარების ცოცხალ მუზეუმადაა აღიარებული. ქართული მატერიალური კულტურის ამ მნიშვნელოვან საგანძურში გვხვდება ღომის კულტურის თესვა-მოყვანა-მოხმარებასთან დაკავშირებული იარაღებიც.

სამეგრელოში ნადაგის მომზადება „ხონუა“ (ხვნა) მარტივი სახვნელი იარაღით ხის კავით, (ოგაფა, აგაფა) (სურ. 2) ხდებოდა, რომელსაც უმთავრესად გლეხი თვითონ აკეთებდა. პატარა თოხი - „ბერგი“, რომელსაც სამეგრელოში „ჩენგი“, „ბეკაკუტი“; იმერეთში „კეკო“; გურიაში „პანუანი თოხი“, „წიკეპარი“ „ღომის თოხი“ ეწოდებოდა გამოიყენებოდა ღომის ნათესის გასამარგვლად - გამოხშირვა-„გახილვა“. პირველი გათოხნა მეტად პასუხსაგები იყო, რადგან ღომის ნორჩი აღმონაცენი ძნელი გასარჩევი იყო სარეველებისაგან (ძურწა, შალაფა და სხვ.). პროცესი იწოდებოდა „მარგვლად“, „პირველ ბარგვად“ ან „დოკერშვად“ (მეგრულად). მეორე თოხნა ტარდებოდა პირველიდან 10-15, ზოგან 15-20 დღის შემდეგ. ეს სამუშაო სამეგრელოში ცნობილი იყო „მაჟირუას“ ან „დოცქვარის“, იმერეთში კი „გამორიდების“, „მოროდვის“ სახელწოდებით (მაისაია, 1987).

ღომის მკა - გიმუა, ნამგლით ხდებოდა. გამოიყენებოდა აგრეთვე, ორთითის მსგავსი სამკაპიანი სამუშაო ხის იარაღი მერული. ღომს ხელითაც გლეჯდნენ, ღომის ჩალას კი ჭრიდნენ ნამგლით, რომელსაც კრავდნენ და აწალად კიდებდნენ. ღომის მოჭრილ თაველებს კალათებში „ცეკა“ ან გოდრებში აწყობდნენ. მზეზე გამშრალი შეჰქონდათ „ნალიაში“ ანუ „ნანიაში“. „ნანიას“ სამეგრელოში ზოგან „ოკვალე“ ეწოდებოდა. გასაცეხვად გამომშრალ ღომის თაველებს ნაწილ-ნაწილ კალათებში ან ჩელტზე ჰყრიდნენ და ქალები კეტით ან ფეხით ფშვნიდნენ. მეგრულად ამ პროცესს ეწოდებოდა „ჩაჩუა“ // „ონაკასუა“, გურულად - „მოგუნდავება“, „მოტეხვა“. გარჩეული ღომის თაველებს ჩაჰყრიდნენ ხის ან ქვისგან გამოთლილ საცეხვავეში (სურ. 3) - ოჩამურე//ჩამური (სამეგრელო), ჩამური (გურია, იმერეთი), ჯორგო (ლეჩხუმი), საბეგველი (აჭარ), ალაჭვარა



სურ.3. ჩამური - ღომის საცეხველი

(აფხაზეთი). ღომის ცეხვა (მეგრულად - „ჩხვარუა“) ჩამურში კაკუტით (ხელ-კავი//ხელკაკუტი) ხდებოდა.სანახევროდ გაცეხვილი ღომის მარცვალი გადაჰქონდათ ხის გობზე, მეგრულად - „ნისორზე“ // „სარლაზე“, ლაზურად - „პილეკზე“, რომელსაც ქალი ატრიალებდა და „ნახორს“ ხელით აცლიდა; ამის შემდეგ ღომის ნაცეხვი უნდა გაენიავებინათ, რაც, ძირითადად, ქარიან ამინდში ხდებოდა; განიავებულ ღომის ნაცეხვს ჩაყრიდნენ ჩამურში მეორედ გასაცეხვად. მეორე ცეხვას უწოდებდნენ „მოპიჯორუას“. თუ თაველი კარგად არ იყო გამხმარი, ღომი მესამედაც იცეხვებოდა, რასაც ოხიორალი//ოხიორაშიან „ჩხვარვა“ ერქვა. ცეხვა-განიავება მძიმე სამუშაოდ ითვლებოდა დაბატონებს ამისათვის ჰყავდათ ღომის მცეხვაკე ყმები, რომელთაც „მოჯალაბეებს“ ან „მეღომისცხრილებს“ უწოდებდნენ (რუხაძე, 1960; მაისაია, 1987).

ღომის კულტურის შესახებ ბევრი საინტერესო თქმულება შემორჩა ხალხურ ზეპირსიტყვიერებას, რასაც ფოლკლორში არსებული მასალაც ამტკიცებს:

„შენ ჩემო ღომო, რას შვრები?

შენგან ველოდი სარჩოსა,

ეს უბისლების ღორები

სულ შენში დეიხარჯოსა“.

(უბისა - სოფელი ყოფ. შორაპნის მაზრებში).

„სვიმონელების ომიო,

ტყემალი და ღომიო,

სვირელების „ხაზინაო“

ოდელა და პრასინაო“

(თაყაიშვილი, 1909-1913).

საქართველოში ღომის კულტურაზე ანდაზებიც შეუქმნიათ. მაგ., ზაფხულში დათესილი ღომი თოხის ყუას ამოჰყვებოა“, „პირდაპირ არის ღომზე მარილი“; „სადაც არის დიდი ღომი, იქანაა ჩემი ომი“; „ცივი ღომი - კარზე; ხინკალი - მთაზე“ და სხვ. (ფხაკაძე, 1955).

დასკვნები

ღომის კულტურის ქართული სახესხვაობები ვიტამინებისა და ცილის განსაკუთრებით მაღალიდა შეუცვლელი ამინომჟავების დაბალანსებული შემცველობით გამოირჩევა. ეს, ჩვენი წინაპრებისათვის მასაზრდოებელი და მარჩენალი, ამავე დროს სამკურნალო და სარიტუალო კულტურა გადაშენების პირასაა მისული. მიზეზი, მარცვლად გამოყენების სიძნელეა, რადგან გაცეხვა პრიმიტიული იარაღით მეტად შრომატევადია.

საშური საქმეა ღომის, ამ მნიშვნელოვანი კულტურის აღდგენა საქართველოში, რისთვისაც აუცილებელია ისეთი ტექნოლოგიების შემუშავება, რომელიც ამ კულტურის წარმოებას ნაკლებად შრომატევადს გახდის.

დამოწმებული წყაროები და ლიტერატურა

abakelia, n. (1999). arqauli kultebi da ritualebi samegreloshi. samegrelo – kolkheti-odishi. tbilisi-zugdidi. (აბაკელია, ნ. (1999). არქაული კულტები და რიტუალები სამეგრელოში. სამეგრელო - კოლხეთი - ოდიში. თბილისი-ზუგდიდი.)

antelava, n. (2006). Apkhazuri mitebi, ritualebi, simboloebi, entsiklopedia, tbilisi. (ანთელავა, ნ. (2006). აფხაზური მითები, რიტუალები, სიმბოლოები. ენციკლოპედია. თბილისი).

lamberti, arkanjelo (1938). samegrelos aghtsera. targmani italiuridan al. chqoniasi. tbilisi. (ლამბერტი, არქანჯელო (1938). სამეგრელოს აღწერა. თარგმანი იტალიურიდან ალ. ჭყონიასი. თბილისი).

taqaishvili, e. (1909). dzveli sakartvelo. sakartvelos saistorio da saetnografiopsazogadoebis krebuli. t. I. tpilisi. (თაყაიშვილი, ე. (1909). ძველი საქართველო. საქართველოს საისტორიო და საეთნოგრაფიო საზოგადოების კრებული. ტ. I. ტფილისი).

taqaishvili, e. (1913). Dzveli sakartvelo. sakartvelos saistorio da saetnografiopsazogadoebis krebuli. t. II. tpilisi. (თაყაიშვილი, ე. (1913). ძველი საქართველო. საქართველოს საისტორიო და საეთნოგრაფიო საზოგადოების კრებული. ტ. II. ტფილისი).

kakhiani, k. (1969). glekhebis karmidamo imeretshi . tbilisi : gamomtsemloba“metsniereba”. (კახიანი, კ. (1969). გლეხების კარმიდამო იმერეთში. თბილისი: გამომცემლობა „მეცნიერება“).

maisaia, i. (1979). Dasavlet sakartvelos ghomis botanikuri shemadgenloba. sakartvelos sss. metsnierebata akademiis moambe. T.95. N 1 (მაისაია, ი. (1979). დასავლეთ საქართველოს ღომის ბოტანიკური შედგენილობა. საქართველოს სსრ. მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე. ტ.95. N 1)

maisaia, i. (1986). kartuli ghomis qvavilobis shestsvavlisatvis. sakartvelos sss. metsnierebata akademiis moambe. t. 122. N 3. (მაისაია, ი. (1986). ქართული ღომის ყვავილობის შესწავლისათვის. საქართველოს სსრ. მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე. ტ. 122. N 3.)

maisaia, i. (1987). ghomis kultura saqartveloshi. tbilisi. (მაისაია, ი. (1987). ღომის კულტურა საქართველოში. თბილისი). maisaia, i. (2009). chveni erovnuli saunje (sakartvelos martsvlovani da sazete

bochkovani kulturebi). tbilisi: “di-em- kolori”. (მაისაია, ი. (2009). ჩვენი ეროვნული საუნჯე (საქართველოს მარცვლოვანი და საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურები). თბილისი: გამომცემლობა „დი-ემ-ქოლორი“).

maisaia, i., gorgidze a. (1985). sakartvelos ghomebis sistematisatvis. sakartelos ssmetsnierebata akademiis moambe. t. 119. N 3. tbilisi. (მაისაია, ი., გორგიძე, ა. (1985). საქართველოს ღომების სისტემატიკისათვის. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე. ტ. 119. N 3. თბილისი).

maisaia, i., shanshiashvili, t., rusiashvili, n. (2005). kolkhetis agraruli kultura. tbilisi: gamomtsemloba “metsniereba”. (მაისაია, ი., შანშიაშვილი, თ., რუსიშვილი, ნ. (2005). კოლხეთის აგრარული კულტურა. თბილისი: გამომცემლობა „მეცნიერება“).

makalattia, s (1927). akhalselitsadi sakartveloshi. tpilisi: gamomtsemloba “sakhelgami”. (მაკალათია, ს. (1927). ახალწელიწადი საქართველოში. ტფილისი: გამომცემლობა „სახელგამი“).

makalattia, s (1941). samegrelos istoria da etnografiia. sakartvelos mkharetmt-sodneobis sazogadoeba. tpilisi (მაკალათია, ს. (1941). სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია. საქართველოს მხარეთმცოდნეობის საზოგადოება. ტფილისი).

menabde, v. eritsiani, a. (1947). sakartvelos ghomis shestsavlisatvis. tbilisis botanikis institutis shromebi. t. XI. tbilisi. (მენაბდე, ვ. ერიციანი, ა. (1947). საქართველოს ღომის შესწავლისათვის. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები. ტ. XI. თბილისი).

menabde, v. eritsiani, p. (1948). sakartvelos ghomi. botanikur sistematur narkvebi. tbilisis botanikis institutis shromebi. t. XII. tbilisi. (მენაბდე, ვ. ერიციანი, პ. (1948). საქართველოს ღომი. ბოტანიკურ სისტემატიკური ნარკვევი. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები. ტ. XII. თბილისი).

zhan shardenis mogzauroba sparssetsa da aghmosavletis skhva kveqnebshi (ts-nobebisakartvelos shesakheb). (1975). prangulidan targmna, gamokvleva da komentarebi daurtomzia mgaloblivilma. tbilisi: gamomtsemloba “metsniereba”. (ჯან შარდენის მოგზაურობასპარსეთსა და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებში (ცნობები საქართველოს შესახებ). (1975). ფრანგულიდან თარგმნა, გამოკვლევა და კომენტარები დაურთო მზია მგალობლიშვილმა. თბილისი: გამომცემლობა „მეცნიერება“).

rukhadze, j. (1960). ghomis kultura dasavlet sakartveloshi. masalebi sakartvelos etnografiისათვის. XI. tbilisi. (რუხაძე ჯ. (1960). ღომის კულტურა დასავლეთ საქართველოში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XI. თბილისი).

rukhadze, j. (1976). khalkhuri agrikultura dasavlet sakartveloshi. tbilisi: gamomtsemloba “metsniereba” (რუხაძე, ჯ. (1976). ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში. თბილისი: გამომცემლობა „მეცნიერება“).

rukhadze j (1968). zogierti agraruli tses chveuleba XIX saukunis dasavlet sakart-

veloshi. sakartvelos etnograpiis sakitkhebi. tbilisi. (რუხაძე, ჯ. (1968). ზოგიერთი აგრარული წეს-ჩვეულება XIX საუკუნის დასავლეთ საქართველოში. საქართველოს ეთნოგრაფიის საკითხები. თბილისი).

sadunishvili, t. maisaia, i. batsatsashvili, k.sikharulidze, sh. darchidze, t. (2021). sakartvelos agraruli kultura. tbilisi. (სადუნიშვილი, თ. მაისაია, ი. ბაცაცაშვილი, ქ. სიხარულიძე, შ. დარჩიძე, თ. (2021). საქართველოს აგრარული კულტურა. თბილისი).

sturua, n. (1959). PP vitaminis shemtsveloba adgilobriv ghomshi .sakartvelos sasoplo-sameurneo institutis shromebi. t. LI-LII. (სტურუა, ნ. (1959). PP ვიტამინის შემცველობა ადგილობრივ ღომში. საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის შრომები. ტ. II-III).

sakhokia, t.(1956). Etnograpiuli natserebi. tbilisi. (სახოკია, თ. (1956). ეთნოგრაფიული ნაწერები. თბილისი).

sakhokia, t. (1897). akhaltselitsadi (kalanda) samegreloshi (etnograpiuli surati). jurn. "moambe". N1. ganqopileba II. (სახოკია, თ. (1897). ახალწელიწადი (კალანდა) სამეგრელოში (ეთნოგრაფიული სურათი). ჟურნ. „მოამბე“.N1. განყოფილება II.

soselia, o. saglekho valdebulebani dasavlet sakartveloshi XVII s. (1955). masalebisakartvelosa da kavkasiis istoriisatvis. narkv. 32. tbilisi. (სოსელია, ო. საგლებო ვალდებულებანი დასავლეთ საქართველოში XVII ს. (1955). მასალები საქართველოსა და კავკასიის ისტორიისათვის. ნაკვ. 32. თბილისი).

pkhakadze, g..(1955). ghomis kulturis shesakheb sakartveloshi. sakartvelos sasoplo-sameurneo institutis shromebi. t. XLII-XLIII. (ფხაკაძე, გ. (1955). ღომის კულტურის შესახებ საქართველოში. საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის შრომები.ტ. XII-XIII).

sharashidze, g. (1938) guruli leksikoni. tbilisi. (შარაშიძე, გ. (1938). გურული ლექსიკონი. თბილისი).

chkhenkeli, n. (1958).sakartvelos ghomis kimiuri shedgenilobis sakitkhistvis. sakartvelos sss metsnierebata akademiis moambe. t. XXI. N 2. (ჩხენკელი, ნ. (1958). საქართველოს ღომის ქიმიური შედგენილობის საკითხისათვის. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე. ტ. XXI. N 2).

chkhenkeli, n. (1959). ghomi sakartveloshi. sakartvelos sasoplo-sameurneo institutis shromebi. t.LI-LII. (ჩხენკელი, ნ. (1959). ღომი საქართველოში. საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის შრომები. ტ. LI-LII).

tskhadaia, p. (2000). toponimikuri vitareba samurzaqanoshi. tbilisi. (ცხადაია, პ. (2000). ტოპონიმიკური ვითარება სამურზაყანოში. თბილისი).

chanturishvili, s. (1973). ghomis kulturastan dakavshirebuli shromis simgherebi samegreloshi. sakartvelos sss metsnierebata akademiis moambe. (ჭანტურიშვილი, ს. (1973).ღომის კულტურასთან დაკავშირებული შრომის სიმღერები სამეგრელოში. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე. ტ. 69. N 1. თბილისი).

kharchilava, n.(2006). patardzlis ziareba ojakhtan(samurzaqanos etnograpiuli masalebis mikhedvit). istoriul-etnograpiuli studiebi. X. tbilisi. (ხარჭილავა, ნ. (2006). პატარძლის ზიარება ოჯახთან (სამურზაყანოს ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით). ისტორიულ-ეთნოგრაფიული შტუდიები. X. თბილისი).

Dekapreleevich,L.L. Casparian, A.S.(1928). k izucheniu italianskogo prosa (Setaria italica P.B maxima Alef) vozdelivaemogo v Gruzii. otelni otisk iz “Trudov po prikladnoi botanike, genetike i seleksii”. t. XIX. Vip. 2. Tbilisi. (Декапрелевич, Л.Л. Каспарян, А.С. (1928). К

изучению италянского проса (Setaria italica P.B maxima Alef) возделываемого в Грузии. Отдельный Оттиск из “Трудов по прикладной ботанике, генетике и селекции”. т. XIX. Вып.2. Тбилиси).

Zardiashvili, T.G. Maisaia, I.I. Gorgidze, A.D. Khachidze, O.T. (1984). Kolichestveni ikachestveni sostav belkov nekotorigh raznovidnostei chumizi. Izvestia Akademii Nauk GSSR. Seria biologicheskaja. t. 10, N4. Tbilisi. (Зардиашвили, Т. Г. Маисая, И. И. Горгидзе, А.Д.

Хачидзе, О. Т. (1984). Количественный и качественный состав белков некоторых разновидностей чумизы. Известия Академии Наук ГССР. Серия биологическая. т.10, №4. Тбилиси.)

Menabde, L.(1948). Pshenitsi Gruzii.Izd-vo ANGSSR (Менабде, Л. (1948). Пшеницы Грузии. Тбилиси: Изд-во АН ГССР.)