

GEORGIA IS COUNTRY OF ANCIENT AGRICULTURE
საქართველო უძველესი სამიწათმოქმედო კულტურის ქვეყანაა

Tinatin Sadunishvili

Member of the Georgian National Academy of Science, 0108, Tbilisi, Georgia
Agricultural University of Georgia, Sergi Durmishidze Institute of Biochemistry
and Biotechnology. 0159, Tbilisi, Georgia
ORCID ID: 0000-0001-8935-6246
(+995)599 18 27 08; t.sadunishvili@agruni.edu.ge

Inesa Maisaia

Ilia State University, Institute of Botany, 0105, Tbilisi, Georgia
ORCID ID: 0000-0002-0000-8630
(+995) 599 34 33 51; imaisaia77@gmail.com

Abstract

Georgia is an agrarian country due to its physical-geographic conditions. Cereals of the subfamilies Pooideae (wheat, barley, rye) and Panicoideae (common millet, foxtail millet, rice), legumes (broad bean, pea, grass pea, cowpea, chickpea, lentil, lupin), oil and fiber plants (flax, hemp, cotton) represent a special piece of Georgian farmers' material heritage. Georgia's agriculture thrived for centuries based on its traditional crops. Archaeological, ethnographic, historical, and botanical evidence points to Georgia's territory as a centre of origin and evolution of a number of crop plants. Fifteen of the species of the genus *Triticum* are recorded in Georgia and five of them are local endemics; these are: makha (*T. macha*), chelta zanduri (*T. timopheevii*), Colchic asli (*T. palaeo-colchicum*), Zhukovsky's wheat (*T. zhukovskiyi*), dika (*T. carthlicum*). Intraspecific diversity of varieties, forms and cultivars defined richness of Georgia's agricultural traditions. Diverse climatic conditions of the country supported natural and artificial selection, which led to development of diversity of cultivated plants; the major portion of this diversity is now extinct and substituted by introduced crops, while local species and intraspecific genetic entities would provide unique basis for further selection of valuable properties of crop plants (high nutritional value, e.g. high contents of proteins and vitamins, high adaptation ability, resistance to diseases of various origin, etc.). Current paper describes such aspects of cereals, legumes, oil and fiber plants as their agricultural history, botanical characteristics, in-country distribution; folk traditions of their treatment; agricultural technologies; religious traditions related to cultivation; linguistics; uses in everyday life including folk medicine; local cuisine in various regions of the country.

Key words: Georgian endemic cereals, legumes, oil and fiber plants, folk traditions of treatment, religious traditions.

აბსტრაქტი

საქართველო ფიზიკურ-გეოგრაფიული პირობებიდან გამომდინარე აგრარული ქვეყანაა. ქვეოჯახების Pooideae (ხორბალი, ქერი, ჭვავი) და Panicoideae (ღომი, ქვრიმა, ფეტვი, ბრინჯი) მარცვლეული კულტურები, პარკოსნები (ლობიო, ბარდა, ცერცვი, ოსპი, მუხუდო), საზეთე-ბოჭკოვანი მცენარეები (სელი, კანაფი, ბამბა) წარმოადგენს ქართველ ფერმერთა მატერიალური მემკვიდრეობის განსაკუთრებულ ნაწილს. ტრადიციულ კულტურებზე დამყარებული საქართველოს სოფლის მეურნეობა საუკუნეების განმავლობაში ყვაოდა. არქეოლოგიური, ეთნოგრაფიული, ისტორიული და ბოტანიკური მონაცემები მიუთითებს საქართველოს ტერიტორიაზე, როგორც მთელი რიგი კულტურული მცენარის წარმოშობისა და ევოლუციის ცენტრზე. Triticum-ის გვარის თხუთმეტი სახეობა საქართველოში დაფიქსირებული და მათგან ხუთი ადგილობრივი ენდემურია; ესენია: მახა (*T. macha*), ჩელტა ზანდური (*T. timopheevii*), კოლხური ასლი (*T. palaeo-colchicum*), ჟუკოვსკის ხორბალი (*T. zhukovskyi*), დიკა (*T. carthlicum*). სახეობების, ფორმებისა და ჯიშების შიდასახეობრივმა მრავალფეროვნებამ განსაზღვრა საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ტრადიციების სიმდიდრე. ქვეყნის მრავალფეროვანმა კლიმატურმა პირობებმა ხელი შეუწყო ბუნებრივ და ხელოვნურ გადარჩევას, რამაც განაპირობა კულტურული მცენარეების მრავალფეროვნების განვითარება; ამ მრავალფეროვნების ძირითადი ნაწილი ახლა გადაშენებულია და ჩანაცვლებულია შემოტანილი კულტურებით, მაშინ, როდესაც ადგილობრივი სახეობები და შიდასახეობრივი გენეტიკური სახესხვაობები წარმოადგენენ უნიკალურ საფუძველს კულტურული მცენარეების ღირებული თვისებების შემდგომი შერჩევისთვის (მაღალი კვებითი ღირებულება, მაგ. ცილებისა და ვიტამინების მაღალი შემცველობა, მაღალი ადაპტაციის უნარი, სხვადასხვა წარმოშობის დაავადებების მიმართ მდგრადობა და ა.შ.). სტატიაში აღწერილია მარცვლოვანი, პარკოსანი და საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურების ისეთი ასპექტები, როგორცაა სასოფლო-სამეურნეო ისტორია, ბოტანიკური მახასიათებლები, გავრცელება ქვეყანაში, დამუშავების ქართული-ხალხური წესები, აგრარული ტექნოლოგიები, მოვლა-მოყვანასთან დაკავშირებული რელიგიური ტრადიციები, ლინგვისტიკა, გამოყენება ყოველდღიურ ცხოვრებაში და ხალხურ მედიცინაში, რეგიონული კულინარია.

საკვანძო სიტყვები: საქართველოს ენდემური მარცვლოვანი, პარკოსანი, საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურები, დამუშავების ქართული ხალხური წესები, რელიგიური ტრადიციები.

თინათინ სადუნიშვილი

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

ინეზა მაისაია

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის ბოტანიკის ინსტიტუტი
ORCID ID: 0000-0002-0000-8630
(+995)599 34 33 51; imaisaia77@gmail.com

შესავალი

საქართველო ფიზიკურ-გეოგრაფიული პირობებიდან გამომდინარე აგრარული ქვეყანაა. ქვეოჯახების Pooideae (ხორბალი, ქერი, ჭვავი) და Panicoideae (ლომი, ქერიმა, ფეტვი, ბრინჯი) მარცვლეული კულტურები, პარკოსნები (ლობიო, ბარდა, ცერცვი, ოსპი, მუხუდო), საზეთე-ბოჭკოვანი მცენარეები (სელი, კანაფი, ბამბა) წარმოადგენს ქართველ ფერმერთა მატერიალური მემკვიდრეობის განსაკუთრებულ ნაწილს. ტრადიციულ კულტურებზე დამყარებული საქართველოს სოფლის მეურნეობა საუკუნეების განმავლობაში ყვაოდა. არქეოლოგიური, ეთნოგრაფიული, ისტორიული და ბოტანიკური მონაცემები მიუთითებს საქართველოს ტერიტორიაზე, როგორც მთელი რიგი კულტურული მცენარის წარმოშობისა და ევოლუციის ცენტრზე. Triticum-ის გვარის თხუთმეტი სახეობა საქართველოში დაფიქსირებული და მათგან ხუთი ადგილობრივი ენდემურია; ესენია: მახა (*T. macha*), ჩელტა ზანდური (*T. timopheevii*), კოლხური ასლი (*T. palaeo-colchicum*), ჟუკოვსკის ხორბალი (*T. zhukovskiy*), დიკა (*T. carthlicum*). სახეობების, ფორმებისა და ჯიშების შიდასახეობრივმა მრავალფეროვნებამ განსაზღვრა საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ტრადიციების სიმდიდრე.

ქვეყნის მრავალფეროვანმა კლიმატურმა პირობებმა ხელი შეუწყო ბუნებრივ და ხელოვნურ გადარჩევას, რამაც განაპირობა კულტურული მცენარეების მრავალფეროვნების განვითარება; ამ მრავალფეროვნების ძირითადი ნაწილი ახლა გადაშენებულია და ჩანაცვლებულია შემოტანილი კულტურებით, მაშინ, როდესაც ადგილობრივი სახეობები და შიდასახეობრივი გენეტიკური სახესხვაობები წარმოადგენენ უნიკალურ საფუძველს კულტურული მცენარეების ღირებული თვისებების შემდგომი შერჩევისთვის (მაღალი კვებითი ღირებულება, მაგ. ცილებისა და ვიტამინების მაღალი შემცველობა, მაღალი ადაპტაციის უნარი, სხვადასხვა წარმოშობის დაავადებების მიმართ მდგრადობა და ა.შ.). სასოფლო-სამეურნეო საგანძურის შენახვა გადაუდებელი ამოცანაა: თუ ჯერ კიდევ არსებული თესლის მარაგი დაკარგავს სიცოცხლისუნარიანობას, შესაბამისი ადგილობრივი კულტურები სამუდამოდ გაქრება. ძველი სასოფლო-სამეურნეო ტრადიციების რეაბილიტაცია ახალი ტექნოლოგიებით მნიშვნელოვან როლს შეასრულებს ქვეყნის ეკონომიკური მდგომარეობის გაუმჯობესებაში.

მეთოდები

კვლევაში გამოყენებულია ეთნობოტანიკური მეთოდი, კერძოდ მრავალი წლის განმავლობაში (გასული საუკუნის 80-იანი წლებიდან) მცენარეების შესახებ ხალხში გავრცელებული ცოდნისა და ტრადიციების შესწავლა რესპოდენტების გამოკითხვის გზით. საქართველოს სხვადასხვა რეგიონში ცალკეულ უხუცესთა მონათხრობების შეგროვება და ანალიზი.

ბიბლიოგრაფიული ინფორმაციის - ზეპირი და წერილობითი ფორმით გადაცემული ცნობების შესწავლა, სისტემატიზაცია და ანალიზი.

შედეგები

ქვეყნის მრავალფეროვანმა კლიმატურმა პირობებმა ხელი შეუწყო ბუნებრივ და ხელოვნურ გადარჩევას, რამაც განაპირობა კულტურული მცენარეების მრავალფეროვნების განვითარება; ამ მრავალფეროვნების ძირითადი ნაწილი ახლა გადაშენებულია და ჩანაცვლებულია შემოტანილი კულტურებით, მაშინ, როდესაც ადგილობრივი სახეობები და შიდასახეობრივი გენეტიკური სახესხვაობები წარმოადგენენ უნიკალურ საფუძველს კულტურული მცენარეების ღირებული თვისებების შემდგომი შერჩევისთვის (მაღალი კვებითი ღირებულება, მაგ. ცილებისა და ვიტამინების მაღალი შემცველობა, მაღალი ადაპტაციის უნარი, სხვადასხვა წარმოშობის დაავადებების მიმართ მდგრადობა და ა.შ.). სასოფლო-სამეურნეო საგანძურის შენახვა გადაუდებელი ამოცანაა: თუ ჯერ კიდევ არსებული თესლის მარაგი დაკარგავს სიცოცხლისუნარიანობას, შესაბამისი ადგილობრივი კულტურები სამუდამოდ გაქრება. ძველი სასოფლო-სამეურნეო ტრადიციების რეაბილიტაცია ახალი ტექნოლოგიებით მნიშვნელოვან როლს შეასრულებს ქვეყნის ეკონომიკური მდგომარეობის გაუმჯობესებაში.

მსჯელობა და დასკვნები

მარცვლოვანი, პარკოსანი, საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურები.

ქართველმა ერმა თავისი ხანგრძლივი ისტორიის მანძილზე მდიდარი და მრავალფეროვანი მატერიალური კულტურა შექმნა. ქართველი ერის მდიდარ წარსულზე მიუთითებს სწორედ სამიწათმოქმედო კულტურის მაღალი დონე, მიწათმოქმედების უდიდესი საწარმოო გამოცდილება.

უძველესი ისტორიული, არქეოლოგიური, ბოტანიკური მონაცემები, საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში დადასტურებული მასალები, აგრეთვე, ქართველი ხალხის მსოფლმხედველობაში შემორჩენილი რელიგიური გადმონაშთები, საქართველოს მრავალ კულტურულ მცენარეთა წარმოშობისა და მრავალფეროვნების ერთ-ერთ მნიშვნელოვან კერად წარმოგვიდგენს.

უხსოვარი დროიდან საქართველო გამოირჩეოდა მარცვლოვანი, ფეტვანი, პარკოსანი, საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურების, აგრეთვე ვაზის, ხეხილის ჯიშების საკმაოდ დიდი მრავალფეროვნებით.

ტრადიციული სოფლის მეურნეობა საუკუნეების მანძილზე ძირითადად ქართული სელექციის მონაპოვართ სულდგმულობდა.

საქართველოს მატერიალურ ფასეულობათა შორის მარცვლოვანი

ერთ-ერთი ყველაზე მნიშვნელოვანია. მარცვლეული კულტურებიდან ქართველ მიწათმოქმედთა უდიდეს მონაპოვრად ითვლება ხორბალი „პური ჩვენი არსობისა“. სადღეისოდ მსოფლიოში აღწერილი ხორბლის ოცი სახეობიდან საქართველოში გვხვდება 15. საქართველო გამოირჩევა აგრეთვე ენდემიზმის მაღალი დონით. 15 სახეობიდან 5 ენდემია: მახა, ჩელტა ზანდური, დიკა, ძველი კოლხური ასლი, ჟუკოვსკის ხორბალი და სხვ.

საქართველო მდიდარია ხორბლის არა მხოლოდ სახეობრივი და სახესხვაობრივი შედგენილობით, არამედ ჯიშობრივი მრავალფეროვნებითაც. მთელი ჯიშობრივი სიმდიდრეებიდან, რომელიც საქართველოში საუკუნეთა მანძილზე შეიქმნა, განსაკუთრებით აღსანიშნავია რბილი ხორბლის ჯიში „დოლის პური“. ქართულ მიწათმოქმედთა ლექსიკაში ცნობილია კახური, თიანეთური, მესხური დოლის პური. მესხეთში დოლისაგან გამომცხვარი წმინდა პური დაფიცების საშუალებაც კი იყო. ბრალდებული პურზე (ისე როგორც ხატზე დადებდა ხელს და ისე იფიცებოდა თავის უდანაშაულობას).

პური ფიცის დროს ხშირად წმინდა გიორგისაც კი ენაცვლებოდა (სადუნიშვილი, მასიაია, ბაცაცაშვილი, სიხარულიძე, დარჩიძე, 2021).

ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 40-იან წლებში ბოტანიკური გამოკვლევების საფუძველზეაკად. ვლადიმერმენაბდე აღნიშნავდა: საქართველოს ხორბლები გვეკლინებიან თავისებურ ცოცხალ მუხეუმად, სადაც ხორბლის გვარის მთელი სახეობრივი მრავალფეროვნებაა წარმოდგენილი. ქართული მოდემის ხალხმა საუკუნეების მანძილზე შეინარჩუნა ხორბლის, ვაზის, ხეხილის, ქერის, ფეტვის, ღომის, პარკოსნების, სელის კულტურები არა მარტო აგრიკულტურაში, არამედ მიწის წიაღშიც, რასაც ამტკიცებს უახლესი არქეოლოგიური გამოკვლევები (Менабде, 1948).

საქართველოს ტერიტორიაზე, მარნეულის ველზე გასული საუკუნიდან მიმდინარეობს ნეოლითური ადრე სამიწათმოქმედო ნამოსახლარების (არუხლო, ხრამის დიდი გორა, შულავერის გორა და სხვ) შესწავლა. ჩატარებულმა რადიოკარბონულმა კვლევებმა ნამოსახლარები ძვ.წელთაღრიცხვის VI ათასწლეულით დაათარიდა. არქეობოტანიკური მონაცემებით გამოვლინდა ხორბლის რამდენიმე სახეობის ნაშთი, მათ შორის რბილი ხორბალი, კულტურული ერთმარცვალა, ორმარცვალა, სპელტა, დიკა, მაგარი და ქონდარა ხორბალი; ასევე კილიან მარცვლიანი და შიშველმარცვლიანი ქერი, ჭვავი, ოსპი, ბარდა. ნამოსახლარზე აღმოჩენილი მცენარეული ნაშთები საშუალებას გვაძლევს ვივარაუდოთ, რომ ძვ. წელთაღრიცხვის VI ათასწლეულებში აღნიშნულ ტერიტორიაზე არსებობდა განვითარებული მწარმოებლური მეურნეობა. ეს იმას ნიშნავს, რომ ადამიანი იწყებს ე.წ. დამჯდარ ცხოვრებას, ანუ ერთ ადგილზე სახლდება. ამ დროისათვის შემგროვებლობა გადადის უკანა პლანზე და საფუძველი ეყრება სოფლის მეურნეობის ყველა დარგს. პირველ რიგში ეს არის მიწათმოქმედება, მარცვლეული კულტურების მოყვანა. ხორბლის გვარი ბოტანიკურად უკვე დიფერენცირებული იყო და კილიანმარცვლიან ხორბლებთან ერთად შიშველმარცვლიანი რბილი და მაგარი ხორბლებიც გვხვდებოდა. ეს აფიქრებინებს მკვლევარებს, რომ მიწათმოქმედების ჩასახვა

საქართველოს ტერიტორიაზე ჯერ კიდევ ადრეულ ხანაში დაწყებული და 8000 წელზე მეტ პერიოდს მოიცავს. განვითარებული მოწათმოქმედება დასტურდება აგრეთვე მომდევნო პერიოდებში - ბრინჯაოსა და ანტიკურ ხანაში, ასევე შუა საუკუნეებში.

ამასთანავე, საქართველო სამიწათმოქმედო იარაღების ჩასახვა-განვითარების ცოცხალ მუხეუმდაა აღიარებული (სადუნშივილი, მაისაია, ბაცაცაშვილი, სიხარულიძე, დარჩიძე, 2021), (მაისაია, შანშიაშვილი, რუსიშვილი, 2005), (მაისაია, 2009). გარდა სასურსათო დანიშნულებისა, „პური ჩვენი არსობისა“, საქართველოს ხორბლებს უდიდესი მნიშვნელობა აქვს Triticum-ის გვარის ფილოგენეტიკური გამოკვლევის თვალსაზრისით. სწორედ საქართველოს ხორბლების შემადგენლობაშია დაცული ევოლუციის ის საკვანძო საფეხურები, რომელთა გათვალისწინების გარეშე შეუძლებელია ამ კულტურის ისტორიის გაგება. ამ მხრივ აღსანიშნავია საქართველოს ხორბლების ენდემური სახეობები (მახა, ზანდური, კოლხური ასლი). ამ ცოცხალი რელიქტების პირველადობას ადასტურებს მისი ბიოლოგიური თავისებურება - მარცვლის კილიანობა, თავთავის მტვრევადობა და ის პირველადი სამკელი იარაღი, რომელიც ქართულ ეთნოგრაფიულ ყოფაში „შნაკვის“ სახელითაა ცნობილი (Менабде, 1948), (Горгидзе, 1977).

ამგვარად, ხორბლის ქართული მუხეუმი მსოფლიო მნიშვნელობის უნიკუმია, რომლის ბადალი სხვაგან არ გვხვდება.

საქართველოს ხორბლებს იყენებდნენ არა მხოლოდ სამეურნეო დანიშნულებით, არამედ სამკურნალო მიზნითაც ხალხურ მედიცინაში. ხორბლის სახამებელი შედიოდა სხვადასხვა წამლის შემადგენლობაში და გამოიყენებოდა სხვადასხვა დაავადებების სამკურნალოდ. აღმოსავლეთ საქართველოში პურსა და ხორბლის ფქვილს იყენებდნენ თხლის შეჭამანდის, ბოლლიწოს და აბრამიანის გასაკეთებლად, ხოლო პურის გულის ნახარშს სვამდნენ კუჭის სისხლიანი აშლილობის დროს. სამეგრელოში ჩელტა ზანდურის (პიტა ქობალის) მარცვლის თაფლიან ნახარშს ასმევდნენ სიციხიან ავადმყოფებს. სვანეთში, კი, ხორბლის ფქვილისაგან ამზადებდნენ ხავიწს ჭრილობების წამლად. მთიულეთ-გუდამაყარ-ფშავში პურის მყავვეს ხაშს ძირმაგარის გასაჭრელად ხმარობდნენ. ხორბლის ფქვილს საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში საეკლესიო-სარიტუალო კვერების გამოსაცხოზად იყენებდნენ. თუშურ მენიუში კოტორი თითქმის ყველა სარიტუალო სუფრის აუცილებელი ელემენტი იყო. რაჭაში კაცაბასილა, სვანეთში ლემზირები, ჯავახეთში წმინდა ბასილა. საზოგადო წვეულების დროს საპატიოდ ითვლებოდა მახის და ზანდურის პურით გამასპინძლება. ამასთანავე, აღსანიშნავია ის ფაქტი, რომ საქართველოს ხორბლის უნიკალური ენდემური სახეობები და ჯიშები ხასიათდებიან დღეისათვის მეტად საჭირო ნიშან-თვისებათა კომპლექსით. ამიტომ ჩვენ წინაპართა მიერ შექმნილი და დღემდე მოტანილი ეს ოქროს ფონდი საუკეთესო გენეტიკური წყაროა მათ ბაზაზე თანამედროვე ინტენსიური მიწათმოქმედებისათვის ვარგისი ჯიშების მისაღებად (სადუნშივილი, მაისაია, ბაცაცაშვილი, სიხარულიძე, დარჩიძე, 2021), (აზიკური, 1987). ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 70-იან წლებში საქართველოს ფლორის გამოჩენილი მკვლევარი

ნიკო კეცხოველი აღნიშნავდა: ჩვენ ვკარგავთ მსოფლიოში უნიკალურ გენოფონდს. ამ გენოფონდით ფართოდ სარგებლობს უცხოეთის ქვეყნები (ამერიკა, იაპონია, იტალია). ჩვენი ქართული ხორბლების დახმარებით გამოჰყავთ მაღალმოსავლიანი ჯიშები (კეცხოველი, 1973). სწორედ უნიკალური ქართული ხორბლების კოლექცია იქცა ერთერთ სარწმუნო საბუთად, რომ მკვლევარებს ხორბლის სამშობლოდ საქართველო ეღიარებინათ. ჩვენი წინაპრებისათვის ღვინო და პური გარდა თავისი ჩვეულებრივი მნიშვნელობისა, მაცხოვრის ხორცისა და სისხლის სიმბოლოს უკავშირდებოდა და ამიტომ ქართველ ხალხს ყოველთვის განსაკუთრებული დამოკიდებულება ჰქონდა მათდამი და განსაკუთრებულადაც უვლიდა მათ. მიუღებელი იყო პურის უკუღმა დადება, მითუმეტეს გადაგდება.

საქართველოს ისტორიის უბადლო მოამაგის, ივანე ჯავახიშვილის გამოკვლევით, ადამიანის საკვებ მცენარეთაგან ხორბლეულის შემდგომ მთავარი მნიშვნელობა ჰქონდა ქრთილეულს. სულხან საბა ორბელიანის განმარტებით, ქრთილი ქერის საშემოდგომო ნათესია, ხოლო ქერი, საგაზაფხულო. როგორც ჩანს, ძველად ამ პურეულ მცენარეს ორი სახელი ჰქონდა თესვის ვადების მიხედვით (ჯავახიშვილი, 1930). საქართველო უძველესი დროიდანვე გამოირჩეოდა როგორც მრავალმწკრივიანი, ასევე ორმწკრივიანი ქერის ჯიშობრივი მრავალფეროვნებით.

ქერის ფქვილს ხშირად ურევდნენ ხორბლის ფქვილს. საქართველოს მაღალმთიან რეგიონებში დღესაც შემორჩენილია სახელწოდებები „ქერჭრელი“, „ქერდიკა“ და სხვა, რაც იმაზე მიუთითებს, რომ პურს ქერის და დიკას ან სხვა ხორბლის ფქვილის ნარევისაგან აცხობდნენ. საინტერესო კულინარული ნაწარმია ქუმელი. თუმეში ქუმელი წმინდა ქერის, სიმინდნარევი, სვილნარევი ან იფქლნარევი ქერისაგან მზადდებოდა. ქუმელის ფქვილს ხალხს უწოდებდნენ. ხალი ამ რეგიონში საკვების ერთ-ერთი სახე იყო, ხოლო მწყემსებისათვის ძირითადი, განსაკუთრებით ზამთარში, როდესაც ერბოში მოშუშულ ხალს ხმარობდნენ. იმერეთში თესლისაგან გათავისუფლებულ პანტის ნაყოფს ახმობდნენ და ფქვავდნენ, ურევდნენ ქერის ფქვილს და მისგან აცხობდნენ სპეციალურ ლავაშებს. მთხრობელთა გადმოცემით, სვანეთში ქერის ბურღულისაგან ამზადებდნენ საუცხოო დიეტურ საკვებს „ცაარსა“ და „ლემბრს“. ქერისაგან ამზადებდნენ დიეტურ საჭმელს ღვიძლით დაავადებულთათვის. ქერის ჩალის ნახარში გამოიყენებოდა კანის სხვადასხვა დაავადების დროს. ქერის მარცვლისაგან საგანგებო წესით ამზადებდნენ აგრეთვე დარკოს, რომელსაც იყენებდნენ სიცხიანი ავადმყოფების სამკურნალოდ. განსაკუთრებით დიდია ქერის მნიშვნელობა საქართველოს იმ მაღალმთიან რეგიონში, სადაც ვაზი ნაკლებად ხარობს. ასეთ ადგილებში ადგილობრივ მოსახლეობას ოდითგანვე მოუკიდია ხელი ადგილობრივი ქერის მარცვლისაგან ლუდის დამზადებისათვის. ქერის ლუდი წმინდა სასმელად ითვლებოდა; მოჰყავდათ ხატის მიწებზე. ლუდს ინახავდნენ სპეციალურ სალოცავ ქვევრში, რომელსაც იყენებდნენ სხვადასხვა რელიგიური დღესასწაულების დროს. რაც შეეხება ჭვავს, არქეოლოგიური გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ ის საქართველოს უძველესი სამიწათმოქმედო კულტურაა. ვავილოვი კავკასიას მიიჩნევს

ჭვავის სამშობლოდ. ჭვავი გემრიელ პურს იძლეოდა. მისი ფქვილისაგან აკეთებდნენ კვერებს, რომლებიც გამოიყენებოდა სხვადასხვა საეკლესიო რიტუალის შესასრულებად. სამეგრელოში კვერებს ჭვავის ფქვილგარეული სიმინდის ცომისაგან აკეთებდნენ. ასევე, ჭვიშტარი ძველ კოლხეთში ჭვავის ფქვილგარეული სიმინდის ცომისაგან მზადდებოდა. მასში ყველს ბლომად ურევდნენ, რაც საუცხოო საკვებად ითვლებოდა (სადუნიშვილი, მაისაია, ბაცაცაშვილი, სიხარულიძე, დარჩიძე, 2021), (მაისაია, შანშიაშვილი, რუსიშვილი, 2005).

საქართველოში გავრცელებული მარცვლოვანი კულტურებიდან ერთერთი საპატიო ადგილი ეკავა ფეტვნაირებს. არქეოლოგიური გამოკვლევების საფუძველზე რიგი მკვლევარების მიერ გამოთქმულია მოსაზრება, რომ სწორედ ფეტვნაირი უნდა ყოფილიყო ერთერთი კულტურათაგანი, რომელმაც სათავე დაუდო მიწათმოქმედებას დასავლეთ საქართველოში. ფეტვნაირთაგან სიმინდის კულტურის შემოსვლამდე ერთ-ერთი ძირითადი სასურსათო კულტურა იყო ღომი (ჩხვერი) და ფეტვი ფატი, ფიტი. სიმინდის კულტურის შემოსვლის შემდეგ, სიმინდი ღომის სუროგატის როლს ასრულებს და ღომისაგან გაკეთებულ ფაფას ღომის-ღომს უწოდებდნენ, რაც საუცხოო დიეტურ საკვებად ითვლებოდა და იყენებდნენ კუჭ-ნაწლავის დაავადების სამკურნალოდ. ღომისაგან ამზადებდნენ რძიან ფაფას, ელარჯს, იაფოფხს, ფუნჩხულს. ამზადებდნენ ღომის ფაფას ნიგვზით, ხახვით, ზეთით შეზავებულს; ხავიწს, თაფლითა და ღომის ფქვილით შეზავებულ ფაფას, რომელსაც მელოგინე ქალს მიართმევდნენ. საგანგებო წესით ამზადებდნენ აგრეთვე ჩხვერის ღომის მარცვლისაგან ფაფას ჩხუკას, ალაყურტს. მოხალული და წვრილად დაფქვილი ღომის, სელის მარცვლის ან ყვითელი სიმინდის ფქვილისაგან თაფლში გაკეთებულ ღომს. ღომის ჩხვერის მარცვლისაგან კოლხეთში ამზადებდნენ ასევე „ტიბუს“, გრიპის საწინააღმდეგო წამალს. სამეგრელოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში ღომის, ჩხვერის მარცვალი გამოიყენებოდა როგორც დოვლათის, მრავლის სიმბოლო. ახალი წლის დილას მეკვლე-მეფეხური სახლში შესვლის დროს ღომის მარცვალს მიმოფანტავდა. ამავე მნიშვნელობით გამოიყენებოდა ღომი სახლში პატარძლის შესვლის დროს და როგორც ნაყოფიერების სიმბოლოს, პატარძალს ათესვინებდნენ. სამეგრელოში მჭადს კი ფეტვის - ფატის ფქვილისაგან აცხობდნენ.

საქართველოს მაღალმთიან რეგიონებში, კერძოდ, სვანეთში დღესაც ამზადებენ ფეტვის ფქვილისაგან ფეტვრა ჭვიშტარს, ფეტვრა ხევწარს, ფეტვრა ლუკვნეს.

სვანეთში ძველი დროიდანაა ცნობილი ამ კულტურასთან დაკავშირებული საეკლესიო სახალხო რიტუალები: იენშიერ, სამტაიშობ, ლიხევეწარი და სხვ. ამ დროს გამოაცხობდნენ ჭიმდვრობს - ყველში გადახელილ ფეტვის ტაბლებს. ძველად საქართველოს მოსახლეობაში ფართოდ იყო გავრცელებული რწმენა, რომ ვინც მძიმე ფიზიკურ შრომას ეწეოდა თუ კი საჭმელად ღომის-ღომს, ფეტვის მჭადს იყენებდა მეტ სიმხნევეს გრძნობდა. ძველად ფეტვისაგან გამომცხვარ პურს სამკურნალო თვისებებს მიაწერდნენ. ითვლებოდა, რომ ფეტვი შემკვრელად მოქმედებს და მის ნაწარმს ამ მიზნით

იყენებდნენ. იოდის შემცველობის გამო, ჰიპერთირეოზის სამკურნალოდ კვების რაციონში ფეტვის ბურღულის დამატება მნიშვნელოვანია არა მხოლოდ პროფილაქტიკის, არამედ სამკურნალო თვალსაზრისით. რაც შეეხება ბრინჯს, XVII საუკუნის იტალიელი მისიონერის არქანჯელო ლამბერტის მოწმობით ოდიშში ბრინჯი ორიზა, იმდენად ინტენსიური კულტურა ყოფილა, რომ საგარეო ექსპორტის საგნადაც ქცეულა (სადუნიშვილი, მაისაია, ბაცაცაშვილი, სიხარულიძე, დარჩიძე, 2021), (მაისაია, 2009), (მაისაია, 1998).

ყურადსაღებია აგრეთვე საქართველოს პარკოსანი კულტურების მნიშვნელობა. პარკოსნების მარცვლები პროტეინის შემცველობით აღემატებიან ისეთ პროდუქტებს, როგორცაა ხორბალი, რძე, ყველი. მარხვის პერიოდში, მაშინ როდესაც ხორცეული პროდუქტების მიღება ჩანაცვლებული იყო მცენარეულით, ცილოვანი ნივთიერებების დეფიციტს, ძირითადად პარკოსნები ავსებდა. პარკოსანი პროდუქტები მოსახლეობის ყოველდღიური კვების მთავარი და შეუცვლელი ნედლეული იყო, რომელთა პრიორიტეტი ქართველთა ტრადიციული კვების სისტემაში საუკუნეთა მანძილზე უცვლელი რჩებოდა. თითოეული კულტურის მოვლა-მოყვანა უპირველეს ყოვლისა, მისი მასაზრდოებელი მიწის განოყიერებით მიმდინარეობდა. ყველა კულტურას თავისი დათესვა-მოყვანის დრო და ადგილი ჰქონდა შერჩეული ისეთი თანმიმდევრობით, რომ ნიადაგი არ გამოფიტულიყო, არამედ ნათესების მეოხებით განოყიერებულიყო (სადუნიშვილი, მაისაია, ბაცაცაშვილი, სიხარულიძე, დარჩიძე, 2021), (მაისაია, 2013).

საქართველოს მიწათმოქმედებაში ოდითგანვე მნიშვნელოვანი როლი ეკავა საზეთე-ბოჭკოვან კულტურებს, რასაც ამტკიცებს არა მარტო უცხოელ მოგზაურთა აღწერილობები, არამედ არქეოლოგიურ-ეთნოგრაფიული გამოკვლევები. ამ მხრივ აღსანიშნავია სელის კულტურა. საქართველოში გავრცელებულ კულტურულ სელს ორ ბიო-ეკოლოგიურ ჯგუფად ყოფენ. პირველ ჯგუფში გაერთიანებულია შავიზღვისპირეთში გავრცელებული სელი, რომელიც კოლხური სელის სახელწოდებითაა ცნობილი. კოლხურ სელს ახასიათებს როგორც ველური მცენარის ნიშნები - მრავალღეროიანობა, ბუჩქის გართხმული ფორმა, ხშირი შეფოთვლა, წვრილთესლიანობა და სხვ., ისე კულტურულს - საბოჭკოე და საზეთე თვისებები. ამიტომ მას განიხილავენ როგორც კულტურული სელის ერთ-ერთ პროტოტიპს, კოლხური კულტურის ნაშთს. ეს სელი ძირითადად გამოიყენებოდა საბოჭკოე მიზნით. მეორე ბიოეკოლოგიურ ჯგუფში გაერთიანებულია საქართველოს მთიანეთში (სამცხე-ჯავახეთი) გავრცელებული სელის ფორმები, რომელიც უფრო ზეთის მისაღებად გამოიყენებოდა. საქართველოში უძველესი დროიდანვე ცნობილი იყო სელის ზეთის სამკურნალო თვისებები. ფილოგენეტიკური გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ კოლხური სელი სელის კულტურის საწყისის ერთ-ერთი ცოცხალი რელიქტია, ხოლო კოლხეთი წარმოშობის კერა. რაც შეეხება მთიანეთის სელს, კულტურის შედარებით ახალ ტიპს - მთის კლიმატის გავლენით კოლხური სელის სახეცვლილებას უნდა წარმოადგენდეს. მთელ ანტიკურ სამყაროში ცნობილი იყო კოლხური სელის ტილო, რომელსაც ბერძნები „სარდონულ“ ტილს უწოდებდნენ, და

რომელიც კონკურენციას უწევდა ეგვიპტურს. ეს ადამიანის მიერ შექმნილი ყველაზე ძველი ბოჭკოა. სელის ტილო წმინდა სამოსელად ითვლებოდა. ამიტომაც, ძველად საქართველოში ხალხის სარწმუნოებრივი წარმოდგენით მიცვალეზულის ცხედარს ახვევდნენ შინ მოქსოვილი სელის ტილოში, რასაც ამტიციებს არქეოლოგიური გამოკვლევებიც. ფარავნის ყორღანში, რომელიც დათარიღებულია ძვ.წელთაღრიცხვის IV ათასწლეულის I ნახევრით, აღმოჩენილია სელის ქსოვილის ნაშთი, რომელიც დამკრძალავ ურემზე იყო დაფენილი. ამიერკავკასიაში, ისე როგორც საქართველოში, საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურებიდან დიდ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ აგრეთვე ბამბისა და კანაფის კულტურებს(სადუნიშვილი, მაისაია, ბაცაცაშვილი, სიხარულიძე, დარჩიძე, 2021), (მაისაია, ქიქოძე, ხუციშვილი, 2012).

საქართველოს უძველეს სამიწათმოქმედო კულტურებს წარსულში ქართველთა განსახლების ტერიტორიაზე ფართო არეალი ეკავათ. შორეული წარსულიდან დღემდე ფრაგმენტების სახით მოღწეული, ჩვენი ტრადიციული კულტურების ჯიშობრივ, სახეობრივი და სახესხვაობრივი მრავალფეროვნება კარგად იყო შგუებული საქართველოს სხვადასხვა კუთხის ბუნებრივ პირობებს, გამოირჩეოდნენ ადაპტაციის კარგი უნარით, სხვადასხვა დაავადებათა და მავნებელთა წინააღმდეგ გამძლეობით. ამ მხრივ აღსანიშნავია ჩელტა ზანდური, რომელიც რაჭა-ლეჩხუმში ცნობილია „არჯან ხორბლის“ სახელწოდებით, რაც გამძლეს ნიშნავს. სამეგრელოში მას „პიტა ქობალს“ უწოდებდნენ. იგი გამოირჩევა კომპლექსური იმუნიტეტით ყველა დაავადების მიმართ. ამ მხრივ მას ბადალი არ ყავს. ამ სახეობის ამ თვისების გამო, საქართველო მიჩნეულია იმუნური ხორბლის სამშობლოდ. საქართველოს ხორბლები, ფეტენაირები, პარკოსნები, საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურები სტაბილური მოსავლიანობის გარდა გამოირჩევიან აგრეთვე მაღალი კვებითი ღირებულებებით, რაც განპირობებულია მათ მარცვალში ცილების, ნახშირწყლების, ვიტამინების მაღალი შემცველობით (სადუნიშვილი, მაისაია, ბაცაცაშვილი, სიხარულიძე, დარჩიძე, 2021), (მაისაია, შანშიაშვილი, რუსიშვილი, 2005), (მაისაია, 2009). ქართული ტრადიციული კულტურები პროდუქციის მაღალი ხარისხით და სტაბილური მოსავლიანობით, თავდაპირველად სრულიად აკმაყოფილებდნენ ქვეყნის მოსახლეობის მოთხოვნილებას. მოსახლეობის გამრავლებასთან ერთად წარმოიშვა მსხვილი დასახლებები დაბებისა და ქალაქების სახით, რომელთა მცხოვრებლებს აღარ შეეძლოთ თვითონ ეწარმოებინათ სასოფლო-სამეურნეო პროდუქცია. ვერც სოფლად დარჩენილი მოსახლეობა აკმაყოფილებდა ქალაქის მოსახლეობის მზარდ მოთხოვნილებას, რამაც განაპირობა არსებული ჯიშების გაუმჯობესების აუცილებლობა, რაც თავდაპირველად ხალხური სელექციის, მოგვიანებით კი გენეტიკური მეთოდების გამოყენებით ხდებოდა. მიღებულ იქნა ჯიშთა საკმაოდ დიდი მრავალფეროვნება და ის თვისებები, რაც ხალხურ ჯიშებს ახასიათებდა ნაწილობრივ დაიკარგა. წინა პლანზე წამოიწია ინტროდუცირებულმა ჯიშებმა.

ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 30-იან წლებში გამოჩენილი გენეტიკოსი და სელექციონერი ლეონარდე დეკაპრელევიჩი აღნიშნავდა, რომ მე-17 მე-

18 საუკუნეებში ამერიკიდან შემოსულმა კულტურებმა ძლიერ შეცვალეს იმ ეპოქის კულტურული ფლორა და ქართული ტრადიციული კულტურები მაღლობ ადგილებში გააძევეს. ღომმა დასავლეთ საქართველოში თავისი კუთვნილი ადგილი დაუთმო სიმინდს, ხოლო ფეტვმა აღმოსავლეთ საქართველოში სიმინდსა და ინტროდუცირებული ხორბლის ჯიშებს (დეკაპრელევიჩი, 1938). მეოცე საუკუნის ბოლო პერიოდიდან, როდესაც ლობიოს უცხოური ჯიშები გაბატონებულ მდგომარეობას იკავებს, ქართული პარკოსანი კულტურები თანდათანობით მოხმარებიდან გადის. მაშინ როდესაც ანტიკური პერიოდიდან საქართველოში სელის ქსოვილის წარმოება ფართოდ იყო გავრცელებული და დიდძალი რაოდენობით გაჰქონდათ უცხოეთში, IX საუკუნიდან მოყოლებული საექსპორტო საქონელში პირველ ადგილს თანდათანობით იკავებს აბრეშუმის ქსოვილი. ამავე დროს, საქართველოს ტერიტორია გეოგრაფიული მდებარეობის გამო წარმოადგენდა ევროპისა და აზიის დამაკავშირებელ დერეფანს, სადაც საუკუნეების განმავლობაში შემოედინებოდა და ადაპტირდებოდა ახალი კულტურები. როგორც სტატისტიკური მონაცემებით ირკვევა, მე-19 საუკუნის მეორე ნახევრიდან, ამ პროცესმა ინტენსიური ხასიათი მიიღო, რასაც ხელი შეუწყო იმ პერიოდის სოციალურ პირობებთან ერთად აგროტექნიკის შრომატევადობამ, კერძოდ, მარცვლად გამოყენების სიმძნელემ. გაცეხვა, მარცვლიდან კილის მოცილება ხდებოდა მეტად პრიმიტიული ხელსაწყოთი - საცეხველით (ჩამურით). ამისათვის სამეგრელოში ბატონებს ყავდათ სპეციალურად მცეხვაკი ყმები, რომლებსაც მოჯალაბეებს უწოდებდნენ. ისინი ყმების ყველაზე დაბალ კატეგორიას განეკუთვნებოდნენ. მაშინ როდესაც, ჯერ კიდევ 60-იან წლებამდე შეიძლებოდა ჩვენი ენდემებისა და აბორიგენული კულტურების ნიმუშების მოძიება. დღეს ეს შეუძლებელია. მე-20 საუკუნის დამდეგს ახალი თაობა ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფაში უძველესი დროიდან დამკვიდრებული კულტურული მცენარეების ენდემური სახეობებისა და ჯიშების შესახებ მხოლოდ მოხუცებულთა მოგონებებიდან იგებს. სადღეისოდ შეიქმნა ისეთი სიტუაცია, რომ თუ ჩვენ სასწრაფოდ არ გადავარჩინეთ ჩვენი შეუფასებელი ეროვნული საუნჯე, ჩვენი წინაპრების მიერ შექმნილი მატერიალური კულტურის ცოცხალი ძეგლები შეიძლება სრულიად გაქრეს და მათი აღდგენა მომავალში შეუძლებელი იქნება.

მეტად სავალალოა, მაგრამ ფაქტია, საქართველოს უძველესი სამიწათმოქმედო კულტურები გადაშენების პირასაა მისული. როგორც მისი უწმინდესობა აღნიშნავს, მსხვილ ტრანსნაციონალურ კომპანიებს, რომლებიც დაინტერესებულნი არიან ხელოვნური მეთოდით მიღებული საკუთარი ჭარბი პროდუქციისათვის გასაღების ბაზარი გააფართოვონ და სხვა ქვეყნებში ადგილობრივი ბუნებრივი პროდუქციის წარმოება შეაფერხონ, საქართველოც სურთ თავისი გავლენის სფეროდ და მათი სურსათის იმპორტზე დამოკიდებულ ქვეყნად გადააქციონ. მაგრამ ამ ტენდენციას ჩვენ ჩვენი პოზიცია უნდა დავეუპირისპიროთ. მოსახლეობამ უარი უნდა თქვას ჯანმრთელობისათვის მავნე პროდუქციაზე, თვითონ უნდა დაიწყოს მიწის დამუშავება, შექმნას მცირე საწარმოები და აწარმოოს ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტები.

სადღეისოდ, მთელ მსოფლიოში უდიდესი ყურადღება ექცევა ცოცხალ ორგანიზმთა ბიომრავალფეროვნების კონსერვაციას. საქართველოს უძველესი სამიწათმოქმედო კულტურების ბუნებრივი გენოფონდის გამოვლენა, აღდგენა, შენარჩუნება, დაცვა უპასუხებს მთავრობის გადაწყვეტილებებს ჩვენი კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის თაობაზე. ტურისტი უცხო ქვეყანაში პირველ რიგში ეცნობა არა ქვეყნის ეკოლოგიას, არამედ ადგილობრივ კულტურას და კულტურულ მემკვიდრეობას. რა უნდა გაკეთდეს ჩვენთან ამ მიმართულებით? განსაკუთრებული იყურადღება უნდა გავამხვილოთ ამ კულტურების გადაშენების ძირითად მიზეზებზე. მთავარია, მოსახლეობის დაინტერესება, რათა ეს კულტურები დაითესოს ისტორიული წარმოშობის ადგილებზე, სადაც ისინი რამოდენიმე ათეული წელია აღარ გვხვდება. ეს ხელს შეუწყობს არა მხოლოდ გენოფონდის დაცვას, არამედ ქართველ ხალხში თავისი ტრადიციული თვითმყოფადობის აღდგენას. ამ მიზნით საქართველოს ეროვნულ ბოტანიკურ ბაღში დირექციის ხელმძღვანელობით და ქალაქ თბილისის მერიის მხარდაჭერითა და თანადგომით ყოველწლიურად ტარდება პურის ფესტივალი ნიკო კეცხოველის ინიციატივით და ვლადიმერ მენაბდის ხელმძღვანელობით შექმნილი კოლექციების საფუძველზე, რომელიც 1938 წლიდან ითესება ბაღის საკოლექციო ნაკვეთზე, კოლექციების შენარჩუნებისა და განახლების მიზნით.

საქართველოს აგრარული პოლიტიკის კონცეფციიდან გამომდინარე საერთაშორისო ბაზრებზე გასვლა და პოზიციების დამკვიდრება შესაძლებელია მხოლოდ ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტებით. ამ თვალსაზრისით პრიორიტეტულია ჩვენი საკუთარი პროდუქციის წარმოება. იმდენი როდენობით მაინც უნდა ვაწარმოოთ, რომ შესაძლებლობა გვქონდეს ჩვენი ტრადიციული კერძები ღომის-ღომის ელარჯი, ფეტვის ჭვიშტარი, მახას და ზანდურის პური შევთავაზოთ უცხოელ ტურისტებს.

მისი უწმინდესობა თავის ეპისტოლეში აღნიშნავს: ქართველი კაცი თუ თავის ფესვებს მოწყდა, ის დაკარგავს იმ სახეს რომელიც უფალმა გვიბოძა. ამიტომ აუცილებელია დავიცვათ ჩვენი ეროვნული ფასეულობები. ენა, მამული, სარწმუნოება, ტრადიცია და ტრადიციული კულტურები, რითაც ამაყობდა და დღესაც ამაყოფს ქართველი ერი.

გამოყენებული წყაროები და ლიტერატურა

sadunishvili, t. maisaia, i. batsatsashvili, k. sikharulidze, sh. darchidze, t. (2021). *sakartvelos agraruli kultura*. red. kvesitadze, g. sakartvelos metsnieriabata erovnuli akademia. Tbilisi. (სადუნიშვილი, თ. მაისაია, ი. ბაცაცაშვილი, ქ. სიხარულიძე, შ. დარჩიძე, თ. (2021). *საქართველოს აგრარული კულტურა*. რედ. გ.კვესიტაძე. საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია. თბილისი.)

Menabde, V.L. (1948). *Pshenicy Gruzii*. Tbilisi: Izdatelstvo Akademii Nauk Gruzinskoj CCR. (Менабде, В.Л. (1948). *Пшеницы Грузии*. Тбилиси: Издательство Академии Наук Грузинской ССР.)

maisaia, i. shanshiashvili, t. rusishvili, n (2005). *kolkhetis agraruli kultura*. tbilisi:

gamomtsemloba „metsniereba“. (მაისაია, ი. შანშიაშვილი, თ. რუსიშვილი, ნ. (2005). *კოლხეთის აგრარული კულტურა*. თბილისი: გამომცემლობა „მეცნიერება“.)

maisaia, i. (2009). *chveni erovnuli saunje (sakartvelos martsvlovani da sazete-bochkovani kulturebi)*. tbilisi: gamomtsemloba „di-em-kolori“. (მაისაია, ი. 2009. *ჩვენი ეროვნული საუნჯე (საქართველოს მარცვლოვანი და საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურები)*. თბილისი: გამომცემლობა „დი-ემ-ქოლორი“.)

Gorgidze, A.D. (1977). *Filogenetika gruzinskih endemichnyh pshenic*. Tbilisi: Izd. «metsniereba». (Горгидзе, А.Д. (1977). *Филогенетика грузинских эндемичных пшениц*. Тбилиси: Изд. „Мецниереба“)

azikuri, n. (1987). *kotori, rogorts ritualuri puri tushetshi*. masalebi sakartvelos etnograpiisatvis. XXIII. tbilisi: gamomtsemloba „metsniereba“. (აზიკური, ნ. (1987). *კოტორი, როგორც რიტუალური პური თუშეთში*. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. XXIII. თბილისი: გამომცემლობა „მეცნიერება“.)

ketskhoveli, n. (1973). *mkerdshi dachrili buneba*. tbilisi: „tbilisis universitetis gamomtsemloba“. (კეცხოველი, ნ. (1973). *მკერდში დაჭრილი ბუნება*. თბილისი: „თბილისის უნივერსიტეტის გამომცემლობა“.)

javakhishvili, iv. (1930). *sakartvelos ekonomiuri istoria*. tsigni I. tbilisi: gamomtsemloba „kartuli tsigni“. (ჯავახიშვილი, ივ. (1930). *საქართველოს ეკონომიური ისტორია*. წიგნი I. ტფილისი: გამომცემლობა „ქართული წიგნი“.)

maisaia, i. (1998). *petvis kultura sakartveloshi*. tbilisi: gamomtsemloba „kirbi“. (მაისაია, ი. (1998). *ფეტვის კულტურა საქართველოში*. თბილისი: გამომცემლობა „კირბი“.)

maisaia, i. (2013). *chveni erovnuli saunje (sakartvelos parkosani kulturebi)*. tbilisi: (მაისაია, ი. (2013). *ჩვენი ეროვნული საუნჯე (საქართველოს პარკოსანი კულტურები)*. თბილისი.)

maisaia, i. kikodze, d. khutsishvili, m. (2012). *sakartvelos seli*. tbilisi: gamomtsemloba „universal“i“. (მაისაია ი., კიქოძე დ., ხუციშვილი მ. (2012). *საქართველოს სელი*. თბილისი: გამომცემლობა „უნივერსალი“.)

dekaprelevichi, l. (1938). *shota rustavelis epoka mindvris umtavresi kulturebi*. tbilisi: gamomtsemloba „teknika da shroma“. (დეკაპრელევიჩი, ლ. (1938). *შოთა რუსთაველის ეპოქის მინდვრის უმთავრესი კულტურები*. თბილისი: გამომცემლობა „ტექნიკა და შრომა“.)