

ომარ ძაძაძია

ოსუ

კვება ანტიკური ხანის კოლხეთში (ძვ. წ. VI - ახ. წ. IV საუკუნეები)*

ანტიკური ხანის კოლხეთის ისტორია ყოველთვის დიდი ინტერესის საგანს წარმოადგენდა ქართველ და უცხოელ მკვლევართათვის. კოლხეთის ისტორია, რასაკვირველია, მრავალმხრივი შესწავლის საგანი იყო. კოლხეთის პოლიტიკური და ეკონომიკური ისტორიის საკითხებით დაინტერესდა არაერთი მეცნიერი, შეიქმნა ფუნდამენტური ნაშრომები და ასობით სტატია თუ გამოკვლევა. მეცნიერთა უდიდესი ნაწილი ძირითადად ინტერესდებოდა კოლხეთის პოლიტიკური, სამხედრო და ეკონომიკური ისტორიით, განიხილავდნენ ასევე ანტიკურ საზოგადოებებთან ურთიერთობის საკითხებს, ვაჭრობის, ხელისნობისა და ადგილობრივი ნაწარმის განვითარების ღონეს და სხვა მრავალ საინტერესო ასპექტს. სამეცნიერო ლიტერატურის ასეთ სიუხვეშიც კი, ჩვენთვის თვალშისაცემი გახდა ყოფითი, ყოველდღიური ცხოვრების შესწავლის სისუსტე. ამიტომაც, ძალზედ საინტერესოდ გვეჩვენა ანტიკური კოლხეთის სწორედ ყოფითი ისტორიის ერთი ასპექტის – კვების და მასთან დაკავშირებული სამეურნეო თუ საშინაო მრეწველობის საკითხი. ჩვენ შევეცადეთ შეძლებისდაგვარად განგვეხილა ანტიკური ხანის კოლხეთის კვებასთან დაკავშირებული ასპექტების უმრავლესობა, როგორც ნივთიერ და ნარატიულ წყაროებზე დაყრდნობით, ასევე იმ ისტორიული ზოგადი კონტექსტის გათვალისწინებითაც, რომელშიც ანტიკური ხანის კოლხეთი ვითარდებოდა.

* კვლევა დაფინანსებულია შოთა რუსთაველის საქართველოს ეროვნული სამეცნიერო ფონდის მიერ 2021 წლის „მაგისტრანტთა სასწავლო-კვლევითი პროექტების გრანტის“ ფარგლებში. გრანტის თემა: „კვება და მასთან დაკავშირებული სხვა საკითხები ანტიკური ხანის კოლხეთში (ძვ. წ. VI-ახ. წ. IV საუკუნეები)“ (გრანტის №MR-21-399)

კვებისა და ყოფითი ცხოვრების ძირითად ასპექტებს, ძირითადად, გეოგრაფიული ფაქტორი განაპირობებს¹. ჩვენი კვლევის ობიექტი, ანტიკური კოლხეთი, თანამედროვე დასავლეთ საქართველოსა და თურქეთის უკიდურეს ჩრდილო-აღმოსავლეთის ზღვისპირეთს მოიცავს. კოლხეთი მოქცეულია მეორმოცე (40°) და ორმოცდამეოთხე (44°) განედებს შორის. ჩრდილოეთიდან მოსაზღვრულია კავკასიონის მთავარი ქედით, აღმოსავლეთიდან ლიხის და მცირე კავკასიონის ზეგანებით, სამხრეთ და სამხრეთ-აღმოსავლეთით ნაწილობრივ ანატოლიის ზეგანით, ნაწილი კი სამხრეთ-დასავლეთით, მცირე აზიის გავაკებულ ადგილებთან სრულდება. ასეთი ბუნებრივ-გეოგრაფიული საზღვრები გარკვეულწილად კოლხეთს აქცევს უნიკალურ, ავთენტურ ბუნებრივ ზონად, რომელიც კლიმატური თავისებურებებით ხასიათდება.

ცენტრალური კოლხეთის ვაკე ჭარბტენიანია, განფენილია ზღვის დონიდან 200 მეტრამდე სიმაღლეზე და გამოირჩევა რბილი კლიმატით, ცხელი ზაფხულითა და თბილი ზამთრით. მთისწინეთი, სადაც ზღვის ტენიანი ჰავის კონდენსაცია ხდება, კიდევ უფრო ჭარბტენიანია (ჩაქვი, წალენჯიხა, მტირალას მთა)². საშუალო სიმაღლის მთის ტყის ზონიდან ალპურ ზონამდე ტენიანობა ნელნელა იკლებს, ხოლო მაღალმთაში საერთოდაც დიდად არ განსხვავდება ხმელთაშუაზღვისპირეთის ზომიერი ტენისგან, თუმცა, აქ უკვე დაბალი ატმოსფერული წნევის პირობებში ზამთარი ხანგრძლივი და მკაცრია. ასეთი მთებით შემოსაზღვრული კოლხეთის დაბლობი, როგორც ჩანს, დიდი გამყინვარების ეპოქაშიც კი ინარჩუნებდა შედარებით თბილ კლიმატს, რაზეც მეტყველებს აქ შემორჩენილი რელიქტური მცენარეები³. ყოველივე ზემოთქმული გვაძლევს ვარაუდის გამოთქმის საშუალებას, რომ ამ რეგიონში დიდი გამყინვარების ეპოქაშიც არ უნდა შეწყვეტილიყო აქტიური ცხოვრების რიტმი. სწორედ ეს აქცევს კოლხეთის დაბლობს, ადგილობრივ მოსახლეობას, ცხოველთა და მცენარეთა სახეობებს უნიკალურ, საინტერესო და ძალიან დიდი სიფრთხილით საკვლევ ობიექტებად.

¹ გეოგრაფიული ფაქტორის მნიშვნელობასთან დაკავშირებით დაწვრილებით იხ. თ. ღუნდუა, ნ. ფიფია. საქართველო და გარე სამყარო – ევროპის „შექმნა“ და ევროპის ინტეგრაციის ისტორიული ფორმები. თბ. 2009, გვ. 39-50; გ. გამყრელიძე. კოლხოლოგიური ნარკვევები. თბილისი. არქეოლოგიური კვლევის ცენტრი (სმა-ს). თბ. 2010, გვ. 3; John Edward Terrell; John P. Hart and others; Domesticated Landscapes: The Subsistence Ecology of Plant and Animal Domestication. Journal of Archaeological Method and Theory, 2003. Vol. 10, No. 4, December, გვ. 359

² ე. ელიზბარაშვილი. საქართველოს ჰავა. თბ. 2017, გვ. 11.

³ G. Arabuli, S. Connor, E. Kvavadze. Calluna vulgaris and Spiranthes amoena in the Colchis mire flora: Weeds or relicts? 2007. Acta Paleobotanica, გვ. 4-5

ასეთი ბუნებრივ-კლიმატური გარემო კოლხეთში ქმნიდა და ქმნის სოფლის მეურნეობის განვითარების უნიკალურ ზონას, რომელიც თავისებურებით ხასიათდება: ხანგრძლივი სავეგეტაციო პერიოდი, რომელიც ზღვისპირზე 180 – 200 დღის მანძილზე გრძელდება (მთისწინეთში შედარებით ნაკლებია 140 – 160), დიდი მცენარეული მასის განვითარების, შესაბამისად, მეცხოველეობის განვითარებას უწყობს ხელს. მარცვლოვანი კულტურებიდან ტენის მოყვარულ მცენარეებს, რომლებსაც უნარი აქვთ, როგორც ზაფხულის სიცხეები, ასევე მაღალი ტენი აიტანონ, კოლხეთის ჰავა გამრავლების შესანიშნავ საშუალებას აძლევს. მაგალითისთვის ფეტვი, ღომი, მცენარეული ზეთისა და ბოჭკოს წარმოებისთვის განკუთვნილი სელი და სხვა მნიშვნელოვანი კულტურები, რომლებზეც ქვევით დაწვრილებით ვისაუბრებთ, კოლხეთისთვის სავიზიტო ბარათად ქცეული მარცვლოვნებია. ისინი დომინირებენ ადგილობრივ საკვებში დიდი გეოგრაფიული აღმოჩენების დამდეგამდე, თუმცა, ასეთი გარემო, ასევე ზღუდავს ისეთი ძირითადი ცენტრალური მარცვლეული კულტურების განვითარებას, როგორიცაა ხორბლის და ქერის კულტურული ფორმების გავრცელება, რომლებიც ჭარბტენიანობის პირობებში მარტივად ავადდებიან ფესვის სიღამპლით.

ამრიგად, გეოგრაფიულ მდებარეობას, ჰორიზონტალურ განფენილობას, ნოტიო ჰავას და თბილ კლიმატს, რომელიც კოლხეთის დაბლობსა და მის მიმდებარე გარემოს ქმნიდა, დიდი გავლენა ჰქონდა კოლხეთის ავთენტური სახეობებისა და კულტურისთვის დამახასიათებელი შტრიხების შექმნაში, რაც შესაბამისად გავლენას ახდენდა ანტიკური ხანის კოლხეთის მოსახლეობის კვებაზე.

ჩვენ გადავწყვიტეთ, ჩვენი კვლევის ობიექტის, საკვების, კლასიფიკაცია შემდეგი მეთოდით – ადამიანისთვის საჭირო ძირითადი და უმნიშვნელოვანესი საკვები ნივთიერებების შემცველობით იმ კულტურებში, რომელიც კოლხეთში მოჰყავდათ, აწარმოებდნენ თუ შემოჰქონდათ. ასეთი კლასიფიკაცია, შემდგომ ნარატიული და არქეოლოგიური წყაროების მოშველიებით, საშუალებას გვაძლევს მაქსიმალურად აღვადგინოთ და გასაგები გავხადოთ ანტიკურ ხანაში კოლხების, ძირითადი და კარგად ცნობილი თუ ნაკლებად ცნობილი, ყოველდღიური საკვების შესახებ.

კლასიფიკაცია შემდგენაირია – ადამიანის ორგანიზმი ჯანსაღი ზრდა-განვითარების, ფუნქციონირებისა და აღდგენითი პროცესების წარმოებისთვის

საჭიროებს სამ ძირითად მაკრონუტრიენტს: ნახშირწყლებს, ცილებსა და ცხიმებს⁴.

ნახშირწყლები⁵ – ორგანიზმში გარდაიქმებიან გლუკოზად, აუცილებელ ენერჯის წყაროდ, რომელიც პასუხისმგებელია ორგანიზმის ენერჯით მომარაგების, ზრდის, აღდგენითი პროცესების საწარმოებლად, თუმცა ყველაზე მნიშვნელოვანი – გლუკოზა წარმოადგენს ტვინის მკვებად უნიკალურ საშუალებას, რომლის გარეშეც ტვინში ელექტროლიტების გადაცემის პროცესი ნელდება, რაც ნებისმიერი სახის განვითარებას აფერხებს.

ცილები მეორე ძირითადი მაკრონუტრიენტია. მათ ადამიანის ორგანიზმში ამინომჟავებად შლის და აუცილებელია ბავშვის, მოზარდის განვითარების, ასევე ზრდასრულებში აღდგენით პროცესებში „სამშენებლო მასალად“ გამოყენებისა და ჭრილობების შეხორცებისთვის⁶, რომლებიც ასე მრავლად უნდა ჰქონოდათ ანტიკური ხანის ტომობრივ ომებსა თუ ცივილიზაციათა შეჯახებებში მონაწილე კოლხებს.

ცხიმები – ლიპიდური მჟავებია, რომლებიც ადამიანის ორგანიზმისთვის საჭიროა ძირითადი ჰორმონალური ბალანსის შენარჩუნების, ასევე ცხიმში ხსნადი ვიტამინების შენახვისთვის და, რაც მთავარია, წარმოადგენს ენერჯის გადანახულ მარაგს,⁷ რომელიც ნებისმიერ ექსტრემალურ პირობებში, იქნება

⁴ Alexander Heather. What Are Macronutrients? Focused on Health. Anderson Cancer Center. The University of Texas. ონლაინ ხელმისაწვდომია: <https://www.mdanderson.org/publications/focused-on-health/what-are-macronutrients-h15-1593780.html> ბოლო ნახვა: 06/13/2022 იხ. ასევე: Ian Roth. Mayo Clinic Minute: The difference between micronutrients and macronutrients. April 19, 2018. ონლაინ ხელმისაწვდომია: <https://newsnetwork.mayoclinic.org/discussion/mayo-clinic-minute-the-difference-between-micronutrients-and-macronutrients/> ბოლო ნახვა: 24.06.2022

⁵ არსებობს ორი სახის, კომპლექსური და არაკომპლექსური, ე.ი. მარტივი ნახშირწყლები, ერთი წარმოადგენს ენერჯის ხანგრძლივ წყაროს, რომელიც ნელნელა იშლება და დიდი ხნის მანძილზე ამარაგებს ორგანიზმს ენერჯით, ხოლო მარტივი ნახშირწყალი შაქრის მხოლოდ ორი მოლეკულის ბმას წარმოადგენს, ამიტომ მარტივად ათვისებადი, თუმცა ხანგრძლივი მარაგის, ასევე ნაწროვანებისთვის, გამოუსადეგარია. ასეთი დაწვრილმანება არ მივიჩნით საჭიროდ ჩვენს კვლევაში.

⁶ Alexander Heather. What Are Macronutrients? Focused on Health. AnderSon Camcer Center. The University of Texas. ონლაინ ხელმისაწვდომია: <https://www.mdanderson.org/publications/focused-on-health/what-are-macronutrients-h15-1593780.html> ბოლო ნახვა: 06/13/2022

⁷ Alexander Heather. What Are Macronutrients? Focused on Health. AnderSon Camcer Center. The University of Texas. ონლაინ ხელმისაწვდომია: <https://www.mdanderson.org/publications/focused-on-health/what-are-macronutrients-h15-1593780.html> ბოლო ნახვა: 06/13/2022

ეს შიმშილი, ომიანობა, ზიზნობა, მოუსავლიანობა თუ სხვა, ორგანიზმს ესაჭიროება ყოველდღიურად მისაღები ენერჯის ნაცვლად.

ანტიკური ხანის კოლხეთის კვების ისტორიის კვლევითი საჭიროდ მივიჩნეთ კვების ისტორიასთან დაკავშირებულ ევროპულ სამეცნიერო ლიტერატურაში აპრობირებული მეთოდები კვების ნუტრიენტების კლასიფიკაციის მიხედვით შესწავლისა და შესაბამისად, პირველ რიგში, განვიხილავთ ენერჯის წყაროებს ერთიანად – ნახშირწყლებს და ნაწილობრივ ცხიმებს, ხოლო შემდეგ – ცილებს. გამომდინარე იქიდან, რომ ჩვენი კვლევა ისტორიული კვლევაა და არა სამედიცინო-ნუტრიციოლოგიური, ცხიმებს განვიხილავთ მხოლოდ ენერჯის წყაროდ და არ შევეხებით მათ სხვა ფუნქციებს მაგ. ნერვულ სისტემასთან კავშირი, ჰორმონალური ბალანსის დაცვა და ა.შ., შესაბამისად, საჭიროდ მივიჩნით **ცხიმების და ნახშირწყლების** ერთად განხილვა, რომელიც ენერჯის წყაროებს გააერთიანებს, ხოლო **ცილების** საკითხი გამოვყავით ცალკე.

ა) ენერჯის წყაროები ანტიკური კოლხეთის მოსახლეობისთვის

ადამიანის დღიური საკვები მიკრო და მაკრო ნუტრიენტების მოთხოვნილების უდიდეს ნაწილს, როგორც აღვნიშნეთ, წარმოადგენს ენერჯის სხვადასხვა სახის წყაროები. ნახშირწყლების, შესაბამისად, ენერჯის მიღების ყველაზე პრაქტიკულ და გავრცელებულ გზას წარმოადგენს მარცვლოვანი კულტურებით კვება, რომლებიც შეიცავენ დიდი რაოდენობით სახამებლებს და სხვა სახის კარბოჰიდრატებს. დასავლეთ საქართველოს გეოგრაფიაზე საუბრისას, აღვნიშნეთ ამ მხარის ბუნებრივი თავისებურებები, რომლითაც კოლხეთი არამარტო ამიერკავკასიაში, საერთოდ ანტიკური ხანის ხმელთაშუაზღვისპირეთში გამორჩეულია. რბილ ნოტიო ჰავას დუალისტური რეზონანსი აქვს, რის შედეგადაც კოლხეთი ჩამოყალიბდა ენდემური, ევოლუციურად მორგებული ფაუნის სივრცედ. სწორედ ამიტომ, აქ აწარმოებდნენ ისეთ კულტურებს, რომლებიც მაქსიმალურად მომგებიანი და აპრობირებული იყო. შემდგომში ამან ხელი შეუწყო ადგილობრივი, ავთენტური და ეგზოტიკური კერძების განვითარებას, თუმცა საზოგადოების განვითარების გარკვეულ ეტაპზე, როგორც ზევით უკვე აღვნიშნეთ, ეს გეოგრაფიული გარემო გარკვეულ სირთულეებს ქმნიდა ყოველდღიურ ცხოვრებაში.

მყარ მარცვლიანი (ან მაგარ მარცვლიანი) ხორბლის, ე.ი. თავთუხის დასავლეთ საქართველოში გავრცელებას, ტენიანი კლიმატი უშლიდა ხელს,

რაც ფაქტობრივად გამორიცხავდა კოლხეთში ხორბლის ცენტრალურ კულტურად გადაქცევას. ხორბლის ჯიშებიდან, დასავლეთ საქართველოში ვხვდებით რბილი ხორბლის ეგზემპლარებს⁸, რომელიც ხორბლის უძველეს სახეობადაა მიჩნეული და ყველა კონტინენტზე, თითქმის ყველა გეოგრაფიულ ზონაში მოჰყავდათ⁹. მას ახასიათებს ძალიან გრძელი სავეგეტაციო პერიოდი, რომელიც დათესვიდან 180-200 ან 360 დღემდე შეიძლება გაგრძელებულიყო მოსავლის მოცემამდე¹⁰. ჩვენი აზრით, ასეთი ხანგრძლივი სავეგეტაციო პერიოდი გახდა მიზეზი ხორბლის კულტურის იმ წარმომადგენელთა ნაკლები პოპულარობისა, რომელთა მოყვანაც დასავლეთ საქართველოში შესაძლებელი იყო. თუმცა, არქეოლოგიური და არქეობოტანიკური მასალებით ხორბლის მარცვალი კოლხეთის ჰინტერლანდში მაინც ფიქსირდება¹¹. კოლხეთის როგორც მთიან, ასევე ბარის ზონაში გავრცელებული იყო ასევე „კილიანი ხორბლის“, ნაკლებმოსავლიანი, უძველესი პალეორელიქტური ჯიშები¹², რომლებსაც შეიძლება ველურმოზარდი ფორმებიც ვუწოდოთ. ისინი ნაკლებმოსავლიანი ჯიშებია, რომლებიც მხოლოდ იმიტომ ითესებოდა, რომ ნებისმიერ გარემოში იზრდებოდა, შესაბამისად, მათი მარცვალმონაცვლეობიდან ამოვარდნა და შეცვლა უფრო მაღალმოსავლიანი, გარემო-პირობებს უკეთ შეგუებული კულტურებით, ლოგიკურ შედეგად მიგვაჩნია.

პურეული კულტურებიდან, ალბათ ყველაზე მნიშვნელოვანი და კილიან ხორბლებზე მეტად პროდუქტიულად მიგვაჩნია **ასლი**, იგივე ემერი, რომლის კულტივაციას კოლხები უძველესი დროიდან მისდევდნენ. ამას ადასტურებს პალეობოტანიკური ცნობები¹³, რომელთა მიხედვითაც, სხვა მრავალი მარცვლოვანი და პარკოსანი კულტურების გვერდით, დიდი რაოდენობით ჩანს

⁸ თ. სადუნიშვილი, ი. მაისაია, ქ. ბაცაცაშვილი, შ. სიხარულიძე, თ. დარჩიძე. საქართველოს აგრარული კულტურა. თბ. 2021, გვ. 13-15.

⁹ თ. სადუნიშვილი, ი. მაისაია, ქ. ბაცაცაშვილი, შ. სიხარულიძე, თ. დარჩიძე. საქართველოს აგრარული კულტურა, გვ. 13.

¹⁰ თ. სადუნიშვილი, ი. მაისაია, ქ. ბაცაცაშვილი, შ. სიხარულიძე, თ. დარჩიძე. საქართველოს აგრარული კულტურა, გვ. 14.

¹¹ მ. ბოკერია, ლ. რუხაძე, ბ. ამანი კ. მასოხე, დ. ლომიტაშვილი, ზ. თვალჭრელიძე, ნ. ქებულაძე. არქეობოტანიკური მონაცემები კოლხეთიდან. 2009. საქართველოს ეროვნული მუზეუმის მოამბე, გვ. 144-145, 148; გოგაძე ე. ბრინჯაოს და ადრეული რკინის ხანის კოლხეთის მოსახლეობის კულტურა. თბ. 1982, გვ. 73.

¹² ლ. ფრუიძე, ი. მაისაია, შ. სიხარულიძე, მ. თავართქილაძე. პური ჩვენი არსობისა. საქართველო – სამიწათმოქმედო კულტურის უძველესი კერა. თბ. 2016, გვ. 32-34.

¹³ E. Kvavadze, M. Chichinadze, I. Martkoplshvili, K. Kakhiani. Palynological and Paleobotanical Data about Bronze Age Medicinal Plants from Archaeological Sites in Georgia. 2013. Proceedings of the Georgian National Museum, Natural Sciences and Prehistory Section N5, გვ. 36-49.

ასლის მასალები. იგივეს გვიდასტურებს ანტიკური ხანის ავტორი, ქსენოფონტი. ბერძენი ავტორი, სტრატეგოსი და სოკრატეს მოწაფე, კოლხების ერთ-ერთი სოფლის დაპყრობისას შემდეგ სურათს გადააწყდა: „*კლინები სი-მავრის ძარცვის დროს სახლებში წააწყდნენ პურის დიდ მარავს, რომელიც, როგორც მოსინიკები ამბობდნენ, წინაპართა [ანდერძის თანახმად წინა წელს იყო] განაწილებული. ახალი პური კი თავთავებად ჰქონდათ დახვავებული; განსაკუთრებით ბევრი იყო ასლი...*“¹⁴. ასლი, როგორც მდგრადი, გარემო-პირობებისადმი შემგუებლობით გამორჩეული მცენარე, იმ დროისთვის მთელ მსოფლიოში ითესებოდა და მისი გემოვნური თვისებების, ასევე, ცილების მაღალი შემცველობის გამო, დღემდე გამოიყენება სხვადასხვა კულტურისათვის დამახასიათებელი ისეთი ავთენტური კერძებისთვის, როგორიცაა პასტა, ფლავი, სხვადასხვა სახის ბრტყელი პურები¹⁵. ასლის შესახებ, რომელიც აგრონომიის სპეციალისტი, მწერალი და ისტორიკოსი, კოლუმელაც მოგვითხრობს, რომელიც ჩვეულებრივი ხორბლის გვერდზე აყენებს ასლს, უწოდებს მათ რა, „*ორ ყველაზე მეტად მისაღებ მარცვლეულს ადამიანთა საკვებად*“¹⁶, იქვე აღწერს, რომ ამ ხორბლეულებიდან, ეს ორი სახეობა უნდა შეინახოს ფერმერმა ყველაზე ხშირად, რომელთაგან ხორბალი ხარობს მეტად მშრალ ნიადაგებზე, ასლი კი იშვიათად ზიანდება ნესტისგან¹⁷. ასევე საინტერესო ცნობას გვაწვდის პლინიუსიც: „*ასლი ყველაზე გამძლეა გარემო პირობების მიმართ მარცვლოვანთა შორის და აქვს მკაცრი ზამთრის გადატანის დიდი უნარი. ის ხარობს ყველაზე ცივ კლიმატებშიც და იქაც, სადაც მიწა სუსტად არის დამუშავებული/ცუდი აგროტექნიკაა, უძლებს ყველაზე დიდ სიცხეებს და უწყლობას*“¹⁸.

კოლუმელას და პლინიუსის ცნობებიც მეტად საინტერესო და მნიშვნელოვანია, თუმცა, ისეთი ადგილი, რომელიც რომისთვის „ნესტიანია“ და ასლის სათესად გამოსადეგი, კოლხეთისთვის იშვიათობაა. აქ ნალექები ხმელთაშუაზღვისპირეთის ნებისმიერ ადგილზე გაცილებით მეტია, ამიტომ მივიჩნ-

¹⁴ Xenop. Anab. V. 4.

¹⁵ M. Sorrels, D. Benschel, L. K. Kuchek, B. Baker, m. Coit, M. H. Davis, E. Dick, K. Hoy, G. Roth, A. Ruffin, N. Apolito, J. Russel, S. Zwinger. Ancient Grains: Emmer, Penn State University, Department of Plant Science. ონლაინ ხელმისაწვდომია: <https://plantscience.psu.edu/research/projects/grains/heritage-grains/emmer> ბოლო ნახვა: 21.06.2022.

¹⁶ Columella 2, V-VII

¹⁷ Columella 2, V-VII

¹⁸ Pliny, Natural History. 18.19.

ნევთ, რომ აქ ასლიც, სხვა ხორბლეულის მსგავსად, მხოლოდ ბუნებრივი ღრენაჟის და ამას დამატებული ხელოვნური სამელიორაციო არხების პირობებში უნდა მოეყვანათ. რაც შეეხება პლინიუსის ცნობას, თუ შევაჯერებთ ქსენოფონტის მოსინიკების სოფლის აღწერასთან, ეს გვაფიქრებინებს, რომ ასლი სამხრეთ-დასავლეთ კოლხეთის მთიანეთის დიდ ნაწილში უნდა ყოფილიყო გავრცელებული, ჩრდილო კოლხეთის მაღალმთაში, ცენტრალური კავკასიონის კალთებზე კი ის ნაკლებად გავრცელებული ჩანს.

ზემოთ მოყვანილი მაგალითები ცხადჰყოფს, რომ პურეულ კულტურებს ანტიკური ხანის კოლხეთში, მხოლოდ განსაკუთრებული საჭიროების გამო თესავდნენ და ისინი წარმოდგენილია ხორბლის „კილიანი“ სახეობებით, დაბალპროდუქტიული ან ხანგრძლივი ვეგეტაციის მქონე ისეთი ჯიშებით¹⁹, რომლებიც ინტენსიურად და სტაბილურად დიდ მოსავალს ვერ მისცემდნენ ადგილობრივ მოსახლეობას.

თუმცა, საკითხი მაინც საინტერესოდ დგას, თუ რატომ ითესებოდა საერთოდ ასეთი საკვები მცენარე, რომლის პროდუქტიულობა საეჭვოა. კოლხეთზე გაცილებით ნაკლებტენიან სამოსზე, გარნსის მიხედვით, ხორბლის წარმოება მიზერულია, ჭარბი ნალექების გამო²⁰. ჩვენი აზრით, არაველურმოზარდი ხორბლის მარცვლების დიდი ნაწილი დასავლეთ კოლხეთში პირველ რიგში შემოტანილი უნდა იყოს, ხოლო თუ ითესებოდა, მხოლოდ და მხოლოდ მცირე რაოდენობით უნდა დათესილიყო და ამას თავისი რაციონალური მიზეზები უნდა ჰქონდეს. შესაბამისად, ხორბალს, ცენტრალური კოლხეთის მცხოვრებთა კვებაში დიდი ადგილი არ უნდა სჭეროდა ანტიკურ ხანაში. გამომდინარე იქიდან, რომ კოლხეთი ჯერ კიდევ არ არის დაკავშირებული დასავლეთ საქართველოსთან, ხორბალს ისინი ჯერ ვერც იქიდან მიიღებდნენ.

ქსენოფონტის ცნობაზე დაყრდნობით, ფაქტია, რომ მოსინიკები ხორბალს თესავდნენ, თუმცა ისინი ანატოლიის ზეგანის ჩრდილოეთით, კოლხეთის თითქმის უკიდურეს სამხრეთ-დასავლეთ საზღვარზე ცხოვრობენ, ამიტომ ეს გასაკვირი არც არის, თუმცა ქსენოფონტის ცნობებში კიდევ ერთი საინტერესო დეტალია. ამ ტომის აღწერისას, ქსენოფონტი აღწერს **წაბლით** ნა-

¹⁹ M. Bokeria, B. Ammann, N. Kebuladze, Archaeobotanical Evidence from West Georgia (South Caucasus). 2009. Bulletin of the Georgian National Museum, Natural Sciences and Prehistory Section. №1, გვ. 144.

²⁰ Peter Garnsey. Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World. Responses to Risk and Crisis. 1998. Cambridge University Press, გვ. 13.

სუქ დიდებულთა შვილებს, ასევე „დაუტიხრავი გულის“ მქონე კაკლის გამოყენებას, რომელსაც ჩვენ ასევე წაბლად მივიჩნევთ. მიუხედავად იმისა, რომ ქსენოფონტისვე მიხედვით, მოსინიკებს დიდი რაოდენობით აქვთ ხორბალი, ისინი დატატურიებულ ბავშვებს, რომლებიც ნამდვილად ნაყოფიერების ღვთაების კულტის მსახურნი და ქურუმთა წრესთან დაკავშირებულნი უნდა იყვნენ²¹, წაბლით ასუქებენ. ეს ჩვენი აზრით, რელიგიურ რიტუალთან უნდა იყოს დაკავშირებული. კოლხური ტომების სამხრეთ დასავლეთიდან ჩრდილო-აღმოსავლეთით მიგრირება, სხვადასხვა ტომთა სამოსახლო არეალების ცვლილება ბერძენ ავტორთა ცნობებში, გვაფიქრებინებს, რომ ცენტრალური კოლხეთის ჰინტერლანდში დასახლებულ კოლხებს – ხორბალი, ისევე როგორც დასავლეთით მცხოვრებ მოსინიკებს – წაბლი, გარკვეული სახის კულტის ნაწილად უნდა შემოჰყოლოდათ თავდაპირველი განსახლების არეალიდან, რომელსაც დროთა განმავლობაში შეცვლიდა უკვე აქ გავრცელებული, უფრო მარტივად ადაპტირებადი მარცვლეული. ამაზე მეტყველებს ვანში, ქალაქის შესასვლელშივე მდგარი საკულტო ცენტრის ალაპებში აღმოჩენილი ფეტვით სავსე განამარხებული ამფორები²², რომლებიც ძვ.წ. IV საუკუნის ბოლო მეოთხედით ან ძვ.წ. III საუკუნის დასაწყისით თარიღდება. პურის თესვის ზონაში ჯერ წინარექრისტიანულ, შემდგომ კი ქრისტიანულ ეპოქებში, პურისათვის საკრალური მნიშვნელობის მინიჭების პარალელურად, **ფეტვის** კულტურა დასავლეთ საქართველოს შესაწირ მარცვლეულად იქცა, რომელიც დიდ როლს ასრულებდა ნაყოფიერების ღვთაებასთან დაკავშირებულ რიტუალებში²³. კიდევ ერთი ფაქტორი, რომელიც გასათვალისწინებელია, არის კლიმატური ცვლილებები, რომელსაც დედამიწა პერიოდულად განიცდის. მეცნიერები ვარაუდობენ, რომ ძვ.წ. I საუკუნის პირველ ნახევარში კლიმატმა

²¹ სხეულის ტატურიება თ. მიქელაძის მიხედვით წარჩინებული წარმომავლობის მანიშნებელია, ხოლო ანტიკური ხანის მოსინიკებში ქვეყნის გამგებლობა რომ ქურუმებს ეპარათ, ამაზე მეტყველებს იგივე ცნობა, სადაც მოსინიკების „მეფეებია“ ნახსენები, რომელთაგან ერთ-ერთი ამაღლებულ ადგილზე მდგარ სასახლეს დაუფლება. თ. მიქელაძის მიხედვით, ქსენოფონტის მიერ ნახსენებ წინასწარმეტყველებაში, რომლის მიხედვითაც მოსინიკების „მეფეები“ მაღალ კოშკებში გამოკეტვნი ცხოვრობენ, იმ ფაქტის დასტურია, რომ აქ მეფეებში ქურუმები იგულისხმება, ამიტომაც ვფიქრობთ, რომ ეს წარჩინებულთა შვილებიც, ამ ქურუმთა წრიდან უნდა იყვნენ. სწორედ ამაზე მეტყველებს მათ მიერ ნაყოფიერების კულტთან დაკავშირებული კოიტუსის ინსცენირება.

²² თ. ლორთქიფანიძე. ვანის ნაქალაქარი. ვანი I. თბ. 1972, გვ. 29.

²³ ს. მაკალათია. სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია. თბ. 1941. გვ. 35.

ცვლილებები განიცადა კოლხეთში²⁴. პალეონტოლოგიური კვლევების მიხედვით, ამ პერიოდიდან კიდევ უფრო იმატებს ტენიანობა, რასაც ხორბლეული კულტურების დათესვის არეალი კიდევ უფრო უნდა შეემცირებინა. ამიტომ, ვვარაუდობთ, რომ ხორბალი დასავლეთ საქართველოში ძვ.წ. I საუკუნემდე მცირე რაოდენობით უნდა დათესილიყო, ხოლო ამ კლიმატური ცვლილებების შემდეგ, საერთოდ მინიმუმამდე უნდა დასულიყო.

ხორბლის კულტივაციას ამიერკავკასიაში ნამდვილად დიდი ისტორია აქვს, თუმცა ხორბალმა მოგვცა არამხოლოდ პურის ცხობის უზარმაზარი ტრადიცია, არამედ სრულიად შემთხვევით, საფუძველი დაუდო ახალი მარცვლოვანი კულტურის, ჭვავის გაჩენასაც. ჭვავი, რომელიც შემდგომში ცალკე კულტურად გავრცელდა, ხორბლის სარეველა მცენარისგან წარმოსდგება, რომელმაც დასავლეთ ევროპაში სწორედ ამიერკავკასიის გავლით შეაღწია²⁵. ჭვავის ადამიანთა საკვებად გამოყენება მთელ საქართველოში ეთნოგრაფიული²⁶ და არქეობოტანიკური მონაცემებით²⁷ დასტურდება. ჭვავის პალეონტოლოგიური ნარჩენები სამზარეულო ჭურჭელში ფიქსირდება, რაც ცხადყოფს მის საკვებად გამოყენებას ანტიკური ხანის კოლხეთში²⁸. ეთნოგრაფიული მასალები კი საინტერესო რეცეპტს ინახავენ ჭვავის ცომისთვის: კვარებს, მეგრული სამზარეულოს განუყოფელ ნაწილს, ძირითადად ჭვავის ფქვილისგან ამზადებდნენ, რომელსაც სიმინდის ფქვილს ურევდნენ²⁹. სიმინდის ფქვილი, რა თქმა უნდა, ახალი ეპოქის დანამატი უნდა იყოს, ხოლო თავდაპირველად მასში ღომის (*Setaria italica*) ან ფეტვის ფქვილი უნდა გაერიათ. ჭვავს უნდა უკავშირდებოდეს კიდევ ერთი დასავლურქართული კერძი, ჭვიშტარიც. ამას

²⁴ მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალეონტოლოგიური კვლევის საფუძველზე). სიცოცხლის შემსწავლელ მეცნიერებათა დოქტორის აკადემიური ხარისხის მოსაპოვებლად წარმოდგენილი დისერტაცია. თბ. 2013, გვ. 154. ონლაინ ხელმისაწვდომია:

<http://eprints.iliauni.edu.ge/2952/1/1488%20მია%20ჭიჭინაძე.pdf> ბოლო ნახვა: 25.06.2022

²⁵ თ. საღუნუშვილი, ი. მაისაია, ქ. ბაცაცაშვილი, შ. სიხარულიძე, თ. დარჩიძე. საქართველოს აგრარული კულტურა, გვ. 121.

²⁶ იხ. მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. III, ნაწილი II. რედ.: ი. ჭყონია. თბ. 1986.

²⁷ მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალეონტოლოგიური კვლევის საფუძველზე), გვ. 117, 127.

²⁸ მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალეონტოლოგიური კვლევის საფუძველზე), გვ. 127.

²⁹ მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის. ტ. III, ნაწილი II, გვ. 207

გვიდასტურებს როგორც ეთნოგრაფიული მასალები³⁰, ასევე ჭვავის მეგრული სახელწოდება **ჭვია**. სახელწოდების პირველ ნაწილში „ჭვი“ ფუძე აშკარად ამყარებს ეთნოგრაფიულ მასალებში მოყვანილ ცნობას. მართალია, დღეისთვის ჭვიშტარის რეცეპტიდან მთლიანად ამოვარდნილია ჭვავი, თუმცა, ის ფაქტი, რომ კერძმა მცენარის სახელწოდებიდან მიიღო სახელი, აშკარად მეტყველებს ჭვავის ამ კერძში ხანგრძლივ და ტრადიციულ გამოყენებაზე. ჭვიშტარს ანტიკურ რომშიც მოეძებნება პარალელი. ერთი რეცეპტი შემოგვინახა კატონმა, რომელსაც ეწოდება „libum“, დღეისთვის კი „კატონის ჩიჩქიკასაც“ უწოდებენ: „სანაყში უნდა დაძუშავდეს ერთ კილოგრამამდე ყველი. როცა ის საკმარისად დარბილდება და დანაწევრდება, დაუმატეთ ნახევარ კილოგრამამდე ხორბლის ფქვილი, ხოლო თუ გსურთ რომ კერძი კიდევ უფრო გემრიელი იყოს, გაანახევრეთ ფქვილის დოზა. შეძგვომ დაუმატეთ ერთი ცალი კვერცხი. მოზელის შეძგვვ გადაიტანეთ ფორმაზე, გაახვიეთ ფოთლებით და გამოაცხვეთ ნელ ცეცხლზე³¹“. როგორც ხედავთ, დასავლურქართულ ჭვიშტარსა და რომაულ, კატონის რეცეპტით დამზადებულ, ხორბლის ფქვილიან ყველს შორის განსხვავება მხოლოდ ფქვილის სახეობაშია. ეს ლოგიკურიცაა, ვინაიდან რომში მთავარი საკვები, ყოველდღიური მარცვლოვანი ხორბალია, დასავლეთ საქართველოში კი ფეტვნიანი და ხორბლეული კულტურების სახესხვაობები.

მარცვლეული კულტურებიდან, კიდევ ერთი, მნიშვნელოვანი, თუმცა ასევე კოლხეთის ტენიანი ჰავის გამო, გეოგრაფიულად შეზღუდული უნდა ყოფილიყო **ქერი**. ქერიც, პურისა და ჭვავის მსგავსად დადასტურებულია არქეობოტანიკური მასალებით³², ასევე, დასტურდება ქსენოფონტის მიხედვითაც, რომელიც ჯერ აღწერს „ქერის ღვინოს“, ანუ ლუდს, რომელსაც ზემო კოლხეთის მთიანეთთან გადააწყდა³³, ტრაპეზუნტელებმა მას, ღვინოსა და ხარებთან ერთად, ქერის ფქვილიც მიართვეს³⁴. ქერი, მართალია, ხორბალზე მეტად

³⁰ მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის. ტ. III, ნაწილი II, გვ. 209

³¹ Cato, De agricultura. 75.

³² მ. ბოკერია, ლ. რუხაძე, ბ. ამანი კ. მასოხე, დ. ლომიჭაშვილი, ზ. თვალჭრელიძე, ნ. ქებულაძე. არქეობოტანიკური მონაცემები კოლხეთიდან, გვ. 145-148; M. Bokeria, B. Ammann, N. Kebuladze, Archaeobotanical Evidence from West Georgia (South Caucasus), გვ. 140-144; მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალინოლოგიური კვლევის საფუძველზე), გვ. 39, 72, 153.

³³ Xenop. Anab. IV. 5.

³⁴ Xenop. Anab. IV. 8.

გამძლეა ტენიანი გარემოს მიმართ, თუმცა, არც იმდენად, რომ მასიურად დაეთესათ. ჩვენ ვფიქრობთ, რომ ქერი მხოლოდ მთაში, და სამხრეთ-დასავლეთ კოლხეთის იმ ნაწილებში უნდა ყოფილიყო გამოყენებული, სადაც ბუნებრივი ღრენაჟი ან შესაბამისი გარემოა. ცენტრალური კოლხეთის ვაკე, სადაც წვიმების დროს წყლის დაგუბება ხდება, გამოუსადეგარია ქერის დასათესად. ეს მარცვლეული კულტურა, ყოველთვის მეორეხარისხოვან როლს სჯერდებოდა ანტიკურ საბერძნეთში, ხოლო რომაულ ხანაში საერთოდ შინაური ცხოველების და ყველაზე ღარიბი ფენების საკვებად იყო მიჩნეული³⁵. შესაბამისად, ვფიქრობთ, რომ მას ცენტრალური კოლხეთის დაბლობზე საერთოდ არ გამოიყენებდნენ, ხოლო მთიანეთში, უბრალოდ საჭიროების გამო ითესებოდა.

რაც შეეხება ლუდს, რომელიც ქერისგან იხდებოდა, ზოგადად, მთელი ანტიკურობის მანძილზე, ლუდი მიიჩნეოდა ყველაზე დაბალი ფენების სასმელად, რომელთაც ღვინოზე ხელი არ მიუწვდებოდათ³⁶ – რომში ლუდი ყველაზე იაფფასიანი ღვინის ფასის ნახევარი ღირდა³⁷. ხოლო ქსენოფონტის მიერ აღწერილი ლუდის კონსისტენცია, დაახლოებით ასეთია – ეს იყო სქელი მასა, რომელშიც ერთად იყო სითხეც და ქერის მარცვლები. ასეთ მასას ორმაგი დანიშნულება უნდა ჰქონოდა – ერთი მხრივ, დაენაყრებინა, მეორე მხრივ კი ალკოჰოლური თრობა უნდა გამოეწვია მომხმარებელში. ამ დანიშნულებით განვითარებული აგრარული კულტურის მქონე მხარეებში ცალცალკე იყო საკვები და სასმელი, თუმცა, მთიანეთში, სადაც კულტურული მცენარეები დიდად ვერ ხარობენ, ლუდს დუალისტური, ენერჯის წყაროს და ალკოჰოლური თრობის დანიშნულებაც მიანიჭეს.

ზემოთ ჩამოთვლილი მარცვლოვანი კულტურები უძველესი დროიდან მოყოლებული მსოფლიოს უდიდესი ნაწილისთვის წარმოადგენდნენ ყოველდღიური რაციონის ნაწილს, ენერჯის წყაროს, თუმცა, ანტიკურ კოლხეთში, მათგან მხოლოდ ერთმა, ჭვავმა მოახერხა ადგილობრივ კულინარიულ ნიბუშში ასახვა, ხორბალი და ქერი კი, შეიძლება ითქვას, იშვიათ, მხოლოდ გარკვეულ პირობებსა და შემთხვევებში გამოიყენებოდა. პურეული კულტურებისგან განსხვავებით, დასავლურქართულ სივრცეში უდიდესი ადგილი უკავია

³⁵ Peter Garnsey. Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World. Responses to Risk and Crisis, გვ. 50-51.

³⁶ Peter Garnsey. Food and Society in Classical Antiquity. Cambridge University Press. 1999, გვ. 118.

³⁷ Patrick Faas. Around the Roman Table. Food and Feasting in Ancient Rome. The University of Chicago Press. 1994, გვ. 122.

ფეტენაირ კულტურებს, რომლებიც გასული საუკუნის დამდეგამდე აქტიურად გამოიყენებოდა სამხარეულოსა და ადგილობრივ მეურნეობებში.

ფეტენაირი კულტურებიდან ყველაზე მნიშვნელოვანი და დასავლეთ საქართველოში ფართოდ გავრცელებული იყო ორი სახეობა – პირველი ეს არის **ლომი** (*Setaria Italica*), ხოლო მეორეა, **ფეტვი** (*Panicum miliaceum*), თავისი ქვესახეობებით. ანტიკური კოლხეთის ყოველდღიური ყოფისა და კვების შესახებ საუბრისას, უდიდესი ინტერესითა და სიფრთხილით უნდა იქნეს შესწავლილი ეს ორი კულტურა.

ლომი, რომელიც მთლიანად დასავლეთ საქართველოს ავთენტური კერძია, თანამედროვეობაში სიმინდის დაღერდილი მასის მოხარშვის და შემდგომ ასევე სიმინდის ფქვილის შერევით მზადდება³⁸. განსხვავებული ვითარებაა ლომის მარცვლისგან დამზადებულ კერძთან დაკავშირებით, რომელსაც დიდად არც გადარეცხვა სჭირდება, არც კონსისტენციის, ერთიანი მასის ჩამოყალიბებისთვის ფქვილის შერევაა საჭირო, და მხოლოდ მოხარშვით, წყლის აორთქლების შემდეგ, ჩაზღვრული პირდაპირ მოხარშული მარცვლებისგან მიიღება ერთიანი მასა³⁹. ლომის მომზადების შესახებ ჩაწერილი ნებისმიერი ეთნოგრაფიული მასალა მეტყველებს, რომ ეს კერძი, რომელიც ლომის მარცვლებისგან მზადდებოდა, მარტივი მომზადების რეცეპტით გამოირჩეოდა⁴⁰.

ლომის კულტურის დასავლეთ საქართველოში გავრცელებას მრავალმხრივი მიზეზი ჰქონდა. ზემოთ აღვნიშნეთ, რომ კერძის მომზადებაც მარტივი იყო, თუმცა, მხოლოდ ამას არ შეიძლება მიეცა ამ მცენარისთვის ყოველდღიურ ყოფასა და სოფლის მეურნეობაში ის უზარმაზარი ხვედრითი წილი, რაც ჰქონდა. ლომი, ფეტვთან და პარკოსნებთან ერთად, რომ ერთ-ერთი მთავარი და წამყვანი კულტურა იყო მთელ დასავლეთ საქართველოში, ამაზე მეტყველებს, არქეოლოგიური და არქეობოტანიკური მასალები⁴¹. ამის მიზეზები მრავალმხრივია, თუმცა, თავდაპირველად, გვსურს ყურადღება გავამახვილოთ ერთ მნიშვნელოვან საკითხზე. ლომის პირველი ნაშთები დასავლეთ

³⁸ იხილეთ: მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. III, ნაწილი II, ზემო და ქვემო სამეგრელოს, გურიის, ზემო და ქვემო იმერეთისა და აჭარის მონაცემები.

³⁹ მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. III, ნაწილი II, გვ. 206-209.

⁴⁰ მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. III, ნაწილი II, გვ. 208-209.

⁴¹ M. Bokeria, B. Ammann, N. Kebuladze, Archaeobotanical Evidence from West Georgia (South Caucasus), გვ. 144.

საქართველოს ტერიტორიაზე, ანტიკური ხანის ფენებში გვხვდება⁴². უფრო ძველი ნაშთები, ფეტვის და ხორბლისგან განსხვავებით, ყოველ შემთხვევაში ჯერჯერობით არ აღმოჩენილა. სწორედ ამიტომ ი. ნ. ლომოური მართებულად აღნიშნავს, რომ ფეტვისგან განსხვავებით, რომელიც აქ აღმოსავლეთიდანაა შემოსული, ღომის მარცვლები დასავლეთიდან უნდა შემოსულიყო⁴³. მიუხედავად იმისა, რომ ღომის კულტურის სამშობლო ჩინეთის უხვნალექიანი რეგიონებია, სადაც მას ძვ.წ. VI-V ათასწლეულებიდან უკვე კულტურული ფორმა აქვს⁴⁴. ჩვენც ვეთანხმებით ამ მოსაზრებას და ვფიქრობთ, რომ უფრო ადრეული მასალების არარსებობა განსაზღვრავს ღომის ან კლასიკურ ანტიკურობაში, ან კიდევ უფრო მოგვიანებით, ელინისტურ ხანაში, შემოტანაზე. ეს უნდა მომხდარიყო ან ათენური „თალასოკრატიის“ დროს, როდესაც ბერძნები იწყებენ აქტიურ ვაჭრობას აღმოსავლეთით ან ელინისტურ ხანაში, როდესაც ალექსანდრე მაკედონელი ძალიან შორს, აღმოსავლეთით ლაშქრობს. ნებისმიერ შემთხვევაში, ღომი უკვე დადასტურებულად ჩანს ვანში ძვ.წ. III-II საუკუნეების მიჯნაზე⁴⁵, თანაც სააღაპე მოედნებზე. ხორბალზე საუბრისას აღვნიშნეთ, რომ ამა თუ იმ პროდუქტის სარიტუალო დანიშნულებაში, მარცვლეული იქნება ეს თუ ხის ნაყოფი, მიუხედავად მისი მოყვანის სირთულისა, შესაძლებელია, თესვის და კულტივაციის პრაქტიკის ხანგრძლივობა გაზარდოს ისეთ გეოგრაფიულ სივრცეში, სადაც მისი წარმოება დიდ სირთულეებთანაა დაკავშირებული. ამასთან, თავისთავად გარკვეული საკვები, ჩვენ შემთხვევაში კი ღომი, სარიტუალო მარცვლეულად რომ იქცეს, დიდი დროა საჭირო. ამიტომ ვფიქრობთ, რომ მისი კულტივაცია სააღაპე მოედნებზე აღმოჩენამდე დიდი ხნით ადრე უნდა დაეწყო, თუმცა ქვედა ქრონოლოგიურ საზღვრად აქ ძვ.წ. VI საუკუნე უნდა მივიჩნიოთ.

ასეთია ღომის დასავლეთ საქართველოში შემოტანის ქრონოლოგიური თუ ისტორიული შტრიხები, შემდგომში კი, არქეოლოგიური მასალებით ირკვევა, რომ ანტიკური კოლხეთის ჰინტერლანდში, ღომი, ფეტვთან ერთად,

⁴² M. Bokeria, B. Ammann, N. Kebuladze. Archaeobotanical Evidence from West Georgia (South Caucasus), გვ. 144.

⁴³ ი. ნ. ლომოური. მარცვლეული კულტურები II (ფეტვნაირი პურეული). თბ. 1950, გვ. 230-232

⁴⁴ ი. ნ. ლომოური. მარცვლეული კულტურები II (ფეტვნაირი პურეული), გვ. 230-232

⁴⁵ M. Bokeria, B. Ammann, N. Kebuladze. Archaeobotanical Evidence from West Georgia (South Caucasus), გვ. 144.

ძალიან დიდი როლდენობით ითესებოდა⁴⁶. მისი კულტივაციის ისტორია მეოცე საუკუნემდე გრძელდება და საბოლოოდ, იმდენად ჩაჯდა დასავლურქართულ გეოგრაფიულ სივრცეში, რომ ღომის ქართული ჯიშები ცალკე ეკოლოგიურ და მორფოლოგიურ ერთეულებად ჩამოყალიბდა, რომლებიც დიდ განსხვავებას ავლენენ აზიურ სახესხვაობებთან⁴⁷. ამის მიზეზი, მრავალგვარია. ფეტვისგან განსხვავებით, რომელიც მეტად შემგუებული მცენარეა გარემო-პირობებისადმი, ღომი ვერ იტანს გვალვებს, უწყლობას, სიცივეებს, სიგრილეებს და ტენის ნაკლებობას. ამიტომაც, ამიერკავკასიაში ღომით კულტივირებული ნაკვეთები მუდმივად დასავლეთ საქართველოს ბარის ზოლით იყო შემოსაზღვრული. ზღვის დონიდან 600-700 მეტრზე მაღლა ღომი არ ითესება, ვინაიდან მცენარე საჭიროებს სტაბილურ სითბოს⁴⁸, მისი მოსავლიანობა ცხელ, ნალექებით შეზღუდულ მხარეებში 30-35 პროცენტით იკლებს⁴⁹. სწორედ ამიტომ, ღომის კულტურა ექსკლუზიურად დასავლეთ საქართველოს ბარის კულტურად იქცა. შესაბამისად, ანტიკური ხანის კოლხეთშიც იგი გავრცელებული უნდა იყოს მხოლოდ ბარში.

ღომი ბერძნულ-რომაულ საზოგადოებებშიც გავრცელებული მცენარეა. ის აღწერილი აქვთ კოლუმელასა და კატონს. კოლუმელას მიხედვით, „ღომი, მას შემდეგ, რაც გაიცივება, შესანიშნავი საკვებია ფაფად, განსაკუთრებით კი რძით შეზავებული“⁵⁰. ჩვენი აზრით, ღომის ასეთი მარტივი რეცეპტი არამარტო რომში უნდა ყოფილიყო გამოყენებული. ფაფის დასამზადებლად საჭიროა მარცვლის დაფქვა, დასავლეთ საქართველო კი მოფენილია ხელსაფქვაების განამარხებული ნაშთებით⁵¹, მარცვლეულის დამუშავებასთან და შენახვასთან დაკავშირებული იმ დროისთვის ცნობილი ყველა ხერხი კოლხეთში უკვე ცნობილია⁵². ამასთან, რძიანი ღომის ფაფის მსგავსი ერთი კერძის

⁴⁶ მ. ბოკერია, ლ. რუხაძე, ბ. ამანი კ. მასოხე, დ. ღომიტაშვილი, ზ. თვალჭრელიძე, ნ. ქებულაძე. არქეობოტანიკური მონაცემები კოლხეთიდან, გვ. 145-148.

⁴⁷ ღომის ბოტანიკურ და მორფოლოგიურ სახესხვაობათა შესახებ ვრცელი შრომა იხილეთ ვ. მენაბდის და ა. ერიციანის „საქართველოს ღომის შესწავლისთვის“ თბილისის ბოტანიკური ინსტიტუტის შრომები, ტ. XI, 1947.

⁴⁸ ი. ნ. ლომოური. მარცვლეული კულტურები II (ფეტვანარი პურეული), გვ. 241.

⁴⁹ ნ. ი. ჩხენკელი. ფეტვანარი პურეულის სარკვევი. თბ. 1948, გვ. 41-43.

⁵⁰ Columella, 2. IX, IX.

⁵¹ ა. კახიძე, მ. ვიკერსი, ფიჭვნარი I. თბ. 2004, გვ. 141.

⁵² ვანის ნაქალაქარებზე ასევე მრავლადაა აღმოჩენილი ხელსაფქვაკები, რომელთა მეშვეობითაც ხდებოდა იმ ეპოქაში მარცვლეულის გადაამუშავება. ასევე ვანის ნაქალაქარზევე აღმოჩენილია საწყოების და ბეღლების შენობების ნაშთები, რომლებზეც ქვევით უფრო დაწვრილებით ვისაუბრებთ

რეცეპტი, რომელსაც ჩემქვა ეწოდება, შემონახულია სამეგრელოს ეთნოგრაფიულ ჩანაწერებში, ერთი განსხვავებით, მასში უბრალოდ დაჭრილ ჭყინტ ყველსაც უმატებენ, რაც მოგვიანო პერიოდის დანამატი ან თუნდაც უძველესი რეცეპტიც შეიძლება იყოს, უბრალო ფაფის „გასაკეთილშობილებლად“. თანამედროვე რეცეპტი კი ასეთია: ქვებში რძესთან და ყველთან ერთად ურევდნენ სიმინდის ფქვილს, რომელიც რა თქმა უნდა, უძველეს ხანაში, სიმინდის კულტურის შემოტანამდე, ღომის ფქვილი უნდა ყოფილიყო. ეს ითვლებოდა საუკეთესო კერძად და „ელარჯზე უფრო ძვირფას“ საკვებად⁵³.

თავისი შემაღვენლობით, ღომი უნიკალური მარცვლოვანია. ანტიკური კოლხეთის საკვების ჩვენეულ კლასიფიკაციაში მისი ადგილი ენერგიის წყაროებში განვსაზღვრეთ, ვინაიდან ის შეიცავს ათვისებადი სახამებლის, ენერგიის დიდ რაოდენობას, თუმცა მარცვალში მცენარეული ცილების, თანაც სრულყოფილი მცენარეული ცილების იმდენად დიდი შემცველობა აქვს, რომ უკან იტოვებს ყველა ჩვენთვის ცნობილ მარცვლოვანს და მხოლოდ პარკოსან კულტურებს ჩამოუვარდება პროტეინის შემცველობით. ნედლი პროტეინის შემცველობა ფეტვის მარცვალში საშუალოდ 12% წარმოადგენს, ღომისაში კი 16 პროცენტი, ზოგჯერ კი მეტია, რაც დამოკიდებულია აზოტოვანი ნივთიერებებით ნიადაგის განოყიერებაზე⁵⁴. ამასთანავე, ი. ნ. ლომოურის მიხედვით, მასში შემაჯალი ცილების 66 პროცენტამდე ადამიანის ორგანიზმის მიერ სრულიად ათვისებადია, რაც ხორბლის 49%, წიწიბურის 59%, ფეტვის 61%, მაჩვენებლებთან შედარებით⁵⁵, ძალიან მაღალია. ყოველივე ზემოთქმულიდან ნათლად ჩანს, რომ ეს საკვები კულტურა ყოველდღიურ რაციონში, ნიშნავს ადამიანის ნორმალური ზრდა-განვითარებისა და ალდგენითი პროცესების წარმატებულად წარმართვის შესაძლებლობას. მიუხედავად იმისა, რომ ანტიკური ხანის ადამიანებს არ ჰქონდათ ქიმიური ცდების ჩატარების საშუალება, ასეთი დაბალანსებული კალორიების მქონე მცენარის სარგებლობის შემჩნევა მარტივი უნდა ყოფილიყო გემოს რეცეპტორებით, ნაყროვანებით და საფურაჟედ გამოყენების პროცესშიც.

ღომის კიდევ ერთი და არანაკლებ მნიშვნელოვანი ფუნქცია, რამაც ამ მცენარის ინტენსიურად წარმოებას დიდად შეუწყო ხელი, საფურაჟე დანიშ-

⁵³ მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის. ტ. III, ნაწილი II, გვ. 208.

⁵⁴ ი. ნ. ლომოური, მარცვლეული კულტურები II (ფეტვნიარი პურეული), გვ. 237.

⁵⁵ ი. ნ. ლომოური, მარცვლეული კულტურები II (ფეტვნიარი პურეული), გვ. 239

ნულება უნდა ყოფილიყო. ღომის კულტურა იძლევა, ერთი მხრივ, მარცვალს და მისი ანარჩენებს, მეორე მხრივ კი, ჩაღას, რომელიც ფეტვნიარ პურეულთათვის დამახასიათებელი მაღალყოთიანობით გამოირჩევა და თავისი შემცველობით უთანაბრდება ჩვეულებრივი ბალახის თივას⁵⁶. სწორედ ღომის დასავლეთ საქართველოში გავრცელების დრო უკავშირდება დასავლეთ საქართველოს კვებისა და სოფლის მეურნეობის კიდევ ერთ საინტერესო ასპექტს, მთაბარული მეცხოველეობის აქტიური განვითარების ფაზას, თუმცა, უნდა აღინიშნოს, რომ ღომის ასეთი მრავალმხრივი დანიშნულებით გამოყენება, ფაქტობრივად, მას აქცევს დასავლეთ საქართველოს კულინარიის, სოფლის მეურნეობის და საერთოდ ყოფის ერთ-ერთ მთავარ მამოძრავებელ ძალად. მისგან დამზადებული კერძი, რომელსაც დღეისთვის ღომის სახელით ვიცნობთ, კი ამკარად წამყვანი, ყოველდღიური საკვები უნდა ყოფილიყო, ვინაიდან მისი სიმარტივეთ, დამზადების ტექნიკის უბრალოებით, მის გამოგონებას და „სუფრამდე მიტანას“ დიდი დრო არ უნდა დასჭირვებოდა. შესაბამისად, ბერძნების კოლხეთში გამოჩენის შემდეგ მალევე, ღომის ყოველდღიურ საკვებად დანერგვას თითქმის მთელი ანტიკური ხანის განმავლობაში ვვარაუდობთ.

ფეტვნიარი მარცვლეულის მეორე და ასევე ძალიან მნიშვნელოვანი წარმომადგენელია ფეტვი, რომელსაც საქართველოში სხვადასხვა კუთხეში ჭადას, ჭკდის და სხვა მრავალი სახელით იცნობდნენ. მისი ველურმოზარდი სახეობის კარბონიზებული მარცვლები აღმოჩენილია ნეოლითის ხანის არქეოლოგიურ ფენებში, და შემდგომი ხანების ყველა არქეოლოგიური ძეგლიდან არის ცნობილი⁵⁷. კულტურული ფორმა ძვ.წ. V ათასწლეულისთვის, აზიის კონტინენტზე უნდა ჩამოყალიბებულიყო⁵⁸. ფეტვი, ღომისგან განსხვავებით, ჭარბტენიანობასთან ერთად, გვალვავამძლე მცენარეც არის, ასევე იტანს კლიმატურ ექსტრემალურ ცვლილებებს, მისი ველურმოზარდი ფორმები კი დასავლეთ და აღმოსავლეთ საქართველოს მაღალმთიანეთშიც ითესებოდა⁵⁹. ფეტვისგან საქართველოში მზადდებოდა მჭადი, რომელიც დადასტურებულია

⁵⁶ ი. ნ. ლომოური. მარცვლეული კულტურები II (ფეტვნიარი პურეული), გვ. 239

⁵⁷ M. Bokeria, B. Ammann, N. Kebuladze, Archaeobotanical Evidence from West Georgia (South Caucasus), № 1, გვ. 140-142; მ. ბოკერია, ლ. რუხაძე, ბ. ამალი კ. მასოხე, დ. ლომიბაშვილი, ზ. თვალჭრელიძე, ნ. ქებულაძე. არქეობოტანიკური მონაცემები კოლხეთიდან, გვ. 145-148

⁵⁸ ი. ნ. ლომოური. მარცვლეული კულტურები II (ფეტვნიარი პურეული), გვ. 178

⁵⁹ იხ. ნ. ი. ჩხენკელი. ფეტვნიარი პურეულის სარკვევი, გვ. 34-39; ი. ნ. ლომოური. მარცვლეული კულტურები II (ფეტვნიარი პურეული), გვ. 174-202.

ეთნოგრაფიული მონაცემებით, დასავლეთ საქართველოს ყველა კუთხეში⁶⁰. ფეტვნიარი კულტურებისთვის დამახასიათებელი ღუალისტური გამოყენება – საფურაჟე/სამარცვლე დანიშნულება – მეტად გამოხატულია ფეტვის შემთხვევაშიც. მისი მარცვალი, ხორბალთან შედარებით, მეტად არის ათვისებული ცილებით შეღგენილი და მხოლოდ ოდნავ ჩამოუვარდება ღომს. ფეტვის ჩალა შეიცავს 0.51 ენერგეტიკულ საკვებ ერთეულს⁶¹, რაც ნახევარი კილოგრამი შვრიის მარცვლის ექვივალენტზე მეტია⁶² და ღომის ჩალის მსგავსად, არაფრით ჩამოუვარდება საშუალო ხარისხის ბალახის თივას. ამ მცენარეს მულტიფუნქციური გამოყენება უნდა ჰქონოდა.

„ფეტვის პურზე“ საუბრობს რომელიც ავტორი კოლუმელა, რომელიც აღნიშნავს, რომ ფეტვისგან გამომცხვარი „პური“, გაცივებამდე უნდა შეიჭამოს „ზიზღის გარეშე“⁶³. თუმცა, ფეტვთან დაკავშირებით არის ერთი საკითხი, რომლის გამორკვევაც მეტად საინტერესოდ გვეჩვენება. ქართულ ისტორიოგრაფიასა და ცნობიერებაში, ზოგადად გავრცელებული აზრი არსებობს იმის შესახებ, რომ ფეტვისგან მჭადი მზადდებოდა და იშვიათად, მაგრამ დღესაც მზადდება მთიანეთში განსაკუთრებულ დღეებში მჭადი. თუმცა, ეს მხოლოდ ნაწილობრივ არის სიმართლე. ფეტვი, თავისი მორფოლოგიური აგებულებით მაინც უფრო სითბოს მოყვარული მცენარეა. მთიანეთში მისი კულტურული ფორმის მოყვანა ნაკლებსავარაუდოა. ამიტომ, გვსურს კარგად განვსაზღვროთ ფეტვის მოყვანის ზონები კოლხეთში. ჩვენი აზრით, კოლხეთის დაბლობზე, ცნობილი ჩვეულებრივი ფეტვი მოჰყავდათ (Panicum), რომელიც, ღომთან ერთად, როგორც კოლხური ჰინტერლანდის აბორიგენების, ასევე, ბერძენი მოახალშენების, ყოველდღიური კვების ძირითადი შემადგენელი ნაწილი უნდა ყოფილიყო.

⁶⁰ მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. III, ნაწილი II, გვ. 206.

⁶¹ რ. ძიბიშვილი. ფეტვი – თესვა, მოვლა-მოყვანის ტექნოლოგია. ქართული აგრარული ინტერნეტ-გაზეთი. ხელმისაწვდომია: <https://agrokavkaz.ge/dargebi/memcenareoba/phetvithesva-movla-moqhvanis-teqnologია.html> ბოლო ნახვა: 28.06.2022.

⁶² ესე – ანუ ენერგეტიკული საკვები ერთეული, წარმოადგენს კალორიების პირობით აღნიშვნას, რომელიც გამოიყენება მეცხოველეობაში და ნიშუშად აღებულია 1 კილოგრამი შვრიის მარცვლის ენერგეტიკული ღირებულება. დაწვრილებით იხილეთ: მეცხოველეობა-მეფრინველეობა, წარმოების ტექნოლოგია. საქართველოს ფერმერთა ასოციაციისა და ფონდ „კონსტანტას“ კვლევა. გვ. 240. ხელმისაწვდომია: https://agronavti.ge/wp-content/uploads/2021/03/WEB_Mecxoveleoba.pdf ბოლო ნახვა: 28.06.2022.

⁶³ Columella. 2. IX, X.

ბერძნებსა და რომაელებში, ფეტვნიანი პურეული დიდი პოპულარობით არასდროს სარგებლობდა⁶⁴. ძველი ბერძნებისთვის ფეტვი წარმოადგენდა სადაზღვეო მცენარეს, იმ შემთხვევაში თუ შემოდგომაზე დათესილი ხორბლის ყანა გაზაფხულზე საკმარისი ნალექების არარსებობის გამო უბრალოდ ჩაწვებოდა და მოსავალი ნახევრდებოდა ან სულაც უბრალოდ არ მოდიოდა, დაღუპული ხორბლის ადგილზე, გვიან გაზაფხულის ან ზაფხულის პირველ კვირებში დათესილი ფეტვი, მოკლე სავეგეტაციო პერიოდის გამო, მოსახლეობას მარტივად უნაზღაურებდა საკვების დანაკლისს. ზოგადად მარცვალმონაცვლეობა უძველესი დროიდან მოყოლებული გავრცელებული პრაქტიკა იყო, მიწის გამოფიტვისგან თავის დასაცავად, თუმცა, რიგ შემთხვევებში, მოსახლეობის და განსაკუთრებით კი, ქალაქის მოსახლეობის რაოდენობის მატებასთან ერთად, სადაზღვეო კულტურების მნიშვნელობა იზრდებოდა⁶⁵. რომში ამ კულტურებს რომ კარგად იცნობდნენ ამაზე მეტყველებს კოლუმელას ცნობაც, რომელიც, მართალია, მათ არასამართლიანად მიაკუთვნებს პარკოსან მცენარეებს, თუმცა სხვა დანარჩენ მახასიათებლებში არ ცდება: „*ლომი და ფეტვი, რომლებიც ასევე უნდა მივაკუთვნოთ მარცვლოვან მცენარეებს, უკვე მოვიხსენიე, როგორც პარკოსნები, მრავალ ქვეყანაში ღარიბები ძირითად საკვებად იყენებენ... ეს მცენარეები ხარობს მრავალგვარ ნიადაგზე, თუ საკმარისი ტენიანობა აქვს ან თუ კარგად რწყავენ... არ უნდა დაითესოს ადრე გაზაფხულზე, ვინაიდან ყველაფერზე მეტად სითბო უყვართ*“⁶⁶.

კოლუმელას ცნობა ძვირფასია, იმდენად, რამდენადაც გვაწვდის ინფორმაციას იმის შესახებ, თუ რა დანიშნულებით გამოიყენებოდა ბერძნულ-რომაულ საზოგადოებაში ღომი, თუმცა, დასავლეთ საქართველოში, სადაც რომისა და საბერძნეთისგან განსხვავებით ხორბლის მხოლოდ კილიანი სახეობები მოდის და მათ მოყვანას დიდი დრო სჭირდება, ღომი და ფეტვი ძირითადი საკვები უნდა ყოფილიყო მოსახლეობის უდიდესი ნაწილისთვის. ვვარაუდობთ, რომ ფაზისის და სხვა ბერძნული ახალშენების ძირითადი მოსახლეობის, საშუალო და დაბალი ფენების ყოველდღიური საკვებიც სწორედ კოლხეთის ჰინტერლანდში მოყვანილი ეს ორი მარცვლეული უნდა ყოფილიყო. კოლხეთის ბერძნული ახალშენების ტიპებს აქ დაწვრილებით არ განვიხი-

⁶⁴ Peter Garnsey. Food and Society in Classical Antiquity, გვ. 15; Peter Garnsey. Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World. Responses to Risk and Crisis, გვ. 24

⁶⁵ Peter Garnsey. Food and Society in Classical Antiquity, გვ. 15; Peter Garnsey. Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World. Responses to Risk and Crisis, გვ. 32

⁶⁶ Columella. 2. IX, XVII.

ლავთ⁶⁷, თუმცა, ცნობილი ფაქტია, რომ ბერძნული კოლონიები მეტროპოლისის სუპლემენტს⁶⁸ წარმოადგენდნენ და სწორედ მეტროპოლისის თვითონ გაპქონდა პური, საიდანაც შეეძლო, ამიტომ, აქ მხოლოდ იშვიათ შემთხვევებში, ან ფაზისისა თუ დიოსკურიის მხოლოდ ელიტარული წრეები თუ შეძლებდნენ ხორბლით მდიდარი რეგიონებიდან ხორბლის იმპორტს, საშუალო და დაბალი ფენები კი მთლიანად კოლხეთიდან მიწოდებულ მარცვლეულზე უნდა ყოფილიყვნენ დამოკიდებულნი. ამ მსჯელობის შედეგად კიდევ ერთი დასკვნის გაკეთება შესაძლებელია. პროტოფეოდალურ საზოგადოებაში მცხოვრები კოლხებისგან განსხვავებით, ბერძნები მაინც უფრო მდიდრები უნდა ყოფილიყვნენ. ამიტომ მათ ექნებოდათ საშუალება კოლხეთის დაბლობში მოყვანილი საუკეთესო, უკვე გაცხვილ-დარჩეული მარცვლეულის შეძენის, ამიტომ, კოლხეთის მთის მოსახლეობა, სადაც ღომი და ფეტვიც არ მოდის, ბარიდან ნაკლებად თუ მიიღებდა ამ მარცვლეულს. კოლხეთის მთის მოსახლეობის კვებაზე საუბრისას, ყველაზე მნიშვნელოვანი წყარო, რაც მოგვეპოვება, არის ახალი წელთაღრიცხვის VI საუკუნის ავტორის, პროკოპი კესარიელის ცნობა, რომელიც ზემო იმერეთის ციხეებზე, შორაპანსა და სკანდაზე საუბრისას აღნიშნავს, რომ აქ საკვების ამოზიდვა ბიზანტიელ ჯარისკაცთათვის რთული იყო, ამიტომაც ადგილობრივი მოსახლეობა აწვდიდა მათ საკუთარ მოყვანილ მარცვლეულს⁶⁹, რომელსაც ს. ყაუხჩიშვილი **ქერიმად** თარგმნის⁷⁰. ქერიმა⁷¹ სწორმდგომი მცენარეა, იკეთებს ბალახის მსგავს თავთავს, მაღალმთაშიც იზრდება, თავისი მოკლე სავეგეტაციო პერიოდის გამო და წარმოადგენს ფეტვის ველურ სახეობას. ჯ. რუხაძის მიერ ჩატარებული გამოკვლევის თანახმად, სამეგრელოს მთიანეთში ქერიმასგან დამზადებული პური დაბალი ხარისხის საკვებად მიიჩნეოდა. პროკოპი კესარიელის მიერ მოხსენიებული მცენარის შესახებ ალ. მაყაშვილი, 1951 წელს, ოსუს შრომების 44 ტომში, კოლხეთის უცნობი კულტურების შესახებ წერდა, რომ ეს მცენარე შესაძლებელია ურიშიც ყოფილიყო⁷², ვინაიდან პროკოპი კესარიელის მოხსენიებული

⁶⁷ დაწვრილებით ამ საკითხზე იხ. ნ. ფიფია. ელინური ექსპერიმენტი დასავლეთ საქართველოში. თბ. 2014.

⁶⁸ თ. ღუნდუა. ქართული ეთნოკულტურული ევოლუცია და დასავლეთი ნუმისმატიკური მასალების მიხედვით. თბ. 1997, გვ. 35-52

⁶⁹ Procopius. BP. 1. 12.

⁷⁰ ს. ყაუხჩიშვილი. გეორგიკა. ტ. 2. ბიზანტიელი მწერლების ცნობები საქართველოს შესახებ. თბ. 1965, გვ. 52

⁷¹ ჯ. რუხაძე. ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში. თბ. 1976, გვ. 59.

⁷² ა. მაყაშვილი. საქართველოს ფლორის შინდისებრნი. თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის შრომები. ტ. 44. 1951

მცენარის ბერძნული სახელწოდება – „ელემოს“ ჰელოსისგან წარმოდგებოდა და ნესტიან-ჭაობიანი მხარის მცენარე უნდა ყოფილიყო. **ურიში**, ჭაობიანი არეების მცენარეა, რომელიც იმდენად უგემური საკვები იყო, რომ აუცილებლად თაფლით ან ნიგვზით უნდა შეეზავებინათ, წინააღმდეგ შემთხვევაში მას მწარე გემო დაჰკრავდა⁷³. ჩვენ ვფიქრობთ, რომ უფრო მისაღებია პირველი მოსაზრება, ქვრიმას შესახებ, ვინაიდან ზემო იმერეთის ის ნაწილი, სადაც შორაპნის ციხე მდებარეობს, შეიძლება ითქვას, რომ დასავლეთ საქართველოში ყველაზე ნაკლებად ტენიანია, ზესტაფონში დაფიქსირებულია დასავლეთ საქართველოს ტემპერატურის ერთ-ერთი უმაღლესი მაჩვენებელი 41 ცელსიუსი, ნალექები კი 1190 მილიმეტრია⁷⁴. შესაბამისად, ვასკენით, რომ ზემო იმერეთში მოჰყავდათ ქვრიმა, რომელიც იმდენად უგემურად ეჩვენათ ბიზანტიელ ჯარისკაცებს, რომ მიატოვეს ეს ადგილები და მარტივად ჩაუგდეს ხელში სპარსელთა ჯარს⁷⁵.

მარცვლოვან კულტურებზე ჩვენი კვლევა ამით ამოიწურება. ზემოთქმულიდან იკვეთება შემდეგი კანონზომიერებები: ხორბლეულიდან ანტიკური ხანის კოლხეთში ითესებოდა „კილიანი“ ტიპის ხორბლები, რომლებსაც გარკვეული ტიპის სარიტუალო დანიშნულებაც უნდა ჰქონოდა, თავთუხს და მაღალი ხარისხის მარცვლეულს იშვიათად შეეხვდებოთ. გაცილებით ფართოდ იყო გავრცელებული ფეტვნიანი პურეული, თავისი კულტურული და ველურმოზარდი ჯიშებით. ღომი ანტიკურ ხანაში შემოტანილი კულტურა ჩანს, რომელმაც მარტივად დაიმკვიდრა თავი დასავლეთ საქართველოს ბარის ზონაში, მისი გემოვნური თვისებების, მაღალი კვებითი ღირებულებისა და საფურაჟე დანიშნულების გამო, ფეტვთან ერთად წამყვანი და დასავლურქართული კულტურისთვის მნიშვნელოვან საკვებ კულტურად იქცა. ფეტვისა და ღომის კულტურული ფორმები დათესილი უნდა ყოფილიყო კოლხეთის დაბლობზე. თბილ და ტენიან ადგილებში უნდა დაეთესათ **ღომისა** და **ფეტვის** კულტურები, დაჭაობებულ, ისეთ ნიადაგებზე, სადაც წყალი დგება, **ურიში**, მთისწინეთში და დაბალმთაში უნდა ყოფილიყო ფეტვის დომინაცია, რომელიც ამ გარემოს აიტანდა, მაღალმთაში კი სადაც, ქვალორდიანი და რთულად დასამუშავებელი ნიადაგებია, ითესებოდა **ქვრიმა**, რომელიც, გარდა იმისა, რომ მოკლე სავეგეტაციო პერიოდით გამოირჩევა, ველურმოზარდ ფორმასთან ახლოს დგას, ამიტომ არასრულ კულტივაციას აიტანდა. ფეტვნიან

⁷³ ჯ. რუხაძე. ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში, გვ. 59-60.

⁷⁴ ე. ელიზბარაშვილი. საქართველოს ჰავა, გვ. 74.

⁷⁵ Procopius. BP. 1. 12.

კულტურებს, რომელთა ანარჩენებიც ხორბლის ნამჯისგან განსხვავებით, მაღალი ყუათიანობით გამოირჩეოდა, ცხოველთა კვების დანიშნულებაც უნდა ჰქონოდა. მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის გაუმჯობესებული კვების შესახებ მეცხოველეობაზე საუბრისას დაწვრილებით შევეხებით ცხოველური ცილების ორ უმნიშვნელოვანეს წყაროს, რძის ნაწარმისა და ხორცის, წარმოების გზებს, თუმცა, აქ უნდა აღინიშნოს, რომ ძირითადი გამოსაზამთრებელი საშუალება საქონლისთვის, კოლხეთის ბარში უნდა ყოფილიყო დიდ ნათესებზე გაშენებული ფეტვნიარების ჩალა, რომელიც უმაღლესი ხარისხისაა. ამ ჩალის მნიშვნელობაზე ერთხმად თანხმდებიან ბიოლოგები – როგორც ირკვევა, ფეტვნიართა ჩალა არაფრით ჩამოუვარდება ჩვეულებრივ, საშუალო ხარისხის თივას. ხორბლისგან უნდა დამზადებულიყო ტრადიციული პური, ფაფები. ჭვავი აშკარად ჭვიშტარის მთავარი ინგრედიენტი ჩანს, რომელიც მთელი დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე ითესებოდა. ღომისგან მზადდებოდა მარტივი კერძი, ღომი, რომელსაც უბრალოდ ხარშვის და მოზეღვის შემდეგ პირდაპირ იყენებდნენ საკვებად, ასევე, რძისა და ყველის შერევით მიღებული ფაფები. ფეტვის ძირითადი დანიშნულება „ფეტვის პურის“ ანუ მჭადის ცხოება იყო.

მარცვლეული კულტურების გარდა, ყოველდღიური ენერჯის წყარობად კოლხეთში იკვეთება გარკვეული ქართული სამზარეულოს კულტურისათვის დამახასიათებელი ისეთი ელემენტები, როგორიცაა **ფხალეული, თხილეული, თაფლი და ხილეული.**

მ. ჭიჭინაძის მიერ ჩატარებული ლაბორატორიული ცდებით, რომელიც დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე მოპოვებული ანტიკური ხანის ჭურჭელზე ჩატარდა, დგინდება, რომ ანტიკური ხანის კოლხეთში უკვე კარგად იყო ჩამოყალიბებული **საკმაზებით**⁷⁶ სხვადასხვა პურეულის გემოს ბალანსი. ლაბორატორიული კვლევის მიხედვით, ძირითადი საკმაზები იყო ნიგოზი და თხილი. ზემოთ უკვე აღვნიშნეთ, რომ ურისის და სხვა ველურმოზარდი ფეტვნიარების პურები „მწარე“ გემოსი იყო. მიგვაჩნია, რომ თავდაპირველად, ის მრავალფეროვანი საკმაზები, რომლებიც დასავლეთ საქართველოს სამზარეულოში ბევრია, სწორედ ასეთი „მწარე“ პურეულის გემოს გადასაფარად იყო საჭირო. ერთი მხრივ, ფეტვნიარები საჭირო და კონცენტრირებული ენერჯის წყარო იყო, მეორე მხრივ კი გემოს გაუმჯობესებას აუცილებლად

⁷⁶ მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალინოლოგიური კვლევის საფუძველზე), გვ. 117, 157.

საჭიროებდნენ. ძირითადი საკმაზები დასავლეთ საქართველოში ჩანს **თხილი** და **კაკალი**. კოლხეთის დაბლობზე შესანიშნავად იზრდება თხილი, ხოლო მთისწინეთის ქვადორდიან მშრალ ნიადაგებზე კაკალი. რაც შეეხება დასავლეთს – საბერძნეთსა და რომს, აქ თხილეულობის დიდი ნაწილი გავრცელებული ჩანს მთელი ანტიკურობის მანძილზე, თუმცა მეტნაკლები მრავალფეროვნებით.

ღონ და პატრიცია ბროდველების ნაშრომის მიხედვით, რომელიც ეყრდნობა როგორც არქეოლოგიურ, ასევე, ნარატიულ წყაროებს, ბერძნულ-რომაულ სამყაროში გავრცელებული იყო ჩვეულებრივი თხილის, წაბლისა და მუხის ნაყოფის მირთმევა⁷⁷. ამ მასალების მიხედვით, ბერძნები თხილს, რომელიც კარგად ინახება თავისი მყარი ნაჭუჭის გამო, მიირთმევდნენ, როგორც ნუგბარს. წაბლს სეზონურად და ქსენოფონტის მიერ ნახსენები კოლხებისგან განსხვავებით, არ ინახავდნენ რამე განსაკუთრებული დანიშნულებით. ამის მიზეზი, პირველ რიგში, არის ის რომ წაბლი, რომელიც მეტად ტენის, მუკვე ნიადაგების და ჩრდილოვანი ხეობების მოყვარული ხეა⁷⁸, საბერძნეთში და, განსაკუთრებით, კი ატიკაში, მცირე რაოდენობით თუ იქნებოდა. მეორე მხრივ, იგი, რბილი ქერქის გამო, განსაკუთრებული გამოშრობის, და ტექნოლოგიის ზუსტი დაცვის გარეშე მარტივად ფუჭდება, ბროდველების მიხედვით, იგი იმდენად ცუდად ინახება არქეოლოგიურ ფენებში, რომ კარბონიზებული ნაშთებიც კი ცოტაა აღმოჩენილი⁷⁹, ხოლო მუხის ნაყოფი წინარეანტიკურ ხანაში ითვლებოდა დიდი შიმშილობების, მოუსავლიანობისა და უნაყოფო წლების დროს თვითგადარჩენისთვის საჭირო საკვებად. მუხას რომაელები უწოდებდნენ „ხეს, რომელმაც პირველად გამოიღო ნაყოფი მოკვდავთა გამოსაკვებად“⁸⁰. წაბლის, თხილისა და რკოსგან განსხვავებით, ნიგოზი გრეკო-რომანულ სამყაროში იშვიათობას წარმოადგენდა. მას რომში უწოდებდნენ „სპარსულ თხილს“, თუმცა ნიგოზი საერთოდაც არ არის მხოლოდ და მხოლოდ სპარსული და მისი სახესხვაობები მთელი აზიის კონტინენტზე ჩანს გავრცელებული. რომაელები ნიგოზს მიირთმევდნენ ნუგბარად, ნადიმების დროს, მდიდართა სასახლეებში თავყრილობებისას და მსგავსი შეხვედრები-

⁷⁷ D. Brothwell, P. Brothwell. Food in Antiquity. The Johns Hopkins University Press. Baltimore and London. 1969, გვ. 149-152.

⁷⁸ ტ. ჩერქეშიშვილი. წაბლი. ქართული აგრარული ინტერნეტგაზეთი აგროკავკასია. ონლაინ ხელმისაწვდომია: <https://agrokavkaz.ge/dargebi/mebageoba/tsabli-castanea-thesva-moqhvana-gamravleba-dargvis-sqema.html> ბოლო ნახვა : 01.07.2022.

⁷⁹ D. Brothwell, P. Brothwell. Food in Antiquity, გვ. 149.

⁸⁰ D. Brothwell, P. Brothwell. Food in Antiquity, გვ. 149.

სას. ნიგეზის ფასი რომში ძალიან მაღალი ყოფილა⁸¹. ნიგოზი რომის რესპუბლიკის ხანაში საერთოდ დელიკატესად იყო მიჩნეული და ძირითადი საკვების დასრულების შემდგომ მიერთმევენენ დესერტად, სხვა ეგზოტიკურ ხილთან ერთად⁸². აქ შეგვიძლია გამოვთქვათ მოსაზრება, რომ ანტიკურ ხანაში, სულ მცირე, ბერძნული კოლონიებისთვის ერთ-ერთი ძვირფასი სავაჭრო ობიექტი, შესაძლებელია, ნიგოზიც ყოფილიყო. ეს ნაყოფი იმდენად გავრცელებულია ამიერკავკასიაში, რომ მას შევხვდებით ყველგან, ნებისმიერ მიკროგარემოში, კოლხეთის დაბლობიდან დაბალმთის ზონის ჩათვლით, სუბალპურ ზონამდე, ვინაიდან კვირტი გამოაქვს გვიანგაზაფხულზე ან ადრე ზაფხულში, მაისის დასაწყისიდან ივნისის პირველი მესამედის ჩათვლითაც კი⁸³. მისთვის პრობლემას არ წარმოადგენს საგაზაფხულო წაყინვები და სიცივე, ეს მცენარეული ცხიმებით გამდიდრებული ნაყოფი არის ენერჯის უმნიშვნელოვანესი წყარო, შეიცავს რა 77%-მდე ცხიმებს, რომლებიც მარტივად აითვისება ადამიანთა ორგანიზმების მიერ, აქვს მძაფრი არომატი, რომელსაც, როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, მოხერხებულად იყენებდნენ კოლხები ამა თუ იმ მწარე ფეტვნიარის გემოს გადასაფარად.

ჩვენ დაზუსტებით ვერ ვიტყვით, თუ რა ფორმა ჰქონდა თხილეულების საკმაზებად გამოყენებას, თუმცა, უეჭველად ვფიქრობთ, რომ დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული ბაყე, კაჭაბე და მსგავსი თხილეულით ნაწარმოები სოუსები და საკმაზები, ამ კულტურათა ხანგრძლივი გამოყენების ლოგიკურ შედეგად მიგვაჩნია, რომელიც განპირობებული იყო კონკრეტული მარცვლოვნების, კერძოდ ფეტვნიარების გემოს გაუმჯობესების სურვილით.

ე. გოგაძის მიხედვით, ცენტრალური კოლხეთის დაბლობზე ასევე აღმოჩენილია გოგრის თესლი⁸⁴, რომელიც, რა თქმა უნდა, საკვებად უნდა გამოეყენებინათ ანტიკური ხანის კოლხებს.

კიდევ ერთი საინტერესო საკვები, რომელიც საქართველოში დღესდღეისობით ყველგან მოიპოვება, არის ფხალეულობა. თანამედროვე ქართული

⁸¹ D. Brothwell, P. Brothwell. Food in Antiquity, გვ. 150

⁸² D. Brothwell, P. Brothwell. Food in Antiquity, გვ. 150

⁸³ კაკლის ბაზრის კვლევა და განვითარების შესაძლებლობები საქართველოში. კვლევა მოამზადა ააიპ აგრო სოლუშენსმა, აშშს საერთაშორისო განვითარების სააგენტოს (USAID) საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო წარმოების ეფექტიანობის აღდგენის პროექტის (REAP) ტექნიკური დახმარების პროექტის ფარგლებში. 2017. ხელმისაწვდომია: https://drive.google.com/file/d/0B3By27k_VyD8WWt6cEV3SFB4ZU0/view?resourcekey=0-C1xEDSFiw1LEmnXsta-eyA ბოლო ნახვა: 01.07.2022.

⁸⁴ გოგაძე ე. ბრინჯაოს და ადრეული რკინის ხანის კოლხეთის მოსახლეობის კულტურა, გვ. 73.

სუფრა წარმოდგენილია ფხალეულის გარეშე, რომელსაც მრავალგვარად შეკმაზავენ. ანტიკური ხანის ძეგლებზე ჩატარებული არქეობოტანიკური კვლევების შედეგად გამოვლინდა მრავალი ფხალეული მცენარის ნაშთები. მ. ჭიჭინაძის ჩატარებულ ჭურჭლის კვლევაში ჩანს **ჭინჭრის, ნაცარქათამას, ცაცხვის ფოთლის, ყაყაროსა** და სხვა მცენარეების ნაშთები⁸⁵, რომლებიც ფხალეულის სახით უნდა მისულიყო სუფრამდე და მათ სხვა დანიშნულება უბრალოდ არ აქვთ.

ფხალის და ზოგადად, ბალახეულ-ფოთლეული საკვების დანიშნულება და მოხმარების მიზეზები ორგვარია. პირველ რიგში, გასათვალისწინებელი ფაქტია, რომ C ვიტამინის ძირითად დანაკლისს დღესდღეისობით ციტრუსოვნებით, პომიდვრით, კარტოფილით და სამედიცინო წარმოების წამლებით ვივსებთ⁸⁶. ანტიკური ხანის კოლხეთში, ციტრუსოვანთა ნაშთებს ჩვენს ხელთ არსებულ არქეობოტანიკურ კვლევებში ვერ მივაგენით, რომში კი ვიპოვეთ, შედარებით გვიანი ხანის ლიმნის მოზაიკის ფოტოები, თუმცა კოლხეთში ციტრუსოვანთა მოყვანას ვერაფრით ვადასტურებთ. პომიდორზე და კარტოფილზე საუბარიც ზედმეტია, ისინი „ახალი მსოფლიოს კულტურებია“. ამიტომ მივიჩნევთ, რომ ფხალეულს, რომელიც გემოვნური თვისებებითაც გამოირჩევა, კოლხეთის მოსახლეობის ვიტამინებით მომარაგების დანიშნულებაც უნდა ჰქონოდა, განსაკუთრებით კი C ვიტამინით, რომელიც სასიცოცხლო მნიშვნელობისაა და მისი ნაკლებობის შემთხვევაში ჩნდება სურავანდი, რასაც შეუძლია ადამიანი ფიზიკურ განადგურებამდე მიიყვანოს. გარდა ამისა, როგორც ზევით აღვნიშნეთ, ხორბლის პურისგან განსხვავებით, რომელიც ცომის გაფუებისას ჰაეროვანი და მსუბუქი ხდება, მძიმე, მშრალი მჭადი საჭიროებს საკმაზს, გემოსა და სიმშრალის გასანეიტრალებლად. მ. ბოკერიას, ნ. მურულუიას და სხვათა მიერ კოლხეთის ჰინტერლანდში ჩატარებული არქეოლოგიური გათხრების შედეგად, სამარხებსა და განამარხებულ ნივთებში მრავლად აღმოჩნდა **ისპანახის** მტკერი⁸⁷. ისპანახი საქართველოში გავრცელებული

⁸⁵ მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალინოლოგიური კვლევის საფუძველზე), გვ. 157.

⁸⁶ Vitamin C. Harvard, School of Public Health. ხელმისაწვდომია: <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/vitamin-c/> ბოლო ნახვა: 01.07.2022.

⁸⁷ M. Bokeria, N. Kebuladze, P. Everill, N. Murghulia. Vegetal Offerings On Hellenistic Age Burials From Nokalakevi (West Georgia, South Caucasus). July 2016. Conference: 17th Conference of the International Work Group for Palaeoethnobotany At: Paris, France Muséum national d'Histoire naturelle, Jardin des Plantes Project: Swiss-Georgian project "West Georgia: Nokalakevi, Vani in the First Millennium B.C. and earlier, cultural and environmental context".

ფხალეულიდან ყველაზე ფართოდ წარმოდგენილია ქართულ სამზარეულოში, რომლისგანაც მზადდება კლასიკური ისპანახის ფხალი.

ენერგიის კიდევ ერთ წყაროს ანტიკურ კოლხეთში წარმოადგენდა **თაფლი**. თაფლი და მეფუტკრეობა მთელ ანტიკურობაში კარგად ჩანს განვითარებული, როგორც ზემო კოლხეთში, ასევე დაბლობზე და ცენტრალურ უბნებში. ამაზე ინფორმაციას ვიღებთ, როგორც პალინოლოგიური⁸⁸, ასევე ნარატიული წყაროებიდან⁸⁹.

პირველ რიგში, განვიხილავთ პალინოლოგიური კვლევების შედეგებს. მეფუტკრეობა ანტიკურ ხანამდეც ძალიან განვითარებული ჩანს მთელს მედიტერანეაში, სადაც მისი ძირითადი დანიშნულება იყო ამა თუ იმ საკვების დატკბობა, ასევე იყენებდნენ მედიცინაში⁹⁰. ყველაფერთან ერთად, ის წარმოადგენს სწრაფი ნახშირწყლების შეუდარებელ წყაროს, შეიცავს რა 80%-მდე გლუკოზას და ფრუქტოზას⁹¹, შეუდარებელი საკვებია მოზარდებისთვის და პირთათვის, ვისაც ენერგიის სწრაფად აღდგენა სჭირდება. დასავლეთ საქართველოს თბილი და ნოტიო ჰავა თაფლოვანი მცენარეების გავრცელების შესანიშნავ პირობებს ქმნის. მ. ჭიჭინაძე აღნიშნავს, რომ ამა-თუ იმ ჭურჭელში თაფლის არსებობა პალეობოტანიკური ნიმუშების შენახვას უწყობს ხელს და ასახელებს მრავალ ასეთ შემთხვევას, როდესაც თაფლში მოხვედრილი ესა-თუ ის ნიმუში კარგად ინახება⁹². დონაჰიუს მიხედვით თაფლს ანტიკურ ხანაში ამა თუ იმ ნივთიერების შემნახველადაც იყენებდნენ⁹³. ამას ადასტურებს აპიკიუსის ერთი რეცეპტიც: „*არომატული თაფლის ღვინო მოგ ზაურთათვის – ინახება დიდი ხნის მანძილზე. დაფქვილი წიწკა შეურიეთ თაფლს და იქ-*

SCOPES Programme, Swiss National Science Foundation and Lausanne University. (IB7310-110991) 2022. ონლაინ ხელმისაწვდომია:

https://www.researchgate.net/publication/358607817_VEGETAL_OFFERINGS_ON_HELLENISTIC_AGE_BURIALS_FROM_NOKALAKEVI_WESTERN_GEORGIA_SOUTH_CAUCASUS

ბოლო ნახვა 01.07.2022.

⁸⁸ მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალინოლოგიური კვლევის საფუძველზე).

⁸⁹ Xenop. Anab. IV, 8.

⁹⁰ J.F. Donahue. Food and Drink in Antiquity. Readings from the Graeco-Roman World. London. 2015. გვ. 97.

⁹¹ თაფლი-სასარგებლო ინფორმაცია თაფლის შესახებ. ქართული აგრარული ინტერნეტგაზეთი აგროკავკასია. ონლაინ ხელმისაწვდომია: <https://agrokavkaz.ge/dargebi/mefutkreoba/thaphli-sasargeblo-inphormatsia-thaphlis-shesakheb.html> ბოლო ნახვა: 03.07.2022

⁹² მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალინოლოგიური კვლევის საფუძველზე), გვ. 105.

⁹³ J. F. Donahue. Food and Drink in Antiquity. Readings from the Graeco-Roman World, გვ. 97

ამდე ურიეთ, სანამ კარგად არ შეერევა და თაფლი არ გათხელდება... იმისთვის რომ, მარტივად დასალევი და თხევადი გახადოთ, უმჯობესია, დაუმატოთ ღვინოც⁹⁴.” აქ ჩანს თაფლის პრეზერვაციული გამოყენებაც, რომელიც იცავს ღვინოს ამძარებისგან და მოგზაურთათვის ენერგიით, ალკოჰოლითა და მრავალფეროვანი გემოებით დატვირთულ სასმელს ქმნის.

თაფლის ღვინის, ანუ თაფლუჭის გამოყენება დასტურდება არქეობოტანიკური მასალებით კოლხეთშიც. ვანში აღმოჩენილ ოინოხოაში, ქიმიური ანალიზის საფუძველზე, წაბლის და ცაცხვის თაფლებთან ერთად, გამოიკვეთა იელის, როდოდენდრონთა ოჯახის ერთ-ერთი წარმომადგენლის (*Rhododendron Luteum*) ე.წ. „მათრობელა თაფლის“ თაფლუჭის ნიმუშებიც, რომელსაც სამკურნალო დანიშნულებაც უნდა ჰქონოდა⁹⁵. როდოდენდრონთა სხვა სახეობის, უფრო სახიფათო თაფლზე მოგვითხრობს ასევე ქსენოფონტი, რომელსაც ქვემოთ უფრო დაწვრილებით შევეხებით. ჯერ კი თაფლუჭზე გვსურს ჩვენი ყურადღების შეჩერება. როგორც აღვნიშნეთ, თაფლუჭის ქიმიური ნარჩენები დადასტურდა ვანში, კოლხეთის ძველ საკულტო და პოლიტიკურ ცენტრში. ზოგადად, თაფლუჭი წარმოადგენდა მარტივ სასმელს, რომელიც ძირითადად გავრცელებული იყო ისეთ ადგილებში, სადაც ვენახი არ ხარობს და ღვინის დამზადება სირთულეებთანაა დაკავშირებული⁹⁶. როგორც ჩანს, ანტიკური ხანის კოლხები თაფლს და თაფლუჭს იყენებდნენ სარიტუალო დანიშნულებით⁹⁷.

ბერძნულ-რომაულ სამყაროში თაფლუჭი მიჩნეული იყო ღვინოზე დაბალი ღირსების, თუმცა ლუღზე ბევრად ღირებულ სასმელად და საბერძნეთში მას იყენებდნენ ღიბერის, თაფლის ღვთაების სარიტუალო სასმელად⁹⁸. თაფლუჭის პარალელურად, ჰომეროსის მიხედვით, დასტურდება თაფლის გამოყენებაც, თუმცა, აქ უკვე მიცვალებულთა პატივის მისაგებად⁹⁹. ვფიქრობთ, რომ ღვინის სამშობლოში, თანაც ვანში, კოლხეთის ერთ-ერთ უმდიდრეს ქალაქში, თაფლუჭი არ უნდა ყოფილიყო მაინცდამაინც უღვინობის გამო გამოყენებადი

⁹⁴ Apicius, *The Art of Cooking*, a critical translation by Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum. New York. 2012, გვ. 134-5.

⁹⁵ მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალინოლოგიური კვლევის საფუძველზე), გვ. 154.

⁹⁶ P. Faas. *Around the Roman Table. Food and Feasting in Ancient Rome*, გვ. 120.

⁹⁷ M. Chichinadze, I. Martkoplshvili. *Palyonological evidence for the use of honey in funerary rites during the Classical Period at the Vani*. *Quanternary International*. 2019. გვ. 29.

⁹⁸ P. Faas. *Around the Roman Table. Food and Feasting in Ancient Rome*, გვ. 120

⁹⁹ Homer. *Iliad*. 23. 170.

სასმელი. თუ გავითვალისწინებთ იმას, რომ ზემოთ მოყვანილი ოინოზოია, რომელზეც ჩატარდა ლაბორატორიული გამოკვლევა, სამარხშია აღმოჩენილი, შეგვიძლია დავასკვნათ, რომ თაფლუჭს დასავლეთ საქართველოს მოსახლეობაში ჰქონდა სარიტუალო დანიშნულება და მეტიც, ვვარაუდობთ, რომ ღვინის პარალელურად, ბერძნული და განსაკუთრებით კი, რომაული სამყაროსგან განსხვავებით, აქ თაფლუჭი ერთ-ერთი წამყვანი სასმელი უნდა ყოფილიყო¹⁰⁰ და მისი გამოყენება ან ვაზის გაკულტურებამდე, ან კოლხეთის არსებობის იმ ეტაპზე უნდა დაწყებულიყო, როცა კოლხების უმეტესობა, გეოგრაფიული თუ პოლიტიკური მიზეზების გამო (ჭარბტენიანობა კოლხეთის დაბლობზე, ომიანობა ან მიგრაციები), მთის ზონაში მოსახლეობდა. გარდა ამისა, ღონ და პატრიცია ბროდველების მიხედვით, თაფლუჭის წარმოებას ბერძნულ-რომაულ სამყაროში უბრალოდ პრაქტიკული მიზეზით არ მისდევდნენ – მათთვის თაფლი გაცილებით ძვირფასი იყო, ვიდრე მისგან წარმოებული სასმელი¹⁰¹. კოლხეთში ამის პრობლემა არ დგას – ხანგრძლივი სავეგეტაციო პერიოდითა და ტენით უზრუნველყოფილი გარემო მრავალგვარი თაფლოვანი მცენარის გავრცელების არეალია. ზემოთქმულიდან გამომდინარე ვასკვნით, რომ თაფლუჭს კოლხეთის სარიტუალო ყოფასა და ყოველდღიურობაში დიდი დანიშნულება უნდა ჰქონოდა.

კოლხეთში თაფლის არსებობასა და გამოყენებაზე მიუთითებს ქსენოფონტის ცნობა, რომელმაც თავის ანაბაზისში აღგვიწერა კოლხების სოფელში ბერძენ მოქირავნეთა თავს დამტყდარი უბედურება, რომლის მთავარი გამომწვევეი მიზეზი თაფლი იყო¹⁰². ქსენოფონტის მეთაურობით, ბერძენ მოქირავნე ჯარისკაცთა ჯგუფმა, მოახერხა კოლხების დამარცხება ბროძლის ველზე, რომლებიც გაიქცნენ, მათი სახლ-კარი კი ბერძნებს დარჩათ. ქსენოფონტი ასე აღგვიწერს კოლხთა სოფელსა და იქ მომხდარ ამბავს: *„იქ არსებითად არა იყო რა გასაოცარი, გარდა მრავალი სკისა. მეომართაგან ყველამ, ვინც კი ფიჭი შეჭამა, დაკარგა გონება, აღებინა, კუჭი აეშალა და არც ერთ მათგანს სწორად დგომა არ შეეძლო. ისინი, ვინც ფიჭი ცოტა ჭამა, მავრად დამთვრალეებს ჰგვანდნენ, ხოლო ვინც მეტი – შემლილებს ან მომაკვდავეებს. უძრავლესობა ეყარა ისე, როგორც ომში დამარცხების შემდეგ ღრმა სასო-*

¹⁰⁰ პატრიკ ფასი აღნიშნავს, რომ თაფლუჭი არ გამოიყენებოდა ბაზუსის – ნადიმის, თრობისა და კუთილდეობის მთავარი ღვთაების სადიდებლად, არამედ, ძველბერძნული, მეროეზარის-ხოვანი ღმერთის, ლიბერის დღეობაზე სვამდნენ მას.

¹⁰¹ D. Brothwell, P. Brothwell. Food in Antiquity, გვ. 164.

¹⁰² Xenop. Anab. IV, 8.

წარკვეთილებას მისცემოდა, თუმცა, არავინ მომკვდარა. მეორე დღეს კი დაახლოებით იმ დროს, წინა დღით თაფლი რომ ჭამეს, მეომრები გონს მოვიდნენ. ხოლო მესამე და მეოთხე დღეს დგებოდნენ ისე, როგორც მოწამლვის შემდეგ.¹⁰³ ქსენოფონტი მოგვითხრობს ე.წ. „ვიჟი თაფლის“ თუ „სიგიჟის თაფლის“ მოქმედების მექანიზმზე, რომელიც თავის თავზე იწვნია ბერძენთა მომხვედურმა ჯარმა.

ამ თაფლის მოქმედების მექანიზმი შემდეგია: ფუტკრები შემოდგომით აგროვებენ ნექტარს ჩვეულებრივი შქერისგან (*Rhododendron Ponticum*), რომელიც შეიცავს ტოქსინებს. ეს ტოქსინები არ არის მავნებელი ფუტკრისთვის, თუმცა, დიდი რაოდენობით მიღების შემთხვევაში, შხამიანია ადამიანთათვის.¹⁰⁴ ქართულ აგრარულ ინტერნეტ გაზეთში, შქერი საერთოდაც შეყვანილია სამკურნალო მცენარეების ნუსხაში¹⁰⁵, ვინაიდან მის ნაყენს სწორი გამოყენების შემთხვევაში დამამშვიდებელი გავლენაც აქვს. თუმცა, ზემოთ მოყვანილი მაგალითით კარგად ჩანს, როგორი მომწამლავიც შეიძლება იყოს. კიდევ ერთი ცნობის მიხედვით, შქერის თაფლი გამოუყენებია პონტოს მეფე მითრიდატე VI ეპატორს პომპეუსის წინააღმდეგ – უკან დახევისას ისე მოაწყო, რომ რომაელ ჯარისკაცებს დიდი ოდენობით ჩავარდნოდან ხელში „სიგიჟის თაფლი“, რის შემდეგაც წამოიწყო კონტრიერიში და ათასზე მეტი ლეგიონერი დაუხოცა პომპეუსს¹⁰⁶. ზემოთქმულიდან აშკარად ჩანს, თუ როგორი ზედმიწევნითი ცოდნა ჰქონდათ კოლხურ ტომებს მეფუტკრეობისა – მათ ზუსტად იცოდნენ, თუ რა დროს შეიძლებოდა სკიდან ფიჭვის ამოღება და მირთმევა. როდოდენდრონი ორჯერ ყვავილობს. პირველი ყვავილობა ემთხვევა ზაფხულს, როცა სხვა თაფლოვნები მრავლადაა, ამიტომ მას ფუტკარი არ ეკარება, ხოლო მეორედ – გვიან შემოდგომაზე¹⁰⁷. სწორედ ამ დროს

¹⁰³ Xenop. Anab. IV, 8.

¹⁰⁴ Vaughn Bryant, How eating ‘mad honey’ cost Pompey the Great 1,000 soldiers. Research @TEXAS A&M. ონლაინ ხელმისაწვდომია: <https://research.tamu.edu/2014/11/03/how-eating-mad-honey-cost-pompey-the-great-1000-soldiers/> ბოლო ნახვა: 04.07.2022.

¹⁰⁵ ქართული აგრარული ინტერნეტ გაზეთი. სამკურნალო მცენარეები – შქერი. ხელმისაწვდომია: <https://agrokavkaz.ge/samkurnalo-mcenaryebi/samkurnalo-mtsenaryebi-shqeri-rhododendron-ponticum-1.html> ბოლო ნახვა: 04.07.2022.

¹⁰⁶ Vaughn Bryant, How eating ‘mad honey’ cost Pompey the Great 1,000 soldiers. Research @TEXAS A&M. ონლაინ ხელმისაწვდომია: <https://research.tamu.edu/2014/11/03/how-eating-mad-honey-cost-pompey-the-great-1000-soldiers/> ბოლო ნახვა: 04.07.2022.

¹⁰⁷ ქართული აგრარული ინტერნეტ გაზეთი. სამკურნალო მცენარეები – შქერი. ხელმისაწვდომია: <https://agrokavkaz.ge/samkurnalo-mcenaryebi/samkurnalo-mtsenaryebi-shqeri-rhododendron-ponticum-1.html> ბოლო ნახვა: 04.07.2022.

აგროვებენ შქერის ნექტარს ფუტკრები და ამზადებენ „სიგიჟის თაფლს“. ეს საჭირო და პრაქტიკული ცოდნა, რომელიც კოლხების საერთო სივრცეში იყო დაგროვილი, კარგად გამოუყენებია მითრიდატესაც, რომელიც, ზოგადად პარანოიებით გამოირჩეოდა და მთელი ცხოვრება, მოწამვლის შიშით, სხვადასხვა შხამებს შეისწავლიდა¹⁰⁸.

თაფლის წარმოების ანარჩენი, ცვილი, ასევე მნიშვნელოვანი და ღირებული პროდუქტი ჩანს, რომელსაც აწარმოებდნენ ანტიკური ხანის კოლხები. პოლიბიოსთან დაცულია ცნობა, რომლის მიხედვითაც აღმოსავლეთ პონტისპირეთიდან თევზთან, ზეთთან და ღვინოსთან ერთად, გაჰქონდათ თაფლი და ცვილი¹⁰⁹. ცვილს პლასტმასისა და რეზინების გამოგონებამდე ფართო გამოყენება ჰქონდა, ვინაიდან მას იყენებდნენ საპოხ, წყალგაუმტარ საფარად, ასევე ყალიბების და ღულაბების ფორმის მისაცემად და ა.შ. კოლხეთში ცვილის გამოყენება დასტურდება ღულაბების, თიხის ფორმების მისაცემად¹¹⁰. მ. ჭიჭინაძე მართებულად აღნიშნავს, რომ მის მიერ შესწავლილი ცვილის ნაჭრები, რომელიც საგანძურში ძვირფას მეტალებთან ერთად იყო აღმოჩენილი, მეტყველებს ამ რესურსის ძვირადღირებულებაზე¹¹¹. ჩვენ არც იმას გამოვრიცხავთ, რომ ცვილი ყოფილიყო გარკვეული ნივთის პრეზერვაციისთვის გამოყენებული, თუმცა, ვინაიდან ჩვენ არც ცვილის განლაგება გვინახავს და არც ზომა-ფორმა, გადაჭრით არაფრის თქმა არ შეგვიძლია. უპირობოდ და უეჭველად იკვეთება ერთი ფაქტი – დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე თაფლის წარმოება უმაღლეს საფეხურზე იყო აყვანილი, მეფუტკრეობა და მისი სეზონური მახასიათებლები კი თითქმის სამეცნიერო დონეზე იცოდნენ ადგილობრივებმა, რაც, რა თქმა უნდა, ამ დარგის, ამ სივრცეში, მრავალსაუკუნოვანი დამუშავებისა და გამოყენების შედეგად უნდა მივიჩნიოთ.

ხილი აგრარულ ეკონომიკაზე დამყარებული პროტოფეოდალური საზოგადოებისთვის ყოველდღიური კვების განუყოფელი ნაწილი უნდა ყოფილიყო. კვების ამ ასპექტზე საუბრისას, ძირითადად ადამიანს თვალწინ წარმოუდგება ვაშლისა და მსხლის ნატურმორტები, თუმცა ამ ორ ყველაზე გავრცელებულ ხილზე, როგორც არქეოლოგიური, არქეობოტანიკური, ასევე ნარატიული

¹⁰⁸ Plutarch. Pomp. XXXII, 37.

¹⁰⁹ Polib. IV, 38.

¹¹⁰ მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალინოლოგიური კვლევის საფუძველზე), გვ. 154.

¹¹¹ მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალინოლოგიური კვლევის საფუძველზე), გვ. 74.

წყაროები სდუმან. ჩვენს ხელთ არსებული მასალებიდან ვაშლი და მსხალი არსად ჩანს კოლხეთის ტერიტორიაზე, თუმცა, ეს ორი სახეობა მთელ მსოფლიოში იმდენად გავრცელებულია, რომ ეს ფაქტი შეიძლება მივაწეროთ უბრალოდ ინტერესისა და ინიციატივის ნაკლებობას. კოლხეთის ტერიტორიაზე აღმოჩენილი ხილის არქეობოტანიკური მასალებიდან მივაგენით მხოლოდ ლელვს, რომლის ერთი ქიმიური ნიმუშია აღმოჩენილი მაკა ბოკერიას მიერ¹¹² ჰიპოკრატეს ერთი ცნობა კოლხეთის შესახებ ახსენებს „ნაყოფებს“ რომლებიც წყლის სიუხვის გამო ზრდადაუსრულებელი და უვარგისია¹¹³, თუმცა, კონკრეტულად, რის ნაყოფს გულისხმობს ბერძენი, ჩვენ არ ვიცით.

ხის ნაყოფებიდან ნიგოზზე უკვე ვისაუბრეთ, ქსენოფონთან ასევე დასტურდება წაბლის გამოყენებაც, რომელსაც მოსინიკები დიდებულთა ბავშვებს აჭმევდნენ¹¹⁴. არქეობოტანიკური მასალებით დასტურდება კენკროვანთა გავრცელება მთელი დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე, თუმცა, რომელს მოიხმარდნენ საკვებად და რომელს – არა, ამაზე დაზუსტებით საუბარი ჩვენ არ შეგვიძლია.

ჩვენ ზემოთ მოყვანილი მასალებით ამოვწურეთ ენერჯის წყაროების შესახებ ძირითადი საკითხები. ყოველივე ზემოთქმულიდან ირკვევა, რომ დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე, ძირითად ენერჯის წყაროს წარმოადგენდა მარცვლეული კულტურები. ამათგან, ხორბლეულ კულტურებს იყენებდნენ ნაკლები ინტენსივობითა და გარკვეული წინაპირობებით – ითვისებოდა კილიანი და ველურმოზარდი ფორმები, რომლებიც გავრცელებული უნდა ყოფილიყო მთისწინსა და ბიცობებზე, სადაც ბუნებრივი ღრენაჟია. ვფიქრობთ, ხორბლის მოყვანას კოლხეთის დაბლობზე ნაწილობრივ რიტუალური დანიშნულებაც უნდა ჰქონოდა, რომელსაც მოგვიანებით ჩაანაცვლებს უფრო მეტად გარემოს მორგებული და ადაპტირებული მცენარეები, ღომი და სხვა ფეტვნირები. გამოვთქვამთ მოსაზრებას, რომ ძვ.წ. I საუკუნის პირველი ნახევრისთვის, კლიმატურ ცვლილებებთან და ტენის მატებასთან ერთად საერთოდ შეუძლებელი უნდა გამხდარიყო ხორბლეულის თესვა. ვფიქრობთ, ამ დროს მთელი კოლხეთის მოსახლეობა უმეტესწილად ფეტვნიარ პურეულს უნდა თესავდეს და მიირთმევდეს. მათგან ღომი, კლასიკური ანტიკურობის მიწურულს ან ადრეელინისტურ ხანაში შემოსულ კულტურად მიგვაჩნია, ფეტვს

¹¹² M. Bokeria. West Georgia History and Diversity of Vegetation and the Use of Plants through Archaeobotany. In book: News of Ancient Colchis. Tb. 2010, გვ. 21-30.

¹¹³ Hippoc. Aer. 15.

¹¹⁴ Xenop. Anab. V. 4.

კი გაცილებით ღრმა ფესვები უნდა ჰქონდეს. ფეტვნიარებიდან, გარემო-პირობებისა და კლიმატური ცვლილებების პარალელურად გავრცელებული ჩანს ურიში და ქვრიმაც, რომლებიც ველურმოზარდი ფორმებია. ამ მძიმე, უსაფუარო პურეულის გასაკეთილშობილებლად თუ გემოს გაუმჯობესებისთვის გამოუგონიათ ანტიკურ კოლხებს მრავალგვარი საკმაზები, რომლებიც ძირითადად თხილეულით მზადდებოდა. ასევე ჩანს ფხალის საკვებად გამოყენების ფაქტებიც. ჭვავის კულტივაცია ძვ.წ. I საუკუნიდან იკვეთება და მალევე უნდა გამხდარიყო ადგილობრივი ყველიანი მჭადის ძირითადი ინგრედიენტი. სამხრეთ-დასავლეთ კოლხეთის მთიანეთში ჩანს წაბლის სარიტუალო-საკვები გამოყენება. კიდევ ერთი საინტერესო ენერჯის წყაროა თაფლი, რომელიც უხვად უნდა ჰქონოდათ კოლხებს, რომლებიც კარგად იცნობენ მეფუტკრეობის დარგს.

ზემოთ მოყვანილი ესა თუ ის საკვები საჭიროებდა კულტივაციას, მოვლას და მოყვანას. თითოეულ საკვებ კულტურას თავისი მოვლა-მოყვანისა და დამუშავების წესთან ერთად, საკვებად დამზადებისა და მირთმევის თავისი წესიც უნდა ჰქონოდა, რომელზეც პირდაპირი ცნობები არ მოგვეპოვება, ამიტომ შედარებითი მეთოდისა და ეთნოგრაფიაში დაცული უძველესი ტრადიციული წესების მოპოვებით ვადგენთ ამა თუ იმ საკითხს. მაგალითისთვის ურიში, რომელიც ჭაობიან ნიადაგებზე ითესებოდა, მეოცე საუკუნემდე ჩანს ადგილობრივ კვების კულტურაში და ჯ. რუხაძის მონაცემების მიხედვით, მას იმდენად ცუდი გემო ჰქონდა, რომ მხოლოდ საკმაზების თანხლებით თუ მიართმევდნენ სტუმარს. მარცვლეულის საკვებ კონდიციათზე მიყვანისა და დამუშავებისთვის იყენებდნენ ხელსაფქვაკვებს, რომელიც დიდი რაოდენობითაა აღმოჩენილი კოლხეთის პინტერლანდსა და აქაურ ბერძნულ ნამოსახლარებზე. ვანში ასევე აღმოჩენილია ტყვიის ორი ფილა, რომელიც საწონ ერთეულებად მიაჩნია გ. ლორთქიფანიძეს, ვის აზრსაც იზიარებენ ო. ლორთქიფანიძე და თ. მიქელაძე¹¹⁵. ეს მეტყველებს საქალაქო ცხოვრებისთვის დამახასიათებელი შიდა ვაჭრობის განვითარებაზე. რა თქმა უნდა, ვაჭრობის ობიექტი, მიუხედავად პროტოფეოდალური საზოგადოების თვითკმარი ბუნებისა და ბარტერული ვაჭრობის დომინაციისა, ქალაქში უნდა ყოფილიყო საკვები, მარცვლეული თუ სხვა სახის პროდუქტები, რაც ყოველდღიურად სჭირდებოდათ ადამიანებს.

¹¹⁵ ო. ლორთქიფანიძე, თ. მიქელაძე. ვანის არქეოლოგიური ექსპედიციის IV უბანზე 1960-1961 წწ. ჩატარებული საველე მუშაობის შედეგები. ვანი I, თბ. 1972, გვ. 102.

კოლხეთში, ისევე როგორც მთელ მსოფლიოში, სამაცივრე სისტემებისა და ანტიბიოტიკების გამოგონებამდე საკვების პრეზერვაციის სხვადასხვა მეთოდი უნდა გამოეყენებინათ. ანტიკური ხანის არქეოლოგიურ ძეგლებზე იკვეთება სასაწყობე ნაგებობების დიდი რაოდენობა, რომლებიც ერთმანეთისგან განსხვავდებიან მოცულობებითა და დანიშნულებებით. ასე მაგალითად, ძვ.წ. III საუკუნის სარიტუალო ნაგებობასთან მდებარეობს ქვით ნაშენები საწყობი, სადაც დიდ თიხის ჭურჭლებში ინახავდნენ მარცვლეულს და სხვა სახის შესაწირებს¹¹⁶. ამიტომაც ო. ლორთქიფანიძემ ამ ნაგებობას უწოდა „ხატის ბელელი“. ერთი გადამწვარი ხის შენობაც, რომელიც მასში აღმოჩენილი ჭურჭლის მიხედვით ადრეელინისტურ ხანას უნდა მიეკუთვნებოდეს, მიგვაჩინა, რომ სათავსო უნდა ყოფილიყო, ვინაიდან იქ დიდი რაოდენობითაა სხვადასხვა სახის დიდი შესანახი ჭურჭლებია აღმოჩენილი, თუძცა, ცოტაა სასუფრე ჭურჭელი¹¹⁷. კიდევ ერთი საინტერესო საცავი, აღმოჩენილია ვანის ელინისტური ხანის ფენებშიც. ელინისტური ხანისთვის დამახასიათებელი ყაზარმის ნაგებობა ჩანს კოშკ-გალავანთან, მის უკან კი საცავის ნანგრევები იკვეთება¹¹⁸, სადაც ვხვდებით როგორც ადგილობრივი წარმოების შესანახ ჭურჭელს, ასევე ბერძნულს და განსაკუთრებით, ელინისტური სახელმწიფოების სხვადასხვა ნაწარმებს (მითრიდატე ევპატორის მონეტები და ა.შ.)¹¹⁹. ასეთი სასაწყობე შენობა-ნაგებობები დამახასიათებელია ანტიკური ხანის ქალაქებისთვის, როგორც კოლხეთში, ასევე ბერძნულ-რომაულ სამყაროშიც¹²⁰.

თაფლი, თაფლუჭი და ღვინო, ჩანს, შენახული უნდა ყოფილიყო როგორც თიხის ჭურჭელში, ასევე ბრინჯაოს ოინოხოიებში, რაზეც მეტყველებს, ერთი მხრივ, დიდი რაოდენობით აღმოჩენილი ღერგები, ქვევრები, დო-

¹¹⁶ ო. ლორთქიფანიძე. ვანის ნაქალაქარი. ვანი III. 1977. თბ., გვ. 22-23.

¹¹⁷ დ. კაჭარავა, ო. ლორთქიფანიძე, რ. ფუთურიძე, გ. ყიფიანი. არქეოლოგიური გათხრები ვანის ნაქალაქარის ზედა ტერასაზე (1970-1977 წწ.). ვანი IV. თბ. 1979, გვ. 33-34.

¹¹⁸ ოთ. ლორთქიფანიძე, რ. ფუთურიძე, ვ. თოლორდავა. ბ. ლეჟავა, გ. ლორთქიფანიძე, ნ. მათიაშვილი, ა. ჭყონია, ბ. მჭედლიშვილი. 1070-1971 წლებში ვანში ჩატარებული საველე-არქეოლოგიური კვლევა-ძიების შედეგები. ვანი II. თბ. 1976, გვ. 10-11.

¹¹⁹ ოთ. ლორთქიფანიძე, რ. ფუთურიძე, ვ. თოლორდავა. ბ. ლეჟავა, გ. ლორთქიფანიძე, ნ. მათიაშვილი, ა. ჭყონია, ბ. მჭედლიშვილი. 1070-1971 წლებში ვანში ჩატარებული საველე-არქეოლოგიური კვლევა-ძიების შედეგები, გვ. 12.

¹²⁰ ანტიკურ საბერძნეთში გავრცელებული მსგავსი შენობების შესახებ დაწვრილებით იხილეთ: ო. ლორთქიფანიძე. ანტიკური არქეოლოგია – ძველი საბერძნეთი. თბ. 1971; ასევე, პიტერ გარსი – Peter Garnsey. Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World. Responses to Risk and Crisis. პირველ მათგანში მოცემულია შენობათა აგების თავისებურებები, მეროეში კი საკვების შენახვის ლეტალები.

ქები და სხვა სახის კერამიკული ნაწარმი, ასევე, მაგ. ბრინჯაოს ჭურჭელი, რომელშიც თაფლუჭი იყო ჩასხმული და სამარხში ჩატანებული¹²¹. ადგილობრივი წარმოების კერამიკით უნდა გაეტანათ თაფლი ბოსფორში გასაყიდად¹²². ასეთია ანტიკური ხანის კოლხეთის ყოველდღიური ენერჯის წყაროს მოპოვების, მირთმევისა და შენახვის ძირითადი ასპექტები, ქვემოთ კი განვიხილავთ არანაკლებ მნიშვნელოვან და საჭირო სასიცოცხლო ნუტრიენტის, ცილების ცხოველურ და მცენარეულ წყაროებს.

ბ) ცილების წყარო კოლხეთის მოსახლეობისთვის

ჩვენი ნაშრომის მომდევნო თავი შეეხება ანტიკური ხანის კოლხეთის მოსახლეობის უმნიშვნელოვანეს მაკრონუტრიენტს, ცილას. კვლევის მეთოდებსა და ჩვენეულ კლასიფიკაციაზე საუბრისას აღვნიშნეთ, რომ ცილები უმნიშვნელოვანეს როლს ასრულებენ ადამიანის ზრდისა და ფუნქციონირების, ალდგენითი პროცესების წარმოებისა და ჯანსაღი ყოველდღიური აქტივობის შენარჩუნებისთვის. ცილებზე საუბრისას აუცილებელია ხაზი გავუსვათ მათ ორ ქვეჯგუფს. პირველი ეს არის ცხოველური ცილები, რომელსაც სრულყოფილი პროტეინის სახელითაც იცნობენ, ვინაიდან ისინი შეიცავენ ყველა შეუცვლელ ამინომჟავას, და მცენარეული ცილები, რომლებიც, იშვიათი შემთხვევების გარდა, განიცდიან შეუცვლელი ამინომჟავების ნაკლებობას, ამიტომ მათ პირობითად არასრულ ცილებს უწოდებენ¹²³. თითოეულ მათგანს გამოვყოფთ ცალკე და შეძლებისდაგვარად, ჩვენს ხელთ არსებულ წყაროებზე დაყრდნობით, განვიხილავთ მათ მოხმარებას ანტიკური ხანის კოლხეთში. პირველ რიგში განვიხილავთ „სრულყოფილ ცილებს“ ანუ ცხოველური წარმოშობის პროტეინს, შემდეგ კი მცენარეულს, რომელიც დასავლეთ საქართველოშიც, ისევე, როგორც მსოფლიოს სხვა ნებისმიერ წერტილში, პარკოსანი კულტურებითაა წარმოდგენილი.

ცხოველური ცილები. ცხოველურ ცილებზე საუბრისას ჩვენთვის საინტერესოა გამოვავლინოთ ის ტექნიკური დარგები, რომელზეც დამყარებული იყო წარმოების უდიდესი ნაწილი. რაც შეეხება მათ მნიშვნელობას, ორიოდ

¹²¹ მ. ჭიჭინაძე. ანტიკური ხანის ცენტრალური კოლხეთის პალეოეკოლოგია და ეკონომიკა (არქეოლოგიური ძეგლების პალინოლოგიური კვლევის საფუძველზე), გვ. 94.

¹²² ბოსფორთან ურთიერთობაზე იხ. ნ. ლომოური, კოლხეთის სანაპიროს ბერძნული კოლონიზაცია. თბ. 1962, გვ. 74

¹²³ D. Brennan, The Difference Between Animal Protein and Plant Protein. 2021. ონლაინ ხელმისაწვდომია: <https://www.webmd.com/diet/difference-between-animal-protein-plant-protein> ბოლო ნახვა: 04.07.2022.

სიტყვით უნდა აღვნიშნოთ, რომ, სრულყოფილი ცილები უმნიშვნელოვანესია ადამიანის სრულყოფილი განვითარებისთვის. იმდენად მნიშვნელოვანი, რომ დედამიწის სხვადასხვა რეგიონებში მათი მიღების ძალიან ექსტრემალურ გზებსაც მიმართავენ.

კოლხეთის მცხოვრებლებს ექსტრემალური გზების ძიება არ დასჭირვებიათ. დასავლეთ საქართველოში არქეოლოგიური ძეგლების შესწავლის შედეგად იკვეთება შემდეგი კანონზომიერება – მიწათმოქმედებაზე არანაკლებ და შეიძლება მეტადაც განვითარებული ჩანს მეცხოველეობა. მის პარალელურად მეთევზეობაც საკმაოდ მაღალ დონეზეა, თუმცა, რა თქმა უნდა, ძირითადი რესურსი, რომლითაც ანტიკური ხანის კოლხები ცხოველური ცილების მოთხოვნილებას ივსებდნენ, მესაქონლეობა უნდა ყოფილიყო. კოლხეთის ჰავაზე საუბრისას აღვნიშნეთ, რომ აქ რბილი კლიმატი მცენარეული საფარისა და მწვანე მასის დიდი მოცულობის განვითარებას უწყობს ხელს. ეს, რა თქმა უნდა, აისახებოდა აქ მეცხოველეობის განვითარებაზეც. ჯერ კიდევ ძვ.წ. II ათასწლეულის ნაოხვაძეს არქეოლოგიურ ფენებზე დაკვირვებით, გ. ნიორაძე ასკვნია: „ხალხი კარგად იცნობდა მეჯოგეობას და პრიმიტიულ მიწათმოქმედებას...“¹²⁴. დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე ვხვდებით საქონლის, ცხვრის, თხის, ღორის განამარხებულ ნაშთებს. მათგან უფრო დიდი რაოდენობით, არქეოლოგიურ ძეგლებზე ყველაზე მეტად გავრცელებულია ძროხეულის ძვლის ნაშთები,¹²⁵ რომელსაც მოსდევს წვრილფეხა პირუტყვისა და ღორის ნაშთები, თითქმის თანაბარი რაოდენობით. საშუალოდ, აღმოჩენილი ძვლების 60-70% მსხვილფეხა პირუტყვზე მოდის. დასავლეთ, სამხრეთ და სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს მთაგორიანი, ძირითადად ტენით უზრუნველყოფილი მხარეები, რა თქმა უნდა, ძალიან უწყობდა ხელს მსხვილფეხა მესაქონლეობის განვითარებას. ამ დარგის ხანგრძლივ, სტაბილურ, განვითარებაზე მეტყველებენ როგორც არქეოლოგიურ გათხრებში ნაპოვნი მასალები, ასევე ნარატიული წყაროებიც.

ჯერ კიდევ ანტიკურ ხანამდე, ტიგლატფილესერ I-ის წარწერებიდან ირკვევა, რომ ნაირის ქვეყნების გაერთიანებიდან, რომელშიც კოლხთა ტომების ნაწილი მაინც უნდა შესულიყო, მან 1200 ცხენი და 2000 ძროხა მიიღო

¹²⁴ გ. ნიორაძე, არქეოლოგიური გათხრები. ენიქის მოამბე. თბ. ტ. 5. №2. 1944, გვ. 208.

¹²⁵ ე. გოვაძე. ბრინჯაოს და ადრეული რკინის ხანის კოლხეთის მოსახლეობის კულტურა, გვ. 74; ა. ციციშვილი. ვანის არქეოლოგიური გათხრებისას მოპოვებული ცხოველთა ძვალეულის ნაშთები. ვანი I. თბ. 1972, გვ. 243-249

ხარკად¹²⁶. შემდგომი ხანის წარწერებიდან, იშფუინისა და მენუას წარწერებით ირკვევა, რომ უიტერუხის (კლასიკურ წყაროებში ბიძერები) კოლხური ტომიდან, ასევე ლუშას (ლაზების წინაპრები), ქათარზადან (სამხრეთ საქართველოს მთიანეთი) და ეტიუხიდან, მათ წამოასხეს 13540 ძროხა და 20785 ცხვარი¹²⁷. სარდურ მეორეც, რომელიც კულხასა და უიტერუხის შესახებ ყვება, ჩამოთვლის ნადავლს – 1500 ცხენს, 17300 ძროხას, 31600 ცხვარს¹²⁸. ამ ნარატივებიდან ერთგვარი თანმიმდევრობაც იკვეთება – ამკარად ქრონოლოგიურად იზრდება აქედან ხარკად თუ ნადავლად გაყვანილი საქონლის რიცხვები, რაც შეიძლება ორ ფაქტორს დაუკავშიროთ: ან სამხრეთიდან მომხვდურთა სისასტიკე იზრდებოდა, ან აქ მესაქონლეობა ძალიან წინაურდება. ჩვენ ვფიქრობთ, რომ ორივე მოსაზრებას აქვს არსებობის უფლება, თუმცა პოლიტიკურ საკითხებს და სამხრეთელ დამპყრობელთა სისასტიკის მიზეზებს გვერდზე გადავწევთ და ყურადღებას გავამახვილებთ მეორე ფაქტორზე. ჩვენი აზრით, ურარტუს მეფის, სარდურ მეორის კულხაზე ლაშქრობისთვის, რომელიც ძვ.წ. VIII საუკუნის მეორე ნახევრისთვის უნდა მომხდარიყო, ამიერკავკასიაში და კოლხეთში უკვე ძალიან განვითარებული უნდა იყოს მთური მესაქონლეობა¹²⁹. ვ. შამილაძე იქვე აღნიშნავს, რომ მთის ალპური ზონის ათვისება ძვ.წ. I ათასწლეულის დასაწყისისთვის უნდა მომხდარიყო, თუმცა ჩვენ ვფიქრობთ, რომ ეს უფრო ხანგრძლივი და რთული პროცესი გახლავთ, ვიდრე ერთი შეხედვით ჩანს. თხმორის განძის განხილვისას, ო. ლაბაშიძე გაკვრით აღნიშნავს¹³⁰ ამიერკავკასიაში აღმოჩენილი ბრინჯაოს ლაგამების შესახებ, თუმცა, ეს მცირედი ცნობაც ძალიან საინტერესოა ამ საკითხის შესწავლისთვის. ავტორი მართებულად ხსნის ლაგამების მრავალფეროვნებას და განსხვავებულ ფორმებს მათი განსხვავებული დანიშნულებით. ო. ლაბაშიძე მიიჩნევს, რომ „საიალალ“ მესაქონლეობის განვითარება ძვ.წ. II ათასწლეულის მეორე ნახევარში უნდა დაწყებულიყო. ჩვენთვის ეს დათა-

¹²⁶ RIMA 2, A.0.87.1. IV, 43

¹²⁷ eCUT, A 03-04

¹²⁸ Меликишвили. Г. Урартские клинообразные надписи. Вестник Древней Истории (ВДИ). 1953. №4, 155 D

¹²⁹ ტერმინი დაამკვიდრა საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის წევრ-კორესპონდენტმა, ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორმა და პროფესორმა, ვახტანგ შამილაძემ. ეს ტერმინი მიესადაგება „საიალალ“ მესაქონლეობის ან „ალპური“ მესაქონლეობის ტერმინს, თუმცა მეტად ქართული და სამხრეთკავკასიური მესაქონლეობის ტიპისთვის დამახასიათებლად მიაჩნია ავტორს, რასაც ვიზიარებთ ჩვენც. დაწვრილებით იხილეთ: ვ. შამილაძე. ალპური მესაქონლეობა საქართველოში. თბ. 1969, გვ. 14-15.

¹³⁰ ო. ლაბაშიძე. თხმორის განძი. თბ. 1963, გვ. 64-65.

რიდება უფრო მართებულია, ვინაიდან ვფიქრობთ, რომ მთური მეურნეობის განვითარებას დიდი დრო უნდა დასჭირვებოდა, ვინაიდან მთის ზონის ათვისება ექსტრემალურ სირთულეებთანაა დაკავშირებული. კავკასიონის მთების დანაწევრებულობა, მცირე ზეგანები, ქედები, რთული რელიეფი მარტივი შესასწავლი არ უნდა ყოფილიყო. ერთი მხრივ – ზვავები, ნალექები, მეწყერები, ნიაღვრების მოვარდნები, რომლითაც განთქმულია კოლხეთი, მეორე მხრივ კი – უბრალოდ, ცოდნის არარსებობა დიდწილად გააჭიანურებდა მთის ზონის ათვისებას. ზაფხულის წვიმებით ჩამოშლილ ერთ გზას შეედლო მესაქონლეთა მთელი ჯოგების განადგურება. მაგალითისთვის, ეგრისის ქედის ალპურ საძოვრებზე საქონლის არეკვის ძირითადი დრო ივნისია და ძოვება გრძელდება აგვისტოს ბოლომდე, რაც გამოწვეულია ამ მონაკვეთზე ჯერ ეგრისის ქედის და შემდეგ კავკასიონის მთიანეთის ძლიერი დანაწევრებით, უღელტეხილების მაღალი მდებარეობითა და უხვი ნალექებით, რაც კიდევ უფრო ართულებს გაზაფხულიდანვე საქონლის საძოვრებზე გაყვანას¹³¹. ზემოთქმულიდან ვასკვნით, რომ ძვ. წ. II ათასწლეულის მეორე ნახევრისთვის დაწყებული ამ რთული რელიეფის მქონე მთიანი საძოვრების ათვისება, ძვ.წ. VIII საუკუნისთვის უკვე უნდა დასრულებულიყო. მთური მესაქონლეობის ძირითადი მახასიათებელია ზაფხულში მთის საძოვრების ათვისება, ზამთარში კი მეპატრონეთა მუდმივ საცხოვრებლებთან, ყანობებსა და სათიბებში ძოვება და ბაგური კვება¹³².

ზემოთქმულიდან ირკვევა, რომ ძვ.წ. VIII საუკუნისთვის დასავლეთ საქართველოში მაღალ დონეზე უნდა ყოფილიყო მეცხოველეობა განვითარებული. თუმცა რა მნიშვნელობა აქვს ამას? რითია ეს განსაკუთრებული? ალბანო ბეჯა-პერიერას და სხვ. აზრით, ვხვდებით ამ კითხვებზე პასუხების ძირითად კონტურებს: *“The domestication of cattle (Bos taurus and Bos indicus) from wild aurochsen (Bos primigenius) was an important step in human history, leading to extensive modifications of the diet, the behavior, and the socioeconomic structure of many populations”*.¹³³ საქონლის მომინაურება

¹³¹ გ. ხელაია. მომთაბარე მესაქონლეობის ზოოჰიგიენა. თბ. 1965, გვ. 9.

¹³² ჯ. სვანიძე; ლ. თორთლაძე. მესაქონლეობის ტრადიციული ფორმები საქართველოში. ქართული აგრარული ინტერნეტ-გაზეთი. ხელმისაწვდომია: <https://agrokavkaz.ge/dargebi/mecxoveleoba/mesaqonleobis-traditsiuli-phormebi-saqarthveloshi.html> ბოლო ნახვა : 06.07.2022.

¹³³ Albano Beja-Pereira et. al. The origin of European cattle: Evidence from modern and ancient DNA. Edited by Henry C. Harpending, University of Utah, Salt Lake City, UT, and approved March 30, 2006. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America (PNAS). ონლაინ ხელმისაწვდომია: <https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.0509210103> ბოლო ნახვა: 7.07.2022

იყო ძალიან დიდი ძვრა ცივილიზაციათა განვითარების გარიჟრაჟზე. ამ ცხოველისგან მიღებული რძე, ხორცი, რქები, ტყავი, მთლიანად შიდა მეურნეობებში იყო ათვისებული. ასეთივე მნიშვნელობა ჰქონდა მესაქონლეობას კოლხებისთვის. არამართო კვების მხრივ, არამედ ყოველდღიურ ყოფაშიც. ქსენოფონტთან, ვხვდებით კოლხებს, რომლებიც აღჭურვილნი არიან ხარის ტყავისგან დამზადებული ფარებით¹³⁴. ასე ჩანს, მთის ზონის ათვისება ძალიან მნიშვნელოვანი უნდა ყოფილიყო ძველი კოლხებისთვის.

ზემოთ მოყვანილია მესაქონლეობის ერთ-ერთი ფორმის, მთური მესაქონლეობის ძირითადი ასპექტები. ამ სახის მეურნეობა სავსებით დამაკმაყოფილებელი უნდა ყოფილიყო პროტოფეოდალური კოლხეთის მოთხოვნილებებისთვის. თუმცა კოლხეთში ძვ.წ. VII-VI საუკუნეებისთვის, ცვლილებები ხდება – იწყება ბერძნული კოლონიზაცია. ჩვენ ვცადეთ ბერძნული კოლონიების მოსახლეობის, კოლხეთში გადმოსახლებული ბერძნული დიასპორის რაოდენობის მიახლოებითი გამოანგარიშება, თუმცა ამ ცდამ წარუმატებლად ჩაიარა. ძირითადი დასაყრდენი გვაქვს ის რომ, ფიჭვნარში, რომელიც ფაზისის სუბკოლონია უნდა ყოფილიყო, ძვ. წ. V საუკუნის სამაროვნები 1200 ფარგლებში მერყეობს. აქ ითვლება ქვევრსამარხებიც, საერთო სამარხებიც, მოკლედ, ყველა სახის სამარხი. ასეთი მიდგომაც არ გამოდგა მომგებიანი რაიმეს დაზუსტებისთვის, თუმცა აშკარაა, რომ ბერძნული მოსახლეობის წილი დასავლეთ საქართველოში არც ისე მცირე იყო. თ. დუნდუას მიხედვით, ამ ეპოქაში იზრდება ურბანიზაციის დონე¹³⁵ და ქალაქის მოსახლეობის ხვედრით წილს 5%-ისთვის უნდა მიეღწია. რა თქმა უნდა, ამ პირობებში ჩვეულებრივი მთური მესაქონლეობა, იმ ინტენსივობით, რა ინტენსივობითაც აქამდე იყო, ქალაქის მოსახლეობას ვერ მიაწვდიდა აუცილებელ და საჭირო ნაწარმს. ჩვენი აზრით, ამ პერიოდიდან მთური მესაქონლეობის კვალდაკვალ და პარალელურად უნდა გაზრდილიყო მთაბარული¹³⁶ მესაქონლეობის ხვედრითი წილიც. მთაბარული მესაქონლეობა, მთურის და მომთაბარულისგან გამოირჩევა იმით, რომ ამ ტიპის მეურნეობაში, საქონელი მთელი წლის მანძილზე, წე-

¹³⁴ Xenop. Anab. IV. 7.

¹³⁵ თ. დუნდუა. ფეოდალური საქართველოს საისტორიო შტუდიები. თბ. 2019, გვ 27.

¹³⁶ ამ ტიპის მესაქონლეობას ევროპაში ეწოდება ტრანშჰუმანსე და პასტორალიზმის ერთ-ერთ ფორმად ითვლება. თანამედროვე ეპოქაში, ეკონომიკურთან ერთად, აქვს ტურისტული დანიშნულებაც და შვეიცარიის, იტალიისა და გერმანიის ალპებში, ასევე პირენეებზე, ბალკანეთსა და სკანდინავიის ზოგიერთ ქვეყანაში სახელმწიფოს მიერ არის მხარდაჭერილი და რეზერვირებული. მეტი იხილეთ: K. Liechti, J.-P. Biber, Pastoralism in Europe: characteristics and challenges of highland–lowland transhumance. Bern. Centre for Development and Environment. 2016.

ლიწადის სხვადასხვა დროსთან ერთად, გადაადგილდება განკუთვნილ საძოვარზე, რითიც ის წააგავს მეცხოველეობის მომთაბარულ ტიპს, თუმცა ვ. შამილაძე ეთანხმება ფრანგი მეცნიერების, ბერნარდისა და ლაკრუას მოსაზრებას და აღნიშნავს, რომ ასეთი მეურნეობა მაინც მჭიდროდ არის დაკავშირებული მკვიდრ (ბინადარ – ო.ძ.) მოსახლეობასთან¹³⁷. მწყემსები, რომლებიც დიდი რაოდენობით საქონელს აძოვებენ ზაფხულში მაღალმთის, ზამთარში კი დაბლობის საძოვრებზე, საკვებითა და სხვა ელემენტარული დანიშნულების ნივთებით მარაგდებიან ბინადარი მოსახლეობისგან. ამ ტიპის მეურნეობა მომგებიანია რამდენიმე კუთხით. პირველ რიგში, საშუალო ძალები იზოგება. მთელი წლის მანძილზე, საქონელი თავისით მოიპოვებს სარჩოს და თუ ამას დაემატება გარკვეული სახის საკვები, მით უკეთესი, თუმცა, დასავლეთ საქართველოში მეოცე საუკუნეშიც¹³⁸ და თანამედროვე ეპოქაშიც დასტურდება სრულიად მთაბარული, დანამატების გარეშე საქონლის შენახვის ფაქტები. მეორე მხრივ, ასეთი მეურნეობა სავსებით ნორმალურად თანაარსებობს მთურ მესაქონლეობასთან რესურსების მხრივ და ხელს არ უშლის მთური მესაქონლეობისთვის ზამთრის მარაგების შევსებას. ჩვენ ვფიქრობთ, რომ მთაბარული მესაქონლეობა უნდა განვითარებულიყო ანტიკური ხანის კოლხეთშიც, თანაც სწრაფი ტემპებით. ამ მოსაზრების გამოთქმის საშუალებას გვაძლევს რამდენიმე მიზეზი. პირველ რიგში, როგორც აღვნიშნეთ, კოლხეთის მოსახლეობა კლასიკური ანტიკური ხანისთვის რამდენადმე უნდა გაზრდილიყო, თანაც ყველისა და რძის პროდუქტების მოყვარული ხალხით, როგორც დონ და პატრიცია ბროტველები აღნიშნავენ, *“The Greeks indeed appear to have been very fond of milk and cheese dishes...”*¹³⁹. რძის ნაწარმის პარალელურად, არანაკლები მნიშვნელობა უნდა ჰქონოდა საქონლის ხორცის წარმოებას და მასთან ერთად დიდად უნდა გაზრდილიყო ამ ცხოველის შესაწირად გამოყენებაც, ვინაიდან ბერძნულ-რომაულ სამყაროში ერთ-ერთი მთავარი შესაწირი იყო. ბერძნები ღმერთთათვის უმთავრეს შესაწირად მიიჩნევდნენ ხორბალს და ხარს¹⁴⁰. ასევე, ხარის მსხვერპლშეწირვას დიდ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ რომაელებიც – არიანე აღნიშნავს, რომ მან ნამდვილად შესაწირი ნასუქი კურატი შეწირა და არა ქსენოფონტის მსგავსად საურმე ხარი¹⁴¹. ბერ-

¹³⁷ ვ. შამილაძე. ალბური მესაქონლეობა საქართველოში, გვ. 21

¹³⁸ გ. ხელაია. მომთაბარე მესაქონლეობის ზოოპიეგენა, გვ. 10-11.

¹³⁹ D. Brothwell, P. Brothwell. Food in Antiquity, გვ. 52.

¹⁴⁰ Jean-Pierre Vernant. At Man's Table: Hesiod's Foundation Myth of Sacrifice. The Cuisine of Sacrifice among the Greeks. Chicago and London. 1986, გვ. 25-38.

¹⁴¹ Arrian. Periplus of the Euxine Sea. 3.

ძნებისა და რომაელების პარალელურად, ანტიკური კოლხებიც ხშირად წი-
რავდნენ საქონელს. ამაზე მოწმობს ვანში აღმოჩენილი შესაწირი საქონლის
განამარხებული ძვლები, საადაპე მოედნები და ა.შ. მთელი კოლხეთის ტერი-
ტორიაზე ჩანს ცხოველთა მსხვერპლშეწირვის ნაშთები, ბერძნული სამაროვ-
ნებიდან.¹⁴²

ამრიგად, ძროხეულის ძირითად დანიშნულებას ამ ეპოქის კოლხეთში
წარმოადგენდა რძის და ხორცის წარმოება და სამსხვერპლო შესაწირობა.
ხვნა-თესვაზე ჯერჯერობით ჩვენს ხელთ არსებული ინფორმაციები არ გვაძ-
ლევს იმის თქმის საშუალებას, რომ ხარები სახნავად მასშტაბურად ყოფი-
ლიყო გამოყენებული, თუმცა, ძირითადად, სიმძიმეების გადაძვიდად ოდითგან-
ვე გამოიყენებოდა. ამრიგად, ანტიკური ხანისთვის აუცილებლად უნდა გაზრ-
დილიყო მესაქონლეობის წილი მეურნეობაში დასავლეთ საქართველოში. ასე-
თი მოთხოვნილების დაკმაყოფილებას მთაბარული მეურნეობის გააქტიურება
უნდა დასჭირვებოდა. ეს სისტემა ექსტენსიურად ითვისებს წელიწადის სხვა-
დასხვა დროს მაღალი ხარისხის საძოვარს, სწორედ ამიტომ მთელ მედიტე-
რანეასა და მსოფლიოს შესაბამისი გეოგრაფიული პირობების მქონე არეალ-
ებშია გავრცელებული¹⁴³. ამ მოსაზრების მხარდასაჭერ არგუმენტად შეგვიძ-
ლია განვიხილოთ ანტიკური ხანის კოლხეთის სოციალური წყობის არსიც.
პროტოფეოდალიზმში გარე ეკონომიკური იძულება დაბალი ხარისხისაა. რო-
გორც აღვნიშნეთ, მეტნაკლებად დაცულია პირადი თავისუფლებაც. მკვიდრი
მოსახლეობა დიდი მიწათმფლობელების მიწებს ამუშავებს და იღებს წილს
მოსავლიდან. ამ ეპოქის ადამიანი, მაინცდამაინც არ ჩანს შეზღუდული რაიმე
სახის გადაადგილებაში. დიდ მიწათმფლობელთათვის სახარბიელოც კი უნდა
ყოფილიყო თუ ადამიანთა გარკვეული ჯგუფი ისეთ მარგინალურ გეოგრაფი-
ულ არეებს თუ აითვისებდა, როგორცაა მაღალმთის ზონა და კოლხეთის
დაბლობის დაჭაობებული მხარეები (თანამედროვე კოლხეთის ეროვნული პარ-
კი). სწორედ ამ გარემოშია მთაბარული მესაქონლეობის მოქმედების ძირითა-
დი ზონები. ამ ვარაუდს ამტკიცებს მთაბარული მესაქონლეობის განვითარე-
ბის მეორე ეტაპი, ასე ვთქვათ მესაქონლეობის ამ დარგის ხელახალი „აფეთ-
ქება“, რომელიც თარიღდება XIX საუკუნის მეორე ნახევრით, კერძოდ კი

¹⁴² იხილეთ: ა. კახიძე, მ. ვიკერსი, ფიჭვნარი I; ა. ციციშვილი, ვანის არქეოლოგიური გათხრე-
ბისას მოპოვებული ცხოველთა ძვალეულის ნაშთები, გვ. 243-249; თ. მიქელაძე, კოლხეთის
აღრერკინის ხანის სამაროვნები (ურეკის და ნიგვზიანის სამაროვნები). თბ. 1982, გვ. 8.

¹⁴³ P. Manzano baena, Raquel Casas. Past, present and future of Trashumancia in Spain:
nomadism in a developed country. Pastoralism. Vol. 1 No 1. 2010, გვ. 73-74.

60-90-იანი წლებით¹⁴⁴. რუსეთის იმპერიაში შემაგალი იმერეთის გუბერნიის ყმა-გლეხების განთავისუფლებას, დასავლეთ საქართველოში ურბანული და ინფრასტრუქტურული პროექტების განხორციელებას (ფოთი-თბილისის რკინიგზა) მოჰყვა თავისუფალი მუშახელის ქალაქებში გადასახლება, პარალელურ რეჟიმში კი გარე ეკონომიკური იძულებისგან მეტნაკლებად განთავისუფლებული გლეხობის ნაწილმა, ვალდებულებებისგან ყველაზე მეტად თავისუფალ პროფესიას, მეჯოგეობას მიჰყო ხელი, რომელიც ასევე დიდი შემოსავლის წყარო გახდა. მთაბარული მესაქონლეობის ერთბაშად ხელახალი განვითარება, რომ ამ ეპოქის პროდუქტია, ამას მოწმობს ს. მაკალათიას დაფიქსირებული ცნობები, რომელშიც გაწერილია მეჯოგის და მის მიერ დაქირავებული მუშის, მწყემსის თუ მწველაგის ინდივიდუალური, ფეოდალური ურთიერთობისგან რადიკალურად განსხვავებული გარიგების ტიპი: „*მეჯოგე იყვანდა მწყემსებს ხუთი წლის ვადით, მწყემსს ეძლეოდა გასამრჯელო. მწყემსს თუ ძროხების მოწველა არ შეეძლო, მას მეჯოგე აძლევდა 3-5 ძროხის ნახევარს. ვისაც მწყემსობასთან მოწველაც შეეძლო, მას მეჯოგე აძლევდა 5-10 ძროხის ნახევარს მათი ნაწველისა და ნამრავლით. იმ შემთხვევაში, როდესაც მწყემსი ვადაზე ადრე მოისურვებდა წასვლას, მას მეჯოგე ასე უსწორებდა ანგარიშს: ორი წლის ნამსახურს მწყემსს ეძლეოდა ოთხი ძროხის ნახევარი მონაკებით; სამი წლის ნამსახურს კი – ექვსი ძროხის ნახევარი მონაკებით. ხუთი წლის შემდეგ მწყემსი მიდიოდა თავისი საქონლით და იგი ხდებოდა დამოუკიდებელი მეჯოგე. საჭმელ-სასმელი, ტანისამოსი და საქონლის ყველა ხარჯი მეჯოგისა იყო და მეჯოგიდან წასულ მწყემსს ხშირად გაყავდა 15-20 ძროხა. თუ მწყემსი კარგი მომუშავე იყო და მას სურდა მეჯოგესთან კიდევ დარჩენა, მეჯოგე მწყემსს მეორე ხუთ წელში უმატებდა 2-3 ძროხას.*“¹⁴⁵

ჩვენ არ ვფიქრობთ, რომ ფეოდალიზმის ადრეულ ან თუნდაც განვითარებული ფეოდალიზმის ხანაში მთაბარული მეურნეობა სრულად გამჭრალი იყო, თუმცა, მეტწილად შესუსტებული უნდა ყოფილიყო ფეოდალური საზოგადოების ურბანიზაციის დაბალი დონის, ასევე იმ კონკრეტული არეალის –

¹⁴⁴ გ. გოგოლი, რ. ბარკალაია, ც. ქლიფთარი, თ. ფირცხალიაშვილი, თ. ჟღენტა. მეგრული წითელი ჯიშის ძროხის წარმოშობა და თანამედროვე მდგომარეობა. ქართული აგრარული ინტერნეტ-გაზეთი. ონლაინ ხელმისაწვდომია:

<https://agronews.ge/megruli-tsitheli-jishis-dzrokhis-tsarmoshoba-da-thanamedrove-mdgomareoba/> ბოლო ნახვა: 07.07.2022.

¹⁴⁵ ს. მაკალათია. სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია, გვ. 192.

შავიზღვისპირეთის ქალაქების ჯერ დამცრობის, შემდეგ ომიანობების და მოგვიანებით აქ მტრის ჯარის დგომის გამო. ამ ეპოქაში უფრო რელიევანტურად მთური მეურნეობის რენტაბელურობასა და დაცულობაზე დაყრდნობის იდეა მიგვაჩნია.

კვლავ ანტიკურ კოლხეთზე – აქ რომ მეცხოველეობა ზღვის ნაპირიდან მაღალმთამდე იყო განვითარებული, ამაზე მეტყველებს მრავალი პირუტყვის ძვალი, რომლითაც მოფენილია მთელი ანტიკური კოლხეთი¹⁴⁶, თუმცა, სამეცნიერო და პოპულარულ კულტურაში გავრცელებული „მიწათმოქმედების ქვეყნის“ ნარატივის პარალელურად, ძალიან საინტერესოდ იკვეთება მესაქონლეობის საკითხიც. მ. ინაძის მიხედვით, გვიანბრინჯაოს ხანაში კოლხური ქალაქები ჩნდება მიწათმოქმედებისგან ხელოსნობის გამოყოფით, დაწინაურებულ რაიონებში, დაბებთან¹⁴⁷. კოლხეთში ქალაქების და დაბების წარმოშობა, რომ გარკვეულ დაწინაურებულ არეებში ხდება, ეს ეჭვგარეშეა, თუმცა მხოლოდ მიწათმოქმედების კერებთან არ უნდა გვქონდეს საქმე. გ. გამყრელიძე აღნიშნავს, რომ „მთისძირის“ არქეოლოგიური ძეგლი, რომელიც დაწინაურებული მხარეა ძვ.წ. VI საუკუნიდან, მდინარე ყუბურის მთავალ გზაზე იყო, რომელიც სამხრეთით, სამცხისკენ გადადიოდა¹⁴⁸ და იქვე აღნიშნავს, რომ ადგილობრივები ამ გზას დღემდე იყენებენ მთაში საქონლის გასარეკად. სამცხის და სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში მესაქონლეობის უაღრეს დაწინაურებაზე ასურულ და ურარტულ მეფეთა წარწერების მაგალითზე უკვე ვიმსჯელებთ, ამიტომ ვფიქრობთ, რომ მცირე კავკასიონის ჩრდილოეთ მთისწინეთში განვითარებული მეცხოველეობის ზონაში, მთისძირის მსგავსი განვითარებული ქალაქური ტიპის დასახლების წარმოშობა, იმის მანიშნებელია, რომ მიწათმოქმედების პარალელურად, მესაქონლეობას ძალიან დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა ანტიკური ხანის კოლხური კულტურის განვითარებისთვის. კიდევ ერთ, მთისკენ მიმავალ გზას, აქვს იგივე დანიშნულება, რაც მთისძირიდან ყუბურის გზას ჰქონდა. ეს არის მდ. ჭანისწყლის ხეობა, სვანეთთან დამაკავშირებელი უძველესი გზა, რომელიც დღემდე გამოიყენება საქონლის ეგრისის ქელზე ასარეკად. ამ მაგისტრალის გასწვრივ, ანტიკური ხანის მიწურულს, V

¹⁴⁶ თ. მიქელაძე. კოლხეთის ადრერკინის ხანის სამაროვნები (ურეკის და ნივზიანის სამაროვნები), გვ. 8; გოგაძე ე. ბრინჯაოს და ადრეული რკინის ხანის კოლხეთის მოსახლეობის კულტურა, გვ. 73.

¹⁴⁷ მ. ინაძე. ანტიკური ხანის ჩრდილოეთ კოლხეთის ქალაქების განვითარების ხასიათის საკითხისათვის. თბილისი. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე. ტ. XXIII. № 6. 1959, გვ. 767

¹⁴⁸ გ. გამყრელიძე. ცენტრალური კოლხეთის ძველი ნამოსახლარები. თბ. 1982, გვ. 32.

საუკუნისთვის, ეგრისის სამეფოს პერიოდში, ციხესიმაგრეთა წყებაც აუგიათ გზის დასაცავად¹⁴⁹. სწორედ ამ გზით მიერეკებიან მეჯოგეები გაზაფხულზე ჭალადიდისა და ყულევის მიდამოებიდან მთებში საქონელს და უკან გვიან შემოდგომაზე ბრუნდებიან.

ანტიკური ხანის კოლხეთში მესაქონლეობის განსაკუთრებულ განვითარებაზე ასევე მეტყველებს აქ აღმოჩენილ ცხოველთა ძვლების განაზომებიც. ა. ციციშვილს, ვანის პირველ ტომში, შიდა კოლხეთის ტერიტორიაზე (ვანი, ითხვისი-ჩალთა, ითხვისის სამარხი, ბორი) აღმოჩენილი საქონლის განამარხებული ძვლები შედარებული აქვს საქართველოში გავრცელებულ და ცნობილ ხევსურული ჯიშის ძროხასთან, სადაც იკვეთება, რომ დასავლეთ საქართველოს ანტიკური ხანის საქონელი, ტანად გაცილებით დიდი იყო ხევსურული ჯიშის ძროხაზე „...მორღვეული აქვს პროქსიმალური ბოლო, ეტყობა, ძროხეულის ახალგაზრდა ეგზემპლარს ეკუთვნის, მაგრამ განაზომებით... მაინც აღემატება ხევსურულს“¹⁵⁰. მთაბარული მესაქონლეობის პირობებში იზრდება რძის ხარისხი, წველადობა და საქონელიც გაცილებით ჯანსაღი და ძლიერია, რასაც განაპირობებს „...მთის სუფთა ჰაერი და წყალი, ვიტამინებით და საკვები ნივთიერებებით მდიდარი ბალახი...“¹⁵¹. ამ მოვლენის გამოძახატველად მიგვაჩნია ბერძენი ავტორის, არისტოტელეს ცნობა, რომელიც გვაუწყებს, რომ „ფასისთან არიან პატარა ძროხები, რომელთაგან თითოეული ბევრ რძეს იწველის“¹⁵². წველადობაზე ასეთი ხაზგასმა საინტერესოდ გვეჩვენება. კოლხეთის დაბლობზე ზაფხულში წველადობა ძალიან იკლებს პირობულაზომის, სიცხის, მკბენარების გამო, რომლებიც ხელს უშლიან რძის წარმოებას¹⁵³, თანაც გასათვალისწინებელია, რომ ამ დროს, „ფასისში“ იგულისხმება კოლხეთის დაბლობის ყველაზე ჭაობიანი ნაწილი, რომელიც მხოლოდ საზამთრო საძოვრებად გამოიყენება. ამ საქონლის მერძეულ ნიშან-თვისებებზე მეტყველებს პატარა ტანის მიუხედავად მაღალპროდუქტიულობა. აქედან ვასკვნით ორ თეზისს: „ფასისთან პატარა ძროხები“, რომ არიან, მათ აქვთ გამოკვეთილი მერძეული ნიშან-თვისება, რომელიც სელექციისა და მთის საძოვრების გამოყენების გარეშე, იმ ეპოქაში მიულწევადი და შეუსრულებელია. და მეორე, არისტოტელე თუ ფსევდოარისტოტელე, რომელმაც ეს ძროხები აღ-

¹⁴⁹ პ. ზაქარაია. ჭაქვინჯა. თბ. 1980, გვ. 29-30.

¹⁵⁰ ა. ციციშვილი. ვანის არქეოლოგიური გათხრებისას მოპოვებული ცხოველთა ძვალეულის ნაშთები, გვ. 245

¹⁵¹ გ. ხელაია. მომთაბარე მესაქონლეობის ზოოჰიგიენა, გვ. 7.

¹⁵² Arist. III.

¹⁵³ იხ. გ. ხელაია. მომთაბარე მესაქონლეობის ზოოჰიგიენა.

წერა, ფოთთან ადრე ან შუა გაზაფხულზე იყო. ამის თქმის საშუალებას გვაძლევს ორი მიზეზი. პირველ რიგში, როგორც მთურ, ასევე მთაბარულ მესაქონლეობაში, რომელიც ამ დროს კოლხეთშია გავრცელებული, საქონლის ლაქტაციის პერიოდი სეზონური და კარგად შემოსაზღვრულია. ადრე გაზაფხულზე ძროხები იგებენ ხბოს, გამოდარებისთანავე ისინი მიჰყავთ მთებში, საიდანაც გვიან შემოდგომაზე ჩამოჰყავთ, როცა უკვე წველაღობა დაცემული ან შეწყვეტილია. არისტოტელეს გასაკვირვებლად ამ ძროხებს ლაქტაციის პიკური პერიოდი დასჭირდებოდათ, რომელიც ხბოს გაჩენიდან 40-60 დღეში დგება: *“Peak milk sets the lactation curve for cows and should occur 40-60 days after calving”*.¹⁵⁴ რა თქმა უნდა, შესაძლებელია, ფაზისთან მთელი წლის მანძილზეც ჰყოლოდათ ძროხები, თუმცა, ზემოთ აღნიშნული მიზეზები გვაფიქრებინებს, რომ მათი მაღალპროდუქტიულობა, თანაც ისეთი, რომ არისტოტელე გაეკვირვებინა, ნაკლებსავარაუდოა.

ჩვენ შევეცადეთ ზემოთ წარმოგვეჩინა ანტიკური ხანის კოლხების და აქ მოსახლე ბერძნების ცხოველური ცილების ძირითადი წყაროს, მესაქონლეობის ძირითადი ასპექტები და გამოვთქვიტ მოსაზრებები. საინტერესო ცნობებს იძლევა არქეოლოგიური მასალები ამ პროდუქტის სერვირების შესახებ. ვანის მიდამოებში აღმოჩენილია სადღვებელი, რომელსაც მ. მიწიშვილი გვიანანტიკურ ან ადრეფეოდალურ ხანას მიაკუთვნებს¹⁵⁵. ამ დროიდან, როგორც ჩანს, რძის სადღვებად გამოსადევი ჭურჭელი უკვე გამოიყენება. დღვებდნენ თუ არა რძეს და ხდიდნენ თუ არა კარაქს, ეს ზუსტად არ ვიცით. თუმცა ძვ.წ. XII საუკუნის ფენებში ჩანს ჭურჭელი, რომელსაც ი. ჩავლეიშვილი ყველის, კარაქისა და ნაღლის შენასახ, გვიანდელი ხანის ჭურჭლის წინა ფორმად მიიჩნევს¹⁵⁶. რაც ზუსტად ვიცით, ის არის, რომ მიცვალებულს შესაწირად საქონლის მხარ-ბეჭს ატანდნენ, ასევე ატანდნენ მთლიან გოჭს¹⁵⁷ და ქათამს¹⁵⁸. წარჩინებული კოლხი მეომრისთვის ჩაყოლებული ეს

¹⁵⁴ M. F. Hutjens. Dairy Farm Management System | Dry Lot – Dairy Cow Breeds. Encyclopedia of Dairy Sciences, Editor-in-Chief: Hubert Roginski. 2002, გვ. 693.

¹⁵⁵ მ. მიწიშვილი. ციხესულორის ნაციხარზე წარმოებული არქეოლოგიური თხრის შედეგები. ვანი II. თბ. 1976, გვ. 40

¹⁵⁶ ი. ჩავლეიშვილი, მესაქონლეობა სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში, გვიანბრინჯაო ადრერკინის ხანაში. სამხრეთ საქართველოს ძეგლები XVII. თბ. 1988, გვ. 30

¹⁵⁷ ა. ციციშვილი. ვანის არქეოლოგიური გათხრებისას მოპოვებული ცხოველთა ძვალებულის ნაშთები, გვ. 249-250.

¹⁵⁸ Н. И. Бурчак-Абрамович. К изучению домашних птиц древнего Вани. ვანი I. თბ. 1972. გვ. 255

ხორცეული უნდა ყოფილიყო იმ დროის „საუკეთესო კერძებად“ აღიარებული, ვინაიდან ამ სოციალური სტატუსის ადამიანს არ ჩაატანდნენ მეორეხარისხოვან საკვებს. ამიტომ ვფიქრობთ, რომ იმ პერიოდში საქონლის მხარ-ბეჭი, მთლიანად შემწვარი გოჭი და ქათამი, მდიდრული სუფრის ნაწილი უნდა ყოფილიყო.

როგორც ვხედავთ, დასავლეთ საქართველოში, მეცხოველეობიდან ყველაზე მეტად არის განვითარებული მესაქონლეობა, რომლის არაერთი ფორმა იყო განვითარებული. რაც შეეხება სხვა სახის პირუტყვს, კამენი, რომელიც დღეისთვის კარგად არის გავრცელებული დასავლეთ საქართველოში, საერთოდ არ ჩანს. საქონლის გარდა, აქ იკვეთება თხის, ცხვრისა და ღორის ოსტეოლოგიური მასალები. მათგან ყველაზე მეტია ღორის, შემდეგ თხისა და ყველაზე ნაკლებად ცხვრის ძვლები. ცხვარი დასავლეთ საქართველოს დაბლობზე ფაქტობრივად ყველაზე შეზღუდული რაოდენობით მოიპოვება. ამის მიზეზი ტენიანი და ცხელი ჰავაა. მოსახლეობაში „გაბნეული ჩანს თითო ოროლა ცხვარი“¹⁵⁹, რომელსაც, ჩვენი ვარაუდით, მხოლოდ იმიტომ ინახავდნენ, რომ სარიტუალო დანიშნულებით გამოეყენებინათ. თუ ნარატიულ წყაროებს კარგად დავაკვირდებით, ანტიკური ხანის კოლხები ძირითადად ჩაცმულ-შეჭურვილნი არიან სელის ბოჭკოთი დამზადებული ტანსაცმლით ან ტყავულთ. ყველაზე კარგად ამას ქსენოფონტი აღწერს, თავის ანაბასისში. შესაბამისად, ვვარაუდობთ, რომ ცხვრის მატყლიც კოლხეთში ტანსაცმლისთვისაც ნაკლებად უნდა გამოეყენებინათ, ვინაიდან მათ ქონდათ საკმარის ძვირფასი მასალა, სელის ბოჭკო, ამავდროულად კი, ცხვარი მეტად რთული შესანახია. ვფიქრობთ, მეცხვარეობით ძირითადად მთიელები უნდა ყოფილიყვნენ დაკავებული, ბარში კი ცხვრის დანიშნულება მხოლოდ საკულტო უნდა ყოფილიყო. რაც შეეხება თხას, მეგრული ჯიშის თხა, რომელიც დასავლეთ საქართველოშია გავრცელებული, მეცნიერებს მიაჩნიათ იმ ჯიშის პირდაპირ მემკვიდრედ, რომლის მოშინაურებაც წინა აზიაში, ტავრისა და ანტიტავრის მიდამოებში მოხდა¹⁶⁰. მეთხვევობა ძირითადად გავრცელებული უნდა ყოფილიყო მთისწინსა და მთაში, დაბლობის ტყეები კი თხის არვეებისთვის საშიში იყო¹⁶¹, ვინაიდან იქ მრავლდებოდა მტაცებელი, ამიტომაც ვვარაუდობთ, რომ

¹⁵⁹ ა. ციციშვილი. ვანის არქეოლოგიური გათხრებისას მოპოვებული ცხოველთა ძვალეულის ნაშთები, გვ. 250.

¹⁶⁰ ი. ჩავლეიშვილი. მესაქონლეობა სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში, გვიანბრინჯაო აღრეკინის ხანაში, გვ. 28.

¹⁶¹ ი. ჩავლეიშვილი. მესაქონლეობა სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში, გვიანბრინჯაო აღრეკინის ხანაში, გვ. 27.

თხის არეები ანტიკურ კოლხეთში ძირითადად ზაფხულში მთაში, ზამთარში კი მთისწინში უნდა ყოფილიყო. თხის რძისგან დამზადებული ყველი ძალიან პოპულარული იყო ბერძნულ სამყაროში¹⁶², მიიჩნეოდა ყველის საუკეთესო ფორმად და მიგვაჩნია, რომ კოლხებსა და ბერძნებს შორის გაცვლა-გამოცვლის ერთ-ერთი ობიექტი უნდა ყოფილიყო. წვრილფეხა საქონელს, თხასაც და ცხვარსაც ძალიან დიდი სარიტუალო დანიშნულება ჰქონდა როგორც ადგილობრივ, ასევე ბერძნულ-რომაულ სამყაროშიც. დასავლეთ საქართველოში, სოხუმის მთის არქეოლოგიურ ძეგლზე, არამხოლოდ შესაწირის, არამედ წვრილფეხა საქონლის ძვლისგან ავგაროზის დამზადების ფაქტიც არის აღნიშნული. სოხუმის მთის სამარხეულ კომპლექს N7-ში აღმოჩენილია თხის თუ ცხვრის ფალანგის ძვალი, რომელსაც ბოლო გახვრეტილი აქვს. ა. კალანდაძემ მიიჩნია, რომ ასეთი ძვლები გამოყენებული უნდა ყოფილიყო ავგაროზებად, ბოროტი ძალებისგან თავდასაცავად და ა.შ.¹⁶³ რაც შეეხება ღორს, ეს მარტივად აღწარმოებად, ურთულეს ბუნებრივ გარემო-პირობებთან შეგუებული ცხოველი ფართოდ არის გავრცელებული ანტიკური კოლხეთის მთელ ტერიტორიაზე. თ. მიქელაძე იზიარებს ა. ციციშვილის მოსაზრებას, რომ კოლხეთის დაბლობის ტყის ზონაში მეღორეობა ერთ-ერთი წამყვანი დარგი იყო¹⁶⁴. ამას განაპირობებდა კოლხეთის ტყეში გავრცელებული წაბლის, წიფლის, მუხის ხეები, რომლებიც ბუნებრივ საკვებს წარმოადგენდნენ ღორებისთვის. მათი ნაყოფის ნარჩენები დასტურდება მესაქონლეთა სადგომებზე, მთელი ბრინჯაოს და რკინის ხანის განათხარებში, რომელიც ი. ჩავლეიშვილს შეუსწავლია¹⁶⁵. ამ ხის ნაყოფების გარდა, როგორც ბოტანიკოსთა ცნობებზე დაყრდნობით უკვე აღვნიშნეთ, კოლხეთში გავრცელებულია უამრავი სხვადასხვა სახის კენკროვანი ბუჩქები, რომელთაგან ცოტა თუ არის ადამიანთათვის საკვებად ვარგისი, თუმცა, მთელი წლის განმავლობაში ნაყოფს აწარმოებენ ღორებისა და ტყის ფრინველებისთვის. ღორი მნიშვნელოვანი საკვების წყარო უნდა ყოფილიყო ურბანული კოლხეთის სანაპიროსთვის, თანაც იაფი და მარტივად მოპოვებადი, ვინაიდან იმ დროისთვის ჯერ გადამდები ინვაზიური დაავადებები, რომელიც „ახალი სამყაროს“ პროდუქტია, შემოსული არ იყო,

¹⁶² D. Brothwell; P. Brothwell. Food in Antiquity, გვ. 52.

¹⁶³ ა. კალანდაძე. სუხუმის მთის არქეოლოგიური ძეგლები. სოხუმი. 1953. გვ. 34.

¹⁶⁴ თ. მიქელაძე. არქეოლოგიური კვლევა-ძიება რიონის ქვემო წელზე. მასალები ძველი ფასიის ისტორიისათვის. კოლხეთის არქეოლოგიური ექსპედიციის შრომები I. თბ. 1978, გვ. 41-42.

¹⁶⁵ იხილეთ: ი. ჩავლეიშვილი, მესაქონლეობა სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში, გვიანბრინჯაო აღრეკინის ხანაში

ამიტომაც მათ მოშენებას ხელს არაფერი შეუშლიდა. აქ მოსახლე ბერძნები, ამკარად ჩანს, რომ ადგილობრივი მოსახლეობის ცხოველური პროლუქტებით ივსებდნენ მარაგებს, ვინაიდან ჩვენ მიერ ზემოთ აღწერილი ყველა ცხოველის ძვალი არქეოლოგების და ზოოლოგების მიერ განსაზღვრულია ადგილობრივი ჯიშის საქონლად. ასეთივე ძვლებია აღმოჩენილი ქობულეთ-ფიჭვნარში¹⁶⁶, თანამედროვე სოფელ საბაჟოს (ძველი ჭალადიდი, ფოთთან) მიდამოებშიც¹⁶⁷. ანტიკური ხანის კოლხეთში მოიპოვება ასევე გარეული ტახისა და ირმის ძვლის ნარჩენებიც¹⁶⁸, ძირითადად ჰინტერლანდში, ვანშია აღმოჩენილი, რაც ლოგიკურია, ვინაიდან სწორედ აქ ცხოვრობს კოლხეთის მეომარი პროტოფეოდალური ელიტა, რომელთათვის ნადირობა გართობის, ჯიროთისა და იარაღში წვრთნის ერთ-ერთი სახეობა იქნებოდა.

ცხოველური პროტეინის კიდევ ერთი წყარო, რომელსაც გვერდს ვერ აუვლით, არის თევზეული. ამის შესახებ შეგვიძლია მხოლოდ ბადის საძირაკი ქვების და სათევზე ლანგრების მიხედვით ვიმსჯელოთ, დაზუსტებით მხოლოდ იმის თქმაა შესაძლებელი, რომ პოლიბიოსის მიხედვით, პონტისპირეთიდან გადიოდა დამარილებული თევზეული¹⁶⁹, თუმცა, გადიოდა თუ არა ეს თევზეული კოლხეთიდან, ამაზე დაზუსტებით ვერაფერს ვიტყვით, ვინაიდან პირდაპირი ცნობები, თუნდაც რაიმე სახის მინიშნება, ჩვენს ხელთ არსებულ მასალებში ვერ ვიპოვეთ. ჩვენ ვფიქრობთ, რომ კოლხეთის მოსახლეობა მეტნაკლებად იკვებებოდა თევზეულით, თუმცა, ეს უფრო შეეხება სანაპიროს ქალაქებს, სადაც დიდი ზომის საწაფებიცაა აღმოჩენილი, რაც ღია ზღვაში თევზჭერის მანიშნებელია¹⁷⁰. ჰინტერლანდშიც ვხვდებით საძირაკ ქვებს, თუმცა, რა თქმა უნდა, შედარებით მცირე ზომისას, მდინარეზე სათევზაოდ განკუთვნილს¹⁷¹ და ასევე სათევზე ლანგრებს¹⁷², რომლებიც სუფრაზე თევზის

¹⁶⁶ ა. კახიძე. საქართველოს ზღვისპირეთის ანტიკური ხანის ქალაქები (ქობულეთ-ფიჭვნარი). თბ. 1971.

¹⁶⁷ თ. მიქელაძე. არქეოლოგიური კვლევა-ძიება რიონის ქვემო წელზე. მასალები ძველი ფასისის ისტორიისათვის, გვ. 41-42.

¹⁶⁸ ო. ლორთქიფანიძე, თ. მიქელაძე. ვანის არქეოლოგიური ექსპედიციის IV უბანზე 1960-1961 წწ. ჩატარებული საველე მუშაობის შედეგები, გვ. 120.

¹⁶⁹ Polyb. Hist. 31,24

¹⁷⁰ ა. კახიძე, მ. ვიკერსი. ფიჭვნარი I, გვ. 141-142.

¹⁷¹ ნ. ხოშტარია, რ. ფუთურიძე, ა. ჭყონია. ვანის ნაქალაქარის ჩრდილო-აღმოსავლეთ ნაწილში 1961-1963 წლებში ჩატარებული არქეოლოგიური თხრების შედეგები. ვანი I. რედ. ო. ლორთქიფანიძე. თბ. 1972, გვ. 131.

¹⁷² ნ. ხოშტარია, ო. ლორთქიფანიძე, რ. ფუთურიძე, გ. ლეჟავა. არქეოლოგიური გათხრები ვანში 1966 წელს. ვანი I. თბ. 1972, გვ. 149.

მირთმევისთვის იყო განკუთვნილი. ეს უკანასკნელი აღმოჩენილია ვანის თითქმის ყველა არქეოლოგიურ ფენაში, რაც მიგვანიშნებს თევზის მოხმარების დიდ კულტურაზე¹⁷³. თევზჭერის შესახებ კიდევ ერთი ინფორმაცია მოგვცეპობება ქსენოფონტთან, რომელიც აღნიშნავს, რომ მოსინიკების სახლებში წააწყდნენ დიდი რაოდენობით დელფინის ქონს, რომელსაც ადგილობრივები ისევე ხმარობდნენ, როგორც ზეთისხილის ზეთს¹⁷⁴. შავი ზღვის სანაპიროზე, ძვ.წ. II ათასწლეულიდან მოყოლებული აღმოჩენილია ზედ სანაპიროსთან გამართული სადგომები, რომლებიც მეცნიერთა წრეში დიდი დავის საგანი ყოფილა გასულ საუკუნეში. ერთნი მიიჩნევენ, რომ ეს მაგნეტიტის მოპოვების წერტილები იყო, მეორენი თვლიდნენ, რომ ეს იყო მარილის მოპოვების ადგილები¹⁷⁵. ჩვენ ვეთანხმებით ქ. მირიანაშვილის მოსაზრებას, რომლის თანახმადაც, მდინარეების სიახლოვეს აშენებული ეს სადგომები და ქვიშაზვინულები დელფინის ხორცის დამარილებისთვის იყო განკუთვნილი¹⁷⁶. ამ ქვიშაზვინულებზე დომინირებს ორი ტიპის თიხის ჭურჭელი. ერთი, აბაზანისებრი, რომელიც დელფინის ხორცის დასამარილებლად უნდა გამოეყენებინათ, ხოლო მეორე, რომელსაც გ. თავამაიშვილი „ქსოვილის ანაბეჭდიან“ ჭურჭელს უწოდებს, ოთხკუთხედი ფორმა აქვს და გავს მსოფლიოში გავრცელებულ სხვა ზღვის წყლისგან მარილის გამოსახდელ კერამიკულ ჭურჭელს¹⁷⁷. ჩვენი აზრით, მეორე სახის ჭურჭელში ზღვის წყალს აორთქლებდნენ და იღებდნენ მარილს, ხოლო პირველ, „აბაზანისებრი“ სახის ჭურჭელში ამარილებდნენ თევზს. ამაზე მეტყველებს აქ აღმოჩენილი დელფინის უამრავი ძვალი და საძირავი ქვებიც. თუ ამ ცნობას შევაჯერებთ პოლიბიოსის ცნობასთან, საერთოდ არ არის გამორიცხული კოლხეთიდან დამარილებული თევზი გაეტანათ, თუმცა, მეცნიერთა დიდი ნაწილი ვერ თანხმდება ამ ქვიშაზვინულების დანიშნულებაზე, ამიტომაც გადაჭრით ვერაფერს ვიტყვით.

მცენარეული ცილები. ცხოველური ცილების კვალდაკვალ, მნიშვნელოვან საკვებს წარმოადგენდა მცენარეული ცილებით მდიდარი პარკოსანი კულ-

¹⁷³ თევზის მოხმარების კულტურასთან დაკავშირებით იხ. J. Davidson, *Courtesans and Fishcakes: The Consuming Passions of Classical Athens*. Fontana Press; Revised ed. 1998

¹⁷⁴ Xenop. *Anab.* V, 4.

¹⁷⁵ იხილეთ სტატია: გ. თავამაიშვილი. ზღვისპირა სადგომების დანიშნულების შესახებ. სამხრეთ დასავლეთ საქართველოს ძეგლები. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის მაცნე. თბ. 1991

¹⁷⁶ ქ. მირიანაშვილი. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის XVIII. თბ. 1975. გვ 98-99

¹⁷⁷ იხილეთ სტატია: გ. თავამაიშვილი. ზღვისპირა სადგომების დანიშნულების შესახებ. სამხრეთ დასავლეთ საქართველოს ძეგლები, გვ. 30.

ტურებიც. დასავლეთ საქართველოს თბილი და ტენით უზრუნველყოფილი კლიმატი უზრუნველყოფდა შესანიშნავ გარემოს პარკოსანი კულტურებისთვის. დასავლეთ საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე ითესებოდა სხვადასხვა სახის საკვები პარკოსნები. საკვები პარკოსნები გამოირჩევიან იმითაც, რომ ისინი ჰაერიდან ითვისებენ დიდი რაოდენობით აზოტს და ფესვთა სისტემასთან იმარაგებენ¹⁷⁸, მოსავლის აღების შემდეგ კი აზოტი ანაყოფიერებს მიწას, ამიტომაც ეს მცენარეები როგორც ანტიკურ, ასევე მოგვიანო პერიოდებშიც ხშირად გამოიყენებოდა შუალედურ კულტურად, ითესებოდა ბაღებსა და ვენახებში, ძირითადი ხეხილის ან ვაზის ნიადაგის გასანაყოფიერებლად, დღეისთვის კი ბიოლოგიურად სუფთა პროდუქციის წარმოების ძირითადი პრინციპების საფუძველს წარმოადგენენ.

დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე, ანტიკურ ხანაში, არქეობოტანიკური მასალების მიხედვით ვხვდებით ბარდას (*Pisum Sativum*), ოსპს, (*Les Culinaris*), ცერცვს (*Vicia Faba*), ცერცველას (*Vicia Ervilia*), ცულისპირას (*Lathirus Sativus*), ხანჭკოლას (*Lupinus*)¹⁷⁹. მათგან უმეტესობა შეიცავს ძალიან დიდი რაოდენობით მცენარეულ ცილებს, ზოგიერთის შემადგენლობაში შემაჯავლი ცილები არასრული სახისაა, ანუ არ აქვს ყველა შეუცვლელი ამინომჟავის სრული რაოდენობა, თუმცა, მათი კომბინაციით მარცვლოვნებთან შესაძლებელია ამ ნაკლებობის აღმოფხვრა. მათგან მაღალი კვებითი ღირებულებით გამოირჩევა ცულისპირა, რომელსაც რაჭაში ისევე იყენებდნენ, როგორც ახლა ლობიოს, მისგან დამზადებულ შეჭამანდს ანელებდნენ ხახვითა და მწვანაილით¹⁸⁰. ეს იმდენად მარტივი და პრიმიტიული მეთოდია, რომ თამამად შეგვიძლია ვთქვათ, ანტიკური ხანიდან მოყოლებული ამ რეცეპტში არაფერი შეცვლია. **ცულისპირა** ნაკლები მოსავლიანობის გამო თანამედროვე ეპოქაში სრულიად ამოავლო ლობიომ. მ. ბოკერია, პლინიუს უფროსზე დაყრდნობით, აღნიშნავს, რომ მის მიერ სამარხებში აღმოჩენილი ცერცვის მტკერი შემთხვევით არ ყოფილა აქ და თურმე ცერცვი მთელი ან-

¹⁷⁸ თ. საღუნუშვილი, ი. მაისაია, ქ. ბაცაცაშვილი, შ. სიხარულიძე, თ. დარჩიძე. საქართველოს აგრარული კულტურა, გვ. 189.

¹⁷⁹ M. Bokeria, B. Ammann, N. Kebuladze, Archaeobotanical Evidence from West Georgia (South Caucasus), გვ. 142; M. Bokeria. Archaeobotanical analysis of samples from Nokalakevi: Tsikhegoji – Archaeopolis. In book: Nokalakevi-Tikhegoji-Archaeopolis British-Georgian Expedition to Nokalakevi ed. P.Everill. Publisher: Archaeopress: Publishers of British archaeological Reports № S2612. 2014.

¹⁸⁰ თ. საღუნუშვილი, ი. მაისაია, ქ. ბაცაცაშვილი, შ. სიხარულიძე, თ. დარჩიძე. საქართველოს აგრარული კულტურა, გვ. 197.

ტიკურობის მანძილზე ქელეხის სუფრის განუყოფელი ნაწილი ყოფილა¹⁸¹. **ხანჭკოლა**, რომელიც საუკეთესო აზოტდამგროვებელი პარკოსანია¹⁸², ჩანს გავრცელებული მთელი დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე. კოლუმელა მას აღწერს როგორც ყველაზე იაფ და ღარიბებისთვის ხელმისაწვდომ მცენარეს, რომელსაც აქვს კარგი გავლენა ნიადაგის ნაყოფიერებაზე და როცა უკეთესი არაფერი იშოვება, გლეხებისთვის გამოზამთრების კარგი ვარიანტია, ხოლო მოსავლიან წლებში კარგ კონცენტრირებულ საკვებს წარმოადგენს საქონლისთვის¹⁸³. ეს ღარიბული საკვები უნდა ყოფილიყო დაბალი ფენების რაციონში ანტიკური ხანის კოლხეთშიც. ეთნოგრაფიული მასალებიდან ირკვევა, რომ „ხაჯის“, როგორც ამ მცენარეს სამეგრელოში უწოდებენ, უბრალოდ ხარშავდნენ და მოხარშულს მიირთმევდნენ პირდაპირ¹⁸⁴.

ასეთია ცხოველური და მცენარეული ცილების ძირითადი წყაროები დასავლეთ საქართველოში. ზემოთქმულიდან ირკვევა, რომ ანტიკურ ხანაში დასავლეთ საქართველოში წინა პლანზე იყო წამოწეული მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის მოვლა და პატრონობა. ცხოველური ცილების ძირითად წყაროდ სწორედ საქონლის რძეს, ყველსა და ხორცს მივიჩნევთ, რომელიც მეტნაკლები პროპორციულობით უნდა გადანაწილებულიყო მოსახლეობის უდიდეს ნაწილზე, ვინაიდან, საქონლის რაოდენობიდან გამომდინარე, მინიმუმ რძის ნაწარმი იაფი და ხელმისაწვდომი უნდა ყოფილიყო მოსახლეობის უდიდესი ნაწილისთვის, როგორც ადგილობრივ, ისე აქ მცხოვრები ბერძნებისთვის. კოლხეთის ტერიტორიაზე აღმოჩენილი საქონლის ძვლები გამოირჩევა სიდიდით ქართული მთის ძროხის პოპულარულ, ხევსურული ჯიშის ძროხასთან შედარებით, რაც კიდევ ერთხელ ადასტურებს აქ ამ დარგის მნიშვნელობას და განვითარების მაღალ დონეს. ცხვარი მცირე რაოდენობით ჩანს, რაც გამოწვეულია შეუსაბამო კლიმატით და ისიც ძირითადად საკულტო დანიშნულებისთვის უნდა ყოფილიყო მოშენებული. შედარებით დიდი რაოდენობითაა თხის ძვლები, რაც ბუნებრივიცაა და ვფიქრობთ, რომ კოლხეთის მთისწინის უკეთესი არქეოლოგიური შესწავლის შემთხვევაში, კიდევ უფრო გაიზრდება ამ ცხოველის ოსტეოლოგიური მასალების რაოდენობა. რაც შეეხება

¹⁸¹ M. Bokeria. Archaeobotanical Analysis of Samples from Nokalakevi.

¹⁸² თ. საღუნაშვილი, ი. მაისაია, ქ. ბაცაცაშვილი, შ. სიხარულიძე, თ. დარჩიძე. საქართველოს აგრარული კულტურა, გვ. 188.

¹⁸³ Columella 2. X. I.

¹⁸⁴ მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. III, ნაწილი II, გვ. 209.

ღორს, ის მთელი კოლხეთის ტერიტორიაზეა გავრცელებული, ჩანს ასევე მთლიანი გოჭის სამარხში შესაწირად ჩაყოლების მაგალითი.

თევზჭერა ძირითადად განვითარებულია ზღვის ზოლზე, თუმცა ჰინტერლანდსა და სამხრეთ-დასავლეთ კოლხეთშიც მოიხმარენ, განსაკუთრებით კი დელფინის ქონს.

ცილების მცენარეული წყაროებიდან ყველაზე მეტად ვხვდებით ცულისპირას, ცერცვს და ხანჭკოლას, რომელთაგან პირველი თანამედროვე „რაჭული ლობიოს“ ენდემური წინაპარი ჩანს, ცერცვი ძირითადად გამოყენებული უნდა ყოფილიყო ქელეხებში, ხოლო ხანჭკოლა დაბალი ფენების საკვებად იკვეთება.

წინამდებარე ნაშრომში ჩვენ ვცადეთ ანტიკური ხანის კოლხეთის მოსახლეობის კვების ძირითადი ასპექტები წარმოგვეჩინა. კვლევის პროცესში რამდენიმე საინტერესო საკითხი გამოიკვეთა. პირველ რიგში, უნდა აღინიშნოს, რომ, კვების ასპექტები ძირითადად პირდაპირ ბმამია გეოგრაფიულ გარემოსა და კლიმატთან. კოლხეთის სოციალურ ეპოქაში უკვე სოციალურად სტრატეფიცირებული, ბინადარი მოსახლეობისგან შემდგარი საზოგადოებაა, რომელიც მისდევს მიწათმოქმედებასა და მეცხოველეობას. კვლევის პროცესში გამოიკვეთა, რომ კოლხეთის გეოგრაფიულად ძალიან დანაწევრებულ ტერიტორიაზე, მიკროგარემოებზე მორგებული პროდუქტის წარმოებას მისდევდნენ. დაბლობის დაჭაობებულ ადგილებში მოჰყავდათ ურიში, რომელიც დაბალი ხარისხის საკვებად ითვლებოდა და დაბალი სოციალური ფენების საკვები უნდა ყოფილიყო. ჰინტერლანდში უძველესი დროიდან ითესებოდა კულტურული ფეტვი, რომელიც ძირითადი საკვები მარცვლოვანი იყო კოლხეთის მოსახლეობისთვის. ძვ.წ. II საუკუნიდან კი, აქ უკვე ჩანს ღომის შესაწირად გამოყენება, რაც გვანიშნებს, რომ ამ დროისთვის ეს კულტურა მოსახლეობაში კარგად არის ფესვადგმული, ამიტომაც, ვფიქრობთ, ის ან კლასიკურ ანტიკურ, ან ელინისტურ ხანაში უნდა შემოეტანათ ჩვენთან. მაღალმთის მოსახლეობა ძირითადად იკვებებოდა ქვრიმით, ფეტვნიანი დაბალი ხარისხის მარცვლოვანი კულტურით, რომელიც მაღალი საკვები ღირსებით არ გამოირჩევა. ხორბლეულიდან ძირითად კულტურად ჩანს ასლი, რომელთან ერთადაც მაღალმთასა და ბუნებრივ დრენაჟით უზრუნველყოფილ მიწებზე უნდა დაეთესათ ხორბლის კილიანი სახეობები. ხორბლის თესვა ძალიან უნდა შემცირებულიყო ძვ.წ. I საუკუნის დასაწყისისთვის, ამ დროისთვის კოლხეთში კლიმატური ცვლილებების კვალი ჩანს, კერძოდ კი, ძალიან გაზრდი-

ლია ტენიანი ცივი კლიმატის მცენარეთა და ხეების რაოდენობა, რაც არქეობოტანიკოსებს აფიქრებინებს, რომ ამ ეპოქაში ძალიან უნდა აციებულყო. ასეთი ცვლილება ძალიან დიდ სტრესს შეუქმნიდა ხორბლის წარმოებას და მინიმუმამდე დაიყვანდა ამ დარგს. ხორბლის სარეველიდან ევოლუციის გზით შესანიშნავ საკვებ კულტურად ჩამოყალიბებული ჭვავი დიდი რაოდენობით ჩანს ძვ.წ. I საუკუნიდან, რაც გვაფიქრებინებს, რომ აქ ჭვავის კულტურული ფორმები ცალკე უნდა დაეთესათ. დასავლეთ საქართველოს კულინარიის შესანიშნავი ნიმუშის, ჭვიშტარის ძირითადი მარცვლეული ინგრედიენტი საუკუნეების მანძილზე სწორედ ჭვავი ჩანს, სანამ მას, ღომისა და ფეტვის მსგავსად სიმინდი არ ამოაგდება მარცვალმონაცვლეობიდან. საკვებად გამოიყენებოდა ასევე ხის ნაყოფიც. ჩანს ნიგვზის, წაბლის, ჩვეულებრივი თხილის ნაშთები, რომლის პარალელურადაც ნარატიული წყაროებიც გვიდასტურებენ ზოგიერთი მათგანის საკვებად გამოყენებას.

ცილების ძირითად წყაროს ანტიკური ხანის კოლხეთში მსხვილფეხა და წვრილფეხა საქონელი ქმნის. მესაქონლეობა ძალიან განვითარებულია. ანტიკური ხანის კოლხები იცნობენ მთური და მთაბარული მესაქონლეობის ფორმებს, რაც ანტიკურ წყაროებთან შეჯერებით, გვაფიქრებინებს რომ მოსახლეობის უდიდესი ნაწილის ყოველდღიურ კვებაში დიდი წილი უნდა ჰქონოდა რძის ნაწარმს. დასავლეთ საქართველოს კულინარიის დიდი წილი დღემდე რომ რძის ნაწარმზეა დამყარებული, ყველის სახესხვაობების უზარმაზარი სპექტრი რომ დასავლეთ საქართველოს სივრცეში გვხვდება, ეს სწორედ იმაზე მიგვანიშნებს, რომ უძველესი დროიდან აქ მცხოვრები მოსახლეობა მისდევდა მესაქონლეობას და რძის პროდუქტების წარმოებას. ცხვარი მცირე რაოდენობით ჩანს, ამიტომ ვფიქრობთ, რომ ძირითადად საკულტო დანიშნულებით იყენებდნენ. ასევე, არც მატყლის წარმოებისთვის დასჭირდებოდათ დიდად, ვინაიდან სელის ბოჭკოსგან მაღალი ხარისხის ტანისამოსის დამზადება იყო შესაძლებელი. თხა შედარებით მეტია, თუმცა, მიგვაჩნია, რომ ოსტეოლოგიურ მასალებში კიდევ უფრო მეტი გამოჩნდება მთისწინებში, იქ სადაც ზამთარში უნდა ყოლოდათ მთებში გარეკვამდე. მსხვილფეხა პირუტყვისგან განსხვავებით, რომელთა ზამთრის სადგომები ტრადიციულად და დღესაც კი, კოლხეთის დაბლობის ჭაობიან ზონაშია, თხების სადგომები ჭაობებისგან მოშორებით, მთისწინებში უნდა ჰქონოდათ, სადაც გამოზამთრებისას ნაკლები საფრთხე მოელოდა დაბლობის ტყეებში გავრცელებული მტაცებლებისგან. თხისა და ძროხის რძე და მისგან წარმოებული საკვები კოლ-

ხეთის დაბლობის უდიდეს ნაწილს უნდა გამოეყენებინა. მეთევზეობა გავრცელებულია როგორც ღია ზღვაში, ასევე ჰინტერლანდში, მდინარეებზე. ამაზე მეტყველებს აქ აღმოჩენილი საძირავი ქვები, თუმცა, არ ვფიქრობთ, რომ ჰინტერლანდის მოსახლეობის ძირითადი და ყოველდღიური საკვები ყოფილიყო, ვინაიდან კოლხეთის ჰინტერლანდის სამზარეულოში თევზი არცერთი განსაკუთრებული კერძით არ არის წარმოდგენილი. სათევზე ჭურჭელი, ლანგრები, რომელიც ვანშია აღმოჩენილი, გრეკო-რომანული სივრციდან შემოტანილ ელიტარული წრის ფუფუნების საგნად მიგვაჩნია.

მცენარეული ცილებიდან ძირითადია პარკოსანი კულტურები, რომელთაგან ცერცვი ისევე გამოიყენებოდა ქელეხის სუფრაზე, როგორც დღეს ლობიო. ლობიოს შემოსვლამდე შეჭამადის მოსამზადებლად იყენებდნენ ცულისპირას, ხოლო ხანჭკოლა, იგივე ხაჯი, კოლუმელასთანაც და დასავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიაშიც მიჩნეული და დადასტურებულია გაჭირვების დროს გამოსაზამთრებელ საკვებად.

საბოლოო ჯამში, უნდა აღინიშნოს, რომ ანტიკური ხანის კოლხეთში კვება საკმაოდ დაბალანსებულია და მდიდარია როგორც ცილებით, ასევე ენერჯის სხვადასხვა წყაროებით.

Omar Dzadzamia

Ivane Javakhishvili Tbilisi State University, Georgia

DIET IN ANCIENT COLCHIS (6TH C. B.C. - 4TH C. A.D.)

Summary

Diet alongside with some issues connected with it is a very urgent topic in Georgian historiography since no major work exists which would be focused on it. We have a lot of archaeological data – fossilized remains of plants and animals as well as different samples of ceramic cuisine vessels. Narrative sources at our disposal are comparably few. Working on a paper based on this material is somewhat challenging, since, for example, pre Columbian Exchange stratum needs to be separated from after Columbian Exchange stratum in ethnographic materials, while informativeness of archaeological material is limited and without evidences attested in narrative sources it is hard to make conclusions about specific dishes and recipes. In our paper, we tried to synthesize all these evidences, also to take into consideration the influence Graeco-Roman society might have on Colchis in terms of diet and as a result to give conclusions based on comparison and synthesis. We outlined that some dishes which were part of traditional Georgian cuisine for centuries, emerged as a result of imported plants. Also, we paid attention to one issue – the sources of energy in modern and traditional, antique age Colchian cuisine are quite different and some popular food which appears to have been established for centuries in Georgia, do not seem to be very authentic.

We tried to outline major aspects of diet in ancient Colchis. Several very interesting aspects were highlighted. First of all, it should be mentioned that most aspects of the diet have direct connection with geography. Different products were dominant in geographically diverse Colchis. Japanese millet (*Echinochloa frumentacea*) was dominant culture in swampy areas and was perceived as low quality product, therefore mostly lower social classes used it in their diet. Millet was grown in hinterland from ancient times which served as a major cereal for Colchian population. Foxtail millet was used in sacrifices from 2nd c. B.C. – it seems it was introduced here in Hellenic or Hellenistic Age.

Population in the highlands used *setaria mocharica*, which looks like millet and does not have high quality feeding value. Emmer also seems to be cultivated alongside with wheat. Low platable wheat was sewn in highlands and also on the territories with natural drainage. Wheat production was radically reduced from the 1st c. B.C. Rye which is a result of the evolution of wheat weed seems to be used from the 1st century B.C. The major ingredient of *Chvishtari*, a very local dish, seems to be rye until first foxtail millet and later, maize squeezed its area of usage. Products from trees also were used, like walnuts, nuts, chestnuts – they are attested not only archaeologically but also in narrative sources.

Livestock was the major source of proteins in ancient Colchis. Herding was very developed. Ancient Colchians knew highland herding as well as transhumance. Narrative sources suggest the use of dairy in everyday life for the majority of population. Legumes are major source of plant proteins. Pea was used during funerary rites which was replaced by kidney beans after Columbian Exchange. Chickling pea was also used to make porridge, also before Columbian Exchange, as well as lupine was used during hard winters, this is attested ethnographically, also a Roman author, Columella mentions it.