

თემის ხელმძღვანელი: რ.ცეცხლაძე

საცხოვრებელი და საყოფაცხოვრებო ნაგებობები,
მეურნეობა ძველ და ახალ გურიაში

თეონა ხუციშვილი
ოზურგეთის რაიონი
კ. მეგრელიძის სახელობის
სოფ. შრომის საჯარო სკოლა
VII კლასის მოსწავლე

შესავალი



გურია თვალსჩინო კუთხეა ეთნოგრაფიული მასალების მრავალფეროვნებით, მითუმეტეს, რომ ამ მხრივ, ჩვენს მეცნიერებაში ბევრი რამ ითქვა. რად ღირს თუნდაც თედო სახოკიას “მოგზაურობანი”. გურია, აჭარა, სამურზაყანო, აფხასეთი 1897 წელს საკუთარი თვალთ მოინახულა დიდმა ილიელმა და აღწერა დასავლეთსაქართველოს ამ კუთხეების მკვიდრთა ყოფა-ცხოვრება. მოგზაური რომ მოხიბლა გურულების სტუმართმოყვარეობამ, წეს-ჩვეულებებმა, განათლებამ და ამ მხარისათვის დამახასიათებელმა ეგზოტიკამ ამ ბრწყინვალე წიგნის ფურცლებიდან გავეცანი.

გურიის ეთნოგრაფიის შესწავლას მას შემდეგ არაერთმა მეცნიერ-მკვლევარმა მიუძღვნა ნაკვლევი წერილისა თუ წიგნის სახით, მაგრამ ვფიქრობ, ჯერ კიდევ არ დაწერილა უნიკალური რამ

გურიის – საქართველოს ამ ზღაპრული მხარის ეთნოგრაფიის კიდევ უფრო ღრმად გასაცნობად.

თუ გაინტერესებს ბევრი რამ გაიგო გურიასა და გურულებზე, თვითონ უნდა შეხვდე ამ კუთხის შვილებს, ნახო ის სიმკვლელები, გურულ კოლორიტს რომ შეგაგრძნობინებს, აქაურ სურნელს რომ განგაცდევინებს და მერე დარწმუნდები საკუთარი ჩანაფიქრის სისწორეში.

სწორედ ამ იდეამ ამიტაცა და ზემო გურიის რამდენიმე სოფელი დასა და დედასთან ერთად მოვინახულე, გავეცანი გურიის ეთნოგრაფიულ მასალებს ოზურგეთის მხარეთ-მცოდნეობის მუზეუმში.



გურული ფაცხა და ჯარგვალი

შევხვდი იმ მოხუც ადამიანებს, რომლებიც პატივს სცემენ გურულ წეს-ჩვეულებებს და ცდილობენ სხვათაც უწილადონ თუნდაც ის მცირედი სიამოვნება, რაც მამა-პაპადან გადმოჰყოლიათ და რაც ამ კუთხის იერ-სახეს ქმნის, სამეურნეო საქმიანობა იქნება ეს, თუ საოჯახო ყოფისათვის დამახასიათებელი ზოგიერთი დეტალი.

ძველი გურული ფაცხა და ოდა-სახლი



”კარ-მიდამო ჩემი”

საცხოვრებლის ყველაზე მარტივი სახეობა, რომელიც გურიაში ძველთაგან დასტურდება, არის წვრილი წნელით/წკნელით მოღობილი, მოწნული ფაცხა, რომელიც უფრო ხშირად ერთი ოთახისაგან, ერთი “თვალისაგან” შედგებოდა. გურიაში ფაცხას შქერიდან/შკერიდან წნავდნენ, სახურავად ისლი გამოიყენებოდა. ფაცხის ცენტრში იყო კერა, შუაცეცხლით, სარკმელი უფანჯრო, კარიც ასევე დაწნული იყო, აგრეთვე საქართველოს სხვა კუთხეებშიც იყენებდნენ

საცხოვრებლად. მოგვიანებით, ფაცხა დროებით საცხოვრებელი ან საქონლის სადგომი (ე.წ. ქალტა) გახდა, მას შემდეგ, როცა ოდა-სახლი...

დროებით საცხოვრებლად მას ახალმოსურე ოჯახი ან მოსახლეობის ნაწილი იყენებდა.

საცხოვრებლის ერთ-ერთ სახეობას წარმოადგენდა ჯარგვალი. ჯარგვალი ფართოდ იყო გავრცელებული როგორც დასავლეთ, ისე აღმოსავლეთ საქართველოში. გურიაში “ჯარგვალი” მრგვალი, ანდა შუაზე გაპოხილი ხის მორებისაგან წყობილ ნაგებობას ნიშნავდა. ზოგიერთ ეზოში ძველი ჯარგვალი დღესაც დგას.



სოფ. ბახვში

სამზადი ანუ ქუხნა-სახლი

უბრალო ფიცრულ ნაგებობას წარმოადგენდა. თხემლის ფიცრისაგან ნაგები უფანჯრო, უჭერო,



სოფ. ბახვში ლამარა და თალიკო ანდლულაძეებთან

ნაგებობას. სახურავი ისლისგან გადახურული, იატაკი – მიწური, სამზადი ერთი თვალი იყო, იშვიათად – ორთვალი, ერთმანეთისგან უბრალოდ გამოყოფილი, გლეხისათვის ის წარმოადგენდა სამინებელს, სასადილოს, სამზარეულოსაც, ცენტრში ენთო შუაცეცხლი, რომელთანაც მთელი ოჯახი იკრიბებოდა. სამზადში ცალ ან ორივე მხარეს მთელ სიგრძეზე საწოლად სკამ-ლოგინები, ე.წ. “ნარები” ჰქონდათ გაკეთებული, რაც ოჯახის წევრთა რაოდენობაზე იყო

დამოკიდებული. სამზადმა სახლმა საცხოვრებლის ფუნქცია თანდათან დაკარგა, მას შემდეგ, რაც ოდა-სახლების აგება დაიწყო.

გურიის ზოგიერთ სოფელში სამზადისის აღსანიშნავად იხმარებოდა ოდა-სახლი და ფიტა-სახლი.

ოდა-სახლი პირველად ჰქონდათ თავადაზნაურებს, მდიდარ გლეხებს, ხოლო ღარიბთა საცხოვრებლად, როგორც ავღნიშნეთ ჯარგვალი ან ფიცარ-სამზადი გამოიყენებოდა.

ოდა-სახლი ორი, იშვიათად სამი ან უფრო მეტი ოთახისაგან შედგებოდა. ოდა-სახლი მაღალზე იდგა, დაახლოებით 0.1-1 მეტრ სიმაღლეზე, დროთა განმავლობაში ეს სიმაღლე მატულობდა. ოდა-სახლს ჰქონდა ბუხარი და არა შუაცეცხლი, ხის იატაკი, ფანჯრები, ადრე იგი ყავრით იყო დახურული, შემდეგ კრამიტით (XX საუკუნის დასაწყისიდან). XX საუკუნის 30-იან წლებამდე გურიაში იშვიათად აგებდნენ ორსართულიან ოდა-სახლებს, ისიც ეკონომიურად მეტი შესაძლებლობის მქონე ოჯახები.



პეტი

XIX ს. დაიწყო ე.წ. “პალატაიანი სახლის შენება” – იგი ორსართულიანია. ქვედა სართული პლატი ქვითკირისაა, იშვიათად-ხისა, რომელშიც მოთავსებულია სამზარეულო, სამეურნეო სათავსები, ზოგჯერ საძინებელი ოთახებიც. ზედა სართული სტუმრის მისაღებად და საძინებელ ოთახებს მოიცავს. მას ყოველთვის აქვს გადახურული აივანი.

ეთნოგრაფიული მასალებიდან ჩანს, რომ გურიაში მხოლოდ საცხოვრებელი გაგებით “ოდა” იხმარებოდა, ტერმინი “სახლი” კი ნიშნავს როგორც საცხოვრებელ ნაგებობას, ასევე ძველი გაგებით ეზოს და ოდას ერთად; მას ხშირად “შინა”-საც ეძახიან.

სახლში ცენტრალური ადგილი უჭირავს კერას. იქ წარმოებდა უმთავრესი საოჯახო საქმიანობა, აგრეთვე პურის ჭამა. კერასთან ახლოს დგამდნენ დაბალ მაგიდას – სუფრას. შუაცეცხლი წელიწადის ყველადროს ენთო. კერაში დანთებული ცეცხლი ოჯახის კეთილდღეობის სიმბოლოდ იქცა, თვითონ კერა კი ნაყოფიერებისა და დოვლათის მომნიჭებლად იქნა მიჩნეული.

კერას თავისი ატრიბუტები ჰქონდა, კერის ქვა ხშირად მზის სტილიზებულ



პეტი

ი გამოსახულებით, (რაც ჯერ კიდევ წარმართული რწმენიდან უნდა მოდიოდეს, ხაზი ჩემია, თ. ხუციშვილი) შემკული ქვერბი, სოხანე, კერის ჯაჭვი, ოჯინჭალი.

კერის მრავალფეროვან იარაღ-ჭურჭლიდან ჩამოვთვლით ზოგიერთს: ცეცხლის ასანთები საშუალებანი (ტალკვესი, აბადი), საბერველი, ღველფის საჩხრეკები, საკეცე, სადგარი, სამფეხი, საჭმლის მოსახარში ქვაბ-ქოთან, წყლის გასათბობი და ასადუღებელი კარდალები, თუნგები, შესაწვავი

და საცხოვრებელი ტაფები, კეცები, შამფურები. აქვე ინახებოდა გასანათებელი საშუალებები: საკვარე, საჭრაქე, საშანდლე, ჭალი.

კერასთან ახლოს ჰქონდა ადგილი მიჩენილი დასაგველ ხელსახმარს: ცოცხს, აქანდაზს, ნაპტკენ-საფოთრებს (ფრინველთა ფრთებისაგან გაკეთებული ბუხრის, მაგიდის, კარადის, ტაფა-კეცების გამოსასუფთავებელი). კერის მდებარეობა განსაზღვრავს ფქვილის შესანახ, გასაცრელ, მოსაცომი დგამ-ჭურჭლის (კიდობანი, გობები, ტომარა საცერი, სერდინი, ვარცლი, სასაფურე), გამომცხვარი გამომცხვარი პურის და მჭადის სათავსოთა (კიდობანი, სალარო, კალათები), ყველის ამოსაყვანი ჭურჭლის (ქოთნები, ფილები, ქვაბები) ადგილს. ასევე საწყლე (ჩაფები, კოკები, დოქები) და მათი მოსათავსებელი საგანგებო დგამური; პურობის ავეჯი და ჭურჭელი (მაგიდა, სუფრა, ტაბლა, სალა, საღვინეები, სასმისები, ჯამები, თეფშები); დასაჯდომი ავეჯი (საკარცხული, სამფეხა, ჯორკო, დომბიერა, ბოკონი); დასაბანი და სარეცხი საშუალებანი.

გურიაში მუდამ იყო კეცის კულტი, იგი მზადდებოდა წითელი მიწისაგან, მცხოვრები დიდხანს ზელდა მჭადს, შემდეგ კარგად გახურებულ, უმეტესად ნეკერჩხლის ფოთლებით დაფარულ კეცზე გულმოდგინედ დააკრავდა, შემდეგ ზევიდან დაახურავდა თუნუქის თხელ ნაჭერს და მასზე გავარვარებულ ნაკვერჩხალს თანაბრად გაანაწილებდა. ზოგიერთი ოჯახი დღესაც იყენებს კეცს მჭადის, პურისა და ხაჭაპურის გამოსაცხობად. ქვის კეცი მიწისაზე უფრო გამძლეა, მისი გახურებაც უფრო ადვილია.

სამეურნეო ნაგებობები

საცხოვრებელ ნაგებობებთან ერთად ოჯახისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს სამეურნეო ნაგებობას. მიწის ნაკვეთს, რომელიც საცხოვრებელს გარს აკრავს სახლ-კარი ჰქვია. მხოლოდ მიწის ნაკვეთს კი სამოსახლო. გურიაში **“მოსახლე”** ამა თუ იმ ეზოში მცხოვრებია. სახლ-კარი ადრე შემოდგომილი იყო, უმეტესად შქერის წნელით, წაბლის მესერით, ამჟამად კი რკინის ღობით.

დასავლეთ საქართველოში სახლთან ახლოს გაფანტულად იდგა ნალია (სასიმინდე), ბეღელი, საღორე, საქათმე, საცეხველი, წყლის ჩამურ და სხვა. გურიაში ასევე აგებდნენ ნალიას ღომისათვის, მაგრამ სიმინდის კულტურის განვითარების შემდეგ განსაკუთრებული ადგილი სასიმინდე-ნალიამ დაიმკვიდრა, რადგან სიმინდის ნათესები მასიური გახდა და ამის გამო XIX ს. 80-იანი წლებიდან დიდი ნალიის აგება დაიწყო. მას წაბლის ხისგან აგებდნენ და ძალიან გამძლე იყო. მის ქვეშ დგამდნენ საწნახელს, ხშირად კი შუშასაც ინახავდნენ.

ბეღელი – გურიაში, ძირითადად, მარცვლეულის – დაფშვნილი სიმინდის, გაცეხილი ღომის, ბრინჯის, ფქვილის შესანახი ნაგებობაა, რომელშიც ინახავდნენ აგრეთვე სურსათს, არაყს, თხილს, ჩურჩხელას, სხვადასხვა ხილს. ბეღელში შესვლა მხოლოდ ოჯახის უფროს მამაკაცს და ქალს შეეძლო, ოჯახის სხვა წევრებს კი იქ შესვლა არ შეეძლოთ. უცხო პირებს, მათ შორის მეზობლებს – ბეღელის ახლოს არ გააკარებდნენ, რადგან ამბობდნენ: ოჯახს ბარაქა დაეკარგებაო. ოჯახებს, რომლებსაც ბეღელი არ ჰქონდათ, მის მაგივრებას სახლის სხვენი ე.წ. “თავანი” (ოღის თავანი, ეს იყო არე ჭერსა და სახურავს შორის. ზამთარში ინახავდნენ ზედ ხილეულის ნაყოფს) უწევდა.

ქალტა – “შემოდგომილი ჩიხი საქონლისათვის” გამოიყენებოდა საქონლის სადგომისათვის, მაგრამ მისი გამოყენება მხოლოდ ზაფხულში იყო შესაძლებელი. ზამთარში კი საქონელს “ახორში” (ბაგაში) აბამდნენ, რომელიც “სამზარეულო სახლზე მოდგმული”, თავლა, კონახი არის. საქონლის სადგომად “ჯარგვალიც” გამოიყენებოდა. მოგვიანებით კი დაიწყო ე.წ. “კონახის” ცალკე აგება. კონახი ძირითადად ფიცრული იყო, ამჟამად არის როგორც ფიცრული, ასევე ქვიტკირის.

ცალკე მდგომი სამეურნეო ნაგებობების გარდა გურიაში სახლის გვერდით “ჩამოხურულს” აკეთებდნენ. მას “სეფას” ან “ოყოჯიოს” ეძახოდნენ და სამეურნეო იარაღების, შემის და საწნახლის შესანახად იყენებდნენ.

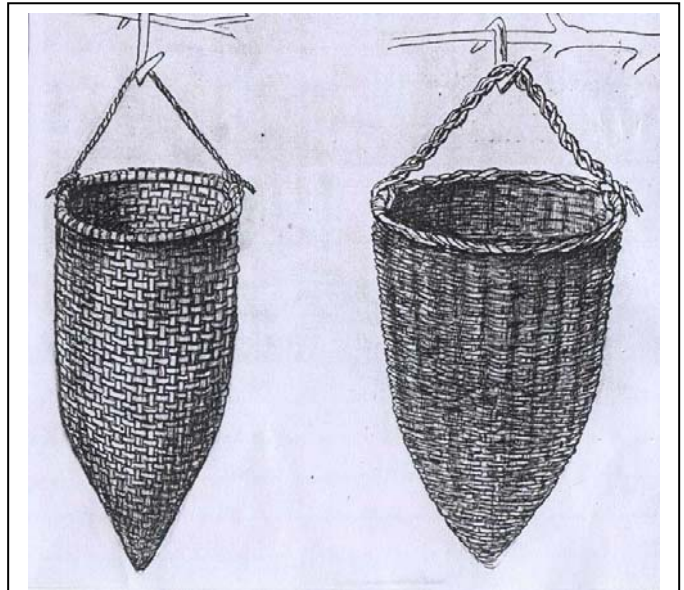
ზემო მოხსენებული ყველა სამეურნეო ნაგებობები ყველა ოჯახს ცალ-ცალკე ჰქონდა, თუმცა საზიაროდ რჩებოდა წისქვილი. მოზიარეთა ვინაობა დამოკიდებული იყო ტერიტორიულ სიახლოვეზე.

ამგვარად, საცხოვრებელ და სამეურნეო ნაგებობას გურიაში რეგიონის გეოგრაფიული, კლიმატური და სამეურნეო პირობების, ოჯახის სოციალური და მატერიალური მდგომარეობის გათვალისწინებით აგებდნენ და ისინი ძირითადად, ინდივიდუალურ მფლობელობაში ჰქონდათ.

თავლა-ბოსელს წინათ და დღესაც ეძახიან ბოგას. ჭერი, სანარწყული, სანთური-არძნა, გიდელი, გოდორი, კალათი, დასახვეტ-დასაგველი საშუალებანი, თოხი, ნიჩაბი, ცოცხი, საქონლის დასავარცხნ-დასასუფთავებელი ხელსაწყოები. გიდელისა და გოდორის ფორმა-ზომები მათი ფუნქციით არის განპირობებული. ზურგზე მოსაკიდებელი გოდორი ამ სახელწოდებით მხოლოდ გურიაში იხმარებოდა, რაც პატარა ზომის გოდორს წარმოადგენდა. ზემო გურიაში დღესაც ამ სახელით მოიხსენიებენ.

წული ჭურჭლის დასამზადებლად სხვადასხვა მასალას ხმარობდნენ, უპირეტესად ტირიფსა და მის სახესხვაობას, იყენებდნენ აგრეთვე თხილს, შვინდს, სიმინდის ფუჩქს და პურის ნამჭას.

გიდელი – გურიაში წნელისაგან და ტკეჩისაგან მზადდებოდა. იგი მაღლარი ვენახისა და ხილის საკრეფი ჭურჭელია. გიდლის მთავარი საყრდენი ნაწილი წაბლის ხის, ლუკუმხის, მუხის ან ქორაფის მსხვილი ღეროა, რომელსაც ცეცხლზე ათბობენ და ოთხივე მხრიდან მსხვილ ტკეჩებს “ხდიან”, შუაში დარჩენილ ხის გულს ამოჭრიან, ბოლოს კი გიდლის ძირად ტოვებენ გურიაში მას “კუმტული” ეწოდება. გიდელს თხილის თხელი ტკეჩით წნავენ; საშუალო სისქის 2 სმ. “ობოლ” ტოტს დანით ჭრიან, მუხლზე მოხრიან და მარჯვენა ხელის შუა თითის დახმარებით ხის კანს თანდათან აცლიან, წვანა გიდლის ძირიდან იწყება. წვრილი ტკეჩი გიდლის საყრდენს ჯვარედინად



გიდელი



ქვევრები

გადაეწვნება. მარჯვნიდან მარცხნივ შუა ნაწილში გიდელი ოდნავ ფართოვდება, რისთვისაც მას ისევ მსხვილ ტკეჩებს უმატებენ. დასასრულ გიდლის თავს შემოწნავენ – მსხვილ ტკეჩებს გადახვევენ ზემოდან, რასაც “თავის მორეცხვა” ჰქვია. გიდელს თოკის სახელურს უკეთებენ, რომელზეც ხის კავი “ღაღვილი-ღვანდალი” არის მიმაგრებული.

მაღლარის კრეფისას ხეზე ასული მკრეფავი სავსე გიდელს ზევიდან ჩამოუშვებდა და სიმღერა “აგიდელა”-ს ნელი ტკბილი ხმით წამოიწყებდა, დანარჩენი მკრეფავები ყოყინით ბანს აძლევენ. გიდელის მცლელი სავსე გიდელს



ქვევრი

თოკს მოაშორებდა, ცარიელს დაკიდებდა და ასძახებდა: “მშვიდობით, ჩამოდიო”.

გურია განთქმული იყო მეთუნეობით განსაკუთრებით საღვინეები ქვევრები. აცნელ და აკეთელ ხელმადლიან ოსტატთა ნახელავ საღვინეებს და ქვევრებს, ვინ არ ხმარობდა. აცანაში დარჩენილია თითო-ოროლა კერამიკოსი. აცანისა და აკეთის მწირ მიწაზე არაფერი მოდიოდა, მაღლარი ვენახიც ნაკლებად ხარობდა. ამის გამო იქაური გლეხი ყურძნის საკრეფად დღიურ ჭირაზე ვაკეჯვრის, შემოქმედის, მაკვანეთის თემებში დადიოდა. სიცოცხლის რისკის ფასად

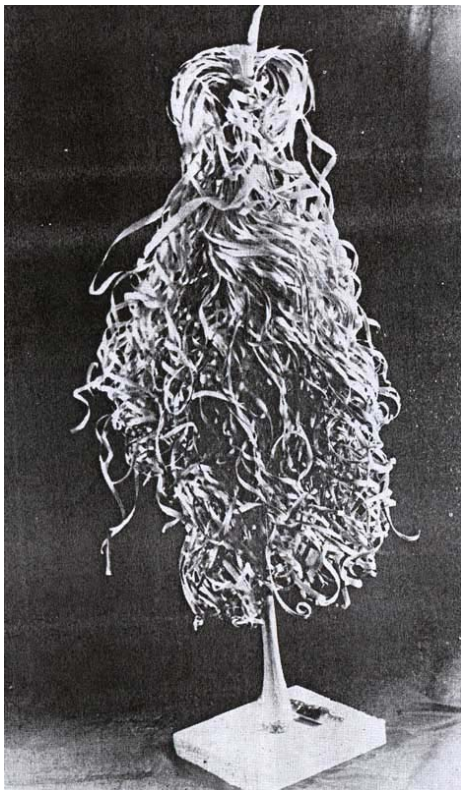
დღეში თითო ფუთ ღვინოს იღებდნენ, მარცვლეულს კი თავიანთი ნახელავი ჭურჭლის გაყიდვით შოულობდნენ.

გურულ კერამიკოსს დღეში 10-16 ჭურის აშენება შეეძლო. თითოეული 20-30 ფუთიანი იქნებოდა, გურიაში აშენებდნენ თიხის ასეთ უზარმაზარ ჭურჭლებს XIX საუკუნეში, რომელიც მოითხოვდა მრავალსაუკუნოვან ცოდნა გამოცდილებას და ჯადოსნურ ინტუიციას.

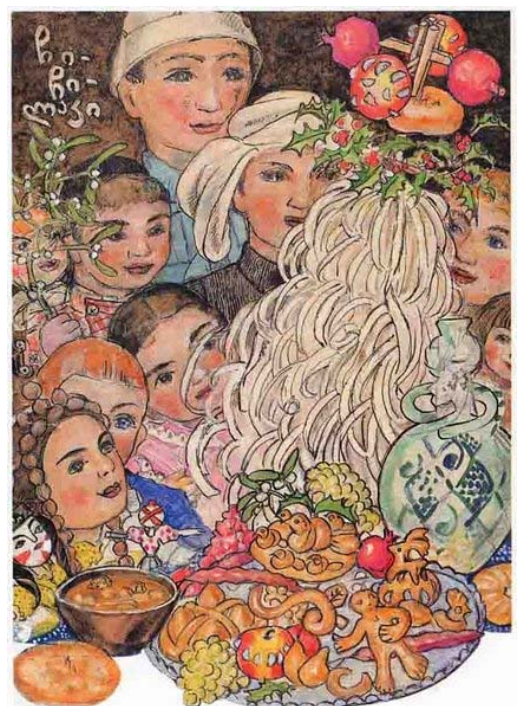
აცნელ დიდოსტატს ჯერ “მორგვზე” გამოყავდა “კუმტული” შემდეგ დგამდა, ირგვლივ სამ ქვას შეუყენებდა, ფენა-ფენა ააშენებდა თიხის “გორგალებს”. დღეში მხოლოდ ერთი “შემოყოლა” შეიძლებოდა. მერე ჭიაფერას ფოთლები უნდა დაეფარა და მეორე დღემდე ეცადა, რათა გამშრალიყო. ამიტომაც აკეთებდა ერთდროულად რამდენიმე ქვევრს. არავითარი ხელსაწყო არ ჰქონდა “ფიჭის სავარცხლისა და ხის დანის გარდა”, რომელთაც მარტო მოსაშანდაკებლად და ორნამენტების გამოსაყვანად ხმარობდა. ყველაფერი დამოკიდებული იყო ოსტატის მგრძნობიარე თითებსა და მახვილ თვალზომაზე. შენების პროცესშიპროპორციულობა თუ დაირღვა ჭური მაშინვე ჩაწვება. ის ხომ წვრილ წვერზე “კუმტულზე” დგას, რომელზედაც გადის “ფეხზე სადგომი სისწორის

ხაზი” და ალღოიან ხელოვანს საარაკო მიხვედრილობით ყოველგვარი ზუსტი ინსტრუმენტის გარეშე შეეძლო ქვევრის კედლები კვერცხივით ჩამოქნას, გამოძერწოს. ასე ახდენდნენ თიხის სასწაულს ჩვენი წინაპრები უხსოვარი დროიდან.

ჩიჩილაკი – ჩვენი ხალხის ისტორიული ყოფის სალაროდან ჯერ კიდევ არის შემორჩენილი ახალი წლის შეხვედრა ჩიჩილაკით. განსაკუთრებით საინტერესოა გურული კალპიანი ჩიჩილაკი. მისი დამზადების წესი და მასალა ერთობ უბრალოა და არქაულიც. ჩიჩილაკისათვის მოჭრიდნენ თხილის მომსხო ჯოხს, ერთი მეტრი სიგრძისა, მოიტანდნენ სახლში, მოქნილობის შესამატებლად გაახურებდნენ ცეცხლზე და იწყებდნენ მის დამუშავებას. ჯერ კანს გააცლიდნენ და გაასუფთავებდნენ, შემდეგ მახვილი თხელი დანით იწყებდნენ წვრილი უწყვეტი ბურბუმელის ცლას, ისე რომ ბურბუმელას თითქმის ჯოხის მეორე ბოლომდე გაიტანდნენ, აქ კი აკეცავდნენ და ძირს დაუშვებდნენ. ასეთი წესით



გურული ჩიჩილაკი



ჩიჩილაკი

უამრავი ბურბუშელა აიჭრებოდა და ჩიჩილაკის ღეროც თანდათან იფარებოდა საფარით, ე.წ. “ბასილას და ჩიჩილაკის” წვერებით. ჩიჩილაკის ღეროს “წვერების” თავმოყრის ადგილას ჩამოაცმევდნენ და მიამაგრებდნენ მწვანე ფოთლებითა და კურკანტელის წითელი ნაყოფით მოწნულ რგოლს, კალპს ისე, რომ “ჩიჩილაკის წვერები” ამ რგოლიდან დაფენილ სხივებად ეშვებოდა ძირს. კალპს ზემოდან ღეროს ჩამოაცმევდნენ ყველითა და კვერცხით შეზავებულ, გულამოჭრილ სპეციალურ კვერცხს, ბოკელას. ამის შემდგომ ჩიჩილაკის ღეროს წვერზე ჯვრის სახით ჩასვამდნენ ორ ჯოხს, რომელთა ბოლოებზე ამაგრებდნენ ორ ბროწეულს ან ვაშლს და ორსაც სპეციალურად გამომცხვარ სფერულ კვერცხს “ყვინჩილას”. ასეთნაირად გამართულ ჩიჩილაკზე სცოდნიათ გაპუტული შაშვის ჩამოკიდება, რომელსაც მხოლოდ ბოლოს დაუტოვებდნენ ხოლმე. ასევე კიდებდნენ ძვირფას სამკაულსაც, თუკი სახლში მოეპოვებოდათ.

ჩიჩილაკით მიუკვლევდნენ ერთმენეთს ახალ წელს, თან მიწის ბარაქას, საქონლის სიმრავლეს, გამრავლებას, ოჯახის წევრების სიცოცხლესა და სიმდიდრეს დაუბეებდნენ.

მეურნეობა

მიწათმოქმედება – გურიაში მიწათმოქმედების განვითარებას, ხანგრძლივი და საინტერესო ისტორია აქვს წარსულში მიწა ძირითადად იჯარით გაიცემოდა. მოიჯარე მიწას ამუშავებდა იმ განზრახვით, რომ მოსავლის 2/3 ნაწილი მას დარჩებოდა, ხოლო 1/3 მიწის მეპატრონეს. მიწას ზოგჯერ სანახევროდ, სამეოთხედოდ, სამეხუთედოდ ამუშავებდნენ, რაც მოიჯარისა და მიწის მფლობელის შეთანხმებაზე იყო დამოკიდებული. მიწის ნაკვეთი მოსავლიანი უნდა ყოფილიყო, რადგან მომავალში ისევ დაინტერესებული ყოფილიყვნენ როგორც მოიჯარე, ისე მიწის მეპატრონე, წინააღმდეგ შემთხვევაში, ადრინდელი შეთანხმება დაირღვეოდა. იშვიათად მიწას ფულზე აძლევდნენ იჯარით, ბუნებრივია, მოიჯარე ირჩევდა საუკეთესო მიწას უხვი და ხარისხიანი მოსავლის მისაღებად. იჯარით გაიცემოდა სასიმინდე მიწები, გურიაში როგორც ბარში, ისე ვაკე ადგილებში და ფერდობებზე, თესავდნენ სიმინდს, ასევე ლობიოს და სხვა სანაშენო ადგილებში თუთის ხეებსაც ამრავლებდნენ, რაც ხელს უწყობდა მეაბრეშუმეობის განვითარებას.

მიწის მფლობელი “სანაშენოში” მომუშავე გლეხების შრომას თავის სასარგებლოდ იყენებდა. ამიტომ ხშირად უთანხმოება მომხდარა მიწათმფლობელსა და გლეხს შორის. ვახუშტის ცნობით, გურია ოდითგან ყოფილა “ვენახით მაღლარნი, ღვინო კეთილი, მსუბუქი და შემრგო, გემოიან-სუნიათი”.

გურიაში ვაზის მრავალი ჯიშის ყურძენი იყო გავრცელებული, “მაღლარნი ვაზი”, უფრო ადრინდელი, “დაბლარნი” გვიანდელი XIX საუკუნის ბოლოხანს გვხვებოდა ძველი მიქელ-



გაბრიელის (დღევანდელი სოფელ შრომის) ტერიტორიაზე. განსაკუთრებით მოუშენებიათ თეთრუშას ჯიში, კერძოდ, აზნაურ ნაკაშიძეებს ჰქონიათ ამ საზოგადოების სხვა კუთხე ადგილებში გაშენებული თეთრუშას ფანჩატურები.

მესაქონლეობა – გურიაში მესაქონლეობის განვითარებაზე გავლენა მოუხდენია როგორც მეჯოგე მეგრელებს ისე აჭარლებს, ვინაიდან რძის პროდუქტებით გურიაში მოსახლეობა ვერ იკმაყოფილებდა თავს, ამიტომ აჭარაში განვითარებული ალპური მესაქონლეობიდან მიღებულ ჭარბ პროდუქციას გურიაში

მარცვლეულობაზე ცვლიდნენ.

ღორი 2-3 ან მეტი ჰყავდა თითქმის ყველა ოჯახს, რათქმაუნდა ვისაც უკეთესი მატერიალური მდგომარეობა ჰქონდა.

საახალწლო სუფრაზე მოხარშული ღორის თავს გურული, ისიც “გასალოც გობზე” დებდა. მეფრინველეობაში კი გურიაში ყველაზე მეტად უყვარდათ ქათმის მომრავლება.

ქათამი – ქათმის მომრავლებას წარსულშიც და დღესაც საოჯახო მეურნეობაში განსაკუთრებული ადგილი ჰქონდა. ძველთაგან ქათამს შესაწირად იყენებდნენ, ეს ხელს უწყობდა მოსახლეობას საკუთარ ოჯახებში მრავლად ჰყოლოდათ ეს იოლად გასაზრდელი და უსაფრთხო ფრინველი (დღეს ამ ფრინველთან კონტაქტი საშიშია და უსაფრთხოების მიზნით გარკვეული წესების დაცვა გვესაჭიროება).

ქათმის გრიპმა მაინც ვერ შეძლო შეეშინებინა გურიის მოსახლეობა, დღეს არ არსებობს ოჯახი, რომ ბლომად არ ჰყავდეს ეს ფრინველი.

მეაბრეშუმეობა – XIX საუკუნის I ნახევრიდან ნატურალური მეურნეობის რღვევის შედეგად ოჯახური წარმოების ფორმიდან თანდათან შინამრეწველური ხასიათის მეურნეობად იქცა. ერთ დროს სარფიანი აბრეშუმის ნაწარმის გაყიდვა ხელს უწყობდა გლეხებს გადასახადების გაესტუმრებინა და ოჯახის შემოსავლის ერთ-ერთი წყაროს წყალობით თავი სიღარიბისაგან ეხსნა.

მეურნეობის ამ ურთულეს, შრომატევად საქმიანობაში ქალის როლი გამორჩეული იყო, ერთგვარ ტრადიციად ექცათ გურულ ქალებს (ოჯახში თუნდაც ერთი ქალი ყოფილიყო) აბრეშუმის ჭიის გამოკვება და საერთოდ მისი მოვლა. მიღებულ პარკს საკუთარ ოჯახში ამუშავებდნენ.

ორ ადგილას, ზემო გურიის სოფ. კოხნარში პეტრე-პავლობის ბაზრობაზე, და შუა გურიის სოფ. ნაგომარში მარიამობის ბაზრობა-ნაგომრობაზე იმართებოდა აბრეშუმზე ვაჭრობა. მაფის ნაწილს გურული ქალები სახლში იტოვებდნენ ქსოვილის დასამზადებლად. აბრეშუმისაგან დამზადებულ სხვადასხვა ქსოვილს იყენებდნენ მოხდენილი გურული ეროვნული ტანსაცმლის შესაკერად.

XX საუკუნის I ნახევარში მეაბრეშუმეობა გურიაში აღმავლობის გზაზე იდგა, მაგრამ თუთის ხეების დაავადების ე.წ. “სიხუჭუჭის” გამო შესისტა მეურნეობის ამ დარგის განვითარება.

საბჭოთა წყობილების წლებში, გამხმარი თუთის ხეების ნაცვლად ახალი ჯიშები მოამრავლეს. თუთის ხეები შემოჰქონდა თქვემო ქართლის რაიონებიდან. კერძოდ გარდაბნის რაიონიდან, რუსთავიდან...

ოჯახის ეკონომიკაში დიდი ხანია მეაბრეშუმეობს ხვედრითი წილიც არა აქვს... რატომ/ მარტივი ასახსნელია!.. სამწუხაროდ გურულები დღეს აღარ არიან დაკავებულები აბრეშუმის მოვლით და მისი რეალიზაციით.

მეფუტკრეობა – ერთ-ერთი ტრადიციული დარგი იყო გურიაში. ამ კუთხის მთიანი სოფლები (სურები, ნაბელავი, ლიხაური, შემოქმედი, მიმითი და სხვა) მისდევდნენ ფუტკრის მოშენებას. მთის ბუნებრივი პირობები, აკაციის, წაბლის, ცაცხვისა და ა.შ. აყვავებული ხეები იზიდავდა ფუტკარს. თაფლი და სანთელი თავდაპირველად



ფუტკრის სკა

ოჯახებში სხვადასხვა დანიშნულებით გამოიყენებოდა, შემდგომ ყიდდნენ კიდეც. გურული სანთლის არაყი მუდამ აღიარებული სასმელი იყო. თაფლი და სანთელიც თავისუფლად იყიდებოდა საქართველოს ბაზარზე.

დღეს გურიაში ბევრი ოჯახი მისდევს მეფუტკრეობას, ტრადიციულად გადადის ამ დარგის სიყვარული თაობიდან თაობაზე.

თამბაქო – გურიაში XIX საუკუნის ბოლოს გავრცელდა, რაც თურქეთთან გართულებულმა ეკონომიურ ურთიერთობამ გამოიწვია (ბაჟის, გადასახადების სიძვირის გამო).

არისტოკრატია, თავად-აზნაურები ერთგვარი გატაცებით მისდევდნენ ამ კულტურის მოშენებას. მათგან მოწვეული თურქები უვლიდნენ თამბაქოს, წმენდნენ და ამუშავებდნენ მიწის ნაკვეთებს, რის სანაცვლოდაც თავად-აზნაურები მოსავლის ნახევარს აძლევდნენ.

გურიის შუა წელი ე.წ. “საერისთავო” კლიმატისა და ნიადაგის გამო ბრწყინვალე პირობებს ქმნიდა თამბაქოს მოსაშენებლად...

თამბაქოს მხოლოდ ოჯახის წევრთა მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად როდი აშენებდნენ და უვლიდნენ, ბაზარზეც ჰყიდნენ. გასაყიდი თამბაქოს ფასი ფუთში 8-მანეთს არ აღემატებოდა, თამბაქოს საშუალო მოსავალი ქვევარზე 15-20 ფუთი იყო, რაც შეადგენდა 40-53 ფუტს დერეტიანზე. ზოგჯერ 1 დერეტიანზე 80 ფუტამდე თამბაქოც კი მოჰყავდათ.

თამბაქოს მოშენება გურიაში XX საუკუნის 20-იანი წლებიდან შეწყდა.

დღეს ზოგიერთ ოჯახს მოყავს პირადი სარგებლობისათვის თამბაქო.

ჩაი – საქართველოში სიტყვა ჩაი მხოლოდ XVIII საუკუნეში გაჩნდა. თვით ჩაის კულტურა გურიაში კი XIX საუკუნის 40-იან წლებში ყოფილა შემოტანილი. ამ საქმის ერთ-ერთი ინიციატორი ყოფილა გორაბერეჟოულის მამულების მფლობელი კონსტანტინე ვახტანგის ძე ერისთავი. უფრო მოგვიანებით მიხეილ ერისთავმა დაამზადა პირველი ქართული ჩაი.

1903 წლიდან ოზურგეთის მაზრის მიქელ-გაბრიელის თემის ზედუბანში (იგულისხმება ცქემი მშობლიური სოფელი შრომა) მ.ნაკაშიძემ თავის მამულში 9 დესეტინაზე გააშენა ჩაის პლანტაცია, აქვე მან 1908 წლისათვის ააგო პირველი მცირეძალიანი ჩაის ფაბრიკა. ეს იყო ჩაის პირველი ფაბრიკა ოზურგეთის მაზრაში.

900-იანი წლებიდან ჩაის ბუჩქის გაშენებით გლეხობაც დაინტერესდა, თუმცა მის გაშენებას აქტიურად მაინც არ ეკიდებოდნენ.

1914 წლამდე საქართველოში 988.8 ჰექტარი ჩაის პლანტაცია იყო გაშენებული. პირველი მსოფლიო ომის დროს პლანტაციები მოუვლელობის გამო დაზიანდა და შემცირდა.

1901 წელს რუსეთის სახელმწიფო მიწათმოქმედების დეპარტამენტმა ოზურგეთში დააარსა თამბაქოსა და ჩაის საცდელი პლანტაცია. საქართველოს გასაბჭოების დროისათვის ეს პლანტაციები საკმაოდ დაზიანებული იყო. საქართველოს ჩაის წარმოება იყო ერთი ისეთი სამეურნეო დარგი, რომელიც ხელს შეუწყობდა როგორც დაცემული მეურნეობის აღდგენას, ისე საერთოდ ქვეყნის ეკონომიურ დაწინაურებას. ამ მიზნით ფართოდ გაიშალა მუშაობა ჩაის პლანტაციების გასაშენებლად.

ჩაის კულტურის წარმოება შრომატევადია, და გარდა ამისა სათანადო ცოდნას, დიდძალ მუშახელს მოითხოვს, ამიტომ მისი ფართოდ დაწერგვიდანვე ჩნდებოდა სიძნელები - თუ სად უნდა გაშენებულიყო, ვის უნდა მოეწოდებინათ პლანტაციებისათვის. იმდენად, რამდენადაც ჩაის წარმოებაში არ იყო დაწერგილი მექანიზაცია, აგრონომიული ცოდნა და სხვა. ამიტომ ჩაის



ჩაი

წარმოება ორი მიმართულებით განვითარდა – კოოპერაციისა და მის გვერდით წვრილ გლეხურ მეურნეობაში მისი დანერგვის გზით.

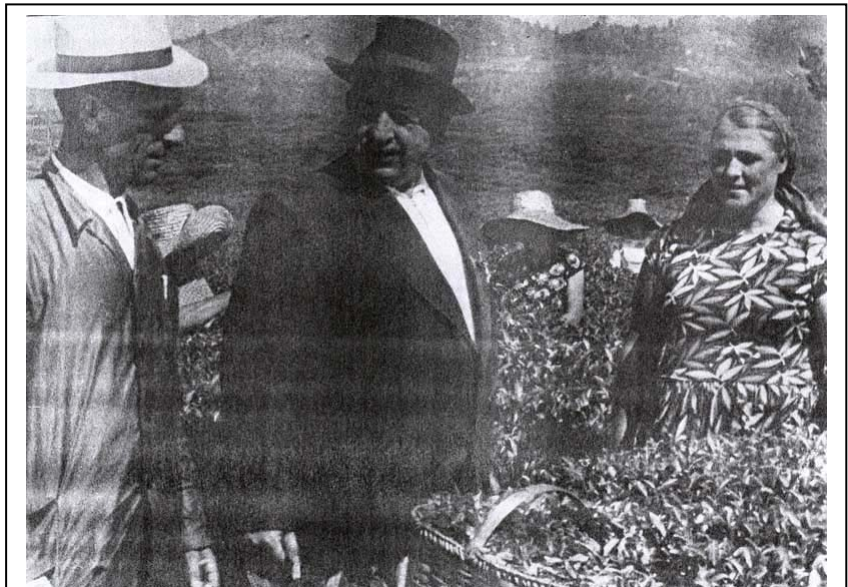
ჩაის ფართობი თანდათან იზრდებოდა. 1928 წლისათვის გურიაში 1380 ჰექტარი პლანტაცია იყო, ეს მაშინ როცა მთლიანად საქართველოში ჩაის ფართობი შეადგენდა 3063 ჰექტარს. ჩაის ფართობების ზრდა დღის წესრიგში აყენებდა მოსავლის აღების პირობებს. იმდენად, რამდენადაც ჩაის ფოთლის წარმოებაში მექანიზაცია ნაკლებად იყო დანერგილი, მთელი სამუშაოები ხელით სრულდებოდა. განსაკუთრებით ძნელი იყო მიწის სამუშაოები (შემობარვა, გაწმენდა, გამოთოხნა) და ფოთლის კრეფა.

როგორც ცნობილია, ჩაის მწკრივთა შორის მანძილის დაბარვა და მიწის გაფხვიერება ჩაისთვის აუცილებელია უიმისოდ ჩაის ბუჩქი მოსავალს არ მოგვცემს. დაბარვის ნაცვლად შეიძლებოდა მიწის ამ ზოლის “სახენელით” გაფხვიერება, მაგრამ შებმული სახენელის ბუჩქთა შორის ტარება შეუძლებელი იყო.

ლომი – ლომი საპატიო საკვებად ითვლებოდა და მის მოყვანას ყველა ოჯახი ესწრაფებოდა, რაც ძალიან შრომატევადი იყო და ამის გამო თანდათან გადადიოდა სამეურნეო წარმოებიდან. აი, რა ღონისძიებები იყო საჭირო ლომის მოსაყვანად და როგორ აწარმოებდნენ მას.

ლომის დასათესავ ადგილზე წინასწარ სიმიინდი უნდა დათესილიყო. სიმიინდი გაიმარგლებოდა, გაითოხნებოდა და გაიხელებოდა.

ასე გაწმენდილ ნაყანეში მომავალ წელს უნდა მოჩაღულიყო, მსუბუქად მოთოხნილიყო, შემდეგ მოფოცხავდნენ და მოფოცხილზე მოაბნევდნენ



სოფ. შრომის კოლმეურნეობის თავკაცი მ. ორაგველიძე, ბრიგადირი ი. კვაჭანტირაძე და ტ. ჩხაიძე - მოწინავე მეჩაიე

ჩხოს ე.ი. ლომის თესლს და ისევ “შეუსრიდნენ” (აურევდნენ) ფოცხით. ამით მთავრდებოდა თესვა. ამოსვლის შემდეგ 10-15 სმ სიმაღლის ლომი ასევე უნდა გათოხნილიყო. სალომე ადგილს წინასწარ გაწმენდნენ ხოლმე. ლომის ყანის მოვლა ამით მთავრდებოდა.

დამწიფებული ლომი თითო “თავლობით” (სათითაოდ) და მოკრეფილიყო (იკრიფებოდა დანით) – კრეფის დროსვე ირჩეოდა მომავლისათვის სათესლე “თავლები” და გოდრებით მიჰქონდათ ლომის ნალიაში გასაწყობად. ლომის თავლები ნალიის ჭერზე ეყარა, ჭერს ქვეშ მთელი “ბოგის” სიფართოზე გამსტვენნი შეშით ცეცხლი ენთო, სიფრთხილისათვის მეთვალყურეს იქვე ქვაბით წყალი ედგა.

ასე გრძელდებოდა თავლების კარგად გამოშრობა-გამოხმობამდე ისე, რომ თაველი ხელით კარგად უნდა დაფშვნილიყო. მას ერთი ღამე მაინც სჭირდებოდა. მეორე დღეს გამომხმარ თავლებს ბელელში ინახავდნენ.

ახლა როგორ ხდებოდა ლომის თავლების დაფშვნა-დამარცვლა, ე.ი. ჩხოს დამზადება. ამისთვის ჯერ წნავდნენ ლასტს, დააყრიდნენ ზედ ბელელიდან გამოტანილ თავლებს და მავთულით გაკეთებულ საკიდით ლასტს ჰკიდებდნენ სამზად სახლში შუაგეცხლის ძემოთ ოჯინჯალაზე და ზომიერად ცეცხლის შენთებით ხელმეორედ “აწყობენ” ე.ი. აშრობენ ნახევრად ნესტიან თავლებს.

გამოშრობილ ლომის თავლებს ფშვნიდნენ ფეხის ჩამურთით. ამრიგად განიავებული ჩხო იცეხებოდა წყლის ჩამურზე, სადაც ორი-სამი დღის ცეხვის შემდეგ ჩხო სრულიად

გათეთრდებოდა. ე.ი. შემოეცლებოდა გარეკანი და ხელმეორედ განიავების შემდეგ რჩებოდა სუფთა მარცვლები, რომლის უკვე დამზადება იყო საჭირო. დამზადება კი ასე ხდებოდა: ღომს საგმობი გართვა აქვს ე.ი. რამდენ არეს მოიკავეს ღომის მარცვლები სამჭად ჭურჭელში ოთხჯერ მეტი არე უნდა იყოს თავისუფალი, რომელსაც ღომი გაერთვოდა და შესქელდებოდა, ჭურჭელს თავს მოუღუსავდნენ. საშემებლად წყალს დაასხამდნენ და ღომი ნელ-ნელა შემდებოდა.

ღომთან სტუმრისათვის მისართმევად მიღებული იყო ოდითგან აღიარებული გურული “საცივი”.

ციტრუსი – საქართველოში მეციტრუსეობის განვითარება როგორც დარგისა დაიწყო XVIII საუკუნის ბოლოს XIX საუკუნის დასაწყისში. ერთეული ნარგავების სახით შემოტანილი იქნა “ნიკიტის” ბოტანიკური ბაღიდან ციტრუსების, კერძოდ: ლიმონის, მანდარინისა და ფორთოხლის ნარგავები.

ძირითადად მოსახლეობა თავიანთ საკარმიდამო ნაკვეთებზე აშენებდნენ

ერთეულ ნარგავებს.

რევოლუციის შემდეგ პერიოდში, როცა საკავშირო მთავრობამ მიიღო გადაწყვეტილება საბჭოთა კავშირის ტერიტორიაზე მცხოვრები მოსახლეობის ციტრუსოვანთა ნაყოფით უზრუნველყოფის თაობაზე, დაიწყო მასიური პლანტაციების გეგმაზომიერი განვითარება.

საქართველოს შავი ზღვის სანაპირო ზოლი იძლევა მეციტრუსეობის განვითარების საშუალებას. იმის გამო, რომ ჩვენ ვიმყოფებით 38-ე განედზე სხვა ქვეყნებში ასეთი პირობები არ არის, ამას



ლიმონი



ფორთოხალი

განაპირობებს შავი ზღვის თბილი და ჩრდილოეთიდან კავკასიონის ქედის არსებობა, რომელიც იცავს ციტრუსოვანთა ნარგავებს ყინვებისგან. მიუხედავად ამისა, ყველა 10 წელიწადში ერთხელ მაინც მოსალოდნელი არის დიდთოვლობა და ტემპერატურის მკვეთრი დაწევა, დაახლოებით 3⁰ -დან 7⁰-მდე, რომელიც ძლიერ აზიანებს, პირველ რიგში, ლიმონს, შემდგომ ფორთოხლისა და ლიმონის ნარგავებს.

ციტრუსების სამშობლო ჩინეთია, ამიტომ ძირითადად ჩვენთან ციტრუსოვანთა ნარგავები წარმოდგენილია ლიმონის “მეიერის”, მანდარინის, “უნშიუს” და “ფორთოხალ-ვაშინგტონის” ჯიშებით.

იმის გამო, რომ საბჭოთა კავშირის პერიოდში საქართველოს ვალდებულება ჰქონდა აღებული, უზრუნველყო ქვეყანა ციტრუსებით, მოჭარბებული რაოდენობით იქნა გაშენებული ციტრუსოვანთა პლანტაციები.

დღევანდელი საბაზრო ეკონომიკის პირობებში, მოსავლიანობის მიხედვით პირველი ადგილი უჭირავს მანდარინს, შემდგომ ფორთოხალსა და ლიმონს. აღნიშნული ციტრუსების ნაყოფის რეალიზაცია შეფერხებულია ბაზრების უქონლობის გამო. ამასთან დაბალ დონეზე დგას მისი მცენარეთა მავნებლებისა და დაავადებების წინააღმდეგ ბრძოლის სახე, რაც გამოიხატება უხარისხო ნაყოფის დიდი რაოდენობით მიღებაზე.

პლანტაციების დიდი ნაწილი მეჩხერდება დაბალი მოვლა-მოყვანის პირობებში და მოსახლეობა ვერ აწარმოებს სათანადო აგროტექნიკურ ღონისძიებას, რის შედეგადაც ნაყოფი ფუჭდება და თვითღირებულებაც დაბალია. შემდგომი გაუმჯობესებისათვის უნდა მოინახოს სხვადასხვა ალტერნატიული გზა ნაყოფის დროულად სარეალიზაციოდ, რომ ერთ დროს მომგებიანი დარგი წამგებიანი არ გახდეს, ამასთან შენერჩუნებული იქნას პლანტაციები.

სიმინდი - საქართველოში ერთწლიანი მარცვლეულებიდან დიდი ფართობი უჭირავს სამარცვლე "სიმინდს", სიმინდი ამერიკიდან იქნა შემოტანილი XVIII საუკუნის ბოლოს. ძირითადი კულტურები იყო ადგილობრივი მოსახლეობის **ლობიო, სოია, ბრინჯი და სხვა.**



სიმინდი

დასავლეთ საქართველოს ქარბტენიან ფართობზე ორმაგად გართულებულია მცენარის მოყვანა-მოვლის სამუშაოები, არხების არაკულტივაცია არ მიმდინარეობს, მოძველებული ტექნიკის პირობებში გართულებულია სასოფლო-სამეურნეო საქმიანობა, ამასთან ორმაგად გამძვინვრებულია მარცვლეულის წარმოების ღირებულება საწვავის სიძვირის გამო. აღარ წარმოებს ინდუსტრიული ტექნოლოგიით მესიმინდებობა, გლეხი ამუშავებს მხოლოდ თოხით, რის გამოც დღევანდელი ბაზრის პირობებში სიმინდის თვითღირებულებამ 10 ლარს გადააჭარბა. დაშრობითისისტემების უქონლობამ და მისმა დროებით შეჩერებამ შეამცირა, როგორც მოსავალი, ასევე მისი ხარისხი და რაოდენობა.

მებრინჯეობა - გურიაში ჩვენი შეკრებილი მასალების მიხედვით დადგინდა, რომ ზოგიერთ სოფელში მოჰყავდათ ბრინჯი. გურიაში ბრინჯის ორი სახეობა ითესებოდა და მშრალი და

ნოტიო ნიადაგებისათვის ბრინჯის დასათესად მიწის ნაკვეთს ასევე ამუშავებდნენ როგორც სიმინდისათვის. მიწის ნაკვეთს წინასწარ გაასუფთავებენ ბალახისა და ჩალისაგან. თესლოვან ბალახს ნაკვეთში აგროვებდნენ და წნავდნენ, რომ მოსავალი არ გაეფუჭებინა სარეველას, შემდეგ იწყებდნენ მიწის მოხვნას ორ კვალზე. სათესლე ბრინჯი ჩენჩიანი ითესებოდა, ერთ ქცევაზე სამი ფუთი მაინც უნდა დათესილიყო. ნათესის ზედაბირს კი კარგად აფხვიერებდნენ და ასწორებდნენ. ბრინჯის თესვა აპრილში იწყებოდა აღმოცენებას კი 20 დღის შემდეგ იწყებდნენ. ორი კვირის შემდეგ, მესამედ გათოხნიდნენ და გაწმენდნენ, სარეველა, რომ არ მოძალეოდა ენკენისთვეში ნამგლით მოჭრიდნენ ძირში, კონებად შეკრავდნენ და სახლში გადახურულ აწყობდნენ, რომ კარგად გამშრალიყო. შემდეგ ფიცარზე დააკრავდნენ და კაკალს გაურევიანებდნენ, გამშრალ მარცვალს კი ბელელში ინახავდნენ. ბრინჯი სათუთად მოსავლეელია ის გარდა გურიისა გავრცელებული იყო სამეგრელოში, აჭარასა და ლაზეთში.



ბრინჯის პლანტაცია

დასკვნა: გურია საკვლევსა და საძიებელს რას გამოგილევს გურიის ერთოგრაფიული მასალებით დაინტერესებულ მოსწავლეს... მიუხედავად იმისა, რომ ბევრი რამ გავიგე ვნახე და განვიცადე, მაინც დამეუფლა უკმარისობის გრძნობა, ალბათ, უფრო მეტს გავიგებ ჩემს მშობლიურ კუთხეზე, მის სიძველეებსა და დღევანდელი მდგომარეობაზე.