

გიორგი ცოცანიძე

თსუ არნ. ჩიქობავას სახელობის ენათმეცნიერების ინსტიტუტი,
თბილისი

G.tsotsanidze@email.ru

საკვანძო სიტყვები: ტერმინოლოგია, დარგობრივი ტერმინოლოგია,
ლუდის ტერმინოლოგია, ალუდი.

ლუდი და მასთან დაკავშირებული ტერმინოლოგია ქართველ მთიელთა მეტყველებაში

*წითელს ღვინოსა, შავს ლუდსა
განა ერთფერად სმა უნდა?!
ენაზე მომდგარ სიტყვასა
განა სუყველას თქმა უნდა!*

შემთხვევით არ ვიწყებთ ამ ნაწერს ხალხური პოეზიიდან მო-
ხმობილი ბრძნული გამონათქვამით: როდესაც საგანი ხალხის სული-
ერების ისეთ სფეროში დაიმკვიდრებს ადგილს, როგორიც პოეზიაა, ეს
იმას ნიშნავს, რომ იგი ამ ხალხის ყოფიერებისათვის ტრადიციული
და საუკუნეთა სიღრმიდან მომდინარე, მისი თვითმყოფადი კულტუ-
რის ორგანული ნაწილია. უეჭველი მაგალითებისთვის შორს წასვლა
არ მოგვიხდება – ღვინის ქართველთა ეთნოგრაფიული ყოფის ორგა-
ნულობას მტკიცება არ სჭირდება და, შესაბამისად, არც პოეზიაშია მი-
სი ადგილის დამადასტურებელი მაგალითებია საძებნი:

„ღვინოვ, შე ჭაჭანაურო,
უცეცხლოდ ამოსდუღდები,
ჭკვიან კაცთანა ბრძენი ხარ,
უჭკოსთან ამოჰქუხდები“.

ანდა:

„ღვინო კი მათრობელი ჯობს,
მაღლი – თეოზე მყეფარი,
ვაჟკაცი წყნარი ჯობია,
რო გაჭირდება – მჭეხარი“.

ეს ხალხური პოეზიის ნიმუშებია. კლასიკური მწერლობიდან
ხომ იმდენი მასალის მოხმობა შეიძლება, რომ მათგან ტომეულებიც

კი აიკინძება. რად არ ღირს თუნდ ვაჟა-ფშაველას ერთი ლექსის ეს სტრიქონებიც კი:

„დამისხი, დამალევიწე
ეგ ღვინო, ოხერ-ტიალი,
ეგება წაღმა ვიფიქრო
სოფლის უკუღმა ტრიალი“...

ასე რომ, ქართველთა ცნობიერებაში დამკვიდრებული გამოთქმა – საქართველო ღვინის ქვეყანააო – ჭეშმარიტია ფაქტობრივად და ლოგიკურადაც. ჩემი ღრმა რწმენით, ასეთივე ჭეშმარიტულობის უფლება აქვს გამოთქმასაც – საქართველო ლუდის ქვეყანააო, თუმც იგი აქამდის არავის უხმარია, რადგან საქართველოს ერთ მნიშვნელოვან ნაწილში – თუშ-ფშავ-ხევსურეთსა და ხევ-მთიულეთში – იგი ისეთივე ძირძველი, ტრადიციული, რიტუალური (გნებავთ, საკრალურიც) პროდუქტია, როგორიც ღვინოა საქართველოს დანარჩენ კუთხეებში და ლუდიც ხომ ის სასმელია, რომელიც კაცს „სოფლის უკუღმა ტრიალს“ წაღმა აფიქრებინებს, სუსტსა და უძლურს თავს ძლიერად მოაჩვენებს, სიცოცხლეს გაულამაზებს. არც ის ლეგენდა უნდა იყოს შემთხვევითი, რომ ლუდის თვისებებისა და მისი დამზადების საიდუმლოს კაცი ჩიტმა აზიარა:

„ჩიტმა თქვა, ერთი მარცვალი
გზაზე ავკენკე, დავითვერ,
მანამდის პატარა ვიყავ,
გორისოდენა შავიქენ“.

და ის მარცვალი, პატარა ჩიტს რომ ზუმბერაზ, მძლეოთამძლე არსებად წარმოადგენინა თავი, სვიის თესლი იყო. ლუდით დათრობამ კი ხევსურ გვიანაურს ომის რომანტიკა მოანატრა:

„დაითვრა გვიანაური,
თავ დაიჭირა ხელითა,
– შავხლის ხანჯრადამც მაქცია,
ერთ რო სხვას მკრევდა წვერითა,
ერთკეით დაღირებული
გავჩინდებოდი მღერითა“.

პიროვნების ცხოვრების უმნიშვნელოვანესი მომენტები: დაბადება, ნათლობა, ქორწილი, მიცვალებულის ხსოვნის, სახალხო რელიგიური დღესასწაულები და მათთან დაკავშირებული საწესჩვეულებო რიტუალები ხომ მთიელთაგან არც კი წარმოიდგინებოდა ლუდის თანხლების გარეშე. მისი სიძველის დამადასტურებელია ის ფაქტი,

რომ აქ ჩამოყალიბებულია ლუდის დამზადების სრულიად ორიგინალური ტექნოლოგია და შექმნილია მის წარმოებასთან დაკავშირებული ერთობ მდიდარი ტერმინოლოგია. ოღონდ აქვე ისიც უნდა ითქვას, რომ ლუდის წარმოების ნამდვილი ხალხური წესები თითქმის ყველგან დავიწყებულია, გარდა თუშეთისა და, ამდენად, ლუდის დამზადებასთან დაკავშირებული ტერმინებიც სრულყოფილად მხოლოდ თუშურ დიალექტშია შემორჩენილი. აქედან გამომდინარე, „მელუდეობის“ აქ წარმოდგენილი ტერმინოლოგიაც, ძირითადად, თუშური დიალექტის მონაცემების საფუძველზე აღიწერება.

ლუდი – სუსტი ალკოჰოლიანი სასმელი, რომელიც მზადდება მარცვლეულის ფქვილის ალაოსა და სვიის ყვავილისაგან. ასეთია ამ სიტყვის სალექსიკონო განმარტება. თუშურ კილოში ეს სიტყვა *ალუდი* ფორმით იხმარება, განმარტება იგივე იქნება, დაემატება, რომ იგი მზადდება დიდი რიტუალური სუფრებისათვის – *ხატობების, ქორწილების, სამხედრო-სანათლავეებისთვის* და *მკვდართრიგებისთვის* – მიცვალებულის კულტთან დაკავშირებული სუფრებისათვის, როგორცაა ორმოცის რიგი, იგივე *სანთელსაწვავი*, წლის რიგი, იგივე *წელთაობა* და *სამონანულო* – ჭირისუფლის მიერ დროის გასვლის მერე გადახდილი არასავალდებულო მოსახსენიებელი სუფრა.

თუშეთში ლუდის დამზადება-დაყენებისა და მისი გამოყენების სფეროებს უკავშირდება საკმაოდ მდიდარი ტერმინოლოგია, რომლის უბრალო ჩამოთვლაც კი ცხადყოფს ამ სიმდიდრეს. დავიწყით თუნდ იმით, რომ ამ დიალექტში თვით სიტყვა *ალუდიც* ტერმინიზებულია და აღნიშნავს გარდაცვლილის წლის თავზე გამართულ მოსაგონარს სხვადასხვა საწესჩვეულებო რიტუალითა და ცერემონიით. თუ სადმე გაიგონებთ, რომ მავან კაცს დედის, მამის თუ ვინმე სხვის *ალუდი აქვსო*, ეს იმას ნიშნავს, რომ ჭირისუფალი თავის გარდაცვლილს წლის თავის მოსაგონარ სუფრას უმართავს. ამავე *ალუდს* უკავშირდება მთელი რიგი ქვემოთ ჩამოთვლილი ტერმინებისა და ტერმინოლოგიური გამოთქმებისა: *ფლასი* – ხელით ნაქსოვ საფენზე, იგივე „ფლასზე“ დალაგებული მიცვალებულის ტანსაცმელი და პირადი ნივთები, რომლებიც *ალუდის* გადახდის შემდეგ დაურიგდება მის თანატოლებსა და ახლობლებს გარდაცვლილის სახსოვრად. მიცვალებულის ამ ნივთების სახსოვრად გადაცემაც სპეციალური ტერმინით აღინიშნება: მას *გართმა* ჰქვია. *ფლასის* გაწყობასაც თავისი ტერმინი აქვს: *ფლასის დაგება*; *ფლასის დაგებას* ახლავს მცირე მოსაგონარი სუფრა, რომლის დროსაც ჭირისუფალი მოტირალ ქალებს მო-

იწვევს და მართავს *დედათქირებას*. *დედათქირება* წლის განმავლობაში რამდენჯერმე იმართება. მიცვალებულის *ალუდი* ჩვეულებრივ ზაფხულში იმართება. ამ დროს *ფლასი* გარეთ გამოაქვთ – გარდაცვლილის ეზოში ან სოფლის *საჯარეში*, რომლის ირგვლივაც მოტირალი ქალები სხედან და დასტირიან მას. *ალუდი* იმართება ცხენთა რბოლით, შეჯიბრით და ამ შეჯიბრს *სადგინი* ჰქვია. სადგინი მხოლოდ *ალუდში* გამართული დოღია. ამდენად ისიც მიცვალებულის კულტთან დაკავშირებული ტერმინია. როცა *ალუდი* *სადგინით* იმართება, *ფლასის* მარჯვენა მხარეს დევს *ალამი*. სადგინში გამარჯვებული ცხენ-მხედრის უპირველესი ჯილდო; მარცხენა მხარეს ძირს დაფენილ ტილოზე ალაგია *საკვამლო კვერები* – პატარა მრგვალი პურები, იმდენი, რამდენი ოჯახიც ცხოვრობს იმ სოფელში და რომლებსაც შუაში ჩარჭობილი აქვთ პატარა ჩხირები ზედ შემხული თეთრი ნაჭრის ლენტებით. *ალუდის* მეორე დღეს ჭირისუფალი *საკვამლო კვერებს* ოჯახებს ჩამოურიგებს, რომლის დროსაც ამ კვერის მიღებისას ერთი ყანწი სასმლით კვლავ შეისმის გარდაცვლილის შესანდობარი. ეზოში გაშლილი *ფლასის* წინ დგება ხუთი ცხენოსანი მხედარი. მხედართა ამ მწკრივს *სადალაო* ჰქვია. სადალაოში ერთი აუცილებლად *სულის ცხენია*, რომელიც მღვდლისგან ამ მიცვალებულისთვისაა ნაკურთხი. ერთი *დედისძმათ* ცხენია. *დედისძმანიც* ტერმინია და აღნიშნავს გარდაცვლილის დედის მხრის ყველაზე ახლომდებარე ოჯახს, სადაც *სადგინის* წინ უნდა წავიდეს სადგინში მონაწილე მთელი მხედრობა და მონაწილეობა მიიღოს იქ *დედისძმათაგან* გამართულ მოსახსენებელ სუფრაში. დედისძმათსა უმყოფელ ცხენ-მხედარს სადგინში მონაწილეობის უფლება არა აქვს. *ფლასის* წინ მდგომი ეს ხუთი მხედარი ასრულებს სამგლოვიარო მოძახილს, რომელსაც *დალაობა* ჰქვია. ამ მხედართა შორის *სულის ცხენზე* ზის *დალაობის* დამწყები და საერთოდამ ამ *ალუდის* გადახდისას რიტუალური წესების აღსრულებისას მთავარი პერსონა *მოდალავე*. *ალუდის* დამთავრების მერე *სადგინში* მონაწილე ცხენების პატრონებს დაურიგდებათ ნივთიერი პრიზები და გარკვეული თანხა შეჯიბრში დაკავებული ადგილების მიხედვით, რომელსაც *ცხენჯამაგირი* ეწოდება. *სადგინის* პერსონაჟთა შორის არიან *მეაღმე*, რომელსაც აბარია *ალამი* და რომელიც მას მიიტანს სარბოლი დისტანციის ბოლოს, *საალმეში* და რომელიც *სადგინში* მონაწილე მხედრებს ურიგებს ნომრებს მათგან დაკავებული ადგილის მიხედვით. არის *მეალუდე*, რომლის ცხენსაც *ალუდიანი* ტიკები ჰკიდია და ვინც ფინიშთან მისულ ყველა მხედარს სთავა-

ზოგს თითო თას ალუდს გარდაცვლილის შესანდობრის კიდეც ერთხელ სათქმელად. მხედრობა სტარტთან მიჰყავს *დამსწორებელას* – ხელარგნიან ხანდაზმულ საპატივცემულო პიროვნებას, რომელიც თვალყურს იჭერს, რომ სასტარტო ნიშნის მიცემამდე ვინმემ ცხენი *დატყუებით* არ არბიოს. ასეთ ცხენ-მხედარს სადგინში მონაწილეობა არ ეთვლება და იგი ვერ მიიღებს ვერც შესაფერის პრიზსა და ვერც *ცხენჯამაგირს*.

საგანგებო ტერმინოლოგიით აღინიშნება ლუდის დასამზადებლად საჭირო პროდუქციაც და ინვენტარიც, აგრეთვე ის სათავსო ნაგებობანიც, სადაც იხარშება ლუდი და შემდეგ ხდება სპეციალურ ჭურჭლებში მისი დაფუვლება-დადუღება. საგანგებო ტექნოლოგიური პროცესების გზით მიღებულ დაფქულს, რომლიდანაც იხარშება ლუდი, *ფორი* ჰქვია. იგი „უმეტესწილად, ქერისგან მიიღება. ქერის საჭირო რაოდენობას ხის ჭურჭელში ჩაყრიან და სამი დღით ასე აჩერებენ. ამ ხნის განმავლობაში იგი კარგად დალბება. ამ დალბობილ მარცვალს ცხრილ-ცხავების საშუალებით კარგად გაწურავენ. მერე მიწის იატაკზე სქელ ფენად, დაახლოებით ერთი ციდის სისქისად, დაყრიან, დააფარებენ ნაბდებს და ნაქსოვ საფენებს, ფლასებს, კარგად დათბილავენ. ამას *ფორის ჩადება* ჰქვია. სამი დღეც ასე ინახავენ. ამ ხნის განმავლობაში მარცვალი გაღივდება – „*დაკიაბდება*“. შემდეგ მას ერთ გროვად ააგროვებენ, კვლავ დაათბუნებენ და სამი დღეც ასე დატოვებენ. ამ დროს ფორი *ჩატკმება*ო ამბობენ, თან გამოუმევენ *აბროშას* ფესვის პირველ ფუნჯებს. ამ დროს ქერში სახამებელი შაქრებად გარდაიქმნება. ამის შემდეგ მარცვალს ფარდაგ-ხალიჩებზე თხელ ფენად გაშლიან. იგი კარგად უნდა გახმეს. ფორი საწისქვილედაა გამზადებული. წისქვილში მას მსხვილად, *მარილგულად*, დაფქვავენ და *საალუდე ფორი* მზადაა ლუდის მოსახარშად.

ნაგებობას, სადაც ლუდი იხარშება, *საქვაბე* ჰქვია. იგი წმიდა ადგილია – იქ *მრეცხელი* ასაკის მდედრი ფეხს ვერ შეადგამს. *საქვაბეში* ინახება ლუდის მოხარშვისას საჭირო ყოველგვარი ჭურჭელი და ინვენტარი. მთავარი აქ *ქვაბია* – სპილენძის ბრტყელი ნაჭრებისაგან შეკერილი (აქ *აგებულს* იტყვიან) ქვევრის ფორმის ქვაბი, რომელშიც იხარშება სალუდე მასა. იგი მუცლამდის ჩადგმულია ბუხრის ფორმის ფიქალი ქვისაგან აგებულ საცეცხლოურში, რომელსაც *ყვერბი* ჰქვია. ყვერბის კედლებსა და ქვაბის ქვედა ნაწილის გვერდებს შორის საკმაოდ ადგილია ცეცხლის დასანთებად. *საალუდე ქვაბში* საჭირო რაოდენობის წყალში იხარშება ფორი, რომელიც მთელ თავის სიტკბოს დუდი-

ლისას წყალში გამოსცემს. საქვაბშივეა ლუდის ხარშვისას საჭირო *სა-ხმარ-საციქველი*. *საკედები* – *ყურმატიანი* სპილენძის დიდი ქვაბები, რომელთა გადატანა-გადმოტანაც ხდება ყურებში გაყრილი კეტებით, თუმშურად – *კედებით*. აქედანაა მისი სახელიც *საკედე*. არის ერთი ან ორი *საწდე* – სპილენძის ორი-სამი ფუთი სითხის ტევადობის კასრის ფორმის ჭურჭელი; აგრეთვე რამდენიმე *ჩხუტი*, იმავე ტევადობისა, ოღონდ შედარებით წვრილი და მაღალი, რომლებიც ხის მთლიანი ტანისაგან არიან გაკეთებულები, არის თხის ბალნის ნართისაგან მოქსოვილი *ბაკები* – ტომრები, რომლების საშუალებითაც ხდება *ფორის* ნახარშის გაწურვა. არის *ჭაჭუკა*, ერთ ფუთამდე ტევადობის, აგრეთვე მთლიანი ტანისაგან გაკეთებული კასრი პირზე გამოყვანილი ბაგის მსგავსი სითხის გადმოსასხმელი *ჭაჭით* და ზედვე გამოყვანილი ფინჯნის სახელურის მსგავსი სახელურით. იგი გასაწური მასის *ბაკებში* ჩასასხმელად გამოიყენება. აქვეა ერთი ან რამდენიმე *ტარკოშა*, აგრეთვე ხის ტანისაგან დამზადებული დიდი საწვნის (2-3 ლიტრის ტევადობის) მსგავსი კოში, ნახარშისა და ლუდის ჭურჭლიდან ამოსადებად და გადასასხმელ-გადმოსასხმელად სახმარი. არის აგრეთვე ფრიად საჭირო ხელსაწყოები: *სამჭირა* და *საყელა*, ბაკებში ჩასხმული ნახარშის ბოლომდის გამოსაჯურად. *საყელა* ნახევარ მეტრამდე სიგრძის მკლავისსისქე ხეებია, შუა ადგილებით დაგრეხილი წნელით გადამბულბები, *სამჭირა* ორკაპი ბოლოებით დაგრეხილი წნელით გადამბული ხეებია. *საყელათი ბაკებს* პირებს მოუკრავენ, როცა სალუდე ნახარშს ჩაასხამენ გასაწურად, *სამჭირათი* კი ამ მასას ბოლომდის გამოწურავენ. ეს გამონაწური წვენი ტკბილია და მას *დარკო* ჰქვია. ბაკებში დარჩენილი მასა *ხოტია*. *ხოტს* ახლად ხბომოგებულ ფურებს აჭმევენ, კარგად მოიწველებათ – დარკოს სუფთად გამორეცხილ ქვაბში ჩააბრუნებენ, გარკვეული რაოდენობის გამხმარ *სვიას* ჩააყრიან, ცეცხლს შეუწებებენ და ხარშავენ. სვია მას მწარე გემოს აძლევს. ამ ნახარშს მტკიცე ცხრილში ან მკლავში ჭვავისჩალაგაჩრილ *ზარფუშში* (არყის გამოსახდელი ქვაბის თავსახურია) გაწურავენ. ეს გამონაწური სითხე *ზისწვენია* (სვისწვენი) – სალუდე მასალა. *ზისწვენს* მთელი დამით დატოვებენ სხვადასხვა ჭურჭელში გადასხმულს. მეორე დილისთვის იგი კარგად გაცივდება. მას უკვე ხის დიდ კასრში – *კოდში* მოუყრიან თავს, გარკვეული წესით მომზადებულ საფუარს, – იგივე *ასაყოს* მისცემენ, თავზე სუფთა ტილოსა და ფარდაგს გადააფარებენ. სადამოსთვის იგი ფუილს დაიწყებს, ანუ, როგორც აქ ამბობენ, *აიღებს* და სამ-ოთხ დღეში *ლუდის ზედაშე* მზად არის. ფუილისას ალუდი

თავზე ბლანტე მასას მოიგდებს. ეს *თხლეა*. გამოყენების წინ *თხლეს* მოხდინა, სუფთა ლუდს ამოიღებენ და იმისდა მიხედვით, თუ რისთვისაა იგი განკუთვნილი, შესაბამისი სარიტუალო ტექსტის თანხლებით *დალოცვენ* და ლუდი მზადაა სახარჯავად. დალოცვის ამ რიტუალს ტერმინოლოგიურად *კოდის ლოცვა* ჰქვია.

სტატიაში განხილულ ტერმინთა ანბანური ჩამონათვალი ასეთია: აბროშაყ, ალაძ, ალუდ, ასაყუო, გართმა, დაკიაპება, დამსწორებელაყ, დალაობა, დატყუებით, დედისძმან, დედის ძმის ცხენ, კოდ, კოდის ლოცვა, მეალუდე, მოდალავე, სადალაო, სადგინ, საკვამლო კვერებ, სამჭირაყ, საქვაბე, საყელაყ, საწდე, სახმარ-საციქველ, საჯარე, სვე, სულის ცხენ, ტარკოშაყ, ფლას, ფლასის დაგება, ფორის ჩადება, ქვაბ, ყვერბ, ჩხუტ, ცხენჯამაგირ, ჭაჭუკაყ, ხოტ.

Giorgi Tsotsanidze

TSU Arn. Chikobava Institute of Linguistics, Georgia

G.Tsotsanidze@email.ru

Keywords: Terminology, Specialized Terminology, Beer and Related Terminology.

Beer and Related Terminology in the Mountains of Georgia

Summary

Beer, a commonly accepted dessert product, is simply and plainly defined in the Georgian dictionaries as the mild alcoholic beverage made from cereal flour, malt and hop flowers. An entirely clear and concise definition, it completely fails to portray the essence and value it has as a cultural phenomena for the Georgian Highlander, particularly for the Khevsurian and the Tushetian conscience.

Beer is not merely a drink— an attribute of dinner, evening, a snack table or something drunk after a meal— but it is sacral, ritual

drink and is made only for the *Supras* ("feasts") on special occasions. Such *Supras* were not rare in the mountainous regions but happened rather frequently: 1. common religious celebrations in winter and summer; 2. weddings; 3. big *Supras* for the respect of cult of the deceased (i.e. a whole chain of ceremonial procedures dedicated to the commemoration of the departed); 4. related to some kind of hard work when there is a need for an additional work force (particularly, the helping hand of neighbors or clansmen); 5. certain special occasions accompanied by the great consumption of drink, namely, the consecration of a newly built house, the so-called *სახლის სამხდო*; the blessing of a flock of sheep (*დაკოჭვა*) by the Khevsurian archpriest; or the so-called *სახევსუროები* (*sakhevsuroebi*), the Khevsurs' semi-pagan gathering to meet a guest with a sacrificial killing.

In Khevsureti and Tusheti, regions with a long and ancient history of Georgian beer production, there is a neverending circle of a chain of agricultural activity and symbolic-sacral actions that take place long before the "nectar" from the sacred earth ever undergoes its transformation into beer and a priest standing with a priestly bowl in his hand in the brewing room next to a *კოდი* (*kodi* - "a special bowl") with candles at its edges makes a toast in praise of God.

Every step in the long marathon of man's domestic work that is connected to the production of beer is stamped with a sacred mark. Sacred is the field where the brewer's barley is sown – it is called *ჯვარისყანა* ("cross-field"). Sacred is the ritual where the ploughman performs the bringing of the ox and plough to this field – the Tushetians call this *უღელდება* ("ugheldeba") and it takes place on a special day *ოცობა* (*otsoba*). Prayers are recited at the time of the harvesting of the field, at the reaping and threshing, when the beer is boiled and the already boiled beer is poured into the *კოდები* (*kodebi* – "the special bowls") and they are blessed. Sacred too are the storerooms and facilities where the beer is boiled and brewed (*საქვამე, საფუარი*) – womenfolk and "evil" persons may not step foot in them.

The themes mentioned above provide an abundant set of specialized vocabulary discussed in the paper.