

## ლომის კულტურის გამოყენება ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში

ინეზა მაისაია-ბიოლოგიის მეცნიერებათა დოქტორი,  
ქეთევან მჭედლიშვილი-სოფლის მეურნეობის აკადემიური დოქტორი,  
თამარ ჯინჯიხაძე-სსიპ სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრის სტანდარტების, სერტიფიცირების, დაგეგმვისა და ეკონომიკური ანალიზის სამსახურის უფროსი,  
ნინო ერაძე-სოფლის მეურნეობის აკადემიური დოქტორი

**საკვანძო სიტყვები:** აბორიგენული, ინტროდუცირებული, სახესხვაობები, ჯიში, ფორმა, გენოფონდი.

### რეზიუმე

ქართველმა ხალხმა თავიანთი სასოფლო-სამეურნეო მოდვაწობით შორეულ წარსულში მნიშვნელოვანი წვლილი შეიტანა საერთო საკაცობრიო მატერიალური კულტურის საგანძურში. ეს წვლილი დაკავშირებულია ისეთი კულტურების შექმნასთან, როგორცაა ხორბალი, ვაზი, ღომი, სელი და სხვა.

საქართველოს ფეცნაირი პურეულის ერთ-ერთი წარმომადგენელია ღომი. აღსანიშნავია, რომ ღომის კულტურის ქართულ კერას წარსულში ქართველურ ხალხთა განსახლების ტრიტორიაზე ფართო არეალი ეკავა, დღეს კი წარმოდგენილია ძირითადად სამეცნიერო-კვლევით დაწესებულებებში კოლექციების სახით.



სურ. 1 საქართველოს ღომების კოლექცია  
საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

სამწუხაროა, მაგრამ ფაქტია, რომ ოდესღაც ჩვენში ფართოდ გავრცელებული კულტურა, დღეს გაქრობის პირასაა.

ამდენად, აუცილებელია დავადგინოთ და დავიცვათ ამ ძვირფასი მცენარის გენოფონდი.

საქართველოში, განსაკუთრებით კი მის დასავლეთ ნაწილში (აფხაზეთი, სამეგრელო, იმერეთი, გურია, აჭარა, რაჭა-ლეჩხუმი), სიმინდის კულტურის შემოსვლამდე (XVII ს.). ძირითადი სასურსათო კულტურა იყო ღომი (იმერულად, გურულად), ღუმუ//ღუმუშ(ი), ღუმუ/ჩხავერი (მეგრულად), ღომუ//ღომი (ჭანურად).





სურ. 2 ღომი

სიმინდის კულტურის შემოსავლის შემდეგ სიმინდი ღომის სუროგატის მნიშვნელობას იძენს და სიმინდისაგან მომზადებულ სქელ ფაფას “ღომს” უწოდებენ.

რიგი მკვლევარებისა (დეკანდოლი, ვავილოვი, ჟუკოვსკი), ღომს საქართველოში აზიიდან შემოტანილ კულტურად მიიხევენ.

საქართველოს ღომების ფილოგენეტიკური გამოკვლევების შედეგად დამტკიცდა, რომ საქართველო, კერძოდ, კოლხეთი, არის ღომის კულტურულ სახეობათა ფორმირების ერთ-ერთი კერა (მაისაია, 1987).

ღომის კულტურის წინაისტორიული წარსული კარგადაა შემონახული საქართველოს აგროკულტურაში; ცნობები მის შესახებ მოიპოვება ისტორიულ წყაროებში, დაცულია ეთნოგრაფიულ მასალებში, შემონახულია ქართულ არქეოლოგიურ ძეგლებში.

ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 40-იან წლებში აკად. ვლ. მენაბდე (Менабде, 1948), კოლხეთის არქეოლოგიურ მასალებში (დიხა გუძუბა) ნაპოვნი კარბონიზირებული მარცვლების ანალიზის საფუძველზე აკეთებდა დასკვნას, რომ საქართველოში კულტურის პრეისტორიულ პერიოდში, უმეტესად გავრცელებული იყო ფეტვანირი პურეული ფეტვი, ღომი.

საქართველოში დღემდე შემონახული ღომის თვითმყოფადი თავისებურებების მაჩვენებელი მატერიალური კულტურის ელემენტები: როგორცაა, ღომის გასაცხვი, ხელის, ფეხის ან წელის ჩამური, გაცხვილი ღომის შესანახი თიხის ჭურჭელი, ხის კავი, ხის გობი, ღომის თაველების შესანახი წნულით ან ფიცრით აშენებული სათავსოები: ნანია, ნალია, ხულა და სხვ.



სურ. 3 ხელის ჩამური





სურ.4 ხის კავი



სურ. 5 ნალია

ლ. დეკაპრელევიჩი, ნაშრომში: შოთა რუსთაველის ეპოქის მატერიალური კულტურა (1938) აღნიშნავს, რომ ღომი დასავლეთ საქართველოში ითესებოდა შოთა რუსთაველის ეპოქაში (XVII ს). ღომი ნახსენებია დავით ნარინის დროის “დიდი მონასტრის” დეკანოზის იაკობის საბუთებში: მაღლაკელთა და ფარსმანაყველთა გლეხთაგან გამოსავალს სამი ურემი ღუინო უპარტახტოდ და ტყისაგან (= ტ’ ყისაგანს ტყუიბულისაგან-ს) მოდი რაიც-და მოვალს: იფქლი, ფეტვი და ღომით” (ჯავახიშვილი, 1930).

XV-XVIII საუკუნეებში უცხოელები, რომლებმაც იმოგზაურეს დასავლეთ საქართველოში (იოსაფა ბარბაროსა და ამბროზიო კონტარინი 1436 წ., პიეტრო ავიტაბილე 1623-634 წწ., დონ ჯუზეპე ჯუდიჩე მილანელი XVII ს, ქრისტეფორე კასტელი 1632-1645 წწ., არქანჯელო ლამბერტი XVII ს, ჟან შარდენი XVIII ს. უფრო გვიანდელი მოგზაურები ანტონ გულდენშტედტი XVIII ს. კაკოხი და ო. სპენსერი -XIX ს. პირველი ნახევარი; ედუარდ აიხვალდი XIX ს. პირველი მესამედი), აღნიშნავენ, რომ კოლხეთის მიწათმოქმედებაში ერთ-ერთი ძირითადი სასურსათო კულტურა იყო ღომი (მაისაია, 2009).

XV ს. იტალიელი მოგზაურების-იოსაფა ბარბაროსასა და ამბროზიო კონტარინის აღწერილობებიდან ჩანს, რომ ამ დროს ღომი დასავლეთ საქართველოში ერთ-ერთი მთავარი საკვები იყო (ჯავახიშვილი, 1930).

XVI ს. დამლევა და XVII-XVIII საუკუნეების დასავლეთ საქართველოს საეკლესიო და სამონასტრო ბეგარებში მარცვლეულთა შორის ღომი ყველგანაა მოხსენებული (რუსაძე, 1976).

ღონ კრისტოფორო დე კასტელის ჩანაწერების მიხედვით სამეგრელოში (1628-1654 წწ.) გავრცელებულ მარცვლეულს შორის ღომიცაა დასახელებული (ღონ კასტელი, 1976წ.). ყოველგვარი ჭირნახულის სიუხვეა, რომელიც ადამიანის აუცილებელ საჭიროებას წარმოადგენს, ესენია ღომი, ფეტვი, ბრინჯი, ცერცვი, ლობიო, ცერცველა და მისთანანი. “მიწათმოქმედნი ხორბლის პურით არ იკვებებიან, არამედ ზემოხსენებული სახეობებით ინარჩუნებენ თავიანთ სიცოცხლეს”. (ღონ კრისტოფოროს დე კასტელი, 1976)

საინტერესო ცნობას წავაწყდით XVII საუკუნის იტალიელი მისიონერის არქანჯელიო ლამბერტის ჩანაწერებში. “...ჩვეულებრივ, კარგი მიწა სადაც არის, ასეთ წესს ადგიან: პირველ წელიწადს სოესენ ღომს, მეორეს-ფეტვს (Miglio) და მესამეს-პურსა. შემდგომ ამისა მიწას სამის თუ ოთხის წლით ასვენებენ.

- “მეგრელები ჩვეულებრივ პურით კი არა, ღომით იკვებებიან და უცხოელები დარწმუნებულნი არიან, პური რომ კიდევ მოიტანონ, აქ ვერ გაყიდიან”-ო. ღომი ლამბერტის მითითებით ის მცენარეა, რომელსაც იტალიაში “panigo” ეწოდება. მეგრელებს დიდი გულმოდგინებით მოჰყავთ ღომი “პეტრე-პავლობისთვის თითქმის ათავენ ხვნა-თესვას. (ლამბერტი, 1938წ.).

XVII საუკუნის ცნობილი ფრანგი მისიონერი ჟან შარდენი, რომელმაც იმოგზაურა სპარსეთში საქართველოს გავლით (1672-1673წწ.) აღნიშნავს, რომ “სამეგრელოში მარცვლეულ კულტურათა შორის მთავარი ადგილი უკავია ღომს. მოგზაურს პირდაპირ არა აქვს მითითებული, მაგრამ ჩანს, რომ ღომი სამეგრელოდან გაჰქონდათ კიდევ თბილისში, ახალციხეში, სომხეთში, სადაც შარდენს, ბევრი მისი მოყვარული შეხვედრია”.

- “ღომის მარცვალს ოქტომბერში მოიწევენ და მაშინვე ჰკიდებენ მაღალ და მზიან ადგილზე დასობილ მესერზე გასაშრომად. იგი ოცი დღე შრება მესერზე, შემდეგ კი კონებად კრავენ, ცხხავენ მხოლოდ მოხარშვის წინ; ხარშავენ მხოლოდ მაშინ, როცა ჭამის დრო დადგება;

- “ღომის ფაფა ძალიან თეთრია; ზოგჯერ მას თოვლივით თეთრს აკეთებენ; სუფრაზე შემოაქვთ საგანგებოდ გაკეთებული ხის პატარა ნიჩბებით. თურქები ამ პურს უწოდებენ “პასტას”, მეგრელები კი “ღომს”. “ჩერქეზები, მეგრელები, თურქეთის მოხარკე ქართველები, აფხაზები, კავკასიის მცხოვრებლები, ყველა ისინი ვინც შავი ზღვის სანაპიროზე მეოტიდის ჭაობის სრუტიდან ტრაპიზონამდე ცხოვრობენ მხოლოდ და მხოლოდ ამ ფაფით იკვებებიან, ეს არის მათი პური, სხვა მათ არ გააჩნიათ რა. ისე არიან შეჩვეულნი ღომს, რომ ხორბლის პურსაც კი ამჯობინებენ (შარდენი, 1975წ.). ამასვე აღნიშნავდნენ (1650-1952წწ.) რუსეთის ელჩები საქართველოში ტოლოჩანოვი და იველიევი, მოსკოვში გაგზავნილ თავიანთ ანგარიშებში. ისინი წერენ, რომ დასავლეთ საქართველოში ძირითადად ითესება ღომი, აგრეთვე მცირედ ხორბალი და ქერი (Полиевктов. 1926).

საგულისხმო ფაქტს გვაწვდის აგრეთვე XVII საუკუნის პირველი ნახევრის დასავლეთ საქართველოს, კერძოდ სამეგრელოს ისტორიის შესახებ ღონ ჯუზეპე ჯუდიჩი მილანელი. “სამეგრელოს ნიადაგი იძლევა ყოველი სახის ბოსტნეულსა და ხილს, რომელთაც ჭაობიანი ადგილი უყვარს, როგორცაა ბრინჯი, ღომი, ფეტვი და სხვ. “პურის მაგივრად ჭამენ ღომს (gommo), ასე უწოდებენ, რომელიც იტალიურად panigo-ს მსგავსია (ღონ ჯუზეპე ჯუდიჩე მილანელი, 1964 წ.).

ვახუშტი ბატონიშვილი კოლხეთის დაბლობის სამეურნეო დახასიათებაში (1745წ.) ღომსაც იხსენიებს, მას ისიც აქვს აღნიშნული, რომ აქ ყველაზე ფართედ ითესებოდა ღომი და “იქაური გამოიზრდებიან ღომით”-ო (ვახუშტი ბატონიშვილი, 1941წ.).

XVIII საუკუნის გერმანელი მეცნიერი ანტონ გიულდენშტედტი, რომელმაც იმოგზაურა საქართველოში (1768-1774წწ.) იმერეთის სამეურნეო დახასიათებისას აღნიშნავს “ოკრიბაში, სალორთქიფანიძეოსა, სამიქელაძეოსა და ვაკეში, არაფერს თესენ ღომისა და ფეტვის გარდა”. (გიულდენშტედტი, 1962წ.).

სამეგრელოში XVIII საუკუნის ბოლოს გაწერილ და დადგენილ საეკლესიო და სამონასტრო ბეგარებში მარცვლეულთაგან მხოლოდ და მხოლოდ ღომია ყველგან მოხსენებული. ამ დროს საეკლესიო ბეგარებში ღომი, ეტყობა ძველი ტრადიციის შესაბამისად იყო შემორჩენილი, რადგან ცნობილია, რომ ეკლესია ძველ ზნე-ჩვეულებათა დაცვის მხრივ ყოველთვის და ყველგან უფრო კონსერვატული იყო (გუგუშვილი, 1954წ.).



XIX საუკუნის პირველ ნახევარში სხვადასხვა ავტორი ეიხვალდე (1825-1826წწ.), კოხი (1836-1838 წწ) ღომს ასახელებს, გურიის, სამეგრელოსა და იმერეთის ერთ-ერთ უმთავრეს სასურსათო მცენარეს (მაისაია, 1987წ.).

XIX საუკუნის 40-იან წლების დასაწყისში პაქსტჰაუზენი აცხადებს, რომ სამეგრელოსა და იმერეთში იგი მხოლოდ სიმინდისა და იშვიათი სახის ფეტვნიარს ღომს ხედავდა; დიუბუა დე მონპერე ლენხუმში გავრცელებულ მარცვლეულ კულტურებს შორის ღომსაც ასახელებს (მაისაია, 1987წ.).

აფხაზეთის საკათალიკოსო გლეხების დიდ დავთარში მარცვლეული კულტურებიდან დასახელებულია პური, ქერი, იფკლი, ღომი, ფეტვი. ამათგან დასავლეთ საქართველოში ყველაზე მეტად გავრცელებული ყოფილა ღომი (გვრიტიშვილი, 1965წ.).

ერთს შესანიშნავ “უსტარში”, რომელიც არის შედგენილი 1852წელს და გადასწორებული თვით დავით დადიანის ხელით, არის აღწერილი დაწვრილებით, თუ რა მოიწოდება სამეგრელოში, მეცხრამეტე საუკუნის I ნახევარში. ეს “უსტარი“ არის პასუხი თავადის ვასილ ბებუთოვის წერილისა რომელიც თარიღდება 1851 წლის 28 დეკემბრით. ბებუთოვი სთხოვდა სამეგრელოს მთავარს გაეგზავნა “რუსეთის გეორაფიული საზოგადებისათვის” სამეგრელოს მოსავლის და ვაჭრობის აღწერილობა, რომელიც ამ საზოგადოებას უნდა მოექცია რუსეთის ვაჭრობის აღწერილობაში, სადაც აღნიშნულია ღომის შესახებ “მველთა ჟამთა შინა, უხსოვარი დროიდგან სამეგრელოს სამთავროსა შინა მიღებულ არს თესვა ღომისა; ამას სთესენ სიხშირით და ხმარობენ პურის წილ, ხოლო გარემოებასაცა შინა სყიდიან მებრ-საჭიროებათასა, აფხაზეთს, გურის და იმერეთს;

”ღომის ჩალასა თივისა წილ ხმარობენ საზამთრს საკვებად უსიტყვოსათა და ყანასა მარგვლენ მცხოვრებნი თოხითა ორგზის, ვიდრე მოიკრიფებოდეს. ტომი ღომისა ორგვარობენ “ერთი ზედ იწოდების მოცირიზათ”. ესე მოცირიზი არს საადრეო, ხოლო მეორე ღომი მოგვიანებო, რომელიც ოქტომბერში მოიწვევის. განაღა უხევისი და ითესების ივნისის განსაშვალებადვე”. (მეუნარგია, 1939წ.).

გასული საუკუნის 20-იანი წლების მონაცემებით (ბოროზდინი, ერისთავი, მურიე, 1927წ.) “სამეგრელოში ხენენ და თესვენ სიმინდს, პურს, ღომს, ჭვავს, ქერს და ფეტვსა.” ყველაზე ბევრს სიმინდს სთესენ, მერე ღომსა, ღომის შემდეგ კი პურსა. “ღომს ხარშავენ და პურის მაგივრადაც სჭამენ. ღომის დასათესად მიწას უფრო წმინდად ხნავენ და ზაფხულში ორჯერ მარგლავენ, ხშირად იგივე ნიადაგზე სთესავენ, სადაც იმის წინ პური მოიყვანეს. მწიფდება ენკენისთვის გასულს და დანითა სჭრიან თაველებს, ხოლო ჩალას მკიან და ცხენის საკვებად ინებავენ. თაველებს ჯერ მზეზე აშრობენ, მერე ლასტზე დაჰყრიან და ცეცხლის ზემოდან ჩამოჰკიდებენ გასახმობად. შემდეგ ხელით ფშვნიან თაველებს და მარცვალს აცლიან. მარცვლისაგან თხელი აფკის მოსაშორებლად ღომს ძეხვავენ მოჯალაბეების საშუალებით ან წყლის ჩამურით”.

მიხეილ ალაგვიძის (1951წ.) მონაცემებით ლენხუმში გავრცელებული ღომის ჯიშებიდან აღსანიშნავია: ბოჯგა ანუ ბედელა ღომი, რომელიც არის ყვითელი, გრძელი და ბოძალაბოლლიანი (ტოტოვანი), მისი თავთავი მტევნისებურ შტოებს იკეთებს. ამ ჯიშის ღომს სექტემბრის ბოლოს კრეფენ. კულა ღომი მოწითალოა, მოკლე და მკვრივთავთავიანი, სექტემბრის ბოლოს შემოდის. კოძუა ყვითელი, მჭიდროთაველიანი ღომია; მოცოროზი ადრეული ღომია, რომელსაც ორ თვეში იწვევენ. ვერულა ანუ ბენდრო ღომი არის ველური ღომი (სარეველა მცენარე); ისხამს შავ მარცვლებს, რომელიც ალების დროს ნათესში ცვივა.

ღომს კეკოთი-პატარა თოხით-მარგლავენ. კენეშო სათესლე ღომის კონკა. მას მშრალ ადგილზე ჩამოჰკიდებდნენ და თესვის წინ გამოფშვნიან.

1871 წელს “დროების” კორესპონდენტი იუწყებოდა, რომ გურიაში მცხოვრებლებს მჭადისა და ღომის მეტი არაფერი არ მოჰყავდათ.

გასული საუკუნის 40-იან წლებში ცნობილი ეთნოგრაფი სერგი მაკალათია აღნიშნავდა: “უძველესი დროიდან სამეგრელოში ითესებოდა ღომი, რომელიც მოსახლეობის მთავარ საკვებ პურულს შეადგენდა. ღომი სამეგრელოში იზრდებოდა მაღალი და შემოდგომაზე ოქტომბერში, როდესაც მისი თავთავები დამწიფდებოდა, ნამგლით მომკიდნენ“-“გიმუა”, საიდანაც ოქტომბერს “გიმა-თუთა” დაერქვა, ღომის თავთავებს გასაშრობად ჩაყრიდნენ ძარში “ნანია”, რომელსაც ძირი ლასტისა ჰქონდა და მაღალ ბოძებზე იყო შემდგარი. ღომის დაბინავების შემდეგ შეუდგებოდნენ ღომის გარეცხვის თადარიგს: ამისათვის, ღომის თავთავებს დაჰყრიდნენ მოწვეულ “ოლეზე”, რომელსაც ძირი ჰქონდა ლასტისა. ამ ოლეს კერიის ცეცხლზე ჩამოჰკიდებდნენ,

ქვეშ შეუნთებდნენ ნელ ცეცხლს, რომ ღომი ნებისად გამოშრალიყო. შემდეგ ღომის თავთავებს ფეხით სრესავდნენ (“ჩახუა”) და აშრობდნენ მის ჩაღასა და ღეროებს, რასაც უწოდებდნენ “გვადუას”, გარჩეული ღომის თავთავებს ახლა საცეხველში “ჩამურში” ჩაყრიდნენ. ღომის ცეხვა “ჩხვარუა” სამეგრელოში მძიმე სამუშაოდ ითვლებოდა. ჩვეულებრივ ღომის ცეხვა სწარმოებდა ხელების საშუალებით. ღომს ცეხვაგდნენ აგრეთვე ფეხითაც.

დასავლეთ საქართველოში არსებობდა ე.წ. “ღომის სალოცავი” მეგრულად (“ღუმუშ ოხვამერი”). ღომის თაველების გაკეთების დროს გამოაცხობდნენ კვერებს, წაიღებდნენ ყანაში, ჩაფლავდნენ მიწაში, ზედ ჯვარს დაასვამდნენ და ღმერთს ევედრებოდნენ—“ბევრი ღომი მოგვეციო”.

დასავლეთ საქართველოში, ძველი დროიდან ცნობილი საახალწლო მილოცვის დროს, ღომის “ჩხვერის” მარცვალი გამოიყენებოდა როგორც დოვლათის სიმბოლო. (მაკალათია, 1927, 1941წწ.).

დოვლათისა და სიმრავლის მნიშვნელობით ღომი ფართოდ გამოიყენებოდა, აგრეთვე ქათმის ფეხვის”, სახლში პატარძლის შემოსვლის და სხვა რიტუალებში (რუხაძე, 1976წ.).

ახალწლის ციკლში და ხვნა-თესვასთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებებში პურეულისა და ფეტვანირი კულტურების დასაბუთებლად მთელი რიგი რიტუალები სრულდებოდა.

ღომის თესვის დღეს, მოუსავლიანობის თავიდან ასაცილებლად, აღკვეთილი იყო ყოველგვარი სამეზობლო ურთიერთობა და ოჯახიდან რაიმეს გაცემა, თესავდნენ ორშაბათს “თუთაშხა ბედნიერ” დღეს ან ხუთშაბათს, რომელიც “კვათიერ”- “გამჭრიახ”-სრულ დღეებად იყო მიჩნეული. ყურადღებას აქცევდნენ მთვარის ფაზებსაც, თესვა სავსე მთვარზე უნდა დაწყებულიყო, რადგან ახალ მთვარზე დათესილს შეიძლება ჭია გასჩენოდა (რუხაძე, 1976წ.).

”შემოდგომით მოსავლის აღებასა და დაბინავებას ყველა ოჯახი დღესასწაულობდა. გურიაში ეს დღე ყანის თავის // ნალიას ღოცვის ან ნამუშიერის ტაბლას სახელით იყო ცნობილი.

ოჯახის უფროსი ამ დღეს კლავდა ელიობას შეფერენილ ან წინა წელს ყანის თავზე შეთქმულ და მის სახელზე გაშვებულ სახლის ძველ მამალს. დიასახლისი ახლად დაფქვილ ღომისგან აცხობდა ტაბლას, რომლის გული ნიგვზით, ხახვითა და სანაღებლებით იყო შეხავებული.

ოჯახის უფროსი კაცი მამლით ხელში ეზოში ან ხულაში წაღმა დატრიალდებოდა. მამალის დაკლავდა და სისხლს იქვე მოასხურებდა.

- “ვასშამზე სახლის უფროსი თოვლის სანთლებს აანთებდა, ტაბლას და კერძებს ყველას გაუნაწილებდა. ქათმის თავს მეხვავეს მისცემდა და ყოველგვარი მოსავლის ბარაქაზე დაილოცებოდა (რუხაძე, 1968წ.).

ცნობილი ეთნოგრაფის თედი სახოკიას ცნობით: გურიაში 6 ჯიშის ღომს იცნობდნენ: “თეთრი”, “ბარამბულა”, “ძირდაბალი”, “შიდკვირა”, “ჯორიელა”, “ხუჭილა” (სახოკია, 1950წ.).

ჯ. რუხაძე (1976წ.) გურიაში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, ღომის შემდეგ ჯიშებს ასახელებს: “ბობოყვაური”, “ნაჟღელი თეთრი”, “ყვითელი უსახელო”, “მათრახა”, “ძირდაბალი”, “თეთრი ღომი”, საადრეო “შიდკვირა”, “ხიტირია”, “ბარამბულა”, “ჩაქურა” და სხვა. აჭარაში კი 6 სახეობის ღომი იყო ცნობილი: “კირჩხელურა”, “ბურჩხა”, “ბაწარაი”, “ბოჯგაი”, “ბუთურაი” და “ჯაშური”.

საკალანდო სადილისათვის ღომი უნდა მოეხარშათ ღომის-ღომის ან ჩხვერის მარცვლებსაგან და არა სიმინდის ფქვილისაგან, თან, თვალყურს ადევნებდნენ ღომის ხარშვის პროცესს. ღომის ხარშვას მკითხაობის, მომავლის გაგების ერთ-ერთ საშუალებად მიიჩნევდნენ; თუ ღომის ხარშვა დაიწყებოდა ქვაბის შუაგულიდან, იმ წელიწადს მოსალოდნელი იყო უხვი მოსავალი, მხოლოდ იმ სოფლებში, ხოლო თუ ნაპირებიდან – ყველგან კარგი ჭირნახულის მოლოდინი უნდა ჰქონოდათ (სახოკია, 1956წ.). ღ. დეკაპრელევიჩი და ა. კასპარიანი, ღომის ადგილოვრივი სახეობებიდან ასახელებენ: “ნაუგელი თეთრს”, “უსახელო თეთრს”, “უსახელო წითელს”, “ბოჯგა თეთრს”, “ჩაქურას”, “ხიტირი თეთრს”. (Декапрелевич. Менабде. 1928.). ვლ. მენაბდესა და ა. ერიციანს ქართული სახელწოდებიდან აღნიშნული აქვთ: “მათრახა”, “ხოტორა”, “ბარამბულა” და ბორჯღა ღომები (მენაბდე, ერიციანი 1948წ.).

სამეგრელოში (მარტვილი, სენაკი) მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით, სამეგრელოსა და მის მოსაზღვრე სოფლებში ძირითადად ღომის ორი ჯიში ითესებოდა—“ჩქინებურა”, რომელსაც გვერდით თავთავები—“ტუბერები” (ნაკეთები)—ჰქონდათ მწყობრად ასხმული, იგი საკმაო მოცულობისა იყო, მარცვლებიც მსხვილი ჰქონდა, ფეროვანი, ოქროსფერი; მეორე “მოცოროზი” (გოდურ) მთისა; მისი “ღუდელი” (თვალი) წვრილი იყო, იცეხებოდა ჩვეულებრივად და კარგად

ემორჩილებოდა გეცხვას. მას მაღალ ზონაში უფრო თესავდნენ. იგი ადრე მოლიოდა, თანაც უხვმოსავლიანი იყო, ითესებოდა მთისწინა ფერდობებზე.

პირველი ჯიში “ჩქინებურა” ითესებოდა მარტვილის რაიონსა (სოფ. ნალეფსვო) და მის მოსახლურ ტერიტორიებზე ყველგან. მისი მოწვევის დიდოსტატი დავით ჯონჯოლია.

საინტერესო ჩანაწერები აქვს ღომის კულტურასთან დაკავშირებით თელო სახოკიას: “ახალი წლის დილას, გამთენიისას ჯერ ჩიტებს ხმა არ ამოუღიათ, რომ მეგრული მეკველე ფეხზედა დგას. მიდის წყაროზე და ხელ-პირს იბანს. ხელ-პირის დაბანვის შემდეგ მუჭით ჩხვერს აიღებს და წყალში ჩაჰყოფს. წყლიდან, რომ ამოიღებს, გაშლის და ჩხვერს დახედავს: თუ მშრალია ჩხვერი, გვაღვა იქნება იმ წელიწადს, თუ სველი-ნესტიანი წელიწადი დადგება”. წყაროდან დაბრუნებულ მეკველეს თან მოაქვს დოქით წყალი, შემოდის ჯარგვალში, ცალ ხელში იღებს სანთელ ანთებულ ჩინილაკს, მეორეში-ბარქაშს, რომელზედაც აწვია: დოქით ღვინო, ღორის თავი, შაქარი, ქათამი, ღვეზელი, ერთი ჯამი “ჩხვერი” და ღორის კილებერი, წკირზე აგებული და შემწვარი. სახლის უფროსი მიდის თან ჩხვერს იქით აქეთ ჰფანტავს, თანაც სახლს (შიგნიდან) გარშემო უვლის და თან ლოცულობს. - “სადილად მეკველეს მამაღს უკლავენ. დაკლული ქათმის სისხლს ჩხვერზე ასხამენ. მერე ამ სისხლდასხმულ ჩხვერს წიწილებს უყრიან საკენკად. ასეთი ჩხვერ ნაკენკი წიწილები, რომ გაიზრდებიან, ყურძენს არ მიეკარებიან”. (მაისაია, შანშიაშვილი, რუსიშვილი, 2005წ.).

მარტვილის, აბაშის რაიონებში უხუცესთა გადმოცემით-“შობის ღამეს მეალილოები (მომღერალთა ჯგუფი) მიულოცავდნენ ოჯახს ქრისტეს შობის გათენებას. მასპინძელი სამაგიეროდ მათ ერთი ჯამი ჩხვერით ასახუქრებდა. მეალილოებს ჰქონდათ ხურჯინი, რომელშიც ჰყრიდნენ ჩხვერის კაკალს (მარცვალს), ეს იყო ყველაზე დიდი საჩუქარი მათთვის. ოჯახი, რომელიც ჩხვერის კაკალს გაიღებდა, შეძლებულად ითვლებოდა.

ძველ დროში დასავლეთ საქართველოს მოსახლეობაში ფართოდ იყო გავრცელებული რწმენა, რომ ღომისგან დამზადებულ პროდუქტს ახასიათებდა არა მარტო მაღალი ყუათიანობა, არამედ განსაკუთრებული კეთილი გავლენაც ჰქონდა ადამიანის ორგანიზმზე ვინც მძიმე ფიზიკურ შრომას ეწეოდა თუ კი საჭმელად ღომის-ღომს იყენებდა, ყოველთვის მეტ სიმხნევას გრძნობდა და მეტი შრომისუნარიანიც იყო.

ღომის-ღომი საუცხოო დიეტურ საკვებად ითვლებოდა; ქართველები (აგრეთვე-მონათესავე ხალხები) იყენებდნენ კუჭ-ნაწლავის დაავადებების სამკურნალოდაც. (მაისაია, 2005წ.; მაისაია, 2009წ.). სამეგრელო, გურია, იმერეთში მცხოვრებთა გადმოცემით, ღომის მარცვლის ფქვილს იყენებდნენ მჭადის გამოსაცხობად; ფქვავდნენ ხელის წინქვილში “სკიბუ”.



სურ.5 ხელის წინქვილი “სკიბუ”

გ. ჩიტაიას სახ. ღია ცის ქვეშ მუზეუმი

დასავლეთ საქართველოში (კოლხეთში), ჩხვერის მარცვალს ერთგვარ სამკურნალო დანიშნულებითაც იყენებდნენ; განსაკუთრებული წესით მისგან მზადდებოდა “ტიბუ“-გრიპის საწინააღმდეგო საშუალება. სამეგრელოში მცხოვრებ მთხრობელთა გადმოცემით, ერთი ჭიქა ჩხვე-



რის (ლომის) მარცვალს გარეცხავდნენ კარგად, ადუღებდნენ დაახლოებით 2-3 ლიტრ წყალში, შიგ ჩაყრიდნენ გარეცხილ ჩხვერს, ჩაამატებდნენ 1 ქუჩქი (ერთი საშუალო თავი) დანაყილ ნიორს; 1-2 კოვზ სუფთად დანაყილ ქონდარს, პილპილს, რაც შეიძლება მწარე უნდა ყოფილიყო. (ქინტკახაიას), რათა გრიპის გამომწვევი მიკრობები მოესპო; ჩაუმატებდნენ ნახევარ ლიტრ ღვინის მთხლეს (ლექს) ან ოჯალემის ღვინოს; ამას საღამოთი დაალევინებდნენ გაცივების დროს, ოფლის მოდენის მიზნით. კარგი იყო “ტიბუს” ორთქლით შესუნთქვაც. ღომის კულტურის გადაშენების შემდეგ ჩხვერის ნაცვლად იყენებდნენ სიმინდის მარცვლის ღერდილს, მაგრამ მას ასეთი სამკურნალო თვისება არ ჰქონდა, როგორც ჩხვერის ღომისაგან გაკეთებულ ტაბუს.

ღომის კილგაუცვლელი მარცვალი საუცხოო კონცენტრირებული საკვები იყო შინაური ფრინველებისათვის.

სამეგრელოში (მარტვილის რ-ში) მცხოვრებთა გადმოცემით--“საგანგებო წესით ამზადებდნენ “ჩხვერის”--ღომის მარცვლისაგან ფაფას “ჩხუკას”, მოხარშავდნენ 1კგ ჩხვერს ძალიან სქლად; დაუმატებდნენ ცოტა მარილს, ჩაასხამდნენ ნახევარ ჭიქამდე თაფლს და ჩაყრიდნენ 1 ჭიქამდე სუფთად დანაყილ ნიგოზს; ხალხის რწმენით ეს ითვლებოდა საუცხოო კონცენტრირებული საკვებად და რძიან ფაფაზე უფრო მარგებელი საკვები იყო.

ჩხვერის მარცვლისაგან ამზადებდნენ “ალაყურტს”. ალაყურტი ეწოდებოდა მოხალული და წვრილად დაფქვილი ღომის, სელის მარცვლის ან ყვითელი სიმინდის ფქვილისაგან თაფლში გაკეთებულ ღომს, რომელიც საგანგებოდ კარგად იყო მოხელილი და ზედ ნიგეზის ზეთი ან ერბო ჰქონდა გადასხმული. კარგად მოხელილ ღომზე იტყოდნენ: “ალაყურტივით” არისო. ღომისაგან ამზადებდნენ “ელარჯს”: “მოხარშავდნენ 1 კგ. კილგაცვლილ, კარგად გარეცხილ ჩხვერის (ლომის) მარცვალს, მოხარშვის პერიოდში ჩაზილავდნენ ჭყლინტი ყველით (1,5 კგ. ოდენობით), რაც საუცხოო დიეტურ საკვებად ითვლებოდა”.

ღომისაგან მზადებოდა “იაფოფხი”--ღომის ფქვილისაგან გამომცხვარი თხელი ხაჭაპურისებრი ნამცხვარი, რომელსაც ზევიდან დაყრილი აქვს დაფშენილი ნოგოზი და ხახვი;

“ფუნჩხული”--მოხარშული ღომის მარცვალი ნიგეზითა და ზეთით შეზავებული “ხავიწი”-თაფლითა და ღომის ფქვილით შემზადებული ფაფა, რომელსაც უფრო ხშირად მელოგინე ქაღალს მიაერთმევდნენ.

უხუცესთა გადმოცემით, გურიაში (ჩოხატაური) “ჩაანში” (ჩამური) ან წყლის საცხეველათი გაცხევილ ღომის მარცვალს მოხარშავდნენ “კაპჭანაში”, ანუ “თენჯერაში” (ღომის ქვაბი); ღომის ფაფას აგებდნენ ხის სამფეხა ან ოთხფეხა ტაბლაზე “სამურზაყანოში (გალის რ-ნი) ღომი მცირე რაოდენობით ითესებოდა. აცხევილი “ჩხვერისაგან” აკეთებდნენ “ჩხვერის” ღომს ძირითადად შობა-ახალ წელს სტუმრის საპატივსაცემოდ. ბავშვებისათვის კეთდებოდა რძიანი ფაფა, როგორც დიეტური საკვები (ფრუიძე, მისიაია, სიხარულიძე, თავართქილაძე, 2016წ.).

დასავლეთ საქართველოში ღომი ითესებოდა აპრილის ბოლოდან; ზოგჯერ თესვა გრძელდებოდა მთელი მაისის განმავლობაში.

მეურნეთა გადმოცემით ადრე გაზაფხულზე ღომს არ თესავდნენ, რადგან ღომის ადრეულ აღმონაცენს სარეველები თრგუნავდა და ჩიტებიც ანადგურებდა. ღომი განსაკუთრებით კარგ მოსაძვალს იძლეოდა ახოსა და საერთოდ, ახალპირ მიწებში. საღომედ არჩევდნენ სარეველებისაგან გასუფთავებულ ადგილს, შედარებით “მწლატე” მიწას, რომელსაც ხის კავით “ოგაფათი”. მოხვნის შემდეგ ფარცხით გადაფარცხავდნენ (გოცაძე, მისიაია, 2015წ.).

სამეგრელოში (ხობი, სენაკი, მარტვილი, აბაშა) მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით, ზოგჯერ ღომის დასათესად იყენებდნენ ნასიმინდარ ნაკვეთს, რადგან ის მიწა, სადაც ადრე სიმინდი იყო ითოხნებოდა სამჯერ მაინც. ასეთ ნაკვეთს გაზაფხულზე მოასუფთავებენ; ხის კავით მოხვნიდნენ; ამის შემდეგ--“მერულით” (ხის სამკაპიანი სამუშაო იარაღით)--“გამერულილებდნენ, გააფხვიარებდნენ--სათესლე მასალა, მთესველს ეყარა სქელკანიან გოგრაში” “ჭურა” მეგრულად ან თიხის დერგში (ჭურჭელი) თესლი გარიგებულად--თხლად ითესებოდა.

სქლად დათესილი ძნელი გასამარგლი იყო. ამიტომ, ზოგჯერ სათესლე მასალაში იმავე რაოდენობის ქვიშას ურევდნენ, რათა ზომიერი სიხშირის ყანა ამოსულიყო; საერთოდ ღომის თესვას ხელის გაგარჯიშება სჭირდებოდა. ზოგჯერ მთესავი, აჩქარებულად გარბენით თესავდა; ჰექტარზე გაანგარიშებით სათესი ნორმა 10-12 კგ-ს უდრიდა.

ღომი დათესვიდან დაახლოებით ორი კვირის შემდეგ ამოდებოდა, რაც ძირითადად ამინდზე იყო დამოკიდებული.



ითესებოდა მწკრივებად 1-2 სმ-ის სიღრმეზე. პირველ თოხნას იწყებდნენ მაშინ, როცა ღომი ორ-სამ ფოთოლს გამოიტანდა; თოხნიდნენ ღომის თოხით, რომელიც სამეგრელოში “ჩენგის”-სახელწოდებით იყო ცნობილი. მეორე თოხნა ტარდებოდა პირველიდან 10-15 დღის შემდეგ. ეს სამუშაო სამეგრელოში ცნობილი იყო “მაჟირუას” ან “დოცქვარის” სახელწოდებით; იმერეთში “გამორიდებას”-უწოდებდნენ. მეორე თოხნა, პირველისაგან განსხვავებით, იოლი შესასრულებელი იყო; იშვიათად საჭიროების შემთხვევაში ატარებდნენ მესამე თოხნასაც. ეს იმ შემთხვევაში ხდებოდა, როცა ყანას, ხშირი წვიმების დროს სარეველები მოედებოდა. ძველად ხშირად იყენებდნენ მდინარის შლამს, ნიადაგის გასანოყიერებლად.

ღომი შემოდოდა ოქტომბრის თვეში; თავდაპირველად ხელით გლეჯდნენ, შემდეგ რკინის დანებსაც იყენებდნენ; ნამგლითაც ჭრიდნენ კონებს.

სათესლე თაველი ღერიანად იტრებოდა ცალკე კონებად. კონებს ბელელში-ხულაში ჩამოკიდებდნენ.

მოჭრილ თაველებს ჯერ მზეზე აშრობდნენ, ამის შემდეგ შეჰქონდათ “ნალიაში”, ---“ნანიაში”. “ნანიაში” სამეგრელოში, ზოგან “ოკვალე” ეწოდებოდა. ნანიაში – ქვეშიდან შეუნთებდნენ ცეცხლს, რომ ზემოთ ასულ ალს გაეშრო, თუ რამე სინესტე ჰქონდა ღომს. ნალიაში წყლით სავსე დოქი ედგათ, ძლერი ცეცხლის დროს წყლის მოსასხურებლად და ცეცხლის გასანელებლად. მოხმარების დროს გასაცეხვად ღომს “ოლეში” (მეგრულად) ლასტზე გურულად დაჰყრიდნენ.

ამ “ოლეს” კერიის ცეცხლზე ჩამოჰკიდებდნენ და ქვეშ ნელ ცეცხლს შეუნთებდნენ, რომ ნებისად-კარგად გამომშრალიყო; კარგად გამომშრალი ადვილად იცეხებოდა; კილი მარცვალს ადვილად სცილდებოდა. ჩეხვავენ ხელის ჩამურით, რომელიც ან ხისაგან იყო გაკეთებული ან ქვისაგან.

ღომის გასაცეხვად დგებოდა ნოდი (ნადი) 3-6 ქალის შემადგენლობით. ისინი ჩამურის ირგვლივ დგებოდნენ და ხელკავს ან ხის კაკუტს რიგ-რიგობით ურტყავდნენ ჩამურში. ცეხვას მეგრულად “გვარდუას” უწოდებდნენ. სანახევროდ გაცეხვილი ღომის მარცვალი გადაჰქონდათ ხის გობზე – “ნისორზე” – “სარდაზე” მეგრულად რომელსაც ქალი ატრიალებდა და “ნახორს”



სურ.6  
ხის გობი

ხელით აცლიდა; ამის შემდეგ ნაცეხავს ანიავენდნენ ძირითადად ქარიან ამინდში. ამის შემდეგ ცეხვავენ მეორედ. მეორე ცეხვას უწოდებდნენ “მოპიჯორუას”. მეორე ცეხვა უფრო სწრაფად მთავრდებოდა. ზოგჯერ ღომს მესამედაც ცეხავდნენ; ეს იმ შემთხვევაში თუ თაველი კარგად არ იყო გამხმარი. ეს სამუშაო ცნობილი იყო “ჩხვარვა” –ს სახელწოდებით. ამ შემთხვევაში მესამედაც ანიავენდნენ. ასეთ გაცეხვილი ღომის მარცვალს ეწოდებოდა “ჩხვერი”; სუფთად ინახავდნენ ღერგში (თიხის ჭურჭელი) “კოკაში”. ღომს ზოგჯერ ცეხვავენ ფეხის საცხველითაც.

XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან, სოფლის მეურნეობიდან ღომის განდევნის პროცესი უფრო სწრაფი ტემპით მიმდინარეობდა, რასაც ხელი შეუწყო სიმინდის მარცვლის საზღვარგარეთ ექსპორტის გაძლიერებამ.

## დასკვნა

მიუხედავად იმ დიდი მნიშვნელობისა, რაც ამ კულტურას წარსულში ჰქონდა, ამჟამად, ძირითადად სამეცნიერო-კვლევითი დაწესებულებების საკოლექციო ნაკვეთებზეა შემორჩენილი.

რიგი მკვლევარებისა ღომის გადაშენების ძირითად მიზეზად ასახელებს ორ გარემოებას. მისი აგროტექნიკის შრომატევადობას და მარცვლად გამოყენების სიძნელეს (გარეცხვა მეტად პრიმიტიული საცხველით – “ჩამურით” ხდებოდა).

ხშირია შემთხვევები, როდესაც უფრო რენტაბელური კულტურები ე.ი. ისეთები, რომლებიც შრომის მცირე დანახარჯით დიდი მოსავალს იძლევიან, გამოდევნიან ხოლმე სხვა კულტურებს (როგორც ჩვენში სიმინდმა განდევნა ღომი).

მაგრამ, ამჟამად, როცა სოფლის მეურნეობის განვითარება ასეთ მაღალ საფეხურზეა და მომავალში სოფლის მეურნეობის ინტენსიფიკაციის უფრო მაღალი დონეა მოსალოდნელი, აუცილებელია საქართველოს სოფლის მეურნეობაში თავისი კუთვნილი ადგილი დაიკავოს ღომის კულტურამაც, როგორც ერთ-ერთმა უძველესმა, აბორიგენულმა და მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მომცემმა პურეულმა.

ღომის კულტურა საქართველოში მარცვლეულის გადიდების ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი რეზერვია.

ამდენად, აუცილებელია შემუშავდეს ღომის მოყვანის ისეთი ტექნოლოგია, რომელიც ამ პურეულის წარმოებას ნაკლებ შრომატევადს გახდის.

## ლიტერატურა

1. ალავეიძე მ. ლენხუმური ზეპირსიტყვაობა. “საბჭოთა მწერალი”, თბილისი, 1951 გვ.95-97.
2. ბატონიშვილი ვახუშტი. აღწერა სამეფოსა საქართველოსა (საქართველოს გეოგრაფია). თსუ შრომები 1941 გვ.29; გვ. 144.
3. გიულდენშტედტი ანტონ. მოგზაურობა საქართველოში. გერმანულიდან ტექსტი ქართული თარგმ.; გამოცა და გამოკვლევა დაურთო გ. გელაშვილმა. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამბა, თბილისი, 1962 ტ. I-II. გ. 73-157; 295,
4. გუგუშვილი პ. მარცვლეულის მეურნეობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში 1801-1920 წწ. თბილისი, 1954 გვ. 16-55.
5. გაზეთი დროება №7. 1871 გვ. 3.
6. გოცაძე ნ., ი. მაისაია აღვადგინოთ მივიწყებული სასოფლო-სამეურნეო კულტურები. გამბა “უნივერსალი” თბილისი 2015 გვ. 50-55-მდე.
7. დეკაპრელივი ლ. შოთა რუსთაველის ეპოქის მატერიალური კულტურა, თბილისი, “ტექნიკა და შრომა”, 1938. გვ. 19-57.
8. დონ კრისტოფორი დე კასტელი. ცნობები და აღბოძი საქართველოს შესახებ-ტექსტი გაშიფრა, თარგმნა, გამოკვლევა და კომენტარი დაურთო პ. გიორგაძემ. თბილისი გამბა “მეცნიერება” 1976 გვ. 54-59.
9. დონ ჯუზეპე ჯუდინე მილანელი. წერილები საქართველოზე XVII საუკუნე. იტალიური ტექსტი თარგმნა, წინასიტყვაობა და შენიშვნები დაურთო ბეჟან გიორგაძემ. გამბა “საბჭოთა საქართველო”, თბილისი, 1964 გვ. 84-85.
10. Декапрелевич Л.Л. и Каспарян А.С. К изучению итальянского проса (*Setaria italic P.V. maxima Alef.*). Возделываемого в Грузии. Отдельный Оттиск из “Трудов по прикладной ботанике, генетике и селекции ” 1928 т. XIX в2. с. 533-559.
11. ლამბერტი არქანჯელო. სამეგრელოს აღწერა-თარგმანი იტალიურიდან ალექსანდრე ჭყონიასი, თბილისი 1938 გვ. 42-55.
12. მაისაია ი. ღომის კულტურა საქართველოში, თბილისი, 1987. გვ.18-19. გვ. 59-82.
13. В. Л. Менабде – Пшеницы Грузии. Издательство АНГССР, Тбилиси, 1948 стр. 4-5.
14. მაისაია ი. ჩვენი ქართული საუნჯე (საქართველოს მარცვლოვანი და სახეთე-ბოტკოვანი კულტურები) ”დი-ემ-ქოლორი” თბილისი, 2009 გვ.97.
15. მეუნარგია ოინა. სამეგრელოს სამთავროს უკანასკნელი პერიოდი და დავით დადიანი. “ტექნიკა და შრომა”, თბილისი, 1939 გვ.30; 95-97.
16. მაკალათია ს. ახალწელიწადი საქართველოში. თბილისი. “სახელგამი”, 1927 გვ. 17-18.
17. მაკალათია ს. სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია. საქართველოს მხარეთმცოდნეობის საზოგადოება. თბილისი, 1941. გ. 127-331.
18. მენაბდე ვლ. ერიციანი ა. საქართველოს ღომები. ოტანიკურ-სისტემატიკური ნარკვევები. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები, 1948 ტ. XII გვ. 139-153.
19. მაისაია ი., შანშიაშვილი თ., რუსიშვილი ნ. კოლხეთის აგრარული კულტურა “მეცნიერება”, თბილისი, 2005.



20. ოროზდინი კ, რაფ. ერისთავი და მურიე. ბატონყმობა სამეგრელოში გამ-ბა “ერმოლოზ წულაია”, ტფილისი, 1927 გვ. 5-20.
21. ჟან-შარდენის მოგზაურობა სპარსეთსა და აღმოსავლეთის სსგა ქვეყნებში. ფრანგულიდან თარგმნა, გამოკვლევა და კომენტარები დაურთო მზის მგალობლიშვილმა, გამ-ბა “მეცნიერება”, თბილისი, 1975 გვ. 35; გვ. 110-112.
22. რუხაძე ჯ. ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში. თბილისი, “მეცნიერება”, 1976 გვ. 42-145.
23. რუხაძე ჯ. ზოგიერთი აგრარული წეს-ჩვეულება XIX საუკუნის დასავლეთ საქართველოში. საქართველოს ეთნოგრაფიის საკითხები. გამ-ბა “თბილისი”, 1968 გვ. 66-67.
24. Полиевктов М. Полочанова и дьяка иевлева в Имеретию 1650-1653 гг. Тифлис, 1926, с. 187-188.
25. სასოკია თ. მოგზაურობანი (გურია, აჭარა, სამურზაყანო, აფხაზეთი). თბილისი, სახელგამი, 1950 გვ.44-46.
26. სასოკია თ. ეთნოგრაფიული ნაწერები. სამეცნიერო-მეთოდური კაბინეტის გამომცემლობა–თბილისი, 1956 გვ. 44-49.
27. ფრუიძე ლ. მაისაია ი. სისარულიძე შ. თავართქილაძე მ. პური ჩვენი არსობისა საქართველოს სამი-წათმოქმედო კულტურის უძველესი კერა. კვირის პალიტრა 2. თბილისი 2016 გვ.255-257.
28. ჯავახიშვილი ივ. საქართველოს ეკონომიური ისტორია. წიგნი I, გამ-ბა “ქართული წიგნი”, ტფი-ლისი, 1930. გვ. 366-368.
29. ჯავახიშვილი ივ. საქართველოს ეკონომიური ისტორია. წიგნი I, გამ-ბა “ქართული წიგნი”, ტფი-ლისი, 1930. გვ. 366-415.

## **Millet Crops Usage in Life and Folk Medicine**

**Ineza Maisaia**- Doctor of biological Sciences.

**Qetevan Mchedlishvili**-Academic doctor of Agricultural,

**Tamar Jinjikhadze**-Scientific research Center of Agriculture, Head of standardization, Certification, Planning and Economical analyses Service, Plant Genetic Resources Gene Bank of Field Crops,

**Nino Eradze**-Academic doctor of Agricultural.

**Key words** –Aboriginal, Introduced, Subspecies, Variety, Form, Genetic resources, Ethnobotany.

### **Abstract**

According to ancient Greek Roman sources and on the basis of botanical-ethnographic-archaeological data and Georgia -Ancient Colchis –“Egrisi” was a country of agricultural cultivation from ancient times.

From Kolheti agriculture –is well know millet crops.

From the millet crops, in Georgia, especially in the west part of Georgia, before the maize enter in the west part of Georgia, in XVII century (until the maize culture), the main food culture was a Italian millet.

After the maize crop entred in Georgia, the corn is obtained by the surrogate quality of millet and the thick porridge made from maize is called "millet".

From the anciet times by Population of Samegrelo, Imereti, Guria, Abkhazeti, Adjara, Racha-leshkhumi was made millet porridge from emty palea kenrel, it was known as a foxtail millet

Georgians (also related people) were used millet as a dietary supplement for the treatment of gastrointestinal diseases.

In the western Georgia (Kolkheti), chkhaveri”was used as a medicinal purpose. With s special rule was prepared by "Tibu" - an anti-influenza agent.

Grass straw, the best food for the goods, the grains of millet are rich concentrated food for poultry, especially for chickens.

Millet crops were widely spread in the territory of the Kartvelian tribes past; at present there are some collections that are preserved in Scieitf research Institutes

The restoration of the culture of the plant will help to improve the Georgian state of ecological conditions as an additional reserve of grain and green mass.