

ოდისის სამთავროს მეურნეობა XVI-XVIII სს.

XVI საუკუნის შუა ხანებში ჩამოყალიბდა ოდიშის სამთავრო. მისი საზღვარი ჩრდილო-დასავლეთით ციხე-ქალაქ ანაკოფიასთან, ანაკოფიის მდინარეზე გადიოდა, სადაც აფხაზთა საერისთავო ესაზღვრებოდა; ჩრდილო-აღმოსავლეთით – წებელი-დალის თავისუფალი თემები და სვანეთის საერისთავო; აღმოსავლეთით, იმერეთის სამეფოსთან, საზღვარი მდ. ცხენისწყლის შუა და ქვემო წელს გასდევდა; სამხრეთით, გურიის სამთავროსაგან მდ. ფიჩორი მიჯნავდა; დასავლეთით შავი ზღვა ეკვროდა (ხორავა 1996, 59-60). შუა საუკუნეების ქართულ წყაროებში მის სახელწოდებად ყველგან ოდიში გვხვდება, ევროპულ წყაროებში კი – Mingrelia (სამეგრელო) (ბერაძე 1993, 460).

XVI-XVIII საუკუნეებში ოდიშის სამთავროში მეურნეობის წამყვანი დარგი მიწათმოქმედება იყო. ვახუშტი ბატონიშვილის (1696-1758) ცნობით, დასავლეთ საქართველოში „მარცვალნი ... ყოველნი ნაყოფიერებენ ფრიად, გარნა ბრინჯ-ბამბას სთესენ იშვიათ და ეგრეთვე ხორბალსა და ქრთილსა, და ღომსა ფრიად მრავლად და გამოიზრდებიანცა მით. და სხუათა მარცვალთა სიმრავლენი იმყოფიან, რამეთუ ერთი მხოლოდ მუშაკად მოქმედი კაცი, მხოლოდ წალდ-თოხისა მქონებელი, დასახლდების, მოიყვანს საზრდელსა ჯალაბთასა და გარდაიხდის ბეგარასაცა“ (ბატონიშვილი ვახუშტი 1973, 743-44). ამდენად, ვახუშტი ბატონიშვილის მიხედვით, დასავლეთ საქართველოში ნიადაგი ფრიად ნაყოფიერი იყო, ყოველი მარცვლეული მოდიოდა, მათ შორის ხორბალი და ქერი (ქრთილი), განსაკუთრებით უხვად – ღომი, რომელიც მთავარი საკვები კულტურა იყო, მხოლოდ ბრინჯსა და ბამბას თესავდნენ იშვიათად. ასე რომ, მხოლოდ წალდისა და თოხის მქონე ერთი მუშაკაცი კიდევ დასახლდებოდა, ოჯახის სარჩოსაც მოიწევდა და ბეგარასაც გადაიხდიდა. საკუთრივ ოდიშის შესახებ ვახუშტი ბატონიშვილი წერდა: „მოსავალნი მარცვალთა ფრიად ნაყოფიერნი მრავლად, რამეთუ ბრინჯი ნაყოფიერებს ურწყავად. ნარინჯი, თურინჯი, ზეთისხილი, ბროწეული ადგილ ადგილს და სხუანი ხილნი მრავალნი. ვენახნი მალღარნი, ღვინო მსუბუქი და კარგი. აქა არს ღვინო ზარდაგი, ფერისათვის ეგრეთ წოდებული, ფრიად კეთილი, ძალიანი და ქებული ყოველთა შინა. აქ ჰყოფენ აბრეშუმს უმეტეს მრავლად იმერეთისაგან. პირუტყუნი – ცხოვარნი მცირედ და სხუანი მრავლად, რამეთუ უვისთ ჯოგად, მროწლედ, და თხა, ცხოვარი და ღორი ერთ

არვედ. რამეთუ არა უხმსთ მწყემსი, და მმოვარ არიან ზამთარ-ზაფხულს ბალახთა. ფრინველნი მრავალნი; ფუტკართაგან თაფლი და ცვილნი მრავალნი, ვინაითგან ტყეთა შინა მრავლად არიან. ნადირნი წურილნი და დიდნი ურიცხუნი, თვინიერ ქურციკისა და სანადირო მრავალნი და კეთილნი. თევზნი მთის კერძოდ კალმახნი მრავლად, ხოლო ვაკეთა სხუანი თევზნი და კირჩხიბნი ურიცხუნი. ზღუასა შინა იპყრობის ანდაკია და სხუანი ზღვის თევზნი“ (ბატონიშვილი ვახუშტი 1973, 782-83). XVII საუკუნეში ოდიშის სამთავროში მოღვაწე იტალიელი კათოლიკე მისიონერი კრისტოფორო დე კასტელი მხარის დახასიათებისას წერდა: „ყოველგვარი ჭირნახულის სიუხვეა, რომელიც ადამიანის აუცილებელ საჭიროებას წარმოადგენს, ესენია: ღომი, ფეტვი, ბრინჯი, ცერცვი, ლობიო, ცერცველა და მისთანანი. ხშირად, დიდი სინესტის გამო, მოსავლის მესამედი იღუპება და საკვების ნაკლოვანებას იწვევს, რადგან მიწათმოქმედნი ხორბლის პურით არ იკვებებიან, არამედ ზემოხსენებული სახეობებით ინარჩუნებენ თავიანთ სიცოცხლეს“ (კასტელი 1976, 54). XVII საუკუნის თურქი მოგზაურის ევლია ჩელების ცნობით, ოდიშში სამოცდაათნაირი მოსავალი მოჰყავდათ. პურსა და ქერს ცოტას თესავდნენ, თუმცა ღომი ბევრი მოდიოდა (ჩელები 1971, 333).

ოდიშში ძირითადი სასოფლო-სამეურნეო კულტურა ღომი (*Setaria italica* L.) იყო (ბერძენიშვილი და სხვ. 1959, 265; თოფჩიშვილი 2017, 262). ღომი ერთწლოვანი მარცვლეული მცენარეა, რომელიც ერთ-ერთ მთავარ საკვებ კულტურას წარმოადგენდა. მისი დაფქვილი მარცვლისაგან ამზადებდნენ სქლად მოხარშულ ფაფას, რომელსაც ასევე ღომს ეძახდნენ, იყენებდნენ ასევე მჭადის გამოსაცხობად (მაისაია 2009, 96-102; ფრუიძე და სხვ. 2017, 244-58). ივ. ჯავახიშვილმა ღომის საქართველოში XIII საუკუნემდე გავრცელების დამადასტურებელ საბუთს ვერ მიაკვლია, თუმცა მაინც ვარაუდობდა, რომ ის ბევრად ადრე უნდა ყოფილიყო საქართველოში შემოსული (ჯავახიშვილი 1996, გვ. 388-89). გ. ფხაკაძემ ისტორიული და არქეოლოგიური მონაცემების კვლევის შედეგად დაადგინა, რომ ღომი შემოსული კულტურა კი არ არის, არამედ გამოყვანილია ქართველების მიერ შორეულ წარსულში და შემდეგ გავრცელებული სხვა ქვეყნებში. მისი დასკვნით, ღომი საქართველოს ერთ-ერთი პირველადი კულტურა იყო, რომლის მრავალი ჯიში შეუქმნია და შეუნარჩუნებია მოსახლეობას ათასწლეულების მანძილზე (ფხაკაძე 1955, 67-85).

ღომს გაზაფხულზე თესავდნენ და მოსავალს ოქტომბერში მოიწევდნენ: აჭრიდნენ, გაახმობდნენ, შეკონავდნენ და ასე ინახავდნენ, შემდეგ ცეხავდნენ, რა დროსაც მარცვალს ჩენჩო სცილდებოდა, მერე კი საჭიროებისამებრ დაფქვავდნენ. ფრანგი მოგზაური და კომერსანტი ჟან შარდენი, რომელიც 1672-1673 წწ. იმყოფებოდა საქართველოში, წერდა: „ღომი არის ფაფა, რომლითაც მეგრელები იკვებებიან ისევე, როგორც ჩვენ პურით“

(შარდენი 1975, 221-22). მისივე ცნობით, „... ჩერქეზები, მეგრელები, თურქეთის მოხარკე ქართველები, აფხაზები, კავკასიის მცხოვრებლები, ყველა ისინი, ვინც შავი ზღვის სანაპიროზე ... ცხოვრობს, მხოლოდ და მხოლოდ ამ ფაფით იკვებება, ეს არის მათი პური, სხვა მათ არა გააჩნიათ რა. ისე არიან შეჩვეულნი ღომს, რომ ხორბლის პურსაც კი ამჯობინებენ“ (შარდენი 1975, 112). იტალიელი კათოლიკე მისიონერის არქანჯელო ლამბერტის (XVII ს.) ცნობით, „... მეგრელები, ჩვეულებრივ, პურით კი არა ღომით იკვებებიან და უცხოელები დარწმუნებულნი არიან, რომ პური კიდევ რომ მოიტანონ, აქ ვერ გაყიდიან“ (ლამბერტი 1991, 51). ეთნოლოგ ჯულიეტა რუხადის დაკვირვებით, ნიშანდობლივია, რომ XVI-XVIII სს. დასავლეთ საქართველოს საეკლესიო და სამონასტრო ბეგარის ნუსხებში მარცვლეულთაგან მხოლოდ ღომია მოხსენიებული (რუხაძე 1976, 47-48).

ფეტვნიარი კულტურებიდან, გარდა ღომისა, ითესებოდა ფეტვი (*Panicum miliaceum* L.), ქვრიმა (*Setaria mocharica* (Alef.) Menabde & Ericzjan), ბრინჯი (*Oryza sativa* L.), ურიში (*Echinochloa frumentacea* L.).

ოდიშის სამთავროს სამეურნეო ყოფაში მარცვლეული კულტურებიდან მნიშვნელოვანი ადგილი ფეტვს ეკავა. ფეტვი უძველესი სამიწათმოქმედო კულტურაა. მისი ფქვილისაგან აცხობდნენ მჭადს ან ხარშავდნენ პატარა კვერებს (მაკალათია 1941, 183-84). არქანჯელო ლამბერტი და ჟან შარდენი სამეგრელოს აღწერისას აღნიშნავენ, რომ აქ, გარდა ღომისა, დიდი რაოდენობით მოჰყავდათ ფეტვი (ლამბერტი 1991, 54; შარდენი 1975, 113). ივანე ჯავახიშვილის გამოკვლევით, ფეტვს განსაკუთრებით დასავლეთ საქართველოში ეტანებოდნენ (ჯავახიშვილი 1996, 384-86).

ფეტვს გაზაფხულზე თესავდნენ, ღომს რომ თესავდნენ მაშინ, ნაყოფიერ მიწაზე. ნახევარი მეტრი რომ გაიზრდებოდა, თავს გადაჭრიდნენ და ის მრავალ თავთავს გამოიღებდა სამარცვლედ. მწიფდებოდა მარიამობისთვეში, მომკიდნენ და ოლეზე დაკიდებულს გამოაშრობდნენ, შემდეგ ცეხავდნენ და საჭიროებისამებრ ფქვავდნენ (მაისაია 1998, 9-53; მაისაია 2009, 108-14; ფრუიძე და სხვ. 2016, გვ. 261-65).

ქვრიმა ფეტვნიარი პურეულია. მორფოლოგიურად ის ღომის მსგავსია. ფეტვნიარ მცენარეთა შორის დაბალხარისხოვან მარცვლეულად ითვლებოდა, მაგრამ მას ის უპირატესობა ჰქონდა, რომ იყო გვალვაგამძლე, მოკლე სავეგეტაციო პერიოდის მქონე, აგრეთვე ნიადაგისადმი ნაკლებად მომთხოვნი მცენარე. მის თესვა-მოყვანას, უმთავრესად, მაღალმთიან ადგილებში მისდევდნენ (ჯავახიშვილი 1996, 385-86; მაისაია 2009, 104-07; ფრუიძე და სხვ. 2016, გვ. 277-78).

ურიში უძველესი ფეტვნიანი პურეულია. ის წყლის პირის, სველი, შმორიანი, ჭაობიანი ადგილის მცენარეა; მალე ამოდიოდა და სწრაფად იზრდებოდა. როგორც საკვები პურეული, მეტად დაბალი ღირსებისა იყო. მის დაფქვილ მარცვალს ხარშავდნენ ღომის მსგავსად ან მჭადად აცხობდნენ, მაგრამ მწარე გემო ჰქონდა. ურიშით ძირითადად ყმა გლეხები იკვებებოდნენ (რუხაძე 1976, 59; ფრუიძე და სხვ. 2016, 276-77).

ოდიშში სასოფლო-სამეურნეო კულტურებიდან მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა ბრინჯს, რომელიც ვახუშტი ბატონიშვილის ცნობით ზოგან ურწყავადაც ხარობდა (ბატონიშვილი ვახუშტი, 1973, 782). ბრინჯი მოჰყავდათ რიონისპირა ჭაობიან ადგილებში; მთაში ითესებოდა მშრალი ბრინჯი, რომელსაც მორწყვა არ სჭირდებოდა. თესავდნენ აპრილში, მკიდნენ შემოდგომაზე, კონებად კრავდნენ და ახმობდნენ (ფრუიძე და სხვ. 2016, 272-73). ლამბერტის ცნობით, სამეგრელოში ბრინჯი ისე ბლომად მოდიოდა, რომ თურქული გემებით გასაყიდად გაჰქონდათ (ლამბერტი 1991, 54).

ფეტვნიანი კულტურაა სორგო. ივ. ჯავახიშვილი წერდა: „საქართველოში ერთგვარი ფეტვნიანი მცენარე ყოფილა, რომელსაც „ჯიქურა“ ეწოდებოდა ... ამ მცენარის ქართული სახელი, „ჯიქურა“, მის საქართველოში ჯიქეთითგან შემოსულობას ამჟღავნებს ... ითესებოდა ღომთან და სიმინდთან ერთად, იზრდებოდა ძლიერ მაღალი ... ამ მცენარეს ჯიქურას საკვებად აღარ ხმარობდნენ, მხოლოდ გლეხობა დასაგველ იარაღად – ცოცხად ხმარობდა“ (ჯავახიშვილი 1996, 391). ივ. ჯავახიშვილი „ჯიქურაში“ სორგოს საცოცხე ჯიშს გულისხმობდა, თუმცა ოდიშში სორგოს არა მარტო საცოცხე, არამედ სამარცვლე ჯიშებიც ითესებოდა (მაისაია და სხვ. 2005, 65).

პურეული კულტურებიდან ოდიშში ითესებოდა ხორბალი („პიტა ქობალი“), ქერი და ჭვავი.

არქანჯელო ლამბერტის (XVII ს.) ცნობით, სამეგრელოში „პური ნაკლებად მოდის და ის ცოტაც, რაც მოჰყავთ, მეტად წვრილ მარცვლოვანი არის. ყველგან არც მოდის. თუმცა, მართალია, ყველგან იზრდება, მაგრამ ზოგან ნიადაგი ისე რბილია, რომ როგორც კი წვიმა ცოტად იმატებს და თან ქარიც ამოვარდება, ნათესი მაშინვე მიწაზე დაეგება და დაილუპება. ამის გამო ოდიშის ერთ ადგილას, რომელსაც გაგიდა ჰქვია, მიწას არ ხნავენ გუთნით, რათა არ დაარბილონ და ასე დაუმუშავებელ მიწაში ჩაჰყრიან პურის თესლს, რომელიც კარგად ამოდის და მშვენივრადაც იზრდება, რადგან ამ მაგარ მიწაში კარგად იდგამს ფესვებს და ქარი ასე ადვილად ვერ წააქცევს“ (ლამბერტი 1991, 53-54.). ჟან შარდენის ცნობით, სამეგრელოში ხორბალი და ქერი მცირე რაოდენობით ითესებოდა (შარდენი 1975, 113). აქ „ნიადაგი ისეთი სველია, რომ ხორბლისა და ქერის თესვისას მიწას

სრულიად არ ამუშავებენ, რათა იგი მეტისმეტად არ დარბილდეს. მარცვლელს აზნევენ მიწის ზედაპირზე; ამ წესით დათესილი იგი მშვენივრად ამოდის“ (შარდენი 1975, 111).

შუა საუკუნეებში ოდიშში ხორბლის ჯიშებიდან უმთავრესად პურელის უძველესი სახეები: იფკლი, მახა, ზანდური, ასლი, ხულუგო ითესებოდა, თუმცა მცირე რაოდენობით. ივ. ჯავახიშვილის გამოკვლევით, ხორბლის ყველაზე უფრო გავრცელებული ჯიში ძველ საქართველოში *იფკლი* იყო (ჯავახიშვილი 1996, 345). იფკლი (მეგრ. ირქლი) იძლეოდა უმაღლესი ხარისხის ფქვილს, რომელიც კარგი ცხობისუნარიანობით და გემოთი ხასიათდებოდა (მაისაია 2009, 18-21); *ზანდური* ხორბლის ენდემური სახეობაა, საქართველოში ერთ-ერთი უძველესი და ყველაზე გავრცელებული. ის საგაზაფხულო კულტურაა, გვალვა და ყინვაგამძლე, ხარობს ყოველგვარ ნიადაგზე, თვით კირქვიანზეც; მისი ფქვილისაგან საუცხოო პური ცხვება, გემრიელი და არომატული, ამასთან დიდხანს, მთელი კვირის განმავლობაში რბილად ინახება. ამიტომ იყო, რომ ლაშქრობა-მგზავრობის დროს ძირითადად ზანდურის პური მიჰქონდათ (მაისაია 2009, 33-41). *მახა* ხორბლის ენდემური სახეობაა. ის საშემოდგომო კულტურაა, ნიადაგის მიმართ ნაკლებმომთხოვნი, ადვილად ეგუება კირქვიან, ხრეშიან და ტენიან პირობებს. მისი ფქვილისაგან ცხვება თეთრი, გემრიელი, კარგი გემოსა და არომატის მქონე სურნელოვანი პური, რომელიც სირბილეს რამდენიმე დღის განმავლობაში ინარჩუნებს (მაისაია 2009, 53-56). *ასლის* მარცვალი გამოირჩევა სითეთრით. ფქვილიც განსაკუთრებული თეთრი გამოდის; ის მიღებული იყო მონასტრებში მარხვის დროს (მაისაია 2009, 46-52). *ხულუგო* ნიშან-თვისებებით ძალიან ახლოს დგას „იფკლის“ ფორმებთან. მას ახასიათებს მაღალი, სწორმდგომი, ფართოფოთლოვანი ღერო, უხვმოსავლიანია, მარცვალი მსხვილია, შემოდგომით დათესვისას უკეთეს შედეგს იძლევა, სრულიად არ წვება, განსაკუთრებით გამძლეა ყვითელი ჟანგას მიმართ. მისი ფქვილისაგან ცხვება თეთრი, გემრიელი, მარღვიანი პური (მაისაია 2009, 26-28). ლეწავდნენ იფკლივით, მარცვალი ჰქონდა მსხვილი, მოსავალი – ერთი ხუთად. როდესაც ცუდი ზამთრის გამო იფკლის მოსავალი დაზარალდებოდა, მარტის თვეში დათესავდნენ (მეუნარგია 1957, 143-144). ამდენად, სავსებით სწორია 1639-1640 წლებში ოდიშის სამთავროში მყოფი რუსეთის ხელმწიფის დესპანის ფედოტ ელჩინის ცნობა, რომ ოდიშში ხორბლის ორმაგ მოსავალს იღებდნენ (ელჩინი 2014, 310).

როგორც ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავდა, „...ადამიანის საკვებ მცენარეთაგან, ხორბლელულს შემდგომ, მთავარი მნიშვნელობა ჰქონდა „ქრთილსა“ და „ქერს“, რომელთა საერთო, ზოგად სახელად ვახუშტი ბატონიშვილს „ქრთილნი“ აქვს ნახმარი“ (ჯავახიშვილი 1996, 371). სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით, „ქრთილი“ – ქერის

საშემოდგომო ნათესი, „ქერი“ – ქერის საგაზაფხულო ნათესი (ორბელიანი 1993, 220). *ქერი* (*Hordeum vulgare* L.) უძველესი სასოფლო-სამეურნეო კულტურაა. ოდიშში ითესებოდა მთასა და მთისწინეთში. ნაცხოზი გემოთი ხორბლის ნაცხოზს არ ჩამოუვარდება. მისგან აკეთებდნენ ფაფას, კვერებს (მაისაია 2009, 81-86).

ჭვავი (*Secale cereale* L.) ითესებოდა ძირითადად მთასა და მთისწინეთში. ჭვავის პური სპეციფიური არომატითა და გემური თვისებებით ხორბლის პურს ბევრად არ ჩამოუვარდება, ამასთან საკმაოდ ყუათიანია (მაისაია 2009, 90-94).

ოდიშში მარცვლეულის მოსავლის ასაღებად გამოიყენებოდა შნაკვი (მეგრ. „შანკი“). აიღებდნენ ორ მოკლე ჯოხს, მასში პურის თავთავებს გაუყრიდნენ და ისე გლეჯდნენ; ლეწავდნენ კვერით, მარცვალს წყლის წისქვილში ფქვავდნენ (ფრუიძე 2016, 244, 258; თოფჩიშვილი 2017, 262).

XVII საუკუნის შუა ხანებში თუ მეორე ნახევარში ოდიშში სიმინდი გავრცელდა. სიმინდის კულტურა ოდიშში შავი ზღვით შემოვიდა ლაზეთიდან, შემდეგ კი მთელ საქართველოსა და კავკასიაში გავრცელდა (ჯავახიშვილი 1996, 383; ჯიქია 1944, 227-36; სანაძე 1955, 44; დეკაპრელევიჩი 1957, 29-31). XVII საუკუნის პირველ ნახევარში სიმინდი ჯერ კიდევ არ იყო გავრცელებული ოდიშში. როგორც პაატა გუგუშვილმა გაარკვია, არქანჯელო ლამბერტი სამეგრელოს აღწერაში სიმინდს არ იხსენიებს, იხსენიებს ფეტვს (გუგუშვილი 1959, 256-58). ივანე ჯავახიშვილის გამოკვლევით, „სიმინდი“ პირველად მოხსენიებული აქვს XVII საუკუნის ქართველ ისტორიკოსს ფარსადან გორგიჯანიძეს ქართულ-არაბულ-სპარსულ ლექსიკონში (ჯავახიშვილი 1996, 383). XVIII საუკუნეში სიმინდი ოდიშში ძირითად სასურსათო პურეულს ჯერ კიდევ არ წარმოადგენდა. დასავლეთ საქართველოს აღწერისას ვახუშტი ბატონიშვილი წერდა: „სთესენ ... ღომსა ფრიად მრავლად და გამოიზრდებიანცა მით“ (ბატონიშვილი ვახუშტი, 1973, 744). თუმცა, მისივე ცნობით, იმერეთის უკიდურეს აღმოსავლეთ ნაწილში, ხეფინისხევში, „სთესვენ სიმინდსა მრავალსა“ (ბატონიშვილი ვახუშტი, 1973, 380). რუსეთის მეცნიერებათა აკადემიის წევრი იოჰან ანტონ გიულდენშტედტი, რომელმაც 1771-1772 წწ. საქართველოში იმოგზაურა, დასავლეთ საქართველოს ძირითად სასურსათო კულტურად ღომსა და ფეტვს ასახელებს, თუმცა აღნიშნავს, რომ იმერეთში სიმინდიც იყო გავრცელებული (გიულდენშტედტი 1962, 295). პაატა გუგუშვილის დაკვირვებით, XVIII საუკუნის მეორე ნახევარამდე ოდიშში გაწერილ და დადგენილ საეკლესიო და სამონასტრო ბეგარაში მარცვლეულთაგან მხოლოდ ღომია მოხსენიებული, თუმცა ეს იმას არ ნიშნავს, რომ სიმინდი ამ დროს არ იყო გავრცელებული. საეკლესიო ბეგარებში ღომი ძველი ტრადიციით იყო შემორჩენილი. თუმცა სიმინდი XVIII ს. მეორე ნახევარში

დაფიქსირებულია ოდიშის მთავრის კაცია II დადიანის (1758-1788) სიგელში (გუგუშვილი 1959, 261). ოდიშის მთავრის 1766 წლის შეწირულობის წიგნში საირმის უდაბნოსადმი, ნათქვამია: „...ამას გარდა განუწესეთ და შევსწირეთ წლის მოსავალი ლეჩხუმის პურ-ღვინის, ცერც-ღომ-სიმიდის ათისთავი“ (კაკაბაძე 1921, 32). მაგრამ ოდიშის სამთავროს მარცვლეულის მეურნეობაში სიმინდი მნიშვნელოვან როლს მხოლოდ XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან თამაშობს (გუგუშვილი 1959, 259; სანაძე 1955, 49). სიმინდმა თანდათან გამოდევნა დასავლეთ საქართველოში, მათ შორის ოდიშში, მანამდე გავრცელებული ძირითადი მარცვლეული კულტურები ღომი და ფეტვი, და მოსახლეობის მთავარ საკვებ პურეულად იქცა (გუგუშვილი 1959, 260). ამის შემდეგ სიმინდის ფქვილისაგან მოხარშულმა ფაფამ – ღომის, ხოლო ნაცხობმა მჭადის სახელწოდება მიიღო. სიმინდის შედარებით სწრაფად გავრცელების მიზეზი გახდა ის, რომ ამინდის არახელსაყრელი პირობების მიმართ ნაკლებად ჭირვეული მცენარე იყო, თავთავიანებზე უკეთ იტანდა გვალვასა და ნალექებს, უფრო ნაკლებ შრომას მოითხოვდა და მეტ მოსავალსაც იძლეოდა; შესაძლებელი იყო სიმინდთან ერთად, შერევით ან შეთესვით, სხვა კულტურების მოყვანა და სხვ. (სანაძე 1955, 39-40; დეკაპრელევიჩი 1957, 33-34).

ოდიშის სამთავროს მეურნეობაში მნიშვნელოვანი ადგილი მეზოსტნეობას, მებაღეობა-მეხილეობასა და მევენახეობა-მელვინეობას ეკავა.

ვახუშტი ბატონიშვილის ცნობით, იმერეთში ანუ დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული იყო „მტილოვანნი ყოველნივე“ (ბატონიშვილი ვახუშტი 1973, 744). ოდიშის სამთავროში უხვად მოჰყავდათ მტილოვანნი ანუ ბოსტნეული კულტურები: სანელებლები – ნიორი, ხახვი, ზაფრანა; ძირხვნეული – ბოლოკი, ჭარხალი; ბაღჩეული – წიწაკა, მდოგვი, კიტრი, ნესვი, საზამთრო, სხვადასხვა ჯიშის გოგრა; მწვანილეული – ქინძი, კამა, ცერცო, ოხრახუმი, ნიახური, ქონდარი, ბალის პიტნა, პრასი. ზამთრისთვის სუნელებსაც ამზადებდნენ. კულტურული მცენარეების გარდა ფართოდ იყენებდნენ ველურ მცენარეებს: ომბალოს (გარეული პიტნა), ბალბას (მეგრ. ბოდორია), ეკალას, დანდურს, ნაცარქათამას, ღანძილს (მეგრ. ჯიშვილა), ღვალოს, სატაცურს, ჭინჭარს და სხვა. მათგან შესანიშნავ მხალეულს ამზადებდნენ, ფხალს და ჯონჯოლს ამწნილებდნენ (გოცირიძე 2007, 63).

როგორც ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავდა, შუა საუკუნეებში დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული იყო თაღამი, რომელსაც „ჭარხალს“ ეძახდნენ. მისი თესლი ზეთის გამოსახდელად გამოიყენებოდა (ჯავახიშვილი 1986, 220). მისი დაკვირვებით, ჭარხლის ჯიში დასავლეთ საქართველოში ველური თაღამის მონათესავე ჯიშისაგან უნდა ყოფილიყო ჭარხლის კულტურულ ჯიშად ქცეული. ის XVI-XVII სს.

მეგლში გვხვდება, მაგრამ ადრეც უნდა ყოფილიყო გავრცელებული. მეგრულში მის სახელად „ჭარხალი“ და „სოტელია“ იხმარებოდა. მისი ფოთლებისგან მხალს აკეთებდნენ, ძირს კი შემწვარს ან მწნილად ჩადებულს იყენებდნენ საჭმელად (ჯავახიშვილი 1986, 207-08, 214-15). ვახუშტი ბატონიშვილი საქართველოში გავრცელებულ ბოსტნულთა შორის იხსენიებს ბოლოკს (მეგრ. ბულეკი). ის იხსენიება აევე ვახტანგ VI-ის „დასტურლამალში“. გავრცელებული იყო დასავლეთ საქართველოშიც, რასაც 1651-1652 წწ. იმერეთის სამეფოში ელჩად მყოფი ნიკიფორე ტოლოჩანოვისა ცნობები ადასტურებს (ტოლოჩანოვი 1970, 151; ჯავახიშვილი 1986, 216).

ოდიშში ნესვი და საზამთროც მოჰყავდათ. ლამბერტის ცნობით, სამეგრელოს ბაღებში ადამიანი ნახავდა „ისეთ დიდ ნესვებს, რომ სამ მტკაველზე მეტი იქნებოდა“ (ლამბერტი 1991, 54). როგორც ვახუშტი ბატონიშვილი აღნიშნავდა, დასავლეთ საქართველოში მელსაპეპონი (საზამთრო) და პუნპულა (ნესვი) უმუშაკოდ ანუ მორწყვის გარეშე მოდიოდა (ბატონიშვილი ვახუშტი 1973, 744). დავით დადიანის მიერ 1852 წელს ვასილი ბებუთოვისადმი გაგზავნილი წერილის თანახმად, ოდიშის სამთავროში გოგრა (კვახი) სხვადასხვა ჯიშის იყო, დიდი ზომის და მცირე ზომისაც. მას იყენებდნენ „საზრდოდ სხვა-და-სხვა მაგვარად, ხოლო არს გემრიელი, ნოყიერი და შემრგე“ (მეუნარგია 1957, 144).

არქანჯელო ლამბერტის (XVII ს.) ცნობით, სამეგრელოს მინდვრებში უხვად იყო თავშავა, პიტნა, გარეული პიტნა (ომბალო), ბარამბო (ლამბერტი 1991, 182); ეკალათი სავსეა იყო ტყეები. „მისი ნორჩი ყლორტები მეგრელებს მიაჩნიათ მეტად გემრიელ საჭმელად, რომელსაც სჭამენ დიდმარხვაში სატაცურსავე. წლის განმავლობაშიც სჭამენ მარხვის დღეებში ძმრით დამზადებულს“ (ლამბერტი 1991, 181-82). მისივე ცნობით, დიდმარხვაში ჭინჭარსაც, რომელიც სახლის მახლობლად მრავლად იზრდებოდა, ხარშავდნენ და მხალს ამზადებდნენ (ლამბერტი 1991, 182). ბლომად იზრდებოდა სატაცური: „ზოგან ზღვისპირი იმით სულ დაფარულია, წერდა ა. ლამბერტი, – მეგრელებს თუმცა მოსწონთ საჭმელად სატაცური, მაგრამ სიზარმაცის გამო ცოტანი მიდიან ზღვისპირად იმის მოსაკრეფად“; ბოსტნებში ყველაზე მეტად „ფხალი“-ს მოყვანას მისდევდნენ. ეს მხალი „ყოველ ადგილას უხვად მოდისო“, წერდა ა. ლამბერტი (ლამბერტი 1991, 182). ლამბერტის მიერ ნახსენები კეჟერა მხალის ფოთოლსაც და ძირსაც ძმრითა და ნივრით აზავებდნენ, ამწნილებდნენ.

ოდიშის სამთავროს მეურნეობაში მნიშვნელოვანი ადგილი ეკავა პარკოსან კულტურებს. ბოსტნეულისა და მხალეულის გვერდით, მოსახლეობა სამარხვო საჭმელებს სწორედ პარკოსნებისაგან ამზადებდა. ძველად ქართულში პარკოსანთა ზოგად სახელად

„ცერცვნირები“ იხმარებოდა. ოდიში პარკოსანი კულტურების მრავალფეროვნებითაც გამოირჩეოდა. მოჰყავდათ ბარდა, ცერცვი, ცერცველა, ოსპი, მუხუდო, ცულისპირა, საკადრისა, ძაძა, ხანჭკოლა.

მოსახლეობის ძირითადი საკვები *ბარდა* და *ცერცვი* იყო. ეს კულტურები ადრე გაზაფხულზე შემოდის, როდესაც მინდვრის საბოსტნე კულტურები ჯერ კიდევ არ იყო შემოსული, ამიტომ მოსახლეობისთვის მათ დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა, ამასთანავე ბერ-მონაზონთა მთავარი სამარხვო საჭმელი იყო. მარხვის დროს ერთ-ერთი ძირითადი საკვები *ოსპი* და *მუხუდო* იყო. მუხუდოს ფქვილის მჭადს ქვის კეცებში აცხობდნენ. *ცულისპირას*, იგივე „უკადრისას“ განსაკუთრებული გამოყენება „სართვიანების“ გამოცხობისას ჰქონდა; ცულისპირასა და ჭვავის ან ხორბლის ნარევისაგან ნოყიერ პურს ამზადებდნენ. *საკადრისა* ფართოდ იყო გავრცელებული შავი ზღვის სანაპიროდან დაწყებული ლიხის ქედამდე (მაისაია 2013, 7-61). *ძაძ* ერთწლოვანი პარკოსანი მცენარეა. სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში ძაძა განმარტებულია როგორც წვრილი ლობიო (ორბელიანი 1993, 352). მისი ნორჩი პარკი, ასევე თესლი საკვებად გამოიყენებოდა, ზეთში ხახვთან ერთად მოხრაკული ან ნიგვზითა და ძმრით შეზავებული. ძაძის მარცვალი მდიდარია ცილებითა და ცხიმებით, ამიტომ მისგან გემრიელ შეჭამანდს ამზადებდნენ. პურის ცხობისას მის ფქვილს ხორბლის ფქვილშიც ურევდნენ (მაისაია 2013, 62-63).

საქართველოში XVI საუკუნეში შემოვიდა ლობიო და თანდათან ყველაზე გავრცელებული პარკოსანი კულტურა გახდა. არქანჯელო ლამბერტის ცნობით, სამეგრელოში „ბოსტნებში ყველა მცენარეებზე მეტად მოჰყავთ თურქული ლობიო, ეს ერთადერთი მათი სამარხო საჭმელი. მათში ხომ მარხვა ხშირია და გრძელი. დროს შესაფერისად მარხვაში ან ახალ ლობიოს სჭამენ, ან ძველს. რადგან სინოტივის გამო მიწაზე გაშვებული ლობიო დაღებოდა, საკმაოდ მაღალ ჭიგოებს დასმენ ხოლმე და მათზე აუშვებენ ლობიოს. ლობიო აქ იძლევა ნაყოფს უხვად და დიდი ხნის განმავლობაში, ასე რომ ივლისიდან დაწყებული სექტემბრამდე ახალ ლობიოს ჭამენ; შემდეგ კი გაახმოებენ და ზამთრისთვის ინახავენ“ (ლამბერტი 1991, 54).

სამეურნეო ყოფაში დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა საზეთე-ბოჭკოვან კულტურებს – სელი, კანაფი, ბამბა. სელის კულტურის ფართოდ გავრცელება განპირობებული იყო სამეურნეო და საკვები მნიშვნელობით. სელის თესლისაგან ხდიდნენ ზეთს, რომელსაც საჭმელადაც ხმარობდნენ და გასანათებლად. სელის მარცვლის ფქვილისაგან ამზადებდნენ ფაფას, რომელიც ყუათიანი საჭმელი იყო. დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა სელისა და ბამბისაგან ქსოვილების წარმოებას. სელისა და კანაფის ძაფს უხეში ქსოვილის, ხამიანის, ბაგირისა და თოკის, თევზსაჭერი ბადეების დასამზადებლად

იყენებდნენ. მცირე რაოდენობით კანაფის მარცვლს ფქვილსაც ურევდნენ და საკვებად იყენებდნენ, მისგან ზეთსაც ხდიდნენ (მაისაია 2009, 117-20; მაისაია და სხვ. 2012, 16; ფრუიძე და სხვ. 2016, 289-96). ზოგიერთი სოფელი, მათ შორის ჯგალი, სელისა და კანაფის ტილოს წარმოებით ყოფილა ცნობილი, ზოგ სოფელს კი, იმის გამო, რომ იქ უმთავრესად კანაფის (მეგრ. კიფი) მოყვანას მისდევდნენ, „ნაკიფუ“ შერქმევია (ბერძენიშვილი და სხვ. 1959, 265). რუსი ელჩების ნიკიფორე ტოლოჩანოვისა და ალექსი იევლევის ცნობებით იმერეთის სამეფოსა და სადადიანოში, ანუ ოდიშის სამთავროში, დიდი ადგილი ეკავა მეაბრეშუმეობას (ტოლოჩანოვი 1970, 150; იევლევი 1969, 170). ვახუშტი ბატონიშვილის ცნობით, იმერეთში ანუ დასავლეთ საქართველოში „აბრეშუმს აკეთებენ და ქსოვენ ლარს არა დიდფასსა, უოქრომკედოსა, და ხმარობენ სხუებრცა. ეგრეთვე ბამბასა და კანაფთაგან – ტილოსა, არამედ სხუათა ქუეყანათაგანი უმჯობესნი არიან“ (ბატონიშვილი ვახუშტი 1973, 744). მსგავსი ვითარება იყო ოდიშის სამთავროშიც.

ოდიშის სამთავროში განვითარებული იყო მევენახეობა. ძირითადად, გავრცელებული იყო მაღლარი ვენახი. ოდიში მაღლარი მევენახეობის კლასიკური მხარე იყო, რასაც მხარის ბუნება და კლიმატი განაპირობებდა. ვაზი ხეხილზე იყო მიშვებული. ჟან შარდენის ცნობით, ყურძენი კარგი მოჰყავდათ და ყველგან დიდი რაოდენობით იყო; „ხის ძირში დარგული ვაზი შემოეხვევა ხეს და ხის კენწეროს აღწევს“ (შარდენი 1975, 110). XIX საუკუნეში ოდიშის სამთავროში ვაზის 40-ზე მეტი ადგილობრივი ჯიში იყო გავრცელებული, მათ შორის: აფშილური, ზერდაგი, კაჭიჭი, კოლოში, ოჯალეში, პანეში, ტოროკუჩხი, ჩეში, ჩეჭიფეში, ჭვიტილური, ხოჯიშთოლი და სხვ. (ჯავახიშვილი 1986, 463-70; თოფჩიშვილი 2017, 264). ყურძნის კრეფას სამეგრელოში „წილუა“-ს ეძახდნენ. „მოწილვა“ ძველქართულად მოწყვეტასა და მოკრეფას ნიშნავდა. ამდენად ძველქართული „წილვა“ ზმნა მეგრულში შემორჩა ტრანსფორმირებული სახით, „წილუა“ ფორმით, როგორც ყურძნის, ისე ხილის დაკრეფის აღსანიშნავად (ჯავახიშვილი 1964, 13-14).

ვაზის ადგილობრივი ჯიშებიდან ოდიშის სამთავროში საკმაოდ კარგი ხარისხის ღვინოებს აყენებდნენ. ჟან შარდენის ცნობით, „სამეგრელოს ღვინო საუცხოოა. იგი მაგარი და ბლანტია; მეტად სასიამოვნოა სასმელად და კუჭისთვისაც მარგებელია. მთელ აზიაში უკეთესს ვერაფერს დალევ. აქაურებმა რომ ღვინის ისეთი დაყენება იცოდნენ, როგორც ჩვენ, სამეგრელოს ღვინო საუკეთესო იქნებოდა მსოფლიოში, მაგრამ ისინი ამ საქმისთვის აუცილებელ წესებს არ იყენებენ. ამოღარავენ დიდ ხეებს, ყრიან მასში ყურძენს და წურავენ. დაწურვის შემდეგ ყურძნის წვენს ასხამენ ქვევრებში, რომლებიც ან სახლში ან სახლის ახლოს მიწაში არის ჩაფლული... გავსილ ქვევრს ახურავენ ხის სარქველს და ზევიდან მიწას აყრიან“ (შარდენი 1975, 111). კასტელის ცნობით, ოდიშში დიდი

რაოდენობით იყო გარეული ვაზის ღვინო. ყურძნის წვენს ქვევრებში ინახავდნენ, მაგრამ მას გარეული ყურძნის გემო ჰქონდა (კასტელი 1976, 54).

ვახუშტი ბატონიშვილის ცნობით, ოდიშში ღვინო მსუბუქი და კარგი იყო. ფერის გამო აქაურ ღვინოს ზარდაგს ეძახდნენ, რომელიც მისი ცნობით, ყოფილა „ფრიად კეთილი, ძალიანი და ქებული ყოველთა შინა“ (ბატონიშვილი ვახუშტი 1973, 782). ზერდაგი თეთრი ვაზის ჯიში იყო, რომელიც მხოლოდ ოდიშში იყო გავრცელებული და როგორც ვახუშტი ბატონიშვილის დახასიათებიდან ჩანს, XVIII ს. დასაწყისში ოდიშში ერთ-ერთი საუკეთესო საღვინე ჯიში ყოფილა. „ზერდაგი“ მოოქროსფეროს ნიშნავს (ჯავახიშვილი, 1986, 464, 468). კარგი ღვინო დგებოდა შავი ვაზის ჯიშის ოჯალემისაგან. დავით დადიანის მიერ 1852 წელს ვასილი ბებუთოვისადმი გაგზავნილ წერილში ნათქვამია, რომ ოდიშის სამთავროში „უპირველესი ღვინო არს ოჯალემისა, რომელიცა მოდის სალხინოს მაღალს ხურმის ხეებზედ შეშვებულს ვენახის ნაყოფთაგან. აგრეთვე სხვა ღვინოებიც კარგი ზოგ-ზოგ ალაგს და ზოგ-ზოგ ალაგს მდარე“ (მეუნარგია 1957, 145). იონა მეუნარგიას ცნობით, ოდიშის სამთავროში ღვინოს დიდი რაოდენობით აყენებდნენ. ღვინო იყიდებოდა შავიზღვისპირა ციხეებში და იმერეთში, სამთავროს მოსახლეობაც დიდი რაოდენობით მოიხმარდა. თხლესა და ჭაჭისაგან არაყს ხდიდნენ (მეუნარგია 1957, 145). ასეთივე სახის იქნებოდა მევენახეობა ოდიშის სამთავროში XVI-XVIII საუკუნეებში.

ოდიშის ბუნებრივ-კლიმატური პირობები ხელს უწყობდა ყოველგვარი ხილის მოყვანას. იმერეთის სამეფოში 1651-1652 წწ. მყოფი რუსეთის მეფის ელჩების ნიკიფორე ტოლოჩანოვისა და ალექსი იევლევის ცნობებით, იმერეთში ყოველგვარი ხილი მოდიოდა, მათ შორის: ყურძენი, გარეული ყურძენი, ატამი, კომში, უნაბი, ბალი, კაკალი, თუთა, ვაშლი, მსხალი, ქლიავი, შინდი, ალუბალი, ნარინჯი, გარეული ფორთოხალი; ტყეებში უხვად იყო: ჟოლო, მოცხარი, მაყვალი (ტოლოჩანოვი 1970, 151; იევლევი 1969, 169). ასეთივე ვითარებაა სავარაუდებელი ოდიშის სამთავროში XVI-XVIII საუკუნეებში.

კასტელის ცნობით, ოდიშში დიდი რაოდენობით და უხვად მოდიოდა ვაშლი (კასტელი 1976, 54). ლამბერტის ცნობით, ბლომად იყო ხურმის ხე. „მის პაწაწინა ხილს სჭამენ ნედლად, მაგრამ ხმელს უფრო მოწონება აქვს, რადგან უფრო გემრიელია“ (ლამბერტი 1991, 180). ივ. ჯავახიშვილის დაკვირვებით, ხურმა ძველ საქართველოში კარგ ხილად ითვლებოდა, ჩვეულებრივ, გამხმარს ჭამდნენ ხოლმე. მის მთავარ ღირსებად სიტკბო ითვლებოდა (ჯავახიშვილი 1986, 709). ლამბერტის ცნობით, „თუთის ხე ისე ბლომად იზრდება, რომ იმისი მთელი ტყეებია და არ არის ადგილი, რომ იგი არ იზრდებოდეს. წინათ ამ ხეს არაფრად არ ხმარობდნენ. მხოლოდ რამდენიმე წელიწადია

მას აქეთ, რომ სომხებმა და ებრაელებმა ასწავლეს მეგრელებს მისი სარგებლობა. ეხლა კი აბრეშუმის ჭიის საკვებად ხმარობენ და დიდად სარგებლობენ“ (ლამბერტი 1991, 180).

ვახუშტი ბატონიშვილის ცნობით, ოდიშში „ნარინჯი, თურინჯი, ზეთისხილი, ბროწეული ადგილს ადგილს და სხუანი ხილნი მრავალნი“ (ბატონიშვილი ვახუშტი 1973, 782). იმერეთის მეფის სოლომონ I-ის (1752-1784) დესპანი რუსეთში, მიტროპოლიტი მაქსიმე ქუთათელი თავის მოხსენებაში წერდა: „... შავი ზღვის პირზედა ნარინჯი და ზეთის ხილი მოდის“ (Цагарели 1898, 3). ნარინჯი და თურინჯი ციტრუსოვანი მცენარეებია. ივ. ჯავახიშვილის დაკვირვებით, ძველ საქართველოში თურინჯი გარეგანი მოყვანილობით, ფერით, სურნელებით და გემოთი საუკეთესო ხილად იყო აღიარებული (ჯავახიშვილი 1986, 709). ლამბერტის ცნობით, სამეგრელოში ზეთისხილისაგან ზეთს არ ხდიდნენ, „მხოლოდ ცუდად დამზადებულსა სჭამენ, რადგან არ იციან ჩვენებურად მისი დამზადება“ (ლამბერტი 1991, 180).

ლამბერტის ცნობით, ტყეები სავსე იყო თხილით. ტყის თხილი ნაკლებად ან სულ არ იძლევა ნაყოფს, მაგრამ რადგან მისი ხე რბილია და ადვილად მოსადრეკი, ამიტომაც ხმარობენ ღობეებზე სარების შესაკრავად. ბაღებში გაშენებული თხილი ბლომად იძლევა ნაყოფს (ლამბერტი 1991, 179-80).

სოფლებში მოსახლეობა გაფანტულად ცხოვრობდა – ორი, სამი, ათი, ოცი კომლი ერთად. ამის გამო ყოველ მოსახლეს საკმაოდ ვრცელი ეზო ჰქონდა. ევლია ჩელების ცნობით, ოდიშში სოფლები მუდამ ერთ ადგილზე იყო, მოსახლეობა არ მომთაბარებოდა. სოფლები იყო ბაღ-ვენახიანი, ეკლესიებით (ჩელები 1971, 334). კასტელიც აღნიშნავდა დასახლების ფორმის შესახებ, რომ სახლები ახლო-ახლო არ იყო განლაგებული. მოსახლეობა ბინადარ ცხოვრებას ეწეოდა (კასტელი 1976, 54). საკარმიდამო ნაკვეთთან ჰქონდათ სახნავ-სათესი მიწებიც. მიწა ნაყოფიერი იყო, მას სახნისით ხნავდნენ და თოხით ამუშავებდნენ. ყოველ მოსახლეს ეზოში ბაღი და ბოსტანი ჰქონდა გაშენებული. მთავრებს, თავადებს, ეკლესია-მონასტრებს დიდი და საუკეთესო ბაღები ჰქონდათ. XVIII საუკუნის რუსი მოგზაურის ვასილი ზუევის ცნობით, ოდიშში ძირითადი საკვები ღომი და ლობიო იყო, ზამთარში – საქონლისა და ღორის ხორცი, ხოლო მარხვაში – შებოლილი თევზი, ხიზილალა. მოსახლეობა მეაბრეშუმეობას და ბამბის მოყვანას მისდევდა... ცეცხლსასროლ იარაღს ცოტანი თუ ფლობდნენ. ძირითადად, შეიარაღებაში ჰქონდათ მშვილდ-ისარი, ხმალი, კომბალი, ოსტატურად იყენებდნენ შუბს (Зуев 1823, 226-37; კვაშილავა 2012, 95-102).

ოდისის სამთავროში კარგად იყო განვითარებული მეცხოველეობა, რასაც ხელს უწყობდა ზაფხულისა და ზამთრის საძოვრების არსებობა. ჰყავდათ ღორი, კამეჩი, ძროხა, თხა, შედარებით მცირე რაოდენობით – ცხვარი. მწყემსი არც ჰყავდათ, საქონელი ზამთარ-ზაფხულ საძოვარზე იყო მიშვებული. ფართოდ იყო გავცელებული მეფუტკრეობა. ვახუშტი ბატონიშვილის ცნობით, ფუტკარი მრავლად იყო ტყეში. დიდი რაოდენობით ამზადებდნენ თაფლსა და ცვილს (ბატონიშვილი ვახუშტი 1973, 782). შარდენის ცნობით, სამეგრელოს თაფლი საუცხოოა; აქ ორგვარი თაფლია – ყვითელი და თეთრი: თეთრი უფრო იშვიათია, ვიდრე ყვითელი, მაგრამ ბევრად უკეთესია და უფრო ტკბილი ... მეტად სასიამოვნო საჭმელია და პირში დნება. გარდა შინაური თაფლისა, არის აგრეთვე გარეული თაფლიც, რომელიც ხეების ფულუროებსა და ნაპრალებში უხვადაა. კაფას გემები მას სათათრეთში ეზიდებიან“ (შარდენი 1975, 124).

ნიკიფორე ტოლოჩანოვის ცნობით, იმერეთში გავრცელებულ შინაურ ფრინველთა შორის, იყო ქათამი, ბატი, იხვი; შინაური ცხოველები: ძროხა, კამეჩი, ცხვარი, ღორი, ცხენი (ტოლოჩანოვი 1970, 150). ასეთივე ვითარება იყო ოდიშის სამთავროშიც. ევლია ჩელების ცნობით, ოდიშში მრავლად ჰყავდათ ცხვარი, თხა, ღორი, ჰყავდათ ცხენები, მაგრამ ვირი და ჯორი არა (ჩელები 1970, 333). კასტელის ცნობითაც, დიდი რაოდენობით ჰყავდათ ცხვარი, ცხენები (კასტელი 1976, 53). შარდენი აღნიშნავს სამეგრელოში ღორის, თხის, შინაური ფრინველის ფართოდ გავრცელებას (შარდენი 1975, 216). მისივე ცნობით, ფრიად მრავლად ჰყავდათ ღორი. „ჩვეულებრივი ხორცეული ამ ქვეყანაში არის ძროხისა და ღორის ხორცი. ღორის ხორცი, აქ დიდი რაოდენობითაა და ხარისხით საუცხოოა. ვერსად სხვაგან უკეთეს ხორცს ვერ იგემებ. არის აგრეთვე თხის ხორციც... შინაური ფრინველი ძალიან კარგია, მაგრამ ძლიერ ცოტაა“ (შარდენი 1975, 113). მეცხოველეობაში მნიშვნელოვან როლს ასრულებდა თხის მოშენება. თხა განსაკუთრებით ღარიბ მოსახლეობაში იყო გავრცელებული. მოიხმარდნენ მის ხორცს და რძეს (გუგუშვილი 1959, 256-58).

მეურნეობაში მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა ნადირობასა და მეთევზეობას. მდინარეების სიუხვისა და ზღვის სიახლოვის გამო ოდიშში მეთევზეობა კარგად იყო განვითარებული. თევზით მდიდარი ადგილები როგორც მდინარეებზე, ისე ზღვაში მთავარს, თავადებსა და ეკლესიას ეკუთვნოდა. მდინარეების ამა თუ იმ მონაკვეთზე თევზაობის უფლება იმ ფეოდალს ეკუთვნოდა, რომლის სამფლობელოზეც ის გადიოდა. შავი ზღვის სანაპიროზე მცხოვრებ გლეხთა ერთ კატეგორიას მეთევზეები წარმოადგენდნენ. ასეთი ყმა-გლეხები ჰყავდათ ოდიშის მთავარს, ცალკეულ ფეოდალებსა და ეკლესიას. საეკლესიო მეთევზეები ზოგი ცალკეულ საეპისკოპოსოებს ეკუთვნოდა,

ზოგიც დასავლეთ საქართველოს საკათალიკოსოს. თევზის ჭერა გლეხებს ბეგარად ედოთ. თევზის სახეობებიდან გავრცელებული იყო ზუთხი, ორაგული, კალმახი, სვია და სხვ. არქანჯელო ლამბერტის ცნობით, „ზუთხი ბლომად არის შავ ზღვაში ყველგან“ (ლამბერტი 1991, 168). ზუთხის ქვირითისაგან ხიზილალას ამზადებდნენ. სხვა ჯიშის თევზების ქვირითისგანაც ამზადებდნენ ხიზილალას, მაგრამ მისი ხარისხი შედარებით დაბალი იყო. ვახუშტი ბატონიშვილი, იმერეთის, ანუ დასავლეთ საქართველოს აღწერისას აღნიშნავს: „რიონსა შინა ... იპყრობენ ზუთხსა მისსა, ივნისსა და ივლისსა შინა და, თვინიერ ამ თთუეთაგან კიდე. სხუანი თევზნი არიან: ლოქო, კობრი, ... წურილნი თევზნი, და კალმახნი მრავალნი. ხოლო ზღვის კიდეთა შინა იპყრობიან ანდაკია და სხუანიცა. არამედ კირჩხიბი ყოველგან მრავალნი და ფრად გემოიანნი“ (ბატონიშვილი ვახუშტი 1973, 745). ოდიშის აღწერისას ვახუშტი ბატონიშვილის წერდა, რომ მთის მდინარეებში მრავლად იყო კალმახი, ხოლო ვაკე ადგილებში სხვა სახეობის თევზი და კიბორჩხალა, ზღვაში ანდაკია და სხვა ზღვის თევზნი (ბატონიშვილი ვახუშტი 1973, 783). არქანჯელო ლამბერტი მეგრელების თევზაობას ასე აღწერს: „მეგრელები ასე იჭერენ ზუთხს. თვითეული მეთევზე თავის ნავით და ბადით გამოვა მდინარის იმ ადგილას, სადაც მდინარის მტკნარი და ზღვის მარილიანი წყლები შეერთვიან ერთმანეთს. აქ ნავზე მოაბამენ ბადეს, რომელიც ნავის სიგრძეა, ჩვეულებრივ ორმოცი მტკაველია დაახლოებით. ბადეს ჩაუშვებენ პირდაპირ წყალში და ძირში მოაბამენ ქვებს ტყვიების მაგიერ. თავში და ბოლოში, რომელნიც წყალში არიან, ამ ბადეს მობმული აქვს თოკები. ეს თოკები ხელში უჭირავს ორ კაცს, რომელნიც დგანან ნავში, ერთი თავში და მეორე ბოლოში. როცა ეს კაცები იგრძნობენ, რომ ბადეში თევზი გაეზაო, უცხად ამოსწევენ ბადეს და ჩააგდებენ ნავში. ამავე დროს თევზს ლაყუჩიდან პირში გაუყრიან თოკს, ხელახლავ ჩააგდებენ წყალში, მიაბამენ ამ თოკით ნავზე და ამ რიგად დაჭერილ თევზს დიდ ხანს ცოცხლად ინახავენ წყალში.

ზუთხს გარდა მეთევზეები იჭერენ და დიდად აფასებენ მეორეგვარ თევზს, რომელსაც მეგრელები უწოდებენ სვიას ... ბლომად იჭერენ აგრეთვე კეფალს, განსაკუთრებით ზამთარში ... ზოგჯერ ბლომად იჭერენ ანჩოუსს ... ზღვას გარდა, მდინარეებშიც ბევრი თევზი მოიპოვება, განსაკუთრებით კალმახი, რომელსაც ყოველგან ბლომად იჭერენ“ (ლამბერტი 1991, 169-70).

ფეოდალურ ხანაში ნადირობა სალაშქრო-საომარი წვრთნის მთავარ საშუალებას წარმოადგენდა. ჩვეულებრივ, როცა ომები არ იყო, მთავრებისა და სხვა ფეოდალების ერთ-ერთ მთავარ საქმიანობას ნადირობა შეადგენდა. ვახუშტი ბატონიშვილის ცნობით, ოდიშში მრავლად იყო ნადირი და ფრინველი (ბატონიშვილი ვახუშტი 1973, 782). ოდიშის

ტყეებში მრავლად იყო: ირემი, გარეული თხა, გარეული ღორი, მელია, ფოცხვერი და სხვ. კრისტოფორო კასტელის ცნობით, „კოლხეთის ნესტიანი ნიადაგი სავსეა გარეული ნადირითა და ფრინველით, მრავალგვარი ჯიშისა და სახის ოთხფეხა ცხოველით, ისე რომ მცხოვრებლებში ყველა ნანადირევი ცხოველის ხორცი უფრო ხმარებაშია, ვიდრე შინაური ცხოველებისა. ამის გამოა, რომ არც ერთი კაცი ისე გზას არ გაუდგება, თუ არა აქვს შესწავლილი იარაღის ხმარება. ვინცობაა მოუახლოვდა ნადირი, ირემი ან შემთხვევითი მხეცი, ის უნდა მოჰკლას თავისი მშვილდ-ისრით“ (კასტელი 1976, 54-55). შარდენის ცნობით, „ნანადირევიდან სამეგრელოში ჭამენ გარეულ ღორს, ირემს, შველსა და კურდღელს; ეს ხორცი ძალიან გემრიელია და უკეთესს ვერაფერს შეჭამს კაცი. დიდი რაოდენობით არის კაკაბი, ხოხობი და მწყერი, ზოგიერთი წყლის ფრინველი, გარეული მტრედი, რომელიც ძალიან გემრიელი და მსუქანია, როგორც მარცვლეულით ნაკვები ვარიები ... მეგრელები ამ მტრედებს ბადეებით იჭერენ, შემოდგომაზე ბევრის დაჭერა შეიძლება“ (შარდენი 1975, 113).

შარდენის ცნობით, სამეგრელოს დიდებულები მხოლოდ ნადირობდნენ; ნადირობდნენ მტაცებელი ფრინველებით, რომელთაც იშინაურებდნენ და შემდეგ სანადიროდ იყენებდნენ. აქ მრავლად იყო მტაცებელი ფრინველები შევარდენი, მიმინო, მარჯანი. შევარდენით ნადირობდნენ წეროზე, წყლის ფრინველსა და ხოხობზე – მიმინოთი. ნადირობისას მხედრებს უნაგირზე მიბმული აქვთ პატარა დოლი, მისი ხმაურით აფრთხობენ წყლის ფრინველს, რათა აფრინდეს, შემდეგ მასზე მიუშვებენ მიმინოს ... ნადირს ისევე ერეკებიან ტყიდან, როგორც ფრინველს ააფრენენ ხოლმე წყლიდან დოლის ხმაურით; ეს ხმაური აფრთხობს გარეულ ცხოველებს და ისინი ტყიდან მინდორში გარბიან, სადაც მათ ხოცავენ. მეგრელებს სანადიროდ ძაღლები მრავლად ჰყავთ, მაგრამ ამჯობინებენ ნადირის ცხენჭენებით დაჭერას“ (შარდენი 1975, 113-14).

იმავე შარდენის ცნობით, სამეგრელოში ბევრი იყო კარგი ჯიშის ცხენი. მათ დიდი რაოდენობით აშენებდნენ, რადგან მათი გამოკვება არაფერი უჯდებოდათ, რადგან სამოვარზე ჰყავდათ მიშვებული (შარდენი 1975, 115).

XIV-XV საუკუნეებში დასავლეთ საქართველოს სავაჭრო ურთიერთობა ჰქონდა ბიზანტიასთან, ტრაპიზონის იმპერიასთან და ჩრდილოეთ შავი ზღვისპირეთის იტალიურ საზღვაო კოლონიებთან, ხმელთაშუა ზღვის აუზის ქვეყნებთან. შავი ზღვის საქართველოს სანაპიროზე უმნიშვნელოვანესი ნავსადგურები იყო: ბათომი, ფოთი, კემხელი (ყულევი), სათამაშია (ტამიში), კელასური, ცხუმი (სოხუმი). თურქების მიერ ბიზანტიის, ტრაპიზონის, ყირიმის დაპყრობისა და შავ ზღვაზე გაბატონების შემდეგ დასავლეთ საქართველოს საზღვაო ურთიერთობა ევროპის ქვეყნებთან შეწყდა; ამ დროიდან

დასავლეთ საქართველოს პოლიტიკური ერთეულების, მათ შორის ოდიშის სამთავროს საზღვაო ვაჭრობა ევროპასთან ოსმალეთის მეშვეობით წარმოებდა. ზღვით შემოდიოდა ხელოსნური ნაწარმი, აგრეთვე მარილი; გაჰქონდათ – ძვირფასი ხე-ტყე, ტილო, სელის ნაწარმი, აბრეშუმი, თაფლი, ცვილი, ღვინო, ტყავეული, ბეწვეული. ვაჭრობა ფულზე წარმოებდა. საგარეო ვაჭრობა უმთავრესად სპარსეთთან და ოსმალეთთან წარმოებდა. თბილისიდან მოდიოდნენ ქართველი, ირანელი და სომეხი ვაჭრები, რომელთაც ჩამოჰქონდათ ძვირფასი ირანული შალეული და ხავერდი, ატლასისა და აბრეშუმის ქსოვილი, ფარჩა, ინდოეთის ფერადი ქსოვილები, ტყავეული, სანელებლები, დამარილებული თევზი კასპიის ზღვიდან, ხიზილალა. სახმელეთო გზით, ოსმალეთიდან, ყარსის, არტანის, ახალციხის გავლით მოდიოდნენ სავაჭრო ქარავნები, რომლებსაც შემოჰქონდათ მრავალფეროვანი სავაჭრო საქონელი, მათ შორის უნაგირები და ცხენის აღკაზმულობა, ხალები, ხანჯლები და თურქული ზანდუკები. ოდიშის ნავსადგურებში ოსმალეთიდან და კაფადან (ყირიმიდან) შემოდიოდა მარილი, თევზი, ხიზილალა, ტილო, ტანსაცმელი, იარაღი, საყოფაცხოვრებო ნივთები (Берадзе, 1989, 115-19, 123-24). XV საუკუნიდან დასავლეთ საქართველოში, მათ შორის ოდიშში, ფეხი მოიკიდა ტყვეებით ვაჭრობამ – ტყვის სყიდვამ, რომელმაც ფართო ხასიათი XVI-XVIII სს. მიიღო (კილასონია 2006, 97-208).

შავ ზღვაზე ოსმალთა გაბატონების შემდეგ ოდიშის საზღვაო ურთიერთობა ევროპის ქვეყნებთან შეწყდა. XVI-XVII სს. ოდიშის საზღვაო ვაჭრობა ევროპასთან ოსმალეთის მეშვეობით წარმოებდა. ამ დროს ერთ-ერთ მნიშვნელოვან ნავსადგურად იქცა ისგაური (სკურჩა), რომელიც მდ. კოდორის მარცხენა ნაპირზე მდებარეობდა. როდესაც ოსმალები აღმოსავლეთ შავიზღვისპირეთში გაბატონდნენ, ოდიშის სამთავრო საზღვაო ვაჭრობას ოსმალების მიერ დაკავებული ნავსადგურების მეშვეობით აწარმოებდა (ლამბერტი 1991, 157). ვაჭრობა თურქების ხელში იყო. გზებზეც სულ უფრო ხშირად თურქი ვაჭრები ჩანდნენ, რომლებსაც შემოჰქონდათ ცეცხლსასროლი იარაღი, მშვილდ-ისრები, ცხენის აღკაზმულობა, ქსოვილები, სპილენძი და რკინა. სამეგრელოდან გაჰქონდათ ტყავეული, თაფლი და ცვილი, ხე-ტყე (Зыев 1823, 233; კვაშილავა 2012, 95). XVII-XVIII სს. მიმოქცევაში იყო თურქული და სხვა ფული (გიულდენშტედტი 1962, 319).

ჟან შარდენის ცნობით სამეგრელოს მთელ ვაჭრობას გაცვლითი ხასიათი ჰქონდა და ბაზრობებზე სწარმოებდა, რომლებიც სხვადასხვა ადგილას იმართებოდა. საქონელს საქონელში ცვლიდნენ (შარდენი 1975, 124). მისივე ცნობით, მეგრელები ძირითადად შავი ზღვის სანაპიროზე გემებით შემოსულ თურქებსა და ევროპელებთან ვაჭრობდნენ. სამეგრელოდან გაჰქონდათ აბრეშუმი, სელის ძაფი, ტილო, სელის თესლი,

სხვადასხვაგვარი ბეწვეული, ბზა, ცვილი, თაფლი და სხვა; გაჰყავდათ ტყეები (შარდენი 1975, 124). იმერეთის მეფის სოლომონ I-ის (1752-1784) დესპანი რუსეთში, მიტროპოლიტი მაქსიმე ქუთათელი თავის მოხსენებაში წერდა: „... აბრეშუმი, ბამბა და დიახ წმინდა სელი არის ამდენი, რომ ვაჭრებს სხვა ქვეყნებშიაც მიაქვთ, დიახ იაფად ჰყიდულობენ“ (Цагарели 1898, 3). მაქსიმე ქუთათელის ცნობით, ქუთაისიდან ვაჭრები ნავებით დადიოდნენ ფოთსა და სოხუმში და გასაყიდად დაჰქონდათ წმინდა სანთელი, აბრეშუმი, ბამბა, ბეწვეული, სურსათი, იქიდან შემოჰქონდათ ოსმალეთის სავაჭრო საქონელი: ფარჩა, მაუდი, შაქარი, ყავა. სტამბოლიდან და ყირიმიდან სავაჭრო ხომალდები ამ ციხეებში მოდიოდნენ, ხმელეთით – ახალციხიდან, არზრუმიდან, ტრაპიზონიდან (Цагарели 1898, 3). ამ სავაჭრო ურთიერთობებში ოდიშის სამთავროც იყო ჩართული.

ოდიშის სამთავროში კარგად იყო განვითარებული ხელოსნობა. ბუნებრივი პირობებიდან გამომდინარე, საქართველოს ამა თუ იმ მხარეში ხელოსნობის გარკვეული დარგი იყო კარგად განვითარებული. ხელოსნები ამზადებდნენ მშვილდ-ისრებს, ხმალ-ხანჯალს, სამუშაო იარაღებს: ნაჯახებს, ცულებს, სახნისებს, ნამგლებს, დანებს, ხისა და რქისაგან – საოჯახო ჭურჭელს, მეთუნეობის ნაწარმს – ქვევრებს, დოქებს, ფიალებს. დიდი მოთხოვნილების გამო ისინი ბაზრისთვისაც მზადდებოდა. რკინის წარმოებით განთქმული იყო რაჭა; სვანეთში ამზადებდნენ ნაბდებს, ნაბდის ქუდებს, შალეულს; ნატურალური მეურნეობის პირობებში გლეხის ოჯახი ცდილობდა თვითონვე დაემზადებინა ყველაფერი, რაც მისთვის აუცილებელი იყო; ამ მიზნით, ფეოდალებსაც სხვადასხვა ხელობის ყმა-გლეხები ჰყავდათ. ამიტომ შინამრეწველობა ნატურალური მეურნეობისათვის დამახასიათებელ მოვლენას წარმოადგენდა. გლეხების ოჯახებს ან თემებს შინასარეწები ჰქონდათ, მათ შორის, ბამბისა და აბრეშუმის საქსოვი დაზგები, თიხის ჭურჭლის გამოსაწვავი ქურები. შინამრეწველობის გარდა სოფლად ამა თუ იმ დარგში საგანგებოდ მომუშავე ოსტატ-ხელოსნებიც იყვნენ. ისინი ფეოდალების ყმები იყვნენ და საბატონო ბეგარას თავიანთი ხელობით იხდიდნენ, ამასთანავე ბაზრისთვისაც ამზადებდნენ თავიანთ საქონელს. ხელოსნები ამზადებდნენ ცხენის აღკაზმულობას, იყვნენ ხუროები, დურგლები, კალატოზები.

XVI-XVIII სს. ოდიშის სამთავროში ბაზრობები იმართებოდა ეკლესიებთან: ილორში, წიფურიაში, კორცხელში, ხობში, სენაკში, ცაგერში; მნიშვნელოვანი სავაჭრო პუნქტები იყო ლაილაში, ბანძა, სუჯუნა (ლამბერტი 1991, 144-45; ხორავა 2021, 116). კასტელის ცნობით, ქვეყანაში იყო სახელოსნო-დუქნები, იგივე სავაჭრო ადგილები, მაგრამ ფული ფაქტობრივად მიმოქცევაში არ იყო, საქონელს საქონელზე ცვლიდნენ. ასე იცვლებოდა შინაური საქონელი და ფრინველი, ცხენი, ყველი, ერბო, ღვინო, მატყლის

ნართი, აბრეშუმი, იარაღი (მშვილდი, ხანჯალი, ხმალი), ჭურჭელი შესაბამის საქონელზე. ფული ძირითადად ტყვის სყიდვით შემოდიოდა (კასტელი 1976, 54). ჟან შარდენი საზღვაო ნავსადგურსა და სავაჭრო პუნქტს ისგაურს ასე აღწერს: „ისგაურის სანაპირო მთლიანად ტყით არის დაფარული. ნაპირიდან ას ნაბიჯზე არის მოედანი, რომელიც სიგრძით ორას ორმოცდაათი ნაბიჯია, სიგანით კი – ორმოცდაათი. ეს არის სამეგრელოს დიდი ბაზარი. აქ გადის ქუჩა, რომლის ორივე მხარეზე ჩამწკრივებულია ორასამდე, ერთიმეორეზე გადაწული ხის ტოტებისაგან გაკეთებული პატარა ქოხი. თითოეული ვაჭარი ერთ ქოხს იკავებს, ბინავდება შიგ და იქვე მართავს დუქანს, სადაც ისეთი საქონელი აქვს, რომელიც ორ-სამ დღეში შეიძლება გაიყიდოს. ნაყიდ საქონელს და იმ სავაჭროს, რომლის დაუყოვნებლივ გაყიდვის იმედი არა აქვთ, ინახავენ გემზე, რადგანაც ხმელეთზე მათი შენახვა ნაკლებად საიმედოა“ (შარდენი 1975, 206). აქ მოდიოდნენ სავაჭროდ ყირიმიდან, ოსმალეთიდან. ვაჭრებისა და ხელოსნების ძირითადი მასა ყმურ დამოკიდებულებაში იყო. მათი მფლობელები მთავარი და მისი სახლეულობა, ეკლესია-მონასტრები, და თავადები იყვნენ. ბიჭვინტის საკათალიკოსო საყდარს, საეპისკოპოსო საყდრებს, მონასტრებს თავიანთი ყმა-ვაჭრები და ხელოსნები ჰყავდათ.

XVI-XVIII სს. ოდიშის სამთავროში ფეოდალურ-ბატონყმური, კარჩაკეტილი მეურნეობა იყო გაბატონებული. ნატურალური მეურნეობის პირობებში გლეხის ოჯახი ცდილობდა თვითონვე დაემზადებინა ყველაფერი, რაც მისთვის აუცილებელი იყო. ფეოდალებსაც ამავე მიზნით სხვადასხვა ხელობის ყმა-გლეხები ჰყავდათ. ამიტომ შინამრეწველობა ნატურალური მეურნეობისათვის დამახასიათებელ მოვლენას წარმოადგენდა. გლეხის ოჯახებს ან თემებს თავიანთი სარეწები ჰქონდათ, როგორც იყო ზეთსახდელები, ბამბისა და აბრეშუმის საქსოვი დაზგები, თიხის ჭურჭლის გამოსაწვავი ქურები და სხვ. მთიან მხარეებში მისდევდნენ ტყავის დამუშავებას (ტყავისაგან ამზადებდნენ ქალამანს), შალეულის ქსოვას, ქეჩის, ნაბდის, ყაბალახის და სხვათა დამზადებას; თიხის, ხისა და რქისაგან ამზადებდნენ ჯამ-ჭურჭელს. ოდიშში გავრცელებული იყო კანაფისა და სელის ტილოების ქსოვა (ბერძენიშვილი და სხვ. 1959, 268-69). შინამრეწველობის გარდა სოფლად იყვნენ ამა თუ იმ დარგში საგანგებოდ მომუშავე ხელოსნებიც. ნატურალური მეურნეობის პირობებში, ხელოსანი საქონლის ერთადერთი მწარმოებელი იყო. ხელოსანთა უმრავლესობა ამა თუ იმ მებატონის ყმა იყო და საბატონო ბეგარას თავისი ხელობით იხდიდა: ბატონისთვის საჭირო საგნებს ამზადებდა, ამასთანავე დანარჩენი დროის განმავლობაში საქონელს ბაზრისათვის ამზადებდა (ბერძენიშვილი და სხვ. 1959, 269).

ამდენად, XVI-XVIII სს. ოდიშის სამთავროში სოფლის მეურნეობა დაქვეითდა. ამას ხელს უწყობდა გარეშე მტრების შემოსევები, ფეოდალური შინაომები, ტყვის სყიდვა და დროდადრო გავრცელებული ჟამიანობა, რის გამოც მცირდებოდა მოსახლეობა, იცლებოდა სოფლები, მიწები დაუმუშავებელი რჩებოდა. ტყვის სყიდვის თუ სხვა მიზეზების გამო გულგატეხილი გლეხი თავისი ყანის, ვენახისა და ბაღ-ბოსტნის უკეთესად მოწყობასა და გაუმჯობესებაზე აღარ ფიქრობდა და მხოლოდ თავის სარჩენი ლუკმა-პურის მოპოვებაზე ზრუნავდა; მიწის სათავადო მფლობელობის გაბატონებამ თანდათან შეავიწროვა მიწისმფლობელობის კერძო საბატონო ფორმა, რითაც ინტენსიური სოფლის მეურნეობის განვითარებას ხელი შეუშალა.

Bezhan Khorava

**The University of Georgia
Tamaz Beradze Institute of Georgian Studies**

Economy of the Odishi Principality in the XVI-XVIII centuries

Summary

The Odishi Principality was formed in the middle of the XVI century. The leading branch of its economy was agriculture. The following varieties of millets and cereals were cultivated here: Italian millet (gomi), millet (mchadi), rye, wheat, barley, rice. Italian millet (*Setaria italic L.*) and millet (*Panicum miliaceum L.*) were the leading crops. From the milled grains of Italian millet, a thick porridge was made, which was also called ghomi. It was used to bake millet bread (mchadi) as well. From millet flour, millet bread (mchadi) was baked or flat cakes stuffed with cheese (kverebi) were boiled.

A significant place in the economy was occupied by horticulture and fruit-growing, as well as vegetable-growing, viticulture and winemaking. Natural and climatic conditions contributed to the cultivation of all kinds of fruits and vegetables. Of the vegetable crops, the following were common: garlic, onion, leek, radish, cucumber, various kinds of pumpkin; from greens: coriander, dill, fennel, parsley, celery, savory, mint, mustard, saffron; dried powdered herbs were prepared for the winter; of leguminous plants, the following were common: chickpea, broad bean, pea, lentil, cowpea, chickling, lupin. It was from leguminous plants that the population prepared Lenten fare. Along with the cultivated plants, the following wild plants were widely used: stinging nettle, smilax, purslane, wild sorrel, goosefoot, buttercup, asparagus and others. Delicious dishes were prepared from these greens, and some of them, as well as Colchis bladdernut, were

pickled. Hot spices were of particular importance. For example, fever was fought with pepper. The dishes were seasoned with walnut, nut, garlic and onion. Salt was mainly brought through the Black Sea ports.

Oilseeds and fibrous crops were widespread: cotton, flax, hemp. They were used to make thread and cloth. Silk cocoon was also made in abundance. Cattle-breeding occupied a prominent place. They had buffalos, bulls and cows, goats, in a relatively small number - sheep. The apiculture was widely developed. Honey and wax were produced in large quantities. Hunting and fishing played a significant role in the economy. Artisanship played a big role. Depending on the natural conditions, separate branches of craft production were developed in certain places, including weaving, making wooden or clay vessels, leather processing, carpentry, masonry, etc.

გამოყენებული ლიტერატურა:

ალექსი იევლევის 1650-1652 წწ. იმერეთის სამეფოში ელჩობის საანგარიშო აღწერილობა. 1970. რუსული ტექსტი ხელნაწერების მიმოხილვით და ქართული თარგმანით გამოსაცემად მოამზადა იასე ცინცაძემ. თბილისი: „მეცნიერება“.

ბატონიშვილი ვახუშტი. 1973. აღწერა სამეფოსა საქართველოსა. ტექსტი დადგენილი ყველა ძირითადი ხელნაწერის მიხედვით ს. ყაუხჩიშვილის მიერ, „ქართლის ცხოვრება“, ტ. IV, თბილისი: „საბჭოთა საქართველო“.

ბერაძე, თამაზ. 1993. „მეგრელი“, „სამეგრელო“, „ოდიში“, კრებ. საქართველოსა და ქართველების აღმნიშვნელი უცხოური და ქართული ტერმინოლოგია. თბილისი: „მეცნიერება“.

ბერძენიშვილი, ნიკო., დონდუა, ვარლამ., დუმბაძე, მამია., მელიქიშვილი, გიორგი., მესხია, შოთა., რატიანი, პროკოფი. 1958. საქართველოს ისტორია, I. თბილისი: „საბჭოთა საქართველო“.

გაბრიელ გეგენავას, ფედოტ ელჩინისა და პავლე ზახარიევის ელჩობათა მასალები. 1636-1640 წლები. 2014. გამოსაცემად მოამზადა, გამოკვლევა, კმენტარები, ლექსიკონი, საძიებლები და კალენდარი დაურთო ჯემალ გამახარიამ, თბილისი: „ირიდა“.

გიულდენშტედტის მოგზაურობა საქართველოში, ტ. I. 1962. გერმანული ტექსტი ქართული თარგმანითურთ გამოსცა და გამოკვლევა დაურთო გია გელაშვილმა. თბილისი: საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა.

გოცირიძე, გიორგი. 2007. კვების ხალხური კულტურა და სუფრის ტრადიციები საქართველოში. თბილისი.

გუგუშვილი, პაატა. 1959. სოფლის მეურნეობა, წიგნ. გუგუშვილი, პაატა. საქართველოსა და ამიერკავკასიის ეკონომიკური განვითარება XIX-XX საუკუნეებში. მონოგრაფიები, ტ. 3. თბილისი: „საბჭოთა საქართველო“.

დეკაპრელევიჩი ლეონარდე. 1957. სიმინდის გავრცელების ისტორიისათვის საქართველოში და მის მოსაზღვრე ქვეყნებში. *საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის შრომები*, ტ. XLVI: 27-43.

თოფჩიშვილი, როლანდ. 2017. საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მხარეები. თბილისი: „საჩინო“.

კაკაბაძე, სარგის. 1921. დასავლეთ საქართველოს საეკლესიო საბუთები, II, ტფილისი.

კასტელი კრისტოფორო, ცნობები და ალბომი საქართველოს შესახებ. ტექსტი გაშიფრა, თარგმნა, გამოკვლევა და კომენტარები დაურთო ბეჟან გიორგაძემ. თბილისი: „მეცნიერება“.

კვაშილავა, ირმა. 2012. სამეგრელოს საზოგადოებრივი ყოფის ზოგიერთი საკითხი XVIII საუკუნის II ნახევარში (მოგზაურ ვ. ზუევის ჩანაწერების მიხედვით), კრებ. „ისტორიულ-ეთნოლოგიური ძიებანი“, XIV, თბილისი: 92-104.

კილასონია, ავთანდილ. 2006. ადამიანებით ვაჭრობა საქართველო-კავკასიაში XVI-XIX საუკუნეებში. თბილისი: პოლიგრაფიული ცენტრი „ბარტონი“.

ლამბერტი, არქანჯელო. 1991. სამეგრელოს აღწერა. გამოსაცემად მოამზადა და წინასიტყვაობა დაურთო ილია ანთელავამ. იტალიურიდან თარგმნა ალექსანდრე ჭყონიამ. თბილისი: საქართველოს თეატრის მოღვაწეთა კავშირის კოოპერატიული გამომცემლობა „აიეტი“.

მაისაია, ინეზა. 1998. ფეტვის კულტურა საქართველოში. თბილისი: „კირბი“.

მაისაია, ინეზა. 2009. ჩვენი ეროვნული საუნჯე (საქართველოს მარცვლოვანი და საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურები). თბილისი: „დი-ემ-ქოლორი“.

მაისაია, ინეზა. 2013. ჩვენი ეროვნული საუნჯე (საქართველოს პარკოსანი კულტურები). თბილისი: „მერიდიანი“.

მაისაია, ინეზა., ქიქოძე, დავით., ხუციშვილი, მანანა. 2012. საქართველოს სელი. თბილისი: „უნივერსალი“.

მაისაია, ინეზა., შანშიაშვილი, თამარ., რუსიშვილი, ნანა. 2005. კოლხეთის აგრარული კულტურა. თბილისი: „მეცნიერება“.

მაკალათია, სერგი. 1941. სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია, თბილისი: საქართველოს მხარეთმცოდნეობის საზოგადოება.

მეუნარგია, იონა. 1957. დავით დადიანი და მისი დრო (მასალები), წიგნ. მეუნარგია იონა. ქართველი მწერლები, II. შედგენილი სოლომონ ცაიშვილის მიერ, მისივე რედაქციით, წინასიტყვიითა და შენიშვნებით. თბილისი: სამეცნიერო-მეთოდური კაბინეტის გამომცემლობა.

ორბელიანი, სულხან-საბა. 1993. ლექსიკონი ქართული, II, თბილისი: „მერანი“.

რუხაძე, ჯულიეტა. 1976. ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში. თბილისი: „მეცნიერება“.

სანაძე გ. 1955. საქართველოში სიმინდის წარმოების საკითხისათვის. *ალ. წულუკიძის სახელობის ქუთაისის სახელმწიფო პედაგოგიური ინსტიტუტის შრომები*, XIV. ქუთაისი, ქუთაისის სახელმწიფო პედაგოგიური ინსტიტუტის სტამბა: 37-58.

ტოლოჩანოვის იმერეთში ელჩობის მუხლობრივი აღწერილობა, 1650-1652 წწ. 1970. რუსული ტექსტი ქართული თარგმანით და ხელნაწერების მიმოხილვით გამოსაცემად მოამზადა იასე ცინცაძემ. თბილისი: „მეცნიერება“.

ფრუიძე, ლევან., მასიაა, ინეზა., სიხარულიძე, შალვა., თავართქილაძე, მაია. 2016. საქართველო სამიწათმოქმედო კულტურის უძველესი კერა, წიგნ. პური ჩვენი არსობისა, თბილისი: თბილისის უნივერსიტეტის გამომცემლობა.

ფხაკაძე, გ. 1955. ღომის კულტურის შესახებ საქართველოში, *საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის შრომები*, ტ. XLII-XLIII. თბილისი, სასოფლო-ამეურნეო ინსტიტუტის გამომცემლობა: 67-87.

შარდენი, ჟან. 1975. მოგზაურობა სპარსეთსა და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებში. ფრანგულიდან თარგმნა, გამოკვლევა და კომენტარები დაურთო მზია მგალობლიშვილმა, თბილისი: „მეცნიერება“.

ჩელები, ევლია. 1971. „მოგზაურობის წიგნი“. თურქულიდან თარგმნა, კომენტარები და გამოკვლევა დაურთო გიორგი ფუთურიძე, ნაკვ. I, თბილისი: „მეცნიერება“.

ხორავა, ბექან. 1996. ოდიშ-აფხაზეთის ურთიერთობა XV-XVIII სს. თბილისი: „კერა XXI“.

ხორავა, ბექან. 2021. ოდიშის სამთავრო XVI-XVIII საუკუნეებში, წიგნ.: ჭითანავა, დავით., ხორავა, ბექან., ციმინტია, ქეთევან., შენგელია, იოსებ., სამეგრელოს სოფელი ძველად და ახლა (ისტორიულ-ეთნოლოგიური გამოკვლევა). თბილისი: „უნივერსალი“: 81-117.

ჯავახიშვილი, ივანე. 1964. მასალები საქართველოს ეკონომიური ისტორიისათვის, წ. 1. თბილისი: „მეცნიერება“.

ჯავახიშვილი, ივანე. 1996. საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წ. 1, თხზულებანი თორმეტ ტომად, ტ. IV. თბილისი: თბილისის უნივერსიტეტის გამომცემლობა.

ჯავახიშვილი, ივანე. 1986. საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წ. 2, თხზულებანი თორმეტ ტომად, ტ. V. თბილისი: „მეცნიერება“.

ჯიქია, სერგი. 1944. „ლაზუტ“ სიტყვის წარმოშობისათვის, *საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე*, ტ. 5, #2: 227-236.

Берадзе, Тамаз. 1989. Мореплавание и морская торговля в средневековой Грузии. Тбилиси: «Мецნიერება»,

Зуев, Василий. 1823. Выписка из путешественных записок Василья Зуева из месяцеслова на 1777 года, Москва.

Цагарели, Александр. 1898. Грамоты и другие исторические документы относящиеся до Грузии, т. II, вып. I, СПб.: Типография Императорской Академии наук.