

იამზე ფუტკარამე

ყველის სახელდება ქართული ენის დიალექტებში

ქართული ენის დიალექტების მეცხოველეობის ლექსიკის ენათმეცნიერული კვლევა გვეხმარება, დავადგინოთ ამ ფონდის ამჟამინდელი გავრცელების გეოგრაფიული არეალი, გავმიჯნოთ ძირეული და ნასესხები მასალა, გამოვყოთ ძირეული ლექსიკის უძველესი ფენა, გავარკვიოთ ქართული ენის დიალექტებსა და სალიტერატურო ენაში არსებული ლექსიკის ამ ჯგუფის ისტორიული განვითარების პროცესი. შედეგები შექმნის საფუძველს ქართული ენის დიალექტოლოგიური ატლასის შესადგენად. ამჟერად ჩვენი მიზანია, დავადგინოთ რძის პროდუქტის - **ყველის** აღმნიშვნელი ლექსიკის იზოგლოსები ქართული ენის დიალექტებში.

ქართული ყოფისათვის მნიშვნელოვანი მონაპოვრებით არის წარმოდგენილი რძის მეურნეობა, რაც რძის პროდუქციის დამზადების მაღალი ტექნიკითა და ტექნოლოგიით აიხსნება. ყველის სახეობა და მასთან დაკავშირებული ლექსიკაც მრავალფეროვანია და საინტერესო. გეოგრაფიულად დაცილებულ ქართულ დიალექტთა დიდი ნაწილის **საზიარო ლექსიკაში, ანუ ზოგადქართულ ლექსიკურ ფონდში** შედის შემდეგი სიტყვები:

1. ბგერითი სტრუქტურისა და სემანტიკის მხრივ **სრულად იდენტური ლექსიკური არქაიზმები**, რომელთაგან ზოგიერთს შენარჩუნებული აქვს იგივე მნიშვნელობა, რაც ძველ წერილობით ძეგლებსა და სულხან-საბას „სიტყვის კონაში“ არის ფიქსირებული.

ს/ქართვ. **ყველ-**

ყველ- ფუძე გავრცელებულია დიალექტთა უმრავლესობაში: ქართლურში, კახურში, მესხურში, ჯავახურში, იმერულში, გურულში, ფშაურში და სხვ. ამავე ფუძის ფონეტიკური ვარიანტები გვაქვს: ინგილოურში - **ყლ**; ჭანურ (ლაზურ) დიალექტში - **ყვალ** // **მკვალ** // **ყჭალი**; მეგრულში - **ცვალი**, მეგრულ-ჭანურში **ც** ბგერა ძირითადად წარმოადგენს **ყ**-ს პოზიციურ ვარიანტს: **ცვალი** - ყველი... სიტყვის **ყვ** ძირი ამოყვანისგან უნდა მომდინარეობდეს

(რძიდან ყველის ამოყვანა), ელ წარმომქმნელი მიმღეობის აფიქსია, -ი - სახელობითი ბრუნვის ნიშანი (შდრ.: ყუელი -ყველი, საბა).

სულგუნი, ძველ ქართულში **სულდგუნი**, მოხსენიებული აქვთ ლექსიკოლოგებს: სულხან-საბა ორბელიანსა (XVII ს.) და დავით ჩუბინაშვილს (XIX ს.). საშუალო ფეოდალურ ხანაში **სულგუნი** ამავე სახელწოდებით არსებობდა. ივ. ჯავახიშვილის მოსაზრებით, სულგუნი **სუელ**-ისაგან მომდინარეობს, **სუელ** ფუძის ნათესაობითი ბრუნვის **სუელის** (შრატი-ის) ფორმაზე -**გან** ელემენტის დართვით. **სელეგინი**, **სელეგენი**, **სულგუნი**, **სულუგუნი**-ყველი (ჭარაია, 1997: 124); **სელეგინი** -სულგუნი (ქობალია, 2010: 590); **სელეგინი-ი**, **სელეგუნი-ი** **სელეგენი-ი** სულგუნი (ქაჯაია, 2001: 590); ო. ქაჯაიასთან ასევე დასტურდება **სილოგინი** ფორმაც: **სილოგინი-ი** **სულგუნი**, იხ. **სელეგინი** (ქაჯაია, 2001: 597). ლაზურში **სილინგონყვალი** - სულგუნი ყველია; სულგუნი ტრადიციული ყველია სამეგრელოსა (**სილოგინი** // **სელეგინი** // **სულგუნი**) და სვანეთისათვის (**შჷელ**). **სულგუნი** // **სურგუნი** (იმერ.) - მოხარშული და გადაზეილი ყველი.

ვ. აბაევი, გ. ახვლედიანი, მ. ანდრონიკაშვილი ოსურიდან ქართულში შემოსულად მიიჩნევენ სიტყვა **სულგუნს**: მათი აზრით, **სულუ** ოსურში არის კვეთი, ხოლო **გუნ** - ყველი, რასაც ვერ დავეთანხმებით, რადგან ოსები საქართველოში მე-16 ს-ის ბოლოს სახლდებიან, **სჷელ** ფუძე კი საერთოქართველური ფუძეებიდან გვხვდება გეოგრაფიულად დაცილებულ ქართული ენის როგორც აღმოსავლურ, ისე დასავლურ დიალექტებში.

ს/ქართვ. **სჷელ**-

ქართლურ დიალექტში **სუელ-ი** „შრატი“; სვანურში გვაქვს ფონეტიკური ცვლილება: **შჷელ** „შრატი“ (ფენრიხი, სარჯველაძე 1990: 283); ხევსურულში **სჷელი** // **ტკბისველა** „ყველის ამოყვანის შემდეგ დარჩენილი სითხე, შრატი“; თუმურში **სველ** „დოსაგან ხაჭოს გაკეთების შემდეგ დარჩენილი სითხე“; ხევსურულში **ხარჩოს სველი** „ხაჭოს ამოწურვის შემდეგ დარჩენილი სითხე“, **სველი** „შრატი“; მოხურში **სველი** - „შრატი“; იმერხელში **სველი-შრატი**; **სველ-ი** (იმერ. გურ. ლეჩხ.) „ყველის ამოყვანის შემდეგ დარჩენილი სითხე, რომლისგანაც ხაჭოს ადუღებენ, შრატი“ (ღლონტი, 1974: 492); **სჷელ-ი** (მოხ., გუდამაყრ.) „ყველის ამოყვანის შემდეგ დარჩენილი სითხე, შრატი, სველი“; **სელ** (ინგილ.) „შრატი, სველი“ (ღლონტი, 1974: 490).

„სიტყვის კონაში“ დადასტურებულია ასევე ბგერითი შედგენილობით ერთნაირი გვიანდელი ლექსიკა: **კაზალა** „ნაჭერი ყველი“ (ორბელიანი, 1991: 346); **კაზილა-კაზგლა** (მეგრ.) „გადაუზელებელი, დამარილებული ყველი“ (ქაჯაია, 2001: 97).

დღლორწი „მეტად სველი, მეტად დამბალი ყველი“. **„დღლორწი ყველი** არ გეიყიდება“ (ინ.) (ფუტკარაძე, 1993: 442), შდრ. საბა: **დღლორწი** „ლაფიანი წყალი“.

გვაჯილი (ლექხ.) „სულგუნი“, „დღეს რო ამევიყვანთ ყველს, ხვალ სადამომდი აფუვდება, ყველი მოსრულია საგვაჯილეთ, გარმოვასხამთ გობზე“ (დლონტი, 1974: 151).

2. გამოიკვეთა სრულად იდენტური საერთოქართველური ლექსიკა, რომელიც „სიტყვის კონაში“ არ გვხვდება:

ს/ქართვ. **ნუმ**- „ყველი“

ქართლ. **ნუმ**-ი; ზანურ/სვანური - **ნუმჟ**-ი; ინგ. **შოა** // **შონ** „კვეთი“ (ჩუხუა, 2007: 22.). **ნუმ** (ძვ. ქართ.) - ყველი, ახალი ყველი, ან გაწურული მაწონი (აბულაძე, 1973: 33). აკადემიკოს ქეთევან ლომთათიძის თვალსაზრისით, ყველის აღმნიშვნელი ფუძე აფხაზურში **აში** საერთო ჩანს სვანურის „ყველის“ აღმნიშვნელ **თაშ** სიტყვასთან და არგუმენტად მოჰყავს ძველი ქართულის X საუკუნის ძეგლში (ოშკის ბიბლიაში) ყველის აღმნიშვნელად დადასტურებული **„ნუმ“**, ენათმეცნიერს **ნ**- პრეფიქსული ვარიანტის მქონე ფუძის სვანურ სახეობასთან შედარება აფიქრებინებს, რომ აღნიშნული სიტყვის ძირეული მონაცემი სხვადასხვა ენაში შეიძლება და განსხვავებული პრეფიქსული ელემენტით გაფორმებულიყო, აქედან გამომდინარე ვარაუდობს, რომ აფხაზურ **აში** ფუძეს ჩამოშორდა **ნ**- ან **თ**- თანხმოვანი (ლომთათიძე, 1996: 18-19). შესაბამისად, აფხაზურ ენას **აში** („ყველი“) ქართული ენიდან შეუთვისებია.

ს/ქართვ. **ქიჟ** „ჩუმამაწონი, ყველი ერთგვარი“

ქართლური **ქივ**; ზანური (მეგრ.) **ქიფურ-ი** // **ქიბური** „ჩუმამაწონი, მზადდება გუდაში“; სვანური **ქიჟ** (ბზ., ლშხ., ლნტ.) - **ყველი**, ერთი წველა ყველი; ინგილოური **ქირი** „შრატი“ (ჩუხუა, 2007: 51.); აჭარულ დიალექტში დღესაც გამოიყენება არქაული სიტყვა **ქილერი** „რძის პროდუქტის შესანახი ოთახი“. მკვლევარ მ. ჩუხუას აზრით, შეიძლება ამ სიტყვის წყარო არაბული **ქილე** იყოს (ჩუხუა, 2002: 254), რასაც ვერ დავეთანხმებით, რადგან საერთო-

ქართველურ ქიუ ფუძეში, გვაქვს **ლ - ჟ** პროცესი, რასაც ემატება (სიმრავლის აღმნიშვნელი) **ერ** სუფიქსი. **ქიჟ+ლ+ერ**. ამდენად, **ქი-ლ-ერ-ი** ძველი ქართული სიტყვაა. ქილარი (ჯავახ.) - პროდუქტებისა და ჭურჭლის შესანახი განჯინა (ადგილი) (მარტიროსოვი, 1984: 247).

ქართული ენის დიალექტებში ხშირად ყველს (რძის პროდუქტებს) ზოგადი სახელით მოიხსენებენ: **ატია** (ხევს.) „მოხდილი ყველი ე.ი. სატანი ბავშვის ენაზე“; **თეთრი** (თუშ.) „ყველი, ხაჭო“; **უჯდურ-ი** (მობ.) „ერბო, ყველი“, სიტყვა **უჯდური** მომდინარეობს მოჯდა ზმნისაგან, **უ-ურ** მაწარმოებელი აფიქსით, რაც ნიშნავს მოუხდელს; აჭარულ დიალექტში სიტყვის ძირი **ხდ** დაყრუებულია: **უ-ხტ-ურ-ი** „ყველი, რძის ნაწარმი“; **ღალანაყარი** (ფშ.) „ნაღებმოუხდელი რძე, ყველი“ (ღლონტი, 1974: 582).

3. გვაქვს მნიშვნელობითა და ბგერითი სტრუქტურით ერთნაირი სიტყვები:

ტაოურ, კლარჯეთულ, შავშეთურ, აჭარულ, მესხურ-ჯავახურ დიალექტებში გავრცელებულია **ჩლეჩილაი // ჩრეჩილი // ლავაში** „ყველის სახეობა“, „ჩლეჩილას ვაკეთებთ გამოხდილი ზით“ (იმერხ.) - (ფუტკარაძე, 1993: 643; ფეიქრიშვილი, 1992: 89); **ჩერჩილა** (მთიულ.) „დამჟავებული ყველი, რომელიც გაცხელებისას იწელება, დაწულს ძმარში ინახავენ“; **ჩეჩილი ყველი** (მესხ.) „ძროხის ადგილობრივი ყველი, მაფეზით არის ჩაკეცილი, თმასავით იჩეჩება, მდარე ხარისხისაა“; **ჩიჩილი** (ქართლ.) „დახვეული ყველი“; **ჩეჩილი** (ქართლ.) „ცხვრის ყველი ერთგვარი“. **ჩეჩ-ა (და-ჩეჩ-ა)** ზმნისაგან მომდინარე **ჩეჩ-ილ-ი** სახელს აწარმოებს -**ილ** მიმდებობის მაწარმოებელი აფიქსი.

ფუშკურო // ფუშტურო „რძის მანქანაში გატარებული დამჟავებული რძისგან მიღებული ყველი, რომელიც დაბალი ხარისხისაა“ (იმერხ., აჭარ.); **გორჯოლა // გორჯოლო** (იმერხ., აჭარ.) „ერთგვარი ყველი“. „გორჯოლას ზაფხულში გავაკეთებთ“ (ფუტკარაძე, 1993: 643). **გორჯოლო** ყველის ამოსაყვანად კვეთს არ ხმარობდნენ, ჭურჭელში რძეს მის გარეშე ამჟავებდნენ. ეს პროცესი რამდენიმე, დაახლოებით ორ-ექვს დღეს გრძელდებოდა, ყველი შედგებოდა და შედედებულ რძეს ჭურჭელში - ქვაბში ჩაასხამდნენ, შემდეგ ცეცხლზე შედგამდნენ, ნელ ცეცხლს შეუკეთებდნენ, ციცხვით შეურევდნენ, რათა რძე ქვაბში ყველგან თანაბრად გამთბარიყო. ერთ საათში ქვაბს თავზე გორჯოლო ყველი მოადგებოდა, როცა

ყველი „ქვაბს მოცურდებოდა“, ზევით ამოიწევდა, ცხელ გორჯოლოს ციცხვით ამოიღებდნენ, სპილენძის საწურში გადაიტანდნენ და გაწურავდნენ. ბოლოს მასას ჩახვში ჩაასხამდნენ. შრატისაგან გაწურავდნენ და ყველიც მზად იყო.

გუდის ყველი მზადდებოდა იმ კუთხეებში, სადაც მეცხვარეობა იყო გავრცელებული (თუშეთი, ფშავი, კახეთი, ქიზიყი, აჭარა...). მკვლევარი შ. ნიჭარაძე ასე აღწერს მის დამზადებას: „გუდაში შენახულ გორჯოლოს **ჩუმ ყველს**, **გუდის ყველს** ეძახდნენ. იგი გუდაში ჩადებული ცხვრის ყველი იყო. მეტად ცხიმიანი, ყუათიანი და გემრიელი. უმთავრესად ჰემშილები აკეთებდნენ. გუდად ჩვეულებრივ თხის ტყავს იყენებდნენ, რომელიც სპეციალურად ამ მიზნით მზადდებოდა. გუდაში ყველის შენახვის დროს დიდი ყურადღება გუდის თანაბარ გავსებას ექცეოდა, რათა ყველი არ გაფუჭებულიყო. ყველის გავსების შემდეგ თავმოკრულ გუდას ერთ-ერთი ფეხიდან ბერავდნენ, რაც აუცილებელი იყო. ყველის გუდის ნაპირებზე მიკვრის თავიდან ასაცილებლად. მარილის თანაბარი განაწილების თვალსაზრისით გუდას ხშირად აბრუნებდნენ“ (ნიჭარაძე, 1971: 149); **გუდის ყველს** უმთავრესად აკეთებენ კახელი, თუში და ფშაველი მეცხვარეები; გუდის ყველის დასამზადებლად ლაზები იყენებდნენ **გუდულა**-ს (ლაზ.) „ტყავის გუდა ცხვრის ყველისათვის“ (თანდილავა, 2013: 185); **გუდაის ყველი** (მობ.) „გუდაში შეწირული ყველი (ახალ მოწველილ რძეს ასხამენ კვეთს და შედედებისთანავე წურავენ გუდაში)“; **მოგუდული ყველი** (ქართლ.) „გუდის ყველი“ (ბეროზაშვილი, მესხიშვილი, ნოზაძე, 1981: 297).

სახელი **პწნილი** „დაწნული ყველი“ დადასტურებულია იმერულ და აჭარულ დიალექტებში. დაწნული (**დაპწნილი ყველი**) „რძის დასამუშავებელ მანქანაში გატარებული, ნალებგამოცლილი რძისაგან დამზადებული ყველი, იგივე ჩლეჩილი - აჭარული გრეხილი ყველი. რძეს ზამთრობით დილიდან საღამომდე, ხოლო ზაფხულობით დაახლოებით ორ საათს გააჩერებდნენ, შემდგომ ცეცხლზე შეათბობდნენ, კვეთს ჩაასხამდნენ და ცოტა ხანს გააჩერებდნენ. ხის დიდი კოვზით - ციცხვით ნელა მოურევდნენ და ყველი თანდათან „მოსვლას“ - აჭრას დაიწყებდა. როცა რძე აიჭრებოდა, ყველს იმავე ჭურჭელში ხელით ერთ ადგილზე შეაგროვებდნენ, „მოჭყებდნენ“ და ყველის რგოლს შეკრავდნენ, შრატიდან, რომელიც ყველისგან რჩებოდა, ამოიღებდნენ და რამდენჯერმე ერთმანეთზე გადაახვევდნენ, დაწნავდნენ. ყველი

წნულის, გრეხილის ფორმას მიიღებდა“ (მგელაძე, 1965: 160); **პწნილი** (იმერ.) „დაწნული ყველი“ (გაჩეჩილაძე, 1976: 113).

მოშუმვილი (ზ.აჭარ.) „ყველის სახეობა, ყვითელი ფერის მოშუმებული ყველი“; **გადაშუმვილი** (იმერ.) „მოდულელებული ყველის სახეობა“; **მოშუმული ყველი** „მოშუმებული ყველის მისაღებად გობზე ღვალოს ნედლ ფოთლებს დააფენდნენ, შემდეგ გორჯო ყველს დააყრიდნენ, ზემოდან იმავე ღვალოს ფოთლებსა და შალის რბილ ნაჭერს გადააფარებდნენ, გობს კერასთან ახლოს დადგამდნენ და კასრის სახურავს მჭიდროდ მოარგებდნენ, დაახლოებით ერთ კვირაში ყველი გობში კარგად ჩაშუმდებოდა და გაყვითლდებოდა, ყველს ქვაბში ჩაფშვნიდნენ, რძეს დაასხამდნენ, მარილს დააყრიდნენ და ნელი მორევით ნელ ცეცხლზე ადულებდნენ, ყველი თაფლივით უნდა გასქელებულიყო, შემდეგ მას ქილებში ათავსებდნენ. მოშუმული ყველი კარგი გამძლეობით ხასიათდებოდა“ (მგელაძე, 2018: 271).

კუკუმელა (ფშ.) „შედედებული ყველი“; **კუმუმელა** (თიან.) „ჭყინტი ყველი, ახლად ამოყვანილი“; **კუმკანა // კუმკანაი** (მთიულ. მოხ. ქსნის ხეობა) „ყველის პატარა გუნდა, ყველის პატარა წველა“ (ღლონტი, 1974: 317).

კუსი (ფშ. ხევს.) „ყველი“, **კუსი** „ერთი თავი ყველის შედედებული რძისგან ამოღებული ყველი“ (ღლონტი, 1974: 317);

წველი// წველა (ლეჩხ. ქიზიყ.) „ერთი ამოღება ყველი, ერთი ნაწველის ყველი“. ინგილოურსა და ლეჩხუმურში **წველა** ჰქვია **მაწონსაც**, მიღებულია **წველა-საგან** (ღლონტი, 1974: 700).

ჭიპი (იმერ.) „ახლად ამოყვანილი ყველის გუნდა, ნაწყვეტი“. აჭარულში გვხვდება **ყველი ჭიპაი**, რაც ახალამოღებული ყველის პატარა ნაჭერს ნიშნავს (ღლონტი, 1974: 723).

კმილი (ლეჩხ.) „ერთი ამოღება ყველის ერთი ნაჭერი (დაჭრილი)“; შდრ. **კიბგვალაი** (მეგრ.) „კბილი ყველი“ (ქაჯაია, II, 2001: 136).

4. ბგერითი შედგენილობით ერთნაირი, მნიშვნელობით განსხვავებული ყველის სახელები:

სატან-ი (თუშ. ქიზიყ. ფშ.) „ყველი, ხაჭო, ერბო - ყველაფერი, რაც პურთან ერთად იჭმევა“. შდრ. **სატანი** (ხევსურ.) „მოხდილი ყველი, დამზადებული ძროხის რძისგან“ (ღლონტი, 1974: 477).

ცინცილა (იმერ. ოკრიბ.) „ერთჯერობაზე ამოყვანილი პატარა ყველის კვერი“. ნ. ცუნცულა, შდრ. **ცუნცულა-/ე**, **ე**- (იმერ.) „ახალამოყვანილი ყველის პატარა ნაწყვეტი“ (ღლონტი, 1974: 678).

5. ყველის ნაირსახეობათა სახელები:

თავმოხდილი ყველი (აჭარ.) „ნაღებგამოცლილი, რძის მანქანაში დამუშავებული რძისგან დამზადებული ყველი“. **ჩოგბ // ჩოგი** (თუშ.) „მეცხვარეთა სატანია: ახალამოღებულ უმარილო ყველს 2-3 დღე თბილად შეინახავენ, იგი გაფუვდება, ოდნავ მომძალო გემოს დაიკრავს, შემდეგ მარილში გაზელენ, გუდაში მაგრად ჩატენილს შეინახავენ, მთელი ზამთრის განმავლობაში ხმარობენ“ (დლონტი, 1974: 661).

ყველის ნაირსახეობათა და მათი სახელების სიმრავლე მრავალ მხარეში დასტურდება. წარმოვადგენთ დიალექტურ სახელთა ნუსხას:

გებჟალაფა // გებჟალია (მეგრ.) „პიტნითა და მარილით შეკმაზული ყველი“; **ფუჩხოლია** „ყველის სახეობა სამეგრელოში; წვრილად დაფშვნილი და შეკმაზული ყველი“; **ხუმლა ცვალი** „ხმელი ყველი, შებოლილი ყველი“; მეგრულში **ბუჯგა** „სასულგუნედ მოუსვლელი ყველი“; **კიფული** „გადაუხელებელი ყველი“; **ნაჭყვედია // ნაჭყვიდია** (მეგრ.) „ყველის ამოყვანისას მოწყვეტილი ნაწილი“; **ჭალავარი** (მეგრ.) „ახლად შედედებული ყველი“; **ჭელრა** (მეგრ.) „გუდის ყველი“; **ჭეჭვერა** (მეგრ.) „ახალამოყვანილი ყველი“; **ჭიორილი** (მეგრ.) „აფუებული, დასვრეტილი, დაღარული ყველი“ (ქაჯაია, ტ. III, 2002: 152, 375, 456, 463, 466, 472); **ჭეჭვერე-ფეროვანი**, მწყაზარი; **პატარა წველა**, ახალამოყვანილი ყველის გუნდა (იგივეა, რაც კვეკვერე), **ჭიორილი** - ნასვრეტებიანი, მოსული ყველი (ქობალია, 2010: 709, 710); სვანურში გვაქვს **თაშ** „ყველი“; **ლჯჯმარე** „სულგუნი“ (დონდუა, 2001: 191);

გადაზელილი (იმერ. გურულ.) „გადაზელილი ყველი, სულგუნი“ (დლონტი, 1974: 108); **ყველისკუჭერი** „ერთი თავი ყველი“ (მოხ.). **ხაჭოს ყველი** (აჭარ.) „ახალამოღებული დაუმარილებელი ყველი“; **თავგადასაკრავი ყველი** (აჭარ.) „ახალამოღებულ თბილ ყველს ყველით სავსე გვარდას ზემოდან გადააკრავდნენ და კუთხეებს მჭიდროდ ჩაუქელავდნენ, თავგადასაკრავი ყველი ჭურჭელში ჩალაგებულ ყველს გადამწიფებისაგან იცავდა, დროთა განმავლობაში თავგადასაკრავი ყველი თავად დამწიფდებოდა, მაგრამ ჭურჭელში არსებული ყველი შენახული იყო“ (მგელაძე, 2018: 140); **ნოგის ყველი** (იმერ.) „ნოგაში (ჭურჭელია) ჩამარილებული ყველი“; **ნაყელ** (სვან.) „ამოყვანილი ყველი (ახალი)“ (დონდუა, 2001: 236); **ხასი ყველი** „მაღალი ხარისხის ყველი“: იმვერი

ხასი ყველი ამეილო, რომე ქალი თმასავით დეიმწნა“ (ინეგ.) (ფუტკარამე, 1993: 669); **დათხზული** „დაწული ყველი“ (ნიჟარამე, 1971: 158); **მწიფე ყველი** (აჭარ.) „მშრალად, წათხის გარეშე შენახული აჭარული ყველი, რომელიც დროთა განმავლობაში მწიფდებოდა, რბილდებოდა, იცვლიდა ფერსა და გემოსაც, აჭარულ სამზარეულოში მას საპატიო ადგილი მიეკუთვნებოდა და ჩვეულებრივ მჭადთან ერთად მიირთმევდნენ“. შდრ. **დაპწნილი**, **ჩლეჩილი ყველი**. აჭარული ყველის ღირსებაზე ვახუშტიც მიუთითებდა: „არაოდესვე წახდების, არცა დაობდების, რაჟამს გნებავს, შემგბარი კეთილ სახმარ არს“.

სასრება-ი „მაგარი, უძარღვო ყველია. „დამჟავება ბევრი თუ მუჟვდა, ყველი სასრებაი გამუა“ (თ. ქ.); **ფშნილაი** „ფხვიერი ყველია, რომელსაც ამზადებენ მხოლოდ იმერხევეში, „ჩვენა ფშნილაი ვიცით“ (იმერხ.); **წიაპაი** „მარღვიანი ყველი“ (თ. ქ.) (ფუტკარამე, 1993: 558, 597, 655); **ტენილ-ი ყველ-ი** (მესხ.) „გადახარშული ყველი“ (მაისურამე, გვ. 509); **ჭაჭუა // ჭაჭუტა** (გურ.) „ყველი, ახლად ამოყვანილი ყველი; ყველი ბავშვის ენაზე“ (ღლონტი, 1974: 718).

ქართლში ერთი ნაწველისგან ამოყვანილ ყველს სხვადასხვა საწყაოს მიხედვით არქმევდნენ სახელებს: **გორდეული** (შდრ. **გორდა** „პატარა გობი“) „ყველის დიდი გუნდა, დიდი კვერეული“, **ჯამეული** (შდრ. **ჯამი**), **ჯერეული** (შდრ. **ჯერი**), **პინეული** (შდრ. **პინა**, ჯავახურ, აჭარულ, გუდამაყრულ, მთიულურ დიალექტებში - „ხის დიდი ჯამი“, მთიულურსა და გუდამაყრულში - „სპილენძის ტაშტი, ჭურჭელი რძისა, ფუთი“. **პინა** ზემო აჭარულში ხის კასრია, რომელიც საწყაოდაც გამოიყენება; **გუმბულა // გუმბულაჲ**- (ქართლ.) „ერთი წველა ყველი“; მოხეურ დიალექტში ერთი ნაწველისაგან ამოყვანილ ყველს ჰქვია **კვერეული** (კვერი) „ბურთისნაირი 4-7 კგ“ (ღლონტი, 1974: 165); **კონჩხულაჲ** (კნინ.) (თუმ.) „ყველის პატარა თავი, ძროხის რძის გუდაში გამოყვანელი ყველი“ (ცოცანიძე, 2002: 203).

ამრიგად, ქართული ენის დიალექტებში გავრცელებული ყველის ნაირსახეობათა სახელწოდებები მათი დამზადების ტექნოლოგიის, ფორმის, შენახვის, ზომის ან გემოს მიხედვითაა მოტივირებული. ამ დარგის ლექსიკაში იშვიათია ნასესხები ლექსიკაც: **მოთალი** (ფშ.) „გუდის ყველია ერთგვარი, დაფხვნილი (თურქ.-აზერბ. *motal*)“ (ღლონტი, 1974: 369).

საქართველოში შემონახული ყველის შესანახი ჭურჭელი 8000 წლის წინანდელია. შესაბამისად, ყველის დამზადება-შენახვა უძველესი ქართული კულტურის კუთვნილებაა, რითაც დასტურდება, რომ საქართველო ყველის ქვეყანაა.

დამოწმებული ლიტერატურა:

- ბეროზაშვილი...1981:** თ. ბეროზაშვილი, მესხიშვილი მ., ნოზაძე ლ., ქართული დიალექტის ლექსიკონი, თბ., 1981;
- გაჩეჩილაძე, 1976:** პ. გაჩეჩილაძე, იმერული დიალექტის სალექსიკონო მასალა, თბ., 1976;
- დონდუა, 2001:** კ. დონდუა, სვანურ-ქართულ-რუსული ლექსიკონი. თბ., 2001;
- თანდილავა, 2013:** ა. თანდილავა, ლაზური ლექსიკონი, თბ., 2013;
- ლომთათიძე, 1996:** ქ. ლომთათიძე, „აფხ. აში („ყველი“) სიტყვის თავდაპირველი სახეობისთვის“ (ძველი ქართულის წერილობითი ჩვენების გათვალისწინებით), არნ. ჩიქობავას სახ. ენათმეცნიერების ინ-ტის LV სამეცნიერო სესია, მოხსენებითი თეზისები/ საქ. მეცნ. აკადემია, თბ., 1996;
- მგელაძე, 2018:** ნ. მგელაძე, „ქართველი ხალხის ეთნოლოგიური ლექსიკონი“, ბათუმი, 2018;
- ნიჭარაძე, 1971:** შ. ნიჭარაძე, ქართული ენის აჭარული დიალექტი, ლექსიკა, ბათუმი, 1971;
- ორბელიანი, 1991:** ს.ს. ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, ორტომეული, თბ., 1991;
- ფენრიხი..., 1990:** პ. ფენრიხი, სარჯველაძე ზ., ქართველურ ენათა ეტიმოლოგიური ლექსიკონი, თბ. 1990;
- ფეიქრიშვილი, 1992:** ქ. ფეიქრიშვილი, მესხური დიალექტის სალექსიკონო მასალა, ქუთაისი, 1992;
- ფუტკარაძე, 1993:** შ. ფუტკარაძე, ჩვენებურების ქართული, ბათუმი, 1993;
- ქაჯაია, 2001:** ო. ქაჯაია, მეგრულ-ქართული ლექსიკონი, თბ., 2001;
- ღლონტი, 1984:** ალ. ღლონტი, ქართულ კილო-თქმათა სიტყვის კონა, თბილისი, თბ., 1984;
- ჩუხუა, 2007:** მ. ჩუხუა, იბერიულ-იჩქერიულ ენათა შედარებითი გრამატიკა, თბ., 2007;
- ჩუხუა, 2002-2003:** მ. ჩუხუა, ქართველურ ენა-კილოთა შედარებითი ლექსიკონი, თბ., 2002-2003;
- ცოცანიძე, 2002:** გ. ცოცანიძე, თუშური ლექსიკონი, თბ., 2002.

Iamze Putkaradze

The Names of Cheese in the Dialects of the Georgian Language

The article discusses the names of cheese in Georgian dialects. Dairy farming is characterized by significant achievements for Georgian life, which can be explained by the high technology and technology of dairy production. The type of cheese and the vocabulary associated with it are various and interesting. The vocabulary of the names of cheese in Georgian dialects is rich in both archaic and innovative forms, which form synonyms, and, therefore, they are a real treasure of the rich vocabulary of the Georgian literary language, which can occupy a legal place instead of barbarisms derived from other languages.

The geography of their distribution will provide interesting material for those wishing to compile a Kartvelian dialectological atlas.

The shared vocabulary of most of the geographically distant Georgian dialects, or the Georgian General Dictionary Fund, includes the following words:

1. Fully identical common Kartvelian vocabulary;
2. Relatively late vocabulary;
3. The synonyms of the word **cheese**;
4. The vocabulary of the same composition, but different with its meaning.