

## Grape Harvest in Georgia

### Georgian transcript:

თუ შეგიძლია მოგვიყვე ქართულ რთველზე.

რა თქმა უნდა. ქართული რთველი მე ძალიან მიყვარს. ესე იგი, რთველი ძირითადად ხდება ხოლმე სადღაც სექტემბერში და ყურძენი რომ მომწიფდება, ყველა მიდის ვენახში, ანუ მთელი ოჯახი და ასევე მეზობლები და შეიძლება კიდევ მუშაც კი დაიქირავო თუ დიდი ვენახი გაქვს და კრეფს ყურძენს. პაპაჩემს აქვს ვენახი და ძალიან მიყვარს ხოლმე როდესაც რთველი არის. ნუ, ეხლა უკვე ბოლო რამოდენიმე წელია იშვიათად მიწევს რთველში წასვლა, რადგან საზღვარგარეთ ვარ ხოლმე, მარა პატარაობაში ჩემი უსაყვარლესი სეზონი იყო და ნუ, ეხლაც ჩემი უსაყვარლესი სეზონია და სულ გული მწყდება რომ იქ არ ვარ ხომლე სექტემბერში. უფრო ჩემი ოჯახის რთველზე მოვყვები, იმიტომ რომ ეგ უფრო ვიცი - ვთქვათ როგორ ხდება რთველი ჩვენს ოჯახში, ხო? ესე იგი, მივდივართ ხოლმე დილით ძალიან ძალიან ადრე და პაპაჩემი ალაგებს ხოლმე და ბებიაჩემი პურს, ყველს, რა თქმა უნდა სასმელს - არაყს ან ღვინოს და ასევე შეიძლება წნილი ან რაღაც ძალიან უბრალო საჭმელი ჩავალაგოთ და ხაჭაპური. და შემდეგ რთველში როგორც კი მივალთ ხოლმე, პირველი ვჭამთ ყველანი ანუ იქ შეიძლება ვთქვათ მეზობელი გვეხმარებოდეს ან ვიღაც სხვა მოდიოდეს, ყველანი ვიკრიბებით ერთად ვენახში და ყველანი აუცილებლად ჯერ ვსაუზმობთ. და რომ ვისაუზმობთ რა თქმა უნდა, ერთი-ორი ჭიქა უნდა დაილიოს, რთველი უნდა დაილოცოს და შემდეგ ვიწყებთ ყურძნის კრეფას და ნუ ეს გრძელდება რა თქმა უნდა საათობით და დაღამებამდე. ნუ, გააჩნია მოსავალს და გააჩნია ვენახის სიდიდეს, მარა<sup>1</sup> ჩვენ თითქმის მთელი დღე ვუნდებით ხოლმე ჩვენი ვენახის მოკრეფას. და ძალიან მაგარია, იმიტომ რომ თან ძალიან ბევრ ყურძენს ჭამ, რაღაც თან ისეთი... სულ რაღაც ძალიან კარგი ენერგია არის ხოლმე რთველის დროს. ნუ თუ მოსავალი ცუდია, შეიძლება მთლად ისეთი კარგი ენერგია არ იყოს, მარა ზოგადად ძალიან სასიხარულო მომენტი არის. აუცილებლად რთველის ბოლოს, მერე ყველანი ვბრუნდებით ხოლმე ჩვენს ოჯახში, მარა თუ ვთქვათ ჩვენ მოვეხმარეთ სხვას ყურძნის დაკრეფაში, მაშინ უნდა წავიდეთ იმათ ოჯახში. მარა, რადგან ჩვენი რთველი როცა არის, მოვდივართ ჩვენ ოჯახში... და ვაკეთებთ რაღაც პატარა სუფრას, ეს არ არის აუცილებელი იყოს რაღაცა განსაკუთრებული. ნუ ძირითადად ვწვავთ ხოლმე მწვადს. და რა თქმა უნდა ვიწყებთ ასევე ღვინის დაწურვას.

---

<sup>1</sup> მარა is often used in colloquial Georgian instead of მაგრამ.

## English Translation:

**I:** Could you tell me about the Georgian grape harvest?

**R:** Of course. I love the Georgian grape harvest. It usually takes place sometime around September. When the grapes are ripe, everyone goes to the vineyard – so, the entire family and also the neighbors, and you might even hire someone to help out with grape-picking if you have a large vineyard. My granddad has a vineyard, and I love the grape harvest period. I haven't been to that many harvests over the past few years because I've been abroad during that period, but when I was young that was my favorite season. Even now, it's my favorite season, and I'm always sad that I'm not there in September. I will tell you about the grape harvest in our family, because I'm more familiar with what happens in our family during that period<sup>2</sup>. We go to the vineyard very, very early. My grandparents usually pack bread, cheese, and of course alcohol – vodka or wine - and we might also pack pickles or some other really simple food, and *Khachapuri*<sup>3</sup>. When we arrive at the vineyard, we first eat - everyone together. There might be a neighbor helping us or someone else might be coming, and we all get together in the vineyard, and first of all we eat breakfast together. When we eat breakfast, of course, one or two glasses [of alcohol] have to be drunk to bless the grape harvest and afterwards we start picking grapes, and this continues for hours until it gets dark. It depends on the harvest and on how big the vineyard is, but it usually takes us the entire day to pick all the grapes. And it's amazing, because you eat so many grapes and there's such... There's always such good energy during the grape harvest. Well, if the harvest is bad, there might not be such good energy, but generally it's a very joyful process. After the harvest, we all always go back to our house, but if we helped someone else to pick grapes, we go to their house. But when it's our grape harvest, we go back to our house and have a small *sufra*<sup>4</sup>. It doesn't have to be anything special. Usually we make *mtsvadebi*<sup>5</sup>. We also start making wine, of course.

---

<sup>2</sup> The interviewee's grandparents live in Kakheti, an eastern region of Georgia bordering Azerbaijan and Russia. Most, but not all, families in Kakheti have a vineyard.

<sup>3</sup> *Khachapuri* is cheese bread.

<sup>4</sup> The direct translation for სუფრა is a "feast"; however, the word "feast" does not convey everything for which *sufra* stands. *Sufra* connotes having guests over for dinner (not just family members), drinking alcohol and having a toastmaster who proposes different toasts. The toast sequence is generally pretty standard, but it can also be determined by the toastmaster's personal preferences, the occasion, the guests at the *sufra*, and other circumstances. Moreover, *sufra* usually has a rich food selection. This doesn't necessarily mean an expensive meal or a specific variety of food, it just means that if a family is having a *sufra* rather than an ordinary dinner, they will bring out the best of what they have – it could be just bread and cheese, or they could slaughter a chicken or a cow to offer it to their guests.

Usually, the toastmaster assigns a *merikife*, who is in charge of pouring wine (or other alcoholic beverages). If it's a large *sufra*, the toastmaster assigns several *merikifes*. The toastmaster and *merikifes* are always men. Women are usually in charge of setting the table, preparing the food, and changing people's plates when they get messy (even in Georgian restaurants, it is very common to get a clean plate several times throughout one meal). All special occasions are celebrated with a *sufra*, but people also put on a *sufra* for special guests, relatives that they haven't seen in a long time, to celebrate academic or career achievements, etc.

<sup>5</sup> *Mtsvadebi* is meat – usually veal or pork - fried on a spit on the ground. The fire is usually made from grapewood.

**About CultureTalk:** CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use every day. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2013 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated