

დილაგარდისა დავითულიანი

ეკონომიკის აკადემიური დოქტორი, საქართველოს შოთა რუსთაველის თეატრისა და კინოს სახელმწიფო უნივერსიტეტის ასოცირებული პროფესორი

ლილი კოჭლამაზაშვილი

ეკონომიკის აკადემიური დოქტორი, თბილისის ივანე ჯავახიშვილის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ასოცირებული პროფესორი

**კულინარიული (გასტრონომიული) ტურიზმი
საქართველოში**

საკვანძო სიტყვები: *კულინარიული ტურიზმი, ეკონომიკა, გასტრონომია, ტრადიციები.*

ტურიზმი ეკონომიკის ერთ-ერთ წამყვან და დინამიკურ დარგს წარმოადგენს. განვითარების სწრაფი ტემპებისა და ფართო მასშტაბების გამო იგი მე-20 საუკუნის ფენომენადაა აღიარებული.

მოგზაურობის მიზნებიდან გამომდინარე, ტურიზმს მრავალი მიმართულება გააჩნია, ესენია: რელიგიური, ეკოლოგიური, კულტურულ-შემეცნებითი, პროფესიულ-საქმიანი, სამთო-სათხილამურო, სპელეო, ექსტრემალური, სასოფლო და სხვა.

ბოლო პერიოდი განსაკუთრებული ყურადღება მიიპყრო კულინარიულმა, იმავე გასტრონომიულმა ტურიზმმა. სიტყვა „გასტრონომია“ წარმოიშვა ბერძნული სიტყვიდან „გასტრონომოს“, რაც ნიშნავს კუჭის წესს, მართვას. „კულინარია“ ლათინური წარმოშობის სიტყვაა და ნიშნავს სამზარეულოს ანუ საკვების მომზადების ტექნოლოგიას. ეს ორი სიტყვა ერთი და იმავე შინაარსისაა და ემსახურება ადამიანთა კვებას.

საერთოდ, საჭმლის მომზადების ხელოვნება კაცობრიობის ერთ-ერთი უძველესი დარგია. ერის კულტურასა და ხასიათს არაფერი ისე არ აღწერს, როგორც მისი სამზარეულო. ტერმინი „კულინარიული ტურიზმი“ პირველად შემოიტანა ამერიკის ოჰაიოს უნივერსიტეტის ეროვნული კულტურის კათედრის პროფესორმა ლუსი ლანგმა 1998 წელს. დღეისათვის კულინარიული ტურიზმი ტურიზმის ერთ-ერთი მიმართულებაა, რომლის მიმართ ტურისტე-

ბის ინტერესები ყოველწლიურად იზრდება. მაღალხარისხოვანი ეროვნული სამზარეულო არის კულინარიული ტურიზმის პოპულარობისა და ეფექტურობის განმსაზღვრელი ფაქტორი, მით უფრო, რომ ნებისმიერი ტურისტისათვის კვება და სასმელი უპირველესი კომპონენტია მოგზაურობის დროს, განსაკუთრებით მაშინ, როცა ტური ნაციონალურ სამზარეულოს ეხება.

კულინარიული ტურიზმი ქვეყანას საშუალებას აძლევს გააძლიეროს ტურისტებს ეროვნული, მატერიალური თუ არამატერიალური ფასეულობანი: ტრადიციები, რიტუალები, ფოლკლორი, მუსიკა, ცხოვრების სტილი, ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტების წარმოება, სამზარეულოს ტექნოლოგიური პროცესები და ტურისტებსაც ეძლევათ შანსი თვითონ მიიღონ მონაწილეობა ამა თუ იმ ეროვნული საკვების მომზადებაში, რისთვისაც ბევრი ტუროპერატორი ტურისტულ მარშრუტში დებს დეგუსტაციებს, კულინარიულ მასტერკლასებს და ა. შ.

მნიშვნელოვანია ის ფაქტიც, რომ ასეთ ტურებს სეზონიც არ აქვს, რადგან ის ნებისმიერ დროს შეიძლება მოეწყოს და დაემთხვეს რომელიმე ფესტივალს, ეროვნულ დღესასწაულს ან დიდ ბეიმს.

კულინარიული ტურისტები არიან ის ადამიანები, რომლებიც ნებისმიერ ადგილას მიდიან, რომ თავიანთი კულინარიული ინტერესები დაიკმაყოფილონ. აქ მხედველობაში არ მიიღება ჭამა-სმის მოყვარულები, არამედ საუბარია გურმანებზე, ისტორიის მკვლევრებზე, ანთროპოლოგებსა და ამ სფეროთი დაინტერესებულ პირებზე.

ხშირად კულინარიული ტურისტები არიან ის ადამიანებიც, რომლებსაც მოგზაურობის დიდი ხნის სტაჟი აქვთ და იმავე ქვეყანაში მხოლოდ კულინარიული კუთხით ქვეყნის გასაცნობად მიდიან. ამიტომ ყველა უნდა გააცნობიეროს, რომ ყველა ტურისტი არ მიდის მუზეუმებში, გამოფენებზე, მაგრამ ყველა აგემოვნებს ქვეყნის კულინარიას, ზოგი კი სპეციალურად, მიზანმიმართულად მიდის, რომ ამ კუთხით გაიცნოს ესა თუ ის ეთნოკულტურა.

კულინარიული ტურიზმი მეტ-ნაკლებად ბევრ ქვეყანაშია განვითარებული, განსაკუთრებით კარგადაა ორგანიზებული საფრანგეთში, იტალიაში, ესპანეთში, იაპონიაში და ამ ქვეყნებში შესაბამისად მაღალგანვითარებული სეგმენტია. ესპანეთის საკვები ალი-

არებულია როგორც ერთ-ერთი საუკეთესო სამზარეულო მსოფლიოში და მათი ზოგიერთი ტრადიციული კერძი და რეცეპტი თარიღდება ასეულობით წლით. იგი დაფუძნებულია მისი რეგიონების მრავალფეროვან კულტურულ ტრადიციებზე. ესპანეთის სამეფო 17 რეგიონისაგან შედგება და იქ შესაბამისად 17 „ავტონომიური სამზარეულოა“.

საქართველო ევროპისა და აზიის მიჯნაზე მდებარე უძველესი ქვეყანაა, რომელზედაც გადიოდა აღმოსავლეთისა და დასავლეთის დამაკავშირებელი მთავარი გზები და ამით იგი ხვდებოდა მსოფლიო მოვლენათა ეპიცენტრში. იგი განვითარებული მიწათმოქმედების ქვეყანაა, ამიტომ ქართველური ტომების კულინარიულ კულტურაში უმთავრეს როლს მარცვლეული კულტურები და მევენახეობა-მელვინეობა თამაშობს. ამავე დროს აქ ძალიან ბევრია მცენარეული საკვები, რომლითაც უძველესი ადამიანი იკვებებოდა. მნიშვნელოვანია მესაქონლეობაც და მისი ნაწარმი.

საერთოდ კავკასიას გასტრონომიულ სფეროში „კულინარიულ ქვაბს“ უწოდებენ. ქართულმა სამზარეულომ მეზობელი ქვეყნებიდან ბევრი რამ მიიღო, მაგრამ მან თავისებური წვლილი შეიტანა, გაამრავალფეროვნა, გააკეთილშობილა და ქართულ ტრადიციულ კერძად აქცია.

ჩვენი სამშობლოს სხვადასხვა კუთხის სამზარეულოზე რომ დავფიქრდეთ, ყველა კუთხის ხსენებაზე სხვადასხვა კერძი წარმოგვიდგება და გაგვახსენდება. საერთოდ დასავლეთ საქართველოში უფრო მეტად არის გავრცელებული ნიგვზიანი, ხოლო აღმოსავლეთ საქართველოში ხორციანი საკვები.

ყველა ქვეყნის სამზარეულოს თავისი დამახასიათებელი სპეციფიკა აქვს. ქართული სამზარეულოსათვის დამახასიათებელია ორიგინალური პროდუქტი, ორიგინალური მომზადების წესით და საკმაგებით. ამ მხრივ დასავლეთ საქართველო გამოირჩეულია.

კულინარიული ტურიზმი საქართველოში შედარებით ახალი მიმართულებაა და იგი შეიძლება კარგად განვითარდეს, რადგანაც საქართველოს გააჩნია უდიდესი ტურისტულ-რეკრეაციული პოტენციალი, იგი ნამდვილი „ბუნების წალკოტია“. მისი განვითარებისათვის აუცილებელია კულინარიული ტურიზმის მარშრუტების ფორმირება, რაც საკმაოდ რთული და მრავალსაფეხურიანი პროცედურაა და კარგ კვალიფიკაციას საჭიროებს. მარშრუტის

ფორმირებისათვის საჭიროა სხვადასხვა ტიპის ცნობარები, გზამკვლევები, კარტოგრაფიული მონაცემები, რომელიც მორგებული უნდა იყოს ტურისტთა მოთხოვნებზე. საქართველოში ასეთი ტიპის ტურები წმინდა სახით არ არის წარმოდგენილი და მიბმულია ხშირად სხვადასხვა თემატურ ტურებზე, კერძოდ, ღვინის ტურებზე და სხვა შემეცნებით აქტივობებზე. კულინარიული ტურების მარშრუტის შედგენისას დიდი მნიშვნელობა ენიჭება იმ სეგმენტის გათვალისწინებასაც თუ ვისთვის იქმნება ეს ტურები: შიდა, უცხოელი თუ ორივე ტურისტებისათვის ერთად.

მიუხედავად იმისა, რომ საქართველოს ტურიზმის ამ მიმართულების განვითარებას დიდი პოტენციალი გააჩნია, რეალურად არ არსებობს ამ სფეროს განვითარების გეგმა და სტრატეგია. ამის ძირითადი მიზეზია ტურიზმის ეროვნული ადმინისტრაციის ნაკლები ჩართულობა, კერძო სექტორის მხრიდან ნაკლები დაინტერესება და სხვა.

ჩვენი სარესტორნო კულინარიის მთავარი პრობლემა სწორედ ის არის, რომ იგი ვერ ვითარდება და ერთ ადგილზე დგას, ნაცვლად იმისა, რომ აღადგინონ ძველი ტრადიციები და ახალ გაბედულ ექსპერიმენტებსაც არ მოერიდონ. საჭიროა ქვეყნის სარესტორნო ბიზნესის, მათი მენიუს, ნაციონალური კერძების მიწოდების ფორმების და ნედლეულის ხარისხის შესწავლა. რესტორნებისადმი მოთხოვნები და სტანდარტები მკაცრი უნდა იყოს. დიდი ყურადღება უნდა მიექცეს კულინარიული ტურიზმის შესახებ სატელევიზიო გადაცემებს, ბლოგებს, ინტერნეტგამოცემებს, მასტერკლასებს, რადიოსა და პრესის ინფორმაციებს, რომლებიც ნაციონალურ სამზარეულოს ეხება.

ქართული კულინარიული ტურიზმის განვითარებისათვის აუცილებელია გამოჩნდეს საკვები, როგორც კულტურის მატერიალური საგანი, მისი ადგილობრივი და ეთნოგრაფიული თავისებურებანი და დამუშავდეს მისი მომზადების ტექნოლოგია.

ქართული სამზარეულოს დახვეწილობასა და ინდივიდუალობას, კულინარიას როგორც დარგს სჭირდება უფრო მეტად წარმოჩენა ფართო საზოგადოების წინაშე, რათა ყველა დაინტერესებულ პირს შეეძლოს კარგად გაეცნოს ამ სფეროს.

კულინარიულ ტურიზმში ჩვენს ქვეყანაში არსებობდა გარკვეული ლიტერატურა, მაგრამ იგი არ არის ყოვლისმომცველი, რადგა-

ნაც იქ მხოლოდ რეცეპტებია. ბოლო წლებში გამოვიდა შვიდტომეული „საქართველოს კულინარიული ატლასი“, სადაც განხილულია ყველა სამზარეულო, რაც საუკუნეების განმავლობაში იქმნებოდა, ან შემოდიოდა და მკვიდრდებოდა საქართველოს ყოფით კულტურაში, კერძოდ: ტრადიციები და რიტუალები, საკვებისადმი დამოკიდებულების თავისებურებანი და კვებითი ჩვევების სემონური მახასიათებლები, ასობით რეცეპტი, პროდუქტების ცნობარი, სასარგებლო რჩევები, კულინარიული გზამკვლევები, მომზადების ტექნოლოგია და უამრავი სხვა საჭირო მასალა. ეს არის ნამდვილი უნიკალური გამოცემა, რომელშიც საქართველოს ყველა გემო, სურვილი და არომატია მოქცეული. გარდა ამისა, გამოვიდა წიგნი „ქართული სამზარეულო“ ქართულ, რუსულ და ინგლისურ ენებზე და მრავალი სხვა კულინარიული ლიტერატურა, რაც ძალიან სასიამოვნო ფაქტია.

თითქმის ყველა ცივილიზებული ქვეყანა ამაცობს თავისი კულინარიული წარსულით. რა თქმა უნდა, ჩვენს ქვეყანასაც გააჩნია კულინარიული წარსული, ამიტომ კარგი იქნება თუ გამოიცემა საქართველოს კულინარიის ისტორია.

კულინარიული ტურიზმი ემსახურება მიზანს: გააცნოს ტურისტებს ქართული კულინარიის განსაკუთრებულობა, რომელიც კუთხეების მიხედვითაც სხვადასხვაა და ეს სხვაობა ბუნებასა და ადამ-წესებთან არის დაკავშირებული.

აგრეთვე საჭიროა კულინარიული ლექსიკონის შექმნა, რადგანაც სხვადასხვა პროდუქტს, ინგრედიენტს ხშირად კუთხეების მიხედვით სხვადასხვა სახელი აქვს.

ასევე აუცილებელია კულინარიული უსაფრთხოების განსაზღვრა და მისი გათვალისწინება, რაც ნიშნავს პროდუქტის, ნედლეულის შენახვისა და მომზადების პროცესის გაცნობა-შესწავლას, სანიტარიული ნორმების, უსაფრთხოების წესების დადგენასა და დაცვას.

როგორც ცნობილია, განათლება ყველა სფეროსა და დარგშია აუცილებელი და საჭირო, მათ შორის კულინარიაშიც, ისიც ჩვენნაირი ტურისტული განვითარების პოტენციალის მქონე ქვეყანაში.

სამაგიეროდ, კვალიფიციური კადრი დარგის განვითარების საფუძველია. ამ მხრივ საქართველოში ძალიან დაბალი დონეა, განსაკუთრებით სარესტორნო ბიზნესში, სადაც ყველაზე მეტად

ჩანს მომსახურე პერსონალის განათლების დონე. ხშირად ისინი ვერ აწვდიან ტურისტებს მათთვის საჭირო ინფორმაციას.

უდავოა ქართული კულინარიული კულტურის როლი ტურიზმის განვითარებაში. ერთ-ერთი მთავარი მიზანი, რისთვისაც ტურისტები ჩამოდიან საქართველოში, არის ქართული ღვინისა და სამზარეულოს დაგემოვნება. მიუხედავად ასეთი დაინტერესებისა, მათი მოლოდინი ხშირად არ მართლდება, რადგან რეალობა სხვაა.

ჩვენთან ძალიან ბევრი რამ არის შესაცვლელი და ერთ-ერთი პირველი კვებისა და სმის კულტურაა. ჩვენთან მრავალი რესტორანია, სადაც მენიუ იშვიათად იცვლება და თანაც მხოლოდ რამდენიმე კერძით შემოიფარგლება.

ჩვენი მიზანი უნდა გახდეს ტრადიციულ მენიუზე დაფუძნებული ახალი ქართული სამზარეულოს შექმნა შედარებით მსუბუქი და ჯანმრთელობისათვის სასარგებლო კერძების მრავალფეროვანი რეცეპტებით. ყოველივე ამის მისაღწევად მხოლოდ ადგილობრივი ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტი და მეცნიერული მიდგომები უნდა იქნას გამოყენებული.

კულინარიული ტურიზმის განვითარებისათვის აუცილებელია ქვეყნის რეკლამირება, მისი ბუნებრივი ღირსშესანიშნაობების, კულტურული მემკვიდრეობის, კულინარიული ტურიზმის პოპულარიზაცია თითოეული რეგიონის მიხედვით და ეროვნულ სამზარეულოზე ინფორმაციის მიწოდება პოტენციურ ტურისტებამდე. ამავე დროს უნდა შევქმნათ ისეთი გარემო, რომელიც არა მხოლოდ მოიზიდავს ტურისტებს, არამედ უცხოელ ტურისტებს გაუშვებს დიდი შთაბეჭდილებებით და ყოველ მხრივ კმაყოფილს, რაც თავისთავად ძალიან დიდ რეკლამას წარმოადგენს ქვეყნის ტურისტული საქმიანობისათვის.

ამგვარად, საქართველოს გააჩნია თითქმის ყველა რესურსი, რაც სჭირდება კულინარიული ტურიზმის განვითარებას, კერძოდ, კარგი მასალა და ნედლეული, შესანიშნავი რეცეპტები და გემოვნებიანი ხალხი. საჭიროა მხოლოდ ხელისუფლების მეტად ჩართულობა და ამ საქმის კარგი მენეჯმენტი.

გამოყენებული ლიტერატურა:

- გოცირიძე გ., კვების ხალხური კულტურა და სუფრის ტრადიციები საქართველოში, თბ., 2007;
- ცატავა დ., გასტრონომიული ტურიზმი და გასტრონომიული ტურისტი, თბ., 2016;
- ცატავა დ., გასტრონომიული ტურიზმის ისტორიის სალექციო კურსი, თბ., 2013;
- სავანელი რ., ესპანური კულინარიის შესავალი, თბ., 2014.

Dilavardisa Davituliani

Academic Doctor of Economics, Associate professor,
Tutor at the Shota Rustaveli Theatre and Film Georgia State
University;

Lili Kochlamazashvili

Academic Doctor of Economics, Associate professor,
Ivane Javakhishvili Tbilisi State University

CULINARY (GASTRONOMIC) TOURISM IN GEORGIA

- Among many directions of tourism, culinary, same as gastronomic tourism, has recently attracted special attention. In general, the art of cooking is one of the ancient fields of mankind. Nothing describes the culture and character of a nation better than its cuisine;

- Currently, culinary tourism is one of the dynamic directions of tourism and the interests of tourists in this regard are growing day by day. Also important fact is that culinary tours are not seasonal and can be arranged at any time, or can be conceding with any festival, national holidays or celebrations;

- High quality national cuisine is a determining factor in the popularity and effectiveness of culinary tourism, especially since food and drink are the primary components for any tourist during the trip, exclusively when the tour is about national cuisine;

- Culinary tourism is a relatively new direction in Georgia. It can be developed well and become a leading source of income for the country, as long as Georgia has great potential for this. It is indeed “the Garden of 98 Eden”, but its development has many obstructions;

- The main problem of our restaurant cuisine is that it does not develop, and instead of restoring good old traditions and even daring to experiment, is frozen on one place;

- A number of activities are necessary for the development of culinary tourism, in particular:

- Active involvement of the state and government in regulating these processes;
- Formation of culinary tourism routes, for which, first of all, different types of references, guides, and cartographic data are

- needed, that should be tailored to the needs of tourists;
- Culinary education, which is on the low level in our country. The service staff doesn't have an elementary education about Georgian cuisine, due to which we can't provide necessary information to tourist;
 - It's very important to promote our country, popularize culinary tourism, providing information about our national cuisine to potential tourists. It's vital to create an environment that will not only attract tourists, but also give them great experience and impressions, which obviously will be great promotion for the successful tourism activities of the country.