

თეონა ზოიძე

სსიპ აჭარის მუზეუმის დირექტორი,
ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის
ასისტენტ-პროფესორი

Teona Zoidze

Director, LEPL Ajara Museum

Assistant Professor,

Shota Rustaveli State University of Batumi

DOI: <https://doi.org/10.52340/gmg2023.01.001>

გასტრონომიული კულტურა, ტურიზმი და მისი მნიშვნელობა აჭარის რეგიონში

Gastronomic Culture, Tourism and Its Significance in the Region of Ajara

აბსტრაქტი

კვლევა აერთიანებს კულტურათშორისი, ეკონომიკური და ტურისტული ტენდენციების ერთობლიობას. მასში წარმოდგენილია გასტრონომიული ტრადიციების მნიშვნელობა, რეგიონულ იდენტობის მნიშვნელობა. სტატიაში განხილულია აჭარული გასტრონომია, როგორც საქართველოს ერთ-ერთი გამორჩეული ტურისტული პროდუქტი. სტატიაში ასახულია აჭარული გასტრონომიის უნიკალური ნიმუშები, მივიწყებული კერძები და ტრადიციები, დასკვნის სახით მოცემულია რეკომენდაციები.

საკვანძო სიტყვები: აჭარა, გასტრონომია, სამზარეულო, კერძები, ბორანო, სინორი, კაიმალი.

Abstract

This research integrates intercultural, economic, and tourism-related trends, emphasizing the significance of gastronomic traditions and their role in shaping regional identity. The article examines Ajara's gastronomy as one of Georgia's most distinctive tourism products. It highlights unique examples of Ajarian culinary heritage, including forgotten dishes and traditions. The conclusion presents a series of recommendations based on the findings.

Keywords: Ajara, gastronomy, cuisine, dishes, Borano, Sinori, Kaimaghi.

შესავალი

აჭარა – შავი ზღვის სანაპიროზე მდებარე, უნიკალური ბუნებით, მრავალფეროვანი კულტურითა და ისტორიული მემკვიდრეობით გამორჩეული რეგიონი – საქართველოს ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ტურისტული ლოკაციაა. ბოლო წლებში, რეგიონის განვითარებაში განსაკუთრებულ როლს ასრულებს გასტრონომიული კულტურა, რომელიც ადგილობრივი ეკონომიკისა და კულტურული იდენტობის განმტკიცების მნიშვნელოვან საფუძველს ქმნის. აჭარული სამზარეულო გამოირჩევა როგორც გემოვნური მრავალფეროვნებით, ისე რეცეპტების მრავალსაუკუნოვანი ტრადიციებით. მისი გამორჩეული კერძები – აჭარული ხაჭაპური, ბორანო, სინორი, კაიმალი და ჩირბული და სხვა არა მხოლოდ ადგილობრივების, არამედ ტურისტებისთვის მთავარი ინტერესის საგანია. აჭარული კერძები აერთიანებს მთის და ზღვის პროდუქტებს, რაც უნიკალურ კოლორიტს სძენს მას. ზღვისპირა და მთიანი რეგიონების

კომბინაცია შექმნის შესანიშნავ ბაზას გამოცდილი ტურისტული პროდუქციის და ადგილობრივი გასტრონომიული გამოცდილებისთვის.

კვლევა ეფუძნება: ეთნოგრაფიას: კერძების რიტუალები და მათი სივრცეებში გამოყენება. სტრატეგიულ ანალიზს: შემოთავაზებული პროექტები, მათ შესაბამისობა UN SDG პრინციპებთან და რეგიონული პოლიტიკის ფარგლებში განხორციელებულ მიდგომებს მიმართულებით.

ეკონომეტრიულ ანალიზს: ტურიზმის წვლილი ეკონომიკასა და მცირე სასტუმრო ბიზნესში, მდგომარეობის კვლევა ქვემო და მაღალმთიან აჭარაში .

კულტურული და ეთნიკური რაობა.

საქართველოს თითოეული კუთხე, მათ შორის აჭარა, გამოირჩევა ხალხური სამზარეულოს ნაირგვარობითა და მომზადების ტექნოლოგიით, სუფრის გაშლის წესებითა და მასთან დაკავშირებული რიტუალებით. აჭარული სამზარეულო წარმოაჩენს ადგილობრივ ისტორიულ, ეთნიკურ და რელიგიურ მრავალფეროვნებას, ხოლო გასტრო-აქტივობები, რიტუალები და კერძების მომზადების პრაქტიკა გამოიყენება როგორც კომუნიკაციის, სტუმართმოყვარეობისა და კულტურული მემკვიდრეობის გადაცემის საშუალება. აჭარული სამზარეულოს მრავალფეროვნება და თავისებურება განპირობებულია მეურნეობრივი პროფილითა და საკვები მცენარეულობის სიმრავლით. აჭარის მოსახლეობის ძირითადი სამეურნეო დარგებია მიწათმოქმედება და მესაქონლეობა. ამიტომაც მოსახლეობის საკვებიც უმთავრესად ბოსტნეულისა და მარცვლეულის, რძისა და ხორცის პროდუქტებისაგან მზადდებოდა და მზადდება დღესაც. ძირითად რაციონს ძველთაგანვე ავსებს ხილი, მევენახეობისა და მეფუტკრეობის პროდუქტები, თევზი. აჭარაში სულ ფიქსირებულია 150-მდე დასახელების კერძი.

საქართველოსაგან ხანგრძლივმა იზოლირებამ ოსმალთა ბატონობის პერიოდში გარკვეული გავლენა იქონია არა მარტო სოციალურ-ეკონომიკურ მდგომარეობაზე, არამედ ხალხურ სამზარეულოზეც. მიუხედავად ოსმალური სამზარეულოს გავლენისა ადგილობრივმა მოსახლეობამ ძირითადად შემოინახა ქართული სამზარეულოს ძირძველი ტრადიციები, თუმცა ამავე დროს, უცხოური ელემენტებიც შეიტვისა. ზოგიერთმა ტრადიციულმა კერძმა სახელი შეიცვალა, მისი დამზადების ტექნოლოგია კი იგივე დარჩა. ფრაგმენტული ხასიათის ცნობები რძისა და რძის პროდუქტების შესახებ მოცემულია ქართველ მოღვაწეთა- აბუსერისძე ტბელის, ვახუშტის, დ. ბაქრაძის, გ. ყაზბეგის, ზ. ჭიჭინაძის, თ. სახოკიას, მ. ჯანაშვილის, ა. ფრენკელის, ვ. ლისოვსკის და სხვათა ნაშრომებში. აჭარულ სამზარეულოზე დიდი გავლენა მოახდინა მაღალმთიანი რეგიონების ცხოვრების წესმა, ოსმალეთის ბატონობის პერიოდმა, მათი ადათ-წესების შემოტანამ მაღალმთიან აჭარაში.

აჭარული სამზარეულო და უცხოური გავლენა აჭარულ გასტრონომიაზე.

აჭარულ სამზარეულოს ძირითად კომპოზენტს რძის პროდუქტები წარმოადგენს. მაღალმთიანი აჭარა ხანგრძლივი ზამთრით ხასიათდება, რაც ზრდის საკვები პროდუქტების დიდი ხნით შენახვის საჭიროებას. რძის პროდუქტების დამზადებითა და მოხმარებით განსაკუთრებით გამოირჩეოდა აჭარისწყლის, მერისის, მაჭახლის ხეობათა სოფლები. რძესა და რძის პროდუქტებს აჭარაში რძისეულს, უხდურს, ნაწველს, თეთრეულს ეძახიან. რძისა და რძის პროდუქტების შენახვა- გადამუშავება ხდებოდა საგანგებოდ გამოყოფილ ოთახში- სარძიეში. საცხოვრებელ სახლში სარძიეს ცალკე არსებობა თავისთავად მიუთითებს ამ სახის პროდუქტების დიდ მნიშვნელობაზე აჭარელთა ყოფაში [ივ. ჯავახიშვილის სახ. ისტორიის ინსტიტუტის შრომები. I. თბ. 1947. გვ. 157-158].

აჭარის ადგილობრივმა მოსახლეობამ საუკუნეთა მანძილზე ღრმა ცოდნა- გამოცდილება შეიძინა რძის ცხიმოვანობის გამოცნობასა და ამალღებაში, რძის მაღალხარისხოვანი პროდუქტების დამზადებაში. ცხიმოვანობით უპირატესობა ენიჭება კამეჩისა და ძროხის რძეს. მისგან მზადდებოდა კარაქი, სხვადასხვა სახის ყველი, მაწონი, ნადული, ნაღები და სხვა პროდუქტები. ასევე აჭარაში მოიპოვება ყველის ბევრნაირი სახეობა, ყველაზე დამახასიათებელი კი აჭარული დაპწნილი ყველია დაპწნილი იგივე ჩლეჩილი, აჭარული გრეხილი ყველი. გამოხდილ რძეს ზამთრობით დილიდან საღამომდე, ხოლო ზაფხულობით დაახლოებით 2 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 რძე აიჭრებოდა. ისევ იმავე ჭურჭელში ხელით ერთ ადგილზე ყველს შეაგროვებდნენ „მოჭყებდნენ“ და ყველის რგოლს შეკრავდნენ. შრატიდან, რომელიც ყველისაგან რჩებოდა, ამოიღებდნენ და რამდენჯერმე ერთმანეთზე გადაახვევდნენ, დაპწნიდნენ. ყველი წნულის-გრეხილის ფორმას მიიღებდა [ქართველი ხალხის ეთნოლოგიური ლექსიკონი 2019:161]. არსებობს ვარაუდი რომ აღნიშნული ყველი მესხებმა შემოიტანეს აჭარის მაღალმთიანეთში

აჭარული სამზარეულოსთვის დამახასიათებელი კერძია კაიმალი, რომელიც სეფერატორში რძის გამოხდით, ანდა გობში რძის გაჩერებით მიღებული ნაღებია. საერთოდ კაიმალისთვის გობზე დასხმული რძისგან მიღებულ ნაღებს ამჯობინებდნენ. ახალმოწველილ რძეს გობით სარძიეში დადგამდნენ და რძე თავზე ნაღებს მოიკიდებდა, ამ ნაღებს მოხდიდნენ და ცალკე მოაგროვებდნენ, ეს იყო კაიმალი. ჩვეულებრივ, გობზე დასხმული რძე 2-3 დღის განმავლობაში ოდნავ მოყვითალო ფერის მეტად გემრიელი ნაღების ფენას იკეთებდა, ეს კაიმალის მიღების უფრო ძველი წესი იყო. კაიმალი მეტად მსუყე და ძვირფას საჭმელად ითვლებოდა, მისგან სხვადასხვა სახის კერძებს ამზადებდნენ.

აჭარულ კერძებზე ხშირად გავლენას ახდენდა ის თემი თუ სოციალური, რომელიც დროებით ან მუდმივად სახლდებოდა კონკრეტულ დროს, გარემოსა და სივრცეში. ხშირ შემთხვევაში კერძების ნივთებსა და თუ ყოფით ცხოვრებაში გამოყენებად საჭიროებებს მიაწერდნენ. ზოგიერთი მათგანი სახეცვლილი გვხვდება დღევანდელ აჭარულ გასტრონომიაში, ზოგიც შემორჩენილია პირველადი სახით.

აჭარული სამზარეულოს ყველაზე ცნობილი და პოპულარული კერძია აჭარული ხაჭაპური, რომელიც ფორმით ნავს მოგვაგონებს და ალბათ იმეორებს ზღვის ნაპირიდან დანახულ მზეს, რომლის სხივებიც გემბანზეა დაღვენთილი, თუმცა რა თქმა უნდა, ეს ვარაუდი ლირიკულ-პოეტურია. კულინარიაში კი ამა თუ იმ კერძის არსებობას უფრო ზუსტი და პრაქტიკული მიზეზი აქვს ხოლმე, ახლად ჩახლილი თბილი კვერცხი ისედაც სწრაფდაბაყრებადია და გემრიელ ხაჭაპურს კიდევ უფრო აგემრიელებს. არავინ იცის რამდენად სარწმუნოა აჭარული ხაჭაპურის ლაზური წარმოშობისა და მენავეობასთან კავშირის ისტორია, მაგრამ ფაქტია, რომ ამ მშვენიერ აჭარულ კერძს ინგლისურ ენაზე Cheese Boat ანუ „ყველის ნავი“ უწოდეს [ტრადიციული და კლასიკური კერძები. 2018 :34].

ასევე არანაკლებ საინტერესო კერძია. ბორანო ტრადიციული აჭარული კერძი ცხიმოვანობითა და სწრაფი მომზადებით ხასიათდება. აჭარულ მოხდილ-დაპწნილ ყველს დაჭრიდნენ, ზემოდან დამწვარ იალს მოასხამდნენ და ბორანიც მზად იყო. მას მჭადთან ერთად მიირთმევდნენ. ყველი უმჯობესი იყო ახალი ყოფილიყო. სხვა შემთხვევაში დაჭრილ ყველს ცხელ წყალს დაასხამდნენ, ცოტა ხანს გააჩერებდნენ. ყველი დარბილდებოდა და დამწვარ იალს შემდგომ დაასხამდნენ.

ბორანოს სხვადასხვა ვარიანტები კეთდებოდა. არის ვერისა, რომ ბორანო სპარსეთთან არის დაკავშირებული, თუმცა მეტად სარწმუნოა მისი ოსმალურ კულინარიასთან კავშირი. რადგან ბორანო გავრცელებულია როგორც საკუთრივ აჭარაში, ისე თურქეთის ტერიტორიაზე მოქცეულ აჭარულ სოფლებში [ქართველი ხალხის ეთნოლოგიური ლექსიკონი. 2019:92]. კერძი ბორანო არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლადა აღიარებული.

კერძები და ტრადიციები.

აჭარულ კერძებს ხშირად დღესასწაულებზე, სამგლოვიარო სუფრებსა თუ სხვა ღნისძიებებზე იყენებდნენ, საინტერესოა გოგოს ფაფის ფენომენი, რომელიც რიტუალური კერძია. ის აჭარასა და თურქეთის ტერიტორიაზე მოქცეულ აჭარულ სოფლებში მზადდება. გოგონას დაბადებისას სიხარულისა და ბედნიერების აღსანიშნავად გოგოს ფაფას ამზადებენ. ამ კერძით სტუმრებსა და კეთილმსურველებს უმასპინძლებიან [ტრადიციული და კლასიკური კერძები. 2018:32]. ფაფა მზადდებოდა პურის ფქვილის მოშუმების გზით. თეფშზე დარიგებულ ფაფას შუაზე მცირედ ჩააღრმავებდნენ და მასში იალს ჩაასხამდნენ. ამგვარ ფაფას ოჯახში ახალი წევრის დაბადების აღსანიშნავად ამზადებდნენ და მეზობლებსაც მოიწვევდნენ. მიაჩნდათ, რომ ბავშვი დამსუფრულებული-დანაყრებული, მამღარი იქნებოდა, სიხარბეს არ გამოიჩენდა და თვალი სხვისი სუფრისაკენ არ გაექცეოდა [ქართველი ხალხის ეთნოლოგიური ლექსიკონი. 2019:546].

ასევე საინტერესოა სინორის ისტორია, იგი პოპულარული აჭარული კერძია, რომელიც ზემო აჭარაში ძველად ქორწილის აუცილებელი ატრიბუტი იყო. მას ამზადებენ როგორც საქართველოში, ისე თურქეთის ტერიტორიაზე არსებულ აჭარულ სოფლებში. თავად სიტყვა „სინორი“ აჭარულ დიალექტსა და ლაზურ ენაში საზღვარს ნიშნავს. პურის ცომისაგან გაჰყავდათ თხელი ცომი, რომელსაც „ჰაჯზე“ ანდა ღუმელზე შეწვავდნენ. ამას იუხა ერქვა. ერთმანეთზე დაწყობილი, ტილოგადაფარებული იუხის ფენები დარბილდებოდა და მას გრაგნილის მსგავსად დაახვევდნენ. შემდგომ დაახლოებით ორი „პარმალის“-ორი თითის ზომაზე დაჭრიდნენ და ხის გობში ჩაწყობილს შეინახავდნენ. სინორი სხვადასხვანაირად მზადდებოდა. იცოდნენ დოიანი, მაწვნიანი, იალიანი სინორი. განასხვავებდნენ ასევე შაქრიან და მარილიან სინორს. სინორი საპატივცემულო კერძად ითვლებოდა. ამასთანავე მსუყე საკვებიც იყო [ქართველი ხალხის ეთნოლოგიური ლექსიკონი. 2019:503].

დღესაც კი არანაკლებ პოპულარულია აჩმა. ამ ხაჭაპურის სახელწოდება თურქული ენიდან მოდის, თუმცა თურქულ სამზარეულოში ეს სახელი ქართული რეცეპტის განსხვავებულ ცომეულ ნაწარმს ეწოდება. მოხარშული ცომის თხელი ფენებისა და ყველისაგან დამზადებული შესანიშნავი ხაჭაპური აჭარულ სამზარეულოში ერთ-ერთი ყველაზე ნოყიერი და კალორიული კერძია. აღსანიშნავია, რომ ავთენტურ, აჭარულ რეცეპტში მეგრული ყველი არ გამოიყენება, თუმცა სულგუნიტ დამზადებული ძალიან გემრიელი გამოდის [ტრადიციული და კლასიკური კერძები. 2018 :36]. უნდა აღინიშნოს რომ აღმოსავლური სამზარეულოს გავლენას განიცდიდა ისეთი კერძები როგორიცაა: ერიშტე, ჩირბული, იახნი, ბაქლავა, შაქარლამა, ხალვა, დედლურაი ქათამი და სხვა. ერიშტე- პურის ცომისაგან დამზადებულ თხელ ფენებს მაკარონის მსგავსად დაჭრიდნენ. ჭურჭელში ჩაყრიდნენ და ადუღებულ წყალს დაასხამდნენ. შემდეგ წყალს გადაწურავდნენ და თეფშს ცეცხლზე შედგამდნენ. დამწვარ ერბოში გახსნილ თაფლს დაასხამდნენ [იქვე გვ.199] ხოლო რაც შეეხება ჩირბულს, იგი ყუათიანი საუზმის კერძია. მისი ბევრი ვარიანტი არსებობს. ყველა ვარიანტის აუცილებელი კომპონენტია კვერცხი. აღსანიშნავია, რომ ქართულ სამზარეულოში სპეციალურად საუზმისთვის მომზადებული კერძები ბევრი არ არის. აჭარული სამზარეულო ამ მხრივ გამონაკლისია.

აჭარაში დიდი პოპულარობით სარგებლობს იახნი, ეს კერძი განსაკუთრებით ცნობილია ქობულეთში, მას საქონლის მკერდის ნაჭრისგან ამზადებენ, იახნის დასამზადებლად იყენებენ სანელებლების ნაირსახეობას, რაც კერძს განსაკუთრებულ გემოს სძენს. ყოველდღიურ, სადღესასწაულო თუ საწესჩვეულებო მენიუში მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა ღომის, ბრინჯის კერძებს, რძით შეზავებული ფაფებისა და ფლავის სახით. აჭარულ სამზარეულოს მოგვიანებით დაემატა კარტოფილის, კომბოსტოს, პომიდვრის კერძები. ყოფაში დღესაც არ დაუკარგავს მნიშვნელობა ბოსტნეულისა და ტყის მცენარეულის კერძებს.

ხალხური კულინარიის მშვენიერებაა თაფლი, რომელსაც პირდაპირი მოხმარების გარდა, იყენებდნენ ტკბილი სასმელის (შარბათი) მოსამზადებლად. კერძოდ იყენებდნენ დაუწურავ თაფლს.

საოჯახო ყოფაში, ასევე მრავალმხრივი გამოყენება ჰქონდა შინაურ და ტყიურ ხილს და მისგან დამზადებულ პროდუქტება. ყურძნის წვენიდან მზადდებოდა ღვინო, ბაქმაზი, ლეჩერი, ფელამუში, ტყემლისაგან საწებელი, ყორაო (კვანარახი), ტყლაპი. როდესაც ოსმალთა ბატონობის პერიოდში აიკრძალა ღვინის დაყენება და მოხმარება, ზემო აჭარაში თითქმის მასობრივი ხასიათი ჰქონდა ყურძნის წვენიდან ხარდლის მომზადებას. (ხარდალი არაბულიდან მომდინარეობს და დაუდუღარ წვენს ნიშნავს).

აჭარაში განსაკუთრებით კარგადაა წარმოდგენილი სამკურნალო (მელოგინე ქალის, ჩვილ ბავშვთა და ხანდაზმულთა) კულინარია. სადღესასწაულო და სხვა კერძები.

ზომიერებითა და სიუხვით გამოირჩეოდა აჭარული საქორწინო სუფრა, რომელიც დაახლოებით 10-15 დასახელების კერძს ითვლიდა. საქორწინო სუფრის დასამშვენებელი იყო ტკბილი სასმელები: ხარდალი (ზემო აჭარა) და შარბათი (წყალში შეზავებული თაფლი). 1940-იანი წლებიდან ფეხი მოიკიდა სპირტიანმა სასმელებმაც. სუფრაზე მამაკაცები და ქალები წარსულში ცალკე-ცალკე სხდებოდნენ, უფროს-უმცროსობის რიგის დაცვით.

აჭარაში, საქართველოს სხვა კუთხეების მსგავსად, სიხარულითა და მომავლის იმედით ხვდებოდნენ ახალ წელს. ამ დღეს, სხვა კერძებთან ერთად უპირატესობა ეძლეოდა ტკბილეული კერძების (ბაქლავა, ბურმე, ბორეგი, ლუხუმი) მომზადებას, აგრეთვე მოხარშული სიმინდის მარცვალს, რომელსაც ზოგან სირსვალი ეწოდებოდა.

ცნობილი იყო აშურას უძველესი დღესასწაული, რომელიც ტარდებოდა აშურის მთვარის მეთათე დღეს. ამ სახელწოდების კერძიც სადღესასწაულო კულინარიის ნაწილი იყო, რომლის შემადგენლობაში შედიოდა 7 ინგრედიენტი (სიმინდი, ბრინჯი, ხორბალი, ქერი, ღომი, ლობიო, ნიგოზი). აჭარის ეთნოგრაფიულმა ყოფამ შემოინახა სამზარეულოსთან დაკავშირებული სხვა მდიდარი ხალხური წეს-ჩვეულებებიც: სასიძოს მიერ რიტუალური პურების მიტანა საცოლესთან, საქმროს ოჯახში შესვლასთან დაკავშირებით ცოლში ხელის ჩაკვრა, თუ კეციდან გამომცხვარი მჭადის ამოღება, პატარძლის მიერ ოჯახში მარცვლეულის მიმოზნევა, მის თავზე ტკბილეულის გადაყრის რიტუალი, რძლის ოჯახიდან სიძის ოჯახში ნამცხვრების მიტანა და სხვა. ყველა ამ წესის შესრულება სავალდებულო იყო, მაგრამ შემდეგ ზოგიერთმა დაკარგა მნიშვნელობა და დღეს გადმოცემებს შემორჩა. ძველად აჭარლები ხშირად კერძებს სხვადასხვა ცრურწმენებს უკავშირებდნენ მაგალითად საახალწლო კერძი სირსვალი-ნიგვზითა და ნივრით შეკაზმული მოხარშული სიმინდის კერძი. ამ კერძს მაგიური მისია ჰქონდა. რამდენად გემრიელი გამოვიდოდა სირსვალი, იმდენად ბარაქიანი და მოსავლიანი წელი ელოდა ოჯახს. ოჯახის ყველა წევრს აუცილებლად უნდა ეჭამა ის კერძი. მაგრამ დაპატიჟებულ სტუმარს და სუფრაზე შემოსწრებულს არც კი გაასინჯებდნენ, რადგან ემინოდათ, რომ ოჯახიდან ბარაქა წავიდოდა.

ბაქლავა აღმოსავლურ სამხარეულოში გავრცელებული ნამცხვარია, რომელიც თხელი ფენოვანი ცომის, ნიგვზისა და თაფლისგან/შაქრისაგან მზადდება. ქართულ სამხარეულოში ეს დესერტი თურქული გავლენის შედეგად შემოვიდა და მისი აჭარული ვერსია შეიქმნა. კვერცხში, ერბოში და წყალში მოხელილ პურის ფქვილის ცომისაგან თხელ ფენებს, სულ ოცდახუთ ანდა ოცდაათ ფენას გაიყვანდნენ, სპილენძის სპეციალურ ჭურჭელში ჩააწყობდნენ, ყოველ მეხუთე ფენაზე ნიგოზში ჩანაყილ შაქარს მოაყრიდნენ, რომბის მაგვარად დაჭრიდნენ და შეწვავდნენ. შემდეგ სქელ შერბეთს მოასხამდნენ [ქართველი ხალხის ეთნოლოგიური ლექსიკონი. აჭარა. ბათუმი. 2019. გვ.76]. აღნიშნული ტკბილეული ფართოდ გამოიყენებოდა დღესასწაულებზე.

შაქარლამა აღმოსავლური დესერტია, რომელიც საქართველოში ფართოდ იყო გამოყენებული. როგორც იოსებ გრიშაშვილი წერს, ის პოპულარული თბილისური ტკბილეული ყოფილა. აჭარაში საქართველოს განსაკუთრებული წესით, სადღესასწაულოდ ამზადებენ [ტრადიციული და კლასიკური კერძები. 2018:50]. არის ვარაუდი, რომ შაქარლამა სპარსეთიდან შემოვიდა და დამკვიდრდა საქართველოში. შაქარნარევ ბრინჯის ფქვილს გამდნარ ერბოში კარგად მოხილავდნენ. მიღებულ ცომს გააბრტყელებდნენ. რომბისებურად დაჭრიდნენ და მზეზე გაახმობდნენ. ზოგიერთი დიასახლისი ბადროს მსგავს კვერებს ამზადებდა, ზოგიერთი კი ბურთისებურს [ქართველი ხალხის ეთნოლოგიური ლექსიკონი. 2019:50].

„ხალვა“ არაბული სიტყვაა და ქართულ სამხარეულოში თურქული და აზერბაიჯანული ენებიდან შემოვიდა. ეს დესერტი აჭარის გარდა სამცხე -ჯავახეთსა და საინგილოშია გავრცელებული და ქორწილის თუ ახალი წლის აუცილებელ მშვენებად ითვლება. აჭარული და ინგილოური ჰალვის მომზადების წესი ერთმანეთისაგან ძალიან განსხვავდება [იქვე გვ.52]. ჰალვა შაქართან ერთად დანაყილი ნიგვზით ანდა მხესუმზირით მზადდებოდა-ხოლო ჰალვა აჭარაში შემდეგნაირად მზადდებოდა: კარაქს დაწვავდნენ, პურის ფქვილს შეუკიდებდნენ და შეწითლებამდე მოხრაკავდნენ. შემდეგ შაქრის ანდა თაფლის შარბათში შეაზელდნენ და ცომივით სქელ მასას რომ მიიღებდნენ, ბურთივით დააგორგალებდნენ ოდნავ სხვანაირი შემზადებით. პურის ანდა წვრილად დაფქვილ სიმინდის ფქვილს ერბოში მოხრაკავდნენ, შემდეგ თაფლს ანდა შაქარს შეურევდნენ და მიღებული ცომისაგან მრგვალ კვერებს დაამზადებდნენ. ზოგი დიასახლისი მრგვალ კვერს შუაზე გაჭრიდა და მაგიდაზე გასატანად ასე ინახავდა. ხალვა სულხან-საბა ორბელიანთან „პუნგია“. ლექსიკოგრაფის განმარტებით „პუნგია ესე არს ტკბილნი ნამზადებნი, რომელსა თურქნი ჰალვას უწოდებენ“ [ქართველი ხალხის ეთნოლოგიური ლექსიკონი. 2019:736].

დედღურაი ქათამი- „ახალი ქათმით“ მზადდებოდა. წვრილად დაჭრილ ქათამს ჭურჭელში ჩაყრიდნენ, მცირე დუღილის შემდეგ ბრინჯს ჩაუმატებდნენ და მოადუღებდნენ. დუღილის პროცესში მარილში დანაყილ ნიგოზს ურთავდნენ და კვლავ წამოადუღებდნენ. თუ საჭმელი „ძველი ქათმით“ მზადდებოდა, მაშინ ქათმის ხორცს მანამდე ადუღებდნენ, სანამ ქათმის ბარკლების თავზე ხორცი არ დაიწვედა, რაც იმის ნიშანი იყო, რომ ხორცი საკმაოდ მოხარშული იყო. ამის შემდეგ ქვაბში ბრინჯს ჩაყრიდნენ და კვლავ ადუღებდნენ. მცირე დუღილის შემდეგ მარილნარევ დანაყილ ნიგოზს დაუმატებდნენ. როცა ბრინჯი მოიხარშებოდა, პრასასა და მაკიდოს ჩააჭრიდნენ და ისევ წამოადუღებდნენ. ამის შემდეგ ნიორში დანაყილ წიწაკას ჩაურთავდნენ და ბოლოს მარილში დანაყილი ქინძის და სისამის თესლებს ჩაყრიდნენ, კოწახურს ჩაასხამდნენ და წამოადუღებდნენ [იქვე გვ.175].

ვეგეტარიანული კერძები

ქართული სამზარეულო, მათ შორის აჭარულიც მდიდარია ვეგეტარიანული კერძებით, განსაკუთრებით მხალეულით (ანუ ფხალეულით, როგორც მას აჭარაში ეძახიან), რომელიც ეზოსა თუ ბოსტანში მოყვანილი, მინდვრად თუ ტყეში მოგროვებული მრავალფეროვანი მცენარეებით მზადდება.

ერთი მათგანია კეჟერა ფხალისა და ლობიოს ნარევით მომზადებული კერძი. მხალსა და ლობიოს ცალკე-ცალკე მოხარშავდნენ. ფხალს წყალს გამოუცვლიდნენ, კვლავ მოხარშავდნენ და ცალკე ჭურჭელში შეინახავდნენ. ნიორნარევ მარილში ჩანაყილ ქინძსა და პილპილს ლობიოს წვენში გახსნიდნენ და გალესავდნენ, ფხალ-ლობიოს დაასხამდნენ და წამოადულებდნენ. საბოლოოდ ერთმანეთში შერეულ კერძს ნიგვზით, ნიორით და სხვა სანელებლებით შეკაზმავდნენ [ქართველი ხალხის ეთნოლოგიური ლექსიკონი. 2019:566].

მაღახტო ლობიო ნიგვზიან მწვანილსა და „კუხში“-მწვანე ყურძენში შეზავებული ლობიო იყო. იგი სხვადასხვაგვარად მზადდებოდა. პირველი ვარიანტის მიხედვით მოხარშულ მწვანე ლობიოს ხის გობზე გადმოყრიდნენ. შემდეგ კუხის- მწვანე ყურძნის წვენში გახსნილ ნიორნარევ მარილში დანაყილ ქინძსა და პილპილს დაასხამდნენ და ლაფერათი მორეგვავდნენ-ამოლესავდნენ. მეორე ვარიანტით მწვანე ლობიოს დატეხილ პარკებს კარგად მოხარშავდნენ, წყალს გადაუწურავდნენ. გობზე გადმოყრიდნენ, თავზე დაახურავდნენ და გარეთ გასაცივებლად დადგამდნენ. შემდეგ მარილნარევ პილპილში დანაყილ ნიგოზს, ქინძსა და ყურძნის კუხს შეურევდნენ. ცოტა წყალს დაასხამდნენ და აადულებდნენ. მიღებულ მასას გობზე დაყრილ ლობიოს ჩაუმატებდნენ და მოზილავდნენ [იქვე გვ.324].

კერჩხი ლობიო შემდეგი წესით მზადდებოდა: გამხმარ ლობიოს წყალში დაალბობდნენ, ქვაბში ჩაყრიდნენ, წამოადულებდნენ. შემდეგ გობზე დაყრიდნენ და ცივი წყლით გარეცხავდნენ. ისევ ქვაბში ჩაყრიდნენ. ჭურჭელში ნახევრამდე ცივ ანდა თბილ წყალს ჩაასხამდნენ და აადულებდნენ. მოხარშვის შემდეგ ისევ გობში გადაიტანდნენ, გაწურავდნენ და ძმარში გახსნილ ნიორნარევ მარილში დანაყილი ქინძით, პილპილით და ხმელი შაშტრამით შეკაზმავდნენ [იქვე გვ. 280].

ზედავრი ფხალი- ზემო აჭარული ფხალის კერძია.მოთუშულ ფხალს წყალს გადაუწურავდნენ, სიმინდის ღერდილს ჩაყრიდნენ და წამოადულებდნენ. შემდეგ პილპილსა და მარილს ჩაუმატებდნენ, ზოგჯერ სიმინდის ღერდილის ნაცვლად ბრინჯს გამოიყენებდნენ და მასთან ერთად წამოადულებდნენ. როცა ჭურჭელს ჩამოდგამდნენ, მასში ერბოში მოხრაკულ დანაყილ ნიორს ჩაუმატებდნენ [იქვე გვ.211].

ეკალა ფხალი- გადარჩეულ და გარეცხილ ეკლის დუყებს ადულებულ წყლიან ჭურჭელში ჩაყრიდნენ. როგორც კი მოიხარშებოდა, წყალს გადაუწურავდნენ, წმინდად დაჭრილ პრასა - მაკიდოს ჩაურთავდნენ. ყველას ერთად წამოადულებდნენ.შემდეგ გობზე გადმოილებდნენ და დანით დაჭრიდნენ, ზემოდან ძმარში გახსნილ, მარილში დანაყილ ნიგოზს, პიტნას, ქინძს, კამასა და ნიორს დაასხამდნენ [იქვე გვ.196].

ბადრიჟანი იახნი- რგოლისებურად დაჭრილ ბადრიჯანს ცივ წყალში მოხარშავდნენ. ერბოში მოხრაკულ ხახვს,პრასას,მაკიდოსა და წითელ პომიდორს ჩაყრიდნენ. წყალს დაასხამდნენ. შემდეგ ნიორნარევ მარილში დანაყილ პილპილს ჩაუმატებდნენ და მოადულებდნენ [იქვე გვ.68]. აღსანიშნავია ,რომ ძველად კვების რაციონში მნიშვნელოვანი ადგილი ეკავა მარცვლეულისაგან (სიმინდი, ხორბალი, ქერი, ფეტვი, ჭვავი, ღომი, ბრინჯი) დამზადებულ კერძებს. ამ მარცვლეულის მოვლა- მოყვანას, გარდა სიმინდის კულტურისა, აჭარაში უძველესი დროიდან მისდევდნენ.

სიმინდის ფქვილისაგან აცხობდნენ მჭადს, თაფლის მჭადს, ნაღებიან მჭადს, ამზადებდნენ ხალვას, ხავიწს(კარაქში შერეული ცხელი მჭადის ანაზელი).

ყოფაში მრავალმხრივი გამოყენება ჰქონდა ხორბალსა და ხორბლის ფქვილს. ხორბლისაგან მზადდებოდა კორკოტი, სირსვალი,ასურა და სხვა კერძები, ხოლო ფქვილისაგან- ფაფები, მაკარინა(მაკარონი), ნამცხვრები: ბაქლავა(ფენოვანი ნამცხვარი ნიგვზითა და თაფლით ან შაქრით), ბურმე (სპირალისებურად დახვეული პურის ცომის ფენები ნიგვზითა და შაქრით),ბორეგი (ფენებიანი ღვეზელი ხორციით და ხაჭოთი), აჩმა, ერიშტა (ატრია), სინორი (კარაქით, ნადულით და ნივრით შემზადებული კერძი).

მარცვლეულ კულტურებს შორის, სიმინდისა და პურის შემდეგ, აჭარაში ყველაზე დიდი როდენობით მოჰყავდათ ჭვავი. ჭვავის პური, მჭადის ნაკლებობის შემთხვევაში მისი შემცვლელიც იყო. პური ცხვებოდა როგორც მხოლოდ ჭვავის ფქვილისაგან, ისე ქერისა და ჭვავის ფქვილის ნარევისაგან.

მივიწყებული კერძები აჭარაში

დღეს კულინარია და ზოგადად კვების კულტურა მთელი მსოფლიოს მასშტაბით ყურადღების ცენტრშია.შესაბამისად,ტურიზმის ერთ-ერთ მთავარ განშტოებად თავისუფლად შეგვიძლია გასტრონომიული ტურიზმი გამოვყოთ. არც საქართველო ჩამორჩა ამ სფეროს და ტრენდს და შეიძლება ითქვას დაახლოებით 5-6 წელია კულინარიულმა სფერომ განვითარების ახალი გზა იპოვა.

კულინარია ერთ-ერთი უნიკალური მეთოდია ქვეყნის კულტურის პოპულარიზაციისათვის. სწორედ ეს გახდა მიზეზი, რომ ბოლო პერიოდში ცალსახად იგრძნობა ტენდენცია, რომლის მიხედვით თანამედროვე კულინარიული გამოგონებები და მიღწევები თითქმის მეორე პლანზე გადადის და ძველი თაობების, წინაპრების გასტრონომიულ ტრადიციებს შთაებერება ახალი სული.

აჭარული სამზარეულო გამოირჩევა მრავალფეროვნებით და თავისებურებით. კერძების მრავალფეროვნებით და მომზადების ტექნოლოგიით. სუფრის გაშლის წესებით და მასთან დაკავშირებული რიტუალებით. აჭარის მოსახლეობის საკვები ბოსტნეულისა და მარცვლეულის, რძისა და ხორცის პროდუქტებისაგან მზადდება.ამასთან ძველი დროიდანვე ავსებდა ხილი,მევენახეობისა და მეფუტკრეობის პროდუქტები,თევზეული.

ადგილობრივმა მოსახლეობამ. ძირითადად შეინახა და დაიცვა ქართული სამზარეულოს ძირძველი ტრადიციები, მაგრამ ისტორიული ცვლილებებიდან გამომდინარე შეითვისა უცხოური ელემენტებიც. ზოგიერთი კერძი კი ფაქტობრივად სრულიად მივიწყებულია. მაგალითად ტრადიციული ფორმით, ბორანო არის იაღში (შეგრილებული კარაქი) ჩალბობილი ყველი. არის მაღალკაროლიული და ზუსტად შეესაბამება ზემო აჭარაში ცხოვრების ტრადიციული ცხოვრების წესს. ბორანო აჭარაში სხვადასხვა სახელწოდებითაა ცნობილი ესენია: ბორანი, ბორანო, მოხრაკული, ბორა. ეს სახელწოდებები დღემდე შემორჩენილი ხულოს მუნიციპალიტეტის სოფლებში, თუმცა უნდა აღინიშნოს, რომ ზემო აჭარის სოფლებში ძირითადად ამზადებენ ტრადიციულ ბორანოს. დანარჩენი კი მივიწყებულია და გასაცოცხლებელია. მივიწყებული კერძების ზოგიერთი რეცეპტი ცნობილია მაგალითად: „ახალი ლობიოს ბორანი“ ახალი ლობიო უნდა მოიხარშოს ერბოში, შემდეგ ერბოში უნდა ჩაიშუშოს, შემდეგ ვარიის ტაბაკას მოსწომთ და აგრეთვე დაუმზადებთ გაწურულ მაწონს, მერმე დაასხამთ ბლუდზე, ლობიოს ზედ მოაწყობთ დაჭრილ ვარიის ტაბაკს. მეორეთ კიდეც დაასხამთ გაწურულს მაწონს, ცოტას წყალში სქლად გათქვეფილს და მერე მოაყრით ორ სუფრის კოვზ დარიჩინს.

წმინდად დანაყილს.ოთხ სუფრის კოვზ დანაყილ შაქარში არეულსა და მაშინ მზად უნდა ქონდეთ ნახევარი მისხალი დამბალი ზაფრანა და ბამბით უნდა ზედ დააწვეთოთ.”(ექსპედიციის მასალებიდან აჟმ) მასალად საჭიროა: ლობიო სამი გირვანქა,ერბო ერთი სტაქანი, ან ცოტა მეტი,შაქარი ოთხი სუფრის კოვზი, ვარია, ერთი, ხახვი სამი თავი.მაწონი ერთი ქოთან, დარიჩინი-ორი სუფრის კოვზი მწვანილი და მარილი”

„ისპანახის ბორანო” ისპანახის ძირები დაჭერით, დაარჩიეთ გარეცხეთ მოხარშეთ ფხალივით, ამოიღეთ გააცივეთ ასტმით დაკეპეთ, ზედ დააკეპეთ მწვანეულობა. მარილი მოაყარეთ, ოთხი თავი ხახვი მოშუშეთ ნახევარ ჭიქა ერბოში მერე ისპანახი ჩადეთ და კარგად მოშუშეთ. ვარიის ტაბაკი დაჭერით, მოშუშეთ ნახევარ ჭიქა ერბოში. დააწყვეთ ბლუდზე, ზემოდან ისპანახი. ერთი პირი ისპანახი ერთი პირი ვარია, ისპანახს ზემოდან ესხმება მაწონი და ეყრება შაქარარეული დარიჩინი.” (ექსპედიციის მასალებიდან აჟმ)

„ბადრიჯნის ბორანო” 40 ცალი ბადრიჯანი სიგრძეზე დავჭრათ, მოვყაროთ მარილი ორი სუფრის კოვზი,მერე უნდა გაიწუროს,მოეყრება ალყად დაჭრილი ხახვი,ჩაყარეთ ქვაბში ორივე ერთად დაასხი ზედ ერთი ჭიქა ერბო და მოხრაკეთ. მერე კიდევ დაუმატეთ ერთი ჭიქა ერბო კარგად რომ მოიხრაკება, დაამატეთ წვრილად დაჭრილი პიტნა, ქინძი და რეჰანი.დაჭრილ ტაბაკს დააყარეთ ბადრიჯანი და მოასხით გაწურული მოსქოდ გათქვეფილი მაწონი.ზემოდან ორი სუფრის კოვზი დარიჩინი არეული ოთხ სუფრი კოვზ შაქარში.ნახევარი მისხალი ზაფრანა მზათა გქონდეთ დამბალი და მაშინვე ბამბით დააწვეთეთ, როგორც ლობიოს.” [ბარბარე ჯორჯაძე,კულინარია გამომც.,„სორაპანი”თბ.18914წ.გვ.71-72)].

იმამბაილდი - „ბადრიჯანი უნდა დაისეროს ვერტიკალურად,უნდა დააყარო მარილი.შემდეგ უნდა გარეცხო და გაწურო, დაამატო ერთად მოხრაკული ხახვი და პამიდორი,მაკარონი.დატენიდნენ ბადრიჯანს და ორ რიგად ჩააწყობდნენ ამის შემდეგ დაასხამდნენ წყალს და წამოადუღებდნენ.როცა წყალი განახევრდებოდა დაამატებდნენ ნახევარ ჭიქა ძმარს და ისევ აადუღებდნენ” [ქართული სახალხო ეთნოლოგიური ლექსიკონი აჭარა ბათ.2019წ.გვ-259]. ასევე აჭარაში კეთდება ბორანო-კარტოფილით. ბორანო კვერცხით და ბორანო მჭადის ფქვილით.

სხვადასხვა დროს სხვადასხვა ერებმა, თუ ეთნიკურმა ჯგუფებმა განაპირობეს ამა თუ იმ კერძის სახეცვლილება, თუმცა მისი არსი მაინც ერთი რჩებოდა ან ყოველთვის ჰქონდა კერძს ერთი ან რამდენიმე ძირითადი ინგრედიენტი. აჭარის კულინარიული პროდუქტი ძალიან მნიშვნელოვანია არა მხოლოდ ადგილობრივი იდენტიტეტისთვის, არამედ იგი უნდა იყოს ტურისტული ბრენდი. მისი კომერციალიზაცია უნდა ხორციელდებოდეს ისე, რომ არ დაკარგოს კულტურული მნიშვნელობა . კვლევებმა აჩვენეს, რომ ადგილობრივ მოსახლეობაში მნიშვნელოვანია ტურიზმის მიმართ პოზიტიური და ნეგატიური განწყობების გაანალიზება — მაგალითად, ასაკობრივი ჯგუფებით განსხვავებული დამოკიდებულებები განვითარებასთან მიმართებაში. ასევე გარემოს, სოციალური და ეკონომიკური ბალანსის შენარჩუნება UN SDG პრინციპების მიხედვით . ასევე მნიშვნელოვანია მთიან აჭარაში მცირე და საშუალო ზომის სასტუმროებისა და საცხოვრებელი Guest-house-ების განვითარება, რათა ამ უკანასკნელმა შეუწყოს ხელი დასაქმებისა და ადგილობრივი შემოსავლების ზრდას, ტურისტული მომსახურების დივერსიფიკაციას.

ყოველივე ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე შეიძლება ითქვას,რომ აჭარული სამზარეულო, როგორც ტურისტული პროდუქტი განსაკუთრებული და უნივერსალურია. კერძების მრავალფეროვნება, მისი ეგზოტიკურობა იზიდავს არა მარტო ადგილობრივ მოსახლეობას,

არამედ ჩამოსულ სტუმრებსაც. ქართველმა ხალხმა უძველესი დროიდან დაწყებული, კარგად იცოდა რა სახის საკვები იყო სასარგებლო. ამიტომ, ძირითადად, ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტებს ხმარობდნენ, რაც საშუალებას იძლეოდა მიმზიდველი, გემოვნებიანი და სუფრაზე მისატანად ლამაზად გაფორმებული კერძი ყოფილიყო. როგორც ხედავთ ტრადიციული აჭარული სამზარეულო გამოირჩევა მრავალფეროვნებითა და ლოკალური თავისებურებებით, კერძების ნაირგვარობითა და მომზადების ტექნოლოგიით, სუფრის წესებითა და მასთან დაკავშირებული რიტუალებით. აჭარის მოსახლეობის საკვები ოდითგან ბოსტნეულისა და მარცვლეულის, რძისა და ხორცის პროდუქტებისაგან მზადდებოდა. რაციონს ავსებდა ხილი, მევენახეობისა და მეფუტკრეობის პროდუქტები, თევზი. აჭარაში ხალხური კულინარიის მშვენიერებაა თავლი, რომელიც თითქმის ყოველთვის იყო სუფრაზე.

ადგილობრივმა მოსახლეობამ ძირითადად შეინახა და დაიცვა ქართული სამზარეულოს ძველი ტრადიციები, ამავე დროს გადმოიღო და შეითვისა უცხოური კერძების საკმაო რაოდენობაც, რომელშიც აჭარელმა კაცმა თავისი ბუნება, ხასიათი, მამა-პაპური ცოდნა-გამოცდილება ჩადო. დღეს ეს კერძები ადგილობრივი სამზარეულოს ნაწილია. შესაბამისად აჭარული სამზარეულო გურმანთათვის უბრალო ნუგზარი კი არა სავალუტო შემოსულობათა უმრეტი წყაროა. რადგან XXI საუკუნე ტურიზმის საუკუნეა. საქართველოსათვის კი ტურიზმი ერთ-ერთი წამყვანი დარგია. იმისათვის, რომ ტურისტები მოიზიდო გემრიელი, სხვადასხვა სახის გემოვნებიანი და სურნელოვანი კერძები უნდა დაახვედრო. აჭარული კერძების პოპულარიზაციისათვის დღეს ბევრი რამ კეთდება: რეკლამა, ფესტივალები, კონკურსები, ბუკლეტები, კულინარიის წიგნები ქართულ და უცხოურ ენებზე, მასმედიი საშუალებების გამოყენება და სხვ. თუმცა ეთნოგრაფიული მასალისა და ენობრივი მონაცემების შეგროვებით ცხადი ხდება, რომ აჭარული სამზარეულო, მიუხედავად უცხოური გავლენებისა, ხასიათდება ტრადიციული კერძების ნაირგვარობით, მათი შემზადების ტექნოლოგიური და მოხმარების თავისებურებებით, სამზარეულოსთან დაკავშირებული ინვენტარითა და წეს-ჩვეულებებით, რაც კულინარიული ხელოვნების მაღალ კულტურაზე მიუთითებს. აჭარულმა სამზარეულომ უნდა დაიმკვიდროს შესაფერისი ადგილი მსოფლიო ბაზარზე. აჭარული სამზარეულოს შესწავლით ირკვევა, რომ ტრადიციული ქართული კერძების სახელწოდებებთან ერთად, ყოფაში დამკვიდრდა კერძების უცხოური სახელწოდებებიც, რაც მიანიშნებს მულტიკულტურულ გავლენაზე მაგრამ ვფიქრობ, რომ მისი დამზადების ტრადიცია და ტექნოლოგია მაინც ძველქართულია.

ამრიგად აჭარის გასტრონომიული კულტურა წარმოადგენს რეგიონული იდენტობის, კულტურული მემკვიდრეობის და ტურიზმის უკუგების მნიშვნელოვან კომპონენტს; რეგიონული ეკონომიკური განვითარების ზრდა დაკავშირებული არის როგორც კულტურული პროდუქტების ბრენდირებასთან, ისე მდგრადი ტურისტული სტრუქტურების განვითარებასთან; საზოგადოების მონაწილეობა, მისი სტრატეგიული ჩართულობა და ინკლუზიურობა არის აჭარული გასტრონომიული პოპულარიზაციის ძირითადი პრინციპი.

გამოყენებული ლიტერატურა

1. ტრადიციული და კლასიკური კერძები. ქართული გემო. ბაკურ სულაკაურის გამომცემლობა. 2018 წ.პროექტის ხელმძღვანელები: ანა თურმანიძე, ანი ფხალაძე.
2. სამსონია ი., ნოღაიდელი ნ., 2009. ხალხური სამზარეულო.სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს ისტორიის ნარკვევები. აჭარა II. ბათუმი. გვ.421-424,
3. ვახუშტი. 1941. აღწერა სამეფო საქართველოსი. თბ.
4. ჭიჭინაძე ზ. 1893. წერილი მაჭახლიდან. გაზ. „ივერია“, ,N 158.
5. ქართველი ხალხის ეთნოლოგიური ლექსიკონი. აჭარა. ბათუმი. 2019
6. სამხრეთ -დასავლეთ საქართველოს ისტორიის ნარკვევები.აჭარა ბათ.2009 წ.ტ.2
7. ჯორჯაძე ბ., 1914 . „სრული სამზარეულო თბ.
8. სახოკია თ., 1985 „მოგზაურობანი”ბათ.
9. „ქართული სახალხო ეთნოლოგიური ლექსიკონი აჭარა თბ.2019 წ.
- 10.კულინარიული მოგზაურობა აჭარაში, ბათ. 2023 წ.
11. აღზაზიშვილი ლ., 1945. ბუნება და ცხოვრება, თბ.
12. სსიპ აჭარის მუზეუმის ფონდები ხ/ფ N 6
13. სსიპ აჭარის მუზეუმის ფონდები ხ/ფ N 114
14. სსიპ აჭარის მუზეუმის ფონდები ხ/ფ N 1089
16. Khakhubia, N. et al. 2025. Advancing Rural Tourism in Adjara: Key Projects and Strategic Approaches. *ESI Preprints* [OUCI+1esipreprints.org+1leujournal.org+11](https://ouci+1.esipreprints.org+1leujournal.org+11)
17. Exploring Residents' Perceptions towards Tourism Development: case of Adjara Mountain Area (2023) *Sustainability* journal [MDPI+1OUCI+1](https://mdpi+1ouci+1)
18. Khositashvili M. 2020. Adjara Tourism Industry in Terms of Sustainable Development Requirements. *Yearbook of Kutaisi Iliia Chavchavadze Public Library* esipreprints.org+8yearbook.openjournals.ge+8iem.ge+8
- Katsitadze et al. (2025). Role of small and medium hotel development in sustainable tourism in mountainous Adjara. *Goodwood Publishing* dSPACE.tsu.ge
- Ethnovisual Tourism Atlas in Adjara. DOAJ article doaj.org
- Boyko et al. (2024). Georgian Gastronomic Tourism development and wine-food pairing significance researchgate.net