



**ԳԱՅԱՆԵ ԹՈՎԱՍԱՅԱՆ**

ՀՊՏՀ «Ամբերդ» հետազոտական կենտրոնի  
ավագ հետազոտող, տնտեսագիտության թեկնածու

**ԳԱՍՏՐՈՋՐՈՍԱՇՐՋՈՒԹՅԱՆ  
ՋԱՐԳԱՑՄԱՆ ՀԵՌԱՆԿԱՐՆԵՐԸ ՀՀ-ՈՒՄ**

Գաստրոզբոսաշրջությունը Հայաստանում ունի վաղեմի ավանդույթներ, զարգացման մեծ ներուժ և հեռանկարներ: 250 ներգնա զբոսաշրջիկներից մեր հարցումների արդյունքները վկայում են, որ նրանք շատ գոհ են հայկական խոհանոցից ու հյուրընկալությունից:

Գաստրոզբոսաշրջության զարգացումը կխթանի հայկական խոհանոցի և ավանդույթների վերագնահատումը, տարածաշրջանային համաչափ զարգացումը, ենթակառուցվածքների զարգացումը և այլն:

Հոդվածում կատարվել են մի շարք առաջարկություններ՝ ՀՀ գաստրոնոմիական բրենդի ստեղծման և գաստրոզբոսաշրջության առաջնորդման ու զարգացման ուղղությամբ, ինչպես նաև մշակվել է Հայաստանի և Արցախի գաստրոնոմիական քարտեզ, որը կարող է օգտագործվել որպես զբոսաշրջային մարքեթինգի բաղադրիչ:

**Հիմնաբառեր.** գաստրոզբոսաշրջություն, գաստրոզբոսաշրջիկ, գուրման, գաստրոնոմիական բրենդ, ազգային խոհանոց, հյուրընկալություն, գաստրոփառատուն, գաստրոքարտեզ

JEL: L83, O14, Z10

**Բովանդակություն:** Ներկայում գաստրոզբոսաշրջությունը համարվում է զբոսաշրջության արագ զարգացող տեսակներից մեկը: Տարեցտարի մեծանում է այն երկրների թիվը, որտեղ կան գաստրոնոմիական երթուղիներ: Ըստ ՄԱԿ-ի Զբոսաշրջության համաշխարհային կազմակերպության՝ գաստրոզբոսաշրջության ոլորտի տարեկան աճը կազմում է 7-12%:

Գաստրոզբոսաշրջիկի համար ավանդական խոհանոցը մշակույթի մաս է կազմում և ընկալվում է պատմության, կրոնի, տնտեսության, սովորույթների, ավանդույթների, լեզվերի և այլ գործոնների հետ, որոնք կազմում են երկրի կամ տարածաշրջանի յուրահատկությունը:

Գաստրոնոմիան կարևոր նշանակություն ունի զբոսաշրջային դեստինացիայի համար: Շատ դեպքերում զբոսաշրջիկներն ընտրում են այն դեստինացիաները, որոնց գաստրոնոմիան մեծ հռչակ ունի: Բացի դրանից, գաստրոնոմիան կարևոր գործոն է տվյալ դեստինացիայից դրական տպավորություն ստանալու հարցում: Համադամ խոհանոցը մեծ ազդեցություն է ունենում զբոսաշրջիկների ընկալումների և գոհունակության աստիճանի վրա:

Հոդվածում ներկայացվել են գաստրոզբոսաշրջության էությունը, առանձնահատկությունները, ՀՀ գաստրոնոմիական ավանդույթները, որոնք կարող են հիմք հանդիսանալ զբոսաշրջության այս տեսակի զարգացման համար: Վերլուծվել են գաստրոզբոսաշրջության առկա վիճակը, զարգացման նախադրյալները և հնարավորությունները Հայաստանում:

*Գրականության ակնարկ:* Սույն հատվածում համառոտ կանդրադառնանք գաստրոզբոսաշրջության, գաստրոզբոսաշրջիկների մասին գրականության մեջ առկա հիմնական մոտեցումներին, ինչպես նաև ՀՀ գաստրոնոմիական ավանդույթներին:

**Գաստրոնոմիա** բառն առաջացել է հունարեն *gastros* – ստամոքս և *nomos* – գիտելիք, իրավունք բառերից, նեղ իմաստով ընկալվում է որպես լավագույն ուտելիքի վայելում, իսկ լայն իմաստով՝ սննդի հետ կապված ամեն ինչ՝ արտադրություն, սպառում, ընտրություն, հաճախորդների ավանդույթներ և այլն<sup>1</sup>: Բրիտանական հանրագիտարանը գաստրոնոմիան ներկայացնում է որպես լավագույն սննդի ընտրության, պատրաստման, մատուցման և վայելելու արվեստ<sup>2</sup>:

Գաստրոզբոսաշրջությունը կարելի է բնորոշել որպես *ճանապարհորդություն, որի նպատակն է ծանոթանալ այլ երկրի ազգային խոհանոցի, սննդի պատրաստման առանձնահատկություններին, ձեռք բերել անկրկնելի ու հիշարժան գաստրոնոմիական փորձառություն*<sup>3</sup>:

*Գաստրոզբոսաշրջիկները* բնակչության հետևյալ հատվածն են ներկայացնում՝ զբոսաշրջիկներ, որոնք հոգնել են սովորական տուրերից և ցանկանում են նոր բան փորձել, գուրմաններ (համադամասեր, յուրահատուկ ուտելիքի և խմիչքի գիտակ, գնահատող ու սիրող), զբոսաշրջիկներ, որոնց աշխատանքը կապված է սննդի պատրաստման և ընդունման հետ, սննդի փորձագետներ, զբոսաշրջային գործակալությունների ներկայացուցիչներ, որոնք հետաքրքրված են սեփական գաստրոտուրերի կազմակերպմամբ<sup>4</sup>:

2003 թ. Էրիկ Վուլֆը հիմնեց Խոհարարական զբոսաշրջության միջազգային ասոցիացիան (*The International Culinary Tourism Association*): 2012 թ. այն ռեբրենդինգ արվեց Սննդի զբոսաշրջության համաշխարհային ասոցիացիայի (*World Food Travel Association*), որն այսօր աշխարհի 139 երկրում ունի 50.000 մասնագետից բաղկացած համայնք: Ըստ վերջինիս տվյալների՝ զբոսաշրջիկների 93%-ն ընդգրկվել է գաստրոնոմիկ փորձառության մեջ:

<sup>1</sup> Տե՛ս **Scarpato R.**, Gastronomy as a Tourist Product: the Perspective of Gastronomy Studies, Tourism and Gastronomy, էջ 52, [http://thesispublication.com/wp-content/uploads/Greg\\_Richards\\_Tourism\\_and\\_Gastronomy\\_Routledge\\_BookFi.pdf](http://thesispublication.com/wp-content/uploads/Greg_Richards_Tourism_and_Gastronomy_Routledge_BookFi.pdf):

<sup>2</sup> Տե՛ս **Richards G.**, Gastronomy: an Essential Ingredient in Tourism, Production and Consumption?, Tourism and Gastronomy, էջ 3, [http://thesispublication.com/wp-content/uploads/Greg\\_Richards\\_Tourism\\_and\\_Gastronomy\\_Routledge\\_BookFi.pdf](http://thesispublication.com/wp-content/uploads/Greg_Richards_Tourism_and_Gastronomy_Routledge_BookFi.pdf):

<sup>3</sup> Տե՛ս **Wolf E.**, Culinary Tourism: A Tasty Economic Proposition. Portland, Oregon: International Culinary Tourism Association, 2002:

<sup>4</sup> Տե՛ս **Shenoy S.S.**, Food Tourism and the Culinary Tourist. A Thesis Presented to the Graduate School of Clemson University, (Doctoral dissertation), 2005:

Բացի դրանից, սննդի վրա կատարված ծախսերը կազմում են զբոսաշրջային ծախսերի 15-35%-ը՝ կախված այցելության վայրից<sup>5</sup>: Գաստրոնոմիական զբոսաշրջության մասին Զբոսաշրջության համաշխարհային կազմակերպության զեկույցում 2017 թ. հրապարակվել են անդամ կազմակերպությունների հետազոտության արդյունքները: Հարցվածների 87%-ը գաստրոնոմիան ռազմավարական տարր է համարում տարածաշրջանի բրենդի և իմիջի մշակման գործում: Հարցվածների 70%-ը կարծում է, որ իրենք գաստրոզբոսաշրջիկներին արդեն թիրախավորել են որպես շուկայական սեգմենտ, թեև նրանցից միայն 10%-ն է կարծում, որ իրենց դեստինացիայում գաստրոզբոսաշրջությունը բավականաչափ առաջնորդում ունի<sup>6</sup>:

Հայաստանի խոհարարական ավանդույթները սկիզբ են առնում պատմության խորքից, ունեն մի շարք առանձնահատկություններ, որոնք պայմանավորված են տարբեր պատմական, աշխարհագրական, կլիմայական գործոններով: Հայկական խոհանոցը իր վրա կրում է դեռևս Վանի թագավորության (մ.թ.ա. 9-6 դար) աշխարհագրակլիմայական և հասարակարգային գործոնների ազդեցությունը: Այդ ժամանակ Հայաստանի տարածքում ապրող բնակչությունը զբաղվում էր գյուղատնտեսությամբ, անասնապահությամբ և գյուղատնտեսական մթերքներից պատրաստի սննդանյութեր վերամշակելով: Կարմիր բլուրի պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել են ծավալուն շտեմարաններ, հացահատիկով լեցուն կարաս-կճուճներ, գարեջուր և քաղցրածիկ պատրաստելու և պահելու հատուկ անոթներ: Հայտնաբերված հացահատիկային մթերքի մեծ քանակությունը վկայում է այն մասին, որ մեզանից ավելի քան 2,5 հազար տարի առաջ Վանի թագավորությունում աճեցնում էին մշակաբույսերի, այդ թվում՝ մերկահատիկ ցորենի մի քանի տեսակներ, նաև մեծ քանակությամբ գարի: Լայնորեն տարածված էր գարեջուր պատրաստելը, ընդ որում՝ որպես հումք օգտագործում էին ոչ միայն գարին, այլ նաև կորեկը: Վանի թագավորությունում լայնորեն տարածված էին մանրասերմ ձիաբակլան և մանրահատիկ ոսպը: Մշակում էին նաև սիսեռ, ձիաբեր խաչածաղկավոր հացազգիներ: Ձիաբեր բույսերից մշակում էին քունջութ, որը տալիս էր բարձրորակ ձեթ: Պեղումների ժամանակ գտնվել են ցորենի, սիսեռի և քունջութի տարբեր համադրություններ: Վանի թագավորության սեպագիր արձանագրությունները խոսում են խաղողագործության և գինեգործության զարգացման մասին: Կարմիր բլուրի պեղումների ժամանակ հայտնաբերվեցին նաև գինու խոշոր մառաններ: Վանի բնակչությունը կենդանական մթերքներից օգտագործում էր ոչխարի, տավարի, այծի, խոզի, գոմեշի և ընտանի թռչունների միսը: Վանի թագավորությունում զարգացած էր նաև կաթնատնտեսությունը: Հաստատված է, որ գրեթե 2600 տարվա ընթացքում հայերի սնունդը հիմնականում կազմված է եղել միևնույն մթերքներից, որոնցից հիմնականներից մեկը լավաշ հացն է, որը թխում են թոնիրում: Հայերը խմորման և հացաթխման մասին պատկերացում են ունեցել դեռևս 2500 տարի առաջ<sup>7</sup>: Հայկական լավաշը 2014 թ. ներառվել է ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի Համաշխարհա-

<sup>5</sup> St'u World Food Travel Association, <https://www.worldfoodtravel.org/cpages/about>:

<sup>6</sup> St'u World Tourism Organization, Affiliate Members Report, Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, Madrid, 2017, էջ 17-18:

<sup>7</sup> St'u Հայկական խոհանոց, <https://akunq.net/am/?p=191>; [https://howlingpixel.com/i-hy/%D5%80%D5%A1%D5%B5%D5%AF%D5%A1%D5%AF%D5%A1%D5%B6\\_%D5%AD%D5%B8%D5%B0%D5%A1%D5%B6%D5%B8%D6%81](https://howlingpixel.com/i-hy/%D5%80%D5%A1%D5%B5%D5%AF%D5%A1%D5%AF%D5%A1%D5%B6_%D5%AD%D5%B8%D5%B0%D5%A1%D5%B6%D5%B8%D6%81), հատված Ա.Ս. Փիրուզյանի և Լ.Բ. Հարությունյանի՝ 1963 թ. Երևանում հրատարակված «Հայկական խոհանոց» գրքի նախաբանից:

յին ժառանգության ցանկում: Հայկական հայտնի ճաշատեսակներից են հարիսան, մշոշը, տոլման, կոլոլակը, խաշը, խորովածը և այլն:

*Մեթոդաբանություն:* Հետազոտության նպատակն է վերլուծել գաստրո-զբոսաշրջության զարգացման հնարավորությունները ՀՀ-ում: Հետազոտության օբյեկտը ՀՀ գաստրոզբոսաշրջության ոլորտն է, առարկան՝ գաստրո-զբոսաշրջության զարգացման հիմնախնդիրների և հնարավորությունների վերլուծությունը:

Հետազոտությունում օգտագործվել են վերլուծության և համադրության, միկրո- և մակրովերլուծության, սոցիոլոգիական հարցման մեթոդները:

Վերլուծությունների արդյունքում կատարվել են գաստրոզբոսաշրջության զարգացմանն ուղղված մի շարք առաջարկություններ, ինչպես նաև մշակվել է ՀՀ գաստրոնոմիական քարտեզ:

*Վերլուծություն և մեկնաբանություններ:* 2018 թ. Հայաստան է ժամանել 1651782 զբոսաշրջիկ՝ նախորդ տարվա համեմատ աճելով 10,5%-ով, որոնցից 307473-ը (18,6%-ը) հանգրվանել է հյուրանոցային տնտեսության օբյեկտներում<sup>8</sup>: Նշենք, որ ներկայում չկա պաշտոնական վիճակագրություն այն մասին, թե որքան է ՀՀ ժամանած գաստրոզբոսաշրջիկների թվաքանակը: Քանի որ ընդգծված գաստրոտուրերի քանակությունը սահմանափակ է, այսինքն՝ զբոսաշրջիկները հիմնականում ընտրում են դասական փաթեթ, որի դեպքում կարող են նաև ծանոթանալ ազգային խոհանոցին, ապա կարող ենք ասել, որ Հայաստան ժամանած զբոսաշրջիկները մեծավ մասամբ փորձում են հայկական խոհանոցի ճաշատեսակները: Գաստրոտուրերի կազմակերպմամբ է մասնագիտացած «Արևաքար Թրեվլ» կազմակերպությունը: Ընկերությունն ունի տարբեր փաթեթներ, տարբեր տևողությամբ, հիմնականում ներառված են համտեսներ, վարպետության դասեր, Արենի գինու բնօրրան այցելություն, Երևանյան գինու օրերին մասնակցություն, տարբեր ռեստորաններ այցելություն, նաև էքսկուրսիաներ և այլն<sup>9</sup>: Սրանից բացի, կան նաև այլ զբոսաշրջային կազմակերպություններ, որոնք առաջարկում են խոհանոցային և գինու տուրեր: Օրինակ, «Բարև Արմենիա»-ն<sup>10</sup> ունի «խոհանոցային տուր. համել Հայաստան» 7-օրյա տուր, «Գինեգործության բնօրրան. գինե-տուր Հայաստանում» 8-օրյա տուր, մեկօրյա գինետուր Հայաստանում 10 ժամով, Explore Armenia-ն ունի գինու և կոնյակի տուրեր<sup>11</sup>, One way tour-ն ունի 7-օրյա խոհանոցային տուր<sup>12</sup>, Yan Voyage-ն ունի 7-օրյա տուր՝ «Հայկական խոհանոցի գաղտնիքները»<sup>13</sup> և այլն: Նշենք, որ այս տուրերը կազմակերպվում են, երբ կան պատվերներ:

2017 թ. ՀՀ-ում հանրային սննդի օբյեկտների թիվը կազմել է 1663, որի շուրջ 68%-ը՝ Երևանում: Գաստրոզբոսաշրջության զարգացման մեջ էական նշանակություն ունեն հենց հանրային սննդի օբյեկտները, որոնց ոչ միայն ճաշացանկը, այլ նաև սպասարկման մակարդակն ազդում է զբոսաշրջիկի գո-

<sup>8</sup> Տե՛ս ՀՀ սոցիալ-տնտեսական վիճակը 2019 թ. հունվարին, էջ 104, [https://www.armstat.am/file/article/sv\\_01\\_19a\\_421.pdf](https://www.armstat.am/file/article/sv_01_19a_421.pdf):

<sup>9</sup> Տե՛ս Гастрономические туры в Армению, <http://arevakar-travel.com/cat.php?id=5>:

<sup>10</sup> Տե՛ս խոհանոցային տուրեր Հայաստանում, [https://barevarmenia.com/am/armenia\\_tours/activities/2](https://barevarmenia.com/am/armenia_tours/activities/2):

<sup>11</sup> Տե՛ս Գինու և կոնյակի տուրեր, <https://exploreamenia.am/hy/turer-hayastan.html>:

<sup>12</sup> Տե՛ս խոհանոցային տուր Հայաստանում, <https://onewaytour.com/hy/incoming-tours/khohantsayin-tur/>:

<sup>13</sup> Տե՛ս Հայկական խոհանոցի գաղտնիքները, <http://yanvoyage.am/hy/the-secrets-of-the-armenian-cuisine/>:

հունակության աստիճանի վրա: Ջրոսաշրջիկների և տեղացիների շրջանում մեծ ճանաչում ունի «Պանդոկ Երևանը»՝ որպես ազգային համեղ խոհանոց ունեցող ռեստորան: Վերջին ժամանակներս ռեստորանները նաև բնորոշ հայկական անվանումներով են՝ «Կոլոլակ», «Ծիրանի», «Դոլմամա», «Լավաշ», «Շերեփ», «Զինար», «Չաման», «Գաթա պանդոկ», «Բաստուրմա» և այլն, ինչը ևս հետաքրքրության է արժանանում:

Աղյուսակ 1

Հանրային սննդի կազմակերպման օբյեկտների քանակը և ծառայությունների ծավալը 2015-2017 թթ., ըստ ՀՀ մարզերի և Երևան քաղաքի

	2015 թ.		2016 թ.		2017 թ.	
	քանակը, միավոր	ծավալը, մլն դրամ	քանակը, միավոր	ծավալը, մլն դրամ	քանակը, միավոր	ծավալը, մլն դրամ
ք.Երևան	1221	58832.3	1231	61511.2	1128	70638.9
Արագածոտն	22	348.4	22	270.1	23	373.2
Արարատ	90	420.6	89	389.9	96	581.3
Արմավիր	24	575.7	23	519.7	25	579.7
Գեղարքունիք	18	468.5	17	444.4	15	556.8
Լոռի	30	554.5	27	638.7	19	928.7
Կոտայք	103	4300.5	110	4549.9	98	6322.5
Շիրակ	71	1525.0	69	1161.4	72	1446.7
Սյունիք	52	697.1	43	533.3	53	578.6
Վայոց ձոր	35	345.5	43	448.7	44	553.0
Տավուշ	77	620.1	86	959.7	90	1049.1
Ընդամենը ՀՀ	1743	68688.2	1760	71427.0	1663	83608.5

ՀՀ ժամանած զբոսաշրջիկների կարծիքը մեր ազգային խոհանոցի մասին իմանալու նպատակով կատարել ենք հարցում, որին մասնակցել է 250 ներգնա զբոսաշրջիկ (2018 թ. ընթացքում): Վերջիններս հիմնականում գոհ և շատ գոհ են եղել հայկական խոհանոցից, գների մակարդակից: Նրանք առավելապես հավանել են հայկական ավանդական կերակրատեսակները (լավաշը, խորովածը, տոլման, հարիսան, գաթան, գինին, կոնյակը և այլն), հայկական հյուրընկալության ավանդույթները:

Աղյուսակ 2

ՀՀ ներգնա զբոսաշրջիկների կարծիքը հայկական խոհանոցի վերաբերյալ

	Հյուրանոցային տնտեսության օբյեկտներում սննդի որակը	Սրճարաններում և ռեստորաններում սպասարկման մակարդակը	Սրճարաններում և ռեստորաններում սննդի որակը	Սրճարաններում և ռեստորաններում գների մակարդակը	Հայկական խոհանոցի յուրահատկությունները	Ռեստորաններում WiFi-ի առկայությունը և կապի որակը
շատ դժգոհ	9	6	4	4	1	7
դժգոհ	16	19	18	16	18	16
միջին գոհունակության	33	21	14	18	18	33
գոհ	72	87	62	73	83	84
շատ գոհ	97	112	141	132	124	98
կիրառելի չէ	9	1	5	-	5	-
չեն պատասխանել հարցին	14	4	6	7	1	12

2019 թ. սեպտեմբեր ամսվա տվյալներով Հայաստանում ոչ թանկարժեք ռեստորանում սննդի միջին արժեքը կազմել է 2500 դրամ, միջին մակարդակի

ռեստորանում 2 անձի համար նախատեսված սնունդը (3 մասից բաղկացած)՝ 12000 դրամ<sup>14</sup>:

Վերջին տարիներին Հայաստանում կազմակերպվող գաստրոտուրիզմը նպաստում են գաստրոզբոսաշրջության զարգացմանը: Զբոսաշրջիկներն առավել նախընտրում են գինու, խորովածի, տոլմայի փառատոները:

Հայկական ավանդական կերակրատեսակների վերհանման և մասսայականացման նպատակով 2007 թ. ստեղծվեց Հայ խոհարարական ավանդույթների զարգացման և պահպանման ՀԿ-ն<sup>15</sup>, որը բանահավաքչություն է կազմակերպում ՀՀ մարզերում, Արցախում և Զավախքում: Կազմակերպվում են նաև մրցույթներ, սեմինարներ, փառատոներ: Կազմակերպությունը ձեռնամուխ է եղել «Հայ ավանդական խոհանոց» հանրագիտարանի ստեղծմանը:

2018 թ. նոյեմբերի 1-6-ը Հայաստանում «Արևաքար Թրեվլի» հիմնադրի կողմից կազմակերպվեց *Yerevan Food Fest 2*-րդ փառատոնը՝ նվիրված Երևանի հիմնադրման 2800 ամյակին: Փառատոնի ընթացքում Երևանի տարբեր ռեստորաններում և սրճարաններում հատուկ ճաշացանկեր (set menu) են կազմակերպվել հրավիրված և տեղական շեֆ-խոհարարների կողմից: Դրանից բացի, կազմակերպվել են հրավիրյալ մասնագետների դասախոսություններ, սննդի պատրաստման վարպետության դասեր, ցուցահանդեսներ, ինչպես նաև «Գաստրոտուրիզմը Հայաստանում» խորագրով համաժողով՝ հրավիրված փորձագետների, ռեստորանատերերի և հյուրանոցատերերի, ՀՀ զբոսաշրջության ոլորտի ներկայացուցիչների և մասնագետների մասնակցությամբ<sup>16</sup>:

Գաստրոզբոսաշրջությունը ՀՀ-ում զարգացման լուրջ նախադրյալներ ունի: Այն կարող է զրավել ինչպես ներգնա, այնպես էլ ներքին զբոսաշրջիկներին: Հայաստանի յուրաքանչյուր շրջան ունի իր ավանդական ճաշատեսակները, որոնցից ռեստորաններում առկա են հիմնականում առավել հայտնիները: Այնինչ, հին ու մոռացված, պակաս հայտնի կերակրատեսակները վերաթարմացնելը և դրանք ռեստորանային ճաշացանկերում ընդգրկելը չափազանց կարևոր է ինչպես ազգային խոհանոցի ավանդույթների պահպանման, այնպես էլ զբոսաշրջիկներին հետաքրքիր ու համեղ կերակուրներ առաջարկելու տեսանկյունից: Դրանք կարելի է օգտագործել նաև յուրաքանչյուր տարածաշրջանի համար գաստրոնոմիական բրենդ ստեղծելու նպատակով, ինչը կարող է դառնալ հայկական զբոսաշրջային արդյունաբերության զարգացման այցեքարտերից մեկը:

Գաստրոտուրիզմի մշակելիս կարևոր է նաև թիրախային շուկան: Ելնելով ազգային սովորույթներից՝ որոշ զբոսաշրջիկների հետաքրքրում են ձկնային ուտեստները, մյուսներին՝ կաթնամթերքը, խմիչքները և այլն:

Հայաստանը գաստրոզբոսաշրջության առաջնղման համար լայնորեն պետք է օգտագործի համացանցը և հատկապես սոցիալական ցանցերը, որոնցում գրավիչ նկարները կարծես փոխանցում են նաև համի ու հոտի

<sup>14</sup> Տե՛ս Cost of Living in Armenia, [https://www.numbeo.com/cost-of-living/country\\_result.jsp?country=Armenia](https://www.numbeo.com/cost-of-living/country_result.jsp?country=Armenia):

<sup>15</sup> Տե՛ս Հայ խոհարարական ավանդույթների զարգացման և պահպանման ՀԿ, [https://www.facebook.com/pg/ArmenianCookeryTDP/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/ArmenianCookeryTDP/about/?ref=page_internal):

<sup>16</sup> Տե՛ս Кулинарный потенциал Армении, рай для гурманов и палитра гастротуризма на празднике вкуса Yerevan FoodFest (ФОТО, ВИДЕО), [http://newsarmenia.am/news/analytics/kulinarnyy-potentsial-armenii-ray-dlya-gurmanov-i-palitra-gastroturizma-na-prazdnike-vkusa-yerevan-f/?fbclid=IwAR1-LxqShMvWo-i0Su0E1IMzhczIPjajjJZTP\\_T1aQ1oM9eL4yVB-oVChO](http://newsarmenia.am/news/analytics/kulinarnyy-potentsial-armenii-ray-dlya-gurmanov-i-palitra-gastroturizma-na-prazdnike-vkusa-yerevan-f/?fbclid=IwAR1-LxqShMvWo-i0Su0E1IMzhczIPjajjJZTP_T1aQ1oM9eL4yVB-oVChO):

զգացողությունը՝ գրավելով զբոսաշրջիկներին: Տարածման նյութ ուղին տարբեր ցուցահանդեսներում տեղեկատվական նյութերի օգտագործումն է: Կարևոր է Հայաստանի ազգային խոհանոցի մասին տեղեկատվական զբոսաշրջային գրքույկների տպագրությունը, որոնք պետք է հասանելի լինեն զբոսաշրջային տեղեկատվական կենտրոններում, ինչպես աշխարհի շատ երկրներում է: Ընդ որում, դրանք ներառում են տվյալներ ինչպես ազգային խոհանոցի, ճաշատեսակների, դրանց բաղադրատոմսերի, այնպես էլ հայտնի ռեստորանների, սննդի կետերի, սրճարանների մասին: Գաստրոզբոսաշրջության զարգացման համար խիստ անհրաժեշտ են պետական աջակցությունը ոլորտին և պետական-մասնավոր համագործակցությունը:

Հայաստանի և Արցախի հիմնական ազգային ավանդական կերակրատեսակները, որոնք կարող են օգտագործվել գաստրոնոմիական զբոսաշրջային առաջարկ մշակելու համար, պատկերել ենք Հայաստանի և Արցախի քարտեզի վրա<sup>17</sup>, ինչը կարող է օգտագործվել որպես զբոսաշրջային մարքեթինգի բաղադրիչ: Այս դեպքում զբոսաշրջիկը տեսնում է, թե որ մարզում ինչ կարող է համտեսել (նկար 1):



**Նկար 1. Հայաստանի և Արցախի գաստրոնոմիական քարտեզ (մշակել է հեղինակը)**

<sup>17</sup> Ազգային խոհանոցի վերաբերյալ մասնագիտական խորհրդատվություն տրամադրել է Հայ խոհարարական ավանդույթների զարգացման և պահպանման ՀԿ-ի նախագահ, «Սեդրակ Մամուլյան» խոհարարական ստուդիայի ղեկավար Սեդրակ Մամուլյանը: Հայաստանի և Արցախի քարտեզը ներբեռնվել է <http://map-armenia.com/> կայքից, իսկ ճաշատեսակների նկարները՝ համացանցային տարբեր աղբյուրներից:

Իհարկե, մարզերի ազգային, ավանդական շատ կերակուրներ համատարած ճանաչում չունեն, կամ ոչ բոլոր ռեստորաններում կարելի է դրանք համտեսել, ուստի այս ուղղությամբ ևս աշխատանք պետք է կատարվի, և Հայաստանը կարող է դառնալ գաստրոզբոսաշրջության պահանջված ուղղություն:

Գաստրոքարտեզի հիման վրա պետք է մշակվեն գաստրոզբոսաշրջային երթուղիներ: Բնականաբար, գաստրոքարտեզը հայկական խոհանոցը ավելի տեսանելի ու գրավիչ կդարձնի զբոսաշրջիկների համար, և այն պետք է կիրառել մարքեթինգային միջոցառումների ժամանակ՝ զբոսաշրջիկներ ներգրավելու նպատակով: Գաստրոքարտեզը պետք է ներառել ինչպես Հայաստանի, այնպես էլ հայկական խոհանոցի մասին գովազդային տեղեկատվական գրքույկներում՝ հակիրճ ներկայացնելով նաև կերակուրների բաղադրատոմսերը և հիմնական ռեստորանները, որտեղ կարելի է համտեսել դրանք:

*Եզրակացություն և առաջարկություններ:* Հոդվածի առանցքային վերլուծությունների հիման վրա ՀՀ-ում գաստրոզբոսաշրջության զարգացման համար կարող ենք մատնանշել հետևյալ հիմնական քայլերի անհրաժեշտությունը.

- յուրաքանչյուր տարածաշրջանին բնորոշ ազգային խոհանոցի վերագնահատում, գաստրոնոմիական բրենդի ստեղծում,
- գաստրոզբոսաշրջության զարգացման ռազմավարական ծրագրի մշակում,
- գաստրոզբոսաշրջության զարգացման մարքեթինգային միջոցառումներ (ՀՀ գաստրոնոմիայի մասին տեղեկատվական գրքեր, բուկլետներ տարբեր լեզուներով, կարճ և երկար տևողության հաղորդումների ցուցադրում տեղական և միջազգային մեդիայով՝ նաև աշխարհահռչակ հայերի մասնակցությամբ և այլն),
- տարբեր իրադարձությունների, միջոցառումների ժամանակ սննդի ներգրավում՝ ազգային խոհանոցի առաջնության նպատակով,
- գաստրոզբոսաշրջության երթուղիների մշակում ըստ մարզերի՝ ներառելով տարբեր միջոցառումներ, մասնակցություն ցուցահանդեսների, փառատոների, նաև գյուղատնտեսական, բերքահավաքի աշխատանքների, հացի թխման, սննդի պատրաստման այլ աշխատանքների, վարպետության դասերի,
- զբոսաշրջային դասական տուրի մեջ գաստրոզբոսաշրջության տարրերի ընդգրկում,
- նոր փառատոների կազմակերպում,
- գաստրոզբոսաշրջության մասնագետների վերապատրաստում, բուհերում նեղ մասնագետների պատրաստում, համապատասխան առարկաների ուսուցանում,
- գինու, կոնյակի, գարեջրի, խորովածի, հարիսայի, տոլմայի, լավաշի, պանրի, ծիրանի և այլ հայկական կերակրատեսակների և մթերքների գաստրոնոմիական բրենդի մշակում՝ դրանք վերածելով զբոսաշրջային պրոդուկտի,
- գաստրոզբոսաշրջության կրթական դասընթացների, համաժողովների, քննարկումների, կլոր սեղանների, գիտաժողովների կազմակերպում,



- գաստրոգրոսաշրջության վիճակագրական հաշվառման իրականացում,
- ռեստորաններում սպասարկման մակարդակի բարձրացում,
- գաստրոնոմիական հուշանվերների մշակում. զբոսաշրջիկները որպես հուշանվեր Հայաստանից կարող են տանել տեղական արտադրության գինի, կոնյակ, չիր, մուրաբա, պանիր և այլն,
- Հայաստանի գաստրոգրոսաշրջային արդյունքի գլոբալացում:

Գաստրոգրոսաշրջությունը, լինելով զբոսաշրջության մի տեսակ, ևս օժտված է բազմարկչի էֆեկտով, ունի տնտեսական, սոցիալական, մշակութային, բնապահպանական նշանակություն: Գաստրոգրոսաշրջության զարգացումը կխթանի հայկական խոհանոցի և ավանդույթների վերազնահատումը, տնտեսական զարգացումը, ենթակառուցվածքների և տարածաշրջանային համաչափ զարգացումը և այլն:

### Օգտագործված գրականություն

1. Խոհանոցային տուր Հայաստանում, <https://onewaytour.com/hy/incoming-tours/khohanotsayin-tur/>:
2. Գինու և կոնյակի տուրեր, <https://exploreamenia.am/hy/turer-hayastan.html>:
3. Խոհանոցային տուրեր Հայաստանում, [https://barevarmenia.com/armenia\\_tours/activities/2](https://barevarmenia.com/armenia_tours/activities/2):
4. Հայ խոհարարական ավանդույթների զարգացման և պահպանման ՀԿ, [https://www.facebook.com/pg/ArmenianCookeryTDP/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/ArmenianCookeryTDP/about/?ref=page_internal):
5. Հայկական խոհանոց, <https://akunq.net/am/?p=191>;  
[https://howlingpixel.com/i-hy/%D5%80%D5%A1%D5%B5%D5%AF%D5%A1%D5%AF%D5%A1%D5%B6\\_%D5%AD%D5%B8%D5%B0%D5%A1%D5%B6%D5%B8%D6%81](https://howlingpixel.com/i-hy/%D5%80%D5%A1%D5%B5%D5%AF%D5%A1%D5%AF%D5%A1%D5%B6_%D5%AD%D5%B8%D5%B0%D5%A1%D5%B6%D5%B8%D6%81):
6. Հայկական խոհանոցի գաղտնիքները, <http://yanvoyage.am/hy/the-secrets-of-the-armenian-cuisine/>:
7. ՀՀ սոցիալ-տնտեսական վիճակը 2019 թ. հունվարին, [https://www.armstat.am/file/article/sv\\_01\\_19a\\_421.pdf](https://www.armstat.am/file/article/sv_01_19a_421.pdf):
8. Փիրուզյան Ա.Ս., Հարությունյան Լ.Բ., Հայկական խոհանոց, Եր., 1963:
9. Гастрономические туры в Армению, <http://arevakar-travel.com/cat.php?id=5>.
10. Кулинарный потенциал Армении, рай для гурманов и палитра гастротуризма на празднике вкуса Yerevan FoodFest (фото, видео), [http://newsarmenia.am/news/analytics/kulinarnyy-potentsial-armenii-ray-dlya-gurmanov-i-palitra-gastroturizma-na-prazdnike-vkusa-yerevan-f/?fbclid=IwAR1-LxqShMvWo-i0Su0E1IMzhczlPjajxjJZTP\\_T1aQ1oM9eL4yVB-oVCHo](http://newsarmenia.am/news/analytics/kulinarnyy-potentsial-armenii-ray-dlya-gurmanov-i-palitra-gastroturizma-na-prazdnike-vkusa-yerevan-f/?fbclid=IwAR1-LxqShMvWo-i0Su0E1IMzhczlPjajxjJZTP_T1aQ1oM9eL4yVB-oVCHo).
11. Cost of Living in Armenia, [https://www.numbeo.com/cost-of-living/country\\_result.jsp?country=Armenia](https://www.numbeo.com/cost-of-living/country_result.jsp?country=Armenia).
12. Richards G., Gastronomy: an Essential Ingredient in Tourism, Production and Consumption?, Tourism and Gastronomy, [http://thesispublication.com/wp-content/uploads/Greg\\_Richards\\_Tourism\\_and\\_Gastronomy\\_Routledge\\_BookFi.pdf](http://thesispublication.com/wp-content/uploads/Greg_Richards_Tourism_and_Gastronomy_Routledge_BookFi.pdf).
13. Scarpato R., Gastronomy as a Tourist Product: the Perspective of Gastronomy Studies, Tourism and Gastronomy, [http://thesispublication.com/wp-content/uploads/Greg\\_Richards\\_Tourism\\_and\\_Gastronomy\\_Routledge\\_BookFi.pdf](http://thesispublication.com/wp-content/uploads/Greg_Richards_Tourism_and_Gastronomy_Routledge_BookFi.pdf).

14. Shenoy S.S., Food Tourism and the Culinary Tourist. A Thesis Presented to the Graduate School of Clemson University, (Doctoral dissertation), 2005.
15. Wolf E., Culinary tourism: A Tasty Economic Proposition. Portland, Oregon: International Culinary Tourism Association, 2002.
16. World Food Travel Association, <https://www.worldfoodtravel.org/cpages/about>.
17. World Tourism Organization, Affiliate Members Report, Volume 16, Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, Madrid, 2017.

**ГАЯНЕ ТОВМАСЯН**

*Старший исследователь исследовательского центра АГЭУ «Амберд»,  
кандидат экономических наук*

***Перспективы развития гастротуризма в Армении.*** – Гастрономический туризм имеет давние традиции, потенциал и перспективы развития в Армении. Результаты нашего опроса среди 250 приезжих туристов показывают, что они очень довольны армянской кухней и гостеприимством. Развитие гастрономического туризма будет способствовать переоценке армянской кухни и традиций, региональному развитию, развитию инфраструктуры и т.д. Некоторые предложения были сделаны по поводу создания гастрономического бренда и развития гастрономического туризма в Армении, а также была разработана гастрономическая карта Армении и Арцаха, которая может быть использована в качестве компонента туристического маркетинга.

**Ключевые слова:** *гастрономический туризм, гастро-турист, гурман, гастрономический бренд, национальная кухня, гостеприимство, гастрофестиваль, гастрономическая карта.*  
JEL: L83, O14, Z10

**GAYANE TOVMASYAN**

*Senior Researcher at "Amberd" ASUE Research Center,  
PhD in Economics*

***Prospects of Gastronomy Tourism Development in Armenia.*** – Gastronomy tourism has old traditions, development potential and prospects in Armenia. The results of our survey among 250 inbound tourists show that they are very satisfied with Armenian cuisine and hospitality. Gastronomy tourism development will promote the revaluation of Armenian cuisine and traditions, regional development, infrastructure development, etc. Some recommendations were made in the paper towards creating gastronomic brand and promoting gastronomy tourism in Armenia, besides a gastronomic map of Armenia and Artsakh was processed which may be used as a tool of tourism marketing.

**Key words:** *gastronomy tourism, gastro tourist, gourmet, gastronomic brand, national cuisine, hospitality, gastrofestival, gastronomic map.*  
EL: L83, O14, Z10