

## Ankara Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası (Ankara Local Gastronomy Route and Taste Map)\*\*

\* Sadık Can GAZELCİ<sup>a</sup> , Semra AKAR ŞAHİNGÖZ<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Ankara Medipol University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

<sup>b</sup> Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 19.03.2023

Kabul Tarihi: 02.05.2023

### Anahtar Kelimeler

Yerel mutfak

Gastronomi turizmi

Gastronomi rotası

Lezzet haritası

Ankara

### Öz

Bu araştırmanın amacı Ankara’da yerel gastronomi rotası ve lezzet haritasının oluşturulmasıdır. Gastronomi turizmi kapsamında Ankara’daki mevcut turlar incelenmiş ve Ankara Rehberler Odası (ANRO) üyesi profesyonel turist rehberleri ile yarı yapılandırılmış form ile görüşmeler yapılmıştır. Araştırmada toplam 19 profesyonel turist rehberi ile görüşülmüştür. Ankara’daki turlarda en çok ziyaret edilen yerler tespit edilmiştir. En çok ziyaret edilen yerlerde profesyonel turist rehberlerinin önerileriyle yerel gastronomi rotaları oluşturulmuştur. Bu rotalarda gezilecek yerlerin lezzet haritası da düzenlenmiştir. Nallıhan, Beypazarı, Polatlı, Ayaş, Güdül, Kızılcahamam, Çubuk, Kalecik, Elmadağ, Altındağ ve Çankaya toplam on bir ilçede Tarhana Çorbası, Ankara Tava, Ankara Yaprak Döneri, Ankara Simidi, Kalecik Şarabı, Beypazarı Kurusu, Beypazarı Yaprak Sarması, Beypazarı Ev Baklavası ve Beypazarı Sodası en çok tavsiye edilen ürünler olmuştur. Ayrıca yerel gastronomi unsurlarından faydalanmak için yerel yönetimler, işletmeler ve akademik açılarından öneriler sunulmuştur.

### Keywords

Local cuisine

Gastronomy tourism

Gastronomy route

Taste map

Ankara

### Abstract

This study aims to create a local gastronomy route and a taste map in Ankara. Existing tours in Ankara were examined within the scope of gastronomy tourism and semi-structured interviews were conducted with professional tourist guides who are members of Ankara Chamber of Guides (ANRO). In the study, a total of 19 professional tourist guides were interviewed. The most visited places in the tours were determined in Ankara. Local gastronomy routes were created with the recommendations of professional tourist guides in the most visited places. The flavor maps of the places to visit on these routes are also arranged. Nallıhan, Beypazarı, Polatlı, Ayaş, Güdül, Kızılcahamam, Çubuk, Kalecik, Elmadağ, Altındağ and Çankaya in total in eleven districts for Tarhana Soup, Ankara Pan, Ankara Leaf Döner, Ankara Simidi, Kalecik Wine, Beypazarı Dry (rusk), Beypazarı Stuffed Grape Leaves, Beypazarı Homemade Baklava and Beypazarı Soda has been the most recommended products. Additionally, suggestions have been made in terms of local administration, businesses and academics so as to benefit from local gastronomy elements.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: sadik.gazelci@ankaramedipol.edu.tr (S. C. Gazelci)

\*\*Bu çalışma, 5. Uluslararası Ankara Multidisipliner Çalışmalar Kongresi’nde sunulmuş olan özet bildirinin genişletilmiş halidir.

## GİRİŞ

Dinamik bir sektör olan turizm gelişmeye devam ederek yeni olanaklar sağlamaktadır. Jovicic (2016)' e göre turistlerin yerel halk ve diğer paydaşlar arasında kitle turizminin olumsuz etkileri hakkında artan farkındalığı, alternatif turizm olarak bilinen yeni turizm türlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu sayede, alternatif turizm türleri ile pek çok turizm faaliyeti için arz ve talep oluşturulmaktadır. Her geçen gün artan ilgi ile önemli bir etken olan gastronomi turizmi bu alternatifler arasında en çok dikkat çeken alternatif turizm türlerinden biri haline gelmiştir. Gastronomi turizmi, turizm planlamalarında ülkelerin ve hatta yerel bölgelerin tanıtımında yöneticiler ve sektör paydaşları tarafından dikkate alınan bir turizm türü olmuştur.

Gastronomi turizmi, turizmin çeşitlendirilmesinde etkili olan ve sürdürülebilirliğe katkı sağlayan bir turizm çeşididir. Yerel mutfak kültürü, destinasyonlardaki diğer çekicilikleri tamamlayıcı bir unsur olarak kabul edilmektedir. Bu yönüyle turizme katkı sağlayıcı mutfağa ait değerler, turizm arzı oluşturabilecek turizm ürünü olarak ele alınmaktadır. Yerel mutfaklardaki bir bölgeye has eşsiz mutfak kültürü, kültür turizminin daha derinlemesine ele alınması sonucu gastronomi turizmiyle doğrudan ilişkili hale gelmiştir. Biyolojik gereklilik olması dışında duyguları tatmin etmek için yapılan seyahatler gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen aktivitelerinden biridir. Özel bir ürünü tatmak amacıyla bir yerden başka bir yere gitmek gastronomi turizminin ana unsurunu oluşturmaktadır. Bu ziyaretler ve deneyimler neticesinde fizyolojik bir ihtiyaç olan yemek yeme ihtiyacını karşılamak için dışarıda yeme, bir rekreasyon aktivitesi olup gastronomi turizmine katkı sağlar hale gelmiştir. Akgöl (2012)' e göre bir restorana yapılan olağan bir ziyaret gastronomi turizmi olarak değerlendirilmezken; belli bir yöreye ait özel bir yiyeceği tüketme isteği ile seyahat etmek veya tanınmış bir şefin hazırladığı bir yemeği deneyimlemek için farklı yerlere gitmek gibi aktiviteler gastronomi turizmini oluşturan unsurlar arasındadır.

Gastronomi turizminin belirli bir bölgede gelişebilmesi, söz konusu bölgenin kendine has gastronomi ürünlerine sahip olmasıyla doğrudan ilişkilidir. Taklit edilemeyen gastronomi ürünlerine sahip olmak bir bölgeyi diğerlerinden ayıran en önemli özelliklerden biri olarak görülmektedir. Bu amaç doğrultusunda yemek bir ihtiyaç olmaktan çıkıp insanların zamanlarını değerlendirmek için yapılan bir faaliyete bürünmüştür (Birdir & Akgöl, 2015). Gastronomi turizmi, gıdaların turizmdeki rolü nedeniyle toplumsal ve ekonomik kalkınmaya katkı sağlayabilecek potansiyele sahip bir turizm çeşididir (Sarışık & Özbay, 2015). Bir bölgeye özgü mutfak kültürünün dikkate alınarak yerel unsurlardan yararlanılması turistleri destinasyona çekebilmekte, markalaşmayı sağlayabilmekte ve bunun sonucu olarak bölgenin ekonomisini olumlu yönde etkileyebilmektedir (Serçek & Serçek, 2015). Bunu gerçekleştirirken de seyahat rotaları önemli bir unsur halini almaktadır.

Seyahat rotaları belirli bir tema ve amaç üzerinde çeşitli içeriklere sahip yerleri bir araya getiren, turistlerin bir noktadan diğer noktalara ziyaretlerini kolaylaştıran ipuçları niteliğindedir. Turizmde seyahat rotalarının amacı, bölgedeki ziyaretçilerin vakit geçirebilmesi ve harcama yapabilmesi için her biri tek başına pek çekici olmayan turistik değerleri ve aktiviteleri birleştirip çekici hale getirmektir (Çakır, Çiftçi & Çakır, 2017). Bu kanaatle, gastronomi rotalarındaki amacın bir bölgede ayrı ayrı değerlere sahip ama çekici olamayan gıda ürünlerini bir araya getirecek biçimde plan oluşturmak, çekicilik katmak ve katılımcıların deneyimlemesine imkân tanımak olduğu söylenebilir.

Yazar (2019)' a göre yerel gastronomi çekiciliklerini ön plana çıkaran gastronomi rotaları, ziyaret edilen yerlerde harcama yapmayı teşvik etmesi sebebiyle, ekonomiye de katkı sağlamaktadır. Yerel yiyecek içeceklerin keşfedilmesi,

tanınması ve tadılması gastronomi turizminin gelişimi için oldukça önemli etkenlerdir. Ekerim (2020)' e göre gastronomi rotalarında sadece yerel yemekler söz konusu olmamaktadır ve bunlara ek olarak bölgedeki tarım ürünleri, pişirme yöntemleri, pişirmede ve serviste kullanılan araç gereçler gibi tüm gastronomi değerlerinin tanıtılması, pazarlanması, korunması ve geliştirilmesi sağlanmaktadır. Örneğin; bir yörede meşhur olan yiyecek içecekler, endemik bitkiler veya özgün lezzetler belli zamanlarda ziyaret edilmek için davet edici olabilmektedir. Mevsiminde yetişmiş sebze ya da meyvelerin hasadına katılmak bir gastronomi turizmi aktivitesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca destinasyona gelen ziyaretçilere yerel lezzetlerin yapılışına yönelik eğitimler düzenlemek, lezzeti geliştiren bireyler ile ziyaretçileri tanıştırmak üretim süreçlerini katılımcıların izlemelerine imkân sağlayan şovlar düzenlemek, ünlü bir şefin yaptığı yemeği tatmak, ürünün üreticileri ile buluşmak gibi etkinlikler de düzenlenebilir.

Ancak, bu ziyaretleri yapmak için belirli planlara ve uğrak noktalarını gösterecek kılavuzlara ihtiyaç duyulmaktadır. Bugün artık dünyanın birçok yerinde farklı gastronomi rotaları oluşturulmuştur. Yerel gastronomi ürünlerinin belirlenmesi ve bir haritada gösterilmesi ile oluşan gastronomi rotaları, turistlerin o ürünlere ulaşmalarını kolaylaştıran bir kılavuz ve rehber özelliği taşımaktadır. Bu hususta, gastronomi turizmi kapsamında belli bir yere ait ziyaret edilebilecek yerleri içeren gastronomi rotalarına ve bölgenin sahip olduğu yerel lezzetleri gösteren lezzet haritalarına ulaşabilmek gastro turistler için önem arz etmektedir. Gastro turistler, klasik bir yemeği tatmaktan farklı olarak, özellikle yemek yeme veya içecek için seyahat edebilen turistlerdir (Şimşek & Selçuk, 2018). Bu gruptaki turistler, farklı mutfak kültürlerini deneyimlemeyi seven, ürünleri ait olduğu yerde tüketmek isteyen ve yukarıda örnekleri belirtilen farklı etkinliklere katılmayı da hedefleyen, gelir seviyesi nispeten yüksek ve diğer turistlere göre daha fazla harcama yapan kişilerdir. Bu motivasyon, gastro turistlerin özel ilgilerinin sonucunda oluşmaktadır. Özel ilgileri sonucunda gastro turistlerin bir bölgeyi ziyareti sırasında rotalara ve haritalara sahip olması zamanlarını verimli bir şekilde değerlendirmelerine yardımcı olmaktadır.

Bu noktadan yola çıkılarak araştırmada “Ankara’da yerel gastronomi rotası ve lezzet haritası var mıdır?” şeklinde bir problem cümlesi oluşturulmuştur. Bu problemin çözümü için de Ankara’da görev yapan profesyonel turist rehberleri ile görüşülmüştür.

Ankara’nın ilk kuruluş tarihi kesin olarak bilinmemekle birlikte, kent çevresinde yapılan araştırmalarda bulunan tarih öncesi izler, şehrin insanoğlunun yerleşik düzene geçtiği dönemlerde kurulduğunu göstermektedir. Buluntular ve araştırmacıların yaptıkları incelemeler, Ankara’da Hititlerin, Friglerin, Lidyalıların ve Galatların yaşamış olduklarını göstermektedir. Şehrin yerleşik düzeni çok eskilere dayanmasına rağmen tarihi, ancak; Hitit devrinden itibaren takip edilebilmektedir (Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Şehirde bulunan tarihi ve antik yapılar, yerleşimin uzun süredir var olduğunun da kanıtıdır.

Kışları soğuk, yazları sıcak ve kurak geçen Ankara toprakları geçmişte olduğu gibi bugün de verimli topraklara sahiptir (Şensoy & Tiritöğlü, 2018). Şehirdeki turizm arz kaynakları arasında; at biniciliği, bitki inceleme, doğa-kültür turizmi, kamp ve karavan turizmi, inanç turizmi, kış turizmi, kuş gözlemciliği, termal turizm, yamaç paraşütü, yaban hayatı, yayla turizmi ve kültür turizmi yer almaktadır (Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Kültür turizmi kapsamında istek uyandıran hususlardan biri de yerel mutfak kültürüdür. Ankara’nın tarihi çok eskilere dayanmasına ve yeterli turistik arz kaynaklarına sahip olmasına rağmen bu kaynakların değerlendirilmesi kısıtlı kalmıştır (Tuna & Özyurt, 2018).

Tarihi yerlerin, müzelerin, doğal güzelliklerin ve kültürel değerlerin ziyaret edilmesi bir bölgenin turizm rotasında sıklıkla tercih edilen alanlardır. Ankara mutfak kültürünün zenginliğini ortaya koyan eserde yer alan yöresel yemekler çeşitli kategoriler altında toplanarak Tablo 1’de sunulmuştur (Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Yöresel yemeklerin kategorileri çorbalar, et yemekleri, etli sebze yemekleri, sebze yemekleri, hamur işleri, pilavlar, tatlılar ve diğer olarak tespit edilmiştir.

**Tablo 1.** Ankara’nın Yöresel Yemekleri

<b>Çorbalar</b>	Arabaşı Çorbası, Bulgur Çorbası, Çalma Aşı, Düğün Çorbası, Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası, Manti Çorbası, Mercimekli Tarhana Çorbası, Toyga Çorbası, Tutmaç Çorbası, Yarmalı Köy Tarhanası
<b>Et Yemekleri</b>	Ankara Tavası, Ankara Tava (Fırında), Ankara Yaprak Döneri, Ballı Tirit, Beypazarı Güveci, Çökel, Etli Tirit (Kutludüğün Usulü), Fırın Aşı, Homaça, Kızılıhamam Testi Kapama, Kuzu Kebabı, Kuzu Saç Kavurma, Sazan Balığı Köftesi, Sırım, Tavuç Paçası, Uruş Kapama
<b>Etli Sebze Yemekleri</b>	Daneli Patates, Etli Yaprak, Helep Dolması, Sebzelü Güveç (Beypazarı Usulü), Silkme, Zeytinyağlı Kuru Biber Dolması, Zeytinyağlı Pazı Dolması
<b>Sebze Yemekleri</b>	Beypazarı Yaprak Sarması, Bici Aşı, Islama, Keme, Kezi Pancarı Yemeği, Kuru Domates Yemeği, Madımak Yemeği, Patlatma
<b>Hamur İşleri</b>	Ay Çöreği, Bayram Çöreği, Beypazarı Kuruşu, Beypazarı Simidi, Gözleme, Kaşık Atması, Kaygana, Koçhisar Usulü Tahinli Pide, Kol Böreği, Köy Bazlaması, Kül Çöreği, Kutludüğün Somunu, Manti, Tandır Çöreği, Tava Böreği (Bohça Böreği), Yabanabat Pidesi, Yarımca, Yazma Çöreği, Yufka Böreği
<b>Pilavlar</b>	Börülceli Bulgur Pilavı, Çiğdem Soğanlı Bulgur Pilavı, Etli Pilav, Kapama Pilav, Keşli Makarna, Koçhisar Usulü Bulgur Pilavı, Öllüğün Körü
<b>Tatlılar</b>	Beypazarı Baklavası, Cevizli Pekmez Sucuğu, Çıkınağıl Asıdası, Çir Hoşafı, Çir Kavurması, Gazete Baklavası, Haside Tatlısı, Havuç Lokumu, Hoşmerim, Karga Beyni, Köfter, Nallıhan Usulü Hoşmerim, Öküz Helvası, Pişmaniye, Sarığ Burma, Şibit Tatlısı, Zerde
<b>Diğer</b>	Yemlik Cacığı, Çubuk Kelek Turşusu, Çubuk Salatalık Turşusu, Koruk Şerbeti, Vişne Hoşafı

Ankara yerel mutfak kültürünün zenginliğinin yanı sıra gastronomi rotalarının oluşturulmasıyla da, Ankara turizminin geliştirilmesine ve yeni bir turizm arz alanı olarak görülen gastronomi turizminin geliştirilmesine katkı sağlanacaktır. Bu rotaların oluşturulması hem turizm sektörüne hem de turizmin ilişkili olduğu diğer sektörlerle faydalı olacaktır.

## Yöntem

Bu araştırma, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak hazırlanmıştır. Araştırmaya konu edilen durumlar, bireylerin bilgi, görüş ve deneyimlerini ortaya çıkarmayı amaçladığı için nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel yöntemle desenlenmiş araştırmalarda incelenen olay veya olgu hakkında derin bir algıya ulaşma gayreti söz konusudur. Nitel araştırmalarda genellikle gözlem, görüşme, doküman ve söylev analizi gibi nitel veri toplama teknikleri kullanılır. Baltacı (2019)’ a göre insana ilişkin algı ve olayların, sosyal gerçeklikte ve doğal ortamında derinlemesine incelenmesinin esas olduğu nitel araştırma, farklı disiplinleri birleştiren bütüncül bir bakış açısına da sahiptir. Fenomenoloji desenine bağlı kalınarak yürütülen bu araştırmada profesyonel turist rehberleri ile görüşmeler yapılarak veriler toplanmıştır. Verilen cevapların tekrar etmeye başlaması sebebiyle 19 kişiye ulaşıncaya görüşmeler bitirilmiştir. Karaman (2018)’ e göre elde edilen verilerin tekrarlanması ve yeni bilgilerin ortaya çıkarılmaması veri doygunluğuna ulaşıldığını gösterir.

Ulaşılan verileri desteklemek ve çeşitlendirmek amacıyla Ankara’daki mevcut turlar gastronomi turizmi kapsamında incelenmiştir. Elde edilen veriler ışığında Ankara’nın gastronomi rotası ve lezzet haritası, gastronomi aktiviteleri, gastronomi etkinlikleri, gastronomi organizasyonları, sunulan yerel yiyecek içecekler ile deneyimler, gastronomik keşifler, gastronomiye katılım, ziyaret edilen gastronomi destinasyonları, turlarının içeriği ve profesyonel turist rehberlerinin önerilerine yer verilmiştir.

Belirlenen amaç doğrultusunda turist rehberlerinin deneyimleri aracılığıyla Ankara ilinin yerel gastronomi turizmi potansiyeli belirlenerek Ankara'da gastronomi turizmine katılımı artırmaya ve tüm paydaşlara katkı sağlamaya yönelik çeşitli öneriler geliştirilmiştir. İlgili alan yazında Ankara gastronomi turizmi ile ilgili çalışmaların az olması göz önünde bulundurulduğunda bu çalışmanın daha sonra yapılacak çalışmalara örnek teşkil etmesi açısından mevcut sınırlılıkları içerisinde katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### Araştırmanın Amacı

Taranan literatürde Ankara'nın gastronomi unsurlarını değerlendirilerek gastronomi rotası ve lezzet haritası oluşturmaya yönelik herhangi bir çalışmaya rastlanmamış olması bu çalışmanın gerekçesini oluşturmaktadır. Çalışmanın amacı Ankara ilini gastronomi turizmi açısından değerlendirmek, mutfak zenginliklerinin incelenerek yerel gastronomi rotası ve lezzet haritası oluşturmaktır. Ankara yerel gastronomi rotası ve lezzet haritası, ili ziyaret eden gastro turistlere yol gösteren bir referans kaynak oluşturmak ve ziyaretleri sırasında nerede ne tadılabilir konusunda bilgi vermek amacıyla yapılmıştır. Araştırmanın uygulanabilirliği ve etik ilkelere uygunluğu bakımından Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Kurulundan onay alınmıştır (Ek 1).

### Veri Toplama Aracı

Bu çalışmada yarı yapılandırılmış soru formu kullanılarak görüşmeler yapılmıştır. Arslan (2022)' e göre sosyal bilimlerde nitel araştırmaların geçerli ve güvenilir olması için inandırıcılık, aktarılabilirlik, tutarlılık ve doğrulanabilirlik olmak üzere dört temel ölçüt bulunmaktadır. Oluşturulan yarı yapılandırılmış soru formu ilgili alan yazında bu dört temel ölçütü kapsadığı için güvenilir ve geçerli olduğu kabul edilmektedir. Tablo 2'de sunulan sorular daha önce yapılmış çalışmalar taranarak ve konu hakkında uzman görüşleri alınarak hazırlanmıştır. Hazırlanan on adet açık uçlu soru katılımcılara yöneltilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşmeler konuyla ilgili standartlığı ve esnekliği, anketler gibi sınırlılığı bulunun kısıtlamaları ortadan kaldırması ve konuda derinlemesine bilgi edinmeye yardımcı olması nedeniyle araştırmacılar tarafından tercih edilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2008). Görüşme sırasında ses kaydı alınarak önemli detaylar incelenmiş ve konunun akışına göre sorular turist rehberlerine yöneltilmiştir. Karataş (2015)' e göre bu yöntem sayesinde araştırmacı bir kâşif gibi davranarak gerektiğinde ek sorularla gerçekliğin izini sürebilme ve katılımcının öznel bakış açısına önem verilme fırsatı yakalayabilir.

**Tablo 2.** Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formunda Yer Alan Sorular

1	Ankara'da yerel gastronomi rotası var mıdır? Varsa hangi aktiviteler yapılıyor?
2	Ankara'daki yerel gastronomi turlarının içeriği nedir?
3	Ankara'da gastronomi rotası oluşturmak için tesisler var mı?
4	Ankara'da gastronomi rotası oluşturmak için etkinlikler düzenleniyor mu?
5	Ankara'da gastronomi rotası oluşturmak için organizasyonlar mevcut mu?
6	Ankara'da gastronomi rotası oluşturmak için yerel mutfak kültürüne ve uygulamalarına yönelik deneyim sunuluyor mu?
7	Ankara'da gastronomi rotası oluşturmak için keşifler yapılabilir mi?
8	Ankara'daki turlarda gastronomi potansiyeli nasıldır?
9	Ankara'daki turlarda gastronomi kapsamında ziyaret edilen yerler nelerdir?
10	Ankara'da turlarında gastronomi deneyimleyicilerinin potansiyeli hakkında görüş ve önerileriniz?

**Kaynak:** Seyitoğlu, 2020; Agyeiwaah, Otoo, Suntikul & Huang, 2019; Başoda, Aylan, Kılıçhan & Acar, 2018; Kızılırmak, Ofluoğlu & Şişik, 2016; İrigüler & Güler, 2015.

## Verilerin Toplanması ve Analizi

Araştırmada ANRO üyesi profesyonel turist rehberleri ile görüşmeler yapılmıştır. Araştırma hakkında rehberlere bilgi verilmiş ve araştırmaya katılmayı kabul eden gönüllü 19 eylemli turist rehberi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerin on dördü yüz yüze, üçü telefon ile ikisi çevrimiçi olarak gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler, önceden belirlenen başlıklar altında betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Betimsel analizde verileri açıklayabilecek kavramlar ile ilişkilere ulaşmak amaçlanır ve dört aşamadan oluşur: Betimsel analiz için bir çerçeve oluşturma, tematik çerçeveye göre verilerin işlenmesi, bulguların tanımlanması ve bulguların yorumlanmasıdır (Yıldırım & Şimşek, 2008). Analizler bu doğrultuda yapılarak ilgili başlıklarda kategorize edilmiştir. Buna istinaden araştırma verilerinin çözümleme sürecinde sistematik tümevarımcı yaklaşımdan yararlanılmıştır. Görüşmelerden elde edilen ses kayıtları yazılı metne (Word belgelerine) dönüştürülerek, katılımcılara verilen harf ve rakamlar ile dosyalar (K1, K2...) oluşturulmuştur. Çalışmanın tematik analizini gerçekleştirmek için ise veri çözümleme süreci olan kodlama başlatılmıştır. Temalar, bir çalışmadaki temel bulguları açıklar ve kodların göstergesidir. Creswell (2019)' e göre bu temalar nitel bir raporun bulgular bölümündeki başlıklara işaret eder. Bu araştırmanın tematik analizi Tablo 3'de yer aldığı şekilde oluşturulmuştur. Katılımcılarda cinsiyet, yaş ve eğitim durumu ayrımı gözetilmemiştir.

**Tablo 3.** Araştırmanın Temaları ve Kodlar

Temalar	Kodlar
Gastronomi rotası olup olmadığı ve yerel gastronomi turlarının içeriği	Yemek tadımı, ürün satın alma
Yerel gastronomi rotasındaki tesisler	Üretim tesisleri, fabrikalar, yapılar
Yerel gastronomi rotasında düzenlenen etkinlikler	Festivaller, yarışmalar, şovlar
Yerel gastronomi rotasını destekleyecek organizasyonlar	Federasyonlar, dernekler, topluluklar
Yerel mutfak kültürü uygulamalarına yönelik deneyimler	Yerel ürüne dair tat, koku, sunum
Yerel gastronomi rotasında keşiflere uygun ürünler	Yerel ürünlerin toplanması, pişirilmesi
Ankara'daki turlarda gastronomi potansiyeli	Turistlerin talebi
Ankara'daki turlarda ziyaret edilen yerler	Tarihi yerler, üretim tesisleri, müzeler
Turist rehberlerinin önerileri	Ziyaret edilmesi önerilen destinasyonlar, tadılması ve tanıtılması önerilen yerel yiyecek içecekler

Araştırmanın sınırlılıkları arasında verilerin toplanma tarihi, profesyonel turist rehberlerinin meslekleri gereği belli bir yerde sabit olarak çalışmamaları ve örnekleme belirlemede kartopu yöntemi ile ulaşılan turist rehberleri ile verilen toplanması bulunmaktadır. Görüşme formundaki soruların katılımcılar tarafından doğru ve gerçekçi bir şekilde cevaplandırıldığı varsayılmıştır. Taranan literatürde Ankara gastronomi rotası ve haritası konusunda yapılmış çalışmanın sınırlı olması nedeniyle araştırma bulguları arasında karşılaştırma ve tartışma yapılamamıştır.

## Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların vermiş olduğu cevapların analizi ile elde edilen bulgular sunulmuştur. Katılımcıların demografik bilgileri Tablo 4'te sunulmuştur.

**Tablo 4.** Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı	Çalışma Süresi (Yıl)	Rehberlik Yaptığı Dil(ler)
K1	12	İngilizce
K2	27	İngilizce, Lehçe
K3	15	İngilizce
K4	6	İngilizce
K5	6	İngilizce
K6	19	İngilizce
K7	23	Fransızca
K8	5	İngilizce
K9	10	İngilizce, İtalyanca
K10	3	Fransızca
K11	17	İngilizce
K12	4	İngilizce
K13	2	İngilizce, Arapça
K14	2	İngilizce, İspanyolca
K15	30	İngilizce
K16	26	İngilizce
K17	33	İngilizce
K18	33	İngilizce, Fransızca
K19	8	İngilizce

Görüşme sorularını cevaplayan katılımcıların beşi kadın, on dördü erkektir. Araştırmaya katılan turist rehberlerine ilk olarak “Ankara’da yerel gastronomi rotası var mıdır? Varsa hangi aktiviteler yapılıyor?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların hepsi Ankara’da yerel gastronomi rotası bulunmadığını belirtmiştir. Verilen aynı cevap sonrasında diğer sorular Ankara’da oluşturulacak olan yerel gastronomi rotasındaki kriterlerin nasıl olacağını belirlemiştir. Bu hususta diğer sorular ile Ankara’nın yerel gastronomi rotası ve lezzet haritasının oluşturulmasında yer alması gereken ürünleri belirtmişlerdir. Buna göre katılımcıların vermiş olduğu cevaplardan elde edilen bulgular Tablo 5’de sunulmuştur.

**Tablo 5.** Ankara’nın Yerel Gastronomi Rotasının İçeriğinde Olması Gereken Yiyecek ve İçecekler

Katılımcılar	Cevaplar
K1, K2, K3, K4, K6, K7, K9, K10, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18	Beypazarı Sodası, Çubuk Turşusu, Ayaş Domatesi, Ankara Döneri, Ankara Tava, Beypazarı Kurusu, Beypazarı Havuç Suyu, Beypazarı Tarhana Çorbası, Beypazarı Eriştesi, Beypazarı Ev Baklavası
K2, K11, K13	Nallıhan Baklavası, Beypazarı Höşmerim
K4, K5	Beypazarı Güveci, Beypazarı Yaprak Sarması
K5	Beypazarı Havucu
K8	Beypazarı İskenderi
K11	Kalecik Üzümü, Uluğağaç Tereyağı
K12, K19	Ankara Simidi

Tablo 5’ deki verilere göre katılımcılar tarafından önerilen Ankara’nın yerel yiyecek ve içecekleri arasında; Beypazarı Sodası, Çubuk Turşusu, Ayaş Domatesi, Ankara Döneri, Ankara Tava, Beypazarı Kurusu, Beypazarı Havuç Suyu, Beypazarı Tarhana Çorbası, Beypazarı Eriştesi, Nallıhan Baklavası, Beypazarı Höşmerim, Beypazarı Güveci, Beypazarı Havucu, Beypazarı İskenderi, Kalecik Üzümü, Uluğağaç Tereyağı ve Ankara Simidi yer almaktadır. Rehberlerin belirtmiş olduğu bu ürünlerin dışında Tablo 1’de sunulan ve gastronomik ürün olarak değerlendirilebilecek farklı ürünler de lezzet haritasında yer alabilecek özelliktedirler.

“Ankara’da gastronomi rotası oluşturmak için tesisler var mı?” sorusuna tesis önerileri olarak Beypazarı Soda Fabrikası (K1, K2, K3, K8, K9, K13, K14, K17), Çubuk Turşusu üretim yerleri (K1, K9, K11, K12, K19 ), Nallıhan Baklavası üretim yerleri (K2), Beypazarı Höşmerim üretim yerleri (K5, K7, K8, K16), Beypazarı Güveci üretim yerleri (K7, K8), Beypazarı Erişte üretim yerleri (K8, K10), Beypazarı Kurusu üretim fırınları (K8, K10, K13, K18)

ve Beypazarı Tarhanası üretim yerleri (K10, K13, K15) belirtilmiştir. Ankara'da yöresel üretimin yapıldığı köyler ve tarıma elverişli topraklarda yetiştirilen ürünler de gastronomi rotalarına dâhil edilerek bu ürünlerin toplanması veya yöresel ürünlerin üretimi yapılan diğer küçük işletmeler de rotada yer alabilir.

Düzenlenen etkinlikler kapsamında yerel gastronomi rotası için Başkent Kültür Yolu Festivali (K1), Çubuk Turşu Festivali (K2, K10, K12, K18), Beypazarı Havuç Festivali (K3, K5, K6, K13, K15, K19), Çubuk Vişne Festivali (K3), Ankara Atatürk Kültür Merkezi İl Tanıtım Etkinlikleri (K7, K9), Bilkent Kahve Festivali (K8), Kalecik Bağ Bozumu Festivali (K14), Ayaş Domatesi Festivali (K14), Ayaş Kiraz Festivali (K17) ve Ayaş Dut Festivali (K17) etkinliklerine katılma önerilerinde bulunulmuştur. Bu etkinlikler çeşitlendirilerek yılın her zamanına yayılan faaliyetler düzenlenmesi önemli katkılar sağlayacaktır.

Ankara yerel gastronomi rotası oluşturmak için çalışmalar yapan ve yapabilecek organizasyonlar arasında üniversiteler (K1, K11, K18), Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) gibi kuruluşlar, dernekler, vakıflar (K2, K6, K7, K9, K10, K12, K14, K16) ve Turizm Geliştirme Ajansı (TGA) tanıtıcı birimler (K4, K8, K13, K19) olarak önerilmiştir.

“Ankara'da gastronomi rotası oluşturmak için yerel mutfak kültürüne ve uygulamalarına yönelik deneyim sunuluyor mu?” soruna verilen cevaplar yöresel ürün tadımı ile sınırlı kalmıştır. Tadımı yapılan yiyecek ve içecekler arasında Beypazarı Havuç Suyu (K4, K6, K7, K16, K19), Beypazarı Kurusu (K5, K16), Ankara Armudu (K3), Kalecik Karası Üzümü (K3), Beypazarı Sodası (K7, K16), Ankara Simidi (K7), Elmadağ Pekmezi (K13), Beypazarı Tarhanası (K10, K11, K15, K16), Beypazarı Bazlaması (K15), Ankara Tava (K9), Beypazarı Höşmerim (K12, K16, K17) ve Beypazarı Havuç Lokumu (K3, K18) bulunmaktadır.

Gastronomi turlarında yöresel ürünlerin keşfi de özgünlük açısından etken bir unsurdur. Bu unsur dâhilinde Ankara'da gastro turistlerin ürünleri tatmanın ötesinde nasıl yetiştirildiği hakkında keşif yapabilmeleri için keşif noktaları belirlenmiştir. Buna göre; Nallıhan (K16), Beypazarı (K4, K5, K6, K7, K10, K12, K14, K17, K18, K19), Ayaş (K4, K5), Gündül (K5), Kızılcahamam (K1, K2), Çankaya (K8), Kalecik (K11), Çubuk (K6), Polatlı (K15), Elmadağ (K13) ve Altındağ (K4) keşif için ziyaret edilebilecek noktalardır.

“Ankara'daki turlarda gastronomi potansiyeli nasıldır?” sorusuna rehberlerin tümü, Ankara gastronomisinin tanıtım ve pazarlamasının yeterli olmadığı ortak cevabını vermişlerdir. Tanıtım ve pazarlama aktivitelerini çoğaltmak için; üniversitelerde çalışmalar (K1), yerel yemeklerin hazırlanışının sunumu (K2, K3, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17, K18, K19), festivallere katılımın artırılması (K6) ile yöresel ürünlerle yeni festivaller düzenlenmesi (yeni festival önerisi: Beypazarı Karadut Festivali) (K7) potansiyel olarak görülmüştür.

Ankara'daki mevcut turlarda gastronomi unsurlarının ön plana çıkmadığı da diğer bir ortak cevap olmuştur. Kültürel ve tarihi turlarda mola zamanlarında turist grubunun ilgisine göre yiyecek ve içecek tercihlerinin belirlendiği tespit edilmiştir. Bu kapsamda tercih edilen yemeklerin hem yöresel hem de yöresel olmayan gıdalardan oluştuğu belirlenmiştir. Yöresel olanlar arasında Ankara Yaprak Döneri ve Ankara Tavası bulunan restoranlar (K1, K2, K3, K4, K9, K10, K19), Ankara Kalesindeki restoranlar (K5, K19), ilçelerdeki yerel restoranlar ve konaklar (K1, K4, K6, K7, K8, K11, K12, K13, K14, K15, K16, 17, K18, K19) yemek için tercih edilen ziyaret noktaları olarak belirtilmiştir.

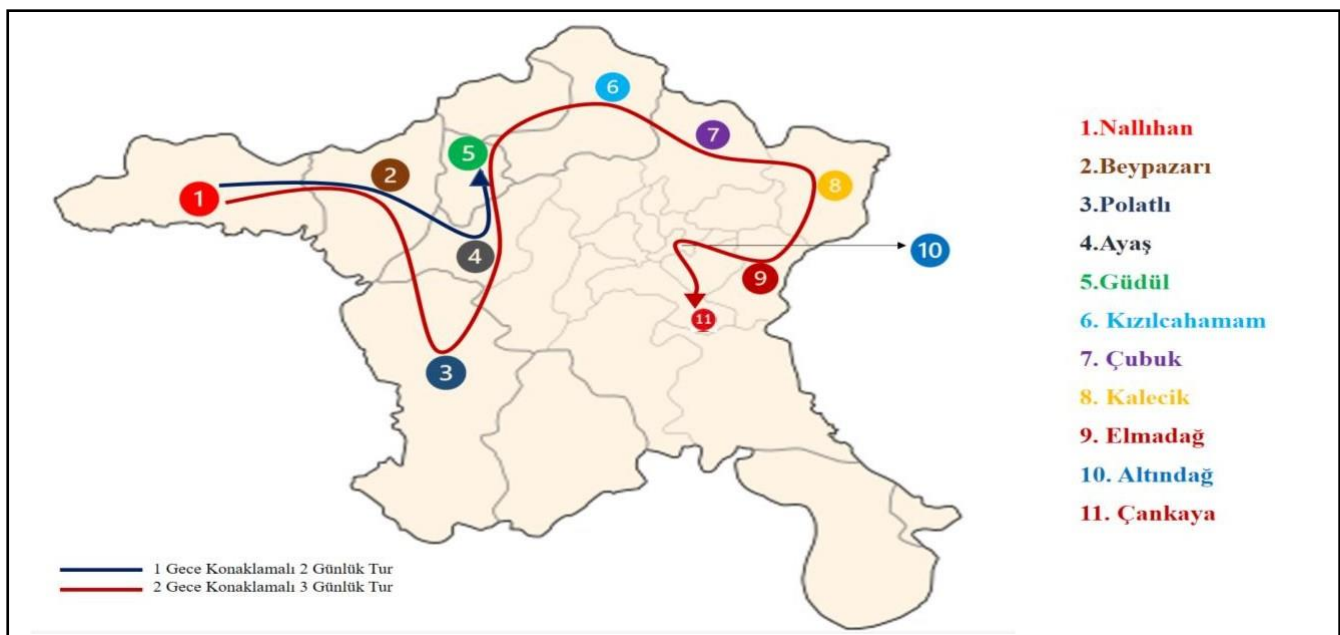


Gastronomi ve turizm arasındaki ilişki geleneksel olarak misafirperverlik, yenilikçi olarak, mutfak ve damak zevklerinin değişiminden gastronomi turizmi kavramının gelişimine kadar ilerlemeler kat etmiştir (Şengül & Türkay, 2016). Bu iki kavram arasındaki bağ günümüzde kopmaz bir hal almıştır. Turizmde potansiyel olarak gastronomiden yararlanma biçimleri değişmekte ve gelişmekte olduğu için mevcut trendler de güncellenmektedir. Bu sayede, güncel olarak geleneksel ve yenilikçi yiyecek içeceklerle ulaşma isteği devam edecektir. Çimen (2016)' e göre gastronomi kapsamında projeler ve çalışmalar üretmek insanları tarih, kültür ve toplumlar ile yeniden bir araya getirmektedir. Bu çalışma ve çabalar yöresel tatlar üzerine yoğunlaştığında ise sürdürülebilir bir nitelik taşımaktadır. Yapılan çabalar arasında gastronomi rotaları ile çeşitli bölgesel ürünleriyle ön plana çıkan destinasyonların söz konusu zenginliklerini turistik çekim unsuruna dönüştürmekte bir araç olarak kullanılmaktadır (Üzülmez & Akdağ, 2020).

## Sonuç ve Öneriler

Gastronomi turizmi kapsamında hazırlanan bu çalışma ile ANRO üyesi olan eylemli profesyonel turist rehberlerinden edinilen bulgulara göre Ankara'da yerel gastronomi rotası için öne çıkan ilçeler ve en çok tavsiye edilen yerel gıdalar belirlenmiştir. Araştırmadaki katılımcıların Ankara yerel gastronomi rotası için belirtmiş olduğu yiyecek ve içecekler, etkinlikler, tesisler, ziyaret edilen yerler ve Ankara'nın potansiyeli hakkındaki görüşleri bilinen yerel ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında kullanılması gerektiği görüşünü desteklemektedir. Aynı şekilde literatürdeki mevcut Ankara gastronomi ürünlerinin profesyonel turist rehberleri tarafından bilinirlik düzeyinin yüksek olduğu ve gastronomi rotalarında yer alması gereken ürünler ile ilgili önerilerde bulunmuşlardır. Bununla birlikte, katılımcılar yerel Ankara gastronomisinin turlarda kullanılmadığını belirterek bu konuda eksiklik olduğu hakkında hemfikirlerdir.

Araştırma bulgularına göre Ankara'daki on bir ilçede yerel ürünler belirlenerek yerel gastronomi rotası ve lezzet haritası oluşturulmuştur. Araştırmacılar tarafından oluşturulan ve Şekil 1'de sunulan rotaya göre Nallıhan, Beypazarı, Ayaş, Güdül, Kızılcahamam, Çankaya, Kalecik, Çubuk, Polatlı, Elmadağ ve Altındağ ziyaret edilecek yerleri oluşturmaktadır.



Şekil 1. Ankara Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası

Bu destinasyonlarda Beypazarı Sodası, Çubuk Turşusu, Ayaş Domatesi, Ankara Döneri, Ankara Tava, Beypazarı Kuru, Beypazarı Havuç Suyu, Beypazarı Tarhana Çorbası, Beypazarı Eriştesi, Nallıhan Baklavası, Beypazarı Höşmerim, Beypazarı Yaprak Sarması, Beypazarı Ev Baklavası, Beypazarı Güveci, Beypazarı Havucu, Beypazarı İskenderi, Kalecik Üzümü ve Şarabı, Uluğaç Tereyağı ve Ankara Simidi tavsiye edilen yerel gıdalardır.

Uzun yıllardır yerleşim için seçilen Ankara'nın yerel gastronomisi de yıllardır süre gelen köklü bir geçmişe sahiptir. Yöresel bir ürün hakkındaki hikâyeler, üretim aşamaları, tüketim ritüelleri ve bunlara şahit olmak heyecan uyandırabilmektedir. Gastronomi rotalarındaki her bir ürünün ayrı bir çekiciliği olduğu söylenebilir. Yerel gastronomi unsurları yönetimler, işletmeler ve akademik açılardan ele alınan önemli araçtır. Elde edilen sonuçlara göre aşağıdaki öneriler sunulmuştur;

Yerel yönetimler açısından,

- Yerel yönetimler ve merkez yönetimler işbirliği içerisinde koordineli olarak turizmi ve gastronomi turizmini geliştirmeye yönelik eylem planları oluşturabilirler.
- Yerel gastronomi rotasında ziyaret edilebilecek tesislerin sayısı artırılabilir.
- Gastro turistlerin yerel lezzetlerin üretiminde bir kurguya bağlı olarak yerel üretim ve tüketim sürecine dâhil olmasını sağlayacak programlar düzenlenebilir.
- Düzenlen festivallere ek olarak potansiyel içeren gıdaların festivali organize edilebilir.
- Yerel yerleşim yerlerinde gastronomi müzeleri inşa edilebilir.
- Araştırmada Ankara'nın yerel gastronomi unsurlarının zenginliği katılımcılar tarafından kabul edilmektedir. Ancak yerel gıdaların turistler tarafından tercih edilebilirliğini artırmak için tanıtım faaliyetlerine daha çok ihtiyaç duyulmaktadır. Bu konuda tanıtım faaliyetlerine bütçe ayrılması önem taşımaktadır. Tanıtım faaliyetlerine mevcut olandan daha fazla bütçe ayrılabilir.
- Web sayfaları ve tüm sosyal medya araçlarının yanı sıra reklam filmleri ve broşürler hazırlanabilir.
- Yerel gastronomi rotası içerisinde pilot bir bölge seçilerek ürünler hakkında tüm sürecin derinlemesine tecrübe edilmesini sağlayacak yapılar kurulabilir.

İşletmeler açısından,

- Planlanacak olan gastronomi turları günübirlik, bir gece konaklamalı iki günlük veya iki gece konaklamalı üç günlük turlar olabilir.
- Gününbirlik turlarda öncelikli olarak Ankara merkezli ya da Beypazarı merkezli ziyaretler yapılabilir.
- Bir gece konaklamalı iki günlük turlar için Nallıhan, Beypazarı, Ayaş ve Gündül ziyaret edilebilir.
- İki gece konaklamalı üç günlük turlar için Nallıhan, Beypazarı, Polatlı, Ayaş, Gündül, Kızılcahamam, Çubuk, Kalecik, Elmadağ, Altındağ ve Çankaya ziyaret edilebilir.
- Oluşturulan güzergâhlar rehberler tarafından belirlenmiştir. Bu ziyaretler sırasında Tablo 3'te belirtilen yerel yiyecek ve içecekler de tercih edilebilir.
- Düzenlenecek olan gastronomi turlarının alternatifleri oluşturularak ilgi düzeyi farklı olan gruplara cazip tekliflerde ve içerikte turlar planlanabilir.

- Araştırmada tespit edildiği üzere Ankara'da yerel gastronomiyi içeren bir tur bulunmamaktadır. Bu içeriği kapsayacak biçimde paket turlar düzenlenebilir. Şekil 1'deki güzergâh üzerinde farklı seçenekler oluşturulabilir.
- Yürüyüşle ulaşılabilen, özel araçlarla ulaşılabilen, tur otobüsleri ile ulaşılabilen ve tüm grupların rahatlıkla ulaşabileceği farklı alternatifleri barındıran rotalar oluşturulabilir.

Akademik açıdan,

- Coğrafi bilgi sistemi ile kültürel, tarihi ve gastronomik unsurları beraberinde barındıran farklı rotalar oluşturulabilir.
- Bu çalışmanın sınırlılıkları genişletilerek derinlemesine çalışmalar yapılabilir.

### Teşekkür

Ankara Rehberler Odası'na ve araştırmaya gönüllü olarak katılmayı kabul eden üyelerine teşekkür ederiz.

### Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Kurulu 15.03.2023 tarihi ve 03 sayılı toplantısında görüşülmüş olup 2023/87 sayı numarası ile alınmıştır.

### KAYNAKÇA

- Ageyiwaah, E., Otoo, F. E., Suntikul, W., & Huang, W. J. (2019). Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction, and loyalty using a structural approach. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 36(3), 295-313.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (AİKTİM), (2012). Ankara yemekleri. Erişim tarihi: 21.11.2022, <http://eklenti.ankarakultur.gov.tr/yemekmenu/>
- Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (AİKTİM), (2022). Turizm aktiviteleri. Erişim tarihi: 21.11.2022, <https://ankara.ktb.gov.tr/TR-152371/turizm.html>
- Arslan, E. (2022). Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (51), 395-407.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R. & Acar, Y. (2018). Gastronomi uzmanlığı, turları ve rehberliği: kavramsal bir çerçeve. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(3), 1809-1926.

- Birdir, K. & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Creswell, J.W. (2019). *Nitel Araştırmacılar İçin 30 Temel Beceri*. Çev. Özcan, H. Ankara: Anı Yayıncılık, 2. Baskı.
- Çakır, A., Çiftçi, G., & Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 194-205.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi turizmi açısından Ardahan mutfağının önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 32(32), 307-315.
- Ekerim, F. (2020). *Türkiye Gastronomi Rotaları ve Haritalandırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- İrigüler, F. & Güler, M. E. (2015). Türkiye'deki profesyonel turist rehberlerinin gastronomi turizmine bakışı. *I. International Gastronomic Tourism Congress, İzmir*. 10-12 Aralık 2015.
- Jovicic, D. (2016). Cultural tourism in the context of relations between mass and alternative tourism. *Current Issues in Tourism*, 19(6), 605-612.
- Karaman, A. (2018). Ürün bilinirliği ve tercihini belirlemede ürün uzmanlarının rolü: nitel bir araştırma. *Journal of Business Research Turk*, 10(2), 646-663.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kızılırmak, İ., Oflluoğlu, M., & Şişik, L. (2016). Türkiye'de uygulanan gastronomi turları rotalarının web tabanlı analizi ve değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 258-269.
- Sarıışık, M. & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Serçek, G. Ö. & Serçek, S. (2015). Destinasyon markalaşmasında gastronomi turizmin yeri ve önemi. *Journal of Tourism Theory and Research Online*, 1(1), 22-40.
- Seyitoğlu, F. (2020). Tourists' perceptions of the tour guides: the case of gastronomic tours in İstanbul. *Anatolia*, 31(3), 393-405.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Şensoy, F. & Tiritioğlu, S. (2018). Beslenme arkeolojisi: günümüz ankaraya yemeklerinde geçmişin izleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, 209-233.
- Şimşek, A. & Selçuk, G. N. (2018). Gastro turistlerin tipolojisinin belirlenmesi: gaziantep ölçeğinde bir uygulama. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 28-43.
- Tuna, M. & Özyurt, B. (2018) Ankara'da gastronomi turizminin değerlendirilmesi: nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (Special issue 3), 73-87.

Üzülmez, M. & Akdağ, G. (2020). Gastronomi turizminde yeni tur rotaları: 3 a (Adana-Antep-Antakya) lezzet bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 51-63.

Yazar, Ö. (2019). *Gökçeada'nın Gastronomi Rotalarında Slow Food ve Gastronomi Turizmi*. Yüksek Lisans Tezi, Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

## **Ankara Local Gastronomy Route and Taste Map**

**Sadık Can GAZELCİ**

Ankara Medipol University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Ankara/Türkiye

**Semra AKAR ŞAHİNGÖZ**

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Türkiye

### **Extended Summary**

Gastronomy tourism has become one of the most striking alternative tourism types with the increasing interest each passing day. Gastronomy tourism is a type of tourism that is taken into account by managers and industry stakeholders in the promotion of countries and even local regions in tourism planning. Local culinary culture is accepted as a complementary element to other attractions in destinations. In this regard, the values belonging to a cuisine that contribute to tourism are considered as tourism products that might create tourism supply. Local cuisines have also become directly related to gastronomy tourism as a result of the unique culinary culture of a region and cultural tourism. In order to meet the need for eating, which is a physiological need, eating out has become a recreational activity and contributes to gastronomy tourism. According to Akgöl (2012), whereas a regular visit to a restaurant is not considered as gastronomy tourism, activities such as traveling with the desire to consume a special food of a certain region or going to different places to experience a meal prepared by a famous chef are among the elements that make up culinary and gastronomy tourism.

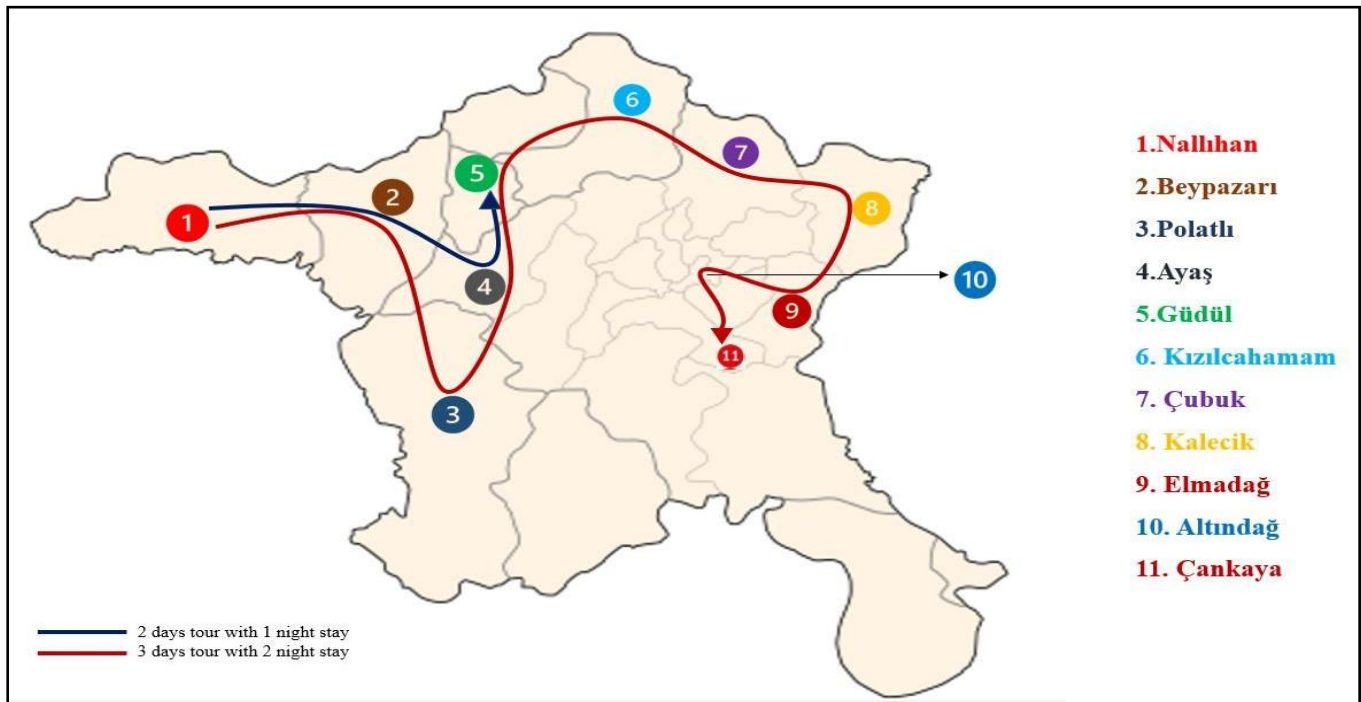
After an overview of related studies, taking into account the culinary culture specific to a region, utilizing local elements could attract tourists to the destination, provide branding, and consequently, may positively affect the economy of the region (Serçek & Serçek, 2015). For this approach, travel routes become an important element. Potentially, it could be said that the purpose of the gastronomy routes is to create a plan to bring together the food products that have different values but are not attractive in a region, add attractiveness and allow the participants to experience it. According to Ekerim (2020), it is agreed that all gastronomic values such as agricultural products, cooking methods, tools used in cooking and serving in the region are promoted, marketed, protected and developed thanks to this routes. However, specific plans and guides are needed to make these visits efficiently. The gastronomy routes, which are formed by determining the local gastronomy products and showing them on a map, have the feature of a guide and guide that makes it easier for tourists to reach those products. Moreover, the fact that gastro tourists have routes and maps during their visit to a region helps them to evaluate their time efficiently.

We briefly review the body of related works that are available on the literature and starting from the point, a problem statement was formed in the research as “Is there a local gastronomy route and taste map in Ankara?”. To solve this problem, professional tourist guides working in Ankara were interviewed. The followings are among the tourism supply sources in the city including horse riding, plant study, nature-culture tourism, faith tourism, camping and caravan tourism, winter tourism, bird watching, thermal tourism, wildlife, paragliding, highland tourism and cultural tourism (Ankara Provincial Directorate of Culture and Tourism, 2022). One of the issues that arouse enthusiasm within the scope of cultural tourism is the local culinary culture. Although Ankara has quite old history and sufficient touristic supply resources, the evaluation of these resources has been limited (Tuna & Özyurt, 2018). In addition to the richness of Ankara’s local culinary culture, the creation of gastronomy routes will contribute to the

development of tourism in the destination and to the development of gastronomy tourism which is seen as a new tourism supply area.

The reason for this study is that there is not any research about creating a gastronomy route and taste map by evaluating the gastronomic elements of Ankara in the relevant literature. The aim of the study is to evaluate the city of Ankara in terms of gastronomy tourism, to examine its culinary riches and to create a local gastronomy route and taste map. This research was prepared by using qualitative research methods. In this research, which was carried out adhering to the phenomenology pattern, data were collected by interviewing professional tourist guides with a semi-structured questionnaire. Due to the repetition of the answers given, the interviews were ended when 19 applicants were reached. According to Karaman (2018), the repetition of the obtained data and the inability to reveal new information indicate that data saturation has been reached. The obtained data were analyzed with descriptive analysis method under predetermined titles. In the light of the data obtained, Ankara's local gastronomy route and taste map, gastronomy activities-events-organizations-experiences with the local food and beverages offered, gastronomic discoveries, participation in gastronomy, gastronomy destinations visited, the content of the tours and the recommendations of professional tourist guides are included.

Participants have agreed that local Ankara gastronomy is not used in gastronomy tours and that there is a deficiency in this regard. According to findings, local products were determined and a local gastronomy route and taste map were created in eleven districts in Ankara. The route created by the researchers and presented in Figure 1 includes Nallıhan, Beypazarı, Polatlı, Ayaş, Güdül, Kızılcahamam, Çubuk, Kalecik, Elmadağ, Altındağ and Çankaya in total in eleven districts. Tarhana Soup, Ankara Pan, Ankara Leaf Döner, Ankara Simidi, Kalecik Wine, Beypazarı Dry (rusk), Beypazarı Homemade Baklava, Beypazarı Stuffed Grape Leaves, and Beypazarı Soda are the mostly recommended products.



**Figure 1.** Ankara Local Gastronomy Route and Taste Map

Ankara, which has been chosen for settlement for many years, has a long-standing history in the local gastronomy. Stories about a local product, production stages, consumption rituals and witnessing them might be exciting in Ankara. It can be said that each product on the local gastronomy routes in Ankara has a different appeal. According to the findings, suggestions are as below:

In terms of local administration,

- The number of facilities that could be visited on the local gastronomy route might be increased.
- Programs should be organized to ensure that gastro tourists are involved in the local production and consumption process depending on a fiction in the production of local delicacies.
- In addition to existing festivals, a festival of foods with potential might be organized.
- Gastronomy museums can be built in local settlements.
- In addition to web pages and all social media tools, advertisement films and brochures can be prepared.

In terms of businesses,

- For a daily tour, Ankara-based or Beypazarı-based visits could be organized.
- For two-day tours with one night stay Nallıhan, Beypazarı, Ayaş and Güdül could be visited.
- For three-day tours with a two-night stay Nallıhan, Beypazarı, Polatlı, Ayaş, Güdül, Kızılcahamam, Çubuk, Kalecik, Elmadağ, Altındağ and Çankaya could be visited.
- By creating alternatives for the gastronomy tours to be organized, tours with attractive offers and content might be planned for groups with different levels of interest.
- As determined in the study, there is no tour that includes local gastronomy in Ankara. Package tours should be arranged to cover this content. Different options may be created according to the route in Figure 1.
- Routes could be scheduled that can be reached by walking, can be reached by private vehicles, can be reached by tour buses and have different alternatives that all groups can easily reach.

In term of academic studies,

- With the geographical information system, different routes could be created with cultural, historical and gastronomic elements.
- Further studies might be carried out by expanding the limitations of this study.



Ek 1. Etik Kurul İzni

Evrak Tarih ve Sayısı: 17.03.2023-171968



T.C.  
ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ  
Etik Komisyonu

Sayı : E-11054618-302.08.01-171968  
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

Sayın Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı - Öğretim Üyesi

Araştırmacı Sadık Can GAZELCİ'nin "Ankara Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası" başlıklı araştırma öneriniz Komisyonumuzun 15.03.2023 tarih ve 03 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

İlgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş; karara ilişkin katılım listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Araştırma Kod No:2023/87

Prof. Dr. Ramazan ÇAĞLAYAN  
Komisyon Başkanı

Ek:

- 1- Katılımcı Listesi
- 2- Onaylı Çalışma

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu : BSP63A2ZAH Pin Kodu : 77462 Belge Takip Adresi : <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5574&aD=BSD63A2ERH&aS=171968>  
Adres: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Yücetepe Mahallesi 83. Caddesi No 8 06570 Çankaya / Ankara Bilgi için: Saliha GEMALMAZ  
Telefon: +90 (312) 231 73 60 Unvan: Genel Evrak Sorumlusu  
Kep Adresi: hacibayramveli@hs01.kep.tr



Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.