

ANKARA BEYPAZARI'NIN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİ

Gastronomy Tourism Potential of Beypazari, Ankara

Hüseyin Fatih Zararsız*
Şaban Kargılioğlu**

Geliş Tarihi (Received): 19.03.2022

Kabul Tarihi (Accepted): 31.03.2022

Yayın Tarihi (Published): 30.06.2022

ÖZ

Köklü geçmişi ile birçok medeniyete ev sahipliği yapan ve günümüzde de Türkiye Cumhuriyeti'nin Başkenti olan Ankara ilinin mutfak kültürü, üzerinde yaşayan her bir toplumdan etkilenecek bugünlere ulaşmıştır. Ankara gerek konumundan kaynaklı gerekse başkent olması sebebiyle Türkiye'nin en ulaşılabilir kentlerinden birisidir. Ankara'nın ilçelerine bakıldığında ise pek çok farklı lezzete sahip gastronomik ürün ve etkinlik çeşitliliğine sahip olduğu görülmektedir. Buna bağlı olarak Ankara'daki ilçelerin gastronomi turizmi açısından potansiyelinin yüksek olduğu ve Beypazarı'nın bu ilçeler içerisinde ön plana çıkan ilçelerden biri olduğu ilçeye gelen turist sayısı ve hizmet sunan yiyecek içecek işletmelerinin yöresel ürünleri sunmasından, seyahat acentelerinin düzenlediği turlardan anlaşılmaktadır. Bu çalışmanın amacı Beypazarı'nın gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi ve gastronomik zenginliklerinin incelenerek ortaya koyulmasıdır. Beypazarı'na ait literatürde coğrafi işaretli ürünler, Beypazarı Kuru ve ziyaretçi arzuları üzerine çalışmalar olsa da Beypazarı'nın gastronomi turizmi potansiyeline ve gastronomik ürünlerine yönelik bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu açıdan çalışmanın sonuçları Ankara'da gastronomi turizmi başta olmak üzere Beypazarı'nı gastronomi turizmi amacıyla ziyaret edeceklere ve Beypazarı'nda faaliyet gösteren işletmelere fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Araştırma kapsamında literatür taraması yapılmış ve Ankara'nın Beypazarı ilçesi ziyaret edilerek gözlem yapılmıştır. Toplanan veriler ışığında Beypazarı'nın gastronomi potansiyeli, sunulan yöresel yiyecek ve içecekler, coğrafi işaretli ürünler ve düzenlenen gastronomi odaklı etkinliklere yer verilmiştir. Gastronomi turizminden daha fazla fayda sağlanabilmesi için çeşitli öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Ankara, Beypazarı, Gastronomi, Gastronomi Turizmi.

ABSTRACT

The culinary culture of Ankara, which has hosted many civilizations with its deep-rooted past and is the Capital of the Republic of Turkey, has reached today by being influenced by every society living in it. Ankara is one of the most accessible cities in Turkey due to its location and being the capital city. Looking at the districts of Ankara, it is seen that they have a variety of gastronomic products with many different tastes and some activities regarding gastronomy. Accordingly, the districts in Ankara have a high potential in terms of gastronomic tourism and Beypazarı is one of the prominent districts among these districts, which is understood from the tours organized by the travel agencies where the number of tourists coming to the district and the food and beverage businesses that provide service of the local products are gained. The aim of this study is to evaluate Beypazarı in terms of gastronomic tourism and to reveal its gastronomic abundance by examining it. Although there are studies on geographically indicated products of Beypazarı, the Beypazarı Kuru in relation with visitor desires in the literature, no study has been found on the gastronomic tourism potential and gastronomic products of Beypazarı. In this respect, it is thought that the results of the study will benefit those who will visit Ankara for gastronomy tourism, especially gastronomy tourism in Beypazarı, and businesses operating in Beypazarı itself. Within the scope of the research, a literature review was made and observations were done by visiting the Beypazarı district of Ankara. In light of the collected data, the gastronomic potential of Beypazarı, the local food and beverages offered, the products with geographical indications and the gastronomy-oriented events organized were included. Various suggestions have been developed in order to obtain more benefits from gastronomic tourism.

Keywords: Ankara, Beypazarı, Gastronomy, Gastronomy Tourism.

¹ Bu çalışma 30 Eylül - 02 Ekim 2021 tarihleri arasında düzenlenen Uluslararası Turizmde Yükselen Eğilimler Kongresi'nde (ICETT21) sözlü bildiri olarak sunulmuş özet metnin genişletilmiş halidir.

* Yüksek Lisans Öğrencisi, Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Karabük, Türkiye. huseyinfatihzararsiz@gmail.com., ORCID ID: 0000-0001-5623-6133

** Dr. Öğr. Üyesi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Muğla, Türkiye. sabankargiglioglu@mu.edu.tr., ORCID ID: 0000-0002-8952-7225

1. GİRİŞ

Gastronomi turizmi kavramına genel olarak bakıldığında sadece yeme içme olarak algılansa da mutfığa ait olan araç ve gereçler (masa örtüsü, bıçak, merdane, çömlek vb.), gastronomi müzeleri, ünlü şeflerle yemek yapımı gibi atölyeler, hasat etkinlikleri de gastronomi turizminin kapsamı içinde yer almaktadır. Bölgedeki gastronomik ürün ve hizmetlerin tamamının ortaya çıkartılarak tanıtımının yapılması sonucunda misafir memnuniyeti ve misafir sadakatinin geliştirilmesine olanak sağlanacağı düşünülmektedir. Agyeiwaah vd. (2019); yaptıkları çalışmada turistlerin kaliteli bir mutfak deneyimi yaşadıklarında, mutfak deneyiminden memnun kalacaklarını ve bu memnuniyet sonucunda destinasyonu tekrar ziyaret etme eğilimlerinin daha yüksek olacağını ortaya koymuşlardır.

Türkiye gastronomi turizmi için ilgi çekici bir bölge olması ile turistlerin ilgisini çeken ve alternatif turizm çeşitleriyle turistlere farklı deneyimleri bir arada sunan bir bölge olarak ön plana çıkmaktadır. Özellikle, Türkiye'deki 81 ilin her birinde farklı gastronomi deneyimlerine ulaşılabilme imkânının olması, bölgelerin mutfakları üzerinde ayrı ayrı durulması gerektiğini ve tanınması gerektiğini göstermektedir. Bu bölgeler içerisinde ön plana çıkmış ve özellikle pek çok lezzete ev sahipliği yapmakta olan Ankara'nın Beypazarı ilçesi de araştırılması ve tanıtılması gereken özel bir bölge olarak öne çıkmaktadır. Güveç, dolma, baklava, höşmerim ve Beypazarı kurusu gibi birçok bilinen lezzete sahip olsa da unutulmuş, bilinmeyen veya tanıtımı yetersiz olan birçok yemek çeşidinin olduğu düşünülmektedir. Ankara ilindeki gastronomi turizmi varlıklarına bakıldığında özellikle Beypazarı ilçesinin havuç ve karadut suyu, yaprak sarması, Beypazarı kurusu, maden suyu, 80 katlı baklavası ve daha birçok yemek çeşidinin yanı sıra masa örtüsü, çömlek ve oyma kaşık çeşitleri gibi birçok gastronomik ürünü bünyesinde barındırması, gastronomi turizm potansiyelinin yüksek ve gelişime açık olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte turistler ziyaret ettikleri bölgede yerel mutfaklara ilgi duyarken, destinasyonun kültürü hakkında da bilgi sahibi olabilmektedir. Çünkü bölgelerin mutfak kültürü öznel bir yapıdadır ve coğrafya, iklim, kültür, dini inanç gibi birçok sebebe bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Tüm bu değişiklikler ise turistlerin bölgedeki kültür ve lezzet algısı hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamaktadır.

Bu çalışma ile Beypazarı'nın gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi ve gastronomik zenginliklerinin incelenerek ortaya koyulması amaçlanmaktadır. Araştırma kapsamında Ankara Beypazarı ilçesine yönelik alanyazın taraması yapılmış ve farklı konularda çalışmalara rastlanmış ancak turizm potansiyeli üzerine ve Beypazarı'nın gastronomik ürünlerinin ortaya çıkarılmasına yönelik bir çalışmaya rastlanmamıştır. Çalışmanın, başta Ankara olmak üzere Beypazarı'nı gastronomi turizmi amacıyla ziyaret edecekleri ve Beypazarı'nda faaliyet gösteren işletmelere fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmanın genel akışına bakıldığında ise Gastronomi ve Gastronomi Turizmi kavramları üzerinde durulmuş, Ankara'da gastronomi turizmi başlığı ile ilçelerdeki gastronomik ürün ve geleneklerden bahsedilmiş, alanyazın taramasıyla konu ve bölge ile ilgili çalışmalar örneklenmiş, araştırmanın yöntemi hakkında bilgi verilmiş, Beypazarı'nın Gastronomi Turizmi potansiyeli başlığı ile ilçedeki ürün, hizmet ve mutfak kültüründen bahsedilmiş, sonuç ve öneriler kısmı ile sonlandırılmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomi ve Gastronomi Turizmi Kavramı

Gastronomi kavramının kelime anlamına bakıldığında, gastro mide anlamına gelmektedir, bundan dolayı ağızdan başlayıp bütün sindirim sistemi ile alakalıdır, nomos ise kural veya yasa anlamına gelmektedir (Scarpato, 2002). Gastronomiyle, insanın en temel ihtiyacı olan

beslenmenin sağlığa uygun şekilde düzenlenmesi, hayattan ve yemekten keyif alınmasının sağlanması amaçlanmaktadır (Sormaz vd., 2016). Kivela ve Crotts (2006) göre, 'gastronomi' terimi hem mutfak öğelerini (tabaklar, yiyecekler ve bunları hazırlama yöntemleri) hem de içeceklerle ilgili her şeyi kapsamaktadır, dolayısıyla gastronomi sadece yemeğe değil, içeceklerle de odaklanmaktadır. "Mutfak" ise genellikle gastronomi ile eş anlamlı olarak kullanılan bir terim olsa da bir ülkenin veya bölgenin yemeklerini ve o ülkenin veya bölgenin kendine özgü mutfağını ortaya çıkaran yemek hazırlama teknikleri olarak tanımlanır. Bu nedenle gastronomi, yeme ve içme ile ilgili kuralları veya normları ifade etmektedir. Gastronominin kapsamı bu denli geniş olmasına rağmen hem kültürel açıdan hem de turizm sektörü tarafından uzun bir süre göz ardı edildiği düşünülmektedir (Gálvez vd., 2017). Aynı zamanda araştırmacılar kısa bir zaman önceye kadar gastronomiyi turizmin temel bir kaynağı olarak görmekten ziyade turizmin bir parçası olarak görmekteydi (Ottenbacher vd., 2016) ancak son zamanlarda gastronominin, turizmin bir destekleyicisi olmasının ötesinde temel bir kaynak olma potansiyeline ulaştığı görüşü oluşmuştur (Smith ve Costello, 2009). Bu görüşlere bağlı olarak gastronominin farklı zamanlarda farklı bakış açıları ile değerlendirilip, öneminin ve yerinin değiştiği söylenebilmektedir. Nitekim son zamanlarda gastronomik deneyimin turizm endüstrisi alanında öne çıkan bir kavram olduğu ve ayrılmaz bir parçası olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Bunun temelinde ise turistlerin mekândan keyif aldığı sırada yemeklerinde tadını çıkarıp, tatmin oldukları görülmüştür (Widjaja vd., 2020).

Yemek yemenin ana hedef mi yoksa sadece yolculuk sırasında tatmin edici bir ihtiyaç mı olduğuna bakılmaksızın, bir kişinin yemek deneyimi, zevk aldığı mutfağın imajını şekillendirecektir. (Widjaja, DC ve ark. 2020). Yemek pişirme işlemi ise özeldir, bölgeye, yöreye, kültüre ve coğrafya üzerinde yetiştirilen ürünlere göre değişiklik gösterebilmektedir (Sfandla ve Björk, 2013). Gastronomi, insanların temel ihtiyacı olmakla birlikte turistler için çekicilik unsuru olan ve birkaç farklı çalışmada gösterildiği gibi destinasyonun çekicilik katan bir faktör olarak düşünülmektedir (Vuksanović ve Bajrami 2020; Richards, 2014; Getz ve Brown, 2006). Turistlerin seyahatleri sırasında deneyimleyebilecekleri çok sayıda gastronomiyle ilgili faaliyet vardır, örneğin: restoran yemekleri, yemek festivalleri, fabrika turları, çiftçi pazarları, eğitim seminerleri, çiftlik ziyaretleri vb. (Kyriakaki vd., 2016). Bu bağlamda, gastronomi ile ilgili deneyim arayışı, belirli bir şehri ziyaret etmenin ikinci (veya tamamlayıcı) motivasyon faktörü olmasının dışında temel çekicilik unsuru olabilir (Stewart vd., 2008), böylece yerli halkın kendine has özelliklerini yansıtan yiyecekleri ve kültürü hakkında tecrübe sahibi olunabilmektedir (Brunori ve Rossi, 2000). Çünkü gastronominin diğer turizm çeşitleri ile karşılaştırıldığında birçok yönden farklılaştığını ve çekiciliğini arttırmaya yönelik yaratıcı unsurlar içerdiğini söylemek mümkündür. İçerisinde sadece soyut yaratıcı süreçleri barındırmayıp, insanların yeme-içme süreçlerinde aktif rol oynadığı ve ürettikleri yiyecekleri insanlara sunduğu görülmektedir (Gálvez vd., 2017).

"Gastronomi Turizmi" terimini ilk kez kavramsallaştıran Long (2004), terimi başka kültürleri yemek yoluyla deneyimlemek olarak açıklamaktadır. Benzer şekilde Kivela ve Crotts (2005) gastronomiyi şu şekilde açıklamıştır: "Sadece keşif ve macera değil aynı zamanda kültürel bir karşılaşmadır." Björk ve Kauppinen Räsänen (2016) ise, gastronomi ve turizmi ekonomik bir perspektiften ilişkilendiren iki kavram sunmaktadır: Bunlardan birincisi, bir coğrafi bölgenin mutfak kültürünü ve belirli bir destinasyondaki hizmete atıfta bulunan yerel yemek deneyimi; ikincisi ise belirli bir coğrafi bölgenin mutfak kültürü ve gastronomik özelliklerini ve bunların belirli işletmelerdeki tüketimini ilişkilendiren yerel gıda pazarı olarak görülmektedir. Bu bağlamda gastronomi; insanlar, kültür, gelenekler ve bölgenin kimliği hakkında bilgi ve bilgi aktarımı anlamına gelmektedir (Ignatov ve Smith, 2006).

Bununla birlikte, özgün mutfaklara ve gastronomik ürün ve hizmetlere olan ilgi artmış, dolayısıyla gastronomi turizm potansiyeli yüksek destinasyonlar aranmaya başlanmıştır (Hjalager, 2002). Sosyal medya araçları (instagram, facebook, tiktok) ve seyahatle alakalı araçlar, örneğin Epicure ve Gourmet gibi dergiler de gastronomiyi güçlü bir şekilde destekleyen unsurlar olarak görülmektedir. Gastronominin yükselişini sürdürmeye yönelik hem gurmeler hem de ünlü şefler tarafından yeni tarifler ve tat duyumları arayışları devam ederken uzun zamandır kullanılmayan tariflerin yeniden menülere kazandırılması ile yeni gastronomik deneyimler için farklı destinasyonlar ortaya çıkmaktadır (Chang vd., 2010, 2011).

Gastronomi turizminin gelişmesinde, alternatif turizm çeşitlerinin, tarımın ve kültürün de ayrı bir öneme sahip olduğu söylenebilmektedir. Tarım, yiyecek içecek üretimini, kültür yörenin özgünlüğünü, turizm ise ihtiyaç duyulan altyapıyı oluşturmaktadır (Yüncü 2010). Özellikle Şensoy ve Tiritioğlu (2018)'in, Ankara'nın kültürlerarası bir gastronomi hazinesine sahip olduğunu ve Ankara yemeklerinin geçmişten günümüze kadar ulaştığını belirttikleri çalışmayla bunu kanıtlamışlardır. Buradan hareketle Ankara'daki ilçelerin gastronomi açısından bir bütün halinde değerlendirilemeyecek kadar çeşitliliğe sahip olduğu ve farklılıkların genellemeye uygun olmadığı görülmektedir.

2.2. Ankara'da Gastronomi Turizmi

Ankara, ovalık alan üzerine kurulmuş bir kenttir. Bölgenin yüz ölçümüne bakıldığında; yaklaşık %50 tarım alanı, %28 ormanlık ve fundalık alan, %12 mera ve çayırlar, %10 tarım dışı araziler olarak ayrıldığı görülmektedir (Wikipedia, 2021). Şehre ulaşım alternatifleri arasında otobüs, uçak ve raylı sistemler bulunmaktadır. Özellikle bölgedeki yerel halkın büyük çoğunluğunun yolculuklarında özel araç yerine toplu taşıma araçlarını kullandığı belirtilmektedir (Çubuk ve Türkmen, 2003). Ulaşımdaki çeşitliliğinin; merkezi bir konuma, köklü geçmişe ve alternatif turizm çeşitlerine sahip olunmasına bağlı olarak Ankara, turistler tarafından potansiyeli olan bir bölge olarak görülmekte ve turizm potansiyelinin geliştirilebilir olduğu söylenebilmektedir.

Turizmin gelişimi tüm toplumun refahına katkıda bulunabilecek şekilde; tarım, balıkçılık, ormancılık, hayvancılık, gıda işleme ve el sanatları gibi diğer sektörleri de olumlu olarak etkilemektedir (Muresan vd., 2016). Tarihi çok eskiye dayanan ve pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Ankara, Türkiye'de kırsal turizm potansiyeli yüksek illerden biridir (Tatar ve Köroğlu, 2017).

Bölgede birçok medeniyetin yaşamış olması, Ankara mutfağına etki etmiş ve birçok kültürün damak zevkine uyum sağlayabilecek yemek seçeneklerini bir araya getirmiştir (Arioğlu, 2019). Gastronomi turizmi yeni bir faaliyet olmasa da son zamanlarda mutfağına olan ilginin artmasıyla (Ottenbacher vd., 2016), insanların gastronomi odaklı seyahat etmeleri, Ankara'da da gastronomi turizminin değerlendirilmesine bir fırsat oluşturmuştur. Turistlerinde gastronomiyi seyahat deneyiminin önemli bir yönü olarak görmesi ve yerel yemekleri farklı kültürleri anlamının kilit bir unsuru olarak deneyimlemesi gastronomi turizmindeki ilerlemeyi hızlandırmıştır (Cohen ve Avieli, 2004). Ankara'daki coğrafi işaret almış ürünlere bakıldığında da (Tablo 1) coğrafi işaretli ürünlerin yarısından fazlasının yiyecek ve içecek olması da Ankara'nın gastronomi turizmi potansiyeline ışık tutmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).

Tablo 1: Ankara Coğrafi İşaretli Ürünleri

Akyurt Tandır Böreği	Ankara Döneri	Ankara Erkeç Pastırması	Ankara Simidi	Ankara Tava	Beypazarı Kuruşu	Çubuk Turşusu
Kalecik Ekmeği	Kalecik Karası Üzümlü	Kalecik Çöreği	Kazan Kavunu	Kızılcahamam Bazlaması	Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği	Mamak Ravak Yoğurdu
Polatlı Soğanı	Ankara Tiftiği	Çubuk Agat Taşı	Gölbaşı Sevgi Çiçeği	Nallıhan Örtmesi	Nallıhan İğne oyası	Türk Defnesi

Ankara'nın ön plana çıkan ilçeleri gastronomik açıdan aşağıda ele alınmıştır;

Akyurt: Düz bir arazi üzerinde meyve ağaçlarının bolluğu ile bilinen ilçe, İç Anadolu'da bulunan tüm meyvelerin ortak bir noktası olarak görülmektedir. Ayrıca yöre halkı tarafından toplanan meyveleri, yerinde satın almak mümkündür. Yöresel lezzetleri de meyveleri kadar çeşitli olan Akyurt ilçesi; Ankara tavaşı, İnceğiz çorbası, kuru köftesi, Entekke böreği ve Tamtak tiridiyle de bölgeyi ziyaret edenlere yeni lezzet deneyimleri sunmaktadır.

Ayaş: Geçmiş çok eskilere dayanan tarihi ipek yolu üzerinde bulunan Ayaş, tarımın gelişmesi ile ekonomik anlamda daha iyi durumda olan ilçelerden birisidir (Ayaş Belediyesi, 2020). Özellikle günümüzde domatesi ile büyük üne sahip olmuştur. Bu ün ile birlikte bölgede salça üretimine yönelik adımlar atılmış ve Ayaş domatesinden üretilen salça piyasaya sürülmüştür. Son zamanlarda ise tarhana ve dut ilçede ön plana çıkan ürünler olarak görülmektedir. Duttan üretilen pekmezde bölgeye özel bir canlılık katmıştır. Bunlara ek olarak bölge iklimine özgü tahıl çeşitleri (buğday, çavdar, yulaf, arpa), elma, armut, fasulye, nohut, bakla, mercimek, badem, ayçiçeği, soğan ve patates yetiştirilmektedir (Ayaş Kaymakamlığı, 2021). Yöresel yemeklerine bakıldığında; Bulgur çorbası, Düğün çorbası, Kikirdekli çorba, Kapama, Siğer, Tirit, Güveç, Höşmerim, Gerdan tatlısı, Baklava ve Burma ilk akla gelen lezzetlerdir (Ayaş Belediyesi, 2021).

Çamlıdere: Ankara'nın diğer ilçeleri gibi pek çok farklı lezzete ev sahipliği yapan ve kökü Osmanlıya kadar dayanan bir bölgedir. Tava çöreği, Beysimet, Kısır çöreği, Kül kommesi, unlu mamullerinin yanı sıra Erişte, Manti, Lapa, Kedibatmaz, Ekşili cimcik de hamur yemekleri arasında dikkat çeken ürünlerdir. Yöreye has Kuzu kapama, Ankara tava, Semerkant Çamlıdere köftesi ve Oğlak kebabı da bölgenin ekonomisine katkı sağlayan gastronomik diğer lezzetleridir.

Bunlara ek olarak tarım ve hayvancılığın bölgede gelişmiş olması, çiçek balı, kara kovan balı, çam balı, aluç, kekik, dağ eriği, semizotu gibi pek çok ürünün yetiştirilmesine imkân sağlamıştır (Çamlıdere Belediyesi, 2021).

Çubuk: Coğrafi işaret almış olan çubuk turşusu ile ün salmış ve bölgede salatalık turşusunun yanı sıra armut ve ahlat gibi meyvelerden de turşu kurulduğu belirtilmektedir (Aydos, 2012). İlçedeki turşuya artan rağbet ile birlikte yerel yönetim tarafından gerçekleştirilen "Çubuk Turşu ve Kültür Festivali" ilçe ekonomisine katkı sağlamaktadır (Çubuk Belediyesi, 2021). Homaça, Düğün çorbası, Yaprak dolması, Bazlama, Gözleme, Höşmerim, Kabak dolması, Yazmak çöreği, Tandır böreği ve Döşeme ekmeği ilçede öne çıkan geleneksel lezzetlerdendir (Youtube, 2015).

Elmadağ: Mutfak kültürü genel olarak Ankara'nın farklı ilçeleriyle benzerlikler gösterse de Yoğurtlu tarhana, Tandır, Tirit ve Tandır ekmeği öne çıkan yöresel olarak görülmektedir (Elmadağ Kaymakamlığı, 2021).

Güdül: Hayvancılığında yaygın olduğu ilçede, et ve süt ürünlerine yönelik sığır yetiştiriciliği önemli bir geçim kaynağı olarak görülmektedir. Genel de karasığır, kuzu ve oğlak yetiştirilmekte ancak karasığırın sütünden yapılan yoğurt yöre mutfağının en önemli ürünleri arasında gösterilmektedir. İlçedeki yöresel yemeklere ve yiyeceklere bakıldığında Güdül kapaması, Güdül leblebisi, Güdül simidi, Yumurta sızdırması, Ekşili çorba, Bulgurlu sarma, Ayran tiridi, Mıhlama, Keyman, Mancar yemeği, Badi güdü, Kıyma aşısı, Sübere, Sulguç, Göceaşı, Kömbe ve Sütlü çörek ön plana çıkmaktadır.

Kalecik: İlçeye özgü bir meyve olan "Kalecik Karası" olarak da bilinen üzümü bölgede önemli bir yere sahiptir. Bölgede düzenli aralıklarla yapılan Kalecik üzüm festivali bu öneme bir örnek olarak gösterilebilir. Kalecik karasının bölge iklimine uygun olarak yüksek düzeyde kalsiyum barındıran topraktan yetiştirilmesi üzüme ayrı bir tat ve aroma vermektedir. Buna bağlı olarak Kalecik Karası Türkiye'nin en önemli kırmızı şaraplık üzümü olmuştur (Kültür Portalı, 2014).

Kızılcahamam: Coğrafi işaret almış bazlama, yerel halk tarafından yıllardır yapılan ve sıklıkla tüketilen yöreye özgü bir üründür (Kültür Portalı, 2021). Son zamanlarda bölgede açılan otantik restoranların, yöreye özgü bal, hamur ve et ürünlerini tüketiciye sunarak çekiciliği arttırdığı düşünülmektedir. Geleneksel yemekleri arasında gözleme, kül çöreği cevizli çörek, kapama, kavurma, mantı, ev baklavası ve sarma en fazla dikkat çeken ürünlerdir. Aynı zamanda bölge iklimine uygun olarak ısırgan otu, kekik, papatya, semizotu, kuşburnu gibi bitkiler bölge mutfağına yansıyan farklı alternatif ürünler oluşturmuştur (Kızılcahamam Belediyesi, 2015).

Şereflikoçhisar: İlçenin en önemli özelliği Türkiye'nin ikinci en büyük gölü olan Tuz gölüne sahip olmasıdır. Ayrıca Türkiye'deki tuz ihtiyacının %65'ini Tuz gölü karşılamaktadır. Şereliçoçhisar'ın mutfağına bakıldığında ise Ekir, Efelek dolması, Kapama ve Orman kebabı ile Ankara'nın diğer ilçelerinden ayrılmaktadır.

3. ALANYAZIN

Ankara ve Beypazarı ile ilgili gastronomi odaklı çalışmalara bakıldığında kısıtlı bilgiye erişildiği, yöresel yemeklere çalışmalarda çok az yer verildiği ve daha çok tek bir ürün odaklı çalışmaların yapıldığı dikkat çekmiştir. Bu çalışmalara bakıldığında;

Yılmaz vd., (2021) yaptıkları çalışmada Beypazarı kurusunun sürdürülebilirliğini ve yerel ekonomiye olan katkısını irdelenmişlerdir. Araştırmada görüşme tekniği uygulanmış, sonuç olarak katılımcıların çoğunluğunun Beypazarı kurusunun sürdürülebilirliği için olumlu beklentiler içinde olduğu ve yerel ekonomiye katkılarının olumlu yönde olduğunu belirtmişlerdir.

Tuna ve Özyurt (2018) yaptıkları çalışmada Ankara ilinin yöresel yemeklerinin Ankara'nın tanıtılması ve pazarlanmasındaki rolünü incelemiştir. Araştırma sonuçlarına göre araştırmaya katılanlar, Ankara yöresel yemeklerinin tanıtımının yetersiz olduğunu, unutulmuş yemeklerin tekrar piyasaya kazandırılması gerektiğini, gastronomi eğitimlerinin içeriğinde yöresel yemeklerin artırılması gerektiğini, Ankara'nın yerel yemekleri ile ilgili çalıştay yapılması, üniversite ve belediyelerin iş birliği içerisinde olarak Ankara'nın yöresel yemeklerine yönelik kurslar vermesi gerektiğini belirtmişlerdir.

Demirel ve Güdek (2017) yaptıkları çalışmada Beypazarı ilçesinde yetiştirilen ve bitkisel çay imalatında kullanılan bitkileri ve satış koşullarını belirlemesini araştırmışlardır. Bu bitkilerinin

özelliklerini ve sağlıkla ilişkisini ortaya koymak, nasıl yapıldığını, turistlerin çayları satın alma arzusunu belirlemeyi amaçlamıştır. Sonuç olarak yirmi beş çeşit çay tespit edilmiş, satıcıların çay hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığı, bitkisel çayların satıcılar tarafından ailecek toplandığı, satışların naylon poşetler ile yapıldığı, bitkisel çaylar hakkındaki bilgilere televizyon, kitap ve internet siteleri ile erişim sağlandığı ortaya çıkmıştır.

Kodaş ve Özel (2016) yaptıkları çalışmada Beypazarı'na gelen yerli ziyaretçilerin yerel yiyecek tüketimini etkileyen nedenleri güdüler bakımından değerlendirip, yerel yiyecek güdülerini açığa çıkarmayı amaçlamıştır. Sonuç olarak yerel yiyecek tüketim güdülerinden yalnızca bireylerarası güdüler ve psikolojik rahatlama güdülerini ile yaş arasında olumlu yönde, ancak düşük bir ilişkinin mevcut olduğu belirlenmiştir.

Ankara ve Beypazarı'na yönelik turizmle ilgili çalışmalar genel itibarıyla değerlendirildiğinde, gastronomi odaklı çalışmalardan ziyade farklı konularda çalışmaların olduğu, çalışmaların turizm temelinde ekonomi, potansiyel belirlenmesi ve yerel halk üzerinde yoğunlaştığı göze çarpmaktadır. İlgili çalışmalar incelendiğinde;

Öner ve Cansu (2019) tarafından yapılan çalışmada Ankara ilinin inanç turizm potansiyelinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Sonuç olarak yerel halkın inanç turizmine bakış açısının demografik faktörlere göre değiştiği tespit edilmiştir. Aynı zamanda bölgenin inanç turizmine yönelik yeterli esere ve ziyaret edilecek noktaya sahip olduğu fakat tanıtımların yetersiz kaldığı tespit edilmiştir.

Özşen vd. (2017) yaptıkları çalışmada Beypazarı halkının turizmin ekonomik etkileri hakkındaki algılarını belirlemeyi amaçlamıştır. Sonuç olarak, turizmin ekonomiye etkilerinin olumlu olarak algılandığı belirtilmiştir.

Tatar ve Köroğlu (2017) yaptıkları çalışmada Beypazarı ilçesindeki turizm işletmelerinin yapısını ve girişimcilerinin kırsal turizme olan algılarını ortaya çıkarmayı hedeflemişlerdir. Araştırma sonuçlarına göre Beypazarı'ndaki girişimci kadınların ön planda olduğu, işletmelerin kırsal turizmin yerel kalkınmaya olan etkilerinin olumlu yönde olduğu konusunda aynı fikirde olduğu ortaya çıkmıştır. Aynı zamanda girişimcilerin turizm yatırımı yapma isteklerinin yüksek olduğu, ancak yerel potansiyelin yeterli kullanılmadığı ve kırsal turizmdeki sosyal etkilerin incelenmesinin girişimcinin cinsiyet ve eğitim durumuna göre değiştiği belirtilmiştir.

Türkan (2013) yaptığı çalışmada Beypazarı ilçesinin turizm potansiyeli ve faaliyetlerinin işleyişi esnasında açığa çıkan fırsat ve tehditleri ortaya çıkarmayı amaçlamıştır. Bu amaca bağlı olarak Turizm faaliyetlerindeki en büyük eksikliğin kurumlar arası planlama ve koordinasyon eksikliği olduğunu tespit etmiştir. Bununla birlikte alternatif turizme uygunluğu ve geliştirilebilir olması, konaklama talebinin düşük olması, gıda ürünlerinin satışında hijyen eksikliğinin olması, ilçedeki turizmin tek bir merkeze odaklı olup farklı bölgelerinin göz ardı edildiği belirtilmiştir.

Özelçi Eceral ve Altınkaya Özmen (2009) yaptıkları çalışmada Beypazarı ilçesinin turizm gelişiminin yerel ekonomiye olan etkilerini incelemiştir. Araştırma sonuçlarına göre, turizmin gelişimi ile yerel ekonomik kalkınmanın sağlanmasında ön plana çıkaran başarı faktörleri ve bu başarının sürdürülmesi için uygulanması gerekenlerin birbirini takip ettiği ve ortak hareket edilmesi gerektiği belirtilmiştir.

Kiper ve Uslu (2006) yaptıkları çalışmada Beypazarı ilçesindeki turizm aktivitelerinin yerel kimlik üstünde olan etkileri ve yerel halkın turizmin etkileri hakkında farkındalık düzeyini ortaya koymayı amaçlamıştır. Sonuç olarak araştırmaya katılan yerel halkın, ilçedeki turizme olumlu baktığı belirlenmiştir.

4. YÖNTEM

Ankara ili Beypazarı ilçesinin gastronomik varlıklarına ve gastronomi turizmine yönelik bir çalışmanın yapılmamış olması bu çalışmanın gerekçesini oluşturmaktadır. Çalışmanın amacı Beypazarı'nın gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi ve gastronomik zenginliklerinin incelenerek ortaya koyulmasıdır. Bu amaç doğrultusunda Ankara ili Beypazarı ilçesinin gastronomi turizmi potansiyeli ve tüm paydaşlara yönelik katkılar araştırılmıştır.

Araştırma kapsamında, ikinci el veri kaynaklarından istifade edilmiş ve teorik olarak hazırlanan bu çalışma ile Beypazarı'nın gastronomik değerleri hakkında bilgi toplanmıştır. Sonrasında ise, elde edilen verileri desteklemek ve çeşitlendirmek amacıyla Ankara'nın Beypazarı ilçesi ziyaret edilerek gözlem yapılmıştır. Toplanan veriler ışığında Beypazarı'nın gastronomi potansiyeli, sunulan yöresel yiyecek ve içecekler, coğrafi işaretli ürünler ve düzenlenen gastronomi odaklı etkinliklere yer verilmiştir. Gastronomi turizminden daha fazla fayda sağlanabilmesi için çeşitli öneriler geliştirilmiştir. Literatürde özellikle Ankara'da gastronomi turizmi ile ilgili çalışmaların eksikliği göz önüne alındığında daha sonra yapılacak çalışmalara örnek teşkil etmesi açısından mevcut sınırları içerisinde böyle bir çalışmanın literatüre katkıda bulunacağı düşünülmektedir.

5. BEYPAZARI'NIN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİ

Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Beypazarı, tarihi ve kültürel zenginlikleriyle birlikte gastronomi açısından önemli bir yere sahiptir. Ankara'ya doksan sekiz kilometre uzaklıkta bulunan Beypazarı ilçesi, Eski İpek Yolu güzergâhı üzerinde bulunan Ankara-Adapazarı-İstanbul yolu üzerindedir. Ankara merkezden belediye otobüsü ve özel minibüslerle erişilebilen ilçeye Türk ve yabancı turistlere hizmet sunan seyahat acentelerince tur programları da düzenlenmektedir. Turlara genel olarak bakıldığında yöresel yemekleri tatmak, üretim biçimlerini görmek amacı ile kültürel turizm aktivitelerinde bulunduğu göze çarpmaktadır.

Beypazarı ilçesi, Beypazarı Belediyesinin öncülüğünde 1999 yılında turizme yönelik yapılan atılımla birlikte bugün yerli ve yabancı çok sayıda turist tarafından ziyaret edilen bir destinasyon olmuştur. Belediyenin turizmle ilgili olarak politikalarına bakıldığında;

- Yöresel değerlerin ön plana çıkartılması ve
- Türk ve yabancı turistlere yönelik tanıtım ve pazarlama ile ilgili olarak medya ve reklam araçlarının kullanılması gibi kampanyalar düzenlenmiştir.

Yerel yönetim politikalarıyla ilçede faaliyet gösteren işletmelerin Türkçe olmasına ve bölge halkının kullandığı dilin korunmasına yönelik kararlar alınmış, işletmelerin yabancı kaynaklı isim kullanması yasaklanmıştır. Beypazarı'nda kullanılan ve unutulmaya yüz tutmuş kelimelerin tekrardan kullanılabilmesi ve ortaya çıkarılması için çeşitli etkinlikler düzenlenmiş ve bu etkinlikler sonucunda 5400 kelime ortaya çıkartılmıştır. Yerel kimliğin ortaya çıkartılmasında önemli yeri olan dille ilgili çalışmalardan dolayı, Türk Dil Kurumu tarafından ilçeye ödül verilmiştir (T.C. Beypazarı Belediyesi, 2021).

Belediye tarafından gerçekleştirilen projeler sonucunda ilçedeki müze ziyareti sayısı 1999 yılı ile kıyaslandığında %1000 oranında artışların yaşandığı bu doğrultuda ilçeyi ziyaret eden turist sayısında büyük artış olduğu gözlemlenmiştir. Beypazarı'nı ziyaretteki en önemli motivasyon kaynağı olan yöresel ürünlerin üretiminde artış yaşandığı ve neredeyse icra eden ustaların kalmadığı el sanatları yeniden değer görmeye başladığı belirtilmektedir. Yöreye özgü yiyecek ve içeceklere yönelik patent başvuruları yapılarak patentleri alınmıştır. Yöresel ürünlere olan ilgi ile

birlikte turizmin bölgesel kalkınmaya etkisi görülmüş ve ilçede yaşayanların gelir seviyesinde artış olduğu gözlenmiştir. İşsizlik sayısında ise gerileme görülmüştür.

Beypazarı; Sürdürülebilir turizm faaliyetine ev sahipliği yapabilmek için kentin çevresindeki bazı yaylaların ve doğal alanların (İnözü, Tekke, Eğriova, Karaşar, Karagöl yayaları ve bazı köy yerleşimleri) rekreasyonel faaliyetlerle desteklenmesi ve doğallığının korunması gerekmektedir. Konaklama tesislerinin iyileştirilmesi ile ilçeye çoğunlukla gerçekleştirilen günübirlik ziyaretler yerini konaklamalı seyahatlere bırakacaktır.

Beypazarı, özellikle 2000'li yılların başında yerli turistler için gastronomi turizmine yönelik bir destinasyon haline gelmiştir. Yörenin yerel yiyeceklere patent alması, tarihi konakların restorana dönüştürülerek burada turistlere geleneksel yöresel yemeklerin ikram edilmesi, yöre kadınlarına ürettiklerini pazarlayabilmelerini sağlamak amacı ile belediye tarafından sergi açma imkânının sağlanması gastronomi turizminin gelişimi için önemli adımlar olmuştur. Bu tezgâhlarda kadınlar ürettikleri yiyecekleri içecekleri pazarladıkları gibi bölgeden topladıkları bitkisel çayları ve otları da satmaktadırlar. Hem yöreye özgü yemek ve yiyecekler, hem de bitkisel çaylar gelen turistler tarafından büyük ilgi görmektedir.

Anadolu esintisinin hissedildiği Beypazarı yemekleri, sunumlarındaki incelik ve zarafet nedeniyle "İnce Takım" olarak adlandırılmaktadır. Beypazarı, ev yapımı tarhana çorbası, taş fırınlarda pişirilen ve özel güveçlerde servis edilen güveç, siyah asma yaprağından yapılan etli dolması, seksen kat yufka ile hazırlanan baklavası ve yöresel bir tatlı olan Höşmerim ile zengin bir mutfığa sahiptir (T.C. Beypazarı Belediyesi, 2021).

Beypazarı'nın yöresel yemek kültürünün zengin olmasının en önemli nedeni yörede tarımın aktif olarak yapılmasından kaynaklı ürün çeşitliliğinin fazla olmasıdır. Beypazarı, verimli topraklara sahip ve nüfusun yarısından fazlası tarımla uğraşmakta ve birçok büyük şehrin domates, ıspanak ve havuç gibi sebze ihtiyacını karşılamaktadır. Ayrıca Türkiye'nin havuç ihtiyacının %60'ını kendisi karşılamaktadır. Yöresel bir ürün olan havuç suyu, lokum ve reçel de yörede yetiştirilen havuçlardan yapılmakta olup, yörenin en değerli ürünlerindedir. Bölgede yetişen üzümünden pekmez ve cevizli sucuk yapılmaktadır. Her yıl geleneksel olarak düzenlenen Havuç ve Güveç Festivali'nde yöresel yemek yarışması düzenlenmektedir (T.C. Beypazarı Belediyesi, 2021). Bununla birlikte farklı kaynaklardan elde edilen bilgilere göre Beypazarı'nda toplamda yirmi sekiz ile kırk altı arası yiyecek ve içecek işletmesinin bulunduğu tespit edilmiştir (Tripadvisor, 2021; Google Maps, 2021). Yiyecek içecek işletmelerine yapılan yorumlara genel olarak bakıldığında yaprak sarma, yayık ayran, baklava, gözleme ve Beypazarı güveci öne çıkmaktadır (Tripadvisor, 2021). Aynı zaman da ilçede doksan iki adet belgeli konaklama işletmesi bulunmakta ve 2020 yılında 17.279 yerli, 427 yabancı uyruklu kişi olmak üzere toplam 17.709 kişinin konakladığı belirtilmektedir. Bu veriler 2020 yılının ilk 10 ayı ile kıyaslandığında toplam konaklayan kişi sayısının 2000 kişi daha fazla olduğu tespit edilmiştir (Mehmet Ali Yücekaya, 20.11.2021).

Türk Mutfağında Beypazarı, Beypazarı Güveci, Beypazarı Dolması, 80 Kat Baklavası ve coğrafi işaret tescil belgesine sahip Beypazarı Kuruşu gibi kendi yöresel ürünlerine sahiptir. Beypazarı Kuruşu, bölgenin en ünlü lezzetlerinden biridir. Beypazarı Kuruşunun tarihi hakkında kesin bir bilgi bulunmamakla birlikte kuru üretiminin en az yüz yıllık bir geçmişe sahip olduğu hatta Çanakkale Savaşı sırasında askerlere yemek olarak dağıtıldığı söylenmektedir (Taşdan vd., 2014). Beypazarı Kuruşu, bir parmak büyüklüğünde olup un, süt ve yağdan yapıp bir yıl saklanabilen bir yiyecektir (Yılmaz vd., 2021). Beypazarı Kuruşu, besleyici ve doyurucu özelliklere sahip, sindirimi destekleyen ve uzun süre tazeliğini koruyan bir üründür. Üretiminde kullanılan un, durum buğdayından elde edilen ekmeçlik undur. Süt günlük olmasına rağmen sağımdan sonra

bekletilmeden işlenmeye başlanır. Coğrafi İşaret Tescil Belgesi 2009 yılında yapılan ve başvurunun 2012 yılında tamamlanmasının ardından Beypazarı Ticaret Odası tarafından alınmıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021). Bölgede yerel mutfak kültürünün yanı sıra bakır işçiliği ve telkâri gümüş gibi geleneksel, otantik el sanatları da hala yaygın olarak görülmektedir. Ayrıca bölgeden doğal maden suyu da çıkarılmaktadır.

Beypazarı yukarıda sayılan özelliklerinin yanı sıra geleneksel kıyafetlerini hala koruyan bir semttir. Başları fes (tepelik) ve kasnak ile bağlanan giysiler genellikle kalın olup kadife, kutni ve çita, flanel ve keten gibi malzemelerden dokunmuştur. Bu kıyafet yaz ve kış değişmeden giyilmektedir (Arslaner, 2021). Beypazarı ve Kalecik ilçelerinde bağcılık, üzüm ve üzüm ürünleri, çeşitli gastronomik özellikleri ile turizme katkı sağlayan ticari değere sahip bir alandır. Her iki ilçede bağcılık ve turizmin yapısı farklıdır. Beypazarı, şarap ürünleri ve turizm arasındaki bağı başarıyla kullanmaktadır. Beypazarı'nın yerel ürün ticarileştirme stratejisi üzüm yaprağı ve tatlı sucuk gibi üzüm ürünlerini içermekle birlikte, üzüm ve geleneksel ürünleri turizm girdileri ve gurme projeleri olarak tartışmasız bir öneme sahiptir. Bağcılık faaliyetlerinin ve geleneksel üzüm ürünlerinin turizme katkısı temel açıdan yansıtılmaktadır (Kunter vd., 2017).

Beypazarı'na düzenlenen paket turlar incelendiğinde, turlar gastronomi turu olarak pazarlanmasa da tur programının ana öznesinin gastronomi olduğu göze çarpmaktadır.

Örnek Tur Programı 1 (Ayakizi, 2021):

- İnözü Vadisi'nde bulunan restoranda serpm köy kahvaltısı,
- Yaşayan Müze'yi ziyaret,
- Öğlen yemeği (yöresel menü) İnözü Vadisi'ndeki yiyecek içecek işletmelerinde,
- Beypazarı Soda Fabrikası'nda soda tadımı,
- Yöresel ürünler pazarında Beypazarı Kuruşu alışverişi.

Örnek Tur Programı 2 (Tempo Tur, 2021):

- İnözü Vadisi'nde yer alan restoranda öğle yemeği,
- Beypazarı markalı sodaların üretildiği fabrikayı ziyareti,
- Örnek bir Beypazarı evinin içinde yer alan Yaşayan Müze ziyareti,
- Yöresel ürünlerin satıldığı Alaattin Sokağı'nda Beypazarı ev hanımlarının el emeği ürünlerinin tadımı ve alışverişi,
- Beypazarı Kuruşu satın alınması.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Beypazarı'nın gastronomi turizmine yönelik sahip olduğu unsurlar, gastronomi turizmi potansiyeli açısından ele alınmıştır. Yiyecek içeceklerin ve yöresel ürünlerin, turizm hareketliliğinde önemli bir role sahip olduğu düşünülmektedir. Gastronomi turizminin ekonomik getirisi ile birlikte bölgesel kalkınmaya olan olumlu etkisi nedeniyle önemli bir turizm çeşidi olarak görülmektedir. Çalışmada, öncelikle, gastronomi ve gastronomi turizmi kavramları üzerinde durulmuş, Ankara'da gastronomi turizminden bahsedilmiş ve Beypazarı gastronomi varlığı açısından ele alınarak önemi ortaya konulmuştur.

Beypazarı, tarihi ve doğal değerler açısından Türkiye'nin en zengin yerleşim yerlerinden biri olarak görülmektedir. 150 yıllık bir çarşı ve 3.000'den fazla tarihi ahşap evin bulunduğu mahalleler sayesinde yerel yaşamın izleri hala sürmektedir (Kocaman, 2013:20). Bölgede yaklaşık yirmi bir geleneksel yemek (Beypazarı kurusu, seksen katlı baklava, Tarhana, yaprak sarma, Etli güveç (Beypazarı güveç), cevizli sucuk (mumbar-beypazarı sucuk, havuçlu lokum, yalkı, bici, goce, perçem), gözleme, ogmaç, tohma, yarımca, şerit, uruş kapama, ebesüt, höşmelim) vardır. Beypazarı mutfak kültürüne ait bazı yemeklerin patenti alınmış ve üretimleri standartlaştırılmıştır. Bu sayede yiyecek ve içeceklerle, yemek kültürünün korunması sağlanmaktadır (Demirtaş 2003).

Beypazarı ilçesinde bağcılık faaliyetleri de bulunmaktadır. Beypazarı'nın, katma değeri yüksek üzüm çeşitleri ile şarap üretimi, bağ bozumu festivalleri gibi ürün ve etkinliklerle gastronomi turizminden daha fazla fayda sağlayabileceği düşünülmektedir. Beypazarı maden suyu ülke çapında nam salmış bir değer olarak ilçenin marka değerini yükselten gastronomik bir üründür. Beypazarı'nın sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyelinin, ilçenin kalkınmasına ve yöresel yiyecek-içeceklerin unutulmamasına sağladığı katkı gözle görülür hale gelmiştir. Beypazarı yöresinde yetişen ve yöre halkı tarafından satışı sağlanan toplam yirmi beş çeşit bitkisel çay olarak kullanılan bitki olduğu bilinmektedir.

Ankara başta olmak üzere yakın çevredeki illerden Beypazarı ilçesine günübirlik turlar düzenlenmektedir. Bu turlar, gastronomi turu olmasa dahi ilçeyi ziyaret eden turistlerin yeme içme faaliyetleri, yaşayan müzede dinledikleri hikâyeler, tatma fırsatı buldukları ürünler ve dönüş yoluna geçmeden önce aldıkları hediyelik eşyaların büyük çoğunluğu gastronomi odaklıdır. İlçe on iki ay boyunca turistik seyahatlere ev sahipliği yapmakla birlikte bölge halkının büyük çoğunluğu tarım ve turizmle geçinmektedirler. Tarımsal ürünlerle ilintili olarak festivallerin düzenlendiği zamanda daha fazla turist sayısına ulaşıldığı görülmektedir.

Beypazarı ilçesine gözlem amacıyla gerçekleştirilmiş seyahatlerin sonucunda,

- Yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde, Beypazarı mutfak kültürüne ait yöresel yiyecek ve içeceklere yer verildiği,
- Yiyecek içecek işletmelerinin çoğunun iç dekorasyonunun yöreye uygun şekilde yaptırıldığı,
- Restoranlar dışında da yöresel yiyecek ve içecekler sunan işletmeler olduğu,
- Yiyecek içecek dışında yemek yapımında ve sunumunda kullanılan, bakır ve ahşap araç gereçlerin satışının yapıldığı işletmelerin olduğu,
- Masa örtüsü, havlu vb. Mutfakta kullanılan el işçiliği ile yapılan ürünlerin satışının yapıldığı işletmelerin olduğu,
- Beypazarı Kurusu, Beypazarı Tarhanası, Cevizli Sucuk, Cezerye gibi hediyelik olarak uzun süre saklama koşullarına ait doğal ürünlerin satışının yapıldığı işletmelerin olduğu,
- Beypazarı meydanında yer alan havuç heykeli ile gastronomi turizmi için uygun destinasyon imajına sahip olduğu,
- Yaşayan Müzede anlatılan hikayelerin, ilçenin mutfak kültürü ile yardımlaşmayı göstermesi,
- İlçede düzenlenen gastronomi odaklı festivallerin olduğu,

- İlçeyi ziyaret eden turistlerin hediyelik eşya olarak aldıkları ürünlerin neredeyse hepsinin gastronomi ekseninde olması,
- Ankara Üniversitesi bünyesinde bulunan ve ilçede yer alan meslek yüksekokulunun Aşçılık programının yer alması,
- İlçenin belki de Ankara ilindeki gastronomi turizmine en uygun ilçe olduğunun, kültürel doku ile yöreselliğin korunması ve yeni projelerle birlikte gastronomi turizminin geliştirilebileceği düşünülmektedir.

Turizm planlamasından turizmin uygulanmasına kadarki süreçlerde turizmin tüm aktörleri kültürel çeşitliliği ve özgünlüğü sürdürmeyi hedeflemelidir. Yöresel ürünlerin üretimi ve teşhirinin iyileştirilmesi, geleneksel gıda üretim standartlarının formüle edilmesi ve üreticilere bu konuda yeni bir bakış açısı kazandırılması önemlidir. Beypazarı'na gastronomi turizmi için giden turistlerin yöresel yiyecek ve ürünlere ilişkin görüş ve tutumları incelenerek yöresel yemeklerin gelişimi teşvik edilebilir. Bölgedeki işletmeler de özellikle satış personellerinin yöresel kıyafet ile hizmet vermeleri çekiciliğe ve pazarlamaya yardımcı olabileceği düşünülmektedir. Turistlere geleneksel yöntemlerin kullanıldığı yöresel ürünlerin üretimine katılma fırsatı sunulabilir, bu sayede turistlerin zihninde eşsiz bir anı bırakılıp tekrar ziyaret etme arzusu sağlanarak sürdürülebilir turizmin gelişmesi sağlanabilir. İlçedeki küçük çaplı etkinliklerin sıklığı artırılarak bölgede turizm hareketliliği sağlanabilir. Beypazarı kurusu fonksiyonel bir ürün olarak kullanılabilir ve bu yönde tanıtımlar ile desteklenerek satış potansiyeli artırılabilir. Tüm bunlara ek olarak, gelecekte yapılacak benzer bir çalışma ile mevcut ve gelecekteki durumları karşılaştırmak mümkündür.

KAYNAKÇA

Agyeiwaah, E., Otoo, F. E., Suntikul, W., ve Huang, W. J. (2019). Understanding Culinary Tourist Motivation, Experience, Satisfaction, and Loyalty Using a Structural Approach. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 36 (3), 295-313.

Ankara İl Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). Ankara Tarihçe ve Diğer Bilgiler. <https://ankara.ktb.gov.tr/TR-152389/ankara-tarihce-ve-diger-bilgiler.html> (Erişim Tarihi: 22.08.2021).

Arioğlu, İ. E. (2019). Ankara: Ankara Tava. Yıldırım Saçılık, M. ve Çevik, S. (Ed.), Bir Yerin Tabaktaki Kimliği (63-69. ss.) Ankara: Detay Yayıncılık.

Arslaner, Ç. (2021). Ankara ili karaşar yöresi geleneksel kadın kıyafeti. <http://hbektas.gazi.edu.tr/dergi/karmagan/arslaner.html> (Erişim Tarihi: 09.09.2021).

Ayakizi, (2021). Beypazarı Turu Günübirlik <https://www.ayakizi.com.tr/beypazarı-ayas-turu> (Erişim Tarihi: 30.11.2021).

Ayaş Belediyesi, (2020). Turizm. <https://www.ayas.bel.tr/content/403/Turizm> (Erişim Tarihi: 29.11.2021).

Ayaş Belediyesi, (2021). Haberler. <https://www.ayas.bel.tr/haberler/1046/Aya%C5%9F%E2%80%99ta+Y%C3%B6resel+yemekler+kay%C4%B1t+alt%C4%B1na+al%C4%B1n%C4%B1yor> (Erişim Tarihi: 29.11.2021).

Ayaş Kaymakamlığı, (2021). Yöresel Ürünlerimiz. <http://www.ayas.gov.tr/yoresel-urunlerimiz> (Erişim Tarihi: 29.11.2021).

Aydos, S. (2012). Ankara Çubuk İlçesi Mutfak Kültürünün Dönüşüm Süreçlerinin Halk Bilimi Açısından İncelenmesi. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.

Björk, P., ve Kauppinen-Räisänen, H. (2016). Local food: a source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 28 (1), 177-194.

Chang, C. Y. R., Kivela, J., ve Mak, H. N. A. (2010). Food Preferences of Chinese Tourists. *Annals of Tourism*, 37 (4), 989–1011.

Chang, C. Y. R., Kivela, J., ve Mak, H. N. A. (2011). Attributes That Influence the Evaluation of Travel Dining Experience: When east meets west. *Tourism Management*, 32 (2), 307–316.

Cohen, E., ve Avieli, N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of tourism Research*, 31 (4), 755-778.

Çamlıdere Belediyesi (2021). İlçe Turizmi. <https://www.camlidere.bel.tr/index.php/kurumsal-2/ilce-turizmi.html> (Erişim Tarihi: 08.09.2021).

Çamlıdere Belediyesi, (2021). Yöresel Lezzetler. <https://www.camlidere.bel.tr/index.php/kurumsal-2/yoresel-lezzetler.html> (Erişim Tarihi: 01.12.2021).

Çubuk Belediyesi, (2021). Festival. <https://www.cubuk.bel.tr/kent-rehberi/festival/> (Erişim Tarihi: 01.12.2021).

Çubuk, M. K., ve Türkmen, M. (2003). Ankara'da Raylı Ulaşım. *Gazi Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 18 (1), 125-144.

Demirel, H., ve Güdek, M. (2017). Gastronomi turizminde bitkisel çayların yeri: Beypazarı örneği. *International Journal of Agricultural and Natural Sciences*, 10 (1), 07-13.

Demirtaş, N. (2003). Turistik Ürün Çeşitlendirmede Otantik Değerler Örnek Olay: Beypazarı. Türkiye'nin Alternatif Turizm Potansiyeli ve Güncel Sorunları Konferansı, Ankara, 3-4.

Eceral, T. Ö., ve Özmen, C. A. (2009). Beypazarı'nda turizm gelişimi ve yerel ekonomik kalkınma. *AİBÜ-İİBF Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 5 (2), 46-74.

Elmadağ Kaymakamlığı, (2021). Mutfak. <http://www.elmadag.gov.tr/mutfak> (Erişim Tarihi: 02.12.2021).

Gálvez, J. C. P., Granda, M. J., López-Guzmán, T., ve Coronel, J. R. (2017). Local Gastronomy, Culture and Tourism Sustainable Cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 32, 604-612.

Getz, D., ve Brown, G. (2006). Critical Success Factors for Wine Tourism Regions: A Demand Analysis. *Tourism management*, 27 (1), 146-158.

Google Maps, (2021). Beypazarı Restoranları. [https://www.google.com/search?tbs=lf:1,lf_ui:9&tbm=lcl&sxsrf=AOaemvLpRqrCU-h4W_A-1x0m910uYw9jcw:1638209416413&q=beypazar%C4%B1+restoranlar%C4%B1&rflfq=1&num=10&sa=X&ved=2ahUKewjPrdTSIb70AhWXg_OHHezQARIQjGp6BAgTEFo&biw=815&bih=699&dp_r=2#rflfi=hd:;si:;mv:\[\[40.194559,31.9263642\],\[40.1480533,31.9065868\]\];tbs:lrf:!1m4!1u3!2m2!3m1!1e1!1m4!1u2!2m2!2m1!1e1!2m1!1e2!2m1!1e3!3sIAE,lf:1,lf_ui:9](https://www.google.com/search?tbs=lf:1,lf_ui:9&tbm=lcl&sxsrf=AOaemvLpRqrCU-h4W_A-1x0m910uYw9jcw:1638209416413&q=beypazar%C4%B1+restoranlar%C4%B1&rflfq=1&num=10&sa=X&ved=2ahUKewjPrdTSIb70AhWXg_OHHezQARIQjGp6BAgTEFo&biw=815&bih=699&dp_r=2#rflfi=hd:;si:;mv:[[40.194559,31.9263642],[40.1480533,31.9065868]];tbs:lrf:!1m4!1u3!2m2!3m1!1e1!1m4!1u2!2m2!2m1!1e1!2m1!1e2!2m1!1e3!3sIAE,lf:1,lf_ui:9) (Erişim Tarihi: 30.11.2021).

Hjalager, A. M. (2002). A typology of gastronomy tourism": Tourism and Gastronomy, Londres y Nueva York: Routledge.

Ignatov, E. ve Smith, S. (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourists. *Current issues in tourism*, 9 (3), 235.

Kızılcahamam Belediyesi, (2015). İlçe Turizmi. <https://www.kizilcahamam.bel.tr/2104/ilce-Turizmi> (Erişim Tarihi 30.11.2021).

Kiper, A. U. T., ve Kiper, T. (2006). Turizmin Kültürel Miras Üzerine Etkileri: Beypazarı/Ankara Örneğinde Yerel Halkın Farkındalığı. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 3 (3), 305-314.

Kivela, J., Crofts, J. C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2-3), 39-55.

Kivela, J. ve Crofts, J.C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3), 354-377.

Kocaman, G. (2013). Beypazarı İlçesi Bağcılığında Üzümün Geleneksel Ürünlerle İşlenmesi. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bahçe Bitkileri Anabilim Dalı, Tezsiz Yüksek Lisans Dönem Projesi.

Koçan, N. (2016). Ekoturizm Ve Sürdürülebilir Kalkınma: Kızılcahamam-Çamlıdere (Ankara) Jeopark ve Jeoturizm Projesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3 (1), 69-82.

Kodaş, D., ve Özel, Ç. H. (2016). Yerli Ziyaretçilerin Yerel Yiyecek Tüketim Güdülerinin Belirlenmesi: Beypazarı Örneği. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8 (1), 83-96.

Kunter, B., Keskin, N., ve Şehit, A. (2017). Ankara İli Turizm Hareketinde Bağcılık Kültürü Ve Üzüm Ürünlerinin Rolü: Beypazarı ve Kalecik İlçeleri. *In International West Asia Congress of Tourism, Van, 77.*

Kültür Portalı, (2021). Kızılcahamam Bazlaması. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/kizilcahamam-bazlamasi> (Erişim Tarihi: 29.11.2021).

Kültür Portalı (2014). Seyahat Hatırası. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ankara/nealinir/kalecik-karasi-uzumu> (Erişim Tarihi: 02.12.2021).

Kyriakaki, A., Zagkotsi, S., & Trihas, N. (2016). Gastronomy, tourist experience and location. The case of the 'greek breakfast'. *Tourismos*, 11 (3).

Long, L. M. (Ed.). (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.

Ottenbacher, M. C., Harrington, R. J., Fauser, S., ve Loewenhagen, N. (2016). Should Culinary Tourism and Hospitality Service Attributes be Defined as Primary Tourism Drivers? An Expectancy-Fulfillment Grid Approach. *Journal of Foodservice Business Research*, 19 (5), 425-440.

Öner, S. ve Emrullah, C. (2019). Ankara'nın İnanç Turizmi Potansiyeli ve Yerel Halkın İnanç Turizmi Bakış Açısına Yönelik Çıkarımsal Analizi. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 8 (1), 84-105.

Özşen, Z. S., Köksal, Y., ve Demirtaş, N. (2017). Beypazarı Halkının Turizmin Ekonomik Etkileri Üzerine Algısı. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 59 (5), 439-456.

Richards, G. (2014). The Role of Gastronomy in Tourism Development. In Presentation to the Fourth International Congress on Noble Houses: A Heritage for The Future, *Arcos de Valdevez to be held on. 27-29.*

Scarpato, R. (2002). Gastronomy Studies in Search of Hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9 (2), 1-12.

Sfandla, C., ve Björk, P. (2013). Tourism Experience Network: Co-Creation of Experiences in Interactive Processes. *International Journal of Tourism Research*, 15 (5), 495-506.

Smith, S., ve Costello, C. (2009). Culinary Tourism: Satisfaction with A Culinary Event Utilizing Importance-Performance Grid Analysis. *Journal of Vacation Marketing*, 15 (2), 99-110.

Sormaz, Ü., Akmese, H., Gunes, E., ve Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.

Şensoy, F., ve Tiritöğlü, S. (2018). Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 209-233.

Taşdan, K., Albayrak, M., ve Albayrak, K. (2014). Coğrafi İşaret Tescilli Geleneksel Ürünlerde İzlenebilirlik: Ankara İli Örneği. *Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 3, 1292-1300.

Tatar, F., ve Köroğlü, B. A. (2017). Ankara İli Beypazarı İlçesi Kırsal Turizm Gelişimi ve Yerel Kalkınmaya Etkisi. *Planlama*, 27 (2), 115-128.

T.C. Beypazarı Belediyesi (2021). <https://www.beypazarı.bel.tr/Home/Index/Kent-Rehberi/Turizm/Yoresel-Yemekler> (Erişim Tarihi: 10.08.2021).

Tempo Tur (2021). Beypazarı Turu. https://www.tempotur.com.tr/BEYPAZARI-TURU_u_r_n_37519.htm (Erişim Tarihi: 30.11.2021).

- Tripadvisor, (2021). Beypazarı Restoranları. <https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurants-g2698268-Beypazari.html> (Erişim Tarihi: 30.11.2021).
- Tuna, M. ve Özyurt, B. (2018). Ankara'da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (3): 73-87.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2021). Ankara. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=06> (Erişim Tarihi: 06.09.2021).
- Türkan, O. (2013). Beypazarı İlçesinin Turizm Potansiyeli ve Turizm Faaliyetlerine Yönelik Öneriler. *Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi*, 32, 12-25.
- Vuksanović, N., ve Bajrami, D. D. (2020). Image of Local Cuisine as Part of a Rural Tourism Offer. *In Gastronomy for Tourism Development*. Emerald Publishing Limited. 91-108
- Widjaja, D. C., Jokom, R., Kristanti, M., ve Wijaya, S. (2020). Tourist Behavioural Intentions Towards Gastronomy Destination: Evidence from International Tourists in Indonesia. *Anatolia*, 31 (3), 376-392.
- Wikipedia, (2021). Ankara Coğrafyası. https://tr.wikipedia.org/w/index.php?title=Ankara_co%C4%9Frafyas%C4%B1&action=edit (Erişim Tarihi: 06.09.2021).
- Yılmaz, E., Canbolat, C. ve Çilingir Ük, Z. (2021). Üreticilerin Bakış Açısından Coğrafi İşaretli Bir Yiyecek: Beypazarı Kurusunun Değerlendirilmesi. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8 (1), 145-166.
- Youtube, (2015). Çubuk Belediyesi. <https://www.youtube.com/watch?v=d6XGi2RQAQA> (Erişim Tarihi 01.12.2021).
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe Yaylası. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, 11(27-34).