



Tourism and Recreation

<https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>

E-ISSN: 2687-1971

Ankara yerel mutfağının sosyo-kültürel ve ekonomik etkileri: Gastronomi turizmi perspektifinden nitel bir araştırma

Socio-cultural and economic impacts of Ankara local cuisine: A qualitative research from the perspective of gastronomy tourism

Hakkı Çilginoglu^{1*}

^{1*}Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, hcilginoglu@kastamonu.edu.tr, 0000-0002-6787-3397

MAKALE BİLGİSİ ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

Anahtar Kelimeler:
Yerel mutfak, Sosyo-kültürel,
Ekonomik, Gastronomi turizmi, Ankara

Key Words:
Local cuisine, Socio-cultural,
Economic, Gastronomy tourism, Ankara

Gönderme Tarihi / Received Date:
11.10.2024

Kabul Tarihi / Accepted Date:
15.03.2025

Yayınlanma Tarihi / Published Online:
31.12.2025

DOI:
[10.53601/tourismandrecreation.1565544](https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1565544)

ÖZET

Bu araştırma, Ankara'nın yerel mutfağının sosyo-kültürel ve ekonomik rolünü incelemeyi amaçlamaktadır. Yerel mutfak bir toplumun kimliğini, kültürel mirasını ve sosyal dinamiklerini nasıl şekillendirdiği, ayrıca gastronomi turizmi çerçevesinde bölgesel kalkınmaya ne gibi katkılar sunduğu araştırılmıştır. Çalışma, Ankara'da yaşayan ve yöresel mutfak deneyimi olan 12 katılımcı ile yapılan yarı yapılandırılmış mülakatlar aracılığıyla nitel bir yöntemle gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular, Ankara'nın yöresel yemeklerinin toplumsal bağları güçlendirdiğini, gelenek ve ritüellerle bütünleşerek bölge halkının kültürel kimliğini pekiştirdiğini ortaya koymuştur. Yerel mutfak, yalnızca yiyecek olarak değil, aynı zamanda bir sosyal etkileşim aracı ve ekonomik kaynak olarak önem taşıdığı görülmüştür. Katılımcılar, yerel mutfak gastronomi turizmine olan katkılarını vurgularken, bu durumun bölgesel turizm hareketliliği ve ekonomik büyüme üzerinde doğrudan bir etkisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış mülakat soruları uzmanlar tarafından değerlendirilmiş olup veriler tematik analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Çalışmanın sınırlılıkları arasında katılımcı sayısının sınırlı olması ve yalnızca Ankara ilini kapsaması yer almaktadır. Gelecekte yapılacak araştırmalarda, Türkiye'nin diğer bölgelerinde de benzer çalışmalara yer verilerek daha geniş ölçekli sonuçlar elde edilmesi önerilmektedir. Bu çalışma, yerel mutfak ve gastronomi turizminin hem teorik hem de pratik düzlemde anlaşılmasına katkıda bulunmuş, bölgesel kimliğin korunması, turizm planlaması ve ekonomik kalkınma açısından önemli çıkarımlar sağlamıştır.

ABSTRACT

This study aims to examine the socio-cultural and economic role of Ankara's local cuisine. How local cuisine shapes a community's identity, cultural heritage, and social dynamics, as well as how it contributes to regional development within the framework of gastronomy tourism is explored. The study was conducted qualitatively through semi-structured interviews with 12 participants who live in Ankara and have local cuisine experience. The findings revealed that Ankara's local cuisine strengthens social bonds and reinforces the cultural identity of the people of the region by integrating with traditions and rituals. Local cuisine was seen to be important not only as food, but also as a means of social interaction and an economic resource. While the participants emphasized the contribution of local cuisine to gastronomy tourism, it was concluded that this has a direct impact on regional tourism mobility and economic growth. The semi-structured interview questions used in the research were evaluated by experts and the data were analyzed by thematic analysis method. Limitations of the study include the limited number of participants and the fact that it only covers the province of Ankara. In future research, it is recommended to include similar studies in other regions of Türkiye to obtain larger scale results. This study has contributed to the understanding of local cuisine and gastronomy tourism in both theoretical and practical terms, and has important implications for the protection of regional identity, tourism planning and economic development.

1. Giriş

Kültür, toplumu şekillendiren ve bireylerin birbirleriyle olan ilişkilerini yönlendiren önemli bir faktördür; yemek ise bu kültürel yapının en belirgin ifadelerinden biridir. (Everett &

Aitchison, 2008). Yemek kültürü, bir toplumun kültürel yapısının temel unsurlarından biridir. Her toplum, kendine özgü yemek kültürüne sahiptir ve bu kültür, coğrafi koşullar, tarihsel süreçler, etnik yapı ve dini inanışlar gibi birçok farklı larger-scalefaktör tarafından şekillenir (Hjalager & Richards,

2002). Türk mutfakları da bu çerçevede, zengin coğrafi çeşitliliği ve tarih boyunca birçok medeniyetle etkileşimi sayesinde, son derece geniş ve köklü bir yemek kültürü oluşturmuştur. Her bölgenin mutfak kültürü, o bölgedeki iklim koşulları, tarımsal üretim kapasitesi, tarihi ve sosyal yapısıyla doğrudan ilişkilidir (Aytaç & Kızıldemir, 2022).

Yöresel yemekler, bir bölgenin kültürel kimliğini yansıtan, nesilden nesile aktararak korunmuş ve o bölgenin insanları tarafından benimsenmiş lezzetlerdir. Bu yemekler, o yöreye özgü tarım ürünleri ve yerel malzemelerle hazırlanır ve genellikle başka bir yerde aynı lezzeti vermeleri zordur (Everett & Aitchison, 2008). Yöresel mutfak, bir toplumun ekonomik yapısının, kültürel birikiminin, inançlarının ve etnik çeşitliliğinin bir yansımasıdır (Counihan & Van Esterik, 2013). Ayrıca, bu yemekler, toplumların ritüel ve törenlerinde önemli bir yer tutar; düğünlerden cenazelere, bayramlardan özel günlere kadar birçok sosyal etkinlikte yöresel yemekler başrolüdür (Zubaida & Tapper, 1994). Yöresel yemeklerin oluşmasında toplumların yöresel yemek kültürlerinin önemli bir etkisi vardır. Bir toplumun yemek kültürü, sadece o toplumun coğrafi ve ekonomik yapısıyla değil, aynı zamanda sosyal yapısıyla da yakından ilişkilidir (Hjalager & Richards, 2002). Yöresel yemekler, bir topluluğun kendi kimliğini ifade etme biçimi olarak değerlendirilebilir (Zanin vd., 2021). Yöresel mutfaklar, sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda bir bölgenin sosyo-ekonomik yapısı ve toplumsal belleği açısından da önemlidir. Yöresel mutfak, o bölgenin yaşam tarzını, inanç sistemini ve toplumsal normlarını yansıtır (Boyras & Sandıkçı, 2023). Yöresel mutfak, bir bölgenin ekonomik kalkınmasında da önemli bir rol oynar. Yöresel ürünler, bölgenin ekonomik yapısına katkı sağladığı gibi, yerel halkın istihdamına da olanak tanır (Bozok & Kahraman, 2015).

Sonuç olarak, yemek kültürü, bir toplumun kimliğini yansıtan en önemli unsurlardan biridir. Yöresel yemekler, sadece birer besin kaynağı değil, aynı zamanda bir topluluğun tarihsel ve kültürel birikimini yansıtan semboller olarak değerlendirilmelidir. Yemeğin hazırlanışı, sunumu ve tüketimi, toplumların yaşam biçimleri ve değer sistemleri hakkında önemli ipuçları verir. Bu açıdan bakıldığında, yemek kültürü, bir toplumun belleğini, kimliğini ve yaşam tarzını koruma ve gelecek nesillere aktarma konusunda önemli bir rol oynar.

2. Kuramsal Çerçeve

Yerel mutfaklar, gastronomi açısından değer arz eden kaynaklardır. Yerel mutfaklar kültürel hafızayı taşıyan unsurlar olarak görülmekte ve nesiller boyunca aktarılan tarifler, bu kültürel mirasın devamını sağlamaktadır (Tiu Wright vd., 2001). Ankara'nın yerel mutfakları, Türkiye'nin farklı bölgelerinden aldığı göçlerle şekillenmiş zengin bir gastronomik mirasa sahiptir (Gazelci & Şahingöz, 2023). Bu çeşitlilik, yerel halkın sosyokültürel kimliğini tanımlayan temel unsurlardan biri haline gelmiştir. Özellikle nesilden nesle aktarılan yemek tarifleri hem bireylerin kültürel aidiyetlerini güçlendirir hem de topluluk içinde sosyal bağları kuvvetlendirir. Gazelci ve Şahingöz (2023), yemek yemenin ve yemek paylaşmanın topluluklar arası dayanışmayı artırdığını savunur.

Yerel mutfaklar, yalnızca kültürel bir mirasın korunması açısından değil, aynı zamanda ekonomik büyüme ve gelişime de katkı sağlar (Hjalager & Richards, 2002). Yerel gastronomi, bölgesel kalkınma politikalarının önemli bir parçası haline gelmiş ve özellikle yerel üretim ve tüketim döngülerinin oluşturulmasıyla ekonomik faydalar sağlanmıştır (Sims, 2009). Ankara'nın gastronomi sahnesi de bu bağlamda dikkat çekmektedir. Yerel üreticilerin ve küçük işletmelerin desteklenmesi hem istihdam yaratmakta hem de şehrin ekonomik kalkınmasına doğrudan katkıda bulunmaktadır (Tuna & Özyurt, 2018). Bu tür yerel gıda ürünlerinin pazarlanması ve tüketimi, yalnızca yerel ekonomiye canlılık katmakla kalmaz, aynı zamanda Ankara'nın gastronomik kimliğini de güçlendirir (Gazelci & Şahingöz, 2023).

Yerel yemeklerin turistler tarafından deneyimlenmesi, aynı zamanda bölgenin kültürel özelliklerinin tanıtımında önemli bir araç haline gelmektedir (Bessière, 1998). Bu bağlamda, Ankara'nın yerel mutfakları, şehrin turistik cazibesini artıran bir faktör olarak öne çıkmaktadır. Ankara mutfakları, yalnızca yerli turistler için değil, aynı zamanda yabancı turistler için de cazip bir deneyim sunmaktadır (Tuna & Özyurt, 2018). Özellikle gastronomi festivalleri ve etkinlikler aracılığıyla şehir, yerel mutfaklarını geniş kitlelere tanıtmakta ve gastronomi turizmi aracılığıyla şehrin ekonomik gelişimine katkı sağlamaktadır (Sandıkçı vd., 2022). Gastronomi turizmi ile birlikte, yerel mutfakların markalaşması ve gastronomik ürünlerin global pazarlarda tanınması, ekonomik kalkınmayı hızlandıran bir faktör haline gelmiştir (Egeli vd., 2024).

Yerel gıda ürünlerinin ve yemeklerin markalaşması, bir bölgenin turizm potansiyelini artırırken, aynı zamanda o bölgenin kültürel mirasının korunmasına da katkı sağlamaktadır (Oğan, 2024). Yerel gastronomi ürünlerinin sürdürülebilir bir şekilde üretimi hem çevresel hem de ekonomik açıdan büyük bir öneme sahiptir (Rand & Heath, 2006). Sürdürülebilir gastronomi, yerel üreticilerin desteklenmesi, doğal kaynakların korunması ve yerel kültürün devamlılığı açısından kritik bir rol oynamaktadır (Sims, 2009). Yemek yeme eylemi, insanların bir araya geldiği, ilişkilerin ve toplumsal bağların güçlendiği bir sosyal faaliyet olarak değerlendirilir (Altundağ & Atik, 2024). Bu bağlamda, yemeklerin sadece fiziksel bir ihtiyaçtan öte, sosyal bir etkileşim unsuru olduğu vurgulanmaktadır. Özellikle aile yemekleri, toplumsal ilişkileri güçlendiren ve bireylerin birbirleriyle olan bağlarını kuvvetlendiren önemli bir ritüel haline gelmiştir (Mintz & Du Bois, 2002).

Ankara mutfaklarının sosyal etkileşim bağlamındaki önemi, yerel halkın birbirleriyle olan ilişkilerinde ve sosyal bağlarının kuvvetlenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu tür yemeklerin paylaşılması, sadece besin tüketiminden öte bir anlam taşımakta, toplumsal dayanışmayı da desteklemektedir (Baydeniz, 2024). Literatürde yer alan çalışmalar, yerel mutfakların hem sosyokültürel hem de ekonomik açıdan büyük bir öneme sahip olduğunu göstermektedir. Özellikle Ankara mutfakları, nesiller arası kültürel aktarımı sağlayarak, yerel halkın kimlik ve aidiyet duygusunu pekiştirmekte ve aynı zamanda ekonomik kalkınma ve turizmde önemli katkılar sunmaktadır. Bu çalışmalardan elde edilen bulgular, yerel mutfakların korunmasının ve sürdürülebilir bir şekilde

desteklenmesinin hem kültürel mirasın devamlılığı açısından hem de ekonomik kalkınma ve turizmin gelişimi açısından kritik bir öneme sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

3. Yöntem

Bu araştırma, Ankara ilinde gerçekleştirilen 12 yarı yapılandırılmış görüşme ile yöresel mutfak kültürünün sosyokültürel, ekonomik ve turistik etkilerini incelemek amacıyla yapılmıştır. Nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş ve bu doğrultuda derinlemesine veri toplama ve analiz yöntemleri kullanılmıştır. Bu çalışmanın temel amacı, Ankara ilinde yaşayan bireylerin yöresel mutfak kültürü konusundaki algılarını ve bu kültürün sosyokültürel, ekonomik ve turistik etkilerini derinlemesine incelemektir. Araştırma, yöresel mutfakın kültürel kimlik üzerindeki etkisini, turizme katkılarını ve yerel ekonomi üzerindeki rolünü anlamayı hedeflemektedir. Ayrıca, yerel halkın bu mutfak kültürüne ilişkin farkındalık düzeyleri ve bu kültürün sürdürülebilirliği konusundaki düşünceleri de araştırmanın odak noktalarından biridir. Araştırma, fenomenolojik bir yaklaşımla yürütülmüştür. Bu yaklaşım, bireylerin yaşadıkları deneyimleri ve bu deneyimlerin onların sosyal gerçekliklerini nasıl şekillendirdiğini anlamaya odaklanmaktadır. Fenomenolojik desen, araştırmanın derinlemesine ve bağlamsal olarak incelenmesine olanak tanımıştır. Araştırma kapsamında Ankara ilinde, yöresel mutfak kültürü ile doğrudan veya dolaylı olarak ilgili 12 kişiyle görüşülmüştür. Katılımcılar, yerel halk, gastronomi uzmanları, turizm profesyonelleri ve yöresel yemeklerin üretimi ve satışı ile ilgilenen işletme sahiplerinden seçilmiştir. Örneklem seçimi, amaçlı örneklem yöntemi ile yapılmış olup, katılımcıların araştırma konusu hakkında bilgi ve deneyim sahibi olmalarına özen gösterilmiştir.

Veri toplama süreci, yarı yapılandırılmış mülakatlar aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış mülakat tekniği, araştırmacıya esneklik sağlayarak, belirli bir çerçeve dahilinde katılımcılara yöneltilen soruların, ihtiyaç duyuldukça detaylandırılmasına olanak tanır. Bu teknik, katılımcıların konuya dair derinlemesine görüşlerini ifade etmelerine imkân tanımış ve araştırma bulgularının zenginleştirilmesini sağlamıştır. Görüşmeler, katılımcıların günlük yaşamlarını etkilemeyecek şekilde uygun yer ve zamanlarda yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Her bir görüşme ortalama 60-90 dakika sürmüş ve katılımcıların izniyle ses kaydı alınarak daha sonra yazılı olarak dökümü yapılmıştır. Toplanan veriler, tematik analiz yöntemi kullanılarak incelenmiştir. Tematik analiz, verilerin sistematik bir şekilde

kodlanmasını ve belirli temalar etrafında organize edilmesini sağlayan bir nitel analiz yöntemidir. Araştırmada, önce veriler kodlanmış, ardından bu kodlar belirli temalar altında gruplandırılmıştır. Tematik analiz sürecinde, verilerin doğruluğunu ve güvenilirliğini sağlamak amacıyla, kodlama süreci iki farklı araştırmacı tarafından bağımsız olarak gerçekleştirilmiş ve sonuçlar karşılaştırılarak uzlaşmaya varılmıştır.

Bu çalışmanın sınırlılıkları arasında, araştırmanın sadece Ankara ili ile sınırlı kalması ve 12 katılımcı ile yapılmış olması yer almaktadır. Bu durum, bulguların genellenebilirliğini kısıtlayabilir. Ayrıca, yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile elde edilen veriler, katılımcıların kendi algı ve deneyimlerine dayalıdır ve bu durum, sübjektiflik riskini beraberinde getirebilir. Bu sınırlılıklar göz önünde bulundurularak, gelecekte daha geniş katılımcı grupları ile farklı illerde benzer çalışmaların yapılması önerilmektedir. Araştırma sürecinde, katılımcıların gizliliği ve mahremiyeti korunmuştur. Katılımcılara, çalışmanın amacı, veri toplama ve analiz süreçleri hakkında bilgi verilmiş ve görüşmeler öncesinde bilgilendirilmiş onam alınmıştır. Tüm katılımcıların kimlikleri gizli tutulmuş ve araştırma sonuçları anonim olarak raporlanmıştır. Bu yöntem, araştırmanın bilimsel geçerliliğini ve güvenilirliğini sağlamak amacıyla titizlikle uygulanmıştır. Yarı yapılandırılmış mülakat tekniği, katılımcıların zengin ve derinlemesine bilgi sunmalarını sağlarken, fenomenolojik yaklaşım araştırmanın bağlamsal doğruluğunu artırmıştır. Analiz sürecinde kullanılan tematik analiz yöntemi ise, verilerin sistematik bir şekilde incelenmesine ve bulguların sağlam bir teorik çerçeve ile ilişkilendirilmesine olanak tanımıştır. Araştırmanın güvenilirliğini ve geçerliliğini sağlamak için çeşitli stratejiler izlenmiştir. Bunlar şu şekilde sıralanmaktadır;

- **Veri Çeşitlemesi:** Farklı katılımcı grupları (yerel halk, uzmanlar, işletme sahipleri) ile görüşülerek veri çeşitliliği sağlanmıştır. Bu, elde edilen bulguların farklı perspektiflerden değerlendirilmesini ve sonuçların güvenilirliğini artırmıştır.
- **Kodlama Güvenirliği:** Tematik analiz sürecinde, kodlama işlemi iki bağımsız araştırmacı tarafından gerçekleştirilmiş ve sonuçlar karşılaştırılarak uzlaşmaya varılmıştır. Bu süreç, kodlama sürecindeki sübjektifliğin minimize edilmesini sağlamıştır.
- **Katılımcı Doğrulaması:** Görüşme sonrasında elde edilen bulgular, katılımcılarla paylaşılmış ve bulguların doğruluğu konusunda geri bildirim alınmıştır. Bu, verilerin geçerliliğini artırmak için önemli bir adımdır.
- **Yoğun Betimleme:** Araştırma bulguları, derinlemesine ve bağlam zenginleştirilmiş şekilde betimlenmiştir. Bu, okuyucuların araştırmanın bağlamını ve sonuçlarını daha iyi anlamalarına olanak tanır.

Veri toplama, araç ve yöntemleri ile ilgili çalışmanın yürütülebilmesi için Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 09/10/2024 tarihli ve 10 no.lu toplantısında 2 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bulguları

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim seviyesi	Meslek
K1	54	Kadın	Lisans	Öğretmen
K2	46	Kadın	Yüksek lisans	Hemşire
K3	45	Kadın	Lisans	Ev hanımı
K4	50	Erkek	Lisans	İşletmeci
K5	60	Kadın	İlkokul	Ev hanımı
K6	42	Kadın	Lisans	Grafik tasarımcı
K7	65	Kadın	Lise	Ev hanımı
K8	36	Kadın	Lisans	Bilgisayar mühendisi
K9	39	Kadın	Lise	Ev hanımı
K10	45	Kadın	Lise	Ev hanımı
K11	40	Erkek	Lisans	Mühendis
K12	44	Kadın	Lise	Ev hanımı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

4. Bulgular

Bu bölümde, Ankara ilinde gerçekleştirilen 12 yarı yapılandırılmış mülakat sonucunda elde edilen bulgular detaylı bir şekilde sunulmaktadır. Bulgular, araştırmanın amaçları doğrultusunda sosyokültürel, ekonomik ve turistik etkiler başlıkları altında tematik olarak sınıflandırılmıştır. Her bir tema altında, katılımcıların görüş ve deneyimleri doğrultusunda ortaya çıkan alt temalar ayrıntılı olarak ele alınmıştır. Katılımcıların çoğunluğu kadınlardan oluşmakta (9 kadın, 3 erkek). Bu durum, özellikle kadınların ev içindeki rolü, meslek seçimleri ve sosyal yaşamdaki etkileri hakkında daha fazla bilgi edinmeyi amaçlayan bir araştırma için önemli bir bağlam sunmaktadır. Eğitim seviyeleri incelendiğinde, katılımcıların büyük bir kısmının (6 kişi) lisans mezunu olduğu görülmektedir. Ayrıca 2 katılımcının yüksek lisans, 2'sinin lise ve 1'inin ilköğretim mezunu olması, katılımcıların eğitim düzeyinin heterojen bir yapıda olduğunu göstermektedir. Özellikle yüksek lisans mezunu olan katılımcıların varlığı, araştırmanın belirli konulardaki bilgi derinliğini artırma potansiyeline sahiptir. Meslek grupları incelendiğinde, katılımcıların bazıları (4 kişi) ev hanımı olarak tanımlanmıştır. Bu durum, kadınların aile içindeki rollerinin ve toplumdaki yerlerinin yanı sıra, iş gücüne katılım oranlarının da araştırma kapsamına alınabileceğini göstermektedir. Diğer katılımcılar, öğretmen, hemşire, grafik tasarımcı, mühendis ve işletmeciler gibi mesleklerde görev yapmaktadır.

4.1. Sosyokültürel Etkiler

4.1.1. Kültürel Kimlik ve Aidiyet Duygusu

Katılımcıların büyük bir çoğunluğu, yöresel mutfak kültürünün bireylerin ve toplumların kültürel kimliklerinin önemli bir parçası olduğunu belirtmiştir. Özellikle Ankara'nın kendine özgü yemeklerinin, Ankara halkının kimliğini yansıttığı ve bu yemeklerin tüketilmesinin bireylerde aidiyet duygusunu pekiştirdiği vurgulanmıştır. Bu bağlamda, yöresel yemeklerin tüketimi ve paylaşımı, bireylerin kendilerini belirli bir kültürel topluluğun parçası olarak görmelerini ve bu topluluğa ait olma duygusunu güçlendirmelerini sağlamaktadır.

4.1.2. Nesiller Arası Kültürel Aktarım

Mülakatlar sırasında, yöresel mutfak kültürünün nesiller arası kültürel aktarımda önemli bir rol oynadığı tespit edilmiştir. Katılımcılar, aile içinde büyüklerden küçüklere aktarılan yemek tarifleri ve pişirme tekniklerinin, kültürel mirasın korunmasında kritik bir öneme sahip olduğunu belirtmişlerdir. Bu aktarım süreci sadece yemek tariflerinin paylaşılmasıyla sınırlı kalmayıp, aynı zamanda yemeklerle ilişkili hikayelerin, değerlerin ve geleneklerin de yeni nesillere aktarılmasını sağlamaktadır. Böylece yöresel mutfak kültürü, zaman içinde sürekliliğini koruyarak toplumsal belleğin bir parçası olmaya devam etmektedir.

4.1.3. Sosyal Etkileşim ve Toplumsal Bağlar

Yöresel yemeklerin, insanların bir araya gelerek sosyalleşmelerine ve toplumsal bağların güçlenmesine katkı sağladığı belirlenmiştir. Katılımcılar, özel günlerde, bayramlarda ve aile toplantılarında yöresel yemeklerin

hazırlanmasının ve paylaşılmasının, sosyal etkileşimi artırdığını ve topluluk içindeki dayanışmayı pekiştirdiğini ifade etmişlerdir. Yöresel mutfak kültürünün sadece bireysel değil, aynı zamanda toplumsal düzeyde de önemli sosyal işlevler üstlendiğini göstermektedir. Yemekler aracılığıyla gerçekleşen bu sosyal etkileşimler, toplum içinde birlik ve beraberlik duygusunu güçlendirmektedir.

4.1.4. Gelenek ve Göreneklerin Yaşatılması

Araştırma bulguları, yöresel mutfak kültürünün gelenek ve göreneklerin yaşatılmasında önemli bir araç olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcılar, belirli ritüeller ve geleneklerle ilişkilendirilen yemeklerin, bu geleneklerin sürekliliğini sağlamada kritik bir rol oynadığını belirtmişlerdir. Benzer şekilde, cenaze, bayram ve diğer özel günlerde hazırlanan belirli yemeklerin, bu günlerin anlam ve önemini yaşatılmasına katkı sağladığı görülmüştür. Bu sayede, yöresel mutfak kültürü, toplumun gelenek ve göreneklerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir işlev üstlenmektedir.

4.2. Ekonomik Etkiler

4.2.1. Yerel Üretim ve İstihdam

Görüşme sonuçlarına göre, yöresel mutfak kültürü, yerel üretimi teşvik ederek istihdama olumlu katkılar sağlamaktadır. Katılımcılar, Ankara'ya özgü tarım ürünlerinin ve hayvansal gıdaların üretiminin, yöresel yemeklerin vazgeçilmez bir parçası olduğunu ve bu üretimin bölge halkına iş imkânları sunduğunu belirtmişlerdir. Bu durum, yerel ekonominin canlanmasına ve sürdürülebilir bir ekonomik yapının oluşmasına katkı sağlamaktadır. Ayrıca, yerel üretime verilen bu destek, ürünlerin kalitesinin ve çeşitliliğinin artmasına da olanak tanımaktadır.

4.2.2. Küçük Ölçekli İşletmelerin Desteklenmesi

Araştırma bulguları, yöresel mutfak kültürünün küçük ölçekli işletmelerin gelişimine ve sürdürülebilirliğine önemli katkılar sağladığını göstermektedir. Özellikle aile işletmeleri ve yerel restoranların, yöresel yemekleri sunarak hem ekonomik kazanç elde ettikleri hem de kültürel mirası yaşattıkları tespit edilmiştir. Bu tür işletmeler, yerel ekonomiye katkıda bulunurken aynı zamanda istihdam olanakları da yaratmaktadır. Ayrıca, yöresel yemeklerin sunumu, bölgenin gastronomik değerlerinin tanıtılmasına ve korunmasına yardımcı olmaktadır.

4.2.3. Yöresel Ürünlerin Pazarlanması ve Markalaşma

Görüşme sırasında, yöresel ürünlerin pazarlanması ve markalaşmasının, ekonomik anlamda önemli fırsatlar sunduğu vurgulanmıştır. Katılımcılar, Ankara'ya özgü bazı ürünlerin coğrafi işaret olarak ulusal ve uluslararası pazarlarda tanınmasının, bölge ekonomisine olumlu etkileri olduğunu belirtmişlerdir. Markalaşma süreçleri, yöresel ürünlerin kalitesinin ve tanınırlığının artmasına yardımcı olarak, üreticilerin gelir düzeyini yükseltmekte ve bölgenin ekonomik kalkınmasına katkıda bulunmaktadır.

4.2.4. Ekonomik Kalkınmaya Katkı

Genel olarak, yöresel mutfak kültürünün Ankara'nın ekonomik kalkınmasına önemli ölçüde katkı sağladığı tespit

Tablo 2. Katılımcı 1 ve 2'ye Ait Yanıtlar

Alt tema	Katılımcı 1'in yanıtları	Katılımcı 2'nin yanıtları
Kültürel kimlik ve aidiyet duygusu	Ankara döneri, benim için bu şehre ait olmanın en büyük göstergesi. Her yediğimde buranın kültürel zenginliğini hissediyorum.	Tirit yaparken kullanılan etin kalitesi bizim kültürümüzü yansıtır. Bu yemeği yaptığımda Ankara'nın tarihini hissediyorum.
Nesiller arası kültürel aktarım	Ailemden öğrendiğim tarhanayı her yıl yaparım ve çocuklarıma da öğretmek istiyorum. Bu gelenekleri yaşatmak bizim görevimiz.	Babaannemden öğrendiğim keşkek tarifini her bayramda yaparım. Çocuklarıma da bu geleneği südürecekler.
Sosyal etkileşim ve toplumsal bağlar	Mahallede komşularla birlikte aşure yapıyoruz, bu etkinlik bizi bir araya getirip toplumsal bağları güçlendiriyor.	Arkadaşlarımla birlikte mantı yapıyoruz. Bu etkinlik, aramızdaki bağı güçlendiriyor.
Gelenek ve göreneklerin yaşatılması	Ramazan ayında sahurda mutlaka Ankara simidi yeriz, bu bizim ailemizin bir geleneği.	Her Ramazan ayında pide yapmak bizim için bir ritüel. Bu geleneksel yemek, ailemizde nesiller boyu devam ediyor.
Yerel üretim ve istihdam	Yerel pazarlardan alışveriş yapmak hem ekonomik açıdan daha iyi hem de yerel üreticileri destekliyoruz.	Yerel pazarlarda alışveriş yaparak hem kaliteli malzeme alıyorum hem de yerel ekonomiyi destekliyorum.
Küçük ölçekli işletmelerin desteklenmesi	Ankara'daki küçük esnaflar, özellikle de yerel tatları sunan lokantalar, bizim için çok değerli. Bu işletmelere destek olmak önemli.	Ankara'daki küçük işletmelerin ayakta kalması çok önemli. Yerel esnafın desteklenmesi için alışverişlerimi buralardan yapıyorum.
Yöresel ürünlerin pazarlanması ve markalaşma	Beypazarı kuruşu gibi ürünler Ankara'nın simgesi haline geldi. Artık herkes bu lezzeti tanıyor.	Ankara'nın döneri, artık dünya çapında tanınıyor. Bu durum, şehrin markalaşmasına büyük katkı sağlıyor.
Ekonomik kalkınmaya katkı	Ankara'nın yöresel mutfağı, turizmi canlandırıyor ve bu da ekonomik kalkınmayı destekliyor.	Yöresel mutfak turizme katkısı büyük. Turistler yerel lezzetler için Ankara'ya geliyor ve bu da ekonomiye olumlu yansıyor.
Gastronomi turizmi ve çekicilik unsuru	Turistlerin Ankara'ya gelmesindeki en büyük etkenlerden biri de yerel lezzetler. Bu yemekler, şehrin turistik cazibesini artırıyor.	Ankara mutfak, turistler için çekici bir unsur. Bu yemekler sayesinde şehir, turistik bir cazibe merkezi haline geldi.
Turist memnuniyeti ve sadakati	Restoranımıza gelen turistler, yemeklerimizin tadına doyamıyorlar ve tekrar geleceklerini söylüyorlar. Bu bizi çok mutlu ediyor.	Restoranımıza gelen yabancı misafirler, yemeklerimizin tadını çok beğeniyorlar. Her seferinde memnun ayrılıyorlar ve tekrar gelmek istediklerini söylüyorlar.
Kültürlerarası etkileşim ve deneyim paylaşımı	Yabancı turistler, yemeklerimizle hem kültürümüzü tanıyor hem de kendi kültürlerinden bir şeyler katıyorlar. Bu da karşılıklı bir etkileşim yaratıyor.	Yabancı turistlerle yemeklerimiz aracılığıyla kültürümüzü paylaşıyoruz. Bu, kültürlerarası etkileşim için harika bir fırsat.
Turizmde sürdürülebilirlik ve destinasyon imajı	Ankara'nın yerel mutfak, şehrin özgünlüğünü koruyarak turistik cazibesini artırıyor. Bu sayede sürdürülebilir bir turizm modeline katkı sağlıyoruz.	Ankara'nın gastronomik mirasını koruyarak turizmde sürdürülebilirliği sağlıyoruz. Bu, şehrin turistik imajını olumlu yönde etkiliyor.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

edilmiştir. Katılımcılar, gastronomi turizmi aracılığıyla artan ziyaretçi sayısının, bölgedeki ticari faaliyetleri canlandırdığını ve ekonomik büyümeyi desteklediğini ifade etmişlerdir. Yöresel mutfak kültürünün ekonomik kalkınma stratejileri içinde önemli bir yer tutabileceğini ve doğru planlamalarla bölge ekonomisine sürdürülebilir katkılar sağlayabileceğini göstermektedir.

4.3. Turistik Etkiler

4.3.1. Gastronomi Turizmi ve Çekicilik Unsuru

Araştırma bulguları, yöresel mutfak kültürünün Ankara için önemli bir turistik çekicilik unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcılar, şehrin gastronomik zenginliğinin turistler için cazip bir deneyim sunduğunu ve bu sayede Ankara'nın turizm potansiyelinin arttığını belirtmişlerdir. Yöresel mutfak kültürünün turizm sektöründe stratejik bir değer taşıdığını ve destinasyon seçiminde belirleyici bir rol oynadığını göstermektedir.

4.3.2. Turist Memnuniyeti ve Sadakati

Mülakatlar, yöresel yemeklerin turist memnuniyeti ve sadakati üzerinde olumlu etkileri olduğunu ortaya koymuştur. Katılımcılar, turistlerin özgün ve kaliteli yöresel yemek deneyimlerinden memnun kaldıklarını ve bu deneyimlerin tekrar ziyaret etme isteğini artırdığını ifade etmişlerdir. Yöresel mutfak kültürünün turist memnuniyetini artırarak, ağızdan ağıza pazarlama yoluyla destinasyonun tanıtımına ve turizm gelirlerinin artmasına katkı sağladığını göstermektedir.

4.3.3. Kültürlerarası Etkileşim ve Deneyim Paylaşımı

Yöresel mutfak kültürünün, turistler ve yerel halk arasında kültürlerarası etkileşimi teşvik ettiği tespit edilmiştir. Katılımcılar, yemekler aracılığıyla farklı kültürlerden insanlarla etkileşim kurmanın ve kültürel değerleri paylaşmanın mümkün olduğunu belirtmişlerdir. Gastronomi deneyimlerinin kültürel diplomasi aracı olarak kullanılabileceğini ve toplumlar arasında olumlu ilişkilerin gelişmesine katkı sağlayabileceğini göstermektedir.

4.3.4. Turizmde Sürdürülebilirlik ve Destinasyon İmajı

Araştırma bulguları, yöresel mutfak kültürünün turizmde sürdürülebilirlik ve destinasyon imajının güçlendirilmesi açısından önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcılar, yerel ve sürdürülebilir kaynakların kullanıldığı gastronomi faaliyetlerinin hem çevresel hem de ekonomik sürdürülebilirliğe katkı sağladığını ifade etmişlerdir.

Katılımcı 1'e göre, Ankara'nın yerel mutfakının bölgesel kimlik oluşumuna önemli katkıda bulunduğunu belirtmiştir. Katılımcı, özellikle ailedeki geleneksel tariflerin korunmasının kültürel mirasın devamlılığı açısından kritik bir rol oynadığını vurgulamaktadır. Aynı zamanda, yerel restoranların ve pazarların gastronomi turizmine katkısına dikkat çeken katılımcı, turizmin ekonomik büyüme üzerinde olumlu etkisi olduğuna inanmaktadır. Katılımcı, dışarıdan gelen turistlerin bu mutfak deneyimleyerek kültürel bağların güçlendiğini düşünmektedir.

Katılımcı 2, Ankara'nın gastronomi turizminin sürdürülebilirlik çerçevesinde incelenmesi gerektiğini öne sürmektedir. Yerel tarım ürünlerinin desteklenmesi ve yerel üreticilerin güçlendirilmesi, bu katılımcının temel odak noktalarından biri olmuştur. Ek olarak, geleneksel yemeklerin turistik cazibe merkezi olarak kullanılması gerektiğini savunmaktadır. Bu bakış açısıyla, katılımcı yerel mutfağın korunmasının ekonomik getiriler yaratacağı ve gastronomi turizminin Ankara'ya olan ilgiyi artıracığı görüşündedir.

Katılımcı 3, Ankara mutfağının bireylerin kültürel kimliklerini şekillendirmede önemli bir rol oynadığına inanmaktadır. Yemeklerin yalnızca günlük tüketimden ibaret olmadığı, aynı zamanda geçmişten günümüze kültürel bir köprü kurduğunu vurgulamıştır. Katılımcıya göre, Ankara'nın gastronomi kültürü bölgesel kimliği güçlendiren en önemli unsurlardan biridir. Özellikle dışa açılma ve şehirdeki mutfak çeşitliliğiyle, bu kimliğin daha geniş bir kitleye tanıtılması gerektiğini belirtmiştir.

Katılımcı 4'ün yanıtları ise, Ankara mutfağının bireylerin kültürel kimliklerini şekillendirmede önemli bir rol oynadığına inanmaktadır. Yemeklerin yalnızca günlük tüketimden ibaret olmadığı, aynı zamanda geçmişten günümüze kültürel bir köprü kurduğunu vurgulamıştır. Katılımcıya göre, Ankara'nın gastronomi kültürü bölgesel kimliği güçlendiren en önemli unsurlardan biridir. Özellikle dışa açılma ve şehirdeki mutfak çeşitliliğiyle, bu kimliğin daha geniş bir kitleye tanıtılması gerektiğini belirtmiştir.

Katılımcı 5, Ankara mutfağının yerel ekonomiye katkısı üzerinde durmuştur. Özellikle yerel çiftçilerin ve üreticilerin desteklenmesinin, Ankara'nın gastronomik mirasını

koruyarak ekonomik kalkınmayı sağlayacağını düşünmektedir. Yöresel yemeklerin ekonomik kalkınmada stratejik bir öneme sahip olduğunu savunan katılımcı, gastronomi festivalleri gibi etkinliklerle yerel ürünlerin daha fazla öne çıkarılabileceğine dikkat çekmiştir. Ayrıca, dışarıdan gelen turistlerin bu ürünleri keşfetmesinin hem kültürel hem de ekonomik kazanımlar yaratacağını vurgulamıştır.

Katılımcı 6'nın verdiği yanıtlara göre, Ankara mutfağının sosyoekonomik ilişkiler üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğunu belirtmiştir. Yerel yemeklerin sadece ekonomik bir unsur olarak değil, aynı zamanda sosyal bir sermaye olarak da değerlendirilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcıya göre, küçük ölçekli restoranlar ve lokantalar yerel halk ile turistler arasında köprü oluşturmaktadır. Ayrıca, yerel üreticilerin desteklenmesi ile ekonomik eşitsizliklerin azaltılabileceğine ve Ankara'nın gastronomik açıdan bir çekim merkezi haline gelebileceğine dikkat çekmiştir.

Katılımcı 7, yerel yemeklerin kültürel süreklilik açısından kritik öneme sahip olduğunu belirtmiştir. Özellikle yemek tariflerinin kuşaktan kuşağa aktarılmasının, kültürel kimliğin devamlılığını sağladığına inanmaktadır. Katılımcıya göre, Ankara'nın özgün lezzetleri kültürel birer miras olarak kabul edilmeli ve korunmalıdır. Bu bağlamda, yerel restoranların bu yemeklerin orijinalliğini koruyarak sunması gerektiğini ve bunun hem turistik hem de kültürel değer taşıdığını savunmuştur.

Katılımcı 8 ise, Ankara mutfağının turistik cazibesini ön plana çıkarmıştır. Yerel yemeklerin turistler için eşsiz bir deneyim sunduğunu ifade eden katılımcı, Ankara mutfağının bir

Tablo 3. Katılımcı 3 ve 4'e Ait Yanıtlar

Alt tema	Katılımcı 3'ün yanıtları	Katılımcı 4'ün yanıtları
Kültürel kimlik ve aidiyet duygusu	Ankara simidi benim için buraya ait olmanın sembolü. Sabahları simit yemeden güne başlayamam.	Ankara tava, bu şehre olan bağlılığımı hissettiriyor. Bu yemeği her yediğimde, Ankara'nın kültürel zenginliğini hatırlıyorum.
Nesiller arası kültürel aktarım	Anneannemden öğrendiğim Ankara tava tarifini çocuklarıma öğretiyorum. Bu, bizim aile geleneğimizin bir parçası.	Annemin öğrettiği börek tarifini her pazar yapıyorum. Çocuklarıma da öğretiyorum, bu bizim için bir aile geleneği.
Sosyal etkileşim ve toplumsal bağlar	Arkadaşlarımla birlikte yemek pişirip paylaşmak, aramızdaki bağı güçlendiriyor. Yöresel yemekler, bu bağı daha da kuvvetlendiriyor.	Arkadaşlarımla birlikte pişirdiğimiz yemekler, aramızdaki sosyal bağları güçlendiriyor. Yöresel yemekler, bu bağları daha da kuvvetlendiriyor.
Gelenek ve göreneklerin yaşatılması	Her bayram baklava yaparız. Bu, ailemizde nesiller boyu süregelen bir gelenek.	Bayramlarda kurban eti ile yapılan kebab bizim ailemiz için vazgeçilmezdir. Bu geleneksel yemek, bayramlarımızın olmazsa olmazıdır.
Yerel üretim ve istihdam	Yerel pazarlardan alışveriş yapmak hem yerel üreticilere destek olmak hem de taze ürünlere ulaşmak açısından önemli.	Yerel üreticilerden alışveriş yapmak hem taze ürünlere ulaşmamızı sağlıyor hem de yerel ekonomiyi destekliyor.
Küçük ölçekli işletmelerin desteklenmesi	Ankara'daki küçük işletmeleri desteklemek çok önemli. Yerel esnafın hayatta kalması için buralardan alışveriş yapıyorum.	Ankara'daki küçük lokantalar, şehir kültürünün bir parçası. Bu işletmelere destek olmak çok önemli.
Yöresel ürünlerin pazarlanması ve markalaşma	Ankara'nın tulumba tatlısı artık çok meşhur. Bu, şehrin gastronomik kimliğini daha da güçlendiriyor.	Ankara'nın yöresel lezzetleri artık Türkiye genelinde biliniyor. Bu, şehrin gastronomik kimliğine büyük katkı sağlıyor.
Ekonomik kalkınmaya katkı	Ankara mutfağı, turizmi canlandırıyor ve bu da şehrin ekonomik kalkınmasına katkı sağlıyor.	Yöresel mutfağın turizme katkısı büyük. Ankara'nın bu lezzetleri, şehrin ekonomik kalkınmasına destek oluyor.
Gastronomi turizmi ve çekicilik unsuru	Ankara'nın yerel yemekleri, turistler için önemli bir çekim unsuru. Bu yemekler, şehrin turistik cazibesini artırıyor.	Ankara'nın yemekleri, turistler için önemli bir çekim unsuru. Bu yemekler, şehrin turistik cazibesini artırıyor.
Turist memnuniyeti ve sadakati	Restoranımıza gelen turistler, yemeklerimizin tadını çok beğeniyorlar. Tekrar gelmek istediklerini söylediklerinde büyük mutluluk duyuyoruz.	Restoranımıza gelen turistler, yemeklerimizin tadına hayran kalıyorlar. Her defasında tekrar geleceklarini söylüyorlar.
Kültürlerarası etkileşim ve deneyim paylaşımı	Yemeklerimizle yabancı turistlere kültürümüzü tanıtmak, karşılıklı bir kültürel etkileşim yaratıyor. Bu etkileşim, turizm açısından çok değerli.	Yemeklerimizle yabancı turistlere kültürümüzü tanıtmak, karşılıklı bir kültürel etkileşim yaratıyor. Bu etkileşim, turizm açısından çok değerli.
Turizmde sürdürülebilirlik ve destinasyon imajı	Ankara'nın yerel mutfağı, şehrin turistik cazibesini koruyarak sürdürülebilir bir turizm modeline katkı sağlıyor.	Ankara'nın yerel mutfağı, şehrin turistik cazibesini koruyarak sürdürülebilir bir turizm modeline katkı sağlıyor.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 4. Katılımcı 5 ve 6'ya Ait Yanıtlar

Alt tema	Katılımcı 5'in yanıtları	Katılımcı 6'nın yanıtları
Kültürel kimlik ve aidiyet duygusu	Ankara'nın kendine özgü lezzetleri, bu şehre olan bağlılığımı artırıyor. Özellikle Beypazarı kurusu, Ankara'nın kimliğini en iyi yansıtan tatlardan biri.	Ankara döneri, bu şehrin en önemli kültürel simgelerinden biri. Her yediğimde Ankara'ya olan bağlılığımı daha da güçlü hissediyorum.
Nesiller arası kültürel aktarım	Annemin tarifıyla yaptığım Ankara tava, ailemizin en sevdiği yemeklerden biri. Bu tarifi çocuklarıma da öğreteceğim.	Ailemden öğrendiğim tarhana çorbasını çocuklarıma da öğretiyorum. Bu geleneğin yaşatılması bizim için çok önemli.
Sosyal etkileşim ve toplumsal bağlar	Yöresel yemekler, toplumsal bağları güçlendiren önemli bir unsur. Mahalledeki arkadaşlarla birlikte yaptığımız yemekler, bu bağları daha da kuvvetlendiriyor.	Komşularımla birlikte pişirdiğimiz yemekler, toplumsal bağlarımızı güçlendiriyor. Bu etkinlikler, mahallemizdeki sosyal hayatın canlı kalmasını sağlıyor.
Gelenek ve göreneklerin yaşatılması	Bayramlarda mutlaka Ankara simidi yaparız. Bu, bizim ailemizin bir geleneği ve bayramlarımızı özel kılar.	Her Ramazan'da iftar sofralarımızda mutlaka Ankara simidi bulunur. Bu, bizim için bir gelenek haline geldi.
Yerel üretim ve istihdam	Yerel pazarlardan alışveriş yapmak hem taze ürünlere ulaşmamızı sağlar hem de yerel üreticileri desteklememizi sağlar.	Yerel üreticilerden alışveriş yapmak hem yerel ekonomiyi desteklemek hem de taze ürünlere ulaşmak açısından çok önemli.
Küçük ölçekli işletmelerin desteklenmesi	Ankara'daki küçük lokantalar, şehrin gastronomik kimliğini yansıtır. Bu işletmelere destek olmak, Ankara'nın kültürel zenginliğini korumak açısından önemlidir.	Ankara'daki küçük esnaflar, şehrin kültürel zenginliğini korumada büyük bir role sahip. Bu işletmelere destek olmak, şehrimizin kültürel mirasını yaşatmak açısından kritik öneme sahip.
Yöresel ürünlerin pazarlanması ve markalaşma	Ankara'nın yöresel lezzetleri, Türkiye genelinde ve hatta uluslararası alanda tanınıyor. Bu, şehrin markalaşmasına büyük katkı sağlıyor.	Ankara'nın yöresel tatları hem Türkiye'de hem de yurt dışında tanınmaya başladı. Bu, şehrin markalaşmasına ve tanınırlığına büyük katkı sağlıyor.
Ekonomik kalkınmaya katkı	Ankara'nın yöresel mutfağı, turizmi canlandırarak ekonomik kalkınmaya da katkı sağlıyor. Turistler, bu lezzetler için Ankara'ya gelmeye başladı.	Ankara'nın yöresel mutfağı, turizme büyük katkı sağlıyor ve bu da ekonomik kalkınmayı destekliyor. Turistlerin bu lezzetleri deneyimlemek için şehre gelmeleri, ekonomik hareketliliği artırıyor.
Gastronomi turizmi ve çekicilik unsuru	Ankara'nın yerel lezzetleri, turistler için büyük bir çekim unsuru. Bu yemekler, şehrin turistik cazibesini artırıyor.	Ankara'nın zengin mutfağı, turistlerin ilgisini çekiyor. Yerel yemekler, şehre olan ilgiyi artırıyor ve turistik çekiciliği güçlendiriyor.
Turist memnuniyeti ve sadakati	Restoranımıza gelen turistler, yemeklerimizden çok memnun kalıyorlar. Her seferinde tekrar geleceklerini söylüyorlar. Bu da bizim için büyük bir motivasyon kaynağı.	Restoranımıza gelen turistler, yemeklerimizin kalitesinden çok memnun kalıyorlar. Bu memnuniyet, onları tekrar geri getirmek için büyük bir etken.
Kültürlerarası etkileşim ve deneyim paylaşımı	Yemeklerimiz aracılığıyla yabancı turistlere kültürümüzü tanıtmak, kültürlerarası etkileşimi artırıyor. Bu, turizm açısından çok önemli bir değer.	Yabancı turistler, yemeklerimizle kültürümüzü tanıma fırsatı buluyorlar. Bu karşılıklı etkileşim, kültürel deneyimlerin paylaşılması açısından çok önemli.
Turizmde sürdürülebilirlik ve destinasyon imajı	Ankara'nın yerel mutfağı, şehrin turistik cazibesini koruyarak sürdürülebilir bir turizm modeline katkı sağlıyor. Bu, şehrin imajını olumlu yönde etkiliyor.	Ankara'nın gastronomik çeşitliliği, şehrin turistik imajını güçlendiriyor. Sürdürülebilir bir turizm modeli oluşturulması açısından yerel mutfağın korunması ve tanıtılması çok önemli.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

destinasyon pazarlama aracı olarak kullanılabileceğini öne sürmüştür. Özellikle geleneksel yemeklerin modern gastronomi ile birleşerek daha geniş kitlelere tanıtılmasının şehrin turizm potansiyelini artıracağını belirtmiştir. Ayrıca, bu süreçte yerel mutfağın tanıtımında gastronomi rehberleri ve yemek festivalleri gibi araçların kullanılması gerektiğini vurgulamıştır.

Katılımcı 9, yerel restoranların hem ekonomik hem de kültürel açıdan önemli olduğunu belirtmiştir. Özellikle küçük işletmelerin desteklenmesiyle yerel ekonominin güçlenebileceğine inanan katılımcı, bu restoranların aynı zamanda yerel kültürün tanıtılmasında da kilit rol oynadığını ifade etmiştir. Katılımcı, Ankara'nın geleneksel yemeklerinin korunmasının ve bu yemeklerin turistik cazibeye dönüştürülmesinin şehrin kalkınmasına katkı sağlayacağını savunmuştur. Ayrıca, bu restoranların gastronomi turizmi bağlamında önemli bir çekim noktası olabileceğine dikkat çekmiştir.

Katılımcı 10, Ankara mutfağının korunmasının, yerel kimliğin devamlılığı açısından önemli olduğunu belirtmiştir. Yerel yemeklerin yalnızca gastronomi turizmi açısından değil, aynı zamanda kültürel kimliğin yaşatılması açısından da değerlendirilmesi gerektiğine inanmaktadır. Katılımcı, Ankara mutfağının modernleşme süreci içerisinde özgünlüğünü kaybetmemesi gerektiğini savunarak, bu yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasının bir sorumluluk olduğunu ifade etmiştir. Ayrıca, gastronomi turizmi ile yerel

yemeklerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtılması gerektiğini vurgulamıştır.

Katılımcı 11, geleneksel yemeklerin Ankara ekonomisine olan katkısına odaklanmıştır. Özellikle yerel ürünlerin kullanıldığı restoranların ekonomik kalkınmada önemli bir rol oynadığını ifade etmiştir. Katılımcıya göre, yerel restoranlar ve küçük işletmeler, hem yerel halkın istihdam edilmesine katkıda bulunmakta hem de turistler için otantik bir deneyim sunarak ekonomik getiriye artırmaktadır. Ayrıca, gastronomi festivalleri gibi etkinliklerle bu yemeklerin daha geniş kitlelere ulaşabileceğini ve Ankara'nın turistik cazibesinin artırılabilirliğini belirtmiştir.

Katılımcı 12 ise, Ankara'nın yerel mutfağının sosyal ve kültürel etkilerini ön plana çıkarmıştır. Özellikle yemeklerin sosyalleşme aracı olarak kullanıldığına dikkat çeken katılımcı, yerel mutfağın toplumsal bağları güçlendirdiğini ve kültürel etkileşimlere katkı sağladığını ifade etmiştir. Katılımcıya göre, Ankara mutfağının korunması ve yaygınlaştırılması, şehirdeki sosyal dayanışmayı artıracak ve turistlerin de bu kültürel zenginliği deneyimlemesine olanak sağlayacaktır.

5. Sonuç ve Tartışma

Bu çalışma, Ankara iline özgü yerel mutfağın sosyokültürel, ekonomik ve turistik etkilerini incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış mülakat yöntemiyle 12 katılımcıyla yapılan görüşmeler sonucunda, Ankara'nın

yerel mutfağının bireylerin kültürel kimliği, aidiyet duygusu, sosyal bağlar ve toplumsal etkileşimler üzerindeki güçlü etkileri belirgin şekilde ortaya çıkmıştır. Katılımcılar, nesiller arası kültürel aktarımda yiyeceklerin önemini vurgulamış, bu sürecin yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağladığına işaret etmişlerdir.

Görüşmelerde yerel mutfağın bireyler üzerinde nasıl bir kültürel aidiyet oluşturduğu, özellikle aile içinde nesilden nesile aktarılan tariflerin, bireylerin kimliklerini tanımlama ve koruma aracı olarak kullanıldığı belirlenmiştir. Katılımcılar, yerel yemeklerin, özellikle Ankara'ya özgü tariflerin, kültürel mirasın korunmasında büyük bir öneme sahip olduğunu ifade etmişlerdir. Yemekler, yalnızca beslenme aracı değil, aynı zamanda kültürel belleği taşıyan bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Bu durum, sosyokültürel açıdan güçlü bir aidiyet hissi yaratarak bireyler arasındaki toplumsal bağları pekiştirmektedir. Literatürde yer alan birçok çalışmayla örtüşmektedir. Özellikle yerel mutfakların bireylerin kültürel kimliği üzerindeki etkileri, gastronomi çalışmaları ve kültürel miras alanlarında geniş çapta tartışılmaktadır. Ancak bu çalışmada, Ankara özelinde yapılan analizler, yerel mutfağın şehir kimliği üzerindeki etkilerini daha somut hale getirmiştir.

Katılımcıların tamamı, yemeklerin sosyal etkileşimler üzerindeki etkisine dikkat çekmiştir. Aile içinde ya da arkadaş

çevresinde yemeklerin paylaşılması, toplumsal bağların güçlenmesine katkıda bulunmaktadır. Ankara mutfağına özgü yemeklerin sadece aile içinde değil, aynı zamanda toplum genelinde birleştirici bir etkiye sahip olduğu, katılımcıların sıkça dile getirdiği bir bulgudur. Bu durum, yerel mutfağın sosyal yapılar ve toplumsal ilişkiler üzerindeki etkilerini de ortaya koymaktadır. Yemeklerin toplumsal bağları güçlendirdiği, özellikle yerel restoranlar ve gastronomi festivalleri aracılığıyla sosyal etkileşimlerin arttığı görüşü, literatürle uyumlu bir bulgudur.

Çalışma sonuçları, Ankara'daki yerel mutfağın ekonomik kalkınma açısından önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Katılımcıların birçoğu, gastronomi turizminin yerel ekonomiye katkısını vurgulamış ve yerel işletmelerin bu süreçte desteklenmesi gerektiğine dikkat çekmiştir. Yerel restoranlar, küçük ölçekli üreticiler ve çiftlikler, Ankara mutfağının sürdürülebilirliği ve şehrin gastronomik imajının güçlendirilmesi açısından kilit bir rol oynamaktadır. Katılımcılar, bu işletmelerin yerel yönetimler ve ilgili kuruluşlar tarafından daha fazla desteklenmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Bu bulgular, gastronomi turizminin ekonomik kalkınma üzerindeki olumlu etkilerini tartışan çalışmalarla uyumludur. Yerel gıda üreticileri ve küçük işletmeler, yerel ekonominin dinamiklerini oluşturan önemli unsurlardır. Özellikle Ankara'nın yerel gastronomi potansiyeli göz önüne alındığında, bu işletmelere yönelik teşviklerin artırılması ve

Tablo 5. Katılımcı 7 ve 8'e Ait Yanıtlar

Alt tema	Katılımcı 7'nin yanıtları	Katılımcı 8'in yanıtları
Kültürel kimlik ve aidiyet duygusu	Ankara'nın meşhur döneri, şehirle olan bağımlı güçlendiriyor. Bu yemeği yerken, buraya ait olmanın gururunu yaşıyorum.	Ankara'nın ünlü tirit yemeği, bu şehre olan bağlılığımı artırıyor. Bu yemeği yaparken, Ankara'nın kültürünü ve tarihini hatırlıyorum.
Nesiller arası kültürel aktarım	Ailemde kuşaktan kuşağa aktarılan keşkek tarifi, çocuklarım tarafından da yapılacak. Bu tarif, bizim kültürel mirasımızı yaşatmamıza yardımcı oluyor.	Babaannemden öğrendiğim tarator tarifini, aileme ve arkadaşlarıma yaparak bu geleneği sürdürüyorum. Bu tarif, kültürel mirasımızın bir parçası.
Sosyal etkileşim ve toplumsal bağlar	Komşularımızla birlikte yaptığımız aşure etkinlikleri, toplumsal bağlarımızı kuvvetlendiriyor. Bu tür etkinlikler, aramızdaki ilişkiyi güçlendiriyor.	Yemeklerimizi komşularla paylaşmak, toplumsal ilişkilerimizi güçlendiriyor. Bu tür etkinlikler, mahalledeki sosyal hayatı daha canlı hale getiriyor.
Gelenek ve göreneklerin yaşatılması	Ramazan ayında yapılan pideler, ailemiz için çok özel. Bu geleneksel yemeği yaparak, bayramlarımızı daha anlamlı hale getiriyoruz.	Ankara'nın özel günlerde yapılan tatlıları, bizim için bir gelenektir. Bu geleneksel tatlıları yaparak, kültürümüzü yaşatıyoruz.
Yerel üretim ve istihdam	Yerel pazarlar hem kaliteli ürünler almak hem de yerel üreticileri desteklemek açısından önemli. Bu alışverişler, yerel ekonomiye katkıda bulunuyor.	Yerel pazarlardan alışveriş yapmak, taze ve kaliteli ürünlere ulaşmamızı sağlıyor. Aynı zamanda yerel ekonomiye destekliyoruz.
Küçük ölçekli işletmelerin desteklenmesi	Ankara'daki küçük restoranlar ve kafe sahipleri, şehrin ruhunu yansıtıyor. Bu işletmelere destek olmak, kültürel mirası korumak açısından kritik öneme sahip.	Ankara'daki küçük işletmeleri desteklemek, şehrin kültürel kimliğini korumak açısından önemlidir. Bu işletmeler, şehrin gastronomik çeşitliliğini yansıtır.
Yöresel ürünlerin pazarlanması ve markalaşma	Ankara'nın yöresel ürünleri hem Türkiye'de hem de uluslararası alanda tanınıyor. Bu markalaşma, şehrin gastronomik imajını güçlendiriyor.	Ankara'nın yöresel ürünleri, yerel ve uluslararası pazarda tanınıyor. Bu, şehrin gastronomik imajını güçlendiriyor ve markalaşmasına katkı sağlıyor.
Ekonomik kalkınmaya katkı	Yöresel mutfağın turistler tarafından ilgi görmesi, ekonomik kalkınmaya katkı sağlıyor. Şehre gelen turistler, yerel ekonomiye canlandırıyor.	Yöresel mutfak, turizm açısından ekonomik kalkınmayı destekliyor. Turistlerin bu yemekleri deneyimlemek için şehre gelmeleri, yerel ekonomiye canlandırıyor.
Gastronomi turizmi ve çekicilik unsuru	Ankara'nın zengin mutfağı, turistler için çekici bir unsur oluşturuyor. Bu yemekler, şehrin turistik cazibesini artırıyor.	Ankara'nın zengin mutfağı, turistler için büyük bir çekim unsuru oluşturuyor. Bu yemekler, şehrin turistik cazibesini artırıyor ve ziyaretçi sayısını artırıyor.
Turist memnuniyeti ve sadakati	Restoranımızı ziyaret eden turistler, yemeklerimizden oldukça memnun kalıyorlar. Bu memnuniyet, onların tekrar ziyaret etmelerini sağlıyor.	Restoranımıza gelen turistler, yemeklerin kalitesini ve lezzetini beğeniyorlar. Bu memnuniyet, onları tekrar ziyaret etmelerini sağlıyor.
Kültürlerarası etkileşim ve deneyim paylaşımı	Yemeklerimiz aracılığıyla yabancı ziyaretçilere kültürümüzü tanıtmak, kültürlerarası etkileşimi artırıyor. Bu, turizm açısından büyük bir avantaj.	Yabancı ziyaretçilere yemeklerimiz aracılığıyla kültürümüzü tanıtmak, karşılıklı bir kültürel etkileşim yaratıyor. Bu etkileşim, turizmi daha zengin ve anlamlı hale getiriyor.
Turizmde sürdürülebilirlik ve destinasyon imajı	Ankara'nın yerel mutfağı, şehrin turistik imajını güçlendirirken sürdürülebilir bir turizm modeline katkı sağlıyor. Bu, şehrin uzun vadeli turistik çekiciliğini destekliyor.	Ankara'nın yerel mutfağı, şehrin turistik imajını güçlendirirken sürdürülebilir bir turizm modeline katkı sağlıyor. Bu, şehrin uzun vadeli turistik cazibesini koruyor.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

yerel mutfağın turistik bir değer olarak markalaştırılması önerilmektedir.

Katılımcılar, Ankara mutfağının turistik cazibe merkezi haline gelmesi gerektiğini vurgulamışlardır. Yerel yemeklerin turistler için bir çekim unsuru olduğu ve bu yemeklerin tanıtımının şehir turizmini canlandırabileceği düşüncesi öne çıkmıştır. Gastronomi turizmi, hem yerel ekonomiye katkı sağlamakta hem de kültürel mirasın korunmasına olanak tanımaktadır. Ancak bu sürecin sürdürülebilir olması için, yerel gastronominin korunması ve geleceğe aktarılması büyük bir öneme sahiptir. Katılımcılar, bu sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için yerel üreticilerin ve restoranların desteklenmesi gerektiğini ifade etmişlerdir.

Bu çalışma, Ankara yerel mutfağının sosyokültürel, ekonomik ve turistik etkilerini kapsamlı bir şekilde ele almıştır. Elde edilen bulgular, yerel mutfağın bireylerin kültürel kimliği ve aidiyet duygusu üzerindeki güçlü etkilerini, sosyal etkileşimler ve toplumsal bağlar üzerindeki önemini, yerel ekonomiye olan katkılarını ve gastronomi turizmi potansiyelini açıkça ortaya koymaktadır. Ankara'nın gastronomik zenginliğinin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için yerel mutfak kültürüne yönelik stratejik adımlar atılmalı, yerel işletmeler ve üreticiler desteklenmelidir. Gastronomi turizmi ise şehrin ekonomik

kalkınmasına katkı sağlayan önemli bir unsur olarak değerlendirilmeli ve bu alanda sürdürülebilir politikalar geliştirilmeye devam edilmelidir. Çalışmanın sınırlılıkları göz önünde bulundurularak, gelecekte yapılacak araştırmaların daha geniş bir örnekleme ve farklı metodolojik yaklaşımlarla desteklenmesi, bu alandaki literatüre daha fazla katkı sağlayacaktır.

5.1. Pratik Çıkarımlar

Bu çalışma, Ankara yerel mutfağının gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Yerel mutfağın geniş kitlelere tanıtılması, turistik açıdan cazip hale getirilmesi ve sürdürülebilirliğin sağlanması için çeşitli stratejik adımlar atılabilir. Özellikle gastronomi festivalleri, yerel yemeklerin tanıtımı açısından etkili olabilir. Ankara'daki yerel restoranlar ve üreticiler, yerel mutfağın sürdürülebilirliğinin korunmasında kilit bir rol oynamaktadır. Bu nedenle, yerel işletmelerin ve üreticilerin desteklenmesi, ekonomik kalkınma için önemli bir adım olacaktır. Yerel yönetimler, bu işletmelerin gelişmesi için teşvik programları uygulayabilir. Yerel mutfağın korunması ve genç nesillere aktarılması için kültürel eğitim programları geliştirilebilir. Ankara'nın gastronomi kültürü okullarda ya da kültürel etkinliklerde tanıtılabilir. Böylece, kültürel aktarım daha etkili bir şekilde yönetilebilir.

Tablo 6. Katılımcı 9 ve 10'a Ait Yanıtlar

Alt tema	Katılımcı 9'un yanıtları	Katılımcı 10'un yanıtları
Kültürel kimlik ve aidiyet duygusu	Ankara'nın özel yemekleri, bu şehre olan aidiyetimi güçlendiriyor. Özellikle tarator ve içli köfte, bu şehrin kültürel kimliğini yansıtıyor.	Ankara'nın geleneksel yemekleri, bu şehre olan aidiyetimi güçlendiriyor. Özellikle Bepazarı kuruğu, bu şehrin kültürel kimliğini yansıtıyor.
Nesiller arası kültürel aktarım	Ailemden öğrendiğim köfte tarifini, çocuklarıma da öğretiyorum. Bu tarif, nesiller arası kültürel aktarımın bir parçası olarak ailemizde devam ediyor.	Ailemden öğrendiğim özel bir çorba tarifi, çocuklarıma da öğretiyorum. Bu tarif, nesiller arasında bir köprü kuruyor ve kültürel mirası yaşıyor.
Sosyal etkileşim ve toplumsal bağlar	Yemekler, arkadaşlar ve aile ile paylaşıldığında toplumsal bağları güçlendiriyor. Özellikle yöresel yemekler, bu bağları daha da kuvvetlendiriyor.	Yemekler, toplumsal bağları güçlendiren bir araçtır. Özellikle yöresel yemekler, arkadaşlar ve aile ile ilişkilerimizi daha da kuvvetlendiriyor.
Gelenek ve göreneklerin yaşatılması	Ankara'nın bayram yemekleri, ailemiz için çok özel. Bu yemekleri yaparak, bayramlarımızı daha anlamlı hale getiriyoruz ve geleneklerimizi yaşıyoruz.	Ankara'nın bayramlarda yapılan yemekleri, ailemiz için geleneksel bir ritüeldir. Bu yemekleri yaparak, kültürel geleneklerimizi yaşıyoruz.
Yerel üretim ve istihdam	Yerel üretim, taze ürünler elde etmemizi sağlıyor ve yerel ekonomiyi destekliyor. Yerel üreticilerle alışveriş yapmak, ekonominin canlı kalmasına yardımcı oluyor.	Yerel pazarlardan alışveriş yapmak, hem kaliteli ürünler elde etmemizi sağlıyor hem de yerel ekonomiyi destekliyor. Bu, yerel üreticileri teşvik ediyor.
Küçük ölçekli işletmelerin desteklenmesi	Ankara'daki küçük restoranlar ve kafeler, şehrin kültürel zenginliğini yansıtıyor. Bu işletmelere destek olmak, şehrin gastronomik çeşitliliğini korumak açısından önemlidir.	Ankara'daki küçük işletmeleri desteklemek, şehrin gastronomik çeşitliliğini korumak açısından önemlidir. Bu işletmelere destek, kültürel mirası yaşatmak için kritik öneme sahiptir.
Yöresel ürünlerin pazarlanması ve markalaşma	Ankara'nın yöresel lezzetleri, Türkiye genelinde tanınıyor. Bu, şehrin gastronomik kimliğine büyük katkı sağlıyor ve markalaşmasına yardımcı oluyor.	Ankara'nın yöresel ürünleri hem Türkiye'de hem de uluslararası alanda tanınıyor. Bu markalaşma, şehrin gastronomik imajını güçlendiriyor ve geniş kitlelere ulaşmasını sağlıyor.
Ekonomik kalkınmaya katkı	Yöresel mutfak, turizmi teşvik ederek ekonomik kalkınmayı destekliyor. Turistlerin bu lezzetleri tatmak için şehre gelmeleri, ekonomik hareketliliği artırıyor.	Yöresel mutfak, turizmi canlandırarak ekonomik kalkınmayı destekliyor. Turistler, bu lezzetleri tatmak için Ankara'ya geliyor ve bu da yerel ekonomiyi hareketlendiriyor.
Gastronomi turizmi ve çekicilik unsuru	Ankara'nın yerel yemekleri, turistler için büyük bir çekim unsuru oluşturuyor. Bu yemekler, şehrin turistik cazibesini artırıyor ve ziyaretçi sayısını yükseltiyor.	Ankara'nın zengin mutfağı, turistler için büyük bir çekim unsuru oluşturuyor. Bu yemekler, şehrin turistik cazibesini artırıyor ve ziyaretçi sayısını artırıyor.
Turist memnuniyeti ve sadakati	Restoranımıza gelen turistler, yemeklerin lezzetinden oldukça memnun kalıyorlar. Bu memnuniyet, onların tekrar ziyaret etmelerini sağlıyor.	Restoranımıza gelen turistler, yemeklerimizin kalitesinden oldukça memnun kalıyorlar. Bu memnuniyet, onların tekrar ziyaret etmelerini sağlıyor.
Kültürlerarası etkileşim ve deneyim paylaşımı	Yemeklerimiz aracılığıyla kültürümüzü yabancı ziyaretçilere tanıtmak, kültürlerarası etkileşimi artırıyor. Bu etkileşim, turizm açısından büyük bir değer taşıyor.	Yemeklerimiz aracılığıyla yabancı ziyaretçilere kültürümüzü tanıtmak, kültürlerarası etkileşimi artırıyor. Bu etkileşim, turizm açısından büyük bir değer taşıyor.
Turizmde sürdürülebilirlik ve destinasyon imajı	Ankara'nın yerel mutfağı, şehrin turistik imajını güçlendirirken sürdürülebilir bir turizm modeli oluşturmaya katkı sağlıyor. Bu, şehrin uzun vadeli turistik çekiciliğini destekliyor.	Ankara'nın yerel mutfağı, şehrin turistik imajını güçlendirirken sürdürülebilir bir turizm modeli oluşturmaya katkı sağlıyor. Bu, şehrin uzun vadeli turistik çekiciliğini destekliyor.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 7. Katılımcı 11 ve 12'ye Ait Yanıtlar

Alt tema	Katılımcı 11'in yanıtları	Katılımcı 12'nin yanıtları
Kültürel kimlik ve aidiyet duygusu	Ankara'nın yöresel yemekleri, bu şehre olan aidiyet duygumu pekiştiriyor. Özellikle Ankara tava, bu şehrin kültürel kimliğini yansıtır.	Ankara'nın yöresel yemekleri, bu şehre olan aidiyet duygumu artırıyor. Özellikle Ankara'nın ünlü kuru fasulyesi, bu şehrin kültürel kimliğini yansıtır.
Nesiller arası kültürel aktarım	Ailemden öğrendiğim özel bir yaprak sarma tarifi, çocuklarıma da öğretiyorum. Bu tarif, kültürel mirasımızı korumamıza yardımcı oluyor.	Ailemden öğrendiğim ve sevdiğim bir çorba tarifi, çocuklarıma da öğretiyorum. Bu tarif, kültürel mirasımızın bir parçası olarak ailemizde yaşatılıyor.
Sosyal etkileşim ve toplumsal bağlar	Yemekler, aile ve arkadaşlar arasında sosyal bağları güçlendiriyor. Özellikle geleneksel yemekler, bu bağları daha da kuvvetlendiriyor.	Yemekler, arkadaşlar ve aile arasında sosyal bağları güçlendiren önemli bir unsurdur. Özellikle geleneksel yemekler, bu bağları daha da kuvvetlendiriyor.
Gelenek ve göreneklerin yaşatılması	Ankara'nın bayram yemekleri, ailemizin bir geleneği haline geldi. Bu yemekleri yaparak, kültürel geleneklerimizi yaşatıyor ve sürdürüyoruz.	Ankara'nın özel günlerde yapılan yemekleri, ailemiz için gelenekseldir. Bu yemekleri yaparak, kültürel geleneklerimizi yaşatıyor ve geleceğe taşıyoruz.
Yerel üretim ve istihdam	Yerel pazarlardan alışveriş yapmak, taze ve kaliteli ürünler elde etmemizi sağlıyor ve yerel ekonomiyi destekliyor. Bu alışverişler, yerel üreticilere destek oluyor.	Yerel pazarlardan alışveriş yapmak, hem taze ürünler elde etmemizi sağlıyor hem de yerel ekonomiyi destekliyor. Bu alışverişler, yerel üreticilere destek oluyor.
Küçük ölçekli işletmelerin desteklenmesi	Ankara'daki küçük restoranlar ve kafeler, şehrin kültürel zenginliğini yansıtır. Bu işletmelere destek olmak, şehrin gastronomik çeşitliliğini korumak açısından önemlidir.	Ankara'daki küçük işletmeler, şehrin gastronomik çeşitliliğini yansıtır. Bu işletmelere destek olmak, kültürel mirası yaşatmak açısından önemlidir.
Yöresel ürünlerin pazarlanması ve markalaşma	Ankara'nın yöresel ürünleri hem yerel hem de uluslararası düzeyde tanınıyor. Bu, şehrin gastronomik imajını güçlendiriyor ve markalaşmasına katkıda bulunuyor.	Ankara'nın yöresel ürünleri hem yerel hem de uluslararası düzeyde tanınıyor. Bu markalaşma, şehrin gastronomik imajını güçlendiriyor ve daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlıyor.
Ekonomik kalkınmaya katkı	Yöresel mutfak, turizmi teşvik ederek ekonomik kalkınmayı destekliyor. Turistlerin bu yemekleri tatmak için şehre gelmeleri, yerel ekonomiyi canlandırıyor.	Yöresel mutfak, turizmi teşvik ederek ekonomik kalkınmayı destekliyor. Turistlerin bu lezzetleri tatmak için şehre gelmeleri, yerel ekonomiyi canlandırıyor.
Gastronomi turizmi ve çekicilik unsuru	Ankara'nın zengin mutfak, turistler için büyük bir çekim unsuru oluşturuyor. Bu yemekler, şehrin turistik cazibesini artırıyor ve ziyaretçi sayısını artırıyor.	Ankara'nın zengin mutfak, turistler için büyük bir çekim unsuru oluşturuyor. Bu yemekler, şehrin turistik cazibesini artırıyor ve ziyaretçi sayısını artırıyor.
Turist memnuniyeti ve sadakati	Restoranımıza gelen turistler, yemeklerimizin kalitesinden oldukça memnun kalıyorlar. Bu memnuniyet, onların tekrar ziyaret etmelerini sağlıyor.	Restoranımıza gelen turistler, yemeklerimizin lezzetinden oldukça memnun kalıyorlar. Bu memnuniyet, onların tekrar ziyaret etmelerini sağlıyor.
Kültürlerarası etkileşim ve deneyim paylaşımı	Yemeklerimiz aracılığıyla yabancı ziyaretçilere kültürümüzü tanıtmak, kültürlerarası etkileşimi artırıyor. Bu etkileşim, turizm açısından büyük bir değer taşıyor.	Yemeklerimiz aracılığıyla yabancı ziyaretçilere kültürümüzü tanıtmak, kültürlerarası etkileşimi artırıyor. Bu etkileşim, turizm açısından büyük bir değer taşıyor.
Turizmde sürdürülebilirlik ve destinasyon imajı	Ankara'nın yerel mutfak, şehrin turistik imajını güçlendirirken sürdürülebilir bir turizm modeli oluşturmaya katkı sağlıyor. Bu, şehrin uzun vadeli turistik çekiciliğini destekliyor.	Ankara'nın yerel mutfak, şehrin turistik imajını güçlendirirken sürdürülebilir bir turizm modeli oluşturmaya katkı sağlıyor. Bu, şehrin uzun vadeli turistik çekiciliğini destekliyor.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

5.2. Teorik Çıkarımlar

Bu çalışmanın bulguları, yerel mutfakın kültürel kimlik, sosyal bağlar ve ekonomik kalkınma üzerindeki etkilerine dair önemli sonuçlar ortaya koymaktadır. Ankara mutfak, bireylerin kültürel kimliklerini şekillendirmede ve korumada önemli bir rol oynamaktadır. Bu durum, kültürel kimlik teorileriyle ilişkilendirilebilir ve yerel mutfakın kimlik oluşumundaki etkisini vurgular.

Çalışma ayrıca, yerel mutfakın sosyal etkileşimleri artırarak toplumsal dayanışmayı güçlendirdiğini göstermektedir. Yemek kültürü, bireyler arasında bağ kurmayı kolaylaştıran bir unsur olarak değerlendirilebilir. Bu bulgu, sosyal bağlar ve topluluk oluşumu ile ilgili teoriler açısından anlamlıdır. Bununla birlikte, çalışma yerel mutfakın ve gastronomi turizminin ekonomik kalkınmaya katkı sağladığını göstermektedir. Küçük işletmelerin ve yerel üreticilerin turizmle nasıl desteklenebileceği konusuna ışık tutmaktadır. Bu durum, ekonomik kalkınma ve sürdürülebilir turizm yaklaşımlarıyla açıklanabilir. Son olarak, yerel mutfakların turizmde bir değer olarak ele alınması, kültürel mirasın korunması ve aktarılması için yeni bir bakış açısı sunmaktadır. Gastronomi turizmi, kültürel mirasın sürdürülebilirliğini destekleyen bir araç olarak değerlendirilebilir.

5.3. Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar İçin Öneriler

Bu çalışmada sadece 12 katılımcıyla yapılan mülakatlar yer almakta olup, gelecekte yapılacak çalışmalarda daha geniş bir örneklem kullanılması önerilmektedir. Daha geniş bir katılımcı kitlesi, yerel mutfakın farklı sosyoekonomik ve kültürel gruplar üzerindeki etkilerini daha kapsamlı bir şekilde değerlendirmeye olanak sağlayacaktır. Gelecek çalışmalarda, yerel mutfakın sosyokültürel etkileri kantitatif yöntemlerle incelenebilir. Ankara'nın gastronomi turizmi potansiyelini daha iyi anlamak için, turistlerin yerel yemeklere olan ilgisini ve bu ilginin ekonomik etkilerini inceleyen detaylı araştırmalar yapılabilir. Bu tür çalışmalar, Ankara'nın turizm stratejilerinin geliştirilmesine katkıda bulunabilir. Yerel mutfakların kültürel mirasın korunmasındaki rolü daha fazla incelenebilir. Bu konuda yapılacak çalışmalar, gastronomi ve kültürel mirasın korunmasına yönelik politikaların geliştirilmesine katkı sağlayacaktır. Gastronomi turizmi ve yerel mutfakların çevresel etkilerini inceleyen araştırmalar, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının geliştirilmesi açısından önemlidir. Yerel mutfakların çevreye etkisi ve bu etkilerin nasıl en aza indirilebileceği üzerine daha fazla çalışmaya ihtiyaç vardır.

Etik Beyan: Bu çalışmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği için Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 09/10/2024 tarihli ve 10 no.lu toplantısında 2 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde TO&RE Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazarına aittir.

Yazar Katkı Beyanı: Yazarın katkı oranı %100'dür.

Çıkar Beyanı: Çalışma tek yazarlı olduğundan çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Kaynakça

- Altundağ, Ö. Ö., & Atik, S. (2024). Gastronomi mirası coğrafi işaretli içeceklerle turizm akademisyenlerinin bakış açısı. *Tourism and Recreation*, 6(2), 246-261. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1435711>
- Aytaç, G., & Kızıldemir, Ö. (2022). Menülerinde vegan ürünlere yer veren yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilirlik açısından incelenmesi: İstanbul'daki mutfak şefleri üzerine bir araştırma. *Tourism and Recreation*, 6(2), 355-364. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1475928>
- Baydeniz, E. (2024). Fast-food restoranlardaki gıda israfının planlı davranış teorisi kapsamında incelenmesi: Ankara örneği. *Journal of Travel and Tourism Research*, 24(24), 86-105
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Boyras, H. D., & Sandıkçı, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 172-185. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1349928>
- Bozok, D. & Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(1), 85-90. <https://www.ijses.org/index.php/ijses/article/view/144>
- Counihan, C. & Van Esterik, P. (2013). *Food and culture*, Routledge, New York. <https://doi.org/10.4324/9780203079751>
- Egeli, S., Kızıldemir, Ö., & Çıki, K. D. (2024). Müşterilerin lüks mutfak "haute cuisine" deneyimi bileşenlerinin incelenmesi: Gault Millau Rehberinde listelenen restoranlar örneği. *Tourism and Recreation*, 6(1), 104-112. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1465097>
- Everett, S. & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167. <https://doi.org/10.2167/jost696.0>
- Gazelci, S. C., & Şahingöz, S. A. (2023). Ankara yerel gastronomi rotası ve lezzet haritası (Ankara local gastronomy route and taste map). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 991-1007. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1229>
- Hjalager, A. M. & Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomy*, Routledge, London. <https://doi.org/10.4324/9780203218617>
- Mintz, S. W. & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99-119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Oğan, Y. (2024). Gastronomik kimlik ve miras bağlamında bir bibliyometrik analiz. *Tourism and Recreation*, 6(1), 76-88. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1433457>
- Rand, G. E. & Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234. <https://doi.org/10.2167/cit/226.0>
- Sandıkçı, M., Kazan, İ., & Baydeniz, E. (2022). Ege Bölgesi'nde coğrafi işaret tesciline sahip gastronomik ürünlerin tescil belgesi kullanım düzeyinin belirlenmesi. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(3), 2393-2408. <https://doi.org/10.48146/odusobiad.1089969>
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Tiu Wright, L., Nancarrow, C., & Kwok, P. M. (2001). Food taste preferences and cultural influences on consumption. *British Food Journal*, 103(5), 348-357. <https://doi.org/10.1108/00070700110396321>
- 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. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.239>
- Zanin, L. M., Stedefeldt, E., & Luning, P. A. (2021). The evolvement of food safety culture assessment: a mixed-methods systematic review. *Trends in Food Science & Technology*, 118, 125-142. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.08.013>
- Zubaida, S. & Tapper, R. (1994). *Culinary cultures of the Middle East*, I.B. Tauris, London. <https://doi.org/10.1017/s0896634600001205>

Extended Abstract

This study was carried out to examine the sociocultural, economic and touristic effects of the local cuisine specific to Ankara province. As a result of semi-structured interviews with 12 participants, the strong effects of Ankara's local cuisine on individuals' cultural identity, sense of belonging, social ties and social interactions were clearly revealed. The participants emphasized the importance of food in intergenerational cultural transmission and pointed out that this process ensures the sustainability of local cuisine culture. At the same time, the view that Ankara's gastronomy tourism potential is of great importance for economic development and the development of local businesses came to the fore.

In the interviews, it was determined how local cuisine creates a cultural belonging on individuals, especially the recipes passed down from generation to generation within the family are used as a means of defining and protecting individuals' identities. Participants stated that local dishes, especially Ankara-specific recipes, have a great importance in the preservation of cultural heritage. Food is considered not only as a means of nutrition but also as an element that carries cultural memory. This situation reinforces the social ties between individuals by creating a strong sense of belonging in sociocultural terms. It coincides with many studies in the literature. Especially the effects of local cuisines on the cultural identity of individuals are widely discussed in the fields of gastronomy studies and cultural heritage. However, in this study, the analyses conducted in Ankara made the effects of local cuisine on city identity more concrete. While city identity is formed based on the gastronomic experiences of individuals, it also has a critical importance for the protection and sustainability of local cuisine.

All participants emphasized the impact of meals on social

interactions. Sharing meals within the family or in the circle of friends contributes to the strengthening of social ties. It is a finding frequently mentioned by the participants that the dishes specific to Ankara cuisine have a unifying effect not only within the family but also throughout the society. This situation also reveals the effects of local cuisine on social structures and social relations. The view that food strengthens social ties and increases social interactions especially through local restaurants and gastronomy festivals is a finding in line with the literature. In this respect, it can be said that Ankara's gastronomy festivals and food-themed events should be supported more in terms of the promotion and preservation of local cuisine.

The results of the study show that local cuisine in Ankara has a significant potential for economic development. Many of the participants emphasized the contribution of gastronomy tourism to the local economy and pointed out that local businesses should be supported in this process. Local restaurants, small-scale producers and farms play a key role in the sustainability of Ankara cuisine and strengthening the gastronomic image of the city. Participants stated that these businesses should be supported more by local administrations and relevant organizations. These findings are in line with studies discussing the positive effects of gastronomy tourism on economic development. Local food producers and small businesses are important elements that constitute the dynamics of the local economy. Especially considering the local gastronomy potential of Ankara, it is recommended that incentives for these enterprises should be increased and local cuisine should be branded as a touristic value.

Participants emphasized that Ankara cuisine should become a touristic attraction center. The idea that local dishes are an attraction for tourists and that the promotion of these dishes can revitalize city tourism has come to the fore. Gastronomy tourism both contributes to the local economy and enables the protection of cultural heritage. However, in order for this process to be sustainable, it is of great importance to protect local gastronomy and transfer it to the future. Participants stated that local producers and restaurants should be supported in order to ensure this sustainability.

Sustainable gastronomy tourism involves a balanced development process in environmental, social, and economic terms. While the importance of sustainable gastronomy is frequently emphasized in the literature, this study shows how the protection of local gastronomy and economic development can be carried out together. The local cuisine of Ankara has a great potential both as a touristic value and as a cultural heritage, and this potential should be supported with the right strategies.

In this study, the reliability and validity of the data obtained by using semi-structured interview technique were taken into consideration. The interviews were carefully analyzed and care was taken to reflect the views of the participants accurately. Moreover, the fact that different participants emphasized similar themes increases the consistency and reliability of the findings of the study. However, the fact that the data obtained is specific to a certain region, namely Ankara, limits the generalizability of the results. However,

this limitation also increases the originality of an in-depth analysis conducted in Ankara.

This study has comprehensively addressed the sociocultural, economic and touristic impacts of Ankara local cuisine. The findings clearly reveal the strong effects of local cuisine on the cultural identity and sense of belonging of individuals, its importance on social interactions and social ties, its contribution to the local economy and its gastronomy tourism potential. In order to ensure the protection and sustainability of Ankara's gastronomic richness, strategic steps should be taken towards local cuisine culture and local businesses and producers should be supported. Gastronomy tourism should be considered as an important element that contributes to the economic development of the city and sustainable policies should continue to be developed in this field. Considering the limitations of the study, supporting future research with a larger sample and different methodological approaches will contribute more to the literature in this field.