



T.C.

EGE ÜNİVERSİTESİ

Sosyal Bilimler Enstitüsü

**SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM HAREKETİ OLARAK SLOW
FOOD: GERMİYAN ÖRNEĞİ**

Yüksek Lisans Tezi

Burcu DEMİR

Turizm Rehberliği Anabilim Dalı

İZMİR

2019

T.C.
E G E Ü N İ V E R S İ T E S İ
Sosyal Bilimler Enstitüsü

**SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM HAREKETİ OLARAK SLOW
FOOD: GERMİYAN ÖRNEĞİ**

Yüksek Lisans Tezi

Burcu DEMİR

Tez Danışmanı: Prof. Dr. İsmail GEZGİN

Turizm Rehberliği Anabilim Dalı
Rekreasyon ve Turist Rehberliği Yüksek Lisans Programı

Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne sunduğum SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM HAREKETİ OLARAK SLOW FOOD: GERMİYAN ÖRNEĞİ adlı yüksek lisans tezinin tarafımdan bilimsel, ahlak ve normlara uygun bir şekilde hazırlandığını, tezimde yararlandığım kaynakları bibliyografyada ve dipnotlarda gösterdiğimi onurumla doğrularım.

Burcu DEMİR

İmza



T.C.EGE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



YÜKSEK LİSANS

TEZ SAVUNMA TUTANAĞI

ÖĞRENCİNİN

Adı Soyadı : BURCU DEMİR

Numarası : 92170001248

Anabilim Dalı : TURİZM REHBERLİĞİ

Tez Başlığı (Türkçe) : SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM HAREKETİ OLARAK SLOW FOOD:
GERMİYAN ÖRNEĞİ

Tez Başlığı (İngilizce) : SLOW FOOD AS A SUSTAINABLE TOURISM MOVEMENT: THE CASE OF
GERMİYAN

Tez Savunma Tarihi : 14.06.2019

JÜRİ ÜYELERİ

Jüri Başkanı

Unvan, Adı, Soyadı : Prof. Dr. İsmail Gökçe

Karar : ☒ Başarılı ☐ Başarısız ☐ Düzeltme

İmza : [Signature]

Jüri Üyesi

Unvan, Adı, Soyadı : Prof. Dr. Elvan Çetinkaya

Karar : ☒ Başarılı ☐ Başarısız ☐ Düzeltme

İmza : [Signature]

Jüri Üyesi

Unvan, Adı, Soyadı : Dr. Öğr. Üyesi Elvan Döğen Erboğa

Karar : ☒ Başarılı ☐ Başarısız ☐ Düzeltme

İmza : [Signature]

TEZ HAKKINDA JÜRİNİN GENEL GÖRÜŞÜ

(Jüri Başkanı Tarafından Doldurulacaktır)

Tez savunması sonucunda öğrenci tarafından hazırlanan çalışma;

Oybirliğiyle ☒

Oy çokluğuyla ☐

Başarılıdır

Düzeltilmelidir

Başarısızdır

- Bu tutanak üç (3) işgünü içerisinde jüri üyelerinin raporlarıyla beraber Anabilim Dalı Başkanlığı üst yazısıyla Enstitü Müdürlüğüne gönderilmelidir.
- Tezli yüksek lisans programlarında düzeltme alan öğrencinin 3 (üç) ay içerisinde yeniden savunmaya girmesi zorunludur.



“Man ist was man isst!”

İnsan ne yerse odur!

-Alman Vecizesi

ÖNSÖZ

Tez konumu belirlerken yemek ve kültürün bir arada olabileceği ve bunun insan hayatına etkilerini araştırabileceğim bir alanda çalışmak istedim. Tez danışmanım Prof. Dr. İsmail Gezgin'in önerisiyle Slow Food'u derinlemesine araştırmaya başladım ve birlikte bu hareketi turizmle bağdaştırma fikrine vardık. Türkiye'de hareketin ilk kez köy çapında uygulandığı yer olan Germiyan'ın yaşadığım yer olan Çeşme'ye yakınlığı ve alanı önceden tanımam da çalışmamı daha verimli hale getirdi.

Germiyan'daki turizm hareketliliğinin artışında Slow Food'un da payını göz önünde bulundurduğumuzda, burada iki konuyu birleştirerek bir çalışma yapabileceğimizi gördük. Bu alanda daha önce yapılmış bir çalışmanın olmaması da derinlemesine bir araştırma yapmamızın gerekliliğini ortaya çıkardı.

Slow Food üzerine yapılmış çalışmaların kısıtlılığı literatür aşamasında zorluğa sebebiyet verdi ancak alanda yaptığımız çalışmalar süresince yerel halkın sıcak kanlılığı ve turizmin gelişmesi için istekli olmaları araştırmamıza katkı sağladı. Slow Food hareketinde neden başarısız olduklarının bilincinde olmaları da çalışmamızın gelecekte yararlanılabilecek bir kaynak haline gelmesini sağladı.

Başından sonuna kadar keyif alarak ve konuyu özümseyerek yaptığımız bu çalışmanın gelecekteki çalışmalara ışık tutmasını temenni ederiz.

ÖZET

1986'da İtalya'da başlayan ve 1989 yılı itibariyle uluslararası boyuta ulaşan Slow Food bugün 160 ülkede binlerce üyesiyle dünyaya daha kaliteli bir yaşam sunuyor. Slow Food soframızdan gezegenimize uzanan yolda yok olmakla karşı karşıya olan yüzlerce besinin devamlılığını sağlarken ekolojik sistemi de koruyor. 1980'lerde gündeme gelen sürdürülebilirlik de benzer hedefleri taşıyor. Yaşayabileceğimiz yeni bir dünya yok ve kendimizden öte gelecek nesillerin her geçen gün daha fazla kirlenen ve hızlanan bu dünyada hayatlarını nasıl sürdürebileceğini düşünmek zorundayız. Turizmin dünya genelinde en büyük hizmet sektörlerinden biri olduğunu biliyoruz. Ancak bu hizmet sektörünün çevreye mümkün olan en az zararı vermesini sağlamak adına sürdürülebilir turizmin ilke ve amaçlarını uygulamalıyız.

Çalışmamızda gelecek nesillerin sosyal, kültürel, çevresel ve ekonomik yaşamını ön planda tutarak Slow Food ve sürdürülebilir turizmi bir araya getirdik. Geleceği korumaya yönelik bu iki farklı alanın birlikte sağladıkları yararları araştırmayı ve ortaya çıkan sonuçların ilerleyen yıllarda göz önünde bulundurulmasını, buradan yola çıkarak yeni bir alternatif turizm hareketi sunmayı amaçladık.

Araştırma alanı olarak Germiyan köyünü, araştırma yöntemi olarak ise yarı yapılandırılmış görüşme ve yapılandırılmamış gözlem tekniklerini kullandık. Çalışma grubu için seçtiğimiz kişileri amaçlı örneklem yöntemlerinden ölçüt örnekleme yöntemi ile belirledik. Germiyan'ın yerel halkından 8 kişi ve Çeşme'den köyde Slow Food hareketlerine öncülük eden 2 kişi ile 2 haftalık süreçte çalışmamızı yürüttük. Yapılandırılmamış gözlem tekniğini ise Beşinci Germiyan Festivali ve görüşmeler esnasında kullandık.

Slow Food'un turizme ve günlük yaşama etkisini araştırdığımız bu çalışmanın bulgularına dayanarak Slow Food'un uygulandığı yerde olumlu yönde değişikliklere sebebiyet verdiği sonucuna vardık. Hareketin Germiyan'da başarısız olma sebepleri de elde ettiğimiz sonuçlar arasında yer aldı.

Anahtar Kelimeler: Slow Food, Yavaşlık, Sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir Turizm, Germiyan.



ABSTRACT

Beginning in Italy in 1986 and reaching an international dimension as of 1989 Slow Food now has thousands of members in 160 countries and offers a higher quality life for the world. Slow Food protects hundreds of tastes from extinction while doing that it also protects the ecosystem. We do not have another world to live so we should think how the next generation could live in a world, which is getting more polluted and more deteriorating each day. It is a known fact that tourism is one of the largest service industries in the world but we should not let this industry harm the environment. Therefore, we should exert the principals and the objectives of sustainable tourism.

This study is designed to examine Slow Food and sustainable tourism together, while giving particular importance to next generations' social, cultural, economic life. Researching the mutual benefits of these two different fields on protecting the future, we aimed to submit a new type of a sustainable tourism movement based on these results.

The research is based on Germiyan village and the research methods are semi-structured interview and unstructured observation technique. The data is collected from 8 residents of the village and 2 people from Cesme, who have leaded the Slow Food movement in Germiyan. The research is completed in 2 weeks and the unstructured observation technique in 5th Germiyan Festival is applied.

Based on the results of our study, which we have researched the effect of Slow Food in tourism and daily life, it is concluded that Slow Food has a positive impact on the places and locals. This study also comprises the reasons why Slow Food movement has failed in Germiyan village.

Key Words: Slow Food, Slowness, Sustainability, Sustainable Tourism, Germiyan.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT.....	iv
İÇİNDEKİLER.....	v
TABLolar LİSTESİ.....	ix
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	x
KISALTMALAR.....	xi

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1. Giriş.....	1
2. Çalışmanın Konusu.....	3
3. Çalışmanın Amacı.....	3
3.1 Çalışmanın Problem Cümlesi.....	4
3.2 Çalışmanın Alt Problem Cümleleri.....	4
4. Çalışmanın Önemi ve Gerekçesi.....	5
5. Çalışmanın Yöntemi.....	6

İKİNCİ BÖLÜM

YAVAŞ HAREKETİ VE SLOW FOOD

1. YAVAŞ HAREKETİ.....	7
1.1 Yavaşlık.....	7

1.2 Yavaş Felsefesi.....	11
1.3 Yavaş Merkezli Hareketler.....	12
1.3.1 Yavaş Şehir.....	13
1.3.2 Yavaş İşletmecilik.....	19
1.3.3 Yavaş Para.....	20
1.3.4 Yavaş Turizm.....	24
1.3.5 Yavaş Tasarım.....	26
1.3.6 Yavaş Okul.....	28
2. SLOW FOOD HAREKETİ.....	29
2.1 Slow Food Manifestosu.....	31
2.2 Slow Food Felsefesi.....	32
2.3 Slow Food Misyonu.....	33
2.4 Slow Food İşlevleri.....	35
2.5 Slow Food Terminolojisi ve Projeleri.....	36
2.6 Tarihsel Süreç.....	39
2.7 Slow Food Türkiye.....	45

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM HAREKETİ OLARAK SLOW FOOD: GERMİYAN ÖRNEĞİ

1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE TURİZM.....	54
1.1 Sürdürülebilir Turizmin Tanımı.....	56
1.2 Sürdürülebilir Turizmin İlkeleri.....	59
1.3 Sürdürülebilir Turizmin Amaçları.....	60
1.4 Sürdürülebilir Turizmin Faydaları.....	61
2. GERMİYAN KÖYÜ.....	63
2.1 Germiyan Köyünün Tarihçesi.....	63
2.2 Tarım Faaliyetleri.....	65

2.3 Mutfak Kültürü.....	67
2.4 Germiyan Festivali.....	70
2.5 Slow Food Süreci.....	72

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

GERMİYAN’DA SLOW FOOD’UN GÜNLÜK YAŞAM VE TURİZM ÜZERİNE ETKİSİ

1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	74
1.1 Araştırmanın Tasarımı.....	74
1.2 Veri Toplama Araçları.....	74
1.2.1 Yarı Yapılandırılmış Görüşme.....	75
1.2.1.1 Çalışma Grubu.....	76
1.2.2 Yapılandırılmamış Gözlem.....	77
1.3 Veri Analizi.....	78
2. BULGULAR.....	79
2.1 Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular.....	79
2.1.1 Yerel Halkın Germiyan’ın Değerleri Üzerine Bilgilerinin Ölçülmesi.....	79
2.1.2 Yerel Halkın Yemek ve Mutfak Kültürü Üzerine Olan Algısı.....	80
2.1.3 Yerel Halkın Slow Food Üzerine Olan Algısı.....	82
2.1.4 Yerel Halkın Turizm Faaliyetleri Üzerine Olan Algısı.....	86
2.2 Gözlemlerden Elde Edilen Bulgular.....	91

2.2.1 Beşinci Germiyan Festivalinden Elde Edilen Bulgular.....	91
2.2.2 Görüşmeler Süresince Elde Edilen Bulgular.....	93
 SONUÇ VE TARTIŞMA.....	 94
ÖNERİLER.....	97
KAYNAKÇA.....	99
TEŞEKKÜR.....	108
ÖZGEÇMİŞ.....	109

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1: Türkiye’de Slow Food Yerel Şubeleri (Convivium).....	45
Tablo 2: Türkiye’de Ark of Taste’e Kayıtlı Olan Ürünler.....	46
Tablo 3: Çalışma Grubunun Demografik Özellikleri.....	77
Tablo 4: Yerel Halkın Slow Food Hakkında Bilgilerinin Ölçülmesi.....	83
Tablo 5: Germiyan’da Slow Food Hareketinin Etkisi Üzerine Algılar.....	84
Tablo 6: Slow Food’un Germiyan’daki Başarı Durumuna Yönelik Algılar.....	85
Tablo 7: Turizmin Germiyan Üzerindeki Etkisi.....	86
Tablo 8: Germiyan Festivali Tanıtımının Yeterliliği Üzerine Görüşler.....	89
Tablo 9: Festival Kapsamında Satılan Ürünlerin İçeriklerindeki ve Fiyatlarındaki Değişim Üzerine Görüşler.....	90

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: 1980’den İtibaren Yerel Kur Uygulamalarındaki Yıllık Büyüme.....	23
Şekil 2: Besin Zincirinde Slow Food’un Yeri.....	35
Şekil 3: Sürdürülebilir Turizmin Kapsamı.....	58
Şekil 4: Beşinci Germiyan Festivali Programı.....	71
Şekil 5: Germiyan’ın Slow Food Köyü Olduğunu Belirten Kartvizit.....	73

KISALTMALAR

Akt: Aktaran

Bkz: Bakınız

S: Sayfa

SFYN: Slow Food Youth Network-Slow Food Gençlik Ağı

UNEP: United Nations Environment Programme-Birleşmiş Milletler Çevre Programı

UNISG: Università di Scienze Gastronomiche

UNWTO: United Nations World Tourism Organization-Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1. Giriş

İçinde bulunduğumuz dünyaya dışarıdan bakma fırsatımız olsaydı göreceğimiz tek şey kaos olurdu. Bu kaosun karşılığını ise *hız* olarak tanımlayabiliriz. Hayatımızı yönlendirirken mümkün olan en hızlı seçeneği tercih ediyoruz. Bu hızlı yaşamın da hem bedenimize hem çevremize bir maliyeti oluyor. Tüketim çılgınlığının arttığı şu günlerde kaliteli yaşam adına yapabileceğimiz şeyler aslında bizim elimizde. İşe *yavaş*lamaktan başlamak herkes için verilebilecek en doğru karar olacaktır. Slow Food hareketi de tam olarak bize bunu anlatmak istiyor. Günü geçiştirmek adına yediğimiz hazır gıdalarla geleceğimizi tehlikeye atıyoruz ve sadece kendimizi değil hem gelecek nesilleri hem de dünyayı zehirliyoruz. İyi, temiz ve adil ilkelerini benimseyen Slow Food kaliteli ve doğal besinlerle yemeğin lezzetine varırken, ekosistemi korumayı, emekçinin ve tüketicinin hakkını gözetmeyi savunuyor.

Türkiye’de Slow Food’un uygulandığı ilk yer İzmir’in Çeşme ilçesine bağlı olan Germiyan köyüdür. 2017 yılında Slow Food Köyü olarak ilan edilen Germiyan Çeşme’de köy dokusunu korumayı başaran nadir yerlerden biridir. Doğal beslenmenin ve tarımın devam ettiği köyde yapılan Slow Food girişimi başarısızlıkla sonuçlanmıştır ancak diğer bir açıdan baktığımızda hareketin sosyal ve ekonomik açıdan başarılı olduğunu görebiliriz. Köyün tüm Türkiye’de tanınmasını sağlayan Slow Food buradaki turizm hareketliliğinin artışını sağlamıştır.

1980’lerde ortaya çıkan sürdürülebilirlik kavramının turizm alanında da kullanıldığını biliyoruz. Sürdürülebilir turizm doğal, tarihi, kültürel ve estetik değerleri korumayı amaçlar. Ekolojiyi, biyolojik çeşitliliği ve yaşam destek sistemlerini korurken toplumun ekonomik ve sosyal refahını da gözetir.

Her iki konuyu bir araya getirdiğimizde ise birbirleriyle ortak amaçlarının var olması sebebiyle birlikte yürütülebilecek hareketler olduğunu görüyoruz. Germiyan özelinde düşündüğümüzde köy sahip olduğu değerleri ve doğal yaşamını koruyarak Slow Food'un bir parçası olabilirken, sürdürülebilir turizm sayesinde dokusunu bozmadan turizmin getirdiği faydalardan yararlanabilir. Uluslararası Slow Food Ağı da “*Slow Food Travel*” adını verdikleri bir deneme projesi ile bu görüşü destekler nitelikte yeni bir turizm modeli oluşturmayı hedefliyor (Slow Food International, 2019).

Çalışmamız temelde üç bölümden oluşuyor. Birinci bölüm Slow Food hareketini bütün yönleriyle ele aldığımız içerisinde hareketin felsefesini, ilkelerini, misyonunu, projelerini ve hareketin içinden çıkan diğer felsefeleri barındıran literatür taramasından ibaretken, ikinci bölüm sürdürülebilirlik ve turizm üzerine ilkeleri, amaçları ve yararları, aynı zamanda çalışma alanımız olan Germiyan hakkında bilgileri içeriyor. Son bölüm ise çalışmamızın araştırma kısmından oluşuyor ve araştırmamızda kullandığımız yöntemler ve elde ettiğimiz bulgular bu bölümde yer alıyor.

2. Çalışmanın Konusu

Günümüz dünyasını ele aldığımızda hızlı yaşam her alana hâkim konuma gelmiştir. Ancak gıda üzerindeki hızın etkisi küresel boyutta tartışılması gereken öncelikli konulardandır (Petrini, 2012). Yemek kültürünü ve insan sağlığını etkileyen fast food ürünlerine karşılık, Slow Food *yavaş yemek* kavramını ve beraberinde getirdiği yaşam felsefesini bize sunar. Öte yandan yerel ürünü ve yerel ekonomiyi destekleyen Slow Food ile benzer paydaşlara sahip olan *sürdürülebilir turizmin* bir arada olması, uygulamaya geçilen bölgede farklı bir turizm hareketi oluşturabilecek potansiyele sahiptir. Sürdürülebilir turizm doğal, kültürel, sosyal ve estetik değerlerin korunup geliştirilmesi ve devamlılığının sağlanması (Kuter ve Ünal, 2009) olarak tanımlanır ki bu da Slow Food'un felsefesinde ve ilkelerinde yer alıyor.

Bu çalışmada Türkiye'nin ilk Slow Food köyü olan ve turizm hareketliliğinin içerisinde yer alan Germiyan'ın Slow Food ile tanışmasıyla birlikte sosyal, kültürel ve ekonomik değişimlerini inceledik. Bununla birlikte köy sakinlerinin turizme bakış açısını ve katkısını, Slow Food hakkındaki bilgilerini ve yaşam biçimleriyle Slow Food arasındaki ilişkiyi araştırdık, köyün sahip olduğu değerleri ne kadar koruduğunu ve sürdürdüğünü, Slow Food hareketinde başarısız olmalarının nedenlerini ortaya koyduk. Slow Food'un bir turizm hareketi olup olamayacağını da bu konuların araştırılmasıyla birlikte oluşan çerçevede inceledik.

3. Çalışmanın Amacı

Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından hazırlanan 2023 hedefleri incelendiğinde kitle turizmin yerini alternatif turizm hareketlerinin alması hedeflendiği görülüyor. Sürdürülebilir turizmin içinden doğan alternatif turizm hareketlerine baktığımızda kültür ve gastronomi turizmi ön plana çıkıyor.

Germiyan'ın Çeşme Yarımadası'nda yer alan bir köy olduğu göz önünde bulundurulduğunda turizm hareketinin bir parçası olması söz konusu olmuştur. Osmanlı

döneminde Rumlarla olan etkileşim de değerlendirildiğinde Germiyan kendine has bir yemek kültürü ve mirası taşıyor. Yaşam biçimi olarak hâlihazırda Slow Food ile benzerlikler taşıyan köy, 2017 yılında Slow Food köyü ilan edildi fakat bu unvanı korumayı başaramadı. Lakin Germiyan'ın adının duyulmasında ve buradaki turizm hareketliliğinin artmasında önemli bir rol oynayan Slow Food insanların sosyal ve ekonomik yaşamlarında birtakım değişikliklerin olmasını sağladı.

Slow Food'un Germiyan'da yaşayan insanların yaşam biçimleri ve mutfak kültürleri üzerine etkisi ve bir turizm hareketi olarak kullanılması çalışmamızın ana amacını oluştururken diğer taraftan artan turizm hareketliliğinin köyde yaşayanlar tarafından nasıl karşılandığı ve günlük hayatlarına etkisinin araştırılması diğer amaçlar arasında yer aldı. Son olarak ise Germiyan'da Slow Food'un başarısız olmasına neden olan unsurların araştırılmasını, böylelikle ileriye yönelik Slow Food girişimlerinde benzer hataların yapılmamasını amaçladık.

3.1 Çalışmanın Problem Cümlesi

Çalışmanın ana problem cümlesini “Slow Food'un Germiyan'da yaşayan insanlar tarafından benimsenip uygulandı mı ve turizm hareketliliği üzerinde bir etkisi oldu mu?” olarak belirledik.

3.2 Çalışmanın Alt Problem Cümleleri

Çalışmanın problem cümlesinden yola çıkılarak farklı problemlere yönelik sorular oluşturduk. Bu alt problem cümleleri ise;

- Germiyan'ın tarihi, kültürel ve doğal unsurları burada yaşayan insanlar tarafından biliniyor mu?
- Geleneksel yemek ve mutfak kültürü sürdürülüyor mu?
- Yemek ve mutfak kültürü ile Slow Food ilkeleri arasında bağlantı var mı?
- İnsanlar Slow Food hareketi hakkında yeterli bilgiye sahipler mi?
- Slow Food insanların yaşamlarında ne gibi değişiklere yol açtı?

- Germiyan’da Slow Food hareketi başarılı oldu mu ve olmadıysa bu başarısızlığın nedenleri neler?
- Germiyan’da yaşayanların turizm hareketine bakış açısı ve turizmin günlük yaşamlarına etkisi nasıl?
- Germiyan Festivali’nin turizm hareketine etkisi ve insanların festivale karşı tutumları nasıl?

4. Çalışmanın Önemi ve Gerekçesi

Germiyan 2017 yılında Slow Food köyü ilan edilmesine rağmen bu alanda yapılmış detaylı bir çalışma bulunmuyor. Köyde Slow Food hareketinin yaratmış olduğu turizm faaliyetleri de göz önünde bulundurulduğunda böyle bir çalışmanın yapılması gerekliliği ortaya çıktı. Slow Food’un Türkiye’de yeterince yankı uyandıramamış bir hareket olduğu açıkça ortadır. Ancak Cittaslow hareketinden yola çıkılarak bir değerlendirme yapıldığında ilerleyen yıllarda Türkiye’de Slow Food hareketine de gereken önemin verileceği aşikârdır. Dünyanın her yerine yayılmış böylesine geniş çaplı bir hareketin Türkiye’de adını duyurduğu en önemli yer olan Germiyan sahip olduğu mirası koruyup gelecek nesillere aktarmalıdır.

Slow Food köydeki sosyal, kültürel ve ekonomik değerlere etki ederken sürdürülebilir turizm de bu etkilere katkı sağlamaktadır. Her ne kadar pratikte başarısız bir hareket olsa da, Slow Food’un Germiyan’ın tanıtımı ve ekonominin kalkınması konusundaki başarısı yadsınamaz. Bunlar söz konusu olduğunda bu iki önemli hareketin aynı çalışma içerisinde yer alması gelecekteki çalışmalar için bir örnek teşkil edecektir.

Hareketin Germiyan’daki başarısızlığı ve bu başarısızlığın nedenleri ise gelecekte oluşturulabilecek Slow Food köylerine bir öneri niteliğinde sunulabilecektir. Bu sayede yapılan hataların tekrarı olmayacak ve girişimler başarıyla sonuçlanacaktır. Bu çalışma turizme ve günlük yaşama önemli bir katkısı olan Slow Food’un gelecekte Türkiye’de uygulanabilirliğine ve başarısına ışık tutacaktır ve Slow Food’un bir turizm hareketi olarak görülmesini sağlayacaktır.

5. Çalışmanın Yöntemi

Çalışmamızın yöntemi temelde iki ana bölümden oluştu. İlk olarak literatür taraması yapıldı. Daha önce Slow Food üzerine yapılmış çalışmaların ülkemizde sınırlı sayıda olması ve bu sınırlılık içerisinde bazı çalışmalara erişim imkanı olmaması nedeniyle literatürü oluştururken dış kaynakları inceledik. Slow Food üzerine yazılmış kitaplar, makaleler ve internet sitelerini tarayarak alana ilişkin tanımları değerlendirdik ve çalışmaya uygun bir biçimde entegre ettik. Sürdürülebilir turizm içinse alanda daha önce yapılmış çalışmaları inceledik ve gerekli tanımlara literatür kısmında yer verdik.

İkinci temel kısmı ise çalışmanın verileri oluşturdu. Veriler elde edilirken iki farklı yöntem uyguladık: Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ve gözlem tekniği. Kullanılan yöntemler için çalışma grubunu meydana getiren kişileri seçerken amaçlı örneklem yöntemlerinden *ölçüt örnekleme yöntemi*ni baz aldık.

Çalışma grubunu Germiyan'da ikamet eden ve köydeki tüm süreçler içerisinde yer alan 8 kişi ve Çeşme'de ikamet eden, Slow Food hareketine öncülük etmiş 2 kişi oluşturdu. Yapılandırılmamış gözlem tekniğini, turizm hareketinin en yoğun olduğu Beşinci Germiyan Festivali kapsamında 2 gün ve görüşme süreci boyunca aralıklı olarak 2 haftalık süreçte Germiyan'da kullandık.

İKİNCİ BÖLÜM

YAVAŞ HAREKETİ VE SLOW FOOD

“...Hayat içinde sürekli yiyerek yavaş, temkinli ama kararlılıkla ilerleyen salyangoz, cüssesinden beklenmeyecek mesafeler aşar ve geçtiği yerlerde izini bırakır.” (Carlo Petrini)

Carlo Petrini öncüsü olduğu Slow Food hareketini ve hareketin simgesini bu sözleriyle açıklıyor. Yavaş hareketinin başlangıç noktasını slow food oluştururken devamında yavaş şehirler, yavaş medya, yavaş para, yavaş turizm gibi kavramlar hayatımızda yer etmeye başladı. Bunun sebebi ise giderek daha hızlı yaşamaya başlayan ve etrafında olup bitenden bîhaber olan bizleriz. Doğduğumuz andan itibaren dünyanın hızına ayak uydurmak için salyangozun temkinliliğini ve kararlılığını unutup çok daha fazla mesafe kat ettiğimizi düşünürken hiçbir iz bırakmadan, deyim yerindeyse “*tek bir dikili ağacımız olmadan*” yok olup gidiyoruz. Bizden beklenmedik mesafeleri aşmak için daha yavaş ve temkinli ama kararlılıkla *yavaş hareketinin* bir parçası olmalıyız.

1. YAVAŞ HAREKETİ

Yavaş hareketi 1980’li yıllarda İtalya’da ortaya çıkmış bir harekettir. Ana amacı, var olan yemek kültürünün ve yerel ürünlerin korunmasıdır. Bundan dolayı hareketin altında hızlının karşıtı olmanın yanı sıra felsefi bir yaklaşım da vardır. Bu felsefi yaklaşımı daha iyi özümseyebilmek içinse yavaşlık kavramını incelememiz gerekir. Ne zaman “yavaş” yaşamayı terk ettiğimiz konusunu ise *Tarım Devrimi*’ne kadar dayandırmak mümkündür.

1.1 Yavaşlık

Modern insan günümüzden 150 bin yıl önce anatomik olarak ortaya çıktı. Bu insanlar avcı toplayıcılıkla hayatlarını sürdürüyordu. Ancak avcı toplayıcılıktan tarım

kültürüne geçiş yapan insan yaşam biçimini değiştirerek yerleşik hayata geçti. Yaklaşık 10 bin yıl önce gerçekleşen bu olay “Tarım Devrimi” olarak adlandırılır. Ancak Jared Diamond’a göre bu devrim tarihin en büyük aldatmacasıdır (Diamond, 2013). Çünkü insan bu geçiş sürecinde sahip olduğu birçok yeteneğini kaybetti ve toprağa bağımlı bir hale geldi. Bu bağımlılık hızlanmayı da beraberinde getirdi. Ürünün zamanında ekilmesi, biçilmesi ve muhafaza altına alınması yılları, mevsimleri, günleri ve saatleri kısıtlayıp insanı hızlı hareket etmeye zorladı. Tarımsız halklardaki çalışma zamanları, üretim ve alınan besin değerleri araştırıldığında tarım yapanlara göre birçoğunun daha iyi bir yaşam sürdüğü ortaya çıktı (Lévi-Strauss, 2014, s. 47).

Aslında bu hızlanma insanın başına geleceklerin en basit haliydi çünkü tarım devriminden sonra günümüze kadar hiç durmaksızın ilerlemeye devam eden gelişmeler insanı bu hız tuzağının içinde yok etmeye başladı. Tarım devriminden önce de insanın hızlı olması gereken yerler elbette vardı. Fakat bu hız bugün kullandığımız anlamıyla bir hız değildi. O dönem insanının “yavaş” bir şekilde yaklaştığı hayvanı yakalamak ve sonrasında parçalamak için kullanması gereken hızla, düzenli olarak toprağını eken tarım kültürü insanının hızı hatta işe yetişmeye çalışan günümüz insanının hızı bir tutulamaz.

Avcı toplayıcı olarak yaşamını sürdüren insanlarla hız tuzağına yakalanmış bizleri kıyaslamamız gerekirse Harari’nin sözleri açıklayıcı olacaktır: *“Günümüzün zengin toplumlarındaki insanlar haftada 40-45 saat, gelişmekte olan ülkelerde haftada 60 hatta kimi zaman 80 saat çalışırken, bugün dünyanın yaşamaya en uygun olmayan bölgelerinde –örneğin Kalahari Çölü- yaşayan avcı toplayıcılar haftada ortalama sadece 35-45 saat çalışırlardı. Üç günde bir avlanır ve toplama işine de günde sadece 3-6 saat ayırırlardı.”* (Harari, 2017, s. 62).

Çalışma saatleri göz önünde bulundurulduğunda muhtemelen tarım öncesinde yaşayan insanların daha keyifli bir hayatı vardı. Haftada bir gün izin gününü haftanın yorgunluğunu atmak için yatakta geçiren bizlerden farklı olarak havanın kararmasıyla yatan ve güneşin doğmasıyla kalkan avcı toplayıcılar doğadan topladıkları öğünlerini yedikten sonra tüm günü muhtemelen istedikleri gibi değerlendirebiliyorlardı. Standage’e göre; *“Tarıma geçişin, sanatsal işlerle uğraşmak, yeni zanaat ve teknolojiler geliştirmek gibi*

işlerde insanlara daha fazla zaman bıraktığı düşünülmüştür. Bu açıdan tarım, avcı-toplayıcıların kıt kanaat geçindikleri yaşam tarzlarından kurtulmaları şeklinde gösterilir. Ne var ki tersi durum da bir o kadar doğrudur.” (Standage, 2017, s. 34).

Kendi hayatımıza şöyle bir baktığımızda tersinin daha doğru olduğunu görmememize imkân yok. Büyük şehirlerde, plazalarda, devlet dairelerinde ya da markette çalışıyor olabiliriz. Kazandığımız paralarla kıt kanaat geçiniyoruz. Sosyal aktivitede bulunmak için zamanımız yok. Güneş doğmadan evlerimizden çıkıp, hava karardıktan sonra evlerimize dönüyoruz ve sonrasında yemek yiyip yatıyoruz. Peki, herhangi bir zanaatla ilgilenmeye, sanatsal bir aktivite yapmaya, en basiti tiyatroya gitmeye vaktimiz kalıyor mu? Vaktimiz kalsa bile büyük kentlerin hızlı yaşamında saatlerimizi trafikte harcadıktan sonra muhtemelen gece yarısı eve dönüp ertesi gün işe gitmek üzere yatacağız. Bunlara sebep olan şey ise 10 bin yıl önce tarıma geçen insan ve artı ürünün ortaya çıkmasıdır. İnsanlar ihtiyacından fazlasını üretip biriktirmeye başladığı anda bugün yaşadığımız dünyada var olan tüm ekonomi sistemlerinin temelini atmış oldu. Ayrıca tarıma geçmenin sonucu olarak orman kaynakları zarar gördü, geniş alanlar çalılıklara dönüştü, toprak aşındı, beslenme standartları düştü, nüfusun ve evcil hayvan sayısının artmasıyla hastalıklar çoğaldı ve tüm bunlar insan için yeni bir yaşamın dönüm noktası oldu (Harris, 1994, s. 52).

Geçen yüzyıllar içinde ise başka insanlar yeni gelişmelerle birlikte hayatlarımızı sözde daha rahat hale getirdiler. Bunlardan biri de 18. yüzyılda yaşandı. Sanayi Devrimi insanlığın başına gelmiş diğer büyük felakettir. Buhar makineleri, fabrikalar ve daha fazla iş gücü eşittir daha fazla insan yükü. Ağır çalışma şartları ve uzun çalışma saatleriyle birlikte kötü beslenme ve çeşitli hastalıklar ortaya çıkmaya başladı. Sanayi Devriminin sonuçları gelişmiş ülkelerdeki insanların yaşam beklentilerini artırırken gerçekte toplumun dengesini bozdu, fiziksel ve psikolojik yıkımlara yol açtı ve doğal yaşamda daha fazla hasara neden oldu (Kazcynski, 1996, s. 1). Aynı durum 10 bin yıl önce tarım devriminde de yaşandı. Yerleşik hayata geçen ve tarım yapan insan, birlikte yaşamının getirdiği birçok salgın hastalıktan mustarip oldu. Her iki devrimde de birçok insan hastalıklar ve kötü beslenme yüzünden ölümler bir taraftan üretim ve katlanarak giden doğum oranı arttı. Fakat

bu artış insanın zararına oldu ve onu daha çok bireye bakmaya mecbur bıraktı. İnsan kendine bu kadar yük yüklerken teknoloji de beraberinde gelişmeye devam etti. Yaşam koşulları 150 yıl önce gelişmeye başlamasına rağmen hızlı teknolojik gelişme ile üretim yoğunluğu arasındaki rekabet 500 yıldır devam etmektedir ve iş gücünden tasarruf sağlayan makineler yoksul yaşam standartlarını değiştirmemiştir (Harris, 1994, s. 265).

Yaşam standartlarındaki yoksulluğu görmezden gelen teknoloji bizim hayatımızı kolaylaştırmak için her gün bir yenilikle karşımıza çıkıyor. Bugün görülen teknolojik devrimlerin gelişimi ve mevcut hali yalnızca elli yıllık bir süreci kapsıyor (Amin, 2017, s. 107). İnternetle birlikte hayatımızın kolaylaştığına inanıyoruz. İnternet bizi önce mektup yazmaktan kurtarıp elektronik mail seçeneği sundu, ardından çeşitli sosyal medya uygulamaları ile fotoğraf bastırmaktan ve onları saklamaktan kurtardı. Bugün herhangi bir mekânda yemek yemeye ve kahve içmeye gittiğimizde neredeyse her masada fotoğraf çeken insanlarla karşılaşırız. Yemeği tüketmekten çok medyada gösteriş aracı olarak kullanmaya başladık. Bütün günümüzü en iyi yönleriyle insanlara aktarma peşindeyken teknoloji de bunu daha iyi ve hızlı yapabilmemiz için yeni telefonlar üretmeye başladı. Sabit telefonlardan sonra 90'larda hayatımıza giren cep telefonları son 10 yılda yaygınlaşarak her işimizi halledebildiğimiz araçlara dönüştü. Alışveriş, eğlence, fotoğraf, mesajlar ve mailler... Hepsi tek bir aletle internet sayesinde halledilir oldu. Tabi bu muhteşem telefonlara sahip olmak isteyen insanlar daha fazla para kazanmak zorundalar. *"Lüksler zamanla ihtiyaç haline gelir ve yeni zorunluluklar ortaya çıkarır."* (Harari, 2017, s.99).

Sadece telefonla sınırlı değil aldıklarımız. Her gün yeni bir ihtiyaç ortaya çıkıyor ve bunların ne kadarı ihtiyacımız bilmiyoruz. Bunun için düşünmeye vaktimiz yok. Tüketim çılgınlığı dünya hızlandıkça hızlanıyor. Bu tüketim kültüründe insanların tamamı daima yeni ürünlerin ve yeni heyecanların peşinde olmaya sürükleniyor (Stavriles, 2016, s. 19). Bu da klasik tabirle *kapitalist sistemin* bir sonucudur. Kent yaşamına ait ve buradan kırsala yayılan bir sistem olan kapitalizm (Goody, 2012, s. 222) dünyanın her yerinde etkisini gösteriyor. Endüstriyel kapitalizm hızla beslenirken ürünlerini daha hızlı üretilip dağıtan şirketler rakiplerinden üstün oluyor ve anaparayı kâra çevirerek bunu da yatırıma

dönüştürebiliyor (Honore, 2008, s. 26). Hayatımızı kolaylaştırdığını ve hızlandırdığını düşündüğümüz birçok yenilik aslında kendimizi ve kültürümüzü yok etmemize neden oluyor. Yavaş kavramının tekrar hatırlanması bu yüzden önemlidir.

İnsanlar yavaş şeylere karşı daima ön yargılılar. Yavaş işleyen makineler, yavaş iş yapan insanlar kimse tarafından hoş karşılanmıyor. Ancak bu hızla ilerlerken durup etrafımıza bakmamızın zamanı çoktan geldi. Cep telefonlarımızı bir kenara atıp yavaş medya hareketinin, akşam yemeğinde ailemizle birlikte yerel ürünler yiyerek yavaş yemek hareketinin, arabamızı kullanmayarak yavaş şehir hareketinin bir parçası olabiliriz. Böylelikle hayattan daha fazla keyif alan bireylere dönüşebiliriz.

1.2 Yavaş Felsefesi

Yavaş kavramının hayatımızdaki önemini vurguladıktan sonra bu kavramın temelinde var olan felsefeyi incelememiz gerekir. Yavaş felsefesinde hızlının karşıtı olmaktan öte bu felsefeyi bir yaşam biçimine dönüştürerek hayatımızın her alanına taşımak düşüncesi var. Sabah uyanıp güne başladığımız andan itibaren gece yatana kadar yaptığımız her hareket bizim hayatımıza yön veren rollere sahip. İşe geç kalma telaşında hızlıca geçiştirdiğimiz kahvaltı, evden çıkıp bindiğimiz aracımızın havaya salınımları, gün içerisinde cevapladığımız onlarca mesaj, öğle arasında yediğimiz fast food ürünleri ve buzluktan çıkan donmuş gıdalar eşliğinde akşam yemeği, gelecekteki sağlık, kültür ve çevre sorunlarımızın habercisi oluyor.

Mutfakta yemek pişmesinin önüne geçen engeller ise fast food zincirlerinin dışında mikrodalgaların ortaya çıkışı ve bunu takip eden donmuş gıdalar, marketlerde satılan tam pişmiş yemekler ve bunları muhafaza edebileceğimiz derin dondurucular olarak gösterilebilir (Ritzer, 2011, s. 89-92). Tüm bu imkânlar önümüze serildiğinde sadece dışardan eve dönerken markete uğramamız ve 3 dakikada mikrodalgada hazır hale gelebilen bir ürün almamız o öğünü geçirmemizi sağlıyor. Hızlı pişen yemek iyidir düşüncesiyle günlük telaşımızın içine yemeklerimizi de dâhil ediyoruz (Honore, 2008, s. 60). Bu kadar hızlı ve “*pratik*” hayatlar yaşarken ailemizden birinin yaptığı yemeğin tarifini alıp pişiremiyoruz. Birkaç nesil sonra belki de yemekten çok hoşlandığımız o meşhur aile

yemeğinin tarifi yitip gidecek. Yavaşlık felsefesi sadece bizim hayatımızı kapsamıyor, gelecek nesillerin hayatının da belirlenmesinde büyük rol oynuyor. Toplumsal bilincin yavaş yavaş üretimden vazgeçerek gündelik hayata ve tüketime odaklanması da bu rolün önemini bize gösteriyor (Lefebvre, 2015, s. 35).

Slow Food'un felsefesinde birbirine bağlı üç temel kavram yer alıyor: İyi (Good), Temiz (Clean), Adil (Fair) (Slow Food International, 2018). *İyi* ilkesi kaliteyi, lezzeti ve sağlığı; *Temiz* ilkesi çevreye zarar vermeden üretimi; *Adil* ise tüketici ve üretici açısından makul fiyatları içinde barındırır. Bu ilkeleri incelediğimizde yavaşlık felsefesinin aslında hayatımızın içinde olması gereken “normal” şeyler olduğunu görüyoruz. Ancak bizler ucuz ve hızlı olması için bu ilkelerden vazgeçerek kendimizi kötü koşullarda yaşamaya zorluyoruz.

“Kalite istiyoruz bunun pahalı olmasından şikâyet ediyoruz ve sonra aynı paraları abur cubur ya da sıradan tüketim ürünlerine harcıyoruz.” (Petrini, 2017, s. 61). Petrini'nin bu sözleri tam olarak içinde bulunduğumuz dünyayı anlatıyor. Market raflarında organik ürünlerin daha kaliteli ancak daha pahalı olduğu gözümüzden kaçmıyor. Fakat tıpkı bu sözlerden anlaşıldığı gibi market alışverişimizi sözde “ucuz” ama kalitesiz ürünlerle tamamlıyoruz. Market arabalarımızı yavaşlık felsefesine uygun olarak doldurmanın zamanı geldi, aksi halde geleceğe bırakabileceğimiz paradan başka hiçbir şeyimiz kalmayacak ve kalan parayı da bozulan sağlıklarımız için harcayacağız. Yerelleşmiş ve biyolojik çeşitliliği yüksek ekolojik tarım ürünleri hayatımıza girdiğinde ise çok yönlü bir fayda ortaya çıkacak; sera gazları azalırken, toprak ve su iyileşip doğal ekonomiyi güçlendirecek, bununla birlikte de çiftçilerin geçim kaynakları iyileşecek ve beslendiğimiz gıdalar daha kaliteli olacak (Shiva, 201, s. 128).

1.3 Yavaş Merkezli Hareketler

Daha önce belirttiğimiz gibi yavaş kavramı ve yavaş felsefesi yalnızca Slow Food için geçerli değil. Ancak Slow Food tüm hareketlerin öncülüğünü yapar. Ardından çıkan diğer yavaş merkezli hareketlerse tıpkı Slow Food gibi insanların hızlı dünyalarına karşı oluşturulmuştur.

1.3.1 Yavaş Şehir

“İçinde bulunduğumuz devir belki de her şeyden önce mekânın devri olacak.”
(Foucault)

“Bir yerde oturdukça, yaşadıkça, yere ilişkin aidiyet alanı da genişlemektedir.”
(Göregenli, 2015, s. 120). Yaşadığımız yeri ne kadar benimsiyoruz peki? Kapı komşumuzdan, evimizin önüne, sokağımıza, semtimize hatta şehrimize kadar her yer bize ait aslında. Ancak yalnızca evimizin içini sahiplenen bireylere dönüştük. Çok katlı binalarda, rezidanslarda, tek kişilik evlerimizde dışarıya kapalı yaşıyoruz. İnsanlar artık yan dairelerinde kimin oturduğundan bile bîhaberler. *“Bireysel tercihlerin önem kazandığı, sosyal medya aracılığıyla kurulan yeni sosyal bağların filizlendiği, yüz yüze ilişkilerin çözüldüğü bir ortam ile küresel kentlerin hızlı yaşam döngüsü ve kendine özgü zaman bağlamı karşısında, geleneksel mahalledeki toplumsal paylaşım, ortak değerler ve bunların mekanda yer tuttuğu temsillerin gerçekliği son derece tartışmalı.”* (Eren, 2018). İnsani ölçek bu yüksek binalar arasında yok oluyor, duyumsal yoksunluk artıyor ve kentte yaşayanlar tek bir düzen içerisinde, gürültü ve diğer kirlilik unsurlarının tehdidi altında kalıyor (Zerzan, 2013, s. 69).

Yalnızca ev, işyeri ve alışveriş merkezi üçgeninde geçen hayatlar yaşıyoruz. Yaşadığımız şehrin ara sokaklarında kalmış insanlarından, tarihinden haberdar değiliz. En son ne zaman bir ayakkabı tamircisine yolumuz düştü ki?! Terzide kıyafet diktirmekten bahsetmiyoruz bile. Köylü pazarlarının kurulduğu sokaklar da artık sağlıklı arabalarla dolu. Bizim aidiyet alanımız bu yüzden evden çıktığımız andan itibaren son buluyor. *“Kent, insanların yaya olarak yürüdükleri, obje yığınlarının önünde ve içinde buluştukları, faaliyetlerinin sonuçlarını göremeyecek şekilde çaprazlama temas kurdukları, öngörülemeyen durumlar meydana getirecek şekilde kendi durumlarını karmaşık hale getirdikleri yer olarak tanımlanır.”* (Lefebvre, 2017, s. 41).

Büyük kentlerde yaşayan insanların pek çoğu kendini o kente ait hissetmiyor. Kent yabancılar dünyası olarak kendi sakinleri arasında da bir engel teşkil eder (Zerzan, 2013, s. 61). Bu yüzden birbirini tanımayan birçok insanın aynı kenti paylaşması, birbirleriyle

karşılaşması, temas halinde olması onları birbirine yakınlaştırmak yerine daha çok uzaklaştırıyor. Çünkü bu yapay temaslar aynı şehri paylaşmanın zorunluluğundan ortaya çıkıyor. Kentler insanlara anonimlik kazandırıyor (Goody, 2012, s. 261). Bu kimlik belirsizliği de kişiyi çevresinden uzaklaştırıyor. Fakat kendimizi bir yere ait hissetmek için orada doğup büyümüş olmamız gerekmiyor. Bize gereken şey insanlarla ve çevreyle olan gerçek etkileşimimiz. Cittaslow (yavaş şehir) hareketi de bizden tam olarak bunu istemektedir.

Cittaslow hareketi 1999 yılında Greve in Chianti'nin eski belediye başkanı Paolo Saturnini'nin vizyonu doğrultusunda ortaya çıkmıştır (Cittaslow Türkiye, 2018). Günümüzde 30 ülkede, 236 kentte aktif olan hareket, Slow Food'un kurucusu Carlo Petrini tarafından da destekleniyor. Cittaslow; *"kentsel üretimin, çevreye özgü değerlerin, kültürel ve geleneksel ürünlerin ve bu konularda sürekliliğin sağlanması şeklinde sıralanabilecek amaçları olan bir harekettir."*(Kadıoğlu, 2009, s. 74).

Cittaslow felsefesi yaşamın, yaşamaktan zevk alınacak bir hızda yaşanmasını savunmaktadır (Cittaslow Türkiye, 2018). Bu sayede kent ruhunun yeniden ortaya çıkacağını, insanların sosyal yaşamlarında daha aktif olacağını ve doğanın farkına varacağını söyleyebiliriz. Bir şehrin cittaslow olabilmesi için belirli şartlar vardır. Bu şartlar Knox (2005) tarafından şu şekilde sıralanır;

- *"Nüfusun 50.000'den az olması ve organik tarımın desteklenmesinden, ziyaretçilerin yerel yemekleri tadabilecekleri merkezlerin açılmasına kadar geniş bir yelpazede gelişim gösterilmesinin taahhüt edilmesi.*
- *Yerel olanın, fast food'dan ve kültürel tek tipleşmeden korunması için gereken adımların atılması.*
- *Bölgenin kimliğinin korunması için, geleneksel el sanatlarının desteklenmesinin yanı sıra modern sanayinin de desteklenmesi, kentsel düzenin kalitesinin yükseltilmesi için teknoloji kullanımının teşvik edilmesi.*
- *İnşa edilmiş çevrenin ayırt edici karakterinin korunması ve bunun desteklenmesi adına ağaç dikiminin; daha fazla yeşil alanın yaratımının teşvik edilmesi; kent merkezlerinin, neon ışıklarından, billboardlardan, araba kornalarından, ses ve*

görüntü kirliliğinden kurtarılması ve alternatif enerji kaynaklarının kullanılması. Bunlara ek olarak, toplu taşımacılığın desteklenmesi ve çevre dostu mimarinin etkin kılınması (akt. Güven, 2011, s. 116)."

Genel bir çerçeve çizmemiz gerekirse cittaslow kriterlerini 7 başlık altında toplayabiliriz:

- Çevre Politikaları,
- Altyapı Politikaları,
- Kentsel Yaşam Kalitesi Politikaları,
- Tarımsal, Turistik, Esnaf ve Sanatkârlara Dair Politikalar,
- Misafirperverlik, Farkındalık ve Eğitim için Planlar,
- Sosyal Uyum (Her türlü ayrımcılığa karşı çıkmak, yoksullukla mücadele, farklı etnik kökene sahip insanlarla bir arada yaşam, gençlerin istihdamı)
- Ortaklıklar.

Başlıkları incelediğimizde kentte her şeyin birbiriyle uyum içinde olması gerektiğini ve Cittaslow hareketinin Slow Food hareketinden bağımsız olmadığını görmemiz mümkün. Ortaklıklar ilkesinde de bunu açıkça ifade ediyorlar: *“Slow food aktiviteleri ve kampanyaları için destek”* (Cittaslow Türkiye, 2018). Ayrıca doğal ve geleneksel yiyecekler desteklenirken Slow Food felsefesinin de yayılması önemseniyor.

Türkiye’de Cittaslow hareketi 15 kentte aktif olarak yürütülüyor (Cittaslow Türkiye, 2018). Cittaslow’un 72 kriterini sağlayan bu şehirler; Akyaka, Eğirdir, Gökçeada, Gerze, Göynük, Halfeti, Mudurnu, Perşembe, Şavşat, Seferihisar, Taraklı, Uzundere, Vize, Yalvaç, Yenipazar. Bu şehirlerden ve hareketin parçası olmalarından kısaca bahsetmemiz gerekirse (Detaylı bilgi için bkz. www.cittaslow.org);

- **Akyaka**; etkileyici doğasıyla ve tarihiyle Muğla’ya bağlı bir yerleşim yeridir. Sokaklarda begonvillerle süslü, kendine has özelliklere sahip ve mimari yönüyle ödül almış evlerini görebilirsiniz. Gökova Ovası ve Azmak Nehri tabiatla iç içe olmanıza ve su sporlarıyla ilgilenmenize olanak sunuyor.

Birçok deniz canlısının yanı sıra Akdeniz fokü da bu bölgede görebileceğiniz yaşam çeşitliliği arasında yer alıyor. Çevre ve gürültü kirliliğinden uzaklaşarak yemyeşil doğanın içinde yöresel lezzetlerle buluşabildiğiniz Akyaka 2011 yılından beri Cittaslow unvanına sahiptir.

- **Eğirdir;** tarihi MÖ VI. yüzyıldaki Lidya Krallığı'na kadar uzanır. Isparta'ya bağılı olan kent, tarihinin yanı sıra doğal güzellikleriyle de etkileyicidir. Kasnak meşesi ve sığıla ormanları, Eğirdir Gölü, Kovada Gölü Milli Parkı ve Prostanna Antik Kenti ile doğası ve tarihiyle dikkat çeken kent 2017 yılında Cittaslow unvanını aldı.
- **Gökçeada;** Türkiye'nin en batısında yer alması ve en büyük adası olmasıyla bilinir. Burada yaşayanlar 2002'de organik tarım faaliyetlerine başlamışlar ve 2008'den beri yoğun olarak tarım turizmi yapmaktadırlar (Cittaslow Türkiye, 2018). 2011 yılında Cittaslow unvanını alarak dünyanın ilk ve tek sakin adası oldu. Kent tarihi, doğası ve organik besinleriyle görmeniz gereken yerler arasındadır.
- **Gerze;** Karadeniz'in uçsuz bucaksız yeşillikleri arasında yer alan Sinop'a bağılı bir kenttir. 2017 yılı itibariyle Cittaslow üyesi olan kent, yöresel yemekleri, el sanatları ve doğasıyla bizi etkiliyor.
- **Göynük;** tarihi Osmanlıya dayanan kent Bolu'nun bir ilçesidir. Tarihi ve kültürel değerlerine ek olarak Karadeniz'in akarsularıyla ve doğal güzellikleriyle de dikkat çekiyor. Geleneksel değerleri ve mimari dokusu günümüze kadar korunan kentte yapılar aktif olarak kullanılıyor. Tarih, doğa, kültür, inanç ve termal turizm açısından uygun bir konumda olan şehir 2017 yılında Cittaslow hareketine dâhil oldu.
- **Halfeti;** Şanlıurfa'ya bağılı, tarihi dokusu olan kenttir. Fırat'ın beslediği verimli topraklar ve yüzlerce yıllık tarih bir araya geldiğinde turist sayısının artması da kaçınılmaz oluyor. Tarihi değerleri gibi doğal güzellikleri ilgi çekicidir. Endemik bitki ve böcek çeşitliliği eşliğinde doğa yürüyüşleri

yapabilir, bisiklet parkurlarında zaman geçirebilirsiniz. Yöresel yemeklerin çeşitliliği ve lezzetleri, tarihi ve doğası Halfeti'ye 2013 yılında Cittaslow unvanı kazandırdı.

- **Mudurnu;** Friglerden Osmanlıya kadar uzanan kent Bolu'ya bağlıdır. Osmanlı döneminden kalma evleri, konakları, camileri dışında doğal güzellik olarak Abant Gölü'ne sahiptir. El sanatları açısından zengin olan Mudurnu'da demircilik, bakırcılık, semercilik, sepetçilik ve iğne oyları gelenekselliğini kaybetmeden devam etmektedir. Tatlılardan, hamur işlerinden ve et yemeklerinden oluşan yöresel lezzetleri ziyaretçilerin beğenisine sunulmaktadır. Cittaslow unvanını ise 2018 yılında aldı.
- **Perşembe;** Karadeniz'in yüksek tepelerine sahip ve doğal güzellikleriyle çevrili bir kenttir. Ordu'ya bağlı olan kentte yeşilin her tonunu görmeniz mümkün. Ilıman bir iklime sahip olması ve bulunduğu konum itibariyle tarihte birçok yerleşime ev sahipliği yapan kentin geçmişi 2500 yıl öncesine kadar gidiyor. Tarihi dokusu, doğal güzellikleri ve meşhur Karadeniz yemekleriyle 2012 yılından beri Cittaslow unvanına sahip bir kenttir.
- **Şavşat;** Artvin'e bağlı bir kenttir ve Ortaçağ'dan günümüze kadar ulaşan yapılara sahiptir. Doğu Karadeniz iklimine sahip olan kent bünyesinde birçok endemik bitkiyi barındırıyor. Bunun yanı sıra su yönünden oldukça zengin bir yer. Özellikle Karagöl ve çevresi turistik potansiyel taşıyor. 2015 yılından beri de Cittaslow kentidir.
- **Seferihisar;** İzmir'in güneyinde yer alan bir kent olmakla birlikte Batı Anadolu'da bulunduğu için birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. 2009 yılında Türkiye'nin ilk Cittaslow unvanını alan şehri oldu. Teos Antik Kenti başta olmak üzere birçok tarihi yer görmenizi sağlayan bu kentin köyleri de birbirinden güzeldir. Ege'nin meşhur zeytinyağlılarını ve enginarını tatmanız da mümkün. Sadece tarihiyle değil yaptığı projelerle de adından söz ettiren

ve diğerk kentlere örnekk olan Seferihissar hem üreticinin hem de tüketicinin yanında yer alıyor.

- **Taraklı;** Sakarya sınırları içerisinde yer alan kent dağlık ve ormanlık bir bölge olmasıyla dikkat çekiyor. Marmara’da yer almasına rağmen Karadeniz iklimine sahip ve dört mevsim yaşanıyor. Geleneksel dokusunu ve el sanatlarını koruyan kent 2011 yılında Cittaslow unvanını aldı.
- **Uzundere;** Erzurum’a bağlı bir kenttir ve Türkiye’nin en yüksek şelalesi olan Tortum’a sahiptir. Rafting dahil çeşitli su sporlarını yapabileceğiniz bir yer olmakla birlikte ekolojik yönden de zengin bir yapısı vardır. Dağcılık ve doğa sporları da kentin ön plana çıkardığı diğerk özellikleri arasında yer alıyor. Doğası, biyo-çeşitliliği ve misafirperverliği ile kendini gösteren kent 2016 yılından beri Cittaslow üyesidir.
- **Vize;** Kırklareli’nin bir ilçesidir ve zengin bir tarihe sahiptir. Bizans döneminden başlayıp günümüze kadar ulaşan tarihini halen koruyor. Akarsuları, zengin yöresel yemekleri ve diğerişik etnik kimlikler taşıyan nüfusuyla farklı bir kültür inşa eden Vize kenti hem somut hem de somut olmayan kültürel mirasıyla adından söz ettiriyor. Yok olmaya yüz tutan geleneksel sanatları yeniden canlandırmak için projeler üreten kent 2012 yılında Cittaslow unvanına sahip oldu.
- **Yalvaç;** Isparta’nın en büyük ilçesidir. Bulunduğı konum itibariyle 5000 yıllık bir geçmişe sahip olan kent en işlek yolların kesiştiğı noktadaydı. Hristiyanlığın yasak olduğı dönemlerde Hristiyanlık için bir merkez olmuştur. Antik kent, mağaralar, müzeler ve Osmanlı yapılarıyla tarihi dokusunu gözler önüne seriyor. Pirince ve tahıla dayalı bir mutfağına sahip olan kentte geleneksel el sanatları da varlığını sürdürüyor. Bu özellikleriyle Yalvaç 2012 yılında Cittaslow unvanını aldı.
- **Yenipazar;** Aydın sınırları içinde yer alır. 2000 yıllık geçmişini Karia’ya kadar dayandırmak mümkün. Aydın denilince akla gelen Yörük Ali Efe

müzesini, tabiat parkını ve mayıs ayında gerçekleşen geleneksel Yörük şenliklerini görüp ardından da ekmek dolması tadabilirsiniz. Pamuk, zeytin, incir ve narenciye üretimiyle tarımda önemli bir konuma sahip olan kent 2011 yılında Cittaslow ağına katıldı.

1.3.2 Yavaş İşletmecilik

Günümüzde işletme denilince aklımıza gelen model kar elde etmek için en az insan sayısı ile en çok işi yaptıran, ürün kalitesini göz ardı eden ve tüketiciye değer vermeyen kuruluşlar oluyor. Her geçen gün büyüyen işletmeler tüm değerleri görmezden gelirken kazandıkları paralar artmaya devam ediyor. İnsan emeğinin sömürülmesi, doğanın kirlenmesi ve küçük ölçekteki işletmelerin yok olması söz konusuysa hız dünyasında bu değerlere sahip çıkan *yavaş işletmecilik hareketi* işletmeler arasındaki rekabete yeni bir ivme kazandırıyor. Sürdürülebilirliği destekleyen yavaş hareketi farklı alanlara uyarlanarak işletmeler için de yavaşlığı mümkün kılmıştır. (Ünal ve Zavalı, 2016).

Slow Food'un temel ilkeleri yavaş işletmecilik modeline uygulanabilecek durumdadır. Kaliteli ürünleri en iyi hizmet kalitesiyle tüketiciye en makul fiyatta sunmak ele alınması gereken en önemli kuraldır. İşletmelerin ele alması gereken diğer bir faktör de doğaya en az zarar verecek biçimde çalışma prensipleri belirlemeleri olmalıdır. Plastik poşetler yerine dönüşümlü poşetler ya da bez çantalar kullanmayı, enerji ve su kullanımını azaltmayı, atıkların geri dönüşümünü sağlamayı prensip edinebilirler. *“Yavaş işletmeciliğin bir amacı, yalnız işin kendisiyle ya da parayla ilgili değildir. Yavaş işletmeciliğin bir amacı da toplumun iyi yönlerini bulmak ve güçlendirmektir. Bu noktada önem; barış, doğa ve insan yaşamını uyumla birleştirilen yavaşlıkta yatmaktadır.”* (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010, s. 66). Yavaş işletmeciliğin temel unsurları arasında kar amaçsız örgüt, sosyal ve çevreci girişimci, kooperatif yapısı sayılabilir. Bunların dışında yavaş işletmecilik alt yapısında yavaş ticareti, yavaş yemeği, yavaş turizmi ve yavaş parayı barındırır.

1.3.3 Yavaş Para

Para dediğimiz kavram günümüzden çok da uzak bir zamanda bulunmuş bir şey değildir. İnsanın parayla olan ilişkisi MÖ 7. yüzyılda Lidyalılarla birlikte başladı. Öncesinde insanlar takas yöntemiyle ve değerli madenlerle alışveriş yapabilirken bu durumun yeterli olmadığı bir noktada paraya ihtiyaç duyuldu. İnsanın tarımla başlayan daha fazla üretme isteği bu kez daha fazla üretip daha fazla tüketmeye dönüşmüş oldu. Ticaretin daha karmaşık bir hale gelmesinin bu durumda etkisi büyüktür. İlerleyen dönemlerde ise Roma’da enflasyonun ortaya çıkışını görüyoruz. Tarihte para ve enflasyon arasındaki ilişki ilk olarak Roma’da MS 3. yüzyılda gümüş sikkelerin değerinin düşmesi ve fiyatların artmasıyla ortaya çıkmıştır (Eagleton ve Williams, 2011). Enflasyon o tarihten bugüne varana kadar da devletlerin sıkça karşılaştığı bir durum olmuştur.

İlk paralar altın ve gümüş karışımı olan elektrondan yapılıyordu. Daha sonra yalnızca altın ve gümüş paralar yapılmaya başladı. Değerli bir maden olması açısından ticarete yetersiz kaldığı noktada ise daha değersiz bir madde olan bakırdan paralar üretilmeye başlandı. 250 yıl öncesine gittiğimizde ise kâğıt paranın ortaya çıkışına tanıklık ediyoruz. Altın ve gümüşten yapılan sikkeler bir anda yerini kâğıt paraya bırakıyor ve günümüze gelene kadar da kâğıdın bir önemi kalmıyor. Bugün hayatımızda önemli bir yer işgal eden para, hayali bir unsurdan başka bir şey olmamasına rağmen tüm dünya onunla yönetiliyor. Keynes bu durumu şöyle özetliyor: *“Bir kimse, parayı para olduğu için değil, fakat paranın –satın alabilecekleri demek olan- satın alma gücü için tutar.”* (Keynes, 2012, s. 70). Para bireyler arasındaki ekonomik aracısı ve düzenleyicisidir, sosyal gücün ifadecisidir (Harvey, 2016, s. 236). Paranın yapıldığı madde önemli değil artık elimizde tutmamız bile önemli değil, ortada somut bir para olmadan sanal paralarla alışveriş yapabiliyoruz. Bu durum sorun teşkil etmez bir hale geldi, banka hesaplarımız ne satın alabiliyorsa bizim için önemli olan da o. Gündelik yaşamımızı sembolik ve bedensizleşen dünya sistemi içinde devam ettirirken ekonomiler de bu sembolik dünyaya dâhildir (Zerzan, 2013, s. 17).

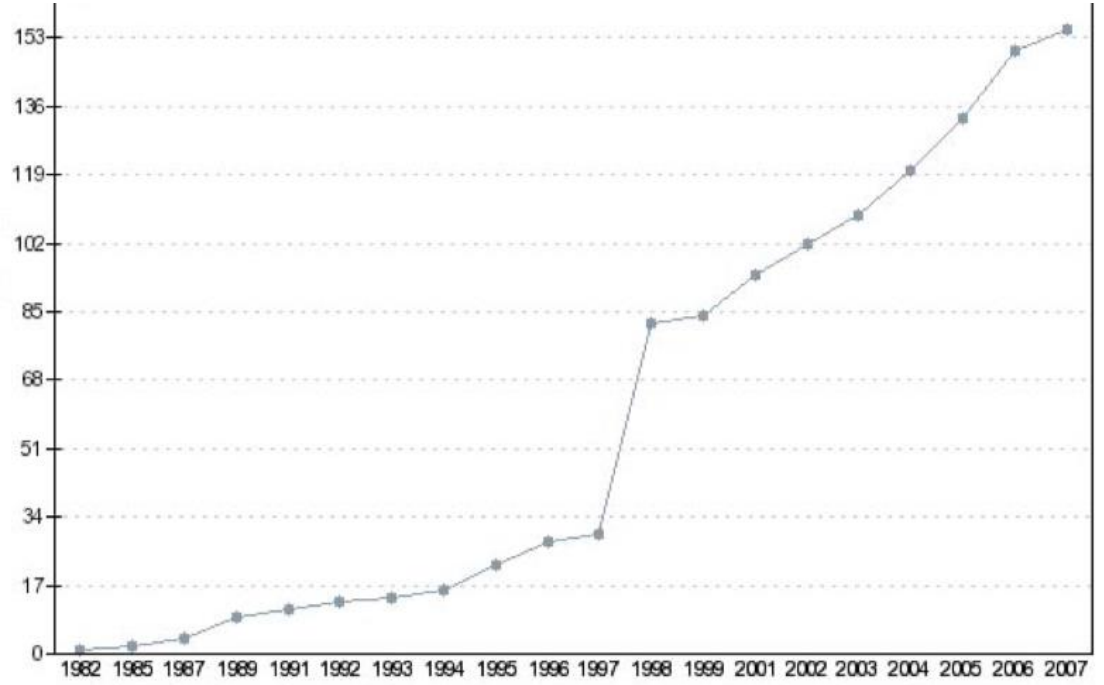
İnsanların parayla olan ilişkisinin değişmesi 18. yüzyılda gerçekleşen Sanayi Devrimi'ne dayanır. Sanayi devrimi ile yeni işlerin finanse edilmesi için krediler yaygınlaşmıştır. *“18. yüzyıldaki kredi patlamasının paranın rolünde yarattığı değişim ile Sanayi Devrimi'nin getirdiği sosyal değişikliklerin birleşiminden, para ve toplum hakkında ve doğallıkla da ikisinin ilişkisi hakkında yeni fikirler üretilmiştir. Bu dönem, bu birleşimden, şimdilerde adına iktisat bilimi dediğimiz, ancak 18. ve 19. yüzyıllarda “siyasal iktisat” olarak adlandırılan çalışma alanının doğuşuna tanıklık etmiştir.”* (Eagleton ve Williams, 2011, s.328). Böylece de devletler zenginliklerini artırmanın yollarını aramaya başladılar. İş sahipleri paralarını katlarken işçi sınıfı daha çok çalışıp daha az para kazanmaya mecbur kaldı. İşçiler üretirken emeklerini insanların ihtiyaçları için kullanırlar ancak bu emek üzerinde ürettiklerinin tersine çok az söz sahibi olurlar (Gülenç ve Kulak, 2017, s. 109).

Bugün insanlar sahip olmadıkları paralarla alışveriş yaparak bankalara olan borçlarını katlıyorlar. Kredi kartları, banka kredileri insanların lüksleri için yüksek faizlerle para tahsis ediyor. Böylelikle sadece 36 ay taksitle çok lüks ama borcunu bitiremeden işlevini yitiren bir telefona sahip olabiliyoruz. Ölene kadar kredisini ödemediğimiz evlerimiz, arabalarımız var. Hatta öldüğümüzde henüz borcu bitmediyse banka borcu tahsis edebileceği yeni alacaklılar bulmakta gecikmiyor. Tüm bunlara rağmen insanlar para harcamaya ve hep daha lüksüne sahip olmaya devam ediyor. Çünkü teknolojik gelişmeler bizi önce tüketip sonra ödeme için teşvik ediyor ve tüketim ürünlerini çok hızlı bir biçimde dünyanın her yerindeki insanlara ulaştırıyor, bu da arzu ve doyum arasındaki açıklığı kısa sürede tatmin etmeye sebebiyet veriyor (Dunn ve Norton, 2019, s. 125-126). İthal ürünler piyasada daha çok tercih ediliyor ancak bunun sonucu olarak da sahip olunan para iç ekonomiden çok dış ekonomilere aktarılmış oluyor. Biraz daha küçük ölçekli düşünüp yerele indirdiğimizde ise paranın bulunduğu şehir dışına çıkması da söz konusu oluyor. Pazardan yerli üreticiyle alışveriş yapılmadığında, fırından ekmek alınmadığında kısacası yerel hizmetler kullanılmadığında yerel ekonomi kavramından uzaklaşmış oluyoruz.

Yavaş para kavramı bu noktada devreye girip önemli bir yer teşkil ediyor. Bu kavram içinde bulundurduğu farklı alt yapılarla yerel ekonomiyi destekleyip uygulandığı bölgede ekonomik refaha sebep oluyor ve sosyal bağı kuvvetlendiriyor. Yurtseven, Kaya ve Harman (2010) hareketin altındaki başlıkları şu şekilde ifade eder;

- Sosyal kapital; birey ve toplum arasındaki ilişkiyi ifade eder. Ekonomik etkilerinin ötesinde sosyal ilişkilerde ve iş anlayışlarının çeşitlenmesinde etkilidir.
- Sosyal hareket; yerelin ortaya çıkarılması ve bireylerin toplumla iletişiminin güçlendirilmesinde önemli bir faktördür.
- Biyolojik bölge; bölgenin sürdürülebilirliği ve yerel ticareti artırması açısından önemlidir.
- Ekonomik yerelleşme; bölgelerin mal ve hizmetlerin büyük kısmını kendi coğrafyaları içerisinde üretmesi ve ulusal ekonomiden bağımsızlaşması için, kaynakların biyolojik bölgede kalması gibi faktörler üzerinde etkilidir.
- Ekonomik sürdürülebilirlik; yerelleşmeyle ilgili olup yerel ve ulusal ekonomi arasındaki sınırdır.

“Ulusal para sistemleri, ekonomik faaliyetlerle kendini sınırlamakta, sosyal ve çevresel konulardan bağımsız bir yapı sergilemektedir. Bu nedenle; ekonomik faaliyetlerin sosyal, çevresel ve ekonomik sonuçlarını kapsayan yeni bir para sistemi oluşturma gereği doğmaktadır.” (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010, s. 78). Buradan yola çıkarak yavaş para hareketinin sadece ekonomik alanda değil birey ve toplum arasında da önemli bir fark yarattığını söylemek mümkün.



Şekil 1: 1980’den İtibaren Yerel Kur Uygulamalarındaki Yıllık Büyüme

Kaynak: DeMeulenaere, 2008: 6.

1980’den sonra artışa geçen yavaş para sistemlerinin 1998’de en yüksek atlayışı gördüğünü ve sistem sayısındaki artışın sabit bir hızda ilerlediğini görebiliriz (DeMeulenaere, 2008, s. 6). Yavaş Para Enstitüsü ise kar amacı gütmeyen sermayenin yerel gıdaya akışını sağlayan, güven üzerine kurulu ve “*parayı yeryüzüne geri getirecek*” bir kuruluş olarak faaliyetlerini sürdürüyor (Slow Money , 2018); (Ithaca Hours, 2018).

Yavaş para hareketine örnek vermemiz gerekirse New York’un küçük bir yerleşim birimi olan Ithaca’yı değerlendirebiliriz. Bir öğrenci kenti olan Ithaca’nın toplam nüfusu 31.000 iken burada yaşayan öğrenci sayısı yaklaşık 7000’dir. 1991 yılından beri kendi para birimi olan *Hours*’u kullanan Ithaca 110.000 ABD dolarına eş değer olan kâğıt paraya sahip. 1 Hours 10 ABD dolarına karşılık geliyor ve bu para birçok hizmet alanında geçerli kabul ediliyor. Bu hizmetler arasında marangozluk, çatı kaplama, hastabakıcılık, masaj,

çocuk bakımı, araba ve bisiklet tamiri, gıda, gözlük, yakacak odun, hediyelik eşya ve binlerce diğer ürün mevcuttur. Ayrıca bölgede yaşayanlar ev kiralarnı da Hours ile ödeyebiliyorlar. Şehirdeki en iyi restoranlar, bowling salonları, yerel hastaneler, iki büyük yerel market, yerel ürün satan 55 çiftçi, ticaret odası ve 300 diğer işletme Hours ile satış yapıyor. Bu sayede para bölge sınırları içerisinde kalıyor ve hem sosyal açıdan hem de ekonomik açıdan sürdürülebilirlik sağlanmış oluyor. Hours'un yararları arasında şunları saymak da mümkün (Slow Tourism, 2018);

- Yerel pazar arzını genişletir.
- Yerel ve organik ürünlere özel fiyatlarla sahip olmayı sağlar.
- Yeni işletmelere ve işlere olanak sunar.
- İthalata ve nakliye yakıtlarına bağımlılığı azaltır.
- Sıfır faizli kredi verir (Ithaca Hours, 2018).

1.3.4 Yavaş Turizm

“Yavaş turizm, belirli bir doğa, manzara, kültür, gastronomi, tarih ve geleneklerin tadını çıkarmak için, her bireyin haklarını korumayı amaçlayan, sorumlu ve yenilikçi turizm tanıtımı için yapılan çabalaradır.”(Onaran, 2013, s. 27). Bu açıdan incelediğimizde yavaş turizm aslında alternatif turizm hareketlerini kapsıyor. Tatil denilince akla gelen deniz, kum, güneşten farklı olarak insanlar artık yeni şeyler keşfetmek, tatmak ve görmek istiyor. Bu da alternatif turizmin ortaya çıkmasını sağlıyor. *“Yavaş turizm, turizm faaliyetlerinin sürdürülebilirliğini hedeflemektedir.”* (Ünal ve Zavalı, 2016, s. 898). Turizm faaliyetlerinin sürdürülebilirliğini açıklamamız gerekirse, yerel ürünlerin kullanılması ve desteklenmesini içerir. Turistlerin tercih ettiği merkezlerde ekonomik anlamda bir kalkınma söz konusudur. Ancak bu durum merkeze uzak, her şey dahil büyük oteller için geçerli değildir. Bu otellerde tatil yapan insanlar otel dışına çıkmadan, yalnızca otel içerisinde vakit geçirip yemek yemektedir. Durum böyle olunca yerel ürünler

desteklenmeyip, yerel ekonominin sürdürülebilirliği sağlanmamaktadır.

Turist açısından değerlendirildiğinde ise bölgede yaşayan insanların turizm bilincinde olması ve ürünlerini makul fiyatlarda sunması gerekiyor. Yavaş hareketlerinin tamamında merkez nokta insan ve insan ilişkileri olarak belirleniyor. Ancak yavaş turizmde insanlar arasındaki sosyal ilişki daha çok ön plana çıkıyor. Bunun başlıca nedeni ise turizmin hâlihazırda insan odaklı bir hizmet sektörü olmasından kaynaklanıyor. Sosyal ilişkisinin yanı sıra bölgenin sahip olduğu tüm değerlerin korunması gerekliliği ile karşılaşılıyor. “...bu turizmin temelinde, zengin kültürel yapıya ve çekici mekânlara sahip olan bu alanların; herhangi bir fiziksel değişime uğramaması, mevcut yapının bozulmadan korunması felsefesi yatmaktadır.” (Ünal, 2016, s. 21). Buradan yola çıkarak yavaş turizmle yavaş şehir hareketinin birbiriyle bağlantılı olduğunu söylememiz mümkün. Yavaş şehir hareketinin temel unsurlarının tamamı yavaş turizmin alt yapısını oluşturur.

Turizmin sürdürülebilir olması için bazı temel kuralları vardır. “*Turizm, aşağıda belirtilen özellikleri taşıdığı zaman sürdürülebilir olarak düşünülmektedir:*

- ev sahibi topluluğa önem vermek,
- personel davranışlarında iyi standartlar oluşturmak,
- yerel topluluklar için ekonomik dönüşümü en üst düzeye çıkarmak,
- gelişimi düşük bir hızda gerçekleştirmek,
- çevre dostu olmak,
- turistin sorumlu bir davranış içinde olması (örneğin; zihinsel hazırlık, yerel dilleri öğrenme, sessizlik, birden fazla ziyaret).” (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010, s. 53).

Daha önce de bahsettiğimiz üzere yavaş turizm hareketinde turist ve bölge sakini arasında karşılıklı bir dayanışma söz konusudur. Her iki tarafın da kendi payına düşenleri yerine getirmesi turizmin farklı bir noktaya taşınmasını ve devamlılığını sağlayacaktır. Ayrıca yavaş turizm doğa ve çevre turizminde yerel halk için fırsatlar yaratırken, turist

kaynaklarını güçlendirir ve geliştirir (Slow Tourism, 2018), (Slow Lab, 2018).

1.3.5 Yavaş Tasarım

“Yavaş tasarım; objelerin, ürünlerin, yerlerin ve binaların yeniden kullanımıyla ilgilenmektedir.” (Kaya, 2011, s. 79). Ömürlük eşya kavramı son 10 yılda anlamını kaybedip tüketim çılgınlığının kurbanları arasına katıldı. Aldığımız eşyalar –ne olduğu hiç fark etmeksizin- kısa sürede işlevini yitirip çöp oluyorlar. Rengi solan kıyafetler, çabuk yırtılan ayakkabılar, güncellenmeyen telefonlar, garantisi dolar dolmaz bozulan beyaz eşyalar... Hepsi bir üst modelini veya yeni tasarımını alabilmemiz için tıpkı insan gibi bir ömre sahipler. Binalar ise en fazla 30 yıl kullanılabilir –ki tadilat yapmaksızın o kadar uzun kullanmak bile mümkün değil. Çünkü ideal şehirler, mekânın zaman aşımına uğramasını içerir, hızla değişmesini ister (Lefebvre, 2015, s. 150). Her yeni açılan mekân ise bir öncekinin tasarımını yıkıp yeni baştan bir tasarımla karşımıza çıkıyor ve kar marjı düştüğü an kapanıyor. Yerine açılan mekân ise her şeyi sil baştan tekrar yapıyor. Bu döngüye neyin sebep olduğu aşikâr: İnsan. Tüm bu kullan-at eşyalara ömür biçen insan, tüketim odaklı tasarımlar yapıyor. Ancak biz herhangi bir şey kullanım süresini düşündüğümüzden erken doldurduğunda suçu eşyada buluyoruz.

Ürün çeşitliliğinin bu kadar fazla olduğu bir dönemde insanlar sürekli daha iyisi ve yenisi için alışveriş yapıyor. Ancak bugün hiçbir şeyin sürekliliği yok. Her şey anında alınıp tüketiliyor. Geri dönüşüm, yenileme ya da dönüştürme gibi eylemlerin işlevini kaybettiğini görüyoruz. Her üretilen mal dünya için enerji kaybı, küresel kirlilik ve sömürülen iş gücü anlamına geliyor. Üretildikçe tüketiyoruz, tükettikçe üretiliyor. Bu sistem içerisinde de kazanç eşit paylaşılmıyor. Teknolojik gelişmelerle (devrimlerle) birlikte ortaya çıkan kapitalizm kendi sistemi içerisinde üretim araçları için artışa sebebiyet verirken, işçi üzerindeki baskısını da artırmıştır (Amin, 2017, s. 109-111). Bu sistem içerisinde para tedarikçisi olan işveren insanın arzuladığı nesnelere sahip olma

mücadelesini kullanarak emek gücüne (Slow Movement, 2018) sahip olmayı ister ve bu emek gücünün kime ait olduğu önemli değildir (Lordon, 2014, s. 37). Üretim, tüketim, sömürü ve satın alma arzusu bu noktada birleşiyor ve günümüz toplumlarında ayrılmaz bir bütün oluyor.

Bu kısır döngüye son vermek için yavaş tasarım hareketi önemli bir konumda yer alıyor. Yavaş tasarım dünyada karşılaştığımız hıza ve kendimizi bu hızın içinde nasıl konumlandığımıza bir bütünlük getiriyor (Slow Lab, 2018). Yavaş tasarımın edindiği birtakım ilkeler vardır (Strauss ve Fuad-Luke, 2008):

- *Ortaya Çıkarmak:* Yavaş tasarım bir sanat eserinin göz ardı edilen yanlarının ortaya çıkarılmasında günlük hayatın sebep olduğu engelleri ortadan kaldırır.
- *Genişletmek:* Yavaş tasarım yapay olguların ve çevrelerin gerçek ve potansiyel ifadelerini, fark edilen işlevselliğinin ötesindeki fiziksel niteliklerini ve ömrünü göz önünde bulundurur.
- *Yansıtmak:* Yavaş tasarım insan eliyle üretilen şeyleri, çevreleri ve deneyimleri tasarlamayı teşvik eder ve SlowLab bunun için “yansıtıcı tüketici” sözcüğünü türetmiştir.
- *Taahhüt Etmek:* Yavaş tasarım süreçleri açık kaynaklı ve işbirlikçi olup, bilgilerin paylaşılmasına, işbirliğine ve şeffaflığına dayanır, böylece tasarımlar gelecekte gelişmeye devam edebilir.
- *Ortak Olmak:* Yavaş tasarım, kullanıcılarını aktif olmaya ve bu ortamda görev almaya teşvik eder, bu yüzden yavaş tasarımın geliştirilmesinde sosyallik ve fikir alışverişi önemlidir.
- *Geliştirmek:* Yavaş tasarım, daha zengin deneyimlerin zaman içinde yapay eserlerin, ortamların ve sistemlerin dinamik olgunlaşmasından ortaya çıkabileceğini kabul eder. Günümüzün ihtiyaç ve koşullarının ötesinde, yavaş tasarımlar (davranışsal) değişim öznelidir.

1.3.6 Yavaş Okul

Bugün ülkemizde 12 yıl eğitim almak zorunludur. Ancak 12 yıl boyunca aldığımız eğitim yalnızca sınav başarısı üzerine kurulmuş bir sisteme dayanıyor. Bunun sonucunda da istediği üniversiteyi kazanamayıp depresyona giren, intihar eden birçok gençle karşı karşıya kalıyoruz. 18 yaşında bir genç hayata dair yeterli bilgiye sahip olmadan, insanlarla iletişim kurmakta güçlük çekerek hatta hayatı boyunca hiç market alışverişi yapmamış, fatura yatırmamış olarak üniversiteye başlıyor. Sınavlar için ezberlediğimiz bilgiler dışında hiçbir şey yapmaya ihtiyaç duymadan yetiştiriliyoruz. Geleneklerimize, kültürümüze hatta kendi ülkemize yabancı bir topluma dönüşmeye başladık.

Okulda bize hep sessiz olmamız, yerimizden kalkmamamız söylendi. Bilgimiz ne kadar matematik problemi çözebildiğimizle ölçüldü. Resim, müzik, beden eğitimi gibi branş derslerden bile sınava tabii tutulduk. Hem de yeteneğimizin olup olmadığı sorgulanmadan. Hatta daha kötüsü bu derslerin yerine matematik gördüğümüz günler oldu. Bütün çocuklar fen bilimlerine yöneltilmeye çalışılıyor ancak kimse onlara aslında ne olmak istediğini ya da neye yeteneği olduğunu sormuyor. Kalabalık sınıflarda yetenekli çocuklar da kaybolup gidiyor zaten. Bu noktada çocuklara verilen eşit eğitim tartışma konusu olmalıdır. Değişmeyen eşitlikçi sistemde olmak çocuklar açısından kötü sonuçlar doğurabilir çünkü her çocuğun seviyesi aynı değildir; kimileri doğuştan daha yetenekli olabilirken, herkesin de az sayıdaki iyi öğretmenler tarafından eğitilmesi mümkün olmayabilir (Russell, 2010, s. 14).

Yavaş okullar ve yavaş eğitim, eğitimi farklı bir yönden ele alıyor. Bazı insanlar *yavaş okul* kavramının yalnızca okul kantinlerinde ya da yemek odalarında Slow Food'a yer verilmesinden ibaret olduğunu düşünüyor. Öte yandan diğerlerine göre yavaş okulun çok daha farklı bir anlamı var; bilgi, gelenek, ahlaki amaç ve hayatta önemli olan her şeyle ilgili yönleri içeriyor (Slow Movement, 2018). Eğitim sistemlerinin birçoğu bunlardan hiçbirini içermiyor. Aileler eğitim sistemlerinin yanlış olduğunda hemfikirler ancak bu fikir birliği yanlış doğrultuda gelişti. Eğitim sistemini yetersiz bulup okuldan sonra çocuklarını

özel derslere, kurslara ve dershanelere gönderiyorlar. Sadece uyumaya zamanı kalan bir çocuğun hayatı sınavlardan ibaret görmesi de bunun bir sonucu olarak karşımıza çıkıyor.

İspanya’da eğitim uzmanı olan Joan Domenech Francesch yavaş eğitimi şu sözleriyle açıklıyor: *“Yavaş Eğitim konsepti, gerçek öğrenmeyi sağlayan süreçle ilgili bir kavram. Her öğrenci, her çocuk, farklı tempolarda öğreniyor. İlgileri, kapasiteleri farklı.”* (Euronews, 2018). Her çocuğun öğrenme sürecinin farklı olduğu bir noktada tüm çocuklardan aynı anda okuyup yazmaları, dört işlem yapabilmeleri ya da harika resimler yapıp, basketbolda iyi olmaları beklenemez. Bu tarz bir eğitim ancak “şiddet” olarak adlandırılabilir. *“Uygar bir toplum içinde yaşayan her birey bu şiddete, üstelikte şiddete uğradığını fark etmeksizin maruz kalmaktadır. Biyolojik bireyi kültürel ve toplumsal yapıya uygun hale getirmeyi hedefleyen eğitim, bedeni kastre ederek insan zihnine yük bindiren bir uygulamadır.”* (Gezgin, 2018, s. 15). Okullarda verilen tek tip eğitim her çocuğun aynı yetişmesine ve gelecekte de birbirinin aynı olmasına neden oluyor.

Yavaş eğitimde öğretmen ve öğrenci arasındaki ilişki mümkün olduğunca öngörülebilir olmalıdır (Holt, 2002). Bu noktada önemli pay okul yönetimine ve öğretmenlere düşüyor. Öğretmenden öğretmene değişim, değerlendirme farklılıkları ve öğrencilerle olan iletişim biçimi ortak bir dile sahip olmak zorundadır. Aksi halde beklenen sonuçların alınması mümkün değildir. Yavaş eğitim bilgi ve öğrenme –gerçek anlamda öğrenme- arasındaki ilişkiyle bağlantılıdır. Bu, zarar vermeden yaşayan veya yaşamayan her şeye saygı duyarak becerikli bir hayat sürmekle alakalıdır (Slow Movement, 2018). Yani *“eğitim”* önce saygı duymayı öğrenerek başlamalıdır, sonrasında ise hayata dair gerçek bilgileri öğrenmekle devam etmelidir.

2. SLOW FOOD HAREKETİ

“Dinamik yaşama karşı rahat yaşamı savunuyoruz. Üretkenliği aşırılıkla karıştıran çok sayıdaki insana, yavaşça, keyif alma süresini uzatacak şekilde uygulanması gereken, uygun dozda bir duyumsal haz öneriyoruz.” (Sepúlveda ve Petrini, 2018)

Slow Food'un manifestosunda yer alan bu sözler hareketin amacını bizlere aktarıyor. 1949 yılında İtalya'nın Bra şehrinde dünyaya gelen Carlo Petrini uzun yıllar geleneksel yemeklerin ve kültürün korunması için uğraş verdikten sonra ilk ses getiren eylemini 1986 yılında Roma Piazza di Spagna'daki McDonalds restoranın açılışında gerçekleştirdi. Yemek yemenin bir zevk olduğu ve tadının çıkarılması gerektiği düşüncesindeki İtalyanlar için "hızlı yemek" kabul edilemez bir hareketti. Carlo Petrini'nin bu eylemiyle birlikte *Slow Food Hareketi* de ortaya çıkmış oldu.

1989 yılında Slow Food hareketi uluslararası boyuta ulaştı ve 80.000'i aşkın üyeye sahipti (Güven, 2011, s. 114). Aynı yıl Paris'te toplanan 15 ülke delegesiyle Slow Food manifestosu imzalandı (Slow Food International, 2018). Bu ülkeler; Arjantin, Avusturya, Brezilya, Danimarka, Fransa, Almanya, Hollanda, Macaristan, İtalya, Japonya, İspanya, İsveç, İsviçre, Amerika Birleşik Devletleri ve Venezüella'dır.

Slow Food International, her dört senede bir Uluslararası Slow Food Kongresi'nde seçilen Uluslararası Konsey ile birlikte hareketin dünya genelindeki gelişimini planlar ve destekler. 2012 yılındaki kongrede, yeni bir yönetim organı olan ve dünyanın çeşitli bölgelerinden altı üyenin yer aldığı Yönetim Komitesi oluşturulmuştur. Slow Food'un kurucusu Carlo Petrini dernek başkanıdır. Personel, İtalya'nın kuzeyinde, Piemonte Bölgesi'nde küçük bir kasaba olan Bra'daki Slow Food Uluslararası Genel Merkezi'nde çalışmaktadır. Piemonte Bölgesi'nin tarımsal ve gastronomik zenginlikleri ile ünlü olması Slow Food hareketinin doğmasına vesile olmuştur (Slow Food International, 2018).

Günümüzde 160 ülkede 1500'den fazla convivium'a (yerel şube) sahip olan Slow Food organizasyonu her geçen gün milyonlarca üyesine yenisini ekliyor. Dünya çapında ürün biyo-çeşitliliğini korumak için çeşitli organizasyonlarla, etkinliklerle, kampanyalarla üreticiler ve tüketiciler arasında bağlantı sağlıyor.

2.1 Slow Food Manifestosu

10 Aralık 1989'da Opera Comique binasında 15 ülke tarafından imzalanan ve 8 dile çevrilen Slow Food manifestosu şu şekildedir (Petrini ve Padovani, 2012, s. 199):

“İçinde bulunduğumuz yüzyıl sanayi medeniyetinin etkisi altında doğdu ve gelişti; önce makineyi buldu, şimdi ise bunu kendi yaşam modeli haline getirdi.

Hız bizim prangamız haline geldi. Hepimiz aynı hastalıktan mustaribiz: Alışkanlıklarımızı değiştiren, bizi evimize kadar takip eden, bizi fast food ile beslenmeye mahkûm bırakan fast life'tan.

Fakat insanoğlu kendi bilgeliğini geri kazanmalı ve kendisini yok olmakta olan bir tür haline getirecek hızın etkilerinden kurtulmalıdır.

Fast life'in küresel deliliğine karşı insanoğlu dingin maddesel hazları savunmayı seçmelidir.

Verimliliği çılgınlıkla bir tutanlara karşı, uzun ve yavaş bir zevkin yaşanmasıyla temin edilen ve uygun miktarda duygudan oluşan bir aşı öneriyoruz.

Bu işe Slow Food ile daha sofradan başlıyor ve fast food'un standartlığına karşı yerel mutfakların zenginliğini ve aromasını tekrar keşfediyoruz.

Eğer fast life verimlilik adına hayatımızı değiştirmekte ve çevreyi tehdit etmekte ise, Slow Food bu gidişata dur diyecek öncü kuvvettir.

Kalkınmanın kaynağı olacak gerçek kültür ancak buradan, yani lezzetin fakirleştirilmesiyle değil geliştirilmesiyle, bütün dünyanın bilgisini, tarihini ve projelerini birbiriyle paylaşmasıyla ortaya çıkacaktır. Dolayısıyla Slow Food daha iyi bir geleceği garanti altına alır.

Sembolü salyangoz olan Slow Food'un uluslararası 'yavaş' bir harekete dönüşmesi için pek çok kalifiye destekçiye ihtiyacı vardır.”

Slow Food manifestosunda yer alan bu sözler daha önce de belirttiğimiz gibi insanın yavaş hareketine katılmasını vurguluyor. Yemek yemek hayatımızın vazgeçilmez bir parçası ve bir ihtiyaç, ancak bu ihtiyacın kötü koşullar altında giderilmesi her şeyden öte kendimize verdiğimiz en büyük zarardır. Giderek düşen yemek kalitesine karşı yemekten

zevk alacağımız geleneksele ve yerel olana adım atmamız gereklidir. Bu şekilde yaşam standartlarımızı daha iyi duruma getirirken sağlığımızı da tehlikeye atmayacağız.

2.2 Slow Food Felsefesi

Bugün üretilen ve tüketilen gıdaların büyük çoğunluğu dünya ve bizim için zararlıdır. Tarım faaliyetleri ekosisteme zarar vermeye başladı. Dünyanın ekilebilir tüm toprakları endüstriyel tarımla hasar gördü, yer altı ve üstü suları kurudu, köylerin nüfusu kentlere yapılan göç nedeniyle azaldı, ormanlar yok edildi, okyanuslar ve denizler kirlendi, hayvancılık endüstriyelleştirildi (Yılmaz, 2015). Her geçen gün kirletilen dünya artık bu yükü taşıyamaz hale geldi. İnsanın verdiği tüm bu zararlar yalnızca kendi aleyhine değil tüm canlıların aleyhine oldu. Nesli tükenen ve tükenmekte olan hayvanların ve bitkilerin sayısı giderek artıyor. Tüm bunların sebebi ise yine tarıma dayanıyor. *“Tarım bütün insan faaliyetleri arasında muhtemelen insanın çevre üzerinde en kapsamlı etkilere yol açtığı faaliyettir.”* (Heinberg ve Bomford, 2016, s. 14). Tarım ilaçlarının toprağı, suyu ve havayı kirletmesinin yanı sıra bu ilaçlarla yetişen bitkiler yoluyla insan vücuduna giren zehirli atıklar da göz ardı ediliyor. Yediğimiz şeylerle zehirlenmemiz yetmezmiş gibi bu zehir bize yüksek fiyatlarla sunuluyor ve almaya mecbur bırakıyoruz. Bugün mevcut olan kalkınma ve küreselleşme modeli yoksulların temel gıda, toprak ve geçim kaynağı imkânlarından yararlanmasının önüne geçiyor ve onların haklarını ihlal ediyor (Shiva, 2017, s. 11).

Lezzet, biyo-çeşitlilik, hayvan ve insan sağlığı devamlı tehlike altında ve acil bir şekilde gezegenimize zarar vermeyi bırakarak bu durumdan kurtulmamız gerekiyor. Tüketici yerel piyasaya yönlendirilirken en büyük pay üreticiye düşüyor. Girişimler yaygınlaşmalı ve bilinçli bir şekilde desteklenmeli ki yemeğin kalitesi artırılabilsin. Slow Food felsefesi birbirine bağlı olan üç temel kuralla kaliteli besinlerin bize uygun fiyatta sunulmasını savunuyor (Slow Food International, 2018). Bu üç temel ilke şu şekildedir:

1. İYİ (GOOD): Yediğimiz gıdalar gerçek bir tat ve aromaya sahip olmalıdır. Üretici bu konuda yeterli olmalı ve hem hammadde seçiminde hem de üretim metotlarında doğallıktan uzaklaşmamalıdır. Böylece sağlıklı ve lezzetli gıdaya ulaşmış oluruz.

2. TEMİZ (CLEAN): Ekosistemi ve biyo-çeşitliliği korumak için hem üreticinin hem de tüketicinin ciddi bir biçimde düşünmesi ve buna yönelik hareket etmesi gerekiyor. Bu yüzden çevreye saygı duymak zorundayız ve tarımsal-hayvansal faaliyetlerin verdiği zararı en aza indirerek sağlıklı gıdayı ulaşılabilir hale getirmeliyiz.
3. ADİL (FAIR): Üreticinin emeğinin karşılığını yeterli şekilde alması sağlanmalı küresel ekonomin dengede tutulması gerekmektedir. Emekçinin hakkı sömürülmeden ancak tüketicii de göz ardı etmeden makul fiyatlarla kaliteli besine ulaşım sağlanmalıdır.

Her birey bu kuralları kendi çevresinde uygulayarak bu harekete katılabilir. Bu üç ilke toplumsal bir harekettir ve besin sisteminin gelişmesi için önemli bir araçtır. İlkeleri baz alarak yerel ve küçük ölçekli tarımın önemini vurgulamak da mümkündür. Dünyanın yarısından daha fazlasına gıda sağlayan küçük çaplı tarım faaliyetleri desteklendiği takdirde üretim ve verimlilik konusunda yüksek potansiyele sahiptir –ki bu tarım faaliyetleri sayesinde düşük fiyat, yüksek kalite ve kolay erişim söz konusudur (Hoering, 2016, s. 26).

2.3 Slow Food Misyonu

Slow Food'un yemek yemenin ötesinde tarımla ve ekolojiyle bağlantısı vardır. Çevreyle olan ilişkisini ele aldığımızda hem bilinçli hem de sorumlu tüketici ve üretici söz konusu olmalıdır. Slow Food felsefesinde yer alan temel ilkeleri göz önünde bulundurduğumuzda lezzetin öne çıkabilmesi için öncelikle üretimin organik olması ve çevreye zarar verilmemesi gerekliliğiyle karşılaşırız. Bu yüzden Slow Food'un misyonlarından birisi biyo-çeşitliliği savunmaktır. Bu savunmayı gerçekleştirmek için Slow Food tarafından üretilen ve desteklenen projeler mevcuttur. Bu projelere örnek olarak Ark of Taste, Terra Madre, Presidia, Slow Food Award for Biodiversity gösterilebilir (Slow Food International, 2018). Büyüme baskısıyla ortaya çıkan endüstriyel tarımdan vazgeçip, tarımın çevreye verdiği zararları azaltmak ve yok olan her şeyin önüne geçmek için sürdürülebilir tarımı desteklemeliyiz (Yılmaz, 2015). Böylece tarımda daha az kimyasala

ihtiyaç duyulacak ve doğaya daha az zarar verilecektir (Petrini, 2017). Çevreye verilen zararın azaltılması da bizim kârımıza olacaktır çünkü daha sağlıklı besinlerle beslenip, yediğimiz her şeyden tat almaya ve lezzete önem vermeye başlayacağız.

Tat almak konusu da Slow Food misyonunun bir parçasıdır. Mesele sadece yemek yemek olmamalıdır. Asıl önemli nokta yediğimiz yemekten aldığımız keyiftir. Yeni zevkler keşfetmek, deneyimler elde etmek için Slow Food lezzet eğitimine önem veriyor. Bu nedenle gastronomların eğitim alması için İtalya’da 2004 yılında Slow Food The University of Gastronomic Science kuruldu. Üniversite, Bra’dan birkaç kilometre uzaklıkta bulunan tarihi Pollenzo köyünde yer almaktadır. Bugüne kadar 2500’den fazla öğrenci bu üniversitede eğitim aldı ve almaya da devam ediyor (UNISG, 2019). Üniversite aynı zamanda üyeler için çeşitli eğitim kursları da düzenliyor. *Ark of Taste* projesi ile de tehdit altında olan hayvan türleri, yiyecek çeşitleri ve tahıllar koruma altına alınıyor. Bunların yanı sıra lezzet eğitiminin yayılması, zevk alma hakkı, endüstriyellemenin önüne geçilmesi gibi konular da projenin parçasıdır.

Lezzet eğitimi kapsamında Ark of Taste tarafından seçilen ürünler için geçerli kriterli sıralamamız gerekirse (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010):

- ürünler benzersiz kalitede olmalı,
- bir bölgeye özgü ya da o bölgeye uyum sağlamış, yerel hammaddelerden üretilmiş, geleneksel uygulamalarla yapılmış olmalı,
- ürünün yerel alanla geleneksel, tarihi, sosyo-ekonomik bağı olmalı ve o yerin ismiyle bağdaşmalı,
- küçük ölçekte üretilmeli ve üretim sınırlı olmalı,
- yok olma tehlikesi altında olmalıdır.

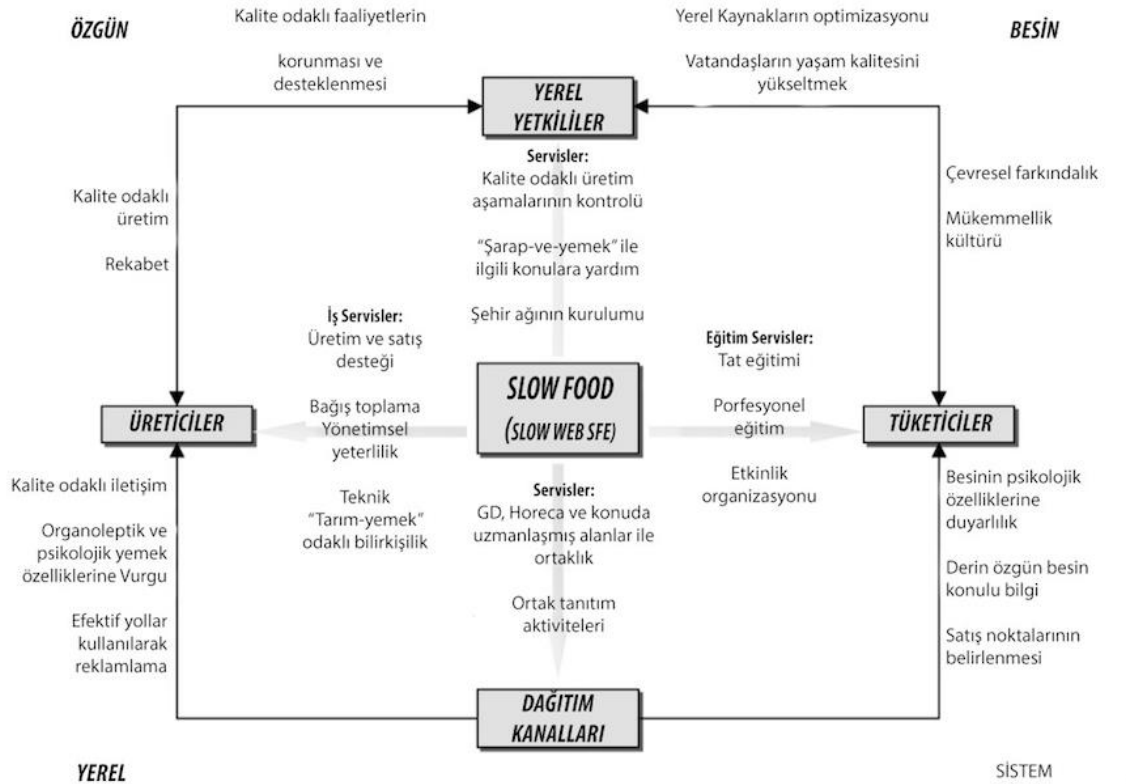
Başka bir önemli konu ise üretici ve tüketici arasındaki bağıdır. Slow Food çeşitli organizasyonlarla hem üreticileri hem de tüketicileri bir araya getiriyor. Bu sayede insanlar almak istedikleri ya da hiç tatmadıkları ürünleri deneme fırsatı elde ederek üreticiye destek oluyor ve daha geniş pazarlara yerel ürünlerin yayılmasını sağlıyor (Slow Food International, 2019).

2.4 Slow Food İşlevleri

Slow Food'un işlevlerini “koruma” ve “eğitim” olarak iki temel başlık altında toplayabiliriz (Nosi ve Zanni, 2004).

- Koruma işlevi; yok olma tehlikesi altındaki bitki ve hayvan türlerini, tarımsal yöntem ve teknikleri koruyup kayıt altına alır.
- Eğitim işlevi ise; İnsanların tatma yeteneklerini geliştirmeye ve yemek konusundaki bilgilerini artırmaya yöneliktir.

İlk işlevi yerine getirirken Slow Food yerelle bütünleşmiş bilgiyi geniş ölçüde erişilebilir resmi veri tabanlarına dönüştürerek bir “bilgi düzenleyici” olarak çalışır, eğitim işlevi yoluyla da tüketicilere verilen bilgileri toplama ve anlama konusunda gerekli yetkinliklere sahip olmalarına katkıda bulunur. Bu işlevler ayrıca kurumsal projeleri de içerir. Bilimsel araştırmalar, üreticiyi ve yerel halkı desteklemek, etkinlik organizasyonları, lezzet eğitimleri ve akademik eğitimler Slow Food'un işlevleri kapsamında yer alır.



Şekil 2: Besin Zincirinde Slow Food'un Yeri

Kaynak: Nosi ve Zanni, 2004: 789 .

2.5 Slow Food Terminolojisi ve Projeleri

Slow Food hareketi zamanla alt gruplara ayrılarak farklı projelere imza attı. Bu sayede dünyanın birçok ülkesinde daha fazla insana sesini duyurdu ve çevre için daha fazla etkinlikte bulundu. Yaptığı etkinliklerle dünyanın farklı yerlerinden gelen insanların bir arada olmasını sağladı. Bu doğrultuda 2003 yılında *Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı* kuruldu. 115'in üzerinde ülkede 13.000'den fazla küçük ölçekli üreticiyi kapsayan vakıf odak noktası olarak Güney ülkelerini ele alıyor ve yerel toplulukların hayatta kalmasını sağlıyor (Slow Food International, 2019).

- *Nuh'un Ambarı (Ark of Taste)*: 1996'da oluşturulan Nuh'un Ambarı, unutulmuş ve tehdit altındaki gıda ürünlerini korumaya yönelik bir çalışmadır. Nuh'un Ambarı, bu ürünleri farklı ürün kategorilerinde kaydederek- meyveler, sebzeler, hayvan ırkları, peynirler, gibi- kaliteli gıdayı destekleyen ve kullananlar için bulunmaz bir kaynak sunar. Bugün 83 ülkeden 2050 gıda ürününe sahiptir. (Detaylı bilgi için bkz. www.slowfoodfoundation.com/ark).
- *Convivium (Yerel Şube)*: Tüm dünyada yerel etkinlikleri ve aktiviteleri organize eden bir alt yapıdır. Üyelerin bir araya gelmesini, yerel üreticilerin ve çiftçilerin ziyaret edilmesini sağlar. Hem çocuklar hem de yetişkinler için çeşitli konferanslar, film festivalleri, lezzet eğitimi kursları düzenleyerek Slow Food'un üyeleri arasındaki bağı güçlendirir.
- *Ortak Üretici (Co-Producer)*: Bilinçli bir tüketici tüketimdeki pasif rolünü aşarak yiyeceğin üretimiyle de ilgilenmelidir ve üretim problemleriyle yüzleşmelidir. Etkin bir biçimde üreticiyi desteklemeli ve üretimin parçası olmalıdır. Bu terim Slow Food tarafından tüketim seçimlerimizin ürünlerin yetiştirilmesi, üretilmesi ve dağıtımı üzerinde nasıl değişikliklere yol açtığını vurgulamak için türetilmiştir.

- *Eko-Gastronomi*: Soframız ve gezegenimiz (plate and planet) arasında güçlü bir bağlantı vardır. Yiyecek seçimlerimiz çevresel ve sosyal sağlık üzerinde çok büyük bir etkiye sahiptir.
- *Yiyecek Toplulukları*: Küçük ölçekli üreticiler, ürettikleri yiyeceklere ve coğrafik konumlarına göre bir araya getirilir. Bu terim ilk kez 2004'te Terra Madre (Toprak Ana) toplantısında yiyeceğe, tarıma, gelenek ve kültüre bağlı yerel ekonominin yeni bir fikrini ifade etmek için kullanılmıştır.
- *Neo-Gastronomi*: Yeni gastronomi yiyeceğe yeni bir boyut kazandırarak multidisipliner bir yaklaşım sunuyor ve sofrası, gezegen, insan ve kültür arasında bağlantı kuruyor. Bu terim Slow Food hareketinin yaptığı devrime uyuyor ve yemekten zevk alınmasını savunuyor. Daha yavaş tempo, daha kaliteli bir hayat ve daha sağlıklı bir gezegende yaşamayı bize sunuyor.
- *Neo-Gastronom*: Yemeğe anlamlı bir yaklaşım getiren, yemek ve şarap kültürünü birleştiren, çevre ve biyo-çeşitliliği savunan ve sadece biyolojik bir gereklilik için değil aynı zamanda zevk almak için yemek yemekten sorumlu kişi olarak adlandırılır. Neo-gastronom pazar üzerinde doğrudan etkili olduğunun farkındadır ve seçimlerini çevre ve toplumun yararına olacak şekilde yapar.
- *Slow Food Topluluğu*: Slow Food hareketinin değerlerini paylaşan bir grup insandan oluşur. Temel prensip Slow Food'un ilkelerini yerine getirmektir ve gezegendeki son insana kadar vazgeçmeden değerler uğruna savaşımdır. Bölgeden bölgeye değişiklik göstermekle birlikte en az 10 kişiden oluşan gruplardır. Yerel yiyecekleri korumak ve teşvik etmek, bahçeler yaratmak, eğitim projeleri başlatmak onların görevleri arasındadır. Yerel ve bölgesel ağlar arasında iletişim sağlarlar ve uluslararası ağa çeşitli yollardan destek olurlar.
- *Lezzet Eğitimi*: Slow Food'un yemek eğitimine yaklaşımı duyuların eğitime, yemeğin ve üretimin tüm yönleriyle çalışılmasına ve yeniden gündeme getirilmesine dayanır.

- *Slow Food Presidia*: Presidia projeleri yok alma tehlikesinde olan ürünlerin kaliteli bir şekilde üretilmesini destekler, ekosistemleri korur, geleneksel üretim metotlarını geri kazandırır, yerli türleri ve bitkileri muhafaza eder. Küçük ölçekli üreticilere destek verir ve yeni pazarlarla uluslararası etkinliklere katılımı sağlar. Presidia projelerinin belirli protokolleri vardır. Bu protokoller yüksek kalitede ürün üretmeyi, kimyasal işlemi sınırlamayı, hayvan haklarına saygı duymayı, yerel sebze ve ürünlerin korunmasını, ekolojik paketlemeyi içerir. Dünyada 60'tan fazla ülkede 450'nin üzerinde Presidia vardır. (Detaylı bilgi için bkz. www.slowfoodfoundation.com/presidia).
- *Açıklayıcı Etiket (Narrative Label)*: Tüketicilerin bilinçli seçim yapabilmesi için etiketin gıda üzerinde açık bir şekilde yer alması gerektiği savunulmaktadır. 2011 yılında başlatılan bu projeyle 2014 yılı sonunda 105'i İtalyan ve 33'ü uluslararası Presidia ürünü için etiket hazırlanmıştır. Etiketlerde tarım ve üretim teknikleri, ürün menşei, hayvan hakları ve bu gıdaların nasıl saklanacağı yer almaktadır.
- *Afrika'da On Bin Bahçe (Ten Thousand Gardens in Afrika)*: 2010'da başlayan projeyle 30'dan fazla Afrika ülkesinde okullarda, köylerde ve şehir kenarlarında 1700'e yakın gıda bahçesi oluşturulmuştur. Bahçelerde sürdürülebilir tarım, suyun verimli kullanımı, yerel bitki çeşitleri ve tarım zararlıları ile doğal mücadele yöntemleri kullanılmaktadır. Bu projeyle yerel ekonominin gelişmesi ve hayat standartlarının artması sağlanmıştır. Afrika ülkelerinde yerel halkın kendi elleriyle açlık sorunundan kurtulması amaçlanmıştır.
- *Yeryüzü Pazarları (Earth Markets)*: Yeryüzü Pazarları, Slow Food felsefesi kapsamındaki prensiplere uyularak ortaya çıkarılan yerel üretici pazarlarıdır. Yerel halk tarafından düzenlenen bu pazarlar, yerel üreticinin sağlıklı ve kaliteli gıdayı tüketiciye adil fiyatlarla ve çevreyle dost yöntemlerle sunduğu önemli buluşma noktalarıdır. 37 İtalyan pazarına ek olarak 19 ülkede toplam 67 Yeryüzü Pazarı mevcuttur. Bu ülkeler şu şekildedir; Avustralya, Avusturya, Bulgaristan, Estonya, Hindistan, İsrail, İtalya, Kenya, Kolombiya, Letonya, Lübnan, Mauritius, Meksika,

Mozambik, Şili, Polonya, Porto Riko, ABD, Türkiye ve Uganda. (Detaylı bilgi için bkz. www.earthmarkets.net).

- *Slow Food Gençlik Ağı (SFYN)*: Slow Food'un iyi, temiz ve adil gıda felsefesine inanan gençlerin oluşturduğu uluslararası bir ağıdır. SFYN, gıdanın sürdürülebilir satın alımı ve tüketimi için bilinçli tercihler yapabilmeleri adına gençler ve tüketiciler arasında farkındalık yaratır, onları destekler ve gıda israfını azaltmayı amaçlar. SFYN, gençlerin gıda bağlantılı konulara katılımını sağlamak için gıda israfına dikkat çeken Schnippeldisko/Disco Soup gibi çeşitli etkinlikler düzenler. İlk Schnippeldisko SFYN tarafından Almanya'da düzenlenmiş, kısa sürede Fransa, Hollanda, Kore, Meksika, Brezilya, ABD ve birçok başka ülkeye yayılmıştır. Gençlik ağının düzenlediği bir diğer önemli etkinlik de gastro-politik özelliğiyle öne çıkan, yemeğin ve fikirlerin paylaşımıyla insan ilişkilerini güçlendiren Eat-In'dir. Katılımcılar, Slow Food prensiplerine uygun olarak pişirdikleri yemekleri beraberlerinde getirir ve paylaşırlar. 2013 Aralık ayında, uluslararası gençlik ağının 25 ülkeden gelen temsilcileri Bra, İtalya'da buluşmuştur. 2014 yılında, Slow Food ağı içindeki gençler Salone del Gusto ve Terra Madre sırasında 40'ı aşkın ülkeden kayda değer bir katılımıla mevcut gıda sisteminde değişiklik istediklerini hırsıyla göstermişlerdir (Slow Food International, 2019).

2.6 Tarihsel Süreç

Slow Food hareketinin ilk oluşum yıllarından günümüze varana kadar geçirdiği tarihsel süreç şu şekilde sıralanabilir (Slow Food International, 2019; Yurtseven, 2007):

- **1980;** Arcigola'nın çekirdeği olan Libera e Benemerita Associazione Amici del Barolo (Barolo Dostlarının Özgür ve Değerli Birliği), Bra'da kuruldu.
- **1986;** Arcigola Birliği, Piedmont'un Langhe Bölgesi'nde kuruldu.
- **1988;** Arcigola'nın Birinci Ulusal Kongresi, Siena'da gerçekleştirildi.
- **1989;** Uluslararası Slow Food Hareketi, Paris Opera Comique'de kuruldu ve Slow Food Bildirisi on beş ülke delegesince imzalandı.

- **1990;** Birinci Uluslararası Slow Food Kongresi Venice’de yapıldı. Osterie d’Italia’yla Slow Food yayına başladı.
- **1992;** Slow Food Almanya Königstein’de doğdu.
- **1993;** Slow Food İsviçre Zurich’de açıldı.
- **1994;** Arcigola, Slow Food Milano Golosa’yı organize etti. Bu organizasyon, Turin’de gerçekleşecek olan Salone del Gusto’nun bir test platformuydu.
- Slow Food Arcigola üyeleri, Palermo Kongresi’nde buluştu ve adını Slow Food İtalya olarak değiştirdi. Kongrede, Slow Food’un uluslararası bir hareket olarak gelişmesi gerektiğine karar verildi.
- **1996;** Slow, Herald of Taste and Culture, Slow Food Uluslararası Dergisi’nin ilk sayısı İtalyanca, İngilizce ve Almanca olarak yayınlandı.
- Slow Food Ark of Taste Projesi’nin doğmasına neden olacak Salone Del Gusto, küçük ölçekli ve deneyimsel, Turin’de organize edildi.
- **1997;** “Dire, Fare, Gustare (Saying, Doing, Tasting) Konferansı”, Slow Food Taste and Food Education Projesi’nin başlangıcı oldu. Bu proje, İtalya okullarındaki öğretmen ve öğrencileri kapsadı.
- Slow Food, “Cheese, Milk in All Its Shapes and Forms” adıyla Birinci International Quality Cheese Show’unu Bra’da organize etti.
- İkinci Uluslararası Slow Food Kongresi, Orvieto’da gerçekleştirildi.
- **1998;** Slow Food, Pollenzo (Bra)’da bulunan eski Savoy evini restore etmek amacıyla, Agenzia di Pollenzo adlı bir şirket kurdu. Bir otel, bir restoran ve bir şarap bankasının bulunduğu bu yer “University of Gastronomic Sciences” oldu.
- İkinci Salone del Gusto, bu kez halka açık olarak, Turin’de gerçekleştirildi. Lezzet workshopları, konferanslar ve diğer etkinliklere 120.000 kişi katıldı.
- **1999;** Cheese, ikinci kez Bra’da yapıldı.
- **2000;** Slow Food ABD, New York’ta kuruldu.
- Birinci Slow Food Biyo-çeşitliliği Koruma Ödülü, Bologna’da verildi.

- Üçüncü Salone del Gusto, Turin’de gerçekleştirildi. 130.000 ziyaretçi ve 91 İtalyan Presidia, halka sunuldu.
- **2001;** Yeni Slow Food siteleri açıldı (www.slowfood.it ve www.slowfood.com).
- Slow Food; transgenik asmanın, Avrupa’da ticarileştirilmesine karşı, “No GM Wine” kampanyasını başlattı ve çiğ süttten yapılmış peynirleri savunan bir bildiri yayınladı.
- Cheese’in üçüncüsü Bra’da yapıldı.
- İkinci Slow Food Ödülü Oporto-Portekiz’de gerçekleştirildi.
- Slow Food İtalya, “The Master Of Food” adında ve 20 neo-gastronomik dersten oluşan, yetişkinlere yönelik bir eğitim projesi başlattı.
- **2002;** Üçüncü Slow Food Ödülü ve dördüncü Salone del Gusto Organizasyonları, Turin’de yapıldı. 138.000 ziyaretçi ve ilk 30 Uluslararası Presidia, halka sunuldu.
- Slow Food ABD, Okul Bahçesi Kampanyası’nı başlattı. Bu kampanya, takip eden yıllarda, uluslararası bir biçime dönüşecektir.
- Avrupa Komisyonu üyesi Romano Prodi, Slow Food hareketinin sürdürülebilir tarıma katkısı nedeniyle, Carlo Petrini’ye Sicco Mansholt Ödülü’nü sundu.
- **2003;** Slow Food Fransa’nın kuruluş kongresi Lastours’da yapıldı ve Slow Food Fransa, Montpellier’de açıldı.
- Cheese’in dördüncüsü Bra’da yapıldı.
- Dördüncü Slow Food ödül töreni ve 50’nin üzerinde ülkeden delegenin katıldığı Slow Food Uluslararası Kongresi, Naples’de birlikte gerçekleştirildi. Kongrede, biyo-çeşitliliğin korunması ve eğitim konuları tartışıldı. Carlo Petrini, Terra Madre olarak adlandırdığı, dünya gıda topluluklarının buluşması düşüncesini sundu.
- Slow Food, biçimsel olmayan bir toplantıda, 28 Avrupa ülkesinin tarım bakanlarına, özgün ürünlere ilişkin bir açıklama sundu.
- **2004;** FAO, Slow Food’u onayladı ve işbirliği başlattı.
- Slow Food Vakfı, “The Slow Food Award”, “The Presidia” ve “The Ark of Taste” projelerine destek yarattı.

- Genoa, sürdürülebilir balık ve balıkçılığa adanan Birinci Slow Fish'e ev sahipliği yaptı.
- Slow Food Japonya Kongresi Yufuin'de yapıldı ve Slow Food Japonya Sendai'de açıldı.
- İtalya Üniversiteler ve Bilimsel Araştırma Bakanlığı, The University of Gastronomic Sciences'ı tanıdı. Üniversite ilk 75 öğrencisiyle eğitime başladı.
- Beşinci Salone del Gusto, Turin'deki Lingotto Exhibition Center'da, 140.000 üzerindeki ziyaretçiyle gerçekleştirildi.
- Terra Madre- Dünya Gıda Toplulukları Buluşması, dünyanın çeşitli yerlerinden gelen 5000 delegenin katılımıyla, Palazzo del Lavoro'da gerçekleştirildi.
- Time Dergisi Carlo Petrini'yi, 2004 yılının "29 Avrupalı Kahramanı"ndan biri seçti.
- **2005;** Slow Food İngiltere'de kuruldu.
- Slow Food, Brezilya'nın Porto Alegre Kenti'nde, Brezilya Tarımsal Kalkınma Bakanlığı'yla birlikte, "The World Social Forum 2005"de bir seminer sundu.
- Kenya Slow Food Convivia ve Terra Madre Gıda Toplulukları, Machakos-Kenya'da toplandı.
- **2006;** Slow Food, yirminci yaş gününü Bra-İtalya'da kutladı.
- **2007;** Beşinci Uluslararası Slow Food Kongresi 600 delegeyle Meksika'nın Puebla kentinde düzenlendi. Puebla Beyannamesi 18 yıl önce başlayan bu yolculuğun devam etmesi için bir vaat olarak onaylandı.
- İlk bölgesel Terra Madre etkinlikleri Brezilya ve Belarus'ta düzenlendi.
- Sürdürülebilir şarapçılığı tartışmak için Avrupalı şarap üreticilerini bir araya getiren, "Vignerons d'Europe" Fransa'nın Montpellier kentinde düzenlendi.
- Slow Food Almanya'nın iyi, temiz ve adil gıda kurallarına uygun ilk Markt des guten Geschmacks'ı Stuttgart'ta düzenlendi.
- İlk Algusto fuarı İspanya'nın Bilbao şehrinde düzenlendi.

- **2008;** Carlo Petrini İngiliz gazetesi The Guardian tarafından “Gezegeni Kurtarabilecek 50 İnsan”dan biri olarak adlandırıldı.
- Terra Madre ağı Etiyopya, Hollanda ve İrlanda’da ulusal toplantılar organize etti.
- Slow Food ABD, San Francisco’da kaliteli sürdürülebilir gıdaların büyük bir kutlaması olan Slow Food Nations’ı düzenledi.
- Çiftçilerin küresel pazar ağı olan Earth Markets oluşturuldu.
- Slow Food Hollanda oluşturuldu.
- **2009;** Bölgesel Terra Madre toplantıları Tanzanya, Arjantin, Bosna Hersek, Norveç ve Avusturya’da düzenlendi.
- İki yılda bir Avrupa Slow Food ağını birleştiren yemek, lezzet ve kültür etkinliği “Eurogusto” ilk kez Fransa’da düzenlendi.
- Şefler ve Slow Food Presidia arasındaki antlaşma, restoranların yerel Presidia ürünlerini kullanmayı vaat etmesiyle başlatıldı.
- İlk Terra Madre Günü, Slow Food’un 20. yıldönümüne işaret etmek için dünya çapındaki topluluklar tarafından 10 Aralık’ta kutlandı. 150 ülkede 1000 etkinlik kapsamında yaklaşık 200.000 insan bir araya geldi.
- Uluslararası Slow Fish ağı ve mücadelesi başlatıldı.
- **2010;** Bulgaristan’da ilk Balkan Terra Madre etkinliği düzenlenirken, Bölgesel Terra Madre toplantıları Azerbaycan’da, Brezilya’da, Kanada’da, Güney Kore’de, Gürcistan ve Kazakistan’da düzenlendi.
- Balkanlardaki Presidia Bosna Hersek’teki Ustikolina Lezzet Festivali’nde (The Taste Festival of Ustikolina) toplandı.
- Afrika’da “The Gardens” projesi başlatıldı.
- **2011;** Sürdürülebilirliği teşvik eden, biyolojik çeşitliliği koruyan ve küçük ölçekli çiftçileri destekleyen Avrupa politikaları olarak adlandırılan “Slow Europe” kampanyası başlatıldı.
- Shalakh kayısısı Ark of Taste’in bünyesinde bulunan 1000. ürün oldu.

- Dünya çapında yerli gıda toplulukları, İsveç Jokkmokk’da kabul edilen Yerli Terra Madre’nin ilk yayınında bir araya geldi.
- Bölgesel Terra Madre toplantıları Ermenistan, Avusturya, Güney Kore, Kırım, Japonya, Rusya ve İsvere’de düzenlendi.
- **2012;** Slow Food Başkanı Carlo Petrini New York’ta “BM Daimi Forumu’nun Yerel Konuları” üzerine konuşma yaptı.
- Carlo Petrini BM Sürdürülebilir Gelişim Rio+20’de “Küresel Gıda Güvenliğı ve Beslenme İletişimi” üzerine konuştu.
- Turin’deki Altıncı Uluslararası Slow Food Kongresi 95 ülkeden 650 delegeyi ağırladı ve The Central Role of Food’un yeni yol gösterici politika belgesini onayladı.
- ESSEDRA (Environmentally Sustainable Socio-Economic Development of Rural Areas) projesi Balkanların gıda biyo-çeşitlilik haritası için başlatıldı.
- **2013;** Asya’dan Okyanusya’ya Slow Food ağıını birleştiren bir etkinlik olan “AsiO Gusto” ilk kez Güney Kore, Namyangju’da düzenlendi.
- Carlo Petrini en yüksek BM evre Ödülü’nü (Dünya Şampiyonu) aldı.
- **2014;** ABD Denver’de ilk Slow Meat yayını yapıldı.
- Salone del Gusto’nun 10. yayını ve İtalya Turin’deki Terra Madre ağıının 10. yılı gerçekleşti. Etkinliğin ana teması olan Ark of Taste projesinin medya ortağı olarak BBC Gıda Programı katıldı.
- **2015;** Slow Food Büyük in doğdu.
- Slow Food, biyo-çeşitlilik, sebze bahçeleri, işlenmemiş süt peynirleri ve şarap sergileriyle EXPO Milano’da bir fuar ağırladı. EXPO’nun bir parçası olarak 3-6 Ekim arasında Slow Food tarafından “Gezegeni Besleyeceğiz” (We Feed The Planet) etkinliğı organize edildi ve Terra Madre Giovani geleceğın gıdasını yeniden belirlemek için dünya çapında 2500 genç iftiyi bir araya getirdi.
- 3-7 Kasım arasında Yerel Terra Madre dünya çapındaki yerel toplulukları Shillong’da (Meghalaya, Kuzeydoğı Hindistan) bir araya getirdi.

- 12-13 Aralık arasında “Orta Avrupa Slow Food Festivali Polonya”, Krakow’da düzenlendi.
- **2016;** Carignano Tiyatrosu’nda konferanslar serisi içeren Terra Madre Salone del Gusto’nun ilk yayını 22-26 Eylül arasında İtalya Turin’de sunuldu.
- Balkanlar Terra Madre 2-5 Haziran arasında Arnavutluk, Tirana’da düzenlendi.
- Carlo Petrini Mayıs ayında BM Gıda ve Tarım Kuruluşu tarafından “Avrupa’da Sıfır Kıtık Özel Temsilci (Special Ambassador Zero Hunger for Europe)” olarak adlandırıldı.
- “Dünyayı Sev, Geleceği Korumak Kampanyası” Slow Food’a daha kitlesel fonlu bir finansal model teklif etti.

2.7 Slow Food Türkiye

Slow Food’un Türkiye’de faaliyet gösterdiği en erken tarih 2006 yılıdır. Bu tarihte Carlo Petrini, University of Gastronomic Science’da öğrenim gören üç Türk öğrenci ile Türkiye’yi ziyaret etmiştir ve Slow Food kapsamında İstanbul, Gökçeada, Ayvalık, Tire, İzmir, Çeşme ve Bodrum gibi merkezleri gezmiştir. Bu ziyaretlerin ardından Türkiye’de ilk conviviumların kurulması için çalışmalara başlanmıştır (Gezeroğlu, 2013, s. 35). Bugün Türkiye’de toplam 24 convivium bulunuyor.

Tablo 1: Türkiye’de Slow Food Yerel Şubeleri

<i>Convivium</i>	<i>Şehir</i>
Ankara	Ankara
Antalya-Mavi Yengeçler	Antalya
Balkon Bahçeleri	İstanbul
Bozcaada	Çanakkale
Delice	Balıkesir
Fikir Sahibi Damaklar	İstanbul
Fırtına Vadisi	Rize

Gaziantep	Gaziantep
Göbeklitepe	İstanbul
Gökçeada	Çanakkale
Halfeti	Şanlıurfa
Hasankeyf	Batman
İda	Çanakkale
İhsangazi	Kastamonu
İzmir Bardacık	İzmir
Kars	İstanbul
Keçi Karaburun-Mordoğan	İzmir
Mahal	İzmir
Şile Palamut	İstanbul
Teos	İzmir
Trakya	Kırklareli
Yağmur Böreği	İstanbul
Yavaş Gari Bodrum	Muğla
Yenipazar	Aydın

Kaynak: Slow Food International, 2019, Erişim tarihi: 03.01.2019, Erişim adresi: <https://www.slowfood.com/nazioni-condotte/turkey/>

Slow Food'un uluslararası resmi internet sayfasında convivium liderlerinin isimleri ve iletişim adresleri yer alıyor. 24 convivium'un yanı sıra Türkiye'nin farklı bölgelerinden 59 ürün Ark of Taste projesi kapsamındadır.

Tablo 2: Türkiye'de Ark of Taste'e Kayıtlı Ürünler

Ürün Adı	Ürün Kategorisi	Bölge
Kars Eski Kaşar Peyniri	Süt Ürünleri	İç Anadolu Bölgesi

Beyşehir Tarhana	Unlu Mamuller	Doğu Anadolu Bölgesi
Pileki Ekmeği	Unlu Mamuller	Karadeniz Bölgesi
Bodrum Peksimet	Unlu Mamuller	Ege Bölgesi
Boğatepe Gravyer Peyniri	Süt Ürünleri	İç Anadolu Bölgesi
Yanıksı Dondurma	Süt Ürünleri	Akdeniz Bölgesi
Çakmak Peyniri	Süt Ürünleri	Akdeniz Bölgesi
Çamlıhemşin Karakovan Balı	Bal	Karadeniz Bölgesi
Çanak Peyniri	Süt Ürünleri	İç Anadolu Bölgesi
Çavuş Üzümlü	Şarap ve Üzüm Çeşitleri	Ege Bölgesi
Çekme Makarna	Makarna	Ege Bölgesi
Çerez Tarhana	Çeşitli	Doğu Anadolu Bölgesi
Divle Obruk Peyniri	Süt Ürünleri	Doğu Anadolu Bölgesi
Eğir Dut Pekmezi	Meyve Konservesi	İç Anadolu Bölgesi
Erkence Sızma Zeytinyağı	Yağ	Ege Bölgesi
Foça Karası	Şarap ve Üzüm Çeşitleri	Ege Bölgesi
Foça Tarhanası	Çeşitli	Ege Bölgesi
Gambilya	Bakliyat	İç Anadolu Bölgesi
Gömbe Tarhanası	Çeşitli	İç Anadolu Bölgesi
Gürcili, Çüründük, Çürük, Çürnük Peyniri	Süt Ürünleri	Marmara Bölgesi
Hanak Balı	Bal	İç Anadolu Bölgesi
Havyar	Balık ve Deniz Ürünleri	Ege Bölgesi
Hırsız Çalmaz Kavunu	Meyve ve Çerez	Marmara Bölgesi
Hurma Zeytin	Meyve ve Çerez	Ege Bölgesi
İmroz Koyunu	Hayvancılık	Akdeniz Bölgesi
İsot (Urfa) Biber	Baharat ve Yabani Otlar	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
İzmir Tulumu	Süt Ürünleri	Ege Bölgesi
Karalahna	Şarap ve Üzüm Çeşitleri	Ege Bölgesi
Karaman Kara Mercimek	Bakliyat	Doğu Anadolu Bölgesi
Karayaka Koyunu	Hayvancılık	Doğu Anadolu Bölgesi
Kargı Tulum Peyniri	Süt Ürünleri	Doğu Anadolu Bölgesi
Kars Kazı	Hayvancılık	Karadeniz Bölgesi
Çatal Siyez, Kabulca, Kablıca	Tahıllar ve Unlar	İç Anadolu Bölgesi

Koca Tarhana	Çeşitli	Akdeniz Bölgesi
Kuntra Üzüümü	Şarap ve Üzüm Çeşitleri	Marmara Bölgesi
Kuru Kaymak	Süt Ürünleri	Doğu Anadolu Bölgesi
Mihaliç/Kelle Peyniri	Süt Ürünleri	Marmara Bölgesi
Isırganlı Erişte	Makarna	Ege Bölgesi
Kastamonu Pastırması	Et Ürünleri	Karadeniz Bölgesi
Sakız Koyunu	Hayvancılık	Ege Bölgesi
Sakızlı Tarhana	Çeşitli	İç Anadolu Bölgesi
Şile Kestane Balı	Bal	Karadeniz Bölgesi
Şile Bal Sirkesi	Sirke	Karadeniz Bölgesi
Siyez Bulguru	Tahıllar ve Unlar	Karadeniz Bölgesi
İsli Çerkez Peyniri	Süt Ürünleri	Marmara Bölgesi
Ekşi Kara Üzüümü, Karaoğlan	Meyve ve Çerez	Doğu Anadolu Bölgesi
Ekşi Tarhana	Çeşitli	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
Çam Sakızı	Çeşitli	İç Anadolu Bölgesi
Şeker Pancarı Pekmezi	Çeşitli	İç Anadolu Bölgesi
Tatlı Limon	Meyve ve Çerez	Doğu Anadolu Bölgesi
Tunceli Sarımsağı	Sebze	İç Anadolu Bölgesi
Kopanisti	Süt Ürünleri	Ege Bölgesi
Türkmen Saçak Peyniri	Süt Ürünleri	İç Anadolu Bölgesi
Van Otlı Peyniri	Süt Ürünleri	İç Anadolu Bölgesi
Vasilaki Üzüümü	Şarap ve Üzüm Çeşitleri	Ege Bölgesi
Karabaşotu Reçeli	Meyve ve Çerez	Ege Bölgesi
Yanık Yoğurt	Süt Ürünleri	Ege Bölgesi
Yedikule Marul	Sebze	Marmara Bölgesi
Yelten Tarhanası	Çeşitli	Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Kaynak: Slow Food International, 2019, Erişim tarihi: 03.01.2019, Erişim adresi: <https://www.fondazione Slow Food.com/en/nazioni-arca/turkey-en/>

Türkiye’de conviviumlar ve Ark of Taste ürünlerinin dışında üç tane de Yeryüzü Pazarı bulunuyor. Bu Yeryüzü Pazarları Şile, Gökçeada ve Foça’da yer alıyor.

- *Foça Yeryüzü Pazarı:* Foça 60.000 kişilik nüfusuyla İzmir'in küçük bir kentidir. Turistik bir destinasyon olmasının yanı sıra İzmir tarım ihracatı için de önemli bir limandır. Foça civarındaki flora ve faunada yer alan birçok önemli endemik ve şifalı bitki çevresel koruma altındadır. Foça Convivium'un yaptığı toplantılarda bu bitkiler yerel toplayıcılara tanıtıldı ve halka kent pazarlarında bu bitkileri satmaları yönünde teşvik verildi. Nisan 2011'de Foça Zeytinalı Conviviumu tarafından her pazar günü 8.30 ve 18.30 saatleri arasında olacak şekilde bir yerel pazar başlatıldı. Pazar kurulması için belediye tarafından şehrin merkezinde ve deniz kenarında bir alan sağlandı. Pazara katılan üreticiler yaklaşık 40 km'lik bir alandan katılım sağlıyor ve satış yapıyor. Bu alanın dışından gelen ürünlerin satışı ve küçük işletmeciler olmayanların satış yapması yasak. Convivium tarafından yerel ürünler ve üreticiler haritalandırıldı ve bu ürün kategorileri şu şekilde ayrıldı: ekmek, taze meyve ve sebzeler, konserve, taze otlar, mantarlar, peynirler, süt, yoğurt, çiçeklerle ilgili ürünler. Pazarda yer alan tek yemek standında yalnızca gözleme satılıyor. Foça Zeytinalı Conviviumu'nun yabani ve şifalı bitkileri tanıtmak ve üretmekte istekli olduğunu belirtmesi önemlidir. Eğitim bu noktada önem teşkil ediyor. Buna ek olarak yabani otların eğitimiyle birlikte pazarda geleneksel üzüm pekmezinin şekere bir alternatif olarak kullanılmasına yönelik kampanya başlatılmaya çalışılıyor. Daha deneyimli üreticilerin yardımlarıyla diğer üreticiler için eğitimler düzenleniyor. Ayrıca üreticiler arasında yerel tohum takasları da gerçekleşiyor. Üreticiler çevreye karşı da duyarlı davranarak naylon poşetler yerine bez ya da geri dönüşümlü torbalar, plastik yerine cam şişeler kullanıyorlar. Çöp azaltımı, geri dönüşüm ve enerji tasarrufu gibi konularda da üreticiler bilgilendiriliyor (Slow Food International, 2019; İzmir Dergisi, 2019).
- *Gökçeada Yeryüzü Pazarı:* Ege bölgesinde yer alan Gökçeada'da, Gökçeada Conviviumu ve Cittaslow Gökçeada önderliğinde Türkiye'nin ikinci Yeryüzü Pazarı 2015 yılında kuruldu. Gökçeada, özellikle yaz aylarında turistik bir bölge olmasının dışında tarım açısından elverişlidir. Toprak verimliliği sayesinde çeşitli

ürünler Çanakkale limanından getirilir. Yeryüzü Pazarı insanları yerel ürünler satmaya ve tarımsal faaliyetleri artırmaya teşvik etti. Denizden yalnızca 5 km uzaklıkta olan Gökçeada'da ekim ve mayıs ayları arasında her cumartesi, haziran ve eylül ayları arasında ise her gün saat 8.30 ve 18.30 arasında pazar kuruluyor. Şehir merkezinde küçük bir alanda kurulan pazarda 15 km'lik bir alandan 12 satıcı tezgâh açıyor. 60 farklı türde meyve, reçel, şifalı bitkiler, taze sebzeler, konserve ve turşular, ev yapımı makarna, yerel Kalabaki üzümünden yapılan şarap, bal, yerel zeytinyağı, sabun, çiğ süt peynirleri, yoğurt ve odun ateşinde pişirilmiş ekmekler satılıyor. Pazarın merkezinde üreticiler ve tüketiciler arasında bağlantı sağlamak için ayrılmış bir alan yer alıyor. Bu alanda Slow Food Conviviumu ve Gökçeada Belediyesi gıda güvenliği yönetmelikleri çerçevesinde üreticilerin ürünlerini korumalarına, etiketlemelerine ve satmalarına yardımcı oluyor, ek olarak da atölye çalışmaları ve eğitimler düzenliyor (Slow Food International, 2019). Ayrıca şehirde yeterli sayıda olmamakla birlikte Yeryüzü Pazarı'nı tanıtan tabelalar bulunuyor (Eşitti ve Harputoğlu, 2015, s. 69). Bu sayede halk da pazar hakkında bilgi sahibi olabiliyor.

- *Şile Yeryüzü Pazarı*: Karadeniz sahil kasabası olan Şile her ne kadar İstanbul'dan 70 km uzaklıkta olsa da büyükşehrin kalabalığından kaçamıyor. Son yıllarda hızla büyüyen İstanbul nüfusu, şehrin binalarla dolmasına ve sahip olduğu zengin türleri yitirmesine neden oldu. Bunlar göz önünde bulundurulduğunda Şile Çiftçi Pazarı umut vaat eden bir sembol oldu. Bu pazar, eski geleneklerini sürdürmek isteyen küçük ölçekli çiftçileri ve gıda üreticilerini temsil ediyor. Aynı zamanda İstanbul'da yaşayan insanları köklerine ve çevrelerine daha yakın hale getirmeyi ve onları çevreye saygı duymaları konusunda bilinçlendirmeyi amaçlıyor. Pazar fikri 2011 yılında çevre köylerden gelen üreticilerin ürünlerini sokakta satabilmeleri için ortaya çıktı. Bugün Pazar her cuma ve pazar günleri merkezde bulunan Terminal Sokağı Pazar Meydanı'nda düzenleniyor ve Şile Belediyesi bünyesinde bulunan birçok üretici burada satış yapıyor. Pazarcıların büyük çoğunluğu meyve ve sebze

üreticileridir. Ayrıca günlük süt ve süt ürünleri de bulunuyor. Şile Yeryüzü Pazarı 2012 yılında Şile Ovacık Köyü Kadın Tohum Derneği'nin girişimi ile faaliyete geçti. 2015 yılında ise resmi olan Dünya Yeryüzü Pazarları listesinde yer aldı. 57 köyden gelen doğal ürünler uygun fiyatlara satılıyor. Pazar Slow Food Şile-Palamut Conviviumu ile işbirliği içerisinde. Tezgâhlar İstanbul Büyükşehir Belediyesi; ücretsiz elektrik, su ve temizlik Şile Belediyesi; üretici eğitimleri ve denetimleri Şile Bölgesi; üretici sertifikaları ise Ticaret ve Tarım Odası tarafından sağlanıyor. 2016 yılında Şile ve Foça Yeryüzü Pazarı iki yılda bir düzenlenen Terra Madre etkinliği kapsamında Torino'da geleneksel ürünlerin yer aldığı stantlarıyla Türkiye'yi temsil etmiştir (Slow Food International, 2019; Şile Belediyesi, 2019; Biovacık, 2019). Şile Yeryüzü Pazarı sayesinde ziyaretçiler daha önce hiç duymadıkları köylerden haberdar oluyorlar ve deneyimlerini başkalarına da aktarıyorlar (Başarangil ve Tokatlı, 2018, s. 15). Bunlar göz önünde bulundurulduğunda Yeryüzü Pazarı sayesinde hem üreticiler hem de tüketiciler farklı açılardan yarar görüyor ve aynı zamanda üreticiler dünyanın her yerinden gelen diğer üreticilerle çeşitli etkinliklerde bir arada bulunabiliyorlar.

Türkiye'de bunlar dışında yapılan projeler de mevcut. Örnek vermemiz gerekirse İstanbul'da faaliyet gösteren Slow food Fikir Sahibi Damaklar Conviviumu tarafından başlatılan "İstanbul Lüfere Hasret Kalmasın" kampanyasından bahsedebiliriz. 2005 yılında Defne Koryürek tarafından kurulan Fikir Sahibi Damaklar 2010 yılında bu kampanyanın öncülüğünü yaptı. Kampanyanın amacı lüferin avlanma boyu olan 14 cm'den üreme boyu olan 24 cm'e yükseltmek ve bilinçsiz avların balık türlerini yok ettiğine dikkat çekmekti (Gezeroğlu, 2013, s. 48). Basında da yankı uyandırdıktan sonra iki yıllık bir mücadele sonunda balık avlarının boylarında değişiklik yapılması yönünde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yeni bir karar yayınlandı.

Tüm bunları bir kenara bıraktığımızda bugün Slow Food Türkiye adına hiçbir şey yapılmıyor. Slow Food Türkiye'nin resmi sitesi olan "www.slowfoodanadolu.com"a erişim sağlanamıyor. Slow Food kriterlerinin yer aldığı ve insanların bu kriterler hakkında bilgi

sahibi olabileceği bir kaynak söz konusu değil. Bu kriterler yalnızca belli kişiler tarafından elde edilmiş ve toplumla paylaşılmamıştır. Slow Food'un Türkiye'deki etkinlikleri için kurulan bloglar ve diğer internet siteleri de güncellenmiyor. Convivium temsilcilerinin mail adresleri güncel değil ve mailler cevapsız kalıyor. Türkiye'de Slow Food temsilciliği mevcut olmadığı için insanların sağlıklı iletişim kurması imkânsız hale dönüşüyor. Ayrıca Slow Food'u tanıtacak herhangi bir broşür de bulunmuyor. Bu yüzden insanlar Türkiye'de Slow Food hakkında bilgi sahibi değiller. Bunlara yönelik çalışmalar yapılmadığı sürece de conviviumlar isimden ibaret olmanın ötesine geçemeyecekler.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM HAREKETİ OLARAK SLOW FOOD: GERMİYAN ÖRNEĞİ

“Yanlış yönde gidiyorsan hızın önemi yoktur.” (Mahatma Gandhi)

Dünyanın geldiği noktada her şey tüketim odaklı olmaya başladı –ki bunun merkezinde doğa yer almakta- ve sürdürülebilirlik kavramı hayatımızdan giderek uzaklaşıyor. Sürdürülebilirlik denildiğinde insanlar bunun yalnızca doğal çevreyi korumakla ilgili olduğunu düşünse de çevrenin korunmasıyla arasındaki en önemli fark: *“Çevre korumada doğa merkeze alınırken; sürdürülebilirlik söz konusu olduğunda işin içine sosyal ve ekonomik eksenler de giriyor. Yani sürdürülebilirlik doğal kaynakların gelecek kuşaklara aktarılmasını amaçlıyor ama bunu günümüz insanların ihtiyaçlarını göz ardı etmeden yapıyor.”* (Karahana, 2014). Lakin bu kadar hızlı tüketirken gelecek nesillere bir şey bırakamayacağımızı fark edemiyoruz ya da etmek istemiyoruz. Gittiğimiz yön yanlış bu yüzden Gandhi’nin dediği gibi hızın bir önemi yok. Bizden sonra gelecek olan nesiller bizim sahip olduklarımıza sahip olamayacaklar belki de birçok bitkiyi, hayvanı ya da doğal yaşamda yer alan herhangi bir şeyi göremeyecekler.

Sürdürülebilirlik kavramı ekonomi, kalkınma, kentleşme, toplum, tarım gibi birçok alanda kullanılıyor. Kullanıldığı alanlardan biri de hizmet sektörünün en önemli kollarından olan turizmdir. Turizm, tarihi ve doğal güzellikleriyle dünyaya açılan ülkemiz için önemli bir gelir kaynağıdır. Ancak turizmin çevreyle doğrudan bir etkileşimi olduğu göz önünde bulundurulduğunda ve çevrenin devamlılığı söz konusu olduğunda sürdürülebilirliğin önemi açıkça ortaya çıkıyor. Burada en önemli soru “Turizmde sürdürülebilirlik sadece çevrenin korunmasıyla mı mümkündür?” olmalıdır. Sürdürülebilirliğin mümkün olması için bunun yetersiz olduğundan bahsetmiştik.

Sosyal ve ekonomik boyuta baktığımızda Slow Food da turizmde sürdürülebilirliğin bir parçası olabilir. Slow Food’un kapsamına baktığımızda yerel ürünlerin devamlılığının,

ekolojinin, tarımın, kalitenin ve uygun fiyatın yer aldığını görüyoruz. Bir turizm hareketinde turist profiline göre değişiklik gösterse de özellikle gastronomi turizmi ve ekoturizm kapsamında seyahat edenler için yerellik ve doğallık önemli bir faktördür. İnsanlar turizm bilincinin artmasıyla her şey dâhil sistemden daha çok, yerel halk ile iletişim içinde olabilecekleri, ne yediklerini veya içtiklerini bildikleri ve kalite aradıkları destinasyonlara seyahat etmeye başladı. Teknoloji sayesinde de fiyat, hizmet, rahatlık ve ürün kalitesi hakkında bilgi sahibi olabilirken öte yandan çevresel, doğal ve kültürel faktörlere karşı hassaslar (Sarkım, 2008, s. 9). Türkiye'nin ilk Slow Food köyü olan Germiyan bu standartların hepsini taşıyor. Turizm bilincinin halka aşılmasıyla ve turizm için gerekli koşulların sağlanmasıyla köyde Slow Food bir sürdürülebilir turizm hareketi oluşturabilir.

1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE TURİZM

Sürdürülebilir turizmi açıklamak için öncelikle “*sürdürülebilir*” kavramını açıklamamız gereklidir. Kavramın ortaya çıkış sebebini İkinci Dünya Savaşı'na kadar götürmek mümkün. Her savaş dünyaya, yeryüzü ve gökyüzü fark etmeksizin büyük çaplı zararlar vermiştir. Ancak İkinci Dünya Savaşı dünyadaki ekolojik dengeyi bozacak, sanayileşmeyi artıracak ve bunun sonucunda da kaynakların tüketimini hızlandıracak kadar etkili olmuştur. Çevre sorunları bir ülke ya da bir bölgeyi etkilemenin ötesinde yeryüzünün tamamında hâkim olmaya başlamıştır (Sipahi, 2010). İkinci Dünya Savaşı çevre sorunlarını tetikleyen ilk hareket değildi. Bir yüzyıl öncesinde, Sanayi Devrimi ile birlikte tüm alanlarda yaşanan gelişmeler nedeniyle hızlı sanayileşme çabalarının bir sonucu olarak doğal kaynaklar ve çevrede telafi edilemez derece zararlar meydana geldi (Kınacı, Pehlivan ve Seyhan, 2011, s. 79). İnsanlığın en büyük sorunlarından biri önce dünyayı her yönden tahrip edip sonrasında ise onu kurtarmak için adımlar atmak olmuştur.

Ağır sanayileşmenin getirmiş olduğu sorunları çözmek adına da ilk adım 1972 yılında atıldı. Stockholm'de düzenlenen Birleşmiş Milletler Çevre Konferansı'nda çevrenin korunması ve geliştirilmesi adına kararların yer aldığı bir bildiri hazırlandı ancak bu bildirinin ülkeler arasında herhangi bir hukuksal bağlılığı yoktu. Buna rağmen bildiride

bahsi geçen, çoğu ilk kez kullanılmış ilke ve kavramlar ilerleyen yıllarda çevre hukukunun temelini oluşturarak, uluslararası çevre koruma anlaşmalarında ve ülkelerin anayasalarında yer aldı (Pallemarts, 1997).

1982 yılında ise Birleşmiş Milletler ikinci adımını atarak “Dünya Doğa Şartı (World Charter for Nature)”nı kabul etmiştir. Hukuki bakımdan bağlayıcılığı olmamakla birlikte çevre hukukunun ana ilkelerinden birini oluşturan *sürdürülebilir kalkınma* kavramına ilk defa yer vermesi açısından önemlidir (Güneş, 2012). 1987 yılında “Ortak Geleceğimiz”, diğer adıyla “Brundtland Raporu” Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu tarafından yayınlandı. Raporda gelecek tehditleri, sürdürülebilir kalkınma, sürdürülebilir dünya ve ekonomi, çevre ve kalkınma arasındaki bağlar, yiyecek güvenliği, ekosistem, enerji kaynakları, endüstriyel gelişim ve etkileri gibi konulara yer verildi. Raporda sürdürülebilir kalkınma *günümüzün gereksinim ve beklentilerini, gelecek nesillerin kendi gereksinim ve beklentilerini karşılama imkânlarını tehlikeye atmadan gidermek* olarak tanımlanmıştır (Brundtland Raporu,1987). Rapor, bu konuda açık bir tanıma yer veren ilk çalışmadır.

Çevresel ve küresel sorunların hızla artmaya devam etmesi nedeniyle 1992 yılına gelindiğinde sorunların yeniden gözden geçirilmesi için Brezilya’nın kenti Rio de Janeiro’da, Stockholm Konferansı’nın 20. yıl dönümünde “Yeryüzü Zirvesi (UNCED)” adı verilen bir toplantı düzenlendi. Katılımın oldukça yüksek olduğu toplantıda; iklim değişikliği ve hava kirliliği ile savaşma, tatlı su kaynaklarının korunması, kıyı alanlarının korunması, ormansızlaşma ve çölleşmeye karşı toprak kaynaklarının korunması, biyolojik çeşitliliğin korunması, tehlikeli atıkların önlenmesi, yoksulluğun azaltılması, insan sağlığı koşullarının korunması ve yaşam kalitesinin artırılması konuları üzerine konuşulup karara varıldı (Erdem, 2011). Brundtland Raporu; Birleşmiş Milletler Çevre ve Kalkınma Konferansı’nın ardından Avrupa Birliği 5. Çevre Eylem Programı (1995), Birleşmiş Milletler İnsan Habitatı Konferansı (İstanbul-1996), Rio+5 Forumu (Rio de Janeiro-2002) ve Dünya Sürdürülebilir Gelişim Konferansı (Johannesburg-2002) gibi uluslararası girişimlere öncülük etmiştir (Ediger ve Çiftçi, 2019).

İklim değişikliği ve kaynakların tükenmesi politikanın da konusu olmuştur.

Sürdürülebilirlik kavramının oluşmaya başladığı yıllara denk gelen “yeşil politika”nın tarihsel süreci 1970’lerin ilk yıllarında başladı. İlk ekolojik siyasi parti olarak ortaya çıkan Avustralyalı Birleşik Tazmania Grubu gelecekte kurulacak olan yeşil partilere öncülük etmiştir ve yeşil politika küreselleşerek parlamentolarda etkili olmaya başlamıştır (Wall, 2013).

1.1 Sürdürülebilir Turizmin Tanımı

Sürdürülebilir turizm, sürdürülebilir kalkınmanın bir parçasıdır ve onun ilke ve stratejilerinin turizme uyarlanmasıyla ortaya çıkmıştır (Kınacı ve diğ., 2011, s. 85). Turizmde sürdürülebilirlik kavramı; “...turizmin kaynağı olan doğal, tarihi, kültürel, sosyal ve estetik değerlerin korunup geliştirilerek çekiciliklerinin devamının sağlanmasını ifade etmektedir.” (Kuter ve Ünal, 2009, s. 147). Sürdürülebilir turizmin birçok tanımı vardır. Garrod ve Fyall’ın (akt. 1998, s. 201) çalışmasına göre sürdürülebilir turizmin farklı tanımları aşağıdaki gibidir:

“Sürdürülebilir turizm, turizm endüstrisi, ziyaretçiler, çevre ve tatilcilere ev sahipliği yapan topluluklar arasındaki karmaşık etkileşimler tarafından yaratılan gerilimleri ve sürtüşmeleri azaltmaya yönelik pozitif bir yaklaşımdır... Hem doğal kaynakların hem de insan kaynaklarının daha uzun süre yaşayabilmesi ve kalitesi için çalışmayı içerir.” (Bramwell ve Lane, 1993).

“(Sürdürülebilir turizm) ziyaretçi, ev sahibi topluluk ve yer arasında daha verimli ve uyumlu bir ilişki amaçlamayı kapsar, böylece kaynakları tüketmeden, ziyaretçiyi kandırmadan veya yerel halkı sömürmeden sürdürülebilecek bir durumu başarır.” (English Tourist Board/Employment Development Group, 1991).

“Sürdürülebilir turizm gelişimi, geleceğe yönelik fırsatları artırırken ve bunları korurken mevcut turistlerin ve ev sahibi bölgelerin ihtiyaçlarını karşılamak olarak düşünülebilir... Kültürel bütünlük, temel ekolojik süreçler, biyolojik çeşitlilik ve yaşam

destek sistemleri korunurken ekonomik, sosyal ve estetik ihtiyaçları karşılayabileceğimiz bir şekilde kaynakların yönetilmesine yol açar.” (Inskeep, 1991).

“Sürdürülebilir (turizm) olmak için kaynaklarla ilişkili ekonomik faaliyetlerin uzun süreli etkilerini göz önünde bulundurmayı kapsayan bir endüstri kuruluşu gerekir, bu yüzden sektörün ve gelecek nesillerin ihtiyaçlarını iki katı ilgilendirir.” (Curry ve Morvaridi, 1992).

“Sürdürülebilir turizm şunlara bağlıdır: a) ev sahibi halkın kısa ve uzun vadede yaşam standartlarının geliştirilmesi yoluyla ihtiyaçların karşılanması b) artan turist sayısının taleplerini karşılaması ve onları cezbetmeyi başarmaya devam etmesi c) yukarıda belirtilen iki amacı yerine getirmek için çevrenin korunması.” (Cater ve Goddall, 1990).

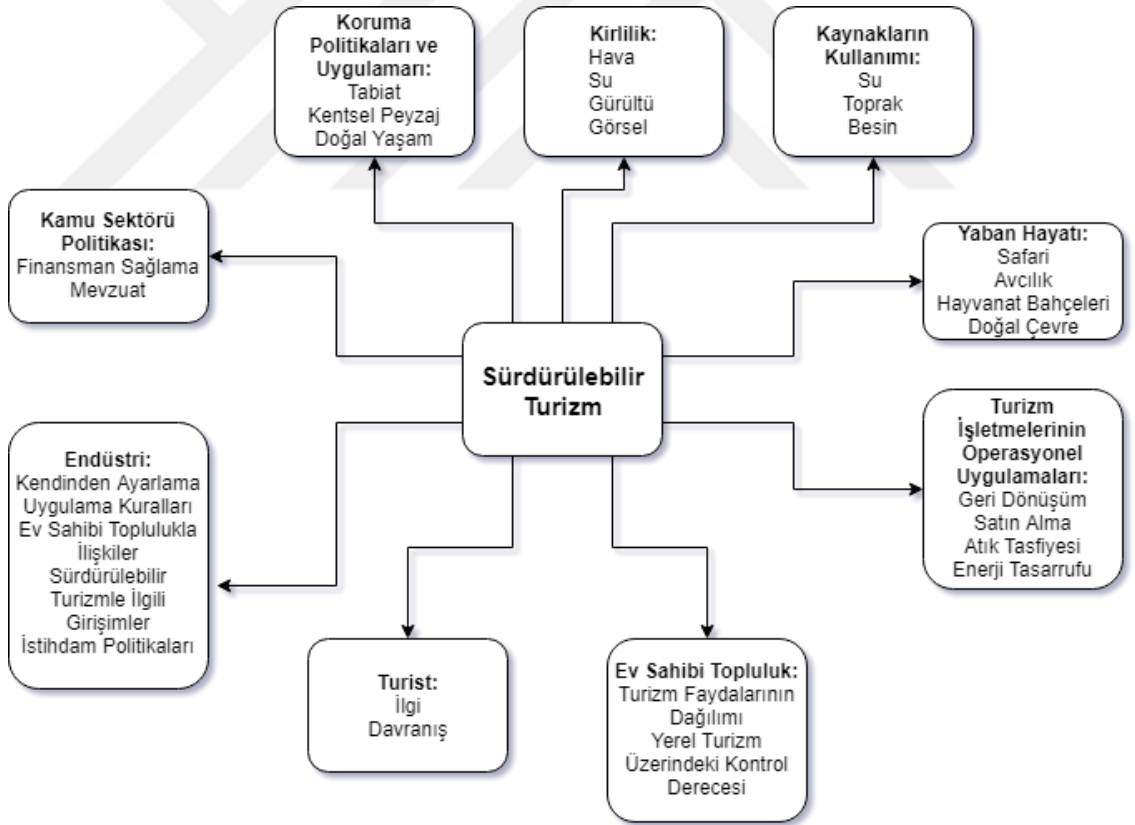
“Turizm endüstrisi söz konusu olduğunda; sürdürülebilir kalkınma açıkça özel bir anlama sahiptir –endüstrinin zorluğu, turizm kapasitesini ve ürünlerin kalitesini onları sürdüren ve yetiştiren fiziki ve insani çevreyi olumsuz bir şekilde etkilemeden geliştirmektir.” (Cronin, 1990).

“Turizm.. doğal, inşa edilmiş ve sosyo-kültürel niteliklerin varlığına dayalıdır... Eğer bu kaynakların sürdürülebilir gelişimi sağlanacaksa, endüstrinin ekonomik gereksinimlerine ve turistlerin deneyimsel ihtiyaçlarına izin verecek şekilde, aynı zamanda kültürel bütünlüğü korurken, biyolojik çeşitliliği koruyarak veya artırarak ve yaşam destek sistemlerini koruyarak yönetilmesi zorunludur.” (Haris ve Leiper, 1995).

Tanımlardan anlaşılacağı üzere sürdürülebilir turizm, doğayı ve toplumu her yönüyle koruyarak gelişim sağlamayı amaçlamaktadır. Sadece turizm açısından olaya yaklaşmak yanlış bir davranış olacaktır. Turizmde sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için turizmin bağlantılı olduğu diğer terimleri de gözden geçirmek gereklidir. Swarbrooke (1999) sürdürülebilir turizmle diğer terimler arasındaki ilişkiyi şu şekilde sıralar: Alternatif turizm, Soft turizm, Çevre dostu turizm, Sorumlu turizm, Ekoturizm, Minimum etkili

turizm. Her bir terimin sürdürülebilir turizmle ilişkili olduğunu ancak hiçbirinin tam anlamıyla sürdürülebilir turizmin karşılığı olmadığını ifade eder. Ayrıca Swarbrooke (1999, s. 15) sürdürülebilir turizmin önemini vurgularken bu kavramın; yavaş ve kontrollü kalkınma sağladığını, nitelikli ve uzun vadeli olduğunu da belirtir.

Aşağıda yer alan tabloda ise sürdürülebilir turizmin kapsamı açıkça görülmektedir. Sürdürülebilir turizm, turizm sisteminin çoğu unsurunu kapsamaktadır. Ancak çevreyi ve tüketiciyi de korumakla yükümlü unsurlara sahiptir. Burada sektöre ve turizm işletmelerine önemli bir görev düşmektedir.



Şekil 3: Sürdürülebilir Turizmin Kapsamı

Kaynak: Swarbrooke, 1999: 16.

1.2 Sürdürülebilir Turizmin İlkeleri

Sürdürülebilir turizmin daha etkili kullanılması ve anlaşılabilmesi için bir takım ilkeler vardır. Bu on temel ilkeyi şu şekilde sıralamak mümkündür (Garrod ve Fyall, 1998; Stabler ve Goodall, 1997; UNEP, 2009):

1. Kaynakların Kullanımında Sürdürülebilirlik: Doğal, sosyal ve kültürel kaynakların kullanımını korumak ve sürdürmek önemlidir, bu durum uzun süreli iş becerisi sağlar.
2. Aşırı Tüketimi ve Atığı Azaltmak: Aşırı tüketim ve atıkların azaltılması uzun vadeli çevresel zararların telafi edilmesinin maliyetini önler ve turizm kalitesine katkıda bulunur.
3. Çeşitliliği Korumak: Doğal, sosyal ve kültürel çeşitliliği korumak ve desteklemek uzun vadeli sürdürülebilir turizm için önemlidir ve endüstri için esnek bir temel oluşturur.
4. Turizmi Planlamaya Entegre Etmek: Ulusal ve yerel bir stratejik planlama yapısına entegre edilen ve çevresel etkinin değerlendirmelerini üstlenen turizm, uzun vadeli uygulanabilirliği artırır.
5. Yerel Ekonomileri Desteklemek: Çok çeşitli yerel ekonomik faaliyetleri destekleyen ve çevresel maliyetleri ve değerleri dikkate alan turizm, hem ekonomileri korur hem de çevresel zararların önüne geçer.
6. Yerel Toplulukların Dâhil Edilmesi: Yerel toplulukların turizm sektörüne tamamen dahil edilmesi, sadece kendilerine ve genel olarak çevreye yarar sağlamaz aynı zamanda turizm deneyiminin kalitesini artırır.
7. Paydaşlara ve Halka Danışılması: Birbirleriyle yan yana çalışabilmeleri ve potansiyel çıkar çatışmalarının çözülebilmesi için turizm endüstrisi ile yerel topluluklar, kurum ve kuruluşlar arasındaki danışma esastır.
8. Personelin Eğitilmesi: Her seviyede yerel personelin işe alınmasıyla birlikte, sürdürülebilir turizmi iş uygulamalarına entegre eden personel eğitimi turizm ürününün kalitesini de artırır.

9. Sorumlu (Güvenilir) Bir Turizm Pazarlaması: Turizme tam ve güvenilir bilgiler sağlayan pazarlama, turistik alanların doğal, sosyal ve kültürel çevrelerine saygıyı artırır ve müşteri memnuniyetini yükseltir.
10. Araştırma Yapmak: Devamlı araştırma yapmak ve endüstriyi etkili verilerle ve analizlerle takip etmek destinasyonlara, endüstriye ve tüketiciye çözüm sağlama açısından önemlidir.

İlkelerden yola çıkarak sürdürülebilir turizmin doğal kaynakları ve çevreyi korurken aynı zamanda eğitilmiş personelle turizmdeki kaliteyi artırdığını, tüketici ile etkileşim halinde olunmasının gerekliliğini vurguladığını söylemek mümkündür.

1.3 Sürdürülebilir Turizmin Amaçları

Sürdürülebilir turizm geniş bir kapsama sahiptir. Turizm işletmeleri sayesinde çevredeki olumsuz etkileri azaltır ve topluma ekonomik açıdan faydalar sağlar. Ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel faktörleri birbirine bağlayan sürdürülebilir turizmin on iki amacı vardır (World Tourism Organization, 2013; Clarke, 2010):

1. Ekonomik Uygulanabilirlik: Turizm destinasyonlarının ve işletmelerinin canlılığını ve rekabet gücünü sağlarken uzun vadede refah düzeyinin oluşmasını ve faydaların temin edilmesini sürdürür.
2. Yerel Refah: Ziyaretçi harcamalarının yerel ölçekte korunmasını içeren, ev sahibi destinasyonun refahı için turizm payının en üst düzeye çıkarılmasıdır.
3. İstihdam Kalitesi: Cinsiyet, ırk, engel ya da başka şekillerde ayrımcılık yapmadan herkese eşit ücret, hizmet ve elverişlilik sağlayarak turizm tarafından yaratılan ve desteklenen yerel işlerin sayısını ve kalitesini güçlendirmektir.
4. Sosyal Eşitlik: Yoksullara sunulan fırsatların, gelirlerin ve hizmetlerin geliştirilmesini içerecek şekilde turizmden sağlanan ekonomik ve sosyal yararların alıcı toplum içerisinde geniş çapta dağıtımını sağlamaktır.

5. Ziyaretçi Memnuniyeti: Ziyaretçileri cinsiyet, ırk, engel ya da herhangi bir şekilde ayırmaksızın hepsine güvenli, tatmin edici ve yeterli bir deneyim yaşatmaktır.
6. Yerel Denetim: Bölgedeki turizmin yönetimi ve gelecekteki gelişimi ile ilgili planlama ve karar verme aşamasında yerel topluluklarla diğer paydaşları iş birliği içinde buluşturmak ve güçlendirmektir.
7. Topluluğun Refahı: Herhangi bir sosyal bozulma ve sömürden kaçınarak, sosyal yapılara, kaynaklara, olanaklara ve yaşam destek sistemlerine erişilecek bir biçimde yerel topluluklardaki yaşam kalitesini korumak ve sağlamlaştırmaktır.
8. Kültürel Zenginlik: Ev sahibi toplulukların tarihi mirasına, kültürüne, geleneklerine ve ayırt edici özelliklerine saygı duymak ve bunları geliştirmektir.
9. Fiziksel Bütünlük: Hem kentsel hem de kırsal alanların kalitesini korumak ve geliştirmek ayrıca çevrenin fiziksel ve görsel olarak bozulmasını önlemektir.
10. Biyolojik Çeşitlilik: Doğal alanların, habitatların ve vahşi yaşamın korunmasını desteklemek ve bunlara verilen zararı en aza indirmektir.
11. Kaynak Verimliliği: Turizm tesisleri ve hizmetlerinin geliştirilmesi ve işletilmesinde kıt ve yenilenemez kaynakların kullanımını en aza indirmektir.
12. Çevre Temizliği: Turizm işletmeleri ve ziyaretçiler tarafından ortaya çıkarılan atığı ve hava, su ve toprak kirliliğini en aza düşürmektir.

1.4 Sürdürülebilir Turizmin Faydaları

Sürdürülebilir turizmin sosyal, çevresel, kültürel ve ayrıca ekonomik açıdan faydalarını sıralamamız gerekirse (Swarbrooke, 1999, s. 10):

- Sürdürülebilir turizm doğal, kültürel ve insan çevreleri üzerinde turizmin nasıl etkili olduğunu anlamayı sağlar.
- Fayda ve maliyetlerin adil bir biçimde dağıtılmasını garantiye alır.
- Turizm hem doğrudan turizm sektöründe hem de çeşitli destek ve kaynak yönetimi sektörlerinde yerel istihdam üretir.
- Ülke içindeki oteller ve diğer konaklama tesisleri, restoranlar ve diğer yiyecek hizmetleri, ulaşım sistemleri, el sanatları ve rehberlik hizmetleri gibi kazançlı endüstrileri canlandırır.
- Ülke için döviz sağlar, yerel ekonomiye sermaye ve para katkısında bulunur.
- Özellikle tarım istihdamının düzensiz veya yetersiz olabileceği kırsal alanlarda yerel ekonomiyi çeşitlendirir.
- Turizm ve diğer kaynak kullanıcılarının bir arada var olabilmesi için, yerel halk da dâhil olmak üzere toplumun tüm kesimlerinde karar verme mekanizmaları için çabalar. Ekosistemin taşıma kapasitesine uygun bir biçimde turizmin gelişmesini sağlayan planlama ve imarları içerir.
- Turizm yerel ulaşım, haberleşme ve toplumun diğer temel yapıları için gelişimleri teşvik eder.
- Turizm yerli ve yabancı ziyaretçilerin yanı sıra yerel halk tarafından da kullanılabilen rekreasyon tesisleri yaratır. Arkeolojik alanların, tarihi yapıların ve bölgelerin korunmasını sağlar ve bu alanlardan ekonomik yönde faydalanılmasına yardımcı olur.
- Doğa turizmi yetersiz tarım alanlarının kullanımını ve doğal bitki örtüsüyle çevrili bölgelerin zarar görmeden kalmasını sağlar.
- Kültürel turizm yerel halkın itibarını artırır ve farklı kültürlerle sahip insanlar arasında daha fazla anlayış ve iletişim fırsatı sunar.
- Çevresel açıdan sürdürülebilir turizm toplumun ekonomik ve sosyal refahı için doğal ve kültürel kaynakların önemini gösterir ve onları korumaya yardımcı olur.

- Sürdürülebilir turizm, turizmin etkilerini izler, turizmi değerlendirir ve yönetir, çevresel sorumluluğa sahip güvenilir yöntemler geliştirir ve olumsuz etkileri yok eder.

2. GERMİYAN KÖYÜ

“..İonlar, kentlerini bizim yeryüzünde bildiğimiz en güzel gökyüzü altında ve en güzel iklimde kurmuşlardır. Ne daha kuzeydeki bölgeler, ne de daha güneyde kalanlar İonia ile bir tutulamaz; hatta ne doğusu, ne de batısı; kimisi soğuk ve ıslak, kimisi sıcak ve kurak olur.” (Herodotos, Tarih I.-142)

MÖ 10. yüzyılda Yunanistan’dan Batı Anadolu’ya göçen İonlar (?), İzmir’den güneye doğru Büyük Menderes Nehrine kadar olan kıyı bölgesine yerleşmiştir (Tekin, 2016; Gezgin, 2012). İonlar tarafından kurulan 12 kent arasında Germiyan köyüne yaklaşık 10 km uzaklıktaki Erythrai (İldırı) da yer almaktadır. Herodotos’un da *Tarih* kitabında bahsettiği gibi İonia topraklarında yer alan şehirler iklimiyle ve doğal güzellikleriyle ünlüdür. Bugün Germiyan köyüne baktığımızda yüzlerce yıl öncesinden izler taşıdığını görüyoruz. İklimin ve doğal yapının getirdiği şartlar bu köyde yetişen ürünlerin çeşitliliğini, mimariyi, göçleri ve günlük yaşamı belirlemiştir.

2.1 Germiyan Köyünün Tarihçesi

İzmir’in Çeşme İlçesi’ne bağlı Germiyan, Alaçatı ve İldırı köyü arasında yer almaktadır. Arkeolojik veriler incelendiğinde köy ve çevresinin tarihini Kalkolitik döneme kadar götürmek mümkündür. Buna ek olarak Tunç Çağı ve tüm antikçağ boyunca burada yoğun bir yerleşim olduğu görülmektedir. Yakın tarihe geldiğimizde Germiyan/cık ismi ise Osmanlı belgelerinde geçmektedir ve 16. yüzyıldan itibaren Çeşme’nin köyleri arasında yer almaktadır (Gezgin, 2019, s. 259).

Türklerin Çeşme ve çevresindeki ilk faaliyetleri 1081’de ilk Türk denizcisi olarak bilinen Çaka Bey’in İzmir ve çevresini ele geçirmesiyle başlar. Ancak Çaka Bey’in

ölümüyle birlikte yaklaşık 20 yıl süren bu egemenlik tekrar Doğu Roma'nın eline geçer. 14. ve 15. yüzyıllara kadar Türkler burada hâkimiyet elde edemezler. Bu tarihlerde Çeşme ve Ilıca arasında bulunan Eski Çeşme Köyü'ne yerleşen Türkler denizden uzak bir yaşam sürerken, Çeşme limanının önem kazanmasıyla ve Çeşme Kalesinin inşası ile birlikte kıyı kesimlere göç etmeye başlarlar. Aynı dönemde Alaçatı ve çevresinde de yoğun bir Türk nüfusu görülmektedir (Gezgin, 2009, s. 29-33). 16. yüzyılda nüfusun yüzde sekseni Türklerden oluşurken, Rumların çiftliklerde çalışmak için adalardan göç etmesiyle birlikte Rum nüfusunun 18. ve 19. yüzyılda Türklerden daha fazla olduğu bilinmektedir (Gezgin, 2012). Bu dönemlerde Germiyan da Alaçatı'nın köyü olarak Osmanlı kaynaklarında geçmektedir.

Germiyan Köyü'nün kuruluş tarihi net olmamakla birlikte Germiyanogulları Beyliğine dayandırılmaktadır. Germiyanogulları'nın hangi tarihte Batı'ya geldiği bilinmemektedir ancak 13. yüzyıl olduğu düşünülmektedir (İslam Ansiklopedisi, 2019). Bizans tarihçisi Ostrogorsky de bu tarihlerde Batı Anadolu'nun Türk Beylikleri tarafından hâkimiyet altına alındığını yazmaktadır (Ostrogorsky, 2017, s. 454). Gezgin (2019) köyün tarihi ve Germiyanogulları arasındaki ilişkiyi şu şekilde ifade etmektedir:

“Germiyanlık veya Germiyan ismi bölgedeki diğer bazı Türkmen aşiretlerine atıf yapan isimlerle birlikte bölgedeki en eski Türkmen yerleşimlerinden birisi olarak kabul edilmektedir. Germiyanogulları ile özdeşleştirilen bu ismin kaynağı hakkında tartışmalar devam etmektedir. Malatya'nın bir bölgesine verilen bir isim ve Danişmendlilerle bağlantısı olduğu, Oğuzların Afşar boyundan geldikleri ve Kütahya'daki Harzemlilerin emrindeki Kanglı-Kıpçaklarla ilişkili olabilecekleri ileri sürülmüştür. Germiyanlıların atası olarak gösterilen Alişir oğlu Muzafferüddin ismi de kanımca bölge için önemlidir. Zeytineli köyünün hemen batısında yer alan ve terk edilmiş bulunan Alişar/Alaşar köyünün ismi bu bağlamda önem arz etmektedir. Alişar isminin Germiyanogullarının ataları arasında kabul edilmeleri ve bu isimle anılan iki köyün yan yana olmaları çok da tesadüfi olmasa gerektir. Germiyanogulları Beylikler döneminde Batı Anadolu'da oldukça etkili olmuş bir güçken I. Murad döneminde Osmanlılara dahil olmuştur. Aydınoğullarının kuruluşunda da önemli rol oynayan

Germiyanoğullarının İzmir ve çevresinde görüldükleri belgeler tarafından aktarılmaktadır.” (Gezgin, 2019, s. 259)

Yerel halkın anlatımına göre ise köy, 500 yıl önce Germiyanoğulları’nın bir toprağı olan Kütahya’dan buraya göçen Kocakeçi lakaplı bir Yörük tarafından kurulmuştur (Kurt, 2016, s. 74). Soyağaçlarına bakıldığında ise köyün geçmişı en az 250 yıl öncesine dayanmaktadır ve köy nüfusunun tamamına yakını Kocakeçi lakaplı Mehmet’in beş oğlunun soyundan gelmektedir (Önen, 1987, s. 35). 20. yüzyılın başlarına baktığımızda ise Rumlarla etkileşim içinde oldukları ancak Çeşme Yarımadası’nda bulunan diğeryerleşim alanlarından farklı olarak az sayıdaki Türk köylerinden biri olduğu görülmektedir (Önen, 2017, s. 1). Köy başlangıçta, köy merkezine 1 km uzaklıkta bir tepede iken net olmayan nedenlerden dolayı şu an bulunduğu noktaya taşınmıştır, ancak aldığı göçler nedeniyle eski sınırına tekrar ulaşmıştır (Yeşiltuna, 2016, s. 98). 2018 yılı verilerine göre Germiyan’ın nüfusu 1240 kişi olarak saptanmıştır ve bu sayının 603 kişisini kadınlar, 637’sini erkekler oluşturmaktadır (Germiyan Nüfusu, 2019).

2.2 Tarım Faaliyetleri

“Yaşamını günlerin gecelerin süresine uydur

Ta ki yıl sona erene dek dönüşünü,

Ve bütün varlıkların anası Toprak

Donansın yeniden türlü yemişlerle.” (Hesiodos, İşler ve Günler 560-563)

İnsanın tarımla tanışmasının 10 bin yıl önce olduğunu daha önce vurgulamıştık. Tarımın başlangıcından günümüze ulaşana dek dünyada pek çok tarım politikası uygulandı. Giderek tarımın daha endüstriyel olduğu günümüzde su yetersizlikleri, verimsiz topraklar, zirai ilaçların verdiği zararlar, hava ve su kirlilikleri baş göstermeye başladı. Yerli tohum satışının yasaklanması, ürünlere kota koyulması, tarım desteklerinin yetersiz olması çiftçilikte büyük düşüşlere neden oldu.

Germiyan’ın en önemli geçim kaynağı tarımdır. Ancak Yeşiltuna’nın köylülerle yaptığı görüşmede 1994 yılından itibaren başlatılan tütün kotası nedeniyle köylünün gelir

düzeyinde düşüş olduğu bu nedenle göçlerin başladığı ifade edilmiştir ve bu tarihten sonra ise zeytincilik önem kazanmaya başlamıştır (Yeşiltuna, 2016, s. 147). Daha öncesinde ise köyde tarım ürünü olarak zeytin, tütün, anason ve buğday mevcuttu. Bu ürünlerin tercih edilme nedeni ise köy ve çevresinde sulama suyu bulunmadığı için susuz tarımın yapılması olarak gösterilebilir (Ertan, 1987, s. 18). 19. yüzyıldan kalma belgelere ve arazilerdeki teraslama sistemlerine bakıldığında ise bugün zeytinlik olarak kullanılan alanların geçmişte bağcılık için kullanıldığı görülmektedir (Önen, 2017, s. 8).

Bugün Germiyan'ın tarım faaliyetlerine baktığımızda ise susuz tarım devam etmektedir. Bu yüzden yetiştirilen ürünler kısıtlıdır ve ekimleri gerçekleştikten sonra verilen can suyuyla yetişmektedirler. Üzüm, bamya, kavun, incir, börülce, acur gibi ürünler başta gelmekle birlikte küçük ölçekte tarım yapılmaktadır. Susuz tarım her bölgede yapılamadığı için Germiyan açısından bir avantajdır ve yetişen tarım ürünlerinin daha lezzetli olmasını sağlar.

Zeytin Germiyan için önemli bir tarım ürünüdür. Binlerce yıldır kullanılan zeytin mitolojide “ölmez ağacı” olarak geçmektedir. Cennetten kovulan Adem'in oğlu Şit'e cennet bahçesinden verilen üç tohumdan söz edilir. Adem öldükten sonra ağzına bu üç tohum koyulur ve bu şekilde gömülür. Bir süre sonra Adem'in mezarında üç tohum yeşerir. Bu ağaçlar Akdeniz'in üç önemli ağacı olan zeytin, sedir ve servidir (Gezgin, D. 2015, s. 192-193). Akdeniz Havzası'nın karakteristik bitkisi olan zeytin MÖ 3. bin yılın ikinci yarısında Suriye'de ortaya çıkmıştır ve buradan Mezopotamya, Anadolu, Girit ve Yunanistan'a yayılmıştır (Özdizbay, 2004, s. 23). Antik Yunan'a gittiğimizde ise zeytinyağının önemli bir ticaret ve günlük kullanım ürünü olduğunu görmekteyiz. Yıkanma, aydınlanma, ölü ritüelleri, tıpta ilaç gibi alanlarda kullanılan zeytinyağı tüm Batı Anadolu'da önemliydi. *Plinius* insan vücudu için kabul edilebilir iki sıvıdan söz eder; biri vücudun içi için “*şarap*”, diğeri dışı için “*zeytinyağı*”dır. Tarihin her döneminde bu kadar önemli bir ürün olan zeytin, Germiyan'da sofralık ve zeytinyağı üretimi için kullanılmaktadır. Yıl içerisinde köyde bulunan stantlardan temin edilebilen zeytin ve zeytinyağı köylü için büyük bir gelir kaynağıdır. Ayrıca Urla-Çeşme-Karaburun Yarımadası'nda yaygın bir şekilde görülen ancak her zeytin ağacında yetişmeyen, ekim-

aralık ayları arasında olgunlaşan *hurma zeytin* de Germiyan Köyünde yetişmektedir (Uhri, 2015).

2.3 Mutfak Kültürü

Anadolu coğrafyası binlerce yıldır çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmaktadır. Bu durumun bir avantajı olarak yemek kültürü de bir o kadar çeşitlidir. Bugün Türkiye'nin her bir bölgesinde farklı malzemelerle farklı yöresel yemekler yapılıyor. Batı Anadolu coğrafyasına baktığımızda ise zeytinyağının buradaki serüveni de göz önünde bulundurulduğunda ağırlıklı olarak zeytinyağlı yemekler ön plana çıkıyor. Mevsim şartlarının etkisiyle bu coğrafyada çeşitli otlar yetişiyor. Sağlık açısından da oldukça faydalı olan bu otlar zeytinyağı ile buluştuğunda tadına doyum olmaz lezzetler sunuyor. Rumlarla olan etkileşim de söz konusu olduğunda onlardan bizim kültürümüze miras kalmış birçok lezzet bugün mutfaklarımızda yer alıyor.

Germiyan Köyünde de bahar yağmurlarıyla birlikte ortaya çıkan Ege otları bölgenin tümüne yayılmıştır. Rumlarla etkileşim halinde olan bu Türkmen köyünde yöreye özgü birtakım tatlar vardır. Bunları şu şekilde sıralamak mümkündür:

- ***Germiyan ekmeği***; Germiyan köyünün simgesi haline dönüşmüştür. Köylülerin ilk başta yalnızca kendileri için ürettiği bir ekmeğin çeşidi iken bugün hem kendileri için, hem satmak için ürettikleri bir ekmeğe dönüşmüştür (Kurt, 2016). Tam buğday unundan ve ekşi maya ile yoğrulan hamur 10-30 cm arasında değişen büyüklükteki tepsilere koyulur ve fırınlarda pişirilir. Bölgedeki turizm hareketlerinin artmasıyla Germiyan ekmeği ün kazanmıştır ve daha fazla üretilmesi söz konusu olmuştur. Girişimcilerden Hasan Mutlu'nun Alaçatı ve çevresinde ekmeği satmasıyla yarımadada tanınır hale gelmiştir. Ekmeğin talep görmesiyle birlikte köyde bulunan modern bir fırının işletmesini devralarak Germiyan'ın geleneksel ekmeğini çok sayıda üretmeye başlamıştır ve buradan da tüm bölgeye dağıtım mümkün olmuştur (Kurt, 2016; Gezgin, 2019).

- **Kopanisti;** Yunanca ezilmiş, dövülmüş peynir anlamına gelmektedir ve Germiyan Köyünde üretilip, tüketilmektedir. Yöresel ve geleneksel bir lezzet olan Kopanisti peyniri Çeşme Yarımadası ve Ege bölgesindeki Yunan Adalarında görülen bir peynirdir. Taze keçi lorunun günlerce karılmasıyla yapılan peynir Rumlarla etkileşimin bölgedeki en belirgin ürünlerindendir (Önen,2017, s. 10). Acı bir tada ve ağır bir aromaya sahip olan peynir keskin kokusuyla farklı bir lezzet sunmaktadır. Köyde günlük tüketimin yanı sıra dışardan gelenler için satışı da yapılmaktadır.
- **Glika;** Yunanca tatlı anlamına gelmektedir ve köyde bu isimle anılan iki tatlı türü mevcuttur. Biri kurabiye şeklinde yapılırken diğeri yine unla yapılan ancak üzüm pekmezi de eklenen bir tatlı türüdür. Un, üzüm şırası ile karılır ve su ile karıştırılmış pekmez içinde kızartılır. Bu yüzden bağ bozumu ve pekmez yapımı dönemlerinde daha sık yapılır (Önen, 2017, s. 11-12).
- **Bazina;** isminden dolayı Rumlardan kalan bir yemek olarak bilinir ve hamur üzerine önceden pişirilmiş etli bamyanın eklenmesi ile yapılır. Ayrıca hamur üzerine üzüm pekmezi dökülerek yapılan bir tatlının da ismidir (Önen, 2017, s. 12).
- **Damat Kurabiyesi (Şekeriçi);** nişan ve bayramlarda yapılan damat kurabiyesi, gelinler ve anneleri tarafından hazırlanarak damada tatlı olarak götürülür. İrmik, un ve yağ ile yoğurulan şekersiz hamura badem ve tarçın eklenir. Fırında pişirilmesinin ardından soğumaya bırakılır. İtır yapraklarının suda haşlanmasıyla elde edilen aromalı suya batırılır ve pudra şekerine bulanır. Bu kurabiyenin de bir ritüeli vardır. Görücü usulüyle yapılan evliliklerde ailelerin ve çiftlerin birbirini yakından tanınması için ziyaretler yapılır. İlk olarak damat tarafı bir tepsi içinde süslediği ve üzerine takılar yerleştirdiği balığı kız tarafına götürür ve balık hep birlikte yenir. Kısa bir süre sonra ise kız tarafı hazırladığı damat kurabiyesi ile iadeziyaret yapar (Bireysel görüşmeler yoluyla elde edildi.).

- ***Kına Lokumu***; kına geceleri, bayramlar ve günlük kullanımda kahvaltı için yapılan bir çeşit ekmektir. Yağ ve sütle yoğrulan sert hamurun içine sakız, tarçın ve karanfil eklenerek mayalanmaya bırakılır, ardından küçük parçalar halinde kesilip tepsilere dizilir ve tekrar mayalanması için bekletilir. Mayalanma süreci bittikten sonra fırında pişirilir ve misafirlere ikram edilir (Bireysel görüşmeler yoluyla elde edildi.).
- ***Sütlü Bulgur***; bir çeşit çorbadır ancak süzülmesiyle geriye kalan kısım börek ve mantı içi olarak da kullanılır. Çekilmiş buğday sütle pişirildikten sonra parçalara ayrılır ve buğday bulgur haline gelene kadar tekrar pişirilir. Ardından isteğe göre sütle ya da salça ile çorba haline getirilir (Bireysel görüşmeler yoluyla elde edildi.).
- ***Kaburga Dolması***; kurban bayramının ikinci günü kurbanın kaburgasından yapılan ve ortak fırınlarda uzun süre ateşte pişen bir tür şölen yemeğidir. Kaburganın içi pirinç ve ciğerle doldurulur ve iki tarafı birleştirilerek dikilir, bu şekilde fırına verilir (Bireysel görüşmeler yoluyla elde edildi.).
- ***Çalkama***; çeşitli otlar ya da kabak ile yapılan bir börek çeşididir. Hamurun normalden daha cıvık yoğrulmasının ardından arasına iç koyulacak şekilde hem tepsinin altına hem de üzerine bu hamur yerleştirilir. Üzerine peynir rendelenip, kızgın fırına verilir (Bireysel görüşmeler yoluyla elde edildi.).
- ***Kesme (Ovalama) Makarna***; hem tatlısı hem tuzlusu yapılan bir tür hamur işidir. Hamurun ovalanıp kesilmesinin ardından tatlı yapılacaksa içerisine süt ve şeker eklenir. Erişteye benzer bir görüntüsü vardır. Üzerine kıymalı sos yapılır ve nohutla süslenir (Bireysel görüşmeler yoluyla elde edildi.).
- ***Çullama***; tavşan veya keklik etinden yapılır. Et haşlanır ve suyuna un koyulur, ardından yağda kızartılır. Günümüzde kuzu eti ya da tavukla yapılıyor (Bireysel görüşmeler yoluyla elde edildi.).

Bu yemekler ve tatlıların dışında Rumlardan miras kalan Sakız inciri ve razakı üzümü de mutfak kültürü içerisine dâhil edilebilir.

2.4 Germiyan Festivali

Çeşme’de bölge turizmini geliştirmek ve turizm sezonunu tüm yıla yaymak amacıyla Çeşme Belediyesi tarafından oluşturulan “9 Durak 9 Deneyim” adıyla bir proje başlatıldı. Çeşme çevresinde dokuz noktada yılın farklı zamanlarında festivaller düzenlenmektedir (Çeşme Belediyesi, 2019). Bu noktalardan birisi de Germiyan köyüdür. Yerel yönetim ve derneklerin katkılarıyla ilk defa 2014 yılında düzenlenen festivale yoğun katılım sağlandı ve bu durum festivalin tekrarlanmasına öncülük etti (Kurt, 2016).

2015 yılında tekrarlanan festival tanıtım yetersizlikleri, hava koşulları gibi olumsuz nedenlere rağmen yerel turistler tarafından ilgi gördü. Devam eden yıllarda da yoğun katılımı ile gerçekleşen festival, 6-7 Ekim 2018 tarihinde beşinci kez düzenlendiğinde diğer yıllara oranla daha sönük geçti. Yapmış olduğumuz gözlemlere dayanarak bu sönüklüğün nedenleri;

- yetersiz tanıtım ve programın geç yayınlanması,
- program için broşür basılmaması,
- Germiyan köyünün yerlisi olup ancak Germiyan’da ikamet etmeyenlerin tezgah açmalarının bu yıl yasaklanması nedeniyle tezgah sayılarındaki azalma olarak sıralanabilir.

Festival programı her yıl benzer şekilde oluşturulmaktadır. Festival kapsamında yapılan etkinlikleri sıralamamız gerekirse;

- Önceden programda belirtilen saatlerde Germiyan ekmeği, sabun, kopanisti, kına lokumu, taş boyama yapımları için kurulan ziyaretçilerin katılımına açık atölyeler,
- *Goca Emine* ismi verilen ve köy sakinlerinden Nuran Erden’e ait olan evde bölgede yetişen otların sergilenmesi,

- *Otantik Ev* adıyla bilinen ve köy sakinlerinden Dilek Özer'e ait olan evde 100-150 yıllık kıyafetlerin ve eşyaların sergilenmesi,
- *Eski Un Fabrikasında* geleneksel tarım aletlerinin ve un öğütme işleminde kullanılan aletlerin sergilenmesi,
- Her yıl değişen konular üzerine köy kahvesinde yapılan söyleşiler,
- Fotoğraf ve resim sergileri,
- “En Güzel Germiyan Ekmeği” yarışması.



Şekil 4: Beşinci Germiyan Festivali Programı

Kaynak: Çeşme Belediyesi, 2019, Erişim tarihi: 14.04.2019, Erişim adresi: <https://www.cesme.bel.tr/haber/festivaller-kenti-cesme-5-germiyan-festivali-icin-gun-sayiyor>

Festival kapsamında kurulan stantlarda yalnızca yerel ürünlerin satışına izin veriliyor. Ayrıca Germiyan dışından gelenlerin bu stantlarda satış yapması da yasak. Festival boyunca “Ege Üniversitesi Turizm Rehberliği Bölümü” öğrencileri tarafından gönüllü olarak köye gelen ziyaretçilere anlatım ve bilgilendirme yapılıyor. Köye gelen ziyaretçilerin en çok ilgi gösterdiği nokta köyün duvarlarındaki resimler oluyor. Bu çizimler köy sakinlerinden Nuran Erden tarafından yapılıyor. İlk olarak sandalyeleri boyamakla başlayan Erden daha sonra duvarları boyayarak devam etmiştir. Transit geçiş olarak kullanılan köyün daha çok ilgi çekmesi için “*Germiyan Hatırası*” başlığı altında bir resim çizmiştir ve bugün Germiyan’a gelen insanlar burada fotoğraf çektirmektedir (Erden, 2017).

2.5 Slow Food Süreci

Germiyan Türkiye’nin ilk *Slow Food Köyü* olarak ismini duyurmuştur. İzmir’in Bardacık Birliği’ne dahil olan köyde Slow Food sürecinden önce Çeşme Rotary Kulübü tarafından kurulmuş bir birlik mevcuttu. 2012 yılında “*Germiyan Toplum Birliği*” adı altında kurulan bu birlik zeytin üretiminin ve kalitesinin artması için köylülere araç-gereç sağlamıştır. Bunun yanı sıra eğitim çalışmaları, meslek edindirme kursları, dikiş kursları, kütüphane kurulması, uçurtma şenliği, Germiyan Festivaline katılım sağlanması, Germiyan’ın sosyo-ekonomik değerlerinin korunmasına yönelik modellerin geliştirilmesi, tabela ve yön levhalarının yerleştirilmesi gibi faaliyetler birlik tarafından yapılmıştır. Bu sayede Germiyan’ın değerlerinin korunması ve köyün kalkınması, hatta bölgeden göç eden genç nüfusun geri dönmesi amaçlanmıştır.

Çeşme Rotary Kulübü birliğin amaçlarına uygun bir hareket olan Slow Food’u Germiyan Köyü ile tanıştırp, köy değerlerinin uluslararası boyut kazanmasını hedeflemiştir. Bu doğrultuda köyden 27, Çeşme Rotary Kulübü’nden 5 olmak üzere toplam 32 katılımcı ile Germiyan’ın Slow Food köyü ilan edilmesi için bir yıl sürecek hazırlık sürecini başlatacak olan protokol 16 Mayıs 2016’da imzalanmıştır ve 2017 yılında Germiyan resmi olarak Slow Food köyü olmuştur (Kurt, 2016; Gezgin, 2019). Bu sayede kültürel, doğal ve tarihsel değerlerini korumanın yanı sıra yerel ürünlerini de koruma altına

alabilecek bir köy haline gelmiştir (Yeşiltuna, 2016, s. 156). Hareketin sloganı olarak ise “Eğer insanlar sağlıklı olmak istiyorsa, yedikleri yiyecekler de sağlıklı olmak zorundadır.” kullanılmıştır (Özkan, Curkan ve Nisari, 2016, s. 215).

Germiyan’ın Slow Food köyü ilan edilmesiyle birlikte uyması gereken birtakım şartlar da ortaya çıkmıştır. Bu şartları sıralamamız gerekirse;

- İşletmelerin yakın coğrafyalarında suni kimyasal gübre ve ilaçlara başvurulmadan, mevsiminde yetişen ürünler kullanılacak,
- Köyden temin edilemeyen ürünler 40 km civarından temin edilecek,
- Yerel ürünleri ve kültürü tehdit eden küreselleşmiş markalar kullanılmayacak,
- Bir sene içerisinde bağ bozumu şenliği düzenlenecek,
- Germiyan’ın otlarını tanıtan etkinlikler düzenlenecek.

Germiyan’ın Slow Food köyü olmasının ardından anlaşmaya destek veren ve bu şartları sağlayan işletmelere sertifika verilmiştir. Bu işletmelerdeki ürünler üzerine Slow Food’un amblemi olan salyangozdan yola çıkılarak *ağzında zeytin dalı tutan bir salyangoz* sembolü tasarlanmıştır ve ürünler üzerine bu sembolü taşıyan etiketler yapıştırılmıştır. Bu sayede dışardan gelen insanlar satın aldıkları ürün hakkında bilgi sahibi olabilmeleri ve güvenle alışveriş yapabilmeleri sağlanmıştır. Bu da köy ekonomisine büyük ölçüde katkı sağlayacak bir hareket olmuştur.



Şekil 5: Germiyan’ın Slow Food Köyü Olduğunu Belirten Kartvizit

Kaynak: Kişisel Arşiv, 2019.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

GERMİYAN'DA SLOW FOOD'UN GÜNLÜK YAŞAM VE TURİZM ÜZERİNE ETKİSİ

1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Çalışmamızın nasıl tasarlandığı, veri elde ederken hangi tekniklerin kullanıldığı, katılımcıların seçimi, görüşme aralığı ve süreçler, son olarak da verilerin analiz biçimi bu bölümde yer aldı.

1.1 Araştırmanın Tasarımı

Çalışmamız nitel çalışma modeli baz alınarak hazırlanmış olmakla beraber Slow Food'un bir sürdürülebilir turizm hareketi olarak değerlendirilmesini kapsamaktadır. Bu bağlamda Slow Food'un kültürel, sosyal ve ekonomik yapıya katkısı ve turizm hareketliliği üzerine etkilerinin incelenmesiyle birlikte hareketin temelde neden başarısız olduğu irdelendi.

Germiyan üzerinde yapılmış çalışmaların sınırlılığı nedeniyle literatür araştırması kısıtlı kaldı ve alanda daha önce yapılmış kısıtlı çalışmaların elde etmeyi amaçladığımız konulardan farklı konulara değinmiş olması nedeniyle soru cetveli özgün şekilde hazırlandı. Sorular hazırlandıktan sonra bir akademisyen tarafından gözden geçirilip son halini aldı. Soruları çalışmanın *yarı yapılandırılmış görüşme tekniği* kısmında uyguladık.

Görüşmeleri Germiyan ve Çeşme'de yerel halk ile Slow Food'a öncülük eden Çeşme Rotary Kulübü eski üyeleri ile 2 haftalık bir süreç içerisinde gerçekleştirdik. Alanın iyi tanınması çalışma sürecinin daha verimli geçmesini sağladı. Beşinci Germiyan Festivalinde ve görüşmeler esnasında gözlemler yaptık ve birtakım veriler elde edilmesini sağladık.

1.2 Veri Toplama Araçları

Durum çalışmalarında bir veri toplama aracının yeterli olmasının yanı sıra birden fazla veri aracının kullanılarak veri zincirinin oluşturulması çalışmanın yapısını güçlendirir

ve çalışmaya olumlu bir katkı sağlar (Yıldırım ve Şimşek, 2018; Seggie ve Bayyurt, 2017; Creswell, 2018). Bu durum göz önünde bulundurulduğunda çalışmamızda iki farklı yöntem kullandık.

1.2.1 Yarı Yapılandırılmış Görüşme

Sürdürülebilir turizm hareketiyle Slow Food hareketinin Germiyan özelinde bağdaştırılmasında derinlemesine bir araştırma yapabilmek adına sosyal bilimlerde en çok kullanılan yöntemlerden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin çalışmaya daha uygun olduğu kararına vardık ve çalışmayı bu yöntemle sürdürdük. Bu sayede diğer tekniklere oranla birden fazla kategoride ölçüm yapma ve çalışma sorularında yer almayan bilgilere ulaşma şansı elde ettik.

Yirminci yüzyılın son çeyreğinde çok sayıda sosyal bilim alanında kullanılan görüşme etkili bir veri toplama yöntemidir. Görüşme yoluyla deneyimler, niyetler, tutumlar, yorumlar ve tepkiler anlaşılmaya çalışılır. Bu noktada görüşme yöntemi birçok güçlü yön içerir ve bu güçlü yönler arasında araştırmaya tanınan esneklik, yanıt oranlarındaki yükseklik, ortamın kontrol edilebilmesi, derinlemesine bilgi yer alır (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde ise yapılandırılmış ve yapılandırılmamış görüşme tekniklerinden farklı olarak önceden hazırlanmış sorulara ek olarak soru sorulabilmektedir, soruların yerleri değiştirilebilmektedir, zaman esnekliği sağlamaktadır ve belirli bir forma dayalı olması sayesinde sistematik bilgi elde edilebilmektedir (Seggie ve Bayyurt, 2017; Yıldırım ve Şimşek, 2018).

Çalışmamızda bu tekniğin tercih edilmesinin başlıca nedenleri arasında çalışmaya kazandırdığı derinlikle beraber çalışmanın çok yönlü olmasını sağlaması ve görüşme yapılan kişilerin verdiği cevaplara göre çalışmanın yönlendirilebilir olması gösterilebilir.

Alanda yapılan kısıtlı sayıdaki benzer çalışmaların sınırlılıkları farklı olduğu için soru cetveli hazırlanırken özgün bir soru yöntemi kullandık. Çalışma esnasında soruların sıralamasını konuşmanın gidişatına uygun olarak değiştirdik ve kimi görüşmelerde bazı soruların sorulmasını gerekli görmedik. Soru cetvelinde demografik sorularla birlikte toplam beş ayrı bölüm ve bölümlerin alt soruları olarak toplamda 45 soru hazırladık. Ana

bölümlerde Germiyan özelinde sorular, yerel halkın yemek ve mutfak kültürü, Slow Food üzerine bilgilerin ölçülmesi, son olarak da turizm ve Germiyan Festivaline yönelik tutumlar yer aldı. Soruları tekniğin yapısına uygun olarak kısa ve anlaşılır nitelikte hazırladık. Sorular cevaplanırken kimi soruların cevapları diğer soruları kapsayacak nitelikte oldu.

Çalışmamızın verilerini 21 Nisan - 1 Mayıs 2019 tarihleri arasında Çeşme ve Germiyan'da yapılan görüşmelerden elde ettik. Görüşmeler öncesinde, görüşme yapılacak kişiler ile tarih ve saat belirledik ve görüşmecilerin istedikleri noktalarda yüz yüze görüşme gerçekleştirdik. Bu sayede kişilerin kendilerini rahat hissetmesini sağladık. Görüşmeye başlamadan önce kişileri çalışma hakkında bilgilendirdik ve izinleri doğrultusunda ses kaydı aldık. Ses kayıtlarının çalışmada elde edilecek bulgular dışında herhangi bir yerde yayınlanmayacağını garanti ettik ve karşılıklı güven sağladık. Geriye dönük veri kaynağı olması açısından kayıtları arşivledik ve gizlilik esaslarını dikkate aldık. Soruları ortalama 30 dakika sürecek şekilde hazırladık ancak görüşme esnasında konuşmaların gidişatı farklı noktalara da değindiği için her bir katılımcı ile ortalama 32-71 dakika arasında sürdü. Görüşme sorularına geçmeden önce yapılan sohbetlerde görüşme sorularıyla benzer konular konuştuk ve görüşme esnasında sorular tekrar sorulduğunda cevapların aynı olduğu teyit ettik.

1.2.1.1 Çalışma Grubu

Araştırmamızın çalışma grubunu Germiyan'da ikamet eden ve köydeki tüm süreçleri deneyimlemiş olan 8 kişi ve Çeşme'de ikamet eden, Slow Food sürecinin oluşmasına öncülük etmiş, turizm faaliyetlerinin gelişmesine destek veren 2 kişi oluşturdu. Çalışmamız hem Slow Food'u deneyimleyenler hem de Slow Food'a öncülük eden kişilerle yapıldığı için farklı görüşme grubuna uygulanmış oldu ve bulguların farklı kaynaklardan alınıp, uyumluluğunun ölçülmesini sağladı.

Kişileri *ölçüt örnekleme yöntemi* ile saptadık. Bu örnekleme yönteminde önceden belirlenen ölçütler doğrultusunda ölçütü karşılayan durumlar çalışılır ve örnekleme dahil edilen sayısı 10 kişi olarak saptanır (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Yaptığımız çalışmada ise bu ölçütün kapsamı Germiyan'da Slow Food sürecini yakından deneyimlemiş ve turizm

faaliyetlerinin içerisinde bulunan kişilerin saptanması oldu. Çalışma grubunun demografik özelliklerinin dağılımı aşağıda tablo 3’te verildi.

Tablo 3: Çalışma Grubunun Demografik Özellikleri

Kişiler	Cinsiyet	Yaş	Yer	Eğitim
Kişi 1	Kadın	57	Germiyan	Önlisans
Kişi 2	Erkek	58	Germiyan	Doktora
Kişi 3	Erkek	62	Germiyan	Lisans
Kişi 4	Kadın	55	Germiyan	Lise
Kişi 5	Kadın	60	Çeşme	Yüksek Lisans
Kişi 6	Kadın	63	Çeşme	Yüksek Lisans
Kişi 7	Kadın	53	Germiyan	Lisans
Kişi 8	Erkek	54	Germiyan	Lisans
Kişi 9	Kadın	55	Germiyan	Lise
Kişi 10	Kadın	49	Germiyan	İlkokul

1.2.2 Yapılandırılmamış Gözlem

Gözlem, kişilerin gözlemlenebilir davranışlarının, deneyimlerinin ve diğer insanlarla olan etkileşimlerinin veri olarak kullanılması şeklinde tanımlanabilir (Seggie ve Bayyurt, 2017). Söz konusu tekniğin kullanılmasının güçlü yönleri olarak sözel olmayan davranışların ortaya çıkmasına olanak vermesi, doğal çevrede gerçekleşmesi, uzun tutulabilir ve zamana yayılabilir olması gösterilebilir (Yıldırım ve Şimşek, 2018).

Gözlem tekniği kendi içinde farklı çeşitlere ayrılır. Çalışmamızda kullanılan türü ise *yapılandırılmamış gözlem* tekniğidir. Kişilerin davranışlarının gözlemlenebildiği doğal ortamda kültürün içine girebilmek, böylece çalışılan kültür ve alt kültürlerin detaylı bir biçimde tanımlanabilmesi için katılımcı gözlemci olarak yer almayı faydalı gördük.

Gözlemler sırasında, gözlemin amacını, gözlemlenecek mekânları ve kişileri belirledik. Yapılan gözlemlerin ana amacı festival süresince ve festival dışında köy

sakinlerinin ziyaretçilere karşı sözlü ve sözlü olmayan tutumlarının incelenmesi, satış yapan ve işletme sahibi olan bireylerin davranışlarının incelenmesi ve karşılıklı iletişimlerin gözlemlenmesidir.

Yapılandırılmamış gözlem tekniğini Beşinci Germiyan Festivali ve köyde yapılan görüşmeler esnasında kullandık. Festivalin yapıldığı 2 günlük süreç ve görüşmelerin yapıldığı 2 haftalık zaman diliminde Germiyan’da uyguladık. Festival süresince insanların en çok etkileşimde bulunduğu mekânlar arasında yer alan; tezgâhların bulunduğu köy meydanını, köy kahvesini ve köyde bulunan işletmeleri odak noktası olarak kullandık. Gözlem için kullanılan süre festival süresince en az 6, en çok 8 saat iken; kullanılan mekân özeline indirgendiğinde en az 1, en çok 3 saat oldu. Görüşme süresince ise yapılan gözlemler en az 30 dakika, en çok 1 saat sürdü.

1.3 Veri Analizi

Görüşmeler ve gözlemlerden elde edilen verileri analiz ederken *betimsel analiz* tekniğine başvurduk. Bu teknik kullanılırken temel amaç elde edilen verilerin daha önce belirlenen temalara göre özetlenip yorumlanması ve bu şekilde bulguların okuyucuya sunulmasıdır. Betimsel analiz tekniği kullanılırken içerisinde dört aşamayı barındırır: analiz için çerçeve oluşturma, tematik çerçeveye göre verilerin işlenmesi, bulguların tanımlanması ve son olarak bulguların yorumlanması (Yıldırım ve Şimşek, 2018).

Yapılan alan çalışması sonucunda tematik bir çerçeve oluşturduk ve verilerin analizi esnasında bu çerçeve doğrultusunda görüşleri aktarırken, temaya vurgu yapanların sayısını 3 kişi (3), 6 kişi (6) şeklinde parantez içerisinde kısaltılarak belirttik. Görüşmelerden yapılan alıntılarda ise kişi ismi yerine, kişi 3 (K. 3), kişi 6 (K. 6) biçiminde parantez içinde kısaltma kullandık.

2. BULGULAR

Çalışmamızın bu kısmında görüşmeler ve gözlemlerden elde edilen bulguların tanımlanması, analizi ve değerlendirmesi yer aldı. Görüşmelerin ve gözlemlerin bulgularını iki ayrı başlık altında inceledik.

2.1 Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular

Görüşmelerden elde ettiğimiz tematik çerçeve kapsamında çalışmanın konusunu ele alan temel düşünceleri bu başlık altında inceledik. Görüşmelerde elde ettiğimiz verileri aktarırken uygulanabilirliğine göre tablolama sistemi ve betimsel analiz kullandık. Bazı bölümlerde kategorilere ayrılacak biçimde soru sorulmadığı için bu kısımlarda yalnızca analiz yaptık. Tabloları oluştururken soruların niteliğine ve verilen cevaplara göre “olumlu, olumsuz ve hem olumlu hem olumsuz; var, yok ve kısmen; başarılı, başarısız ve kısmen; yeterli, yetersiz ve kısmen” olarak kodladık.

2.1.1 Yerel Halkın Germiyan’ın Değerleri Üzerine Genel Bilgisinin Ölçülmesi

Araştırmamızda görüşme yaptığımız kişilere Germiyan’ın tarihini, kökenini, tarımsal faaliyetlerini ve yemeklerini içeren sorular sorduk ve bu şekilde yerel halkın yaşadıkları yer hakkında ne kadar bilgi sahibi olduklarını ölçmeyi amaçladık. Buna ek olarak aynı soruları Çeşme’de yaptığımız görüşmelerde de tekrarladık ve köyde çeşitli girişimlerde bulunan kişilerin köy hakkında ne kadar bilgi sahibi olduğunu saptamayı hedefledik.

Germiyan hakkındaki soruları cevaplayan katılımcıların büyük çoğunluğu (8) Germiyan’ın tarihi hakkında net bilgi sahibi değilken yine büyük bir çoğunluk kökenlerini belirtirken ifade ettikleri Germiyanogulları Beyliği hakkında bilgi eksikliği yaşıyor.

Bir katılımcı “*Köyün tarihi üzerine farklı görüşler var ancak ben Osmanlıdan önce veya Osmanlı döneminde kurulduğunu düşünüyorum. Germiyanogulları Kütahya’dan göç etmişler ancak beylik hakkındaki bilgilerim ortaokul ve lisede öğrendiklerimle sınırlı.*” (K. 1) köyün tarihi üzerine bilgilerini bu şekilde ifade ederken, bir diğer katılımcı “*En az 500*

yıllık bir geçmişe sahip, Türkmen boylarının Anadolu'ya yerleştiği dönemlerde Kütahya'dan buraya göç edilmiş. Germiyanogulları Beyliğine dayandığı tahmin ediliyor ancak beylik hakkında çok bilgim yok.” (K. 2) şeklinde görüş belirtti. Bir başka katılımcı ise “Köyün kaç yıllık olduğunu bilmiyorum ancak Kütahya civarından buraya göçmüşler.” (K. 4) yönünde görüş belirtti. Köyün tarihi hakkında farklı bir bilgi sunan katılımcının görüşü ise; “Köyün tam olarak kaç yıllık olduğunu bilmiyorum fakat büyüklerimiz tarafından buraya yerleşen dedelerimiz hakkında bir hikâye anlatılırdı. Buraya ilk yerleşen dedelerimiz Germiyan'a gelene kadar durdukları her yerde yoğurt mayalamışlar ve kaç gün bozulmadığına bakmışlar. Köyümüze geldiklerinde ise mayaladıkları yoğurt 7 gün ekşimeden kalmış ve buraya yerleşmeye karar vermişler.” (K. 10).

Tarımsal faaliyetler ve yemekler konusunda ise katılımcıların tamamı yeterli bilgiye sahipler. Yaptığımız görüşmelerde özellikle Germiyan'da susuz tarım uygulandığını, Germiyan'da yetişen kınalı bamya ve kavunun ön planda olduğunu vurgularken; zeytinciliğin önemli bir geçim kaynağı olduğunun altını çizdiler.

“Germiyan'a özgü yemekler buranın tarihiyle ve coğrafyasıyla da bağlantılıdır. Germiyan ekolojinin sunduğu zenginliklerden yararlanırken, Türkmen geleneklerine ait birtakım yemeklere sahiptir. Rumlarla olan komşuluk ilişkileri de yemek kültürünü etkilemiştir.” (K. 2).

“Burası bir Ege köyü olduğu için ot ağırlıklı yemekler daha fazla ve çalkama bunlardan birisi. Kavun, domates ve kınalı bamya burada yoğun olarak yetişiyor. Zeytincilik de önemli bir geçim kaynağı olarak kullanılıyor.” (K. 4).

“Germiyan'da Türkmen mutfağının yanı sıra Rumlarla olan komşuluk ilişkileri ve buraya yerleşen Girit mübadilleri sayesinde öğrenilmiş birtakım yemekler var. Bu yüzden mutfak kültürümüzde hem hamur işi hem de ot ağırlıklı yemekler yer alıyor.” (K. 7).

2.1.2 Yerel Halkın Yemek ve Mutfak Kültürü Üzerine Olan Algısı

Araştırmamızda yerel halkın geçmişle bugünü karşılaştırdıklarında yemek ve mutfak kültürlerinde ne gibi farklar olduğunu, özel günlerde ve günlük yemek düzenlerinde farklılıklar olup olmadığını ve geleneksel yemeklerin devamlılığını ortaya çıkarmayı

amaçladık. Bunlara ek olarak kış için ne gibi hazırlıklar yaptıklarını ve bu sorunun içerisinde yer alan mevsiminde sebze-meyve tüketimini araştırdık.

Görüşme yaptığımız kişilerin büyük bir çoğunluğu (8) geçmişle bugün arasında yemek ve mutfak kültürlerinde günün koşullarıyla birlikte değişiklikler olduğunu ifade etti.

“Benim çocukluğumda ve gençliğimde yemek ocakta pişirilir, sofraya aynı yere kurulur, sofraya kalktığında ise yataklar serilirdi. Bunların hepsi aynı mekân içerisinde gerçekleşirdi fakat bugün salonda yemek masasında oturuyoruz.” (K. 2) şeklinde görüş belirten katılımcının yanı sıra diğer katılımcılar *“Gün geçtikçe daha modern olmaya başladık. Benim çocukluğumda herkes yer sofrasında aynı tabaktan yemek yedi ama bugün masada herkesin ayrı yemek tabağı var.”* (K. 3), *“Çocukluğumda yer sofrasında yemek yedik fakat büyüdükçe bu alışkanlığı bırakıp masada yemeye başladık. Yemeğe hep birlikte oturuyoruz ve herkesin masada nereye oturacağı bellidir.”* (K. 7), *“Köydeki evimizde ben çocukken 2 tane oda vardı. Biri yatak odası olarak kullanılırken diğeri yaşam odasıydı. Yemeği de bu yaşam odasında yedik, sofraya hep birlikte otururduk.”* (K. 8) ifadelerini kullandılar.

Yine görüşmelerden elde ettiğimiz verilere göre misafir geldiğinde ve özel günlerde günlük yemek rutinin dışına çıkıldığı ve birtakım farklılıkların olduğu kişilerin çoğunluğu (9) tarafından aktarıldı.

“Önceden haber veren misafirlerimiz için özel yemekler hazırlamaya çalışıyoruz.” (K. 3).

“Misafir geldiğinde yemek çeşidinin çok olmasına özen gösteriyorum.” (K. 4).

“Aileden gelen bir davranış biçimi olarak misafir bizim için çok önemlidir. Onlara her şeyin en iyisini sunmaya çalışırım.” (K. 5).

“Özel misafirlerim geldiğinde günlük kullanımın dışında olan özel yemek takımları çıkarıyorum.” (K. 7).

“Misafir geldiğinde sofrada mutlaka et yemeği, pilav ve tatlı çeşitleri oluyor.” (K.10).

Elde ettiğimiz verilere göre kişilerin tamamı kış için hazırlık yaptığını ve mecbur kalınmadığı sürece mevsimi dışında ürün almamaya özen gösterdiklerini söyledi.

“Kış için birçok hazırlık yapıyorum. Salçamı kendim yaparım, yazın domates konserveleri hazırlarım ve bunlara ek turşu, reçel, tarhana gibi ürünleri de kış için hazırlarım.” (K. 4).

“Özellikle kış için dondurucuya bamya ve barbunya koyarım. Bunun dışında reçel ve yaprak salamurası yapıyorum.” (K. 5).

“Domates ve enginar konservesi yapıyorum, mevsiminde kekik ve nane toplayıp kurutuyorum.” (K. 7).

“Kendi yetiştirdiğimiz sebzelerle kış için hazırlıklar yapıyoruz. Daha çok derin dondurucuda sebzeleri muhafaza ediyoruz.” (K. 10).

Geleneksel yemeklerin devamlılığı konusunda ise kişilerin bir kısmı (3) geleneksel yemekleri yapmayı bilmediğini belirtirken bir kısmı (7) yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasını sağladıklarını ve bu yemekleri günlük hayatlarında dahi yaptıklarını belirtti.

“Geleneksel yemeklerin bir kısmını yapmayı biliyorum fakat örneğin hayatımda hiç bazına yapmadım, yapmayı da bilmiyorum.” (K. 1).

“Geleneksel yemekleri yapmaya ve bunları başkalarına aktarmaya özen gösteriyorum. Misafirlerim için de bu yemekleri yapmaya dikkat ediyorum, unutulmaması gerektiğini düşünüyorum.” (K. 4).

“Yemek yapmayı kendi kendime öğrendim ancak bu süreçte annemden tarifler aldım. Ailemden bana kalan tarifleri kızıma da aktarmaya çalışıyorum.” (K. 5).

“Ailemden ve komşularımdan geleneksel yemekler öğrendim. Bazına ve şekerliğini bunlara örnek olarak verebilirim. Bu yemekleri kızıma da öğrettim.” (K. 7).

“Annem ve ananem geleneksel yemekleri yapmaya devam ediyorlar. Ben de yemek yapmayı annemden öğrendim. Eşim işten daha geç çıktığı için uzun yıllar yemekleri ben yaptım.” (K. 8).

2.1.3 Yerel Halkın Slow Food Hareketi Üzerine Olan Algısı

Yerel halkın Slow Food hakkında bilgi sahibi olup olmadığını, köyde bu konuda ne kadar bilgilendirme yapıldığını, Germiyan’da Slow Food hareketiyle birlikte nelerin değiştiğini, Slow Food’un katkı ve zararlarını, hareketin başarılı mı başarısız mı olduğunu

ve bunun nedenlerini araştırmak amacıyla bu bölümü oluşturduk. Slow Food hakkındaki genel bilgilerin ölçümünden elde edilen bulgular Tablo 4’te görülebılır.

Tablo 4: Yerel Halkın Slow Food Hakkında Bilgilerinin Ölçülmesi

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	TOPLAM
Var	X	X			X	X	X	X			6
Kısmen			X	X					X		3
Yok										X	1

Verilerden elde ettiğimiz bilgiler doğrultusunda Slow Food’un katılımcıların çoğu (6) tarafından bilindiğı, bazılarının (3) bu konudaki bilgilerinin eksik olduğu, çok az (1) kişi tarafından bilinmediğı sonucuna vardık.

Slow Food hakkında bilgi sahibi olmayan (1) katılımcı “*Slow Food hareketi başladığında ben köyde değildim. Akrabalarımından bazıları hareketin içinde yer aldı ancak benim bu konuda çok bilgim yok.*” (K.10) şeklinde düşüncelerini ifade etti. Slow Food hakkında genel olarak bilgi sahibi olan ancak bazı konularda eksikleri olan katılımcının ifadeleri ise; “*Kurucusunun kim olduğunu hatırlamıyorum ancak doğal ve temiz beslenmeye yönelik bir hareket olarak İtalya’da ortaya çıktığını biliyorum.*” (K. 3), şeklinde dir. Tam olarak bilgi sahibi olan bir katılımcı ise Slow Food’un tanımını şöyle ifade etti: “*Endüstriyel leştirilmiş gıdalara karşı oluşturulmuş ve yerel ürünleri destekleyen bir harekettir. İtalya’da Carlo Petrini tarafından ortaya çıkarılmıştır.*” (K. 2)

Kendi yaşam biçimleriyle Slow Food’un felsefesini karşılaştıran katılımcıların tamamı önceden de bu kriterlere uygun biçimde yaşadıklarını ifade etti.

“*Kendi yetiştirdiğim ürünlerde tarım ilacı kullanmıyorum, tamamen doğal olmalarına özen gösteriyorum.*” (K. 3).

“Slow Food ile tanıştıktan sonra bunu bir yaşam biçimine dönüştürdüm ve doğal ürünlerin ne kadar önemli olduğunu, fast food ve endüstriyel gıdaların zararlarını öğrendim.” (K. 5).

“Bizim yaşantımızla Slow Food’un felsefesi birbirine çok benzer, bu yüzden hareketi benimsememiz çok daha kolay oldu.” (K. 8).

Germiyan’da Slow Food hareketi ile birlikte ne gibi değişiklikler olduğu ve turizme olan etkisi konusunda ise katılımcıların çoğunluğu (7) olumlu değişiklikler olduğunu ifade ederken, çok azı (3) olumluların yanı sıra olumsuz değişikliklerin de olduğunu belirtti ve hiçbir katılımcı olumsuz etkisinin olduğunu ifade etmedi. Tablo 5’te elde ettiğimiz bulgular yer alıyor.

Tablo 5: Germiyan’da Slow Food Hareketinin Etkisi Üzerine Algılar

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	TOPLAM
Olumlu	X		X	X	X		X	X		X	7
Olumsuz											0
Hem Olumlu Hem Olumsuz		X				X			X		3

Katılımcılardan olumlu etkisi olduğunu ifade edenlerin görüşleri *“Slow Food sayesinde köyün tanıtımı yapıldı ve daha çok insan buraya gelmeye başladı. Hareket sayesinde insanların önü açıldı, farklı kişilerle tanışma fırsatı elde ettik.” (K. 3), “Ziyaretçilerin sayısı arttı, biz de bu durumdan memnunuz. Çünkü karşılıklı ilişkilerle çift taraflı fayda sağlıyoruz.” (K. 4), “Slow Food Germiyan için çok büyük bir reklam aracı oldu ve Türkiye’de köyün tanınmasını sağladı. Her yerden ziyaretçi gelmeye başladı.” (K. 5) şeklinde iken; hem olumlu hem de olumsuz etki ettiğini ifade eden kişilerin görüşleri *“Slow Food ile birlikte insanlarda para kazanma duygusu oluştu, bu da yöresellikten uzaklaşmalarına neden oldu. Ancak sosyal açıdan katkı sağladı. Önceden birbirlerine**

sadece selam veren insanlar toplantılarla birlikte daha yakın olmaya başladılar.” (K. 2), “Slow Food Germiyan’ın popüler olmasını sağladı ancak bunun olumsuz bir etkisi olarak arsa ve ürün fiyatlarında artış oldu –ki bu da Slow Food’un felsefesine aykırı.” (K. 6).

Slow Food’un köyde başarılı olup olmadığı yönündeki cevaplar ise katılımcıların büyük bir çoğunluğu (8) tarafından başarısız olduğu yönündeyken, çok azı (1) başarılı olduğunu dile getirdi. Kısmen başarılı olduğu görüşünde olan katılımcı sayısı ise yalnızca (1) kişiyle sınırlı kaldı. Tablo 6’da yer alan veriler vardığımız bulguları gösteriyor.

Tablo 6: Slow Food’un Germiyan’daki Başarı Durumuna Yönelik Algılar

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	TOPLAM
Başarılı				X							1
Kısmen			X								1
Başarısız	X	X			X	X	X	X	X	X	8

Slow Food’un neden başarısız olduğuna yönelik katılımcıların görüşleri “Köy bazında Slow Food’un uygulanması çok zor çünkü denetleme imkânı kısıtlı. Slow Food’un Türkiye ayağı ve yerel yönetim yeterince destek vermedi. İnsanlar köyün tanıtımı için bu işe girdiler fakat gereklilikleri yerine getirmediler.” (K. 2), “Mekânların 12 ay açık tutulmaması başarısız olmasının nedenlerinden biri ancak diğer bir neden de hırsın aklın önüne geçmesi oldu. İnsanlar kısa yoldan, kısa zamanda para kazanmak istedi fakat Slow Food uzun vadede sonuçları alınabilecek bir harekettir.” (K. 5), “Hareketin köye gelmesine öncülük eden kişi yeterince ilgilenmedi, hazırlanan projeler İtalya’ya gönderilemedi. Bu yüzden de başarısız bir hareket oldu.” (K. 6), “Slow Food hareketi köyde herkes tarafından tam olarak anlaşılamadı, bu da başarısız olmasına sebebiyet verdi.” (K. 7), “İnsanlar para hırsına kapıldılar bu yüzden de hareketi yeterince anlamadılar. Ayrıca destek veren kişiler de çok çabuk vazgeçtiler.” (K. 9) şeklindedir. Kısmen başarılı olduğunu ifade eden katılımcının görüşü “Nereden baktığınıza göre

değişir. Eğer yaşam felsefesi olarak benimsediyseniz başarılı oldu fakat bunu göstermelik yaptıysanız başarısız oldu. Ayrıca buradaki ürünlerin tanıtımı konusunda da olumlu bir etkisi oldu.” (K. 3) biçimindedir. Başarılı olduğunu düşünen katılımcının görüşü ise; “Bence Slow Food hareketi burada başarılı oldu, yalnızca birkaç kişinin kurallara uymaması nedeniyle geri adım atıldı.” (K. 4) yönünde oldu.

2.1.4 Yerel Halkın Turizm Faaliyetleri Üzerine Olan Algısı

Çalışmamızın bu aşamasında turizmin Germiyan üzerindeki etkisi, yerel halkın turistlere karşı tutumları, turizmin fayda ve zararları, turizm hareketlerinin artırılması için neler yapılabileceği, ulaşım olanaklarının nasıl olduğu konularında yerel halkın görüşlerini almayı amaçladık. Bunlara ek olarak köydeki en önemli turizm faaliyeti olan Germiyan Festivalinin köye olan katkılarını ve zararlarını, festivalin tanıtımı konusunda yeterli çalışma olup olmadığını, fiyat ve ürün içeriklerindeki değişimleri son olarak da Germiyan’ı turistik olarak nelerin ön plana çıkardığını araştırmayı hedefledik.

Turizmin Germiyan üzerindeki etkisini araştırdığımızda katılımcıların bir kısmı (3) sosyal ve ekonomik açıdan olumlu katkı sağladığını ifade ederken, çoğunluğu (7) hem olumlu hem de olumsuz etkilerinin olduğunu ifade etti. Tablo 7’de verilerden elde ettiğimiz bulgular yer alıyor.

Tablo 7: Turizmin Germiyan Üzerindeki Etkisi

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	TOPLAM
Olumlu	X		X							X	3
Olumsuz											0
Hem Olumlu Hem Olumsuz		X		X	X	X	X	X	X		7

Olumlu etkisi olduğunu ifade eden katılımcıların görüşleri *“Köyün ekonomisini olumlu etkiliyor ve daha çok tanınmasını sağlıyor.”* (K.10) şeklindedir. Hem olumlu hem de olumsuz olduğunu ifade eden katılımcıların görüşleri ise; *“Köy gezilerinin artmasıyla Germiyan da turlar kapsamında yer almaya başladı. Köyün tanıtımı açısından olumlu ancak turist açısından bakıldığında olumsuz bir durum ortaya çıkıyor. Köyde turiste yönelik yeterince hazırlık yok.”* (K. 2), *“Turizm Germiyan’ın bir rant alanı olarak görülmesine neden olmaya başladı ve köylünün bu konuda bilinçli olması gerekiyor. Ancak turistlerin gelmesi köyün kalkınması için önemli bir araç.”* (K. 5), *“Turizm ile birlikte tarlalar arazilere dönüştü ve her yere ev yapılmaya başlandı, bu durum da köyün mimarisini bozuyor. Fakat turistlerin gelmesinin köye ekonomik katkısı da oluyor.”* (K. 9).

Yerel halkın turistlere karşı tutumları olumlu yöndedir. Tüm katılımcılar turistlere karşı ayırım gözetmeksizin iyi davrandıklarını, misafirperver olduklarını ve yardım ettiklerini ifade ettiler.

“Biz buraya gelen herkese evimizi açıyoruz, güler yüzle karşılıyoruz.” (K. 3).

“Yeni insanlar tanımayı sevdiğimiz için herkesi evimize davet ediyoruz, evimizi işletmeye dönüştürme düşüncemiz de bu şekilde ortaya çıktı.” (K. 8).

Turizmin Germiyan’a katkılarını ve zararlarını sordüğümüzda katılımcıların çoğu (6) zararının olmadığını, her açıdan katkı sağladığını ifade ederken bir kısmı (4) katkılarının yanı sıra zararlarının da olduğu yönünde görüş belirtti. Hem olumlu hem de olumsuz görüşe sahip olan katılımcıların düşünceleri *“Buraya gelen ziyaretçilerin insanların özel mülklerine çok saygısı yok, bu da benim açımdan zarar veren bir unsur. Öte yandan ekonomik olarak köye katkı sağlıyor.”* (K. 4).

“Biz yeni insanlarla tanışmayı çok seviyoruz bu yüzden gelmelerini istiyorum. Ancak buraya gelen ziyaretçilerin her zaman köylünün mülküne saygısı olmuyor, tüm ağaçlara ve çiçeklere herkesin ortak malıymışçasına eller uzanıyor.” (K. 7).

Germiyan’da turizmin geliştirilmesi için yapılması gerekenler ise katılımcılar tarafından şu şekilde ifade edildi;

“Hizmet sektöründe genç insanların çalışması lazım ancak burada genç nüfus çok az.” (K. 1).

“Satılan ürünlerin daha nitelikli olması ve fiyatların düşük tutulması gerekli.” (K. 2).

“Daha fazla insan evini turistlere açmalı.” (K. 3).

“Ev pansiyonculuğu konusunda eğitim verilmeli ve bir kooperatif hareketiyle Germiyan’a özgü ürünlerin marka haline getirilip pazarlanması gerekli.” (K. 5).

“Slow Food ilkelerine geri dönülürse ve birlik sağlanırsa sadece Germiyan’ın turizm hareketlerine değil tüm Yarımada’ya katkısı olacağını düşünüyorum.” (K. 6).

“Sosyal medyada daha çok tanıtım yapılabilir, biliyorsunuz insanlar artık her şeyi sosyal medyadan takip ediyor.” (K. 7).

“Turizmin gelişmesi için burada bir kültür derneği kurulmalı -ki bu sayede gelenek ve göreneklerimiz başkalarına aktarılabilir.” (K. 9).

“Bungalov tarzı ahşaptan konaklama mekânları yapılabilir. Çok katlı bir otel yapılmasındansa bu tarz girişimlerle hem köyün mimarisi bozulmaz hem de genç nüfus için iş imkânı olur.” (K.10).

Tüm katılımcılar şu an mevcut olan düzenin geliştirilmesi ve bu sayede turizm hareketliliğinin artırılması yönünde hemfikirler.

Ulaşım olanaklarının yeterlilik düzeyini sordüğümüzda ise tüm katılımcılar ulaşımın yetersiz olduğu ve geliştirilmesi gerektiği yönünde fikir beyan etti.

“Aracı olmayan insanların buraya gelmesi çok zor. Taksiyle gelenler oluyor fakat buradan geri dönüşte taksi tutma imkânları da yok. Ulaşım imkânlarının geliştirilmesi lazım.” (K. 1).

“Minibüsler günde yalnızca 3 kere Germiyan’a geliyor, bu da yeterli olmuyor. Kesinlikle ulaşım araçlarının artırılması gerekiyor.” (K. 3).

“Ulaşım olanaklarının yetersizliği Germiyan’ı her açıdan geri bırakıyor.” (K. 6).

Germiyan Festivalinin köye olan katkıları ve zararları yönündeki sorularımız ise tüm katılımcılar tarafından katkı sağladığı herhangi bir zararının olmadığı şeklinde cevaplandı ve tüm katılımcılar festivalin devam etmesini istediklerini ifade etti.

“Festivalin devam etmesi lazım, diğer günlerde aktif olmayan insanlar yılda bir kez de olsa kazanç elde ediyor.” (K. 1), “Festival bölgedeki en başarılı etkinliklerden biri oldu.

Tarihi, kültürel ve gastronomik açıdan zengin bir içeriğe sahip, bence devam etmesi gerekir.” (K. 2) yönünde görüş belirten katılımcıların yanı sıra diğer katılımcılar düşüncelerini “Germiyan Festivali kesinlikle devam etmeli, festival sayesinde el emekleri sergileniyor. Bu emekler göz önünde bulundurulduğunda yerel halk dışında kimsenin satış yapamaması olumlu katkı sağlıyor.” (K. 3), “Germiyan Festivali biraz daha geliştirilerek devam etmeli diye düşünüyorum. Daha fazla kültürel aktivite yer almalı.” (K. 5), “Maddi katkısını bir yana bırakırsak, festival süresince kurulan atölyeler sayesinde köyün unutulmaya yüz tutmuş değerleri hatırlanıyor.” (K. 7) şeklinde aktardı.

Festivalin tanıtımının yeterliliğini ölçmeye yönelik sorduğumuz soru ise katılımcıların büyük çoğunluğu (8) tarafından yetersiz olduğu yönünde cevaplanırken, çok azı (2) yeterli ya da kısmen yeterli olduğunu belirtti. Tablo 8’de elde ettiğimiz bulgular görülüyor.

Tablo 8: Germiyan Festivali Tanıtımının Yeterliliği Üzerine Görüşler

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	TOPLAM
Yeterli			X								1
Kısmen									X		1
Yetersiz	X	X		X	X	X	X	X		X	8

Tanıtım ve desteğin yetersiz olduğunu düşünen bir katılımcının görüşü *“Tanıtımın yetersiz olduğunu düşünüyorum, çoğu insan burada festival olduğundan haberdar değil. Belediye yeterince katkı da sağlanmıyor, etkinlikler bizim çabalarımızla yürüyor.” (K. 1)* şeklindedir, diğer katılımcılar ise *“Belediye tanıtım için çok geç hareket ediyor ve yeterince destek vermiyor.” (K. 2), “İlk yıl festivali belediyeden bağımsız olarak düzenledik ve tanıtımını kendimiz yaptık. Fakat sonraki yıllarda düzenleme konusunu belediye üstlenmek istedi ve bize sosyal medyada tanıtım yasağı getirdi. Festivalin tanıtımını yalnızca kendileri yapıyor ancak çok geç hareket ediyorlar.” (K. 7)* şeklinde görüş belirtti. Yeterli olduğunu

düşünen katılımcının görüşü ise “Yeterli tanıtım yapıldığını düşünüyorum, İzmir’de düzenlenen fuarlarda bile afişlerini gördüm.” (K. 3) biçiminde oldu. Kısmen yeterli olduğunu düşünen (1) katılımcı ise “Sosyal medyada yapılan paylaşımlar sayesinde diğer insanlar da görüp geliyorlar ama daha iyi tanıtım yapılabilir.” (K. 9).

Festival kapsamında ürün içeriklerinde ve fiyatlarında fark olup olmadığı konusunda katılımcıların bir kısmı (3) değişmediğini ifade ederken, bazıları (3) değiştiğini, çoğunluğu (4) ise kısmen değiştiğini belirtti. Tablo 9’da kişilerin cevaplarından elde ettiğimiz bulgular mevcut.

Tablo 9: Festival Kapsamında Satılan Ürünlerin İçeriklerindeki ve Fiyatlarındaki Değişim Üzerine Görüşler

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	TOPLAM
Var					X	X			X		3
Kısmen	X	X		X						X	4
Yok			X				X	X			3

Değişim olduğu yönünde görüş belirtenlerin ifadeleri “Her geçen gün fiyatlar artıyor, bu durumun önüne geçilmeli.” (K. 5), “1 hafta önce pazarda satılan aynı ürünün fiyatı festivalde daha yüksek oluyor.” (K. 6) şeklindedir. Değişim olmadığını ifade edenlerin görüşleri ise “Fiyatlarda değişiklik olmuyor. Sadece festivale özel yapılan bazı yemeklerin fiyatı o gün için belirleniyor.” (K. 7) şeklindeyken, kısmen değişim olduğunu ifade eden katılımcıların düşünceleri “Ufak tefek değişiklikler oluyor fakat bunu kontrol etmek de çok mümkün değil.” (K. 2), “Herkes yapmasa da köyde yaşayan bazı insanlar fiyatlarda değişiklik yapıyor.” (K. 4).

Son olarak yerli ve yabancı turistlerin Germiyan’ı neden ziyaret etmeleri gerektiğini, köyü önemli yapan şeylerin neler olduğunu sorduğumuzda ise katılımcılar görüşlerini şu şekilde ifade etti:

“Burası Çeşme’de kalan son köylerden biri, bu yüzden köy dokusunu görmeleri için önemli. İnsanlarımız sıcakkanlı ve misafirperverdir, herkese karşı samimiyiz.” (K. 1).

“Civarda eski köy kalıntıları ve çok yaşlı zeytin ağaçları var. Turların kapsamına eklenmeli çünkü bunlar görülmesi önemli olan değerler.” (K. 2).

“Germiyan’ın havası ve iklimi çok güzel. Ayrıca insanları sıcakkanlı ve yemekleri çok lezzetli.” (K. 3).

“Germiyan doğal ve otantik bir köy. Eğer insanlar köy kültürü görmek istiyorlarsa buraya gelebilirler.” (K. 4).

“Germiyan gastronomi turizmi açısından önemli bir konuma sahip.” (K. 5).

“Germiyan’da bilinçli insan sayısı çok yüksek ve burada geleneksel tarım yöntemleri devam ediyor.” (K. 6).

“Yarımada’da köy yapısını koruyan tek yer Germiyan, eğer insanlar unuttukları köy yaşantısını tekrar görmek isterlerse burayı ziyaret edebilirler.” (K. 7).

“Çeşme’de bozulmadan kalmış tek köy Germiyan, insanlar buranın doğallığını bozmadıkları sürece gelip görsünler isterim.” (K. 8).

“İnsanlar daha önce bilmedikleri lezzetleri tatmak isterlerse buraya gelebilirler.” (K. 9).

“Diğer köylerde yaşayanlara göre bizim köyümüzde yaşayan insanlar daha sıcakkanlı. İnsanların buradan bir şey almalarına gerek yok, sadece sohbetimiz için bile gelebilirler.” (K. 10).

2.2 Gözlemlerden Elde Edilen Bulgular

Çalışmamızda kullanılan yapılandırılmamış gözlem tekniğini Germiyan’da iki farklı süreç içerisinde kullandık ve elde ettiğimiz bulguları iki başlık altında topladık.

2.2.1 Beşinci Germiyan Festivalinden Elde Edilen Bulgular

Çalışmamızın konusu kapsamında 6-7 Ekim 2018 tarihleri arasında gerçekleşen Beşinci Germiyan Festivalinde yerel halkın ve gelen ziyaretçilerin birbirleriyle olan

etkileşimlerini, tavır ve tutumlarını gözlemledik. Bu süreçte elde edilen bulgular çalışmamızın bu kısmında yer aldı.

Germiyan Festivali kapsamında kurulan stantlar köy meydanında yer alıyor. Dolayısıyla festivalin ana merkezini bu meydan oluşturuyor. Köylüler ve ziyaretçiler arasında en çok temasın gerçekleştiği alan olarak önem teşkil ediyor. Festival süresince yaptığımız gözlemlerde yerel halkın stantlarda ziyaretçilere karşı güler yüzlü ve yardımsever olduklarını; ziyaretçilerin köylülere karşı olan tavır ve tutumlarının genel çerçeve itibarıyla olumlu olduğunu, yalnızca bazı ziyaretçilerin fiyatlar konusunda memnuniyetsiz olduğunu gözlemledik. Bunların dışında rahatsız edici herhangi bir unsur gözlemlemedik.

Köyün girişinde yer alan ve ziyaretçilerin ilk karşılaştıkları mekân olan köy kahvesinde yaptığımız gözlemlerde ise ziyaretçiler ve köylüler arasındaki etkileşimin kuvvetli olduğu, birbirleriyle temastan kaçınmadıkları bulgusuna ulaştık.

İşletmelerde yaptığımız araştırmalarda ise işletme sayısının az olması ve oluşan yoğunluk nedeniyle birtakım aksaklıkların yaşandığını, bazı ziyaretçilerin bu durumu olumsuz karşıladığını ancak genel itibarıyla hem ziyaretçiler hem de işletme sahipleri tarafından iletişimi bozacak herhangi bir davranışın sergilenmediğini, sözlü veya sözlü olmayan çatışmaların yaşanmadığını gözlemledik.

Festival süresince bu mekânlar dışında da herhangi bir çatışma, iletişim bozukluğu, olumsuz tavır ve tutum gözlemlemedik. Köy sakinleri genel olarak ılımlı, hoşgörülü, yardımsever ve misafirperver davrandı. Yalnızca gelen ziyaretçilerin bir kısmının çevre konusunda hassas olmadıklarını, hem çevre hem de gürültü kirliliğine sebebiyet verdiklerini, özel mülke saygı duymadıklarını gözlemledik.

Ziyaretçilerin Slow Food hakkında bilgi sahibi olmadıkları, bu konuda da köyde yeterince bilgilendirici levhanın olamaması gözlemlerimiz arasında yer aldı. Ziyaretçilerin en çok ilgi gösterdiği unsur ise duvar resimleri oldu.

2.2.2 Görüşmeler Süresince Elde Edilen Bulgular

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğini uygulamak amacıyla Germiyan'da bulunduğumuz iki haftalık süreçte yerel halk ve ziyaretçiler arasındaki etkileşimi, birbirlerine karşı tavır ve tutumlarını gözlemledik. Görüşmelerin büyük çoğunluğu işletme olarak kullanılan yerlerde gerçekleştiği için yaptığımız gözlemlere pozitif katkısı oldu.

İşletmelerde bulunduğumuz süre dâhilinde gelen ziyaretçiler güler yüzle karşılandı ve olumsuz herhangi bir tavır sergilenmedi. Bazı işletme mekânlarında kişiler birebir ziyaretçilerle temas içerisinde oldu. Ziyaretçi tavır ve tutumlarını incelediğimizde ise sözlü veya sözlü olmayan herhangi bir olumsuzluk gözlemlemedik. Ziyaretçilerin çevrelerine karşı duyarlı oldukları ve yerel halka karşı samimi tavırlar sergilediklerini gözlemledik.

Ziyaretçiler tarafından olumsuz karşılanan tek şeyin köyde yerel ürünleri temin edebilecekleri bir pazarın eksikliği olduğu bulgusunu elde ettik. Festival süresince gözlemlediğimiz gibi festival dışındaki günlerde de ziyaretçilerin ilgisini en çok çeken şey duvar resimleri oldu.

SONUÇ VE TARTIŞMA

Slow Food'un turizme katkısını ve köyde yaşayan yerel halk üzerindeki etkisini araştırdığımız çalışmamızda, Slow Food'un turizme katkısının olduğu ve köy bazında değerlendirildiğinde yerel halk üzerinde olumlu etki yarattığı sonucunu elde ettik. Ancak yaptığımız çalışmada yerel halkın yaşadıkları yerin tarihi hakkında tam olarak bilgi sahibi olmadıkları sadece kısa bilgiler verebildikleri, bunun aksine görüştüğümüz kişilerin tarımsal faaliyetler ve yemekler konusunda yeterli düzeyde bilgi sahibi olduğu yönünde tespitler yaptık. Geçmişle günümüz arasındaki yemek ve mutfak kültürünü kıyasladığımızda ise günümüzün getirdiği şartlar doğrultusunda birtakım değişiklikler olduğunu, eski köy yaşantısının terk edildiğini ancak geleneksel yemeklerin halen pişirildiğini ve gelecek nesillere aktarıldığını söylememiz mümkündür.

Köydeki mevcut düzene baktığımızda Slow Food'un felsefesiyle yerel halkın yaşamı arasında benzerlik olduğunu söyleyebiliriz. İnsanlar doğal ürünlerle beslenmeyi tercih ediyorlar ve yetiştirdikleri ya da sattıkları ürünlerin de tamamen doğal olmasına özen gösteriyorlar. Kış için yaptıkları hazırlıklar sayesinde de mecbur kalmadıkları sürece mevsim dışı meyve-sebze alışverişi yapmıyorlar.

Slow Food'un yarattığı olumlu etkileri dikkate aldığımızda, hareket sayesinde köyün tanıtımının sağlandığını ve bu sayede daha çok insan tarafından ziyaret edildiğini vurgulayabiliriz. Ayrıca Slow Food'un, köylülerin yemek kültürlerinin halihazırda doğal ve sağlıklı gıdalar üzerine kurulu olması nedeniyle yemek kültürü üzerinde etki yaratmasa da sosyal ve ekonomik hayat açısından etkili olduğunu belirtebiliriz. İnsanların birbirleriyle daha samimi ilişkiler kurmasını ve ekonomik açıdan kalkınmayı sağlıyor.

Slow Food hareketinin köyde yarattığı olumlu etkileri bir kenara bıraktığımızda, hareketin herkes tarafından tam olarak anlaşılmadığı, insanların bu konudaki bilgilerinin ezbere dayalı olduğu ancak Slow Food felsefesinin içselleştirilemediği, mevcut düzenleriyle uyum göstermesine rağmen yaşam tarzından çok para kazanma aracı olarak görüldüğü fakat Slow Food'un içinden doğan diğer Slow felsefelerine göre bu düşüncenin yanlış olduğu bilgisinin eksikliği söz konusudur. Köydeki Slow Food çalışmaları sırasında

yeterli düzeyde eğitim verilmediği, çalışmaların aceleye getirildiği ve yetkililerin bu süreçte yeterince destek vermediği anlaşıyor. Köyde Slow Food için yeterince hazırlık yapılmadan, hareketin felsefesine uygun mekânların yeterli sayıya ulaşması beklenmeden ve en önemlisi uzun vadede sonuçlarının alınabileceği ve bunun kısa yoldan para kazanma fikrine aykırı olduğu aşılardan çok hızlı bir şekilde Slow Food köyü olarak ilan edildiği sonucuna varıyoruz.

Öte yandan köydeki turizm hareketliliğini artırdığı gerçeği göz önünde bulundurulduğunda Slow Food'un doğru biçimde uygulandığında bir sürdürülebilir turizm hareketi olarak kullanılabileceğini, bunun da köyün ekonomik olarak kalkınmasına ve gelişmesine yardımcı olacağını söyleyebiliriz. Daha önce de vurguladığımız gibi sürdürülebilir turizmin ilke ve amaçlarıyla Slow Food felsefesi ortak noktalar taşıyor. Bu doğrultuda elde ettiğimiz sonuçları incelediğimizde yerel halka yeterli eğitim verildiğinde, yerel yönetimle iş birliği sağlandığında, turizme elverişli mekânların sayısı artırılıp hizmet sektöründe istihdam edilebilecek bireyler yetiştirildiğinde, yerel halk bir bütün olarak hareket ettiğinde ve bu oluşumlar için yeterli zaman tanındığında Slow Food girişiminin başarılı olabileceği sonucunu elde ettik.

Turizm hareketliliğine katkı sağlayan festival unsurunu değerlendirdiğimizde ise tanıtımın yetersiz olması ve yerel yönetim tarafından verilen desteğin eksik olması nedeniyle festivale katılım oranının düştüğünü söylememiz mümkündür. Festival süresince yalnızca yerel halkın satış yapabilmesi ve satılan ürünlerin yerel olması ekonomik açıdan ve sürdürülebilirlik açısından önemli bir faktör olarak karşımıza çıkıyor. Slow Food'un iyi, temiz ve adil ilkelerinden yola çıkarak festival sürecini değerlendirdiğimizde ise iyi ve temiz ilkesinin uygulanabilir olduğunu fakat adil ilkesinin ürünlerin normal fiyatından daha yüksek satılması nedeniyle uygulanamaz olduğunu görüyoruz.

Yerel halkın turistlere ayırım gözetmeksizin en iyi şekilde ev sahipliği yaptığı açıkça görülürken, turizm adına yapılması gereken önemli girişimler söz konusudur. Girişimler gerçekleştiğinde köyün mevcut turizm hareketine olumlu katkısının olacağını belirtebiliriz. Turizmin önündeki en önemli engelin de Germiyan'a ulaşım olanaklarının yetersizliği olduğunu vurgulamamız gerekir. Yarımada'daki turizm hareketliliği göz önünde

bulundurulduğunda turistlerin çevredeki turizm olanaklarından yararlanırken Germiyan'ı istedikleri zaman ziyaret edemiyor olmaları turizmin gelişmesinde bir engel olarak karşımıza çıkıyor. Ulaşım konusunda yerel yönetimin yapıcı ve destekleyici olmaması bu engeli aşılamaz hale getiriyor –ki bu yalnızca ziyaretçileri değil aynı zamanda Germiyan halkını da olumsuz etkiliyor. Yeterli sayıda işletmenin olmaması ve mevcut işletmelerin de 12 ay açık olmaması ekonomik açıdan köyü kısıtlıyor ve gelen ziyaretçilerde olumsuz yönde algı yaratıyor.

Son olarak yerel halkın turizmi desteklediği ancak bu konuda eksik olduğu, köy dokusu bozulmadığı sürece ziyaretçilerden memnun olduğu ve destek verildiği takdirde önemli girişimler yapmaya hazır oldukları sonucunu çıkardık.

ÖNERİLER

Araştırmamızdan elde ettiğimiz sonuçlar göz önünde bulundurulduğunda gelecekte Slow Food adına yeni girişimler yapılırken dikkat edilmesi gereken birtakım önerilerimiz söz konusudur. Öncelikle Slow Food hareketinin gerektirdiği tüm eğitimler gerekirse uzun bir döneme yayılarak ancak eksiksiz bir biçimde verilmelidir. Bu eğitimler verilirken her yaş grubuna ve her eğitim seviyesine uygun ve başkalarına aktarılabilir düzeyde olmalıdır. Yalnızca kriterlerin ezberde kalmasının ötesinde bunun bir yaşam felsefesi olduğu düşüncesi her kesime aktarılmalıdır. Hareketin sonuçlarının uzun vadede alınabileceği, bunun bir para kazanma aracı olarak görülemeyeceği düşüncesi vurgulanmalıdır. Yerel yönetim ve halk iş birliği içinde hareket etmeli ve destekler eksiksiz devam etmelidir. Yerel yönetimin alt yapı, ulaşım ve çevre düzenlemeleriyle devamlı olarak ilgilenmesi gereklidir. Harekete geçilmeden önce uygulanacak bölgede gerekli hazırlıklar yapılmalıdır. Bu hazırlıklara örnek olarak; Slow Food'a uygun iş yerlerinin açılması ve bu iş yerlerinin 12 ay açık olmasının sağlanması, bu mekânlarda hizmet verecek kişilerin turizm sektöründe deneyimli ve eğitilmiş olması, bölgeye özgü geleneksel değerlerin bir araya getirilmesi ve kitaplaştırılması verilebilir.

Ayrıca Germiyan'daki başarısızlıktan yola çıkarak Slow Food'un tanıtımının yetersiz olduğunu, dışardan gelen ziyaretçilerin bu konuda bilgi sahibi olamadıklarını gördük. Bunun önüne geçmek adına kamusal mekânlardan kolayca elde edilebilecek broşürler ve uygulanan bölgeyi tanıtıcı kitapçıklar hazırlanabilir. Bunlara ek olarak Slow Food işletmelerine ve yoğun olarak kullanılan mekânlara Slow Food'u ve kriterlerini tanıtıcı büyük afişler asılabilir. Böylece insanlar işletmeden beklentilerinin ne yönde olması gerektiğini, örneğin bir Slow Food işletmesinde kola içemeyeceklerini görmüş olurlar.

İşletmelerin yanı sıra kooperatifler ve yerel pazarlar kurularak hem halkın ekonomik açıdan güçlenmesi hem de ziyaretçilerin ürün çeşitliliği üzerine algılarının oluşması sağlanabilir. Uygulandığı bölgeye ait özel bir internet sitesi kurularak insanların 7 gün 24 saat bilgi alması desteklenebilir. Bu internet sitesinde yöresel ve geleneksel ürünlerin satışı da yapılabilir. Bu sayede çalışma imkânı olmayan bireyler de ekonomik kazanç elde

edebilirler. Açıklayıcı etiket kullanarak da tüketicilerin yedikleri besinler hakkında bilgi sahibi olmalarına imkân verebilirler.

Denetim konusu sıkı tutulmalıdır ve kuralları bozanlar için cezai yaptırım uygulanabilir. Hareketin içinde yer alan bireylerin de birbirlerini denetlemesi ve kuralların dışına çıkanları uyarması sağlanabilir. Adil ilkesine uyularak ürün fiyatlarının standart olmasına özen gösterilebilir.

Yıl içerisinde tüketici ve üreticiyi bir araya getirecek çeşitli etkinlikler düzenlenebilir. Yine yıl içerisinde çeşitli kurslar ve lezzet eğitimleri verilebilir. Yurt dışındaki etkinliklere katılım sağlanabilir ve diğer ülkelerdeki insanlarla bir araya gelinerek fikir alışverişinde bulunulabilir.

Slow Food'un tanıtımı yapılmadan önce bu önerilerde yer alan gereklilikler yerine getirilmeli ve sonrasında tanıtım aşamasına geçilmelidir. Aksi takdirde hareketin özümsemesi ve anlaşılması imkânsız hale gelerek başarısızlığa sebebiyet verebilir. Bir turizm hareketi olarak kullanıldığında Slow Food'un ilkelerine ve felsefesine sadık kalınmalıdır ve yerel dokunun bozulması herkes tarafından önlenmelidir.

Gelecekte Germiyan'da ve olası Slow Food kentlerinde yapılacak çalışmalarda nitel ve nicel araştırma teknikleri birlikte kullanılarak yerel halk ve ziyaretçiler arasında karşılaştırmalı bir araştırma yürütülebilir. Ziyaretçilerin işletmelerden ve yerel halktan beklentileri ölçülebilir.

KAYNAKÇA

- Amin, S. (2017). *Kapitalizmden Uygarlığa* (Çev. Dönmez, Y. & Atabağsoy, N.). İstanbul: Yordam Kitap. (Özgün çalışma, 2008).
- Başarangil, İ. & Tokatlı, C. (2018). Yavaş Yemek: Şile Yeryüzü Pazarı Ziyaretçilerinin Memnuniyet Düzeylerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(1), 3-19.
- Bucak, T. & Turan, Ö. (2016). Bölge Turizmine Yeni Akımların Etkisi: Gökçeada Yavaş Yemek Örneği. *Journal of Yasar University* 11 (43), 211-219.
- Clarke, J. (2010). A Framework of Approaches to Sustainable Tourism. *Journal of Sustainable Tourism* 5 (3), 224-233.
- Creswell, J. W. (2018). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşım Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni* (Çev. Ed. Bütün, M. & Demir S. B.). Ankara: Siyasal Kitabevi. (Özgün çalışma, 2013).
- DeMeulenaere, S. (2008). 2007 Annual Report Of The Worlwide Database of Complementary Currency Systems. *International Journal Of Community Currency Research*, 12: 2-9.
- Dunn, E. & Norton, M. (2019). *Mutlu Para: Daha Mutlu Harcama Yapmanın Bilimi* (Çev. Güngör, T.). Ankara: İmge Kitabevi. (Özgün çalışma, 2013).
- Eagleton, C. & Williams, J. (2011). *Paranın Tarihi* (Çev. Kahya, F.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları. (Özgün çalışma, 1997).
- Erdem, M. (2011). 1992 Birleşmiş Milletler Çevre ve Gelişme Konferansı. *Milletlerarası Hukuk ve Milletlerarası Özel Hukuk Bülteni*, 11(1-2), 27-36.
- Ertan, H. A. (1987). *Çeşme'nin Germiyan Köyünde Seçilmiş Bir Grup Anason Yetiştiren Tarım İşletmesinin Karşılaştırmalı Ekonomik Analizi ve Model İşletme Planlarının Geliştirilmesi Hakkında Bir Araştırma* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Ege Üniversitesi, İzmir.

- Eşitti, B. & Harputoğlu, D. (2015). Citta Slow Şehirlerde Yerel Halkın Earth Markete Yaklaşımı: Gökçeada Destinasyonu Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(1), 67-71.
- Garrod, B. & Fyall, A. (1998). Beyond The Rhetoric of Sustainable Tourism?. *Tourism Management* 19 (3), 199-212.
- Gezeroğlu, E. (2013). *Sivil Tophum Kuruluşları Kampanyalarında Medyanın Rolü Slow Food/Fikir Sahibi Damaklar “İstanbul Lüfere Hasret Kalmasın” Kampanyasının İncelenmesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanından elde edildi (Tez no:351079).
- Gezgin, D. (2015). *Bitki Mitosları*. İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Gezgin, İ. (2009). *Tarih Boyunca Çeşme*. İzmir: Şenocak Yayıncılık.
- Gezgin, İ. (2012). *Alacaat’tan Alaçatı’ya*. İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Gezgin, İ. (2018). Şiddet Uygarlığı. *Ayrıntı Dergi*, 27, 12-22.
- Gezgin, İ. (2019). *Çeşme-Alaçatı: Arkeoloji, Tarih, Kent, Kimlik*. İzmir: Yakın Kitabevi.
- Goody, J. (2012). *Tarih Hırsızlığı* (Çev. Güven, G. Ç.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları. (Özgün çalışma, 2006).
- Göregenli, M. (2015). *Çevre Psikolojisi İnsan Mekan İlişkileri*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Gülenç, K. & Kulak, Ö. (2017). *Marx ve Sonrası: Marksist Düşünceye Katkıları*. İstanbul: İthaki Yayınları.
- Güneş, A. M. (2012). Uluslararası Çevre Hukuku Üzerine Bir İnceleme. *İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi Mecmuası* 70(1), 83-114.
- Güven, E. (2011). Yavaş Güzeldir: “Yavaş Yemek”ten “Yavaş Medya”ya Hızlı Tüketime Dair Bir Çözüm Önerisi. *Selçuk İletişim Dergisi*, 7(1), 113-121.
- Harari, Y. N. (2017). *Hayvanlardan Tanrılara Sapiens* (Çev. Genç, E.). İstanbul: Kolektif Kitap. (Özgün çalışma, 2012).
- Harris, M. (1994). *Yamyamlar ve Krallar: Kültürlerin Kökeni* (Çev. Gümüş, M. F.). Ankara: İmge Kitabevi. (Özgün çalışma, 1977).

- Harvey, D. (2016). *Kent Deneyimi* (Çev. Soğancılar, E.). İstanbul: Sel Yayıncılık. (Özgün çalışma, 1989).
- Heinberg, R. & Bomford M. (2016). *Tarım ve Gıdanın Dönüşümü* (Çev. Doğrul, H.). İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi. (Özgün çalışma, 2016).
- Herodotos. (2017). *Tarih*. (Çev. Ökmen, M.). İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Hesiodos. (2016). *Theogonia-İşler ve Günler* (Çev. Erhat, A. ve Eyüboğlu, S.). İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Hoering, U. (2016). *Gıda Bağımsızlığı* (Çev. Östling, S. Y.). İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi. (Özgün çalışma, 2013).
- Holt, M. (2002). "Its Time to Start Slow School Movement", *Phi Delta Kappan*, 84 (4), 265- 271.
- Honore, C. (2008). *Yavaş: Hız Çılgınlığına Başkaldıran Yavaşlık Hareketi* (Çev. Gür, E.). İstanbul: Alfa Yayınları. (Özgün çalışma, 2004).
- Jung, T. H. & Ineson, E. M. & Miller, A. (2014). The Slow Movement and Sustainable Tourism Development: A Case Study of Mold, Wales. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research* 8 (4). Doi: 10.1108/IJCTHR-01-2014-0001.
- Kadıoğlu, D. Y. (2009). Yavaşlığın Keyfi Bu Şehirlerde. *Yolculuk Dergisi*, 62, 73-76.
- Kaya, O. (2011). *Sürdürülebilir Rekabet Avantajı Ve Yavaş İşletmecilik: Karşılaştırmalı Bir Araştırma* (Yayımlanmamış doktora tezi). YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanından elde edildi (Tez no:407498).
- Kazcynski, T. J. (1996). *Sanayi Toplumu ve Geleceği* (Çev. Kaos Yayınları). İstanbul: Kaos Yayınları. (Özgün çalışma, 1995).
- Keynes, J. M. (2012). *Para Üzerine Bir İnceleme* (Çev. Gerçek, C.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları. (Özgün çalışma, 1930).
- Kınacı, B. Pehlivan A. N. & Seyhan, G. (2011). *Turizm ve Çevre (Çevre Koruma)*. Ankara: Pegem Akademi.

- Kozak, M. (Ed.). (2014). *Sürdürülebilir Turizm: Kavramlar ve Uygulamalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kurt, S. (2016, Kasım). *Intangible Cultural Heritage and Tourism: Germiyan Village Sample*. Sözel Bildiri, Proceedings of III. International Cesme-Chios History, Culture and Tourism Symposium, Çeşme.
- Kuter, N. & Ünal, H. E. (2009). Sürdürülebilirlik Kapsamında Ekoturizmin Çevresel, Ekonomik ve Sosyo-Kültürel Etkileri. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 9 (2), 146-156.
- Lefebvre, H. (2015). *Şehir Hakkı* (Çev. Ergüden, I.). İstanbul: Sel Yayıncılık. (Özgün çalışma, 1967).
- Lefebvre, H. (2017). *Kentsel Devrim* (Çev. Sezer, S.). İstanbul: Sel Yayıncılık. (Özgün çalışma, 1970).
- Lévi-Strauss, C. (2014). *Hepimiz Yamyamız* (Çev. Bayrı H.). İstanbul: Metis Yayıncılık. (Özgün çalışma, 2013).
- Lordon, F. (2014). *Kapitalizm, Arzu ve Kölelik: Marx ve Spinoza'nın İşbirliği* (Çev. Terzi, A.). İstanbul: Metis Yayınları. (Özgün çalışma, 2010).
- Nosi, C. & Zanni, L. (2004). Moving from “Typical Products” to “Food-Related Services”. *British Food Journal*, 106 (10/11), 779-792.
- Onaran, D. C. (2013). *Yavaş Şehirlerde Kentsel Kimlik* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanından elde edildi (Tez no: 346493).
- Ostrogorsky, G. (2017). *Bizans Devleti Tarihi* (Çev. Işıltan, F.). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları. (Özgün çalışma, 1963).
- Önen, E. (1987). *Germiyan Köylüleri ile Bu Köyden İzmir'e Göçenlerin Yaşama Biçimlerinin Aile Boyutunda Karşılaştırılması* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Ege

Üniversitesi, İzmir.

Önen, E. (2017). Türk ve Rumların Yarımada'da Birlikte Yaşadıkları Dönemin Kültürel İzleri: Germiyan Köyünden Örnekler. *Sosyoloji Dergisi* 35, 1-19.

Özdizbay, A. (2004). *Eski Yunan'da Tarım*. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.

Özkan, E., Curkan, S. C., & Nisari, A. (2016, Kasım). *An Investigation of the Impacts of Local Festivals on Local Residents' Satisfaction: From Germiyan Festival to The Slow Food Movement*. Sözel Bildiri, Proceedings of III. International Cesme-Chios History, Culture and Tourism Symposium, Çeşme.

Pallemaerts, M. (1997). Stockholm'den Rio'ya Uluslararası Çevre Hukuku: Geleceğe Doğru Geri Adım Mı?. *Ankara Üniversitesi SBF Dergisi* 52(1), 613-632.

Petrini, C. (2017). *Terra Madre* (Çev. Akyüz, G). İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi. (Özgün çalışma, 2009).

Petrini, C. & Padovani, G. (2012). *Slow Food Devrimi* (Çev. Ekiz, Ç.). İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi. (Özgün çalışma, 2005).

Ritzer, G. (2011). *Toplumun McDonalddlaştırılması: Çağdaş Toplum Yaşamının Değişen Karakteri Üzerine Bir İnceleme* (Çev. Kaya, Ş. S.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları. (Özgün çalışma, 1993).

Russell, B. (2010). *Eğitim Üzerine* (Çev. Duran, Ş.). İzmir: İlya Yayınevi. (Özgün çalışma, 1926).

Sarkım, M. (2008, Şubat). *Değişen Seyahat Eğilimleri Kapsamında Sürdürülebilir Turizm Anlayışının Turizm Politikaları Üzerine Etkileri*, Sözel bildiri, 2. Ulusal İktisat Kongresi, İzmir.

Seggie, F. N. & Bayyurt, Y. (2017). *Nitel Araştırma: Yöntem, Teknik, Analiz ve Yaklaşımları*. Ankara: Anı Yayıncılık.

- Sepúlveda, L. & Petrini, C. (2018). *Mutluluğa Dair Bir Düşünce* (Çev. Gezin, Ş.). İstanbul: Can Yayınları. (Özgün çalışma, 2014).
- Shiva, V. (2017). *Petrol Değil Toprak: İklim Krizi Döneminde Çevresel Adalet* (Çev. Olcay, Ö.). İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi. (Özgün çalışma, 2008).
- Sipahi, E. B. (2010). Küresel Çevre Sorunlarına Kolektif Çözüm Arayışları ve Yönetişim. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 24, 331-344.
- Stabler, J. M. & Goodall, B. (1997). Environmental Awareness, Action and Performance in the Guernsey Hospitality Sector. *Tourism Management*, 18 (1), 19-33.
- Standage, T. (2017). *İnsanlığın Yeme Tarihi* (Çev. Çakır, G.). İstanbul: Maya Kitap. (Özgün çalışma, 2009).
- Stavrides, S. (2016). *Kentsel Heterotopya: Özgürleşme Mekânı Olarak Eşikler Kentine Doğru* (Çev. Karatay, A.). İstanbul: Sel Yayıncılık. (Özgün çalışma, 2010).
- Strauss, C. & Fuad-Luke, A. (2008, Temmuz). *The Slow Design Principles: A New Interrogative and Reflexive Tool for Design Research and Practice*, An International Conference on The Role and Potential of Design Research in the Transition Towards Sustainability, Torino.
- Swarbrooke, J. (1999). *Sustainable Tourism Management*. London: CABI Publishing.
- Şener, S. & Bahçeci, V. & Doğru, H. & Sel, Z. G. & Ertaş, M. & Songür, S. & Tütüncü, Ö. (2017). Turizm Alanındaki Nitel Araştırmaların Güvenirlik ve Geçerlik Ölçütleri Kapsamında Değerlendirilmesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 28 (1), 7-26.
- Tekin, O. (2016). *Eski Yunan ve Roma Tarihine Giriş*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- United Nations. (1987). *Report of The World Commission on Environment and Development, Our Common Future*.
- Ünal, M. & Zavalı, Y. S. (2016). Küreselleşme Karşıtı Bir Hareket: Yavaş Hareketi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi* 5(4), 889-912.
- Ünal, Ç. (2016). Turizm Coğrafyasında Yeni Kavramlar “Yavaş Şehirler ve Yavaş Turizm”. *Doğu Coğrafya Dergisi* 36, 13-28.
- Wall, D. (2013). *Yeşil Politika* (Çev. Kelso, İ.). İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi. (Özgün çalışma, 2010).

- Yeşiltuna, Ç. D. (2016). *Küreselleşme ve Kırsal Dönüşüm: Komşu Mahalleden “Butik Site”ye Sandalye Marketten “Slow Food”a*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, S. (2015). *Sürdürülebilir Tarım Mümkün Mü?*. İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi.
- Yurtseven, H. R. (2007). *Slow Food ve Gökçeada: Yönetmel Bir Yaklaşım*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yurtseven, H. R. Kaya, O. & Harman, S. (2010). *Yavaş Hareketi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Zerzan, J. (2013). *Makinelerin Alacakaranlığı* (Çev. Ögdül, R. G.). İstanbul: Kaos Yayınları. (Özgün çalışma, 2008).

Elektronik Kaynaklar

- Cittaslow Türkiye. (2018). <https://cittaslowturkiye.org> adresinden elde edildi.
- Ediger, V. Ş. & Çiftçi S. (2011). *Sürdürülebilir Kalkınmanın İki Temel Unsuru: Enerji ve Çevre*. <http://www.eniva.org.tr/sysimg/dosya/2462013145316984.pdf> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 26.02.2019.
- Erden, N. (2017). *İnsan İsterse*. TEDx Talks. <https://www.youtube.com/watch?v=fKXuUv7QVbE&t=269s> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 14.04.2019.
- Eren, İ. (2018). *Mahalleyi Tüketmek*. <http://xxi.com.tr/i/mahalleyi-tuketmek> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 06.03.2019.
- Germiyan’ın Nüfusu. <http://www.nufusune.com/194067-izmir-cesme-germiyan-mahallesi-nufusu> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 26.04.2019
- Ithaca Hours. <https://www.ithacahours.com> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 22.11.2018
- İslam Ansiklopedisi. <https://islamansiklopedisi.org.tr/germiyanogullari> adresinden elde

edildi. Erişim Tarihi: 20.03.2019

İzmir Dergisi. *Bu Pazar Başka Pazar: Foça Yeryüzü Pazarı*. <http://www.izmirdergisi.com/tr/turizm/gezi-rehberi/1908-bu-pazar-baska-pazar-foca-yeryuzu-pazari> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 19.01.2019

Karahan, G. (2014). *Sürdürülebilirlik Nedir?* <https://www.yesilist.com/surdurulebilirlik-nedir/> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 22.02.2019

Slow Food International. (2018). <https://www.slowfood.com> adresinden elde edildi.

Slow Food International. (2019). <https://www.slowfood.com> adresinden elde edildi.

Slow Food Travel. <https://www.slowfood.com/slow-food-travel-tourism-according-slow-food/> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 07.05.2019

Slow Lab. <https://slowlab.net> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 24.11.2018

Slow Money. <https://slowmoney.org> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 24.11.2018

Slow Movement. <https://www.slowmovement.com> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 25.11.2018

Slow Tourism. <https://www.slow-tourism.net> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 25.11.2018

Şile Doğal Ürünler Pazarımız Açıldı. <http://www.sile.bel.tr/Page/Detail/6923> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 19.01.2019

Şile Yeryüzü Pazarı. <http://biovacik.com/category/slow-food-sile-palamut-birligi/sile-yeryuzu-pazari-earth-market/> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 19.01.2019

United Nations Environment Programme (UNEP). (2009). *Sustainable Coastal Tourism*. <http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/dtix1091xpa-sustainablecoastaltourism-planning.pdf> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 08.03.2019

Uhri, A. (2015). *Zeytinin Öyküsü ve Urla Yarımadası'nda Hurma Zeytin*. <http://apelasyon.com/Yazi/246-zeytinin-oykusu-ve-urla-yarimadasinda-hurma-zeytin> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 13.04.2019.

UNISG. <https://www.unisg.it/en> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 03.01.2019

Varlık, M. Ç. (1996). Germiyanogulları: *XIII. Yüzyıl Sonlarında Kütahya ve Civarında Kurulan Türkmen Beyliği*. <https://islamansiklopedisi.org.tr/germiyanogullari> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 13.04.2019.

World Tourism Organization (UNWTO). (2013). *Sustainable Tourism for Development Guidebook*. <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/devcoengfinal.pdf> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 10.03.2019.

Yavaş Eğitim: Derslere Daha Az, Öğrenmeye Daha Çok Zaman. <https://tr.euronews.com/2015/06/12/yavas-egitim-derslere-daha-az-ogrenmeye-daha-cok-zaman> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 25.11.2018

9 Durak 9 Deneyim. <https://cesme.bel.tr/sayfa/9-durak-9-deneyim-458831> adresinden elde edildi. Erişim Tarihi: 14.04.2019.

TEŞEKKÜR

Çalışmamın her aşamasında bana destek olan herkese teşekkür ederim. Öncelikle çalışma konumun seçiminde bana önerilerine sunan ve her aşamasında yardımcı olan, gerek lisans gerekse yüksek lisans eğitimim süresince her alanda gelişmemi sağlayan, maddi ve manevi olarak her daim yanımda olan tez danışmanım Prof. Dr. İsmail Gezgin'e teşekkürlerimi sunarım. Altı yıl boyunca eğitime ve kişisel gelişime katkısı olan, her zaman beni destekleyen Dr. Öğr. Üyesi Elçin Doğan Gürbüz'e ve Arş. Gör. Dr. Sevgül Çilingir Cesur'a, tez aşamam süresince görüşlerini benimle paylaşan ve beni her konuda teşvik eden Öğr. Gör. Sinan Kurt'a, lisans tezimin danışmanlığını yaparak beni akademik hayata hazırlayan Doç. Dr. Serap Özdöl Kutlu'ya, tez jürimde yer alan ve bana değerli görüşlerini aktaran Prof. Dr. Özkan Tütüncü'ye ve eğitimim boyunca tanıdığım tüm hocalarıma teşekkür ederim.

Çalışmama katkıda bulunan Germiyan halkına, tanımaktan ve dost olmaktan onur duyduğum Pınar Kırmızıoğlu ve Yeşim Yöney'e, yeteneklerine saygı duyduğum ve çalışmamda bu yetenekleriyle bana yardımcı olan arkadaşım Umut Baran Özdiker'e teşekkür ederim. Her zaman yanımda olan ve yapabileceğime inanmaktan vazgeçmeyen en büyük destekçim sevgili annem Sevda Demir'e ve dost olmanın ötesinde bana kardeşi gibi davranan ve desteğini esirgemeyen İhsan Engin Genç'e her şey için minnettarım.

Son olarak bana asla pes etmemeyi öğreten, doğrularıyla ve yanlışlarıyla beni kabul eden, sevgisini asla esirgemeyen ve daima bana destek olan Uğur Zeren'e hayatımda olduğu için en büyük teşekkürü sunarım.

ÖZGEÇMİŞ

11 Ağustos 1994 Çorum doğumluyum ve 2013 yılında Çorum Anadolu Lisesi'nden mezun oldum. Aynı yıl Ege Üniversitesi Çeşme Turizm ve Otelcilik Yüksek Okulu'nda Turizm Rehberliği bölümünü kazandım. Lisans eğitimimi yüksek onur belgesi ve bölüm birinciliği ile 2017 yılında tamamlamamın hemen ardından Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Rehberliği Anabilim Dalı Rekreasyon ve Turist Rehberliği Tezli Yüksek Lisans Programına kayıt oldum. 2019 yılı itibariyle profesyonel turist rehberi olarak mesleğimi icra etmeye başladım.