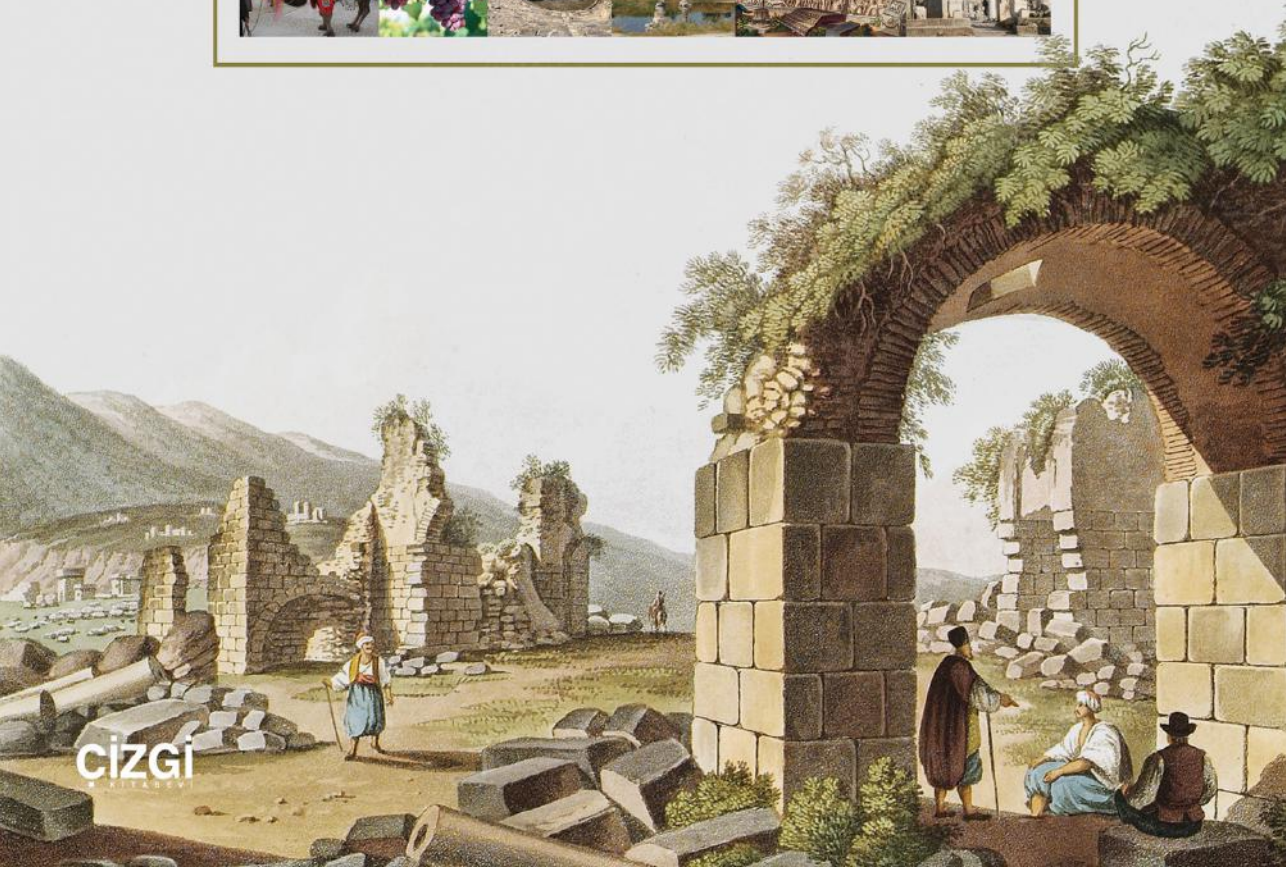
EDİTÖRLER
EDA AVCI | TOLGA AKCAN | DEVRİM ERTÜRK

SELÇUK

BİR UNESCO KENTİNE DİSİPLİNLERARASI BAKIŞ





ÇİZGİ

EDİTÖRLER
EDA AVCI | TOLGA AKCAN | DEVRİM ERTÜRK

SELÇUK

BİR UNESCO KENTİNE DİSİPLİNLERARASI BAKIŞ

Katkılarından dolayı Selçuk Ticaret Odası'na teşekkür ederiz.

EDİTÖRLER
EDA AVCI | TOLGA AKCAN | DEVRİM ERTÜRK

SELÇUK

BİR UNESCO KENTİNE DİSİPLİNLERARASI BAKIŞ

ÇİZGİ KİTABEVİ

Çizgi Kitabevi Yayınları: 1148
Araştırma İnceleme

Genel Yayın Yönetmeni
Mahmut Arlı

©Çizgi Kitabevi
Aralık 2020

ISBN: 978-605-196-520-8
Yayıncı Sertifika No:17536

KÜTÜPHANE BİLGİ KARTI
- Cataloging in Publication Data (CIP) -
Editörler
Eda AVCI | Tolga AKCAN | Devrim ERTÜRK
SELÇUK
Bir Unesco Kentine Disiplinlerarası Bakış

Baskıya Hazırlık: Çizgi Kitabevi Yayınları
Tel: 0332 353 62 65- 66

Baskı: Sebat Ofset
Sertifika No: 46039

ÇİZGİ KİTABEVİ

Sahibiata Mah. | Alemdar Mah.
M. Muzaffer Cad. No:41/1 | Çatalçeşme Sk. No:42/2
Meram/**Konya** | Cağaloğlu/**İstanbul**
(0332) 353 62 65 - 66 | (0212) 514 82 93

www.cizgikitabevi.com
/ cizgikitabevi

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ 7

GASTRONOMİ AÇISINDAN SELÇUK 9
Seda GENÇ
Tolga AKCAN

İNANÇLARIN BULUŞTUĞU KENT SELÇUK /EFES 21
Eda AVCI

SELÇUK BÖLGESİ BESLENME KÜLTÜRÜ 37
Nihan GÖĞÜŞ BAĞIŞ

EFES ANTİK KENTİNİN UNESCO DÜNYA MİRASI KALICI LİSTESİNE GİRMESİ SÜRECİNDEKİ ÇALIŞMALAR, BÜTÇELENMESİ ve SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ 53
Dahi Zeynel BAKICI

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM YAKLAŞIMI ile SELÇUK'UN TURİSTİK ÇEKİCİLİKLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ 75
Övünç BARDAKOĞLU

BÜYÜK POTANSİYELİ TAM OLARAK FARKEDİLEMEMİŞ BİR HAVAALANI: SELÇUK/EFES 89
Murat EKİCİ

BELEVİ DEVECİLERİ ve BELEVİ DEVE GÜREŞLERİ 107
Devrim ETÜRK
İrfan YILDIZ

SELÇUK'TA YETİŞEN BAŞLICA MEYVELER 129
Şeyma Nur GÜNEŞ
Tolga AKCAN

OSMANLI DÖNEMİ VİLÂYET SALNÂMELERİ ile CUMHURİYET DÖNEMİ YILLIKLARINDA SELÇUK (AYASULUĞ/AKINCILAR) 145
Yasin KAYIŞ

YEREL DEĞERLERİN ŞEHİR PAZARLAMASI BAKIŞ AÇISI ile DEĞERLENDİRİLMESİ: SELÇUK ÖRNEĞİ 213
Itır Ceren MORCOTE SANTOS

ŞİRİNCE'DE ŞARAP TURİZMİ 233
Funda ÖN ESEN

SELÇUK'UN ŞİFASI KANTARON OTU 247
Şelale ÖNCÜ GLAUE

ANTİK ÇAĞ'DA EĞİTİM ve EFES 267
Gizem HATİPOĞLU

EFES ARKEOLOJİ MÜZESİNDE (AYASULUK-SELÇUK/İZMİR) SERGİLENEN AR-GEM-MA'LARIN ve
ANTİK GÜMÜŞ DAĞI ZIMPARA-SAFİR OLUŞUMLARININ ARKEO-GEMOLOJİK TANITIMI 289
Murat HATİPOĞLU

ERİŞİLEBİLİR KENT BAĞLAMINDA SELÇUK (İZMİR) 307
Gamze ÖZOĞUL

SELÇUK DEVE GÜREŞİ FESTİVALLERİ'NİN DEVECİLİK KÜLTÜRÜ İÇİNDEKİ YERİ 327
Devrim ERTÜRK
Süleyman ŞANLI

ÖNSÖZ

Bir Hazineye Sahip Olmak

Selçuk, geçmiş ile geleceğin buluştuğu, uygarlığın bütün değerlerini barındıran özel bir coğrafyadır.

Her yıl milyonlarca kişinin gezdiği, yıllara meydan okuyan mimari dokusu ile dünyaca ünlü UNESCO kenti Efes, özgün mimarisiyle Şirince, Hıristiyanlar için kutsal sayılan mekânlar Meryem Ana Evi, Saint Jean Kilisesi, antik dünyanın yedi harikasından biri olan Artemis Tapınağı**,** kutsal kitaplarda adı geçen Yedi Uyuyanlar Mağarası ile sayılamayacak kadar çok tarihi ve kültürel güzelliklerle bezenmiş, benzersiz bir kenttir Selçuk...

Tarihten günümüze miras kalan bu eşsiz coğrafya, birçok kültürü ve rengi bir arada barındırmaktadır. Bereketli topraklar üzerine kurulan tarihi Efes kenti, çağlar boyunca dünyanın en önemli sanat, kültür ve ticaret merkezlerinden biri olmuştur. Roma İmparatorluğu'na bağlı Ön Asya Eyaleti'nin başkenti olan Efes, dönemin en önemli ve işlek limanı ile de uluslararası deniz ticaretinin odak noktalarından biri olarak tarihteki yerini almıştır.

Farklı inanç ve kültürlerin üzerinde medeniyet kurduğu bu topraklar, bizlere benzersiz bir kültür hazinesi üzerinde yaşama ayrıcalığını tanımaktadır. Bu hazineyi korumak, yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak başta burada yaşayanlar olmak üzere hepimizin ortak sorumluluğudur. Biliyoruz ki çok kültürlülük, geçmişten günümüze ulaşan zenginliğin kaynağıdır.

Bu benzersiz kültür mirasının omuzlarımıza yüklediği sorumluluk kurumsal misyonumuzu da şekillendirmekte, görev bilincimizi artırmaktadır. Kurumlar arası iş birliği ile ortaya konan çalışmalar ve eserler aynı zamanda bu sorumluluk bilincinin yansımaları olarak ayrı bir değer taşımaktadır.

Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu akademisyenlerinin girişimiyle hazırlanan ve bilimsel bakış açısıyla kentimizin değerlerini ortaya koyan bu yayının araştırmacılar için önemli bir kaynak olacağına inanıyorum. Bu yayının hazırlanmasına olanak tanıyan, ilçemizin en önemli yükseköğrenim kurumlarından biri olan Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü'ne ve yayına katkıda bulunan değerli akademisyenlerimize teşekkür ediyorum.

Koray YOLCU

Selçuk Ticaret Odası Başkanı

GASTRONOMİ AÇISINDAN SELÇUK

Seda GENÇ
Tolga AKCAN

Giriş

Gastronomi; toplumun inançları, gelenekleri, kültürü, yeme-içme alışkanlıkları ve bölgenin coğrafi yapısı, iklimi, bitki örtüsüne göre şekillenmektedir (Akgöz, 2019). Günümüzde gastronomi, turizm açısından bir tercih sebebi durumundadır. Ancak "yavaş yemek" bir gastronomi akımından daha çok bir davranış biçimidir ve gıdayı kültürel bir unsur olarak görerek ona saygı duymaktadır (Petrini, 2017). Turistik bölgelerin gastronomiye atfettikleri yükselen önemle beraber gıda temelli turizm de artmıştır. Bir ürünün toprakla ve bulunduğu bölgeyle olan bağı, o bölgenin gastronomi ve turizm yoluyla sürdürülebilirliğin daha iyi anlaşılmasını sağlar. Bu şekilde bölgenin üretken kültürünü pekiştirirken, çevreyi ve üreticiyi koruyarak ekonomik kalkınmasını sağlayabilir (Folgado-Fernández vd., 2019).

Gastronomi turizmi, tatmin edici turizm deneyimlerinin yaratılmasında ve bir destinasyonun kültürel mirasının ifade edilmesine yardımcı olmak için hayati bir rol oynamaktadır. Üstelik, destinasyon gelişiminde giderek daha fazla değer görmek gibi, sürdürülebilir kalkınma ile ilgili bir dizi olumlu özelliğe de sahiptir (A. Balderas-Cejudo vd., 2019). Memnuniyet duygusu yaratan hizmet ve sunumlar turistlerin tekrar ziyaretini veya olumlu referans olmasını sağlayacaktır. Gastronomi İzmir'de ciddiye alınan bir konudur. İzmir, 2007 yılında Fransa'nın Lyon şehrinde kurulan Délice Network yani Dünya Gurme Kentler Ağı'nın Türkiye'deki ilk üyesidir. Aynı zamanda Türkiye'deki ilk *città slow* şehri Seferihisar ve ilk *slow food* köyü Germiyan da yine İzmir'dedir. İzmir'in çeşitli ilçelerinde her yıl pek çok gıda festivalleri düzenlenmektedir; Urla Enginar Festivali, Alaçatı Ot Festivali, Kemalpaşa Kiraz Festivali gibi (www.izmir.bel.tr).

Çalışma kapsamında gereken alan yazın taraması yapılarak kavramsal çerçevede gastronomi turizmi, mutfak kültürü, yavaş yemek ağı, toprak ana ağı gibi kavramlar incelenmiştir. Sonrasında İzmir'in Selçuk ilçesinde yürütülen turistik ve tarımsal faaliyetler ve projelere değinilmiştir. Çalışmanın sonunda ise bölge turizmine ve ekonomisine katkı sağlayacak gıda temelli öneriler sunulmuştur. Bu çalışma ile gastronomi turizminin önemi ve Selçuk'a sağlayacağı katkı açıklanmaya çalışılmıştır.

Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme

Literatürde yer alan pek çok araştırmada turizm, gastronomi ve gastronomi turizmi kavramlarına geniş ölçüde yer verilmiştir. Gastronomi turizmi literatürde farklı şekillerde de isimlendirilmiştir; mutfak turizmi, gıda turizmi gibi. Turizmin en bilinen türü olarak emin adımlarla ilerleyen gastronomi turizmi ilk kez Amerikalı yazar Lucy M. Long tarafından 1998 yılında literatüre kazandırılmıştır. Long'a göre bir mutfağın kültürünü, gıdanın üretimi ve hazırlanmasında yer alan insanları tanıtan, sürdürülebilirliğe katkı sağlayan bir girişimdir (Long, 2010).

Uluslararası kuruluşlar da gastronomi turizmi ile ilgili kendi tanımlamalarını ayrıca yapmışlardır. Örneğin; Dünya Yemek ve Seyahat Birliği gastronomi turizmini bir yerin tadına varmak ve o yeri hissedebilmek için yapılan bir seyahat eylemi olarak görmektedir (WFTA, 2020). Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü ise; turistlerin seyahatleri sırasında yiyecek ve onunla ilgili ürünleri ve faaliyetleriyle bağlantılı ayırt edici deneyimlerini nitelendiren bir tür turizm etkinliği olarak tanımlamaktadır (UNWTO, 2019). Turistler gitmeyi tercih ettikleri bölgelerde o yöreye özgü lezzetleri deneyimlemek isterler. Bu deneyim o bölgenin kültürünün içine girebilmek ve tanıyabilmek için önemli bir araçtır. Farklı yemekleri tatma duygusu seyahat için önemli bir motivasyon kaynağıdır. Turistler yöreye özgü bir yemeği yerinde denemek ve tarifini öğrenmek için gastronomik turları veya yiyecek festivallerini tercih etmektedir (Yetiş vd., 2015).

Gastronomi turizmi yiyecek-içecek işletmelerinin kalitesinin artmasına ve çeşitlenmesine, yerel üreticiyi ve ekonomiyi destekleyerek bölgesel kalkınmaya, kültürel değerlerin ve mirasın korunmasına, doğrudan bir destinasyon kimliği oluşturmaya olanak sağlar (Akgöz, 2019). Bireylerin izleniminin bir yansıması olan destinasyon imajı (Demircan vd., 2019) pek çok kurum ve kuruluş tarafından ciddiye alınan bir konudur. Eğer doğru bir stratejiyle yönetilirse ekonomik açıdan da ayrıca gelir getirici bir unsur oluşturmaktadır (Oktay & Yaşarsoy, 2020).

Gastronomi Turizminde Mutfak Kültürü ve Yöresel Ürünlerin Yeri

Mutfak kültürü; bir yerin kendine has yemeklerini, gıda ürünlerini, pişirme tekniklerini içerir ve kültürler arası etkileşime dair ipuçları verir (Özata, 2016). Mutfak kültüründen söz etmek için pek çok unsuru bir arada değerlendirmek gerekmektedir. Özellikle coğrafya, toplumların mutfak kültürünü belirleyen en önemli unsurlardan biridir. Bunun yanı sıra inançlar, örf ve adetler, gelenek ve görenekler, etnik köken, yaşam biçimi de mutfak kültürünü şekillendirmektedir. Her ne kadar birbirimizden etkilensek de hemen her toplumun kendine özgü bir mutfak kültürü vardır (Bucak, 2014).

Orta Asya'ya dayanan geçmişimiz Türk Mutfağının da başlangıcı sayılmaktadır. Bozkırda göçebe olarak yaşayan halk, hayvansal gıdalarla beslenmiştir. Anadolu'ya gelip yerleşik hayata geçtikçe tarımsal faaliyetleri artmış ve alışkanlıkları da değişime uğramıştır (Yıldız & Şimşek, 2020). Göçler, devrimler, savaşlar ve mübadeleler tarih boyunca pek çok şeyi etkilediği gibi mutfaklarımızı da etkilemiştir. Türk Mutfağı çok kültürlü bir yaşamın gereği olarak Osmanlı'dan günümüze geniş bir mutfak kültürüne sahip olmuştur. Bu yönüyle ise son yıllarda daha detaylı olarak incelenmeye başlamıştır (Bucak, 2014) ve Türk Mutfak Kültürü'ne özgü farklı tarifler otoritelerce kabul edilerek literatürdeki yerini almıştır (Kılınç, 2018).

Bir mutfak kültürünün oluşumu yıllar belki de yüzyıllar süren bilgi, beceri ve yaratıcılık süzgecinden geçerek oluşmaktadır. Sahip olduğumuz zengin mutfak kültürü, ülkemizin hem iktisadi hem de sosyal açıdan ayırt edici bir yanıdır (Akar & Öztopçu, 2019). Bölgesel çeşitlilik gösteren Türk Mutfağı, pişirme teknikleri ve iklim koşullarına göre farklı malzemelerin kullanılması ile diğer ülke mutfaklarından ayrılmaktadır. Bu ayrım yöresel ürünlerin ortaya çıkmasını ve yemek kültüründe çeşitlilik oluşmasını sağlamıştır (Yetiş vd., 2015).

Gastronomi, yüksek düzeyde memnuniyet sağlayan yeni ürünler ve deneyimler arayan gezginler için, turist deneyimine daha fazla değer katabilir (A. Balderas-Cejudo vd., 2019). Türkiye gibi zengin mutfak kültürüne sahip olan ülkelerde gastronomi turizminin tercih edilmesi son derece doğaldır (Demircan vd., 2019). Bölge mutfağındaki yöresel unsurların turizmde kullanılması tanıtım ve çekicilik yönünden önemli bir faktördür. Gastronomi turizmini ile bir mutfak kültürünü tanımak, lezzetlerinin tadına bakmak, bulunduğu bölgeye ait ürünleri öğrenmek, mutfak araç ve gereçlerini bilmek olasıdır (Türkay & Şengül, 2016). Bu yönüyle aynı zamanda kültür turizmini de içinde barındırır.

Turistler yerel halk ve kültürleriyle yöresel mutfaklar aracılığıyla bağ kurmaktadır ve bu da turizm için oldukça önemlidir (Kılınç, 2018). Öte yandan bir yerin kimlik özelliğini pek çok değer veya imge ile de şekillendirebilmektedirler. Bu kimlik o yerin tarihi, doğası, kültürü veya mutfağı gibi değerlere dayanabilir (Folgado-Fernández vd., 2019). Turizm bölgelerinde tanıtılan geleneksel ve kültürel öğeler içerisinde yerel mutfak ürünlerinin de bulunduğu görülmektedir. Turistlerin kendileri için veya hediye olarak satın aldığı ürünler çoğunlukla yöreye özgü gıda ürünleri olmaktadır (Benli, 2014). Gastronomi turizmi kırsal topluluklar için de kültürel mirasın korunması bakımından, son derece önemlidir (Türkay & Şengül, 2016). Kültürün miraslarından biri de yöresel ürünlerdir.

Yöresel ürün; bir yöreye özgü, ününü bulunduğu yörenin özelliklerinden alan ve ekonomik gelir amaçlı üretilen ürünlerdir (Özata, 2016). Kendine has yöresel ürünlere sahip bölgeler ekonomik gelişimleri için yerel gastronomilerinin geliştirilmesine odaklanmıştır (Pérez Gálvez vd., 2017). Yöresel ürünlerin çekicilik unsuru olabilmesi için ulaşılabilir olması gerekir. Herhangi bir yiyecek-içecek işletmesinde satışa sunulmayan bir ürün ulaşılabilir olmayacaktır. Yöresel gastronomik ürünlerin lokanta ve restoranların menülerinde bulundurulması işletmelere rekabet avantajı sağlayacaktır (Kılınç, 2018). Yöresel yemekler; bir bölgede gelenekselleşmiş, çoğunlukla düğün, bayram gibi özel günlerde yapılan, bölge kültüründe yer etmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan ürünlerdir (Hatipoğlu, 2013). Bu ürünler, bulundukları bölgenin kültürünü anlatırken aynı zamanda çekim yeri bakımından da bir farklılık unsuru oluşturmaktadır (Kılınç, 2018).

Gastronomi turizmi mutfak kültürüyle ve yöresel ürünlerle doğrudan ilgilidir. Bu açıdan eko-gastronominin gelişimi için de son derece önemlidir. Zira ana amaçları arasında ev yemeklerinin yaşatılması, pişirme tekniklerinin aktarılması, halkın üretime dahil edilerek kalkınmaya katkı oluşturulması, doğal gıda tercihlerinin artmasını sağlamak gibi konular yer almaktadır (Akar & Öztopçu, 2019).

Selçuk ve Bölgedeki Gastronomik Gelişmeler

Efes Antik Kenti ile başlayan ilçenin tarihi M.Ö. 6000 yıllarına dayanmaktadır. Günümüzde yaklaşık nüfusu 36000 olan ilçede halkın başlıca geçim kaynağı tarım ve turizmdir. Küçük Menderes Nehrinin suladığı Selçuk Ovası bereketli tarım arazilerine sahiptir. Akdeniz ikliminin egemen olduğu yörede zeytin, üzüm, mandalina, şeftali, nar, incir, domates ve pamuk önemli tarım

ürünlerindedir (selcukticaretodasi.org.tr). Selçuk'a bağlı 10 mahalle bulunmaktadır; 14 Mayıs, Acarlar, Atatürk, Barutçu, Belevi, Cumhuriyet, Çamlık, Gökçealan, Havutçulu, İsabey, Sultaniye, Şirince, Zafer ve Zeytinköy'dür. Bunların içinden en bilineni ise Şirince Köyü'dür. Gerek tarihi dokusu ve mimari yapısı gerekse şarap çeşitleri ile uzun yıllardan beri ilçenin önemli bir turizm noktasıdır (selcuk.bel.tr).

Ege Bölgesi'nde yer alması sebebiyle zeytinyağlı ve ot yemekleri Selçuk sofrasında önemli bir yer tutar. Bölgede yetişen arapsaçı, sarmaşık, yabani kuşkonmaz, şevketi bostan, kenker ve turp otu gibi ot çeşitlerini yerel pazarlarda görmek mümkün. Özellikle Şirince tarafına gittiğimizde, mübadelenin de etkisiyle Girit Mutfağının etkilerini görmekteyiz. Salyangoz, yoğurtlu et, çullama, çalkama ve sebzeli güveç gibi yemeklerin yerel halk tarafından yapımına devam edilmektedir. 1923 yılında gerçekleşen nüfus mübadelesi sonrası, Yunanistan'dayken tarım ve hayvancılıkla geçinen halk, zeytin ağaçlarının, meyve ağaçlarının, bağların verimli olması sebebiyle Şirince'ye yerleşmeyi tercih etmişlerdir. O zamanki adı Çirikince olan köy için; dağından yağ, ovasından bal akar, derlermiş (Sepetçioğlu, 2007). Ayrıca İzmir'de sadece Selçuk'ta bulunan *pleurotus eryngii* yani manguta mantarı bölgenin en eşsiz ürünlerinden biridir. Ülkemizde, hatta İzmir'de bile, pek bilinmeyen bu yenilebilir mantar türü, yöre halkı tarafından ilk yağmurlarla birlikte Tavşanlı Tepesi civarında, yetiştiği mavi diken bitkilerinin arasından toplanmaya başlanır. Selçuk'un bir diğer önemli ürünü de şeftalidir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın İzmir İli Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretli Ürünler Listesi'nde Selçuk bölgesinden bir ürün seçilmiştir; şeftali. Her yıl geleneksel olarak Belevi'nde Şen Şeftali Festivali düzenlenmektedir (ci.gov.tr).

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından belirlenen Dünya Mirası Listesi'ne 2015 yılında Selçuk'ta bulunan Efes Antik Kenti de dahil olmuştur (unesco.org.tr). Şimdilerde Selçuk Belediyesi tarafından Slow Food ağına dâhil olma çalışmaları yürütülmektedir. Bu amaçla "Tüm Türkiye Eksin" sloganıyla yola çıkarak Efes Tarlası, Tohum Merkezi, Üretici Pazarı ve Toprak Okulu projeleri başlatılmıştır. Selçuk Belediye Başkanı Sn. Filiz Ceritoğlu Sengel resmî web sayfasında, Selçuk'un karakteristik mutfak kültürüne Slow Food ile yeni bir kimlik kazandıracaklarını belirtmiştir (selcuk.bel.tr).

Bölgede faaliyetlerini sürdüren ve bir öğrenci topluluğu olan Arkhé Projesi, Şirince'de pek çok bilim dalını kapsayan yaz okulları ve atölyeler düzenlemektedir; Sürdürülebilir Tarım ve Zeytin Atölyesi, Antik Çağda Mutfak

ve Tarım Kültürleri, Gastronomiye Disiplinlerarası Yaklaşım kampı, Türkiye Coğrafyası Yemek Kültürleri Kampı gibi (archeprojesi.com). Uluslararası Cittàslow Koordinasyon Komitesi'nin İtalya'da düzenlediği Uluslararası Cittàslow Yürütme Kurulu Toplantısı'nda, Gökçealan'da bulunan çevre dostu işletme "Yedi Bilgeler", Türkiye'nin ilk "Cittàslow Dostu İşletmesi" ünvanını kazandı (cittaslowturkiye.or).

Gastronomi Turizminin Bölgeye Katkısı

Turizm, ülke ekonomilerinin hizmet sektöründen aldığı paya göre, önemli bir kazanç kaynağıdır. Yalnız ekonomik değil sosyal ve kültürel alanlarda da bu kazancı görebilmekteyiz (Dereli & Akiş, 2019). Bir turizm destinasyonunun sürekliliği sadece yerel gıdaların tadımı veya satışından ibaret olmamasına bağlıdır (Santa Cruz vd., 2019). Üstelik çeşitliliğin arttığı günümüzde, sürekliliği sağlamak daha da zorlaşmıştır. Selçuk ilçesinin tarihi, kültürel ve doğal güzelliklerinin yanı sıra yerel ürünleri ve yemek kültürü de tanıtılarak bölge turizminin çekiciliği daha da artırılabilecektir. Gastronomi turizmi yöre halkına ekonomik açıdan katkı sağlamakla birlikte sürdürülebilir bir turizm anlayışını da getirecektir.

Yerel ekonomi, üretilen yerel gıdaların kalitelerinin geliştirilmesi ve ekonomik bir ürün olarak ticarileştirilmesi ile sağlanabilmektedir (Folgado-Fernández vd., 2019). Özcan ve Güngören'in Türkiye ekonomisinde turizm sektörünün istihdama olan etkisi ile ilgili yaptığı araştırmada turizm sektörünün büyüyüp gelişmesinin istihdamı artıran, işsizliğe çözüm oluşturan bir rol oynadığını ortaya koymuştur (Özcan & Güngören, 2019). Gastronomi turizmi kültürel farklılıkları ortaya koyarak bölgesel yeme içme özelliklerini gösterir. Bölgesel bazlı turizmde gastronomi, ayırt edici bir şekilde kendisini göstermektedir. Bölgenin turizminden elde ettiği gelirin artması ve bölgeye kazandırdığı ekonomik canlılık gastronominin sürdürülebilir olmasını önemli kılmaktadır. Bu anlamda gastronomi turizminde yemekle ilgili sürdürülebilir kültür mirası unsurunu unutmamak gerekir (Akar & Öztopçu, 2019). Küreselleşme ve yeni yaşam biçimleri, sahip olduğumuz değerleri hızla aynılaştırmaktadır. Kültür farklılıkları ise bu noktadaki en önemli çeşitlilik kaynağıdır.

Tüm dünyayı etkileyen ekonomik, siyasal ve çevresel olaylar turizmi de etkileyerek ürün ve hizmet anlayışında değişikliğe neden olmuştur. Bu küreselleşmeye karşı olarak doğan yerelleşme hareketi, turizmde, yerel kültürlerin tanınması, lokal bölgelerin keşfedilmesi, yeni ürünlerin geliştirilmesi ile

turistlere özgün deneyimler sunmaktadır. Küreselleşme ile geleneklerimiz ve kültürümüz yozlaşma tehlikesi altındadır. Geleneksel yaşam tarzlarını koruyucu bu ve benzeri hareketler yerel gruplara yaşama imkânı vermektedir.

Turistik seyahatler ile ilgili duygu ve düşünceleri ifade eden turistik deneyim kavramı açısından (Uslu vd., 2019), seyahat esnasında yerel gıda deneyimlemek turizm etkinliğinin önemli bir unsurudur. Turistler bu yolla ziyaret edilen yerleri daha iyi tanıyabilmektedir (Girgin, 2018). Destinasyon çekiciliği bir tercih meselesidir ve gastronomi, salt beslenme ihtiyacını karşılamak değil, turistik bir deneyim olması yönüyle önemlidir (Kılınç, 2018). Destinasyona özgü ürünler bulunduğu bölgenin hem bir tercih sebebi olmasını hem de turist deneyimine katkı sağlar. Yerel ürün tercihi, üreticilerin de sürece katılmasını sağlayarak turizmin sürdürülebilir olmasını destekler (Akgöz, 2019).

Bir bölgede üretilen kaliteli yerli tarım ürünleri bulunduğu bölge için dikkate değer bir ekonomik potansiyel sağlar. Yerel gıdalar bir yeri ayırt etmek ve olumlu yönde değerlendirebilmek için bir unsur olabilir (Folgado-Fernández vd., 2019). Gastronomi turizminin gelişmesi yerel üreticilere de fayda sağlarken ekonomik açıdan da bölgenin kalkınmasına yarar sağlamaktadır. Bu sebeple üreticilerin yaşadığı zorlukların üstesinden gelmek ve tüketicilerin uğradığı haksızlıklara karşı durabilmek için *türetici* olmak ve yerel gıda üretimini desteklemeliyiz (Shiva, 2019).

Geleneksel mutfak kırsal kalkınma için de önemli bir fırsattır. Turistlere yolculuk boyunca ve tüm boş vakitlerde yiyecekler sunulabilir (Hillel vd., 2015). Lokal işletmelerin yöresel ürünleri kullanması, yerel mutfak kültürüne uygun menü oluşturması, ürünün doğrudan tanıtımı bakımından önemli bir adımdır. Bölge kültürüne ait yemek listesi, pişirme ve sunum tekniklerinin kullanması markalaşma açısından da önemli bir adımdır (Türkay & Şengül, 2016).

Sonuç

Turizm sektöründe çalışan personellerin de tarlayı süren çiftçinin de, yemeklerin nesilden nesle aktarımına aracılık eden aşçıların da eğitimli olması önemlidir. Aynı şekilde ürün tercihinde bulunacak, seçim yapacak tüketicilerin de bilinçli olması gerekmektedir (Akar & Öztopçu, 2019). Tarım alanlarının yanlış sürülmesi, toprağın tüm canlılığını öldüren anız yakma alışkanlığı, hatalı gübreleme, kimyasal ilaçlar doğanın ve dolayısıyla kaynaklarımızın zarar görmesine neden olmaktadır.

Sağlıklı, lezzetli ve kaliteli gıdalara erişimi aynı zamanda sürdürülebilir kalkınmanın da temel unsurlarından birisidir. Temel amacı nesiller boyu sürecek insan ihtiyaçlarının karşılanabilmesi ve hayat şartlarının iyileştirilerek yaşanılası bir dünya sağlamak olan sürdürülebilir kalkınma kavramı, bulunduğu bölgenin sosyo-ekonomik ve ekolojik açıdan sürdürülebilir olması ile mümkündür. Eko-gastronomi olarak da bilinen sürdürülebilir gastronomi ile yöresel ürünlerin ve yerel mutfakların önemi artmıştır. Sürdürülebilir gastronomi farkındalık temelinde, eğitimle mümkün olabilir (Akar & Öztopçu, 2019). Bölgenin coğrafyası, tarihi, tarım ürünleri ve sürdürülebilirlik konularında halkın bilinçlendirilmesi en önemli konulardan bir tanesidir. Ancak kendi mirasını koruyan bir halk gelecek günleri görebilir.

2000 yılında ilk kez düzenlenen Şirince Bağ Bozumu Festivali ne yazık ki günümüzde bölgenin devam etmeyen etkinlikleri arasındadır. Yine bir dönem Selçuk Belediyesi tarafından düzenlenen Selçuk-Efes Kent Belleği Yemek Kültürü Atölyesi de şimdilerde devam etmiyor. Bu gibi atölyeler ve festivallerin devamlılığı, sürdürülebilir gastronomi açısından oldukça önem arz etmektedir. Etkinliklerin duyuruları, yerel yönetimlerin resmî internet sitelerinden bilgilendirilmeli ve açıklayıcı metinler hazırlanmalıdır.

Slow Food (Yavaş Yemek Birliği), kurduğu Terra Madre (Toprak Ana) ağı ile geleneksel tarım yöntemlerinin uygulanmasını, halkın üretime katkı koymasını sağlayarak pozitif yönlü bir küreselleşmeyi ortaya çıkarmıştır. Aslında kendi deyimleriyle *glokalizim* yani küresel düşünüp yerel davranmak ve bunu eylemleriyle uygulamaya koyma gayesini yansıtmaktadır (Petrini, 2017). Çeşme Belediyesi'ne bağlı bulunan Germiyan Köyü, ülkemizin ilk slow food köyüdür. Şirince için bu konuda çalışmalar yapılabilir (cesme.bel.tr). Ayrıca yine Slow Food'a ait olan Earth Markets (Yeryüzü Pazarları) projesinde biri Foça'da olmak üzere ülkemizde üç noktada Pazar kurulmaktadır. Selçuk Pazarı için de bu proje kapsamında bir çalışma yapılabilir (fondazioneslowfood.com). Slow Food ve Terra Madre ağlarının bir diğeri projesi olan Ark of Taste (Nuh'un Ambarı) kataloğuna Selçuk Şeftalisi ya da Manguta Mantarı için bir çalışma yapılabilir (fondazioneslowfood.com). Slow Food temaları çerçevesinde Slow Şarap, Slow Zeytin, belki de Slow Şeftali temalı üretim ve etkinlikler düzenlenebilir.

Örneğin özel mantar turları düzenlenebilir ve bu turlarda önce yenilebilir ve zehirli mantarlardan, mantarların nasıl toplanması gerektiği konusunda yazılı ve görsel materyallerle sunum yapılabilir. Sonrasında mantar toplamaya gidilir ve toplanan mantarların bir kısmı ile mantar temalı yemeklerle bir mutfak atölyesi tertip edilebilir.

UNESCO Dünya Mirası listesinde bulunan Efes Antik Kenti bünyesinde Antik Roma Mutfağı, Meryem Ana Evi bünyesinde Katolik Mutfağı atölyeleri düzenlenebilir. Yerel yönetimler, ticaret ve esnaf odaları, sivil toplum kuruluşları ve akademisyenler ile iş birliği içinde proje ve programlar oluşturulabilir.

1923 mübadelesinin tanığı Şirince'de, Selçuk Belediyesi'nin kardeş şehri olan ve nüfus değişikliğini yaşamış olan Yunanistan'ın Dion şehri ile ortak bir proje düzenlenebilir. Proje kapsamında mübadele öyküleri anlatılır, ortak yemek kültürleri tadılır, özlenen yerel ürünler ile hediyeleşilir, tohum takısı yapılabilir ve geleneksel bir festivale dönüştürülebilir. Bu projeyi Selçuk'a taşıyarak tüm kardeş şehirlerin bir araya toplandığı bir sokak lezzetleri festivaline de dönüştürülebilir.

Bu çalışmada gastronomi turizminin ve sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinin önemi doğrultusunda Selçuk ve Selçuk'ta yapılan çalışmalardan bahsedilmiştir. Bölgedeki turistik ve tarımsal faaliyetlerinin artırılmasının gerekliliği ile bölgeye katkı sağlayacağı düşünülen önerilerde bulunulmuştur.

Kaynakça

Akar, M., & Öztopçu, A. (2019). Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilir Bölgesel Kalkınma. *Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, *5*(24), 1432–1443.

Akgöz, E. (2019). Küreselleşme ve Yerelleşme Ekseninde Gastronomi ve Turizm İlişkisi. *Kırgızistan'ın Gastronomi Turizmi ve Haritası*, *January*, 33–43.

Balderas-Cejudo, A., Patterson, I., & Leeson, G. W. (2019). Senior Foodies: A Developing Niche Market in Gastronomic Tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *16*(April), 100152. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100152

Bucak, T. (2014). Türk mutfağında deniz kültürünün yeri ve önemi. *International Journal of Human Sciences / Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, *11*(1), 551–568. https://doi.org/10.14687/ijhs.v11i1.2822

Demircan, Ş., Özer, Ç., Nur, G., & Çeken, H. (2019). Algılanan Destinasyon Yiyecek İçecek İmajının Tekrar Ziyarete Etkisi. *Turizm Akademik Dergisi*, *6*(2), 185–195.

Dereli, D. D., & Akiş, E. (2019). Türkiye'de Turizm Gelirleri ile İktisadi Büyüme Arasındaki İlişkinin Analizi (1970 -2016). *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, *33*(2), 467–477.

Folgado-Fernández, J. A., Campón-Cerro, A. M., & Hernández-Mogollón, J. M. (2019). Potential of olive oil tourism in promoting local quality food products: A case study of the region of Extremadura, Spain. *Heliyon*, *5*(10). https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2019.e02653

Girgin, G. K. (2018). *Yerel Gıdaların Tüketilmesine Yönelik Turist Motivasyonlarının Ölçülmesi : Antalya ' da Bir Uygulama Measurement of Tourist Motivations for Local Foods Consumption : An Application in Antalya*. *22*, 793–810.

Hatipoğlu, A. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri : Gelveri Örneği Usage Levels of Local Foods on The Menus of Rural Tourism Establishments : Sample of Gelveri. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, *3*(1), 6–11.

Kılınç, O. (2018). Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi : Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme (The Conversion Level of Local Gastronomic Values to Product : A Review on Restaurant Menus in Antalya City Center). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 394–410. https://doi.org/10.21325/jotags.2018.263

Oktay, K., & Yaşarsoy, E. (2020). Yerli Turistlerin Şanlıurfa Turizmi ile İlgili Algılarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma (A Research on Determining Domestic Tourists Perceptions Regarding Tourism in Sanliurfa). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *8*(1), 58–77. https://doi.org/10.21325/jotags.2020.536

Özata, E. (2016). Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği. *The* Journal *of International Social Research*, *9*(42), 1963–1973.

Özcan, C. C., & Güngören, F. (2019). Turizm ve İstihdam İlişkisinin Ampirik Bir Analizi: Türkiye Örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, *24*(4), 767–781.

Pérez Gálvez, J. C., Granda, M. J., López-Guzmán, T., & Coronel, J. R. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, *32*(May), 604–612. https://doi.org/10.1016/j.scs.2017.04.021

Sepetçioğlu, T. E. (2007). Cumhuriyet'in İlk Yıllarında Girit'ten Söke'ye Mübadele Öyküleri. *T.C. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*, 1–133.

Türkay, O., & Şengül, S. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi (The Evaluation of Mediterranean Cuisine as a Gastronomic Tourism Product). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *4*(Special 1), 86–86. https://doi.org/10.21325/jotags.2016.24

Uslu, A., Çaprak, D., & İnanır, A. (2019). Sakin Şehir ve Kırsal Turizm: Eğirdir İlçesi'nde Bir Araştırma (Cittàslow and Rural Tourism: A Research in Eğirdir District). *Journal of Tourism and* Gastronomy *Studies*, *7*(3), 1711–1726. https://doi.org/10.21325/jotags.2019.444

Yetiş, Ş. A., Kelimeler, A., Turizmi, G., Kültürü, Y., & Öz, M. (2015). *Kapadokya Yemek Kültürü ve* Mustafapaşa *Beldesi (Sinasos) Örneği (Regional Cuisine of Cappadocia and Example of Mustafapaşa (Sinasos)*. 12–19.

Yıldız, S., & Şimşek, A. (2020). Türklere Özgü İçkilerin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi (Investigation of Turkish Drinks in Terms of Gastronomy Tourism). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *8*(1), 684–699. https://doi.org/10.21325/jotags.2020.572

Carlo P. (2017). *Terra Madre.* (çev. Güliz Akyüz), İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi.

Long, L. M. (2010). *Culinary Tourism*. ABD: The Universty Press of Kentucky.

Shiva, V. (2019). *Tohum ve Gıdanın Geleceği Üzerine Manifestolar*, (çev. Aykız Doğan), İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi.

İnternet Kaynaklar

İzmir Büyükşehir Belediyesi (2020). Haber Arşivi. https://www.izmir.bel.tr/tr/HaberArsivi/157 adresinden 21.05.2020 tarihinde erişilmiştir.

World Food Travel Association. What is Food Tourism. https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/ adresinden 01.03.2020 tarihinde erişilmiştir.

World Tourism Organization (2020). Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism, https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420957 adresinden 01.03.2020 tarihinde erişilmiştir.

Selçuk Ticaret Odası. Selçuk Ekonomisi. https://www.selcukticaretodasi.org.tr/selcuk/selcuk-ekonomisi/ adresinden 01.03.2020 tarihinde erişilmiştir.

Selçuk Belediyesi. Selçuk Genel. http://www.selcuk.bel.tr/kategori/6/0/selcuk-genel.aspx adresinden 01.03.2020 tarihinde erişilmiştir.

Selçuk Belediyesi. Efes Selçuk'ta Tarım Filizleniyor. http://www.selcuk.bel.tr/icerik/102/4987/efes-selcukta-tarim-filizleniyor.aspx adresinden 21.05.2020 tarihinde erişilmiştir.

UNESCO. Türkiye Millî Komisyonu, http://www.unesco.org.tr/Home/Page/125?slug=UNESCO-D%C3%9CNYA-M%C4%B0RASI-L%C4%B0STES% C4%B0 adresinden 30.04.2020 tarihinde erişilmiştir.

Cittaslow Türkiye. Başka Bir Dünya Mümkün. https://cittaslowturkiye.org/ adresinden 30.04.2020 tarihinde erişilmiştir.

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. Türk patent ev Marka Kurumu. https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=&adi= adresinden 30.04.2020 tarihinde erişilmiştir.

Archeprojesi (2020). Türkiye Coğrafyası Yemek Kültürleri Kampı https://archeprojesi.com/ adresinden 20.05.2020 tarihinde erişilmiştir.

Çeşme Belediyesi. Türkiye'nin İlk Slowfood Köyü. https://www.cesme.bel.tr/haber/turkiyenin-ilk-slow-food-koyu-germiyanda-festival-coskusu adresinden 01.03.2020 tarihinde erişilmiştir.

Slow Food Foundation for Biodiversity. Earth Markets. https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/earth-markets adresinden 20.05.2020 tarihinde erişilmiştir.

Slow Food Foundation for Biodiversity. Ark of Taste. https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/ adresinden 20.05.2020 tarihinde erişilmiştir.

İNANÇLARIN BULUŞTUĞU KENT SELÇUK /EFES

Eda AVCI

Giriş

Selçuk, tarih boyunca birçok kadim uygarlığa ev sahipliği yapmış ve bu nedenle sahip olduğu, Efes antik kenti, Meryem Ana Evi, St. John Bazilikası, Ayasuluk Kalesi, Artemis Tapınağı, İsa Bey Camii, Roma Su Kemerleri, Anadolu Selçuklu döneminden kalma mescitler, Keçi Kalesi, Belevi Mozolesi gibi eşsiz kültür varlıları ile önemli bir turizm kenti haline gelişmiştir. Selçuk'un bir kültür başkenti olduğu, 1994 yılında çıktığı UNESCO yolculuğunun, 2015 yılında tamamlanması ile dünya tarafından da tescil edilmiştir. Kent, Efes Antik Kenti, Çukuriçi Höyük, St. John Bazilikası, Ayasuluk Kalesi ve Meryem Ana Evi ile bir bütün olarak UNESCO Dünya Miras'ı listesine kabul edilmiştir (Avcı ve Erbar Aslıtürk, 2019).

Kentin tarihi geçmişi incelendiğinde erken tunç dönemine kadar uzanan bir yerleşim öyküsü olduğu (Ökten, 2002: 24) ve tarih boyunca Karlar, Lelegler, Akhalar, Kimmerler, Lidyalılar, Persler gibi birçok medeniyet tarafından iskân edildiği görülmektedir. Kent aynı zamanda, rüya tabircisi Ardemidotus, şair Callinos ve Hipponax, filozof Heraklitos, Ressam Parrhasius, gramer bilgini Zenodotos, hekim Soranos ve Rufus gibi dünya litaratürene girmiş önemli bilim insanlarının da memleketidir. Pers egemenliğinin Büyük İskender tarafından sona erdirilmesiyle kentte yeni bir dönem başlamış ve Büyük İskender'in ölümünün ardından bölgede Helenistik dönemin hâkim olmasıyla kent, Büyük İskender'in generallerinden Lysmachus'un hâkimiyetine girerek bugün ki yerine yani Panayır ve Bülbül Dağı arasına taşınmıştır (Arıkan, 1990: 209).

Küçük Menderes nehrinin yakınına kurulmuş olan kent, nehrin taşıdığı alüvyonlar sayesinde tarıma elverişli topraklara sahip olmuş ve bir ticaret

merkezi haline gelmiştir. M.Ö. 2. yüzyılda Roma İmparatorluğu'nun egemenliğine giren kent, giderek zenginleşmiş ve Roma İmparatorluğu'nun Asya eyaletlerinin başkentliğini yapma unvanına erişmiştir. Tarihinin en parlak dönemini yaşayan kentin nüfusu 250.000'e ulaşmış (köleler ve askerler hariç), Anadolu'nun ana tanrıçası olan Kybele yerini alan ve antik dünyanın yedi harikasından biri olan Artemis Tapınağı ile önemli bir hac merkezi haline gelmiştir. Yaşanan büyük depremler ve Küçük Menderes'in bölgeye taşıdığı alüvyonlar ile kentin limanı bataklığa dönüşmüş, sivrisinekler nedeniyle bölgede sıtma hastalığı baş göstermiş ve binlerce insanın hayatını kaybetmesine neden olmuştur. Bu süreçten sonra şehri terk eden bölge halkı, Ayasuluk tepesinde yeni bir yerleşim yeri oluşturmuşlardır. Hristiyanlığın resmi din olmasıyla birlikte daha önceki dönemlerde inşa edilen ve St. John adına adanmış şapel yapısı, Bizans İmparatorluğu dönemimde büyük bir bazilikaya dönüştürülmüş ve bu yapı sayesinde kent yeniden önemli bir dini merkez haline gelmiştir. 1304 yılında Anadolu Selçukluları hâkimiyetine giren kent, 1426 yılında Osmanlı topraklarına katılmıştır. 1914 yılına kadar Ayasuluk olarak geçen kentin adı, Selçuk olarak değiştirilmiş ve kent 1957 yılında İzmir'in ilçesi olmuştur (Gümüş, 2000: 4-16).

Selçuk, stratejik konumu nedeniyle tarihin her döneminde önemli bir ticaret ve bilim merkezi olmakla birlikte, önemli dini merkezleri de bünyesinde barındırmıştır. Bu çalışmanın ana amacı, Selçuk'ta yer alan kültür varlıklarının inanç turizmi potansiyelini ortaya koymak, birçok kadim uygarlığa ev sahipliği yapan kentin, kültür turizminin yanı sıra inanç turizmi potansiyeline dikkat çekmektir. Alternatif turizm türleri içinde sağladığı faydalar ile ön plana çıkan inanç turizmi, turizm sezonunun tüm yıla yayılması ve bölge ekonomisine doğrudan katkı sağlaması açısından oldukça önemlidir. Bir UNESCO kenti olan Selçuk, ne yazık ki var olan inanç turizmi potansiyelini doğru kullanamamaktadır. Bölge kültür turizmi ile tüm dünya tarafından tanınırken, inanç turizmi henüz gelişime açık bir seyir göstermektedir. Oysaki ana geçim kaynaklarından biri turizm olan kent için alternatif turizm türlerini geliştirmek, bir ihtiyaçtan çok zorunluluk olarak değerlendirilmelidir. Bu çalışma inanç turizminin kente sağlayacağı sosyal ve ekonomik katkıların altını çizmek ve inanç turizmi potansiyeli oluşturan kültür varlıklarını incelemek amacıyla ortaya konmuştur. Bu amaç doğrultusunda kentte yer alan, Hz. Meryem (Meryem Ana) Evi, St. John (Aziz Yuhanna) Kilisesi ve Bazilikası, Yedi Uyuyanlar Mağarası, Efes Çifte Kiliseler/Meryem Kilisesi/ Konsül Kilisesi, St. Paul (Aziz Pavlus) Mağarası, St. John Baptist Kilisesi (Şirince), St. Demetrius Kilisesi (Şirince), İsa Bey Camii, Akıncılar Mescidi,

Kale Mescidi, İshak Bey Mescidi, Alparslan Mescidi, Karakolyanı Mescidi ve Kılıçarslan Mescidi yapıları ele alınmıştır. Söz konusu yapılar ile inanç turizmi açısından önemli bir potansiyeli olan kentin mevcut durumuna dikkat çekilmeye çalışılmıştır. Çalışmanın sonuç bölümünde ise, mevcut potansiyelin etkin kullanılması ve kentin bir inanç turizmi merkezi haline gelebilmesi için öneriler sunulmuştur.

İnanç Turizmi Destinasyonu Olarak Selçuk /Efes

Kutsal yerlere yönelik yapılan ziyaretlerin turizm olgusu içinde değerlendirilmesi ile oluşan inanç turizmi, camiler, kiliseler, anıtlar, müzeler, evler, mimari özellikleri nedeniyle türünün ilk ya da ilginç örneği olan yapılar ve tarihi eserler gibi kültür varlıklarının mistik yönlerini ele almaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2010). İnanç turizmi kapsamında yapılan aktiviteler kutsal yerleri ziyaret etmek, dini amaçlı toplantılara katılmak ve hac görevini yerine getirmek gibi çok farklı amaçlarla gerçekleşebilmektedir (Usta, 2014: 41).

Bir alternatif turizm şekli olan inanç turizmi, inanç, din ve mistisizm gibi motivasyonlar içermesi açısından diğer turizm türlerinden ayrılmaktadır. Tarihi oldukça eskiye dayanan inanç amaçlı yapılan seyahatler, zamanla farklı boyutlara ulaşmış ve günümüzdeki şeklini almıştır (Yenipınar, 2002). Günümüzde inanç turizmi, hac görevini ifa etmek, bir adağı yerine getirmek, şükranlarını sunmak, günahlarından arınmak, dileklerini bildirmek, manevi duyguları pekiştirmek, dini olayları kutlamak/anmak, misyonerlik faaliyetlerinde bulunmak, konferans ya da dini toplantılar düzenlemek gibi motivasyonlarla gerçekleşmektedir (Usta, 2005). İnanç turizmi, diğer alternatif turizm türlerinden farklı olarak, turistlerin kitleler halinde seyahat etmesine olanak tanıyan bir turizm şekli olması ile önemli bir ekonomik etki yaratmakta ve tüm dünyada hızlı bir gelişim göstermektedir (Akat, 2000: 24).

Türkiye, coğrafi konumu nedeni ile tarih boyunca büyük medeniyetlere ev sahipliği yapmış bir ülke olarak, inanç turizmi açısından da önemli bir potansiyele sahiptir. Bugün Müslümanlık, Hıristiyanlık ve Yahudiliğin önemli merkezlerine ev sahipliği yapmanın yanı sıra, inanç değeri olan birçok kültürel varlığı da bünyesinde barındırmaktadır (Gürdal, 2000). Çalışmanın ana konusunu oluşturan İzmir ili, Selçuk ilçesi de sahip olduğu kültürel varlıkları ile önemli bir inanç turizmi potansiyeline sahiptir. Selçuk, Türkiye'de inanç turizmi denildiğinde ilk akla gelecek destinasyonlar arasında yer almaktadır. Hz. Meryem (Meryem Ana) Evi, St. John (Aziz Yuhanna) Kilisesi

ve Bazilikası, Yedi Uyuyanlar Mağarası, Efes Çifte Kiliseler, St. Paul (Aziz Pavlus) Mağarası, St. John Baptist Kilisesi (Şirince), St. Demetrius Kilisesi (Şirince), İsa Bey Camii, Akıncılar Mescidi, Kale Mescidi, İshak Bey Mescidi, Alparslan Mescidi, Karakolyanı Mescidi ve Kılıçarslan Mescidi yapıları kentin inanç turizmi potansiyelini oluşturmaktadır. Çalışmanın bu bölümünde söz konusu yapılar inanç turizmi kapsamında incelenmektedir.

Hz. Meryem (Meryem Ana) Evi

Hz. Meryem'in son günlerini Efes antik kenti yakınlarında Bülbül Dağı zirvesine yer alan evde geçirdiği rivayet edilmekle birlikte, konu ile ilgili yazılı bir kaynak bulunmamaktadır. Dolayısıyla Hz. Meryem'in hayatı ve son günleri ile ilgili bilgiler Hristiyan kaynaklarına atfedilmektedir. Hristiyanlığın kutsal kitabı İncil, Efes antik kentinde yer alan Meryem Kilise (Çifte Kiliseler) ve Anna Katherine Emerich isimli Alman rahibenin gördüğü rüyalar, İzmir St. Polikarp Kilisesi rahip ve rahibelerinin araştırmaları ve bölgede gerçekleştirilen kazı çalışmaları sonucunda elde edilen bilgiler, araştırmacılara Hz. Meryem'in söz konusu evde yaşadığını ve son günlerini burada geçirdiğini düşündürtmektedir (Avcı, 2011: 75).

Hristiyanlığın kutsal kitabı İncil'e göre, Hz. İsa çarmığa gerildiği sırada bir yanında annesi Meryem, diğer yanında havarisi ve sadık dostu Yahya (St. John) yer almaktaydı. Yahya'ya annesini işaret ederek "Bundan sonra bu senin annen, bu da senin oğlundur" sözleri ile annesini Yahya'ya emanet etmiştir (İncil:27). Hz. Yahya (St. John), İncil yazarlarından biri olmakla birlikte, Hz. İsa'nın göğe yükselişinin ardından diğer havariler gibi kendilerine vasiyet bırakılan Hristiyanlık inancını yaymak için Efes antik kentine gelmiştir. Hz. Yahya burada yaşamış, hapsedilmiş, Patmos adasına sürgüne gönderilmiş ve yine burada vefat etmiştir. Dolayısıyla Hz. Meryem'in de Hz. Yahya ile Efes'e geldiği düşünülmektedir. Hz. Yahya'nın kendisine emanet edilmiş bu kutsal kadını arkasında bırakmasının mümkün olamayacağı savunulmaktadır. Hz. Yahya'nın Hz. Meryem'i korumak adına, kendisini Efes şehrinden uzak bir yere yerleştirdiği ve bu yerin ise Efes yakınlarındaki bülbül dağı olduğu kabul edilmektedir. Bu sayede Hz. Yahya'nın hem Efes kentine kolay ulaşabilmesi hem de Hz. Meryem'i koruyabilmesi mümkün olmuştur. Söz konusu dönemde kentte ana tanrıça Artemis inancının baskın olması ve bu inanca sahip kişilerin diğer öğretileri bir tehdit olarak görmesi, onların böyle tercihi yapmasına neden olmuştur (Thiery, 1985: 1).

Hz. Meryem'in Efes kentine geldiği ile ilgili diğer bir kanıtı ise kentte bulunan Meryem Kilise, Çifte Kiliseler ya da Konsül Kilisesi isimleriyle bilinen kutsal mabet oluşturmaktadır. M.Ö. 2. Yüzyıla tarihlenen bu yapı bir Roma İmparatorluğu dönemi yapısıdır ve söz konusu dönemde kutsal mabetlere ancak şehri ziyaret eden kutsal kişilerin adının verilmesi geleneği, araştırmacıları Meryem'in Efes'e gelmiş olduğu düşüncesine yönlendirmiştir (Scherrer, 2000: 181).

Elbette ki Hz. Meryem Evine ilişkin kanıtlardan bahsederken, evin bulunmasında önemli bir yeri olan Anna Katherine Emerich adındaki Alman rahibeden de söz etmek gerekmektedir. Almanya'nın küçük bir kasabasında doğmuş, büyümüş ve çok küçük yaşta manastır hayatına katılmış olan Emerich, 1800'lü yıllarda yaşamıştır. Yaşadığı küçük kasabadan hiç çıkmayan Emerich, felç geçirmesinin ardından bir takım özel rüyalar görmeye başlamış ve bu rüyalar aracılığı ile bizzat gidip görmeden veremeyeceği bilgileri vermeye başlamıştır. Bir gün Emerich rüyasında Hz. Meryem'in Evini gördüğünü iddia eder ve daha önce hiç burayı görmemesine rağmen ev ve çevresi ilgili çok detaylı anlatımlarda bulunur. İlerleyen yıllarda İtalyan bir gazeteci tarafından yazılan Anna Katherine Emmerich'in gördüğü rüyalar hakkındaki kitap, Hristiyan rahip ve rahibelerin dikkatini çeker ve 1881 yılı itibari ile evi keşfetmeye çalışan kişiler tarafından bölge sıklıkla ziyaret edilir. Mübadeleden önce bölgede yaşayan Hristiyanlarca verilen yanıtlar doğrultusunda evin yeri belirlenir. Bölge halkı tarafından Bülbül Dağı'nın tepesinde evin bulunduğu alana "Panaia Kapaulo" yani cennete açılan kapı unvanı verilmiştir. Çünkü Hz. Meryem'in bu noktadan cennete yükseldiği kabul edilmekte ve Hristiyanlarca Meryem'in ölüm günü olarak kabule edilen 15 Ağustos'ta her yıl Hz. Meryem adına ayinler düzenlenmektedir (Thiery, 1985: 2-15).

Bölgede yürütülen arkeolojik kazılar da söz konusu görüşü destekler nitelikte sonuçlanmıştır. Evin temeli M.S. 1. yüzyıla, duvarları ise M.S. 4. yüzyıla tarihlenmiş, bu da evin farklı zamanlarda kutsal bir mekân olarak kullanıldığını kanıtlamıştır. 1951 yılında aslına uygun olarak restore edilen yapı, Vatikan tarafından Hristiyanlığın hac merkezlerinden biri olarak resmen ilan edilmiş ve 26 Temmuz 1967'de Papa VI. Paul, 30 Kasım 1979 tarihinde Papa II. Jean Paul ve 29 Kasım 2006'da Papa XVI. Benedict tarafından da ziyaret edilmiştir (Yazıcı, 1997: 51).

St. John (Aziz Yuhanna) Kilisesi ve Bazilikası

Bizans İmparatoru Justinianus tarafından MS. 6. yüzyılda yaptırılmış olan yapı, daha önce St. John adına yapılan küçük bir şapel kalıntısının üstüne yeniden inşa edilmiş kompleks bir yapıdır (Gümüş, 2000: 52). Justinianus tarafından küçük Asya'nın en görkemli yapısını inşa ettirmek amacıyla tamamlanan yapı, Bizans İmparatorluğunun Aya Sofya'dan sonra ikinci büyük bazilikası olma özelliğini taşımaktadır (Karydis, 2015: 124).

İncil yazarlarından biri olan St. John'un MS.37-42 yıllarında Kudüs'ten ayrılarak Hristiyanlığı yaymak amacıyla Efes'e geldiği ve St. Paul'un öldürülmesinin ardından Efes'teki kilisenin liderliğini aldığı bilinmektedir. St. John, Efes'te yaşamış ve hayatını burada kaybetmiştir. Vasiyeti üzerine Efes'e, yani bugünki bazilikanın olduğu Ayasuluk tepesine gömülmüştür. İnanlar tarafından St. John'un mezarı üstüne ahşap çatılı küçük bir şapel inşa edilmiş ve bu şapel MS. 6. yüzyılda, Hristiyanlığın bölgede güçlenmesi ile büyük bir bazilikaya dönüştürülmüştür. (Gümüş, 2000: 53).

Erken Bizans döneminin kilise mimarisine ait önemli bilgiler sunan bu görkemli yapı alanı, zaman zaman kesintiye uğrasa da 1921 yılından beri düzenli olarak kazılmaktadır. 1927- 1931 yılları arası Avusturya Arkeoloji Enstitüsü tarafından yürütülen kazı çalışmalarına ek olarak, 1951 yılında Hans Hörmann'ın çalışmaları sayesinde alanın büyük bir bölümü keşfedilmiştir. Kilisenin kuzeyinde vaftizhane ve skeuophylakion olarak yorumlanan iki yan yapı ve kilisenin atriyumu sırasıyla 1960'ların başında ve 1970'lerin sonunda Efes Müzesi tarafından kazılmış ve söz konusu yapılara ilişkin bilgiler 1982 yılanda kazı başkanı Mustafa Büyükkolancı tarafından yayınlanmıştır (Karydis, 2015: 99-100).

6 kubbe ile örtülü olan kilise yapısı, bazilikanın ana binası konumundadır ve haç planı ve üç nefi ile klasik plan düzenindedir. Kubbeleri taşıyan sütun başlıklarının orta nefe bakan bölümlerinde İmparator Justinianus ile karısı Theodora'nın monogramları yer almaktadır. Orta nefin sonunda iki basamakla yükseltilerek daha belirgin hale getirilmiş mezar odası yer almaktadır. Yapının narteksi dikdörtgen planlı ve 5 kubbeli olup, atrium ile nefler arasında uzanmaktadır. Kilise yapısının arkasında bulunan hazine binası 10. yüzyılda, apsisinde Hz. İsa'nın ve St. John'un fresklerinin yer aldığı bir şapele dönüştürülmüştür. Şapelin yanında bir vaftizhane yer almaktadır. Vaftizhanenin iki dar koridorla birleştiği salonların birinde ise, İmparator Justinianus'tan önce yapılmış ilk kiliseye ait olduğu tahmin edilen bir vaftiz havuzu bulunmaktadır (Cimok, 2008: 47-51). Bazilikaya MS. 7. ve 8.

Yüzyıllarda süre gelen Arap akınlarından korunmak amacıyla kesme taş ve tuğladan oluşan 20 kuleli sur yapısı eklenmiştir. Surların Efes antik kentine bakan cephesine görkemli bir kapı inşa edilmiştir. Kapıdan sonra yer alan orta avlu, portikler ve gezinme yerleri olmak üzere üç bölümden oluşan atrium yapısı, bu özelliği ile diğer bazilika atriumlarından farklılık göstermektedir. Atriumun doğusunda üçü narteks ve orta avlu arasında, diğer ikisi ise kuzey ve güney portiklerinin doğusunda yer alan beş kapı bulunmaktadır (Gümüş, 2000: 52-53).

Yedi Uyuyanlar Mağarası

Paganizmin egemen olduğu dönemlerde tek tanrılı dine mensup olmaları nedeniyle gizlenmek zorunda kalan ve mucizevi bir şekilde yüzyıllarca uyku halinde kalan yedi genç ve Kıtmir adında bir köpek hakkındaki bu efsane, kutsal kitapların da ortak anlatılarından biri olma özelliği taşımaktadır. Yamliha, Mekselina, Meslina, Mernuş, Debernuş, Saznuş ve çoban Kefeştatyus isimli yedi genci konu alması nedeniyle yedi uyuyanlar olarak anlatılan hikâye (Avcı, 201: 77), Kuran-ı Kerim'in 110 ayetten meydana gelen Kehf Suresinde 8-25 numaraları ayetler arasında anlatılmaktadır (Ateş, 1996: 292-295).

Hikâyeye göre; koyu bir pagan olan kral, halkın inancını da kontrol altında tutmak istemekte ve farklı inançlara mensup olanlara zulmetmektedir. Tek tanrılı dine iman etmiş bu yedi genç ise, kraldan kendileri korumak için bir mağaraya sığınmışlar ve 309 yıl uyumuşlardır. Kraldan kaçan bu gençlerin peşine askerler düşmüş ve saklandıkları mağarayı bulmuşlarsa da içeri girememişlerdir. Kral ise gençlerin açlık ve susuzluktan ölmesini sağlamak için, mağaranın girişine duvar ördürmüş ve onları mağarada ölüme terk etmiştir. 309 yıl sonra uykudan uyanan gençler neler ilk başta neler olup bittiğini anlayamasa da Yemliha'nın çarşıya yiyecek almaya gitmesi ile olay meydana çıkmıştır. Fırıncıya gümüş sikkeyi uzatan Yemliha, fırıncının paranın çok eski ve geçersiz olduğu yanıtı ile karşılamıştır. Her ne kadar kendisi duruma itiraz etse de fırıncı Yemliha'yı ihbar etmiş ve genç kralın önüne çıkarılmıştır. Bu dönemde Hristiyanlık resmi din haline gelmiş ve gencin anlattıklarından bir mucize ile karşı karşıya olduklarını anlamışlardır. Şehrin başpiskoposu tarafından da dinlenen genç, arkadaşlarının yanına dönmüş ve onlara durumu anlatmıştır. Gençlerin tekrar uykuya daldıkları ve bir daha uyanmadıkları rivayet edilmektedir. Yaşanan bu mucize karşısında, gençlerin uyuduğu mağaraya bir kilise inşa edilmiştir (Cimok, 2008: 52). Söz konusu

mağaranın Selçuk'ta Efes antik kenti yakınlarında Vedius Gymnasiumu'nun yanından doğuya doğru sapan yolun sonunda yer aldığı kabul edilmektedir. Yedi Uyuyanlar Mağarası olduğu düşünülen yapı, 1927–1928 yıllarında Avusturya Arkeoloji Enstitüsü ekibi tarafından gerçekleştirilen kazılarda ortaya çıkarılmıştır. Mağaranın içinde çok fazla mezar yapısın olması, söz konusu alanın kutsal bir mabet görevi gördüğünün işaretidir (Yazıcı, 1997: 48).

Efes Çifte Kiliseler/Meryem Kilisesi/Konsül Kilisesi

Hz. Meryem'in Efes'e gelişinin bir ispatı olarak gösterilen ve bu nedenle Meryem Kilise olarak da adlandırılan Efes Çifte Kiliseler bugün, incilin "Uyanış" bölümünde adı geçen Hristiyanlığın ilk yedi kilisesinden birinin temsili olarak ziyaret edilmektedir. M.S. 2. yüzyıla tarihlenen yapı, Hz. Meryem adına ithaf edilmiş ilk kilise olma özelliği taşımasıyla oldukça önemlidir. Bu nedenle 1967 yılında Papa 6. Paul tarafından kutsanmıştır. M.S. 4. yüzyılda bazilikaya çevrilen yapıya, M.S. 7. Yüzyılda da kilisenin apsisinden bir kapı ile açılan ikinci bir kilise inşa edilmesi nedeniyle çifte kiliseler ismi verilmiştir. Ayrıca yeni açılan bu bölüme ruhban sınıfının ikamet edebileceği yapı ekleri de inşa edilmiştir (Scherrer, 2000: 180). Yapı Hristiyanlık tarihinde oldukça önemli kabul edilen iki büyük konsüle ev sahipliği yapması ile Konsül Kilisesi olarak da bilinmektedir. Efes'te gerçekleştirilen ilk konsül 431 yılında toplanmış ve Hz. İsa'nın tek kişilikli ve iki tabiatlı oluşu kabul edilmiştir ikinci konsül ise 449 yılında toplanmış fakat konsülde alınan kararlar 451 yılında gerçekleşen Kadıköy Konsülü tarafından geçersiz sayılmıştır (Çelik, 1996: 176-178).

St. Paul (Aziz Pavlus) Mağarası

1982 yılında Meryem Ana'nın mezarını arayan bir grup rahip tarafından keşfedilen mağaranın Hristiyanlar tarafından kullanılan kutsal bir yer olduğu düşünülmektedir. Mağarada yapılan incelemeler sonucunda duvarda yer alan fresklerin birkaç katmandan oluştuğu, zamanla üzerlerinin sıvanarak değiştirildiği tespit edilmiştir. Yapının içerisinde M.S. 5. yüzyıla tarihlenen Meryem Ana, St. Paul ve öğrencisi St. Thecla'yı tasvir eden freskler ve yazıtlar oldukça dikkat çekicidir. Bu fresk St. Paul'un Efes'te bulunan tek tasviri olma özelliği taşımaktadır (ephesustravelguide, 2018).

St John'un beraberinde Efes'e getirdiği Hz. Meryem'i saklamak için ilk olarak bu mağarayı kullandığı ve bu nedenle mağaraya Gizli Bakire (Kryphi

Panaya) ismi verildiği düşünülmektedir. Viyana Üniversitesi öğretim üyesi Dr. Renate Pillinger tarafından mağara duvarlarında yer alan yazıtlar ve freskler nedeniyle mağaraya St. Paul Mağarası ismi verilmiştir. 1906 yılında Avusturya Arkeoloji Enstitüsü tarafından gerçekleştirilen kazı ve restorasyon çalışmaları sonucunda sıva ile kapatılmış birçok fresk gün yüzüne çıkartılmıştır. Sistematik gerçekleşen kazılar sırasında, kısmen ortaya çıkarılan fresklerde 5. yüzyıldan 20. yüzyıla kadar uzanan 500'den fazla dini içerikli grafiti ve yazıt bulunmuştur. Mağara, şapel görevi gören kayaya kesilmiş bir arka oda ve bir koridordan oluşmaktadır. Koridorlardaki duvarlarda, oluşan kurum ve isler nedeniyle aydınlatma amaçlı kullanıldığı düşünülen nişler yer almaktadır. Koridor duvarlarındaki sıva katmanlarının altında kömür ve tebeşir kullanılarak yazılmış "Tanrı'nın annesini sakladı" ve "Paul hizmetkârına yardım et" gibi Yunanca yazılmış cümleler yer almaktadır. Mağara söz konusu yazıtlar ve fresklerin korunması amacıyla toplu ziyaretlere açık değildir ve ancak Efes Arkeoloji Müzesi'nden alınan özel izin ile ziyaret edilebilmektedir (The Ephesus Foundation USA).

Hristiyanlık tarihinde oldukça önemli bir yere sahip olan Tarsuslu St. Paul, Hristiyanlığı yaymak için MS 44-62 yılları arasında Roma'yı dört kez ziyaret etmiş ve Anadolu'ya yaptığı seyahatleri sırasında iki kez Efes'e gelmiştir. Hristiyanlığı yaymak için vaazlar veren St. Paul şiddetli protestolarla karşılaşmış ve Efes'te hapsedilmiştir. Roma'ya gerçekleştirdiği dördüncü ziyaretinde ise öldürülmüştür. Bazı yolculuklarında St. Paul'a eşlik eden St. Theoklia, St. Paul'un ölümünün ardından Antakya'ya dönmüş ve orada ölmüştür (Acar, 2002).

St. John Baptist Kilisesi (Şirince)

Şirince Mahallesi'nde bulunan ve Kubbeli Kilise adı ile de tanınan yapı, St. John adına 1805 yılında yaptırılmıştır. Yapının 1800 yılında yaşanan depremde yıkılan eski kilise üzerine inşa edildiği düşünülmektedir. Giriş kapısı üzerinde yer alan kitabeden 1832 yılında onarım gördüğü anlaşılmaktadır. 1980 yılında batı kubbesi ile tonozları yıkılan yapı 1990'lı yıllarda Efes Arkeoloji Müzesi ve Amerikan Enstitüsü iş birliği ile onarım görmüştür. Dikdörtgen planlı, üç nefli yapı, kesme taş kullanılarak inşa edilmiş ve ahşap çatı ile örtülmüştür. Yapının apsisinde ise yarım bir kubbe yer almaktadır. Yapının narteksi taş döşemelidir ve naosa bağlantısı bulunmaktadır. Okul ya da rahip evi olarak kullanıldığı düşünülen küçük bir avlusu bulunmaktadır. Yapı bezemeleri açısından da oldukça dikkat çekicidir. Hristiyan mozaik ve

resim sanatında pek de rastlanmayan Hz. İsa'nın son peygamber olduğunu gösteren monogram, apsisin iki yanında yer alan nişlerde bulunan Hz. İsa figürlerinin hemen üstünde dikkat çekmektedir (Şaşmaz, 2012a).

St. Demetrius Kilisesi (Şirince)

Şirince Mahallesi'nin girişinde yer alan ve Aşağı Kilise olarak da adlandırılan yapı, 19. yüzyılda Şirince'de yaşayan Rumlar tarafından inşa ettirilmiştir. Kitabesi günümüze kadar ulaşamamış olması nedeniyle asıl adı bilinmeyen yapı, mübadele sonrasında bölgeye yerleştirilen Türk'ler tarafından camiye çevrilmiştir. Bazilika üslubunda inşa edilen yapı dikdörtgen planlı olup, yapının narteks bölümü yıkılarak günümüze ulaşamamıştır. Yapının inşa malzemesinde moloz taş ve ahşap kullanılmıştır ve üzeri çatı ile örtülmüştür. İbadet mekânı sekiz adet söveli pencere ile aydınlatılan yapının naos bölümü duvarları Hz. İsa'nın on iki havarisine ait fresklerle süslenmiştir. Zaman içerisinde işlevini yitiren yapı harap olmuş ve 2012 yılında başlatılan restorasyon çalışmaları sonucunda 2016 yılında kullanılır hale gelmiştir (Şaşmaz, 2012b).

İsa Bey Camii

St. John Bazilikasının batı yamacında bulunan cami, 1375 yılında Aydınoğlu İsa Bey tarafından yaptırılmıştır. Doğu- batı yönünde, eğimli bir araziye inşa edilen yapı, çapraz sahınlı plan uygulamasının Anadolu'daki ilk örneklerinden birisidir. Çapraz sahın uygulamasının ilk görüldüğü yapı Şam Emeviye Camii'dir. Ayrıca yapı, kuzey cephesine bitişik olarak düzenlenen ortası şadırvanlı avlusu ile Anadolu'da inşa edilmiş ilk revaklı ve şadırvanlı avlulu cami özelliği ile de ön plana çıkmaktadır (Güney, 1998: 63). Mimari unsurları açısından türünün ilk ve nadir örneklerinden olan İsa Bey Cami, çapraz sahının ardı ardına iki kubbe ile örtülü olması ile bu tip içine giren yapılar içinde tek örnek durumundadır. Yine cami minberinin avlu duvarları ve harimin birleştiği noktada yer alması ve mukarnaslı sütun başlığı uygulamasının da ilk kez bu yapıda görülmesiyle dikkat çekmektedir (Tokmak,1985: 15). Orijinalinde iki minaresi bulunan caminin, depremler nedeniyle minarelerinden biri yıkılmıştır (Tokmak, 1985: 10). Yapının ana girişine merdivenler ile ulaşılabilmektedir. Yapının inşa edildiği arazinin oldukça eğimli olması, arazi ile yapı arasında kot farkının oluşmasına neden olmuş ve bu durum merdivenler aracılığı ile giderilmiştir (Bayat, 1991: 955). Caminin ana cephesi olan batı cephesi, diğer cephelerden farklı olarak özenli bir mermer işçiliğine

sahiptir (Aslanapa, 1989: 212). Diğer cephelerde düzgün kesme taş ve devşirme taşlar kullanılmıştır. Konum itibari ile oldukça özel bir yerde inşa edilen İsa Bey Camii'nin güneyinde Artemis Tapınağı, doğusunda ise St. John Bazilikası yer almaktadır (Baykara, 1974: 86).

Anadolu Selçuklu Dönemi Mescitleri

Anadolu'da ilk kez 13. yüzyılda uygulanmaya başlayan kare planlı tek kubbeli mescitler Konya ve çevresinde yoğun olarak inşa edilmekle birlikte, Selçuk ve çevresinde de birçok eserin yer aldığı görülmektedir. Selçuk ve çevresinin beylikler döneminde önemli bir yerleşim merkezi olması, söz konusu yapıların bölgede gelişmesinin temel nedenleri arasında yer almaktadır (Uğur, 2006: 95). 1304 tarihinde Türk egemenliğine giren Ayasuluk (Selçuk), limanı ve birçok ticari ve askeri yolun kesişme noktasında yer alması nedeniyle önemli bir ticaret merkezi ve Aydınoğulları Beyliği'nin siyasi, ekonomik ve kültür merkezi haline gelmiştir. Bu nedenle 16. yüzyıla kadar bölgede yoğun inşa faaliyetleri gerçekleşmiştir (Uğur, 2006: 109). Dönemin en önemli eseri olan İsa Bey Camii'nin yanı sıra, Akıncılar mescidi, Kale Mescidi, İshak Bey Mescidi, Alpaslan Mescidi, Karakolyanı Mescidi ve Kılıçarslan Mescidi söz konusu dönemden günümüze ulaşabilen yapıların en dikkat çekenleri arasında yer almaktadır.

Akıncılar Mescidi: Kitabesi bulunmaması nedeniyle inşa yılı tam olarak bilinmeyen yapının, mimari özellikleri dikkate alındığında 14. yüzyılın ikinci yarısı ile 15. yüzyıl ortalarına tarihlendiği düşünülmektedir. Atatürk Bulvarı üzerinde yer alan yapı, kare planlıdır ve sekizgen bir kasnak üzerine oturan kubbe ile örtülüdür. Yapının minaresi kuzeybatı köşesinde yer almaktadır. Kabayonu taş, moloz taş ve tuğla malzeme kullanılarak inşa edilen yapı, 1975 yılı öncesinde onarım görmüştür. Doğu cephesinin ortasında üst seviyede bir adet pencere bulunan yapının, güney cephesi sağırdır (Uğur, 2006: 44-48).

Kale Mescidi: Herhangi bir inşa kitabesi ya da vakfiyesi bulunmayan yapı, yapılan incelemeler sonucunda Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından 14. yüzyıl Aydınoğluları dönemine tarihlenmiştir. Ayasuluk (Selçuk) Kalesi içinde yer alan yapı, engebeli bir arazide yer almaktadır ve bu nedenle bir su basmanının üstüne inşa edilmiştir. Yapı, Ayasuluk (Selçuk) Kalesi'nin bölgeye Türklerin hâkim olmasından sonra da kullanıldığına en önemli kanıtlardan biri olarak gösterilmektedir. Farklı tarihlerde onarım görmüş olan yapı, bugün sağlam durumda olmasına rağmen kullanılmamaktadır. Kesme taş, kaba yonu taş, tuğla ve devşirme malzemeler kullanılarak inşa edilen

yapı, kare planlıdır ve sekizgen kasnak üzerine oturan bir kubbeye sahiptir. Yapının girişi batı duvarının kuzeyinde yer almaktadır. Doğu cephesinin kuzey ucunda yer alan minaresi de tıpkı yapı gibi bir set üzerine inşa edilmiştir (Uğur, 2006: 49-59).

İshak Bey Mescidi: Yapı, Kuşadası yolu üzerinde Efes Arkeoloji Müzesi karşısında yer almaktadır. İnşa kitabesinin ya da vakfiyesi bulunmayan yapının, adını aldığı İshak Bey nedeniyle, Aydınoğulları döneminde 14. yüzyılın ikinci yarısında inşa edildiği düşünülmektedir. Yapı, sekizgen kasnak üzerine oturan bir kubbe ile örtülmüş kare planlı bir harime sahiptir. Yapıda inşa malzemesi olarak moloz taş, devşirme taş ve tuğla kullanılmıştır. Güney cephesi sahip olan yapının batı cephesinde alt seviyede iki pencere açıklığı yer almaktadır. Yapıyı diğer mescitlerden ayıran en önemli özelliği, yapının kuzey batı tarafına beş metre uzaklıkta inşa edilmiş olan minaresidir. Bu tür minarelerin daha çok külliye yapılarında tercih edilmesi ilgi çeken bir ayrıntıdır (Uğur, 2006: 60-64).

Alparslan Mescidi: St. John Bazilikasının tam karşısında, İsa Bey camiine 150 metre mesafede bulunan yapı, kitabesi olmaması nedeniyle Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından yapılan incelemeler sonucu 14. yüzyıla tarihlenmektedir. Yapı kesme taş, kaba yonu taş ve tuğla malzeme kullanılarak almaşık teknikte inşa edilmiştir. Yapının harimi örten kubbesi, iç kesimde beden duvarları üzerine oturmaktadır ve batı cephesi üzerinde yan yana iki pencere açıklığı yer almaktadır (Uğur, 2006: 69-73).

Karakolyanı Mescidi: Kuşadası yolu üzerinde yer alan yapı, eski karakol binası yanında yer alması nedeniyle bu isimle anılmaktadır. 14. yüzyıl Aydınoğluları Beyliği dönemine tarihlenen yapının inşa kitabesi mevcut değildir. Yapının 1975 yılında Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından restore edilmeye başlandığı ve restorasyonun günümüze kadar aralıklarla devam ettiği bilinmektedir. Sekizgen kasnak üzerine oturan bir kubbe ile örtülen kare planlı harimin kuzeyinde, üç birimli bir son cemaat yeri yer almaktadır (Uğur, 2006: 74-83).

Kılıçarslan Mescidi: İsa Bey Camii ile Karakolyanı Mescidinin tam ortasında yer alan yapının kitabesi bulunmamaktadır. Bu nedenle inşa özellikleri bakamından Karakolyanı Mescidi'ne oldukça benzeyen yapıyı araştırmacılar, 14. yüzyılın ikinci yarısı ile 15. yüzyılın ilk yarısına tarihlemektedir. 1974 yılında Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından onarılan yapının içine yakın tarihte eklenen bir ahşap minber de yer almaktadır. Sekizgen kasnak üzerine oturan bir kubbe ile örtülü olan harimin kuzeyinde üç birimli ve kubbeli son cemaat yeri bulunmaktadır (Uğur, 2006: 84-88).

Sonuç

Selçuk stratejik konumu nedeniyle tarihin her döneminde önemli bir ticaret ve bilim merkezi olmakla birlikte, dini merkezleri de bünyesinde barındırmıştır. Kent, döneme hâkim olan inançlar doğrultusundan inşa edilen birçok eşsiz yapıya ev sahipliği yapmaktadır. Pagan döneminin en büyük ve en geniş tapınağı olan Artemis Tapınağı, Hristiyan dünyasının Aya Sorfia'dan sonra en büyük bazilikası olan St. John Bazilikası, Hz. İsa'nın annesi Hz. Meryem'in son günlerini geçirdiğine inanılan Meryem Ana Evi, havari Paul'un Efes'e yaptığı ziyaretlerin en önemli kanıtlarından St. Paul Mağarası, Hristiyanlık ve Müslümanlığın ortak değerlerinden Yedi Uyuyanlar Mağarası, Efes antik kenti içinde yer alan Hz. Meryem adına adanmış ve önemli konsüllere ev sahipliği yapmış Meryem Kilisesi, Şirince Mahallesi'nde yer alan John Baptist ve St. Demetrius Kiliseleri söz konusu eserlerin en dikkat çekenleridir. Yine bölgeye Türklerin hâkim olmasıyla inşa edilmeye başlanmış Anadolu Selçuklu dönemi cami ve mescitleri de Türk İslam sanatının en önemli temsilcilerindendir. Birçok açıdan Anadolu'da inşa edilen camilerin ilki olma özelliği taşıyan İsa Bey Camii kentin en dikkat çeken yapıları arasında yer almaktadır. Yine Akıncılar Mescidi, Kale Mescidi, İshak Bey Mescidi, Alparslan Mescidi, Karakolyanı Mescidi ve Kılıçarslan Mescidi bugün yerli turistler tarafından sıklıkla ziyaret edilen yapılardır.

Görüldüğü üzere Selçuk, inançların buluştuğu bir kent olarak önemli bir inanç turizmi potansiyeline sahiptir. İnanç turizmi tüm dünyada büyüyen bir pazar olarak dikkat çekmektedir. Modern çağın sağladığı yenilikler kadar, neden olduğu stresli yaşam insanların manevi alanlara daha fazla yönelmesine neden olmaktadır. Bu durum ise inanç turizmini alternatif turizm türleri içinde farklı bir yere taşımakta, Kudüs, Roma, Mekke ve Çin'in Budist dağları gibi birçok inanç ile ilişkili destinasyon milyonlarca ziyaretçiyi kendine çekmektedir (Gabor, 2016). Selçuk da bu devasa pazardan aldığı payı artırmak isteyen diğer destinasyonlar gibi farklı pazarlama ve yönetim anlayışları geliştirmelidir. Bu doğrultuda rakip destinasyonların uyguladığı stratejileri takip etmek akılcı olabilir. Yine inanç turizmi amacıyla seyahat eden kişilerin motivasyonlarını anlamak ve bu doğrultuda ürün ve hizmet sunmak da oldukça önemlidir. Sistematik bir şekilde gerçekleştirilecek tüketici ve pazar araştırmaları ihtiyaç duyulan söz konusu bilgiye ulaşmada büyük fayda sağlayacaktır. Diğer yandan, Selçuk ile ilgili turistik verinin sadece kültür turizmi ile sınırlı olduğu dikkat çekmektedir ve bu nedenle bölgeyi ziyaret eden turistlere ait istatistiklerin daha detaylı tutulması önerilmektedir.

Kentin tanıtılmasında inanç turizminin bir imaj olarak kullanılması kente büyük faydalar sağlayabilir. Bu bağlamda hem ulusal hem de uluslararası düzeyde kentte yer alan kültürel varlıkların bu yönünü ön plana çıkaran tanıtım çalışmaları yapılmalı, konu ile ilgili detaylı bilgiler içeren kitap ve broşürler basılmalıdır. İnanç turizmi odaklı bir web sitesi hazırlanmalı ve gençlerin de bölgeye çekilmesi adına sosyal medyadan yararlanılmalıdır. Ayrıca dini açıdan önemli kişiler bölgeye davet edilmeli ve bölge tanıtımında inanç turizmi bir marka imajı olarak kullanılmalıdır.

Diğer yandan bölgede düzenlenecek sempozyum, kongre, konferans gibi kültürel etkinlikler turistik potansiyelin tanıtımına ve imajının oluşturulmasına katkıda bulunacaktır. Selçuk'ta yer alan Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu'nun bu bağlamda öncü olması ve söz konusu etkinliklerin kentte yer alan kurum ve kuruluşlar tarafından desteklenmesi oldukça önemlidir.

Bölgede yer alan turizm işletmelerine de önemli sorumluluklar düşmektedir. Kentin tanıtım yüzü olan seyahat acentaları ilgi çekici tur programları ile bölgenin inanç turizmi potansiyelini ön plana çıkartmalıdır. Yine turistlerin inanç motivasyonları doğrultusunda hazırlanacak özel tur programları ile farklı ürün ve hizmetler sunulmalı, kentte mistik bir deneyim yaratılmasına olanak tanınmalıdır. Bölgede yer alan konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri de web sitelerinde kentin inanç turizmi potansiyelini tanıtmalı, turistlerin mistik deneyimini pekiştirecek bir konaklama ve yeme içme olanağı yaratılmalıdır.

Kentte yer alan ulaşım sorunu ivedilikle giderilmelidir. Yerel ulaşım ağı tüm kültürel varlıkların ziyaretine olanak tanıyacak şekilde planlanmalı, kente gelen turistlerin bu konuda yaşayabileceği sorunlar bertaraf edilmelidir.

Turistik deneyimin önemli bileşenlerinden olan yerel halk ve turizm ilişkisi de önemsenmelidir. İnanç turizminin diğer turizm türlerinden farklı olarak dini motivasyonu da içeren bir turizm şekli olduğu dikkate alınarak, turistlerin seyahatleri süresince kendilerini huzurlu bir ortamda hissetmeleri için yerel halk, farklı inançlara sahip olabilecek bu turistlere hoş görü ile yaklaşması konusunda teşvik edilmelidir. Yine turistik deneyimin pekişmesi adına yerel halk ve turistlerin daha fazla bir araya gelmesi sağlanmalıdır.

Sahip olduğu bu büyük potansiyel ile önemli bir inanç turizmi merkezi olma yolunda ilerleyen Selçuk, inanç turizmi pazarından hak ettiği payı alabilmek için daha fazla çaba sarf etmelidir. Elbette ki söz konusu gelişimin Selçuk'ta yer alan tüm kurum, kuruluş, sivil toplum örgütleri, turizm işlet-

meleri ve yerel halkın birlikte hareket etmesi ile mümkün olacağı da unutulmamalıdır. Sürdürülebilir turizm anlayışı ile hareket edilerek kentte yer alan kültürel varlıklar korunmalıdır.

Kaynakça

Acar, Ö. (2002). St. Paul in Ephesus. *A publication of the Archaeological Institute of America*, https://archive.archaeology.org/online/news/stpaul.html adresinden 18.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Akat, Ö. (2000). *Pazarlama Ağırlıklı Turizm İşletmeciliği*, Motif Matbaası: İstanbul.

Arıkan, Z. (1990). XIV-XVI. yüzyıllarda Ayasuluğ. *Belleten*, LIV (209), 121-181.

Aslanapa, O. (1989). *Türk Sanatı*. Remzi Kitapevi: İstanbul.

Ateş, S. (1996), *Kur'an-ı Kerim ve Yüce Meali*. Kılıç Kitapevi: Ankara

Avcı, E. (2011). *İzmir'in İnanç Turizmi Potansiyelinin Seyahat Acentaları Açısından Değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Aydın.

Avcı, E. ve Erbay Aslıtürk, G. (2019). Türk Seramik Sanatının Kültür Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesine Yönelik Alternatif Bir Tur Programı Önerisi. Elagöz İ., Erdoğan G. Gezer A., Yılmaz A. (Ed.), *Sosyal Bilimler Alanında Araştırma Makaleleri- 1* (ss. 405–429). Gece Kitaplığı.

Bayat, A. H. (1991). Anadolu Beylikleri Döneminin En Önemli Eserlerinden Aydınoğlu İsa Bey Camii Kitabeleri, *X. Türk Tarih Kongresi Bildirileri*, Türk Tarih Kurumu Yayını: Ankara.

Baykara, T. (1974). *İzmir Şehri ve Tarihi*. Akademi Kitapevi: İzmir.

Cimok, F. (2008). *A Guide to Seven Churches*. A Turizm Yayınları: İstanbul.

Çelik, M. (1996*). Süryani Tarihi*. Ayraç Yayınları: Ankara.

Ephesustravelguide (2018). Cave of St. Paul in Ephesus, http://www.ephesustravelguide.com/denizhans-blog/cave-of-st-paul-in-ephesus adresinden 18.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Ephesus Foundation USA. The Cave of St. Paul, http://ephesusfoundationusa.org/projects/the-cave-of-st-paul adresinden 18.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Gabor, M. T. (2016). Faith-based tourism. Business Mirror, http://www.businessmirror.com.ph/faith-based-tourism/ adresinden 30.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Güney, G. (1998). *Batı Anadolu Bölgesinde (Aydın, İzmir, Manisa) Beylikler Dönemine Ait Özellikli Altı Caminin Süslemeleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Gürdal, M. (2000). *Göller Bölgesinin İnanç Turizmi Açısından Önemi ve Isparta-Yalvaç Eğirdir'deki Kültür Varlıklarının Turizm Amaçlı Kullanımı,* Göller Bölgesi Sempozyumu Bildirileri Kitabı: Isparta

Gümüş, G. (2000). *Ephesus*. Do-Gü Yayıncılık: İstanbul.

İncil, Yeni Yaşam Yayınları: İstanbul.

Karydis, N. (2015). The Evolution of the Church of St. John at Ephesos during the Early Byzantine Period. In V. L. Karul Necmi, Kilcher Stefanie Martin, Meyer Marion, Pirson Felix, Rotroff Susan, Smith R. R. R. (Ed.), *Jahreshefte des Österreichischen Archäologischen Institutes in Wien* (pp. 97–128). Austria-Wien.

Kültür ve Turizm Bakanlığı (2010). İnanç Turizmi, https://yigm.ktb.gov.tr/TR-10173/inanc-turizmi.html adresinden 30.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Ökten, G. (2002). Selçuk Kent Alanı İçinde Bizans, Selçuklu ve Osmanlı Yapıları, Koruma ve Onarım Sorunları. Dokuz Eylül Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

Scherrer, P. (2000). *Ephesus The New Guide*. Ege Yayınları: İzmir.

Şaşmaz, E. (2012a). St. John Baptist Ortodoks Kilisesi-Şirince-(Selçuk), https://www.erolsasmaz.com/?oku=554 adresinden 18.07.200 tarihinde erişilmiştir.

Şaşmaz, E. (2012b). St. Demetrius Kilisesi-Şirince-(Selçuk), https://www.erolsasmaz.com/?oku=553 adresinden 18.07.200 tarihinde erişilmiştir.

Thiery, R. E. (1985). *Meryem Ana Evinin Esrarı*. Acargil Matbaacılık: İzmir

Tokmak, Y. (1985). *Selçuk'ta Türk İslam Anıtları*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Uğur, T. (2006). *Selçuk (Ayasuluk) Cami ve Mescitleri*. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

Usta, M. K (2005*). İnanç Turizmi Potansiyeli Açısından İznik'in Değerlendirilmesi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Usta, Ö. (2014). *Genel Turizm*. Detay Yayıncılık: İzmir.

Yazıcı, E. (1997). *Ephesus.* Rehber Basım Yayım: İstanbul.

Yenipınar, U. (2002) İnanç Turizmi ve Anadolu, II. Turizm Şurası Bildirileri, 12-14 Nisan, II.

Cilt, Ankara, Türkiye, ss. 73-91.

SELÇUK BÖLGESİ BESLENME KÜLTÜRÜ

Nihan GÖĞÜŞ BAĞIŞ

Giriş

Tarih boyunca özellikle Türk kültüründe yeme içme Orhun Kitabelerinden başlayarak Osmanlı vakfı-ı imaret sistemine kadar farklı bir sosyal boyut ve sistemle hep insanlar için önemli olmuştur. İnsanın var oluşundan beri yiyecek ve içecekle hep bir ilişkisi olmuştur. Bir şeyler yemeyi öğrenmek doğal bir şey olduğu kadar bunu geliştirerek yemeği sadece karın doyurma aracı olmaktan çıkarıp geliştirmek de insanın özel deneyim ve çabalarıyla ulaştığı bir sonuç, bir gelişme, bir hayat tarzı, bir insan-coğrafya ilişkisidir (Çetin, 2006).

Bir toplumun yemek kültürü, o topluma ait hayat tarzı ve benimsenen genel kültürüyle yakından alakalıdır. Yemek, kişisel ve sosyal yönleri ile pek çok farklı koşuldan etkilenen önemli bir kültür unsurudur. İnsan fizyolojik olarak yemekle doğrudan alakalı olması dışında sosyal olarak da yaşadığı çevrenin kültüründen de etkilenerek kendine özgü bir yemek anlayışı ve kültürü benimsemiştir.

Bununla birlikte yemek kültürü yaşanan coğrafyanın fiziki ve kültürel özellikleri, yaşam biçimi, dönüşümler ve din gibi farklı kültürel etkenlerden de etkilenmektedir. Bu bakımdan göçebe ve yerleşik toplumların yeme-içme konusunda farklılıklar göstermeleri de oldulça normaldir. Buna tarih boyunca hem göçebe hem de yerleşik yaşam biçimine sahip olmuş olan Türklerin kültürel yapısının Türk mutfağını da etkilemesi örnek olarak verilebilir. Türk mutfağının zenginliğinin en önemli nedenleri de Türklerin yaşadıkları bölgelerde geniş bir coğrafyaya yayılıp, çeşitli kültürlerle etkileşim içinde olmaları, ekolojik yapı ile olan ilişkileri, tarih içindeki siyasal ve sosyal konumu şeklinde sıralanabilir. Kültürümüzün çok değerli bir parçası olan mutfak sanatının kaybolmasını önlemek ve gelecek nesillere aktarmak için bilinirliğinin art-

tırılması ve daha fazla araştırmanın yapılması gerekmektedir. Bununla birlikte içinde yaşadığımız dönemde, insanların yaşadıkları sağlık problemleri nedeniyle sağlıklı ve doğal beslenmeye yönelik giderek artan bir merak söz konusudur (Bucak & Taşpınar 2014; Beşirli, 2010). Bu nedenle insanlar nasıl daha sağlıklı beslenebilecekleri konusunda da ancak yaşadıkları coğrafyanın özellikleri ve kültürü hakkında yeteri kadar bilgi sahibi olurlarsa kendilerini geliştirebileceklerdir.

Selçuk Bölgesi Beslenme Kültürü Oluşumunda Etkili Olan Kültürler

Eski çağlardan günümüze kadar birçok uygarlığın yerleşim yeri olan önemli antik kentlerden biri Efes, her dönemde önemli bir kültür, sanat ve uygarlık merkezi olarak evrensel mirasın önemli bir parçasıdır. Efes ören yeri Antik Yunan ve Roma kültürlerinin oluşturduğu bir geçmişe sahiptir. Aynı zamanda hıristiyanlar için kutsal nitelik taşıyan Meryem Ana'nın son günlerini geçirdiği evi de Selçuk ilçesinde Bülbül Dağı'nda yer almaktadır (Eser ve ark, 2010).

Selçuk'un Efes Antik kentinde yapılan kazılarda tarihinin M.Ö. 6000 yıllarına kadar dayandığı belirlenmiş ve Tunç çağı ile Hititler dönemine ait yerleşimler de saptanmıştır. Hitit kaynaklarına göre o dönem ismi Apasas olan kent, M.Ö. 1050 yıllarında Yunanistan'dan gelen kolonilerin de yerleşim yeri haline gelmiş, daha sonra da Artemis Tapınağı çevresine taşınmıştır. Günümüzde turistler tarafından ziyaret edilen Efes antik kenti ise, Büyük İskender'in generallerinden Lysimakhos tarafından M.Ö. 300 yıllarında kurulmuştur. Şehir Roma İmparatorluğu döneminde Asya eyaletinin başkenti olmuş, 250.000 kişilik nüfusa ulaşmış ve dönemin en büyük liman kenti olarak en görkemli dönemlerini yaşamıştır. Bizans İmparatorluğu döneminde ise tekrar ilk kez kurulduğu Ayasuluk Tepesi'ne taşınmıştır. Daha sonra 1330 yılında Türkler tarafından alınarak Aydınoğulları Beyliği'nin merkezi olan Ayasuluk, 16.Yüzyıl'dan itibaren giderek küçülmeye başlamıştır. Selçuk adını ise 1923 yılında Cumhuriyetin ilanından sonra almıştır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı 2020).

İzmir'in Selçuk ilçesinde bulunan Efes antik kenti, Antik Yunan Çağı'nda M.Ö. 133 yılında Roma'nın İonia bölgesinin merkezi idi (Yıldırım, 2010). İzmir ili Selçuk ilçesine bağlı Çukuriçi Höyüğü (Efes), Efes Çukuriçi Mevkii'nde bulunmaktadır. Bölgede yapılan çalışmalar sonucu el yapımı ilmek delikli ağların bulunması Ege Denizi'ne yakınlığından dolayı buraya yerleşenlerin tarım ve hayvancılığın yanı sıra balıkçılıkla geçimlerini devam ettirdiklerini göstermektedir (Acar, 2019).

Antik Yunan mutfak kültürü hakkında net bilgilere ancak edebiyat ve arkeolojinin ortak çalışmasıyla ulaşılabilmiştir. Örneğin Atinalı Thearion, ekmek fırınlarının mucididir ve ticari fırınların açılmasına öncülük eden kişi olarak bilinmektedir. O dönemde yetmişi aşkın ekmek türü olduğu ve ekmeklerin buğday, çavdar, kılçıksız buğday ve darı gibi tahıl türlerine göre çok çeşitli olduğu ifade edilmektedir. Antik Yunanda tahıl ana malzeme olarak yemeklerin çoğunda kullanılırdı, 'maza' denilen tahıl lapası halkın günlük yiyeceğiydi. Antik Yunan'ın kuzey komşusu İskitlerin yemek anlayışı ise Heredotos tarafından şöyle anlatılmaktadır:

> *"İskitler, koyunun derisini yüzdükten sonra eti kemiğinden ayırıp elde ettiklerinin tamamını hayvanın postunun içerisine koyup kalan boşluğa su ekleyip, postu dikiyor, hayvanın kemikleriyle ateşi besleyerek, postun içinde eti haşlıyorlarmış"* (Gürsoy, 2014).

Romalılar mutfak kültürünü Antik Yunan ve çevresindeki medeniyetlerden öğrenmiş ve geliştirerek mutfak alanında gittikçe uzmanlaşmışlardır. Osmanlılarda olduğu gibi Romalılar da topraklarını genişlettikçe fethettikleri yerlerdeki mutfak kültüründen etkilenerek ve bu topraklardaki aşçıları getirterek oldukça zengin bir mutfak kültürü yaratmışlardır. Şarap üretimi alanında da Romalılar Yunalılardan etkilenmiş ancak mutfağa olan merakları nedeniyle daha fazla gelişmesine büyük katkı sağlamışlardır. Romalı aşçılar özellikle tat çeşitliliğine önem vermişler ve bu amaçla gıdaları farklı soslarla terbiye etmek üzerine yoğunlaştırmışlardır. Örneğin bir kızartma et parçasına farklı soslar ilave ederek çok farklı lezzetler elde etmişlerdir. Bu sayede yemek sadece karın doyurmak için değil aynı zamanda zevk unsuru olarak yenmeye başlamıştır. Romalılar çoğunlukla aynı pişirme tekniklerini kullanarak, farklı sos ve çeşniler ile çok çeşitli lezzetler elde etmişler ve bugünkü zengin sos çeşitleri ile meşhur Avrupa mutfağının oluşmasına da katkı sağlamıştır. Bahçe sözcüğünün ilk defa geçtiği Roma İmparatoru Charlemagne'ın 812 tarihli 'Taht Mülkleri İçin Yönetmelik' adlı buyruğunda şifalı ot ve meyve bahçeleri için pratik modeller ortaya koyulmuştur. Bununla beraber ilk defa sağlıklı bir beslenme sistemi oluşturulup, görünüşün iyileştirilmesi amacıyla da yasal bir düzenleme gerçekleştirilerek her bir malikânenin bahçesinde 70 çeşit ot ve meyvenin yetiştirilmesi gerektiği belirtilmiştir. Böylece hem yerel üretime katkıda bulunulmuş hem de insanların sağlıklı bir şekilde kendi bahçelerinden beslenebilmeleri sağlanmıştır (Yıldız, 2015).

Roma İmparatorluğu'nda yumurta yeniden doğuşu, elma ise sonsuz yaşamı simgelerdi ve şölenler, yumurtayla başlar ve elmayla biterdi.

Yunanlılarda da tanrıça Hera'nın "Batı'da", büyülü bir elma bahçesi olduğuna inanılırdı. Hera'nın elma bahçesinde büyüyen elma ağacı betimlemesi günümüzde de Anadolu'da Hitit kabartmalarında, Selçuklu taç kapı süslemelerinde, Osmanlı çinilerinde, dokumalarında ve halılarında görülebilir. Osmanlı orduları ise "Batı" yönünde, Kızılelma adlı bir hedefe doğru sefere çıkarlardı. İda Dağı'ndaki tarihin ilk güzellik yarışması da üzerinde "en güzel kadına" yazılı bir altın elmanın, düğün sofrasına atılmasıyla başlamıştı (Ergener, 1988). Bütün bu örnekler Antik çağdan Osmanlı'ya her çağda elmaya verilen önemi göstermektedir.

Bizans İmparatorluğu döneminde ise dikkat çeken başka bir nokta da balıkçılıktı. Bizans'ta balığın çok bulunması ve tüketilmesi nedeniyle balıkçıların balıkları direk limana getirmeleri ve doğrudan halka taze bir şekilde götürülmesi konusunda çeşitli düzenlemeler yapılması gerekliliği doğmuştur. Bu şekilde Bizans döneminde gıdaların kontrol ve denetimi sistematik hal almış ve satılan ürünlerin taze ve güvenli bir şekilde halka sunulması sağlanmıştır. (Yıldız, 2015).

Selçuklu dönemi, Türk tarihi, İslam tarihi hatta dünya tarihi bakımından bir dönüm noktası olmuştur. Türkler şimdi olduğu gibi Selçuklu döneminde de yiyeceklerini hayvanlardan ve bitkilerden sağlamaktalardı. Dolayısıyla büyükbaş ve küçükbaş hayvanların sütleri, etleri, kümes hayvanları, tarımsal bitkiler, yabani otlar, ağaçlar ve meyveler ile besleniyorlardı (Kızıldemir ve ark, 2014). Bununla beraber Türkler, Anadolu'ya göç etmeleri ile birlikte, oradaki yemek kültüründen etkilenmişlerdir. Fatih Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesiyle Saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler yaşanmıştır. Deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştır. Lahana çorbası, baklava, yoğurtlu ve ıspanaklı büryani, pekmezli yoğurt tatlısı, yoğurtlu pazı ve ayran, papaz yahnisi, midye dolması, sardalya ve balık konservesi, karides gibi yiyecekler bu dönemde Saray'da çokça tüketilen yiyeceklerdendir. Osmanlı döneminde Batı kültürünün etkisi ile birlikte, Fransız yemeklerini de görebilmek mümkündür. Patates, domates, taze biber, kabak çeşitleri gibi bugünkü Türk Mutfak kültüründe yer alan ve çok sevilen sebzeler Amerika kıtasının keşfedilmesi ile Türk Mutfak kültüründe de yer almaya başlamıştır. Domatesin ise Türk Mutfak kültüründe kullanılmaya başlanması oldukça geç olmuştur. Ancak 1800 yıllarında başında domates kullanımı yaygınlaşmıştır (Güler, 2010).

Aynı zamanda 1923 yılında Cumhuriyetin ilan edilmesinin ardından, bölgeye Balkan Ülkeleri, Yunanistan ve Ege Adalarından mübadele ile getiri-

len birçok göçmen yerleştirilmiştir. Özellikle Girit Adası'ndan gelen göçmenlerin sahip olduğu yemek kültürü bölgede oldukça etkili olmuştur. Yemek kültürü açısından bakıldığında, Girit mutfağı bol yabani ot ve zeytinyağı ile az baharat kullanımı, otların kendi suyunda pişirilmesi gibi kendine özgü belirleyici ve ayırt edici özellikleri olan sağlıklı bir beslenme modelini içeren mutfaklardan biridir (Karaca ve ark, 2015).

Erdoğan ve Özdemir (2018)'in yaptığı bir araştırmaya göre, İzmir ve çevresinin mutfak kültürü; Göçmen mutfağı, Levanten mutfağı, Girit ve Rum mutfakları ile Sefarad mutfağı ve Anadolu mutfağının karışımından oluşmaktadır. Aynı zamanda Ege Bölgesi'nin kıyı kesimlerinde Yunan kültürünün, iç kesimlerinde ise Anadolu mutfak kültürünün etkisinin daha fazla olduğu bilinmektedir. Yapılan araştırmada aynı zamanda İzmir ve yakın çevresi (Selçuk, Tire, Ödemiş vb.) ile İzmir yarımadasının (Urla, Seferihisar, Çeşme ve civar köyleri) mutfak kültürlerinin temelini çeşitli bitkiler, otlar, sebzeler, balık, deniz ürünleri ve zeytinyağı gibi sağlık kaynağı yemeklerin oluşturduğu ve bu özelliği nedeniyle Türkiye'nin diğer bölgelerindeki mutfak kültürlerinden oldukça farklı bir kültüre sahip olduğu ve belirtilmektedir (Erdoğan & Özdemir, 2018).

Bu bağlamda uygarlık, bilim, kültür ve sanat alanlarında önemli bir rol oynayan, Prehistorik, Arkaik, Helenistik dönemlerde ve Roma İmparatorluğu, Bizans İmparatorluğu, Anadolu Selçuklu Devleti, Aydınoğulları Beyliği, Osmanlı İmparatorluğu gibi tarihin birçok döneminde farklı kültürlere ev sahipliği yapan İzmir ili Selçuk ilçesinin geniş bir gastronomi kültürüne sahip olduğu düşünülmektedir.

İlk Anadolu Uygarlıkları

Anadolu'nun ilk uygarlığını kuran Hititlerin tarım ve hayvancılığa dayalı bir ekonomisi vardır. Hitit beslenme ve tarım kültürünün göstergesi olarak zeytin üretimi ve üzüm bağlarına verdikleri önem oldukça dikkat çekicidir (Acar, 2019). En çok kullanılan tahıl ürünleri buğday, arpa ve çavdar, yetiştiriciliği yapılan sebze ve meyveler; soğan, sarımsak, pırasa, mercimek, bakla, bezelye, fasulye, börülce, üzüm, incir, hurma, elma, nar, fındık, armut, kayısı, badem, ceviz olarak sıralanabilir. Hititlerde ekmek kutsal sayılırdı ve yapılan ekmekler çok çeşitliydi. Et olarak ise koyun, keçi, dana, domuz, geyik, keklik, kaz, ördek ve çeşitli balıklar tüketilirdi (Akın & Balıkçı, 2018; Işın, 2018; Çetinkaya, 2018). Özellikle böbrek, kaburga, pirzola, kalça, but, karaciğer, ördek yüreği ve göğüs gibi et ürünleri tüketilirdi.

Pişirme yöntemi olarak da etlerin bazılarının yakılacak derecede fazla kızartılması ve haşlayarak sulu et yemekleri yapılması en çok kullanılan yöntemlerdendi. İlikli kaval kemiklerini kaynatarak et suyu elde ettikleri, ciğer gibi bazı et ürünlerini unlayarak ateşte ızgara yapıp tükettikleri ve çeşitli şekillerde şiş kebap yaptıklarına dair bilgilere de birçok kaynakta rastlanmaktadır (Çetinkaya, 2018). Hititlerde etler daha çok şişte kızartılırdı, sıkça rastlanan bu şiş kebap pişirme tekniği günümüzde de Selçuk bölgesinde meşhur olan çöp şişin atası olarak kabul edilebilir. Bununla beraber etin yanında hayvansal ürünlerden süt ve süt ürünlerinden peynir, tereyağı, lor ve iç yağı tüketimi de oldukça fazladır (Akın & Balıkçı, 2018).

Tatlı olarak ise Hititlerde balın özel bir önemi vardı. Bal gibi yağ da oldukça önemliydi. Günümüzde Anadolu'da çokça tüketilen bal-kaymak ikilisi de o günlerden miras kalmış olabilir (Gürsoy, 2014). En temel Hitit içecekleri bira ve şaraptır. Şarabın zenginlere özgü bir içecek olduğu, halkın ise bira, su ve süt içtikleri, bira ve şarabın Hititler için kutsal bir kimliği olduğu birçok kaynakta belirtilmiştir (Akın & Balıkçı 2018; Acar, 2019; Çetinkaya, 2018).

İlk Anadolu uygarlıklarından Frig uygarlığının Anadolu'daki en uzun ömürlü kültür olduğu ve Antik Yunan medeniyetini de etkilemiş olduğu kabul edilir ve Friglerin tarıma verdikleri önem arazilere zarar veren öküz öldüren ve saban kırana verdikleri ölüm cezasından anlaşılabilir. Yemek kültürleri ile ilgili kaynaklar da kazı buluntuları ile Yunan ve Romalı yazarların yazdıklarından oluşmaktadır (Gürsoy, 2014; Işın, 2018). Selçuk bölgesinin Helenistik döneme evsahipliği yaptığı bilindiği için bölgedeki tarımsal faaliyetlerinin Friglilere kadar dayandığı düşünülebilir. Friglerin aynı zamanda içecek olarak üzüm şarabı, bal şarabı ve bira içtikleri yine benzer şekilde Antik Yunanların da bu içecekleri içtikleri Arkeologlar tarafından belirlenmiştir (Işın, 2018). Selçuk ve özellikle Şirince bölgesindeki şarap üreticiliğinin de yine bu dönemlere kadar uzandığı anlaşılabilir.

Antik Yunan Mutfağı

Antik Yunan mutfağı Mısır mutfağından etkilenmiştir. Ephesos antik kenti, Antik Yunan Çağı'nda M.Ö. 133 yılında İonia bölgesinin merkezi idi (Yıldırım, 2010). Helenistik çağda en az 80 çeşit ekmeğin yapıldığını belirten birçok kaynak mevcuttur (Gürsoy, 2014). Bu ekmek çeşitlerinden bir tanesi de Efes'te Tanrıça Artemis adına pişirilen ay biçimli ekmektir. Yunanlılar farklı

bölgeler ile olan ilişkileri arttıkça kestane, fındık, vişne, kiraz ve şeftali gibi yeni yiyecekler ile tanışmışlardır. Helenistik dönemde bu ürünler geldikleri bölgelere göre farklı isimlendiriliyordu. Örneğin günümüzde de Selçuk'ta üretilen ve Helenistik Dönemde doğudan gelen şeftaliye "Pers elması" demişlerdir. Bunun yanında Ege bölgesinde yapılan sepet peyniri Antik Yunan döneminin mirasıdır (Işın, 2018).

Antik dönemde Homeros'un İliada ve Odysseia adlı eserinde beslenmenin ete ağırlıklı bir beslenme olduğu, özellikle keçi, koyun ve domuz gibi hayvanların etleri ile beslendiklerine yer verilmiştir. Ancak halkın beslenme şeklinin ise daha farklı olduğu etten çok lapa ve sulu yemeklerle beslendiklerine tahıl ağırlıklı bir beslenme tarzına sahip olduklarına dair çeşitli kaynaklar mevcuttur. Bununla birlikte yine İliada ve Odysseia'da ölümsüzlerin nektarla beslendiklerinden ve bu tür besinlerin tanrılara yakıştırıldığından behsedilmektedir (Yıldırım, 2010).

Bu dönemde en çok tüketilen besinler arasında lahana, ıspanak, ebegümeci, kuşkonmaz pırasa, pazı, soğan, sarımsak, fasulye, bezelye, mercimek, bakla, karnabahar, pancar, nohut gibi sebzeler, arpa buğday, darı gibi tahıllar, özellikle zenginlerin sofralarında yer alan çok çeşitli balık ve deniz ürünleri yer almaktadır. Aynı zamanda klasik dönemde ticaretin artması ve kolonileşme ile ithal ürünler de artmıştır. Bunlardan en bilinenleri Hindistan'dan ithal edilen karabiber ve uzun biber olarak söylenebilir (Işın, 2018). Yunan halkının en çok tükettikleri içecekler ise şarap ve arpadan yapılan lapa ile su ve çeşitli otlar ve baharatlar eklenerek yapılan *kykeon* denilen yiyecek ve içecek arasında bir besin olarak bilinmektedir. Yunanlıların birayı ise hor gördükleri ve tüketmediklerine dair kaynaklar da mevcuttur (Çetinkaya, 2018).

Antik Roma Mutfağı

Antik Roma mutfağı, birçok araştırmacı tarafından Avrupa mutfağının kökeni olarak kabul edilmektedir. Roma mutfağının özellikleri arasında ağır sosların kullanımı, yemeklere şarap ve fazla baharat katılması, lüks gıda maddelerine ve gösterişe verilen önem sıralanabilir. Romalılarda da yine Antik Yunanlarda olduğu gibi temel gıda ekmek ve tahıl lapalarıydı. Halkın yiyecekleri arasında özellikle tahıllar, balık, peynir, börülce, zeytin, incir, pancar ve yabani otlar sayılabilirken, et ve lüks yiyecekleri yemek meraklısı zengin Romalılar tüketirlerdi. Romalıların en meşhur sosları fermente edilmiş, tuzlanmış balık sosu garum sos olarak bilinir (Işın, 2018; Gürsoy,

2014). Fakat Romalı filozof Lucius Annaeus Seneca garum sosunun sağlık açısından zararlı olduğunu çeşitli hastalıklara neden olabileceğini belirtmiştir (Çetinkaya, 2018).

Sosların çok fazla kullanıldığı Roma mutfağında peynir, kekik, fesleğen, biberiye, zeytinyağı, sarımsak, sirkeden soslar yapılmıştır. Bununla birlikte et tüketiminin de fazla olmadığı Roma döneminde daha çok tavuk, kaz, ördek gibi kümes hayvanları, domuz, sığır, koyun, tavşan, çeşitli yabani kuşlar, salyangoz, her türlü balık ve deniz ürünü tüketmişlerdir (Çetinkaya, 2018; Işın, 2018; Gürsoy, 2014).

Zeytinyağı tüketiminin, çeşitli ot ve baharatların kullanımının fazla olması bununla birlikte deniz ürünleri ve balık tüketiminin et ürünlerine nazaran daha fazla olması nedeniyle Roma mutfağının, günümüzde Ege bölgesinde, İzmir ve çevresinde tercih edilen ve oldukça sağlıklı olduğu bilinen Akdeniz diyetinin temellerini oluşturduğu söylenebilir. Tatlı olarak şekeri henüz bilmeyen Romalıların balı tatlandırıcı olarak kullandıkları bilinmektedir. Örnek verilecek olursa peynirli hamur topları yağda kızartılır, daha sonra bala batırılarak tatlandırılır ve *globi* denilen bir tür tatlı yapılırdı. Bu tatlının bugün İzmir'de çokça tüketilen ve en meşhur İzmir lezzetlerinden olan lokmanın atası olduğu söylenebilir (Işın, 2018).

İçecek olarak bira ve şarap tüketmişlerdir. Ancak Yunan kültüründen edindikleri bir alışkanlık olarak şarabı daha fazla tükettikleri bilinmektedir. Bununla beraber şerbet olarak tükettikleri ballı su (hydromel), sirkeli su (oxymel) da en yaygın içecekleri arasındadır (Çetinkaya, 2018; Işın, 2018). Romalılar kahvaltı, saat 11:00 civarında hafif bir yemek ve gün batımında akşam yemeği olmak üzere günde 3 öğün yemek yerlerdi. Bu öğünlerin yapılış sırasına göre Latince adları; Jentaculum, Prandium ve Cena idi. Öğle yemeklerinde ekmek yanında yumurta, peynir, bal, süt ve meyve tüketilir, bazen de şaraba ve süte batırılmış ekmekler yenirdi. Romalıların ana öğünü olan akşam yemeği (cena), genellikle üç aşamadan oluşmaktaydı. Bunlar; Gustatio (giriş yemekleri, ordövler), Primae Mensae (Birinci yemek) ve Secundae Mensae (İkinci yemek) olarak isimlendirilirdi (Kapka, 2019; Gürsoy, 2014). Kapka (2019) tarafından dönemin yazarlarının eserleri ve arkeolojik verilerden yola çıkılarak oluşturulan Antik Roma'da bir akşam yemeği menüsü örneği aşağıdaki gibi tarif edilmiştir.

Ordövler (Gustatio)

- Mulsum (Ballı şarap)
- Otlu-Sarımsaklı Peynir (Moretum)
- Çılbır (İn Ovis Hapalis)
- Mantar Haşlama (Boletos Aliter)
- Taze Lahana ve Brüksel Lahana Salatası (Cymas et Cauliculiculos)
- Zeytin
- Ekmek

Birinci Yemek (Primae Mensae)

- Dana Yahni (İn Vitulinam Elixam)
- Kalamar Tava (İn Lolligine in Patina)
- Balık Tava (Patina De Pisciculis)
- Alba Şarabı

İkinci Yemek (Secundae Mensae)

- Yumurta Puding (Aliter Dulcia)
- Omlet Sufle (Ova Sphongia)
- Muhallebi (Tyropatinam)
- İncir, Elma, Kayısı, Kiraz, Hurma,
- Fıstık, Badem, Ceviz
- Falernus Şarabı

Örnek akşam yemeği menüsünden görüldüğü üzere günümüzde de buna çok benzer şekilde yemeklerden oluşan akşam yemeği menüleri mevcuttur. Hatta özellikle günümüz düğün ve davetlerinde benzer yemeklerden oluşan menülere yer verilmektedir. Menünün özellikle protein açısından zengin olduğu ancak lahana ve zeytin gibi sebze ve meyvelere de yer verildiği görülmektedir. Et olarak deniz ürünlerine verilen önem de örnek menüde görülmektedir.

Yunan ve Roma mutfağının birçok yemekte kullanılan en temel ürünleri mayalandırılmış balık sosu (garum), bal, sirke, bol miktarda taze ve kuru ot ile kimyon, kekik, kişniş gibi baharatlardır. Özellikle soslarda çoğunlukla bal ve üzüm şurubu bulunurdu. Ton balığı, köpek balığı, zeytin mezesi, oğlak veya kuzu kebabı, peynir, kereviz püresi, tavuk dolması, çeşitli gözlemeler, bulamaç, ballı karides, Atina usulü lahana, arpa ekmeği, peynirli ve susamlı

şekerlemeler, yağda çipura, dut soslu yılan balığı, kişniş kaplı balık, tuzlu et yahnisi, kimyon soslu deniz ürünleri köftesi, dil balığı, fındıklı ördek kebabı, Delos tatlısı, yabani tavşan kebabı, karaciğer, uskumru fırın, İskenderiye şekerleri, ballı ve kuruyemişli tatlı, kuru yemişli omlet gibi yemekler en bilinen antik dönem yemeklerine örnek olarak verilebilir (Tolga & Yatkın, 2017). Ergener (1988)'e göre Efes'deki Artemis Tapınağında tarlalar, bağlar, şarap yapım yerleri ve dalyanlar vardı. Bu da bize o dönemde tarıma ve şarap üretimine verilen önemi göstermektedir.

Anadolu Selçuklu Devleti

Selçuk ve çevresinin mutfak kültürünün oluşmasında tarih boyunca etkili olan bir diğer devlet de Anadolu Selçuklu Devletidir. Anadolu Selçuklu mutfağı, Bizans, Orta Asya, İran ve Arap mutfaklarının etkilerinin görüldüğü, temel gıdalarını büyük ve küçükbaş hayvanlar, süt ürünleri, kümes hayvanları, baklagil, yabani otlar, çeşitli sebze ve meyvelerin oluşturduğu bir mutfaktır (Çetinkaya, 2018; Işın, 2018). En çok tüketilen etlerden en başta koyun eti, daha sonra keçi ve sığır eti neredeyse hergün tüketilmiş. Selçuklu mutfağında sakatat tüketiminin de fazla olduğu özellikle hayvanların karaciğer, kalp, böbrek gibi organlarının tandır olarak adlandırdıkları kuyularda pişirildiği, günümüzde de çokca tüketilen kelle paça çorbasının da sevilerek tüketildiği söylenebilir (Demirgül, 2018). Bu dönemde arpa, yulaf, çavdar ve buğday unundan fırında veya tandırda yapılan somun, bazlama ve yufka olarak adlandırılan ekmekler temel besin kaynağı olmuştur. Özellikle süt ve peynir, tereyağı, kaymak, yoğurt, kurut, ayran, kımız gibi süt ürünlerini de çokça tüketmişlerdir. Ayrandan toyga aşı ve çorba ve tuz katılıp çökelek de yapılırdı (Çetinkaya, 2018; Demirgül, 2018).

Selçuklular tahıllardan pirinç, buğday, arpa, çavdar, yulaf, mısır, sebzelerden havuç, kabak, hıyar, patlıcan, ıspanak, kabak, pırasa, börülce, şalgam, kereviz, mercimek, nohut, ilkbahar aylarında da madımak, yarpuz gibi otları toplayarak tüketmişlerdir. Meyve yetiştiriciliğinin de yapıldığı Selçuklularda özellikle üzüm, ayva, elma, erik, nar, kayısı, şeftali, incir gibi meyveler taze olarak, kurutularak kak olarak ve hoşaf yapılarak tüketilmiştir (Işın, 2018; Demirgül, 2018).

Selçuklu döneminde sıkça yapılan yemekler arasında kebaplar, özellikle ciğer kebabı ve günümüzde Selçuk'ta da meşhur olan şiş kebap, biryani, köfte, yahniler, helise (keşkek), pilav, boraniler, tirit, ekmek aşı, börek ve çeşitli çorbalar sayılabilir. Tatlı olarak helva, ballı kadayıf, zerde ve paluze (pelte)

en çok tüketilen konuklara da ikram edilen tatlılardandır. Tatlandırıcı olarak bal, şeker ve üzüm, dut ve nardan üretilen pekmez kullanılıyordu. Bu dönemin en çok tüketilen içecekleri arasında ayran, şerbet çeşitleri, şarap, rakı, boza benzeri fukka denilen bir bira çeşiti sayılabilir (Çetinkaya, 2018; Demirgül, 2018; Işın, 2018).

Osmanlı Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğu dönemi Türk Mutfak kültürünün en çok geliştiği ve büyük bir zenginliğe ulaştığı dönemdir. Bunun en önemli nedeni de, Osmanlı İmparatorluğu'nun üç kıtaya yayılan bir imparatorluk olarak çok geniş bir coğrafyaya hâkim olması ve bunun sonucunda çok farklı kültürlerle etkileşim halinde olmasıdır (Güler, 2010). Osmanlı yemek kültürü de Orta Asya, Selçuk, Bizans, İran, Arap ve yerel Anadolu mutfak kültürlerinin temelinde kurulmuş zengin bir kültürdür (Işın, 2018). Mutfak Osmanlı imparatorluğu saray yaşamı için çok önemli bir unsur olmuştur ve Osmanlı mutfağı saray ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılmıştır. Halk mutfağı saray mutfağı kadar zengin olmasa da o da oldukça lezzetli ve çeşitlidir (Güler, 2010).

Osmanlıda halk mutfağında yemekler genellikle çeşitli sebze ve meyvelerden, et olarak koyun eti ya da pastırmadan, pirinçten yapılan çorba ve pilav ile susamlı ekmekten oluşmuştur. İçecek olarak ise yemeklerle beraber meyve hoşafları, şuruplar, şerbetler ve gül suyu içilmiştir. (Demirgül, 2018).

İstanbul'un fethi ile saray mutfak kültüründe önemli gelişmeler olmuştur. Örneğin deniz ürünleri tüketimi saray mutfağından başlayarak bu dönemde artmıştır. Osmanlı Saray Mutfağında genel olarak, kuzu ve koyun etiyle hazırlanan kebap, tavuk ve balık ile hazırlanan kebap, yahni, külbastı, kızartma, köfteler, tahıl ve baklagiller ile yapılan et sulu çorbalar, pirinç pilavı çeşitleri, börek çeşitleri, sebzeli tencere yemekleri ve etli dolmalar çokça yer almaktadır. Bunun yanında çeşitli şerbetler, sütlü tatlılar, helva çeşitleri, hoşaf, şurup, reçel, baklava, güllaç ve kadayıf gibi tatlılar da Osmanlı mutfağında sevilen yiyeceklerdendir (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008).

Sebze yemekleri Osmanlı mutfağında önemli bir yere sahiptir. Sebzelere et kadar değer verilmesi Osmanlı mutfağını Avrupa mutfağından ayıran en önemli özelliktir. Kuşkonmaz, enginar, marul, tere, ıspanak, hıyar, pancar, havuç gibi çeşitli sebzelerden yapılan salatalar ve tencere yemekleri Osmanlı mutfağında önemli bir yer tutuyordu (Işın, 2018). Et olarak dana eti pek tercih edilmemekte, en çok kuzu, koyun ve tavuk eti kullanılırdı. Güvercin, keklik, kaz, bıldırcın, ördek, geyik gibi av hayvanları ise sofralarda bazen

bulunurdu. Domates, fasulye, patates, hindi, kakao, mısır, kabak ise Amerika kıtasının keşfinden sonra 18. ve 19. Yüzyıllarda Osmanlı mutfağına girmiştir (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008; Işın, 2018). Bununla beraber Osmanlı zenginleri dışarıdan ithal edilen veya imparatorluğun çeşitli yerlerinde yetiştirilen çok çeşitli gıdalar tüketirlerdi. Örneğin baharatlar Hindistan'dan, şeker Mısır'dan, bal Atina'dan, Anadolu'dan ise İzmir'den badem ve zeytinyağı, Bursa'dan nane ve koruk şurupları gibi ürünler getirilirdi (Işın, 2018).

Yakın tarihimizde ise Türkiye ile Yunanistan arasında yapılan mübadele gereğince Anadolu'nun çeşitli yerlerine yerleştirilen Giritli Müslüman halk en önemli özelliği olan yabani otların yoğun tüketimi ile Anadolu mutfaklarından farklılaşan mutfak kültürlerini bundan böyle yaşayacakları topraklara da getirmişlerdir. Ege bölgesinde özellikle İzmir ve çevresinde de bu yemek kültürünün etkileri oldukça yaygın olarak görülmektedir. Girit mutfak kültüründe en yaygın olarak tüketilen otların başlıcaları, hardal otu, turp otu, ısırgan, radika, rezene, cibez, deniz börülcesi, deniz fasulyesi, kabak çiçeği, bal kabağı, sirken, iğnelik, labada, kazayağı, yabani pırasa, sarmaşık, asfaraca (yabani kuşkonmaz), bakla filizi (papules) ve gelincik sayılabilir (Karaca ve ark, 2015).

Girit mutfağı Akdeniz diyetinin temelini oluşturmaktadır. Akdeniz diyeti sağlıklı beslenmenin gittikçe önem kazandığı günümüzde de uzun ömürlü olmak ve düşük kalp damar hastalıkları riski için tavsiye edilen bir beslenme şeklidir. Akdeniz diyeti genel olarak yüksek oranda sebze, meyve, baklagil ve rafine edilmemiş tahıl, düşük oranda şeker, orta düzeyde balık düşük düzeyde süt ürünleri ile et ve kümes hayvanları tüketimi ile sıvı ve katı yağların (tereyağı ve margarin de dâhil) yerine zeytinyağının temel yağ olarak kullanılması ile karakterize edilen bir beslenme şeklidir. Bu diyette aynı zamanda meyve ve sebzelerin mevsiminde taze olarak tüketilmesi, olabildikçe az işlem görmüş ve yerel olarak üretilmiş ürünlerin tercih edilmesi ve yemeklerle birlikte şarap tüketimi de önemli unsurlardandır (Karaca ve ark, 2015).

Sanayi devrimi ile beslenme bilimi ortaya çıkmış ve gelişim göstermiştir. Bu kapsamda da tüm dünyada ve klasik Türk mutfağı geleneğinde bu gelişimin etkileri gözlemlenmiştir. Özellikle sağlıklı beslenme ve doğal ürünlerin tüketilmesi trendi oluşmaya başlamıştır. Örneğin tarih boyunca severek tüketilen tereyağı ya da "sadeyağ" yerine önce margarin daha sonraları zeytinyağı ve diğer sıvı yağlar tercih edilmeye başlanmış, çok tercih edilmeyen dana eti, kuzu ve koyun etinin yerini almış, çoğunlukla zenginler tarafından

tüketilen işlenmiş beyaz ekmek yerini daha sağlıklı olarak bilinmesi nedeniyle doğal köy ekmeklerine bırakmıştır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008).

Bu nedenle Selçuk ilçesi beslenme kültürü de tarih boyunca yukarıda anlatılan kültürlerden etkilenmiş ve günümüz koşullarına göre yeni trendlerden de etkilenerek bugünkü halini almıştır. İzmir'de olduğu gibi Akdeniz mutfağı özellikleri görülen sebze ve meyve tüketiminin bol olduğu, zeytinyağının kullanıldığı bunun yanında doymuş yağ kullanımının nispeten düşük olduğu Selçuk ili beslenme alışkanlıklarının sağlıklı bir beslenme olduğu söylenebilir.

Sonuç

Beslenme kültürü temelde bir toplumun beslenme ile ilgili alışkanlıkları ve yaşam tarzı ile oluşur ve yaşanılan coğrafyanın doğası iklim özellikleri ile sahip olunan imkânlara göre şekillenir. Aynı zamanda gıdaların hazırlanması, üretimi ve tüketimi coğrafi faktörlerin yanında gelenekler, kişisel tercihler, inançlar ve tabular gibi faktörlerden de etkilenmektedir (Acar, 2019). Türkiye'de, bölgelere göre farklı mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini bölgenin iklimi ve iklime göre yetiştirilen sebze ve meyveler şekillendirir (Güler, 2010).

Türkler Anadolu'ya yerleşince Anadolu'da yaşayan toplumların yeme kültürleri doğal olarak Türk mutfak kültürünü de etkilemiştir. Zaman içinde Türklerin et ağırlıklı mutfağı ile Anadolu'nun yöresel mutfakları birbirleriyle kaynaşmıştır. Bizans'tan gelen Roma mutfağı, Ege adaları ve Ege kıyılarından balık ile zeytinyağı, güneyden şerbetli tatlılar ve Osmanlı İmparatorluğunun geniş bir coğrafyaya yayılması ile birlikte Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa yemekleri de Anadolu mutfağının zenginleşmesini sağlamıştır (Ertaş & Karadağ, 2013). Örnek verilecek olursa "Tavukgöğsü" ve "Kazandibi" tatlıları Romalılardan kalmadır. Balık, zeytin, zeytinyağlı yemeklerin pek çoğu Bizanslılardan geçmiştir (Güler, 2010). Selçuk bölgesi mutfağı da Anadolu mutfağı gibi bütün bu kültürlerden ve coğrafi koşullardan etkilenerek kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuştur.

Kaynakça

Acar, E. (2019). Eskiçağ Anadolu'sunda Beslenme (M.Ö. II.Bin Yılın Sonuna Kadar), Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.

Akın, G. & Balıkçı, E. (2018). Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(3), 275-284.

Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, 22(87), 159-169.

Bucak, T. & Taşpınar, O. (2014). Türk mutfağı tarihinde deniz kültürünün yeri ve önemi. *International Journal of Human Sciences*, 11(1), 551-568. doi: 10.14687/ijhs.v11i1.2822.

Çetin, A. (2006). Memluk devletinde yemek kültürüne genel bir bakış. *Millî Folklor*, 18(72), 107-117.

Çetinkaya, N. (2018). Orta Asya'dan Selçuklu'ya Anadolu Mutfağı, (Eds.) Akbaba, A ve Çetinkaya, N. *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* içinde (s.125-137). Ankara, Detay Yayıncılık.

Çetinkaya, N. (2018). Tarih Çağları. (Eds.) Akbaba, A & Çetinkaya, N. *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* içinde (s.106-124). Ankara, Detay Yayıncılık.

Demirgül, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi.* 3(1), 105-125.

Erdoğan, S. & Özdemir, G. (2018). İzmir Destinasyonu'nda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3):249-272. doi: 10.21325/jotags.2018.281

Ergener, R. (1988). *Anatanrıçalar diyarı Anadolu*, İstanbul: Yalçın Yayınları.

Ertaş, Y. & Karadağ M.G. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi. 2(1), 117-136.

Eser, S., Dalgin, T. & Çeken H. (2010). Sürdürülebilir Kültür Turizmi: Efes Örneği. *Ege Coğrafya Dergisi*, 19(2), 27-34.

Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, İstanbul: Oğlak Yayınları.

https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77467/selcuk.html/ Erişim Tarihi: 10.07.2020.

Işın, P.M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi,* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Kapka, E. (2019). Antik Roma'da Bir Akşam Yemeği Menüsü, (Eds.) Kocaoğlu, B. *Tarih Yolunda Bir Ömür Prof. Dr. İsmail Özçelik'e Armağan* içinde (s.171-186). Ankara, Berikan Yayınevi.

Karaca, O.B., Yıldırım, O. & Çakıcı, C. A. (2015). Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* 3(1), 3-13.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(14), 191-210.

Sürücüoğlu, M.S. & Özçelik, A.Ö. (2008). Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. İcanas Kongresi. (10- 15 Eylül 2007/Ankara). Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları, 4(3), 1289-1310, Ankara, Korza Yayıncılık.

Tolga, Ö. & Yatkın, Ö. (2017). Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(2), 103-116.

Yıldırım, Y.S. (2010). Metropolis Buluntuları Işığında Batı Anadolu'daki Hellenistik-Roma Dönemi Mutfak Kültürü, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı, Doktora Tezi.

Yıldız, F. (2015). Mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde slow food ve günümüz tüketim kültüründe slow food'un algılanması. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 9-26, ISSN: 2148-404X.

EFES ANTİK KENTİNİN UNESCO DÜNYA MİRASI KALICI LİSTESİNE GİRMESİ SÜRECİNDEKİ ÇALIŞMALAR, BÜTÇELENMESİ ve SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Dahi Zeynel BAKICI

Giriş

5 Temmuz 2015 tarihi Efes Antik Kenti'nin UNESCO Dünya Mirası listesine giriş tarihidir. Efes Antik Kenti'nin Dünya Mirası listesine girmesi için ilk resmi başvuru 1994 yılında yapılmıştır. Aradan geçen 21 yıl Efes Antik Kenti Dünya Mirası geçici listesinde bekletilmiştir. Bu süreçte yapılan çalışmalarda öncelikle Efes Antik Kenti'ninYönetim Planı hazırlanmıştır. Planlama ekibince disiplinler arası bir yaklaşımla plana özgü teknik ve normsal süreç tamamlanarak sonuçlandırılmıştır. Böylece planlama şeması ile bu şemaya uygun altyapı oluşturularak bir planlama izlencesi önerilmiştir (Efes Yönetim Planı 2014-2019: 6).

Efes Antik Kenti'nin Dünya Mirası Listesine girmesi Birleşmiş Milletlerin bir kuruluşu Eğitim, Bilim, Kültür Organizasyonu olan UNESCO'nun Dünya Miras Komitesince belirlenen kıstasları sağlamasıyla gerçekleşmiştir. Bu kıstaslar mimari, tarihi, estetik ve kültürel, ekonomik, sosyal, ve düşünsel özellikleri de önemseyerek tüm insanlık için önemli bir değer oluşturduğu kabul gören ve korunmaya değer bulunan doğal ve kültürel varlıklardır. Efes Antik Kenti dünyadaki (1121) ve ülkemizdeki (18) doğal ve kültürel varlıklardan birisidir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Müzeler Genel Müdürlüğü Verileri, 2019).



Fotoğraf 1: Efes Antik Kenti'nin Dünya Mirası'na Kabul Edildiği 5 Temmuz 2015, Karar Açıklama Anı.
Kaynak: Selçuk Belediyesi, Resmi Web Sitesi, http://www.selcuk.bel.tr/

Efes Antik Kenti'nin Dünya Mirası Kabul edilmesine ilişkin konuyla ilgili sosyal medya üzerinden açıklama yapan Kültür ve Turizm Bakanı Sayın Ömer Çelik, "Bakanlık olarak Türkiye'nin tarihi ve kültürel mirasının korunması, tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılması için ulusal ve uluslararası düzeyde çalışmaların devam edeceğini" vurgulayarak, şöyle devam etti "Almanya'dan beklediğimiz ikinci güzel sonuç da geldi. Tarihe ve kültüre verdiğimiz önemin ürünlerini bir bir alıyoruz. Nihayet Efes Antik Kenti artık kesin olarak bir dünya mirası. Almanya'nın Bonn kentinde düzenlenen Dünya Miras Komitesi 39. Dönem Toplantısı'nda "Efes" dosyamız UNESCO Dünya Miras Listesi'ne kalıcı olarak kaydedildi. Efes, bilindiği üzere, çağının en kayda değer bilim, kültür ve sanat Kenti'dir" (Anadolu Ajansı, 2015).

Efes Antik Kenti'nin UNESCO Dünya Kültür Mirası listesine girmesinin ülkemiz ve bölgemiz bakımından ekonomik, kültürel, sosyal, mali ve siyasal sonuçlarının olduğu bilinmektedir. Bu çalışmada Efes Antik Kenti'nin UNESCO Dünya Kültür Mirası listesine girmesi süreci içerisinde çalışma gruplarında yer alan kentin belediye başkanı olarak izlenimlerimiz ve katkılarımızı ve süreci değerlendirmenin mümkün olacağını belirtmiştik. Çalışma, Efes Antik Kenti'nin Dünya Kültür Mirası Listesine giriş sürecinin aktarımı, yükümlülükleri ve kazanımları ile birlikte Dünya Bankası kültür varlıkları fonlarını da irdelemeyi içeren bir çalışmayı kapsamaktadır.

Efes Antik Kentinin Tarihi ve Özgün Özellikleri

İlk dönemlerin en bilinen kentlerinden biri olan Ephesos, Küçük Menderes (Kaystros) ırmağının sularını boşalttığı körfezin bitiminde kurulmuştur. Ziraata uygun toprakları, doğuya doğru uzanan muazzam ticaret yollarının girişinde olması, diğer yandan dini bir yer oluşundan dolayı sürekli gelişen ve büyük bir kent merkezi olarak adını duyurmuştur. Bütün bunlarla birlikte Ephesos, dünya genelindeki pek çok antik kentlerden daha fazla kayda değer bulunmuştur. Önemini Ege Denizi'nin doğu kıyısında bulunan ve Yunan Uygarlığı ile Roma Uygarlığını birbirine bağlayan limanı sayesinde almıştır (Yazıcı, 2014:5).

Bir yerin UNESCO Dünya Miras Alanı olarak belirlenmesi için ilk önce o alanın UNESCO kriterlerine uygunluğu aranacak ve devamında dünya mirası olarak belirlenmesi söz konusu olacaktır. Bu durum o alan için dünya çapında bir itibar kaynağı olarak görülen üstün evrensel vasfını sağladığı anlaşılacak ve bu durum eşderecede sorumluluk oluşturacaktır. Ve böylece o yerde dünya mirası özelliği bakımından planlama ve koruma açısından yeterli bilimsel bilgi birikiminin bulunduğunun göstergesi olarak kabul edilmektedir (Şahin, 2013:3).

Selçuk ve çevresindeki yerleşme tarihini Antik Efes şehri tarihi ile birlikte düşünmek gerekmektedir. Efes Antik Kenti, Kuşadası Körfezi'nin doğusunda, 157 mt. yüksekliğindeki Panayır Dağı'nın batı eteklerinden başlayıp, güney batısındaki 356 mt yüksekliğinde Bülbül Dağı arasında dar bir vadi boyunca güney doğuya uzanım göstermektedir. Selçuk yakınlarında Kuşadası-Selçuk karayolu üzerinde bulunan Efes Antik Şehri, Selçuk şehrine 3 km Kuşadası'na ise 18 km mesafededir. Efes şehri döneminde önemli bir liman kenti ve Anadolu'nun Ege Denizi'ne açılan kapısı olması nedeniyle ticari anlamda da önemli bir yerleşme olmuştur (Kahraman, 2011:7). Aşağıda Şekil 1'de Efes Antik Kenti'nin Planı verilmiştir.



Şekil 1: Efes Antik Kenti Planı
Kaynak: Efes UNESCO Dünya Miras Beyanı, 2020:5

Kimi kaynaklar "Ephesos" adının bir Amazon adından geldiğini yazmaktadır. Ancak son dönemlerde yapılan araştırmalarda özellikle Mısır ve Hitit kaynaklarında, sözcük kökeninin büyük bir ihtimalle "Arzawa" ülkesinin başkentine kadar uzandığını göstermektedir. Hitit kitabelerinde bal arısı (apas) ile irtibatlı hikayelerine rastlanmıştır. Apasa adının Ephesos'ta itibar taşıyan bir tanrıçanın kutsal hayvanı olan balarısıyla ilişkili olduğu varsayılmaktadır. Bu sebeple Ephesos'un adının "Balarısının Kenti" anlamını taşıdığı belirtilmiştir (Yazıcı, 2014:7). Gediz ve Menderes nehirleri arasında yer alan Efes Antik Kenti, gemicilik ve kara trafiğinin yoğun olduğu liman kentlerden biri olarak tarihin sayfalarında yer almıştır. Ayrıca, Orta Asya'nın en küçükbölgelerine ulaşabilme özelliği taşıması nedeniyle hem deniz ticareti hem de güçlü bir karayolu ağı ile dönemin en önemli merkezi haline gelmiştir (Taşkın, 2011:6).

Unesco Kuruluş Sözleşmesi Dünya Mirası Kavramı

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür organizasyonu olan UNESCO'nun kurulması; başlangıçta 1942 yılında savaş vaktinde Nazi Almanya'sı ve müttefiklerine karşı olan Avrupa Ülkeleri Birleşik Krallık'ta gerçekleşen Müttefikler Eğitim Bakanları Konferansında (CAME) müştereken bir arada olmuşlardır. 16 Kasım 1945 tarihinde imzalanan UNESCO Kuruluş Sözleşmesi ile yirmi ülkenin kabul etmesi sonucunda 4 Kasım 1946 tarihinde sözleşme yürürlüğe girmiştir. UNESCO Kuruluş Sözleşmesini Türkiye 20 Mayıs 1946 tarihli ve 4895 sayılı kanunla kabul etmiş ve imzalamıştır. Sözleşmenin kabul edilmesinden sonra UNESCO Kuruluş Sözleşmesinin 7. maddesi gereğince UNESCO Genel Direktörlüğünün ülkemizdeki tek ve ya-

sal temsilcisi özelliğinde olan UNESCO Türkiye Millî Komisyonu 25 Ağustos 1949 tarihinde çalışmasına başlamıştır.

Dünya Mirası Sözleşmesi;kültürel ve doğal miras, sadece bir millet için değil tüm insanlık için değer biçilemez ve ayı zamanda yeri doldurulamaz varlıklar arasındadır. Böylesine kıymetli varlıklardan birine zarar verilmesi veya yok edilmesi halinde tüm dünyanın mirasının yok edilmesi anlamına gelmektedir. Bu değerlerin bazı kendine özgü niteliklerinden dolayı, "Üstün Evrensel Değere" sahip varlıklar olarak görülebilir (Dünya Mirası Sözleşmesi Uygulama Rehberi, 2017: 9). Sözleşmenin amacını belirten 52'ci maddede, önemli veya değerli olan bütün varlıkların dünya mirası olarak kabul edilemeyeceği, sadece üstün evrensel değerlere sahip olanların kabul edilip, korunmasınının mümkün olacağı belirtilmektedir. Böylece her yerel özelliklere sahip varlığın otomatik olarak Dünya Mirası Listesine kaydedileceği düşünülmemelidir (Dünya Mirası Sözleşmesi Uygulama Rehberi, 2017:20).

Kültürel miras, bir toplumun ortak geçmişini anlatan, toplumun dayanışma ve birlik duygularını güçlendiren, insanların tarih boyunca biriktirdikleri deneyimlerin ve geleneklerin devamlılığını sağlayan, gelecekteki şekillenmelere yön veren değerlerdir. Kültürel miras geçmişten günümüze değerler kazandırarak, günümüzdeki doğal ve kültürel yaşama zemin oluşturmaktadır. Bu durum geleceğin oluşturulmasında sağlam bir referans olmakta manevi anlamda da insan hayatlarını zenginleştirmektedir (Kuşçuoğlu ve Taş, 2017: 60).

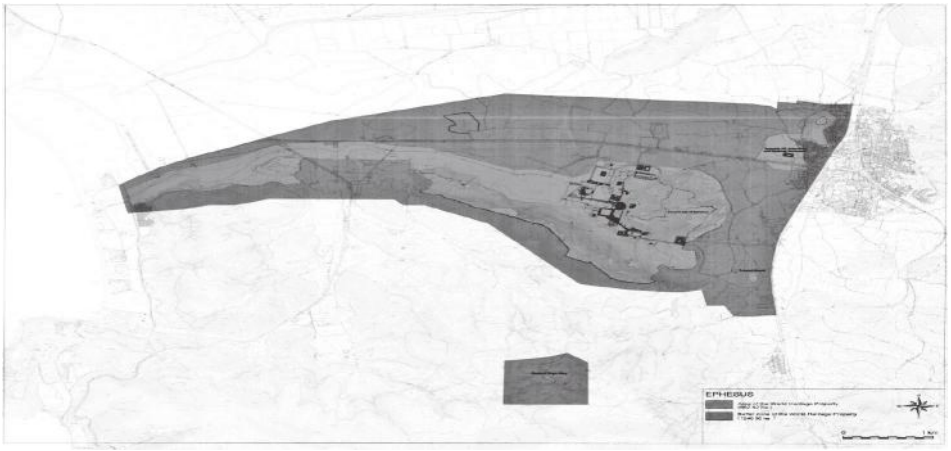
Dünya Mirası Sözleşmesi'nin 1. ve 2. Maddelerinde Kültürel Mirası şu şekilde tanımlanmaktadır: Madde 1. "Bu sözleşmenin amaçları bakımından aşağıdakiler 'kültürel miras' sayılacaktır; Anıtlar: Tarih, sanat veya bilim açısından istisnai evrensel değerdeki mimari eserler, heykel ve resim alanındaki şaheserler, arkeolojik nitelikte eleman veya yapılar, kitabeler, mağaralar ve eleman birleşimleridir. Sitler: Tarihsel, estetik, etnolojik veya antropolojik bakımlardan istisnaî evrensel değeri olan insan ürünü eserler veya doğa ve insanın ortak eserleri ve arkeolojik sitleri kapsayan alanlardır. Yapı toplulukları: Mimarileri, uyumlulukları veya arazi üzerindeki yerleri nedeniyle tarih, sanat veya bilim açısından istisnaî evrensel değere sahip ayrı veya birleşik yapı topluluklarıdır" (Dünya Mirası Sözleşmesi Uygulama Rehberi, 2017: 18).

Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına ilişkin Sözleşme'nin amacı, olağanüstü evrensel değere sahip olan alanları tanımlamak ve bunları sürdürülebilir kalkınma, koruma ve koruma ruhu içinde sunmaktır. Dünya

Mirası kıstaslarını sağlayan alanların ortak özellikleri tüm insanlığın şimdiki ve gelecek nesilleri için olağanüstü evrensel değer ve önem taşıyan bir veya daha fazla özellikleridir. Aynı zamanda, otantiklik ve güvenlik koşullarını, korunma ve organizasyon beklentilerini de karşılarlar (Özcanlı, 2018:2). Kültürel miras anlamı keza, kültürümüzle, tarihimizle, kimliğimizle, ilişkili olarak somut ve soyut değerlerin tümüdür. Kültürel peyzajlar, tarihi kentler, anıtsal yapılar ve dokular, arkeolojik alanlar kadar dil, gelenek, ritüeller, dans, müzik, gibi yaşayan ancak somut olmayan varlıklarda kültürel mirası oluşturur. UNESCO, ICOMOS ve benzeri uluslar arası kurumlar tarafında hazırlanan sözleşmelerde ve uluslararası hukuk metinlerinde kültürel miras kavramı somut kültürel miras, somut olmayan kültürel miras, sualtı kültürel mirası,doğal miras olarak kategorize edilmiştir (Kuşçuoğlu ve Taş, 2017:61).

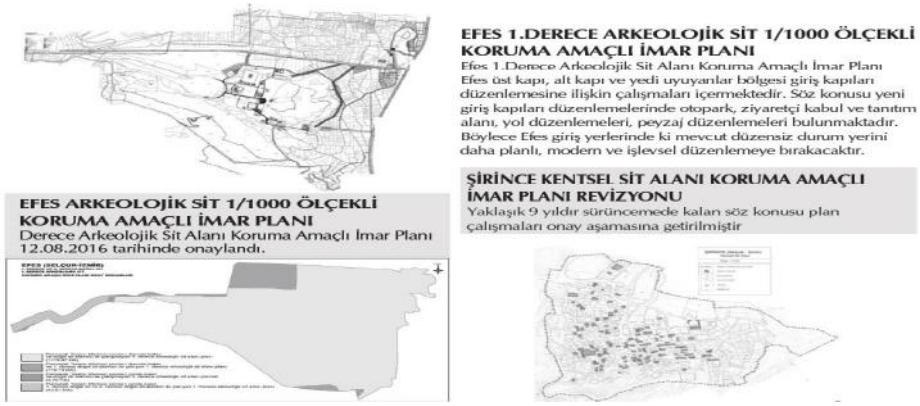
Efes Dünya Mirası Alanı

Bir Dünya Mirası Alanı, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından tanınan kültürel veya doğal bir dönüm noktasıdır. Bu siteler, hem günümüzde hem de gelecek nesiller için insanlığa olan evrensel değerlerinden dolayı korumaya değerdir. Her bir Dünya Mirası Alanı, "bulundukları bölgeye bakılmaksızın, dünyanın tüm halklarına ait" kolektif bir güven içinde tutulur ve uluslararası anlaşma ile yasal olarak korunur (Mckendrick, 2020:1). Antik çağın en önemli yerleşim yerlerinden biri olan Efes, Helenistik, Roma, Doğu Roma, Beylikler ve Osmanlı dönemleri süresince yaklaşık 9000 yıl sürekli yaşanılan yer olmuş ve tarihinin tüm evrelerinde en önemli liman kenti, tiçari, kültürel merkez olmuştur. Dünya Miras kalıcı listesine giren Efes, Dünya Miras Alanı; *Efes Antik Kenti, Ayasuluk Tepesi* (Selçuk Kalesi, St. John Bazilikası, İsa Bey Hamamı, İsa Bey Camii, Artemision*),* Çukur İçi Höyük *ve* Meryem Ana Evi olmak üzere dört bileşenden oluşmaktadır. Aşağıda Şekil 2'de Efes Antik Kenti'nin UNESCO tarafından kabul edilen yönetim ve koruma alanı sınırı görülmektedir.



Şekil 2: Efes Antik Kenti'nin UNESCO tarafından Kabul Edilen Yönetim ve Koruma Alanı sınırı
Kaynak: Selçuk Belediyesi İmar ve Şehircilik Müdürlüğü Arşivi, 2020.

Yukarıdaki Haritaya İlave olarak Efes Antik Kenti'nin UNESCO Dünya kültür mirası listesine girme süreci içerisinde Efes Alan Yönetimi Başkanı, Efes Alan Yönetimi Eşgüdüm ve Denetleme Kurulu ve Efes Alan Yönetimi Danışma Kurulu Üyeleri ile UNESCO temsilcileri olan Uluslararası Anıtlar ve Sitler Konseyi (ICOMOS) görevlileri arasında yapılan görüşmeler sonucunda, aşağıda verilen haritalardaki alanların; Dünya Mülkiyet Alanı, Dünya Mirası Mülkiyetinin tampon bölgesi olarak işaretlenmesi kabul edilmiştir.



Şekil 3: Efes Antik Kenti'nin Koruma Amaçlı İmar Planları
Kaynak: Selçuk Belediyesi, Tanıtım Kitabı, 2018: 28.

Dünya Miras Listesine girebilmek için, belirtilen alanların üstün evrensel değer vasıflarında olması ve belirtilen on özellikten en aşağı birini yerine getirmesi gerekmektedir (Ürün, 2016:34). Miras alanı kıstaslarının yanı sıra

alanın korunması, yönetimi, otantikliği ve bütünlüğü de dikkate alınması gereken diğer önemli etmenlerdir.

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO), insanlık için olağanüstü değer taşıdığı düşünülen dünyadaki kültürel ve doğal mirasın tanımlanmasını, korunmasını ve korunmasını teşvik etmeyi amaçlamaktadır. Bu, UNESCO tarafından 1972'de kabul edilen Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına İlişkin Sözleşme adı verilen uluslararası bir antlaşmada yer almaktadır (UNESCO, 2014). Belirtilen özelliklere uygun bir düzenlenme yapılması sonucunda Efes Antik Kenti'nin Dünya Mirası asıl listesine girmesi sağlanmıştır. Koruma amaçlı plan düzenlemeleri kapsamlı bir çalışmanın ürünü olarak görülmelidir.

Efes Antik Kentinin Dünya Mirası Listesine Girme Süreci ve Efes Yönetim Planı (2014-2019)

UNESCO Dünya Mirası Listesine Efes adaylığı hazırlıkları Kültür Bakanlığı'nca 1990 yılında başlatıldı. Eski Eserler ve Müzeler Müdürlüğü ve mülk 1994 yılında geçici listeye yazılmıştır. Bu ilk seri adaylık Efes Antik Kenti, Artemision, Saint John Bazilikası ve Ayasuluk Kalesi'nden oluşmaktadır (Ladstätter, vd., 2016: 423).

Efes Antik Kenti 1994 yılında antik kent alanı olarak; Artemision, St. Jean Bazilikası veAyasulug Kalesi ile birlikte UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesine girmiştir (Efes Yönetim Planı,2014-2019:5). Efes Antik Kenti'nin Yönetim Planının hazırlanması konusundaki ilk ciddi adım 2009 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığı ile İzmir Kalkınma Ajansı tarafından birlikte atılmıştır. Yasal düzenleme gereğince yönetim planı yapma yetkisi Selçuk Belediyesine verilmiştir. 26.05.2010 tarihinde Kültür ve Turizm Bakanlığı ile bir işbirliği protokolü imzalamıştır. Ve böylece Yönetim Planı yapma sürecine girilmiştir (Efes Yönetim Planı, 2014-2019:5).

Yönetim Planı yapılırken, doğal ve kültürel varlıkların ve sit alanlarının orjinal özelliklerini gözeterek, bütüncül bir yaklaşımla, tüm paydaşlarla birlikte varlığın üstün evrensel değerini koruyarak gelişiminin ve ilk baştaki konumunun korunması ile birlikte gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlayan bir "yol haritası"oluşturulmuştur.

Yönetim planının ana ögesi Dünya Mirası olan bir alanın korumanın nasıl ve ne biçimde yapılacağının tanımlandığı "stratejik" bir plan olmasında yatmaktadır. Koruma planları gibi fiziki ve nesnel bir plan olarak görülme-

melidir. Bilinen en belirgin özelliği ise, koruma ve restorasyon ile birlikte ziyaretçiler/turizm, eğitim/bilinçlendirme, ulaşım/erişim gibi başlıklarda, paydaşlarla müştereken oluşturulan vizyon ve hedefler çerçevesinde kurgulanan eylem planlarını içermesidir (İstanbul Tarihi Alanları Alan Başkanlığı, 2020).

2863 sayılı Kanunda Yönetim Alanı; "…sit alanları, ören yerleri ve etkileşim sahalarının doğal bütünlüğü içerisinde etkin bir şekilde korunması, yaşatılması, değerlendirilmesi, belli bir vizyon ve tema etrafında geliştirilmesi, toplumun kültürel ve eğitsel ihtiyaçlarıyla buluşturulması amacıyla, planlama ve koruma konusunda yetkili merkezi ve yerel idareler ile sivil toplum kuruluşları arasında eşgüdümü sağlamak için oluşturulan ve sınırları ilgili idarelerin görüşleri alınarak Bakanlıkça belirlenen yerler…" olarak,"Yönetim Planı" ise "…Yönetim Alanı'nın korunmasını, yaşatılmasını, değerlendirilmesini sağlamak amacıyla, işletme projesini, kazı planı ve çevre düzenleme projesi veya koruma amaçlı imar planı dikkate alınarak oluşturulan koruma ve gelişme projesinin, yıllık ve beş yıllık uygulama etaplarını ve bütçesini de gösteren, her beş yılda bir gözden geçirilen planlar…" olarak tanımlanmaktadır (İstanbul Tarihi Alanları Alan Başkanlığı, 2020).

Alan Yönetimi İle Anıt Eser Kurulunun Kuruluş ve Görevleri İle Yönetim Alanlarının Belirlenmesine İlişkin Usul Ve Esaslar Hakkında Yönetmelik, Madde 1'de "Bu Yönetmeliğin amacı; ören yerleri, sit alanları ve etkileşim sahaları ile bağlantı noktalarının kamu kurum ve kuruluşları ile sivil toplum örgütlerinin koordinasyonunda sürdürülebilir bir yönetim planı çerçevesinde korunması ve değerlendirilmesini sağlamak, yönetim alanlarının belirlenmesi, geliştirilmesi, yönetim planlarının hazırlanması, onaylanması, uygulanması ve denetlenmesi ile alan yönetimini gerçekleştirmek üzere görev alacak danışma kurulu, alan başkanı, eşgüdüm ve denetleme kurulu, denetim birimi ve anıt eser kurulunun görev, yetki ve sorumluluklarının belirlenmesine ilişkin usul ve esasları düzenlemektir."

Tüm bu hususları gözeten çalışmalar ile UNESCO Dünya Miras Geçici Listesi'nde yer alan Efes Antik Kenti Kültür Bakanlığı ile Selçuk Belediyesi tarafından yürütülen koordineli çalışmalarla ve kazı başkanlığı ile birlikte diğer paydaşların katkıları sonucunda hazırlanan Efes Yönetimi Planı, Eşgüdüm ve Denetleme Kurulu tarafından onaylanarak yürürlüğe girmesi sağlanmıştır..Aşağıdaki Fotoğraf 2'de Efes Antik Kenti'nin Yönetim Planının Eşgüdüm ve Denetleme Kurulunca Onaylanması anı görülmektedir.



Fotoğraf 2: Efes Antik Kenti'nin Yönetim Planının Eşgüdüm ve Denetleme Kurulunca Onaylanması
Kaynak: Selçuk Belediyesi, Resmi Web Sitesi,http://www.selcuk.bel.tr/

Efes Antik Kenti'nin Yönetim Planının onaylanması ilgili açıklama yapan Selçuk Belediye Başkanı Dr. Dahi Zeynel Bakıcı, "Bildiğiniz gibi 05.09.2014 tarihli Selçuk Belediyesi Meclis Kararı ile Efes Alan Yönetimi Danışma Kurulu ve Eşgüdüm ve Denetleme Kurulu üyeleri güncellenmişti. Güncellenen üyelikler sonrasında Efes Alan Yönetimi Planı, 11 Eylül 2014 tarihli Efes Alan Yönetimi Danışma Kurulu toplantısında değerlendirilmiş, Danışma Kurulu üyelerince önerilen ilave ve değişiklikler doğrultusunda güncellenmiştir. Güncellenen plan aynı gün öğleden sonraki toplantımızda tekrar ele alınarak Eşgüdüm ve Denetleme Kurulu'nun görüşüne sunulmuş; toplantı sonunda da Efes Alan Yönetimi onaylanmıştır. Ülkemizin tarih vitrini, geçmişin geleceğe emaneti Efes'in UNESCO Dünya Miras Listesi'nde yer alması yolunda önemli bir adımı geride bıraktığımızı düşünüyorum. Bu çalışmada emeği geçenlere teşekkür ediyorum. Kararın ilçemize ve İzmir'imize hayırlı olmasını diliyorum" dedi (Selçuk Belediyesi, 2020).

Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü ile Selçuk Belediyesi ortak çalışması sonucunda oluşturulan Efes Alan Yönetimi Eşgüdüm ve Denetleme Kurulu ile Danışma Kurulu Üyeleri aşağıda belirtilen kurumların temsilcilerinden oluşmuştur. Bu kurullar katılımcı bir model örneği olarak görülebilir.

Efes Alan Yönetimi Eşgüdüm ve Denetleme Kurulu Üyeleri

"*Cengiz TOPAL, Alan Yönetimi Başkanı, Efes Müzesi Müdürü; Dr. Dahi Zeynel BAKICI, Selçuk Belediye Başkanı; Atilla AKSOY, Selçuk Belediye Başkan Yardımcısı; M. Veysel BADEM, Selçuk Kaymakamlığı, Yazı İşleri Müdürü; Koray*

YOLCU, Selçuk Ticaret Odası Başkanı; Özgür AYDOĞAN, Selçuk Esnaf ve Sanatkârlar Odası; Noel MİKALEF, Meryem Ana Derneği Yönetim Kurulu Başkanı; Mehmet GÜNGÖR, İzmir Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Şube Müdürü; Yard. Doç Dr. Mustafa BÜYÜKKOLANCI, Ayasuluk Tepesi ve St.Jean Anıtı Kazı Başkanı, Pamukkale Üniversitesi, Arkeoloji Bölümü; Doç. Dr. Sabine LADSTEATTER, Avusturya Arkeoloji Enstitüsü Efes Kazıları Başkanı; Osman ARSLAN, Şehir Plancısı, İzmir II Numaralı Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Müdürlüğü; Aslı KORUR ERGÜN, İzmir Vakıflar Bölge Müdürlüğü; Sedat GÖNÜLLÜOĞLU, DÖSİM Müdür Yrd; Evrim ULUSAN, Kültür ve Turizm Bakanlığı Uzmanı; Zeliha DEMİREL, İzmir Büyükşehir Belediyesi, İmar ve Şehircilik Daire Başkanı; Yusuf YAVAŞ, Selçuk Belediyesi, Selçuk Efes Kent Belleği Koordinatörü."

Efes Alan Yönetimi Danışma Kurulu Üyeleri

"Cengiz TOPAL, Alan Yönetimi Başkanı, Efes Müzesi Müdürü; Atila AKSOY, Selçuk Belediye Başkan Yardımcısı (Gözlemci üye); Bülent CİNEL, Selçuk Belediye Başkan Yardımcısı; Prof. Dr. İclal DİNÇER, Yıldız Teknik Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Şehir ve Bölge Planlama Bölümü; Prof. Dr. İlhan KAYAN, Ege Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü; Yard. Doç Dr. Akın ERSOY, Dokuz Eylül Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü; Doç. Dr. Sabine LADSTEATTER, Efes-Avusturya Kazıları Başkanı, Yard. Doç Dr. Mustafa BÜYÜKKOLANCI, Ayasuluk Tepesi ve St.Jean Anıtı Kazı Başkanı, Pamukkale Üniversitesi, Arkeoloji Bölümü; Yard. Doç. Dr. Zeynep AKTÜRE, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mimarlık Fakültesi, Mimarlık Bölümü; Prof. Dr. Emel GÖKSU, Dokuz Eylül Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Şehir Bölge Planlama Bölümü; Emin BAŞARANBİLEK, ÇEKÜL Vakfı Batı Anadolu Koordinatörü; Yasemin PİRİNÇÇİOĞLU, Efes Vakfı Yönetim Kurulu Üyesi; Hasan TOPAL, Mimarlar Odası İzmir Şubesi Başkanı, Halil BÖLGE, Efes Müzesi; Doç. Dr. Vedat ÇALIŞKAN, Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi, Coğrafya Bölümü, Turizm Coğrafyası; Uzm. Dr. Onur GÜLBAY, Dokuz Eylül Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü; Sezaver ALBEYOĞLU, Selçuk Belediye Meclis Üyesi; Burhan BECER, Selçuk Belediye Meclis Üyesi; İbrahim SOĞUTMAZ, Selçuk Belediye Meclis Üyesi."

Efes Alan Yönetimi Eşgüdüm ve Denetleme Kurulu ve Danışma Kurulu Üyelerinin çalışmaları sonucun da Efes Alan Yönetim Planı onanmıştır.

Yine sürece bakıldığında, Selçuk Belediyesi 2014 yılı Faaliyet Raporunda Sürecin işleyişi ile ilgili olarak; "11 Eylül 2014 tarihinde Efes Alan Yönetimi Eşgüdüm ve Denetleme Kurulu toplanarak, tüm kurul üyelerinden gelen

görüş ve düzeltmeler doğrultusunda revize edilen Efes Alan Yönetim Planı onaylandı. Efes Alan Yönetim Planı'nın onaylanmasından sonra 23-27 Eylül 2014 tarihleri arasında gerçekleşecek ICOMOS Ören Yeri İncelemesi için gerekli organizasyon hazırlıklarına başlandı. Bu hazırlıklar arasında bu toplantıya katılacak tüm paydaşların (Kültür Bakanlığı, İzmir Valiliği, İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin ilgili birimleri, UNESCO Türkiye Temsilciliği, ICOMOS Türkiye Temsilciliği, Selçuk Belediyesi Meclis Üyeleri, belediye personeli, STK'lar, vakıf ve dernekler, Selçuk halkı) bilgilendirme, toplantı, ulaşım, konaklama, yemek vb. organizasyonları gerçekleştirilmiştir. 23-27 Eylül 2014 tarihleri arasında ICOMOS Temsilcisi Margert Gowen tarafından gerçekleştirilen alan incelemesi sırasında gerekli evrak ve raporlar hazırlanmış ve Selçuk Belediyesi tarafından Kültürel ve Arkeolojik Miras'ın korunmasına yönelik uygulamalar ile ilgili bir sunum hazırlanmıştır. Beş gün süren alan incelemesi sırasında ilgili tüm paydaşların ve ICOMOS temsilcisinin istediği alan yönetimi ilkeleri, alan yönetimi politikaları, alan yönetimi stratejileri, Efes yönetim alanı alan yönetim eylem planı, itibar yönetimi ve tanıtım planlaması, itibar yönetimi ve tanıtım planlarına yönelik bilgilendirme ve doküman temin edilmiştir. ICOMOS Temsilcisi Margaret Gowen'ın alan inceleme ziyareti sonrasında Kültür Bakanlığı tarafından ya da Kültür Bakanlığı aracılığı ile ICOMOS tarafından istenen ek bilgi, belge ve düzenlemeler ile ilgili kurum içi ve kurum dışı çalışmalar yapılarak istenen ek bilgi ve belgeler gönderilmiştir. Sonuç itibariyle Efes'in, 21 yıldır bulunduğu geçici listeden asıl listeye girmesinin önünde herhangi bir engel kalmamış gözükmektedir" (Selçuk Belediyesi Faaliyet Raporu, 2014: 59).

Bu plan ile Efes Antik Kenti'nin Dünya Miras Alanı olması Dünya ve Türkiye arkeolojisi açısından oldukça önemli ve bir o kadarda katkı oluşturan bir girişim olarak görülmelidir. Efes yönetim planı antik kentin önemine denk bir hassasiyetle hazırlanmıştır. Plan, katılımcılık, şeffaflık, işbirliği, bilimsellik ve yenilikçilik özellikleri dikkate alınarak gerçekleştirilmiştir. Yönetim planı ile hem Türkiye'nin yönetim planı deneyiminin zenginleştirilmesi, hem de Efes Antik Kenti'nin geleceğine ilişkin koruma vizyonunun geliştirilmesi hedeflenmiştir (Efes Yönetim Planı 2014-2019:5).



Fotoğraf 3: Efes Antik Kenti'nin Dünya Mirası Kabul Edilmesi Üzerine Selçuk Belediye Başkanının UNESCO Genel Kurulunda Delegasyona Yaptığı Teşekkür Konuşması
Kaynak: Selçuk Belediyesi, 2015: 47.

Selçuk Belediyesi öncülüğünde yapılan çalışmalar ve Efes'in UNESCO Yolculuğu süreci; 3-5 Haziran 2015 tarihleri arasında Paris UNESCO Daimi Temsilciliğimiz aracılığı ile ICOMOS Genel merkezi ziyaret edilerek, Efes'in Dünya Miras Listesi adaylığı üzerine görüşmeler yapıldı. 13 Haziran 2015 günü Kültür Yöneticileri Değişim Türkiye-Avrupa Birliği Programı kapsamında, Selçuk ve Kent Belleği gezisi ve bilgilendirme çalışmaları gerçekleştirildi… 14-16 Haziran 2015 tarihleri arasında Paris UNESCO Daimi Temsilciliğimizde Efes ve UNESCO süreci üzerine görüşmeler yapıldı. Dünya Miras Merkezi'ndeki toplantıya katılım sağlandı. UNESCO Genel Merkezinde, daimi temsilciliğimiz tarafından açılan 'Göç ve Suriye' konulu sergilerin açılış törenine katılım ve destek sağlandı. Ve nihayet, 5 Temmuz 2015 tarihinde Almanya'nın Bonn kentinde yapılan, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu UNESCO'ya bağlı, 39. Dünya Miras Komitesi toplantısında; Efes Antik Kenti, Saint Jean Bazilikası, Ayasuluk Kalesi, Meryem Ana ve Prehistorik Çukur içi Höyük yerleşimini kapsayarak 'Tüm insanlık tarihinin benzersiz ve olağanüstü bir temsilcisi' olarak "Dünya Mirası Alanı" kabul edildi (Selçuk Belediyesi, 2015: 47).



Fotoğraf 5: 39. Dünya Miras Komitesi Toplantısında Efes Antik Kent'inin Dünya Mirası Kabul Edildiği Görüşmelerde Yapılan Sunumu.
Kaynak: Selçuk Belediyesi, 2015:48.

Selçuk Belediyesi ile Kültür Bakanlığı işbirliği içerisinde yürütülen çalışmalar sonucunda Efes Antik Kenti 21 yıldır beklediği ve hakkı olan Dünya Mirası Listede yerini almıştır. Böylece Efes'in de yer almasıyla Dünya Miras Listesi önemli bir eksikliğini gidermiş ve kazanım sağlamıştır.

Efes Antik Kentinin Dünya Mirası Listesine Girmesinin Toplumsal ve Alansal Faydaları

Efes Antik Kenti'nin UNESCO Dünya Kültür Mirası Listesi'ne girmesinin toplum ve alan için en önemli katkısı, Efes Antik Kenti'nin üstün evrensel değerinin tescil edilerek tüm dünya tarafından tanınırlığıdır. Bu özellik bir ülke için saygınlık olmaktadır.

Dünya Kültür Mirası olan alanların toplumsal, ekonomik, mali, kültürel gelişimleri söz konusudur. Efes Antik Kenti'nin var olan tanınırlığı tescillenmiş olmaktadır. Dünyaca tanınırlığının, bir başka deyişle "Dünya Markası" niteliğini taşımanın avantajları oldukça fazladır. Alanın ziyaretçi sayısındaki artış dahi yörenin ekonomik, mali, sosyal yapısında değişikliklere neden olacaktır. Bugün için dünya turizminde gezilecek, görülecek yerlerin tespiti daha ziyade dünya kültür mirası listeleri incelenerek yapılmaktadır.

UNESCO Dünya Miras Alanları Listesine girmenin uluslararası nitelikli turist destinasyonları arasına girmede önemli olduğunu vurgulayan Doç. Dr. Savaş Zafer Şahin, "UNESCO Dünya Miras Alanları listesine giren alanlar çok nitelikli bir turist kesiminin ve dünyanın turist destinasyonlarının dikkatini çekmeye başlıyor. Böylece dünyadaki kültürel alanların ko-

runmasına dair faaliyetlerin başvurabileceği koruma fonlarına ve kaynaklara başvurabilme şansı da yakalanıyor" dedi (hürriyet.com.tr, 2017). Bunun için yaptığımız önemli birkaç tane faaliyet var. "Birincisi 1994 yılından bu yana UNESCO'nun Dünya Miras Listesine alınması istenen ama gerekli teknik çalışmalar tamamlanamadığından alınmayan Efes Antik Kenti'nin Dünya Miras Listesine kaydedilmesi için gerekli yönetim planı çalışması benim koordinatörlüğümde yürütüldü ve tamamlandı. Sonunda da Efes Antik Kenti gibi dünyaca ünlü bir arkeolojik alan Dünya Miras Listesi''nin bir parçası haline geldi. İkinci olarak da Başkent Ankara'nın UNESCO Dünya Miras Listesine kaydedilmesi için önemli çabalarımız oldu" (hürriyet.com.tr, 2017).

Yine Efes Antik Kenti'nin Dünya Kültür Mirası listesine girmesinin faydalarını kurgulayan Avusturya Arkeoloji Enstitüsü ve Efes Kazıları Başkanı Doç. Dr. Sabine Ladstaetter, AA muhabirine yaptığı açıklamada, Efes'in 1994'ten beri bu listeye girmeye çalıştığını anımsattı. UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde olmanın Efes için önemli bir etiket olduğunu belirten Ladstaaetter, "Dünya Miras Listesi'nde olunca alanın daha kolay bir şekilde korunacağını, çalışmalar ve yapıların korunması için maddi kaynağın daha kolay bulunacağını düşünüyorum. Efes'te yeni projeler, antik kentin sunumu ve korunmasıyla ilgili en iyi uygulamaları yapmak istiyoruz" dedi. Ladstaaetter, Efes Antik Kenti'nin artık UNESCO'nun koruması altında olduğunu belirterek, "Bu yüzden biz de burada yeni projelerden bahsedebiliriz. Dünyanın dört bir yanından gelecek bir çok uzman, projelerimizi gerçekleştirmemizde bize yardımcı olacak. Tabii ki ziyaretçi sayısında da artış yaşanacaktır. (haberler.com, 2015).

UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yönetim Kurulu Üyesi Nevra Ertürk ise; 39. Dünya Miras Komitesi Toplantıları nedeniyle bulunduğu Bonn'dan BBC Türkçe'nin sorularını yanıtladığı programda, Ertürk, "Bunun bir prestij boyutu var. Uluslararası düzlemde 1972 yılında kabul edilmiş Dünya Miras Sözleşmesi ve buna paralel olarak Miras Listesi'nde Türkiye'nin temsili açısından önemli" diyor. Dikkat çektiği ve daha önemli bulduğu ise bu alanların, varlıkların korunması. Ertürk, "Listeye girmeniz yüzde olarak baktığınızda işin yüzde 30'u, yüzde 40'ı. İşin kalanı ve ondan sonrası önemli. Bizim, Dünya Miras Merkezi'ne belirli periyodlarla sunacağımız koruma raporları, ilerleme raporları bu alanları sürdürülebilir şekilde korunmasına imkan sağlıyor. Bence bu en önemlisi" (BBC News, 2015).

Ertürk, farkındalık ve maddi destek bakımından bir değerlendirmede; "Bir alanın bu listeye alınmasının toplumlar ve hükümetler nezdinde farkındalık yaratmaya yardımcı olduğuna dikkat çekiyor. Bunun yanında listeye

giren alanların korunması için UNESCO tarafından finansal bir destek sağlanması da söz konusu. Yıllık 4 milyon dolarlık bir toplam fondan, özellikle de gelişmekte olan ülkelerden listeye girmiş olan dünya miraslarını korumak için pay ayrılabiliyor. Bu fon aynı zamanda "tehlikedeki dünya mirası" listesindeki alanlarda oluşan hasarın olabildiğince hızlı bir şekilde giderilmesi için de kullanılabiliyor" dedi. . (haberler.com, 2015).

Dolayısıyla Dünya mirası kalıcı listesinde olan bir Efes Antik Kenti'nin var olan kazanımlarına ilaveten dünya genelinde farkındalığının artışı ile birlikte ziyaretçi sayısında artışın, yöre insanının duyarlılığı ve sahiplenmesini arttıracaktır. Antik kentin hem yöre insanınca hem de geniş kesimlerce korunması ve yine finansal kaynak sorununun çözülmesi sağlanmış olacaktır. Antik Kentin kalan kısmının ortaya çıkarılmasında, korunmasında, gelecek kuşaklara aktarımında bilgi ve teknoloji kullanımı söz konusu olabilecektir.

Dünya Kültürel ve Doğal Mirasını Koruma Fonu ve Dünya Miras Alanlarının Mali Destekleri

UNESCO Kültür Sektörü, Sözleşmeleri ve programları aracılığıyla, kültürü teşvik etmeyi, mirası korumayı ve yaratıcılığı çeşitli şekillerde teşvik etmeyi amaçlayan çeşitli uluslararası fonlar bulundurmaktadır. Her fonun katkıda bulunmak veya destek talepleri göndermek için ayrı bir uygulama ve rejimi vardır. Finanse edilen faaliyetler, yerel topluluklar ve gelişmekte olan ülkeler için olumlu değişiklikler yaratmakta ve hem sosyal hem de ekonomik sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunmaktadır (UNESCO, 2020).

UNESCO, ister zorunlu ister gönüllü nitelikte olsunlar, hükümetler, bireyler ve kamu ve özel sektör tarafından sağlanan bu fonlara cömert katkıları takdir etmektedir. Bunlardan biride Dünya Mirası Fonu'dur. Bu fon; Dünya Mirası Komitesi tarafından uluslararası yardım, koruma durumu ve adaylıklar ile ilgili olarak kararlaştırılan ve 1972 Sözleşmesi'ne taraf Devletlerin Dünya Kültürel veya Doğal Mirasını korumalarına yardımcı olan faaliyetleri desteklemektedir. Bu fon 1972 Dünya Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Sözleşmesi olarak geçmektedir. Ve bu fon alan yönetim planının bütçelenmesi bakımından önem arz etmektedir.

Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme'nin 15. Maddesinde Dünya Mirası Fonu kavram olarak tanımlanmaktadır (UNESCO Türkiye Millî Komisyonu, 2020). Bu tanıma göre; İstisnaî Evrensel Değeri olan Dünya Kültürel ve Doğal Mirasını korumak için "Dünya Mirası Fonu" adı altında bir Fon kurulmuştur. Fon'un kaynakları aşağıdakilerden oluşmaktadır;

"Bu sözleşmeye taraf devletlerin yaptıkları zorunlu ve gönüllü katkılar;Aşağıdaki kaynaklardan sağlanabilecek katkı, hibe ve bağışlar;Diğer Devletler;Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü, Birleşmiş Milletler Sisteminin diğer örgütleri, özellikle Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı ve diğer hükümetlerarası örgütler;Resmi veya özel kurum ve kişiler, Fon'un kaynaklarından sağlanan her türlü faiz geliri;Fon'un yararına düzenlenen faaliyetlerden sağlanan bağış ve gelirler, Dünya Mirası Komitesi'nce hazırlanacak Fon yönetmeliğinde belirtilen diğer bütün kaynakları" kapsamaktadır. (UNESCO Türkiye Millî Komisyonu, 2020).

Dünya Kültürel Ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme'nin 22. Maddesinde ise; Dünya Kültür Mirası Komitesi'nce verilen yardımların hangi kriterlere göre verilebileceği açıklanmaktadır;

- "Bu sözleşmenin 11. maddesinin 2. ve 4. paragraflarında tanımlandığı üzere kültürel ve doğal mirasın korunması, muhafazası, teşhiri ve yenilenmesinden çıkan sorunlarla ilgili sanatsal, bilimsel ve teknik incelemeler, onaylanan çalışmanın doğru biçimde yürütülmesini sağlamak için uzmanların, teknisyenlerin ve nitelikli işgücünün temini, kültürel ve doğal mirasın saptanması, korunması, muhafazası, teşhiri ve yenilenmesi alanlarında her düzeydeki görevli ve uzmanların eğitimi, ilgili devletlerin sahip olmadığı veya elde edebilecek durumda olmadığı araçların sağlanması, uzun vadede ödenebilecek düşük faizli ve faizsiz borçlar, istisnaî durumlarda ve özel nedenlerle, geri ödenmesi gerekmeyen hibeler"den oluşmaktadır.

Diğer 23 ve 24 Maddelerinde;

- "Dünya Kültür Mirası Komitesi, ulusal veya bölgesel merkezlere de kültürel ve doğal mirasın saptanması, korunması, muhafazası, teşhiri ve yenilenmesi alanlarında bütün düzeylerdeki görevli ve uzmanların eğitimi konusunda uluslararası yardım sağlanabileceği. Ayrıca, Dünya kültür miraslarını desteklemek için Uluslararası Kültürel Çeşitlilik Fonu (IFCD) bulunmaktadır. Bu fon; "UNESCO 2005 Kültürel İfadelerin Çeşitliliğinin Korunması ve Geliştirilmesi Sözleşmesinin 18. Maddesi gereğince kurulmuş çoklu-bağışçı içeren bir fondur. Fonun amacı 2005 Sözleşmesine taraf olan gelişmekteki ülkelerde sürdürülebilir kültür politikaları geliştirmek ve uygulamalar, araştırmalar ve projelere destek olmaktır" (UNESCO Türkiye Millî Komisyonu, 2020).
- Bir diğer destekleme fonu; "Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) 17 Ekim – 21 Kasım l972 tarihleri arasında Paris'te yapılan on yedinci oturumunda, yayınladığı Dünya Kültür ve

> Doğal Mirasını Koruma Konvansiyonu'yla UNESCO, kültürel ve doğal mirasın sadece geleneksel bozulma nedenleriyle değil, savaşlar, doğal afetler, hızlı ve kontrolsüz kentleşme, yoğun turizm baskıları gibi sosyal, ekonomik ve küresel şartların değişmesiyle gittikçe artan bir şekilde yok olma tehdidi altında olduğuna dikkat çekmiştir. UNESCO; Konvansiyonla Dünya Miras Listesi'nde yer alan varlıkların sadece sınırları içinde bulundukları ülkeye değil tüm dünya uluslarına ait olduğuna dikkat çekmiştir" (Bursa Tarihi Alanları Alan Başkanlığı, 2020). Bu nedenle Kültürel ve doğal mirasın herhangi bir parçasının bozulmasının veya yok olmasının, bütün dünya milletleri için telafisi mümkün olmayan sonuçlar doğuracağından dolayı UNESCO tarafından desteklenmesi gerekliliğine vurgu yapılmaktadır. (UNESCO Türkiye Millî Komisyonu, 2020).

Efes Antik Kentinin Dünya Kültür Mirası listesine girmesinin sadece alanın korunması koşullarını oluşturmayıp önemli bütçe (mali) desteklemeleri de beraberinde getirdiğini belirtebiliriz. Bu durum Efes Antik Kenti'nin gelecek kuşaklara daha korumalı olarak geçeceğinin göstergesi olarak kabul edilebilir.

Sonuç

"Geçmişi koruyan, bugünü düzenleyen, geleceği yaratan bir anlayış içinde; tarihi doğal ve kültürel değerlerin tüm kurumsal paydaşlar tarafından aynı şekilde algılanmasının kavramlarda ve uygulamada bütünleşmenin sağlanması" (Efes Yönetim Planı 2014-2019:54) Efes Alan Yönetimi Eylem Planında temel yönetim politikası olarak belirlenen bu ifade dünya kültür mirası olan Efes Antik Kenti'nin aynı zamanda hedefini de ortaya koymaktadır.

Efes Antik Kenti'nin dünya kültür mirası unvanını alması 1994'de başlayan Birleşmiş Milletler (BM) Eğitim,Bilim ve Kültür Organizasyonu olan (UNESCO) yolculuğunun bir sonuç olmaktan ziyade bir başlangıç olarak görülmesinde önem vardır. Efes Antik Kenti aldığı bu unvanla hem antik kenti korumak hem de bu anlamlı mirası gelecek nesillere sağlam bir biçimde ulaştırmak sorumluluğunu taşıyacaktır. Bu sorumluluk Efes Alan Yönetimi Eylem Planında belirtildiği üzere: *"Dünya kültür mirası Efes'in korunması ve yaşatılması çalışmalarında örnek bir merkez olmasını sağlayacak bir alan yönetimi" ve "Dünya kültür mirası Efes'in bütünsel, bütüncül, sürdürülebilir, katılımcı ve yenilikçi yaklaşımla korunarak yaşaması için yerel özerk bir kurumsal kapasite oluşturmak"* kavramlarını da ortaya koymaktadır.

Bu temel amaçların yanı sıra Efes Antik Kenti'nin dünya kültürel mirası kapsamına alınmasının ülkeye ve bölgeye sağlayacağı birçok sorumluluk ve kazanımların olduğu çalışmanın içinde verilmişti. Ziyaretçilerin artışındaki her olumlu değişim, temel amacın yanında ülke ve bölge bakımından kültürel, sosyal ve ekonomik kazanımlara konu oluşturacağı açıktır. Yine, Efes Antik Kenti'nin dünya mirası olmasının bir diğer kazanımının UNESCO Dünya Miras Fonundan ve Dünya Mirası Komitesi'nce hazırlanacak fon yönetmeliğinde belirtilen diğer bütün kaynaklar ile Uluslararası Kültürel Çeşitlilik Fonundan (IFCD) yararlanmasıdır. Bu fonlar sayesinde antik kentin hem korunması ekonomik olarak daha rahat olacak hem de yeni alanların insanlığın hizmetine sunulması kolaylaşacaktır. Böylece Efes Alan Yönetimi Planında önemli bir yer tutan bütçe ödeneğinin karşılanması söz konusu olacaktır.

Bununla birlikte bilimsellik her alanda geçerli konuma gelecektir. Projelendirmenin, korumanın ve yenilemenin temel verilerinin bilimsel alt yapısının olmasının yararları süreç içerisinde olumlu sonuç olarak görülebilecektir.

Diğer yandan dünya kültür mirası unvanını almış Efes Antik Kenti'nin bugünkü sakinlerinin, sosyal, kültürel ve ekonomik kazanımlarının yanında sorumluluklarının artacağı ön görülebilir. Oluşacak bu yeni etkilerin halk nezdindeki değişimin eğitim, kültür ve yaşam standartlarının gelişmesine dolayısıyla refahın yükselmesine neden olacağı düşünülmektedir.

Ülkemizde en çok ziyaret edilen ören yerlerinin başında gelen Efes Antik Kenti'nin yönetim planına uygun olarak tüm paydaşların ve yöre halkının aşağıda belirtilen vizyon metnindeki hususların gerçekleşmesi için çaba göstermeleri önemli görülmektedir.

"Koruma-kullanma dengesinin sağlandığı, taşıma kapasitesinin belirlendiği, belirlenen kapasiteye uyumun sağlandığı, mülkiyet sorunları çözülmüş, kazı ve restorasyon çalışmalarının hızlandığı, servis olanaklarının geliştirildiği, gezilebilir, algılanabilir, kazısı ve restorasyonu sürdürülebilir Dünya Mirası Efes"..

Kaynakça

Alan Yönetimi ile Anıt Eser Kurulunun Kuruluş ve Görevleri İle Yönetim Alanlarının Belirlenmesine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik**,** 27/11/2015 tarih ve 26006 sayılı Resmi Gazete.

Anadolu Ajansı (2015). Efes antik kenti UNESCO dünya miras listesi'nde. Erişim adresi: https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/efes-antik-kenti-unesco-dunya-miras-listesinde/29127 adresinden 12.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Avusturya Arkeoloji Enstitüsü ve Selçuk Efes Müzesi, (2000). Efes rehberi, İstanbul: Ege Yayınları.

BBC News (2015). UNESCO dünya mirası listesi'ne girmek ne anlama geliyor. https://www.bbc.com/turkce/haberler/2015/07/150706_unesco_renginarslan adresinden 14.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Bursa Tarihi Alanları Alan Başkanlığı, (2020). UNESCO dünya kültür ve doğal mirasını koruma konvansiyonu ve dünya miras listesi nedir?. http://alanbaskanligi.bursa.bel.tr/unesco-dunya-mirasi-listesi-nedir-istatistikler/ adresinden 14.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunması için Hükümetler Arası Komite, WHC.17/01, 12 Temmuz 2017.

Efes UNESCO Dünya Miras Beyanı, (2020). http://www.selcuk.bel.tr/Files/dosyalar/unesco_beyan/unesco%20katalog%20TR.pdf adresinden 12.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Haberler.com, (2015). Efes'te işler UNESCO ile kolaylaşacak. https://www.haberler.com/efes-te-isler-unesco-ile-kolaylasacak-7567989-haberi/ adresinden 11.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

Hürriyet, (2017). UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne girmek nitelikli turist kesiminin ve uluslararası koruma otoritelerinin dikkatini çekiyor. https://www.hurriyet.com.tr/unesco-dunya-mirasi-listesine-girmek-nitelikl-40549807 adresinden 16.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

İsmep, (2014). Kültürel mirasın korunması, İstanbul: İSMEP Rehber Kitapları.

İstanbul Tarihi Alanları Alan Başkanlığı, (2020). Yönetim planı kavramı. http://www.alanbaskanligi.gov.tr/yonetim_plani_kavrami.html adresinden 13.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2020). Neredeyim: kent hakkında tarihi ve turistik yerler, Efes (Selçuk). https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77418/efes-selcuk.html adresinden1 6.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Kahraman, C. (2011). Selçuk şehrinin fonksiyonel gelişimi, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Coğrafya Dergisi, 23, 34-54.

Kuşçuoğlu, G.Ö., & Taş, M, (2017). Sürdürülebilir kültürel miras yönetimi, Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Akademi Dergisi, 2(1), 58-67.

Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, (2020). Efes yönetim planı (2014-2019) http://kulturvarliklari.gov.tr/Eklenti/57319,efes-yonetim-planipdf.pdf?0 adresinden 6.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Ladstätter, S., Topal, C., Büyükkolancı, M., & Aktüre, Z, (2016). Ephesus, UNESCO World Heritage in Turkey, UNESCO Türkiye Millî Komisyonu.

Mckendrick, F, (2020). What is heritage site, A Trusted Source article created in partnership with the University of Oxford. https://www.nationaltrust.org.uk/features/what-is-a-world-heritage-site adresinden 16.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Özcanlı, M, (2018). Unesco kültür mirasında Diyarbakır surları, Social Sciences Studies Journal, 24(4), 5106-5115.

Selçuk Belediyesi, (2020). Efes alan yönetimi planı onaylandı. http://www.selcuk.bel.tr/icerik/102/2509/efes-alan-yonetimi-plani-onaylandi.aspx adresinden 11.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Şahin, S.Z, (2013). Ankara Kenti'nin UNESCO dünya miras alanı adaylığı için bir öneri ve eylem planı, Ankara Araştırmaları Dergisi, 1(1), 36-50.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2020). UNESCO dünya kültürel ve doğal mirasın korunması sözleşmesi. https://teftis.ktb.gov.tr/TR-263665/dunya-kulturel-ve-dogal-mirasin-korunmasi-sozlesmesi.html adresinden 15.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2019). Müzeler Genel Müdürlüğü Verileri.

T.C. Selçuk Belediyesi (2014). Selçuk Belediyesi 2014 Yılı Faaliyet Raporu. http://www.selcuk.bel.tr/Files/faaliyet_raporu/2014_faaliyet_raporu.pdf adresinden 02.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

T.C. Selçuk Belediyesi (2015). Selçuk Belediyesi 2015 Yılı Faaliyet Raporu. http://www.selcuk.bel.tr/Files/faaliyet_raporu/2015_faaliyet_raporu.pdf adresinden 02.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Taşkın, Z, (2011). İlkçağ uygarlıklarında kitap ve kütüphane: Efes Celsus Kütüphanesi, Türk Kütüphaneciliği, 25(1), 86-96.

UNESCO, Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü (2009). Türkiye milli komisyonu somut kültürel miras ihtisas komitesi.

UNESCO, Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü (2014). World Heritage Centre. https://whc.unesco.org/en/about/ adresinden 03.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

UNESCO, Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü (2020). International funds supporting culture. https://en.unesco.org/protecting-pour-heritage-and-fostering creativity/international/funds/supporting/culture adresinden 12.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

UNESCO, Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü Türkiye Millî Komisyonu, (2020). Dünya kültürel ve doğal mirasının korunmasına dair sözleşme. http://www.unesco.org.tr/Pages/161/177 adresinden 14.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

UNESCO, Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü, (2017). Dünya mirası sözleşmesi uygulama rehberi. http://www.alanbaskanligi.gov.tr/evrak/document-57-11.pdf, adresinden 12.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Ürün, Ş, (2016). Dünya kültürel ve doğal mirasın korunmasına dair sözleşme: doğal miras alanları başvuru, adaylık ve değerlendirme süreçleri, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Yazıcı, R, (2014). Ephesos antik kenti nekropollerindeki roma imparatorluk dönemi mezar tipleri, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM YAKLAŞIMI ile SELÇUK'UN TURİSTİK ÇEKİCİLİKLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Övünç BARDAKOĞLU

Giriş

Dünya üzerinde turizm hareketlerinin başladığı ilk günden bu yana kişileri seyahate yönelten birtakım sebepler olmuştur. İtme ve çekme faktörleri olarak ikiye ayrılan bu unsurlardan çekme faktörlerini destinasyonların çekicilikleri oluşturur. Turistik bir destinasyon sahip olduğu çekicilikler doğrultusunda talep alır ve ekonomisi gelişir. Tarih, doğa, kültür, gelenekler, mimari yapı, festivaller, kültür-sanat organizasyonları destinasyonun çekici unsurlarıdır ve turizm faaliyetinin devamlılığını sağlar. Ancak turizm olumlu etkilerinin yanında özellikle doğal ve kültürel çevre üzerinde yarattığı olumsuz etkilerle destinasyona zarar verebilmektedir. Kitle turizminin sebep olduğu bu tahribatın önlenebilmesi amacıyla 1960'lı yıllardan itibaren sürdürülebilirlik yaklaşımlarından turizm sektörünün de yararlanması gündeme gelmiştir. Sürdürülebilir gelişme ve kalkınmanın turizm sektörüne etkisi, sürdürülebilir turizm olarak yansımaktadır. Sürdürülebilir turizm; doğal, tarihi, kültürel çevreye duyarlı, gelecek nesillerin de bu kaynaklardan faydalanması için çaba gösteren, yerel halkı turizm faaliyetinin merkezine alan bir yaklaşımdır.

Sürdürülebilir turizm anlayışı ile destinasyonlar kaynaklarını korumakta, sosyal fayda elde etmekte ve ekonomik kalkınma sağlamaktadır. Dolayısı ile destinasyondaki çekici unsurların koruma kullanma dengesi gözetilerek ekonomik girdi haline getirilmesi, rasyonel bir davranış olacaktır. Turizm gelişiminin sürdürülebilirlik ilkesi benimsenerek planlanması hem kaynakların korunmasını hem de turizm faaliyetinin sürekliliğini sağlar. Bu bölümde sahip olduğu doğal ve kültürel kaynakların çekim gücü ile turizm faaliyetinden pay alan Selçuk'un çekicilikleri sürdürülebilir turizm anlayışı ile değer-

lendirilmiş, planlı gelişme ve koruma kullanma dengesi gözetildiği durumda ekonomik kalkınmanın gözle görülür bir şekilde artacağı vurgulanmaya çalışılmıştır.

Sürdürülebilirlik Kavramı

Sürdürülebilirlik; doğal varlıklara zarar vermeden ve onları tüketmeden gelecek nesillerin de bu varlıklardan bugün olduğu gibi faydalanmaları amacıyla koruma kullanma dengesinin gözetilmesidir (Birleşmiş Milletler,1987). Sürdürülebilirlik anlayışına göre insanlık doğanın bir parçasıdır ve varlığını devam ettirebilmek için doğayı korumak ve sürdürmekle yükümlüdür (Demir ve Çevirgen, 2006). Bu doğrultuda ekosistemi oluşturan temel kaynakların aşırı biçimde tüketilmeden kullanılması ve gelecek kuşaklara aktarılması esastır. Küreselleşme olgusunun hayatın her alanına girmesi ile birlikte sürdürülebilirlik farklı boyutlarda yer almakta fakat ortak amaç insanlığın geleceği için kaynakların korunmaya devam etmesi olarak belirtilmektedir.

Sürdürülebilir gelişmenin temel hedefi ekonomik büyümeyi doğal kaynakları koruyarak gerçekleştirmektir. Büyümenin süreklilik arz edebilmesi için eş zamanlı olarak ekolojik denge de sağlanmış olmalıdır (Akış, 1999: 37). Bruntland raporunda, ekonomik büyüme ve çevresel koruma kavramları ilk kez birlikte kullanılmıştır. Bu doğrultuda amaç, şimdiki nesil ve gelecekteki nesiller arasında eşitliği içeren bir ekonomik büyüme sağlanmasıdır. Küresel çevrenin korunması ve ülkeler arası eşitsizliğin azaltılması sürdürülebilir gelişmenin odağında yer alan unsurlardır (Er, 2016).

Doğal sermaye stoğunun azalmaması aynı zamanda sürdürülebilir kalkınmanın da sağlanması anlamına gelmektedir. Ekolojik ve ekonomik sürdürülebilirlikle birlikte doğal kaynakların aşırı tüketimi engellenirken, optimum kullanımı uzun dönemli sürdürülebilir kalkınma modelini oluşturur (Kahraman ve Türkay, 2009). Toplumların refah seviyesi yükseldikçe bazı riskler beraberinde gelse de halkın çevre konusunda duyarlılığı artmakta ve ekolojik dengenin korunması için daha hassas davranılmaya başlanmaktadır (Yücel ve Kılıç, 2013). Sürdürülebilir kalkınma kavramından söz edebilmek için doğal kaynakların korunması yanında insan kaynağı kalitesinin iyileştirilmesi ve bu kaynaklardan uzun süreli faydalanma yaklaşımının benimsenmiş olması gerekmektedir.

Üretim endüstrisinin ve teknolojinin doğa üzerinde yarattığı olumsuz etkileri en aza indirmeyi hedefleyen sürdürülebilir kalkınma modelleri, büyüme karşıtı teoriler olmayıp sadece sınırları belirlemeye ve bölgesel farklı-

lıklara dikkat çekerek her bölge için ayrı kalkınma modelleri hazırlanması gerekliliğini benimsetmeye çalışan yaklaşımlardır (Birleşmiş Milletler,1987). Ekonomik büyüme, sosyal ilerleme ve çevresel koruma sürdürülebilir kalkınma ve gelişmenin üç boyutu olarak birlikte planlanmalıdır. Bir boyutun eksik ya da yetersiz oluşu gelişmenin sürdürülmesini engelleyecektir (Todorov ve Marinova, 2011).

Sürdürülebilirlik Yaklaşımları

Planlamalarda yapılan hatalar, eksiklikler, kaynakların yanlış kullanımı gibi nedenlerle insanlık sahip olduğu değerleri bilinçsizce tüketmekte, zaten kıt olan varlıkların gelecek nesillere ulaşabilmesini zorlaştırmakta hatta imkânsız hale getirmektedir (Bardakoğlu, 2014:117). Sürdürülebilirlikle vurgulanmak istenen temel düşünce doğal, kültürel, çevresel ve ekonomik sistemlerin sürekliliğinin sağlanması, oluşan zararın en aza indirgenmesi ve yok oluşun önüne geçilmesidir.

Sürdürülebilir gelişim için çalışırken şu konuların üzerinde hassasiyetle durulması önem arz etmektedir (Hunter, 1997):

- Ekonomik büyümenin toplum refahına etkisi,
- Nüfus artışı,
- Doğal kaynakların sürdürülebilirliğinin planlanması,
- Doğal varlıkların olası ikamelerinin belirlenmesi,
- Teknolojinin çevre üzerindeki olumsuz etkilerinin azaltılması.

Sürdürülebilir gelişme yalnızca makroekonomik bir kavram değil aynı zamanda doğanın korunmasını ön plana çıkaran, doğa ve ekonominin birbirinden ayrılmaması gerekliliğini vurgulayan bir olgudur. Bu nedenle sürdürülebilirlik yaklaşımları çevresel, sosyal, kültürel ve ekonomik boyutları ile irdelenmeli ve bir boyutun diğerlerinin önüne geçmemesi için gayret edilmelidir (Todorov ve Marinova, 2011).

Çevresel Sürdürülebilirlik

20.yy başlarında ortaya çıkan korumacılık olgusu, geçen zaman içinde yerini sürdürülebilirlik kavramına bırakmıştır. Yapılan çalışmalar mevcut doğal kaynakların nasıl kullanıldığı ve tükenme olasılığı arasındaki ilişkiye vurgu yaparak, kaynakların etik ve akılcı kullanılması ve hem şimdiki hem de gelecekteki nesillerin faydalanmasının gerekliliği üzerinde durmuş-

tur (Gray, 1913). Çevresel sürdürülebilirlikten söz edebilmek için öncelikle çevre sorunları belirlenmeli ve çözüm önerileri sunulmalıdır. Bu doğrultuda (Sachs, 2012);

- Sürdürülebilir kalkınma ve doğal kaynakların korunması ulusal kapsamda değerlendirilmeli,
- Her insanın güvenli içme suyuna erişimi sağlanmalı,
- Dünya üzerinde yaşayan tüm insanların daha iyi koşullarda hayatlarına devam edebilmeleri için çalışılmalıdır.

İnsanların yaşam kalitesini belirleyen önemli unsurlardan biri olan çevre zaman zaman göz ardı edilebilmekte ve yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalan doğal kaynaklar gelecek kuşakların refahını olumsuz şekilde etkilemektedir. Sürdürülebilir gelişme anlayışının temelinde gelecek nesillerin de en az şimdiki koşullar düzeyinde hatta daha iyi durumda yaşamalarına imkân sağlamak için gerekli önlemlerin alınması vardır (Erdoğan, 2015). Sınırsız üretim, tüketim ve kar hedeflerinin hâkim olduğu, çevrenin ekonominin alt kümesi şeklinde algılandığı anlayıştan uzaklaşılarak sürdürülebilir çevre kavramına yaklaşmak mümkündür. Çevresel sorunların çözülebilmesi için; eşitlik, adalet, demokrasi, toplumsallık, insani ihtiyaç ve çevresel değer kavramları bütün olarak ele alınmalı, özellikle ekonomik çıkarlar göz ardı edilmelidir.

Sosyal Sürdürülebilirlik

Sosyal sürdürülebilir bir sistemden söz edebilmek için; sağlık, eğitim, eşitlik, sosyal hizmetlerin yeterliliği, beşerî ilişkilerin geliştirilmesi alanlarında eksiklik olmaması gerekmektedir. Şimdiki ve gelecek nesil arasındaki eşitliğin gözetilebilmesi için gelir ve tüketim modelleri sosyal sürdürülebilirlik anlayışı ile şekillenmelidir. Sürdürülebilir kalkınma kavramı ekonomik yapı çevresinde gelişirken sosyal eşitsizliklere ve çevresel tahriplere de etkili çözümler sunabilmelidir (Birleşmiş Milletler,1987). Büyümenin sürdürülebilirliği, üretim artışını ifade ederken aynı zamanda mal ve hizmet üretimi için gerekli kaynakların korunmasını da içeren ekonomi-ekoloji bütünleşmesine ihtiyaç duymaktadır. Etkin bir sosyal sürdürülebilir politika için sosyal boyut devreye sokulmalı ve eşitlikçi anlayış benimsenmelidir (Swarbrooke, 1999).

Kültürel Sürdürülebilirlik

Kültürel değerlerin yaşatılması için koruma politikalarının geliştirilerek bu kapsamda kullanımının sağlanması ve diğer kültürlerle etkileşime girerek gelecek nesillere aktarılma çabası kültürel sürdürülebilirlik şeklinde ifade edilmektedir (Konuk, 2009). Kültürlerin yaşatılabilmesi adına kültürel sürdürülebilirlik anlayışının tüm politikaların içine yerleştirilmesi ve korunabilmesi amacıyla neler yapılabileceğinin irdelenmesi son derece önemlidir.

Ekonomik Sürdürülebilirlik

Çevresel ve ekonomik hedeflere ulaşma amacıyla ancak birlikte hareket edilirse sürdürülebilir bir gelişmeden bahsedilebilir. Ekonominin temel hedefi gelecek kuşakların yaşam hakkını ve mevcut kaynaklardan faydalanma imkânını tehlikeye atmadan günümüz toplumunun refah içinde yaşamasını sağlamaya çalışmaktır (Demir ve Çevirgen, 2006). Ekonomik faaliyetlerin sürdürülebilir bir anlayışla gerçekleştirilmesi bu faaliyetlerin sebep olacağı muhtemel çevresel sorunların fark edilerek çözümlenmeye çalışılması ile ekonomik anlamda da sürdürülebilir gelişme için atılacak ilk adımlardır (Erdoğan, 2015). Çünkü doğal kaynaklar, mevcut ekonomik yapıda kullanılan sermayenin önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Doğal kaynakların maliyet hesaplamalarına dâhil edilmemesi, ihtiyaçların sonsuzluğu varsayımı, ekonomik büyümenin sınırlarının çizilememesi gibi hatalar gelecekte kaynak sıkıntısı yaşanma ihtimalini yükseltmektedir. Bu nedenlerle sürdürülebilir tarımsal üretim, enerji kullanımı, doğal kaynakların rasyonel yönetimi gibi sistemlerin etkin kullanımı zorunluluktur. Sürdürülebilir küresel ekonomi, bilinçsiz nüfus artışının ve tüketimin kontrol altına alınması gerekliliğine vurgu yapmaktadır.

Sürdürülebilir Turizm

Sürdürülebilirlik kavramı bir gereklilik olarak ortaya çıkmış ve tarım, turizm, teknoloji, çevre, kent yaşamı gibi birçok alanda farklı boyutlardaki örneklerle kaynakların korunması amacıyla işlevsel bir şekilde kullanılmaya başlanmıştır (Er, 2016). Ülkelerin kalkınmasında önemli bir yere sahip olan turizm sektörünün olumlu etkilerinin devamlılığını sağlayabilmek adına, sosyal, kültürel, çevresel ve doğal kaynaklara zarar vermeden ve onlarla uyumlu şekilde faaliyetlerin sürdürülmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda destinasyondaki turizm etkinlikleri tüm değerlerin korunmasını sağlaya-

cak ve olumsuz etkileri en aza indirecek şekilde planlanmalıdır (Akış, 1999). Ekonomik kalkınmanın odağında yer alan sürdürülebilirlik kavramı özellikle çevre koruma uygulamalarının ön planda tutulması gerekliliği ile turizm alanında da önemli bir konumdadır (Erdoğan, 2015:12).

Sürdürülebilirlik; turizmin bir çeşidi değil tüm turizm çeşitleri için geçerliliği olan bir koruma yaklaşımı olarak turistlerin şimdiki ihtiyaçlarını, gelecekteki tüketim gereksinimlerini planlayarak giderme anlayışıdır. Turizmin planlanması, gelişimi, işleyişi gibi tüm alanlarda sürdürülebilirlik yaklaşımlarından yararlanılmaktadır (Demir ve Çevirgen, 2006:100). Bu doğrultuda Dünya Turizm Örgütü sürdürülebilir turizmi; turistlerin, sektörün, yerel halkın ihtiyaçlarının, şimdiki ve gelecekteki ekonomik, sosyal ve çevresel etkilerinin gözetilerek karşılanmasını dikkate alan bir yaklaşım olarak tanımlamıştır (Dünya Turizm Örgütü, 2014).

Sürdürülebilir turizm ile turist, yerel halk ve destinasyon arasında uyumlu ve karşılıklı güvene dayanan, sahip olunan kaynakların gereksiz tüketilmediği bir ilişki kurulur (Hunter, 2002:9). Böylece ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ihtiyaçlar giderilirken gelecekte de bu gereksinimlerin nasıl karşılanacağı önceden planlanır. Sürdürülebilir turizm toplumsal sorumluluk, ekonomik verimlilik, çevresel duyarlılık kavramlarını içererek birbiriyle uyumlu hale getirmeye çabalamaktadır. Turizm faaliyetlerinin sürdürülebilirlik anlayışı kapsamında gerçekleştirilmesi; doğal kaynakların tükenebilir olduğunun bilinci ile ekonomik sürdürülebilirliğin sağlanması, gelecek nesillerin haklarının önüne geçilmemesi, turistin ve yerel halkın ihtiyacı giderilirken kültürel, biyolojik, ekolojik kaynakların korunmasına dikkat edilmesi anlamına gelmektedir (Sonuç, 2014:17).

Sürdürülebilirlik kavramının turizm alanında önemli hale gelmesi 1960'lı yıllarda kitle turizminin yıkıcı etkisini göstermeye başlaması ile olmuştur (Swarbrooke, 1999:8). Bu doğrultuda ziyaretçi yönetimi kavramı oluşturulmuş (1970'ler), yeşil turizm anlayışı ortaya çıkmış (1980'ler), nihayet 1990'lı yıllara gelindiğinde sürdürülebilir turizm anlayışının sektörün devamlılığının sağlanması adına son derece önemli olduğu genel kabul görmüştür. Doğayı tüketmeden tarihi, kültürü, mirası koruyarak turizm gelişimini sağlayan sürdürülebilir turizm anlayışı ile insanın vereceği zarar en aza indirilmeye çalışılır.

Tahrip olmamış bir doğa, sağlıklı bir kültür, yüksek refah, müşteri memnuniyeti, ekonomik refah olmak üzere 5 bileşenden oluşan sürdürülebilir turizmin amacı dengeli gelişimin sağlanmasıdır (Müller, 1994:133). Dengenin

sağlanabilmesi için de ekonomik faktörlerin önemi azaltılırken, doğal ve kültürel varlıkların önemi arttırılmalıdır. Bu kapsamda merkezi ve yerel yönetimde, yerel halkta ve turistlerde farkındalık yaratılabilmesi için turizm faaliyetlerinin etkin ve sürdürülebilir bir şekilde planlanması gerekmektedir.

Sürdürülebilir Turizm Planlaması

Destinasyondaki turizm planlaması; mevcut olanakların hem turistin gereksinimlerinin karşılaması için kullanıma sunulması hem de yerel halkın bu imkânlardan en yüksek verimlilikle faydalanmasının sağlanması sürecidir (Mason, 2008). Etkin bir planlama için; kamu sektörü, özel sektör, yerel halk ve sivil toplum kuruluşlarından oluşan turizm aktörlerinin aktif rol üstlendiği platformlar oluşturulmalıdır (Hall, 1999).

Planlama sürecinde sahip olunan kaynakların geleceğe aktarılması ve sürdürülebilir bir gelişim sağlanabilmesi adına mevcut durum analizinin detaylı bir şekilde yapılması rasyonel bir davranış olacaktır (Bardakoğlu, 2014:117). Bu süreçte; tüketici talepleri, mevcut arz, çevre, sağlık, güvenlik gibi unsurlar bölgenin sahip olduğu ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel verilerle birlikte değerlendirilerek turistlerin gereksinimlerini karşılayacak bir yapının oluşturulması önemlidir. Başarılı bir turizm planlaması ile turizmin istenmeyen etkilerinin en aza indirilmesi hedeflenmektedir.

Plansız şekilde turizm faaliyetlerinin gerçekleştirildiği destinasyonlarda çevresel ve sosyal sorunlar ortaya çıkarken, yerel halk ve turistler bu problemlerden olumsuz etkilenmektedir. Dolayısı ile yerel halk turisti yaşadığı yerde istemezken, turist de bir daha sorun yaşadığı destinasyonu ziyaret etmeyi tercih etmemektedir (Konuk, 2009). İstenmeyen bu durumlar planlı turizm gelişimi ile engellenirken, olası senaryolara hazırlanarak çözüm odaklı ve hızlı çalışılması sağlanmaktadır. Sürdürülebilir gelişim yaklaşımı ile turizme hizmet eden kaynakların gelecekte kullanımını sağlayacak şekilde koruma planları uygulamaya konmaktadır. Turistlerin bir destinasyonu ziyaret etmelerini sağlayan çekicilik ve etkinlikler tarihi, kültürel ve doğal unsurlarla ilgilidir (Dünya Turizm Örgütü, 1993). Dolayısı ile turizm faaliyetlerinin devam edebilmesi için bu kaynakların doğru yönetilmesi, zarar görmesinin engellenmesi gerekmektedir.

Sürdürülebilir turizm gelişiminin başarısı, yerel halk, kalite ve çevre unsurlarını merkeze alan uzun dönemli stratejik planlar hazırlanmasına bağlıdır (Birleşmiş Milletler Çevre Programı, 2009:34). Sürdürülebilir turizm planları destinasyonlar için doğal, tarihi, kültürel mirasın korunmasını sağlayan,

yerel halkın ve turistlerin faydasını yükselten, yaşanması olası sorunları en aza indirgeyen bir rehber niteliğinde olmalıdır. Bu doğrultuda planların içeriğinde; yerel-bölgesel yönetim arasında kurulan iletişimin boyutu, yerel halkın sağladığı desteğin şekli, kaynakların nasıl kullanılması gerektiğine dair yönlendirme, yerel ekonomiye, çevreye, sosyo-kültürel değerlere sürdürülebilir katkının ne şekilde sağlanacağı le ilgili detaylar belirtilmelidir (Birleşmiş Milletler Çevre Programı, 2009:36).

Sürdürülebilir turizm planları hazırlanırken dikkat edilmesi gereken önemli noktalardan biri de ticari çıkar güdülmüyor olmasıdır. Gelişmenin sadece ekonomik boyutuna odaklanmayan, destinasyonun çevresel, sosyo-kültürel, yerel özelliklerini dikkate alan, yerel halkı aktif şekilde gelişme sürecine dâhil etme amacında olan bütüncül bir yaklaşımla hazırlanan sürdürülebilir turizm planları hem kısa sürede başarıya ulaşır hem de fayda düzeyi yükselir (Demir ve Çevirgen, 2006).

Turizm gelişimi ile destinasyonda unutulmuş değerler, yerel öğeler önem kazanarak ekonomik getirisi olan unsurlar haline gelmektedir. Bu nedenle sürdürülebilir turizm planları hazırlanırken yerel ürünler ve el sanatları gibi halkın bilgi ve deneyimi ile destekleyebileceği ürünlere öncelik verilmesi ve yerel çekiciliklere vurgu yapılması oldukça önemlidir (Bardakoğlu, 2014: 131). Böylelikle yerel halk turizm faaliyetini daha fazla sahiplenir ve doğal, kültürel, tarihi değerlerin korunması için gerekli turizm bilincini oluşturur.

Turistik ürünü oluşturan faktörlerden çekicilikler turistin destinasyonu ziyaret kararı almasında ve tekrar ziyaret niyetine girmesinde önemli bir unsurdur. Tarihi, kültürel, doğal ve geleneksel çekicilikleri ile turizm faaliyetlerini sürdüren İzmir'in Selçuk ilçesinde sürdürülebilir turizm anlayışının benimsenmesi ve bu kapsamda gerekli planlama çalışmalarının yapılması söz konusu değerlerin korunması ve turizm faaliyetlerinin devamlılığı için rasyonel bir davranış olacaktır.

Selçuk'un Turistik Çekicilikleri

Destinasyonun turist tarafından tercih edilmesini sağlayan, turistik ürün olarak dikkat çekmesine neden olan en önemli unsur sahip olduğu çekiciliklerdir (Kozak vd., 2012: 42). Turistik talebi yönlendiren çekicilik unsuru; yer ve olay çekiciliği şeklinde ikiye ayrılır (Olalı ve Timur, 1988: 42). Yer çekiciliği; turisti bir destinasyonu ziyaret için harekete geçiren, destinasyonun kendine ait özellikleridir. Tarih, doğa, kültür, yeme-içme, gelenekler, el sanatları, iklim, deniz, mimari yapı vb (Çolakoğlu, 2015: 58). Olay çekiciliği;

destinasyonda düzenlenen ve turistin ziyaret için istek duymasına neden olan festivaller, konserler, spor karşılaşmaları, fuarlar, kongreler vb etkinliklerdir. (Rızaoğlu, 2004:173). Her iki çekicilik türünün de turistlerin seçiminde önemli faktörler arasında olması sebebi ile destinasyonun çekim gücünü arttırabilmek için birbirini destekler şekilde kullanılması önemli bir pazarlama stratejisidir. Çekicilikler ne kadar fazla ise destinasyon rakiplerine göre üstünlük kazanır (Er, 2016: 9). Destinasyona yönelik talebi şekillendiren çekiciliklerin sürdürülebilir olmasına, aşırı ve yanlış kullanım nedeni ile çekim güçlerini kaybetmemelerine dikkat edilmesi söz konusu destinasyonda turizm faaliyetlerinin dolayısı ile de ekonomik kalkınmanın devam etmesinin ön koşuludur.

Turistik çekicilikleri bakımından zengin bir envantere sahip olan İzmir'in Selçuk ilçesi, yer ve olay çekiciliklerini bir arada bulunduran eşsiz turizm destinasyonlarından biridir. Geçmişi 8600 yıl öncesine kadar uzanan; farklı inançlara, toplumlara, kültürlere, geleneklere ve lezzetlere ev sahipliği yapmış olan bu coğrafya tarihin akışına yön veren önemli bir lokasyondadır (selçukticaretodası). Selçuk, çeşitli turizm faaliyetlerinin sınırları içerisinde gerçekleştirilmesini sağlayacak altyapısını, doğal ve kültürel zenginlikleri ile destekleyerek her geçen gün artan sayıda ziyaretçiye ev sahipliği yapabilecek niteliktedir. Bu doğrultuda sahip olduğu turistik öğeleri yer ve olay çekiciliği kapsamında sınıflandırmak mümkündür (visitephesus).

Selçuk'un Yer Çekiciliği Unsurları

Tarihi ve Kültürel Çekicilikler: Unesco Dünya Mirası Listesi'nde yer alan Efes Antik Kenti, Hristiyanlar için kutsal olan Meryem Ana Evi, Aziz John'ın Mezar ve Bazilika'sı, Dünya'nın 7 harikası arasında adı geçen Artemis Tapınağı, Yedi Uyuyanlar Mağarası, Selçuklu mimarisinin en iyi örneklerinden İsa Bey Camii, Selçuk Kalesi, su kemerleri, Çamlık Tren Müzesi, Şirince Köyü'ndeki sivil mimari örnekleri dünyanın her yerinden turistin ilgisini çekebilecek nitelikte eserlerdir.

Geleneksel El Sanatları: Tezgâhlarda el emeği ile dokunan Türk halıları; geçmişi Efes Antik Kenti'ne uzanan seramik sanatı; ipek, pamuk, sentetik iplerle hazırlanan ve literatüre Türk danteli olarak geçen iğne oyası ürünler özellikle yerel dokuyu yaşama niyeti ile seyahat eden gezginler için cezbedici turistik ürün çeşitleridir.

Doğal Kaynaklar: Doğal sit alanı ilan edilen ve endemik bir bitki örtüsüne sahip 5 km uzunluğundaki Pamucak Sahili, doğa severlere ve yürüyüş-

çülere doğa-tarih-kültür üçgenini bir arada deneyimleme imkânı sunan 10 farklı yol güzergâhının bulunduğu eko-turizm rotaları destinasyonda daha fazla geceleme yapılmasına ortam yaratan faaliyetlerdir.

Yerel Lezzetlerin Oluşturduğu Gastronomi Değerleri: Farklı kültür, inanç ve medeniyetin yansımaları ve Girit, Makedon, Arnavut ve Rum etkileri ile zenginleşen Selçuk mutfağına zeytinyağının da eklenmesi benzersiz lezzetlerin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Dört mevsim farklı sebze ve meyvenin güneş ışığıyla yetişmesi sağlıklı bir mutfağın temel taşını oluşturur ki Selçuk bu avantajını yerel mutfağında oldukça iyi kullanmaktadır. Ayrıca Türkiye'nin ilk demiryolu hattının geçtiği bu coğrafyada demiryolu işçilerinin sazlardan yaptıkları kargılara etleri dizerek yarattıkları çöp şiş, önce trenle seyahat eden yolculara daha sonra tüm Anadolu'ya yayılmış bir başka yerel lezzettir. Kökeni Antik döneme uzanan bağcılık faaliyetleri günümüzde tekrar canlanmış; iklimin, denizin, güneşin etkisi ile eşsiz lezzetteki üzümlerden yapılan şaraplar bağ ziyaretleri ve tadımları ile dünya şarap turizmi pazarından pay almaya başlamıştır. Dolayısı ile Selçuk'un gastronomi unsurları başlı başına bir çekim gücü yaratmaktadır.

Hazırlıkları devam eden, tarihi ve kültürel kapsamda ilçeye katkı sağlayacak bir diğer proje bölgede yapılan tarıma dair tüm birikimlerin aynı çatı altında toplanmasını sağlayacak Tarım Müzesi'dir (selçuk.bel.tr). Tarımsal üretimin başladığı binlerce yıl öncesinden günümüze uzanan hikayesinin tüm unsurları ile detaylandırılacağı müze destinasyonu ziyaret eden turistlerin de uğrak noktalarından biri olacaktır.

Selçuk'taki Olay Çekicilikleri

Selçuk'taki olay çekicilikleri arasında festival ve konserler en büyük payı almaktadır. Selçuk Efes Deve Güreşleri Festivali gelenekselleşmiş en kapsamlı festivaldir (Ertürk, 2017: 44; Ertürk ve Gökdemir, 2016). Bunun yanı sıra; Meryem Ana Bayramı, Aziz Yuhanna Yortusu, Leylek ve Doğal Yaşam Kültürü Festivali, Kurtuluş Şenlikleri düzenlenen etkinlikler arasındadır. Efes antik Kenti; Uluslararası Opera ve Bale Festivali, İKSEV tarafından organize edilen İzmir Festivali kapsamında düzenlenen konserlere ev sahipliği yaparak ulusal ve uluslararası pazarda adından söz ettirmektedir. Olay çekiciliği kapsamında gerçekleştirilmesi planlanan Avrupa Plaj Voleybolu Şampiyonası; 16 Eylül-20 Eylül 2020 U18 kategorisi ve 23 Eylül-27 Eylül 2020 U22 kategorisi olmak üzere 2 farklı turnuva şeklinde düzenlenecek ve etkinliğe 35 ülkeden 128 takım katılacaktır (selçuk.bel.tr). Turizm, tanıtım, spor ve

ekonomi alanlarında katkı sağlaması beklenen etkinliğin sürdürülebilir hale getirilmesi hedeflenmektedir.

Sonuç

Seyahat edenlerin beklentilerinin sürekli değişim göstermesi turizm faaliyetlerinin de bu duruma uyum sağlamasını gerektirmektedir. Turizmin temel yapı taşları olan doğa, tarih, kültür, sanat gibi faktörler sektörün devamlılığı için vazgeçilmez niteliğe sahiptir. Dolayısı ile turistin değişen beklentilerine uyum sağlanırken bu kaynakların bilinçsizce tüketilmemesi ve koruma kullanma dengesine özen gösterilmesi oldukça önemlidir. Bu kaynakların korunması ve turizmin verdiği zararın en aza indirilmesi sürdürülebilirlik anlayışının benimsenmesi ile gerçekleşebilir.

Doğal ve kültürel varlıkların olmadığı bir destinasyonda turizm faaliyetinden söz edebilmek oldukça güçtür. Bu nedenle de doğal kaynaklar ve turizm arasında yadsınamaz nitelikte güçlü bir ilişki vardır. Mevcut tarihi, doğal ve kültürel kaynakların korunması, bölgesel, ulusal, uluslararası düzeyde turizm etkinliklerinin sürdürülebilirliğini sağlarken, uluslararası pazardan daha fazla pay alınmasına da ortam yaratır.

Destinasyondaki çekim güçlerinin neler olduğunun belirlenmesi turizmin ne şekilde gelişeceğine karar verilirken önemli bir çıkış noktası oluşturur. Turistik ürün çeşitleri ve etkinlikler ne kadar fazla ise destinasyonun çekim gücü o ölçüde artar. Selçuk, geçmişi binlerce yıl öncesine uzanan tarihi ile birçok tarihi, kültürel, doğal varlığa ve bu değerler çevresinde oluşturulan etkinliğe ev sahipliği yapmaktadır. Selçuk'un turistik çekiciliklerini, doğal, tarihi ve kültürel mirası oluşturmaktadır. Selçuk'ta turizmden sağlanan katkının devamlılığı ve sahip olduğu mirasın zarar görmemesi için turizm faaliyetlerinin sürdürülebilirlik anlayışı ile gerçekleştirilmesi önem arz etmektedir.

Turistik bir destinasyonda sürdürülebilir turizm anlayışının benimsenebilmesi için, yerel halk, yerel yönetim, kamu sektörü, özel sektör, sivil toplum kuruluşları birlikte çalışmalıdır. Bu doğrultuda tüm paydaşların bir araya geleceği platformlar oluşturulmalı, bilgilendirme toplantıları yapılmalıdır. Özellikle yerel halkın sürdürülebilir turizm ve planlama hakkında bilgi sahibi olması, ekonomik açıdan gelir elde ettiği doğal ve kültürel varlıkları koruma bilincini de geliştirmesini sağlar.

Yerel yönetimler turistik destinasyonun ev sahibidir ve sürdürülebilir gelişim için en büyük sorumluluğu üstlenirler. Turizmin olumsuz etkileri-

nin en aza indirileceği, koruma kullanma bilincinin aktarılacağı, sürdürülebilirlik anlayışının tüm politikalara yerleştirileceği, esnek turizm planlarının hazırlanmasında ve tüm paydaşların bir araya getirilmesinde etkin rol yerel yönetimlere düşmektedir.

Selçuk'ta yerel yönetim, yerel halk ve diğer örgütler turizmin ekonomik devamlılığı için birlikte çalışmaktadır. Sürdürülebilirlik anlayışının bu çalışmalara entegre edilmesi ile verimliliğin artacağı yadsınamaz bir gerçektir. Başarılı ve sürdürülebilir bir turizm planlaması için Selçuk'un sahip olduğu tüm kaynaklar detaylı bir biçimde incelenmeli, gözden kaçanlar yeniden değerlendirilmeli ve etkili pazarlama politikaları ile destinasyona gelen turist sayısının ve geceleme oranının arttırılması için çalışılmalıdır.

Kaynakça

Akış, S. (1999). Sürdürülebilir turizm ve Türkiye, Anatolia*: Turizm Araştırmaları Dergisi***,** 10, 36-46

Bardakoğlu, Ö. (2014). Sürdürülebilir turizm ve planlama, M. Kozak içinde, *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar Uygulamalar* (s.116-133) Ankara: Detay Yayıncılık.

Birleşmiş Milletler (1987) Our Common Future-Bruntland Raporu; *Report of The World Commission on Environment and Development***.** Oslo.

Birleşmiş Milletler Çevre Programı (2009). Sustainable coastal tourism. *Sustainable Consumption and Production Branch*. Milan.

Çolakoğlu, O. (2015). Turistik ürün kavramına genel yaklaşım, A. Timur içinde, *Turistik Ürün Politikası* (s.52-66) Ankara: Detay Yayıncılık.

Demir, C. ve Çevirgen, A. (2006). *Turizm ve Çevre Yönetimi Sürdürülebilir Gelişme Yaklaşımı*, Ankara: Nobel Yayıncılık.

Dünya Turizm Örgütü (1993). *Sustainable Tourism Development: Guide for Local Planners***,** Madrid.

Dünya Turizm Örgütü (2014). S*ustainable tourism development* https://www.unwto.org/sustainabledevelopmentcontent adresinden 05.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

Er, Ö. (2016). *Kültürel değerlerin sürdürülebilir turizm kapsamında turistik ürün çeşidi olarak değerlendirilmesi: Edirne örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Erdoğan, C. (2015). *Sürdürülebilir turizm kapsamında doğal ve sosyo-kültürel varlıkların değerlendirilmesi ve korunması: Alaçatı örneği* (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Ertürk, D. (2017). Türkiye'de deve güreşleri. D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.), *Türkiye'de devecilik kültürü ve deve güreşleri* içinde (21-70 ss). Ankara: Gece Kitaplığı.

Ertürk D. ve Gökdemir Ö. (2016). Sempozyum giriş bildirisi, D. Ertürk ve Ö. Gökdemir (Ed.), *I. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri, 17-18-19 Kasım 2016, I. Cilt, Sosyal Bilimler*, içinde (15-26). e-kitap, İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

Gray, C. L. (1913). The economic possibility of conservation, *The Quarterly Journal of Economics*, 27(3), 497-519.

Hall, C.M. (1999). *Tourism planning*. Londra: Prentice Hall.

Hunter, C. (1997). Sustainable tourism as an adaptive paradigm, *Annals of Toursim Research*, 24(4), 850-867.

Hunter, C. (2002). Sustainable tourism and the touristic ecological footprint, *Environment and Sustainable Development*, 4(1), 7-20.

Kahraman, N. ve Türkay, O. (2009). *Turizm ve Çevre*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Konuk, S. (2009). *Bir planlama yaklaşım biçimi olarak kültürel sürdürülebilirlik Kumkapı örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Kılıç, S. ve Yücel, F. (2013). Sürdürülebilir bölgesel kalkınma üzerine ekolojik bir yaklaşım, *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(1).

Kozak, N., Kozak, M.A. ve Kozak, M. (2012). *Genel Turizm: İlkeler, Kavramlar*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Mason, P. (2008). *Tourism Impacts, Planning and Managment.* Oxford: Butterworth-Heinemann.

Müller, H. (1994). The thorny path to sustainable tourism development, *Journal of Sustainable Tourism*, 2, 504-511.

Olalı, H. ve Timur, A. (1988). *Turizm Ekonomisi*. İzmir: Ofis Ticaret Matbaacılık.

Rızaoğlu, B. (2004). *Turizm Pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Sachs, J. D. (2012). From millennium development goals to sustainable development goals, *Lancet*, 379, 2206-2211.

Selçuk Belediyesi, Tarihin ve Kültürün Beşiğinde Spor, http://www.selcuk.bel.tr/icerik/102/5136/tarihin-ve-kulturun-besiginde-spor.aspx adresinden 05.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

Selçuk Ticaret Odası, Selçuk Yer Yüzünde Bir Cennet, https://www.selcukticaretodasi.org.tr/selcuk/yeryuzundebircennet adresinden 09.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

Sonuç, N. (2014). Sürdürülebilir turizm: tanımı ve içeriği, M. Kozak içinde, *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar Uygulamalar* (s.13-29) Ankara: Detay Yayıncılık.

Swarbrooke, J. (1999). *Sustainable tourism management*, New York: Cabi Publishing.

Todorov, V. & Marinova, D. (2011). Modelling sustainability, *Mathematics and Computers in Simulation*, 81, 1397-1408.

Visit Ephesus, 8600 Yıllık Tarih Sizi Bekliyor, https://visitephesus.org/ adresinden 03.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

BÜYÜK POTANSİYELİ TAM OLARAK FARKEDİLEMEMİŞ BİR HAVAALANI: SELÇUK/EFES

Murat EKİCİ

Giriş

Bu bölümde, THK'nın (Türk Hava Kurumu) kısa tarihçesine değinilmiş, THK'nın yaptığı faaliyetlerin, bölgemiz ekonomisine, dolayısıyla ülkemiz ekonomisine katkısının neler olduğu üzerinde durulmuştur. THK'nın bölgeye yaptığı katkının arttırılması için gerekli öneriler dile getirilmiş ve durum Selçuk/Efes havaalanı özelinde değerlendirilmiştir.

1993 yılından günümüze kadar THK tarafından işletilmekte olan Selçuk/Efes havaalanının, stratejik önemi, faaliyet alanları, ülkemiz sivil havacılık sektörüne yaptığı katkı, bölgemiz turizminin gelişmesine yapabileceği potansiyel katkıları, bugüne kadar yapmış olduğu faaliyetler çerçevesinde değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Havaalanının, yapılacak tanıtım faaliyetleriyle bölge ekonomisine yapacağı katkının ne denli büyük olabileceği, küçük bir farkındalığın oluşturacağı büyük ekonomi ve insan hareketliliği bilinir hale getirilmeye gayret gösterilmiştir.

Türk Hava Kurumunun Kısa Tarihçesi

1912 yılında Atatürk Havalimanının başucunda Sefaköy'de küçük bir meydan ve iki hangarla başlayan ülkemizin havacılık serüveni (Tatar, 2018), Büyük Önder Mustafa Kemal Atatürk'ün, genç cumhuriyetimizin mensuplarına ışık tutan "İSTİKBAL GÖKLERDEDİR" sözüyle yönünü bulmuş, 16 Şubat 1925 tarihinde kurulan ve 1935 yılında Türk Hava Kurumu (THK) adını alacak olan kuruma, Türk Tayyare Cemiyeti'nin (TTC) tüm yetkileri devredilmiş ve böylece ulusal Sivil Havacılığımızın bugünkü seviyelere gelmesinin temelleri atılmıştır (Sivil Havacılık Genel Müdürlüğü, 2020).

Ulu önder Mustafa Kemal Atatürk'ün, Bolu mebusu Cevat Abbas Gürer Bey'e; "Havacılık askeri bakımdan olağanüstü önemli, Avrupa ve Amerika havacılığı ayrıca bir spor konusu olarak görmeye başladı, iyi düşünün. Biz de geç kalmayalım, bilgili, yürekli, kanatlı bir gençlik yetiştirelim. Hayalini geniş tut. Uçak yapmayı bile düşün. Derneği kur ve bana çalışmaya başladığınızı bildir." sözleriyle Türk Tayyare Cemiyetinin kuruluş çalışmalarına başlanmış ve kısa bir sürede hayata geçirilmiştir (Sivil Havacılık Genel Müdürlüğü, 2020).

Büyük Önder Mustafa Kemal Atatürk'ün büyük bir irade göstererek kurduğu Türk Tayyare Cemiyetinin kuruluş günlerinde, havacılık sektörünün ileride ne denli önem arz edeceğinin bilincine sahip insan sayısı bir elin parmakları kadardı. O günlerde havacılık sadece askeri amaçlar için kullanılmaktaydı. Bu yüzden askeri amaçlar için yapılmış uçakları kullananların dışında, uçağa binmiş insan bulmanın da bir hayli güç olduğu unutulmamalıdır (Tatar, 2020).

Yüzbaşı Fazıl Bey, Üsteğmen Şakir Hazım Bey, Pilot Fehmi Yemenli, Pilot Mazlum ve Pilot Vecihi Hürkuş tarafından, 1919 yılı sonlarında İstanbul'da "Türkiye Münakalatı Havaîye Cemiyeti (Türkiye Hava Nakliye Cemiyeti)", isminde bir yapılanma oluşturulmuş ve bu yapılanmanın tüzüğü yine bu beş kişi tarafından hazırlanmıştır. Bolu mebusu Cevat Abbas Gürer Bey, 16 Şubat 1925 tarihinde bu cemiyetin başkanlığına getirilmiştir. Cemiyetin kurucu üyeleri ise Pilot Şakir Hazım, Pilot Vecihi Hürkuş ve Rasıt Hasan İskender olmuştur. Yine aynı tarihte yani 16 Şubat 1920'de bu cemiyetin yeni ismi "Türk Tayyare Cemiyeti" olarak kabul edilmiştir (Yalçın, 2012).

Ulu önder Mustafa Kemal Atatürk; *"İstikbal Göklerdedir, çünkü göklerini koruyamayan milletler yarınlardan asla emin olamazlar. Her işte olduğu gibi havacılıkta da en yüksek seviyede, göklerde bizi bekleyen yerini az zamanda dolduracaksın. Ey Türk Genci! Kısa zamanda gökte seni bekleyen yerini alacaksın. Yoksa o yeri başkaları istila eder ve işte o zaman bu ülke ve ulus elden gider."* sözlerini 15 Mayıs 1925'te Türk Tayyare Cemiyetinin açılış töreni esnasında söylemiştir. Bu sözleriyle Ulu Önder Atatürk, kendisinden sonra gelecek nesillere, savaşların kazanılmasının gökyüzü hâkimiyetine bağlı olacağını ve havacılığın Türk İstiklali ve bağımsızlığının geleceği için ne denli önemli olduğunu belirterek Türk gençliğini yönlendirmiştir. Ulusuna, havacılıkta o günden bu günümüze kadar ulaşılması gereken hedefi de göstermiştir (Tatar, 2020).

Bu sebeple Ulu önder Mustafa Kemal Atatürk, Türk sivil ve askeri havacılığın güçlenmesi için Türkiye'nin kendi uçaklarını üretmesi gerektiğini bir

zorunluluk olarak görüyordu. Kuruluş amaçları bizzat Atatürk tarafından belirlenmiş olan Türk Tayyare Cemiyeti böyle bir düşüncenin sonucu olarak kurulmuştur. Bu cemiyetin temel kuruluş amaçları 6 maddede belirlenmiş olup, bu 6 madde aşağıda verilmiştir (Yalçın, 2012).

a) Havacılık sanayinin temellerini atmak ve geliştirmek,
b) Havacılığın askeri, ekonomik, sosyal ve siyasal önemini anlatmak,
c) Askeri, sivil ve turistik havacılığın gelişmesini sağlamak,
d) Gerekli araç ve gereci hazırlamak,
e) Personel yetiştirmektir,
f) Uçan bir Türk gençliği meydana getirmektir (Yalçın, 2012).

Havacılık tarihimizde önemli bir yer tutan Türk Tayyare Cemiyetinin 6'ncı Genel Kurulu, 24 Mayıs 1935 Cuma günü saat 14.00'de yapılmıştır. Bu kurultayda "*Türk Tayyare Cemiyeti"* ismi *"Türk Hava Kurumu"* olarak değiştirilmiş ve başkanlığına Fuat Bulca getirilmiştir. Yine aynı kurultayda, 15 Mayıs tarihinin, *"Hava Şehitleri"* anma günü olarak kabul edilmesiyle ilgili bir karar alınmıştır. Türk Teyyare Cemiyetinin üstlenmiş olduğu gerekli hallerde bağış toplamak, orduya uçak satın almak ve ülke gençlerinin birer havacı olarak yetiştirilmesi gibi görevler THK'ya devredilmiştir. Ayrıca kurum sportif havacılık faaliyetlerinin organize edilmesi ve yürütülmesinde de görevlendirilmiştir. Bu kurultayda en dikkat çekici olan özellik ise *"İstikbal Göklerdedir"* sözünün bu kurultayda söylenmiş olmasıdır. Bu söz sadece o zamanların heyecanıyla söylenen güzel bir söz olarak kalmamıştır. THK'nın ülkemiz içerisinde yapacağı faaliyetler için de nihai bir hedef olarak belirlenmiştir (Tatar, 2020).

Bu ana gaye ve nihai hedefler doğrultusunda ihtiyaç duyulan kalifiye personelin yetiştirilmesi ve havacılık malzemelerin temini sağlanmış, Türk gençliğine amatör pilotaj eğitimi, planör pilotluğu eğitimi, model uçak eğitimleri ve paraşüt eğitimleri verilmeye başlanmıştır.



Fotoğraf 1: 3 Mayıs 1936 Atatürk Türk Kuşunun açılışında uçuşları incelerken
Kaynak: Atatürk'ün Yaveri Cevat Abbas Gürer
(Cepheden Meclise Büyük Önder ile 24 Yıl). Turgut Gürer

Dünyadaki sivil havacılık faaliyetlerinin, dünya ülkeleri arasında yaygınlaştırılmasını amaç edinen ve sportif havacılık alanındaki en üst düzeyde yetkili organ, Uluslararası Havacılık Federasyonu (FAI)'dur.

Uluslararası Havacılık Federasyonuna (FAI), 1929 yılında üye olan Türk Hava Kurumu, o günden bugüne ülkemizi, hava sporları konusunda hem yurt içinde ve hem de yurt dışında başarıyla temsil etmektedir (Türk Hava Kurumu, 2020).

THK, Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin havacılık sektöründeki en önemli kuruluşudur. Uluslararası Havacılık Federasyonu'nun (FAI) ülkemizdeki yetkili tek temsilcisidir. THK tarafından verilen tüm eğitimler Uluslararası Sivil Havacılık Teşkilatı (ICAO) mevzuatları, Uluslararası Havacılık Federasyonu (FAI) yönergeleri, 2920 sayılı Sivil Havacılık Kanunu ve bunlara bağlı olarak çıkartılan yönetmelikler ile Müşterek Havacılık Otoritesi (JAA) tarafından çıkartılan yayınlara göre düzenlenmektedir (Türk Hava Kurumu, 2020).

THK Ülkemizde dört farklı şehirde havacılık eğitim faaliyetlerini sürdürmektedir.

THK İnönü Havacılık Eğitim Merkezi Müdürlüğü

Adresi: Yenice Mh. Türkkuşu Cd. No: Bila 26670–İnönü/ESKİŞEHİR

THK Selçuk Havacılık Eğitim Merkezi Müdürlüğü

Adresi: Atatürk Mh. Sabri YAYLA Blv.: 69 Selçuk/İZMİR

THK Karain Havacılık Eğitim Merkezi Müdürlüğü

Adresi: Fener Mh. 1964. Sk. No:32 Murat Paşa /Antalya

THK Erzincan Havacılık Eğitim Merkezi Müdürlüğü

Adresi: İzzetpaşa Mh. Biriketçiler Sit. No:3 Merkez/Erzincan

THK, Türkiye'deki sportif hava sporlarının yurt içi rekor tescilini gerçekleştiren yegâne kurumdur. Profesyonel seviyedeki pilot eğitimleri, host ve hostes eğitimleri, amatör ve sportif aktiviteler ve bu alandaki tüm eğitimler, THK'nın Ankara ve İzmir'de bulunan, uluslararası kalite standartlarında hizmet veren eğitim merkezlerinde gerçekleştirmektedir. THK bugüne kadar sivil ve askeri havacılık sektörüne aşağı yukarı 7 bine yakın pilot yetiştirmeyi başarmış bir kurumdur (Türk Hava Kurumu, 2020).

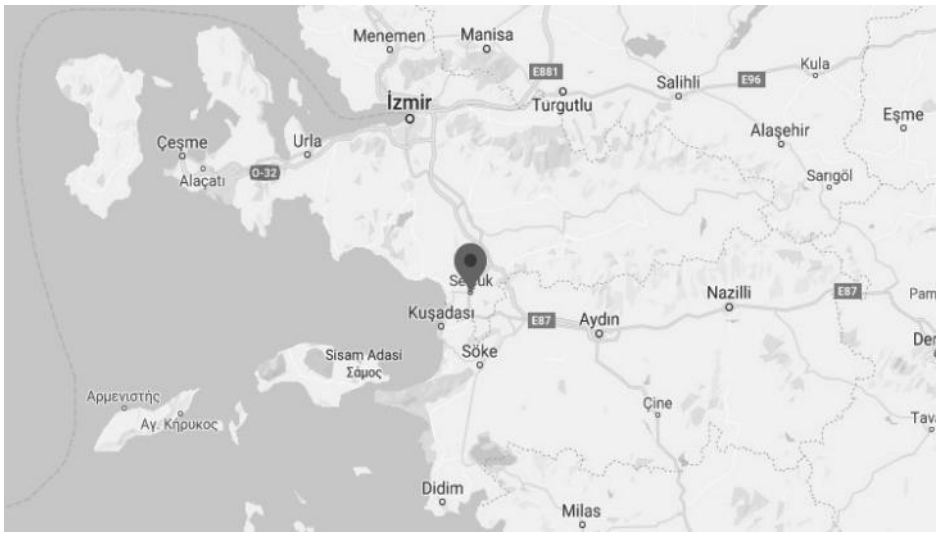
Türk Sivil Havacılık Genel Müdürlüğü (SHGM) düzenlemelerine ve JAR-FCL gerekliliklerine uygun olarak eğitim vermekte olan THK; "PPL(A), CPL(A), IR(A), ATP(A), ATP(A-H) Teorik Bilgi Kursu, FI(A), CRI(A), IRI(A) Öğretmen Eğitimi, CR Sınıf Yetkisi (A-SE-ME), TR Tip Yetkisi (A-PA-42 ve CL-215), MCC, ATP(A) Distance Learning", Lisans Çevirimi yetkilerini kullanarak; kurum bünyesinde bulunan 2 ayrı Uçuş Okulunda (FTO), yılda ortalama 160 sivil Havayolu pilotu yetiştirme kapasitesine sahiptir. Pilotaj okullarında, "20 adet C-172S, 2 adet PA-44, 2 adet TECNAM P2006T, 2 adet TECNAM P2002JF uçağı olmak üzere toplam 26 uçak" ile fiili eğitim vermektedir. Ve kurum "2 adet ALSIM AL-200 Simülatörü ile her yıl 25 bin saat uçak uçuşu, 9 bin saat Simülatör Uçuşu" gerçekleştirebilme kabiliyetine sahiptir. THK Uçuş Akademisi, Türk Sivil Havacılık Genel Müdürlüğünün (SHGM) 2017 yılında EASA düzenlemelerine geçmesinin ardından, EASA PART-FCL Lisans eğitimi vermeye başlamış olup konu ile ilgili hazırlıklarını tamamlamıştır (Türk Hava Kurumu, 2020).

THK, Türk balonculuğundaki önderliğini, 1925 yıllarına dayanan havacılık tecrübesi ile harmanlayarak, bünyesinde bulunan Gökçen Havacılık kuruluşu sayesinde sürdürmektedir. THK, insanoğlunun tasarladığı en eski, havadan hafif gazlar sayesinde uçabilen hava aracıyla, yani sıcak balon ile balon pilot eğitimi ve yolcu taşıma hizmeti yapmaktadır. Aynı zamanda, paraşütle atlayış ve eğitimi, yamaç paraşütü, Microlight, Cyrocopter, Ultralight

planör uçuş eğitim hizmetleri, havadan fotoğraf çekimi gibi hizmetleri de gerçekleştirmektedir. Havacılık tutkunlarının ihtiyaç duydukları ürünleri kaliteli ve uygun fiyata temin edebilmeleri içi Gökçen Havacılık, tescilli markası olan Pilot Shop ile sportif ve profesyonel havacılığın gelişimine katkıda bulunmaktadır. Havacılık sektörünün sayılı firmalarının Türkiye temsilcisi olan Pilot Shop kendi üretimi olan çeşitli malzemeler ile de tüm havacılara hizmet vermektedir. Ayrıca THK Gökçen Havacılık, Model Uçak Uğraş Evleri aracılığıyla, farklı şehirlerde bulunan satış mağazalarının yanı sıra internetten de çeşitli kalemlerde toplam 1500 farklı, model uçak, helikopter ve bu ürünlere ait yedek parça ve aksesuarların satışını gerçekleştirebilecek büyük bir satış ağına da sahiptir (Türk Hava Kurumu, 2020).

THK Selçuk Havacılık Eğitim Merkezi Müdürlüğü Selçuk/Efes Havaalanı

Dünyanın en büyük açık hava müzelerinden biri olan Selçuk, İzmir'in 30 ilçesinden biridir ve en güneyindeki ilçesidir. Selçuk, İzmir'e yaklaşık 75 km uzaklıkta yer almaktadır. Selçuk'un kuzeyi Torbalı, kuzeybatısı Menderes, kuzey doğusu Tire, doğusu Germencik ve Aydın, güneyi Kuşadası ve Söke ile çevrilidir. Selçuk ilçe merkezinin yaklaşık 8 km ötesinde, şehrin batısında Ege kıyıları yer almaktadır. Kuzeydoğusunda Belevi Gölü, kuzeybatısında Kuş Cenneti ve adları Çakal, Gebekirse, Cevaşır ve Kazan olmak üzere toplam 5 doğal göle sahip olan Selçuk ilçesinin yüzölçümünün, ortalama %52 sini ormanlık alanlar oluşturur (Vikipedia, 2020).



Fotoğraf 2: Selçuk ilçesinin konumu
Kaynak: Google.com/maps (2020)

Yaz mevsiminde havanın sıcak ve kurak, kış mevsiminde ise ılık ve yağışlı geçtiği İzmir'in Selçuk ilçesinde tipik Akdeniz iklimi hâkimdir. İzmir'in bu şirin turistlik ilçesine ulaşım ise tüm bilinen ulaşım yollarıyla gerçekleştirilebilmektedir.



Fotoğraf 3: Selçuk ilçesinin haritadaki yeri
Kaynak: Google.com/maps (2020)

a) Demir yolu ile ulaşım: İlçe İzmir-Aydın tren yolunun üzerinde kurulu olduğu için bu güzergâhtaki tren seferleri kullanılarak ilçeye ulaşılabilir. Ayrıca İzmir Büyük Şehir Belediyesi tarafından işletilen İZBAN tren seferleri sayesinde İzmir'in tüm ilçelerinden Selçuk'a ulaşmak artık çok kolay bir şekilde gerçekleştirilmektedir.

b) Karayolu ile ulaşım: İzmir-Aydın oto yolu kullanılarak şehre ulaşmak mümkündür.

c) Deniz Yolu ile ulaşım: Denize kıyı olmasına rağmen limanı olmayan Selçuk ilçesine, Kuşadası limanı kullanılarak ulaşmak mümkündür.

d) Hava yoluyla ulaşım: İzmir Adnan Menderes Havalimanı ve THK Efes Havaalanı kullanılarak ulaşılabilir.

Bu kadim şehir, sahip olduklarının yanında sadece müdavimlerinin bildiği, gizli bir hazineye daha ev sahipliği yapmaktadır. Bu özelliğinin her geçen gün önemi artmakta ve Selçuk ilçesine ayrı bir değer katmaktadır. Efes antik kenti yakınlarında yer alan THK Efes havalimanı bu şehrin gizli hazinesidir.

THK Selçuk/Efes Havaalanı; İzmir İl Özel İdaresi, belediye ve THK tarafından, 1992 yılında yapımı tamamlanarak, THK'na 16.04.1993 tarihinde 49 yıllığına İzmir Valiliği tarafından kiraya verilmiştir. Selçuk Efes Havaalanının

işletmeciliği, o tarihten günümüze kadar Türk Hava Kurumu tarafından yapılmaktadır.

Efes Havaalanı Selçuk ilçesinin batı tarafında yer almaktadır ve şehir merkezine yaklaşık 3 Km uzaklıktadır. 1740 metre uzunluğunda bir piste sahip olan havaalanının pist genişliği ise 30 metredir. Hava meydanı içerisinde, Orman yangılarına uçak ile müdahale amacıyla 60 ton kapasiteye sahip bir açık hava su havuzu bulunmaktadır. Bir eğitim merkezinin sahip olması gereken tüm özelliklerine de sahip olan havaalanında paraşüt, planör, motorlu yelken kanat, yelken kanat ve motorlu uçak eğitimleri yapılabilmektedir. Havaalanında hava taksi veya ambulans hizmetlerinde kullanılmak üzere, ortalama beş yolcu kapasiteli en az 2 adet uçak her zaman hazır tutulmaktadır (Türk Hava Kurumu, 2020).



Fotoğraf 4: Efes Havaalanı'nın ve Selçuk ilçesinin havadan görüntüsü
Kaynak: THK Efes Havaalanı fotoğraf arşivi (Kişisel iletişim, 2020).

Fotoğraf 4'te Efes havaalanının konumu ve Selçuk ilçesinin havadan bir görüntüsü görülmektedir.

Selçuk/Efes Havaalanı Teknik Bilgileri

Yüz ölçümü : 767.000 m²

Pist Uzunluğu : 1740 m

Pist Genişliği : 30 m

Sahip olduğu kabiliyetleri: VOR/DME/NDB cihazları ile birlikte, meydan AWOS sistemine de sahiptir.

Personel Sayısı: Meydan İşletme, THK Uçuş Akademisi (TUA), Paraşüt Okulu ve THK Teknik olmak üzere toplam 83 personel çalışmaktadır.



Fotoğraf 5: Efes havaalanının havadan görüntüsü
Kaynak: THK Efes Havaalanı fotoğraf arşivi (Kişisel iletişim, 2020).

Fotoğraf 5'te Efes havaalanının havadan bir görüntüsü verilmiştir.

THK Selçuk/Efes Havaalanında Yapılan Faaliyetler

a. Plotaj Eğitimleri

Türk Sivil Havacılık Genel Müdürlüğü (SHGM) düzenlemelerine ve JAR-FCL gerekliliklerine uygun olarak eğitim vermekte olan THK; "PPL(A), CPL(A), IR(A), ATP(A), ATP(A-H) Teorik Bilgi Kursu, FI(A), CRI(A), IRI(A) Öğretmen Eğitimi, CR Sınıf Yetkisi (A-SE-ME), TR Tip Yetkisi (A-PA-42 ve CL-215), MCC, ATP(A) Distance Learning, Lisans Çevirimi yetkilerini kullanarak; kurum bünyesinde bulunan 2 ayrı Uçuş Okulunda (FTO), yılda ortalama 160 sivil Havayolu pilotu yetiştirme kapasitesine sahiptir." Pilotaj okullarında, "20 adet C-172S, 2 adet PA-44, 2 adet TECNAM P2006T, 2 adet TECNAM P2002JF uçağı olmak üzere toplam 26 uçak" ile fiili eğitim vermektedir. Ve kurum 2 adet ALSIM AL-200 Simülatörü ile her yıl 25 bin saat uçak uçuşu, 9 bin saat Simülatör Uçuşu gerçekleştirebilme kabiliyetine sahiptir (Türk Hava Kurumu, 2020).

Ülkemizin "Havacılık Federasyonu" yetkisine sahip olan Türk Hava Kurumu'nun faaliyetlerinin büyük bir bölümü, Efes Havaalanı'nda gerçekleştirilmekte olup, Efes Havaalanı'nda uluslararası kalite standartlarında;

yurt içinden ve yurt dışından birçok pilot adayı öğrencilere, kişisel pilot lisansı almak isteyen katılımcılara ve havayolu şirketlerinin pilot adaylarına pilotaj eğitimleri verilmektedir. Efes Havaalanı Uçuş eğitim okulunda ATPL (A) Integrated ve PPL (A) Kursları verilmektedir. THK kurulduğu günden bu güne yaklaşık 7 bin'e yakın ticari havayolu pilotunu, havacılık sektörüne kazandırmayı başarmıştır. Selçuk/Efes Havaalanından ise bugüne kadar; 277 Kişiye FAI A, 219 Kişiye FAI B, 159 Kişiye FAI C, 95 Kişiye FAI D Lisans verilmiştir. Ayrıca 163 Kişiye ATP ve 90 Kişiye PPL pilotaj eğitimi verilmiş olup, bu kişilerin tamamı mezun olmuşlardır (Türk Hava Kurumu, 2020).

Efes havaalanının sahip olduğu iklim ve bulunduğu konum, yılın hemen hemen tüm aylarında uçuş eğitimine olanak tanımaktadır. Bu ayırt edici özellik bu havaalanını ülkemizdeki diğer havaalanlarından belirgin şekilde ayırmaktadır. Ve Efes havaalanının bu denli yoğun kullanılmasının temel nedenini teşkil etmektedir.

Konumu itibariyle Efes havaalanının ülkemizi için stratejik bir öneme haiz olduğu da akıllarda tutulması gereken bir başka özelliğidir.



Fotoğraf 6: Plotaj eğitimi alan siviller ve bir eğitim uçağı
Kaynak: THK Efes Havaalanı fotoğraf arşivi (Kişisel iletişim, 2020).

b. Paraşüt Eğitimleri ve Atlayışları

Sportif havacılık ile ilgili birçok branşa ev sahipliği yapan Efes havaalanında, Paraşüt eğitimleri çok önemli bir yer tutmaktadır. Havaalanı paraşüt eğitimi almak isteyen yerli ve yabancı birçok öğrencinin uğrak yeridir. Buradaki paraşüt eğitimlerine ülkemiz özel birlikleri ve askeri öğrencileri de katılmaktadır. Bunun yanı sıra THK yamaç paraşütü eğitimleri de vermektedir.



Fotoğraf 7-8-9: Hedef yarışması, 7b: Tandem 8a, 8b:
Gösteri atlayışı 9: Çoklu tutuşma
Kaynak: THK Efes Havaalanı fotoğraf arşivi (Kişisel iletişim, 2020).

Fotoğraf 9' da görüldüğü gibi Efes Havaalanı'nda, her yıl 29 Ekim günü, çoklu tutuşma rekor denemesi için atlayışlar yapılmaktadır.

c. Hafif Havaaracı Eğitimleri

Microlight, Cyrocopter, Ultralight planör gibi hafif hava araçları ile ilgili de eğitimler verme kabiliyetine sahip havaalanına her yıl binlerce katılımcı gelmektedir. Bu güne kadar bu merkezde, 250 Kişiye Cayrocopter, Microlight Eğitimi verilmiştir(Türk Hava Kurumu, 2020).



Fotoğraf 10: Bir microlight
Kaynak: THK Efes Havaalanı fotoğraf arşivi (Kişisel iletişim, 2020).

Efes havaalanından hava taksi uçuşları da gerçekleştirilmekte olup, havadan fotoğraf çekimi hizmeti ve ören yerlerinin havadan gezdirilmesi faaliyetleri sayesinde her yıl bölgeye yüzlerce turisti çekmektedir.

d. Havacılık Festivalleri

Efes Havaalanı, birçok havacılık festivaline ve organizasyonlarına da ev sahipliği yapmaktadır. Bu faaliyetleri sayesinde Efes Havaalanı, bölgenin birçok yerli ve yabancı katılımcıya tanıtılmasına katkı sağlarken, yabancı katılımcıların bölgemizin doğal turizm elçileri olmalarını da temin etmektedir. Örneğin, Türkiye Hava Trafik Kontrolörleri Derneğinin (TATCA) katılımıyla, Dev Ajans organizasyonu ile gerçekleştirilen "TATCA Havacılık Festivali" İzmir Selçuk-Efes Havaalanında düzenlenmiştir. Uluslararası boyutta düzenlenen festival, 13-14 Eylül 2014 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Bu festival sırasında sanal havacılık şovları, hava akrobasi gösterileri, helikopter gösteri uçuşları, çeşitli paraşütle atlama gösterileri, havacılık konulu yer gösterileri, katılımcı üniversite ve kulüp etkinlikleri, çeşitli radyo kontrollü model uçak (RC) gösterilerinin yanı sıra hediye uçuşların ve konserlerin yapıldığı havacılık festivalinde, küçük yaştaki katılımcılar için de oyun alanları açılmıştır.



Fotoğraf 11: Havacılık festivalinden görüntüler
Kaynak: THK Efes Havaalanı fotoğraf arşivi (Kişisel iletişim, 2020).

Birinci Dünya Hava Oyunları, 1996 yılında THK Selçuk/Efes Havaalanında; 54 ülkeden 1.750 yarışmacının katılımıyla, büyük bir başarıyla gerçekleştirilmiştir. Yarışma 15 gün sürmüştür. Tüm yarışmacılara Selçuk ve Kuşadası ev sahipliği yapmıştır. Hava oyunlarının açılışı, Efes Antik Kent' inde, kapanışı ise Selçuk Cumhuriyet Meydanında yapılmıştır.



Fotoğraf 12: Birinci Dünya Hava Oyunlarından Kareler
Kaynak: THK Efes Havaalanı fotoğraf arşivi (Kişisel iletişim, 2020).



Fotoğraf 13: Efes Havaalanında gerçekleştirilen Türkiye Paraşüt Şampiyonalarından kareler
Kaynak: THK Efes Havaalanı fotoğraf arşivi (Kişisel iletişim, 2020).

Türkiye Paraşüt Şampiyonaları da her yıl Eylül ayında Selçuk/Efes Havaalanında yapılmaktadır. Fotoğraf 13'te Efes Havaalanında gerçekleştirilen Türkiye Paraşüt Şampiyonalarından kareler görülmektedir.

e. Selçuk/Efes Havaalanının Ağırladığı Ünlü İsimler

Bugüne kadar Efes Havaalanı dünyaca ünlü birçok kişiyi ağırlamıştır. Bu ünlü isimlerden birkaçı;

1998 yılında ABD Başkanı eşi Hillary CLINTON,

1999 yılında ABD Başkanı Bill CLINTON,

2007 yılında Türkiye Cumhuriyeti Başbakanı Recep Tayip ERDOĞAN,

2011 yılında Cumhur Başkanı Abdullah GÜL,

2012 yılında Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı Taner YILDIZ,

1993 yılından bu tarafa çok sayıda yabancı ülke Başbakanları ve Genel Kurmay Başkanları Selçuk (Efes) Havaalanı'na uçakla inip, Efes Antik Kenti ziyaret etmişlerdir.

Efes havaalanı yukarıda saydığımız bu ünlü isimlerin dışında, her yıl çok sayıda yerli ve yabancı tanınmış sanatçılarının, iş adamlarının ve politikacılarının da uğrak yeri olmaktadır.

Sonuç

Efes havaalanı kurulduğu günden bugüne kadar, yapmış olduğu havacılık faaliyetleri sayesinde, THK Tüzüğü ve ilgili yasalar gereği pilotaj, paraşütçü, çok hafif hava araçları eğitimi ve uçak bakım teknik staj eğitimlerini vermek sureti ile ülkemizin sivil havacılık alanında gelişmesine büyük bir katkı sunmaktadır.

Efes havaalanı sadece nitelikli sivil havacılık personeli yetiştirmekle kalmayıp, aynı zamanda havacılığın birçok alanında da faaliyet göstermektedir. Filosunda CL-215 Bombardier yangın söndürme uçakları bulunduran THK, Avrupa'nın en büyük Amfibik Hava Yangın Söndürme Filosuna sahiptir (Türk Hava Kurumu, 2020). Sahip olduğu filosu ile yurt içinde ve yurt dışında meydana gelen sanayi yangınları, orman yangınları ve şehirlerde meydana gelebilecek muhtemel yangın durumlarında havadan yangına müdahale ve yangın söndürme hizmeti verebilme kabiliyetine sahiptir. Bölgemizdeki yangınla mücadele uçakları THK Efes havaalanında konuşlandırılmış olup, burada bulunan yangın söndürme uçakları THK'ya aittir. Bu yangın söndürme uçakları ihtiyaç duyulduğu zamanlarda, komşu ülkemiz Yunanistan'da da birçok yangına müdahale etmiştir.

Havaalanında, pilotaj eğitimlerinde kullanılan uçakların ve yangın söndürme uçaklarının bakım ve onarımının gerçekleştirilmesi için büyük bir bakım onarım hangarı da bulunmaktadır. Bu hangarlarda bölgeyi ziyaret etmek için havayolunu kullanıp bu havaalanına iniş yapan hava araçlarının bakım onarım faaliyetleri gerçekleştirilirken yine yakıt ikmalleri de bu hava alanında yapılabilmektedir. Stratejik bir öneme sahip olması, Efes havaalanını diğer havaalanlarından ayıran, onu vazgeçilmez yapan ve kıymetine kıymet katan diğer önemli bir özelliğidir. Yani ülke güvenliğine tehdit oluşturacak durumlara karşı lojistik ve helikopter üstü olarak kullanılacak olması, Efes havaalanının ne denli stratejik bir öneme sahip olduğunu da bir kez daha göstermektedir.

THK, Efes havaalanından Türkiye'deki tüm havaalanlarına, Avrupa, Orta Doğu, Asya ve Afrika'daki birçok merkeze ya da havaalanlarına aktarmasız uçuş ile hava taksi hizmeti gerçekleştirebilme kabiliyetine sahiptir (Türk Hava Kurumu, 2020). Bu faaliyeti sayesinde yabancı turistin ülkemize ve bölgemize getirilmesinde, Efes havaalanının büyük bir katkı sağlayacağı değerlendirilmektedir.

Efes havaalanı sağladığı istihdam sayesinde de Selçuk ilçe insanına ekmek kapısı olma özelliği taşımaktadır. Efes havaalanında pilot, teknisyen,

memur, güvenlik hizmetleri, hava trafik kontrol memuru ve idari hizmetler sınıfında yaklaşık 75 kişi çalışmakta ve havaalanının faaliyetlerini sürdürmesini temin etmektedir.

Havacılık festivallerine, paraşüt şampiyonalarına, uluslararası atlayış yarışmalarına ev sahipliği yapan havaalanı, ağırladığı konukları sayesinde bölgemizin turizminin canlanmasına değeri yadsınamayacak ölçüde bir katkı sağlamaktadır. Bu potansiyeli, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları tarafından yeterince fark edilmeyen havaalanının, gereken önemin verilmesi durumunda, bölgenin turizm ekonomisine sağlayacağı katkının, bu güne kadar sağlamış olduğu katkının en az üç ila beş katına çıkacağı tahmin edilmektedir. Turizm Fuarlarında, çevremizdeki il ve ilçelerde Efes havaalanına tanıtım kolaylıkları sağlanması durumunda, ilçemize yerli ve yabancı turistin gelmesine katkı sunacağı ve bu katkının nedenli büyük olacağı apaçık ortadadır. Bunun yanı sıra, alternatif turizmin Türkiye'deki tek paraşüt atlatma merkezi olması, alternatif turizme yönelik turist çekme özelliği nedeniyle, ilçemize ekonomik yönden çok yüksek oranda katkı sağlama potansiyeli göz önünde bulundurulmalıdır.

Her yıl on binlerce gencimize ücretsiz düzenlemiş olduğu havacılık kurslarıyla, Türk sivil havacılığına yeni havacılar kazandıran THK, ücretsiz amatör ve sportif havacılık kursları düzenleyen dünyada tek kurumdur. Türk Hava Kurumu, bu faaliyetleri sürdürebilmek için milli bütçeden hiçbir katkı payı almamaktadır. THK, Türk halkının her bir bireyinin destek olduğu ve gönüllü olarak yaptıkları yardımlarla havacılık eğitim ve faaliyetlerini gerçekleştirmektedir. Bu faaliyetler aracılığıyla THK milletini ve ülkesini seven, sosyal sorumluluk anlayışı gelişen, yüksek çevre bilincine sahip iyi vatandaşlar olarak gençlerimizin yetişmesi konusunda katkı sunmaktadır.

Çevremizdeki ören yerlerin havadan gezdirilmesi, Genel havacılık hizmetleri, paraşüt, yamaç paraşütü eğitimleri, hafif havaaraçları eğitimleri, Yangın söndürme faaliyetleri, hasta ve organ nakil işlemleri, balon eğitimleri ve turistik balon faaliyetleri, hava taksi faaliyetleri, havaaracı bakım onarım faaliyetleri gibi birçok alanda hizmet vermekte olan THK, Selçuk/Efes havaalanında yürüttüğü faaliyetler sayesinde ülke ekonomisine doğrudan katkı sağlamaktadır. Ayrıca; Havaalanına eğitim ve paraşüt atlamak için gelenlerle, festivaller ve şenlikler kapsamında gelen tüm şahıslar İzmir'in Selçuk ilçesinde konaklamakta ve iaşelerini yine bu ilçedeki esnaftan karşılamaktadırlar. Bu sayede bölge turizmine dolaylı, ekonomisine ise doğrudan katkı sağlayan Efes havaalanının sahip olduğu potansiyelin tam olarak değerlen-

dirilemediği düşünülmektedir. Gerekli değerin verilmesi ve önemin anlaşılması durumunda bölge ve İlçe ekonomisine sağlayacağı katkının çok büyük olduğu değerlendirilmektedir. Değeri bugüne kadar tam olarak anlaşılamamış olan Selçuk/Efes havaalanının, bu bölgenin kıymetli bir hazinesi olduğu gerçeğinin fark edilmesi durumunda hem havaalanına hem de bölgemize büyük kazanımlar sağlayacağı asla unutulmamalıdır.

Kaynakça

İşte Atatürk (2020). https://isteataturk.com/Kronolojik/Tarih/1935/5/3/Mustafa-Kemal-Ataturk-Ankarada-Turkkusunun-acilisinda-ucuslari-izlerken-03051935/14 adresinden 04.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

Sivil Havacılık Genel Müdürlüğü (2020). http://web.shgm.gov.tr/tr/kurumsal/1--tarihce adresinden 04.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

Tatar, C. (2020). Türk Tayyare Cemiyetinden Türk Hava Kurumu Kuruluşuna. https://www.tarihistan.org/turk-tayyare-cemiyeti-nden-turk-hava-kurumu-kurulusuna-yazan-dr-cengiz-tatar/16618/ adresinden 04.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

Tatar, C. (2018). Türk Havacılık Tarihi (1909-1954) Millî Mücadele Dönemi Öncesi ve Sonrası Türk Havacılığı. Yayınlanmış Doktora Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Türk Hava Kurumu (2020). http://www.thk.org.tr/thk_kurumsal/itemlist/category/156-tarih%C3%A7e adresinden 04.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

Vikipedia (2020). Selçuk. https://tr.wikipedia.org/wiki/Sel%C3%A7uk adresinden 04.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

Yalçın, O. (2012). Kuruluşundan Günümüze Türk Hava Kurumu. *Gazi Akademik Bakış*, (11), 267-292.

Not: Fotoğraf 1'in dışında çalışmada kullanılan tüm fotoğraflar THK Efes Havaalanı fotoğraf arşivinden kişisel girişim ile temin edilmiştir.

BELEVİ DEVECİLERİ ve BELEVİ DEVE GÜREŞLERİ

Devrim ETÜRK
İrfan YILDIZ

"Ey erenler, nereye gidersiniz?
Şu karşı beldeki eve diye yanıt verir yolcular, çobana…"

Giriş

Belevi Mahallesi'nden Tire'ye giden yol üzerinde Pegasus Gölü'ne hâkim bir tepede yüksekçe bir binadır beldeki ev. Ne zaman ve kimler tarafından yapıldığı bilinmemekle birlikte, Kurtuluş Savaşı yıllarında Yunan kuvvetlerine ev sahipliği yapan bir ileri karakol olarak kullanıldığı o dönemi yaşayan kişilerden günümüze dek söylenegelmiştir. Zaman içinde Beldeki ev söyleminin Belevi'ye dönüşerek yörenin adını oluşturduğu rivayet edilmektedir.

Bugün Selçuk ilçesine bağlı bir mahalle konumunda olan Belevi, 1989 yerel seçimlerine kadar köy, bu seçimlerden sonra 2012 yılına kadar belde idari yapılanmasına sahip olmuştur. 2014 yılından itibaren Selçuk'a bağlanarak mahalle statüsü ile yönetilmektedir (Kahveci, 2019: 39). Belevi bir geçiş güzergâhında bulunmaktadır. Belevi'nin sahip olduğu söz konusu coğrafi konum ve tarımsal üretim, Belevi'deki sosyal yapıyı da yakından etkilemektedir. Tarımsal üretimin yaygınlaşması ile yerleşik kültüre geçen konar-göçer obalar için Belevi bir yerleşim yeri olmuştur. Yörükler genellikle civar Yörük köyleri olan Barutçu, Zeytinköy, Doyranlı gibi Yörük köylerindeki akrabaları ile ilişki içinde olmuşlar ve bağlarını koparmamışlardır. Barutçu, Zeytinköy, Sağlık, Ahmetli ve Belevi civarlarında konar-göçer olarak yaşayan Yörükler (Gökdemir, 2019) özellikle 1950 sonrası gelişen tarımsal faaliyetler sonrasında köyün kuzeyinde yer alan ve bugünkü adıyla Cumhuriyet Mahallesi olan bölgeye yerleşmişlerdir. Meyve ve sebze tarımıyla birlikte küçük ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliğini sürdürmüşlerdir. Mahalle halen "Yörük

Mahallesi" olarak anılmaktadır. 1960'lı yıllardan itibaren gelişen tarımla birlikte Konya ve Denizli illerinden yoğun göç alan Belevi, özellikle 1970'li yıllarda pamuk tarımının en güçlü merkezlerinden biri olmuştur. Geçim kaynaklarına bakıldığında tarım ve hayvancılığın önemli bir ekonomik faaliyet olarak öne çıktığı görülmekle beraber, son yıllarda endüstriyel tarıma alternatif olarak yapılan meyveciliğin de oldukça yaygınlaştığını söylemek mümkündür. Belevi'de üretilen tarımsal ürünlerin başlıcaları mandalina, portakal, bunun yanı sıra nar, şeftali gibi meyveler ile zeytin, incir, domates, biber gibi ürünlerdir. Daha az miktarda olsa da ayva, erik, armut gibi ürünler de üretilmektedir (Kahveci, 2019: 69). Tarımsal üretimin ağırlık kazandığı bir ekonomik özellik göstermekle birlikte Belevi'de bugün, hala konar-göçer yaşam kültürünün izlerini görmek mümkündür.

Anadolu, kıtalararası geçiş konumunda bulunmasından dolayı çok farklı kültürlere ev sahipliği yapmış, yeni kültürlerin de gelişmesine olanak sağlamıştır. Devecilik, Anadolu'nun önemli kültürel formlarından birisidir. Konar-göçer yaşamın vazgeçilmez bir unsuru olan deve, Anadolu'ya "Türk göçü" ve Anadolu'nun "Türk yurdu" olması ile birlikte bu coğrafyada yaşam. bulmuş ve zaman içerisinde Yörük insanının duygusal anlamda da hayatının bir parçası olmuştur. Zaman içerisinde Yörük insanının duygusal anlamda da hayatının bir parçası haline gelmiştir. Ortaya çıkan bu insan-hayvan ilişkisi, zaman içerisinde belli sosyallikler de üretmiştir. İnsanoğlu doğa ve diğer varlıklar karşısında sahip olduğu üstün konumunu hayvanlarla ilişkisinde de sergilemiştir. Yaratılıştan gelen birtakım özellikler insanı etrafındaki diğer canlılar ve doğa karşısında avantajlı duruma getirmiştir. "İnsan-hayvan ilişkisindeki bu süreç ise hayvanları toplumsal yaşamın bir parçası haline getirmiştir" (Sıddıq ve Şanlı 2020: 153-73). Hayvanları evcilleştiren, kontrol eden insanoğlu, hayvanların gücünden, etinden, sütünden, yününden faydalanmıştır.

Sahip olunan deve varlığı sahibine ekonomik bir güç sağlarken, aynı zamanda toplumsal yaşama sosyal bir değer de katmıştır. Örneğin taşımacılıkta kullanılan develer, maddi bir varlık göstergesi olarak sahibine bir statü, itibar sağlamıştır. Aynı zamanda develerle yapılan taşımacılık, devecilere olan güven kavramını da ortaya çıkarmıştır. Üretilen ürünlerin taşınması ve pazarlanmasında develer önemli bir işleve sahipken, deve sahibi de üreticinin pazarla buluşması sorumluluğunu yerine getirmiştir. Bu durum, üreticilerle deveciler arasında oluşan güven ilişkisini de beraberinde getirmiştir.

Geçmişte hem ekonomik hem de sosyal anlamda bir sermaye üreten devecilik mesleği, günümüzde belli sosyal etkinlikler çerçevesinde yaşatılmaya

devam etmektedir. Geçmişteki gibi yük taşımacılığı yapılmamakla birlikte, develerin güreştirilmesi hem toplumsal hafızanın hatırlanmasına hem de geleneksel kültürün yaşatılmasına önemli bir katkı sağlamaktadır. Bu çalışma da bir dönem yaygın olan ve günümüzde deve güreşleri üzerinden kendisini üreten ve konar-göçer yaşamın önemli kültürel temsilini sağlayan devecilik kültürü ve deve güreşlerinin Selçuk ilçesine bağlı Belevi Mahallesi'ndeki geçmişteki ve günümüzdeki durumunu ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bugün Türkiye genelinde bir devecilik olgusu ve buna bağlı olarak bir kültür varlığı söz konusudur. Bu bağlamda yerel düzeyde de bu kültüre dâhil olan aktörler ile aradaki kültürel farklılık ve benzeşmeler önem kazanmaktadır. Niteliksel yöntemlerle yapılacak olan yerel düzeydeki çalışmalar ise makro boyutta devecilik kültürüne veri oluşturarak katkı sağlayacaktır.

Devecilik konusunu ele alan bu çalışmada "Belevi'de Devecilik Kültürü ve Deve Güreşçiliği" başlığı çalışmanın temelini oluşturmaktadır. Türkiye'de geçmişten geleceğe, yaşanmış ve yaşanmakta olan önemli bir devecilik kültürü ve deve güreşleri gerçeği vardır. Bu çalışmada Belevi'de var olan devecilik kültürünün ve deve güreşlerinin temelleri ve bunların genel devecilik kültürü ile benzerlikleri ve farklılıkları ele alınmıştır. Çalışmanın temel sorunsalı Belevi'deki devecilik ve bunun konar-göçer yaşamla ilişkisini anlamaktır. Çalışmanın ana verisini, Mayıs 2020 ve Ağustos 2020 tarihleri arasında Belevi'de yaşayan ve bir dönem devecilik yapmış olan aktörlerin derinlemesine mülakatlarda vermiş oldukları bilgiler oluşmaktadır. Mülakatlarda öncelikle, Belevi'deki deveciliğe dair tarihi ve toplumsal gerçekleri ortaya çıkaracak veri elde etmeye çalışılmıştır. Araştırmanın amacı ile de uyumlu bir şekilde Belevi'deki deveciliğin dünü, bugünü ve geleceğine dair bulguları ortaya koyacağı düşünülen veri, devecilik konusundaki literatür çerçevesinde analiz edilmiştir.

Devecilik ve Devecilik Kültürüne İlişkin Bulgular ve Literatür Değerlendirmesi

Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç ederlerken temel ekonomik faaliyetleri olan hayvancılık ile Orta Asya bozkırlarında geliştirdikleri konar-göçer yaşam tarzlarını da beraberlerinde getirmişlerdir. Göçün ana nedeni hayvanlarına verimli otlaklar bulmaktır. Geleneksel üretim tarzı olarak hayvancılık tamamen doğaya bağımlıdır. Bu bağımlılık konar-göçer yaşamı vazgeçilmez ve hatta zorunlu kılmıştır. Hayvancılıkla uğraşan topluluklar, hayvanlarını otlatmak ve kışlamak için sürekli olarak yer değiştirmek zorunda kalmışlardır. Konar-göçer yaşam şekli ülkemizde bugün de bazı bölgelerde

varlığını sürdüren ve Yörüklük olarak ifade edilen bir kimlik ve yaşam tarzını ortaya çıkarmıştır. Yörüklüğün yaşam şekli, konar-göçerlik; temel ekonomik etkinliği ise hayvancılık olmuştur. Konar-göçer yaşam şekli yayla ve kışlak arasında sürekli olarak yer değiştirme hareketleri ile gerçekleşmiştir (Eröz, 1991: 97). Yer değiştirme süreci, beraberinde yüklerin taşınmasını da gerektirdiğinden yükü taşıyacak hayvanlara da ihtiyaç duyulmuştur. Yörüklerde, konar-göçer topluluklarda yükler genellikle develer ile taşındığından, yüklenen eşyalar ve malzemeler devenin yapısına, bedenine uygun olacak şekilde düzenlenir (Şanlı, 2018: 81). Konar-göçer yaşam biçimi içerisinde Yörükler bu ihtiyacı develerle karşılamışlardır (Tuztaş Horzumlu, 2014).

Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göçle birlikte getirdikleri farklı bir yaşam şekli olan konar-göçerlik, bu coğrafyaya da yayılmıştır. Ancak zaman içinde toplumsal değişmeye paralel olarak yerleşik yaşam olanakları yaygınlaşmaya başlayınca konar-göçer yaşamındaki en önemli ekonomik etkinlik olan hayvancılık, yerini tarıma bırakmıştır. Bu değişim sürecinde devecilik ve deve varlığı da yavaş yavaş azalmaya başlamıştır. Kervancılık ile yapılan taşımacılık ve Yörük obalarının kendi yüklerini taşıdıkları develer ise motorlu taşıtların yaygınlaşması ve karayolu ağının genişlemesi ile birlikte işlevsiz kalmaya başlamıştır (Ertürk ve Şanlı, 2018; Tuztaş Horzumlu, 2014). Toplumsal değişmenin çok hızlı bir biçimde yaşandığı günümüzde konar-göçer yaşamda, göçebe kültüründe devenin kullanım alanları da daralmıştır. Bu durum develerin asli işlevlerinden biri olan göç yollarında değil, daha çok güreş sahalarında görülmesinin de önünü açmıştır (Şanlı, 2017: 103).

Anadolu coğrafyasında devecilik tarihine bakıldığında, konar-göçer yaşam süren ve kendi obalarının yüklerini taşımak için kullanılan develer ile ellerindeki develerle ticari taşımacılık yapan devecilerin varlığı söz konusudur. Bu durum yaklaşık 1980'li yıllara kadar devam etmiştir. 1980'li yıllarda da ellerindeki develerle taşımacılık yapan devecilerin olduğu alan çalışması sırasında bir veri olarak karşılaşılan bilgi olmuştur. Ancak konar-göçer yaşam süren Yörük obalarının deve sayısı azalmış olsa da halen ellerinde develer bulunmaktadır (Tuztaş Horzumlu, 2014; Ertürk ve Şanlı, 2018).

Türkiye'deki devecilik kültürü iki farklı formda gelişim göstermiştir. Bunlardan ilki konar-göçer yaşamdaki devecilik diğeri de Anadolu'da yerleşik yaşamla daha iç içe olan ticari taşımacılıktır. Günümüzde ise Türkiye'de devecilik kültürü deve güreşleri ile devam etmektedir (Ertürk ve Şanlı, 2018: 617).

Deve güreşlerinin hem toplumsal hafızayı canlı tutan hem de deveciliği müessese olarak devam ettiren geleneksel bir yükümlülüğü yerine getirdi-

ğini söylemek yerinde olacaktır. Devecilerin tarihsel süreç içinde, özellikle kervan taşımacılığı yoluyla farklı coğrafyalara ulaşmaları, devecilere önemli bir itibar ve güvenin duyulmasını sağlamıştır. Devecinin farklı coğrafyalarda tanınırlığı artmış, alışverişlerde aracı konumunda olması deveciye güven duyulmasını beraberinde getirmiştir. Bununla birlikte, sahip olunan develerin maddi karşılığı da deveciliği toplum içinde önemli bir sınıfsal konuma getirmiştir. Dolayısıyla ekonomik etkinlik olarak bir para kazanma aracı olan kervancılık, deve sahiplerinin itibar kazanmasını ve bu itibarı farklı coğrafyalara yaymalarını sağlamıştır (Ertürk ve Demir, 2016; Koyuncu Okca, 2014: 44).



Fotoğraf 1: Belevi'den Avukat'ın Karayılan isimli devesi (Fotoğraf Mustafa İbili arşivi).

Deveciliğin sağlamış olduğu bu sosyal sermaye, devecilik kültürü için günümüzde de motive edici önemli bir işleve sahiptir. Devecilerin sahip olduğu "deveci" ya da "savran"[1] kimliği güreşlerin yapıldığı coğrafyada bir karşılık bulmaktadır. Bu ise, devecilere bir itibar, kimlik ve prestij imkânı vermektedir (Ertürk ve Demir, 2016: 157). Geleneğin bugüne kadar yaşamasında önemli faktörlerden birisi olarak da bunu zikretmek gerekmektedir.

Belevi'deki devecilik ve deve güreşçiliğine baktığımızda da benzer durumlarla karşılaşılmaktadır. Belevi'nin sahip olduğu sosyo-ekonomik yapı, konar-göçerliği, deveciliği ve güreş deveciliğini de içinde barındırmaktadır. Coğrafi olarak konar-göçer yaşam için sahil (kışlak) özellikleri gösteren bir konumda bulunan Belevi ve çevresi konar-göçer yaşam pratiklerini 1970'li yıllara kadar göstermiştir. Belevi ve çevresinde kış aylarında yerleşen konar-göçer obalar, bahar ayları ile Tire, Ödemiş, Ulubey üzerinden Banaz ve Dumlupınar arasındaki yaylalara göç etmişlerdir.

> "Bahar geldi miydi biz sırası ile göçe başlardık. Burdan kalktın mı Tire, Ödemiş, Gaymakcı'dan Ulubey oradan da Banaz göç yolu budun. Dumlupınar-Banaz arasındaki yaylalara göçerdik. Oraa bizim için yaylaydı. Develerimize yükledik mi tüm hayvanlarla kona kona yaylaya vardırdık. Sonra sonbahar oldu mu yine geri döner gelirdik" (E, 85, İlkokul).

> "Burlaa gurur yaza gelirken; otlaa gurur. Hayvanla ne yicek? Yicek için göçe başlanırdı. Yaylaya vardık mı ot çok olurdu. Yaz boyunca biz çadırımızı yaylaya kurardık, hayvanlarımız da orda beslenirdi" (E, 85, İlkokul).

Göç eden Yörük obalarının yükleri develerin sırtında taşınmıştır. Göç esnasında ise göçe halindeki obaların geçici olarak duraksadıkları alanlar ise *konalga*lar olmuştur. Konalgalarda Yörük obaları birkaç günlüğüne konaklamışlar, bu süre zarfında da hayvanlarını konalga etraflarında yaymışlardır (Tuztaş Horzumlu, 2014: 80). Göç yolları üzerindeki konalgalar ise obaların karşılaşma mekânları olmuş, bu konalgalarda yeni sosyallikler ortaya çıkmıştır (Ertürk ve Şanlı, 2018: 618).

> "Keçi, inek, deve her şey olurdu. 50-60 hane gidiyordu. Barutçu'da hiçbir şey kalmazdı. Burası in cin heç bişe yok. 1959-1960'a kadar devam etti. Ulubey Banaz'a vardır. Ahırdağ var orada. Sandıklı'nın öbür tarafında Gumalar dağı vardı. O daha başka yaylaydı. Oraya da gidebilirdik" (E, 85, İlkokul).

[1] Savran devecilik kültüründe önemli bir yere sahiptir. Savran denilen kişi devenin her şeyinden sorumludur. Meslek olarak deveciliğin de tüm donanım ve bilgilerine sahiptir. Tarihsel süreçte savranlığa bakıldığında da farklı çalışmalarda deve sürücüsü (camel driver) (İnalcık, 2009: 78); kervanbaşı (Von Scherzer, 2001: 44). Günümüzde ise savranlık olarak bilinmekte, savranlar da devenin bakıcılığını üstlenen ve bunun karşılığında bir ücret alan kişi olarak bilinmektedir.

"Dumlupınar, Banaz Sandıklı arasında Ahırdağı vardı. Bir ayda gidiyorduk. Konaklaya konaklaya gidiyorduk. O zaman serbestti. Buraya gonamazsın deyemezdi. Üç gün orada oturma hakkımız vardı. O zaman o kadar sıkıntılı değildi. Şimdi yol galmadı" (E, 85, İlkokul).

"Ekim 15 dedi mi oradan hareket ederdik. Kasım 15'de de buraya gelirdik. Çadırlarla. Çadırları kendimiz yapardık. Annem bilirdi dokumayı" (E, 85, İlkokul).

Modernizasyonun makineleşme boyutu zaman içerisinde tarıma da yansımıştır. Türkiye'de 1950 yılından itibaren tarımda makineleşme zaman içerisinde tarım alanlarını yaygınlaştırmış, konar-göçer yaşam şeklini de yerleşik yaşama doğru dönüştürmüştür. Genişleyen tarım arazileri için ihtiyaç duyulan iş gücü tarım toplunun önemli bir özelliği olan yerleşik yaşamı beraberinde getirmiştir.

"Biz buraya yerleşmeden evvel Barutçuya yerleştik. Orayı muhtarlık yaptık. 1961-1962'de muhtarlık oldu. Ondan sonra yaylaya gitmedik. Orası galdı gayri. Hayvancılığı da bıraktık. Develeri de sattık. Leşberlik yaptık. Yayla bize gelmez. Yayla soğuk memleket gış memleket. Hayvanlar tahammül etmez oralara. Bizim memleket yaz memleketi, bizim hayvanlarımız dışarda yatıyor, develerimiz, ineklerimiz, keçilerimiz" (E, 85, İlkokul).

"Deve kaç dene yapabilirsen yap. Bizim beş altı dene vardı. Yapabildiğin gadar yap, bakabildiğin gadar besleyebildiğin gadar" (E, 82, Okur yazar).

"Boz develer olurdu, tülü olurdu. Tülüyü de iğdiş eder hadım döndürürdük, yük çekerdik. Tülü yüke daha iyi gelir. O daha güçlü olur. Tülü besledik, güreş işi yapmadık biz. İğdiş ederdik. Tülünün bakımı zor olur. Her yere saldırır, senin devene saldırır, bakımı zor olur. Peder (babam) güreş devesi yapacam dediydi. Peder dışara gitti. Abim amcamla iğdiş etti. Öyle olunca uslu oldu deve. Develer kendi aralarında güreşirdi. Adama da saldırırdı" (E, 85, İlkokul).

"Belevi'ye otuz sene oldu yerleşeli. Biz buraya yerleştiğimizde devemiz yoktu. Develeri satmıştık. O zaman için deveciler olurdu, onların alım satımını yapan develerin cambazları olurdu onlara sattık. Şimdi kullanamayacağız. Sonra sonra bi geliri yok. Yük çekilirdi. Ama deveye ihtiyaç galmadı" (E, 85, İlkokul).

Yerleşik yaşama geçiş, bununla birlikte ulaşımda ve taşımacılıkta motorlu taşıtların kullanımı ve bu kullanımın yaygınlaşması, konar-göçer yaşamın önemli bir unsuru olan deveye olan ihtiyacı da azaltmıştır. Belevi ve çevresindeki konar-göçer yaşam ve devecilik de bundan etkilenerek deve beslemeyi bırakmıştır. Bu süreç konar-göçer yaşamın hâkim olduğu tüm Anadolu'da benzer süreci yaşamıştır.

"Develerle o zaman hem yaylaya öteberi, çadırlar, yiycek içecek… Ondan sonra burada zeytin çekerdik, kök çekerlerdi, bunlar da kalmayınca develeri de sattılar. Belevi'de deve yoktu biz geldiğimi zaman. Öncesinde varmış, balle çekerlermiş pamuk ballesi develerle" (E, 85, İlkokul).

"Ahmetli'de, Belevi'de eskiden güreşlerde olurdu, ben de giderdim güreşlere. Tabi ne kadar deve de kullansak da severdik deveyi, onları görmek iyi gelirdi bize. Görmek için giderdik. Ama çok öyle takip etmezdim güreşleri. Bu çevrede oldu mu giderdik" (E, 85, İlkokul).

"Orta Asya'dan gelmişiz biz buralara duyduğuma göre. Orta Asya mı diyorlar ne diyorlar, oradan yürüyerek gelinmiş. Hatta Yörük olmanın sebebi Yörük denilmesinin sebebi bu" (E, 85, İlkokul).

Yörük kültürü ve konar-göçer yaşam farklı konar-göçer topluluklarda olduğu gibi Belevi ve çevresinde de benzer şekilde algılanmakta ve Orta Asya'dan gelen Türk kimliğinin temeli olarak kabul edilmektedir.

"Develeri göçte süslerdik. O zaman için böle yükü çektiğinde yörüdüğün zaman onların böle böle çanları olur. Çan deriz biz onlara, ses yapar. Bööle yanlarına dakıverirsin, deve yörüdüğü zaman ses yapar. Merak. Develerin kafasına böyle boncuklu keydirmeler yapılır. Göz boncuğu denir ona beyaz. Sonra boynuna tokalar takılırdı. Şimdi o boncuk da yok deve de yok. Havutlarını kendimiz yapardık, havut otu ile. Göçe giderken süslenirdi develer. Merak heves tabi o zaman için" (E, 85, İlkokul).

Göçte develerin süslenmesi özünde bir kimlik, statü, prestij sergilenmesidir. Yerleşik yaşamla, diğer obalarla karşılaşma alanlarında bunu sergilemek sosyal hayat için anlam kazanır (Ertürk ve Şanlı, 2018). Sonraki süreçte ise deve güreşi ile bu statü ve prestij devam ettirilmeye çalışılmıştır. Devenin güreşi ise kendiliğinde olan bir süreç olarak değerlendirilmektedir. Yani deveyi güreştirmek için belli sosyal motive edici güdüler bulunmakla birlikte, iki devenin güreşmesi fizyolojik bir durumdur. Alan çalışmasındaki veriler de bu yöndedir:

"Develer kendi başına dağda durur güreşir" (E, 82, okur-yazar).

"Güreş işi nam kazanmak için. Deve sahibi oldu mu hele bi de deve pehlivan oldu mu saabı nam kazanır devenin. Güreşler de daha çok devenin gıdaldığı zamanlarda olmaya çoğalmaya başladı. Bizim buralarda deve bitti, güreş için besleyenler oldu. Ama o kuşak da bitince ne deve işi galdı ne güreşi işi. Deve güreştirme işini yerleşiği de yapıyor Yörüğü de yapıyor. Develer ekseriye Yörük'te olduğu için onlar daha çok yaparlardı. Sonrasında da Yörüklerin ellerindeki tülü develeri nam yapmak için yerleşiktekiler aldılar, güreştirdiler" (E, 82, okur-yazar).

"Deve bizim ailede vardı. Sülalemizde deve vardı. Yük develeri vardı babamda. Bu develeri (güreş develerini) sonradan aldım. Bubam deveyle saman çekerdi Şirince'ye Pranga'dan. Nakliye yapardı senin anlayacağın. Var mı sizin orlarda hararlar? Saman basarlar içine deveye sararlar. Dört devesi vardı babamın. Dişi de vardı erkek de vardı. Bir tane pehlivan çıktı, dorumdan, onu da bubam İbili'nin dedesine sattı. Tülüydü o deve" (E, 82, okur-yazar).

"Pranga o dönemde Yörük yeriymiş. Yörükler yerleşiğe geçmiş, ama hala develeri ile yük çekerlermiş. Ellerinde yetiştirdikleri daylakları, satarlarmış. Bunu da genelde yerleşikteki güreş meraklıları alırmış" (G. 5).

Güreş devesi yetiştirmek büyük ölçüde konar-göçer yaşam süren ve ellerinde devesi olan obaların işiymiş. Güreş devesi temin etmek için de konar-göçer yaşam süren obaların ellerindeki develeri yerleşikteki "hevesliler" alırmış. Yerleşik yaşamdaki ise mutlaka bir şekilde devecilik ile bağlantısı olan kişilerdenmiş. Alan çalışması sırasında verilen bilgiler bunu doğrulamaktadır. Aile çevresinde, arkadaş çevresinde mutlaka bir şekilde devecilikle ilişkisi olan kişiler deve güreşi geleneğinin içine dâhil olurmuş.

"Develeri sattım. Bir daha da almadım. Kim uğraşacak onla. 1970'lerde sattım ben deveyi. Bizden sonra da Belevi'de bitti o iş. Bedava da verseler alacak olan yok. Kim bakacak. Başka birinin baktığı deve olmuyor. Şimdi yaşım genç olsa yaparım ama vakit yok. Deve besleyecen bir de adam besleycen. Kolay değil deve bakması, veriyosun oradan yirmi beş otuz lira aşşamagadaa güreş bakıyosun. Efes'e gidiyosun, mangalını yakıyosun, develerin hepsine bakıyosun. Develerin hepsini yirmi lireye satın alıyosun. Doyana gadaa bakyoz" (E, 82, okur-yazar).

"Develeri güreştirmemin sebebi, develer istikbal yapsın diye güreştiyoruz. Hani biraz para kazandırsın prim yapsın diye. Deveye bizim yirmi bin lira verdiler. Sonra biz deveyi on altı bine Ömerbeyli'ye sattık" (E, 82, okur-yazar).

"Ben deveyi Yörüklerden aldım. Yörüklerde çoğudu eskiden deve. O İpçi bile Yörüklerden alındıydı. Tülü de olurdu Yörüklerde. Bohurları gezici bohurlardı. Onlara çekerlerdi develerini, yavrularını da güreş devesi olarak satarlardı. Dişilerinle yük çekerlerdi" (E, 82, okur-yazar).



Fotoğraf 2: Belevi'den Yılmaz Daylak, (Fotoğraf Mustafa İbili arşivi)

"Yılmaz Daylak köyümüzün ilk güreş devesiydi. Sahibi İzzet amcayla aynı sokakta oturmamız dolayısıyla Yılmaz Daylak sokağın çocuklarıyla beraber büyüdü desem yeridir. Yılmaz Daylak dorum iken şımarık bir deveydi. Akşamları meradan dönüşte yağhanede top oynayan çocukların arasına dalar, topun peşinde hoplar zıplardı" (G. 3).

"Köylüler devenin arkasından güreşlere gelirdi. Her yere gelirlerdi güreşe. Devenin arkasından. Ödemiş'e kaadar gelirlerdi. Germencik'e. Ta Turgutla'ya yayan gittik. Orada fotoğraf çekmişler. Devenin fotoğrafı varya. Orda gaçırdı deveyi. İniverdi aşağıya iniveresi patırdak gitti deve" (G. 2).

"Çocuktuk 70'li yıllarda. Yılmaz Daylak her hafta pazar günleri Aydın'ın ilçelerine, Bayındır'a, Tire'ye güreşlere giderdi. Akşam hava kararırken çan sesleri coşkulu ve yüksek gelirse bilirdik ki Yılmaz Daylak halıları yüklenmiş galibiyetle köye geri dönüyor. Sevinirdik onu galip gelmelerine" (G. 3).

"Deve güreşleri davulsuz, zurnasız olmaz. Davul, zurna deve güreşlerinin coşkulu geçmesi için çok önemlidir. Deve güreşleri son yıllarda yöresel turizmi hızlandıran bir görünüm arz ediyor. Beraberinde otantik geleneklerin de yaşamasına vesile oluyor" (G. 3).

"1973'de Belevi'de deve güreşi oldu. Ben 1976'da sattım deveyi. Doktorun yerinde oldu güreş tarlada. Belevi'deki ilk güreş. Köyde beş güreş devesi vardı. Ben bir, Yörük Abdil iki, Avukat üç, Kör dört, Koca Kasap beş. Beş

güreş devesi vardı. Başka deve alan olmadı. Abidille ben kökten deveciyiz. Diğerleri değiller bizden gördüler de aldılar" (G. 2).

"1973 yılında Belevi'de yapılan güreşten sonra köylülerde bir deve güreşi merakı uyandı. Deveci İzzet Söylemezgil'in Yılmaz Daylak'ının yanında 1975 ve 1976 yıllarında Belevi'de Avukat lakaplı Hüzeyin Özbay'ın Karayılan, Koca Kasap Hüseyin Gökkaynak'ın Küçük İstanbullu ve Gara Üseyin, Kör Lakaplı Mehmet Özbay'ın Elçili Daylak, Yörük Aptil lakaplı Abdül Özler'in Tepeli Daylak olmak üzere 5 deve bulunmaktaydı. Deve sahibi olmak bir zenginlik ve itibar meselesi olarak görülüyordu" (G. 3).

70'yılların ikinci yarısı devecilik açısından Belevi'de altın yıllardı diyebilirim. Pamuk para edince toprağı olan küçük çiftçiler hasbelkader para sahibi oldular. Traktörler yenilendi. Ekipmanlar alındı fakat itibarı tamamlayan eksikler vardı bunu deve alarak tamamladılar. Çünkü devecilik geçmişten gelen eşraf zanaatiydi. Zenginlik ve azametin simgelerinden biriydi (G. 3).

"Devecilik 1970'li yıllarda Belevi'de itibar aracı oldu" (G. 2).

Bubam kökten deveciydi. Denizli Davas Ovacık'dan Türkmen yörüğü. Bubam Denizlili, annem Bayındırlı. O zaman bubamgiller buraya Bayındır'ın yükünü çekmek için develele gelmişler 1975-1976'da iki tane devemiz vadı. Biri Küçük İstanbullu, diğerinin adı Gara Üsendi.78'de askerden geldim ben deve yoktu" (G. 4.).

1960'ların sonuna kadar özellikle Belevi civarında üretilen pamuk, susam, kendir, zeytin, zeytinyağı, incir, Teynel ve Görünmez mevkiinde ocaklardan elde edilen odun kömürlerinin develer yoluyla İzmir'deki tüccar depolarına ulaştırıldığı bilinmektedir. Karayollarının gelişmesi neticesinde 1960'lı yılların sonuyla 1970'lerin başında Belevi'de kamyonculuk başlar. Taktak Memet'in (Mehmet Kurudal) BMC'si, Şef Ali'nin (Ali Kozpınar) Desotosu, Ali Bey'in Talat'ın (Talat Özkoca) burunsuz Ford kamyonları develerin yerini çoktan almıştır. Develer artık sadece güreş için beslenmektedir. Belevi ve etrafındaki coğrafyada. Güreş kültürünün temelleri ise yine Belevi'deki konar-göçer yaşamda kullanılan deve ve deve ile kurulmuş olan duygusal ve sosyal bağ olmuştur. Devenin yerini motorlu taşıtların alması ile birlikte sadece sahibinin itibarını değil köyün itibarını da taşıyan güreş develeri bir müddet daha Belevi'de beslenmiştir. Alan çalışmasından elde edilen veriye göre, güreş devesi besleme işi de 1980'li yılların başında ortadan kalkmıştır. Ancak Belevi'nin sahip olduğu Yörük kültürü ve yerel halkın deve güreşleri kültürüne yatkınlığı Belevi'de yapılacak olan deve güreşlerine ilgi gösterilmesinin altında yatan temel neden olmuştur.

Belevi Deve Güreşlerine İlişkin Bulgular

Deve güreşleri günümüz Türkiye'sinde deveciliğin yaşamasını sağlayan en önemli unsurlardan birisidir. Deve varlığı deve güreşleri sayesinde varlığını sürdürmektedir. Deve güreşleri ise kendi içinde bir takım geleneksel kurallara sahip, içerisinde yerel kültürün yeme içme, eğlence kültürü, diğer yerel formları barındıran, Yörük kültürü ve kimliği ile ilişkili bir etkinliktir. Kervanlarla yapılan taşımacılığın yaygınlaştığı, Bakırçay, Gediz, Küçük Menderes ve Büyük Menderes gibi tarım havzalarında yetiştirilen ürünlerinin ülke ve dünya ölçeğinde öneminin artmaya başladığı (Tekeli, 1992: 131) modern hayat dinamiklerinin yavaş yavaş etkisini hissettirmeye başladığı bir dönemde deve güreşleri organizasyon boyutunu alarak yaygınlaşmaya başlamıştır.

Belirtilen gelişmeler çerçevesinde statü ve prestijleri artan ve ticarette aracılık eden kervan sahipleri, aynı zamanda karşılaşma alanları olan kervansaraylarda bir rekabet ortamına da dâhil olmuşlardır. Kervancılık ve buna bağlı olarak ortaya çıkan ticaret aynı zamanda rekabeti de içinde barındırmıştır. Kervan sahiplerinin hanlarda, kervansaraylarda kendi aralarında gerçekleştirdikleri deve güreşi etkinlikleri, zaman içerisinde yerel halkın ve eşrafın büyük ilgisini çekmiş ve deve güreşleri organizasyon boyutunu alarak kurumsallaşmıştır. Dolayısıyla bugün var olan deve güreşlerinin temelinde ticaret, rekabet ve bölgenin eğlence kültürü olduğu söylenebilir (Kılıçkıran, 1987: 125). Kervanların taşımacılıkta konakladıkları yerlerde güreştirilmeye başlanması ve bu etkinliğin Batı Anadolu Bölgesi'nde yaygınlaşıp rağbet görmesinin, deveciliği günümüze kadar taşıdığı ifade edilebilir (Şanlı, 2019: 9-13). Deve güreşleri organizasyon boyutunu aldıkça bu etkinlik de sosyal bir alana taşınmıştır (Ertürk ve Şanlı: 2018: 622).

Deve güreşleri diğer hayvanlarla yapılan etkinliklerden ayrılan kendi özgü bir takım özelliklere sahiptir. Her şeyden önce adı üzerinde "güreştir". Kendine ait geleneksel kurallara sahiptir. Bu kurallar ise develerin zarar görmemesi üzerine kuruludur. İki devenin güreş karşılaşması üzerinde kesinlikle bahis söz konusu değildir. Güreşlerde seyircinin ve deve sahiplerinin bekledikleri develerin birbirlerine üstünlük sağlamalarından ziyade en iyi şekilde kendi oyunlarını sergilemeleridir. Güreşlerde ise develerin kendilerine özgü bir takım güreş oyunları vardır (Ertürk, 2017). Erkek develerle yapılan güreş etkinliği, diğer tüm erkek hayvanların sürü içerisindeki liderlik mücadelesi ile birlikte ortaya çıkmıştır. Bu mücadele ise insanoğlunun tarihten günümüze her dönemde ilgisini çekmiştir. Zaman içerisinde at, boğa, horoz,

deve gibi hayvanlarla yapılan etkinlikler kendilerine ait bir sosyal ortam da yaratmıştır. Sosyalliklerin artması ile karşılaşma mekanlarında gurur, prestij ve iktidar da ön plana çıkmaya başlamıştır (Ertürk ve Thawaites Diken, 2016). Deve güreşlerinde de benzer sosyallikler deve güreşlerinin kurumsallaşmasını sağlamıştır.

Deve güreşlerinin organizasyon boyutunu alıp günümüze kadar varlığını sürdürdüğü coğrafya Anadolu'nun batı kıyısıdır (Armağan, 1984). Bu coğrafya ise tarımsal üretimin yaygınlaştığı süreçte konar-göçer yaşamın yerleşik yaşama doğru dönüştüğü, Yörük insanın yoğun bir şekilde yaşadığı coğrafyadır. Çanakkale, Balıkesir, Manisa, İzmir, Aydın, Muğla, Denizli ve Antalya illerinde hafta sonu yapılan bir etkinliktir (Kılıçkıran, 1987: 125; Akar, 1994; Çulha, 2008; Yakut, 2009; Uygur, 2016; Ertürk ve Şanlı, 2017).

Belevi'deki devecilik kültürü ve buna bağlı olarak deve güreşlerine de bakıldığında da benzerlikler söz konusudur. Her şeyden önce Belevi'nin sahip olduğu konar-göçer yaşam kültür ve konar-göçerlikte deve sahibi olma, geçmişte ve bugün Belevi'deki deve güreşlerine anlamamızda önemli bir kültürel mirastır. Belevi'de ve çevresinde var olan konargöçer yaşam, Belevi'de yaşayanların Yörük kimliğinin günümüzde de önemli bir parçası durumundadır. Ayrıca sahip olunan develer toplumsal hafızada yer ederken, bugün Belevi'de deve varlığı olmasa da deveciliğe karşı sahip olunan mirası göstermektedir.

Belevi'de ilk deve güreşi 1973 yılında yapılmıştır. 4 Aralık 2011'de Belevi Belediyesi ve Belevi Belediyespor ile yapılmıştır. Yerel halkın oldukça yoğun ilgisine mazhar olan Belevi Keçi Kalesi Deve Güreşi bu geleneğin yaşaması açısından önemli bir basamağı oluşturmuştur.



Fotoğraf 3: Belevi Deve Güreşleri Şenliği takvimi (afişler deve güreşinin reklam ve tanımı için yapılıp, güreş yapılan yerlere ulaştırılmaktadır). (Mustafa İbili arşivi)

İlki gerçekleştirilen Belevi Keçi Kalesi Deve Güreşi Şenliklerinin ulusal ve yerel medyaya yansımaları da olmuştur. Bu yansımalardan biri olan aşağıdaki örnek, deve güreşlerinin boyutlarını göstermektedir:

> "İzmir'in Selçuk ilçesine bağlı Belevi beldesinde bu yıl ilk kez düzenlenecek deve güreşleri yarın yapılacak. Pazar şölenine dönüşecek Belevi-Keçi Kalesi Deve Güreşleri Şenliği'ne 124 deve katılırken olağanüstü bir taleple karşılaşıldı. Bu şölenin en büyük sürprizi ise CHP Genel Başkanı Kemal Kılıçdaroğlu olacak. CHP liderinin şölene katılması bekleniyor. Belevi Belediye Başkanı Özcan Işık, 'Belevi'deki Keçikalesi güreşleri artık bu konuda bir ekol olacak' dedi. Başkan Özcan Işık, deve güreşlerinin yörelerinde yüzlerce yıllık bir geçmişinin bulunduğunu belirterek şunları söyledi: 'Belevi Keçikalesi Deve Güreşi Şenliği geleneklerimizi sürdürmek ve insanlarımızı buluşturmanın yeni bir adresi olacak. Güreşlere olağanüstü bir talep geldi. Öyle ki gelen talepleri durdurmak zorunda kaldık. Yedek develer de tutarak bugünü unutulmaz kılmak istiyoruz. Deve güreşi şenliğimizde

değişik yarışmalar ve yemek tanıtımlarına da yer vereceğiz. Bu sadece bir deve güreşi karşılaşması olmayacak. Yöre insanlarımız burada hemşehriliği de tadacak. Belevi'nin sucuğu, narenciyesi, doğası ve çöp şişinin çok farklı bir tat olduğunu konuklarımıza göstereceğiz.' 'Belevi tarihin en önemli çağlarına ev sahipliği yapan bir bölge üzerinde kurulu. Bu güreşlere 30 bin kişinin katılması bekleniyor. Deve bizim kültürümüzün bir parçasıdır. Böyle olmasına rağmen beldemizde deve görmeyen çocuklar var. Hem sosyal dayanışmayı sağlamak hem de kültürümüzü yaşatmak amacıyla böyle bir etkinlik yapmaya karar verdik. Şenliğimize yoğun bir ilgi var. Tüm Egelileri yarın 10:00'da başlayacak deve güreşi şenliğine bekliyoruz'" (Yeni Asır, 03/12/2011).



Fotoğraf 4: Belevi Deve Güreşleri Şenliği afişi (Mustafa İbili arşivi).

Güreşle ilgili verilen haberde ve Belediye Başkanın konuşmasında vurguladığı konularda deveciliğe ve deve güreşlerine dair belli konular vurgulanmıştır. Bunların başında ise yerel yönetimlerin deve güreşlerinin içerisinden bizzat yer almaları gelmektedir. Yerel halka bir hizmet olarak deve güreşleri belediyeler tarafından düzenlenmekte ve deve güreşi ve deve severlerin güreş günü ve bir iki gün öncesinden bir araya gelmeleri, hoşça vakit geçirmeleri sağlanmaktadır. Ayrıca yerel halk tarafından belediye başkanından deve güreşi organize etmesi yönünde bir talep de bulunmaktadır.

Devecilik ve deve güreşlerine dair ikinci vurgulanan konu ise, güreşe gelecek olan izleyici beklentisi ve Belevi'nın tanıtılmasıdır. Deve güreşlerinin yapıldığı Çanakkale'den Antalya'ya kadar sekiz ilde deve güreşi tutkunları bulunmaktadır. Güreşe iştirak edecek olan bu tutkunlar, Belevi'nin sahip olduğu, maddi ve maddi olmayan kültürel unsurları öğrenebilecek, deneyimleyecektir. Bu da bir yerel yönetici için beldenin tanıtılmasında önemli bir fırsat olarak görülmektedir.

Vurgulanan üçüncü konu ise, deveciliğin bölge halkının kültüründe olmasıdır. Sahip olunan bu gelenek, deve güreşi pratiği ile yeni kuşaklara aktarılabilecektir. Çocukların develerle karşılaşması, aynı zamanda büyük babaların ve annelerin geçmiş hikâyelerini çocuklara aktarmalarını da sağlayacaktır.

Dördüncü olarak, deve güreşlerinin üretmiş olduğu sosyal anlam vurgulanmaktadır. İnsanların bir araya geldiği, hep beraber eğlendiği, yiyip içtiği, kaynaştığı bir alan olarak deve güreşleri, ürettiği sosyallik sayesinde de güreşe ilgi duyanlar için çekici hale gelmektedir. Davul, zurna, yeme içme kültürü, eğlence kültürü gibi pratikler deve güreşlerinden kendisini yeniden üretebilmektedir.

Son olarak ise, deve güreşlerine politik kimlik de yansımaktadır. Deve güreşini organize eden belediyeler, deve güreşlerini bir siyasal alan olarak görmekte, kendi hizmetlerini yerel halka pankart ve ilanlarla anlatmadır. Deve güreşlerinde toplanan seyirciler zaman zaman yerel yöneticiler için de politik buluşma alanları olabilmektedir. Dolayısıyla güreşi organize eden belediye başkanı, kendi siyasal partisinin yerel aktörlerini ve genel başkanını güreşe davet etmektedir. Sadece kendi partisinin değil, diğer partilerin aktörleri de güreşlere davet edilir. Siyasal aktörler için deve güreşi organizasyonları, bir politik karşılaşma alanı olabilmektedir.

Belevi Belediye Başkanı Özcan Işık'ın deve güreşleri konusunda Yörük kültürüne yapmış olduğu vurgu Türkiye'deki deve güreşlerinin sosyal, ta-

rihsel ve ekonomik kökenleri açısından önemlidir. Türk coğrafyasında Yörük kimliğinin bir parçası olarak sunulan devecilik, 1980 sonrasında kimlik konusunu popülaritesinin artması ile daha fazla önem kazanmıştır. Çünkü Deve ve Yörük kültürü arasında kurulabilecek anlamsal benzerlikler bulunmaktadır (Işık, 2016; Işık ve Erol Işık, 2019: 49). Bir kimlik, bir saygınlık aracı olan deve sahibi olma, günümüzde de Yörük kültürünün yaşatılmasında önemli kültürel göstergelerden birisi haline gelmiştir. İlk kez düzenlenen Belevi Keçi Kalesi Deve Güreşi Şenliklerini 16 Aralık 2012'de ikincisi izlemiş ve halkın yoğun ilgisi ile karşılaşmıştır.

> "Rakibiyle kıran kırana mücadele elen ve bu mücadelede galip gelen develer, sahiplerini oldukça mutlu etti. Keçi Kalesi altı Kozpınar mevkiindeki güreş sahasını dolduran binlerce kişi, deve güreşlerini heyecanla izledi. Güreşleri, Selçuk Kaymakamı Ayhan Boyacı, Belevi Belediye Başkanı Özcan Işık, Selçuk Belediye Başkan Yardımcısı Veli Keskin, Selçuk Belediyesi CHP Meclis üyeleri, dernek başkanları, siyasi parti temsilcileri ve çok sayıda güreş sever izledi. Güreşlerde en büyük heyecanı kaymakamlık kupasına yarışan Harmandalı'dan 2.Harun ile Milas'tan Ozan Efe Tsunami ile plaket için yarışan baş pehlivan develeri yaşattı. Kupa ve plaketleri deve sahiplerine Belevi Belediye Başkanı Özcan Işık takdim etti. Güreş için 90 deve çağırdıklarını, 45 çift devenin güreşeceğini ancak talep çok olduğu için güreş sayısının 100'ü aştığını belirten Belevi Belediye Başkanı Özcan Işık, güreşlere Ege, Akdeniz ve Marmara başta olmak üzere çevre il ve ilçelerdeki en ünlü develerin getirildiğini söyledi. Şenliğe katılımın oldukça güzel olduğunu, amacın burada kaynaşmayı sağlamak olduğunu ifade eden Işık, şöyle konuştu: 'Bu geleneği devam ettirmek adına yapılan bu birliktelik gayet güzel gidiyor. Biz Yörükler olarak; bozkırları, dağları mesken edindik. Dolayısıyla buradaki develer de bizim dostlarımız. Turizmi geliştirmek, daha da paylaşabilmek adına dostlarımızla birlikte olmaya çalışıyoruz.'Deve Güreşlerinin Geleceği, Bütün şehir yasası kapsamında kapatılacak olan belediyeler arasında bulunan Belevi Belediyesinin geleneksel hale getirdiği deve güreşi şenliklerinin gelecek yıl yapılıp yapılmayacağı konusundaki soru üzerine Başkan Işık, bu kararın meclisin kararı olduğunu, siyasi büyüklerin kararı olduğunu söyledi. Kaldırılan belediyeler arasında olduklarını ifade eden Başkan Işık; "Önümüzdeki yıl deve güreşi şenliklerinin üçüncüsünü gerçekleştireceğiz, ama 2014 yerel seçimlerinde Belevi belediye olmazsa maalesef yapılacak bir şey yok, bu geleneği yarım bırakmış olacağız' dedi" (www.haberler.com).

Belevi Belde başkanın vermiş olduğu demeç, deve güreşlerinin devamlılığı açısından kurumsal bir yapıya ihtiyacının zorunlu olduğunu göstermektedir. Belediyelerin yer almadığı bir organizasyonu gerçekleştirmek

bugün neredeyse imkânsızdır. Bu anlamda deve güreşlerinin kurumsal bir dayanağa sahip olması gerekmektedir. Büyük bir tesadüf eseri aynı tarihlerde Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Federasyonu, deve güreşlerinin resmi bir kurumsal yapıya kavuşturulması amacıyla kurulmuştur. Dernek tarafından gerçekleştirilen üçüncü güreş, güreşlerin yerleşmeye başlaması ve kurumsallaşması açısından oldukça önemlidir.

3. Belevi Keçi Kalesi Deve Güreşleri 2013 yılında Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Derneği ve Belevi Belediyesi tarafından düzenlenmiştir. Bölge halkı için önemli bir gelenek ve eğlence aracı olan deve güreşleri (Çalışkan, 2010; Çalışkan, 2016; Ertürk, 2019) tutkulu izleyicilerin ve deve sahiplerinin ilgisini çekebilmiştir. Alan çalışmasındaki bir katılımcı Belevi güreşlerine yönelik olarak şu değerlendirmelerde bulunmuştur:

> "Belevi'nin güreş develeri ile çıkışı 1970'li yıllarda olmuş, o zaman da Belevi'de bir kez güreş yapılmış. Sonrasında güreş de olmamış deve de olmamış. Ta ki 2011 yılına kadar. Üç kez biz yaptık güreşi, iyi de oldu. Sonra Belediye kapatıldı, kanun değişti, biz de çok üstüne düşmedik. Aslında güreş tutmuştu Belevi'de. Halkın ilgisi hem güreşlere hem güreşten bir gün öncesi deve kortejine oldukça fazlaydı. Biz Selçuk güreşini ele alınca bıraktık orayı" (G. 5).

Üç yıl düzenlenen Belevi Keçi Kalesi Deve Güreşi Şenlikleri bahsedilen tarihten sonra yapılmamıştır. Daha çok kişisel çabalar sonucu ortaya çıkan bu güreş ve güreş sahası, farklı nedenlerle tekrar edilmemiştir.

Sonuç

Belevi'deki devecilik kültürü ve deve güreşlerini anlamayı amaçlayan bu çalışma çerçevesinde öncelikle Anadolu'nun batı kıyısında konar-göçer yaşam ve buna bağlı olarak bir devecilik kültürü olduğu söylenebilir. Deve konusundaki bilgiler, deveye dair inanışlar, deveden elde edilen ürünlere yönelik tedavi edici işlevler gibi konular Belevi'deki aktörler tarafından da dile getirilmiştir.

Konar-göçer yaşamda ve ticari taşımacılıkta yaygın olarak kullanılan deve varlığı, bahsedilen kültürün oluşmasında son derece etkilidir. Tarımda ilk kapitalist hareketler Anadolu'nun batı kıyısında başladığı için, konar-göçerlikten yerleşik yaşama geçiş de yine bu bölgelerde çok hızlı ve yaygın olmuştur. Tarımda ihtiyaç duyulan iş gücü, yerleşik yaşamı zorunlu kılarken, diğer yandan da konar-göçer yaşam da devam etmiştir. Bu durum ise konar-göçer yaşamın pratiklerinin devam etmesine yol açmıştır. Konar-göçer

yaşam pratiklerinin içinde de devecilik gelmektedir. Yerleşik yaşama geçenler develere olan düşkünlüklerini devam ettirmişlerdir.

Bir dönem zenginlik ve statü göstergesi olan deve kervanları, güreş deveciliğinde eskiyi hatırlamanın bir formu haline gelerek, kültürel temsil özelliği göstermiştir. Ortaya çıkan bu durum, Belevi ve çevresindeki konar-göçer yaşam için de benzerlik göstermektedir. Belevi ve çevresindeki Yörükler için deveye gösterilen ilgi günümüzde güreş develeri ile sınırlı kalmıştır.

Devenin taşımacılıkta işlevsiz kalmaya başlaması, hayvan gücünün yerini makine gücünün alması ile Yörük insanının yoldaşı olan deve, onun hayatında çıkmaya başlamıştır. Yerleşik yaşamın eğlence pratikleri içindeki güreşler ise, devenin günümüzdeki varlığını ve kültürel temsil anlamında Yörük kimliğinin yaşatılmasını sağlamaktadır.

Belevi'deki geçmiş dönemdeki deve varlığı ve Belevi ve çevresindeki konar-göçer yaşam miras ekseninde 2011 yılından itibaren üç yıl gerçekleştirilen Belevi deve güreşleri, yerel halkın hafızasında bu kültürün önemli bir yer tuttuğunu göstermiştir. Yörüklük, konar-göçer yaşam ve kültürel temsilin canlandırılması anlamında gerçekleştirilen deve güreşleri organizasyonu, oldukça külfetli bir süreç olduğundan Belevi deve güreşleri yerel yönetim kanunu ile son bulmuştur. Oysaki kültürel miras anlamında önemli bir unsur olan deve güreşlerinin organizasyonunun yerel idareciler tarafından, kurumsal işbirliği ile devam ettirilmesi, hafızalarda hala taze olan konar-göçer yaşam pratiklerinin yeni kuşaklara aktarılması açısından son derece önem taşımaktadır.

Kaynakça

Yazılı Kaynaklar

Akar, M. (1994). Göçebe Türkmenlerde deve güreşi ve sosyo-kültürel boyutu. *I. Türk Halk Kültürü Araştırma Sonuçları Sempozyumu Bildirileri, 22-23 Aralık 1994, II. Cilt Halk Edebiyatı: Halk Müziği, Oyun Tiyatro, Eğlence, Gelenek, Görenek, İnançlar*, içinde (17-19 ss.). Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Armağan, M. (1984). *Batı Anadolu Tarihinde İlginç Olaylar.* İzmir: Uğur Ofset Matbaası.

Çalışkan, V. (2010). *Kültürel Bir Mirasın Coğrafyası.* İzmir: Selçuk Belediyesi Selçuk-Efes Kent Belleği Yayınları-3.

Çalışkan, V. (2016). *Bir Dünya kültür mirası: Anadolu devecilik kültürü ve deve güreşleri*. Aydın: İncirliova Belediyesi Kültür Yayınları.

Çulha, O. (2008). Kültür turizmi kapsamında destekleyici turistik ürün olarak deve güreşi festivalleri üzerine bir alan çalışması. *Journal of Yaşar Univesity,* 2008, Cilt 3, Sayı, 12, 1827-1852. https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/179213

Eröz, M. (1991). *Yörükler.* İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.

Ertürk, D. (2019). Kültürel bir eğlence: Geleneksel deve güreşleri. D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.), *Kültür, Gelenek ve Eğlence Deve Güreşleri*, içinde (19-40 ss). Konya: Çizgi Kitabevi.

Ertürk, D. (2017). Türkiye'de deve güreşleri. D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.), *Türkiye'de devecilik kültürü ve deve güreşleri* içinde (21-70 ss). Ankara: Gece Kitaplığı.

Ertürk D. ve Demir G. (2016). Bir enformel kimlik aracı olarak Türkiye'de deve güreşleri, D. Ertürk ve Ö. Gökdemir (Ed.), *I. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri, 17-18-19 Kasım 2016, I. Cilt, Sosyal Bilimler*, içinde (156-183). e-kitap, İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

Ertürk, D. ve Şanlı, S. (Ed.) (2017). *Türkiye'de devecilik kültürü ve deve güreşleri,* Ankara: Gece Kitaplığı Yayınları.

Ertürk, D. ve Şanlı, S. (2018). Gelenekten moderne Anadolu'da devecilik, *Turkish Studies*, 13 (26), 613-635, DOI: 10.7827/ Turkish Studies.14379

Ertürk, D. ve Thwaıtes-Diken, E.Ç. (2016). Ritüel, kültür ve iktidar: "Çökertme filmi" bağlamında deve güreşçiliğinin sosyolojik bir analizi. D. Ertürk ve Ö. Gökdemir (Ed.), *I. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-18-19 Kasım 2016, I. Cilt Sosyal Bilimler*, içinde (352-372 ss). e-kitap, İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

Gökdemir, Ö. (2019). Selçuk ve çevresinde Yörük kültürünün izleri. D. Ertürk ve Ö. Gökdemir (Ed.), *III. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-18-19 Ocak 2019, I. Cilt Sosyal Bilimler*, içinde (149-164 ss). e-kitap, İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

Işık, C ve Erol Işık, N. (2019). Yaşayan insan hazinesi ve ticari bir pratik olarak devecilik kültürü. D. Ertürk ve Ö. Gökdemir (Ed.). *III. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Ocak 2019, I. Cilt Sosyal Bilimler*, içinde (44-59 ss.). e-kitap, İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

Işık, C. (2016). Devecilik kültüründeki farklılaşmalar üzerine sosyal antropolojik bir analiz. D. Ertürk ve Ö. Gökdemir (Ed.). *I. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-18-19 Kasım 2016, I. Cilt Sosyal Bilimler*, içinde (184-200 ss). e-kitap, İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

İnalcık, H. (2009). *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, cilt 1 1300-1600, (Çev. Berktay, H.). 3. Baskı, İstanbul: Eren Yayıncılık.

Kahveci, F. (2019). *Kırsal yerleşmelerde kadınların açık kamusal alan kullanım biçimleri Belevi (Selçuk-İzmir) örneği.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Peyzaj Mimarlığı Anabilimdalı, İstanbul.

Kılıçkıran, M. N. (1987). Ege'de kış turizminin kurtarıcısı deve güreşleri. *III Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri,* (125-146 ss.), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayını.

Koyuncu-Okca, A. (2014). Geleneksel deve güreşi ve deve donanımları. Em. Gürsoy Naskali ve E. Demir (Ed.). *Deve Kitabı* içinde (43-71 ss). İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Sıddıq, A. B. ve Şanlı, S. (2020). Animals and pastoral groups in the mountainous Ömerli district of Southeast Anatolia. *Anthrozoös*, *33*(2), 153–173.

Scherzer, K.V. (2001). *İzmir 1873,* İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi Yayınları.

Şanlı, S. (2017). Çanakkale yöresinde devecilik ve geleneksel deve güreşleri: Kültürel Antropolojik bir analiz. D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.), *Türkiye'de devecilik kültürü ve deve güreşleri,* içinde (101-136 ss.). Ankara: Gece Kitaplığı Yayınları.

Şanlı, S. (2018). Devecilik kültüründe havut, havutçuluk ve havut ustaları. D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.). *Yörük Kültürü ve zanaatları,* içinde, (77- 93 ss). Konya: Çizgi Kitabevi.

Şanlı, S. (2019). Kültür ve eğlence: Devecilik ve deve güreşleri geleneği. D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.). *Kültür, gelenek ve eğlence deve güreşleri,* içinde (9-18 ss). Konya: Çizgi Kitabevi.

Tekeli, İ. (1992). Ege Bölgesi'nde yerleşme sisteminin 19. yüzyıldaki dönüşümü", B. Şahin (Yay. Kor.) *Üç İzmir,* içinde (125-141 ss). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Tuztaş Horzumlu, A.H. (2014). *Konup-göçmek, yerleşmek ve yaşamak: Sarıkeçili'lerde mekân ve anlatı,* (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Antropoloji Anabilimdalı, İstanbul.

Uygur, H.K. (2016). Necati Cumalı'nın yenilmeyen hikâyesinin geleneksel deve güreşleri açısından değerlendirilmesi, D. Ertürk ve Ö. Gökdemir (Ed.). *I. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-18-19 Kasım 2016, I. Cilt Sosyal Bilimler*, içinde (410-431 ss). İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

Yakut, İ. (2009). *Ege'nin Deve Güreşi Şenlikleri, İzmir.* İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı.

İnternet Kaynakları

Yeni Asır (2011). Belevi-Keçikalesi Deve Güreşlerine Yoğun İlgi. https://www.yeni-asir.com.tr/izmir/2011/12/03/belevikecikalesi-deve-gureslerine-yogun-ilgi adresinden 18.03. 2020 tarihinde erişilmiştir.

Haberler.com. Belevi'de Deve Güreşi Heyecanı. (2011). https://www.haberler.com/belevi-de-deve-guresi-heyecani-4175911-haberi/ adresinden 18.03. 2020 tarihinde erişilmiştir.

Kaynak Kişiler:

G. 1, E, 85, İlkokul Mezunu, Belevi'de yaşıyor, deve sahibi

G. 2, E, 82, okuma-yazma biliyor, Belevi'de yaşıyor, deve sahibi

G. 3, 58, Üniversite, Selçuk'ta yaşıyor,

G. 4, 64, İlkokul, Selçuk'ta yaşıyor, deve sahibi

G. 5, E, 38, üniversite, Selçuk'ta yaşıyor, deve sahibi

SELÇUK'TA YETİŞEN BAŞLICA MEYVELER

Şeyma Nur GÜNEŞ
Tolga AKCAN

Giriş

Selçuk, Ege bölgesinin batısında, İzmir-Aydın karayolu üzerinde yer alan İzmir'e bağlı 295 km.'lik alana kurulmuş turistik bir ilçedir. Eski adı 'Ayasuluk' olan Selçuk ilçesi, 1304 yılında Aydınoğulları Beyliği'nin eline geçmiş ve 1426 yılında Osmanlı Devleti topraklarına katılmıştır. 1914 yılında ilçenin 'Ayasuluk' olan adı Selçuk olarak değiştirilmiş ve 1957 yılında İzmir iline dâhil edilerek ilçe unvanını almıştır (izmir.ktb.gov.tr). Denize ve Efes sahiline uzaklığı 8 km. olan Selçuk ilçesinin yüzölçümünün %52'lik bölümü ormanlık alandan oluşmaktadır (selcukticaretodasi.org). Akdeniz ikliminin hâkim olduğu Selçuk'ta Yazlar sıcak ve kurak, Kışlar ılık ve yağışlı geçmektedir (izmir.ktb.gov.tr).

Selçuk ilçesinin sahip olduğu tarihi ve doğal güzelliklerin yanı sıra sahip olduğu kültürel değerler önemli bir turizm potansiyelini oluşturarak ilçe ve ülke ekonomisine büyük katkı sağlamaktadır. Turizmin yanı sıra ilçede tarım ve hayvancılık faaliyetleri de oldukça önemlidir. Özellikle zeytin, pamuk, üzüm, narenciye, şeftali üretimi tarımsal faaliyetlerin temelini oluşturmaktadır (selcukticaretodasi.org). Selçuk'un en önemli özelliklerinden birisi de ilçe tarihinin M. Ö. 6000 yıllarına dayanması ve bu toprakların üç dinin yayılıp genişlemesini sağlamış olmasıdır. Selçuk, eski çağlarda Putperestlik dünyasında Paganizm merkezi olmuştur. En güzel örneği dünyanın yedi harikasından birisi olan Artemis Tapınağı'dır. St. John ve havarilerinin bu topraklardan tüm dünyaya yaydığı Hıristiyanlık dönemine ait en iyi örnekler Meryemana Evi, Meryem Kilisesi, St. John Kilisesi ve mezarıdır. İslamiyet devrine tanıklık eden en iyi örnek ise İsa Bey Cami'dir (selcuk.bel.tr).

Ülkemizin elverişli tarım alanları çok çeşit meyve üretimine olanak tanımaktadır. Türkiye'de yetiştirilmekte olan meyve türlerinin önemli bir kıs-

mını ılıman iklim meyveleri oluşturmaktadır (Gül ve Akpınar, 2006). Selçuk ilçesi de Akdeniz iklimine sahip olması sebebiyle pek çok meyve ve sebze üretimi açısından elverişlidir. Selçuk Ticaret Odası Web Sitesi'nin verilerine göre; İzmir ili toplam tarım alanlarının %4,52'lik kısmı Selçuk ilçesinde bulunmakta ve ilçede tarım alanlarının %82'lik kısmını meyve bahçeleri oluşturmaktadır. Bununla birlikte Selçuk ilçesi meyve bahçelerinin alanı, İzmir ili meyve bahçeleri alanının %22'si kadardır ve toplam meyveliklerin alanı 122.748 dekardır. Bu alanın %63'lük kısmında yağlık zeytin üretimi yapılmaktadır. Zeytinden sonra %13.32'lik bölümünde şeftali, %8.64'lük bölümünde mandalina, %4.99'luk bölümünde ise incir üretimi gerçekleştirilmektedir (selcukticaretodasi.org).

Meyveler kolay bozulabilir bir yapıya sahip olması sebebiyle yıl boyunca taze olarak tüketilememektedir. Bu nedenle çeşitli şekillerde işlenerek veya kurutularak dayanıklı hale getirilmektedir. Meyvelerin raf ömrünü arttıran kurutma yöntemi aynı zamanda ürünleri kolay taşınabilir hale getirdiği için ürünlerde taşıma esnasında meydana gelen kayıpların azaltılması ve kalitenin korunması açısından önemli bir alternatiftir (Hasan, Ullah, Sajid ve Imtiaz, 2019). Bütün olarak veya dilimli halde kurutulabilen meyveler ülkemizde önemli bir ihracat ürünüdür. 2016 yılında 441,8 bin tona ulaşan kuru meyve ihracatında kuru üzüm, kuru kayısı ve kuru incir büyük bir paya sahiptir ve bu sektörde yapılan toplam ihracatın %74'ünü oluşturmaktadır (FAO ve T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, 2019). En eski geleneksel kurutma yöntemlerinden olan güneşte ve açık havada kurutma, kolay ve ekonomik yöntemlerdir. Ancak günümüzde bu yöntemlere kıyasla zaman ve enerji bakımından daha verimli olan yöntemler popülerlik kazanmış durumdadır. Modern kurutma yöntemleri ürünlerdeki besin değerinin kaybını en aza indirerek kaliteli ve sağlıklı ürünler sunmaktadır. Hasan vd. (2019), modern kurutma tekniklerini; güneşte kurutma, mikrodalgayla kurutma, vakumla kurutma, dondurarak kurutma, infared kurutma ve fırında kurutma şeklinde sıralamış ve son zamanlarda üstün kalite ve etkin maliyet sağlaması sebebiyle hibrit kurutma tekniğinin geliştirilmesine odaklanıldığını bildirmiştir.

Kurutulmuş meyveler, bebekler ve çocuklar için üretilen çeşitli yiyeceklerde ve çeşitli çayların üretiminde kullanılmaktadır (Barta, 2006). Bununla birlikte kuru meyveler hem sağlıklı atıştırmalık olarak hem de çeşitli kek, pasta, kurabiye ve tatlıların lezzetlendirilmesinde kullanılmaktadır. Özellikle Osmanlı mutfağında tatlı ve içeceklerin yanı sıra çeşitli et yemeklerinin ve yahnilerin hazırlanmasında kuru meyveler bolca kullanılmıştır.

Kurutma yönteminin yanı sıra pek çok farklı işleme yöntemi kullanılarak da meyvelerin dayanıklılığı arttırılabilmektedir. Bu yöntemlerden birisi olan reçel ve marmelat yapımında yüksek şeker konsantrasyonu ve düşük su içeriği sayesinde mikroorganizma faaliyetleri ile diğer kimyasal ve biyokimyasal reaksiyonları önemli ölçüde sınırlandırılmaktadır. Genellikle kahvaltıda tüketilen bu ürünler meyvenin içerisine şeker ilave edilip pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. İri meyve parçalarından oluşan gıda ürünü için reçel, parça iriliği çok küçük veya meyve ezmesi ile üretilen ürün için ise marmelat tanımlaması yapılmaktadır (Ağçam, 2019).

Diğer bir muhafaza yöntemi ise meyvelerin ezilmiş veya dilimlenmiş halde dondurulmasıdır. Bu dondurulan meyveler ise unlu mamul, şekerleme ve süt ürünlerinde kullanılmaktadır (P´atkai, 2006). En fazla üretimi yapılan diğer meyve bazlı ürün grubu da meyveli içeceklerdir. Bunlar meyve suları, meyve nektarları ve meyve içerikli alkolsüz içecekler olarak üç temel gruba ayrılmaktadır (Horv´ath-Kerkai, 2006). Meyve suyu konsantreleri ise meyve sularının buharlaştırılması ile üretilmektedir (P´atkai, 2006).

Konserve tekniğinde ise gıdayı bozan ve hastalık etmeni mikroorganizmalar ısıtma işlemiyle öldürülmekte ve meyveler uzun bir süre dayanıklı hale getirilebilmektedir (Ağçam, 2019). Topraklarımızda bol miktarda meyve yetişmesi sebebiyle uzun yıllardır dayanıklılığı arttırmak adına çeşitli yöntemlerle işlenerek geleneksel meyve ürünleri hazırlanmaktadır. Bu yöntemlere baktığımızda ise bir çeşit kurutulmuş meyve ürünü olan pestil önemli bir gıdadır. Pestil; üzüm, dut, erik gibi pek çok meyvenin püre haline getirildikten sonra ince bir tabaka halinde kurutulmasıyla elde edilen hafif, depolaması kolay ve sağlıklı bir meyve çerezidir (Kara, 2019). Genellikle kışlık yenmek için hazırlanan pestil; enerji, vitamin ve mineral değeri yüksek olan beslenme açısından önemli geleneksel gıdalarımızdan birisidir (Batu ve Kaya 2014).

Pestile benzer bir ürün olan ve meyve barı veya meyve levhası olarak da adlandırılabilen meyve derileri, çeşitli besin ögeleri içeren, ekonomik ve diğer atıştırmalıklara göre daha az kalorili bir üründür (Diamante, Bai ve Busch, 2014). Meyve derileri hazırlanırken meyveler püre haline getirilip, kaynatıldıktan sonra içerisine şeker, pektin, asit, glikoz şurubu ve renklendirici gibi katkı maddeleri ilave edilmekte ve çeşitli kurutma teknikleriyle kurutulmaktadır (Diamante vd., 2014).

Sirke, şarap, pekmez ve ekşi ise meyve bazlı diğer ürünlerdendir. Ekşi ve pekmez yapımında meyvelerden elde edilen şıra kaynatılarak konsantre hale getirilmektedir. Üzüm, dut harnup gibi meyvelerin konsantresi pekmez;

limon, turunç, nar gibi meyvelerin konsantresi ise ekşi olarak adlandırılmaktadır (Ağçam, 2019).

Meyvelerden elde edilen katkı maddeleri gıda endüstrisinde inovasyon açısından değerli bileşenlerdir (Oliveira, Amaro ve Pintado, 2018). Meyveler; unlu mamullerde, dondurulmuş tatlılarda, özellikle çocuklar için geliştirilen süt ürünlerinde, çikolatalarda, meyve bazlı sosların ve meyve dolgulu makarnaların hazırlanmasında kullanılmaktadır (P´atkai, 2006).

Meyveler besin değeri açısından oldukça yararlı bileşiklere sahiptir. Meyvelerin insan sağlığı üzerindeki etkilerine ilişkin pek çok araştırma yapılmış ve bazı hastalıklara iyi gelmekle birlikte insan vücudu üzerinde olumlu etkiler sağladığı sonucuna varılmıştır. Meyvelerin sağlığa yararlarının bilinir hale gelmesi ve bilinçli tüketici sayısının artmasıyla birlikte özellikle sağlıklı ve dengeli beslenmek isteyen bireyler tarafından meyve ürünlerine ilgi artmıştır (Oliveira vd., 2018).

Ürünlerin etiketini okuyan bilinçli tüketicilerin isteklerine cevap vermek amacıyla gıda endüstrileri meyve sularının, meyve pürelerinin ve içeceklerin besin değerini arttıracak ve aynı zamanda raf ömrünü uzatacak doğal katkı maddelerinin arayışına girmiş durumdadır (Majerska, Michalska, ve Figiel, 2019). Meyve işleme yan ürünlerinin doğal katkı maddesi olabileceğine ilişkin bazı çalışmalar yapılmıştır. Her yıl ciddi miktarlarda meyve işlenerek üretim yapıldığı düşünüldüğünde atık ve maliyet kontrolü açısından da meyve işleme yan ürünlerinin değerlendirilmesi çok önemlidir. Sahni ve Shere (2020), meyveler işlendikten sonra kalan tortunun sağlık için gerekli olan lifleri, antioksidanları ve biyoaktif bileşikleri içerdiğini belirtmiş ve unlu mamullere dâhil edilebileceğini bildirmiştir. Yapılan bir çalışmada nar kabuğundan elde edilen pektin ile reçel hazırlanmıştır. Çalışmada hem lif bakımından zengin hem de ticari pektine benzer kabul edilebilirlik oranına sahip ürün elde edildiği belirtilmiştir (Abid, Yaich, Hidouri, Attia ve Ayadi, 2018). Diğer bir çalışmada pişmiş meyvelerden elde edilen yan ürünlerin gıdalarda duyusal özellikleri ve raf ömrünü iyileştirebileceğini, yüksek değerli gıdaların üretiminde kullanılabileceği belirtilmiştir (Aguedo vd., 2012). Ayrıca turunçgil kabukları şekerlenerek atıştırmalık olarak tüketilebilmektedir (Monspart-S´enyi, 2006). Yapılan çalışmalar meyvelerden elde edilen yan ürünlerin gıda endüstrisinde yenilik ve çeşitlilik için besleyici bir katkı maddesi olarak kullanılabileceğini göstermiştir.

Bu çalışmada Selçuk'ta yetişen başlıca meyveler (şeftali, nar, üzüm, mandalina, incir, zeytin) ve kullanım alanları hakkında bilgiler verilmiştir.

Şeftali

Taş çekirdekli meyveler grubunda yer alan şeftali, hem zengin besin içeriği sebebiyle insan beslenmesi açısından hem de ticari değeri sebebiyle ekonomik açıdan önemli bir tarım ürünüdür. Değişik iklim şartlarına uyum sağlayabilen şeftalinin dışsatımı genellikle yaş olarak yapılmaktadır. Bunun yanı sıra kurutulmuş veya işlenmiş olarak da şeftali dışsatımı gerçekleştirilmektedir (Okan ve Engindeniz, 2016).

Ana vatanının Kuzey Çin olduğu düşünülen şeftali, dünya meyve üretiminde elmadan sonra ikinci sırada yer almaktadır. Türkiye'de toplam şeftali üretimi 365 bin ton civarıdır (Durmuş ve Yiğit, 2003). Yapılan araştırmalar 2027 yılına kadar şeftali üretiminde önemli miktarda artış olabileceği sonucunu ortaya koymaktadır (Uzun, Yaman ve Pinar, 2018).

İzmir'deki şeftali üretiminin %43,75'lik kısmı Selçuk ilçesi tarafından karşılanmaktadır. Ülke genelindeki üretimin ise %5,1'lik kısmını Selçuk ilçesi karşılamaktadır. Selçuk ilçesinin en önemli ihracat kalemi olan yaş sebze ve meyve ihracatında ilk sırada şeftali yer almaktadır (selcukticaretodasi.org).

İçeriğinde B vitamini, C vitamini, folik asit, kalsiyum ve birçok diğer besin maddesi içeren şeftali, aynı zamanda iyi bir lif kaynağıdır. Ayrıca şeftalinin bağışıklık sistemini güçlendirici ve kolestrol seviyesini düşürücü etkileri vardır. Bununla birlikte şeftali kabukları çok çeşitli rahatsızlıklar için bitkisel bir ilaç olarak kullanılmış ve Çin'de uzun ömürlülüğün sembolü olarak kabul edilmiştir (Siddiq, 2006). Üretilen şeftalilerin yaklaşık %50'sinden fazlası taze olarak, kalan kısmı ise dilimler halinde kurutularak, dondurularak, konserve, reçel, marmelat ve meyve suyu gibi çeşitli şekillerde tüketilmektedir (Siddiq, 2006).

Nar

Punicaceae ailesine ait olan nar, çok eskiye dayanan hem kültürel hem de ticari değeri olan bir meyvedir. Nar ayrıca tüm kutsal kitaplarda adı geçen Musevilik, Hıristiyanlık ve İslamiyet'te özel anlamlar yüklenen bir meyvedir (Kurt ve Şahin, 2013). Nar; verimliliğin, bolluk ve bereketin, üretkenliğin ve çoğalmanın, yeniden doğuşun, evliliğin, yaşam ve ölümsüzlüğün, insan sağlığının, zenginliğin, refahın, doğurganlığın, zürriyetin, olağanüstü gücün ve güzelliğin, nazardan ve hastalıklardan korunmanın sembolü olarak evrensel anlam kazanmış mitolojik bir meyvedir (Şenocak, 2016). Kaynaklarda insanoğlunun 6500 yıl öncesinden beri tanıdığı bilgisi yer alan narın (Emer ve

Pakyürek, 2019), gıda olarak kullanımının yanı sıra merhem, şampuan, duş jeli, krem, kolonya, mürekkep ve hediyelik eşya yapımı, mimarlık ve süsleme sanatı, ilaç sanayi gibi çeşitli alanlarda kullanımı mevcuttur (Kurt ve Şahin, 2013; Şenocak, 2016).

Nar tropik ve subtropik iklim meyvesi olarak bilinmekle birlikte sıcak ılıman iklim bölgelerinde de yetişebilen ihracat talebi giderek artan bir meyvedir. Dünya nar ihracatında Türkiye, İran, İspanya ve Hindistan önde gelen ülkelerdir. Türkiye'nin nar ihracatı 135,7 bin ton ve ihracat geliri 111,7 milyon dolardır. İhracat miktarı üretiminin %35.4'üdür (Dumanoğlu vd., 2015).

Ülkemizde önemli bir ihracat ürünü olan ve uluslararası alanda "Türk narı" imajına sahip olan nar meyvesi, Selçuk ilçesinde en fazla üretimi yapılan meyvelerden birisidir. İzmir'deki nar üretiminin %30,20'lik kısmı Selçuk ilçesi tarafından karşılanmaktadır (selcukticaretodasi.org; Dumanoğlu vd., 2015). Nar, lezzetinin ve geniş kullanım alanının yanı sıra içeriğindeki antioksidan maddeler ve fenolik bileşenler sebebiyle de oldukça önemlidir. İçeriğinde bulunan antioksidan maddeler antitümör etki göstermektedir. Nar ekstrelerinin Alzheimer hastalığı, osteoartrit ve obezitede kullanımı mümkün olabilmektedir (Emer ve Pakyürek, 2019). Geniş potansiyel terapötik etkilere sahip olan narın antik çağlarda çeşitli hastalıklara şifa olarak kullanıldığı bilinmektedir. Antioksidan açısından yeşil çaya eşit derecede, kırmızı şaraptan ise daha yüksek içeriğe sahip olan nar; kanser, kalp ve damar hastalıkları, diyabet ve diş eti hastalıkları üzerinde olumlu etkilere sahiptir. Bununla birlikte morötesi ışınlarından korumada da etkilidir. (Yılmaz ve Usta, 2010). Narın ayrıca yara iyileştirme potansiyeli ve grip ve sıtmaya karşı etkisi bulunmaktadır (Emer ve Pakyürek, 2019).

Nar, ülkemizde pek çok yiyecek ve içeceğin hazırlanmasında kullanılmaktadır. Özellikle nar ekşisi pek çok yöresel lezzetin içerisinde ve salata soslarında kullanılan önemli bir gıda ürünüdür. Nar pekmezi, nar reçeli ve nar jölesi nar kullanılarak yapılan diğer gıdalardandır. Nar taneleri direk tüketilebildiği gibi, aşure ve güllaç gibi çeşitli geleneksel tatlıların süslemesinde de kullanılabilmektedir. Ayrıca salataları lezzetlendirmede ve eti terbiye etmede nar kullanımı mevcuttur. Meyve suyu, şarap, likör, gazoz ve şurup nar kullanılarak hazırlanan içecekler arasındadır.

Bu denli geniş kullanım alanına sahip olan nar ile ilgili her yıl ülkemizde çeşitli bilimsel ve kültürel etkinlikler düzenlenmektedir. Bunlara örnek olarak, Doğanyol Nar ve Kültür Festivali (Malatya), Çekirdeksiz Nar Festivali (Gazipaşa – Antalya), İnhisar Nar Festivali (Bilecik), Döşemealtı Geleneksel

Nar Festivali (Antalya), Uluslararası Nar ve Minör Akdeniz Meyveleri Sempozyumu (Adana), I. Ulusal Nar Kongresi (Bilecik) gösterilebilmektedir (Kurt ve Şahin, 2013).

Üzüm

Selçuk ilçesinde en fazla üretimi yapılan meyvelerden birisi de üzümdür. İzmir'deki üzüm üretiminin %21,85'ni Selçuk ilçesi karşılamaktadır (selcukticaretodasi.org). Pek çok farklı türü olan üzümler genellikle şaraplık, kurutmalık ve sofralık olarak sınıflandırılmaktadır. Selçuk İlçesinde çekirdekli sofralık üzüm çeşidi yetiştirilmektedir. Sofralık üzümler diğer üzüm çeşitlerine göre daha aromatik ve daha iri yapıdadır (FAO ve OİV, 2016).

FAO ve OİV, 2016 verilerine göre; tarımı 100 farklı ülkede ve 7,5 milyon hektarlık geniş bir alanda yapılan üzüm, Dünya'da toplam üretim değeri en yüksek olan meyvedir. Aynı verilere göre; Türkiye %8'lik oranla en fazla sofralık üzüm üreten üç ülkeden birisidir (Çin %34, Hindistan %8). Kuru üzüm üretiminde Dünya'da ilk sırada yer alan Türkiye, üretiminin yarısından fazlasını ihraç etmektedir (FAO ve OİV, 2016). Dünya'daki en büyük ihracatçı olması sebebiyle Türkiye için kuru üzüm çok değerli bir nakit mahsulüdür.

Farklı iklim türlerine ve çeşitli topraklara uyum sağlayabilen üzüm, çeşitli şekillerde hem yaş hem de kurutulmuş olarak tüketilebilmektedir. Doğrudan tüketilebildiği gibi, kolay bozulabilir bir meyve olduğu için çeşitli şekillerde işlenerek de tüketilmektedir. Üzümden işlenerek elde edilen gıda ürünlerine meyve suyu, şarap, sirke, pekmez, reçel ve jöle örnek verilebilir. Taze üzümün yanı sıra, kuru üzümden de şıra elde edilebildiği için yıl boyunca pekmez üretimi gerçekleşebilmektedir (Batu and Kaya 2014). Kuru üzüm yüksek kaliteli unlu mamullerin üretiminde de kullanılmakla beraber aynı zamanda bazı şekerleme ürünlerinde şeker ikamesi olarak, doğal renklendirici ve tatlandırıcı olarak da kullanılmaktadır (Bhat, Desai ve Suleiman, 2006).

Selçuk ilçesine bağlı Şirince köyü üzüm şarabıyla markalaşmıştır. Şirince'de üzüm ve diğer çeşitli meyvelerden üretilen şaraplar sahip olduğu turizm potansiyeli sayesinde ilçenin ekonomisine önemli katkılar sağlamaktadır.

Üzüm ülkemizde bol yetişmesi sebebiyle geçmişten günümüze çeşitli şekillerde Türk mutfağında kullanılmaktadır. Üzüm hoşafı, pestil, cevizli sucuk, köfter, bulama gibi ürünler üzümden elde edilen yöresel lezzetlerden bazılarıdır. Pestil yapımında başlıca kullanılan meyve üzümdür ve pestil

zengin şeker içeriğine sahip olması sebebiyle ceviz, fındık gibi yağ ve protein ince zengin yiyeceklerle birlikte tüketilerek kan şekeri seviyesinin düşmesine katkıda bulunabilmektedir (Kara, 2019). Tatlı ve tuzlu birçok yemeğin lezzetlendirilmesinde kullanılan kuru üzümün Osmanlı mutfağında yaş üzümden daha çok kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca geleneksel lezzetlerimizden birisi olan sarmanın hazırlanması için asma yaprakları kullanılmaktadır.

Üzümün insan vücudu üzerinde önemli sağlık etkileri bulunmaktadır. İçeriğindeki vitamin, mineral ve aminoasitler bağışıklık sistemini güçlendirmektedir. Üzüm, vücudu virüslere karşı dirençli hale getirmekte ve içeriğinde bulunan fruktoz vücuda enerji sağlamaktadır. Ayrıca kan dolaşımını artıran ve mide rahatsızlıklarına iyi gelen üzüm, obeziteye karşı da tüketilmektedir (Çelik, 2014). İçeriğindeki antioksidanlar sayesinde merkezi sinir sistemini koruyabilen üzümün yaşlanmayı geciktirici ve cildi güzelleştirici etkisi de vardır ve bu nedenle kozmetik alanında da kullanılmaktadır (Çelik, 2014).

Mandalina

Turunçgiller familyasından olan mandalina, Dünya üzerinde toplam 33,4 milyon ton yetiştirilmektedir (Ertek, Dağdemir, Keskin, 2020). Dünya'daki mandalina üretiminin %4,6'sını karşılayan Türkiye, ülkemizdeki önemli ihracat ürünlerinden birisidir (Ertek vd., 2020). Ege Bölgesi mandalina üretiminin %22,08'ni karşılamaktadır (Dumanoğlu vd., 2015). Selçuk ilçesinde ise en fazla üretimi yapılan bir diğer meyvedir ve ilçede mandalinanın Satsuma çeşidi yetiştirilmektedir. Üretim miktarı açışından İzmir ili mandalina üretiminin %13,93'lük kısmı Selçuk İlçesi tarafından karşılanmaktadır (selcuktiticaretodasi.org).

Mandalina, sağlık üzerinde olumlu etkileri olan turunçgillerin önemli bir üyesidir. Turunçgiller, içeriğinde çeşitli vitamin, mineral ve lif gibi önemli bileşenler bulundurmaktadır. Bu bileşenler sayesinde turunçgillerin; obezite, dislipidemi, hipertansiyon ve hiperglisemi üzerinde olumlu etkilerinin olduğu saptanmıştır (Cin ve Gezer, 2017). Beslenme kalitesi açısından tüketilmesi oldukça önemli olan turunçgiller güçlü bir C vitamini ve antioksidan kaynağıdır (Goldenberg, Yaniv, Porat ve Carmi, 2018).

Genellikle taze meyve olarak tüketilen mandalinanın çeşitli şekillerde işlenerek tüketimi de mevcuttur. Mandalina; reçel, marmelat ve sosların hazırlanmasında, meyve suyu yapımında ve salataların lezzetlendirilmesinde kullanılmaktadır. Ayrıca dilimler halinde kurutularak sağlıklı atıştırmalık

olarak da tüketilmektedir. Mandalina kullanılarak üretilen bir diğer ürün de mandalina çiçeği balıdır. Çoğunlukla İzmir'in Seferihisar ilçesinde üretilen mandalina çiçeği balı; lezzetli, aromatik ve insan sağlığı açısından yararlı bir üründür. Ayrıca İzmir'in Seferihisar ilçesinde her yıl mandalina kullanılarak yapılan ürünlerin tanıtıldığı ve çeşitli gösterilerin yapıldığı mandalina şenliği gerçekleşmektedir.

İncir

Selçuk ilçesinde yetiştiriciliği yapılan bir diğer önemli meyve de *Dutgiller* familyasına ait incirdir. Kurutmalık ve sofralık olarak sınıflandırılan incir, en eski meyve türlerinden birisidir. İncir, ülkemizde tüketimi çok yaygın olduğu için ve Kur'an'da adı geçen bir meyve olduğu için kültürümüze de yansıyarak bazı atasözleri ve deyimlerde kullanılmıştır (Çalışkan, 2012). Türkiye hem kurutmalık hem de sofralık incir üretiminde ve ihracatında önde gelen ülkelerden birisidir. Dünya'daki incir üretiminin %26'sı, incir ihracatının ise %36'sı Türkiye tarafından gerçekleştirilmektedir (Çalışkan ve Polat, 2012). Türkiye'de incir tarımı 494 bin dekar alan üzerinde 299 bin tonluk üretim ile gerçekleştirilmektedir (Dumanoğlu vd., 2015).

Dünya kuru incir üretimi ise yıllara göre değişmekle birlikte 100 bin ton civarındadır. Kuru incir üretiminin %90'ını ihraç eden Türkiye, Dünya ihracatının %60'ını elinde bulundurmaktadır ve ilk sırada yer almaktadır (Dumanoğlu vd., 2015). Ege bölgesi Türkiye'deki toplam incir üretiminin %75'ini karşılamaktadır (Çobanoğlu, Kocataş, Özen, Tutmuş ve Konak, 2007). Selçuk ilçesi, İzmir ili incir üretiminin %7,48'ini karşılamaktadır (selcukticaretodasi.org).

İncir, oldukça değerli bir besin kaynağıdır. İçeriğinde bulunan lif, mineral, vitamin, fitokimyasal ve antioksidan bileşikleri sayesinde insan vücudu üzerinde olumlu etkiler sağlayabilmektedir (Çalışkan ve Polat, 2011). Ayrıca incir, Kur'an'da adı geçen bir meyve olması sebebiyle din alimleri tarafından da araştırılmış ve yapılan tefsirlerde incirin hem beslenme hem şifa hem de geçim ve ticaret açısından pek çok faydasının olduğunu açıklanmıştır (Çalışkan, 2012).

İncir hem kurutulmuş hem de yaş olarak çeşitli yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılabilmektedir. Pekmez, reçel, marmelat ve lokum, incir kullanılarak hazırlanan ürünlerdendir. Genellikle bütün halde kurutulan incir, sağlıklı atıştırmalık olarak tüketilmektedir. Bunun yanı sıra kek, pasta ve bisküvilerin içerisinde veya bazı yemeklerin lezzetlendirilmesinde de kuru incir kullanılmaktadır.

Zeytin

Zeytingiller *(Oleaceae)* familyasına ait olan zeytin, Akdeniz bölgesinde yaygın olarak yetiştirilmesinin yanı sıra Küçük Asya, Kuzey Afrika ve Güney Avrupa bölgelerine de yayılmıştır (Garcia, Luh ve Marti, 2005). Dünya'da zeytin üretimi yapan başlıca ülkeler AB, Tunus ve Türkiye'dir. Ayrıca son yıllarda Avustralya, Japonya ve Arjantin gibi ülkelerde de zeytin yetiştiriciliği yapılmaktadır (Soyyiğit ve Yavuzaslan, 2018).

2016 yılı itibariyle Türkiye'deki toplam tarım alanlarının %3.56'sını, Ege bölgesindeki tarım alanlarının ise %16.45'ini zeytinlikler oluşturmaktadır. Ege bölgesi Türkiye'deki toplam sofralık zeytin alanının %47.62'sini, yağlık zeytin alanının ise %56.16'sını oluşturmaktadır (Adigüzel ve Kizilaslan 2019). Selçuk ilçesindeki toplam 122.748 dekar meyvelik alanın %63'lük kısmında yağlık zeytin üretimi yapılmaktadır. İlçede hem yağlık hem de sofralık zeytin üretimi yapılmaktadır (selcukticaretodasi.org).

Kökeni çok eskiye dayanan zeytin ağacı, çeşitli bölgelerin kültürüne de yansımıştır. Zeytin kutsal kitaplarda, mitolojide ve efsanelerde yer almaktadır (Gökşen ve Burkay, 2020). Zeytin, insan sağlığı açısından olumlu bileşiklere sahip olup, kanseri önleyici ve tedavi edici etkisi bulunmaktadır (Peluso et al. 2019). Ayrıca zeytinyağı yüksek besin değeri ve içerdiği fenolik bileşikler nedeniyle çeşitli hastalıklar üzerinde olumlu etkisi olan sağlıklı bir yağ çeşididir (Gavahian et al. 2019).

Çeşidine, yetişme yerine, hasat yöntemine göre farklı özellikler gösteren zeytin, geçmişten günümüze sabundan yağa pek çok alanda kullanılmıştır (Garcia vd., 2005; Soyyiğit ve Yavuzaslan, 2018). Zeytin; şampuan, sabun, bakım kremi, maske, duş jeli gibi çeşitli kozmetik ürünlerinin yanı sıra geleneksel tedavide de kullanılmaktadır. Türk kültüründe kahvaltılarda sıkça tüketilen zeytin, boya maddesi olarak halıcılıkta da kullanılmıştır (mugla.ktb.gov.tr).

Sonuç

Ülkemiz, sahip olduğu verimli toprakları ve iklim koşulları sayesinde çok çeşit ve miktarda meyve üretimi yapabilmektedir. Dünya'nın en büyük üreticileri arasında yer alan Türkiye hem kendine yeten sayılı ülkelerden hem de önde gelen ihracatçı ülkelerden birisidir (FAO ve T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, 2019).

Meyvelerin kurutulması raf ömrünü uzatan ve ürünleri kolay taşınabilir hale getiren en eski yöntemlerden birisidir. Günümüzde geleneksel kurutma

yöntemlerinin yerini modern kurutma yöntemleri almıştır. Ülkemizde meyvelerin çok sayıda yetişmesi mutfak kültürümüze de yansımıştır. Tarihten bugüne işlenmiş ya da taze olarak çeşitli yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılmıştır. Reçel, marmelat, pekmez, pestil, köfter, cevizli sucuk (köme), hoşaf, şerbet gibi ürünler kültürümüzde var olan işlenmiş meyve ürünleridir.

Dünya'da fonksiyonel gıdalara olan talebin artması ve insanların atıştırmalık olarak kuru meyve veya meyve bazlı ürünlere yönelmesi, Türkiye'nin uluslararası ihracat potansiyelini de arttırmaktadır. Bununla birlikte geleneksel meyve ürünlerinin sağlıklı bir şekilde hazırlanması pazar talebini karşılama açısından önemlidir. Bu konuya ilişkin yapılan bir çalışmada meyvelerin içerisine stevia ve bal eklenerek şekeri azaltılmış fonksiyonel marmelat üretimi yapılmıştır. Çalışmada doğal tatlandırıcıların yanı sıra su olarak yeşil çay ve nar suyu eklenmiştir. Böylelikle besleyici değeri yüksek ve düşük kalorili marmelat çeşitlerinin hazırlanabileceği ortaya konulmuştur (Acoğlu ve Yolcı Ömeroğlu, 2020).

Meyvelerden üretilen fonksiyonel gıdalar, meyve suları ve çaylar, taze ve sağlıklı ürün arayışında olan tüketiciler için tercih edilen ürünlerdir. Ayrıca meyveler şeker içeriğinin düşürülmesi amacıyla da kullanılmaktadır (Oliveira vd., 2018). Meyveler sadece gıda sektöründe değil aynı zamanda ilaç ve kozmetik sektöründe de kullanılmaktadır.

İşlenen meyvelerden elde edilen yan ürünler renklendirici ve jelleştirici katkı malzemeleri olarak gıdalara ilave edilebilmektedir (P´atkai, 2006). Böylelikle doğal katkı maddelerini tercih eden tüketicilerin taleplerine de cevap verilebilmektedir. Meyve işleme sürecinden elde edilen yan ürünlerle yüksek kaliteli şarap, sirke ve meyve suyu üretmek mümkündür (Monspart-S´enyi, 2006). Doğal katkı maddesi olarak meyvelerin kullanılması hem gıdalardaki besin değerini arttırmakta hem de meyve atıklarını ortadan kaldırarak çevre kirliliğinin azaltılmasına yardımcı olmaktadır (Majerska vd., 2019). Bununla birlikte atıkların değerlendirilmesi ekonomiye de önemli katkılar sağlamaktadır.

Ege bölgesinde uygun iklim şartları sebebiyle çeşitli meyveler yetişebilmektedir. İzmir'in Selçuk ilçesi de ekonomik kalkınmanın önemli bir kısmını tarımdan karşılayan, verimli topraklara sahip bir bölgedir. Selçuk, sahip olduğu meyve bahçeleri sayesinde İzmir'deki meyve üretiminin bir bölümünü oluşturmaktadır. İlçede yüksek miktarlarda üretimi yapılan şeftali, üzüm, nar, mandalina, zeytin ve incir gibi meyveler İzmir'deki toplam üretimin önemli bir kısmını karşılamaktadır.

Selçuk ilçesinde üretilen meyvelerin içerdiği besin değeri, ispatlanmış sağlık etkileri ve geniş kullanım alanları göz önüne alındığında fonksiyonel gıda pazarına yönelik önemli bir ihracat potansiyelinin olduğu söylenebilmektedir. Bununla birlikte ilçeye ekonomik anlamda daha fazla katkı sağlayabilmek amacıyla meyvelerden yapılan ürün çeşitliliğinin tüketici talebine uygun olarak arttırılması ve meyvelerden elde edilen yan ürünlerin üretime dahil edilmesi gerekmektedir. Ayrıca taze veya kurutulmuş meyve/meyve ürünlerinin tanıtım ve pazarlamasının arttırılması amacıyla ilçede çeşitli festivaller ve şenlikler düzenlenebilir. Selçuk ilçesi aynı zamanda bir turizm kenti olduğu için meyvelerden hazırlanan ürünler turistik ürün olarak da değerlendirilebilir.

Kaynakça

Abid, M., Yaich, H., Hidouri, H., Hamadi, A., Ayadi, M. A. (2018). Effect of substituted gelling agents from pomegranate peel on colour, textural and sensory properties of pomegranate jam. *Food Chemistry* 239, 1047–54.

Acoğlu, B.ve Yolcı Ömeroğlu, P. (2020). Nar suyu ve yeşil çay ilaveli kalorisi azaltılmış fonksiyonel geleneksel karışık meyve marmelatı üretimi. *Akademik Gıda* 18(2), 143–55.

Adıgüzel, F. ve Kizilaslan, N. (2019). Ege Bölgesinde zeytin işletmelerinin maliyetleri ve sorunları. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi* 6(4), 696–709.

Aguedo, M., Kohnen, S., Rabetafika, N., Vanden Bossche, S, Sterckx, J., Blecker, C., Beauve, C. and Paquot, P. (2012). Composition of by-products from cooked fruit processing and potential use in food products. *Journal of Food Composition and Analysis* 27(1), 61–69.

Ağçam, E. (2019). Adana'da gıdaların dayandırılmasında kullanılan geleneksel yöntemler, bazı uygulama hataları, sonuçları ve önleyici tedbirler. 4. Adana Kent Sorunları Sempozyumu, Adana.

Barta, J. (2006). Fruit Drying Principles. In Y. H. Hui (Ed.), *Handbook of Fruits and Fruit Processing*,(pp. 81-93). USA

Batu, A., Kaya, C., Çatak J., Şahin, C. (2007). Pestil Üretim Tekniği. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* (1) 71-81.

Bhat, N. R., B. B. Desai, and M. K. Suleiman (2006). Grapes and Raisins. In Y. H. Hui (Ed.), *Handbook of Fruits and Fruit Processing*, (pp. 439-452). USA.

Cin, P. and Gezer C. (2017). Citrus fruits as a functional food and the relation with metabolic syndrome. *Journal of Food and Health Science* 49–58.

Çalışkan, O. & Polat, A. (2012). Morphological diversity among fig *(ficus carica l.)* accessions sampled from the Eastern Mediterranean Region of Turkey, *Turkish Journal of Agricultural and Forestry* 36 (2), 179-193.

Çalışkan, O. (2012). Türkiye' de sofralık incir yetiştiriciliğinin mevcut durumu ve geleceği. *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi* Cilt 26, Sayı 2, 71-87.

Çalışkan, O. and Polat. A. (2011). Phytochemical and antioxidant properties of selected fig *(ficus carica l.)* accessions from the Eastern Mediterranean Region of Turkey, *Scientia Horticulturae* 128, 473–478.

Çelik, H. (2014). Üzümün Besin Değeri. *Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi* 18-21.

Çobanoğlu, F., Kocataş, H., Özen, M., Tutmuş, E. ve Konak, R. (2007). Türkiye kuru incir ihracatında iklim faktörlerinin etkisinin belirlenmesine yönelik bir değerlendirme, *OMÜ Zir. Fak. Dergisi* 22(1), 11–19.

Diamante, L. M., Bai, X., and Busch, J. (2014). Fruit Leathers : Method of Preparation and Effect of Different Conditions on Qualities. *International Journal of Food Science,* Article ID 139890, 12 pages.

Dumanoğlu, H., Yeşiloğlu, T., Erdoğan, Sedat Serçe, S., Demirsoy, H., Akçay, E., Yazıcı, K., Ernim, C., Karabat S. and Özüpek, Ö. (2015). Meyve üretiminde değişimler ve yeni arayışlar. Türkiye Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi, Cilt: 1: 550-578, Ankara.

Durmuş, E, ve Yiğit, A. (2003). Türkiye'nin meyve üretim yöreleri. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* Cilt: 13(2), 23–54.

Emer, Z. ve Pakyürek. M. (2019). Narın (Punica Granatum L.) tıbbi önemi. Uluslararası Tarım ve Kırsal Kalkınma Kongresi, 710-27, Siirt.

Ertek, N., Dağdemir, V. ve Keskin, A. (2020). Türkiye'de mandalina piyasasının ekonomik analizi ve pazarlama marjları. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 51(2), 119–25.

FAO and OIV (2016). Table and Dried Grapes. *FAO-OIV Focus 2016.*

Garcia, E., Bor, S. L., and Marvin H. M. (2005). Olives. In Barrett D. M., Laszlo Somogyi, L. and Ramaswamy (Eds.), *Processing Fruits: Science and Technology*, (Second Ed., pp. 751-763). United States of America.

Gavahian, M., Mousavi, A., Lorenzo, J. M., Paulo E. S. Munekata, Izaskun Garciamantrana, Carmen, M.,. Meléndez-martínez, A. J., & Barba, F. J. (2019). Trends in food science & technology health benefits of olive oil and ıts components : İmpacts on gut microbiota antioxidant activities , and prevention of noncommunicable diseases. *Trends in Food Science & Technology*, 88, 220–27.

Goldenberg, L., Yaniv, Y., Porat,R. & Carmi, N. (2018). Mandarin fruit quality: A review. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 98(1):18–26.

Gökşen, C.ve Burkay, A.O. (2020). Kilis halk kültüründe zeytin, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi,* 9(1), 205-224.

Gül, M. ve. Akpınar, M.G. (2006). Dünya ve Türkiye meyve üretimindeki gelişmelerin incelenmesi. *Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 19(1), 15-27.

Hasan, M., Ullah, A., Sajid, S. and Imtiaz, A. (2019). Modern drying techniques in fruits and vegetables to overcome postharvest losses: A review. *Journal of Food Processing and Food Preservation* 1-15.

Horv´ath-Kerkai, E. (2006). Manufacturing Fruit Beverages, In Y. H. Hui (Ed.), *Handbook of Fruits and Fruit Processing*, (pp. 205-215). USA.

Horv´ath-Kerkai, E. (2006). Manufacturing Fruit Beverages. In Y. H. Hui (Ed.), *Handbook of Fruits and Fruit Processing*, (pp. 205-215). USA.

Kara, O. O., Küçüköner, E. (2019). Geleneksel bir meyve çerezi: pestil. *Akademik Gıda* 17(2), 260-68.

Kurt, H. & Şahin, G. (2013). Bir Ziraat Coğrafyası Çalışması: Türkiye'de Nar *(Punica Granatum L.)* Tarımı. *Marmara Coğrafya Dergisi* S. 551-574.

Majerska, J., Michalska, A. & Figiel, A. (2019). Trends in Food Science & Technology A Review of New Directions in Managing Fruit and Vegetable Processing By-Products., *Trends in Food Science & Technology*, 88, 207–19.

Monspart-S´enyi, J. (2006). Fruit Processing Waste Management, In Y. H. Hui (Ed.), *Handbook of Fruits and Fruit Processing*, (pp. 171-186). USA.

Muminjanov H. ve Karagöz A. (Eds.). (2019). *Türkiye'nin Biyoçeşitliliği: Genetik Kaynakların Sürdürülebilir Tarım ve Gıda Sistemlerine Katkısı.* Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü, Ankara.

Okan N. ve Engindeniz, S. (2016). İzmir'in Selçuk ilçesindeki şeftali bahçelerinin gelir yöntemiyle değerlemesi üzerine bir araştırma. *Ege Üniv. Ziraat Fak. Dergisi* 53 (2), 139-146

Oliveira, A., Amaro, A. L. and Pintado, M. (2018). Impact of food matrix components on nutritional and functional properties of fruit-based products. *Current Opinion in Food Science* 22, 153-59.

P´atkai, G. (2006). Fruit as an Ingredient in a Fruit Product. In Y. H. Hui (Ed.), *Handbook of Fruits and Fruit Processing,*(pp. 217-230). USA.

Peluso, I., Yarla, N. S., Ambra, R., Pastore, G., and Perry, G. (2019). MAPK signalling pathway in cancers: Olive products as cancer preventive and therapeutic agents. Seminars in cancer biology, *56*, 185–195.

Sahni, P. and. Shere, D. M. (2018). Utilization of fruit and vegetable pomace as functional ingredient in bakery products: a review. *J. Dairy & Food Res,* 37 (3) 2018: 202-211.

Siddiq, M. (2006). Peach and Nectarine. In Y. H. Hui (Ed.), *Handbook of Fruits and Fruit Processing*, (pp.519-531). USA

Soyyiğit, S. ve Yavuzaslan. K. (2018). Zeytin ihracatı ve uluslararası piyasada türkiye'nin rolünün ağ analizi yaklaşımı ile incelenmesi. *Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi,* (38), 47- 84

Şenocak, E. (2016). Halk anlatı ve inanışlarında mitolojik bir meyve: Nar. *International Journal of Eurasia Social Sciences,* 6(20),79-104.

Uzun, A., Yaman, M. ve Pınar, H. (2018). Türkiye'de ekonomik olarak yetiştiriciliği yapılan sert çekirdekli meyvelerin üretim projeksiyonu. Uluslararası Tarım Kongresi (UTAK 2018)): 79-83.

Yılmaz, B. &Usta, C. (2010). Therapeutic use of pomegranate *(punica granatum)*, *Türkiye Aile Hekimligi Dergisi*, 14(3), 146-153.

İnternet Kaynakları

Selçuk Ticaret Odası. Selçuk/ Coğrafi Yapı ve Demografi. https://www.selcuktica-retodasi.org.tr/selcuk/selcuk-cografi-yapi-ve-demografi/ adresinden 23.06.2020 tarihinde erişilmiştir.

Selçuk Belediyesi. Selçuk'a Dair. http://selcuk.bel.tr/icerik/24/40/selcuka-dair.aspx adresinden 23.06.2020 tarihinde erişilmiştir.

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Selçuk. https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77467/selcuk.html adresinden 23.06.2020 tarihinde erişilmiştir.

Selçuk Ticaret Odası. Selçuk Ekonomisi https://www.selcukticaretodasi.org.tr/selcuk/selcuk-ekonomisi/ adresinden **23**.06.2020 tarihinde erişilmiştir.

Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Zeytinyağı Kültürü. https://mugla.ktb.gov.tr/TR-73679/zeytinyagi-kulturu.html adresinden 29.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

OSMANLI DÖNEMİ VİLÂYET SALNÂMELERİ İLE CUMHURİYET DÖNEMİ YILLIKLARINDA SELÇUK (AYASULUĞ/AKINCILAR)

Yasin KAYIŞ

Giriş

Farsça kökenli *"salnâme"* kelimesi, Türkçe'de *"yıllık"* anlamına gelmektedir. Osmanlı İmparatorluğu'nda 19.yy'ın ortalarından itibaren modernleşmeye koşut olarak yayınlanmaya başlanan salnâmeler, ait oldukları yıl ve kuruma ait bilgilerin derli toplu olarak ortaya konulduğu kaynaklardır. İlk olarak 1847'de "*Devlet Salnâmesi"* adıyla yayınlanmaya başlanan bu kaynaklar daha sonra nezaret ve vilâyet salnâmelerinin de eklenmeye başlanmasıyla çeşitlenmiş, ayrıca bazı özel kuruluşlar da salnâme yayınlamıştır. Cumhuriyetin ilanından sonra da önceleri aynı adla süren bu devlet geleneği daha sonra *"yıllık"* adıyla devam etmiş; devlet yıllıkları, istatistik yıllıkları ve il yıllıkları basılmıştır (Pakalın, 1954: 105-106; Aydın, 2009: 51-54).

Salnâme ve yıllıklar, batı ülkelerindeki *"yearbook"*, *"annual"* ve *"almanac"*lar gibi, yayınlayan kurum ve kuruluşun özelliğine göre farklı bilgiler içermiştir. Yerel tarih çalışmaları bakımından özellikle 1860'ların ikinci yarısından itibaren yayınlanmaya başlanan vilâyet salnâmeleri ile cumhuriyet döneminde yayınlanan il yıllıkları özel öneme sahiptir. Bu kaynaklarda vilâyetin/ilin idari birimlerinden yöneticilerine, küçük memurlarından seçilmiş temsilcilere; demografi, yerel yönetim, eğitim, sağlık, ulaşım, ekonomi gibi alt başlıklara dair pek çok bilgiye ulaşmak mümkündür. Bazı vilâyet salnâmeleri ile il yıllıkları oldukça ayrıntılı bilgiler içerirken, bazıları nispeten yüzeysel içeriğe sahiptir (Kayış, 2012: 20).

19.yy'ın son çeyreğinden 20.yy ortalarına kadar nahiye statüsünde Kuşadası kazasına bağlı olan Ayasuluğ/Akıncılar/Selçuk hakkında Aydın

vilâyeti salnâmelerinde ve İzmir il yıllıklarında sınırlı oranda bilgiye yer yerilmiştir. Verilerin çoğunlukla kaza (ilçe) bazında düzenlenmiş olması bunun en önemli nedenidir. Nitekim Selçuk'un ilçe statüsüne kavuşmasından sonra yayınlanan il yıllıklarında daha detaylı bilgilere ulaşmak mümkün hale gelmiştir. Bu çalışmada 1879'dan 1994'e kadar yayınlanan pek çok salnâme ve yıllık incelenerek Selçuk'un yüz yılı aşkın bir zaman dilimiyle örtüşen panoraması ortaya konulmaktadır.

Kaynaklar ve Yöntem

Çalışmada ana kaynak grubu olarak Osmanlı Dönemi'nde basılan Aydın vilâyeti salnâmeleri ile Cumhuriyet Dönemi'nde basılan İzmir vilâyeti istatistikleri ve İzmir il yıllıkları kullanılmıştır. Ayrıca bazı devlet salnâmeleri/yıllıklarının yanı sıra Efes Müzesi ve Harabeleri Dostları Derneği, Başbakanlık İstatistik Genel Müdürlüğü ve İller Bankası'nın yayınladığı istatistik ve yıllıklardan da yararlanılmıştır.

Aydın vilâyeti salnâmeleri, ilki 1879'da (H.1296) sonuncusu da 1908'de (H.1326) olmak üzere toplam yirmi beş adet yayımlanmıştır. İlk salnâmelerin sayfa sayısı ve içerikleri nispeten cılızken sonraki yıllarda hem sayfa sayısı artmış hem de içerik zenginleşmiştir. Nitekim 1879 salnâmesi 143, 1880 salnâmesi 152 sayfa iken 1891 salnâmesi üç cilt ve 1193 sayfadır. Toplamda 9000 sayfaya yaklaşan bu yirmi beş salnâmede, bazı bilgiler bir önceki yılın tekrarı niteliğinde olsa da önemli bilgilere yer verilmiştir (Kayış, 2012: 21-22). Aydın vilâyetinin kapsamı ve sınırları zaman içerisinde değişse de genel olarak günümüzdeki İzmir, Aydın, Manisa, Denizli ve Muğla illerini kapsadığını söylemek mümkündür. Vilâyet salnâmelerinin içeriği de o yıllarda sancak (liva) olarak adlandırılan bu yerler ve onlara bağlı kazalarla ilgilidir. Söz konusu sancaklardaki yönetim organlarından demografik verilere, ekonomik bilgi ve verilerden eğitime kadar pek çok bilgi bu salnâmelerde yer almaktadır.

Tamamı Arap kökenli Türk Alfabesi (Osmanlıca) ile yayımlanmış olan bu salnâmelerin en zengin içeriğe sahip olan 1891 basımı, *Aydın Vilâyet Salnâmesi (R. 1307-H.1308)* adıyla yeni Türk Alfabesi ile basıma hazırlanmış ve 2010 yılında Türk Tarih Kurumu tarafından yayımlanmıştır.

Aydın vilâyeti salnâmeleri yayınlandıkları dönemde kullanılmakta olan hicri ve/veya rumi takvime göre tarihlendirilmişlerdir. Bazı sâlnamelerde bu takvimlerden yalnızca biri kullanılmışken bazılarında ise her ikisi birden kullanılmıştır. Günümüzde kullanılan miladi takvim ise bu salnâmelerin orijinal künye bilgilerinde yer almamaktadır. Öte yandan miladi yıllar, salnamelerin

orijinallerindeki yıllarla bire bir örtüşmez. Örneğin Hicri 1301 ve Rumi 1300 yılına ait Aydın Vilâyeti Salnâmesi tam olarak ve sadece Miladi 1884 yılını kapsamaz. Ancak büyük oranda bu yılla çakışmaktadır. Buna bağlı olarak salnameler üzerine yapılan pek çok çalışmada olduğu gibi bu çalışmada da takvim karmaşasını azaltmak amacıyla, salnamelerin orijinal tarihleri H. (Hicri), R. (Rumi) kısaltmalarıyla verilmiş ayrıca bu yılların en çok örtüştüğü yıl M. [Miladi] şeklinde belirtilmiştir. Aydın vilayeti salnamelerinin referans kısaltması olarak ise "AVS" ifadesi kullanılmıştır.

Aydın vilâyetinde 1908 yılında kesintiye uğrayan salnâme yayımlama geleneği Kurtuluş Savaşı'nın ardından İzmir vilâyetinin kurulmasından sonra yeniden başlamıştır. Ancak isimlendirmede ve içerikte değişiklik söz konusudur. 1923'ten itibaren 1930'ların sonuna kadar *"Vilâyet İstatistiki"* adıyla yapılan yayınlar olduğu gibi *"İstatistik Yıllığı"* adıyla yapılan yayınlar da vardır. Ayrıca 1927-1928'de *"İzmir Vilâyeti Salnâmesi"* adıyla yapılan bir yayın da söz konusudur. Özellikle istatistik adı altında yapılan yayınlarda da nitel değil nicel bir anlatım ön plandadır. Bazı yıllıklar bir yıla ait verileri içerirken bazıları iki yıllık veriler içermiştir. Verilerin ait olduğu yılların hemen ardından basılanlar olduğu gibi birkaç yıl sonra basılan yıllıklar da mevcuttur. Aynı yıllarda devlet salnâmesi/yıllığı yayımlama geleneği de devam etmiştir. Bunların ilk üçü Türkiye Cumhuriyeti Devlet Salnâmesi adıyla yayımlanan, Arap kökenli Türk Alfabesi (Osmanlıca) ile basılan; 1925-1926, 1926-1927 ve 1927-1928 yıllarını kapsayan ciltlerdir. 1928-29 yılını kapsayan ciltten itibaren *"T.C Devlet Yıllığı"* adını alan bu yayınlar yeni Türk alfabesiyle basılmaya başlanmıştır. Bu yıllıkların sonuncusunun basım tarihi ise 1941'dir (Aydın, 2009: 52).

1928 öncesinde yayımlanan istatistikler de Arap kökenli Türk Alfabesi (Osmanlıca) ile basılmıştır. Bunlardan *"1923 Senesi İzmir Vilâyeti İstatistiği"*, Erkan Serçe tarafından yayına hazırlanmış ve 2001 yılında iki cilt olarak İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından basılmıştır. 1927-1928 İzmir Vilâyeti Salnâmesi ise 1929 yılında basıldığı için yeni harflerle yayımlanmıştır.

"Vilâyet salnâmesi yayınlama geleneği, Cumhuriyet döneminde 1967 ve 1973 yıllarında toplu halde yayımlanan il yıllıkları ile sürdürülmüştür" (Aydın, 2009: 53). Ayrıca başka bazı iller gibi İzmir de 1994'te bir il yıllığı yayımlamıştır. Böylece İzmir Valiliği tarafından *"İl Yıllığı"* adı altında yapılan yayınların sayısı üç olmuştur.

Cumhuriyet Dönemi yıllıklarının da referans verilmesinde birtakım zorluklar söz konusudur. Örneğin *"İzmir Vilâyeti 1926 Senesi İstatistiki"* sayfa nu-

marasız olarak basıldığından, bu çalışmada sayfa numaraları [s…] şeklinde köşeli parantez içerisinde verilmiştir. Yine, sonraki yıllarda basılan bazı yıllıklardaki tablolarda da sayfa numarası yoktur. Bunlara referans verilirken de *"sayfa ….ya ek tablo"* şeklinde belirtilmiştir.

Söz konusu salnâme ve yıllıkların tamamı resmî kurumlar tarafından yayımlandığı için resmi birer belge ve kaynak niteliğindedir. Ancak her belge ve kaynak gibi salnâme ve yıllıkların da eleştiri süzgecinden geçirilmesi gerekmektedir. Çünkü bu kaynaklarda da kimi zaman yazım ve basım hataları ile tutarsızlıklar ve bilgi yanlışlıklarına rastlanabilmektedir. Bu çalışma kapsamında incelenen salnâme ve yıllıklarda tespit edilen bu tip durumlar metin içerisinde açıklanmaya ve konu mümkün olduğunca açığa kavuşturulmaya çalışılmıştır.

Sadece salnâme ve yıllıklara dayalı bir tarih çalışmasının, pek çok türdeki kaynağın kullanıldığı bir tarih çalışmasına nispetle daha fazla eksiklikler içereceği mutlaktır. Çünkü bu kaynaklar da diğer tüm kaynaklar gibi kısıtlı içeriklere sahiptir. Ancak bu çalışmanın amacı 1879-1994 yılları arasındaki Selçuk'un (Ayasuluğ/Akıncılar) bütüncül bir tarihini yazmak değil, söz konusu kaynaklara Selçuk'un nasıl yansıdığını ortaya koymak, yörenin genel bir panoramasını çizmek ve yeni yapılacak çalışmalara kaynak alternatifi oluşturmaktır. Yine de çalışmanın bu temel amacından sapmadan salnâme ve yıllıklarda yer almayan, kısmen yer alan ya da daha fazla açıklama gerektiren bazı olay ve olguları açığa kavuşturmak amacıyla başka kaynaklardan yararlanılmıştır. Böylece çalışmanın ana kaynaklarındaki eksikliler giderilmiş, daha derli toplu bir tablo ortaya konmuştur.

1. Aydın Vilâyeti Salnâmelerine Göre Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde Ayasuluğ

1.1. İdari Yapı ve Görevliler

Aydın vilâyeti salnâmelerinin yayımlandığı 1879-1908 yılları arasında Ayasuluğ'un idari statüsünde herhangi bir değişiklik olmamıştır. Söz konusu zaman diliminde Ayasuluğ, Aydın vilâyetinin İzmir sancağına bağlı olan Kuşadası kazasının tek nahiyesiydi (Aydın Vilâyeti Salnamesi [AVS], H.1296 [M.1879]: 92, 93; Aydın Vilâyeti Salnamesi [AVS], H.1326 [M. 1908]: 401). Davutlar ise o yıllarda henüz nahiye olmamıştı.

19.yy sonlarında *"Vilâyet"* birkaç sancağın birleşmesiyle oluşan ve vali tarafından yönetilen idari birimdi. 1892'de yapılan düzenlemeyle *"Aydın vilâyeti"*; İzmir, Aydın, Menteşe (Muğla), Denizli ve Saruhan (Manisa) sancaklarından oluşuyordu. Mutasarrıf tarafından yönetilen sancaklar (liva),

kazaların birleşmesiyle oluşan idari birimdi. 1891 yılında İzmir sancağının kazaları Kuşadası, Bayındır, Tire, Ödemiş, Menemen, Çeşme, Foçateyn, Urla, Seferihisar ve Bergama'ydı. Sonradan bunlara Nif [Kemalpaşa] de eklendi. Kazaları kaymakamlar yönetiyordu. *"Birkaç köyün toplanmasıyla meydana gelen yerleşme"* şeklinde tanımlanan nahiyeler ise daha üst idari birimlere göre biraz daha gecikmeli bir şekilde idari sistemdeki yerini almıştır. 1864 nizamnamesinde muğlak olan nahiyelerin durumu 1871 nizamnamesiyle belirginleştirildi. 1876 yılında "*Nevahi Nizamnamesi"* çıkarıldıysa da uygulama pek yavaştan alınıyordu. Bunun temelinde yatan etken ise Rusya ve Avusturya-Macaristan imparatorluklarının özellikle Balkanlardaki nahiye meclislerinde Hristiyanların yer almasının önünü açmak için baskı yapması, Osmanlı İmparatorluğu'nun da buna direnmesiydi (Ortaylı, 1985: 93, 238-239; Pakalın, 1951: 642). Yine de 1888 yılında İzmir sancağına bağlı nahiye sayısı 26'ya ulaşmıştı (AVS, R.1304 [M.1888]: 377). Ayasuluğ da bu nahiyelerden biriydi. Nahiye kuzeyden Torbalı nahiyesi, doğudan Tire kazası, güneyden Kuşadası, batıdan da Seferihisar kazası ve Kuşadası Körfezi ile çevriliydi (AVS, H.1308 R. 1307 [M. 1891]: 573).

Nahiyeler kazaya bağlı olabildiği gibi doğrudan sancak merkezine de bağlı olabilirdi. Mülki amiri *"Nahiye Müdürü"*ydü. Müdürleri Vali tayin eder, Dâhiliye Nezareti'nin onayıyla tayin kesinlik kazanırdı. Müdür, mahkûmiyeti olmayan, 25 yaşını geçmiş, okuryazar ve Osmanlı uyruklu kişiler arasından seçilirdi. Üst amirlerine karşı sorumluydu. Başlıca görevleri yasal düzenlemeleri halka duyurmak; doğum, ölüm, arazi kullanımı gibi işlerin takibini yapmaktı. Ayrıca vergi toplanmasında yardımcı olmak, gerektiğinde güvenlik güçlerine başvurmak ve onlara yardımcı olmak da görevleri arasındaydı (Çadırcı: 223; Ortaylı, 1985: 93-94). 1876'da yapılan değişiklikle, dışarıdan gelen baskılar sebebiyle nahiye müdürlerinin atamayla değil de seçimle görev başına gelmesi esas kabul edildi. Ancak bunun ayrılıkçı hareketlerin önünü açacağından endişelenen devlet, müdürün seçimle iş başına gelmesi hükmünü neredeyse hiç uygulamadı (Ortaylı, 1985: 238-239; Çadırcı: 223).

Ayasuluğ'daki resmi görevliler hakkında ilk bilgiler 1879 yılındaki ilk vilâyet salnâmesinde yer almıştır. Buna göre Nahiye Müdürü Servet Efendi'ydi. Mehmed Hurşid Efendi Naib Vekili, Enveri Efendi Kâtip olarak görev yapıyordu. Listenin devamında isimleri ve görevleri verilen Kabz-ı mal Demc Efendi, Aşar Memuru Hüseyin Ağa, Aşar Kâtibi Nizami Efendi ve Rüsumat Memuru Raşid Efendi vergi konusunda çalışan kişilerdi (AVS, H.1296 [M.1879]: 93)

Sonraki yıllarda nahiyedeki resmi görevlilerin değiştiği, ayrıca bir de *"Nahiye Meclisi"* oluşturulduğu görülmektedir. Nahiye meclisi, nahiye müdürünün başkanlığında toplanan kuruldu. Temel görevi halkın para yardımlarını ve bedenen çalışmasını organize etmek, bazı bina, köprü ve köyler arası yolları yaptırmaktı. Ayrıca kamu mallarını koruyup gözetmek, tarımın gelişimi için tedbirler almak gibi görevleri de vardı (Seyitdanlıoğlu, 1996: 95; Ortaylı, 1985: 95). Nahiye Meclisinin üyeleri seçimle belirlenirdi. 1876'da yapılan düzenlemeyle üyelerin belirlenmesinde nüfusun dinsel oranlarının esas alınması kabul edildi.

1884 yılında Mehmet Efendi'nin müdür olarak görev yapmakta olduğu Ayasuluğ'daki Nahiye Meclisi üyelerinin tamamının gayrimüslimlerden oluştuğu görülmektedir. Nitekim Yorgi Efendi, Anton Efendi, Hacı Sava Efendi ve Yanko Efendi *"Nahiye Azası"* olarak kayıtlarda yer almıştır. Aynı yıl nahiyede Tahrirat Kâtibi Hamdi Efendi, Mahtahrirat Vergi Kâtibi Said Efendi, Rüsûm-u Sitte Memuru Ali Efendi, Polis Ahmed Efendi ve Aşar Ambar Memuru Mehmed Efendi de görev yapıyordu (AVS, H. 1301 R.1300 [M.1884]: 84).

1889 tarihli Aydın Vilâyeti Salnâmesi'nde atanmış görevliler daha azalmış durumdadır. Söz konusu yılda Ayasuluğ'da Müdür Mehmed Efendi, Tahrirat Kâtibi Mehmed Efendi, Vergi Kâtibi Abdullah Efendi'ydi. Pandiz ve Anastas Ağalar ile Hacı Manol ve Hacı Nikolaki Efendiler ise nahiye meclisi üyeleri olarak görev yapıyordu (AVS, R.1305 [M.1889]: 93-94). Aynı yıllarda Ayasuluğ'da yaşayan 1800 civarındaki müslümanın ise nahiye meclisinde temsil edilmemesi dikkat çekicidir. Ancak 1891 yılındaki salnâmede bu durum değişmiş görünmektedir. Nitekim Mehmet Efendi'nin müdür olarak görev yaptığı nahiyede meclis üyeleri arasında Kavanhi oğlu Manol, Manyot oğlu Yanako ve Andon Efendi'nin yanı sıra İbrahim Efendi de bulunuyordu (AVS, H.1308 R. 1307 [M. 1891]: 124). Ne var ki bu durumun fazla uzun sürmemiş olduğu anlaşılmaktadır. Örneğin 1895 yılında nahiye görevlileri şu kişilerden oluşmaktadır: Müdür Ahmed Efendi, Aza Yanako Efendi, Aza Hacı Dimitri Efendi Aza Simo Efendi, Aza Sişağ oğlu Nikolaki Efendi, Tahrirat Kâtibi Mehmed Efendi (AVS, H. 1313 [M.1895]: 263).

Salnâmelerde nahiyedeki görevlilerin en fazla olduğu yıl 1898'dir. Bunun başlıca sebebinin yabancı alacaklıların Osmanlı İmparatorluğu'ndaki alacalarını tahsil etmek üzere kurulan Düyun-u Umumiye teşkilatı ile Reji idaresinin Ayasuluğ nahiyesinde de faaliyette olmasıdır. Söz konusu yılda nahiyedeki görevliler şunlardır:

1898'de Ayasuluğ'daki Görevliler

Görevi	Adı
Müdür	Abdullah Efendi
Tahrirat Kâtibi	Şefik Efendi
Nahiye Meclisi Üyesi	Nikolaki Efendi
Nahiye Meclisi Üyesi	Hacı Manol
Nahiye Meclisi Üyesi	Hacı Simo
Telgraf Memuru	Kemal Efendi
Orman Tezkere Muharriri	Bedos Efendi
Piyade Kolcusu	Ali Bey
Piyade Kolcusu	Mehmet Efendi
Rüsumat İkinci Kâtibi	İbrahim Efendi
Mubassır	Süleyman Efendi
Düyun-u Umumiye Baş Kâtibi	Mehmet Efendi
Düyun Tuz Anbarı Emini	Mehmet Efendi
Düyun Kantarcı	Ahmet Ağa
Reji Müdürü	Sonublu Efendi

Kaynak: (AVS, H. 1316 [M.1898]: 232).

Son Aydın vilâyeti salnâmesinin yayınlandığı tarih olan 1908'de ise nahiyede Mustafa Tevfik Efendi Müdür, Ali Efendi Tahrirat Kâtibi, Osman Efendi Polis olarak görev yapıyordu. Nahiye Meclisi üyeleri de Mihal Efendi, Yanako Efendi, Dimni Dimitro Efendi'ydi (AVS, H.1326 [M. 1908]: 399).

1.2. Nüfus ve Yerleşme

Ayasuluğ, ilk Efes kentinin kurulduğu yerdeki tepe ile bu tepenin çevresinde yer alıyordu. İlk Efes kentinin var olduğu dönemde burası deniz kıyısındaydı. Ancak sığ körfezin dolması sonucunda Efes daha batıya, şimdiki harabelerin olduğu yere taşındı. Ne var ki buradaki limanın da kumlarla dolması sonucunda Efes eski önemini kaybetti ve şehrin eski kurulduğu yerde yeni bir yerleşim yeri canlanmaya başladı. Bu şehir Havari St. John'a atfen Ayasuluğ adıyla anıldı (Emecen, 1991: 225, 226).

Şehrin Türkler tarafından kesin olarak ele geçirilmesi sonrasında, Aydınoğulları döneminde, Ayasuluğ önemli bir deniz üssü ve ticaret merkeziydi. Canlılık Osmanlı hâkimiyetine geçtikten sonra da XVI. yy'a kadar sürdü. XV. yy'ın ikinci yarısında Ayasuluğ 11 mahalle, 1850'si Müslüman, 350'si Hristiyan olmak üzere 2200 dolayında nüfusa sahipti. XVI. yy'da mahalle sayısı azalmakla beraber nüfus artmaya devam etmişti. 1575'te 2900'ü Müslüman, 300'ü Hristiyan olmak üzere 3200 civarında nüfusu vardı. Ayasuluğ kazasına bağlı köy sayısı 125, mezra sayısı da 25'ti (Emecen, 1991: 226).

Ayasuluğ XVII. yy'da, ticaret yollarının değişmesi, İzmir limanının gelişmeye başlaması ve Kuşadası'nın büyümesi sonucunda önemini kaybetmeye başlamıştır. 1660'lara doğru nüfusu 500'ün bile altına düşmüş, yüzyılın sonuna doğru ahalisi dağılmış, az nüfusa sahip küçük bir yerleşim yeri haline gelmiştir. Evliya Çelebi ile Kâtip Çelebi'nin verdiği bilgilere göre Ayasuluğ artık yüz hanesi, yirmi civarında dükkânıyla harap bir köye dönüşmüştü. Bu gerilemede salgın hastalıkların da rolü vardı. Gerileme XVIII ve XIX. yy'larda da sürdü. Dönemin seyyahlarına göre harabeler, geçmişin ihtişamı hakkında ipuçları verse de artık Ayasuluğ birkaç Türk ailenin yaşadığı viran bir köydü (Emecen, 1991: 227; Arıkan, 1990: 167-168).

Aydın vilâyeti salnâmelerine göre XIX. yy sonundaki Ayasuluğ, XV ve XVI. yy'lardaki nüfus profilinden oldukça farklı bir görünüme sahipti. Ayasuluğ köyündeki nüfus iyice azalmıştı. Nahiyenin genelindeki Rum nüfusu ise Müslüman nüfustan oldukça fazlaydı.

1889 yılında yayımlanan Aydın Vilâyeti Salnâmesi'nde nahiyenin nüfus bilgileri oldukça ayrıntılı verilmiştir. Buna göre söz konusu yıllarda Ayasuluğ nahiyesinde toplam 4499 kişi yaşıyordu. Bu nüfusun 1282'si erkek, 1346'sı kadın olmak üzere 2628'i *"Yerli Rum"*; 946'sı erkek, 925'i kadın olmak üzere 1871'i de *"Yerli İslam"*dı (AVS, R.1305 [M.1889]: 193).

1891 yılı Aydın Vilâyeti Salnâmesi'nin iki ayrı yerinde Ayasuluğ nahiyesinin nüfusu 2228'i erkek, 2271'i kadın olmak üzere toplam 4.499 olarak verilmiştir. Bu sayılar etnik/dinsel aidiyet hariç 1889 salnâmesindeki verilerle aynı içeriği ifade etmektedir. Söz konusu salnâme nüfusun toplam sayısı ve cinsiyet dağılımı konusunda yeni bilgiler vermese de köylerin nüfus sayısını içermesi açısından son derece önemlidir. Ancak bu konuda çelişkili bilgiler mevcuttur. Çünkü bu salnâmede köy nüfus sayılarının verildiği listede Ayasuluğ'a bağlı olan köy sayısı 12 olarak gösterilmiş, ancak başka bir sayfada nahiyenin köy sayısının 16 olduğu belirtilmiştir. Yine listenin orijinalinde Çirkince'nin nüfusu "53" kişi olarak gösterildiği halde, başka bir sayfada 2615 kişi olarak gösterilmiştir. 322 nüfusa sahip olan Ayasuluğ köyündeki ise bina sayısı "3"tür ki bunun bir basım hatasından kaynaklanmış olduğu şüphesizdir. Ayrıca salnâmenin 573. sayfasında verilen 4.499 nüfus ile çizelgede verilen nüfusun toplamı birbirini tutmamaktadır. Listeye göre toplam nüfus 4.554 kişidir. Yani arada 55 kişilik bir fark vardır. Bu da muhtemelen 14 binaya sahip Pranka/Pranga köyünün nüfus sayısının, Civaşir köyüyle karıştırılıp fazla yazılmasından kaynaklanmış olmalıdır. (AVS, H.1308 R. 1307 [M. 1891]: 407, 465-466, 573). Yine de salnâme bir bütün olarak değerlendiril-

diğinde, Ayasuluğ'un 1891 yılındaki nüfus profili büyük oranda ortaya çıkmaktadır. Burada en dikkat çekici husus Çirkince'nin Ayasuluğ köyünden yaklaşık sekiz kat daha fazla nüfusa sahip olmasıdır.

Ayasuluğ Nahiyesinin Köyleri (1891)

Sıra	Köyün Adı	Nüfus	Binalar
	Ayasuluğ Karyesi	322	3
	Çirkince Karyesi	2615	627
	Hamidiye Karyesi	53	41
	Pranka Karyesi	165	14
	Civasir Karyesi	165	44
	Kuyumcu Karyesi	148	40
	İcadiye Karyesi	129	26
	Barutçu Karyesi	214	38
	Şeyhler Karyesi	98	21
	Arvalya Karyesi	103	25
	Kozpınar	319	68
	Belevi	223	62
	Toplam	4.554	1.009

Kaynak: (AVS, H.1308 R. 1307 [M. 1891]: 465-466).

1891 yılı salnâmesinde 12 ve 16 olarak verilen köy sayısı 1898 salnâmesinde 14 olarak verilmiştir. Bu listede 1891'den farklı olarak Hayriye ve Burhan köyleri yer almaktadır.

Ayasuluğ Nahiyesinin Köyleri ile Kaza ve Nahiye Merkezine Uzaklıkları (1898)

	Köyün Adı	Nahiye Merkezine		Kaza Merkezine	
		Saat	Dakika	Saat	Dakika
1	Arvalya Karyesi	3	30	2	30
2	Hamidiye Karyesi	2	30	5	
3	İcadiye Karyesi	1	30	6	
4	Hayriye Karyesi	1		6	30
5	Belevi Karyesi	5		6	
6	Branka Karyesi	3	30	5	
7	Kozpınar Karyesi	6		7	
8	Kuyumcu Karyesi	2	30	3	30
9	Şeyhler Karyesi	2	30	3	30
10	Çivasir Karyesi	2	30	3	30
11	Burhan Karyesi	3		2	30
12	Barutcu Karyesi	3		4	30
13	Çirkince Karyesi			6	
14	Ayasuluğ Karyesi	1	30	4	

Kaynak: (AVS, H. 1316 [M.1898]: 236-237).

1908 tarihli son Aydın Vilâyeti Salnâmesi'nde ise Ayasuluğ nahiyesine bağlı köy sayısı 14 olarak verilmiştir. Ancak köyler arasında Çirkince ve Ayasuluğ sayılmamış, 1898'deki listeden farklı olarak da Kozpınar Aşireti ile Şadiye köylerinin adı yer almıştır (AVS, H.1326 [M. 1908]:401). Çirkince ve Ayasuluğ köyleri de hesaba katıldığında nahiyedeki köy sayısı 16'ya çıkmaktadır.

Tüm bu bilgiler doğrultusunda *"idari yapının tam oturmadığını, çeşitli nedenlerle yeni köylerin ortaya çıktığını veya civar kazalardan buraya eklenmeler olduğunu"* söylemek mümkündür (Günay, 1998:360). Örneğin Kozpınar Köyü'nün yanı sıra bir de Kozpınar Aşireti adıyla yeni bir köyün listelere girmeye başlaması kuvvetli olasılıkla Kozpınar köyünün çok yakınına bir Yörük aşiretinin yerleşmesiyle mümkün olmuştur. Yine bu döneme dair altı çizilmesi gereken bir nokta, Cumhuriyet Dönemi'nde Selçuk'a bağlanacak olan Havucculu/Havutçulu, Sultaniye ve Aziziye [Çamlık] köylerinin Osmanlı'nın son döneminde Ayasuluğ'a değil doğrudan Kuşadası kazasına bağlı olmasıdır (AVS, H.1326 [M. 1908]:401).

Köylere dair bilgileri incelerken dikkat çeken bir başka husus 1898 tarihli salnâmedeki köyler ile bunların nahiye ve kaza merkezine olan uzaklıklarıdır. Bu listede Çirkince'nin nahiye merkezine uzaklığı verilmezken, Ayasuluğ'un merkeze uzaklığı 1 saat 30 dakika olarak verilmiştir. Bu durumda Osmanlı'nın son döneminde Çirkince Köyü'nün nahiyenin merkezi durumunda olduğu, nahiyeye adını veren Ayasuluğ'un ise nahiyenin bir köyü durumunda olduğu anlaşılmaktadır. Nitekim 1908 tarihli Aydın Vilâyeti Salnâmesi Çirkince'nin nahiye merkezi olma durumunu tartışmaya yer vermeyecek kadar netleştirmekte ayrıca köye dair önemli bilgiler vermektedir. Bu salnâmede günümüz Türkçesi ile şunlar söylenmiştir:

> "Ayasuluğ nahiyesinin merkezi Çirkince köyüdür. Bini aşkın hanesi olan bu köyün sakinleri tamamen Rum olup ana dilleri Türkçe'dir ve eski şive (şive-i kadime) ile konuşurlar. Köyün sokakları pek dar olmasına rağmen bir dağ tepesinde kurulmuş olduğundan havası temiz ve suları lezizdir. Bu köy sakinlerinin bahçe ve tarlaları dağ eteklerinde, Ayasuluğ civarında ve ovada olduğundan yazın genellikle Ayasuluğ'a inerler" (AVS, H.1326 [M. 1908]:409).

Çirkince'nin merkezi konumuna rağmen bu salnâmede Ayasuluğ köyü de tamamen göz ardı edilmemiştir. Çirkince'ye bir buçuk saatlik mesafede yer aldığı bilgisine yer verilen bu köyün Aydın demiryolu üzerinde olduğu, sakinlerinin Müslüman ve Rumlardan oluştuğu, nüfusun günden güne artmakta olduğu bildirilmiştir. Artık köy halinde olan Ayasuluğ'un konum

olarak çok büyük tarihi öneme sahip olduğu da belirtilmiş ve antik Efes kenti ile kazı çalışmaları hakkında iki sayfalık bilgi verilmiştir (AVS, H.1326 [M. 1908]:409-411).

1.3. Ulaşım

Temeli 1858'de atılan İzmir-Aydın demiryolu hattı Anadolu toprakları üzerindeki ilk şehirlerarası demiryolu hattıdır. İngiliz sermayesiyle yapılan hat 1860'ta Torbalı'ya, 1861'de Kozpınar'a, 1862'de Ayasuluğ'a, 1866'da da Aydın'a ulaştı (Atilla, 2002:63-81). İlk plana göre demiryolu Ayasuluğ'dan geçmeyecekti. Ancak Aydın Dağlarını geçecek olan Selatin tünelinin açılamaması planın değişmesine ve güzergâhın Ayasuluğ üzerinden devam etmesine yol açtı. Ne var ki demiryolu döşemek için müthiş elverişli olan Kozpınar-Ayasuluğ arasındaki 11 km'lik araziyi aşmak, şirket içi yolsuzluklar sebebiyle on ay sürdü (Kurmuş, 2008:109-111). 15 Eylül 1982'de demiryolunun Ayasuluğ'a ulaşmasıyla, antik çağdan yüzyıllar sonra kentin yeniden canlanması ihtimali doğmuştu. Nitekim bu olayın hemen ardından İzmir'deki Grand Huck Otel'in sahibi Huck ailesi ile Aydın Demiryolu Kumpanyası ortak olarak Ayasuluğ'a bir otel inşa ettiler. Demiryolunun gelişi hem günümüzdeki turistik Selçuk ilçesinin gelişiminin önünü açtı hem de arkeolojik eserlerin yurt dışına kaçırılması için bir fırsat oldu (Kurmuş, 2008:67). Tabii yöredeki üretim, pazarlama ve ulaşım imkânları da bir daha geri dönülmez biçimde değişti. Artık İzmir'den, demiryolu güzergâhındaki diğer istasyonlar gibi, Ayasuluğ'a da çok daha kısa bir sürede ulaşılabiliyordu. Kervan ulaşımının sonunu getiren bu gelişme aynı zamanda ihracata yönelik tarım ürünlerinin daha hızlı ve ekonomik biçimde pazarlanmasını kolaylaştırıyordu. Diğer yandan tarihi değerleri görmek ve kutsal mekânları ziyaret etmek isteyen ziyaretçiler için artık Ayasuluğ'a ulaşmak hiç de zor değildi. Nitekim demiryolunun Ayasuluğ'a ulaşmasından sonra kenti ilk ziyaret eden kişilerden biri dönemin padişahı Sultan Abdülaziz olmuştur. 1863 yılında Mısır seyahati dönüşünde İzmir'e uğrayan Sultan ayağının tozuyla trene binmiş ve geleceğin padişahı Şehzade Abdülhamit ile birlikte demiryolunun ulaştığı son istasyon olan Ayasuluğ'a geçmiştir. Ayasuluğ'da demiryolu yetkililerinden bilgi alan Sultan yerel konularla da ilgilenmiş, burada yemek yiyip halkla temas kurduktan sonra akşama doğru İzmir'e yine trenle dönmüştür (Aksüt, 1944:43-46)

XVII. yy'dan itibaren giderek önemini yitiren, Evliya Çelebi'nin ziyareti sırasında 120 haneden ibaret olan, seyyah Tavernier'in şehre benzetemediği,

XIX. yy'daki seyyahların anlatımına göre ise birkaç Türk ailenin oturduğu küçük bir köy olan Ayasuluğ; demiryolunun gelişiyle biraz olsun canlanmış, istasyon civarına yeni binalar yapılmıştır (Emecen, 1991:227).

Salnâmelerde verilen bilgilere göre İzmir'den Ayasuluğ istasyonuna 1,5-2 saatte ulaşılabiliyordu (AVS, H.1308 R. 1307 [M. 1891]: 573; AVS, H.1317 [1899]: 221). Günümüzdeki Selçuk sınırları içerisinde üç istasyon vardı. Kozpınar ve Ayasuluğ istasyonları nahiyeye bağlıydı. Aziziye ise o dönemde doğrudan Kuşadası'na bağlı bir köydü. Yine salnâmelerden Ayasuluğ-İzmir arasındaki yolcu taşıma ücretlerine ulaşmak mümkündür. Yaklaşık yirmi beş yıllık zaman dilimi incelendiğinde ulaşım ücretinin bir süre sabit kaldığı, sonradan da ucuzladığı görülmektedir.

Punta (Alsancak) ile Ayasuluğ Nahiyesi Arasında Yolcu Taşıma Ücretleri (Kuruş)

Yıl			Kozpınar	Ayasuluğ	Aziziye
1884	Tek Yön	Birinci Mevki'	42	48	56
		Üçüncü Mevki	30	35	42
	Gidiş-Dönüş	Birinci Mevki'	63	73	84
		Üçüncü Mevki	45	53	53
1891	Tek Yön	Birinci Mevki'	42	48	56
		Üçüncü Mevki	30	35	42
	Gidiş-Dönüş	Birinci Mevki'	63	73	84
		Üçüncü Mevki	45	53	63
1908	Tek Yön	Birinci Mevki'	24	30	40
		Üçüncü Mevki	16	20	27
Punta (Alsancak) İstasyonuna Uzaklık (Mil)			41	48	53 ½

Kaynak: (AVS, H. 1301 R.1300 [M.1884]: 66; AVS, H.1308 R. 1307 [M. 1891]: 319-320; AVS, H.1326 [M. 1908]: 188).

Kaza merkezine 19 km. uzaklıktaki Ayasuluğ'a demiryolunun gelmesi Kuşadası'nın da İzmir ve Aydın'a ulaşımını kolaylaştırmıştı. Hatta 30 Nisan 1888'de Osmanlı Hükümeti ile Aydın Demiryolu Kumpanyası arasında imzalanan sözleşmede Ayasuluğ ile Kuşadası arasına da bir hat döşenmesi ihtimali gündeme gelmiştir. Sözleşmeye göre yirmi yedi yıl içerisinde kumpanyanın döşemeye karar verebileceği yedi güzergâh alternatifinden biri Ayasuluğ-Kuşadası demiryolu hattıydı. Kumpanyanın buna karar vermesi halinde devlete beyan etmesi ve iki sene içinde hattı tamamlaması gerekiyordu (AVS, H.1308 R. 1307 [M. 1891]: 321-325). Ancak bu olasılık hiçbir zaman hayata geçmemiş ve kâğıt üzerinde kalmıştır.

Demiryolunun gelişi Ayasuluğ-Kuşadası arasındaki karayolu ulaşımının önemini artırmıştı. Ancak 1885 yılında bile bu yolun tamamının düzgün olmadığı anlaşılmaktadır. Uzunluğu 18.500 metre olarak verilen yolun sadece

2000 metresi şose, 5000 metresi de düzeltilmiş topraktı (AVS, R.1300 H.1302 [M.1885]:266). 1891 yılında, nahiye ile kaza merkezini birbirine bağlayacak hatta Söke'ye kadar devam edecek yolun yapımında önemli ilerlemeler sağlanmış görünmektedir. Ayasuluğ'dan Kuşadası ve Söke'ye kadar yapılmakta olan karayolunun 18.800 metresi tamamlanmış, geri kalan kısmın toprak düzeltmesinin 1000 metresi bitirilmiş, 2500 metresine de başlanmıştı. 13 taş ve ağaç menfez yapılmış, toplamda 19.000 metreden fazla duvar yapılmıştı (AVS, H.1308 R. 1307 [M. 1891]: 526-527). Yine de 1899'da verilen bilgilere göre Kuşadası-Ayasuluğ arası arabayla 2,5-3 saat sürüyordu (AVS, H.1317 [1899]: 221).

1908 yılına gelindiğinde Ayasuluğ ile kaza merkezi Kuşadası arasında 19 km'lik bir şose uzanıyordu ve Ayasuluğ İstasyonu Kuşadası'ndan yapılan ihracat için önemli bir çıkış kapısıydı (AVS, H.1326 [M. 1908]: 402-403). Ayrıca yaklaşık 62 km uzunluğundaki Ayasuluğ-Kuşadası-Söke-Balatçık yolunun 40 km'yi aşkın kısmı tamamlanmış, geri kalan kısmında da ilerleme sağlanmıştı. Ancak aynı yıl Torbalı-Ayasuluğ ve Tire-Ayasuluğ arasında karayolu olduğuna dair bir bilgi herhangi bir bilgi yoktur (AVS, H.1326 [M. 1908]: 768-769). Aslında bu sadece Ayasuluğ'a has bir durum değildir. Çünkü demiryolu ile birbirine bağlanan istasyonlar arasında karayolu yapmak daha hızlı, ekonomik ve konforlu bir ulaşım sağlayamadığından o yıllarda gereksiz görülüyordu.

1.4. Efes/Ayasuluğ Tarihçesi ve Arkeolojik Çalışmalar

Aydın vilâyeti salnâmelerinde her ne kadar Ayasuluğ nahiyesi hakkında sınırlı bilgilere yer verilmiş olsa da nahiyenin tarihi değeri her zaman belirtilmiştir. Sunulan bilgiler yeni ulaşılan bilgiler ışığında güncellenmiş, kimi zaman da (özellikle İsa Bey Camii konusunda) bazı yanlışlıklar içermiştir. Yine de salnâmelerden Osmanlı devlet yönetiminin Efes'in tarihi değeri ve yürütülmekte olan kazı çalışmaları hakkında duyarlı olduğu gerek antik kentin gerekse de o yıllarda harabe halinde olan İsa Bey Camii'nin tanıtımına önem verdiği anlaşılmaktadır.

İlk salnâme olan 1879 salnâmesinde bile Kuşadası kazası hakkında bilgi verilirken *"Meşhur Efisos yani Ayasuluğ şehri kadimi buraya merbuttur"* notu düşülmüştür (AVS, H.1296 [M.1879]: 94). 1884 tarihli salnâmede ise bu konuda biraz daha ayrıntılı bilgilere verilmiştir:

> "Meşhur Ayasuluğ şehr-i kadimi bu kaza dâhilindedir. Bedai şube-i alemdan madud olup milad-ı İsa aleyhisselamdan üç yüz elli altı sene mukaddem Erostrat namında bir ademin yakmış olduğu 'Diyana' mabed-i meşhu-

> runun harabeleriyle Aydınoğlunun altıncı asr-ı hicride inşa ettirdiği cami-i şerifin asar-ı bakiyesi nazar-ı erbab-ı temaşaya elyevm hayret bahş olmaktadır" (AVS, H. 1301 R.1300 [M.1884]: 85)

Bu metinde de geçtiği üzere günümüzde *"Artemis Tapınağı"* olarak adlandırılan antik yapı salnâmelerde daima *"Diyana Mabedi"* şeklinde yer almıştır. Yine metinden anlaşılacağı gibi daha 1880'lerde bile *"Diyana Mabedi"* ile İsa Bey Camii, meraklıları tarafından hayrete incelenmekteydi.

1891 tarihli Aydın Vilâyeti Salnâmesi'nde Kuşadası'na dair tarihi bilgiler verilirken daha çok Ayasuluğ/Efes üzerinde durulmuş, yörenin antik dönemi hakkında iki sayfa bilgi verilmiştir. Ayrıca bu bölümde Ayasuluğ Kalesi ile İsa Bey Camii'nin fotoğrafları da vardır. Ancak daha önce *"Aydınoğlu"*na atfedilen cami için bir isim zikredilmemiş, fotoğrafın altına *"Asar-ı Selçukiyeden Bir Cami Harabesi"* yazılmıştır. Efes/Ayasuluğ'un tarihçesine dair metinde Efes şehrinin Foça ve Milet'le kıyaslandığında daha düşük bir ticaret hacmine sahip olduğu, buna rağmen dünyanın yedi harikasından biri olan *"Diyana Mabedi"* sebebiyle şöhret kazandığı belirtilmiştir. Metinde, bu mabede dair antik kaynaklara da atıf yapılarak oldukça ayrıntılı bilgilere yer verilmiştir. Mabedin inşa edilmesi, Erostrat isminde bir kişi tarafından yakılması, tekrar inşa edilmesi, mimari özellikleri, İmparator Konstantin döneminde yıkılması ve bazı sütunların Ayasofya'nın inşasında kullanılması anlatılmıştır. Ayrıca 1869 yılında ve sonraki birkaç yılda İngiltere Hükümetinin araştırma ve kazı için izin istediği, bu konuda çalışmalar yürüten J. T. Wood'un çabalarıyla mabedin yerinin keşfedildiği bildirilmiştir. Metinde yörenin Türklerin eline geçmesiyle ilgili bilgiler verilirken Aydınoğulları ya da Selçuklulardan söz edilmemiş daha muğlak bir ifade kullanılarak *"Ehl-i İslam"*ın eline geçmesinden bahsedilmiştir (AVS, H.1308 R. 1307 [M. 1891]: 815-817).

1903 ve 1905 salnâmelerinde Efes antik kentinin kalıntıları ile *"Selçuklulardan kalma gayet sanatkârane bir caminin harabesi"*nin Ayasuluğ'da olduğu belirtilmiş, her yıl bol miktarda ziyaretçinin cami ve antik kent kalıntılarını görmek üzere Ayasuluğ'a geldiği bildirilmiştir (AVS, H.1321 [M.1903]: 173; AVS, H.1326 [M.1905]: 169). Anlaşılan, daha 20.yy'ın başlarında Ayasuluğ modern anlamda kültür turizminin odak noktalarından biri haline gelmeye başlamıştır.

Son Aydın vilâyeti salnâmesinde Efes'in Karyalılar tarafından kurulduğu, İyonlar zamanında büyük bir mamuriyete ulaştığı belirtilmiş, var olduğu dönemde de medeni dünya tarafından bilindiği vurgulanan *"Diyana Mabedi"*nin tarihçesi anlatılmıştır. Bu salnâmede ayrıca Efes'te ilk Hristiyan mabedinin, havarilerden "*Ayosteologos"* namıyla tanınan Yuhanna tarafından

inşa edildiği ve *"Ayasuluğ"* adının da bu nama atfen söylendiği belirtilmiştir. Yine isim verilmeden harabelere yakın yerdeki camiden (İsa Bey Camii) söz edilerek eski eserlerin *"enfes"* örneklerinden biri olduğu, *"Selçukiler zamanına ait olduğu"*nun kapı üzerindeki kitabeden ve yazılardan anlaşıldığı, caminin yeşil mermer sütunlarının Diyana Mabedi kaynaklı olduğu belirtilmiştir. Efes kazıların tarihçesi hakkında da bilgi verilmiş İngilizlerin 27 sene önce başlattıkları ve J.T. Wood'un öncülüğünde yürüttükleri kazılarda *"Diyana Mabedi"*nin yerinin keşfedildiği aktarılmıştır. Daha sonra Avusturya hükümeti adına Viyana Akademisi üyesi Benndorf'un devam ettiği kazılardan ve bulunan eserlerden söz edilmiştir. Efes kazılarının halen devam ettiği ve önceki yıl tiyatronun yerinin keşfedildiği anlatılmıştır. Verilen bilgiye göre halen padişahın iradesiyle kazılara devam eden Avusturyalılar bu eski şehrin mazisini ve eserlerini ortaya çıkarmışlar, ayrıca önemli tarihi bilgiler edinilmesini sağlamışlardı. Çıkarılan kıymetli eserler Müze-i Hümâyûn'a nakledildiyor, her sene binlerce yerli ve yabancı kişi, harabeleri görmek için Ayasuluğ'u ziyaret ediyordu (AVS, H.1326 [M. 1908]: 409-411).

1.5. Ekonomi

Aydın vilâyeti salnâmelerinde Ayasuluğ'un zirai faaliyetleri ve üretimiyle ilgili son derece kısıtlı bilgi paylaşılmıştır. Verilen bilgiler daha çok Kuşadası kazasının genelini kapsamakta, ürün çeşitleri ve kısmen de üretim miktarlarını içermektedir (Günay, 1998: 362-363). Ancak bu sayfalar içerisinde Ayasuluğ'a has bilgilere de rastlanmaktadır. Nitekim 1908 Aydın Vilâyeti Salnâmesi'nde nahiyeye bağlı Kuyumcu, Civaşir ve Arvalya köylerinde oldukça büyük çiftliklerin olduğu ancak bunlarda eski usül tarım yöntemleriyle üretime devam edildiği bilgisi yer almıştır (AVS, H.1326 [M. 1908]: 403).

Ekonomi çağrışımlı bir başka önemli bilgi ise Ayasuluğ'da bir panayırın kuruluyor olmasıdır. Ancak bu konudaki bilgiler de çok ayrıntılı değildir. 1888 tarihli salnâmeye göre Ayasuluğ'da bir her yıl mayıs ayının dördüncü gününde panayır kurulmaktaydı (AVS, R.1304 [M.1888]:387). 1895 yılında ise Kuşadası kazasında alışveriş amaçlı pazar ve panayır kurulmadığı belirtilmiştir (AVS, H. 1313 [M.1895]: 265). Bu, daha önceki bilgiyle çelişkili gibi görünse de 1908'de verilen bilgi bu durumu biraz açıklar niteliktedir. Çünkü 1908 tarihli salnâmede, kazada *"ticari amaçlı olmayan panayırlar"* kurulduğu bildirilmiş, bunlardan da sadece Ayasuluğ'daki panayır hakkında bilgi verilmiştir. Buna göre *"Ayasuluğ köyünde"* her yıl paskalyanın yirmi ikisine denk gelen günde bir panayır açılıyordu. Üç gün devam eden bu panayıra çevre yerleşimlerden yüzlerce kişi katılıyordu (AVS, H.1326 [M. 1908]: 405).

Anlaşılan, bu panayır dini bir nitelik taşıyor, Rumların yoğun olarak yaşadığı ve Hristiyanlar açısından özel ve önemli olan Ayasuluğ bu etkinliğe ev sahipliği yapıyordu.

Aydın vilâyeti salnâmelerinde Ayasuluğ'daki madencilikle ilgili biraz daha net bilgilere ulaşılabilmektedir. Bu bilgiler doğrultusunda nahiyenin özellikle zımpara madeni açısından önemli olduğu ve Çirkince köyündeki zımpara madenlerinin işletilmekte olduğu anlaşılmaktadır.

1884 yılı itibariyle Çirkince'nin Akdere mevkiinde imtiyazı Mösyö Sideri Glika'ya ait olan bir zımpara madeni vardı. Ayrıca mevkii belirtilmemekle birlikte Ayasuluğ'da Bedros Balyan Efendi'ye ait zımpara madeninin de ihalesi karar altına alınmıştı (AVS, H. 1301 R.1300 [M.1884]: 242).

1895'te nahiyedeki imtiyazlı (fermanlı) zımpara madeninin sayısı hala birdi (AVS, H. 1313 [M.1895]: 266). Bu, Sideri Glika'nın 1876'dan itibaren 99 yıl süreyle imtiyazını aldığı maden olmalıdır (Yorulmaz, 1994: 150). 1908'e gelindiğinde ise nahiye sınırları içerisindeki zımpara madeni sayısı üçe çıkmıştır. Ayrıca günümüzde Selçuk'a bağlı olan Çamlık'ta [Aziziye] da iki zımpara madeni işletilmektedir. Çirkince'de Sideri Glika'nın yanı sıra imtiyazı 1902'den itibaren 60 yıl süreyle Süvari Feriki Çerkes Mehmet Paşa'ya verilmiş olan bir zımpara madeni daha olmuştu (Yorulmaz, 1994: 151). Ayrıca dönemin ünlü maden işletmecilerinden Ernest Abbott da Tire'deki zımpara madenlerine ek olarak Ayasuluğ ve çevresinde zımpara madenlerinin işletme hakkına sahipti.

Ayasuluğ'daki Madenler, 1908

Sahibi	Yeri	Durumu	Cinsi	Avrupa'ya İhraç Edilen Miktar
Ferik Mehmet Paşa	Çirkince	Fermanlı	Zımpara	479 Ton, 88 Kilo
Mösyö Sideri Glika	Çirkince	Fermanlı	Zımpara	20 Ton
Mösyö Ernest Abbott	Arvalya	Fermanlı	Zımpara	30 Ton
Mösyö Ernest Abbott	Havuzlu	Ruhsatnameli	Zımpara	20 Ton
Mösyö Ernest Abbott	Aziziye Havuzlu	Ruhsatnameli	Zımpara	25 Ton

Kaynak: (AVS, H.1326 [M. 1908]: 770-771).

2. Cumhuriyetin İlk Yıllarında Selçuk

2.1. Genel Bakış

Osmanlı İmparatorluğu'nun son Aydın Vilâyeti Salnâmesi Hicri 1326 (Miladi: 1908-1909) yılında yayınlandığından nahiyenin isim değişikliği hiçbir salnâmede yer almamıştır. Ancak Ayasuluğ'un adı 1914 yılında değiştirilerek *"Selçuk"* yapılmıştır (Emecen, 1991: 227). Aynı yıllarda imparator-

luğun sonunu getiren savaşlar silsilesi başlamış; önce seferberlik ve savaş hali ardından gelen işgal, direniş ve kurtuluş, son olarak da göç ve mübadele yalnızca Selçuk için değil tüm Türkiye için olağanüstü bir dönüşüme yol açmıştır.

İzmir'in Yunanlılar tarafından işgal edildiği gün Kuşadası merkezi de İtalyanlar tarafından işgal edilmişti. İki işgal bölgesi arasındaki sınır hattı Menderes ağzı ve Arvalya köyünün güneyi ile Korfalı ve Burgaz köylerinin kuzeyinden geçiyordu. İtalyanların çekilmesinden sonra Kuşadası da Yunanlılar tarafından işgal edildi. Yunanlılar ise çekilirken Kuşadası'ndaki yerlerle birlikte Mahmut Esat (Bozkurt) Bey'in Arvalya çiftliğini ve kazaya bağlı on üç köyü yakmışlardır. Selçuk ile Aziziye (Çamlık) de kısmen yakılmıştır (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 186).

Cumhuriyetin ilanından sonra yeniden başlayan salnâme/yıllık yayınlama geleneği isim ve biçim değiştirerek de olsa sürmüştür. Bu açıdan ilk önemli değişiklik idari yapılanmada yaşanmış, Aydın vilâyeti bölünerek lağvedilmiş, önceden Aydın vilâyetinin merkezi ve bir sancağı olan İzmir de vilâyet (il) haline gelmiştir. Yeni yapılanmada Kuşadası, İzmir'in bir kazası; Selçuk da Kuşadası'nın nahiyesi olmaya devam etmiştir.

2.2.İdari Yapı, Nüfus, Yerleşim ve Köyler

Cumhuriyetin ilân edildiği yıl olan 1923'te Selçuk, İzmir vilâyetinin Kuşadası kazasına bağlı iki nahiyeden (diğeri Davutlar) biriydi (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/1. Kitap, 2001: 39). 1926 yılı itibariyle Cemil Bey'in müdürlük yapmakta olduğu nahiyenin adı Akıncılar olarak değiştirilmişti (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [380]; T.C. Devlet Yıllığı/1928-1929, 1929: 276). Nahiyenin merkezi Selçuk köyü idi. 1927-28 yıllarında Müdür Ethem Bey'in yanı sıra Ekrem Bey de Sulh Hâkimi olarak nahiyede görev yapıyordu (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 193). Bir yıl sonra Ekrem Bey'in yerine Ata Bey atanmıştı (T.C. Devlet Yıllığı/1929-30, 1930: 460).

Toplam 1062 km² alana sahip olan kazada, kaza merkezi olan Kuşadası'nın yüz ölçümü 137, 25 km² idi. Davudlar nahiyesinin 420, 75 km² yer kapladığı idari taksimatta Selçuk/Akıncılar nahiyesi 504 km²'lik alanla en geniş yüz ölçümüne sahipti (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/1. Kitap, 2001: 78; İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [14]). Nüfus yoğunluğu kazadaki alan dağılımının aksi bir görünümdeydi. 1923 yılı itibariyle Kuşadası merkezi 5015 nüfusa sahipti. Kaza merkezine bağlı köylerle birlikte bu nüfus 7072'yi buluyordu. Davutlar nahiyesinin köyleriyle birlikte nüfusu

1471'di. Selçuk nahiyesinde ise 1014'ü erkek, 1054'ü kadın olmak üzere toplam 2068 kişi yaşıyordu ve bunun sadece 217'si nahiye merkezi olan *"Selçuk Köyü"*ndeydi (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/1. Kitap, 2001: 31)[1]. Benzer bir tezatlık köy sayısında da göze çarpmaktadır. Nitekim söz konusu yılda kaza merkezine bağlı dokuz, Davudlar nahiyesine bağlı sekiz köy bulunduğu halde Selçuk nahiyesine bağlı on altı köy vardı (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/1. Kitap, 2001: 31, 68).

1923 yılı itibariyle nahiye dâhilinde hiç gayrimüslim nüfus kalmamıştı. Rumlar Kurtuluş Savaşı sonucunda yöreyi terk etmiş ya da mübadeleye tâbî tutulmuştu. Muhtemeldir ki mübadele ile Yunanistan'dan gelmekte olan Türk nüfus henüz yerleştirilmemiş ya da kayıtlara yansımamıştı. Zira nüfus istatistiklerinin verildiği cetvellerde Selçuk nahiyesine bağlı Çirkince [Şirince] ile o yıllarda doğrudan Kuşadası kazasına bağlı Aziziye [Çamlık] köyünün nüfus ve hane sayıları verilmemiş *"… sakinleri Rum idi"* demekle yetinilmiştir (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/1. Kitap, 2001: 31).

1923 Yılında Selçuk'a Bağlı Köylerde
Nüfus ve Hane Sayısı

	Köyün Adı	Erkek	Kadın	Hane Sayısı
1	Selçuk (Nahiye Merkezi)	107	110	66
2	Arvalya	27	39	20
3	İcadiye	70	73	25
4	Belevi	109	104	97
5	Pırangaf	12	15	13
6	Barutcu	128	133	49
7	Burhaniye	40	40	28
8	Civanşir	15	20	6
9	Hamidiye	108	123	63
10	Hayriye	49	74	36
11	Şeyhler	48	41	28
12	Şadiye	69	65	29
13	Kozlupınar Yerli	49	39	28
14	Kozlupınar Aşiret	133	128	25
15	Kuyumcu	50	50	43
16	Çirkince	--	--	--
	Toplam	1014	1054	556

Kaynak: (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/1. Kitap, 2001: 31).

[1] Alıntı yapılan kaynakta Selçuk'un nüfus ve hane sayılarının toplamı yanlış verilmiş, burada ise köylerin nüfus ve hane sayılarının toplanmasıyla ortaya çıkan sayılar verilmiştir.

Selçuk'un cumhuriyetin ilk yıllarındaki köy ve nüfus istatistikleri incelendiğinde dikkat çeken konulardan biri, bazı köylerin daha 1920'li yıllar bitmeden istatistiklerden kaybolmasıdır. Nitekim 1923 ve 1926 yılı istatistiklerinde Selçuk'un köyleri arasında sayılan Arvalya (Emiroğlu), Burhaniye (Berhan), Civanşir/Civaşir, Kozlupınar Yerli, Kozlupınar Aşiret, Pıranga, Şadiye ve Şeyhler köyleri 1927-28 ve sonrasındaki istatistiklerde yer almamaktadır. Öte yandan Barutçu köyü de 1927-28 İzmir Vilâyeti Salnâmesi'nde yer almamakla birlikte 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı'nda yer almıştır. Böylece, Kurtuluş Savaşı'nın hemen sonrasında nahiyeye bağlı köy sayısı 16 iken, bu sayının 1930'lu yılların başında sekize düştüğü görülmektedir (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 48).

1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı'na göre İzmir vilâyeti çapında Burhaniye hariç Arvalya, Civanşir, Kozlupınar Yerli, Kozlupınar Aşiret, Pıranga, Şadiye ve Şeyhler adında köy yoktur. Burhaniye adındaki köy ise Bergama'ya bağlıdır (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 54-74). Dolayısıyla söz konusu köylerin Akıncılar nahiyesinden ayrılarak başka bir idari birime bağlanmış olması mümkün değildir. Zaten bu köylerin hiçbirinin Kuşadası'na olan uzaklığı Selçuk'a olan uzaklığından daha az değildi (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [57]). Akla köylerin isimlerinin değişmiş olabileceği gelse de aynı kaynakta ismi değişen köyler arasında da bu köyler yer almamaktadır. Ayrıca nahiyeye bağlı köy sayısındaki azalma da bu olasılığı zayıflatmaktadır. Bu durum adı geçen köylerin dağılmış olma ihtimalini güçlendirmektedir. Nitekim Pekak ve Aydın, Selçuk ve çevresi üzerine yaptıkları bir çalışmada büyük oranda bu sonuca ulaşmışlardır. Alan çalışmasına dayanan bu araştırmaya göre Belevi'nin güneyinde yer alan ve bazı eski yapı kalıntıları 1990'lı yıllara ulaşan Pranga köyü, Çakalboğazı gölünün güneyindeki Civeşir (Çovaşır) köyü, sadece istasyon harabesi kalan Kozpınar ile bir Yörük yerleşimi olan Burhan köyü dağılmıştır (Pekak ve Aydın, 1998: 131). Yunan işgali sonunda yakılan Arvalya'nın (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 186) yanı sıra Şadiye ve Şeyhler köyleri de aynı akıbete uğramış olmalıdır.

İstatistikler incelendiğinde dikkat çeken bir başka husus 1926'da 16 köyde toplam 575 hane varken (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [57]) bu sayının iki yıl gibi kısa bir sürede 1110'a çıkmış olmasıdır. Üstelik bu durum köy sayısı azaldığı halde gerçekleşmiştir. Bu tablo büyük oranda mübadele sonucunda alınan dış göçlere bağlıdır. Öte yandan aynı yıllarda dağılan köylerdeki nüfusun çoğunlukla nahiye dışına değil de nahiye içerisindeki diğer yerleşimlere göç etmiş olma ihtimali de baskın görünmektedir.

Akıncılar Nahiyesinin Köyleri, 1927-1928

	Köyler	Mesken ve Hane Adedi	Mevcut Nüfus		
			Erkek	Kadın	Toplam
1	Selçuk (Nahiye Merkezi)	186	781	628	1409
2	Acarlar (Hamidiye) Köy	46	104	97	201
3	İcadiye	25	44	68	112
4	Şirince	694	1174	1153	2347
5	Kuyumcu	32	55	46	101
6	Belevi	110	200	218	418
7	Hayriye	17	30	48	78
	Toplam	1110	2388	2258	4666

Kaynak: (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 194).

1926-28 yıllarında hane sayıları artarken özellikle Selçuk ve Şirince'de müthiş bir tırmanış göze çarpmaktadır. Nitekim 1926'da 51 hanenin bulunduğu Selçuk köyü iki yıl sonra 186 haneye çıkmış, aynı süreçte Şirince'deki hane sayısı ise 60'tan 694'e yükselmiştir (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [57]).

Cumhuriyetin ilk yıllarında nahiyenin adı gibi bazı köylerin de adı değişmiştir. 1923'te adı Çirkince olan köyün adı 1926 istatistiğinde Şirince olmuştur (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [14], [57]). Hamidiye'nin Acarlar adını alması ise 1928-31 yılları arasında gerçekleşmiştir (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 48).

1924 yılında kabul edilen Köy Kanunu ilk olarak Belevi, Hamidiye (Acarlar) ve Şirince (Çirkince) köylerinde uygulanmaya başlanmış, 1931 yılında ise sekiz köyün tamamında uygulanır hale gelmiştir (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [57]; İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 48).

1930'lardaki istatistikler incelendiğinde Akıncılar nahiyesindeki köy sayısının azalmaya devam ettiği görülmektedir. 1930-31 yıllarında Barutçu ile birlikte sekiz olan köy sayısı 1933-1934 yıllarında Barutçu'nun liste dışı kalmasıyla yediye düşmüştür (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 48; İstatistik Yıllığı/1933-1934, 1936: 18). Daha da ilginç olan 1935-38 yılı istatistiklerinde Akıncılar'daki köy sayısının dört olarak görünmesidir. Barutçu, İcadiye, Kuyumcu ve Hayriye; Akıncılar'a bağlı köy olarak görülmediği gibi başka bir idari birime bağlı olarak da listelerde yer almamıştır. Ancak Barutçu ve İcadiye 1960'lı yıllardan sonra yeniden istatistiklerde yer almaya başlamıştır. Yine bu istatistiklerde nahiye merkezi artık Selçuk değil, Şirince'dir. Ayrıca Selçuk'ta belediye olmadığı halde Şirince'de belediye vardır (İstatistik Yıllığı/1937-1938, 1939: 16, 35, 37-38). Öte yandan 1920'lerin

aksine 1930'lu yıllarda Şirince-Selçuk arasındaki nüfus dengesinin Selçuk lehine değişmeye başladığı görülmektedir. Bu durum 1940'lı yıllarda yerel yönetimde yeni bir değişimi zorunlu kılmıştır.

Akıncılar Nahiyesinin Köyleri, 1935-1938

	Köyler	1935 Nüfus Sayımına Göre Mevcut Nüfus		
		Erkek	Kadın	Toplam
1	Şirince (Nahiye Merkezi+Belediye)	615	673	1288
2	Acarlar	97	103	200
3	Belevi	299	286	585
4	Selçuk	2157	1867	4024
	Toplam	3168	2929	6097

Kaynak: (İstatistik Yıllığı/1935-1936, 1937: 16; İstatistik Yıllığı/1937-1938, 1939: 16)

2.3. Belediye Hizmetleri

1923 yılı istatistiğinde nahiye sınırları içerisinde bir belediyeye rastlanmazken 1926 yılında Kuşadası kazasında Kuşadası ve Davutlar belediyelerinin yanı sıra Akıncılar nahiyesinde iki ayrı belediye olduğu görülür. Bunlardan ilki 5.920 lira geliri olan *"Akıncılar Belediyesi"*, diğeri de 756 lira geliri olan *"Şirince Karyesi Belediyesi"*dir. Ne var ki bu belediyelerin sınırları içerisindeki nüfus, gelirlerle ters orantılı görünmektedir. Çünkü Akıncılar'daki 800 nüfusa karşılık, Şirince'de 2.216 nüfus bulunuyordu (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [350]). Söz konusu kaynakta kesin olarak sınırları belirtilmemiş ve detay bilgi verilmemiş olsa da Akıncılar Belediyesi'nin günümüzdeki Selçuk ilçe merkezindeki ilk belediye olduğu açıktır.

1926 yılında karşılaşılan *"ilginç durum"*, 1927-28 yıllarında daha da ilginç hale gelmiştir. Çünkü Kuşadası kazasındaki toplam belediye sayısı üçe düşmüş Kuşadası ve Davutlar Nahiyesi Belediyesi'nin yanı sıra *"Şirince Kariyesi Belediyesi"* varlığını sürdürmüştür. Akıncılar Belediyesi ise artık yoktur (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 190-192). Böylece Akıncılar nahiyesinin merkezi Selçuk, belediyeden yoksun kalırken Şirince'de belediye hizmetleri devam etmiştir.

2.3.1.Şirince Belediyesi

1927-28 istatistiklerine göre *"Şirince Karyesi Belediyesi"*nin 1927 yılındaki geliri 880 liraydı ve bu paranın tamamı harcanmıştı. Belediyenin temizlik, aydınlatma, itfaiye ve lağım hizmetleri yoktu. Perçim dağından çıkan ve aynı adı taşıyan su bir kısmı beton, bir kısmı demir borularla 3000 m. uzaktan

köye getirilmiş ve kullanılmaya başlanmıştı. Belediye bir sene içerisinde bir katlı iki ahşap dükkân inşa etmişti. 1927'de belediye sınırları içerisinde 30 hayvan satılmış ve 150 muhtelif baş hayvan kesilmişti. Köyün *"Karınca yokuşu"* mevkiindeki 2000 m²'lik sahasında bir Müslüman mezarlığı vardı ve bir yılda bu mezarlığa 42 defin gerçekleşmişti (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 192).

1933 yılı itibariyle İzmir'de dört, Türkiye'de genelinde ise 37 köyde belediye vardı. Bunlar arasında yer alan Şirince Belediyesi, 3.359 liralık tahsilatı dikkate alındığında *"tahsilât mikdarlarına nazaran"* Türkiye'nin küçük belediyelerinden biri konumundaydı (Belediyeler İstatistiki/1929-1938, 1941: 274, 279).

1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı'nda İzmir vilâyetindeki nahiyeler (Adagide, Birgi, Seydiköy, Kınık vb.) de dâhil olmak üzere itfaiye personeli ve levazımatı hakkında bilgi verilmiştir. Ne var ki Şirince Belediyesi bu listede yoktur (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 316-317). Görünen o ki 1927 yılındaki durum devam etmiş belediye bünyesinde hâlâ bir itfaiye teşkilatı kurulmamıştır.

Şirince Belediyesi'nin Gelir ve Giderleri, 1929-1938

Yıllar	Gelirler	Giderler
1929	760	150
1930	360	225
1931	385	150
1932	1116	180
1933	3359	3357
1934	3797	3795
1935	3103	3100
1936	3271	3270
1937	3585	2750
1938	3500	3455

Kaynak: (İstatistik Yıllığı/1933-1934, 1936: 129, 134; Belediyeler İstatistiki/1929-1938, 1941: 39)

Şirince Belediyesi'nin 1929-38 arasındaki gelir ve giderleri incelendiğinde 1932 yılından sonra bir değişim göze çarpmaktadır. Söz konusu yılda gelirlerin kademeli olarak artmasına paralel olarak giderler de artmaya başlayabilmiştir. Gider kalemleri incelendiğinde 1933'e kadar hiç para harcanmayan *"İdare ve Hesap İşleri"*nin 1934'ten sonra en önemli gider kalemi haline geldiği görülmektedir. 1934'te 1.255 lira harcanan *"İdare ve Hesap İşleri"*ne 1935'te 1.190, 1936'da 1.173, 1937'de 936, 1938'de de 1000 lira harcanmıştır. Öte yandan 1929-38 yılları arasında itfaiye için hiç para harcanmadığı gö-

rülmekte, dolayısıyla belediyenin itfaiye teşkilatıyla ilgili hiçbir personel ve donanıma sahip olmadığı anlaşılmaktadır (Belediyeler İstatistiki/1929-1938, 1941:169, 560).

2.3.2. Selçuk Belediyesi

Her ne kadar istatistik ve yıllıklara doğrudan yansımamış olsa da, 1930'lu yılların ikinci yarısında Akıncılar nahiyesindeki yaşam koşullarını doğrudan etkilediği gibi yerel yönetimin oluşumunu ve kentin yeniden doğuşunu da etkileyen önemli bir gelişme yaşanmıştır. Ayasuluğ/Selçuk'un coğrafi dezavantajını ortadan kaldıran bu gelişme, kentin yaklaşık üç yüzyıl süren durağanlığına son vererek onu nüfus açısından yeniden bir çekim merkezi haline getirmiştir. Bu olay kasabanın yüzyıllar süren bataklık ve sıtma sorununun çözülmesidir.

Selçuk'un üzerinde bulunduğu ova yerkabuğu hareketleriyle kırılıp çöken bir çukurluğun (graben) Küçük Menderes nehrinin taşıdığı alüvyonlarla dolması ve şekillenmesi sonucunda oluşmuş alüvyal bir düzlüktür. Bu ova, Belevi Boğazı ile ayrıldığı Küçük Menderes Havzası'nın iç ovasından farklı olarak kıyı-delta ovası niteliğindedir. Eğimi oldukça azdır. Oluşumunda Küçük Menderes nehrinin yanı sıra Belevi Boğazı ile denizin etkisi söz konusudur. Gerek Belevi Boğazı'nın darlığı gerekse de ovayı çevreleyen kayaçların (kalker ve mermer) fazla materyal vermemesi sebebiyle ovaya nispeten daha az ve ince alüvyon ulaşmıştır. Ayrıca yaklaşık 15.000 yıl öncesinde şimdiki seviyesinden 100 metre kadar aşağıda olan deniz önce yükselerek ovayı kaplamış, sonra da yaklaşık 6.000 yıl önce geri çekilerek günümüzdeki seviyesine ulaşmıştır. Bu coğrafi olayların sonuçlarından biri de ovada sığ göl, bataklık ve azmakların oluşarak günümüze kadar ulaşmasıdır (Kara, 1998: 138-139; Öner, 1998: 76-79).

İlk kurulan Efes kentinin Küçük Menderes nehrinin getirdiği alüvyonlar sebebiyle batıya, şimdiki harabelerin olduğu yere taşındığı, yeniden kurulan bu kentin de yine Menderes nehrinin getirdiği alüvyonlar sebebiyle yok oluşa sürüklendiği bilinmektedir (Emecen, 1991: 225, 226). Benzer bir durum ilk Efes'in kurulduğu yerde doğan Ayasuluğ'un da başına gelmiştir. Ancak bu kez sorun denizden kopuş değil, alüvyonların meydana getirdiği göl ve bataklıklardır. Nitekim XVII. yy'dan itibaren Ayasuluğ'un nüfusunun azalmasındaki etkenlerden biri de sıtmadır (Arıkan, 1990:168; Emecen, 1991:227). XVIII. yy'ın hemen başında kenti ziyaret eden Joseph de Tournefort, seyahatnamesinde Ayasuluğ'un çok yakınındaki bataklıklardan söz eder

(Tournefort, 2013: 256-257). XIX. yy'ın ilk yarısında *"birkaç Türk aileden oluşan"* küçük Ayasuluğ köyünü ziyaret eden Charles Texier de yörenin antik dönemden beri süre gelen bataklık yapısına değinmiş ve bataklıkların bu yöreyi sağlıksız hale getirdiğinin altını çizmiştir. Texier'e göre Milet ve Teos gibi antik Efes kentinin harabelerinin bulunduğu yer de bataklıklar sebebiyle bir gece geçirmekte tereddüt edilecek haldeydi (Texier, 2002: 139, 155-156).

Ayasuluğ/Selçuk'un *"deltaya yakın oluşu, çevresinde bataklıklar yaratıyor ve yaşamı güçleştiriyordu"* (Tuncel, 1998: 21). 1862'de demiryolunun gelmesi Ayasuluğ'un yüzyıllarca süren bu *"makus talihi"*ni değiştirmeye yetmemiş görünmektedir. Zira XIX. yy sonu ve XX.yy'ın başlarında Şirince'nin nüfusu, Ayasuluğ/Selçuk'tan fazla olmuş, nahiyenin merkez köyü de Şirince olmuştur. Bu zaman diliminde Ayasuluğ/Selçuk ile Şirince kıyaslandığında ikisinin de bazı avantajlara ve dezavantajlara sahip olduğu görülür. Ayasuluğ/Selçuk'un en önemli avantajı ulaşımdı. Her ne kadar bir köye dönüşmüş olsa da 1862'den beri burada bir istasyon vardı. Bu durum İzmir ve Aydın'a olduğu gibi demiryolu hattı üzerindeki diğer yerlere de ulaşımı kolaylaştırıyordu. Nahiyenin tarım ürünleri buradan pazara ulaşıyordu. Ayrıca kaza merkezi olan Kuşadası'na en yakın istasyon da Selçuk'taydı ve Kuşadası da gerek ticari ürünlerin pazarlanmasında gerekse de vilâyet/il merkezine ulaşımda bu istasyonu kullanıyordu. Selçuk ayrıca kaza merkezi olan Kuşadası'na karayolu ulaşımı açısından da avantajlıydı. Öte yandan dağ eteğinde ve ovada yer alan Ayasuluğ/Selçuk tarımsal avantaja da sahipti. Nitekim Şirince'de yaşayan pek çok kişi ovadaki tarlalarını işlemek için bu köye inmek zorunda kalıyordu. Ayrıca Ayasuluğ/Selçuk'un tarihsel geçmişi de burayı önemli kılıyordu. Şirince'nin avantajı ise sıtmanın yaygın olduğu ovadan uzak bir noktada, dağda yer alıyor olmasıydı. Buna bağlı olarak da gerek Osmanlı'nın son döneminde gerekse de cumhuriyetin ilk yıllarında yerleşim için cazibe merkezi olmuştu. Çok işlevsel olmasa da bir dönem nahiyedeki tek belediyenin bu köyde olması da Şirince'yi avantajlı hale getiriyordu. Ancak Şirince ulaşım ve tarım alanları açısından dezavantajlıydı.

Selçuk ovasındaki bataklık ve sıtma sorunu cumhuriyetin ilk yıllarında da devam ediyordu. Hatta bu konu Sebahattin Ali'nin *"Çirkince"* adlı hikâyesine de yansımış ve hikâyede Çirkince ile Selçuk'un yerleşim özelliklerine dair karşılaştırmalara da yer verilmişti (Kutlu: 228-245). Küçük Menderes nehrinin mecrası üzerinde ve Torbalı-Selçuk arasında yer alan Cellât Gölü yöredeki sıtmanın en önemli kaynaklarından biriydi. Cellat Gölü ve gölün taşmasıyla genişleyen bataklık alan binlerce kişinin ölümüne neden olu-

yordu. Selçuk ve çevresi Küçük Menderes nehrinin taşmasıyla oluşan göl ve birikintiler sebebiyle sıtmanın en çok görüldüğü yerlerin başındaydı (Karayaman, 2008: 695). Akıncılar nahiyesi sınırları içerisindeki gölcüklerden Alman (Alaman/Elaman) Gölü 5.000, Belevi Gölü 3.000, Civaşir Gölü 1.200, Çatalazmak Gölü de 2.500 m^2 alana sahipti (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 4). Ayrıca Küçük Menderes nehri ovanın güney kesimine kadar iniyor Selçuk'a yakın bir mecradan geçerek kollara ayrılıyor ve bataklıklar oluşturarak denize dökülüyordu (Öner, 1998: 81). Bu da Selçuk'un sıtma yatağı haline gelmesinde çok önemli bir etkendi. Gerek bilimsel ve teknik yetersizlik gerekse de nehirde temizlik yapılamaması yüzünden Selçuk ovasındaki güzel ve verimli arazi kışın sular altında kalıyor, civar kasaba ve köylerin halkı meydana gelen bataklıktan mustarip oluyordu (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 184). 1927-28 İzmir Vilâyeti Salnâmesi'nde cumhuriyet yönetiminin *"yakın zamanda"* bu sorunu çözeceği, güzel ve verimli arazinin nehrin zararından kurtarılarak ziraate uygun hale getirileceği belirtilmişti (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 184). Ancak 1930'ların başında bu konuda henüz bir adım atılabilmiş değildi.

Torbalı gibi Selçuk'un da kentsel gelişimini doğrudan etkileyen Cellât Gölü'nün kurutulması ve Küçük Menderes havzasının ıslahı çalışmaları Atatürk'ün 1931 yılında yaptığı Ege seyahati sonrasında başladı. Seyahat esnasında yöreyi gören, Cellât Gölü'nün verdiği zararlar ile sıtma hakkında bilgi alan Atatürk *"Cellât Gölü, Sağlık Ovası olacaktır!"* talimatını bizzat vermişti.

Hazırlıkların tamamlanmasının ardından 1934 yılında ilk kazması vurulan projede Cellât Gölü'nün yanı sıra yöredeki birçok göl ve bataklığın kurutulması ile Menderes havzasının ıslahı amaçlanmıştı. Bu amaçla Cellat Gölü'nden denize kadar bir ana kanal yapılıyor, ayrıca çeşitli göllerden ana kanala şebekeler halinde kanallar açılıyordu. Ana kanalla birlikte bu kanalların toplam uzunluğu 90 km.'yi buluyordu. Çalışmalara Selçuk yakınında, denize 5 km. uzaklıktan başlanmış, 1937 yılında Cellât Gölü'nün suları kanal vasıtasıyla denize akıtılmaya başlanmıştır. Ayrıca Küçük Menderes nehrinin yatağı da değiştirilmiş, nehrin Selçuk'un kuzeyinden denize kadar düz bir hat şeklinde ulaşması sağlanmıştır. Yapılan çalışma sonucunda pek çok göl ve bataklığın yanı sıra Tire-Belevi arasındaki bataklıklar ile 650 hektarlık alanı kaplamakta olan Belevi Gölü'nün 350 hektarlık kısmı kurutulmuştur. Ancak Küçük Menderes nehrinin denize döküldüğü Pamucak deltasındaki kot düşüklüğü nedeniyle bu kısımdaki göl ve bataklıklar tam olarak kurutulamamıştır (Karayaman, 2008: 698, 702). Buna rağmen yapılan kurutma

ve ıslah çalışmaları ile Küçük Menderes nehrinin yatağının değiştirilmesi Selçuk'u büyük ölçüde yaşanabilir kılmıştır. 1940'ların başında büyük oranda tamamlanan söz konusu drenaj çalışmaları göllerin çevresindeki bataklık alanları daraltmış, bataklıkların kurutulması ulaşım avantajlarıyla da birleşince Selçuk yeniden yerleşim bir için çekim merkezine dönüşmeye başlamıştır (Tuncel, 1998: 21; Öner, 1998: 81). Bu durum Selçuk nahiyesinde nüfus dağılımı, yerleşim ve yerel yönetime yansımıştır.

Selçuk, cumhuriyetin ilk yıllarında belediye yönetimiyle tanışmış olsa da bu tecrübe kısa sürmüştü. Selçuk'un yeniden belediye yönetimine kavuşması ise 1943 yılında olmuştur. Bu gelişmede 1927-1940 yılları arasında nahiye merkezindeki nüfusun artması etkilidir. Zira 1927 yılı itibariyle bir köy nüfusuna sahip olan Selçuk, yaşam koşullarının değişmesine bağlı olarak 1940'lı yıllarda nüfus bakımından bir kasaba haline gelmişti. Aynı yıllarda yürürlükte olan 1580 Sayılı Belediye Kanunu'nun 2. maddesine göre de nüfusu iki binden fazla olan yerlerde belediye teşkilatı kurulması zorunluydu (Belediye Kanunu. 1930). Ne var ki aynı yıllarda Şirince'de bir belediyenin varlığı muhtemelen Selçuk'ta bir belediyenin kurulmasını geciktirmiştir.

Selçuk Nüfusu, 1927-1945

Yıl	Erkek	Kadın	Toplam
1927	781	628	1409
1935[2]	2157	1867	4024
1940	2410	2282	4692
1945	2506	2400	4906

Kaynak: (İstatistik Yıllığı/1935-1936, 1937: 16; İstatistik Yıllığı/1937-1938, 1939: 16; Belediyeler Yıllığı, 1950: 279).

Yıllıklarda Selçuk Belediyesi'nin kuruluş yılı olarak 1943 verilmiş olsa da tam tarih net değildir. 1967 İl Yıllığı'nda 1 Mart 1943'te kurulduğu belirtilen belediye 1973 İl Yıllığı'na göre 1 Ocak 1943'te kurulmuştur (Belediyeler Yıllığı, 1950: 279; 1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 567; 1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 747).

Belediyenin kurulduğu yıl biri muhasip, biri zabıta memuru, biri de temizlik işçisi olmak üzere üç personeli vardı (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 745). 1973 İl Yıllığı'nda Belediye hizmet binasının 1944 de inşa edilmiş olduğu belirtilmişse de bu bilgi 1950'de yayımlanan Belediyeler Yıllığı ile çelişmektedir. Zira söz konusu kaynakta 1950 yılı itibariyle belediye binasının inşaatı-

[2] 1950 tarihli "*Belediyeler Yıllığı*"nda 1927, 1940 ve 1945 yılları için Selçuk'un merkez nüfusu verildiği halde 1935 yılı için nahiyenin toplam nüfusu verilmiştir. Buna göre söz konusu yılda Akıncılar nahiyesinde 3168 erkek, 2929 kadın olmak üzere 6097 kişi yaşıyordu. Tabloda ise 1935 yılı nüfus sayımındaki merkez nüfusu esas alınmıştır.

nın henüz bitmemiş olduğu bildirilmiştir (Belediyeler Yıllığı, 1950: 279; 1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 745).

Selçuk Belediyesi'nin Gelir ve Giderleri (1946-1948)			
Gelirler		Giderler	
1946 Fiili Tahsilatı	43.896	1946 Fiili Giderleri	39.141
1947 Fiili Tahsilatı	59.425	1947 Fiili Giderleri	41.757
1948 Bütçe Tahmini	73.887	1948 Bütçe Ödeneği	73.887

Kaynak: (Belediyeler Yıllığı, 1950: 280).

Selçuk Belediyesi'nin kurulmasıyla aynı süreçte Şirince Belediyesi'nin lağvedilmiş olması mümkündür. Çünkü 1950 yılındaki Belediyeler Yıllığı'nda Şirince Belediyesi yer almadığı gibi sonraki il yıllıklarında da böyle bir bilgiye rastlanmamıştır.

2.4. Eğitim

Cumhuriyetin ilk yıllarında Selçuk'taki eğitimle ilgili en detaylı bilgiler 1923 yılı istatistiklerinde yer almıştır. Bu kaynağa göre söz konusu yıl itibariyle nahiyede üç tane okul hizmet veriyordu ve bu okulların tamamı iptidaî mektep yani ilkokul seviyesindeydi.

Selçuk Muhtelit İbtidaî Mektebi: Nahiye merkezindeki bu okul 1326'da (1910/11) açılmıştı. 80.000 lira değerindeki yarı kargir binası tek katlıydı. Bina yeni olmasına rağmen bahçesi yoktu. Bu yüzden olsa gerek okulun eğitime uygun olmadığı, uygun hale getirilmesi için 5000 kuruşa ihtiyaç olduğu kayıt altına alınmıştı. Okulun iki sınıfı ve iki dersliği vardı.

Okul karma olmasına rağmen tüm öğrencileri erkekti. Ders yılı başında 63 öğrenci kayıtlıydı. Ancak yıl içerisinde 3 öğrenci çeşitli nedenlerle okuldan ayrılmıştı. Birinci sınıfta 48, ikinci sınıfta 12 öğrenci öğrenim görüyordu. Bu 60 öğrenciden 55'inin velisi ziraatçı, biri tüccar, biri memur, üçü de din adamıydı. Sene sonunda yapılan sınavlar sonucunda ise 45 öğrenci sınıfını geçerken 15'i sınıfta kalmıştı.

Okulda iki öğretmen görev yapıyordu. 25 yaşındaki Başmuallim Vekili Mehmet Kemal Efendi henüz bir yıllık öğretmendi. Baytar Mektebi mezunuydu ve daha önce İhtiyat Zabiti olarak görev yapmıştı. Maaşı aylık 750 kuruştu. Muallim Mehmet Şerif Efendi ise 39 yaşındaydı ve 15 yıllık öğretmendi. Rüştiye (ortaokul) mezunuydu. Aylık 800 kuruş maaşı vardı (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/1. Kitap, 2001: 132, 168, 198, 226).

***Belevi Muhtelit İbtidaî Mektebi*:** Bu okul 1325'te (1909/10) açılmıştı. Tek katlı, yarı kargir, tek derslikli ve tek sınıflıydı. Mektep olarak inşa edilmiş

olmasına ve henüz 12-13 yıllık bir bina olmasına rağmen köhne durumdaydı. Bahçesi olmasına rağmen binanın değeri 20.000 liraydı.

Belevi Muhtelit İptidaî Mektebi de adından anlaşılabileceği gibi karmaydı. Ancak bu okulda da sadece 35 erkek öğrenci öğrenim görüyordu. Öğrenci velilerinin tamamı ziraatçı olarak kayıtlarda yer almıştı. Sene sonunda yapılan sınavlarda öğrencilerden 26'sı sınıfını geçmiş, 9'u kalmıştı.

Okulda öğretmen olarak idadi (lise) mezunu Abdülnuraddin Efendi görev yapıyordu. Daha önce İhtiyat Zabiti olarak görev yapmış, öğretmenliğe başlayalı henüz bir yıl olmuştu. 30 yaşındaydı ve aylık 800 kuruş maaş alıyordu (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/1. Kitap, 2001: 132, 168, 198, 226).

***Çirkince Muhtelit İbtidaî Mektebi*:** Bu okulun binası diğer iki okulun aksine hükümete ait değildi. Rumlardan kalmış olduğu anlaşılan bina *"Emval-i Metruke"* yani terkedilmiş bina statüsündeydi. Kuruluş tarihi 1922 olarak görünse de yapım yılı çok daha önce olmalıdır. 30.000 lira kıymet biçilen kargir bina tek katlıydı. 2 derslikte 3 sınıf öğrenim görüyordu. Okul binası yeni olmasına rağmen eğitime uygun değildi. Uygun hale getirilmesi için ise 5000 kuruşa ihtiyaç vardı.

Okulun birinci sınıfında 32, ikinci ve üçüncü sınıflarında dörder öğrenci vardı. Bu okul da karma olmasına rağmen öğrencilerin tamamı erkekti. Yıl içerisinde bir öğrenci de nakil sebebiyle okuldan ayrılmıştı. Velilerin 30'u ziraatçı, ikisi memur, geri kalan sekizi de çeşitli meslek gruplarındandı. Sene sonu sınavlarına giren öğrencilerden 35'i sınıfını geçmiş, beşi ise sınıfta kalmıştı.

Çirkince Muhtelit İbtidaî Mektebi'nin öğretmeni İbrahim Reşat Efendi'ydi. Rüştiye (ortaokul) mezunuydu. 30 yaşında ve 10 yıllık öğretmen olan İbrahim Reşat Efendi'nin aylık maaşı 650 kuruştu (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/1. Kitap, 2001: 132, 168, 198, 226).

1923 yılı sonrasındaki yıllıklarda uzunca bir süre Selçuk/Akıncılar nahiyesindeki eğitim ile ilgili doğrudan bir bilgi yer almamıştır. 1930'larda kazalar (ilçeler) bazında verilen eğitim istatistiklerinde Kuşadası kazasının merkezinde biri üç diğeri de beş sınıflı olmak üzere iki ilkokul olduğu, ayrıca merkez dışında da biri bir, sekizi de üç sınıflı olmak üzere dokuz ilkokul olduğu bildirilmiştir (İstatistik Yıllığı/1933-1934, 1936: 28). Ancak bu okulların hangi köylerde bulunduğuna dair herhangi bir bilgi yoktur. Yine de bu bilgiden yola çıkarak Selçuk/Akıncılar'da faaliyet halindeki okul veya okulların en fazla üçüncü sınıfa kadar eğitim vermekte olduğunu söylemek mümkündür.

2.5. Ulaşım ve İletişim

1908 yılı itibariyle iyi durumda olan Kuşadası-Selçuk şosesi 1923 yılına gelindiğinde harap bir haldeydi. Bu durum uzun süren savaş yıllarındaki bakımsızlığın olağan bir sonucuydu. Ayrıca Torbalı-Selçuk ve Tire-Selçuk arasında da hâlâ karayolu bulunmuyordu (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/2. Kitap, 2001: 66-67). Sonraki yıllarda bu konuda daha olumlu bir tablo ortaya çıkmaya başlamıştır. 1926'da Kuşadası ile Selçuk arasındaki yolun tamamı tamir edilmiş, Selçuk-Aziziye [Çamlık] arasındaki 8 km'lik yolun 4 km.'sinin toprak düzeltme işlemi yapılmıştı. Aziziye [Çamlık]- Kuşadası arasındaki 14 km.'lik yolda ise toprak düzeltme işi bitirilmişti (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [159-160]).

1920'li yıllar biterken Selçuk-Kuşadası şosesi yeniden *"güzel"* olarak tanımlanabilecek hale gelmişti. Tamiratı düzenli olarak yapılıyordu. Bu yol aynı zamanda Kuşadası'nın, Selçuk İstasyonu üzerinden aktarmalı olarak İzmir, Aydın ve Denizli'ye ulaşımını sağlıyordu. Selçuk'tan Aziziye [Çamlık] -Reşadiye [Ortaklar] sınırına kadar olan 13,3 km.'lik yolun toprak düzeltmesi de yapılmıştı (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 189-190; T.C. Devlet Yıllığı/1929-30, 1930: 154'e Ek Tablo). Ayrıca Aziziye [Çamlık]-Kuşadası, Selçuk-Acarlar (6 km), Belevi yolu (13 km), Tire hududu (7 km), Selçuk-Cellat (30 km), Selçuk-Şirince (9 km), Şirince-Hayriye (7 km) yolları mevcut ve işler haldeydi. Ne var ki bunların tamamı *"adi yol"* standardındaydı (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 274).

1930'lu yılların başlarında İzmir-Aydın karayolu Selçuk üzerinden değil Tire üzerinden işliyordu. Bu yolun İzmir-Torbalı-Tire kısmı 80 kilometreydi ve iyi şose durumundaydı. Selçuk'un bu yola bağlantısı Subaşı-Cellât-Selçuk karayoluyla sağlanmıştı. Bu yol Selçuk'tan Aziziye [Çamlık] ve Reşadiye'ye [Ortaklar] uzanıyordu ki bu hat gelecekteki İzmir-Aydın karayolunun güzergâhı olacaktı. Ancak 37.079 metre uzunluğundaki Subaşı-Cellât-Selçuk-Aziziye [Çamlık]-Reşadiye [Ortaklar] yolunun inşası 1933-34 yılı itibariyle henüz tam olarak tamamlanmamıştı. Bu yolun 13.859 metresi köprülü tesviye, 23.179 metresi köprüsüz tesviye durumundaydı. 28 km'lik Tire-Belevi yolu da henüz köprüsüz tesviye halindeydi. O yıllardaki yolların zemin kaplaması fazla dayanıklı olmadığı için, birkaç sene önce kaynaklarda *"güzel"* olarak geçen Kuşadası-Selçuk yolu ise yeniden bozulmaya yüz tutmuştu. 19.660 metrelik bu yolun 15.660 metresi *"az tamir isteyen şose"*, 4.000 metresi de "*esaslı tamir isteyen şose"* durumundaydı (İstatistik Yıllığı/1933-1934, 1936: 138).

Cumhuriyetin ilan edildiği yıl itibariyle Selçuk'ta bir postane vardı. Bu postaneden hem posta hem de telgraf hizmeti veriyordu. Ancak abone ve posta kutusu yoktu. Kuşadası-Selçuk arasındaki 19 km'lik mesafede *"Sürücü Postası"* denilen karayolu posta taşımacılığı yapılıyordu. Selçuk-İzmir arasındaki 70 km'lik mesafede ise *"Şimendifer Postası"* işliyordu (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/2. Kitap, 2001: 45-46). 1926 yılında verilen bilgiye göre demiryoluyla günde bir kez posta çıkarılıyordu (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [177]). 1930 yılında şubede artık iki posta kutusu vardı. Ancak gelir-gider tablolarından anlaşıldığı üzere telefon hâlâ bu postanenin sunduğu hizmetler arasında yoktu (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 278-285).

Selçuk Postanesinden Yapılan İşlemler (1923/1926/1930)

Yıl	İşlem	Giden (Adet)			Gelen (Adet)		
		Yurtiçi		Yurtdışı	Yurtiçi		Yurtdışı
		Resmi	Gayriresmi		Resmi	Gayriresmi	
1923	Posta	250	1600	---	200	1200	---
	Telgraf	503	403	---	319	168	---
1926	Posta	1500	19.560	---	850	7500	---
	Telgraf	180	1338	---	140	1046	---
	Paket	172		---	47		---
	Havale	710	160				
1930[3]	Posta	1712	116.316		1013	89.013	
	Kıymetli Mektup	19	--		60	--	
	Telgraf	981	2016		631	1268	
	Paket	62	834		72	916	

Kaynak: (1923 Senesi İzmir Vilâyeti İstatistiki, 2.Kitap: 49-50; İzmir Vilâyeti 1926 Senesi İstatistiki: [179-183]; İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 278-283).

Selçuk'un dört yöne telgraf iletişimi bulunuyordu. Torbalı-Selçuk arasındaki 30 km.'lik mesafede dört, Selçuk'tan Germencik'e uzanan 35 km'lik yol boyunca bir, Selçuk-Aydın arasındaki 50 km'lik yol boyunca üç adet telgraf hattı bulunuyordu. Selçuk'un, bağlı bulunduğu kaza merkezi Kuşadası ile arasındaki 19 km'lik yol boyunca uzanan iki telgraf hattı vardı. 1926 yılı itibariyle bu hatlardaki tellerin demiryolu paralelinde olanları 340 km., demiryolu güzergahında olmayanları da 40 km. uzunluğundaydı (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/2. Kitap, 2001: 47-48; İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: 178).

[3] *İzmir Vilâyeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı*'nda posta ve telgraf işlemleri "*Dahili ve haricî*" olarak ayrı ayrı verilmediğinden bu tabloda da bir ayrım yapılamamış bilgiler "*Yurtiçi*" sütununun altında verilmiştir.

Selçuk Postanesinin Gelir ve Giderleri (1923/1926/1929)

Yıl	Para Birimi	GELİRLER					GİDERLER		
		Posta Gelirleri	Telgraf Gelirleri	Telefon Gelirleri	Diğer Gelirler	Gelirler Toplamı	Personel Giderleri	Diğer Giderler	Giderler Toplamı
1923	Kuruş	82. 824	139.344	---	4.576	226.744	--	--	100.940
1926	Lira	1.029	705	---	---	1.734	1.344	195,74	1.539,74
1929	Kuruş	114.852	39.384	---	1.012	[155.248]			286.685

Kaynak: (1923 Senesi İzmir Vilâyeti İstatistiki, 2.Kitap: 55; İzmir Vilâyeti 1926 Senesi İstatistiki: [203-204]; İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 284-285).

2.6. Ekonomik Etkinlikler

Cumhuriyetin ilk yıllarındaki Akıncılar nahiyesinin ekonomik etkinlikleri hakkında istatistiklere çok fazla bilgi yansımamıştır. Bu durumun başlıca sebebi istatistiklerin kaza bazında düzenlenmiş olması ve bunun da Akıncılar nahiyesiyle ilgili pek çok bilgi gibi, yetiştirilen ürün türlerinin ve üretim miktarının müstakil olarak istatistiklere yansımasının önüne geçmesidir. Örneğin 1937-1938 İstatistik Yıllığı'nda kazalarda yetişen tahıl, sebze, zeytin, incir, üzüm gibi ürünlerin yanı sıra armut, ayva, kiraz, turunçgiller, badem, ceviz, dut gibi daha özellikli ürünlerin de üretim miktarı verilmiştir. Ancak bu istatistikler Kuşadası kazası çapında verildiği için Selçuk'a (Akıncılar) dair üretim miktarı belirlenememektedir.

Ancak 1923 yılı itibariyle 135 öğrenci velisinden 120'sinin *"ziraatçı"* olarak kayıtlara girmiş olması (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/2. Kitap, 2001: 198), nahiyedeki temel geçimin -tüm ülke genelindeki gibi- tarıma dayalı olduğunu göstermektedir.

1923 yılında Selçuk'ta suyla işleyen 2 tane un değirmeni vardı (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/2. Kitap, 2001: 303). Ancak bunların yerleri belli değildir. 1926-28 yıllarını içeren kaynaklar ise nahiyedeki sanayi hakkında daha ayrıntılı bilgiler içermektedir. Bu kaynaklara göre Kuşadası kazasında 1926 yılında beş, 1928 yılında da altı tane *"fabrika ve değirmen"* vardı. Bunlardan ikisi Akıncılar nahiyesindeydi. *"Şemseddin ve Şürekâsı"*na (Mustafa, Mehmet ve Rıfkı) ait olan *"Selçuk Un Değirmeni"* 1340 yılında (Miladi: 1924) kurulmuştu. *"Selçuk Karyesi Aşağı Mahalle"*de bulunuyordu. 320 amperlik motoru on beş beygir gücündeydi. Önce un işiyle uğraşan değirmen sonradan zeytinyağı üretimine başlamıştı (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [249-250]; T.C. Devlet Salnamesi/1927-1928: [579]).

Belevi köyünde ise *"Gümülcineli Hacı İbrahim oğlu Süleyman"*ın sahibi olduğu bir *"un ve yağ fabrikası"* vardı. 1326 yılında (Miladi: 1910/11) kurulmuş

olan bu fabrika buhar gücüyle işliyordu. İki buhar motorundan biri yirmi, diğeri ise yirmi beş beygir gücündeydi ve fabrikanın günde 1500 kilo yağ üretme kapasitesi vardı (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [249-250]; T.C. Devlet Salnamesi/1927-1928: [579]; İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 189).

1927-28 yıllarında Şirince'de beş su değirmeni görülmektedir. Anlaşılan köye yerleşen mübadiller üretici hale gelmeye başlamış, bu da değirmenlerin faaliyete geçmesini tetiklemiştir. Tabi yörenin genelinde olduğu gibi bu değirmenlerin de yaz mevsiminde suların azalmasına bağlı olarak ortalama iki ay işleyememesi olağandı (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 189).

Kuşadası'nda geleneksel olarak yağcılık, sabunculuk ve tabakçılık ilerlemiş olmasına rağmen cumhuriyetin ilk yıllarında bu alanlarda ciddi bir sıkıntı söz konusuydu. İzmir'den pek tüccar gelmemesi sebebiyle özellikle deri, taban astarı ve sabunculuk sönmeye yüz tutmuştu. Buna rağmen kaza merkezindeki altı tabakhanenin yanı sıra Şirince köyünde de bir tabakhane faaliyetteydi (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 189).

1920'lerin sonlarına doğru yaklaşılırken ülkenin genelinde olduğu gibi Akıncılar'da da hayatın normalleşmesi ve toparlanma sürecine girildiği anlaşılmaktadır. Örneğin 1923 yılında nahiyede haftalık pazar olmadığı halde 1926 yılında cuma günleri pazar kurulmaya başlanmıştı. Bu pazarda hububat, her çeşit sebze ve yağ ile yaş ve kuru meyveleri bulmak mümkündü (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/2. Kitap, 2001: 96; İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [217-218]).

Cumhuriyetin ilk yıllarındaki hükümetlerin ülkedeki tarımın gelişimi için büyük önem verdiği kooperatifleşme faaliyetleri Akıncılar nahiyesine de yansımıştır. Nitekim 1931 yılı itibariyle Selçuk'ta 122 no'lu Ziraat Kredi Kooperatifi faaliyetteydi. 201 ortağı olan bu kooperatifin adi sermayesi 20.244,96 lira, ihtiyat sermayesi 3.334 lira, taahhüt edilen sermayesi 60.590 liraydı. Banka tarafından belirlenen kredisi 100.000 lira, bankaya olan borcu 41.491,36 lira, ortaklar üzerindeki hâlihazır alacakları ise 70.589,11 lira idi (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 271-272). 122 no'lu Kooperatif 1937-38 yıllarında Kuşadası mıntıkasındaki üç tarım kredi kooperatifinden biriydi. Ortak sayısı 127'ye düşmüştü. Altı-yedi köyün bağlı olduğu bu kooperatifin etkinlik alanında yetişen başlıca ihracat ürünleri tütün, incir ve pamuktu. 1937 yılı sonu itibariyle ihtiyat sermayesi 6200, 35 lira, taahhüt edilen sermayesi 4335 lira idi (İstatistik Yıllığı/1935-1936, 1937: 122-123; İstatistik Yıllığı/1937-1938, 1939: 122).

2.7. Madenler

Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminde Selçuk ve çevresi için geçerli olan maden işletme imtiyazları cumhuriyetin ilk yıllarında da devam ediyordu. 1923 yılında Selçuk'ta *"Fermanlı* [İmtiyazlı] *Maden"* statüsünde üç tane zımpara madeni vardı. Zımpara madenleri yatırımlarıyla ünlü Ernest Abbott'un varislerine ait Arvalya Çiftliği'ndeki madenin imtiyazı 9 Şubat 1892'de, Aziziye-Havuzlu'daki madenin imtiyazı da 23 Mart 1909'da alınmıştı. İşletme hakkı 5 Temmuz 1902 tarihli imtiyazla Çerkes Mehmet Paşa'ya verilen zımpara madeni ise Çirkince'deydi. Aziziye-Havuzlu'daki madenden 1923 yılında 154.875 kuruş değerinde 105 tonilato zımpara cevheri ihraç edilmiş, 32.833 kuruş vergi alınmıştı (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/2. Kitap, 2001: 91-92).

1926 yılı itibariyle Şirince köyünde keşfedilmiş zımpara ve bakır madenleri vardı. Ancak bunlar *"Sahipli Madenler"* sınıfında değildi. İşletmeleriyle ilgili herhangi bir bilgi de verilmemiştir (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [341]; T.C. Devlet Salnamesi/1927-1928: 548). Aynı yıl Akıncılar'da *"Sahipli Madenler"* sınıfında sayılan, işletilmekte olduğu bilgisi verilen yalnızca iki maden vardı ve her ikisi de Ernest Abbott'un varislerine ait zımpara madeniydi. Bunlardan Aziziye-Havuzlu'daki madenden yılda 200 tonilato ihracat yapıldığı, 410 lira da vergi alındığı istatistiklere yansımış ancak Arvalya Çiftliği'ndeki maden hakkında bir üretim bilgisi verilmemiştir (İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki, 1927: [345-346]). Bu bilgiler ışığında cumhuriyetin ilk yıllarında Akıncılar nahiyesinde yalnızca Ernest Abbott'un varislerine ait olan zımpara madenlerinin düzenli olarak işletildiği anlaşılmaktadır. Daha sonraki yıllara dair istatistikler de bu bilgileri desteklemektedir. Nitekim Ernest Abbott'un varislerine ait Akıncılar'daki iki maden (Aziziye-Havuzlu ve Arvalya Çiftliği'ndeki) ile Balatçık'taki madenler işletilmekteydi ve ihraç edilen toplam zımpara cevheri 300 tondu (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 188). 1931 yılı itibariyle de Aziziye köyünün Havuzlu mevkiindeki zımpara madeni *"Rişar Abut ve Şürekası"*na aitti (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 161).

Şirince'deki zımpara ve bakır madenlerinin en azından 1930'ların başında hâlâ işletmeye açılmamış olduğu anlaşılmaktadır. Ancak söz konusu zımpara madeninin 1931 yılı itibariyle *"hükümete ait"* durumda olduğu istatistiklere yansımıştır (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 160). 1930'lardaki diğer istatistik yıllıklarında da Şirince ve Selçuk'taki zımpara madenlerinin sahipleri yine belirtilmemiştir. Büyük olasılıkla söz konusu yıl-

larda bu madenlerde üretim yapılmıyordu. Ancak aynı yıllarda *"Rişar Abut ve Şürekası"* Kuşadası kazası dâhilinde yer alan Balatçık, Aziziye-Havuzlu ve Arvalya'daki üç zımpara madenine sahip olmayı sürdürmüştür (İstatistik Yıllığı/1933-1934, 1936: 94-95). 1935-1936 ve 1937-1938 istatistik yıllıklarında ise bu üç madenin işletmecilerinin isimlerine yer verilmemiştir. 1937-1938 İstatistik Yıllığı'nda *"Arnavut Çiftliği"* olarak yazılmış olan maden sahasının da gerçekte *"Arvalya Çiftliği"* olma ihtimali çok yüksektir (İstatistik Yıllığı/1935-1936, 1937: 96; İstatistik Yıllığı/1937-1938, 1939: 109-110). Her ne kadar hangi madenlerin işletildiği ve hangisinden ne kadar zımpara çıkarıldığı belli olmasa da 1933-36 yıllarında Kuşadası kazası dâhilinde zımpara madeni çıkarıldığı ve bu maden sahalarının Balatçık hariç olmak üzere günümüzdeki Selçuk ilçesi sınırları içerisinde olduğu anlaşılmaktadır.

Kuşadası'ndan Yapılan Zımpara İhracatı

Yıl	İhracat (Ton)	Alınan Vergi	
		Lira	Kuruş
1933	85	205	--
1934	125	260	--
1935	50	27	72
1936	300	105	37

Kaynak: (İstatistik Yıllığı/1933-1934, 1936: 94-95; İstatistik Yıllığı/1935-1936: 95-95; İstatistik Yıllığı/1937-1938, 1939: 109-110).

2.8. Sağlık

Cumhuriyetin kurulduğu yılda Selçuk'a en yakın hastane 19 km uzaklıktaki Kuşadası'ndaydı (1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/2. Kitap, 2001: 6). Özel İdareye ait bu hastanenin 1927-28 yıllarında 20 yatağı, bir doktoru vardı. Aynı yıl verilen bilgilere göre Kuşadası'nın genelinde çocuk hastalıkları %10 civarındaydı. Ayrıca bazı köylerde sıtma boldu ve sıtma nöbetine tutulanlar oluyordu (İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28, 1929: 192).

Temmuz 1930'da Selçuk'ta hayvan hastalığı tespit edilmişti. 188 koyuna bulaşan bu hastalıktan 19 hayvan etkilenmişti. Aynı yıl nahiyede doktor olduğuna dair herhangi bir bilgi yoktur. Ancak bir eczanenin olduğu istatistiklere yansımıştır (İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı, 1931: 87, 313). Ne var ki 1934-35 yıllarında bu eczane de kapanmış ve Akıncılar nahiyesi eczanesiz kalmıştır (İstatistik Yıllığı/1933-1934, 1936: 23).

1943 yılında Selçuk Belediyesi'nin kurulmasıyla halkın sağlık hizmetlerine ulaşması ve bu hizmetlerden yararlanması biraz daha kolaylaşmış görün-

mektedir. Çünkü 1950 yılındaki bilgilere göre Selçuk Belediyesi sağlık dairesinde görevli dört memur bulunuyordu. Ancak bu memurların niteliğiyle ilgili bilgi verilmemiştir (Belediyeler Yıllığı,1950: 280).

3. 20.yy'ın İkinci Yarısında Selçuk

3.1. Selçuk'un Kaza Haline Getirilmesi

1994 İl Yıllığı'nda Selçuk'a dair bilgiler verilirken *"Selçuk ilçesi 1957 yılına kadar Aydın iline bağlı nahiye iken, aynı yıl içinde ilçe haline getirilmiş ve İzmir iline bağlanmıştır"* denilmiştir. Yine aynı yerde Ayasuluğ adının 1914 yılında Selçuk olarak değiştirildiği ve 1922 yılına kadar kullanıldığı, 1922-1943 yılları arasında Akıncılar adının kullanıldığı ve 1943 yılında Selçuk Belediyesi'nin kurulmasından sonra tekrar Selçuk adına geri dönüldüğü ileri sürülmüştür (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 394). Bu bilgilerin bir kısmı doğru olmakla beraber bir kısmı da hatalı ve açıklanmaya muhtaçtır.

Öncelikle Ayasuluğ'un cumhuriyet öncesinde bağlı olduğu *"Aydın vilâyeti"* ile cumhuriyet dönemindeki *"Aydın vilâyeti/ili"* aynı statüde ve aynı coğrafi alanları kapsayan idari birimler değildir. Cumhuriyet dönemindeki Aydın ili, XIX. yy'ın ikinci yarısı ve XX. yy'ın ilk çeyreğinde Aydın vilâyetine bağlı olan Aydın sancağının dönüştürülmüş halidir. Oysa aynı yıllarda Ayasuluğ/Selçuk, Aydın sancağına değil Aydın vilâyetinin İzmir sancağına bağlıdır. Bu durum sancakların ile dönüşmesinden sonra da değişmemiş Selçuk/Akıncılar, İzmir ilinin Kuşadası kazasına bağlı olmaya devam etmiştir. Cumhuriyet döneminin hiçbir zaman diliminde de *"Aydın iline"* bağlı olmamıştır. İsim konusunda ise Ayasuluğ adının 1914 yılında Selçuk'a dönüştürüldüğü doğrudur. Ancak cumhuriyetin ilk yıllarında nahiyeye Akıncılar adının verilmesi Selçuk adını ortadan kaldırmamıştır. Akıncılar adı tüm köyleriyle birlikte nahiyenin/bucağın adı iken Selçuk adı nahiyenin/bucağın merkez köyünün/kasabasının adı olarak kullanılmaya devam etmiştir. Şirince'nin nahiye merkezi olması da bu durumu değiştirmemiştir. Akıncılar adı Selçuk Belediyesi'nin kurulmasıyla ortadan kalkmamıştır. Çünkü Selçuk Belediyesi'nin sınırları tüm nahiye sınırlarını değil Selçuk kasabasını kapsıyordu.

Merkezi Selçuk olan nahiyenin/bucağın adı 1950'li yıllarda hâlâ Akıncılar'dı. Akıncılar'ın İzmir vilâyetinin Kuşadası kazasına bağlı olma durumunda da bir değişiklik yoktu. 1950 nüfus sayımına göre Akıncılar nahiyesinde 6.035'i merkezde 2.545'i köylerde olmak üzere toplam 8.580 kişi yaşıyordu. Nahiyeye bağlı köy sayısı beşti. Bunlar Acarlar, Belevi, İcadiye,

Şirince ve Zeytin'di (Belediyeler Yıllığı, 1950: 279; TBMM Zabıt Ceridesi, 1957: 221).

Selçuk'un idari statüsündeki önemli değişiklikler 1957 yılında gerçekleşti. Yetmiş sekiz yeni kazanın kurulduğu 27 Haziran 1957 tarihli 7033 Sayılı Kanun ile Selçuk, 1 Nisan 1957 tarihinden geçerli olmak üzere İzmir'in kazası haline getirildi. Aynı kanunla, daha önce Selçuk'un bağlı olduğu Kuşadası kazası da İzmir'den ayrıldı. 1 Eylül 1957 tarihinden geçerli olmak üzere Aydın'a bağlandı (Yeniden (78) Kaza Kurulması, 1957; 1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 57).

Kanun teklifi konusunda Dâhiliye Vekâletince hazırlanan ve hükümet tarafından meclise sunulan *"Esbabı Mucibe Lâyihası"*nda (Gerekçe) Akıncılar (Selçuk) nahiyesinin 1950 yılındaki nüfus bilgilerine yer verilmiş, 2 Haziran 1952 tarih ve 3/15142 sayılı kararname ile tam teşkilatlı hale getirildiği aktarılmıştır. Layihaya göre hâlihazırda Kuşadası kazasına bağlı Akıncılar (Selçuk) nahiye merkezi ile beş köy iktisadi bakımdan tamamıyla İzmir'e bağlıydı. Ana yol akımı ve iktisadi bağlantı İzmir'leydi. Nahiye 1,5 saatlik bir asfalt yolla vilâyet merkezi İzmir'e bağlı olduğu halde kaza merkezi olarak ters güzergâhtaki Kuşadası'na bağlı olması vatandaşların işlerini kısmen aksatıyordu. Zira bu vatandaşlar Ağırceza da dâhil olmak üzere kaza üstü daireler bakımından vilâyet merkeziyle de ilişki içerisindeydi. Ayrıca toplam 1.016 nüfusa sahip Çamlık, Havutçulu, Sultaniye köyleri Kuşadası kaza merkezine bağlı olduğu halde Selçuk-Ortaklar ana yolu güzergâhında bulunuyordu ve bu köylerden Kuşadası'na giden yol Selçuk'tan geçiyordu. Bu da söz konusu köylerin Selçuk'a bağlanmasını zaruri hale getirmişti. Akıncılar'da (Selçuk) kaymakamlık, maliye, tapu, askerlik şubesi, mahkeme vb. resmî kurumların kurulması vatandaşlar için fayda sağlayacağı gibi memnuniyete de sebep olacaktı. Öte yandan Akıncılar (Selçuk) nahiyesinde *"cihanşümul Efes ve Selçuk Âbideleri bulunduğu gibi Panayakapulo denilen Meryem Ana evi de var"*dı. Eski eserlerin zenginliği sebebiyle ünlü olan bu kasabaya ilkbahar, yaz ve sonbahar aylarında turist akını yaşanıyor, hareketlilik artıyordu. Gerek Selçuk-Ortaklar ana devlet yolunun içinden geçmesi gerek iktisadi ve ticari, gerekse de turistik bakımdan gelişmeye çok uygun görülen Akıncılar (Selçuk) nahiyesinin mevcut köylerine ek olarak yukarıda adı geçen üç köyle birlikte kaza haline getirilmesiyle nüfusu 8.408 olacaktı ki bu durum Kuşadası üzerinde olumsuz bir etki oluşturmayacaktı (TBMM Zabıt Ceridesi, 1957: 221).

19 Haziran'da TBMM'de kabul edilerek 27 Haziran 1957'de yürürlüğe giren 7033 Sayılı Kanun ile 1 Nisan 1957 tarihinden geçerli olmak üzere

İzmir'in kazası haline getirilen Selçuk'un köy sayısı 8'e yükselmişti. Zira aynı kanunla daha önce doğrudan Kuşadası kaza merkezine bağlı olan Çamlık, Havutçulu, Sultaniye köyleri yeni kurulan Selçuk kazasına bağlanmıştı. Bu haliyle Selçuk 6035'i merkezde, geri kalanı da köylerde olmak üzere toplam 9.654 nüfusa sahipti (TBMM Zabıt Ceridesi, 1957: 221). Böylece Osmanlı döneminden beri Ayasuluğ, Selçuk ve Akıncılar adlarıyla Kuşadası'nın bir nahiyesi olan bu yerin, Kuşadası'yla idari bir bağı kalmadığı gibi artık bu iki kaza (ilçe) aynı il sınırlarında bile değildi. Kanuna göre ayrıca yeni kurulan kazanın adı ve merkezi *"Selçuk"*tu. Dolayısıyla daha önce kullanılmakta olan *"Akıncılar"* adı da artık tarihe karışmış oluyordu.

İl yıllıklarında Selçuk ilçesinde görev yapan sadece iki kaymakamın adına rastlanmaktadır. Bunlardan ilki 18 Ekim 1973'te Selçuk'taki görevine başlayan Güngör Erdoğan'dır. 1935 yılında Sivas-Koyulhisar'da doğmuş olan Erdoğan, 1958 yılında Siyasal Bilgiler Fakültesinden mezun olmuştu. Bolu Maiyet Memurluğu'nun ardından Avanos, Bozcaada, Erciş, Kelkit, Çaycuma ve Acıpayam'da Kaymakam olarak bulunmuş, İçişleri Bakanlığı Mahalli İdareler Genel Müdürlüğünde Şube Müdürlüğü görevinden sonra da Selçuk Kaymakamlığına atanmıştı. Evli iki çocuk babasıydı (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 837). 1994 yılında Selçuk Kaymakamlığı görevini ise Selman Yenigün sürdürüyordu (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 275). Aynı yıllarda, 1989-1994 döneminde, İl Genel Meclisi'nde Selçuk'u temsil etmek üzere Vedat Sengel ve İbrahim Acaroğulları görev yapıyordu (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 280).

3.2. Selçuk Belediyesi

1943 yılında üç personelle kurulmuş olan Selçuk Belediyesi'nin personel sayısı 1950 yılında 19 kişiye ulaşmıştı. Bunlardan 8'i memur, 11'i hizmetli/işçi statüsündeydi. Memurlardan dördü idare ve muhasebe dairesinde, dördü de sağlık dairesinde görevliydi. İşçilerden beşi temizlik işlerinde çalışıyordu. Tüm personele aylık toplam 2.679 lira ödeniyor ve personel gideri belediye gelirinin %42'sine karşılık geliyordu (Belediyeler Yıllığı, 1950: 280).

Daha önceki yıllarda cuma günlerinde kurulan hafta pazarı artık cumartesi günleri kuruluyordu. Bucak merkezinde pazaryerinin yanı sıra belediye için gelir kaynağı olan 31 dükkân ile birer fırın, lokanta, han ve kahvehane vardı. Bunların yıllık gelir tutarı 9500 liraydı. Fenni bir mezbahanın inşasına girişilmişti. Ancak 1950 yılı itibariyle hâlâ kasabaya 400 m. uzaklıkta ve Şirince yolu üzerindeki salhaneden faydalanılmaktaydı (Belediyeler Yıllığı, 1950: 279, 281).

Belediyenin bir otobüsü ile bir kamyonu vardı. Ayrıca belediyeye gelir sağlayan malların değeri 90. 750 liraydı. Bunlardan dört dükkân, bir han ve bir kahvehane 16.000 lira üzerinden sigortalıydı.

1950 yılı itibariye belediyenin sınırları içindeki alan 80 hektardı. Kasabada iki mahalle, Atatürk ve İnönü heykelleri ile 10.000 m^2 yüzölçümünde bir çocuk bahçesi vardı. Su tesisatı 1949 yılında yapılmıştı. Ancak elektrik tesisatı ve bununla ilgili proje bir yoktu. Genel aydınlatma fener ve lâmbalarla yapılıyordu. Kasabanın yıllık petrol tüketimi 65.000 litreydi. Belediyeye ait yolların 200 m. uzunluğunda olan 3.000 m^2'lik kısmı parke, iki km. uzunluğunda olan 20.000 m^2'lik kısmı da adî kaldırımdı. Kasabada iki genel tuvalet vardı. Ancak hamam yoktu. Genel temizlik bir araba, beş amele ve bir memur ile yaptırılıyor, çöpler 300-400 m. uzaklıktaki bataklık çukurlara dolduruluyordu. Kasabanın hali hazır durumunu gösteren haritası vardı. İmar plânı da yapılmaktaydı. (Belediyeler Yıllığı, 1950: 279-281).

1950'li yılların başlarında belediyenin yaptığı en önemli çalışmalar kasabanın su ve elektrik ihtiyacını karşılamaya yönelik olmuştur. Öncelikle, yedi km. uzaklıktaki Dervent kaynağından getirilmiş olan suyun ihtiyacı karşılayamaması sebebiyle, 1950 yılında keson kuyular açılmış ve 8 km.'lik bir isale hattı ile şebekeye dâhil edilmiştir. Ardından 1952 yılında belediye tarafından kurulan 160x2-360 kilovatlık diesel santral gurubu ile Selçuk'a ilk kez elektrik verilmiş ve bu hizmet uzun yıllar belediye tarafından sürdürülmüştür (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 568; 1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 745).

1965 yılı belediye bütçesi kesin hesabına göre hemşehri başına düşen belediye geliri 87 liraydı (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 568). O yıllarda Belediye Başkanı, 1925 Kuşadası doğumlu olan Ahmet Ferahlı'ydı. 17 Kasım 1963 tarihinde başkan seçilen Ferahlı lise mezunu, evli ve üç çocuk babasıydı (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 27). Aynı dönemde Belediye Meclisi Üyeleri ise şu isimlerden oluşuyordu:

> "Celâl Bakıcı, Burhan Bakır, Hasan Bilgin (Enc. Ü.), Mustafa Çiftçi, Mustafa Danki, Ali Irmak, Nevzat Karadeniz, Hasan Karahan (Enc. Ü.) Mehmet Kubur, Ahmet Mocan, Ali Önem, Ali Özkaynak, Ahmet Soğutmaz, Vedat Şengel, İbrahim Şimşek, Ali Taşkınçay, Ahmet Tavaslı, Ali Yeşilçimen, Abdurrahim Yurdaşan" (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 27).

Daha önce iki olan mahalle sayısı artık dörde çıkmıştı. 1967 yılında Atatürk Mahallesi'nin Muhtarı Muharrem Başdemir, İsabey Mahallesi'nin muhtarı Osman Can, 14 Mayıs Mahallesi'nin muhtarı Hüseyin Ural, Zafer Mahallesi'nin muhtarı da Behzat Özen'di (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 52).

1967 yılı itibariyle belediyenin personel sayısı 57'yi bulmuştu. Bunların 19'u barem içi, 25'i barem dışı, 13'ü de işçiydi. Şehir içinde 28.000 m^2 yol vardı. Bunun 3.000 m^2'si parke, 5.000 m^2'si beton, geri kalanı adi kaldırımdı. Belediyenin mülkiyetindeki akar sayısı ise 51'di (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 567-568).

Selçuk Belediyesi 1967 yılında elektrik hizmetinden 646.305 lira gelir elde etmişti. O yıl abone sayısı 1.383, yıllık tüketim miktarı ise 1.092.436 Kwh idi. Aynı yılın sonunda şebeke genel elektrik sistemine (enterkonnekte sisteme) bağlanmış ve belediye hizmeti olmaktan çıkmıştır. Selçuk Belediyesi tarafından verilen şebeke suyu hizmetinin abone sayısı ise 1967 yılında 1455'ti. Belediyenin 350 ton kapasiteli deposuna saniyede 25 litre su geliyordu. Suyun tonu 50 kuruştu ve belediye 1967 yılında bu hizmetten 63.572 lira gelir elde etmişti (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 567-568). 1973 yılında ilçedeki elektrik abonesi 2000'e, içme suyu abonesi de 2004'e ulaşmıştı. Yıllık 1.200.000 Kwh. elektrik, 360.000 ton da su tüketiliyordu (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 745).

2 Haziran 1968'de yapılan Belediye Başkanlığı seçimini Dr. M. Cahit Tanman kazanmıştı. Tıp Fakültesi mezunu olan Tanman 1973 yılı itibariyle görevinin başındaydı (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 857). İlçede kanalizasyon yapımına 1972 yılında başlanmıştı. İmar planı 1964'te yapılmış olmasına rağmen 1973 yılı itibarıyla ihtiyaca cevap veremez hale gelmişti. Aynı yıl belediyenin itfaiye teşkilâtı da yoktu. Diğer yandan ilçedeki bazı turistik tesisler belediyeye aitti (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 745).

Selçuk Belediyesi'nin Bütçesi (1960-72)

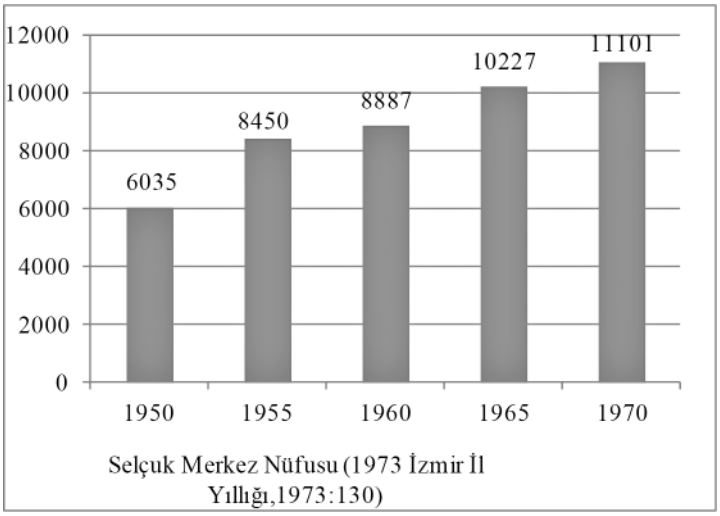
Yıllar	Bütçe (Lira)	Kesin Hesap (Lira)
1960	430.614	---
1961	---	---
1962	537.529	420.751
1963	516.236	420.751
1964	---	517.534
1965	2.887.185	766.203
1966	1.059.110	1.432.185
1967	1.635.857	1.410.463
1968	1.756.016	950.707
1969	---	1.543.178
1970	1918.400	1236227
1971	2403193	1767.292
1972	4204.883	---

Kaynak: (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973:746).

Belediyelerle ilgili son derece sınırlı bilgiye yer verilen 1994 İl Yıllığı'nda Selçuk Belediye Başkanı'nın Kâmil Subaşı olduğu belirtilmiştir (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 280).

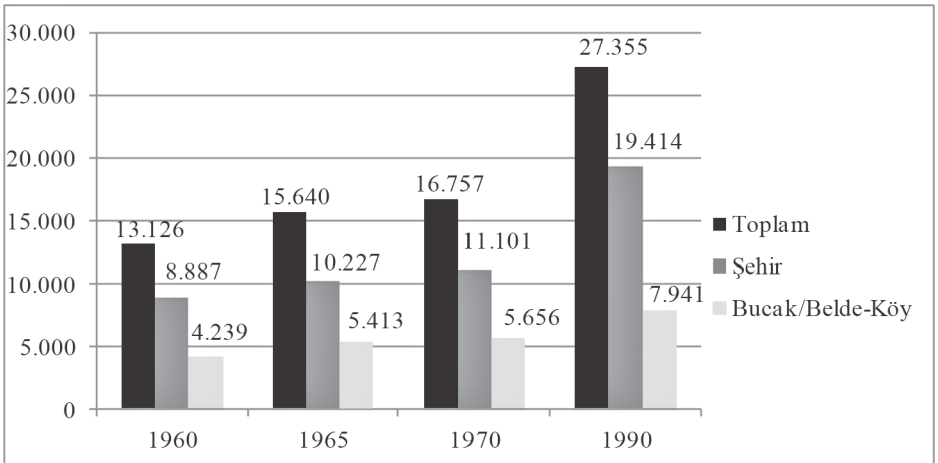
3.3. Nüfus ve Yerleşim

İl yıllıklarında genellikle ilçelerin 1927'deki Cumhuriyet Dönemi'nin ilk nüfus sayımından itibaren nüfus verilerine yer verilmiştir. Ancak Selçuk 1957'de ilçe olduğu için yıllıklarda bu durum belirtilmiş ve Selçuk'un 1960 nüfus sayımından itibaren elde edilen nüfus istatistikleri paylaşılmıştır (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 78-79). Ancak bu durum merkez (şehir) nüfusu için geçerli değildir. 1973 İl Yıllığı'nda 1950-1970 yılları arasındaki Selçuk belediye sınırları içerisinde yaşayan nüfusun sayısına yer verilmiştir.



Selçuk Merkez Nüfusu (1973 İzmir İl Yıllığı,1973:130)

1965 nüfus sayımına göre toplam 15.640 nüfusa sahip olan Selçuk, bu bakımdan Çeşme, Foça, Karaburun ve Seferihisar'dan öndeydi. 10.227 kişi ile de Çeşme, Dikili, Foça, Karaburun, Kemalpaşa, Kiraz, Kınık ve Seferihisar'ın her birinden daha fazla şehir nüfusuna sahipti. Aynı yıl Bayındır'ın 11.273, Torbalı'nın 11.712, Urla'nın 12. 454 merkez nüfusu olduğu göz önünde bulundurulunca Selçuk'un İzmir'in nüfus bakımından orta ölçekli ilçelerinden biri olduğu anlaşılmaktadır (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 420).



Selçuk İlçesinin Nüfusu (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 78-79; İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 394)

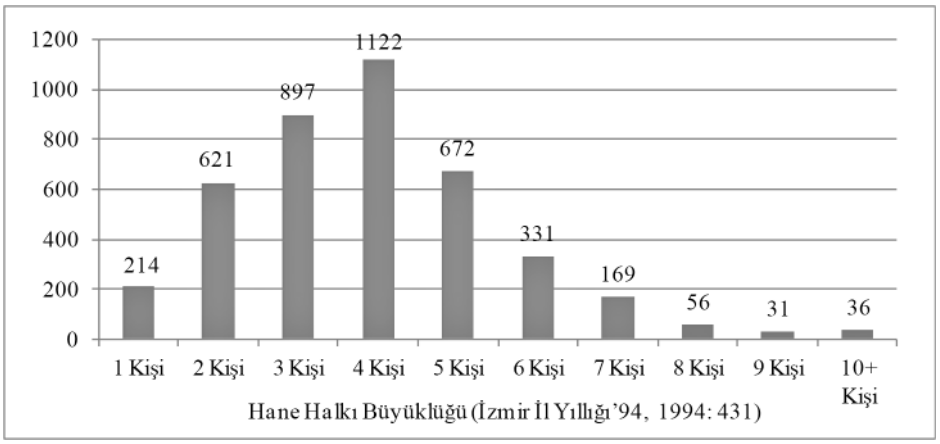
1967 İl Yıllığı'nda olmasa da 1973 ve 1994 il yıllıklarında daha ayrıntılı nüfus bilgilerine yer verilmiştir. Bu bilgilerde bazı çelişkiler olsa da kayda değer önemde değildir. Bu bilgilerin derlenmesiyle oluşturulan tablo ve grafikler, Selçuk'un 1960-90 yılları arasındaki nüfus profilini ortaya koymaktadır.

Selçuk Nüfusu Cinsiyet Dağılımı

Yıl	Toplam			Şehir (Belediye Sınırında)			Köyler (Bucak ve Muhtarlıklar)		
	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın
1973	16.757	8.280	8.477	11.101	5.541	5.560	5.656	2.739	2.917
1994	27.353	14.139	13.214	19.412	10.076	9.336	7.941	4.063	3.878

Kaynak: (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 86; İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 430).

Göller hariç 295 km^2 alana sahip Selçuk'un (km^2'ye düşen) nüfus yoğunluğu 1967 yılında 53, 1973 yılında 56, 1994 yılında 93 olarak verilmiştir (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 84; 1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 86; İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 930). İlçede 1994 yılı itibariyle 4.129 aile bulunuyordu. Bunların ağırlığını 3-5 bireyden oluşan aileler teşkil ediyordu. On ve üzeri bireyden oluşan aile sayısı ise 36 idi.



Yıllıklarda köyler için verilen nüfus istatistikleri ya yıllığın basıldığı yıla ait veriler ya da bir önceki nüfus sayımına ait verilerdir.

Selçuk Köylerinin Nüfus ve Hane Sayıları (1967-1994)

Yıl		Acarlar (Zeytinalanı)	Barutçu	Belevi	Çamlık (Aziziye)	Kavutçulu [Havutçulu]	Hayat (İcadeye)	Sultaniye	Şirince (Çirkince)	Zeytin/Zeytinköy	Gökçealan
1967	Erkek	106	147	971	407	140	42	62	414	467	---
	Kadın	108	140	945	370	133	38	38	398	487	---
	Toplam	214	287	1916	777	273	80	100	812	954	---
1973	Erkek	87	156	987	373	127	---	16	396	597	---
	Kadın	84	171	983	406	151	---	20	397	705	---
	Toplam	171	327	1970	779	278	---	36	793	1302	---
	Hane Sayısı	39	65	400	180	60	---	10	85	267	---
1994	Toplam	344	416	2833	1269	285	---	54	780	1033	1164
	Hane Sayısı	80	83	708	300	70	---	11	185	206	315

Kaynak: (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 84; 1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 187; İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 404).

Köyler

1967 yılı itibariyle Selçuk ilçesine bağlı dokuz köy vardı. Bu köyler şunlardır:

1967 Yılında Selçuk'a Bağlı Köyler ve Muhtarları

	Köyün Adı	Muhtar
1	Acarlar	Musa Tutkun
2	Barutçu	M. Ali Kırlıoğlu
3	Belevi	M. Yılmaz Taşkın
4	Çamlık	Ali Çınar
5	Havutçulu	Hüseyin Yanmaz (V.)
6	Hayat	H. Ali Türkoğlu
7	Sultaniye	Hasan Bayraktar
8	Şirince	İbrahim Sonğan
9	Zeytin	Hüsnü Ergün

Kaynak: (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 52-53)

1967 il yıllığında bazı köyler eski ve yeni adlarıyla yer almıştır. Osmanlı döneminde Hamidiye olan köyün adı artık Acarlar olmuştu. Ancak 1960'lı yıllarda aynı köy için ayrıca *"Zeytinalanı"* adı da kullanılmıştır. Eski adı Aziziye olan köy artık Çamlık adını almış ve Selçuk'a bağlanmıştı. Hayat köyü için ayrıca *"İcadeye"* adı kullanılmıştır. Şirince'nin eski adı olan *"Çirkince"* parantez içerisinde belirtilmiştir. Söz konusu yıllığın bir sayfasında Havutçulu olarak geçen köyün adı da Kavutçulu olarak verilmiştir (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 84).

Selçuk'a bağlı köylerin ikisi *"Orman İçi"*, dördü *"Orman Bitişi"* köy statüsündeydi. Üçü de ormana on km mesafe içerisinde yer alıyordu (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 599). 1970'li yılların başında yaşanan yer kayması (heyelan) sebebiyle Acarlar köyü eski yerinden *"Çatalsekisi"* mevkiine taşınmıştı. Afet sonrasında yapılması planlanan konutlar için 35 hak sahibi belirlenmiş bunlardan üçü feragat etmiş, hak sahiplerine toplamda 660.000 TL inşaat yardımı yapılarak 30 konut inşa edilmiştir. Ayrıca kamu tesisleri için de 16.938,38 TL harcama yapılmıştır (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 487).

1973 ve 1994 il yıllıklarında ilçe merkezindeki mahalle sayısının dört olarak devam ettiği görülür (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 187, 210; İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 394). Ancak aynı il yıllıklarında Hayat (İcadeye) Köyü yer almamaktadır. Söz konusu yıllıklarda *"mahalle"* olarak bahsedilen yerleşim bu olmalıdır. Hayat'ın bir köyün mahallesine dönüştürüldüğü belirtilmekte ama bu köyün hangisi olduğu yıllıklarda geçmemektedir. Hayat'ın köy statüsünün düşmesinden sonra Selçuk'a bağlı köy sayısı da sekiz olmuştur. Selçuk bu sayıyla, yedişer köyü olan Karşıyaka ve Çeşme'den sonra en az köyü olan ilçedir (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 123, 187, 668).

1973'te Selçuk'un üç köyünde elektrik vardı ve bunların hepsi enterkonnekte sisteme bağlıydı (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 559, 697). 1968-1971 yılları arasında sekiz köyden altısının içme suyu şebekesi tamamlanmıştı (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 695). 1973 itibariyle 36 nüfusa sahip bir köyün suyu, yeterli olduğu halde sağlık standartlarına uygun değildi. Toplam 5.574 kişinin yaşadığı yedi köyün suyu ise sağlık standartlarına uygundu. Ancak bunlardan 1.804 kişinin yaşadığı üç köyün suyu yeterli gelmiyordu (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 696). 1973 İl Yıllığı'nda Selçuk'ta telefonsuz köy kalmadığı belirtilmiştir (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 436, 439, 708). Ancak aynı yıllığın bir başka sayfasında ise Sultaniye Köyü'nde telefon olmadığı görülmektedir (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 783).

Selçuk'un Köylerinde Altyapı ve Kamu Hizmetleri (1967-1973)

Yıl		Acarlar (Zeytinalanı)	Barutçu	Belevi	Çamlık (Aziziye)	Kavutçulu (Havutçulu)	Hayat (İcadeye)	Sultaniye	Şirince (Çirkince)	Zeytin/Zeytinköy
1967	Okul	X	X	X	X	X	-	-	X	X
	Okuma Odası	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Cami	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Devletçe Yapılan İçme Suyu	X	X	X	X	-	-	-	X	X
	Köy Standartlarına Uygun Yol	X	X	X	X	X	-	X	X	X
	Telefon	X	-	X	X	-	-	-	X	X
	Elektrik	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sağlık Ocağı	-	-	X	X	-	-	-	-	-
	Ebeli, Sağlık Memurlu Grup Merkezi	-	X	X	X	-	-	-	X	-
	Jandarma Karakolu	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Selektör Binası	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1973	Okul	X	X	X	X	X		-	X	X
	Okuma Odası	X	-	-	-	-		-	-	-
	Yol	X	X	X	X	X		X	X	X
	İçme Suyu	X	X	X	X	X		X	X	X
	Elektrik	-	-	X	X	-		-	-	-
	Sağlık Ocağı	-	-	-	-	-		-	-	-
	Sağlık Evi	-	-	X	-	-		-	-	-
	Dispanser	-	-	-	-	-		-	-	-
	Sağlık Merkezi	-	-	-	-	-		-	-	-
	Jandarma	-	-	-	-	-		-	-	-
	Telefon	X	X	X	X	X		-	X	X
	Köy Odası	X	X	X	X	X		X	X	X
	Cami	-	X	X	X	X		X	X	X
	Selektör	-	-	-	-	-		-	-	-

Kaynak: (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 628; 1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 783).

1994 il yıllığında Gökçealan Köyü Selçuk'a bağlanmış, Belevi de beldeye dönüşmüş görünmektedir. Buna göre 1990'larda Selçuk ilçesi; merkezde dört mahalle ile bir belde ve sekiz köyden oluşuyordu. 1990 nüfus sayımına göre de nüfusun 19.414'ü ilçe merkezinde, 7.941'i de sekiz köy ve Belevi Beldesi'nde yaşıyordu (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 394). Belevi'nde belediye vardı ve beldenin nüfusu 2.833 kişiydi (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 475).

1 Ocak 1993 tarihi itibariyle; köy nüfusunun %79'una karşılık gelen 4042 kişinin yaşadığı yedi köy ile bir mahallede su vardı. Bir köydeki içme suyu ise yetersizdi. Bu köyün nüfusu 1066 kişiydi ve bu sayı toplam köy nüfusunun %21'ine karşılık geliyordu (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 475).

3.4.Ekonomi

3.4.1.Tarım ve Hayvancılık

İklim, yeryüzü şekilleri ve toprak kalitesi açısından tarım ve hayvancılığa son derece elverişli olan Selçuk'ta, 1970'li yıllara kadar temel geçim kaynağı bu alanlar olmuştur. 1967 yılı itibariyle ilçedeki 2.103 aile geçimini çiftçilikle sağlıyordu (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 420). 1970'lerin ortalarına kadar geçimini tarımdan sağlayan nüfus, ilçe halkının %80'iydi (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 403).

1967 yılı itibariyle ilçede sulanabilen arazi miktarı 12.000 dekardı. O yıl 1905 ton kimyevi gübre tüketilmişti. Bir önceki yılın istatistiklerine göre de 612 çift hayvan çift sürmede kullanılıyordu (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: [454], 456, 459).

Batı Anadolu ve İzmir'in genelinde olduğu gibi Selçuk'ta yetiştirilen başlıca tarım ürünleri de zeytin, incir, tütün, üzüm ve pamuktu (Belediyeler Yıllığı, 1950:279). Bu ürünlerle ilgili, il yıllıklarında şu bilgiler yer almıştır:

Zeytin: 1967 yılı itibariyle il çapındaki 12.565.400 zeytin ağacından 760.000'i Selçuk'taydı. Aynı yıl ilçede toplam 3500 ton dane zeytin elde edilmiş, 50 tonu yemekliğe ayrılmış, yağlığa ayrılan 3.450 ton zeytinden ise 860 ton zeytinyağı elde edilmişti (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: [447]). Buna göre Selçuk, İzmir'de üretilen dane zeytinin %5,49'unu, zeytinyağının da %6,67'sini üretmişti.

Verimli bir yıl olan 1972'de ise ilçedeki toplam 810.000 zeytin ağacından 760.000'i meyve vermişti. Elde edilen 7.600 ton zeytinin 50 tonu yemeklik için ayrılmış, 7.550 ton zeytin de yağlık için ayrılmıştı. Bunlardan elde edileceği umulan zeytinyağı 1.187,5 tondu (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 575).

İncir: 1950 yılı itibariyle Selçuk'tan yılda 2500 ton incir dışarıya satılıyordu (Belediyeler Yıllığı, 1950: 279). 1967'de il çapındaki toplam 1.089.450 incir ağacının 200.000'i Selçuk'taydı. Bu sayıyla Selçuk, Ödemiş'ten sonra en çok incir ağacı bulunan ikinci ilçe durumundaydı. 1967 yılında bu ağaçlardan 2000 ton incir elde edilmiş, bunun tamamı kurutmaya ayrılmış ve sonuçta 500 ton kuru incir elde edilmişti. Aynı yıl İzmir çapında üretilen kuru incir miktarı ise 11.625 tondu (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 445). Buna göre toplam incir ağacının %18'ine sahip olan Selçuk toplam kuru incir üretiminin ancak %4,3'ünü karşılamıştı.

Tütün: 1967 yılı verilerine göre Selçuk'taki 296 tütün ekicisi 5.895 hektar ekili alanda 263.825 kg tütün üretimi yapmıştı. Aynı yıl İzmir çapındaki tütün üretimi 38.130.473 kg. idi (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 428). Buna göre Selçuk'taki tütün üretimi İzmir'in %0,69'una karşılık geliyordu. Aynı yıl Selçuk'ta tütün alım noktası bulunmuyordu. En yakın alım noktaları Tire ve Tepeköy'teydi (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 432).

1972 yılında İzmir'de üretilen 33.115 ton tütünün 100 tonu Selçuk'ta üretilmişti (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 564).

Üzüm: Kurutmalık, sofralık ve şaraplık üzümün üretildiği İzmir'de bağcılıkla uğraşan 102, 017 çiftçi aile vardı. Bunların 2.103'ü Selçuk'taydı. Sofralık üzüm üretiminin yaygın olduğu ilçede 1967 yılında 125 hektar alanda 300 ton çekirdekli, 5 hektar alanda da 5 ton çekirdeksiz üzüm üretilmişti. Aynı yıl İzmir'deki üzüm üretiminin toplam miktarı 140.465 ton olmuştu (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 441, 443) Selçuk bu miktarla, toplam üzüm üretiminin binde 21'ini karşılıyordu.

1972 yılında 135 hektarda toplam 655 ton üretim yapılmıştı. İzmir çapında dekar başına ortalama 618 kg. üzüm alınırken, bu ortalama Selçuk'ta 685 kg. idi (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 576).

Pamuk: İzmir çapında kuru şartlarda 71.717, sulu şartlarda 431.752 dekar pamuk ekilen 1967 yılında; Selçuk'ta kuru şartlarda 4.000, sulu şartlarda 21.000 dekar alana pamuk ekimi yapılmıştı (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 437).

1972 yılında İzmir'de üretilen 47.824 ton pamuğun 3000 tonu Selçuk'ta üretilmişti (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 564).

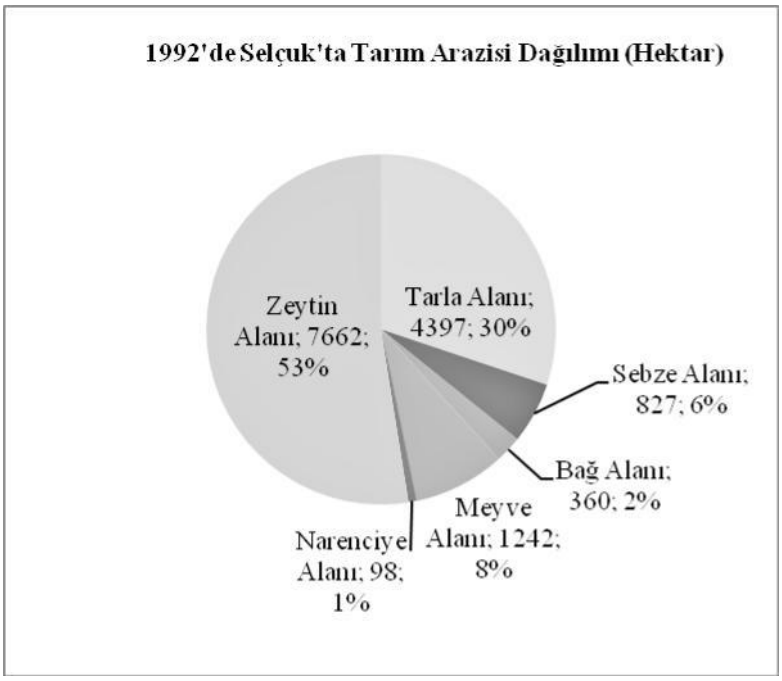
Zeytin, incir, üzüm, tütün ve pamuğun yanı sıra Selçuk'ta başka sanayi bitkileri, baklagiller, sebze ve meyve üretimi de yapılıyordu. 1972'de ilçede 50 ton susam, 30 ton bakla, 300 ton domates, 180 ton patlıcan, 600 ton kabak, 25 ton bamya, 10 ton hıyar, 400 ton ıspanak, 130 ton biber, 20 ton taze fasulye,

40 ton lahana, 20 ton karnabahar ve 2 ton kereviz üretimi de yapılmıştı. Yine 1972 yılında İzmir'de üretilen 152 ton limonun 1 tonu, 737 ton portakalın 5 tonu, 17 ton turuncun 1 tonu, 31.910 ton mandalinanın 20 tonu Selçuk'ta üretilmişti. Aynı yıl Selçuk'ta kullanılan kimyasal gübre 10.152 ton olmuştu (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 564, 571, 577, 579, 582,). Bu, 1967'deki kullanımın beş katından da fazlaydı.

Aynı yıllarda Selçuk'ta alternatif ürünlerin yetiştirilmesi için de çalışmaların yapıldığı anlaşılmaktadır. Örneğin il çapında "*Fiğ Gösterisi"* çalışmalarının yürütüldüğü 1967 yılında Tarım Teşkilatı tarafından Selçuk'un 6 köyünde 15 çiftçiye gösteri amacıyla fiğ ektirilmişti. Toplam 60 dekar alana yapılan bu ekim için 600 kilo tohum sarf edilmişti. (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 453).

1960'lı yılların ikinci yarısında Selçuk'ta hayvancılık da önemli bir geçim kaynağı halinde görünmektedir. Zira 1967 yılı itibariyle Selçuk'ta 2.334 sığır, 15.010 koyun, 4.409 keçi, 785 at, 31 katır, 731 eşek, 60 deve ile 6300 kanatlı hayvan bulunuyordu (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 470'e ek "Tablo 78"). Aynı yıl Selçuk'a bağlı tüm köylerde arıcılık yapılıyordu. 1000'i fennî, 300'ü de eski usûl olan kovanlardan 12.000 kg bal, 250 kg. da balmumu elde edilmişti. Ayrıca ilçede bir tane de kuluçka makinesi vardı. (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 460, [463]).

1970'li yıllardan itibaren Selçuk'un ekonomik faaliyetlerinde önemli bir dönüşüm başlamıştır. İlçede 1970'lerin ortalarına kadar halkın %80'i tarım, % 20'si turizm gelirleriyle geçinirken söz konusu dönemden itibaren bu oran tersine dönmüş ve 1990'lara gelindiğinde halkın hemen hemen % 80'i turizm ile geçinmeye başlamıştır. 1994 İl Yıllığı'nda verilen bilgilere göre 90'lı yıllarda tarımla uğraşan çok az aile kalmıştı. 3.400 civarında olan bu ailelerin çoğunluğu köylerde yaşıyordu. Aynı yıllarda ilçedeki arazinin 14.586 hektarı tarım arazisi, 12.600 hektarı orman ve çayır, 2 hektarı bataklık ve elverişsiz arazi, kalanı da yerleşim alanıydı (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 53, 403). Tarım arazilerinin ağırlığını ise zeytinlik ve tarlalar oluşturuyordu (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 53):



1990'larda her ne kadar turizmin ilçe ekonomisindeki payının tarımın önüne geçmiş olduğu söylense de Selçuk'taki tarımsal üretimin hâlâ oldukça önemli olduğu anlaşılmaktadır. Nitekim 1992 yılında Selçuk'ta 10.000 ton meyve, 12.000 ton sebze, 9.000 ton pamuk, 15.000 ton zeytin, 4.000 ton tahıl ve 60 ton tütün yetiştirilmiş, bu ürünlerden toplam 29,5 milyar lira gelir elde edilmiştir. Aynı yıl ilçede 11.300 büyükbaş, 3.800 küçükbaş, 7.300 civarında da kanatlı hayvan yetiştirilmiştir. 3.400 tane kovanın bulunduğu ilçede 3.500 ton süt ürünü üretimi yapılmıştır (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 404).

Selçuk İl Fidanlığı

1967 yılında kurulan bu fidanlık 1990'lı yılların başlarında İzmir'deki üç *"Meyve Bağ Fidanlığı"*ndan biriydi. Kamuya ait olan fidanlığın arazi varlığı 616,5 dekardı. Bunun 382,7 dekarı Özel İdare'ye, 233,8 dekarlık kısmı ise Tarım ve Köyişleri Bakanlığına bağlıydı. İzmir-Aydın karayolu üzerinde, Selçuk ilçe merkezine 8, il merkezine de 64 km. uzaklıkta bulunuyordu.

Yeri, iklimi ve arazi yapısı bakımından çeşitli meyve fidanlarının yetiştirilmesine elverişli olan fidanlıkta hastalıksız, kaliteli ve standart çeşit özelliklerine sahip meyve fidanları üretiliyordu. Çeşit ve sayıları yıldan yıla değişmekle birlikte fidanlıkta ağırlıklı olarak şeftali, kayısı, erik, kiraz, vişne, badem, elma, armut, ayva, nar, mandalina fidanları ile turunçgil ve Amerikan asma üretimi yapılıyordu.

Fidanlıkta 1982 yılında 38.129 meyve fidanı üretimi yapılmıştı. 1992 yılında ise 11 türde 16.800 meyve fidanı ile 28.500 bağ çubuğu üretilmişti. Yakında hizmete girecek olan çimlendirme laboratuvarları ile de daha kısa zamanda satışa hazır hale gelen aşılı köklü bağ fidanı üretiminin gerçekleştirilmesi planlanıyordu.

Kamuya ait bu fidanlığın yanı sıra Selçuk'ta üç tane de özel narenciye fidanlığı vardı (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 50-51).

3.4.2. Turizm

Gerek Efes antik kentinin kalıntıları gerekse de Hz. İsa'nın havarilerinden İncil yazarı Aziz Yuhanna'nın (St. Jean) Ayasuluğ'da yaşamış ve ölmüş olması, kenti tarih boyunca hacıların ve seyyahların uğrak noktası yapmıştır. 19.yy'ın ikinci yarısında demiryolu hattının yapılması kente ulaşımı kolaylaştırmış, hemen ardından modern bir otel kasabada hizmete girmiştir. Aynı süreçte Efes'te ilk kazıların başlaması ve kısa süre sonra da Meryemana Evi'nin keşfi, Ayasuluğ'un inanç ve kültür turizmi açısından önemini daha da artırdı. Efes'te gün yüzüne çıkarılan eserler ile İsa Bey Camii'nin harabe halinden kurtarılması kenti ziyaret etmek isteyenler için yeni sebepler oldu. 20.yy'da turizmin kitleselleşmesiyle de Selçuk sadece Türkiye'nin değil dünyanın en önemli turizm destinasyonlarından biri haline geldi.

1950 yılında Selçuk'ta iki otel, beş lokanta, belediyeye ait bir han ve bir de belediye gazinosu vardı (Belediyeler Yıllığı, 1950: 282). Sadece İzmir merkez, Bergama, Çeşme, Gümüldür ve Selçuk'ta turistik otel ve motelin bulunduğu 1967 yılında ise ilçede iki tane turistik otel ve motel vardı. Belediyenin Pamucak'ta bulunan motelinde konaklama imkânı yoktu. Bu tesis plaj ve restoran hizmeti veriyordu. Efes'te yer alan Tusan Motel'in oda sayısı 12, yatak sayısı ise 24'tü (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 364).

1973 yılı verilerine göre ilçedeki turistik belgeli konaklama tesisinin sayısı üçe, toplam yatak sayısı da 103'e çıkmıştı. Tusan Motel'in 24 odası ve 48 yatağı vardı. 4. sınıf Aksoy Otel'in 8 odası, 15 yatağı bulunuyordu. Pamucak'ta hizmet vermeye devam eden Selçuk Belediye Moteli, 2. Sınıf belgeye sahipti. Artık 20 oda ve 40 yatak kapasitesiyle konaklama hizmeti de sunuyordu. İlçede ayrıca Efes Restoran adıyla hizmet veren 2. sınıf bir turistik tesis daha vardı. 50-100 kişilik kapasiteye sahipti (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 395). Aynı yıllarda Selçuk'ta turizm alanında örgütlenmeler de başlamıştı. 1973 yılında Selçuk'ta *"Efes'i Sevenler Derneği"* ile *"Turizm ve Tanıtma Derneği"* adıyla iki ayrı dernek faaliyet halindeydi (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 401).

Aynı yıllarda Efes-Selçuk, İzmir merkezden günübirlik turların düzenlendiği destinasyonlardan biriydi. Efes turları için Büyük Efes Oteli veya Konak Meydanı'ndan hareket ediliyordu. Efes antik kenti, gymnasium, Celsus Kütüphanesi, Hadrian Mabedi, odeon ve tiyatro geziliyor, ayrıca müze, Meryemana, Kale, Saint Jean Bazilikası ile İsabey Camii de ziyaret ediliyordu. Tur esnasında öğle yemeği yeniliyor öğleden sonra da İzmir'e dönülüyordu (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 402).

Her ne kadar dünyaca ünlü turistik değerlere sahip olsa ve tarihsel süreçte daima seyyahlara/turistlere ev sahipliği yapmış olsa da Selçuk'ta ancak 1970'li yıllardan itibaren turizmin bir sektör olarak görülmeye başladığı anlaşılmaktadır. Nitekim ilçede 1970'lerin ortalarına kadar halkın %80'i tarım, %20'si ise turizm gelirleriyle geçinirken söz konusu dönemden itibaren bu oran tersine dönmüş ve 1990'lara gelindiğinde halkın hemen hemen % 80'i turizm ile geçinmeye başlamıştır (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 403). 1960'larda ve 1970'lerde oldukça kısıtlı konaklama imkânlarına sahip olan ilçede, sonraki yirmi yılda turizm sektöründe büyük bir sıçrama yaşanmıştır. Nitekim 1990'ların ilk yarısına gelindiğinde ilçe merkezinde 200'e yakın pansiyon ile 5 tane turizm belgeli otel bulunmaktaydı. Sadece ilçe merkezindeki yatak sayısı 2500, ilçe genelinde ise 3000'di. Ayrıca ilçedeki 950 işyerinin yaklaşık % 80'i turizm amaçlı hizmet veriyordu (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 400, 403).

Tarihi ve Doğal Güzellikler ile Müzeler

Tarihi ve Doğal Güzellikler

Turizmin gelişmesine paralel olarak 1973 ve 1994 il yıllıklarında Selçuk'taki tarihi ve turistik yerler hakkında daha çok bilgi verilmiş bu yıllıklar aynı zamanda ilçenin turistik değerinin anlatılıp tanıtılmasında bir araç olarak değerlendirilmiştir.

1973 İl Yıllığı'nda Efes'te her yıl Avusturya Arkeoloji Enstitüsü adına Prof. Dr. Hermann Vetters başkanlığında kazı yapılmakta olduğu bilgisi verilmiş ayrıca İzmir'deki *"Başlıca Tarihi Şehirler"* başlığı altında da Efes antik kentine iki sayfa ayrılmıştır (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 287, 290-291). Yine aynı yıllıkta Selçuk'taki arkeolojik kıymetler hakkında şu bilgilere yer verilmiştir:

Selçuk'taki Arkeolojik Kıymetler

Yeri	Adı	İl Merkezine Uzaklığı	Yolun Cinsi
Selçuk	Efes Ören Yeri (3 km)	76	Asfalt
"	Yedi Uyuyanlar Mağarası	-	"
"	Çifte Kilise	73	"
"	Meryemana Evi (İlçeye 9 km)	82	"
"	İsabey Camii	-	"
Selçuk (Belevi)	Mausoleum (Mezar Anıtı)	-	"
Selçuk (Belevi)	Keçikalesi (Yol yok)	-	

Kaynak: (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 394).

1994 İl Yıllığı'nda Selçuk'a on bir sayfa yer verilmiş, bu sayfaların büyük bir bölümü de ilçenin tarihi ve turistik değerlerine ayrılmıştır. İlçenin genel tanıtımı şöyle yapılmıştır:

> "Selçuk ilçesi, İzmir'in 74 km güneyinde, İzmir-Aydın karayolu üzerindedir. Coğrafi konumu ve doğal yapısı nedeniyle ilk çağlardan bu yana üzerinde kurulmuş olan medeniyetlerin tarihleri ve kültürleri açısından, ülkemizin ve dünyanın en gözde yörelerinden biri olmuştur. On kilometre çapındaki bir alan içinde; dünyanın 7 harikasından biri olan Artemis Tapınağı, Hristiyanlar için kutsal olan Meryem Ana Evi, ülkemizin en görkemli antik kenti Efes'i, Hz. İsa'nın havarisi St. Jean'ın mezar ve kilisesi, 7 Uyuyanlar mağarası ile Türk-Selçuk ve Osmanlı mimarisinin en güzel örnekleri olan İsa Bey Cami, Selçuk Kalesi, su kemerleri, hamam, kümbet ve Şirince köyündeki sivil mimari örnekleriyle tarih hazinesi bir ilçedir." (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 394).

Bu genel tanıtımın ardından beş sayfa boyunca Selçuk'taki tarihi ve kültürel değerler tek tek tanıtılmıştır. Önce antik dönemden itibaren Selçuk'un tarihçesi anlatılmış, ardından sırasıyla Artemis Tapınağı, Meryem Ana Evi, St. Jean Mezarı ve Kilisesi, Selçuk Kalesi, İsa Bey Camii, Şirince, Efes Antik Kenti, Türk-Osmanlı Eserleri, Efes Müzesi başlıkları altında bilgi verilmiştir. Sonraki sayfalarda ise Şirince, Pamucak kumsalı, Pamucak Orman içi Dinlenme Tesisleri ve Çamlık Köyü tanıtılmış ve yaklaşık iki sayfa boyunca Keçi Kalesi'nin söylenceye dayanan *"ilginç öyküsü"* anlatılmıştır (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 394-402).

Yıllıkta Selçuk'a ayrılan özel yerin dışında *"Kültür-Turizm"* bölümünde de Selçuk'taki tarihi ve turistik alanlara geniş yer ayrılmıştır. Adeta gezi rehberi niteliğinde hazırlanmış olan bu bölümde Selçuk Efes Müzesi, Efes Antik Kenti, St. Jean Bazilikası, Artemis Tapınağı, Yedi Uyuyanlar, Efes Harabeleri (Vedius Gymnasium, stadyum, akropol, Bizans Hamamları, Çifte Kiliseler, liman hamamları, Liman Caddesi, Tiyatro Gymnasiumu, tiyatro, ticaret ago-

rası, Mermer Cadde, Celsus Kitaplığı, Aşk Evi, Skolastika Hamamı, Hadrian Tapınağı, Yamaç Evler, Traian Çeşmesi, Domitian Tapınağı, Devlet Agorası, Prytaneion, Odeon), Meryem Ana Evi ve Belevi Mezar Anıtı hakkında bilgiler verilmiştir (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 132-137).

Selçuk'taki doğal güzellikler de 1967 İl Yıllığı'ndan itibaren tanıtılmaya başlanmıştır. Bunların başında 12.000 metrelik uzunluğuyla İzmir'deki plajlar arasında uzunluk bakımından ikinci sırada yer alan Pamucak plajı geliyordu. İnce kuma sahip plajın genişliği 50-80 m. idi (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 360). 1994 İl Yıllığı'nda ise Pamucak kumsalının 9 km. uzunlukta ve doğal sit alanı olduğu belirtilmiştir. Verilen bilgiye göre Pamucak'ta turizm alanında hizmet veren dördü özel sektöre, ikisi de Selçuk Belediyesi'ne ait olan otel ve mokamplar vardı (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 400).

Selçuk'tan Kuşadası'na giderken Pamucak plajını kuşbakışı gören Pamucak Piknik Yeri de manzarası, havası ve suyu ile ziyaretçi çekiyor özellikle ilkbahar ve sonbahar aylarında çok kalabalık oluyordu. Yedi dekarlık bir alanda kurulmuş olan bu tesiste Orman İdaresi tarafından çok güzel, kapalı ve açık yerler yapılmıştı. Ayrıca bir de çocuk bahçesi vardı (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 365; 1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 392, 600). 1990'lı yıllarda tesisin günlük kapasitesi 200 kişi olarak belirlenmişti. Dinlenme yerinde su, duş, ocaklar, çocuk bahçesi ve restoran bulunuyordu. Aynı yıllarda ayrıca Bülbüldağındaki ormanlık ile Aydın karayolundaki Çamlık mevkiindeki tesisler dinlenme ve mesire yeri olarak ziyaretçilere hizmet ediyordu (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 400).

Her ne kadar Selçuk'un tarihi içerisinde sağlık açısından tehdit haline gelmiş olsalar da ilçe sınırları içerisinde bulunan göllerin de doğal yaşam içerisinde önemli bir yeri olagelmiştir. Küçük sayılabilecek olan bu göller orta ölçekli bir haritada yer almayacak boyuta sahiptirler. Bunlardan Belevi Gölü, Torbalı ile Selçuk arasında Küçük Menderes nehrinin sol tarafında bulunmaktadır. Sığ bir göldür. *"Çakalboğaz Gölleri"* olarak adlandırılan göller ise Küçük Menderes nehrinin Selçuk'tan 5-6 km. ilerilere kadar doldurduğu körfezde meydana gelmiş olan ovanın kuzey kenarında bulunurlar. Eski körfezin kalıntısıdırlar (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 13). Akgöl ve Gebekirse gölleri ile Elaman ve Akgöl bataklıklarını kapsayan 1500 hektarlık bu alan 92 kuş türünün yanı sıra çeşitli yaban hayvanlarının da yaşama ve üreme alanı olduğundan 1991 yılında Kültür Bakanlığı tarafından 1. ve 2. derece sit alanı ilan edilmiştir (Sıkı, 1998: 165-168).

Selçuk Efes Müzesi

Selçuk'ta ilk müze dönemin Eski Eserler ve Müzeler Genel Müfettişi Aziz Oğan ile İzmir Valisi Kâzım Dirik'in yakın ilgisiyle 1929 yılında kurulmuştu. Ancak bu yapı daha çok bir depo işlevi görüyordu. Efes ve civardaki harabelerden her yıl çıkarılan eserler ve günden güne artan turist akını daha büyük ve modern bir müze ihtiyacını doğurmuştu. Buna bağlı olarak 1960 yılında Selçuk'ta yeni bir müzenin inşasına başlandı. Depo görünümünden çıkarılarak müze anlayışına göre hazırlanan bina 1964 yılında tamamlandı ve ziyarete açıldı. Bu yapı gerek sundurmalı bahçesi gerekse de dekoruyla Türkiye'deki örnek müzelerden biri haline gelmişti. Müzede sergilenen ve muhafaza edilen koleksiyon, her yıl Efes harabelerinde yapılan kazılar sonucunda elde edilen eserlerden oluşuyordu. Ayrıca St. Jean Kilisesi, Yedi Uyuyanlar Mağarası, Artemis Tapınağı, civardaki Selçuk eserleri ve Belevi mezar anıtından gelen koleksiyonlara da yer veriliyordu. Bunlar arkaik, klasik, Hellenistik, Roma, Bizans ve Türkler Çağı eserlerinden oluşan geniş bir yelpazedeydi. Ayrıca Efes'te St. Jean Kilisesi, Lisymachos şehri ve Meryemana Evi de kazı sonucu restore edilerek birer açıkhava müzesi haline getirilmişti (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 286; Türkoğlu, 1978: 6; İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 131, 400).

Efes Müzesi ile bağlı ören yerleri 1970'li yıllarda Batı Anadolu'da en çok gezilen ve en çok geliri olan kültür turizmi alanlarının başında geliyordu. Bu konuda Türkiye'de üçüncü sırayı işgal eden Efes Müzesi fotoğraf ücreti tahsilinde de birinci sıradaydı (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 114; Efes Müzesi Yıllığı-2, 1978: 87). Müzenin ziyarete açıldıktan sonraki istatistiki verileri şöyleydi:

Efes Müzesi İstatistikleri

Kuruluş ve Gelişim Yılları	Eser Sayısı	Kitap Sayısı	Ziyaretçi Sayısı	Uzman Sayısı	Memur Sayısı	Ödenek Miktarı (T.L.)
1927	-	-	-	-	-	-
1967	2646	599	225.420	2	17	344.342
1968	4483	625	323.295	3	20	325.381
1969	5955	1005	358.171	3	21	741.058
1970	8081	1094	451.117	3	22	1.049.968
1971	11521	1157	538.375	3	22	517.250
1972	13171	1177	508.829	5	27	648.957

Kaynak: (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 284).

Efes Müzesi'ni ziyaret edenlerin sayısı her geçen yıl artarken Efes, yabancı devlet başkanlarını ve misafir heyetleri de ağırlıyordu. 1971-72 yılla-

rında İran Şahı Rıza Şah Pehlevi, İngiltere Kraliçesi II. Elizabeth, Finlandiya Devlet Başkanı Kekkonen, Alman Şansölyesi Kissinger ve Afgan Kralı Zahir Şah ile Kraliçe Homaira antik kenti ziyaret eden üst düzey konuklardan bazılarıydı (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 116).

Müze 1970'li yılların başında hummalı bir çalışma içerisindeydi. Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü'nün izniyle 1970 yılından itibaren Celsus Kitaplığının ön cephe restorasyonu başlamıştı. 1972 yılında ön cepheye ait bloklar temeli sağlamlaştırmak için yerinden alınmış, bütün mimari parçaların çizimleri yapılmış ve fotoğrafları çekilmişti. Ardından bloklar, temeller sağlamlaştırıldıktan sonra yerlerine konulmuştu. 1973 yılı içerisinde kütüphanenin birinci katının restore edilmesi planlanmıştı (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 97).

Aynı süreçte müze kitaplığının daha çok bir ihtisas kitaplığı haline getirilmesi için uğraş veriliyordu. Müze bünyesindeki derneğin finansmanıyla ilk etapta öncelikli el kitapları ile uzmanlık alanında çalışan asistanlara gerekli kitaplar alınmış ve yurt dışından temin edilmişti. 1973 yılında 30 yeni kitap daha alınması planlanıyordu (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 116).

1973 yılı itibariyle İzmir'deki sekiz müzeden biri olan Efes Arkeoloji Müzesi haftanın her günü 9:00-12:00 ve 13:30-17:00 saatleri arasında ziyaret edilebiliyordu. Giriş ücreti 6 liraydı. Çarşamba ve resmî tatil günlerinde öğrencilere %50 indirim uygulanıyordu (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 395).

1970'li yıllarda müzede görev yapan personelin bilgileri ise şöyledir:

Efes Müzesi Personeli

Yıl	Unvanı	Görevi	Adı Soyadı
1972	Müdür		Sabahattin Türkoğlu
	Asistan	Bölge çalışmaları	Fikret Tek
	Asistan	İdari İşler ve nümizmat	Yaşar Canbaş
	Asistan	Envanter ve eğitim işleri	Duygu Kayan
	Asistan	Envanter, eğitim ve dernek işleri	Suzan Bayhan
	Asistan	Restorasyon ve envanter işleri	Rıdvan İşler
	Mutemet		Fatma Çiftçi
	K. Memuru		Gülümser Yıldız
	Teknisyen		Şefik Özer
	Sekreter		Yaşar Sevgi
	Sekreter		Gülten Yılmazhancı
1978	Müdür		Sabahattin Türkoğlu
	Müdür Yardımcısı		Dr. Erol Atalay
	Asistan	Fotoğraf ve İdari İşler	Yaşar Canbaş
	Asistan	Envanter ve Eğitim İşleri	Duygu Tüzün
	Asistan	Efes Ören Yerinde Görevli	Suzan Bayhan
	Asistan	Restorasyon ve Konservasyon	T. Rıdvan İşler
	Asistan	Nümizmat ve Envanter İşleri	Pervin Büyükkolancı
	Asistan	St. Jean Kazı İşlerinde Görevli	Mustafa Büyükkolancı
	Asistan (Etnograf):	Hamam Müzesinde Görevli	Öcal Özeren
	Teknisyen	Teknik İşler	Şefik Özer
	Memur	İç Hizmetler Şefi	Yaşar Sevgi
	Memur	Mutemet ve Kütüphane Sorumlusu	Fatma Çiftçi
	Memur:	Muhasebeci-Sekreter	G. Aliye Yılmazhancı
	Memur	Santral Memuru-Sekreter	Güner Kireç

Kaynak: (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 114; Efes Müzesi Yıllığı-2, 1978: 87-88).

Bu listenin dışında müze bünyesinde başka çalışanlar da vardı. Örneğin 1972 yılında Efes Müzesi ve bağlı ören yerlerinde yardımcı hizmetlerde şoför, hademe, gişe memuru ve bekçi olarak 23 personel daha bulunuyordu (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 115).

Daha önce müzenin asistanlarından olan Erol Atalay ile Recep Meriç 1972-73 yılı itibariyle Avusturya Hükümeti bursiyeri olarak doktora çalışması yapmak üzere Viyana'da bulunuyordu (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 115). 1970'li yıllarda ayrıca müzenin asistanlarından Suzan Bayhan altı aylık bir bursla Almanya'nın Bochum Üniversitesi'ne davet edilmiş, Rıdvan İşler ise İtalya'nın başkenti Roma'da açılan konservasyon kursuna katılmıştı (Efes Müzesi Yıllığı-2, 1978: 88).

Müze değişen ihtiyaçlar karşısında yeniden düzenlenip genişletilmiş, 30 Temmuz 1976 tarihinde yeni haliyle ziyaretçi kabulüne başlamıştır (Türkoğlu, 1978: 6). 1977 yılında ise müzenin toplam ziyaretçi sayısı 525.049, normal girişten elde edilen geliri 3.269.749 TL, fotoğraf ücret geliri 1.142.517 TL olmuştu. Eser sayısı 17.420'ye, kitap sayısı da 1695'e yükselmişti (Efes Müzesi Yıllığı-2, 1978: 87).

1968 yılında kurulan *"Efes Müzesi ve Harabeleri Dostları Derneği"* hem müzenin ihtiyaçlarının karşılanmasında hem de Selçuk'taki kültürel hayata katkı sunmada çok önemli bir işleve sahipti. Derneğin Nisan 1973'teki kongresinde sunulan hesaba göre gelirleri 202.852, 09 TL, giderleri ise 128. 815 TL idi (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 111). Aynı kongrede yapılan seçimle dernek yönetimi şu isimlerden oluşmuştu.

Efes Müzesi ve Harabeleri Dostları Derneği
Yönetim Kurulu Üyeleri (1973)

Dernekteki Görevi	Adı Soyadı	Mesleği
Başkan	Sabahattin Türkoğlu	Müze Müdürü
II. Başkan	Sümer Büyüktosun	Avukat
Sayman	Suzan Bayhan	Müze Asistanı
Yazman	Duygu Kayan	Müze Asistanı
Üye	Fikret Tek	Müze Asistanı
Üye	Rıdvan İşler	Müze Asistanı
Üye	Hasan Turan	Öğretmen

Kaynak: (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 111).

Derneğin başlıca gelir kaynağı müze içerisindeki satış standıydı. Stantta, kaliteli ve başka satış yerlerinde olmayan hatıra eşyası, kitap ve kartpostal satılmasına özen gösteriliyordu. Bu amaçla 1972-73 yıllarında İstanbul Arkeoloji Müzeleri Asistanı V. Dombaz tarafından arkeoloji içerikli karikatür kartpostallar tasarlanmış, özel olarak bastırılan bu kartpostallar büyük ilgi görmüştü (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 111).

Dernek, kuruluşunun ardından ilk iş olarak çok ihtiyaç duyulan bir kamyoneti satın alarak müzeye hibe etmiştir. Daha sonra Gümrük Bakanlığından temin edilen binek otomobilin 15.000 liraya yakın bütün masraflarını karşılamıştır. Ayrıca ören yerindeki birçok temizlik ve tamir işleri ile Domitian galerisinin aydınlatılması için bir jeneratör satın alınması, müzenin müziklendirilmesi için gerekli malzemenin alımı ile diğer birçok idari ihtiyacın karşılanması dernek sayesinde olmuştu. 1973 yılında ilk *"Müze Yıllığı"*nın çıkarılması da derneğin faaliyetleri arasındaydı (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 111).

Dernek sonraki yıllarda da müzeye katkı sunmaya devam etmiştir. 1970'li yıllarda Ford marka 1971 model bir araba alınarak müzeye hibe edilmiş; müzeye fotoğrafhane, marangozhane ve bir restorasyon atölyesi kurularak gerekli bütün malzemesini alınmıştır. Ayrıca müze kütüphanesine satın alma yoluyla pek çok kitap kazandırılmış, müzenin demirbaş, diğer alım giderleri ve kırtasiye gibi zaruri ihtiyaçlarının alımında mali yönden yardımlarda bulunulmuştur (Efes Müzesi Yıllığı-2, 1978: 89). Derneğin 1978 yılında belirlenen yönetim kurulu üyeleri ise şu isimlerden oluşmuştur.

Efes Müzesi ve Harabeleri Dostları Derneği
Yönetim Kurulu Üyeleri (1978)

Dernekteki Görevi	Adı Soyadı	Mesleği
Başkan	Yaşar Canbaş	Müzede Arkeolog
II. Başkan	Suzan Bayhan	Müzede Arkeolog
Sayman	A. Yılmazhancı	Müzede Memur
Yazman	Rıdvan İşler	Müzede Arkeolog
Üye	Öcal Özeren	Müzede Etnolog

Kaynak: (Efes Müzesi Yıllığı-2, 1978: 89).

İlk *"Müze Yıllığı"*nı 1973 yılında hazırlayan dernek, kısıtlı ekonomik gücünü müzenin daha önceliklerini ihtiyaçlarını karşılama yönünde kullandığı için ikinci yıllığı ancak 1978 yılında yayımlayabilmişti. Bu durumun bir başka sebebi de müze personelinin iş yoğunluğu sebebiyle yıllık yayınına öncelik verememesiydi (Efes Müzesi Yıllığı-2, 1978: 5).

"Efes Müzesi ve Harabeleri Dostları Derneği" sadece müzenin ihtiyaçlarının sağlanmasına katkıda bulunmakla kalmamış aynı zamanda Selçuk'un kültürel yaşamına da önemli katkılar sunmuştur. 1970'li yılların başlarında her yıl *"Dostlar Gecesi"* adıyla bir eğlence gecesi düzenleniyor ve bunun gelenek haline getirilmesine çalışılıyordu. Eğlenerek eğitim düşüncesiyle düzenlenen bu gecelerde halka eski eserler, tarih ve mitoloji hakkında bilgi veriliyor ve bunlar farklı bir sunum şekliyle anlatılıyordu (Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı, 1973: 111). Yine 1970'li yıllarda dernek kış ve yaz dönemlerinde ayrı ayrı seri konferanslar başlatmıştı. Bu konferanslarda yurtiçi ve yurt dışından gelen bilim insanları, müze çalışanları ve Selçuk'taki diğer kamu görevlileri ile halka çeşitli konularda sunumlar yapıyordu. Dernek ayrıca orta dereceli okullar ve ilkokullar arası turizm, eski eserler ve müzecilik üzerine bilgi yarışmaları düzenlemişti (Efes Müzesi Yıllığı-2, 1978: 89).

1991 yılı itibariyle İzmir'deki müze sayısı 1970'lerdekiyle aynıydı. Hâlâ yedisi Arkeoloji ve Tarih, biri de Etnografya ve Antropoloji olmak üzere sekiz müze vardı (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 454). Bunlardan birisi Selçuk Efes Müzesi'ydi.

Müze 1994 yılında, yapı ve sergileme itibariyle 1976'daki biçimini koruyordu. Efes Örenyeri, St. Jean Örenyeri, Artemision, Belevi Mezar Anıtı ile Notion Örenyeri (Menderes) Selçuk Efes Müzesi'nin sorumluluk alanındaydı. Söz konusu yılda basılan il yıllığına göre Efes Müzesi'nin en belirgin özelliği *" 'KİBELEV' ya da 'EFES ARTEMİSİ' denen iki heykelin bulunması ile uluslararası üne kavuşması"*ydı (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 131)**.** Müze, 1994 yılı itibariyle ziyaretçi sayısı açısından Türkiye'de ikinci sıradaydı. Otuz yıllık kazılarda çıkarılıp da kendi yerinde sergilenmeyen tüm eserler bu müzedeydi. İki avlusu ile çok sayıda salonu vardı. Bunlar iki Artemis heykelinin bulunduğu özel salon, ev buluntuları salonu, çeşme buluntuları salonu, masklar, fildişi friz, büstler, hazine dairesi ve küçük buluntuların sergilendiği günümüz buluntuları salonu, sütun başlıkları, mezar taşları, müzlü lahit, Belevi Anıtı ve yazıtların bulunduğu bahçesi, mezar buluntuları salonu ile Trajan, Augustus ve Livia heykellerinin bulunduğu salondu (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 400).

Çamlık Açık Hava Buharlı Lokomotif Müzesi

1990'lı yıllarda Selçuk yeni bir müzeye daha kavuşmuştur. Buharlı lokomotiflerin işlevini tamamlaması ve onların yerini dizel motorlu lokomotiflerin alması bu müzenin hareket noktası olmuştur. Bu süreçte tarihi nitelikteki 11 yolcu vagonunun restorasyonu tamamlanmış, turistik buharlı tren turlarında kullanılmaya ve müzede sergilenmeye başlanmıştır. Bu amaçla kurulan *"İzmir-Çamlık Açık Hava Buharlı Lokomotif Müzesi"* Selçuk-Çamlık yolunda 160 dönümlük bir arazide yer almıştır (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 176).

1994 İl Yıllığı'nda verilen bilgilere göre müzenin kurulduğu Çamlık Köyü aynı zamanda Kurtuluş Savaşı sırasında önemli bir yere sahip olmuş, Gazi Mustafa Kemal Paşa Ege manevralarını buradaki tepeden sevk ve idare etmiş, köy halkı Atatürk'ün kaldığı evi müze haline getirmişti (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 400).

3.4.3.Sanayi ve Ticaret

Yıllıklara yansıdığı kadarıyla Selçuk'ta hiçbir zaman sanayi kuruluşlarının sayısı ve çeşidi fazla olmamış, ilçede sanayi denilince akla tarıma dayalı sanayi gelmiştir. 1950 yılında Selçuk'ta bir un ve zeytinyağı fabrikası vardı (Belediyeler Yıllığı, 1950: 279). 1967 yılında ilçedeki sanayi tesisi sayısı sekize yükselmişti. Bunlardan altısı zeytinyağı, biri bitkisel yağ, biri de pamuk

ve çırçır sektöründe hizmet veriyordu (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 412'ye ek "Tablo 14").

1994 yılına gelindiğinde ilçedeki sanayi tesisleri yine tarıma dayalıydı. Söz konusu yılda ilçede bir adet küçük sanayi sitesi; iki çırçır, on zeytinyağı, bir yem fabrikası ile çok sayıda süt ürünü kuruluşu vardı. Büyük sanayi tesis ve kuruluşu yoktu. Firmalar tarım ve turizme dayalıydı. İlçede %80'i turizm amaçlı olmak üzere, 950 işyeri faaliyet halindeydi (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 403).

3.4.4.El Sanatları

1994 İzmir İl Yıllığı'nda verilen bilgilere göre ilçede turizme bağlı olarak el sanatları da gelişmişti. Halıcılık, iğne oyası, altın ve gümüşten yapılmış çeşitli eşyalar turizm gelirine büyük katkıda bulunuyordu. Halıcılık hem işletmelerde hem de evlerde yapılmaktaydı. İlçe çapında 700 kişi (ipek halı dahil) her yöreye ait halıları dokuyordu. Altın-gümüş işletmeciliği ilçede iki büyük firma tarafından yapılmaktaydı. İğne oyası ise Şirince'deki evlerde ve dükkânlarda üretiliyordu (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 403).

3.4.5.Madenler

Selçuk'ta geniş bir alana yayılmış olan mermer yatakları, 1967 yılı itibariyle işletilir vaziyetteydi. Çıkarılan mermerler üstün vasıflıydı ve yurt dışına ihraç ediliyordu (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 418).

1973-1989 yılları arasında yapılan çalışmalar sonucunda Tire, Torbalı ve Selçuk civarında iyi kaliteli 11.100.000 m^3 görünür mermer rezervi saptanmıştı. Bunun 5.400.000 m^3'ünün Selçuk-Belevi'nde olduğu belirlenmişti (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 35).

3.5.Kamu Hizmetleri

3.5.1.Eğitim

1950 yılında Selçuk merkezde 600 öğrencisi bulunan bir ilkokul vardı (Belediyeler Yıllığı, 1950: 282). 1973 yılı itibariyle merkezdeki ilkokul sayısı üçe yükselmişti. Köy ilkokullarının sayısı ise yediydi. İlçede ayrıca bir ortaokul ve bir meslek okulu vardı. Lise, fakülte ve yüksekokul ile özel okul mevcut değildi (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 214). 1973 İl Yıllığı'nda bu okulların mevcutları verilmemiştir. Ancak o yıllarda okullarda uygulanmakta olan *"Beslenme Programı"* hakkında bilgi verilirken 1972-73 eğitim-öğretim yılı itibariyle Selçuk'taki tüm ilkokulların (10 tane) programa katıldığı belirtilmiş

ve bu kapsamdaki öğrenci sayısının 2.359 olduğu bilgisi paylaşılmıştır (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 269).

Aynı yıl il çapında bazı ilkokullarda *"Uygulama Bahçesi"* adı verilen bir program yürütülmekteydi. İl yıllığında bu konuda şu bilgiler verilmiştir:

> *"İlkokulların hayat bilgisi, fen ve tabiat bilgisi, sosyal bilgiler derslerinde gözlem ve uygulama alanı hazırlamak, köy çocuklarına tarımın gerektirdiği bilgi ve hüneri kazandırmak, kümes, arıcılık, ekstaryum ve hava gözlem istasyonları kurmak, beslenme eğitimine yardım etmek, çevreye örnek olmak, okul bütçesine yardımcı olmak gibi amaçlarla kurulan okul uygulama bahçeleri faydalı birer kuruluş olarak çalışmalarını sürdürmektedir."* (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 269-270)

İl çapında çok yaygın olmayan bu uygulamayı Selçuk'ta yapan tek bir ilkokul vardı. Belevi İlkokulu 3700 m²'lik bahçede sebzecilik, meyvecilik çalışması yürütüyordu.

1994 yılında Selçuk merkezindeki ilkokul sayısı merkezde altı, köylerde ise sekizdi. Yani her köyde okul vardı. Ortaokul sayısı beşe yükselmişti. İlçede bir lise eğitim veriyordu. Mesleki Teknik Lise ile özel okul yoktu (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 201).

3.5.2.Sağlık Hizmetleri

1950 yılında iki doktorun olduğu Selçuk'ta eczane yoktu (Belediyeler Yıllığı, 1950: 281). Selçuk Devlet Hastanesi'nin 1990 yılında açılmasına kadar ilçede kamusal sağlık hizmetlerinin *"Sağlık Merkezi"* ve *"Sağlık Ocağı"* gibi kurumlarla verildiği anlaşılmaktadır. 1973 İl Yıllığı'nda Selçuk'ta bir *"Sağlık Merkezi"*nin hizmet vermekte olduğu bilgisi vardır. Personel nitelik ve niceliği hakkında herhangi bir bilgi verilmeyen bu merkezin poliklinik hizmetinin yanı sıra yataklı tedavi hizmetinin de bulunduğu, ancak bu merkezde ameliyat yapılamadığı anlaşılmaktadır.

Selçuk Sağlık Merkezi Sayısal Verileri (1970-72)

	1970	1971	1972
Yatak Sayısı	10	10	10
Poliklinik Hasta Sayısı	5.377	5.487	4.717
Yatan Hasta Sayısı	600	626	534
Çıkan Hasta Sayısı	597	625	532
Doğum Sayısı	177	202	178
Ameliyat Sayısı	-	-	-
Tedavi Gün Sayısı	1.140	1.446	1.127
Ölen	7	1	3
Yatak İşgal Süresi	39,4	39,4	30,0

Kaynak: (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 424)

1988-89 yıllarında ilçede bir tane sağlık ocağı varken, 1990 yılında hem devlet hastanesi hizmete açılmış hem de yeni bir sağlık ocağı daha hizmet vermeye başlamıştır. 1992 yılının sonu itibariyle Selçuk'ta İzmir İl Sağlık Müdürlüğü'ne bağlı olarak; bir Devlet Hastanesi, iki Sağlık Ocağı, dört tane de Sağlık Evi vardır. Doğumevi, semt polikliniği, Ana-Çocuk Sağlığı Polikliniği, Sağlık Merkezi, Verem Savaş Dispanseri ve Sağlık Meslek Lisesi ise yoktur (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 463-464).

1990 yılında hizmete giren Selçuk Devlet Hastanesi, bir yıl sonra yataklı hizmet de vermeye başlamıştır. Ancak 50 yatak kapasitesi hemen devreye alınamamış görünmektedir. Nitekim hastanenin 1991 yılında 5, 1992 yılında ise 41 yatağı vardı (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 462).

1992 Yılı Selçuk Devlet Hastanesi Sayısal Verileri			
Yatak Sayısı		Kadro Yatak Sayısı	50
		Fiili Yatak sayısı	41
Poliklinik Durumu			18.747
Servise Yatan Hasta Sayısı			875
Servisten Çıkan (Taburcu olan veya ölen)Hasta Sayısı ile Bunların Yattıkları Gün Sayısı	Ücretsiz	Taburcu Olan	683
		Ölen	12
		Yatılan Gün Sayısı	3338
	Ücretli	Taburcu Olan	180
		Ölen	-
		Yatılan Gün Sayısı	512
	Toplam	Taburcu Olan	683
		Ölen	12
		Yatılan Gün Sayısı	3850
Yapılan Ameliyat		Büyük	89
		Orta	158
		Küçük	46
Yapılan Doğumlar		Normal	113
		Müdahaleli	36

Kaynak: (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 460).

3.5.3.Ulaşım ve İletişim

Selçuk'un İzmir-Aydın demiryolu hattı üzerinde bulunması her iki il merkezine ve diğer yerleşimlere ulaşımı için avantaj sağlıyordu. 1930'lu yıllarda yapılan karayollarıyla da nahiye hem İzmir'e hem de Ortaklar üzerinden Aydın'a bağlanmıştı. 1950 yılı itibariyle Kuşadası ile Selçuk arasında düzenli seferler yapan ve belirli tarifeleri olan otobüsler işlemekteydi. Aynı yıl Selçuk'ta 2 hususi otomobil, 1 taksi, 2 otobüs ve 9 kamyon kayıtlıydı. 1950'li

yıllarda İzmir-Selçuk arasındaki yol asfalttı ve 1,5 saatte kat edilebiliyordu. Selçuk üzerinden Ortaklar'a uzanan yol artık ana devlet yolu statüsündeydi (Belediyeler Yıllığı, 1950: 279, 281; TBMM Zabıt Ceridesi, 1957: 221). Bu, Selçuk'un artık İzmir-Aydın karayolu üzerinde olması anlamına geliyordu.

1960'lı yıllarda Selçuk'un, çevre il ve ilçelerle ulaşımı asfalt yollarla sağlanır hale gelmişti. Torbalı-Selçuk-Kuşadası (38 km), Selçuk-Aydın il sınırı (12 km) ile Torbalı-Selçuk yolundan ayrılan Tire yolu (31 km) devlet yolu niteliğindeydi ve tamamı asfalttı. Ayrıca il yolu statüsündeki Selçuk-Ortaklar yolundan ayrılan Meryemana yolu (7 km) ile Selçuk-Kuşadası yolundan ayrılan Efes yolu (1 km) asfaltlanmıştı. Selçuk-Kuşadası yolundan ayrılan 4 km.'lik Pamucak yolu ise stabilizeydi (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 498-499). Aynı yıllarda Selçuk'a bağlı dokuz köyden ikisi devlet veya il karayolu üzerinde olduğundan bunların ulaşımı otomatikman asfalt yolla sağlanmış durumdaydı. Diğer köy yolları stabilizeydi ve uzunlukları 41 km. idi. Bu yollarla altı köye ulaşım imkânı vardı. En yakın yola 5 km uzaklıkta olan bir köye ise yol yapılamamıştı (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 499, 500'e ek "Tablo 1"). 1965-67 yıllarında ilçede 26 km yeni yol ile iki köprü yapılmış, 10 km.'lik yola da bakım yapılmıştı (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 504'e ek "Tablo 3").

1970'li yılların başlarında devlet yolu üzerindeki köy sayısı üç olmuştu. Beş köyün toplam 32 km. uzunluğundaki yolu stabilizeydi. Daha önce yolu olmayan köye ise 5 km'lik *"ham yol"* yapılmıştı. Artık Selçuk'un tüm köyleri yaz-kış ulaşılabilir durumdaydı. 1968-1972 yıllarında ilçede yeni yapılan yol uzunluğu 10 km'ydi. 89 km. yolun da bakımı yapılmıştı (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 643-644).

1973 yılında Selçuk'ta bir tane PTT merkezi ve bu merkeze bağlı iki şube vardı. Selçuk'a ilk telefon santrali 1949'da 10 abone kapasitesiyle kurulmuştu. 1973 yılı itibariyle santralin kapasitesi 140, bağlı abone sayısı 133'tü. Abonelik için bekleyen başvuru yoktu. Verilen bilgiye göre 1972 yılı itibariyle dokuz köyün tamamında telefon vardı. Telefonsuz köy kalmamıştı (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 436, 439, 708).

1994 İl Yıllığı'nda İzmir'e 74 km uzaklıkta olan ve İzmir-Aydın E-24 Karayolu üzerinde bulunan Selçuk'un, ulaşım açısından en avantajlı ilçelerden biri olduğu vurgulanmıştır. Verilen bilgilere göre yeni yapılmakta olan İzmir-Aydın Otoyolu ilçe yakınından geçmekteydi. Turizm açısından önemli Kuşadası-Seferihisar çevre sahil yolu ilçe merkezine 5 km. uzaklıktaydı. Kuşadası limanı deniz ulaşımı için kullanılıyordu. Ayrıca Pamucak sahilini Efes Antik kentine bağlayacak olan kanal projesi yakında başlayacaktı. İzmir

Adnan Menderes Havaalanı 40 km uzaklıkta bulunuyordu. Ayrıca *"İzmir Valiliği Özel İdaresi tarafından, turistlerin* ilçeye *ve çevresindeki turizm merkezlerine hızlı ve konforlu ulaşımına imkân sağlamak amacıyla"* küçük uçakların inebileceği Stol tipi bir havaalanı ile terminal binası yapılmıştı. Efes Stol Havaalanı ayrıca paraşüt eğitimi ve yangın söndürme uçakları için de hizmet vermekteydi (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 179, 404). Aynı yıllarda köy yolları da iyi duruma gelmişti. Dokuz köyden dördü zaten TCK Yolu üzerindeydi. Ayrıca 3311 kişinin yaşadığı dört köy ile bir mahallenin yolu da asfalttı. Stabilize ve ham yol şeklinde köy yolu yoktu. 54 kişinin yaşadığı bir köyün (Sultaniye) yolu tesviye halindeydi (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 469).

3.5.4.Sosyal ve Kültürel Yaşam

1932'de Atatürk ilke ve inkılaplarını benimsetmek amacıyla kurulan ve cumhuriyetin ilk yıllarında çok önemli kültür-sanat çalışmaları yapan *"Halkevleri"*nden biri Selçuk'ta da faaliyete geçmiştir. Ancak incelenen yıllıklarda, 1950 yılında açık olduğu dışında herhangi bir bilgiye rastlanmamıştır (Belediyeler Yıllığı, 1950: 282).

1 Haziran 1965'te ilçenin kültür hayatı için önemli bir adım atılmış, Özel İdareye ait bir binada Selçuk Çocuk Kütüphanesi açılmıştır. O yıllarda il çapında sadece altı ilçede bulunan bu imkân Milli Eğitim tarafından sağlanmıştı. Bir ücretli memurun çalışmakta olduğu kütüphanedeki kitap sayısı 1966 yılında 362, 1967 yılında ise 493'tü. Kitap sayısındaki kısıtlı imkânlara rağmen okuyucu sayısı üç yıl içerisinde hızla artmış görünmektedir. Nitekim ilk yılında 1557 olan okuyucusu sayısı 1966'da 1904'e, 1967 yılında ise 3830'a yükselmiştir (1967 İzmir İl Yıllığı, 1969: 286; 1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 306). Ancak aynı yıllarda Selçuk'ta bir halk kütüphanesi yoktur.

1970'li yıllarda ilçede *"Efes"* adıyla bir spor kulübü faaliyet yürütüyordu. 20 Kasım 1948'de tescil almıştı ve renkleri de kırmızı-beyazdı (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 347). Türk Hava Kurumu'nun pek çok ilçede şubesi olmasına rağmen Selçuk'ta yoktu. Buna karşın Türk Kadınlar Birliği'nin sadece İzmir, Bornova ve Selçuk'ta şubeleri vardı. Birliğin Selçuk'taki Şube Başkanı Dr. Neriman Karayol'du (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 865). 1973 yılında Selçuk'ta *"Akıncılar"* ve *"Efes Postası"* adıyla iki ayrı gazete çıkıyordu (1973 İzmir İl Yıllığı, 1973: 320).

1990'lı yılların ilk yarısında Selçuk'ta otuz dernek ve gönüllü kuruluş ile dokuz siyasi parti faaliyetteydi. O yıllarda Selçuk sosyal ve kültürel açıdan pek çok önemli etkinliğe ev sahipliği yapıyordu. Bu etkinliklerin bazıları 10

ila 30 yıllık geçmişe sahipti. 1994 yılı itibariyle İzmir çapında *"uluslararası"* nitelikte düzenlenen dört festivalden ikisinin adresi Selçuk'tu. Bu etkinlikler tüm yıla yayılıyor, yerli ve yabancı pek çok konuğu ağırlıyordu (İzmir İl Yıllığı'94, 1994: 402-403, 497).

Selçuk'un Yunan işgalinden kurtuluş tarihi olan 8 Eylül 1922, her yıl dönümünde bir gün süren coşkulu törenlerle kutlanıyordu.

Efes Müzesi Müdürlüğü, ilçedeki sosyal ve kültürel etkinliklerin en önemli organizatörlerinden biriydi. Müze Müdürlüğü tarafından uluslararası nitelikte konferans, sergi, festival ve konserler düzenleniyordu. *"Kültür Programı"* adı altında sunulan bu etkinlikler ocak ayından başlayarak yılın on iki ayına serpiştirilerek yapılıyordu. Etkinliklerde Türk kültürü ile sanatlarının sergilenmesine özen gösteriliyordu.

16-17 Ocak tarihlerinde yapılan ve iki gün süren *Uluslararası Selçuk Deve Güreşleri Festivali*, Efes Antik Stadyumu'nda yapılıyordu. 1994 yılı itibariye 12.'si yapılmış olan bu etkinlik İzmir çapındaki tek deve güreşi festivaliydi. Bu etkinlik yurt içinden ve yurt dışından on binlerce kişiyi ağırlıyordu (Ertürk, 2017: 44).

1994 yılında 31.'si yapılan *Uluslararası Selçuk-Efes Kültür, Sanat ve Turizm Festivali*, her yıl mayıs ayının üçüncü haftasında Efes Antik Tiyatrosu'nda yapılıyor ve sekiz gün sürüyordu. Etkinliği Uluslararası Selçuk-Efes Kültür Sanat ve Turizm Vakfı düzenliyordu. Festival boyunca yerli ve yabancı birçok müzik ve halk dansları grupları gösteriler yapıyor, çeşitli sergiler açılıyor; konferans ve paneller düzenleniyor, imza günleri yapılıyordu.

Ayrıca ilçede Haziran-Ekim tarihleri arasında *Efes Sanat Günleri Etkinlikleri* de düzenlenmekteydi. Bu etkinliklerde Türkiye çapında önde gelen toplulukların katıldığı müzik programları ile tiyatro gösterileri sunuluyordu.

Sonuç

Ayasuluğ/Selçuk özellikle antik Efes kenti, Bizans ve Aydınoğulları dönemlerinde siyasi, ekonomik ve dini açılardan oldukça önemli ve canlı bir merkez olmuştur. Ancak bu canlılık XVII. yy'dan itibaren sönmeye başlamış ve kent zamanla önemini kaybetmiştir. XIX. yy'da her ne kadar geçmişin ihtişamını sezdiren kalıntılara sahip olsa da Ayasuluğ artık bir köyden ibaretti.

1879-1908 yılları arasında yayımlanan Aydın vilâyeti salnâmelerinde Ayasuluğ ile ilgili son derece kısıtlı bilgilere yer verilmiştir. Bu durumun başlıca sebebi Ayasuluğ'un nahiye statüsünde olmasıdır. Ancak salnâmelerde

bazı nahiyelerin dahi belediye yönetimi, tarım ürünleri, eğitim kurumları, nüfusu vb. hakkında detaylı bilgilere ulaşılabilirken Ayasuluğ için aynı durumun geçerli olmaması nahiyenin son derece sönük bir halde olduğunun göstergesidir. Nitekim aynı yıllarda Ayasuluğ köyü, nahiyenin merkezi özelliğini bile yitirecek kadar önemsizleşmiş bir haldeydi ve nahiyenin merkezi Çirkince [Şirince] idi. Yine de Aydın vilâyeti salnâmelerinde kayda değer bilgilere ulaşmak mümkündür. Nitekim XV ve XVI.yy'ların aksine XIX.yy sonlarında Ayasuluğ'da Rum nüfusun Müslümanlardan çok olduğu, günümüzde haritadan silinmiş bazı köylerin isim ve nüfus bilgileri, nahiyedeki maden işletmeciliği bu salnâmelerde yer almıştır. Özellikle Ayasuluğ'un tarihi ve nahiyedeki tarihi kalıntılara dair verilen bilgiler de Osmanlı devlet yönetiminin nahiyedeki tarihi değerler konusunda farkındalığının ve duyarlılığının olduğunu göstermektedir. Ayrıca Ayasuluğ'un turistik amaçlı ziyaret edilmekte olduğu ve Osmanlı yönetiminin de Efes ile İsabey Camii'nin tanıtımına önem verdiği anlaşılmaktadır.

1914 yılında adı Selçuk'a çevrilen nahiye cumhuriyetin ilk yıllarında yavaş ama istikrarlı bir yükselme sürecine girmiştir. Bunun en önemli göstergesi 1920'lerde bir köy kadar nüfusa sahip olan Selçuk'un, 1940'larda nüfusunun artarak bir kasabaya dönüşmesi ve bunun sonucunda yeniden Akıncılar nahiyesinin merkezi konumuna geçmesidir. Aynı süreçte Selçuk'ta yeniden belediye yönetimi kurulmuş ve Şirince Belediyesi kapanmıştır.

Selçuk'la ilgili en ayrıntılı bilgilerin yer aldığı yıllıklar, Selçuk'un 1957'de kaza (ilçe) statüsüne kavuşmasından sonra basılmış olan İzmir il yıllıklarıdır. 1967-1994 arasında üç kez yayımlanan bu yıllıklarda Selçuk'un bir tarım kentinden turizm kentine dönüşümü açıkça görülür. Ayrıca yerel yönetimi, demografik özellikleri, tarihi ve turistik değerleri ile ekonomisi hakkında ayrıntılı veri ve bilgiler bu yıllıklarda paylaşılmıştır. Özellikle 1990'lı yıllarda kentin kültürel açıdan son derece canlı olduğu dikkat çekmektedir.

Gerek Osmanlı Dönemi vilâyet salnâmeleri, gerekse de Cumhuriyet Dönemi istatistik ve il yıllıkları resmi yayınlar olması itibariyle yerel tarih çalışmalarında önemli kaynaklardır. Bu kaynaklarla, incelenen yerin tarihini ana hatlarıyla çizmek mümkündür. Ancak bu kaynak grubu da diğer kaynak grupları gibi tek başına yeterli değildir. Başka kaynaklarla desteklenmesi ve birlikte değerlendirilmesi gerekir.

Kaynakça

1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/1. Kitap. (2001). Erkan Serçe (Yay. haz.). İzmir: İzmir yay.

1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiki/2. Kitap. (2001). Erkan Serçe (Yay. haz.). İzmir: İzmir yay.

1967 İzmir İl Yıllığı. (1969).

1973 İzmir İl Yıllığı. (1973). İzmir: İzmir Valiliği.

Aksüt, A. K. (1944). *Sultan Azizin Mısır ve Avrupa Seyahati*. İstanbul: Ahmet Sait Oğlu Kitabevi.

Arıkan, Z. (1990, Nisan). XIV-XVI. yüzyıllarda Ayasuluğ. *Belleten*, LIV, 121-179.

Atilla, A. N. (2002). *İzmir Demiryolları*. İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi.

Aydın Vilâyeti Salnâmesi. (H. 1301 R.1300 [M.1884]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi. (H. 1313 [M.1895]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi. (H. 1316 [M.1898]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi. (H.1296 [M.1879]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi. (H.1317 [1899]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi. (H.1321 [M.1903]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi. (H.1326 [M. 1908]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi. (H.1326 [M.1905]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi. (R.1300 H.1302 [M.1885]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi. (R.1304 [M.1888]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi. (R.1305 [M.1889]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi, I. Cilt. (H.1308 R. 1307 [M. 1891]).

Aydın Vilâyeti Salnâmesi, II. Cilt. (H.1308 R. 1307 [M. 1891]).

Aydın, B. (2009). *Salname*. İslam Ansiklopedisi içinde, Cit: 36 (51-54). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.

Belediyeler İstatistiki/1929-1938. (1941). Ankara: Başvekâlet İstatistik Umum Müdürlüğü yay.

Belediye Kanunu. (1930, 14 Nisan). *T.C. Resmî Gazete* (Sayı: 1471). https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/1471.pdf adresinden 15.02.2020 tarihinde erişilmiştir.

Belediyeler Yıllığı. (1950). 3. Ankara: İller Bankası.

Çadırcı, M. (n.d). *Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Ülke Yönetimi*. Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi içinde (210-230). İletişim.

Efes Harabeleri ve Müzesi Yıllığı. (1973). İzmir: Efes Müzesi ve Harabeleri Dostları Derneği.

Efes Müzesi Yıllığı-2. (1978). Bornova: Efes Müzesi ve Harabeleri Dostları Derneği.

Emecen, F. (1991). *Ayasuluk.* İslam Ansiklopedisi içinde, Cilt IV (225-227). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.

Ertürk, D. (2017). Türkiye'de devecilik. D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.), *Türkiye'de devecilik kültürü ve deve güreşleri,* içinde (21-70 ss). Ankara: Gece Kitaplığı Yayınları.

Günay, V. (1998). *Salnâmelere Göre XIX. Yüzyılda Ayasuluğ*. Birinci Uluslararası Geçmişten Günümüze Selçuk Sempozyumu, Sempozyum Kitabı (357-366). İzmir: Selçuk Belediyesi.

İstatistik Yıllığı/1933-1934. (1936). İzmir: İzmir Vilâyeti İstatistik Müdürlüğü Neşriyatından.

İstatistik Yıllığı/1935-1936. (1937). İzmir: İzmir Vilâyeti İstatistik Müdürlüğü Neşriyatından.

İstatistik Yıllığı/1937-1938. (1939). İzmir: İzmir Vilâyeti İstatistik Müdürlüğü Neşriyatından.

İzmir İl Yıllığı'94. (1994). İzmir Valiliği Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü.

İzmir Vilayeti 1926 Senesi İstatistiki. (1927). İzmir.

İzmir Vilayeti 1930-31 Senesi İstatistik Yıllığı. (1931). İzmir: İzmir Vilayeti İstatistik Müdürlüğü Neşriyatından.

İzmir Vilâyeti Salnâmesi/1927-28. (1929). İzmir.

Kara, N. (1998). *Selçuk ve Çevresinin Toprak Kaynakları, Sorunları ve Çözüm Önerileri.* Birinci Uluslararası Geçmişten Günümüze Selçuk Sempozyumu, Sempozyum Kitabı (137-147), İzmir: Selçuk Belediyesi Kültür Yayınları.

Karayaman, M. (2008, Kasım). Cellât Gölü'nden Sağlık Ovasına. *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, 693-707.

Kayış, Y. (2012). *Aydın Vilayeti Salnâmelerinde Torbalı ve Sultan II. Abdülhamid'in Hayır Eserleri*. İzmir: Torbalı Belediyesi.

Kurmuş, O. (2008). *Emperyalizmin Türkiye'ye Girişi*. İstanbul: Yordam Kitap.

Kutlu, M. (tarih yok). *Sabahattin Ali*. İstanbul: Dergah Yayınları.

Ortaylı, İ. (1985). *Tanzimattan Cumhuriyete Yerel Yönetim Geleneği*. İstanbul: Hil.

Öner, E. (1998). *Selçuk Ovasının Fotojemorfolojisi*. Birinci Uluslararası Geçmişten Günümüze Selçuk Sempozyumu, Sempozyum Kitabı, (75-86). İzmir: Selçuk Belediyesi Kültür Yayınları.

Pakalın, M. Z. (1951). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, II. İstanbul: Milli Eğitim.

Pakalın, M. Z. (1954). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Maarif Basımevi.

Pekak, M. S., ve Aydın, S. (1998). Selçuk ve Çevresinde Osmanlı İdaresindeki Gayrimüslim Tabanın İmar Faaliyetleri. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 15(2), 125-155.

Seyitdanlıoğlu, M. (1996). 1871 Vilayet Nizamnamesi ve getirdikleri. *Çağdaş Yerel Yönetimler*, 89-99.

Sıkı, M. (1998). *Selçuk (İzmir) Kuş Cenneti'ne Genel Bir Bakış*. Birinci Geçmişten Günümüze Selçuk Sempozyumu, Sempozyum Kitabı, (165-168). İzmir: Selçuk Belediyesi Kültür Yayınları.

T.C. Devlet Salnamesi/1927-1928. (tarih yok). Matbuat Müdüriyet-i Umumiyesi neşriyatı.

T.C. Devlet Yıllığı/1928-1929. (1929). İstanbul: Matbuat Umum Müdürlüğü Neşriyatından.

T.C. Devlet Yıllığı/1929-30. (1930). İstanbul: Matbuat Umum Müdürlüğü Neşriyatından.

Yeniden (78) Kaza Kurulması ve İzmir Vilâyetine bağlı Kuşadası Kazasının Aydın Vilâyetine bağlanması hakkında Kanun. (1957, 27 Haziran). *T.C. Resmî Gazete* (Sayı: 9644). https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/9644.pdf adresinden 23.02.2020 tarihinde erişilmiştir.

TBMM Zabıt Ceridesi, Devre: X, İçtima: 3. (19.VI.1957). https://www.tbmm.gov.tr/tutanaklar/TUTANAK/TBMM/d10/c020/tbmm10020083.pdf adresinden 12.01.2020 tarihinde erişilmiştir.

Texier, C. (2002). *Küçük Asya-Coğrafyası, Tarihi ve Arkeolojisi*, II. Ankara: Enformasyon ve Dökümantasyon Hizmetleri Vakfı.

Tournefort, J. d. (2013). *Tournefort Seyahatnamesi*. Stefanos Yerasimos (Ed.).İstanbul: Kitap Yayınevi.

Tuncel, M. (1998). *Türkiye'de Yer Değiştiren Şehirler ve Selçuk Örneği.* Birinci Uluslararası Geçmişten Günümüze Selçuk Sempozyumu, Sempouzyum Kitabı (19-21). İzmir: Selçuk Belediyesi Kültür Yayınları.

Türkoğlu, S. (1978). *Yeni Efes Müzesi*. Efes Müzesi Yıllığı-2 içinde (1973-1978) (6-24). İzmir: Efes Müzesi ve Harabeleri Dostları Derneği.

Yorulmaz, Ş. (1994). Aydın Vilayetinde Madenler (1876-1908), Yayımlanmamış Doktora Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü.

YEREL DEĞERLERİN ŞEHİR PAZARLAMASI BAKIŞ AÇISI ile DEĞERLENDİRİLMESİ: SELÇUK ÖRNEĞİ

Itır Ceren MORCOTE SANTOS

Giriş

Turizm faaliyetlerinin ekonomik kalkınmaya etkisi, özellikle gelişmekte olan ülkeler açısından ihtiyaç duyulan dövizin elde edilmesi ve istihdam olanağı sağlanması açısından oldukça önemlidir (Kızıldemir ve Sarıışık, 2017). Turistler ziyaret ettikleri destinasyonlarda yaptıkları harcamalar ile bölge ekonomisine katkıda bulunurken, ortaya çıkan katma değer ile ülkenin milli gelirinin yükselmesine de yardımcı olmaktadır. Turistik faaliyetlerden direkt olarak etkilenen konaklama, ulaşım, yeme-içme gibi hizmetler sunan işletmelerin, elde ettikleri gelirin bir kısmını tedarikçileri ile ticari ilişkilerde kullanması turizmde çarpan etkisini oluşturmaktadır. Bir turistin yaptığı harcama ve paranın dolaşımı incelendiğinde, birkaç misli gelir yarattığı görülmektedir. Bu etki dar açıdan bakıldığında bölgelerin, geniş açıdan ise ülkelerin ekonomik kalkınmasına yardımcı olmaktadır (Ünlüönen, Tayfun ve Kılıçlar, 2014: 152). Turizmin göz ardı edilemeyen bu ekonomik etkisi nedeniyle, ülkeler küresel turizm gelir pastasından daha fazla pay alabilmek için harekete geçmiş ve turizme yönelik rekabet üstünlüğü sağlayacak stratejiler oluşturmaya başlamıştır. Oluşturulan stratejiler incelendiğinde, rekabetin giderek daha yerel bir boyutta yaşandığı görülmektedir. Bunun nedeni ise, bir ülkenin bir bütün olarak pazarlanmasının yaratacağı zorluktur. Bu durum, rekabet avantajı getirecek alanlar üzerine odaklanan kalkınma planlarının oluşturulmasının ve pazarlama faaliyetlerinin yoğunlaştırılmasının önemini arttırmıştır (Polat, 2007). Ayrıca, turizm pazarının güncel durumu incelendiğinde, uzak mesafelere ulaşımın kolaylaşması ve teknolojik gelişmeler ile bilgi yayılımının hızlanmasının da benzer istek ve ihtiyaçları karşılayan destinasyonlar arasındaki rekabeti arttırdığı dikkat çekmektedir. Günümüzde

binlerce kilometre uzaktaki yerler için tek tık ile araştırma yapabilmek ve bu lokasyondaki çeşitli hizmetleri tecrübe etmiş kişilerin deneyimlerine ulaşabilmek artık mümkündür (Özsöz, 2018).

Globalleşme süreci ile yatırımların, sermayenin, insan kaynağının, bilginin ve ürünlerin dünya üzerindeki aktarımı kolaylaşmış, ülke sınırları içinde olan rekabet sınır dışına taşınmıştır. Bu nedenle ülkeler, şehirler, kasabalar turist çekebilmek için birbirleri ile yoğun bir rekabet içine girmiştir. Avraham ve Daugherty (2009) tarafından da belirtildiği gibi, başarılı pazarlama çalışmaları sayesinde pekiştirilen olumlu destinasyon imajı ile yaratılan algı, rekabette başarıyı ya da başarısızlığı getiren kritik unsurlardan biri haline gelmiştir. Bu durum ülkelerin, özellikle şehirlerin, pazarlama stratejileri geliştirerek kendilerini farklılaştırma zorunluluğunu ortaya çıkartmaktadır (Simeon ve Buonincontri, 2011). Bu stratejiler mercek altına alındığında ilgili stratejilerin, işletmelerin ticari faaliyetlerinde başarı elde etmek için kullandığı temel pazarlama ilkelerinden esinlenerek oluşturulduğu görülmektedir. Firmalar, ürünlerini kârlı bir şekilde satabilmek için pazarlama stratejileri geliştirmeye ve bu stratejiler bünyesinde oluşturdukları markaların yardımı ile kendilerini, rekabet içinde oldukları diğer firmalardan ayrıştırmaya çalışmaktadır. Ayrıca işletmeler, başarılı reklam çalışmaları ile potansiyel ve mevcut müşterilerin zihinlerinde olumlu bir imajın yer etmesini de hedeflemektedir. Ürünlerin pazarlanması için geçerli olan her durum ülkeler için de geçerlidir. Benzer destinasyonların, rekabette birbirlerine karşı avantaj elde edebilmesi için kendilerini diğerlerinden farklılaştıracak özelliklerin odaklanan pazarlama stratejilerine ihtiyacı vardır (Hospers, 2004: 272).

Şehirler kendi tanıtımlarını yapmak için pazarlama karmaları oluşturabilirler (Zhou ve Wang, 2014). Pazarlama karmasını oluşturan unsurlar; ürün, fiyat, dağıtım ve tutundurma faaliyetleridir. Ürün fiziksel bir mal olabileceği gibi bir hizmet, bir fikir ya da bir deneyim olarak ortaya çıkabilir. Şehirlerin pazarlanması söz konusu olduğunda ise pazarlanacak ürün, fiziksel yapılar, hizmetler ve sunulan imajın bir birleşimi olmaktadır. Bunun nedeni ise, fiziksel ürünlerin, sunulan hizmetlerin ve sahip olunan fikirlerin birleşiminin ziyaretçi deneyimini oluşturmasıdır (Kolb, 2006: 10). Daha fazla açmak gerekirse şehirler, binalar, parklar, sokaklar, anıtlar gibi fiziksel yapıları bünyelerinde barındırmaktadır. Söz konusu yapılar şehrin tarihi, geleneksel ya da modern bir imaja sahip olmasını sağlayan yapı taşlarından biridir. Şehrin kurulmuş olduğu coğrafya, kültürel yapılar ve dini binalar gibi unsurlar da fiziksel ürünün bir parçasıdır. Bu parçalar birleşerek şehrin imajını meyda-

na getirirler. Hizmetler kısmı ele alındığında ise, söz konusu unsurların da deneyimin oluşturulması açısından oldukça önemli olduğunu görülmektedir. Şehrin bir ürün olarak ele alınması durumunda hizmetler, ilgili şehirde bulunan konaklama ve yeme-içme işletmelerini ifade ettiği gibi, konserler ve festivaller gibi organizasyonları da kapsamaktadır. Fiziksel ürünlerin ve sunulan hizmetlerin birleşimi ise, bir şehrin imajını oluşturmaktadır. Bu imaj etnik kültür, konukseverlik, yaşam tarzı gibi unsurlara vurgu yapılarak yaratılabileceği gibi, güzellik, heyecan, artistik değerler gibi unsurların altı çizilerek de oluşturulabilir. Fiziksel ürünler, hizmetler ve şehrin yansıttığı imajın birleşimi ziyaret deneyiminin önemli bir kısmıdır. Bu nedenle şehirler için pazarlama çalışması yapılırken, deneyimi oluşturan tüm unsurların tanıtımı yapılmalıdır (Kolb, 2006: 10).

Şehirler için oluşturulan stratejik pazarlama faaliyetlerinde destinasyonların bir ürün olarak ele alınması ve benzer destinasyonlarla rekabet edebilmesi için sahip olduğu farklılıkların potansiyel turistlere iyi sunulması gereklidir (Ersun ve Arslan, 2011). Farklılaşmış imaj ile ulaşılmak istenen, şehirlerin sahip olduğu ihracat potansiyelinin arttırılması, faaliyette bulunan yerel işletmelerin yabancı ya da diğer bölgelerdeki rakip işletmelerden korunması ve şehirlerin turizm rekabeti arenasında ekonomik, sosyal ve politik açıdan konumlandırılmasıdır (Okay ve Okay, 2017). Pazarlama tekniklerinin şehirler için kullanılması iki ana güncel eğilimden kaynaklanmaktadır. Bunlardan birincisi, pazarlama yaklaşımlarının işletme dışı kâr amacı gütmeyen organizasyonlarda kullanılması, ikincisi ise yerel yönetimlerin ekonomik sıkıntıları aşabilmesi için yeni yöntemleri aramasından ileri gelmektedir. İlk başlarda uygulamaların odak noktası sınırlı bir şekilde şehrin sahip olduğu cazibe noktalarının tanıtımı iken, zaman içinde gelişerek pazarlama karmasının içinde yer alan diğer unsurların dikkate alındığı kapsamlı bir pazarlama stratejisi oluşturma sürecine evirilmiştir (Kavaratzis, 2005). Günümüzde şehirlerin arasındaki sert rekabet yerel yönetimleri pazarlama yöntemlerini kullanmaları konusunda motive etmektedir. Şehir pazarlaması uygulamaları genellikle şehir imajının yaratılması, iletilmesi ve yönetimi ile ilgilidir (Kavaratzis ve Ashworth, 2006). Şehir pazarlaması, müşterilerin ihtiyaçlarını tatmin etmek için şehirlerin planlanması ve tasarlanması sürecidir. Bu süreçteki ana oyuncu yerel yönetim olsa da yerel işletmelerin rolü de direkt olarak şehir pazarlaması süreçlerinden faydalanmaları nedeniyle oldukça önemlidir (Zhou ve Wang, 2014).

Eshius, Braun ve Klijn (2013) tarafından da tanımlandığı gibi, şehir pazarlaması, şehrin ziyaretçileri ile yerel halk için de önemli olan değerlerin su-

nulması ve iletişimin kurulması için müşteri odaklı bir felsefe ile desteklenen pazarlama araçlarının koordineli olarak kullanılması olarak tanımlanmıştır. Burada amaçlanan, yaşanan rekabette şehirleri üstün kılacak kentsel fonksiyonların tanıtılmasıdır. İç ve dış turizm piyasasında rekabet üstünlüğü elde etmek isteyen şehirler, rekabetin konusunu tek odaklı olmaktan çıkartarak destinasyonun sahip olduğu alternatif turizm türlerini de ön plana çıkartmaya çalışmaktadır. Turizm çeşitlendirilmesi olarak adlandırılan bu yöntem ile ilgili destinasyon, sunulan farklı turistik zenginlikler ile benzerlerinden ayrışmakta ve farklı tüketici gruplarına ulaşabilmesine olanak sağlamaktadır (Emekli, 2002).

Ana amacı, Selçuk'un alternatif turizm potansiyelini oluşturan yerel değerlerin önemini ortaya koymak ve söz konusu yerel değerleri turistik ürün çeşitlendirmesi kapsamında değerlendirmek olan bu çalışmada, ilçenin sahip olduğu yerel değerler festival turizmi, inanç turizmi, kültürel miras turizmi, agro turizm ve mağara turizmi başlıkları altında ele alınmıştır. Çalışmanın sonuç bölümünde ise, Selçuk ilçesinin sahip olduğu bu kaynaklar için başarılı pazarlama faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi, yerli ve yabancı turist sayısının daha da yüksek seviyelere ulaşılması ve turizm faaliyetlerinin tüm yıla yayılmasına yardımcı olacağı düşünülen öneriler sunulmuştur.

Selçuk'un Yerel Değerleri ve İzmir'in Turizm Potansiyeli İçindeki Yeri

Tarihi 8500 yıl öncesine dayanan ve günümüzde Türkiye'nin üçüncü büyük şehri olan İzmir yerli ve yabancı turistler için bir cazibe merkezidir. Ege'nin incisi olarak bilinen İzmir, kültür turizmi, gastronomi turizmi, eğitim turizmi, yat turizmi, kruvaziyer turizmi, sağlık turizmi, sürdürülebilir ve tarım turizm birçok farklı alanda misafirlerini ağırlamaktadır (Pirnar, Kurtural ve Tütüncüoğlu, 2019). Her karışında başka bir tarihi, kültürel ya da doğal güzelliği barındıran bu kadim şehrin alternatif turizm potansiyelinin arttırılmasıyla, turizm faaliyetlerine sürdürülebilir bir anlayış kazandırılması ve turizm faaliyetlerinin yılın tamamına yayılması mümkün olacaktır. Alternatif turizm çeşitlerine ilgi duyan bireylerin hedef kitle içine alındığı ve şehrin çok fazla bilinmeyen yönlerine de vurguların yapıldığı pazarlama çalışmaları, İzmir şehrinin benzer turizm destinasyonları arasında tercih edilirliğini arttırabilecektir.

Tarihi, kültürel ve doğal güzellikleri bir arada bulundurması ile İzmir'in popüler turizm destinasyonlarından biri olan Selçuk, her yıl dünyanın dört bir yanından binlerce turisti ağırlamaktadır. İzmir şehri için ören yeri ziyaretlerine bakıldığında, İzmir genelinde en çok turist çeken yerin, UNESCO

Dünya Kültür Mirası Listesi içinde yer alan Efes Antik Kenti olduğu görülmektedir (DÖSİMM, 2019). Kültür turizmi ile ön plana çıkan Selçuk, benzer nitelikteki destinasyonlar gibi turizm sezonunu Nisan-Eylül ayları arasında yaşamaktadır. Oysaki sahip olduğu yerel değerlerin alternatif turizm kapsamında öne çıkarılmasıyla turizm faaliyetleri on iki aya yayılabilir ve turizmden elde edilen kazanç arttırılabilir.

Bu çalışmada Selçuk'un alternatif turizm potansiyelini oluşturan ve sunulan turizm ürününün çeşitlendirilmesi adına kullanılabilecek Deve Güreşi Festivali, Leylek ve Doğal Yaşam Kültürü Festivali, Meryem Ana Bayramı, Aziz Yuhanna Yortusu, dokumacılık, mağaralar ve kırsal alanlar gibi farklı turizm türleri içerisinde önemli bir potansiyel oluşturan yerel değerler ele alınmaktadır.

1. Festival Turizmi Başlığı Altında Değerlendirilebilecek Yerel Değerler

Turizm odaklı gerçekleştirilen etkinlikler, belirli destinasyonların benzerlerinden farklılaştırılarak pazarlanması açısından oldukça önemlidir (Simeaon ve Buonincontri, 2011). Gerçekleştirilen organizasyonların en önemli etkilerinden biri medyanın ilgisinin bölgeye çekilmesidir. Medyada yer bulan etkinlik, bölgenin hatta ülkenin küresel seviyede tanıtımına yardımcı olmaktadır. Başarılı bir şekilde planlanan ve uygulanan etkinlikler, ilgili destinasyona yönelik imajının olumlu yönde pekiştirilmesini de sağlamaktadır (Skoultsos, 2014).

Eğlence, heyecan ve yeni bir şeyi deneme konusundaki merak olmak üzere üç farklı unsuru barındıran etkinlik pazarlaması, katılımcıların evlerinden çıkarak benzersiz bir deneyim yaşayacağı eğlenceli bir etkinliğe katılmasını ifade etmektedir. Bu nedenle, sunulan organizasyonun katılımcılarda yaratacağı heyecan, bu deneyimin hatırda kalmasını sağlayacak olan en önemli unsurdur. Dolayısıyla katılımcıların dikkatini çekebilecek ve daha önce tecrübe etmedikleri deneyimleri sunabilmenin önemi büyüktür. Bu durum, etkinlikle ilgili ağızdan ağıza pazarlama sürecinin başlaması için ateşleyici gücü oluşturacaktır. Söz konusu unsurların göz önünde bulundurulduğu etkinliklerin gerçekleştirilmesi ile kişilerin dikkati ilgili destinasyona çekilecektir (Hoyle, 2002: 30).

Selçuk özelinde güncel olarak gerçekleştirilen Deve Güreşi Festivali ve Leylek ve Doğal Yaşam Kültürü Festivali gibi yerel değerlerin, başarılı pazarlama çalışmalarıyla ulusal ve uluslararası turistlere sunulması ile mevcut turist sayısında yükselişin yakalanabileceği düşünülmektedir (Avcı, Özoğul

ve Yıldız, 2016; Hatipoğlu ve Avcı, 2019) . Ayrıca, Selçuk'un tanıtımında Efes Antik Kenti'ne ek olarak sunulan alternatifler ile farklı tüketici gruplarına erişilerek turizm faaliyetleri çeşitlendirilebilir ve benzer destinasyonlar arasında Selçuk'un rekabet gücü arttırılabilir.

Deve Güreşi Festivali

Bölgenin en büyük deve güreşlerinden biri olan Selçuk Deve Güreşi Festivali, Ocak ayının üçüncü hafta sonunda düzenlenmektedir. Geçmişi M.Ö 5. ya da 6. yüzyıllara uzandığı düşünülen deve güreşleri, günümüze kadar etkinliğini korumuştur. Bir geleneğin sürdürüldüğü bu etkinlikte pehlivan olarak adlandırılan develerin zarar görmemesine özen gösterilmektedir (Ertürk, 2017: 16-17). Festival sürecinde güreş sahasının çevresinde hazırlanan alanlarda yemekler yenilmekte, davul ve zurna eşliğinde danslar edilerek renkli anlar yaşanmaktadır (visitephesus.org, 2020a).

Dünya'da belirli bir hayvanın festivalin odak noktasını oluşturduğu örnekler bulunmaktadır. Her yıl 6-14 Temmuz aralığında İspanya'nın Pamplona şehrinde, Pamplona Belediyesi tarafından organize edilen San Fermin Festivali'nin sekiz günlük sürede ekonomiye yaptığı katkının 100 ile 150 milyon Euro aralığında olduğu belirtilmiştir (Lorca, 2020). Ayrıca 2018 yapılan bir çalışmada, San Fermin Festivali'nin yarattığı on yıllık ekonomik değerin 740 milyon Euro olduğu açıklanmıştır (Malagon, 2018).

Dünya Festivaller Kitapçığı'nda yer bulan Efes Selçuk Deve Güreşleri Festivali'nin (Ertürk ve Gökdemir, 2016: 24; Selçuk Belediyesi, 2020) de uluslararası turizm arenasında ses getirecek şekilde pazarlama çalışmalarına dâhil edilmesi, sadece yerli turistlerin değil yabancı turistlerin de bölgeye çekilmesini sağlayacaktır. Dünyadan örneklerin incelenerek başarıyı getiren unsurların Efes Selçuk Deve Güreşleri Festivali'ne de kazandırılması ile turist sayısında yaşanacak artış, Selçuk'un turizm gelirlerinin artmasına da yardımcı olacaktır.

Leylek ve Doğal Yaşam Kültürü Festivali

Her yıl genellikle ağustos ayında yapılan Leylek ve Doğal Yaşam Kültürü Festivali bölgenin turizm ürününü çeşitlendirebilmesi açısından oldukça önemlidir. Doğal yaşamın önemine vurgu yapılan bu festivalde ekolojik turizm (eko-turizm) unsurlarından biri olan doğa yürüyüşleri de planlanmaktadır. Bu yürüyüşler Kültür ve Turizm Bakanlığı'nca Selçuk bünyesinde

belirlenmiş olan on adet eko-turizm güzergâhı üzerinde planlanmakta ve katılımcılar yürüyüş boyunca Selçuk'un sahip olduğu tarihi ve doğal zenginlikleri görme şansını yakalamaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020). Sürdürülebilir bir turizm çeşidi olan eko-turizm, doğaya duyarlı bireylerin emsalsiz doğal ve kültürel değerleri daha iyi anlamalarına yardımcı olmaktadır (Eskin, Tuncer ve Demirçivi, 2017).

Festivalin, ona adını veren leylekler açısından ele alınması, kuş gözlemciliği turizminin de Selçuk için kullanılabileceğini göstermektedir. Gelir düzeyi yüksek olan kuş gözlemcileri, en büyük eko-turist grubunu oluşturmaktadır (Şekercioğlu, 2002). Önemli Doğa Alanları (ÖDA) kitabında yer alan Küçük Menderes Deltası'nın birçok kuş türüne ev sahipliği yapması, Selçuk'ta leylek dışında yapılabilecek kuş gözlemlerinin sayısını da arttırmaktadır (Doğa Derneği, 2020). Dünya'da kuş gözlemciliği üzerine yapılan festivaller bölgeye yüksek gelirli turist akışını arttırırken, beraberinde olumlu ekonomik gelişmeyi de getirmektedir (Çakıcı ve Harman, 2006).

ABD'de kuş gözlemciliğinin yerel ekonomiye etkisinin incelendiği bir çalışmada, kuş gözlemciliği için bölgeye şehir dışından gelen turistlerin toplamda 1,1 milyon dolarlık harcama yaptığı belirtilmiştir (Kim, Scott, Thigpen ve Kim, 1998). Yapılan başka bir çalışmada ise, ABD'nin en çok ziyaret alan ilk dört kuş gözlem alanının yarattığı gelirin yıllık 54.9 milyon dolar olduğu dikkat çekmektedir (Kerlinger ve Brett, 1995: 276). Dünya'da kuş gözlemciliği üzerine yapılan festivaller bölgeye yüksek gelirli turist akışını arttırırken, beraberinde olumlu ekonomik gelişmeyi de getirmektedir (Çakıcı ve Harman, 2006).

Selçuk'ta leyleklerin tarihi su kemerlerinin üzerinde gözlemlenebilmesi, tarihin ve doğal hayatın iç içe deneyimlenmesine olanak sağlaması açısından bölgenin cazibesini arttırıcı bir unsur olarak kullanılabilir. Yapılan başarılı pazarlama faaliyetleri ile ekolojik turizmin iki önemli kolunu bir arada bulunduran bu festival sayesinde, Selçuk'un kendini benzer destinasyonlardan farklılaştırma avantajını elde edebilmesi mümkündür.

2. İnanç Turizmi Başlığı Altında Değerlendirilebilecek Yerel Değerler

Meryem Ana Bayramı

Yiyecek-içecek, konaklama olanakları, tarihi ve mimarı yapılar destinasyonun kimliğini oluşturan somut ögeler iken, konukseverlik, güvenlik, din gibi unsurlar da bu kimliği oluşturan soyut ögelerdir (Foroudi, Mauri,

Dennis ve Melewar, 2020: 279). En eski turizm türlerinden biri olan dini turizm, bireyleri gerçekleştirecekleri turizm faaliyeti için motive eden faktörlerden biridir. İnanç turizmi kişilerin dini nedenlerle kutsal aranları ziyaret etmesi olarak adlandırılabilir (Sharpley ve Sundaram, 2005).

Selçuk'ta bulunan Meryem Ana Evi, Hristiyan dünyası açısından büyük önem taşımaktadır. Vatikan tarafından kutsal olarak ilan edilen Meryem Ana Evi, Papa VI. Paul, Papa II. Jean Paul ve XVI. Benedict tarafından ziyaret edilmiştir. (Visitephesus, 2020b). Aziz Yuhanna tarafından Efes'e getirilen Azize Meryem'in burada göğe yükseldiğine inanılmaktadır. Bu inanç, Papa XV. Benedict tarafından da kabul görmüştür. Hristiyanlar için bir hac noktası olan Meryem Ana Evi'nde, her yıl ağustos ayının 15'inde ayinler gerçekleştirilmektedir (Hz. Meryem Ana Evi, 2020).

Dini etkinliklerin yerel halka etkisi incelendiğinde hem ekonomik açıdan hem de istihdam açısından olumlu katkı sunduğu görülmektedir. Ayrıca, diğer turist türleriyle karşılaştırıldığında, inanç turizmi amacıyla bölgede bulunan turistlerin sosyal açıdan problem yaratmaması nedeniyle (suça karışma, alkol tüketimi nedeniyle huzursuzluk çıkarılması vb.) yerel halk tarafından daha fazla tercih edildiği tespit edilmiştir (Terzidou, Stylidis ve Szivas, 2008).

Selçuk ile kardeş ilçe olan Fatima'nin, her yıl 13 Mayıs ve 13 Ekim tarihlerinde ev sahipliği yaptığı "Nossa Senhora de Fátima" etkinliklerine dünyanın dört bir yanından turistler katılmaktadır. Selçuk gibi Hristiyanlar için hac merkezlerinden biri sayılan Fatima'nın kutsal alanlarını ziyaret etmek ilçeye gelen turist sayısının 2016 yılında 5.3 milyon kişi ("Fatima 2016", 2020), 2018 yılında 9 milyon kişi olduğu belirtilmiştir (Fino ve Andrade, 2018). Ayrıca elde edilen veriye göre, 2016 yılında etkinliklere katılan turistlerin büyük bir bölümünün yabancı turistler olduğu ifade edilmiştir (Papa2017, 2017). Buna karşılık 2015 yılı için "Meryem Ana Doğa ve Kültür Parkı Ziyaretçi Sayıları" adıyla istatistiklere yansıyan sayının "tüm yıl" boyunca sadece 688.446 kişi olduğu görülmüştür (Selçuk Ticaret Odası, 2016). Bu sayılar, Hristiyanlar için kutsal mekânlardan biri olan Meryem Ana Evi için Selçuk'a gelen turist sayısının, Fatima' ya gelenlerden oldukça az olduğu gerçeği ortaya çıkmaktadır. Bu durum bizlere; Selçuk'ta bulunan kutsal alanların ve ilgili etkinliklerin, potansiyelinin çok altında ziyaretçiye ev sahipliği yaptığını göstermektedir.

Meryem Ana Evi ve "Meryem Ana'nın Göğe Yükselme Bayramı" etkinliğinin ulusal ve uluslararası arenada bilinirliğinin artmasının Selçuk'a yapacağı olumlu katkı açıktır. Yerel yönetimlerin bireysel olarak yapacağı başarılı pazarlama çalışmaları, Sivil toplum kuruluşları ile ortaklaşa yapacakları ça-

lışmalar ve merkezi yönetimin desteğini alarak konu ile ilgili gerçekleştirilecek projeler yardımıyla, Selçuk'un inanç turizmi açısından bir cazibe merkezi haline getirilmesi mümkün olabilir (Tandoğan ve Avcı, 2012).

Aziz Yuhanna Yortusu

Hazreti İsa'nın çarmıhtayken annesini emanet ettiği havarisi olan Aziz Yuhanna'nın Azize Meryem'i de alarak Efes'e geldiğine ve burada öldüğüne inanılmaktadır. Hristiyanlığın yayılması ile, Aziz Yuhanna'nın mezarının bulunduğu yer bir anıt mezar haline getirilmiş, daha sonrasında ise İmparator Jüstinianus ve karısı Theodora tarafından bu anıt mezarın yerine bir bazilika inşa ettirilmiştir (Efes 2000 Vakfı, 2020).

St. Jean Kilisesi olarak anılan bu yapıyla ilgili 1926-1928 yılları arasında gerçekleştirilen kazılarda bir yer altı şapeli bulunmuş, merkezinde ise bedeni bulunmayan bir Havari mezarı olduğu ifade edilmiştir (Hz. Meryem Ana Evi, 2020b). Ortodoks camiası için oldukça büyük önemi olan ve bir hac merkezi olarak kabul edilen Aziz Yuhanna Kilisesi'nde her yıl 8 Mayıs tarihinde ayinler düzenlenmektedir (T.C. Selçuk Kaymakamlığı, 2020). Aziz Yuhanna'nın ve Selçuk sınırları içinde yer alan Aziz Yuhanna Kilisesi'nin Hristiyanlık dünyası için muazzam bir değeri olmasına rağmen, İzmir şehrinin resmî tanıtım sitelerinden biri olan "www.visitizmir.org" da gidilmesi önerilen kutsal mekânlar adıyla tanıtılmamaktadır. İlgili sitede Efes başlığı altında Aziz Yuhanna Kilisesi'nin adı sadece fotoğraflanabilecek manzaralar arasında geçmektedir (VisitİzmirI, 2020). Buna karşılık, Aziz Yuhanna'nın sürgüne gönderildiği Patmos adası ve St. John (Aziz Yuhanna) Manastırı ile ilgili bilgiler Yunanistan'ın resmi turizm web sitesinde ziyaret edilebilecek dini mekânlar arasında gösterilmektedir (VisitGreece, 2020).

Farklı kültürlerin ve dinlerin beşiği olan ülkemizin sahip olduğu tüm güzelliklerin başarılı bir şekilde tanıtılması sonucunda turizm potansiyelinin bir üst seviyeye taşınması mümkün olacaktır. Azize Meryem Ana Evi ve Meryem Ana'nın Göğe Yükselme Bayramı gibi Aziz Yuhanna Yortusu ve Aziz Yuhanna Kilisesi de ülkemiz ve İzmir özelinde yapılacak olan inanç turizmine yönelik tanıtım programlarında yer bulmalıdır. Ancak bu şekilde benzer destinasyonlar ile rekabet edilebilir ve üstünlük sağlayabilir hale gelecektir.

3. Kültürel Miras Turizmi Başlığı Altında Değerlendirilebilecek Yerel Değerler

Ülkelerin sahip olduğu doğal güzelliklerinin yanı sıra, tarih boyunca ev sahipliği yaptığı uygarlıkların günümüzdeki toplumlara hediyesi olan mimari ve sanatsal miraslar, turizm faaliyeti için birer değer yaratmaktadır. Geçmiş kültürlerin bıraktıkları somut varlıkların yanı sıra bölge halkının yaşam biçimi, gelenekleri- görenekleri ve eğlence türleri kültür turizmi için büyük öneme sahiptir. Kişiler kendi kültürlerinde bulunmayan bu ögeleri yerinde görerek deneyimlemek istemektedirler. Bireylerin yaşadıkları yerin dışında bulunan kültürel cazibe noktalarını yerel halkın yaşayış biçimini ve değerlerini görmek, yeni bilgiler öğrenmek ve yeni deneyimler kazanmak amacıyla ziyaret etmesine kültürel turizm adı verilmektedir (Rudan, 2010). Selçuk özeline inildiğinde yerel kültürün bir parçası olan dokumacılık faaliyeti sunulan turizm ürününün çeşitlendirilmesi açısından önem arz etmektedir.

Dokumacılık

Selçuk'un farklı köylerinde hala geleneksel motifleri ve düğümleri kullanarak dokumacılık yapan zanaatkârlar bulunmaktadır. Koyun yünü eğirildikten sonra kök boyalar ile renklendiren iplerin kullanıldığı geleneksel Türk halıcılığının güncel örnekleri görülebilmektedir (Kadaifçioğlu, 2018). Bunun yanı sıra, yapılan literatür taramasında, Selçuk'un Zeytinköy Barutçu köylerinde yaşayan Tekeli Yörüklerinin dokumacılık faaliyetlerinde bulunduğu bilgisine de ulaşılmıştır. Tekeli Yörüklerinin dokumacılıkta kullandıkları iplerin koyun yünü haricinde deve tüyü ve pamuk gibi farklı materyallerden elde edildiği de belirtilmiştir (Deniz ve Ürer, 1999). Yörenin sahip olduğu kültürel miras unsurlarından biri olan dokumacılığın yapılan tanıtım çalışmalarında yer bulması, kültürel özelliklerin yerinde deneyimlenmesi gibi farklı motivasyonlarla turizm faaliyetini gerçekleştiren tüketicilere ulaşılması açısından son derece önemlidir. Yöreyi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin, dokumacılık sürecini baştan sona görebilecekleri ve belirli basamakları yerinde tecrübe edebilecekleri organizasyonların tanıtım çalışmalarında yer bulmasının, Selçuk'un turizm talebi üzerinde yaratabileceği olası artış göz ardı edilmemelidir.

4. Agro-turizm Adı Altında Değerlendirilebilecek Yerel Değerler

Tarımla ilgili kaynakların turistik amaçlarla kullanılması Agro-turizm kavramını ortaya çıkarmıştır (Civelek, Dalgın ve Çeken, 2014). Agro-turizm

ya da tarım turizmi, turistlere tarımsal alanlar ve tarımsal meslekler ile ilgili faaliyetlere katılım olanağı verirken; bu aktiviteler ile öğrenme ve bilinmeyeni keşfetme zevkine ulaşılmasını da sağlamaktadır (Çıkın, Çeken ve Uçar, 2009). Agro-turizm faaliyetlinden söz edebilmek için bu süreçte bazı etkinliklerin gerçekleşmesi gerekmektedir. Turistlerin çiftlikte süt sağma ve ekinleri toplama gibi etkinliklere dâhil olarak tarımsal faaliyetleri yerinde doğrudan deneyimlemesi ya da toplanan gıdaların işlenmesi ve satışı gibi etkinliklere katılmış olması Agro-turizmin temel özellikleri arasındadır (Phillip, Hunter ve Blackstock, 2010). Turizm faaliyetlerinin mevsimsellik özelliğini ortadan kaldırmak ve sürdürülebilir bir bakış açısı ile ele alabilmek için ortaya çıkan alternatif turizm türlerinden biri olan Agro-turizm faaliyetleri sonucunda yerel halkın istihdam ve gelir seviyesinde artış yaşandığı tespit edilmiştir. Buna ek olarak, kadın iş gücünün de ekonomik hayata katılmasını sağlaması gibi önemli etkileri de vardır (Civelek ve diğerleri, 2014).

Yörede oldukça büyük bir öneme sahip tarım ürünlerinden biri olan şeftalinin, Agro-turizm kapsamında kullanılması mümkündür. Mevcut olan "Şen Şeftali Festivali" kapsamında ya da bağımsız olarak turistlerin hasat sürecini deneyimlemeleri ve yetiştiricilik ile ilgili bilgi almaları Selçuk'a olan Agro-turizm talebini yükseltecektir. Hem şeftali hem de bölgeye özel farklı tarımsal ürünlere yönelik olarak, katılımcıların aktif olarak tarımsal faaliyetleri deneyimlediği bir yapının sağlanması Selçuk'un Agro-turizm açısından daha da cazip hale gelmesine yardımcı olacaktır.

Buna ek olarak, Selçuk'a bağlı Şirince köyü bağcılık açısından potansiyel arz eden yörelerden biri olduğu belirtilmiştir (Türkben, Gül ve Uzar, 2012). Fakat buna rağmen, her yıl Ekim ayında yapılan Bağbozumu şenliklerinin artık düzenlenmediği ve ev yapımı şarapların satışının da bazı yasal sebepler nedeniyle yasaklandığı belirtilmiştir. (Ongun ve Gövdere, 2015). Artizanal şarap yapımının tekrar canlandırılması için gerekli düzenlemelerin yapılması, gelen turistlerin üzüm hasadına katılması, turistlere tadım yaptırılması ve bölge üzümleriyle ilgili bilgilendirilmesi, kendi şaraplarını yapabilecekleri aktivitelerin sunulması, Selçuk'a yönelik Agro-turizm talebinin arttırılması için uygulanabilecek yöntemlerdir.

5. Mağara Turizmi Adı Altında Değerlendirilebilecek Yerel Değerler

Kitlesel turizmin aksine eko-turizm, çevre koruma bilincinin arttırılması, doğaya zarar verilmemesi ve korunması, yerel kültürlere saygı, yerel halka finansal kaynak sağlayarak güçlendirilmesi gibi karakteristik özelliklere

sahip bir turizm faaliyetidir (Honey, 2008: 29-31). Eko-turizm bünyesinde sayılabilecek olan Geo-turizm tabii alanların ve doğal yapıların görülmesi, yer şekillerinin, fosil yataklarının, kayaların ve minerallerin incelenmesi gibi etkinlikleri içermektedir (Newsome ve Dowling, 2006). Geo-turizmin bir alt dalı olan mağara turizminin hedef kitlesini mağaraların büyülü resimsel görünümüne ve onları çevreleyen doğaya ilgi duyan kişiler oluşturmaktadır. Ayrıca mağara turizmi; jeoloji, coğrafya, mineraloji ve antropoloji konularında yeni bilgiler edinmek isteyen kişiler tarafından da tercih edilebilmektedir (Kim, Kim, Park ve Guo, 2008).

Ülkemizde 40.000 adet mağara bulunduğu tahmin edilmesine rağmen, günümüze kadar yerli ve yabancı mağaracı grupların araştırdığı mağara sayısı 2000 ile 2500 arasındadır. Fakat yapılan çevresel düzenlemeler ile sadece 13 adet mağara turizm faaliyetleri için kullanılmaktadır (Arpacı, Zengin ve Batman, 2012).

Selçuk'ta bulunan mağaralar incelendiğinde, Sütini Mağarası, Kuşini Mağarası, Damlataş Mağarası, Korudağ 1 ve 2 Mağaraları, Bayrakçı 1 ve 2 Mağaraları ve Kurudağ Mağarası adıyla anılan sekiz adet mağara olduğu belirtilmiştir (VisitİzmirVisitİzmir, 2020b). Bu mağaralardan 3 tanesinin antik dönemlere ait mağaralar olduğu tespit edilmiştir.

Atalay (1983) tarafından Efes mağaraları üzerine gerçekleştirilen bir çalışmada, Kuşini Mağarası'nın Romalılar zamanında Efes şehri için mermer ocağı olarak kullanıldığı belirtilmiştir. Tavanın çökmemesi için girişine konulan büyük bloklar ile dikkat çeken mağaranın M.S. 11 yüzyılda kullanıldığı düşünülmektedir. Kurudağ Damlataş Mağarası hem uzun yıllar sonucunda meydana gelen sarkıt ve dikitlere, hem de Hellenistik ve Roma dönemi kalıntılarına ev sahipliği yapmaktadır. Tespit edilen çok sayıdaki seramik ve yağ kandilleri gibi buluntular göz önünde bulundurularak mağaraların, M.Ö. 400 ve M.S. 400 yılları arasında tapınma alanı olarak kullanıldığı belirtilmiştir (Atalay, 1983: 106). Yine aynı kaynakta yer bulan Sütini Mağarası ya da bir diğer adıyla Sütkaya Mağarası'nın, 13. ve 14. yüzyıllarda Bizanslılar tarafından kullanıldığı aktarılmıştır. Mağara girişinin üzerinde kaya mezarlığı bulunan yapıda, Hristiyanlık dönemine ait duvar resimleri ve yazıtlar da yer almaktadır (Atalay, 1983: 107-108).

Dünya'da Geo-turizm için birçok örnek bulunmaktadır. İtalya 'da mağara turizmi ve maden ocağı turizmiyle ilgili yapılan bir çalışmada, girişi 4 ile 15 Euro arasında değişen turistik maden ocakları için yıllık toplam 215.000 ziyaretçi sayısına ulaşıldığı ve en çok ziyaret edilen dört maden ocağının ise

yıllık 300.000 Euro gelir yarattığı belirtilmiştir. Mağara turizmi tek başına incelendiğinde ise İtalya'da turistik faaliyetler için hizmete sunulan mağaraların yıllık toplam ziyaretçi sayısının 1.000.000 adet olduğu ve 2 milyon Euro direkt gelir yarattığı ifade edilmiştir (Garofano ve Govoni, 2012).

Hem tarihi hem de jeolojik yapıları bünyesinde bulunduran Selçuk mağaralarının da, Selçuk'un pazarlama faaliyetlerinin içine dâhil edilmesi ile niş hedef gruplarına ulaşılarak yörenin alternatif turizm potansiyelinin arttırılması sağlanabilir.

Sonuç

Dünyanın birçok ülkesinden birkaç saatlik uçuş ile ulaşılabilen Türkiye'nin her karışının bin bir güzellik ile donatılmış olması büyük bir avantajdır. Tarih, doğa ve kültürel çeşitliliği ile Türkiye farklı milletlerden turistlerin seyahat planlarına girmektedir. Fakat ulaşımda ve iletişim teknolojilerinde yaşanan gelişmeler uzak mesafelere erişimi kolaylaştırırken bilginin yayılımını da kolaylaştırmıştır. Benzer destinasyonlar arasındaki rekabeti arttıran bu durum, ülkeleri daha akılcı turizm stratejileri oluşturmaya yönlendirmiştir.

Ülkelerin bir bütün olarak pazarlanmasındaki zorluk, şehirlerin birbiri ile rekabet etmesi çözümünü ortaya çıkartmıştır. Çünkü bir ülkenin bir bütün olarak her alanda eşit derecede pazarlanabilmesi ve rekabet edebilmesi oldukça güçtür. Bu güçlük, şehirlerin içinde bulunduğu rekabette avantaj sağlayacak yerel değerlerin üzerine yoğunlaşıldığı, yani yerel avantajların kullanıldığı, destinasyon temelli bir rekabet durumunu yaratmıştır (Polat, 2007). Destinasyon temelli rekabet düşüncesi ile şehir pazarlaması kavramı ortaya çıkmıştır. Şehir pazarlaması, ziyaretçilerin merkeze alındığı bir bakış açısıyla yerel değerlerin, turistlerin ve yerel haklın ortak fayda sağlayabileceği şekilde pazarlama sürecine dâhil edilmesi anlamına gelmektedir (Braun, 2008: 44). Şehir pazarlaması uygulamaları içine dâhil edilen turizm ürününün çeşitlendirilmesi çabaları da şehirlere avantaj sağlamaktadır. 3S adı ile anılan (Sun-Sea-Sand) kitlesel turizm faaliyetlerinin (Alvarez, 2010), mevsimsellik olma özelliğinin gelir akışının ve istihdam olanaklarının yıl içinde dengesiz dağılmasına neden olması da ülkeleri sundukları turizm ürününü çeşitlendirmeye yönlendirmektedir.

Türkiye 2023 Turizm Stratejisi adıyla hazırlanan master plan içinde bölgelerin markalaştırılması ile ülkeler arası rekabetin yerel düzeye taşınacağına yönelik adımlar atılacağına yer verilmiştir. Ayrıca belirlenen vizyon da-

hilinde gastronomi, kültür ve inanç turizmi gibi alternatif turizm türleri ile sunulan turizm ürününün çeşitlendirilmesi gerektiğine de vurgu yapılmıştır. (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2007).

Bu çalışmada güncel olarak Selçuk'ta mevcut olan festivallerin, dini, doğal ya da kültürel değerlerin şehir pazarlaması faaliyetleri kapsamında nasıl ele alınabileceğinden ve hangi alternatif turizm çeşitleri için kullanılabileceği ele alınmıştır. Sahip olunan yerel değerler, rekabetin destinasyon temelli bir yapıya kavuşturulabilmesi ve turizm ürününün çeşitlendirilebilmesi adına farklı bir bakış açısı sunulmaya çalışılmıştır.

Selçuk'un sahip olduğu turizm potansiyelinin tam ve doğru bir şekilde kullanılması için yapılan öneriler aşağıdaki gibidir;

- Farklı destinasyonlarda organize edilen başarılı festivallerin incelenerek, başarıyı getiren unsurların Selçuk'ta gerçekleştirilen festivallere adapte edilmesi,
- İlçenin sahip olduğu farklı kuş türlerini ön plana çıkararak yurt içinden ve yurt dışından kuş gözlemciliğine ilgi duyan kişilerin Selçuk'a çekilmesi ve kuş gözlemciliği turizmine yönelik turların düzenlenmesi,
- Selçuk'un sahip olduğu eko-güzergâh yollarının alternatif turizm çeşitlerinden olan eko-turizm içinde değerlendirerek pazarlama çalışmalarının hazırlanması,
- Meryem Ana Bayramı ve Aziz Yuhanna Yortusu etkinliklerinin yanı sıra Hristiyan dünyası için oldukça önemli olan Aziz Yuhanna'nın adıyla anılan Aziz Yuhanna Kilisesi'nin inanç turizmi kapsamında değerlendirilmesi ve pazarlama faaliyetlerine dâhil edilmesi,
- Selçuk köylerinde hala sınırlı olarak devam eden dokumacılık kültürünün canlandırılması ve kültür turizmi açısından ele alınması,
- Başta şeftali olmak üzere ilçe için önemli olan tarım ürünlerine yönelik faaliyetlerin agro-turizm kapsamında değerlendirilmesi,
- Bağcılık konusunda potansiyel arz eden Selçuk'ta bulunan butik üreticilerin desteklenerek ilgili faaliyetlerin agro-turizm faaliyetleri içinde konumlandırılması,
- Selçuk'un sahip olduğu mağaraların mağara turizmi açısından değerlendirilmesi,
- Sunulan turizm ürününde eğlence, heyecan ve merak gibi duygularına odaklanılması, turizm faaliyetlerine katılan turistlerin genellikle pasif olan rollerinin bazı durumlarda aktifleştirilmesi ve dinleyici/izleyici pozisyonundan deneyimleyen kişi durumuna getirilmesi,

- Geleneksel ve yeni medya ortamlarında yapılan tanıtımlarda, ilçenin sahip olduğu tüm alternatif turizm kaynaklarına hem İngilizce hem de Türkçe olarak yer verilmesi.

2023 Turizm Stratejisi'nde de belirtildiği üzere yerel değerlerin alternatif turizm faaliyetleri kapsamında kullanılması ülkemizde sunulan turizm ürününün çeşitlendirilmesi açısından oldukça önemlidir. Selçuk'un sahip olduğu değerlerin alternatif turizm faaliyetleri kapsamında değerlendirilerek şehir pazarlaması çalışmalarına dâhil edilmesiyle elde edilecek yerel başarı, ülkemizin uluslararası turizm pazarındaki rekabet gücünü de dolaylı olarak arttıracaktır.

Kaynakça

Alvarez, M. (2010). Pazarlama of turkey as a tourism destination. *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, 21(1), 123-138. doi: 10.1080/13032917.2010.9687094

Arpacı, Ö., Zengin, B. ve Batman, O. (2012). Karaman'ın mağara turizmi potansiyeli ve turizm açısından kullanılabilirliği, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), 59-64. Erişim Adresi: https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/107266

Atalay, E. (1983). *Ephesos Yöresindeki Antik Mağaralar*. Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü I. Araştırma Toplantısı'nda sunulan bildiri, İstanbul. Erişim Adresi: http://www.kulturvarliklari.gov.tr/sempozyum_pdf/arastirmalar/01_arastirma.pdf.

Avcı, E., Özoğul, G., ve Yıldız, İ. (2016). Selçuk Efes Deve Güreşlerinin Festival Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. D. Ertürk & Ö. Gökdemir (Edt.) içinde, *I. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Kasım 2016 Selçuk, İzmir I.Cilt Sosyal Bilimler,* 220-240. İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

Avraham, E. ve Daugherty, D. (2009). We're known for oil but also have watercolors, acrylics & pastels: Media strategies for marketing small cities and towns in texas, *Cities*, 26(6), 331-338. doi: 10.1016/j.cities.2009.09.001

Braun, E. (2008). City Marketing Towards an Integrated Approach (Doktora tezi). Erişim Adresi:https://www.researchgate.net/publication/ 277159538_City_ Marketing _Towards_an_Integrated_Approach

Civelek, M., Dalgın,T. ve Çeken, H. (2014). Agro-turizm ve kırsal kalkınma ilişkisi: Muğla yöresindeki agro-turizm alanlarında bir araştırma. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 15-28. Erişim Adresi: https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/153063

Çakıcı, A. C. ve Harman, S. (2006). Kuş gözlemciliğinin önemi: Türkiye'de kuş gözlemcilerinin profili. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(2), 161-168. Erişim Adresi: https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/154343

Çıkın, A., Çeken, H. ve Uçar, M. (2009). Turizmin tarım sektörüne etkisi, agro-turizm ve ekonomik sonuçları. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 15(1), 1-8. Erişim Adresi: http://journal.tarekoder.org/en/download/article-file/253413

Deniz, B. ve Ürer, H. (1999). Selçuk (İzmir) civarında yaşayan Tekeli Yörüklerinde halı ve düz dokuma yaygıları. *Erdem*, 10 (28), 125-134. Erişim Adresi: https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/688017

Emekli, G. (2002, Kasım). *Turistik Ürün Çeşitlendirilmesinde Termal Turizmin Önemi ve İzmir*, Türkiye Turizmini Araştırma Enstitüsü III. Ulusal Türkiye Turizmi Sempozyumu'nda sunulan bildiri, İzmir. Erişim Adresi: https://www.academia.edu/9925716/

Ersun, N., Arslan, K. (2011). Turizmde destinasyon seçimini etkileyen temel unsurlar ve pazarlama stratejileri. *Marmara University Journal of the Faculty of Economic & Administrative Sciences*, 31(2), 229-248. Erişim Adresi: https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/3853

Ertürk, D. (2017). Giriş. D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.), *Türkiye'de devecilik kültürü ve deve güreşleri*, içinde (13-20 ss). Ankara: Gece Kitaplığı Yayınları.

Ertürk D. ve Gökdemir Ö. (2016). Sempozyum giriş bildirisi, D. Ertürk ve Ö. Gökdemir (Ed.), *I. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri, 17-18-19 Kasım 2016, I. Cilt, Sosyal Bilimler*, içinde (15-26). e-kitap, İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

Eshuis, J., Braun, E. ve Klijn, E. H. (2013). Place marketing as governance strategy: an assessment of obstacles in place marketing and their effects on attracting target groups. *Public Administration Review*, 73(3), 507-516. doi: 10.1111/puar.12044

Eskin, B., Tuncer, M. ve Demirçivi, B. M. (2017). Alternatif turizm çeşidi olarak ekolojik turizm: Hasan Dağı örneği. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9(3), 15-26. Erişim Adresi: https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/421111

Fino, D. ve Andrade, C. (2018). Routes to Fátima: Tourism and security ıssues (a case study). *Journal of Tourism Research*, 19(B), 197-205. Erişim Adresi: http://jotr.eu/pdf_files/V19.pdf#page=197

Foroudi, P., Mauri, C., Dennis, C. ve Melewar, T. C. (2020). *Place Branding: Connecting Tourist Experiences to Places*. New York: Routhledge.

Garofano, M. ve Govoni, D. (2012). Underground geotourism: A historic and economic overview of show caves and show mines in Italy, *Geoheritage*, 4(1-2),79–92. doi: 10.1007/s12371-012-0055-3.

Hatipoğlu, G. ve Avcı, E. (2019). Selçuk-Efes Deve Güreşleri Festivalinin Turizm İşletmeleri Açısından Niş Pazarlama Kapsamında Değerlendirilmesi. D. Ertürk & Ö. Gökdemir (Edt.) içinde, *III. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Ocak 2019 Selçuk, İzmir 1.Cilt Sosyal Bilimler.* İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

Honey, M. (2008). *Ecotourism and Sustainable Development, Second Edition: Who Owns Paradise?*, Washington: Island Press.

Hospers, G. J. (2004). Place marketing in europe the branding of the oresund region, *Intereconomics*, 39(5), 271-279. doi: 10.1007/BF03031785

Hoyle, L. H. (2002). *Event Marketing: How To Successfully Promote Events, Festivals, Conventions, And Expositions*. New York: John Wiley & Sons.

Kavaratzis, M. (2005). Place branding: A review of trends and conceptual models. *The Marketing Review*, 5(4), 329- 342. doi: 10.1362/146934705775186854

Kavaratzis, M. ve Ashworth, G. J. (2006). City Branding: An effective assertion of ıdentity or a transitory marketing trick?. *Place Branding*, 2(3), 183-194. doi: 10.1057/palgrave.pb.5990056

Kerlinger, P. ve Brett, J. (1995). *Hawk Mountain Sanctuary: A Case Study of Birder Visitation and Birding Economics*. Knight, R. L. ve Gutzwiller, K. J. (Ed.), Wildlife and Recreationists: Coexistence Through Management and Research içinde (s. 271-279). Washington: Island Press.

Kim, C., Scott, D., Thigpen, J. F. ve Kim, S. S. (1998). Economic impact of a birding festival. *Festival Management and Event Tourism,* 5(1-2), 51-58. doi:10.3727/106527098792186702

Kim, S. S., Kim M., Park, J. ve Guo, Y. (2008). Cave tourism: Tourists' characteristics, motivations to visit, and the segmentation of their behavior. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 13(3), 299-318. doi: 10.1080/10941660802280448

Kızıldemir, Ö. ve Sarıışık, M. (2017). Turizm endüstrisinin ekonomik etkilerinin bölgesel kalkınmaya etkileri: adana'da yerel paydaşlar üzerine bir araştırma. *Uluslararası Ticaret Ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 38-58. doi:10.30711/utead.349100

Kolb, B. M. (2006). *Tourism Marketing for Cities and Towns: Using Branding and Events to Attract Tourists*. Oxford: Elsevier.

Newsome, D. ve Dowling, R. (2006). The Scope and The Nature of Geotourism. R. Dowling ve D. Newsome (Ed.), Geotourism (s. 3-23) içinde. Oxford: Elsevier. Erişim Adresi: https://www.sciencedirect.com/book/9780750662154/geotourism

Okay, T. ve Okay, S. (2017). Marka kavramının şehir markalama açısından incelenmesi; Konya ili örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (53), 773-793. doi: 10.17719/jisr.20175334186

Ongun, U. ve Gövdere, B. (2015). Kırsal turizmin kırsal kalkınmaya etkisi: Şirince örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5(2), 46-55. Erişim Adresi: https://www.researchgate.net/publication/310465491_Kirsal_Turizmin_Kirsal_Kalkinmaya_Etkisi_Sirince_Ornegi

Özsöz, F. M. (2018). Şehir pazarlamasında bir marka şehir olarak Eskişehir'in incelenmesi. *Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 2(1), 12-34. doi:10.46452/baksoder.425595

Phillip, S., Hunter, C. ve Blackstock, K. (2010). A Typology for defining agritourism. *Tourism Management*, 31 (6), 754–758. doi: 0.1016/j.tourman.2009.08.001

Pirnar, İ, Kurtural, S. ve Tütüncüoğlu, M. (2019). festivals and destination marketing: An application from Izmir city. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 5(1), 9-4. doi:10.5281/zenodo.2640987

Polat, Cihan. (2007). Şehir pazarlaması, Dünya'daki ve Türkiye'deki gelişmeler ve karşılaşılan sorunlar. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 10 (1-2), 231-260. Erişim Adresi: https://dergipark.org.tr/en/pub/selcuksbmyd/issue/11298/135056

Rudan, E. (2010, Mayıs). *The Development of Cultural Tourism in Small Hıstorıcal Towns*. Tourism & Hospitality Management konferansında sunulan bildiri, Atina. Erişim adresi: https://www.researchgate.net/profile/Elena_Rudan/publication/323812883

Sharpley, R., Sundaram, P. (2005). Tourism: A sacred journey? The case of Ashram tourism, India. *International Journal of Tourism Research*, 7(3), 161-171. doi: 10.1002/jtr.522

Simeon, M., Buonincontri, P. (2011). Cultural event as a territorial marketing tool: The case of The Ravello Festival on the Italian Amalfi Coast. *Journal Of Hospitality Marketing & Management*, 20(3-4), 385-406. doi:10.1080/19368623.2011.562425

Skoultsos, S. (2014). The potential of festivals and their contribution to culture and tourism. *Greek Economıc Outlook*, 25(2014), 61-66. Erişim Adresi: https://www.researchgate.net/publication/316276474_The_potential_of_festivals_and_their_contribution_to_culture_and_tourism

Şekercioğlu, C. H. (2002). Impacts of birdwatching on human and avian communities. *Environmental Conservation*, 29 (3), 282–289. doi:10.1017/S0376892902000206.

Tandoğan, U. V. ve Avcı. E. (2012). Kuşadası'ndaki seyahat acentalarının İzmir'in inanç turizmi potansiyelini değerlendirme performansı üzerine bir uygulama. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 9(2), 17-33.

Terzidou, M., Stylidis, D. ve Szivas, E. M. (2008). residents' perceptions of religious tourism and its socio-economic ımpacts on the Island of Tinos. *Tourism and Hospitality Planning & Development*, 5(2), 113-129. doi: 10.1080/14790530802252784

Türkben, C., Gül, F ve Uzar, Y. (2012). Türkiye'de bağcılığın tarım turizmi (agro-turizm) içinde yeri ve önemi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 47-50. Erişim Adresi: https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/107264

Ünlüönen, K., Tayfun, A. ve Kılıçlar, A. (2015). *Turizm Ekonomisi*, İstanbul: Nobel Akademik Yayınevi.

Zhou, L., Wang, T. (2014). Social media: A new vehicle for city marketing in China. *Cities*, 37, 27-32. doi:10.1016/j.cities.2013.11.006

İnternet Kaynakları

Doğa Derneği (2020). "Küçük Menderes Deltası", https://www.dogadernegi.org/kucuk-menderes-deltasi/ adresinden 22.07.2020 tarihinde erişilmiştir

Efes 2000 Vakfı (2017). http://www.efes2000vakfi.com/styled-6/index.html adresinden 21 Temmuz 2020 tarihinde erişilmiştir.

Hz. Meryem Ana Evi (2020,a). "Etkinlikler", https://www.hzmeryemanaevi.com/etkinlikler/meryem-ananin-goge-alinmasi-bayrami/ adresinden 25.07.2020 tarihinde erişilmiştir

Hz. Meryem Ana Evi (2020,b). "Havari Sen Jean (Yuhanna) Bazilikası – Selçuk" https://www.hzmeryemanaevi.com/havari-sen-jean-yuhanna-bazilikasi-selcuk/ adresinden 25.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Kadaifçioğlu, S. (2018). "Düğümlerle Yola Çıkanlar", https://www.hurriyet.com.tr/seyahat/dugumlerle-yola-cikanlar-40732033 adresinden 21 Temmuz 2020 tarihinde erişilmiştir.

Lorca, A. (2020). "Pamplona no huele a toros y sí a tristeza", https://elpais.com/cultura/2020-07-06/pamplona-no-huele-a-toros-y-si-a-tristeza.html adresinden 21 Temmuz 2020 tarihinde erişilmiştir.

Malagon, P. (2018). "El negocio de los Sanfermines: dejan 740 millones en Pamplona en la última década," https://www.libremercado.com/2018-07-08/el-negocio-de-los-sanfermines-dejan-740-millones-en-pamplona-en-la-ultima-decada-1276621680/ adresinden 01 Ağustos 2020 tarihinde erişilmiştir.

Papa2017 (2017). "Fatima 2016" , https://www.papa2017.fatima.pt/en/pages/fatima-2016 adresinden 01 Ağustos 2020 tarihinde erişilmiştir.

Selçuk Belediyesi (2020). "Efes Selçuk Deve Güreşlerine Hazır". http://www.selcuk.bel.tr/icerik/102/4999/efes-selcuk-deve-gureslerine-hazir.aspx adresinden 21.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Selçuk Ticaret Odası (2016). "Turizm Sektör Raporu 2016", https://www.selcukticaretodasi.org.tr/images/yuklenenler/MTViYTRkZDdmMTQ2MTQ.pdf adresinden 01.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2007). "Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planı", https://www.ktb.gov.tr/Eklenti/906,ttstratejisi2023pdf.pdf?0 adresinden 01.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2020). "Eko-turizm", https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77209/kirsal-turizm---eko-turizm.html adresinden 21 Temmuz 2020 tarihinde erişilmiştir.

T.C. Selçuk Kaymakamlığı (2020). "St. John Kilisesi", http://www.selcuk.gov.tr/st-john-kilisesi adresinden 22.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

VisitEphesus (2020a). Selçuk Efes Deve Güreşleri Festivali, https://visitephesus.org/ne-yapmali/etkinlikler/ adresinden 21.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

VisitEphesus (2020b). "İnançların Kesişme Noktası Selçuk Efes", https://visitephesus.org/ne-yapmali/inanclarin-sehri/ adresinden 25.07.2020 tarihinde erişilmiştir

VisitGreece (2020). "Monuments of religious significance", http://www.visitgreece.gr/en/religion/religious_sites adresinden 22.07.2020 tarihinde erişilmiştir

VisitİzmirVisitİzmir (2020a). "One Day Trip İzmir" : https://www.visitizmir.org/en/daily-trips/one-day-trip-efes-4 adresinden 25.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

VisitİzmirVisitİzmir (2020b). "Mağaracılık", https://www.visitizmir.org/tr/ne-yapmali/sc/magaracilik-28 adresinden 26.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

ŞİRİNCE'DE ŞARAP TURİZMİ

Funda ÖN ESEN

Giriş

Turizm faaliyetleri çerçevesinde insanlar isterlerse bulundukları ülkenin isterlerse diğer ülkelerin tarihi kalıntılarını, doğal güzelliklerini ve kültürel değerlerini görmekte, doğaya yönelmekte, bölgelerde yapılabilecek aktivitelere katılmakta veya gerçekleşen aktiviteleri izlemekte ve gittikleri bölgelerin gastronomik lezzetlerini denemektedir. Dolayısıyla günümüzde deniz-güneş-kum üçlüsü olarak bilinen kitle turizmi yerine farklı tecrübeler elde etmek isteyen ve farklı arayışlara yönelen insanların sayısında artışlar gözlenmektedir (Köse ve Çelik, 2017). Bu bağlamda turizm faaliyetlerinin yürütüldüğü bölgelerde de değişen tüketici tercihleri doğrultusunda turistik ürün çeşitliliği arttırılarak farklı alternatif turizm türlerinin ortaya çıkması kaçınılmaz olmuştur. Çünkü farklı alanlarda uygulanan turizm türleri yıl içinde uzun bir süre faaliyet gösterebilmekte, yılın hemen hemen her döneminde turist çekebilmekte ve gerçekleşen turizm faaliyetleri ülkelere ve bölgelere ekonomik, sosyal ve kültürel açıdan katkılar sağlamaktadır (Torun, 2013). Bölgeler de turizm sektöründen daha fazla pay alabilmek ve diğer turizm bölgeleri ile rekabet edebilmek adına doğa turizmi, macera turizmi, spor turizmi, etkinlik turizmi gibi birçok farklı alternatif turizm türüne yönelmektedir.

Şarap veya bağcılık turizmi ile ön plana çıkan bazı bölgeler de turistlerin çekim merkezi haline gelmiştir. Bu bölgelerden birisi de Şirince'dir. Bu bağlamda çalışmada Şirince bölgesinde şarap turizminin uygulanabilirliğini ve önemini ortaya koymak amaçlanmıştır. Bu amaç ile şarap turizmi ve Şirince ile ilgili literatür bütüncül bir bakış açısıyla kavramsal bir değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Literatür değerlendirilmesi ile ilde edilen kavramsal bilgileri desteklemek amacıyla, bölgede profesyonel turist rehberliği yapan bir kişinin konu hakkındaki görüşleri alınmış ve görüşler doğrudan alıntı yoluyla

verilmiştir. Şirince, sahip olduğu özgün mimarisi, tarihi, kültürel değerleri ve özellikle meyve şaraplarıyla ün yapmış bir turizm beldesidir. Şarap turizmi, bölgesel turizmin gelişimi ve tanınması açısından önem taşımaktadır. Artan tüketici talepleri doğrultusunda hızla gelişen şarap turizminde ticari etkinlikler ön plana çıkmakta olup, yapılan harcamalar da bölge ekonomisine katkı sağlamaktadır.

Bu bölümde öncelikle şarap turizmi kavramı ve motivasyonu hakkında bilgi verilmiş, daha sonra İzmir'in Selçuk ilçesine bağlı bir köy olan Şirince'de şarap turizminin uygulanabilirliği ve önemi açıklanmıştır.

Şarap Turizmi

Şarap turizmi, şarap üretim bölgelerini ziyaret etme isteğine ya da gezginlerin diğer sebeplerle seyahat ederken özellikle şaraphaneleri ve şarap üretim yerlerini ziyaret etmeye ikna edilmesine bağlı olan özel ilgi gerektiren gezilerdir (Getz vd., 2008: 246).Şarap turizmi; şarap ve şarap bölgelerinin çekiciliklerine bağlı olan tüketici davranış biçimi ve şaraphane ve şarapla ilgili deneyimlerin baskın çekicilikler olduğu destinasyonlar ve şarap endüstrisi için bir gelişim ve pazarlama stratejisidir (Getz vd., 1999: 21). Başka bir tanıma göre şarap turizmi; şarabın çekiciliğine istinaden destinasyonların ve ziyaret edilecek yerler olarak şaraphanelerin geliştirilmesi ve pazarlanmasıdır (Getz ve Brown, 2006b: 79). Hall (1996)'a göre; şarap turizmi, üzüm bağlarına, şaraphanelere ve şarap festivallerine yapılan ziyaret olarak tanımlanmakta ve şarap, tadım yapma ve bölgenin özelliklerini deneyimlemenin ziyaretçiler için öncelikli motive eden faktörler olduğunu kanıtlamaktadır (Hall ve Mitchell, 2000: 447). Genel olarak şarap turizmi tanımları ziyaretçilerin motivasyonları ve deneyimleriyle ilgilidir. Hall vd. (2000) de şarap turizminde, şarap tadımı, şarap bölgelerinin ürünlerini deneyimleme, üzüm bağlarına, şarap imalathanelerine, şarap festivallerine ve şarap gösterilerine yapılan ziyaret, gezginler için öncelikli motivasyon faktörleri arasındadır (Getz ve Brown, 2006a: 147).

Destinasyon açısından şarap turizmi ise,ziyaretçileri cezbedecek şaraphaneler, üzüm bağları, şarap etkinlikleri ve şarap ile ilgili temaları geliştirmekte ve pazarlamaktadır (Getz vd., 2008: 246). Çünkü şarap, gün geçtikçe turizm destinasyonlarında ziyaretçiler açısından oldukça önemli bir çekicilik unsuru ve o destinasyonu ziyaret etmek için de motivasyon aracı olmuştur. Bağların eşsiz güzelliği, ikliminin uygunluğu, şarap tadımı ve satın alınmasının da birincil kaynaklardan yapılması turistlerin seyahat nedenlerini açıklamaktadır (Yüncü, 2010).

Şarap turizmi; üzüm bağları, şaraphaneleri ve şarap festivalleri ile şarap temasına sahip bölgeler ile şaraba ve şarapçılığa duydukları ilgilerini geliştirmek amacı güden kişilerin bireysel ya da grup halinde bu bölgeleri ziyaretlerinden ortaya çıkan bir özel ilgi turizmidir (İlhan, 2009:258).Şarap turizmi, üretici-tüketici etkileşimine olanak sağlamakta ve yerel kültürler dâhil şarap ürünleri ve şarap bölgelerinin deneyimini ve eğitimini kapsamaktadır. Bunun yanı sıra şarap turistik ilginin odak noktası konumunda olup, destinasyon imajını geliştirmektedir. Turizm işletmeleri de şarabı, yüksek getirili tüketicilere pozitif bölgesel imaj geliştirmek için bir fırsat olarak algılamaktadır (Hall ve Mitchell, 2000).

Şarap turizmi, ulusal ve bölgesel sürdürülebilir turizm gelişim planlarında çevresel boyutların yanı sıra, bölgenin ekonomik ve sosyal temellerini ayakta tutmasına katkı sağlamaktadır. Şarap turizmi, iş alanı yaratma ve yerli ürün satışı başta olmak üzere sürdürülebilir kırsal gelişimde önemli bir faktördür. Şaraphaneler de kırsal ekonomide prototip küçük işletmelerdir ve ekonomik sürdürülebilirlik açısından şarap turizmi çoğu küçük şaraphaneler için temel iş alanıdır (Hall ve Mitchell, 2000). Daha özel olarak, sürdürülebilir şarap turizmi, kullanılan kaynaklara (üzüm yetiştiriciliği ve şarap yapımı için gerekli toprak ve su, işgücü, sermaye ve altyapı girdileri), şarap turizmi gelişiminin belirli biçimlerine (şarap imalathanelerindeki ziyaretçi tesisleri ve etkinlikler, şarap temalı yorum ve bilgi merkezleri, şarap müzeleri, şarap temalı köyler, şarap ülke turları) ve şarapla ilgili turizmin yol açtığı özel etkilere (kırsal yollarda artan trafik, tarımsal alanlarda hizmet ve tesislerin gelişimi, yeni ve artan harcama modelleri) ilişkin benzersiz sorunların tanımlanmasına ve yönetilmesine bağlı olacaktır (Getz ve Brown, 2006b: 81).

Şarap turizmi, üç açıdan düşünülmelidir. Bunlar; tüketici (seyahat ve boş zaman aktivitesi biçimi), şarap imalathanesi (dağıtım ve satış mekanizması) ve şarabın çekiciliğine bağlı olarak turizm planlayan ve geliştiren bölgeler (Getz ve Brown, 2006b: 79). Şaraphane ziyaretçileri hem şarap severleri hem de deneyimlemek isteyenleri kapsamaktadır. Şaraphaneler, şaraphane turu organize eden aile ve arkadaş gibi küçük grupları ve genelde birçok turistik noktayı gezen büyük tur gruplarını çekmektedir. Ziyaretçiler düzenli olarak bu aktiviteyi yapmaya ve her gezide birden fazla şaraphaneleri gezmeye meyillidir (Getz vd., 1999: 26). Getz ve Brown (2006a), ziyaretçiler açısından şarap turizmi deneyiminin kritik özelliklerini temel bölge çekicilikleri, kültürel ürün ve temel şarap ürünü olmak üzere üç başlık altında toplamıştır. Temel bölge çekicilikleri; cazip manzara, iklim, uygun fiyatlı konaklama, bilgiye

ulaşma kolaylığı ve işaretlenmiş şarap güzergâhıdır. Kültürel ürün; bölgenin özelliklerine uygun eşsiz konaklama, aristokrat yemek düzeni ve gurme restoranlar ve geleneksel şarap köyleridir. Temel şarap ürünü ise; ziyaretçi canlısı şaraphaneler, eğitimli şaraphane personeli, şarap festivalleri ve tanındık şaraphaneler oluşturmaktadır.

Şarap turizminin pazarlanması gerekmektedir. Bazı şarap imalathaneleri eşsiz çekiciliklere sahipken ya da kendi taleplerini oluşturmaya büyük ölçüde yeterliyken, çoğu ortak pazarlama çabalarına bağımlı olacaktır (Getz vd., 1999: 26). Şarap turizminin pazarlanmasında tutundurma ve dağıtım önemlidir. Şarap gazeteciliği, bloglar, gurme dergileri ve bilgilendirici yazılar insanların şaraba olan ilgisini ve merakını arttırmaktadır. Bunun yanı sıra bölgede yapılan şarap ile ilgili etkinlikler yine şarap turizminin gelişmesini desteklemektedir. Ancak tutundurma faaliyetleri iyi bir dağıtımla tamamlanmalıdır (Akyol vd., 2004: 28). Şarap; sadece bölgesel imajın tanıtımında değil, aynı zamanda turist ilgisinin odak noktası olmasında da önemli bir boyut oluşturmaktadır. Küreselleşen ekonomide, şarabın uluslararası boyutta ticareti yapılmakta ve bununla birlikte şarap tanıtımının önemli bir özelliği olan marka ve bölgesel imajın ticareti de yapılmaktadır (Hall ve Mitchell, 2000: 446).

Şarap Turizmi Motivasyonu

Turistlerin şaraphaneleri veya mahzen kapılarını ziyaret etmesine etki eden motivasyon faktörleri; şarap tatmak, güzel bir tadım deneyimine sahip olmak, farklı ve ilginç şaraplar bulmak, şaraphane atmosferini yaşamak, şaraphanenin ürünleri ile ilgili bilgiler edinmek, günlük yaşamın dışına çıkıp rahatlamak, aile ve arkadaşlarla birlikte sosyalleşmek, genel itibariyle şarap hakkında daha fazla bilgi edinmek, kırsal oluşumlar, mahzen kapı restoranlarda yemek yemek, şarap üreticileri ile tanışmak, eğlenmek, şarap turuna gitmek şeklinde sıralanmaktadır (Alant ve Bruwer, 2004: 30). Ancak çoğu ziyaretçiler için şarap satın almak önemli bir motivasyon aracıdır. Şarap tatmak, günü kurtarmak, kırsal alanlarda vakit geçirmek, şarap üreticileriyle tanışmak ve şarap hakkında bilgi edinmek de motive eden diğer faktörler arasındadır. Bunun yanı sıra arkadaş ve akrabalarla sosyalleşmek, rahatlamak, hizmetten hoşlanmak, eğlenmek, farklı şeyler yapmak, manzara ve yiyecekler de gezilerin en eğlenceli taraflarıdır (Getz vd., 1999: 26).

Hall vd. (2000)'ye göre, şarap turistlerini öncelikli olarak motive eden unsurlar; şarap tadımı, güzel bir tadım deneyimine sahip olma, şarap alma,

farklı şarapların tadına bakma, eşsiz bir şarap bulma, ilginç ve özel şaraplar öğrenme ve bilgi edinmedir. Bunların yanı sıra, atmosferi deneyimlemek, güzel bir gün geçirmek, şarap hakkında bilgi almak, sosyalleşmek, şarap üreticileriyle tanışmak, kırsal yerleşim, şaraphanede yemek yemek, eğlenmek, şaraphane turu ve piknik unsurları da turistleri ikincil olarak motive etmektedir (Alant ve Bruwer, 2004).

Yapılan çalışmalar nezdinde; şarap turistleri sadece şarapları deneyimlemekle kalmaz, aynı zamanda bölgenin şarapla ilgili olmayan kırsal ambiyans, konaklama çeşitliliği (çiftlik, misafirhane vb.), su yolları, plajlar ve ulusal parklar gibi diğer doğal çekiciliklerine de ilgi duymaktadır. Bu doğrultuda şarap turistleri hem bölgenin kendisiyle hem de şarap tadımını deneyimlemek, şarap yapımını öğrenmek ve bağbozumu kutlamasına katılmak gibi faaliyetlerle de motive olabilmektedir (Carlsen ve Dowling, 1998: 25).

Yozukmaz ve Bekar (2016) ise, Şirince özelinde bir çalışma yapmışlardır. Çalışmada Şirince'ye gelen turistlerin seyahat motivasyonları itici, şarapla ilgili, çekici ve gastronomik motivasyonlar olmak üzere dört boyut ortaya çıkmıştır. İtici motivasyonlar, eğlenmek, rahatlamak, kendini şımartmak, monoton hayattan kaçmak, macera ve heyecan aramak, romantik dakikalar yaşamak, yeni ve farklı şeyler yaşamak; şarap ile ilgili motivasyonlar, şarap satın almak, şarap üreticileri ile tanışmak, şarap yapımını öğrenmek, tadım yapmak, şarap çeşitlerini tatmak ve deneyimlemek, bağbozumuna katılmak; çekici motivasyonlar, bölgenin kültürel ve tarihsel çekicilikleri, bölgenin doğal güzelliklerini görmek, kültür ve tarih hakkında bilgiyi arttırmak; gastronomik motivasyonlar, yerel gastronomik değerleri deneyimlemek ve yerel yiyecekleri tatmaktır. Yazarlar, çalışmaya katılan yerli turistlerin en önemli seyahat motivasyonunun çekici motivasyon olduğunu ve bunu sırasıyla gastronomik, itici ve şarapla ilgili motivasyonların takip ettiğini belirtmiştir.

Şirince

Şirince, İzmir'e bağlı Selçuk ilçesine 8 km uzaklıkta, 400 m yükseklikte ve bir dağ köyüdür. Şirince'nin kuruluşu M.S. 5. yüzyıla dayanmakta ve eski adı Kırkınca, Çirkince olarak bilinmektedir. Rum köyü olan Şirince, 19. yüzyılda Osmanlı yönetimindedir. 1923 yılında Türkiye ve Yunanistan arasında mübadele gerçekleştirilmiş, halk Yunanistan'a zorunlu göçe tabi tutulmuş ve köyeKavala ve Selanik'ten gelen mübadiller yerleşmiştir. Şirince, mübadele sonrası bir Türk yerleşkesi olmuştur. 1926-1935 tarihleri arasında İzmir Valisi olan Kazım Dirik Paşa'nın "Böyle güzel bir yer çirkin olamaz, olsa olsa Şirince

olur" demesi üzerine bugünkü adını almıştır. Şirince, dağlık ve savunmaya uygun arazi yapısı, vadi tabanındaki bereketli toprakları, sulak ve havadar doğasıyla bir yamaç yerleşimi olarak gelişmiştir (Köşklük Kaya, 2012: 119).

Şirince Köyü, kendine has özellikleriyle (tarihi unsurlar, fiziki yapı, dini ve kültürel unsurlar) ve muhteşem doğasıyla Türkiye'den ve Dünya'dan ziyaretçilerini beklemektedir. Şirince köyü, ilk önceleri Küçük Menderes havzasında kurulmuştur, ancak sel felaketleri yaşanmış ve daha yüksek yerlere yani bugünkü Şirince'ye taşınmıştır. 19. yüzyıl Rum yerleşmelerinden biri olan Şirince, kırsal dokusu korunmuş ve yaşayan bir köy şeklinde günümüze ulaşmıştır. Bu nedenle kırsal turizm kapsamında Şirince, İzmir vehatta Ege Bölgesi'nde son derece önemli ve en tanınmış örneklerdendir. Şirince'de turizmin gelişmesini sağlayan faktör, doğal ortam özellikleri ve kırsal turizme uygunluğudur. Çanak şeklinde bir vadinin güney ve doğu yamaçlarına kurulan Şirince'de doğal ve kültürel peyzaj birbirini tamamlamaktadır. Bunun yanı sıra, Şirince'de Yukarı Kilise olarak bilinen Vaftizci Yahya Kilisesi ve Aşağı Kilise olarak anılan iki kilise bulunmakta ve hem mimari hem de freskleri bakımından ahşap işçilik göze çarpmaktadır. Dolayısıyla kiliseler, dini unsurlar ve sanat tarihi bakımından önem taşımaktadır. Bu noktada özgün kırsal mimarisi ile Şirince, alternatif tatil meraklıları için gerek kırsal gerek kültür gerekse de inanç turizmi anlamında Batı Anadolu'nun önemli yerleşim merkezlerinden biri olmuştur. Eski bir Rum köyü olan Şirince'de konaklama, kültür mirası evlerde gerçekleştirilmektedir. Bahçeli ve çok sayıda penceresi olan evlerin çoğu, iki katlı ve cumbalıdır. Evlerin bahçesi genellikle bağ, bahçe, zeytinlik ve kızılçam ormanlarıyla kaplıdır (Köşklük Kaya, 2012; Bolat, 2009; Pırnar, 2005; Soykan, 2003). Bu bağlamda dağlar arasında kalan bir köy konumunda olan Şirince'de bağcılık, meyve ve zeytin üretimi yapılmaktadır. Ancak köyünSelçuk ve Kuşadası gibi önemli turistik destinasyonlara yakın olması, mevcut halini koruması ve sahip olduğu farklı tarihi ve geçmişi sebebiyle, Şirince'de turizm gelişmiş ve şarap evleri, şarap satış dükkânları, el yapımı ürünler ve hediyelik eşya dükkânları açılmıştır (Köse ve Çelik, 2017; Yıldız, 2009).

Bölgenin sonradan farkına vardığı ve halen yaşattığı ürünlerden birisi şaraptır. Mübadele sonrasında gelen Türk göçmenler, bağcılık ile uğraşmışlar ve bugün ev yapımıŞirince şaraplarıoldukça popüler hale gelmiştir. 1980 sonrasında ise şarap severlerin bölgeyi keşfetmesi sonucu Şirince'de bir şarap fabrikası kurulmuştur. Şarap satan birçok esnafın bulunduğu Şirince'de şarapların en belirgin özelliği; üzümün yanı sıra şeftali, ahududu, böğürt-

len, elma, erik, ayva, çilek, kavun, nar, yaban mersini gibi meyvelerden ve bitkilerden oluşmasıdır (Bolat, 2009: 348). Bu doğrultuda Şirince, bir şarap destinasyonu olmuştur.

Şirince'de Şarap Turizminin Uygulanabilirliği

Şarap turizmi hem kültürel hem de evrensel bir içecek olan şarabı tatmak ve üretildiği yeri görmek isteyen şarap severlerin şarap bölgelerine seyahat etmeleriyle ortaya çıkmıştır (Akoğlan Kozak ve Bahçe, 2012: 241). Şarap turizmi sistemi, destinasyon yönetim örgütleri tarafından kaliteli şarap üretimi, organizasyon, planlama ve pazarlama çabalarını sürdürmesi ve tedarikçiler ile şarap turistleri arasındaki etkileşimlerin anlaşılması için doğal kaynaklara dayanmaktadır. Bu sistem yaklaşımında, şarap turistleri; şarap ve şarap ülkelerinin çekicilikleri ile ilgili amaçlarla seyahat eden ve seyahatlerinde şarap ürünleri (şarabın kendisi, şaraphane turu, şarap ile ilgili etkinlikler veya çeşitli konaklama ve seyahat hizmetleri) tüketen kişilerdir (Getz vd., 1999: 23).

Kültürel bir olgu olan şarabın üretimi ve tüketimi, toprak yapısı, iklim ve özellikle üzümün cinsine göre toplumdan topluma değişmektedir (Akoğlan Kozak ve Bahçe, 2012: 241). Dolayısıyla şarap turizmine uygun olan bölgelerde rotalar oluşturulabilir. Şarap rotası, temelde çeşitli bağ evlerini ve bölgedeki şarap imalathanelerini birbirine bağlayan bir turist rotası olarak tanımlanmaktadır. Bu rota doğal çekicilikler (dağ ve diğer manzaralar), fiziksel çekicilikler (bağ evleri üzerindeki şarap imalathaneleri gibi tesisler), üzüm bağları ve bireysel şarap rotası işletmelerine turistleri yönlendiren yollar ve işaretler (levhalar) olarak nitelendirilebilmektedir. Başka bir ifadeyle şarap rotası, genellikle farklı üzüm bağları ve şarap üreticilerini belirten ve tarihsel ve diğer çekicilikler hakkında bilgi veren broşür ve harita aracılığıyla yorumlanmasının yanı sıra tematik olarak işaretlenen şarap bölgelerini gösteren bir seyahat rehberini içermektedir. Yani bir şarap rotası, turiste bölgenin doğal ve kültürel özelliklerinin çeşitliliğiyle yakın ilişki kurmasına olanak tanımalıdır (Bruwer, 2003: 424).

Türkiye'de üç tane şarap rotası bulunmaktadır. Trakya Şarap Rotası; Kırklareli'den Marmara Denizi dağlık sahili boyunca Gelibolu yarımadasına, Avşa ve Bozcaada'ya kadar uzanmaktadır. Bu rotada ziyaretçiler, bir haftayı butik üzüm bağlarını ziyaret ederek ve şarap tadımı yaparak geçirebilirler. Ege Şarap Rotası; çoğunlukla İzmir yakınları, Manisa ve Denizli'dir. Turistler kilometrelerce uzanan üzüm bağlarının güzelliğini deneyimleyebilir. Bunun yanı sıra Efes, Bergama, Milet ve Afrodisyas gibi antik kentleri, Pamukkale

kaplıcaları ve özel Ege köyleri gibi popüler çekicilikleri ziyaret edebilir. Anadolu Şarap Rotası'nda ise; yöreye özgü üzüm çeşitleri çoğunlukla şarap üretimi için kullanılır. Ziyaretçiler şaraphaneleri ziyaret edebilir, şarap tadımı yapabilir ve eşsiz atmosferiyle Kapadokya'yı deneyimleyebilir (Türker ve Alaeddinoğlu, 2016: 33).

Şarap imalathanelerini ziyaret, şarap servisi, yiyecek festivalleri ve şarap gösterileri, görülmeye ve ziyaret etmeye değer diğer çekicilikler, rekreasyon faaliyetleri ve akraba-arkadaş ziyaretleri genellikle şarap bölgelerini ziyaret etmenin ana nedenleri olarak belirtilmektedir (Bruwer, 2003: 425).Şarap turizmi, şaraphaneleri ve üzüm bağlarını ziyaret etmenin ötesinde birçok eşsiz deneyimin (ambiyans, atmosfer, çevre, bölgesel kültür ve mutfak, yerli şarap stilleri ve çeşitleri) sonucudur (Williams, 2001: 9).Şarap turizmi sektörü, mevcut alt yapı ve çekicilikler sayesinde turizm sektörünün çoğu parçalarından daha hızlı bir şekilde gelişme gösterme potansiyeline sahiptir. Fransa, İtalya, Güney Afrika, Birleşik Devletler ve Yeni Zelanda ülkelerinde bulunan dünyanın önemli şarap turizm bölgeleri, hızlı bir şekilde gelişerek şarap turizmi kavramı ile anılmaktadır. Çünkü bu bölgeler şarap, yeme içme, konaklama, çekicilikler ve güzel manzara ile buluşan tarih gibi olanaklar sunmaktadır (Beames, 2003: 208).

Türkiye'de şarap turizmi daha çok Kapadokya, Marmara, Trakya ile İzmir ve çevresinde talebi karşılamakta ve bazı bölgelerde bağ bozumu şenlikleri düzenlenmektedir. Bu şenliklere her geçen yıl katılan kişi sayısı artmaktadır (Köse ve Çelik, 2017). Bu bölgelerden birisi de İzmir'in Selçuk ilçesine bağlı Şirince Köyü'dür. Şirince, dağ yamacına saklanmış, uzaktan maketi andıran bembeyaz, küçük, muhteşem bir köydür. Bünyesinde barındırdığı eşsiz tarihiyle birçok ziyaretçiye hitap etmektedir. Küçük olmasından kaynaklı olarak gezilecek çok fazla yeri yoktur. Ancak farklı mimarisiyle yapılaşmış evlerin arasında dolaşırken, ara sokaklarda kaybolmak veya kendinizi bulmak, yerli ürünler (sabun, el işi, kıyafet, kurutulmuş domates vb.) satın almak ve bölgeye has üretilen çeşitli meyve şaraplarını tatmak, mahzenleri ziyaret etmek gibi olanaklar da sunmaktadır. Bölgede birçok şarap evi bulunmaktadır. Bunun yanı sıra bölgenin sahip olduğu doğal, tarihi ve kültürel değerleri de ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda bilgilerden yola çıkarak Türkiye'nin şarap rotalarından birisi olan Şirince'de şarap turizmi potansiyeli oldukça yüksektir ve şarap turistlerinin taleplerine cevap verebilecek durumdadır.

Şirince'de Şarap Turizminin Önemi

Şirince'de turizm 1980'lerin sonlarına doğru başlamış, 1993'te iki pansiyonun hizmet vermesiyle konaklamalı turistler de bölgede ağırlanmıştır. Bölgeye önceleri bir iki otobüs uğramıştır, ancak gün geçtikçe özellikle yaz mevsiminde ve hafta sonlarında bu sayının artmıştır. Şirince köyünün popüler olmasında şarapçılık en etkili faktördür. Gerçekte bölgede şarap yapımı, ev şarapçılığı olarak başlamış ancak bir zeytinyağı fabrikasının şarap fabrikasına dönüşmesiyle Şirince şaraplarıyla anılmış ve bu şekilde insanların zihninde yer edinmiştir (Nahya, 2012).

Şarap bölgelerinin güçlü yönleri; kaliteli şaraplar, eşsiz çekici bir çevre, yerel ürünler ve nefis bir mutfak, birçok yaşam tarzı deneyimi, farklı konaklama imkânı ve fiyat dağılımı, yöresel el sanatları ve ürün çeşitliliği, şarap bölgelerindeki etkinlikler, birçok küçük aile işletmesi olarak çalıştırılan şaraphaneler ve şarap turizmine yapılan yeni girişimlerdir (Brown ve Getz, 2005). Getz (1998) de, bir turizm bölgesinin şarap turizmini karşılayabilmesi için uygun bir kaynak temeli (toprak, iklim, nem ve kanalizasyon), üzüm üretimi, şarap yapımı, bölgeye, şaraphanelere ve şaraplara ulaşılabilirlik, temel ziyaretçi hizmetleri (ulaşım, özellikli konaklama ve yiyecek içecek, bilgi ve altyapı) gibi koşulları sağlaması gerektiğini ifade etmiştir (Yüncü, 2010). Bunlara ek olarak; destinasyon imajının da tüketicilerin satın alma davranışını etkilediği bir gerçektir. Şarap turizminde de şarap severler destinasyon imajına önem vermektedir. Bu bağlamda şarap severlerin bölge tercihinde kaliteli şarapların yapıldığına dair kendine has destinasyon imajı önemli bir rol oynamaktadır. Bunun yanı sıra bölgeye has kültürel ve doğal güzelliklerin bir arada bulunması şarap severler için farklı bir deneyim olabilmektedir (İlhan, 2009). Bu nedenle şarap, Şirince köyünün en belirgin özelliğidir. Çünkü Şirince'nin verimli topraklarında bağcılık ve meyvecilik yapılmakta ve üzüm ile meyve şarapları üretimi de gün geçtikçe artmaktadır. Özellikle ağırlıklı olarak meyve şarabı (yaklaşık 20 çeşit) üretilmekte ve çok sayıda şarap üretim tesisi bulunmaktadır. Türkiye'de uzun zamandır şarap severler için en eski ve popüler bir bölge olan Şirince'de günübirlik veya tesadüfi olarak gelen turistler hem şaraphaneleri hem de özgün mimari yapısıyla kullanılan şarap evlerini ziyaret edebilmektedirler. Ayrıca her sene bağbozumu zamanı yapılan festival de hem yerli hem yabancı turisti ağırlamaktadır. Bu nedenle tüm yurtta popüler olan Şirince şarapları turizmde önemli bir rol oynamaktadır (Köşklük Kaya, 2012; Yıldız, 2009).

Konu ile ilgili olarak Turist Rehberi ve Şarap Uzmanı Ayşe Bakan ile görüşülmüş ve Şirince'de şarap turizmi ile ilgili şunları söylemiştir:

"Bağcılık ve Şarapçılık Şirince'nin çok eski zirai üretimi ve içeceğidir. Mübadele ile nüfus yapısı değişmiş ve şaraphaneler uzun yıllar âtıl kalmıştır. 1980'lerden sonra gelişen turizm sayesinde şarapçılık tekrar önem kazanmış ve önemli bir turizm aracı olmuştur. Köyün tarihi özelliğinin tekrar canlanması kültürel zenginlik katmaktadır. Şirince'nin tanıtılmasına katkı yaptığı gibi şarap turizminin gelişiminde de yarar sağlamaktadır. Turist gruplarına şarap tadım etkinlikleri yapılarak turizm çeşitliliği yaratılmıştır. Şirince'den ne alınır sorusunun cevabı Şirince şarabı olmuştur.

Şirince Şaraphaneleri şarabı çeşitlendirerek meyve şarapları üretimi ile önemli bir pazar avantajı sağlamışlardır. Özellikle yerli turizm pazarında hafif tatlı meyve şarapları tercih edilmektedir ancak iyi şaraptan anlayan, kaliteli şarap için yüksek meblağlar ödeyebilecek turistler için de şarap üretilmeli ve bu şarapları diğer kaliteli Türk şarapları ile rekabet edecek düzeye getirilerek tanıtımı yapılmalıdır. Bağların gezilmesi, şaraphanelerin ziyaret edilerek şarap üretimi hakkında bilgilendirilmelerin yapılması şarap turizmine katkı yapar. Köyde şarapçılığı tarihini anlatan küçük bir müze şarap ve tarih severlerin ilgisini çeker. Şirince'nin Güney Ege Bağ Rotasına dâhil edilerek ortaklaşa yapılan tanıtım etkinliklerine katılması yararlı olacaktır."

Ayşe Bakan, bunlara ek olarak Şirince'deki şarap turizminin önemini vurgulamıştır:

"Dünyada gittikçe önemi artan Şarap turizmi Türkiye'de de ivme kazanmaktadır. Dünyada önemli şarap bölgelerine turlar düzenlenmektedir. Ülkemizde de Trakya Bağ Rotası, Urla Bağ Rotası, Güney Ege Bağ Rotası gibi rotalar oluşmuş, gezginler ve tur operatörleri bağları ve şaraphaneleri gezi programlarına dâhil etmeye başlamışlardır. Üzümün ve şarapçılığın anayurdu olan Ülkemizde şaraba dair söylenecek çok söz var. Ege Bölgesi Türkiye'nin en çok üzüm üreten bölgesidir. Şaraphane sayısı bakımından da en önde gelen bölgelerinden biridir. Bu kadar şanslı bir coğrafyada ve Şirince gibi güzel bir köyde olmak şarap turizmi için çok büyük bir avantajdır. Şarap turizmi mevsimsel değildir. Her ne kadar bağbozumu zamanları ayrı bir atmosfere sahip olsa da yıl boyu turizm aktivitesi yaratır. Şirince'nin yöresel yemekleri ile eşleştirilmiş şarapların tadılacağı sofra etkinlikleri ile üst segment turizmi hedeflenebilir. Şarap turizmi markalaşmada bir araç olarak kullanılabilir."

Bölgede üretilen şaraplar turistik çekim merkezi olması sebebiyle, yer edinen şarap turizmi bölge imajı yaratmaktadır. Değişen tüketici tercihleri doğrultusunda bir alternatif olan şarap turizmi bölgenin ekonomisine katkıları olduğu gibi, yerel halkın da bundan pay almasını sağlamaktadır. El yapımı ürünlerin özellikle yöreye özgü hediyelik eşyaların satışı yerel halkın geçimine de katkı sağlamakta ve bölgedeki istihdam olanağı artmaktadır. Aynı zamanda tarım sektörünün de gelişmesini etkilemekte, kaliteli üzüm-

lerin üretilmesini sağlamakta ve hatta ürünlerde standardizasyon getirilmesine yardımcı olabilmektedir. Bunlara ek olarak turistler şarap için geldiklerinde bölgenin sahip olduğu doğal kaynakları, tarihi yerleri ve kültürel miras kaynaklarını da ziyaret edebilmektedir. Bu doğrultuda sürdürülebilirlik kavramının ön planda olduğu günümüzde bölgeye has varlıklar, geleceğe aktarılması hususunda korunmakta ve geliştirilmesi yönünde çalışmalar yapılmaktadır. Bu noktada Şirince'de şarap turizmi bölgenin gelişmesini sağlamakta olup, turizm sektörü açısından önem teşkil etmektedir.

Sonuç

Türkiye şaraplarının gün geçtikçe daha iyi seviyeye geldiğini şarap turistleri de takip etmektedir (Bardakoğlu ve Pala Morkoç, 2016). Şarap turizminin doğrudan ekonomik getirisinin yanı sıra belki de daha da önemli uzun dönemli tüketici satın alma davranışı gibi potansiyel çıkarımları bulunmaktadır (Hall ve Mitchel, 2000). Bu bağlamda şarap turizmi diğer turizm bölgeleri için rekabet avantajı sağlamaktadır.

Şirince'deki evlerin yerleşimi birbirinin görüşünü etkilemeyecek şekilde planlanmış, bölgenin sokak karakterini şekillendirmiş (Kılıçaslan vd., 2012) ve böylece mimarisiyle ön plana çıkmasını sağlamıştır. Şirince, Efes Antik Kenti, Artemis Tapınağı, Meryem Ana Evi, St. Jean Bazilikası, Yedi Uyurlar gibi dini ve kültür açısından önemli olan yerlere yakın olması dolayısıyla konumu, sahip olduğu tarih, kültürel miras ve mimarisiyle birçok turistik arz kaynaklarına ev sahipliği yapmaktadır. Bu doğrultuda kitle turizminin yanı sıra, kültür ve inanç turizmi potansiyeline de sahiptir. Bunun yanı sıra, bağcılık faaliyetlerinin bölgede iyi olması, şarap turizmi ve buna bağlı olarak festival turizmi potansiyeli de oldukça yüksektir ve bölgedeki şaraplara olan talep her geçen gün artmaktadır. Şarap turizmi, bölgenin turizmini canlandırmakta, ekonomisine ve kültürel gelişimine katkı sağlamakta, yerel halkın yaşam kalitesini arttırmakta ve sosyal etkileşim imkânı sağlamaktadır.

Şirince köyünün eski bir Rum köyü olması ve özgün mimari dokusu ile bozulmadan günümüze kadar gelmesi nedeniyle Rum evleri ve Şirince yöresine has şaraplar, bölgenin tanıtımında en büyük etkiye sahiptir (Ongun ve Gövdere, 2015). Ancak bölgede zamanla şarap üreten fabrikalar artmış ve ev yapımı şaraplar yerini fabrikasyon ürünlerine bırakmıştır. Şaraplar bölgedeki ürünlerden üretilmesine rağmen, otantikliğini kaybetmiştir (Ongun, 2017: 137). Şarap endüstrisini geliştirmiş ve şarap kültürüne sahip olan ülkeler, bağ ve şarap turizminden önemli gelir elde etmektedir. Dünya'da bağcılık

turizmi ve şarap turizmi birlikte değerlendirilmektedir. Avrupa Birliği ülkelerinde şarap turizminin temelini etkinlikler, bölgelerin tanıtımları, şarap kültürünün yerleştirilmesi oluşturmaktadır (Köse ve Çelik, 2017). Türkiye de, bulunduğu konumu, doğal güzellikleri, bağcılık faaliyetlerine elverişli olması nedeniyle şarap turizmi potansiyeline sahiptir. Nitekim Türkiye'de de şaraplarıyla anılan bölgeler bulunmaktadır. Bunlara örnek olarak; Şirince denilince akla ilk gelen şaraptır. Bu bağlamda bölgenin geleneksel dokusu korunarak, özgünlüğü ve otantikliğiyle birlikte şarap kültürü yerleştirilmeli ve bölgelerin şarap turizminden aldığı pay arttırılmalıdır. Bunun yanı sıra satış yapılan şarap evlerinde gelen turistlere yapımı ile ilgili bilgiler verilmeli, hatta şarap yapımı gösterilebilmelidir. En önemlisi Şirince Bağ Rotası oluşturulabilir, böylece bölgeye daha fazla turistin gelmesi ve bölgeye has şarapların dünyaca tanınması kolaylıkla sağlanabilir.

Kaynakça

Akoğlan Kozak, M. ve Bahçe, A. S. (2012). *Özel İlgi Turizmi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Akyol, A.,Azabağaoğlu, M. Ö. ve Özay, A. (2004). Şarap sektörünün pazarlama karması elemanları açısından incelenmesi. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6 (1), 15-29.

Alant, K., ve Bruwer, J. (2004). Wine tourism behavior in the context of a motivational framework for wineregions and cellar doors. *Journal of Wine Research*, 15 (1), 27-37.

Bardakoğlu, Ö. ve Pala Morkoç, T. (2016). İzmir'de Şarap Turizminin Yeri, Önemi ve Gelişimini Etkileyen Faktörler. (Ed. Övünç Bardakoğlu ve Vahap Tecim) *Bölgesel Turizm* içinde. İzmir: DEUZEM.ss.139-148.

Beames, G. (2003). The rock, the Reef and the Grape: The challenges of developing wine tourism in regional Australia. *Journal of Vacation Marketing*, 9 (3), 205–212.

Bolat, S. (2009). Örtülü bilgi kaynaklarının keşfi ve somutlaştırılması: Şirince örneği. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 34, 339-359.

Brown, G. ve Getz, D. (2005). Linking wine preferences to the choice of wine tourism destinations. *Journal of Travel Research*, 43, 266-276.

Bruwer, J. (2003). South African wine routes: Some perspectives on the wine tourism ındustry's structural dimensions and wine tourism product. *Tourism Management*, 24, 423-435.

Carlsen, J. ve Dowling, R. (1998). Wine tourism marketing ıssues in Australia. *International Journal of Wine Marketing*, 10 (3), 23-32.

Getz, D. (1998). Wine Tourism: Global Overview and Perspectives on its Development. In: Wine Tourism – Perfect Partners: the First Australian Wine Tourism Konferansı, May 1998, Margaret River, Western Australia, pp.13-33.

Getz, D. ve Brown, G. (2006a). Critical success factors for wine tourism regions: A demand analysis. *Tourism Management*, 27 (1), 146–158.

Getz, D. ve Brown, G.(2006b). Benchmarking wine tourism development: The case of the OkanaganValley, British Columbia, Canada. *International Journal of Wine Marketing*, 18 (2), 78-97.

Getz, D.,Carlsen, J., Brown, G.ve Havitz, M. (2008). Wine Tourism and Consumers. (Ed. Arch G. Woodside ve Drew Martin) *Tourism Management: Analysis, Behaviour and Strategy* içinde (ss.245-268). CABI.

Getz, D., Dowling, R., Carlsen, J. ve Anderson, D. (1999). Critical success factors for wine tourism. *International Journal of Wine Marketing*, 11 (3), 20-43.

Hall, C.M. (1996). Wine tourism in New Zealand. *In Proceedings of Tourism Down Under II: A Tourism Research Conference* (pp. 109–119). Dunedin: University of Otago.

Hall, C. M. Ve Mitchell. R. (2000). wine tourism in the mediterranean: a tool for restructuring and development. *Thunder bird International Business Review*, 42 (4): 445-465.

Hall, C. M., Sharpsles, L., Cambourne, B. ve Macionis, N. (2000). *Wine Tourism around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

İlhan, İ. (2009). Şarap Turizmi. Nazmi Kozak (Ed.) *Fermani Maviş Anı Kitabı* içinde, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Kılıçaslan, Ç., Malkoç, E., Özkan, M. B., Tunçalp, G. ve Aydın, A. O. (2012). kentsel sit yerleşimlerinde dış mekân yaşantısının değerlendirilmesi: Şirince Köyü, Selçuk. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 49 (3): 265-274.

Köse, B. ve Çelik, S. A. (2017). Dünya'da ve Türkiye'de bağcılık turizmi. *International Rural Tourism and Development Journal*, 1 (2): 29-34.

Köşklük Kaya, N. (2012). Şirince Köyü örneğinde kırsal mimari mirasın kırsal turizmin gelişmesine katkısının tartışılması. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (22), 119-123.

Nahya, Z. N. (2012). İnternetteki Şirince: siber dünyanın gerçekliği. *Folklor/Edebiyat*, 18 (72), 163-178.

Ongun, U. ve Gövdere, B. (2015). Kırsal turizmin kırsal kalkınmaya etkisi: Şirince örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (2), 46-55.

Ongun, U. (2017). Değişen turistik eğilimlere bir cevap: Kırsal turizm ve türkiye uygulamaları. *Kesit Akademi Dergisi*, 3 (9), 131-143.

Pırnar, İ. (2005). İzmir ili için turizmin yeri ve geliştirme önerileri. *Yönetim ve Ekonomi*, 12 (1), 47-60.

Soykan, F. (2003). Kırsal turizm ve türkiye için önemi. *Ege Coğrafya Dergisi*, 12, 1-11.

Torun, E. (2013). Kırsal turizmin bölge insanına katkıları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 15 (24): 31-37.

Türker, N. ve Alaeddinoğlu, F. (2016). From wine productionto wine tourism experience: the case of Anatolia, Turkey. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (3), 25-37.

Williams, P. (2001). The evolving ımages of wine tourism destinations. *Tourism Recreation Research*, 26 (2), 3-10.

Yıldız, Ö. E. (2009). Türkiye'de Şarap Turizmi- Çeşme Örneğinde Ürün Geliştirme Modeli. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.

Yozukmaz, N. ve Bekar, A. (2016). Constructing A Profile of Domestic Wine Tourists: The Case of Sirince. *The Journal of International Social Research*, 10 (50), 1058-1064.

Yüncü, H. R. (2010). Şarap Turizmi Bölgelerinin Rekabet Edebilirliğine Yönelik Bir Model Önerisi: Kapadokya Örneği. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.

Teşekkür: Değerli görüşleri ve deneyimleriyle katkılarından dolayı Turist Rehberi ve Şarap Uzmanı (WSET 2) Ayşe Baykan'a teşekkür ederim.

SELÇUK'UN ŞİFASI KANTARON OTU

Şelale ÖNCÜ GLAUE

Günlük yaşamda kullanılan kimyasalların istenmeyen yan etkilerinin ortaya çıkması ile sağlıklı yaşam için doğal ürünlere ilgi giderek artmaya başlamıştır. Başta gıda ve sağlık olmak üzere günlük yaşamda kullanılan geleneksel bitkisel ürünlerin oranı giderek artmaktadır. Son yıllarda, sağlık sorunlarının giderilmesinde ve koruyucu hekimlik alanında bitkisel kaynaklı ürünler konusunda yapılan bilimsel çalışmalardan ortaya çıkan olumlu sonuçlar bu eğilimi desteklemektedir.

Bitkisel ilaçlar, insanlığın ilk günlerinden beri dünya çapında sağlık hizmetlerinin temeli olmuştur. Bitkilerin tedavi edici özelliklerine ilişkin bilgi, kayıtlı tarihten öncesine dayanmaktadır ve bu bilgiye sahip olan ve sonraki nesillere aktaranlara büyük saygı gösterilmektedir. Çay veya infüzyon olarak tüketildiğinde veya doğrudan bir yaralanmaya uygulandığında, bazı bitkiler neredeyse sihirli iyileştirici özelliklere sahip görünmektedir. Bu nedenle, ilk kâşiflerin aradığı hazineler arasında yeni şifalı bitkilerin varlığı ve kullanımı hakkında bilgiler bulunmaktadır.

Tarih boyunca hemen hemen tüm kültürler, hastalığın önlenmesi ve tedavisi için çeşitli bitkileri ve bu bitkilerden türetilmiş materyalleri kullanmışlardır. Bu şifalı bitkilerin faydalı terapötik etkilerinin kanıtı, sürekli kullanımlarında görülmektedir. Ek olarak, modern kimyanın gelişimi, bugün kullanılan birçok önemli ilacın sentezi için kullanılan şifalı bitkilerden kimyasalların izole edilmesine olanak sağlamıştır. Bu bitkilerden izole edilen kimyasalların etki mekanizmalarının araştırılması ile elde edilen bilgiler sonucunda bugün ki modern ilaçlar sentezlenebilmiştir. Bu nedenle şifalı otlar modern tıbbın gelişmesinde önemli bir rol oynamıştır ve orijinal halleriyle de yaygın olarak kullanılmaya devam etmektedir. Oysa, çoğu şifalı bitkinin kullanılan koşullar altında güvenli olduğu, bazılarının toksik olduğu ve kolayca

bulunmalarına rağmen kaçınılması gerektiği, diğerlerinin ise yanlış kullanıldığında önemli yan etkilere sahip olduğu genel olarak kabul edilmektedir. Ayrıca, şifalı bitkilerin uzun süreli veya yüksek dozda kullanımıyla ilişkili olabilecek potansiyel yan etkileri henüz çok az araştırılmıştır. Bu nedenle, şifalı bitkilerin düzenlenmemiş satışı ve bilgisiz kullanımının tüketiciler için potansiyel olumsuz sağlık etkileri oluşturabileceği göz önünde bulundurulmalıdır. Ayrıca, potansiyel bitki / bitki veya bitki / ilaç etkileşimleri ve şifalı bitkilerin genç ve yaşlılar gibi hassas alt popülasyonlarda ve bazı genetik olarak yatkın bireylerde olası istenmeyen sağlık etkileri ile ilgili endişeler bulunmaktadır (Matthews, Lucier ve Fisher, 1999).

Gelişmiş ülkelerde bile hastalar, birincil bakımları için şifalı bitkilere ve bitkisel ilaçlara güvenmektedir. Ülkeden ülkeye büyük değişiklikler gösterse de klinik, farmasötik ve ekonomik değerlerinin kabul edilmesi hala artmaktadır. Tıbbi bitkiler ve fitofarmasötik preparatların uluslararası ticareti, küresel ekonomide önemli bir güçtür ve hem gelişmekte olan hem de sanayileşmiş ülkelerde her geçen gün talep artmaktadır (Zobayed ve Saxena, 2004). Ek olarak, ülkelerin şifalı bitkileri, otları ve bunlardan türetilen ürünleri tanımlamasının farklı yolları vardır. Bitkisel preparatlar ile ilgili hukuki durum ise ülkeden ülkeye değişiklik göstermektedir. Bazı ülkelerde bitkisel ilaçlar resmileştirilmiştir, bazılarında ise diyet takviyesi olarak satılmaktadır (Wurglics ve Schubert-Zsilavecz, 2006).

Türkiye'de özellikle Ege bölgesi, otlar bakımından oldukça zengin bir yapıya sahiptir. İzmir'de yetiştirilen ve tedavi değeri olan yaklaşık 67 tür şifalı ot vardır. Sütleğen, yarpuz, passiflora (saat çiçeği), gelincik otu, kantaron otu, kapari, kekik, kenger, sığırotu, ada soğanı, adaçayı bu tür bitkilere örneklerdir (Batur, Binboğa G., Binboğa H., Küçükahmetler, Yarımcı, Çolak ve Kocabaş, 2013). Bu bitkiler arasında bulunan kantaron otu, sayısız faydası ile özel bir konumda olup, üzerinde önemle durulması gerekmektedir.

Günümüzde kantarondan hazırlanan farmakolojik ürünlerin farklı formlarından elde edilen gelir her yıl dünya genelinde milyonlarca dolara ulaşmaktadır ve son derece yüksek ekonomik değere sahiptir. Almanya'da yıllık tüketimi 600 ton civarındadır. Bu miktar kantaronun büyük kısmı kültürü yapılarak, diğer kısmı ise farklı ülkelerden ithal edilerek sağlanmaktadır. Türkiye'de bu ihracatı yapan ülkelerdendir ve doğadan toplayarak temin edilmektedir (Yalım Kaya ve Can, 2018).

Ülkemizde bulunan kantaron türleri genelde endemiktir ve çok çeşitlidir. Dolayısıyla kantaron ülkemiz için değerlendirilmesi gereken doğal bir zen-

ginliktir ve Selçuk ilçemizde bu bakımından oldukça zengindir. Geçtiğimiz yıllarda festivalin en doğal hali sloganıyla düzenlenen Selçuk Efes Kantaron Festivali ile bu otun bölge için olan önemi bir kez daha vurgulanmıştır. Selçuk ilçesi düzenlediği festivallerle her zaman ilgi çekmiştir. Festivaller düzenlendikleri bölgelere marka değeri oluşturan etkinliklerdir (Özkan, Curkan ve Sarak, 2015). Festivaller turizm sezonunu uzatabilir ve ayrıca mevcut işletmeleri destekleyerek ve yeni girişimleri teşvik ederek "yerel ekonomi üzerinde olumlu ekonomik etkilere" sahip olabilmektedirler. Özellikle ilçeler festivaller yoluyla geleneklerini, doğal ve inşa edilmiş ortamlarını ve yerel ürünlerini ziyaretçilerle paylaşarak tanıtmaktadırlar (Visser, 2009).

Kantaron (Hypericum perforatum L.) ülkemizde yol kıyılarında, tarlalarda ve orman civarlarında doğal olarak yetişen tıbbi bir bitkidir. Hypericaceae familyasına ait tüm dünyada 500'den fazla; Türkiye'de ise 2019 itibariyle kayıtlı 108 *Hypericum* türünden biri olan *Hypericum perforatum* L., terapotik etkileri yaklaşık 2000 yıldır bilinen en önemli tıbbi bitkilerden biridir. Dünyada en çok bilinen ismi "St. John's wort" olan *H. perforatum*, ülkemizde ise "sarı kantaron, kan otu, kılıç otu, binbirdelik otu, koyunkıran, kuzukıran" gibi isimlerle tanınmaktadır (Ersoy ve Eroğlu Özkan, 2020). Hypericum L.'nin Türkiye'de en yaygın bulunan türleri, Hypericum perforatum L., H. empetrifolium Willd. (püren, sarı püren), H. Trigqetrifolium, Hypericum calycinum (Büyük çiçekli binbirdelik otu), H. scabrum L (mayasıl otu, kepirotu), H. tedrapetum Fries'dir (Aksu ve Altınterim, 2015).

Çiçekleri sarı olan, çok yıllık, tüysüz, dik bir bitkidir. Yaprakları oval, sapsız ve doğrusaldır. Tabanı ise odunsu bir yapıdadır. Saydam glandüler noktalar içerir. Perforatum ismi yaprak üzerindeki gözeneklerden gelmektedir. Perforatum Latincede gözenekli anlamına gelmektedir. Çiçek açma mevsimi hazirandan eylüle kadar olabilir.

Bitkinin ve çiçeğinin yapraklarının kenar kısımlarında fazlaca siyah bezeler bulunmaktadır. Bu bezeler ellerin arasında sıkıştırıldığında kırmızı renkli bir sıvı açığa çıkar. Bu kırmızı renkli sıvıdan dolayı Türkçe 'de kan otu denmektedir. Bu kan kırmızı sıvının yapısında hiperisin denen bir madde bulunmaktadır. Eğer bitki fazla tüketilirse, özellikle hayvanlar arasında, açık renkli ve tüysüz cilt yüzeylerinde ışığa hassasiyet meydana gelir. Halk arasındaki kuzukıran ismi de bu özelliğinden gelmektedir. Bu ışığa karşı duyarlılık özellikle küçükbaş hayvanlarda zehirlenmelere sebep olmaktadır. Hiperisin her kantaron türünde bulunmayıp, ancak siyah bezesi olanlarda bulunmaktadır. (Çırak ve Kurt, 2014).

St. John's Wort'un (kantaron) ticari preparatları "hiperisin" içerikleri temelinde standardize edilmiştir. Bitkideki bu tür hiperisin kaynağı glandüler yapıların boyutunun, sayısının ve kimyasal içeriğinin, beslenme, ışık kalitesi ve ışık yoğunluğu gibi çevresel faktörlerin yanı sıra tarla koşullarından etkilenebileceğine dair kanıtlar bulunmaktadır. Işık yoğunluğunun artmasının, yapraklar üzerindeki koyu renkli bezelerin sayısında paralel artışa neden olduğu sonucuna varan çalışmalar bulunmaktadır. Ek olarak, Radusiene vd. (2010), sıcaklıktaki artışın biyoaktif bileşiklerin içeriklerinde sürekli artışa neden olduğunu bildirmişlerdir. Bu çalışmaya göre ışık kalitesini kontrol etmek, kantaron üretimini artırmak için önemli bir işlem olmaktadır (Shalaby, Hendawy ve Abdel Motaal, 2014).

Southwell ve Bourke (2001), kantaronun yapraklarındaki hiperisin ve psödohiperisin içeriğinin, yazın ve kışın yetiştirilen bitkilerde 50 kata kadar değiştiğini bildirmişlerdir. Diğer bir çalışmada, ışık kalitesi ve yoğunluğunun kantaron ekstraktlarının biyokimyasal profilini değiştirdiği (Poutaraud, Di Gregorio, Tin ve Girardin, 2001) ve hatta yetiştirme alanları arasındaki coğrafi olarak küçük mesafelerin tarla bitkilerinin hiperisin ve hiperforin içeriklerini etkileyebileceği gösterilmiştir (Büter, Orlacchio, Soldati ve Berger, 1998).

Tıbbi bileşikler, bitki materyallerinin böcekler, bakteriler, mantarlar ve çevresel kirleticilerle kontaminasyonundan da son derece etkilenmektedirler. Murch vd. (2003), nikel takviyeli yetiştirme ortamında yetiştirilen kantaron fidelerinde hiperforin üretme kapasitesinin tamamen kaybolduğunu ve hiperisin ve psödohiperisin birikiminin azaldığını bildirmişlerdir. Nikel dâhil ağır metaller toprakta doğal olarak birikebilmekte veya endüstriyel ve madencilik işlemlerinden kaynaklanabilmektedir (Greger, 1999).

In vitro ve kontrollü ortamda, istikrarlı tıbbi bitki materyalinin üretilmesi, morfolojik olarak üstün bitkilerin güçlü büyümesini sağlamakta, tıbbi bitki ürünlerinin kontaminasyonunu önemli ölçüde azalta ve biyokimyasal karakterizasyonu kolaylaştırmaktadır. Kantaronun daha yüksek ışık yoğunluklarında yetiştirilmesinin, potansiyel olarak artan fotosentez ürünleri yoluyla artan yaprak hiperisine neden olmaktadır (Briskin ve Gawienowski, 2001).

Zobayed ve Saxena (2004)'nın yaptığı bir çalışmanın sonucunda tıbbi bitkilerin kapalı koşullar altında kontrollü bir ortamda üretilmesinin birçok avantajı olduğunu görmüşlerdir. Bunlar; (1) bitkiler biyotik ve abiyotik kontaminasyon olmaksızın steril, standart koşullarda yetiştirilebilir; (2) tutar-

lı bitki materyali ile tek tip bitki büyümesi elde edilebilir ve (3) muntazam metabolit üretimi ile tutarlı biyokimyasal profiller elde edilebilir. Yaptıkları çalışmada açıkladıkları yetiştirme sistemi ile kantaron ve diğer birçok tıbbi bitkinin güvenli, tutarlı ve yüksek kaliteli fitofarmasötik ürünlerinin geliştirilmesini kolaylaştırabilmektedir.

2500 metre ve deniz seviyesi aralığında, mezofitik alanlarda doğal olarak yetişmektedir. Dünya'nın bütün tropikal ve ılıman bölgelerinde yetişebilmektedir. Genellikle bakımsız, kendi haline bırakılan tarlalarda, yol kenarlarında, kayalık ve taslı yerlerde, çimenli nehir kenarlarında, çayırlarda, orman kenarlarında, yazı kurak ve kışı nemli olan yerlerde bulunur. Dünya bazında Asya, Kuzey Afrika ve Batı Avrupa'da, ülkemizde ise Ege, Akdeniz, Marmara, Karadeniz, Orta ve Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yetişmektedir (Altan, Damlar, Aras ve Alpaslan, 2015).

Türkiye'de kantaron bitkisinin tahmin edilen potansiyeli yıllık 170,000 kilogramdır. Yayılış alanı olarak bakıldığında ise yaklaşık 19,023 hektardır. Bu yayılış alanları İzmir, İstanbul, Balıkesir, Çanakkale, Kütahya, Bolu, Mersin, Giresun, Artvin, Sinop ve Konya bölgelerinde yoğunlaşmıştır (Yalım Kaya ve Can, 2018).



Fotoğraf 1. Sarı Kantaron (Orman Genel Müdürlüğü BİYOD Veritabanı)

Türkiye'de mart ayında hava ılınınca toprak üzerindeki bitkiler yeşermeye başlarlar. Mayıs ayında ise çiçeklenme başlar ve Haziran'ın sonlarına doğru en yüksek seviyeye ulaşır. Temmuz ayı itibarı ile de kapsül formunda meyveler oluşur. Meyveler ilk önce yeşil olur ve daha sonra olgunlaştıkça kahverengileşir. Ağustos'a kadar çiçeklenme devam eder kapsüller ağustosun ilk yarısından itibaren tamamen olgunlaşarak çatlar ve tohumlarını dökerler. Bitkide apomiksis üreme (normal cinsel üremenin döllenmeden eşeysiz üreme ile değiştirilmesi) çok yaygındır fakat çoğunlukla vejetatif üremeyi yeğlemektedir (Çırak ve Kurt, 2014).

Hypericum perforatum, halk hekimliğinde birçok amaç için kullanılmaktadır. Genellikle sürülerek yara ve yanıklarda, internal ise depresyon tedavisinde kullanılmaktadır (Ersoy ve Eroğlu Özkan, 2020). Bunların dışında kantaron otu çok çeşitli hastalığın tedavisinde kullanılmaktadır. Bunlar; mide-barsak hastalıkları, şeker hastalığı, kronik romatizma, bronşit, mide ülseri, idrar söktürücü ve karaciğer-safra rahatsızlıkları, diyare (ishal), dizanteri, yanı sıra boğaz enfeksiyonları, soğuk algınlıkları, kanser, sarılık, antiseptik şeklinde de kullanılmaktadır. Antidepresan, Antibakteriyal, Antitümör, antiinflamatuar, antiviral, analjezik ve hepatoprotektif özellikleri ise bitkinin yapısındaki amentoflavon, hiperforin ve hiperisin gibi maddelerden ileri gelmektedir (Aksu ve Altınterim, 2015).

H. perforatum bitkisinin tüm dünyanın bu kadar ilgisini çekmesinin asıl nedeni ise hafif ve orta şiddetli depresyon tedavisinde etkinliği klinik çalışmalarla kanıtlanmış tek tıbbi bitki olmasıdır (Ernst, 2007). Depresyon (majör depresif bozukluk), nasıl davrandığınızı, nasıl hissettiğinizi ve düşünme şeklinizi olumsuz yönde etkileyen yaygın ve ciddi bir tıbbi hastalıktır. Neyse ki, tedavi edilebilmektedir. Depresyon, üzüntü duygusuna ve / veya zevk alınan etkinliklere olan ilginin kaybolmasına neden olabilmektedir. Çeşitli duygusal ve fiziksel sorunlara yol açabilir ve kişinin işte ve evde çalışma yeteneğini azaltabilmektedir. Depresyon semptomları hafiften şiddetliye değişebilir ve şunları içerebilir: Üzgün hissetmek veya depresif bir ruh hali hissetmek, bir zamanlar zevk aldığınız aktivitelere ilgi veya zevk kaybı, iştahtaki değişiklikler ve kilo kaybı, az uyku veya çok fazla uyku sorunu, enerji kaybı veya artan yorgunluk, amaçsız fiziksel aktivitede artış (örneğin, el sıkışma veya hızlanma) veya yavaşlayan hareketler ve konuşma (başkaları tarafından gözlemlenebilir eylemler) kendini suçlu veya değersiz hissetmek, karar verme, düşünme veya karar verme güçlüğü, intihar veya intihar düşünceleridir. Depresyon her an ortaya çıkabilmektedir, ancak ortalama olarak, ilk gençlik

yıllarının sonlarından 20'lerin ortalarına kadar ortaya çıkmaktadır. Yapılan çalışmalar, kadınların yaklaşık %30'unun yaşam süreleri boyunca büyük bir depresyon geçirdiklerini ve ayrıca kadınların erkeklerden çok daha fazla depresyon yaşamadığını göstermektedir.

Dünya Sağlık Örgütü'ne göre dünya nüfusunun %10 ile %15 kadarının bir veya birden fazla kez değişik nedenlerle depresyon geçirmektedir. Bu nedenleri 4'e ayırabilmekteyiz.

Biyokimya: Beyindeki bazı kimyasallardaki farklılıklar depresyon belirtilerine katkıda bulunabilir.

Genetik: Depresyon ailelerde olabilir. Örneğin, özdeş ikizlerden birinin depresyonu varsa, diğerinin hastalıkta yaşamın bir döneminde karşılaşma yüzdesi 70 civarındadır.

Kişilik: Benlik saygısı düşük, stresle altında kolayca ezilen veya genellikle kötümser olan kişilerin depresyon yaşama olasılığı daha yüksektir.

Çevresel faktörler: Şiddet, ihmal, istismar veya yoksulluğa sürekli maruz kalmak bazı insanları depresyona karşı daha savunmasız hale getirebilir.

Bu verilere göre, 2020 yılında kardiyovasküler (kalp-damar) hastalıkların ardından morbidite nedeni (hastalık nedeni) olarak ikinci sırada depresyonun geleceği tahmin edilmektedir. Dahası, depresif bozukluklar önemli bir ekonomik sorundur. 1995'te, depresyonun yıllık ekonomik maliyeti depresyondaki işçi başına 600 ABD dolarıdır. Bu maliyetlerin yaklaşık üçte biri tedavi için ve %72'si işe devamsızlık ve üretkenlik kaybı ile ilgilidir. Major depresif bozukluk, ABD ve dünya çapındaki piyasa ekonomilerinde maluliyetin önde gelen nedenidir (Wurglics ve Schubert-Zsilavecz, 2006).

H. perforatum, floroglusinoller, flavonoidler, naftodiyanthronlar, proantosiyanidinler, ksantanlar, prosiyanidin B_2, bazı amino asitler ve uçucu yağlar dâhil olmak üzere geniş bir yelpazede farklı bileşenler içerir. Bitkideki farklı bileşen içeriğindeki varyasyonlar, esas olarak hasat süresi, kurutma süreci ve depolamayla ilgilidir. Ekstraktaki en ilginç bileşik, doğada nadiren bulunan floroglisinol türevi hiperforindir (%5'e kadar). Klinik çalışmalar, kantaron ekstresinin antidepresan etkisinin hiperforin içeriği ile yakından ilişkili olduğunu göstermektedir. Ayrıca plasebodan daha etkili olduğunu ve doğal olmayan antidepresanların birçoğuyla aynı etkiye sahip olduğunu göstermektedir. Diğer nadir bileşik olan hiperisin, ekstraktta çok daha düşük konsantrasyonlarda bulunmaktadır (%0,1-0,3) (Wurglics ve Schubert-Zsilavecz, 2006).

H. perforatum bileşiminde bulunan hiperforin maddesinin serotonin, noradrenalin, dopamin, glutamat ve γ-aminobutirik asit gibi bazı nörotransmitterlerin geri alımını engellediğini gösteren çalışmalar bulunmaktadır (Ersoy ve Eroğlu Özkan, 2020).

Yapılan diğer bir çalışmada, kantaron türlerinin etkili aktif bileşenlerinin fenolik maddeler ve çeşitli ternenoidler olduğu ortaya konmuştur. Klinik çalışmalar daha çok hiperforin ve hiperisin üzerinde yoğunlaşmaktadır çünkü kantaronun antidepresan ve sakinleştirici etkisinin bu maddelerden kaynaklandığı düşünülmektedir. Bu maddeler dışında, bitkide az miktarlarda bulunan pseudohiperisin ve protohiperisinin yağa kırmızı rengini verdiği düşünülmektedir (Van Wyk ve Wink, 2004).

Her ne kadar birçok çalışmada kantaronun antidepresan özellikleri üzerine dikkat çekilmiş olsa da yara iyileşmesi üzerine etkileri de son derece önemlidir ve antimikrobiyal özellikleri üzerine odaklanılmış çalışmalar yapılmaktadır. Altan vd. (2015) yaptıkları çalışmalarda, *Hypericum perforatum*'un iltihaplanma süresini kısalttığı ve ayrıca fibroblast göçünü hızlandırdığı, kollajen depolanmasını arttırarak, daha iyi yara iyileşmesine neden olduğu kanıtlanmıştır.

Günümüzde hala birçok sentetik antioksidan kullanımdadır fakat potansiyel olarak daha düşük toksisiteleri nedeniyle doğal antioksidanlar her zaman tüketicilerin ilk tercihidir. Bu bağlamda *H. perforatum* özlerinin, in vivo olarak lipid peroksidasyonunu inhibe ettiği birçok çalışmada kanıtlanmıştır. Ayrıca yapılan çalışmalar göstermiştir ki, farklı polaritelere sahip çözücülerde sıvı-sıvı ekstraksiyonları ile elde edilen *H. perforatum* fraksiyonlarının farklı epileptik aktivitelere sahip olduğunu ve bu yaklaşımın farmakolojik aktiviteden sorumlu bileşiklere işaret edebileceğini göstermiştir (Orčić, Mimica-Dukić, Francišković, Petrović ve Jovin, 2011).

Kantaron içeren ürünlerin birçok ülkede ilaç ruhsatları yoktur ve genellikle gıda takviyesi olarak kabul edilmektedirler fakat bazı ülkelerde hem gıda takviyesi hem de ruhsatlı ilaç olarak bulunan ürünler mevcuttur. Avrupa'da satılan bitkisel ürünlerin yaklaşık %13'u *H. perforatum* (kantaron) ekstresi içeren ürünlerdir. 2004 yılında Almanya'da 70 milyon Euro'dan fazla ciro sağlamıştır. Aynı şekilde 2008 yılında Amerika Birleşik Devletleri'nde 8,2 milyon dolarlık satış yapılmış ve en çok satılan bitkisel ürünler arasında yer almıştır.

H. perforatum, ülkemizde de halk arasında yaygın olarak kullanılmaktadır. Eczanelerde hazır ilaç olarak satılan tıbbi bir bitkidir. Yan etki bakı-

mından güvenli olmasına rağmen birçok ilaçla etkileşimi bulunmaktadır. Bu bakımdan bilinçsizce kullanımı çok ciddi sorunlar doğurabilmektedir (Ersoy ve Eroğlu Özkan, 2020).

Kanser tedavisinde kullanımı bilinen çok fazla bitki olmamakla birlikte kantaron kullanılabilmektedir (Kintzios, 2006). Hiperisin ve hiperforinin isimli mucize maddeler değişik kanser hücrelerinin ölümlerine sebep olmaktadırlar. Böylece kanserin en başta oluşumunu, mümkün değilse gelişimini önleyebilmektedirler. Özellikle de prostat kanserindeki başarısı birçok çalışmayla desteklenmiştir (Çırak ve Kurt, 2014).

Hypericum türlerinden elde edilen bazı metabolitler etkili antiviral özellikler göstermektedir. Viral kökenli hastalıklardan hepatit, bağırsak tümörleri, kabakulak gibi hastalıkların tedavisinde geleneksel tıpta kullanılmaktadır (Andrade, Almeida ve Conserva, 1998; Fuller, Blunt, Boswell, Cardellina ve Boyd, 1999). Ayrıca Brezilya'ya özgü bazı türlerinin HIV virüsüne karşı etkili olduğu çalışmalar bulunmaktadır (Schmitt, Ravazzolo ve Von Poser, 2001).

Olası yan etkiler incelendiğinde, insan vücudu tarafından hypericum özleri iyi tolere ediliyor gibi görünmektedir. En sık bildirilen yan etkiler bulantı, döküntü, yorgunluk, huzursuzluk ve ışığa duyarlılıktır, ancak bunlar bile nadir gibi görünmektedir. Verilerin sistematik olarak hypericum ekstresi alan 3250 hastadan toplandığı büyük, ileriye dönük açık etiketli bir çalışmada, hastaların sadece %2,4'ü spontan olarak bir yan etki bildirmiştir. Bildirilen en yaygın yan etkiler bulantı (%0,6) ve alerjik döküntü (%0,5) olmuştur. Hastaların sadece %1,1'i yan etkiler nedeniyle hypericum ekstraktını bırakmıştır ve bu çalışmadaki hastaların dörtte birinden fazlası 65 yaşın üzerindedir (Gaster ve Holroyd, 2000). Schrader vd. (1998)'nin yaptığı çalışmada, hypericum alan hastaların %7,4'ü, plasebo alanların ise %6,2'si yan etki bildirmiştir. Hypericum'u TCA (Trisiklik antidepresanlar) ile karşılaştıran 4 denemede, düşük dozda TCA alan hastaların, hypericum alan hastalara göre yan etkiler yaşama olasılığının %78'den %33'e kadar daha fazla olduğu görülmüştür.

Bu klinik çalışmalardaki çalışma hastalarının hiçbiri fotosensitiviteyi olumsuz bir etki olarak bildirmemiş olsa da bu hypericum ekstresinin olası bir yan etkisi olarak listelenmiştir. Brockmoller vd. (1997) yaptıkları çalışmada 50 sağlıklı gönüllüye günde üç kez 600 mg hypericum ekstresi (%0,3 hiperisin) vermişlerdir. Bu ekstrenin alımından önce ve sonra ciltte kızarıklığa neden olmak için gereken minimum UV ışığı dozunu ölçmüşlerdir. 15 günlük hypericum tedavisinin sonunda yanık oluşması için gereken süre

%21 azalmıştır (P <.01). Cinsel işlev bozukluğu, antikolinerjik etkiler ve kardiyotoksisite gibi diğer antidepresanlarda görülen en rahatsız edici yan etkiler Hypericum ile bildirilmemiştir. Kantaronun hayvan çalışmalarında olası düşük yapıcı özelliklere sahip olduğu ve bu nedenle hamile kadınlarda kaçınılması gerektiği bildirilmiştir. Emziren kadınlarda veya çocuklarda yayınlanmış güvenli veriler olmaması nedeniyle, bu hasta popülasyonlarında kullanımdan kaçınılmalıdır (Snead ve Jackson, 1999).

H. perforatum bitkisel bir ürün olmasına rağmen, özellikle tam etki mekanizmasına ilişkin bilgi eksikliğinden dolayı ilaç etkileşimlerinin potansiyeline dikkat edilmelidir. Spesifik olarak bildirilmemiş olmasına rağmen, Hypericum, monoamin oksidaz inhibitörleri ve seçici serotonin geri alım inhibitörleri (SSRI'lar) ile etkileşim potansiyeline sahiptir. Ek olarak, Hypericum serotonin ve norepinefrin seviyelerini etkilediğinden, aynı anda geleneksel antidepresanları alan hastalarda ilave toksisite potansiyeli vardır. Kantaron preparatları ile kombinasyon halinde trisiklik antidepresanlar, SSRI'lar ve diğer antidepresanlardan kaçınılmalıdır ve ikisi arasında geçiş yapılırken beş ile yedi günlük bir arınma süresi önerilmektedir (Snead ve Jackson, 1999).

Tarihçesi ve Yayılışı

Antik Yunan zamanlarından beri kantaron otu çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılmakta ve halk hekimliğinde kıymetli bir ilaç olarak görülmektedir. Galen, Dioscorides, Pliny ve Hipokrat gibi o dönemlerin meşhur Yunan doktorları kantaron otunun yara iyileştirici, adet düzenleyici, idrar söktürücü olduğunu belirtmişlerdir.

Kantaron çiçeklerinin kurutulup zeytinyağında bekletildiğinde, yağın kırmızı renge dönüşmesi eski çağlarda yaşayan insanların bu kötü ruh ve şeytanlardan korunmak için kullanılabileceğine inanmalarına sebep olmuştur. O yıllarda kötü yaratıkların insanların ruhlarını ele geçirmesiyle ruhsal hastalıklara sahip olduğu düşünülmekteydi. Bu durumdaki insanlara kantaron türlerinden verildiğinde düzelme olduğunun görülmesi üzerine depresyon durumlarında kullanımı yaygınlaşmıştır.

Yunanca hiper = yukarıda, eikon = hayalet ya da görüntü demektir. Hypericum kelimesi ise bu ikisinin birleşmesinden meydana gelmektedir ve bu bitkinin gizemine ortak olmaktadır. Perforatum kelimesi ise 'küçük delikli' anlamına gelen Latince bir sözcüktür. Bu kelimenin kullanılmasının sebebi ise bitkinin üzerinde bulunan bezelerin neden olduğu delikli görüntüdür (Altan vd., 2015; Ersoy ve Eroğlu Özkan, 2020).

H. perforatum bitkisinin tüm dünyada en müşterek ve en çok kullanılan ismi olan St. John's worttur. İsmi Hristiyanlıkta aziz kabul edilen John the Baptist (Vaftizci Yahya)'dan gelmektedir ve çiçeklenme dönemine denk gelen 24 Haziran Baptist John Günü olarak kutlanmaktadır. İnsanların inanışına göre kantaron Hz. Yahya'nın doğum gününde ilk defa çiçek açmıştır. Fransizcada 'Herbe de la Saint- Jean', Almanca'da 'Johanniskraut', İtalyanca'da 'Erba di San Giovanni' ve İspanyolca'da 'Hierba de San Juan' denilmektedir ve hepsinin kökeni aynıdır. Hz. Yahya, aynı Hz. İsa gibi mucize eseri doğmuştur ve ondan sonraki peygamber olarak takdim edilmiştir. Hıristiyanlarca kutsal bir kişi olarak görülmektedir ve ayrıca Kuran-ı Kerimde de ismi geçen peygamberlerdendir.

Kantaron Hıristiyan aleminde kutsal kabul edilmektedir. Bunun hikayesi ise şu şekildedir. Dönemim kralı Herod, kardeşinin karısı Heroidas ile yasak aşk yaşamaktaydı. Hz. Yahya bu durum için kralı uyardığından dolayı hapse atılmıştı fakat halkın ona olan sevgisinden dolayı idam ettirilmemişti. Fakat Heroidas, kendisini halkın gözünde kötü bir kadın olarak gösterdiği için Yahya (a.s)'nın ölmesini istiyordu. Daha sonra Heroidas'ın kızı kralın doğum gününde çok güzel dans ettiği için, kral ona "dile benden ne dilersen. Dileğin geri çevrilmeyecektir" demiştir. Heroidas'ın kızı da annesi tarafından tembihlendiği için Hz. Yahya'nın öldürülmesini istemiş ve isteği yerine getirilmiştir. Bu olayla birlikte kantaron çiçeklerinde bulunan kırmızı rengin Hz. Yahya'nın kanı olduğuna inanılmıştır. Daha sonra da kantaron, şeytandan korunmak için bir muska olarak görülmüştür.

Hıristiyanlıkta hala kutsal kabul edilen kantaron otunun 24 Haziran St. John gününde toplandığında, şifa özelliğinin ve kötü ruhları kovucu etkisinin en fazla olacağına inanılmaktadır. Ayrıca o gece yastığınızın altına kantaron çiçeği koyarsanız, rüyanızda Hz. Yahya'yı göreceğinize ve onun sizi kutsayacağına inanılmaktadır. Benzer bir gelenekte Galler'de bulunmaktadır ve ölüm zamanı tahmini ile ilişkilendirilmektedir (Ersoy ve Eroğlu Özkan, 2020; Çırak ve Kurt, 2014).

Kantaron yani *Hypericum* kelimesi tarihte ilk kez MÖ 2. Yüzyıl da Nikander'e ait olan Theriaca et Alexipharmaca isimli eserinde görülmüştür. İlaç olarak kullanılması ise 1. Yüzyıla kadar gitmektedir. O dönemde bu otun şifasını anlatan ilk kişi ise Antik tarihçi ve Roma komutanı Gaius Plinius Secundus'tur (yaşlı Plinius olarak bilinir). Plinius ilk defa kantaronun diyarede etkin olduğundan bahsetmiştir. Ayrıca şarap ile kullanıldığında ise diüretik özelliklerinin ortaya çıktığından bahsetmiştir. Aynı şekilde Pedanius

Dioscorides' de yazdığı De Materia Medica isimli tıp kitabında kantaronun çeşitli sıvılarla karıştırılarak diyarede kullanılabileceğinden bahsetmiştir.

16. yy' da yaşamış en değerli bilim insanlarından olan Paracelsus (1493-1541), *H. perforatum* bitkisinin kaynatılıp sterilize edilerek tüketilmesi ile psikiyatrik rahatsızlıklarda kullanılabileceğini belirten ilk kişidir. Ayrıca yaralarda ve parazitler üzerine de etkili olduğunu belirtmiştir.

İtalyan doktor Angelo Sala, Paracelsus'un teorilerini pratikte uygulayan ve sonuçlarını kayıt altına alan ilk bilim insanıdır. 1630'da yazdığı eserinde "Melankoli; aslında kişiliklerinin bir parçası olmadığı halde bazı dönemlerde özellikle zeki insanları etkileyen ve hayal dünyalarında bazı sorunlara yol açabilen bir durumdur. Sarı kantaron, bu ruh halinde bulunan kişilere verildiğinde, hastalar adeta yıldırım hızıyla iyileşmektedir. Öyle ki, adeta bir tam gün içinde bu kişiler sağlığa kavuşmuştur. Sarı kantaron bitkisinin bu amaçla kullanılan diğer tüm bitkiler ve ilaçlara kıyasla çok daha üstün olduğunu ve saygıyı hak ettiğini söylemek zorundayım" demiştir. Angelo Sala, bu bitkinin kullanımının en faydalı olduğu şeklinin taze yapraklardan brendi içkisiyle hazırlanan tentürünün bir miktar ısıtılarak hastaya verilmesi şeklinde olduğunu belirtmiştir. Sala'nın o dönemde hiperforin ve adhiperforinin suda iyi çözünmediklerini ve ışıktan etkilendiklerini keşfetmesi oldukça önemlidir. (Ersoy ve Eroğlu Özkan, 2020).

Ünlü İngiliz bilim insanları Gerard (1597) ve Withering (1796) Kızılderili kabilelerinin kantaronun ateş düşürücü özelliğini çok iyi bildiklerini ve öksürük ilacı olarak kullandıklarını yazmışlardır. Gerard (1597) kantaronu kullanarak bir merhem hazırlamış ve bilinen en kuvvetli yara iyileştirici ilaç olarak kendi sözleriyle şöyle betimlemiştir: "kantaron çiçekleri ve tohumları kaynatılıp suyu içildiğinde idrar söktürür ve böbrek taşları düşürür. Yapraklardan hazırlanan lapa ateş ve kaynar su yanıklarına, her türlü yaraya ve eziğe sıvandığında iyi gelir, yapraklar kaynatılıp içildiğinde ülser ağrılarını giderir." 16. yy' dan itibaren kantarondan elde edilen yağ Avrupa'da yara iyileştirici olarak ve cerrahlar tarafından yara temizlemek amacıyla kullanılmaya başlamıştır.

İngiliz doktor Culpeper (1652)'da bu kantaron merheminin kusursuz yara iyileştirici etkisini ve zehirli hayvan sokmalarına etkinliğini vurgulamıştır ve bu bitkinin İngiltere'de popüler olmasını sağlamıştır. Culpeper (1652)'a göre kantaron vücuttaki incinmeleri ve ezikleri iyileştiren muazzam bir ottur. Ayrıca ödem attırır ve vücuttaki kesiklerini bitiştirir.

Daha sonra İngiltere, Fransa ve Almanya gibi ülkelerden Amerika'ya göç eden kişiler bitkinin bu kıtada da tanınmasını sağlamışlardır ve antidepresan etkinliği tüm dünyada bilinir hale gelmiştir. "Amerika'nın Tıbbi Bitkileri" adlı esere sahip olan Amerikalı botanikçi Charles Frederick Millspaugh (1854–1923), bitkiden hazırlanan tentürün histeride kullanıldığını belirtmiştir.

H. perforatum 'un kaynatılması işlemi ile hazırlanan dekoksiyon; yine o yıllarda böbrek taşı tedavisinde, idrar yollarındaki iltihabın ve kum giderilmesinde, sarılık, gut ve romatizma tedavilerinde, bununla beraber ateş düşürücü ve bağırsak parazitlerini düşürücü olarak kullanılmaktaydı.

Kantarondan elde edilen yağdan ülser ve kanser tedavisinde faydalanılabileceğini ve aynı zamanda idrar söktürücü olduğunu bildiren bir Amerikalı eczacıda Griffith (1847)'tir. Yine başka bir ünlü doktor Dioskorides, kantaron yağını siyatik ağrıları ve yanıkların tedavisinde, dekoksiyonunu ise kadınların âdetlerinin düzenlenmesinde kullanımını önermiştir.

1800'lü yıllarda çeşitli bilim insanları kantaronun çeşitli formlarının; idrar yolu ağrıları ve enfeksiyonları, ishal, ağrılı adet, sarılık, omurga rahatsızlıkları, beyin sarsıntısı, fiziksel şoklar, histeri ve yaraların tedavisinde, yumurtalık kistleri, lenf, rahim ve mide kanseri tedavisinde, astım, bronşit, dizanteri, kronik nezle, kuduz, kanamalar, bağırsak parazitleri, sinir hastalıkları, depresyon, histeri gibi sayısız hastalık durumlarında kullanımlarının etkili olduğunu vurgulamışlardır.

Amerikalı eczacı Moerman (1998), Kızılderililerinin kantaron türlerini birçok hastalığın tedavisinde kullandıklarını bildirmiştir. Bunlar; ishal, boğaz ağrısı, burun kanaması, yılan sokması, adet söktürücü, erkeklerde kısırlığı önleme, ateş düşürücü, öksürük ilacı, zührevi hastalılardır. Ayrıca bazı yerli kabileler yeni doğan bebekleri kantaron kökleri kaynatarak hazırladıkları bir sıvıyla yıkayarak onların güçleneceğine inanmaktadırlar.

Enteresan bir şekilde, kantaron bitkisinin en az ilgi çektiği dönem 20. yüzyıldır. 1900'lu yılların başında birtakım sakinleştirici ilaçların tedavide kullanımı ile *H. perforatum* daha az başvurulan bir bitki olmuştur. 20. yüzyılda kantarona ait son veriler, Alman hekim K. Daniel'ın çok da fazla ilgi çekmeyen hayvanlar üzerine deneyleri ve 20 tane depresyon hastasında bitkiyi denemesidir.

H. perforatum'dan elde edilen ekstraktların 1984 yılında Almanya'da Komisyon E monograflarında (özel kitap) yer almaya başlaması ile kantaron yeniden ilgi çekici hale gelmiştir. Komisyon E; 1978 yılında Alman hükümeti tarafından kurulan, Almanya'da satılan bitki ve bitki kombinasyonlarının

etkinliğini ve güvenliğini değerlendirmek için, uzmanlardan oluşturulan bir komitedir. Bu özel belgelerde, kantarondan elde edilen ekstrelerin depresif bozukluklarda, anksiyete (kaygı bozukluğu) ve/veya ajitasyon durumlarında (çırpınma durumu), bazı bedensel belirti bozukluklarında ve uyum bozukluklarında kullanıldığı belirtilmektedir. Bu bilgilerin monograflarda yayınlanması ile birçok ilaç firmasının ilgisini çekmiştir.

Kantaron bitkisi ve özellikle *H. perforatum* türü son 30 yıldır tüm dünyada biyokimyasal, farmakolojik ve farmakokinetik ve klinik olarak laboratuvar koşullarında yoğun olarak çalışılmaktadır. Günümüzde ekseriyetle depresyon tedavisinde güvenle, yoğun olarak kullanılmaktadır (Ersoy ve Eroğlu Özkan, 2020; Çırak ve Kurt, 2014).

Kullanım Alanları

Hypericum türleri, halk hekimliğinde çok uzun yıllardan beri mide rahatsızlıkları, sinir hastalıkları, eklem iltihabı, adet krampları, bazı cilt hastalıklarında ve siyatikte iyileştirici bir ot olarak kullanılmaktadır (Kaçar ve Azkan, 2010). Çeşitli kullanım biçimleri aşağıda görülmektedir.

Kantaron Yağı: Kantaron yağını 2 şekilde hazırlamanız mümkündür. Birincisinde 250 gr zeytinyağı ve 100 gr kantaron çiçeği bir şişe içerisinde buluşturulur. Daha sonra arada çalkalamak suretiyle 15 gün güneşte bırakılır. Bu olaya "güneş ışığı maserasyon yöntemi" denilmektedir. Maserasyon bir maddenin bir sıvı içerisinde bekletilerek önmli maddelerinin sıvıya geçmesi işlemidir. Maserasyon işlemi tamamlanan ürün pamuktan süzülerek hazır hale gelir (Çelikkol, 2015; Çırak ve Kurt, 2014). Ülkenizde genellikle kullanılan yöntem bu şekildedir. İkinci yöntem ise diğerine göre çok daha çabuk gerçekleşmektedir fakat ülkemizde kullanımı pek yaygın değildir. Bu yöntemde 100 gr taze ya da kurutulmuş çiçek alınır ve1000 gr zeytinyağı içerisine konarak 2 saat su banyosunda bekletilir. Bu iki saatlik süre zarfında karışım zaman zaman çalkalanır ve bu sürenin sonunda süzülür. Bu yağ ile çok çeşitli yaralara pansuman yapılabilir (Baytop, 1999). Bu iki yöntemin dışında tohumlardan da yağ hazırlama tekniği vardır. Tohum yönteminde ise tohumlar 1 hafta 1/10 zeytinyağı içinde bekletilerek süzülür. Tohumlardan elde edilen yağlar daha çok güneş yanıklarının tedavisinde tercih edilir (Çırak ve Kurt, 2014).

Kantaron Çayı: Yaz aylarında toplanan kantaron bitkisi, sık bir şekilde doğrandıktan sonra gölgede bekletilerek kurutulur. Daha sonra 200 ml kaynamış suya 1 tatlı kaşığı kurutulan kantaron eklenerek 3-5 dakika demlenmeye bırakılır. Demini aldıktan sonra süzülerek içilir. Bir günde 2 ya da

3 bardak tüketilebilir. Orta Anadolu'da mide ve bağırsak rahatsızlıklarında kantaron genellikle çay olarak tüketilir (Çırak ve Kurt, 2014).

Kantaron Dekoksiyonu (Kaynatması): Bitkinin toprağın üzerinde kalan kısımları kurutulur. Daha sonra suyun içine atılarak 10-15 dakika kaynatılır. Kaynama işlemi bittiğinde süzülür ve sıcak ya da soğuk olarak içilir.

Kantaron Tentürü: Tentür bildiğiniz gibi alkolün bitkiler üzerindeki eritici etkisi sonucu ortaya çıkan üründür. Kantaron tentürü hazırlarken konyak kullanılır. Konyak, genç şarabın en az iki defa damıtılmasıyla elde edilen şıraya çeşitli bitkilerin katılmasıyla elde edilen yüksek alkollü bir içkidir. Tarif ise şu şekildedir: Kurutulmuş ve ince doğranmış 1 avuç komple kantaron bitkisi 1 litre konyağın içerisine konularak, arada karıştırarak, 14 gün güneşte bekletilir. 14 gün sonunda koyu renkli şişelerin içerisine süzülerek sıcak olmayan bir ortamda saklanır (Çırak ve Kurt, 2014; Aydemir, 2015)

Kantaron Ekstresi (Özütü): Kantaron ekstreleri bitkinin her kısmından elde edilebilmekte ve kapsül şeklinde satılmaktadır. Genellikle Amerika ve Avrupa'da çay ikamesi olarak kullanılmaktadır. Ülkemizde 300 mg'lık kapsüller (hiperisin içeriği %0,3) şekilde T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izniyle ithal edilmektedir. Bu haplardan günde 3 kez yemeklerden sonra tüketilebilir (Aydemir, 2015; Çırak ve Kurt, 2014).

Kantaronun mutfaktaki durumuna göz atarsak, sarı kantaronun aroma verici olarak tonik ve likör gibi birtakım alkollü içeceklerin üretiminde kullanıldığını görebilmekteyiz. Sağlık açısında yararları göz önünde bulundurulduğunda, birçok gıda hazırlamada katkı maddesi olarak kullanılabilmektedir. Bu gıdalar; tatlılar, hazır çorbalar, çikolata, sarı kahvaltılık gevrekler, meyve aromalı içecekler, kek şeklinde sıralanabilir (Yalım Kaya ve Can, 2018).

Ayrıca kurutulmuş kantaron bitkisi baharat olarak değerlendirilebilir. Kantaron yağının ise kahvaltılık yağa dönüştürülmesi ve daha sonra soslarda, salatalarda ve yemeklerde kullanımı üzerine çalışılması gereken nitelikli çalışmalardır.

Kurutulmuş kantaronun ya da yağının haricinde özütlerinin kullanılmasıyla da çok değişik fonksiyonel gıda ürünleri de yaratılabilir (Yaman ve Akyıldız, 2008). Buna örnek olarak yapılan bir çalışmada, sarı kantaron ekstraktı kullanarak fonksiyonel bir özelliğe sahip dondurma geliştirmek amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda, sade, safranlı ve 3 farklı konsatrasyonda sarı kantaron ekstraktı eklenmiş dondurma örnekleri hazırlanmıştır. Yapılan duyusal değerlendirmelerde en az beğenilen örnek en fazla sarı kantaron ekstraktı içeren olsa da fonksiyonel anlamda en sağlıklı dondurmanın en fazla sarı kantaron ektresi içeren olduğu saptanmıştır (Yalım Kaya ve Can, 2018).

Hypericum perforatum'un birçok ülkede resmi statüsü vardır. Çoğu vakada, durum kontrollü çalışmalardan ziyade geleneksel kullanıma dayanmaktadır. Kanada'da Hypericum preparatları, halsizlik, yorgunluk veya aşırı çalışmaya bağlı huzursuzluğun hafifletilmesi için yatıştırıcı olarak kullanılması amaçlanan geleneksel bir bitkisel ilaç olarak kullanılır. Fransız Farmakopesinde, çatlamış cilt, böcek ısırıkları, küçük yanıklar, kaşıntı ve döküntü için bir tedavi olarak listelenir. Ayrıca boğaz ağrısı ve / veya ses kısıklığının geçici olarak rahatlatılması için de kullanılabilir. Almanya'da Hypericum, hafif ile orta dereceli depresif atakların tedavisi için kayıtlıdır ve tropikal preparatları insizyon ve konfüze yaralar, miyalji ve birinci derece yanıkların tedavisi için onaylanmıştır. Amerika Birleşik Devletleri'nde Hypericum, Ma huang (efedra) ile birleştirilmiş ve reçeteli ilaçlara bitkisel bir alternatif olarak kilo kaybında kullanılmaktadır. Gıda ve İlaç İdaresi (FDA), bu kombinasyonun güvenli ve etkili olmadığına dair bir uyarıda bulunmuştur, aslında Hypericum, Amerika Birleşik Devletleri'nde herhangi bir terapötik kullanım için onaylanmamıştır. Şu anda, FDA tarafından pazar öncesi incelemeye veya onaylamaya tabi olmayan bir besin takviyesi olarak pazarlanmaktadır. Geçen sene, Ulusal Sağlık Enstitüsü (NIH), Hypericum'ın plasebo ve bir SSRI'a karşı majör depresyon tedavisi üzerindeki etkilerini araştırmak üzere, üç yıllık, çok merkezli bir denemeye başlamıştır (Snead and Jackson, 1999).

Sonuç

Eski çağlardan beri insanlar hastalıklardan kurtulmak için doğada ilaç aramışlardır. Şifalı bitkilerle tedavi, insanlığın kendisi kadar eskidir ve bunun kanıtları yazılı belgeler, korunmuş anıtlar ve hatta orijinal bitki ilaçlarıdır. İnsanların kabuklarda, tohumlarda, meyve gövdelerinde ve bitkilerin diğer kısımlarında bulduğu şifayı hastalıklara karşı kullanmayı öğrenmesi yıllarca süren mücadelenin bir sonucudur. Çağdaş bilim, modern farmakoterapiye eski uygarlıklar tarafından bilinen ve bin yıl boyunca kullanılan bir dizi bitki kökenli ilacı dahil etmiştir. Tıbbi bitkilerin kullanımına ilişkin fikirlerin gelişmesi ve farkındalığın artması, eczacıların ve hekimlerin insan hayatında ortaya çıkan zorlukları kolaylaştırma becerilerini artırmıştır.

H. Perforatum (sarı kantaron), çok uzun yıllardan beri çok farklı hastalıkların tedavisi için halk hekimliğinde kullanılmış, tüm dünyada üzerinde en fazla araştırma yapılan tıbbi bitkilerden birisidir. Özellikle antidepresan etkisi yanında antioksidan, anti-ülserojenik ve antiinflammatuvar etkileri üzerine son yıllarda yapılan araştırmalar ile de birçok faydası kanıtlanmış

ve ilaç yapımında kullanılan bir bitki haline gelmiştir. Çoğunlukla çalışmalar antidepresan etkisi üzerine yoğunlaşmış ve elde edilen bilgiler standart antidepresanlara oldukça iyi bir ikame olduğunu ispatlamıştır (Ersoy ve Eroğlu Özkan, 2020).

Yapılan bir araştırmada, sarı kantaron üretmenin bulunduğu pazarda kâr oranı %171,15 olarak belirlemişlerdir. Bu bulguya göre sarı kantaronun kontrollü bir şekilde kültür tarımının yapılması hem çiftçi için büyük bir avantaj hem de ülke ekonomisine çok büyük katkıdır. Ayrıca, sarı kantaronun üretim maliyetleri üzerine yapılan başka bir çalışmada, bitki doğadan toplandığı için sadece toplama, çuvallama, yükleme-boşaltma ve nakliye bazında maliyetlerinin olduğuna dikkat çekilmiştir (Yaman ve Akyıldız, 2008). Bu ekonomik sonuçlar ve tıbbi önemi göz önünde bulundurularak, hala tarla koşullarında üretilmeyen kantaronun kültüre alınarak tarımının yapılmasına ihtiyaç bulunmaktadır. Standart ürün üretim aşamasına gelebilirsek, etken maddeleri ithal edip, ilaç ihraç etmek yerine mümkün olanların üretimine başlanması da ülke ekonomimiz açısından önemlidir. Böylece Türkiye'de katma değer katarak bu bitkiden uçucu yağ ve ekstre elde edebilir (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011).

Sonuç olarak; insanların tıbbi bitkilere olan sürekli ve daimî ilgisi, günümüzün modern ve sofistike işleme ve kullanım biçimlerini ortaya çıkarmıştır. Selçuk ilçesi de verimli toprakları ile bu bitkinin kültürel tarımı yapma ve katma değerli ürün geliştirme potansiyeline sahiptir. Bununla birlikte festivallere devam ederek ürün tanıtımı ve pazarlaması gerçekleştirilebilir hem de turizmi daha da geliştirmek için kullanılabilir.

Kaynakça

Aksu, Ö. ve Altınterim, B. (2015). Kantaron Otu (Hypericum perforatum) ve Hiperisin. *Tunceli Üniversitesi Bilim ve Gençlik Dergisi,* 3(1), 58 – 63.

Altan, A., Damlar, İ., Aras, M. ve Alpaslan, C. (2015). Effect of St. John's Wort (Hypericum Perforatum) on Wound Healing. *Arşiv Kaynak Tarama Dergisi*, *24*(4), 578-591.

Andrade, M.R., Almeida, E.X. ve Conserva, L.M. (1998). Alkyl chromone and other compounds from Clusia nemorosa. *Phytochemistry,* 43, 1431–1433.

Aydemir, K. (2015). Sarı Kantaron Ekstraktının Dondurma Üretiminde Kullanılması. *T.C. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Samsun, 24-25-68.

Batur, M., Binboğa, G., Binboğa, H., Küçükahmetler, Ö., Yardımcı, E., Çolak, A., ve Kocabaş, A. (2013). İzmir Ekoturizm Rehberi. *Ege Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü*.

Baytop, T. (1999). Türkiye'de Bitkilerle Tedavi. Nobel Tıp Yayınevi. 2. Baskı. İstanbul, s:256.

Briskin, D. P. ve Gawienowski, M. C. (2001). Differential effects of light and nitrogen on production of hypericins and leaf glands in Hypericum perforatum. *Plant Physiology and Biochemistry*, *39*(12), 1075-1081.

Brockmöller, J., Reum, T., Bauer, S., Kerb, R., Hübner, W. D. ve Roots, I. (1997). Hypericin and pseudohypericin: pharmacokinetics and effects on photosensitivity in humans. *Pharmacopsychiatry*, *30*(S 2), 94-101.

Büter, B., Orlacchio, C., Soldati, A. ve Berger, K. (1998). Significance of genetic and environmental aspects in the field cultivation of Hypericum perforatum. *Planta Medica*, *64*(05), 431-437.

Çelikkol, D. (2015). Hypericum Perforatum L. Bitkisinden Elde Edilen Kantaron Yağının Yara İyileştirmesi Üzerine Etkilerilerinin Deneysel Olarak İncelenmesi. *T.C. Cumhuriyet Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü*, Sivas, 30.

Çırak, C. ve Kurt, D. (2014). Önemli Tıbbi Bitkiler Olarak Hypericum Türleri ve Kullanım Alanları. *ANADOLU, J. of AARI*, 24 (1), 42 – 58.

Ernst, E. (2007). Herbal remedies for depression and anxiety. *Advances in Psychiatric Treatment*, *13*(4), 312-316.

Ersoy, E. ve Eroğlu Özkan, E. (2020). Geçmişten Günümüze Hypericum perforatum (Sarı Kantaron) ve Depresyon Tedavisi-Neler Biliyoruz? *Journal of Literature Pharmacy Sciences,* DOI: 10.5336/pharmsci.2019-72764.

Faydaoğlu, E. ve Sürücüoğlu, M. S. (2011). Geçmişten günümüze tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanılması ve ekonomik önemi. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, *11*(1), 52-67.

Fuller, R.W., Blunt, J.W., Boswell, J.L., Cardellina, J.H. ve Boyd, M.R. (1999). Guttiferone F, the first prednylated benzophenone from Allanblackia stuhlmannii. *Journal of Natural Products*, 62 (1), 130–132.

Gaster, B. ve Holroyd, J. (2000). St John's wort for depression: a systematic review. *Archives of internal medicine*, *160*(2), 152-156.

Greger, M. (1999). Metal availability and bioconcentration in plants. In *Heavy metal stress in plants* (ss. 1-27). Springer, Berlin, Heidelberg.

Kaçar, O. ve Azkan, N. (2010). Tıbbi bitki olarak sarı kantaron (*Hypericum perforatum* L.) ve halk sağlığındaki yeri, *Dünya Gıda Dergisi,* Mayıs, 82-89.

Kintzios, S.E. (2006). Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer Research. *Critical Reviews in Plant Sciences*, 25:79–113.

Matthews, H. B., Lucier, G. W. ve Fisher, K. D. (1999). Medicinal herbs in the United States: research needs. *Environmental health perspectives*, *107*(10), 773-778.

Murch, S. J., Haq, K., Rupasinghe, H. V. ve Saxena, P. K. (2003). Nickel contamination affects growth and secondary metabolite composition of St. John's wort (Hypericum perforatum L.). *Environmental and Experimental Botany*, *49*(3), 251-257.

Orčić, D. Z., Mimica-Dukić, N. M., Francišković, M. M., Petrović, S. S. ve Jovin, E. Đ. (2011). Antioxidant activity relationship of phenolic compounds in Hypericum perforatumL. *Chemistry Central Journal*, *5*(1), 34.

Özkan, E., Curkan, S. C. ve Sarak, E. C. (2015). Festivallerin Katılan Ziyaretçiler Üzerine Etkileri: Alaçatı Ot Festivali Örneği. *GÜSBEED*, 6 (14), 59-69.

Poutaraud, A., Di Gregorio, F., Tin, V. C. F. ve Girardin, P. (2001). Effect of light on hypericins contents in fresh flowering top parts and in an extract of St. John's wort (Hypericum perforatum). *Planta Medica*, *67*(3), 254-259.

Radusiene, J., Stanius, Z., Cirak, C. ve Odabas, M. S. (2010). Quantitative effects of temperature and light intensity on accumulation of bioactive compounds in St. John's worth. In *XXVIII International Horticultural Congress on Science and Horticulture for People (IHC2010): A New Look at Medicinal and 925*, 135-140.

Schmitt, A.C., Ravazzolo, A.P. ve Von Poser, G.L. (2001). Investigation of some Hypericumspecies native to Southern of Brazil for antiviral activity. *Journal of Ethnopharmacology*, 77: 239–245.

Schrader, E., Meier, B. ve Brattström, A. (1998). Hypericum treatment of mild–moderate depression in a placebo–controlled study. A prospective, double–blind, randomized, placebo–controlled, multicentre study. *Human Psychopharmacology: Clinical and Experimental*, *13*(3), 163-169.

Shalaby, A. S., Hendawy, S. F. ve Abdel Motaal, A. 2014. First cultivation of Hypericum perforatum L. under local Egyptian conditions. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 20(2), 364-370.

Snead, T. J. ve Jackson, C. W. (1999). St. John's Wort: A Review of an Herbal Antidepressant. *Journal of Pharmacy Practice*, *12*(3), 210-216.

Southwell, I. A. ve Bourke, C. A. (2001). Seasonal variation in hypericin content of Hypericum perforatum L.(St. John's wort). *Phytochemistry*, *56*(5), 437-441.

Van Wyk, B. E. ve Wink, M. (2004). Medicinal Plants of the World. An Illustrated Scientific Guide to Important Medicinal Plants and Their Uses. Timber Press, Portland, Oregon. Pp. 480+

Visser, G. (2009). Let's Be Festive: Exploratory Notes on Festival Tourism in South Africa. *Urban Forum*, 16 (2-3), 155-174.

Wurglics, M. ve Schubert-Zsilavecz, M. (2006). Hypericum perforatum: A 'modern'herbal antidepressant. *Clinical pharmacokinetics*, *45*(5), 449-468.

Yalım Kaya, S. ve Can O. (2018). Sarı Kantaron Bitkisinin Mutfakta Kullanılma Potansiyeli. *DÜSTAD Dünya Sağlık ve Tabiat Bilimleri Dergisi*, (2), 37-47.

Yaman, K. ve Akyıldız, M. (2008). Kastamonu'da Yetişen Bazı Odun Dışı Orman Ürünlerinin Toplama, İşleme ve Pazarlama Maliyetleri. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi* 8 (1), 26-36.

Zobayed, S. S. P. K. ve Saxena, P. K. (2004). Production of St. John's wort plants under controlled environment for maximizing biomass and secondary metabolites. *In Vitro Cellular & Developmental Biology-Plant*, *40*(1), 108-114.

ANTİK ÇAĞ'DA EĞİTİM ve EFES

Gizem HATİPOĞLU

Giriş

Bireyin davranışlarında doğumdan ölüm anına kadar birtakım değişiklikleri içeren bir süreci kapsayan eğitim kavramının, tarihsel anlamda bir geçmişi vardır. Eğitim tarihi, insanlık tarihiyle benzer bir geçmişe sahip olup günümüze kadar çeşitli kuramları, sistem ve yaklaşımları, felsefeleri, yöntem ve teknikleri, öğrenme ortamlarını, materyalleri, etkinlikleri, stratejileri içermektedir (Koçoğlu,2020). İnsanlığın bilinen en eski döneminden günümüze kadar olan süre, daha kolay incelenebilmesi amacıyla dönemlere ayrılmıştır. Yazının bulunuşundan Kavimler Göçü'ne kadar olan döneme ilkçağ denilmektedir. Hint, Yunan, Çin, Mezopotamya, Anadolu ve Roma gibi birçok uygarlık ilkçağda önemli bulguları tarihe kazandırmışlardır.

Eğitim; toplumların sosyal, siyasal, kültürel ve ekonomik gelişimini ve medeniyet seviyesini üst seviyelere çıkarabilmek için gerekli duyulmaktadır. Antikçağdaki eğitimin sistemi ve işleyişi hakkında kayda alınmış çok sayıda epigrafik belge ve antik kaynak, eğitim kurumlarının yapısı ve işleyişi hakkında bize bilgi vermekte ve geçmişi anlamamızı sağlamaktadır. Eğitimin, insanlık tarihi ile aynı yaşta olduğu düşünülmekle birlikte, kesin olarak ne zaman ve ne şekilde ortaya çıktığı bilinmemektedir. Bu nedenle konu, eğitim tarihçileri tarafından hala araştırılmakta. Elimizdeki veriye göre eğitim, ilk olarak yazının bulunmasıyla aynı döneme denk gelecek şekilde Mezopotamya'da ortaya çıkmıştır (Çam, 2016). Elbette ki, Mezopotamya'da, Antik Yunan ve Mısır'daki eğitim felsefesi, sistemi ve işleyişi günümüzdeki eğitim anlayışı ile çok farklıdır. Matthew Arnold'a göre eğitim sistemini şekillendiren ülkenin yaşayışıdır. Bir ülkenin eğitim sistemini tarihi gelenekler ve milli karakter belirlemektedir. Michael E. Sadler'e göre, bir eğitim sisteminin yapısını devlet, kilise (din), ekonomi, aile, milli azınlıklar, üniversiteler, milli

ve politik sorunlar belirliyordu. I.L.Kandel ise, eğitim sistemlerini karakterize eden faktörlerin genellikle okul dışında olduğunu iddia etmiş ve eğitime şekil veren faktörleri; milliyetçilik, politik, sosyal, kültürel olarak belirtmiştir (Hans, 1958). Eğitim felsefesi ve sistemi değişikliğine paralel olarak eğitimin amacı da değişiklik göstermektedir. Örneğin, tarihteki savaşçı milletlerden biri olan Spartalılar için iyi asker yetiştirmek eğitimin amacı haline gelmiştir. Antik Yunan'da ise eğitimin amacı bireyin ruhunun, zihninin ve bedeninin bir bütün olarak harmonik bir şekilde geliştirilmesidir. Düşünce tarihi incelendiğinde ise, önemli siyasi, kültürel, düşüncesel, ahlaki ve ekonomik gelişmelerim eğitimi etkilediği ve eğitimin gelişmesini sağladığı görülebilir. Buna örnek olarak, eski Grek düşüncesindeki insan anlayışı ile düşünce zemini arasındaki denge ve benzerlik, Hıristiyanlık ve Roma dönemlerinde değişikliğe uğramıştır. Antik dönemde eğitimin merkezinde insan, Ortaçağ'da ise Tanrı yer almıştır. *Hürlerin yedi sanatı*, aristokratik bir vatandaş yetiştirmek üzere etkili bir yöntemken, Ortaçağ'da skolastik sistemin önemli bir parçası olmuştur (Akyüz, 1992). Eğitim de toplumun değişimlerine ayak uydurmaktadır. Eğitim sürekli kendisini geliştirerek ve değiştirerek ileriye doğru adım atmaktadır. Eğitim tarihi ve antik kaynaklar sayesinde eğitimde sistemlerinde, yöntemlerinde ve işleyişlerindeki tarih boyunca yaşanmış olan değişimleri inceleyebilmek ve analiz etmek mümkündür.

Mezopotamya, Mısır, Babil, Girit, Aka medeniyetlerinin gelişimi, Antik Yunan medeniyetine temel olmuştur. Ege kıyılarında doğa filozofları Mısır ve Mezopotamya'nın 3000 yıllık bilgi birikimini dönüştürerek bugünkü Batı uygarlığının temelini oluşturmuştur. Batının kültürel evriminde, antik dünya bilgeliğinin etkisi büyüktür. Batı kültürü, bilimi ve felsefesinin kaynağını ve köklerini Antikçağ Yunan dünyasında aranmalıdır (Gün, 2015). Eğitim tarihine baktığımızda eğitimin ilk aşaması olan yazının ortaya çıkışından sonraki ilk iki bin yılda okuma-yazma eğitiminin, daha sonra din, felsefe, matematik, geometri ve astronomi gibi uzmanlık alanlarına yönelik eğitimlerin verildiği görülmektedir. Homerik Dönem diye adlandırılan Antik Yunan tarihindeki yazılı kültürün oluşmadığı döneme dair bilgimiz azdır (Davidson, 1902). Yunan devletlerinin gelişimini tamamladığı ve Yunan kültürünün filizlendiği Arkaik Dönem (M.Ö.7-6.yy.) sonrasında, yazının yaygınlaşması ile birlikte ailelerin, çocuklarını okuma yazma öğrenmeleri ve seçkin birer vatandaş olabilmeleri için teşvik ettiği görülmektedir. Başta sadece okuma yazmanın öğrenildiği basit kurumlar olan eğitim kurumlarının, Klasik Çağ'dan (M.Ö.5-4 yy.) sonra kent devletlerinde yaygınlaştığı ve eğitim sisteminin gelişerek ilerlediği görülmektedir (Çam, 2016).

Yunan eğitim sistemi dönemlere ayrılarak ele alınmalı ve incelenmelidir. Antikçağ, yazının bulunduğu M.Ö. 3200 ile Roma İmparatorluğu'nun parçalandığı M.S. 395 yılları arasındaki dönemi kapsamaktadır. Antik Yunan eğitim sistemi ve çocuk eğitimi hakkındaki bilgiler arkeolojik veri, antik yazar ve kaynaklar ile vazo resimlerinin incelenmesi ve değerlendirilmesi sonucu elde edilmektedir (Jenkins, 1993). Antik Çağ'daki Yunan uygarlığının Batı medeniyetinin temellerini oluşturan ideolojisini anlamanın yolunun eğitim sistemlerinin içeriğinin iyi anlaşılması olacaktır. Bu sebeple Antikçağ Yunan eğitim sisteminin zaman içerisinde devlet, din ve politika gibi sebepler ile nasıl şekillendiğini daha iyi anlayabilmek üzere Antik Yunan Dönemi, Helenistik Dönem ve Roma Dönemi olarak kategorilendirilmiştir. Bu dönemler içerisinde aynı zamanda Efes'te yaşamış, bilime, kültüre ve sanata katkı sağlamış olan bilginler de tanıtılmaktadır.

1. Antik Yunan Döneminde Eğitim (MÖ 800- MÖ 323)

Antik Yunanlılar ve eğitimle ilgili erişebildiğimiz yazılı ilk kaynaklar Homeros ve Hesiodos'un eserleridir. Homeros, Eski Yunan toplumuna ait eğitim, öğretim, kültür ve ahlak konuları hakkında çok fazla bilgi verir. Bu kaynaklarda, okula benzer bir eğitim kuruluşundan söz edilmese de eğitim bilincinin olduğunu anlaşılabilmektedir. Antikçağda da insanlar okuldaki eğitimden önce, çevresinden eğitim almış ve çocuklar dış dünyayı izleyerek ve taklit ederek öğrenmişlerdir. Eski çağlarda, eğitim okullardan önce Homeros gibi ozanlar ve rhetorlar tarafından verilmiştir. Bu eserlerin gençlerin eğitiminde önemli olduğunu düşünen Yunanlılar eğitim aracı olarak da kullanmıştır. Homeros'un eserlerinden elde ettiğimiz bilgilere göre Yunan toplumu için spor çok önemlidir. Homeros ve Hesiodos'un eserleri sayesinde Yunan toplumunun eğitim anlayışının temel ilkeleri hakkında bilgi edinebiliyoruz. Sağlam ve sağlıklı bir vücuda sahip olmak, cesur olmak ve kahramanca savaşabilmek eski Yunan toplumlarında bir erkeğin onuru için önemliydi. Bunları sağlayabilmek için de spor yapmak ve vücut geliştirmek gerekli görülüyordu (Jenkins, 1993).

Yunanistan 'da eğitime çok önem verilmiş ve iyi bir vatandaşın yetiştirilmesi fazlasıyla önem taşımıştır. Eski Yunan toplumu ataerkil bir toplumsal yapıya sahiptir. Bu dönemin kültürü, aristokratik bir temele dayanmaktadır. Toplumda mevcut sosyal tabakaya göre eğitim Asiller ve Köylüler eğitimi olarak ikiye ayrılmaktadır. Bu dönemdeki eğitimin temelinde *kahramanlık* ideali vardır. Bu ideal de becerikliliği, kuvveti, savaşçı olmayı ve güzel ahlak-

lı olmak gibi unsurları içermektedir. Yunanlılara göre, bu davranış biçimleri kuşaklardan kuşaklara devredilen önemli unsurlardı ve eğitimin görevi bu yetenekleri geliştirmeye yönelik olmalıdır. Asillere yönelik olan eğitim, jimnastik ve müzik eğitimi üzerine kuruludur. Jimnastik eğitimi ile vücudun geliştirilmesi ve güçlendirilmesi, savaş silahlarının kullanılmasının öğretilmesi ile yarış, dans ve oyun gibi çeşitli aktivitelerde de yer almaları sağlanıyordu. Müzik eğitiminde ise şiir, müzik, şiir, şarkı gibi şeyler öğretilerek estetik bir eğitim alınması sağlanıyordu. Homer'in eserlerinde aktardığı bu eğitim sistemi ve modeli daha sonra Yunan dünyası için örnek bir eğitim modeli olmuştur. Zaman içerisindeki gelişmelerle bu eğitim modeli, "*Kalokagathos*" kavramı yani "vücudun ve ruhun aynı zamanda iyi ve güzel biçimlenmesi" ile ortaya çıkmıştır (Demirgen & Esin, 2016).

Antik Yunan'da eğitim, zenginler ve soylular yani yönetici sınıf için tasarlanmıştır. Geriye kalan insanların eğitimi, sadece itaat etmelerini sağlayacak kadar olmalıdır (Davidson, 2008; Burnet, 2008). İtaat, toplumun devamını sağlamak için gerekli görüldüğünden bireylere değereler eğitimi ile kazandırılması esastır. Örgün eğitim sisteminin olmaması (Martin, 2012) sebebi ile tragedyaların eğitim amaçlı kullanılmış olduğu düşünülmektedir. M.Ö. 6. yüzyıldan sonra Atina'da ulus bilinci oluşturma isteği ile kent devleti modelinin oluşturulabilmesi için, topluma giren yeniliklerin benimsenmesi ve ekonomik düzenin sağlanması için değerlerin halka öğretilmesi ve benimsetilmesi fikri önemli görülmüştür (Akbaş, 2008). Aiskhines (Wolpert-Kapparis, 2011), eğitim iki farklı okulda verildiğini söyler. Birinde okuma yazma öğretilirken diğerinde ise spor etkinliklerinin yapılmaktadır. Spor aktivitelerinin yapıldığı eğitim kurumlarına *gymnasia* denilmektedir. Bu eğitim kurumlarının açılış ve kapanış saatlerinin güneşin doğuşu ve batışına göre belirlenmiştir. Çocuğun eğitimindeki önemli nokta şehre faydalı iyi bir vatandaş yetiştirilmesidir. Çocukların eğitilmesi ve korunması öğretmenlere bırakılmaktadır. Eğitim kurumları ücretliydi ve çocuklara *paidagagos* eşlik etmekteydi. Atina yasalarında eğitimin ve eğitim kurumlarının amacı ve genel yapısını belirleyen yasalar bulunmaktaydı. Ancak tek tip bir eğitim modeli yoktu. Atina'daki bu eğitim sistemi ve modeli, antik Yunan toplumunda geleneksel ve toplumsal yapının eğitim sistemini belirlemiş ve kentten kente küçük değişiklikler olsa da temelde benzer bir yapıya sahip olarak gelişimini toplum ile sürdürdüğü söylenebilir (Çam, 2016). Atina şehri tüm Hellen (Yunan) dünyası için *paideia*/*eğitim*in kaynağı olmuştur (Nagy, 2012).

Antik Yunan eğitim sistemindeki temel amaç, Homeros'un eserlerindeki gibi erkek çocuklarının güçlü ve *arete* yani erdem sahibi savaşçılar olarak ye-

tişmiş iyi bir vatandaş olmalarını sağlamaktır (Murray, 1980). Erdem sahibi bireylerin iyiye ulaşma gayreti ile kentin gelişmesine katkı sağlayacağı düşünülmekteydi. Bu düşünce biçimi Antik Yunan toplumu için *idealist eğitim* modelinin doğmasına aracılık etmiştir. Antik Yunan toplumunun diğer toplumlara göre en önemli farklı, doğayı ve evreni tanımlamakta geleneksel inanç sistemi ile sınırlı kalmayıp, deneye ve gözleme dayalı bilgi edinme gayretleri ile felsefeyi oluşturmuşlardır (Russel, 2017; Ronan, 2005). Belirtilmelidir ki, bu dönemde verilen eğitim yalnızca asillere yani yönetici kesime yöneliktir. Homeros'un kitaplarında ataerkil bir toplum düzeni aktarıldığı için kız çocukları hakkında fazla bilgi yoktur. Ancak aktarılanlardan anlaşıldığı üzere kadınlar genellikle dokumacılık ve ev işleri ile uğraşmaktadır. Hem kadınlar hem de erkekler için aileden gelen bir ahlaki eğitim söz konusudur. Bu ahlaki eğitim erkekler için kahramanlık ve cesurluk; kadınlar için onurlu yaşama olguları içeriklidir. Bu sebeple, ilerleyen dönemlerde Homeros'un eserleri ahlaki eğitim için öğrencilere okutulacak önemli kaynaklar haline gelmiştir (Adkins & Adkins, 1997).

Yunan kent devletleri, Büyük Kolonizasyon döneminde (M.Ö. 750-550) Karadeniz ve Akdeniz kıyılarında birçok koloni kenti kurmuş ve Yunan toplumu büyük bir siyasal, sosyal ve ekonomik değişim ile gelişim de yaşamıştır. Bunun sonucunda ortaya çıkan orantısız varlık dağılımının ve olası çatışmanın önüne geçmek üzere Solon'un ve Drakon'un reformları ile toplumun refahı için yasalar düzenlenmiş hem siyasal hem de ekonomik alanlarda düzenlemeler yapılmıştır. Solon Yasalarında eğitimin düzenlenmesine yönelik doğrudan bir yasa olmamasına rağmen, Platon ve Aristo dönemine kadar gelenekselleşmiş bir eğitim sisteminin temellerinin atıldığı görülür. Solon yasalarında, çocukların seçkin birer vatandaş olabilmesi için okuma-yazma, spor ve müzik dallarında bilgi sahibi olmalarının aileler tarafından teşvik edilmesi belirtilmektedir. Atina kentindeki eğitim sisteminin devlet tarafından düzenlenmesi ve yönetilmesine dair kanıt olmasa da Sparta kentinde, erkek çocuklarının ailelerinden alınarak iyi birer savaşçı ve vatandaş olabilmelerine yönelik eğitimler verildiği bilinmektedir (Plutarkhos, 2002). O döneme yönelik olması gereken eğitim sisteminden detaylı bahseden kaynaklar, Platon'un *"Devlet"* ve Aristoteles'in *"Yasalar"* kitaplarıdır. Böylece Yunan eğitim sisteminin başlangıcından itibaren nasıl bir geleneksel yapıda geliştiği anlaşılabilmektedir. Solon Yasaları eğitimin gelişimi açısından önemlidir. Bu reformlarla eğitim devlet tarafından düzenlenmeye ve denetlenmeye başlanmış ve Homeros'un eserleri zorunlu kılınmıştır (İplikçioğlu, 2007). Antik kaynaklara göre, eğitim kurumlarında, kız ve erkek çocukların eğitimi için

gramer, beden eğitimi, ok ve cirit eğitmeni, askeri ve müzik eğitmeninin olduğu bilgisine ulaşılmaktadır. Eğitmenlerin maaşlarını yıllık olarak aldığı; *gymnasion*'da anlatılacak olan gramer ve müzik derslerinin *bouleuterion'*da yapılacağı ve yasalara uygun olması gerektiği uyulması gerektiği yoksa eğitmenin suçlu ve borçlu sayılacağı bilinmektedir. Bu kaynaklara göre, MÖ. 3. yüzyılda düzenli ve sistematik işleyen eğitim kurumlarının var olduğu anlaşılmaktadır (Deighton, 2005).

Yunan eğitimi M.Ö. 5. yüzyılda yeni gelişimlere ayak uyduramayacak durumda olduğu için yeniden geliştirilmesine ihtiyaç duyulmuştur. Eski eğitim sitemi, yeni dünya düzeninde vatandaşların ihtiyaçlarını karşılayamayacak duruma gelmişti. Çünkü eski sistem, yalnızca aristokrat zümreye yönelikti. Daha geniş kesime yönelik verilecek eğitim sisteminin düzenlenmesi gerekmekteydi. Mevcut eğitim krizini aşmak için *Sofistler* ortaya çıkmıştır. Sofist, bilgelik öğreten ya da taslayan demektir. Atina'da para ile ders verenlere denilmekteydi. Geleneksel eğitimin dil ve retorik yönünden geliştirilmesini ön plana almışlardı. Sofistler *Hürlerin yedi sanatı (Septem artes libarates)* adını alan öğretim programlarının üçlü bölümünü *(Trivium)* kurmuşlardır. Bunlar retorik, gramer ve dialektik'dir. Hellenist dönemden sonra bunlara diğer dörtlü dal (*Quadrivium)* olan müzik, astronomi, geometri ve aritmetik de eklenmiştir. *Hürlerin yedi sanatı,* yakın zamana kadar Avrupa'da etkin olan öğretim programının temellerini oluşturmuştur. Sofistler, eğitimin gücü ile insanların eğitilebilir olduğuna yönelik inançları ile daha sonraki eğitim teorilerinin öncüleri olmuşlardır (Koçer, 1980). Sofist kelimesi Yunan literatürüne ilk defa Heredot tarafından kullanılmış ve ilk defa Pratogoras kendisini sofist olarak adlandırmıştır (Aytaç,1980).

Antik Yunan'da çocuklar yedi yaşına kadar anneleri tarafından evde eğitilmekteydi ve bu yaştan sonra kız çocukları anneleri ile eğitime devam ederken, erkek çocukların eğitimini babaları devam ettirirdi. Kız çocuklarının eğitimine ilişkin çok bilgi bulunmaktadır. Eğitim sisteminin erkek çocukların iyi eğitilmesine yönelikti (Jenkins, 1993). Çocukların gelişiminde gelenekler ve ahlak kuralları tek başına yeterli olmamaktaydı. Yetişkinlerin bu konuda çocuklara öğütler vererek yönlendirmeleri gerekmekteydi. Antik Yunan'da çocuklara, okula başlama yaşına kadar evde *paidagogos* tarafından eğitim verilmekteydi. Evin eğitimli ve güvenilir kölesi, erkek çocuğun ev ve okuldaki eğitiminden sorumlu tutulmaktaydı. *Paidagogos,* Yunanca *paidos* (çocuk) ve *agogos* (öncü, rehber) kelimelerinin birleşiminden oluşan, çocuğa rehberlik eden ve yol gösteren kişi anlamına gelmekteydi günümüze ise *pe-*

dagog olarak ulaşmıştır. *Paidagogos* eğitimin temelindeki en önemli kişi olarak görülmekteydi. *Paidagogos*'un görevi çocuğu okula götürmek, onunla okulda kalmak ve eve geri getirmekti ve bu kişiler bir Hellen veya güvenilir bir köle olabilir hatta mal varlığını yitirmiş kültürlü ailelerin çocukları da olabilirdi. Makedonya Kralı Büyük İskender de Leonidas adında bir köle tarafından eğitilmiştir. Aynı zamanda eğitim danışmanı ya da eğitim uzmanı/ denetleyicisi anlamını da gelmektedir. Bir diğer durum da *paidonomos'*luk yapanların aynı zamanda *gymnasiarkhos'*luk ve *khoregos'*luk görevlerini de yapmaktaydılar. Kaynaklardan, *paidonomos*'ların 40 yaş ve üzerinde olması gerektiği öğrenilmektedir (Bilgiç, 2014).

Bu dönemde, okul resmi bir kurum değildi ve aileler çocuklarını okula göndermek zorunda değildi. Fakat toplumsal baskı ile iyi yetişmiş bir vatandaş olabilmesi durumu iyi olan aileler çocuklarını okula göndermiştir (Blanck 1999). Bu durum toplumda ayrıcalık olarak görülüyordu. Yunan eğitim sisteminin ilk aşaması *ilköğretim/paideiadır*. Çocuklar, ilk eğitimlerinde okuma-yazma ve öğrendiklerini sözlü ifade edebilme becerisi kazanırlardı. Bunun yanında bedensel aktiviteleri için *gymnasium* yani spor eğitimi ve müzik eğitim alırlardı (Griffith, 2001; Bitros & Karayiannis, 2009). Aristokrat ailelerin çocukları ise daha sonra Platon'un *akademiası* gibi filozof ve retoriklerin derslerine devam ederek daha kapsamlı bir eğitim alırlardı (Blanck, 1999; Bitros & Karayiannis, 2009). Çocuklar bu eğitimlerin yanında, babalarının mesleğini de öğrenerek mesleki yönden de gelişmekteydiler (Bitros & Karayiannis, 2009). On sekiz yaşına gelmiş erkek çocuklar iki yıl kadar askeri eğitim alır ve *epheb* yemini ederek reşit kabul edilirlerdi (Blanck, 1999). Eğitim kurumlarının sistematikleşmediği Antik Yunanlılarda eğitim, halkın sadece bir kısmının hakkı olarak görülüyordu. Diğer kalan kesimin ise eğitime ihtiyacı olmadığı savunuluyordu. Çünkü eğitim kurumları resmi olmadığı ve özel kuruluşlar olarak geliştiği için eğitim ücretliydi. Bu dönemde okul, resmi bir kurum değilse de kendi içerisinde gelişmesini sürdürür ve toplumun daha geniş kitlelerinde yaygınlaşmaya başlardı. Eğitim ücretini ödeyebilen tüm Atina vatandaşları bu hizmeti çocuklarına aldırabilirdi. Ancak eğitimin ilerleyen aşamalarında daha uzmanlaşmış felsefe, matematik, retorik gibi dersler için daha fazla ücret ve zaman harcamak gerektiği için buna ancak toplumun önde gelen ailelerinin karşılayabileceği anlaşılabilmektedir (Hansen, 2006). Antik Yunanda insanlar, asiller ve köylü/köle olarak ikiye ayrılmıştı. Köylüler ve köleler genellikle bedenen çalıştıkları için eğitilmelerine gerek duyulmuyordu. Asiller ise, bedeni geliştirecek jimnastik, ruhu güzelleştirecek müzik ve zihni, düşünceyi geliştirecek, ikna etmeye yarayacak

gramer, diyalektik, retorik, aritmetik, astronomi gibi bilim alanları ile ilgileniyorlardı. Bu eğitimler asillerin hakkı olarak görüldüğü için eğitim kurumlarındaki derslerin adı *hürlerin yedi sanatı* olarak nitelendirilmiştir (Blanck, 1999). *Kalokagathie*ye ulaşmak için erdemli olmak gerekliydi ve bunun için de sağlıklı ve iyi bir vücuda sahip olunmalıydı. Spor ve müzik öncelikli eğitimken kent devletlerinin yani *polis*lerin gelişmesi ile yeterli görülmemeye başlanmıştır. Yazının yaygınlaşmasından sonra okuma ve yazma becerisi spor ve müziğin önüne geçmiştir (Frank, 2001).

Antik Yunan denildiğinde Atina ve Sparta eğitim sistemleri öncelikli olarak akla gelmektedir. Çok sayıdaki Polisler içerisinden iki tanesi, dünya tarihi yönünden özellikle önem kazanmıştır. Bunlar, savaş devleti Sparta ile kanun devleti Atina'dır (Aytaç, 1980). Eski Yunan'da eğitim devlet ve insan odaklıydı. Atina'da eğitim aile tarafından veriliyor ve okula göndermek zorunlu değildi. Eğitim, Atina'da insan odaklıyken, Sparta'da devlet ve toplum odaklıydı. Yunan şehir devletlerinin önde gelen iki şehri Sparta ile Atina eğitim sistemleri ve uygulamaları arasında temelde benzerlikler olsa da büyük farklılıklar vardı (Demirgen & Esin, 2016).

Atina'da Eğitim

Atina'da eğitim sistemi, devlet eliyle yönetilmezdi, ailelerin kararına bağlıydı. Bu yüzden herkes çocuğunu okula gönderemiyor, bu ayrıcalık zengin ailelerin çocuklarına sağlanıyordu. Maddi açıdan iyi olan aileler çocuklarına istedikleri eğitimi aldırabiliyordu. Ancak eğitimin denetimi ve işleyişi devletin kontrolü altındaydı. Coulson (1999), Atina'da eğitim konusunda ailenin sorumluluk almasının ifade özgürlüğü açısından önemli olduğunu belirtir ve eğitimin devletin denetimi altında olmasının, kamusal olarak eğitimin farkında olunmasının ve bunun da tarihteki ilk örnek olduğunu belirtmektedir (Dikyol, 2016).

Atina'daki eğitim modelinde kişilere geniş ve özgür bir gelişme imkânı veren bir görüşe sahipti. Özgürlük bakımından kişilere sağladığı imkânlar çok genişti. Bu yüzden Atina'da büyük düşünür kesimin gelişmesine yol açmıştır. Atina eğitiminde ise öncelikli olarak müzik, beden eğitimi ve filozofik fikirler öncelikli gelir. Atina'da özel, demokratik, belli programı olan, Platon'un *Akademi*'si ve Aristoteles'in *Liseum*'u gibi özgün okulları olan bir eğitim sistemi vardı. Atina eğitiminin amacı, ruh ile vücudu, ahenkli bir şekilde geliştirmekti. Bu eğitim bedenin ve fikrin gelişmesinde başarılıyken, ifadenin eğitilmesinde başarılı değildi.

Atina'da entelektüel eğitimi vermek devletin görevi değil kişilerin isteğine bağlıydı. Her eğitim kurumunda üç tip eğitim verilirdi. Jimnastik, müzik ve gramer dersi verilirdi. Jimnastik eğitimini veren eğitimciye *pedotribe;* müzik dersini veren *citharist*; gramer dersi verene ise *grammatiste* denirdi. Sabahları jimnastik, öğleden sonra müzik ve gramer dersleri verilirdi. Eğitim öncelikli olarak erkek çocuklarına yönelikti. Erkek çocuklarını okula getiren ve yanlarında bulunan *paidogogos*'lar vardı. Bu derslere ek olarak hesap dersi de verilirdi. Müzik ve jimnastik dersleri devlet tarafından inşa edilen ve devlet kontrolünde olan *gymnasion* ve *palestra*larda yapılırdı. Jimnastik eğitimi, sadece çocukların vücutlarını biçimlendirmesi için değil, ileride asker olacak çocukları bu hayata alıştırmak ve hazırlamak için de yaptırılıyordu. Asil aileler, erkek çocukları politikacı veya asker olması için yetiştirilirlerdi. Gençlerinin eğitimi, askeri eğitim kapsamında silah kullanma, nöbet tutma ve diğer kışla hizmetlerini içeren bir askeri eğitimi yani e*phebe* ile biterdi. Daha sonra genç erkekler *ephebe* olarak listeye alınır ve kendilerine törenle silah verilirdi (Demirgen & Esin, 2016). Şehre bağlılık yemini eden genç erkekler, şehirlerini koruyacak *hoplites* olurlar ve olgunluk çağına geçtikleri kabul edilirdi (Jenkins, 1993).

Sparta'da Eğitim

Sparta'daki eğitim sistemi Atina'dan farklıydı. Sparta'daki eğitim, devlet tarafından verilir ve tüm ihtiyaçlar devlet tarafından sağlanırdı. Hiçbir vatandaş çocuğunu kendi isteğine göre eğitmezdi. Eğitim zorunluydu ve devletin denetimi ve hizmeti altındaydı (Mansel, 1984). Sparta'nın siyasi ve sosyal yapısının temelini eğitim sistemi oluşturmaktadır. Sparta eğitim sistemi, toplumların eğitime etkisine bir örnektir. Sparta, tarihsel, coğrafi ve kültürel durumundan dolayı diğer Yunan kentlerinden farklıdır. Sparta, devletin devamlılığını sağlayabilmek için ihtiyacı olan bireylerde bulunması gereken özellikleri belirlemiş ve buna yönelik bir eğitim sistemi oluşturmuştur (Dikyol, 2016). Sürekli savaşa hazır olmak hayat amaçları haline geldiği için Sparta kent devleti *savaşa hazırlık okulu* karakterini kazanmıştır (Demirgen & Esin, 2016).

Sparta modelinde özellikle fiziksel ve savaş eğitimi önemliydi. Eğitim sırasında, çocuklar yaşlarına göre yedi farklı gruplara ayrılıyordu ve kamplarda askeri ve fiziksel temelli eğitim alıyorlardı. Sparta eğitim sisteminin temelinde; fiziksel dayanıklılık, katı bir disiplin ve itaat ile askeri yeteneklerin geliştirilmesi vardı (Kılıç, 2015). Sparta eğitim sistemi bedensel mü-

kemmellik, cesaret ve itaate dayalı bir savaşçı yetiştirme sistemiydi. Yatılı ve katı disipline dayalı sistem halktan ayrı bir özel grubun yetiştirilmesine hizmet ediyordu. Orada kişilere geniş hürriyet sağlamayan bir eğitim sistemi uygulanmaktadır.

Spartalı çocukların yaşayıp yaşamayacağına Yaşlılar Meclisi karar verirdi. Bebekler doğar doğmaz *"leskhe"* adı verilen yerdeki meclis tarafından incelenir ve eğer vücutlarında herhangi bir zayıflık belirtisi görülmezse yaşamalarına izin verilirdi. Eğer yaşamalarına gerek görülmeyecek kadar zayıflar veya kusurları var ise ölüme terkedilirdi (Secunda, 1998) Yani, devlet için yararı olmayan bir çocuğun yetiştirilmesine gerek duyulmazdı. Hem kız hem de erkek çocukların eğitimi doğumla beraber başlardı. Anneler, çocuklarına çok sıkı bir disiplin veriyorlardı ve onlara cesur olmayı, şikâyet etmemeyi, karanlıktan korkmamayı, az yiyecekle beslenmeyi, devlete itaat etmeyi öğretirdi. Çocuklar ince kıyafetler giyerek ve çıplak ayakla dolaşarak soğuğa ve sıcağa karşı dayanıklılıkları arttırılırdı. Yaşamaya hak kazanan bebeklerin ilk eğitmenleri de anneleri olurdu. Çocuklar yedi yaşına geldiklerinde devlet tarafından ailelerinden alınırlar ve *agoge* adı verilen sert bir eğitime alınırlardı. Çocuklar, *paidonomos* adı verilen denetmenlerin kontrolü altında olurdu. Bu kişilere, erkek çocuklarını eğitme ve gerektiğinde cezalandırma yetkisi verilirdi (Ksenophon,1980). Çocuklar, sadece öğretmenlerine karşı değil, büyüklerine itaat edecek şekilde yetiştirilirlerdi ve Sparta halkının evlatları sayılırlardı. Çocuklar, okulda okuma ve yazmayı öğrenirdi ancak, akademik ya da bilimsel eğitim çok önemsenmezdi. Sparta'da okuma, yazma ve *entelektüel eğitime* çok önem verilmemekteydi. Bu yüzden bilim ve felsefe gelişememiştir. Yükseköğretim itibar görmemektedir. Spartalılar için müzik önemliydi. Müziği, askeri bir disiplin ve sert bir *erkek ahlakı* sağlamak için aracı olarak görmüşlerdir (Adkins & Adkins, 1997).

Spartada, önemli olan fizik eğitimiydi. Jimnastik hareketleri hem dini hem de askeri bir öneme sahipti. Çocuk, 12 yaşını tamamladığında artık genç bir adam *"meirakion"* sayılırdı. Bu dönemde fiziksel eğitimi arttırılırdı. Bir erkek 18. yılını tamamladığında artık yetişkin bir yurttaş (Eiren) olurdu. İlk yılında gençlere bir eğitimci olarak hizmet ederdi. Askeri seferde değilken bir Spartalı vaktini, koro danslarına, bayram ve festivallere, avcılığa, fiziksel egzersizlere ve sohbetlere harcardı. Her Spartalı 30 yaşından önce iki yıl süreyle gizli servis içine (krypteia) silahaltına alınma sorumluluğundaydı. Spartalılar, askeri hizmet için 40 yaşına kadar sorumluluk alırlardı, bununla beraber eğitimleri 60 yaşlarına kadar kesintisiz sürerdi. Bir Spartalı için as-

kerlik de eğitim de hiçbir zaman bitmezdi. Hatta eğitim konusunda en çok yetişkin erkeklerin üzerine gidilirdi (Plutarkhos, 2002).

Spartalıların retoriğe önem vermedikleri için felsefe alanında ileri gidememişlerdir. Çocuklarından daima net ve açık bir şekilde kendilerini ifade etmelerini, düşüncelerini ve dileklerini kısa ve öz anlatmalarını isterlerdi (Tanilli, 2005). Şiire ve ezgiye önem verirlerdi. Hatta çocuklar okulda, silahlı eğitimin yapıldığı bir dans olan *"pyrhic"*i öğrenirlerdi. Ayrıca seferlerde söylenen bütün Tyrtaios Şarkılarını ezberlerlerdi. Savaşlarda düzen sağlamaları için gerekli ritmi müzikte bulmuşlardır. Sparta, kız çocuklarına eğitim veren tek kent devletidir. Kız çocukları okuma ve yazma öğrenmenin yanında, disk ve kargı atar, koşu ve cirit gibi sporlarda boy gösterirlerdi. Bunun başlıca sebebi iyi savaşçılar yetiştirecek olan anneler yaratmaktı (Plutarkhos, 2002). Sparta kent devletinde, eğitimin devletin denetiminde olması ile sınıf ayrımı gözetmeksizin herkese yönelik olması, zorunlu ve parasız bir eğitim sistemi ile vatan sevgisinin ve yurttaşlık bilincinin oluşturulmasına yönelik olan eğitim modeli bu dönemde ilk kez uygulanmıştır. Bu açıdan da Sparta eğitiminin eğitim tarihinde önemli bir yeri olduğu söylenebilir.

2. Hellenistik Dönemde Eğitim (M.Ö. 323-146)

Helenizm dönemi, Yunanlıların bağımsızlığını kaybedişinden Roma İmparatorluğu'nun kurulmasına kadar sürer. Helenizm döneminde, Atina tek kültür merkezi olmaktan çıkmış ve İskenderiye, Antakya, Bergama, Rodos, Tarsus ve daha sonra da Roma gibi diğer kültür merkezleri de kurulmuştur. Özellikle, İskenderiye öğrenim ve araştırma merkezi olmasının yanında büyük kütüphanesi ile de o dönemde büyük bir ün kazanmıştır. Bu dönemde bilimin gelişmesi ile kendilerini bilgiyi bulmaya ve araştırmalara veren zengin bilginler kesimi oluşmuştur. Filoloji, matematik, tıp, doğa bilimleri ve astronomi bilim dallarında büyük bir gelişme gösterilmiştir. Hellenistik dönem, kültürel hayatın gelişmesine, eğitimin *entellektüelleştirilmesine* ve bu sebeple okulların önem kazanmasına neden olmuştur. Devletin yanında, vakıflar ve şehirler tarafından da çok sayıda okul kurulmuştur (Demirgen & Esin, 2016). Hellenizm, eklektik düşünce olarak, insanları evrensel düşünmeye ve hareket etmeye yöneltmiş ve Mezopotamya ve Pers topraklarını da etkisi altına almıştır. İskenderiye Okulu, Hellenistik düşüncenin en başarılı projesi olması ile siyasi irade tarafından desteklenen yapısıyla içerisinde birçok bilimsel kurumu da barındırmıştır.

İskender'in emri ile kurulmuş İskenderiye, Tarsus ve Antakya gibi şehirler kısa zamanda büyük bilim merkezlerine dönüşmüştür. En önem-

lisi de İskenderiye olmuştur. İskender'in ölümünden sonra, Batlamyus (Ptolemaios)'un hanedanlığı, bilimsel çalışmaları ilk defa devlet koruması altına alarak tarihe geçmiştir. İskenderiye, özellikle kütüphanesi, anatomi enstitüsüyle ve rasathanesi ile bilim insanlarının dikkatini çekmiştir. Antik dönemin en büyük bilim insanları ya bilimsel çalışmalarını bu şehirde sürdürmüşler ya da ilk bilimsel eğitimlerini burada almışlardır. Hellenistik dönemin, eğitim üzerindeki en büyük etkisi eğitimi entelektüelleştirmesi olmuştur. Bu dönemdeki kültürel faaliyetlerin artması hem doğuda hem de batıda kendilerini araştırmalara ve bilime adayan bir zengin sınıfının ortaya çıkmasını ve okulların sayısının artmasını sağlamıştır. Bu dönemde eğitim daha çok yaygınlaşmıştır. Platon ve Aristoteles'in okulları ve Sofist kültürün mirası ile beslenen Hellenistik dönem eğitimi, sadece kişilerin birey olmasının ötesine geçmiş ve tüm yaşamını kapsayacak iyileşme, idealleştirme işlemine dönüştürülmüştür (Vikipedia, 2020a).

Hellenistik Dönemde ise okulların, şehrin en önemli birimlerinden biri hale geldiği görülür. Çocukların güvenlikleri için kentin karmaşasından ve sosyal hayatının etkilerinden uzakta tutmak üzere okullar şehir dışında kurulmuştur. Okulun şehir merkezinden uzakta tutulması ile çocukların eğitimleri sırasında her türlü etkiden uzakta olması sağlanmıştır. Üniversite eğitiminin, Alexandria (İskenderiye) ve Pergamon (Bergama) kütüphanelerindeki okullarla daha yaygın olduğu bilinmektedir. Bu dönemde, matematik, tıp, bilim ve felsefe bilim alanlarında ilerlemenin de hızlandığı anlaşılmaktadır. İskenderiye, Rodos ve Bergama felsefe ve retorik eğitimi alanında önemli merkezlerken; Efes, Bergama ve Kos Adası'nın da tıp alanında hekimlik eğitimi veren yüksekokullara sahip olması açısından önemli olmuştur (Rihll, 2003).

Helenistik dönemde eğitim yedi yaşından yirmi yaşına kadar sürmektedir. Çocuklarının beden eğitimi aldığı *gymnasium*lar, bu dönemde diğer eğitim dallarını da kapsayarak okul kimliği kazanmış ve okuma ve yazma, spor ve güzel sanatlar eğitimlerini içeren ilköğretim kurumlarına dönüşmüştür. Bu dönemde ilkokullarda okuma ve yazma, resim ve hesap gibi derslerin eğitimleri verilmiş ve daha önceki dönemlere kıyasla jimnastik ve müzik dersleri arka plana atılmıştır. Bir diğer farklılık ise resimli ders kitaplarının hazırlanması olmuştur. Nikandros eğitim amaçlı zoolojik kitaplar yazmış ve bu kitapları kendi yaptığı illüstrasyonlarla süslemiştir. İlkokulları için bir diğer yenilik de erkek çocuklara eğitim veren kurumların yanında, kız çocuklar için de okulların açılmasıdır (Blanck, 1999).

Gramer, ortaokuldaki en önemli derstir ve on-oniki yaş arasındaki çocuklara eğitim verilmektedir. Eski Yunan yazarlarının eserlerini okuyarak klasik Yunancayı öğrenen öğrenciler daha sonra liselere geçiş yapmaktadır. Bu okullardaki eğitimin amacı, zihinsel gelişim ile kişiye kendisini daha iyi ve net ifade edebilme becerisi kazandırmaktır (Bogucki, 2008). Bu dönemde hem liselerin sayısı artmış hem de kendi bünyelerinde de bir büyüme yaşanmıştır. Spor salonları, kütüphaneler ve arşiv gibi bölümler eklenmiş, Pergamon'da okulun içine bir tiyatro bile kurulmuştur. Bu okullar sofistlerden ve filozoflardan edindikleri yeni eğitim sistemini geliştirerek jimnastik derslerini geri plana atıp gramer, retorik, matematik ve astronomi gibi bilimlerin eğitimini vermişlerdir. Liselerden mezun olan öğrenciler istekleri doğrultusunda yükseköğrenime devam etmişler ve bu eğitime katılanların oranı önceki dönemlere oranla yükselmiştir. Bu yüksekokullar, felsefe ve retorik okullarıdır. Retorik eğitimi önem kazanmış ancak en parlak zamanlarını Roma döneminde yaşamışlardır. Bu dönemdeki en ünlü retorik okul Socrates'in okuludur. Retorik okulları sanatkarlık deresinde retorik bir beceri kazandırmak amacıyla eğitim vermektedir. Retorik okullarının yanında, felsefe okulları da kurulmuştur. Eğitim tarihi bakımından, Atina'da kurulan bu yeni okullardan en önemlileri *Stoacılar Okulu* ile *Epikürcüler Okulu*'dur. Bu iki okul ağırlıklı olarak ahlak eğitimine yöneliktir. Bunlarla birlikte, öğrencilerin vakit geçirdiği, sportif ve kültürel faaliyetlerin yapıldığı *gymnasion*'lar ve *palaistra*'lar da vardı (Aytaç, 1980). Hellenizm döneminde felsefe okulları içerisinde; akademisyenler, peripatikçiler, stoacılar ve epikürcüler önemlidir. Helenistik dönemde üç yeni felsefe okulu ortaya çıkmıştır. Bunlar, Epikuros tarafından kurulmuş olan *Epikurosçu okul,* Kıbrıslı Zenon tarafından kurulmuş olan *Stoacı okul* ve Piron'un kurduğu Pironculuk veya Septiklik diye adlandırılan *Şüpheci okul*dur. Bu dönemde Platon tarafından kurulmuş olan *Akademi* ile Aristoteles'in kurucusu olduğu *Lise* de varlıklarını sürdürürler (Dürüşken, 2014). Hellen dönemindeki okulların farkı, felsefeyi, insana nasıl mutlu olması gerektiğini gösteren bir araç olarak görmeleridir. Felsefenin, bilimle ilgisini reddederek, pratikte işe yararlılığı ile ilgilenmişlerdir. Bir diğer farkı, Aristoteles ve Platon gibi filozofların bireyin mutlu olmak için devlete ihtiyaç duymadığını belirterek ve öğretilerinde devlete yer vermemişlerdir. Helenistik dönem filozofları ahlakı politikadan ayırmış, politikayı ilgi alanları dışında tutmuştur (Çam, 2016).

3. Roma Etkisinde Yunan Eğitimi (MÖ. 146- MS.330)

Roma'da da toplumsal değişim ile eğitim arasında hareketli ve dinamik işlev gözlenmiştir. Roma'da eğitimi M.Ö. 3.yy kadar olan süreç; M.Ö. 148'e kadar olan Yunan etkisindeki dönem ve Yunan eğitimi temelli Roma karakterinin görüldüğü eğitim anlayışı ile üç aşamadan oluşmaktadır (Berg, 2000). Antik Roma'da Krallık Dönemi'nden itibaren evde eğitim anne ile başlamaktaydı. Annenin çocuğun eğitimde önemli bir rolü vardı ve bu yüzden eğitimli olması gerekmekteydi. Başta annelerinden eğitim alan erkek ve kız çocuklar, ilerleyen yaşlarında babalarından okumayı, yazmayı iş hayatında gerekli olacak hesap işlerini öğrenirlerdi. Romalıların için faydacılık oldukça önemliydi ve pragmatik eğitimin kurucusu olan Romalılar çocuklarının eğitiminde de buna dikkat etmişlerdi. Evde başlayan eğitim okullarda devam etmiştir. Roma'da yedi yaşından on iki yaşına kadar çocuklar *ludi* denen okullarda eğitim alırlardı (Berg, 2000). Okula gitmek bir zorunluluk değildi ama buna rağmen okuma ve yazma bilmeyenlerin oranı çok düşüktü. Eğitim karmaydı ve günde altı saatti. Özellikle, soylu sınıftan olan kız çocuklara mutlaka eğitim verilir, hatta okula gönderilirlerdi. Yunanlar gibi Romalılar da ev kölelerinden seçilmiş bir *paedogogus* çocuğun eğitilmesi ve takip edilmesi için görevlendirirlerdi. *Paedogogus*'lar Roma'da soylu aileler arasında rağbet görmüşlerdir (Dürüşken, 2014). Birçok çocuğun eğitimi bu seviyede kalmıştır daha ileriye gitmemiştir. Özellikle alt sınıf ailelerin çocukları, bir sonraki eğitim kademesine geçememekteydi. Ticaret veya teknik temelli okullar yoktu. Bu konuda babalarından eğitim alıyorlardı. Alt sınıf ailelerin kızları ise çoğunlukla on iki yaşına gelince evlendiriliyorlardı (Berg, 2000). Okuma ve yazma, hesap gibi eğitimler okullarda verilmekteydi. Roma okullarında beden eğitimine önem verilmemiştir. Tarım ve hayvancılığın temel yaşam kaynağı çocukların eğitiminde de rol almıştır. Antik Roma'da sistemli bir eğitim yoktu. Çocukların eğitimi, aile içinde pratik yaşama yönelik bir eğitim üzerineydi. Bu eğitimin amacı, aileye disiplinli bir birey kazandırmaktı (Smith, 1969). Bu değerler dışında çocuk ev yaşamına ilişkin bilgileri de ailesinden alır ve atalardan kalan geleneksel yöntemleri öğrenirdi.

İleri dönemlerde, Roma'nın farklı yaş grupları için okullar açılmıştır. Bu okullar program içeriği ve amacı bakımından Yunan okullarına benzemekteydi. 12 yaşından itibaren çocuklara gramer okulları eğitim verirdi. Eğitimin en üst kademesi retorik okullarıdır. Gramer okullarında alınan edebiyat ve gramer eğitimi ile öğrenciler bir üst seviye olan retorik okullarına hazırlanırdı. Sadece üst sınıfa mensup olan kız çocuklarının üst kademe eğitim

aldığına dair bilgiler mevcuttur (Ovidius, 1939). Roma'daki gramer okullarında, Latince ve Yunanca dilleri Yunanlıların eğitiminden farklı olacak şekilde okullarda öğretilmekteydi. Gramer ve edebiyat eğitiminin yanında geometri, astronomi, müzik, felsefe ve matematik gibi eğitimlerin de verildiği bilinmektedir (Dikyol ve İşbilen, 2018). Yunan kültüründe olduğu gibi Roma kültüründe de dans ve müzik eğitimine önem verilmemiştir. Hatta Romalılara göre saygınlığına yakışmayan eylemler olduğu düşünülmekteydi. Roma'da eğitim için eğitim ve öğretim anlamına gelen *institutio* kelimesi kullanılıyordu ve sanat eğitimini içermiyordu (Macrobius, 2011). Çocukların eğitimi Roma'da okul dışındaydı. Üst kademeye mensup ailelerin çocuklarının eğitimi için ücretli öğretmen tutuluyordu ve o dönemde aristokrat aileler arasında popüler bir eğitim biçimiydi. Hatta köle olarak alınan Yunanlılar, Roma'da evde eğitmen olarak görev yapmaktaydı (Berg, 2000). Antik kaynaklara göre, kadınların da meslek sahibi olduğu anlaşılmaktadır. Ancak hangi eğitimi aldıkları üzerine bir bilgi yoktur. Yaptıkları meslekler arasında hekimlik, ebelik, otelcilik, tüccarlık gibi mesleklere sahip olmuşlardır (Darga, 2011).

Roma'da eğitim hem birey hem de devlet için yapılmaktaydı, daha sonraları okul açma yetkisi devletin tekelinde olmuştur ve özel okulların açılması yasaklanmıştır. Yunan kültüründen farklı olarak Roma kültüründe aile içindeki eğitime çok önem verilmiştir. Yunan etkisinin artması ile devletin gözetiminde retorik ve gramer okulları açılmıştır. Yunanca ve Latince dilleri okullarda öncelikli öğretilmekteydi. Bu doğrultuda Homeros ve Hesiodos'un eserleri ders kitapları olarak okutulmuştur.

Celsus Kütüphanesi ve Efes'te Yetişmiş Bilginler

İlkçağın en ünlü şehirlerinden biri olan Efes, Küçük Menderes (Kaystros) ırmağının yanında kurulmuştur. Doğuya açılan büyük ticaret yollarının başlangıcında bulunması ve elverişli tarım alanları ile önemli dini bir merkez olmuş ve her dönem hareketli ve büyük bir şehir olarak tarihe geçmiştir (Türkoğlu, 1971). Efes, Yunan Uygarlığı ile Roma Uygarlığını birbirine bağlayan bir liman kenti olması ile antik çağda büyük önem taşımıştır. Efes halkı refah içinde yaşamış, bu sebeple kültürel ve sosyal açıdan birçok eser ortaya çıkarmışlardır. Ayrıca, bu eserlerin devamlılığını ve günümüze kadar gelmelerini sağlamışlardır. Burada yetişmiş olan filozoflar, bilimleri modern anlamda kurmuş ve geliştirmişlerdir. İlkçağ boyunca pek çok önemli kütüphane kurulmuş ve bu kütüphaneler tarihte kütüphane anlayışı hakkında de-

taylı fikirler vermiştir. İskenderiye, Bergama, Celsus, Hattuşaş ve daha pek çok diğer ilkçağ kütüphanesi tarihteki olaylar ve yaşantıların günümüzde de öğrenilebilmesini sağlamışlardır. Klasik dönemdeki (M.Ö. 5. ve 4. yy.) kütüphaneler önceki döneme oranla daha zengindir. Bu dönem kütüphaneleri içinde Eukleides'in, Euthydemos'un, Euripides'in, Demosthenes'in ve Speusippos'un özel kütüphanelerini, ayrıca Platon, Aristoteles (Lykeion'da), Theoprastos, Neleus, Straton gibi filozof ve felsefe okullarına ait kütüphaneler sayılabilir. Helenistik Dönem kütüphaneleri ise oldukça zengindir. İskenderiye başta olmak üzere, Ephesos ve Pergamon Kütüphaneleri en büyükleridir. Bu dönemde Pergamon Kütüphanesi'nde toplam 200.000 cilt kitap bulunduğu belirtilir (Bean, 2001). Celsus kütüphanesi de bu bilim alanlarındaki bilgilerin aktarılmasında ve korunmasında döneminde etkili bir işlevi olmuştur.

Kültür ve sanat gibi bilim de İlkçağda arşiv veya kütüphane diğer bir toplumsal varlık kaynağı sayılmaktaydı. Yöneticiler yaşadıkları kentin bir bilim merkezi olması için kütüphanelerin gerekli olduğunu bilmekteydiler. Kütüphaneler bu çağlarda bilim yaşamının zorunlu bir parçası olarak işlev görmekteydi. Kütüphane yöneticilerinin tanınmış bilginler arasından seçilmesi ile kütüphaneciliğin çok önemli bir makam olarak görülmekteydi. Hatta kütüphane yöneticilerin prenslere eğitim bile verdiği bilinmekteydi. İskenderiye Kütüphanesi Roma döneminde çok ileri bir seviyeye gelmiştir (Gül, 1998). Ancak, halk kütüphanesi diye nitelenen bu kütüphaneler, elitlerin yararlandığı dar bir çerçevede kalmıştır. Celsus Kütüphanesi'nin görüntüsünün ve yazıtlarının, Roma gücü ve Helenizm'in kültürel entegrasyonunu sağlayan Yunan elitinin bir tür gösteri ölçütü olduğu iddia edilmektedir (König, Oikonomopoulou & Woolf, 2013). Celsus Kütüphanesi, Aquila Celsus tarafından babasının onuruna babasının mirası ile yaptırılmıştır. Bu sebeple, Celsus Kütüphanesi vakıf olarak kurulan kütüphanelere bir örnek olarak gösterilmektedir (Taşkın, 2011). İskenderiye ve Bergama2dan sonra dünyanın en eski ve en büyük kütüphanesi Celsus Kütüphanesi olmuştur. Kütüphanede, yaklaşık 9.500 ile 12.000 arasında kitap rulosu yer aldığı tahmin edilmektedir. Celsus'un eğitime önem vermesi sebebi ile Roma ve Yunan kültürünü kaynaştıran kütüphaneye fazla emek vermiş ve finansman ayırmıştır (Finley, 2014). Celsus Kütüphanesi'nin dışında yer alan büyük yazıtların ve heykellerin, Roma kütüphaneleri gibi yalnızca kitapları barındırmakla sınırlı olmayan bir kütüphane kültürünü de yansıtmaktadır. M.Ö. yirmi yılı ve sonrasında Celsus gibi Roma kütüphaneleri sadece kitapları içeren kurumlar dışında politik toplantıların ve söyleşilerin yapıldığı, konferans ve resitallerin

verildiği, sanat çalışmalarının sergilendiği birimler haline gelmiştir (König, 2012). Bu önemli bilim ve sanat merkezinde yetişmiş, Artemidorus, Callinos, Soranus, Appelles, Parrhasius, Hermodoros, Zenotodos, Hipponaks, Rufus ve Herakleitos gibi önemli bilginler, Celsus Kütüphanesinin tarihteki önemini ortaya koymaktadır.

Artemidorus (MÖ.100): Artemidorus, M.Ö.2. yüzyıl civarında yaşamış Yunan mistik rüya yorumcusudur. İlk rüya tercüme kitabını yazmış, rüya tabirini kendi üslubuna göre açıklamış, rüyanın insan hayatındaki yerini, önemini ve etkisini belirtmiştir (Vikipedia, 2020b).

Callinos (MÖ. 728-660): Yunan elegeia şairidir. Mitolojik ve tarihi şiirler ve savaş elegeiaları yazmıştır. Şiirlerinde gençleri; cesaretlendirir ve yurtları, çocukları ve eşleri için dövüşmeye teşvik etmektedir. Callinos'un dili ve üslubu ile retorikten uzaktır. Eserlerinden az birkaç kısım kalmıştır. Bunların en önemlisi de gençleri savaşa teşvik etmek için yazılmış şiiridir (Vikipedia, 2020c).

Soranus (MS. 98-138): Bilinen ilk doğum, kadın hastalıkları ve çocuk hekimi olan Soranus, Efes'te doğmuştur. Metodist okulunun bir üyesi olan Soranus, İskenderiye'de tıp eğitimi görmüş ve Roma'da hekimlik yapmış◎ ve özellikle kadın doğum ve pediatri alanlarında çalışmıştır (Jackson, 1999). Bugün obstetriğin babası olarak kabul edilir. Yazmış olduğu eserlerden resimli olan "Jinekoloji", en dikkat çekici olanıdır. Bu eserinin, alanında yaklaşık 1400 yıl tek kaynak olduğu bilinmektedir. Biyoloji ve tıbbi bilimler konusunda yirmi kadar eser yazmış ancak çok azı orijinal dili Yunanca olarak kalabilmiştir. "Hipokrates'in Yaşamı" adlı kitabın da Soranus tarafından yazıldığı düşünülmektedir. Tıbbın diğer dallarından olan anatomi, embriyoloji, dâhiliye, cerrahi, göz hastalıkları, toplum hekimliği, eczacılık, tıp tarihi gibi konularda da bilgiler sunmuştur (Lewis, 1998).

Appelles (MÖ. 4. yy): Appelles MÖ. 4.yüzyıl civarında Efes'te yaşamış önemli bir ressamdır. Büyük İskender resimleriyle ünlü antik çağın en büyük ressamıdır. Dönemindeki sanat yazarları tarafından çok övülmüştür. Günümüze hiçbir yapıtı ulaşılamamasına rağmen hala o dönemin en büyük ressamı olarak anılmaktadır. Yaşamı ile ilgili bilgi çok azdır. Apelles, Makedonya kralı II. Philippos ve oğlu Büyük İskender 'i elinde şimşek tutarken betimlediği resmi en önemli yapıtlarından sayılır. Apelles'in resim tekniğini geliştirmiş çalışmaları da değerlidir. Resimlerinde *atramentum* adı verilen koyu renkli hem resimleri koruyan hem de renklerin daha pastel görünmesini sağlayan bir materyal kullanmıştır. Döneminin en ilerici ve cüretli sanatçılarından görülmektedir (Vikipedia, 2020d).

Parrhasius (MÖ.399): Efes'te doğmuş, döneminin en iyi ressamları arasında kabul edilir. Parrhasius'un yaşadığı dönem, o ve Sokrates arasında geçen sanatla ilgili diyalogları kaydeden Ksenofon sayesinde bilinir. Tahta ile parşömen üzerindeki çizimleri dönemin ressamları tarafından büyük değer görmüş hatta üzerinde çalışma amacıyla korunmuştur ve çizmiş olduğu dış hatlar döneminde çok övülmüştür. (Vikipedia, 2020e).

Hermodoros (MÖ.5.yy): Efes'de doğan ve MÖ. 5.yy'da yaşamış bir filozoftur. Efes'ten sürülmüştür. On iki Levha Kanunlarını hazırlamıştır (Vikipedia, 2020f).

Zenotodos (MÖ. 320- 240): Döneminin önemli kentlerinden biri olan Efes'de doğan Zenotodos, dilbilgisi uzmanı olup, İskenderiye Kütüphanesinin ilk yöneticisidir. Aynı zamanda Efesli Zenodotos'un İlyada ve Odessia Destanları üzerine düzenleme, derleme çalışması vardır. Homeros'un eserlerinde kullandığı bazı kelimeleri "Glossary" adını verdiği bir sözlükte derlemiştir. Yabancı terimler sözlüğü çıkarmıştır. Bir diğer önemli çalışması da İskenderiye Kütüphanesi'nde bulunan yazmaları, okumayı kolaylaştırması için noktalama işaretlerini kullanmış ve sözcükleri birbirinden ayırmıştır (Vikipedia, 2020g).

Hipponaks (MÖ. 540): M.Ö. 6. yüzyılda Efes'de yaşayan Hipponaks, dönemin önemli şairlerinden biridir. Hipponaks M.Ö. 540 yıllarında Tiran Athenagoras tarafından yaşadığı Efes'ten kovulmuş fakir bir Efes'li ozandır. Antik Yunan şairlerinden biridir. Helenistik dönemi etkilemiştir. Şiirlerinde genellikle sert bir dil ve argo kelimelere de sıklıkla yer vermiştir. Parodinin bulucusu olarak kabul edilen Ephesoslu Hipponaks özgün ve güçlü bir kişiliğe sahiptir. Birçok ozan tarafından örnek alınıp taklit edilmiştir. Ephesoslu Hipponaks dönemin en sert hiciv ustasıdır (Vikipedia, 2020h).

Rufus (MS. 98-117): Rufus Efes'te doğmuştur ve Roma İmparatorluğu'nun en önemli Yunan hekim ve anatomistlerindendir. İskenderiye'de de eğitim alan Rufus'un yaşamının bir döneminde Roma'da bulunduğu düşünülmektedir. Tıp mesleğini Efes'te icra etmiştir. Yazılarından anlaşıldığına göre Rufus, hem pratik uygulama yapan bir hekim, hem de bir hocadır. Eserlerinde her bir hastalığın varyasyonlarını büyük bir özenle göstermiştir. Detaylı bir şekilde tedavileri de anlatmıştır. Rufus'un en kayda değer gözlemi nabız ve kalp atımı-sistol arasındaki bağıntıyı ortaya koymasıdır ve optiği ilk kez tanımlamış, gözün geniş bir açıklamasını (lens) yapmıştır. Duyu ve motor sinirleri arasındaki farkı ortaya çıkararak sinir sisteminin geniş etkilerini aktarmıştır. *Basit Anatomi Kitapçığı* (*Elementary Treatise of Anatomy*) anatomi terminolojisi-

ne ilişkin kitapçığı günümüze ulaşmış olan en eski kitapçıktır. Birçok hastalık ve semptomu tanımlamıştır. Hijyen konusunda önerilerde bulunmuştur. Tıbbi botanik konusunda çalışmaları bulunmaktadır ve bu alanda da isim yapmıştır. Böbrek hastalıkları konusunda yazılmış olan ilk kitap böbrek ve mesanenin hastalıkları Efesli Rufus tarafından yazılmıştır (Vikipedia, 2020i).

Herakleitos (MÖ. 535-475): Efesli Herakleitos, karanlık filozof olarak da anılmaktadır. İlk kayıtlara göre Herakleitos'un "filozof" sözcüğünü kullandığı bilinmektedir. Heraklatios, bir idealist diyalektikçidir. Herakleitos ise ateşin her şeyin sebebi ve tözü olduğu fikrini benimser. Filozofun en önemli ifadesi, aynı ırmağa iki defa girilmez, daima her şey akmaktadır, şeklindedir. Heraklitosun "değişmeyen tek şey değişimdir" deyimi klişeleşmiş bir söz haline gelmiştir. Herakleitos, duyular aracılığıyla edinilen bilgilerin güvenilmez olduğunu ve gerçek bilgiye sadece akıl yolu ile ulaşılabileceğini belirtmiştir. Bu düşünceye rasyonalizmin ilk örneği olarak bakılmaktadır (Vikipedia, 2020j).

Sonuç

Tarih boyunca eğitim sistemleri, devletlerin sosyal, siyasal, kültürel gelişimlerine ve devlet politikasına bağlı olarak değişim göstermiştir. Antikçağda önemli uygarlıklardan biri olan Yunan uygarlığı da yüzyıllar boyunca biçim değiştirmiş ve buna paralel olarak da eğitim sistemi değişiklik ve gelişim göstermiştir. Eski Yunan'daki şehir devletlerinin eğitim sisteminde, fiziksel özellikler ve cinsiyet odaklı ayrımcı bir uygulama söz konusuydu. Örneğin, Sparta şehir devletinde devletin eğitime gösterdiği ilgi, çocukların doğumundan itibaren başlamaktaydı. Eğitimin en önemli amacı savaşçı yetiştirmek üzerine kuruluydu (Aytaç,1980). Atina şehir devletinde ise, kişiye ve özgürlüğüne önem vererek entelektüel düşüncenin gelişimine katkı sağlayacak rahatlıklar sağlamış ve bireylerini kendi istekleri doğrultusunda kişisel gelişimleri sağlaması için fırsatlar sunulmuştur. Eğitim, ayrıcalıklı bir sınıfın elde edebileceği sınıfsal toplum anlayışının yansıması olarak görülmüştür. Atina'da entelektüel eğitim, özel kişilere bırakılmıştır. Değişen toplumsal, sosyal ve devlet politikaları sebebi ile Helenistik dönemde ve Roma İmparatorluğu altında, Klasik Yunan eğitim sistemi gelişim göstermiştir. Entelektüel eğitim ile gelişen doğa bilimleri, astroloji, gramer ve matematik ile günümüzün eğitim sistemlerine temel oluşturabilecek seviyeye gelinmiştir. Bu gelişimlere ve aydınlanmaya katkı sağlayan Efes'te yaşamış olan birçok bilginde tarih sahnesinde yerini almış ve eğitime katkı sağlamıştır.

Kaynakça

Adkins, L., & Adkins, R. (1997). *Handbook to life in ancient Greece*. New York and Oxford: Oxford UP.

Akbaş, O. (2008). Değer eğitimi akımlarına genel bir bakış. *Değerler Eğitimi Dergisi, (6)* 16. 9-27.

Akyüz, H. (1992). *Eğitim Sosyolojisinin Temel Kavram ve Alanları Üzerine Bir Araştırma*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

Aytaç, K. (1980). *Avrupa Eğitim Tarihi (Antik Çağ'dan 19. Yüzyılın Sonlarına Kadar).* Ankara D.T.C. Fakültesi Yayınları.

Berg, R. (2000). The Role of Education in the Social and Legal Position of Women in Roman Society, *Revue Internationale de Droits del' Antiquite, XLVII*. 351-364.

Bean, G. (2001). *Eskiçağ'da Ege Bölgesi,* (Çev: İnci Delemen), Arion Yayınevi, İstanbul.

Bilgiç, E. (2014). Epigrafik veriler ışığında antikçağ Anadolu'sunda eğitim. *Cedrus*, (2), 323-338.

Bitros, G. C., & Karayiannis, A. D. (2009). *Character, Knowledge And Skills in Ancient Greek Education: Lessons For Today's Policy Makers.*

Bogucki, P. I. (2008). *Encyclopedia Of Society And Culture in the Ancient World*, (1). Facts On File.

Burnet, J. (2008). *Aristoteles Eğitim Üzerine*. Trans. Ahmet Aydoğan, Say Yayınları, İstanbul.

Blanck, H. (1999). *Eski Yunan ve Roma'da Yaşam,* (Çev. İslam Tanrıkut), İstanbul: Airon Yayınevi.

Çam, B.F. (2016). Eğitim sisteminin ortaya çıkışı ve antik yunan eğitim anlayışının temelleri. *Bartın Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 5* (2), 629-643.

Davidson, T. (1902). *Aristotle And Ancient Educational Ideals,* New York.

Davidson T. (2008). *Greklerde Eğitim Düşüncesi.* Çev. A. Aydoğan. Say Yayınları, İstanbul.

Darga, M. (2011). *Anadolu'da Kadın*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Deighton, H. J. (2005). *Eski Atina Yaşantısında Bir Gün,* (Çev. Hande Kökten Ersoy), İstanbul: Homer Kitabevi.

Demirgen, E., & Esin, F. (2016). Eski Yunan'da müzik eğitimi. *Journal Of International Social Research*, *9*(46).

Dikyol, D. Ç. (2016). Antik Yunan'dan bir eğitim modeli: Sparta. *Mjh 6 (2)*, 189-207.

Dikyol D.Ç. & İşbilen, E.Ş. (2018). Antik Roma Toplumunda Kadın ve Eğitimi, *Kutadgubilig Felsefe-Bilim Araştırmaları, 37*, 459-479.

Dürüşken, Ç. (2014). *Antik Çağ Felsefesi. Homeros'tan Augustinus'a Bir Düşünce Serüveni*, İstanbul, Alfa Yayınları.

Koçer, H. A. (1980). *Eğitim Tarihi.* Ankara Üniversitesi Eğitim Fakültesi Yayınları.

Koçoğlu, E. (2020). *Eğitim Tarihine Kavramsal Bakış, Eğitim Tarihi.* (Edt. Köçer, M. & Koçoğlu E.), 1. Basım, Pegem Akademi, Ankara.

Finley, S. (2014). Celsus Library of ephesus: The man and the city behind the famous façade. *Libri, 64*(3), 277-292.

Frank T., (2001). *Felsefenin Öyküsü Yunan ve Orta Çağ Felsefesi,* (Çev: İbrahim Şener), İzdüşüm Yayınları, İstanbul.

Griffith, M. (2001). *Public and Private in Early Greek Education,* In Education in Greek and Roman Antiquity (Ed.Yun Lee Too), Brill, Leiden-Boston-Köln.

Gül, Y. (1998). *Antik Kentler: Mitoloji, Tarih, Arkeoloji, Etnografya, Terminoloji.* İzmir: Okullar Yayınevi.

Gün, D. (2015). Bilimsel gelişmenin temelindeki doğu-batı etkileşimi. *Memleket Siyaset Yönetim*, *9* (22), 263-293.

Hans, N. (1958). Nationalism and education in Asia. *Comparative Education Review*, *2*(2), 4-12.

Hansen, M. H. (2006). *Polis: An introduction to the ancient Greek city-state*. Oxford University Press.

İplikçioğlu, B. (2007). *Hellen ve Roma Tarihinin Anahatları.* Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.

İşman, S. A. (2014). Rönesans'tan 19. yüzyıla Avrupa resminde antik dünyanın kadınları, *Sdü Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, *33*, 153- 170.

Jackson, R. (1999). *Roma İmparatorluğu'nda Doktorlar ve Hastalıklar,* (Çev. Şenol Mumcu) İstanbul: Homer Kitabevi.

Jenkins, I. (1993). *Yazılı Kaynaklar ve Arkeolojik Buluntular Işığında Antik Devirde Çocuk Eğitimi,* (Çev: Hasan Malay), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.

Johnson C. (1984). Who is Aristotle's citizen?. *Phronesis 29*(1), 73-80.

Kılıç, S. Ö. (2015). Pers eğitim sistemi. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, *30*(1), 181-198.

König, A. (2012). Library Building Under Nerva, Trajan And Hadrian, Working Papers On Nervan, Trajanic And Hadrianic Literature. http://Arts.Standrews.Ac.Uk/Literaryinteractions/Wp-Content/Uploads/2012/11/Library-Building-Undernerva-Trajan-And-Hadrian5.Pdf

König, J., Oikonomopoulou, K. & Woolf, G. (2013). *Ancient Libraries.* New York: Cambridge University Press.

Ksenophon (1980). Lakedaimonion Politeia. Spartalıların anayasası, (*Çev. B. Umar), Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi 1*, 277-96.

Lewis P. (1998) *Tıp Tarihi,* (Çev. Dr. Nilgün Güdücü), İstanbul.

Macrobius (2011). *Saturnalia,* (Trans. by R. A. Kaster), Loeb Classical Library.

Mansel, A.M., (1984). *Ege ve Yunan Tarihi,* Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.

Martin, T.R. (2012). *Eski Yunan.* (Çev. Ümit Hüsrev Yolsal). Say Yayınları. İstanbul.

Murray, O. (1980). *Early Greece.* London: Fontana.

Nagy, G. (2012). *Homer The Preclassic,* University Of California Press.

Ovidius (1939). *Tristia,* (Çv. Tristia ex Ponto, trans. by A. L. Wheeler), Londra.

Smith, W. A.. (1969). *Ancient Education*, New York: Philosophical Library.

Plutarkhos (2002). *Lykurgos'un Hayatı,* (Çev. Sebahattin Eyüboğlu, Vedat Günyol), İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.

Ramsay, V. M. (1901). Ephesus. *The Biblical World 17*(3), 167-177.

Rihll, T. E. (2003). Teaching and learning in classical Athens. *Greece & Rome*, *50*(2), 168-190.

Ronan, C. A. (2005). *Bilim Tarihi, Dünya Kültürlerinde Bilimin Tarihi ve Yükselişi,* Ankara: Tübitak.

Russell, B. (2017). *Batı Felsefesi Tarihi (İlk Çağ Felsefesi).* (Çev. Ahmet Fethi). Alfa Yayınları. İstanbul.

Secunda, N. (1998). *Spartan Army*, Oxford: Osprey Publising.

Tanlli, S. (2005). *Yüzyılların Gerçeği ve Mirası Cilt. 1, İlkçağ: Doğu, Yunan, Roma,* Adam Yayınları, İstanbul.

Taşkın, Z. (2011). İlkçağ Uygarlıklarında Kitap ve Kütüphane: Efes Celsus Kütüphanesi. *Türk Kütüphaneciliği, 25* (1) 86-96.

Türkoğlu, S. (1971). *Efes: Tarih, Arkeoloji.* İzmir: Ticaret Matbaacılık.

İnternet Kaynakları

Vikipedia (2020a). İskenderiye Kütüphanesi. https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B-0skenderiye_K%C3%BCt%C3%BCphanesi adresinden 31.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Vikipedia (2020b). Artemidorus. https://en.wikipedia.org/wiki/Artemidorus adresinden 31.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Vikipedia (2020c). Callinos. https://tr.wikipedia.org/wiki/Kallinos adresinden 31.07.2020 tarihinde erişilmiştir

Vikipedia (2020d). Apelles. https://tr.wikipedia.org/wiki/Apelles adresinden 31.07.2020 tarihinde erişilmiştir

Vikipedia (2020e). Parrhasius. https://tr.wikipedia.org/wiki/Parrhasius_(ressam) adresinden 31.07.2020 tarihinde erişilmiştir

Vikipedia (2020f). Hermodorus. https://en.wikipedia.org/wiki/Hermodorus adresinden 31.07.2020 tarihinde erişilmiştir

Vikipedia (2020g). Zenodotus. https://en.wikipedia.org/wiki/Zenodotus adresinden 31.07.2020 tarihinde erişilmiştir

Vikipedia (2020h). Hipponaks. https://en.wikipedia.org/wiki/Hipponax adresinden 31.07.2020 tarihinde erişilmiştir

Vikipedia (2020i).Rufus. https://en.wikipedia.org/wiki/Rufus_of_Ephesus adresinden 31.07.2020 tarihinde erişilmiştir

Vikipedia (2020j) Herakleitos. https://tr.wikipedia.org/wiki/Heraklitos adresinden 31.07.2020 tarihinde erişilmiştir

EFES ARKEOLOJİ MÜZESİNDE (AYASULUK-SELÇUK/İZMİR) SERGİLENEN AR-GEM-MA'LARIN ve ANTİK GÜMÜŞ DAĞI ZIMPARA-SAFİR OLUŞUMLARININ ARKEO-GEMOLOJİK TANITIMI

Murat HATİPOĞLU

Giriş

Pre-Historikten Neolitik Dönem sonuna kadar insanlarının başlangıçta temel ihtiyaçları giderme gayesiyle geliştirilmiş olan eski takas sistemi, zamanla kâr etme mantığı üstüne kurulu değerli süstaşları ve madenleri kapsayacak şekilde, yeni ticari sistemlere doğru evrimleştiği aşikârdır (Dubin, 1995; Rapp, 2009). Bu yüzden insanoğlu, artık yaşamı için gerekli olan yemek ve diğer maddelerin değiş-tokuşunu, yalnızca hayatta kalma amacıyla değil aynı zamanda kâr elde etmek için de yapmaya başlamıştır. Bu sebeple gerçekleştirilen takas sisteminde buğday, arpa veya hayvan değişimi yapmak yerine; daha değerli görülen maddelerin özellikle süstaşlarından oluşan arkeo-gemolojik-materyallerden (ar-geme-ma) ve değerli madenlerden basılmış sikkelerden oluşan arkeo-kuyumculuk materyallerinden mamul ürünler üzerine takasın yapılmaya başlandığı görülmektedir.

Bu yüzden, yaklaşık 35 bin yıldan beri (Dubin, 1995) antik dönemlerde her topluluk çevrelerinde bulunabilecek değerli taşları ve madenleri aramaya, çıkartmaya ve bunları devreye sokarak sosyal ve ekonomik zenginleşmeye çalışmışlardır. Bu değerli taşların ve madenlerin çıkartılarak takasta kullanılması geleneği Anadolu uygarlıklarında (Akurgal, 1987) oldukça yaygın olduğu antik dönemin en meşhur doğa tarihi araştırmacıları ve yazarları olan Theophrastus'un ve Pliny'nin Doğa Tarihi (Natural History) kitaplarında bahsedilmiştir (Caley ve Richards, 1956; Bostock ve Riley, 1968).

Bu araştırıcıların eserlerinde, özellikle Efes bölgesindeki mavi renkli korundum-Al_2O_3 (safir) oluşumlarından da bahsetmeleri ve bir nevi yer göstermeleri sonucu, Avrupa'ya yakınlığı ve safir taşlarının ekonomik değerininin

yüksek olması nedeniyle, özellikle 19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başlarında İngiliz ve Fransız madencilerin buradaki zımpara yataklarından safir taşlarını ayıklayarak ülkelerine götürmeleri, Osmanlı tarihi belgelerinde yazılmaktadır (Yiğit, 2019). Bu gerçeğin günümüz Ayasuluk-Selçuk (İzmir) turizm hareketliliğinde turistlere yönelik bir bilgi notu olarak kullanılması, arkeo-gemolojik ilginin bu bölge üzerine yoğunlaşmasını sağlayabilecektir. İlaveten, antik dönem Selçuk süstaşı madenciliğinin varlığı ve bunun tipik örneği olan safir oluşumları hakkında geçmiş ve günümüz bilgilerinin verilerek, safir madenciliğinin tarihte Keşmir-Hindistan'dan sonra bu bölgede de yapıldığını gösterebilecek bir ilgi odağı olması, amaçlanmaktadır.

Diğer yandan, Efes Arkeoloji Müzesi içerisinde sergilenmekte olan oldukça fazla sayıdaki ar-gem-ma'ların arkeo-gemolojiksel tanıtımı turizm hareketliliğinde, buraya gelen turistlerin Efes antik kentindeki ticarette süstaşlarının ve mücevher-takıların oldukça önem kazandığı, tarihte sikke ve paranın kullanımından önce, takas geleneğinde özellikle değerli taşların (süstaşı kabaşon ve silindirik gliptikler ile boncukların), antik ticaret merkezi olan Efes antik kenti için ne kadar önemli olduğunu vurgulaması bakımından, bu çalışmayı ilginç kılacaktır. Bunun en güzel delilleri günümüzde Efes Arkeoloji Müzesi'ndeki vitrinlerde sergilenen süstaşlarının ve mücevher-takıların bolluğu ve çeşitliliğinde görülmektedir. Ancak bu ar-gem-ma'ların arkeo-gemolojk açıdan materyal ve işleme (lapidari) yönlerinden değerlendirilmesinin yapıldığı bir çalışma bulunmadığından, bu çalışma şüphesiz bir ilki oluşturacaktır.

Ar-Gem-Ma ve Arkeo-Gemolojiksel İncelemenin Esasları ve Önemi

Süstaşları, özgün fiziko-kimyasal özelliklerinden kaynaklanan güzellik ve albenilik, ender bulunma ve iri kristal olma ve de şekillendirmeye uygunluk olarak ifade edilebilecek nedenler sonucu özel değer kazanmış mineraller (cevherler), kayaçlar ve taşlaşmış organik malzemeler için geçerli genel bir tanımlamadır (Read, 2005; Back ve Mandarino, 2008). Günümüzde, tanımlanan ve piyasada ticareti yapılan yaklaşık 300 süstaşı cins ve türü bulunmaktadır (Arem, 1987). Bunların hepsi olmasa da en azından bir kısmı, muhtemelen antik dönemlerde de çıkartılmış ve bunlar "kutsama, tanınma ve süslenme" amaçlarıyla" yaklaşık 35.000 yıldan beri (Dubin, 1995) Dünya ve Anadolu uygarlıkları tarafından kullanılmıştır. Bu konuda çok sayıda yayın ve kanıt bulunmaktadır (Branson, 1976; Zienkiewicz, 1987; Bingöl, 1999; Hatipoğlu ve Dora, 1999; Konuk ve Arslan, 2000; Gilg vd., 2008; Rapp, 2009;

Hatipoğlu ve Güney, 2013; Çoban vd., 2014, Ören vd., 2018). Süstaşlarının insanlarla buluşması yaklaşık 35.000 yıl evveline veya daha öncesine kadar gidebilmesi yüzünden (Dubin, 1995), antik dönemlerde kullanılmış süstaşlarına, arkeolojik anlamda genel bir ifadeyle, AR-GEM-MA (Arkeo-Gemolojiksel Materyaller) ismi verilebilmektedir (Şekil 1). Bununla beraber, antik dönemlerdeki süstaşlarının korunma amaçlı ve şifasal-terapisel kullanımını (Hatipoğlu vd., 2018), literatürde bilindiği kadarıyla ayrıntılı olarak ilk bahseden Theophrastus (M.Ö. 372-287) (Caley ve Richards, 1956) olup daha sonraları Eflatun, Heredot ve en nihayetinde güzel bir derlemeyle de Romalı filozof Pliny (M.S. 24-77) olmuştur (Bostock ve Riley, 1968; Dubin, 1995). İtalya'nın kuzeyindeki Novum Comum'da doğan, tam adı Gaius Plinius Secuntus olan bu filozof, "Genç Plinius" adıyla tanınarak konsüllüğe dek yükselmiş döneminin meşhur yazarlarından olduğu bilinen yeğeni Gaius Plinius Caecilius Sencundus'tan kendisini ayırt etmek üzere "Büyük Plinius" diye tarih kitaplarında anılmaya başlanmıştır (Bostock ve Riley, 1968).

Bu yüzden denilebilir ki; Antik dönemlerde işlenmiş ayrık süstaşı ürünlerinin (gliptiklerin) ve/veya süstaşı mıhlanmış mücevherlerin (artifektlerin), materyal cinsinden tanımlanması, restorasyonu (aslına uygun onarılması), konservasyonu (bozulmadan saklanması), envanterlemesi (kaybolmayacak veya kolayca ayırtlanabilecek şekilde kayıt altına alınması) ve teşhiri (tipik örneklerinin vitrinlerde gösterimi), günümüzde vazgeçilmez bir öneme sahiptir (Hatipoğlu, 2017). Bu ar-gem-ma'ların her birinin bir sanat ve zanaat eseri olmaları yüzünden, doğru tanımlanmaları, tam envanterlenmeleri ve bilimsel yorumlanmaları, aynı zamanda sanat tarihi açısından da önem taşır.

Paganizim yani çok Tanrılı antik dönemlerde, Tanrıların yeryüzündeki temsilcileri olarak kabul edilen üstün sınıf mensupları (krallar ve din adamları), sahip oldukları güçleri sıradan insanlara beden dili ile göstermek isteyince, doğada herkesin kolayca bulamayacağı veya bulduğunda kolayca işleyemeyeceği nadir taş ve madenlerden yapılmış takılar kullanmaya başlamışlardır (Bingöl, 1999; Konuk ve Arslan, 2000; Türe ve Savaşçın, 2002). Bu insanların taktığı etkileyici takılar, zaman içerisinde ve toplumların gelişmesine bağlı olarak da, kurdukları devletin gücünü simgeleyen unsurlar anlamına gelmeye başlamıştır.

Nitekim süstaşı işlemeciliği (lapidari) ve süstaşlı mücevherlerin yapımı, ilk insanlarda, hem dünyevi hem de uhrevi amaçlar için, tılsımlı boncuk yapımı (yuvarlağımsı şekilli ve içi delinmiş objeler) şeklinde başlamıştır (Hatipoğlu vd., 2018). Dolayısı ile din, tılsım, büyü ve uğur gibi amaçlara

hizmet eden bu taşların kullanımı, zaman içerisinde ölü hediyesi, tanrılara sunu, imtiyaz ve sınıf göstergesi, sosyal statü ve medeni durum göstergesi, kabileler arası imleme aracı, simgesel iletişim aracı, ticari meta aracı ve tabii ki hem geçmişte hem de günümüzde geçerliliğini koruyan süslenme gibi amaçlara hizmet etmiştir. Halen geçerliliğini koruyan diğer önemli fonksiyon ise, inançlar olup, kötü gözlerden korunma, mevcut kötülükleri defetme, yaşam kalitesini maddi/manevi ve fiziksel anlamda yükseltme gibi amaçları içermektedir.



Şekil 1. Antik Dönemlerde süstaşlarından [mineral türü (örg. Elmas, yakut, topaz, almandin, turkuvaz, kuvarslar (jasper, ametist, dağ kristali) vb.), kayaç türü (örğ. Lapis lazulli, jade, obsidyen, bazalt, serpantinit vb.)

ve taşlaşmış organik malzeme (örg. İnci, mercan, kehribar, fildişi vb) türü] oyma yapma mümkündür ve argemma (gliptik) olarak örnekleri bulunmaktadır (Dubin, 1995; Pretola, 2001; Hatipoğlu ve Güney, 2013). Bu gliptikler, temelde kutsama (korunma), tanınma (kendini ispatlama) ve takı-dekorasyon (süslenme) göstergesi olarak yaygınca kullanılmışlardır (Branson, 1976; Zienkiewicz, 1987; Collon, 1989; Dubin, 1995; Bingöl, 1999; Konuk ve Arslan, 2000; Pretola, 2001; Gilg vd. 2008; Hatipoğlu ve Güney, 2013). Kutsamada (korunmada), ar-gem-ma'lara büyüsel anlamlar atfedilerek, kötü güçlerin yaklaşmalarını engelleyen alternatif birer 'pasif savaş aracı' ve şifa, huzur, mutluluk, bereket gibi 'olumlu olgulara manipüle aracı' olarak ön plana çıkmıştır (Hatipoğlu vd., 2018). Tanınmada; ar-gem-ma'lar imza, mühür ve sosyal statü göstergesi (zenginlik ifadesi, hediye, imtiyaz göstergesi) olarak kullanılmışlardır. Süslenmede ise, başta kadınsı duyguların temel göstergesi süslenme amaçlı ve işlevsel fonksiyonlu alet ve edevatlar olarak kullanılmışlardır. Bandlı yapıdaki süstaşları özellikle mikrokristalin yapılı kuvars türleri olan agatlar, kalsedonlar, oniks ve sardoniks ile malakait ve rodokrozit mineralleri kontrast renkler içerdiklerinden, bu taşlardan çok güzel kameo (kabartma) işlemeleri yapılmıştır (Quick, 1974; Zienkiewicz, 1987). Buna karşılık intagliolarda bandlı yapılı süstaşları yerine tek renkli süstaşları özellikle granat mineralleri (Yener, 2000; Gilg vd. 2008; Rapp, 2009, Hatipoğlu, 2013a), turkuvaz (Branson, 1976; Lüle, 2006) ve diğer kuvars türleri olan sard, karnelyen, jasper, krizopras, ametist, renksiz kuvars gibi (Pretola, 2001) daha yaygın kullanılmıştır.

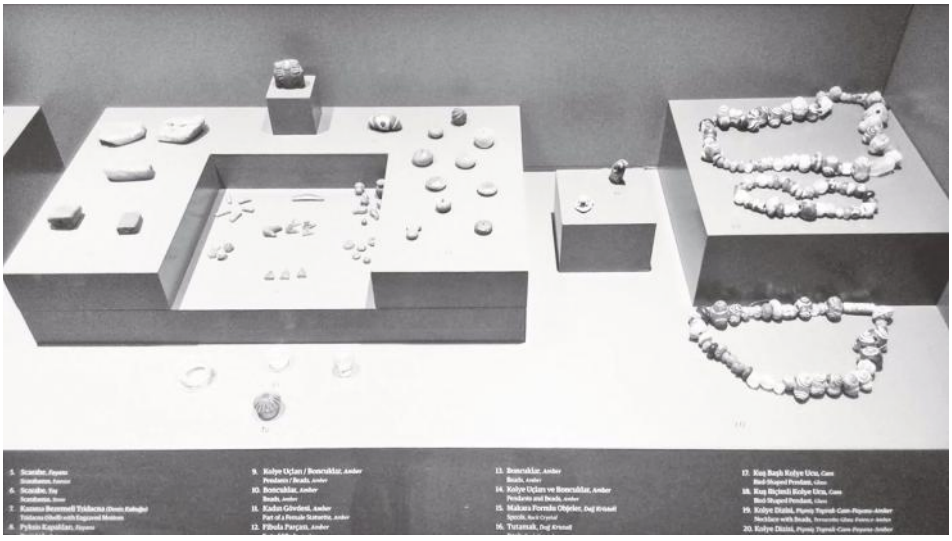
Efes (Ayasuluk-Selçuk/İzmir) Arkeoloji Müzesindeki Ar-Gem-Ma'ların Tanıtımı

Efes Arkeoloji Müzesinin, malzeme depolarında saklanan ancak parça sayıları oldukça fazla olmasına rağmen Müze sergi alanının kısıtlı olduğu tahmininden hareketle, bunların sadece bir kısmının sergilenebildiği örnekler (Şekil 2) üzerinde, yüzeysel yapılan incelemeler sonucu, doğal yapılı mineral, kayaç ve taşlaşmış organik malzeme türü süstaşlarının cinsleri ve türleri kabaca ayırtlanarak, ilk kez bu çalışma içinde sunulmuştur. Ayrıca bu ürünlerin bölgede hüküm süren dönemsel uygarlıklara göre işlenti türlerinin (lapidari) de tespitleri kolayca yapılabilmiş ve gene bu çalışma içinde sunulmuştur.

Buna göre, müze vitrinlerinde sergilenen, örneklerin bir kısmının sadece ayrık haldeki süstaşları (gliptikler ve içi delik boncuk (beads) parçaları), diğer bir kısmının ise mücevher-takılar (artifektler) üzerinde mıhlanmış süs-

taşları oldukları gözlemlenmiştir (Şekil 2). Bu antik dönem işlemeli taşların büyük kısmı kubbe kabaşon (yüzük ve mühür-imza taşları) ve/veya silindirik kabaşon (yüzük, kolye ve imza-mühür taşları) halinde işlenmiş, diğerleri yuvarlağımsı veya tam küre şekilli boncuk (içi delik şekilde) olarak işlenmiş ve çok azı ise iyi oyuk düzensiz şekilli (küçük düzensiz yumrular ve takozlar) işlentiler halinde oldukları gözlenmiştir.

Efes Arkeoloji Müzesi'ndeki bu ar-gem-ma'ların bu bölgede hüküm süren en önemli Anadolu Uygarlıkları (Akaurgal, 1987) olan çok sayıdaki İon kent devletlerinin (Dubin, 1995; Hatipoğlu 2015b), ayrıca Lidyalı'ların (Dubin, 1995; Hatipoğlu vd., 2015) ve Karyalı'ların (Dubin, 1995; Çoban vd., 2014; Ören vd., 2018) eserleri olmakla birlikte, Pers, Helen, Roma ve Bizans Dönemlerinin (Dubin, 1995; Bingöl, 1999; Türe ve Savaşçın, 2002) ürünlerin de yer aldığı gözlenmektedir. Bunun Efes antik kentinin farklı uygarlıkların buradan geçen ticaretlerinde (Zienkiewicz, 1987; Gilg ve d., 2008) çok önemli rol oynadığı ve kent sakinlerinin bu tür ürünlere büyük önem vererek hem takas ticaretinde hem de sikkeli-paralı (Hatipoğlu ve Babalık, 2018) alışverişlerde, ar-gem-ma'lara büyük önem verdiklerinin bir kanıtı olarak göz önüne alınabilir.



Şekil 2. Efes Arkeoloji Müzesinde sergilenmekte olan ayrık (gliptik) ve takı üzerinde süstaşları (artifekt) içeren bir kısım arkeo-gemolojik-materyaller (ar-gem-ma'lar) (bilimgenç.tubitak.gov.tr).

Bu zengin süstaşı çeşitliliğin arkeo-gemolojiksel değerlendirmesi bize göstermektedir ki, Efes antik kentinde hem yaşayan hem de ticari amaçlı bu-

raya gelen insanlar, ar-gem-ma'ları, gerek uhrevi (dini inançsal ve/veya korunganlık) gerekse de dünyevi (süslenme, mühür, imza, sosyal statü) amaçlı olarak kullanmışlardır.

Bunların bu çalışma için tespit edilebilen doğal yapılı süstaşı olanları;

1.) Mineral cinsi süstaşları olan kristalin ve mikrokristalin yapılı kuvars türlerinden (renksiz dağ kristali, ametist, morion, mavi kalsedon, agatlar, sard, oniks, sardoniks, karnelyen, jasper vb) granat grubu minerallerden (almandin, pirop vb), turkuvazdan, nefritten, ve en önemlisi bölgedeki zımpara yataklarından çıkartılan safirden,

2.) Kayaç cinsi süstaşları olan obsidyenlerden, jasperoidlerden, bazaltlardan, lapis-lazullilerden ve lisfenitlerden,

3.) Taşlaşmış organik malzeme cinsleri olan fildişlerinden ve amberlerden imal edildikleri görülmektedir.

Bunların yanında ekonomik düzeyi düşük olmasıyla alakalı olarak, bir takım insanların da kullandığını tahmin edebildiğim yapay oluşumlu (sentetik) ar-gem-ma'ların da varlığı gözlenmiştir. Bunların da çeşitli renklerdeki camlar ve seramik malzemelerden mamul ürünler oldukları görülmektedir.

Bu ar-gem-ma'ların jeolojik kaynaklarına gelince;

Mineral türü süs taşlarından; Renksiz dağ kristalleri ve dumanlı renkteki kuvars kristalleri Efes'e yakın bölge olan Çin-Koçarlı-Karacasu (Aydın) bölgesi yataklarından alınmış ve işlenmiş olabilirler (Hatipoğlu ve Gökçen, 1999; Hatipoğlu ve Güney, 2013; Hatipoğlu, 2013). Mor renkli ametist kristallerinin ise Dursunbey (Balıkesir) yatağından çıkartılmış olması kuvvetle muhtemeldir (Hatipoğlu ve Gökçen, 1999; Hatipoğlu ve Güney, 2013). Mavi kalsedon taşının Aliağa-Çandarlı-Bergama (İzmir) ve Sarıcakaya (Eskişehir) bölgesi yataklarından, agat ve karnelyen taşlarının ise Çubuk (Ankara) bölgesi yataklarından alınarak işlenmiş ve buraya getirilmiş olabilirler (Hatipoğlu ve Dora, 1999; Hatipoğlu, 2015b). Sard, oniks ve sardoniks taşları ise Demirci-Selendi (Manisa) bölgesi yataklarından çıkartılarak işlenmiş olma ihtimalleri çok yüksektir (Hatipoğlu ve Güney, 2013). Çünkü bu taşların isimleri bile Lidya devletinin başkenti Sard'dan gelmektedir (Bostock ve Riley, 1968; Quick, 1974, Rapp, 2009). Genel adı jade olan ve yeşilimsi renklerde olması nedeniyle çok tutulan nefrit türü mineraller, günümüzde Gördes (Manisa) bölgesinden çıkartılabilmektedir (Hatipoğlu ve Gökçen, 1999). Granatlardan kırmızı renkli almandin ve kahverenkli piropların Batı Anadolu'daki ana kaynaklarından en önemlileri Çine (Aydın) ve Menderes (İzmir) dir (Hatipoğlu ve Gökçen,

1999; Lüle, 2006; Gilg vd., 2008). Almandin isimli granat taşının ismi zaten Alabanda kentinin (Yener, 2000) isminden gelmektedir (Bostock ve Riley, 1968; Lüle, 2006; Gilg vd., 2008; Rapp, 2009, Hatipoğlu, 2013). Muhtemelen antik dönemlerdeki gliptik ve boncukların yapımında da bu bölge jadeleri ve granataları kullanılmıştır. Gerek jasperler gerekse de jasperoid kayaçları günümüzde İzmir-Ankara ofiyolit zonu olarak adlandırılan okyanus tabanı mineraloidi ve kayacı olduklarından bu alandaki geniş yüzlerden toplanmış ve işlenmiş olabilirler (Hatipoğlu ve Gökçen, 1999). Bu iki kiremit renkli materyalin doğada hem çok kolay hem de nispeten bolca bulunabilmesi ve de renginin dünyevi ve uhrevi amaçlara uygun kızılımsı tonlarda olması nedeniyle (Gilg vd., 2008), antik çağlarda en çok tercih edilen süstaşları olmuşlardır. Bunlar arasında yabancı olan süstaşı turkuvazdır. Çünkü bu taşın Efes'e en yakın jeolojiksel kaynağı İran, Pakistan ve Mısır gibi ülkelerdir (Arem, 1987). Muhtemeldir ki, bu müzede sergilenen turkuvaz taşları, ticaret gemileri ile gelen insanların Efes'te bıraktıkları ar-gem-ma'lardır (Dubin, 1995; Rapp, 2009). Son olarak Efes'in en değerli taşı olarak vurgulayabileceğimiz, mavi renkli korundumların (safirlerin), antik ve Osmanlı kaynaklarına (Bostock ve Riley, 1968; Yiğit, 2019) dayanarak, çok yakındaki Gümüş Dağı'ndan getirilmiş olmaları bu çalışmada kuvvetle muhtemel iddia edilmiştir. Bununla ilgili ayrıntılı bilgi bu bölge için turizm rehberlerinin kullanımına sunulabilecek bir önem arz etmesi nedeniyle, aşağıdaki alt başlıkta verilecektir. Bunun aksi durumunda en yakın jeolojik kaynak Keşmir (Hindistan) dır (Arem, 1987; Dubin, 1995; Read, 2005; Back ve Mandarino, 2008; Rapp, 2009)

Kayaç türü süstaşlarından; Siyah renkli bazalt kayasının bugünde yaygınca görülen, Kula (Manisa) bölgesinden, yeşil renkli lisfenitlerin İzmir-Ankara ofiyolit zonu olarak adlandırılan okyanus tabanı zonlarından alınmış olmaları mümkündür. Bununla beraber siyah renkli volkanik bir kayaç olan obsidyenlerin Orta Anadolu'dan muhtemelen Hititler'lerle olan ticaretten dolayı buraya gelmiş olması büyük ihtimaldir (Bingöl, 1999). Ancak lapis-lazulli kayacının tek kaynağı Afganistan'dır (Arem, 1987, Read, 2005; Back ve Mandarino, 2008). Bu yüzden ancak ticari kervanlarla Efes'e getirilmiş olması gerekir. Bunun aksi mümkün değildir.

Taşlaşmış organik malzeme türü süstaşlarına gelince; Fildişi ar-gemma'lar Asya ve Afrika kökenli fil yaşayan, amberler ise Baltık bölgesi ülkelerden (Arem, 1987), gene ticari kervanlarla Efes'e getirilmiş olması zorunluluktur. Bu tür materyallerin Batı Anadolu'da bulunması mümkün değildir.

Bu ar-gem-ma'ların bölgede hüküm süren tarihte iz bırakan dönemsel uygarlıklara göre işlenti türlerinin (lapidari) özellikleri de şöyledir;

Efes Antik kentinin de içinde bulunduğu ve genel ismi İon (İzmir'i içine alan Ege Denizine kıyısı bulunan bölgelerde yer alan) kent devletleri olarak anılan (örğ. Bayraklı'daki İyonya, Bergama'daki Pergamon, Kuşadası'ndaki Ania, Aliağa'daki Alinya vb) küçük yayılımlı ancak uzun ömürlü devletçiklerde (Akurgal, 1987), ar-gem-ma'lar oldukça çok kullanılmıştır. Çeşitli müzelerde sergilenen eserlerde, bu kent devletçiklerinde, ar-gem-ma'ları genelde kadınların taktıkları görülmektedir. Erkekler ise sadece mühür-imza amaçlı kabaşon ve silindirik yapılı yüzükler ile dikişsiz giysilerini tutturmak için fibulalar şeklinde kullanmışlardır. Soyluluk göstergesi sayılan diademlere doğacı bir anlayışla yaklaşılmış, ince varaklara defne, zeytin, meşe ya da mersin yaprağı motifleri işlenmiştir. Herakles düğümü, hayvan başları, tohumlar, Dionysos tasviri, palmet ve çok çeşitli zincir örgüler bilezik, kolye, gerdanlık ve göğüs süslerinde kullanılmışlardır (Bingöl, 1999; Konuk ve Arslan, 2000; Türe ve Savaşçın, 2002; Hatipoğlu ve Güney, 2013, Hatipoğlu vd., 2015; Ören vd., 2018).

Yunanistan, Ege adaları ve Batı Anadolu'yu içine alan en önemli antik uygarlık Helen Uygarlığıdır ve kurulan devlet, Makedonyalı İskender'in İyon şehir devletlerini Pers istilasından kurtarmak için M.Ö.334 yılında yaptığı Doğu (Asya) seferi sonucunda kurulmuştur (Akurgal, 1987). Helenistik dönemde ortaya çıkan yeni takı türlerinden biri de yılan şeklinde bilezik ve gliptik yüzüklerdir. Ar-gem-ma'lardaki büyük ve gösterişli şekillerin ince ve detaylı figür ve ayrıntılarla bezenmiş olması Helenistik dönemi takıların ortak özelliğidir (Bingöl, 1999; Konuk ve Arslan, 2000; Türe ve Savaşçın, 2002; Ören vd., 2018).

M.Ö. 4.yüzyılda kurulan Roma İmparatorluğunun, milat yıllarına doğru istila ettiği Batı Anadolu'da çok büyük ve çok gelişmiş bir gemolojiksel ve madencilik çalışmaları yaptığı, arkeolojik kazılarda ortaya çıkmaktadır. Romalı kuyumcular, Hellenistik Dönemin karmaşık ve zarif takılarına karşın, güzel ve sade takılar yapmıştırlar. Mücevher-takılarda daha az soy metal (altın ve gümüş) kullanılarak süstaşlarına ağırlık verilmiş, böylece renkli ve etkileyici görünümler elde edilmeye çalışılmıştır (Bingöl, 1999; Konuk ve Arslan, 2000; Türe ve Savaşçın, 2002; Ören vd., 2018). Kameo (kabartma) ve intaglio (çökertme) denilen taş üzeri motif oyma ürünleri Roma Döneminde zirveye ulaşmıştır. Bulabildikleri hemen her süstaşından gliptik ve boncuklar yapmışlar ve mücevher-takılara (artifektlere) yerleştirilmiştir. Efes Arkeoloji Müzesinde sergilenen Roma Dönemine yaşlanmış ar-gem-ma'larda bunlar oldukça belirgin görülmektedir. Oniks, sardoniks, sard, karnelyen, jasper ve

jasperoid taşlarının en yaygın kullanıldığı dönem, Roma Dönemidir. Bantlı yapılı taşların kademeler halinde oyularak biçimlendirilmesiyle, çok renkli portre veya mitolojik kompozisyonlar elde edilerek, bunlardan kazıma ve oyma olarak yazılar, tanrı betimleri ya da figürler işlendiği görülmektedir (Hatipoğlu ve Güney, 2013).

Roma imparatorları, siyasi ve dini nedenlerden dolayı M.S.4.yüzyılda İtalya'daki Roma kenti dışında, doğuda ikinci bir başkent arayışına girmişlerdir. Rivayetler, İmparator I. Constantinus'un (İstanbul) Byzantium'u doğudaki başken olarak belirlediği ve bu kente Konstantinopolis adını verdiğidir (Akurgal, 1987). Kendilerine 1453 yılına değin Romalılar denilmişse de, günümüz tarihçiler bu halkı ve imparatorluğu, Büyük Roma İmparatorluğu'ndan ayrı bir tarihi varlık kabul etmiştir. Byzantium'dan hareketle bu imparatorluğun adı da, Bizans olarak tarihe geçmiştir. Konstantinapolis-İstanbul kentinin, İmparatorluğun kuyumculuk merkezine dönüşmesi, kendine özgü form, desen ve teknikleri geliştirebilmesi tam anlamıyla ancak 6. yüzyılda gerçekleşebilmiştir (Türe ve Savaşçın, 2002). Özgün Bizans üslubundaki eserler diğer merkezlerden farklı bir tarzda başkentte yaratılmıştır. Bu dönemde Bizans kuyumculuğunda Antik sanatın etkilerinin azaldığı, bunun yerine daha çok Hristiyan inancıyla ilgili kişiler (Örğ. İsa, Meryem, Vaftizci Yahya, havariler, peygamberler, din adamları, azizler ve melekler vb.) dini konular ve sembolik anlamları olan bitki, hayvan ve geometrik şekillerin işlendiği ortaya çıkmıştır. Aslında, imparator ailesi ve soylu kesime hizmet veren, diğer ülkelere ve papaya gönderilecek değerli eşyaları hazırlayan kuyumculuk atölyelerinin, Büyük Saray'ın sınırları içinde veya çok yakınında yer aldığı düşünülmektedir. Göz alıcı renklere sahip süstaşlarının kuyumculukta kullanılması, Bizans'ın doğu ile olan İpek ve Baharat ticaretinin bir sonucu olduğu söylenebilir (Bingöl, 1999; Konuk ve Arslan, 2000; Türe ve Savaşçın, 2002; Ören vd., 2018).

Selçuk/İzmir Bölgesi Safir Oluşumları ve Turizm Amaçlı Önemi

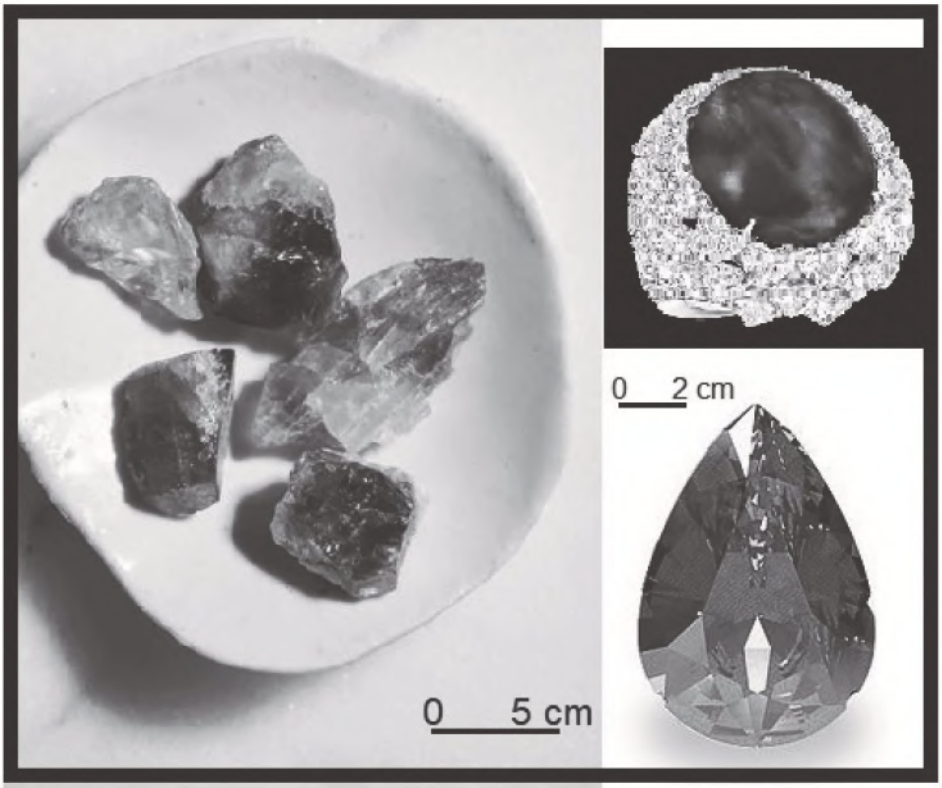
Antik dönemlerde Selçuk bölgesinde süstaşı madenciliğinin varlığı ve bunun tipik örneği olan safir oluşumları hakkında birçok rivayet bulunmaktadır. Burada geçmiş ve günümüz bilgilerinin bir derlemesinin verilerek, turizm hareketliliğinde ve Efes-Ayasuluk-Selçuk anlatımında, safir madenciliğinin tarihte Hindistan'dan sonra bu bölgede de yapıldığını gösterebilecek bir ilgi odağı oluşturması mümkün görülmektedir.

Selçuk İlçesinin, önceleri Helvacı, Cumalı ve Burgaz isimleri verilen ve şimdilerde Gökçealan Mahallesi olarak kullanılan Çamlık yakınlarındaki

bu merkezin çevreleyen Gümüş Dağı çok önemli bir turizm uğrak yeri haline getirilebilir. Eski şaraphanenin hemen ilerisinde belki de binlerce yıldır yapılan ancak günümüzde terk edilen bir madencilik alanı bulunmaktadır. Menderes Masifi'nin bu bölgedeki en önemli metamorfik temelli Alt-Orta Permiyen (280-250 milyon yılları arası) yaşlı Şenköy Formasyonu (Ercan vd., 1985) zonun içerisinde yer alan mermer kayaları arasında zımpara (emery) oluşumları, doğası gereği korundum (Al_2O_3) minerali içerirler (Şekil 3). Elbette zımparayı oluşturan başka minerallerde vardır. Ancak buradaki ilgi odağı süstaşı özelliği gösterebilen ve bu yüzden insanların takı yapımında kullanabileceği değerli bir taş türü olan korundumun mavi renkli safiridir (Arem, 1987; Read, 2005; Back ve Mandarino, 2008) (Şekil 4).



Şekil 3. Metamorfik bir zonun içerisinde yer alan Şenköy Formasyonu içerisindeki mermerlerin arasında bulunan zımpara (emery) oluşumları, doğası gereği korundum (Al_2O_3) minerali içerirler. Antik dönemlerde ve yakın geçmişte Selçuk civarında özellikle Gümüş Dağı'nda çıkartılan, günümüzde tüm Dünya halklarının büyük değer verdiği ham haldeki safir taşları.



Şekil 4. Ham haldeki safir (Al_2O_3) kristallerinden (solda9, günümüz en modern kesim şekli olan faset işlemelerinden sonra ortaya çıkan cilalanmış görüntüsü (sağ altta) ve mücevher üzerindeki hali (sağ üstte).

Tarihte bu bölgeyle ilgili doğa bilimleri üzerine uzmanlaşmış çok sayıda filozof olmasına karşın, iki isim öne çıkmaktadır. Bunlar, Yunanlı Theophrastus (M.Ö.372-287) (Caley ve Richards, 1956) ve Romalı Pliny (M.S.24-79) (Bostock, ve Riley, 1968) dir. Özellikle Gaius Plinius Secundus tam ismindeki bu filozofun yazdığı, Natural Historia başlığı altında ilk ansiklopedi niteliğinde olduğunu söyleyebileceğimiz, dönemin inançları; mimari, heykeltıraşlık, takı vb. gibi sanat eserleri ve onların incelenişi, doğal kaynakları, tarihi, vb. gibi kısaca antik dönemin hemen her şeyini bu 37 ciltte topladığı görülmektedir. Bunlardan 35. ve 36. Ciltler kayaçlar-mineraller ve süstaşlarına aittir. Özellikle Arkeoloji ve bunun beraberinde Arkeo-gemoloji kavramı üzerine büyük katkısı olan Naturalis Historia, içinde bulunduğu dönemin mitlerinden pek arınamamış olsa da oldukça kapsamlı bilgiler ışığında bilim dünyasına oldukça fazla kazanımı olmuş bir kaynaktır (Arem, 1987; Zienki ewicz, 1987; Dubin, 1995; Back ve Mandarino, 2008; Gilg vd. 2008, Rapp, 2009).

Bu kitapların Minor Asia olarak bahsettiği Anadolu'daki Ege Bölgesi'ndeki Menderes Nehri birkaç yerde tarif edilmiştir. Bu nehrin yakın yerleşimlerinde ve özellikle günümüz Çamlık-Gümüş Dağı civarlarındaki zımpara ve içerdiği safir oluşumları, 19.yüzyılda Avrupalı özellikle İngiliz ve Fransız madencilerin büyük ilgisini çekmiştir. Bunun en güzel kayıtları, Aydın Sancağı (vilayeti) maden zuhurları olarak bahsedilen Osmanlı arşivlerinde ortaya çıkmaktadır. Bu konuda en son yapılan bir çalışmada, "XIX. yüzyılın sonları ve XX. yüzyılın başlarında Aydın sancağında madencilik faaliyetleri" (Yiğit, 2019) olarak zımpara madenciliği ve alüminyum üretimi için verilen izin ve yazışmaların, aslında dolaylı olarak alüminyum oksit bileşimli mavi safir taşının çıkartılmasının delilleri olarak kabul edilebilir. Bu belgeler arasında en bariz olanları şunlardır; "*Aydın Söke kazası Gümüşdağı'ndaki zımpara madeni mültezimi İngiliz Ernest Apod H-30-12-1322/7 Mart 1905 tarihli yazı ile işletmeye almasına dair işlemler hakkında bilgi verilmiştir. İngiliz vatandaşı Ernest Apod Aydın Vilayeti genelinde zımpara madenlerinin tamamında söz sahibi gibi görünmektedir. H-29-06-1324/20 Ağustos 1906 tarihli yazı ile İzmir'de ikamet eden İngiltere vatandaşı Ernest Apod'a verilmiş olan maden ruhsatı iade edilmiştir*." (Yiğit, 2019), "*H-01-04-1320/8 Temmuz 1902 tarihinde Süvari Feriki Mehmed Paşa'ya işletmesi devredilen zımpara madeni hakkında buyruldu gönderilmiştir54. H-25-08-1322/4 Kasım 1904 tarihli yazı ile Aydın vilayetine tabi kısmen Söke, kısmen İneabad ve kısmen Kuşadası sınırları içinde kalan zımpara madeninin gelirlerinin hazine adına tahsil edilmesi düşünülmüştür. Bu zımpara madenin de vakıf adına işletilmekte veya gelirlerinin bir kısmı vakfa verilmektedir. Çünkü bu hususta Mustafa Fazıl tarafından evkaf nezaretine arzuhal gönderilmiştir. Aynı maden hakkında H-20-12-1322/25 Şubat 1905 tarihli yazı ile Süvari Ferik Mehmed Paşa'ya işletmesi verilen madenden çıkarılacak cevherden %10 vergi alınması kararlaştırılmıştır. Kuşadası kazasında H-15-04-1335/8 Şubat 1917 tarihli belge ile Yunan vatandaşı olan Sidri Kalfa tarafından işletilen zımpara madeni imtiyazı feshedilmiştir"* (Yiğit, 2019). Osmanlı Devleti bu tarihten sonra bu bölgedeki zımpara madenlerinin işletilmesinde daha ziyade, Osmanlı vatandaşlarını tercih etmeye çalıştığı anlaşılmaktadır. Bunun en bariz olan yazışması, *"Söke kazası Serçin köyündeki zımpara madeni H-01-08-1336/12 Mayıs 1918 tarihli belge ile Osmanlı vatandaşı olan Alber Türeyk'a ihalesi verildiği, Söke'de Lütfullah E. Kitapçı Madencilik Ltd. Şti.ye 13.05.1918 tarihinde zımpara madeni işletme ruhsatı verilmiştir"* şeklindedir (Yiğit, 2019). Bir başka belgede, *Kuşadası Burgas (bugünkü adı Gökçealan olan) köyünde H. 12.11 1263/ 22 Ekim 1847 tarihli yazı ile zımpara madeni çıktığı ve merkeze numune gönderildiği bildirilmiştir. Bu madenin İngiliz Ayot Danleb'in fazla cevher çıkardığı evkafa vermesi gereken vergiden kaçırdığı H. 8 – 4 – 1269 /*

19 Ocak 1853 tarihli yazı ile hazine-i hassaya şikâyet edilmiştir. H- 24-03-1317/ 2 Ağustos 1899 tarihli yazı ile madene en yüksek bedeli verene verilmesi için ihale edilmesi istenmiştir". (Yiğit, 2019). Buradaki madenin H. 29- 12-1285/ 29 Nisan 1869 tarihli 1/5000 ölçekli Fransızca haritası mevcut olduğu belirtilmektedir (Yiğit, 2019). Aslında, Osmanlı Devleti'nde özellikle Fransız haritacılar tarafından imparatorluk toprakları içerisindeki önemli maden bölgelerinin farklı ölçeklerde haritaları yapılmış ve bunlar birçok kitaplarda yayınlanmıştır. Bu haritalardan, Selçuk safirleriyle alakalı olanı, Gümüş Dağı zımpara madeninin Fransızca el yapımı 1/20.000 ölçekli H. 29 – 12 – 1341/12 Ağustos 1923 tarihli haritadır. Söke kazasına ait H-29-09-1289/30 Kasım 1872 tarihli Fransızca olarak 1/5.000 ölçekli zımpara madeni haritası da mevcuttur. Ayrıca, H-30-07-1305/ 12 Nisan 1888 tarihli el yapımı Fransızca 1/1.000 ölçekli zımpara madeni haritası mevcuttur79. H-23-05-1336 / 6 Mart 1918 tarihli el yapımı Aydın sancağının bugünkü ilçe ve köylerinde zımpara madenlerini gösterir Fransızca 1/5.000 ölçekli harita mevcuttur. H-17-12-1285/21 Mart 1869 tarihli İneabad ve Kuşadası kazalarının Balacık ve Kırkıncı nahiyelerinde bulunan zımpara madenlerini gösterir Fransızca el yapımı 1/5.000 ölçekli harita mevcuttur. En nihayetinde saf korundum (safir) bileşimi olan alüminyum madeninin işletilmesi saklı başlığı altında aslında safir kristallerinin çıkartılması için de bir imtiyaz verildiği belgelidir. Bu da, Aydın Sancağı Kuşadası kazası Hıristiyan Çanlı Köyünde Mösyö Oktav Lavino ve Abacı Niyako oğlu Zeharya'ya 23.01.1913 tarihli yazı ile alüminyum madeni (aslında safir madeni) işletme ruhsatı verilmiş, daha sonra 07.04.1919 tarihli yazı ile Hıristiyan Çanlı Köyünde İzmir İthalat ve İhracat A.Ş'tine alüminyum madeni arama ruhsatı verilmiştir (Yiğit, 2019)

Sonuç olarak, Gümüş Dağı'nda yaklaşık 1840'lı yıllarda keşfedilen zımpara madeni, Cumhuriyet Dönemine kadar İzmir'de faaliyet gösteren İngiliz şirketi tarafından uzunca bir süre madencilik faaliyeti kapsamında işletilmiş ve günümüzde bu yatak terk edilmiş olsa bile, Menderes masifi içerisinde en önemli zımpara madeni olarak tarihte yerini almıştır. Bu madenin antik dönemlerde de işletilebildiğinin en önemli delili, Gökçealan Mahallesi yakınlarında bulunan, Tepetarla Höyüğü'nün yaklaşık 4 bin yıllık bir yerleşim alanı olduğudur. Burada yaşayan insanların özellikle takas sistemi ticaretinde ellerini güçlendirebilecek önemli bir kıymetli taşa sahip olabilmek için bu şansı değerlendirdikleri düşünülebilir.

Sonuç

Efes antik kenti, Anadolu'da popülaritesini ve kent kalıntılarını günümüze kadar ulaştırabilmiş nadir kültür alanlarından biridir. Özellikle bu kent, klasik dönemde hem çok tanrılı (Paganlık) hem de tek tanrılı (Hristiyanlık ve Musevilik) din merkez olması sebebiyle bazı ayrıcalıklara sahip olmuştur. Bu ayrıcalıklar sonucunda, Ege Denizinde belki de en önemli ticaret şehri olmuştur. Çünkü dini merkez olmanın getirdiği farklı bölgelerden çok sayıda insan topluluğunun buraya geliyor olmasının avantajıyla, Efes antik kenti birçok ekonomik kazanımlar elde etmesini bilmiştir. Ayrıca, özellikle Prehistorik ve Klasik Dönemlerde ar-gem-ma' ların (arkeo-gemolojiksel-materyallerin) ticaretinin merkezi olan antik Alabanda (Çine-Aydın) kentine (Yener, 2000), liman ticareti için bir nevi Dünyaya açılan bir kapı imkân sağlaması, Dünya yüzeyinde bulunan birçok süstaşının bu kentten geçmesini ve hiç olmazsa da bu taşların bir kısmının Efes kenti halkı tarafından alıkonulmasını sonuçlanmış olabilmektedir.

Efes antik kentinin ar-gem-ma potansiyelinin ortaya çıkarılması Paleolitik ve Neolitik Dönemlerdeki Dünya halk topluluklarının bu bölgedeki hareketliliğini göstermesi bakımından büyük önem arz eder. Efes antik kenti kazılarında çok çeşit ve sayıda ar-gem-ma'lar bulunmuştur. Efes Arkeoloji Müzesinde hâlihazırda sergilenen ar-gem-ma ürünlerin cins ve tür tespitleri yapılarak, sunulmuştur. Bu örneklerin arkeo-gemolojiksel değerlendirmesi göstermektedir ki, Efes antik kentine gelen insanlar, gerek uhrevi (dini inançsal ve/veya korunganlık) gerekse de dünyevi (süslenme, mühür, imza, sosyal statü) amaçlı kullanılan ar-gem-ma'lar kullanmışlardır. Bunların büyük kısmı; doğal yapılı mineral cinsi süstaşları olan kristalin ve mikrokristalin yapılı kuvarslardan, granat grubu minerallerden, turkuvazdan, jadeitlerden, nefritten ve de bu bölgede bulunabilen mavi renkli korundum minerali türü olan safirlerden; ayrıca kayaç cinsi süstaşları olan obsidyenlerden, jasperoidlerden, lapis-lazullilerden ve lisfenitlerden; ve de taşlaşmış organik malzeme cinsleri olan fildişlerinden, amberlerden ve mercanlardan imal edilmişlerdir. Bunların yanında ekonomik düzeyi düşük olduğu tahmin edilen birtakım kişilerin kullandığı yapay oluşumlu cam ve seramik malzemelerden mamul ar-gem-ma'larında sergilendiği görülmektedir.

Bu bahsedilen süstaşı cinslerinin belki de çok daha fazlası, hali hazırda Efes Müzesi depolarında saklanıyordur. Bunların gün yüzüne de çıkartılması gerekmektedir. Müze envanter kayıtlarının günümüz arkeo-gemolojik incelemeye dayılı bir çalışma ile ayrıntılı değerlendirilmesi ile, Efes-Ayasuluk-

Selçuk (İzmir) bölgesindeki arkeo-gemolojiksel materyal ticaretinin ve mevcut potansiyelinin ortaya çıkartılması sağlanabilecektir.

Efes-Ayasuluk-Selçuk turizm hareketliliğinde rehberler tarafından bölge özellikleri anlatımında, iki hususun vurgulanması önem arz etmektedir; Birincisi, Efes antik kenti (Selçuk/İzmir) döneminin genel ticaret merkezi olması ve döneminin süstaşı merkezi olan Alabanda (Çine/Aydın) antik kentine yakın olması nedeniyle, ar-gem-ma bakımından çok zengin ve önemli bir yer olduğu ve bunun en güzel kanıtlayıcı delillerinin de Efes Arkeoloji Müzesi'nde sergilendiği vurgulanmalıdır. Tabii Efes arkeoloji Müzesi yetkililerinin de depolarında saklanan ar-gem-ma'ları tasnifleyerek sergi alanına daha fazla miktarda çıkarmaları gerekmektedir. İkincisi de, antik dönemlerde ve yakın geçmişte Selçuk civarında özellikle Gümüş Dağı'nda, günümüzde tüm Dünya halklarının büyük değer verdiği safir (zımpara madenleri içerisinde bulunabilen mavi renkli korundum-Al_2O_3 mineralinin bir türü) taşının madenciliğinin varlığının vurgulanması safir çıkartılması ve takı ticaretindeki önemi hakkında geçmiş (Caley ve Richards, 1956; Bostock, ve Riley, 1968) ve günümüz (Hatipoğlu ve Gökçen, 1999; Yiğit, 2019) bilgilerinin verilerek, safir madenciliğinin tarihte Hindistan'dan sonra bu bölgede de özellikle Gökçealan Mahallesi-Gümüş Dağı civarlarında yapıldığını gösterebilecek bir ilgi odağı oluşturmasıdır.

Kaynakça

Akurgal, E. (1987). *Anadolu Uygarlıkları,* İstanbul: Net Turistik Yayınları,

Arem, J.E. (1987*). Color Encyclopaedia of Gemstones*. 2nd Ed., Van Nostrand Reinhold Co., New York, USA.

Back, M., Mandarino, J. (2008). Fleischer's Glossary of Mineral Species. 10th Ed., , USA: *The Mineral Record Inc*., Tucson.

Bingöl, I. (1999). Anadolu Medeniyetleri Müzesi; Antik Takılar, Ankara: *T.C. Kültür Bakanlığı Anıtlar ve Müzeler Gen. Müd.*

Branson, O.T. (1976). Turquoise (the Gem of the Centuries). *Walsworth Press Co., Marceline*, MO, USA.

Bostock, J., Riley, H.T. (Trans. and Ed) (1968). *The Natural History of Pliny with Copious Notes and Illustrations*. London, England. Retrived from http://data.perseus.org/citations/urn:cts:latinLit:phi0978.phi001.perseus-eng1:37

Caley, E.R., Richards, J.C. (1956). *Theophrastus on Stones*., Ohio, USA: The Ohio State University.

Collon, D. (1989). Materials and techniques of ancient near eastern cylinder seals. In: Hackens, T., Moucharte, G., (Eds) technology and analysis of ancient gemstones. *PACT*, Strasbourg, France.

Çoban, E., Helvacı, C., Hatipoğlu, M. (2014). Mineralogical and gemmological investigations on ancient gemstones in the Caria region (Muğla) and their relations with rocks and minerals outcropping in the region. *Abstract Book of the 8th International Symposium on Eastern Mediterranean Geology*, 13-17 October, Muğla Sıtkı Koçman University, Muğla, Turkey, 76.

Dubin, L.S. (1995). The History of Beads. Tames and Hudson-London, Japan.

Ercan, T., Akat, U., Günay, E., Savaşçın, Y. (1985). Söke-Selçuk-Kuşadası dolaylarının Jeolojisi ve volkanik kayaçlarının petrokimyasal özellikleri. *MTA Dergisi,* 105-106, 15-37.

Gilg, H.A., Kile, D., Liebetrau, K., Modreski, P., Neumeier, G., Staebler, G. (2008). (Eds.). Garnet (Great Balls of Fire)., USA: Lithographie, *LLC,* East Hampton, Connecticut.

Hatipoğlu, M., Gökçen, N. (1999). Batı Anadolu'nun yarı kıymetli süstaşlarının başlıca mineralojik, jeolojik ve ekonomik nitelikleri *[Main mineralogical, geological, and economics of semi-precious stones in western Anatolia]*. 1. Batı Anadolu Hammadde Kaynakları Sempozyumu (8-14 Mart), İzmir, 438-447.

Hatipoğlu, M., Dora, O.Ö. (1999). Anadolu'da kullanılmış en eski süstaşı hammaddeleri olan Ankara agatları ve Eskişehir kalsedonlarının gemolojik incelemesi *[The gemmological investigation of Ankara agates and Eskişehir chalcedonies, the oldest gemstones used in Anatolia]*. 1. Batı Anadolu Hammadde Kaynakları Sempozyumu (8-14 Mart), İzmir, 462-468.

Hatipoğlu, M., Güney, H. (2013). Archaeo-gemmological investigation of gemstone glyptics (seal stones and ceremonial stones) and ancient jewelleries mounted gemstones in Izmir Archaeological Museum (Turkey). *Journal of Cultural Heritage*,14/3S, e165-e168.

Hatipoğlu, M. (2013). Archaeo-gemological importance of the ancient Caria city; Alabanda (Doğanyurt, Çine-Aydın, Western Turkey). *Proceedings of 6th International Congress Science and Technology for the Safeguard of Cultural Heritage of the Mediterranean Basin*, 22-25 October, Athens, Greece, Vol. 2, Session B, B6.015.

Hatipoğlu, M. (2015a). Archaeometry in gemstone glyptics for Ionia. *1st International* Workshop *for Archaeometry in Archaeology and the History of Art*, 29-30 May, Torbalı-İzmir, 15-16.

Hatipoğlu, M. (2015b). Batı Anadolu'da antik çağlarda kullanılmış mavi kalsedonların arkeo-gemolojiksel yaşlama çalışması [Archaeo-gemmological ageing study of blue chalcedony glyptics used in ancient times in the Western Anatolia]. *Lidya "Altın Ülke" Uluslararası Katılımlı Altın, Gemoloji ve Kuyumculuk Sempozyumu*, 09-11 Ekim, Salihli-Manisa, 312-318.

Hatipoğlu, M., Türe, M.A., Kibici, Y. (2015). Antik çağlardan (Lidya dönemi) günümüze Batı Anadolu'da süstaşı mühür sanatının uygulaması [Application of glyptic art in Western Anatolia from the ancient times (Lydia period) to the pre-

sent day]. *Lidya "Altın Ülke" Uluslararası Katılımlı Altın, Gemoloji ve Kuyumculuk Sempozyumu*, 09-11 Ekim, Salihli-Manisa, 296-301.

Hatipoğlu, M. (2017). Arkeo-gemolojinin başlangıcı ve süreçsel gelişimi *[Initial and processing development of archaeo-gemmology]*. Geçmişten Günümüze Gemoloji Sempozyumu GÖNKUYSAN-2017 (10-13 Mayıs), Gönen Meslek Yüksekokulu Konferans *Salonu*, Gönen-İsparta, 3-8

Hatipoğlu, M., *Babalık*, H. (2018). Antik Afrodisias'ın sikkeleri. Antik Afrodisias ve Markalaşma adlı kitabın içinde Ed. Bilge Doğanlı, Gece Kitaplığı, 158-176.

Hatipoğlu, M., *Kılıç*, S., Babalık, H., Güner, E., Güney, H. (2018). Süstaşlarının (yumrusal ve kristalin görünüşlü) insan hayatı üzerine şifasal-terapi (korunma ve tedavi) etkileri; Antik ve Orta Çağlarda kullanılmış bazı örnekleri *[Healing-therapy (protective and treatment) effects on the human life of the gemstones (having nodular and crystalline appearances); Some samples used in the Ancient and Medieval Times].* International Journal of Scientific and Technological Research, 4(7), 11-37.

Konuk, K., Arslan, M. (2000). Anadolu Antik Yüzük Taşları ve Yüzükleri. Ankara: Duduman Ltd.

Lüle, Ç. (2006). İzmir-Cumaovası-Görece köyü civarı volkanitleri ve menderes masifi metamorfitleri *içindeki* bazı granatların mineralojik-petrografik ve jeokimyasal incelenmesi ve olası arkeogemolojik bağlantıları. *Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, (Doktora tezi)*, Ankara.

Ören, U., Akar, S., Cevizci, F. (2018). Antik Afrodisias takıları üzerine bir inceleme. Antik Afrodisias ve Markalaşma adlı kitabın içinde Ed. Bilge Doğanlı, Gece Kitaplığı, 74-113.

Pretola, J.P. (2001). A feasibility study using silica polymorph ratios for sourcing chert and chalcedony lithic materials. *Journal of Archaeological Science*, 28, 721-739.

Quick, L. (1974). The Book of Agates and Other Gems. 3th ed. *Chilton Book Co*., Pennsylvania, USA.

Rapp, G. (2009). Archaeomineralogy. 2nd Ed., (Editors; Herrmann, B., Wagner, G. A.), *Springer-Verlag Berlin Heidelberg*, Berlin, Germany.

Read, P.G. (2005). Gemmology. 3rd Ed., *Elsevier*, London, GB.

Türe, A., Savaşçın M., Y. (2002). Anadolu Antik Takıları. İstanbul: Goldaş Kültür Yayınları 2.

Yener, E. (2000). Alabanda *Antik* Kenti, T.C. Kültür Bakanlığı Anıtlar ve Müzeler Genel Müdürlüğü, *Aydın Müze Müdürlüğü Broşürü*.

Yiğit, A. (2019). XIX. yüzyılın sonları ve XX. yüzyılın başlarında Aydın sancağında madencilik. *Aydın* Madencilik Potansiyeli Değerlendirme Çalıştayı (28 Eylül), TMMOB Maden Mühendisleri Odası yayını, 25-53.

Zienkiewicz, J. (*1987*). Roman gems from Caerleon. USA: National Museum of Wales, Caerphilly.

ERİŞİLEBİLİR KENT BAĞLAMINDA SELÇUK (İZMİR)

Gamze ÖZOĞUL

Giriş

Bir toplumda sürdürülebilir ve sağlıklı gelişmenin koşullarından biri tüm bireyleri kapsayan kentsel planlamanın yapılmasıdır. Kentlerin erişilebilir hale getirilmesi halinde toplumsal bütünleşme gerçekleşecek ve bireyler kentsel yaşamda aktif rol oynayacaktır (Güley Gören, 2018). Erişilebilirlik sadece ortopedik engel, işitme engeli ya da görme engeli gibi çeşitli engel gruplarına sahip bireyler için değil, kent nüfusunu oluşturan tüm bireylerin kenti kullanma haklarının temel unsurlarından biri olarak değerlendirilmektedir (Yıldız, 2018). Kentlerin aynı zamanda yatırımcılar, işgörenler, öğrenciler veya turistler için bir çekim merkezi olarak değerlendirilmesi durumunda yaş, cinsiyet, kilo, engel ayrımı olmaksızın sorunsuz ve rahat şekilde, kısıtlama olmadan bireylerin sunulan hizmetlerden eşit faydalanmasına olanak vermesi günümüzde bir gereklilik olarak ortaya çıkmaktadır. Erişilebilirlik sağlıklı ve dinamik bir kent olmak için çok önemlidir. Özellikle turizme dayalı kentlerdeki turizm hareketliliği dikkate alındığında erişilebilirlik uygulamalarının kente ekonomik kazanımlar da sunabileceğini belirtmek gerekmektedir.

Kentlerde erişilebilirlik günümüzde ulusal ve uluslararası turizm politikalarında önemli bir yer edinmektedir. Örneğin Türkiye turizminin ivme kazanmasına katkıda bulunacak nitelikte düzenlenen turizm şûrasında erişilebilir kentlere dikkat çekilmektedir. Türkiye turizmi açısından stratejik kararları barındıran turizm şûralarının ilki 1998 yılında, ikincisi ise 2002 yılında Ankara'da gerçekleştirilmiştir. Üçüncü Turizm Şûrası ise Türkiye turizminin mevcut durumunun değerlendirilmesi ve ulusal nitelikte turizm politikasının oluşturulması yönünde 01 - 03 Kasım 2017 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Bu şûrada belirli temalar özelinde aralarında "Turizmde ürün çeşit-

liliği ve sürdürülebilirlik komisyonu"nun da yer aldığı toplam 13 komisyon oluşturulmuştur. Ankara'da düzenlenen 3. Turizm Şûrası'nda herkes için erişilebilir turizm kapsamında, belirtilen komisyon tarafından geliştirilen önerilerden biri Selçuk ilçesinin erişilebilir kent (Accessible city) unvanı alması yönündedir. Bu doğrultuda dünyada çeşitli örnekleri görülen ve sürdürülebilir turizm bakımından da desteklenen erişilebilir kentler temelinde Selçuk ilçesinin mevcut durumunun ne olduğu merak konusudur.

İklim koşulları, sahip olduğu tarihi ve doğal güzelliği, trafik hatlarının kesiştiği bir noktada bulunması gibi çeşitli yönleriyle öne çıkan kentlerden biri olarak Selçuk'ta erişilebilirlik bağlamında gerekli düzenlemelerin belirlenmesi, eksikler bulunması durumunda iyileştirme çalışmalarıyla cazibesinin arttırılması önem arz etmektedir. Bu bakımdan çalışmanın amacı, erişilebilirlik kavramının önemini kentler açısından vurgulamak ve turistik çekim gücüne sahip kentlerden biri olan Selçuk'u erişilebilir kent çerçevesinde inceleyerek erişilebilir düzenlemeler özelinde önerilerde bulunmak şeklinde belirlenmiştir. Üçüncü Turizm Şûrası'ndaki erişilebilir kent kararı doğrultusunda Selçuk Belediyesi'nde 2018 yılında eğitim toplantısı düzenlenmiştir. Toplantı, erişilebilir kent kapsamında yapılacak çalışmaların kurumlar arası düzeyde tanıtımını sağlamak ve bu konuda ilgili kurum ve kişilere eğitim vermek amacıyla düzenlenmiştir. Araştırmacı, belirtilen toplantıya gönüllü katılım sağlamıştır ve toplantıdaki bilgilendirmeler araştırmanın temel çıkış noktasını oluşturmuştur. "3. Turizm Şûrası kararı kapsamında Selçuk Belediyesi'nin erişilebilir kent özelindeki uygulamaları nelerdir?" sorusundan hareketle çalışma yürütülmüştür. Çalışmada, belirtilen araştırma sorusuna yanıt aramak için sorun alanında anahtar rol üstlendiği düşünülen Selçuk Belediyesi Bilgi İşlem Müdürlüğü ve Fen İşleri Müdürlüğü yetkilileri ile yarı yapılandırılmış görüşme formu üzerinden yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmada öncelikle engellilik ve erişilebilirlik kavramları açıklanmıştır. Sonrasında erişilebilirlik turizm açısından ele alınmış ve erişilebilir kent uygulamalarına değinilmiştir. Çalışmanın son bölümünde özgün dokuya sahip Selçuk kenti erişilebilir kent bakımından değerlendirilerek konu özelinde çeşitli öneriler sunulmuştur.

1. Kavramsal Açıdan Engellilik ve Erişilebilirlik

Engellilik kavramı bireyin sağlık durumu, kişisel faktörler ve çevresel faktörler arasındaki etkileşimi ifade etmektedir. Bu etkileşim sadece sağlık sorunu değildir, karmaşık bir yapıyı temsil etmektedir. Çünkü engellilik

kavramı; engellilik türüne, ülkelerin yasalarına ve hedeflerine bağlı olarak yorumlanmaktadır (Drews, 2008; Vila, Darcy ve González, 2015). Drews (2008)'e göre engellilik; tıbbi tanım temelinde biyolojik bir eksiklik olarak görülürken sosyal yapı olarak bireyin kişisel özelliklerinden öte sosyal koşulların neden olduğu bir bozukluğu ifade etmektedir. Engellilik, Dünya Sağlık Örgütü ([DSÖ], 2018) tarafından hareket kısıtlılığını ve katılım kısıtlılığını barındıran şemsiye bir terim olarak tanımlanmıştır. Örgüt, dünya nüfusunun yaklaşık %15'inin çeşitli engel türü ile karşı karşıya kaldığını belirtmekte, nüfusun yaşlanması ve kronik sağlık koşulları nedeni ile bu oranın yıllar içinde artış gösterebileceğini tahmin etmektedir. Türkiye nüfusunun ise %6,9'unun engelli bireylerden oluştuğu belirtilmektedir (Berkün, 2019).

Bir başka tanıma göre engellilik bedensel veya zihinsel faaliyetleri yerine getirmedeki yetersizlik veya kısıtlıktır. Engellilik doğuştan olabileceği gibi rahatsızlık, kaza gibi nedenlerle sonradan da ortaya çıkabilmektedir (Zengin ve Eryılmaz, 2013). Türk Dil Kurumu ([TDK], 2020) engellilik kavramını engelli olma durumu, engelli kavramını ise vücudunda eksik ya da kusuru olan kişi şeklinde tanımlamaktadır. Engelli kavramı 5378 sayılı Engelliler Hakkında Kanunda "Fiziksel, zihinsel, ruhsal ve duyusal yetilerinde çeşitli düzeyde kayıplarından dolayı topluma diğer bireyler ile birlikte eşit koşullarda tam ve etkin katılımını kısıtlayan tutum ve çevre koşullarından etkilenen birey" şeklinde tanımlanmaktadır (Mevzuat, 2005). Bir başka tanıma göre engelli "doğuştan veya sonradan herhangi bir nedenle bedensel, zihinsel, ruhsal, duyusal ve sosyal yeteneklerini çeşitli derecelerde kaybetmesi nedeniyle toplumsal yaşama uyum sağlama ve günlük ihtiyaçlarını karşılamada güçlükleri olan ve korunma, bakım, rehabilitasyon, danışmanlık ve destek hizmetlerine ihtiyaç duyan kişi" olarak tanımlanmaktadır (Öztürk, Yaylı ve Yeşiltaş, 2011).

Engelli bireyler yaşamları boyunca sağlık hizmetleri, istihdam veya ulaşım gibi çeşitli hizmetlerde güçlüklerle karşılaşmaktadır. Bazen strateji ve politikaların yetersizliği bazen de olumsuz tutumlar, farkındalık eksikliği, engelli bireylerin yaşamlarını doğrudan etkileyen kararlara katılımlarının veya erişilebilirliğin yetersizliği karşılaşılan güçlüklerin temel nedenleri arasında yer almaktadır. Bu tür sorunlardan hareketle DSÖ (2018) engellilik kavramına küresel sağlık konusu, kalkınma önceliği ve insan hakları sorunu olarak dikkat çekmektedir. Öztürk (2011) ise engellilik tanımında bir sosyal faktör olarak nitelendirdiği erişilebilirliğin dikkate alınması gerektiğini vurgulamaktadır.

Erişilebilirlik kavramının yalnızca çeşitli engele sahip bireyler odağında değil ayrım gözetmeksizin tüm bireyler için daha kapsamlı olarak değerlendirilmesi gerektiği ifade edilebilir. Bu görüşü destekler nitelikte Berkün (2019) günümüzde birçok gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde, hakları kullanabilmenin ve toplumsal yaşamın tüm alanlarına tam olarak katılımın koşulu olan erişilebilirliğin (Çağlar, 2012) sağlanması için mevzuat ve standartların geliştirildiğini, erişilebilirliğin sürekli gelişim göstererek tüm toplumu ilgilendiren bir yapıya kavuştuğunu belirtmektedir.

Zincirleme bir yapı içerisinde birbirini tamamlayan ürün açısından erişilebilirlik kavramının hayatımızın birçok alanında karşımıza çıkabileceği açıktır. Bir üniversite öğrencisi eğitim öğretim süresince yerleşkelerde yol, kaldırım, durak, bina girişi, kütüphane ya da yemekhane alanında erişilebilirlik tedbirlerine ihtiyaç duyabilmektedir. Başka şekilde toplu taşıma araçlarını kullanmak isteyen görme engelliler için sesli anonsların yapılıp yapılmadığı, kent içinde aydınlatılmamış bir sokak, uygun olmayan bir rampa ya da bireyin restoranda tercih ettiği ürünün içeriği ile ilgili bilgiye erişimi de sorun teşkil edebilmektedir. Erişilebilirlik kavramı engelliler hakkında 5378 sayılı kanun kapsamında "Binaların, açık alanların, ulaşım ve bilgilendirme hizmetleri ile bilgi ve iletişim teknolojisinin, engelliler tarafından güvenli ve bağımsız olarak ulaşılabilir ve kullanılabilir olması" şeklinde tanımlanmaktadır (Mevzuat, 2005). Hak ve özgürlüklerin tam olarak kullanılabilmesinin zorunlu koşulu olan erişilebilirlik doğal, ekonomik, sosyal ve kültürel çevreye ulaşabilme ve sunulan hizmetlerden faydalanabilmeyi ifade etmektedir (Boyacıoğlu ve Çağlar, 2014). Bir başka tanıma göre erişilebilirlik ürünlere, hizmetlere ve faaliyetlere ulaşma kolaylığını ifade etmektedir (Litman, 2020). Erişilebilirlik "insanların birbirleriyle olan etkileşimi için bütün imkânların potansiyeli" olarak tanımlanmaktadır (Hansen, 1959).

Engelli bireylerin turizm faaliyetlerinden yararlanma hakları dikkate alınarak turizm endüstrisi bakımından erişilebilirlik kavramına önem verilmesi gerektiği ifade edilebilir (Ercan, 2019). Engelli bireyler seyahat planı gerçekleştirirken birçok unsuru göz önünde bulundurmaktadır. Müzeye, parka ya da kiliseye yapılan ziyaret kapsamında engelli bireyler geçiş yerleri, aydınlatma, oturma düzeni veya kaba davranışlara sahip olan insanlarla karşılaşma gibi bazı zorluklarla karşı karşıya kalabilmektedir (Coppola, Sakornsatian, Thongkuay ve Trevittaya, 2012). Bu noktada bireylerin seyahat deneyimini etkileyebilecek alanlarda sürdürülebilir ve çevreye duyarlı turizm gelişimi için (Tverijonaite, Ólafsdóttir ve Thorsteinsson, 2018) tüm aktörlerin erişi-

lebilir turizmde rol üstlenmesi önemli adım olarak görülmektedir. Turizm endüstrisinde erişilebilirlik satın alma sürecinin tümünü ilgilendirmektedir. Bireyin çekim merkezi ile ilgili bilgi edinmesi ve tatil yerine karar vermesi, konaklama, şehir turları ya da restoran rezervasyonları, ziyaret edilecek çekim merkezinde gerçekleştirilecek balon ya da safari turları, ören yeri ziyaretinde eşlik edecek turist rehberi gibi çeşitli konularda erişilebilirlik gereksinimi ortaya çıkabilmektedir. Bu yönüyle erişilebilirlik engel türü ya da derecesi fark etmeksizin tüm bireyler için dikkate alınmalıdır. Çünkü erişilebilirlik turizm endüstrisinde hizmet sağlayıcıların misafir gereksinimlerini karşılayabilme noktasında kilit rol üstlenmektedir. Calvo-Mora, Navarro-García ve Periañez-Cristóbal (2015)'a göre turizm endüstrisinde erişilebilirlik turistik deneyim üzerinde katma değer etkisi oluşturmanın yanı sıra günümüz dünyasında faaliyet gösteren birçok turizm işletmesine uzmanlaşma ya da tercih edilen pazarı bölümlere ayırma yönünde önemli kazanımlar sunmaktadır.

2. Erişilebilir Turizm

Ülke politikalarında önemli rol üstlenen turizm, ekonomik büyüme ve istihdam sağlama üzerindeki etkisi sebebiyle önemli bir endüstri olmanın yanı sıra bireyler için artan şekilde temel sosyal ihtiyaçlardan biri haline gelmiştir. Bu doğrultuda tüm bireylerin ayrım olmaksızın turizme katılım haklarını kullanabilmeleri, fiziksel, sosyal ve ekonomik koşullardan bağımsız olarak eşit şekilde erişim olanağına sahip olabilmeleri ve turizm ürününün erişilebilirlik koşullarına uygun nitelikte tasarımı önemli görülmektedir (Agovino, Casaccia, Garofalo ve Marchesano, 2017; Wiastuti, Adiati ve Lestari, 2018).

Turizm ve erişilebilirlik bağlantısı Dünya Turizm Örgütü (DTÖ) tarafından 27 Eylül 1980 tarihli Manila Deklarasyonu'nda vurgulanmıştır. Buna göre turizm temel hak ve özgürlüklerden biri olarak kabul edilmiş ve ülkelerin turizm hizmetlerini erişilebilirlik koşullarına uygun şekilde düzenlemeleri gerektiğine dikkat çekilmiştir (Domínguez, Fraiz ve Alén, 2013). Erişilebilirlik gereksinimi olan bireylerin herkes gibi seyahat etme arzusu ve turizm faaliyetlerinden yararlanma hakları olduğu gerçektir. Ancak ulaşım, konaklama, seyahat veya çekim merkezi özelinde sunulan hizmetlerdeki erişim yetersizliği, kötü tasarıma ve bilgi eksikliğine sahip web siteleri gibi birçok engel seyahat/tatil deneyimlerini önemli derecede kısıtlamaktadır (Buhalis, Eichhorn, Michopoulou ve Miller, 2005). Bu noktada birçok kişinin yaşamının herhangi bir döneminde erişilebilirlik gereksiniminin ortaya çıkabileceğini vurgulamak gerekmektedir. Darcy ve Dickson (2009)'a göre

herkes için eşit erişilebilirliği sağlayacak evrensel tasarım ilkelerinin uygulanması seyahat ve turizm endüstrisinde bireylerin erişilebilirlik gereksinimlerini karşılayabilmenin temel anahtarı olarak görülmektedir. Acuner ve Tayfun (2016) tarafından altyapı olanakları ve bilgi teknolojileri aracılığıyla çekim yerlerinde turizm ürünlerine erişilebilir nitelik kazandırılabileceği belirtilmektedir.

Erişilebilir turizm kavramının, engelsiz turizm, engelli turizmi, kapsayıcı turizm, herkes için turizm gibi farklı adlarla kullanıldığı görülmektedir (Diker ve Çetinkaya, 2016; Akdu ve Akdu, 2018). Turizm alanında engelli bireylerin de diğer tüm bireyler gibi çeşitli güdülerden hareketle farklı deneyimlere gereksinim duyduğu dikkate alındığında ise bu kavramların sınırlı yapıya sahip olduğu, çeşitliliğin vurgulanmasını zorlaştırdığı belirtilmektedir (Ayyıldız, Atay ve Yazıcı, 2014). Benzer şekilde Akıncı ve Sönmez (2015) belirtilen kavramları da barındıran yapısına dikkat çekerek erişilebilir turizmin daha kapsayıcı özellik taşıdığını, bu nedenle genel kabul gören bir olgu olduğunu ifade etmektedir. Erişilebilir turizm hareketlilik, görme, işitme ve bilişsel erişim boyutu dâhil olmak üzere erişilebilirlik gereksinimi olan bireylere, evrensel tasarlanan turizm ürün ve hizmetlerini ve çevreyi bağımsız, eşit ve onurlu şekilde kullanabilmeleri olarak tanımlanmaktadır (Darcy ve Dickson, 2009). Bir başka tanıma göre erişilebilir turizm; turizm sisteminde yer alan ulaşım, konaklama, çekim yerleri ve turistik çekicilik unsurlarının engelli bireylerin gereksinimlerini karşılamaya uygun şekilde yapılandırılmasıdır (Darcy ve Buhalis, 2011). Erişilebilir turizm, tüm bireylerin erişimini ve kullanımını sağlamak üzere turizm ürün ve hizmetlerinin ve çevrenin evrensel tasarım ilkeleri çerçevesinde uyarlanmasını ifade etmektedir (DTÖ, 2016).

Akademik çalışmaların ve endüstri uygulamalarının gelişen bir alanı olarak erişilebilir turizm (Darcy ve Buhalis, 2011), yaşamlarını geçici ya da kalıcı engel türü ile sürdürmek durumunda olan bireylerle birlikte (Akıncı ve Sönmez, 2015) yaşlılara, hamile ve çocuklu bireylere (Akdu ve Akdu, 2018) ev sahibi ülke ya da çekim merkezi tarafından erişilebilir nitelikte hizmet sunmayı hedeflemektedir. Erişilebilir turizm fiziksel, duyusal ya da iletişim engellerinin ortadan kaldırılmasıyla sınırlı kalmayarak turizm hizmetlerinin engelli veya engelli olmayan her bireye eşit şartlarda sağlanabilmesi amacını taşımaktadır (Calvo Mora vd., 2015). Erişilebilir turizm, özellikle engeli bulunan ya da özel gereksinimi olan bireylerin en uygun koşullarda dinlenmelerine ve rahatlamalarına olanak tanımaktadır. Turizm endüstrisinde faaliyet

gösteren işletmeler için erişilebilir turizm özel gereksinimi olan bireylerin sezon dışında seyahat edebilmeleri nedeniyle yeni iş fırsatları yaratmakta ve mevsimsellik sorununu azaltmaya yardımcı olmaktadır (Ribeiro, Silva, Barbosa, Silva ve Metrôlho, 2018). Ayrıca erişilebilir turizm sektördeki iş hacmini genişleterek turizm işletmelerinin kazançlarını ve rekabet güçlerini de arttırmaktadır (Cavlak ve Cavlak, 2019). Erişilebilirlik gereksinimlerini karşılamayı hedefleyen çekim yerleri hizmet sunumlarının gelişimine katkıda bulunarak turizm deneyimini kolaylaştıracak, yerel halkın ve ziyaretçilerin yaşam kalitesi üzerinde de olumlu etki oluşturabilecektir. Ayrıca erişilebilir turizm müşteri bağlılığını arttırmakta, erişilebilirlik gereksinimi konusunda iyi bir deneyime yol açarak müşteri tatmininin sağlanmasına da katkıda bulunmaktadır (DTÖ, 2016). Bununla birlikte erişilebilir turizm kapsamında gerçekleştirilecek düzenlemeler engelli olmayan bireylerin faydalandığı turizm hizmetlerinin de kalitesini yükseltebilecektir. Tekerlekli sandalye kullanan engelli bireyler için tasarlanan rampaların, ağır bavul taşıyan veya bebek arabası ile hareket eden misafirler tarafından da kullanılabilmesi bu duruma örnek verilebilir (Yıldız ve Bozyer, 2017).

Erişilebilir turizm hem toplumsal eşitliği sağlayabilecek hem de ekonomik kazanım sunabilecek nitelikte bir pazarı ifade etmektedir (Timur ve Oğuz, 2019). Erişilebilirlik bağlamında pazarı oluşturan bireyleri heterojen yapıda değerlendirmek daha akılcı olacaktır. Örneğin gelir durumuna paralel olarak seyahat/tatil için yeterli bütçenin ayrılması veya çocuk sahibi olma, yaş, seyahat kültürü hizmet satın alma kararı üzerinde belirleyici rol üstlenebilmektedir. Bu bakımdan Buhalis ve Michopoulou (2011)'ya göre demografik, sosyoekonomik, psikografik ve davranışsal değişkenlerin yanı sıra görme, işitme, zihinsel engel ya da ileri yaş grubu gibi faktörler dikkate alınarak erişilebilir turizm pazarını oluşturan bireylerin gereksinimlerini karşılayabilmek önem arz etmektedir. Avrupa'da 80 milyon, Amerika Birleşik Devletleri'nde 54 milyon, Asya-Pasifik'te 400 milyon ve Latin Amerika'da ise 85 milyon engelli birey olması erişilebilir turizmin ekonomik potansiyelini vurgulamaktadır (DTÖ, 2016). Avrupa'da 2025 yılı sonunda erişilebilir turizm talebinin yaklaşık olarak 160 milyon kişiye ulaşacağı tahmin edilmektedir (Bowtell, 2015). Ancak bu pazar segmentinin gereksinimlerinin ve seyahat alışkanlarının farkında olunmaması nedeniyle erişilebilir turizm hizmetleri yetersiz kalabilmekte, talep yönü büyük oranda ihmal edilebilmektedir. Bu doğrultuda erişilebilir turizmin her paydaşa kazanım sunabileceği belirtilse de iyileştirilmesi ve geliştirilmesi gereken birçok unsurun olduğu ifade edilebilir (Ribeiro vd., 2018).

3. Erişilebilir Kentler

Kentler yaş, cinsiyet, köken, eğitim durumu, gelir durumu, engellilik gibi farklı niteliğe sahip bireylerin bir arada yaşamlarını sürdürdüğü mekânları ifade etmektedir. Fiziki, ekonomik ve sosyal anlamda düzenlemenin devamlılığını esas kılan kentsel hizmetlerin eşit erişilebilirlik imkânı sunması, barındırdığı tüm farklılıkların gereksinimlerini karşılayabilmesi önem taşımaktadır (Henden Şolt, 2019). Kentsel öğelere erişimin sağlanması tüm bireyler için sosyal yaşama katılabilmek ve bu mekânlardan faydalanabilmek için önem arz etse de kentsel koşullar ve tasarımların tüm bireylere eşit erişim imkânı sunmadığı görülmektedir (Yıldız, 2018). Kentteki yaşam kalitesi esasında kentin belirli yerlerinde bulunan alanlarda sunulan hizmete dayalı bazı faktörlerden oluşmaktadır. Erişilebilirlik, kentlerdeki yaşam kalitesini etkileyebilecek güçteki faktörlerden biridir. Şehir merkezi, duraklar, kamu kurumları ya da kentin barındırdığı tarihi/doğal güzelliklerin erişilebilirlik koşullarının engelsiz yaşam için önemli bir yer tuttuğu belirtilebilir. Erişilebilir kent kadın, çocuk, engelli, ileri yaş grubunda bulunan dezavantajlı bireylerin kent hizmetlerinden diğer bireyler gibi yararlanmalarını ifade etmektedir. Bu doğrultuda kentlerin tüm bireylerin erişimine imkân tanıyacak şekilde tasarlanması, toplumla bütünleştirici politikaların uygulanması gibi bir takım hedeflere yer verilmelidir (Bıçkı, Yetkin Şale ve Ak, 2016). Burada vurgulanması gereken nokta kentlerin tasarımıdır. Özel gereksinimi olan bireyleri dikkate almaksızın yapılan planlamalar, bu bireylerin kentle temaslarını güçleştirmekte ve kent hayatıyla bütünleşmelerinde birer engel haline gelebilmektedir. Bu nedenle kentlerde erişilebilirliğin sağlanmasına yönelik yerel yönetimler başta olmak üzere kent paydaşlarının eşgüdüm içerisinde planlama ve uygulama faaliyetleri gerçekleştirmeleri gerekmektedir (Çakır Sümer, 2015).

Odabaş Uslu ve Güneş (2017) kent erişilebilirliğine kaynaklık edebilecek yasa, yönetmelik ve kentsel rehberler olmasına karşın kentsel mekânların herkes için erişilebilir olması özelinde birçok sorunun mevcut olduğuna dikkat çekmekte ve kentlerde erişilebilirliği kısıtlayan faktörleri aşağıdaki gibi sıralamaktadır.

- Uygun olmayan zemin kaplamaları-bozuk ya da kaygan yüzeyler,
- Güvenlik tedbiri alınmayan altyapı çalışmaları,
- Çok yüksek ya da çok dar kaldırımlar,
- Uygun olmayan rampalar,

- Uygun olmayan kavşak noktaları (güvenli yaya geçitleri),
- İşaret ve uyarıcı levhaların eksikliği, aydınlatılmamış sokaklar,
- Kullanıma uygun olmayan kent mobilyaları (telefon ve telefon kabinleri, banklar vb.),
- Sesli ve görsel uyarıcıların olmaması nedeniyle hizmet edemeyen ulaşım sistem ve araçları.

Henden Şolt (2019) kentlerde sağlık hizmetleri, eğitim hizmetleri, istihdam olanakları ve sosyal yaşama katılım gibi konularda erişim sorunlarının mevcut olduğunu belirtmektedir. Ayrıca yazar; ulaşım, yeşil alan gibi fiziksel ölçütler, spor faaliyetleri gibi sosyal ölçütler, kültür sanat faaliyetleri gibi psikolojik ölçütler, sosyal belediyecilik destekleri gibi ekonomik ölçütler, yerel siyasette engelli bireylere yer verilmesi gibi politik ölçütler temelinde kent açısından erişilebilirliğin ele alınarak gerekli iyileştirmelerin yapılması gerektiğini ifade etmektedir.

Erişilebilirlik özelinde kentlere dikkat çeken birçok çalışma yer almaktadır. Örneğin Tozlu, Mercan ve Atay (2012) Çanakkale'nin erişilebilirlik açısından uygunluğunu belirlemeye yönelik araştırma yapmışlardır. Yazarlar tarafından pek çok çekim merkezinin engelli bireyler için alt yapı ve üst yapı düzenlemelerine sahip olmadığı belirlenmiştir. Çakır Sümer (2015) Malatya merkezindeki sunulan hizmetler bakımından kent erişilebilirliğini araştırmıştır. Araştırmada Malatya'daki birçok yapı ve hizmetin engelli bireylerin erişimine uygun nitelikte olmadığı tespit edilmiştir. Berkün (2019) Zonguldak ilini erişilebilirlik açısından araştırmıştır. Yazar tarafından Zonguldak ilinde başta yollar olmak üzere yaya kaldırımları, konutlar ve kamu binalarında erişim kısıtlılığının mevcut olduğu tespit edilmiştir. Buradan hareketle farklı çekiciliklere sahip olmalarına karşın bazı kentlerde erişilebilirlik sorunlarının mevcut olduğu, erişilebilirlik koşullarının iyileştirilmesi gerektiği belirtilebilir. Birçok kentte erişilebilirlik sorunu olmasına karşın uygulayıcılara ışık tutabilecek nitelikte erişilebilirlik düzenlemelerini hayata geçiren kentler de dikkat çekmektedir. Timur ve Oğuz (2019) Eskişehir ilinin en çok turist alan yerlerini erişilebilir turizm çerçevesinde incelemiştir. Çalışmada Eskişehir'in erişilebilir turizm açısından engelli dostu olduğu belirtilmiştir. Borås/İsveç, Nantes/Fransa, Pamplona/İspanya ve Taraklı/Türkiye gibi kentler de erişilebilirlik koşullarını hayata geçiren kentler arasında yerini almaktadır. Avrupa Komisyonu kentlerde erişilebilirlik üzerine önemli adımlar atmıştır. Komisyon tarafından belirlenen 2010-2020 engellilik stratejisinde erişilebilirlik, öncelikli alanlardan birini oluşturmaktadır. Komisyon bu strateji çerçeve-

sinde temel haklara eşit erişimi sağlamak, yaşam kalitesini iyileştirmek, yaş düzeyi, hareketlilik ya da kabiliyet faktörlerinden bağımsız olarak tüm bireylerin kent hizmetlerinden faydalanma yönünde eşit haklara sahip olmasını sağlamak amacıyla 2010 yılından itibaren her yıl erişilebilir şehirler ödülü vermektedir. Avrupa Komisyonu tarafından 2020 yılı için 47 başvuru kabul edilmiştir. Polonya'nın başkenti Varşova kısa bir sürede engelli ve erişilebilirlik gereksinimi olan bireyler için önemli girişimde bulunması nedeniyle 2020 yılı birincilik ödülünü kazanmıştır (Avrupa Komisyonu [European Commission], 2020).

Kentlerde erişilebilirlik uygulama örnekleri incelendiğinde aşağıda yer alan ve daha da genişletilebilecek önemli uygulamalara yer verildiği görülmektedir (Çakır Sümer, 2015; Avrupa Komisyonu, 2018; Elmacı, 2019);

- Şehir merkezinde motorlu araç trafiğine kısıtlama getirilmesi,
- Parke taşı boşluklarının doldurulması,
- Dokunsal uyarı şeritleri,
- Uygun eğimde engelli rampalarının yapılması,
- Toplu taşıma araçları ile bağımsız seyahat edilmesini kolaylaştıracak rehberlik hizmetlerinin sunulması,
- Kent web sitesinin erişilebilirlik özelliklerinin dikkate alınarak tasarlanması,
- Kent dergilerinin ve gazetelerinin görme engelliler için Braille alfabesiyle basılması, işitme engelliler için sesli formatın yayınlanması,
- Engelli bireyler için ayrılan park yerlerini, arızalı kent ışıkları ya da diğer engelleri gösteren uygulamalarını oluşturulması,
- Hareket kısıtlığı bulunan bireyler için takip edilecek güzergâhları içeren uygulamaların tasarlanması,
- Çeşitli engeli bulunan tiyatro severler için farklı bir fiyatlandırma politikasının uygulanması,
- Tiyatro hakkında daha iyi fikir edinilmesini sağlamak için görme engellilere dokunsal deneyim imkânı sunulması,
- Görme engelli bireyler için sesli kitap uygulaması, ileri yaş düzeyinde bulunanlara yönelik kütüphanelerde taşıyıcı hizmetinin sunulması,
- Kamu kurumlarındaki işgörenlere engellilik bilinci hakkında eğitimler verilmesi,
- Engelli sanatçıların da katılım sağladığı müzik festivallerinin düzenlenmesi,

- Erişilebilir kent ve müze turlarının düzenlenmesi,
- Belediyelerde erişilebilirlik ve engellilik danışmanının bulunması,
- Kavşaklarda sesli ve hissedilebilir yönlendirmeler,
- Engellilerin denize girebilmesi için kumsala tekerlekli plaj sandalyelerinin yerleştirilmesi

Engel türlerinin çeşitli olması nedeni ile kentlerdeki bu tür düzenlemelerin ekonomik, sosyal, fiziksel ve psikolojik gibi çok yönlü alanda gerçekleştirildiği ifade edilebilir. Çakır Sümer (2015)'e göre bu çeşitlilik erişilebilirlik bakımından gerekli görülen iyileştirmelere yönelik sorunların çözümünü güçleştirmektedir. Ancak yazar kentlerde erişilebilirlik düzenlemelerinin yapılmasına bir zorunluluk olarak dikkat çekmektedir. Erişilebilir kentler kavramı ulaşım ve hareketlilikten çok daha fazlasını kapsamakta, sosyal sürdürülebilirliğe de katkıda bulunmaktadır. Bu bakımdan başta kamusal alanlar, ulaştırma sistemleri, işgücü piyasası, sokaklar, caddeler olmak üzere kentsel hizmetlerin erişilebilirlik koşullarını sağlaması gerekmektedir. Ayrıca erişilebilir kentlerin hem kent sakinleri hem de kent ziyaretçileri için yer duygusu, estetik ve rekreasyonel aktivite gereksinimlerini karşılayabilecek nitelikte fiziksel ve ekolojik alanlara sahip olması beklenmektedir (Waters, 2016).

4. Erişilebilir Kent Açısından Selçuk'un Değerlendirilmesi

Erişilebilirlik gereksinimi olan bireyler kentlerde doğal ve kültürel kaynaklar, diğer turistik çekicilikler, alışveriş merkezleri, süpermarketler, eczaneler, bankalar, kültürel aktiviteler gibi birçok konuda engellerle karşılaşmaktadır. Ancak farkındalığa sahip kentler erişilebilirlik kavramını maliyet unsuru değil altın fırsat olarak görmekte ve gerekli düzenlemeleri yaparak erişilebilir turizmde tercih edilebilir olmayı hedeflemektedir. Kentlerin erişilebilirlik koşullarına uygun niteliğe kavuşturulması hususunda hem ulusal hem de uluslararası boyutta pek çok düzenleme bulunmaktadır. Engelliler Kanunu, Yerel Yönetimler Mevzuatı, Otopark Yönetmeliği, İmar Kanunu, Erişilebilirlik İzleme ve Denetleme Yönetmeliği bunlardan birkaçıdır (Çakır Sümer, 2005; Bıçkı vd., 2016; Akdu ve Akdu, 2018). Dolayısıyla kentlerde hayata geçirilen erişilebilirlik uygulamalarında bu tür düzenlemelere, standartlara göre hareket etmek önem taşımaktadır. Bu başlık altında turizm endüstrisinde önemli yer tutan ve Ankara'da düzenlenen 3. Turizm Şûrasında herkes için erişilebilir turizm kapsamında erişilebilir kent unvanı alması yönünde girişimde bulunulan İzmir ili Selçuk ilçesi özelindeki erişilebilirlik uygulamalarına yer verilmektedir.

Çalışmanın amacı kentler açısından erişilebilirlik kavramını vurgulamak ve Selçuk ilçesini erişilebilir kent çerçevesinde inceleyerek erişilebilirlik uygulamalarına yönelik önerilerde bulunmaktır. Araştırmacı, 2018 yılında mevcut çalışmanın iskeletinin oluşmasında role sahip Selçuk ilçesinde düzenlenen "Erişilebilir Kent Selçuk Eğitim ve Tanıtım Toplantısı"na gönüllü katılım sağlamıştır. Çalışmada "3. Turizm Şûrası kararı kapsamında Selçuk Belediyesi'nin erişilebilir kent özelindeki uygulamaları nelerdir?" sorusundan hareketle Selçuk Belediyesi Bilgi İşlem Müdürlüğü ve Fen İşleri Müdürlüğünde anahtar rol üstlendiği düşünülen kişilerle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler ortalama 1 saat 30 dakika sürmüştür. Çalışmanın birincil verileri, aynı zamanda eylemli turist rehberi çalışma kartına sahip olan araştırmacı tarafından gerçekleştirilen sistematik olmayan gözlem ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği aracılığıyla elde edilmiştir. İlgili yazın, DSÖ, DTÖ ve Avrupa Komisyonu belge ve raporları aracılığıyla sağlanan veriler ise ikincil veri kaynaklarını oluşturmaktadır.

Selçuk, gürültü, kalabalık ve şehir karmaşasından uzak, sakinliği ile ön plana çıkan 36 bin 360 kişilik nüfusa sahip bir ilçedir (Özoğul, 2020). Kent, Kuşadası Körfezi'nin orta kesiminde yer alan, güneyden Kuşadası, güneydoğudan Germencik, doğudan Tire kuzeyden ise Torbalı ve Menderes şehirleri ile komşu olan ve İzmir iline bağlı tarihi bir yerleşmedir (Kahraman, 2011). Selçuk, Ege Bölgesi'nin batısında, İzmir-Aydın karayolunun 73. km'sinde, 295 km'lik alana kurulmuştur. Kentin en önemli gelir kaynaklarını turizm ve pamuk, zeytin, üzüm, şeftali, nar ve narenciye oluşturmaktadır (selcuk.bel.tr, t.y.). Kentte toplam 14 adet mahalle yer almaktadır. Trafik hatlarının kesiştiği bir noktada bulunan kent, birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu nedenle önemli kültürel ve dini kaynaklara sahiptir. Meryemana Evi, Efes antik kenti, Artemis tapınağı, Pamucak sahili ve Şirince köyü ile kentin önemli bir turizm kimliğine sahip olduğu ifade edilebilir. Kent Efes antik kenti, Ayasuluk Kalesi, Çukuriçi Höyük ve Meryem Ana Evi olmak üzere dört bileşeni ile UNESCO Dünya Kültür Mirası Listesinde yer almaktadır. Barındırdığı doğal, ekonomik ve stratejik özellikler nedeni ile antik çağlardan itibaren nüfus hareketlerine sahne olan kent günümüzde inanç turizmi, kültür turizmi ve Guinness Rekorlar Kitabına katılımcı sayısı ile giren Selçuk Efes Deve Güreşleri festivali (Ertürk, 2017) nedeniyle festival turizminde de öne çıkan kentler arasında yerini almaktadır. Ayrıca, önemli turizm merkezlerinden biri olan Kuşadası'na yakınlığı nedeniyle deniz turizminin de bir kavşak noktası olmuştur (Kahraman, 2011). İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2020) verilerine göre kentte işletme belgeli ve yatırım belgeli tesisler olmak üzere 18 tesis ve 6261 yatak sayısı bulunmaktadır.

Sahip olduğu çekiciliklerle özgün bir yapıya sahip olan Selçuk ilçesinde ilgili kişilerle yapılan görüşmeler neticesinde erişilebilir kent olma yönünde hayata geçirilen düzenlemelere yönelik bilgiler aşağıda yer almaktadır.

- Daha sağlıklı tarım amacıyla kurulan Tohum Merkezi, Toprak Okulu'nun engelli erişimine uygun nitelikte tasarlanması (ortopedik engelli, görme engelli),
- Soğuk hava deposu ve meyve işleme tesisi olan Deppo Efes'te tekerlekli sandalye kullanıcıları için uygun rampalar ve engelli tuvaletlerinin yapılması,
- Engelli çocukların sosyal yaşam alanı içerisinde yer alan parklara erişimi bakımından engelsiz çocuk parkının hayata geçirilmesi,
- Engelsiz yaşam merkezinin hizmete açılması,
- Prof. Dr. İsmail Aka Kütüphanesi ve Sosyal Etkinlik Merkezi'nde engelli asansörü ve engelli tuvaletinin yapılması,
- Belediye işletmelerinde standartlara uygun eğimli rampalar yapılması,
- Pamucak sosyal tesislerinde engelli bireylerin tesislerden sahile kolaylıkla gidebilmesi için travers yollar yapılması,
- Ayasuluk Kalesi restorasyonu sonrası takip kapısına kadar olan yolların tekerlekli sandalye kullanıcılarına uygun hale getirilmesi.

Bu bilgiler ışığında Selçuk ilçesinde erişilebilirlik uygulamalarının oldukça kısıtlı olduğu, düzenlemelerin ağırlıklı olarak ortopedik engelli bireyler özelinde gerçekleştirildiği ifade edilebilir. Yapılan gözlemler neticesinde kentte açık alanlar dâhilinde yaya kaldırımları, rampalar, merkezde bulunan birçok kafe, lokanta, market, otel, şehir içi minibüsler, taksi, apartman girişleri, kent içinde bilgilendirme ve yönlendirme levhalarının erişilebilirlik koşulları kapsamında kısıtlı olduğu belirlenmiştir. Bunun yanı sıra kentte Efes antik kenti aşağı Agoradaki antik dükkânlardan birinin görme engellilerin gezebileceği bir müzeye dönüştürüldüğü gözlenmiştir. İki bölümden oluşan müzede kopya ve orijinal eserler sergilenmektedir. Efes müzesinde de görme engelliler için işitsel bilgilendirmeler yapılmakta, tekerlekli sandalye kullanıcıları için asansörle erişim imkânı sunulmaktadır.

Sonuç

Mevcut erişilebilirlik düzenlemelerine ve kentsel sistemler açısından birtakım uygulamalara rağmen çoğu durumda kentlerin erişilebilir olmadığı gerçektir. Kentlerde erişilebilirliğin insanların yaşam koşulları üzerindeki rolü dikkate alındığında ulaşım, eğitim ve sağlık gibi birçok hizmet alanında

erişilebilirlik göstergelerinin oluşturulması ve değerlendirilmesi kentler açısından bir gereklilik olarak ortaya çıkmaktadır. Küresel anlamda ev sahibi konumundaki turizm kenti Selçuk'ta erişilebilirlik uygulamaları ve etkinliğinin değerlendirilmesi daha tutarlı yaklaşım gerektiren kentsel konular arasında yerini almaktadır.

Unutulmamalıdır ki daha erişilebilir kent, erişilebilir turizm fırsatlarını da beraberinde getirebilecektir. Bu bağlamda kent için bir takım sorulara yanıt aramak önemli görülmektedir.Örneğin Selçuk'ta bulunan ziyaret noktalarının özel gereksinimi olan bireyler için uygunluk durumu nedir? Kentte hizmet sunumu bakımından çeşitli meslek gruplarındaki işgörenlere erişilebilirlik özelinde eğitim verilmekte midir? Konaklama ünitelerinin özel gereksinimi olan bireyler için uygunluk durumu nedir? Kentte yaşayan özel gereksinimi olan bireyler ne tür beklentilere sahiptir? Bu tür sorulardan hareketle kent özelinde erişilebilirlik bağlamında geliştirilen öneriler aşağıda sunulmaktadır.

- Kentin sokak ve caddelerinde erişilebilirlik ve engelli bireylere yönelik farkındalığı arttıracak broşür, afiş uygulamalarına yer verilmesi,
- Erişilebilirlik ile ilgili farkındalığın oluşturulması/geliştirilmesi için özellikle küçük yaştaki bireylere yönelik teknolojiden faydalanarak sanal ortamlarda çeşitli uygulamaları ve örnek durumları ele alan eğitici uygulamalar/programlar oluşturulması,
- Turistlerin satın alma karar sürecinde erişilebilir bilgilerin etkisi (Hansen, 2017) dikkate alınarak coğrafi bilgi sistemleri oluşturulması,
- Selçuk kenti ile ilgili web sayfasının çeşitli ölçütler temelinde erişilebilirlik kavramına uygun nitelikte oluşturulması,
- Konaklama tesisleri ve yiyecek içecek işletmeleri girişlerinin engellilerin kullanımına uygun hale getirilmesi,
- Çeşitli engeli bulunan bireylere yönelik akıllı durakların yapılması,
- Diyabetik hastaları ve bebekler gibi özel yeme- içme ihtiyacı olan bireylere uygun hizmet sunulması,
- Kent müzesinde kabartmalı broşürlere yer verilmesi,
- Kentin ziyaret noktalarına erişimi sağlayacak ulaşım hizmetinin sunulması,
- Engelli aracı şarj istasyonlarının kurulması,
- Görme engellilerin yararlanabileceği sesli kütüphanenin oluşturulması,

- İşitme engelli bireylere sunulacak hizmet için işaret dili eğitiminin verilmesi (örn. turizm enformasyon bürosundaki işgörenler veya turist rehberleri),
- Erişilebilirlik yönünü güçlendirmek için özellikle günümüzde yaşanan gelişmeler doğrultusunda bilgi ve iletişim teknolojilerinden yararlanarak dijital pazarlama ve sanal turizm uygulamalarına yer verilmesi,
- Toplantı ve konferans salonlarının erişilebilirliğe uygun hale getirilmesi,
- Engelli tuvaletlerinin yaygın hale getirilmesi,
- Sunulan hizmetlerde engelli bireyler için yardımcı teknolojilere yer verilmesi (örn. Parkinson hastaları için geliştirilen, hastalıktan kaynaklanan aralıksız titremeyi engelleyen The Liftware Base Stabilizer Kaşık, hastaların kimseden yardım almadan yemek yemelerini sağlamakta (Ercan, 2019),
- Trafik lambalarının erişilebilirliğe uygun hale getirilmesi,
- Pamucak sahilinde engelli olanaklarının iyileştirilmesi, gerekli yönlendirmelerin yapılması (örn. şezlong düzenlemesi),
- Seyahati kolaylaştıracak işaretleme ve levhalara yer verilmesi,
- ATM'lerin engelli kullanımına uygun hale getirilmesi,
- Engelli bireyler için otopark sayısının arttırılması,
- Kavşaklarda hissedilebilir yönlendirmelere yer verilmesi,
- Erişilebilirlik danışmanının istihdam edilmesi,
- Görme engelli bireylere uygun menü tasarlanması

Elbette Selçuk ilçesi için erişilebilir kent uygulamalarını bu önerilerle sınırlandırmak yeterli olmayacaktır. Erişilebilir kent uzun soluklu bir süreci ifade etmektedir. Ancak bu süreci maliyet unsuru olmaktan öte tüm bireylerin yaşamını kolaylaştırıcı uygulamalar olarak görmek kent için yararlı olabilecektir. Günümüzde kentlerin uluslararası rekabet piyasasında yer aldıkları düşünüldüğünde yatırımcıların, istihdam edilecek kişilerin, turistlerin ve yaşam alanı olarak kenti tercih edecek bireylerin cezbedilmesi noktasında da erişilebilirlik uygulamalarına önem verilmesi gerektiği ifade edilebilir. Kent içerisinde bulunan eğitim kurumunun çeşitli engeli bulunan bireylere erişilebilirlik imkânı sunması, seyahati esnasında süreğen rahatsızlığı olan bireyin güçlükle karşılaşmadan ülkesine memnun turist olarak geri dönmesi, resepsiyonda işitme engelli bireyle iletişim zorluğu yaşamayan işgörenin olması kente yönelik algılar temelinde olumlu etkiler yaratabilecektir. Bu yönde rekabet koşullarına uyum sağlayabilmek için daha önce belirtilen dü-

zenlemeler, standartlar ışığında kent uygulamalarının herkes için eşit erişim hakkı sunan nitelikte olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Selçuk kenti için birçok alanın revize edilmesi gerektiği açıktır. Erişilebilirliği hedefleyen kent planlamalarında ve uygulamalarında işbirlikçi hareket edilerek eksiklikler giderilmelidir. Örneğin bilimsel çalışmalarla, projelerle uygulamalara katkıda bulunacak eğitim kurumları, engelli meclisi ile kent konseyi, müze müdürlüğü, ticaret odası, belediye ve engelli dernekleri arasında geliştirilecek işbirliği ve katılımcı bütçe/finansman mekanizmalarının oluşturulması sayesinde sorunların çözümüne daha yaklaşılmış olunacaktır.

Bu çalışmanın bazı kısıtları bulunmaktadır. Selçuk kentinde yaşayan özel gereksinimi olan bireylerin, turizm işgörenlerinin beklentilerinin veya turizm işletmelerinin erişilebilirlik konusunda karşılaştığı güçlüklerin belirlenmesini hedefleyen çalışmalar yapılması, diğer taraftan kentte hizmet sunan kurumların erişilebilirlik uygulamalarının tespitine yönelik daha geniş ölçekte çalışmalara yer verilmesi kent için erişilebilirliğin bütünsel bakış açısıyla ele alınmasına olanak tanıyacaktır.

Kaynakça

Acuner, E. ve Tayfun, A. (2016). Doğa temelli erişilebilir turizm: Rize örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 63-93.

Agovino, M., Casaccia, M., Garofalo, A.ve Marchesano, K. (2017). Tourism and disability in Italy. Limitsandopportunities. *Tourism Management Perspectives*, 23, 58-67.

Akdu, U. ve Akdu, S. (2018). Engelli turizmi: yasal düzenlemeler ve uygulamalar. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 9(23), 99-123.

Akıncı, Z. ve Sönmez, N. (2015). Engelli bireylerin erişilebilir turizm beklentilerinin değerlendirilmesine yönelik nitel bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(1), 97-113.

Avrupa Komisyonu (European Commission) (2018). Access city award 2018. https://ec.europa.eu/social/main.jsp?langId=en&catId=1137&eventsId=1208&furtherEvents=yes adresinden 06.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Avrupa Komisyonu (European Commission) (2020). Access city award. Erişim adresi: https://ec.europa.eu/social/main.jsp?catId=1141

Ayyıldız, T., Hakan, A. ve Yazıcı, A. (2014). Konaklama işletmelerinin engelliler için olanakları ve yöneticilerin görüşleri: Kuşadası örneği. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1(2), 84–100.

Boyacıoğlu, E. Z. ve Çağlar, S. (2014). *Engellilerin turizm hareketine erişilebilirlikleri*. 15. Ulusal Turizm Kongresi, Engelsiz Turizm, 13-16 Kasım 2014, Ankara.

Berkün, S. (2019). Toplumsal yaşama tam katılım için erişebilir kentler: Zonguldak örneği. *Uluslararası Sosyal Bilimler Akademik Araştırmalar Dergisi*, 3(3), 43-52.

Bıçkı, D., Yetkin Şale, H. ve Ak, D. (2016). Herkes için erişilebilir kentler: Muğla örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 51, 449-470.

Bowtell, J. (2015). Assessing the value and market attractiveness of the accessible tourism industry in Europe: A focus on major travel and leisure companies. *Journal of Tourism Futures*, 1(3), 203-222.

Buhalis, D., Eichhorn, V., Michopoulou, E. ve Miller, G. (2005). *Accessibility market and stake holder analysis*, One-Stop-Shop for Accessible Tourism in Europe (OSSATE). Surrey, United Kingdom: University of Surrey. Erişim adresi: https://www.accessibletourism.org/resources/ossate_market_analysis_public_final.pdf

Buhalis, D. ve Michopoulou, E. (2011). Information-enabled tourism destination marketing: addressing the accessibility market. *Current Issues in Tourism*, 14(2), 145-168.

Calvo-Mora, A., Navarro-García, A. ve Periañez-Cristóbal, R. (2015). Tourismforallandperformance: An analysis of accessibilitymanagement in hotels. Peris-Ortiz, M., Álvarez-García, J., &Rueda-Armengot, C. (Eds.) *Achieving competitive advantage through quality management* içinde (111-132). Cham: Springer.

Cavlak, N. ve Cavlak, H. (2019). Avrupa erişilebilir turizm politikası ve Türkiye. *Balkan Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(15), 29-41.

Coppola, S., Sakornsatian, S., Thongkuay, S. ve Trevittaya, P. (2012). Innovative practice in accessible and inclusive tourism. *World Federation of Occupational The rapists Bulletin*, 66(1), 43-46.

Çakır Sümer, G. (2015). "Engelsiz şehir" kavramı açısından Malatya. *Journal of Management &Economics*, *22*(1), 139-157.

Çağlar, S. (2012). Engellilerin erişebilirlik hakkı ve Türkiye'de erişebilirlikleri. *AÜHFD*, 61 (2), 541-598.

Darcy, S. ve Dickson, T. J. (2009). A whole-of-life approach totourism: The case for accessible tourism experiences. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 16(1), 32-44.

Darcy, S. ve Buhalis, D. (2011). Conceptualising disability: Medical, social, WHO ICF, dimensions and levels of support needs. Buhalis, D. ve Darcy, S. (Ed.) *Accessible Tourism: Concepts and Issues* içinde (21-44). Bristol, UK: Channel View Publications.

Diker, O. ve Çetinkaya, A. (2016). Erişilebilir turizm açısından Safranbolu turizm destinasyonunun uygunluğunun değerlendirilmesi. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (2), 111-125.

Domínguez, T., Fraiz, J. A. ve Alén, E. (2013). Economic profitability of accessible tourism for the tourism sector in Spain. *Tourism Economics*, 19(6), 1385-1399.

Drews, W. (2008). A Web 2.0 tourism information system for accessible tourism. O'Connor, P., Höpken, W. ve Gretzel, U. (Ed.), Information and Communication Technologies in Tourism 2008 içinde (164-174). Vienna: Springer.

Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) (2018). Disability and health. Erişim adresi: https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/disability-and-health

Dünya Turizm Örgütü (DTÖ) (2016). Accessible tourism for all: An opportunity with in our research, https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284417919 adresinden 05.08.2020 tarihinde erişilmiştir.

Elmacı, D. (2019). Avrupa'da erişilebilirlik uygulamaları: Borås ve Cardiff örneklerinin incelenmesi ve değerlendirilmesi. *Sosyal Politika Çalışmaları Dergisi*, 19(43), 33-60.

Ercan, F. (2019). Görme engelli bireylerin erişilebilir turizm deneyimlerini kolaylaştırıcı teknolojilerin incelenmesi. *SETSCI Conference Proceedings,* 4(8), 130-134.

Ertürk, D. (2017). Türkiye'de deve güreşleri. D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.), *Türkiye'de devecilik kültürü ve deve güreşleri* içinde (21-70 ss). Ankara: Gece Kitaplığı.

Güley Gören, B. (2018). Engelsiz kent-Erişilebilir ulaşım. *Şehir & Toplum*, 11, Ağustos-Kasım 2018, 19-27.

Hansen, W. G. (1959). How accessibility shapes land use. *Journal of theAmerican Institute of planners*, 25(2), 73-76.

Hansen, S. N. (2017). Accessible tourism- a study of the role of accessibility information in tourists´decision-making process (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Aalborg University, Denmark.

Henden Şolt, H. B. (2019). Çağdaş kent planlama anlayışına bir örnek: Engelsiz kent yaklaşımı. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 6(8), 36-45.

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2020). Tesis verileri. https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77217/tesis-verileri.html adresinden 03.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Kahraman, C. (2011). Selçuk (İzmir) şehrinin fonksiyonel gelişimi. *Coğrafya Dergisi*, (23), 34-54.

Litman, T. (2020). Evaluating accessibility for transport planning. Victoria Transport Policy Institute, http://www.vtpi.org adresinden 10.06 2020 tarihinde erişilmiştir.

Odabaş Uslu, A. ve Güneş, M. (2017). Engelsiz kentler-"Herkes için erişilebilir kentler". *International Journal of Landscape Architecture Research (IJLAR),* 1(2), 30-36.

Özoğul, G. (2020). Metaforlarla şehri anlamak: Önlisans öğrencilerinin Selçuk'a (İzmir) yönelik metaforik algılarının incelenmesi. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 23(1), 1-11.

Öztürk, Y., Yaylı, A. ve Yeşiltaş, M. (2008). Is theTurkish tourism industry ready for a disabled customer's market?: The views of hotel and travel agency managers. *Tourism Management*, 29(2), 382-389.

Öztürk, M. (2011). *Türkiye'de engelli gerçeği*. İstanbul, Türkiye: MUSİAD Cep Kitapları.

Ribeiro, F. R., Silva, A., Barbosa, F., Silva, A. P. ve Metrôlho, J. C. (2018). Mobile applications for accessible tourism: overview, challenge sand a proposed platform. *Information Technology&Tourism*, 19(1-4), 29-59.

TBMM Mevzuat Bilgi Sistemi (2005). Engelliler Hakkında Kanun. Erişim adresi (17 Haziran 2020): https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.5378.pdf

T.C. Selçuk Belediyesi (t.y.). Selçuk Genel. http://www.selcuk.bel.tr/ adresinden Erişim adresi 18.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

TDK. (t.y.). Türk Dil Kurumu. https://sozluk.gov.tr/ adresinden 20.06.2020 tarihinde erişilmiştir.

Timur, B. ve Oğuz, Y. E. (2019). Eskişehir erişilebilir turizme uygun mu? *Journal of Recreation and Tourism Research,* 6(4), 360-371.

Tozlu, E., Mercan, Ş. O. ve Atay, L. (2012). Çanakkale'nin engelli turizmine ilişkin durumunun belirlenmesine ve planlanmasına yönelik bir çalışma. *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi,* 4(1), 1-16.

Tverijonaite, E., Ólafsdóttir, R. ve Thorsteinsson, T. (2018). Accessibility of protected are as and visit or behaviour: A case study from Iceland. *Journal of Out door Recreation and Tourism*, 24, 1-10.

Vila, T. D., Darcy, S. ve González, E. A. (2015). Competing for the disability tourism market–a comparative exploration of the factors of accessible tourism competitiveness in Spain and Australia. *Tourism Management*, 47, 261-272.

Waters, J. (2016). Accessiblecities: From urban density to multi dimensional accessibility. D. Simon (Ed.), *Rethinking sustainable cities. Accessible, green, fair* içinde (11-60). Bristol: Policy Press.

Wiastuti, R. D., Adiati, M. P. ve Lestari, N. S. (2018). Implementation of accessible tourism concept at museums in Jakarta. https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/126/1/012061/meta adresinden 19.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Yıldız, Z. ve Bozyer, S. (2017). *Erişilebilir turizm ve Türkiye'de erişilebilir turizmin geleceğine yönelik bir projeksiyon*. The first international congress on future of tourism: Innovation, entrepreneur ship and sustainability (Futourism 2017), 28-30 Eylül, 2017, Mersin.

Yıldız, N. (2018). Engelliler için erişilebilirlik kavramının kentsel ergonomi bağlamında değerlendirilmesi. *2nd International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies,* 30 Kasım- 2 Aralık 2018, Samsun, Türkiye, Bildiriler içinde (416-424). Samsun.

Zengin, B. ve Eryılmaz, B. (2013). Bodrum destinasyonunda engelli turizm pazarının değerlendirilmesi. *International Journal of Economic and Administrative Studies,* 6(11), 51-74.

SELÇUK DEVE GÜREŞİ FESTİVALLERİ'NİN DEVECİLİK KÜLTÜRÜ İÇİNDEKİ YERİ

Devrim ERTÜRK
Süleyman ŞANLI

"Selçuk yani bizim kültürümüzü en iyi yaşatan Selçuk..." (G. 3).

Giriş

Deve güreşleri Türkiye'de önemli bir kültürel unsur olarak yerel sınırların ötesine geçmiştir. Anadolu'nun batı kıyısında hafta sonu etkinliği olarak gerçekleştirilen deve güreşleri, iki erkek devenin kızgınlık dönemlerinde birbirlerine üstünlük sağlama mücadelesinin sosyal alana taşınmış hali olarak değerlendirilebilir. Deve güreşleri geleneksel bir unsur olarak varlığını devam ettirmektedir. Kökenleri çok eski dönemlere dayanan erkek hayvanlar arasındaki liderlik mücadelesine benzer olan deve güreşleri, son dönemlerde Yörük kültürüne referansla kendisini yeniden üretmektedir.

Özellikle 1980 sonrasında kültürel konuların sosyal, ekonomik ve politik alanda önem kazanmasına bağlı olarak, devecilik de Yörük kültürünün önemli bir simgesi olarak algılanmaya ve değerlendirilmeye başlanmıştır. Çok eski çağlardan itibaren develer konar-göçer yaşamın ayrılmaz bir parçası, taşımacılığın vazgeçilmez bir unsuru iken günümüzde konar-göçer yaşamın yaygınlığının ortadan kalkacak kadar azalması, taşımacılıkta motorlu taşıtların yaygınlaşması ile işlevini kaybetmeye başlamıştır.

Deve güreşleri ise konar-göçer yaşam süren Yörük insanın önemli seyirlik faaliyetlerinden birisidir. Modern yaşam pratiklerinin yaygınlaşması ile birlikte deve güreşleri organizasyon boyutunu alarak, yerel eğlence kültürünün dinamikleri ile birleşerek büyüyen bir alan haline gelmiştir. Deve güreşlerinde eğlence kültürünün etkisi olmakla birlikte, güreşen develer maddi olmanın ötesinde manevi olarak son derece değerli kabul edilmişler-

dir. Güreşlerin kendine has geleneksel kuralları ve güreşte görevliler bulunmaktadır. Güreşin gerçekleşmesi de bu kurallar ve görevliler nezaretinde gerçekleşmektedir. Güreşlerde kesinlikle bahis söz konusu değildir ve güreş esnasında vahşet, kan yoktur. Güreşlerden beklenen iki devenin birbirlerine oyunlarını sergilemeleri ve güreşlerde üstünlük göstermeleridir. Bunun dışında develerin birbirlerine zarar verecek derecede güreşmelerine müsaade edilmez.

Deve güreşleri bu anlamda hayvan mücadeleleri içinde şiddet barındırmayan tek etkinlik olarak kabul edilmektedir. Bunun da ötesinde deve-insan ilişkisinin duygusal boyutu, develeri güreşten zarar görmemesini merkeze alan geleneksel güreş kuralları ve develerin oyunları, bu etkinliğin bir dövüş değil güreş olarak adlandırılmasını beraberinde getirmiştir. Develerin birbirleri ile olan mücadeleleri güreştir aslında, bu mücadeleyi türlü oyunlarla gerçekleştirirler. Bu oyunlar tıpkı Kırkpınar güreşlerindeki güreşçilerin birbirlerine üstünlük kurmak için gösterdikleri oyunlarına benzer. Büyük ölçüde Türk insanının deve güreşlerine tutku boyutunda bağlanması da develerin güreşini kendi güreşine benzetmesi ile açıklanabilir. Deve güreşlerinde dayanışma vardır, centilmenlik vardır, sosyalleşme vardır, statü ve itibar elde etme ve tanınırlık kazanma vardır. Tüm bu özellikler Türkiye'deki deveciliğin üretmiş olduğu sosyal ürünlerdir. Günümüze kadar Türkiye'deki deveciliğin yaşamasının altındaki temel nedenler de bunlardır.

Bu özgünlükleri ile deve güreşleri bugün Türkiye'deki deveciliğin kendini yeniden üretmesini sağlamıştır. Devecilik kültürünün Yörük kültürüne, Orta Asya'dan getirilen Türk kimliğine ve yerel eğlence kültürüne referansla kendisini üretmesi ve bu unsurlara dair simgelerin güreşlerde ön plana çıkmaya başlaması, deve güreşlerinin popülaritesini arttırmıştır. Her yıl yaklaşık doksan farklı yerde organize edilen deve güreşleri ise kendi içerisinde, seyirci sayısı, katılan deve sayısı, güreş bütçesi gibi unsurlarla farklılık göstermektedir. İl merkezlerinde, ilçe merkezlerinde, beldelerde ve köylerde yapılan güreşler bulunmaktadır. Seyirci sayısını, güreşe olan ilgiyi belirleyen güreşe katılan develerin namlı develer olması ve bu namlı develerin birbirileri ile iyi eşlenmesi (güreş için rakip belirleme), güreş sahasının rahatlığı gibi unsurlardır.

Deve güreşlerinin bu farklı yapısı içinde Selçuk Deve Güreşleri örnek ve temsil özelliği göstermektedir. Selçuk'un sahip olduğu sosyal, ekonomik, kültürel ve tarihsel miras, Selçuk'taki kentli kültür, Selçuk'un coğrafi konumu, Selçuk ve çevresinde Yörük kültürü gibi unsurlar 1980 sonrasında Selçuk'ta ortaya konulan güreşleri popüler hale getirmiş ve deve güreşleri alanında Selçuk'u örnek olacak bir noktaya taşımıştır.

Çalışmanın Yöntemi

Kültürel bir unsur olarak deve güreşleri bölgesel sınırları aşan bir konuma ulaşmış bulunmaktadır. Selçuk'un sahip olduğu coğrafi konum ve Efes gibi tarihi bir mirasa sahip olması, deve güreşlerin uluslararası alanda da bir ilginin oluşmasını sağlamıştır. İzmir Selçuk'ta gerçekleştirilen ve Türkiye'deki en büyük katılımlı deve güreşi organizasyonu olan Selçuk Deve Güreşleri, hem devecilik camiası içerisinde hem de seyirci kitlesi tarafından deve güreşlerinin "Kırkpınar'ı" olarak nitelendirilmektedir. Selçuk Deve Güreşleri üzerine literatürde kaynak sayısının çok yetersiz olması ve bu konuya dair bütünsel bir analiz ihtiyacı bu çalışmanın ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Deve güreşlerine dair literatürde çok farklı çalışmalar olmasına rağmen, konuyu daha çok turizm çerçevesinde ele aldıkları görülmektedir. Oysaki niteliksel veri toplama tekniği ile ele alan çalışmalar konusunda büyük bir eksiklik vardır. Ayrıca Selçuk Deve Güreşleri'ni devecilik kültürü ve deve güreşleri çerçevesinden bir yaklaşımla ele almak, araştırmayı özgün kılmaktadır. Çalışma kapsamında, Batı Anadolu Bölgesi'nde deve güreşlerinin yaygın olarak organize edildiği yerlerde, 2015-2017 yılları arasında ve farklı zaman dilimlerinde bir alan çalışması yürütülmüştür. Bu alan çalışması sırasında katılımcılardan elde edilen veri bu araştırmanın ortaya çıkmasında belirleyici olmuştur. Alan çalışması esnasında yapılan mülakatlarda ve sistematik gözlemlerde, Selçuk Deve Güreşleri'nin, deve güreşleri içerisinde farklı bir yeri olduğunun farkına varılmıştır. Bu doğrultuda araştırma alanlarından biri olan Selçuk ilçesinde düzenlenen Selçuk Deve Güreşleri ile ilgili etnografik mülakatlarda Selçuk Deve Güreşi'ne yönelik katılımcılardan elde edilen veriler, çalışmada kullanılmıştır. Bununla birlikte devecilikle uğraşan kesimlerden, devecilik ve deve güreşi geleneği içerisinde yer alan aktörlerden Selçuk Deve Güreşleri'ne yönelik elde edilen veriler bu çalışmanın bir diğer kaynağını oluşturmaktadır. Alan çalışması esnasında katılımcıların Selçuk Deve Güreşi'ne yönelik algıları, bu çalışmanın ortaya çıkmasında etkili ve yönlendirici olmuştur.

Niteliksel yöntemle yapılan çalışma kapsamında, 18 Ocak 2015, 15 Ocak 2017, 21 Ocak 2018 ve 20 Ocak 2019 tarihlerinde gerçekleştirilen Selçuk Deve Güreşlerine ve güreşten bir gün önce yapılan en süslü deve yarışması ile halı gecelerine katılınmış ve sistematik gözlemlerde bulunulmuştur. Güreş sürecindeki deve çatımları (develerin rakiplerinin belirlenmesi), halı gecesi (güreşten bir gün önce yapılan devecilerin katıldığı eğlence yemeği ve halı

için açık arttırma yapılan gece), havutlama etkinliği, daylak güreşi gibi etkinliklere katılınmış ve gözlemler yapılarak, söz konusu ritüellere dair veri elde edilmiştir. Alan araştırmasından elde edilen veriler antropoloji ve sosyoloji disiplinleri kapsamında incelenmiştir.

Devecilik ve Deve Güreşleri

Göçebe veya konar-göçer toplulukların kültüründe vazgeçilmez bir unsur olan deve, aynı zamanda bu kültürün yaşam biçiminin merkezinde yer almaktadır. At, keçi ve koyundan sonra Eski Türk topluluklarının yaygın olarak deveye sahip oldukları bilinmektedir. Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan devenin, Türklerin İslamiyet'e geçmesiyle birlikte önemi daha da artmıştır. Hz. Muhammed'in bu hayvanı binek ve yük hayvanı olarak kullanmasıyla birlikte deveye kutsallık atfedilerek devenin konar-göçer kültürde daha çok değer verilen bir hayvan olarak yer edinmesini sağlamıştır. Özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde deve, gıda, askeri, spor ve ticari amaçlarla kullanılmasının yanı sıra, sefere giderken ağır yükleri taşıyarak lojistik hizmet veriyor olması nedeniyle de oldukça değer verilen bir hayvan olmuştur (Yılmaz vd., 2014). Osmanlı İmparatorluğu süresince oldukça fazla olan deve sayısı, 19. yüzyıl itibariyle azalma göstermeye başlamıştır. Bu dönemde Çalışkan (2010: 46)'a göre Osmanlı İmparatorluğu'nun dış ticaret anlaşması nedeniyle borçlanması, borçlar karşılığı demiryolu yapımında yabancı sermayeye imtiyazlar vermesi ve buharlı makinelerin deniz ve demir yollarında kullanılması gibi ulaşımda yaşanan gelişmeler, deve sayısının azalmasında en büyük etken olarak ortaya çıkmaktadır. Bununla birlikte, devenin en fazla işlevsel olduğu konar-göçer yaşamın her geçen gün yerleşik yaşama dönüşmeye başlaması da deve sayısının azalmasında diğer önemli diğer faktördür.

Günümüzde Türkiye'de, bazı konar-göçer Yörük topluluklarının besi, süt ve taşıma gibi ihtiyaçları dışında develer, genellikle güreştirilmek için yetiştirilmektedir. Etinden sütünden, derisinden, yününden faydalanılan, ekonomik bir kaynak olan deve, zamanla kültürel bağlam içerisinde anlam kazanarak, konar-göçer yaşamın ve yörüklüğün sembolü haline gelmiştir. Ancak teknolojik gelişmelerle birlikte insan hayatına makinenin girmesiyle ulaşımda ve nakliyede kamyon gibi motorlu taşıma araçları yaygınlaşmıştır. Dolayısıyla, toplumsal değişmenin çok hızlı bir biçimde yaşandığı günümüzde konar-göçer yaşamda, göçebe kültüründe devenin kullanım alanları da daralmıştır. Bu durum develerin asli işlevlerinden biri olan göç yolların-

da değil daha çok güreş sahalarında görülmesinin de önünü açmıştır. Yörük kültürü artık deve güreşleri ile yaşatılmaya çalışılmaktadır. Develer güreştirilmek için yetiştirilmeye başlanmıştır. Artık en prestijli develer güreşçi pehlivan develerdir (Şanlı, 2017: 102-103).

Bugün deve güreşlerinin Anadolu'nun Batı kıyısında yer alan Aydın, İzmir, Manisa, Denizli, Muğla, Antalya, Balıkesir ve Çanakkale olmak üzere sekiz il sınırı içerisinde düzenlendiği görülmektedir. Bu durumun temel sebebi İnalcık (2009) tarafından da vurgulandığı üzere, Anadolu'nun batı kıyısında bulunan limanların 1700'li yıllar itibari ile tarımsal ürünlerinin ihracatı ile gelişmesidir. Diğer yandan batı bölgelerinde eğlence ve panayır kültürünün de var olması, deve güreşlerinin bu bölgede gelişmesine büyük ölçüde olanak tanımıştır (Beyru, 2011: 143). Türk kültürünün önemli bir unsuru olan devecilik ve deve güreşleri ticari ve sosyo-ekonomik nedenlerle Batı Anadolu'da büyük ilgi görmüş ve her yıl düzenli olarak organize edilmeye başlanmıştır (Şanlı, 2017: 115).

Yörük nüfusunun Batı Anadolu'da yoğun olarak yaşaması da deve güreşlerinin bölgede kısa sürede sahiplenilmesine ve 1800'lü yıllar itibari ile her geçen gün yaygınlaşmasına neden olmuştur. Kısa süre içerisinde planlı bir organizasyona dönüşen deve güreşleri, yardım toplama aracı haline gelmiş ve güreşlerden elde edilen gelirler kamu ihtiyaçları için kullanılmaya başlanmıştır. Bu yönü ile sosyal bir yardımlaşma aracı olan güreşler sayesinde özellikle kırsal bölgelere içme suyu sağlama, okul ve cami yaptırma gibi önemli kamusal faydalar sağlanmıştır (Ertürk, 2017: 36).

Deve güreşlerinin 1970'li yıllara kadar il merkezlerinde organize edilmesine rağmen, organizasyonun 1980'lerden sonra kırsal bölgelere kaydığı ve bu tarihten sonra il merkezinde organize edilen ilk deve güreşinin 1990'lardan sonra Aydın'da gerçekleştiği dikkat çekmektedir (Ertürk, 2017: 31). Deve güreşlerinin il merkezlerinde yapılmaya başlanması ile organizasyon yapısında da değişiklikler meydana gelmiştir. 1980'li yıllara kadar cumartesi ve pazar olmak üzere iki gün süresince devam eden güreşler, 1990'lı yıllar itibari ile sadece pazar günü organize edilmeye başlanmıştır. Daha önceleri kırsal bölgelerde yaşayan insanların kente göç etmesi nedeniyle tatil günlerinin pazar günü ile sınırlı olması ve iki gün süren organizasyonlarda dahi baş develerin pazar günü güreşmesi söz konusu durumun temel nedenleri olarak gösterilebilir (Ertürk, 2017: 40).

Develerin güreştirilmesi insanlık tarihi kadar eski olmasına rağmen, Kıyı Anadolu'da develerin güreştirilmesi ve bunun yerel eğlence kültürü ile de

birleşerek yaygınlaşması yaklaşık iki yüz yıllık bir tarihe sahiptir. Ticaretin yaygınlaşmaya başladığı dönemde deve güreşleri organizasyon boyutunu alarak kurumsallaşmaya ve yerleşmeye başlamıştır. Bugüne kadar devam eden bu süreçte güreşlerin yapıldığı Çanakkale, Balıkesir, Manisa, İzmir, Manisa, Aydın, Denizli, Muğla ve Antalya illerinde binlerce deve, deve sahibi, savran ve güreş sever bulunmaktadır. Her hafta bu develer, deve sahipleri, savranlar ve seyirciler güreşleri izlemek için yüzlerce kilometre yol kat etmektedir (Ertürk, 2017: 15).

Yöre halkının kültürel geçmişinde yer alan devecilik ve günümüzde deveciliği geleceğe taşıyan deve güreşleri zaman içerisinde Yörük ve Yörüklüğün sembolü haline gelerek festival havasında düzenlenen eğlencelere dönüşmüştür. Deve güreşleri genellikle Ege Bölgesi (İzmir-Selçuk-Efes, Aydın-İncirliova, Germencik-Sultanhisar-Nazilli, Denizli-Sarayköy-Buldan-Çal, Muğla-Bodrum-Milas), Akdeniz Bölgesi (Antalya-Kumluca ve Demre) ve Marmara Bölgesi'nde (Çanakkale-Çan-Ezine, Balıkesir-Edremit-Burhaniye-Havran) gibi birçok yerleşim yerinde düzenlenmektedir (Uygur & Koyuncu Okca, 2019). Bu farklı güreş tertipleri içerisinde ise bazı deve güreşleri ön plana çıkmıştır. Selçuk-Efes Deve Güreşi Festivali de bunun en açık örneğini oluşturmaktadır. Selçuk Efes Deve Güreşi'ni örnek teşkil edecek belli başlı özellikler bulunmaktadır.

Selçuk Deve Güreşleri

Selçuk, kültürel, tarihsel varlıkları ile turizm açısından önemli bir ilçedir. Efes Antik kenti Selçuk'un sahip olduğu turizm potansiyelinde önemli bir yere sahiptir. Farklı kültürlerin etkisi altında kalmış olan Efes, sahip olduğu değerler ile dünya turizminin cazibe merkezidir. Birçok kültür ve medeniyet için önemli bir merkez olan ve Ayasuluk adını alan ilçe 1330 yılından itibaren Türklerin hâkimiyetine geçmiştir. Ayasuluk 16. yüzyıldan itibaren giderek küçülmüş Cumhuriyet'in ilanından sonra ise Selçuk adını almıştır (kulturvarliklari.gov.tr).

Kültür turizmi açısından önemli bir destinasyon olan Selçuk, ilçede her yıl düzenlenen Geleneksel Yağlı Pehlivan Güreşleri, Uluslararası Selçuk Efes Kültür Sanat ve Turizm Festivali ile Deve Güreşleri Festivali ile festival turizmi açısından da önemli bir kent olarak dikkat çekmektedir (selcuk.bel.tr). Özellikle her yıl ocak ayının 3. pazarı düzenlenen Selçuk- Efes Deve Güreşleri Festivali, her yıl ortalama 20 bin kişinin katıldığı, kendine özgü kuralları ve gelenekleri ile tüm dünyanın ilgisini uyandıran, bölge turizmi için

en önemli etkinliklerden birisidir. Bu yönü ile özel bir tüketici kitlesine hitap eden Selçuk-Efes Deve Güreşleri niş pazar açısından büyük bir potansiyel taşımaktadır (Hatipoğlu ve Avcı, 2019).

Selçuk bölgesinin sahip olduğu kültürel birikimi ve turistik ürünleri ulusal ve uluslararası turizm pazarına sunmaya aracılık eden deve güreşleri festivalleri ile katılımcıların ve izleyicilerin oluşturduğu talep sayesinde düşük sezon olarak adlandırılan dönemde bölgede ekonomik bir hareketlilik sağlamaktadır (Çalışkan, 2010: 101). Dünya genelinde birçok tema altında organize edilen festival bulunmakla birlikte, deve güreşleri festivalleri kendine özgü kuralları, güreşçi develerin geleneksel öğeler ile süslenmesi ve tüm bu unsurların Yörük kültürüne ait olması ile özgün ve benzersiz bir özellik taşımaktadır (Avcı, Özoğul ve Yıldız, 2016).

> "Geçmiş ile kurulan bağlara devecilik ve güreşler üzerinden yüklenen anlam bu etkinliklerin geleneksel açıdan önemlerini vurguladığı gibi geleceğin de bir parçası olmaya devam edeceğinin işaretini vermektedir" (Uygur 2019: 46). Selçuk Deve Güreşi de geçmiş ve gelecek arasında deve güreşleri organizasyonu açısından birleştirici bir özellik göstermektedir.

Organizasyon niteliği de taşıyan deve güreşlerinin ilk kez Aydın'ın İncirliova ilçesi Hıdırbeyli köyünde düzenlendiği düşünülmektedir (Kılıçkıran, 1987). Sonraki zamanlarda deve güreşi tertiplenmesi her geçen gün çoğalmıştır. Günümüzde de artan ilgi nedeniyle tertip edilen güreş sayısı artmaktadır (Aydın, 2003). Diğer yandan, farklı bölgelerde düzenlenen deve güreşleri içinde Selçuk-Efes Deve Güreşleri, 1983 yılı itibariyle düzenli ve festival niteliğinde organize edilmesi ile dikkat çekmektedir (Çalışkan, 2010: 69).

> "Biz 1982'de Selçuk deve güreşlerini yapmaya başladık. Bakanlık bir ekip gönderdi. 175 bin lira para vereceğiz. Kuşadası'nda bir deve güreşi yapın dediler. Ben dedim ki Kuşadası'nda denendi, Kuşadası halkı yatkın değil dedim. Ben dedim ki Selçuk'ta yapalım dedim. Selçuk seyircisi daha yatkın, hem Tire'ye, Ödemiş'e daha yakın seyirci açısından da. Tamam denildi. Ondan sonra bakanlık telefon ediyor, kaymakama belediye başkanını arıyor, neyse biz Selçuk'ta deve güreşi yapmaya başladık" (G. 2).

Festival niteliğinde bir etkinlik olarak gerçekleştirilen Selçuk-Efes Deve Güreşleri organizasyonun kurumsallaşmasını beraberinde getirmiştir. Kendiliğinden olan deve güreşleri yerine, çok daha planlı, bir takım folklorik gösterileri de içeren bir nitelikle hem yerel ölçekte hem ulusal ölçekte hem de uluslararası boyutta ilgi çekmeye başlamıştır. Selçuk Deve Güreşleri'nin Selçuk'taki Büyük Efes Festivali tecrübesi ile birleşmesi, daha sonraki süreçte Selçuk Efes Kültürü ve Turizm Vakfı tarafından güreşlerin Selçuk Belediyesi desteği ile gerçekleştirilmesi, güreşin etkisini ve algısını etkilemiştir.

Selçuk-Efes Deve Güreşleri Festivalleri, develerin süslenmesinde kullanılan el yapımı havut, zil, çan, boyun boncuğu, çul, karın altı keçesi gibi süsü eşyaları/aksesuarlar, deve sahipleri ve izleyiciler tarafından kullanılan geleneksel poşular ile turizm endüstrisinin temel hammaddesi olan doğal, tarihi, folklorik, kültürel uygarlık değerlerinin önemli bir temsilcisidir (Çalışkan, 2010: 103). Bu temsil yeteneği ise Selçuk ilçesinin sahip olduğu turizm potansiyeli ile daha da yükselmektedir. Birçok güreş tertiplenen yerde bahsedilen unsurlar yer almasına rağmen Selçuk Deve Güreşleri'nden bulduğu karşılığı bulamamaktadır.

Kişilerin eğlenmek, gösteri izlemek, sanat faaliyetlerinden yararlanmak gibi ihtiyaçlarından doğan festivaller sayesinde, katılımcıların ve izleyicilerin ulaşım, konaklama, yeme içme gibi harcamaları sonucunda, festivalin gerçekleştiği bölgede turizm faaliyetleri ve gelirleri yükselmektedir (Atak, 2009). Turistik çekicilik unsurlarını zenginleştiren etkinliklerden oluşan festivallerin, destinasyonlar için en önemli turistik etkinliklerden biri olduğu söylenebilir (Dalgın vd., 2016). Dolayısıyla Selçuk-Efes Deve Güreşleri kendine özgü bir yere sahip olmasıyla Batı Anadolu Bölgesi'nde yapılan diğer güreş organizasyonlarından ayrılmaktadır. Bu durumun Selçuk-Efes Deve Güreşleri organizasyonunu her deve sahibinin devesini burada güreştirmek istediği ayrıcalıklı bir konuma yükselttiğini belirtmek mümkündür. Dolayısıyla Selçuk-Efes Deve Güreşleri'nin diğer deve güreşleri arasında itibarının yüksek olduğu bir güreş olduğu ifade edilebilir. Alan çalışması sırasında Antalya'dan bir katılımcının söyledikleri de bunu desteklemektedir:

> "Selçuk dendiği zaman tabiî ki bambaşka bir şey seyircisinden, devecisine, savranına, görevlisine kadar" (G. 6).
>
> "En güzel güreşi Selçuk'ta başladık. İlk Aydın'a (o bölgeye) gidişimiz Selçuk sahası. O zamanlar en popüler deve ile güreşti Selçuk'ta. Rahmetli babam istemiyordu onunla güreşmek. O da bizim deve gibi güreşiiydi. Bura geldiler tabi parada anlaştılar yüksek para verdiler, rahmetli bubam güreştirdi. Güleç devesi ile güreştirdik orada. O da aynı bizim deve gibi sağlı sollu güreşiyor. Ama bizim deve aldattı onu, kolla bağladı, 1994 yılındaydı bu güreş. Bu güreşle gittik biz aydına. Aydın bölgesinde ilk Selçuk'a gittik. Ondan sonra her güreşlere gittik gari" (G.1.).
>
> "Selçuk Türkiye'nin en güzel güreşi. O zamanlar kültür bakanlığı yapıyordu güreşi orada. Tabi bu devenin de burada namı olduğu için Selçuk'un heyeti geldi buraya bizi tuttular. Bu para, bu deve ile güreşirsen dediler senet yaptık üç ay evvelden güreştirdik" (G.1.).

Bu mülakatta dikkat çekilmesi gereken bir husus Selçuk güreşlerinin önceden organize olması, güreşe davet edilecek develerin ve rakiplerinin

önceden belirleniyor olmasıdır. Bu anlamda Selçuk Deve Güreşi ilk yapılmaya başlandığı tarihten itibaren son anda organize olmuş bir güreş özelliği göstermemiştir. Önceden bütçesi, katılacak develerin ve eşleşmelerin belirlendiği bir güreş olmuştur. Bu durum ise hem seyirci hem de deve sahibi açısından Selçuk-Efes Deve Güreşi Festivaline itibar gösterilmesini sağlamıştır.

İzmir'de organize edilen güreşler içerisinde Selçuk'un ayrı bir yeri bulunmaktadır. "Deve Güreşlerinin Kırkpınar'ı" olarak nam salan güreşler, 1983 yılından bu yana düzenli bir şekilde organize edilmektedir. Deve güreşlerinin turizm gelirlerine katkı sağlayacağı düşüncesi ile 1981 yılında çıkarılan Turizm Teşvik Kanunu kapsamında desteklenmesi, uzun yıllar çeşitli nedenlerle düzenlenemeyen güreşlerin tekrar canlanmasına olanak tanımıştır. 1983-1998 yılları arasından Efes Antik Kenti'nde yer alan antik stadyumda düzenlenen güreşler, sonraki yıllarda tarihi eserlerin zarar görmemesi adına Pamucak Sahilinde düzenlemeye başlanmıştır (Çalışkan, 2010: 59-89). Efes Antik Kenti ile dünyaca tanınan Selçuk'ta deve güreşlerinin organize edilmesi ise, devecilik kültürü ve deve güreşlerinin dünya basınında yer almasına ve dünya genelinde seyirci kitlesinin artmasına neden olması açısından önem arz etmektedir (Avcı, Özoğul ve Yıldız, 2016). Efes Antik Stadyumu'nda sit alanı gerekçesi ile farklı bir yerde düzenlenmeye başlanan deve güreşleri için Pamucak'ta özel saha yapılmıştır. Yeni sahanın da seyircinin gün boyu rahat etmesi göz önüne alınarak düzenlenmesi güreşlere seyircinin ilgisini devam ettirmiştir.

Selçuk Deve Güreşleri, devecilerin gözünde de önemlidir. Deveciler için Selçuk'ta deve güreştirmek *"hacca gitmek gibi bir durum bizim"* için şeklinde ifadelerle alan çalışması sırasında karşılaşılmıştır. Ayrıca Selçuk'ta üçüncüsü gerçekleştirilen Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu'nda, Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu Müdürü Doç. Dr. Ahmet Deliormanlı'nın Selçuk Deve Güreşleri'ne yönelik değerlendirmeleri de şu şekildedir:

"Deve güreşlerinin Oscar'ı Selçuk'tur"

"Konuşmasına Selçuk'un tarihi ve kültürel değerlerine değinerek başlayan Deliormanlı; 'Selçuk kültürün, tarihin ve uygarlıkların buluşma noktasıdır. Bu özelliklerinin yanında Selçuk bir festivaller kentidir. Devecilerin deve güreşlerinin Oscar'ı diye tabir edilen Selçuk Efes Deve Güreşleri Festivalleri ve deveciliğin bilimsel sonuçlarını ortaya çıkarmak adına bu yıl üçüncü kez düzenlenen Uluslararası Selçuk Efes Deve Güreşleri ve Devecilik Sempozyumu'na okul olarak ev sahipliği yapmaktan büyük mutluluk duyuyoruz…'dedi"[4] (http://www.egeninsesi.com).

[4] http://www.egeninsesi.com/haber/234416-deve-gureslerinin-oscari-selcuktur, (Erişim Tarihi: 12.07.2019).

Selçuk Deve Güreşlerine yönelik bu algı, alan çalışması sırasında da karşılaşılan bir değerlendirmedir. Devecilerin gözünde deve güreşleri içinde Selçuk farklı bir yere sahiptir. Alandaki şu ifadeler bunu destekler niteliktedir:

> "Herkes de istiyorsa Selçuk er meydanı, Körfezdeki develer de gelsin Selçuk'a. Orada kozumuzu paylaşıyoruz biz" (G. 2).
>
> "Selçuk güleşi de Türkiye'nin Kırkpınar'ı. Şimdi Selçuk'un karşısına güreşler de çıktı. Yatağan çıktı mesela tuttu. Aydın yaptı tutmadı. İncirliova yaptı tutmadı, Germencik tutmadı.Biz Selçuk güreşini yaparken, adam bakanlıktan telefon ettirirdi, hoca yine almazdı. Selçuk güreşine devesine goymak o zaman bir mucizeydi. Herkes devesini Selçuk sahasına goyamaz, herkes devesini Selçuk sahasında güreştiremez. O zaman tek güreşti Selçuk" (G. 7).
>
> "Mesela Selçuk yapmıyor böyle, develer ona göre davet ediliyor, dışarıdan bir siyaset vs ile iş dönmüyor, oraya herkes geldiği için güreş özeniliyor. Yerli yabancı herkes var" (G. 5).
>
> "Şimdi dünyaya kadar duyurdu deve güreşini kim biliyordu? Aydın, İzmir, Manisa biliyordu ama şimdi öyle değil ki. Bütün dünya Türkiye de Selçuk deve güreşleri olduğunu biliyor yani" (G. 3).



Fotoğraf 1: 1985 yılında Selçuk'ta yapılacak olan deve güreşi festivali için İngilizce hazırlanmış broşür (Muhterem Ağababaoğlu arşivi, İzmir).

Selçuk deve güreşleri Selçuk'un turizm potansiyeline sahip olması ve güreşlerin Efes Festivallerine benzer şekilde organize edilmesi, Selçuk güreşlerini önemli kılmıştır. Ayrıca, Selçuk güreşinin o tarihlerde organize edilen tek güreş olması, en iyi güreşen pehlivan develerin farklı bölgelerden güreşe getirilmesi ve güreşe getirilen develere iltimas tanınmaması güreşleri önemli bir yere getirmiştir. Güreşe deve davet edilmesi için farklı yerlerden siyasi baskı kurulmasına aldırış etmeyen güreş komitesi, güreşin kurumsallaşmasına önemli bir katkı sağlamıştır.

> "Sonra bu Selçuk girişleri iyice hızlı zamanları biliyosun, bizim Edremit'ten iki tane, üç tane otobüs o şeye güreşe. Otobüs dolardı, hatta otobüslerin bagajlarında bile gidenler olurdu, sırf Selçuk güreşi için bu çileye katlanırdı insanlar" (G. 4).

> "Bölgemizde yapılan deve güreşlerinin en büyük organizasyonu Selçuk Efes güreşleridir.Mesela Selçuk için çok farklı 'biz deveye takarız nazarlık için bir mavi boncuk, deve güreşlerin uluslararası penceresidir üzerinde bulunduğumuz güzel topraklar Selçuk.' Tabi Selçuk'un da çok önemli bir yeri vardır biliyorsunuz tarihte. Üç bölgeyi bir arada toplamış bir yerdir. Çok enteresan Ege'yi, Marmara'yı ve Akdeniz'i birlikte toplamış deve güreşlerinde. Deve güreşlerinde böyle bir buluşma noktası var. Siz de bunu kafanızda toparlayın çok önemli" (G. 9).



Fotoğraf 2: "Selçuk'ta yüzlerce yıllık gelenek, heyecan hiç bitmeyecek" sloganı ile hem Türkçe hem İngilizce hoş geldiniz pankartı güreş alanına girişte seyirciyi ve tüm katılımcıları karşılamaktadır (Devrim Ertürk ve Süleyman Şanlı arşivi).

"O dönemde tabi on beş yıl Antik harabelerin insanlarda etkisi çok oldu. Ve Selçuk işte çok kaliteli olduktan sonra yabancı dış basınlarda çok iyi derecede anlatıldı. Biz şu an da Amerika'nın biliyorsunuz yayınlamış olduğu dünya takvim sıralaması var Selçuk Efes deve güreşleri şuan da her yıl mutlak gidip izlenilir yüz yıl takvimine girdik. Bu çok önemli bir şey. Artı buranın dışında Amerikan Times dergisi ve gazetesi Selçuk Efes deve güreşlerini manşetledi. Bu on yıl öncesiydi. Yani buna para verseniz de Amerikan Times gergisi biliyorsunuz reklam mümkün değil ve onlardaki ifade şu dünya takvim sıralamasına girdikten sonra her yıl ocak ayının üçüncü pazarı mutlak gidip Türkiye'de Selçuk Efes deve güreşleri izlenmeli diye manşete çıktı" (G. 9).



Fotoğraf 3: Yurt dışından katılımcılara yönelik pankart (Devrim Ertürk ve Süleyman Şanlı arşivi).



Fotoğraf 4: Efes Antik Stadyumu'nda yapılan bir güreş
(Fotoğraf Edremit Deveciler Derneği'nden alınmıştır).

Selçuk Efes Deve Güreşleri'ni farklı kılan unsurlarla birlikte, devecilerin ve seyircilerin Selçuk-Efes Deve Güreşleri Festivali'ne katılımını motive eden başka faktörler de vardır. Devecilere verilen hediyeler bunlardan en önemlileridir ve bu hediyeler birer anı olarak hala devecilerin hafızalarında ve deveci kahvelerinde[5] yaşamaktadır (Fotoğraf 5).

> "Selçuk güreşleri, Selçuk deve güreşleri hep ilklere imza attı hep ilklere imza attı. Bir şey yapalım mesela havudun desenini ilk Selçuk'ta görmüştü deveci. Hediyenin güzelini Selçuk'ta görmüşler, sahanın güzelini Selçuk'ta görmüşler, çatımların güzelini Selçuk'ta görmüşler. Bir devesi olan insan mutlaka Selçuk sahasında devesini güreştirmek ister diye düşünüyoruz. Çünkü buraya geldiği zaman o ambiyansı yaşamak farklı bir şey" (G. 10).

[5] Deveci kahvesi için bknz Ertürk, 2018.



Fotoğraf 5: 1985 yılında develere hediye olarak verilen muska Edremit Deveciler Derneği'nde sergilenmekte ve Selçuk'taki 1985 yılı güreşini hafızalarda yenilemektedir (Devrim Ertürk ve Süleyman Şanlı arşivi).



Fotoğraf 6: Selçuk-Efes Deve Güreşi Festivali En Süslü Deve yarışması (19 Ocak 2019) ödülü olarak verilen Altın havan, üzerinde Selçuk'un önemli miraslarından Artemis Heykeli Kabartması ile (Devrim Ertürk ve Süleyman Şanlı arşivi).

Selçuk-Efes Deve Güreşi Festivali kapsamında güreş gününden bir gün önce şehir içinde, deve kortej yürüyüşü ve en süslü deve yarışması düzenlenir. Oluşturulan jüri tarafından, katılan develer arasında en süslü deve seçilir. Seçilen deveye fotoğrafta görülen havan (deve hatap çanı) hediye olarak verilir. Bu yıl dokuzuncusu düzenlenen ve Selçuk Deve Güreşleri'ne özgü bu etkinlik, deve sahiplerini onurlandıran, gururlandıran bir etkinliktir. En süslü deve yarışmasını daha sonra başka güreş tertip heyetleri de düzenlemeye başlamıştır. En süslü deve yarışması ile de Selçuk-Efes Deve Güreşi Festivalleri güreş yapan cemiyetlere bir örnek teşkil etmiştir.



Fotoğraf 7: 8.En Süslü Deve Yarışması'na katılan bir güreş devesi (Devrim Ertürk ve Süleyman Şanlı arşivi).



Fotoğraf 8: Selçuk-Efes Deve Güreşi Sahası (Devrim Ertürk ve Süleyman Şanlı arşivi).



Fotoğraf 9: Su kemerleri önünde Selçuk Efes Deve Güreşleri'ne katılacak bir deve (Edremit Deveciler Derneği'nden alınmıştı



Fotoğraf 10: 8. En süslü deve yarışması öncesi halk oyunları gösterisi (Devrim Ertürk ve Süleyman Şanlı arşivi).



SELÇUK BELEDİYESİ

16. SELÇUK - EFES
DEVE GÜREŞLERİ FESTİVALİ

8 ŞUBATTA EFESTE BULUŞALIM....

PROĞRAM

KORTEJ YÜRÜYÜŞÜ :
Tarih : 07 ŞUBAT 1998 CUMARTESİ.
Saat : 13.00
Yer : SELÇUK ŞEHİR İÇİ
ÜNLÜ DEVE SAHİPLERİ İLE TANIŞMA YEMEĞİ EĞLENCESİ
Tarih : 07 ŞUBAT 1998 CUMARTESİ
Saat : 19.00
Yer : İPEK YOLU DİNLENME TESİSLERİ - SELÇUK

GÜREŞLER

TARİH : 8 - ŞUBAT - 1998 PAZAR SAAT : 10.00
YER : EFES ANTİK STADYUM SELÇUK

A- Selçuk - Efes Deve Güreşleri Fastivali Açılış Konuşmaları
B- Güreşlerin Başlaması
1- Bu listede güreştirilmek üzere eşlendirilmiş olan develer, sahipleri tarafından güreş başlama saatinden önce güreş alanında hazır bulundurulmak zorundadır.
2- Güreş alanında ilan edildiği halde güreşmek üzere süresi içerisinde güreş alanına getirilmeyen deve yenik sayılarak güreştirilmeyecektir.
3- Aşağıda isimleri karşılıklı olarak eşlendirilmiş olan develer,güreş alanında sahipleri tarafından güreştirilmek zorundadır.
4- Bu listede isimleri yazılı olmayan davetsiz develer ile davetli olupta, Tertip heyeti ve sözleşme kural ve hükümlerine uymayan deve sahipleri hiç bir hak talebinde bulunamazlar. Davetsiz develer güreşlere iştirak edemezler.

Fotoğraf 11: 1998 yılında yapılacak olan güreşin programını ve genel olarak güreşin kurallarını bildiren afiş (Muhterem Ağababaoğlu arşivi).

Bir yanda Selçuk'un sahip olduğu tarihsel ve kültürel miras, diğer yanda kurumsallık Selçuk güreşlerini önemli bir yere getirmiştir. "Birçok yerde deve güreşi olur, deve güreştirilebilir, ancak Selçuk'taki gibi olmaz; orası devlet güreşi"[6] (G. 8) şeklinde ifadeler, alan çalışması sırasında karşılaşılan ve söz konusu durumu destekleyen ifadelerden birisidir. Bir yanda yıllanmış su kemerinin geçen zamana meydan okuyuşu, diğer yandan onun önünde gururunu etrafındaki rakiplerine ve kendisini izleyenlere gösteren bir güreş devesinin meydan okuyuşu ve Anadolu'nun batı kıyısının önemli bir figürü ve kültürü olan zeybeklerin düşmana meydan okuyuşu. Selçuk-Efes Deve Güreşleri Festivali tüm bu unsurları bünyesinde toplayabilmiştir.

Selçuk-Efes Deve Güreşi Festivali'ni diğer güreşlerden farklılaştıran son ve en önemli unsur ise Selçuk-Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Derneği'nin çabaları ve Selçuk Belediyesi'nin desteği ve iş birliği, çevre illerdeki üniversitelerin ve bilim insanlarının işbirliği ile ilk kez Türkiye'de Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu düzenlen-

[6] Devlet güreşi olarak algılanmasının nedeni, Kültür Bakanlığı'nın desteği ile yapılan ilk deve güreşi olması sebebiyledir. Alan çalışmasında bir katılımcı bunu bu şekilde dile getirmiştir.

miş olmasıdır. 2014-2019 yılları arasında Selçuk Deve Güreşi Festivali'nin organizasyonunu Selçuk Belediyesi ile gerçekleştiren Selçuk-Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Derneği, düzenlenmiş olan sempozyum[7] ile, devecilik ve deve güreşleri konusunu bilimsel bir etkinlik ile taçlandırmıştır. İlki 17-18-19 Kasım 2016 tarihlerinde, ikincisi 18-19-20 Ocak 2018 tarihlerinde ve üçüncüsünü 17-18-19 Ocak 2019 tarihlerinde "Bilimin Işığında Unesco Yolunda" sloganı ile devecilik ve deve güreşleri kültürü ulusal ve uluslararası akademinin ilgisine sunulmuş, farklı disiplinlerden bilim insanların çalışmalarının desteği sağlanmıştır.

1982'den günümüze Selçuk Deve Güreşleri'nde ortaya konulan farklılıklar ve Selçuk'un sahip olduğu tarihsel ve kültürel miras Selçuk Güreşleri'ni sürekli olarak ileriye taşımıştır. Selçuk Deve Güreşleri organizasyon boyutundan, sahip olunan güreş sahasına, düzenlenen etkinliklere (en süslü deve yarışması, halı gecesi, sempozyum) ulusal ve uluslararası alanda ilgi odağı haline gelmiştir.

Sonuç

"Selçuk'tan güzel organizasyon yapmak", "Selçuk gibi yapmak", "Selçuk'ta olur o sadece", "Hani Selçuk nasıl meşhurdu" gibi alan çalışmasında elde edilen ifadelere yer vererek çalışmanın sonuç kısmına başlamak araştırmanın konusu açısından anlamlı olacaktır.

Köklü bir tarihi geçmişe ve aynı zamanda turistik çekiciliğe sahip olan Selçuk ilçesinde ilk olarak 1983 yılında[8] Efes Antik Stadyumu'nda düzenlenen deve güreşi festivali, deve güreşleri hafızasında önemli bir yere sahiptir. Selçuk'ta yapılan deve güreşleri gerek saha yapısı, gerekse ülkenin farklı yörelerinden gelen develerin Selçuk sahasında karşılaşabilmeleri açısından, hem seyirci hem deve sahiplerinin ilgisini çekmeyi başarmıştır. Deve sahipleri için develerini Selçuk sahasında güreştirmek ayrı bir gurur kaynağı iken, seyirciler açısından da iyi güreşen pehlivan develeri Selçuk Deve Güreşlerinde izlemek bir yıl boyunca hayali kurulan bir olay olarak kabul görmektedir.

[7] Bu sempozyumlar ile uluslararası bilim dünyasının ilgisi Türkiye'deki deveciliğe çekilebilmiş; ortak çalışmaların yanı sıra, AB'ye deve sütü ve süt ürünleri üretimi projesine Türkiye'den Adnan Menderes Üniversitesi ve Kaya Kardeşler Deve Çiftliği paydaş olmuştur.

[8] İlk olarak 1982 yılında bir güreş düzenlenir. Ulusal ve uluslararası basın davet edilir. Ancak hava durumu yağışlı olduğu için güreşin yapılması mümkün olmaz. Ulusal ve uluslararası basın için üç çift deve güreştirilir. 1995 yılında da havanın yağışlı olması sebebiyle güreş iptal edilir. Ancak üç çift deve basın mensupları için bir okul bahçesinde güreştirilir (G. 11). Bugün hala sadece Selçuk Deve Güreşleri'nde tüm basın mensupları ilk üç çift deve güreşirken istedikleri fotoğrafları çekebilmektedir. Bu gelenek günümüze kadar sürmüştür.

Selçuk Deve Güreşleri'nin Selçuk Festivaller Komitesi'nin işbirliği ile yapılması, sonrasında Selçuk Efes Kültür ve Turizm Vakfı'nın dâhil edilmesi, güreşlerde kurumsal bir boyutu ve festival geleneğini beraberinde getirmiştir. Güreşlerdeki kurumsal boyut ise Selçuk Güreşlerine olan ilgiyi arttırmıştır. Bu anlamda Türkiye'de deve güreşlerinin kurumsal boyuta ulaştığı yerin Selçuk olduğunu belirtmek gerekir.

Diğer yandan Selçuk, deve güreşlerinde ilklerin gerçekleştirildiği bir yer olarak da dikkat çekmektedir. İlk defa deveye halısının sahada verilmesi Selçuk'ta gerçekleşmiştir. Yine, ilk defa uluslararası seyirci katılımı Selçuk Güreşlerinde görülmüştür. Güreşten bir gün önce düzenlenen altın havan ödüllü ve en süslü/güzel deve yarışmaları ilk kez Selçuk'ta organize edilmiştir. Devecilik kültürü ve deve güreşleri özelinde gerçekleşen uluslararası sempozyumlar da ilk kez Selçuk'ta gerçekleşmiştir. Tüm bu ilkler ile Selçuk, deve güreşleri içerisinde bir örnek haline gelmiş ve söz konusu etkinlikler, deve güreşleri konusunda Selçuk'un önemini arttırmıştır. Selçuk Deve Güreşlerini diğer güreşlerden özgün bu özellikler çerçevesinde Selçuk Deve Güreşleri, Türkiye'deki deveciliğin dünyaya açılan kapısı haline gelmiştir.

Selçuk Deve Güreşleri'nin sahip olduğu bu konumunun sürdürülebilirliği ve geleceği açısından, bugüne kadar festival olgusu olarak icra edilen güreşlerde Selçuk Efes Kültür ve Turizm Vakfı'nın tecrübesi ve deneyimi oldukça önemlidir. Vakfın, güreşin festival ve turistik özelliği boyutlarında katkısının olduğu açıktır. Bununla birlikte devecilik kültürü ve deve güreşleri konusunda özel olarak örgütlenmenin varlığı da göz ardı edilmemelidir. 2012 yılında Aydın Merkez'de kurulan Türkiye Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Federasyonu ve güreşlerin yapıldığı bölgelerdeki devecilik kültürü ve deve güreşleri derneği, deve güreşlerinin teknik ve organizasyon boyutunu belli yönetmelikler ve yazılı kurallar çerçevesinde icra etmektedir. Ülke çapındaki bu profesyonelleşme, deve güreşlerinin organizasyon boyutunda önemli bir yüke katlanan yerel yönetimler tarafından göz önünde bulundurulmalıdır.

Son olarak Selçuk Deve Güreşleri'nin organize edilmesinde tüm deneyim ve örgütlenmelerin işin içerisine dâhil edilerek, Selçuk Deve Güreşleri'nin festival boyutunun da ön plana çıkarılarak ve ülke genelinde katılım sağlanarak gerçekleştirilmesi, hem ülkedeki devecilik kültürü ve deve güreşlerinin ulusal ve uluslararası tanıtımının artmasını hem de Selçuk ilçesinin kültürel miras çerçevesinde deve güreşleri özelinde tanınmasını sağlayacaktır.



Fotoğraf 12: Unesco ile taçlanmış Selçuk kültürel mirası, devecilik kültürünü de bu yöne taşımaya çalışmaktadır (15 Ocak 2017, Devrim Ertürk ve Süleyman Şanlı arişivi).



Fotoğraf 13: Selçuk Deve Güreşi Sahası (Yiğit Şağban Arşivi).

Kaynakça

Atak, O. (2009). *Türk turizminin tanıtımında festivallerin yeri ve önemi: Antalya örneği.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilimdalı, İstanbul.

Avcı, E.; Özoğul, G.; Yıldız, İ. (2016). Selçuk Efes deve güreşlerinin festival turizmi kapsamında değerlendirilmesi. D. Ertürk ve Ö. Gökdemir (Ed.), *I. Uluslararası Selçuk-Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri, 17-18-19 Kasım 2016, I. Cilt Sosyal Bilimler* içinde (220-243 ss.). e-kitap, İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

Aydın, G. (2003). *Deve yetiştiriciliği.* (Yayımlanmamış Doktora Semineri). Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Zootekni ve Hayvan Besleme Anabilimdalı,

Konya. (Erişim Tarihi:15.02.2019), erişim adresi http://www.tarimsal.com/deve.html

Beyru, R. (2011). *19. Yüzyılda İzmir Kenti.* İstanbul: Literatür Yayıncılık.

Çalışkan, V. (2010). *Kültürel Bir Mirasın Coğrafyası: Türkiye'de Deve Güreşleri.* Selçuk Belediyesi Yayınları, No:3, İstanbul: Anka Matbaacılık.

Dalgın,T., Atak, O. ve Çeken, H. (2016). Festivallerin bir kırsal turizm çekiciliği olarak önemi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9 (47), 1179-1184. http://www.sosyalarastirmalar.com/cilt9/sayi47_pdf/8diger_sosyalbilimler/dalgin_taner_onuratak.pdf

Ertürk, D. (2018). Deveci kahvesinden federasyona: devecilik ve deve güreşlerinde örgütlenme modeli, D. Ertürk ve Ö. Gökdemir (Ed.), *II. Uluslararası Selçuk-Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri, 18-19-20 Ocak 2018, I. Cilt, Sosyal Bilimler*, içinde 51-63 ss.). e-kitap, İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

Ertürk, D. (2017). Türkiye'de devecilik. D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.), *Türkiye'de devecilik kültürü ve deve güreşleri*, içinde (21-70 ss). Ankara: Gece Kitaplığı Yayınları.

Hatipoğlu, G. ve Avcı, E. (2019). Selçuk-Efes deve güreşleri festivalinin turizm işletmeleri açısından niş pazarlama kapsamında değerlendirilmesi, D. Ertürk ve Ö. Gökdemir (Ed.). *III. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri, 17-18-19 Ocak 2019, I. Cilt Sosyal Bilimler*, içinde (36-43 ss.). İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.

İnalcık, H. (2009). Osmanlı İmparatorluğu'nun ekonomik ve sosyal tarihi, cilt 1 1300-1600, (Çev. Berktay, H.). 3. Baskı, İstanbul: Eren Yayıncılık.

Kılıçkıran, M. N. (1987). Ege'de kış turizminin kurtarıcısı deve güreşleri. *III Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri,* (125-146 ss.), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayını.

Şanlı, S. (2017). Çanakkale yöresinde devecilik ve geleneksel deve güreşleri: Kültürel Antropolojik bir analiz, D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.), *Türkiye'de devecilik kültürü ve deve güreşleri*, içinde (101-136 ss.). Ankara: Gece Kitaplığı Yayınları.

Uygur, H.K. (2019). "Yaşatılan gelenek özlenen heyecan" deve güreşlerinin eğlence açısından değerlendirilmesi. D. Ertürk ve S. Şanlı (Ed.), *Kültür, gelenek ve eğlence*, içinde (43-61 ss). Konya: Çizgi Kitabevi.

Uygur, H. K., & Koyuncu Okca, A. (2019). Devecilik kültüründe havut hayrının ritüelistik uygulamaları. *Mukaddime*, 10 (1), 213–231. https://doi.org/110.19059/mukaddime.535262

Yılmaz, O., Ertürk, Y. E & Ertuğrul, M. (2014). Türklerde deve güreşlerinin Orta Asya'dan Anadolu'ya 4.000 yıllık geçmişi, *ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2014, 2 (1), 37-44.

İnternet Kaynakları

Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü(n.d). Selçuk. http://www.kultur-varliklari.gov.tr/TR, 44830/ephesos-efes-selcuk adresinden 22.02.2019 tarihinde erişilmiştir.

Selçuk Belediyesi. (n.d) Selçuk Genel, http://selcuk.bel.tr/icerik/24/40/selcuka-dair.aspx adresinden 12.07.2020 tarihinde erişilmiştir.

Selçuk Kaymakamlığı (n.d). Kültür ve Turizm. http://www.selcuk.gov.tr/kultur-ve-turizm adresinden 12.07.2019 tarihinde erişilmiştir.

Egenin Sesi (2019). Deve güreşlerinin Oscar'ı Selçuk'tur, http://www.egeninsesi.com/haber/234416-deve-gureslerinin-oscari-selcuktur adresinden_12.07.2019 tarihinde erişilmiştir.

Sözlü Kaynaklar

G. 1, 1967, İlkokul, Demre, Antalya.

G. 2, 1943, Lise, Aydın

G. 3, 1967, Lise, İncirliova, Aydın.

G. 4, 1956, Ortaokul, Edremit, Balıkesir.

G. 5, 1941, İlkokul, Bayramiç, Çanakkale.

G. 6, 1971, Lise, Karacaören, Çanakkale.

G. 7, 1957, İlkokul, Kızılkeçili Köyü, Çanakkale.

G. 8, 1968, Üniversite, Sarayköy, Denizli.

G. 9, 1966, Lise, Harmandalı, İzmir.

G. 10, 1954, Üniversite, Selçuk, İzmir.

G. 11, 1982, Üniversite, Selçuk, İzmir.

YAZARLAR

Tolga AKCAN
Dr. Öğretim Üyesi, Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı, İzmir
tolga.akcan@deu.edu.tr

Eda AVCI
Öğretim Görevlisi Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, İzmir
eda.avci@deu.edu.tr

Nihan GÖĞÜŞ BAĞIŞ
Dr. Öğretim Üyesi, Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı, İzmir
nihan.gogus@deu.edu.tr

Dahi Zeynel BAKICI
Dr. Öğretim Üyesi, Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Kültürel Miras ve Turizm Programı, İzmir
zeynel.bakici@deu.edu.tr

Övünç BARDAKOĞLU
Doç. Dr. Dokuz Eylül Üniversitesi Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Bölümü, İzmir
ovunc.bardakoglu@deu.edu.tr

Murat EKİCİ
Öğretim Görevlisi, Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Ulaştırma Hizmetleri Bölümü, Sivil Hava Ulaştırma İşletmeciliği Programı, İzmir
murat.ekici@deu.edu.tr

Devrim ERTÜRK
Doç. Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Kültürel Miras ve Turizm Programı, İzmir
devrim.erturk@deu.edu.tr

Seda GENÇ
Yüksek Lisans Öğrencisi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, İzmir
sedagenc87@gmail.com

Şeyma Nur GÜNEŞ
Yüksek Lisans Öğrencisi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, İzmir
seymanurgunes13@gmail.com

Yasin KAYIŞ
Dr., Tarih Öğretmeni, İzmir İl Milli Eğitim Müdürlüğü, İzmir
ykayis@hotmail.com

Itır Ceren MORCOTE SANTOS
Öğretim Görevlisi, Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Ulaştırma Hizmetleri Bölümü, Sivil Hava Ulaştırma İşletmeciliği Programı, İzmir
ceren.oksal@deu.edu.tr

Funda ÖN ESEN
Araştırma Görevlisi Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi, Seyahat İşletmeciliği Bölümü, Muğla
fundaesen@mu.edu.tr

Şelale ÖNCÜ GLAUE
Öğretim Görevlisi Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı, İzmir
selale.glaue@deu.edu.tr

Gizem HATİPOĞLU
Öğretim Görevlisi, Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, İzmir
gizem.hatipoglu@deu.edu.tr

Murat HATİPOĞLU

Prof. Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi İzmir Meslek Yüksekokulu El Sanatları Bölümü Kuyumculuk ve Takı Tasarımı Programı, İzmir

murat.hatipoglu@deu.edu.tr

Gamze ÖZOĞUL

Öğretim Görevlisi Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, İzmir

gamze.ozogul@deu.edu.tr

Süleyman ŞANLI

Doç. Dr., Mardin Artuklu Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Antropoloji Bölümü, Mardin

suleymansanli@artuklu.edu.tr

İrfan YILDIZ

Öğretim Görevlisi, Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Kültürel Miras ve Turizm Programı, İzmir

irfan.yildiz@deu.edu.tr