

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASINDA KADIN EMEĞİNİN ROLÜ

The Role of Female Workforce on the Conservation of Intangible Cultural Heritage

Yeşim COŞAR*

ÖZ

Somut olmayan kültürel mirasın korunması, bir toplumda kimlik duygusu oluşturmakta ve kültürel çeşitliliği arttırarak insan yaratıcılığına duyulan saygıyı ortaya koymayı hedeflemektedir. Özellikle el emeği ile ortaya konulan kültürel mirasın yaşatılmasında ve geliştirilmesinde kadın emeğinin katkısı büyüktür. Bu açıdan bakıldığında, İzmir'in Seferihisar İlçesi'nde, Türkiye'nin yavaş şehir (Cittaslow) başkenti unvanına sahip olunmasından sonra, somut olmayan kültürel mirasın korunmasını ve kadın emeğinin değerlendirilmesini hedefleyen projeler yoğunluk kazanmış durumdadır. Bu çalışmada somut olmayan kültürel mirasın korunmasında ve geliştirilmesinde Seferihisar özelinde, kadın emeği konusunda bugüne kadar tamamlanmış ve halen yürütülmekte olan projeler ele alınmaktadır. Proje ekiplerinde görev alan yönetici ve katılımcılar ile görüşmeler yapılarak kadınların somut olmayan kültürel mirasın korunmasındaki katkıları ve bu projelerin bireysel ve toplumsal etkileri değerlendirilmeye çalışılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kültürel Miras, Somut Olmayan Kültürel Miras, Kültür Mirası Turizmi, Kadın Emeği, Yavaş Şehir.

ABSTRACT

The conservation of intangible cultural heritage aims to create the feelings of identity among nations and state the respect for the human creativity by increasing the cultural diversity. The female workforce has a significant role in making the cultural heritage come alive and its development. Further to becoming the Cittaslow capital city of Turkey, Seferihisar (Izmir) has received a greater attention in developing projects that aim to conserve the intangible cultural heritage and add value to the female workforce. The female workforce plays a greater role within the majority of these projects. The coverage of this current study is limited with the examination of major projects that are directly related with the role of female workforce in the

*Yrd. Doç. Dr. Yeşim COŞAR, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, Dokuz Eylül Üniversitesi, Seferihisar Fevziye Hepkon UBY, İzmir. yesim.cosar@deu.edu.tr

conservation and development of intangible cultural heritage in Seferihisar. Keeping this in mind, the study aims to assess the practical implications of these projects and the contributions of females in the conservation of intangible cultural heritage. Data has been collected through conducting interviews with the coordinators and members of the projects.

Keywords: Cultural Heritage, Intangible Cultural Heritage, Heritage Tourism, Female Workforce, Slow City.

KÜLTÜREL MİRAS VE ÖZELLİKLERİ

Kültürel miras, insanın birlikte yaşamasından doğan binlerce yıllık deneyiminin, aklının ve yaratıcılığının bugüne ulaşmayı başarmış kalıntıları olarak tanımlanabilir. İlgili alanyazın incelendiğinde; kültürel mirasın, somut varlıklar ve soyut varlıklardan olarak iki grupta incelendiği görülmektedir (Trotter, 2001; McKercher, Ho ve Du Cros, 2005; Snowball ve Courtney, 2010; Rodzi, Zaki ve Subli, 2013). Kültürel miras, arkeoloji ve tarih ile ilgili kalıntılardan oluşan somut mirasın yanı sıra bir ulusun kimliği, kültürü ve tarihiyle ilgili somut olmayan değerleri de içermektedir. Kale ve saray gibi anıt eserler, arkeolojik alanlar, tarihi kentler ve dokular, kültürel peyzaja ek olarak dil, gelenek, dans, müzik, tören gibi yaşayan ama somut olmayan değerler de kültürel mirastır. Kültürel miras, geçmiş ile bugün arasında bağlantı kurarak içinde yaşanılan kültüre ve dünyaya bir temel oluşturmaktadır. Manevi anlamda ise, insanların yaşamını zenginleştirmektedir (Aksoy ve Ünsal, 2012).

1975 yılında yürürlüğe giren dünya kültürel ve doğal mirasın korunmasını ilgilendiren sözleşmede kültürel miras aşağıdaki gibi sınıflandırılmaktadır (Hewinson, 1992):

- *Anıtlar:* Mimari yapılar, anıtsal heykel ve resimler, arkeolojik özellikteki yapılar, yazıtlar, mağara resimleri.
- *Bina grupları:* Mimari özellikleri ve tarihi, sanatsal, bilimsel açıdan evrensel değeri olan ayrı veya bitişik binalar.
- *Sit alanları:* İnsan veya doğa ile insanın birlikte yarattığı eserler, arkeolojik alanlar.

Ancak bu sınıflandırmada sadece somut olan kültürel mirasa vurgu yapılmakla birlikte somut olmayan kültürel miras eksik kalmaktadır. Günümüzde, UNESCO gibi uluslararası kurumlar

tarafından hazırlanan sözleşmelerde, uluslararası hukuk metinlerinde ya da ulusal düzeyde kullanılan yasalarda ve yönergelerde kullanılan kültürel miras kategorileri şunlardır (Aksoy ve Ünsal, 2012):

- *Somut Kültürel Miras*: Taşınır kültürel miras (tablolar, heykeller, sikkeler, el yazmaları, arkeolojik eserler vb.) ve taşınmaz kültürel miras (anıtlar, arkeolojik Sit alanları, tarihi kent dokuları vb.),
- *Sualtı Kültürel Mirası*: Batıklar, sualtı kalıntıları ve kentleri,
- *Somut Olmayan Kültürel Miras*: Sözlü gelenekler, gösteri sanatları, ritüeller,
- *Doğal Miras*: Kültürel boyutu olan doğal sitler, kültürel peyzajlar gibi, fiziki, biyolojik ve jeolojik formasyonlar.

Kültürel miras özellikleri, Dünya Miras Komitesi tarafından aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır (Can, 2009, s:8):

- İnsanın yaratıcı zekasıyla ortaya konan ve ustalık gerektiren,
- Uzun bir zaman diliminde ya da kültür coğrafyasında mimari ya da teknolojik gelişmeler, sanatsal anıtlar, şehir planları veya peyzaj mimarlığı açısından önemli olan ve insanlığa ait değerlerin değişkenliğini gösteren,
- Yok olmuş ya da yaşayan medeniyetlerin geleneklerine tanıklık eden ayrıcalıklı ve tek olma özelliği taşıyan eserler,
- İnsanlık tarihinde önemli devletleri-olayları işaret eden, göze çarpan teknolojik ya da mimari binalar veya manzaralar,
- Dikkat çeken geleneksel yerleşim yerleri ve topraktan yapılmış örnekler,
- Doğrudan toplumla ilgili olaylar, gelenekler, fikirler, inanışlar, dikkat çekici nitelikteki sanatsal değeri olan çalışmalardır.

Somut kültürel miras zaman içerisinde değişmezlik gösterirken; küreselleşmenin etkisiyle birlikte somut olmayan kültürel miras ise, zaman içerisinde değişime ve dönüşüme uğramaktadır. Bu nedenle, somut olmayan kültürel miras yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalmaktadır. Somut olmayan kültürel mirasın korunması ve yaşatılması gerekliliğinin bilincine varılması ve gerekli önlemlerin alınması bağlamında ulusal ve uluslararası alanlarda projeler yürütülmektedir. Toplumların kimliğini koruması, yaşatması ve gelecek kuşaklara

aktarması açısından bu projeler önem taşımaktadır. Kültürel miras, olumlu bir ulusal imaj geliştirmekte ve ulusal kimlik oluşturmaya yardımcı olmaktadır (Li, Wu ve Cai, 2008).

Türkiye’de kültürel mirasın taşınabilir bir unsur ölçeğinden kentsel ölçeğe kadar genişlemesi dünyadaki gelişmeler paralelinde 19. yüzyıldan günümüze kadar uzanan bir evrim sürecinde gerçekleşmektedir. 17. yüzyıl sonlarında Avrupa’nın entelektüel ve mesleki ortamında doğan anıtsal yapıların korunması anlayışı ve diğer taraftan 19. yüzyılın modern kent planlaması tartışmaları, uzun yıllar birbirinden ayrı gelişmiştir (Güler ve Ekinci, 2010). Kültür mirasının korunmasının kentsel ölçekte kavranmasında II. Dünya Savaşı sırasında tahrip olan Avrupa kentlerinin yeniden düzenlenmesi tartışmaları öncü rol oynar (Venedik Tüzüğü, 1964). Siyasi, ekonomik, toplumsal, kurumsal özelliklerinin, idari geleneklerinin, düzenleyici yapılarının ve politika yapma biçimlerinin birbirinden farklı olması, her ülkenin yeni ilkeleri benimsemesinde farklı deneyimler yaşamasını getirmektedir.

Bu gelişme sürecinde Türkiye’deki kentsel korumanın evriminin de içinden geçtiği farklı aşamalar bulunmaktadır. Kültür mirasının korunması konusunda Türkiye diğer ülke deneyimlerinden etkilenmekle birlikte kendine özgü bir süreç yaşamış ve hâlen de yaşamaktadır. Batıdaki süreçlerden etkilenerek, ona paralel ve ondan ayrıldığı yönleriyle gelişmesini sürdüren Türkiye’deki kültürel miras politikası beş alt dönemde ele alınmaktadır (Dinçer ve Akın, 1995; Madran, 2002; Kayın, 2008; Aksoy ve Ünsal, 2012):

- Osmanlı İmparatorluğu’ndan Cumhuriyet Dönemi’ne aktarılanlar: 1850-1930
- Cumhuriyetin başlangıç yıllarında yapılanlar: 1930-1950
- Değişen ekonomik politikalar ve İstanbul’dan yayılanlar:1950-1980
- Küreselleşme sonucu yeniden yapılanmalar: 1980-2000
- Neoliberal politikalarla birlikte kültürel mirasın nasıl korunacağı: 2000’li yıllar ve sonrası.

Somut olmayan kültürel miras içinde yeme-içme kültürü ve geleneksel el sanatları önemli yer tutmaktadır. Küçük yaştan itibaren evde yemek pişirerek dantel-oya ve benzeri el işlerini öğrenen kadınlar, bir anlamda somut olmayan kültürel mirasın kuşaktan kuşağa aktarılmasını sağlamaktadır. Zaman içerisinde iş yaşamına atılmaya başlanması ile birlikte kadın, geleneksel mutfak yerine daha pratik ve hazır beslenme şekline yönelmek zorunda

kalmaktadır. Bu süreç içinde geleneksel el sanatları ile ilgilenen kadın sayısında azalma yaşanmakta ve birçok geleneksel el sanatı yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır. Son yıllarda gerek ekonomik koşullar gerekse geleneksel mutfağın ve el sanatlarının öneminin anlaşılması ve kültürel mirası korumaya yönelik çalışmalar ile birlikte ev kadınları da bu alanlardaki beceri ve deneyimlerini ortaya koymaya başlamışlardır. Bu durum, kadınlara hem ekonomik bir kazanç sağlanması hem de kültürel mirasın korunması amacıyla yürütülen projelerin sayısında artışa neden oluşturmaktadır. Bunun sonucu olarak kadın, kendi emeğinin değerinin farkına varmaya başlamıştır ve ekonomik anlamda da özgürleşmektedir.

KADIN VE KADIN EMEĞİ

Emek, toplumsal üretimin ve tarihsel değişimin temel yaratıcı gücü olarak tanımlanmaktadır. Emek, tarihsel olarak insanların yaşamak ve var olmak, kendi ihtiyaçlarını karşılamak için kullandıkları temel bir güçtür. Kadın emeği, tarihsel olarak maddi ve mal hizmetlerin üretilmesinin, insan türünün çoğalması sürecinde biyolojik yeniden üretimin, toplumsal ilişkilerin ve toplumun kendisinin yeniden üretimi için temel yaratıcı bir güçtür (Güneş, 2015). Günümüzde emek piyasasında yaşanan değişimler kadınların işgücüne katılım oranında da önemli bir artışa neden olmaktadır.

İş yaşamında erkekler, dış dünyaya açılırken kadınların önceliği çocuk bakımı ve ev işleri olarak algılandığı için bu durum kadınların her şeyden önce birer ev kadını olarak görülmesine yol açmaktadır (Bora, 2005). Dalla Costa ve James yazdıkları makalede (1972), ücretli bir işte çalışsa da çalışmasa da kadınların ev işlerine yönelik bağımlılığını analiz etmektedir. Ev işlerinin kadının bir parçası olarak görülmesi işgücü ve emek olarak değerlendirilmemesinden dolayı kadına bir ücret ödenmez (Savran ve Demiryontan, 2008). Ev işlerinin yapılması ve kendi ürünlerini üretmeye yönelik geçimlik üretim, yaşamı devam ettirme stratejisi olarak görülmekle birlikte, sermayenin emek-gücünü yeniden üretmeye yönelik faaliyetler olarak da kabul görmektedir (Mies, 2008).

Son yıllarda kadının ekonomik kazanç elde etmek için yarı zamanlı çalışmasının yanı sıra evde çalışması da yaygınlaşmaktadır. Kadının evde çalışmasında, uzmanlaşmaya ve lüks tüketime dayalı post-fordist üretimin etkisi görülmektedir (Güneş, 2015). Kadınların işgücüne katılmasındaki engellerin başında ataerkil zihniyet gelmektedir. Kadının evdeki yükümlülüğünü yerine getirmek zorunda olması, kadını bir işyerinde çalışmak yerine evde

çalışmaya yönlendirmektedir. Ekonomik gelir elde etmek isteyen kadın evde üretim yaparak gelir elde etmeye yönelmektedir (Bora, 2005).

Türkiye’de özellikle 1980 sonrası dönemde işgücü piyasası yeniden yapılanma dönemine girmiştir. Bu yıllardan itibaren kadınlar daha çok evde iş yapma ve kısmi zamanlı çalışma ile iş yaşamında yer almaya başlamışlardır (Güneş, 2015). Kadın emeğinin değerinin düşük ve elde ettiği gelirin “ikincil gelir” olarak görülmesi, ev içindeki sorumluluklarının değişmeden devam etmesi kadının evde çalışmasını daha çekici hale getirmektedir. Eğitim düzeyi düşük kadınlar, genel olarak ev işleri ve el işleri ile çalışma yaşamında yer almaya çalışmaktadır. Ekonomik kazanç elde etmek amacıyla yürütülen bu işler dolaylı olarak geleneksel el sanatlarının ve mutfak kültürünün yaşatılmasını da sağlamaktadır.

Kültürel mirasın korunmasında temel amaçların başında kültürel fakirleşmeyi önlemek gelmektedir. Kültürel zenginliklerin korunması için son yıllarda birçok çalışmalar yapılmaktadır. Kentlerin mimari dokusunun korunması, gelenek ve göreneklerini korunması, geleneksel el sanatlarının yok olmasının önüne geçilerek gelişiminin sağlanması, yöresel üretimin desteklenmesi ve geleneksel mutfağın korunması, bu çalışmaların başında gelmektedir. Kadınların mutfakta etkin olarak rol almaları el sanatları konusunda evlerinde yapmış oldukları çalışmalar dolaylı olarak geleneksel mutfağın ve geleneksel el sanatlarının korunmasına katkı sağlamaktadır. Slow food (yavaş yemek) ve slow city (yavaş şehir) akımları da kültürel mirasın korunmasında önemli adımlar atılmasını sağlamaktadır.

CITTASLOW (YAVAŞ ŞEHİR)

İlk olarak, 1989 yılında ayaküstü atıştırmanın (fast food) yayılışına karşı bir duruş olarak “Yavaş Yemek” (Slow Food) akımı ortaya çıkmıştır (Radstorm, 2005). Yavaş yemek hareketinin başarısı sonucunda İtalyanlar, “Yavaş Şehir” (Cittaslow) hareketini başlatmaya karar vermişlerdir. İtalyanca Citta (şehir) ve İngilizce Slow (yavaş) kelimelerinden oluşan “Cittaslow” terimi sakin şehir anlamında kullanılmaktadır. 1999 yılında bu akımın yandaşlarının düzenlediği bir sempozyumda, sorunun kentsel politika bağlamında ele alınması gerekliliği ortaya atılmıştır ve İtalya’daki dört küçük kasabanın (Greve in Chianti, Bra, Orvieto, Positano) Belediye Başkanları’nın imzası ile yavaş şehir ağı kurulmuştur (cittaslowturkiye.org, 03.05.2016)

28 ülkede 182 üyeye sahip yavaş şehir ağı, küreselleşmenin şehirlerin dokusunu, sakinlerini ve yaşam tarzını standartlaştırmasını ve yerel özelliklerini ortadan kaldırmasını engellemek için yavaş yemek hareketinden ortaya çıkmış bir “Kentler Birliği Projesi”dir (Mayer ve Knox, 2006). Bu proje küreselleşmenin yarattığı homojen mekânlardan biri olmak istemeyen, yerel kimliğini ve özelliklerini koruyarak dünya sahnesinde yer almak isteyen kasaba ve şehirlerin katıldığı bir birliktir. Yavaş şehir anlayışında şehirlerin hangi alanlarda önemli ve özel olduklarını düşünmeleri ve bu özelliklerini korumak için strateji geliştirmeleri hedeflenmektedir. Şehir dokusunun, renginin, müziğinin ve hikayesinin uyum içinde, şehir sakinleri ve şehri ziyaret edenlerin zevk alabilecekleri bir hızda yaşanmasıdır.

Yavaş şehir felsefesini yaymak ve teorideki düşünceleri pratiğe dökmek için çeşitli yan projeler geliştirilmektedir. Bunlar genel olarak yerel ürün ve üreticilerin desteklenmesini ve geliştirilmesini, böylece yerel kültürün korunarak gücünü kazanmasını sağlayan projelerdir. Terra Madre (Toprak Ana), “yavaş yemek” tarafından tasarlanan bir projedir. Felsefesi, “Üretim tarımsal, yemek ise gastronomik bir süreçtir.” düşüncesine dayanmaktadır. Presidia, belirli bir ürünü üreten bir grup üretici üzerine odaklanması sonucunda üretim ve pazarlama tekniklerini geliştirerek çalışmalarının ekonomik olarak verimli olmasını sağlayan yerel bir projedir. Presidia programı, yavaş yemek akımının üreticileri, ürünlerinin doğrudan pazarlanmasını, korunmasını ve tanıtımını yapmaya iten bir araçtır. Yavaş Yemek Biyolojik Çeşitlilik Vakfı, dünya genelinde Presidia Projesi’nin gelişim ve tanıtımını desteklemektedir (slowfoodfoundation.com, 28.06.2016).

Yerel zanaat, tat ve sanatı, sadece önceki kuşaklardan hatırlayabildiği kavramlar olmaktan çıkarmak için bunları çocuklar ve misafirler ile paylaşmaktır. Yavaş şehir birliğine üye olan yerleşimlerde çevreye ve insana zararlı olmayan temiz ve yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı teşvik edilmektedir. Yavaş şehir kavramı, şehirlerin geleceklerini güvence altına alabilmelerine olanak sağlamış ve yerel yönetimler için bir yol haritası olmuştur. Yavaş şehir kavramı çarpık yapılaşmaya, küreselleşme ve para kazanma adına şehrin bütün değerlerinin hiçe sayılmasına, hızlı ve modern yaşama adına bireyin kendi geleneklerine, göreneklerine ve toplumun diğer bireylerinden giderek uzaklaşmasına karşı olan bir kavramdır (Seferihisar Belediyesi, Sakin Şehir Seferihisar Rehberi, 2012).

Konuya Seferihisar özelinde bakıldığında, bu ilçenin özellikle geleneksel mutfak, kendine ait gelenekleri ve yerel üretimi ile ön planda bir kent olduğu görülmektedir. Yavaş şehirlerde bulunan kriterler arasında geleneksel mutfağın korunması, yerel üretimin desteklenmesi

önemli kriterler arasındadır. UNESCO tarafından 2003 yılından itibaren geleneksel mutfak kültürü de somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmektedir (www.unesco.org). Bu bakımdan değerlendirildiğinde Seferihisar’da geleneksel mutfak kültürü korunarak hem yavaş şehir olma kriterleri yerine getirilmekte hem de somut olmayan kültürel mirasın korunmasına katkı sağlanmaktadır.

Coşar (2013) tarafından yapılan araştırmanın sonuçlarına göre; Türkiye’nin yavaş şehir başkenti olan Seferihisar yavaş şehir üyeliğinin kabul edilmesinden sonra yöre halkının, beraberinde getirdiği değişimi nasıl algıladıklarını aşağıda belirtilen şekilde yorumlanır (s.76):

Öncelikle olumlu yönüne bakmak gerekirse, bunları ekonomik, tanıtım ve kültürel açılardan ele alabiliriz. Bunlar arasında el emeğinin değer kazanması, ev hanımlarının çalışmaya başlaması, yeni istihdam alanlarının yaratılması, organik üretimin ve pazarın teşvik edilmesi, müşteri olarak daha fazla insan gelmesi ve halkın gelirinin artması, yörede çekilen dizi-film sayısında artış olması, binaların dış görüntüsünün düzenlenmesi, halkın çevre temizliği bilincini kazanması ve düzenlenen sosyal ve kültürel faaliyet sayısında görülen artış gelmektedir.

Araştırmanın sonuçlarında görüldüğü gibi (Coşar, 2013), yavaş şehir unvanı ile birlikte kültürel mirasın ve yerel üretimin desteklenmesi konusunda önemli girişimlerde bulunulmakta ve bu faaliyetlerde kadın emeği etkin rol almaktadır. El emeği ile ortaya konulan kültürel mirasın yaşatılmasında ve geliştirilmesinde kadın emeğinin katkısı büyüktür. İzmir’in Seferihisar İlçesi’nde, Türkiye’nin yavaş şehir başkenti unvanına sahip olduktan sonra somut olmayan kültürel mirasın korunmasını ve kadın emeğinin değerlendirilmesini hedefleyen projeler yoğunluk kazanmış durumdadır. Bu çalışma kapsamında Seferihisar özelindeki somut olmayan kültürel mirasın korunması ve geliştirilmesinde kadın emeğinin ön plana çıkarıldığı ve değerlendirildiği bugüne kadar yapılmış ve yapılmakta olan projeler ele alınmaktadır. Bu amaçla, proje ekiplerinde görev alan yönetici ve katılımcılar ile görüşmeler yapılarak kadınların somut olmayan kültürel mirasın korunmasındaki katkıları ve bu projelerin bireysel ve toplumsal etkileri değerlendirilmeye çalışılmaktadır.

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS – SEFERİHİSAR

İzmir'in güneyinde yer alan Seferihisar İlçesi, 2009 yılında küreselleşmenin kentleri aynılaştırmasına karşı çıkan Cittaslow (Slow City–Yavaş Şehir) hareketine katılmıştır. Seferihisar, ilk yavaş şehir olması nedeniyle Türkiye'nin Yavaş Şehir Başkenti unvanını almıştır. Seferihisar Belediyesi, yavaş şehirlerin uymak zorunda oldukları kriterleri yerine getirebilmek amacıyla birçok proje geliştirmiştir. Bunlardan bazıları peyzajda geleneksel aromatik bitkilerin kullanılması, güneş enerjili sokak aydınlatmaları, karbon salınımının hesaplanması, kompost tesisi ve güneş enerji santrali yapımı, yerel yemeklerin ve tohumların korunması, organik tarımın desteklenmesi gibi projelerdir. Üreticilerin ürünlerini aracısız satabileceği üretici pazarı kurulmaktadır. Teos Antik Kenti'nde kazılar yeniden başlatılır. Sığacık Kalesi ve sokakları restore edilir ve pazar günleri Kaleiçi'nde kadınların ürettiklerini sattıkları bir pazar kurulur. Seferihisar'ın yerel özelliklerinin ve kültürel mirasının korunmasına yönelik sürdürülebilir bir hareket başlatılır ve bu konuda halkın farkındalığını arttırmaya yönelik faaliyetler yürütülmekte ve halen devam etmektedir.

Seferihisarlı kadınlar tarafından kurulan Seferihisar Hıdırlık Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Anadolu Efes, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) işbirliğiyle ve Mikado Sürdürülebilir Kalkınma Danışmanlığı desteği ile yaşama geçirilen Gelecek Turizmde Sürdürülebilir Turizm Destek Fonu'na başvuruda bulunmuş ve "Seferihisar'ın Geleneksel Mutfağı" projesiyle 250 başvuru arasından seçilerek finale kalmıştır. Projenin çıkış noktası; yerelde oluşan kadın emeğini markalaştırma ve yaygınlaştırma üzerinedir. Kurulacak mutfakta, Seferihisarlı kadınların, kurs vermek için eğitici eğitimleri alarak bilgi ve deneyimlerini ziyaretçilere aktarmalarıdır. Ayrıca kadınlar tarafından üretilen ürünler için markalaştırma ve tanıtım çalışmaları gerçekleştirilmesi amaçlanmaktadır. Markalaştırılan ürünlerin Seferihisar pazarlarının yanısıra internet aracılığıyla da tüketiciye ulaştırılması hedeflenmektedir.

Yine aynı kooperatif tarafından "Seferi Pazar" adıyla kulan web sitesi Türkiye'nin dört bir yanına internet üzerinden yüzlerce ürünün satışı yapılmaktadır. Bu ürünler kadın emeği (ahşap el ürünleri, el örgüsü ürünler ve keçe el ürünleri), köy pazarı (baharat, meyve, sebze, peynir, ekmek vb.) ve kooperatif (erişte, reçel, sabun, zeytin, zeytinyağı vb.) olmak üzere üç kategoride sunulmaktadır. 30 Haziran 2010 tarihinde Kadın Çalışmaları ve Yerel Değerlerle Kalkınma Paneli düzenlenmiştir.

YÖNTEM

Seferihisar’da somut olmayan kültürel mirasın korunmasında ve geliştirilmesinde kadın emeğinin yer aldığı projelerde yönetici ya da katılımcı olarak görevli kadınlar birebir görüşmeler yapılmıştır. Proje yöneticileri için altı adet soru, katılımcı kadınlar için yedi adet soru önceden hazırlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin yanı sıra ulusal basında ve kooperatifin web sitesinde yer alan bilgilerden de yararlanılmıştır. Görüşmeler 06.05.2016 tarihinde saat 11.00 ile 17.00 arasında ve 10.05.2016 tarihinde saat 10.00 ile 17.00 arasında Seferihisar’da gerçekleştirilmiştir. Görüşülecek kişilerden önceden randevu alınmıştır. Görüşmede kartopu yöntemi kullanılarak öncelikle bir kaynak kişiye (kooperatif kurucusu) ulaşarak, oradan diğerlerine ulaşılmaya çalışılmıştır. Elde edilen verilerin analizinde içerik analizi yapılarak belirli bir tema üzerinde yoğunlaşan veriler bir grup altında değerlendirilmiştir. En vurgulu metin çözümleri ise, bu araştırmanın izleyen bölümünde doğrudan alıntı şeklinde metin içine yerleştirilmiştir.

Tablo 1. Görüşme Yapılan Kişi Listesi

Katılımcı No	Görevi
Katılımcı No:1	Kooperatif Kurucusu
Katılımcı No:2	Belediye Kadın Danışma Merkezi Sorumlusu, Kooperatif Yönetim Kurulu 2. Başkanı
Katılımcı No:3	Kooperatif Ortağı ve Eğitimci
Katılımcı No:4	Kooperatif Ortağı
Katılımcı No:5	Kooperatif Mutfağında Çalışıyor
Katılımcı No:6	Kooperatif Mutfağında Eğitim Görmüş
Katılımcı No:7	Kooperatif Mutfağında Çalışıyor
Katılımcı No:8	Kooperatif Mutfağında Çalışıyor
Katılımcı No:9	Kooperatif Ortağı
Katılımcı No:10	Kooperatif Mutfağında Eğitim Görmüş
Katılımcı No:11	Kooperatif Üyesi
Katılımcı No:12	Kooperatif Üyesi

BULGULARIN DEĞERLENDİRİLMESİ

Seferihisar’da her şey Cittaslow hareketi ile başlamıştır. Seferihisar Belediye Başkanı Tunç Soyer Seferihisar’daki imar ve çevre sorunları, HES’ler, orkinos çiftliği vb. sorunlar yasal bir şekilde devam ederken, bunların çözümüne yönelik alternatif bir proje düşünürken aklına Cittaslow gelmiştir. Çünkü Cittaslow kavramının içinde kadın emeği, geleneksel yaşam, çevre koruma bilinci, geçmiş yaşamda sahip olunanların ortaya çıkarılması ve tüm bunların sürdürülebilirliği söz konusudur. Seferihisar Cittaslow Kentler Birliği’ne kabul edildikten sonra, Belediye Başkanı Seferihisar’ın yaşlıları için bir yemek düzenlenir. İlçe sakinleri arasında 80-90 yaşındaki kişiler evlerinden tek tek bu yemeğe getirilmiştir. Onlarla Atatürk’ün Seferihisar’a gelişi, eskiden okula nasıl giderlerdi, İzmir’e nasıl giderlerdi, günlük yaşamları nasıldı, eski gelenekleri, yeme-içme alışkanlıkları, oyunları, eğlenceleri nasıldı ve benzeri birçok konuda sohbetler edilmiştir. Kooperatif kurucusu, bu konuda şunları dile getirmektedir:

.... düşünabiliyor musunuz? Şu anda İzmir-Seferihisar arasındaki double yolda o zamanlar at arabaları ile gidiliyormuş. Bize bu yolda nasıl İzmir’e gittiklerini anlattılar. O zamanda kadınlar Seferihisar meydanından geçmez, ara sokakları kullanırlarmış. O yaşlılar hala meydandan geçmiyorlar. Bir yanda bu dönemleri yaşamış insanlar; diğer yanda ise, bu insanların torunları... Torunlar ise, Seferihisar’a bowling salonu istiyorlar. Bu farkı yaşıyorsunuz ama bu farktan meydana gelen zararlardan da korunmak zorundasınız... (Katılımcı no:1)

Bu sohbetler sonunda Seferihisar’ın unutulmaya yüz tutmuş yemekleri ortaya çıkmıştır. Belediye tarafından Seferihisar’ın tarihi, yolları ve geleneksel yemekleri konulu küçük kitapçıklar oluşturulmuştur. Bu yemeklerden en önemlileri Seferihisar mantısı, sinkonto, sakızlı tarhana (kızsarlı), armola gibi yiyeceklerdir. Bir tür peynir çeşidi olan armola, Terra Madre (Toprak Ana) Onur Ödülü almış bir üründür. Bu yemeklerin korunması, yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması gerekliliği üzerinde oluşan düşünce birliği sonucunda Seferihisar Belediyesi Sığıracık Kaleiçi’nde yaşayan kadınların yaptıkları geleneksel yemekleri ve el işlerini evlerinin önünde satabilecekleri bir pazar kurmaya karar verir:

Başlangıçta kadınlar “Benim evde yaptığımı neden İzmir’den gelip satın alsınlar?” dedi. Kadınlara sadece bunun gerçekleşeceğini anlatmak yetmiyor.

Bunların olabilirliğini göstermek de gerekiyor. Onlara bunun olabilirliğini gösterdik. 15- 20 tezgahla başladığımız Sığacık Pazarı'nda şu anda boş sokak kalmadı. (Katılımcı no:1)

şeklindeki ifadesi ile geldikleri noktaya vurgu yapmaktadır. Kadınların örgütlenebilmesi için 2010 yılında Seferihisar Hıdırlık Tarımsal Kalkınma Kooperatifi kurulmuştur. Kooperatif ilk olarak “Lider Kadınlar” adı ile kurulmuştur. Kuruluş amacı kadınlara yeni kapılar açmaktır. Tamamı kadınlardan oluşan 85 üyesi bulunmaktadır. Üyelerinin birçoğu Sığacık Pazarı ile yola çıkan kadınlardan oluşmaktadır. Slow food hareketinin doğum günü olarak kabul edilen ve her yıl 10 Aralık tarihinde kutlanan Toprak Ana (Terra Madre) gününde kooperatif, etkinlikler düzenler. Bu kapsamda 10 Aralık 2013 tarihinde Kooperatif, Belediye, Teos Slow Food Birliği ve Meslek Lisesi Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümü öğrencileriyle Seferihisar meydanında sakızlı tarhana pişirilmektedir ve halka dağıtılmaktadır. Bir yandan da sakızlı tarhananın hamurundan pişi yapılarak halka dağıtılmaktadır. Bu etkinlik sayesinde eski gelenekler ve tatlar yaşatılarak genç kuşaklara aktarılmasına katkı sağlamaktadır. Bu etkinlik sayesinde daha önce sakızlı tarhanayı bilmeyen birçok kişi, geleneksel olan bu yiyeceği öğrenme ve tatma olanağına sahip olmaktadır.

Sakızlı tarhanayı ilk olarak Sığacık Pazarı'nda satan katılımcı bu konuda şunları söylemektedir:

... ismim babaannemin adı. Sakızlı tarhanayı bana o öğretti. Babaannemin bana mirası diyebilirim. Asıl adı “Kızısarlı” tarhanası eskiden zengin tarhanası da deniyordu. İçinde un, süt, sakız, karanfil ve tuz var. Hamurundan pişi yapıyor ve eskiden çocuk maması olarak da kullanılıyordu. Bu tarhanayı Sığacık Pazarı'nda satıyordum. Kooperatif kurulduktan 3 yıl sonra Neptün Soyer kooperatifin web sitesinden de satmayı önerdi. İlk 6 ay tarhanamı kimse almadı. Daha sonra talep oluşmaya başladı. Kooperatif olarak patentini aldık. Şimdi Migros marketler zincirine ve Karşıyaka Belediyesi tarafından kurulan Kent Koop Gıda Marketi'ne veriyoruz. Sakızlı tarhana unutulmuş ve kimsenin bilmediği bir yemektir. Bu durumdan dolayı hala şaşkınım, Migros'a ürün verdiğime inanmıyorum. Bana ait bir ürün oldu, bu nedenle çok mutluyum. Adının duyulmuş olması bile beni çok mutlu ediyor. Dört yıl boyunca çok emek verdim. (Katılımcı no:9)

Kooperatif, geleneksel yemekleri tanıtmak ve satışını sağlamak amacıyla Sefertası Lokantası'nı açmıştır. Bu lokantada her gün geleneksel yemeklerden oluşan bir öğle yemeği menüsü oluşturulur ve bu yemekler geleneksel ürünler kullanılarak; geleneksel tarzda yapılmaktadır. İlerleyen zamanda oluşan yer sorunu nedeniyle Sefertası Lokantası kapatılmıştır:

... Sefertası Lokantası sayesinde kooperatif olarak bilinirliğimiz arttı ve biraz para kazandık. Bu para ile e-ticaret yapmaya karar verdik ve seferipazar.com üzerinden mandalina reçeli, sakızlı tarhana, erişte, Seferihisar'a ait sakızlı kurabiye yapıp sattık. Sakızlı kurabiye eskiden lohusalara ve düğünlerde yapılan geleneksel yiyecektir. Özellikle nişan bohçalarına konuluyormuş. İlgili dernekler bizi aradılar ve yaptığımız ürünleri onlara tanıtmamızı istediler. Fuarlara katıldık, geleneksel lezzetlerimizi burada sunma imkanına sahip olduk...(Katılımcı no:1)

Migros market zincirleri "Anadolu Lezzetleri" adı altında Türkiye'de 71 tane ürün belirlemiştir ve sakızlı tarhana da bu ürünler içinde yerini almıştır. Çok büyük miktarda olmasa bile kooperatif kendi logosu ile sakızlı tarhanasını Migros marketlerde satışa sunmuştur. Gelecek Turizmde Sürdürülebilir Turizm Destek Fonu'ndan aldıkları proje hakkında kooperatif kurucusu şu açıklamalarda bulunmaktadır:

Kooperatiflerin çoğunun aldıkları banka kredilerini ödeyememekte ve bunun altında ezildiklerini gördük. Bu nedenle hiç banka kredisi kullanmadık. Bir gün gazetede Gelecek Turizmde diye bir ilan okudum. Bu başlık altında "Seferihisar'ın Geleneksel Mutfağı" konulu bir proje yazdık. Belediye ve İzmir Ekonomi Üniversitesi Mutfak Sanatları Bölümü paydaşlarımız oldu. İlk üç proje içine girerek 80 bin TL hibe aldık... (Katılımcı no:1)

Alınan bu hibe ile Seferihisar'ın Tepecik Mahallesi'nde eski bir bina onarılarak bir mutfak kurulmuştur. Bu yıl Belediye ile bir protokol imzalanır ve Tepecik Mahallesi'ndeki kadınlara kurslar düzenlenmiştir. İzmir Ekonomi Üniversitesinde eğitim alan dokuz kadın sertifika alarak eğitmen olmuştur. Tepecik Mahallesi'nde açılan mutfakta şu an da bu kadınlar eğitimci olarak görev yapmaktadır. Tepecik Mahallesi, Seferihisar'a göç edenlerin yaşadığı çok çocuklu ve eğitimsiz kadınların yoğun olduğu özellikte bir mahalledir. Belediye tarafından

yürütülen anne-çocuk projesi ile burada bir kreş açılmıştır. Anneler mutfakta eğitim alırken, çocuklar da arkada bulunan kreşte öğretmenleri ile vakit geçirmektedir. Kooperatif kurucusu bu mutfak için “...burası o mahallede yaşayan kadınların nefes aldığı bir kapı oldu...” sözleriyle bu mutfağın kadınlar için önemini vurgulamaktadır.

Anadolu Efes tarafından içerisinde 10 projenin yer aldığı bir kitap hazırlanmakta olup kooperatif *Seferihisar’ın Geleneksel Mutfağı* adlı projeleri ile bu kitapta yer almaktadır. 3 Mayıs 2016 tarihinde de Sunay Akın ve fotoğraf sanatçısı Mustafa Seven ile çekimleri gerçekleşmiştir. Bu kitap sayesinde Seferihisar’ın geleneksel yemekleri ve kadınların bu konudaki katkıları da ölümsüzleşmektedir.

Kooperatif, 2015 yılında İzmir Kalkınma Ajansına (İZKA) “Seferihisar Üzümünün Değerlendirilmesi ve Markalaşması” başlıklı bir proje sunmuştur. Projenin bütçesi 550 bin TL olarak belirlenmiştir. Proje, İZKA tarafından kabul edilmiştir. İZKA 500 bin TL, İzmir Büyükşehir Belediyesi 50 bin TL proje için hibe etmiştir ve proje çalışmalarına başlanmıştır. Proje kapsamında pekmez yapılması hedeflenmektedir. Şu an da makinelerin ihale aşaması tamamlanmış olup bina iyileştirme ihalesi aşamasına geçilmiştir. Bu makinelerle aynı zamanda reçel de yapılmaktadır, bu sayede özellikle mandalina reçeli üretiminin de artırılması hedeflenmektedir.

Seferihisar’ın somut olmayan kültürel mirasında geleneksel mutfağın yanı sıra keçe sanatları ile ilgili çalışmalar da yapılmaktadır. Doğanbey Mahallesi’nde belediye tarafından restore edilen taş binada bu kadınlara keçe sanatları kursları verilmektedir. Seferihisar’ın Payamlı köyünde geçen yıl ilki düzenlenen “Yörük Şenliği” festivali yapılmaya başlanmıştır. Bu festivalin amacı Yörük kültürünü yaşatmak ve tanıtmaktır. Bu sayede burada yaşayan halk da kendi kültürüne sahip çıkmaya başlamıştır. Keçe, Yörük kültüründe de önemli bir yere sahiptir. Artık Seferihisar keçe ile de tanınmaya başlamıştır.

Tüm bu süreçler içerisinde üretici kadınların yaptıkları iş konusunda bilgilerini arttırmaya yönelik seminerler düzenlenmektedir. Ancak yapılan görüşmelerde kadınların kültürel miras ya da somut olmayan kültürel miras hakkında herhangi bir bilgiye sahip olmadıkları; dolaylı olarak özellikle somut olmayan kültürel mirasın korunmasına katkıda buldukları görülmektedir. Sadece bir katılımcı, somut olmayan kültürel miras için “Büyüklerimizden

kalan kültürümüz” ifadesini kullanılmıştır. Üretici pazarında keşkek, ev ekmeği ve doğal sabun satan katılımcı şu açıklamayı yapmıştır:

... Düğünlerde keşkek yapmak bizim geleneğimizdir. Keşkek yapımı ayrı bir törendir ve bunun kültürümüz için önemini biliyorum. Düğünlerden bir gün önce nohutlu mantı, sarma, ekmeğe ve keşkek yapımına başlanır. Ulaş Mahallesi’nde bu işleri tüm mahalle birlikte yapıyoruz. Ben çevremdekilere böyle zamanlarda gönüllü olarak keşkek ve ekmeğe yapımında yardıma gidiyorum. Böylece eski geleneklerimizi hala sürdürüyoruz ve gençlere öğretiyoruz. Ben üretmekten haz duyuyorum... (Katılımcı no:12)

Kooperatifin mutfağında eğitim alan katılımcı ise, yaşadığı süreci şu şekilde anlatmıştır:

...Sürekli evde olmaktan sıkıldığım için burada aşçılık, kadın hakları gibi konularda eğitimlere katıldım. Ben eğitimlere katılırken, kızım burada bulunan kreşte vakit geçirdi. Yaptıklarım burada takdir edildi ve bu beni çok mutlu etti. Mandalina şenliğinde mandalina reçeli, hamur işleri, erişte vb ürünler sattım. Buradan kazandığım para ile kızıma hediye aldım. Bu uğraşı beni çok motive etti. Birçok geleneksel yemeğin yapımını burada öğrendim. Çalışmaktan korkuyordum; özgüven kazandım... (Katılımcı no:6)

Son olarak kooperatif ve belediye işbirliği ile Seferihisar’da Masal Evi ve Tepecik’teki kreşe gelen çocuklar için ev yemekleri yapımı planlanmıştır. Bunun devamında da “Baby Şef” projesi ile çocuklara mutfak eğitimi verilmesi planlanır. Çocuklarda mutfak kültürünün oluşmasında bunun bir adım olması hedeflenmektedir. Ayrıca Kooperatif adına, kooperatifi tanıtmak amacıyla Postane Müdürlüğü’nün önerisi ile pul bastırılmasına karar verilmiştir. Pullar Seferihisar’dan İstanbul ve Ankara’ya giden postalar üzerine yapıştırılmaktadır. Pulun üzerinde bulunan kare kod okutulduğunda kooperatifin web sitesine yönlendirilmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmanın amacı, İzmir-Seferihisar ilçesinde organik gıda üretimi konusunda geliştirilen çeşitli proje ekiplerinde görev alan yönetici ve katılımcılar ile görüşmeler yapılarak, kadınların somut olmayan kültürel mirasın korunmasındaki katkıları ve bu projelerin

etkilerinin değerlendirilmesidir. Bulgularda bu amaca bağlı olarak projelerde görev alan kadın katılımcıların kültürel mirasın korunmasındaki katkılarına ilişkin değerlendirmelerin görülmesi mümkündür. Projelerin bireysel ve toplumsal etkileri de gözlemlenmektedir. Örneğin; kadınlar için yeni istihdam alanlarının yaratılması, geleneksel ürünlere ve üretim biçimlerine sahip çıkılması, kadınların rollerinin değişmesi başlaması gibi nedenlerden dolayı kültürel ve ekonomik anlamda Seferihisar özelinde sosyolojik bir değişimden söz etmek mümkün görülmektedir.

Son dönemlerde yoğun bir şekilde hissedilmeye başlanan küreselleşmenin etkisiyle birlikte metropol şehirler önem kazanmış; kırsal ve kırsala ait değerler yok olmaya başlamıştır. Beslenme konusunda yaşanan ciddi sorunlar nedeniyle organik üretime dönüş görülmektedir. Somut olmayan miras neoliberal politikalar sonucunda önemini kaybetmeye, maddi değerler üst sıralarda yer almaya başlamıştır. Kitlesel üretime bağlı olarak kitlesel tüketme isteği sonucunda yaşam pahalı bir hal almış ve kadınlar da üretime katılmayı gerekli görmüşlerdir.

Küreselleşme sürecinin etkileri, son 20 yıllık dönemde, tüm dünyada ekonomik, kültürel, siyasi ve toplumsal alanlarda hissedilmektedir. Bütün yaşam çevrelerini etkisi altına alan küreselleşme, beraberinde yeni değişim hareketleri ve tepkilerin ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Robertson, 1999; Wallerstein, 2002). Hızlı kentleşmeye ve hızlı beslenmeye alternatif olarak ortaya atılan yavaş şehir ve yavaş yemek hareketleri olmuştur. Yerel halkın organik üretimde yer alması, kadınların hediyelik eşya bağlamında üretime girmelerine, sonuçta halkın kültürel değerler bilincinin gelişmesine ve sahip olunan geleneksel değerlerin korunmasına neden olmaktadır. Bu durum, kültürel mirasın korunmasında ve geliştirilmesinde kadın emeğinin öneminin artması yol açmaktadır (Coşar, 2013).

Seferihisar'da kadınların emeğinin değerlendirilmesi ve özellikle ev kadınlarının ekonomik özgürlüklerini elde etmesi için yürütülen projeler sonucunda unutulmaya yüz tutmakta, geleneksel mutfak yeniden popüler hale gelmektedir. Bunun sonucu olarak, farkında olmadan da olsa, kadınlar somut olmayan kültürel mirasın korunmasına da katkı sağlamaktadırlar. Ayrıca geleneksel mutfağının korunmasına ve tanıtılmasına önemli katkılarda bulunmaktadır. Yukarıda bahsi geçen projeler sayesinde geçmiş ile bugün arasında bir bağ oluşturulmaya çalışıldığı görülmektedir. Unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuş özellikle mutfak yeniden canlandırılmaktadır. Bu uygulamalar genç kuşaklara geleneksel mutfak kültürünü tanıtmaya fırsatı yaratmaktadır. Böylece eski ve yeni kuşak arasında bir bağ

oluşturulmakta; neoliberal politikalara karşı yeni uygulamalar geliştirilmektedir. Seferihisar'ın geleneksel mutfağı tüm Türkiye'ye tanıtılmaktadır. Geleneksel mutfağın değer kazanması ile birlikte eski geleneklerin de canlanmasına katkı sağlamaktadır.

Yürütülen tüm projeler sayesinde Seferihisar'ın manevi yaşantısının zenginleştiği gözlemlenmektedir. Halk, sahip olduğu kültürün önemini anlamış, üretici kadınların emeği değer kazanmaktadır. Projelerde görev alan kadınlar sosyal anlamda gelişmeye başlamakta ve zgven kazanarak girişimci bir ruh kazanmaktadırlar. Geleneksel mutfağın korunması ve tanıtılmasında emek harcayan kadınlar, aynı zamanda somut olmayan kültürel mirasın korunmasına katkı sağladıklarının bilincinde değillerdir. Genel olarak kültürel miras hakkında daha önceden bir bilgiye sahip olmadıkları gözlemlenmektedir. Seferihisar'da geleneksel mutfağın gelişmesiyle birlikte özellikle pazar günleri Sığacık Kaleiçi'nde bulunan pazara günübirlik ziyaretçi sayısında ciddi artış görülmektedir. Salı günleri kurulan üretici pazarına da İzmirden alışveriş için günü birlik ziyaretçiler gelmektedir. Bu durum Seferihisar'ın turizm alanında da gelişmesini etkilemektedir.

Coşar (2014) tarafından yapılan "Yavaş Şehir Olgusunun Kentsel Yaşam Kalitesi zerindeki Algılanan Etkisi" isimli çalışmanın sonuçlarında Seferihisar'ın yavaş Şehir unvanına sahip olmasıyla birlikte, yaşadıkları olumlu gelişmeleri katılımcılar Şu Şekilde ifade etmektedir: Özellikle kadınların evlerinde ürettiklerini satmaya başlamaları ve ekonomik özgürlük kazanmaları; köy pazarının halk için bir gelir kaynağı olması; Kaleiçi Pazarı'nın kurularak ev kadınlarına gelir sağlanması; başlangıçta erkeklerin itiraz etmelerine karşın ekonomik getirisini görmeleriyle memnun olmaları; yavaş yemek hareketinin başlamasıyla hazır gıda satan dükkanların açılmasının engellenmesidir.

Bu çalışmada somut olmayan kültürel miras kapsamında sadece geleneksel yemeklere yer verilmiş olması çalışmanın kısıtları arasında sayılabilir. Bunun temel nedeni, yavaş Şehir projesi kapsamında Seferihisar'da yürütülen projelerde özellikle geleneksel mutfağın ön plana çıkarılmasıdır. Gelecek yıllarda Seferihisar'a ait farklı somut olmayan kültürel miras farklı elemanları üzerine projeler geliştirilebilir. Seferihisar'da somut olmayan kültürel miras konulu seminerler düzenlenerek kadınların bu konudaki bilinç düzeyi arttırılabilir. Kültürel mirasın korunmasında kadın emeğinin rolü bağlamında diğer Őehirlerdeki kadın işgücüne de örnek olacak projeler üzerinde durulabilir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, A. ve Ünsal, D. (2012). *Kültürel Miras Yönetimi*. Anadolu Üniversitesi. Eskişehir.
- Bora, A. (2005). *Kadınların Sınıfı*, İletişim, Ankara.
- Coşar, Y. (2013) Yavaş Şehir (Cittaslow) Olgusunun Turist Davranışları ve Yerel Halkın Kentsel Yaşam Kalitesi Algısına Etkileri, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi.
- Coşar, Y. (2014) Yavaş Şehir Olgusunun Kentsel Yaşam Kalitesi Üzerindeki Algılanan Etkisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 25(2): 226 – 240.
- Dinçer, İ. ve O. Akın. (1995) “Kültür ve Turizm Varlıklarını Koruma Kanunu Kapsamında Koruma Planı ve İdari Yapısı” Kentsel Koruma Yenileme Ve Uygulamalar Kolokiyumu 2 (ed. Mehmet Çubuk) İstanbul: (Der.), Mimar Sinan Üniversitesi Yayınları, s.117–137.
- Güler, M., Y. Ekinci. (2010). “Tarihi Çevre Korumanın Yönetimsel Boyutu ve Alan Yönetimi”, *Çağdaş Yerel Yönetimler*, cilt: 19, sayı: 3, 2010, ss. 1-24.
- Güneş, F. (2015). Toplumsal Yeniden Üretim ve Karşılığı Ödenmeyen Kadın Emeği, *Türk Tabipler Birliği Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi*, Temmuz-Ağustos-Eylül (57), ss. 2-9.
- Heike Mayer ve Paul L. Knox (2006). Slow Cities: Sustainable Places in a Fast World. *Journal of Urban Affairs*, 28(4), 321-334.
- Hewinson R. (1992). *Heritage Interpretation*. İçinde Uzzell D. L. (ed.) Natural and Built Environment. Reprinted. Vol.1. London: Belhaven Press.
- Li, M., Wu, B., ve Cai, L. (2008). Tourism development of World heritage sites in China; A geographic perspective. *Tourism Management*, 29, 308-319.
- Madran, E. (2002). Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Kültür Varlıklarının Korunmasına İlişkin Tutum ve Düzenlemeler: Ankara, ODTÜ Mimarlık Fakültesi Yayınları.
- Mayer, H., ve Knox, P. L. (2006). Slow Cities: Sustainable Places in a Fast World, *Journal of Urban Affairs*, 28 (4), 321-334.
- McKercher, B., Ho, P.S.Y., & Du Cros, H. (2005). Relationship between tourism and cultural heritage management: Evidence from Hong Kong. *Tourism Management*, 26, 539-548.
- Mies, M. (1996) Women and Work in a Sustainable Society, *The Ecumenical Review*.
- Radstorm, S. J. (2005). An Urban Identity Movement Rooted in the Sustainable of Place: A Case Study of Slowes Cities and Their Application in Rural Matinoba, *Master of City Planning, University of Manitoba, Department of City Planning*.
- Robertson, R., (1999). Küreselleşme, Çev: Ü.H., Yolsal, Bilim ve Sanat Kitabevi, Ankara.

Rodzi, N.I.M., Zaki S.A., & Subli, S.M.H.S. (2013). Between tourism and intangible cultural heritage. *Procedia- Social and Behavioral Sciences*, 85, 411-420.

Savran, A., G., Demiryontan, T., N. (2008); *Kadının Görünmeyen Emeği*, Yordam, İstanbul. Seferihisar Belediyesi, Sakin Şehir Seferihisar Rehberi, (2012).

Snowball, J.D., & Courtney, S. (2010). Cultural heritage routes in South Africa: Effective tools for heritage conservation and local economic development? *Development Southern Africa*, 27(4), 563-576.

Trotter, R. (2001). Heritage tourism. N. Douglas, N. Douglas & R. Derrett (Eds.), *Special Interest Tourism* (ss.415-447). Milton: John Wiley.

Wallerstein, I., (2002). Tarihsel Kapitalizm, Çev: N.Alpay, Metis Yayınları, İstanbul.

Internet Kaynakçası:

<http://teftis.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/1279,muserrefcanpdf.pdf?0>. Can, M. (2009) *Kültürel Miras ve Müzecilik*. (Erişim tarihi: 02.05.2016).

<https://libcom.org/library/power-women-subversion-community-della-costa-selma-james>. (Erişim tarihi: 24.05.2016).

<http://www.unesco.org/culture/ich/en/what-is-intangible-heritage-00003>. Venedik Tüzüğü, (1964). Venice Charter. *II'nd International Congress of Architects and Technicians of Historic Monuments*, Venice, (Erişim tarihi: 20.11.2015).

http://www.international.icomos.org/charters/venice_e.pdf, Slow Food Foundation for Biodiversity, (Erişim tarihi: 14.06.2016).

http://slowfoodfoundation.com/pagine/eng/pagina.lasso?-id_pg=28), (Erişim tarihi: 28.06.2016).

Kayın, E. (2008) “Türkiye Koruma Tarihindeki Kırılmalar” Mimarlık, S.338, <http://www.mo.org.tr/mimarlikdergisi/index.cfm?safa=mimarlik&DergiSayi=354&RecID=1970> (Erişim tarihi: 21.06.2016).

<http://cittaslowturkiye.org/> ((Erişim tarihi: 03.05.2016).