

T.C.

GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**CİTTASLOW KAVRAMI, TÜRKİYE’DE
CİTTASLOW UNVANINI ALMIŞ İLÇELERİN
TANITIMI VE ESKİŞEHİR HAN İLÇESİ’NİN
CİTTASLOW KAPSAMINDA İNCELENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ŞEYMA CENGİZ

GAZİANTEP

OCAK, 2019

T.C.

UNIVERSITY OF GAZİANTEP

GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES

DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

**THE CONCEPT OF CITTASLOW, THE
PRESENTATION OF THE TOWNS IN TURKEY
WITH THE TITLE OF CITTASLOW, AND THE
INVESTIGATION OF ESKİŞEHİR HAN DISTRICT
WITH THE TITLE OF CITTASLOW**

MASTER'S OF ART THESIS

ŞEYMA CENGİZ

GAZİANTEP

JANUARY, 2019

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**CİTTASLOW KAVRAMI, TÜRKİYE’DE CİTTASLOW
UNVANINI ALMIŞ İLÇELERİN TANITIMI VE
ESKİŞEHİR HAN İLÇESİ’NİN CİTTASLOW
KAPSAMINDA İNCELENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ŞEYMA CENGİZ

Tez Danışmanı: Dr.Öğr.Üyesi Ali ÖZKAN

GAZİANTEP

OCAK,2019

T.C.
UNIVERSITY OF GAZİANTEP
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

**THE CONCEPT OF CITTASLOW, THE
PRESENTATION OF THE TOWNS IN TURKEY
WITH THE TITLE OF CITTASLOW, AND THE
INVESTIGATION OF ESKİŞEHİR HAN DISTRICT
WITH THE TITLE OF CITTASLOW**

MASTER'S OF ART THESIS

ŞEYMA CENGİZ

Supervisor: Asst.Prof.Dr. Ali ÖZKAN

GAZİANTEP
JANUARY, 2019

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**Cittaslow Kavramı, Türkiye’de Cittaslow Unvanını Almış İlçelerin Tanıtımı Ve
Eskişehir Han İlçesi’nin Cittaslow Kapsamında İncelenmesi**

ŞEYMA CENGİZ

Tez Savunma Tarihi: 18.01.2019

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı


(Doç.Dr. Zekiye ANTAKYALIOĞLU)
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.


(Dr.Öğr.Üyesi Oya ÖZKANLI)
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımca okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.


(Dr.Öğr.Üyesi Ali ÖZKAN)
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

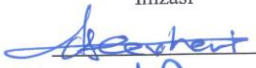
Jüri Üyeleri:

Doç.Dr. Abdulcenap CEVHERİ

Dr.Öğr.Üyesi Ali ÖZKAN

Dr.Öğr.Üyesi Fatma ALBAK YALINIZ

İmzası





İlgili tezin akademik ve etik kurallara uygun olarak yazıldığını ve kullanılan tüm literatür bilgilerinin referans gösterilerek ilgili tezde yer aldığını beyan ederim.

Şeyma CENGİZ



ÖZET

CİTTASLOW KAVRAMI, TÜRKİYE’DE CİTTASLOW UNVANINI ALMIŞ İLÇELERİN TANITIMI VE ESKİŞEHİR HAN İLÇESİ’NİN CİTTASLOW KAPSAMINDA İNCELENMESİ

CENGİZ, Şeyma

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D.

Tez Danışmanı: Dr.Öğr.Üyesi Ali ÖZKAN

Ocak 2019, 131 Sayfa

Geçmişte insanlar köylerde ve küçük kasabalarda yaşamakta, hayatlarını tarıma ve hayvancılığa dayalı olarak geçirmekteydiler. Yiyeceklerini kendi ektikleri sebze ve meyvelerden elde etmekte, stresten uzak, bir yerlere devamlı olarak yetişme çabası olmaksızın yaşamaktaydılar. Doğal besleniyor, doğal yaşıyor, farkında olmaksızın sürdürülebilirliğe katkı sağlıyorlardı.

Avrupa’da temelleri atılmaya başlayan saniyeleşme hareketi ile köylerdeki gelenekselci, temelinde tarım ve hayvancılık olan yaşamlarda değişimler başladı. Sanayi Devrimi ile köylerdeki halk şehirlere göç etmeye başladı. Sanayi Devrimi ile hayat hız kazanmaya başlamıştı. Hızla üreten ve tüketen, kendinden çok işine zaman ayıran toplumların temeli atılmıştı.

Günümüze bakıldığında ise; insanlar devamlı olarak bir yerlere yetişme çabasında, devamlı olarak akıllarını kurcalayan işleri var. Bu kargaşada hız her şey. Zamandan kar sağlamak için pratik olmak çok önemli. Bu düşünce ile birçok insan geleneksellikten kopmakta. Geleneksel mutfağın yerini; ayaküstü atıştırılabilen hızlı, pratik ve bir o kadar da sağlıksız fast food mutfağı almış durumda. Böylece birçok insan yemek yapmaya harcadıkları zamanı geri kazanarak, günlük hayatlarının farklı koşuşturmalarına yetişmeye çalışmaktalar. Bu hızlı yaşama Cittaslow akımı karşı

gelmektedir. Cittaslow akımı; hıza karşı çıkmakta, geleneksel mutfağı korumakta ve yaşamdan zevk alınarak sakin yaşanılmasını savunmaktadır.

Yapılmış olan bu tez çalışmasında Cittaslow kavramı açıklanmış, tarihçesi ve ilişkili olduğu kavramlara değinilmiştir. Cittaslow'un kavramları ve detayları sunulmuş, kriterleri incelenmiştir. Türkiye'de Cittaslow Ağa dahil olmuş olan ilçelere kısaca değinilmiştir. Türkiye'nin Cittaslow ilçeleri ve ilçe mutfakları ana hatları ile tanıtılmıştır. Ayrıca Türkiye'de ağa dahil olmuş olan ilçeler temel alınarak ve Cittaslow kriterleri kapsamında Eskişehir'e bağlı Han İlçesi'nin incelemesi yapılmıştır. Han İlçesi genel hatları ile tanıtılmış ve Cittaslow'un politikaları çerçevesinde incelenmiştir. Bu kapsamda Han'ın Cittaslow ağa dahil olma durumuna yönelik incelemelerde bulunulmuştur. Cittaslow ağına dahil olmanın Han İlçesi'ne sağlayacağı yararları ve Han İlçesi'nin mutfağını oluşturan temel öğelere yer verilmiştir. Tez araştırması kapsamında görüşmeler yapılmıştır. Yapılmış olan görüşmeler sunulmuş, görüşmelerin analizleri yapılmış ve bulgular sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Cittaslow, Han İlçesi, Türkiye'nin Yavaş İlçeleri

ABSTRACT

THE CONCEPT OF CITTASLOW, THE PRESENTATION OF THE TOWNS IN TURKEY WITH THE TITLE OF CITTASLOW, AND THE INVESTIGATION OF ESKIŞEHİR HAN DISTRICT WITH THE TITLE OF CITTASLOW

CENGİZ, Şeyma

M. A. Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Asst.Prof.Dr. Ali ÖZKAN

January 2019, 131 Pages

In the past, people lived in villages and small towns, living their lives based on agriculture and animal husbandry. They were able to get their food from the vegetables and fruits they planted, and live without a constant effort to grow somewhere without any stress. They were nourishing naturally, living naturally, contributing to sustainability without realizing it.

With the second movement that began to lay its foundations in Europe, the changes in the traditional rural life, on the basis of Agriculture and animal husbandry, began. With the Industrial Revolution, the people in the villages started to migrate to cities. With the Industrial Revolution, life began to gain speed. The foundations of societies that were rapidly producing and consuming, separating time into their work rather than themselves were laid.

When we look at the present, people are constantly trying to catch up to something, they have jobs that are constantly confusing their minds. Speed is everything in this mess. It's important to be practical to make a profit from time. With this thought, many people break away from traditionalism. The traditional cuisine has been replaced by fast, practical, and unhealthy fast food, which can be eaten on foot. Thus, many people are trying to catch up to different hustle and bustle of their daily lives by reclaiming the time they spend cooking. This rapid living is against the current of the Cittaslow. Cittaslow flow; it is opposed to speed, preserves traditional cuisine, and advocates that it be enjoyed and enjoyed from life.

In this thesis, the concept of Cittaslow was explained and its history and related concepts were mentioned. The concepts and details of Cittaslow have been presented and the criteria have been examined. In Turkey, towns that have been included in the Cittaslow network are briefly mentioned. Turkey's Cittaslow counties and district kitchens have been introduced with the main lines. In addition, based on the districts that have been included in the network in Turkey and within the scope of the criteria of the Cittaslow Han district of Eskisehir was examined. Han town was introduced in general terms and examined within the framework of the policies of Cittaslow. In this context, investigations have been made on Han's involvement in the Cittaslow network. The benefits of being involved in the Cittaslow Network and the basic elements that make up the kitchen of Han district are included. Interviews were conducted within the scope of thesis research. The interviews were presented, the interviews were analyzed and the results were presented.

Keywords: Cittaslow, Han District, Slow Cities Of Turkey

ÖN SÖZ

Slow Food Akımı ile iç içe olan Cittaslow Akımını incelemiş olduğum ve Türkiye'nin onbeş ilçesi ile dahil olduğu Cittaslow Ağına onaltıncı olarak Han İlçesi'nin de dahil olmasını temenni ederek orataya çıkarmış olduğum bu çalışmada; engin bilgilerinden yararlandığım, çalışma kapsamında her zaman beni yönlendiren çok sayın hocam, tez danışmanım; Dr.Öğr.Üyesi Ali ÖZKAN'a, her zaman maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen, yanımda olan ailem; Osman ÖZÜAK, Sebahat ÖZÜAK ve Fatma ÖZÜAK'a ve tez çalışmamda her daim yanımda olan, varlığından güç aldığım, yol arkadaşım Kübra ERBİL'e, tez çalışmam kapsamında bana destek olan tüm Han halkına minnettarlık duygularım ile sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	6
ABSTRACT	iii
ÖN SÖZ.....	v
İÇİNDEKİLER	vi
TABLolar LİSTESİ.....	xi
GÖRSELLER LİSTESİ	xiii
BİRİNCİ BÖLÜM.....	1
GİRİŞ.....	1
İKİNCİ BÖLÜM	3
CİTTASLOW (YAVAŞ ŞEHİR)	3
2.1 CİTTASLOW HAREKETİN KAVRAMLARI VE DETAYLARININ SUNULMASI.....	3
2.1.1 Cittaslow Nedir?.....	3
2.1.2 Cittaslow Hareketin Sembolü ve Anlamı.....	3
2.1.3 Cittaslow'un Ana Teması: Yavaşlık	4
2.1.4 Cittaslow Hareketin Tarihçesi.....	6
2.1.5 Cittaslow Hareket İle İlişkili Kavram ve Hareketler.....	7
2.1.5.1 Slow Food (Yavaş Yemek) Hareketi.....	7
2.1.5.2 Sefertası Hareketi	8
2.1.5.3 Terra Madre (Toprak Ana)	8
2.1.5.4 Yerellik	9
2.1.5.5 Sürdürülebilirlik	9
2.1.5.6 Yavaşlık.....	10
2.2. CİTTASLOW KRİTERLERİNİN İNCELENMESİ.....	10
2.2.1 Cittaslow Kriterlerinin Tanıtılması	10
2.2.1.1 Çevre Politikaları.....	10
2.2.1.2 Altyapı Politikaları	11
2.2.1.3 Kentsel Yaşam Kalitesi Politikaları.....	11
2.2.1.4 Tarımsal, Turistik, Esnaf ve Sanatkarlara Dair Politikalar.....	12

2.2.1.5 Misafirperverlik, Farkındalık ve Eğitim İçin Planlar	13
2.2.1.6 Sosyal Uyum	14
2.2.1.7 Ortaklıklar	14
2.2.2 Cittaslow Ağına Üyelik İçin Yapılması Gerekenler	15
2.2.3 Cittaslow Kriterlerinden Yerel Mutfak ve Yerel Gıda Üretimini Destekleyen Nitelikteki Maddelerin Belirlenmesi	15
2.3 TÜRKİYE’NİN CİTTASLOW İLÇELERİ ve YEREL MUTFAKLARININ ÖZEL LEZZETLERİNE GENEL BİR BAKIŞ.....	16
2.3.1 Akyaka (Muğla)	16
2.3.1.2 Akyaka Mutfağının Özel Lezzetleri	19
2.3.2 Eğirdir (Isparta)	20
2.3.2.1 Eğirdir Mutfağının Özel Lezzetleri	22
2.3.3 Gerze (Sinop)	22
2.3.3.1 Gerze Mutfağının Özel Lezzetleri	24
2.3.4 Gökçeada (Çanakkale)	24
2.3.4.1 Gökçeada Mutfağının Özel Lezzetleri.....	27
2.3.5 Göynük (Bolu)	28
2.3.5.1 Göynük Mutfağının Özel Lezzetleri.....	29
2.3.6 Halfeti (Şanlıurfa)	30
2.3.6.1 Halfeti Mutfağının Özel Lezzetleri	32
2.3.7 Mudurnu (Bolu)	32
2.3.7.1 Mudurnu Mutfağının Özel Lezzetleri.....	34
2.3.8 Perşembe (Ordu)	34
2.3.8.1 Perşembe Mutfağının Özel Lezzetleri	36
2.3.9 Seferihisar (İzmir)	36
2.3.9.1 Seferihisar Mutfağının Özel Lezzetleri	37
2.3.10 Şavşat (Artvin)	38
2.3.10.1 Şavşat Mutfağının Özel Lezzetleri	39
2.3.11 Taraklı (Sakarya).....	40
2.3.11.1 Taraklı Mutfağının Özel Lezzetleri	41
2.3.12 Uzundere (Erzurum).....	41
2.3.12.1 Uzundere Mutfağının Özel Lezzetleri	42
2.3.13 Yalvaç (Isparta)	42
2.3.13.1 Yalvaç Mutfağının Özel Lezzetleri	45
2.3.14 Yenipazar (Aydın).....	45
2.3.14.1 Yenipazar Mutfağının Özel Lezzetleri	46
2.3.15 Vize (Kırklareli)	47
2.3.15.1 Vize Mutfağının Özel Lezzetleri	48
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	49
YÖNTEM.....	49
3.1 ARAŞTIRMANIN; PROBLEM DURUMU, AMACI, ÖNEMİ, VARSAYIMLARI, SINIRLILIKLARI, YÖNTEMİ, EVREN - ÖRNEKLEMİ, VERİLERİN TOPLANMASI – ANALİZİ.....	49

3.1.1 Araştırmanın Problem Durumu.....	49
3.1.2 Araştırmanın Amacı	49
3.1.3 Araştırmanın Önemi.....	50
3.1.4 Varsayımlar	50
3.1.5 Kapsam ve Sınırlılıklar	51
3.1.6 Çalışmanın Yöntemi	51
3.1.7 Veri Toplama Aracı ve Güvenilirliği	52
3.1.8 Çalışmanın Evreni ve Örneklemi	54
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	55
HAN İLÇESİ'NİN GENEL HATLARI İLE TANITILMASI VE CİTTASLOW POLİTİKALARI ÇERÇEVESİNDE İNCELENMESİ	55
4.1 HAN İLÇESİ (ESKİŞEHİR)	55
4.1.1 Han İlçesi'nin Nüfus Özellikleri ve Coğrafi Konumu	55
4.1.2 Han İlçesi'nin Tarihi Geçmişi	56
4.1.3 Han İlçesi'nin Tarihi ve Turistik Yerleri	57
4.1.3.1 Yazılıkaya – Midas Antik Kenti ve Midas Anıtı.....	57
4.1.3.2 Hüsrev Paşa Külliyesi ve Hüsrev Paşa Camisi	58
4.1.3.3 Han Antik Yer altı Şehri.....	58
4.1.3.4 Frig Vadisi	58
4.2 CİTTASLOW POLİTİKALARI ÇERÇEVESİNDE HAN İLÇESİ'NİN İNCELENMESİ.....	59
4.2.1 Cittaslow Çevre Politikaları Çerçevesinde Han İlçesi'nin İncelenmesi	59
4.2.2 Cittaslow Altyapı Politikaları Çerçevesinde Han İlçesi'nin İncelenmesi	59
4.2.3 Cittaslow Kentsel Yaşam Kalitesi Politikaları Çerçevesinde Han İlçesi'nin İncelenmesi	60
4.2.4 Cittaslow'un Tarımsal, Turistik, Esnaf ve Sanatkârlara Dair Politikaları Çerçevesinde Han İlçesi'nin İncelenmesi	61
4.2.5 Misafirperverlik, Farkındalık ve Eğitim İçin Planlar Çerçevesinde Han İlçesi'nin İncelenmesi	61
4.2.6 Sosyal Uyum	62
4.2.7 Ortaklıklar	62
4.3 CİTTASLOW AĞA DAHİL OLMANIN HAN İLÇESİ'NE SAĞLAYACAĞI YARARLAR	62
4.4 HAN İLÇESİ'NİN YEREL MUTFAĞINI OLUŞTURAN TEMEL ÖĞELER	63
BEŞİNCİ BÖLÜM	64
GÖRÜŞME FORMLARININ SUNULMASI VE ANALİZİ.....	64
5.1 GÖRÜŞME FORMLARININ SUNULMASI.....	64
5.1.1 Form 1	65
5.1.2 Form 2	67
5.1.3 Form 3	68
5.1.4 Form 4	70

5.1.5 Forum 5	71
5.1.6 Form 6	73
5.1.7 Form 7	74
5.1.8 Form 8	76
5.1.9 Form 9	77
5.1.10 Form 10	78
5.1.11 Form 11	80
5.1.12 Form 12	81
5.1.13 Form 13	84
5.1.14 Form 14	85
5.1.15 Form 15	87
5.1.16 Form 16	89
5.2 GÖRÜŞME FORMLARININ İÇERİK ANALİZİ TEKNİĞİ İLE İNCELENMESİ.....	91
5.2.1 Soru-Cevap Formunun 1. Sorusunun İncelenmesi.....	91
5.2.2 Soru-Cevap Formunun 2. Sorusunun İncelenmesi.....	91
5.2.3 Soru-Cevap Formunun 3. Sorusunun İncelenmesi.....	93
5.2.4 Soru-Cevap Formunun 4. Sorusunun İncelenmesi.....	93
5.2.5 Soru-Cevap Formunun 5. Sorusunun İncelenmesi.....	93
5.2.6 Soru-Cevap Formunun 6. Sorusunun İncelenmesi.....	94
5.2.7 Soru-Cevap Formunun 7. Sorusunun İncelenmesi.....	94
5.2.8 Soru-Cevap Formunun 8. Sorusunun İncelenmesi.....	95
5.2.9 Soru-Cevap Formunun 9. Sorusunun İncelenmesi.....	95
5.2.10 Soru-Cevap Formunun 10. Sorusunun İncelenmesi.....	95
5.2.11 Soru-Cevap Formunun 11. Sorusunun İncelenmesi.....	96
5.2.12 Soru-Cevap Formunun 12. Sorusunun İncelenmesi.....	97
5.2.13 Soru-Cevap Formunun 13. Sorusunun İncelenmesi.....	97
5.2.14 Soru-Cevap Formunun 14. Sorusunun İncelenmesi.....	98
5.2.15 Soru-Cevap Formunun 15. Sorusunun İncelenmesi.....	98
5.2.16 Soru-Cevap Formunun 16. Sorusunun İncelenmesi.....	98
5.2.17 Soru-Cevap Formunun 17. Sorusunun İncelenmesi.....	99
5.3 HAN İLÇE MUTFAĞINDA PİŞİRİLEN YİYECEKLER.....	100
5.3.1 Bulgur Pilavı	100
5.3.2 Arap Aşı (Arabaşı)	101
5.3.3 Yuvalak	102
5.3.4 Efelik (Labada) Sarması.....	103
5.3.5 Kuru Fasulye Yemeği	104
5.3.6 Kelem Sarması	105
5.3.7 Haşhaşlı Gözleme.....	106
5.3.8 Sütlaç.....	107
5.3.9 Baklava.....	107
5.3.10 Yufka.....	108
5.3.11 Bazlama.....	109
5.3.12 Erkeç Kebabı (Han Kebabı).....	110

5.3.13 Aşure	111
5.3.14 Nohut Yemeği	111
5.3.15 Ev Makarnası	112
5.3.16 Bulgur Köftesi	113
5.3.17 Höşmerim	113
5.3.18 Sini Poğçası	114
5.3.19 Un Helvası	114
5.3.20 Göce Böreği	115
ALTINCI BÖLÜM	117
SONUÇ	117
GÖRSELLER KAYNAKÇASI	122
KAYNAKÇA	125
EKLER	129
ÖZGEÇMİŞ	131

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 2.3.1.1: Akyaka'nın Turistik Yerleri	18
Tablo 2.3.1.2: Akyaka Konaklama Alanlarından Bazıları	19
Tablo 2.3.2.1: Eğirdir'in Tarihi ve Turistik Yerleri.....	21
Tablo 2.3.2.2: Eğirdir İlçesi'nin Konaklama Alanlarından Bazıları	22
Tablo 2.3.3.1: Gerze'nin Tarihi ve Turistik Yerleri	23
Tablo 2.3.3.2: Gerze İlçesi'nin Konaklama Alanlarından Bazıları	24
Tablo 2.3.4.1: Gökçeada'nın Tarihi ve Turistik Yerleri	26
Tablo 2.3.4.2: Gökçeada'nın Konaklama Alanlarından Bazıları	27
Tablo 2.3.5.1: Göynük'ün Tarihi ve Turistik Yerleri	29
Tablo 2.3.5.2: Göynük'ün Konaklama Alanlarından Bazıları.....	29
Tablo 2.3.6.1: Halfeti'nin Tarihi ve Turistik Yerleri.....	31
Tablo 2.3.6.2: Halfeti'nin Konaklama Alanlarından Bazıları	32
Tablo 2.3.7.1: Mudurnu'nun Tarihi ve Turistik Yerleri	33
Tablo 2.3.7.2: Mudurnu'nun Konaklama Alanlarından Bazıları.....	34
Tablo 2.3.8.1: Perşembe'nin Tarihi ve Turistik Yerleri	35
Tablo 2.3.9.1: Seferihisar'ın Tarihi ve Turistik Yerleri.....	37
Tablo 2.3.9.2: Seferihisar'ın Konaklama Alanlarından Bazıları	37
Tablo 2.3.10.1: Şavşat'ın Tarihi ve Turistik Yerleri	39
Tablo 2.3.10.2: Şavşat'ın Konaklama Alanlarından Bazıları	39
Tablo 2.3.11.1: Taraklı'nın Tarihi ve Turistik Yerleri	40
Tablo 2.3.11.2: Taraklı'nın Konaklama Alanlarından Bazıları.....	41
Tablo 2.3.12.1: Uzundere'nin Tarihi ve Turistik Yerleri	42
Tablo 2.3.13.1: Yalvaç'ın Tarihi ve Turistik Yerleri.....	44
Tablo 2.3.13.2: Yalvaç'ın Konaklama Alanlarından Bazıları	44
Tablo 2.3.14.1: Yenipazar'ın Tarihi ve Turistik Yerleri	46
Tablo 2.3.15.1: Vize'nin Tarihi ve Turistik Yerleri	47
Tablo 2.3.15.2: Vize'nin Konaklama Alanlarından Bazıları	48
Tablo 3.1.7.1: Soru-Cevap Formlarının Olumlu ve olumsuz Yönleri	52
Tablo 3.1.7.2: Yarı Yapılandırılmış Görüşme Tekniğinin Olumlu Yönleri	53
Tablo 3.17.3: Yarı Yapılandırılmış Görüşme Tekniğinin Olumsuz Yönleri	53
Tablo 4.1.1.1: Yıllara Göre Han Nüfusu.....	55
Tablo 5.2.1.1: Yapılmış Olan Görüşmelerin Temel Bilgileri	91
Tablo 5.2.2.1: Han İlçesi'nin Sırasıyla En Çok Şikayet Edilen Altyapı Sorunları.....	92
Tablo 5.2.3.1: Katılımcıların Han İlçesindeki Eğitimden Memnuniyet Durumu	93

Tablo 5.2.10.1: 10 Yıl İçerisinde Han İlçesinde Gerçekleşmiş Olan Olumlu Gelişmeler	96
Tablo 5.2.10.2: 10 Yıl İçerisinde Han İlçesinde Gerçekleşmiş Olan Olumsuzluklar	96
Tablo 5.2.12.1: Han İlçesi'nin Bayram Günlerindeki Yiyecek-İçecek İkramları	97
Tablo 5.2.16.1: Han Mutfağında En Çok Pişen Yiyecekler.....	99



GÖRSELLER LİSTESİ

Görsel 2.1.2.1: Cittaslow Sembolü	4
Görsel 2.3.1.1: Akyaka'nın eşsiz nmanzarası.....	17
Görsel 2.3.1.2: Nail ÇAKIRHAN'ın evinden bir kesit	18
Görsel 2.3.2.1: Eğirdir Gölü.....	20
Görsel 5.3.3.1: 13 Şubat 1956 yangın sonrasında Gerze	23
Görsel 2.3.4.1: Gökçeada	25
Görsel 2.3.4.2: Gökçeada sokak görünüşleri.....	25
Görsel 2.3.5.1: Göynük, Zafer Kulesi ve çevresi	28
Görsel 2.3.6.1: Hafeti'den bir görünüm.....	30
Görsel 2.3.6.2: Halfeti otellerinin mimari yapısına bir örnek	31
Görsel 2.3.7.1: Mudurnu konakları	33
Görsel 2.3.8.1: Perşembe	35
Görsel 2.3.9.1: Seferihisar.....	36
Görsel 2.3.10.1: Şavşat, Karagöl.....	38
Görsel 2.3.11.1: Taraklı'nın mimari yapısına örnek.....	40
Görsel 2.3.12.1: Türkiye'nin 11. Cittaslow ilçesi; Uzundere	42
Görsel 2.3.13.1: Yalvaç'ın minimalist at arabaları	43
Görsel 2.3.14.1: Yenipazar, Orthasia Antik Kenti	46
Görsel 2.3.15.1: Cehennem Şelaleleri.....	47
Görsel 5.3.1.1:Sade bulgur pilavı.....	101
Görsel 5.3.2.1: Arabaşı.....	102
Görsel 5.3.3.1: Yuvalak	103
Görsel 5.3.4.1: Efelik sarması	104
Görsel 5.3.5.1: Kuru fasulye yemeği	105
Görsel 5.3.6.1: Kelem sarması	105
Görsel 5.3.7.1: Haşhaşlı gözleme.....	106
Görsel 5.3.8.1: Sütlaç	107
Görsel 5.3.9.1: Baklava.....	107
Görsel 5.3.10.1: Yufka yapan kadınlar	109
Görsel 5.3.11.1: Bazlama	109
Görsel 5.3.12.1: Erkeç kebabı	110
Görsel 5.3.13.1: Aşure	111
Görsel 5.3.14.1: Nohut yemeği	111
Görsel 5.3.15.1: Ev makarnası	112
Görsel 5.3.16.1: Bulgur köftesi	113

Görsel 5.3.17.1: Höşmerim	114
Görsel 5.3.19.1: Un helvası.....	115



BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

Cittaslow Ağa dahil olmuş onbeş adet ilçemiz bulunmaktadır. Küresel bir ağ olan Cittaslow'un temelleri Slowfood Akımına dayanmaktadır. Cittaslow Ağ ile ağa dahil olan ilçenin kültürel değerleri, mimarisi, tarihi öğeleri gibi oluşumlarının yanısıra; ilçenin yerel mutfağı korunmakta, tarımsal ve hayvansal üretimine destek sağlayacak projeler üretilmektedir. Ülkemizde Cittaslow Hareket'in yeteri kadar tanınmadığı ve ağa dahil olmuş olan ilçe miktarının düşük olduğu düşünülmektedir. Ayrıca; Han İlçesi üzerinde bulunduğu birçok medeniyetten kalmış olma tarihi eserlerinin yanında; yerel kültürünün, gastronomik öğelerinin de korunması gerektiği düşünülmektedir. Bu çalışma ile Cittaslow Hareket'in tanınmasına yönelik bir kaynak oluşturulacaktır. Bu tez çalışması ile Cittaslow Ağa Türkiye'den bir ilçe daha eklemek için adım atılmasını sağlamak ve Han İlçesi'nin yerel ve gastronomik kültürünü korumaya yönelik algı oluşturulmak planlanmaktadır.

Bu çalışmayla Cittaslow kavramının ana hatları ile işlenmesi, Türkiye'den ağa dahil olmuş olan ilçelerin kısaca tanıtılması ve kendilerine has mutfak kültürlerinin, gastronomik faaliyetlerinin ön plana çıkarılması, Eskişehir'e bağlı Han İlçesi'nin kültürel ve tarihi yapısı kısaca incelendikten sonra yöreye has mutfak kültürünün incelenmesi amaç edinilmiştir.

Tezin ikinci bölümünde Cittaslow ile ilgili kavramsal veriler verilecektir. Bunun yanı sıra bugüne kadar ülkemizde Cittaslow ünvanı almış bulunan tüm ilçelerin incelenmesi yapılacak; ilçelere ait mutfaklara değinilecektir. İkinci bölümü yayınlanmış tez ve kitaplardan ayıran bir diğer özellik ise; Cittaslow ağa dahil olmuş 15 ilçenin bir arada toplanmış olmasıdır. Günümüze kadar yapılmış yayınlarda 15 ilçenin tamamı bir arada bulunmamaktadır.

Tezin üçüncü bölümünde; amaç, kapsam, sınırlılıklar, evren ve yöntem hakkında bilgi verilecektir.

Tezin dördüncü bölümünde; Han İlçesi ile ilgili genel bilgiler verilecek ve Han İlçesi Cittaslow kriterleri çerçevesinde incelenecektir.

Tezin beşinci bölümünde ise; görüşme yöntemi oluştacaktır. Görüşme yönetimi ile hazırlanmış olan soru – cevap formları görüşmeye katılan katılımcılara doldurtulmuştur. Doldurulan forumlar Han İlçesinin yaşam tarzına ve mutfak kültürüne ışık tutmaktadır. Bu bölümde öncelikle bu formlar sunulacak, daha sonrasında ise; görüşmeler incelenerek yorumlanacaktır. Han İlçe mutfağının temel özellikleri ortaya çıkarılacak ve literatürdeki bilgiler çerçevesinde yorumlanacaktır.

Tezin altıncı bölümünde tez değerlendirmesi, çıkarımlar ve öneriler bulunmaktadır. Altıncı bölüm tezin son bölümüdür.



İKİNCİ BÖLÜM

CİTTASLOW (YAVAŞ ŞEHİR)

2.1 CİTTASLOW HAREKETİN KAVRAMLARI VE DETAYLARININ SUNULMASI

2.1.1 Cittaslow Nedir?

Cittaslow, Türkçeye ‘‘Yavaş Şehir’’ olarak çevrilmiştir. İngilizce ve İtalyanca iki kelimenin birleştirilmesi ile oluşturulmuş isimdir. İtalyanca ‘citta’ yani şehir anlamına gelen kelime ile İngilizce ‘slow’ yani yavaş anlamına gelen kelimelerin birleşimi olarak ‘Cittaslow’ kelimesi ortaya çıkmıştır.

Şehirler giderek daha çok bir birine benzemekte, kendilerine özgü mimari yapılarını, yerel mutfaklarını, kendilerine özgü ürünlerin üretimini git gide daha da çok kaybetmektedirler. İnsanlar gün geçtikçe birbirine daha çok benzeyen, farkındalığı olmayan şehirler inşa etmekte, yerel mutfaklardan kopmakta, dünya genelinde sıradanlaşan basit gıdalara yönelmektedir. Yerel kıyafetler geçmişte kalmakta, bir birine benzer kıyafetler üretilmekte ve kullanılmaktadır. Hızla tüketilen yerel kültür vardır. Gün geçtikçe insanlar daha çok birbirlerine benzemekte, kültürleriyle birlikte insanlarda tek tipleştirilmektedir. Cittaslow bu tek tipleşmeye karşı çıkan ‘‘yavaş’’ eylemidir.

2.1.2 Cittaslow Hareketin Sembolü ve Anlamı

Cittaslow hareketin sembolü; kabuğunun üzerinde, evler taşıyan turuncu bir salyangozdur. Cittaslow’un bu şekilde bir sembolü kendisine seçme sebebi; salyangozun yavaş bir hayvan oluşudur. Kabuğun üzerindeki evler Cittaslow’a katılan bölgeleri temsil ederken aynı zamanda salyangoz Slow Food Akımı ile Cittaslow’un birlikte hareket ettiklerinin de bir göstergesidir. Çünkü Slow Food Akımı sembol olarak kendine bir salyangoz seçmiş, buna sebep olarak da

salyangozun yavaş ve lezzetli olduğunu söylemiştir. Cittaslow Hareket de, kabuğunda evler taşıyan turuncu bir salyangoz seçerek Slow Food Akımına gönderme yapmıştır.



Görsel 2.1.2.1: Cittaslow Sembolü¹

2.1.3 Cittaslow'un Ana Teması: Yavaşlık

Cittaslow hareket kendine yavaşlığı felsefe edinmiştir. Felsefik olarak Cittaslow hıza karşı çıkar. Hayatın her alanında yavaşlamayı önerir. Cittaslow Türkiye Ağı Cittaslow Felsefesini şöyle açıklamıştır;

“Globalleşen dünyada hızlı yaşam büyük yer tutmaktadır. Hızlı yaşamın en etkin görüldüğü yerler şehirlerdir. Şehirler; hızlı çalışan insanların, hızlı tükettikleri, üretim faaliyetlerinde yavaşladıkları yerler olmuştur. Ve şehirler kurulmalarının amacı olan; insanların güven içerisinde beraberce yaşadıkları yer olmaktan çıkmış, günümüzdeki insanları hızlı yaşama iten alanlar olma özelliğini kazanmıştır. Global dünyanın insanları; sosyalleşmekten, dayanışmadan, komşuluktan uzaklaşmakta ve şehirlerde tüketmek için yaşamaya başlamaktadırlar. Şehir yaşamının hızı karşısında insanlar hızlı bir tempoda yemek yemekte, alışveriş yapmakta ve durmaksızın koşturmaktadırlar. Şehirlerin durmadan artan hızı zaman içerisinde manav, bakkal, terzi gibi küçük esnafların sayısını azaltmış ve yerlerini AVM'lere bırakmıştır. İnsanların dinlenebileceği, çocukların oynayabileceği parkların ve yeşil alanların yerine; AVM'ler, otoyollar, park alanları almıştır. Trafik kirliliği, hava kirliliği, yalnızlık, sağlıksız beslenme şekilleri ve yiyecekler kısıtlı olan insan ömrüne büyük hasarlar vermesine rağmen modern yaşamın bir parçası olarak gösterilmektedir. Günümüzün modern insanı, çağımızın yaşam tarzına ayak uydurabilmek için bir kahve molası bile vermemekte, işine yetişmek için çok erken saatlerde özel aracı ile trafiğe çıkmakta, zamanı olmadığı için özenilerek hazırlanmış bir sofrada yemek yiyememekte ve ayak üstü atıştırmakta, çevresi ile tanışmak yerine kendi içine çekilerek günlük işlerine yetişmek adına hayattan hiçbir zevk almadan devamlı koşmaktadır. Yerellikten, dinlenmekten, zevkten ve kişisel zamandan yoksun bu yaşamın sağlıklı sürdürülebilir olmadığı gözler önündedir. Hızlı tempoda yaşamak zorunda olan günümüz insanı, kansere, sağlıksız yemeğin sonucu olarak kalp ve damar hastalıklarına, stresin ve yalnızlığın sonucu olarak depresyona

¹ Tüm görsellerin kaynakçası görseller listesinde verilmiştir.

ve ruhsal diğer hastalıklara yakalanmaktadır. Büyük şehirlerde yaşam hız sonucu sürdürülemez duruma gelmektedir. Hızlı yaşamın egemen olduğu şehirler artık kendilerine yetemez durumdadır. Kendine yetemez durumda olan şehirler; yakın çevresindeki ve çevresinden çok uzak kaynaklara, ne kadar uzakta olursa olsun, getirtmekte ve yok etmektedir. Bunu yaparken şehrin tek tükettiği kaynaklar değil; insandır da. Çağımız şehirleri hız üzerine kuruludur. Buralarda insanlar hızlı yaşamakta ve hızlı tüketmektedir. Tüketime çağımızın odak noktası olduğu yaşamın; insanlara huzur ve mutluluk vermediği rutinler, insanları farklı bir yaşam tarzı aramaya itmiştir. Bunun sonucu olarak da Cittaslow hareketi doğmuştur. Cittaslow hareket felsefe olarak, yaşamın, yaşamdan zevk alınacak bir hızda yaşanmasını savunmaktadır. Hareket kişilerin yavaşlayarak çevrelerinin farkına varmalarını, sosyalleşmelerini, doğayı keşfetmelerini, toprağı işlemlerini, asimile olmadan, kültürlerini koruyarak yaşamlarını, sürdürülebilir faaliyetlerde bulunmalarını, el sanatlarına sahip çıkmalarını destekler. bunun yanın sıra Cittaslow hareket hayatı kolaylaştıracak teknolojinin kullanılmasını, altyapı sorunlarının çözüme kavuşmasını, yenilenilebilir enerji kaynaklarının kullanımının desteklenmesini söyleyerek ve destekleyerek sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda hareket etmektedir.”²(cittaslowtürkiye.org)

Cittaslow’un felsefesinden de anlaşılacağı üzere yavaşlamak hayatı zorlaştıran bir eylem değildir. Aksine hızlıdır hayatı zorlaştıran. Biraz daha insanlar kendisine ve çevresine zaman ayırırlarsa, birbirleri ile tekrar iletişime geçerlerse çağın getirdiği yalnızlık korkusu, depresyon, strese dayalı hastalıklar ve sağlıksız, hızlı beslenmenin neden olduğu birçok hastalıktan insanlar yavaşlayarak kurtulacaktır. Cittaslow insan hayatını yavaşlatarak zorlaştırmayı amaçlamaz. Hayatı yavaşlatmayı olumlu yönde amaçlarken; insanın çevresiyle daha iç içe olmasını, doğaya dönük yaşamasını, yaşamdan gerçek bir keyif almasını kısacası insanın yaşadığının farkına varmasını hedefler.

Çağdaş insanın teknolojiden yararlanması kaçınılmazdır. Yararlanılmasını Cittaslow felsefesi de destekler. Fakat bunu yaparken günümüzde birçok büyük şehirde olduğu gibi kırıp dökerek, sürdürülebilirliği ortadan kaldırarak, kültürleri yok edip insanı tek tipleştirerek yapmayı hedeflemez. Teknolojiden doğayı koruyarak yararlanmayı amaçlar. Kömür gibi çevreyi kirleten tüketilebilir enerjiyi değil de doğaya zarar vermeyen güneş enerjisini, uygun maliyetli, doğal ve sürdürülebilir tarımı, AVM gibi içine güneş ve hava girmeyen, zamanın içinde nasıl geçtiği anlaşılmayan, penceresiz tüketim binalarını değil; mahalle esnafının, yerel çiftçinin emek ve zaman ayırarak ürettiği ürünleri sattığı küçük manavını, yerel şarküterileri, yerel ve doğal ürünlerin satıldığı halk pazarlarını destekler. Cittaslow hareket

²Metin cittaslow.org adresinden alınmıştır.

insanların yavaşlayarak doğaya ve kendi özlerine dönmelerini sağlamaya çalışır. Gelecek kuşaklara yaşanabilir alanlar bırakmak hedeftir. Bunlar için de gerekli önlemlerin alındığı kurallardan oluşan kriterleri ve çevre politikaları vardır. Bu kriterler ve politikalar ile insan, doğa, yavaşlık, sürdürülebilirlik, kentlerin doğal yapısı ve kültürler çağın gereklerinden geri kalmaksızın ilerleyip, gelişirken korunacaktır da.

2.1.4 Cittaslow Hareketin Tarihçesi

Cittaslow İtalya Orvieto da kurulmuştur. Hareketin öncüsü, fikir babası Greve in Chianti'nin eski belediye başkanı Paolo Saturnini'dir. Paolo Saturnini Greve in Chianti'nin gelişmesini, kalkınmasını ve yaşam kalitesini yükseltmek için bir takım fikirler ortaya koymuştur. Ve bu fikirlerini tüm İtalya'ya yaymak istemiştir. Bu sayede Amerikan şehir yapısından ve küreselleşmekten şehirleri korumayı, İtalya'nın kendine özgü mimarisinin bozulmasını engellemeyi amaçlamıştır.

Hareket Slow Food başkanı Carlo Petrini, Bra belediye başkanı Francesco Guida, Orvieto belediye başkanı Stefano Camicchi, Positano belediye başkanı Domenico Marrone ve Paolo Saturnini'nin aralarında imzaladıkları Yavaş Şehir Sözleşmesi ile Cittaslow kurulmuştur.(KESKİN, 2015:59)

Gigi Padovani Slow Food Devrimi isimli kitabında Cittaslow'un ortaya çıkışını şu şekilde anlatmıştır:

“Carlo Petrini'yle görüştüktan sonra Bra'da bir gezintiye çıktım. Tatil gününde bile bu şehir dolaşmak için çok uygun bir yer. Şehrin sakinleri kaldırımlarda oturmuş kahvelerini yudumluyor, dostlarıyla muhabbet ediyor ve çevrelerinde olan biteni izliyorlar. Ağaçların gölgesi altındaki meydanlarda, havada lavanta ve leylak kokusu var. Bu bölgelerde cana yakın yaşlı amcalar ve teyzeler sizi selamlıyorlar. Bunlar beni şaşırtmıyor. Dolce Vita'ya adım atmışım gibi hissediyorum. Slow Food felsefesinden etkilenen Bra ile birlikte toplam dört İtalyan şehri 1999'da modern şehir hayatının azgın girdabından kurtulmaya karar verdiler. Bu şehirler Petrini'nin prensiplerine göre düzenlenmiş: kardan önce keyif, şirketten önce insan, hızdan önce yavaşlık geliyor.

Yıllardır Kanada'da yaşayan gazeteci Carl Honore, In Praise of Slowness (Yavaşlığa Övgü) kitabında yavaş yaşamak ve yeni bir yemek kültürü oluşturmak için mücadele eden bu uluslar arası hareketin merkezinin bulunduğu Bra şehrini işte böyle başarıyla tasvir ediyor. Carlin ve arkadaşlarının fikirlerinin bulaşıcı olduğunu da belirtelim.1999'daOrvieto Kongresi'nden sonra onların heyecanına kapılan bir grup yerel yönetici kendine has bir yaşam şekli ve korunmaya muhtaç özel ürünleri bulunan bazı küçük şehirleri bir araya getirerek bir birlik kurdu. Fikir o dönemde Chianti'de ki Greve kentinin belediye başkanı olan sosyal demokrat Paolo Saturnini'den çıktı.

Bu kent yaklaşık 10.000 nüfusu ile Floransa'ya 30 kilometre mesafedeydi ve bölgenin en güzel bağlarına sahipti. Saturnini 17 Kasım 1997'de merkeze bir mektup yolladı ve Petrini'ye hareketi yavaş şehirleri de içine alacak şekilde geliştirmeyi önerdi. Arca projesinin sadece tüketicileri, restoran işletmecilerini ve zanaatkarları değil, kurumları da kapsamı gerektiği varsayımından hareket ediyordu. Bu konuda da ilk elden belediye başkanlarının görevlendirmesi öneriyordu. Bu maceraya Orvieto, Positano ve Bra'yı da dâhil etmeyi başardı. Konuyla ilgili bir "şehirseldürülebilirlik" manifestosu yayımladı.

Yavaş Şehirler Birliği, 20 Temmuz 2000'de Roma'da ki İtalyan Ulusal Belediyeler Birliği (ANCI) binasında dönemin sosyal demokrat kültür bakanı Giovanna Melandri ve Floransa belediye başkanı, aynı zamanda ANCI başkanı da olan Leonardo Domenici'nin katılımıyla açılmış oldu...³(Padovani ve Petrini, 2011:155-156)

2.1.5 Cittaslow Hareket İle İlişkili Kavram ve Hareketler

2.1.5.1 Slow Food (Yavaş Yemek) Hareketi

Fast Food; yani hızlı yemek. Fast food kültürünü kısaca özetlemek gerekirse; öğünler mümkün olan en kısa sürelerde hazırlanır, servis edilir ve yenilir. Öğünlerde sunulan yiyecekler çok yağlı olduğu için kalp ve damar sağlığını negatif anlamda etkilemektedir. Bunun yanı sıra dünyanın birçok yerinde açılan fast food restoranları, damak tadı anlayışını tek tipe çekmektedir. Fastfood kültürüne tepki olarak Slow Food Hareketi doğmuştur.

Dünyaya fastfood kültürünün yayılmasını sağlayan en etken isim Ray Kroc'tur. Ray Kroc 1955 yılında McDonald's'ın acentesi olmuştur. Başta ABD olmak üzere tüm dünyaya restoran açmaya başlamıştır. Kısa bir süre içerisinde McDonald's ve benzeri fast food restoranları hızla dünyayı sarmaya başlamıştır. İtalya Roma'da da bu restaurantlardan bir tanesi 20 Mart 1986'da açılmıştır. Açıldıktan kısa bir süre sonra tepkiler almaya başlamıştır. Aldığı ilk tepkiler fast food restaurantı olmasından değil; Roma şehrindeki İspanyol Meydanı'nın tarihi yapısına uymamamsıydı. McDonald's'ın büyük yer kaplayan "M" harfi İspanyol Meydanı'n da bulunan tarihi binanın estetik görünüşünü bozuyordu. Fakat belediye McDonald's'ın bu sebeple kapatılması gerektiğini düşünmeyerek olayı "M" harfini tarihi binanın cephesinden indirerek kapatmaya çalışmıştır. (Padovani ve Petrini,2011) Fakat bu kez de farklı bir olay patlak vermiştir.

³ Carlo PETRİNİ ve Gigi PADOVANİ'nin Slow Food Devrimi Arcigola'dan Terra Madre'ye: Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü isimli kitabının 155 ve 156 sayfalarından metin alınmıştır.

Bir grup İtalyan fastfood kültürüne karşı İtalyan yemek kültürünü korumak istemekte ve bunun için basın organlarını kullanarak halkı örgütlemeye çalışmaktadırlar. Amaçları; fastfood kültürüne son vermek, slow food kültürünü yaymak, küreselleşmenin önüne geçmek ve İtalyan kültürünü korumaktır. Böylece Slow Food Hareketi doğmuştur. Hareketin öncü ismi Carlo Petrini'dir. Hareketi yaymak için dönemin ünlü sanatçılarının isimleri ve destekleri kullanılmıştır. 3 Kasım 1987 tarihinde "Slow Food Manifestosu" yayınlanmıştır. (Padovani ve Petrini, 2011:107-114)

Manifestoda hızlı yaşama, hızlı yemeğe tepki gösterilmiş, karşı çıkmıştır. Yavaş yaşam, yavaş yemek desteklenmiştir. Manifestonun sloganı; "Slow Food neşedir, Fast Food histeridir" olmuştur. Ayrıca manifesto da Slow Food Hareketi'nin amblemi salyangoz olarak ilan edilmiştir. Slow Food Hareketi'ne amblem olarak salyangoz seçilme nedeni; salyangozun yavaş hareket etmesidir. Yavaşlığı sebebi ile Slow Food Hareketi ile salyangoz teması bütünleştirilmiştir. Slow Food Hareketi; Cittaslow Hareket'in ilham kaynağı olmuştur.

2.1.5.2 Sefertası Hareketi

Sefertası Hareket'i 1999 yılında Türkiye'de ortaya çıkmış bir harekettir. Slow Food Hareketi'ni destekler niteliktedir. Genel olarak fastfoodun olumsuz etkilerine tepki gösterir. Ev yemeklerini ve kültürel tatları destekleyen bir harekettir. Dışarıdan yemek yerine; sefertası taşımanın çok doğal olduğunu, yemeklerin evde yapılarak gidilen yerlere götürülmesinde bir sakınca olmadığını söyler. (Hürriyet, Sefertası Hareketi Hamburgere Karşı, 04.03.2002) Fastfood kültürünün ve küreselleşmenin önüne geçmeyi de öğütleyen akımdır.

Sefertası Hareketi destekçileri; ekmek israfına, fast foodun zararlarına, kansere ve okul kantinlerinin yönetmeliğinin düzenlenmesine yönelik kampanyalar başlatarak ülke genelinde farkındalık yaratmayı amaçlamışlardır.

2.1.5.3 Terra Madre (Toprak Ana)

Terra Madre'nin temelleri 2004 yılına atılmıştır. Terra Madre yerel gıda topluluklarının küresel ağıdır. Amacı küresel düşünüp, yerel davranmayı insanlara benimsetmektir. Terra Madre fikrini ortaya atan fikir babası Carlo Petrini'dir. Carlo Petrini'nin böyle bir fikri ortaya çıkarmasında en önemli etken iyi gıdayı korumak ve çiftçileri bir araya getirerek birbirleri ile buluşturmak; bu toplantılarda toprak ve

gıdanın geleceği hakkında konuşmak, çiftçileri bilgilendirmektir. Carlo Petrini'ye göre çiftçiler bu sayede biyolojik çeşitliliğin korunmasını ve iyi gıdanın üretimini sağlamak için birbirleri ile iş birliği içinde bulunacaklardır.

20 Ekim 2004 yılında ilk toplantısını gerçekleştirerek birçok çiftçiye bir araya getirmeye başaran Terra Madre ilerleyen süre zarfında toplantılarda hitap ettiği grup yelpazesini genişletmiştir.

2006 yılında toplantılara aşçıları ve üniversite temsilcilerini, 2008 yılında doğal elyaf üreticilerini ve kırsal müzisyenleri de ağ içine almıştır. (Petrini,2017)

2.1.5.4 Yerellik

Yerellik kısaca; bir yere ait olma olarak tanımlanabilir. Cittaslow ile yerellik kavramı arasında doğrudan bir bağ bulunmaktadır. Çünkü Cittaslow hareket şehirlerin globalleşmesinin önüne geçmeye çalışırken aynı zamanda şehirlerin; yerel kültürünü, yerel tatlarını, yerel mimarisini korumaya çalışır. Cittaslow harekette yerel olan her şey büyük önem taşır ve korunmaya çalışır.

2.1.5.5 Sürdürülebilirlik

Kavramsal olarak sürdürülebilirlik; bu günü, geleceğe de aktarabilmek olarak tanımlanabilir. Cittaslow Hareket sürdürülebilirliğin daha çok çevresel ve sosyal boyutları ile ilgilenmektedir. Bu bağlamda; kültürleri, doğal tarımı, doğal hayvancılığı, doğal yaşam alanlarını korumaya ve bunları gelecek kuşaklara aktarmayı sağlayacak birçok çalışma yapmaktadır. Cittaslow şehirlerde teknolojiden yararlanarak ama aynı zamanda da doğaldan uzaklaşmayarak sürdürülebilirliği ve kalkınmayı amaçlar. Bunu kısaca örneklendirmek gerekirse; tarım arazilerini iklime ve toprak yapısına uygun ekerken aynı zamanda gelişmiş tarım tekniklerini kullanarak sulamayı, evlerde çevreye zarar veren yakıtlar kullanılarak ısınmak yerine, güneş enerjisinden yararlanarak evlerin ısınma ve sıcak su ihtiyacını karşılamayı, fast food karşı çıkarak Slow Food Hareketini ve yerel mutfakları koruyup sürdürme çabasını Cittaslow Hareketin sürdürülebilirliğe katkı sağlamasını örneklendirmede kullanabiliriz.

2.1.5.6 Yavaşlık

Cittaslow Hareket hayatın her alanında yavaşlamayı, sakinlemeyi öğütür. Yavaşlığın kötü bir şey olmadığını aksine insanın yaşamdan zevk alabilmesi için yavaşlaması gerektiğini savunur. Yaşarken, üretir ve tüketirken, yemek yerken, gezerken, çalışırken, müzik dinlerken kısacası hayatın her alanında ve her türlü işte yavaş olmayı, yapılan eylemin tam anlamıyla içinde olmaya Cittaslow Hareket teşvik eder. Cittaslow Hareket yavaşlık felsefesi üzerine temellerini kurmuştur.

2.2. CİTTASLOW KRİTERLERİNİN İNCELENMESİ

2.2.1 Cittaslow Kriterlerinin Tanıtılması

Cittaslow ağına katılmak isteyen kentlerin Cittaslow'un zorunlu (*) ve perspektif (**) kriterlerinin en az %50'lik bölümünü kentte uygulamaları gerekmektedir. Perspektif kriter; geleceğe yönelik kriterlerdir ve hayata geçirildikleri zaman değerlendirmede bulundukları kriter başlığına %15 fazla puan kazandırır.

Cittaslow üyeliği için oluşturulmuş kriterler yedi başlık altında toplanmıştır. Bunlar;

- 1-Çevre Politikaları
- 2-Altyapı Politikaları
- 3-Kentsel Yaşam Politikaları
- 4-Tarımsal, Turistik, Esnaf ve Sanatkarlara Dair Politikalar
- 5-Misafirperverlik, Farkındalık ve Eğitim İçin Planlar
- 6-Sosyal Uyum
- 7-Ortaklıklar (cittaslowturkiye.org, Cittaslow Üyelik Kriterleri)

2.2.1.1 Çevre Politikaları

Çevre politikaları toplam 12 maddeden oluşmaktadır. Bu maddelerin 5 tanesini zorunlu(*) maddeler oluşturur. Bu maddelerin genel amacı; çevreyi ve çevre halkını korumak ve belirli bir standarda çekerek kalkındırmaktır.

Çevre politikalarını oluşturan maddeler;

1-Hava temizliğinin yasa tarafından belirtilen parametrelerde olduğunun belgelenmesi*

2-Su temizliğinin yasa tarafından belirtilen parametrelerde olduğunun belgelenmesi*

3-Halkın içme suyu tüketiminin ulusal ortalamayla karşılaştırılması

4-Kentsel katı atıkların ayrıştırılarak toplanması*

5-Endüstriyel ve evsel kompostlamanın desteklenmesi

6- Kentsel ya da toplu kanalizasyon için atık su arıtma tesisinin bulunması*

7- Binalarda ve kamu kullanım alanlarında enerji tasarrufu

8-Kamunun yenilebilir enerji kaynaklarından enerji üretimi

9- Görsel kirliliğin ve trafik gürültüsünün azaltılması

10- Kamusal ışık kirliliğinin azaltılması *

11- Hane başına düşen elektrik enerjisi tüketimi

12- Biyoçeşitliliğin korunması. (cittaslowturkiye.org, Cittaslow Üyelik Kriterleri)

2.2.1.2 Altyapı Politikaları

Altyapı politikaları kamuya açık alanların iyileştirilmesine ve düzenlenmesine yönelik maddeleri içerir. Toplam 9 maddeden oluşur ve bu maddelerin 5 tanesi zorunlu(*) kriterlerdendir.

Bu maddeler;

1- Kamu binalarına bağlı verimli bisiklet yolları

2-Mevcut bisiklet yollarının araç yollarıyla kilometre üzerinden karşılaştırılması*

3-Metro ve otobüs durakları gibi aktarma merkezlerinde bisiklet park yerleri

4-Özel taşıt kullanımına alternatif olarak eko ulaşım planlanması *

5-Engellilere yönelik mimari engellerin kaldırılması*

6-Aile hayatı ve hamile kadınlar için girişimler*

7- Sağlık hizmetlerine onaylanmış ulaşılabilirlik

8-Kent merkezlerinde malların sürdürülebilir dağıtımı

9-Şehir dışında çalışan şehir sakinlerinin oranı*(cittaslowturkiye.org, Cittaslow Üyelik Kriterleri)

2.2.1.3 Kentsel Yaşam Kalitesi Politikaları

Kentsel yaşam kalitesi politikaları; şehrin mimarisini koruma, eski binaları değerlendirerek tekrar faaliyete sokma, mimari eserlerin korunması ve restorasyonu,

yeşil alanların iyileştirilmesi ve çoğaltılması gibi şehrin hem yaşam kalitesini hem de turist çekme potansiyelini yükseltecek maddelerden oluşmaktadır. Amaç; sürdürülebilirliğe katkı sağlarken, kent ruhunu da yaşatmaktır. Toplam madde sayısı 17'dir. Bu maddelerden 8'i (*) zorunlu kriterler, 3 tanesi ise perspektif (**) kriterlerden oluşur.

Kentsel Yaşam Kalitesi Politikaları;

1-Kentin direnci için planlama**

2-Kente ait değerlerin iyileştirilmesi, kent merkezlerinin ve kamu binalarının değerlerinin arttırılması için programlar*

3-Verimli bitkiler ve meyve ağaçları kullanılarak sosyal yeşil alanların iyileştirilmesi ve/veya oluşturulması**

4-Kentsel yaşanabilirliğin arttırılması

5-Marjinal alanların tekrar değerlendirilip kullanılması*

6-Vatandaşlara ve turistlere yönelik interaktif hizmetlerin geliştirilmesinde bilgi ve iletişim teknolojilerinden faydalanılması*

7-Sürdürülebilir mimari için hizmet masası oluşturulması*

8- Kentin internet ağına sahip olması*

9-Kirleticilerin izlenmesi ve azaltılması*

10-Tele çalışmanın geliştirilmesi

11-Kişisel sürdürülebilir kentsel planlanmanın teşviki

12-Sosyal altyapıyı desteklemek

13-Kamusal sürdürülebilir kentsel planlamanın teşviki*

14-Kent içindeki kullanışlı yeşil alanların verimli bitkiler ile değerlendirilmesi**

15-Yerel ürünlerin ticarileşmesi için alanların yaratılması*

16-Atölyelerin korunması ve değerlerinin arttırılması – doğal/yerel alışveriş merkezlerinin yaratılması*

17- Yeşil alanlarda kullanılan beton miktarı (cittaslowturkiye.org, Cittaslow Üyelik Kriterleri)

2.2.1.4 Tarımsal, Turistik, Esnaf ve Sanatkârlara Dair Politikalar

Tarımsal, turistik, esnaf ve sanatkârlara dair politikaların büyük çoğunluğu yereli ön plana çıkarmak, tarımda doğallığı ve iyileştirmeye yönelik, sürdürülebilirlik amaçlayan maddelerden oluşmaktadır. Bunun yanında turizmi, yerel işleri ve yerel

kültürü korumaya yönelik maddeleri de bu başlık içine alır. Bu politikalar toplam 10 adettir. Maddelerin 7 tanesi zorunlu (*), 1 tanesi ise perspektif (**) kriterler grubuna girmektedir.

- 1-Agroekolojinin geliştirilmesi**
- 2-El yapımı ve etiketli veya markalı esnaf/sanatkâr ürünlerinin korunması*
- 3-Geleneksel iş tekniklerinin ve zanaatların değerinin arttırılması*
- 4-Kırsal bölgede yaşayanların hizmetlere erişimini arttırarak kırsal bölgelerin değerini arttırmak*
- 5-Kamuya ait restoranlarda (okul kantinleri, aş evleri vb) yerel, mümkünse organik ürünlerin kullanılması*
- 6-Kişisel kullanımda ve yemek sektöründe tat eğitimlerinin verilmesi ve mümkünse organik yerel ürünlerin kullanılmasının teşvik edilmesi*
- 7-Yerel ve geleneksel kültürel etkinliklerin korunması ve değerlerinin arttırılması*
- 8-Otel kapasitelerin arttırılması*
- 9-Tarımda GDO kullanımının yasaklanması
- 10-Önceden tarım için kullanılmış alanların kullanımı hakkındaki imar planları için yeni fikirlerin varlığı (cittaslowturkiye.org, Cittaslow Üyelik Kriterleri)

2.2.1.5 Misafirperverlik, Farkındalık ve Eğitim İçin Planlar

Misafirperverlik, farkındalık ve eğitim için koyulmuş maddeler ağırlıklı olarak Cittaslow hakkında yöneticileri ve yerel halkı eğitme amacı gütmektedir. Bu bağlamda toplam 10 madde bulunmaktadır. Maddelerin 5 tanesi zorunlu (*), 1 tanesi ise; perspektif (**) maddeler grubunda bulunmaktadır.

- 1-. İyi karşılama*
- 2- Esnafın ve operatörlerin farkındalıklarını arttırmak*
- 3-Yavaş güzergâhların mevcut olması
- 4-Önemli yönetsel kararlara tabandan tavana katılım sürecini sağlayacak aktif tekniklerin benimsenmesi
- 5- Eğitimciler, yöneticiler ve çalışanların Cittaslow temaları hakkında sürekli eğitim görmesi**
- 6- Sağlık eğitimleri
- 7- Yöre halkına Cittaslow'un anlamı hakkında sistematik ve kalıcı eğitim vermek*

8- Cittaslow üzerine yerel yönetim ile çalışan derneklerin aktif varlığı

9-Cittaslow kampanyalarının desteklenmesi*

10-Cittaslow logosunun internet sayfasında ve antetli kağıt üzerinde kullanımı* (cittaslowturkiye.org, Cittaslow Üyelik Kriterleri)

2.2.1.6 Sosyal Uyum

Sosyal uyuma yönelik çalışmaların geneli farklı etnik kökene sahip grupların birbirlerine kaynaşmasını sağlamaya yöneliktir. Bunun dışında engellilerin sosyal hayata daha rahat uyum sağlamalarını ve gençlerin toplumla daha iç içe olmasına yönelik çalışmalardan, sosyal, siyasi ve maddi çalışmalardan oluşur. Bu çalışmalara sivil toplum kuruluşlarını da almak hedefler dahilindedir. Bu bağlamda sosyal uyum kriterleri toplam 11 adettir.

1- Azınlıklara yönelik ayrımcılığa karşı çalışmalar

2- Farklı etnik kökene sahip insanların aynı mahallede yaşaması

3- Engelli kişilerin entegrasyonu

4- Çocuk bakımının desteklenmesi

5- Genç neslin istihdam durumu

6- Yoksulluk

7- Toplumsal ortaklıklar/sivil toplum kuruluşların mevcudiyeti

8- Farklı kültürlerin entegrasyonu

9- Politikaya katılım

10- Belediyenin kamu konut yatırımı

11- Gençlik faaliyetlerinin yürütüldüğü bir alanların ve bir gençlik merkezinin mevcudiyeti (cittaslowturkiye.org, Cittaslow Üyelik Kriterleri)

2.2.1.7 Ortaklıklar

Cittaslow, Slow Food Hareketi'nden doğmuş bir fikirdir. Slow Food Hareketi ile ortaklaşa çalışmalarda bulunmaktadır. Cittaslow ve Slow Food birbirini desteklemektedir. Ortaklıklar 3 maddeden oluşmaktadır.

Bunlar;

1-Slow Food aktiviteleri ve kampanyaları için destek

2- Doğal ve geleneksel yiyecekleri Slow Food veya diğer kurumlar ile desteklemek

3-Eşleştirme projelerini desteklemek ve geliştirmekte olan ülkelerin Cittaslow ve Slow Food felsefelerinin yayılmasını da sağlayacak şekilde gelişmeleri için işbirliği yapmak(cittaslowturkiye.org, Cittaslow Üyelik Kriterleri)

2.2.2 Cittaslow Ağına Üyelik İçin Yapılması Gerekenler

Cittaslow ağına üye olmak isteyen bölgeler üyelik için başvuru mektubu yazarlar. Mektup incelendikten sonra ağa üye olmak isteyen bölgeye geri dönüş yapılır. Mektup sonucu olumlu olmuş ise Cittaslow Türkiye Koordinasyonu bölgeye “Adaylık Değerlendirme Ziyareti” yaparak rapor tutar. Rapor olumsuz olursa, bölgenin başvurusu reddedilir. Raporun sonucu olumlu olduğu takdirde; bölge Cittaslow ağına katılabilecek “Aday Kent” ilan edilir. Cittaslow ağına aday olarak gösterilen bölgeye Cittaslow Türkiye Koordinasyonu hazırlık raporu hazırlar. Hazırlık raporunda kentin eksiklikleri söylenerek, 1 yıl içerisinde eksiklikleri istenilen şekilde tamamlaması ve düzeltmesi ağa üyeliği yapılacak olan kentten istenir. Eğer kent gerekli düzenlemeleri 1 yıl içerisinde tamamlayarak, hazırlık raporunda istenilenleri yerine getirmezse üyelik süreci iptal edilir. Raporda yazılan eksiklikler 1 yıl içerisinde tamamlanırsa, kent Cittaslow Türkiye Koordinasyonu tarafından tekrar ziyaret edilerek; tekrar denetlenir. Denetimden olumlu sonuç alındığı takdirde, başvuru dosyası hazırlanılarak, kent için üyelik başvurusu yapılır. Başvuru dosyası Cittaslow Genel Merkezinde tekrar değerlendirilen dosya; bir eksik ya da olumsuz durum bulunmazsa onaylanarak başvuruda bulunan bölge Cittaslow Ağı’na dâhil edilir.(cittaslowturkiye.org, Cittaslow Üyelik Süreci)

2.2.3 Cittaslow Kriterlerinden Yerel Mutfak ve Yerel Gıda Üretimini Destekleyen Nitelikteki Maddelerin Belirlenmesi

- Çevre Politikalarının; 12. Maddesi olan “Biyçeşitliliğin korunması”,
- Kentsel Yaşam Kalitesi Politikalarının; 15. Maddesi olan “Yerel ürünlerin ticarileşmesi için alanların yaratılması”
- Tarımsal, Turistik, Esnaf ve Sanatkarlara Dair Politikalarının; 1. Maddesi “Agroekolojinin geliştirilmesi”, 4. Maddesi “Kırsal bölgede yaşayanların hizmetlere erişimini arttırarak kırsal bölgelerin değerini arttırmak”, 6. Maddesi “Kişisel kullanımda ve yemek sektöründe tat eğitimlerinin verilmesi ve mümkünse organik yerel ürünlerin kullanılmasının teşvik edilmesi”, 7. Maddesi “Yerel ve geleneksel kültürel etkinliklerin korunması ve değerlerinin arttırılması”, 9. Maddesi

“Tarımda GDO kullanımının yasaklanması” ve 10. Maddesi “Önceden tarım için kullanılmış alanların kullanımı hakkındaki imar planları için yeni fikirlerin varlığı “

-Ortaklıkların;1. Maddesi “Slow Food aktiviteleri ve kampanyaları için destek”, 2. Maddesi “Doğal ve geleneksel yiyecekleri Slow Food veya diğer kurumlar ile desteklemek”, 3. Maddesi “Eşleştirme projelerini desteklemek ve geliştirmekte olan ülkelerin Cittaslow ve Slow Food felsefelerinin yayılmasını da sağlayacak şekilde gelişmeleri için işbirliği yapmak” maddeleri yerel mutfağı ve yerel gıda üretimini destekler nitelikteki maddelerdir.

2.3 TÜRKİYE’NİN CİTTASLOW İLÇELERİ ve YEREL MUTFAKLARININ ÖZEL LEZZETLERİNE GENEL BİR BAKIŞ

İtalya’da temeli atılan Cittaslow Ağına dünya çapında birçok ülke ve bu ülkelere ait birçok bölge katılmıştır. 2018 Mart itibari ile 30 ülkede 236 şehir ağa katılmıştır. Çalışmanın bu bölümünde Türkiye’deki Cittaslow Ağa katılmış bölgeler incelenecektir. Türkiye’de Cittaslow unvanı almış 14 adet bölge bulunmaktadır. Bunalar; Akyaka, Eğirdir, Gerze, Gökçeada, Göynük, Halfeti, Perşembe, Şavşat, Seferihisar, Taraklı, Uzundere, Vize, Yalvaç ve Yenipazar’dır.

2.3.1 Akyaka (Muğla)

Akyaka; Muğla İli’nin, Ula İlçesi’nin bir mahallesidir. Nüfusu 50.000’nin altında olan her il, ilçe vb. bölgeler Cittaslow olmak için yapılanma yoluna gidebilmektedirler. Cittaslow olma yolundaki ilk ve en önemli kriteri başarmış olan Akyaka 2017 yılı itibari ile 2.815 nüfusa sahip bir mahalledir.

Akyaka Mahallesi konum olarak; doğusunda Kadın Azmağı ve Akçapınar Azmağı’nı, güneyine Gökova’yı ve kuzeyinde de Sakartepe’yi alan bölgedir. (Pajo ve Uğurlu, 2015)

Akyaka; tarihte bilinen en eski adı ile “İdyma” tarihine bakıldığında zaman ilk olarak M.Ö. 5. Yüzyılın ortalarında adına rastlanmaktadır. Bulunduğu konumdan ve verimliliğinden dolayı tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Ortaçağ’da Bizans’a ev sahipliği yapan Akyaka ilerleyen dönemlerde de Osmanlı Devleti’nin topraklarına katılmıştır.

Yakın tarihte ise Akyaka; 1945 yılında Gökabad adı ile anılmaktadır. 1968 yılında ise Akyaka Köy Muhtarlığı durumuna ulaşmıştır. 1992 yılına gelindiğinde ise

bölge Akyaka Beldesi olarak anılmaya başlanmıştır. (CANLI, 2016) 2012 yılına gelindiğinde ise belde, Ula'ya bağlanarak ‘‘mahalle’’ unvanını almıştır.



Görsel 2.3.1.1: Akyaka'nın eşsiz nmanzarası

Akyaka mimari olarak 1983 yılında şekillenmeye başlamıştır. Bölgenin mimarisine yön veren Nail Çakırhan'dır. Şair ve gazeteci olan Nail Çakırhan, eşi Halet Çakırhan'ın da destekleri ile 1969 yılında hayalindeki evi çizmeye başlamıştır. 1970 ile 1971 yılları arasında yapımı süren ev 2000 metrekairelik bir arsa üzerinde, 195 metrekairelik bir inşaat alanına sahiptir. Bu ev Çakırhan'a; 1983 yılına gelindiğinde Ağa Han Uluslar arası Mimarlık Ödülü'nü kazandırmıştır. Çakırhan'ın yaptırdığı evi göz önüne çıkaran unsur, evin geleneksel oluşudur. Akkaya'nın yerel mimarisiyle uyumlu olan bu ev, geleneksellikten kopmayarak, dönemin modernizmi ile sentezlenmiştir.(AKSOY, 2014) Sonuç olarak; yerel halk da mimariden etkilenmiş ve evlerini Çakırhanlar'ın evlerine benzer şekillerde inşaa etmeye başlamışlardır. Akyaka'ya bugünkü mimari özelliklerini kazandıran Nail Çakırhan ve eşidir.



Görsel 2.3.1.2: Nail ÇAKIRHAN'ın evinden bir kesit

Tablo 2.3.1.1 Akyaka'nın Turistik Yerleri

Akyaka Milli Parkı
Nail Çakırhan Evi
Azmak
Akçapınar
Sakartepe Seyir Terası
Akyaka Plajı
Çınar Plajı
Boncuk Koyu
Küfre Koyu
Akbük Koyu
Azmak Göleti
Sedir Adası
Kadın Azmağı
Değirmen Bükü
Amazon
Idyma Antik Kenti

Tablo 2.3.1.2: Akyaka Konaklama Alanlarından Bazıları

İşletme İsmi	Akyaka Halk Plajına Uzaklığı (km)
Ala	0.2
Alp Suites Mandalin	0.2
Suzi Apart	0.2
Portofino	0.2
Kordon Otel	0.3
Summer	0.4
Ayka	0.4
Alp Suites Lavanta	0.4
Elif Hanım Hotel	0.4
Kerme Ottoman Place	0.7
Merve Han	0.7
Senol Apart	0.7
Villa Vali	0.8
Orkide Apart	1.0
Falika Butik	1.1

Tablo 2.3.1.2’den de anlaşılacağı üzere Akyaka bölgesinde birçok otel, butik otel ve pansiyon bulunmaktadır. Ekonomisinin büyük kısmını turizmden kazanan Akyaka’da ki otellerin bir kısmı günümüz otellerinin küreselleşmiş imajına uygun yapılmış olsada; büyük kısmında yerel mimari, yerel motifler öne çıkmaktadır. Bölgedeki otellerde Nail Çakırhan’ın mimari izlerine rastlamak mümkündür.

2.3.1.2 Akyaka Mutfağının Özel Lezzetleri

Akyaka, Muğla İline bağlıdır. Muğla İli, Ege Bölgesi’nin sınırları içerisinde kalmaktadır. Bu yüzden Akyaka mutfağında Ege lezzetlerine rastlanmaktadır. Ege mutfağının olmazsa olmazı, birinci unsuru zeytinyağıdır. Zeytinyağından sonra Ege mutfağının temel unsurları; taze otlar ve deniz ürünleridir.

Akyaka Akdeniz Bölgesi'ne yakınlığından dolayı Akdeniz Mutfak Kültürü'nden de etkilenmiş durumdadır. Akdeniz Mutfağı'nın unsurlarını; baharatlar, et yemekleri ve çorbalar olarak özetlemek mümkündür. (SARIIŞIK, 2016) Bölge mutfağında zahter de ön plandaki baharatlardandır.

Akyaka'da öne çıkan özel lezzetlerin ana kaynağını Muğla Mutfağı oluşturmaktadır. Bölgede başı çeken lezzetler; Kayakoruğu Salatası, Börülce Ekşilemesi, Kabak Çiçeği Dolması, Döş Dolması, Ekşili Balık ve Kefal Dolması, Hindiba sayılabilir. (yemek.com)

2.3.2 Eğirdir (Isparta)

Eğirdir, Isparta iline bağlı bir ilçedir. İlçe Isparta Merkez'e 35 km. mesafededir. Eğirdir İlçesinin bir yanını (Kuzey) Eğirdir Gölü, diğer yanını ise dağlık alanlar kaplamaktadır.

2017 yılı itibari ile Eğirdir; 32.503 nüfusa ulaşmayı başarmıştır. (www.nufusu.com)

Bölge kuruluşundan bu yana birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Hitit, Frig, Lidya, Pers, Bergama Krallığı, Romalılar, Doğu Roma İmparatorluğu (Bizans), Anadolu Selçuklu Devleti, Osmanlı Devleti bölgede yaşamış olan medeniyetler ve devletlerdendir. (YAYLAĞAN, 2010) Eğirdir Osmanlı Devleti'nde ilçe statüsündedir. Osmanlılardan bu yana hala ilçe statüsünü korumaktadır.

Eğirdir Gölü bölgenin kalbi niteliğindedir. Gölde çeşitli balıklar yetişmekte bu durum da Eğirde balıkçılık faaliyetlerinin olmasına sebebiyet vermektedir. Manzarası ile gölet yerli ve yabancı turistleri çekmektedir. Balıkçılık haricinde gölde su sporlarıyla da uğraşılmaktadır. Yelken ve su altı dalışı gölde yapılan su sporlarından bazılarıdır. Bir tarafı da dağlarla çevrili olan Eğirdir; yamaç paraşütüne de olanak sağlamaktadır.



Görsel 2.3.2.1: Eğirdir Gölü

Tablo 2.3.2.1: Eğirdir'in Tarihi ve Turistik Yerleri

Can Ada
Yeşil Ada
Eğirdir Gölü
Hızırbey Camii
Barla Çeşnigir Sinan Paşa Camii
Yılanlıoğlu Camii
Ağa Camii
Baba Sultan Türbesi
Dündar Bey Medresesi
Eğirdir Hanı
Altinkum Plajı
Eğirdir Kalesi
Yeşilada Kilisesi
Aya Georgios Kilisesi
Prostanna Antik Kenti
Malos Antik Kenti
Akpınar Köyü Seyir Terası
Tarihi Pınar Pazarı
Barla Kasabası
Kovada Gölü Milli Parkı
Yukarı Gökdere Kasnak Meşesi Tabiat Koruma Alanı
Eğirdir Kervansarayı
Kasnak Meşesi

Tablo 2.3.2.1: oluşturulurken <http://www.isparta.gov.tr/egirdir> adresinden yararlanılmıştır.

Tablo 2.3.2.2: Eğirdir İlçesi'nin Konaklama Alanlarından Bazıları

İşletme İsmi	İlçe Merkezine Uzaklık (km)
Altıngöl	0.1
Golden Apple	0.1
Nis	0.3
Eskiciler Konağı Nis Otel	0.3
Charlys Pension	0.4
Kroisos Lake Resort	1.2
Sehsuvar Peace Pension	2.2

Eğirdir İlçesinde konaklama için yapılmış alanlar az sayıdadır. Potansiyel turist sayısını arttırmak için gerekli çalışmalar yapılırken; bölgede ki turistik konaklama alanlarının da sayılarında arttırılmaya ve mevcut konaklama yerlerinde de iyileştirmeye gidilerek bölge turizmine ve turizmden elde edilen gelir kaynaklarına artış için olanak sağlanabilir.

2.3.2.1 Eğirdir Mutfağının Özel Lezzetleri

Eğirdir’de Isparta’nın yöresel yemeklerinden farklı olarak; Eğirdir Gölü’nün etkisi ile bölge mutfağına balık yemekleri de eklenmiştir. Balık yahnisi bölgenin özel lezzetlerindendir. Her turistik mekan gibi restaurantların olmazsa olmazları arasında meze çeşitleri bulunmaktadır. Bunlardan farklı olarak Isparta İli’nin mutfağına girmiş olan ot çeşitleri, Eğirdir bölgesi’nin de mutfağını etkilemiştir. Bu otlardan öne çıkanlardan bazıları; madımak, tavuk kursağı, toklubaşı, labada gibi yenilebilir bitkilerdir. (www.ispartakulturturizm.gov.tr) Bu bitkiler meze ya da yemek olarak sunulmaktadır.

2.3.3 Gerze (Sinop)

Gerze; Sinop İli’ne bağlı ilçelerden bir tanesidir. 2017 yılı nüfus kayıtlarına göre toplamda 23.661 kişilik kayıtlı nüfusa sahip, Karadeniz’e kıyısı olan ilçedir. Gerze’nin doğusu Dikme’ne, batısı Sinop’a sınır komşusudur. Bölgenin kuzey kısmını ise; Karadeniz çevrelemiştir. Güneyinde Boyabat bulunmaktadır.



Görsel 2.3.3.1: 13 Şubat 1956 yangın sonrasında Gerze

Gerze İlçesi'nin tarihi geçmişinin antik çağlara dayandığı düşünülmektedir.(www.gerze.bel.tr) Fakat ilçede tarihi değeri bulunan yapılar bulunmamaktadır. Bunun nedeni ise; ilçenin 1956 yılında geçirmiş olduğu büyük çaplı yangındır. Yangında neredeyse ilçenin tamamı yanmıştır. İlçe bu olaydan sonra tekrardan yapılaşmaya gitmiştir.

Gerze, 1920 Yılında Sinop'un ilçesi olmuştur. (KUBİLAY, 2010)

Tablo 2.3.3.1: Gerze'nin Tarihi ve Turistik Yerleri

Sorkun Şelalesi
Değirmenli Şelale
Derecuma Camii
İskele Camii
Çeçe Sultan Türbesi
Yakup Ağa Konağı
Yelken Tepe
Taş Han
Tümülüs Mezar
Sökü Yaylası
Köşk Höyüğü
Deniz Feneri

Tablo 2.3.3.2: Gerze İlçesi'nin Konaklama Alanlarından Bazıları

Gerze Apart
North Star Hotel
Geruze Otel
Gerze Apart Otel

2.3.3.1 Gerze Mutfağının Özel Lezzetleri

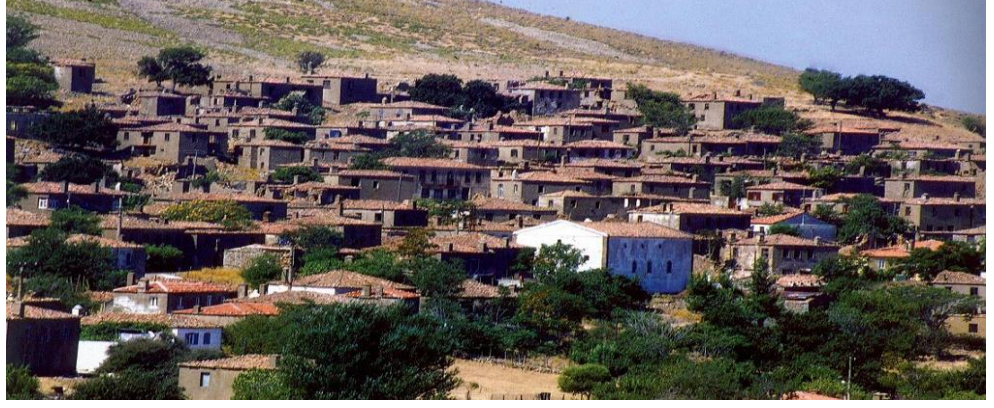
Gerze mutfacı; Karadeniz'e özgü birçok lezzet barındırmaktadır. Yemek çeşitleri çok fazladır. Ve birçoğu birbirine benzemeyen farklı lezzetlerden oluşur.(ÖZER, 2015) Balık yemekleri haricinde, mutfak hamur işleri ve ot yemekleri ile de ön plana çıkar.

Gerze mutfağına özgü lezzetleri; tuzlu balık, kaşık hamuru, nokul, etli kulak hamuru, bandurma, boranaşı, şipsi, mısır pastası, keşkek, zıbıdik, kazıyak, koyun gözü, sakarcık, çakaduzu olarak saymak mümkündür.(cittaslowturkiye.org)

2.3.4 Gökçeada (Çanakkale)

Gökçeada tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve birçok savaşa tanıklık etmiş denizin ortasında 95 km kıyı şeridinde sahip Türkiye'nin en büyük adasıdır. Üzerinde hakimiyet savaşları veren medeniyetler; Pelasglar, Persler, Atinalılar, Romalılar, Venedikliler, Cenevizliler ve Osmanlı Devleti olarak sayılabilir.

Denizin ortasındaki Gökçeada'nın komşularını Yunan Adaları ve Türk Adaları, Toprakları oluşturmaktadır. Semadirek ve Gelibolu Yarımadası Gökçeada'nın komşularıdır. (YURTSEVEN,2007) Havanın açık olduğu günlerde Gökçeada'dan Semadirek Adasını görmek mümkündür.



Görsel 2.3.4.1: Gökçeada

Ada'nın merkezinde tarihi rum evlerini görmenin yanısıra modern yapılarda bulunmaktadır. Köylerin çoğunluğunu ise; tarihi Rum Köyleri oluşturmaktadır. Bu köylerdeki geçmişe dair tarihi yapılar korunmuş, günümüze kadar kullanılabilir şekilde yaşatılmak başarmıştır. Adaya daha sonradan göç eden Türk Halkı'nın da kendilerine özgü kurdukları köyler bulunmaktadır.

Ada geçmişe götüren özel mimari yapısı ve mavi bayraklı koyları ile yerli ve yabancı turistlerin dikkatini çekmektedir. Ayrıca dünyanın tek sakin adası ünvanını almış olması turistleri cezbeden bir diğer noktadır.



Görsel 2.3.4.2: Gökçeada sokak görünümü

Gökçeada'nın ekonomisine yön veren etkenler ise çeşitlidir. Ada yaz aylarında turizmden gelir sağlarken, dört mevsim boyunca küçük baş hayvancılıktan da gelir etmektedir. Ayrıca Gökçeada'nın zeytin ağaçları ve zeytinleri, domates reçeli, balı meşhurdur. Adada balıkçılıkta yapılmaktadır. Ada'da yapılan sportif faaliyetler arasında en çok ilgi göreni sörfür bu sayede özellikle Bulgar turistler adaya dönemsel olarak akın etmektedir.

Tablo 2.3.4.1: Gökçeada'nın Tarihi ve Turistik Yerleri

Kaya Mezarları
Peynir Kayalıkları
Çınaraltı
Su Altı Milli Parkı
Tuz Gölü Çamuru
Zeytinli Köyü
Zarife Tepesi
Gizli Liman
Yıldızkoy
Mavikoy
Marmaros Şelalesi
Eski Bademli Köyü
Yenibademli Höyüğü
Aydıncık Plajı
Laz Koyu
Kuzu Limanı
Tepeköy
Dereköy
Kaleköy
Eşelek

Tablo 2.3.4.2: Gökçeada'nın Konaklama Alanlarından Bazıları

İşletme Adı	Merkeze Uzaklığı (km)
Kale Palace	0.3
Cerit Pansiyon	0.3
Kuzey Park	1.7
Masi	3.2
Yeni Bademli Konuk Evi	3.9
Anemos	4.3
The Castle	4.5
Kefalos	7.8
Gökçeada Surf Eğitim Merkezi	8.2
Ayıışığı Çamlık	12.1
Naturel	12.2

Gökçeada'da konaklama işletmelerinde otellerin yanısıra apart ve pansiyonlarda büyük rol oynamaktadır. Lakin konaklama alanları adanın turistlerini ağırlayacak kadar büyük kapasiteye sahip değildir. Özellikle bayram tatillerinde adaya gelen turistler yer bulmakta zorlanmaktadır. Rezarvasyonsuz birçok tatilçi geri dönmek durumunda kalmaktadır.

2.3.4.1 Gökçeada Mutfağının Özel Lezzetleri

Gökçeada hem Yunan Mutfağı lezzetlerinden, hem de Türk Mutfağı lezzetlerinden bolca nasibini almıştır. Rum Köylerin'deki mutfak özellikleri zeytin ve zeytinyağı üzerine şekillenmiştir. Ayrıca bağcılık ve şarapta göze çarpmaktadır. Dibek kahvesi, mastika, kavala kurabiyesi, domates reçeli, kekik balı, zeytinyağı, ada şarapları, kıyılarda rahatça bulunup toplanabilen deniz kestaneleri, adada yetiştirilen oğlaklardan yapılan oğlak çevirme bölgenin isim yapmış kendine özgü lezzetlerindendir.

2.3.5 Göynük (Bolu)

Göynük, Bolu ili'ne bağlı ilçelerden bir tanesidir. Göynük İlçesi'nin; kuzeydoğusunda, Bolu'ya bağlı Mudurnu, doğusunda, Ankara'nın Nallıhan İlçesi, kuzeyinde Eskişehir'in Sarıcakaya ilçesi, batısında, Bilecik Yenipazar ve kuzeybatısında da Sakarya'nın Atıyazı ilçesi bulunmaktadır.

Göynük İlçesinde en eski yazılı belge kalıntıları Frigler'indir. Göynük İlçesi'nde geçmişten günümüze birçok uygarlık yaşamış, ve bir kısmı tarihi kalıntılar bırakmıştır. Bunlardan bölgede izlerine ilk rastlanan Friglerdir. Bölgede Frigler'den kalma yazılı belgeler ve yerleşim yerleri bulunmuştur. Frigler'den sonra bölgenin hakimiyeti Lidyalılar'ın eline geçmiş olsada; Lidyalılar'dan da egemenliği alan Persler olmuştur. İlerleyen zamanda Bizanslılar'ın eline geçen bölgede Bizanslılar tarafından yapılmış birçok kale ve tarihi eser görülmektedir. Bölgedeki Bizans varlığına Beylikler Dönemine geçilmesi ile son verilmiştir. (BENZER, 2006) Osmanlı Dönemi'nde ise Göynük; Osmanlı Devleti'nin yaptığı seferlerde askeri bir konaklama ve geçiş yolu görevi görmüştür.

Göynük, 1923 yılı itibari ile Bolu'nun ilçesi olmuştur. Aynı zamanda Göynük, Bolu'nun ilk ilçesi olma özelliğini de taşımaktadır.



Görsel 2.3.5.1: Göynük, Zafer Kulesi ve çevresi

Tablo 2.3.5.1: Göynük'ün Tarihi ve Turistik Yerleri

Akşemsettin Türbesi
Ömer Sıkkın Türbesi
Debbağ Dede Türbesi
Gazi Süleyman Paşa Camii
Sünnet Gölü
Çubuk Gölü
Gazi Süleyman Paşa Hamamı
Tarihi Evler
Zafer Kulesi
Frig Kitabesi

Tablo 2.3.5.2: Göynük'ün Konaklama Alanlarından Bazıları

İşletme Adı	Merkeze Uzaklığı (km)
Doğa Resort Otel Göynük	0.0
Köroğlu	0.0
Bey Otel	0.1
Evren Konukevi Pansiyon	0.4
Matışlar Konağı	0.4
Remay	0.8
Highway	0.8
Kayı	4.4
Sefa Green Otel	5.1

2.3.5.1 Göynük Mutfağının Özel Lezzetleri

Göynük'ün coğrafi işaretli ürünü olan bombay fasulyesi yörenin ve yöre mutfağının tanınmasında en etken üründür. Bunun dışında Göynük'de Anadolu lezzetleri birçok çeşidi ile kendini göstermektedir. Mutfağın temelini karbonhidrat ağırlıklı gıdalar oluşturmaktadır. Özel bir lezzeti bulunmamakla birlikte, Türkiye'nin hemen hemen her yöresinde karşımıza çıkan genel yemek reçeteleri bulunmaktadır.(BOZKURT) Yöreyi temsil eden yemek çeşitleri ise; her yörenin kendine özgü tarif ile yaptığı tarhanası ve keş adını verdikleri

yoğurtkesiğinden oluşan peynir türüdür. Ayrıca; keş ile yaptıkları keşli cevizli erişte de yörenin yerel mutfak ürünüdür.

2.3.6 Halfeti (Şanlıurfa)

Halfeti, Şanlıurfaya bağlı ilçelerimizden bir tanesidir. 2017 yılında nüfusu 38.592 kişi kadardır. (www.nufusu.com) Doğusunda Bozova, batısında Gaziantep, güneyinde Birecik, kuzeyinde ise Adıyaman bulunmaktadır.

İçerisinde birçok tarihi eser bulunduran Halfeti dizilere de set görevi görmüştür. Bu da Halfeti'nin adını duyurmasına yardımcı etkenlerden biri iken, aynı zamanda Halfeti'nin turist sayısını da arttırmasına yardımcı olmuştur. Yörede çekilen dizilerden birisi "Karagöl" isimli dizidir. Diziye ismini veren ise; Halfeti'nin adını dünyaya duyuran özel bir yerel ürünü olan ve başka bir yerde yetişmeyen karagüllerdir. (ÖZMEN vd.,2017:60) Yöredeki en fazla gelir getiren etkinlik turizmdir. Bölgenin bir kısmının Birecik Barajı'nın sularının altında kalması ile bölge turizm cennetine dönüşmüştür. Batık şehri görmek için her yıl birçok turist yöreye akın etmektedir.(KURAL, 2014) Ayrıca Halfeti Hititliler'den, Osmanlı'ya kadar ev sahipliği yaptığı birçok medeniyetten de tarihi izler taşımaktadır, bu durumda turizm potansiyeli arttıran bir diğer etmendir.



Görsel 2.3.6.1: Halfeti'den bir görünüm

Tablo 2.3.6.1: Halfeti'nin Tarihi ve Turistik Yerleri

Aziz Nerses Kilisesi
Barşavma Kilisesi
Norhut Kilisesi
Kız Mağarası
Rum Kale
Asma Köprü
Savaşan Köyü
Ulu Cami
Kanterma Mezrası Hanı

Halfeti’de göze çarpan bir diğer noktada otelleridir. Otellerin bir çoğu Halfeti’nin tarihi mimarisi bozulmadan, Halfeti’den izler taşıyarak yapılmıştır ya da eski Halfeti binaları restore edilerek otellere çevrilmiş durumdadır.



Görsel 2.3.6.2: Halfeti otellerinin mimari yapısına bir örnek

Tablo 2.3.6.2: Halfeti'nin Konaklama Alanlarından Bazıları

İşletme Adı
Sahan Taş Konak Otel
Kasr-i Canan
Rosa Otel Halfeti
Sitamrat Otel
Halfeti Socrates Antik Konukevleri
Halfeti Şahin Otel

2.3.6.1 Halfeti Mutfağının Özel Lezzetleri

Halfet'i yöresel yemekleri ile de özel bir bölge. Bölge'de tüketimi dünyada çok fazla olan şabut balığı yetişmektedir. Şabut balığı özellikle de İsrail halkı için özel bir değer taşımaktadır, İsraililer bu balığı kutsal saymaktadırlar.Yöre mutfağının birçok lezzetli yemeği olmakla birlikte, yerel yemekleri arasında en çok öne çıkanları; erik tavaşı, şabut balığı kebabı ve kebat reçelidir.(cittaslowturkiye.org) Erik tavayı özel kılan, taşıdığı ekşimsi lezzet iken; şabut balığını özel kılan, damakta bıraktığı eşsiz lezzetin yanı sıra, balığın İsrail Halkı için olan dini değeridir.

2.3.7 Mudurnu (Bolu)

Mudur'nu Bolu İli'nin, ilçelerinden bir tanesidir. Cittaslow ilçeler olan Akyazı ve Göynük ile komşudur. Cittaslow ağı dahil olan 15. İlçe olma özelliği taşıyan Mudurnu aynı zamanda 2018 yılı itibari ile de ülkemizden ağı dahil olan en yeni ilçedir.

Tarihi mimari alanları ile dikkat çeken Mudurnu'da ön plana çıkan öge evleridir. Tarihi evler ve konaklar genellikle iki katlı ve çok odalıdır. Oda sayısı 18'e kadar çıkabilmektedir. (mudurnu.bel.tr) Mudurnu'da Osmanlı Döneminden birçok tarihi yapı ve kalıntı bulunmaktadır.



Görsel 2.3.7.1: Mudurnu konakları

Tablo 2.3.7.1: Mudurnu'nun Tarihi ve Turistik Yerleri

Mudurnu Kalesi
Kanuni Sultan Süleyman Camii
Yıldırım Bayazıt Camii
Orhan Bey Camii
Samsa Çavuş Camii
Saat Kulesi
Yıldırım Bayazıt Hamamı
Fuat Beyler Konağı
Hacı Abdullahlar Konağı
Tekelliler Konağı
Keyvanlar Konağı
Yarışkaşı Konağı
Karataş Konağı
Hacı Şakirler Konağı
Orta Çarşı
Pertev Naili Boratav Kültür Evi
Sülüklü Göl
Abant Gölü
Karamurat Gölü

(Tablo 2.3.7.1 oluşturulurken mudurnu.bel.tr adresinden yararlanılmıştır.)

Tablo 2.3.7.2: Mudurnu'nun Konaklama Alanlarından Bazıları

İşletme Adı
Abant Palace Otel
Büyük Abant Oteli
Abant Göl Evleri
Abant Yayla Butik Otel
Ali Bey Butik Otel
Abant Lotus Otel

Mudurnu'daki konaklama işletmeleri incelendiği zaman, işletmelerin gelişimine Abant gölünün büyük katkı sağladığı görülmektedir. Abant Gölü turizm yönünden, Mudurnu'nun kalbi niteliğindedir.

2.3.7.1 Mudurnu Mutfağının Özel Lezzetleri

Mudurnu Mutfağı incelendiği zaman karşımıza özel bir lezzet çıkmamaktadır. Anadolu'nun hemen hemen her yerinde pişirilen yiyeceklerden oluşan bir mutfak karşımıza çıkmaktadır. Mudurnu mutfağını genel olarak incelediğimiz zaman karşımıza sebze yemekleri ve unlu mamüller çıkmaktadır. Mutfağın iki temel ögesi için sebzeler ve un demek mümkündür. Yöre mutfağından birkaç örnek; yaprak sarması, fasulye yemeği, bakla yemeği, un helvası, saray helvası, lokma ve katmerli.

2.3.8 Perşembe (Ordu)

Ordu'nun ilçelerinden biri olan Perşembe 31.000'e yakın nüfusa sahiptir. Doğusunda Ordu il merkezi, batısında Fatsa, güneyinde Ulubey ilçeleri bulunan, Perşembe İlçesi'nin kuzeyini ise; Karadeniz oluşturur.

İlçenin temel geçim kaynaklarından biri tarım, diğeri ise; balıkçılıktır. En çok ekilen ürün fındıktır. Mısırın ve çayın da bölgenin tarım ekonomisinde hatırı sayılır bir yeri vardır.

Perşembe'de insan yaşamının başladığı en eski tarih araştırıldığında; karşımıza ilk olarak çıkan medeniyetler; Paplagonia, Khalybas ve Mossynoikoi'dir.(ÇELİK,2002) Günümüze kadar birçok medeniyete ev sahipliği

yapan Perşembe üzerinde geçmiş medeniyetlerden kalma birçok dini ve ekonomik tarih izleri taşımaktadır.(bkz. Tablo 2.3.8.1)

Perşembe İlçesi 2 Kasım 2012 yılında Cittaslow Ağına katılmıştır.(YILMAZ, 2016:61) Bölgede genellikle yerel halk bulunmaktadır.

Yerleşim alanları aralıklıdır. Yerel halk genellikle tarım ve balıkçılıkla uğraşmaktadır. Konaklama hizmetlerine gereken önem verilmemektedir. (ÇETİN,2017) Bölgedeki otel ve konaklama yeri sayısı yok denilecek kadar azdır.



Görsel 2.3.8.1: Perşembe

Tablo 2.3.8.1: Perşembe'nin Tarihi ve Turistik Yerleri

Medreseönü Efirli Camii
Hatipli Camii
Anaç Tarihi Camii
Kurtuluş Kalesi
Büyükağız
Yosunburnu Feneri ve Yarımadası
Kral Yolu
Bahçeköy Mağarası
Aktaj Plajı
Efirli Plajı
Kurşunçal Şelalesi
Çaka Kumsalı
Hoynat Adası
Mersin Köyü Balıkçı Barınağı
Çam Burnu Feneri
Çeşmeönü
Kışlaönü
Kaya Mezarları

2.3.8.1 Perşembe Mutfağının Özel Lezzetleri

Perşembe yöresinin mutfağını tipik Karadeniz yemekleri oluşturmaktadır. Bölgede balık çiftlikleri ve balıkçılık gelişmiştir. Aynı zamanda tarım alanında da mısır ekimi Karadeniz'in birçok bölgesinde olduğu gibi burda da yüksek oranda vardır. Bu iki olgu (balık ve mısır) yöre sofrasında yansımıştır. Yöre mutfağında öne çıkmış olan lezzetler arasında; turşu kavurmaları, karalahanadan yapılmış yemek çeşitleri, ot kavurmaları ve balık yemekleri sayılabilmektedir.

2.3.9 Seferihisar (İzmir)

İzmir İline bağlı ilçelerden biri olan Seferihisar; Doğuda Menderes, Kuzeyde Urla ile komşudur. Batısında ve güneyinde deniz bulunan Seferihisar nüfusu 41.000 kişiye 2017 itibari ile yaklaşmıştır.

Seferihisar'ın adının duyulmasında Cittaslow Ağa katılması büyük etkindir. Cittaslow Ağın Türkiye'de tanınmasında Seferihisar büyük katkı sağlamıştır. Çünkü Seferihisar Türkiye'de ki ilk Cittaslow Üyesi ünvanını almış ilçedir. (ŞAHİNKAYA,2010) Fakat günümüzde aldığı göçler ile kalabalıklaşan ilçe sakinlik özelliğini bir miktar yitirmiştir. Önümüzdeki yıllarda ilçeyi bekleyen tehlike bir önlem alınmazsa ve göç almaya devam ederse Cittaslow Üyelikten çıkarılmasıdır. Cittaslow Ağa üye olacak olan ilçelerde aranan ilk özelliklerden bir tanesi nüfusu 50.000 altında olması kuralıdır. Ve Seferihisar 41.000'e yakın nüfusu ile bu kuralın dışına çıkmaya gün gün yaklaşmaktadır.



Görsel 2.3.9.1: Seferihisar

Tablo 2.3.9.1: Seferihisar'ın Tarihi ve Turistik Yerleri

Teos Antik Kenti
Lebedos Antik Kenti
Sığacık Kalesi
Akkum Plajı
Akvaryum Plajı
Akarca Plajı
Ekmeksiz Plajı
Doğa Okulu

Tablo 2.3.9.2: Seferihisar'ın Konaklama Alanlarından Bazıları

İşletme Adı	Merkeze Uzaklığı (km)
Sığacık Antik	0.0
Mavi Zeytin Butik Otel	4.3
Lebedos Princess	4.4
Deniz	4.4
İki Ev Sığacık	4.5
Annem	4.5
4 Element Butik	4.5
İncitta Butik	4.5
Monza House Butik Otel	4.6
Derin Butik Otel	4.9
Thea Butik Otel	5.1
Maya Bistro Beach	5.8

2.3.9.1 Seferihisar Mutfağının Özel Lezzetleri

Seferihisar'da Cittaslow Projeleri kapsamında ev hanımlarını da ekonomik faaliyetlerde görmek amacı ile ve yöresel lezzetleri günyüzüne çıkarıp kormak için Yavaş Mutfak Projesi uygulanmaya başlamıştır. Yavaş Mutfak Projesi Kapsamında Cittaslow Ağa dahil olmuş ilçelerdeki bayanlarla da etkileşim haline geçilerek; projeyi ağa dahil olmuş olan tüm ilçelere yaymak amaç edinilmiştir. Bu proje ile bölgesel mutfak ürünleri tanıtılıp, korunurken; turistleride bölge mutfağına çekmek ve gastronomi turizmini geliştirmek bir diğer amaçtır.

Seferihisar Mutfağında; İzmir Mutfağı'nın ve Ege Mutfağının etkilerini görmek mümkündür. İlçe Mutfağında; bulunduğu konumun da etkisi ile deniz ürünleri önemli yer tutmaktadır. Bölgede birçok narenciye yetişmektedir. Narenciyeler birçok zaman yemeklerden sonra tatlı görevini üstlenmektedir. Bölgeye özgü tatlı bir lezzet olan mandalina tatlısı Seferihisar'ın önemli yöresel lezzetleri arasında yerini almaktadır.(sirtcantalilar.com) Bölgenin tuzlu yöresel lezzetlerinin başında; Seferihisar mantısı ve ekmek dolması gelmektedir.(IRMAK, 2010)Bölge mutfağına özgü diğer tatlı çeşidi ise; samsadestir.

2.3.10 Şavşat (Artvin)

Artvin'in ilçelerinden bir tanesi olan Şavşat 2017 yılı nüfus kayıtlarına göre 16.471 nüfusa sahiptir. Şavşat İlçesi sınır bölgesindeki ilçelerimizden bir tanesidir. Kuzeyinde Gürcistan'a komşu olan Şavşat'ın doğu komşusu Ardahan, güneyi Ardanuç ve batısı ise; Artvin'in merkezidir.

Şavşat'ın doğası gezilecek yerleri oluşturmaktadır. Doğası ile birçok turisti kendine çekmektedir. Cittaslow Ağa dahil olma yolunda da doğal alanları büyük rol oynamıştır.



Görsel 2.3.10.1: Şavşat, Karagöl

Tablo 2.3.10.1: Şavşat'ın Tarihi ve Turistik Yerleri

Maden Köyü
Yavuzköy Seyir Terası
Tepeköy Yaşam Kültürü Müzesi
Sahara Yaylası
Arsiyan Yaylası
Arsiyan Gölü
Balıklı Göl
Karagöl
Suatan Şelalesi
Tamara Odaları
Meydancık Taş Kemer Köprüsü
Şavşat Kalesi
Veliköy Eski Ahşap Camii
Tibet Manastırı
Satlel Kilisesi
Otluca Köyü Deposu
Kocabey Kışlası

Tablo 2.3.10.2: Şavşat'ın Konaklama Alanlarından Bazıları

İşletme Adı	Merkeze Uzaklığı (km)
Koru	0.3
Grand Artvin	0.5
Koliva	2.2

2.3.10.1 Şavşat Mutfağının Özel Lezzetleri

Şavşat; Artvin iline bağlıdır. Artvin mutfağından ve Karadeniz mutfağından birçok öğeyi Şavşat mutfağında görmek mümkündür. Tipik Karadeniz mutfağının yasıması olan Şavşat'ta mutfağı oluşturan başlıca öğeler; turşu kavurmaları, meyve kakları, lahana ve pazılardan yapılan yemek ve çorbalar, katmer, kete, kuymak çeşitleri tarzı tüm Karadenizde yapılan genel yiyeceklerdir.

2.3.11 Taraklı (Sakarya)

Sakarya İlinin ilesi olan Taraklı; doğusunda Göynük, batısında Geyve, güneyinde Gölpazarı ve kuzeyinde de Akyazı ilçeleri ile komşu konumundadır. Taraklı nüfus bakımından küçük ilçelerden bir tanesi olmasına rağmen; ilçe sosyal ve ekonomik yönden kalkınmıştır.(ASLAN, 2015:106) Taraklı nüfusu 2017 verilerine göre 7000'ne yaklaşmıştır. Bölgede yerleşim tarihi Helenistik Döneme kadar dayanmaktadır. Bölge tarihi yerleriyle dikkat çektiği kadar termal kaplıcaları ile de dikkat çekmektedir. Sakarya'nın içinden ve birçok ilden turist kaplıcalardan yararlanmak için bölgeye yılın çeşitli zamanlarında gelmektedirler.(AKSOY,2014) Bölgenin turistleri hayran bırakan bir yönüde mimarisidir. Taraklı kendine has mimarisini bozmadan gelişimine devam eden az sayıdaki ilçelerden biridir.



Görsel 2.3.11.1: Taraklı'nın mimari yapısına örnek

Tablo 2.3.11.1: Taraklı'nın Tarihi ve Turistik Yerleri

Yunus Paşa Camii
Tarihi Han
Tarihi Hamam
Tarihi Taraklı Evleri ve Sokakları
Su Değirmeni
Hisar
Tarihi Çınar Ağacı

Tablo 2.3.11.2: Taraklı'nın Konaklama Alanlarından Bazıları

İşletme Adı
Taraklı Termal
Taraklı Deresi 2
Kadirler Konağı

Taraklı'da otel kültürünün yanı sıra pansiyonculuk da gelişmiştir. Birçok aile evini pansiyona çevirmiş durumdadır.

2.3.11.1 Taraklı Mutfağının Özel Lezzetleri

Sakarya Marmara Bölgesi'nin Çatalça – Kocaeli bölümünde bulunmaktadır. Taraklı mutfağını etkileyen, Sakarya mutfağıdır. Sakarya mutfağı ise Marmara Bölgesi'nin mutfak özelliklerinden etkilenmiş durumdadır. Taraklı'nın özel lezzetleri arasında keşkek ve et yemeklerini saymak mümkündür. Tüm Anadolu mutfağında görülebilecek sarma, dolma, kek, börek tarzı yiyecekler Taraklı mutfağında da yer bulmuştur. Fakat Taraklı'nın kendine özgü lezzeti "Uhut Tatlısı"dır." Tatlının ana malzemesini buğday oluşturur. (www.tarakli.bel.tr) Tatlı genellikle özel günlerde yapılarak ikram edilir.

2.3.12 Uzundere (Erzurum)

Erzurum İline bağlı bulunan ilçelerden bir tanesi olan Uzundere; ülkemizde Cittaslow Ağa dahil olmuş 14 ilçeden biri olma özelliğini taşımaktadır. Uzundere'nin sınır komşuları; doğusunda Oltu, batısında İspir, kuzeyinde Artvin ve güneyinde de Tortum ilçesidir. (ALTAŞ, 2014) İlçenin nüfusu 2017 yılı verilerine göre 8.000'e yakındır.

İlçe adından düzenlenen festivaller ile sıkça söz ettirmektedir. İlçede düzenlenen en önemli festival "Kuş Gözlem Festivali'dir." (cittaslowturkiye.org) Bu festivali ilçedeki diğer festivallerden ayıran özelliği ise; Türkiye'de bulunan kuş göçlerinin en yoğun şekilde yaşandığı önemli rotalardan birinin Uzundere İlçesi olmasıdır. Uzundere bu festival ile bölgeye birçok yerli ve yabancı doğa aşığını çekmektedir. Festival tarihlerinde bölgenin turizm faaliyetlerinde artış olmaktadır. İlçede yapılan diğer iki festival ise; Geleneksel Karakucak Güreşleri Festivali ve DAP Genç Fest Doğu Anadolu Gençlik Festivali'dir.



Görsel 2.3.12.1: Türkiye'nin 11. Cittaslow ilçesi; Uzundere

Tablo 2.3.12.1: Uzundere'nin Tarihi ve Turistik Yerleri

Yedi Göller
Tortum Şelalesi ve Gölü
İnçer Camii
Sapanca Kalesi
Engüzek Kalesi
Öşvank Kilisesi

2.3.12.1 Uzundere Mutfağının Özel Lezzetleri

Her ilçede olduğu gibi; Uzundere İlçesinin mutfağında, bağlı bulunduğu ilin mutfağından, yani Erzurum Mutfağından etkilenmiştir. İlçe mutfağının kendine has ürünlerini; yörede üretilen bal, dut, ceviz, pekmez olarak sıralamak mümkündür.(İSMAİLOĞLU,2015) Yörede öne çıkan diğer ürünler ise; ayva yahnisi, armut kaysefesidir. Ve yine Erzurum il mutfağında sıklıkla karşılaşılan ketedir.

2.3.13 Yalvaç (Isparta)

Gülleri ve gülden ürettiği ürünleri ve halıları meşhur olan Isparta İli'nin en büyük ilçesi Yalvaç'tır. Yalvaç İlçesi'nin sınır komşuları; doğusunda Akşehir, batısında Senirkent, kuzeyinde Sultandağı ve güneyinde Gelendost'dur.(ispartakulturturizm.gov.tr) Yalvaç İlçe nüfusu yıllar içerisinde düşüş göstermiştir. 2007 verilerine göre 57.000 olan ilçe nüfusu geçtiğimiz on yıl içerisinde gerilemiş, verdiği göçler ile 2017 nüfus verilerine göre 47.000 civarına kadar

düşmüştür. Bu düşüş Yalvaç'a Cittaslow olma yolunda ki bir engeli kaldırmıştır. Nüfusu 50.000'nin altında olan Yalvaç üyelik başvurusunu nüfussal yönden sorunsuz olarak yapmıştır.

Yalvaç'ta ne yazık ki çok fazla çeşitli tarım ürünü yetişmemektedir. Bunun sebebi bölge topraklarının tarım için elverişli olmamasıdır. Yalvaç'ta tarıma hayat veren unsurlar; Hoyran Deresi'nin kolları ve Yalvaç Deresi'dir.(GÜRSAL,2009:67-68) Bölgede en çok yetişen ürün elmadır. İlçe el sanatları yönünden kendisini fazlasıyla geliştirmiştir. Keçecilik, dericilik, at arabası yapımı ve demircilik bölge halkının öne çıkan geleneksel el sanatları uğraşlarıdır. Günümüzde kullanımı kalkmış olan at arabalarına yeni bir imaj getiren ilçe halkı, arabaların minyatürünü yapmaktadır. Bu şekilde hem bir kültürel mirasın unutulması önlenmekte; hemde ekonomik faaliyette bulunmaktadır.



Görsel 2.3.13.1: Yalvaç'ın minimalist at arabaları

Tablo 2.3.13.1: Yalvaç'ın Tarihi ve Turistik Yerleri

Devlethan Camii
Çınaraltı
Hoyran Gölü
Pisidia Antik Kenti
Men Kutsal Alanı
Ayını Mağarası
Tıraşzade Konağı
Keçe Evi
Tarihi Yalvaç Sokakları
Mustafa Bilgin Sanat Evi
Anlatan Meydanı
Kaya Mezarları
Açık Hava Müzesi
Yalvaç Müzesi
Tarihi Osmanlı Hamamı

Tablo 2.3.13.2: Yalvaç'ın Konaklama Alanlarından Bazıları

Yalvaç Uygulama Otel
Hotel Psidia
Oba Otel
Hotel Yalvaç
Belde Otel
Öğretmenevi
Atabey Otel

2.3.13.1 Yalvaç Mutfağının Özel Lezzetleri

Bulunduğu konum itibari ile hem Akdeniz Bölgesi, hem de İç Anadolu Bölgesi mutfaklarından etkilenmiş olan Isparta İli zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Yalvaç İlçesi de bu kültürden yararlanmıştır. Yalvaç Mutfağı'na yön veren unsurların arasında arazi yapısı gelmektedir. Arazinin sulama ve ekilme yönünden zorlu topraklardan oluşması sebebi ile ürün çeşidi çok fazla değildir. Sulak bölgelerinde pirinç ve diğer tahıl ürünleri ekilmektedir.(AKSOY,2014) Toprakların çoğu mera alanı olarak kullanılmaktadır. Bu da hayvan yetiştiriciliğinin gelişmesini sağlamıştır. Bölgede ortaya çıkan lezzetlerde hayvansal gıdalar önemli yer tutmaktadır. Bölgenin kendine has özel, çok farklı ürünleri bulunmasada; bölgedeki tarımsal faaliyetlerin yön verdiği hıdırellez buğdayı, keşkek, bulamaç gibi kendi ürettikleri ürünlerle elde ettikleri yiyecekleri vardır.

Yine yöre halkının kendi besledikleri hayvanlardan elde ettikleri hayvansal gıdalar olan; pastırma, kaymak, yoğurt ve peynir bölge mutfağının lezzetlerindendir.

2.3.14 Yenipazar (Aydın)

Aydın İline bağlı Yenipazar İlçesi'nin yerleşim yeri olarak kullanılmaya başlaması M.Ö. 2. y.y. kadar dayanmaktadır. Geçmişten günümüze kadar birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Yenipazar birçok tarihi esere/kalıntıya ev sahipliği yapmaktadır. (ERDEN,2015) Bölgede bulunan tarihi alanlar Yenipazar'a Cittaslow olma yönünde avantaj sağlamıştır. Cittaslow Hareket; kentlerin tarihini, kültürünü, mimarisini, yerel mutfağını, yerel ürünlerini koruyan bir oluşumdur.

2017 verilerine göre Yenipazar İlçesi'nin nüfusu 12.500 civarındadır. Aydın'a bağlı ilçenin şehir merkezine uzaklığı 38 km.'dir. Bölgede tarım önemli yer tutmaktadır. Zeytin, incir ve pamuk bölgede yetişen önemli tarım ürünlerindendir. Bu ürünlerin dışında birçok narenciyede üretilmektedir.

Bölge halkının çoğunluğunu Yörükler oluşturmaktadır. Bölge kültürü Yörük kültürü çerçevesinde gelişmiştir. Bölgede yaşayan Yörükler tarafından her yıl düzenlenen Geleneksel Yörük Şenlikleri ve Geleneksel Deve Güreşleri'i bölge halkının kültürünü koruyup, yaşatmasını sağlarken; aynı zamanda da kültürlerini birçok insana tanıtmaya olanağı sağlamaktadır.

Tablo 2.3.14.1: Yenipazar'ın Tarihi ve Turistik Yerleri

Yörük Ali Efe Evi
Donduran Kalesi
Orthasia Antik Kenti
Alhan Hamamı
Yel Değirmeni
Tarihi Yenipazar Evleri
Aşağı Dip Gölü Tabiat Parkı
Çamlık



Görsel 2.3.14.1: Yenipazar, Orthasia Antik Kenti

2.3.14.1 Yenipazar Mutfağının Özel Lezzetleri

Yenipazar mutfağına bakıldığında zaman göze karbonhidrat ağırlıklı besinler çarpmaktadır. Yörede yapılan hamur işleri meşhurdur. Yenipazar'ın en meşhur yiyeceği pidesidir. Yenipazar pidesi dışında farklı olarak ortaya çıkan iki adet daha yerellezzeti bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi et lelengisi, diğeri ise; ekmek dolmasıdır. Bunların dışında mutfak kültürünü oluşturan yiyecekler Türkiye genelinde hemen hemen her sofrada karşımıza çıkabilecek olan yiyeceklerdendir.

2.3.15 Vize (Kırklareli)

Kırklar İli'ne bağlı ilçelerden biri olan Vize; doğusunda İstanbul, batısında Kırklareli, kuzeyinde Karadeniz, güneyinde Lüleburgaz ile sınır komşusudur. 2017 verilerine göre 27.400'e yakın nüfusu bulunmaktadır.

Tahmini olarak Vize'de yerleşik yaşama M.Ö. 4000'de geçilmiş olduğu tarihçiler tarafından düşünülmektedir. (ÇAVDAR,2014) Vize tarih boyunca üstünde yaşamış olan medeniyetlerden birçok eserler barındırmaktadır. Cittaslow Ağa katılarak bu eserlerin adını dünyaya duyurmayı başarmış olan ilçelerden birtanesidir. Tarihi değerlerinin yanında doğal güzellikleriylde ünlü olan Vize; Cehennem Şelaleleri ile birçok yerli ve yabancı turisti kendine çekmektedir. İrili ufaklı birçok şelaleden oluşan bölge; Kırklareli Belediyesi'nin de yaptığı tanıtım ve reklamlar ismini duyurmayı başarmış; özellikle İstanbul'dan gelen birçok yürüyüşle ilgilenen doğa aşıklarının ve sporcuların cazibe merkezi haline gelmeyi başarmıştır.



Görsel 2.3.15.1: Cehennem Şelaleleri

Tablo 2.3.15.1: Vize'nin Tarihi ve Turistik Yerleri

Gazi Süleyman Paşa Camii (Küçük Ayasofya Kilisesi)
Hasan Paşa Camii
Asmakayalar Mağara Manastırı
Antik Tiyatro
Ferhat Bey Hamamı ve Çeşmesi
Cehennem Şelaleleri
Kaya Sunakları
Kıyıköy
Vize Kalesi

Tablo 2.3.15.2: Vize'nin Konaklama Alanlarından Bazıları

Köyevi Butik Otel
Kıyıköy Resort Otel
Ata Konuk Evi
Atakale Butik Otel
Elit Otel Saray
İğneada Butik Otel
Lara Konuk Evi
Sezen Otel

2.3.15.1 Vize Mutfağının Özel Lezzetleri

Kırklareli mutfağından etkilenen Vize mutfağında birçok yöreye ait yiyecek bulmak mümkündür. Yöresel olarak öne çıkan lezzet bölgede üretilen ve satılan baldır. Bal “İhlamur Çiçeği Balı” olarak satışa sunulmaktadır. Bölge mutfağında öne çıkmış bir diğer lezzet ise; yine Vize halkı tarafından üretilmekte olan Vize Peyniri'dir. Peynirin normal bir beyaz peynirden farkı yoktur. Özel olmasının tek nedeni Vize Halkı tarafından, herhangi bir kimyasal madde kullanılmadan, tamamen organik olarak üretilmesidir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

3.1 ARAŞTIRMANIN; PROBLEM DURUMU, AMACI, ÖNEMİ, VARSAYIMLARI, SINIRLILIKLARI, YÖNTEMİ, EVREN - ÖRNEKLEMİ, VERİLERİN TOPLANMASI – ANALİZİ

3.1.1 Araştırmanın Problem Durumu

Ülkemizde Cittaslow Hareket'in yeteri kadar tanınmadığı ve ağı dahil olmuş olan ilçe miktarının düşük olduğu düşünülmektedir. Ayrıca; Han İlçesi üzerinde bulunduğu birçok medeniyetten kalmış olma tarihi eserlerinin yanında; yerel kültürünün, gastronomik öğelerinin de gün yüzüne yeteri kadar çıkarılmadığı, korunmadığı ve kaybolmaya yüz tutmuş olduğu düşünülmektedir.

3.1.2 Araştırmanın Amacı

Bu çalışmayla Cittaslow kavramının ana hatları ile işlenmesi, Türkiye'den ağı dahil olmuş olan ilçelerin kısaca tanıtılması ve kendilerine has mutfak kültürlerinin, gastronomik faaliyetlerinin ön plana çıkarılması, Eskişehir'e bağlı Han İlçesi'nin kültürel ve tarihi yapısı kısaca incelendikten sonra yöreye has mutfak kültürünün incelenmesi amaç edinilmiştir. Araştırmanın tek amacı bunlarda değildir. Araştırmada en önemli amaçlardan bir tanesi Cittaslow ağı ülkemizden bir ilçe daha oluşturmakta ilk basamağın temellerini atmaktır. Bugüne kadar yapılmış bir çok tez araştırmasında sadece Cittaslow ağı dahil olan ilçeler incelenmiş ve bunların üzerinde yorumlar yapılarak, sonuçlara varılmıştır. Fakat bu çalışmada ilk kez ağı dahil olmamış bir ilçe Cittaslow kriterleri çerçevesinde incelenmiştir. Çalışmayı diğer çalışmalardan ayıran, özgün kılan bu durumdur.

Araştırma kapsamında aşağıdaki sorulara cevaplar aranmıştır;

- Cittaslow Nedir?

- Cittaslow kriterleri nelerdir? Bu kriterlerden hangileri yerel mutfacı ve yerel gıda üretimini destekler niteliktedir?

- Türkiye'deki Cittaslow ünvanını almış ilçeler hangileridir ve yerel mutfaklarının özel lezzetleri nelerdir?

- Han İlçesi'nin Cittaslow Ünvanı almak için yapması gerekenler nelerdir?

- Han İlçesi'ne Cittaslow Ağa dahil olmak ne gibi avantajlar sağlayacaktır?

- Han İlçesi'nin yerel mutfacını oluşturan temel öğeler nelerdir?

3.1.3 Araştırmanın Önemi

Bu tez çalışması Cittaslow Hareket'in yerel mutfakları ne kadar koruduğunun araştırılması, ağa dahil olmuş olan şehirlerin yerel mutfaklarının tanıtılması ve nüfusu çevre illere devamlı olarak göç vermekte olan Han İlçesi'nin tarihinin ve mutfak kültürünün korunmasına olanak sağlaması ve Han İlçesi'nin yerel mutfacını literatüre kazandırması yönünden ve Cittaslow Ağa katılması için basamak rolü oynamasından dolayı önem arz etmektedir. Bu tez çalışmasında önem arz eden diğer iki konu ise; ilk defa Cittaslow ağ ile yapılmış olan bir çalışmada, ülkemizden ağa dahil olmuş olan on dört ilçeden bir arada bahsedilmesi ve ilk defa Cittaslow ağa dahil olmamış olan bir ilçenin üzerine; "ağa dahil olabilir mi?" sorusuna yanıt aranarak yazılmış ve yapılmış olan özgün bir tez çalışması olmasından gelmektedir.

3.1.4 Varsayımlar

a) Kitap, dergi, gazete, internet, belgesel vb. kaynakların taranması araştırmanın terimsel ve literatür araştırması bölümünün bir kısmını oluşturmaya yetecek niteliktedir.

b) Araştırma kapsamındaki bazı mutfak kültürleri birbiriyle birebir örtüşür nitelikte olabilir.

c) Yapılan görüşmeler sonucu Han İlçesi'nin yerel mutfacının korunduğuna/kaybolduğuna dair sonuçlar çıkabilir.

d) Görüşme yapılan bireyler önyargılı olabilir ya da kendilerini ifade etmede kosunda yetersiz kalabilir.

3.1.5 Kapsam ve Sınırlılıklar

Bu çalışmada Cittaslow tanımına, kapsamına ve kriterlerine Cittaslow'un kendine ait sitesinden ve konu ile ilgili yazılmış olan kitap ve makalelerden ulaşılmıştır. Ayrıca çıkarımlarda bulunmak için Cittaslow ile doğrudan ya da dolaylı yoldan ilişkisi bulunan akımlar ve kavramlar literatürde araştırılarak; çıkarımlarda bulunulmuş ve bu çıkarımlar doğrultusunda derlemeler yapılmıştır. Yapılan derlemelerin kapsamında Han İlçesi Cittaslow ağına kriterleri çerçevesinde değerlendirilmiştir.. Han yerlileri ile görüşmeler yapılarak, soru cevap formları doldurtulmuştur. Tezin oluşturulmasındaki en etken sınırlılık belirleme ölçütü olarak Cittaslow ağına dahil olma yolunda uygulanacak olan 72 kriter kullanılmıştır.

Han İlçesinin bu tez çalışmasına konu olarak seçilmesi tesadüfi değildir. Han İlçesi'nin seçilmesindeki ilk etken; Cittaslow kuralları gereğince sadece nüfusu 50.000'nin altındaki il ve ilçelerin ağına dahil olabileceği koşulu etkenlerden biridir. Diğer etkenler ise; çalışır durumda fabrikaların bulunmaması, Han İlçesi'nin tarihi eserler bakımından zengin olması ve mutfak kültürlerini korumaya ve araştırmaya yönelik çalışmalar yapılmış olmaması, tez çalışmasına konu olarak bu ilçenin seçilmesindeki etkenlerdendir.

3.1.6 Çalışmanın Yöntemi

Tez çalışmasının 2.ve 4. Bölümlerinde literatür taraması yapılmıştır. Cittaslow ile ilgili veriler, kurallar araştırılmıştır. Ülkemizde Cittaslow ağına dahil olmuş bölgeler incelenerek genel hatları ile tez çalışmasının ikinci bölümünde aktarılmıştır. Tez çalışmasının dördüncü bölümünde de Han İlçesi tanıtıldıktan sonra, Cittaslow kuralları çerçevesinde incelenmiştir.

Tez çalışmasının 5. Bölümünde ise; nitel araştırma tekniklerinden olan, "etnografik araştırma" yöntemi kullanılmıştır. Etnografik araştırmada amaç; araştırılan bölgenin günlük yaşamlarını, geleneklerini göreneklerini, kısaca kültürünü incelemektir.(Uludağ Tez Merkezi) Bu çalışmada da Han İlçe halkının özel günlerinde (doğum, ölüm, bayram, düğün vb.) ve günlük yaşamlarında neler yaptıklarına, mutfaklarında neler hazırlandığına bakılmıştır.

3.1.7 Veri Toplama Aracı ve Güvenilirliği

Yapılmış olan bu tez çalışmada veri toplama aracı olarak görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşmeler yüz yüze yapılmıştır. Yapılan bu görüşmelerde sorular önceden hazırlanmıştır. Görüşmeye katılanlara soru-cevap formları verilerek doldurmaları istenmiştir. Sorular hazırlanırken en çok dikkat edilen nokta soruların basit bir dille hazırlanmış olmasıdır. Basit, anlaşılır bir dil kullanılma sebebi; eğitim düzeyi okuma yazma seviyesinde olan bireylerin ve çalışmaya katılan yaşlı bireylerin zorluk çekmesini engellemektir. Sorular kişileri bir duruma taraf bırakmıyacak nitelikteki sorulardır. Kişilerin şahsi görüşleri hiçbir şekilde etkilenmemiştir. Görüşme yapılırken soru-cevap formunun kullanılmasındaki sebepler; araştırılmak istenen konunun dağılmasını sağlamak ve verilerin kaybolmamasını sağlamaktır. Soru-cevap formları görüşmeye katılan katılımcıların kendi el yazıları ile doldurtulmuştur. Bu yüzden sadece okur-yazar olan kişiler katılımcı olarak çalışmaya katılmışlardır.

Tablo 3.1.7.1: Soru-Cevap Formlarının Olumlu ve olumsuz Yönleri

Soru-Cevap Formunun Olumlu Yönleri	Soru-Cevap Formunun Olumsuz Yönleri
Kişilerin şahsi görüşleri etkilenmiyor.	Doldurulması uzun zaman alıyor.
Araştırılmak istenen konu dağılmıyor.	Katılımcılar eksik cevaplar yazabiliyor.
Verilerin kaybolması engelleniyor.	Katılımcı bulmakta güçlük çekiliyor.

Nitel araştırma yöntemlerinden birisi olan görüşme tekniğini; araştırma yapılan alana yönelik sorulardan oluşan, içinde görüşmeci ve katılımcıların bulunduğu sohbet havasında yapılan konuşmalar olarak tanımlak mümkündür. (Merriam,2013) Görüşme tekniği kendi arasında üçe ayrılır. Bunlar; yapılandırılmış görüşme, yarı yapılandırılmış görüşme ve yapılandırılmamış görüşmedir. Bu tez çalışmasında ‘‘yarı yapılandırılmış(görüşme formu yaklaşımı) görüşme’’tekniki kullanılmıştır.

Yarı yapılandırılmış görüşmede; görüşmeci yanlı bir tutum sergilemez. Sorular önceden hazırlanmıştır ve açık uçlu esnek sorulardır. Görüşmeci herkese aynı soruları sorar fakat gerek duyduğu durumlarda araştırma konusunu daha iyi analiz edebilmek için ekstra sorular sorabilir. Her katılımcı sorulan soruya kendini fikrini

rahatça beyan edebilmektedir. Görüşmeci, görüşme esnasında soru sırasını değiştirebilir.(Merriam,2013)

Tablo 3.1.7.2: Yarı Yapılandırılmış Görüşme Tekniğinin Olumlu Yönleri

Konuya direkt giriş yapılabilir.
Sohbet ortamı görüşme boyunca hakimdir.
Anlık tepkiler alınabilir.
Çevre gözlemlenebilir.
Araştırılan konunun bilinmeyen yönleri ortaya çıkabilir.

Tablo 3.1.7.3: Yarı Yapılandırılmış Görüşme Tekniğinin Olumsuz Yönleri

Katılımcı bulmada güçlük çekilebilir.
Katılımcılar görüşme yapmaktan çekinebilir.
Katılımcılar görüşmeyi yarıda kesebilir.
Maksimum düzeyde zaman harcanır.
Görüşmeler yüzyüze yapıldığında maliyet artabilir.

Görüşme yöntemi ile verileri toplanmış olan bu tez çalışmasında; verilerin toplanıp saklanması yardımcı olarak soru-cevap formları kullanılmıştır. Önceden hazırlanmış olan bu formlarda toplam 17 adet soru bulunmaktadır. Bu sorulardan ilki katılımcının adını ve soyadını sormaktadır. İlk sorunun bu şekilde hazırlanmış olma sebebi; katılımcıya ilk soruyu basit sorarak, diğer soruları cevaplamaya güdülemektir. Araştırma konusunu oluşturan toplam 16 adet soru bulunmaktadır. 2 ile 11 nolu sorular arasındaki tüm sorular Han İlçesini Cittaslow kriterleri çerçevesinde araştırmaya yönelik sorulardır. 12 ile 17 nolu sorular arasındaki tüm sorular Han İlçesinin özel (törenselle) günlerindeki mutfak kültürlerini ortaya çıkarma yönünde sorulmuş sorulardan oluşmuştur.

Yapılan görüşmelerden sonra elde edilen veriler toplanmış ve analiz edilmiştir. Veri analizleri SPSS gibi anket yorumlayıcı programlar tarafından yapılmamıştır. Bu tarz programlara görüşmeyle elde edilen verilerin tamamı girilememekte, analizler yanlış sonuçlar vermektedir. Anketlerde kullanılan soru cevapları; evet ve hayır baz alınarak birkaç şıktan oluşan çoktan seçmeli cevaplardır.

Görüşme yönteminde ise; çoktan seçmeli cevap özelliği bulunmamaktadır. Bu yüzden görüşme verilerini anket analiz programlarına girmek eksik ve hatalı sonuçlar elde etmeye neden olmaktadır. Bu tez çalışmasında verileri en doğru şekilde değerlendirebilmek için ‘‘içerik analizi tekniği’’ kullanılmıştır. İçerik analizi tekniğinden; Prof. Dr. H. Şimşek ve Prof. Dr. A. Yıldırım ‘‘Sosyal Bilimlerde Temel Araştırma Yöntemleri’’ isimli kitaplarında özetle şöyle bahsetmişlerdir; toplanan veriler özetlenerek yorumlanır ve okuyucunun anlayabileceği bir şekilde bir araya getirilir. Araştırmanın güvenilirliğini pekiştirmede etken; kişilere sorulan aynı sorulardan, alınan aynı cevaplardır. Bu nicel araştırmaların iç güvenliğini gözler önüne sererken tutarlılığını da ortaya çıkaran bir ölçüttür.

Bu çalışmanın 5. Bölümünde ilk olarak soru ve cevap formları sunulacaktır. İkinci etapta ise; içerik analizi tekniği kullanılarak; sorulara verilmiş benzer ve farklı cevaplar gruplandırılarak yorumlanacaktır. İçerik analizi yapılırken gerekli görülen durumlarda tablolarla konu ve sonuçlar açıklanılacaktır. Görüşmede elde edilen veriler kullanılarak Han yerli halkının kültürel mutfak öğeleri hakkında genel sonuçlara ulaşılabilecektir.

3.1.8 Çalışmanın Evreni ve Örneklemi

Bu tez çalışmasında örneklem seçiminde; ‘‘amaçsal (monografik) örneklem seçim tekniği’’ kullanılmıştır. Bu tekniğe göre evren hakkında gerekli bilgiler toplanır ve araştırmanın amacına göre örneklem seçilir. Amaçsal örneklem seçimi tekniğinde; örneklemi seçerken evrendeki tüm örneklemlemlerle görüşme yapılabilir ya da seçim yapılarak belirli örneklemlemler görüşülebilir.(www.bingol.edu.tr)

Bu tez çalışmasının evrenini Eskişehir’e bağlı Han İlçesi’dir. Tez çalışmasının örneklemi ise; Han İlçesinin bazı kriterler çerçevesinde seçilmiş yerli halkı oluşturmaktadır. Örneklem seçilirken görüşmeye katılacak özel bir cinsiyet grubu belirlenmemiştir. Görüşmeye hem erkek hem de kadın katılımcılar alınmıştır. Görüşmeye katılanlarda sadece aranan iki özellik bulunmaktadır. Bunlardan birincisi Han İlçe kültürünü net yansıtabilmeleri için Han’da doğmuş, büyümüş kişiler olmasıdır. İkinci olarak da okuma yazmalarının olmasıdır. Okuma yazma bilmelerinin istenme sebebi kendi el yazıları ile doldurtulacak olan görüşme formlarıdır. Örneklemlemler de yaş sınırı koyulmamış olsada; yapılan görüşmelerde net ve detaylı bilgiler alabilmek için orta yaşlı ve yaşlı kişiler ile görüşülmüştür.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

HAN İLÇESİ’NİN GENEL HATLARI İLE TANITILMASI VE CİTTASLOW POLİTİKALARI ÇERÇEVESİNDE İNCELENMESİ

4.1 HAN İLÇESİ (ESKİŞEHİR)

4.1.1 Han İlçesi’nin Nüfus Özellikleri ve Coğrafi Konumu

Cittaslow Ağa üye olmak için ilk üyelik koşulu; bölge nüfusunun 50.000 nüfusun altında olmasıdır. Han İlçe nüfusu da 2017 yılı verilerine göre 1.953 kişiden oluşmaktadır. Cittaslow Ağa dâhil olmaksaki nüfus koşuluna ilçe uyum sağlamaktadır.

Aşağıda ki tabloda yıllara göre Han İlçe Nüfusu gösterilmektedir;

Tablo 4.1.1.1: Yıllara Göre Han Nüfusu

YIL	HAN NÜFUSU	ERKEK NÜFUSU	KADIN NÜFUSU
2017	1.953	1.019	934
2016	1.946	1.007	939
2015	1.959	998	961
2014	2.040	1.031	1.009
2013	2.276	1.161	1.115
2012	2.108	1.071	1.037
2011	2.187	1.109	1.078
2010	2.165	1.093	1.072
2009	2.260	1.136	1.124
2008	2.488	1.242	1.246
2007	2.526	1.274	1.252

**Tablo 4.1.1.1: Yıllara Göre Han Nüfusu (www.nufusu.com adresinden alınmıştır.)*

Tablo 4.1.1.1’de görüldüğü gibi; Eskişehir’e bağlı Han İlçesinde 2007 yılından 2017 yılına doğru gelindikçe nüfusta düşme gözlemlenmiştir. Buna sebep olarak işsizlik, tarımın ve hayvancılığın desteklenmemesi, şehirlerdeki sanayi ve hizmet sektörüne yönelik işlere özenilmesi, bölgenin tarihi alanlarının ve gezilecek bölgelerinin reklamında daha aktif rol oynanarak bölgenin turizm kaynaklı iş olanaklarına yönlendirilmemesi gösterilebilir. Cittaslow Ağa dâhil edildiği takdirde, bölgeden dünyada daha çok insan haberdar olacak, bölgedeki turizm faaliyetlerinde artış gözlenecektir. Bu da bölgenin nüfusundaki azalmanın bir nebze önüne geçecektir. Fakat ağa dâhil olmak bunların yanı sıra Han kültürünü, Frigler’e kadar uzanan tarihini, Türkiye’de ki ve Dünya’da ki birçok insana tanıtmaya fırsatı verecektir.

Han İlçesi, Eskişehir’e bağlıdır. İç Anadolu Bölgesi içinde bulunmaktadır. Yazılıkaya Platosu üzerindedir. Eskişehir’e Han ilçe merkezi 105 km. uzaklıktadır. Eskişehir’e bağlı Çifteler ve Seyitgazi İlçeleri ile Afyon iline sınır komşusudur. İlçenin 15 adet mahallesi bulunmaktadır. Bu mahallelerin isimleri; Ağlarca, Akdere, Akhisar, Başara, Erten, Gökçekuyu, Gökçeyayla, Hacılar, Hankaraağaç, Hüsrev Paşa, İskankuyu, Kayı, Peçene, Tepeköy ve Yazılıdır. Bölge tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bölgede Hititler, Frigler, Bizanslılar, Selçuklu ve daha niceleri yaşamıştır. Gerek Frigler’den ve Selçuklulardan taşıdığı izlerden kaynaklı olsun, gerekse İslamiyet için kutsal sayılan birçok türbe ve külliyyeden yana zengin olması bakımından kültürel ve turistik değeri yüksektir.

4.1.2 Han İlçesi’nin Tarihi Geçmişi

Han İlçesinde yapılan arkeolojik kazılar ve çalışmalarda ilçede Erken Tunç çağına ait bulgulara rastlanmıştır. Bölgeye yerleşimin bu dönemlerde olduğu varsayılmaktadır.

Han İlçesi’nde Hititliler’e dair birçok eser bulunmaktadır. Bu eserler Hititliler’in bu bölgede yaşadığını kanıtlar nitelikteki birçok höyükten oluşmaktadır. Bölgedeki Hitit varlığına son veren Frigler olmuştur. Ayrıca bölgede Frigler’e ait izlere de rastlamak mümkündür. Frigler tarafından yerleşim bölgesi olarak kullanılan Han ilçesinde, Frigler’in imzasını taşıyan birçok işlenmiş kaya bulunmaktadır. Bu kayalar Frigler için dönemlerinin ev görevini üstlenmiştir. (ARAL, 2015:198) Oyulan kayalar barınma ihtiyaçlarının yanı sıra; ibadet ihtiyaçlarını, tarımla

uğraştıkları için depolama ihtiyaçlarını gidermek için de şekillendirilerek kullanılmıştır.

Frigler'e Kimmerler'in son vermesi ile bölge Lidyalılar'ın eline geçmiştir. Lidyalılar tarafından ticaret yolu olarak kullanılan, Kral Yolu'na ait kalıntılar ilçede mevcuttur. Lidyalılar'a M.Ö. 546'da Persler tarafından son verilmiştir.

Lidyalılar'dan sonra bölge Helenizm İmparatorluğu'nun eline sonrasında ise Roma İmparatorluğuna geçmiştir. Roma İmparatorluğu'nun ikiye bölünmesi ile bölgenin hâkimi Bizans olmuştur. Bölgede Bizanslılar'a ait birçok kalıntıya rastlamak mümkündür. Orta Çağ'da ise; bölge Türklerin, Bizanslıların, Hacıların ordularının geçiş yolu halini almıştır. Zaman içerisinde bölgede Selçuklu ve Osmanlılar da yaşamıştır. (www.han.bel.tr) Han ismini Osmanlı Dönemi'nin vezirlerinden olan Hüsrev Paşa'nın (IV. Murat Dönemi) yaptırdığı külliye de ki Menzil Han'dan almıştır.

Han; 1963'de Afyon/Emirdağ'dan ayrılarak, Eskişehir/Çiftelere bağlanmış, 1967'de kasaba olmuş, 20 Mayıs 1990'da ise ilçe ilan edilmiştir. (www.han.bel.tr)

4.1.3 Han İlçesi'nin Tarihi ve Turistik Yerleri

Eskişehir Han İlçesi üzerinde birçok medeniyet yaşamıştır. Bu medeniyetlerin geriye tarih mirası olarak bıraktığı birçok yapıt vardır. Başlıca kalıntı ve yapılar arasından bazılarına tezin bu bölümünde yer verilecektir.

4.1.3.1 Yazılıkaya – Midas Antik Kenti ve Midas Anıtı

Frigler tarafından kurulmuştur. Bölge 19. ve 20. y.y. da Avrupalı araştırmacıların ilgisini çok fazla çekmeyi başarmıştır. Kentteki ilk düzenli arkeolojik kazı çalışmaları 1937 yılında başlatılmıştır. Bölgeyle ilgili kazı çalışmaları yapan arkeologlardan Emilie Haspels; çalışmalarını ve bölgedeki anılarını anlattığı iki adet kitabı 1971 ve 2009 yıllarında yayınlamıştır. Kentte birçok anıt bulunmaktadır. Bunlardan bir kısmı; Bitmemiş Anıt, Areyastis Anıtı, Sümbüllü Anıt, Küçük Anıt olarak sıralanabilir. Aynı zaman da kent içerisinde bulunan sunak/atlarlar ve kaya nişlerde işçilikleri ile dikkat çekmektedir. Bölgede birçok su kaynaklarına ulaşmada kullanılan tüneller, kaya mezarları, oda mezarlar ve silolar bulunmaktadır. (ARAL, 2015:199-201) Kent Frigler'in kaya oymada kendilerini ne kadar fazla geliştirdiklerinin kanıtı durumundadır. Ayin yaparken kullandıkları

sunaklar, anıtlar ve silolar Frigler'in tarıma verdikleri değer gibi, ibadette de oldukça değer verdiklerini göstermektedir.

Midas Anıtı; Frigler tarafından tuf kayalar oyularak yapılmış anıt 19. y.y.'da Subay Leake tarafından bulunmuştur. Anıt dini özellikler taşımaktadır. Tanrıça Kibele'ye tapınmak için yapıldığı düşünülmektedir.

4.1.3.2 Hüsrev Paşa Külliyesi ve Hüsrev Paşa Camisi

Hüsrev Paşa Külliyesi 17. y.y.'da yapılmıştır. Külliyei yaptıran Osmanlı Padişahı IV. Murat'ın veziri Hüsrev Paşa'dır. Külliyenin içerisinde han, hamam ve cami bulunmaktadır. Bugünkü Han İlçesine adını veren bu külliyenin içerisindeki handır.

Hüsrev Paşa Camisi içinse; bir takım rivayetler dolaşmaktadır. Bunlardan bir tanesi camiyi yaptıranın Hüsrev Paşa olmadığı yönündedir. Buna sebebiyet veren durum ise; mimari yapısının Selçuklu mimarisine çok fazla benzemesidir. Bir başka rivayet ise; caminin Bizanslılardan kalma bir eski kilisenin üzerine yapıldığıdır.

4.1.3.3 Han Antik Yer altı Şehri

Arkeologlara göre bu antik şehir M.Ö. 1. y.y. ile M.S. 6. y.y. arası kesintisiz olarak kullanılmıştır. Şehir yerin altındaki katlı odalardan ve odaları birbirine bağlamakla görevli koridorlardan oluşmaktadır. Koridorlardan bir kısmı yeraltındaki su kanalına bağlanmaktadır. Diğer koridorlar ise; odaları birbirlerine bağlamak ve katları birbirlerine bağlamak ile görevlidir. Yeraltı şehrindeki birçok tahıl ambarının uzun süreli felaketlerden ve savaşlardan korunmak için stok yapma amaçlı kullanıldığı düşünülmektedir. Ambarların tam olarak yapım tarihi bilinmese de 7. Yüzyıl ve sonrasındaki Arap akınlarından koruma amaçlı yapıldığı düşünülmektedir. (www.kulturportalı.gov.tr) Odalardan oluşan yer altı şehrinde, bir de ortalama yüz mezardan oluşan nekropol (mezarlık alanı) bulunmuştur.

4.1.3.4 Frig Vadisi

Bölgedeki yerleşim Hititlere kadar uzanmaktadır. Hititler, Frigler, Bizanslılar, Selçuklular ve Osmanlılar yaşamıştır. Eskişehir'e bağlı Han ve Seyitgazi İlçeleri arasında kalan vadi sit alanıdır. (www.gezi-yorum.net) Koruma altına alınmış olan vadi; geçmişte yaşamış medeniyetlerden kalma birçok eser kalıntıları halinde bulunmuştur.

4.2 CİTTASLOW POLİTİKALARI ÇERÇEVESİNDE HAN İLÇESİ'NİN İNCELENMESİ

Eskişehir'e bağlı bulunan Han İlçesi Cittaslow kriterlerini oluşturan 7 ana başlık altında bulunan 72 kriter çerçevesinde incelenmiştir. Bu bağlamda; "Han İlçesi'nin Cittaslow Ünvanı almak için yapması gerekenler nelerdir?" Sorusuna cevaplar aranmıştır.

4.2.1 Cittaslow Çevre Politikaları Çerçevesinde Han İlçesi'nin İncelenmesi

Çevre Mühendisleri Odası'nın 2017 Yılı Hava Kirliliği Raporuna göre partikül madde ve kükürt dioksit açısından Eskişehir ili standartlara uygun temiz çıkmıştır. Han İlçesinde de yapılacak olan bir ölçüm ile Eskişehir'den gerek insan sayısı, gerekse trafik azlığı sebepleri ile temiz standartlara uygun çıkacağı düşünülmektedir. 2015 tarihi ile Eskişehir İli tarafından Han İlçesine atık çöp toplama aracı verilerek ilçenin çöp problemi ortadan kaldırılmıştır. Cittaslow Ağa katılma yolunda atılacak adımlar ile belediyeler tarafından zorunlu olmayan yenilenebilir enerjiler ile enerji üretimi ve enerji tüketimi üzerine, Biyoçeşitliliğin korunması üzerine projeler hazırlanarak hayata geçirilebilir. Gerek Han İlçe nüfusunun azlığı bakımından olsun, gerekse ilçede azami miktarda ışıklı tabela ve levha bulunmasından dolayı olsun çok fazla ışık kirliliği yapacak durumlar mevcut olmamak ile birlikte yine nüfus azlığından kaynaklı trafik ve gürültü kirliliği yüksek bulunmamaktadır.

4.2.2 Cittaslow Altyapı Politikaları Çerçevesinde Han İlçesi'nin İncelenmesi

İlçede aile sağlığı ve toplum sağlığı merkezleri bulunmaktadır. Fakat ilçe halkı doktor sayısının az olmasından ve bölgede hastane olmamasından, eczane bulunmamasından şikayetçidir. Sağlık hizmetlerine ulaşılabilirlik çerçevesinde üyelik sürecine girildiğinde bulunan sağlık merkezlerinin durumlarını iyileştirmeye yönelik çalışmalar ve doktor sayısında, sağlık personeli sayısında artırımlar yapılabilir. Ayrıca bölgenin kanalizasyon problemi bulunmaktadır, üyelik sürecine girilmesi için bu ilk halledilmesi gereken problemlerden bir tanesidir. Yapılan bu değişimler başta engelli vatandaşlar olmak üzere tüm ilçe halkı için ilçedeki günlük hayatın standardını yükseltirken aynı zamanda ilçe yaşamını kolaylaştıracak yöndeki olumlu gelişmelerdir.

4.2.3 Cittaslow Kentsel Yaşam Kalitesi Politikaları Çerçevesinde Han İlçesi'nin İncelenmesi

Cittaslow Kentsel Yaşam Kalitesi Politikaları toplam 17 maddeden oluşmaktadır. Bu maddelerden 9 tanesi ağa üyelik için gerçekleştirilmesi zorunlu (*) maddelerdir. 3 tanesi ise; perspektif kriterler grubuna girmektedir.

Perspektif kriterler; üyeliğe aday kentlerin geleceğe yönelik daha kesin ve imtiyazlı taahhütlerinden oluşmaktadır. Hayata geçirilmeleri durumunda, hangi başlık altındaysalar o başlığa %15 ek puan sağlamaktadırlar. Perspektif kriterler 2 adet asteriks işareti ile (**) gösterilmektedirler. (cittaslowturkiye.org)

Han, Eskişehir'e bağlı bir ilçedir. Ve her geçen yıl içerisinde Eskişehir'e ve diğer illere göçler vererek nüfus bakımından giderek küçülmektedir. Bu da çağımızda ilçelerin karşılaştığı krizlerdendir. Han'ın tekrardan büyümesi ve gelişmesi için çabalanmalıdır. Bu bağlamda Han İlçesinin tekrardan canlı bir yaşama döndürülmesi için kamu hizmetlerinde iyileştirmeler, yeşil alan ve park benzeri eğlence ve dinlence amaçlı alanlarda yenileme ve çoğaltma, tarım ve hayvancılığa, çiftçilere destek verilerek nüfusta azalmanın önüne geçilmelidir. Bu bağlamda Cittaslow Ağı'na katılmak için yapılacak düzenlemeler bölgenin yeniden hayat bulmasına olanak sağlayacaktır. Yapılan iyileştirmeler ile yerel halk kalkındırılarak bölgede istihdam alanları artırılabilir. Bu sayede bölge göç vermekten kurtarılabilir. Bölgedeki eğitim olanakları maalesef kısıtlı durumdadır. 2018 yılı itibari ile ilçede 1'er adet ilkokul, ortaokul, lise ve halk eğitim müdürlüğü bulunmaktadır. Bölgedeki lise tipi çeşitlendirilerek çocuklara farklı dallarda da eğitim olanakları sunulmalıdır. Okullardaki öğretmen sayısı artırılarak, laboratuvarlar geliştirilerek gençler daha yüksek standartlardaki eğitim olanaklarına ulaştırılmalıdır. Bölge eğitim-öğretim alanında geliştirilmelidir.

Kentte internet ağı mevcuttur. Han İlçesi'nin turistik bölgeleriyle ilgili birçok tanıtım içerikli yazı bulunmasına rağmen hepsi birbirinin benzer kopyaları durumundadır. Birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış ve bu uygarlıklardan birçok kalıntı, tarihi iz taşıyan Han için bu içerikler çok yüzeysel kalmaktadır. Tanıtım için daha geniş kapsamlı profesyonel içerikler hazırlanmalı ve kaliteli görseller ile desteklenmelidir.

4.2.4 Cittaslow'un Tarımsal, Turistik, Esnaf ve Sanatkârlara Dair Politikaları Çerçevesinde Han İlçesi'nin İncelenmesi

Han İlçesi; yetişen tarım ürünleri konusunda şanslı bölgelerden biridir. Bölge istenildiği takdirde birçok tarım ürünü yetiştirilmeye uygun kapasitededir. Han ilçesinde yetişebilen ürünleri; buğday, arpa, burçak, mısır, nohut, yeşil mercimek, çavdar, haşhaş, ayçiçeği, yulaf, susam, ardıç, elma, erik, alıç, kuşburnu, kıızılcık, dut, armut, ceviz, kayısı, kiraz, vişne, üzüm, karpuz, kavun, ahlat, iğde, zerdali, dereotu, fasulye, marul, patates çeşitleri, sarımsak, soğan çeşitleri, biber çeşitleri, ıspanak, maydanoz, pırasa, pancar, yerelması, domates, kabak, nane, salatalık, turp, mantar, kekik, adaçayı vb. şeklinde sıralamak mümkündür. Sürdürülebilir tarım için bölge halkı daha çok teşvik edilmeli ve desteklenmelidir. Çiftçi organik tarıma teşvik edilmeli, tarımsal ilaçların ve GDO'lu ürünlerin insan ve çevre sağlığına zararları hakkında bilgilendirilmelidir.

Bölge turizme katkı sağlayan birçok tarihi yapıya ve kalıntılara sahiptir. Ayrıca Frig Vadisi de bölge topraklarının sınırları içinde bulunmaktadır. Ne yazık ki bölge halkı turizm potansiyelinin farkında değildir. Frig Vadisi'ne toplu taşıma araçları ile ulaşım zahmetlidir. Frig Vadisi'ne Eskişehir'den ulaşmak için; Eskişehir Otogar'ından Seyitgazi'ye giden araçlara binilerek, Seyitgazi İlçesinden de 30 kilometrelik yol için araç kiralanarak Frig Vadisi'nin Eskişehir sınırları içerisinde kalan bölümüne ulaşılabilir.

Han İlçesinde, 1.si 2015 yılında, 2.si 2016 yılında ve 3.sü 2017 yılında olmak üzere; Uluslararası Han'da Dostluk ve Sanat Çalıştayı düzenlenmiştir. Program kapsamında Han İlçesi'ne ait, el işleri, yöresel yemekler, bölgenin tarihi ve turistik yerleri tanıtılmaya çalışılmıştır. Ayrıca programa davet edilen ve gelen ressamın ilçenin tarihi yerleri resmettirilerek bölgenin tarihinin, tarihi alanlarının tanıtılması ve dünya çapında üne kavuşması planlanmıştır.

4.2.5 Misafirperverlik, Farkındalık ve Eğitim İçin Planlar Çerçevesinde Han İlçesi'nin İncelenmesi

Bu başlık altındaki maddelerin geneli üyelik sürecine girmek istenmesi ile hayata geçirilecek tarzdaki maddelerdir. Bu maddelerin uygulanmaya koyulması ile birlikte Han İlçesinde Cittaslow ile ilgili eğitimler verilerek ilçede yaşayan halk, yöneticiler ve öğrenciler Cittaslow hakkında bilgi sahibi olacak, ağın önem verdiği değerler hakkında bilgi sahibi olarak ilçe halkı hem Cittaslow hakkında hem de Han

İlçesi hakkında farkındalık kazanacaklardır. Bu başlık altında toplanan maddelerin en önemli özelliği ilçenin ağa katılması ile birlikte ilçedeki herkesi Cittaslow Ağında aktif hale getirmeye çalışmasıdır. İlçe bu maddeler sayesinde ağ hakkında bilgi sahibi olurken; ağ ve ilçe hakkında belirli bir farkındalığa ve eğitim seviyesine ulaşmış olacaktır.

4.2.6 Sosyal Uyum

Sosyal Uyum başlığı altında toplam 11 adet madde bulunmaktadır. Maddelerin hiç biri zorunlu (*) ya da perspektif (**) maddeler grubuna girmemektedir. Fakat aday ilçenin puan durumuna etki ederler.

Bu başlık altında toplanan kriterler genel olarak ağa dâhil olmak isteyen ilçelerde din, dil, ırk vb. ayrım yapılmadan herkesin eşit şartlar altında yaşamasını, aynı zamanda toplumun birbiri ile daha iç içe yaşamasını ve tüm kültürlerin kendi kültürlerini koruyarak yaşatmasını sağlamaya yönelik maddelerdir. Ayrıca çocuk bakımının desteklenmesi, obeziteyle savaş, engelli vatandaşları hayat içinde daha aktif hale getirmek, yoksullukla savaş gibi planları yapıldığı bu maddeler ilçe halkının kalkınmasına destek olacak ve ilçeyi daha kaliteli yaşam standartlarına kavuşturacaktır.

4.2.7 Ortaklıklar

Ortaklıklar başlığı altındaki maddeler toplam 3 maddeden oluşmaktadır. Cittaslow, Slow Food hareketin ilham alarak doğmuş bir harekettir. Cittaslow ve Slow Food birlikte ortaklaşa projeler düzenlemekte ve dayanışma içerisinde çalışmaktadırlar. Bu maddelerdeki amaç; Cittaslow Ağa dâhil olacak ve olan kasabaları Slow Food Hareketi ile tanıştırmaktır.

4.3 CİTTASLOW AĞADAHİL OLMANIN HAN İLÇESİ'NE SAĞLAYACAĞI YARARLAR

Eskişehir'e bağlı Han İlçesi Cittaslow Ağa üyeliğinin ilk koşulu olan 50.000 nüfusun altı maddesine uygunluk sağlamaktadır. Fakat ilçede Cittaslow Ağa dâhil olma konusunda kriterler çerçevesinde birçok eksiklik söz konusudur. Bu eksiklikler ağa dâhil olmak istenildiği takdirde gerekli çalışmaların yapılması ile rahatça halledilebilecektir. Eskişehir Büyükşehir Belediyesi ile de iş birliği yapılarak altyapı

politikaları, çevre politikaları, kentsel yaşam politikaları çerçevesinde Han İlçesi istenilen standartlara ulaştırılabilir, Han'ın ulaşım sorununa çözümler üretilebilir.

Han İlçe halkı bölgedeki tarihi alanların değerini gereği kadar bilmemektedir. Cittaslow Ağa dâhil olunması ile bölgedeki tarihi eserlere gereken önem verilirken, bölge halkı ve ağa dâhil birçok ülke tarafından bu eserlere farkındalık sağlanacaktır. Bu şekilde bölge turizm yönünden de gelişecektir.

Ağa üye olunduğu takdirde nüfustaki düşüşün önüne geçile bileceği gibi bir varsayıma ulaşıyoruz. Çünkü Cittaslow yereli ve sürdürülebilirliği desteklemektedir. Bu çerçevede organik tarım konusunda ilçe halkı desteklenerek tarıma, yerel gıda üretimine, yerel üretilen organik gıdaların ilçe halkı ve civara satılması konusunda desteklenerek ilçede ekonomik kalkınma sağlanacaktır. Ekonomik kalkınmanın sağlanması ile birlikte ilçede nüfus kayıpları daha fazla verilmeyerek, ilçe nüfusunda artış gözlemlenebilir.

Cittaslow Ağa katılarak ilçe uluslar arası plâtıformlarda adını duyurur. Bu şekilde birçok turisti kendine çekerek bölgede istihdam sağlanır. Kalkınma sağlanır.

Son olarak şunu belirtmek gerekir; Cittaslow Harekete dâhil olunduğu takdirde; bölge tarımında, ekonomisinde, turizminde, çevre ve altyapı koşullarında, eğitim seviyesinde, kültürünün korunmasında olumlu gelişmeler olacak ve bölge halkının kendi kültürüne karşı, ağa dâhil olan ülkelerinde bölgeye karşı farkındalığı oluşacaktır.

4.4 HAN İLÇESİ'NİN YEREL MUTFAĞINI OLUŞTURAN TEMEL ÖĞELER

Eskişehir'e bağlı Han ilçesi İç Anadolu bölgesinde bulunmaktadır. Bölgenin mutfak kültürü, Han'ın da mutfak kültürüne etki etmiştir. Bunun dışında mutfak kültürüne etki eden diğer faktörler ilçe halkının yetiştirmekte oldukları tarım ürünleri ve hayvancılıktır.

İlçe mutfağında öne çıkan lezzetler kısaca; yöreye özgü helva ve şerbet, arap aşısı, bulgur pilavı, yufka, bazlama, gözleme, erkeç kebabı (Han kebabı), yöreye özgü göce tarhanası, göce böreği, çakırlı bulgur, kelem sarması, yuvalak, kuru fasulye yemeği, patatesli dolama böreği, labada dolmasıdır.

İlçe mutfağı genel olarak üç temel öğenin üzerine kurulmuştur. Bunlar; küçük baş hayvanların etti, bulgur ve unlu mamüllerdir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

GÖRÜŞME FORMLARININ SUNULMASI VE ANALİZİ

5.1 GÖRÜŞME FORMLARININ SUNULMASI

Bu tez çalışmasında ‘‘içerik analizi tekniği’’ kullanılmıştır. İçerik analizi tekniği; verilerin toplandıktan sonra, incelenerek yorumlanması ve elde edilen sonuçların üzerinde çalışıldıktan sonra özetlenerek, anlaşılır bir dil ile hedef kitleye sunulması esasına dayanır. Tezin bu bölümünde ilk olarak görüşmeler esnasında katılımcılara doldurtturulmuş olan görüşme formları sunulacaktır. Görüşme formları soru-cevap şeklinde tasarlanmıştır. Tüm sorular bu tez çalışması için özgün olarak hazırlanmıştır. Sorularda evet, hayır gibi kısa cevaplara yer verilmesinin yanı sıra, Han İlçe halkının mutfak kültürünü, gelenek göreneklerini ve yaşam tarzlarını ortaya çıkarılacak tarzda sorular sorulmuştur. Soruların bu şekilde şekillenme sebebi; Cittaslow kriterleri çerçevesinde Han halkının yaşam tarzının araştırılıyor olmasından kaynaklanmaktadır.

Görüşme kapsamında; bölgenin mutfağı, yöresel tarifleri, gelenek ve görenekleri, yaşayışları, sorunları hakkında bilgi sahibi olunmak amaç edinilmiştir. Özellikle Han Yöresi’ne ait yemekleri literatüre kazandırmak amaçlı sorular, araştırmanın temelini oluşturmaktadır. Katılımcılara 17 sorudan oluşan soru cevap formu dağıtılarak; bilgi vermeleri istenilmiştir. Soru – cevap formu tezin ‘‘ekler’’ verilmiştir. Görüşme kapsamında sorulan soruların anlaşılabilirliğinin ölçümü görüşmelerin incelenmesinden sonra yapılmıştır. Sorulan sorulara farklı kişiler tarafından aynı ve ya benzer cevapların verilmesi, sorulan soruların net bir şekilde anlaşıldığının göstergesidir. Sorulara verilen cevaplar ile soruların bağımsız olması durumunda, sorulmuş olan soruların daha açık bir dille tekrar şekillendirilerek sorulması planlanmıştır. Tüm sorulara farklı kişiler tarafından verilen cevapların birbiri ile ve sorulma amaçlarıyla örtüşmesi soruların kişiler tarafından anlaşıldığını göstermiştir.

17 sorudan oluşan soru-cevap formları; kadın erkek fark etmeksizin katılımcılara doldurturulmuştur. Katılımcılarda aranan özellikler Han İlçesi'nde doğmuş, büyümüş, ilçenin gelenek, görenek ve mutfak kültürüne hakim kişiler olmalarıdır. Görüşme yönteminde bu şekilde soru-cevap formlarının kullanılmış olma nedeni; görüşmeye etki etmemek ve kimsenin fikrini değiştirecek bir müdahalede istemeyerekte olsa bulunmaktan kaçınmaktır.

Ayrıca görüşmede kullanılan soru-cevap formları ile görüşmede elde edilen bilgilerin kayda geçirilerek kaybolmaması sağlanmıştır.

5.1.1 Form 1

1- Adınız ve Soyadınız

-Metin KIRMAZER

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Altyapı çalışması yeni başladı. Elektrik, su, telefon gibi sorunlarımız yoktur.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-İlçemizde okul bulunuyor. Verilen eğitimden çok memnunuz.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Evet yeterli.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Hayır.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-İlçemiz tarihi alan bakımından çok zengin. Fakat devletimizden yeterli desteği göremiyoruz.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Hayır yoktur.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Evet kuruluyor.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Hayır çekmiyorlar.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-Evet görüyoruz. İlçemizde son üç yıldır yatırımlar olmaya başlamıştır.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Hayır.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-İlçemizde bayram günleri, büyükler ile bayramlaşılır. Bayram geleneklerimiz; Ramazan Bayramı'nda tatlı ikramı yapılır. Kurban Bayramı'nda genelde et ikramı yapılır.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Geleneksel düğün yemeklerimiz ikram edilir.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Düğünler kendi geleneklerimize uygun yapılır.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Mevlitlerde; gülsuyu, tatlı ve yemek ikramı yapılır.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Han İlçesi'nin meşhur yemeği; bulgur pilavı, arap aşısı çorbası, yuvalak yemeği, kelem sarması (lahana sarması da denir.), yeşil mercimek ile yapılan bulgur pilavı diğer bir adı da çakırlı bulgur pilavı da denir. Göce böreği.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

- Göce Böreğinin Tarifi; Bulgurun en son ince hali ile yapılır. Bizler ona yuvalaklık bulgur deriz. Bu ince bulgur bir tencere içine önceden yağda kavrulmuş, küçük doğranmış soğanlarla kavrulur daha sonra tuzu, baharatı ile ve üzerine sıcak su koyulup pişirilir. Daha sonra bu pişen yuvalaklık altı yağlanmış tepsiye bir kısmı dökülür. Daha sonra bunun üzerine yağlanmış haşhaş koyulur, onun üzerine diğer yarısı olan yuvalaklık dökülür ve tekrar yağlanmış haşhaşla üzeri tamamen kapanacak şekilde yağlanır. Ve üzerine de toz kırmızıbiber serpiştirilir. Ve kızgın fırında nar gibi kızartılır. Ve sıcak olarak sunumu yapılır. Sunum için de kare kare kesilir.

NOT: Han İlçesinin dokuma kilimleri meşhurdur. Eskiden kadınlarımız kış aylarında dokuma kilimler dokuyarak, çocuklarının çeyizlerini ve evlerinin

kilimlerini temin ederlermiş. Bu kilimlere de birçok isimler verilmiş. Örneğin; parmaklı, zili, kıl pala. Dokumalardan; torbalar, semerler, heybeler, dokuma çuvallar.

5.1.2 Form 2

1- Adınız ve Soyadınız

-Cemile KARATEPE

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Yok, her şey var.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Bulunuyor. Memnunuz.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Yeterli.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Hayır, yok. Yeterli değil.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Evet, özen gösteriliyor. Gerekli koruma yapılıyor.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Hayır, bir sorun yaşamıyorum.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Evet, pazarı var.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Yok, çekmiyor.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-Gerekli yapılan hizmetler ile güzelleştiğini görüyorum.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Uğraşılıyor.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Bayramlaşmaya gidilir. Sofralar kurulur. Baklava, sarma, et ikram edilir.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Yemekler ikram edilir.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Davullu, sazlı, eğlenceli olur.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Yemek veya pide.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Haşhaşlı gözleme, süttten kaymak dökülür.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Kuzu çevirme; ateş yakılır. Şişe takılır, dönerek pişirilir.

Un helvası; kazanla yağda kavrulur. Şerbeti dökülür.

5.1.3 Form 3

1- Adınız ve Soyadınız

-Cemil SOLMAZ

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Su sorunu var.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Evet bulunuyor. İlkokul, ortaokul ve lise var. Eğitimden memnunuz.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-İlçe Nüfusuna göre yeterli.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Uygun yollar bulunmakta.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Tarihi eserlere, doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmemekte. Tarihi alanlara anıtlar kurulu kendisi ilgilenmiyor. İlgilenenlere de ceza veriyor. İlçenin altında yer altı şehri var.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Yaşanan sorunlar yok.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Evet, pazarlar kuruluyor.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Bazen zorluk çekiyorlar.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-Daha ilerleme ve gelişme var.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Uğraşılıyor.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-İlçede bayram günleri önce mezarlar ziyaret edilir. Sonra ev halkı, evde büyüklerle bayramlaşır. Kahvaltı yapılır. Sonra hısım, akraba, eş ve dostlar ziyaret edilir ve bayramlaşılır. Fakir fukaraya yardım edilir. Gelen misafirlere sofraya koyulur, yiyecek yemekler ikram edilir. Tatlılar, çay ve kahve ikram edilir ve şerbet verilir.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

- Sünnet ve evlenme düğünlerinde yemek ve helva ikram edilir. Helvayı halkın kendisi yapar.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Han'da örf ve adetler kına gecesi ve ertesi gününde sünnet edilir ve ya gelin alınır ve düğün boyunca tüm ilçe halkına ve gelen misafirlere yemek ikram edilir.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Cenaze törenlerinde bir şey ikram edilmez. mevlitlerde yemek ikram edilir.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Arap aşısı, bulgur pilavı, kuru fasulye, nohut, mercimek, sebze yemekleri, ev makarnası, köfte, kebab, yufka, bazlama, gözleme ve diğer hamur çeşitleri, un helvası.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Sini poğaçası; Yufkalar tek tek tepsiye göre açılır ve yeşil mercimek haşlanır. Bir yufkaya haşhaş, bir yufkaya mercimek konmak üzere tepsi doldurulur. Fırında pişirilir ve pekmezle yenir.

5.1.4 Form 4

1- Adınız ve Soyadınız

-Fatma ÇETİNKAYA

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Şebeke suyu içilecek gibi değil. 9- 10 Km uzaklıktan gidiyor. Sağlığa elverişli değildir. Kanalizasyonu yoktur.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-İlköğretim okulu var. İmkânı olan çocuğunu büyük şehirde okutuyor.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Yeterli değil.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Engelli vatandaşlar zorlanıyor, onlara uygun yollar yoktur.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Tarihi eserlerin ve doğal alanların korunduğunu pek tahmin etmiyorum.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Ulaşımında pek sorun bulunmamaktadır.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Haftada 1 gün (Perşembe günü) Pazar kuruluyor. Çevre köylerden gelenler ihtiyaçlarını karşılıyor.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Sağlık ocağı var. 1 ambulans hizmetinde.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-İlçe merkezine parke taşları döşendi, bazı resmi yerler ve kamu binalarında bakım yapıldı. Az da olsa temizliğe önem veriliyor.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Uğraşılmıyor.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Milli bayramlarda bazı etkinlikler yapılır. Dini bayramlarda evlere bayramlaşmaya gidilir. Gelen misafirlere yemek ikram edilir.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Han İlçesinde yemeksiz düğün olmaz. Yemek ikram edilir.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Sünnet ve evlenme düğünleri çalgılı olur. Gelen davetli yemeğini yer. Yöresel oyunları çalgı eşliğinde oynanır.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Cenazelerde pide, mevlitlerde yemek verilir.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Arap aşısı, bulgur pilavı, tarhana, kuru fasulye, erkeç kebabı.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Erkeç kebabı; Keçinin erkek ve 2-3 yaşında olan kuvvetli birini keser, yüzersin. Etini şişlerle ayırırsın. Ateşin karşısında 8-9 saat çevire çevire yakmadan pişirirsin. Buna kebab derler.

5.1.5 Forum 5

1- Adınız ve Soyadınız

-Ümit TAŞÇI – Münevver TAŞÇI

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Altyapı yok.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Okul bulunuyor. Eğitim güzel.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Yetersiz.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Bulunmamaktadır.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Özen gösterilmemektedir. Koruma çalışmaları yoktur.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Sorunlar vardır. Günde 2 sefer araç kalkıyor. Araç dolarsa kalkıyor, dolmazsa kalkmıyor.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Kuruluyor.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-İlçede eczane yok.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-Eskiye göre daha iyi.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Evet, uğraşıyorlar.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Sabah kalkılır, bayram namazına gidilir. Mezarlara gidilir, akrabalarla bayramlaşılır. Et, yufka, bazlama, gözleme, hamursuz, sarma, baklava, kuru fasulye, Osmanlı şerbeti ikram edilir.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Pilav, et, çorba, helva.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Çok güzel olur.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Pilav.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Tarhana, pilav, yuvalak, gözleme.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

- Han kebabı; 1 küçükbaş hayvan, kesildikten 1 gün sonra ateş yakılır. Ateşin karşısında 8 saat boyunca pişirilir.

5.1.6 Form 6

1- Adınız ve Soyadınız

-Kezban MARİLİ

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Tamamlandı.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Evet, memnunuz. Öğrenci sayısı az olduğundan, mezun olan öğrenciler, iyi yerdeler.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Hayır, nüfusu yüzünden yetersiz.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Pek engelli olmadığından sorun yok. Yaşlılar için asansör olabilir.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Yer altı şehri olan, bir tane tarihi camii ve tarihi çeşme var. Belediye bakımını yapıyor.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-İlçemiz Eskişehir'e 2 saat uzak. Ulaşımdan dolayı zorluklar yaşanıyor.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Sütleri sabah akşam sütçüler toplayarak, mandıralarda topluyorlar.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Sağlık ocağımız var. Eczanemiz yok. Çifteler'den ilaçları getiriyorlar.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-On yıl önce altyapımız yoktu. Belediyemiz eskiydi.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Önceleri kilim dokumaları vardı. Şu anda yok.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Şeker, baklava, incir tatlısı, yufka, sarma, fasulye, et közleme, et haşlama.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Pilav, çorba, ayran, elde yapma helva.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Düğünlerde önceden 4 gün yemek yapılırdı. Şimdi ise; sadece 1 gün.

Sünnet çocuğu giydirilir, arabalarla konvoy yapılır. Takı takarlar, yemek verilir.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Cenazede ev sahibi yemek yapmaz. Komşular yaparlar. Mevlitte ise; pilav, çorba, ayran, ekmek, şeker, gülsuyu ikram edilir.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Göce tarhanası, arap aşısı, yuvalak, hoşmerim, haşhaşlı, gözleme, yufka, bazlama.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Arap aşısı; un, su, tuz karıştırılarak muhallebi şekline getirilir. Tepsie dökülerek donması beklenir. Suyu için ise; yağ un ile kavrulur. Salça eklenerek, su ilave edilerek çorba haline getirilir. Tavuklar haşlanır. Didiklenerek kaynatılırlar. Hamuru dilimlenir. Tepsinin ortası açılır. Büyük bir kâseye ortaya koyulur. Limon, acı biber koyulup içilir.

5.1.7 Form 7

1- Adınız ve Soyadınız

-Hatice BABALIK

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Sularda ve elektrik kesilmelerinde sıkıntılar var.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Lise, ilk ve ortaöğretim okulları var.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Yetersiz.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Engelliler için yollar yok.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Tarihi hamama iyileştirmeler yapıldı ama yetersiz.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Günde ilden tek sefer var. Çoğaltılması gerekir.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Pazar var ama ilçe halkı sadece küçük ve ya büyük baş hayvan satıyor. Çoğu şey için en yakın ilçeye gidiliyor.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Çok zorluk çekiyorlar. Sadece sağlık ocağı var. Yetersiz.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-Genç nesil pek fazla durmuyor.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Hayır.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Kabir ve akraba ziyareti olur. Yemekler çeşitli olur; sarma, dolma, et yemekleri.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Kuru fasulye, et yemekleri, pirinç ve bulgur pilavı.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Kına geceleri oyunlar olur. Yemek ikramları yapılır.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Komşular evlerden yemek yapar. Tatlı olur.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Bulgur pilavı, kuru fasulye, arap aşısı.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Kuru fasulye; fasulye önceden ıslanır, yani suda bekletilir. Haşlandıktan sonra sosu yapılır ve kaynatılır.

5.1.8 Form 8

1- Adınız ve Soyadınız

-Fatma ÇETİNER

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Altyapı sorunumuz yok.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Okulumuz var. Memnunuz.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Yeterli değil.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Engelliler için uygun değil.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Tarihi eserlere özen gösteriliyor, korunuyor ve çalışmalar devam ediyor.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Ulaşımında sıkıntı yok. İlçe otobüsleri ve belediye otobüsleri var.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Perşembe günleri var.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-İlçemizde sağlık ocağı var.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-İlçemiz gelişti; yol, su, elektrik, altyapı, tarihi eserler, iş imkanları, eğlenceler, birçok konuda gelişme var.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Hayır.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Bayram ziyaretleri olur. Yemekler pişirilir.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Yemekler verilir.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Cumartesi kına geceleri olur, pazar günü gelin alma ve düğün olur.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Cenazede pide, ayran; mevlitlerde yemek pişirilir.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Yuvalak, bulgur pilavı, sarma, arap aşısı.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

Arap aşısı; 1 kg su, 2 bardak un kaynayınca kadar karıştırılır. Tuz atılır. On dakika kaynatılır. Tepsie dökülür, soğumaya bırakılır. Tavuk haşlanır, didiklenir. Yağ yakılır, içine 3 kaşık un atılır, 1 kaşık salça, tuz, pul biber atılır. Haşlanmış tavukla birleştirilir. 15- 20 dakika kaynatılır.

5.1.9 Form 9

1- Adınız ve Soyadınız

-Şahin ÇETİNER

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Yok.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Okul var. Memnunuz.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Dinlenme alanları yeterli değil.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Yollar engelli vatandaşlar için uygun değil.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Tarihi eserlere özen gösteriliyor, korunuyor.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Yoktur.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Perşembe günleri kuruluyor.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-İlçemizde sağlık ocağı var. Hastane için civar ilçeye gidiliyor.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-Yollar, su, altyapı, tarihi eserler konusunda ilçe gelişti.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Yok.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Ziyaretleşme oluyor. Gözleme pişirilir, yemekler yapılır.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Yemek yapılır. (Pilav, çorba vb.)

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Evlenmede bir gün nişan olur, cumartesi gecesi kına olur, Pazar gelin alma olur.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Cenazede pide, ayran. Mevlitlerde yemekler yapılır.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Yuvalak, bulgur pilavı.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Etli yuvalak; etleri iyice dövüp, dövülmüş göce, ince bulgur, soğan, salça, baharat karıştırılıp yoğrulur. Küçük yuvarlak köfte halinde yapıp suya atılır. Üzerine salça, yağ yakılıp dökülür.

5.1.10 Form 10

1- Adınız ve Soyadınız

-Halil BABALIK

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-İçme suyu boruları eski. Bundan dolayı sıkıntılar yaşanmaktadır. Elektrik kabloları eski, sıkıntılar yaşanmaktadır.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Okul var. 1 adet çok programlı lise, 1 adet ilk ve ortaöğretim var.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Hayır. Çoğaltılması gerekmektedir.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Hayır.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Koruma ve özen gösterilmiyor. Frigya Vadisi olmasına rağmen eski yapılar korunmuyor. İlçe merkezinde yer altı şehri de var. Az yakınında Yazılıkaya Midas Kenti var. Koruma yok yani tarih yok oluyor.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Maalesef var. Yollar kötü, ilçeye ulaşım sık aralıklarla yapılmıyor.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Pazar kuruluyor ama çoğu ürünler en yakın ilçeye satmaya götürülüyor. (Arpa, buğday vb.)

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Evet, ilçede 1 adet sağlık ocağı var. Tam gün çalışmadığı için sıkıntılar yaşanmakta.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-Çevre illere daha fazla göç var.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Hayır.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Akraba ve mezar ziyaretleri yapılır. Akraba ziyaretlerinde ikramlar artar. Et yemekleri, sarma vb ikram edilir.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Kuru fasulye, çorba, un helvası, et.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Akşamı kına gecesi, yöresel oyunlar olur ve yemek verilir.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Pide, ayran ve ya yemek çeşitleri.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Bulgur pilavı, kuru fasulye, kışın arap aşısı yemeği yapılır.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Patatesli dolama; yufkalar elle açılır, haşlanmış patatesler yufkaların içine sarılır. Üzerine ve altına yağ sürülüp pişmeye fırına verilir.

5.1.11 Form 11

1- Adınız ve Soyadınız

-Kısmet PEKER

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-İlçemizde çok sık su kesintisi yaşanmakta.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-İlk, orta ve lise dereceli okullar mevcuttur. Eğitimi orta seviyededir.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Zaman geçirecek alanlar mevcut.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Genelde engelliye uygun yollar var.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Kültür ve turizm bakanlığınca koruma altına alınmış yer altı şehri vardır.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-İlçeye Eskişehir'den tek otobüs vardır.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Ara sıra kermes kurulur. Düzenli olarak Pazar yapılmaktadır.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-İlçemizde eczane problemi vardır.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-İlçemiz de yer altı şehri kazısı yapıldı ve yerli ve yabancı turizmi hareketlendi.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Örme ve dokuma işleri yapılmakta.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Meydanlarda bayram buluşmaları yapılır ve bütün herkes bayramlaşır. Tatlı ve çerezler ikram edilir.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Yemek ve tatlı ikramları yapılır.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Sünnet düğünleri mevlit, konvoy ve kına gecesi şeklinde son bulur. Evlenme düğünleri ise; cuma gününden başlayarak kız görme, nişan, kına gecesi ve pazar günü gelin alma olarak 3 gün sürer.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Cenaze evinde yemek pişmez. Yalnız komşular yemek yaparak cenaze evine getirirler.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Aşure, bulgur pilavı, arap aşısı, labada dolması.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-İlçemizde kebab meşhurdur. Küçükbaş hayvan hiç parçalanmadan harlı ateşte yukarıya asılı bir biçimde 6 saat boyunca pişirilerek ikram edilir.

5.1.12 Form 12

1- Adınız ve Soyadınız

-Bayram PEKER

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-İlçemizde kanalizasyon sorunu vardır. Ve sık sık da su kesintisi yaşanmaktadır.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-İlçemizde eğitim seviyesi iyi düzeydedir ve gerekli bütün okullar mevcuttur.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-İlçemiz doğayla iç içe ve yeşillikler ile kaplıdır. Park ve dinlenme alanına pek gerek yoktur. Fakat yinede ilçemizde park alanı bulunur.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-İlçemiz de ulaşım rahattır ve kamu binalarında engelli vatandaşlar için kolaylık düşünülmüştür.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-İlçemizde bir dönem kazı çalışması yapıldı. Fakat ödenek yetersiz olduğundan yarım kaldı. Günyüzü'ne çıkartılan eserleri güneşten korunmak için kaplama yapıldı ve etrafı çit çekilerek korumaya alındı.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Eskişehir'den ilçemize sadece akşamları direkt otobüs vardır. Gün içerisinde ulaşım ise; Çifteler ilçesinden aktarmalı olarak yapılmaktadır.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Han İlçemizde perşembe günleri pazar kurulur, üretilen el işleri bu pazarda halka arz edilir. Ayrıca yılın belli zamanlarında kermes ve panayırılarla üretilenler satılabilir.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Han İlçesinde sağlık hizmetleri, sağlık ocağı vasıtası ile verilmektedir. Ancak ilçemizde eczane bulunmadığından ilaç temininde halk zorluklar yaşamaktadır.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-Büyük şehir yasası çıktıktan sonra ilçemizde; park, bahçe ve çevre düzenlemeleri yapılmış ve diğer hizmetler artmıştır. Ayrıca; ilçemizde yer altı şehri kazısı yapılarak, ilçemize dışarıdan turizm turları başlamıştır.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Han İlçesinde örme ve dokuma işleri yapılır. Onun dışında bir el sanatları çalışması yoktur.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-İlçemizde bayram namazı çıkışında, toplu bayramlaşma yapılır. Eş, dost ve akraba ziyaretleri yapılır. Ziyaretlerde mutlaka yemek ikramı yapılır. Tatlı ve sarma olmazsa olmazlarımızdır.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-İlçemizde sünnet düğünleri bir gün sürer. Evlenme düğünleri ise; cuma günü başlayıp, pazar gününe kadar 3 gün sürer. Düğünden bir gün önce; düğünde görev yapacak kişilere davet verilerek, ziyafet verilir. Kuzular kesilerek halka yemekler ikram edilir.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Evlenme düğünleri cuma küçük çaplı komşu daveti dediğimiz, düğünde görevli olacak kişilere ziyafet verilmesiyle başlar. Cumartesi, kız görme, nişan ve kına gecesi ile devam eder. Cumartesi akşamı bütün ilçeye yemek servisi yapılır. Pazar günü ise; gelin alıcı ile son bulur.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Bizde cenazelerde yemek ve ya başka bir ikram yapılmaz. Çünkü cenaze sahipleri yasıdır. Ancak bütün komşular tarafından yemek pişirilerek, cenaze evine götürülür.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Arap aşısı, bulgur köftesi, bulgur pilavı, kuru fasulye çok pişirilir.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Size arap aşısı tarifi vereyim. Su, tuz ve un tencerede pişirilerek tepsiye dökülür. Soğuyunca dilim dilim kesilir. Yanına ayrıca un, yağ kavrularak üzerine tavuk suyu eklenir. Kaynadıktan sonra haşladığımız tavukları üzerine koyarız. Tepsilere döktüğümüz hamurla beraber gerekirse acı sos eklenerek tüketilir.

5.1.13 Form 13

1- Adınız ve Soyadınız

Fazlı ÖZKAN – Ayşe ÖZKAN

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Ulaşım, su, atık su yeni yapılıyor.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Bir lise bulunuyor. Öğrenci az bu sebepten eğitim seviyesi yetersiz.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Maalesef park ve dinlenme alanları donanımı yetersiz.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Engellilerin kullanacağı hizmetler kısıtlı daha iyi olabilir.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Tarihi alanları ve eserleri, küçük bir ilçe olması sebebi ile belediye personeli, bilinçli kamu personeli korumaktadır. (Daha iyi itina gösterilebilir.)

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Konaklama, hizmet eksikliği var.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Perşembe günü halk pazarıdır.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Sağlık ocağı bulunuyor. Daha ileri vakalarda Çifteler ve ya şehir merkezine nakil yapılmaktadır.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-On yıl önceki nüfus yok, daha azaldı. İnsanlarımız daha hoş görülü, sosyal. Aktivite uğraşı içerisindedir.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Tabi ki. El dokumaları, kilimler, heybeler ve marangoz ağaç işleri ile uğraşılar yapılmaktadır.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Dini ve milli bayramlar farklıdır. Coşkulu geçer. Bilhassa dini bayramlarda, geçmişten gelen örf ve adetlere bağlılık devam etmektedir. Ramazan ayını yaşamak farklılıktır.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Sünnet ve evlenme düğünlerinin olmazsa olmazı kebab ikram olayıdır. Bütün etin ateş karşısında 6 saat süren pişmesi ile olur. Yanında da ayran ya da hoşaf ile yenilir.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Geçmişten gelen adetler ile düğünler devam etmektedir.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Cenaze ve ya mevlitlerde pide ya da 3 çeşit yemek ikramında bulunulur.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Kebab, arap aşısı.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Han İlçesinin özgü yemeği arap aşısı diye hamurdan ve tavuk eti ve ya tavşan etinin suyundan yapılan bir kış yemeğidir.

NOT: Han İlçesinde yer altı şehri ve Kral Midas'ın yaşadığı şehir kalıntıları bulunmaktadır.

5.1.14 Form 14

1- Adınız ve Soyadınız

-Celal BABALIK

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Kanalizasyon ve doğal gaz yok.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Okul var. Göç vermesi nedeniyle okullar boş.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Yeterli. Çevremiz zaten ormanlarla kaplı.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Engelli vatandaşlar düşünülmeden yapılanıldığı için sonradan bazı düzenlemeler yapılmaktadır.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Tarihi alanların korunması yetersizdir. Kaynak yokluğundan sadece bazı yerler dikenli teller ile çevrilidir.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Ulaşım ilçeye yeterlidir.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Perşembe günleri Pazar vardır.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Sağlık ocağı vardır.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-Kamu binaları ve sokakları, caddeleri, kaldırımları yapıldı. Fakat nüfus yoğunluğu azaldı.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-El sanatları ile uğraşan çok nadir.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Büyüklerin elleri öpülür. Evlere bayram ziyaretleri yapılır. Şeker, tatlılar, yemekler ikram edilir.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Düğün ve sünnet törenlerinde farklılık kalmadı. Yemek verilir.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Sokak ve salonlarda yapılıyor.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Cenaze törenlerinde ya da mevlitlerde hazır pide ya da yemek ikram edilir.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

- Bulgur pilavı, sarma.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Erkeç kebabı; küçükbaş hayvan kesilir. Harlı ateşin karşısında 7- 8 saat pişirilir.

5.1.15 Form 15

1- Adınız ve Soyadınız

-Asiye DELEN – Uğur DELEN

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Altyapı ile ilgili şuan için herhangi bir sorunu yok.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Evet bulunuyor. Verilen eğitim de orta derecede diye düşünüyoruz.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-İlçemiz küçük olduğu için yeterli fakat ormanlık bölgeleri, turistik yerleri daha güzel piknik alanlarıyla zenginleştirmeliler.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Engelli vatandaşlar için yapı ve yollar bulunmamaktadır.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Herhangibi bir önem ve ya özen gösterildiğini düşünmüyoruz. Tarihi alanları korumak için çitlerle dört tarafını örtülüp sadece yalnızlığa terk ediliyor. Onun yerine giriş, çıkış yapılacak tüneller hazırlanmalı ve hizmete açılmalı. Gerekirse; önemli ve büyük alanlara rehber personel görevlendirilmeli.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

-Ulaşım sorunu tabiki var. Otobüs ve minibüs saatlerinin bekleme süresi çok uzun. O yüzden çoğu vatandaş kendi araçlarını tercih ediyorlar.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

-Perşembe günleri ilçenin pazarı olur fakat ürünler Afyon İli ve ilçelerinden geliyor.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Kesinlikle zorluk çekiyor. İlçedeki sağlık ocağı yetersiz kalıyor. Acil hastalar için Çifteler İlçesi'ndeki hastaneye ulaşmak 1 saat sürüyor ve bu hayati risk demek oluyor.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-Belediye hizmetlerinde ilerleme ve yerli turistlerde artış var. Nüfusta oldukça azalma söz konusu ve emekli kesimin yazlık amaçlı ilçeye yerleşimini görüyoruz.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-El sanatları eskiden yaygınmış. Şimdikiiler genellikle yaşlı kesim olduğundan pek fazla uğraş yok.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Bayram günleri, erkeklerin bayram namazı ile gün başlar. Aile içi ve akrabalarla bayramlaşılır. Ramazan Bayramlarında ev baklavası, kadayıf, şeker pare, şerbet ikram edilir. Kurban Bayramında sofralar kurulur. Başta et yemekleri olmak üzere; kuru fasulye, pilav, sarma, nohut yemekleri ikram edilir.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Düğün sahiplerinin bütçelerine göre kurban kesilir. Etli pilav, çorba, salata, helva, eğer kurban kesilmezse; tavuklu pilav ikram edilir.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Öğlen ilan ile ilçe halkı yemeğe davet edilir. Saat 17.00- 18.00 saatleri arasında yemek verilir. Yemeğini yiyen halk evin önünde toplanır. 2 ve ya 4 kişi gençlerden, çalgı çalındığında oynayarak düğünü başlatırlar. Sonrasında aile büyükleri anonsla çıkar oynar ve ilçe halkından da davetliler düğünü şenlendirir. Kına merasimi için de sünnet çocuğu oyun alanında oturtularak avucuna ve serçe parmağına kına yakılır, oynatılır. Gece saatlerine kadar oynanır, gülünür ve eğlence biter. Pazar günü öğlen saatlerinde konvoy yapılır. Çocuk motosikletle gezdirilir. Evinde mevlit okutulur. Bitince takı merasimi olur. Yemek verilir. Düğün biter.

Cumartesi öğle nişan merasimi olur. Gelin ve damadın yüzükleri cami hocasının okuduğu dua ile kesilir. İlk dans yapılır ve bir saat oynanır. Yemek için davetliler çağrılır. Yemekten sonra akşam saatlerinde gelin ve damat tekrar dans müziğiyle sahneye çıkar. Danstan sonra aile büyükleri ile birlikte oyun havası oynanır. Davetlilerde eşlik eder. Takı merasimi olur. Genellikle kız tarafı hediyeleri

takar. Tekrar oyun havası ile eğlenilir. Kına için genç kızlar bindallı ve yöresel kıyafetler giyerler. Gelin ve damat ortada oturur, yengeler kına yakarlar her ikisine de. Ağıtlar söylenir, gelini ağlatmak için. Gelin testi kırar, oynar, güler, eğlenirler. Damadın arkadaşları oğlan-kız oyunu için hazırlanır ve sergilerler. Kına gecesi gece saatlerine kadar devam eder. Pazar günü gelin alıcı yapılır. Erkek tarafı kız evine gelir. Geline al örtülerek babasının bel kuşağını bağlamasıyla baba evinden çıkar. Gelin arabasına biner, damat evine konvoy eşliğinde gidilir. Geldiklerinde gelin damat tarafından karşılanır. Geline harçlık verir, kapı açılır. Şerbet içilir. Takı merasimi olur. Erkek tarafı hediyelerini takar. Oyun havaları çalınır. Düğün yapılır.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Pide ayran ikram edilir. Yanında tulumba tatlısı ya da ayran verilir.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Efelik sarması, yuvalak, çakırlı bulgur pilavı, arap aşı.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Çakırlı bulgur pilavı; normal bulgur pilavı gibi yapılır. Farklı olarak içine haşlanmış mercimek koyulur.

5.1.16 Form 16

1- Adınız ve Soyadınız

-Mustafa DELEN – Gülşen DELEN

2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

-Kanalizasyon yok, içme suyu boruları aspesli, eski olduğundan değiştirilmesi gerekiyor.

3- Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

-Evet. Memnunuz.

4- Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

-Yetersiz.

5- İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

-Yok, zorlanıyorlar.

6- İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

-Özen gösterilmiyor, yok.

7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

- Var. İlçeden kalkan minibüsler özel olduğu için saatlerde sıkıntı var.

8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

- Kuruluyor.

9- İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

-Evet, eczane yok.

10-Bundan 10 yıl önce ki Han ile 2018 Han'ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

-Köyden şehre göç, nüfus azalması oluyor, sonradan gelen yapısal değişiklikler var.

11- İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

-Evet, kurslar açıldı.

12- Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

-Mezarlıklar ziyaret edilir. Camiye namaza gidilir. Akrabalar ziyaret edilir. Tatlı ve yemek ikram edilir.

13- Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

-Pilav, et, çorba, un helvası ikram edilir.

14- Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

-Cuma gününden başlar. Oğlan evi komşularına yemek verir. Cumartesi öğle nişan yapılır. Akşam kına gecesi olur. Akrabalar düğünlerde soya giyer. Pazar günü gelin alınır. Pazartesi günü yöremize ait geline duvak açma yapılır.

15- Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

-Pilav, et, çorba, un helvası ikram edilir.

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

-Kelem sarması, labada (efelik) sarması, sütlaç, baklava, arap aşı, yuvalak, çakırlı bulgur pilavıdır.

17- Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

-Yuvalak tarifi; yuvalaklık, kuru soğan, su, tuz bunlar yoğrulur. Yuvarlak yuvarlak yapılır. Kaynar suya atılır. Arzuya göre kuşbaşılısı, patateslisi de olur. Piştikten sonra sarımsaklı yoğurt ve pul biberli yağ karıştırılır. Afiyet olsun.

5.2 GÖRÜŞME FORMLARININ İÇERİK ANALİZİ TEKNİĞİ İLE İNCELENMESİ

Tezin bu bölümünde görüşülen kişilerle doldurulmuş olunan soru-cevap formları içerik analizi tekniği ile incelenecektir. İçerik analizi tekniği tezin ‘‘3.1.7 Veri Toplama Aracı’’ isimli başlığında anlatılmıştır.

Sorular hazırlanırken sade ve basit bir dil kullanılmıştır. Soruların açık ve anlaşılır olmasına özen gösterilmiştir.

5.2.1 Soru-Cevap Formunun 1. Sorusunun İncelenmesi

Soru 1: Adınız Soyadınız

Soru cevap formunda 1 numaralı soru gerçek bir soru değeri taşımamaktadır. Fakat adı ve soyadı kısmı 1 olarak numaralandırılmıştır.

Bunu yapmaktaki amaç görüşmeye katılan kişilerin rahatlamalarını sağlayarak, geriye kalan soruları cevaplamaları için güdülenmeyi sağlamaktır.

Tablo 5.2.1.1: Yapılmış Olan Görüşmelerin Temel Bilgileri

Toplam Katılımcı Sayısı	Tek Doldurulan Form Sayısı	Birlikte Doldurulan Form Sayısı	Katılımcı Kadın Sayısı	Katılımcı Erkek Sayısı
20	16	4	10	10

Tablo 5.2.1.1’in verilerine bakıldığında soru-cevap formları toplam 20 kişi tarafından, 16 adet soru-cevap formunda cevaplandığı görülmektedir. Görüşmeler kadın ve erkek katılımcılarla yapılmıştır.

5.2.2 Soru-Cevap Formunun 2. Sorusunun İncelenmesi

Soru 2: Sizce Han İlçesi’nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)

Görüşmeye katılan kişiler tarafından Han İlçesi'nin altyapı sorunları belirtilmiştir. Her katılımcı istediği kadar altyapı problemi belirtmekte serbest bırakılmıştır. Tablo: 5.2.2.1'de en çok belirtilen problemler sırası ile verilmiştir.

Tablo 5.2.2.1: Han İlçesi'nin Sırasıyla En Çok Şikayet Edilen Altyapı Sorunları

Belirtilen Altyapı Sorunları	Sorun Belirten Kişi Sayısı
Su	10
Kanalizasyon	5
Elektrik	2
Ulaşım	2
Doğalgaz	1

Görüşme formları incelendiğinde su ile ilgili problem olarak karşımıza; şebeke suyunun kirliliği çıkmaktadır. Katılımcılar su deposundan gelen suyun kalitesinin düşük olduğunu, soru boruların eski ve paslı olduğunu belirtmişlerdir. Cittaslow'un, çevre politikalarına bakıldığında "su temizliğinin yasa tarafından belirlenen parametrelerde olduğunun belirlenmesi" ibaresi görülmektedir.

Cittaslow ağa üye olma yoluna girilmeye karar verilmesi durumunda ilk olarak yapılması gerekenlerden bir tanesi bu su probleminin çözülmesidir. Suyun kirlilik seviyesi ölçülmeli ve yasal parametrelerin izin verdiği ölçüye getirilmek için çalışmalara başlanılmalıdır.

Han İlçesi'nin Cittaslow'un çevre politikaları çerçevesinde karşımıza çıkan bir diğer problemi ise; kanalizasyondur. Katılımcılar kanalizasyon sisteminin yeterli olmadığını belirtmişlerdir. Çevre politikaları gereğince sadece kanalizasyonun olması yetmez. İyi bir kanalizasyon sistemiyle birlikte bir de atık su arıtma tesisi istenmektedir. Atık su arıtma tesisi Cittaslow olmak isteyen bölgelere zorunlu tutulan kriterlerdendir.

Han İlçesi'nin bir diğer problemi de elektriktir. Görüşmeye katılanlar, ilçe de sık tekrar eden elektrik kesintilerinden rahatsızlık duyduklarını belirtmişlerdir.

Ulaşım hakkındaki bir problemin olup olmadığı hakkında katılımcılar ikiye ayrılmıştır. Katılımcılardan ulaşım da problem olmadığını söyleyen kişiler, kendilerine ait özel araçları bulunanlardır ve yolların durumundan da memnundurlar. Ulaşımdan şikayet edenler ise; özel araçları bulunmayan katılımcılardır. Şikayet

sebebi olarak; toplu taşımayı yetersiz bulduklarını belirtmişlerdir. İlçeden civar illere kalkan otobüslerin daha sık aralıklarla daha fazla sefer yapmaları gerektiğini düşündüklerini söylemişlerdir.

5.2.3 Soru-Cevap Formunun 3. Sorusunun İncelenmesi

Soru 3: Han İlçesi'nde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?

Katılımcılar Han İlçesi'nde okul bulunduğunu belirtmişlerdir.

Tablo 5.2.3.1: Katılımcıların Han İlçesindeki Eğitimden Memnuniyet Durumu

Eğitim Kalitesinden Memnun Kişi Sayısı	Eğitim Kalitesinden Memnun Olmayan Kişi Sayısı	Eğitim Kalitesini Orta Dereceli Bulan Kişi Sayısı	Eğitim Kalitesi Hakkında Fikir Sahibi Olmadığını Beyan Eden Kişi Sayısı
11	3	3	3

Eğitim kalitesinden memnun olmadığını belirten katılımcılar, gerekçe olarak; ilçeden civar illere verilen göçler nedeni ile okuldaki öğrenci sayısının az olduğunu ve eğitime yeterli özenin gösterilmediğini beyan etmişlerdir.

5.2.4 Soru-Cevap Formunun 4. Sorusunun İncelenmesi

Soru 4: Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?

Bu soru Cittaslow'un kentsel yaşam kalitesi politikaları çerçevesinde sorulmuştur. Katılımcılardan 8'i park ve dinlenme alanlarını yeterli bulmuş ve ilçenin çevresinin yeşil alanlarla kaplı olduğunu belirtmiştir. Diğer 12 katılımcı ise; parkları ve dinlenme alanlarını yetersiz bulmuşlardır. Daha kaliteli ve daha çok park ve dinlenme alanı yapılması gerektiğini düşündüklerini belirtmişlerdir.

5.2.5 Soru-Cevap Formunun 5. Sorusunun İncelenmesi

Soru 5: İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmakta engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?

Bu soru Cittaslow Politikalarının; "Sosyal Uyum" başlığı altındaki kriterler çerçevesinde sorulmuştur. Katılımcılardan 7 tanesi ilçenin binalarının ve yollarının engelliler için yeterli olduğunu belirtmişlerdir. Bunlardan bazıları ilçede fazla engelli

vatandaş bulunmadığını belirtmişlerdir. 13 duyarlı katılımcı ise; engelli vatandaşlar için kamu binaların ve yolların yeterli özen ile hazırlanmış olmadığını, ilçenin engelli vatandaşlara uygun şekilde düzenlenmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Cittaslow ağı üyelik için çalışmalara başlandığında ilk olarak hayata geçirilmesi gereken projelerden bir tanesi de engelli vatandaşların yaşamını kolaylaştıracak, ilçedeki sosyal yaşama daha rahat uyum sağlamalarına yardımcı olacak, onlar için dizayn edilmiş binalar, yollar ve sosyal yaşam alanlarıdır.

5.2.6 Soru-Cevap Formunun 6. Sorusunun İncelenmesi

Soru 6: İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?

Bu soruyu cevaplayan 20 katılımcıdan, 15'i tarihi alanlara yeteri kadar önem verilmediği belirtmişlerdir. İlçede bulunan tarihi alanları korumaya yönelik yapılan çalışmaların sadece tarihi alanların çevresine tel örgüyle çit çekmekten ibaret olduğunu söylemişlerdir.

Cittaslow ilçelerin tarihi alanlarını ve mimari yapılarını da korumayı kendine ilke edinmiştir. İlçede bulunan tarihi alanlar, Han İlçesi'nin ağı dahil olmasında artı puan kazandıracaktır. Ağı dahil olmak için başlatılan üyelik sürecinde bu tarihi bölgelerin korunmasına ve bakımına daha fazla önem verilmelidir. Tarihi bölgeler ziyaretçilere uygun pozisyona getirilmelidir. Çünkü Han İlçesi'nin Cittaslow ağı dahil olmasıyla birlikte ilçe turizm bakımından canlılık kazanacaktır. Birçok yerli ve yabancı turiste ev sahipliği yapma şansını yakalayacaktır.

5.2.7 Soru-Cevap Formunun 7. Sorusunun İncelenmesi

Soru 7: İlçeye, Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?

Görüşmecilerin bir kısmı ilçeye ulaşım konusunda sorun yoktur diyerek cevaplandırırken bu soruyu, büyük kısmı da ulaşım konusunda sorun olduğunu belirtmiştir. Verilen cevaplar incelendiğinde; ilçe yollarında herhangi bir büyük problem olmadığı görülürken, civar illere yakın olmasının da avantaj olduğu gözlemlenmiştir. Ulaşım konusunda problem olduğunu belirten katılımcıların şikayetleri; ilçeden şehre taşıma yapan halk otobüslerinin sefer sayılarının az olması ve yine aynı şekilde taşıma yapan özel otobüslerin yolcunun az olması durumunda sefer iptal etmeleridir.

5.2.8 Soru-Cevap Formunun 8. Sorusunun İncelenmesi

Soru 8: Han İlçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?

Bu soru Cittaslow'un ‘‘Kentsel Yaşam Kalitesi Politikaları’’ başlığının altında bulunan maddeler temel alınarak sorulmuştur. İlçeye yerel ürünlerin satıldığı bir pazar kurularak üretim-dağıtım zinciri kısaltılabilir. İlçe halkı kurulan bu pazar sayesinde en azından kendi tüketecekleri tarımsal gıdaları, ev yapımı doğal işlenmiş yiyecekleri üretmeye teşvik edilebilir.

Görüşmeye katılan katılımcılar her perşembe günü ilçeye Pazar kurulduğunu beyan etmişlerdir. Pazarda Han İlçesi’nde üretilen ürünlerle birlikte, civar il ve ilçelerden gelen ürünlerin de satıldığı belirtilmiştir. Fakat sadece Han İlçesi’nde üretilen ürünlerden oluşan özel bir Pazar kurulmamaktadır. Özel bir pazarın kurulmamasındaki sebepler; ilçe nüfusunun az olması, ilçeye dışarıdan gelen ziyaretçilerin az olması, Han İlçesi’ne ait özel üretilmiş ürünlerin reklam ve pazarlamasının yapılmamış olması sebepler arasındadır.

5.2.9 Soru-Cevap Formunun 9. Sorusunun İncelenmesi

Soru 9: İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken zorluk çekiyorlar mı?

Bu soru Cittaslow’un altyapı politikalarından olan: ‘‘sağlık hizmetlerine onaylanmış ulaşılabilirlik’’ maddesi gereğince sorulmuştur.

Görüşülen kişilerin verdiği cevaplar dâhilinde ulaşılan sonuçlar ilçede sağlık ocağının bulunduğu fakat kapsamlı bir hastanenin bulunmadığı yönündedir. Acil durumlarda hizmet vermesi için ilçede 1 adet ambulans bulunmaktadır. Görüşmeye katılan katılımcılar; ilçede hastane olmamasından, doktor sayısının azlığından şikâyetçi olmuşlardır. Bir diğer şikâyet sebebi ise; ilçede eczanenin bulunmuyor oluşundan kaynaklanmaktadır.

5.2.10 Soru-Cevap Formunun 10. Sorusunun İncelenmesi

Soru 10: Bundan 10 yıl önceki Han ile 2018 Han’ı arasında ne gibi farklar görüyorsunuz?

Tablo 5.2.10.1: 10 Yıl İçerisinde Han İlçesinde Gerçekleşmiş Olan Olumlu Gelişmeler

İlçeye ulaşım sağlayan yollar gelişmiştir.
Tarihi eserlerin korunması yönündeki atılımlar artmıştır.
Resmi dairelerin durumu iyileştirilmiştir.
Altyapı hizmetleri gelişmiştir.
İlçeye turizm turları başlamıştır.

Tablo 5.2.10.2: 10 Yıl İçerisinde Han İlçesinde Gerçekleşmiş Olan Olumsuzluklar

İlçe sürekli olarak göç vermektedir.
İlçede genç nüfus azalmıştır.

Bu soruya verilen yanıtlar incelendiğinde Han İlçesi'nin 10 yıl içerisinde gelişmiş olduğu gözlemlenmiştir. İlçedeki yaşam koşullarının 10 yıl içerisinde daha iyi bir hal almış olmasına rağmen nüfus azalmıştır.

İlçe halkı 2008'den 2018'e kadar geçen tarihte nüfusta azalma olduğunu gözlemlediklerini belirtmişlerdir. Genç nüfusun giderek azaldığını belirtmişlerdir. İlçede yaşanan olumlu gelişmelere rağmen nüfusun giderek azalmasındaki sebep iş alanlarının yeterli derece bulunmuyor olmasıdır. Genç kuşak üniversite eğitimi almak, iyi bir iş bularak yaşam standartlarını geliştirmek amaçları ile ilçeden, civar illere göç etmektedir.

5.2.11 Soru-Cevap Formunun 11. Sorusunun İncelenmesi

Soru 11: İlçede el sanatları ile uğraşılıyor mu?

Bu soru Cittaslow'un "Tarımsal, Turistik, Esnaf ve Sanatkârlara Dair Politikalar" başlığının altındaki maddeleri temel alınarak sorulmuştur. Cittaslow kriterleri esnaf ve sanatkâr ürünlerinin korunmasını amaçlarken aynı zamanda geleneksel iş tekniklerinin ve zanaatkârlarında değerlerini arttırmayı amaç edinmiştir.

Bu soruya görüşmeye katılan katılımcılardan 9'u uğraşılmıyor, 1'i nadir ve 10'u da uğraşılıyor cevabını vermiştir. Bu sonuç gösteriyor ki Han İlçesindeki geleneksel el sanatları uğraşları değerini kaybetmeye başlamıştır. Soruya el sanatları ile uğraşılıyor cevabını verenler; uğraş olarak el örgüsü ve halı-kilim dokumalarının

yapıldığını belirtmişler ve halı-kilim dokumasıyla daha çok yaşlı nüfusun uğraştığını da belirtmişlerdir.

5.2.12 Soru-Cevap Formunun 12. Sorusunun İncelenmesi

Soru 12: Han İlçesi'nde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramlarda neler ikram edilir?

Bu sorudaki amaç ilçe halkının bayram kültürlerini öğrenmekten daha çok bayramda mutfakta neler piştiğini, misafirlerine neler ikram ettiklerini öğrenmeye yöneliktir.

Görüşmeye katılan katılımcıların verdikleri cevaplara bakıldığında; bayram günleri Türkiye'nin birçok ilinde olduğu gibi geçmektedir. İlçede bayram günü ilk olarak sabah namazı kılınmakta daha sonra ise; kabir ziyaretleri, dost ve akraba ziyaretleri yapılmaktadır.

Tablo 5.2.12.1'de Han İlçesi'nde bayram günleri misafirlere ikram edilen yiyecek ve içecekler gösterilmiştir. Tablo incelendiğinde bayram günleri Han İlçe mutfağının bünyesinde; sulu yemekleri, et yemeklerini, zeytinyağlıları, hamur işlerini ve geneli şerbetli olan tatlıları bulundurduğu görülmektedir.

Tablo 5.2.12.1: Han İlçesi'nin Bayram Günlerindeki Yiyecek-İçecek İkramları

YEMEKLER	HAMUR İŞLERİ	TATLILAR	İÇECEKLER
Sarma	Gözleme Çeşitleri	Un Helvası	Çay
Et ve Et Yemekleri	Yufka	Baklava	Kahve
Dolma Çeşitleri	Hamursuz	Şekerpare	Şerbet
Kuru Fasulye Yemeği		Kadayıf	
Nohut Yemeği		İncir Tatlısı	
Pilav			

5.2.13 Soru-Cevap Formunun 13. Sorusunun İncelenmesi

Soru 13: Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?

Görüşmecilerle yapılan görüşmelerin incelenmesi sonucunda; Han İlçesi'nde yapılan düğünlerde standart bir menüye rastlanmıştır. Menü; çorba, ana yemek, pilav, tatlı ve salata oluşturmaktadır.

Ana yemek genel olarak et yemeklerinden ya da içinde et bulunduran yemeklerden oluşmaktadır. Düğün sahibinin bütçesine göre verilen yemek maliyeti

değişmektedir. Maddi durumu iyi olan düğün sahipleri, düğün menüsünde kırmızı et kullanmaktadır. Maddi durumu uygun olmayan düğün sahipleri ise; menüsündeki yemeği tavuk eti ile yapmaktadır. Çorbalar ve yemekler çeşitlilik arz etmektedir. Hemen her düğünde ikram edilen tatlı ise; un helvasıdır.

5.2.14 Soru-Cevap Formunun 14. Sorusunun İncelenmesi

Soru 14: Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

Cittaslow, ağa dahil olan bölgenin kültürünü korumayı kendine amaç eder. Bu sorunun sorulması ile Han İlçesi'nin kültüründen bir parçaya değinilmiştir.

Katılımcıların cevapları incelendiğinde aşağıdaki bilgilere ulaşılmıştır;

Düğüne tüm köy halkı davet edilmektedir. Düğünler yemekli yapılmaktadır. Düğün yemek verilmesi ile başlar. Sünnet düğünlerinin ve evlenme düğünlerinin diğer ortak noktaları ise; kına yakılma merasimi ve takı törenleridir. Evlenme düğünlerinin merasim süresi 2 gündür. Birinci gün öğle saatlerinde nişan merasimi, gece ise kına gecesi yapılmaktadır. İkinci gün ise; yörenin bir adeti olan duvak merasimi ve düğün yapılmaktadır.

Sünnet düğünleri 1 gün sürmektedir. Kına yakma merasimi ve düğünden oluşmaktadır. İlçede düğünler; canlı müzik eşliğinde, yöresel oyunlar ile yapılmaktadır.

5.2.15 Soru-Cevap Formunun 15. Sorusunun İncelenmesi

Soru 15: Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

Han İlçesi'nde cenaze törenlerinde nadir olarak yemek ikramı yapılmaktadır. Cenaze olan eve komşuları tarafından yapılmış olan yemekler getirilmektedir

mevlitlerde ise; standart bir menü yoktur. Ev sahibi istediği şekilde bir menü hazırlamaktadır. Genel olarak mevlitlerde ikram edilen yiyecekleri; Pide, tulumba tatlısı, un helvası oluşturmaktadır.

5.2.16 Soru-Cevap Formunun 16. Sorusunun İncelenmesi

Soru 16: Han İlçesi'nde sizce en çok pişiren yiyecekler nelerdir?

Bu soru Han mutfağı hakkında bilgi edinilmek için sorulmuştur. Kişiler cevaplar konusunda sınırlandırılmamıştır. 20 katılımcının verdiği cevaplar tablo 5.2.16.1'de gösterilmiştir.

Tablo 5.2.16.1: Han Mutfağında En Çok Pişen Yiyecekler

Han İlçesinde En Çok Pişen Yiyecekler	Yiyecek İsmi Verilen Katılımcı Sayısı
Bulgur Pilavı	15
Arap aşısı (Arabaşı)	12
Yuvalak	10
Efelik (Labada) Sarması	5
Kuru Fasulye	5
Tarhana	4
Kelem Sarması	3
Gözleme Çeşitleri	3
Sütlaç	2
Baklava	2
Haşhaşlı Gözleme	2
Yufka	2
Bazlama	2
Erkeç Kebabı	2
Aşure	1
Nohut Yemeği	1
Ev Makarnası	1
Bulgur Köftesi	1
Göce Böreği	1
Höşmerim	1

Tablo 5.2.16.1 incelendiğinde en çok pişen yiyecekler olarak karşımıza; bulgur pilavı, arap aşısı ve yuvalak çıkmaktadır. Han mutfağının temelini un ile elde edilmiş yiyecekler ve bakliyatlar, tahıllar oluşturmaktadır.

5.2.17 Soru-Cevap Formunun 17. Sorusunun İncelenmesi

Soru 17: Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünleri ve benzeri bir tarif olabilir.)

Tarifi verilen yiyecekler; çakırlı bulgur pilavı, yuvalak, erkeç kebabı (Han Kebabı), arap aşısı, sini poğaçası, kuzu çevirme, göce böreği, patatesli dolama oluşturmaktadır.

Bu soru Han'a ait yöresel yemeklerin tariflerine ulaşmak ve literatüre kazandırmak amaçları ile sorulmuştur. Ulaşılan yemek tarifleri düzenlenerek, "Han İlçe Mutfağında Pişirilen Yiyecekler" başlığı altında ayrıntılı olarak verilmiştir.

5.3 HAN İLÇE MUTFAĞINDA PİŞİRİLEN YİYECEKLER

Han Mutfağı incelendiği zaman karşımıza, mutfağın temelini oluşturan iki ana unsur çıkmaktadır. Bunlar; Kırmızı et ve unlu mamullerdir. "Han İlçe Mutfağında Pişirilen Yiyecekler" başlığı altında verilen yemek tariflerinde kırmızı etin ve temelini unun oluşturduğu gıdaların Han Mutfağında büyük yer tuttuğu görülmektedir. Yemek tarifleri verilirken ölçüler kullanılmamıştır. Sadece yemeklerin nasıl yapıldığı ve içindeki malzemeler verilmiştir. Bunun nedeni kaynak kişiler tarafından verilen tariflerin derlenmesinin yapılmış olması ve ölçülerin kişiden kişiye farklılık gösteriyor olmasıdır.

5.3.1Bulgur Pilavı

"Han İlçesi'nde en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?" sorusuna 15 kişi tarafından bulgur pilavı cevabı verilmiştir. "Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz?" sorusuna verilen cevaplardan biri ise; çakırlı bulgur pilavı olmuştur. Bulgur pilavı ile çakırlı bulgur pilavı arasındaki fark yeşil mercimektir. İlçe halkı yeşil mercimekten çakır diye de söz etmektedir.

Ülkemizde bulgur pilavının birçok çeşidi yapılmaktadır. Sade bulgur pilavı, mercimekli (çakırlı) bulgur pilavı ve içerisinde domates, biber, soğan gibi sebzelerin bulunduğu meyhane pilavı bu çeşitliliğe örnek olarak verilebilir.



Görsel 5.3.1.1:Sade bulgur pilavı

Bulgur pilavı için gerekli malzemeler; pilavlık bulgur, sıcak su, tuz ve yağdan oluşmaktadır. Yağ arzuya göre tereyağı, sıvı yağ, margarin olarak çeşitlilik gösterebilir.

Bulgur pilavının yapılışı çok basittir. Pilavlık bir tencerenin içine yağ koyulur. Yağ biraz ısındığında pilavlık bulgurlar eklenerek birkaç dakika kavrulur. Yeteri kadar kavrulan bulgurların üzerine, bulgurları üzerini ortalama bir santim geçecek kadar sıcak su eklenir ve tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Bulgurlar suyunu çekinceye kadar pişirilir.

5.3.2 Arap Aşı (Arabaşı)

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 12 kişi arap aşı cevabını vermiştir. “Han’a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz?” sorusuna verilen yanıtların içinde de arap aşının tarifi bulunmaktadır. Arap aşının bir diğer ismi de arabaşıdır. Arap aşının yapımında genelde tavuk suyu kullanılır fakat bazen tavşan eti kaynatılarak elde edilen su da kullanılabilir. Arap aşının tarifi hazırlanırken; Fatma ÇETİNER, Kezban MARİLİ, Bayram PEKER ve Ayşe – Fazlı ÖZKAN’ın verdiği tarifler kaynak olarak kullanılmıştır.



Görsel 5.3.2.1: Arabaşı

Arabaşı için gerekli malzemeleri; su, un, tuz, tavuk, tavuk suyu, yağ, salça, pul biberdir.

Arabaşının yapılışı; İlk olarak bir tencere tavuk alınarak üzerine su eklenir. Tavuk pişinceye kadar haşlanır. Haşlanan tavuk tencereden çıkarılarak küçük parçalara el ile bölünür. Bu işleme Han Halkı tarafından didiklemek ismi verilmiştir. Un ile salça kavrularak üzerine tavuk suyu eklenir. Didiklenen tavuklarda karışıma eklendikten sonra ortalı 15-20 dakika kadar kaynatılırlar. Bu şekilde arap aşının çorba kısmı elde edilir.

Bir tencerde un, su, tuz karıştırılarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Muhallebi kıvamındaki karışım tepsiye dökülerek biraz soğuması ve kendini çekmesi beklenir. Bu şekilde arap aşının hamur kısmı elde edilir. Soğuyan karışım dilimlenir.

İçerisinde hazırlanmış olan hamur karışımının bulunduğu tepsinin ortası açılır. Büyük bir kâse tepsinin ortasına koyulur ve içine hazırlanmış olan çorba koyularak arap aşısı servise sunulur.

5.3.3 Yuvalak

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 10 kişi yuvalak cevabını vermiştir. “Han’a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz?” sorusuna verilen yanıtların içinde de yuvalak tarifi bulunmaktadır.

Yuvalak isteğe göre etli ve etsiz olarak yapılmaktadır. Yuvalak tarifi oluşturulurken Şahin ÇETİNER ve Gülşen – Mustafa DELEN’in verdiği yuvalak tarifleri kaynak alınmıştır.



Görsel 5.3.3.1: Yuvalak

Etli yuvalak için gerekli malzemeler; kırmızı et, göce, kısırlık bulgur, soğan, salça, tuz, su ve arzuya göre baharat çeşitleri kullanılabilir.

Yuvalağın yapılışı; etler iyice dövülerek kıyma kıvamına getirilir. Göce dövülerek inceltir. Et, göce, bulgur, baharat karışımı, salça ve inceltirilmiş soğanlar birbirleri ile karıştırılarak yoğrulurlar ve küçük toplar haline getirilirler. Küçük köfte topları sıcak suyun içine atılarak pişirilir. Servis ederken arzuya göre içine sarımsaklı yoğurt ya da yağ ile kavrulmuş salça eklenebilir.

5.3.4 Efelik (Labada) Sarması

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 5 kişi efelik (labada) sarması cevabını vermiştir.



Görsel 5.3.4.1: Efelik sarması

Efelik sarması için gerekli malzemeler; labada yaprağı, salça, kuru soğan, yağ, tuz, pirinç, bulgur ve kişilerin arzusuna göre oluşmuş baharat karışımıdır.

Efelik sarmasının hazırlanışı; ilk olarak labadaların sapları ve yaprakları birbirlerinden ayrılır. Labada yaprakları haşlanarak yumuşatılır. Burada püf nokta; yaprağın sarılabilecek kadar yumuşamasıdır. Yapraklar çok fazla haşlanmamalıdır. Çok fazla haşlanan yapraklar sararken yırtılabilir ya da pişme esnasında patlama yaparak sarma içini tencereye çıkarabilir.

Bir kasede pirinç, bulgur, salça, ince doğranmış soğanlar, yağ, tuz ve eklenmek istenen baharatlar koyularak karıştırılır. Bu şekilde sarmanın içi elde edilir. Haşlanmış labada yapraklarının içine hazırlanış olan iç koyularak sarma işlemi yapılır. Yapraklar üçgen şeklinde sarılır ve tencere dizilir. Yaprakların üzerini kapatacak kadar su tencereye koyulur. Yaprakların patlama yaparak içini boşaltmaması için tencerenin üstüne ağır bir tabak kapatılır. Tencerenin kapağı da kapatıldıktan sonra kısık ateşte pişirilir.

5.3.5 Kuru Fasulye Yemeği

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 5 kişi kuru fasulye cevabını vermiştir.



Görsel 5.3.5.1: Kuru fasulye yemeği

Kuru fasulye etli ve etsiz olarak pişirilebilmektedir. Bu tarif için etsiz kuru fasulye yemeğinin malzemeleri listelenmiştir.

Kuru fasulye yemeği için gerekli malzemeler; zeytinyağı, soğan, salça, su, kuru fasulye, tuz, kimyon.

Hazırlanışı; Bir gece önceden kuru fasulyeler ıslanarak kabarması için ertesi güne kadar suda bekletilir. Yemek yapılacağı zaman ilk olarak kuru fasulyeler haşlanır ve haşlama suyu dökülür. Bir tencereye yağ ve küp küp doğranmış soğanlar eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Tencereye haşlanmış fasulyeler, tuz ve kimyon eklenerek karıştırılır. Su eklenerek ortalama 30 dakika kadar pişirilmeye devam edilir.

5.3.6 Kelem Sarması

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 3 kişi kelem sarması cevabını vermiştir. Kelem lahananın diğer ismidir.



Görsel 5.3.6.1: Kelem sarması

Kelem sarması için gerekli malzemeler; soğan, yağ, salça, tuz, kıyma, kuyruk yağı, lahana, pirinç, pul biber.

Püf noktası; kelem sarmasına eklenecek olan kuyruk yağı sarmanın lezzetini arttıracak bir faktördür.

Hazırlanışı; lahana yaprak, yaprak ayrılarak sıcak suda sarılacak kıvama gelinceye kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra varsa kalın damarları ayıklanır. Bir kabın içinde pirinç, kıyma, küp küp doğranmış soğanlar, salça, tuz, pul biber, kuyruk yağı koyularak iç hazırlanır. Hazırlanan iç lahananın içine koyularak sarılır. Sarmalar tencereye dizilir. Sarmaların üstünü geçecek kadar tencereye su eklenir. Kısık ateşte sarma içi pişecek kadar pişirilir. Pişerken suyun bitmesi durumunda su eklenir.

5.3.7 Haşhaşlı Gözleme

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 3 kişi gözleme cevabını, 2 kişi haşhaşlı gözleme cevabını vermiştir.



Görsel 5.3.7.1: Haşhaşlı gözleme

Haşhaşlı gözleme için gerekli malzemeler; un, tuz, su, sıvı yağ, çekilmiş haşhaş.

Hazırlanışı; Bir yoğurma kabının içinde un, su ve tuz karıştırılarak gözlemenin hamuru elde edilir. Elde edilen hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartılarak yumaklar elde edilir. Yumakların üzerine nemli bez örtülerek ortalama 15 dakika kadar dinlendirilir.

Bir tabağın içine haşhaş koyulur. Haşhaş yağ eklenerek sıvı bir kıvama getirilir.

Hamur yumakları oklava yardımı ile ince bir yaylım elde edilinceye kadar açılır. Yaylımın içine hazırlanan haşhaş sürülür ve kare olarak katlanır.

Gözleme dışarıda odun ateşinin üzerindeki sacda ya da evde bir tencerede iki yüzü de yağlanarak pişirilir.

5.3.8 Sütlaç

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 2 kişi sütlaç cevabını vermiştir.



Görsel 5.3.8.1: Sütlaç

Sütlaç için gerekli malzemeler; süt, pirinç, su, nişasta ve şekerdir.

Hazırlanışı; Bir tencerede pirinç yumuşayıncaya kadar sıcak su ile haşlanır. Sütün içine şeker koyularak çırpılır. Şeker biraz eriyince süt ocağa alınır ve içine haşlanmış pirinç eklenerek kaynatılmaya başlanır. Kıvam vermek için arzuya göre sütlaca nişasta eklenebilir. Fakat nişastayı fazla eklemek sütlacın tadını bozacaktır. Sütlaçta nişasta tadı baskın bir hal alacaktır.

5.3.9 Baklava

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 2 kişi baklava cevabını vermiştir. Baklava Han İlçesi’nde bayramlarda, düğün ve doğumlarda ikram edilen tatlılardandır.



Görsel 5.3.9.1: Baklava

Baklava hamuru için gerekli malzemeler; un, yumurta, margarin, sirke, kabartma tozu ve yoğurttur.

Baklava hamurunun hazırlanışı; margarin eritilerek, unu ve yumurtaları pişirmeyecek ısıya ininceye kadar soğutulur. Un, yumurta, margarin, sirke, kabartma tozu ve yoğurt bir kapta yoğrulur. Baklava hamuruna sirke koyulmasındaki sebep hamurun pişince çıtır çıtır olmasını sağlamaktır. Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak beze yapılır. Ve bezeler eşit sayıdaki gruplara ayrılır. Örneğin; bezelerden 5 grup yapılır ve her grup 7 bezeden oluşur. Bezelerin üzerine ıslak bez örtülerek ortalama 1 saat kadar dinlendirilir. Dinlendirilmiş olan bezeler simit büyüklüğünde açılır. Her grubun kendi bezesi aralarına nişasta serperek üst üste koyulur ve baklava tepsisinin genişliğince açılarak baklava yufkaları elde edilir.

Baklavanın içi için gerekli malzemeler; ceviz içi ve tereyağı.

Baklavanın şerbeti için gerekli malzemeler; su, şeker ve limon suyu.

Baklavanın şerbetinin hazırlanışı; su ve şeker bir tencerede kaynatılır. Şerbet ateşten indirilmeden birkaç dakika önce içine limon suyu damlatılır.

Baklavanın hazırlanışı; baklava yufkaları eşit iki gruba ayrılır. Birinci gruptaki baklava yufkaları aralarına eritilmiş tereyağı sürülerek üst üste tepsie dizilir. Birinci gruptaki baklava yufkaları bitince bol ceviz içi yufkanın üstüne dökülür. Ve ikinci gruptaki baklava yufkaları da aralarına eritilmiş tereyağı sürülerek üst üste dizilir. Baklava istenilen şekilde kesilir. Ve üzerine eritilmiş tereyağı dökülür. Baklava fırınlanarak kızarıncaya kadar pişirilir.

Pişmiş baklavanın üzerine hazırlanmış olan şerbet dökülür. Püf noktası; baklava sıcaksa şerbet soğuk, baklava soğuksa şerbet sıcak dökülür. Baklavanın üstü arzuya göre Antep fıstığı ile süslenebilir. Baklava şerbeti döküldükten sonra 1 gün bekletilerek, baklavanın şerbeti içine çekmesi sağlanır. 1 gün sonra baklava yemeğe hazırdır.

5.3.10 Yufka

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 2 kişi yufka cevabını vermiştir.



Görsel 5.3.10.1: Yufka yapan kadınlar

Yufka yapımı için gerekli malzemeler; tuz, su, un.

Yufka yapımı; un, su ve tuz karıştırılır. Elma büyüklüğünde bezeler yapılır. Bezeler yufkanın pişirileceği sacın boyutunda açılarak sac üzerinde pişirilir. Bu yufkalar genellikle Ramazan ayında tüketilir. Yufkalar hiçbir işlem yapılmadan yenebileceği gibi; tirit, börek vb. yapılarak da tüketilebilir.

5.3.11 Bazlama

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 2 kişi bazlama cevabını vermiştir.



Görsel 5.3.11.1: Bazlama

Bazlama yapımı için gerekli malzemeler; un, su, tuz, maya.

Hazırlanışı; un ve tuz birbirine karıştırıldıktan sonra yoğurma kabının ortasında yuva açılır. İçine maya koyulur ve maya ılık su ile eritilir. Maya eridikten sonra yeterli miktarda su koyularak hamur yoğrulur. Hamur mayalanması için dinlenmeye bırakılır. Mayalanan hamurdan parçalar kopartılarak bezeler yapılır. Bezeler el ile ya da oklavayla ezmeden açılır. Tavadada pişirilir.

Öğünlerde ekmek yerine kullanılabilir.

5.3.12 Erkeç Kebabı (Han Kebabı)

‘‘Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?’’ sorusuna 2 kişi erkeç kebabı cevabını vermiştir. ‘‘Han’a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz?’’ sorusuna verilen yanıtların içinde de erkeç kebabı bulunmaktadır. Erkeç Kebabının diğer ismi Han Kebabıdır. Erkeç Kebabı, Han İlçesi’nin yöresel ürünlerindendir.

Erkeç Kebabı oluşturulurken Cemile KARATEPE, Münevver – Ümit TAŞÇI, Fatma ÇETİNKAYA ve Kısmet PEKER’in tarifleri kaynak olarak kullanılmıştır.



Görsel 5.3.12.1: Erkeç kebabı

Erkeç Kebabı için gerekli malzemeler; 1 adet küçükbaş hayvan.

Kebabı yapılacak olan küçükbaş hayvan genellikle 2-3 yaşlarında keçi olabileceği gibi tercihe göre kuzuda olmaktadır.

Erkeç Kebabının yapılışı; küçükbaş hayvan kesilir ve 1 gün dinlendirilir. Dinlendirilen hayvan parçalanmadan büyük şişlere takılır. Büyük bir ateş yakılır ve kebab ateşin karşısında ortalama 8 saat kadar yakmadan zaman zaman çevrilerek pişirilir.

5.3.13 Aşure

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 1 kişi aşure cevabını vermiştir. Aşure kültürümüzde genellikle aşure ayında pişirilerek, komşu ve akrabalara dağıtılan bereketin sembolü tatlı çeşididir. Aşurenin içine giren malzeme pişiren kişiden kişiye farklılık göstermektedir. Genel olarak en az 7 çeşit gıda ürünü aşurede kullanılmaya çalışılır.

Genel olarak pişirilen her aşurede karşımıza çıkan malzemeler; fasulye, nohut, incir, üzüm, göce, nar, şeker, su vb. Tüm malzemeler pişme süresine göre sırayla koyularak kaynatılıp pişirilmektedir.



Görsel 5.3.13.1: Aşure

5.3.14 Nohut Yemeği

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 1 kişi nohut yemeği cevabını vermiştir.



Görsel 5.3.14.1: Nohut yemeği

Nohut yemeği için gerekli malzemeler; sıvı yağ, nohut, soğan, salça, tuz, kimyon, kuşbaşı et ve sudur.

Hazırlanışı; bir gece önceden nohut ıslatılır. Pişirileceği zaman ilk olarak nohut haşlanır, suyu dökülür. Bir tencereye sıvıyağ ve kuşbaşı et koyularak et suyunu salıp geri çekinceye kadar pişirilir. Et suyunu çektikten sonra kp küp doğranmış soğanlar ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra salça eklenir. Kavrulan salçanın üstüne haşlanmış nohut, tuz ve kimyon eklenerek karıştırılır. İstenilen miktarda su eklenerek ortalama 30-40 dakika arası nohut yemeği pişirilir.

5.3.15 Ev Makarnası

‘‘Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?’’ sorusuna 1 kişi ev makarnası cevabını vermiştir.



Görsel 5.3.15.1: Ev makarnası

Ev makarnası yapımı için gerekli malzemeleri; un, su, tuz, yumurta ve yoğurt oluşturmaktadır.

Ev makarnasının yapımı; tüm malzemeler yoğurma kabında karıştırılır. Hamurdan büyük parçalar kopartılarak yumaklar yapılır. Yumaklar kalın yufka şeklinde açılarak; diklemesine şeritlere bölünür. şeritler araları unlanarak st üste dizilir ve yarım santim kalınlığında kesilir. Ev makarnası temiz bir örtünün üstüne serilerek kurutulur. Cam kavanozlarda saklanılır. Pişirilmek istenildiği zaman sıcak suda haşlanarak pişirilir. Arzuya göre sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

5.3.16 Bulgur Köftesi

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 1 kişi bulgur köftesi cevabını vermiştir.



Görsel 5.3.16.1: Bulgur köftesi

Bulgur köftesi için gerekli malzemeleri; köftelik bulgur, soğan, salça, tuz, su, pul biber, yumurta, yağ ve sarımsak oluşturmaktadır.

Hazırlanışı; ilk olarak bir tencerenin içine koyulan bulgura sıcak su dökülür. Tencerenin kapağı kapatılarak bulgurun şişmesi sağlanır. Bir karıştırma kabında salça, tuz, rendelenmiş soğan, pul biber, sıvıyağ ve yumurta karıştırılır. Kabarmış olan bulgurlarda bu karışıma eklenir. Karışımın kıvamı fazla sulu olmuş ise; un eklenerek kıvam koyulaştırılır. Hazırlanan harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlanır. Bulgur topları kaynar suya atılarak pişirilir. Sudan çıkarılan bulgur topları üzerlerine sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos dökülerek servis edilir.

5.3.17 Höşmerim

“Han İlçesi’nde en çok pişirilen yiyecekler nedir?” sorusuna 1 kişi höşmerim cevabını vermiştir. Höşmerim peynir temelli bir tatlı çeşitidir.

Höşmerim için gerekli malzemeleri; tuzsuz peynir, yumurta, toz şeker, yağ, irmik ve un oluşturmaktadır.



Görsel 5.3.17.1: Höşmerim

Höşmerimin hazırlanışı; İlk olarak bir karıştırma kabında ezilmiş olan peynir ve yumurta sarısı iyice karıştırılır. Karışım ocağa alınarak peynir kendisini iyice salıp, suyunu çıkarıncaya kadar kısık ateşte pişirilir. Karışıma un, irmik ve şeker de eklenerek pişirilmeye devam edilir. Karışım sakız kıvamını aldığı anda ocaktan indirilir.

5.3.18 Sini Poğaçası

“Han’a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz?” sorusuna verilen yanıtların içinde de sini poğaçası tarifi bulunmaktadır.

Sini poğaçası tarifi oluşturulurken Cemil SOLMAZ’ın verdiği tarif kaynak alınmıştır.

Gerekli malzemeleri; yufka, haşhaş, haşlanmış yeşil mercimek ve yağ oluşturmaktadır.

Hazırlanışı; yağlanmış olan tepsiye, el açması yufka koyulur. Yufkanın üzerine haşhaş sürülür ve bir kat daha yufka koyulur. 2. yufka katı yağlanır ve üzerine haşlanmış olan yeşil mercimek koyulur. Yufkaların bir katı mercimekli, bir katı haşhaşlı olarak tepsi doluncaya kadar devam edilir. Dolan tepsi fırınlanarak pişirilir. Yanında pekmez ile sini poğaçası servis edilir.

5.3.19 Un Helvası

Han İlçesi’nde neredeyde tüm törenlerde ikram edilen tatlı un helvasıdır. Görüşmeye katılan katılımcılar sıklık ile un helvasından bahsetmişlerdir.

Un helvasının mevlütlerde, bayramlarda, düğünlerde ikram edildiği katılımcılar tarafından belirtilmiştir.



Görsel 5.3.19.1: Un helvası

Un helvası için gerekli malzemeleri; un, su, sıvı yağ ve şeker oluşturmaktadır.

Un helvasının hazırlanışı; bir tencerede su ve şeker karıştırılarak ocağa alınır. Kaynatılarak şerbet oluşturulur. Başka bir tencerede ise; yağ ile un kavrulur. Un kahverengimsi bir renk almaya başladığında, kaynatılmış olan sıcak şerbet ilave edilir. Karıştırılarak ortalama 5 dakika kadar pişirme işlemine devam edilir.

5.3.20 Göce Böreği

“Han’a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz?” sorusuna verilen yanıtların içinde de göce böreği tarifi bulunmaktadır.

Göce böreğinin tarifi oluşturulurken Metin KIRMAZER’in verdiği tarif kaynak alınmıştır.

Gerekli malzemeleri; bulgur, yağ, soğan, tuz, haşhaş, su ve baharatlar oluşturur. Baharatlar kişilerin isteğine göre değişkendir.

Hazırlanışı sini poğaçasının hazırlanışını anımsatmaktadır. İlk olarak yağda küp doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur ve üzerine ince bulgur eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Tuz ve baharat karışımı da bulgurun üzerine eklenerek karıştırılır. Tencereye sıcak su da eklenir ve bulgur pişirilir. Bu karışıma Han halkı yuvalaklık demektedir.

Bir kâsede haşhaş sıvı yağ ile açılarak sıvılaştırılır.

Yağlanmış tepsiye ilk olarak yuvalaklık ismi verilen bulgur karışımının bir kısmı dökülür. Yuvalaklığın üzerine haşhaşın bir kısmı dökülür.

Bu işlem ikinci defa tekrarlanarak tepside toplam dört kat elde edilir. Üstüne kırmızıbiber serpilir ve tepsi fırına verilir. Kare kesilerek sıcak servis edilir.



ALTINCI BÖLÜM

SONUÇ

Bu tez çalışmasında; Cittaslow Kavramı anlatılmış ve hareket tanıtılmıştır. Cittaslow Hareket; ağı dahil olan ilçelerin kültürlerinin, mutfaklarının, mimarisinin korunmasını sağlayan bir olgu olduğu için önemlidir.

Bilinçsiz yapılan hiçbir şey işe yaramaz. Bu yüzden Cittaslow Ağı farkındalığa ve eğitime büyük önem vermektedir. Farkındalık oluşturmak ve ağı dahil olan ilçeyi Cittaslow Hareket hakkında bilinçlendirmek için kriterlerini oluşturan maddelerinin içine; “Yöre halkına Cittaslow’un anlamı hakkında sistematik ve kalıcı eğitim vermek”(cittaslowturkiye.org), “Eğitimciler, yöneticiler ve çalışanların Cittaslow temaları hakkında sürekli eğitim görmesi”(cittaslowturkiye.org) ve “Esnafın ve operatörlerin farkındalıklarını arttırmak”(cittaslowturkiye.org) kurallarını koymuştur.

Ağı dahil olan ilçelerdeki tüm yöre halkının aktif şekilde sistem içinde görev alması da ağın bir diğer amacıdır. Bunun için yerel olan tüm ürünleri destekler. Halkı yerel üretime yönlendirir. İlçede/kasabada üretilmiş olan tüm ürünleri yine ilçe halkının kurduğu yerel pazarlarda tüketiciye satışa sunmasını istemektedir.

Cittaslow Hareketin koyduğu diğer kriterleri incelediğimiz zaman sürdürülebilirlik olgusuna büyük önem verdiği görülmektedir. Ağı dahil olan ve olacak tüm bölgeleri sürdürülebilirliğe teşvik eder. Sürdürülebilir tarım, sürdürülebilir üretim, sürdürülebilir turizm ağın desteklediği başlıca konulardandır. Sürdürülebilirlik sayesinde hem bölge, hem de ülke ekonomisinde de kalkınma görülürken; gelecek nesillere de bugünlerden miras topraklar, kültürler bırakılmaktadır.

Ağın ana temasını incelediğimiz zaman karşımıza ‘‘yavaşlık’’ çıkmaktadır. Ağ yavaşlık teması üzerine kurulmuştur. Cittaslow insanlara yavaşlamayı öğütlemektedir. Yavaş yaşayın, yavaş yiyin, yavaş gezin demektir. Yavaşlamadaki amacın iki temel nedeni vardır; birinci ve en önemli nedeni yaşamdan zevk almayı, yaşadığımızın farkına varmayı sağlamaktır. İkinci nedeni ise; kişileri stresten uzaklaştırmak, ruh ve vücut sağlığını korumaktır.

Hızlı yaşamın, bir yerlere ve bir şeylere yetişme çabasının insan üzerinde stres yarattığını, hızlı yemenin yani fast fooda yönelmenin kişileri obeziteye sürüklediğini, kalp ve damar hastalıkları başta olmak üzere birçok hastalığa sebep verdiğini savunmaktadır.

Tez çalışması kapsamında Türkiye’de Cittaslow ağı dahil olan 15 ilçe incelenmiştir. Yapılan araştırma kapsamında; ağı dahil olan ilçelerin altyapısal ve sosyal yönden kalkındığı görülmüştür. Ayrıca; ağı dahil olan ilçeler gelişirken asimile olmak gerekmediğinin farkına varmışlardır. Kendi kültürlerinin özel olduğu hissettirilen ilçe halkı ve yöneticileri; kültürlerini, doğal güzelliklerini, tarihi alanlarını ve yerel mutfaklarını korumaya ve tanıtmaya yönelik birçok faaliyet de bulunmuşlardır. Yapılan tanıtım ve reklamlar ile ağı dahil olan ilçelerin; yerli ve yabancı turist sayıları artmıştır. Ekonomilerinde gelişme olmuştur. Turizm faaliyetleri ile istihdam olanağı artmıştır. Bölgelerdeki eski ve kullanışsız turistik dinlenme ve konaklama alanları geliştirilmiştir.

Türkiye’de ağı dahil olan 15 ilçenin tamamının tanıtıldığı bir çalışmaya yapılan araştırmalar esnasında rastlanılmamıştır. Bu çalışma ile ağı dahil olan 15 ilçenin tümünün tanıtımı ve bölgelere has mutfak kültürlerinin tanıtımı yapılmıştır. Ayrıca bu ilçeler örnek alınarak; Eskişehir’e bağlı bulunan Han İlçesi Cittaslow Kriterleri çerçevesinde incelenmiştir. ‘‘Türkiye’den ağı dahil olan bir ilçe de Han olabilir mi?’’ sorusuna yanıtlar aranmıştır. Ağı dahil olma konusunda Han İlçesi’nin neler yapabilceği araştırılırken, bölgenin düğün, bayram, cenaze, mevlüt vb. gelenek ve görenekleri incelenirken; bölge halkının sorunları, bölgedeki tarihi ve turistik alanların durumu, ilçeye ulaşım olanakları ile bölge mutfağı da incelenmiştir. Bunlar yapılırken yerel halk kaynak olarak alınmıştır. Han yerlileri ile görüşmeler yapılmış, soru – cevap formu verilerek doldurmaları rica edilmiştir.

Soru- cevap formları incelendiğinde ortaya olumsuz olarak;

- Han İlçesi'nin kanalizasyon sorunu olduğu,
- İlçe'de hastane ve eczane bulunmadığı,
- İlçe halkının sağlık hizmetlerine ulaşmada promlem yaşadığı,
- Bölgenin çok fazla göç verdiği,
- Geleneksel el sanatları ile uğraşan kişilerin yok denilecek kadar azaldığı,
- Toplu taşıma araçları ile ilçeye ulaşmanın çok zor olduğu,
- Bölgede engellilere yönelik gerekli çalışmaların yapılmadığı,
- Tarihi bölgelerin yeterli şekilde korunmadığı,
- Halkın tarımbilinci gelişmediği için, tarımsal faaliyetlerinin az olduğu,
- Genç nüfusun azaldığı sonuçları ortaya çıkmıştır.

Olumlu olarak ise;

- Bölgenin tarihi alanlarının çok fazla ve geniş olduğu,
- Bölgenin doğal yeşil alanlarının yeterli seviyede olduğu,
- Bölge halkının kendi ürettikleri ürünleri satabilecekleri ve civar illerden gelen ürünleri alabilecekleri bir pazarları olduğu,
- Bölgede hava ve gürültü kirliliği olmadığı,
- Bölge halkının misafirperver ve gelişime açık olduğu,
- Bölge halkının tarihi ve kültürel değerlerinin farkında olduğu,
- İlçe mutfak kültürünün asimile olmadığı, korunduğu sonuçlarına ulaşılmıştır.

Yapılabilecek çalışma önerileri;

-Belediye tarafından altyapı çalışmalarına daha fazla özen gösterilmeli, bölge halkının problemleri çözümlenmelidir.

-Engelli vatandaşların sosyal hayatta daha rahat yaşamalarını sağlayacak projeler geliştirilmeli, yollar, kamu binaları ve toplu taşıma araçları engelli ve yaşlı vatandaşların rahat ve basit kullanabilecekleri duruma getirilmelidir.

-Bölge halkının yöresel el sanatlarını unutmamaları ve sürdürebilmeleri için belediye tarafından ücretsiz kurslar açılmalıdır. Ve kursiyerlerin ürettikleri ürünleri sergileyip, satabilecekleri bir ortam oluşturulmalıdır.

-Bölge halkının verdiği göçlere rağmen hala yaşamakta olan kültürünü tanıtmaya ve korumaya yönelik bir kaynakça oluşturması için belgesel çekilebilir.

-Bölge mutfağı korunmaktadır. Bölgenin kendine has lezzetleri vardır. Bunları korumaya ve tanıtmaya yönelik projeler oluşturulmalıdır.

-Tarımsal faaliyetler için halk teşvik edilmeli ve desteklenmelidir. Bu durum göçün oranını azaltacaktır.

-Halk hayvancılık konusunda eğitilmeli ve teşvik edilmelidir.

-İlçenin toplu taşımayla sağlanan ulaşım problemi çözülmelidir. Bu şekilde ilçeye ziyarette bulunan yerel turist sayısında artış olacaktır.

-Tarihi alanların korunmasına yönelik ödenek çıkarılmalı, tarihi bölgelere daha hassas davranılmalıdır. Ayrıca tarihi alanlar restore edilip korunurken, reklamı yapılarak da yerli ve yabancı turistler çekilmelidir.

-Cittaslow Ağa üyelik için başvurulmalı, gereken çalışmalar yapılmalı ve yöneticiler ile halk Cittaslow hakkında eğitilmelidir. Ağa dahil olmak bölgeyi geliştirecek ve halkın sahip olduğu değerler hakkında farkındalık kazanmasını sağlayacaktır.

Özetle; Han İlçesi Cittaslow olma yoluna gidebilir. Cittaslow olma yolundaki ilk adım, en önemli kriter nüfusun 50.000'nin altında olmasıdır. 2018 itibari ile Han İlçesi bu kriteri sağlamaktadır. İlçenin nüfusu ortalama 2000 civarındadır.

İlçe her yıl, ilçe sınırları dışına göç vermektedir. Bunun sebepleri olarak; sağlık hizmetlerinin yetersizliği, eğitim olanaklarının kısıtlı oluşu, iş alanlarının azlığı yapılan çalışmada görülmüştür. Cittaslow ağa dahil olmak göçün önüne geçmede olumlu bir etken oluşturacaktır. Cittaslow olma yönünde yapılan çalışmalar ile ilçenin adı duyurulabilir ve ilçeye turist çekilebilir. Bu şekilde ilçe turizm ile kalkınabilir ve işsizliğin kaynak olduğu göçün önüne bir miktar geçilebilir.

Cittaslow ağa dahil olmanın ilçeye sağlayacağı bir diğer yarar ise; tarihi alanlar üzerinde olacaktır. İlçede birçok tarihi alan bulunmaktadır. Ağa dahil olunma yoluna girildiğinde ve ağa dahil olduğunda buraların korunmasına yönelik daha kapsamlı çalışmalar yapılacaktır.

Yapılan araştırmada ilçede geçmiş dönemlerde kilim dokumacılığıyla uğraştıkları görülmüştür. Günümüzde ise; bunu ilçede yaşlı nüfusa dahil kişiler yapmaktadır. Bu gün için dokuma kilim yapan kişilerin azaldığı görüşülen kişiler tarafından belirtilmiştir. Cittaslow ağa dahil olduğunda ilçenin el işleride korumaya alınacak olgulardandır.

Yapılan görüşmelerde ortaya çıkan bir diğer sonuç ise; mutfak kültürü üzerinedir. Cittaslow ağ ilçelerin mutfak kültürlerini korur. Han İlçesi'nin mutfağı Eskişehir ve çevre illerden, ilçelerden etkilenmiştir.

Fakat; ilçe halkı kendilerine has lezzetleri oluşturmaya ve korumaya başlamışlardır. Yöreye has bir yiyecek olan Erkeç kebabı vardır. İlçe halkı erkeç kebabına aynı zamanda Han kebabı isminde vermiştir. Türkiye'nin birçok ilinde pişirilen gözlemeyi haşhaş kullanarak çeşitlendirmişlerdir. İlçenin yemek kültürü incelendiğinde karşımıza, mutfağa etki eden iki temel gıda maddesi çıkmaktadır. Bunlar; un ve bulgurdur. İlçede pişen birçok yiyeckte un ve bulgurun bol miktarda kullanıldığı görülmüştür.

Han İlçesi'nin önünde Cittaslow ağı dahil olması yönünde bir engel bulunmamaktadır. Fakat ilçenin bir takım eksiklikleri bulunmaktadır. Altyapı üzerine ve ulaşım üzerine yapılacak çalışmalar ile bu eksiklikler giderilebilecek düzeydedir.

Cittaslow üzerine daha önce birçok çalışma yapılmıştır. Bu çalışmalar Cittaslow ünvanını almış olan bölgelerin Cittaslow kriterleri çerçevesi incelenmesi üzerine kurulmuş çalışmalardır. Bu çalışmada Cittaslow ağı dahil olmuş, ağ içerisinde var olan bir ilçe incelenmemiştir. Fakat yapılmış olan bu tez çalışmasında ağı dahil olmamış, hatta ağı dahil olmak için bir çalışmada bulunmamış bir ilçe ele alınmış, artı ve eksi yönleriyle incelenmiş, ilçenin kendine özgü yönleri ortaya çıkarılmış ve ağı dahil olabilir mi diye ilçe incelenmiştir. Çalışma bu yönüyle bir ilktir. Han İlçesi'nin Cittaslow ağı dahil olması yönünde yapılacak çalışmalara bir basamaktır. Tez çalışmasının özgünlüğü buradan gelmektedir.

GÖRSELLER KAYNAKÇASI

Görsel 2.1.2.1: <http://rekreatifhaber.com/genel/turkiyenin-13-cittaslow-sakin-sehri/attachment/cittaslow-logo/> (07.01.2018 Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.1.1: <https://www.ensonhaber.com/galeri/muglanin-kucuk-cenneti-akyaka> (29.01.2018 Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.1.2: http://www.akyaka.org/cakirhan/odul_evi/odul_evi_tr.htm (30.01.2018)

Görsel 2.3.2.1: http://www.cumhuriyet.com.tr/foto/foto_galeri/883327/1/Turkiye_nin_en_sakin_14_sehri.html (02.02.2018 Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.3.1: <http://www.vitrinhaber.com/gundem/unutulmayan-trajedi-buyuk-gerze-yangini-h8987.html> (15.03.2018 Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.4.1: <http://www.canakkalekulturturizm.gov.tr/TR,70577/gokceada-imroz.html> (19.04.2018 Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.4.2: <http://www.bogazgazetesi.com.tr/galeri/182/1/gokceada-sokaklari> (19.04.2018 Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.5.1: Anonim

Görsel 2.3.6.1: <http://hayatgezinceguzell.blogspot.com.tr/2014/05/batk-sehir-halfeti.html> (07.02.2018 Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.6.2: <http://www.kucukvebutikoteller.com/kasr-i-canan-halfeti-hotel-turkey> (07.02.2018 Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.7.1: <https://www.bolununsesi.com/fotolar/2009/h200912161412%20AM-15601.jpg> (16.04.2018 Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.8.1: <http://www.gezi-yorum.net/ordu-persembe1/> (29.04.2018 Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.9.1: <https://www.sehirlersavasi.com/ilce-resimleri/index.asp?resimid=1179&ilce=501&il=35> (06.02.2018 Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.10.1:<http://www.savsat.bel.tr/yazilar/karagol/272>(07.05.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.11.1:http://www.tarakli.bel.tr/gezilecek_yerler.asp(11.05.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.12.1:<https://gezimanya.com/GeziNotlari/uzunderenin-hazinesi-tortum-selalesi>(31.03.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.13.1:<http://www.main-board.com/306970/geleneksel-el-sanatlari>(12.02.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.14.1:http://www.sehiraalem.com/Aydin/Yenipazar/Tarihi_Yerler/2662/Yenipazar-Orthasia-Antik-Kenti.html(13.01.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 2.3.15.1:<https://www.bestepebloggers.com/cehennem-selaleleri/>(21.01.2018)

Görsel 5.3.1.1:<https://gastromanya.com/wp-content/uploads/2018/03/sadebulgur.jpg>(05.02.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.2.1:<http://www.oktayusta.org/wp-content/uploads/2016/05/Araba%C5%9F%C4%B1-300x250.jpg>(16.04.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.3.1:https://scontent.cdninstagram.com/vp/85caacd2de8a2a8e5967aee836b6482a/5C09FACD/t51.2885-15/e15/42004056_741089296230444_4888176460451340317_n.jpg(14.03.2018Tari

hinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.4.1:<https://s.kanald.com.tr/ps/kanald/70/550x0/5466068fcf45af0f3827c507.jpg>(03.05.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.5.1:<https://kadincatarifler.com/wp-content/uploads/2014/10/kuru-fasulye-tarifi.jpg>(07.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.6.1:<https://isbh.tmgrup.com.tr/sbh/2016/03/09/650x344/1457531446998.jpg>(07.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.7.1:<https://tr.petitchef.com/imgupl/recipe/hashasl-gozleme--md-312735p509826.jpg>(07.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.8.1:https://im.haberturk.com/2018/08/28/ver1536845721/2119912_810x458.jpg(07.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.9.1:https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8f/Baklava_-_Turkish_special%2C_80-ply.JPG(09.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.10.1:http://www.cukurovaexpres.com/images/resize/100/656x400/haberler/koylu_ayni_koylu_h492.jpg(09.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.11.1:<https://i.nefisyemektarifleri.com/2017/05/09/yumusacik-bazlama-nasil-yapilir-ramazana-ozel-tarif.jpg>(09.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.12.1:https://mekan.com/files/images/blog-post-image/file/raw/0/5356_eaa4.jpg?r=1(09.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.13.1:<https://evhayat.com/wp-content/uploads/2009/12/asure.jpg>(09.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.14.1:https://www.tarifikolay.com/public/tt/img/nohut-yemegi_4x3_104-880x660.jpg(10.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.15.1:<http://i.hurimg.com/i/hurriyet/75/1500x844/5b680dba5379ff11ccaef69e.jpg>(10.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.16.1:https://im.haberturk.com/2016/01/19/ver1453184311/1182996_620x410.jpg(10.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.17.1:<http://4.bp.blogspot.com/-b9X48IIQFVs/TwsdmXXRdGI/AAAAAAAAAFI/vpvi5lXtmVI/s1600/019%2B%2528600%2Bx%2B450%2529.jpg>(10.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

Görsel 5.3.19.1:https://im.haberturk.com/2017/05/22/ver1495463122/1503504_620x410.jpg(10.11.2018Tarihinde ulaşılmıştır.)

KAYNAKÇA

AKSOY, M., Bucak, H. B. (Prodüktörler), & AKSOY, M. (Yöneten). (2014). *Cittaslow Taraklı* [Sinema Filmi].

AKSOY, M., BUCAK, H. B. (Prodüktörler), & AKSOY, M. (Yöneten). (2014). *Cittaslow Yalvaç* [Sinema Filmi].

AKSOY, M., BUCAK, H. B. (Prodüktörler), & AKSOY, M. (Yöneten). (2014). *Sakin Şehir Cittaslow Akyaka* [Sinema Filmi].

ALTAŞ, N. T. (2014). Fonksiyonel Özellikleri Bakımından Uzundere Kasabası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (18), 229-247.

ARAL, G. (2015). Küçük İlçe Büyük Geçmiş Han. T. ÖZKAN içinde, *Gezgin Gözüyle Eskişehir* (s. 198, 199-201). Ankara: Alter Yayıncılık.

ASLAN, E. (2015). Sakarya - Taraklı Örneğinde Avrupalı Seçkin Destinasyonlar (EDEN) ve Sürdürülebilir Turizm, Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi. 106. Ankara.

ÖZER, A. (Prodüktör). (29 Mart 2015). *Atilla ÖZER ile Diyar Diyar Sinop* [Sinema Filmi].

ÇINAR, V. (Prodüktör), & BOZKURT, İ. M. (Yöneten). *Baharat Yolu Bolu - Göynük* [Sinema Filmi].

CANLI, V. D. (2016). Yavaş Şehir Akımı ve Sürdürülebilirlik: Konaklama İşletmeleri Açısından Değerlendirme Muğla - Akyaka Örneği Yüksek Lisans Tezi Selçuk Üniversitesi. Konya.

Cittaslow Gerze. (2014). Ocak 7, 2018 tarihinde <https://cittaslowturkiye.org/cittaslow-gerze/> adresinden alındı

Cittaslow Halfeti. (2014, Ocak 11). Mart 5, 2018 tarihinde <https://cittaslowturkiye.org/cittaslow-halfeti/> adresinden alındı

Cittaslow Uzundere. (2014). Mart 3, 2018 tarihinde Cittaslow Türkiye: <https://cittaslowturkiye.org/cittaslow-uzundere/> adresinden alındı

Cittaslow Uzundere. (2014). Mart 3, 2018 tarihinde <https://cittaslowturkiye.org/cittaslow-uzundere/> adresinden alındı

ÇAVIDAR, M. (2014, Kasım). Kırklareli Vize'den Geç Antik Bizans Dönemi Mimari Plastik Taş Eserler, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi.

ÇELİK, A. (2002). Perşembe'de Şehirsel Gelişme, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi. İstanbul.

ÇETİN, Y. (Yöneten). (2017). *Anadolu Zeytinburnu'nda Ordu - Perşembe* [Sinema Filmi].

Dünden Bugüne Han. Nisan 7, 2018 tarihinde Han Belediyesi: <http://www.han.bel.tr/index.php?mn=2&sayfa=icerik&bolum=han&kodid=c16a5320fa475530d9583c34fd356ef5> adresinden alındı

Eğirdir Nüfusu. (2017). Aralık 7, 2017 tarihinde https://www.nufusu.com/ilce/egirdir_ismarta-nufusu adresinden alındı

ERDEN, M. Y. (2015, Nisan). Marka Yaratma Süreci ve Yenipazar İlçesi İçin Bir Model Önerisi, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi. Ankara.

Gerze Belediyesi. (2018). *Gerze'nin Tarihçesi*. Ocak 5, 2018 tarihinde <http://www.gerze.bel.tr/sayfa/gerze-nin-tarihcesi/> adresinden alındı

GÜRSAL, G. C. (2009). Isparta İli Yalvaç İlçesi'nin Beşeri ve Ekonomik Coğrafyası, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi. 67-68. Konya.

Han Nüfusu - Eskişehir. (2012-2018). Nisan 7, 2018 tarihinde Nufusu.com: https://www.nufusu.com/ilce/han_eskisehir-nufusu adresinden alındı

Han Yeraltı Şehri ve Çevresi - Eskişehir. (2012, Aralık 24). Nisan 8, 2018 tarihinde Türkiye Kültür Portalı: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/eskisehir/gezilecekyer/han-yeralti-sehri-ve-cevresi> adresinden alındı

<https://cittaslowturkiye.org/>. (2014). Ekim 14, 2017 tarihinde alındı

Hürriyet. (2002, Mart 04). Sefertası Hareketi Hamburgere Karşı.

Irmak, Ç. (Yöneten). (2010). *Seferihisar Bir Cittaslow Kenti* [Sinema Filmi].

Yeşil Doğa Erzurum Uzundere (23 Kasım 2015). [Sinema Filmi].

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (tarih yok). *Isparta Mutfağı*. Kasım 17, 2017 tarihinde <http://www.ispartakulturturizm.gov.tr/TR,71000/ispata-mutfagi.html> adresinden alındı

KESKİN, E. B. (2015). *Yavaş Şehir*. İstanbul: Uludağ Yayınları.

KILIÇ BENZER, A. N. (2006). Bolu-Göynük ve Yakın Çevresi Doğal ve Kültürel Kaynaklarının Ekoturizm Açısından Değerlendirilmesi, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi. Ankara.

KUBİLAY, M. (2010). Köylere Hizmet Götürme Birlikleri ve Gerze İlçesi Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi. Mersin.

- KURAL, V. (Yöneten). (2014). *Güzergah - Halfeti Şanlıurfa* [Sinema Filmi].
- MERAL, O. (12, Mayıs 14). *Eskişehir, Han*. Nisan 9, 2018 tarihinde Gezi-Yorum.Net: <http://www.gezi-yorum.net/eskisehir-han/> adresinden alındı
- MERRIAM, S. M. (2013). *Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*. (S. TURAN, Çev.) Nobel Akademik Yayıncılık.
- Muğla Yemekleri*. (2016, Ağustos 09). Kasım 2, 2018 tarihinde <https://yemek.com/mugla-yemekleri/> adresinden alındı
- ÖZMEN, Ş. Y., & vd. (2017). *Cittaslow Salyangozun İzinde Türkiye'nin Sakin Şehirleri* (s. 60). içinde Ankara: Anı Yayıncılık.
- PAJO, A., & UĞURLU, K. (2015). Cittaslow Kentleri İçin Slow Food Çalışmalarının Önemi. *Dergipark*, 65 - 67.
- PETRİNİ, C. (2017). *Terra Madre*. (G. AKYÜZ, Çev.) İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi.
- PETRİNİ, C., & PADOVANİ, G. (2011). Fast Food'lara Alternatif Bir Manifesto. *Slow Food Devrimi Areigola'dan Terra Madre'ye Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü* (Ç. EKİZ, Çev., s. 107-114). içinde İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi.
- PETRİNİ, C., & PADOVANİ, G. (2011). *Slow Food Devrimi Areigola'dan Terra Madre'ye Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü*. (Ç. Ekiz, Çev.) İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi.
- PETRİNİ, C., & PADOVANİ, G. (Haziran 2011). Yavaş Şehirler ve Yavaş Topraklar. *Slow Food Devrimi Areigola'dan Terra Madre'ye Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü* (Ç. Ekiz, Çev., s. ss. 155-156). içinde İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi.
- PONAT, İ. (2013). *Bozkırda Bir Peri Eskişehir*. Ankara: Alter Yayıncılık.
- SARICA, A. (2017). *Eskişehir Valiliği İl Çevre ve Orman Müdürlüğü Eskişehir Çevre Durum Raporu*. Eskişehir Valiliği.
- SARIIŞIK, M. (Dü.). (Eylül 20017). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- SARIIŞIK, M. (Dü.). (Mayıs 2016). *Uluslararası Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Seferihisar Yemekleri*. (2013, Haziran 26). Ocak 18, 2018 tarihinde <https://sirtcantalilar.com/gurme/seferihisar-yemekleri> adresinden alındı
- ŞAHİNKAYA, S. (2010). Bir Yerel Kalkınma Modeli: Cittaslow ve Seferihisar Üzerine Değerlendirmeler.

ŞİMŞEK, H., & YILDIRIM, A. (2005). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Taraklı Belediyesi. (2011). *Taraklı'da Nerede Ne Yenir?* Şubat 25, 2018 tarihinde http://www.tarakli.bel.tr/nerede_yenir.asp adresinden alındı

Uludağ Tez Merkezi. (2018). Şubat 16, 2018Tarihinde alınmıştır. <https://www.uludagtezmerkezi.com/nitel-arastirma-destegi/>. adresinden alınmıştır

Uzundere İlçenin Coğrafi Özellikleri. Mart 3, 2018 tarihinde <https://firatserpil.wordpress.com/uzundere-hakkinda/ilcenin-cografii-ozellikleri/> adresinden alındı

Uzundere İlçenin Coğrafi Özellikleri. Mart 3, 2018 tarihinde <https://firatserpil.wordpress.com/uzundere-hakkinda/ilcenin-cografii-ozellikleri/> adresinden alındı

Üyelik Süreci ve Kriterler. (2014). Ekim 20, 2017 tarihinde <https://cittaslowturkiye.org/uyelik-sureci-ve-kriterler/> adresinden alındı

www.bingol.edu.tr/Media210799/sayt-bolum12-Arastirma-evreni-Orneklem-seçimi-ve-olcum.pdf. Kasım 10, 2018 Tarihinde alınmıştır.

Yalvaç. Mart 13, 2018 tarihinde Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü: <http://www.ispartakulturturizm.gov.tr/TR,165541/yalvac.html> adresinden alındı

YAYLAĞAN, N. (2010). Isparta'nın Eğirdir, Senirkent ve Atabey İlçelerinin Ağız Özelliklerinin Tespiti ve Türkçe Eğitimi Bakımından Önemi, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi. İzmir.

YILMAZ, A. (2016, Temmuz). Perşembe İlçesi'nin Yavaş Kent Birliğine Dahil Olmasının Kentsel Yaşam Kalitesine Etkisi, Yüksek Lisans Tezi,Karadeniz Teknik Üniversitesi. 61. Trabzon.

YURTSEVEN, H. R. (2007). *Slow Food ve Gökçeada: Yönetsel Bir Yaklaşım*. Ankara: Detay Yayıncılık.

EKLER

Gaziantep Üniversitesinde tez çalışması yapmaktayım. Tez kapsamında Eskişehir İline bağlı olan Han İlçesi'nin; kültürünü, mutfağını, artı ve eksi yönlerini araştırmaktayım. Bunun için Han nüfusuna kayıtlı olan bilgi sahibi sizlerle bu formu doldurmak istiyorum. Lütfen sorulara tam ve eksiksiz cevaplar veriniz. Cevap verdiğiniz soruların başına, soru numaralarını veriniz. Emeğiniz ve ilginiz için sonsuz teşekkürler...

Şeyma CENGİZ

- 1- Adınız ve Soyadınız
- 2- Sizce Han İlçesi'nin altyapı sorunları nelerdir? (Elektrik, su, telefon, yol vb.)
- 3-Han İlçesinde okul bulunuyor mu? Verilen eğitimden memnun musunuz?
- 4-Sizce ilçedeki parklar ve dinlenme alanları yeterli mi?
- 5-İlçedeki kamu binalarını ve yolları kullanmada engelli vatandaşlar zorlanıyorlar mı? Engelli vatandaşların ihtiyaçlarına uygun yollar bulunmakta mı?
- 6-İlçede bulunan tarihi eserlere ve doğal alanlara gerekli önem ve özen gösterilmekte mi? Tarihi alanlar için yapılan koruma çalışmaları nelerdir?
- 7-İlçeye Eskişehir'den ve civar illerden gelip giderken ulaşım konusunda yaşanan sorunlar var mı?
- 8-Han'da ilçe halkının ürettiği ürünleri satabilecekleri pazarlar kuruluyor mu?
- 9-İlçe halkı sağlık hizmetlerine ulaşırken sorun çekiyorlar mı?
- 10- Bundan 10 yıl önceki Han ile 2018 yılı Han'ı arasında ne gibi farklılıklar görüyorsunuz?
- 11-İlçede el sanatları ile uğraşıyor mu?
- 12-Han İlçesinde bayram günleri neler yapılır? Bayram gelenekleri nelerdir? Bayramda neler ikram edilir?
- 13-Sünnet düğünlerinde ve evlenme düğünlerinde neler ikram edilir?
- 14-Han'da sünnet düğünleri ve evlenme düğünleri nasıl olur?

15-Cenaze törenlerinde, mevlitlerde neler ikram edilir?

16-Han İlçesinde sizce en çok pişirilen yiyecekler nelerdir?

17-Han'a özgü bir yiyeceğin tarifini verir misiniz? (Börek, yemek, süt ürünleri, tatlı ürünler ve benzeri bir tarif olabilir.)

Ekleme istediğiniz bir şey olursa **NOT:**diyerek yazabilirsiniz.

Tüm sorulara verdiğiniz cevaplardan dolayı sonsuz teşekkür ederim.



ÖZGEÇMİŞ

Şeyma CENGİZ, 1991 yılında Eskişehir’de doğdu. 2010 yılında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi Bölümü’ne giriş yaptı ve 2014 yılında mezun oldu. 2015 Yılında Gaziantep Üniversitesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları üzerine tezli yüksek lisans yapmaya başladı.

