

DEVENİN YAŞAMIMIZDAKİ YERİ

Editörler

Gamze ÖZOĞUL

Şelale ÖNCÜ GLAUE

Gizem HATİPOĞLU

© Copyright 2019

Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi A.Ş.'ne aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır.

ISBN

978-605-258-774-4

Kitap Adı

Devenin Yaşamımızdaki Yeri

Editörler

Gamze ÖZOĞUL

Şelale ÖNCÜ GLAUE

Gizem HATİPOĞLU

Yayın Koordinatörü

Yasin Dilmen

Sayfa ve Kapak Tasarımı

Akademisyen Dizgi Ünitesi

Yayıncı Sertifika No

25465

Baskı ve Cilt

Sonçağ Matbaacılık

DOI

10.37609/akya.1400

GENEL DAĞITIM

Akademisyen Kitabevi A.Ş.

Halk Sokak 5 / A

Yenişehir / Ankara

Tel: 0312 431 16 33

siparis@akademisyen.com

www.akademisyen.com

YAZARLAR LİSTESİ

Tolga AKCAN,

Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, İkram Hizmetleri Programı, İzmir. tolga.akcan@deu.edu.tr

Eda AVCI,

Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, İzmir. eda.avci@deu.edu.tr

Devrim ERTÜRK,

Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Kültürel Miras ve Turizm Programı, İzmir. devrim.erturk@deu.edu.tr

Gizem HATİPOĞLU,

Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, İzmir. gizem.hatipoglu@deu.edu.tr

Şelale ÖNCÜ GLAUE,

Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, İkram Hizmetleri Programı, İzmir. selale.glaue@deu.edu.tr

Gamze ÖZOĞUL,

Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, İzmir. gamze.ozogul@deu.edu.tr

Süleyman ŞANLI,

Mardin Artuklu Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Antropoloji Bölümü, Mardin. suleymansanli@artuklu.edu.tr

Duygu TİBET AKGÜL,

Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İzmir. duygu_tibet@yahoo.com



ÖNSÖZ

Dayanıklı olması, uzun mesafelere yük taşıyabilmesi ile tarih boyunca değer verilen hayvanlar arasında yer alan deve, aynı zamanda Türklerin Anadolu'ya Orta Asya'dan getirmiş oldukları önemli bir kültürel unsur olarak dikkat çekmektedir. Deve, Türkler tarafından yalnızca bir taşıma aracı olarak değil aynı zamanda yol arkadaşı, ailenin bir üyesi olarak değer görmüş ve farklı amaçlarla kullanılmıştır. Devenin gücünden, sütünden, idrarından, tüyünden faydalanılmasına rağmen etinin yaygın olarak tüketilmemesi, Türk kültürü içinde deveye verilen anlam ve değerin önemli bir göstergesidir. Türklerin İslamiyet'i benimsemesi ile peygamber bineği olarak kutsiyet atfedilen deve, Türklerin manevi dünyasında önemli bir yere de sahip olmuştur. Bugün halk edebiyatından, el sanatlarına, eğlence biçiminden, zanaatlara kadar birçok alanda izlerine rastladığımız deve ve devecilik kültürü, kültürel mirasın önemli bir unsuru olarak değerlendirilmektedir.

Türklerin konar-göçer yaşamdan yerleşik hayata geçmesinin ardından Yörükler ile varlığını devam ettiren deve yetiştiriciliği ve devecilik kültürü, Yörük insanının sermayesi olmuş ve Yörükler hayatlarını deve taşımacılığı ile kazanmaya başlamıştır. Ticari taşımacılığın yaygınlaşması, modernleşme dinamiklerinin kıyı Anadolu'da kendisini hissettirmeye başlaması, develerin güreştirilmesini de beraberinde getirmiştir. Limanlara yakın olması nedeniyle özellikle batı Anadolu'da deve taşımacılığının etkisi ile farklı bir eğlence biçimi oluşmaya başlamıştır. Bu oluşum ise beraberinde farklı bir kültürün doğmasına neden olmuştur. Erkek develerin fizyolojik olarak güreşe meyilli olması, kervan yollarında deve sahiplerinin doğal olarak oluşan güreş ortamını bir eğlence aracına dönüştürmelerini sağlamıştır.

Teknolojik gelişmelere paralel olarak ulaşım alanında da motorizasyona gidilmesi, deve taşımacılığını sonlandırmış bu durum ise Anadolu'da deve popülasyonunun yok denecek kadar azalmasına neden olmuştur. Bu süreçten sonra varlığını Yörük kültürünün bir parçası olarak devam ettiren devecilik, bugün organizasyon niteliğindeki deve güreşleri ile dikkat çekmektedir. Önemli bir kültürel unsur olan devecilik kültürünün varlığını deve güreşleri sayesinde devam ettirdiğini vurgulamak yerinde olacaktır.

Diğer yandan popüleritesi artan eğlence kültürünün de etkisiyle, devecilik kültüründe de birtakım yozlaşmalar meydana gelmiştir. Eşsiz birçok ritüeli bünyesinde barındıran devecilik kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için ivedilikle girişimlerde bulunulmalıdır. Geleneksel bir unsur olarak kültürümüzün içinden doğmuş olan devecilik kültürü ve deve güreşleri geleneksel kuralları ile yaşatılmalıdır.

Devenin alternatif kullanım alanları, yetiştiriciliği ve devecilik kültürüne dikkat çekmek, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda farkındalık yaratmak amacıyla yazılmış olan bu kitap ile deve, devecilik kültürü ve deve güreşleri farklı disiplinler altında incelenmiştir.

Kitabımızdaki tüm yazarlarımıza bu kitabı çıkarmak için davetimizi kabul ettikleri için ve disiplinlerarası konulara değinerek araştırmalarını ortaya koyarak vermiş oldukları destek nedeni ile teşekkür ederiz. Yüz binlerce kelimeden oluşan bu işbirlikçi projeler birkaç hata ve boşluk içerebilir. Herhangi bir öğretici yorum ve hatta eleştiri her zaman memnuniyetle karşılanacaktır. Bu nedenle, kitapla ilgili herhangi bir sorunu tartışmak için yazarlarımız ile iletişime geçmekten asla çekinmeyin.

İÇİNDEKİLER

1.BÖLÜM

Devecilik Kültüründe Daylak Güreşleri	1
Giriş.....	1
Daylak nedir?	3
Daylak Güreşi Nedir?.....	6
Neden Daylak Güreşi Organizasyon Halini Alıyor?.....	13
Daylak Güreşlerinin Belli Bir Zaman Aralığı Var mı?.....	15
Sonuç.....	19
Kaynaklar.....	21

2.BÖLÜM

Devecilik Kültürü Unesco Yolunda Mı?	25
UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi ve Kapsamı .25	
Devecilik Kültürü ve Deve Güreşlerinin UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi Çalışmaları Açısından Potansiyeli ve Önemi	31
Sonuç.....	35
Kaynaklar.....	39

3.BÖLÜM

Deve Donanımı Aksesuarları ve Eğitimi	45
Giriş.....	45
Devenin Türk Kültüründeki Yeri.....	46
Develerin Donanımı ve Donanımında Kullanılan El Sanatı Ürünler	48
Develerin Donanımında Kullanılan El Sanatlarının Ürünlerinin Öğretisi	54
Sonuç.....	59
Kaynaklar.....	63

4.BÖLÜM

Selçuk Efes Deve Güreşleri Festivali: Katılımcı Görüşlerine Göre Swot Analizi	67
Giriş	67
Literatür	69
Etkinlik Turizmi	69
Festival Turizmi	71
Yöntem	75
Bulgular	78
Sonuç ve Öneriler	85
Kaynaklar	93

5.BÖLÜM

Deve Güreşlerinin Kültürel Miras Turizmi Açısından Potansiyeli ve Önemi	97
Kültür ve Miras Kavramları	97
Kültürel Miras Kavramı	99
Kültürel Miras ve Turizm	107
Kültürel Miras Unsuru Olarak Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri	111
Sonuç	119
Kaynaklar	123

6.BÖLÜM

Deve Sütü	131
Giriş	131
Deve Sütünün Üretimi ve Özellikleri	133
Deve Sütü ile Yapılan Ürünler	135
Deve Sütünün Kimyasal Bileşimi	138
1. Proteinler	139
2. Yağlar	141
3. Karbonhidratlar	142
4. Mineraller	143
5. Vitaminler	144

Deve Sütünün İnek Sütü ile Karşılaştırılması	145
Deve Sütünün Sağlık Üzerine Etkileri	146
Sonuç.....	153
Kaynaklar.....	155

7.BÖLÜM

Deve Eti	161
Giriş.....	161
İşlenmiş Deve Etinin Önemi.....	162
İşlenmiş Deve Etinin Sınıflandırılması.....	163
Dünyada İşlenmiş Deve Etleri	164
Deve Etinin Gelecek Trendleri	170
Sonuç.....	171
Kaynaklar.....	173



DEVECİLİK KÜLTÜRÜNDE DAYLAK GÜREŞLERİ

1

Devrim ERTÜRK
Süleyman ŞANLI

Giriş

Devenin kullanım alanlarından bir tanesini deve güreşleri oluşturmaktadır. Konargöçer yaşam biçiminin vazgeçilmez unsurlarından biri olan deve, yerleşik hayata geçişin artmasıyla birlikte güreş sahalarında daha çok görünür hale gelmektedir. Bir anlamda Anadolu'da ve özellikle Batı Anadolu bölgesinde deveciliğin devamını sağlayan temel etkenin deve güreşleri olduğu söylenebilir. Bu doğrultuda deve güreşçiliği üzerinden deve varlığı ve sayısı hızla artmaktadır. Develerin güreştirilmesi insanlık tarihi kadar eski olmasına rağmen, Kıyı Anadolu'da develerin güreştirilmesi ve bunun yerel eğlence kültürü ile de birleşerek yaygınlaşması yaklaşık iki yüz yıllık bir tarihe sahiptir. Ticaretin yaygınlaşmaya başladığı dönemde deve güreşleri organizasyon boyutunu alarak kurumsallaşmaya ve yerelleşmeye başlamıştır. Bugüne kadar devam eden bu süreçte güreşlerin yapıldığı Çanakkale, Balıkesir, Manisa, İzmir, Manisa, Aydın, Denizli, Muğla ve Antalya illerinde binlerce deve, deve sahibi, savran ve güreş sever bulunmaktadır. Güreş sezonu olan kasım ayının ortasından mart ayının sonuna kadar her hafta sonu deve sahipleri, savranlar ve seyirciler güreşleri izlemek için yüzlerce kilometre yol katetmektedir.

Deve sayısının çoğalması ve genç develerin Türkiye'ye gelmesi, deve güreşlerinin yanında bir de daylak güreşlerini ortaya

çıkarmıştır. Yeni sayılabilecek bu olgu deve güreşlerinden farklı uygulamalara sahiptir. Anadolu'daki devencilik kültürü özelinde daylak güreşlerinin ele alındığı bu çalışmanın verileri Kasım 2015- Mayıs 2017 zaman aralığında gerçekleştirilen alan araştırmasına ve literatür taramasına dayanmaktadır. Bu doğrultuda araştırma alanı olarak deve güreşlerinin özellikle de daylak güreşlerinin yapıldığı yerler seçilmiştir. İzmir, Muğla, Denizli, Aydın, Balıkesir, Çanakkale, Antalya ve Manisa gibi daylak güreşlerinin düzenlendiği yerlerde alan araştırması yapılarak çalışma için gerekli bilgilere ulaşmaya çalışılmıştır. Çalışmanın verileri etnografik yöntem, derinlemesine mülakat, katılımlı gözlem ile elde edilen bilgilerden oluşmaktadır. Alan araştırması tasarlanırken, bilgiye birincil kaynaklardan ulaşılmaya özen gösterilmiştir. Literatür tekrarına girmekten kaçınılmış, güreşlerin yapıldığı coğrafyada yer alan ve bu güreşlerin içindeki aktörlere ulaşılmaya çalışılmıştır. Araştırma, metodolojik açıdan daha çok antropoloji ve sosyoloji disiplinlerinden yararlanılarak daha kapsamlı hale getirilmeye çalışılmıştır.

Çalışma nitel bir alan araştırmasına dayanmaktadır. Gerçek olayların yansıtılması, insanların neler söyledikleri, insanlar arasındaki ilişkiler, davranışların gözlenmesi daha çok ön plandadır. Nitel araştırmalarda tüm bu süreçler ve araştırmacının gözlemi önemlidir. Araştırmanın geçerliliği ve anlamlılığında ise gözlemsel ve analitik düzey etkili olmaktadır (Neuman, 2009; Layder, 2013, s. 87-88). Nitel araştırmalarda anlamın ön planda olması, araştırılan konunun alan çalışması içindeki insanlar açısından ne anlam ifade ettiği önem arz etmektedir. Bu açıdan alan araştırmasına dâhil olan grup için anlamlı olan süreçlere ulaşmada veri toplama teknikleri önem kazanmaktadır.

Bu çerçevede yapılan çalışma kapsamında 97 katılımcı ile derinlemesine mülakatlar yapılmıştır. Formel olarak bu şekilde gerçekleşen mülakatlarla elde edilen veriler aynı zamanda farklı

ortamlarda (deve güreşlerinde, havutçu imalathanesinde, deveci kahvelerinde) enformel yollarla elde edilen verilerle zenginleştirilmiştir. Bunlara ek olarak daylak güreşi organize eden celeppler de çalışmanın katılımcıları arasında yer almıştır. Alan çalışmasını desteklemek için 2017-2018 ve 2018-2019 sezonları daylak ve deve güreşlerine katılım sağlanarak bilgi, belge, fotoğraflar ve gözlemlerle araştırmaya dair daha çok veri ve materyaller toplanmaya çalışılmıştır. Çalışmanın kapsamı doğrultusunda aşağıdaki daylak güreşleri izlenmiştir.

- Kuyulu daylak güreşi, Kasım 2015
- Yazıdere daylak güreşi, 2018
- İncirliova daylak güreşi, 2018
- Yazıdere daylak güreşi, 2019

Daylak nedir?

Devecilik kùltürü Anadolu'daki Yörük insanı için önemli bir unsurdur. Bu çerçevede Anadolu insanı develere farklı dönemlerde farklı isimler vermişlerdir. Öncelikle bu terminolojiye yer vermek gerekmektedir. Anadolu'da güreş devesi olarak yetiştirilen develer genellikle *tülü* adı verilen deve türüdür. Tülü *bacterian* baba ile *dromedary* anneden olan melez erkek devedir. Bu deve doğumundan itibaren farklı isimler almıştır. Deve bir yaşından itibaren *dorum* olarak adlandırılır. Dört yaşından 7-8 yaşlarına kadar ise *daylak* veya *beserek* olarak adlandırılır. Daha sonraki yaşlarında ise *tülü* adını almıştır. *Bacterian* baba ile *dromedary* anneden olan melez yavru dişi olursa doğumdan itibaren *köşek* ya da *boduk*, sonraki süreçte ise *maya* adını alır. Konar-göçer yaşam süren ailelerde bu tür çandır olarak kabul görür ve çok fazla rağbet edilmez. Anadolu'da kültürel anlamda bir deve türü olarak kabul gören *tülü* develer melez olmaları sebebiyle anne ve babasından daha güçlü bir fiziksel özelliğe sahiptirler (Ertürk, 2017).

1980’li yılların ikinci yarısına kadar Türkiye’de doğup büyüyen ve güreşen daylaklar, bu tarihten sonra konar-göçer yaşamın azalmasına bağlı olarak yetişmez olmuştur. 1987-1988 yıllarında yaklaşık sayı olarak yüz olan güreş develeri, Türkiye’ye İrandan deve girişi ile artmaya başlamıştır. Günümüzde ise tam olarak resmi kaydı olmamakla birlikte 3500 civarında Türkiye’de deve varlığı söz konusudur.

İrandan develerin geliş süreci, deve güreşlerinde bir takım değişmelere yol açmıştır. Niceliksel bir artış deve güreşi organizasyonlarında da artışa neden olmuştur. Güreşlerin yaygınlaşması, deve sayısının çoğalması, devcilik yapan aktörlerin çoğalması ile paralel gelişen bu süreçte, develeri İrandan getiren ve alıcı ile buluşturan deve tüccarlarının (celeplerin) da çoğalmasını sağlamıştır. Deve tüccarlarının çoğalması ile birlikte alıcılar da tüccarlardan beğendikleri develeri almaya başlamıştır. Develeri beğenme sürecinde ise temel belirleyici olan, develerin güreş oyunları olmuştur. Özellikle 2000’li yıllardan sonra İrandan gelen deve sayısının artması, bunun paralelinde celep sayısının artması alıcıya sunulacak develeri gösterme ihtiyacını doğurmuştur.

İrandan deve gelmesini takip eden süreçte Afganistan üzerinden İrana, buradan da Türkiye’ye deve gelmeye başlamıştır. İrandan ilk gelen develer daha çok yetişkin güreşine hazır develer olurken, ilerleyen zamanlarda buradan gelen develerin yaşında da küçülme olmuştur. Çok fazla güreşe hazır (7 yaş ve üzeri) deve bulunmaması bunların yerine 3-4 veya 5 yaşlarında daylakların getirilmesine neden olmuştur. 3-4 veya 5 yaşlarında Türkiye’ye getirilen develer celeplerin ellerinde alıcılar için beslenmeye başlanmıştır. Bu daylakların güreşe hazır olması içinse 3-4 yıl beslemek gerekmiştir. 2008 yılında ise Afganistandan güreşe hazır (7 yaş ve üzeri) deve getirilmeye başlanmıştır. Hem Afganistan hem de İrandan deve getirilmesi, deve sayısında hızlı bir artışa ve celeplerin elinde de deve sayısının çoğalmasına neden olmuştur.

“şimdiyle kıyaslarsa üçe dörde katlıyo geçmiş dönemden, şimdi develer çok pahalı, eskiden böyle değildi. İran da kaç paradır deve, atıyom benim şu 4 yaşındaki 5 yaşındaki daylaklar, 3 milyar 5 milyar, 30 milyar şimdi” (G.2).

Bir pazar yaratma çabası olarak daylaklar güreştirilmeye başlanmıştır. Celepler ellerindeki develeri güreştirip pazarlayabilmek için daylak güreşlerini organize etmeye başlamıştır. İlk olarak 2008 Ekim ayında İncirlioiva Hacıaliobası Köyü’nde yapılan daylak güreşine hem deveciler hem de güreş severler tarafından büyük bir ilgi gösterilmiştir. Yine aynı ilçenin Yazıdere Köyü’nde ve Aydın Kocagür’de yapılan daylak güreşleri, güreşlerin yapıldığı coğrafyada yaygınlaşmıştır. Son yıllarda daylak güreşlerinin develerin havut hayrı ile birlikte yapıldığı görülmektedir (Şanlı, 2018).

“İşte devenin ayağı taşa değmesin, devam güzel güreşsin, bi hayır yapıyım anlamında bu, şey gibi her bi işe başlarken yaptığımız hayır gibi düşünün. Bizde öyle başladık buna, havut hayrını yaptığımız zamanda madem biz hayır yapıyoruz, daylakları da çağıralım, etrafta çok arkadaşımız var, daylağı var, hem onlar güreşsin, hem deveciler bir araya kaynaşsın hem sezon başlamadan birbirimizi görelim, o yüzden yapıyoruz” (G.1)

Daylak sayısının artmasına bağlı olarak ve deve alacak olanların güreş devesini seçerken güreşte ne tür oyunları yaptığını görebilmek adına celepten deveyi almadan önce güreştirme söz konusuydu. Bu mevsime göre değişiklik gösterebilir. Eğer alışveriş yaz aylarında olacaksa celep deveyi güreştirmez, deve de güreşmek istemez. Bunun nedeni devenin güreşmesi ile vakitsiz kızgınlık göstereceği ve beslenme dengesinin bozulacağı kaygısındanır. Yaz aylarına alışveriş denk geldiği zaman celep deveyi muhayyer satar. Yani deve celebın söylediği güreşi yapmazsa deve yine celebındır. Eğer Eylül-Ekim ayları gelmişse o zaman daylaklar celebın elinde birbirleri ile güreştirilir alıcı da daylakların güreşini izler

ve o şekilde alır. Burada alıcının amacı almak istediği devenin güreş oyunlarını görebilmektir. Celep de devenin güzel oyunları sergilemesi durumunda deveyi daha iyi fiyata satabilir. Güreştirerek deve alma olayı bugün organizasyon şeklinde yapılan daylak güreşlerinin temelinde yer almaktadır. Geçmiş dönemlerde yani Türkiye’de güreş devesi yetişirken güreşecek deve sayısı da çok olmamasından dolayı, develer sahada güreşirken alınıp satılmış. Yaygın olarak 3-4 yaşında deve alıp onu yetiştirip güreştirmek karşılaşılan bir durum değilmiş.

Pazar arayışı burada daylak güreşlerine yol açmıştır. Artık develer alınırken de güreş oyunlarına göre alınmaktadır. Celepler de İrandan develeri alırken güreşini görerek almaktadır. Deveyi buldum deve alıp geldim şeklinde bir durum artık söz konusu değildir. Bunun yerine güreşen develeri seçip alıp gelmek tercih edilmektedir. Çünkü celebin kendisi de deveyi güreşine göre satabilmektedir. Güreşmeyen ya da iyi güreşmeyen deveyi kimse almak istemediğinden bu şekilde bir deveyi İrandan buraya getirmek de çok rasyonel bir eylem olmamaktadır. Güreş devesini alacak olan da aynı şekilde devenin güreşine para vermektedir. Bu da aslında develerin fiyatlarının yükselmesine neden olmaktadır.

Daylak Güreşi Nedir?

Üç yaşından yedi yaşına kadar olan henüz havutlanmamış olan develerin güreş sezonu başlamadan önce Ekim ayının üçüncü haftasından Kasım ayının ikinci haftasına kadar güreştirilmesi *daylak güreşleri* olarak adlandırılmaktadır. Bir başka tabir ile ifade etmek gerekirse; güreş develerinin çoğalması ile birlikte develerin sahip oldukları genç güreş devesi adaylarını belli yerlerde bir araya gelerek, kendi aralarında güreştirmeleri sonucu ortaya çıkmış olan havutsuz genç güreş devesi adaylarının güreşmesi olarak ifade edilebilir. Daylak güreşleri, havutsuz olan develeri hem güreşe hazırlama ve güreş ortamına alışma hem de pazarla-

ma ve devecilerin bir araya gelmesi gibi nedenlerle yapılmaktadır. Daylak güreşlerinin ilk ortaya çıkış nedeni celeplerin ellerindeki develeri devecilere göstermeleri yani pazara sunmalarındır.

“Valla şöyle bişey söylim biz deminde ilk başladığımızda nasıl başladınız diye sorduğunuz sorudaki gibi anlatırsak biz devenin d’sinden, daylağın d’sinden hiçbişeyinden anlamıyoduk, burda eski devecilerden bir amca vardı, rahmetli oldu, işte biz deve alcaz etcez tutcaz derken, dediki hadi gidelim, İncirliova da Kürt Naci diye bi amca var, işte onda dediler bi beli kırmızı bi daylak varmış, neyin nesi, işte teke iniyormuş, kafası yerden kalkmıyomuş, anlatıyolar, anlatıyolar, e biz teki bildiğimiz yok, makası bildiğimiz yok, en son işte ondan sonra götürdüler bizi, işte ee dedilerki falanca yerde bir deve varmış, gittik, devenin yanına, tabi bizde gidiyoz, merak ediyoz, deve yatıyomuş, biz İncirliovada, adı aklıma gelmiyor, neyse deve yatıyomuş, kepenki kaldırıncı başladı şakır şakır dövünmeye, Allah Allah dedim bu ne yapıyo, bizi mi yiyecek, meğer deve keyfinden dövünüyomuş, biz dedikki, bu adamı yer dedik ne yapıyo bu, dört ayağını bi yere getirdi geldi, bilmiyoz ya korkuyoz, neyse nasip oldu bu Naci amcadaki beli kırmızılı kuşak daylak aldık geldi” (G.5.).

Yaklaşık on yıllık bir geçmişe sahip olan daylak güreşleri günümüze kadar yaygınlaşarak devam etmiştir. Daylak güreşlerinin yaygınlaşması ve her yıl tekrar edilmesi daylak güreşlerine olan ilginin çokluğu ile açıklanabilir. Söz konusu tarihte yapılan daylak güreşlerine olan ilgi daha çok yakın çevrenin meraklılarından gelirken, bugün yapılmakta olan daylak güreşlerine deve güreşlerinin yapıldığı tüm coğrafi alandan katılım gerçekleşmektedir.

Daylak güreşlerini, deve güreşi organizasyonlarından ayıran çeşitli farklar bulunmaktadır. Bunların başında organizasyon boyutu gelmektedir. Daylak güreşlerinde formel bir organizasyon süreci izlenmemektedir. Daha çok deve güreşlerinin ilk ortaya çıktığı dönemdekine benzer bir oluşa sahiptir. Özellikle sosyal

medyanın yaygınlaşması ve deveçiler tarafından yoğun bir şekilde kullanılmaya başlanması, daylak güreşi yapılacağı haberinin deveçiler arasında hızlı bir şekilde yayılmasını sağlamaktadır. Deve güreşi organizasyonlarında güreşe katılacak develeri (deve sahiplerini) davet etme ve sözleşme imzalama gibi süreçler (Ertürk; Şanlı, 2018) daylak güreşinde söz konusu değildir. Güreş develeri güreşi yapacak komite tarafından güreşe davet edilir. Yaklaşık 30-35 yıldır da Selçuk gibi kurumsal güreşlerde deve sahipleri, *güreşe katılma sözleşmesi* imzalamaktadır. Daha eski dönemlerde ise develeri güreşe davet etmek *okuntulama* ile yapılırmış. Tıpkı düğünlerdekine benzer şekilde güreşe davet edilecek deve sahiplerine yörelinin âdetine ve geleneğine göre lokum, kibrit gibi *okuntuluklar* gönderilir güreşe davet edilirmiş. Günümüzde ise bu *okuntulamanın* yerini, davet etme ve sözleşme imzalatma almıştır. Daylak güreşinde ise böyle bir süreç söz konusu değildir. Sosyal medyadan yapılan paylaşım daylak sahipleri için bir *okuntulama* olarak algılanmakta ve isteyenler daylağını belirtilen yere kendi imkânları ile getirip güreştirmektedir.

Deve güreşi organizasyonlarında ise güreş davet edilen develerin nakliye ücretleri güreş komitesi tarafından ödenmektedir. Daylak güreşinde böyle bir bütçe ve ödeme söz konusu değildir. Zira daylak güreşlerinin bütçesi yoktur. Güreşe gelen izleyicilerden bilet alınması, güreş yapılan sahanın esnaflara satılması gibi bütçe oluşturacak, gelir getirecek uygulamalar daylak güreşinde görülmez. Daylak güreşi kendiliğinden gerçekleşen ve deve sahiplerinin kendi imkânları ile develerini getirdikleri bir etkinliktir.



Fotoğraf 1: İncirliova Daylak Güreşı, 2018 (Devrim ERTÜRK; Süleyman ŞANLI arşivi)

Daylak güreşı, organizasyon olarak deve güreşlerinden farklı olsa da deve güreşlerinde geçerli olan geleneksel kurallar geçerlidir. Geleneksel kurallar da devenin güreşten zarar görmemesi üzerine kurulmuştur (Ertürk, 2019). Daylakların ağızları bağlanır, genellikle bu işi yapan daylak sahiplerinin kendileri ya da bu işi daha profesyonel yapabilen deveciler olmaktadır. Güreşı takip eden orta hakem tarzında bir kişi daylakların güreşlerini takip eder. Ayırmak için urganlar ve ipler bulundurulur. Ama güreşlerde olduğu gibi sekizer kişilik urganlı grupları olmaz. Daylak sahipleri ve diğer deveciler tarafından develer birbirinden ayrılmaktadır. Daylaklar bunu oyun olarak yaptıkları için ayrılmaları da daha kolay olur.

Daylak güreşlerinde amaç öncelikle daylakların güreşlerini ortaya koymaları ve bunu alıcıya gösterebilmeleridir. Bunun dışında daylaklarını güreşe alıştırmak, güreş ortamına hazırlamak gibi amaçlar da yer almaktadır. Ancak öncelikli amaç daylakları muhtemel alıcılara göstermektir. Daha sonraları daylak güreşine olan rağbet bu işin devam etmesini sağlamıştır. Daylak güreşine ihtiyaç duymanın temelinde bunlar yer alırken; ayrıca daylak

güreşlerinin deve güreşlerinde olduğu gibi bir sosyal boyutunun da olduğunu belirtmek gerekir. Deve sahipleri, deve celepleri, izleyiciler deve güreşlerinde olduğu gibi daylak güreşlerinde de sosyalleşmek için bir araya gelmektedirler.

Daylakları güreştirmekle birlikte son yıllarda eğlence boyutu da görülmeye başlanmıştır. Ancak yine de deve güreşlerinde olduğu gibi masa kurma, davul zurna gibi deve güreşi etkinlikleri daylak güreşlerinde görülmez. Belediyelerin daylak güreşleri öncesinde gerçekleştirilen havut hayrına maddi destek sağlamaları ve daylak güreşlerini sahiplenmeleri daylak güreşlerinin daha büyük sahalarda yapılmasını ve daha fazla katılım gerçekleşmesini sağlamıştır. Bu süreç ise daylak güreşlerinde eğlence amacının da oluşmaya başlamasını etkilemektedir.



Fotoğraf 2: Bozdoğan Daylak güreşi dernek ve belediye tarafından düzenlenmekte (Bozdoğan Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Derneği ilanı, DevrimERTÜRK; Süleyman ŞANLI arşivi).

Daylak güreşlerinin katılımcılarına bakıldığında öncelikle ilk yapılmaya başlandığı zamanlarda daylak sahipleri ve celeplerden oluştuğu görülür. Devecilikle ilgili olan güreşin yapıldığı yerin çevresindekiler daylak güreşlerini izlemiştir. Sonraki süreçlerde

ise deveye ilgi duyan herkes daylak güreşlerine katılma ve izleme merakına girmiştir. Güreşe meraklı olan herkesin katılmaya başlaması daylak güreşlerini yaygınlaştırmaktadır. Güreşi organize edenler, alım satım amacıyla olanlar ve daylakları olanlar esas katılımın çekirdeğini oluşturmaktadırlar. Yeni sahaya çıkacak daylakları tanımak ve bilmek gerektiğinden dolayı güreş organize edenleri daylak güreşlerinde görmek mümkün.

“Devecilik şu anda bir sektör haline geldi zaten. Deve alım satımı bir sektör yani çok paralar dönüyor. 3 lira 5 lira değil yani 40 milyar-50 milyar-150 milyar. Bugün benim damımda deve var, en azından sahada o güreşlerini yaparsa en azından 250-300 bin tl. Daylaklarım var, o gördüğüm güreşleri yarın yapmaya başladı mı 100 bin tl 150 bin tl. böyle develerim var. Bu anlamda bir sektör oluştu. Yani güzel bir sektör oluştu. Güzel kazançlı bir sektör oluştu. Kazanım çok” (G.3.).

Daylak güreşlerinin mekânı, bir evin geniş bir avlusu olabileğii gibi şehirde ya da köyde boş bir alan ya da mevcut bir güreş sahası varsa orada yapılır.



Fotoğraf 3: Yazıdere Daylak Güreşi 2018, güreştirilmek için getirilen daylaklar (Devrim ERTÜRK; Süleyman ŞANLI arşivi).



Fotoğraf 4: Sahada Deve güręęi öncesi güręętirilen daylaklar, Koçarlı 2018 (Devrim ERTÜRK; Süleyman ŞANLI arşivi).

Belediyenin göstereceği yerlerde de daylak güręęi yapılır. Eskiden sahada cazgır vs. bulanmazken günümüzde artık cazgırlar da daylak güręęlerinde yer almaktadır. Bu durum daylak güręęlerinin gittikçe popülerliğinin artması ile ilişkilendirilebilir. Seyirci sayısı artmaya başladıkça daylak güręęi organizasyonlarının da daha profesyonel bir hale getirme ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Daylak güręęinin yapıldığı alanda yeme-içme ihtiyacı için satıcılar yer almaya başlamıştır. Ayrıca belediyelerin de daylak güręęlerini düzenlemeye yardımcı olmaya başlaması daylakların güręęeceđi sahaların daha geniş alanlar olmasını ve bu sahaların düzenlenmesini beraberinde getirmiştir.



Fotoğraf 5: İncirliova Daylak Güreşİ Belediye Başkanının Karşılama Pankartı (Devrim ERTÜRK; Süleyman ŞANLI arşivi).

Daylak güreşleri deve güreşleri içinde önemli bir konuma sahip hale gelmiştir. On bir yıldır yapılan ve organizasyon haline gelen daylak güreşleri günümüzde yaygınlaşarak organizasyon şeklindeki deve güreşlerine benzemeye başlamıştır. Aydın'ın Işık köyünde güreşten bir gün önce yapılan daylak güreşİ buna örnek olarak gösterilebilir.

Neden Daylak Güreşİ Organizasyon Halini Alıyor?

Daylak güreşlerini ortaya çıkaran faktörlerden biri de, deve alacak olanların deve seçerken, celeplerin deve damlarında (ahırlarında) daylakları kendi aralarında güreştirmeleri sayesinde olmuştur. Bunu besleyen ise Türkiye'de deve sayısının çoğalması ve ticarileşme yolunda eğilim göstermesidir. Deve sayısının çoğalmasına bağlı olarak daylak sahipleri daylaklarını göstermeye yönelmiştir. Alım satım yapılabilmesi için öncelikle celeplerin gerçekleştirdiği etkinliklere güreş severler davet edilmiştir. Bu şekilde güreşen daylakların güreş oyunları ve performansları görülerek daylakların satışında bir reklam aracı olmuştur. Alıcı ile

satıcının daylak güreşlerinde buluşması söz konusu hale gelmiştir. Bu bağlamda ekonomik bir amaç olarak deve güreşlerinden yeni bir form türetildiği öne sürülebilir.

Celep olanların dışında, daylak sahiplerinin daylaklarını deve güreşlerine hazırlama amacı daylak güreşlerinin yayılmasında etkili olmuştur. Çünkü fizyolojik olarak güreşen daylaklar, arabaya binmeye, kalabalığa girmeye, diğer develere alışmaya daylak güreşlerinde alıştırılmaktadır. Bir nevi daylakların sosyalleşme süreçleri olduğu söylenebilir. Sadece daylaklar için sosyalleşme alanı değil, güreşe katılan tüm aktörler için de bir sosyalleşme imkânı sunmaktadır. Şöyle ki; uzaktan yakından daylak güreşine gelen devciler, daylak güreşine gelmeden önce ya da güreş bittikten sonra devci cemaatinden arkadaşları ile bir araya gelip, sohbet yeme içme gibi süreçlerle hoşça vakit geçirebilirler. Yine dört veya beş saat süren daylak güreşlerinde devci cemaatlerinden arkadaşları ile sohbet etme, birlikte vakit geçirme imkânına sahip olabilmektedir. Daylak güreşleri, güreşlerin Mart ayının bitmesinden sonra Ekim ayına kadar yaklaşık yedi aylık sürede devcilerin birbirlerini görmelerine imkân tanımaktadır.

“Ben de 2007 senesinden beri deve aldım 6-7 devemiz var. daylak yetiştiriyoruz. Bu işte paradan çok nam işi var. bir de bizim bu kültürü devam ettirebilmemiz için para ikinci plana atmamız lazım. önce dostluk arkadaşlıktır. Gerçekten şu devci camiasından çok şey öğrendim. büyüklerimize karşı sevgiyi küçüklerimize karşı sevgiyi öğrendik. büyüklerimizle oturup kalkmasını öğrendik” (G.4.)

Yapılan daylak güreşlerinin günümüze kadar yaygınlaşması yerel idarecilerin de dikkatini çekmiştir. Belediyeler daylak güreşi öncesi havut hayrının ve güreş sahasının düzenlenmesi işini üstlenerek kendilerine de bir ölçüde politik bir alan açabilmektedir. Daylak güreşi sahasının düzenlenmesi, havut hayrı için dağıtılacak lokma, keşkek, pilav gibi yiyeceklerin belediyeler tarafından

verilmesi, daylak güreşine güreş severlerin ilgisini daha da arttırmıştır.



Fotoğraf 6: İncirlioVA Daylak Güreşİ için tasarlanmış reklam Belediye tarafından gerçekleştirilmekte (İncirlioVA Belediyesi Daylak Güreşİ ilanı, Devrim ERTÜRK; Süleyman ŞANLI arşivi).

Geleneksel bir unsur olarak deve güreşleri ve bu araştırmanın konusu olan daylak güreşleri teknolojik alana da kendisini transfer edebilmiştir. Özellikle internet teknolojisinin yaygınlaşması ve deveci cemaatinin sosyal medyada yer almaları, devecilere sanal dünyada da karşılaşma ve sosyalleşme imkânı vermektedir. Sosyal medyanın etkisi ile birlikte deveciler çok kolay bir şekilde bir haberi paylaşmakta ve kolayca organize olup mobilizasyon sağlamaktadırlar. Yapılacak olan daylak güreşlerinin duyurusu da sosyal medya uygulaması olan Facebook üzerinden deveci grupları arasında paylaşılmaktadır.

Daylak Güreşlerinin Belli Bir Zaman Aralığı Var mı?

Daylak güreşleri Ekim ayının üçüncü haftası başlayıp Kasım ayının ikinci haftasına kadar yaklaşık dört haftalık dönemde haf-

ta sonlarında Pazar günleri yapılmaktadır. Deve güreşlerinin başlaması ile daylak güreşleri sona erer. Bu anlamda daylak güreşleri, sezon öncesi deve güreşi sevenlerinin güreş özelemlerini bir ölçüde azaltmayı, sezona hazırlanmayı sağlamaktadır. Güreşler başladıktan sonra ise daylaklar yine devecilerin kendi aralarında bir araya gelmesiyle güreştirilebilmektedir. Ancak bu daylakları alıştırmanın ötesinde çok fazla ilgi toplamaz. Deve güreşlerinde daylak nadiren güreştirilir. Güreş organizasyonunun deve sayısına ve büyüklüğüne göre daylak güreştirilir ya da güreştirilmez. Bazı güreş yapan komiteler deve güreşi başlamadan önce daylak sahiplerine duyuru yaparak daylaklarını sahaya getirmelerini ister. Bu duyuruya istinaden daylak sahipleri güreş sahasında hazır olan daylaklarını sahaya getirip güreştirir. Ancak deve güreşlerine çok sayıda daylak gelmez. Daha çok güreşin yapıldığı yerleşim yerine yakın ikamet edenler daylaklarını getirir. Ayrıca güreş devesi olanların sahip oldukları daylaklar varsa güreş devesinin yanında onu da güreşe getirirler. Güreş develerinin ciddi miktarlarda alınıp satılması deve pazarının da cazip hale gelmesini sağlamıştır. Bu amaçla daylaklarını güreş sahaslarına alıştırmaya çalışan, güreşlerini seyirciye göstermelerini amaçlayan daylak sahipleri kendi imkânları ile daylaklarını deve güreşlerine getirmektedir.

Güreştirerek deve alma konusunda teknolojik gelişme önemli hale gelmiştir. İranda güreşen devenin videosunu İrandaki celepeler sosyal medya üzerinden Türkiye'deki alıcılar ile paylaşmaktadır. Aynı şekilde Türkiye'deki celepeler de daylaklarının güreşlerinin video olarak kayıt edip sosyal medyada deveci dünyası ile paylaşmaktadır. Teknolojideki gelişmişlik İranlı celepelerin doğrudan Türkiye'deki alıcı ile buluşmalarının yolunu da açmıştır. Önceleri İrandan deveyi Türkler kendileri alıp gelirken günümüzde ise İranlılarla ortak deve getirmek, kar ortaklığı gibi ticari pratikler ortaya çıkmaya başlamıştır.

Tarihsel olarak eskiden iki gün boyunca süren güreşler artık yapılmamaktadır. Eski güreşlerin yerini deve sayısının çoğalmasına bağılı olarak havutlu yetişkin develerin güreşi aldı. İki gün yapılan güreşlerde daylaklar olmasa da yine de güreş kategorisine göre daha yeni yetişen develer cumartesi güreştirilirdi. Günümüzde bu kalmadığı için daylaklar güreşlerden önce özellikle daha küçük çaplı organizasyonlarda ilk yarım saat güreştirilmektedir. Bu da daylak sayısının çok olmasından dolayı yeterli gelmemektedir.



SONUÇ

Başlangıcı Aydın İncirliova'da ortaya çıkan daylak güreşleri Kocagür'de de yapılan daylak güreşleri ile yaygınlık kazanmıştır. Celeplerin damlarında yapılan daylak güreşleri yine aynı formunda devam etmekle birlikte deve güreşlerinin yapıldığı bölgelerde güreşleri organize eden dernekler ve belediyeler tarafından havut hayrı ritüeli ile de birleştirilerek bir sosyal birlik oluşturmaktadır. Bugün Çanakkale'den Antalya'ya kadar güreş yapılan bazı yerlerde havut hayırları ve akabinde daylak güreşleri düzenlenmektedir.

Daylak güreşleri geleneği küçüklükten itibaren birbirleri ile oynamaya başlayan bir deve güreşi geleneğidir. Daylak güreşleri göstermektedir ki develerin güreşmeleri kendi doğalarından dolayı olmaktadır. Yani develerde bir davranış şeklidir güreş. Bu hiçbir şekilde bir deveye öğretilmemektedir. Doğumlarından itibaren *köşekleri/bodukları* takip ettiğinizde kendi yaşlarında *boduklarla* amatör güreş davranışları sergiledikleri görülür. Kendi yaşında bir *köşek* yoksa annesi ile bu güreş davranışlarını göstermektedir. Öncelikle emme içgüdüğü ile annesini ayağa kaldırma mücadelesi, daha sonra akranları ile oynama boğuşma hareketlerine ve gün geçtikçe de güreş hareketlerine dönüşmektedir.

Daylak güreşleri deve güreşleri sezonu açılmadan deveçiler arasında bir ön hazırlık gibi de kabul görüyor. Mart sonunda biten güreşlere özlem arttığı için bir ölçüde de olsa Ekim ayında başlayan daylak güreşleri deveçilerin ve güreş severlerin güreş öz-

lemine gidermelerini sağlıyor. Aynı zamanda deveci ailesinin birbirleriyle karşılaşmalarını da beraberinde getiriyor. Belediyelerin bir ölçüde desteklemesi daha yerleşik bir daylak güreşi organizasyonunu beraberinde getirmeye başlamıştır. Daylak güreşlerinin niş pazar unsuru olarak tanıtımının kurumlarca yapılması yerli ve yabancı ziyaretçilerin dikkatini çekerek daylak güreşlerine olan ilgiyi arttırabilir (Hatipoğlu ve Avcı, 2019). Görünen o ki daylak güreşleri de kurumsallaşma yolunda ilerlemektedir.

KAYNAKLAR

- Layder, D. (2013). Sosyolojik Araştırma Pratiği, Çev.Serdar Ünal, Ankara: Heretik Yayıncılık.
- Neuman, W. L. (2009), Toplumsal Araştırma Yöntemleri Nitel ve Nicel Yaklaşımlar I-II, Çev. Sedef Özge, İstanbul: Yayın Odası.
- Ertürk, D. ve Şanlı, S. (2018). Gelenekten Moderne Anadolu'da Devecilik, Turkish Studies, 13 (26), 613-635, DOI: 10.7827/TurkishStudies.14379
- Ertürk, D. (2019). Kültürel Bir Eğlence: Geleneksel Deve Güreşleri, Kültür, Gelenek ve Eğlence Deve Güreşleri, (Edt.), D. Ertürk ve S. Şanlı, 19-41, Çizgi Kitabevi, Konya.
- Ertürk, D. (2017). Türkiye'de Devecilik: Türkiye'de Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri, içinde (Edt.), D. Ertürk ve S. Şanlı, ss.13-21, Gece Kitaplığı Yayınları, Ankara.
- Hatipoğlu, G. & Avcı, E. (2019). Selçuk-Efes Deve Güreşleri Festivalinin Turizm İşletmeleri Açısından Niş Pazarlama Kapsamında Değerlendirilmesi. In D. Ertürk & Ö. Gökdemir (Eds.), III.Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Ocak 2019 Selçuk, İzmir 1.Cilt Sosyal Bilimler. İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Şanlı, S. (2018). Yörük Kültürü ve Zanaatları: Devecilik Kültüründe Havut, Havutçuluk ve Havut Ustaları, (Edt.) D. Ertürk ve S. Şanlı, 77-93, Çizgi Kitabevi.

Ek 1: Saha Çalışmasından Resimler



Daylak güreşine katılan deve sahibinin aracı, aracın arkasında devesinin ismi yazılı



Yazıdere Daylak Güreşi 2018



Daylak güreşine havutlama sezonu öncesi develerin çul, kolan ve diğler malzemeleri satmak için getirirler

EK 2: Kaynak Kişiler

Kod	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Devecilikteki Konumu
G.1.	Erkek	1960	Tüccar	Deve Sahibi
G.2.	Erkek	1962	Emekli	Deve Sahibi
G.3.	Erkek	1966	Deve Tüccarı (Celep)	Deve Sahibi
G.4	Erkek	1958	Esnaf	Deve Sahibi
G.5.	Erkek	1971	Çiftçi	Deve Sahibi



DEVECİLİK KÜLTÜRÜ UNESCO YOLUNDA MI?

2

Eda AVCI

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi ve Kapsamı

Dünya ekonomisinin hâkimi olan ülkeler ve onların yönettiği ticari yapılar, gücünü korumak ya da daha fazla güç sahibi olmak gibi amaçlarla, marka değerlerini arttırarak tüm dünyaya ulaşmayı hedeflemektedir. Postmodern dünyanın sömürgeciliği anlamına gelen bu yaklaşım ile söz konusu ülkeler, markalarıyla birlikte kültürel değerlerini de yaygınlaştırmayı, bu sayede kendilerine olan bağımlılığı arttırmayı amaçlamaktadır (Çelepi, 2016). Bu durum dünyanın en ücra köşelerinde bile tek tipleşmeye neden olmaktadır. Kısa vadede etkileri anlaşılamayan emperyalist etki, uzun vadede başta dil olmak üzere toplumların kültürlerini kaybetmelerine neden olmaktadır (Kuşçu, 2015: 950). Küreselleşme ve tek tipleşme etkisinde kalan toplumlar, millî kültürlerini kaybetmeye zorlanmaktadır. Çünkü kültürel kökler, topluma ulus bilincini kazandıran, kültürlerin birerlerinden farklı olan yönlerini belgeleyen değerlerdir (Arslan, 2006: 712). Tüm dünya insanların giderek birbirlerine benzemesi, barışçıl bir yaşam açısından olumlu gibi görünse de az sayıda ülkenin küresel güce sahip olmasının desteklemesi dikkat çekmekte ve eleştirilmektedir (Mazruı, 2013: 191).

Küreselleşme ve tek tipleşmeye getirilen eleştiriler bir süre sonra UNESCO'nun da dikkatini çekmiş ve 17 Ekim 2003 tarihinde 32. Genel Konferansı sırasında "Somut Olmayan Kültürel

Mirasın Korunması Sözleşmesi”nin imzalanmasına neden olmuştur (Çelepi, 2016). UNESCO, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesini “bir toplumun kendi kültürel kimliğinin bir parçası olarak gördüğü ve kuşaktan kuşağa aktarmak suretiyle günümüze kadar getirdiği mirasın korumasına ve gelecek kuşaklara aktarmasına katkı sağlayacak yol, yöntem ve imkânları” olarak tanımlamaktadır (Oğuz, 2013a; 105-110). Çağdaşlaşma olarak nitelendirilen evrensel ve popüler olmak tüm dünyada etkisini devam ettirirken, UNESCO tarafından atılan bu önemli adım ile kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması, ilerleyen yıllarda insanlığın yeniden bu ortak belleğe gereksinim duyacağı düşüncesi ile desteklenmektedir. Binlerce yıldır süregelen kültürel aktarım, aslında insanoğlunun hayatta kalma ve hayata egemen olma sürecinin belgesidir. Bu nedenle kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması tarihsel bir sorumluluk olarak değerlendirilmektedir (Oğuz, 2013a: 65-73).

Diğer yandan somut olmayan kültürel mirasın, somut olanlar gibi kolayca fark edilememesi de konunun UNESCO tarafından özel olarak ele alınmasına neden olmuştur. Çünkü tarihi bir binanın önünden geçen kişinin yapının mimari özellikleri ve süsleme biçimlerindeki sıra dışılığı fark etmesi için dikkatli bir bakışı yeterli olurken, somut olmayan kültürel mirasın manevi ve depolanması güç olan unsurlardan oluşması, korunması ve aktarılmasında özel bir yaklaşımın benimsenmesini gerektirmektedir (Aslan ve Ardemagni, 2006: 7). İlk bakışta algılanması oldukça güç olan dil, danslar, iş yapma becerileri, yetenekler, geleneksel davranışlar, el sanatları, yemekler gibi unsurlar bu kapsamda ele alınan birkaç örnektir (Öter ve Ünal, 2011).

UNESCO için somut olmayan miras, ulusal ve uluslararası gelişmede önemli bir role sahiptir ve küreselleşme, silahlı çatışmalar, turizm, endüstrileşme, kentleşme, göç ve çevre kirliliği gibi nedenlerle yok olma tehdidi altındadır (Oğuz, 2013a: 49-50). İşte tam da

bu noktada UNESCO, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ile uluslararası bir farkındalık yaratmaya çalışmaktadır. Çünkü kültürel değerler toplum tarafından gelecek kuşaklara masallar, efsaneler, değer yargıları, inanışlar, yeme içme, giyim kuşam gibi doğal yollar ile kendiliğinden aktarılıp kendiliğinden kaybolan doğal bir süreçken, günümüzde küreselleşmenin etkisi ile doğal sürecinden uzaklaşıp yok olmaya başlamıştır (Teke, 2013).

Türkiye ise, 19 Ocak 2006 tarihinde konuyu TBMM’de görüşmüş ve 5448 sayılı kanun ile Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin onaylanmasını uygun bulmuş ve 27 Mart 2006 tarihinde 45. ülke olarak sözleşmeye taraf olmuştur (Arioğlu, vd., 2015). Bu tarihten sonra Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ile ilgi yolculuğu kesin olarak başlayan Türkiye’de çalışmalar, 2008-2010 yılları arasında İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi’ne taraf devletlerce önerilen dosyaları inceleyen ve raporlandıran alt organda görev yaparak, 2009 ve 2010 yıllarında Temsilî Liste’ye önerilen bütün dosyaları inceleyen heyette bulunarak, kendi Ulusal Envanter sistemini kurarak 2009-2012 yılları arasında sırasıyla Aşıklık Geleneği (2009), Nevruz (2009), Karagöz (2009), Geleneksel Sohbet Toplantıları (2010), Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah (2010), Kırkpınar Yağlı Güreşleri (2010), Geleneksel Tören Keşkeği (2011) ve Mesir Macunu Festivali’nin (2012) Temsilî Liste’ye yazılmasını sağlayarak devam etmiştir (Oğuz, 2013b).

Kısa adı SOKÜM olan Somut Olmayan Kültürel Miras çalışmaları, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından üniversiteler, araştırma merkezleri/enstitüler, sivil toplum kuruluşları ile birlikte yılda belirli aralıklarla toplanan “Uzmanlar Komisyonu” danışmanlığında yürütülmektedir. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından belirtilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin amaçları, somut olmayan kültürel mirası korumak,

somut olmayan kültürel mirasın taşıyıcısı konumundaki toplulukların, grupların ve bireylerin somut olmayan kültürel mirasına saygı göstermek, somut olmayan kültürel mirasın önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığı arttırmak ve karşılıklı değerbilirliği sağlamak, uluslararası işbirliği ve yardımlaşmayı sağlamak olarak belirtilmektedir (UNESCO, 2003).

UNESCO tarafından tescillenen unsurlar dikkate alındığında birden çok ülke tarafından paylaşılan kültürel değerlerin ön plana çıktığı dikkat çekmektedir. Bu durum, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması çalışmalarının ülkeler ve toplumlar arasında yakınlaşma, işbirliği, ortak çalışma kültürü geliştirme ve karşılıklı değerbilirliğin artırılmasını da sağlamak amacıyla yapıldığını vurgulamaktadır. Türkiye, özellikle “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Acil Koruma Gerektiren Listesi” ve “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi”ne çok uluslu dosyalar hazırlayan başarılı ülkeler arasında yer almaktadır (Ekici, 2013). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi’ne taraf olan bütün ülkelerin en çok etkin olmak istedikleri konulardan biri de unsur kaydettirmektir. Listeye unsur kaydettirme konusunda başarılı ülkelerden biri olarak değerlendirilebilecek olan Türkiye, kendi başına dosya hazırladığı gibi, çok uluslu dosya da hazırlayarak uluslararası işbirliğine gitmektedir. SOKÜM kapsamında farklı uzmanlık alanlarını bir araya getiren çalışmalar yapılması gerekliliği özellikle üniversitelerin süreç içeresine dâhil edilmesini sağlamıştır (Yakıcı, 2013). Türkiye, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine kaydettirdiği on yedi unsuru ile UNESCO’ya en çok unsur kaydettiren ilk 5 ülke arasında yer almaktadır. Türkiye tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine kaydettirilen kültürel unsurlar Tablo 1’de aktarılmaktadır.

Tablo 1. Somut Olmayan Kültürel Miras Listesinde Yer Alan Unsurlar

Somut Olmayan Kültürel Miras Listesinde Yer Alan Unsurlar	Kabul Yılı
Meddahlık / Arts of the Meddah, Public Storytellers	2008
Mevlevi Sema Töreni / Mevlevi Sema Ceremony	2008
Âşıklık Geleneği / Âşıklık (Minstrelsy) Tradition	2009
Nevruz (Çokuluslu) / Nevruz (Multinational)	2009
Karagöz / Karagöz	2009
Geleneksel Sohbet Toplantıları / Traditional Sohbet Meetings	2010
Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali / Kırkpınar Oil Wrestling Festival	2010
Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah / Semah, Alevi-Bektaşî Ritual	2010
Tören Keşkeği Geleneği / Ceremonial Keşkek Tradition	2011
Mesir Macunu Festivali / Mesir Macunu Festival	2012
Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği / Turkish Coffee Culture and Tradition	2013
Ebru: Türk Kâğıt Süsleme Sanatı / Ebru: Turkish Art of Marbling	2014
Geleneksel Çini Ustalığı / Traditional Craftsmanship of Çini-Making	2016
İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka (Çokuluslu) / Flatbread Making and Sharing Culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka (Multinational)	2016
Bahar Kutlaması: Hıdrellez (Çokuluslu) / Spring Celebration: Hıdrellez (Multinational)	2017
Islık Dili / Whistled Language (UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi)	2017
Dede Qorqud/Korkyt Ata/Dede Korkut Mirası: Destan Kültürü, Halk Masalları ve Müzik (Çokuluslu) / Heritage of Dede Qorqud/ Korkyt Ata/ Dede Korkut, epic culture, folk tales and music (Multinational)	2018

Kaynak:<https://aregem.ktb.gov.tr/TR-50838/unesco-somut-olmayan-kulturel-miras-listesi.html>

Ayrıca Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi tarafından yürütülen çalışmalar kapsamında Nazar Boncuğu Geleneği, Aşure Geleneği, Sabantoy ve Tepreş, Sarıkeçililer ve Yayla Göçü, Taş İşlemeciliği Geleneği, Ahilik, Arguvan Türküleri, Atma Türkü Geleneği, Barak Havaları, Bıçakçılık Geleneği, Boğaz Havaları, Bozlak Havaları, Cam Altı Resmi, Çalgı Yapımcılığı, Çoban Bayramları: Koç Katımı, Saya, Döl Dökümü, Yünüm-Koyun Yüzdürme, Çömlekçilik Geleneği, Edirnekâri Sanatı, Erguvan Bayramı, Ehlam Geleneği, Halı Dokuma Geleneği, Hamam Kültürü, Hayır Geleneği, İmece, Halay, Kaşenlik, Keçecilik Geleneği, Kilim Dokuma Geleneği, Kirvelik, Kispet Yapımcılığı, Köçeklik, Koroğlu Hikâyelerini Anlatma Geleneği, Köse Oyunu, Lületaşı İşleme Sanatı, Mayıs Yedisi, Nasreddin Hoca Fıkralarını Anlatma Geleneği, Oya Sanatı, Sepetçilik Geleneği, Seğmenlik Geleneği, Sinsin Oyunu, Telkâri Sanatı, Yağmur Duası Törenleri, Yayla Şenlikleri, Yaylacılık Geleneği, Yazmacılık Geleneği, Zeybeklik Geleneği, Ahşap Oymacılığı, Arabaşı Geleneği, Âşık Oyunu, Aşuk ve Maşuk, Bakırcılık Geleneği, Bar, Bastonculuk Geleneği, Cezayir Havaları, Cirit, Çeyiz Geleneği, Çiğdem Pilavı, Değirmen Kültürü, Deve Oyunu, Diş Hediği Geleneği, Güreş Geleneği, Hat Sanatı, Horon, Hoyrat, İpek ve İpek Böcekçiliği Kültürü, Kanaviçe İşleme Geleneği, Karşılama, Katı' Sanatı, Kına Gecesi, Kız Kaçırma Oyunu, Kukla, Kündekâri Sanatı, Macahel Şarkı Söyleme Geleneği, Mâni Söyleme Geleneği, Minyatür Sanatı, Ninni Söyleme Geleneği, Okçuluk, Ölü Helvası Geleneği, Pekmez ve Şıra Yapımı, Ramazan Gelenekleri, Saraçlık Geleneği, Sedef Kakma Sanatı, Şivlilik Geleneği, Talikacılık, Taziye Geleneği, Tezhip Sanatı, Topaç, Üfleme Cam ve Beykoz İşi Süsleme Sanatı, Yemenicilik Geleneği, Yorgancılık Geleneği, Zeytin ve Zeytinyağı Kültürü ile ilgili dosyalar hazırlanmıştır. Söz konusu dosyaların incelenmesinin ardından, Anadolu topraklarına ait birçok kültürel unsur korunmak üzere kayıt altına alınmış olacaktır (UNESCO,2019a).

Devecilik Kültürü ve Deve Güreşlerinin UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi Çalışmaları Açısından Potansiyeli ve Önemi

Fazla yük taşıyabilme, günlerce aç ve susuz yolculuk yapabileme gibi nedenlerle diğer yük hayvanlarından daha zahmetiz olan deve, kervan yollarında önemli bir taşıma aracı olarak uzun yıllar kullanılmasının yanı sıra, konargöçer yaşam biçimini benimsemiş olan Yörükler için hayatın önemli bir parçası olarak değerlendirilmiştir. Yörük kültürünün etkisi ile Orta Asya'dan Anadolu'ya yayılan devecilik, deve güreşlerinin gelenekleşmesinde de etkin bir rol oynamıştır. Motorlu araçların yaygınlaşması, Yörüklerin konargöçer yaşamdan yerleşik düzene geçmesi gibi nedenlerle önemini yitiren deve taşımacılığı, deve güreşlerinin gelenekleşmesi ile varlığını koruyabilmiştir. Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan develer, diğer hayvanlar gibi eti, sütü için değil kültürel ve manevi önemi nedeniyle yetiştirilmektedir (Akar, 1996). Günlük yaşamı şekillendirmede önemli bir etkisi olan devecilik kültürü (Ertürk, 2017), belli bir zaman sonra itibar aracı olarak da görülmeye başlanmış, zenginlik ve statü göstergesi haline gelmiştir (Ertürk ve Thwaites Diken, 2016). Bugün birçok deve sahibi, güreşler nedeniyle deve yetiştirmekte ve deveyi güreşe hazırlamayı bir sosyal statü göstergesi olarak düşünmektedir (Şanlı, 2019: 10).

Yaylak ve kışlak arasında göç için taşıma aracı olarak kullanılan ve bu nedenle evin bir bireyi gibi değer gören develer, Yörüklerin çoğunlukla yerleşik hayata geçmesinin ardından, deve güreşleri için özel olarak beslenmeye başlanmıştır (Koyuncu Okca, 2014; Uygur ve Koçyiğit, 2016). Anadolu insanı deveciliği ata mirası olarak kabul etmiş ve deve güreşleri aracılığı ile bu mirası devam ettirmeye çalışmıştır (Işık, 2016). Deve güreşleri gibi halk eğlencelerinin kültürün korunmasında ve aktarılmasında önemli bir yeri bulunmaktadır (Bascom, 1954). Geleneksel halk eğlen-

celeri sayesinde bireyler bağılı oldukları grup ve çevre ile ilişki kurarak, doğal yollar ile geleneği öğrenmekte ve sürdürmektedir (Uygur ve Altıntop, 2017). Günümüzde yok olmaya yüz tutmuş Yörük kültürü, devencilik ve deve güreşleri ile hayat bulmakta, bu sayede geleneksel deve yetiştirme, alma satma, besleme, deve güreştirme ve buna bağılı üretilen dokuma ürünleri, el sanatları, deve süsleri, giyim ve kuşamları varlığını devam ettirebilmektedir (Şanlı, 2019: 59-67).

Deve güreşleri, Batı Anadolu'da Yörüklerin grup kimliği kazanmalarına, karakteristik yaşam tarzlarını yeniden üretmelerine ve ortak geleneklerini sürdürmelerine yardımcı olan bağlayıcı bir kültür elemanıdır (Çalışkan, 2016). Geleneksel deve güreşleri, Yörük kültürünü yaşatmak ve gelecek nesillere taşımak açısından, bu kültürün mensuplarının kültürel, sosyal, ekonomik, psikolojik gereksinmelerini karşılayan önemli bir unsurdur (Çalışkan, 2012). Deve güreşleri, Yörük toplumuna ait somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarının geleceğe aktarılmasında taşıyıcı bir araç olarak değerlendirilmektedir (Çalışkan, 2016). Yörük kültürüne ait el sanatları, edebi eserler, geleneksel halk hekimliği, gösteriler, eğlence unsurları gibi birçok öge deve güreşleri aracılığı ile aktarılmaktadır (Uygur, 2019: 41).

Deve güreşlerine hayvan hakları açısından getirilen eleştiriler ise araştırmacılar tarafından reddedilmekte, güreş yapmanın erkek develerin fizyolojik ihtiyaçlarının yansıması olduğuna vurgu yapılarak, develerin çiftleşme döneminde bu tür güreşlerin engellenemeyeceğine dikkat çekilmektedir (Ertürk, 2019; 10). Kervan sahiplerinin dinlenmek amacıyla konakladıkları kervansaraylarda deve güreşleri organize etmeleri de bu durumu destekler niteliktedir (Yakut, 2009). Her erkek havyanda olduğu gibi üstünlük kurmak isteyen develer de birbiri ile güreşmektedir. Söz konusu güreşlerin insanlar tarafından izlenmesi ise Göktürkler döneminden bu yana sosyal bir paylaşım aracı olmuştur (Baykara, 2001: 117). Yine Sarıkeçili Yörüklerinin de belirttiği gibi, deve

güreşleri obaların bahar göçü sırasında görülmekte ve üreme döneminde olan erkek develer birbirleri ile karşılaştığında güreşe tutuşmaktadır (Ertürk, 2017: 47).

Türk kültüründe hayvanların oyun aracı olarak kullanıldığı eğlence yalnızca deve güreşleri değildir. Türk insanının hayvanlara verdiği değeri ve önemi de yansıtan bu eğlenceler, insan ve hayvan arasındaki bağın en güzel yansımalarından biridir (Koyuncu Okca, 2015). Deve güreşleri ise bu tür eğlenceler içerisinde zengin kültürel öğeleri bünyesinde barındırması bakımından belki de en çok benimsenmiş olanıdır (Uygur, 2019: 45). Deve güreşleri gibi geleneksel eğlenceler, geleneği yaşatma ve gelecek kuşaklara aktarma noktasında önemli bir dinamik olarak görev yapmaktadır (Uygur, 2019: 47). Deve güreşleri sırasında, güreş sahası içindeki deve sahibi ve görevliler (cazgır, hakemler, urgancılar, ağız bağcılar vb.), saha dışındaki müzisyenler ve izleyiciler geleneksel ritüelleri gerçekleştirirken rol ve statülerini tıpkı bir oyun gibi yeniden kurgulamaktadır (Berrakçay, 2019: 77).

Diğer yandan, 2014 yılında kurulan ve Türkiye Cumhuriyeti İç İşleri Bakanlığına bağlı Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Federasyonu tarafından belirlenen kurallar ile organize edilen güreşlerde hiçbir hayvanın zarar görmemesi esas alınmaktadır. Develerin, güreşin heyecanı ile birbirini ısırması ve devirerek sakatlamaması için urgancı adı verilen görevliler güreşe müdahale etmektedir. Ayrıca güreşecek develer kilo, yaş, deneyim gibi özelliklerine göre eşleştirilmekte yani devecilik dilindeki kullanımı ile çatılmaktadır. Her güreşte organizasyon komitesi, hakem kurulu, eşleme kurulu, inceleme ve gözlem heyeti, saha komiseri, ağız bağcıları, ağız bağı kontrolörleri, urgancılar (ayırıcılar), cazgırlar ve en az bir veteriner hekim hazır bulunmaktadır (DEĞÜF, 2019). Yörük kültürünün en önemli unsurlarından biri olan deve güreşleri ne yazık ki bugün, yerel yönetimlerin ve bazı derneklerin destekleri ile hayatta kalmaya çalışmaktadır (Şanlı ve Ertürk, 2017: 395).



SONUÇ

Dayanıklı bir hayvan olması nedeniyle konargöçer yaşamın ve kervan taşımacılığının önemli bir parçası olan deve aynı zamanda peygamber bineği olarak kutsiyet atfedilmiş bir hayvandır. Develer yüzlerce yıl günlük hayatın bir parçası olmasına rağmen, teknolojik gelişmelere paralel olarak modern taşıma araçlarının gelişmesi ile önemini kaybetmiştir. Bugün deve yetiştiriciliği ve devencilik kültürü, deve güreşleri aracılığı ile varlığını devam ettirmektedir. Bu yönü ile deve güreşleri Yörük kültürüne ait kültürel mirasın yaşatılmasında önemli bir unsur olarak değerlendirilmelidir. Deve güreşleri bir hayvan dövüşü değil, kendine özgü halk müziği, geleneksel el sanatları, halk oyunları ve yeme içme kültürü (çilingir sofrası) olan önemli bir kültürel miras kaynağıdır. Deve güreşleri, yöredeki insanların yaşayış biçimini, hayat felsefesini, değer yargılarını ve inançlarını yansıtan önemli bir sosyal olaydır. Deve güreşlerinde halk, organizasyonun izleyicisi değil bir parçasıdır. Bugün Anadolu'da Yörük kültürüne ait unsurlar deve güreşleri aracılığı ile korunmakta ve gelecek kuşaklara aktarılmaktadır.

UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine kabul edilen unsurlar incelendiğinde, dil ve dille oluşturulan sözlü gelenekler ve anlatımlar, gösteri sanatları, toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar ve el sanatları geleneği olmak üzere beş ana başlık altında toplandığı dikkat çekmektedir. Devencilik kültürü ve deve güreş-

lerinin ise söz konusu beş alanın tamamını ilgilendiren kültürel unsurlar içermektedir (Kaya, 2018: 7) ve bu nedenle UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi açısından önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Bu konuda atılan ilk somut adım 2008 yılında İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilmiştir. Deve güreşleri ile ilgili bir dosya hazırlanarak komisyona sunulmuş fakat dosya değerlendirme aşamasında kalmış ve il envanterine dahi kaydı yapılmamıştır (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019). On bir yıllık bir geçmişe sahip olmasına rağmen gelişme gösteremeyen konunun, ilgili sivil toplum kuruluşları ve üniversiteler tarafından tekrar ele alınması gerekmektedir.

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinde belirtilen aktarım ve katılım kavramları dikkate alınarak, ortak bellek, deneyim, kimlik ve aidiyet, süreklilik gibi temalar vurgulanarak devcilik kültürü ve deve güreşlerinin sahip olduğu potansiyel ve önem ortaya konmalıdır. Yine Birleşmiş Milletler Binyıl Kalkınma Hedeflerinin temelinde yer alan sürdürülebilir kalkınma stratejisinin UNESCO tarafından da sürdürülebilir kalkınma ve kültür ilişkisi içerisinde desteklediği (Ölçer Özünel, 2013) dikkate alınarak, deve güreşlerinin devcilik kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılması ve sürekliliğinin sağlanmasında korunması gereken bir miras olduğu vurgulanmalıdır. Özellikle dosyanın, cinsiyet eşitliği, dezavantajlı gruplarla işbirliği, gençliğin katılımı ve çevre farkındalığı gibi konulara açıklık getiren nitelikte hazırlanmasına dikkat edilmelidir.

Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi tarafından da vurgulandığı üzere, topluluklar tarafından kuşaktan kuşağa aktarılan uygulamaları, temsilleri, ifadeleri, bilgi ve becerileri içeren unsurlara kültürün kendi temsilcileri tarafından sahip çıkılması ve korunması beklenmektedir (UNESCO, 2019b). Somut olmayan kültürel miras listesine kaydolun unsurlara ait dosyaların başarısında, sivil toplum kuruluşlarının ve üniversitelerin etkin

olduğu görülmektedir. Sivil toplum kuruluşlarının ve üniversitelerin Hükümetlerarası Komite Toplantıları'na görüşlerini bildiren rapor sunmaları ise bu durumu desteklemektedir (Gürçayır Teke, 2013). “Somut olmayan kültürel mirası yaşatacak ve gelecek kuşaklara aktaracak bizzat toplumun kendisidir” felsefesi ile hareket eden UNESCO için hazırlanacak olan dosyada, başta Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Federasyonu olmak üzere konu ile ilgili sivil toplum kuruluşlarının aktif rol alması sağlanmalı, üniversitelerin görüşleri dikkate alınmalıdır.

Hazırlanan dosyada vurgulanması gereken diğer önemli konu ise devecilik kültürü ve deve güreşleri aracılığı ile varlığını devam ettiren zanaatlar ve zanaatkârlardır. Pehlivan develerin süslenmesinde kullanılan havut, havut peşi (isim levhası), hatap, kolan (yular), tengah, ağızlık, havan (çan), çul (çul eteği), köleste (örgü), muska (boyunluk), zilgor, zömbeklik, tokrak ve paçalık gibi geleneksel yöntemler ile üretilen süs eşyalarının ve eşyaları üreten zanaatkârların deve güreşleri sayesinde varlığını devam ettirdiği açıkça vurgulanmalıdır. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi'nde “kültürel mirası üreten ustalara”, “kültürel mirası taşıyan ve aktaran bireylere” ve “kültürel mirasların aktarıldığı mekânlara (Ekici ve Fedakar, 2013) özel bir önem atfedildiği unutulmamalıdır. Kültürel mirasın yaşatılması, korunması ve aktarılması süreçlerinde etkili kişilerin “miras taşıyıcıları” olarak tanımlanan ustalar olduğu (Kasapoğlu Akyol, 2013) yönündeki görüş desteklenmelidir.

Hazırlanan dosya için ortak bir ülkenin bulunması ise, dosyanın değerlendirme sürecini destekleyecektir. UNESCO tarafından üye ülkeler arasında gerçekleşecek işbirlikleri oldukça fazla önemsenmekte ve desteklenmektedir. Her ne kadar deve güreşlerinin geleneksel bir şenlik niteliğinde olduğu tek coğrafya Anadolu ise de bugün Afganistan ve Pakistan gibi ülkelerde deve güreşleri organize edilmektedir. Yine Türki Cumhuriyetlerde devam ettirilen devecilik kültürü dikkate alınarak ortak bir ülke belirlenebilir.

Yine devecilik kültürü ve deve güreşleri ile ilgili hazırlanacak olan dosyada, konuya hayvan hakları açısında getirilen eleştiriler dikkate alınmalı ve bilimsel bulgular ile dosya desteklenmelidir. Hayvan haklarının ihlal edilmesinin aksine, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi sayesinde bugün çeşitli nedenlerle kayıt altına alınamayan develerin kayıt altına alınmasının mümkün olacağı vurgulanmalıdır. Develerin kayıt altına alınması ile deve yetiştiriciliğinin veteriner hekim kontrollerinde gerçekleşeceğine, bu sayede hayvanların tedavisinde ilkel yöntemlerden uzaklaşıp daha sağlıklı nesillerin yetiştirileceğine dikkat çekilmelidir. Dosyada vurgulanması gereken diğer önemli konu ise, konunun UNESCO tarafından koruma altına alınması ile deve yetiştiriciliğinin özendirilmesidir. Bu sayede Anadolu'da deve popülasyonunun artması ve unutulmaya yüz tutmuş olan deve sütü, deve tüyü gibi ürünlerin kullanımının yaygınlaşması da beklenen faydalar arasında yer almaktadır.

Kabul edilen on yedi dosya ile UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine en çok unsur kaydettiren ülkeler arasında yer alan Türkiye, dosya hazırlama ve sunma konusundaki tecrübesini, Yörük kültürünün önemli bir temsilcisi olan devecilik kültürü ve deve güreşleri konusunda da kullanmalıdır. Geleneksel deve yetiştirme yöntemlerinden, halk danslarına, köroklü çizmeden, çilingir sofralarına, geleneksel yöntemler ile üretilen süs eşyalarından eşyaları üreten zanaatkârlara kadar birçok kültürel unsurun yok olmaya yüz tuttuğu ve söz konusu unsurları korumada, devecilik kültürü ve deve güreşlerinin önemli bir potansiyel oluşturduğu dikkate alınmalıdır.

KAYNAKLAR

- Akar, M. (1996). Göçebe Türkmenlerde deve güreşi ve soyo-kültürel boyutu. I. Türk Halk Kültürü Araştırma Sonuçları Sempozyumu Bildirileri, II: cilt II, Halk Edebiyatı, Halk Müziği, Oyun, Tiyatro, Eğlence, Gelenek, Görenek, İnançlar, 22-23 Aralık 1994, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Arıoğlu, İ.E. & Aydoğdu Atasoy, Ö., (2015). Somut olmayan kültürel miras kapsamında geleneksel el sanatları ve Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turkish Studies, 10(16), 109-126.
- Arslan, M. (2006). Küreselleşme ve yerellik ikileminde buldan halk kültürü. Buldan Sempozyumu Bildirileri. 711-715.
- Aslan, Z. & Ardemagni, M. (2006). Introducing Young People to the Protection of Heritage Sites and Historic Cities, 2nd Ed., Amman: UNESCO-ICCROM.
- Bascom, W. (1954). Four functions of folklore, Journal of American Folklore, 67,333-349.
- Berrakçay, O. (2019). Deve güreşi ritüellerinde müziksel etkinlikler. Edt. Ertürk, D.& Şanlı, S., Kültür, Gelenek ve Eğlence Deve Güreşleri, 77-102, Konya: Çizgi Kitapevi.
- Çalışkan, V. (2012). Bir kültürün zamana ve mekâna tutunma aracı: deve güreşi şenlikler, Edt. Özden, F. Aşıklar, Savaşlar, Kahramanlar ve Çanakkale, ss.372- 383, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Çalışkan, V. (2016). Kültürel bir miras olarak Anadolu devecilik kültürü ve deve güreşlerinin dünü bugünü ve geleceği. I. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Kasım, I. Cilt Sosyal Bilimler, ss. 200-219, Edt. Ertürk, D. & Gökdemir, Ö., İzmir: Selçuk Belediyesi Kent Belleği Yayınları.
- Çelepi, M. S. (2016). Somut olmayan kültürel miras ve üniversite gençliği, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 3(3), 15-35.
- Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Federasyonu, (2019). Yönetmelikler, <http://deguf.org/base/index.php?lx=base.php> adresinden 28.10.2019 tarihinde erişilmiştir.

- Ekici, M. (2013). Kùltürler Arası Yakınlaşma İçin ok Uluslu Dosyalar: Nevruz, Hıdırellez, Nasreddin Hoca, Somut Olmayan Kùltürel Mirasın Geleceği Türkiye Deneyimi Edt Oğuz, M. ., ölçer zùnel, E. ve Gùrayır Teke, S., ss. 23-30, http://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Yayinlar/sokum_deneyimioptimize.pdf, 10.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Ekici, M. & Fedakâr, P. (2013). Ege üniversitesi deneyimleriyle somut olmayan kùltürel mirası yaşatarak koruma. Millî Folklor Dergisi, 25(100), 50-60.
- Ertürk, D. & Thwaites Diken, E. (2016). Ritüel, kùltür ve iktidar: 'ökertme Filmi' bağlamında deve güreşçiliğinin sosyolojik bir analizi, I. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kùltürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, 17-19 Kasım, I. Cilt Sosyal Bilimler, (Edt.), Devrim Ertürk; zgùr Gökdemir, Selçuk.
- Ertürk, D. (2017). Türkiye'de Deve Güreşleri, Edt. Ertürk, D. & şanlı, S., ss. 21-70, Türkiye'de Devecilik Kùltürü ve Deve Güreşleri, Ankara: Gece Kitaplığı.
- Ertürk, D. (2019). Kùltürel Bir Eğlence: Geleneksel Deve Güreşleri, Edt. Ertürk, D.& şanlı, S., Kùltür, Gelenek ve Eğlence Deve Güreşleri, 19-40, Konya: izgi Kitapevi.
- Gùrayır Teke, S. (2013). Sivil Toplum Kuruluşları ve Somut Olmayan Kùltürel Miras: Katılım, Akreditasyon ve Eksiklikler, Somut Olmayan Kùltürel Mirasın Geleceği Türkiye Deneyimi, Edt Oğuz, M. ., ölçer zùnel, E. ve Gùrayır Teke, S., ss.41-46, http://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Yayinlar/sokum_deneyimioptimize.pdf adresinden 10.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Işık, C. (2016). Devecilik kùltüründeki farklılaşmalar üzerine sosyal antropolojik bir analiz, I. Uluslararası Devecilik Kùltürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, 17-19 Kasım 2016, I. Cilt Sosyal Bilimler, Edt. Ertürk D. & Gökdemir, . ss. 184-200, İzmir: Selçuk Belediyesi Kent Belleği Yayınları.
- İzmir İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). UNESCO Somut Olmayan Kùltürel Miras, <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-90964/unesco-somut-olmayan-kulturel-miras.html> adresinden 28.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Kasapoğlu Akyol, P. (2013). Türkiye'nin Yaşayan İnsan Hazineleeri Programı, Somut Olmayan Kùltürel Mirasın Geleceği Türkiye Deneyimi Edt Oğuz, M. ler zùnel, E. ve Gùrayır Teke, S.,83-89, http://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Yayinlar/sokum_deneyimioptimize.pdf, 10.10.2019 tarihinde erişilmiştir.

- Kaya, A. (2018). Önsöz, Edt. Ertürk, D. & Şanlı, S. Yörük Kültürü ve Zanaatları, ss. 7-8, Konya: Çizgi Kitapevi.
- Koyuncu Okca, A. (2014). Geleneksel Deve Güreşi ve Deve Donanımları, Deve Kitabı, Edt., Gürsoy Naskali, E. & Demir, E. ss.43- 71, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Koyuncu Okca, A. (2015). Asırlık bir sevda öyküsü: Aşağıseyit Köyü sudan koyun atlatma yarışı ve Yörük şenliği. Turkish Studies, Prof. Dr. Hacı Ömer Karpuz Armağanı Sosyal Bilimler/Social Science Sayısı, 10(14), 483- 508.
- Kuşçu, E. (2015). Fransızca öğretimi kişi betimlemelerinde kullanılan deyimlerin anadil Türkçedeki görüntüleri. Turkish Studies, 10(16), 937-952.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü (2019). UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi, <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-50838/unesco-somut-olmayan-kulturel-miras-listesi.html>, adresinde 21.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Mazrui, A. A. (2013). Evrensellik İddiası: Küreselleşen Bir Çağda Batı Kültürü. (Çev. Hakan Arıkan), Küreselleşme, Kültür, Medeniyet, Edt: Bülbül, K., Ankara: Orient Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2013a). Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir? Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Oğuz, M.Ö. (2013b). Sunuş. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Geleceği Türkiye Deneyimi, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Geleceği Türkiye Deneyimi, Edt Oğuz, M. Ö., Ölçer Özünel, E. ve Gürçayır Teke, S., ss. 5-6, http://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Yayinlar/sokum_deneyimioptimize.pdf, 10.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Ölçer Özünel, E. (2013). Somut Olmayan Kültürel Miras İçin Yenilikçi Bir Bağlam: Sürdürülebilir Kalkınma, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Geleceği Türkiye Deneyimi Edt Oğuz, M. Ö., Ölçer Özünel, E. ve Gürçayır Teke, S., ss. 77-82, http://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Yayinlar/sokum_deneyimioptimize.pdf, 10.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Öter, Z. & Ünal, E. (2011). Somut olmayan kültürel miras ve turizm etkileşiminin Beypazarı ilçesinde yerel ekonomiye katkıları. 8th International Turkish Folklore Congress, November 21-24.
- Şanlı, S. & Ertürk, D. (2017). Yörük kültüründe konar-göçerlikten yerleşikliğe geçişte devenin işlevsel açıdan dönüşümü, Yörük Yaşamı Kültürü ve Uluslararası Geleneksel Türk Sanatları Sempozyumu Bildiri Kitabı, (Edt.), Musa Eliri & Mehmet Ali Eroğlu, ss. 389-396, Kırıkkale Üniversitesi Yayınları, Antalya

- Şanlı, S. (2019). Kültür ve Eğlence: Devecilik ve Deve Güreşleri Geleneği, Edt. Ertürk, D.& Şanlı, S., Kültür, Gelenek ve Eğlence Deve Güreşleri, 9-18, Konya: Çizgi Kitapevi.
- Şanlı, S. (2019). Devecilik kültüründe bir eğlence geleneği: Halı gecesi. Edt. Ertürk, D.& Şanlı, S., Kültür, Gelenek ve Eğlence Deve Güreşleri, 59-76, Konya: Çizgi Kitapevi.
- Uygun, H. K. & Koçyiğit, A. (2016). Eğlence kültürü bağlamında deve güreşleri, II. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildiri Kitabı, I. Cilt Sosyal Bilimler, Edt. Ertürk, D. & Gökdemir, Ö., ss. 106-116, İzmir: Selçuk Belediyesi Kent Belleği Yayınları.
- Uygun, H. K. (2019). Yaşatılan gelenek özlenen heyecan, Deve Güreşlerinin Eğlence Açısından Değerlendirilmesi, Edt. Ertürk, D.& Şanlı, S., Kültür, Gelenek ve Eğlence Deve Güreşleri, 41-58, Konya: Çizgi Kitapevi.
- Teke, S. G. (2013). Geleneksel tarzlar, modern modeller: resmî, resmî olmayan eğitim ve somut olmayan kültürel miras. Millî Folklor Dergisi. 25(100), 31-39.
- Türkyılmaz, D. (2013). Kültürün Koruyucu Kadınları ve Somut Olmayan Kültürel Miras, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Geleceği Türkiye Deneyimi, Edt Oğuz, M. Ö., Ölçer Özünel, E. ve Gürçayır Teke, S., ss. 91-95, http://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Yayinlar/sokum_deneyimioptimize.pdf, 10.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- UNESCO (2003). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-TR-PDF.pdf>, adresinden 10.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- UNESCO (2019a). Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi, <http://www.unesco.org.tr/Pages/688/19>, adresinden 21.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- UNESCO (2019b). Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi, <http://www.unesco.org.tr/Pages/52/19/Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras-%C4%B0htisas-Komitesi>, adresinden 21.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Uygun, H.K. & Altıntop, G. (2017). Geleneksel toplu eğlencelerin mekân dönüşümü: Ankara Ferfeneleri, V. Uluslararası Halk Kültürü ve Sanat Etkinlikleri, Bildiri Kitabı, I. Cilt, s.515-524, Ankara.
- Yakıcı, A. (2013). Bilimsel Kuruluşlarda Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasına Yönelik Çalışmalar, Somut Olmayan Kültürel Mi-

rasın Geleceği Türkiye Deneyimi, Edt Oğuz, M. Ö., Ölçer Özünel, E. ve Gürçayır Teke, S., 5-6, http://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Yayinlar/sokum_deneyimioptimize.pdf, 10.10.2019 tarihinde erişilmiştir.



DEVE DONANIMI AKSESUARLARI ve EĞİTİMİ

3

Gizem HATİPOĞLU

Giriş

Deve, Türk kültüründe tarihler boyu yer edinmiş bir hayvandır. Gerek ulaşımda gerek gösteriş göstergesi gerek güreşlerin göz bebeği olan deve, günümüze kadar Türk kültürü için önemini ve yerini korumuştur. Devencilğin hayat biçimi olduğu kesimler deve ile ilgili gelenekleri ve kültürü günümüze kadar taşımıştır. Bunun içerisinde deve güreşleri ve deve donanımı da karşımıza kültürel bir olgu olarak çıkmaktadır. Önceleri Yörük halkın yaşam biçimi içerisinde aktif rol alan develer günümüzde güreşler ile karşımıza çıkmaktadır.

Deve donanımları da devencilik kültürünün ve güreşlerin düzenlendiği bölgelerde karşımıza çıkmaya devam etmektedir. Dolayısıyla deve donanımında kullanılan aksesuarlar el emeği olarak göz önüne çıkarılan ürünlerdir. Develerin donanımı ile ilgili meslekleri sadece devencilik kültürü ile yetişmiş kişilerin değil, Türk kültürünün bir parçası olarak herkesin sahip çıkması gerekmektedir. Deve donanımı da Türk kültürünün bir parçasıdır ve kültürümüze sahip çıkarak sürekliliğinin sağlanması gerekmektedir. Ne yazık ki deve kültürü ve donanımı ile ilgili olan el sanatları için eğitim kurumları bulunmamaktadır. Deve kültürüne sahip olan aileler bilgilerini bir sonraki nesile aktararak sürekliliğini sağlamaktadır.

Devecilik kültürüne sahip çıkan kurumlarımız olmadığı sürece deveciliğin ve deve kültürünün varlığını sürdürmesi olası görülmemektedir. Bu kültürü yaşatmak için deve donanımı ile ilgili el emeğinin eğitim olarak verilmesi ve ilgisi olan kişilere öğretilmesi gerekmektedir. Deve donanımı ile ilgili el sanatlarının devamı için meslek yüksekokullarında eğitim olarak verilmesi kültürümüzün devamlılığını sağlamak üzere değerlendirilebilir bir fırsattır. El sanatları eğitimi sonrası istihdam oluşturarak var olan talebi karşılamak ve yok olmak üzere olan kültürün devamlılığı sağlanabilir. Bu eğitim için meslek yüksekokullarının fırsatları ve el sanatları üzerine bilgili olan öğretim elemanları değerlendirilmelidir.

Devenin Türk Kültüründeki Yeri

Deve yetiştiriciliği Türklerin çok eski çağlardan beri uğraştıkları ve önemli başarılar elde ettikleri bir alandır. Devenin, Orta Asya'da evcilleştirildiği düşüncesi yaygındır. Deve cinslerinin adı, yetiştirilmesi, donanımı ve ilgili ürünleri kapsayan devecilik terminolojisi incelendiğinde gelişmiş bir devecilik kültürünün Türk toplumlarında tarihin erken aşamalarından beri bilinmekte olduğu görülebilir. Çok eski çağlardan günümüze kadar devecilikle ilgili uygulamalar Türk kültüründe izler bırakmıştır (Acaloğlu, 2019). Deve; İslamiyet öncesi Orta Asya'daki konar-göçer hayat biçiminden kültürümüze yerleşmiş bir hayvandır. Bu göçebe kültürü içerisinde devenin önemli bir hayvan olduğu ve deve sahibi olmanın erdemli bir statü olduğu; Türklerin destanlarına, hikayelerine yansımıştır (Ertürk & Demir, 2016). Anadolu'daki deveciliğin geçmişini farklı dönemler üzerinden anlatılabilir. İlk olarak, Türklerin Anadolu'ya gelişi ile birlikte devam ettirdikleri konar-göçer yaşamındaki deve varlığı; ikincisi, Anadolu'da ticaretin gelişmesi sürecinde develerle yapılan ticari taşımacılık ve son olarak da modern eğlence kültürü ve boş zaman değerlendirme

aktivitelerinin yaygınlaşmaya başlaması ile deve güreşleri üzerinden devam eden ilişkidir (Ertürk & Şanlı, 2018). Dolayısıyla geçmişten itibaren kültürümüzde taşımacılık, gıda ve güreşler başta olmak üzere birçok alanda deve yer almıştır. Türk kültüründe önemli bir yeri her daim olmuştur.

Ülkemizde geleneksel olarak sürdürülen deve güreşlerinin ilk defa bundan iki yüzyıl kadar önce Aydın ilimizin İncirliova ilçesine bağlı Hıdırbeyli köyünde yapıldığı bilinmektedir. Ancak A. Münis Armağan'ın Batı Anadolu Tarihinde İlginç Olaylar adlı kitabının "Develerin Sonu" bölümünde II. Mahmut döneminde Tire ve civarında deve güreşlerinin yapılmakta olduğu belirtilmektedir. 19. yüzyılda İzmir yönüne giden kervanlar, eski adıyla Karapınar olan şimdiki İncirliova'da konaklamaktaydı. Bu konaklama esnasında deve yavruları (dorumlar) kendi aralarında oynasarlardı. Yine kervanda yük bulunmayan develerin birbirleriyle güreştiklerini gören deve sahipleri develerin bu hareketlerine ilgi duyup güreşleri gelenek haline getirmişlerdir ve zamanla toplumsal bir eğlence haline gelmiştir (Kılıçkiran, 1987).

Yöre halkının kültürel geçmişinde yer alan devecilik ve günümüzde deveciliği geleceğe taşıyan deve güreşleri Yörük ve Yörüklüğün sembolü haline gelerek festival havasında düzenlenen eğlencelere dönüşmüştür. Deve güreşleri genellikle Ege Bölgesi (İzmir-Selçuk-Efes, Aydın-İncirliova, Germencik-Sultanhisar-Nazilli, Denizli-Sarayköy-Buldan-Çal, Muğla-Bodrum-Fethiye-Milas), Akdeniz Bölgesi (Antalya) ve Marmara Bölgesi'nde (Çanakkale-Çan-Ezine, Balıkesir-Edremit-Burhaniye-Havran) düzenlenmektedir (Uygur & Koyuncu Okca, 2019). Yurdumuzda göçebelik ve kervancılığın yaygın olduğu dönemlerden beri yapılan deve güreşleri yurdumuza özgü bir spor, bir folklor, kültür ve turizm olayıdır (Kılıçkiran, 1987). Deve güreşleri ile göze çarpa deve donanımları da halkın göz bebeği kimi zaman da gururla sergilediği aksesuarlar haline gelmiştir. Bu sebeple bölgelerin kal-

kınması için kültürün devamını sağlamak için deve güreşlerine dolayısıyla da deve donanımlarına sahip çıkarak yaşatmamız gerekmektedir.

Develerin Donanımı ve Deve Donanımında Kullanılan El Sanatı Ürünler

El sanatları Türk kültüründe ihtiyaçlardan doğmuş ve yaşanan her dönemin şartlarına uygun olarak yeniden şekillenerek günümüze kadar ulaşmış zenginliklerimizdendir (Begiç, Berber & Akpınarlı, 2019). Bu zenginlikler kültürümüzü yaşatan ve devamlılığını sağlayan mirasımızdır. Gelecek nesillere aktararak yaşatmak atalarımızdan devraldığımız görevimizdir. El sanatı olan dokumalar ve el işçiliğine dayanan ürünlerin yapımı zordur ve zaman alır. Teknoloji ile gelişen dünyada el emeği ürünlerin makineler aracılığı ile üretilmesi, el sanatlarının otantikliğini ve özgünlüğünü yitirmektedir. Her bir ürünün benzersiz olması ve emek içermesi bu mirasımızın zenginleşme sebeplerindedir.

Develer için özel olarak üretilmiş el sanatı ürünü dokumalar bulunmaktadır. Göç esnasında Yörüklerin ekonomik durumlarını göstermek ve kadınlarının hünerlerini sergilemek için bu el yapımı nesnelere kullanılırdı. Yörüklerin sahip oldukları en değerli varlıkları sürüleri, develeri, atları, çadırları ve dokumalarıdır (Koyuncu Okca & Genç, 2017). Konar-göçer yaşamda göç başladığı zaman develerin süslenmesi, develere büyüklü küçüklü çanlar takılarak gelip geçilen yerlerde farkındalık yaratılması, develerin nazara gelmemesi için takılan süsler, boncuklar, devenin sahibinin gözünde maddi ve manevi değerini gösteren unsurlardır. Develerin güzel bakılmış olması, üzerlerindeki havutların, çulların güzel olması, deve kervanlarının gösterişli bir şekilde süslenmesi, develerin bir statü göstergesi ve gurur kaynağı olarak kabul görülmekteydi (Ertürk & Şanlı, 2018). Kadınların el emekleri ile ortaya döktükleri hünerleri develerin üzerlerinde sergilenirdi.

Develerin üzerinde bir servet bulunmaktadır. Bunlar halkımızın el emeği olan kendine özgü sanat ürünleridir. El sanatlarımız yönünden çok önemlidir. Deve sahiplerinin zenginliği ile orantılı olarak alımlı ve görkemli bir şekilde gösterilmektedir (Kılıçkırın, 1987). Deve donanımı yani deve giyimi oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Havut, deve başlığı, deve önlüğü, deve çulu, kolan, yular, karın keçesi, deve heybesi, deve çanları, deve kilimi, nazar boncukları, zilgor ve aynalar deve donanımlarının Türk kültüründeki görsel objelerdendir.

Develerin donanımında kullanılan ve en önemli ritüel “havuttun deveye giydirilmesi” yani “havutlamadır”. Havut kelimesinin sözlük anlamı “deve semeri” olarak geçmektedir (TDK, 2019). Havut ustaları, deve sahipleri ve devecilik ile uğraşan kişiler havudu “devenin elbisesi” veya “devenin giysisi” (Şanlı, 2018) olarak tanımlamaktadırlar. Geçmişte havutlar yük taşımacılığı sırasında hayvanın zarar görmesini engellemek amacıyla ve devenin rahat bir şekilde görevini yerine getirmesini sağlamaktaydı. Havut; devenin eşya, malzeme, yük ve insan taşımada olması gereken önemli bir malzemedir. Geçmişte ulaşım ve yük taşımada kullanılan havut her bir deveye özel olarak üretilmekte ve güreş sahalarında gösteriş yapmak amacıyla sergilenmektedir. Türk kültüründe ve yük taşımacılığında önemli bir yere sahip olan devenin, zaman içinde taşımacılık işlevini yitirmesi ile yaşadığı dönüşüm toplumsal hayattaki sürekliliğini güreşler vasıtası ile (Uygur, 2016) sürdürmesi havutların da özellikle güreşler için yapılmasının nedenlerindedir. Havut, taşıma esnasında devenin canı yanmasın diye koruma amaçlı olarak konulan bir unsur iken günümüzde artık tamamen süs ve gösteriş amaçlı ve bu yönüyle sahibinin statüsünü temsil eden bir işlev üstlenmiştir. Havut daha önceden okuntu çıkarılarak davet edilen deveye giydirilmektedir. Buna Havut Vurma Töreni adı verilmektedir. Havut vurulduktan sonra deveye takılar yapılır. Havudu vurulmuş deve akşamüze-

ri kasabada veya köyde gezdirilir. Her pehlivan devenin kasaba veya köyü, ayrıca ismi, havudun arkasına konulan süslü bir bezde yazılıdır. Devenin arkasından bakıldığında onun nereden olduğu ve ismi kolayca okunabilmektedir (Kılıçkiran, 1987). Bu havutlar develere deve sahipleri tarafından büyük bir törenle giydirilmektedir. Bu tören yöre halkının ve deve sahibinin gözünde önemli bir ritüeldir (Uygur & Koyuncu Okca, 2019).

Devenin havudunu tutan ipe “kolan” denmektedir. Kolan çarpanasız, kılıç yardımıyla kıl ipten dokunur. Yörüklerde, nakışlı kolanlar ve çek ipi çarpına ile dokunur. Çek ipi, devenin üstündeki yükü, yatakları, yorganları sarmak için kullanılan iptir. Dört parmak eninde olan bu ipin ortasına yükü kolay ve düzenli sarmak için bellik edilir. İşaretli kısım yükün ortasına getirilir, devenin iki tarafında duran kişiler bağlar. Havut devenin hörgücüne yerleştirildikten sonra çeşitli kolanlar vasıtası ile sabitlenir. Gölbent (boynundaki kolan), dös, (gölbentin halkalarından geçip dös kolanına bağlanır) kasık-terk (arkadaki kolan) ve dösü bent (bu kolan gölbentin halkalarının içinden geçip devenin boynunun arkasından dös kolanına bağlıdır, dös kolanının ve havudun geri gitmesini önler) olarak çeşitli isimleri bulunan kolanlar çul (kıl) dokumanın yapıldığı Bozdoğan'dan temin edilmektedir. Keçi kılından dokunan çift iğne adı verilen teknik ile kolanların dikilmesi de yöre kadınları için kazanç yoludur. Tamamen el işçiliğine dayalı olarak üretilen kolanlar çeşitli renkteki boncuklar, ponponlar, deniz kabukları ve ayna parçaları ile süslenmektedir (Koyuncu Okca & Ertürk, 2018).

Havudun altına serilen ve genellikle yün ve keçi kılının kullanıldığı “çul eteği” adı verilen dokuma İzmir- Tire’de ve Aydın- Çine’de el tezgahlarında dokunmaktadır ve uçları renkli boncuk ve ponponlar ile süslenmektedir (Koyuncu Okca & Ertürk, 2018). El dokumacılığının günümüzde azalması ve gerekli talep görmemesi sebebiyle yok olmak üzere olması deve güreşleri sayesinde

engellenmektedir. Bu tarz dokumaların kadınlar tarafından el sanatı olarak icra edilmesi ve kazanç sağlanması kültürün devam etmesine katkıda bulunmaktadır.

“Peşi”, devenin sırt arka tarafını örter ve süsler; devenin kasabası ve adı peşiye yazılmaktadır. Havudun üstünden maşallah ya da yine devenin isminin olduğu bir levha daha deveye takılır. Bunlar saraçlar tarafından yapılır. Devecilik ile bağlantısı ya da geçmiş olan saraçlar bu işi yapabilir. Deve işi yapan saraçların tamamı bir şekilde devecilik kültürü ile bağlantısı olan kişilerdir. Tek tek harfler kalıplara göre maket bıçağı yardımı ile kesildikten sonra bir araya getirilerek bir bezin üzerine devenin ya da sahibinin ismi, nereden geldiği ve maşallah kelimesi yazılır, daha sonra harflerin üzeri dikilir ya da pul-boncuk ile işlenir (Koyuncu Okca & Ertürk, 2018). Devecilik kültürünün gelişmesine katkıda bulunan saraçlar el emekleri ile katkıda bulunmaktadır.

“Deve başlığı (ağızlığı)”, keçi kılı ya da sentetik iplikler ile elde örülen ve devenin ağzını ve burnunu örtmeye yarayan, soğuktan koruyan ve devenin etrafındakilere zarar vermesini engelleyen bir aksesuardır. Soğuk yerlerde konaklayacaklarında sıcak tutması için develerin ağzına kıldan yapılmış torba dokunur (Koyuncu Okca & Ertürk, 2018).

Develerin ayağına takılarak bir yere bağlamak için kullanılan keçi kılından ya da sentetik iplikten örülen bilekliklere “köleste (örgü)” adı verilir. Bir halka ya da zincir ile uzatılan köleste deveyi bir yere bağlamak için ve devenin kaçmadan rahat hareket edebilmesi için kullanılır. “Hamaylı (hamayıl)” denilen deveye, nazar değmemesi için boynuna asılan çeşitli tip ve ebattaki süslere de “muska (boyunluk)” adı verilir. Devenin diz kısmına takılan, renkli iplik, boncuk ve deniz kabuklarını kullanarak süslenen parçaya “paçalık” adı verilir. Havudun arka uç kısmındaki sivri tepelik şeklindeki kısma “zömbek” bu kısma takılan renkli iplik, boncuk ve deniz kabuklarının kullanılarak süslediği parçaya

ise “zömbeklik” adı verilir. Köleste (örgü), paçalık, zömbeklik ve çeşitli ponponlar (goza) genellikle evlerde kadınlar tarafından çeşitli tip ve ebatlarda dikilir, örülür, işlenir ve süslenir (Koyuncu Okca & Ertürk, 2018). Kadınlar için de bir geçim kaynağı olmaktadır. Devenin süslerine “keydirme” denir. Deve sahiplerinin kendi yaptıkları keçelerden, develere keydirme düzülür, keydirme giydirilir. Kuyruğunun keydirmeleri olur. Katardaki en süslü deve en başta bulunan ön devesidir. En önde bulunan besereğin keydirmeleri kırmızı olur. Arkadaki develerin keydirmeleri daha farklı olur. Göç zamanı deve duvaklı gelin gibi süslenir (Doğaner, 2018).

“Hatap”, havudun üzerinde yer alan, havudu koruyan, her devenin kendi ölçüsüne göre hazırlanmış üzeri boya ile süslenmiş ya da sade olarak bırakılan ikili yarım çember şeklindeki düz tah-ta parçalarına denir (Koyuncu Okca, 2014). Havudun altından gelen ön tarafın iki yanında bulunan ağaç çatmalardır. Hatap; çitlik ağacından yapılmaktadır. Aydın Umurlu ve Koçarlı’da hatap yapımı ayrı bir meslektir. Her bir hatap iki parçadan oluşur, parçalar karşılıklı birleştirilir. Hatapları birbirine tutturana ağaca “ışkenca ağacı” denmektedir. Hatap, havuda yükseklik kazandırır.

Develere çeşitli çan asılmasına develerin çanlanması denir (Artun, 2008). “Havan”, hataba asılan iri ve büyük bir çandır. Deve yürüdükçe ses verir. Havan (hatap çanı) dövme metalden yapılıdır. Develerin yürüyüşü ile hareket eden ve ses çıkartan havan develerin gelişini uzaktan haber vermeye yarar. Havanların her biri ayrı ses çıkarma özelliğine sahiptir. Bu çeşitlilik ise onu yapan ustanın marifeti ile alakalıdır. Ayrıca havudun iki yanına takılarak devenin dizlerine kadar inen “zilgur (zilgor)” ve devenin kuyruk ucuna bağlanan “tokrak (küçük çan)” dövme metalden ya da pirinçten yapılıdır ve hoş sesler çıkartır. Çan yapımı ile uğraşan ustaların giderek azalması sonucunda fabrikasyon olarak üretilen çanlar kullanılmaya başlanmıştır. Ancak el yapımı üre-

timlere benzemedikleri için eskisi aranmaktadır (Koyuncu Okca & Ertürk, 2018). Çanların çok olması deve sahibinin zenginliğine işaret eder. Diğer zil türleri olarak; “düNDAR” katarın en önünde giden besereğe takılır. Devenin omzundan asılır, yürüdükçe ön kolunu dündara vurarak ses çıkartır, büyük bir çandır. “Baş çanı”, devenin başına takılan çanlardır. Surat zili, avurt zili, soğat zili gibi adları da vardır (Eren, 1979). “Duluk çanı”, yüz çanı da denir ve devenin yanaklarında olur. Zil büyüklüğündeki bu çanlar boncuklu yulara takılır. Kulaklarının altına gelir. “Yanlama çanı”, devenin karnının altına asılan, güçlü ses çıkaran büyük çandır. Yan çanları çok uzaktan duyulabilir. Devenin karnının altına, şişe büyüklüğünde olan “karın altı çanı” da takılır. “Kara çan”, devenin karnına iki taraflı takılır. Büyük olur. “Yular çanı”, deve serbest bırakıldığında yularının ipi çıkarılır. Devenin nereye gittiğini bulabilmek için yularına çan takılır (Doğaner, 2018).

Devenin sırtına kışın üşümemesi için yazın da sıcak geçmesi için atılan çula “köpen” denmektedir. Köpen için ip eğrilir, bükülmeden dokunur. Botlayan (yavrulayan) develerin ve yavrularının üzerine kızıl köpen atılır. Yük develerinde havut devenin yük taşıdığı süre boyunca sırtında olur. Yük çekmediği zamanlarda köpen yani özel olarak dokunmuş dokuma örtülür (Doğaner, 2018).

Devenin boncuklu yuları, dizgini olur. Sarkan taşlı süslemelere “dilgöz” denmektedir. Üç tane bir duluğunda, üç diğer duluğunda olmak üzere altı tane tokası olur. Yüzündeki süslemelerden dolayı devenin sadece gözleri görülür. Devenin boynuna koza yapılır. Koza çeşitli renklerde iplerden, saçaklı yapılır. Devenin yanağında ayna da olur. Ayna güneşte parlar ve uzaklardan görülebilir. Çeşitli boncuklar, ponponlar, işlemeli bezler, ziller ve çanlar deveyi süslemek amacı ile kullanılır (Güksöken, 2010). Deve için kullanılan bu donanım ve süslerin maliyeti ucuz değildir ve 1.500 lira ile 15.000 TL arasında değişebilir (Çulha, 2008). Bu miktar

da el emeklerinin ne kadar değerli ve zahmetli bir iş olduğunu kısmen ortaya koyabilir.

Deve Donanımında Kullanılan El Sanatı Ürünlerinin Öğretisi

El sanatları, toplumların yapılarına, geleneklerine, beğenilerine ve kültürlerine göre değişik özellikler gösteren, maddi ve manevi değerlerini yansıtan çalışmaların bir bölümüdür. Aynı zamanda, bireylerin bilgi ve becerilerine dayanan, özellikle doğal ham maddelerin kullanıldığı, elle ve basit araçlarla yapılan ve içinde yaşanan toplumun yaşam biçimini, gelenek ve göreneklerini taşıyan, duygularını yansıtan en eski sanat dalıdır. Tarımsal üretimin yanı sıra gelişimini sürdüren el sanatları, milletlerin kültürünü ve folklorik dokusunu karakterize eden önemli bir unsurdur. Daha önemlisi, toplumların gelenek ve göreneklerini, yaşam biçimini kuşaktan kuşağa aktaran ve gelişmesini devam ettiren belgelerdir. Ulusların kimlik belirleyicisi olan el sanatlarının tarihi eserlerine maddi kültürlerine sıkı sıkıya bağlanmaları gelecek açısından önemlidir. Türk el sanatları ve dokumalar ülkemiz için önemli maddi kültür varlıklardır. Maddi kültürün önemli bir bölümünü oluşturan el sanatlarının geçmişi geleceğe aktarmak, ancak onu yaşatmakla mümkün olabilir (Yüceer Arslan, 2014). Türk insanı ince sanat zevkini, estetiğini duygusallığını, hoşgörüsünü, pratikliğini üretmiş olduğu el sanatları ürünleri ile ortaya koymuştur. Böylece çok zengin ve değerli sanat eserlerine sahip olmuştur. Sahip olduğu bu sanat eserlerini her geçen gün özenle geliştirerek zenginleştirmeye devam etmiştir (Yazıcıoğlu, 1997).

Türkiye'deki deve güreşleri kendisini yeniden üretirken birtakım mesleklerin de beraberinde günümüze kadar yaşamasını sağlamıştır. Türkiye'nin Batı kıyısında görülen devcilik ve deve güreşlerine bağlı olarak ortaya çıkmış olan ve hayatta kalan meslekler (Koyuncu Okca & Ertürk, 2018) meslek yüksekokullarında eğitimi verilerek yaşatılmaya devam edilmelidir. Aksi takdirde,

var olan zanaatkârlar ile yok olmaya başlayacak ve kültürümüzün önemli bir parçasını kaybedeceğiz. Türk kültüründe Yörüklüğün bir simgesi olarak kabul edilen ve gündelik hayatta ekonomik kaynak olmasının ötesinde kültürel bağlam içinde anlam kazanan unsurlardan biri olarak önemli yere sahip olan deve ve devecilik kültürünün (Uygun, 2016) giderek azaldığı ya da zor şartlar altında sürdürülmeye çalışıldığı Koyuncu Okca & Genç (2017) tarafından tespit edilmiş ve bu kültüre ait izlerin yok olmasını engellemek için her türlü bilginin belgelenmesi ve bu bilgilerin gelecek kuşaklara aktarımı sağlanmalıdır. Şanlı (2019) yaptığı araştırma ile devecilik kültüründe devenin elbisesi olarak bilinen havutları yapan ustalarının sayısının çok azaldığını ve sekiz kişi tespit ederek Aydın yöresinde yoğunlaştığını tespit etmiştir. Türkiye'deki deve sayısının azalması ile birlikte yok olma tehlikesi altında olan bu meslekler günümüzde yeniden canlanmaya başlamıştır. Deve sayısının artmasına ve deve güreşlerinin yaygınlaşarak popülerleşmesine bağlı olarak geleneksel meslekler de bir canlanma meydana gelmiş ve bu konuda çıraklığını tamamlamış kişiler günümüzde aranan ustalar olmuştur (Koyuncu Okca & Ertürk, 2018). Ancak ustaların yetiştirecek çıraklar bulamaması bu mesleklerin tükenmesine sebep olabilir. Mesela, Havutçuluk geleneksel el sanatları kapsamında bir meslek özelliğidir. Severe ve isteyerek yapılmalıdır çünkü havut yapımı büyük ölçüde ustanın yeteneğini ve becerisini yansıtmaktadır. Görselliğinin yanı sıra devenin sırtına iyi oturması, canını acıtmaması, aynı zamanda deve güreşirken hem koruyucu hem de rahat hareket etmesini sağlaması gerekmektedir. Havut üzerinde yer alan motifler bir taraftan ustanın becerisini ve yaratıcılığını yansıtmaktadır. Havutçuluk babadan oğula geçen bir meslek gibi görülmemektedir. İlgi duyan herkesin bu işi yapabileceği ifade edilmekte ancak istekli insanların olmaması yani "çırak" yetişmemesi üzüntü ile karşılanmaktadır. Güç gerektiren ve el işçiliğine dayanan bir iş olması da

bu anlamda etkili olmaktadır (Demir & Kocaman, 2018). Günümüzde teknolojinin gelişmesi ile birlikte havuççuluk sayısı azalan ustalar tarafından yapılmaya başlanmıştır. Havuççuluk, teknolojinin değmediği ve sadece el emeği olarak üretilen deve donanımlarından bir tanesidir. Ancak, devecilik kültürü içinde geleneksel olarak sürdürülen bir meslek olan Havuççuluk/ Havut Ustalığı mesleği de günümüzde kaybolma tehlikesi ile karşıya karşıyadır. Maliyeti ucuz ancak işçiliği ustalık gerektirdiğinden pahalı olan havut yapımının kültürel miras bağlamında yaşatılması ve sürdürülmesi gerekmektedir. Deve donatıları bu işi meslek olarak yapan kişiler ve deve yetiştiricileri tarafından önemsenmektedir. Yoğun emek harcanarak hazırlanan bu donatıların deveye giydirilmesi bile bir törenle kutlanmaktadır. Türkiye genelinde Aydın, Balıkesir, Çanakkale, İzmir ve Muğla'da ustalar bulunmakta ve tüm ülkeye hizmet vermektedir. Yöre kadınlarının evlerinde deveye ait donatıları dikmeleri, örmeleri, işlemeleri ve dokumaları kadınlara da ekonomik kazanç sağlamaktadır (Koyuncu Okca & Ertürk, 2018). Bu becerilerin bir kısım ustaların elinde tekel olarak kalmasından ziyade eğitim yolu ile büyük kitlelere ulaştırılarak ülke çapında geçim kaynağı olması sağlanabilir. Aynı zamanda bu zanaatkarlıkların yok olması da engellenebilir. Eskiden deve üzerinde yer alan ürünleri deve sahipleri kendileri el emeği olarak üretirlerdi. Havut dışında deve üzerinde yer alan süs ve aksesuar türü malzemelerin üretimini ağırlıklı olarak kadınlar yapmaktadır. Özellikle çul, kolan ve işleme gerektiren malzeme yapımı ile kadınlar uğraşmaktadırlar. Havuççuluk mesleğini sürdüren ustalar çırak yetiştirilememesinden şikayet etmektedirler. Bunun en büyük sebeplerinden bir tanesinin de yeni nesil gençlerin bu işe heves etmeyip öğrenmek için merak etmediğini, mesleğin sürdürülmesi çırak yetişemediğini, bu mesleğe ihtiyaç duyan çırağın bulunmadığını, eskiden aile mesleği olarak sürdürülen bu meslek artık babadan oğula geçmediğini öne sürmüşlerdir. Ayrıca, 2010

yılında 16 olan havut ustası sayısı, 2015 yılında 10, 2018 itibariyle de 8'e düşmüştür. Ustaların çoğu ya vefat etmiş ya da yaşlılıktan dolayı artık bu mesleği icra edememektedirler. Türkiye'de neredeyse havut ustalarının hepsi Aydın yöresinde bu mesleği icra etmektedirler. Batı Anadolu Bölgesinin kültürel geleneklerinden biri olan deve güreşleri, Havutçuluk mesleğinin ayakta kalmasını sağlamaktadır. Yapımı tamamen el emeği gerektiren, kaybolmaya yüz tutan ve sayısı gittikçe azalan bu mesleği günümüzde sadece birkaç usta yaşatmaya çalışmaktadır (Şanlı, 2019).



SONUÇ

Türklerde çok eski çağlardan beri dokuma sanatının gelişmiş olduğu yapılan tarihsel ve arkeolojik çalışmalardan anlaşılmaktadır (Yüceer Arslan, 2014). Deve güreşlerinde develerin ve sahiplerinin donanımları ile görsel bir şölene dönüşen kültürel birikimler Türk kültür ve sanatının en ince ayrıntılarını üzerinde barındırmaktadır. Bu güreşlerin temel amacı güreşin yapıldığı yöreye eğitim, kültür, sağlık, sosyal ve sportif açıdan destek olmaktır. Develerin göç, esnasında ve güreşlerde özel olarak giydirilmeleri, süslenmeleri Türk halk kültürünün zenginliğinin birer göstergesidir. Günümüzde üretim ve tüketim tercihlerindeki değişiklikler bazı mesleklerin ortadan kalkmasına bazı mesleklerin de doğmasına neden olmuştur. Babadan-oğula, anadan-kıza usta-çırak ilişkisi içerisinde aktarılan geleneksel meslekler ait olduğu toplumun gelenekleri, görenekleri, adetleri ve yaşam biçimleri hakkında önemli bilgileri de bünyelerinde barındırmaktadır (Koyuncu Okca & Ertürk, 2018). Deve donanımında; devecilik kültürü ile yetişmiş ve el sanatlarına meraklı olan bir kesim günümüzde bu el sanatı mesleklerini sürdürmektedir. Ne yazık ki bu el sanatını meslek olarak edinmiş kişi sayısının çok az olduğunu ve tükenmeye doğru ilerlediğini söyleyebiliriz. Günümüzde havut yapan ustaların sayısı oldukça azalmıştır (Çalışkan, 2010). Usta-çırak ilişkisinin olmadığı bir meslek dalı olduğu için ustaların kendileri yerine yetiştirebilecekleri kişilerin olmaması, bu konu ile ilgili bir eğitim kurumunun olmaması bu meslek grubunun yok olmasına sebep olacağı düşünülmektedir. Bu sebeple bu

meslek grubuna sahip çıkabilecek ve bu el sanatını icra edebilecek kişilerin yetiştirilmesini sağlayacak bölüm ve programların meslek yüksekokullarında yer alması kültürümüze sahip çıkmaması ve gelecek nesillere aktarmamız açısından gerekli duyulacak bir konudur. Önemli olan deve güreşlerini tamamlayan süs ve giysilerin geleneksel şartlarda üretilmesini teşvik etmektir.

Deve güreşleri, sadece bir eğlence değildir. Deve güreşleri, bir var olma, varlığını ifade etme, kültürüne sahip çıkma, kültürel değerleri yaşatma, değerlerinden güç alma ve aynı zamanda bir gösteri sanatıdır. Develerin üzerindeki bütün aksesuarlar, el emeği ve göz nuru işlerdir. Deve sahiplerinin ve hatta sürekli seyircilerinin giydikleri de bir kültürü dışa vurumu ve el ile yapılmış eşyalardır. Devecilik ve deve güreşleri kültürünün belli başlı meslekleri vardır. Bu meslekler, deve güreşlerinin ve devecilik kültürünün yaşamasının temel taşlarıdır. Makineleşmeye karşı mücadele eden bu meslekler yaşatılmalıdır. Makineleşme, insanı makineleştirdiği gibi insanın bütün değerlerini de silip süpürmektedir (Gülmez, 2016). Devecilik kültürüne ait öğeler ön plana çıkartılmalıdır ve develerin süslenmesinde kullanılan havut, zil, çan, boyun boncuğu, çul, karın altı keçesi gibi el yapımı öğelerin yok olamaması için, özellikle genç kuşağın el sanatları yapımına ilgi göstermesi sağlanmalıdır (Avcı, Özoğul, & Yıldız, 2016)

Deve Türk kültüründe tarihler boyu yer edinmiş bir hayvan ve semboldür. Devecilik kültürü konar-göçer yaşamla gelişmiştir. Ancak gelişen teknoloji ve hayat şartları gereği konar-göçer yaşam tarzından vazgeçilmeye başlanması ile birlikte deveye taşımacılıkta ihtiyaç eskisi gibi gerek duyulmamıştır. Bu gelişimlerden sonra deve karşımıza neredeyse sadece deve güreşleri ile çıkmaktadır. Deveye verilen önem ve itibar, güreşler sırasında deve donanımı ile gözler önüne serilmektedir. Deve donanımı kültürümüzde yer edinmiş geçmişte çok önem verilmiş bir olguydu. Deve donanımında kullanılan aksesuarların yapımı el sanatı ve

zanaatkârlık becerilerini de gerektirmektedir. Ne yazık ki bu becerilerin sahipleri gittikçe azalmaktadır ve yerlerine geçebilecek nitelikte kişileri çeşitli sebeplerden dolayı yetiştirememektedir. Bu sebeplerden bir tanesinin de bu meslek türünün çok yaygın olmaması gösterilebilir. Deve donanımında kullanılan aksesuarların yapımları uzun zaman isteyen ve tamamen el becerisine dayanan bir zanaatkârlıktır. Bu zanaatkârlığın eğitimi meslek yüksekokullarında verilerek yok olmasının önüne geçilebilir ve gelişmesine yardımcı olunabilir. Böylelikle kültürümüzü gelecek nesillere tanıtarak aktarmak ve deve kültürünü geliştirerek yaşamasını sağlamak elimizde olabilir.



KAYNAKLAR

- Acaloğlu, A. (2019). Türk Devenciliğinin Kökenleri Ve Kültürel Boyutları I: Arkaık Sanat Ve Mitoloji. In II. Uluslararası Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, 17–26. İzmir: Selçuk Belediyesi Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Artun, E. (2008). ukurova Yörüklerinin Gelenek ve Görenekleri Bunlardaki Eski Kültür İzleri. In Halk Kültürü Araştırmaları, 45–77. Adana.
- Avcı, E., zoğul, G., & Yıldız, İ. (2016). Selçuk Efes Deve Güreşlerinin Festival Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. In D. Ertürk & . Gökdemir (Eds.), I. Uluslararası Devencilik Kültürü Ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Kasım 2016 Selçuk, İzmir I. Cilt Sosyal Bilimler, 220–240. İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Begiç, H. N., Berber, ř. G., & Akpınarlı, H. F. (2019). Dokumalarda Yeni rn Arayışları zerine Bir Değerlendirme. In D. Ertürk & . Gökdemir (Eds.), II. Uluslararası Selçuk-Efes Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Kasım 2016 Selçuk, İzmir I. Cilt Sosyal Bilimler, 193–206. İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Çalışkan, V. (2010). Kültürel Bir Mirasın Coğrafyası: Türkiyede Deve Güreşleri. In Selçuk Belediyesi Yayınları (3). İzmir.
- ulha, O. (2008). Kültür Turizmi Kapsamında Destekleyici Turistik rn Olarak Deve Güreşi Festivalleri zerine Bir Alan alışması. Journal of Yaşar University, 3(12), 1827–1852.
- Doğaner, A. (2018). ukurova Bölgesi Halk Kültüründe Deve. Y. Yeşil & S. Yıldıırım (Eds.), II. Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Kongresi 7-8 Aralık 2018 III. Cilt, Tkoloji-Filoloj, 586-604. Ankara: Türk Eğitim-Sen Genel Merkezi Yayınları.
- Demir, G., & Kocaman, H. (2018). Geleneksel ve Modernlik Arasında “Havutçuluk”. In II. Uluslararası Selçuk-Efes Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Sosyal Bilimler, Cilt-Volume: 1. Selçuk Belediyesi Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Eren, N. (1979). Deve Donanımı ve Deve ile İlgili Bilgiler. TFA 18.
- Ertürk, D., & Demir, G. (2016). Bir Enformel Kimlik Aracı Olarak Tür-

- kiyede Deve Güreşleri. In D. Ertürk & Ö. Gökdemir (Eds.), I.Uluslararası Devencilik Kültürü Ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Kasım 2016 Selçuk, İzmir I.Cilt Sosyal Bilimler, 156–183. İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Ertürk, D., & Şanlı, S. (2018). Gelenekten Moderne Anadolu'da Devencilik. *Journal of Turkish Studies*, 13(26), 613–635. <https://doi.org/10.7827/turkishstudies.14379>
- Güksöken, S. (2010). *Ayrın Develeri*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Gülmez, N. (2016). Salihli Yöresi Deve Güreşleri. In D. Ertürk & Ö. Gökdemir (Eds.), I.Uluslararası Devencilik Kültürü Ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Kasım 2016 Selçuk, İzmir I.Cilt Sosyal Bilimler, 298–336. İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Kılıçkiran, N. M. (1987). Egede Kış Turizminin Kurtarıcısı: Deve Güreşleri. In III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri (125–146). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma Dairesi Yayınları, No: 85, Başbakanlık Basım Evi.
- Koyuncu Okca, A. (2014). Geleneksel Deve Güreşleri ve Deve Donanımları. In E. Naskali Demir & E. Gürsoy (Eds.), *Deve Kitabı*, 43–67. İstanbul: Kitabevi Yayıncılık.
- Koyuncu Okca, A., & Ertürk, D. (2018). Deve Güreşlerine Bağlı Olarak Sürdürülen Geleneksel Meslekler. II. Uluslararası Selçuk-Efes Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Sosyal Bilimler, Cilt-Volume: 1., İzmir: Selçuk Belediyesi Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Koyuncu Okca, A., & Genç, M. (2017). Yörük Göçlerinde Deve. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 2(58), 225–236. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.9761/JASSS3495>
- Şanlı, S. (2018). Devencilik Kültüründe Havut, Havutçuluk ve Havut Ustaları. In D. Ertürk & S. Şanlı (Eds.), *Yörük ve Kültürü ve Zanaatları*. Konya: Çizgi Kitapevi.
- Şanlı, S. (2019). Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri Üzerine Antropolojik Bir Analiz. *Artuklu İnsan ve Toplum Bilim Dergisi*, 4(1), 34–42.
- TDK (2019) Havut'un kelime anlamı. Erişim Tarihi: 19.11.2019 <https://sozluk.gov.tr/>
- Uygur, H. K. (2016). Necati Cumalı'nın Yenilmeyen Hikâyesinin Geleneksel Deve Güreşleri Açısından Değerlendirilmesi. In D. Ertürk & Ö. Gökdemir (Eds.), I.Uluslararası Devencilik Kültürü Ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Kasım 2016 Selçuk, İzmir I.Cilt Sosyal Bilimler (pp. 410-432). İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Uygur, H. K., & Koyuncu Okca, A. (2019). Devencilik Kültüründe Havut

Hayrının Ritüelistik Uygulamaları. Mukaddime, 10(1), 213–231.
<https://doi.org/110.19059/mukaddime.535262>

Yazıcıoğlu, Y. Z. T. (1997). Türkiye’de El Sanatları Geleneği ve Çağdaş Sanatlar İçindeki Yeri. In Sempozyum Bildirileri. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı.

Yüceer Arslan, H. (2014). Kolan Dokumanın Giysi Tasarımında Kullanılması. Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 1, 123–139.



4

**SELÇUK EFES
DEVE GÜREŞLERİ
FESTİVALİ: KATILIMCI
GÖRÜŞLERİNE GÖRE
SWOT ANALİZİ****Gamze ÖZOĞUL****GİRİŞ**

Turizm endüstrisinin en hızlı büyüme gösteren alanlarından biri olarak etkinlik ve festival turizmi (Goeldner, Ritchie ve McIntosh, 2000) ziyaretçi motivasyonu, ekonomik ve sosyal etkiler gibi birçok açıdan turizm araştırmalarının konusu haline gelmiştir. Festivaller temel özelliklerine, sürelerine ve mekânsallığa göre sınıflandırılabilir ve çeşitli temalar üzerine gerçekleştirilebilmektedir. Bu anlamda festivallerin potansiyel çeşitliliğe sahip olduğunu, bazı festivallerin uluslararası boyutta geliştiğini, bazılarının ise belirli bir bölgeyi ya da yöresel ürünleri tanıtmayı amaçladığını ifade etmek mümkündür. Kültürel ve sosyal değerlerin yanı sıra festivaller, uygun şekilde değerlendirilmesi durumunda mevsimsellik, şehir imajı ve ev sahibi şehrin ekonomisi konularında destekleyici bir araç rolü üstlenebilmekte (Karadakis, Kaplanidou ve Karlis, 2010), dünya genelinde bölgesel kalkınma stratejileri üzerinde de kilit unsur olarak rol alabilmektedir (Stankova ve Vassenska, 2015). Yerelden küresel neredeyse tüm topluluklarda sahip olduğu öneme rağmen festivallerin nadiren stratejik olarak yönetildiği vurgulanmaktadır. Stratejik yönetim iç ve dış çevrenin SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities,

Threats) analizi ile değerlendirilerek belirlenen stratejilerin uygulanması ve denetlenmesi sürecini gerektirmektedir (Carlsen ve Andersson, 2011). Festival turizmi kapsamında sayısı artış gösteren festivallerin yapısını, özelliklerini ve süreçlerini tanımlamak, rakip festivallerin gücünü ve katılımcı beklentilerini belirleyerek stratejiler oluşturmak festivallerin sürdürülebilirliği, başarısı ve çevre koşullarına uyum sağlamayı kolaylaştırması bakımından önem arz etmektedir. Giritlioğlu, Olcay ve Özekici (2015) tarafından yapılan çalışmada Türkiye’de bir yıl içinde toplam 1254 festival düzenlendiği, Temmuz ayının en fazla, Aralık ve Ocak aylarının ise en az sayıda festivalin düzenlendiği aylar olduğu belirlenmiştir. Ayrıca çalışmada bu festivallerin kültür, sanat, yiyecek ve spor teması üzerinde yoğunlaştığı tespit edilmiştir. Sadece Türkiye özelinde bir bölgedeki festival tarihinin diğer benzer temalarla farklı yerlerde düzenlenen festival tarihleri ile aynı olması, birbirini tekrar eden bir özellik taşıması, altyapı ve üstyapı olanaklarının yetersiz olması, festival organizasyonunda amatörlik gibi faktörlerin dikkate alınmaması sayıca çok olan festivallerin sürdürülebilirliği üzerinde tehdit oluşturabilmektedir.

Şüphesiz dinamik yapıya sahip turizm endüstrisinde farklı alan ve türlerde düzenlenen festivaller özelinde ortaya çıkan değişime karşın festivalleri homojen yapıda görmek, karşılaşılan zorlukları veya uygulanması gereken stratejileri dar bakış açısıyla tek bir kalıba sığdırmaya çalışmak mümkün değildir. Çünkü her bir festivalin sahip olduğu nitelik (örn. festival alanı, katılımcı beklentisi, katılımcı sayısı, sunulan ürünler, ürünlerin katılımcılar tarafından nasıl değerlendirildiği) birbirinden farklılık gösterebilmektedir. Bu noktada festivallerin birçok insana çekici gelmesini sağlayan ya da başarısızlığa neden olabilecek faktörlerin analiz edilmesi, bölgesel büyümenin bir aracı olarak bölge imajını güçlendirmede en iyisinin yapılıp yapılmadığının kontrol edilmesi, hem yerel halkın hem de festival katılımcılarının görüş ve tutumlarının anlaşılması bakımından önemli görülmektedir.

Bu motivasyondan hareketle Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin güçlü ve zayıf yönleri, festivalin olası fırsatları ve tehditlerini katılımcı görüşlerine göre saptamak amacıyla yürütülen çalışmanın, festivalin güçlü ve iyileştirilmesi gereken yönlerinin değerlendirilebilmesi, tehdit faktörlerinin ve fırsatların sürdürülebilir bir avantaja dönüştürülebilmesi yönünde mevcut durumun nasıl algılandığının araştırılarak gelecekteki planlama faaliyetleri kapsamında ürün/hizmet sağlayıcıların ve politika uygulayıcıların daha etkin stratejiler oluşturmalarını kolaylaştırması bakımından festivalin daha iyi anlaşılmasına yardımcı olacağı düşünülmektedir. Belirlenen amaç doğrultusunda çalışma şu şekilde yapılandırılmıştır. İlk bölümde etkinlik turizmi ve festival turizmi kavramlarına yer verilerek ilgili çalışmalara değinilmiştir. Daha sonra çalışmada kullanılan yöntem açıklanmıştır. Son olarak çalışma bulguları ışığında sonuç ve öneriler kısmı sunulmuştur.

LİTERATÜR

Etkinlik Turizmi

Günümüzde şehirler küresel değişim hızının beraberinde getirdiği bazı zorluklarla başa çıkmak ya da dönüşüme karşı direnmek gibi iki seçenekle karşılaşmaktadır. Rekabet gücünün korunması bakımından şehirler kendi doğal kaynakları temelinde stratejiler geliştirmeye odaklanmaktadır. Küreselleşme baskısı, ekonomik yeniden yapılanmanın yol açtığı sorunlar ve kimlik oluşturma gereksinimi şehirleri kent dokusunu yeniden canlandırmak için özgün olma çabası içerisinde kültürel varlıkları ve kaynakları kullanmaya teşvik etmektedir. Bu bakımdan festivaller, sergiler, fuarlar ve gösteriler gibi etkinliklerin oluşturulması ve tanıtılması kentsel gelişim stratejisinin kritik bir bileşeni haline gelmektedir (Richards ve Palmer, 2010). Modern turizmde etkinlikler, sadece turizm olgusunun bir bölümü olarak değil aynı

zamanda toplumların da ayrılmaz bir parçası olarak önemli bir rol üstlenmektedir. Bu yönde etkinlik turizmi giderek daha fazla önem kazanan küresel bir olgu niteliğine kavuşmaktadır (Oklobdžija, 2015). Ayrıca turizm uygulamaları ve yönetsel deneyimler son dönemlerde festival ve etkinliklerin en hızlı gelişen turizm konuları arasında yerini aldığını işaret etmektedir. Bu bağlamda da festival ve etkinlik özelinde gerçekleştirilen kavramsal ve ampirik çalışmaların sayısı hızla artış göstermektedir (Getz, 2008).

Etkinlik turizmi “festival ve etkinliklerin turizm çekicilikleri, katalizörler ve imaj oluşturucular olarak sistematik biçimde planlanması, geliştirilmesi ve pazarlanması” şeklinde tanımlanmaktadır (Getz ve Wicks 1993). Diğer turizm türlerine benzer şekilde etkinlik turizmi de hem talep hem de arz yönünden değerlendirilmelidir. Tüketici yönlü değerlendirmede etkinlik için “Kim, neden seyahat etmektedir?” sorusu ile aynı zamanda “Seyahat ederken kimler hangi etkinliklere katılmaktadır?” sorusunun yanıtlanması önem arz etmektedir. Ayrıca etkinlik turizmi katılımcılarının ne yaptığı ve ne miktarda harcama yaptığı yönündeki bilgilere de sahip olmak gerekmektedir. Arz yönünden incelendiğinde ise destinasyonlar özellikle düşük sezonda turist çekebilmek, altyapı iyileştirmelerini gerçekleştirmek, pozitif destinasyon imajı oluşturmak ve destinasyon pazarlamasına katkıda bulunmak gibi çeşitli amaçlardan hareketle etkinlikler düzenlemektedir (Getz, 2008). Diğer taraftan etkinliklerin düzenlenmesinde başka nedenlerin de yer aldığı dikkat çekmektedir. Bu muhtemel nedenler arasında sosyal gereksinimlerin karşılanması, şehirlerin/ülkelerin gelişiminin teşvik edilmesi, turizm faaliyetlerinin arttırılması veya politik unsurlar bulunmaktadır (Mihajlović ve Vidak 2017).

Getz ve Cheyne (2002) etkinliklerin son yıllarda birçok toplum ve turizm bölgesi için avantajlar elde etmenin ve farklı ekonomik, sosyal ve çevresel hedefleri gerçekleştirmenin önemli bir

aracı haline geldiğini savunmaktadır. Getz (2008) turizm endüstrisinin önemli motivasyon unsurlarından biri olarak değerlendirilen etkinliklerin birçok destinasyon temelinde pazarlama planlarına dahil edildiğini ve destinasyon rekabetçiliği bakımından da etkinliklerin büyük rol üstlendiğine dikkat çekmektedir.

Ritchie (1984)' ye göre etkinlikler ekonomik, turizm / ticari, fiziksel, sosyo-kültürel, psikolojik ve politik olmak üzere insan yaşamı üzerinde çeşitli etkiler oluşturabilmektedir. Ayrıca, belirli bir destinasyon ve/veya turizm işletmeleri özelinde etkinlikler olumlu etkiler yaratabileceği gibi olumsuz etki alanlarına da sahip olabilmektedir. Örneğin turistler bir etkinliğe katılmak amacıyla gerçekleştirdikleri ziyarette etkinliğin başlangıç tarihinden önce ve etkinliğin bitiş tarihinden sonra aynı destinasyonda kalma eğilimi gösterebilmektedir. Bu eğilim, destinasyonda farklı turistik ürünlerin de satışa sunulmasına zemin hazırlayabilmektedir. Ayrıca etkinlikler otel kapasitesinin dolmasına, uzun vadede yerel nüfusun yaşam kalitesinin artmasına, destinasyon kimliğinin değer kazanmasına da olanak tanıyabilmektedir (Oklobdžija, 2015). Diğer taraftan etkinliklerin aşırı kalabalık, trafik sıkışıklığı, gürültü, metalaşma, ticarileştirilme, suç, ahlaki değerlerin değişmesi ve çevre tahribatı yönünde olumsuz etkilere de yol açabileceği belirtilmektedir (Fredline, Deery ve Jago, 2006).

Festival Turizmi

İnsan ve kültür ile yakından ilişkili olan festivaller sosyoloji, antropoloji ve coğrafya bilimlerinin temel konuları arasında yerini almakla birlikte kültürel, kentsel ve coğrafyanın bir parçası olarak turizm özelinde de çalışmalara konu edinilmektedir (Cudny, 2013). Festivaller, kuşaktan kuşağa aktarılmış olan geleceği yaşayan insanların gereksinimlerine göre şekillenen bir tür sosyal faaliyettir (Congcong, 2014). Festivaller, temalı halk kutlamalarıdır (Getz, 2005). Ayrıca festivaller, etkinlik turizminin bir

parçası olarak kabul edilmekte ve önemli ölçüde her kültürde özel bir yere sahip olduğu için etkinlik turizminin bir alt alanı olarak ortaya çıkmaktadır (Gomez-Casero vd., 2018). Benzer şekilde Cudny (2013) festivallerin, etkinlik turizmi içinde turizm faaliyetlerinin önemli hedeflerinden biri olduğunu belirtmektedir. Congcong (2014) festival turizmini kültür kavramı ile ilişkilendirerek bu turizm türünün bazı karakteristik özellikler taşıdığını ifade etmektedir. Buna göre yerellik, kültür, deneyim, kapsam ve fayda sürekliliği kavramları festival turizminin karakteristik özellikleri arasında yerini almaktadır. Örneğin festival turizmi politik, ekonomik ve kültürel bir yönün yanı sıra ilgili sektörlerin de gelişimine olanak tanıyan kapsamlı bir faaliyettir. Öte yandan festival turizmi diğer turizm türlerine göre nispeten kısa süreli bir olay olması, genellikle yılda bir kez düzenlenmesi ve kapalı bir alanda yapılıyor olması gibi ayırt edici niteliklere sahip bir turizm türünü ifade etmektedir (Shone ve Parry, 2004).

Chwe (1998) yerel topluma bazı teşvikler sağlaması sebebiyle festivallerin sosyal bütünlük ve güven oluşturma konusunda bir hizmet aracı olabileceğine dikkat çekmektedir. Festivallerin tanıtım ve pazarlama üzerindeki rolüne değinen Karapınar (2013)'a göre festivaller ekonomik kazanım sağlamakla birlikte farklı ülkelerden gelen turistler aracılığıyla ulusal ve uluslararası anlamda destinasyon tanıtımını sağlamaktadır. Festivaller aynı zamanda kültürel farkındalığın artırılmasında da büyük rol üstlenmektedir (Stankova ve Vassenska, 2015). Festivallerin turistik ürünün oluşturulması, destinasyonun canlandırılması ve kültürel aktarımın sağlanmasına olanak tanıdığını ifade etmek mümkündür. Öte yandan festivaller, farklı turistik talebin ortaya çıkması ve olumlu imaj yaratılması, turizm talebinin teşvik edilmesi, turizmin 12 aya yayılması ve sosyal uyumun güçlendirilmesinin de önemli bir yolu olarak görülmektedir. Tüm bu faktörler dikkate alındığında ise festivallerin turizm süreçleri ile yakından ilişkili olduğu kaçınılmaz bir gerçektir (Getz, 2008; Okech, 2011).

Alanyazında festival turizmi kavramının turizm özelinde hızla büyüyen bir araştırma konusu haline geldiği (Ma ve Lew, 2012; Duran, 2013; Stankova ve Vassenska, 2015), bu çalışmaların ağırlıklı olarak ziyaretçilerin motivasyonu (Crompton ve McKay, 1997; Duran ve Hamarat, 2014; Ramukumba, 2017; O'Regan, Choe ve Yap, 2017) ve festivallerin ekonomik etkisi (Crompton, Lee ve Shuster, 2001; Saayman ve Saayman, 2006; Rivera, Hara ve Kock, 2008; Saayman ve Rossouw, 2011; Kostopoulou, Vagi-onis ve Kourkouridis, 2013; Apostolakis ve Viskadouraki, 2017) odağında gerçekleştirildiği dikkat çekmektedir. Ayrıca festival turizminin tatmin (Esu ve Arrey 2009), yerel konaklama (Bottyán, 2015), tekrar ziyaret niyeti (Wu, 2016), destinasyon pazarlaması (Pirnar, Kurtural ve Tutuncuoğlu, 2019) ve sosyo-ekonomik etkiler (Düşmezkalender, Özdemir ve Yolal, 2019) gibi kavramlarla ilişkilendirilerek ele alındığı görülmektedir.

Bireyler sosyalleşme, gözlem, öğrenme, keşif, heyecan ve rahatlatma gibi motivasyon faktörleri sebebiyle festivallere katılım gerçekleştirmekte (Uysal, Gahan & Martin, 1993) ve festivaller faaliyet süresince düzenlendiği bölgelerde yoğun bir turist akımına neden olmaktadır (Giritlioğlu vd., 2015). Festivaller kültürel, ticari, spor gibi çeşitli temalara odaklanarak gerçekleştirilmektedir. Ancak ekonomik açıdan sürdürülebilir olmak, toplumsal desteği korumak, turizm ve eğlence alanında yer alabilmek için stratejik bir yönetim sürecini gerektirmektedir. Festivallerin varlığını devam ettirebilmesi sadece mevcut kaynaklara değil aynı zamanda birçok zorluğa cevap verebilme kapasitesine bağlı olabilmektedir (Getz, Andersson ve Carlsen, 2010). Örneğin festivalin düzenlendiği alan dikkate alınacak olursa, katılımcı sayısının artış göstermesiyle kapasite doğrultusunda festival alanının giderek daha fazla kalabalıklaşması söz konusu olabilecektir. Bu durum sadece caydırıcı bir unsur olmakla kalmayarak aynı zamanda güvenlik açısından da tehlike oluşturabilecektir. Diğer ta-

raftan otopark alanının yetersiz oluşu, bireylerin araçları için yer bulma konusunda vakit kaybetmelerine neden olabilecektir. Bu ve benzeri durumlara yönelik etkin yönetimin sağlanması ise festivallerin mevcut durumunu belirlemeye yönelik analizler yapılmasını gerekli kılmaktadır. Örneğin günümüzde bilgiye erişimin önemi dikkate alındığında festival ile ilgili tanıtıcı bilgilerin (örn. festival alanı, sunulan imkânlar, festival programı gibi) bulunduğu bir web sitesinin olmaması veya hizmet sunumunda yetersiz sayıda işgören gibi iyileştirilmesi gereken unsurların tespit edilmesi festival ile ilgili alınan kararları, hedefleri etkileyebilecektir. Bu noktada destinasyon özelinde festivallerin güçlü, geliştirilmesi gereken yönleri, fırsatları ve tehditlerinin (SWOT) analiz edilmesinin festival turizmi kapsamında dikkat gerektiren bir konu olduğunu belirtmekte fayda görülmektedir. Karadakis vd. (2010) tarafından SWOT analizinin festivallerin düzenlendiği ev sahibi şehirlerde organizatörlere ve hizmet sağlayıcılara şehirlerin güçlü yanlarının fırsatlarla nasıl birleştirilebileceğinin belirlenmesi, iyileştirilmesi gereken yönlerin analizi ise ev sahibi şehirlerin festivalin olası faydalarından nasıl yararlanabileceklerini planlamaları konusunda yardımcı olacağı vurgulanmaktadır.

Bu doğrultuda köklü bir tarihi geçmişe ve aynı zamanda birçok turistik çekiciliğe sahip olan Selçuk ilçesinde 37.si düzenlenen Selçuk Efes deve güreşleri festivali özelinde, festival katılımcılarının görüşlerini alarak festivalin güçlü ve iyileştirilmesi gereken yanları ve festivalin muhtemel tehdit ve fırsatlarını belirlemek bu çalışmanın ana amacını oluşturmaktadır. Belirlenen amaç doğrultusunda çalışmada aşağıdaki kilit sorulara yanıt aranmaktadır:

1. Selçuk Efes deve güreşi festivalinin algılanan güçlü ve geliştirilmesi gereken yönleri nelerdir?
2. Selçuk Efes deve güreşleri festivali için algılanan fırsatlar ve tehditler nelerdir?

YÖNTEM

Etkinlik turizminin bir alt kolunu oluşturan festivallere yönelik SWOT analizlerinin ilgili alanyazında incelenmesi neticesinde; ağırlıklı olarak çalışmaların ülke/bölge ve destinasyon turizmi üzerinde yapıldığı, festival özelinde ise nispeten sınırlı sayıda çalışmaların gerçekleştirildiği (Karadakis vd., 2010; Carlsen ve Andersson, 2011; Akkuş ve Akkuş, 2015; Osterholt, 2015) sonucuna varılmıştır. Ayrıca yapılan çalışmalarda örneklem grubunun daha çok festivallerin yönetsel sorumluluğuna sahip katılımcılardan oluştuğu görülmüştür. Nispeten sınırlı olarak çalışıldığı belirlenen festival SWOT analizinin festival katılımcılarının algısı özelinde gerçekleştirilmesinin alanyazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmada Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin tercih edilmesinde; festivalin 1994 yılında Guinness rekorlar kitabına girmesi, Selçuk'taki deve güreşlerinin itibarı en yüksek ve uluslararası izleyici kitlesine hitap eden bir festival olması (Çalışkan, 2010) ve sahip olduğu kapasite bakımından Tire, Torbalı ve Bergama'da düzenlenen deve güreşlerine göre ilk sırada yer alması (Çulha, 2008) unsurları etkili olmuştur.

Çalışma, verinin toplandığı ve çözümlendiği yol açısından nitel araştırma modelinde fenomenolojik desenin kullanılmasıyla gerçekleştirilmiştir. Fenomenolojik bir çalışma Creswell (2007)'e göre birkaç kişinin bir kavram veya fenomenle ilgili yaşamış oldukları deneyimlerin anlamını tanımlamaktadır. Mertens (2010)'e göre fenomenolojik araştırmayı diğer araştırma desenlerinden ayıran özellik, kişisel deneyim odağında araştırmanın yürütülmesidir. Araştırma konusunda ayrıntılı bilgi alabilmek üzere araştırmada nitel veri toplama tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme soruları hazırlanmadan önce ayrıntılı bir alanyazın taraması yapılmış ve bu doğrultuda araştırmacı tarafından yarı yapılandırılmış görüşme soruları hazırlanmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular

öncelikle konu uzmanı iki akademisyen ile paylaşılmış ve pilot çalışma olarak 4 katılımcıya uygulanmıştır. Uzman ve katılımcı eleştirilerine dayalı olarak soru formuna son şekli verilmiştir. Bu çalışma Eylül-Ekim 2019 tarihinde yürütülmüştür.

Soru formu iki bölümden oluşmaktadır. Öncelikle araştırma amacı hakkında bilgilendirme yapılarak katılımcıya ait tanımlayıcı bilgiler kısmına yer verilmiştir. İkinci bölümde ise çalışma amacı doğrultusunda oluşturulan dört adet soru katılımcılara yöneltilmiştir. İlk soru, Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin güçlü yönlerinin neler olduğunun belirlenmesine ilişkin sorulmuştur. İkinci soru, Selçuk Efes deve güreşleri festivalini başarısızlığa sürükleyebilecek zayıf yönlere odaklanmıştır. Üçüncü soru, Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin ekonomik, sosyo-kültürel, çevresel unsurlarıyla ilgili fırsatları tespit etmeye yönelik sorulmuştur. Son soruda, festivalin katılımcılar tarafından algılanan potansiyel tehdit unsurlarının neler olduğunun açıklanması istenmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer alan soruların yanıtları bazı katılımcılardan yazılı olarak; bazılarında ise yüzyüze görüşme yapılarak alınmıştır. Çalışma grubu kartopu örnekleme tekniğine göre belirlenmiştir. Deve güreşlerine katılım gerçekleştiren kişilerin iletişim bilgilerinin kayıt altına alınmaması sebebiyle, deve güreşlerine katılanlar tarafından önerilen kişiler üzerinden çalışma grubu genişletilmiştir. Katılımcılara ait bilgiler (cinsiyet, yaş, eğitim düzeyi ve medeni durum) Tablo 1'de sunulmaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşme sonucunda elde edilen veriler SWOT kapsamında kategorilere ayrılmak üzere içerik analizi tekniği ile çözümlenmiştir. Bulgular kısmında herhangi bir yorum katmadan katılımcılardan doğrudan alıntılara yer verilmiştir.

Tablo 1: Festival Katılımcılarına Ait Bilgiler

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim	Medeni Durum
K1	56	Erkek	Lisansüstü	Evli
K2	37	Erkek	Lisansüstü	Bekâr
K3	41	Kadın	Lisans	Bekâr
K4	39	Erkek	Ortaöğretim	Evli
K5	41	Erkek	Lisans	Bekâr
K6	45	Erkek	Önlisans	Evli
K7	23	Erkek	Lisans	Bekâr
K8	48	Erkek	Önlisans	Evli
K9	59	Erkek	İlköğretim	Evli
K10	58	Erkek	İlköğretim	Evli
K11	18	Erkek	Ortaöğretim	Bekâr
K12	24	Kadın	Önlisans	Bekâr
K13	35	Erkek	Lisans	Evli
K14	62	Erkek	İlköğretim	Evli
K15	38	Kadın	Ortaöğretim	Evli
K16	41	Erkek	İlköğretim	Evli
K17	18	Kadın	Ortaöğretim	Bekâr
K18	18	Erkek	Ortaöğretim	Bekâr
K19	24	Erkek	Ortaöğretim	Bekâr
K20	41	Kadın	Lisans	Evli
K21	38	Erkek	Lisans	Evli
K22	34	Kadın	Ortaöğretim	Evli
K23	39	Kadın	Lisans	Evli
K24	36	Erkek	İlköğretim	Evli
K25	29	Erkek	Lisans	Evli
K26	33	Kadın	Lisans	Bekâr
K27	21	Erkek	Önlisans	Bekâr
K28	24	Erkek	Ortaöğretim	Bekâr
K29	31	Kadın	Ortaöğretim	Evli
K30	59	Erkek	Ortaöğretim	Evli
K31	40	Kadın	Ortaöğretim	Evli
K32	41	Erkek	Lisansüstü	Evli

Çalışma 2019 yılı Ocak ayında 37.si düzenlenen Selçuk Efes deve güreşleri kapsamında 22'si erkek 10'u kadın olmak üzere toplam 32 festival katılımcısı özelinde gerçekleştirilmiştir. Festival katılımcılarının yaşı 18 ile 62 yaş arasında değişmektedir. Katılımcıların çoğunluğu ortaöğretim ve lisans düzeyinde eğitim almıştır. Katılımcıların 20'si evli (%62,5) iken 12'si (%37,5) bekarlardan oluşmaktadır.

BULGULAR

Araştırmanın ana sorularından hareketle Selçuk Efes deve güreşleri festivali kapsamında katılımcı algılarına dayalı olarak belirlenen güçlü ve zayıf yönler ile muhtemel fırsatlar ve tehditlere yönelik bulgular SWOT analizinin her bir bileşeni için Tablo 2'de ayrı ayrı sunulmaktadır.

Tablo 2: Katılımcı Görüşlerine Göre SWOT Matrisi

Güçlü Yönler	Zayıf Yönler
<ul style="list-style-type: none"> • Yüksek katılımcı sayısı • Guinness rekorlar kitabında yer alması • Festival itibarı • Selçuk'taki tarihi ve doğal çekicilikler • Konaklama ünitelerinde çeşitlilik • Güreş sahası • Ulaşım kolaylığı • Coşkulu atmosfer • Yerli ve yabancı basının yoğun ilgisi • Develerin kortej yürüyüşü • Sunulan yiyecekler • Diğer deve güreşlerinde öncü olması • Deve sahiplerine katılımı teşvik edici unsurların sağlanması • - Festival organizasyon tecrübesi 	<ul style="list-style-type: none"> • Yerel yönetim desteği • Çevre bilinci • Festival süresi • Güvenlik (katılımcı-araç) • Trafik ve park sorunu • Tanıtım ve reklam • Güreş tarihlerinin çakışması • Yetersiz tuvalet • Sosyal aktivite eksikliği • Kültürel öğelerin göz ardı edilmesi • Seyir alanı (zemin yapısı ve oturma alanları) • Sunulan yiyeceklerde hijyen • Yabancı katılımcı sayısı • Yetersiz sağlık hizmeti • Engelli bireylere yönelik düzenlemeler

Tablo 2: Katılımcı Görüşlerine Göre SWOT Matrisi Devamı

Fırsatlar	Tehditler
<ul style="list-style-type: none">• Çeşitli ulusal ve uluslararası yayın organları ile tanıtıma katkı sağlanması• Yeni insanlar tanıma• Eğlence olanağı• Sahiplenme duygusu• Selçuk'un turizm kenti olması• Ulaşım altyapısının geliştirilmesi• Mevsimsellik sorununa çözüm	<ul style="list-style-type: none">• Yeterli güvenlik tedbirlerinin alınmaması• Kişilerin develere öfkeli davranması• Gençler arasında devecilik kültürüne daha düşük seviyede ilgi gösterilmesi• Diğer deve güreşleri arasındaki rekabet• Çevre kirliliği• Olumsuz hava koşulları• Deve güreşlerinin niş karakteri• Yerel yönetim, dernek-federasyon arasında zayıf işbirliği• Sponsorluk• Ücretli giriş• Festival süresince etkinlik eksikliği• Seyahat acentaları tur programında sınırlı yer verilmesi• Aşırı alkol tüketimi ve kaba davranışlar• Kadın katılımcı sayısının düşük olması• Finansal sorunlar

Tablo 2'ye göre Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin ulaşım kolaylığı, güreş alanı, basın ilgisi, festival itibarı ve yüksek katılımcı sayısı gibi güçlü yönleri bulunmaktadır. Geleneksel boyuttaki festivaller arasında yerini alan Selçuk Efes deve güreşleri Selçuk'ta ilk olarak 1983 yılında düzenlenmiştir. Çalışmada, festivalin ilk olarak Efes antik kenti yakınında düzenlenmiş olmasının katılımcılar tarafından festival çekiciliğindeki en güçlü faktörlerden biri olarak değerlendirildiği tespit edilmiştir. Bunun yanında inanç turizmi, kültür turizmi, kırsal turizm gibi Selçuk'un sahip

olduğu değerlerin Selçuk Efes deve güreşleri festivali katılımcıları tarafından güçlü bir yön olarak algılandığı görülmektedir. Güçlü yönlere atıfta bulunan örnek katılımcı ifadeleri aşağıda yer almaktadır.

“Bölgede yörük kültürünün (çok az) olmamasına rağmen festival kültüründen kaynaklı olarak deve güreşleri festivaline gösterilen bir ilgi var. Efes deve güreşleri festivali deve güreşlerinin Kırkpınar’ı olarak nitelendirilmektedir ve bütün Batı Anadolu’da ilgi görmektedir. Çünkü tarihi bir alanda yapılmış olması geçmişle gelecek arasında bir bağ oluşturulmasına ciddi katkıda bulunarak yerel ve yabancı turistlerde mekânsal haz duygusunun pekiştirilmesini sağlamaktadır” (K1).

“Bildiğim kadarıyla Selçuk Efes deve güreşleri festival ortamında gerçekleştirilen ilk deve güreşleridir. Ayrıca Selçuk sahasının (antik stadyumun) doğal seyir alanı olması, güreş izleyicilerine güreşi gün boyu rahat bir şekilde takip edebilme imkânı vermesinden dolayı farklılık göstermektedir” (K32).

“Selçuk Efes deve güreşleri, deve güreşlerinin yurt dışına açılan penceresi konumundadır. Uluslararası basın ve kuruluşların yanı sıra yabancı ziyaretçilerin de katıldığı büyük bir festivaldir. Eskiden deve sahipleri, devem başka yerde güreşmese de olur ama Selçuk’ta güreşin yeter demektedir. Deve güreşlerinin yapıldığı yerler içinde en fazla seyirci potansiyeline sahip olan festival yaklaşık 30 bin seyirci ile rekorlar kitabına girmiştir. Bu, Selçuk Efes deve güreşleri festivalini farklı ve güçlü kılmaktadır.” (K21).

“Doğal saha ortamının olması ve piknik yapabilme alanının olması, davul-zurna, maniler ile coşkulu ortamın olması, şehir merkezinde develerin gezdirilmesi, festival ortamında kalabalık seyirci kitlesiyle mistik bir havanın oluşması Selçuk deve güreşleri festivalini güçlü kılmaktadır.” (K15).

Katılımcılar, Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin güvenlik

tedbirleri, engelli bireylere yönelik düzenlemeler, sosyal aktivite eksikliği, kültürel öğelerin göz ardı edilmesi gibi birtakım zayıf yönleri olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin yüksek seyirci kapasitesine sahip olmasının beraberinde getirdiği güvenlik ve park sorununun bir zayıf yön olarak değerlendirilmesi çalışmanın önemli bulgularından birini oluşturmaktadır. Bununla birlikte Selçuk Efes deve güreşleri festivalinde bir diğer zayıf yönün yetersiz tuvalet sayısı üzerine olduğu görülmektedir. Konu ile ilgili K8 numaralı katılımcının söylemleri şu şekildedir;

“...Güreş alanındaki tuvaletler bakımsız halde ve sayıca yetersiz. Özellikle kadınlar ve çocuklar daha az katılsa da bunun eksikliğini çok hissediyor. Bazen aşırı alkol tüketimi nedeniyle erkekler rahatsız edebilecek şekilde kimseye aldırış etmeden herkesin gözünün önünde tuvaletini yapıyor. Bunun için tuvaletlerin bakımı yapılmalı, modern hale getirilmeli, daha fazla sayıda olmalı.”

Katılımcılar Selçuk Efes deve güreşleri festivali ile ilişkili yeterli güvenlik tedbirlerinin alınmaması, deve güreşlerinin niş karakteri, sponsorluk faaliyetleri gibi bazı tehdit unsurları belirlemişlerdir. Festival katılımcıları sıklıkla olumsuz hava koşullarının ve festival alanının bir tehdit oluşturabileceğini ifade etmektedir. Çünkü kapalı bir güreş alanı bulunmaması ve seyirciler için oturma alanının toprak zeminden oluşması nedeniyle yağmurlu havalarda festivalin iptal edildiği vurgulanmaktadır. Katılımcı 5 bu durumu şu ifadelerle açıklamaktadır;

“Güreşler çeşitli sebeplere bağlı olarak gününde yapılamıyor. Bu bir tehdit unsurudur festival için. Günler öncesinden hava durumu takibi yapılır ama yağmurlu havalarda güreşler ve festival yapılmıyor. İnsanların her hava şartlarında bir araya gelip festivalin yapılabileceği sahaların olması daha doğru olur. Kötü hava şartlarına uygun modern bir saha artık çok elzem hale geldi. Yağmur yağınca saha çamur oluyor. Herkesin oturabilmesi için oturma alanları ya-

pılması lazım.”

Ayrıca organizasyon sürecinde belediye/dernek ve federasyon arasında zayıf işbirliğinin festivalin sürdürülebilirliğini tehdit eder nitelikte olduğu, özellikle son dönemlerde festival üzerinde olumsuz siyasi etkilerin gerçekleştiği, siyasi kimliklerin ön plana çıkmaması gerektiği belirtilmektedir. K13 ve K30 numaralı katılımcının ifadeleri bu durumu desteklemektedir;

“Selçuk Efes deve güreşleri festivali Türkiye deve güreşlerinin en iyi organizasyonu olmasının yanında kitlesele beğenilerin devam ettirilmesi gerekir. Siyasallaşma, rant ve organizasyonların kişiselleştirilmesi, dernek ve federasyonun konu üzerinde etkisiz kınılması festival için bir tehdit niteliğindedir. Deve güreşleri derneğinin sağlıklı oluşumlarla bu işin içinde aktif rol alması önemlidir.”

“İlçemizde deve güreşleri ilçe halkı, dernekler ve belediyenin katkılarıyla olmaktadır. Bunlar koordinasyon içinde çalışırlarsa ancak başarılı olabilirler. Birinin desteğini çekmesi özellikle belediyenin (parasal olarak) festivalin başarısını etkilemektedir. Bunun için festival organize edilirken kaynakların etkin kullanılması ve çeşitlendirilmesi ve bu işi organize edebilecek kişilerle gerçekleştirilmesi, iyi iletişim kurabilecek kişilerin bir araya gelerek festivali organize etmesi esastır.”

Öte yandan ulusal ve uluslararası basın ve yayın organları aracılığıyla tanıtıma katkı sağlanması, Selçuk’un turizm kenti olması, ulaşım altyapısının geliştirilmesi gibi faktörler festivalin olası fırsatları arasında yer almaktadır. K23 numaralı katılımcı Selçuk Efes deve güreşleri festivali kapsamında olası fırsatları şu şekilde açıklamaktadır;

“Selçuk-Efes deve güreşleri belirli bir bütçeye sahip festivaldir. İlçedeki esnaflar, ilçe halkı, deve sahipleri ekonomik kazanımda bulunurlar. Bu durum özellikle kış döneminde ilçe esnafı için ilaç gibidir. Selçuk deve güreşleri festivalleri bir sosyalleşme aracıdır.

Uzun zamandır görüşmeyen insanlar görüşme şansı bulur. Devciler arasında sosyal bir bağ vardır. Yurtdışı ve yurtiçinden gelen çeşitli insanlar kaynaşma şansı bulur, yeni insanlar yeni kültürler tanır. Selçuk'taki bu festival ekonomik ve sosyal olarak en büyük fırsatı yaratır.”

İlçede düzenlenen festivalin bir sahiplenme bilinci ile sürdürülebilir niteliğe kavuşması yönünde fırsatlar oluşturabileceği düşüncesi çalışmada dikkat çeken bir bulgudur. Katılımcı ifadelerinden festivalin bir süreci barındırdığı, bu süreç içerisinde bir takım zorluklar ve aksaklıkların ortaya çıkabileceği, dolayısıyla hem yerel halkın hem de organizasyonu gerçekleştirenlerin festivali sahiplenerek festivalin daha iyi bir boyuta taşınabileceği ifade edilmektedir.



SONUÇ ve ÖNERİLER

Selçuk ilçesinde düzenlenen geleneksel ve kültürel boyuttaki festivaller, sahip olunan değerlerin ve çekiciliklerin paylaşılmasında büyük rol üstlenerek (Çalışkan, 2010) ekonomik, sosyal ve çevresel etkilere yol açabilmektedir. Geleneksel nitelik taşıyan Selçuk Efes deve güreşleri festivali ilk olarak 1983 yılında düzenlenmiş ve günümüzde festivalin 37.si gerçekleştirilmiştir. Bir kültürün de aynı zamanda yansıması olan bu festival uzun yıllar devam ettirilse de çeşitli alanlarda gerçekleştirilen deve güreşlerinin bulunduğu rekabet ortamında başarıyı etkileyebilecek koşulların (örn. finansal bağımlılık, festival süresi, destekleyici ürünler, fiziki durum gibi) irdelenmesi önem arz etmekte ve festivallere ev sahipliği yapan destinasyonlar açısından cezbedici bir turizm merkezi haline gelmek için festival ve etkinlik turizminden fayda elde edebilecek en iyi stratejilerin geliştirilmesi gerektiği ifade edilmektedir. Ayrıca kaynakların ve potansiyel turizm ürünlerinin değerlendirilerek festivallere yönelik SWOT analizinin yapılmasının önemine dikkat çekilmektedir (Oklobdžija, 2015). Bu bağlamda mevcut çalışma Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin güçlü ve zayıf yönleri ile festivalin muhtemel tehdit ve fırsatlarının katılımcıların görüşleri odağında belirlenmesi amacıyla yürütülmüştür. Çalışma, 22'si erkek 10'u kadın olmak üzere toplam 32 festival katılımcısı üzerinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma bulguları ilçedeki geleneksel festivaller arasında önemli bir yer tutan deve güreşleri festivalinin güçlü yönleri bulunması-

na karşın iyileştirilmesi ve daha fazla geliştirilmesi gereken bazı yönlerinin olduğuna işaret etmektedir.

Bu çalışma sonucunda Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin katılımcılar açısından cezbedici bir alanda yapıldığı, gerek Guinness rekorlar kitabında yer alması gerekse geniş bir alanda gerçekleştirilmesi ve yüksek katılımcı sayısı ile yerli ve yabancı basının yoğun ilgi göstermesiyle bir itibar kazandığı saptanmıştır. Ayrıca çalışmada festivalin coşkulu bir atmosferde gerçekleştirilmesinin güçlü bir yön olarak nitelendirildiği tespit edilmiştir. Bir festivaldeki atmosfer katılım gerçekleştirilmesindeki en önemli itici güçler arasında yer almaktadır (van Zyl, 2004). Bu yönde Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin coşkulu bir atmosferde gerçekleştirilmesi festival özelinde rekabet avantajı elde edilmesi yönünde olumlu bir durumu ifade etmektedir. Diğer taraftan çalışmada Selçuk ilçesinin trafik hatlarının kesiştiği bir noktada yer alması, turistik potansiyele sahip olması ve bu durumun ilçenin farklı yönlerden keşfedilmesine olanak tanınmasının geleneksel hale gelen Selçuk Efes deve güreşleri festivali açısından güçlü yön oluşturduğu tespit edilmiştir.

Çalışmada, Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin temel zayıf yönlerinden birinin trafik ve park sorunu olduğu saptanmıştır. Selçuk'ta deve güreşleri festivali 25000 kişilik kapasite ile 200 dönümlük bir alanda gerçekleştirilmektedir (Çulha, 2008). Ulaşım kolaylığı bulunsa da trafik sıkışıklığı ve park sorununun yaşanması katılım üzerinde birtakım etkiler oluşturabilmektedir. Trafik ve park sorunu kentsel planlama ve ulaşım faaliyetlerinde kilit noktalardan birini oluşturmaktadır. Ayrıca zamanın etkin değerlendirilmesi günümüz turisti için ayrı bir önem taşımaktadır. Bu yönde katılımcılar için park ve trafik sorununun çözümünde yardımcı olabilecek servis araçları kullanılabilir. Park sorununun çözümüne yönelik park sistemlerinin oluşturulması festivallerin daha sağlıklı organize edilmesi açısından önemli görülmektedir (Osterholt, 2015).

Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin çeşitli aktivitelerle desteklenerek daha uzun süreye yayılması ve kültürel öğelerin göz ardı edilmemesi gerektiği çalışmanın önemli sonuçları arasında yer almaktadır. Festivaller aynı zamanda kültürlerarası bir iletişimi ifade etmektedir. Bu nedenle festival etkinlikleri organize edildiğinde kültürel bir çağrışıma sahip olmalı bu doğrultuda sanatsal bir anlayış temelinde kültürel öğelerin ön plana çıkarıldığı ve paylaşıldığı etkinliklere yer verilmelidir. Örneğin havut ve deve süsleri deve güreşleri festivalinde dikkat çekici unsurlar arasında yerini almaktadır. Farklı yaş grupları içerisinde bulunan katılımcılar açısından havut yapımı ya da deve süsleri tasarımı üzerine kısa süreli atölye çalışmaları gerçekleştirerek festival daha cazip hale getirilebilir. Diğer taraftan çeşitli stantlarla yöresel deneyimine olanak tanıyan, fark yaratabilecek ürünler festival alanında sunulabilir, bu ürünler sağlığa uygunluk açısından denetlenebilir. Bu yönde Şengül ve Genç (2016) kişilerin ziyaret edilen destinasyonda yöreye özgü yiyecek-içecekleri tercih ettiğini, bu durumun da kültürel iletişim açısından önemli bir fırsat oluşturduğunu ifade etmektedir.

Öte yandan her ne kadar Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin diğer deve güreşleri arasında öncü rol üstlendiği ve itibarının yüksek olduğu çalışma bulguları arasında yerini alsada katılımcı görüşlerine göre uluslararası ölçekte henüz yabancı katılımcı sayısının yüksek olmadığı belirtilebilir. Bu bakımdan paydaşların eşgüdüm içerisinde destekleyici ürün/hizmetler ile yabancı katılımın artış göstermesi için daha çok çaba göstermesi gerektiği ifade edilebilir. Örneğin deve güreşleri her ne kadar niş bir yapı barındırsa da festivale yönelik turist ilgisi çekmek için çeşitli pazarlama kampanyaları ve tutundurma faaliyetleri ile (Hatipoğlu ve Avcı, 2019) seyahat acentaları tarafından yabancı katılımıya yönelik bu boşluğun giderilmesi yönünde adımlar atılabilir.

Diğer taraftan katılımcılar festival alanındaki tuvaletlerin yeterli sayıda ve daha modern olması gerektiğini belirtmekte-

dir. Festival alanında güvenli, kullanışlı ve konforlu bir tuvalete erişmek konusunda katılımcıların zorluklar yaşamaması için bu yönde iyileştirmeler yapılması önemli görülmektedir. Bununla birlikte katılımcılar tarafından Selçuk Efes deve güreşleri festivali kapsamında seyir ve güreş alanına yönelik titiz bir yaklaşımla düzenlemeler yapılması gerekliliğine dikkat çekilmektedir. Deve güreşlerinin yapıldığı mevcut arenaların kullanım açısından çeşitli sorunlarına değinen Çalışkan (2010) güreşlerin her yerde sadece pazar günleri yapıldığını, güreş düzenlenen yerlerin yılda bir kez kullanımı nedeniyle bakımsız olduğunu ifade etmektedir. Ayrıca arenaların ve seyir yerlerinin düzenlenmesi konusunun deve sahipleri tarafından organizasyonun geliştirilmesine yönelik belirtilen öneriler arasında yerini aldığı belirtilmektedir.

Katılımcıların belirttiğine göre Selçuk Efes deve güreşleri festivalindeki zayıf yönlerden biri çevre bilinci ile ilişkilidir. Festival alanında ortaya çıkan atıkların çevre üzerinde olumsuz etkiler oluşturabildiği, bu yönde çevre konusunda daha duyarlı olunması ve iyileştirmeler yapılması gerektiği ön plana çıkmaktadır. Bu doğrultuda kişileri bir araya getiren festivaller özelinde tek kullanımlık plastik ürünlerin azaltılması ve üretilen çöplerin ayrıştırılmasına yönelik çalışmalar yapılması önemli görülmektedir. Nitekim hem katılımcı hem de festival sayılarının hızla artış gösterdiği günümüz dünyasında politika uygulayıcılar ve festival organizatörleri tarafından çevresel etkiler üzerinde çeşitli çalışmalar yürütüldüğü görülmektedir. Ekolojik ayak izi bu çalışmalardan birini oluşturmaktadır. Örneğin Helsinki'de düzenlenen Flow Festival, festivallerde ortaya çıkan atıkların, kullanılan enerjinin ve karbondioksit salınımının miktarını önemseyerek canlı yaşamını ve dolayısıyla festival sürdürülebilirliğini tehdit eden bu soruna yönelik etkin çözümler üretmeye başlamıştır. Yenilenebilir enerji kaynakları tarafından üretilen festival enerjisi, tek kullanımlık plastiği ortadan kaldırmak için festival alanının

çeşitli yerlerine su çeşmelerinin yerleştirilmesi, yerel üreticiler tarafından tedarik edilen yiyecekler karbon dengesi uygulamaları arasında yerini almaktadır.

Bir yörede düzenlenen festivallerin ekonomik, çevresel ve kültürel etkileri olabileceği gibi sosyal açıdan da etkileri olabilmektedir. Bu çalışmada Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin eğlence yönü ve yeni insanlarla tanışma olanağının sosyal fayda oluşturabilecek nitelikte fırsat olarak değerlendirildiği görülmektedir. Ancak kadın katılımcı sayısının düşük olmasının bir tehdit olarak algılandığı, bu durumun aşırı alkol tüketimi ve bazı katılımcıların kaba davranışları ile ilişkilendirildiği tespit edilmiştir. Bu yönde kadınların ve özellikle bu kültürün nesillere aktarılması bakımından çocukların deve güreşleri festivaline katılımını teşvik edici yönde çalışmalara önem verilmesi gerekmektedir. Seyir alanında düzenlemeler yapılmalı, alkol tüketimi denetlenmeli ve güvenlik tedbirleri alınmalıdır. Çocuklar için teknolojik gelişmelerden faydalanarak (örn. sanal gerçeklik kartları) devecilik kültürünün tanıtılması ve korunmasına yönelik uygulamalar gerçekleştirilmelidir.

Çalışmada kurumlararası işbirliği ve iletişiminin festival sürdürülebilirliği üzerinde önemli bir tehdit olarak algılandığı görülmektedir. Elbette bir etkinlik turizmi kapsamında Selçuk Efes deve güreşleri festivalinin organizasyon süreci içerisinde, zincirin halkaları gibi birbirini tamamlayan bazı faktörlerin koordineli bir şekilde elde alınması gerektiği ifade edilebilir. Çünkü belirli bir kültürü de aynı zamanda yansıtan festivaller süreç bakımından bir dizi zorlukları da beraberinde getirmektedir. Masterman (2004) etkinlik turizminin bir planlama içerisinde değerlendirilmesi gerektiğini ifade ederek festival organizasyonlarında finansal planlama, kontrol ve pazarlama planının önemini vurgulamaktadır. Bu yönde yerel yönetim ve deve güreşleri organizasyonunu gerçekleştiren dernek/federasyon ile turizm endüstrisinde faaliyet

gösteren işletmelerin festival turizminin iyileştirilmesi ve geliştirilmesi yönünde ortaklık kurarak ilişkileri güçlendirmesi sağlıklı bir adım olabilecektir.

Öte yandan katılımcıların görüşüne göre finansal sorunlar Selçuk Efes deve güreşleri festivali özelinde bir tehdit oluşturmaktadır. Bu konuda Carlsen ve Andersson (2011) festivallerin ekonomik, sosyal ve turizm bakımından stratejilerin bir parçası olarak değerlendirildiğine ancak festivallerin kendilerine özgü stratejilerin ise sınırlı olarak uygulandığına vurgu yapmaktadır. Ayrıca yazarlar, festivallerin kendi başlarına devam edeceğine, finansal kaynakların her zaman mevcut olacağına dair bir varsayım olduğuna dikkat çekmektedir. Ancak özellikle kısıtlı bir bütçe tanıtımların daha dar ölçekte yapılmasına neden olabilmektedir. Bu bakımdan geleneksel medyaya göre nispeten düşük maliyetli olan sosyal medyaya ağırlık verilebilir. Sosyal medya kullanımı sadece düşük maliyet için değil aynı zamanda katılımcılara yönelik veri elde edilmesi ve katılımcı beklentilerinin karşılanması yönünde etkili olabilecektir. Diğer taraftan Efes Selçuk'un dört bileşeni ile UNESCO kapsamında olması nedeniyle deve güreşlerinin gerçekleştirilmesinde sponsorluk ilişkilerinin güçlendirilmesi faydalı olabilecektir. Bu bakımdan alternatif fon kaynaklarının araştırılması ve finansal açıdan planlar yapılması önemli görülmektedir.

Bu çalışmanın temel kısıtı çalışmanın 32 katılımcı üzerinde gerçekleştirilmesi ve festivale yönelik toplam katılımcı sayısı üzerine veriye ulaşılamamasıdır. Bu doğrultuda benzer nitelikteki festivaller üzerine çalışmaların yapılması hem akademik ilerleyişe hem de uygulama alanına yönelik katkı sağlayacaktır. Ayrıca kadınlar ve genç nüfusun ya da organizasyon sürecinde görev/sorumluluk üstlenen kişilerin örneklem grubunu oluşturduğu çalışmaların yürütülmesi festival özelinde ayırt edici ve belirgin özelliklerin saptanmasına zemin hazırlayabilecektir. Bununla

birlikte geleneksel nitelik taşıyan Selçuk Efes deve güreşleri kapsamında boylamsal çalışmalar yapılması önemli sonuçlar ortaya çıkarabilecektir.



KAYNAKLAR

- Akkuş, G. & Akkuş, Ü. (2015). A SWOT Analysis of Arguvan Türkü Festival. Tózsa, I. and Zátori, A. (Eds.), RSA Tourism Research Network Workshop Metropolitan Tourism Experience Development: Diversion and Connectivity (209-219). Budapest, Hungary.
- Apostolakis, A. & Viskadouraki, I. (2017). Analysis of the economic impact of cultural festivals in the local economy. *Cultural Management: Science and Education*, 1 (2), 9-26.
- Bottyán, I. (2015). The impact of domestic gastronomic festivals on the local accomodations. *Deturope – The Central European Journal of Regional Development and Tourism*, 7 (2), 188-205.
- Carlsen, J. & Andersson, T.D. (2011). Strategic SWOT analysis of public, private and not-for-profit festival organizations. *International Journal of Event and Festival Management*, 2 (1), 83-97.
- Chwe, M. S. Y. (1998). Culture, circles and commercials: Publicity, common knowledge and social coordination. *Rationality and Society*, 10, 47-75.
- Congcong, T. (2014). The study of festival tourism development of Shanghai. *International Journal of Business and Social Science*, 5(4), 52-58.
- Cresswell, J.W. (2007). *Qualitative inquiry & research design choosing among five approaches*. London: SAGE.
- Crompton, J. L. & McKay, S. L. (1997). Motives of visitors attending festival events. *Annals of Tourism Research*, 24 (2), 425-439.
- Crompton, J., Lee, S. K., & Shuster, T. (2001). A guide for undertaking economic impact studies: The springfest example. *Journal of Travel Research*, 40(1), 79-87.
- Cudny, W. (2013). Festival tourism – the concept, key functions and dyfunctions in the context of tourism geography studies. *Geografický Časopis / Geographical Journal*, 65 (2), 105-118.
- Çalışkan, V. (2010). Kültürel bir mirasın coğrafyası: Türkiye’de deve güreşleri. Selçuk Belediyesi Yayınları, No:3. İstanbul: Anka Matbaacılık.

- Çulha, O. (2008). Kültür turizmi kapsamında destekleyici turistik ürün olarak deve güreşi festivalleri üzerine bir alan çalışması. *Yaşar Üniversitesi Dergisi*, 3 (12), 1827-1852.
- Duran, E. (2013). Swot analysis on sustainability of festivals: the case of International Troia Festival. *The Journal of International Social Research*, 6 (28), 72-80.
- Duran, E. & Hamarat, B. (2014). Festival attendees' motivations: the case of International Troia Festival. *International Journal of Event and Festival Management*, 5 (2), 146-163.
- Düşmezkalender, E., Özdemir, C. & Yolal M. (2019). A study on perceived socio-economic impacts of cultural festival on local residents participation: Kafkasör Culture Tourism and Art Festival, *Turizm Akademik Dergisi*, 6 (1), 121-130.
- Esu, B.E. & V.M. Arrey, 2009. Tourists' satisfaction with cultural tourism festival: A case study of calabar carnival festival, Nigeria. *International Journal of Business and Management*, 4(3), 116-125.
- Fredline, L, Deery, M & Jago, J. (2006). Host community perceptions of the impact of events. A comparison of different event themes in urban and regional communities. http://www.crctourism.com.au/wms/upload/Resources/bookshop/Fredline_compareVICevents.pdf
- Getz, D. & B. Wicks (1993). Editorial, *Festival Management & Event Tourism*, 1 (1), 1-3.
- Getz, D. & Cheyne, J. (2002). Special event motives and behavior. C. Ryan (Ed.). *The tourist experience 2nd ed.* (137-155). London: Continuum.
- Getz, D. (2005). *Event Management and Event Tourism*, 2nd ed., Cognizant, New York, NY.
- Getz, D. (2008). Event tourism: definition, evolution and research. *Tourism Management*, 29 (3), 403-428.
- Getz, D., Andersson, T.D. & Carlsen, J. (2010). Festival management studies: developing a framework and priorities for comparative and cross-cultural research. *International Journal of Event and Festival Management*, 1(1), 29-59.
- Giritlioğlu, İ., Olcay, A. & Özekici, Y. K. (2015). Bir turizm çeşitliliği olarak festival etkinliklerinin sınıflandırılması: Türkiye üzerine bir değerlendirme. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 13, 306-323.
- Goeldner, C. R., Brent Richie, J.R. & McIntosh, R.W. (2000). *Tourism: Principles, practices, philosophies* (8th ed.), New York: Wiley.
- Gomez-Casero, G., Alba, C. A. J., Beltrán, J. J., & Noguera, J. R. (2018). Cultural events: Case study of a theatre festival as an element of

- tourist attraction. *Mediterranean Journal of Social Sciences*, 9 (4), 177-185.
- Hatipoğlu, G. & Avcı, E. (2019). Selçuk-Efes Deve Güreşleri Festivalinin Turizm İşletmeleri Açısından Niş Pazarlama Kapsamında Değerlendirilmesi. D. Ertürk & Ö. Gökdemir (Eds.), III.Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Ocak 2019 Selçuk, İzmir 1.Cilt Sosyal Bilimler. İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Karadakis, K., Kaplanidou, K., & Karlis, G. (2010). Event leveraging of mega sport events: A SWOT analysis approach. *International Journal of Event and Festival Management*, 1(3), 170-185.
- Karapınar, M. (2013). Kuzeydoğu Anadolu Turizm Destinasyonu Tanıtım Markalaşma Araştırması.Erişimadresi:https://www.kudaka.org.tr/ekler/19ee2kuzeydoguanadolu_turizm_destinasyonu_tanitim_markalasma_analizi.pdf
- Kostopoulou, S., Vagionis, N. & Kourkouridis, D. (2013). Cultural festivals and regional economic development: perceptions of key interest groups. Matias, A., Nijkamp, P., S.M. (Eds.), *Quantitative Methods in Tourism Economics, Advances in Tourism Economics Series*. Springer, Heidelberg, 175-194.
- Ma, L., & Lew, A. A. (2012). Historical and geographical context in festival tourism development. *Journal of Heritage Tourism*, 7(1), 13-31.
- Masterman, G. (2004). *Strategic sports event management: An international approach*. Oxford: Elsevier.
- Mertens, D. M. (2010). *Research and evaluation in education and psychology: integrating diversity with quantitative, qualitative, and mixed methods*. California: Sage.
- Mihajlović , I. & Vidak, M. (2017). The importance of local events for positioning of tourist destination. *European Journal of Social Sciences, Education and Research*, 10(2), 228-239.
- Okech, R. N. (2011). Promoting sustainable festival events tourism: a case study of Lamu Kenya. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 3(3), 193-202.
- Oklodžija, S. (2015). The role of events in tourism development. *BizInfo Journal*, 6(2), 83-97.
- O'Regan, M., Choe, J., & Yap, M. (2017). Attendee motivations at an international wine festival in China. *Event Management*, 21(4), 448-460.
- Osterholt, E. (2015). *French Quarter Festivals, Inc.: an analysis of festival operations (master's thesis)*. University of New Orleans. Eri-

- şim adresi: http://scholarworks.uno.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1194&context=aa_rpts
- Pirnar, I. Kurtural, S. & Tutuncuoğlu, M. (2019). Festivals and destination marketing: An application from Izmir City. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 5(1), 9–14.
- Ramukumba, T. (2017). An evaluation of festival activities as motives for festival attendance: A case study of Strawberry festival at the Redberry farm in George, South Africa. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 6 (4), 1-12.
- Richards, G. & Palmer, R. (2010). *Eventful Cities: Cultural Management and Urban Revitalisation*. Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Ritchie, J. B. R. (1984). Assessing the impact of Hallmark Events: Conceptual and research issues. *Journal of Travel Research*, 23(1), 2-11.
- Rivera, M., Hara, T., & Kock, G. (2008). Economic impacts of cultural events: The case of the Zora! Festival. *Journal of Heritage Tourism*, 3 (2), 121-137.
- Saayman, A., & Saayman, M. (2006). Does the location of arts festivals matter for the economic impact? *Papers in Regional Science*, 85 (4), 569-584.
- Saayman, M. & Rossouw, R. (2011). The significance of festivals to regional economies: measuring the economic value of the Grahams-town National Arts Festival in South Africa. *Tourism Economics*, 17 (3), 603–624.
- Shone, A. & Parry, B. (2004). *Successful Event Management*, 2nd ed. Thomson, London..
- Stankova, M. & Vassenska, I. (2015). Raising cultural awareness of local traditions through festival tourism. *Tourism & Management Studies*, 11(1), 120-127.
- Şengül, S. & Genç, K. (2016). Festival turizmi kapsamında yöresel mutlak kültürünün destekleyici ürün olarak kullanılması: Mudurnu İpekyolu kültür sanat ve turizm festivali örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23, 79-89.
- Uysal, M., Gahan, L., & Martin, B. (1993). An examination of event motivations: A case study. *Festival Management & Event Tourism*, 1, 5–10.
- van Zyl, C. (2004). Motivational factors of local residents to attend the Aardklop National Arts Festival. *Southern African Business Review*, 10(2), 150-171.
- Wu, C. Y. (2016). Tourist behavioral intentions and festival quality: The case of Kaohsiung's Lantern Festival. *International Journal of Research in Tourism and Hospitality (IJRTH)*, 2(3), 23-28.

5

**DEVE GÜREŞLERİNİN
KÜLTÜREL MİRAS
TURİZMİ AÇISINDAN
POTANSİYELİ ve
ÖNEMİ**

**Gizem HATİPOĞLU
Gamze ÖZOĞUL
Eda AVCI**

Kültür ve Miras Kavramları

Etimolojik olarak kültür, Latince “*cultura*” ya da “*colere*” kelimelerinden gelmektedir. Kültür, tanımlanması güç ve çok boyutlu karmaşık bir kavramdır. Kültür; toplumun ya da toplumsal bir grubun kendine özgü manevi, maddi, entelektüel ve duygusal özelliklerinin bir bütünüdür. Sanat ve edebiyatın yanı sıra yaşam biçimlerini, birlikte yaşama biçimlerini, değer sistemlerini, gelenekleri ve inançlarını da kapsamaktadır (UNESCO, 2001). Kültür, insanların düşündüğü (davranışlar, inançlar, fikirler ve değerler), yaptığı (davranış modelleri ve yaşam tarzı) ve yarattığı şeyleri (sanat eserleri, el sanatları ve kültürel ürünler) kapsayan bir olgu (Richards, 2001); sembolleri, edebiyatı, sanatı, müziği ve bazıları için bunları şekillendiren toplumun kurumları, değerleri ve deneyimleri aracılığıyla belli bir toplumun yaratıcı ifadesi (Briggs, 2007); tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü (TDK, 2019); bir toplumda bulunmasının yanı sıra aynı zamanda devam eden örf ve adet, dil, gelenek ve yaşam tarzı gibi somut olmayan

öğelerin yanında o toplumun izlerini taşıyan somut unsurların tamamı (Demir, 2008); yaşanarak alışkanlık haline getirilmiş güzel davranışlar bütünü (Bayhan, 2008); bir toplumda öğrenme yoluyla nesilden nesle aktarıldığı için sosyal miras (Şahin, 2010); milletlerin kendi değerlerini, kendisiyle özdeş yaşayış ve inanış biçimlerini, örf ve adetlerini, resim, dans, mimari gibi olgulara bakış açılarını, yani milletlerin sahip olduğu milli şahsiyetlerini yansıtan bilgi, sanat, hukuk, gelenek ve görenekleri de içerisinde barındıran karmaşık bir olgu (Kaplan, 1999; Güvenç, 2002); sanat ve kültürel değerlerle ilgili oluşturdukları uygarlık (Aliğaoglu, 2004); toplumun üyesi olarak bir kişi tarafından edinilen, bilgi, inanç sanat, ahlak, kanun, gelenek ve elde edilen diğer alışkanlık ve yetenekleri içeren karmaşık bir bütün (Karakul, 2007) olarak da tanımlanabilir.

Kültür kavramı için yapılmış olan tanımlar değerlendirildiğinde, toplu yaşamın bir sonucu olduğu, toplumsal gelişimden beslendiği ve sonraki kuşaklara aktarılması gerektiği kültürün özellikleri olarak gösterilebilir (Şahin, 2010). Bir kültürün geleneksel üretim yöntemleri, yaşam tarzı, gelenekler, ibadet şekilleri gibi somut olmayan veya mimari, arkeolojik alanlar, el sanatları, giysiler ve yemekler gibi somut öğeleri geçmişteki topluluklar hakkında bilgi vermektedir (Macdonald ve Joliffe; 2003; Bahçe, 2009). Dolayısıyla, her toplumun kendine özgü kültürü vardır ve zaman içerisinde bu kültürel değerler ve özellikler değişebilmektedir.

Miras; bir neslin kendinden sonra gelen nesile bıraktığı değerler (Aliğaoglu, 2004); tarihsel, sanatsal, etnolojik, sosyolojik, antropolojik ve dil açısından korunmak için üstün değerde mekân, varlık ve olaylar (Doğaner, 2003); genişleme ve anlamsal transfer (Vecco, 2010) olarak tanımlanmaktadır. Miras geniş bir konsepttir, tabiatı ve kültürel ortamı içerir. Peyzajları, tarihi mekanları, siteleri ve yapılı çevreleri, biyolojik çeşitliliği, koleksiyon-

ları, geçmiş ve devam eden kültürel uygulamaları, bilgi ve yaşayan deneyimlerini kapsar. Çeşitli ulusal, bölgesel, yerli ve yerel kimliklerin özünü oluşturan tarihi gelişimin uzun süreçlerini ifade eder ve modern yaşamın ayrılmaz bir parçasıdır (Günlü, Pınar ve Yağcı, 2009). Miras kavramı, din, gelenek, görenek, tarihi eserler, sosyal etkinlikler, sanat eserleri, müzik ve fauna gibi kavramları içerisinde barındırmaktadır. Türkiye’de miras olgusunun kültürel mirasla ilişkilendirilmesi sebebiyle, kentsel miras, endüstriyel miras, arkeolojik miras gibi kavramlar kültür ile ilişkilendirilerek ön plana çıkmıştır (Atak, Tatar ve Tunaseli, 2017). Mirasın genel olarak beş ana bileşenden oluştuğu söylenebilmektedir. Bunlar; anıtsal binaları, arkeolojik objeleri ve alanları içeren geçmişten günümüze kalan soyu tükenmekte olan herhangi bir varlık; toplumsal ve bireysel anılar, kültürel ve artistik üretkenlik birikimi; doğal ve kültürel yeryüzü şekilleri ve ürün ve hizmetler şeklinde sıralanabilir (Ramshaw ve Gammon, 2005).

Kültürel Miras Kavramı

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu UNESCO tarafından tanımlanan miras sınıflandırmalarına göre, dünya mirası kültürel, doğal ve karma (hem kültürel hem de doğal) miras olmak üzere üç kategoride sınıflandırılmaktadır (Yang, Hui-Lin ve Chia-Chun, 2010). Dünya genelinde 2016 yılı itibariyle UNESCO Dünya Miras Listesi’ne kayıtlı 1052 kültürel ve doğal varlık bulunmakta olup bunların 814 tanesi kültürel, 203 tanesi doğal, 35 tanesi ise karma varlıktır. Her yıl bu sayı artmaktadır. UNESCO, insanlık için değerli olduğu düşünülen, dünyadaki kültürel ve doğal mirasın tanımlanması ve korunmasını teşvik etmeyi amaçlamaktadır (UNESCO, 2003). Kültürel miras, anıtlara, yapı gruplarına ve tarihi, estetik, arkeolojik, bilimsel, etnolojik ya da antropolojik değere sahip siteler anlamına gelmektedir. Doğal miras, olağanüstü fiziksel, biyolojik ve jeolojik oluşumları, tehlike

altındaki hayvan ve bitki türlerinin yaşam alanlarını ve bilimsel, koruma ya da estetik değeri olan alanları ifade etmektedir (Somuncu ve Yiğit, 2010).

Kültürel miras; geçmişten miras alınan ve değişik gerekçelerle geleceğe miras bırakılmak istenen, fiziksel olarak varlığı olan ve insanlar tarafından yapılmış her türlü eserler ile bir topluma ait değerler bütünü (Can, 2009); insanoğlunun binlerce yıllık yaşam deneyiminin, aklının ve yaratıcılığının günümüze ulaşmış somut ve somut olmayan değerlerini (Er ve Bardakoğlu, 2016); ritüeller, dil, şarkılar gibi diğer soyut miras öğelerini içeren bir olgu (Ramshaw ve Gammon, 2005); geçmiş nesiller tarafından oluşturulan sözlü ya da sözsüz gelenekler, geleneksel üretim şekilleri, gösteri sanatları, sosyal hayattaki uygulamalar, ritüeller, festivaller ve en önemlisi de deneyimler sonucu ortaya çıkan bilginin gelecek nesillere aktarılması işlevi (Jokilehto, 2005; Vecco, 2010); bir toplumun genel belleği ve bir kültürün varlığını sürdürülebilmesi ve özelliklerini gelecek kuşaklara aktarabilmesi açısından önemli bir kavram; geçmişten günümüze somut kültürel unsurların yanında, somut olmayan ve topluluklar tarafından kuşaktan kuşağa aktarılan uygulamaları, temsilleri, ifadeleri, bilgiyi ve becerileri içeren her türlü unsur (UNESCO; 2003); toplum tarafından oluşturulmuş ve evrensel değer niteliği taşıyan eserlere verilen genel isim (Çınar ve Aydın, 2000); nesiller arası kültürel ve tarihi miras ürünlerinin aktarılmasında köprü, ulusal kimlik oluşturulmasında önemli bir rol oynayan ve sınırlı kaynak niteliği taşıyan değerler (Kiper, 2006); toplumların fikir ve inançlarını, davranış ve yaşama şekillerini, sanata bakış açılarını yansıtan bir olgu (Çetin, 2010); atalardan miras kalan ve coğrafyası, inşa ya da icra sebebi ne olursa olsun insan türünün ortak geçmişini işaret eden değerler (Dönmez ve Yeşilbursa, 2014) olarak tanımlanmaktadır. Kültürel miras, yaşayan kültür kadar, somut ve somut olmayan öğeleriyle, geçmişte biriktirilenlerle ve onlara atıfla ortak belleği

oluşturur. Bu içerikle kültürel miras; kültürel ve sosyal bir süreç, belirli olayların gerçekleşmesiyle edinilen deneyimler olarak, kültürel ve sosyal değişime aracılık ederek ortak değerlerin, anlamların, anlayışların ve kimliğin oluşmasında ve yeniden yaratılmasında bir hatırlama ve hafıza oluşturmanın esas aracıdır (Vecco, 2010).

İnsanlığın ortak değeri olarak kabul edilen tarihsel ve kültürel miras, ulusal olmasının yansıra evrensel olma özelliği de göstermektedir. 1972 yılında UNESCO Genel Konferansında kabul edilen Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunmasına Dair Sözleşmesi'ne göre, kültürel miras; tarihi, estetik, arkeolojik, bilimsel, etnolojik ve antropolojik değere sahip alanlar, yapı grupları ve sit alanlarıdır. Kültürel miras yalnızca tarihi değeri olan yapısal eserleri değil, insanlık değerlerini, toplumların sahip olduğu kültürel öğeleri, bu kültürel öğelerin ortaya çıkardığı örf, adet ve yaşam biçimini de ifade etmektedir (Altaş, 2014). Aslında kültürel miras tanımlanırken hem somut hem de soyut kavramı içermelidir.

UNESCO ise kültürel miras kategorilerini kültürel miras, doğal miras ve silahlı çatışma durumunda miras olmak üzere üçe ayırmaktadır. Kültürel miras ise kendi içinde somut ve somut olmayan kültürel miras olarak ayrılmaktadır. Tablolar, heykeller, sikkeler, el yazmaları, anıtlar, arkeolojik kalıntılar, batıklar ve su altı kalıntıları gibi unsurlar somut kültürel mirası; sözlü gelenekler, gösteri sanatları ve ritüeller soyut kültürel mirası oluşturmaktadır (Dinçer, Ertuğral, Türkay, Özçivit ve Şahinoğlu, 2016).

Kültürel miras kavramı (UNESCO) çalışmalarıyla korumaya değer olan alanlar üzerine yapmış olduğu çalışmalarla ortaya çıkmıştır. Bu alanla alakalı ilk çalışmada 17 Aralık 1975 tarihinde yürürlüğe giren Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunması Sözleşmesi ile tüm insanlığa ait olan dünya mirasının yok olma tehdidi altındaki doğal ve kültürel mirasının saptanması, korunması, muhafaza edilmesi, teşhiri ve gelecek kuşaklara aktarılması

için kararlar alınmıştır. Türkiye'nin de 1982 yılında dahil olduğu sözleşmede kültürel ve doğal mirasın tanımları yapılmıştır (Çağlar, 2018). "Kültürel Miras" tanım ve kapsam olarak tarihi süreç içinde gelişim göstererek günümüze kadar farklılaşarak gelmiştir. Koruma kavramının oluşum sürecinin ilk aşamalarında sadece önemli anıtsal yapılarla sınırlı olan kültürel miras, zamanla sivil yapıları, kentsel ve kırsal alanları, devamında kültür ve sanat dallarını içeren soyut kategorileri de içine alarak değişmiştir (Güleç Korumaz, 2015). Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunması Sözleşmesi, kültür mirasını aşağıdaki gibi sınıflarda gruplandırmaktadır (UNESCO, 2001);

a. Anıtlar: Arkeolojik çalışmalar, anıtsal heykeltıraşlık ve ressamlık, yapı gruplarının birimleri veya alt parçaları (arkeolojik değeri ve peyzajla homojenliği ayrı veya bitişik yapılar), tarih, sanat ve bilim gözüyle bakıldığında üstün evrensel değerler olarak değerlendirilen varlıklardır.

b. Beldeler: İnsanın veya insan ile birlikte doğanın beraber ortaya çıkardığı işler, tarihsel, estetik, etnolojik ve antropolojik bakış açısıyla arkeolojik doğa, yazıtlar, mağara tipi konutlar veya bunların birleşimi gibi; tarih, sanat ve bilim gözüyle bakıldığında üstün evrensel değerler olarak değerlendirilen varlıklar olmak üzere farklı birimlerdir.

c. Tarihi olayların meydana geldiği yerler: Mitolojik, dini ya da siyasi olayların geçtiği mekânlardır.

d. Binalar ya da bina kalıntıları: Camiler, kiliseler, şatolar, özelliği olan evler.

e. Sit Alanları: Geçmiş dönemlerin izlerini taşıyan tüm yapılar, kalıntılar, harabeler.

UNESCO bir varlığın Dünya Mirası Listesi'nde yer alması için, en az birine sahip olması gereken kriterleri şu şekilde sıralamaktadır:

- Yaratıcı insan zekasının ürününü temsil etmesi,
- Tarihin belli bir kesitini veya kültürel mekanını, mimari veya teknolojinin gelişimini, anıtsal sanatları, kent veya peyzaj mimarisinin insani değerler arasındaki etkileşimini göstermesi,
- Kültürel geleneğin, yaşayan ya da yok olmuş bir uygarlığın benzersiz tanıklığını yapması,
- İnsanlık tarihinin anlamını taşıyan veya temsil eden bir yapı, mimari veya teknolojik topluluğun seçkin örneği olması,
- İnsan yerleşimine, toprak veya su kullanımına ilişkin bir örnek sunması, özellikle bu örneğin geri dönüşümü olmayan değişimlerin etkisiyle dayanıklılığını yitirmemesi,
- İstisnai düzeyde evrensel bir anlam taşıyan olaylar veya yaşayan gelenekler, fikirler, inançlar veya sanatsal ve edebî eserlerle bağlantılı olması,
- Evrensel anlamda süregelen ekolojik ya da biyolojik gelişimin örneği olması ya da ekosistem, kaynak su, karaya ait gelişim, hayvan ve bitkisel topluluğun örneği olması.

Kültürel miras veya kültür mirası daha önceki kuşaklar tarafından oluşturulmuş ve evrensel değerlere sahip olduğuna inanılan eserlere verilen genel bir isimdir. Kültürel mirasın kapsamı geniştir, somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras olarak iki ayrı kategoride ele alınmaktadır. Toplumların geçmişlerinden kalan tarihi ve kültürü yansıtan mirasları bulunmaktadır. Gerek taşınır gerek taşınmaz gerek somut gerekse de somut olmayan değerleri yansıtan bu mirasa sahip çıkılması ve korunması toplumların devamlılığı için önemli bir durumdur (Gündüz, 2016). Türkiye yer aldığı coğrafya nedeniyle kültürel miras varlığı bakımından zengin bir ülkedir. Geçmişte varlığını sürdürmüş toplumların değerlerini yansıtan tarihi ve kültürel eserler, günümüzde toplumun zenginliği haline gelmiştir. Türk kültürü tarih boyunca çeşitli uygarlıklardan ve kaynaklardan beslenerek günümüze kadar varlığını sürdürebilmiştir (Avcı ve Memişoğlu, 2016).

• **Somut Kültürel Miras:** Çağlar boyunca farklı medeniyetlerin ürettiği ve miras bıraktığı somut kültürel unsurların ve yine doğal ve tarihi alanların korunması için UNESCO bir duyarlık oluşturma çabasına girmiş ve 1972 yılında “Somut Kültürel Unsurların Korunması Sözleşmesi” üye devletlerin imzasına açmıştır. Bu sözleşme kültürel miras kavramının ilk defa resmi bir uluslararası sözleşmede yer alması bakımından önemli olduğu gibi, pek çok somut mirasın ve miras alanının koruma altına alınmasını sağlamış olması bakımından da önemlidir. Kültürel miras kapsamında korunması gereken somut öğeler UNESCO (2003) göre “taşınmaz kültür ve tabiat öğeleri” ve “taşınır somut kültürel miras” olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Taşınmaz kültür ve tabiat öğeleri dört grup altında toplanmıştır. Bunlar; anıtlar, bina grupları, yerleşim yerleri ve toplumsal tarih açısından önem taşıyan yapılardır (Şahin, 2010). Somut kültürel miras gelecek nesiller için korunması ve saklanması gereken, arkeolojik, mimari, teknolojik ve bilimsel açıdan önem arz eden yapılardır. Bu sebepten dolayı eserlerin hem insan hem de doğa faktörüne karşı uygun bir şekilde korunması önemli bir konudur (Dinçer vd., 2016).

Türkiye’de, çıkarılan yasalar ve uluslararası taraf olunan anlaşmalarla somut kültür varlıkları korunmaya çalışılmaktadır. 2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu ile kültür varlıkları “tarih öncesi ve tarihi devirlere ait bilim, kültür, din ve güzel sanatlarla ilgili bulunan veya tarih öncesi ya da tarihi devirlerde sosyal yaşama konu olmuş bilimsel ve kültürel açıdan özgün değer taşıyan yer üstünde, yer altında veya su altındaki bütün taşınır ve taşınmaz varlıklar” olarak tanımlanmıştır. Bu varlıkların bazıları insanlığın ortak mirası kabul edilerek UNESCO tarafından da tescillenmiştir. UNESCO’nun Dünya Doğal ve Kültürel Mirası Koruma Sözleşmesi gereği bazı somut doğal ve kültürel varlıklar, belirli kriterlere göre tescillenerek Dünya Miras Listesi’ne alınmakta ve bu mirasa sahip olan ülkelerin de bu mirası korunması için belirli koşullar getirilmektedir (Gülcan, 2010).

• **Somut Olmayan Kültürel Miras:** UNESCO, kültürel mirasın korunması yönünde önemli çalışmalar yapmaktadır. Doğal ve Kültürel Dünya Mirasının Korunması Sözleşmesi, bu adımlardan ilki olarak sıralamak mümkündür. Aynı örgüt tarafından 1989 yılında “Geleneksel ve Popüler Kültürün Korunması Tavsiye Kararı” alınmıştır. 1995 yılından itibaren ise 1999 yılına kadar süren seminerler dizisi ile bu alanda duyarlılık arttırılmaya çalışılmıştır. UNESCO’nun 32. Genel konferansında, 2003 yılında ise “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” imzalanmıştır (Kolaç, 2009). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, “somut olmayan kültürel mirası korumak; ilgili toplulukların, grupların ve bireylerin somut olmayan kültürel mirasına saygı göstermek; somut olmayan kültürel mirasın önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığı arttırmak ve karşılıklı değerliliği, uluslararası iş birliği ve yardımlaşmayı sağlamak” amacıyla imzalanmıştır. Bu bağlamda sözlü anlatımlar, gösteri sanatları, toplumsal uygulamalar, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar ve el sanatları gelenekleri somut olmayan kültürel miras başlıkları olarak belirlenmiştir.

Somut olmayan kültürel miras, sözlü gelenekler, görenekler, dil, müzik, dans, ritüeller, geleneksel ilaçlar ve kültürün tüm maddi özellikleri ile ilişkili özel yetenekleri de kapsamaktadır (Edson, 2004). Türkiye’nin de 2016 yılında imzalayarak resmen taraf olduğu “UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirası Koruma Sözleşmesi” somut olmayan kültürel mirası, toplulukların ve bireylerin kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar olarak ifade etmektedir (UNESCO, 2003). Somut olmayan kültür mirasının bileşenleri genel olarak; efsaneleri, halk hikâyelerini atasözlerini de içerisinde barındıran sözlü gelenek ve anlatımları, meddah ve kukla gibi gösteri sanatlarını, şölenleri ve kutlamaları, gelenek-

sel yemekleri ve dokumacılık, bakırcılık gibi el sanatlarını ifade etmektedir (Aydoğdu Atasoy, 2014). Somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesinin temel amacı; adından da anlaşılacağı gibi yukarıda sıralanan maddeler kapsamına giren kültürel miras unsurlarının korunması için gerekli önlemlerin alınmasıdır. Bunu sağlayabilmek için; somut olmayan kültürel mirasın önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığı arttırmak ve karşılıklı değer birliği sağlamak; uluslararası iş birliği ve yardımlaşmayı sağlamak, ilgili toplulukların, grupların ve bireylerin somut olmayan kültürel mirasına saygı göstermek sözleşmenin diğer amaçları içerisinde sıralanmaktadır (Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, 2003: madde 1).

Kuşaktan kuşağa aktarılan somut olmayan kültürel miras, toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden yaratılmakta ve onlara kimlik ve devamlılık duygusu verilmektedir (Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, 2003: madde 2). Bu bağlamda somut olmayan kültürel miras kapsamında;

- Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar (destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, atasözleri, masallar, fıkralar vb.),
- Gösteri sanatları (karagöz, meddah, kukla, halk tiyatrosu vb.),
- Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler (nişan, düğün, doğum, nevruz, vb. kutlamalar),
- Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar (geleneksel yemekler, halk hekimliği, halk takvimi, halk meteorolojisi vb.),
- El sanatları geleneği (dokumacılık, nazar boncuğu, telkari, bakırcılık, halk mimarisi) sıralanmaktadır.

Somut olmayan kültürel miras genel olarak sözlü geleneğe dayanmaktadır, dolayısıyla varyant ve versiyonlar oluşturmaya açık bir “yaşayan miras” alanıdır. Somut kültür ürünlerinde olduğu

gibi korunması gereken sınırları çevrilebilen, tek ve otantik bir miras değildir. Her aktarımda yeniden üretilen bir miras alanıdır (Gürçayır, 2011).

Kültürel Miras ve Turizm

Kültürel miras, beşerî sermaye, sosyal sermaye ve ekonomik sermayeye benzer şekilde sürdürülebilir kalkınmayı desteklemek için kullanılacak önemli kaynaklardan birini temsil etmektedir. Kültürel miras, değişen küresel ortamda verimliliğin korunması ve belirli bir bölgedeki turizm faaliyetlerinin gelişim göstermesinde rol üstlenen itici güçler arasında yerini almaktadır (Diana, Cecilia ve Caalin, 2012). Kültürel zenginliği tanıma ve anlama arzusu turizm endüstrisinde birçok turist için önemli motivasyon kaynaklarından birini oluşturmaktadır. Günümüz turisti yerel kültürü tanımak, yerel halkla iletişim kurmak, yerel festivallere ve etkinliklere katılmak, müzeleri ziyaret etmek, yöresel lezzetleri tatmak istemektedir. Birçok destinasyon, turistlerin beklentilerine ve gereksinimlerine uygun nitelikte ürün/hizmeti sunan diğer destinasyonlara karşı, destinasyonun turistler açısından nasıl cezbedici hale getirilebileceği sorunuyla karşı karşıya kalabilmektedir. Bu yönde kültürel miras bakımından zengin olan, ayrıca çeşitli kültürel etkinliklerin düzenlenmesinde cazip olan destinasyonların, daha geniş bir yelpazede turistik arz oluşturulması için büyük başlangıç yapabilecekleri ifade edilmektedir (Gluvačević, 2016).

Bireyler kültürel mirası anlayabilmek, onu diğerlerinden ayırt eden çeşitli özgün faktörleri deneyimleyebilmek için seyahat etmektedir. Turistik seyahatlerin gerçekleşebilmesi için de kültürel mirasın bir çekicilik ve motivasyon kaynağı olarak hizmet sağlayıcılar tarafından ele alınması gerektiği ileri sürülmektedir (Cerdeiras, Pinheiro, Vareiro ve Mendes, 2018). Çünkü kültürel miras bireysel kimliğin ve topluluk kimliğinin oluşturulması, çocuk-

ların eğitimi, toplumun devamlılığı ve geliştirilmesi, rekreasyon fırsatlarının oluşturulması konularında (Endresen, 1999), ayrıca yerel turizm hizmetinin teşvik edilmesi için pazarlama iletişiminde bir araç olarak turizm pazarında rol üstlenmekte, turizm endüstrisinde katma değer oluşturulmasında ve ürün/hizmet imajının desteklenmesi yönünde de katkıda bulunmaktadır (Halim ve Mat, 2010). Diğer taraftan kültürel miraslar etkin bir planlama ve uygulama süreci ile ekonomik ve sosyal yönden turizmin gelişimine önemli katkılar oluşturabileceği gibi, bu durum sürdürülebilir turizmde gelişme elde edildiğinin de bir göstergesi olarak değerlendirilebilmektedir (Karapınar ve Barakazı, 2017).

Son yıllarda mevcut araştırma ve uygulamalar, kültürel mirasa sahip alanlara yüksek talep olduğunu ve bu kaynağa sahip yerlerin turizm alanında daha rekabetçi hale geldiğini göstermektedir. Ayrıca kültürel mirasın etkin bir şekilde tanıtılması ve kullanılması Gayri Safi Yurtiçi Hasıla (GSYİH)'nın ve turizm endüstrisinde yarattığı iş sayısının önemli oranda artış göstermesine yardımcı olabilmektedir (Agisilaos, 2012). Bu bakımdan bir toplumun yaşayış şekli, tarihi ve önemli olaylarını yansıtan özelliklere sahip olan kültürel mirasın turizm ile sıkı bir ilişki içinde olduğunu ifade etmek mümkündür (Uysal, 2018).

Turizm faaliyeti gelir yaratıcı etkisi ile toplulukların yerel, bölgesel ya da ulusal düzeyde kalkınmasında önemli rol üstlenmekte aynı zamanda kültürel mirasın iletişimi ve korunması yönünde de aracılık etmektedir (Throsby, 2016). Turizm endüstrisi kültürel mirasın sürdürülmesinde önemli fırsatlar sunmaktadır. Örneğin toplumsal kimliği yansıtan kentsel alanların oluşturulması, unutulmaya yüz tutmuş el sanatlarının sergilenmesi, yöresel lezzetlerin sunumuna odaklanan mekânlar, fiziksel bozulma riski ile karşılaşan miras alanlarının yerel halka ve turistlere hizmet veren mekânlara dönüştürülmesi kültürel mirasın turistlerle buluşturulmasına ve bu deneyimin yaşatılmasına olanak tanıyan önemli

adımları oluşturmaktadır (Özgürel, 2018). Ancak bir dizi fayda ve fırsattan kaynaklanan kültürel miras ve turizm arasındaki ilişkinin uygun şekilde planlanmaması kültürel miras kaynakları ve bütünlüğü açısından tehdit oluşturabilmektedir. Örneğin taşıma kapasitesinin aşımı kültürel miras üzerinde olumsuz etkiye neden olabilecektir. Eş zamanlı olarak ziyaretçi sayısının fazla olması alanın bütünlüğü ve uygun şekilde korunabilmesi üzerinde tehdit unsuru haline gelebilecektir (Conti, 2015).

Son yıllarda hem niceliksel hem de niteliksel olarak değişim gösteren turizm endüstrisi sosyal ve teknolojik gelişmeler nedeniyle günümüzde milyonlarca kişi için daha uygun maliyetli ve daha erişilebilir hale gelmiştir. Bu değişim turizm endüstrisinde macera turizmi, dini turizm ve ekoturizm gibi yaygın olarak bilinen uzmanlık alanlarının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Kültürel miras turizmi ise günümüzde turizm endüstrisindeki en hızlı gelişen niş alanlardan birini oluşturmaktadır (McNulty ve Koff, 2014). Genel ilgi ve özel ilgi düzeyinde birçok kişinin kültürel mirası deneyimlemek amacı ile yerel ve uluslararası düzeyde seyahatlere katılım gerçekleştirmesi beraberinde kültürel mirasın birçok destinasyonda turizm faaliyetinin özü haline gelmesine yol açmış, böylece turizmin bir alt grubu olarak kültürel miras turizmi kavramı tanımlanmış ve tanıtılmıştır (Dugulan, Balaure, Popescu ve Vegheş, 2010). Kültürel mirasın turizm için bir kaynak olarak öneminin farkına varılmasıyla birlikte kültürel miras destinasyonları ortaya çıkmaya başlamış ve birçok destinasyon, turizm olanaklarını genişletmek için kültürel miras çekiciliklerini içeren tanıtım ve planlama çabalarına odaklanmıştır (Timothy ve Nyaupane, 2009).

Bireylerin tarih, sanat, gelenekler, görenekler ve destinasyonun özgün yönünü vurgulayan kültürel değerler özelinde gerçekleştirdikleri ziyaretler kültürel miras turizmini ifade etmektedir. Kültürel miras turizmi katılımcıları ziyaret gerçekleştirdikleri

destinasyonun barındırdığı kültür öğeleri ile iletişim kurarak hem kültürel bir deneyim edinmekte hem de bilgi düzeylerini geliştirmektedirler. Bu yönde kültürel miras turizmi katılımcılarının bilgi açısından da yüksek doyum elde edebilecekleri ifade edilmektedir (Barakazı, 2019). Kültürel miras turizmi yerel ekonomiyi canlandırmak, yerel halkın yaşam standartlarını iyileştirmek, turistleri destinasyona çekebilmek, turistlere miras bilgisini yaymak ve kültürel mirası yıkımlara karşı korumak üzerine bir misyon üstlenerek (Binoy, 2011), paydaşlar üzerinde önemli katkılar oluşturmaktadır. Katılımcılar bu mirası deneyim etme yönünde bir kazanıma sahip olurken (Gül ve Gül, 2019), bu potansiyele sahip alanlar da ekonomik açıdan fayda sağlamaktadır. Kültürel miras turizmi katılımcılarının turistik harcamaları diğer turistlere göre daha fazladır ve tercih edilen destinasyondaki konaklama süreleri daha uzundur. Ayrıca kültürel miras turizmi deneyiminden memnun olan turistler tekrar ziyaret etme eğilimi gösterebilmektedirler (Teo, Khan ve Rahim, 2014; Kumar, 2017). Bu durumda kültürel miras turizmini önemli bir ekonomik gelişim aracı olarak değerlendirmek mümkündür. Diğer taraftan, kültürel miras turizmi, kültürel kökenlerin tanıtılması, bireylerin tarihe veya kültüre ilgisinin güçlendirilmesi ve turistik bir cazibe merkezi olarak bir bölgenin mirasının korunması yönünde güçlü kanıtlar sunan turizm şeklini ifade etmektedir. Bu bakımdan kültürel miras-turizm ilişkisi karşılıklı fayda oluşturabilir ve kültürel mirasın korunmasında turizm önemli rol üstlenebilir (Mrđa ve Bojanić Obad Šćitaroci, 2015).

Bu bilgilerden hareketle turizm endüstrisinin kültürel miras ile bir sinerji oluşturduğunu ifade etmek mümkündür. Kültürel miras varlıkları turistlerin belirli bir destinasyona yönelik talebi üzerinde bir itici güç olarak misyon üstlenmekte, turizm ise bu kültürel miras kaynaklarını endüstriye yansıtarak yeni girişimcilik fırsatlarını ortaya çıkarmaktadır (Alberti ve Giusti, 2012).

Kültürel Miras Unsuru Olarak Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri

Devenin M.Ö. 1.500'lerde Arabistan Yarımadası'nda evcilleştirildiği Anadolu'ya yayılmasının ise M.Ö. 300 yıllarında gerçekleştiğine inanılmaktadır (Wilson, 1998; Akt. Yılmaz ve Ertuğrul, 2015). Deve, dünyanın birçok kurak ve yarı kurak kesiminde önemli sosyoekonomik öneme sahiptir ve insanların beslenmelerinin önemli bir bileşenini oluşturmaktadır (Fırtına ve Akcan, 2019). Dayanıklı bir yük hayvanı olması nedeniyle Türkler tarafından da benimsenmiş olan devenin, Türk tarihinde sadece bir yük hayvanı olarak değil, aynı zamanda toplumsal yaşamın bir parçası olan güreşlerde de kullanıldığına ilişkin en eski kanıt, Hakasya Cumhuriyeti Sulekskaya yakınlarında yer alan Margiana'da bulunan taş bir tılsımdır. Yine M.Ö. 6. ya da 5. yüzyıllara tarihlenen Kazakistan'ın batısında Beşoba Kurgan'ında bulunan, güreşen ve birbirlerinin arka bacaklarından ısırarak çift hörgüçlü iki devenin tasvir edildiği bronz levha konuya ilişkin diğer bir kanıt olarak değerlendirilmektedir (Adamova, 2004). Türklerin İslam'la tanışmasından sonra, peygamber bineği olarak kutsiyet atfedilen develer, Osmanlı İmparatorluğu döneminde sefer sırasında ağır yükleri taşıyarak lojistik hizmet veriyor olmaları nedeniyle oldukça değer görmüştür (Yılmaz, Ertürk ve Ertuğrul, 2014). Cumhuriyet Dönemi'nde yaşanan endüstriyel gelişmelere paralel olarak develer ulaşım aracı olarak kullanılmaktan çıkmış, bu durum ise Anadolu'da deve popülasyonunun düşmesine neden olmuştur. Bu tarihten sonra göçebe Yörükler tarafından yük hayvanı olarak kullanılan develer, Yörüklerin de yerleşik hayata geçmeye başlaması ile varlığını deve güreşleri aracılığıyla devam ettirmiştir (Yılmaz, Ertuğrul ve Wilson, 2011).

Bugün deve güreşlerinin Anadolu'nun Batı kıyısında yer alan Aydın, İzmir, Manisa, Denizli, Muğla, Antalya, Balıkesir ve Çanakkale olmak üzere sekiz il sınırı içerisinde düzenlendiği görül-

mektedir. Bu durumun temel sebebi İnalçık (2009) tarafından da vurgulandığı üzere, Anadolu'nun batı kıyısında bulunan limanların 1700'li yıllar itibari ile tarımsal ürünlerinin ihracatı ile gelişmesidir. Diğer yandan batı bölgelerinde eğlence ve panayır kültürünün de var olması, deve güreşlerinin bu bölgede gelişmesine büyük ölçüde olanak tanımıştır (Beyru, 2011: 143). Türk kültürünün önemli bir unsuru olan devecilik ve deve güreşleri ticari ve sosyo-ekonomik nedenlerle batı Anadolu'da büyük ilgi görmüş ve her yıl düzenli olarak organize edilmeye başlanmıştır (Şanlı, 2017: 152).

Yörük nüfusunun batı Anadolu'da yoğun olarak yaşaması da deve güreşlerinin bölgede kısa sürede sahiplenilmesine ve 1800'li yıllar itibari ile her geçen gün yaygınlaşmasına neden olmuştur. Kısa süre içerisinde planlı bir organizasyona dönüşen deve güreşleri, yardım toplama aracı haline gelmiş ve güreşlerden elde edilen gelirler kamu ihtiyaçları için kullanılmaya başlanmıştır. Bu yönü ile sosyal bir yardımlaşma aracı haline dönüşen güreşler sayesinde özellikle kırsal bölgelere içme suyu sağlama, okul ve cami yaptırma gibi önemli yararlar sağlanmıştır (Ertürk, 2017: 36).

Deve güreşlerinin 1970'li yıllara kadar il merkezlerinde organize edilmesine rağmen, organizasyonun 1980'lerden sonra kırsal bölgelere kaydığı ve bu tarihten sonra il merkezinde organize edilen ilk deve güreşinin 1990'lardan sonra Aydın'da gerçekleştiği dikkat çekmektedir (Ertürk, 2017: 31). Deve güreşlerinin il merkezlerinde yapılmaya başlanması ile organizasyon yapısında da değişiklikler meydana gelmiştir. 1980'li yıllara kadar cumartesi ve pazar olmak üzere iki gün süresince devam eden güreşler, 1990'lı yıllar itibari ile sadece pazar günü organize edilmeye başlanmıştır. Daha önceleri kırsal bölgelerde yaşayan insanların kente göç etmesi nedeniyle tatil günlerinin pazar günü ile sınırlı olması ve iki gün süren organizasyonlarda dahi baş develerin pazar günü güreşmesi söz konusu durumun temel nedenleri olarak gösterile-

bilir (Ertürk, 2017: 40). Tarih boyunca deve güreşleri, halk kültürünü birleştirici özelliğinin yanı sıra, kişisel yarar güdülmeksizin halka fayda sağlama amacı taşıması ve özellikle hile ve kumar gibi kötü niyetli amaçlar içermemesi açısından da önemli bir toplumsal olay olarak kabul edilmiştir (Güneş ve Güneş, 2017: 96).

Bugün 2019-2020 sezonu itibari ile Aydın, İzmir, Manisa, Denizli, Muğla, Antalya, Balıkesir ve Çanakkale olmak üzere sekiz il sınırı içerisinde toplam 67 adet deve güreşi organizasyonu planlanmaktadır (Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Federasyonu [DEGÜF], 2019). Buna göre deve güreşleri develerin üreme dönemleri olan Kasım ayı itibari ile başlamakta ve Mart ayının sonuna kadar devam etmektedir. Etkinlikler pazar günleri organize edilmekte ve yaklaşık on sekiz hafta sonu sürmektedir. DEGÜF (2019) tarafından belirtilen deve güreşleri takvimine göre en çok güreş organize edilen ilin Aydın olduğu dikkat çekmektedir. 2019-2020 güreş sezonu boyunca Aydın merkez ve Yazıdere, Turanlar, Koçarlı, Karacasu, Buharkent, İncirliova, Germencik, Sultanhisar, Yenipazar, Kuyucak, Nazilli, Bozdoğan, Köşk, Kuşadası, Ortaklar, Işıklı, Atça Dernek, Köşk Dernek, Hacı Ali Obası, Çine, Didim, Güllübahçe, Söke ilçelerinde toplam yirmi üç adet güreş organize edilmektedir.

Aydın, deve güreşleri tarihi açısından da önemli bir yere sahiptir. Kılıçkiran (1987: 126), deve güreşlerinin yaklaşık iki yüz yıl önce Aydın ilinin İncirliova (Karapınar) bucağına bağlı Hıdırbeyli Köyünde başladığını öne sürmektedir. Bu bilginin kesinliği yönünde yeterli veri bulunmasa da Aydın'ın diğer ilçeleri tarafından da aynı iddianın ortaya atılması, bölgenin deve güreşleri açısından önemini ortaya koymaktadır (Güneş ve Güneş, 2017: 73). Tarihi belgeler, deve güreşlerinin Batı Anadolu kervan güzergâhlarının önemli bir bölümünü oluşturan Büyük Menderes ve Küçük Menderes havzaları üzerindeki yerleşim yerlerinde yaygınlaştığını ortaya koymaktadır. Küçük Menderes Havzasında

Tire, Büyük Menderes Havzasında İncirliova ve Germencik deve güreşlerinin yaygınlaşmasında ön plana çıkan yerleşimler olmuşlardır (Çalışkan, 2016: 76). Aktakka ve Demircan (2006: 57-58) İzmir yönüne giden kervanların eski adıyla Karapınar olan İncirliovada konakladıklarını ve konaklama esnasında dorumların (yavru deve) kendi aralarında oynadıklarını, deve sahiplerinin ise bu durumu bir eğlence aracı haline getirmesi nedeniyle deve güreşlerinin 19. yüzyıl başlarında bu bölgede başladığını ileri sürmektedir. Cumhuriyetin ilk yıllarında Aydın ve çevresinde en çok ilgi çeken güreşlerin Köşk ve Germencik'te yapıldığı, tarihi belgelerde yerini alan dikkat çekici bilgilerdir (Güneş ve Güneş, 2017: 81).

DEGÜF (2019) tarafından belirtilen güreş takvimi temelinde deve güreşi organizasyonlarında ön plana çıkan ikinci şehir ise İzmir'dir. Bugün İzmir'de, Sinancılar, Furunlu, Dikili, Kemalpaşa (Bağyurdu), Bergama, Menemen, Selçuk, Tire, Aliğa, Kemalpaşa (Armutlu), Poyracık, Kemalpaşa (Ulucak) ve Bayındır olmak üzere on üç adet deve güreşi organizasyonu bulunmaktadır. İzmir limanı tarih boyunca önemli bir ticaret merkezi olmuştur. Osmanlı döneminde de kervan taşımacılığının önemli bir durağı olan İzmir, deve güreşleri açısından da dikkat çeken bir kent haline gelmiştir. İzmir'de düzenlenen deve güreşlerine ait ilk tarihi kayıt için 1853 tarihli ferman gösterilebilir. Deve sahipleri tarafından dönemin padişahına, nakliye işinde kullanılan develerin güreş amacıyla Tire çevresinde tutulduğu yönündeki iletilen şikâyet ve şikâyet üzerine yayımlanan ferman, söz konusu tarihlerde Tire'de deve güreşi organizasyonu yapıldığına ilişkin kanıt oluşturmaktadır (Ertürk, 2017:32). Cumhuriyet döneminde de bölgede deve güreşi organizasyonun var olduğu bilinmektedir. 8 Mart 1959 tarihinde kayıtlara geçmiş olan Ödemiş Adağı'de (Ovakent) yardım amaçlı düzenlenen güreş, söz konusu durumu belgeler niteliktedir (Ertürk, 2017:40).

İzmir’de organize edilen güreşler içerisinde Selçuk’un ayrı bir yeri bulunmaktadır. “Deve Güreşlerinin Kırkpınar’ı” olarak nam salan güreşler 1983 yılından bu yana düzenli bir şekilde organize edilmektedir. Deve güreşlerinin turizm gelirlerine katkı sağlayacağı düşüncesi ile 1981 yılında çıkarılan Turizm Teşvik Kanunu kapsamında desteklenmesi, uzun yıllar çeşitli nedenlerle düzenlenemeyen güreşlerin tekrar canlanmasına olanak tanımıştır. 1983-1998 yılları arasından Efes Antik Kenti’nde yer alan antik stadyumda düzenlenen güreşler, sonraki yıllarda tarihi eserlerin zarar görmemesi adına Pamucak Sahilinde düzenlemeye başlanmıştır (Çalışkan, 2010: 59-89). Efes Antik Kenti ile dünyaca tanınan Selçuk’ta deve güreşlerinin organize edilmesi ise devencilik kültürü ve deve güreşlerinin dünya basınında yer almasına ve dünya genelinde seyirci kitlesinin artmasına neden olması açısından önem arz etmektedir (Avcı vd, 2016).

Deve güreşi organizasyonu sayısı bakımından öne çıkan diğer bir destinasyon Çanakkale’dir. Çanakkale merkez ve Tuzla, Geyikli, Bayramiç, Biga, Ayvacık, Çan olmak üzere yedi farklı bölgede düzenli olarak deve güreşleri organize edilmektedir. Şanlı (2017: 103) tarafından da belirtildiği üzere, Çanakkale yöresi yaklaşık 200 deve nüfusu ile zengin deve varlığına sahip olan iller arasında yer almaktadır. Yörüklerin yerleşik hayata geçtiği yerlerden biri olan Çanakkale (Eren, 1994), devencilik kültürünün de ön plana çıktığı, Yörük kültürünün deve güreşleri aracılığı ile devam ettirildiği önemli bölgelerden biridir (Işık, 2016:193). Deve güreşlerinin devam ettiği diğer illere benzer şekilde Çanakkale’de de deve sahiplerinin, develerin barınması için gerekli olan damların inşasına olanak tanıyan kırsal bölgelerde yaşadığı görülmektedir. Devencilik konusunda geniş bir bilgi birikimine sahip olan deve sahiplerinin, deve güreşlerini devencilik kültürünün yaşatılmasında aracı olarak gördüğü dikkat çekmektedir (Şanlı, 2017: 107).

Çanakkale ile benzer şekilde, Gönen, Ayvalık, Karaağaç, Altınova, Burhaniye, Edremit ve Havran olmak üzere yedi farklı ilçede düzenlenen deve güreşleri ile dikkat çeken diğer bir destinasyon ise Balıkesir'dir. Özellikle Burhaniye'de düzenlenen güreşler, diğerlerinden farklı olarak Zeytin ve Zeytinyağı Hasat Festivali ile birleştirilmektedir. Farklı kültürel öğelerin bir araya gelmesi ile festival niteliğinde organize edilen güreşlere 2019 yılında on bin kişi katılmıştır. Ege, Marmara ve Trakya bölgelerinden gelen 210 güreş devesinin mücadele ettiği güreşlere Burhaniye Belediyesi ev sahipliği yapmıştır (milliyet.com.tr).

Çanakkale ve Balıkesir gibi Muğla'da da Kemikler, Güllük, Bodrum, Yatağan, Selimiye, Torbalı ve Milas olmak üzere yedi farklı ilçede deve güreşleri organize edilmektedir. Yörük nüfusunun yoğun olarak izlendiği bölgede, Yörüklerin özellikle besledikleri hayvanlar ile ilintili olarak, Karakeçili, Kızıkeçili, Sarıkeçili, Karatekeli, Karakoyunlu, Akkoyunlu, Çepni gibi isimler ile anıldığı dikkat çekmektedir (timestopsmuğla.com). Diğer bölgelerden farklı olarak Muğla'da dikkat çeken diğer bir konu ise, deveciliğin kadınlar tarafından benimsenmiş olmasıdır. Yörük kültürünün önemli bir parçası olan devecilik, Milaslı kadınlar tarafından büyük destek görmektedir. Yetiştirdikleri develer ile güreşlere katılan kadınlar büyük ilgi uyandırmaktadır. Bugün, bölge halkı tarafından sabırsızlıkla beklenen organizasyonlar arasında yer alan güreşlerde, 100'ün üzerinde deve mücadele etmektedir (mynet.com).

Deve güreşleri geleneğini devam ettiren diğer bir il Manisa'dır. Alaşehir, Salihli, Turgutlu ve Gökkaya ilçelerinde organize edilen güreşler ile dikkat çeken Manisa'da, deve güreşlerinin onlarca yıldır var olduğu ileri sürülmektedir (Gülmez, 2017: 235). 1924, 1927, 1928 ve 1933 yıllarında Turgutlu'da deve güreşleri düzenlendiğine dair belgeler ise iddiaları destekler niteliktedir (Demirci, 2013: 227). Turgutlu ilçesinin İzzettin, Musalar/Yeni-

köy, Çampınar, Sinirli mahalleleri ile Salihli ilçesinin Mersinli ve Emirhacılı mahallelerinin tamamı Yörük nüfusundan oluşmaktadır. Devecilik geleneğini atadan devralan söz konusu bölgelerin yanı sıra, deve yetiştiriciliğine sonradan merak salanların sayısının da azımsanmayacak kadar çok olduğu dikkat çekmektedir (Gülmez, 2017: 202). Manisa, güreşlerde üst klasmanda mücadele eden “Çakır” isimli deve ile temsil edilmektedir (Demirci, 2013: 238).

Bugün, Karacaören, Demre, Kumluca ve Konyaaltı organize edilen deve güreşleri ile tanınan Antalyada devecilik kültürünün tarihi, Selçuklu Türklerinin bölgeye yerleşmesi ile başlamaktadır. Bölgeye yerleşen Türklerin büyük miktarda deveyi de beraberinde getirdiği düşünülmektedir. Bölge halkının yaşamında oldukça önemli bir yere sahip olan devecilik kültürünün etkileri bugün de dikkat çekmektedir. Türkiye'nin diğer bölgelerinde olduğu gibi Antalyada da çeşitli nedenlerle deve yetiştiriciliği önemini kaybetse de devecilik kültürü halk edebiyatından, el sanatlarına kadar birçok alanda varlığını sürdürmektedir. Türkiye Ulusal İstatistik Kurumu'nun 2016 yılı verisine göre, bölgede 141 adet deve yer almaktadır. Alanya, Demre, Kemer, Kepez, Kumluca ve Manavgat ilçelerinde yer alan develerin, güreş devesi olmaktan çok turistik amaçlarla yetiştirildiği, pehlivan develerin ise Kumluca, Demre, Kemer ve Karacaören'de bulunduğu bilinmektedir (Davulcu, 2017: 142-143).

2019 yılında 35.si düzenlenen geleneksel deve güreşleri ile dikkat çeken diğer bir il Denizli'dir. Bugün yalnızca Sarayköy ve Buldan ilçelerinde güreş organize edilen bölge, özellikle Sarayköy'de festival niteliğinde gerçekleşen güreşler ile dikkat çekmektedir. Yaklaşık on bin kişinin izlediği güreşlerde, Ege, Akdeniz ve Marmara bölgelerinden gelen 170 deve mücadele etmiştir (haberdenizli.com).



SONUÇ

Kültür tanımlaması karmaşık bir kavramdır. Kültür; toplumun ya da toplumsal bir grubun kendine özgü manevi, maddi, entelektüel ve duygusal özelliklerinin bir bütünüdür. Her toplumun kendine ait bir kültürü bulunmaktadır. Kültürel miras, zamanla biriken bir olgudur. Geçmişten günümüze birçok medeniyetin günümüze kadar gelmiş değerleri ve oluşumları somut ve somut olmayan birçok ögeyi içerisinde barındırmaktadır. Toplum olarak üzerimize düşen görev söz konusu değerleri, kültürü, somut ve somut olmayan mirası korumak ve gelecek nesillere aktarmaktır. Bu sebeple kültürel mirasın korunması ve geleceğe aktarılması toplumlar için önem arz etmektedir. Bu konuda UNESCO bir adım atmış ve UNESCO Dünya Miras Listesi oluşturmuştur. 16 Kasım 1972 tarihli UNESCO Genel Konferansı'nda kabul edilip, 17 Aralık 1975 yılında yürürlüğe giren Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunması Sözleşmesi ile tüm insanlığa ait olan dünya mirasının yok olma tehdidi altındaki doğal ve kültürel varlıklarının saptanması, korunması, muhafaza edilmesi, teşhiri ve gelecek kuşaklara aktarılması yönünde kararlar alınmıştır. Bu sözleşme ile ortaya somut ve somut olmayan kültürel miras öğeleri çıkmıştır. Yörük kültürünün önemli bir unsuru olan devcilik de bünyesinde barındırdığı somut ve somut olmayan miras unsurları ile korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması gereken önemli bir miras olarak dikkat çekmektedir. Develerin havutlanması, deve korteji, halı gecesi, cazgırlar, müzik ve oyunlar, geleneksel yöntemlerle üretilen zil/çan ve deve donanımlarıyla devcilik önemli

bir kültürel zenginliği barındırmaktadır (Çalışkan, 2013).

Devecilik ve devecilik kültürünün hayatta kalmasını sağlayan deve güreşleri ise, kültürel mirasın korunması kadar kültürel miras turizminin sürdürülebilirliği açısından da önem taşımaktadır. Düzenlendiği bölgelerde, turistik ürünlerinin turizm pazarında yer almasına aracılık eden deve güreşleri ile bölgeye ekonomik katkı da sağlanmaktadır. Özellikle güreşlerin Kasım-Mart ayları arasında organize ediliyor olması, düşük sezon olarak adlandırılan dönemde düzenlendiği bölgelerde turizmin canlanmasına olanak sağlamaktadır. Kültür turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olan deve güreşi etkinliklerinin yerel nitelikten çıkıp uluslararası bir festival haline dönüşmesi için konunun farklı perspektiflerden ele alınması gerekmektedir. Devecilik kültürünün lokomotif olan deve güreşlerinin korunması, gelecek kuşaklara bir miras olarak aktarılması ve sahip olduğu potansiyelin turistik çekiciliğe dönüştürülmesi için yapılacak çalışmalar aşağıdaki gibi özetlenebilir.

- Deve güreşlerinin özgün yapısı korunmalı,
- Tanıtım materyallerinde devecilik kültürüne ait özgün öğeler ön plana çıkartılmalı,
- Pehlivan develerin süslenmesinde kullanılan havut, zil, çan, boyun boncuğu, çul, karın altı keçesi gibi el yapımı öğelerin yok olamaması için önlemler alınmalı,
- Uluslararası platformlarda tanıtım çalışmaları yapılmalı,
- Tanıtım çalışmaları Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından daha çok desteklenmeli
- Devecilik kültürünün, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine girmesi ile ilgili girişimlerde bulunulmalı,
- Deve güreşleri organizasyonuna katılan özellikle yabancı turistlerin satınalma davranışlarının belirlenmesi yönünde çalışmalar yürütülmeli

- Özel ilgi gruplarına yönelik tur düzenleyen seyahat acentalarının konuya dikkatleri çekilmeli,
- Bu sayede, seyahat acentalarının deve güreşlerini bir turistik ürün olarak pazarlamaları sağlanmalı,
- Deve güreşleri kapsamında niş pazar araştırmaları yapılmalı,
- Deve güreşlerine yönelik doğrudan pazarlama kampanyaları ve tutundurma faaliyetleri düzenlenmeli,
- Turizm-kültürel miras boyutu üzerine ağırlık veren destinasyon pazarlama çalışmaları yapılmalı,
- Devecilik kültürü ve deve güreşleri özelinde turistik deneyim derinliğinin arttırılması için müzecilik faaliyetleri yürütülmeli,
- Tur programlarında havut yapımı gibi geleneksel el sanatlarını içeren atölye çalışmalarına yer verilmeli,
- Bu sayede rekabetçi destinasyon kimliği oluşturulmasında kültürel miras etkin olarak kullanılmalıdır.

Kültürel miras turizmi katılımcılarının uzun konaklama süreleri ve tekrar ziyaret eğilimi dikkate alındığında, devecilik kültürünün destinasyonlar özelinde önemli sosyal ve ekonomik kazanımlar oluşturabileceği unutulmamalıdır. Burada dikkat edilmesi gereken nokta yerel yönetimlerin ve turistik ürün/hizmet sağlayıcılarının, söz konusu kültürel miras alanını uzun süre koruyacak, sürdürülebilirliğini tehdit etmeyecek nitelikte çalışmalar gerçekleştirmeleridir. Türkler tarafından en az dört bin yıldır sürdürülen devecilik kültürünün, sadece bir miras unsuru olarak değil kültür turizmi açısından da sürdürülebilirliği önemsenmelidir.



KAYNAKLAR

- Adamova, A. T. (2004). TheIconography of a CamelFight (Trans. by J. M. Rogers), *Muqarnas*, 21, 1-14.
- Agisilaos, E. (2012). Cultural heritage, tourism and the environment, *Journal of Sustainable Development, Culture, Traditions*, 1(2012), 70-78.
- Aktakka, N. & Demircan, M.N. (2006). *Dünden Bugüne Aydın Halk Kültürü*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayını.
- Alberti, F. G., & Giusti, J. D. (2012). Cultural heritage, tourism and regional competitiveness: The Motor Valley cluster, *City, Culture and Society*, 3(4), 261-273.
- Aliağaoğlu, A. (2004). Sosyo-kültürel miras turizmi ve Türkiyeden örnekler, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/33/825/10465.pdf> adresinden 07.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Altaş, N. T. (2014). Kentsel dönüşümde kültürel miras değerlerinin korunması: Erzurum örneği, *Doğu Coğrafya Dergisi*, (19)32, 244.
- Atak, O., Tatar, S., & Tunaseli, A. (2017). Kültürel miras oluşumunda festivallerin yeri ve önemi: fethiye müzik köyü üzerine bir değerlendirme, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (52), 1396-1409.
- Avcı, M. & Memişoğlu, H. (2016). Kültürel miras eğitimine ilişkin sosyal bilgiler öğretmenlerin görüşleri, *Elementary Education Online*, 15(1), 104-124.
- Avcı, E., Özoğul, G. & Yıldız, İ. (2016). Selçuk Efes Deve Güreşlerinin Festival Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi, I. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildiriler I. Cilt, Sosyal Bilimler, Edt., Devrim Ertürk; Özgür Gökdemir, Selçuk Belediyesi Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları, (e kitap), 220-243.
- Aydoğdu, Atasoy, Ö. (2014). Geçmişten Geleceğe Yaşayan Kültür Mirasımız (Türkiye Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri), Ankara: Özyurt Matbaacılık.

- Bahçe, A. (2009). Kırsal gelişimde kültür (miras) turizmi modeli, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 25.
- Barakazi, M. (2019). Şanlıurfa'nın kültürel miraslarından inanç merkezleri üzerine bir araştırma, Social, Mentality and Researcher Thinkers Journal, 5 (23), 1314-1323.
- Bayhan, N. (2008). Kültürün gücü mü, gücün kültürü mü? <http://www.arkitera.com.tr> adresinden 15.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Beyru, R. (2011). 19. Yüzyılda İzmir Kenti, İstanbul: Literatür Yayıncılık.
- Binoy, T.A. (2011). Archaeological and heritage tourism interpretation a study, South Asian Journal of Tourism and Heritage, 4 (1),100-105.
- Briggs, A. (2007) Kültür, Çev. Sevim Kebeli, Milli Folklor, 74-99.
- Can, M. (2009). Kültürel Miras ve Müzecilik. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <http://teftis.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/1279,muserrefcanpdf.pdf?0> adresinden 10.11.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Cerdeiras, A., Pinheiro, B., Vareiro, L. & Mendes, R. (2018). Tourism and valorisation of cultural heritage: the Case of the Castle of Lanhoso. *Tékhne – Review of Applied Management Studies*, 28-37. doi: 10.2478/tekhne-2019-0010.
- Conti, A. L. (2015). Cultural heritage and tourism: possibilities of a sustainable relationship, *Technical Transactions Architecture*, 10, 15-23.
- Çağlar, Z. (2018). UNESCO Dünya Miras Listelerinin Turizme Etkisi: Diyarbakır Surları ve Hevsel Bahçeleri Örneği, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Bartın Üniversitesi, Bartın.
- Çalışkan, V. (2010). Kültürel Bir Mirasın Coğrafyası: Türkiye'de Deve Güreşleri, Selçuk Belediyesi Yayınları, No:3, İstanbul: Anka Matbaacılık.
- Çalışkan, V. (2013). Somut olmayan kültürel bir mirasın güncel bir değerlendirilmesi: Anadolu devecilik kültürü ve deve güreşi şenlikleri, *Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi*, (11)2013, 137-166.
- Çalışkan, V. (2016). Bir Dünya Kültür Mirası: Anadolu'da Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri, Ankara: İncirliova Belediyesi Kültür Yayınları:1.
- Çetin, T. (2010). Cumalıkızık Köyünde kültürel miras ve turizm algısı, *Milli Folklor*, 22(87), 181-190.
- Çınar, K. & Aydın, D. (2000). The Sustainability of Cultural Heritage: Two Sample Houses in Konya, Earthquake Safe Lessons to be Learned from Traditional Construction? On The Seismic Performance of Traditional Buildings International Conference, UNESCO, ICOMOS, İstanbul.

- Davulcu, M. (2016). Antalya Halk Kültüründe Deve, Devecilik ve Geleneksel Kumluca Deve Güreşleri, I. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri, Selçuk, İzmir, Sosyal Bilimler (pp 258-297), Selçuk Belediyesi Selçuk-Efes Kent Belleği Yayınları.
- Davulcu, M. (2017). Antalya Yöresi Deve Güreşlerinde Gelenek ve Değişim, Edt. Ertürk, D. & Şanlı, S., Türkiye'de Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri, 137-200, Ankara: Gece Kitaplığı.
- Demir, B. (2008). Türkiye'de Kentleşmenin Kentsel Kültürel Mirasa Etkileri, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon.
- Demirci, E. (2013). 1933-1938 Yılları Arasında İzmir Basımında Salihli, Krallardan Efelere Salihli Sempozyumu Bildirileri, Tarih 2. cilt, İzmir: Salihli Belediyesi Kültür Yayınları-No:37.
- Diana, D., Cecilia, P. I. & Călin, V. (2012). An assessment of the relationship between the cultural heritage, travel and tourism and sustainable development in the central and Eastern European countries, Annals of the University of Oradea Economic Science Series, 21 (1), 1141-1147.
- Diñçer, F. İ., Ertuğral, S. M., Türkay, B., Özçit, H., & Şahinoğlu, Ş. (2016). Sürdürülebilir Alternatif Turizmde Kültürel Mirasın Korunması Üzerine Bir Değerlendirme. I. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi (600-612). Erzinan: Erzinan Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksek Okulu.
- Doğaner, S. (2003). Miras Turizminin Coğrafi Kaynakları ve Korunması, Coğrafi Çevre Koruma ve Turizm Sempozyumu. (16- 8 Nisan 2003), Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, 1-8, İzmir.
- Dönmez, C. & Yeşilbursa, C. C. (2014). Kültürel miras eğitiminin öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumlarına etkisi, İlköğretim Online, 13 (2), 425-442.
- Dugulan, D., Balaure, V., Popescu, I. C. & Vegheş, C. (2010). Cultural heritage, natural resources and competitiveness of the travel and tourism industry in central and Eastern European Countries, Annales Universitatis Apulensis Series Oeconomica, 12 (2), 742-748.
- Edson G. (2004). Heritage: pride or passion, product or service?, International Journal of Heritage Studies, 10(4), 333-348.
- Endresen, K. (1999). Sustainable Tourism and Cultural Heritage: A Review of Development Assistance and Its Potential to Promote Sustainability. New York: NWHO.
- Er, Ö. & Bardakoğlu, Ö. (2016). Kültürel mirasın sürdürülebilir turizm

- ürünü çeşidi olarak değerlendirilebilmesi: Edirne örneği, *İşletme Fakültesi Dergisi*, 95-111.
- Eren, R. (1994). *Çanakkale İlinin Tarih içindeki Gelişim ve Folklor İncelemeleri*, Çanakkale: Çanakkale Yayınları.
- Ertürk, D. (2017). Türkiye'de Deve Güreşleri, Edt. Ertürk, D. & Şanlı, S., Türkiye'de Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri, 21-70, Ankara.: Gece Kitaplığı.
- Fırtına, B. & Akcan, T. (2019). Beslenme Açısından Deve Eti ve Sütü (Eds. D. Ertürk ve Ö. Gökdemir) III. Uluslararası Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri-, III. Uluslararası Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, 17-18-19 Kasım, Selçuk, İzmir, Fen ve Sağlık Bilimleri, Selçuk Belediyesi Kent Belleği Yayınları.
- Gündüz, Y. (2016). Kültürel miras açısından inanç turizmi: Türkiye örneği. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Gülcan, B. (2010). Türkiye'de kültür turizminin ürün yapısı ve somut kültür varlıklarına dayalı ürün farklılaştırma ihtiyacı, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 99-116.
- Güleç Korumaz, S.A., (2015). Kültürel Miras Yönetiminde Karar Destek Sistemlerinin Kullanımına Yönelik Bir Model Önerisi. Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, 186, Konya.
- Gülmez, N. (2017). Manisa Yöresinde Geleneksel Deve Güreşleri, Edt. Ertürk, D. & Şanlı, S., Türkiye'de Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri, 201-242, Ankara: Gece Kitaplığı.
- Güneş, G. & Güneş, M. (2017). Aydın'da Deve Güreşleri: Tarihsel Bir Analiz, Edt. Ertürk, D. & Şanlı, S., Türkiye'de Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri, 71-100, Ankara: Gece Kitaplığı.
- Günlü, E., Pınar, İ., & Yağcı, K. (2009). Preserving cultural heritage and possible impacts on regional development: Case of Izmir, *International Journal of Emerging and Transition Economies*, 2(2), 213-229.
- Gürçayır, S. (2011). Somut olmayan kültürel mirasın korunması üzerine eleştirel bir okuma, *Milli Folklor*, 5-12.
- Güvenç, B. (2002). *Kültürün Abc'si*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Gül, K. & Gül, M. (2019). Etnik kültürel mirasın turizmde değerlendirilmesi: Küçükköy Boşnak Göçmenleri örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1236-1251.
- Gluvačević, D. (2016). The power of cultural heritage in tourism-example of the city of Zadar (Croatia), *International journal of Scientific Management and Tourism*, 2(1), 3-24.

- Halim, M. A. S. A., & Mat, A. C. (2010). The contribution of heritage product toward Malaysian Tourism Industry: A case of eastern coastal of Malaysia, *International Journal of Human Sciences*, 7(2), 346-357.
- Işık, C. (2016). Devecilik Kültüründeki Farklılaşmalar Üzerine Sosyal Antropolojik Bir Analiz, I. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, (Eds. D. Ertürk ve Ö. Gökdemir) I. Uluslararası Selçuk Efes Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-18-19 Kasım, Selçuk, İzmir, Sosyal Bilimler Cilt I, (ss. 184-200), Selçuk Belediyesi Kent Belleği Yayınları.
- İnalçık, H. (2009). Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi, Cilt 1 1300-1600, Çev. Berktaş, H., 3. Baskı, İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Jokilehto, J. (2005). Definition of cultural heritage, references to documents in history. http://cif.icomos.org/pdf_docs/Documents%20on%20line/Heritage%20definitions.pdf adresinden 05.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Kaplan, M. (1999). Kültür ve Dil, İstanbul: Dergah Yayınları.
- Karakul, Ö. (2007). Tarihi çevrelerde halk mimarisi: Somut olmayan kültürel mirasın yaşama mekanları, *Milli Folklor*, 151-163.
- Karapınar, E. & Barakazı, M. (2017). Kültürel miras turizminin sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi: Göbeklitepe ören yeri, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* 1(1), 5-18.
- Kılıçkıran, M. N. (1987). Ege de Kış Turizminin Kurtarıcısı Deve Güreşleri" III Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayını.
- Kiper, P. (2006) Küreselleşme Sürecinde Kentlerin Tarihsel-Kültürel Değerlerinin Korunması, Türkiye Bodrum Örneği, Sosyal Araştırmalar Vakfı, İstanbul.
- Kolaç, E. (2009). Somut olmayan kültürel mirası koruma, bilinç ve duyarlılık oluşturmada Türkçe eğitiminin önemi, *Milli Folklor*, (21)82, 19-31.
- Kumar, A. (2017). Cultural and heritage tourism: a tool for sustainable development. *Global Journal of Commerce & Management Perspective*, 6(6), 56-59.
- Macdonald, R. & Joliffe, L. (2003). Cultural rural tourism evidence from Canada, *Annals of Tourism Research*, (30)2, 308.
- McNulty, R., & Koff, R. (2014). Cultural heritage tourism, Partners for livable communities. <http://livable.org/storage/documents/reports/CBC/culturalheritagetourism.pdf> adresinden 07.11.2019 tarihinde erişilmiştir.

- Mrda, A. & Bojanić Obad Šćitaroci, B. (2015). Relationship between tourism and cultural heritage in the spatial planning of tourist destinations on Croatian islands. https://www.researchgate.net/publication/282335661_relationship_between_tourism_and_cultural_heritage_in_the_spatial_planning_of_tourist_destinations_on_croatian_islands_odnos_turizma_i_kulturnog_naslijeda_u_prostornom_planiranju_turistickih_odredista adresinden 05.11.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Özgürel, G. (2018). Kültürel mirasa bir bakış: Marmaris örneği. *Journal of Social And Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 5(31), 4894-4906.
- Ramshaw, G., & Gammon, S. (2005). More than just nostalgia? Exploring the heritage / sport tourism nexus, *Journal of Sport Tourism*, 229-241.
- Richards, G. (2001). *The Development of Cultural Tourism in Europe. Cultural Attractions and European Tourism*, UK: CAB International Publishing, Wallingford Oxon.
- Şahin, İ. D. (2010). Yerel Kültür Mirasının Dijitalleştirilmesi ve Halk Kütüphaneleri: Yalova Örneği. Yerel Kültür Mirasının Dijitalleştirilmesi ve Halk Kütüphaneleri: Yalova Örneği. Ankara, Türkiye: Türkiye Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümleri Lisansüstü Tez Arşivi.
- Şanlı, S. (2017). Çanakkale Yöresinde Devecilik ve Geleneksel Deve Güreşleri: Kültürel Antropolojik Bir Analiz, Edt. Ertürk, D. & Şanlı, S., Türkiye'de Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri, 101-136, Ankara: Gece Kitaplığı.
- Somuncu, M. & Yiğit, T. (2010). World heritage sites in Turkey: Current status and problems of conservation and management, *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 8 (1), 1-26.
- Teo, C. B. C., Khan, N. R. M., & Rahim, F. H. A. (2014). Understanding cultural heritage visitor behavior: the case of Melaka as world heritage city, *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 130, 1-10.
- Throsby, D. (2016). Investment in urban heritage conservation in developing countries: Concepts, methods and data. *City, Culture and Society*, 7(2), 81-86.
- Timothy, D. J. & Nyaupane, G. P. (2009). *Cultural Heritage and Tourism in the Developing World: A Regional Perspective* (Eds.). London: Routledge.
- TDK (2019). Kültürün tanımı <https://sozluk.gov.tr/?kelime=k%C3%BClt%C3%BCr> adresinden 10.10.2019 tarihinde erişilmiştir.
- UNESCO (2001). Universal declaration on cultural diversity, <http://unesdoc.unesco.org/images/0012/001271/127160m.pdf> adresin-

- den 24.11.2019 tarihinde erişilmiştir.
- UNESCO (2003). Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. <https://ich.unesco.org/doc/src/15164-EN.pdf> adresinden 24.11.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Uysal, K. (2018). Kültürel Mirasın Turizm Amaçlı Kullanılmasında Yerel Halkın Algı ve Tutumlarının Belirlenmesi: İznik Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi SBE.
- Vecco, M. (2010). A definition of cultural heritage: from the tangible to the intangible. *Journal Cultural Heritage*, 11(3), 321-324.
- Yang, C., Hui-Lin L. & Chia-Chun H. (2010). Analysis of international tourist arrivals in China: The role of world heritage sites, *Tourism Management*, 31, 827-837.
- Yılmaz, O, Ertuğrul, M. & Wilson, T. R. (2011). The domestic livestock resources of Turkey: Camel, *Journal of Camel Practice and Research*, 2011, 18 (2), 21-24.
- Yılmaz, O., Ertürk, Y. E & Ertuğrul, M. (2014). Türklerde deve güreşlerinin Orta Asya'dan Anadolu'ya 4.000 yıllık geçmişi, *ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2014, 2 (1), 37-44.
- Yılmaz, O. & Ertuğrul, M. (2015). Türk kültüründe deve güreşleri, *Bitlis Eren Üniversitesi. SBE. Dergisi*, 4(1),157-174.

İnternet Kaynakları

- <https://www.haberdenizli.com/saraykoy/saraykoy-deve-guresi-10-bin-kisiyi-agirladi-h43635.html> adresinden 24.11.2019 tarihinde erişilmiştir.
- <https://deguf.org/base/index.php?lx=haberdetay.php&haberid=72> adresinden 24.11.2019 tarihinde erişilmiştir.
- <https://www.mynet.com/deveci-kadinlar-yoruk-kulturunu-yasatiyor-180104183470> adresinden 25.11.2019 tarihinde erişilmiştir.
- <http://www.timestopsmugla.com/tr/yoruk-kulturu> adresinden 25.12.2019 tarihinde erişilmiştir.
- <http://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/balikesir/210-guresci-deve-arenaya-cikti-12561017> adresinden 29.11.2019 tarihinde erişilmiştir.



DEVE SÜTÜ

6

Şelale ÖNCÜ GLAUE
Tolga AKCAN

Giriş

Deve, Kuran'da Tanrı'nın bir mucizesi olarak belirtilen hayvanlar arasındadır (Yadaş, Kumar, Priyadarshini ve Singh, 2015). Deve ilk kez yaklaşık 6000-5000 yıl önce Arap çöllerinde evcilleştirilmiştir ve çölün gemisi olarak bilinir (Koç ve Atasever, 2016).

Gıda ve Tarım Örgütü'nün (2013) istatistiklerine göre, dünyadaki toplam deve popülasyonunun 44 ülkede, 27,01 milyon olduğu, bunların %89'unun tek hörgüçlü dromedary develer (*Camelus dromedarius*) ve geri kalan %11'inin ise çift hörgüçlü develer (*Camelus bactrianus*) olduğu görülmektedir. Çift hörgüçlüler genel olarak Asya'nın soğuk çöllerinde bulunurken, dromedary yani tek hörgüçlü deve popülasyonunun %60'undan fazlası Somali, Sudan, Etiyopya ve Kenya gibi Kuzey Doğu Afrika ülkelerinin kurak bölgelerinde yoğunlaşmıştır. 1 milyondan fazla deve popülasyonuna sahip olan ülkeler ise Somali (7,1 m), Sudan (4,8 m), Kenya (3,1 m), Nijer (1,7 m), Çad (1,5 m), Moritanya (1,5) ve Pakistan (1,0 m)'dir (Kula ve Tegegne, 2016; Koç ve Atasever, 2016).

Türkiye'de deve yetiştiren ülkelerden birisidir. Türkiye'de deve yetiştirmenin asıl amacı deve güreşleridir. Deve güreşi Türkiye'nin güneybatı kesiminde Aralık ayından Mart ayının sonuna kadar oldukça popülerdir. Türkiye'deki deve güreşinin popüleri-

tesisi, bazı üreticileri İran, Afganistan veya diğer bazı Orta Doğu ülkelerinden ithal etmek yerine, ülkedeki güreş develerini edinmeye ve yükseltmeye teşvik etmektedir. Bunun bir sonucu olarak, bu deve çiftlikleri, özellikle güreş için deve yetiştiricilerinin yanı sıra terapötik amaçlar için de süt üretme olanağına sahiptir (Koç ve Atasever, 2016).

Deve, yüzyıllar boyunca kurak bölgelerde yaşayan toplumlar için yalnızca taşımayı sağlayan ekonomik bir araç değil, aynı zamanda iyi bir süt kaynağı olması sebebi ile de önemli bir hayvan olmuştur (Saygılı ve Karagözlü, 2017). Yüksek kaliteli deve sütü üretimi, deve yetiştiriciliğinde önemli bir hedeftir. Deve, kurak bölgelerde ve sert ortamlarda, diğer tüm evcil hayvan türlerine göre daha uzun süre süt üretebilir. Deve sütünün günlük verimi, 12 ile 18 aylık bir laktasyon döneminde 3 ile 10 kg arasındadır (Gizachew, Teha ve Birhanu, 2014).

Dünya süt üretimi ve tüketiminde en büyük paya inek sütü (%85) sahip olup, bu sütü manda, koyun ve keçi sütleri takip etmektedir. Tüm dünya genelinde bu dört hayvanın sütünden sonra en fazla tüketilen süt deve sütüdür. Deve sütü yıllardan beri çeşitli araştırmalara konu olmuş, yöresel deve sütü ürünleri bölgesel olarak tüketilmiştir. Deve sütü ve ürünlerinin tanınmamasının başlıca nedeni, yetiştiriciliği ve deve sütü üretiminin belli bölgelerde, ülkelerde yapıyor olması ve devenin süt veriminin az olmasıdır (Saygılı ve Karagözlü, 2017). Dünyada bugün itibarıyla yaklaşık 35 milyon deve varlığını sürdürmektedir fakat birçok ülkede kayıt tutulmadığı için bu sayının tahmin edilenden az olduğu düşünülmektedir ve Dünyada deve sütü üretiminin yaklaşık 3 milyon ton olduğu tahmin edilmektedir.

Çölün beyaz altını olan deve sütü daha çok insan sütüne benzer. Deve sütünün kimyasal kompozisyonu düşük kolesterol ve şeker, yüksek mineraller, yüksek C vitamini, laktoferrin, laktoperoksidaz, immünoglobülinler ve lizozim gibi daha yüksek koru-

yucu proteinler içerdiği ve β -laktoglobülin yoksunu olduğu için diğer memelilerin sütlerinden farklıdır (Yadav vd., 2015). Bilindiği gibi β -laktoglobülin inek sütü alerjisinin temel nedeni olan inek, keçi ve at sütündeki proteindir. β -laktoglobülin deve sütü, antioksidan faktörler, antibakteriyel, antiviral, antifungal, anti-hepatit, anti artrit, paratuberküloz tedavisi, yaşlanma önleyici, otoimmün hastalıkların tedavisi için benzersizdir ve kozmetik değerleri vardır. Deve sütündeki insülin diyabetik hastada uzun süreli glisemik kontrolün iyileştirilmesinde güvenli ve etkilidir. Deve sütü, çocuklarda otizm belirtilerini azaltır. Laktoferrin, kanser hücrelerinin çoğalmasını önleme yeteneğine sahiptir. Deve sütü magnezyum ve çinko bakımından zengindir, bu nedenle antiülser özelliklere sahiptir. Deve sütü, cildi dolgunlaştırması ve pürüzsüzleştirilmesi ile bilinen ve ayrıca dermatit, akne, sedef ve egzama gibi cilt hastalıklarını tedavi etmek için kullanılan yüksek α -hidroksil asitleri içerir (Kula ve Tegegne, 2016). Bunun yanı sıra deve sütünün yüksek oranda doymamış yağ asitleri de içerdiği saptanmıştır (Bulca, Koç ve Çelebi, 2018)

Geçmiş yıllarda develerde yapılan araştırmaların çoğu temel olarak anatomik ve fizyolojik özelliklerine odaklanmış fakat son yıllarda yapılan çalışmalar esas olarak deve sütünün bileşimi, özellikleri ve işlevselliği üzerine yoğunlaşmıştır (Al Haj ve Al Kanhal, 2010). Bu kitap bölümünün amacı, Dromedary deve sütü üretimi, özellikleri, bileşimi, besin değeri ve işlevselliği ile bu süten üretilen süt ürünleri hakkındaki bilgileri gözden geçirmektir.

Deve Sütünün Üretimi ve Özellikleri

Bilindiği gibi develer kurak ve çöl ülkelerinde bulunmaktadır ve bu pastoralist alanlar ve koşullar deve sütü üretim miktarlarını tahmin etmeyi zorlaştırmaktadır. Ayrıca ırk, laktasyon evresi, beslenme ve yönetim koşulları gibi diğer ana faktörler de verilerin tutarsızlığında önemli rol oynamaktadır. Bununla birlikte, li-

teratürdeki deve sütü üretimi konusundaki resmi olmayan veriler son derece azdır ve pastoral alan verilerine değil belirli araştırma merkezlerinin gözlemlerine dayanmaktadır. Bu veriler hala geçerlidir ve son derece önemlidir ancak güçlü sonuçları garantilemek için yeterli değildir. En son FAO istatistiklerine göre, dünyadaki deve (her iki tür) sütü üretiminin yıllık yaklaşık 5,3 milyon ton olduğu bildirmektedir. Bu sütün insanlar tarafından yalnızca 1,3 milyon ton tüketilirken, kalan miktar köşeklere verilir. Şu anda dünya çapında en büyük deve sütü üreticisi Somali'dir ve bunu Suudi Arabistan izlemektedir (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

Bu zorlu koşullar altında, develer, diğer türlerden daha çok daha uzun süre boyunca, çok daha fazla süt üretme kabiliyetine sahiptir (Farah, Mollet, Younan ve Dahir, 2007), ve de yem gereksinimleri son derece mütevazidir. Bir deve, (her iki tür içinde) 8-18 aylık emzirme dönemi boyunca 1000 ila 2000 L süt üretir. Günlük süt üretim ortalamalarının 12-18 aylık emzirme döneminde 3 ila 10 kg arasında olduğu tahmin edilmektedir (Farah vd. 2007). Günlük süt verimi, geliştirilmiş yem, hayvancılık uygulamaları, su bulunabilirliği ve veteriner bakımı altında günde 20 L'ye kadar yükselebilir (Al Haj ve Al Kanhal, 2010). Günlük 35 kg'a kadar süt verimleri kaydedilmiştir (Jasra ve Aujla, 1998). Fakat bu konuda çalışan araştırmacıların çoğu günlük süt sağma sayısını belirtmemişlerdir.

Devenin sütü genellikle koyu beyaz bir renkte olup, hafif tatlı bir kokusu ve keskin tadı vardır; bazen tuzlu tadı da olduğu bildirilmiştir (Fırtına ve Akcan, 2019). Deve sütünün opak beyaz rengi, sütün içinde hassas bir şekilde homojenize olan yağlardan kaynaklanmaktadır. Buna karşılık tattaki değişikliklere yem türü ve içme suyu imkanları neden olur (Kula ve Tegegne, 2016).

Deve sütü hafifçe sallanırsa köpürür (Shalash, 1979). Yoğunluğu 1,026-1,035 arasında ve pH 6,2-6,5 arasında değişmekte olup, her ikisi de sığır sütünden daha düşüktür. Yağsız sığır sü-

tünün maksimum tamponlama kapasitesi pH 5.65'te iken, yağsız deve sütünün maksimum tamponlama kapasitesi pH 4.95'tedir (Gul, Farooq, Anees, Khan ve Rehan, 2015). Deve sütünün sığırdan daha az viskoz olduğu bildirilmiştir. Deve sütünün 20°C'deki viskozitesi, 1,72 mPa s'dir; buna karşın, sığır sütünün aynı kuru madde oranında ve aynı koşullar altında viskozitesi, 2.04 mPa s'dir (Kherouatou, Nasri ve Attia, 2003).

Pastörize deve sütü 4°C'de 10 günden fazla durabilir. Deve sütünün asitliğinin oda sıcaklığında bekletildiğinde hızla arttığı bildirilmiştir. Öte yandan, deve sütünün, diğer hayvanlardan elde edilen süte kıyasla oda sıcaklığında daha uzun süre stabil kaldığı bildirilmiştir. Sığır sütünün ekşimesi (yani pH 5,7'ye ulaşması) 30°C'de 3 saat sürdüğü halde, deve sütünün aynı sıcaklıkta 5,8 pH'a ulaşması 8 saatten daha uzun bir süre almıştır. Bunun nedeni, deve sütünün, sığır veya manda sütünden daha fazla lizozim, laktoferrin ve immünooglobulin gibi antimikrobiyal bileşenler içermesi olabilir (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

Başka bir çalışmada, 30°C'de sığır sütünün tamamen ekşimesi ve pıhtılaşması 48 saat sürerken, deve sütü 5 gün sonra ekşimiş ve 7 gün boyunca pıhtılaşmamıştır (Yagil, Saran ve Etzion, 1984). Bununla birlikte, aynı süt kaynağı için zaman, pH ve asitlikteki değişiklikler, sütün sağım hijyenindeki ve sütün toplam mikrobiyal sayısındaki farklılıklar nedeniyle olabilir (Mehaia, Hablas, Abdel-Rahman ve El-Mougy, 1995).

Deve Sütü ile Yapılan Ürünler

Üretilen çoğu deve sütü yerel olarak aileler ve hayvanları tarafından tüketilir ve kentsel pazarlara ulaşmaz, çünkü deve sürülerinin çoğu ticari pazarlardan uzak kurak ve çöl alanlarında bulunur. Deve sütü dünyada büyük çoğunlukla deve sütü ürünlerine işlenerek tüketilmektedir.

Yağil vd. (1984), deve sütünün sadece içmek için uygun olduğu bildirilmiştir. Bununla birlikte Dromedary deve sütünden üretilen çeşitli ürünler arasında yumuşak peynir (El-Zubeir ve Jabreel, 2008; Inayat, Arain, Khaskheli ve Malik, 2003; Mehaia, 1993, 2006), fermente süt (Elayan, Sulieman ve Saleh, 2008; Farah, Streiff ve Bachmann, 1990), yoğurt (Hashim, Khalil ve Habib, 2008), dondurma (Abu-Lehia, Al Mohiezea ve El-Behry, 1989) ve tereyağı (Farah, Streiff ve Bachmann, 1989; Rüegg ve Farah, 1991) bulunmaktadır.

Son zamanlarda, Dubai'deki Merkez Veteriner Araştırma Laboratuvarı tarafından geliştirilen, Birleşik Arap Emirlikleri pazarına farklı lezzetlerde yeni bir deve sütü ürünü piyasaya sürülmüştür. Günümüzde, son yıllarda artan talep nedeniyle diğer süt ürünleri (peynir ve dondurma) ve deve sütünden üretilen çikolatalar Körfez ülkelerinin pazarlarında da bulunmaktadır (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

Deve sütünden elde edilen yoğurdun (katkısız) ince, akıcı ve yumuşak bir yapıya sahip olduğu bildirilmiştir (Hashim vd., 2008). Deve sütüne hem %0,75 sodyum aljinat hem de %0,075 kalsiyum klorür eklenmesinin, sığır sütünden elde edilen yoğurttakine benzer şekilde kabul edilebilir bir sertlik ve yapıda üretilmediği rapor edilmiştir (Hashim vd., 2008).

Dondurmanın, deve sütünden %12 katı yağ, %11 yağsız kuru madde ve %37 toplam kuru madde karışımı kullanarak başarılı bir şekilde üretildiği bildirilmiştir (Abu-Lehia, Al-Mohiezea ve El-Behry, 1989). Deve sütü dondurmasının iyi olmasının, karışımındaki yağ ve yağsız kuru madde seviyelerine önemli ölçüde bağlı olduğu bulunmuştur (Abu-Lehia vd., 1989). Örneğin, karışımındaki yağ ve yağsız kuru madde içeriğindeki artış, viskozitede bir artışa yol açar.

Deve sütünden peynir üretmek için birçok girişimde bulunmuş ancak bu denemelerin çoğu başarısız olmuş ve çelişkili

sonuçlar vermiştir. Peynir üretimi ile ilgili karşılaşılan sorunlar genel olarak uzun pıhtılaşma süresi, zayıf lor oluşumu, rennet aksiyonu ve peynir verimidir. Bu konu ile ilgili sayısız çalışma vardır. Bunlardan bazıları Gassem ve Abu-Tarboush, 2000, Farah ve Bachmann, 1987; Mehaia, Abou EL-Kheir ve Hablas, 1988; Siboukeur, Mati ve Hesses, 2005, Mehaia ve Cheryan, 1983, Ramet, 1989'dur.

Deve sütünden genellikle yumuşak peynir yapılabilir. Ancak inek sütü ile paçal yapılırsa daha kaliteli peynir üretilir. Dünyada deve sütü kullanılarak yapıldığı bilinen, Mısır'da yaygın olarak inek sütü ile paçal yapılarak üretilen bir peynir çeşidi de Domati peyniridir. Beyaz peynir benzeri yumuşak bir peynirdir. Bir diğer peynir çeşidi de Moritanya'da üretilen Caravane peyniridir (Yerlikaya, Saygılı ve Karagözlü, 2016)

Ayrıca deve sütü üretimi olan bölgelerde geleneksel süt ürünleri; Zabadi; bir çeşit yoğurt olan fermente probiyotik deve sütü içeceğidir. Suusac: fermente bir süt ürünüdür. Tarag; laktik asit ve alkol fermentasyonunun bir arada olduğu deve sütünden üretilen fermente bir süt içeceğidir. Laghsi, laktik asit bakterileri ve alkol üreten mayalar tarafından yayık altının fermente edilmesi ile üretilen bir süt içeceğidir. Khoa, deve sütünün koyulaştırılması ile üretilip içerisine şeker ilave edilerek, Kulfes, deve sütü yarı yarıya koyulaştırılıp %9-10 şeker %2 nişasta ilave edilir ve soğutulur. Daha sonra üzerine kuru meyve ilave edilerek tüketilir. Khoa/Mawa; farklı yörelerde suyu uçurularak koyulaştırılmış deve sütü ürününe verilen isimdir. Buzdolabı koşullarında 30 gün saklanarak tüketilir. Şeker ilave edilmiş olanı daha uzun süre saklanabilmektedir. Beyaz un ile 9:1 oranında karıştırılmış haline Jamun adı verilmektedir (Yerlikaya vd., 2016).

Bu deve sütü ürünleri laboratuvar ölçeğinde yapılmıştır, ancak bazıları süt üretiminin yoğun olduğu sezon boyunca veya insan ve köşek kullanımı için gerekli olanın üzerinde olduğun-

da, pastoral alanlarda daha büyük ölçekte üretilirler. Bu ürünler ticari bir skalaya ulaşmak için hala yeterince gelişmemiştir ve bu ürünlerin tüketici tarafından kabul edilebilirliğinin incelenmesi gerekmektedir.

Sonuç olarak, taze deve sütü ve ürünleri benzersiz lezzet ve yüksek beslenme değerlerine sahiptir, bu nedenle çekici bir ambalajla market raflarında yer bulabilirse pazarda rekabet edebilir. Süt gibi deve ürünlerinin, yerel ve turistik bölgelerde niş pazar unsuru olarak değerlendirilmesi tüketiminin artmasında etkili olabilir (Hatipoğlu ve Avcı, 2019). Nihai ürünlerin raf ömrü boyunca tat, aroma, renk ve doku gibi kabul edilebilir duyu niteliklere sahip olması da önemlidir. Ayrıca, tüketicilere deve sütünün besin değeri sağlanmalıdır (Haddadin, Gammoh, ve Robinson, 2008).

Deve Sütünün Kimyasal Bileşimi

Yazarların çoğuna göre; deve sütünün kompozisyonu, coğrafi orijin ve yayınlanan verilerin yayınlanma yılı farklılığına bağlı olarak değişmektedir. Ancak, devenin fizyolojik evresi, beslenme koşulları, mevsimsel ya da fizyolojik farklılıklar, genetik ya da sağlık durumu gibi diğer faktörler de büyük bir öneme sahiptir (Konuşpayeva, Faye ve Loiseau, 2009). Genel olarak deve sütü bileşenlerinin ortalama miktarı, %3,4 protein; %3,5 yağ; %4,4 laktoz; %0,79 kül ve %87 su şeklindedir (Kula ve Tegegne, 2016).

Bazı memelilerin süt bileşimi Tablo 1'de verilmiştir. Park, Hanlein ve Wendorff (2006), deve sütündeki yağ, protein, laktoz, kül ve toplam katı maddelerin sırasıyla %4,9 %3,7 %5,1 %0,7 ve %14,4 olduğunu açıklamıştır.

Tablo 1. Bazı memeli sütlerinin bileşimleri (%)

Hayvan Türü	Yağ (%)	Protein (%)	Laktoz (%)	Kül (%)	Toplam Kuru Madde (%)
Eşek	1.2	1.7	6.9	0.4	10.2
At	1.6	2.7	6.1	0.5	11.0
Bizon (Mısır)	7.7	4.3	4.7	0.8	17.5
Deve	4.9	3.7	5.1	0.7	14.4
İnek (Holstein)	3.5	3.1	4.9	0.7	12.2
Keçi	3.5	3.1	4.6	0.8	12.1
İnsan	4.5	1.1	6.8	0.2	12.6
Tibet Sığırı	7.0	5.2	4.6	?	16.8

Kaynak: Park, Y. W., Haenlein, G. F. W. ve Wendorff, W. L. (Eds.). (2006). Handbook of milk of non-bovine mammals. Blackwell Publishing Professional, Ames, Iowa, USA

1. Proteinler

Dromedary deve sütünün toplam protein içeriği %2,15 ile 4,90 arasında değişmektedir (Konuspayeva vd., 2009) ve ortalama %3,7 civarındadır (Tablo 1). Deve sütü protein içeriğinde deve cinsinin ve mevsimsel şartların rol oynadığı bulunmuştur. Örneğin aynı cins için protein içeriği ağustos ayında en düşük (%2,48), aralık ve ocak aylarında en yüksek (%2,9) olarak bulunmuştur (Haddadin vd., 2008). Deve sütü proteini kazein ve peynir altı suyu proteini olmak üzere iki ana grupta toplanır. Kazein, deve sütündeki proteinin büyük bir kısmını oluşturmaktadır ve peynir altı suyu proteinlerinin oranı kazeine nispeten daha düşüktür. Dromedary deve sütü toplam süt proteinininin %52-87'sini oluşturan yaklaşık %1,63-2,76 kazein proteinine sahiptir (Khaskheli, Arain, Chaudhry, Soomro ve Qureshi, 2005). 4 ana kazein frak-

siyonu vardır (kazein: α 1-, α 2-, β - ve κ). İnsan sütü kazeini, süt proteini alerjisine neden olan baskın faktör olan α s fraksiyonunu içermez fakat β -fraksiyonu bakımından zengindir. Ancak inek ve manda sütündeki kazein α s1 fraksiyonları oldukça fazladır (sırasıyla toplam kazeinin %38,4 ve %30,2'si) (Zicarelli, 2004). Süt proteini alerjisi, inek sütünde yaygın olarak bulunan proteinlere karşı alerjik bir reaksiyondur. Tüm kazein kısmında, β -CN yüzde 65 ve α s 1-CN yüzde 21'dir. Deve sütü, bebeklerde daha fazla sindirilebilirliğe ve daha az alerjik reaksiyona sahiptir çünkü α s-CN, β -CN'ye göre daha yavaş hidrolize olmaktadır (El-Agamy, Nawar, Shamsia, Awad ve Haenlein, 2009).

Peynir altı suyu proteini, deve sütünün yüzde 20-25'ini oluşturan deve sütünün ikinci büyük protein fraksiyonudur. Dromedary deve sütü yüzde 0,63 ile yüzde 0,80 arasında peynir altı suyu proteinine sahiptir (Khaskheli vd., 2005). Genel olarak, deve sütü peynir altı suyu proteinlerinin bileşimi, insan sütünde gözlemlendiği gibi, β -laktoglobulin içermemesi açısından sığır sütünden farklıdır (El-Agamy vd., 2009) ve α -laktalbümin ana bileşendir. Sığırların sütünde α -laktalbümin sadece yüzde 25'i oluştururken, β -laktoglobulin, sığır sütünün ana peynir altı suyu proteini haline getiren toplam peynir altı suyu proteininin yüzde 50'sini oluşturmaktadır (Laleye, Jobe ve Wasesa, 2008). Peynir altı suyu proteini, peptidoglikan, tanıma proteini, immünoglobülinler, laktoferrin ve serum albümin gibi diğer bazı ana bileşenlerden oluşur (Kappeler, Farah ve Puhan, 2003). Deve sütü peynir altı suyu proteinlerinin bazı özelliklerinin diğer hayvanların sütün peynir altı suyu proteinlerinden farklı olduğu bulunmuştur. Deve sütünün ısı stabilitesinin protein içeriğinden etkilendiği; deve sütünün, β -laktoglobulin ve κ -CN'nin bulunmaması ya da eksik olması nedeniyle sığır sütüne kıyasla 140°C'ye kadar yüksek sıcaklıklarda zayıf stabilite gösterdiği saptanmıştır (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

2. Yağlar

Yağ, sütün enerjik değerini tanımlayan ana maddedir ve sütün beslenme özelliklerine ve teknolojik uygunluğuna büyük katkı sağlar (Gizachew vd., 2014). Dromedary deve sütünün yağ içeriği %1,2 ile %6,4 arasında değişmektedir (Konuspayeva vd., 2009) ve ortalama %4,9'dur (Tablo 1). Ancak, susamış bir devenin yağ içeriğinin 4,3'den 1,1'e düştüğü bildirilmiştir. Ayrıca yağ ve protein içeriği arasında güçlü bir pozitif korelasyon bulunmuştur (Haddadin vd., 2008; Konuspayeva vd., 2009). Son zamanlarda yapılan bir çalışmada deve sütünün sadece %2 yağ içerdiği ve bu içeriğin çoğunlukla çoklu doymamış yağ asitleri ve omega yağlarından oluştuğu açıklanmıştır (Gul vd., 2015).

Sığır süt yağı ile karşılaştırıldığında, Dromedary deve süt yağı (Majaheim ve Najdi ırkları) daha az miktarda kısa zincirli yağ asitleri ve daha düşük miktarda karoten içerir. Bu düşük karoten içeriği, deve süt yağının beyaz rengini açıklayabilir (Abu-Lehia vd., 1989; Stahl, Sallmann, Duehlmeier ve Wernery, 2006). Sığır süt yağına kıyasla Dromedary deve süt yağı için daha yüksek uzun zincirli yağ asitleri içeriği de rapor edilmiştir. Benzer şekilde, Dromedary deve sütünde doymamış yağ asidi içeriğinin ortalama değerleri (%43), özellikle esansiyel yağ asitleri, daha yüksektir (Abu-Lehia vd., 1989; Haddadin vd., 2008). İnsan sütünün yağı, sığır ve deve süt yağları ile karşılaştırıldığında daha yüksek doymamış yağ asitleri içermektedir. Ayrıca sığır süt yağında (%69,9) doymuş asitlerin yüzdesinin, deve süt yağında (%67,7) olduğundan daha yüksek olduğu bildirilmiştir (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

Mansson (2008), en büyük ortalama çapa sahip yağ küreciklerinin manda sütünde (8,7 μm), en küçüğünün ise deve sütünde (2,99 μm) ve keçi sütünde (3,19 μm) bulunduğunu iddia etmektedir. Süt yağı dağılımının yüksek olması, lipolitik enzimlerin küçük yağ küreciklerine erişimi üzerinde olumlu bir etkiye sahiptir.

Bu nedenle keçi veya deve sütü insanlar için daha fazla sindirilebilirdir (Kula ve Tetegne, 2016).

Deve sütü yağının kolesterol içeriği ($34,5 \text{ mg } 100 \text{ g}^{-1}$), sığır sütünün yağı ($25,63 \text{ mg } 100 \text{ g}^{-1}$) için bildirilenden daha yüksek olarak bulunmuştur (Konuspayeva vd., 2008). Bununla birlikte, bazı sığır sütleri için bildirilenden daha düşük olduğu bulunmuştur (Haddadin vd., 2008). Deve süt yağının erime noktası ve katılaşma sıcaklığı Abu-Lehia vd. (1989) ve Rüegg ve Farah (1991) tarafından incelenip tartışılmıştır. Bu iki özelliğin deve süt yağında (sırasıyla $41,9 \pm 0,9^{\circ}\text{C}$ ve $30,5 \pm 2,2^{\circ}\text{C}$), sığır süt yağına göre (sırasıyla $32,6 \pm 1,5^{\circ}\text{C}$ ve $22,8 \pm 1,6^{\circ}\text{C}$) daha yüksek olduğu bulunmuştur. Bunun muhtemel sebebi; oleik asidin izomerik özelliklerindeki farklılıklara ek olarak, deve sütü yağının, sığır süt yağına kıyasla daha az miktarda kısa zincirli yağ asidi (C4 - C12) ve daha fazla miktarda uzun zincirli yağ asidi (C14 - C22) içermesidir (Abu-Lehia vd., 1989; Haddadin vd., 2008; Rüegg ve Farah, 1991).

Tereyağının sadece $20^{\circ}\text{C} - 25^{\circ}\text{C}$ gibi yüksek çalkalama sıcaklığında deve kremasından üretilebildiği bildirilmiştir. Bu sıcaklıklar $8^{\circ}\text{C} - 12^{\circ}\text{C}$ olan sığır sütü tereyağı üretimi için bildirilen değerlerden daha yüksektir (Rüegg ve Farah, 1991). Ayrıca, deve süt yağının daha viskoz olduğu bildirilmiştir. Ekşi sütü çalkalamak gibi bazı geleneksel yöntemler kullanarak deve sütünden yağ elde etmede bazı zorluklar bildirilmiştir, çünkü yağ kürecikleri deve sütündeki proteinlere sıkıca bağlanmıştır (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

3. Karbonhidratlar

Deve sütündeki ana karbonhidrat fraksiyonu yüzde 3,3 ila 5,80 arasında değişen laktoz şekerdir (Tablo 1). Laktoz içeriğinin geniş aralıkta olması, develerin çöllerde yediği bitkilerin türünden kaynaklanıyor olabilir. Laktoz, "laktoz intoleransı" belirtileri olmadan insan laktazı tarafından kolayca sindirilebilir.

Develer, genellikle tuz gereksinimlerini karşılamak için Salosa, Acacia ve Artiplex gibi halofilik bitkileri tüketmekten hoşlanırlar. Bu nedenle, deve sütü bazen tatlı, tuzlu ve diğer zamanlarda acı olarak tanımlanır. Laktoz içeriğinin, bir mevsim boyunca, sulu veya susuz koşullar altında neredeyse hiç değişmeyen tek bileşen olduğu bildirilmiştir (Haddadin vd., 2008). Laktoz içeriğinin sadece dünyanın farklı yerlerinde bulunan bazı Dromedary ırklarının deve sütü için hafifçe değiştiği bulunmuştur (Elamin ve Wilcox, 1992; Haddadin vd., 2008; Mehaia vd., 1995).

4. Mineraller

Toplam mineral içeriği genellikle toplam kül olarak ifade edilir ve bu miktar Dromedary deve sütünde %0,60 ile %0,90 arasında değişmektedir (Konuspayeva vd., 2009) ve ortalama $0,79 \pm 0,07$ 'dir. Mineral içeriğindeki farklılıklar cins farklılıkları, beslenme, analitik prosedürler ve su alımına bağlanmıştır (Haddadin vd., 2008).

Dromedary deve sütünün ($100g^{-1}$) mineral içeriği ve standart sapma değerleri şu şekildedir: kalsiyum, 114 ± 13 mg; potasyum, 156 ± 38 mg; sodyum, 59 ± 16 mg; demir, $0,29 \pm 0,09$ mg; magnezyum, $10,5 \pm 1,8$ mg; manganez, $0,05 \pm 0,03$ mg ve çinko, $0,53 \pm 0,08$ mg.

Deve sütü, genellikle yüksek tuz içeriğine sahip olan Atriplex ve Acacia cinsi develerin yediği yemlerden dolayı zengin bir klorür kaynağıdır. Ana süt bileşenlerinde azalma ve susuz kalmış develerden elde edilen sütün klorür içeriğinin artması, deve sütündeki tuzlu tadın bir başka nedeni olabilir. Dromedary deve sütündeki Na, K, Fe, Cu ve Mn mineralleri, sığır sütü için bildirilenden önemli ölçüde daha yüksektir. Fe'nin, oksijen taşınması ve depolanması ve ayrıca DNA sentezi de dahil olmak üzere birçok biyolojik sistemde önemli bir rol oynadığı bildirilmiştir. Mn'nin hücrel metabolizmada kilit bir rol oynadığı, bu elementin var-

lığının serbest radikal hasarından hücre korunmasına yönelik enzimler de dahil olmak üzere bir dizi enzimin işlevi için önemli olduğu gösterilmiştir. Ayrıca, Dromedary deve sütünün Ca, P ve Mg içeriği sığır sütüne yakındır (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

5. Vitaminler

Dromedary deve sütünün C, A, E, D ve B vitaminleri gibi çeşitli vitaminler içerdiği bildirilmiştir (Haddadin vd., 2008; Stahl vd., 2006). Deve sütünün zengin bir C vitamini kaynağı olduğu bilinmektedir ve vitamin içeriğinin, sığır sütündekinden üç ile beş kat daha yüksek olduğu bildirilmiştir. Bu nedenle çığ ve fermente deve sütü, sebze ve meyvelerin bulunmadığı çöl bölgesinde yaşayan insanlar için iyi bir C vitamini kaynağı olabilir. Dromedary deve sütünde C vitamini içeriğinin ortalaması 34,16 mg L⁻¹'dir. Sığır sütü ile karşılaştırıldığında, niasin (B3) içeriğinin deve sütünde daha yüksek olduğu bildirilmiştir (Haddadin vd., 2008; Sawaya, Khalil, Al-Shalhat ve Al-Mohammad 1984).

Yüksek C vitamini konsantrasyonunun sebep olduğu düşük pH, sütü stabilize eder ve bu nedenle krem katmanı oluşmadan nispeten daha uzun süre tutulabilir. Deve sütünde göreceli olarak daha yüksek miktarda C vitamini bulunması, güçlü bir antioksidan aktivite gösterdiği için beslenme açısından önemli bir konudur (Kula ve Tetegne, 2016).

Dromedary deve sütündeki A vitamini ve riboflavin (B2) içeriğinin sığır sütünden daha düşük olduğu bildirilmiştir (Sawaya vd., 1984; Stahl vd., 2006). Haddadin vd. (2008), Ürdün'den gelen deve sütünde ortalama pantotenik asit, folik asit ve B12 konsantrasyonlarının sığır sütü için bildirilenden çok daha yüksek olduğu bildirilmiştir. Bu sonuçlar, Sawaya vd. (1984), Najdi deve sütünden elde ettiği sonuçlardan çok farklıdır. Bunun nedeni deve cinsleri ve analitik prosedürlerdeki farklılıklar olabilir. Dromedary deve sütündeki tiamin (B1) ve piridoksin (B6) kon-

santrasyonları sığır sütünden farklı olmakla birlikte, E vitamini konsantrasyonu sığır sütüne çok yakındır (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı (USDA)'na göre, 250 mL Dromedary deve sütü bir yetişkin için önerilen günlük alım miktarlarının yaklaşık sırasıyla verilen yüzdelere karşılık: %15,5 kobalamin (B12), %8,25 riboflavin (B2), %5,25 A vitamini ve %10,5 askorbik asit (C), tiamin (B1) ve piridoksin (B6) (2009). Bu oranlar sığır sütünde şu şekildedir: %43,5 kobalamin (B12), %36 riboflavin (B2), %11,5 piridoksin (B6), %3,5 askorbik asit (C) ve %9 A vitamini ve tiamin (B1) (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

Deve Sütünün İnek Sütü ile Karşılaştırılması

Deve sütünün bileşimi, fizyolojilerinde olduğu gibi, geviş getirenlerden çok farklıdır. Yağ, sütün pürüzsüz beyaz bir görünüm kazanmasını sağlayan tamamen homojenize edilmiş çoklu doymamış yağ asitlerinden oluşur. Laktoz %4,8 konsantrasyonunda bulunur, ancak bu süt şekeri laktoz intoleransından muzdarip bir kişi tarafından kolayca metabolize edilebilir. Deve sütünün özgül ağırlığı, inek, koyun veya manda sütünden daha azdır (Yadav vd., 2015).

Deve sütü, düşük kolesterol, düşük şeker, yüksek mineraller, (sodyum, potasyum, demir, çinko ve magnezyum), yüksek C vitamini, düşük protein ve yüksek insülin konsantrasyonu ile diğer geviş getirenlerden oldukça farklıdır. İz minerallerinin değerleri, deve sütünde sığır sütüne kıyasla anlamlı derecede yüksektir (Yadav vd., 2015).

Deve sütünün A, E ve B1 vitaminlerinin inek sütüne göre düşük olduğu bildirilmiştir (Stahl vd., 2006). İnek sütü, deve sütünde olmayan beta-karoten içerir. Deve sütündeki C vitamini içeriği inek sütünden iki ile üç kat daha yüksektir (Yadav vd., 2015).

Deve Sütünün Sağlık Üzerine Etkileri

Uzun süre boyunca sütün yalnızca temel amino asitler gibi besin bileşenlerini sağladığı düşünölmüştü. Fakat son yıllarda yapılan çalışmalar, sütün önemli bir besinsel ve fonksiyonel kaynak olduğunu ve sütün içindeki biyoaktif maddelerin varlığı nedeniyle özel sağlık yararları sağlayabileceğini göstermiştir (Yadav vd., 2015). El-Agamy, Ruppner, Ismail, Champagne ve Assaf (1992), deve sütünün antibakteriyel ve antiviral etkinliklere sahip olduğunu ve bu sütün, immün savunma mekanizmasını arttırmada rol oynayabilecek koruyucu proteinler içerdiğini öne sürmüşlerdir.

Taze ve fermente Dromedary deve sütü, ödem, sarılık, tüberküloz, dalak rahatsızlıkları, anemi, astım, hemoroid ve leişman-yazis gibi bir dizi hastalığa potansiyel bir tedavi sağlamak için dünyanın farklı yerlerinde uzun süredir kabul görmüştür (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

Kronik hepatitten muzdarip olan hastaların deve sütü içtikten sonra karaciğer fonksiyonlarının iyileştiği gözlemlenmiştir. Deve sütü ile başarıyla tedavi edilen hastalıklar arasında karaciğer sirozu, kabızlık, tüberküloz, otoimmün hastalıklar, IDDM (insüline bağımlı diabetes mellitus), crohns hastalığı ve otizm vardır (Wernery, 2006).

Bu potansiyel sağlık yararları, deve sütündeki bir dizi biyoaktif bileşen vasıtasıyla elde edilir. Bu bileşenlerin doğal olarak deve sütünde bulunduğu bildirilmiştir veya probiyotik suşları kullanarak deve sütü proteinlerinden türetilmiştir (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

Bu biyoaktif bileşenler ve aktivitelerinden bir tanesi Anjiyotensin I-dönüştürücü enzim (ACE) inhibe edici aktivitedir ve ACE, kan basıncının ana düzenleyicilerinden biridir. ACE inhibe edici peptitler, süt proteinleri dahil olmak üzere çeşitli gıda pro-

teini kaynaklarının birincil yapısında bulunur. Bu peptitler ayrıca fermente Dromedary deve sütünde bulunur. Sağlık yararları olduğu bildirilen bu biyoaktif peptitleri üretmek için, süt proteinleri (kazein ve peynir altı suyu), laktik asit bakterileri (probiyotik) veya proteolitik enzimler ile proteolitik sindirim yoluyla hidrolize edilir (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

Bir diğer aktivitesi hipokolesterolemik etkidir. Koroner kalp hastalığı, sanayileşmiş ülkelerde en önemli ölüm nedenlerinden biridir. Yüksek kan ve diyet kolesterol seviyelerinin koroner kalp hastalıkları için ana risk faktörü olduğu düşünülmektedir. Fermente deve sütü (Gariss) ve *Bifidobacterium lactis* (BB-12) uygulamasını içeren Gariss'in, farelerde in vivo olarak bir hipokolesterolemik etkiye sahip olduğu rapor edilmiştir. Bu suşun daha önce sığır sütü ve MRS broth'undaki ve triptikaz-pepton mayası ekstrakt ortamındaki kolesterolü azalttığı gösterilmiştir. Deve sütünün hipokolesterolemik mekanizması hala belirsizdir, ancak aşağıdakileri içeren farklı hipotezler önerilmiştir: deve sütü proteinlerinden türetilen biyoaktif peptitler ile kolesterolün azalmasına neden olan kolesterol arasındaki etkileşim ve insan deneklerde ve farelerde kolesterol seviyesini düşürmekten sorumlu olduğu düşünülen deve sütündeki orotik asitin varlığı (Al Haj ve Al Kanhal, 2010)

Bir diğeri deve sütünün hipoglisemik etkisidir. Dromedary deve sütü tüketiminin Hindistan'daki Raica topluluğunda diyabet görülme sıklığının düşüklüğünden sorumlu olduğu bildirilmiştir. Deve sütü tüketimi aynı zamanda tip 1 diyabet hastaları ve fareler için etkili bir yönetim sağlar. Bunlar, yarı sistin gibi deve sütündeki yüksek konsantrasyonda insülin / insülin benzeri maddelerin varlığı da dahil olmak üzere çeşitli faktörlerle ilgilidir. Deve sütünün küçük boyutlu immüoglobülinlerinin b hücreleri üzerindeki etkisi ve insan midesinde deve sütünün pıhtılaşmasının olmaması da hipoglisemik etkiye katkıda bulunmaktadır (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

Ayrıca, deve sütünün Gram pozitif ve Gram negatif bakterilere karşı antimikrobiyal etkisi olduğu bildirilmiştir. Bu önleyici aktivite, deve sütünde bulunan lizozim, hidrojen peroksit, laktoferin, laktoperoksidaz ve immüoglobülinler de dahil olmak üzere antimikrobiyal maddelerin varlığına bağlanmaktadır (El-Agamy vd., 1992). Dromedary deve sütünde bulunan lizozim, laktoferin ve immüoglobulin miktarlarının sığır veya manda sütünden daha fazla olduğu bulunmuştur. Bu özelliğin yoğurt üretiminde bir dezavantaj olduğu gösterilmiştir. Deve sütündeki yoğurt kültürünün büyümesi, jelleşme sürecini uzatan lizozimin varlığı nedeniyle ertelenir. Bu antimikrobiyal ajanların, 30 dakika boyunca 100°C’de ısıtılma tabi tutulursa deve sütündeki aktivitelerini tamamen kaybettikleri bildirilmiştir (Al Haj ve Al Kanhal, 2010).

Deve sütünden otoimmün hastalıklarda da yararlanılabilmektedir. Otoimmün hastalıklarda, B hücreleri yanlışlıkla yabancı antijen yerine vücudun dokularına (kendi antijeni) karşı antikor yapar. Zaman zaman, bu oto antikorlar ya dokunun normal işlevine müdahale eder ya da dokuların tahribatını başlatır. Otoimmün hastalıklar vücudu farklı şekillerde etkileyebilir. Örneğin, otoimmün reaksiyon, multipl sklerozda beyne ve chrone hastalığında bağırsaklara yöneliktir. Sistemik lupus eritematozus (SLE) gibi diğer hastalıklarda, aynı hastalığa sahip farklı bireylerde farklı doku ve organlar etkilenebilir. Otoimmün hastalıklar genellikle kroniktir ve kişi iyi görünse veya iyi hissetse bile yaşam boyu bakım ve izlemeyi gerektirir. Günümüzde hala, birkaç otoimmün hastalık tedavi edilebilir veya tedavi ile “kaybolması” sağlanabilir. Bu hastalıkları olan birçok kişi, uygun tıbbi bakım gördüklerinde normal yaşamlarına devam edebilirler. Otoimmün hastalıkların geleneksel tedavilerinde nonsteroidal antiinflamatuar ilaçlar (NSAID’ler), kortikosteroidler veya steroidler, metotreksat, azatiyoprin ve siklofosamid olan immünosüpresif ilaçlar kullanılır. Ne yazık ki bu ilaçlar aynı zamanda bağışıklık

sistemlerinin enfeksiyonla mücadele yeteneğini de baskılar ve potansiyel olarak ciddi yan etkiye sahiptir. Bazı hastalıklarda ilaç bazen bağışıklık sistemlerini tahrip edici eylemleri yavaşlatabilir veya durdurabilir.

Birçok araştırmacı develerin diğer memelilerden farklı olan muhteşem immün sistemlerinden bahsetmişlerdir. Devenin bağışıklık sisteminin insandan daha güçlü olduğunu ve küçük immünoglobülinin deve sütünden insan kanına geçtiğini bildirmişlerdir. Laktasyon boyunca deve sütünde immünoglobulinler bulunduğundan, süt içmek, immün sistemlerin depresyondan ziyade rehabilite edilmesiyle otoimmün hastalıklarla mücadelede bir araç olacağını savunmuşlardır (Yadav vd., 2015).

Crohn hastalığı, genetik açıdan duyarlı bireylerde çevresel, immünolojik ve bakteriyel faktörler arasındaki etkileşimlerden kaynaklanır. Bu, vücudun bağışıklık sisteminin muhtemelen mikrobiyal antijenlere yönelik gastrointestinal sisteme saldırdığı kronik bir enflamatuar bozuklukla sonuçlanır. *Mycobacterium avium* bakteriyel enfeksiyonu-alt türler; Paratüberküloz (MAP), pastörizasyondan etkilenmediği için inek sütüyle yayılır. Görünüşe göre MAP, mukozaya saprofit olarak girer ve sadece kişi ağır stres altındayken aktif hale gelir, bu da otoimmün bir tepkiye yol açar. Crohn hastalığının tedavisi yoktur ve remisyon mümkün olmayabilir. Remisyonun mümkün olduğu durumlarda nüks önlenbilir ve semptomlar ilaç, yaşam tarzı ve diyet değişiklikleri, yeme alışkanlıklarında değişiklikler (daha küçük miktarlarda daha fazla yemek), stresin azaltılması, orta derecede aktivite ve egzersiz ile kontrol edilebilir. Shabo, Barzel ve Yagil, deve sütü içmenin Crohn hastalıklarının tedavisi için iyi bir etki gösterdiğini bildirmiştir (2008). Bakteriler tüberküloz ailesine ait olduğu ve deve sütü tüberkülozu tedavi etmek için kullanıldığı için, Peptydoglycon tanıma proteini (PGRP) ile birleştirilen deve sütünün güçlü bakterisit özelliklerinin iyileşme süreci üzerinde hızlı ve

pozitif bir etkisi olduğu anlaşılmaktadır. Ek olarak, immünoglobülin, immün sistemi restore eder.

Otizm ana otoimmün hastalıklardan birisidir ve süt proteini kazeinden amino asidin oluşumundan sorumlu olan bağırsak enzimini etkiler. Normalde kazein bağırsakta amino aside parçalanır. Fakat otizm, kazeinin amino asitlerde olmayan kazomorfin (öncelikle β kazein ve β laktoglobulin) parçalanmasına neden olur. Bu kazomorfin, morfinden daha güçlü, etkili bir opioiddir. Bu da tipik bilişsel ve davranışsal belirtilere neden olur, sonuç olarak bu kazomorfin beyin hasarına neden olur. Hayvan deneyleri, kazomorfinin otistik benzeri semptomlara neden olduğunu göstermiştir. Bu nedenle, bunun tedavisi için, kazomorfin oluşumuna yol açabilecek süt ve süt ürününün kısıtlanması tavsiye edilir (Yadav vd., 2015). Shabo ve Yagil (2005), yaptıkları çalışmada deve sütü içen otistik çocuklarda davranışlarında ve diyetlerinde inanılmaz bir iyileşme olduğunu göstermiştir. Çünkü, deve sütü β kazein ve β laktoglobulin içermez, dolayısıyla deve sütü otizme semptomlarına yol açmaz. Ek olarak, deve sütü, bağışıklık sistemini korumak için gerekli olan immünoglobulinleri içeren koruyucu proteinler içerir.

Anne sütü, yaşamın ilk evrelerinde yeni doğan bebekler için ideal beslenmeyi sağlar, ancak bazı bebekler sadece kısmen emzirilebilir veya hiç emzirilemez. Bu nedenle, soya sütü ve yoğun şekilde hidrolize süt proteini formülleri gibi insan sütünden farklı alternatifler kullanılabilir (El Agamy, 2007). Araştırmacılar, sığır sütüne karşı alerjene sahip olan çocukların (%10-20) soya türevlerine karşı da toleranslı olmadığını bildirmektedir (El-Agamy vd., 2009). Dromedary deve sütü son zamanlarda sığır sütüne alerjisi olan çocuklara bir gıda alternatifi olarak önerilmektedir. Anne sütünün hipoalerjenitesinin, yüksek b-CN yüzdesi, düşük CN-as yüzdesi, b-laktoglobulin eksikliği ve immünoglobülinlerin benzerliğinden kaynaklandığı bildirilmiştir (Al Haj ve Al Kan-

hal, 2010). Sığır sütü, süt proteinlerinde yüksek oranda as-CN ve b laktoglobulin içermesi nedeniyle bebeklerde yüksek oranda alerjenlik gösterir (El-Agamy, 2007). El-Agamy vd. (2009), sığır sütüne veya ürünlerine alerjisi olan 40 çocuğun kan örneğinden hazırlanan insan serumlarına dayalı in vitro bir çalışmayı yürütmüşlerdir. Araştırmacılar, deve sütünün, sığır sütüne alerjisi olan çocuklar için yeni bir protein kaynağı olabileceğini bildirmişlerdir. Bu durumun küçük aşırı-duyarlılık reaksiyonlarına neden olması beklenmektedir çünkü deve sütü protein yüzdeleri, insan sütündeki ile aynıdır.



SONUÇ

Çetin iklim koşullarına özellikle susuzluğa oldukça dayanıklı hayvanlar olarak bilinen develer, günümüzde daha çok etinden ve sütünden yararlanılmasından dolayı yetiştirilmektedir. Taze Dromedary deve sütü ve ürünleri, kurak ve kentsel alanlarda yaşayan insanlar için iyi bir besin kaynağıdır. Son yıllarda tüketicilerin ilgisinin artması nedeniyle deve sütü üretimi giderek artmaktadır.

Deve sütünün bazı yönleriyle sığır sütü gibi diğer hayvan türlerinin sütünden farklı olduğu bulunmuştur. Deve sütü bileşiminde gözlenen varyasyonlar, farklı analitik prosedürler, coğrafi yerler, mevsimsel değişimler, beslenme koşulları ve devenin cinsi gibi birçok faktöre bağlanmaktadır.

Çeşitli süt ürünlerinin, üretim prosedürlerinde bazı değişiklikler yapılarak deve sütünden başarıyla üretilebildiği fakat peynir üretiminde bazı zorluklar olduğu bildirilmiştir. Taze ve fermente edilmiş deve sütünün, sütteki biyoaktif maddelere bağlı olarak tüketiciye özel sağlık yararları sağladığı bildirilmiştir. Deve sütü bileşiminde düşük miktarda β -kazein ve β -laktoglobulin bulunması onun hipoalerjik etki göstermesine neden olmuştur. Ayrıca deve sütünün yüksek oranda içerdiği doymamış yağ asitleri beslenme açısından önemli olduğu da vurgulanmıştır. Deve sütü, yüksek oranda antibakteriyel madde ve inek sütünden 30 kat daha fazla C vitamini içerdiğinden dolayı değerli besin özelliklerine sahiptir. Deve sütü, mideden tahrip edilmeden geçen yüksek seviyelerde insülin veya insülin benzeri protein içerir.

İmmünglobulin, deve sütünde enfeksiyona karşı bağışıklığa katkıda bulunan maddedir.

Bu kadar değerli bir ürün olan deve sütü ve deve sütü ürünlerinin deve yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı ülkelerde market raflarında yer almasından dolayı ülkemizde de yetiştiriciliğe bağlı olarak üretimin artırılması gerekmektedir. Deve sütü konusunda yapılmış bilimsel çalışmalarda bu sütün teknolojik olarak kullanımının yanı sıra, çeşitli hastalıklara karşı iyileştirici etkisinin olmasından dolayı kullanımının da arttığı tespit edilmiştir.

Sonuç olarak, özellikle diğer çiftlik hayvanlarının başarılı olarak yetiştirilemediği bölgelerde, deve sütü en önemli hayvansal gıda kaynağıdır, ama diğer bölgelerde sosyal ve tedavi edici rolleri öne çıkmaktadır. Deve sütünün besin değeri ve tıbbi özellikleri konusunda daha ileri çalışmalar yapılmalıdır.

KAYNAKLAR

- Abu-Lehia, I. H., Al-Mohiezea, I. S. ve El-Behry, M. (1989). Studies on the production of ice cream from camel milk products. *Australian Journal of Dairy Technology*, 44, 31-34.
- Al Haj, O.A. ve Al Kanhal, H.A. (2010). Compositional, Technological and Nutritional Aspects of Dromedary Camel Milk. *International Dairy Journal*, 20, 811 – 821.
- Aujla, K. M., Jasra, A. W. ve Munir, M. (1998). Socioeconomic profile of camel herders in South-western mountainous areas of Pakistan. 3. Kurak Koşullar Altında Hayvan Yetiştiriciliği Yıllık Toplantısı Bildirileri, Al-Ain, Birleşik Arap Emirlikleri, (2), 154 – 174.
- Bulca, S., Koç, A. ve Çelebi, M. (2018). Deve Sütünün Yoğurt Üretiminde Kullanılabilirliği Üzerine Bir Araştırma. II. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri-Fen ve Sağlık Bilimleri, İzmir: Selçuk Belediyesi Selçuk-Efes Kent Belleği Yayınları, 87-99.
- El-Agamy, E. I. (2007). The challenge of cow milk protein allergy. *Small Ruminant Research*, 68, 64-72.
- El-Agamy, E. I., Nawar, M., Shamsia, S. M., Awad, S. ve Haenlein, G. F. W. (2009). Are camel milk proteins convenient to the nutrition of cow milk allergic children. *Small Ruminant Research*, 82, 1-6.
- El-Agamy, S.I., Ruppanner, R., Ismail, A., Champagne, C.P ve Assaf R.J. (1992). Antibacterial and Antiviral activity of camel milk protective proteins. *J. Dairy Res.*, 59, 169-175.
- Elamin, F. M. ve Wilcox, C. J. (1992). Milk composition of Majaheim camels. *Journal of Dairy Science*, 75, 3155-3157.
- Elayan, A. A., Sulieman, A. E. ve Saleh, F. A. (2008). The hypocholesterolemic effect of Gariss and Gariss containing Bifidobacteria in rats fed on a cholesterol-enriched diet. *Asian Journal of Biochemistry*, 3, 43-47.

- El-Zubeir, I. E. M. ve Jabreel, M. S. O. (2008). Fresh cheese from camel milk coagulated with Camifloc. *International Journal of Dairy Technology*, 61, 90 - 95.
- FAO. (2003). Report on a FAO workshop on camel milk. <http://www.fao.org/ag/againfo/resources/en/publications/agapubs/Chamelle-Book.pdf>. adresinden temin edilmiştir.
- Farah, Z. ve Bachmann, M. R. (1987). Rennet coagulation properties of camel milk. *Milchwissenschaft*, 42, 689-692.
- Farah, Z., Mollet, M., Younan, M. ve Dahir, R. (2007). Camel dairy in Somalia: Limiting Factors and Development Potential. *Livestock Science*, 110 (1-2), 187 – 191.
- Farah, Z., Streiff, T. ve Bachmann, M. R. (1989). Manufacture and characterization of camel milk butter. *Milchwissenschaft*, 44, 412-414.
- Farah, Z., Streiff, T. ve Bachmann, M. R. (1990). Preparation and consumer acceptability tests of fermented camel milk in Kenya. *Journal of Dairy Research*, 57, 281-283.
- Fırtına, B. ve Akcan, T. (2019). Beslenme açısından deve eti ve sütü. III. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri-Fen ve Sağlık Bilimleri, İzmir: Selçuk Belediyesi Selçuk-Efes Kent Belleği Yayınları.
- Gassem, M. A. ve Abu-Tarboush, H. M. (2000). Lactic acid production by *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* in camel's and cow's wheys. *Milchwissenschaft*, 55, 374-378.
- Gıda ve Tarım Örgütü (FAO). (2013). Statistical yearbook. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma, İtalya, 2013.
- Gizachew, A., Teha, J. ve Birhanu, T. (2014). Review on Medicinal and Nutritional Values of Camel Milk. *Nature and Science*, 12 (12), 35 – 41.
- Gul, W., Farooq N., Anees D., Khan U. ve Rehan F. (2015). Camel Milk: A Boon to Mankind. *International Journal of Research Studies in Biosciences (IJRSB)*, 3(11): 23-29.
- Haddadin, M. S. Y., Gammoh, S. I. ve Robinson, R. K. (2008). Seasonal variations in the chemical composition of camel milk in Jordan. *Journal of Dairy Research*, 75, 8-12.
- Hashim, I. B., Khalil, A. H. ve Habib, H. (2008). Quality and acceptability of a set yoghurt made from camel milk. *Journal of Dairy Science*, 92, 857-862.
- Hatipoğlu, G. ve Avcı, E. (2019). Selçuk-Efes Deve Güreşleri Festivalinin Turizm İşletmeleri Açısından Niş Pazarlama Kapsamında Değerlendirilmesi. In D. Ertürk & Ö. Gökdemir (Eds.), III.Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Ocak

- 2019 Selçuk, İzmir 1.Cilt Sosyal Bilimler. İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Inayat, S., Arain, M. A., Khaskheli, M. ve Malik, A. H. (2003). Study of the effect of processing on the chemical quality of soft unripened cheese made from camel milk. *Pakistan Journal of Nutrition*, 2, 102-105.
- Kappeler, S. R., Farah, Z. ve Puhan, Z. (2003). 5'-Flanking regions of camel milk genes are highly similar to homologue regions of other species and can be divided into two distinct groups. *Journal of dairy science*, 86(2), 498-508.
- Khaskheli, M., Arain, M. A., Chaudhry, S., Soomro, A. H. ve Qureshi, T. A. (2005). Physico-chemical quality of camel milk. *Journal of Agriculture and Social Sciences*, 2, 164-166.
- Kherouatou, N., Nasri, M. ve Attia, H. (2003). A study of the dromedary milk casein micelle and its changes during acidification. *Brazilian Journal of Food Technology*, 6, 237 – 244.
- Koç, A. ve Atasever, S. (2016). Production and Characteristics of Camel Milk. I. Uluslararası Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri-Fen ve Sağlık Bilimleri, İzmir: Selçuk Belediyesi Selçuk-Efes Kent Belleği Yayınları, 17-30.
- Konuspayeva, G., Faye, B. ve Loiseau, G. (2009). The composition of camel milk: a meta- analysis of the literature data. *Journal of Food Composition and Analysis*, 22(2), 95-101.
- Kula, J.T. ve Tetegne, D. (2016). Chemical Composition and Medicinal Values of Camel Milk. *International Journal of Research Studies in Biosciences (IJRSB)*, 4(4), 13 – 25.
- Laleye, L. C., Jobe, B. ve Wasesa, A. A. H. (2008). Comparative study on heat stability and functionality of camel and bovine whey proteins. *Journal of Dairy Science*, 91, 4527-4534.
- Mansson, H. (2008). Fatty acids in bovine milk fat. *Food Nutr Res*, 52. DOI:10.3402/fnr.v52i0.1821.
- Mehaia, M. A. (1993). Fresh soft white cheese (Domiaty-Type) from camel milk: composition, yield, and sensory evaluation. *Journal of Dairy Science*, 76, 2845-2855.
- Mehaia, M. A. (2006). Manufacture of fresh soft white cheese (Domiaty-type) from dromedary camels milk using ultrafiltration process. *Journal of Food Technology*, 4, 206-212.
- Mehaia, M. A. ve Cheryan, M. (1983). The secondary phase of milk coagulation. Effect of calcium, pH and temperature on clotting activity. *Milchwissenschaft*, 38, 137-140.

- Mehaia, M. A., Abou EL-Kheir, A. M., ve Hablas, M. A. (1988). Enzymatic coagulation of camel milk. A study using soluble and immobilized chymosin. *Milchwissenschaft*, 43, 438-441.
- Mehaia, M. A., Hablas, M. A., Abdel-Rahman, K. M. ve El-Mougy, S. A. (1995). Milk composition of Majaheim, Wadah and Hamra camels in Saudi Arabia. *Food Chemistry*, 52, 115– 122.
- Park, Y. W., Haenlein, G. F. W. ve Wendorff, W. L. (Eds.). (2006). *Handbook of milk of non-bovine mammals*. Blackwell Publishing Professional, Ames, Iowa, USA
- Ramet, J. P. (1989). Use of bovine calf rennet to coagulation raw camel milk. *World Animal Review*, 61, 11-17.
- Rüegg, M.W. ve Farah, Z. (1991). Melting curves of camel milk fat. *Milchwissenschaft*, 46, 361-362.
- Sawaya, W. N., Khalil, J. K., Al-Shalhat, A. ve Al-Mohammad, H. (1984). Chemical composition and nutritional quality of camel milk. *Journal of Food Science*, 49, 744-747.
- Saygılı, D. ve Karagözlü, C. (2017). Deve Sütü ve Diyabet Tedavisindeki Önemi. *Akademik Gıda*, 15(2), 204 – 210. (DOI: 10.24323/akademik-gida.333677)
- Shabo, Y ve R. Yagil (2005). Etiology of autism and camel milk as therapy. *Int. J. of Disab. and Hum. Dev.*, 4, 67-70.
- Shabo, Y., R. Barzel ve R. Yagil (2008). Etiology of crohn's disease and camel milk treatment. *J.Camel Prac. and Res.* 15(1), 55-59.
- Shalash, M. R. (1979). The production and utilization of camel milk. In the Camelid. An all-purpose animal. *Deve Workshop Bildirileri*, Hartum, 196-208.
- Siboukeur, O., Mati, A. ve Hesses, B. (2005). Improving the coagulability of camel's milk's by using gastric enzyme coagulation extracts (*Camelus dromedarius*). *Cahiers Agricultures*, 14, 473-478.
- Stahl, T., Sallmann, H. P., Duehlmeier, R. ve Wernery, U. (2006). Selected vitamins and fatty acid patterns in dromedary milk and colostrums. *Journal of Camel Practice and Research*, 13, 53-57.
- USDA. (2009). United States Department of Agriculture, National Agricultural library dietary reference intakes: Elements. <http://www.nal.usda.gov/> adresinden erişilmiştir.
- Wernery, U. (2006). Camel milk, the white gold of the desert. *J. Camel Prac. and Res.*, 13(1), 15-26.
- Yadav, A.K., Kumar, R., Priyadarshini, L. ve Singh, J. (2015). Composition and Medicinal Properties of Camel Milk: A Review. *Asian J. Dairy & Food Res.*, 34(2), 83 – 91.

- Yagil, R., Saran, A. ve Etzion, Z. (1984). Camels milk: for drinking only?. *Comparative Biochemistry and Physiology*, 78A, 263 – 266.
- Yerlikaya, O., Saygılı, D. ve Karagözlü, C. (2016). Deve Sütü: Bileşimi, Sağlık Üzerine Etkileri, Deve Sütü Ürünleri. I. Uluslararası Deveçilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu Bildirileri-Fen ve Sağlık Bilimleri, İzmir: Selçuk Belediyesi Selçuk-Efes Kent Belleği Yayınları, 31-43.
- Zicarelli, L. (2004). Buffalo milk: its properties, dairy yield and mozzarella production. *Vet Res Commun*, 28, 127–35.



DEVE ETİ

7

Duygu TİBET AKGÜL

Tolga AKCAN

Şelale ÖNCÜ GLAUE

Giriş

Dünya nüfusundaki hızlı artış ve yetersiz beslenen insanlar düşünüldüğünde, hayvansal kaynaklı gıdaya olan talep her geçen gün artmaktadır. Dini inançlar, coğrafi ve iklim şartları ile ekonomik sebepler tüketicilerin tercihlerini etkilemede önemli rol oynamaktadır (Bülbül ve Koç, 2018). Develerin diğer çiftlik hayvanlarına uygun olmayan koşullarda da yetiştirilebilir olmaları önemli karakteristik özelliklerinden biridir. Bu nedenle, deve, dünyanın kurak ve yarı kurak bölgelerinde önemli bir yiyecek ve gelir kaynağıdır (Yousif ve Babiker, 1989). Deve aynı zamanda üreticiler için katma değeri yüksek, tüketiciler için önemli besleyici özellikleri olan, çok sert koşullarda süt, et ve yün üretebilen bir hayvandır (Faye, 2014).

Ülkelere göre değişmekle birlikte dünya genelinde yıllık kesilen deve sayısı 3,13 milyon baş, deve eti üretimi ise 703,407 tondur (Bülbül ve Koç, 2018). Bu oran dünyada tüketilen toplam etin %0,22'sine tekabül etmektedir. Dünyada 1961-2014 yılları arasında kanatlılardan (tavuk, ördek ve hindi) sonra en yüksek artış 5,7 kat ile deve eti üretiminde gerçekleşmiştir. Kesilen deve sayısı ve deve eti üretimine yönelik istatistiklerin yetersizliği (Faye, 2014) üretimin bildirilenden daha yüksek olduğunu gös-

termektedir. Dünya genelinde 48 yıllık deve üretimine bakıldığında Türkiye'nin Irak ve Fas ile birlikte önemli ölçüde üretim kaybına uğradığı belirtilmiştir (Faye ve Bonnet, 2012; Bülbül ve Koç, 2018). Deve etinin kompozisyonu farklı etmenlere (ırk, yaş, cinsiyet vb.) bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Deve eti %65,70-78,85 oranında su (Farouk ve Bekhit, 2013) ile kurak ve yarı kurak alanlarda yaşayan insanlar için iyi bir besin kaynağı olarak %20-23 oranında protein içermektedir (Kadim, Mahgoub ve Purchas, 2008).

Deve etine olan talep diyetetik/teropötik kalitesi nedeni ile ve birçok ülkede fiyat açısından diğer etlere rekabetçi olması nedeni ile artmaktadır. Deve sütünün aksine deve eti pazarı, bölgesel pazar ve canlı hayvan akışının olduğu bölgelerle bütünleşmiştir. Aslında et üretimi için yapılan ihracat nadiren karkas pazarlamasına dayanmaktadır (Bengoumi ve Faye, 2015). Kurutulmuş deve eti ürünlerinden bazıları günümüzde dünya genelindeki birçok geleneksel olmayan deve eti tüketicisine, özellikle de turistlere yönelik yenilikçi ürünler haline gelmektedir (Farouk ve Bekhit, 2013). Turistik bölgelerde deve ürünlerinin yerli ve yabancı turistleri çekmek üzere üzere niş pazar unsuru olarak kullanılabilceği de önerilmektedir (Hatipoğlu ve Avcı, 2019).

Bu bölüm, dünya genelinde ve Türkiye'de mevcut olan farklı şekillerde işlenmiş deve eti türlerini sınıflandırmakta ve genel tanımlamalarına yer vermektedir.

İşlenmiş Deve Etinin Önemi

İşlenmiş deve etinin küresel üretimi ile ilgili veriler bulunmaması nedeniyle genel olarak işlenmiş etlerin ve işlenmiş deve etinin ithalatı, bu ürünlerin dünyadaki toplam miktarlarına kıyasla, deve üreten ve tüketen bölgelerdeki işlenmiş et ürünlerinin aynı dönemde ne kadar ithal edildiğinin hacmi ve değeri ile ölçülür. Deve üreten bölgelerde ithal edilen işlenmiş et kategorisinin de-

ğerinin, dünya toplam ithalatının sadece yaklaşık %4 ila 7'sini oluşturduğu bilinmektedir. Bu da yerel olarak o bölgelerde işlenmiş etlere duyulan güvenin ve bağlılığın göstergesidir. (Farouk ve Bekhit, 2013)

Deve eti; sığır etini andıran, sert ve tatlı bir et türüdür. Yaygın popülaritesi Orta Asya, Orta Doğu ve Kuzey Afrika'da elde edilmiştir. En değerli deve eti hörgüçlü devenindir (nourished-tohealth.com). Deve yağları, özellikle hörgüçteki yağlar birçok yemeğin hazırlanmasında ve kaliteli kuru sosislerin (sucukların) ve kızartmaların üretiminde kullanılır. Aynı zamanda deve eti, sığır eti ile karşılaştırıldığında, yüksek glikojen içeriğinden dolayı daha tatlıdır ve daha fazla proteine sahiptir (Kargozari vd., 2014). Şarküteri, dondurulmuş hazır et, konserve et, kurutulmuş et ve domuz pastırması ile jambon içeren yemeye hazır yemekler (RTE) olarak da tanımlanan işlenmiş et pazarı tek başına Batı Avrupa'da toplam 116,5 milyar Euro değerindedir (Farouk ve Bekhit, 2013).

İşlenmiş Deve Etinin Sınıflandırılması

Kurtu, Seid ve Mengistu (2017), develerin et üretim potansiyellerini ve üretimi engelleyen kısıtlamaları değerlendirmek için yaptıkları araştırmada tüketicilerin tıbbi değeri, sağlıklı et kaynağı olması ve lezzeti açısından tercih edilebilir olduğunu ortaya koymuşlardır. Ancak üretim temelde yem kıtlığı, hastalık, bitki zehirlenmesi, pazarlama ve yönetim sorunları ile sınırlandırılmıştır. Bununla birlikte, üretimdeki karmaşıklıklar, koruma yöntemleri ve günümüzde tüketicilere sunulan geniş çeşitlilikte işlenmiş etlerin paketlenmesi nedeniyle, işlenmiş deve eti ürünlerinin kategorilere ayrılması son derece zordur. Bu nedenle, bu ürünleri tamamen tatmin edici bir şekilde kategorize edecek tek bir sınıflandırma sistemi yoktur. Heinz ve Hautzinger (2007), işlenmiş et ürünlerini uygulanan işleme teknolojisine göre altı grup-

ta sınıflandırmıştır. Bunlar taze (işlenmemiş); kürlenmiş, çiğden pişirilmiş, ön pişirmeyle pişirilmiş, çiğ (kuru) fermente sosis ve kurutulmuş etlerdir. İşlenmiş deve etleri, koruma teknolojilerine dayalı olarak aşağıdaki kategorilerde gruplandırılmaktadır:

- Kürlenmeden işlenmiş deve etleri.
- Kürlenerek/ tütsülenerek işlenmiş deve etleri.
- Fermente edilmemiş yarı kuru / kuru işlenmiş deve etleri.
- Fermente yarı kuru / kuru işlenmiş deve etleri.
- Konserve / poche yöntemiyle işlenmiş deve etleri.
- Özel işlenmiş deve etleri.

Dünya’da İşlenmiş Deve Etleri

Kas ve et yapısının daha çok algılandığı veya dengelenmiş, bozulmadan kalabilen etlerden hazırlanan shawarma ve balangu, etin küp şeklinde doğranarak ya da öğütülerek kullanıldığı deve burgerleri (camburgerler) ile deve köfteleri kürlenmeden işlenmiş deve etlerinin en bilinen örnekleridir (Dawood, 1995; Kılıç, 2009, Farouk ve Bekhit, 2013).

Balangu, Batı ve Orta Afrika’da popüler, açık bir ocak üzerinde yavaşça kavrulmuş, yemeye hazır, kemiksiz, sığır eti, koyun eti, chevon veya deve etinden yapılan bir sokak yemeğidir (Farouk ve Bekhit, 2013).

Ticari ürün bazında incelediğimizde, 2009 yılında Suudi Arabistan’daki bir fast-food restoranı, menüsünde genç deve eti burgerlerini (Hashi Burger) sunarken, 2010’ da Local House Restaurant, Birleşik Arap Emirlikleri (BAE)’n de deve burgerleri sunmaya başlamıştır. ABD’nin Minnesota eyaletinde bulunan bir Somali restoranında da camburger yapılmaktadır (Farouk ve Bekhit, 2013).

Deve eti köftesi (Camballs), Fas’ta genellikle ekmekle ızgara olarak servis edilen geleneksel bir yemektir. 2000 yılında Avust-

ralyada kömür ateşinde ön pişirilmiş deve köfteleri satılmış, süpermarket ve yiyecek satış noktalarında potansiyel bir perakende ürünü olarak tanımlanmıştır (Farouk ve Bekhit, 2013). Aynı zamanda Avustralya hükümeti, gelişmekte olan deve eti ürünleri endüstrisinin uluslararası talepleri değerlendirmesine yardımcı olabilmek amacıyla bir fon da ayırmıştır.

Shawarma, dünya çapında ve Orta Doğu'da ızgara edilen etin ince yapraklar halinde kesilerek sandviç ekmeği ya da benzeri ürünlere sarılarak hazırlanan bir fast-food sokak yemeğidir (<http://en.wikipedia.org/wiki/Shawarma>). Shawarma, deve eti dahil birçok et türünden hazırlanabilmektedir (Kadim vd., 2008; Kılıç, 2009), Döner kebabı veya sadece Döner olarak da bilinen shawarma koni biçiminde, şiş üzerinde pişirilen ve ince yapraklar şeklinde kesilerek ekmeğin üzerinde veya sebze ve soslarla servis edilen bir üründür (Farouk ve Bekhit, 2013).

Tsire, kavrulmuş baharatlı, sotelenmiş, kemiksiz, tam doku, sığır eti, koyun eti, chevon veya deve etidir. Tsire, Türkiye'deki kebaba benzetilebilir. Tsire'in yerel fırınlar kullanılarak da hazırlanabileceği söylenmektedir (Farouk ve Bekhit, 2013)

Kürlenerek veya tütsülenerek işlenmiş deve etlerine en iyi örnek banda, kundi ve deve eti sosisleridir. Banda (hausa) ve kundi (yoruba), batı ve orta Afrika'da popüler olan, kurutulmuş, tütsülenmiş, tam doku etidir. Banda / kundi her çeşit etten hazırlanabilmesine rağmen çoğunlukla sığır ve deve etinden hazırlanır (Farouk ve Bekhit, 2013; Fakolade ve Omojola, 2008).

Pişmiş sosis, herhangi bir öğünün bir parçası olarak veya kendi başına soğuk olarak yenebilen veya ısıtılabilen bir tüketime hazır yemektir. Uluslararası pazara deve eti ürünlerini Camex Australia şirketi sunmuştur ve ürün listesinde sade ve gurme deve sosisleri de bulunmaktadır. Deve sosisi Türkiye'de "camelburger" olarak bulunabilse bile, deve etinin işlenmesi hala marjinal sayılır.

maktadır (Bengoumi ve Faye, 2015). Sığır ve deve etinden üretilen her iki sosis türünün de özelliklerinin oldukça benzer olduğu, ancak deve eti sosislerinin sığır sosislerinden daha iyi bir lezzete sahip oldukları ve yumuşatılmış et örneklerinden üretilen sosislerin taze ve çözülmüş etlerden yapılanlardan daha kabul edilebilir olduğu belirtilmiştir. Yapılan araştırmalar sonucu deve etinin, emülsiyon ürün tiplerinin üretiminde sığır eti yerine daha uygun olduğu tespit edilmiştir (Farouk ve Bekhit, 2013)

Fermente edilmemiş Yarı/Tam Kuru Deve Eti kategorisindeki işlenmiş et ürünleri, bir dizi teknoloji kullanılarak üretim sürecinde bir noktada kurutulur. Kurutma, etin su aktivitesini (a/w) azaltır. Kurutmanın veya elde edilen a/w 'nin derecesi, ürünün özelliklerini ve raf ömrünü dokusal, kimyasal ve mikrobiyolojik stabilite açısından belirler (Choi vd., 2008; Farouk ve Bekhit, 2013). Bu üretim şeklinin uygulandığı et ürünü çeşitliliği fazladır. Bunlar; Biltong, Dambun nama, Kaddid, Kilishi, Odka/muqumad, Qwanta, Sharmoot ve Kundi'dir.

Biltong, şu anda dünyanın birçok ülkesinde bulunan Güney Afrika'ya ait terbiyeli ve havayla kurutulmuş bir ettir. Biltong her çeşit et ve av hayvanı türlerinin etinden de üretilebilir. Biltong tüketime hazır et ürünüdür ve tüketiminden önce rehidrasyon ya da ısıl işleme ihtiyaç duyulmamaktadır (Doğu ve Sarıçoban, 2015).

Dambun nama, deve eti de dahil olmak üzere kırmızı etlerden ve kümes hayvanlarından üretilen bir tüketime hazır et ürünüdür. Nijerya'nın kuzeyindeki deve etlerinden üretilir; burada çeşitli tören ve özel günlerde servis edilir. Halkın uzun süreli seyahatlerde ya da Mekke'ye yapılan yıllık hac ziyaretlerinde beraberinde bulundurdıkları besleyici bir yiyecektir (Farouk ve Bekhit, 2013).

Kaddid, kuzey Afrika ve Orta Doğu'da yaygın olarak bulunan ve İslam öncesi zamanlardan beri Arabistan'da tüketilmekte olan

güneşte kurutulmuş bir üründür. Kuzey Afrika'da yapılan kaddid tuz, sarımsak ve yağ ile karıştırılmış şeritlerden veya et parçalarından hazırlanır ve 7 gün boyunca güneşte kurutulur (Essid vd., 2007). Ürün kurutulmuş halde satılır veya zamanla katılaştan yağla kaplanır (Farouk ve Bekhit, 2013).

Kilishi, Nijerya menşeli ve Afrika'nın Sahel bölgesinde yaygın olarak üretilen ve satılan ve geleneksel olarak işlenmiş, yer fıstığı ezmesi ve baharat karışımında harmanlanmış, güneşte veya sıcaklık ile kurutulmuş, raf ömrü dayanıklı bir tüketime hazır et ürünüdür (Kazeem ve Muhammad, 2016). Kilishi, dünya çapında popüler olan atıştırmalık kuru et ürünü olarak tanınır (Farouk ve Bekhit, 2013). Kurutulmuş deve eti, deve etinin geleneksel olarak tüketilmediği dünyanın bazı bölgelerinde bir yenilik olarak kabul edilmektedir. Asya pazarı, havaalanları ve atıştırmalık dükkanlarında perakende satışı için potansiyel ürünler olarak yumuşak deve etleri tavsiye edilmektedir. Avustralya'daki Territory Jerky, sattığı diğer kuru et ürünleri arasında 250gr'lık kurutulmuş deve etini de sunmaktadır (<http://www.territoryjerky.com.au/>).

Odka / muqumad hem yurtiçinde hem de yurtdışında popüler olan Odkatebed veya gumbe olarak bilinen geleneksel kaplarda 2 yıla kadar saklanabilen geleneksel bir Somali et ürünüdür (Farouk ve Bekhit, 2013).

Qwanta, geleneksel bir Etiyopya kurutulmuş tüketime hazır et ürünüdür. Qwanta günümüzde Batı ülkelerinde, Washington DC' deki Hebasha Pazarı, Carryout' ta ve Londradaki ShebaQueen restoranlarının menülerinde yer almaktadır (<http://www.habeshamarket.com/menu.html>; <http://flavors.me/queenofshebalondon>).

Sharmoot, Sudan'da yaygın olarak tüketilen güneşte kurutulmuş bir et ürünüdür. Bir araştırma, sharmoot'un Sudan'ın güney ve batı kesimlerinden yerinden edilmiş topluluk diyetinin yaklaşık %16'sına katkıda bulunduğunu ortaya çıkarmıştır. Sharmoot,

Sudan lehçesinde “Molla” denilen bir yahni / sos olarak tüketilmektedir (Osman, 1999; Farouk ve Bekhit, 2013)

Nijerya’da deve etinden üretilen Kundi küp şeklinde doğrandıktan sonra 100°C’de 20 dk haşlanır. Bu işlemin ardından 60°C’deki hava ile kurutulduktan sonra 170°C’deki fırında 3 saat süre ile ısıl işlem uygulanmaktadır (Doğu ve Sarıçoban, 2015).

Yarı kuru/kuru fermente edilmiş sosisler su aktivitesi ve nihai pH değerlerinde farklılık gösterir. En belirgin ürünleri Ndariko/jirge, Pastırma, Sucuk/Fermente sosis, Konserve/pouche Deve Eti, Deve Eti Somunlarıdır (Farouk ve Bekhit, 2013).

Ndariko (Fulfulde / Peul) ve jirge (Shuwa veya BaggaraArabs), Nijerya’nın kuzey-doğu kesiminde Fulani ve ShuwaArabs arasında popüler olan kuru bir et ürünüdür. Deve eti dahil tüm otçul hayvanların etlerinden hazırlanır (Farouk ve Bekhit, 2013).

Pastırma veya basturma, Türkiye, Mısır, Ermenistan, Yunanistan ve diğer birçok Akdeniz ve Orta Doğu ülkesinde ve bu bölgelerden gelen göçmenlerin yaşadığı batı dahil, bu bölgelerin dışındaki ülkelerde de yaygın olarak tüketilen geleneksel bir orta-nemli et ürünüdür (Doğu ve Sarıçoban, 2015). Karkasın yaklaşık %40-45’lik kısmı pastırma olarak işlenebilmektedir. Farklı kaslarla, 26 farklı pastırma çeşidi üretilebilmektedir. Kesilen hayvanın herhangi bir kısmı pastırmada kullanılabilir (Farouk ve Bekhit, 2013).

Sucuk Türkiye ve İran’ın yerel pazarlarında geniş tüketici kabulüne sahip, pişmemiş, kuru fermente edilmiş sosis ürünü ve aynı zamanda dünyadaki en önemli ve en çok tüketilen geleneksel Türk et ürünlerinden biridir (Kılıç, 2009; Kargozari vd., 2014). Kargozari vd. (2014), yaptıkları çalışma ile deve eti potansiyelinin tam olarak kullanılmadığı ve gelişmekte olan ülkelerde artan et ihtiyacının karşılanmasında katkısının arttığı gerçeği göz önüne alındığında, Türk fermente sucuklarının kullanımına ışık tutmayı

amaçlamıştır. Sucuk geleneksel olarak bir sığır eti ve manda eti karışımından yapılırsa da ürünü yapmak için Türkiye ve diğer Afrika ve Asya ülkelerinde deve eti de kullanılmaktadır (Kılıç, 2009).

Konserve et ürünleri, konserve ya da kese içine yerleştirilmeden önce tamamen pişirilen ya da konserve kutularına / torbalara doldurulduktan sonra da pişirilebilen yahni, öğle yemeği etleri ve macunları (Pate) içerir. Konserve deve eti Brunei'de üretilmekte ve bazı ülkelerde satılmaktadır (Schmitz, 1974).

Özel işlem görmüş et örnekleri, dünyadaki birçok yiyecek satış noktasında satılan farklı tipte et somunlarıdır. Bu kategorideki ürün örnekleri arasında et özleri, et suyu, konsantre et suları, tozlar ve nadiren kendi başlarına tüketilen ancak diğer ürünlerde kullanılan malzemeler olarak adlandırılan diğer maddelerdir (Farouk ve Bekhit, 2013).

Et suyu, et ya da balıkların sebzeler ve diğer çeşnilerle ya da katkı maddelerini içeren suda pişirilmesinden elde edilen bir sıvıdır. Terim bulyon ile eşanlamlı olarak, birçok yiyeceğe lezzet katmak için kullanılırlar. Et suyu üretimi için gerekli olan ekipman, üretilen et suyu miktarına ve son ürünün kalitesine veya saflığına bağlı olarak değişir (Legarreta, 2010 ve Bekhit, 2013).

Et özü, konsantre haline getirilmiş sulu, koyu kahverengi aromatik bir et özüdür ve suda çözünür et ürünüdür. Ekstrakt, ticari olarak bir baharat materyali olarak kullanılır ve genellikle etin ekstrakte edilmesiyle elde edilen solüsyonun sıcak suda konsantre edilmesiyle üretilir (Farouk ve Bekhit, 2013).

Deve eti veya diğer et tozları ve unları, sosisler, mayonez, diyabetik gıdalar veya çocuklar ve yaşlılar için özel gıdalar da dahil olmak üzere birçok gıda hazırlığında kullanılabilir. Popüler bir Sudan eti ürünü olan Sharmoot, esasen hazırlığı yapılan bir formda bir et tozudur (Farouk ve Bekhit, 2013).

Deve Etinin Gelecek Trendleri

Deve eti, sığır eti ve diğer kırmızı etlerden elde edilenlere benzer ürünler üretmek için uygun olan çok yönlü bir hammaddedir. Devedeki düşük yağ içeriği, yüksek yağlı içerik gerektiren (örneğin salam) belirli ürünlerde deve etinin kullanımını engelleyebilir, ancak bu, hayvanın sırt yağlarının işlenmiş deve eti ürünlerinde kullanılması için yararlı bir fırsat olabilir. Deve eti üreten bölgelerde dahil olmak üzere dünyanın her yerindeki tüketiciler, ne yediklerinin giderek daha fazla farkına varmaya başlamakta ve bunun sağlık, mutluluk, genel yaşam kalitesi ve çevreye duyarlılıklarını nasıl etkileyeceği konusunda endişe duymaktadırlar. Gelecekte işlenen deve etleri et proteini tedarik alanında ciddi bir rakip haline gelebilmek için mevcut ev yöntemlerinin yerine yenilikçi yöntemleri kullanarak tüketici görüşlerini yansıtmak zorunda kalacaktır. Mevcut deve yetiştiriciliği uygulamaları ve diğer çiftlik hayvanlarından elde edilen etlere kıyasla deve etinin arıklığı/yağsızlığı, deve etinin 'sağlıklı' sayılabileceği anlamına gelir. Bu özellikler tüketici deve etinin yeni ve egzotik olarak algılanmasıyla birleştiğinde, işlenmiş deve etinin geleceği umut verici olabilir (Farouk ve Bekhit, 2013).

SONUÇ

Deve eti, tüketime hazır ürünlerde raf ömrü açısından dayanıklı çeşitli ürünlerin üretiminde başarıyla kullanılabilen çok yönlü bir ettir. Devenin çöllerde taşıma amaçlı kullanılmasının ötesinde artık modern tarım ekonomisinin bir parçası olarak yer alabilecek üretken bir hayvandır. Günümüzde ki beslenme trendlerinde hakim olan yüksek protein düşük yağ içerikli diyetler için özellikle bazı geleneksel ürünlerin (kuru et, qwanta ve pastırma) uluslararası düzeyde pazarlanabilme potansiyeli çok yüksektir. Bununla birlikte, ilk kurulum maliyeti, hijyen, akreditasyon vb. bazı kısıtlamalar üreticileri uluslararası pazarlara erişimlerini engelleyecek durumlar ile karşı karşıya getirebilir.

Diğer bir önemli engel ise hali hazırda endüstriyel boyutta üretimin önemli sorunlarından biri olarak görülen ürünün orijinal tadının ve karakteristiğinin sürdürülebilir bir şekilde üretiminin gerçekleştirilmesinde ki zorluklardır. Aynı şekilde ürünleri daha geniş pazarlara ulaştırılması özellik batı pazarında tabaklarda yer almasının sağlanması bu sektörün en önemli çözmesi gereken sorunlarından biridir. Bundan sonraki yapılacak çalışmalarda bu konular üzerinde çalışmaların sürdürülmesi gerektiği diğer araştırmacılar tarafından da belirtilmektedir.



KAYNAKLAR

- Bengoumi, M. ve Faye, B. (2015). Camel Economy: From Local to International Market. *Veterinariâ*, 42 (2), 81-86.
- Bülbül, A. ve Koç, A. (2018). Develerde Karkas ve Et Kalite Özellikleri. *ADÜ Ziraat Derg*, 15(2), 113-117.
- Choi, J., Jeong, J., Han, D., Choi, Y., Kim, H., Lee, M., Lee, E., Paik, H. ve Kim, C. (2008). Effects of Pork/Beef Levels and Various Casings on Quality Properties of Semi-Dried Jerky. *Meat Science*, 80, 278-286.
- Dawood, A. (1995). Physical and Sensory Characteristics of Najdi-Camel Meat. *Meat Science*, 39, 59-69.
- Doğu, S. Ö. ve Sarıçoban, C. (2015). Et Kurutma Teknolojisi ve Dünyada Tüketilen Bazı Kurutulmuş Et Ürünleri. *Journal of Food and Health Science*, 1(3), 109-123.
- Essid, I., Ismail, H.B., Ahmed, S.B.H., Ghedamsi, R. ve Hassouna, M. (2007). Characterization and Technological Properties of Staphylococcus Xylosus Strains Isolated from a Tunisian Traditional Salted Meat. *Meat Science*, 77, 204-212.
- Fakolade, P. O. ve Omojola, A. B. (2008). Proximate composition, pH value and microbiological evaluation of 'Kundi' (dried meat) product from beef and camel meat. In *Conference on International Research on Food Security, Natural Resource Management and Rural Development*. Meat Science Laboratory, Animal Science Department, University of Ibadan, Nigeria, 7-9.
- Farouk, M. ve Bekhit, A. E. D. (2013). Camel Meat and Meat Products, Edt. Kadim, I.T., Mahgoub, O., Faye, B. ve Farouk, M., *Processed Camel Meat*, 186-248, CAB International.
- Faye, B. (2014). The Camel Today: Assets and Potentials. *Anthropozologica*, 49(2), 167-176.
- Faye, B., ve Bonnet, P. (2012). Camel sciences and economy in the world: current situation and perspectives. In *Proc. 3rd ISOCARD conference*. Keynote presentations, 2-15.

- Hatipoğlu, G. ve Avcı, E. (2019). Selçuk-Efes Deve Güreşleri Festivalinin Turizm İşletmeleri Açısından Niş Pazarlama Kapsamında Değerlendirilmesi. In D. Ertürk & Ö. Gökdemir (Eds.), III.Uluslararası Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Ocak 2019 Selçuk, İzmir 1.Cilt Sosyal Bilimler. İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Heinz, G. ve Hautzinger, P. (2007). Meat processing technology for small- to medium-scale producers. FAO Regional Office for Asia and the Pacific. www.fao.org/docrep/010/ai407e/ai407e00.html adresinden 12.11.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Ibrahim, G.A. ve Nour, I.A. (2010). Physical and Chemical Properties of Camel Meat Burger. *Journal of Camelid Science*, 3(2010),39-43.
- Kadim, I.T., Mahgoub, O. ve Purchas, R.W. (2008). A Review of the Growth and of The Carcass and Meat Quality Characteristics of The One-Humped Camel (*Camelus Dromedaries*). *Meta Science*, 80, 555-569.
- Kargozari, M., Moini, S., Basti, A., Emam-Djameh, Z., Ghasemlou, M., Martin, I., Gandomi, H., Carbonell-Barrachina, A. ve Szumny, A. (2014). Development of Turkish Dry-Fermented Sausage (sucuk) Reformulated with Camel Meat and Hump Fat and Evaluation of Physicochemical, Textural, Fatty Acid and Volatile Compound Profiles During Ripening. *LWT-Food Science and Technology*, 59(2), 849 – 858.
- Kazeem, S. A. ve Muhammad, B. F. (2016). Assessment of Consumers' Preference to the Use of Garlic and Cinnamon Oils on Stored Beef and Camel Meat 'KILISHI' Bayero. *Journal of Pure and Applied Sciences*, 9(2), 286 – 291.
- Kılıç, B. (2009). Current Trends in Traditional Turkish Meat Products and Cuisine. *LWT-Food Science and Technology*, 42, 1581-1589.
- Kurtu, M.S., Seid, A. ve Mengistu, U. (2017). Camel (*Camelus Dromedarius*) Meat Production Potentials and Associated Constraints in Eastern Ethiopia. *East African Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 1(2), 77-86.
- Legarreta, I. G. (2010) Canned products and Pâté. In: Toldra, F. (ed.) *Handbook of Meat Processing*. Wiley-Blackwell, Ames Iowa, pp. 337-349.
- Osman, F.M. (1999). Iron deficiency anaemia in preschool children (1-6 years) in Al Shigiaarea (Khartoum State): Prevalence and Aetiology. Khartoum Üniversitesi Doktora Tezi, Sudan.
- Schmitz, W. (1974) Method of producing meat powder of high protein content. German Federal Republic Patent Number 2319640

- Yousif, O.K. ve Babiker, S.A. (1989.) The desert camel as a meat animal. *Meat Science*, 26, 245–254.
- Zaki, E.F., Nadir, A.A., Helmy, I.M.F. ve Maguid, N.M.A. (2018). Antioxidant and Antimicrobial Effects of Lemongrass (*Cymbopogon citrates*) Oil on The Quality Characteristics of Camel Burger “Cam-burger” under Refrigerated Storage. *Int.J. Curr. Microbial. App.Sci*, 7(3),3623-3631.

İnternet Kaynakları

- <https://www.bik.gov.tr/develer-sifa-kaynagi/> adresinden 5/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- www.nourishedtohealth.com adresinden 10/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Shawarma> adresinden 10/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- <http://www.territoryjerky.com.au/> adresinden 12/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- <http://www.habeshamarket.com/menu.html> adresinden 15/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- <http://flavors.me/queenofshebalondon> adresinden 15/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- www.cnnturk.com adresinden 5/11/2019 tarihinde erişilmiştir.