

TOURISM ECONOMICS,  
MANAGEMENT AND POLICY  
RESEARCH

TURİZM EKONOMİSİ, YÖNETİMİ VE  
POLİTİKA ARAŞTIRMALARI

Vol: 3 Issue:2

Cilt: 3 Sayı: 2

ISSN: 2791-6030



TOURISM ECONOMICS  
MANAGEMENT AND  
POLICY RESEARCH



Slow Food Akımı ve Sille Köyüne Uygulanabilirliğinin İncelenmesi  
Slow Food Current and Investigation of Its Applicability to Sille Village

Yılmaz SEÇİM

Doç. Dr., Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konya, Türkiye.  
ysecim@erbakan.edu.tr

Özge ARSLAN

Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya, Türkiye. arslanozge@gmail.com

MAKALE BİLGİSİ

Geliş: 11.08.2023

Kabul: 29.08.2023

**Anahtar Kelimeler:** Slow Food, Sille Köyü, Sürdürülebilirlik, Yerel Mutfak Kültürü.

Derleme Makale

ÖZ

Hızlı yaşamın ve hızlı beslenme kültürünün egemen olduğu çağda, Slow Food akımı, yerel ürünlerin, geleneksel tarım yöntemlerinin korunmasının ve sürdürülebilirliğin öncüsü olarak ortaya çıkmıştır. Bu hareket, modern dünyanın getirdiği hız ve homojenleşmeye karşı bir direniş olarak kabul edilirken, geleceğin gıda sistemi için de önemli bir ilham kaynağı olarak öne çıkmaktadır. Yerel gıda üreticileri, aşçılar, çevreciler ve gıda tutkunları arasındaki bir platform olan Slow Food, kültürel çeşitliliği ve yerel lezzetleri koruma misyonunu üstlenmiştir. Türkiye'nin önemli turistik bölgelerinden biri olan Sille Köyü'nün zengin tarihi özellikleri ve geleneksel yemek kültürü, köyü hem tarihi hem de gastronomik açıdan cazip kılmaktadır. Slow Food akımının prensipleri ile Sille Köyü'nün tarihi, kültürel mirası, turistik cazibesi ve yemek kültürü arasındaki etkileşim hem sürdürülebilir turizmin önemini vurgulamakta hem de kültürel mirasın korunmasının yemek kültürü üzerindeki olumlu etkilerini ortaya koymaktadır.

Bu makalede, Sille Köyü'nün derin kültürel kökleri ve eşsiz yemek kültürünün, Slow Food hareketinin temel prensipleri ile nasıl birleştirildiği ele alınmış, bu iki önemli kavram arasındaki ilişki detaylı bir şekilde incelenmiştir. Aynı zamanda, Slow Food akımının Sille Köyü'nde uygulanabilirliğini değerlendiren bir analiz sunulmaktadır.

ARTICLE INFO

Received: 11.08.2023

Accepted: 29.08.2023

**Keywords:** Slow Food, Sille Village, Sustainability, Local Culinary Culture.

ABSTRACT

In the era of fast life and fast nutrition culture, Slow Food movement emerged as the pioneer of the preservation of local products, traditional farming methods and sustainability. While this movement is accepted as a resistance against the speed and homogenization brought by the modern world, it also stands out as an important source of inspiration for the food system of the future. As a platform between local food producers, cooks, environmentalists and food enthusiasts, Slow Food is committed to preserving cultural diversity and local flavors. The rich historical features and traditional food culture of Sille Village, which is one of the important touristic regions of Turkey, makes the village attractive both historically and gastronomically.

**Review Article**

*The interaction between the principles of the Slow Food movement and the history, cultural heritage, tourist attraction and food culture of Sille Village both emphasizes the importance of sustainable tourism and reveals the positive effects of the preservation of cultural heritage on food culture. In this article, how the deep cultural roots and unique food culture of Sille Village are combined with the basic principles of the Slow Food movement is discussed, and the relationship between these two important concepts is examined in detail. At the same time, an analysis evaluating the applicability of the Slow Food movement in Sille Village is presented.*

**1. GİRİŞ**

Son elli yılda dünyada hızla ilerleyen küreselleşme sonucunda doğrudan ve dolaylı olarak gelişen ve gelişmekte olan birçok ülke etkilenmektedir (Civelek ve Öcal, 2021). Tarihsel süreç içerisinde her toplum kendi mutfağını geliştirmiş, çeşitlendirmiş ve eşsiz tatlar ortaya çıkarmıştır. Ancak küreselleşmenin ve yoğun çalışma hayatının etkisi ile toplumun algısı değişmiş geleneksel beslenme anlayışı yok olmaya başlamış ve sosyal bir olgu olan yemek yeme anlayışı yalnızca fiziksel bir ihtiyaç haline gelmiştir. Küreselleşmenin bir ürünü olan fast food kültürü geleneksel beslenme alışkanlıklarının ve yerel mutfağın unutulma sürecini hızlandırmıştır (Görkem ve Öztürk, 2014). Bu tüketim hızının ötesine geçmek ve sürdürülebilir bir yaklaşım benimsemek amacıyla "Slow Food" adıyla bilinen bir hareket başlatılmıştır (Ünal ve Zavalı, 2016). Bu hareket, geleneksel tarım, yerel üretim ve sürdürülebilirlik ilkelerine dayanan bir gıda ve yemek kültürü hareketidir. "Slow Food" hızlı ve tüketim odaklı bir yaşam tarzının baskın olduğu şehir yaşamına ve düzenine bir alternatif sunmaktır (Sırım, 2012). "Slow Food" 160'tan fazla ülkeye ulaşmayı sağlamış bir milyona yakın destekçi sayısı ile günden güne büyümektedir (Radstrom, 2011).

Bu çalışmada, Slow Food hareketi kapsamında, Konya'nın Selçuklu ilçesine bağlı Sille Köyü araştırılmıştır. Sille Köyü, Anadolu'nun tarihsel dokusunu yansıtan evleri, camileri ve kiliseleri ile öne çıkan bir yerleşim alanıdır. Sille Köyü'nün mutfak kültürü, doğal ve yerel ürünlerin özenle kullanımıyla kendine özgü bir karaktere sahiptir. Bu bağlamda, Slow Food hareketi de doğal ve yerel ürünlerin vurgulanmasını teşvik ederek, Sille Köyü'nün yemek kültürü ile benzer hedefleri paylaşmaktadır. Dolayısıyla, Sille Köyü'nün zengin yemek kültürü, Slow Food hareketi için önemli bir örnek teşkil etmektedir.

**2. TEORİK ÇERÇEVE**

"Yavaş Yemek Akımı, uluslararası bir hareket olan "Slow Food"un temel prensipleri doğrultusunda gelişen bir yaklaşımdır" (Smith, 2010). Bu akım, fast food kültürüne karşı çıkarak, yemek hazırlama ve tüketme süreçlerinde daha yavaş, dikkatli ve kaliteli bir yaklaşımı teşvik etmektedir (Johnson, 2013). Yavaş Yemek Akımı, gıda üretiminden sofraya kadar olan süreçlerde yerel ve organik ürünlerin kullanılmasını destekler. Ayrıca, yerel tarım, geleneksel yöntemler, sürdürülebilirlik ve çevresel koruma gibi değerleri benimser (Adams, 2017). Küresel sermayenin ve şehirleşmenin hızlı bir şekilde büyümesi, birçok yerel kültür için varlık tehdidi olabilir. Geleneksel yaşam tarzları, yerel ürünler ve değerler, küresel ekonomik etkiler altında değişebilir veya kaybolabilir. "Slow Food" hareketi ile şehirlerin modernleşmesinde yerel, kültürel ve bölgesel değerlerin korunması ve vurgulanması hedeflenir. Böylece şehirlerin yalnızca ekonomik büyümesi değil aynı zamanda kültürel zenginlik ve kimlik koruma hedefinin geliştirilmesi amaçlanır (Sırım, 2012).

Yavaş Yemek Akımının tarihi oldukça eskiye dayanmaktadır. International Slow Food Movement (Uluslararası Yavaş Beslenme Hareketi), İtalya'da 1989 yılında İtalyan aşçıların öncülüğünde ortaya çıkmış ve bu "Şehirler Birliği" hareketinin temelini oluşturmuştur. Hareketin ilk kıvılcımı, 1986 yılında Roma'da bulunan İspanyol Merdivenlerinde yapılan bir McDonald's açılışı sırasında Carlo Petrini önderliğindeki bir grup aktivist, hızlı ve hazır gıda kültürünün yayılmasına karşı bir tepki olarak "Slow Food" adını verdikleri bir hareket başlatmıştır (Smith, 2010). Protestocular, yeni açılan McDonald's mekanının, İspanyol Merdivenleri'nin estetiğini bozduğunu ve İtalyan yemek kültürüne ve beslenme alışkanlıklarına büyük bir zarar verdiğini düşünüyorlardı (Petrini-Padovani, 2011). 1986 yılında

Roma'da, "Fast Food" ve insanlar üzerindeki olumsuz etkilerine tepki olarak başlatılan Slow Food hareketi, 1999 yılında yine İtalya'da başlatılan Cittaslow veya "sakin şehir" hareketiyle güç kazandı.

Uluslararası bir platform olan yavaş yemek hareketi, 1989 yılında Paris'te on beş ülkenin delegeleriyle başladı ve 1990 yılında Venedik'te ilk uluslararası yemek kongresi düzenlendi. Königstein (Almanya) 1992'de, İsviçre ise 1993'te yavaş yemek hareketine katıldı. 1996'da ise İtalya'nın Bra şehri, hareketin merkezi haline geldi ve resmîyet kazandı. Bu harekete göre, gıdalar yerli, taze ve mevsiminde olgunlaşmış olmalıdır. Yiyeceklerin üretildiği ve tüketildiği yerlerin aynı olması, ambalaj ve taşıma sorunlarından kaynaklanan çevre kirliliğini azaltırken, aynı zamanda ürünlerin üretim koşullarının bilinmesine olanak sağlar. Bu şekilde, geleneksel üretim yöntemleri ve tür çeşitliliği de korunur (Günerhan vd., 2010).

## 2.1. Slow Food Akımının Prensipleri

- 1) Carlo Petrini tarafından ortaya atılan "yerel ve mevsimsel ürünler" ilkesidir. Petrini (2001), Yavaş Yemek Akımının, yerel üreticilerin desteklenmesini ve yerel tarım ürünlerinin tercih edilmesini hedeflediğini vurgulamıştır.
- 2) "Çiftçi ve üreticilere adil ücret" prensibidir. Slow Food hareketi, çiftçilerin ve üreticilerin emeklerinin karşılığını almasını ve adil bir şekilde tazmin edilmesini savunur (Guthman, 2011).
- 3) "Geleneksel ve yerel mutfak kültürünün korunması" ilkesidir. Yavaş Yemek Akımı, yerel mutfak mirasının önemini vurgulayarak, geleneksel tariflerin, yöntemlerin ve lezzetlerin korunmasını teşvik eder (Brown, 2015).
- 4) "Çevresel sürdürülebilirlik" ilkesidir. Yavaş Yemek Akımı, organik ve doğal tarım yöntemlerinin kullanılmasını teşvik ederek, doğal kaynakların korunmasına ve ekosistemlerin sağlığının gözetilmesine önem verir (Smith, 2010).
- 5) "Yemek hazırlama ve tüketme süreçlerinde yavaşlık" prensibidir. Bu prensip, insanları hızlı tüketim alışkanlıklarından uzaklaştırarak, yemekleri daha bilinçli ve keyifli bir şekilde deneyimlemeye teşvik eder (Johnson, 2013).

Dünyada Slow Food hareketinin birçok örneği mevcuttur. Bunlardan bazıları;

İtalya'nın Altomonte kentinde, Slow Food birliğine üye olunması sağlanmakta, Slow Food konusunda bilinçlendirilme çalışmaları yapılmakta, yerel ürün pazarları kurulmakta, bölgede üretilen şaraplar tanıtılmakta, yöresel ürünler ve şarap festivalleri yapılmaktadır. İspanya'nın Begur şehrinde bilinçlendirme, yerel tohum desteği, yerel yemek sunumu, yerel ürün pazarı haricinde bölgede yetişen kaya balığını tanıtmaya amaçlı yarışmalar düzenlenmektedir. Avustralya'nın Goolwa kentinde öbür bölgelerde olduğu gibi Slow Food konusunda bilinçlendirilme çalışmaları yapılmakta, yerel tohumlar ile üretim desteklenmekte, yerel ürün tanıtımı yapılmakta ve yerel ürün pazarları kurulmaktadır. İtalya'nın Abbiategrosso kentinde, öğrenciler Slow Food konusunda bilinçlendirilmekte, yerel tohumlar kullanılarak üretim sağlanmakta, restoran menülerinde yerel lezzetler yer almaktadır (Pajo ve Uğurlu, 2015).

Türkiye'deki Slow Food hareketinin yansımaları, ilk olarak 1999 yılında başlayan "sefertası hareketi" ile ortaya çıkmıştır. Cittaslow hareketine göre, küçük kentlerin geleneksel yapılarını koruması ve aynı zamanda belirli kurallara uyması gerekmektedir. Arabaların şehir merkezinden çıkarılması, yerel ürünlerin tüketilmesi, sürdürülebilir enerji kullanımı, büyük alışveriş merkezlerinin şehir içinde bulunmaması, yöreye özgü yemek kültürünün korunması önemli kriterler arasındadır. Bu kriterleri sağlayan şehirler, Cittaslow üyeliği kabul edildiğinde salyangozdan oluşan turuncu bir logo ile ödüllendirilmektedir. Bu logo, doğanın en yavaş ve korunaklı hayvanı olan salyangozu temsil etmektedir (Şahinkaya, 2010). Salyangoz, yavaş hareketi temsil ederken, logo üzerinde bulunan modern ve tarihi binalar, geçmişin ve geleceğin bir arada bulunduğu bir sembolizmi ifade etmektedir (Sırım, 2012).



**Resim 1.** Citta Slow Logosu (<https://cittaslowturkiye.org/tr>, 2023).

Slow Food hareketi çerçevesinde gerçekleştirilen etkinliklerden ilki, 17-20 Ekim 2013 tarihinde İstanbul'da yapılan Slow Fish etkinliğidir. Bu etkinliğin ardından, 18-19 Ekim 2016 tarihinde yine İstanbul, Kuzguncuk'ta "Lüfer Bayramı" adlı bir etkinlik düzenlenmiştir. Ayrıca, 6-7 Mayıs 2016 tarihlerinde İstanbul, Yedikule'de "Marul Bayramı" etkinliği gerçekleştirilmiştir (Çerman, 2019). 11-14 Nisan 2019 tarihinde ise üçüncüsü düzenlenen Slow Cheese etkinliği, Muğla Bodrum'da "Yavaş GariConviniun" tarafından gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, Balıkesir'in Ayvalık ilçesinde "Slow Olive" adıyla bir zeytinyağı etkinliği düzenlenmiştir. Türkiye genelinde altısı İstanbul'da olmak üzere Ankara, Antalya, Aydın, Gaziantep, Gökçeada, İzmir, Çanakkale, Balıkesir, Rize, Şanlıurfa, Batman, Kastamonu, Muğla ve Kırklareli gibi birçok şehirde 24 yerel topluluk bulunmaktadır (Çavuş, Kaya ve Demirtaş, 2019).

Seferihisar, Türkiye'nin ilk Cittaslow (Sakin Kent) üyesi olduğu tarihten itibaren Türkiye'nin Cittaslow başkenti olarak kabul edilebilir. Belediye Başkanı Tunç Soyer'in Uluslararası Cittaslow Koordinasyon Komitesi'nde başkan yardımcısı olması nedeniyle, Seferihisar Cittaslow hareketinin Türkiye ve yurtdışında yayılmasında öncü bir rol oynamıştır (seferihisar.bel.tr, 2015). Seferihisar'da, eski belediye binasının önündeki alanın yerel üretici pazarı olarak kullanılması, önemli projelerden biridir (Doğrusoy ve Dalgakıran, 2011). Kentin merkezinde bulunan köy pazarında Seferihisar'ın çevre köylerinden gelen üreticiler ürünlerini satmaktadır. Ayrıca, salı günleri aynı meydana Üretici Pazarı kurulmaktadır. Bu pazarda, yerel üreticiler tarafından yapılan çeşitli ürünler satılmaktadır. Köy Pazarının yanında, bölgeye özgü yemeklerin sunulduğu Sefertası Lokantası yer almaktadır. Ayrıca Sığacık Mahallesi'ndeki kale içindeki dar sokaklar pazar günleri kent sakinlerinin ürünlerini satabileceği şekilde pazar alanına dönüştürülmektedir (Üstündağlı vd., 2015).

Seferihisar'ın Cittaslow üyeliğinin en önemli özelliklerinden birisi tarıma dayalı bir ekonomiye sahip olmasıdır. Bölgede nüfusun %80'inin mandalina üretimi ile uğraşması nedeniyle başta mandalina olmak üzere diğer ürünlerin üretiminde de geleneksel yöntemler kullanılmasına dikkat edilmiştir (Hocaoğlu, 2010). Ayrıca Türkiye'de Akyaka, Gökçeada, Taraklı, Yenipazar, Perşembe, Vize, Yalvaç, Halfeti gibi bazı bölgelerimizde "Slow Food" kapsamında yapılan uygulamalar mevcuttur (Donat ve Yavuzçehre, 2017).

## 2.2. Konya-Sille Köyü

### 2.2.1. Sille Köyünün Tarihi ve Kültürel Mirası

Sille köyü, Konya ilinin 8 km uzağında bulunan iki dağ arasında bir vadide konumlanmıştır. İç Anadolu Bölgesi'nde yer alır ve köklü bir tarih ve uygarlık geçmişine sahiptir (Solak, 2016). Sille Köyü, antik bir Rum yerleşkesi olarak kurulmuştur. Köy, Rumlar, Ortodoks Türkler ve Selçuklular gibi çeşitli toplumların yaşadığı bir tarihe sahiptir. Tarihi ve kültürel değerleri, iklimi, coğrafi yapısı ve Gevele Kalesi gibi faktörlerle Selçuklu Türklerinin sosyal, ekonomik ve politik hayatının merkezinde yer almıştır. Osmanlı döneminde önemli bir gelişme göstermiş olan Sille, 19. yüzyılın sonuna kadar 20-30 köyün bağlı olduğu bir nahiye merkezi olmuştur. Ancak, 1980'lerden sonra Selçuklu ilçesine bağlı bir mahalle haline gelmiştir (Erdem ve ark., 2010).

Sille köyü, Cumhuriyet dönemi öncesine kadar halıcılık, çömlekçilik, bağcılık, taş işçiliği gibi ticari sektörler başta olmak üzere sosyo-ekonomik yönden gelişmiş bir yerleşim yeridir. Lozan antlaşması sonucunda Sille'de yaşayan Rumlar nüfus mübadelesine tabi tutulmuş ve Yunanistan'a gönderilmiştir.

Bu süreçte, Batı Trakya'dan gelen Türk muhacirler ise Sille'ye yerleştirilmiştir. Bu değişiklikler nedeniyle Sille'nin ekonomik ve ticari hayatı olumsuz yönde etkilenmiş, nüfus azalmış ve sosyo-ekonomik açıdan bölge zarar görmüştür (Tapur, 2009).

Mübadelenin etkisi ile bir dönem nüfusu 8500 civarında olan ve tarihte önemli bir ticaret merkezi olan Sille, günümüzde bu özelliğini kaybetmiş ve nüfusu 1500'lere kadar inmiştir (Erdem ve ark., 2010).



**Resim 2.** Sille Köyü (<https://gezicini.com>, 2023)

### 2.2.2. Sille Köyünün Turistik Özellikleri

Sille köyü, M.Ö. Hititler ve Frigyalılar, M.S. Romalılar, Bizanslar, Selçuklular, Karamanoğulları ve Osmanlılar gibi farklı medeniyetlerin önemli bir yerleşim merkezi olmuştur. Bu dönemlerde Sille'nin kültürel, dini ve coğrafi yapısı dikkat çekmiştir. Sille Roma, Bizans ve Kudüs hattı üzerinde olması nedeni ile Kudüs'e giden hac yolcuları için önemli bir konaklama yeri olmuştur. Bu yüzden tarihte dini turizm açısından önemli bir yere sahiptir. Sille köyünün kültürel zenginliği ve tarihi önemi, özellikle Hıristiyanlık dönemine ait kiliselerin, manastırın ve katakompların varlığıyla daha da ön plana çıkmaktadır (Solak, 2016). Sille köyünün merkezinde, Sille deresinin kenarında birçok önemli yapı ve mekân bulunmaktadır. Bunlar; Okul, çarşı, hamamlar (Hacı Ali Ağa Hamamı, Subaşı Hamamı), çeşmeler, medrese (Sille Medresesi), camiler (7 adet), kiliseler (7 adet), kahvehaneler, kafeteryalar ve lokantalar: Sille köyü merkezindeki Sille deresinin çevresinde yer alan bu yapılar, köyün sosyal ve kültürel yaşamının merkezi olarak hizmet vermektedir.

**Köprüler:** Sille deresinin iki tarafını birleştiren ve kemerli olarak yapılan köprüler, taş ve ahşaptan inşa edilmiştir. Bu köprüler, köyün tarihi dokusuna katkıda bulunur ve estetik açıdan önemli bir özellik taşır.

**Camiler:** Sille köyünde 7 adet cami bulunmaktadır. Bunlar Kurtuluş Cami, Subaşı Camii, Mezaryakası Cami, Orta Mahalle Cami, Ak Cami, Karataş Cami ve Çay Cami'dir.

**Kiliseler:** Sille köyünde ise 7 adet kilise bulunmaktadır. Bu kiliseler, geçmişte Hristiyan halkın ibadetlerine hizmet etmiştir. Aya Elenia Kilisesi, Çevrikler Kilisesi, Mezarlık Arkası Kilisesi, Aşağı Kilise, Kızıl Kilise ve Kaya Kilisesi bu kiliseler arasındadır.

**Tarihi Mezarlıklar:** Sille köyünde açık hava müzesini andıracak şekilde 4 adet tarihi mezarlık bulunmaktadır. Bunlar Subaşı Mezarlığı, Mormi Mezarlığı, Karataş Mezarlığı ve Akmahalle Mezarlığı'dır. Bu mezarlıklar, köyün geçmişine dair önemli izler taşır ve kültürel mirası koruma amacıyla önemlidir.

**Gevela Kalesi:** Sille köyünde bulunan Gevela Kalesi, köyün tarihi savunma yapısı olarak bilinir. Bu kale, köyün tarihi dokusunu ve geçmişini yansıtan bir yapıdır.

Bu yapılar ve mekanlar, Sille köyünün tarihi, kültürel ve turistik önemini vurgulayan unsurlardır. Ziyaretçiler, bu yapıları keşfederek köyün zengin geçmişine tanıklık edebilir ve kültürel deneyim yaşayabilir (Solak, 2016).



**Resim 3.** Aya Elenia Kilisesi (<https://gezicini.com>, 2023)



**Resim 4.** Subaşı Camii (<https://gezicini.com>, 2023)

Sille köyünde her yıl düzenlenen anma törenleri, memorial (anma) turizmi kapsamında değerlendirilebilir. 8 Eylül'de Aziz Chariton yortusu, 24 Kasım'da Aziz Philip ve 15 Ağustos'ta Meryem Ana yortusu gibi anma törenleri düzenlenir. Bu törenler, o dini figürlerin anısını canlı tutmak ve köyün tarihindeki önemli olayları kutlamak amacıyla gerçekleştirilir. Sille köyündeki anma törenleri, bölgenin turizm potansiyelini artırır ve kültür turizmi açısından önemli bir cazibe merkezi olmasını sağlar. Bu törenler, ziyaretçilere unutulmaz bir deneyim sunarken, köyün tarihine ve geleneklerine saygı gösterilmesine de katkıda bulunur (Üzümcü, Çelik ve Karataş, 2017). Sille köyünde turistleri karşılayan özellikler arasında arnavut kaldırımli taş sokaklar, küçük bir nehir ve taş evler yer almaktadır. Bu öğeler, köyün atmosferini ve tarihi dokusunu ziyaretçilere yansıtmaktadır. El sanatları, Sille köyünde önemli bir şekilde korunmaktadır. Özellikle Sille taş işçiliği, atölyelerdeki sanatkarlar tarafından işlenmektedir. Silleli ustalar, Anadolu'nun farklı bölgelerinde bulunan atölyelerde yılın büyük bir bölümünü geçirerek sanatlarını icra etmektedir. Bu atölyelerde küp, testi, saksı, kiremit, tuğla ve tandır gibi ürünler üretilmektedir. Kiriakon (Hızır İlyas) Kilisesi'nin bulunduğu kaya oyma komplekste kurulan imalathane karhanelere örnektir. Sille köyü ayrıca özel desenleri, kompozisyonları ve kök boyalarıyla dikkat çeken bir halı çeşidi olan Sille halısının dokunduğu bir bölgedir. Bu halılar, köydeki el sanatları geleneğinin bir parçasıdır (<http://www.selcuklusille.com>, 2023). Köyde ayrıca İç Anadolu'nun tek mum imalathanesi de bulunmaktadır, bu da istihdam sağlayan bir faaliyettir. Sille'nin jeolojik açıdan volkanik bir yapıya sahip olması, Sille taşının (andezit, siyenit) ilgi çekici olmasını sağlar. Bu taş, ısıya dayanıklı olması ve çevre düzenlemesinde kullanılmasının kolay olması nedeniyle ilgi görmektedir (Üzümcü, Çelik ve Karataş, 2017).

Bu özellikler, Sille köyünün turistler için çekici bir destinasyon olmasını sağlar. Ziyaretçiler, köyün tarihi dokusunu, el sanatlarını ve doğal kaynaklarını keşfederek bölgenin zengin kültür mirasını deneyimleyebilirler.

### 2.2.3. Sille Köyünün Yemek Kültürü

Roma İmparatorluğu döneminde önemli bir yerleşim yeri olan Sille, daha sonra Selçuklu İmparatorluğu'nun hakimiyetine girmiştir. Bu süreçte farklı etnik ve dini kökenlere sahip Romalılar ve Selçuklular bir arada yaşamış ve etkileşimde bulunmuşlardır. Bu etkileşimler yiyecek-içecek alışverişlerinde de kendini göstermiştir. Sille'de yaşayan Romalılar ve Selçuklular, ortak bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Bu mutfak kültürü hem Roma hem de Selçuklu mutfaklarının özelliklerini taşımaktadır. Ayrıca, Osmanlı İmparatorluğu'nun egemenliği döneminde Sille'nin yöresel yemeklerinin çeşitliliği daha da artmıştır. Bu durum, Sille mutfağının Roma, Selçuklu ve Osmanlı kültürlerinden izler taşıyan özgün bir yöresel yemek kültürüne sahip olduğunu göstermektedir (Halıcı, 2013a). Sille mutfağı, bievi (kiler) ve aşevi olmak üzere iki bölümden oluşur. Bievi, Sille mutfağının yiyeceklerin depolandığı alanıdır. Aşevi ise yiyeceklerin hazırlandığı ve pişirildiği bölümdür. Sille mutfağında kullanılan ocaklar sabit ve hareketli olmak üzere iki farklı türde bulunmaktadır. Sille'de yaşayan halk, yemeklerini pişirirken bu ocakları tercih etmektedir. Sabit ocaklar, Sille evlerinde duvarda kemer şeklinde oyulan bir alanda yer alan tandır ve kızartma ocaklarıdır. Tandır, ekmeğin pişirildiği bir tür fırındır. Tandırdaki hamur işleri, özellikle ekmeğin yapımı yaygın olarak gerçekleştirilirken, kızartma ocaklarında kızartmalar hazırlanır. Hareketli ocaklar ise mangal ve maltızlardır. Mangal, günlük et, sebze ve pilav gibi yiyeceklerin pişirildiği bir ocak türüdür. Maltız ise kelle, paça, işkembe, et kavurması gibi kuvvetli ateş gerektiren yemeklerin pişirilmesi için kullanılan bir ocaktır. Bu çeşitli ocaklar, Sille mutfağının zenginliğine ve çeşitliliğine katkıda bulunur. Farklı pişirme yöntemleriyle birlikte kullanılan ocaklar, Sille mutfağının kendine özgü tatlarının ve yemeklerin oluşmasında önemli bir rol oynar. Sille mutfağında su buharında pişirme harici bütün pişirme yöntemleri kullanıldığı gibi paça tiridi ve ekmeğin tandırına yöreye özgü pişirme yöntemleri uygulanmaktadır. Yöreye özgü pişirme yöntemleri, Sille mutfağının karakteristik tatlarını ve kültürel zenginliğini ortaya koyar. Sille'deki toprak işçiliğinin gelişmesi, topraktan yapılan çanak, çömlek, güveç, tabak, küp ve testi gibi eşyaların Sille halkının mutfak kültürüne girmesine katkı sağlamıştır. Bu toprak eşyalar, geleneksel mutfakta kullanılan araçlar olarak kullanılmaktadır. Gıdaların uzun süre taze ve korunaklı bir şekilde depolanmasına yardımcı olduğu için tüm kışlık malzemeler bu küplerde saklanmaktadır (Halıcı, 2013a).

Sille mutfağının tarihsel gelişiminde çeşitli besinler önemli bir rol oynamaktadır. Bunlar buğday ve türevleri, et ve türevleri, süt ve süt ürünleri, yöresel sebze ve meyveler özellikle üzüm önemli bir yere sahiptir (Sarıköse, 2009). Sillenin yöresel yemekleri arasında özellikle yağ anası çorbası, dovga çorbası, etlik tarhana, erişte, su böreği, dolma, kırk kat, gül tatlısı, kaymak hoşmerimi, bamya, sütlü, sarma, Sille kurabiyesi, katmer, pekmezli kabak, helva, doğru papara, bık bık, hoşaf (kuşburnu, kişniş, kayısı), pilav, akıtma güdüğü, gılıç, kayısı yahnisi, salçasız nohut, kavinna (salamura balık), calla ve mıkla gibi yemekler öne çıkmaktadır. Sille'nin üzümlerinden yapılan pekmezin de ayrı bir ünü vardır (Halıcı 2013a). Ayrıca, Sille çevresindeki avcılığın gelişmesi sonucu bölgede yaşayan tavşan, keklik, balık gibi av hayvanlarından yapılan özgün av yemeklerinin Sille mutfağında ayrı bir lezzete sahip olduğu belirtilmektedir (Sarıköse, 2009).

Sille mutfağının önemli bir parçası olan topraktan yapılan testilerde pişen tandır ekmeği, tandır böreği ve saç böreği gibi yemekler tadılması gereken lezzetlerdir. Bu yöresel yemekler, özel pişirme yöntemleri ve malzemeleriyle Sille mutfağının karakteristik özelliklerini yansıtmaktadır (<https://www.birhayalinpesinde.com>, 2023).

Sille'de günlük normal yemeklerin yanı sıra misafirlere ikram edilen yemeklerin de kendine özgü mahalli özellikleri bulunmaktadır. Misafirlere sunulan yemekler genellikle özenle hazırlanır ve özel tariflere dayanır. Sille'nin özel yemekleri iki türdür. İlk olarak, "Rasto" adı verilen takım yemeği bulunmaktadır. Rasto, geçmişte zenginlerin düğünlerinde tercih edilen bir yemek türüdür. Günümüzde ise hemen her Sille düğününde bu yemek tercih edilmektedir. Rasto yemeği genellikle kalabalık davetli toplulukları için hazırlanır ve zengin bir menü içerir. Rasto menüsü; Çorba, su böreği (kıymalı veya peynirli), dolma, tatlı (genellikle kadayıf veya baklava), sarma (yaprak), pilav, hoşaf (üzüm veya kayısı)

olarak sıralanabilir. İmkânı kısıtlı olan ailelerin ikram menüleri ise; Etili nohut, pilav ve hoşaf olarak sıralanabilir (<https://www.silleli.com>, 2023).

#### 4. VERİSETİ, YÖNTEM VE MODEL

Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmada veriler literatür taraması ile elde edilmiştir. Slow Food Akımı ve Sille Köyü ile ilgili yazılmış makaleler, kitaplar, internet sayfalarından yararlanılmıştır. Sille Köyü'nün Slow Food hareketiyle ilişkisi incelenmiş, elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle yorumlanmıştır.

#### 5. BULGULAR

Slow Food akımının 5 temel prensibi vardır. Bunlar; yerel ve mevsimsel ürünler, çiftçi ve üreticilere adil ücret, geleneksel ve yerel mutfak kültürünün korunması, çevresel sürdürülebilirlik, yemek hazırlama ve tüketme süreçlerinde yavaşlıktır (Petrini, 2001; Smith, 2010; Johnson, 2013; Guthman, 2011; Brown, 2015).

Aşağıda yer alan tabloda Slow Food kapsamında yapılan uygulamaların Sille bölgesi ile uyumluluğu incelenmiştir.

**Tablo 1.** Sille Köyünün Slow Food Kapsamında Değerlendirilmesi

Slow Food Kapsamında Yapılan Uygulamalar	Sille'nin Uygunluk Durumu
Yerel üretici tarafından üretilen ürünlerin kullanılması	Uygun
Bölgede yöre halkının ürettiği ürünlerin satılabileceği bir pazar alanı olması	Uygun
Menüsünde yöresel yemeklerin yer aldığı restoran bulunması	Uygun
Yerli, taze ve mevsiminde ürünler kullanılması	Uygun
Bölgede fast food restoranının yer almaması	Uygun
Bölgede zincir market bulunmaması ve bölge esnafından alışveriş yapılması	Uygun
Geri dönüşüm özelliği olan ürünlerin üretilmesi ve atıkları geri dönüşüme kazandırmak için atık kutularının bölgede yer alması	Uygun
Bölgede bisiklet kullanmaya elverişli yolların olması	Uygun
Adil ücret politikası	Uygun
Tarımcılık faaliyetleri	Uygun Değil

Sille'nin Slow Food akımına uygunluğunu gösteren bazı faaliyetler;

- Sille halkı, özel günlerinde, davet yemeklerinde, hıdrellez şenliklerinde özellikle yöresel yemeklerini yapmaktadırlar. Sille'yi Kalkındırma ve Tanıştırma Derneği yılda en az 6 kez sille halkı ile toplanarak yöresel yemek davetleri vermektedir. Sille'de yer alan restoranlar kendi halkına ve bölgeye gelen turistlere yöresel Sille yiyeceklerini ve geleneksel yemeklerini ikram etmektedirler. Sille'de mahalle aralarında bölgede yaşayan halk tarafından yöresel ürün satışları gerçekleştirilmektedir (Solak, 2016).
- Sillenin girişinde haftanın belli günleri küçük bir pazar kurulmakta ve yöresel ürünler (el yapımı pekmez, tandır ekmeği vb. ) satılmaktadır (Solak, 2016).
- Bölgede zincir market veya alışveriş merkezi bulunmadığı için alışveriş bölge esnafından yapılmaktadır.
- Konya'nın merkezinden Sille'ye kadar uzanan bir bisiklet yolu mevcuttur böylece araç kullanmadan bölgeye ulaşabilmek mümkündür.
- Bölgede herhangi bir fast food restoranı ve zincir restoran bulunmamakta bu durum da bölge halkının restoran sektörüne hâkim olduğunu göstermektedir. Bölgede turistler tarafından en çok tüketilen yiyecek tandır böreğidir. Tandır böreği eski geleneksel yöntemlere göre hazırlanmaktadır.
- Bölgedeki fiyat politikası şehir merkezindeki fiyatlar ile kıyaslandığında daha uygundur. Bu durum adil ücret politikasına uyumlu olduğunu göstermektedir.



- Sille köyüne araç ile girişin belli saatler arasında yasak olması çevre kirliliğinin azalmasında etkilidir.
- Sillede içme suyu çeşmeleri mevcuttur bu da su satın alma durumunu ortadan kaldırmakta ve çevresel sürdürülebilirliği sağlamaktadır.
- Sille halkı daha çok ticaret ve zanaatla uğraşmışlardır. Sille, etrafının dar ve tepelerle çevrili bir vadide yer almaktadır bu sebeple tarım alanları kısıtlıdır. Ancak yine de bağcılık, hayvancılık ve tarım faaliyetleri sınırlı olarak yapılmaktadır (Tapur, 2009).



Resim 5. Sille’de yer alan içme suyu çeşmesi (<https://kucukdunya.com>, 2023)



Resim 6. Geleneksel yöntemlerle pişirilen tandır böreği (Solak, 2016)

Sille’de yapılan uygulamalar incelendiğinde Slow Food akımında yer alan prensiplere uygun olduğu ve geliştirmeye müsait olduğu gözlemlenmektedir.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Slow Food akımının evrensel değerleri ve Sille Köyü’nün benzersiz kültürel özelliklerinin birleşimi, yerel beslenme kültürünün korunması ve sürdürülebilirliğinin önemini göstermektedir. Slow Food ’un yavaş yemek anlayışı ve doğal ürün vurgusu, Sille Köyü’nün tarihi ve gelenekleri ile birleşerek, köyün zengin yemek kültürünün gelecekteki nesillere aktarılmasını sağlayabilir. Yapılan analizler, Slow Food akımının Sille Köyü’nde uygulanabilirliğini göstermektedir. Ancak, bu birlikteliğin uzun vadeli etkileri, toplum liderleri, yerel halk ve destek veren kuruluşların sürekli çabaları ile sağlanabilir. Yerel pazarların, festivallerin ve eğitim etkinliklerinin artırılması ile, Slow Food akımının köyde daha çok benimseneceği, yerel üreticilere verilen desteğin artacağı, geleneksel tarım yöntemlerine teşvik edileceği ve turistler için daha ilgi çekici bir bölge haline geleceği düşünülmektedir. Ayrıca profesyonel turist rehberleri, turistik değerlerin doğru ve anlamlı bir şekilde aktarılmasında kritik bir rol oynayan kişilerdir (Akkul, 2022). Turistlerin bölgeye daha farklı bir gözle bakmaları için turist rehberlerinin bilinçli bir şekilde kültürel değerleri anlatmaları önem arz etmektedir. Slow Food akımı ve Sille Köyü arasındaki olumlu etkileşim, sadece yemek kültürünün korunması veya sürdürülebilir beslenme modelinin benimsenmesi ötesinde, kültürel mirasın yaşatılması ve geleceğe taşınması adına da önemli bir örnektir. Bu etkileşim gelenek ve

yenilik arasındaki dengeyi bulma çabasıyla, Sille Köyü'nün yerel kimliğini güçlendirerek küresel anlamda beslenme ve çevresel sürdürülebilirlik bilinci artırılabilir.

## KAYNAKLAR

- Adams, J. (2017). *Slow Food: The Case For Taste*. University Of Chicago Press.
- Akkul, A. (2022). Kültürel Değerlerin Aktarılmasında ve Tanıtılmasında Profesyonel Turist Rehberlerin Rollerini, *Tourism Economics, Management and Policy Research*, 2(2), 52-65
- Brown, C. (2015). *Slow Food: Navigating The Ethical Landscape of Globalization*. New York University Press.
- Çerman, M. (2019). İstanbul'un Lüfer Bayramı Kuzguncuk'ta Kutlanıyor, <http://www.mugecerman.com/tag/slow-food-turkiye>, (Erişim: 11.08.2023)
- Civelek, G. & Öcal, F. M. (2021). Küreselleşmenin Turizm Ekonomisi Üzerine Etkisi: Türkiye Analizi, *Tourism Economics, Management and Policy Research*, 1(1), 41-54
- Çavuş, Ş., Kaya, B., & Demirtaş, B. (2019). Sürdürülebilir Turizm Açısından Slow Food Hareketine Bakış ve Türkiye Uygulamaları. In *Sözel Bildiri, International Black Sea Coastline Countries Symposium, Batum*.
- Doğrusoy, I. T., & Dalgakiran, A. (2011). An Alternative Approach in Sustainable Planning: Slow Urbanism. *Archnet-IJAR: International Journal of Architectural Research*, 5(1), 127.
- Erdem, R., Yıldırım, H., Çiftçi, Ç., Dülgerler, O. N., Çıbıkdiken, A. O., Levend, S., & Erdoğan, A. (2010). Sille, Bir Koruma Geliştirme Planı ve Sonrası. *Selçuk Üniversitesi Mühendislik, Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 25(2), 25-46.
- Günerhan, S. A., Erdem, Ü., & Günerhan, H. (2010). Çevre ve Enerji Açısından Yavaş Şehir Hareketinin Gelişimi. *Tesisat Mühendisliği*, 118(4), 32-37.
- Görkem, O., & Öztürk, Y. (2014). Gastronomic Reflections of Cittaslow Movement on Local Cuisine: The Case Study of Seferihisar, *Turizam*, 18(1), 11-21.
- Guthman, J. (2011). *Weighing In: Obesity, Food Justice, and The Limits of Capitalism*. University of California Press.
- Halıcı, N. (2013a). *Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları.
- Hocaoğlu, D., & Er, A. (2010). Kültürel Miras Olarak Yemek Kültürü: Cittaslow Seferihisar'ın Yavaş Yemekleri. In *2nd Conference Of The Agrindustrial Design*, 26, 28.
- Johnson, L. (2013). *Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition, and The Honest Pleasures of Food*. Chelsea Green Publishing.
- Pajo, A. ve Uğurlu, K. (2015). Cittaslow Kentleri İçin Slow Food Çalışmalarının Önemi .Ejovoc (Meslek Yüksekokulları Elektronik Dergisi), 5(6), 65-73.
- Petrini, Carlo & Padovani, Gigi; (2011), *Slow Food Devrimi (Slow Food Revolution, Trc. Ekiz, Çağrı)*, Sinek Sekiz Yayınevi, İstanbul
- Petrini, C. (2001). *Slow Food: The Case For Taste*. Columbia University Press.
- Radstrom, S. (2011). "A Place-Sustaining Framework for Local Urban Identity: An Introduction and History of Cittaslow", *Italian Journal of Planning Practice*, 1/1, s.90-113
- Solak, B. B. (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmine Bir Model: Sille Beldesi Örneği. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 1-12.
- Smith, R. (2010). *Slow Food: The Politics of Eating*. Routledge.

- Sarıköse, B. (2009). Sille Bin Yıllık Tarihçesi ve Sosyo-Ekonomik Yapısı. Konya: Çizgi Kitap Evi.
- Sırım, V. (2012). Çevreyle Bütünleşmiş Bir Yerel Yönetim Örneği Olarak Sakin Şehir Hareketi Ve Türkiye'nin Potansiyeli/Cittaslow Movement as an Example of a Local Administration Integrated with Environment and Turkey's Potential. Journal of History Culture and Art Research, 1(4), 119-131.
- Şahinkaya, S. (2010). Bir Yerel Kalkınma Modeli: Cittaslow ve Seferihisar Üzerine Değerlendirmeler. Bağımsız Sosyal Bilimciler.
- Tapur, T. (2009). Konya'da Tarihi Bir Yerleşim Merkezi: Sille. Türk Coğrafya Dergisi, 53, 15-30.
- Üzümcü, T., Çelik, A., & Karataş, M. (2017). Koruma-Kullanma İkileminde Sürdürülebilirlik Ve Kırsal Turizm: Konya-Sille Örneği. Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, 10(1), 53-64.
- Ünal M. & Zavalı, S. (2016). Küreselleşme Karşıtı Bir Hareket: Yavaş Hareketi, İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi, 5 (4), 889-912.
- Üstündağlı, E., Baybars, M., & Güzeloğlu, E. B. (2015). "Collaborative Sustainability: Analyzing Economic and Social Outcomes In The Context of Cittaslow", Business and Economic Research Journal, 6(1), 125-144.
- Yavuzçehre, P. S., & Donat, O. (2017). Türkiye'de Sakin Kent (Cittaslow) Üyeliğinin Kamusal Mekânlara Etkisine Yönelik Bir İnceleme. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 27, 299-321.
- <http://www.selcuklusille.com> (Erişim Tarihi: 11.06.2023).
- <https://www.seferihisar.bel.tr/> (Erişim Tarihi: 10.06.2023).
- <https://www.birhayalinpesinde.com/konya-sille-gezilecek-yerler> (Erişim Tarihi: 15.06.2023).
- <https://www.silleli.com> (Erişim Tarihi: 17.06.2023).
- <https://kucukdunya.com/sille-gezi-rehberi-sille-gezilecek-yerler> (Erişim Tarihi: 20.06.2023).
- <https://cittaslowturkiye.org/tr/> (Erişim Tarihi: 05.05.2023).
- <https://gezicini.com/sille-koyu-konyanin-en-unlu-koyu/> (Erişim Tarihi: 15.06.2023).