



**YEREL KÜLTÜREL VE ÇEVRESEL DEĞERLERİN
KAŞ-KEKOVA ÖÇKB İLE ETKİLEŞİMİ VE
SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZME ETKİLERİ**

YEREL KÜLTÜREL VE ÇEVRESEL DEĞERLERİN KAŞ-KEKOVA ÖÇKB İLE ETKİLEŞİMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZME ETKİLERİ

© WWF-Türkiye (Doğal Hayatı Koruma Vakfı), İstanbul, Türkiye, Ekim 2015
Tüm hakları saklıdır. Bu yayının herhangi bir bölümü, WWF-Türkiye'nin yazılı izni olmadan çoğaltılamaz ve basılamaz.

WWF-Türkiye
Büyük Postane Caddesi, No:19 Kat:5 Bahçekapı, İstanbul
Telefon: 0 212 528 20 30
Faks: 0 212 528 20 40
info@wwf.org.tr
wwf.org.tr

Yazar: **Solmaz Karabaşa**
Editör: **Özgür Gürbüz (WWF-Türkiye)**
Yayına Hazırlayan: **Sedat Kalem, Eray Çağlayan (WWF-Türkiye)**
Fotoğraflar: © **Solmaz Karabaşa**
Tasarım: **Catherine Roberts (WWF-Akdeniz)**
Tasarım Uygulama: **Ender Ergün**

Teşekkürler

Bu çalışma sürecinde ilgi ve alaka gösterip görüşmeyi kabul eden ve katkılarıyla bu raporun oluşmasını sağlayan Akif Onaran, Ali Rıza Denizaltı, Yaşar Gödüç, Ahmet Doğan, Ali Rıza Denizaltı, Ayşe Aydoğdu, Ayşe Çeliger, Ayşe Güven, Can Kahvecioğlu, Emine Muslu, Gülsüm Denizaltı, Halil Şener, Hasan Güdücü, Kerim Aydoğdu, Mehmet Temel, Mestan Yeşil, Musa Ali Çavuşoğlu, Nazmiye Çakmak, Osman Çakmak, Ömer Aydın, Ramazan Kıvrak, Recep Sarıcasait Özer, Sait Özer Salih Çan, Süleyman Demirel, Süleyman Özen, Şaban Güdücü, Şenay Kıvrak, Şeref Bektaş, Şerife Gödüç, Yaşar Gödüç'e ve WWF Türkiye ekibinden Yaprak Arda ile Yaz Güvendi'ye proje boyunca verdikleri katkılardan dolayı teşekkür ederiz.

İÇİNDEKİLER

YÖNETİCİ ÖZETİ	5
KAŞ-KEKOVA BÖLGESİ'NDE TEMEL GEÇİM KAYNAKLARI	7
TURİSTLERİN İLGİ ODAĞI KAŞ VE ÜÇAĞIZ'IN MERKEZLERİNDE HAYAT	7
TARIM	11
YAYLACILIK/GÖMBE.....	12
HAYVANCILIK	16
BALIKÇILIK	18
TURİZM	20
TEKNECİLİK	22
DİĞER ETNOGRAFİK UNSURLAR	24
YEREL SÖZLÜK	24
ATASÖZÜ VE DEYİMLER.....	24
ABDAL MUSA KERAMETLERİ	24
EL SANATLARI	25
KİLİM DOKUMACILIĞI/BARAK KİLİMİ	25
AĞAÇ İŞLERİ.....	25
KÜLTÜRDEKİ ÖNEMLİ AĞAÇLAR: KEÇİBOYNUZU, ZEYTİN, BADEM.....	26
MAKİLİKLER	27
PEKMEZ YAPIMI	27
HALK MUTFAĞI	27
KANDİL / HAYIR	29
DOĞADAN TOPLANAN OTLAR	29
YAĞ ÇIKARMA	30
HALK BİLGİSİ.....	31
HIDRELLEZ.....	32
KÖMÜR YAKMA.....	32
ORMAN İŞİ	33
ARICILIK	33
KUYU / SARNIÇ.....	33
DÜĞÜN	35
KÖYLER	37
ÇUKURBAĞ	37
BOĞAZCIK	37
BAYINDIR	38

AĞULLU	38
KASABA	39
ÜÇAĞIZ (KEKOVA)	41
ÇEVRELİ	42
KAPAKLI	43
SONUÇ	44
KAŞ-KEKOVA BÖLGESİ TURİZMİ İÇİN ÖNERİLER	48
KAYNAK KİŞİLER	49
YARARLANILAN KAYNAKLAR.....	51

YÖNETİCİ ÖZETİ



Yerel, kültürel ve çevresel değerlerin Kaş-Kekova ÖÇKB ile etkileşiminin ve sürdürülebilir turizme etkisinin belirlenmesi amacıyla yapılan bu çalışma, WWF-Türkiye'nin 'Kaş-Kekova Sürdürülebilir Turizm Projesi' kapsamında gerçekleştirildi.

İki aşamada gerçekleştirilmesi planlanan iş için önce 17-18 Nisan 2015 tarihlerinde bir ön araştırma yapıldı, elde edilen bilgiler doğrultusunda alan çalışmasının takvimi oluşturuldu. 19-25 Mayıs ve 6-10 Ağustos 2015 tarihleri arasında gerçekleştirilen alan çalışmaları sırasında seçilen yerleşim birimlerinde, balıkçı, tekne, seracı gibi kimi zaman özellikle, kimi zaman rastgele seçilen kaynak kişilerle yüz yüze ve derinlemesine görüşmeler gerçekleştirildi, aynı zamanda görüntülü kayıt yapıldı. Bu görüşmelerden elde edilen veriler yazıya geçirilirken yerel adlandırmalar ile başvuru kaynak kişilerce belirtilen yöreye özgün anlatımlar *italik* karakterlerle belirtildi. Anlatımların özgünlüğünün bozulmamasına raporun yazımı sırasında özellikle dikkat edildi.

Çalışma alanının sınırları, Özel Çevre Koruma Bölgesi (ÖÇKB) içinde kalan Üçağz, Çevreli, Kapaklı köyleri başta olmak üzere bu bölgenin yakın çevresindeki Kaş ilçe merkezi, Bayındır, Boğazcık, Kasaba köyleri¹ ve Gömbe Yaylası'nı kapsayacak şekilde çizildi. Bunun nedeni, geleneksel yaşam biçiminin, belirlenen bu alan içinde sahil ve yayla arası hareketlilikten oluşan bir bütünlük oluşturmaktır.

Kaş-Kekova bölgesi, Türkiye'nin bir turizm ülkesi haline geldiği 1980'li yıllarda turizmle tanıştı. Bu yıllar, Türkiye için aynı zamanda küresel ekonomik sisteme entegrasyonun başladığı ve yoğun tarımsal üretime geçişin yaşandığı yıllardır. Bu durum nedeniyle kırsal alanda birçok aile geçimini sağlamak için tarım dışı istihdamı tercih etti ve buradan gelen gelir önemli hale geldi². Böylece, Kaş-Kekova bölgesinde gelişen turizm tarımda yaşanan darboğazdan etkilenen nüfus için uygun bir seçenek haline geldi. Kırdaki yaşamın sıkıntısına karşın, Kaş-Kekova'nın eşsiz doğal, kültürel değerleri bölge insanı için önemli bir fırsat oldu.

Kaş-Kekova bölgesindeki turizm etkinlikleri Türkiye'nin başka yerlerine özgü 'deniz-kum-güneş'e odaklı kitle turizminden farklıdır. Buraya gelen turist daha çok doğa, tarih, kültürle ilgilenir; doğallık ve sükûnet arar. Kaş bu özellikleri nedeniyle fark yaratıyor ve kitle turizminden kaçan turisti kendine çekiyor.

1 Yeni çıkan 6360 Sayılı Yasa ile artık Antalya'nın bütün köyleri mahalle oldu ancak halk arasında bu yerleşimlerden hala 'köy' diye bahsedildiğinden raporda bu kullanıma devam edildi.

2 Keyder, Ç. ve Z. Yenal, Bildiğimiz Tarımın Sonu, Küresel İktidar ve Köylülük İstanbul, 2013, İletişim Yayınları.

Özellikle son 15 yıl içinde, gerek karayolu altyapısının gelişmesi, gerekse Antalya'nın genelinde hâkim olan kitle turizminden uzaklaşmak isteyen turistlerin tercihi nedeniyle Kaş'a gelen turist sayısı arttı³.

Yukarıda sıralanan gerçekler, Kaş-Kekova bölgesinin kültürü ile doğrudan ilgilidir. İnsanın doğayla ilişkisi çerçevesinde oluşan yerel kültür ve yaşam tarzı genelde sürdürülebilir niteliktedir. Bu kültürü temel alan bir turizm faaliyetinin de sürdürülebilirliği destekleyici olması gerekir. Bunun için öncelikle alandaki kültürel yapının ortaya konması gerekir. Bu amaçla gerçekleştirilen bu antropolojik çalışmada bir yandan bölgenin etnografisi⁴ çıkartılırken, bir yandan da kültür, çevre ve turizm ilişkilerine odaklanıldı, bu üçlünün karşılıklı etkileşimleri anlaşılmaya çalışıldı.

Kaş-Kekova bölgesi insanı turizmde önce otlatmaya dayalı hayvancılık, kuru tarım yanında zeytincilik, keçiboynuzu toplayıcılığı, küçük çaplı sebze-meyve yetiştiriciliği ve *kömürcülük*⁵ gibi faaliyetlerden oluşan, kendi kendine yeten bir hayat tarzına sahipti. Ancak Türkiye'nin serbest piyasa ekonomisine geçişle eş zamanlı gelişen turizmin etkisiyle geleneksel geçim örüntülerinde değişim başladı.

“Türkiye’de 1980 sonrası dönemde turizm sektörünün büyümesi, topraktaki metalaşma sürecini hızlandırdı.neredeyse Akdeniz ve Ege’nin bütün sahil kasaba ve köylerini kapsayan tüm kıyı şeridinde ortak bir görüntü oluştu: Denize yakın kısımları tıka basa dolduran turizm tesisleri ve yazlık evler; denize daha uzak yerlerde seralar, meyve bahçeleri, zeytinlikler... Birçok yerde yazlıkçılar ve turistler, tarımsal üretimde ve hayvancılıkta düşüşleri de beraberinde getirdi” (Keyder ve Yenal, 2013, s. 89).

Bu süre içinde turizmle birlikte gelen yeni hayat tarzının, kültürle girdiği etkileşim dikkate değer bir olgu olarak karşımızda duruyor. Doğal çevre ise bu iki konunun ortak paydasını oluşturuyor.

Turizm söz konusu olunca, ‘kültür’ kavramına yüklenen anlam, tarihsel ve arkeolojik varlıklarla sınırlandırılıyor. Oysa, çevre ve turizmle dinamik bir şekilde etkileşim içinde olan ‘yaşayan/yaşanan kültürdür. İşte bu nedenle bu çalışmanın konusunu, kısaca ‘yaşama biçimi’ diyebileceğimiz kültür⁶ oluşturacak.

Yaşadıkları yerin bir turizm bölgesi olması ve ziyaretçilere sundukları hizmetlerden artık para kazanır hale gelmelerine rağmen misafirperverliklerini esirgemeyen Kaş-Kekova halkına verdikleri destek için teşekkür ederiz.

3 Kaş-Kekova Deniz Koruma Alanı'nın Yerel Kalkınmanın Sürdürülebilirliği Üzerindeki Etkilerinin Ekonomik Değerlendirilmesi Raporu, 2012, s. 11.

4 Etnografi: Kavram Yunanca *ethnos* (halk) ve *graphie* (çizim) sözlüklerinin birleşiminden oluşur ve incelenen topluluğun kültürünün bütünüyle kayda geçirilmesi yoluyla betimlenmesi anlamına gelir.

5 Mangal kömürü yapımıcılığı.

6 “Biyolojik evrim sürecinde gelişen beyni insana araç-gereç yapma ve gelişkini bir semboller sistemi oluşturma yetisini kazandırmış ve bu yetileri ona genetik donanımının doğada var olmayı sağlayan (soğuktan korunmasını, avını yakalamasını veya avlanmaktan kaçınmasını sağlayan) unsurlar olmaksızın hayatını sürdürmesini mümkün kılan bir araç-gereç donanımını, semboller sistemini ve işbölümünü geliştirmesine zemin oluşturmuştur. Bu imkanlar bütünü ‘kültür’ü oluşturur” (Antropoloji Sözlüğü, 2003, s. 521.)

KAŞ-KEKOVA BÖLGESİ'NDE TEMEL GEÇİM KAYNAKLARI



TURİSTLERİN İLGİ ODAĞI KAŞ VE ÜÇAĞIZ'IN MERKEZLERİNDE HAYAT

“Arkam taş, önüm yaşı, işte Kaş!”

Kaş ilçe merkezi, her ne kadar Özel Çevre Koruma Bölgesi⁷ sınırları içinde yer almasa da, turizm faaliyetindeki yoğunluk ve koruma bölgesini doğrudan etkileyen niteliği nedeniyle bu çalışma kapsamına alındı. Kaş'ın etrafını çevreleyen yerleşim birimlerinden Bayındır, Çukurbağ, Belenli doğumlu⁸ ve sonradan Kaş'a gelip yerleşmiş kaynak kişiler, Kaş'taki eski yaşamı hemen hemen aynı şekilde anlatıyor.

Bayındır köyü doğumlu Ahmet Doğan, babasının 1932 yılında Meis'den geldiğini söylüyor. Doğan'a göre eskiden Kaş'ta Rumlar, Meis Adası'nda ise Türkler yaşamış. Türkler adada çobanlık yapar, karakeçi beslerlermiş. Ahmet Doğan'ın babası, yazın serin olduğu için adada durur, Bayındır Köyü'ne bağlı Limanağzı'na kışlamaya gelirmiş. O zamanlar burada yaşayan insanlar geçimini çobanlık, kireç ve kömür yakma işinden sağlarmış. Ahmet Doğan'ın babası çiftçilik ve balıkçılık yapmamış. Bu konudaki soruya, “malı vardı, kömür ustası idi” şeklinde yanıt veren Doğan, kendi geçimini ise önce çiftçilikten sonra balıkçılıktan sağlamış. Karasabanla arpa buğday ekmişler, elde ettikleri buğdayı da o zamanlar Kasaba'da bulunan su değirmeninde öğütmüşler. İhtiyaçları için gereken zeytinyağını da kendileri yapmış. Ahmet Doğan, evin ihtiyacını nasıl karşıladıkları sorusunu “iki davarın birini satardın” diye yanıtlıyor.

Belenli köyü doğumlu Ömer Aydın'ın dedesi de Meis'den gelmiş. Orada 20 dönüm yeri varmış, ona karşılık burada, Ufakdere mevkiinde 200 dönüm yer vermişler. 200 dönümün tamamı keçiboynuzu ve zeytin ağacıyla kaplıymış. Yılda 2-3 kamyon, yani 50 ton keçiboynuzu satan dedenin 1950'lerde 1000 keçi, 200 devesi varmış. Yaylaya da giderlermiş; yaylaları Belenli/Soğütcük'müş. Dede ölünce yayladaki yerlerini satmışlar. Ömer Aydın'ın babası da zeytincilik, buynuzculuk, kömürcülük, Meis ile ticaret, çobanlık yapmış. Ömer Aydın dedesi ve ailesinin, 1960'lı yıllarda Meis'e canlı hayvan götürüp onlardan kahve, mont, kemer getirdiklerini söylüyor.

7 Antalya ili Kaş ilçesi sınırları içerisinde yer alan Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi 18.01.1990 tarihli ve 90/77 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile tespit ve ilan edilmiştir. Daha sonra 08.11.2006 tarihli ve 2006/11266 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile sınır değişikliği yapılarak bugünkü halini almıştır. Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi'nin büyüklüğü 258,30 km²'dir.

8 Belenli'nin Kaş'a uzaklığı 13 kilometredir. Sahildeki mahallesi Göbükler'dir. Göbükler mahallesinde toplam on kişi balıkçı ve teknedir. Üç beş kişi de seraya çalışmaya gitmiştir. Köyün diğer mahalleleri daha çok sera işine Demre'ye gitmiştir. Eskiden Göbükler mahallesinde 50 kişi yaşamış.

Komşularla ilişkiler

Ticaret yaptığı yıllarda Ömer Aydın'ın dedesi eve bir Rum misafir getirir. Fırtına çıkar ve misafir geri gidemez; dedesinin evinde kalır. Ama o gece köyü jandarma basar. Dedesi Rum misafirini kadın kılığına sokar ve onu jandarmaya ikinci eşi olarak tanıtır. Saklasa arayıp bulurlarmış. Jandarma yemek yer gider ve böylece Rum misafir de ertesi gün evine döner.

Limanağzı'ndaki tesisin sahibi Bilal Işıldak'ın dedesi Ali Işıldak da Meis'den gelmiş. Ona da Ufakdere'den yer verilmiş; buğdayını oradan kaldırır, Limanağzı'nda da zeytin, *buynuz*, kireç, kömür yaparmış. O yüzden bugün Bilal Işıldak'ın tesisinin olduğu yere eskiden “*Işıldağın kömürlüğü*” denirmiş. Ali Işıldak'ın develeri varmış; Rumlarla takas yaparmış.

Mübadele

Meis'de Topal Tefvik diye biri varmış; Rumlarla iyi ilişkileri olduğundan adadan gönderileceğini önceden Rumlar'dan öğrenmiş. O da Meis'deki malını mülkünü satıp, Büyükçakıl'da kendine yer almış ve yerleşmiş; ailesini de getirmiş. Diğer mübadiller mallarını satamamışlar.

Üçağzı'da yaşayanların turizmden önceki hayatları büyük oranda Kaşlılarla aynıdır. İhtiyaçlar, ekolojik koşulların elverdiği ölçüde yerel olanaklarla giderilmeye çalışılmış. Turizm öncesi herkesin geçisi varmış. Köyün toplam 100 dönümlük arazisine tahıl ekilirmiş. Ayrıca keçi boynuzu, palamut (boyacılıkta kullanılırmış) toplanır ve satılır, odun kömürü yapılmış. Bu ürünlerin alıcıları Üçağzı Limanı'na yanaşan büyük gemilermiş. 1939 Üçağzı doğumlu kaynak kişi 1950-1980 yılları arasında gemilere yüklemek üzere palamut ve *samra* (hayvan gübresi) gündeliğinde çalıştığını anlatıyor. Aynı kaynak kişinin babasının 10 metrelik bir mavnası varmış ve bununla Demre'den Kaş'a ve Kale'ye inşaatlar için çakıl çekermiş. Üçağzılılar ayrıca dağ köylerinden buğday, arpa, mercimek alır satarlarmış.

O zamanlar Finike'de liman yokmuş. Finike'nin narenciyesi 100-200 tonluk ahşap gemilerle İzmir'e götürülürken yağmurlu, fırtınalı havalarda gemiler buradaki doğal limana sığınmış. O yüzden Üçağzı'da 6-7 kahvehane çalışmış. Kış boyu böyle 10-15 gemi gelirmiş. “Üçer kişiden 45 kişi eder Üçağzı'a gelen, bir yumurta para ederdi” O zamanlar Üçağzı, Demre'den de gelişmiş. “*Demreliler darı ekmeği yermiş*”.

Sahilde ve adada yaşıyor olmalarına rağmen Türklerin temel geçim stratejisinin çobanlık olduğu anlaşılıyor. Çobanlık tarımın alternatifidir; ancak neredeyse hiçbir zaman ondan bağımsız olmamıştır⁹. Kaş-Kekova bölgesinde de çobanlık yanında kuru tarım, zeytin yetiştiriciliği; keçi boynuzu, palamut, adaçayı toplayıcılığı; kömür ve kireç yapımı gibi işlerle uğraşılmış. Günümüzde bu faaliyetlerden kireç yakımıyla ilgilenen kalmamış. Çobanlık ve ekip biçme faaliyetleri ise bölgenin coğrafi koşulları yüzünden sahil ile yayla arasında ulaşım gerektiriyor.

Kaş'ta turizm öncesi hayattan hatırdaki kalanlar

Eskiden Kaş'ın yüzde 90'ı yaylaya gider, ilçede sadece memurlar kalırmış. O yüzden Kaş'ta sabahları fırınlarda pide çıkar, eşleri yaylaya giden memurlar da kahvede sıcak pide, üzüm, tulum peyniri, domates ve çay ile kahvaltı yaparmış.

Bahkçılık sonradan başlamış ve genelde ikincil iş niteliğini sürdürmüştür. Turizm öncesi dönemde Kaş'tan eğitime devam edip göç edenler de olmuştur. Söylenenlere göre, turizm okuma oranını yeniden düşürmüştür.

9 Kimyasal gübrenin olmadığı o dönemlerde buğday ancak güçlü bir toprağı olan tarlaya ekilirse verimli olurmuş. Darı ise her arazide ve koşulda ürün verirmiş. O yüzden de ancak çok iyi arazi sahipleri dolayısıyla da zenginler buğday ekmeği yer, darı ekmeği yemek ise yoksulluk göstergesi olarak algılanırmış. Buradaki ifade ile de Demrelilerin Üçağzılılara göre daha yoksul olduğu anlatılmak istenmektedir.

10 Bates, D. G., 21. Yüzyılda Kültürel Antropoloji, İnsanın Doğadaki Yeri, İstanbul, 2009, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Kaş-Kekova yöresinin günümüzdeki başlıca geçim kaynağı turizmdir. Bu kapsamda otel, pansiyon, bar, restoran işletmeciliği ve teknecilik gibi işler yapılıyor. Turizmle birlikte özellikle yakın köylerden Kaş'a göç yaşanmış. Köylerden gelenler Kaş'ta ilk önce memuriyet, bakkalcılık ve esnafılık gibi işler yapmış. Meyve sebze satmak için gelen köylüler daha sonra iş yeri açmaya ve yer almaya başlamış. Eskiden, meyve sebze yetiştirdiği için yaylaya çıkmayan tek köy olan Dereköy bile turizm için Kaş'a göçmüş. Aynı şekilde Hacıoğlu, Gökçeören, Çukurbağ, Bayındır, Ağullu, Belenli köylüleri turizm için Kaş'a geliyor. Kaş'ta açılan ilk restoranlar Derya (Dereköy) ve Eriş'in (Çukurbağ) sahipleri de Kaş'ın yakın köylerinden. Kaş'taki ilk pansiyonu 1967'de Çukurbağlı Mehmet Temel açmış. Okuyanlar iş bulup uzağa gitmediyse turizmi tercih ediyor. Günümüzde köye dönüş başlamış. Herkes köyüne ev yaptırıyor. Bugün Kaş'ta turizm işiyle uğraşanları belki de üç farklı başlık altında toplayabiliriz: İlçe merkezinden olanlar, köylerden inenler ve dışarıdan gelenler.

Örneğin, Osman-Nazmiye Çakmak çifti Bayındır köyünde doğmuş. Osman Çakmak'ın belediye'deki memuriyeti nedeniyle Kaş'a göç etmişler, ardından da pansiyonculuğa başlamışlar. Pansiyonculuğu bıraktıklarında Gömbe'de yaşayacaklarını söylüyorlar.

Ömer Aydın'ın babası Belenli köyünden 1977'lerde Kaş'a göçmüş. Motorsuz küçük bir teknesi varmış, 1980-2005 yılları arasında amcası ile birlikte balıkçılık yapmış. Şimdi o da Kaş Deniz Taşıyıcıları kooperatifine üye ve küçük teknesi ile yolcu taşıyor.

Turizmin ilk başladığı yıllarda Kaş'ta bulunan ve hayatının büyük bir bölümünü burada geçiren soyadını vermek istemeyen Seher Hanım'ın anlattıklarına göre o zamanlar herkes bahçeli bir evde oturur ve her hafta bahçesinde yufka ekmeği pişirirmiş. Kaş'ın yerlisi ve maddi durumu iyi olanların tavuk ve inekleri de olurmuş. Seher Hanım'a göre turizmin başlamasıyla inek bakıcılığı bitmiş çünkü pansiyon sahipleri rahatsız olmaya başlamış. Bugün bile pansiyon sahipleri, tavuk besleyen komşularından şikayetçi. Oysa Seher Hanım, *"köpek pisliğinden rahatsız olunur, ama inek pisliğinden rahatsız olunmaz"* diyor. Halihazırda Kaş'ta inek besleyen bir aile bulunuyor.

Kaşlılar da köylerden göçmüş olanlar da kendi yiyecek ihtiyaçlarını pazardan karşılıyor.

Kaş ve Meis arasındaki ilişkiler hep devam etmiş. Günümüzde de Meisliler cuma günleri Kaş'a gelip pazar ihtiyaçlarını buradan karşılıyor, Kaşlı gençler ise yemek ve eğlence için Meis'e gidiyor.

TARIM

Yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı geçen Akdeniz ikliminin hüküm sürdüğü Kaş-Kekova bölgesinin bitki örtüsünü büyük oranda Akdeniz'e özgü makiler oluşturur. Makiler, Özel Çevre Koruma Bölgesi (ÖÇKB) karasal alanının yüzde 82,4'ünü oluşturan ormanlık alan içinde yer alıyor.

Tablo: ÖÇKB arazi kullanım durumu¹¹

Mülkiyet Alan	(ha)	Yüzde (%)
Orman	8.229,5	82,4
Zeytinlik	533,8	5,3
Frigana	343,6	3,4
Kayalık	404,4	4,0
Bataklık	2,0	0,0
Kumul	0,3	0,0
Tarım	317,6	3,2
Sera	120,7	1,2
Yerleşme	36,8	0,4
Mezarlık	0,6	0,0
Toplam	9.989	100

¹¹ Kaş-Kekova ÖÇKB Biyolojik Çeşitliliğin Tespiti Sonuç Raporu, 2010, s. 141

Tarım arazileri ve seralar ÖÇKB içinde görece az yer kaplar. Seralar dışındaki tarım arazilerinde sulu tarım, sebze ve meyve üretimi neredeyse yoktur; yapılanlar da ‘geçimlik’tir. Kuru tarım yapılan ürünler arpa, buğday, burçak gibi tahıllardır. Bunlar da ev halkının un, hayvanların yem ihtiyacını karşılamak için yapılır. Evin ihtiyacı söz konusu olduğunda, sahil yerleşimlerinde görüşme yapılan kişilerden alınan durumu anlatması açısından ilginçtir. “Eskiden ekin öküzle, öküzün girmedığı yerler de çapa ile ekilmiş” ve “Çalı aralarına ekin dikedik” yorumları, kullanılabilir arazinin tarım için değerlendirildiğini gösteriyor.

Yapılan görüşmelerde Kaş’a özgü bir bakla türünden sıkça bahsedildi. Bakla, sahil kesiminin kurak ekolojik koşullarında yetişebilen nadir sebzelerden biri. Baklanın yetiştirilmesi kolay, sonbaharda ekilir, kış yağışı ile büyür ve baharda yenir. Ayrıca Çukurbağ’da *kuru bostan* yapıldığı; o bölgede kavun, karpuz ve bağlar olduğu da görüşmelerde belirtildi.

Kaş-Kekova bölgesinin kuraklığı ve arazi koşullarının çetinliği insanları ‘iki mekanlı’ bir yaşam kurmaya itmiş. Zorlu ekolojik koşullarla baş etmek için coğrafi olanakları iyi değerlendiren yöre halkı, sıcakların artmasıyla yükseklerle çıkmış, hem sürüsünü otlatıp peynirini yapmış, hem de sulu arazide sebzesini üretmiş, kışlık yiyeceğini temin etmiş, sonra kışlamaya sahile inmiş. Bu hareketli yaşam biçimine eşlik eden hayvan sürülerinde genelde keçilere rastlanıyor. Önceleri çok sayıda keçiden oluşan sürülere ve daha fazla deveye rastlanırken zamanla, Sahilkılcılı, Boğazcık köyleri gibi havıyancılığa devam eden köyler bir yana bırakılırsa, hayvan sayısı her evde 5-6 keçi veya sığıra düşmüş. Sığır bölgeye sonradan girmiş hatta önceleri bölge halkı sığır eti yemezmiş.

Seher Hanım, Çukurbağlı ailesinin üretim şeklini şu şekilde özetliyor:

1. Merkezde Çapalık¹²: Kasımdan nisan ayına kadarki kışlık dönem bu sahil bölgesinde geçirilirmiş. Burada zeytinlikler bulunurmuş.
2. Çukurbağ: Mayıs ayında burçak yolunur, haziran ayında arpa, buğday harmanı kaldırılırmış.
3. Asaz Yaylası: Buraya 25 Temmuz’da göçülür, nohut ekilmiş, bir başka hasat daha yapılmış.

Bölgenin sebze ve meyve ihtiyacının giderilmesinde, Gömbe Yaylası başta olmak üzere bazı yerleşimler önem kazanmıştır.

Kaş ilçesinin bütün sebze ve meyve ihtiyacı çoğunlukla Dereköy (sebzesini kendi yetiştirdiği için yaylaya çıkmayan tek köy) olmak üzere Pınarbaşı ve Çukurbağ köylerinden karşılanırmış. Bu köylere eskiden (1970’li yıllar) yürüyerek gidilip gelindiğinden, sebze ve meyve de ilçeye eşeklerle taşınırmış. Kaşlılar sabah erkenden sebze almak için Soğuk Çeşme denen mevkide ve mezarlıkta Dereköy’den gelenleri beklerlermiş.

Çukurbağ’da ve Gömbe’de meyve bahçeleri var. Bağ; bölgede meyve bahçesi anlamına geliyor. Bağda erik, armut, incir, badem, üzüm, *tavşan başı* (Gömbe’de meşhur) denen yaz elması yetişir.

Bölgede yetişen zeytin, keçiboynuzu, badem, incir aşılanıyor. Aşırı herkes yapamadığı için yapmayı bilen kişi çağırılır, aşılatılır. Aşı yapmayı bilen Ahmet Doğan bugüne kadar 10 bin ağaç aşıladığını söylüyor.

Bölgenin, çevresel koşullar açısından şanslı bir diğer yerleşim birimi de Kasaba köyü. Burada eskiden pamuk, susam, karpuz başta olmak üzere bütün sebzelerin yetiştigi söyleniyor. Günümüzde ise yaklaşık 10 yıldır seracılık yapılıyor. Şu anda köyde yaşayan hemen herkesin serası var.

Sahil yerleşimlerindeki tarımsal faaliyetler, balıkçılık, zeytincilik ve hayvancılıkla sınırlı. Turizm öncesi bu faaliyetlere ek olarak doğadan keçiboynuzu, palamut toplayıcılığı, çeşitli otların yağının çıkarılması ve arıcılık yapılmış. Günümüzde ise bu faaliyetlerden zeytincilik ve hayvancılık gittikçe azalmış, kendi ihtiyaçlarını gidermek için bile yapılmaz duruma gelmiş. Kaş ve Üçağz’da turizm öncelikli ekonomik etkinlik olmuş. Çevreli, Kapaklı, Kasaba gibi iç kesimlerdeki köylerde seracılık öne çıkıyor. Seracılık bölge halkı için önemli bir gelir kapısı haline gelmiş.

Bölgenin doğusunda Demre, batısında Kınık, Yeşilköy, seracılığın ilk başladığı ve seracılıkla ün yapan civar yerleşmeler. O yüzden köylülerin büyük bölümü bu bölgelerdeki seralarda çalışmaya gitmiş, bazıları da Kaş-Kekova bölgesinde seracılığın canlanmasının ardından köylerine geri dönerek kendi seralarını yapmaya başlamış.

¹² Çukurbağ köyünün güney taraflarında ve Kaş’ın üstündedir. Zaten Çukurbağlıların arazileri Kaş’a kadar uzanmaktadır. Hatta Çukurbağ Yarımadası’ndaki araziler de Çukurbağlıların olduğu için adı Çukurbağ Yarımadası’dır.



Alanının en fazla seracılık yapılan köyü Çevreli'dir. Ardından Kapaklı gelir. Günümüzde bölgedeki seracılığın sahil kesimi, Kılıçlı, Boğazköy, Kasaba ve hatta Gömbe yaylası gibi yerleşim bölgelerine doğru yaygınlaştığı görülmektedir.

Çevreli Köyü, sahildeki Üçağız Köyü'ne (Kekova) 3 km uzakta. Çevreli Köyü'nün 3 bin dönüm tarım arazisi var. Bunun 1,5 dönümü sera. Köyde yaşayan hemen herkesin serası var. Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi Biyolojik Çeşitliliğin Tespiti Projesi Sonuç Raporu'na göre Çevreli köyünde yaşayan 200 hanenin 170'i seracılık yapıyor. Çoğu kişinin serası 8-10 dönüm civarında. Çevreli'de seracılık 1970'li yıllarda birkaç kişinin girişimleriyle başlamış, 1980'li yıllarda sayı çoğalmış ve 20'ye ulaşmış. Seralar önceleri yağmur suları ile sulanırmış. O yüzden de ilk başlayanlar en fazla bir dönüm sera yapabilmış. Sonradan sondajla açılan kuyulardan su kullanılmaya başlanmış.

İlk yapılan seraların iskeletinde tahta kullanılmış sonradan demir iskeletli seralar yapılmış. Seralarını ilk kuranlar kendi olanakları ile yapmışlar ancak devlet 1996'dan günümüze, düşük faizli kredi vermeye başlamış. Yaklaşık 15-20 yıl önce Çevreli'den göç eden birkaç kişi de geri gelmiş. Bugün Çevreli göç alan bir köy. Elmalı taraflarından yaklaşık 40 hane gelmiş. Gelenler içinden 20 kişi toprak alıp kendi seralarını kurmuş. Üçağız Köyü'nden bile 5-10 aile Çevreli'ye gelip toprak alarak sera kurmuş. Bu seralar burada yetiştirdikleri sebze turizmde kullanmak için değil, kazandıkları parayı başka işlerde kullanmak için yapılmış. Köylülerin anlattıklarına göre eskiden Üçağız Çevreli'yi beğenmezken şimdi Üçağızlı buraya geliyor.

Kapaklı'da ise ilk seralar 15 yıl önce yapılmış; son beş yılda yaygınlaşmış. Şu anda Kapaklı'da yaşlı birkaç kişi dışında herkesin serası var. Bu oran yüzde 90 civarında. Günümüzde zeytin ağaçları kesilerek yerine sera yapılıyor.

Bölgedeki seralarda yılda bir ürün yetiştiriliyor. Üretim süreci yaklaşık 10 ay sürüyor. Yaz döneminde seralar dinlenmeye bırakılıyor. Seracılığa ilk başlayanlar başlangıçta kabak, yeşil biber ve salatalık, şu anda ise ağırlıklı olarak kapy biberi üretiyor. Çevreli'de yaklaşık 10 yıldır 'kapy' adı verilen kırmızı biber yetiştiriliyor. Dikim ağustos ayında başlıyor, hasat da sonraki yılın haziran ayına kadar sürüyor. Kapy biberi çok sık toplamak gerekmiyor. Biber dışında bir de kabak yetiştiriliyor, onun sezonu ise daha kısa. Çevreli'de seranın ilaç ve gübre ihtiyacı, satıcıları ziraatçı¹³ olan köydeki Tarım Kredi

13 Sera işinde bir ziraatçının danışmanlığına ihtiyaç duyuluyor, o yüzden de köyde bir ziraatçının olması önemli bir fırsat. Nitekim çalışma esnasında Gömbe Yaylası'nda karşılaşılan Kınıklı bir sera üreticisi yaklaşık 10 yıldır, ürünlerini ihracata uygun bir şekilde yetiştirmelerine yardımcı olması için birkaç kişi ile anlaşp ziraatçı danışman tuttuklarını ve ücretini ortaklaşa ödediklerini söyledi. Böylece ürünlerini zirai ilaç ve gübre yönünden herhangi bir terslikle karşılaşmadan ihraç edebiliyorlarmış.

Kooperatifi'nin mağazasından alınıyor.

Seradaki işlerde köylüler kendi aralarında yardımlaşıyor. Bazen de dışarıdan işçi getiriliyor. Demre'ye sebze işlerinde çalışmak üzere dışarıdan mevsimlik işçi geliyor, o yüzden ihtiyaç duyulduğunda seralara oradan da işçi getirilebiliyor. Seracılıkta 'dörtte bir' adı verilen bir uygulama var. Örneğin, bir üründen 100 lira alınsa bunun 75 lirası sera sahibinin, 25 lirası çalışanın oluyor. Ürünün her türlü girdisi de yine sera sahibine ait. Serası olup çalışamayacak durumda olanlar seralarını bu şekilde işletiyor.

Serada yetiştirilen ürünler Demre'deki sebze haline gönderiliyor. Çevreli'de seracı çok olduğu için komisyoncular bu köye önem veriyor, gelip sebzeyi köyden kendileri alıyor. Ancak köyün yol sıkıntısı nedeniyle üretilen sebzenin satışında zorluk yaşıyor.

Bölgenin temel sorunu su. Su kaynakları yetersiz. İçme suyu Gömbe'den getirilen su ile büyük oranda çözülmüş ancak sulama suyu sıkıntısı kuyularla, göletlerle giderilmeye çalışılıyor. Bu da seracılığı sınırlandırıyor.

YAYLACILIK/GÖMBE

Gömbe, Kaş ilçesine bağlı köy statüsünde bir yayla yerleşimi¹⁴. Bir süre belde statüsü verilmiş ancak daha sonra kaldırılmış. Belde statüsünün Gömbe'ye önemli bir getirisinin olmadığı söyleniyor.

Gömbe Yaylası, Antalya'nın ve Batı Toroslar'ın Kızlar Sivrisi'nden sonraki en yüksek dağı olan Akdağ (3014m) eteklerinde kurulmuş. Yerleşim merkezinin rakımı 1.200-2.000 m arasında. Gömbe Yaylası, turistik açıdan Türkiye'nin öne çıkan yaylaları arasında.¹⁵ Akdağ'ın eteklerinde Yeşil Göl ve Uçarsu Şelalesi var ve bunlar Gömbe Yaylası'nın rekreasyonel açıdan çekiciliğini artıran unsurlar. Yayla son dönemlerde film çekimleri için de kullanılıyor.

Kaş'ın Dereköy hariç bütün köyleri Gömbe Yaylası'na çıkıyor. Göç yolları haritası da Kaş'ın bütün köylerinin Gömbe'ye çıktığını gösteriyor Gömbe'de her köyün kendi yerleşkesi var ve genelde aynı adla anılıyor. Sahil Barak-Yayla Barak, Sahil Bayındır-Yayla Bayındır, Sahil Belenli-Yayla Belenli gibi. Gömbe'nin bugünkü merkezi, çok eskiden sadece Kasaba'nın yaylasıydı. 1929 Kasaba doğumlu Ayşe Güven, Gömbe'nin meydanındaki evlerden birinde oturuyor. Bu ev kendisine babasından kalmış.

Etrafta da diğer sahil köylerinin yaylaları var. Gömbe'nin hemen yakınındaki Çukurbağ bunlardan biri. Çukurbağlılar yazı hazirandan eylüle kadar Gömbe'deki yaylada geçirirlermiş. Burada duvarları taştan yığma, üstü naylon, keçe gibi malzemeye örtülü evleri varmış¹⁶. Havalara soğuyunca, yiyecek bitince aşağılara inilirmiş.

Gömbe bugünkü gibi merkez olma niteliğine eskiden de sahipmiş. Pazar, panayır burada kurulur, 'Cuma kılmaya' buraya gelinir, öğle yemekleri de Gömbe'deki tanıdık/akrabalarda yenirmiş. Eskiden Gömbe'nin merkezinde çok az ev varmış. Bugünkü merkez çayırılıkmış ve dışarıdan pazara gelenlerin atı, eşiği bağlanırmış. Bu çayırılıkta güreş de yapılmış. Eskiden pazar, perşembe günleri pazar kurulur ve 'çay pazarı' diye anılırmış. O zamanlar Elmalı Ovası da gölmüş ve etrafı kamışlık olduğundan bölgede hasır dokunur, buranın pazarına satmaya getirilirmiş. Çarşının içinde demirciler varmış.

Bölgede bir dönem kerestecilik de yapılmış. Yaşar Gödüç, 1969-1982 yıllarında arasında Gömbe'den Ankara'ya kereste taşımacılığı yaptığını, Gömbe'nin ilk pansiyonunun da, o dönemde şoförler için açıldığını söylüyor.

Bugün merkezde yaşayanlar karışık. Çünkü artık Gömbe bir 'yazlık yeri' haline gelmiş. Yazlıkçılarla birlikte nüfusu 3 bin olan Gömbe'nin yazlıkçılar gidince kalan nüfusu 1.500, hane sayısı ise 150. Yaklaşık 200 ev de kiraya veriliyor.

Kaş bölgesinde yaylaya gitmenin başlıca amacı sahilin kuraklığından ve sıcağından kaçmak. Malı olan malını otlatmaya, bağı-bahçesi olan da sulanabilen arazide kışlık yiyeceğini yapmaya gidiyor.

Yayla kışın çok soğuk, yazın da serin. Sahil köyleri yazın 'yaylamaya' gider, sıcağından kaçır. 'İstirahat yeridir'. Mayıs ayı yaylanın baharındır. Yaylaya toplu gidilmez ama on gün içinde herkes *kalkar*. Yaylaya

14 12.11.2012 tarihinde çıkarılan 6360 sayılı Yasa ile köyler artık mahalle olduğundan, Gömbe de kayıtlarda Kaş'ın Yayla Mahallesi olarak geçiyor.

15 Gömbe Yaylası, Hürriyet Gazetesi'nin yaptığı bir değerlendirmede Türkiye'nin en güzel yaylaları arasında gösterildi. (<http://webarsiv.hurriyet.com.tr/2003/07/25/321697.asp>) (Erişim:22.08.2015)

16 Adeta bir yayla evi ancak günümüzde daha donanımlı, modern yapılar bulunuyor.



20 Mayıs'ta çıkılır, 20 Ekim'de inilir. Ancak Mayıs'ın 10'undan önce göçülmez. Sahilde ekini olan, hasat için Haziran'ın 10'una kadar bekler¹⁷. Malı olan kamyon tutar, yaylaya öyle gider ama davar yürüyerek gider. Bu şekilde Sahil Barak'tan gidiş üç gün sürer.

Yaylaya göç edilirken köyde '*soluklu bir şey kalmaz*', bütün canlılar götürülür. Arı kovanları da yaylaya götürülür. Şimdilerde sadece seracılar kalıyor. Yaylada peynir yapılır. Peynir yapımı Haziran'ın 15'ine doğru başlar, Ağustos'un 15'ine doğru biter. Yapılan peynir Gömbe, Elmalı, Demre'de satılır. Salamura yapılan peynir pazarda "*kuruluk*" (kurulmuş) denilerek satılıyor.

Kışlık tarhana, bulgur, makarna da yaylada yapılır. Sebze kurutulur. Eskiden elma da kurutulurmuş. Erikten, kayısıdan *hoşaflık* yapılmış. Bu kışlık yiyecekler satış için değil, evin ihtiyacı için yapılır.

Gömbe'de ekinin haricinde su olduğu için fasulye, nohut gibi sebzeler ile meyve de yetiştirilir. 1970'li yıllarda sadece fasulye ekilir, hayvancılık yapılmış. Yaylada yetiştirilen ürünleri yerliler tüketirmiş. Hatta yavaş yavaş yaylaya doğru uzanan sera üretiminin bile bölge halkı tarafından tüketildiği söyleniyor¹⁸. Seralarda domates ve salatalık yetiştiriliyor, tarlalarda ise kavun ve karpuz. Yayla Çukurbağ'ın fasulyesi ünlü ve yerinde alıcısını bulur. Fasulyenin 'boncuk fasulye' ve 'ak fasulye' gibi türleri var. Boncuk fasulyenin, ak fasulyeden daha çabuk piştiği söylenir. Uzun ince bir patlıcan yetiştirilir; Gömbe'de mangal ve kebab geleneği olduğundan bu patlıcan da kebabla birlikte tüketilir.

Yaylada kiraz, elma, armut, üzüm, gibi meyveler ile ahlat, *ahlıç*, *armut*, çıtlık, iğde, ceviz de yetişir. Gömbe'de özellikle *tavşan başı* (Fotoğraf: 23) adı verilen yazlık elma meşhurdur.

Elmacılık bugün önemli bir gelir kaynağı haline gelmiş. Kişinin yaylada elma bahçesi, sahilde de serası varsa durumunun iyi olacağı söylenir. Gömbe'de yaklaşık 50 yıldır elmacılık yapılıyor. Yılda 100 bin ton elma satıldığı söyleniyor. Elmacılığın ekonomik getirisini sorduğumuzda, köylülerin bu sayede eski traktörlerini (2015 yılında yaklaşık 50 kişi traktörünü yenilemiş) ve arabalarını yenileyebildikleri ifade ediliyor. Ancak 2014 yılındaki kuraklık bağ-bahçe işlerini olumsuz etkilemiş. 2015 yılındaki donun da üretimi azaltacağı düşünülüyor.

Soğuk suyu ile ünlü Gömbe'de hiçbir zaman içme suyu sıkıntısı yaşanmamış. Hatta Kaş'ın ve büyük oranda köylerinin içme suyu buradan taşıyor. Sulama için de yaylaya baraj yapılmış. Yapımına yaklaşık 20-30 yıl önce başlanmasına karşın baraj 10 yıldır faaliyette.

17 Sahil Barak'daki görüşme esnasında bahçedeki soğanlar dikkat çekmiş ve sorulduğunda bir süre sonra gelip onları hasat edip tekrar gittiklerini söylemişlerdir.

18 Sahildeki seracıların ürünlerinin daha çok ihraç edildiği söylenmektedir.



Yaylada her zaman kar olur. “*Eskisi yenisine karışır*”. Yayladaki pansiyon işletmecisi Yaşar Gödüç, geçen yıla kadar Akdağ’daki karın eridiğini hiç görmediğini, geçen yıl dağdaki karın tamamen eridiğini söyledi. Özellikle yaşlılar yayladan kar ister. Dağdan getirilen karın günümüzde satışı bile yapılıyor. Yayladan getirilen kara pekmez karıştırılarak yenir. Buna *kar şerbeti* denir. Eskiden bal da katılırmış. Günümüzde de Gömbe’nin meydanında dondurmacılar geniş bir yer kaplıyor; kar, şeker, tarçını makinalarda karıştırarak “*karlama*” yapıyor. Keçi sütünden yapılan yanık dondurma, *karlama* ve *kar şerbeti* yaygın bir şekilde satılıyor. Dondurma ile *karlamanın* karışık sunulduğu tabağa, kırmızı beyaz renklerinden ötürü “Türkiye” adı veriliyor. Pazar kurulan cuma günü ve sahilin sıcakından kaçanlar sayesinde hafta sonu Gömbe’nin dondurmacılarının işleri iyi oluyor.

Yaylanın cuma günleri kurulan pazarında bölgede yetişen sebze ve meyve ile un, buğday, peynir gibi diğer ürünler de satılıyor. Eskiden yaylanın pazarı aynı zamanda hayvan pazarı imiş. Sadece hayvanlarını değil, Akdağ’ın ardındaki bütün köyler koyunlarının yünü, peynirini, güzün de gübresini getirip burada satarlarmış. Hâlâ satıldığı söyleniyor.

Yaylanın ayrıca 15 Temmuz’da başlayan ve bir ay süren bir de panayırı var. Burada mutfak, giyim eşyalarının yanı sıra sebze satılır. Panayırın çok eski bir tarihi var. Panayırın varlığı, Gömbe Yaylası’nın bölgesinde nasıl merkezi bir yere sahip olduğunun bir başka göstergesi. Çünkü yöre sakinlerine göre “*pazar her yerde kurulur ancak panayır sadece belirli yerlerde olur*”. Eskiden köylüler alışveriş için bir yıl bu panayırı beklerlermiş ama bugün artık dondurma bile köylülerin ayaklarına kadar gidiyor diyorlar. “*Gene de panayırın havası var, insanlar panayırı bir gezer.*”

Gömbe yaylasında bir dönem Kaş Kaymakamlığı ve Gömbe Belediyesi işbirliğinde Batı Akdeniz Yörük Türkmen Şenliği yapılmış, ancak bu etkinlik uzun soluklu olmamış. Eskiden yaylada düzenlenen yağlı güreşler de son 10-15 yıldır yapılamıyor. Şimdi en yakın yağlı güreş şenliği Elmalı’da, “Yeşil Yayla Yağlı Pehlivan Güreşleri” adıyla yapılıyor.

Eskiden civar köylerden yaylaya şenliğe, panayıra gelen bütün herkes Gömbe’deki tanıdıklarında kalır, yer, içermiş.

Gömbe Yaylası bugün kış boyu seralarda çalışan kırsal bölge insanı için de bir dinlenme/eğlenme fırsatı sunuyor. Bu nedenle temmuz ve ağustos aylarında Gömbe’ye Finike, Kumluca, Demre, Kınık bölgesinden *yazlıkçılar* geliyor. Kumlucalılar seralarına eylülde domatesi ekip, ocak şubat aylarında toplamaya başlıyor. Haziran ayında işi bitirip, yaylaya çıkıyorlar.

Gömbe Yaylası’nda eğlence amaçlı mekanlar var. Gömbe’nin diğer kahve, lokanta, bakkal gibi



işyerlerinin de bu mekanlara gelenler sayesinde varlığını sürdürdüğü söylenebilir.

Gömbe Yaylası'na günümüzde, yöre halkının deyişiyle '*sahilin sosyetes*'de geliyor. Şehirde çalışan/yaşamak zorunda olanlar hafta sonları şehrin sıcağından kaçıp yaylaya geliyor. Hafta sonu Gömbe'ye en az 300 kişinin geldiği söyleniyor. Gömbe'nin soğuk sularının başında yapılan piknikler, fırın kebabı, fırında kellesi, yanık dondurması, tatilcileri kendine çeken unsurlar. Gömbe'ye gelenlerin kasaptan et alarak fırında pişirttiği ve bölgedeki yeşil alanlarda tükettiği görülüyor. Gömbe'de yaşayanların tercihleri de farklı değil. Gömbe'nin eti, civarda yetişen hayvanlardan geliyor bu yüzden her zaman taze ve lezzetli¹⁹.

Bütün bu özellikleri nedeniyle de Gömbe'ye gitmek '*masraflı*' kabul ediliyor. Kapaklı'da yaylada sürekli yaşayanlar yiyeceklerini kendileri yetiştiriyor ancak "*sahilden gidenler para harcar*" görüşü hakim.

Meyve ve sebze bahçeleriyle bilinen Elmalı İlçesi, Gömbe'ye yakın yerleşimlerden biri. Gömbe'ye giden yazlıkçıların bir bölümünün oraya gittiği de söyleniyor.

Gömbe'de ilk pansiyon, kereste taşımacılığı yapan şoförler için açılmış. O yüzden de 12 ay açık kalmış. Mevcut pansiyonlar, biri hariç, sadece yaz döneminde çalışıyor. Kışın da açık olan pansiyon dağcılara hizmet veriyor.

Gömbe'nin güneyinde Akdağ, batısında Yumrudağ var. Bu dağlara çıkmak için Gömbe'ye dağcılar geliyor. Dağcılar Akdağ'dan çıkıp, Yumrudağ'dan iniyor ve genellikle Akdağ'a kadar araçla gidiyor. Pansiyon sahibi Yaşar Gödüç, dağcılarını sabahları sekiz kilometre öteye, dağın yamaçlarına minibüsle götürüyor. Dağcılar, hem Yeşil Göl, hem de her iki dağın ortasındaki Uçansu Şelalesi'ni görerek yürüyüşlerine devam ediyor. Yeşil Göl'ün suyu çok soğuk, "*karpuzu at çatlatır*" deniyor ancak bazı turistlerin soğuğa rağmen göle girdikleri biliniyor.

Uçansu Şelalesi'nin yazın altı ay Gömbe tarafına, kışın ise altı ay Fethiye tarafına aktığı, o yüzden de Fethiye'lilerin bu suya işe yaramaz su anlamında "*pahul su*" dedikleri söylenir. Gömbe ve çevresinde yaşayan halk bunu "*yararı buraya, zararı oraya*" şeklinde ifade ediyor ve bu durumun, türbesi Elmalı'nın Tekke köyünde bulunan Abdal Musa adındaki ermişin kerameti olduğuna inanıyor.

Elmalı ilçesi, Tekke köyünde bulunan Abdal Musa Dergahı, Alevi-Bektaşî kültürünün Hacıbektaş'tan

¹⁹ Hayvancılığın gittikçe azalması yüzünden kasapların başka yerlerden (Korkuteli, Çanakale gibi) de canlı hayvan getirdikleri söyleniyor.

sonraki önemli inanç merkezlerinden biridir. Dergahı ziyarete gelen Alevi-Bektaşî toplulukları için Uçansu Şelalesi de kutsal bir mekan. Hıdrellezde burayı ziyarete geliyorlar. Sünni Müslüman Gömbeliler: “*Tahtacılar Uçarsu’ya hacı olmaya gelir, zenzem gibi su götürürler*” der.

Yaylada işi kalmayan kasım ayında iner. Yayladan “*servi ağacı yaprağını dökünce*” inilir. Kapaklı köyünde görüşme yapılan kaynak kişi, anneannesinin ayı takip ettiğini, “*ay şu dağı aştı mı sahile inilir*” dediğini aktarıyor.

Bölgede yayla için, “*Şimdi artık iş çok, o yüzden gidilmez oldu*” dendiğini duyabilirsiniz. Seracılığın yaz boyu devam eden işleri yüzünden seracılar ve turizmle uğraşanlar yaylaya gitmeye zaman bulamıyor. Ayrıca, yukarıda anlatıldığı gibi yaylaya çıkmak mali bir külfet de getiriyor. O yüzden “*paran çok olacak gitmek için*” deniyor.

HAYVANCILIK (MAL-DAVAR)²⁰

Bölgede hayvancılık, sebze üretimine göre daha da azalmıştır. Eskiden her evin en azından 5-6 keçisi veya bir o kadar sığırları olmuştur. Bazı kişilerin büyük sürüleri bulunurken bugün hayvancılık iyice azalmıştır.

Bayındır köyü doğumlu ve bugün balıkçılık yapan Ahmet Doğan da zamanında *malcılık* yapmış ve yaylaya çıkmış ama “*artık dindim*” diyor. Bayındır köyünden Ramazan Langar’ın 100 koyunu var. Köyde 150-200 başlık sürüsü olan 5 kişi bulunuyor. Yaklaşık 10 kişinin de ineği var. Ne var ki inek sayısı gittikçe azalıyor. Son bir ayda üç kişi daha inek beslemekten vazgeçmiş. Çünkü yem pahalı, getirisi az. Bayındırlılar “*on beş gün sonra sığırları, koyunu nesi varsa herkes kamyonu yükleyip yaylaya çıkar*” diyor²¹.

Çukurbağ’da eskiden çobanlık yapılmıyordu. Çobanlar Asaz Dağı’nda durur, ekinler biçilince aşağı bölgelere ‘*düze*’ inerlermiş.

Oğlağı keçiden ayırma

Keçiyi sağabilmek için yazın oğlaklardan ayırmak gerekir. Bunun için keçi ya yaz boyu hiç gitmeyeceği bir yere götürülür ya da ağaç altından geçirilir. Altından geçecek ağacın köklerinin de toprak üstünde kalması ve altında aralığı olan bir kökü olması gerekir. Böyle bir ağaç bulunamazsa birbirine yakın iki ağacın uçları kesilir, tepeden birleştirilir, keçiler bunun altından geçirilir. “*Uğur denir, sütü bol olur.*” O günden sonra da keçiler ile oğlaklar ayrılır, sabahları ayrı ayrı otlatılır, öğlen sağıldıktan sonra akşama yeniden birleştirilir. Bu uygulamanın 1970’lerde Yuvacık’da yapıldığı söyleniyor.

Aynı şekilde Kapaklı’da eskiden her evde 3-4 sığır, 50-100 davar olduğu, bazı ailelerde ise davar sürülerinin 500 başa kadar çıktığı anlatılıyor.

Üçağzı’da da turizm öncesi herkesin keçisi varmış. Günümüzde ise sayı daha az. Biri Kale Mahallesi olmak üzere 3-5 kişinin sayıları 50 ila 200 arasında değişen koyun-keçi karışık davarı, 5-6 kişinin de sayıları 1-2 arasında değişen sığırları var. Ayrıca herkesin kendi ihtiyacını karşılayacak kadar tavuğu da var.

Kendisi Sarıbelenli, eşi Gökçeörenli olan Kerim Aydoğdu, Kaş merkeze göçüp, Çukurbağ Yarımadası’na yerleştikten sonra da keçi sahibi olmaya devam etmiş. Eşinin köyünde herkesin keçisinin olması, bu alışkanlığı sürdürmelerinde etkili olmuş. Şu anda 12 keçisi, 6-7 tane de oğlağı var. Komşuları da koyun besliyor. Kaş merkezde bugün sadece bir kişinin ineği var.

Günümüzde Ahatlı (Elmalı) ve Kılıçlı (eski adı Sıçak) yerleşimleri *malcı* olarak biliniyor.

Alanın Sahil Kılıçlı’ya yakın ve yine diğer köylere göre daha fazla hayvana sahip Boğazcık’ta ise 16 ailenin 250-500 arasında değişen davar sürüsü bulunuyor. Bu aileler eskiden beri bu işi yapıyor ve hayvanları kendileri güdüyor. Köyde 5-6 baş keçisi olan birkaç aile var ve hayvanlarını çobana vermişler. Eskiden herkes bu işi yapardı, şimdi “*dindi*” deniyor. Köydeki her aile ayrıca birkaç inek ve birkaç tavuk besliyor. Boğazcık köyünün girişinde “çoban evi” var. Sürü sahiplerinin, hayvanları

20 Türkçe Sözlük’te (<http://www.tdk.gov.tr>) (Erişim:1.10.2015) ‘büyükbaş hayvan’ olarak tanımlanan ‘mal’ sözcüğü bölgede genel olarak hayvan varlığını anlamında kullanılmaktadır. Davar ise koyun ve keçinin ortak adıdır.

21 Görüşme tarihi 22 Mayıs.

kışlattıkları bu yerde ikinci bir konutları bulunuyor.

Sürü sahibi Mestan Yeşil

Ağullu köyünden Mestan Yeşil, Kaş bölgesinin en büyük sürüsüne sahip çobanı. Buna rağmen onun oğlu Kasaba'da serada çalışıyor. Dedeleri Isparta'dan, orada kışın hayvan barındıracak yer olmadığı için, buraya gelmiş. Yeşil, 500 keçilik sürüye 2-3 kişiyle birlikte bakıyor. Üç de çoban köpeği var. Çoban köpeği sürünün olmazsa olmazı, akşamları sürüyü onlar bekliyor. Gedife Dağı'nda "yurt"ları (kışladıkları yer) var. Burada çobanların barındıkları basit evleri, evlerin içinde de yatakları, buzdolapları, televizyonları bulunuyor. Çobanlar bazen kepenekleri içinde de uyuyor. Haziran başında yaylaya gidip, kasımda dönüyor.

Çobanlık yapmak ve sürü bakmak için kalabalık olmak gerekir; bir de yer lazım. Malcılık yer ve insan olmadığı için bırakılmış.

Bölgede eskiden sadece keçi beslenirmiş. "Burası sıcak olduğu için koyun beslenmez. Oysa keçi sıcağa da soğuğa da dayanır" deniyor. Sığır bile sonradan gelmiş²². Keçinin zamanında deve de beslenirmiş.

Deve

Bölgede yük taşımada gücünden faydalanılmak üzere deve yetiştirilmiş. Eskiden her evde deve varmış. En çok da Çukurbağ'da olurmuş. Hatta daha geçen yıla kadar da deve varmış. Çukurbağ'daki Sait Özer'in eşinin babası 'deveci'ymiş. Kereste işi yapan tüccarlara çalışmış. Eskiden herkesin devesi çanının sesinden bilinirmiş. Örneğin, Kemer Köyü doğumlu Yaşar Gödüç'ün devesi geçerken, "bu Yaşar'ın devesi" denirmiş. Yazılı kaynaklarda (Sadık,1983) Bayındır yaylasında zengin Emin Ağa'dan bahsedilmekte ve bir deve kervanının olduğu, en öndeki devenin de davullu olduğu anlatılmaktadır. Eskiden Yörük göçü yapılırken, yük deveye yüklenir, üstüne de kilim atılmış. Herkesin 2-3 devesi olur ve yaylaya giderken, odun getirirken yükü deveye yüklerlermiş. Deve yünü yörede dokunan kilimlerde de kullanılmış.

Zamanla 'Devletin ormanları çevirmesi', otlatma alanlarına önce zeytinliklerin, sonra binaların yapılması yüzünden ekonomik durumu bozulan yöre halkı koyun ve keçilerini satmış. Kaş-Kekova bölgesinde sadece Kılıçlı ve Boğazcık köylerinde malcılık yapan az sayıda insan kalmış. Diğer bölgelerde tek tük bir sürüye ya da az sayıda hayvana rastlanıyor. Sorduğumuzda kimsenin çobanlık yapmak istemediğini öğreniyoruz. "Gençler turizme gidiyor" deniyor. Oysa eskiden dört keçi ile geçinilirmiş.

Yiyecek sıkıntısı

Hayvanlara yiyecek bulmada sıkıntı çekildiğinde dağların yüksek yerlerinden sonbaharda "ketre" (keven) sökülür. Sökülen bitkinin dikenleri ateşte tavlansak dökülmesi sağlanır, sonra kalan dallar sopa ile dövülür, yumuşatılır, elle tiftiklenir ve hayvanlara yedirilir. Besin değeri düşük olsa da en azından hayvanları aç bırakmaz.

22 Kaş'a ilk ineği Can Kahvecioğlu'nun dayısı getirmiş.

BALIKÇILIK

Özel Çevre Koruma Bölgesinde balıkçılık eskiden beri Üçağız ve Kaş'ın merkezinde yapılır.

Kaş Su Ürünleri Kooperatifi'ne üye 33 balıkçıdan 15-16'sı aktif. Kekova tarafında ise Demre Su Ürünleri Kooperatifi'ne üye 40 tekneden 5'i balıkçılık yapıyor diğerleri ise günlük gezi teknelerinde çalışıyor²³.

Balık eskiden sadece Kaş ve Üçağız'da yenirmiş. Pınarbaşı köyünde doğan ve evlenip Kaş'a gelen Emine Muslu, evlenene kadar balık yememiş. Bugünkü durum ise, *"köyü, dağı bir oldu, şimdi yiyorlar"* şeklinde ifade ediliyor. Denize 10 dakika yürüme mesafesindeki Kapaklı köyünde deniz kenarında tarlada çalışıp öğle yemeğinde bulgur pilavı yer, balık yemezlermiş. Balıkçı Osman Çakmak, *"Sahildekiler alışıktır ama yayladakiler balık yemezdi"* diyor. Günümüzde durum değişmiş. Gömbe Yaylası'nın, 6 Ağustos 2015 Cuma günü kurulan pazarında iki kişinin balık tezgahı açtığını gördük.

Balıkçılık geçmişte sadece sahilde yaşayanların yiyeceği ölçekte yapıldığı için önemli bir gelir kaynağı olmamış. Eşi ile balığa çıkan Emine Muslu, balıkçılıkla *"ancak hayatlarını sürdürdüklerini"* söylüyor. Durumunu, *"yediğimiz karnımızda, giydiğimiz sırtımızda"* şeklinde özetleyen balıkçının birikim yapma şansı yok. Ömer Aydın, *"Balıkçılıktan kazandığınla yatırım yapamazsın, bugün sor hepsi kirada oturur"* diyor.

Balıkçılığın sadece bölgenin kendi ihtiyaçlarını karşılamak üzere yapıldığı, Kaş-Kekova Deniz Koruma Alanı'nın Yerel Kalkınmanın Sürdürülebilirliği Üzerindeki Etkilerinin Ekonomik Değerlendirmesi raporunda da dile getiriliyor. Balıkçılık çok kazandıran bir uğraş değil. Denizde aldığı oksijen balıkçının tek büyük kazancı kabul ediliyor.

Balıkçı Ahmet Doğan, balıkçılığın ve balığın gittikçe azaldığını söylüyor. 1990'larda dört takım ağ ile çok balık tutulur, satacak yer bulunmazmış. Gündüz bile ağ atılır, 3-4 kilo balık tutulurmuş. Şimdiki tekneler 40 takım ağ (3 km uzunluğunda) ile 8-10 kilo balık getiriyor. Mehmet Temel de çocukluğunda 12 kiloluk orfoz avladığını, şimdi ise böyle balık olmadığını söylüyor ve *"eskiden kürekli kayıkla ve olta ile iskaroz tutar, satardık"* diye anlatıyor.

Üçağız'da görüşme yapılan kişiler durumu, *"Eskiden balık da çoktu, balıkçı da"*, *"Balıkları alır, köylere satmaya giderdik"* sözleriyle özetliyor. Yaşar Gödüç ise şunları söylüyor: *"Üçağız çok eskiden beri turizmdir. Eskiden balık yemeye oraya gidilirdi"*.

Eşi ile birlikte 15 yıl balıkçılık yapan Emine Muslu, 1967-68 yıllarında çok balık tutulduğunu, çıkan balığı çuvalara doldurduklarını, satamadıklarını da denize döktüklerini söyledi. Özellikle de kaya sokarını, naylon balığını geri dökerlermiş. Kaya sokarı o zamanlar satılmıyormuş.

Balıkçılıktaki iyileşme için halkın önerisi

Mehmet Temel balığın boyunun ölçülmesinden ziyade belli bir süre tamamen yasaklanmasının daha yararlı olacağını söylüyor. *"Çünkü bunlar olta ile tutuluyor, balıkçı oltaına ne geldiyse onu tutuyor, boyu kısa olanı tutmama şansı yok. Balıkçıya aylık bin lira verse devlet, balıkçı bıkmış zaten gitmez denize, böylece balık da çoğalır"*. Mehmet Temel, avcılığın bazı yerlerde serbest, bazı yerlerde yasak olmasını da anlamlı bulmuyor, *"restoranın sahilinde balık tutmak neye göre serbest"* diye soruyor.

Bölgede bilinen balıkların başında iskaroz, sokar, grida, lagos, orfoz geliyor. İskaroz Akdeniz balığı. Sokar ise Süveyş Kanalı'ndan geçip gelmiş ve Akdeniz'e yerleşmiş bir tür. Sokar Kaşlılar arasında çok popüler ancak ölüyken bile insanın canını yakabiliyor. Fethiye'de sokara domuz balığı da deniyor.

Kaş'ta ağ balıkçılığı yapılıyor²⁴. Gırgır, trol, ıgırıp kullanılmıyor. Ağlar İstanbul'dan satın alınıyor, Kaş'ta *donatılır*; yani mantar ve kurşunu takılır. Ağın donatılmasını kadın da erkek de yapabilir. Artık teknesini oğluna devretmiş ve emekli maaşı olmayan balıkçı Ahmet Doğan, kış boyu 35 takım

²³ Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi Denizel Yönetim Planı, 2014-2017, s. 14.

²⁴ Bölgede ticari balıkçılık paraketa, ağ ve sepet ile yapılmaktadır. (Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi Denizel Yönetim Planı, 2014-2017, s. 13)



ağ donatmış. Ağ ve malzemeleri alıcıya ait olmak üzere bir ağ 75 liraya (2015) donatılıyor ve bu iş yaklaşık iki günde bitiriliyor.

Balık ağları ve göz açıklıkları balık türüne göre değişir. Palamut ağının göz açıklığı 42-50 mm, yüksekliği 14-16 metre, uzunluğu ise 100 metre. Sokar ağının göz açıklığı 25-28 mm, yüksekliği 1-1,5 metre, uzunluğu da yine 100 metredir. İskaroz, kuzu ağının göz açıklığı ise 32-36 mm, yüksekliği 1,5-1,75 metre ve uzunluğu ise 100 metre oluyor.

Ağ ile daha çok sokar, iskaroz, balıkları tutuluyor. “İskaroz ağa da girer, olta ile de tutulur” diyorlar. Büyük balıklar olta ile avlansa da bunları zıpkınla kaçak avlayanlar da var. Bir de “*paraketa atarsın*” diyor balıkçılar. Bu ağın üstünde 100 ila 300 arasında değişen iğnesi olan bir misina var ve iğneler birbirine karışmasın diye bir *paraketa* sepetine geçirilerek kullanılır.

Balıkçı tekneleri, 7-9 metre boylarında. 10 metreye varan tekne yoktur. Balığa çıkma saati de balığın türüne göre değişiyor. Genelde akşam beş gibi gidilir, daha aydınlıkken ağ serilir, sakin bir koyda demirlenir; gecelenir. Sabah beş gibi ağlar toplanmaya başlanır, 10 gibi de biter (eğer ağ 3,5 metre ise) ve dönülür. Eşile balığa giden Emine Muslu öğleden sonra 2 gibi balığa çıktıklarını söylüyor. Muslu, balığa gidene, “*nereye gidiyorsun demeyeceksin, rastgele diyeceksin*. Teknede balık ayıklayana da “*bereketli olsun*” denir diyor.

Balıkçılık için iki kişi gereklidir; biri ağ atar/denize döker, biri dümeni tutar. Bu yüzden genellikle karıkoca gidilir. Kazancın düşüklüğü nedeniyle bir üçüncü kişiyi çalıştırmak da pek mümkün görülüyor. Balığa birlikte çıkan karıkoca evde bırakacak kimseleri yoksa çocuklarını da yanlarında götürebiliyor. Eskiden ağlar el ile çekilirken bu iş artık makine ile yapılıyor. Balığa giden kadın her işi yapabilir; ağ atar, toplar, dümen tutar. Bunun yanında yemek, çay yapma gibi işlerle de uğraşır. Kocasını ilk kez 1967-68’lerde balığa giden Emine Muslu, o zamanlar kayıkta pompalı gaz ocağı kullandıklarını, sonra küçük piknik tüpüne geçtiklerini belirtiyor. Şimdi ise kayıkta bir aküleri var. Balık kızartmak için tava, çaydanlık gibi eşyaları da beraberlerinde götürüyorlar.

Emine Muslu, “*Pahalı balıkları satar, satılmayanları evde yedik, eşe dosta dağıttık. Kaya sokarı satışa gelmezdi, biz de onu severdik*” diyor ve ekliyor: Bazı balıkçılar alıcıları sunar, “*bu uğurlu geldi/ bu uğursuz geldi*” diye.

Bugün Kaş’ta bir balıkçılık kooperatifi var ve satılacak balık kilosu ile kooperatife teslim edilmektedir. Bir soğuk hava deposuna sahip olan kooperatif de balığı satınca parasını balıkçıya vermektedir.

Kaş Balıkçılık Kooperatifi

1980'lerde kurulan Kaş Balıkçılık Kooperatifi'nin Başkanı Osman Doğan. Şu anda 33 üyesi var ama bunların birçoğu aktif balıkçı değil; sadece kayıklarını bağlamak için üye olmuşlar. Kooperatifi kayıkları bağlamak için limanda 135 m yeri var ancak yetersiz. Kayıklar arka arkaya bağlanıyor çünkü aynı limanı yolcu ve gezi tekneleri de kullanıyor. Kooperatife üye olmak için 10 bin lira vermeniz gerekiyor. Üyelerin ancak 4-5 tanesi sürekli balığa gidiyor, diğerleri aynı zamanda turizmle de uğraşıyor.

Balıkçıların en büyük korkusu ağın denizde kalması. Birikimleri az olduğu için ağını akıntının götürmesi onlar için büyük risk. Balıkçılığı tehdit eden diğer sorunlar da balon balığı ve kaçak avcılık. Balon balığı 3-5 yıldır bu bölgede görülüyor. Beş Adalar'a yakın yerlerdeyse Yunanlı balıkçıların yasa dışı avlanarak kendileriyle rekabet ettiğinden şikayet ediliyor. Dalgıç ve dalış okullarından da, *"her yere dalıyorlar ve gündüz balığı görüp, gece avlıyorlar"* diye şikayet ediliyor. Dalınan ve kabarcık olan yere balık gelmeyeceğini söyleyen balıkçılar her yerde su altı dalışı yapılmasını istemiyor.

Deniz kaplumbağalarının son yıllarda Üçağz köyü civarında çoğaldığı, bunun sebebinin Demre'de yapılan oteller olabileceği söyleniyor. Bir kaynak kişiye göre, oradan kaçan kaplumbağalar Üçağz'da birikiyor ve balıkların üreyeceği yosunları yiyor.

Halk tarafından yapılan tespitlerden biri de gezi teknelerin rastgele demir atmaları yüzünden deniz çayırının ve balık yuvalarının zarar görmesi²⁵.

TURİZM

"1980'lerde turist geldi dediler, bütün Kaş toplandık başına."

Kaş merkezde berberlik yapan Kerim Aydoğdu'nun anlattıklarına göre bir zamanlar Kaş'ta sadece Ali Baba Otel varmış. Orası dolunca belediye, "turistleri evlerinize alın" diye anons yaparmış. Kaşlılar turizmle böyle tanışmış, 1990'lara kadar da çok iyi para kazanmışlar. Daha sonra Kaş'ın "pahalılığıyla" nam saldı ve turistin pazarlık yapmaya başladığı söyleniyor.

Tekneci Ömer Aydın, seksenli yılların başlarında, "çarşıdan eve turist götürüp yatırdıklarını" söylüyor. *"Ertesi yıl da onlar hediye getiriyordu"* diyor. Bu da turistlerle yerli nüfus arasındaki ilişkinin tam ticarileşmediğini gösteriyor.

Yaklaşık 30 yılı aşkın bir süredir Kaş'ta turizm yapıldığını söyleyen Seher Hanım da turistleri önce evlerinde *ağırladıklarını yineliyor*. Bu uygulama 7-8 yıl sürmüş. Seher Hanım'ın komşusu pansiyoncuymuş; pansiyonları dolunca gelen turistleri çevredeki evlere yerleştiriyorlarmış. Seher Hanım ev pansiyonculuğuna böyle başlamış.

Kaş'taki ilk pansiyonu 1967'de Mehmet Temel açmış. Önce ev yapmışlar, sonra bunu altı yataklı bir pansiyona çevirmişler. Pansiyonda kalana evde pişen yemekten verir, misafir gibi davranırlarmış. turizmin ticarileşme sürecini Limanağzı'ndaki bir tesisin işletmecisi Bilal Işıldak'ın sözleri çok iyi anlatıyor. Işıldak, işletmeyi ilk açtıklarında çayı zor sattıklarını söylüyor.

Bugün Kaş'ın resmi yatak kapasitesi 4 bin 500. Bu sayının gayri resmi apartotellerle birlikte 7 bin 500'e çıktığı öne sürülüyor.

Üçağz'da ise turizm ilk başta restorancılıkla başlamış. Gömbe'deki pansiyoncu Yaşar Gödüç, *"Millet balık yemeye Üçağz'a giderdi"* diyor. Ardından pansiyonculuk başlamış, ilk pansiyonu muhtar Salih Çan açmış. Pansiyonları tekneçilik izlemiş. Bugün köyde yaklaşık 110 tekne var. Üçağz'da tekneci olmayan yok gibi ve herkes bir şekilde turizmle uğraşıyor. Kaş'lı tekneci Ömer Aydın da bu potansiyeli onaylıyor, *"Batıkşehir'e (Üçağz) tur yapıyoruz, orada turizm daha fazla"* diyor.

Üçağz'da ev pansiyonculuğu artıyor, insanlar evlerini pansiyona çeviriyor. Günümüzde her mahallede yaklaşık 50 oda var. 2015 fiyatları ile iki kişilik bir odanın fiyatı 100 ile 250 TL arasında değişiyor. Bu fiyata kahvaltı ve Üçağz'dan turistleri alıp bırakma dahil. Köyde 20'ye yakın da restoran var.

25 Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi Denizel Yönetim Planı, 2014-2017, s. 16.



Üçağz köyünde kadınlar kışın ve yazın boş kalan zamanlarında “*boncuk yapar*”, turizm sezonu boyunca da boncuk, kekik ve adaçayı satar.

Kaş-Kekova’da turizm sezonu temmuz, ağustos ve eylül olmak üzere üç ay. Pansiyon ve restoranlar kasım sonundan nisan başına kadar kapalı kalır. Kaş’a ilk başlarda sadece yabancı turist geliyormuş. Yabancılar bahar ve güz aylarını tercih ederken yerli turist temmuz ve ağustos aylarında Kaş’ı ziyaret ediyor.

Bölgede turizmin canlanmasının ardından civar yerleşimlerden gençler buralara çalışmak için gelmeye başlamış. Gençler özellikle turizm sektöründe çalışmayı tercih ediyor. Ağullu ve Çukurbağ’dan 300 kişinin turizm sektöründe çalıştığı söyleniyor. Turizm işinin dolaylı ekonomik ve sosyal etkileri de oluyor. Taşımacılık sektörü bu alanlardan biri. Ağullu köyünden 15 kişi tarlasını satıp araç alarak turizm sektöründe taşımacılık yapmaya başlamış. Yaşar Gödüç, “*Turizm ince iş. Turizm iyi, temiz para. Turizm elma işinden de iyi*” diyor.

Bölgedeki otel, pansiyon, kafe, restoran, bar işletmeciliği, gezi tekneciliği, yolcu taşımacılığı gibi belli başlı turizm faaliyetleri büyük oranda Kaşlılar tarafından yapılıyor. Bunların tek istisnası dalış okulları ancak dalış okulları da Kaş’taki turizme hareketlilik getirmiş.

Dalış

Kaş’ta toplam 19 dalış merkezi var. Bunların içinde sadece Hasan Kaplan Kaşlı. Dalış işi masraflı ve bir dalış teknesi gerektiriyor. Dalış merkezlerinin her birinin genelde kendi teknesi var. Olmayanlar da tekne sahibi işletmelerle işbirliği yapıyor. Tekne dışında ekipman ve dalış hocası da gerekiyor. Dalış merkezlerinin Kaş Sualtı Derneği adında bir sivil toplum örgütleri var.

Bölgedeki turizm faaliyetlerinde, turiste misafir gibi davranmak biçiminde ortaya çıkan geleneksel davranış kalıplarının dışında yerel ürünler ve uygulamalar pek yok. Restoranlarda balık dışında yöresel bir yemek bulmak zor. Likya Yolu yürüyüşçülerine sunulan yiyeceklerin yerel niteliği var ancak Kapaklı’da gözleme yapan kaynak kişiye göre burada da turistin isteği yönlendirici olabiliyor.

Bölgedeki turizm faaliyetlerinden birini Likya Yolu güzergahındaki ağırlamalar oluşturuyor. Likya Yolu, ÖÇK Bölgesi içinde Limanağzı, Ufakdere, Barak, Kireçlik, Üçağzı, Kale ve Kapaklı'dan geçiyor ancak turistlerin yöre halkıyla yakın bir ilişki kurma veya iletişim fırsatı olmuyor. Anlatılanlara göre, 5-10 yıl önce turist Likya Yolu'nu daha çok bağımsız yürür, kalacak yer bulamayınca da köylere gelirmiş. Son yıllarda turistlerin Likya Yolu yürüyüşleri turlar aracılığıyla gerçekleştiriliyor. Gömbe Yaylası'na giden yazlıkçılar ve yerli doğa yürüyüşçüleri de önemli turistik aktörler arasında sayılabilir.

Kaş-Kekova bölgesi, tanınmaya başladıktan sonra burada yaşamak üzere dışarıdan gelenlerin akınına uğramış. Bu durum yeni binaların eklenmesi ve yapılaşmanın artması gibi olumsuz sonuçlar doğurmuş. Kaş'taki Çerçiler Mahallesi bu akının sonucunda oluşmuş.

1982 yılında yürürlüğe giren Turizm Teşvik Kanunu ile birlikte arazi tahsisi ve turizm yatırım teşvikleri artmış, özellikle Türkiye'nin el değmemiş sahil kesimlerinde yazlık evlere talepte büyük bir artış yaşanmış²⁶.

Kaş'ın dışarıdan gelenleri

Kaş'a 1980 sonrası 30-40 kişilik bir grup gelmiş, 1980-90 arası bunların eşi dostu göç edenlere katılmış ve bu ilk gelenler dalış okulları açmış. Bu yıllarda Ankara Gazeteciler Cemiyeti de Kaş'ta arazi alıp satmış. 1990'ların başında Kaş'ın adı daha fazla duyulmaya başlayınca, emekliler de bölgeye gelmeye başlamış. 2000 sonrası gençlerin Kaş'a ilgisi artmış. Çoğu işletme sahibi olmuş. 2007-2008 yıllarında Kaş ve Kalkan'a İngilizlerin gelmeye başlamasıyla apartoteller çoğalmış ve yapılaşma daha da artmış. Çukurbağ Yarımadası'ndaki villalar bu şekilde yapılmış. Kaşlılar bu evlerin bakımını (home management) yapıyor; bu da yeni bir iş alanı yaratmış.

Yabancı uyrukluların özellikle Çukurbağ Yarımadası ve Bayındır'da ev, arsa aldıkları görülüyor. Görüşmeler sırasında Kasaba ve Kapaklı'da da yerleşenlerin olduğu öğrenildi. Kekova adasında ise zengin Türklerin ev sahibi olduğu bir yerleşim alanından bahsediliyor.

Toprak satmak köylü açısından pek tasvip edilmiyor ancak satış yapanların bazı gerekçeleri var. Kaş'ta pansiyonculuk yapan ve köyleri Bayındır'dan 500 m² yer sattıklarını söyleyen kaynak kişi Osman Çakmak, yerin hisseli olduğunu ve paylaşmaktansa satmayı tercih ettiklerini belirtiyor.

Bayındır köyündeki toprak satışları son on yılda artmış. Köylüler bu durumu, "*Köy çok hızlı değişiyor. Biri yerini satıyor, bir ay içinde bina dikiliyor*" şeklinde ifade ediyor. Köyün sakinliği yüzünden tercih edildiği söyleniyor. Bayındırlı köylüleri, köyden satacağı kıraç arazi karşılığında tarım yapabileceği daha iyi bir yer almanın daha mantıklı olduğunu düşünüyor. Bayındırlılar, "*Buradan bir dönüm satsan, Gömbe'de üç dönüm arazi ya da Kınık'dan sera alabilirsin*" diyorlar. Dört dönümlük arazi satan bir kişinin devletten 40 dönüm 2B arazisi aldığı belirtiliyor.

Teknecilik

Bölgede turizmin önemli bir ayağı olan tekneciliği yerel halk sahiplenmiş. Tekneciler genelde eşleri ile birlikte tura çıkıyor. Erkekler tekneyi kullanırken, kadınlar yemekten çapa atmaya kadar bir dizi işle uğraşıyor. Üçağzı'daki kadınlar teknede de, evde olduğu gibi genellikle kendi diktikleri geleneksel kıyafetlerini giyiyor.

Tekne turu bir günlük ve teknede yemek veriliyor. Üçağzılılar, teknelerinde diğer yerlerden farklı olarak sulu ve sebze yemekleri olduğunu, diğer teknelerde örneğin Kaşlıların teknelerinde, sadece tavuk/balık ve salata verildiğini söylüyor. Üçağzılıların menüsü genellikle evlerinde yedikleri, kuru fasulye, pilav, patates, çorba, şakşuka, taze fasulye, dolma gibi sebze yemeklerini de içeriyor.

Dışarıdan gelen tekneci yok denecek kadar az. Bölgeye daha sonra yerleşmiş ve teknecilik yapan birkaç kişi var. Halil Şener bunlardan biri, Kalkan doğumlu. Babası o çok küçükken Kaş'a göçmüş. Önce balıkçılık yapmış, balıkçılık para kazandırmayınca tekneciliğe başlamış. Ortakçılıkla başladığı işte,

²⁶ Kaş-Kekova Deniz Koruma Alanı'nın Yerel Kalkınmanın Sürdürülebilirliği Üzerindeki Etkilerinin Ekonomik Değerlendirilmesi Raporu, 2012, s. 9.



2004 yılında kendi teknesini almış. Şener, “Deniz işi zor, tekne masraflı” diyor. Kaş’taki tekneciler bağımsız çalışıyor ama Limanağzı’na taşımacılığı bir kooperatifin organizasyonunda yapıyorlar. Teknecilerin tamamı o kooperatife üye²⁷.

Kaş Yolcu Taşıma Kooperatifi

2012 yılında kurulan S.S.Kaş Limanağzı Deniz Yolcu Taşıma Kooperatifi’nin hepsi Kaşlı 31 üyesi var. Başkanı Yılmaz Karakaya. Kooperatif Limanağzı’na taşımacılık yapıyor. Eskiden resmi olmayan bir birlikleri varmış. Turizm işi ve Limanağzı taşımacılığının başladığı 1980’li yılların ortalarından beri bütün tekneciler bu birlik altında toplanmış; kazancı paylaşmışlar ve bir süre sonra iş resmiyete dökülmüş. Ömer Aydın, “Şimdi insanlar biraz daha fazla parayı düşünüyor, o yüzden resmi bir şey gerekti” diyor.

Bugün yaklaşık 110 teknenin bulunduğu Üçağzı’da tekneci olmayan yok gibi. Kale Mahallesi’ne taşımacılık için Temmuz 2014’te bir kooperatif kurulmuş.

Teknelerin tüm kış süren bakımları oluyor. Üçağzı’daki “çekkek yeri”nde kışın teknelerin tamiri ve bakımı yapılıyor. Teknelerin bakımlarını yapan ustalar, seracılığın bugünkü kadar yoğunlaşmadığı zamanlarda Çevreli köyünden gelirmiş. Teknecilik yapanlar, “Herkes tekneci ama kimse marangozluk ve ustalık öğrenmiyor, yapmıyor” diyor.

²⁷ Kaş’ta bir de Denizciler Derneği var. Bazı tekneciler buraya da üye ama “dernek çok faal değil”.

Diğer Etnografik Unsurlar

Yerel Sözlük:

Çalışma esnasında duyulan ve görüşme yapılan kişilerce aktarılan yerel ifadeleri derlemenin bölgenin kültürünün anlaşılmasında önemli olduğunu düşündük.

Aşı vurmak: Aşı yapmak.
Buynuz: Keçiboynuzu.
Caydım bundan: Bıktım bundan.
Çevirmek: Çalkalamak.
Dindi: Durdu, bıraktı.
Ende/hande/hönde/şötte vb.: Orda / burda / şurda vb.
Genevir: Çitlembik.
Harım: Taş duvarla yapılan sınır.
Kaklı: Su birikintili yer.
Kaklık: Kuyuların yanındaki oyuk taşlar.
Karacaot: Çörek otu.
Keremek: Kapatmak.
Kesir: Meyvesi olmayan keçiboynuzu.
Ketre: Keven.
Lakoz: Topraklı yer.
Mukka: Yayık.
Olçum: Çıkıkçı.
Öndü gün: Geçen gün.
Pıynar: Kermes meşesi.
Taş keleri: Kertenkele.
Tekneli bağa: Kaplumbağa.
Torşanık: Çok kullanılmış.
Yayda kalmak: Sahilde/sıcakta kalmak “Yay

günü yanarında mı kaldın çocuğum” (Sıcağı anlatan bir ifade).

Kuş adları:

Kınalı: Kızıl gerdan
Sarı kuyruk: Kara kızıl kuyruk
Duguk: Yusufçuk, Guguk
Dıgıma: Baykuş (Kukumav)
Sarı kuş: Sarı asma
Alâbak: Ala karga (*Her çeşit dilden konuşur, kendine baktırır. Bir çığırış olur bir bakarsın alâbak, çocuk gibi çığırır*)

Atasözü ve Deyimler

Var mı pulun, dünya alem kulun.
Hayırlı evlat koyamazsan, meyveli ağacın kalsın (dünyada).
Suyun buram buram (burgaç yaparak)
akarından, insanın önüne bakanından hayır gelmez.
Mangır (bakır) kaplar kalaylandı, şimdi işler kolaylandı.
Arpa-buğday anız, tingilde koca domuz.

Abdal Musa Kerametleri

Elmalı ilçesi, Tekke Köyü’nde bulunan Abdal Musa Dergahı, Alevi-Bektaşî kültürünün Hacıbektaş’tan sonraki önemli inanç merkezlerinden biri. Dergahı ziyarete gelen Alevi-Bektaşî toplulukları için Uçarsu Şelalesi de kutsal bir mekan. Hıdrellezde burayı ziyarete geldikleri belirtiliyor. Gömbelilere göre “buraya hacı olmaya gelirler”. Bir anlatıya göre de şöyle denebilir: “Tahtacılar Uçarsu’ya hacı olmaya gelir, zenzem gibi su götürürlermiş”.

Sünni inanca sahip Gömbe ve çevresinde yaşayan halk ise bölgede bazı doğal olayların oluşmasında ermiş kabul ettikleri Abdal Musa’nın rolü olduğuna inanır. Bunlardan çalışma esnasında tespit edilebilen bazılarını aşağıda aktardık.

Kasaba Köyü’nde yılın büyük bir bölümü etkisini gösteren sis ile ilgili anlatılan şudur: Abdal Musa bir gün Kasaba’ya gelir, kendisini kimse misafir etmeyince, “gündüzünüz gece olsun” der ve böylece Kasaba ve çevresinde sis oluşur.

Uçarsu Şelalesi’nin yazın Gömbe, kışınsa Fethiye tarafına aktığı, o yüzden de Fethiyelilerin bu suya işe yaramaz su anlamında “pahıl su” dedikleri söylenir. Halk bunu “yararı buraya, zararı oraya” şeklinde ifade eder ve durumun Abdal Musa’nın kerameti olduğuna inanır.



Bu kilim seccade amaçlı dokunmuş ve nakışının adı “bışkılı”, kenarlarındaki nakışın adı ise “pamaklı”.

EL SANATLARI

Bölgede öne çıkan el sanatları arasında kadınlar tarafından eskiden çeyizlik için yapılan kanaviçe, dantel, boncuk, tintin yazmalar (iğne oyalı yazma) önemli bir yer tutar. İğne oyasının bilineni ve ‘tintin’ denilen özel bir türüne burada rastlanır. Kadınların geçmişte bu işten para kazandığı belirtiliyor. Bölgede taş oyularak *kaklık*, *yalak* ve *dibek* gibi eşyaların yapıldığı da biliniyor.

Kilim Dokumacılığı/Barak Kilimi

Boğazcık Köyü’nde keçi beslemenin bir faydası da kilim dokumacılığı. Hayvancılığın gözden düşmesine bağlı olarak kilim dokumacılığı da giderek azalıyor. Bunu önlemek için Kaş Kaymakamlığı ile Kaş Halk Eğitim Müdürlüğü ‘Barak Kilimleri Ölmesin, Renklerimiz Solmasın’ adlı bir proje başlatarak Boğazcık Köyü’nün köy odasına dört tezgah kurulmasını sağlamış ve kurs düzenlemiş.

Kilimler köyde yer yaygısı ve seccade olarak kullanılıyor. Eskiden yaylaya gidilirken develere yüklenen yükün üstüne de kilim serilirmiş. Yine geçmişte cenazeler kilime sarılır ve defnedildikten sonra o kilim camiye serilirmiş. Günümüzde bu kilimlerin satışı hâlâ yapılıyor ve önemli bir çeyiz malzemesi. Çeyize en az iki adet ya da daha fazla kilim konuluyor.

Kilimler kışın dokunuyor, kilim dokumak için kırkılan keçi kılı, taranıp, eğirilip, doğal boya ile boyandıktan sonra tezgahı olana veriliyor ve dokutuluyor. Kilim dokunan tezgaha ıstar deniyor. Bir yılda büyüklüğüne göre 4 ila 7 adet kilim dokunabiliyor. Eskiden köyde deve de beslendiğinden kilimin arasında deve tüyü de olurmuş; çizgisi keçi kılı, *atkısı* koyun ve deve yününden kilimler dokunurmuş.

AĞAÇ İŞLERİ

Sütleğen Köyü’nde ağaç işleri uğraşı devam ediyor. Burada çeyiz sandığı, çeyizlik başörtüsü koymak için ‘camekan’ ile senit, oklava yapılıyor. Ağaç eşya yapımında ceviz ve *katran*²⁸ ağaçları kullanılıyor. Katrana güve ve kurt girmez, kerestesi çok dayanıklı. Katran aynı zamanda içindeki çamaşıra da koku veriyor.

28 Toros sediri (*Cedrus libani*),

Kültürdeki Önemli Ağaçlar: Keçiboynuzu, Zeytin, Badem

Keçiboynuzu

Keçiboynuzuna bölgede *buynuz* deniyor ve daha çok sahil köylerinde yetiştiriliyor. Çukurbağ gibi yüksek yerlerde yetişmesi zor. Keçiboynuzu satışı geçmiş yıllarda önemli gelir kaynaklarından biriymiş. Kapaklı köyünden Ali Rıza Denizaltı, “*Dağlardan buynuz toplardık*” diyor ve 1975’te Üçağız’dan gemiye *buynuz* yüklediklerini söylüyor. Ömer Aydın’ın Meis’den gelen dedesine Ufakdere mevkiinde verilen 200 dönüm arazinin tamamı zeytin ve keçiboynuzu kaplıymış. Keçiboynuzları aşılmış ve dedesi buradan yılda 2-3 kamyon, yaklaşık 50 ton keçiboynuzu toplayıp satarmış. O yüzden ağaçların aşısı, bakımı ihmal edilmezmiş. Aşı meselesini şöyle anlatıyorlar: “*Buynuz* aşılır, akıllısı olur. Buna *kerti* denir. Aşısız olana, yani delisine çakal *buynuz* denir. Meyvesi olmayan *buynuz* da *kesir* denir”.

Bugün teknecilik yapan Ömer Aydın, “Şimdi o işi yapsam anlamam, bakmayı bilmem” diyor. Bu nedenden ötürü de önceleri 100 kilo veren ağacın şimdi 10 kilo vermediğini söylüyor. Keçiboynuzundan günümüzde pekmez yapılıyor.

Zeytin

Bölgede eskiden hemen hemen herkes kendi yiyeceği zeytin ve zeytinyağını kendisi üretirmiş. Bunun için kimi yerlerde zeytinyağı çıkaran tesisler varmış. Ancak eskiler yakınıyor. 1946 doğumlu Ahmet Doğan “şimdiki zeytinyağının kokusu yok” diyor.

Eski mahallesi Belenli/Göbükler’de zeytinyağı çıkardıkları “*yayhane*” olduğunu söyleyen Ömer Aydın, orada 10’a yakın eşekle zeytinleri ezdiklerini ve yağını çıkardıklarını anlatıyor. Gittikçe azalıyor olsa da bugün hala zeytin ve zeytinyağını kendileri üretenler var. Kapaklı’da köyün üçte birinin kendi zeytinini ve zeytinyağını yaptığı belirtildi. Kekova adasındaki zeytinliklerin büyük bir bölümü yabancılara satılmış. Kapaklı’da ise sera yapmak için zeytin ağaçları kesiliyor. Kalkan-Kekova arasındaki zeytinin lezzetli olduğu çünkü taşta yetiştiği vurgulanıyor. Zeytinin aşısızına deli zeytin deniyor. *Lakoz* (topraklı yer) *yere zeytin bırakılıyor*.



Eski Kalkan

1956 Yuvacık köyü doğumlu ve ziraat teknikeri Şeref Bektaş, Kalkan'da okumuş. Turizmin henüz başlamadığı o yıllarda Kalkan'da yazları kimse kalmazmış. Halk geçimini tarımla sağlamış. 1970'lerde Kalkan'da dört tane zeytinyağı fabrikası varmış.

Badem

Bademe *payam* denir. Badem de aşılanır. Çukurbağ'da eskiden bademin çok olduğu, evlerin odalarının badem dolduğu, günümüzde ise olmadığı belirtiliyor. Boğazcık köyünden Ayşe Çeliker, “*Sadece bir kamyon biz sarardık (yüklerdik)*” diyor ve ekliyor: “*Eskiden zeytin, badem olurdu, şimdi zeytin, buynuz, nar var*”.

Makilikler

Bölgede bilinen maki bitkileri; deli zeytin, *pıynar*²⁹, geven ve *poruk*dur. Makiliklerden sadece yakacak elde edilir. Makilikler içinde bulunan yabancı zeytinler de aşılanır, zeytinlik haline getirilir. Sarı çiçekli katırtırnaklarına bölgede *poruk*³⁰ adı verilir. Boyları daha kısa olanlar ise keven'dir.

Pekmez Yapımı

Bölgede geçmişte *buynuz* (keçiboynuzu) toplanıp satılmış. Günümüzde hâlâ aşılı büyük *buynuz* ağaçları var. Bunlardan herkes kendine pekmez yapıyor. İhtiyaç fazlasını satanlar da var. Alan çalışmasının yapıldığı Çevreli köyünde 3-4 kişinin pekmez yapıp sattığı söyleniyor. Kaş'ta cuma günü kurulan pazarda da civar köylülerin keçiboynuzu unu ve keçiboynuzu pekmezi sattıkları gözlemlendi. Kapaklı'da görüşme yapılan bir kaynak kişi de yılda 1,5 ton *buynuz* pekmezi yapıp sattığını söyledi. Bu kişi, 1,5 ton pekmez için *buynuzun* 30 çuvalını kendisinin topladığını, 60 çuvalı da satın aldığını belirtiyor.

Pekmez daha çok aşılı olandan yapılıyor. Şöyle deniyor: “*Kertisinin pekmezi olur. Çakalının da pekmezi olur ama yapını korutmaz*”. Yani, çok emek harcanıyor ama az pekmez oluyor. *Buynuz* toplandıktan sonra ne kadar beklerse, pekmezi de o kadar tatlı oluyor. Mayıs ayında Boğazcık'da görüşme yapılan kaynak kişi yeni pekmez yapmıştı. Bunun için *buynuz* ağustos ayında toplanmış, 40-50 gün dinlendirilmiş ve daha sonra pekmez yapılmış. Aksi halde kekremsi olur deniyor. *Buynuz* toplanıp, seçilip, yıkandıktan sonra dibekte dövülerek suyu çıkartılıyor ve kaynatılıyor.

HALK MUTFAĞI

Bölgenin, göçerlik ve hayvancılığa dayanan yaşam şekline bağlı olarak geleneksel ekmeği yufkadır. Eskiden evin ihtiyacı olan un, kendi yetiştirdikleri buğdayın civardaki değirmenlerde öğütülmesi ile elde edilirmiş. Buğdayın olmadığı zamanlarda arpa ile buğday karıştırılarak “*melez un*” yapılmış. Kasaba'da ise *darı* (mısır) yetişir, bundan da ekmek yapılmış.

Yufkanın hamuru soğuk su ile “*kavçalaya kavçalaya*” yoğrulur. Hamur ne çok sert ne de çok yumuşak olmalı. Hamur yoğururken sıçrarsa misafir geleceğine inanılır. Yufka ekmek sacda pişirilir. Ekmek yapımında komşu, dünür, gelin gibi akrabalar yardıma gelir. Daha sonra da yardım edenlerin ekmeği pişirilir. Bir seferde yapılan ekmek 20 gün ya da bir ay boyunca yenir.

Ekmeğin arkasından *katmer* ve çörek de yapılabilir. *Katmere* bugün “*gelen giden gözleme dediği için*” gözleme deniyor. *Katmerin* ot katmeri, soğanlı katmer, çökelekli katmer, yağlı katmer, tahinli katmer gibi çeşitleri var. *Ot katmerine* yeşil soğan, maydanoz ve çökelek konuyor. İçinde yağ dışında bir şey olmayan *katmere tepe delen* ya da *yoz katmer* deniyor; ortası delik. Tahinli katmerin susamı Kasaba'dan gelir. Kasaba'da Ramazan'da sahurda komposto yanında *tahin katmeri* yenir. Günümüzde *katmer*, turistlere sunulan yiyecekler arasında ve bu nedenle turistin isteğine göre çeşitlendiriliyor.

29 Latince adı *Quercus aucheri* olan bitki bölgenin endemik türlerinden. (Kaş-Kekova ÖÇKM Biyolojik Çeşitliliğin Tespiti Projesi Sonuç Raporu, 2010, s. 15)

30 *Genista acanthoclada*



Örneğin ballı ve tahinli katmer böyle üretilmiş, turistlerin rağbet gösterdiği bir katmer türü olmuş.

Ocak yakılmışken ekmeğin arkasından çörek de yapılabilir. Çörek bazlamanın yöredeki adıdır. Ekmeğin arkasından çörek yapılacaksa, yufkaya başlanmadan önce çörek hamuru yoğurulur, yufka bitene kadar da hamurun mayası gelmiş olur. Çöreğin Anadolu'nun diğer bölgelerindeki bazlamadan farkı, pişirilişindedir. Saçta her iki yüzü de hafifçe pişirilen hamur, sonra bir yüzüne süt sürülerek, sütlü tarafı közün üstüne gelecek şekilde, közün üstündeki ızgaraya alınır ve orada iyice kızartılır. Sonra diğer yüzüne de süt sürülerek aynı şekilde pişirilir. Orada iyice kabaran ekmeğe bazlamaya göre daha şişkin, ikiye ayrılacak şekilde ve kızarmış olur.

Turizmin başladığı yıllarda Kaş'ın merkezinde bile herkes evinin bahçesine sacını kurar, ekmeğini yaparmış. Günümüzde ekmeğin yapımı terk ediliyor, köylerde bile ekmeğin satın alınması. Seracılığın yoğun bir şekilde sürdürüldüğü Çevreli köyünde köylüler ekmeğini köy bakkalından aldıklarını söylediler. Genelde hem satın alınan fırın ekmeği, hem de yufka birlikte tüketiliyor. Fırın ekmeği daha çok kahvaltıda, yufka ise diğer öğünlerde yemekle birlikte yeniyor. Kuru fasulye, patlıcan, bamya gibi sulu yemeklerin yanında yufkanın daha iyi gittiği söyleniyor: *"Yufka ekmeği misafir geldiğinde falan daha bereketli olur ama herkes yapmıyor"*.

Kaş'ın en yaygın yemekleri fasulye, bulgur pilavı ve ayran. Kapaklı'da turiste kuru fasulye pilav verildiği söylendi. Tarlada çalışırken öğle yemeğinde bulgur pilavı yer, ayran içerlermiş. Deniz kenarında olmalarına rağmen balık yemiyorlar.

Düğünlerde tavuklu pirinç çorbası, et kızartması (sulu) ya da nohutlu et, pilav, sarma, keşkek yapılıyor. Keşkek kara ocakta ve odun ateşinde pişiriliyor. Yaylanın fasulyesi meşhur olduğundan düğün yemeklerinde de fasulye, nohut yer alıyor. Yoğurt *cacıklanır*. Salata yapılır. Un helvası düğüne de misafire de yapılıyor. Bayramlarda baklava, sarı burma, kadayıf ön planda. Bölgede sütlaç ve *pelize* (nişasta ile yapılan biri çeşit muhallebi) de yapılıyor.

Höşmerim

Tereyağı ile un kavrulur, şekerli su konur, yağı kusar, buna hoşmerim denir. Bunu ekseri çobanlar yapar. (Boğazcık)

Bakla sahil bölgesinin kurak ekolojik koşullarında bulunabilen nadir sebzelerinden biri olarak çok tüketilir. O yüzden de Kaş ve Kalkan “*baklacı*” olarak bilinir. Baklanın yemeği yapılır, yoğurtla yenir. Kartlaşanlarının da “*tuzlaması*” yapılır. O yüzden baklanın kartlaşmışına “*dızlamalık*” denir. Bunun için bakla kabuğu ile haşlanır ve üzeri tuzlanarak yenir. Bakla biraz kartsa ayrıca yoğurtsuz ve fazlaca yenirse insanı zehirler, başını ağrıtır. Bakla konusunda bize anlatılan bir ayrıntı da şöyle: “*Kaş’ın özel bir baklası vardır, küçük olur. Bakla tatarı yapılır*”.

Bölgede balık genelde kızartma ya da buğulama yapılarak yenir. Restoranlar da bunu yapar. Buğulamanın yöredeki adı “*yahni*” ya da pilakidir. *Yahni* balığın soğan, domates, sarmısak gibi sebzelerle sulu olarak pişirilmesi. O yüzden de balık yahnisi daha çok soğuk algınlığı olunca yapılmış. Giridanın, orfozun, palamutun pilakisi olur. Pembe bir balık olan iskorpitin dikenleri var, yerken bataabilir. İskorpitin etli taraflarından pilaki, kafasından çorba yapılıyor.

Naylon balığının ızgarası yapılır, hiç temizlenmeden mangala konur. Çünkü içinde bağırsağının olmadığı, sadece ciğerinin olduğu söylenir. “*Pişince kabuğu yumurta gibi kalkar*” diye anlatırlar. Balığın ızgarasına da “*Balık kebab edilir*” deniyor.

Bölgede et ihtiyacı için koyun ve keçi kesilirmiş. Eskiden inek eti yenmezmiş. İnek bacağına taşa çarpıp, kırsa da kesilip yenmez, eti ziyan olurmuş. İnek sütü için beslenir, süt vermeyen sığır da satılmış ancak son 15-20 yıldır inek eti de yeniyor.

Misafire *buynuz dömece* (dömeç) ikram edilir. *Dömeç* yemeğin üstüne yenir. Kapaklı’da verilen bilgiye göre *dömeç* yapmak için fazlaca *buynuz* ile az miktarda çitlembik ayrı ayrı dövülür, sonra karıştırılır. Karışım aynen çiğ köfte gibi birbirine yapışır. Bu nedenle parçalar halinde sunulur. Buna bazıları patlamış mısır da ekler. *Akşam gün eğildi mi kadınlar dömeç yapar*. Herkesin evinde dibek olmadığından *dömece* malzemelerini ezmek için dibek olan yere gidilir.

Kış hazırlıkları sahil çok nemli olduğu için yaylada yapılmış ama bugün seralar olduğu için sebze kurutmaya ihtiyaç kalmadığı söyleniyor.

Bölge insanı kendi yiyeceğini tanıdıkları yerel üreticilerden yahut yerel pazarlardan alıyor. Bunların başında keçi peyniri geliyor. Yerli halk kendi yiyeceği “*peyniri yayladan alır, kekik ve çörekotu ile kavanozlara deper*”, yıl boyunca da yer. Üçağızlı bir kaynak kişi ise yiyeceği peyniri Sahil Kılıçlı’daki bir çobandan aldığını söylüyor. Elmalı’nın bir şirketi var, bölgenin sütünü toplayıp, peynir ve yoğurt gibi ürünlere dönüştürüyor. Bölgenin restoran ve otel gibi turizm tesislerinde bu firmanın ürünlerinin tüketildiği öne sürülüyor.

Nardan ve erikten *kara ekşi* yapıp, salatalara koyuyorlar. Nardan olana “*nardek*”, erikten olana “*ekşi*” deniyor. *Buynuz*, zeytin, acı biber, *karacaot* ile *dömeç* malzemeleri dibekte dövülüyor. *Karacaottan* eskiden kahve yapılıyormuş.

Kandil / Hayır

Bölgede kandil gecelerinde, ölüm yıldönümlerinde, ‘cuma akşamı’ gibi özel gecelerde üzeri yağlanmış çörekleri, *bişi*, bisküvi gibi yiyecekleri hayır niyetine dağıtma geleneği var. Üçağız’da hayır olarak “*çörek*” yapıp dağıttıklarını söylemişlerdi. Bunun için birkaç aile anlaşır, ortaklaşa un alır, köy meydanına saç kurar, birlikte pişirir ve tereyağı ile yağladıktan sonra dörde böler, turistler dahil gelen geçen herkese dağıtırlarmış. Kaş’ta perşembe akşamına “*ağır akşam*” dendiği ve bu akşamlarda, kandillerde çikolata, bisküvi dağıtıldığı söylenmişti. Yine ölenin ardından üçünde, yedisinde, yılında “*bişi*” (yağda kızartılmış mayalı hamur), un helvası ve aşure yapılıp dağıtılıyor.

Doğadan Toplanan Otlar:

Kaş’ın merkezinde ve yakın köylerinde toplanan otlardan bazıları şunlar: *Sarı ot*, *ilebada*, *körmen* (soğan, sarımsak, pırasaya benzer ve kokuludur), *ısrıgan*, *ebegümeci*, *kurşek*, *gelincik*, *deniz otu*, *acıbicik/ecibicik* ve *kerdime*. Bu otlar kış boyu yeniyor.

Kapaklı’da en çok *sarı bici* de denen sarı otun yendiği söyleniyor. Sarı ot haşlanıp sütle pişiriliyor. Semizotu bahçelerde olur ama bilinmez. Sarı ot dışında gelincik, acıbicik, ilebada, da sütle pişirilir ama salçayla da yapılır.

Otlar baharda toplanır, haşlanır, ekşili, sarmısaklı mezesi ya da az bulgurlu yemeği yapılır. Gelincik ve deniz otunun salatası ve turşusu olur. Kurşek, ısrıgan, gelincik, acıbicik ve körmen katmere, böreğe katılır.



Hayvancılığın daha yoğun yapıldığı dönemlerde, hayvanların gübresi nedeniyle hayvan olan yerde daha çok ot bitirmiş. Hayvancılığın azalmasına paralel olarak otlar da azalmış.

Yağ Çıkarma

Bölgede adaçayı ve kekik başta olmak üzere bazı bitkilerin yağı çıkarılıyor. Çevreli Köyü'nde yağ çıkarma işi ile uğraşan 4-5 kişi var. "Çevreli'de düzeni var, verir yağ yaptırırız." diyor. Otlar toplanıp orada yağ yaptırılıyor. Bir kişi bu iş için modern bir düzenek kurmuş, diğerleri ise 'kara düzeni' sürdürüyor. Kara düzen yağ çıkaran kişilerden biri bu işin 80 yıldır yapıldığını söylüyor. Nitekim 1931 doğumlu Akif Onaran işini babasından, babasının da bu işi Giritli Ravik Bey'den öğrendiğini bize aktardı.

İlk başta, çoğunlukla adaçayı (çalba/elma yağı) ve kekik yağı çıkarılırmış. Bu işi babasından öğrenerek yapan Akif Onaran'ın anlattıklarına göre daha sonra çörek otu ve nanenin de yağını çıkarmaya başlamışlar. Aynı şekilde kantaron, mersin, *teğnel* (defne) yağı da listeye eklenmiş.

Yörede adaçayına çalba deniyor. Çıkan yağa da çalba ya da *elma yağı*. Bu bitkinin meyveleri Mayıs ayında olur ve elma adı verilen bu meyveler yenir. Bu nedenle yağa 'elma yağı' deniyor.

Yaklaşık 200 kilo ottan, bir kilo yağ elde ediliyor. 20 Haziran'dan sonra bu miktar artıyor 1,5 kiloya çıkıyor. Yağı çıkarılan bu otlar bölgede doğadan toplanır. Bir kişi günde 50 kilo ot toplayabilir. Çevreli köyünde bir kişinin yarım günde ot toplayarak 100-150 lira kazanacağı öne sürüldü. Boğazcık köyünde 4-5 kişi bahçesinde çalba, kekik yetiştiriyor³¹. Bu otlar tarlaya tohumu ile ekiliyor. Dikilen yıl da kesilmeye başlanabiliyor. Yaklaşık on yıl boyunca her yıl biçiliyor. Bu şekilde dikilmiş yerden 2-4 ton arası ürün alınabiliyor.

Yağ çıkarma işi ile uğraşanlar elde ettikleri yağı genelde toptan satıyor. Akif Onaran ise Kaş, Kınık, Gömbe, Elmalı pazarlarını gezerek perakende satış yapmayı tercih ediyor. Onaran, yağları eski düzenle çıkardığı için haziran boyunca bu iş için üç kişi çalıştırdığını söylüyor. Eskiden bu bitkiler yağları çıkarmadan da çayı yapılarak şifa amaçlı kullanılırmış.

³¹ Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi Biyolojik Çeşitliliğin Tespiti Raporu (2010) bölgedeki aşırı otlama ve aşırı toplama yüzünden doğada kendiliğinden yetişen adaçayı ve kekikğin zarar gördüğünü belirtmektedir.

Halk Hekimliği ve Baytarlığı

Öksürük için tereyağı eritilir, içine kırmızı toz biber ve pekmez ilave edilir, içilir.

Soğuk algınlığında adaçayı, kekik, *karacaot* (çörekotu) kaynatılır, içilir. Bölgede çörekotu yetiştirmiş.

Diş ağrısına karşın *bi hapaz* (bir avuç) kekik çiğnenir, yutulur.

Soğuk algınlığında şekere bir damla (iki damla boğazı tıkar) çalba yağı damlatılır, yenir. Ya da vücuda sürülür.

Çocuğun karın ağrısını geçirmek için çalba yağı sürülür, iyi gelir.

Sığırın, keçinin *nokra* adı verilen derisindeki şişliklerine katran yağı sürülür. Katran ayrıca uyuza ve yılan gibi haşerelerin sokmasına da iyi gelir.

Keçiye yılan sokunca yumurtaya katran yağı katılır ve içirilir.

Akrep sokmasına karşı insana da katran yağı içirilir.

Mide ağrısı için bal peteğinin üstündeki *mühür* tereyağı ile karıştırılır ve yenir.

Zehirlenildiğinde ayrına toprak katılır, içilir.

Kusturur, iyileştirir.

Birinin ateşi yükseldiğinde “*denize bi atla da gel*” denir.

Kol çıkığına ‘*sarpa*’ (ama az bulunur) denen balık sarılır, ertesi gün ‘*olçum*’a (çıkıkçı) gidilir. Kaş’ta hâlâ ‘*olçum*’ var.

Elektrik çarpan kişi toprağa gömülür.

Egzama gibi deri hastalıklarını denizde yıkarlar.

Koyun ve keçi de yıkansın diye denize atılır.

Bitki yağları ve anlatılan faydaları

Elma yağı (Adaçayı yağı): Çocukların karnı şişer, sancı yapar, uyuyamaz, eline sür yala, sancı soğuklama kalmaz, yeller, uyur, rahatlar. Şekere damlat ye. Çok yersen hazmedemezsin, kafanı döndürür.

Omuz başlarındaki ağrılara sürersen geçirir.

Kekik yağı da aynı amaçla tüketilir.

Nane ruhu (yağı) sinizüte, baş ağrısına, omuz ağrısına sürülür.

Çörek otu ölümden gayrisına yarar. Şeker, kolesterole iyi gelir, bağırsakları çalıştırır.

Teynel (Defne) yağı masaj yağıdır, ağrılara iyi gelir.

Yaralara kantaron sürülür.

Mersin yağı ülsere iyi gelir.

Kasaba’nın yayladan geliş yönündeki girişinde bir “ılca” bulunur. Suyunun ve çamurunun insan cildine iyi geldiği söylenir. Bu su ile el, yüz ya da vücut yıkanır, çamuru sürülür. O yüzden gelenler suyundan ve çamurundan alıp götürür. Suyundan aç karnına içilirse bağırsakları da temizlediğine inanılır.

Halk Bilgisi

Katran ağacının kerestesi sağlam olur, çok dayanır. Ayrıca kurt, güve girmez. Sandık yapıldığında içindeki çamaşıra da koku verir.

Menengice işkence yaparsan büyür. Keseceksin, üstüne ateş yakacaksın daha hızlı büyür.

Zeytin lakoz (topraklı yer) yere bırakılır.

Meyvesi olmayan *buynuza keşir* denir. Sahilde olur. Arı bundan polen yapar. *Keşirler* ekim-kasım arası açar. Arı keşiri alınca yavru atar. O yüzden ‘arı üreticisi’ (bal değil) buraya gelir.

Eskiden sahilde sivrisinekten korunmak için tezek yakılır ve cibinliğin altında yatılırdı.

Motorlu değirmen buğdayı yakar, su değirmenin ekmeği yumuşak olur.

Ormana keçi girse, altının (orman tabanının) otunu yer ve böylece yangın riski azalır.

Bakla biraz kart ise ayrıca yoğurtsuz ve fazlaca yenirse insanı zehirler, başını ağrıtır.

Çalbayı 6 Mayıs’ta toplarsan çayı güzel olur.

Hidrellez

Hidrellez, Kaş-Kekova bölgesinin halk takvimindeki sayılı günlerden biridir ve takip edilir. Bugünkü takvimle 6 Mayıs'a denk gelen o gün sabah erkenden kalkılır, dilekler suya bırakılır ve gündüz akşama kadar yeşil alanlarda piknik yapılır.

Hidrellez günü pratikleri

40 zeytin yaprağı okunur ve sabah namazı öncesinde dilek tutulup denize atılır. Deniz kıyısına ev yapılır, dilek dilenir. Çiçek toplanır kapılara asılır (Kaş merkez ve Çukurbağ).

Hidrellezde 4-5 aile bir araya gelir keçi kesilir, balık kebab edilir ve eski sazlarla eğlenilir. Toplu alışveriş yapılır, masraflar paylaşılır. Sarma da yapılır. Akşamdan gül dalına para bağlanır, zeytin yaprağına 100 veya 1000, ne kadar olursa, İhlas Suresi okunur, sabah namazının öncesinde denize atılır. Sabah erkenden Hızır ile İlyas'ın denizde buluştuğuna inanılır, o yüzden deniz kenarına inilir. Denizde abdest alınır, orada namaz kılınır. Ev isteyenler üç yol ağzına taşlarla oda oda ev yapar (Kaş merkez/ Emine Muslu).

Köy birleşir bir keçi keser, yeşil bir yerde veya su kaynağında yer. Hidrellezde ya da sular kesilince yağmur duası yapılır (Çukurbağ).

Hidrellez günü çalışılmaz. Kır bayramı yapmak için ailece ormana veya çayıra gidilir. Yakın aileler birleşir, birlikte bir davar alır, keser ve birlikte yer. Bazıları 6 Mayıs sabahı, sabah namazından sonra dilek diler, denize zeytin dalı, çiçek atar. Zeytin yaprağı okuyup kuyuya atılır. Üç yol ayrımına ev yapılır (Bayındır).

Hidrellezde herkes "Nenne" denen yere gider. Muhtarlık bir hayvan keser ama aileler de kendi yiyeceklerini hazırlayıp götürür (Çevreli).

Hidrellezde, 'meydan yerinde', caminin yanında yemek pişirilir. Et, fasulye, sarma, tatlı yapılır.

Malzeme köylüden toplanır, yemeği herkes yer. Hayır için yapılır. Hidrellezde cami yanında yağmur duası yapılır (Boğazcık).

Hidrellezde deniz tatlanır derler. "Yeni evlendiğim zaman sabah erken altı sularında denize girdik ve denizden su içtik" (Üçağız/Salih Çan).

Köyün güzel bir sahili var, Sahil Kılıçlı ve Sahil Barak köylüleri Hidrellezde buradan denize girer (Salih Kılıçlı).

Sabah çok erken bir saatte çay kenarına gidilir, dilek tutulur suya atılır, kapıya gül takılır. Gül kuruyuncaya kadar orada kalır, sonra ufalanır, ölen birinin kefeninin içine serpilir (Kasaba).

Kasabalılar Hidrellez günü Dirgenler köyünün Dereağzı mevkiine gidiyormuş. Şimdi o bölgede taş ocakları açılmış.

Hidrellezde Alevi-Bektaşî toplulukları Gömbe Yaylası'ndaki Uçarsu Şelalesi'ni ziyaret ediyor.

6 Mayıs'ta çalba toplanırsa çayının güzel olacağına inanılıyor.

Limanağzı'nda Hidrellez Mağarası var. İçinde istavroz olduğu ama kırıldığı söyleniyor. Mağaranın adının neden Hidrellez olduğuna ilişkin halktan bir bilgi edinmek mümkün olmadı.

Kömür Yakma

Kömür yakma eskiden beri bölgenin önemli gelir kaynaklarından biri olmuş. son yıllarda ise yapılmıyor. Kömür yakma işi için 'Orman Bakanlığı yetkililerinden alınması gereken raporu³² almanın zorlaşması ve turizmin bu işin yapılmamasında etkili olduğu düşünülüyor. "En iyi kömür pıynardan olur" deniyor. Kömür nisan-mayıs aylarında yapılmıyormuş.

32 Yazarın notu: "Ormancının buradan şu kadar odun çıkar diye rapor vermesi gerekiyor"muş.

Orman İşi

Bölgede ağaçların çabuk büyüdüğü söylenir. Bölgede 1960 ila 1980 arasında kerestecilik yapılmış. Kereste Kaş ve Kalkan'a indirilir, oradan gemilere yüklenirmiş. 1965'lerden önce Kaş-Kalkan köylerine pek orman işi verilmezmiş. O zamanlar bu işi Tahtacılar³³ yaparmış. Gömbe Yaylası'nda görüşme yapılan kaynak kişi, "Bu işi bizim erkekler yapamaz ama Tahtacı kadınlar bizden iyi yapardı" diyor. Tahtacıların tahtadan araba, oyuncak (mıncınık gibi) da yaptıkları anlatılır. Ancak Gömbe bölgesindeki orman işinin de Tahtacılara verilmesinin Gömbe'de rahatsızlık yarattığı ve birkaç köylünün birleşerek Tahtacıları Gömbe'den kovdukları anlatılıyor.

Arıcılık

Bayındır köyü doğumlu Ahmet Doğan 10-15 yıl kadar arıcılık yapmış. Arıyı Doğantaş'a götürürlermiş, ağustos ayında oradaki çamlarda bal olurmuş. Doğan, "Bağsara çok sıcakı sevmez, yağmuru da sevmez, nemli hava olacak" diyor. Doğantaş'ta balcılık kooperatifi var.

Üçağz köyünden Musa Ali Çavuşoğlu, turizmin başladığı 1985'lere kadar arıcılık yaptığını, bu işi bıraktığında 80 kovanı olduğunu söyledi. Arıcılıktan sonra tekneçiliğe başlamış.

Kapaklı'da birkaç kişide, sayıları 50 ila 100 arasında değişen arı kovanı var. Bu kişiler arılarını yazın Gömbe'ye ve Yozgat'a götürüyorlar. Kapaklı'da bize söylenen: "Meyvesi olmayan buynuza keşir denir. Sahilde 100 metreye kadar olur. Arı bundan polen yapar. Keşirler ekim-kasım arası açar. Arı keşiri alınca yavru atar. O yüzden 'arı üreticisi' buraya (Kapaklı) gelir.

Kuyu / Sarnıç

Bölgenin en büyük sıkıntısı susuzluk. Eskiden içme suyu dahil hayvanların ve ürünlerin ihtiyacı ile evdeki kullanım için gereken suyun tamamı kuyular ile sarnıçlardan karşılanırmış. Bugün bölgedeki içme suyu ihtiyacının büyük bir bölümü Gömbe Yaylası'ndan getirilen su ile gideriliyor.

Eskiden kazma ile 'yer kuyusu' yapılmış. Ev için gereken su ihtiyacı buradan giderilirmiş. Bu su tarlaya yetmez. Çeşme yaptırır gibi hayır olarak yer kuyusu yaptırırlarmış. Bu kuyuları yapan usta kalmamış.



33 Orman işiyle uğraşan kişi anlamına gelen 'Tahtacı', Batı ve Güney Anadolu'ya yayılmış bir Alevi Türkmen topluluğunun adıdır. (Antropoloji Sözlüğü, 2003, s. 773.) Çalışma alanındaki Elmalı, Korkuteli, Kumluca, Finike ilçelerinde, Tahtacıların yaşadığı köyler bulunuyordu.

Kuyular yuvarlak veya dikdörtgen olabiliyor. Çemberli olup dışı pembemsi bir harç ile yapılan, üstü “yummalı” olanlar Likyalılardan kalma.

Kimi kuyuların adları var. Örneğin, Kapaklı’daki ‘ak kuyu’.

Bu kuyular kenarlarındaki deliklerden yağmur suyunu içeri alır, biriktirir. “*Kuyu topraktan suyu alır derler*”; kuyuların suyu hiç bitmezmiş. Kuyu suyu ile içilecek su dahil her türlü ihtiyaç gideriliyor. “*Suyu toprak temizliyor*” “*Topraklı su içen hasta olmazmış*” deniyor. Öte yandan, kuyuya yağmur suları ile birlikte etraftaki keçi pisliklerinin de girdiği ve suyun *samralandığı* da anlatılıyor. Kuyunun yanındaki oyuk taşlara *kaklık* deniyor. Hayvanlar bunlarla sulanıyor.

Kuyular yoğun kullanıldığı dönemlerde, 1-2 yılda bir temizleniyor. Bunun için kuyunun içindeki suyun iyice azaldığı dönem bekleniyor ve kuyuları temizlemek için *kollap* yapılıyor.

Kollap

İki çatal ağaca urganı sarar, bir çeşit makara yapılır. O makarayla sarkıtılan kova, çuval ile kuyu temizlenir. İnsanın beline de ip bağlanır, kuyunun içine indirilir. Ya da iple merdiven yapılır ve kuyunun dibine inilir.

“*Yıllamıştan su al gel*” denir. Derelerin kenarındaki kaynak/birikinti suya *yıllamış* denir. Açık havuzlara ise “*göl*” deniyor. *Göl*’ün bir tarafı havuzun içine doğru eğimli ve zemini kaymayı önleyecek şekilde tırtıklı. Bu sayede koyun, keçi ve sığırlar sularını bu havuzlardan içebiliyor. “*Her toprakta su durmaz. Çevreli’nin toprağı sağlam topraktır.*” diye bilindiği için Çevreli’de “*göl*”ler var. *Göl*’ler imece ile köylü tarafından yapılır. Bir kenarı beton ile sıvanmış havuza ise “*çin kuyu*” deniyor.

Üçağz’ın geleneksel taş evlerinin duvar yapılarında, yağmur sularını toplayan bir sistem varmış. Buna “*gizli çatı*” denirmiş. Bu sistemde kiremitler içeriden konur ve binanın yan duvarlarının üstü açıkta kalmış. Burada yağmur suları toplanıp, su sarnıcına akarmış. Evin bütün içme, kullanma suyu ihtiyacı buradan karşılanırmış. Rumlardan öğrenildiği söylenen bu sistemin, bugün çok az evde kaldığı söyleniyor. Üçağz’ın Kale Mahallesi’nde tescilli olmaları nedeniyle bozulmayan geleneksel yapılarda bu sarnıçları görmek mümkün. Geleneksel mimarinin bir parçası bu taş yapıların duvarları da taşların pişirilmesi ile elde edilen kireçle örülmüş.



Düğün

Düğünü olan kişi havlu, *parça* (kumaş), atlet, yazma, masa örtüsü gibi bir şey ile '*oku yapar*'. Düğüne eş, dost bu şekilde davet edilir. Davetliler de düğüne giderse altın, para takar, evine giderse hediye götürür. "*Hiçbir şey bulamazsan 6 tabak 6 bardak götürürsün*" derler.

Düğün üç gün sürer. Cuma günü *bayrak dikilir*, düğün başlar. O güne '*bayrak*' denir. '*Bayrağa gittim*' Bayrağın tepesine '*evlenenler meyvesiz kalsın*' diye nar, portakal gibi meyveler ile atlet veya mendil takılır. Bayrağı "oğlan evi kaldırır" derler. Damada bayrağı tutturur, dua okur, herkesten yüksek bir yere dikerler. Bayrağın dikildiği gün yemek verilir. Cuma günü akşamı kına gecesi yapılır. Geline kına yakılır. Kına gecesinde çalgıcı olur. Eskiden her düğünde güreş olurmuş. Düğünün ikinci gününde, köy meydanında güreş tutulur, at yarışı, mendil kapmaca oynanır, *name yapılırmış*.

Name örneği;

Şu gelen kayık mıdır,
Yelkeni yanık mıdır,
Yarimi yitirdim,
Arasam ayıp mıdır?



Güreş

Eskiden düğünlerde güreş yapılırmış. Kapaklı'da görüşme yapılan kaynak kişi dedesinin babaannesini düğündeki güreşte tavladığını söyledi. Bunun yanında Gömbe'nin merkezindeki çayırda ve Kaş'taki '*40 Merdiven*'de (antik tiyatro) de yağlı güreş olurmuş.

Güreşler, özellikle okul yapımı gibi sosyal etkinlik ve yardım amacıyla düzenlenir. Güreş izlemeye gelenler yakınlarına, tanıdıklarına misafir olur. Gömbeliler bu şekilde çok misafir ağırlamış.

Finike, Korkuteli'nden pehlivan çıkar. Günümüzde bölgenin en yakın yağlı güreş şenliği Elmalı'da; Elmalı Yeşil Yayla Yağlı Pehlivan Güreşleri adıyla yapılıyor. Güreş organizasyonunun maliyeti yüksek olduğu için artık düzenlenmediği söyleniyor.

Ramazan Çetin'in oğlu Ali Çetin'in düğününde, cumartesi günü düğün yemeği verilirken gençlerin yardım ettiği gözlemlendi. Düğün, cenaze, mevlit, sünnet, askere uğurlama gibi diğer bütün törenlerde herkesin özellikle de gençlerin yardımcı olduğu belirtiliyor.

Düğünün esas yemeği keşkek. Öyle ki evlilik yaşına gelmiş delikanlılara “*artık keşkeğini yemiyor muyuz*” denir. Keşkeğin yanında tavuk çorbası (pirinçli ve üstü tereyağlı), nohutlu et, pilav, kuru fasulye, dolma (yaprak, biber), salata, cacık, tatlı (baklava, sarı burma, un helvası, irmik helvası) gibi yemekler yapılıyor.

Yemek bir sini ile gelir, herkes kaşığı ile aynı kaptan yer. Önce çorba sonra sırası ile et, fasulye, pilav ve en son ama tatlıdan önce keşkek yenir.

Düğünde yemekler hazırlanırken de yardımlaşma olur. Önce baklava, sonraki gün sarma yapılır. Bunlar için düğün sahibi komşuları yardıma çağırır.

Günümüzde geleneklerin günün koşullarına uyarlanmış olarak sürdürüldüğü görülüyor. 2015 yılının Mayıs ayında yapılan Ali Çetin’in düğününde keşkekli düğün yemeğinin, yardımlaşmanın, eğlenmenin geleneklere uygun bir şekilde devam ettiği görüldü. Ayrıca Akçagerme Plajı’ndaki tesislerde ‘balo’ yapılmış. Artık köylerdeki düğünler de ilçelerdeki düğün salonlarında yapılıyor.

Düğünde davul, zurna, klarnet ve org çalınır. Çok eskiden Finike’den ‘*ince çalgı*’ denen klasik sazlar getirilirmiş. Günümüzde daha çok Fethiye’de yaşayan Çingene (Roman) çalgıcılar getiriliyor.

Düğünlerde teke zortlatması, al yazmalım, serenler, Avşar gibi oyunlar oynanır. Yöredeki, daha çok da *kıvrak zeybek* oynandığını belirtiyor. Kadınların ‘*Kezban yenge*’, ‘*tahtahk*’ gibi oyunlar oynadığı söyleniyor. Eskiden kadın-erkek birlikte oynamazmış. Nitekim eskiden Kasaba’nın düğünlerinde haremlik selamlık olduğu, kadınların *delbek* çalarak oynadıkları, erkekler için de keman, davul gibi çalgılar çalan çalgıcıların getirildiği anlatılıyor. Eskiden şimdiki gibi herkes aynı anda da oynamazmış, birkaç kişi oynar, böylece “*oynayan ile oynamayan belli olur*”muş. Gelin getirme de pazarları yapılıyor.

Gelinin eve girişi sırasında yapılanlar

Gelin eve girerken kapıya çivi çakılır; ‘çivi gibi çakılsın’ diye.

Gelin gelince bala ekmek batırıp yedirilir; ‘*dili tatlı olsun*’ diye.

Geline döşeğinde yoğurt *sıvıttırırlar* (ezdirirler); ‘*dökmeden yapabilecek kadar becerikli mi*’ diye.

Gelin inince kaynana bacağını ‘*uğrasa*’, kaynana tam gelinin gireceği kapıda bacağını kaldırır, gelin altından geçer.

Gelin eve giderken saca (demir bir şeye) bastırırlar.

Gelin eve girerken kaynana üç kez katlanmış yufkanın ucunu geline ısırtır.

Boğazcık köyü doğumlu Yusuf Oğlu Hasan Güdücü’den ‘*aşık türemleri*’:

Kovanlarım katar katar,
Bölük sürü dağda yatar.
Oğlum, kızım yola bakar,
El kızı yas mı tutar?
Uzak yollardan kıvrandım geldim,
Güzel cemalini gördüm eğlendim kaldım.
Sunam sen de bu ayrıanı taze mi yaydın,
Hüda’nın aşkına doldur ayrıanı.
Sen bu yaylanın ağası mısın,
Yaydığım ayrıanın kahyası mısın.
Yoksa oğlan başımın belası mısın,
Annemden izinsiz vermem ayrıanı.

KÖYLER

Kaş köyleri hep ‘*yaylalı/sahilli*’ diye ayrılır. Bölgede hayatın sürdürülebilirliği hem sahilde, hem de yaylada yerleşimi zorunlu kılmış. Bu, insanın bölgenin çevre koşullarına uyumunun bir sonucu. Yaşamın sürdürülebilirliği için gerekli olanaklar sonuna kadar kullanılmış ve sonuçta böyle bir yaşam biçimi ortaya çıkmış.

Bunun bir istisnası var o da Dereköy. Dereköylüler sebze ve meyvelerini yetiştirebiliyor hatta Kaş’ın merkezine gelip satıyor.

Uzun yıllara dayanan ve kendi kendine yeterliliğin temel alındığı bu yaşam biçimi değişmeye başlamış. Basitçe söylersek, para ekonomisine geçiş ve gelir getirici faaliyetlere yönelim şeklinde açıklanabilecek bu değişim sonunda ÖÇK bölgesi ve yakınındaki köylere baktığımızda, Kaş ve Üçağz gibi sahil yerleşmelerinin turizme, Çevreli başta olmak üzere Kapaklı gibi köylerin de seracılığa ağırlık verdiğini görüyoruz. Boğazcık, Sahil Kılıçlı köylerinde ise hayvancılık öne çıkıyor. Bu ekonomik olanakları yaratamayan diğer bütün köylerin ortak stratejisi ise seracılık ve turizm yapan bölgelere göç vermek.

Çukurbağ

Kaş’a en yakın köylerden biri. Arazisi Kaş’ın merkezine kadar uzanıyor. Çukurbağ Yarımadası adını bu köyden alıyor. Çukurbağ eskiden sahilin en kalabalık köyüymüş. Konuştuğumuz Mehmet Temel’in babası geçim derdi yüzünden köyünü bırakıp Kaş’a göçmüş. Çukurbağ’ın genç nüfusu da Kaş’a turizm sektöründe çalışmaya gitmiş.

Çukurbağ’daki okul binasının temeli 1941’de atılmış. İlk öğretmeni Mehmet Arif Demirci. Sonra Sait Hoca atanmış. Çukurbağ’daki okula Dereköy, Pınarbaşı, Ağullu, Yeniköy köylerinin öğrencisi geliyormuş. Günümüzde kapalı olan okul binasını Çukurbağ Düşler Akademisi kullanıyor.

Çukurbağ Düşler Akademisi

13 bin 800 metrekairelik eski okul arazisi Milli Emlak’tan 12 yıllığına kiralanmış ve 16 Haziran 2014’te Çukurbağ Düşler Akademisi açılmış. Akademinin kurucularından Okan Nalçacı aynı zamanda gönüllü eğitimcisi. Akademinin sponsorları var. Çukurbağ Düşler Akademisi’nde sürekli kalan 10 kişinin yanında gönüllüler de kalabiliyor. Akademinin okul alanı dışında Çukurbağ köyünde 4 bin 500 metrekairelik organik ürün üreten bir çiftliği var. Mutfak ihtiyacı buradan karşılanıyor. Akdeniz’in en büyük ve nitelikli kütüphanesine sahip olma iddiasındalar. Akademide kütüphane dışında dans ve müzik odası, İngilizce ve bilgisayar odası, Sait Hoca’nın öğretmenler odası, köy çocuklarının oluşturduğu voleybol ve tiyatro gruplarının odaları var. Düşler Akademisi’ne gruplar kabul ediyor ve burada atölyeler düzenleyebiliyorlar.

Bu köy turistleri Pınarbaşı’ndan Phellos’a giderken görüyor. Köyde dışarıdan gelen 1-2 kişi pansiyonculuğa başlamış. Köyün yeşil manzarası ve yüksekliği, yazın sıcağından kaçanlar için uygun bir konaklama fırsatı sağlıyor.

Boğazcık

Eski adı *Sahil Barak*. Kaş’a uzaklığı 10 km. Köyde hane sayısı eskiden 150’ymiş, şimdi ise 50 civarında (sahil ve yayla toplamı 105). Nüfusu yaklaşık 170 kişi. Köyden yaklaşık 50 hane seralarda çalışmak üzere Fethiye, Kınık, Kumluova, Demre, Kaş’a gitmiş. Gidenlerin kimisi ortakçılık yapıyor kimisi yer kiralyor kimisi de toprak satın almış. Köyün denizden yüksekliği 200 metre civarında.

Köylülerin çoğu çobanlık ve tarımla uğraşıyor. Eskiden çobanlık yapan daha çokmuş. Herkesin 1-2 ineği ve tavukları var.

Köyde beş yıldır seracılık yapılıyor; 25 ailenin büyüklükleri 5-10 dönümü bulan seraları var. Boğazcık, yakınındaki Çevreli köyüne göre seracılığa yaklaşık on yıl geç başlamış. Seralar biriktirilen yağmur

suları ve sondajla açılan kuyular yardımı ile sulanıyor. Köyde sondajla 370 metreden su çıkarılıyor. Eskiden serada sadece kabak yetiştirilmiş. Su kuyularının açılmasına rağmen seracılıktan ‘randıman’ alınamamış. 2015’te yağmur çok yağınca alttan seralara girmiş, afet olmuş. Önceki yıllarda da seracılar ancak masraflarını çıkartabilmiş.

Köyün sahilinde de yaylasında da susuz bağ yetişiyor. Boğazcıklar kendi buğdaylarını öğütmeye Kösebağ’daki değirmene götürüyor, yufka yapıyorlar.

Likya Yolu Boğazcık’tan geçiyor. Yürüyenler köyden görünüyor. Yürüyüşçüler mart-kasım ayları arasında köye geliyor. Köyde 2-3 kişi bal, 2-3 kişi de pekmez satıyor. Köyde turizmle uğraşan (konaklama) sadece iki kişi var.

Bayındır

Kaş’a uzaklığı 3,5 km. Köyün yerli hane sayısı 60. Dışarıdan gelip yerleşenlerle birlikte hane sayısı 200’ün üzerine çıkmış, yaylayla birlikte 300’ü buluyor. Köyün çocukları okul için taşımali sistemle Kaş’a gidiyor.

Geçim kaynakları çiftçilik ve malcılık. Yazları Gömbe’ye çıkılıyor. Köyde yaklaşık 60 haneden Kınık, Finike, Demre’ye sera işinde çalışmaya giden var. Aralarında gençler de var. Bayındır’da sera kurma şansı yok; su yok ve çok rüzgarlı. Turizmde çalışan köylüler var. Köyde birçok kişinin tekne ehliyeti var ama tekneçilik yapan sayısı 5-6 kişi ile sınırlı. Köye dışarıdan gelen 5-6 kişi de pansiyonculuk yapıyor.

Salih Ceyhan köyde yaklaşık 10 dönüm yerde kuru tarım yapıyor. Yaylada da 5-6 dönüm elmalığı var. Yaşlı anne ve babası yüzünden köyü terk etmemiş. “*Elin memleketinde horoz olacağına, kendi memleketinde tavuk ol*” diyor. Ramazan Langar da malı için 4-5 dönüm buğday, arpa, burçak ekıyor.

Eskilerin denizle pek işi yokmuş. Hâlâ denize girme hevesleri yok. Deniz zamanı yaylaya gidiyorlar. Kaş’ta pansiyonculuk yapan Osman Çakmak da denize girmediğinden (alışık olmadığından), “*giresin gelmiyor*” diyor.

Limanağzı eskiden Bayındır köyüne bağlıymış, burada çobanlık yapanlar yaşarmış, yolu yokmuş. Sürekli yaşayan sayısı azalmış.

Bilal Işıldak/Limanağzı İşletmecisi

Bilal Işıldak Elmalı doğumlu (annesi Elmalı’da teyzesinin kızına evlatlık verilmiş) köy enstitülü bir öğretmen. Babasının babası ise Limanağzı’nda yaşar, burada kömür yaparmış. Limanağzı’nda dedesinin kömür yaptığı yere “*Işıldağın kömürlüğü*” derlermiş. Bilal Işıldak, 1990’larda Limanağzı’na gelmiş ve dedesinin yerine bir tesis açmış. “Çayı parayla zor sattım” diyor. Eşi muhacir olduğu için muhacir böreği satılıyor. Adaçayı satmaya çalışmış ama olmamış, satış yaptıkları bölgenin ürünü bir tek zeytinyağı.

Köyden toprak satışları son on yılda artmış, bu yüzden köyün çok hızlı değiştiği söyleniyor.

Likya Yolu Limanağzı’ndan geçiyor. Limanağzı’nda ayrıca tarihte ilk defa bir dağ bataryası ile deniz uçağı gemisini batıran Türk subayı Mustafa Ertuğrul’un (1892-1961) bataryasının kalıntıları var. Bunun turizme kazandırılması ile ilgili çalışmalar devam ediyor. Günümüzde turistik bir değeri olmasa da Limanağzı bölgesinde Hıdrellez Mağarası var. O mağarada 70-80 metre derinliğinde “*geren su*” adını verdikleri bir acı-tatlı su var ve Ali Işıldak gibi Limanağzı’nda yaşayanlar o suyu içiyor.

Ağullu

Ağullu köyü Kaş-Antalya yolu üzerinde ve Kaş’a uzaklığı 10 km. Yol üstünde çok işlek bir kahvehanesi var. Köyün geçim kaynakları tarım ve çobanlık. Eskiden herkesin keçisi varmış. Ancak şimdi köyün yüzde 20’si Kaş’taki turizm işinde, yüzde 20’si de seralarda çalışıyor. Özellikle de gençliğin birincil faaliyeti turizm. Köyde şu anda sadece bir sürü var. O da Mestan Yeşil’e ait.

Ağullu köyünün yüzde 80’i yer satıp, araç almış ve turizm işinde çalışmaya başlamış. Köyden 15 kişi minibüs ile taşımacılık yapıyor ancak bu işe başlamanın 1990’lardaki kadar rahat olmadığı söyleniyor.

Ömer Talay / Pideci

Ömer Talay, Ağullu'da yol üstünde faaliyet gösteren bir restoranın sahibi. Restoranın ana yemeği pide. Ömer Talay daha önce Kaş'a turizm sektöründe çalışmaya gitmiş ama sadece bir yıl çalışıp 1996'da geri dönmüş ve restoranı açmış. Önceleri bir pide ustası çalıştırmış sonra işi kendisi öğrenmiş ve eşiyle birlikte devam ettirmiş. Ağullu'da bir de gözlemeci var. Bu tesisler köye yolu düşen bağımsız turistlere hitap ediyor. Ömer Talay'ın kardeşinin biri fırıncı, biri de turizmde taşımacılık yapıyor.

Kasaba

Kasaba ile Kaş arasındaki mesafe 21 kilometre. Kasaba'da şu anda 550 hane var ve 1500 kişi yaşıyor. On yıl önce nüfusun 2 bin 500 olduğu söyleniyor. Azalan nüfus son 5 yılda artma eğiliminde.

Kasaba adını Cumhuriyet öncesi dönemdeki merkezi niteliğinden alıyor. Deniz ulaşımı olanaklarından yararlanmak için Kaş ilçesinin merkez olmasıyla önemini yitirmiş. 1984'lerde turizmin iyice parlaması ile Kaş daha fazla öne çıkmış. Köyün bugün harabe olan merkezinin görünümünden ve yaşam biçimine ilişkin anlatılanlardan Kasaba'nın geçmişindeki 'kasaba' niteliği hayal edilebiliyor. Etraftaki köylerde hâlâ Kasaba halkının görgü ve görenekleri anlatılıyor.

"Köyün öğretmenine sorun, Kasaba'nın öğrencisinden de velisinden de çok memnundur. Çünkü öğrencisi temizdir, söz dinler."

Eskiden cuma günleri civardaki bütün köyler, atları ve eşeklerine binerek namaz kılmaya Kasaba'ya gelirmiş. O gün köyün merkezinde pazar kurulur, civar köylerden gelen herkes alışverişini buradan yaparmış. O zamanlar köyün merkezinde restoranlar da varmış ama Kasaba'ya gelenlerin büyük çoğunluğu tanıdıklarında yemek yermiş. Kasaba kadınları böylece iyi yemek yapma konusunda bir üne kavuşmuş.

Bugün halen köyde manav, yedi tane market, dört kahvehane, camcı, demirci, doğramacı, berber, lokanta var. Fırın geçen yıl kapanmış. Bütün bölgede yaygın olan yanık dondurma Kasaba'da da yapıp satılıyor. Eskiden köy muhtarlığına ait olan şimdi Büyükşehir Belediyesi'ne bağlı 4 sebze hali var. Uğrar ve Dirgenler köylerinin sebzesi de buraya geliyor. Bu işyerlerinin dışında köyde Orman İşletme Şefliği, Sağlık Ocağı (iki doktor ve iki ebeye) ve bir yatılı bölge okulu var. Birkaç yıl öncesine kadar köyde karakol bile varmış. Üç bin ortaklı ve 1960'ların başında kurulmuş Tarım Kredi Kooperatifi de faaliyetini sürdürüyor. Köyün bir ziraat danışmanı ve veterineri de var.

Köyde ilkokul 1926 yılında açılmış. Şu anda bir yatılı bölge okulu var ancak okuyanların köyü terk ettiği söyleniyor. Gençler ise daha çok turizm işinde çalışmayı ve Kaş'a gitmeyi tercih ediyor. On kadar genç turizmden geçimini sağlamaya çalışıyor.

Kasaba, çok eskiden beri tarım ürünleri açısından zengin bir köy olmuş. Pamuk, susam, karpuz başta olmak üzere çok sayıda sebze burada yetişiyor. O yüzden de hiçbir zaman yiyecek sıkıntısı olmayan bir yerleşim yeri olagelmiş. Bölgede merkezi bir konuma sahip olması çok sayıda ziyaretçiyi de beraberinde getirmiş. Misafirperverlik, komşuluk ilişkileri, görgü-görenekleri ve iyi yemek yapma becerilerinin oluşmasında Kasaba'nın verimli topraklara sahip olmasının etkisi büyük. Köyün o dönemini yaşamış sakinleri köyü terk etmiş, Kaş veya Antalya'ya yerleşmiş. *"Kasaba şu anda boş sayılır"*, sebebi de tarımın para kazandırmayı, *"hayat şartlarının değişmesi"* diyorlar.

Şu anda köyün geçim kaynağı seracılık. Kasaba'da 10 yıldır seracılık yapılıyor. Aslında seracılığın burada 20 yıl önce³⁴ başladığı ancak o zamanlar don sorunu ile baş edilemediği için verim alınamadığı söyleniyor. Bu soruna yağmurlama ile çözüm bulunmuş ve seracılık yeniden canlanmış. Şu anda köyde yaşayan hemen herkesin serası var. Serada domates, salatalık, karpuz biber ve marul yetiştiriliyor. Buradaki karpuz biber Çevreli'den farklı; yazlık. Kasaba'nın bugün yeniden seracılıkla canlanmaya başlamasının ardından civar köylerden gelerek tarla alıp yerleşenler oluyor. Bu nedenle köye yerleşen hane sayısı 15-20 civarında.

Köyde ayrıca altı hanede İngiliz ve Hollanda asıllı yabancı yaşıyor. Köyde yaşayan bu kişiler köyün her türlü işine, geleneğine katılıyor. Köylüler yabancılar için *"Mezar kazmaya, ark tutmaya giderler"* diyor. Yabancıların Kaş Çocukları İçin Çalışkan Arılar isimli bir de dernekleri var ve Kaş'ta ihtiyaç

34 Ahmet Kahvecioğlu (1973) burada seracılığın planlandığından bahsetmiş.



sahibi çocuklara yardım ediyor. Köylüler, evinde 10 köpek besleyen bir kişi hariç bu yabancılardan rahatsız değil.

Kasaba eskiden aynı zamanda Çukurbağlılar ve Bayındırlılar gibi yaylaya gidenlerin de uğrak yeriymiş. Örneğin Çukurbağlılar sabah yıldızı doğunca inekleri, yükleri ile yola çıkar, öğlen yolda mola verir, akşama da Kasaba'ya gelir ve geceyi burada geçirirmiş. O zamanlar yaylaya gidenlerin konaklaması için köyde bir han varmış. Bir gün konaklar daha sonra yaylaya devam ederlermiş. Bugün yıkıntı halde bulunan han 1950'lerde bir kişi tarafından yaptırılmış.

Gömbe'nin merkezi aslında Kasaba'nın yaylasıymış. Gömbe merkezinin etrafındaki diğer yayla köyler kışın boşalırken, Kasabalılar kışın da orada dururmuş. Eskiden köyün yarısı sıcaktan kaçır, yaylaya çıkarmış ama 2015 yılında ancak 10 aile yaylaya gitmiş. Köyde hayvancılığın da eskisi gibi olmadığı söyleniyor.

Kasaba merkezinin rakımı 205 metre. Eylül ayında gece saat 1-2 gibi sis çöker ve sabah 11'e kadar kalkmazmış. Sisliken görüş mesafesi 50-100 metreye iniyor diyor Kasabalılar sisi, "*Kasaba'nın kör bir dumanı vardır*" diyerek tarif ediyor. Eskiden bu sis yüzünden Kasaba'da darı yetişmediği söylene de bugün seracılığın canlanmasında bu sisin etkisi olduğu söyleniyor.

Köyde sulama suyu sıkıntısı var. Kasaba'da eskiden bir su üç tane de tahin değirmeni varmış, bugün ise elektrikli bir değirmen var ve isteyen buğdayını orada öğütebiliyor.

Kasaba'nın kadınları iyi yemek yaptığı yönünde bir üne sahip. En ünlü yemekleri keklük etiyle yapılan patlıcan silkmesi³⁵. Kasabalı kadınların ev gezmeleri de ünlü; çevrede keyiflerine düşkün ve daha sosyal olarak biliniyorlar. "*Bayanları çevrelidir, birbirlerine çok gider-gelirler*" diyor. Kasabalı kadınlar da "*ak merzeleri örtünür, gezerdik*" diyor. Günümüzde işlerin çokluğundan ve eskisi gibi gezemediklerinden yakınıyorlar. Şöyle bir deyiş var: *Kasabanın keyfini deve götürmez, yükünü kedi götürür*. Yani, aslında mal-mülk sahibi değiller ama keyiflerine düşkünler.

Köyün yayladan gelişt, girişinde bir "ılıca" var. 15-20 yıl önce bu ılıcaya çok gelinirmiş, şimdilerde gelenler azalmış.

35 Kaynak kişilerden Mehmet Temel bunu Kasaba'nın eskiden idari merkez olmasına ve örneğin başta Meis'le ticaret yapanlar olmak üzere resmi evrak için sürekli Kasaba'ya gidip gelenleri misafir olarak ağırlamalarına bağliyor.

Üçağız (Kekova)

Demre ilçesine bağlı köy, Üçağız ve Kale olmak üzere iki mahalleden oluşuyor. İki mahallenin toplam nüfusu 500. Hane sayısı da 300-330 civarında. Köyün turistik niteliği nedeniyle yaklaşık 30'un üstünde hane³⁶ dışarıdan gelmiş. Köyün Kale Mahallesi de dahil olmak üzere bütün oturanların içme suyu Gömbe Yaylası'ndan geliyor. Su taşıma hatlarının yetersizliği yüzünden Kale Mahallesi yazın su sıkıntısı çekiyor. “Herkes her yeri sahipleniyor” diye “keşke su gelmeseydi” diyenler de var. Kale Mahallesi'nde antik dönemlerden kalma su sarnıçları var. Mahalleye ulaşmak için araba ile “çekek yeri” olan Irmak Başı'na kadar gidilmesi, mezarlıktan sonra da tepeye tırmanılması gerekiyor. Motorlarla ulaşmak ise çok daha kolay.

Turizm öncesi geçim tarımla sağlanmış. Köyün toplam arazisi 100 dönüm. Burada yapılan tahıl tarımı ile evin ekmek ve hayvanların yem ihtiyacı elde edilmiş. Sulu tarım yokmuş ama turizm öncesi herkesin keçisi varmış. Köyde ekmek olarak tükettikleri yufkalarını hâlâ kendileri yapıyor. 10-15 kişi sera yapmaya başlamış. Biri Kale Mahallesi'nden olmak üzere yaklaşık beş kişinin 50-100'er baş davarı (koyun-keçi) var.

Eskiden köyde zeytin, pekmez yapılmış. Zeytinyağını kendileri çıkarıyormuş bugün ise zeytinlikler yabancılara satılmış. Örneğin, Kekova Adası'nda herkesin zeytinliği varken günümüzde sadece iki kişinin kalmış. “Buynuz” pekmezi ise hala yapılıyor. Eskiden yazları yaylaya da gidiliyormuş turizm işi yüzünden artık yaylaya gidilmiyor. Yayla köye yaklaşık 100 km uzaklıkta.

Musa Ali Çavuşoğlu

1939 yılında Üçağız'da doğan Musa Ali Çavuşoğlu, önceleri gemilere yüklemek için palamut³⁷ gündeliğinde çalıştığını, sıvacılık ve arıcılık, son olarak da teknecilik yaptığını söylüyor. Arıcılığı turizmin başladığı 1985'lere kadar yapmış, bu işi bıraktığında da 80 kovanı varmış. Arıcılıktan sonra teknecilik yapmaya başlamış. Kendi teknesinde çalışmış ve bu Bağ-Kur'dan emekli olmuş.

Üçağız'da yakın tarihlere kadar *çalba* (adaçayı) toplanır satılmış. Yazın kadınların açtıkları masalarda boncuk işlerinin yanında kekik, adaçayı gibi otları sattıkları görülüyor. Üçağız köyünde kadınlar boş kalan zamanlarında ‘boncuk’ yapar.

Günümüzde Üçağız'da herkes turizmle uğraşıyor. Köyde balıkçılıktan turizme geçilmiş. Turizm işinde de ilk önce restoranlar açılmış, sonra pansiyonculuk başlamış. İlk pansiyonu muhtar Salih Çan açmış, sonra da teknecilik yayılmış.

Üçağız'da ev pansiyonculuğu artıyor, insanlar evlerini pansiyona çeviriyor. Günümüzde her mahallede yaklaşık 50 oda var. Köyde 20'ye yakın da restoran var. Kale Mahallesi'nde pansiyonların ve restoranların önünden doğrudan denize girilebiliyor.

Üçağız'daki restoranlar alışverişini Demre'deki market ve manavlardan yapıyor. Çok yakında, Çevreli'de seralar var ancak burada sadece birkaç ürün yetiştirildiği için restoranlarda yerli ürün kullanılması pek mümkün olmuyor. Restoranlar yerli ürün kullanamasa da Üçağız köylüsü kendi yiyeceği “peynirini yayladan alır, kekik ve çörekotu ile kavanozlara deper”; yıl boyunca yer. Bir kaynak kişi de yiyeceği peyniri Sahil Kılıçlı'daki bir çobandan aldığını söyledi. Elmalı'da yerel bir şirket bölgenin sütünü toplayıp, peynir ve yoğurt yapıyor. Bölgede turizmciler de bu firmanın ürünlerini tüketiyor.

Üçağız muhtarı Salih Çan'a göre “Üçağız daha korunmuş bir yer”. Bunun sebebini belediye olmayışına ve herkesin birbirini şikayet etmesi yüzünden kaçak yapılaşmanın önünün tıkanmış olmasına bağlıyor. Üçağız köyünden Süleyman Oğuz ise köyün doğal ve kültürel değerlerinin korunamayacağını düşünüyor. Konuşmamızda bu endişesini dile getirdi.

Büyükşehir yasasının köye ve muhtarlığa olumsuz etkisinin olduğu söyleniyor. Örneğin, muhtarlığın ve köylünün fikri sorulmadan Demre Belediyesi köyün iskelesini kiralamış, otoparkı ve ‘çekek yeri’ni işletmeye verdiği öne sürülüyor.

³⁶ Bunlardan halk “zenginler” diye bahsediyor.

³⁷ Palamutu, Sarılar köyü toplar, satarmış.



Üçağz'da turizmden para kazanan birkaç kişinin Çevreli'de arsa alıp sera yatırımı yaptığı; ayrıca, Üçağzlı olup daha önceden Çevreli'de arazisi olanların bulunduğu da belirtiliyor.

Çevreli

Köyün eski adı Tirmisin, Demre'nin en kalabalık köyü ve ilçeye uzaklığı 18 km. Hane sayısı 300, seçmen sayısı 600, nüfusu ise 1000. Köyün denizden yüksekliği yaklaşık 125 metre. Köyde biri 12 ay boyunca açık olmak üzere üç kahvehane, iki bakkal, iki marangoz ve bir berber var. Köyde, sekiz yıllık eğitim veren okulu, haftada bir doktor gelen sağlık ocağı da bulunuyor.

Bugün köyde yaşayan hemen herkes sera işiyle uğraşıyor. Köyün 3 bin dönümlük tarım arazisinin 1,5 dönümü sera. Köyde artık kuru tarım yapan kalmadığı için arazinin geri kalanı boş duruyor. Köyde dört kişi de ot yağı çıkartıyor.

Çevreli, turizm ile uğraşan Üçağz köyüne birkaç kilometre mesafede ve turizm işi tam seraların işinin bittiği zamana denk geliyor. Köyün büyük bir bölümü kendi serasında çalışıyor, sadece 10'a yakın kişi Üçağz'daki tekne, restoran vb. turizm işlerinde çalışmaya gidiyor.

Seracılık başlamadan önce Çevreli halkı Üçağz'a gidip marangozluk yapıyorlmuş. Yine seracılık öncesi, yaklaşık 20 yıl önce köyden dışarı gidenler olmuş ama sonra onlar da geri gelmiş. Bugün Çevreli seracılık nedeniyle dışarıdan göç alan bir köy. Yaklaşık 40 hane göçle köye yerleşmiş. Bu gelenlerin 20 hanesi toprak alıp kendi seralarını kurmuş. Üçağz Köyü'nden 10'a yakın aile gelmiş ve yatırım için toprak alıp sera kurmuş.

Seralarda kuyu suyu kullanılıyor. Köyün muhtarlığa ait, 150 metre derinden su çeken bir su kuyusu var. DSİ yıllar önce açtığı kuyuları 2005 yılında köye kiralamış, şimdi bütün köylü bunları kullanıyor. Bir pompa saatte 20 ton su basabiliyor, köylü saatine 10 lira ödeyerek bu suyu kullanıyor. Köyde Tarım Kredi Kooperatifi'nin mağazası var, seraların ihtiyacı olan ilaç ve gübre buradan satın alınıyor.

Köyün yarından fazlası yaylaya gidiyor. Köylü geleneksel kış hazırlıklarının bir kısmını hâlâ yapıyor olsa da örneğin yufka ekmek, yoğurt, peynir yapımı gibi mutfak gelenekleri yavaş yavaş terk ediliyor. Bu ihtiyaçlar köy bakkalından satın alınıyor.

Kapaklı

Demre ilçesine bağlı köyün ilçeye uzaklığı 16 kilometre. Köy, İnışdibi, Hoyran, Kızılovacık ve Kapaklı merkez olmak üzere dört mahalleden oluşuyor. Kapaklı merkezde yaşayan hane sayısı 70 civarında. Köyde yaşayan bir İngiliz çift var. İstanbul'dan gelen birkaç aile de köyde yaşıyor. Köyün yabancısı bu kişiler köydeki sosyal etkinliklere katılıyor. Köyün okulu yok ama öğrenciler taşınmalı sistemle Çevreli köyüne gidiyor. Köyde bakkal da yok ancak her gün bir satıcı geliyor. Köye 1999 yılında kadastro gelmiş. Herkes işlediği ve imar ettiği arazisinin tapusunu almış. Durumu şöyle özetliyorlar: *“Zilyet arazisi ama neresi kimin bellidir. Kim nereyi açtı ise, orası onundur”*.

Köyün geçim kaynağı büyük oranda seracılık. Seracılığa yaklaşık 15 yıl önce başlanmış, son 5-6 yılda ise yaygınlaşmış. Köyün yaklaşık yüzde 90'ı seracılık yapıyor. Eskiden Demre'deki seralarda çalışmaya gidilmiş, şimdi ise Demre'ye seracılık yapmaya gidenlerin büyük bir bölümü (yaklaşık 30 haneden ancak 10 hane kalmış) dönmüş. Köyde mevcut zeytinlikler kesilerek yerine sera yapılıyor.

Köyün içme suyu Gömbe'den geliyor; sulama suyu ise yaklaşık bir yıldır Demre'den sağlanıyor. Bu su ile havuzlar dolduruluyor ve seralar bu havuzlardan alınan suyla sulanıyor. Parası Demre'deki Sulama Kooperatifi'ne ödeniyor.

Kapaklı'nın denize uzaklığı yürüyerek on dakika ama denizle pek ilişkileri yok. Deniz kenarındaki tarlada çalıştıklarında bile öğle yemeğinde bulgur pilavı yediklerini, balık yemediklerini söylüyorlar.

Köyden turizm işinde çalışmaya giden pek yok. Köylünün turistlerle karşılaştığı yer Likya Yolu. Likya yolu buradan geçiyor, yürüyüşçüler köyden su gibi ihtiyaçlarını gideriyor. Bazıları da yürüyüşe buradan başlıyor. Turistlerin Likya Yolu'nu bağımsız yürüdüğü zamanlarda kalacak yer bulamayanlar köye gelirlermiş. Son yıllarda turistler turla gelmeye başlamış.

Turistlerin kötü tecrübeleri turizmi etkiliyor

Kapaklı'da anlatılan bir olay, yanlış davranışların turizmi nasıl etkilediğini gözler önüne seriyor. Bir gün Kapaklı'ya gelen bir turistin, su ve çay gibi ikramları kabul etmekte tereddüt ettiği görülmüş. Meğer aynı turiste yukarı köylerde yemek 'ikram edip' sonra fahiş bir fiyat istemişler. Turist başına yine bununun gelmesinden korkmuş.

SONUÇ

Bölgede geniş bir çerçevede gerçekleştirilen alan çalışmasının sonuçları, farklı ekolojik özelliklere sahip bölgede bu farklılıkların birbirini tamamlayarak bir bütünü oluşturduğunu ve 'sahilli/yaylalı' diye tanımlanabilecek 'iki yerli' bir yaşam biçimini oluşturduğunu gösteriyor.

Bu yaşam biçimi içerisinde kimi yerler belirli faaliyetlerde uzmanlaşmış. Örneğin sahil şeridindeki Kaş ve Üçağz yerleşmeleri turizm; Çevreli, Kapaklı, Kasaba gibi yerleşimler seracılık; Boğazcık, Sahil Kılıçlı ise hayvancılık üzerine yoğunlaşmış.

Çevreli, Kapaklı, Bayındır gibi köylerin sahile çok yakın olmalarına rağmen 'kültürel olarak bilinen'³⁸ yani tarımı devam ettirmeyi tercih ettikleri görülüyor. Üçağz'da turizmden kazanılan paranın Çevreli'de sera işine yatırılmasını da aynı nedene dayandırmak mümkün. Görüşmelerde duyduğumuz "Tarımı kuvvetli olan yerde turizm zayıf" sözü de bu durumu destekliyor. Günümüzde gençlerin daha çok turizmi tercih ettikleri görülüyor. Bunun nedenlerinin başında da gençlerin en azından liseyi bitirmeleri, bu sayede de hem turizm işinde çalışmalarını kolaylaştıracak yabancı dili öğrenmeleri hem de okul nedeniyle zaten bir süre tarımdan kopmuş olmaları geliyor. Böylece tarımı daha kolay terk edebiliyorlar.

"Turizm işi daha kolay, temiz iş ama sera zor. İyi kötü okul okumuşsa, biraz da dili varsa gençler turizmi tercih ediyor." (Osman Çakmak)

Bütün bölgeye hakim, bu sahilli/yaylalı yaşam biçiminin genel niteliklerine bakıldığında, her ne kadar bazı yerleşimler belirli konularda uzmanlaşmış olsa da bölgenin tamamında geleneksel yaşam biçiminin benzer nitelikler sergilediğinin altını çizmek gerekir. Geleneksel kültürün temelinde hanenin ihtiyacı olan etin ve sütün temini için keçi beslenmesi, zeytin ve zeytinyağı yapımı, bakla, fasulye gibi sebze ile tahıl tarımı yer alıyor. Yaylacılık bu yaşam biçiminin önemli bir ürünü ve parçası. Yaşam, yaylacılık sayesinde sürdürülebilir kılınmış demek de mümkün çünkü temel ihtiyaçlar ancak bu yaylanın sunduğu olanakların da kullanımıyla giderilebiliyor.

Ancak bu kendi kendine yeterli yaşam biçimi zamanla yetersiz kalmış, alternatif geçim yolları arayışları ile göçler yaşanmış. Bölgenin tarım açısından şanslı köyü Kasaba bile "tarım artık para kazandırmaz oldu" diyerek göç vermiş. Oysa Kasaba'da bize, "Önceden dört keçi yapıyorduk, onla bile geçiniyorduk" denmişti. Geçim sıkıntısıyla beraber turizm ve seracılık ortaya çıkmış. 1931 doğumlu kaynak kişi "seracılıkla herkesin bir işi oldu" demiş, bugün "kişinin yaylada elma bahçesi, sahilde de serası varsa, durumunun iyi olacağı" söylenmiştir.

Geleneksel geçim yöntemlerindeki değişime aynı zamanda geleneksel kültürel hayatın diğer alanlarında da değişim eşlik etmiş. Hayvancılık büyük oranda azalmış. Eskiden hemen hemen her ev, süt ihtiyacı için keçi, inek beslerken bugün bölgedeki hayvan varlığı oldukça azalmış ve süt ürünleri satın alınmaya başlanmış. Eskiden daha çok keçi beslenirmiş, beslenen hayvanlara sığır sonra eklenmiş. Keçi beslemek, otlatmaya dayalı bir hayvancılık türü olduğundan otlatılacak alanların zeytinlik haline getirilmesi, sonra yöredeki anlatıldığına göre "Devletin ormanı çevirmesi" nedeniyle halk zorlanmış ve malcılıktan vazgeçmiş. Böyle olunca Gömbe'deki kasaplar bile artık Korkuteli ve hatta Çanakkale'den mal getirir olmuş. Bugünse çoban bulunamadığı, gençlerin turizmi tercih ettiği söyleniyor, "Gençler sahilde, yaşlılar yaylada" deniyor.

Köylü kendi ihtiyacı olan sebzeyi ve kış hazırlıklarını yapmaktan da vazgeçmeye başlamış. Kapaklı'da köyün üçte biri kendi zeytin ve zeytinyağını yaptığını söylüyor. Günümüzde halkın büyük bir bölümü turizm ve seradan para kazanıyor, bu işler de çalışanları tam zamanlı meşgul ediyor. İnsanların ne yaylaya³⁹ gitmeye ne de başka bir işle uğraşmaya zamanı kalmıyor. Böyle olunca bazı ihtiyaçları para ile gidermekten başka çare kalmıyor. Durumu şöyle özetliyorlar: "Kimse kendini ezmiyor, serada para kazamp gidip satın alıyor".

Yaşanan bu değişim büyük oranda Türkiye genelinde yaşanan, kendine yeterli yaşam biçiminden para ekonomisine geçişin ve tarım sektöründeki kötü gidişin sonucu.

Geleneksel yaşam biçiminin denizle ilişkisine de bakacak olursak; halkın geçmişte denizle bir yerden bir yere gitmek dışında pek bir işi yoktu. Ne denize gitme merakları ne de balık yeme alışkanlıkları

38 Kottak (1999, s. 23) yeni ekolojik antropolojinin yapması gerekenlerden birinin de yaşanan çevresel sorunlar karşısında kabul edilmesi zor olacak yeni uygulamalardansa 'kültürel olarak bilinen'leri önermek olduğunu söyler. "Kültürel olarak bilinen" (culturally informed) ifadesi oradan esinle kullanılmıştır.

39 Kaş-Kekova'daki turizm faaliyetleri ile Çevreli, Kapaklı gibi köylerin seracılık faaliyetleri halkı yaylaya gitmekten alıkoymaktadır.



varmış. Türkler, Meis gibi bir adada, Bayındır, Üçağz gibi sahil yerleşimlerinde yaşarken bile çobanlık yapmış. Ahmet Doğan'ın, Ömer Aydın'ın, Ali Işıldak'ın Meis'de yaşayan dedelerinin keçileri varmış, Limanağzı'nda çobanlık yapanlar yaşarmış. Aynı şekilde Üçağz'daki Kekova adasında yaşayan Türkler de keçi besliyormuş.

Balıkçılık, Üçağz ve Kaş gibi merkezlerde sadece orada yaşayan insanların ihtiyacı kadar yapılmış, bu nedenle de eskiden beri çok kazandıran bir uğraş olmamış. Günümüzde ticari balıkçılık, balıkçılığı önemli hale getirirse de balıkçılar ve halk balığın eskisi gibi çok olmadığını belirtiyor. Bunun için balıkçılığın belli bir süre tamamen yasaklanması gibi öneriler de getirilmiş. Bölgede grida, orfoz, beyaz orfoz ve lagos karıştırılıyor. Örneğin Üçağz'da "grida" olduğu söylenen balığın aslında orfoz olduğu görüldü. Bu durumun bazı balık türlerine getirilen yasağın da yanlış anlaşılmasına neden olma ihtimali var.

Balıkçılığın çok kazandırmayan niteliği balıkçıları riskler karşısında zor durumda bırakıyor. Ağın denizde kalma ihtimali balıkçıların en büyük korkusu. Bugün balıkçılığı tehdit eden bir başka şey de balon balığı ile kaçak avcılık. Balıkçılar, balon balığı istilasını, dalgıç faaliyetlerini ve teknelerin her yere çapa atmalarını zararlı buluyor.

Günümüzde turizmin de eskisi kadar tatmin edici bulunmadığı, özellikle de 2015 yılında turistin azaldığı söylendi. Tekneci Osman Bey "İstanbullular olmasa yandık" diyor. Turizm işiyle uğraşan kaynak kişilerin çocuklarının dışarıda olduğu ve yardım için geri çağırılmadığı görülüyor.

Köylülerin anlattıklarına göre eskiden Üçağz Çevreli'yi beğenmezmiş, şimdi ise Üçağzlı Çevreli'ye gelmeye çalışıyormuş. Doğal ve tarihsel güzellikler yerleşim için öncelikli kıstaslar değil. Anlatılanlara göre, "geçim olanakları nerede iyi, orası cazip oluyor".

Turizmle birlikte bölgenin çekiciliğinin artmasından sonra arazi satışları başlamış. Halkın sahildeki kıraç arazileri satıp, başka yerlerden tarım arazisi almayı tercih ettikleri biliniyor. Örneğin, Bayındır'daki köylüye satacağı kıraç arazi ile tarım yapabileceği daha iyi bir yer almak mantıklı geliyor. "Burdan bir dönüm satsan, Gömbe'de üç dönüm, Kınık'tan da sera alabilirsin." Bir kişi dört dönüm yer satmış, devletten 40 dönüm 2B arazisi almış. Sonuçta yine bildiği (kültürel olarak bilinen) işe devam etmiş. Öte yandan Ağullu köyünden 15 kişi köyünden yer satıp minibüs almış ve turizmde taşımacılık yapmaya başlamış. Bunun sebebi yine para ekonomisine geçiş baskısı ve Ağullu'da seracılığın olmayışı.



Bütün bu genel değerlendirmeden sonra öne çıkan etkileşimler şu şekilde sıralanabilir:

Geleneklerin turizmdeki etkileri:

- Önceleri turiste evde ne pişiyorsa o ikram edilmiş. Kaş'taki ilk pansiyonu açan Mehmet Temel, "*pansiyonda kalana evde pişen yemekten verilir, misafir gibi davranılırdı*" diyor. Kapaklı'da turiste yemek olarak kuru fasulye ve pilav yapmışlar. Bir de *katmer* sunuluyor ancak *katmer* çeşitleri konusunda turistin istekleri yönlendirici oluyor.
- Hem Kaş, hem de Üçağız'da kandil geceleri, cuma akşamları gibi "*ağır akşamlar*"da ya da ölen birinin ardından hayır için yağlı çörek, bişi, bisküvi gibi yiyecekler dağıtılıyor. Bu ikramlar yerli yabancı herkese sunuluyor.
- Kadınlar teknede, evlerinde giydikleri ve "*don*" (şalvar) adını verdikleri geleneksel kıyafetlerini giyerek çalışıyor. Bunu turistlere geleneksel kıyafetleriyle görünmek için değil, kendi rahatlıkları ve yaşam alışkanlıkları nedeniyle yapıyorlar. Bu durumu gelenekselin turizme rağmen sürdürülebildiği şeklinde yorumlamak mümkün.
- Günümüzde pansiyon müşterisine hâlâ misafir gibi davrananlar var. Nazmiye Çakmak'ın müşterisini "*hadi uğurlar olsun*" diyerek yolcu etmesi buna örnek gösterilebilir.

Turizmle gelen olumsuzluklara bakıldığında bunların daha çok tarıma ilişkin olduğu görülüyor.

- Arazilerin satılıp turizmde taşımacılık yapmak için araç alınması.
- Turizmle artan yapılaşmanın, Kaş'ın zeytinliklerini bitirdiği söyleniyor. “*Turizmle betonlaşma geldi ve sahildeki zeytinlikler ve buynuz (keçiboynuzu) ağaçları bitti*” deniyor.
- Kaş'ta turizm yapılaşma getirdiğinden merkezde hayvanların dolaşabileceği alan ve dolayısıyla tavuk, inek kalmamış.
- Üçağız'da köylü zeytinyağını kendi yaparmış ancak bugün özellikle de Kekova adasındaki zeytinliklerin büyük bir bölümü yabancılara satılmış. Kapaklı'da köyün ancak üçte birinin kendi zeytin ve zeytinyağını yaptığı söylendi.
- Zamanında köylüye dağıtılan makiliklerde *pınarlar* kesilip kömür yapılmış, yabani zeytinler aşılarmış, sonra bu zeytinlikler yüzünden hayvancılık zora girmiş. Günümüzde ise örneğin Kapaklı'da sera yapmak için bu zeytinliklerin kesildiği söyleniyor. Burada seracılığın da geçimlik üretime olumsuz etki yaptığı görülüyor.
- Eskiden keçi beslenirmiş. Zamanla devletin ormanları çevirdiği ve bu yüzden milletin dara düştüğü söyleniyor. Bu esnada koyun ve keçisini satan çok olmuş. Günümüzde kimsenin çobanlık yapmadığı, gençlerin turizmi tercih ettiği söyleniyor. Böyle olunca Gömbe'deki kasaplar da artık dışarıdan mal getirmeye başlamış.

Özellikle turizm nedeniyle yok olan bir gelenekten bahsedilmedi. Yaşanan değişim Türkiye genelinde yaşanan ekonomik değişimden (para ekonomisine geçişle) farklı değil.

Pınarbaşı'nda yapılan şenliğin içeriğindeki değişikliğin de turizmle değil, Türkiye'nin genelinde yaşanan değişimle ilişkisi kurulmalı.

Pınarbaşı'ndaki şenlik

Pınarbaşı'nda yaklaşık on yıldır yapılan şenlik önceleri müzikli, eğlenceli iken iki yıldır mevlitli yapılıyor.

Turizmin yerli halkın yaşamını zorlaştırıcı etkisi de dile getiriliyor: “*Kaş'a gidiyosun her şey pahalı*”.

Bunların dışında turizmin (aslında yine para ekonomisine geçişin) olumsuzlukları şu şekilde sıralanabilir:

- “*Gençlerin derdi para*”, “*Demişler ki 70 sene sonra [dünya] zinayla binaya kalacak*”, “*Şimdi avuç avuç para alıyosun, bereket, tat yok. Eskinin hürmet saygısı da bitti*”. (Bayındır/Ahmet Doğan)
- “*Turizmin parasının bereketi yok*”. (Musa Ali Çavuşoğlu/Üçağız)
- “*Turizmin geleceği/garantisi yok ama toprak garantili*”. (Üçağız Muhtar)
- “*Keşke su gelmeseydi*” demiş biri. Çünkü herkes her yeri sahipleniyor! (Üçağız)
- Ali Rıza Denizaltı turistten fazla para alanları eleştirerek; “*Bir daha görmeyeceğim düşüncesi kötü bir düşünce, yap bi iyilik at denize*” demektedir. “*1 liralık şeyi 5 liraya satarsan, haram para doyurmaz*” diyor.

Kaş-Kekova Bölgesi Turizmi İçin Öneriler:

- ‘İki yerli’ yaşam yüzünden kıyadaki turizm faaliyetlerine ilişkin her türlü planlama yaylayı da içerecek şekilde yapılmalı.
- Kaş-Kekova bölgesinde hayatın sürdürülebilirliği bu ‘iki yerli’ yaşam sayesinde sağlandığından⁴⁰, en azından korunan alana (Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi) turizm faaliyetleri yüzünden gelebilecek baskının azaltılabilmesi için geleneksel kültürün kendi kendine yeten sürdürülebilir nitelikleri teşvik edilmeli. Bunların başında küçük ölçekli ama çeşitli üretim geliyor ki yerli halktan bazı kişiler zaten ‘kültürel olarak bilinen’i sürdürmeyi tercih ediyor.
- Otel ve restoranlardaki yemeklerde bölgenin bakla, fasulye gibi yerel sebze türleri öne çıkarılmalı.
- Yerel ürünlerin satıldığı Kaş ve Gömbe’nin pazarları tanıtılmalı.
- Ekmekler -yufka, çörek de dahil çeşitlendirilerek- bölgenin değirmenlerinden (pek çok yerde hala elektrikli de olsa değirmen var ve buğday buralarda öğütülüyor) temin edilen unlarla yapılmalı (Kaş’ın fırınları sadece beyaz ekmek çıkarıyor).
- *Katmer*de de bu un kullanılmalı. Baharda doğadan toplanan otlarla yapılan katmer ile tahinli katmerin yerelliği vurgulanmalı.
- Özellikle Üçağzı’da turistlere satılan incik-boncuk bölgenin kadınları tarafından yapılıyor ancak buranın geleneksel el sanatı ürünlerini çok fazla temsil etmiyor. Bölgenin geleneksel el sanatları arasında dantel, oya ve kanaviçe işleme var. Buradan hareketle turistik ürünlerin çeşitlendirilmesi ve satışı konusunda yerel halka destek olacak bir atölye çalışması yapılabilir. Buraya özgü el sanatlarından Barak kilimleri Kaş’ın merkezindeki mağazalarda satılıyor ancak üretimi kısıtlı. Sütleğen, ağaç işleri konusunda ün yapmış, ustaların yaşadığı bir köy. Buradaki ustalık bilgisinden de yararlanılabilir.
- Kültürün bazı unsurları öne çıkarılırken kültür bütünselliği gözden kaçırılmamalı. Örneğin Barak kilimlerinin devamlılığı keçi besiciliğini, değirmen unu ile ekmek yapımı buğday üretimini gerektiriyor. Dolayısıyla da teşvikler de bu çerçevede yapılmalı.
- Kasaba köyünün geçmişten gelen kültürel alt yapısı ve mevcut olanakları turizm açısından ciddi bir kaynak teşkil ediyor. Genç muhtarı, köyün merkezi niteliği ve bunun sonucu oluşmuş meydanı, köylülerin müze oluşturma çabaları, birçok işyerinin yıl boyunca açık oluşu ve sebze meyve üretimi köyün turizm açısından fırsatlarını oluşturuyor. Bu fırsatlar değerlendirilmeli ve Kasaba kitle turizminden kaçan Kaş-Kekova turisti için cazibe merkezi haline getirilmeli. Kasaba’nın gecesinin de yayla gibi serin olduğu bu nedenle sahildeki turistin geceleri konaklamak için burayı tercih edebileceği de söyleniyor.
- Likya Yolu yürüyüşçülerinin yerel halkla ve kültürle ilişkileri planlanmalı. Yerel halk, rehberlerin yürüyüşçüleri kendi istedikleri şekilde yönlendirmelerinden şikayet ediyor. Bu durumda gerçek Likya Yolu yürünmüyor ve yerli halkla temasın önüne geçiliyor.
- Gömbe’nin doğal, kültürel olanakları değerlendirilmeli. Bunlar arasında pazarı, panayırı, meyve sebzeleri, *karsambaç* ve kebab gibi yiyecekleri ilk akla gelenler. Ancak yaylaya kadar uzanmış seracılık faaliyetlerinin buradaki yerli üretime olumsuz etki yapacağı öne sürülüyor.
- Kasabalıların Hıdrellez günü gittikleri Dirgenler köyünün Dereagzı mevkiinde taş ocakları açılmış. Taş ocaklarının bölgenin doğal güzelliklerinin yanında kültürel bir mekana da zarar verdiği öne sürülüyor. Kasabalılar civar köylerden yaklaşık 200 kişi burada çalıştığı için dile getirilen bu sıkıntının farkında olunmasına rağmen seslerini çıkaramadıklarını söylüyor. Aynı şekilde taş ocaklarının açılmasıyla birlikte dereye yılanbalığı avının olumsuz etkilendiği de belirtiliyor. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi’ne taraf ve Hıdrellez geleneğini de bu sözleşme kapsamında envantere almış Türkiye’nin, Hıdrellez geleneğinin yaşamasını sağlamak için bu tür mekanları koruması gerekiyor.

40 Bölgenin çevre koşullarının zorluğu, klasikler arasında yer alan köy romanı Karabibik’e (2014) de konu olmuş.

KAYNAK KİŞİLER

Ahmet Doğan / Kaş-Balıkçı

Ahmet Doğan'ın dört çocuğundan üçü balıkçılıkla uğraşiyor. Dördüncü çocuğunun kocası gezi teknesi işletiyor. Ahmet Doğan balıkçı teknesini (7,5 m) oğluna devretmiş. Kışın ağ donatarak gelir elde ediyor. Gömbe Yaylası'nda evleri var ama “*dinmiş*” yani artık gitmiyor. Doğan, ağaçlara aşı yapmayı da biliyor, bugüne kadar 10 bin ağacı aşılamış.

Emine Muslu / Pınarbaşı-Balıkçı

Pınarbaşı'nda doğmuş, gelin olup 1966 yılında Kaş'a gelmiş. Ailesi çiftçi, kocası balıkçı. Kocasının ailesi de Pınarbaşı'ndan göçmüş. Eşi ile birlikte, eşinin vefatına kadar balıkçılık yapmışlar. Eşini kaybedince de para ile eliş yapıp, ağ donatmaya başlamış. Oğlunun teknesi var, günlük tura çıkıyor. Evi kendinin ama etrafındaki birkaç evle birlikte sit alanı içinde olduğu için büyütemiyor.

Ömer Aydın / Kaş-Tekneci

Limanağzı Yolcu Taşıma Kooperatifi'nin kurucularından. Tekneciliğe 2009 yılında başlamış. Önceleri bir İtalyan teknesinde kaptanlık yapmış, ondan sonra 13 metrelik kendi teknesini almış. Günümüzde teknesini eşi ile birlikte çalıştırıyor. Çocuklarından birinin turizme ilgi gösterdiğini, diğerinin okumak istediğini söylüyor.

Halil Şener / Kaş-Tekneci

1990 yılından beri teknecilik yapıyor. Önce ortakçılık yapmış, sonra 2004'te kendi teknesini almış. Doğum yeri Kalkan'dan çok küçükken babası ile göçmüş. Babası Kaş'ta balıkçılık yapmış. Bir süre balıkçılık yapan Şener masrafları karşılayamayınca balıkçı teknesini satmış, gezi tekneciliğine başlamış. Çocuklarını okutmuş ve dışarı yollamış.

Seher Hanım / Kaş

Market ve manav işletmiş, ev pansiyonculuğu yapmış. Üç yıl önce marketini devretmiş. Dedeleri Seher Hanım'ın söyleyişi ile Ege'den göçme ‘ağırkanlı zeybek’ler, yörükler. Karasabanla, çapa ile ekin ekmişler. Eskiden buğday, arpa, burçak, nohut, mercimek ekilirmiş. Babası memur olduğu için Kaş'ta kalıyor ama annesi yazın köye ve yaylaya gidiyor.

Mehmet Temel / Kaş-Pansiyoncu

Bir oteli ve restoranı var. Ailesi Çukurbağlı, babası ormancı. Demre, Üçağz ve Kale'de çalışmış, 3,5 yıl sonra işi bırakıp köyüne dönmüş. Evlendikten sonra bu defa müstahdem olarak Ziraat Bankası'na girmiş ve Kaş'a yerleşmiş. Köyünü geçim derdi yüzünden bırakmış. Kaş'taki ilk pansiyonu 1967'de açmışlar. Temel, çocuklarının okuyup başka bir işle uğraşmasını istiyor.

Can Kahvecioğlu / Kaş-Otelci

Can Kahvecioğlu'nun asıl mesleği ziraat mühendisliği. İşlettiği kampı 1985 yılında babası açmış. Kamp o zamandan beri hep açık ama bazen kiracılar işletmiş. Son dört yıldır kampı kendisi işletiyor. On yıl zirai ilaç sektöründe çalışmış, 11 yıldır da Kaş'ta yaşıyor.

Kerim Aydoğdu / Kaş-Berber

1953 yılında Sarıbelen köyünde doğan Kerim Aydoğdu 1975 yılında Kaş'a inmiş, bir berber dükkkanı açmış. O zamanlar Kaş'ta dört berber varmış ama kadın berberi yokmuş. 1977'de kadın berberliği yapmış. 1980'de Çukurbağ Yarımadası'ndan yer almış. O dönemde Çukurbağ'da yerleşim yok. Sahilde bir tek Hidayet Amca'nın yeri var; küçük bir kulübe. Çukurbağlılar burada ekini biçer, deveye yükler, köylerine götürürmüş. Evi ilk yaptıklarında yağmur suyu kullanmışlar.

Osman-Nazmiye Çakmak / Kaş-Pansiyoncu

Bayındır köyü doğumlu Osman Çakmak Belediye'ye memur olduktan sonra Kaş'a yerleşmiş, daha sonra da emekli olmuş. Pansiyonu 1987'de açmışlar, ilk zamanlar eşi işletmiş, Osman Çakmak emekli olduktan sonra pansiyonu eşiyle birlikte işletmeye başlamış. Turizm hayatlarını değiştirmemiş. Bunun Kaş'ın bütün yerlileri için geçerli olduğunu söylüyorlar. “*Akşam eğlencesi, bar falan yok*” ama çocuklar “*Bara da, lokantaya da gider, bira da içer. Biz de öyle olsun istedik*” diyerek gençleri yadırgamadıklarını söylüyorlar.

İşletmelerinin bir aileyi geçindirecek güçleri olduğunu bu yüzden de çocuklarını okuttuklarını söylüyorlar. Yine de turizmden gelen parayla çocuklarına birer ev almışlar. Pansiyonculuk bitince yaylaları Gömbe'ye gitmek istiyorlar.

Sait Özer / Çukurbağ - Emekli Öğretmen

1928'de Çukurbağ'da doğmuş. İlkokulu yürüyerek gidip geldiği Kaş'ta okumuş. 1943-1948 yılları arasında Aksu Köy Enstitüsü'nde okumuş. 27 yılı Çukurbağ'da, 32 yıl öğretmenlik yapmış. Çukurbağ

okul binasının temeli 1941’de atılmış. Bitince önce bir eğitmen çalışmış, sonra Sait Özer (Sait Hoca) atanmış. Dereköy, Pınarbaşı, Ağullu, Yeniköy köylerinin öğrencisi bu okula gelirmiş. 50 öğrenciyle başladığı eğitim çalışmalarında sonraki yıllarda sayı 140 öğrenciye kadar çıkmış. Öğrencilerle okulun bahçesini tesviye yapmışlar, fidan dikmişler. Sait Özer, Çukurbağ köyündeki öğrencilerine sabah ilk iş jimnastik yaptırır, sonra marşlar söylettirmiş. Sait Özer’in her resmi dairede bir öğrencisi var, özellikle de kızların okumasına katkısı olmuş.

Akif Onaran / Çevreli-Yağ çıkarma

Sahil Çevreli’de 1931 yılında doğan Akif Onaran, babasından öğrendiği yağ işi ile uğraşır. Babası bu işi Antalya’da Şarampol Caddesi’nde yaşayan Ravik adlı bir Giritli’den öğrenmiş. Ravik Bey, Kekova’nın Kışte Boğazı’nda yağ çıkarırmış, babası da orada öğrenmiş. Akif Onaran’ın bu işi yapmak için Tekel’den belgesi var. Yılın dört ayını yaylada, sekiz ayını Çevreli’de geçiren Akif Onaran, elde ettiği yağları Kaş, Kınık, Gömbe, Elmalı pazarlarını gezerek satıyor.

Ali Rıza Denizaltı / Kapaklı

1953 doğumlu Ali Rıza Denizaltı, köyünde çiftçilik ve kömürcülük ile uğraşır. “*Adnan Menderes’in dağıttığı⁴¹ parsellerden pınar* (boz pırnal meşesi) *kestik, kömür yaptık*” diyor. Ali Rıza Denizaltı yaklaşık 17-18 yıl Demre’de seracılık da yapmış. Günümüzde halen keçiyoynuzu pekmezi yapıp satıyor.

Yaşar Gödüç / Gömbe-Pansiyoncu

Gömbe’de bir pansiyonu var. 1953 yılında Kaş’ın Kemer köyünde doğmuş. Yaylaları Gömbe’nin Sinekçi Mahallesi’ymiş. 1976’da Gömbe’nin merkezine gelmiş, yer almış, bahçe ve ev yapmış. Bir ara da kamyonculukla uğraşmış. Kamyonculuğu bıraktıktan sonra bir bakkal dükkanı açmış. Bir yandan da Gömbe-Antalya arası otobüsçülüğe başlamış. Şoför arkadaşları ayazda kalmaya başlayınca onlar için bir pansiyon açmış.

KAYNAK KİŞİ LİSTESİ

Ahmet Doğan, 1946, **Bayındır**, evli, 4 çocuk
 Ali Rıza Denizaltı, 1953, **Kapaklı**, evli, 3 çocuk
 Ayşe Aydoğdu, 1953, **Gökçeören** (Seyret), evli, 4 çocuk
 Ayşe Çeliger, 1949 (66 yaşında), **Boğazcık**, evli.
 Ayşe Güven, 1929, **Kasaba**, evli, 4 çocuk
 Emine Muslu, 1948, **Pınarbaşı**, evli, 3 çocuk
 Gülsüm Denizaltı, 1994, **Kapaklı**, bekar
 Hasan Güdücü (Lakabı Kokunun Hasan), 1941, **Boğazcık**, evli, 7 çocuk
 Kerim Aydoğdu, 1953, **Sarıbelen** (Sidek), evli, 4 çocuk
 Mehmet Temel, 1953, **Kaş**, evli, 2 çocuk
 Mestan Yeşil, 1954, **Ağullu**, Kasaba doğumlu, evli, 2 çocuk
 Musa Ali Çavuşoğlu, 1939, **Üçağız**, evli, 3 çocuk
 Nazmiye Çakmak, 1953, **Bayındır**, evli, 3 çocuk
 Osman Çakmak, 1947, **Bayındır**, evli, 3 çocuk
 Ömer Aydın, 1971, **Belenli**, evli, 2 çocuk
 Ramazan Kıvrak, 1973, **Kapaklı**, evli, 3 çocuk
 Recep Sarıca, 1962, **Kasaba**, evli, 2 çocuk
 Sait Özer, 1928, **Çukurbağ**, evli, 1 çocuk
 Salih Çan, (Doğum yılı eksik), evli, **Üçağız**.
 Seher Hanım (Soyadının açıklanmasını istemedi), 1959, **Çukurbağ**, evli, 1 çocuk
 Süleyman Demirel, 1968, **Çevreli**, evli, 3 çocuk
 Süleyman Özen, 1978, **Kasaba**, bekar,
 Şaban Güdücü, 1982, **Boğazcık**, bekar,
 Şenay Kıvrak, 1978, **Kapaklı**, evli, 3 çocuk
 Şeref Bektaş, 1956, **Yuvacık**, evli.
 Şerife Gödüç, 1955, **Akçay** (Elmalı), evli, 3 çocuk
 Yaşar Gödüç (Lakabı Sinanlar), 1953, **Kemer**, evli, 2 çocuk

41 Dönemin Çiftçiyi Topraklandırma Kanunu (1945) çerçevesinde yapılan uygulamalarından bahsediliyor.

YARARLANILAN KAYNAKLAR

- Emiroğlu, K ve S. Aydın, (2003), **Antropoloji Sözlüğü**, Ankara, Bilim ve Sanat Yayınları.
- Bates, D. G. (2009) 21. **Yüzyılda Kültürel Antropoloji, İnsanın Doğadaki Yeri**, İstanbul, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Geçmişten Geleceğe Yaşayan Kültür Mirası**, Türkiye Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri (2014) (Hzl. S. Karabaşı), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Kahvecioğlu, A. (1973) **Kaş**, Işık ve Tabiat Ülkesi, Ankara, TİSA Matbaacılık.
- Keyder, Ç. ve Z. Yenal (2013) **Bildiğimiz Tarımın Sonu**, Küresel İktidar ve Köylülük İstanbul, İletişim Yayınları.
- Kottak, C. P (2003) **Antropoloji, İnsan Çeşitliliği Üzerine Bir Bakış**, İstanbul, Ütopya Yayınevi.
- Kaş-Kova Deniz Koruma Alanı'nın Yerel Kalkınmanın Sürdürülebilirliği Üzerindeki Etkilerinin Ekonomik Değerlendirmesi**, (2012) Hzl. E. Başak, Yayımlayan, Plan Bleu.
- Nabizade Nazım (2014) **Karabibik**, Roman, İstanbul, Bilge Kültür Sanat Yayınevi.
- Optimar Danışmanlık Tanıtım Araştırma ve Organizasyon A.Ş. (2010) **Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi Sosyo-Ekonomik, Tarihi Ve Kültürel Değerlerin Araştırılması Final Raporu**, Çevre ve Orman Bakanlığı / Özel Çevre Koruma Kurumu Başkanlığı.
- AKS Planlama Mühendislik Ltd. Şti. (2010) **Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi Biyolojik Çeşitliliğin Tespiti Projesi Sonuç Raporu**, Özel Çevre Koruma Kurumu Başkanlığı.
- Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi Denizel Yönetim Planı 2014-2017** (2009-2013) Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi Denizel Yönetim Planı ve Uygulaması Güney MedPAN Türkiye Pilot Projesi, WWF-Türkiye, İstanbul.
- Sadık, İ. (1983) Çile Yılları, **Anılarda Kaş**, Ankara: Gazeteciler Cemiyeti Yayını.

DESTEKLEYEN KURULUŞLAR:



FİNANSAL DESTEK:



SEA-Med Projesi

SEA-Med, güney ve doğu Akdeniz bölgesindeki sekiz Deniz Koruma Alanı'nın yönetim kapasitesini iyileştirmek, sürdürülebilir ekonomik uygulamalar geliştirmek ve sürdürülebilir finans mekanizmaları tespit etmek için WWF ve paydaşlarının desteklediği ortak bir çalışmasıdır.

SEA-Med Projesi Teknik Serisi

SEA-Med Projesi Teknik Serisi doğu ve güney Akdeniz'in DKA'larında elde edilmiş bilgi ve araçları paylaşır.

Kaş-Kekova ÖÇKB Sürdürülebilir Turizm Projesi

WWF Akdeniz Program Ofisi'nin bölgesel koordinasyonunda, altı ülkede eşzamanlı olarak yürütülmekte olan SEA-Med Projesi'nin Türkiye'deki uygulama alanı Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesi'dir (ÖÇKB). Proje kapsamında Kaş-Kekova ÖÇKB'nin sürdürülebilir turizm yönetim planının katılımcı bir süreçle hazırlanması, denizel yönetim planına entegre edilmesi ve uygulamasına başlanması hedeflenmiştir.

WWF-Türkiye

WWF-Türkiye dünyanın en büyük, deneyimli ve bağımsız doğa koruma kuruluşlarından WWF ağıнын bir parçasıdır. Beş milyonu aşkın destekçiye ve 100'den fazla ülkede etkin bir küresel ağa sahip WWF'in misyonu, dünyanın biyolojik çeşitliliğini koruyarak, yenilenebilir kaynakların sürdürülebilirliğini sağlayarak; kirlilik ve aşırı tüketimin azaltılmasını teşvik ederek gezegenimizin doğal çevresinin bozulmasını durdurmak ve insanın doğayla uyum içinde yaşadığı bir geleceğin kurulmasına katkıda bulunmaktır.

WWF Akdeniz Girişimi

WWF Akdeniz Girişimi, deniz ve kıyıların korunması konusunda bir bölgesel dönüşüm yaratmak amacıyla 2010'da WWF'in Fransa, Yunanistan, İtalya, İspanya ve Türkiye 'de bulunan ofisleri ile WWF Akdeniz Program Ofisi, WWF Avrupa Politika Ofisi ve WWF International'ın bir araya gelmesiyle oluşturulmuştur.

