

**T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
COĞRAFYA ANA BİLİM DALI**



**SİVAS ŞEHRİNİN KÜLTÜR COĞRAFYASI
(MADDİ KÜLTÜR ÖĞELERİNE GÖRE)**

Yüksek Lisans Tezi

Gökçe DİNÇER

Danışman
Prof. Dr. Kemalettin ŞAHİN

SAMSUN
2022

TEZ KABUL VE ONAYI

Gökçe DİNÇER tarafından, Prof. Dr. Kemalettin ŞAHİN danışmanlığında hazırlanan “SİVAS ŞEHRİNİN KÜLTÜR COĞRAFYASI (MADDİ KÜLTÜR ÖĞELERİNE GÖRE)” başlıklı bu çalışma, jürimiz tarafından 08.06.2022 tarihinde yapılan sınav sonucunda oy birliği ile başarılı bulunarak Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

	Unvanı Adı Soyadı Üniversitesi Ana Bilim/Ana Sanat Dalı	İmza	Sonuç
Başkan	Prof. Dr. Kemalettin ŞAHİN Ondokuz Mayıs Üniversitesi Coğrafya Ana Bilim Dalı		<input checked="" type="checkbox"/> Kabul <input type="checkbox"/> Ret
Üye	Doç. Dr. Mücahit YILDIRIM Samsun Üniversitesi Coğrafya Ana Bilim Dalı		<input checked="" type="checkbox"/> Kabul <input type="checkbox"/> Ret
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Tamer ÖZLÜ Ondokuz Mayıs Üniversitesi Coğrafya Ana Bilim Dalı		<input checked="" type="checkbox"/> Kabul <input type="checkbox"/> Ret

Bu tez, Enstitü Yönetim Kurulunca belirlenen ve yukarıda adları yazılı jüri üyeleri tarafından uygun görülmüştür.

ONAY

... / ... / ...

Prof. Dr. Ali BOLAT
Enstitü Müdürü

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI

Hazırladığım Yüksek Lisans tezinin bütün aşamalarında bilimsel etiğe ve akademik kurallara riayet ettiğimi, çalışmada doğrudan veya dolaylı olarak kullandığım her alıntıya kaynak gösterdiğimi ve yararlandığım eserlerin Kaynaklar'da gösterilenlerden oluştuğunu, her unsurun enstitü yazım kılavuzuna uygun yazıldığını ve TÜBİTAK Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu Yönetmeliği'nin 3. bölüm 9. maddesinde belirtilen durumlara aykırı davranılmadığımı taahhüt ve beyan ederim.

Etik Kurul Gerekli mi ?

Evet

Hayır

İmza
... /... / 2022
Gökçe DİNÇER

TEZ ÇALIŞMASI ÖZGÜNLÜK RAPORU BEYANI

Tez Başlığı : SİVAS ŞEHRİNİN KÜLTÜR COĞRAFYASI (MADDİ KÜLTÜR ÖĞELERİNE GÖRE)

Yukarıda başlığı belirtilen tez çalışması için şahsım tarafından 26/04/2022 tarihinde intihal tespit programından alınmış olan özgünlük raporu sonucunda;

Benzerlik oranı : % 4

Tek kaynak oranı : % 1 çıkmıştır.

İmza
... /... / 2022
Prof. Dr. Kemalettin ŞAHİN

ÖZET

SİVAS ŞEHRİNİN KÜLTÜR COĞRAFYASI (MADDİ KÜLTÜR ÖGELERİNE GÖRE)

Gökçe DİNÇER

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Ondokuz Mayıs Üniversitesi

Coğrafya Ana Bilim Dalı

Yüksek Lisans, Temmuz/2022

Danışman: Prof. Dr. Kemalettin ŞAHİN

Kültür, insanın doğal çevre ile etkileşimi sonucu ortaya çıkan maddi ve manevi unsurların tümünü kapsamaktadır. İnsanların buldukları çevredeki yaşam tarzları, kültürü meydana getirir. Coğrafya ve kültür yakın ilişki içerisinde.

Bu çalışmanın amacı, Sivas şehrinin doğal çevre koşullarının kültür üzerindeki etkilerini neden-sonuç ilişkisi içerisinde açıklamaktır. Sivas şehrinde yaşayan insanların geçmişten günümüze kadar getirdiği kültür değerlerini coğrafi bakış açısıyla inceleyip, ortaya koymaktır. Bu amaç doğrultusunda, araştırma sahasında gözlem yapılmış ve ilgili kurumlarla iletişime geçilerek veriler toplanmıştır. Araştırma sahası ile ilgili haritalar ArcGIS 10.5 yazılımı ile hazırlanmıştır. Maddi kültür öğelerini ve bunlara etki eden faktörleri belirlemek amacıyla, Sivas şehrinde yaşayan gönüllü katılımcılara yarı yapılandırılmış görüşme formu uygulanmıştır. Yapılan görüşmeler ve gözlem sonucunda, şehrin maddi kültür değerlerinin güçlü ve zayıf yönleri, fırsatları ve tehditlerini açıklamak amacıyla SWOT analizi yapılmıştır.

Sivas, İç Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Kızılırmak Bölümü'nde yer almaktadır. Araştırmaya konu olan saha, Sivas şehri ve yakın çevresindeki köyleri kapsamaktadır. Sivas şehri, kendine özgü kültür değerleri ile birikimli olarak ilerlemiştir. Meskenlerinde Türk-İslam kültürü, iklim koşulları ve bölgenin fiziki yapısının etkileri belirgin olarak görülmektedir. Giyim kuşam kültüründe, olumsuz iklim koşullarından korunmak amacıyla yapılan kıyafetler, İslam dininin etkisiyle şekillenmiştir. Şehir insanın göç ile geldiği yörelerde tarım ve hayvancılığın temel ekonomik faaliyet olduğu için, yemek kültürü bu faaliyetlere paralel olarak gelişmiştir. Hayvansal gıdalar ve yetiştirilen tarım ürünleri yemeklerin ana malzemesini oluşturmaktadır. Şehirde gelişen el sanatlarında ortaya çıkan ürünler, maddi kültür değeri taşımaktadır. El sanatlarının gelişmesinde hayvancılık ve maden varlığı büyük öneme sahiptir.

Yukarıda kısaca açıklanan Sivas şehri kültür coğrafyası, insan-mekân-kültür ilişkisi içerisinde incelenerek açıklanmaya çalışılmıştır. Ayrıca coğrafyanın nedensellik, dağılışı gibi temel ilkelerine bağlı kalınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kültür, Coğrafya, Kültür Coğrafyası, Sivas Şehri, SWOT.

ABSTRACT

CULTURAL GEOGRAPHY OF SIVAS CITY (ACCORDING TO THE ELEMENTS OF MATERIAL CULTURE)

Gökçe DİNÇER

Ondokuz Mayıs University
Institute of Graduate Studies
Department of Geography
Master, 2022

Supervisor: Prof. Dr. Kemalettin ŞAHİN

Culture encompasses materials and spiritual elements produced by human interaction with natural environment. In other words, it is the lifestyles of people. Culture, as a subject of geography, is closely related to environment.

The aim of this study is to explain the effects of natural conditions on culture in a cause-effect relationship within the extent of Sivas city and its surroundings. Cultural features that are carried from past to present of Sivas city are assessed in a geographical view. For this purpose, required data obtained from observations and institutional records. The maps of the research area are prepared with ArcGIS 10.5 software. In order to determine the cultural materials and the affecting factors, a semi-structured interviews are applied to the volunteer participants living in the city. As a result of the interviews and observations, a SWOT analysis was conducted to identify the strengths, weaknesses, opportunities, and threats of the cultural values.

Sivas is located in the Upper Kizilirmak Subdivision of the Central Anatolia Region. The research area includes Sivas city and surrounding villages. The city of Sivas has progressed cumulatively with its unique cultural values. The effects of Turkish-Islamic culture, climatic conditions, and the physical structure of the region are observable. The clothes are made to protect from adverse climatic conditions have been shaped by influence of Islam. Food culture is influenced mainly by agriculture and husbandry activities in the locality. Agricultural products and animal origin food are main materials of the city cuisine. Handicraft goods, produced in the city, are valuable upon material culture. Livestock and mining have great importance for local handicrafts.

The cultural geography of Sivas city, which was briefly mentioned above, has been tried to be explained on the scope of human-space-culture relationship. In addition, the research is adhered to the basic principles of geography such as causality and distribution.

Keywords: Culture, Geography, Cultural Geography, Sivas City, SWOT.

ÖN SÖZ VE TEŞEKKÜR

‘SİVAS ŞEHRİNİN KÜLTÜR COĞRAFYASI (MADDİ KÜLTÜR ÖĞELERİNE GÖRE)’ isimli bu çalışma, yüksek lisans tezi olarak hazırlanmıştır. Giriş bölümünde kültür ve kültür coğrafyası kavramları açıklanmıştır. Birinci bölümde Sivas şehrinin, fiziki ve beşeri özellikleri incelenmiştir. İkinci bölümde maddi kültür öğeleri ve bu öğelere etki eden doğal çevre koşulları ile ilgili değerlendirmeler yapılmıştır. Sivas kültürü ile coğrafyası arasında ilişkisi kurulmuştur. Üçüncü bölümde ise SWOT analizi yapılmıştır.

İnsan yaşamındaki değişimlerin hızlandığı günümüzde, kültürel değerlerin bazıları unutulmaya yüz tutmuştur. Bu çalışma ile Sivas şehrindeki maddi kültür öğeleri yazılı hale getirilerek, unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması amaçlanmıştır.

Tez çalışmam boyunca yardım ve desteğini esirgemeyen, beni yönlendiren danışman hocam Prof. Dr. Kemalettin ŞAHİN’e teşekkürlerimi sunarım. Bu süreçte hep yanımda hissettiğim, haritaları ve tezimi düzenleme de yardımcı olan kıymetli eşim Araş. Gör. Hasan DİNÇER’e teşekkür ederim.

Mülakat ve arazi çalışmalarım da yardımcı olan Sivas şehri halkına teşekkürlerimi sunarım. Kültürel değerlerimiz hakkında beni bilgilendiren annem Hatice ŞİMŞEK’e, arazi çalışmalarımı boyunca yanımda olan kardeşim Esra HARMANDALI ve eşi Emre HARMANDALI’na, beni destekleyen aileme teşekkür ederim. İhtiyaç duyduğum fotoğrafları çekip bana ulaştıran Büşra ŞİMŞEK’e, Habil ŞİMŞEK’e ve Taner KARATAŞ’a teşekkür ederim. Çalışmam boyunca varlığıyla bana güç veren, zaman yönetimini öğreten canım kızım Gül Hifa DİNÇER’e teşekkür ederim. Manevi desteklerini daima hissettiğim dostlarım Dilek KURU’ya, Esra ASLAN’a, Gülçen GÜZEL’e ve Münevver AVŞAR’a teşekkür ederim.

Gökçe DİNÇER

İÇİNDEKİLER

TEZ KABUL VE ONAYI	i
BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI	ii
TEZ ÇALIŞMASI ÖZGÜNLÜK RAPORU BEYANI	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT	iv
ÖN SÖZ VE TEŞEKKÜR	v
İÇİNDEKİLER	vi
SİMGELER VE KISALTMALAR	viii
ŞEKİLLER DİZİNİ	ix
TABLolar DİZİNİ	xii
1. GİRİŞ	1
1.1. Kültür ve Kültür Coğrafyası	1
1.2. Araştırma Sahasının Yeri ve Sınırları	3
1.3. Araştırmanın Amacı ve Yöntemi	4
1.4. Önceki Çalışmalar	5
2. ARAŞTIRMA SAHASININ COĞRAFİ ÖZELLİKLERİ	8
2.1. Araştırma Sahasının Doğal Çevre Özellikleri	8
2.1.1. Jeolojik ve Jeomorfolojik Özellikleri	8
2.1.2. İklim Özellikleri	9
2.1.2.1. Sıcaklık	9
2.1.2.2. Yağış	10
2.1.3. Bitki Örtüsü	12
2.1.4. Hidrografiya Özellikleri	14
2.1.5. Toprak Özellikleri	16
2.2. Araştırma Sahasının Beşeri ve Ekonomik Coğrafya Özellikleri	18
2.2.1. Şehrin Tarihi Gelişimi ve Yerleşme	18
2.2.2. Nüfusun Gelişimi ve Özellikleri	26
2.2.2.1. Nüfusun Tarihsel Gelişimi	26
2.2.2.2. Nüfusun Başlıca Özellikleri	28
2.2.2.2.1. Yaş ve Cinsiyet Yapısı	28
2.2.2.2.2. Eğitim Durumu	31
2.2.2.2.3. Göçler	32
2.2.2.3. Nüfusun Yoğunluğu ve Dağılışı	34
2.2.3. Tarım	38
2.2.4. Hayvancılık	41
2.2.5. Sanayi	42
2.2.6. Madencilik	44
3. MADDİ KÜLTÜR ÖĞELERİ	45
3.1. El Sanatları	45
3.1.1. Hammaddesi Maden Olan El Sanatları	47
3.1.1.1. Sivas Bıçağı	47
3.1.1.2. Gümüşçülük	50
3.1.1.3. Bakırcılık – Kalaycılık	52
3.1.2. Hammaddesi Hayvansal ve Bitkisel Olan El Sanatları	55
3.1.2.1. Halı ve Kilim Dokumacılığı	55
3.1.2.2. Sivas Çorabı	62
3.1.2.3. Sivas Tarağı	63
3.1.3. Hammaddesi Ahşap Olan El Sanatları	64
3.1.3.1. Ağızlıkçılık – Çubukçuluk	64
3.1.3.2. Ahşap Oymacılığı	66
3.2. Yemek Kültürü	67
3.2.1. Sivas Şehrinde Yemek Kültürü	69
3.2.1.1. Hamur İşleri	69

3.2.1.2. Çorbalar	76
3.2.1.3. Yemekler	79
3.2.1.4. Ekmekler	85
3.2.1.5. Turşular	86
3.2.1.6. Tatlı ve Çerezler	90
3.3. Mesken Kültürü	91
3.3.1. Sivas Şehrinde Geleneksel Mesken Kültürü	93
3.3.1.1. Sivas Konakları	94
3.3.1.2. Kırsal Meskenler	101
3.3.2. Sivas Şehrinde Modern Mesken Kültürü	109
3.4. Giyim Kuşam Kültürü	111
3.4.1. Sivas Şehrinde Geleneksel Giyim Kuşam Kültürü	114
3.4.1.1. Geleneksel Kadın Kıyafetleri	114
3.4.1.2. Geleneksel Erkek Kıyafetleri	118
3.4.2. Sivas Şehrinde Modern Giyim Kuşam Kültürü	120
4. SİVAS ŞEHRİNİN KÜLTÜR COĞRAFYASINA YÖNELİK SWOT ANALİZİ ..	122
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	124
KAYNAKLAR	128
EKLER	132
Ek 1. Etik Kurul Kararı	132
ÖZ GEÇMİŞ	133

SİMGELER VE KISALTMALAR

°C : Santigrat derece

D-B : Doğu Batı

MÖ : Milattan önce

SWOT: Strengths-Weaknesses-Opportunities-Threats (Güçlü yönler-Zayıf yönler-Fırsatlar-Tehditler)

TDK : Türk Dil Kurumu

TÜİK : Türkiye İstatistik Kurumu

vb : Ve benzeri

vs : Vesaire

yy : Yüzyıl

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1.1. Sivas şehri lokasyon haritası	4
Şekil 2.1. Sivas şehri aylık ortalama sıcaklık değerleri grafiği	10
Şekil 2.2. Sivas'ta yağışın mevsimlere göre dağılışı	11
Şekil 2.3. Kangal bitkisi	13
Şekil 2.4. Soldan sağa doğru yemlik ve ışkın bitkileri	13
Şekil 2.5. Çalıda yetişen karamuk meyvesi	14
Şekil 2.6. Kızılırmak ve Tarihi Kesik Köprü'den bir görünüm	15
Şekil 2.7. Sivas şehrinin hidrografya haritası	16
Şekil 2.8. Sivas şehrinin toprak haritası	17
Şekil 2.9. Sivas Kalesi'nin girişinden bir görünüm	19
Şekil 2.10. Sivas Kalesi'nin çevresinden bir görünüm	19
Şekil 2.11. Ulu Cami'den bir Görünüm	20
Şekil 2.12. Şifaiye Medresesi'nden Görünüm	21
Şekil 2.13. Şifaiye Medresesi'nde bulunan I. İzzeddin Keykavus'un türbesi	21
Şekil 2.14. Çifte Minareli Medrese'den bir görünüm	22
Şekil 2.15. Buruciye Medresesi'nden bir görünüm	23
Şekil 2.16. Gök Medrese'den görünüm	23
Şekil 2.17. Kongre Müzesi'nden bir görünüm	25
Şekil 2.18. Sivas şehrinin 1927-2020 yılları arasındaki nüfus değişim grafiği	27
Şekil 2.19. Sivas şehrinin nüfus piramidi 2020	30
Şekil 2.20. Sivas şehrinin nüfus haritası	34
Şekil 2.21. Sivas şehrinin nüfus yoğunluğu haritası	35
Şekil 2.22. Şehir merkezine yakın Çerçideresi köyünde göç sonucu terk edilen evler	37
Şekil 2.23. Sivas ili arazi dağılımı	38
Şekil 2.24. Sivas jeotermal seradan görünüm	40
Şekil 2.25. Sivas çimento fabrikasından görünüm	42
Şekil 2.26. Sivas yem fabrikasından görünüm	44
Şekil 3.1. Şifaiye medresesi el sanatlarının satıldığı dükkânlardan görünüm	46
Şekil 3.2. Sivas bıçak ustaları ve üretim atölyesinden görünüm	47
Şekil 3.3. Sivas bıçaklarından görünüm	48
Şekil 3.4. Kemik saplı bıçaklardan görünüm	48
Şekil 3.5. Ahşap ve plastik saplı el yapımı Sivas bıçaklarından görünüm	49
Şekil 3.6. Sivas bıçakçılar çarşısından görünüm	50
Şekil 3.7. Gümüş mücevher kutusundan görünüm	51
Şekil 3.8. Gümüş eşyalar satan dükkândan görünüm	51
Şekil 3.9. Bakırcılar çarşısından görünüm	52
Şekil 3.10. Bakırcı dükkânından görünüm	53
Şekil 3.11. Bakırcı dükkânının içinden görünüm	53

Şekil 3.12. Kalay kütlelerinden görünüm	54
Şekil 3.13. Bakırcı ustasının kalaylama işleminden görünüm	55
Şekil 3.14. Kalaylama işlemi öncesi ve sonrası mutfak eşyaları	55
Şekil 3.15. Sivas halısından görünüm	56
Şekil 3.16. El dokuması Sivas kiliminden görünüm	57
Şekil 3.17. El dokuması Sivas kiliminden görünüm	58
Şekil 3.18. Halı seccadeden görünüm	58
Şekil 3.19. Halı yastıklardan görünüm	59
Şekil 3.20. Şifaiye Medresesinde dokuma çeşitlerini satan bir dükkândan görünüm	60
Şekil 3.21. Küre halıdan görünüm	61
Şekil 3.22. Küre halı ve dokuma tezgâhından görünüm	61
Şekil 3.23. Tek renkli ve renkli Sivas çoraplarından görünüm	62
Şekil 3.24. Kemik taraklardan görünüm	63
Şekil 3.25. Boynuz şekilli taraktan görünüm	64
Şekil 3.26. Çok parçalı ve tek parça ağızlıklardan görünüm	64
Şekil 3.27. Hediyelek kalemlerden ve tiğ sapından görünüm	65
Şekil 3.28. Masa kalemligi ve isimliginden görünüm	65
Şekil 3.29. Ahşap el sanatları yapılan dükkândan görünüm	66
Şekil 3.30. Kültürel simgelerden oluşan hediyelek eşyalar, minyatür saz ve kangal köpeği	66
Şekil 3.31. Ahşap tablolardan görünüm	67
Şekil 3.32. Köyde bulunan un ve bulgur yapılan değirmenden bir görünüm	70
Şekil 3.33. Un değirmeni	70
Şekil 3.34. Kış hazırlıklarında yapılan kurutulmuş yemeklik hamurlar	71
Şekil 3.35. Sivas şehrinde imece usulü yapılan kış hazırlıkları	72
Şekil 3.36. Soldan sağa doğru hingel ve etli mantı	74
Şekil 3.37. Soldan sağa doğru pancarlı ve su böreği	75
Şekil 3.38. Etlı ekmeğ	76
Şekil 3.39. Soldan sağa doğru Sivas katmeri ve Sivas çöreği	76
Şekil 3.40. Çorbalar için toplanan sarı ve mor renkli kır çiçekleri	77
Şekil 3.41. Narpuz bitkisi ve kurutulmuş hali	77
Şekil 3.42. Soldan sağa doğru herle ve ayran çorbası	78
Şekil 3.43. Soldan sağa doğru boz mantı ve katıklı çorba	79
Şekil 3.44. Köy değirmeninde bulgurun öğütülmesi ve elenmesi işlemi	80
Şekil 3.45. Soldan sağa doğru sulu köfte ve içli köfte	82
Şekil 3.46. Sivas köftesi	82
Şekil 3.47. Soldan sağa doğru mirik köfte ve madımak yemeği	83
Şekil 3.48. Fırında kelle	84
Şekil 3.49. Tandır ve gilik ekmeği	85
Şekil 3.50. Fırın Pidesi	86
Şekil 3.51. Soldan sağa doğru yufkaların muhafaza edilmesi ve yufka ekmeği	86

Şekil 3.52. Pezik dallarının ayıklanması ve haşlanması	87
Şekil 3.53. Pezik dal turşusu kurma aşaması	88
Şekil 3.54. Pezik dal turşusu	88
Şekil 3.55. Çördük (Ahlat)	89
Şekil 3.56. Alıç meyvesinin ipe dizilerek satışa sunulması	89
Şekil 3.57. Hurma tatlısı	90
Şekil 3.58. Kavurga	91
Şekil 3.59. Akaylar Konağı planı	95
Şekil 3.60. İki katlı Akaylar konağından görünüm	96
Şekil 3.61. Akaylar konağı çift kanatlı giriş kapısından görünüm	96
Şekil 3.62. Susamışlar konağı avlusunun günümüzdeki görünümü	97
Şekil 3.63. Susamışlar konağı zemin kattan görünüm	98
Şekil 3.64. Abdi Ağa konağı birinci kata çıkış merdivenlerinden görünüm	98
Şekil 3.65. Abdi Ağa konağında erkek misafirler için olan başodadan görünüm	99
Şekil 3.66. Abdi Ağa konağında kadın misafirler için olan oturma odasından görünüm	99
Şekil 3.67. Susamışlar konağı oturma odasındaki sedir ve halı yastıklardan görünüm	100
Şekil 3.68. Susamışlar konağının oturma odasındaki dolap ve lambalıktan görünüm	101
Şekil 3.69. Kırsal alandaki kerpiç evden görünüm	102
Şekil 3.70. Kırsal alanda sal taşından (kum taşı) yapılmış ev	103
Şekil 3.71. Toprak damlı evlerden görünüm	103
Şekil 3.72. Kerpiç evin pencereleri ve kapısından görünüm	104
Şekil 3.73. Kerpiç evdeki mazgal pencereler, mumluk ve duvar süslerinden görünüm	105
Şekil 3.74. Ahşap süslemeli tavandan görünüm	105
Şekil 3.75. Kırsal meskendeki evin oda ve sofasından görünüm	106
Şekil 3.76. Kırsal meskenlerin yanında yer alan eklentiler	106
Şekil 3.77. Evin dışında yer alan tandırlık ve tandırın içinden görünüm	107
Şekil 3.78. Kırsal alanda bulunan kerpiç evdeki mutfaktan görünüm	108
Şekil 3.79. Kırsal alanda terk edilmiş geleneksel mesken ve modern meskenden görünüm	111
Şekil 3.80. Kırsal alandaki modern konutlardan görünüm	111
Şekil 3.81. Fes ve desenli yazmalardan görünüm (Sivas Kent Müzesi)	115
Şekil 3.82. Sivas şehrinde geleneksel kadın giyimi, peşli, önlük, yelek, fes ve yazma	116
Şekil 3.83. 1967 yılında yünden yapılan kuşaktan görünüm (Çarpana dokuma)	116
Şekil 3.84. Özel günlerde giyilen bindallı ön ve arka görünümü	117
Şekil 3.85. Atkı ve günlük kullanılan önlükten görünüm (Sivas Kent Müzesi)	118
Şekil 3.86. Sivas şehrinde geleneksel erkek giyimi, başlık, gömlek, yelek, zıvga ve şaldan görünüm (Sivas Sanayi Mektebi Müzesi)	119
Şekil 3.87. Bele bağlanan görün şalıdan görünüm	120
Şekil 3.88. Günümüzde Sivas şehrindeki orta yaş ve üzeri kadınların giyimleri (Sivas Kent Müzesi)	121

TABLolar DİZİNİ

Tablo 2.1. Sivas Meteoroloji İstasyonu'na ait aylık ortalama sıcaklık değerleri (1960-2013)	10
Tablo 2.2. Sivas Meteoroloji İstasyonu'na ait aylık ortalama yağış değerleri (1960-2013)	11
Tablo 2.3. Sivas şehrinin 1927-2020 yılları arası nüfus değişimi	26
Tablo 2.4. Sivas ili şehir ve kırsal nüfusunun gelişimi (1927-2020)	28
Tablo 2.5. Sivas şehir nüfusunun yaş gruplarına ve cinsiyete göre dağılımı (2020)	29
Tablo 2.6. Sivas şehir nüfusunun cinsiyete ve yıllara göre dağılımı (2007-2020)	30
Tablo 2.7. Sivas merkez ilçenin cinsiyete göre eğitim düzeyi (2020)	31
Tablo 2.8. Sivas ilinin yıllara göre göç tablosu (1990-2020)	33
Tablo 2.9. Sivas ilinin 2020 verilerine göre en çok göç verdiği ve aldığı iller ile kişi sayısı	33
Tablo 2.10. Sivas şehrinde nüfusun mahallelere ve yıllara göre dağılışı	36
Tablo 2.11. Sivas merkez ilçesi tarla bitkileri üretim miktarı	39
Tablo 2.12. Sivas merkez ilçesi meyve ve sebze üretim miktarı	40
Tablo 2.13. Sivas ili 2005-2021 büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayısı	41
Tablo 2.14. Sivas şehrindeki küçük sanayi siteleri	43
Tablo 3.1. Sivas şehrinin kültüründeki yemekler ve kullanılan malzemeler	73
Tablo 4.1. Sivas şehrinin SWOT analizi	122

1. GİRİŞ

1.1. Kültür ve Kültür Coğrafyası

Kültür sözcüğü, Latince'deki "Cultura'dan" gelmektedir. 160'dan fazla tanımı yapılan kültür çok geniş kapsamlı bir kavramdır (Tanrıku, 2014).

TDK sözlüğünde kültür (ekin, hars); "*Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratma da, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünüdür.*" (TDK, 2021)

İnsan bir toplumun içine doğar. Toplumun yaşam biçimini, kültür özelliklerini ve yaşadığı çevreyi öğrenir. İnsan içine doğduğu kültürün üyesidir (Güvenç, 2010). Hayatını devam ettirebilmek ve var olmak için bu şarttır. Ait olma duygusunu içinde barındıran insan, hem özgür ruhlu hem de tutunabildiği kadar huzurludur (Güneş, 2018). Bir aileye, gruba, topluma, şehre ve ülkeye olan aitlik ihtiyacını içinde bulunduğu kültürle giderir. Çünkü kültür insanın ilk olarak kendini anlama, anlatma, uyum sağlama ve hayatta kalma gibi ihtiyaçlarına cevap verir. Kültür içgüdüsel değildir ve genetik olarak aktarılamaz. Her insan içinde bulunduğu kültürü, kendi bakış açısı ile anlamlandırır, yorumlar ve yeni bir şeyler ekler. Kendinden sonrakilere birikimli olarak aktarır. Kültür, şartlara göre değişim ve gelişime müsaittir. Asla durağan değildir.

Kültür, insan yapımı bir kavramdır. İnsan var olduğu sürece kültür daima var olacaktır. Bir grubun ya da toplumun ortak paylaşımlarıdır. Toplumun kendine has yaşam biçimi, inançları, maddi manevi değerleri ve çevreye uyumudur. Kültür, nesiller boyu devam eden, insanın çocukluktan yetişkinliğe bulunduğu toplumdan öğrendiği her şeydir (Güvenç, 2010). Farklı çevrelerde farklı kültürler ortaya çıkar (Emekli, 2006). Toplumların kültürünü yaşadığı çevre şekillendirir. İnsanların bu şekillenmeye yükledikleri anlamlar ise kültürleri birbirinden ayırır. Bu sebeple kültür öncelikle coğrafik ve psikolojiktir (Tanrıku, 2014).

Coğrafya insan-mekân ilişkisini sebep ve sonuçları ile inceleyen, sentezler yapan bir bilimdir. Coğrafya ve kültür yakından ilişkilidir. Doğal çevre insanı, dolayısıyla kültürleri etkiler. Aynı zamanda kültür de doğal çevreyi etkilemektedir (Emekli, 2006). Güvenç (2010), doğal çevre şartlarının kültüre etkisini şöyle açıklamıştır; Geçmiş çağlardaki buzul dönemlerinde insanlar iklim ve doğal çevre koşullarına daha

çok bağımlıydılar. Küçük gruplar halinde göçebe olarak yaşarlardı. Yaşadıkları alanda mevsimlik bitki ve hayvan türleri tükenince başka alanlara göç ederlerdi. Buzulların ilerleyip gerilemesi tüm canlıları hayati bir şekilde etkilemiştir. İklim ve doğal çevre sürekli değişime uğramıştır. Bu değişiklikler insanın hayatta kalma mücadelesini, kültürel gelişimlerini en üst düzeyde etkilemiştir. Kültürel evreleri kimi topluluklar erken yaşarken kimileri geç yaşamıştır. İşte tam bu nokta da coğrafya ve kültür gerek eski zamanlarda gerekse günümüzde etkileşim halindedir. Buzul çağlarında insanların yiyecek, giyecek, barınma gibi hayati faaliyetlerini, mağara süslemelerini, nüfusunu, ömrünün kısa olmasını, el aletlerini yaşadıkları coğrafya etkilemiştir. Bu durum günümüzde de devam etmektedir. Kültürel değerler çevreden etkilenmekte aynı zamanda çevreyi de etkilemektedir. Kültür ve coğrafyanın karşılıklı etkileşimi kültür coğrafyasını oluşturur. Yeme içme, meskenler, el sanatları, kılık kıyafet, geleneksel mimari, dinsel motifler, insanların geçim kaynağı gibi pek çok unsur coğrafyadan etkilenmekte ve kültür coğrafyasının konusunu oluşturmaktadır (Emekli, 2006).

İnsan var olduğu zamandan bugüne hem kendini hem çevresini geliştirmiştir. Yaşadığımız çağda insanlar değiştirebildiği çevresel şartları değiştirmekte, değiştiremediği şartlara ise uyum sağlamak zorundadır. Ilıman bölgelerdeki tarım kültürünün, kutup ve çöl bölgelerinde etkili olamaması doğal çevre şartlarının etkisini göstermektedir. Yeme içme, hayvancılık gibi insan faaliyetleri de doğal çevreye göre şekillenmektedir (Tümertekin ve Özgüç, 2009). Coğrafyacıların fiziki çevreyi tanıması, bir kültüre ait insanların orayı nasıl algıladıklarını bilmesi önemlidir (Arı ve Köse, 2005). Kültüre ait her şey doğal çevrenin içindedir. Doğal çevre ise coğrafyanın ilgi alanıdır. *“Coğrafi görünüm kültürün aynasıdır; kültür coğrafyası da coğrafi görünümü dikkatle gözlemleyerek bir insan grubu hakkında çok şey öğrenebilir”* (Tümertekin ve Özgüç, 2009). Özellikle bir bölgenin kültürel peyzajı, geçmişin günümüzdeki tanıklığını yapar. Orada yaşayan insanları tasvir eder. Kültürel peyzaj somut ve görsel bir temadır (Arı ve Köse, 2005).

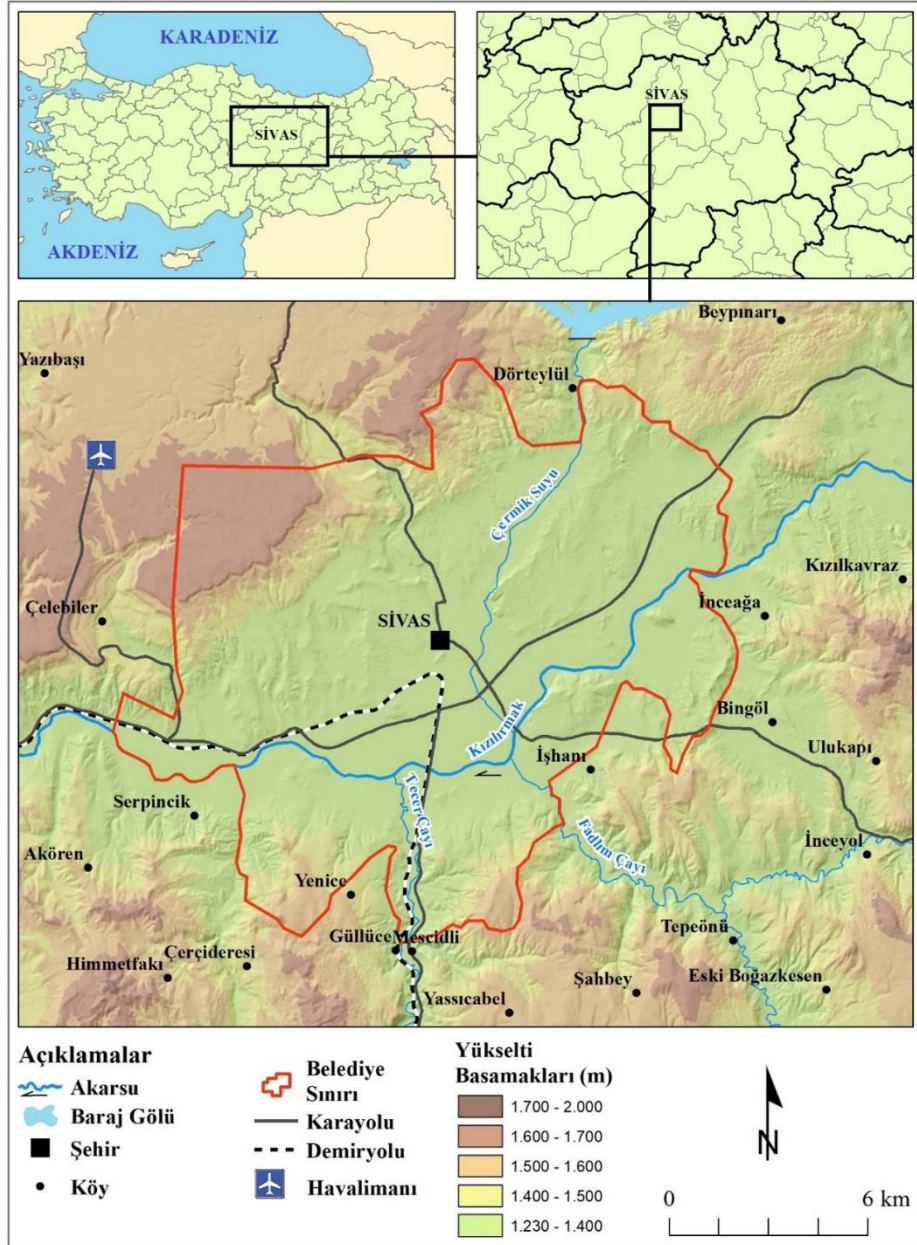
İnsan içinde bulunduğu toplumdan öğrendiklerine göre çevresini daha kullanışlı hale getirir. Ayrıca insanın yaşadığı doğal çevresini iyi tanıması, daha iyi bir yaşam sürmesi için gereklidir (Uzun ve Uzun, 2001). Aynı zamanda bulunduğu çevreye zarar verebilir. Özellikle günümüzde nüfusun artışı ve dengesiz dağılımı ile ihtiyaçların artmasından dolayı, insan elindeki bütün imkânları kullanarak doğal çevreye hükmetmektedir. Meskenlerin artışı, rekreasyon alanları, tarımsal faaliyetlerinin artışı

ve çevresel planlamalar ile çevre insana hizmet için her yönden kullanılmaktadır. Bilinçsizce kullanılması ise çevre sorunlarına yol açmaktadır. Geçmişten günümüze doğru toplumların değişen ve gelişen kültürel değerleri olumlu ya da olumsuz olarak yaşadıkları çevreyi şekillendirmektedir. Özellikle günümüzde teknolojinin gelişmesi ile insanlar değişik coğrafyaların imkânlarından yararlanmaktadırlar. İnsan çoğunlukla bulunduğu coğrafyaya bağımlı yaşamamaktadır. İsteddiği her şeye hemen sahip olan insanoğlu, elindeki kaynakları çabucak tüketmektedir (Uzun ve Uzun, 2001). Buna bağlı olarak toplumlara özel kültürel özellikler yok olmaya başlamıştır. Kültürel açıdan bakıldığında dünyamız küçülmüş, adeta bir köye dönüşmüştür (Koca, Koç ve Vural, 2008).

İnsan yaşadığı mekândan ayrı düşünülemez. Kültür coğrafyası, mekânlar arası farklılıktan doğan insan faaliyetlerini, yaşama biçimlerini tasvir ve analiz eder. Kültür coğrafyası, Carl Ortwin Sauer tarafından geliştirilmiştir. Sauer, meslektaşlarından farklı olarak coğrafi görünümü, beşeri unsurların etkisi ile yorumlamıştır (Kayserili, 2010). Sauer'e göre, coğrafyacılığı fiziki coğrafya konuları sınırlandırmamalı, insan yapımı her şey coğrafyacının ilgi alanında olmalıdır. İnsan ve insan faaliyetleri olmadan coğrafyanın olmayacağı, bakış açısı ile hareket eden Sauer fikirlerini öğrencilerine de aşılıyarak yeni bir dönemi başlatmıştır (Tanrıku, 2014).

1.2. Araştırma Sahasının Yeri ve Sınırları

Sivas şehri İç Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Kızılırmak Bölümü'nde yer alır. 28.488 km²'lik yüzölçümü ile Konya'dan sonra Türkiye'nin 2. Büyük ilinin idari merkezidir. Bulduğu coğrafi konuma göre, Kuzeyde Tokat, Ordu, Giresun; doğuda Erzincan; güneyde Malatya, Kahramanmaraş, Kayseri; batıda Yozgat illeri ile çevrilidir. Sivas topraklarının büyük bir bölümü Kızılırmak, bir bölümü de Yeşilirmak ve Fırat havzalarına girmektedir. Şehrin doğal sınırları Kuzeyde Kelkit Vadisi, doğu'da Köse Dağı'nın uzantıları, Kuruçay Vadisi ve Yama Dağı, güneyde Kulmaç Dağları, Tahtalı Dağları'nın uzantıları ve Hezanlı Dağı, batıda Karababa, Akdağlar ve İncebel Dağları ile çevrilidir. Araştırma sahası olarak belirlenen Sivas şehri, matematiksel olarak 39°44'58" kuzey enlemi ve 37° 00' 50' doğu boylamı üzerindedir (Şekil 1.1.).



Şekil 1.1. Sivas şehri lokasyon haritası

1.3. Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Bu çalışmanın amacı, Sivas şehrindeki doğal çevre koşullarının kültüre etkisini ortaya koymaktır. Bu genel amaç doğrultusunda cevaplanacak bazı sorular;

- İnsanlar içinde buldukları doğal çevre koşullarına göre ne tür kültürel öğeler geliştirmişlerdir?
- Şehirde doğal çevreyle kültür etkileşimi ne düzeydedir?
- Sivas şehrinde yaşayan insanların geçmişten günümüze kadar getirdiği kültürel birikimler nelerdir?

- Araştırma sahasının nüfusu ve özellikleri nelerdir?
- Geçmişten günümüze gelen kültürel birikimlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması için neler yapılabilir?

Sivas şehrinin kültür coğrafyasına yönelik yapılan bu araştırmada;

- Araştırmaya yönelik literatür taraması yapılmıştır. Hem coğrafya alanında hem de farklı bilim dallarında saha ile ilgili yapılan çalışmalar incelenmiş ve kullanılmıştır.
- Arazi çalışmasında gezi gözlem ilkesine dayanarak fotoğraf çekimleri yapılmış ve kullanılmıştır.
- Yerli halk ile görüşülmüştür. Literatür taraması, halkla yapılan görüşmeler ve saha çalışmalarından elde edilen bilgiler sonucunda sözel SWOT Analizi yapılmıştır.
- Coğrafi Bilgi Sistemleri kullanılarak lokasyon, hidroğrafya, toprak ve nüfus yoğunluğu haritaları yapılmıştır.
- Sivas Meteoroloji Genel Müdürlüğü'nden ve Türkiye İstatistik Kurumundan alınan veriler Microsoft Office Excel programı kullanılarak tablo ve grafik haline getirilmiştir. Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Sivas Valiliği'nden konuyla ilgili elde edilen dokümanlar materyal olarak kullanılmıştır.

1.4. Önceki Çalışmalar

Sivas şehri ile ilgili yapılan bazı çalışmalar;

Akbulut (2007), “**Sivas İlinin Başlıca Nüfus Coğrafyası Özellikleri**” isimli çalışmasında Sivas nüfusunun gelişimi, nüfusun başlıca özellikleri ve bu özellikleri etkileyen sosyo-ekonomik yapıyı ortaya koymaktadır.

Akbulut (2009), “**Sivas Şehri'nin Tarihi Coğrafyası**” isimli çalışmasında geçmişten günümüze Sivas Şehri'nin gelişimini ortaya koymaktadır. Şehrin tarihinin ve coğrafyasının iyi anlaşılmasıyla geleceğe yönelik daha verimli planlar yapılacağını, gelişimini etkileyen faktörleri belirtmektedir.

Akpınar ve Birol (2015), “**Osmanlı'dan Cumhuriyete Sivas Vilayetinde Dokuma Sektörü ve Gelişimi**” isimli çalışmalarında Sivas'ın iklim ve sosyokültürel yapısına göre gelişim gösteren dokumacılığı ve dokuma imalatının çeşitlerini ortaya koymaktadırlar. Dokumacılığın tarihi süreçleri, şehre katkıları da vurgulanmaktadır.

Birinci ve Camcı (2016), “**Korunması Gereken El Sanatlarına Bir Örnek: Sivas Bıçağı Üretimi**” isimli çalışmalarında Sivas şehrinin maddi kültür öğelerinden biri olan geleneksel Sivas bıçağının geçmişten günümüze imalatının gelişmesini, üretim yöntemlerini ortaya koymaktadır. Günümüzde fabrikasyon üretimin yanı sıra geleneksel bıçakçılığın usta çırak ilişkisine dayalı üretiminin devam ettirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için yapılması gerekenleri belirtmektedir.

Çakmaktepe (2019), “**Sivas’ın El Sanatları Potansiyeli ve Ekonomiye Katkısı**” isimli çalışmasında coğrafi konumu itibariyle birçok medeniyete ev sahipliği yapan Sivas şehrinin, el sanatlarının çeşitliliğini belirtmektedir. Geçmişten günümüze karşılaştırılmalı olarak incelenen el sanatlarının ekonomiye katkılarını ortaya koymaktadır.

Demirel (1992), “**Sivas Çeşmeleri**” isimli çalışmasında çeşmelerin yapılış tarihlerini, isimlerini ve mevkilerini ortaya koymaktadır. Toplum tarafından önem verildiğini, manevi bir değer olarak kabul edildiğini vurgulamaktadır.

Ökmen (2001), “**Sivas’ta Kentsel Gelişme**” isimli çalışmasında ülkemizdeki kentleşme sorunlarının Sivas şehrinde de etkili olmasını ve Sivas’ın kentsel gelişimini belirtmektedir. Kentsel gelişimi ekonomik, tarihi süreçler ve nüfus yapısı ile bağlantı kurarak vurgulamaktadır.

Özcan (2014), “**Sivas İlinde Kadın Giyim Özelliklerinin İncelenmesi ve Online Katalog Hazırlanması**” isimli çalışmasında zengin bir geçmişe sahip olan Sivas İlinde geleneksel kadın giyimini çeşitliliğini ve özelliklerini ortaya koymaktadır. Kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel kadın giyimini koruması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasını amaçlamaktadır.

Şimşek (2020), “**Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin İncelenmesi: Sivas Mutfağı Örneği**” isimli çalışmasında Sivas mutfağında yer alan coğrafi işaretli yöresel ürünlerin özelliklerini ve yapılaşlarını belirtmektedir. Coğrafi işaretin yöresel ürünlerdeki önemini vurgulamaktadır.

Araştırma konusu ile ilgili yapılan bazı çalışmalar;

Akçaözöglü (2018), “**Osmaniye İli’nin Kültürel Coğrafyası**” isimli yüksek lisans tezinde Osmaniye İl’inin maddi ve maddi olmayan kültürel değerlerini, doğal çevre koşulları ile bağlantı kurarak ortaya koymaktadır.

Emekli (2006), “**Coğrafya, Kültür ve Turizm: Kültürel Turizm**” isimli çalışmasında coğrafya, kültür ve turizm arasında yakın bağıntı olduğunu ortaya

koymaktadır. Karşılıklı ilişkileri ve etkileşimleri vurgulanmaktadır. Kültür ve turizm çalışmalarında coğrafyanın ve coğrafyacıların önemini belirtmektedir.

İncili ve Akdemir (2016), “**İklimin Konut Kültürü Üzerine Yansımaları: Tarihi Kilis Evleri Örneği**” isimli çalışmasında Tarihi Kilis Evlerinin iklime göre inşa edilmesinin önemini belirtmektedir. Meskenlerin yapılışında coğrafik faktörler önemsendiğinde insan hayatına faydalarını vurgulamaktadır.

Kayserili (2011), “**Erzurum Şehri’nin Kültürel Coğrafyası**” isimli doktora tezinde; Erzurum Şehri’nin mesken kültürü, giyim kuşam kültürü, yemek kültürü ile doğal çevre koşulları arasında yakın bağıntı olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca bu çalışma Coğrafya lisansüstü tezleri içinde kültürel coğrafya alanında yapılan ilk çalışmadır.

Yüksel (2019), “**Siirt Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)**” isimli çalışmasında yemek, giyim kuşam, mesken ve diğer maddi kültür varlıklarının doğal çevre şartları ile bağlantısını ve ortaya koymaktadır.

2. ARAŞTIRMA SAHASININ COĞRAFİ ÖZELLİKLERİ

2.1. Araştırma Sahasının Doğal Çevre Özellikleri

2.1.1. Jeolojik ve Jeomorfolojik Özellikleri

İnsan yaşadığı çevreden ayrı düşünülemez. Araştırma sahasının doğal çevre özelliklerini gözlemleyerek kültürel değerlerin nasıl bir coğrafya da geliştiğini anlayabiliriz. Kültürün ortaya çıkmasında insanın yaşadığı çevrenin etkisi büyüktür (Kayserili, 2011).

Sivas ilinin arazi yapısı engebeli, dağlık ve deniz seviyesinden yüksektir. İlin kuzey kesimleri Kuzey Anadolu Fay hattı üzerinde yer alır. Farklı jeolojik dönemlerde oluşan Sivas ilinin kuzeyinde yer alan Kelkit Vadisi, 1. Dereceden deprem kuşağında bulunur (Pürlü, 2011). Sivas merkez ilçe 3. derece deprem bölgesinde yer alır. İldeki yükseltinin ortalaması 1000 m'nin üzerindedir. Yeryüzü şekillerini genel olarak platolar oluşturmaktadır. İl genelinin %46,2'si dağlarla, %47,6'sı platolarla ve %6,2'si ovalarla kaplıdır (Pürlü, 2011).

Araştırma sahasının kuzeybatısında Meraküm Platosu (1652 m), kuzeyinde Kayışkiran Tepe (1668 m), doğusunda çok fazla yükselti olmamakla birlikte Çanakkaya Tepe (1420 m), güneybatısında Beşiroğlu Tepe (1620 m) şehrin etrafındaki en önemli yükseltilerdir.

Şehrin kuzeybatısındaki yükseltileri oluşturan yatay yapılı sahaya örnek Meraküm Platosu, neojen yaşlı kalker, marn gibi kayalardan oluşmuştur (Hoşgören, 2011). Plato, Paşabahçe'den (mesire alanı) geçen Tavra Deresi tarafından derince yarılmıştır. Güneybatıdaki Beşiroğlu Tepe, miyosen yaşlı jipslerden oluşmuştur. Çevresinde çözünmelere bağlı dolinler bulunmaktadır.

Şehrin güneyinde bulunan Kardeşler Tepesi (1471 m), içerisinde jips barındıran flişlerden oluşmaktadır. Doğu ve kuzeydoğu arasında Kızılırmak ve Çermik Suyu arasında kalan sahada çoğunlukla jips yüzeylemeleri mevcuttur. Jips üzerinde oluşmuş çok sayıda çökme ve çözünme dolinleri bulunmaktadır (Dinçer, 2015). Sivas'ta jipsli araziler geniş yer kaplamaktadır. Çermik Suyu'nun çarpak oluşturduğu yerde bulunan Yukarı Tekke mevkiisi uçurumlarıyla meşhurdur.

Şehrin içinden akan Kızılırmak kuzeydoğu yönünden akarak batıya doğru yönelmektedir. Kızılırmak vadisi içinde aşınım düzlükleri bulunmaktadır. Akarsu

boylarında aşınımdan arta kalan hum görünümlü jips tepeleri bulunmaktadır. Şehir içindeki Karatepe bunlara bir örnektir. Kızılırmak'ın kollarından Fadlım Çayı güneydoğudan, Tecer Çayı güneyden belediye sınırlarına girerek ana kola katılmaktadır. Kuzeydoğudan gelen Çermik Suyu (Mısmıl Irmak), Paşabahçe'den gelen Tavra Deresini de bünyesine katarak Kızılırmak'a dahil olmaktadır. Güneyden gelen Tecer Irmağı jips ve filiş formasyon sınırına yerleşmiş ve gömük menderesler oluşturmuştur.

2.1.2. İklim Özellikleri

Araştırma sahasının iklim özellikleri (sıcaklık, yağış, rüzgâr vb.), insan faaliyetleri üzerinde olumlu ve olumsuz etkilere sahiptir. İnsanların temel ihtiyaçlarını oluşturan yeme-içme, barınma, giyim-kuşam iklim özelliklerine göre şekillenmiştir. Bütün canlılar yaşamlarını devam ettirebilmek için buldukları yörenin iklim şartlarına uyum sağlar ve ona göre faaliyetlerini sürdürürler.

Sivas şehri bulunduğu konum itibariyle İç Anadolu Bölgesi'nin karasal iklim tipi özelliklerini taşımaktadır. Araştırma sahasının iklim verileri deniz seviyesinden 1285 m yükseklikte bulunan Sivas Meteoroloji İstasyonundan temin edilmiştir. 1960-2013 yılları arasındaki verilerle sahanın iklim özellikleri belirlenmiştir.

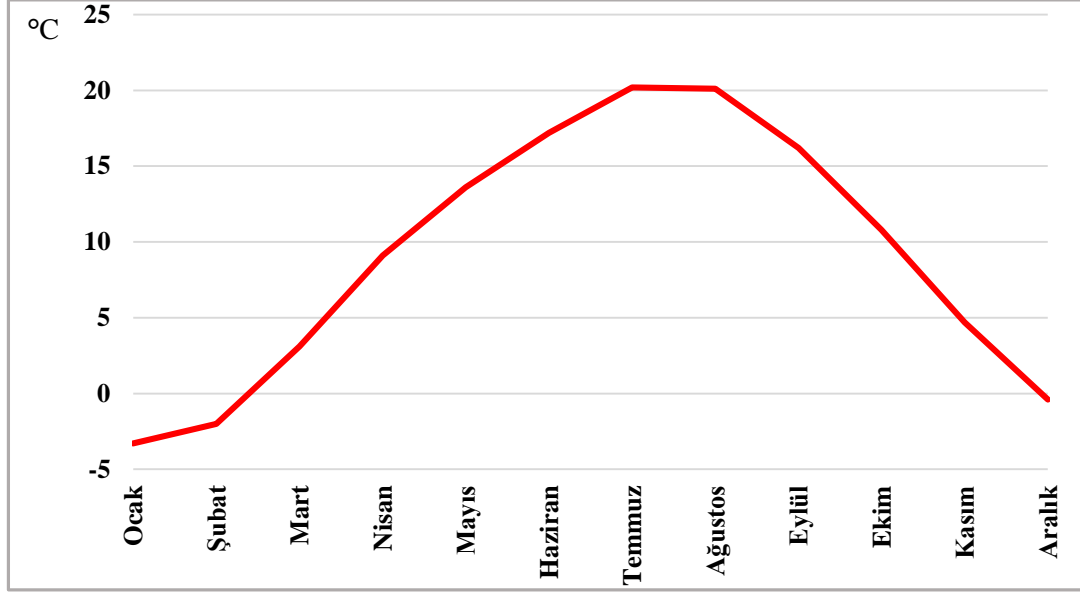
2.1.2.1. Sıcaklık

Canlılar yaşamlarını sürdürebilmek için belli bir sıcaklık değerine ihtiyaç duyarlar. İklim elemanları içerisinde önemli bir paya sahip olan sıcaklık insanların, bitkilerin ve diğer canlıların ihtiyaçlarına göre değişmektedir. Sivas Şehrinde karasal iklim özellikleri belirgin olarak görülmektedir. Sivas Meteoroloji İstasyonundan alınan verilere göre; araştırma sahasının yıllık ortalama sıcaklık değeri 9,1°C'dir (Tablo 2.1.). Aylara göre en düşük sıcaklık ortalaması ocak ayında -3,3 °C, en yüksek sıcaklık ortalaması ise 20,2 °C'dir (Tablo 2.1.). Bu değerlere göre yaz ile kış mevsimi arasındaki sıcaklık farkı fazladır. Aralık, Ocak ve Şubat aylarının ortalama sıcaklık değerleri 0 °C'nin altındadır (Tablo 2.1.). Bu sebeple kış ayları çok soğuk ve donlu geçmektedir. Ortalama sıcaklık değerinde en yüksek sıcaklık Temmuz ayında görülmektedir (Tablo 2.1.).

Tablo 2.1. Sivas Meteoroloji İstasyonu'na ait aylık ortalama sıcaklık değerleri (1960-2013)

Aylar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Yıllık
Ortalama sıcaklık (°C)	-3,3	-2	3,1	9,1	13,6	17,2	20,2	20,1	16,2	10,8	4,7	-0,4	9,1

Kaynak: Meteoroloji Genel Müdürlüğü



Şekil 2.1. Sivas şehri aylık ortalama sıcaklık değerleri grafiği

Yukarıdaki bilgiler doğrultusunda yaz ayları sıcak ve kurak, kış ayları soğuk ve uzun geçer. Sivas şehrinde yaşayan insanlar özellikle soğuktan korunmak için çeşitli tedbirler almışlardır. Giyim-kuşamları, yemekleri ve geleneksel meskenleri iklime göre şekillenmiştir. Kışlar çok soğuk ve uzun geçtiğinden kalın, yünlü giysiler tercih edilir. Uygun sıcaklık şartlarına göre yetiştirilen tarım ürünleri ve bu ürünlerden yapılan yemekler mutfak kültürünü oluşturmuştur. Geleneksel meskenlerin ise cephesi, yapı malzemesi ve şeklini sıcaklık etkilemektedir.

2.1.2.2. Yağış

Sivas Meteoroloji İstasyonu'nun verilerine göre, yıl içerisinde en fazla yağış nisan ayında (61,6 mm), en az yağış ise ağustos ayında (5,8 mm) düştüğü görülmektedir (Tablo 2.2.). Yıllık toplam yağış 439,6 mm'dir. Kar yağışlı gün sayısının en fazla olduğu aylar Ocak (11,7), ve Şubattır (10,8). Kar ile örtülü gün sayısının en fazla olduğu aylar yine Ocak (20,5) ve Şubattır (16,8). 54 yıllık verilerde en yüksek kar kalınlığı 67 mm ile şubat ayında ölçülmüştür (Tablo 2.2.). "Araştırma sahası Thornthwaite'in sınıflandırma sistemine göre yarı kurak – az nemli (C1),

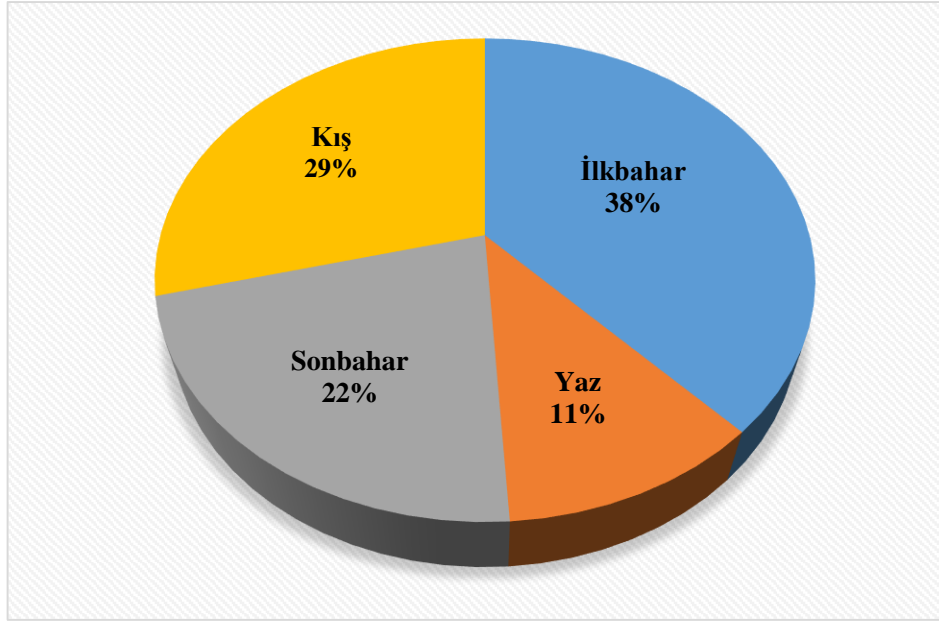
mezotermal (B1), su fazlası kış mevsiminde olan (s) kara tesirine yakın (b3) iklim çeşidine girmektedir.” (Dinçer, 2015).

Tablo 2.2. Sivas Meteoroloji İstasyonu'na ait aylık ortalama yağış değerleri (1960-2013)

Aylar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Yıllık
Toplam Yağış Ortalaması (mm)	42,2	39,5	46,5	61,6	59,7	34,9	8,8	5,8	17,6	34,9	42,1	46	439,6
Maksimum Yağış (mm)	44,2	25,7	23,3	30,4	55	34,4	27,7	30,9	32	47,5	34,4	38,8	-
Kar Yağışlı Günler Sayısı	11,7	10,8	7,5	2,1	0,2	-	-	-	0	0,5	3,5	8,6	44,9
Kar Örtülü Günler Sayısı	20,5	16,8	6,5	0,5	0,1	-	-	-	-	0,1	2,7	12,6	59,8
Maksimum kar kalınlığı (cm)	58	67	62	8	10	-	-	-	-	10	48	44	-

Kaynak: Meteoroloji Genel Müdürlüğü

Ortalama değerlere göre, yağışların % 22'si Sonbahar, % 29'u Kış, % 38'i İlkbahar ve % 11'i Yaz mevsimlerinde düşmektedir (Şekil 2.2).



Şekil 2.2. Sivas'ta yağışın mevsimlere göre dağılışı

Yukarıdaki yağış verileri ve grafiğine bakıldığında, yağmur ilkbahar ve sonbahar aylarında yağar. İlkbahar da kırkikinci yağışları görülür. En az yağış temmuz ve ağustosta düşer. İlkbaharda yağmur ve karların erimesiyle zenginleşen yeraltı ve yerüstü suları, bu aylardan itibaren sıcaklığın artması ve yağışın az olması sebebiyle kuraklığa neden olur. Karın yerde kalma süresi uzundur. Bu yağış özellikleri, yerleşme

şekli, mesken özellikleri, yetiştirilen tarım ürünleri, el sanatları gibi beşeri faaliyetleri etkilemektedir. Sivas şehrinde yoğun kar yağışı olmaktadır. Meskenlerin çatısında, kar yağışına uygun olarak sac tercih edilmektedir.

2.1.3. Bitki Örtüsü

Sivas'ın bitki örtüsü tarihin yakın dönemlerinde ormanlık alanlardan oluşmuştur. Sivas şehrinin etrafındaki dağlarda ağaçlık alanlar yer almıştır. Tepelerde, sırtlarda ve bazı açık alanlarda tek başına bulunan ağaçlar bu bilgileri kanıtlamaktadır. Günümüzde büyük bir tahribatla ormanlık alanların yok edildiği anlaşılmaktadır. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde Sivas'ın ormanlarına dair kayıtlara rastlanılmaktadır (Yasak ve Kaleli, 1986). Sivas topraklarının organik madde yönünden fakir olması, ilin engebeli ve dağlık yapısı da orman varlığını olumsuz etkilemektedir. Ayrıca yağış azlığı, topraklarının derin olmaması, ağaçların doğal olarak yetişememesi gibi nedenlerden dolayı bozkır bitkileri geniş yer kaplamıştır. Ormanlar genellikle 1200-2600 m arasında bulunmaktadır. Bu yükseltiler de ardıç, meşe ve karaçam ormanları bulunmaktadır (Anonim, 2016). Ayrıca orman varlığının az olması ve yakacak sıkıntısını gidermek amacıyla, Kavak yetiştiriciliği il genelinde önemlidir. Kavaklar meskenlerin çatı yapımında da kullanılmaktadır. Akarsu boylarında kavak ve söğüt ağaçları yaygın olarak yetiştirilmektedir. Şehrin güneyinde yer alan Kardeşler Tepesinde (1471 m) yapılan ağaçlandırma çalışmaları ile çam ormanı oluşturulmuştur.

Karasal iklim koşullarının etkili olduğu araştırma sahasında bitki örtüsü olarak step görünümü hakimdir. Sivas şehrinde, ilkbaharda yağışlarla yeşerip çiçek açan, yaz sıcaklığında sararıp kuruyan bitkiler görülmektedir. Kekik, geven, sığırkuyruğu, yavşan otu, kangal gibi kuraklığa dayanıklı, kökleri derine kadar inebilen yıllık bozkır bitkileri en fazla görülen türlerdir (Şahin, Doğanay ve Özcan, 2010). Kangal bitkisi, dikenlerinin soyulması ile yenilebilen şifalı bir bitkidir (Şekil 2.3.). Kekik, geven gibi bitkiler yakacak olarak kullanıldıkları için hızla azalmaktadır. Boyları 20-25 metreyi geçmeyen kısa ömürlü bitkiler de ilkbahar aylarında düzlük alanları kaplamaktadır (Pürlü, 2013). Nevruz (*Iris persica*), yemlik (*Tragopogon reticulatus*) (Şekil 2.4.), madımak (*Polygonum cognatum*), ışkın (*Rheum ribes*) (Şekil 2.4.) gibi şifalı otsu bitkilerdir. Ayrıca bu bitkiler Sivas şehrinin yemek kültüründe önemli yer tutmaktadır.



Şekil 2.3. Kangal bitkisi



Şekil 2.4. Soldan sağa doğru yemlik ve ışkın bitkileri

Çalı toplulukları ormanların tahrip edildiği alanlarda daha fazla görülmektedir. Sivas şehrinin bitki örtüsünde, çalı toplulukları geniş yer kaplamaktadır. Şehrin dağlık, tepelik alanlarında ve eğimli yamaçlarında sıkça görülmektedir. Çalı toplulukları kışın yaprak döken, ilkbahar da çiçek açan bitkilerdir. Çalıların üzerinde çeşitli yemişler bulunmaktadır. İlkbahar aylarında çiçek açan çalı topluluklarının meyveleri, yaz aylarında büyümektedirler. Eylül-ekim aylarında olgunlaşan meyveler, toplanarak tüketilmektedir. Bu meyvelerin çoğu halk tarafından adlandırılmıştır. Karamuk (*Berberis vulgaris*) (Şekil 2.5.), denden (Karagöz), çıtgana ve alıç (*Crataegus monogyna*), kuşburnu (*Rosa canina*) gibi meyveler çalılarda yetişmektedir.



Şekil 2.5. Çalıda yetişen karamuk meyvesi

2.1.4. Hidrografya Özellikleri

Su kaynakları, yerleşmeleri ve nüfusu etkileyen en önemli doğal faktörlerdendir. İl genelinde çok sayıda göl ve ırmaklar bulunmaktadır. İl doğusundaki Kızıldağ'dan doğan Kızılırmak, Sivas şehri ve çevresinin en önemli akarsuyunu oluşturmaktadır (Şekil 2.6.). Şehir de D-B yönünde akan Kızılırmak'a birçok akarsu katılmaktadır. Diğer önemli akarsuları, Çermik Suyu (Mısmıl Irmak), Tavra Deresi (Murdar Irmak), Pünzürük Deresi, Tecer Çayı, Fadlım Çayı, Çerçi Deresi ve Acısu Deresidir. Şehrin kuzeyinden itibaren akış gösteren Acı Dere, Keşişlik Dere, Han Deresi ve Çayır Dere

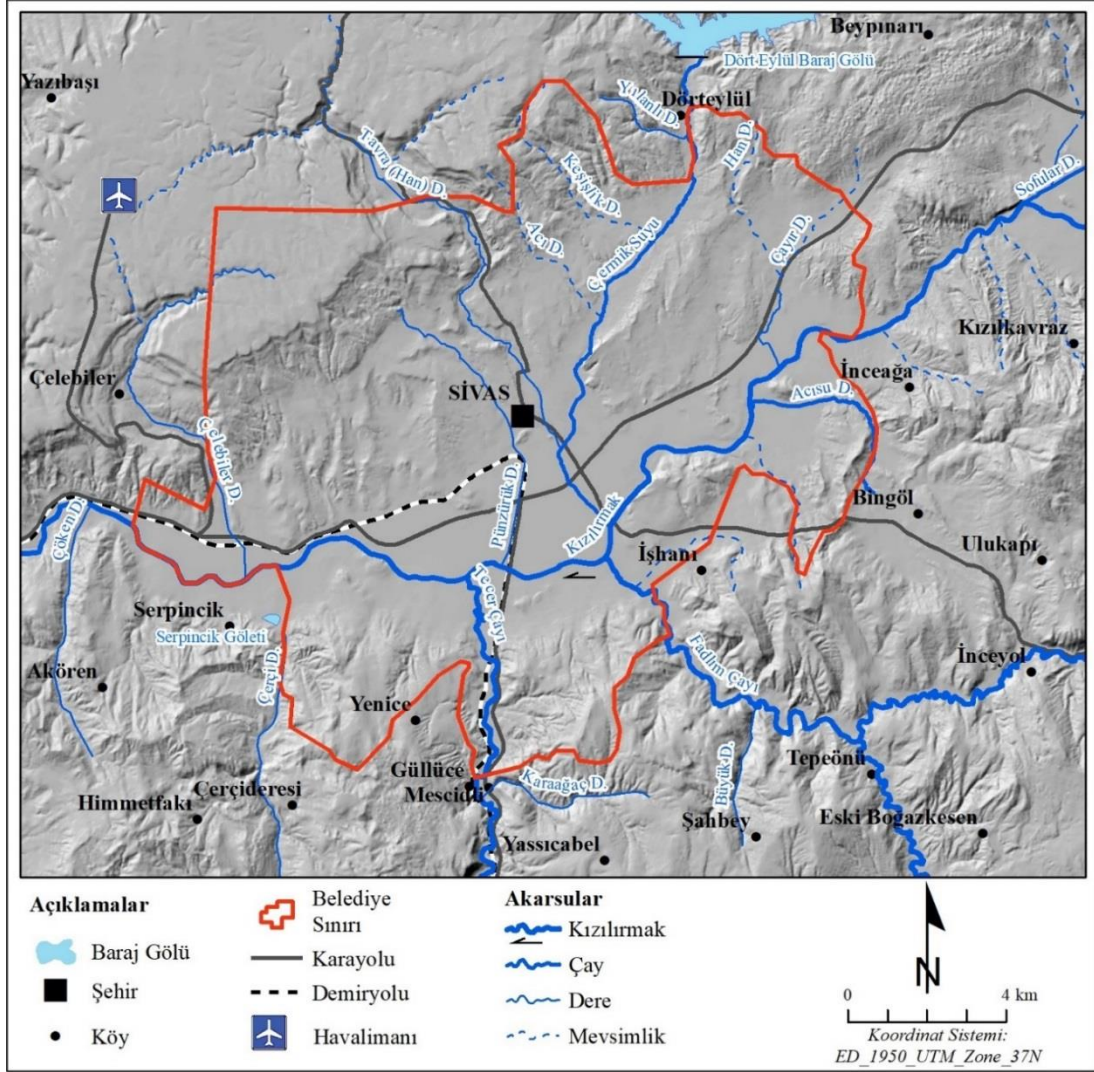
mevsimlik akarsuları oluşturmaktadır. Akarsuların akış rejimlerinde iklim temel faktördür. Özellikle kar erimelerinin başladığı ilkbahar aylarında akarsuların su seviyesi yükselmektedir. Yağışların yanı sıra kaynak suyuyla beslenen akarsular da bulunmaktadır.



Şekil 2.6. Kızılırmak ve Tarihi Kesik Köprü'den bir görünüm

Tavra Deresi (Murdar Irmak), şehrin kuzeybatısında vadi tabanındaki karstik kaynaklardan beslenmektedir. Dere, şehrin mesire alanı olan Paşabahçe çevresinde travertenler oluşturarak şehrin içinden geçmekte ve Çermik Suyuna (Mısmıl Irmak) katılmaktadır. Tavra Deresinin batısında Pünzürük Deresi akmaktadır. Meraküm Platosu yamaçlarından suyunu toplayan Pünzürük Deresi, şehrin içinden geçerek Kızılırmak'a dahil olmaktadır (Şekil 2.7.).

Şehrin güneyinde Tecer Dağlarından suyunu alan Tecer Çayı, Kızılırmak'a katılmaktadır. Şehrin güneydoğusunda ise yine Tecer Dağlarından suyunu alan Fadlım Çayı da Kızılırmak'a dahil olmaktadır. Çerçi Deresi, jips ana kayasından çıkan karstik kaynaklardan beslenerek Kızılırmak'a katılmaktadır. Kaynaklarından itibaren dar vadilerden akan bu akarsular, Sivas şehri çevresinde vadi tabanlarını genişleterek, Kızılırmak'ın alüvyal düzlüklerine ulaşmaktadırlar.



Şekil 2.7. Sivas şehrinin hidrografya haritası

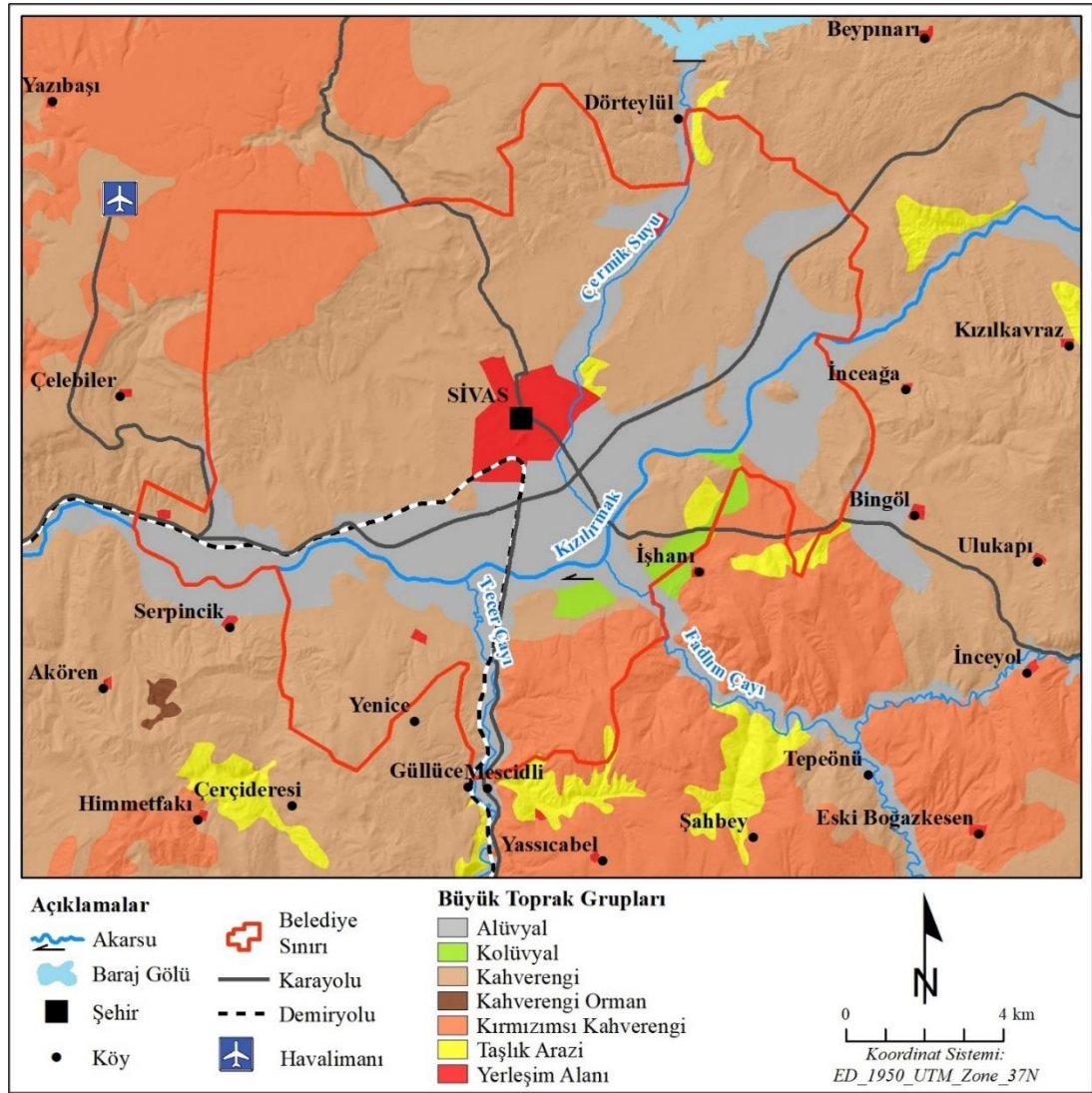
Önemli akarsulardan olan Çermik Suyu, Tecer Çayı ve Fadım Çayı Sivas şehrinde Kızılırmak'a katılmaktadır. Su kaynaklarının çeşitli olması da şehrin yer seçiminde etkili olmuştur. Sivas şehrinin gelişiminde Kızılırmak ile birlikte Tavra Deresi (Murdar Irmak), Çermik Suyu (Mısmıl Irmak) ve Pünzürük Deresi etkili olmuştur. Şehrin içme suyu, Çermik Suyu üzerindeki Dört Eylül Baraj Gölü'nden sağlanmaktadır.

2.1.5. Toprak Özellikleri

Bir yörenin toprak yapısı, yetiştirilen tarım ürünlerini etkilemektedir. Toprakların verimli olması, yetiştirilen ürün çeşitliliğini artırmaktadır. En fazla yetiştirilen tarım ürünleri, bir yöredeki yemek kültürünün temelini oluşturmaktadır.

Aynı zamanda geleneksel meskenlerin yapımında, doğal çevrede bulunan topraklar önemli bir etkiye sahiptir. Toprak ve kültür arasında kuvvetli bir bağ bulunmaktadır.

Sivas şehri ve çevresinde, toprak yapısındaki çeşitliliği etkileyen unsurlar, iklimi, jeolojik yapısı ve bitki örtüsüdür. Zonal ve azonal toprak türleri görülmektedir. Araştırma sahasında kahverengi topraklar, kırmızımsı kahverengi topraklar, alüvyal topraklar, kolüvyal topraklar görülmektedir (Şekil 2.8.).



Şekil 2.8. Sivas şehrinin toprak haritası

Kahverengi topraklar, kurak ve yarıkurak iklim bölgelerinde yaygın olarak görülen toprak türüdür. Bozkır alanlarında otsu bitkilerin ve çalıların çok fazla yetiştiği topraklardır. Kahverengi topraklar Sivas şehri ve çevresinde yaygın olan toprak türüdür. Derin olmayan bu topraklar, verimi düşük olduğundan dolayı tahıl tarımına uygundur (Şahin vd., 2010). Sivas şehrinde en fazla yetiştirilen tarım ürünleri de

tahıllardır. Tarım topraklarının %24,78'i nötr, %3,04'ü asit, %71,8'i alkali durumdadır (Pürlü, 2013). Kahverengi topraklarda kalsiyum karbonat, magnezyum ve potasyum fazla miktar da bulunmaktadır. Ancak toprakların büyük kısmı organik maddeler bakımından fakir olmakla birlikte tarıma elverişsizdir. İl toprakları iklim ve anakaya faktörlerine bağlı olarak, kireç ve tuz oranları yüksektir (Koç, Doğru ve Han, 2018).

Kırmızımsı kahverengi topraklar, kahverengi ve alüvyal topraklardan sonra geniş yer kaplamaktadır. Rengi haricinde kahverengi toprakların özelliklerini göstermektedir. Doğal bitki örtüsünün ot ve çalı formasyonlarından oluştuğu, kurak ve yarıkurak iklimlerde görülen topraklardır. Alüvyal topraklar, şehrin D-B yönünde akış gösteren Kızılırmak'ın vadi tabanının genişlediği düzlüklerde görülmektedir.

2.2. Araştırma Sahasının Beşeri ve Ekonomik Coğrafya Özellikleri

2.2.1. Şehrin Tarihi Gelişimi ve Yerleşme

Sivas şehri, konumundan dolayı çeşitli devletlerin egemenliği altına girmiştir. İlkçağlardan itibaren Hititler, Romalılar, Selçuklu ve Osmanlılar şehrin yapısı, özellikleri ve nüfusu ile ilgili birçok değişikliği de beraber getirmişlerdir (Akbulut, 2009). Uzun bir geçmişe sahip Sivas ismi hakkında birçok görüş ileri sürülmüştür. İlk olarak Hititler tarafından Sipasip, Roma imparatorları tarafından Sebast, Diopolis isimlerini aldığı öngörülmektedir (Sivas Valiliği, 1996; Yasak ve Kaleli, 1986). Diğer bir görüşe göre, eski zamanlarda bugünkü şehrin bulunduğu alanda ulu çınarlar altında üç pınar gözesi bulunduğu ve üç göze anlamına gelen "Sipas" isminden geldiği öne sürülmektedir. Sipas ise daha sonra Sivas'a dönüşmüştür (Yasak, 1988). Selçuklular döneminde bugünkü ismine yakın olarak kullanıldığı ifade edilmiştir (Demir, 2005). Osmanlı imparatorluğu döneminde Eyalet-i Rum ve Eyalet-i Sivas, Cumhuriyet sonrası ise Sivas olarak kullanılmıştır (Yasak, 1988).

Şehrin tam olarak ne zaman kimler tarafından kurulduğu bilinmemektedir. Ancak günümüzde yapılan arkeolojik kazılarla elde edilen bilgilere göre yerleşimin tarihin ilk dönemlerinden itibaren olduğu anlaşılmaktadır. MÖ 2000-2600 yıllarına ait çanak, çömlek, höyük ve eski şehir kalıntıları bu durumu belgelemektedirler (Yasak, 1988). Sivas'taki en eski yerleşim yeri olarak bilinen yer Pulur Höyüğüdür. Yapılan araştırmalarla çevresinde orman alanlarının olduğu, meskenlerin yapımında ağaç malzemesi kullanıldığı tespit edilmiştir. Burada doğal çevrenin meskene etkisi

görülmektedir. Bu bilgiler doğrultusunda yerleşmeler çoğunlukla Kızılırmak ve çevresinde yer almıştır (Akbulut, 2009).

MÖ 2000 yılında Hititler, Sivas ve çevresinde su kaynaklarına yakın bir bölgeye yerleşmişlerdir (Yasak, 1988). Şehir, uzun süre Hititlerin en önemli yerleşim birimi olmuştur. MÖ 695 yılında Kimmer ve İskitler yerleşmiş, MÖ 550 yılında ise Perslerin eline geçmiştir (Akbulut, 2009). Anadolu'da Pers egemenliğinden sonra Roma İmparatorluğunun hâkimiyetine girmiştir. Sivas, Roma döneminde küçük bir kaleden şehir olmaya başlamıştır (Şekil 2.9., 2.10.).



Şekil 2.9. Sivas Kalesi'nin girişinden bir görünüm



Şekil 2.10. Sivas Kalesi'nin çevresinden bir görünüm

Roma ve Bizans döneminde bulunduğu konum itibariyle askeri, ekonomik, dini açıdan önemli bir şehir olmuştur. Bu nedenle hızlı geliştiği öngörülmektedir (Sivas Valiliği, 1996). Bu dönemde askeri açıdan çok önemli olan şehir, Kayseri-Sivas yolunun yapılmasıyla Bizans'ın doğuya açılan kapısı olmuştur. Ticari açıdan Sivas'ı Tokat'a bağlayan Bizans yolu kullanılmıştır (Akbulut, 2009).

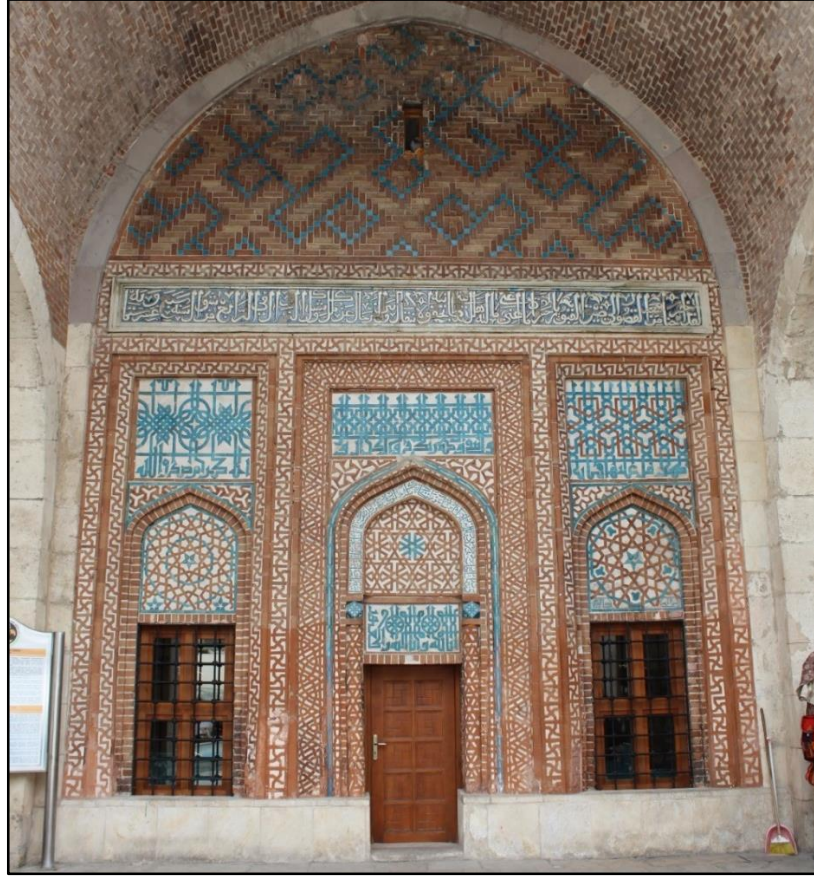
Bölgenin tam olarak Türk egemenliğine girmesi 1071 Malazgirt Zaferi'nden sonra olmuştur (Sivas Valiliği, 1996). 1075 yılında Danişment Gazi tarafından ele geçirilen şehir, başkent yapılmıştır (Yasak ve Kaleli, 1986). Danişmentliler döneminde fiziki görünümü islam şehirlerine benzediği, şehrin merkezine Ulu Cami (Şekil 2.11.) ve meydan yapıldığı ifade edilmektedir (Akbulut, 2009). Şehir, Danişmentlilerin önemli kültür merkezi olmuştur (Demir, 2005). Anadolu Selçukluları ve Danişmentliler arasındaki egemenlik kavgaları ile el değiştiren Sivas, 1175 yılında II. Kılıçarslan tarafından Selçuklulara bağlanmıştır. İzzetdin Keykavus tarafından Sivas başkent yapılmıştır. 1217 yılında Şifaiye Medresesini yaptırmış (Şekil 2.12.), Sivas'ı büyük bir ilim merkezi haline getirmiştir. İzzetdin Keykavus'un türbesi (Şekil 2.13.), medrese içinde yer almaktadır.



Şekil 2.11. Ulu Cami'den bir görünüm



Şekil 2.12. Şifaiye Medresesi'nden bir görünüm



Şekil 2.13. Şifaiye Medresesi'nde bulunan I. İzzeddin Keykavus'un türbesi

Selçuklular döneminde Sivas Kalesi surları tamir edilmiş, kapalı kent konumuna gelmiştir. Moğol tehlikesine karşı ikinci sur yaptırılmıştır. Sur içerisine medrese, cami, hamamlar ve evler yapılmıştır (Akbulut, 2009). Çayırağzı diye adlandırılan alandan doğuya doğru, Mısmıl Irmak ve Murdar Irmak'ın birleştiği alana kadar şehir gelişmiş, o dönemin sınırları çizilmiştir. Doğal ve beşeri unsurlar şehrin gelişiminde doğrudan etkili olmuştur. Gelişme çizgisinin, akarsu ve topoğrafya ile uyumlu olduğu görülmektedir. Şifaiye Medresesi Ulu Cami'den sonra şehrin 2. merkezi noktası olmuştur (Akbulut, 2009).

Selçuklular döneminde Sivas şehrinde ticaret ve ulaşım gelişmiştir. Böylelikle önemli bir bilim merkezi haline gelmiştir. 8 medrese, darüşşifa, mektep, tekke ve zaviye yaptırılmıştır (Yasak ve Kaleli, 1986). Dönemin en gözde eserleri 1271'de yapılan Çifte Minareli Medrese (Şekil 2.14), Buruciye Medresesi (Şekil 2.15), ve Gök Medrese'dir (Şekil 2.16.).



Şekil 2.14. Çifte Minareli Medrese'den bir görünüm



Şekil 2.15. Buruciye Medresesi'nden bir görünüm



Şekil 2.16. Gök Medrese'den bir görünüm

Ticaret yolları üzerinde bulunan Sivas, sosyal ve ekonomik gelişmeler sebebiyle göç almış ve nüfusu artmıştır. 8. yy'da farklı yerlerden gelen tüccarlar yerleşerek Dünya'nın dört bir yanına kervanlar hazırlanan bir şehir haline gelmiştir (Akbulut, 2009).

13. yy'ın ikinci yarısından itibaren Anadolu Moğol istilasına uğramaya başlamıştır. Bu istilalar sonucu Sivas Moğol hâkimiyetine girmiştir (Yasak ve Kaleli, 1986). Moğollar hâkimiyet kurdukları zaman Selçuklu dönemi eserlerine büyük

zararlar vermiş, çoğunu ortadan kaldırmışlardır. Osmanlıların egemenliğinden önce ve daha sonrasında Timur istilaları ile şehir büyük tahribata uğramış, kütüphaneleri yakılmıştır. Selçuklu sonrasında şehrin dokusunda önemli değişiklikler meydana gelmiş, şehir gerilemeye başlamıştır (Akbulut, 2009).

Sivas, 1938’de Yıldırım Beyazıt tarafından Osmanlı topraklarına katılmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde şehir yine önemli bir merkez haline getirilerek, Tokat, Kayseri, Amasya ve Çorum sancakları Sivas’a bağlanmıştır (Yasak ve Kaleli, 1986). Timur istilasını nedeniyle zarar gören şehir, bu dönemde yeniden inşa edilmeye çalışılmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde şehre çok sayıda vali atanmış, önemli hizmetlerde bulunmuşlardır. Bunlardan en önemli isimler, İsmail Hakkı Paşa ve Halil Rıfat Paşa’dır. İsmail Hakkı Paşa (1880-1882) şehirde yol tamirâtı ve kaldırım yapma işleriyle ilgilenmiştir (Akbulut, 2009). Sivas-Ordu, Sivas-Tokat, Sivas-Malatya yolları, kongre müzesi, jandarma alay komutanlığı, hükümet konağı, köprüler, okullar gibi günümüze de ulaşan çoğu hizmetler Halil Rıfat Paşa (1882-1885) tarafından yaptırılmıştır (Yasak ve Kaleli, 1986). Selçuklular döneminde olduğu gibi Osmanlı zamanında da şehir merkezi Ulu Cami ve çevresi olmuştur. Hanların varlığından dolayı bu dönemde ticaret yönünden gelişmiş, göç almıştır. Böylece şehir kuzey, kuzeybatı ve doğu yönünde büyüme kaydetmiş, yeni mahalleler eklenmiştir (Akbulut, 2009).

Cumhuriyet öncesinde Osmanlı İmparatorluğunun 1. Dünya Savaşı’ndan yenik çıkması ve Mondros Mütarekesinin imzalanması ile yurdun çeşitli bölgeleri yabancı kuvvetlerce işgal edilmiştir. Samsun ve Amasya’daki toplantılardan sonra ülkenin durumunun konuşulması amacıyla tesir ve gözetimden uzak Sivas’ta milli bir kongrenin toplanmasına karar verilmiştir. Milli Mücadele yıllarında Sivas’ta toplanan kongre (Şekil 2.17) ile ulusal kararlar alınması Sivas’a ayrı bir değer katmıştır (Yasak ve Kaleli, 1986).



Şekil 2.17. Kongre Müzesi'nden bir görünüm

Cumhuriyetin ilk yıllarında ülkede yaşanan ekonomik durgunluk sebebiyle diğer şehirlerde olduğu gibi Sivas şehrinde de değişim ve gelişim olmamıştır. Sivas 1930 yılında hazırlanan şehir planı ile gelişmeye başlamıştır (Akbulut, 2009). Bu yıllarda demiryolu hattı, Divriği'deki madenlerin işletilmeye başlanması ekonomik büyüme yaşanmasına sebep olmuştur (Yasak ve Kaleli, 1986). 1937'den sonra hızlı bir şekilde büyümeye başlayan Sivas Selçukluların çizdiği şehir sınırlarını aşmıştır. 1939'da Cer Atölyesinin yapılması, 1943'te Çimento Fabrikasının açılması, 1966'da havaalanının yapılması ile şehirleşme süreci hızlanmıştır (Akbulut, 2009). Bu kuruluşlarla beraber Sivas'ta ticari ve sanayi hayat canlanarak iç göçler durmuştur.

1940-1945 yıllarında Türkiye'de 2. Dünya savaşı sebebiyle şehirleşme hareketlerinde durağanlık yaşanmış, bundan Sivas şehri de etkilenmiştir. Savaş sonrasında ise Türkiye değişim sürecine girmiştir. Sanayileşme ve şehirleşme hareketleri artmış, ihtiyaç duyulan insan gücünü sağlamak için kırsal kesimden şehirlere göçler olmuştur. Sivas şehir nüfusu da bu şekilde artmış, yerleşim alanları büyümüştür. Şehrin gelişimi batı güneybatı ve doğu yönünde yeni yerleşim yerlerinin açılmasıyla devam etmiştir. 1976'da Beton Travers Fabrikası, 4. Demir Çelik Sanayisinin kuruluşu, 1982'de Cumhuriyet Üniversitesi'nin açılması da şehrin gelişimini olumlu etkilemiştir (Akbulut, 2009).

2.2.2. Nüfus Gelişimi ve Özellikleri

2.2.2.1. Nüfusun Tarihsel Gelişimi

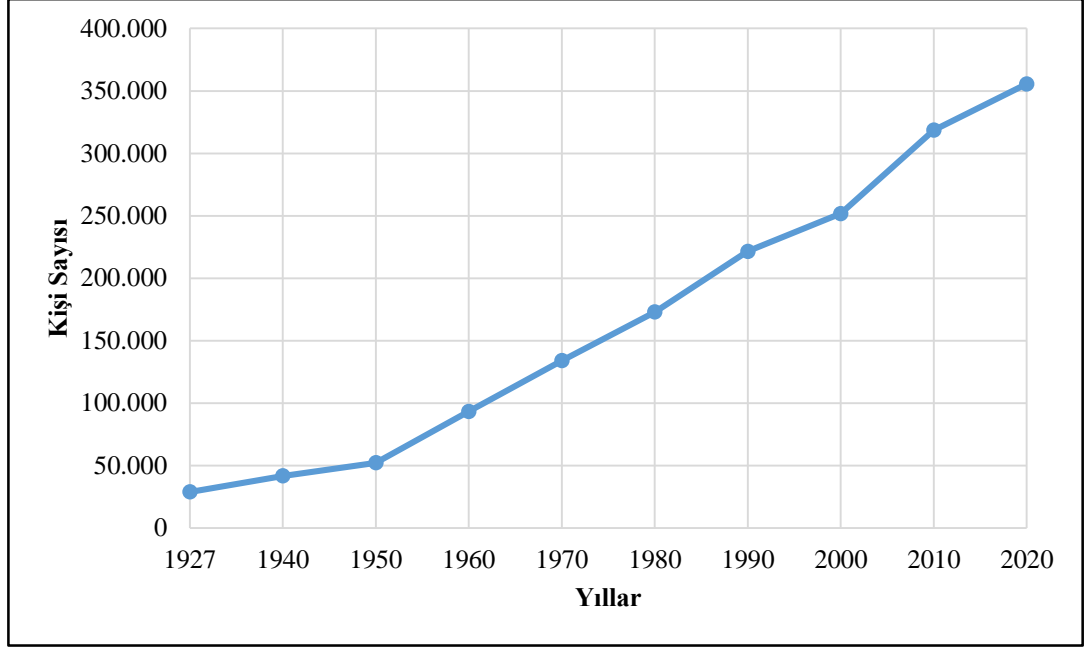
Nüfus, genel olarak belirli bir zamanda, belirli bir alanda yaşayan insan sayısını ifade eden kavramdır. Üretimi sağlayan ülkeler için güç kaynağı olarak görülen nüfus, öte yandan dünyadaki sınırlı doğal kaynakları paylaşan ve çevre sorunlarına sebep olan beşeri unsurdur (Karabağ ve Şahin, 2011). Cumhuriyetin ilanından sonra ilk modern nüfus sayımı 1927’de yapılmıştır. Bu sayım Sivas ilinin nüfus özelliklerinin belirlenmesinde önemli olmuştur. Sivas nüfusu 1927-1985 yılında sürekli artış gösterirken, 1985-2000 yılları arasında sürekli azalış göstermiştir. 1927 yılında Sivas ilinin toplam nüfusu 329.741’dir (TÜİK, 2022).

Osmanlı İmparatorluğu’nun son dönemlerinde savaşlar sebebiyle ülke genelinde nüfus kaybı yaşanmıştır. Bu olumsuzluk Sivas ilinin nüfusuna da yansımıştır. Savaşlarla beraber sosyo-ekonomik yapı bozulmuş ve çoğunlukla erkek nüfus kaybedilmiştir (Akbulut, 2007). Kurtuluş Savaşı’nın kazanılmasıyla refah ortamı sağlanmış ve nüfusta önemli gelişmeler olmuştur. Yeni nüfus politikaları uygulanmıştır. Nüfusun gelişmesinde aynı zamanda Kafkasya ve Balkanlardan gelen göçler ve idari sınırların değişmesi etkili olmuştur (Akbulut, 2007). 1927- 1935 yıllarında il nüfusu % 25.69 artış göstermiştir. 1935 yılında nüfus 432.996’ya yükselmiştir (TÜİK, 2022). Sivas Devlet Demir Yolları (1939) ile şehir nüfusu artmış, ilçelerden ve farklı şehirlerden göç almıştır (Ökmen, 2001) (Tablo 2.3.) (Şekil 2.18.). 2. Dünya Savaşı’nın başladığı 1940-1945 yıllarında ülkemizde durağan bir dönem başlamıştır. Nüfus artış hızında gerileme meydana gelmiştir (Akbulut, 2007). 1950-1962 yılları arasında bir canlanma olmuş, ulaşımın gelişmesi ile il merkezine işgücü göçü olmuştur (Ökmen, 2001). 1960 yılında toplam nüfus 669.922’ye yükselmiştir (TÜİK, 2022). Cumhuriyet üniversitesi (1973) ve 4. Demir Çelik Sanayi’nin kurulması (1976) nüfus artışını olumlu etkilemiştir (Akbulut, 2007).

Tablo 2.3. Sivas şehrinin 1927-2020 yılları arası nüfus değişimi

Sayım Yılı	1927	1940	1950	1960	1970	1980	1990	2000	2010	2020
Nüfus	28.855	41.730	52.234	93.368	133.979	172.864	221.512	251.776	318.488	355.570

Kaynak: TÜİK



Şekil 2.18. Sivas şehrinin 1927-2020 yılları arasındaki nüfus değişim grafiği (TÜİK, 2022)

Sivas şehir nüfusunda dalgalanmalar olsa da, az ve düzenli olarak arttığı görülmektedir. Kırların boşalmaya başlaması, Sivas şehrinde son yıllarda yapılan yatırımlar ile iş olanakları artmaya başlamıştır. Doğal çevre imkânlarının değerlendirilmesi ve yatırımlarla desteklenen Sivas, şehir nüfusunun 2020 yılında 355.570 olmasıyla gelişme göstermektedir. Geçmiş yıllarda olduğu gibi günümüzde de yeni fabrikaların açılmasıyla, nüfus olumlu yönde etkilenmektedir.

Tablodaki verilere bakıldığında Sivas ilinde 1927'den 2000 yılına kadar kır nüfusu şehir nüfusundan fazla olmuştur (Tablo 2.4.). 1965 yılından sonra kır nüfusu azalmaya başlamıştır. Bu tarihten itibaren tarımda makineleşme, işgücü fazlası, düzenli gelire sahip olma isteği, şehirdeki çekici faktörler kırdan kente göçe neden olmuştur (Yılmaz, 2009). Başlangıçta kır nüfusunda kadın nüfus sayısının, şehir nüfusunda ise erkek nüfus sayısının fazla olması erkeklerin iş imkânları nedeniyle kırdan kente göç ettiğinin göstergesidir. 1985-1990 yıllarından sonra kır nüfusunda kadınların da sayısı azalmaya başlamıştır. Bu tarihlerden itibaren kırdan kente kadın göçleri olmuştur. 2000 yılından itibaren şehir nüfusu kır nüfusunu geçmiştir. Toplam nüfus miktarına göre değerlendirildiğinde özellikle 2000'li yıllardan sonra nüfus artışında düşüşler yaşanmıştır. Bu düşüşte ekonomi nedeniyle yapılan göçler en önemli paya sahiptir. Günümüzde de çevre illere ve büyük şehirlere işsizlik nedeniyle yapılan göçler devam etmektedir.

Tablo 2.4. Sivas ili şehir ve kırsal nüfusunun gelişimi (1927-2020)

Yıllar	Şehir Nüfusu	Kırsal Nüfusu	Toplam Nüfus Miktarı
1927	57.053	272.688	329.741
1935	65.118	367.878	432.996
1940	78.701	389.542	468.243
1945	80.019	410.474	490.493
1950	92.352	449.652	542.004
1955	115.620	475.249	590.869
1960	149.491	520.431	669.922
1965	168.685	536.501	705.186
1970	211.374	520.547	731.921
1975	238.318	503.395	741.713
1980	273.215	476.929	750.144
1985	315.336	456.873	772.209
1990	381.947	385.534	767.481
2000	421.804	333.287	755.091

Kaynak: TÜİK

1975-1980 yılları ülkemizde güven ortamının bozulduğu, iç huzursuzlukların yaşandığı zamanlardır. Sivas bu yıllardan sonra nüfusta gelişme gösteremedi. Kayseri ve Malatya sanayileşme de Sivas'ı geride bırakmıştır. 1990-1997 yılları itibariyle yatırımlardaki yetersizlik, kırsal kesimlerdeki terör olayları nedeniyle başlayan güvenlik sorunları sonucu göç yaşanmıştır. Sivas en fazla göç veren iller arasındadır (Akbulut, 2007).

2.2.2.2. Nüfusun Başlıca Özellikleri

2.2.2.2.1. Yaş ve Cinsiyet Yapısı

Nüfusun yaş ve cinsiyet yapısının iyi bilinmesi, ekonomik planlama yapılmasının ve kalkınmanın en önemli şartıdır. Bir bölgenin, ilin, ilçenin, hatta köylerin nüfusunun niteliği bilinirse, buna göre planlamalar yapılabilir ve ihtiyaçlar giderilir. Bir alanın işgücü kapasitesinin belirlenmesi, sağlık, eğitim ve gıda hizmetlerinin yeterince yapılması, yol, köprü ve baraj gibi birçok hizmetlerin planlanması için yaş ve cinsiyet yapısının bilinmesi önemlidir (Yüksel, 2019).

Nüfusun yaş ve cinsiyet yapısı ile ilgili yapılan tablo, grafik ve piramitler çok fazla bilgi verir. Özellikle nüfus piramitleri, bir yerin sosyal ve ekonomik düzeyi, gelişmişliği, nüfus hareketleri hakkında çok fazla bilgi verirler. Sivas nüfus piramidine göre, 0-4 yaş arası çocuk nüfusun az olduğu, tabanın daraldığı görülmektedir (Şekil 2.19.). Ülke genelinde olduğu gibi Sivas ilinde de doğurganlığın azalmasına bağlı olarak çocuk nüfus azalmıştır. Ekonomik kaygılar, ailelerin az sayıda çocuk sahibi

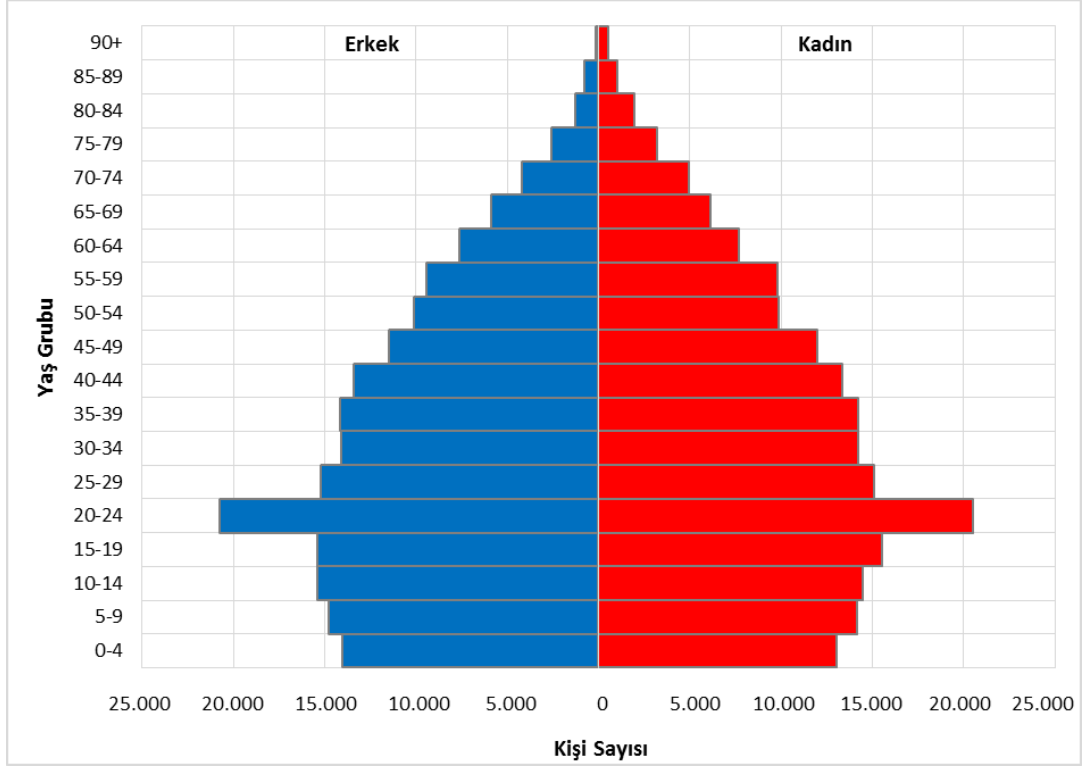
olmak istemeleri, kadınların iş hayatına atılması gibi nedenlerin doğum oranlarını azalttığı söylenebilir. Göçlerin ailece gerçekleşmesi de 0-4, 5-9 yaş aralığındaki çocuk nüfusu azaltmıştır. 20-24 yaş arası erkek ve kadın nüfusun, diğer yaş gruplarına göre çok fazla olması, üniversite için dışarıdan gelen öğrencilerin varlığından kaynaklanmaktadır. Piramide göre, genç nüfusun payı, yaşlı nüfusun payından fazladır. Genç nüfus şehir için potansiyel bir güç demektir.

Tablo ve piramit incelendiğinde (Şekil 2.19., Tablo 2.5.) çocuk nüfus oranında, erkek nüfusun sayısı fazladır. Yaşlı nüfus içinde ise kadın nüfusun sayısı fazladır. Kadın nüfusun yaşam süresinin daha uzun olduğu görülmektedir. Orta yaş grubunda kadın ve erkek nüfusu sayısı birbirine yakın seviyede ilerlemiştir. Cinsiyet dağılımının Sivas şehrinde dengeli olduğu görülmektedir. 2000 yılı öncesi erkekler çalışmak için büyük şehirlere tek olarak göç etmekteydiler. Bu durum kadın nüfusun erkek nüfustan fazla olması sonucunu doğurmuştur. 2000 yılından sonra çoğunlukla erkekler tek göç etmek yerine ailece göç etmeye başlamışlardır (Koç ve Sağdıç, 2010).

Tablo 2.5. Sivas şehir nüfusunun yaş gruplarına ve cinsiyete göre dağılımı (2020)

Yaş Grubu	Erkek	Kadın	Toplam
0-4	14.038	13.037	27.075
5-9	14.796	14.138	28.934
10-14	15.395	14.499	29.894
15-19	15.405	15.503	30.908
20-24	20.732	20.526	41.258
25-29	15.235	15.074	30.309
30-34	14.116	14.255	28.371
35-39	14.153	14.234	28.387
40-44	13.392	13.371	26.763
45-49	11.453	11.999	23.452
50-54	10.113	9.844	19.957
55-59	9.452	9.798	19.250
60-64	7.606	7.690	15.296
65-69	5.882	6.148	12.030
70-74	4.199	4.968	9.167
75-79	2.606	3.193	5.799
80-84	1.252	1.969	3.221
85-89	748	1.019	1.767
90+	157	525	682

Kaynak: TÜİK



Şekil 2.19. Sivas şehrinin nüfus piramidi (2020) (TÜİK, 2022)

Nüfusun yıllara göre dağılımında, şehir nüfusu düzenli olarak artış göstermiştir (Tablo 2.6.). 2007-2010 yılları arasında erkek nüfusu, kadın nüfusundan fazla olmuştur. 2011 yılından sonra kadın nüfusu artmaya başlasa da erkek nüfusu ile çok fazla fark görülmemektedir.

Tablo 2.6. Sivas şehir nüfusunun cinsiyete ve yıllara göre dağılımı (2007-2020)

Yıllar	Erkek	Kadın	Toplam
2007	148.310	146.092	294.402
2008	144.346	144.347	288.693
2009	151.880	148.915	300.795
2010	165.935	152.553	318.488
2011	155.243	155.404	310.647
2012	155.894	156.693	312.587
2013	156.549	158.558	315.107
2014	157.698	161.834	319.532
2015	162.410	166.672	329.082
2016	165.764	170.179	335.943
2017	171.546	172.639	344.185
2018	172.845	175.838	348.683
2019	175.011	178.167	353.178
2020	176.729	178.841	355.570

Kaynak: TÜİK

Kadın nüfusun fazla olmasında, erkek nüfusun büyük şehirlere çalışmaya gitmesi, kadınların yaşam sürelerinin fazla olması etkili olmuştur. İnşaat sektöründe çalışanların yaygın olduğu şehir de, kış aylarının soğuk ve karlı geçmesinden dolayı iş imkânları kısıtlı olmaktadır. Büyük şehirlere çalışmak için mevsimlik göç yaşanmaktadır. Göçler nüfusun niteliksel yapısını sürekli değiştirmektedir.

2.2.2.2. Eğitim Durumu

Toplumların kalkınmaları ve gelişmişlik düzeylerinin artması için eğitim durumu önemlidir. Eğitim düzeyinin yüksek olduğu toplumlarda insanlar daha bilinçli ve donanımlı yetişmektedirler. Ülkelerin varlıklarını sürdürebilmeleri, okuryazar oranının ve eğitim düzeyinin yüksek olmasıyla ilgilidir (Karabağ ve Şahin, 2011). Sürekli değişen ve gelişen dünyaya ayak uydurabilmek için bir ülke de toplumların kendini geliştirmesi şarttır.

Nüfusun eğitim yapısı incelenirken ilk olarak aranan özellik okuryazar oranı ile okuryazar olamayanların birbirine oranıdır. Daha sonra okullaşma, öğretmen sayısı, derslikler, eğitimin kademelerine bakılmaktadır (Yüksel, 2019). Ülkemizin doğu bölgelerinde ve kırsal alanlarında kız çocuklarının okutulmasına çoğunlukla karşı çıkmıştır. Özellikle geçmiş yıllarda okutulmayan kız çocuk sayısı daha fazla olmuştur. Son yıllarda eğitim ve öğretimin öneminin kavranması, insanların bilinçlenmesi ile bu sayı azalmıştır.

Sivas şehrinde kız çocuklarının okula gönderilmemesi geçmiş yıllarda daha fazladır. Okuma yazma bilmeyenlerin toplamı 9.537'dir. Okuma yazma bilmeyen kadın sayısı 8.469'dur (Tablo 2.7.).

Tablo 2.7. Sivas merkez ilçenin cinsiyete göre eğitim düzeyi (2020)

Eğitim Düzeyi	Erkek	Kadın	Toplam
Okuma Yazma Bilmeyen	1.068	8.469	9.537
Okuma Yazma Bilen (Bir Okul Bitirmeyen)	13.076	16.635	29.711
İlkokul	25.840	39.235	65.075
Ortaokul veya Dengi Okul	47.087	42.154	89.241
Lise veya Dengi Okul	48.708	37.493	86.201
Yüksekokul veya Fakülte	30.107	25.275	55.382
Yüksek Lisans	3.217	2.383	5.600
Doktora	941	600	1.541

Kaynak: TÜİK

Tablo incelendiğinde erkeklerin eğitim düzeyindeki oranları, kadınlardan daha fazladır. Okuma yazma bilen ancak bir okul bitirmeyen grubundaki verilere göre, kadın sayısının 16.635 ile erkek sayısı 13.076'yı geçtiği bilinmektedir (Tablo 2.7.). Bu sonuca göre son yıllarda şehirde açılan okuma yazma kurslarının etkisi büyüktür. Eskiden okuma yazma hakları elinden alınmış kız çocuklarının, son yıllarda okuma yazma öğrenme, açık öğretimden okul bitirme gibi istekleri olmaktadır. Günümüzde her bireye cinsiyet ayrımı gözetmeksizin eğitim öğretim hakları sunulmaktadır. Eğitimin diğer kademelerinde ise erkek sayısı kadın sayısını geçmektedir. Kırsal bölgelerde kız çocuklarının okula gönderilmesi daha az engellenmektedir.

2.2.2.2.3. Göçler

Göç kavramı insanların bir mekândan, başka bir mekâna yer değiştirme hareketidir. Bu yer değiştirme hareketi, zorunlu veya gönüllü olabilir. Göçler, kırdan kente, kentten kıra, kentten kente ve ülkeden ülkeye olmak üzere çeşitli başlıklarda ele alınabilir. Dünya üzerindeki nüfusun sürekli yer değiştirmesinin en önemli sebeplerinden biri ekonomiktir. Daha iyi iş imkânlarına ve yaşam koşullarına sahip olma isteği ön plandadır (Tümertekin ve Özgüç, 2009). Coğrafi mekânlar ve nüfus özellikleri üzerinde göç büyük bir etkidir. İç göçler ülke genelinde 1950'den itibaren artarak devam etmiştir. 1980'den itibaren sanayileşme hızıyla beraber büyük kentlere yönelmiştir. Kars, Artvin, Erzincan, Gümüşhane, Amasya ve Kastamonu gibi illerle beraber Sivas ili, iç göçlerin fazla olduğu il olmuştur (Koç ve Sağdıç, 2010).

Sivas ili, ülkemizde en fazla göç veren iller arasında yer almaktadır. Kırdan kente ve kentten büyük kentlere olan kademeli göç türü yaygın görülmektedir. Kırdan şehir merkezine göç günümüzde de devam etmektedir. Ekonomik, kültürel ve sosyal sebepler göçü teşvik etmektedir.

Tablo incelendiğinde, Sivas'ın yıllara göre en fazla verdiği göç 1990 yılında görülmektedir (Tablo 2.8.). 1980 ve 1990 yıllarında Sivas çevre illere göre sanayileşme de geri kalmış, yatırımlardaki yetersizlikler nedeniyle gelişme gösterememiştir. Çevre illere ve büyük şehirlere önemli ölçüde göç yaşanmıştır. 2020 yılı 23.885 kişiyle en az göç verdiği yılı belirtmektedir. 2020 verilerine göre en fazla göç verdiği illeri, İstanbul, Kayseri, Ankara, İzmir ve Tokat oluşturmaktadır. En fazla göç aldığı il 5.270 kişi sayısı ile İstanbul'dur (Tablo 2.9.).

Tablo 2.8. Sivas ilinin yıllara göre göç tablosu (1990-2020)

Sayım Yılı	Aldığı Göç	Verdiği Göç	Net Göç	Net Göç Hızı %
1990	33.463	109.914	-76.451	-106,00
2000	43.309	78.936	-35.627	-51,02
2008	18.871	30.428	-11.557	-18,15
2009	23.217	28.585	-5.368	-8,44
2010	23.467	31.362	-7.895	-12,22
2011	22.884	30.131	-7.247	-11,49
2012	21.492	27.441	-5.949	-9,50
2013	26.354	30.244	-3.890	-6,22
2014	29.726	34.855	-5.129	-8,20
2015	25.319	33.501	-8.182	-13,14
2016	22.966	26.369	-3.403	-5,46
2017	22.147	28.697	-6.550	-10,49
2018	45.861	26.271	19.590	30,76
2019	23.572	36.430	-12.858	-19,92
2020	18.490	23.885	-5.395	-8,45

Kaynak: TÜİK

Tablo 2.9. Sivas ilinin 2020 verilerine göre en çok göç verdiği ve aldığı iller ile kişi sayısı

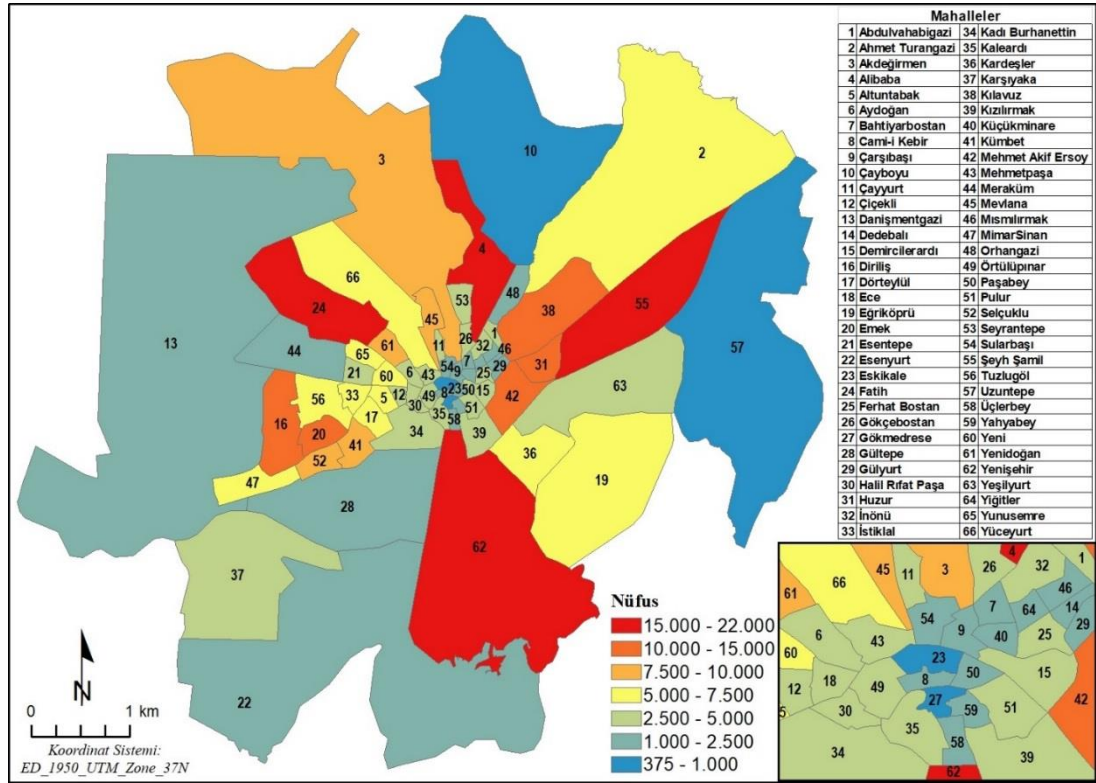
Sıralama	En Çok Göç Verdiği İller	Kişi Sayısı	En Çok Göç Aldığı İller	Kişi Sayısı
1.	İstanbul	5210	İstanbul	5270
2.	Kayseri	2377	Ankara	1532
3.	Ankara	2089	Kayseri	1354
4.	İzmir	978	Tokat	716
5.	Tokat	970	İzmir	634

Kaynak: TÜİK

Tabloda görülen iller arasında Sivas iline göç veren ve göç alan, İstanbul ili kişi sayıları dikkat çekmektedir. 1975’li yıllardan itibaren nüfus hareketliliğinin en fazla yaşandığı il İstanbul olmuştur. 1975-1980 yıllarında ilk sırada İstanbul, sonra sırasıyla Ankara ve Kayseri yer almıştır (Garipağaoğlu, 1995). 2020 verilerine göre sıralama aynı şekilde devam etmektedir. Tek fark en çok göç veren iller sıralamasında Kayseri ikinci sıraya yükselmiştir. Yıllardır aynı illerle nüfus hareketliliğinin yaşanmasının bir nedeni de, gittiği şehirde insanlar yabancılık çekmek istememektir. Bu sebeple iş olanaklarını, çevreyi daha iyi bilen akraba ve tanıdık kimselerin yanına göç yaşanmaktadır. Bu tabloda dikkat çeken durum ise Sivas ilinin en çok göç verdiği ve göç aldığı illerin aynı iller olmasıdır. Nüfus hareketliliği aynı iller arasında yaşanmaktadır.

2.2.2.3. Nüfus Yoğunluğu ve Dağılışı

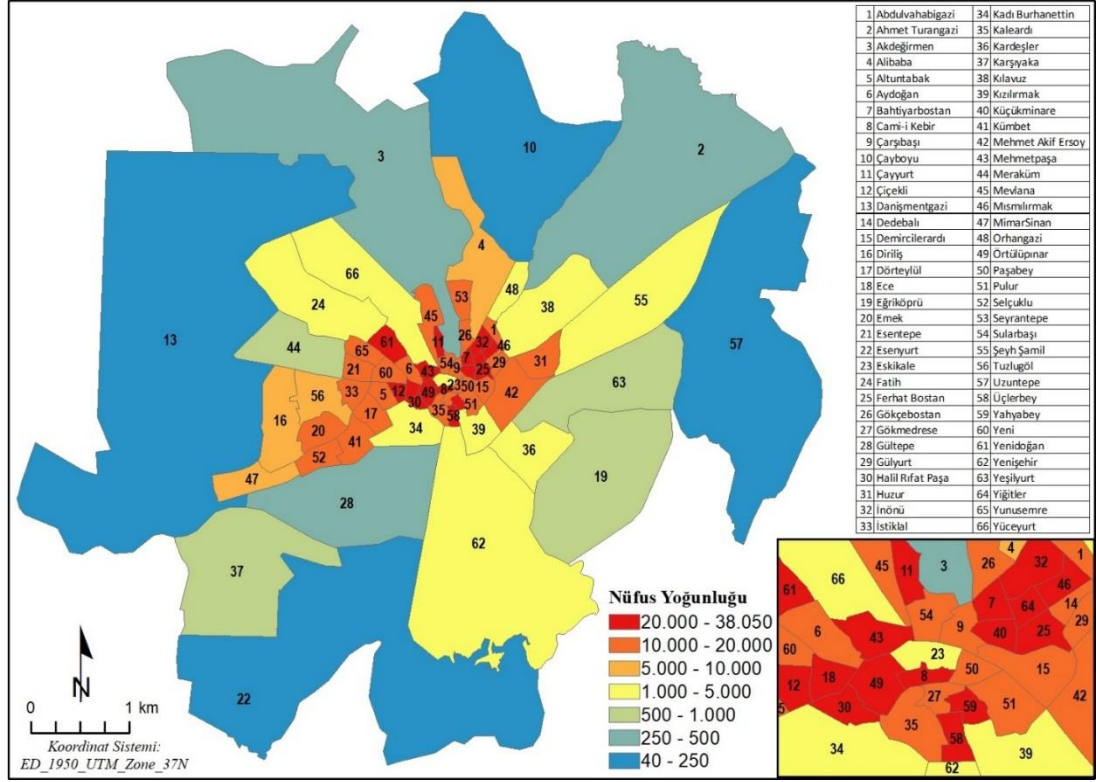
Bir yerin fiziki coğrafya özellikleri beşeri coğrafyasını şekillendirir. Yeryüzü şekilleri, iklim, yükselti basamakları, su kaynakları, toprak verimliliği, sanayileşme nüfusun dağılışını etkileyen doğal faktörlerdir.



Şekil 2.20. Sivas şehrinin nüfus haritası

Sivas'ın yükseltisi fazla olduğundan az eğimli sahalara ve verimli araziler sık nüfusludur. Nüfusun ve yerleşmenin en fazla olduğu yükselti basamağı 1250-1500 metredir. Bu yükselti aralığındaki merkez ilçe diğer ilçelerden göç almaktadır. Yerleşme ve nüfus en az 2000-2250 metredir. Yükselti arttıkça nüfus azalmıştır (Ergün ve Buldur, 2016). Sivas'a başka illerden gelen göçlerin büyük bir kısmı il merkezine yerleşmektedir

Araştırma sahasının nüfus yoğunluğu haritası incelendiğinde nüfusun en yoğun olduğu saha, şehir merkezinde bulunan mahallelerdir. Şehrin eski mahallerinden oluşan bu alanda, nüfus yoğunluğunun yüksek olmasının nedeni, yüzölçümlerinin küçük olmasıdır. Araştırma sahasında yeni olan mahalleler, yüzölçümü bakımından geniş yer kaplamaktadır. Şehir nüfusu son yıllarda, yeni mahallelere yönelmiştir.



Şekil 2.21. Sivas şehrinin nüfus yoğunluğu haritası

Sivas şehrinde nüfusun dağılışı mahallelere göre farklılık göstermektedir. Şehrin en fazla nüfuslu mahalleleri Şeyhşamil, Yenişehir ve Alibaba'dır. Eskiden yerleşmelerin olmadığı Kızılırmak, Mısmılırmak ve Murdar Irmak boyları ıslah edilerek yerleşmelere uygun hale getirilmiştir. Eskiden yerleşmenin olmadığı, yılın belli dönemlerinde su biriken Mısmıl Irmak'ın bulunduğu Kızılırmak mahallesi ıslah edilerek yerleşmeye açılmıştır. Mahalleden geçen ırmağın etrafı düzenlenerek mesire alanına (Aksu Park) dönüştürülmüştür. Son yıllarda genişlemeye başlayan şehir de konutlaşma oranı artmıştır. Nüfusun artması, eskiden yerleşme olmayan alanlara konutlar yapılmasına neden olmuştur. Engebeli sahalardan oluşan Kılavuz, Tuzlugöl, Esenyurt ve Seyrantepe mahalleleri son yıllarda yapılan lüks konutlar ve çevre düzenlemeleriyle gelişen mahallelerdir. Şehrin en kalabalık mahallelerinden biri olan Yenişehir Mahallesi, Cumhuriyet Üniversitesinin bulunduğu ve çoğunlukla öğrencilerin yaşadığı yerdir. Ahmet Turangazi ve Eğriköprü mahalleleri 2013 yılında, Meraküm mahallesi ise 2019 yılında oluşturulmuştur. Son yıllarda şehir merkezinin kalabalığından ve gürültüsünden uzaklaşma isteği ile şehrin etrafında gelişen mahallelere yönelik söz konusudur. Şehrin merkezinde yer alan mahallelerde nüfus seyrekleşmiştir. Eskikale mahallesi ve Gökmedrese Mahallesi şehir merkezinde yer

alan seyrek nüfuslu mahallelere örnektir. Çayboyu ve Uzuntepe köyleri şehrin genişlemesi ile mahalle statüsü kazanmıştır. Şehrin güneyinde yer alan Çerçideresi köyü (Şekil 2.22.), kırdan kente olan göç sebepleri ve fiziki şartların olumsuzlukları ile terk edilmiş bir köydür. Kör vadi içine yerleşmiş köyün bir yamacı da heyelan sahasıdır. Bu sebeplerle köy nüfus kaybetmiştir. Köy sakinlerinin çoğu Karşıyaka mahallesinde ikamet etmektedirler.

Tablo 2.10. Sivas şehrinde nüfusun mahallelere ve yıllara göre dağılışı

MAHALLE	2007	2010	2015	2020
Abdulvahabigazi Mahallesi	3.295	3.368	2.960	2.709
Akdeğirmen Mahallesi	7.012	7.258	7.415	7.540
Alibaba Mahallesi	9.275	11.625	12.781	16.240
Altuntabak Mahallesi	6.650	6.444	6.040	5.477
Aydoğan Mahallesi	4.540	4.707	4.359	4.159
Bahtiyarbostan Mahallesi	2.772	2.752	2.468	2.251
Çarşıbaşı Mahallesi	2.226	2.039	1.691	1.493
Çayboyu Mahallesi	666	660	563	529
Çayyurt Mahallesi	3.868	4.221	3.798	3.783
Çiçekli Mahallesi	3.540	3.800	3.517	3.349
Danişmentgazi Mahallesi	215	268	242	1.755
Dedebalı Mahallesi	2.013	1.838	1.461	1.010
Demircilerardı Mahallesi	3.011	3.595	4.094	3.115
Diriliş Mahallesi	12.864	14.201	14.629	14.873
Dörtteylül Mahallesi	7.293	7.644	7.201	6.878
Ece Mahallesi	4.255	4.556	4.198	4.185
Emek Mahallesi	8.485	9.265	10.643	10.451
Esentepe Mahallesi	6.153	6.186	7.433	3.967
Esenyurt Mahallesi	576	671	723	1.401
Eskikale Mahallesi	737	610	529	376
Fatih Mahallesi	11.240	12.414	14.119	17.497
Ferhatbostan Mahallesi	2.556	2.829	2.747	2.753
Gökçebostan Mahallesi	3.492	3.947	3.785	3.544
Gökmedrese Mahallesi	1.350	1.456	1.075	776
Gültepe Mahallesi	2.302	2.446	2.425	2.461
Gülyurt Mahallesi	3.469	3.255	2.900	2.221
Halilrifatpaşa Mahallesi	3.768	3.824	3.228	2.691
Huzur Mahallesi	5.880	6.711	9.879	12.458
İnönü Mahallesi	4.885	5.224	4.554	4.714
İstiklal Mahallesi	5.383	5.597	5.683	6.758
Kadıburhanettin Mahallesi	5.118	4.896	4.188	3.383
Kaleardı Mahallesi	3.134	3.467	3.299	2.987
Kardeşler Mahallesi	4.001	6.353	4.323	7.212
Karşıyaka Mahallesi	3.683	3.887	3.911	3.841
Kılavuz Mahallesi	6.590	8.487	5.778	11.272
Kızılırmak Mahallesi	2.158	2.337	2.365	2.969
Küçükminare Mahallesi	2.698	2.711	2.201	1.969
Kümbet Mahallesi	7.329	7.757	8.128	7.593
Mehmet Akif Ersoy Mahallesi	9.434	10.817	11.553	13.425

Tablo 2.10. (devam)

Mehmetpaşa Mahallesi	5.028	5.114	4.433	3.748
Mevlana Mahallesi	8.172	9.722	10.141	9.314
Mimarsinan Mahallesi	7.647	7.731	7.575	6.503
Mısmılırmak Mahallesi	2.596	2.649	2.514	2.321
Orhangazi Mahallesi	2.645	2.547	2.513	2.366
Örtülüpınar Mahallesi	6.241	5.729	4.840	4.008
Paşabey Mahallesi	2.188	2.090	1.916	1.687
Pulur Mahallesi	3.396	3.388	3.480	3.504
Selçuklu Mahallesi	8.866	9.110	9.020	7.803
Şeyşamil Mahallesi	10.008	12.086	16.168	21.966
Seyrantepe Mahallesi	3.413	3.737	3.824	4.402
Sularbaşı Mahallesi	3.396	3.472	3.107	2.385
Tuzlugöl Mahallesi	4.648	4.577	4.640	7.289
Üçlerbey Mahallesi	2.378	2.615	2.380	2.256
Cami-i Kebir Mahallesi	2.547	2.587	2.263	1.723
Uzuntepe Mahallesi	824	890	820	824
Yahyabey Mahallesi	1.378	1.675	1.685	1.651
Yenidoğan Mahallesi	9.570	9.860	9.386	8.944
Yeni Mahallesi	8.169	8.299	7.614	6.597
Yenişehir Mahallesi	9.570	11.189	13.444	17.004
Yeşilyurt Mahallesi	2.153	2.044	1.908	2.978
Yiğitler Mahallesi	1.616	1.966	1.930	1.844
Yüceyurt Mahallesi	3.870	4.512	4.766	6.524
Yunusemre Mahallesi	6.161	6.776	7.024	6.130
Ahmet Turangazi Mahallesi	-	-	4.906	6.473
Eğriköprü Mahallesi	-	-	3.899	6.918
Meraküm Mahallesi	-	-	-	2.339
TOPLAM	294.396	318.488	329.082	355.566

Kaynak: TÜİK

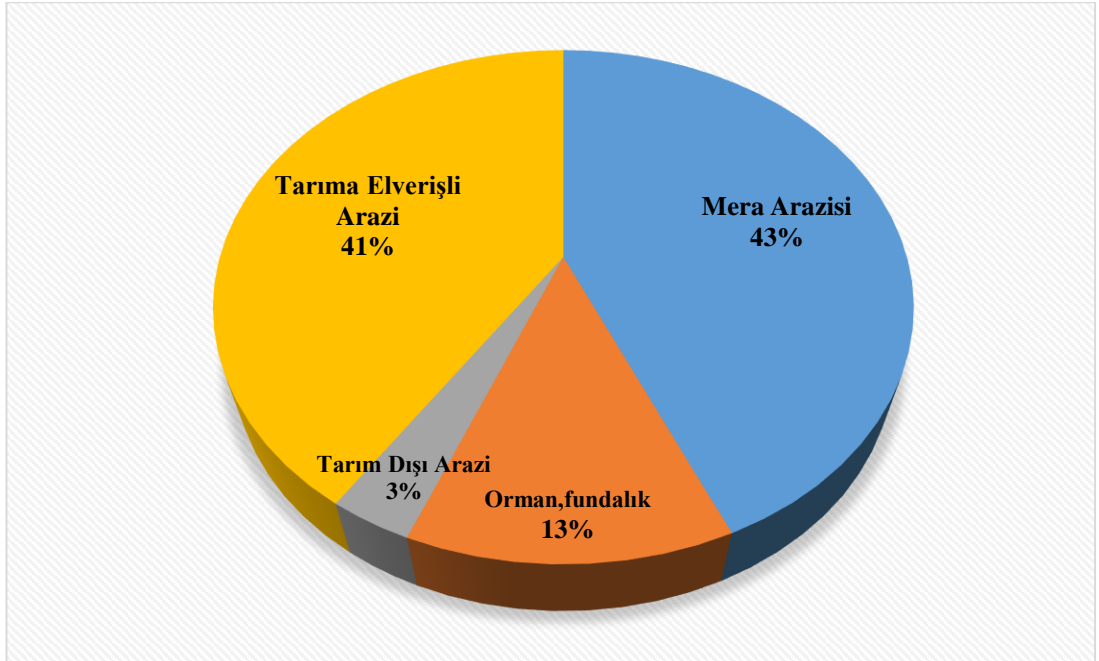


Şekil 2.22. Şehir merkezine yakın Çerçideresi köyünde göç sonucu terk edilen evler

2.2.3. Tarım

Coğrafi koşulların uygun olduğu alanlarda insanlar, yiyeceklerini temin edebilmek için tarımla uğraşırlar. İklim ve yeryüzü koşullarına göre şekillenen tarım, bir yörede yaşayan insanların yiyecek ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Bir alanda en çok üretilen yiyecekler ile pişirme şekilleri, kullanılan araç ve gereçler gibi kültür özellikler, yemek kültürünü meydana getirmektedir. Sivas ilinde iklim koşullarının ve engebeli sahaların varlığından dolayı tarımsal üretim belirli ürünler üzerinde yoğunlaşmıştır. Tarımsal üretim sınırlı olsa da, Sivas yemek kültürü çok çeşitlidir. En fazla üretilen tarım ürünü buğday, çorba ve hamur işlerinde farklı şekillerde kullanılmaktadır.

Sivas, yüzölçümüne göre Türkiye'nin ikinci büyük ilidir. Tarım sektörü il genelinde en önemli ekonomik faaliyettir. Sivas topraklarının %40,66'sını tarım arazileri oluşturmaktadır. Tarıma elverişli olduğu halde kullanılmayan alan %8,96'dır (Karaköy, 2019). Yüzölçümünün geniş olmasına karşın, arazilerin yüksek ve engebeli olması, iklim koşullarının olumsuz olması, sulama olanaklarının kısıtlı olması, derin vadilerin varlığı tarımı olumsuz etkilemektedir. Ayrıca tarım topraklarında nadas sisteminin yaygın olarak kullanılması da üretimi olumsuz etkilemektedir (Yasak, 1988). Bu tür olumsuzluklardan dolayı tarımsal üretime elverişli olan %8,96 oranındaki arazi kullanılmamaktadır (Karaköy, 2019).



Şekil 2.23. Sivas ili arazi dağılımı

Tarımsal üretimde ilk sırada yer alan tarla ürünleri tahıllardan oluşmaktadır. Tahıllar arasında en fazla üretilen buğdaydır. Sivas mutfağının temelini buğday oluşturmaktadır. Yetiştirilen diğer önemli tarım ürünleri; yem bitkileri, endüstri bitkileri ve yemeklik baklagillerdir. Hayvancılığın diğer önemli ekonomik faaliyet olduğu ilde yem bitkilerinin üretimi fazladır. Tabloda bazı yılların verilerine göre, yemeklik bakliyat üretiminde azalma olmuştur. Yıllık yağış toplamı az ve düzensiz olduğundan tahıl ürünlerinde nadas yöntemi yoğun olarak kullanılmaktadır. Sivas tarım arazisi dağılışında en fazla paya sahip olan ilçe merkezdir.

Tablo 2.11. Sivas merkez ilçesi tarla bitkileri üretim miktarı

Tahıllar ve Diğer Bitkisel Ürünler (Ton)	2005	2010	2015	2020
Buğday	89.017	101.743	109.165	107.772
Arpa	17.078	10.091	13.194	29.750
Çavdar	1.697	1.881	1.202	990
Yulaf	560	1.615	14.867	14.750
Tritikale	191		838	6.270
Fasulye	125	56	39	18
Nohut	144	924	71	81
Mercimek	90		3	35
Patates	18.000	28.355	18.611	22.063
Şeker Pancarı	15.731	14.734	25.984	66.524
Ayçiçeği Tohumu (Yağlık)		45		5
Yeşil Biçilen Bitkiler (fiğ, yonca, vb.)	5.014	142.260	60.105	40.750
Mısır	6.043		7.750	10.800
Hayvan Pancarı	84			
Fiğ Tohumu	1.322			
Aspir Tohumu			338	34
Ayçiçeği Tohumu (Çerezlik)		64		126
Buy (Çemen Otu)			20	35
Lavanta				3

Kaynak: TÜİK

Sivas ilinde meyve ve sebze üretimi için iklim koşulları çok elverişli değildir. Kışlar uzun çok soğuk, yazlar sıcak ve kurak geçtiğinden dolayı meyve sebze üretimi iklime uygun bazı ürünlerle yapılmaktadır. İl’de meyvecilik tarım ve hayvancılıktan sonra öz tüketime yönelik, ek gelir getirici olarak yapılmaktadır (Karaköy, 2019). En fazla yetiştirilen meyveler; elma, armut, vişne, erik ve kayısıdır. En fazla yetiştirilen sebzeler ise; lahanaya, domates ve salatalıktır (TÜİK, 2020).

Tablo 2.12. Sivas merkez ilçesi meyve ve sebze üretim miktarı

Sebze ve Meyve Üretim Miktarı (Ton)	2005	2010	2015	2020
Sebze	3.122	3.388	1.195	1.161
Örtü Altı Sebze	-	18	96	206
Meyve	2.371	2.991	3.912	3.317

Kaynak: TÜİK

Tabloya göre sebze üretiminde düşüş görülmektedir. 2005 yılında 3.122 ton olan üretim 2020 yılında 1.161'e düşmüştür. Meyve üretimi ise 2005 yılında 2.371 ton iken 2020 yılı verilerine göre 3.317'ye yükselmiştir. Örtü altı sebze üretiminde görülen artış dikkat çekmektedir. Son yıllarda Sivas'ta sebze ve meyve üretiminde yeni yöntemler uygulanarak üretimi artırma çalışmaları yapılmaktadır. 2019 yılında şehir merkezine 24 km mesafede olan sıcak çermik bölgesine jeotermal sera kurulmuştur (Şekil 2.24.). 2020 yılında domates fideleri ekilen sera da, 2021 Mart ayında domates hasadı yapılmıştır. İklim koşullarının olumsuz olmasına karşın, doğal çevredeki diğer kaynakların teknolojiyle birleşmesi tarımsal üretimi olumlu etkilemektedir. Jeotermal sera ile verimi yüksek ürün elde edilmiştir (Zafer, 2021). 2019 yılında ise deneme amaçlı 50 dönümlük arazide karpuz yetiştiriciliği yapılmış ve ağustos ayında 150 ton karpuz elde edilmiştir (DHA, 2019). Sivas ilinde, meyve ve sebze yetiştiriciliğinde, yapılan yatırımlar ile gelişme görülmektedir.



Şekil 2.24. Sivas jeotermal seradan bir görünüm (Zafer, 2022)

2.2.4. Hayvancılık

İl genelinde hayvancılık en önemli ekonomik faaliyet olduğundan el sanatlarını, yemek ve giyim kuşam kültürünü etkilemiştir. İl de hayvancılık büyükbaş, küçükbaş ve arılar olarak gruplandırılmıştır. Büyükbaş hayvancılıkta sığır yetiştiriciliği, küçükbaş hayvancılıkta ise koyun yetiştiriciliği önemlidir (Yalman, 2019). İl yüzölçümünün %41-43'ünü çayır ve mera alanları oluşturmaktadır.

İl genelinde hayvan varlığı verilerine bakıldığında büyük ölçüde gerileme görülmektedir. 1985 yılında büyükbaş hayvan varlığı 388.067, küçükbaş hayvan varlığı 1.508.478'dir. 1995 yılında ise büyükbaş 400.565, küçükbaş hayvan 1.075.105'dir (Mahiroğulları, 2018). Büyükbaş hayvancılıkta sığır yetiştiriciliği, küçükbaş hayvan da ise koyun yetiştiriciliği önemlidir.

Tabloda yer alan bilgilere göre, küçükbaş hayvancılık 2005 ve 2010 yılları arasında gerileme göstermektedir. 2015 yılından itibaren artmaya başlayan küçükbaş hayvan sayısı, 2021 yılında 919.687'ye ulaşmıştır. Büyükbaş hayvan sayısında ise, 2005 ve 2015 yıllarında azalma görülmektedir. (Tablo 2.13.). Sivas Valiliğinin yürüttüğü '*Köyümde yaşamak için bir sürü nedenim var*' projesi ile hayvancılıkla uğraşan kişiler desteklenmektedir (Tabur, 2022). Proje kapsamında 2020 ve 2021 yıllarında büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı artmıştır (Tablo 2.13.). Günümüz hayvan varlığı, 1985-1995 yıllarındaki hayvan sayılarına yaklaşmıştır.

Tablo 2.13. Sivas ili 2005-2021 büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayısı

Hayvan Sayısı (Baş)	2005	2010	2015	2020	2021
Büyükbaş	286.661	337.334	265.355	414.361	419.479
Küçükbaş	343.953	322.485	468.960	740.583	919.687

Kaynak: TÜİK

1900'lü yıllarda yüksek değerlere sahip olan hayvancılık, özellikle 1960'dan sonra başlayan kırdan kente göçlerle azalmaya başlamıştır. Hayvancılığın devam edebilmesi için kırdan kente göç eden insanların orada ikamet etmeleri gerekmektedir (Mahiroğulları, 2018). Köyde hayvancılıkla uğraşan nüfusun azalması ile hayvan varlığı da azalmıştır. Günümüzde devam eden kırdan kente, sonra da büyük şehirlere yaşanan göçler ve yeni neslin hayvancılıkla uğraşmak istememesi sonucu hayvancılık 2020 yılına kadar artış gösterememiştir. Bazı köylerde hayvan sahipleri, sürülerini emanet edecekleri çoban vb. bulamamaktadırlar. Yapılan projeler ve yatırımlar ile

hayvan sayısında ilerleme görülmektedir. Hayvancılıkta önemli yer tutan arıcılık ise, önemli ölçüde desteklenerek arttırılmaya çalışılmaktadır.

2.2.5. Sanayi

Tarihsel süreç içerisinde birçok medeniyete ev sahipliği yapan Sivas ilinde sanayi sürecinde önemli dönüm noktaları olmuştur. Ticaret merkezi konumunda olduğu Selçuklular ve öncesini kapsayan zaman ilk dönemi oluşturmuştur. Osmanlı devleti döneminde dokumacılık faaliyetlerinin ön planda olduğu ikinci dönemdir. Cumhuriyet döneminde ise kamu yatırımları belirleyici olmuştur. Ancak ilk dönemdeki ihtişamı son iki dönemde yakalayamamıştır (Bırol, 2019).

19. yy başlarında Sivas ilinde %80 üretim , %20'si ticaretle uğraşan esnaf grupları yer almıştır. Dokuma, maden, gıda ve el sanatlarına dayalı üretim ön plana çıkmıştır. İl'de tarımdan sonra dokuma sektörü ön plana çıkmıştır. Dokumanın içeriği; halı, kilim, çorap, şaldan meydana gelmiştir. 19. yy. sonunda Sivas'taki sanayileşmenin ilk örnekleri 1866 yılında vilayet matbaası ve 1882'de iki hidrolik motorla çalışan un değirmenidir. 1939 yılında açılan Cer Atölyesi, Sivas ilinde o zamana kadar yapılan en önemli sanayi tesisi olmuştur. Bu tesiste vagon, lokomotif üretim ve onarım işlemleri yapılmıştır. Daha sonra demiryolu inşaatlarının çimento ihtiyaçlarını karşılamak için Çimento Fabrikası (Şekil 2.25.) açılmıştır (Özpay ve Akpınar, 2020).



Şekil 2.25. Sivas çimento fabrikasından görünüm (Star, 2018)

Sivas'taki sanayileşmenin ilk ve en önemlileri bu tesislerdir. Sonraki yıllarda 1979 Beton Travers Fabrikası, 1980 Sivas Dokuma Fabrikası ve 1985 Sivas Demir-Çelik Fabrikası da önemli hamlelerdir (Biol, 2019).

2000'li yılların başlarında organize sanayi bölgesi ve ilçelerde küçük sanayi siteleri faaliyete geçmiştir (Mahiroğulları, 2018). Küçük sanayi siteleri ildeki en önemli sektörleri oluşturmuştur. Halen faaliyette olan bu sanayi kuruluşları il merkezinde toplanmıştır. Sivas'ta sanayiye temsil eden iki büyük fabrika Çimento ve Tüdemsaş (Cer Atölyesi)'dir. 5 adedi il merkezinde, 9'u ilçelerde 14 tane küçük sanayi sitesi bulunmaktadır (Ökmen, 2001).

Tablo 2.14. Sivas şehrindeki küçük sanayi siteleri (Biol, 2019)

Sanayi Sitesinin Adı	Faaliyete Geçiş	İşyeri Sayısı
Merkez 1. Bölüm	1968	127
Merkez 2. Bölüm	1969	310
100. Yıl	1994	88
4 Eylül	1998	546
Ahşap İşleri	2001	72
Toplam	-	1.143

Bu sanayi siteleri şehir içinde dağınık olarak yer almaktadır. Organize sanayilerin 2'si il merkezinde, 2'si ilçede yer almaktadır. Bu sanayiler dokuma, giyim, madeni eşya, makine ve ulaşım araçları bakım ve onarımı, tarım makineleri yapım ve onarımı, gıda ve tekstil alanlarında yoğunlaşmıştır. Yapımı devam etmekte olan Demirağ Organize Sanayi Bölgesi'nde yerli vagon üretimi planlanmaktadır (Biol, 2019).

2021'de 500 ton büyük ve küçükbaş hayvan yemi üretiminin yapılacağı SİVTAŞ Yem Fabrikası 1. Organize Sanayi Bölgesinde açılmıştır (Şekil 2.26). 2019 yılında hayata geçirilen proje 2021 itibariyle gerçekleştirilmiştir. Ayrıca SİVTAŞ bünyesindeki süt işleme tesisi de 2021 yılının sonunda açılmıştır. Ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanan Sivas ilinde tarıma dayalı sanayi, bu fabrikalarla geliştirilmektedir. Sivas'ın tarım ve hayvancılıkta bölgesinde lider konuma gelmesi hedeflenmektedir (SİVTAŞ, 2021).



Şekil 2.26. Sivas yem fabrikasından görünüm (SonDakika, 2021)

2.2.6. Madencilik

Sivas'ın coğrafi konumu, yeraltı zenginlikleri ve jeolojik yapısı ile önemlidir. Maden yönünden zengin bir ildir. Maden Tetkik ve Arama Müdürlüğü'nün yaptığı çalışmalar sonucunda altın, demir, krom, bakır, kurşun, mermer, tuz, jips, traverten, talk ve solistin en önemli madenleridir (Mahiroğulları, 2018). Bulunan madenlerin bir kısmı Sivas'ta işletilmektedir. Demir madeninin %36'sını barındıran Sivas, stronsiyum yataklarının bulunduğu tek ildir. Sivas ili, aynı zamanda zengin linyit yataklarına da ev sahipliği yapmaktadır (İnce, 2019). Sivas, tarım ve hayvancılık sektörünün hâkim olduğu bir ildir. Diğer ekonomik faaliyetler yatırım eksikliğinden dolayı gelişme göstermemiştir. Sivas madenlerinin bir kısmı özel sektör tarafından işletilmektedir. Önemli endüstriyel hammaddeler jips, tuz, traverten, kireçtaşı, kil taşı ve asbest ekonomik nedenlerden dolayı işletilememektedir.

Altın, gümüş, demir, bakır gibi madenler Sivas kültürüne ait el sanatlarında hammadde olarak kullanılmaktadır. İnsanlar ihtiyaçlarına göre doğal çevredeki kaynakları değerlendirmektedir.

3. MADDİ KÜLTÜR ÖĞELERİ

UNESCO, 17 Ekim 2003 tarihinde Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesini kabul etmiştir. Madde 2’de yer alan somut olmayan kültürel miras ile ilgili tanımlar şunlardır (UNESCO, 2003);

- Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar,
- Gösteri sanatları,
- Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler,
- Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar,
- El sanatları geleneği.

Somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan el sanatları, yemek ve giyim kuşam gibi kültür varlıklarından ortaya çıkan ürünler, somut olduğu için bu başlık altında ele alınmıştır. Tez çalışmasında, araştırma sahası olan Sivas şehrinde yer alan kültür miraslarından el sanatları, yemek kültürü, mesken ve giyim kuşam kültürleri ele alınmıştır.

3.1. El Sanatları

İnsanoğlu geçmişten bugüne temel ihtiyaçlarını karşılamak için doğadaki kaynaklardan yararlanmış, ihtiyacına göre kaynakları şekillendirmiştir. Tarihin ve coğrafyanın süzgecinden geçerek bu zamana birikimli olarak gelen el sanatları, toplumlar için çok önemlidir. El sanatları bir şehrin, coğrafyasını, kültürünü, özelliklerini, hammaddesini ve insanların yeteneklerini yansıtmaktadır. Özellikle sanayinin fazla gelişmediği şehirlerde geleneksel yöntemlerle el sanatları geçmişten günümüze devam etmektedir. Sivas şehri el sanatları yönünden zengindir. Geçmişte coğrafi konumundan dolayı ticaret yolları üzerinde yer alması, zengin yer altı ve yer üstü zenginliklerinin bulunması, birçok devlete başkentlik yapması bunda etkili olmuştur.

Selçuklular döneminde başlayan el sanatları, Osmanlı döneminde en üst seviyeye çıkmıştır (Çakmaktepe, 2019). Tarihin bu dönemlerinde Sivas şehrinde ticari hayatın gelişmesi nüfus artışına yol açmıştır. Pazarın iyi olması, hammaddeye yakınlık ve yetenekli ustaların şehre gelmesi el sanatlarını geliştirmiştir. Şehir, kültür merkezi haline gelmiştir (Akbulut, 2009; Sivas Valiliği, 1996). Sivas’ta ilk olarak temel ihtiyaçlar; mutfak eşyaları, halı, kilim, tarak gibi ürünler yapılmıştır. Bununla birlikte

süs eşyaları, takılar gibi göze hitap eden eşyalar imal edilmiştir. Bunların yapılması için doğal çevrenin imkânlarından yararlanılmıştır. Madenler eritilerek dövülmüş ve şekil verilmiştir. Sivas şehrinde yetiştirilen küçükbaş ve büyükbaş hayvanların yününden, kemiğinden ve boynuzundan yararlanılmıştır. İnsanlar, bitki ve ağaç çeşitliliğinden faydalanarak ihtiyaçlarını karşılamışlardır. Doğal çevre, şehrin özellikleri ve ustaların yetenekleri ile Sivas'a özel el sanatları gelişmiş ve çoğu günümüze kadar getirilmiştir. Ancak ülke genelinde olduğu gibi Sivas şehrinde de fabrikasyon üretimin artması ve ürünlerin daha uygun fiyata satılması, el sanatlarının pazar ortamını daraltmıştır. İnsanlar ihtiyaçlarını daha pratik ve kolay ulaşılan ürünlerden karşılamaktadır. El sanatları günümüzde sınırlı sayıda üretilmektedir. Üretimi sadece turistik amaçlı ve istek üzerine yapılmaktadır. Sivas şehir merkezinde bulunan dükkanlarda el sanatlarının satışı yapılmaktadır (Şekil 3.1.).



Şekil 3.1. Şifaiye medresesi el sanatlarının satıldığı dükkanlardan görünüm

3.1.1. Hammaddesi Maden Olan El Sanatları

3.1.1.1. Sivas Bıçağı

Sivas'taki demir madenlerinden dolayı, hammaddeye erişim kolaydır. Şehir de maden işleme sanatı gelişmiştir. Somut kültür varlıklarından en önemlisi bıçak üretimidir. Geçmişten günümüze kadar geleneksel yollarla üretilen Sivas bıçağı, bulunduğu doğal çevre koşullarından doğmuştur (Birinci ve Camcı, 2016). Günümüzde geleneksel üretimin yerini fabrikasyon üretim almıştır. Ancak Sivas Şehri'nde küçük atölyelerde usta-çırak ilişkisi içerisinde bıçak üretimi devam etmektedir (Çakmaktepe, 2019). Bu yönüyle Sivas, Sürmene, Yatağan ve Bursa bıçak üretim merkezlerinden ayrılmaktadır. Bu illerde fabrikasyon ve geleneksel üretim beraber yapılmaktadır (Birinci ve Camcı, 2016).



Şekil 3.2. Sivas bıçak ustaları ve üretim atölyesinden görünüm

Önceki yıllarda hammadde olarak araba makasları ve ray demirleri kullanılmıştır. Son yıllarda en fazla ithal edilen paslanmaz çelik kullanılmaktadır. Günümüzde çelik malzemesinin hazır alınmasına karşın, ustalar bıçak üzerinde sanatlarını belli etmektedirler (Birinci ve Camcı, 2016). Sivas bıçaklarının saplarında, ahşap (Şekil 3.3.), hayvan boynuzu (Şekil 3.4.), sığırların ön kaval kemikleri, plastik, fiber malzeme kullanılmaktadır. Sivas bıçaklarının asıl özelliği, hayvan boynuzundan yapılmasıdır.



Şekil 3.3. Sivas bıçaklarından görünüm.



Şekil 3.4. Kemik saplı bıçaklardan görünüm

Kemik saplar yapımı zor ve gösterişli olmasından dolayı, günlük kullanımdan ziyade özel sipariş olarak hançer ve kılıçlarda kullanılır. Ahşap sapta gül ve ceviz ağacı

kullanılır (Çakmaktepe, 2019). Son zamanlarda lokantalar tarafından artan talebe göre plastik saplı bıçak üretimi artmıştır (Şekil 3.5.). Uzun süre deforme olmamasından dolayı tercih edilmektedir. Ağız kısmı paslanır ve paslanmaz çelikten üretilmektedir. İyi ve sağlam bir bıçak esasen paslanır çelikten üretilir. Paslanmaz çeliğe krom ve nikel karışımı girerek kalitesini düşürmektedir. Atölyelerde mutfak, ekme, meyve, sebze, kesim, yüzme vb. bıçaklar üretilmektedir. Kılıç ve hançerler özel üretim olarak yapılan, maliyeti yüksek el sanatlarındandır (Birinci ve Camcı, 2016).

2019 verilerine göre Sivas'ta 27 adet bıçak atölyesi bulunmaktadır. 2017 yılından itibaren coğrafi işaret tescil belgesi ile tescillenmiştir (Çakmaktepe, 2019). Bıçaklar il merkezinde imal edilmektedir. Sivas'ta bıçak yapımı köklü bir gelenektir. Geçmişte demir ve silah ustalarının torunları şuan bıçak yaparak bu sanatı devam ettirmektedirler. Bıçak üretimi ve satışı yapan atölyeler bıçakçılar çarşısında toplanmıştır (Şekil 3.6.). Şehir dışından gelen fabrikasyon üretim bıçaklar da 'Sivas Bıçağı' yazılarak satılmaktadırlar. Ancak orijinal Sivas bıçaklarının ağız kısmında ustanın ismi ve soğuk damga ile 'Sivas Bıçağı' yazmaktadır.



Şekil 3.5. Ahşap ve plastik saplı el yapımı Sivas bıçaklarından görünüm



Şekil 3.6. Sivas bıçakçılar çarşısından görünüm

3.1.1.2. Gümüşçülük

El sanatları içerisinde önemli bir paya sahip olan gümüş işlemeciliği, Sivas ilinde telkâri, savat ve kakma olarak 3 teknikle yapılmıştır (Özen, 2008). Günümüzde ustalar telkâri ve kakma tekniğini kullanmaktadırlar. Sivas'ta telkâri tekniği Osmanlı döneminde usta- çırak ilişkisi ile yapılmıştır. Telkâri işlemeciliğinde gümüş, saç teli inceliğine getirilerek örülmekte ve şekiller verilmektedir. Bu yöntemle takılar, süs eşyaları gibi göze hitap eden eşyalar yapılmaktadır. Telkâri, kuyumculukta en zor tekniği oluşturmaktadır. Ayrıca sandık, bardak, tabak ve tepsi yapılmaktadır. Kullanılan gümüş %100 saf gümüşdür (Özen, 2008). Geçmiş yıllarda Selçuklu motifli yüzük, kolyeler ve bronzlar en ünlü telkâri eserleri olmuştur (Mahiroğulları, 2018).

Savat tekniği, günümüzde fazla kullanılmayan tekniktir. Gümüş, bakır, kurşun ve kükürt 'ün eritilmesi ile siyah renkli bir karışım elde edilmektedir. Beyaz gümüş üzerine yapılan desenler oyulmakta ve elde edilen savat karışımı oyuk üzerine dökülmektedir. Savat beyaz gümüş üzerine, siyah süsleme yapma sanatıdır. Yüzük, bronz, kemer, tepsi, ibrik ve tabak yapılmaktadır (Mahiroğulları, 2018). Kakmacılık ise ustanın çelik kalemle gümüşü döverek şekil vermesi işlemidir. Tepsi, tabak ve mücevher kutusu gibi eşyalar yapılmaktadır (Özen, 2008) (Şekil 3.7.).



Şekil 3.7. Gümüş mücevher kutusundan görünüm

Ancak günümüzde hammadde ve işçilik maliyetinin yüksek olması ve satışların az olmasından dolayı gümüş işleciliğinde üretim azalmıştır.



Şekil 3.8. Gümüş eşyalar satan dükkândan görünüm

3.1.1.3. Bakırcılık – Kalaycılık

Arkeolojik kazılarda elde edilen bilgilere göre, madencilik bundan 10.000 yıl önce Anadolu’da Çayönü’nde başlamıştır. Türklerde maden işlemenin sanata dönüşmesi madenleri çok iyi bilmeleri, sürekli olarak kullanmaları ve süslemeye verdikleri önemden kaynaklanmaktadır. Her yöre insanı içinde bulunduğu kültüre göre hammaddesi maden olan el sanatlarını şekillendirmiştir (Subaşı ve Kalay, 2016).

Bakırcılık, Sivas ilinde önde gelen mesleklerden biri olmuştur. Ortaçağ’dan beri ilde, çok fazla bakır eşya üretilmiştir. Bakır atölyelerinde üretilen bu eşyaların hammaddesi, Sivas doğusundaki bakır yataklarından elde edilmiştir (Özen, 2008). İlde bakırcılık usta-çırak ilişkisi ile devam ettirilmiştir. Sivas bakır atölyelerinde bakraç, kazan, güğüm, ibrik, tepsi, kevgir, tas, tencere ve çaydanlık kültüre özgü özellikleri yansıtabilecek şekilde üretilmiştir. Geçmiş yıllarda Sivas’ta büyük bir bakırcılar çarşısı yer almıştır. Bu çarşı Ulu Cami önünden, Gök Medrese’nin önüne kadar uzanmıştır (Özen, 2008). Ancak günümüzde plastik ve porselen gibi ürünlerin mutfaklara girmesiyle bakıra olan ilgi azalmıştır. Sivas’ta bakırcılık ilerleyen yaşlarına rağmen birkaç usta ile sürdürülmektedir. Şehir merkezinde bulunan Bakırcılar Çarşısında iki bakır ustasının atölyeleri bulunmaktadır (Şekil 3.9., Şekil 3.10.). Diğer dükkânlar sadece ticaret yapmaktadırlar.



Şekil 3.9. Bakırcılar çarşısından görünüm



Şekil 3.10. Bakırcı dükkânından görünüm



Şekil 3.11. Bakırcı dükkânının içinden görünüm

Bakır ustaları, baba mesleği olarak bakırla uğraşmaya başlamışlardır. Günümüzde üretimin az olması ve çırak bulunamaması nedeniyle bakırcılık mesleği

yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalmıştır. Bakır eşyalar daha çok yaz aylarında şehre gelen turistler tarafından satın alınmakta ve özel sipariş üzerine yapılmaktadır.

Bakırcılığa bağlı olarak gelişen kalaycılık bakırların kararmasını, aşınmasını önlemek ve uzun süre kullanımını sağlamak için uygulanan koruyucu bir katmandır. Kalay, doğada bulunan beyaz renkli metaller sınıfına giren bir elementtir (Şekil 3.12.). Kalayla beraber bir tuz çeşidi olan nişadır, kalaylama işleminde kullanılmaktadır.

Bakırcılığın yaygın olarak yapıldığı yıllarda, bakır atölyelerinin yanında kalay dükkânları yer almıştır. Köylerde ve yaylalarda kullanılan bakır eşyaları kalaylamak için, seyyar kalaycılık yaygın olarak yapılmıştır (Subaşı ve Kalay, 2016). Ancak bakırcılıkta üretimin azalmasına bağlı olarak kalaycılıkta azalmıştır. Günümüzde bakır ustaları, sadece insanların evinde bulunan bakırları kalayladıklarını ve çok az üretim yaptıklarını ifade etmektedirler (Şekil 3.13.). Kalaylama işlemi sonrası bakırlar sağlıklı, parlak ve uzun ömürlü olmaktadır (Şekil 3.14.). Özellikle mutfak eşyalarında bakırın oksitlenmesini ve zararlı olmasını engellemek için kalaylama şarttır.



Şekil 3.12. Kalay kütlelerinden görünüm



Şekil 3.13. Bakırcı ustasının kalaylama işleminden görünüm



Şekil 3.14. Kalaylama işlemi öncesi ve sonrası mutfak eşyaları

3.1.2. Hammaddesi Hayvansal ve Bitkisel Olan El Sanatları

3.1.2.1. Halı ve Kilim Dokumacılığı

12. yüzyıla kadar Türk boyları Anadolu'ya farklı yerlerden göç etmişlerdir. Bu göçle beraber yeni fikirler ve değerler de göç etmiştir. Sivas iline de birçok göçmen yerleşmiştir. Dokuma kültürünün gelişmesinde bu göçmenlerin etkisi büyüktür. Bunlar; Halep Türkmenleri, Bozoklar, Kırım ve Kafkas muhacirleridir (Akpınar ve Birol, 2015). 13. yüzyılda Sivas, ticaret yolları üzerinde yer almasından dolayı doğu ve batıdaki insanların ticaret merkezi olmuştur. Konumundan dolayı merkez haline gelmesi üretimi artırmıştır. Ayrıca birçok kültürle etkileşim halinde olması, motiflere

yansımıştır (Çakmaktepe, 2019). İlde bitki örtüsü özelliklerinden dolayı küçükbaş hayvancılığın yaygın olarak yapılması, dokuma kültürünün gelişmesinde en büyük etken olmuştur.

Dokumacılık, Selçukluların yöreye hâkim olmasıyla başlamıştır. Osmanlı döneminde halı atölyeleri açılmıştır. Sivas halıları sergilerde aldığı birinciliklerle en iyi özelliğini kazanmıştır. Yurtdışına düzenli olarak ihraç edilmiştir. Sivas halı ve kilimlerinin ünlü olmasının sebebi, tümüyle yün olması, cm²'deki ilmek sayısı, desen ve renklerinin canlı olmasıdır (Şekil 3.15., 3.16.). En az 12 renk yapılan halılarda, en fazla lacivert ve kırmızı renkleri hâkim olmuştur. Halıda dm²'ye düşen ilmek sayısı en az 3.490'dır (Pürlü, 2011). Türk düğüm tekniği ve İran düğüm tekniği olmak üzere 2 teknikle dokunmuştur. Dokumalarda, kök boya, papatya, sığırkuyruğu, cehri ve meşe palamudu bitkilerinden elde edilen doğal boyalar kullanılmıştır. Özellikle cehri bitkisinin kökünden boya elde edilmiş ve yetiştirilmesine önem verilmiştir. Kimyasal boyalar çıkana kadar bitkisel boyalar kullanılmıştır (Akpınar ve Birol, 2015).



Şekil 3.15. Sivas halısından görünüm



Şekil 3.16. El dokuması Sivas kiliminden görünüm

Sivas şehrinde, iklim şartlarından dolayı kışlar uzun ve soğuk geçmektedir. Kış aylarında tarım yapılamadığı için evlerde hane halkı, tezgâhlarda halı ve kilim dokumacılığı yaparak zaman geçirmişlerdir. Sedir halısı, halı seccade (Şekil 3.18), duvar halısı, halı yastık (Şekil 3.19) ve çeşitli kilimler dokunmuştur (Özen, 2008).



Şekil 3.17. El dokuması Sivas kiliminden görünüm



Şekil 3.18. Halı seccadeden görünüm

Halı yastıklar özellikle kırsal alanlarda, kerpiç evlerin yaz kış serin olmasından dolayı kullanılmaktadır. Bütün odalarda ya da sadece oturulacak odada yer minderlerinin arkasına konulmaktadır. Böylece oturan insanların soğuk duvarla teması

kesilmektedir. Ayakta durması ve çabuk bozulmaması için halı yastıkların içi kurumuş otlarla doldurulmaktadır. Günümüzde kırsal kesimlerde hala kullanılmaktadır.



Şekil 3.19. Halı yastıklardan görünüm

Duvar halıları hem görsel olarak sevildiğinden hem de kış aylarında soğuktan korunmak için duvara asılmıştır. Desen, teknik ve kullanılan malzeme halı ve kilimlerin kalitesini belirlemektedir.

Günümüzde Sivas şehrinde satış amacıyla üretim yapılmamaktadır. Dokumacılık faaliyetleri birkaç atölye ile sınırlıdır. Siparişe göre dokuma yapılmaktadır. Kamu kurumlarında üretimle ilgili ileriye dönük projeler yapılmaktadır. Sivas kadın açık cezaevi iş yurdu müdürlüğü halı atölyesinde üretim yapılmaktadır. Bu dokuma faaliyetleri 1950 yılında başlamıştır (Çakmaktepe, 2019).

Ayrıca geçmiş yıllardan günümüze kadar getirilmiş, tarihi eser sayılabilecek nitelikte halı, kilim ve diğer birçok dokuma örnekleri Şifaiye Medresesindeki dükkânlarda satışa sunulmaktadır (Şekil 3.20.).



Şekil 3.20. Şifaiye Medresesinde dokuma çeşitlerini satan bir dükkândan görünüm

Sivas şehrinin en önemli kültür miraslarından biri olan dokuma kültürünü simgelemek ve dikkat çekmek amacıyla Cumhuriyet Üniversitesi tarafından 2006-2007 yılında küre halı dokuma tezgahı yapılarak küre halı yapılmıştır (Şekil 3.21., 3.22.). Dünya da bu şekilde tasarlanan ilk tezgah ve ilk halıdır. Tezgahın tasarımı emekli Prof. Dr. Yener Okatan'a aittir. Bu eser şehir merkezinde bulunan Kongre Müzesinde sergilenmektedir.



Şekil 3.21. Küre halıdan görünüm



Şekil 3.22. Küre halı ve dokuma tezgâhından görünüm

3.1.2.2. Sivas Çorabı

Sivas şehrinin iklim koşullarından dolayı, çorap dokumacılığı önemli olmuştur. Yörenin iklimine ve bulunan hammaddeye göre şekillenmiştir. İnsanın kendini koruması ve güvende tutmak istemesi en temel ihtiyaçlardandır. Şehrin sert iklim koşullarına karşı insanlar soğuktan korunmak için sıcak tutacak yün giysileri tercih etmektedirler. Bununla birlikte yünün bol olması da çorap üretimini artırmıştır (Kaynar, 2017).

Sivas çoraplarında estetik kaygı olmamıştır. Sadece soğuktan korunmak için sağlam olması en önemli unsur olmuştur. Geçmiş yıllarda hem ek gelir olarak hem de hane halkının kullanması için uzun kış günlerinde çok fazla çorap örülmüştür. Şehir içi ve şehir dışında satılmıştır. 1900'lü yıllarda sadece merkez de yılda 600.000 çift çorap örülmüştür (Mahiroğulları, 2018). 20 yıl öncesine kadar Sivas köylerinde örülmeye devam etmiştir. Fabrikasyon üretimin artması ve köylerden kente göçün artmasıyla kırsal kesimde çorap dokumacılığı yok denecek kadar azalmıştır.

Çok renkle örüldüğü gibi, tek renkle de örülmektedir (Şekil 3.23.). Beş küçük şişe yünden örülerek üzerine çeşitli nakışlar işlenmektedir. Eskiden askere giden gençlerin bavulunda, genç kızların çeyizinde olması önemli bir gelenek olmuştur (Yasak, 1988).



Şekil 3.23. Tek renkli ve renkli Sivas çoraplarından görünüm

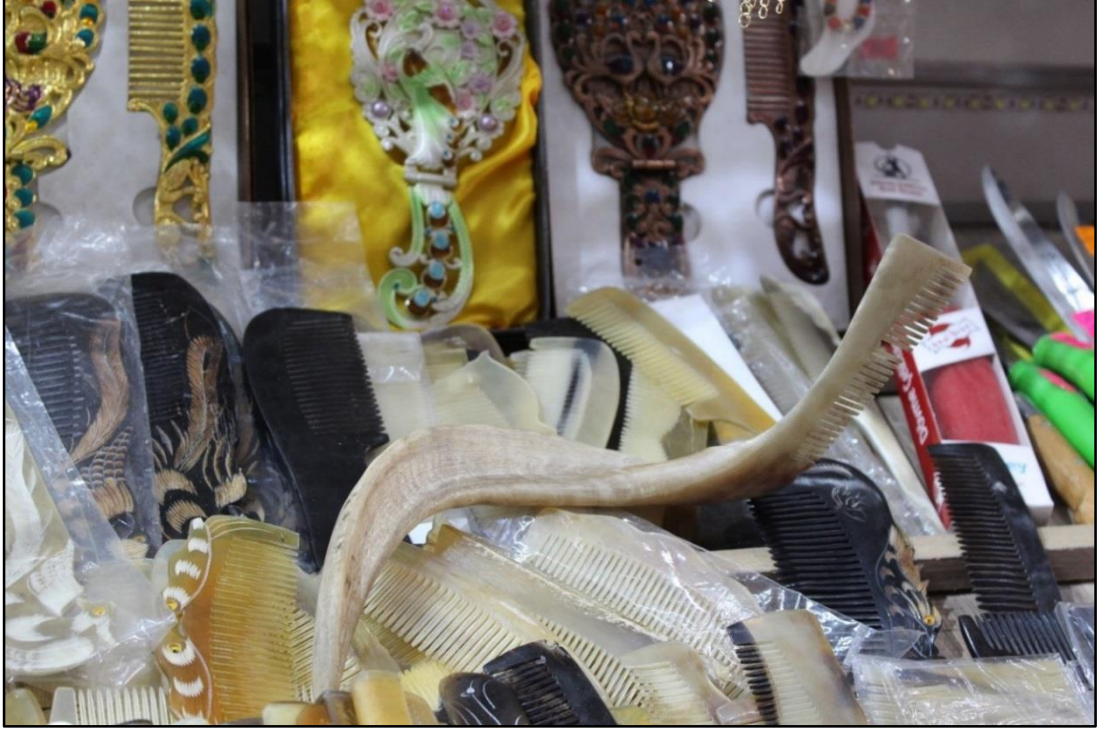
Çorap üzerindeki motifler ve renkler, gelin, damat, asker, çocuk, genç ve yaşlı olmak üzere giyecek kişiye göre yapılmıştır (Özen, 2008). Günümüzde ise hediyelik eşya dükkânlarında turistik amaçlı satılmaktadır.

3.1.2.3. Sivas Tarağı

Sivas tarakları, yöredeki hayvanların kemik ve boynuzlarından yapılmaktadır. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların boynuzları kullanılarak tarak, toka ve kolye yapılmaktadır. Kesimhaneden gelen boynuzlar kurutulmakta ve kendiliğinden içleri boşalmaktadır. Temizliği yapıldıktan sonra ısıtılarak şekil verilerek düz hale getirilmektedir. Sonrasında zımparalama ve diş açma işlemleri tamamlanarak cilalanır (Çakmaktepe, 2019). Boynuzun içeriği, saç yapısıyla aynı özelliğe sahip olan keratin içerdiğinden saç için faydalı olduğu bilinmektedir. Elektriklenme ve kepeklenmeyi önlediği kanıtlanmıştır. Diğer taraklara göre, kemik taraklar doğal olduğu için çevreye zararsızdır (Şekil 3.24.). Boynuzlu tarak (Şekil 3.25.), oymalı tarak, sakal tarağı ve bay-bayan tarağı olmak üzere çeşitli şekillerde yapılmaktadır. Günümüzde şehir merkezinde bulunan bir atölye kemik ve boynuz tarakları yapmaktadır. Hediyelik eşya satan dükkânlarda satılmaktadır.



Şekil 3.24. Kemik taraklardan görünüm



Şekil 3.25. Boynuz şekilli taraktan görünüm

3.1.3. Hammaddesi Ahşap Olan El Sanatları

3.1.3.1. Ağzıklık (Çubukçuluk)

1800'lü yılların başında tütünün varlığı ile başlayan ağzıklık emek isteyen bir el sanatıdır. Germişek ya da kızılıcık ağaçlarından yapılmıştır. Ağzıklık ya da çubukçuluk olarak adlandırılmaktadır (Çakmaktepe, 2019). Tamamen yöresel bir kültür olan ağzıklık yapımı, Sivas ustalarının ellerinde şekillenmiştir (Şekil 3.26). Sigara içilmesinde kullanılmakta ve sigara takılmaktadır. Ağzıklık veya çubuk olarak adlandırılmıştır. Tek parça halinde veya üç parçalı olarak yapılmaktadır (Özen, 2008).



Şekil 3.26. Çok parçalı ve tek parça ağzıklıklardan görünüm

Ağızlık yapımında germişek ağacı her iki yönden kolay işlenebilir olduğu için tercih edilmektedir. Bu sanat Bilecik, İstanbul, Konya, Bursa ve Gerede de sürdürülmektedir. Ancak bu yörelerde gürgen ağacı kullanılarak yakma ve boyama işlemleri ile yapılmaktadır. Sivas şehrinde sanat estetiği göz önüne alınarak işlenmektedir (Özen, 2008). Ağızlık ustaları turistik amaçlı kalemlik, tığ sapı, kalem ve masa isimliği yaparak bu sanatı çeşitlendirmişlerdir (Şekil 3.28). Ağızlık ve kalemlerin üzerine değişik renklerde ince ipek ve naylon iplikler kullanılarak isim veya 'Sivas Hatırası' yazılarak çeşitli desenlerle süslenmektedir. Şifaiye Medresesi'nde hediyelik eşya dükkânlarında satılmaktadır.



Şekil 3.27. Hediyelik kalemlerden ve tığ sapından görünüm



Şekil 3.28. Masa kalemligi ve isimliğinden görünüm

3.1.3.2. Ahşap Oymacılığı

Ahşap oymacılığı, insanların bulunduğu yöredeki malzemeleri kullanarak, kesici ve delici aletlerle etrafında gördüklerini, ihtiyaçlarını, duygu ve düşüncelerini oyarak, kabartarak resmetmesidir. El sanatlarının geliştiği Sivas şehrinde ahşap oymacılığı önemli yer tutmaktadır. Özellikle geleneksel meskenlerde tavanlar, dolap kapakları ve kapılarda kullanılan ahşaplar çeşitli şekillerde oyularak süslenmiştir. Ahşap oymacılığında eski ahşap kapılar, ustaların geleneksel motifleri ile süslenerek satılmaktadır. Ahşap süs eşyaları, tablolar, minyatür saz ve kangal köpeği maketleri gibi kültürel değerleri yansıtan çeşitli hediyelik eşyalar yapılmaktadır (Şekil 3.30., 3.31.).



Şekil 3.29. Ahşap el sanatları yapılan dükkândan görünüm



Şekil 3.30. Kültürel simgelerden oluşan hediyelik eşyalar, minyatür saz ve kangal köpeği



Şekil 3.31. Ahşap tablolardan görünüm

3.2. Yemek Kültürü

İnsanoğlunun ilk doğduğu andan itibaren temel ihtiyaçları yeme-içme, barınma ve güvende hissetmedir. Bir bebek doğduktan sonra ilk besini anne sütüdür. Büyüdükçe içinde bulunduğu toplumun ve doğal çevrenin, yiyecek-içeceklerine göre damak zevki oluşmaktadır. Bu damak zevkenden oluşan yemek kültürü, değişen hayat şartlarına göre şekillenerek gelecek nesillere aktarılmaktadır.

İlk topluluklar, avcılık ve toplayıcılıkla yiyecek ihtiyaçlarını gidermişlerdir. Buldukları çevrede yiyecekleri bitince başka bir yere göç ederek yiyecek aramışlardır. Yerleşik hayata geçilmesi ile tarım toplumlarına dönüşen insanların, yemek kültürü de değişmiş ve gelişmiştir. Yaşam şartlarının değişmesi ile buldukları doğal çevreye uyum sağlayan insanlar aynı zamanda çevreyi de etkilemişlerdir. İnsan ve yaşadığı çevre sürekli değişim ve gelişim içindedir. Kültürler de bu döngüden etkilenmektedir (Sağır, 2012).

Yemek ihtiyacı, insanların en temel ihtiyaçlarından biridir. İnsan yaşamının sağlıklı bir şekilde ilerleyebilmesi için vücudun ihtiyaç duyduğu besinleri alması gerekir. Bu besinler doğal çevre şartlarına göre temin edilmektedir. Her bölgede yemek kültürü

farklılık göstermektedir. (Kayserili, 2011). Çünkü tüketme biçimi kültürel bir alışkanlıktır (Dikme, 2019). Bir insanın ne yediği, nasıl yediği, pişirme yöntem ve teknikleri yemek kültürünü oluşturarak toplumları birbirinden farklı kılmaktadır (Akçaözöğlü ve Koday, 2019). Coğrafyalar değiştikçe yiyecek-içecekler, sunum şekilleri, mutfakta kullanılan araç-gereçler ve yemek yeme kuralları değişmektedir. Bu yüzden her bölgenin kendine has yemek kültürü bulunmaktadır (Sağır, 2012). Dini inançlar da yemek kültürünü etkilemektedir. İslam dininin kabul edildiği yörelerde bazı yiyeceklerin yasaklanması ile o yiyecekler kültür de yer almamaktadır. Kur'an-ı Kerim'de yenilmeyecek hayvanlar,

Leş, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına boğazlanan, boğulmuş, (taş, ağaç vb. ile) vurulup öldürülmüş, yukarıdan yuvarlanıp ölmüş, boynuzlanıp ölmüş (hayvanlar ile) canavarların yediği hayvanlar -ölmeden yetişip kestikleriniz müstesna- dikili taşlar (putlar) üzerine boğazlanmış hayvanlar ve fal oklarıyla kısmet aramanız size haram kılındı. Maide: 5/3 (Türkiye Diyanet Vakfı (a)).

şeklinde ifade edilmiştir.

Yemek kültürü fiziki, beşeri unsurlar ve ekonomik faaliyetler sonucu ortaya çıkmaktadır. Mekân ve zaman içindeki değişimi, kültür coğrafyasının konusunu oluşturmaktadır (Şahin vd., 2017). Doğal çevre, yemek kültürünün şekillenmesinde birinci derecede etkilidir. Denize kıyısı olan yörelerde deniz ürünleri, iç bölgelerde tahıla dayalı tarım ve hayvancılık yaygın olduğundan, buna bağlı ürünler mutfakta yerini almaktadır (Sağır, 2012). İbn-i Haldun'a göre, yiyecek yönünden insanlar 3 grupta toplanmaktadır. 1) Kurak ve verimsiz topraklarda yaşayan insanlar, 2) verimli topraklarda yaşayan insanlar, 3) şehir ve köy halkı (Beşirli, 2010). Birinci kategoride yer alanlar, az gıda ile yetinmek ve paylaşmak zorundadırlar. Daha fazla çalışmaları gerekmektedir. Buldukları çevre itibarıyla yemek kültürleri çok çeşitli değildir. Yaşadıkları doğal çevre karakterlerini, yemeklerini, kültürlerini etkilemektedir. İkinci kategoride yer alan insanların gıda çeşitliliği fazladır. Az çalışma ile yiyeceklerini bol ve çeşitli şekilde temin edebilirler. Buna bağlı olarak yemek kültürleri de daha zengindir. Son kategoride ise yerleşim yerlerine göre yemek kültürleri farklılık göstermektedir. Şehir halkı, alım gücü iyiye yiyecekleri hazır bir şekilde elde etmektedir. Çok çeşitli yiyeceklere fazla uğraşmadan ulaşabilir. Köy halkı ise tohumu toprağa ekerek başlar, sofrada yemek halini alana kadar her aşamasıyla ilgilenir, emek verir. Böylece yiyeceklerini elde ederler. Üretimden tüketime her aşamanın içinde

bulunurlar. Bu sebeple şehir ve köy mutfağı arasında farklılıklar bulunmaktadır (Beşirli, 2010).

Türklerin zengin bir tarihsel gelişime sahip olması yemeklerini etkilemiştir. Geçmişten bugüne temel geçim kaynakları tarım ve hayvancılık olmuştur. Bu sebeple yemeklerde hayvansal gıdalar ve yetiştirilen tarım ürünleri ön plandadır. Süt, yoğurt, et, hamur işleri ve tahıllar yemek kültüründe önde gelen besinleri oluşturmaktadır (Kayserili, 2011). İlkçağlardan itibaren çeşitli milletlerle etkileşim halinde olan Türklerin, Anadolu'ya yerleşmesiyle Türk mutfağı gelişmiştir. Selçuklular ve Osmanlılar döneminde çeşitli lezzetler bir araya getirilerek Türk yemek kültürü, dünyaca ünlü hale gelmiştir. Toplumlar arası farklılık göstermesinin sebebi, tarımsal üretim, damak zevki, sosyokültürel yapı, tarihsel gelişim ve dini faktörlerdir (Dikme, 2019).

3.2.1. Sivas Şehrinin Yemek Kültürü

Sivas şehri, konumu itibariyle birçok devletin egemenliği altında bulunarak, zengin bir kültüre sahip olmuştur. Tarihsel geçmişi, kültürel özellikleri, iklimi ve ekonomik faaliyetleri ile yemek kültürü şekillenmiştir. Tarım ve hayvancılık en önemli ekonomik faaliyet olduğu için yemeklerin ana malzemelerini tahıl ve et oluşturmaktadır. Karasal iklimin hâkim olduğu İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde etli, yağlı ve hamur işlerinden oluşan yemekler yapılmaktadır. Türk yemek kültürünün temelini oluşturan hayvansal gıdalar ve hamur işleri Sivas şehri yemek kültüründe de yoğun olarak görülmektedir. Sivas ili, 2021 yılı itibariyle coğrafi işaret ile tescillenmiş 13 yöresel yiyeceğe sahiptir. Bu yiyecekler; Sivas Katmeri, Sivas Köftesi, Pezik Dal Turşusu, Ulaş Etli Pide, Ulaş Yaprak Döneri, Divriği Pilavı, Gürün Dut Pekmezi, Koyulhisar Domatesi, Zara Sac Ekmeği, Zara Balı, Sivas Pastırması, Suşehri Kuru Fasulyesi ve Gemerek Gilaburgusu'dur (TPMK, 2022). Sivas şehrinin yemek kültürü hamur işleri, çorbalar, yemekler, turşular, tatlı ve çerezler olmak üzere ana başlıklar halinde incelenecektir.

3.2.1.1. Hamur İşleri

Karasal iklim özelliklerinin görüldüğü Sivas şehrinde, en fazla üretilen ve tüketilen tarım ürünü buğdaydır. Kış mevsiminin soğuk ve donlu, yaz mevsiminin sıcak ve kurak geçmesi yetiştirilen tarım ürünlerini etkilemektedir. Şehir de sebze üretimi sınırlıdır. Yer şekillerinin engebeli olması da tarımsal faaliyetleri

kısıtlamaktadır. Tahıllar ve hayvan yemleri tarım üretiminde ilk sırada yer almaktadır. En fazla üretilen tahıllar, buğday, arpa ve yulaftır. Buna bağlı olarak yemeklerde en önemli malzeme buğdaydır. Sivas şehrinde en fazla üretilen tarım ürünleri yemek kültürünü meydana getirmiştir. En fazla üretilen sebzeler, patates ve lahanadır. Sebze üretiminin sınırlı olmasından dolayı, sebze yemeği kültürü fazla gelişmemiştir. Ulaşımın gelişmesi ile şehirlerarası sebze alışverişi kolaylaşsa da sebze yemekleri fazla tercih edilmemektedir. Buğdaydan yapılan unun kullanılmasıyla hamur işleri çeşitlendirilmiştir. Buğday tarımının yaygın olduğu kırsal alanlarda, yaz mevsimi sonunda buğday hasadı yapılmaktadır. Buğdaylar, köylerde bulunan değirmenlere götürülerek un haline getirilmektedir (Şekil 3.32., Şekil 3.33).



Şekil 3.32. Köyde bulunan un ve bulgur yapılan değirmenden bir görüntü



Şekil 3.33. Un değirmeni

Unlar, köy ve şehir evlerinde torbalarla kış aylarında tüketilmek için serin alanlarda muhafaza edilmektedir. Hamur kesme işleminde fazla un kullanıldığı için sonbahar da hazırlanan unlar kullanılmaktadır. Hamur işleri, Sivas şehri yemek kültüründe geniş yer kaplamaktadır. Yemekler de kullanılan malzemeler, yapım aşamaları ve pişirme teknikleri ile kendine has bir kültür ortaya koymaktadır. Buğday unundan yapılan hamur işleri kurutularak saklanmaktadır. Kurutma ve saklama işlemlerinde karasal ikliminin etkisiyle bozulma ve küflenme olmamaktadır. Büyük leğenlerde hamurlar yoğurularak çeşitli şekillerde yemeklik ve çorbalık kesilmektedir. Sivas'ta hamur kesme adı verilen işlem, çorbalık, yemeklik hamurların yapılması, kurutulması ve saklanmasıdır (Şekil 3.34.). Kesilen hamurlar, kış mevsiminde tüketilerek, uğraş gerektirmeden hazır yemek halini almaktadır.



Şekil 3.34. Kış hazırlıklarında yapılan kurutulmuş yemeklik hamurlar (Foto: Büşra ŞİMŞEK)

Sivas şehrinde hamur işi yemekleri hazırlama aşamasında bilinmesi gereken önemli bir kavram imece usulüdür. Mevsim fark etmeden tüketilen hamur işleri, kış hazırlıklarında önde gelmektedir. Geçmişten günümüze sebze üretiminin sınırlı olmasından dolayı, hamur işleri eylül ekim aylarında yapılarak kış ayları için saklanmaktadır. Kış hazırlıkları çok zahmetli ve uğraş gerektiren bir süreç olduğu için yardımlaşma gerektirmektedir. Özel günlerde, düğün ve bayramlarda da imece usulü uygulanmaktadır. İmece usulü hazırlıklar da yapılan sohbetler, söylenen türküler uğraş gerektiren bu süreci, eğlenceli bir hale getirmektedir (Şekil 3.35.).



Şekil 3.35. Sivas şehrinde imece usulü yapılan kış hazırlıkları

Büyükbaş hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı şehir de hayvansal gıdalar hamur işlerinde tamamlayıcı malzemelerdir. Tereyağ ve yoğurt hamur işi yemeklerin önemli malzemeleridir. Kullanılan temel malzemeler su, buğday unu ve tuzdur. Her evde yapılan maliyeti düşük yemeklerdir. Komşu illerde yapılan çoğu yemeklerle benzerlik gösterse de yapım aşamaları ve pişirme teknikleri ile Sivas şehri yemek kültürü özgünlük taşımaktadır.

Tablo 3.1. Sivas şehrinin kültüründeki yemekler ve kullanılan malzemeler

Yemek türü	Yemek adı	Kullanılan malzeme
Hamur işleri	Etlı mantı	Buğday unu, su, tuz, kıyma, tereyağ
	Hingel	Buğday unu, su, tuz, patates, tereyağ
	Pancarlı	Buğday unu, su, tuz, pezik pancarı veya ıspanak
	Su böreği	Buğday unu, yumurta, su, tuz, peynir, tereyağ
	Etlı ekmeğ	Buğday unu, su, tuz, maya, kıyma
	Sivas katmeri ve çöreği	Buğday unu, yumurta, su, tuz, tereyağ
Çorbalar	Ayran çorbası	Yoğurt, yarma, yumurta, tereyağ, soğan, narpuz
	Herle	Yeşil mercimek, un, tereyağ, salça
	Katıklı çorba	Ayran, fasulye, nohut, yarma, narpuz
	Mantı çorbası	Çorbalık mantı, ayran
	Düğülcek çorbası	Düğülcek, soğan, tereyağ, salça
	Bayram çorbası	Yarma, fasulye, nohut, kuşburnu, kuru üzüm, toz şeker
Yemekler	Sulu köfte	Bulgur, kıyma, baharat, salça
	İçli köfte	Bulgur, patates, baharat
	Sivas köftesi	Kıyma, tuz
	Mirik köfte	Bulgur, buğday unu, yoğurt, su, tuz
	Madımak yemeği	Madımak, tereyağ, soğan, salça, pastırma
	Fırında kelle	Koyun ve kuzu kellesi
	Mumbar dolması	Büyükbaş ya da küçükbaş hayvan bağırsağı, bulgur, baharat
Turşular	Pezik dal turşusu	Pezik pancarı, su, sarımsak, pul biber
	Çördük (Ahlat) turşusu	Çördük, su
	Alıç turşusu	Alıç, su
Tatlı ve çerezler	Hurma tatlısı	Tereyağ, sıvıyağ, yumurta, su, tuz, kabartma tozu
	Kavut	Kavurga, pekmez
	Kavurga	Buğday

Hamur işlerinin ana malzemeleri buğday unu, su ve tuzdan oluşmaktadır. Bu malzemelerle elde edilen hamurlar şekil verilerek hazırlanır. Hazırlanan hamurlar etli, patatesli, yoğurtlu, tereyağlı olarak çeşitlendirilmiştir. En fazla yapılan ve tüketilen hamur işleri; etli mantı, hingel, kesme hamur (maharlama), pancarlı, etli ekmeğ ve su böreğidir.

Etlı mantı, özellikle hayvancılığın temel ekonomik faaliyet olduğu İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde yaygın olarak yapılan bir mantı türüdür. Sivas şehrinde üçgen şeklinde yapılmasıyla farklılık göstermektedir. Buğday unu, su ve tuzdan yapılan hamur, açılarak kare şeklinde kesilir. İçine kıyma harcı koyularak üçgen şeklinde kapatılır. Haşlanarak pişirilir ve üzerine tereyağ dökülür.

Hingel, Sivas mantısı ismiyle de bilinen, yapılış şekliyle ünlü yöresel bir yemektir. Diğer mantılardan farklı olarak iç harcı patatesten yapılmaktadır. Patates harcı içine koyulduktan sonra örgü şeklinde işlenerek kapatılır. Sebze üretiminde en fazla paya sahip olan patates, hamur işleri de dâhil çoğu yemekte kullanılmaktadır.



Şekil 3.36. Soldan sağa doğru hingel ve etli mantı

Pancarlı, iklimin ve doğal çevrenin sunduğu imkânlar, Sivas şehrindeki insanların emeği ile birleşince zengin ve farklı bir yemek kültürü ortaya çıkmıştır. Bitkisel tarım ürünlerinde üretimi fazla olan şeker pancarı, Sivas mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Pancarın yaprakları hamur işlerinde, pancarlı adı verilen bir çeşit gözlemede kullanılır.

Su böreği, çok yapılan ve sevilen hamur işidir. Her yörede yapılabilen bir hamur işi olmasına rağmen Sivas şehrinde farklılık göstermektedir. Hayvansal gıdaların yaygın olarak kullanıldığı Sivas yemek kültüründe hamuruna, her yumak için bir yumurta kırılır. Yumurtanın fazla kullanılmasından dolayı hamur sarı renkli olur. İç harcında köy peyniri ve tereyağı kullanılmaktadır. Su böreğinin lezzetli olmasının diğer unsuru ise bakır tepsi de pişirilmesidir. Geçmiş yıllarda bakırcılığın geliştiği şehir de, bakır mutfak eşyaları yemek yapımında yaygın olarak kullanılmıştır. Günümüzde bazı yemeklerde bakır eşyalar kullanılmaktadır. Böreklerin pişirilmesinde bakır tepsiler ayrı bir öneme sahiptir.



Şekil 3.37. Soldan sağa doğru pancarlı (Foto: Esra ASLAN) ve su böreği

Etlı ekmeğ, Sivas katmeri ve çöreği, Sivas Şehrinde pide fırıncılığı mesleği yaygın olarak yapılmaktadır. Her mahalle de 3 veya 4 tane pide fırını bulunmaktadır. Pide fırınlarında yöresel hamur işleri ve ekmeğler için kullanılan un, Sivas Şehrinin kırsal alanlarında yetiştirilen buğdayın öğütölmesi ile elde edilmektedir. Buğday unu, evde ve pide fırınlarında yapılan hamur işlerinin ana malzemesidir. Hamur işi yemeklerin ön planda olduğu Şehir de, pide fırınlarında ekmeğ dışında hamur işleri de yapılmaktadır. Bu hamur işleri, etli ekmeğ ve yöresel tat olan Sivas katmeri ve Sivas çöreğidir. Ana malzemelerini buğday unu, su, tuz ve maya oluşturmaktadır. Katmer ve çörekte ayrıca yumurta, tereyağ kullanılmaktadır. Sivas kahvaltđ kólütüründe ve günün her saatinde tüketilen yöresel lezzetlerdir. Sivas katmeri 2018 yılında tescillenmiş, coğrafi işaretili yöresel bir tattır. Sürdürülebilirliğinin sağlanması ve yöresel özelliklerin kaybolmaması için coğrafi işaretiler önemlidir. Yöresel bir ürün, pişirme yöntemlerine ve doğal çevreden kullanılan malzemelere göre Türk Patent Enstitüsü tarafından incelemeye alınmaktadır. Sivas katmerinin özelliği, bol tereyağ kullanılarak hamurunun kat kat bir görünüme sahip olmasıdır. Etlı ekmeğin diğer yörelerden farkı ise, hamurunun mayalı olması ve büyükbaş hayvanın etinden yapılmasıdır. Doğal çevre de bulunan kaynaklar, yemeklerin ana malzemelerini oluşturmaktadır.



Şekil 3.38. Etlı ekmeğ



Şekil 3.39. Soldan sağa doğru Sivas katmeri ve Sivas çöreğ

3.2.1.2. Çorbalar

Sivas şehri yemek kültüründe çorbalar önemli bir yer tutmaktadır. Yetiştirilen tarım ürünlerinden çeşitli çorbalar yapılmıştır. Çorbaların ana malzemesi buğday, buğday unundan yapılan hamurlar, fasulye, nohut ve mercimektir. Baklagillerden olan fasulye, nohut ve mercimek Sivas genelinde üretim miktarı fazla olan tarım ürünleri arasında yer almaktaydı. Son yıllarda üretimleri azalsa da devam etmektedir. Tarla ürünleri ile beraber hayvansal gıdalar da çorbaların ana malzemelerini oluşturmaktadır. Yoğurt ve tereyağ çorbaların en önemli malzemesidir. Sivas iklimine uygun olarak soğuk kış günlerinde ısıtan ve tok tutan çorbalar, yaz mevsiminde ise yöresel soğuk çorbalar tercih edilir. Kırsal bölgelerdeki su kenarlarında kendiliğinden yetişen narpuz bitkisi (*Mentha pulegium*), yoğurtla yapılan çorbalara ayrı bir tat ve güzellik katmaktadır. Naneye benzeyen şeklinden dolayı yabancı nane ismiyle de bilinmektedir (Şekil 3.41.). Yağışların fazla olduğu nisan mayıs aylarında nemli

çayırarda, nehir ve göl kenarlarında yetişen, güzel kokulu bir bitkidir. İlkbahar mevsiminde kırlarda açan mor ve sarı renkli kır çiçekleri de toplanarak narpuz bitkisi ile kurutulur (Şekil 3.40.). Böylece yöresel ve renkli bir çorba sosu ortaya çıkmaktadır. Çorbalar yapıları farklı olması ve kullanılan malzemeler ile yöresel kimlik kazanmıştır. Ayran çorbası, herle, boz mantı, katıklı çorba, düğülcek çorbası, mantı çorbası (Subüra) ve bayram çorbası yöresel çorbalarıdır.



Şekil 3.40. Çorbalar için toplanan sarı ve mor renkli kır çiçekleri



Şekil 3.41. Narpuz bitkisi ve kurutulmuş hali

Ayran çorbası, İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde yapılan bir çorbadır. Sivas şehri ve çevresinde yapılan ayran çorbasının malzemeleri farklılık göstermektedir. Bazı yörelerde yoğurt çorbası adıyla bilinen ve pirinçle yapılan çorbadır. Ancak Sivas şehrinde en fazla yetiştirilen tarım ürününün buğday olmasından dolayı, çorbanın ana malzemesi yarmadır. Sos olarak tereyağ ve soğanın yanı sıra narpuz bitkisinin (*Mentha pulegium*) kullanılması çorbayı diğer yörelerdeki ayran çorbalarından ayırmaktadır.

Herle çorbası, bazı yörelerde un ve tereyağ ile yapılan bir çorba olarak bilinmektedir. Sivas şehri ve çevresinde yeşil mercimek ve unla yapılmaktadır. Özellikle soğuk kış günlerinde fazlaca yapılan, ısıtan ve tok tutan bir çorbadır. Sivas şehrinde, iklim ve toprak yapısının mercimek yetiştirmeye uygun olması ile geçmiş yıllarda üretim fazlaydı. Günümüzde köyden kente göçler ve buğdaya yönelim ile üretimi azalan mercimek, Sivas yemek kültüründe önemli yer tutmaktadır.



Şekil 3.42. Soldan sağa doğru herle ve ayran çorbası

Boz mantı ve Mantı çorbası, kış hazırlıklarında kesilen hamurlardan yapılan çorbalardır. Boz mantı kare şeklindeki hamurlardan yapılan salçalı bir çorbadır. Mantı çorbası (Subüra) ise, kuskus gibi küçük hamurların pişirilerek ayranın içine katılması sonucu yapılan çorbadır.

Katıklı çorba, ayran çorbasının soğuk ve pişmemiş halinden oluşan bir çorbadır. Sıcak ya da soğuk fark etmeden yapılan yoğurtlu çorbalarda, yarma en önemli malzemedir. Malzemeleri, yarma ve bakliyattan oluşan yöresel bir çorbadır. Sivas şehrinde fasulye ve nohutun en fazla kullanıldığı ve tüketildiği bir çorba çeşidini oluşturmaktadır. Fasulye ve nohut üretimi, Sivas tarım ürünlerinde üretim miktarı

fazla olan bakliyatları oluşturmaktaydı. Ancak günümüzde üretim miktarı azalan tarım ürünleri arasında yer almaktadırlar. Çorbanın yapılışı ise basit ve pratik bir şekildedir. Yarma, fasulye ve nohut haşlanarak ayran ile karıştırılır. Üzerine narpuz (*Mentha pulegium*) eklenir.



Şekil 3.43. Soldan sağa doğru boz mantı ve katıklı çorba

Düğülcek çorbası, bulgur üretim aşamalarından sonra bulgurun elenirken eleğin altında kalan en ince halinden yapılan bir çorba çeşididir. Bulgurun toz hali düğülcek adını almıştır. Sivas şehrinde doğal çevreden gelen malzemeler en ufak tanesine kadar değerlendirilmiş, israf edilmemiştir. Özellikle yaşlı insanların bildiği ve severek tükettiği bir çorbadır. Tanesinin olmaması ve sıcak olması sebebiyle sevilmektedir. Çorbada kullanılan malzemeler, düğülcek, soğan, tereyağ ve salçadır.

Bayram çorbası, adından anlaşıldığı üzere bayramlarda ve özel günlerde yapılan aşure benzeri bir çorbadır. Kırsal alanlarda kendiliğinden çok fazla yetişen kuşburnu çorba da kullanılmaktadır. Aşureden farkı, sulu ve kırmızı renkli bir çorba olmasıdır. Kuşburnu çorbaya renk ve lezzet vermesi amacıyla eklenmektedir. Sivas şehri kırsal alanlarında kendiliğinden yetişen bitkiler ve meyveler yemeklerde kullanılarak değerlendirilmiş ve yöresel bir kimlik kazandırmıştır.

3.2.1.3. Yemekler

Sivas şehrinin yöresel yemekleri çoğunlukla bulgur ve etten oluşmaktadır. Temel ekonomik faaliyetlerin tarım ve hayvancılık olması yemeklerde belirgin olarak görülmektedir. İklim koşullarının elverişsiz olmasından dolayı sebze yetiştiriciliğinin sınırlı olması, yemek kültüründe sebzelerin yer almasını engellemiştir. Sebze yemeği çeşidi fazla bulunmamaktadır. Yapılan sebze yemekleri ise doğada kendiliğinden

yetişen bitkilerden yapılmaktadır. Sivas yemek kültürü bulgurla yapılan yemekler, et yemekleri ve birkaç çeşit sebze yemeğinden oluşmaktadır. Türk yemek kültüründe yaygın olarak kullanılan bulgur, karasal iklim özelliklerinin hakim olduğu bölgelerde temel malzemedir. Buğday hasat edildikten sonra başlayan bulgur yapma işlemleri uzun bir süreci kapsamaktadır. Kırsal alanlarda buğdaylar yıkandıktan sonra, bahçeye kurulan kazanlarda kaynatılmaktadır. Bulgur kaynatma işleminde kazanın altındaki ateşin harlı olması ve sönmemesi önemlidir. Doğal çevrede yaygın olarak yetişen, kış için kesilerek hazırlanan kavak ağaçları ve kuru iğde, alıç çalıkları yakacak olarak kullanılmaktadır. Buğdaylar kaynatıldıktan sonra süzgeçlerle alınarak, bahçede kilim veya büyük naylonların üzerine serilir. Birkaç gün sürekli karıştırılarak kurumaya bırakılmaktadır. Yaz mevsiminin sonunda başlayan bulgur yapma işlemleri için havanın güneşli olması önemlidir. Yaz aylarının sıcak ve kurak geçmesi, kurutma işlemini hızlandırmaktadır. Buğdaylar kurutulduktan sonra köyde bulunan değirmene götürülerek öğütülür (Şekil 3.44.). Öğütme işleminden sonra bulgurlar makine ile elenerek, pilavlık, yemeklik, çorbalık olmak üzere farklı boylara göre ayrılmaktadır (Şekil 3.44.). Torbalara doldurulan bulgurlar tekrar bahçeye serilerek bir gün bekletilmekte ve son olarak elenerek torba veya kovalara doldurulmaktadır.



Şekil 3.44. Köy değirmeninde bulgurun öğütülmesi ve elenmesi işlemi

Torbalarla hazırlanan bulgurlar fazla gibi görünse de, yaz ve kış mevsimi boyunca bütün yemeklerde kullanıldığından ailelerin bir yıllık ihtiyacını karşılamaktadır.

1900'lü yıllarda küçükbaş hayvan sayısı, büyükbaş hayvan sayısını geçmiştir (Mahiroğulları, 2018). Koyun yetiştiriciliği il genelinde en önemli ekonomik faaliyet olmuştur. 2000 yılından sonra küçükbaş hayvan varlığı geçmiş yıllara göre azalmış, sığır yetiştiriciliği önem kazanmaya başlamıştır. Buna bağlı olarak yemeklerde büyükbaş ve küçükbaş hayvanların etinden ve sütünden faydalanılmaktadır. Neredeyse bütün yemeklere et koyulmaktadır. Sivas şehri ve çevresinde yaygın olarak kullanılan "Et girmeyen vücuda dert girer." sözüyle et yemenin önemi ve etli yemeklerin çok sevilmesi vurgulanmaktadır. İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde etli yemekler, diğer bölgelere göre daha fazla tüketilmektedir. Tarım ürünlerindeki çeşitliliğin az olması, hayvancılığın en önemli ekonomik faaliyet olması, soğuk kış aylarında besleyici ve tok tutan besin olmasından dolayı tüketim fazladır. Doğal çevreninde etkisiyle, İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde et yemekleri önemli bir kültür haline gelmiştir.

Sivas şehrinde bulgur, et ve sebze ile yapılan ana yemekler; Sulu köfte, içli köfte, Sivas köfte, mirik köfte, madımak yemeği, evelik sarması, fırında kelle, mumbar dolması ve turşu mihlamasıdır.

Sulu köfte, özel günlerde, düğünlerde ve bayramlarda sofralarda mutlaka bulunan bir yemek çeşididir. Bazı yörelerde yoğurtlu ya da sebzele yapılmaktadır. Sivas şehrinde, yemeklerin ana malzemelerinden olan bulgur ve etin beraber kullanılmasıyla yapılan bir yemektir. Köfte harcı, bulgur ve etin yoğurulmasıyla hazırlanmaktadır. Suda pişirilerek içine salçalı sos karıştırılmaktadır. Özel günlerde, akraba ve komşularla beraber çok fazla yapılmaktadır. Köftenin yoğrulması, sıkılması ve yuvarlanması uzun bir süreci kapsamaktadır.

İçli köfte, bulgurun yemeklerde yaygın olarak kullanıldığı çoğu yörede bilinen bir yemektir. Bulgurun ana yemeklerde temel malzeme olarak kullanıldığı Sivas şehrinde de sıkça yapılmaktadır. İçli köfte, kullanılan malzemeler ve pişirme tekniklerine göre farklılık göstermektedir. Sivas şehrinde yapılan içli köftenin farkı, iç harcının patatesle yapılmasıdır. Her ailenin bütçesine uygun, maliyeti düşük bir yemektir. Köfte kısmı için bulgur, iç harcı için haşlanmış ve baharat eklenmiş patates

kullanılmaktadır. İç harcında sığır eti de kullanılmaktadır. Ancak yöresel lezzet olarak en önemli malzemesi bulgur ve patatestir. Haşlanarak pişirildikten sonra üzerine eritilmiş tereyağ dökülmektedir.



Şekil 3.45. Soldan sağa doğru sulu köfte ve içli köfte

Sivas köftesi, yerel malzemeler ve yöntemlerle yapılmakta olup, 2006 yılından itibaren coğrafi işaret kapsamında tescillenmiştir. Büyükbaş hayvancılığın önemli olduğu Sivas şehrinde, doğal ortamda beslenen hayvanların etlerinin kullanılması yöresel tat oluşturmaktadır. Diğer köftelerden ayrılan en önemli özelliği, sadece et ve tuzla yapılmasıdır. Sinirleri temizlenen sığır etleri kıyma yapılır. Daha sonra tuzla iyice yoğurularak bir gece buzdolabında dinlendirilir. Dinlendikten sonra kıyma makinesinde bir kez daha çekilir. Eller yağlanarak oval şekil verilir. Köftenin lezzetini ve farkını oluşturan en önemli etkenler, kullanılan et, tuz miktarı ve dinlenme süresidir (Şimşek, 2020).



Şekil 3.46. Sivas köftesi

Mirik köfte, yapım maliyeti düşük ve tamamen yerel malzemelerden hazırlanan lezzetli bir yemektir. Yemeğin malzemeleri Sivas şehrinde her evde bulunan, bulgur, yoğurt, su, tuz ve buğday unundan oluşmaktadır. Mirik köfteyi diğer köftelerden ayıran özelliği, et ya da başka bir malzeme kullanılmadan, köftenin sadece bulgurla yoğrularak hazırlanmasıdır. Anadolu'nun farklı bölgelerinde yapılan bulgurlu köfte çeşitleri, salçalı, yağlı veya üzerine yoğurt dökülerek tüketilmektedir. Sivas şehrindeki mirik köftenin farkı ise, pişirildikten sonra koyu kıvamlı ayranın içine katılmasıdır. Hazırlanan köfte harcı misket şeklinde yuvarlanarak suda pişirilir. Köfteler soğuduktan sonra ayranın içine katılarak, üzerine tereyağ eklenir.

Madımak yemeği, Sivas şehrinde en fazla yapılan sebze yemeğinden biridir. Şehirde sebze yemeği kültürü gelişmemiş, ancak doğal ortamda yetişen bazı bitkilerden yemek yapılarak Sivas mutfağı zenginleştirilmiştir. Madımak, ilkbahar yağışları ile yetişen toprak üstüne yatık, ufak pembe gövdeleri ve yeşil yaprakları bulunan şifalı bir bitkidir. İlaç olarak kullanılan madımak bitkisinin böbrek kumlarına iyi geldiği bilinmektedir. Kumları dökmek için madımağın kökleri kaynatılarak suyu içilmektedir. Madımak bitkisi, Nisan ve Mayıs aylarındaki yağışlarla yetişmektedir. Kurak geçen yaz mevsimi yetişmesi için uygun olmamaktadır. Sivas mutfağının vazgeçilmezi olan bu otsu bitkinin yemeği yapılmaktadır. Yemeğin ana malzemeleri, madımak, bulgur ve tereyağıdır. Madımaklar ince bir şekilde kıyılarak hazırlanır. Tereyağ da soğan ve salça kavrulduktan sonra madımak, bulgur ve su eklenerek yemek pişirilir. İsteğe göre pastırma ve et eklenmektedir. Ayrıca madımak bitkisinin kültüre diğer bir yansıması ise kadınların madımak toplama şeklini anlatan figürler Sivas madımak halayını meydana getirmiştir. Sivas şehrinde doğal çevrenin etkisi halaylara da yansımıştır (Önder, 2001).



Şekil 3.47. Soldan sağa doğru mirik köfte ve madımak yemeği

Fırında kelle, küçükbaş hayvancılığın en önemli ekonomik faaliyet olduğu zamanlarda, koyun ve kuzu kelleleri Sivas şehrine özgü yöntemlerle pişirilerek yemek kültürü haline gelmiştir. Günümüzde kahvaltılar da fırında kelle kültürü devam etmektedir. Sivas şehrinin köklü yemeklerinden olan fırında kelle yöredeki malzeme ve kendine has pişirme yöntemi ile sevilerek tüketilmektedir. Sivas şehri için önemli bir kültürel mirastır. Kelle dükkânlarında koyun ve kuzu kellelerinin fırında 16 saat pişirilmesi ile hazırlanır. Öğle saatlerinde kelle tavalarına hava almayacak şekilde yerleştirilen kelleler, ertesi gün sabaha kadar odun ateşinde pişirilmektedir (Şimşek, 2021). Pişen kelleler balta ile parçalanır. Sabah dört beş gibi alınmaya başlanan kelleler, saat ona kadar tükenmiş olur. Özellikle kış aylarında fazlaca tüketilmektedir. Yanında fırın pidesi, çay veya ayranla kahvaltı olarak yenmektedir. Bazı günler kelle dükkânları önünde kelleyi almaya gelenlerin kuyruk oluşturduğu da bilinmektedir.



Şekil 3.48. Fırında kelle (Foto: Taner KARATAŞ)

Mumbar dolması, büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarından etinden sütünden faydalandığı gibi sakatatları da yemeklerde önemli bir yer tutmaktadır. Küçükbaş ve büyükbaş hayvanların bağırsaklarının temizlenmesi ve hazırlanan bulgurlu harç ile doldurulmasıyla yapılan bir yemektir.

3.2.1.4. Ekmekler

Gilik, tandır da yapılan yuvarlak ve ortası boşluk olan ekmeklere verilen yöresel bir isimdir. Doğal çevrede bulunan killi toprakla, kırsal kesimlerdeki evlere tandır adı verilen ekmek pişirme alanları yapılmıştır. Tandır, evlerin içinde bulunabileceği gibi, evin dışında bir oda şeklinde de inşa edilmektedir. Gilik hamuru buğday unu, su ve tuz ile hazırlanmaktadır. Hamura yuvarlak şekil verilerek ortasına delik açılır ve genişletilir. İçi sert dolgudan yapılan kare ekmek yastıklarının üzerine yerleştirilerek su serpilir. Tandıra yapıştırılarak pişmeye bırakılır. Günümüzde kırsal alanlarda ve şehir merkezindeki bahçeli evlerde tandır bulunmaktadır. Ev halkının ekmek ihtiyacı tandır da yapılan ekmeklerle karşılanmaktadır.



Şekil 3.49. Tandır ve gilik ekmeği

Fırın pidesi, Sivas şehrinde pide fırınlarında yapılan yöresel bir ekmek çeşididir. Pide fırıncılığı yaygın bir meslek olmakla birlikte her mahalle de en az üç tane fırın bulunmaktadır. Fırınlarda yöresel olan katmer, çörek, pide ve etli ekmek gibi hamur işleri yapılarak satılmaktadır. Pide, kahvaltılarda ve lokantalarda yemeklerin yanında tüketilmektedir. Et yemeklerinin yaygın olduğu Sivas şehrinde, lokantalarda yapılan dürümler bu ekmekle yapılmaktadır. Somun ekmek yerine yemek kültüründe daha çok fırın pidesi tüketilmektedir. Ana malzemeleri; buğday unu, su ve tuzdan oluşmaktadır. Hamur dinlendikten sonra uzun olacak şekilde el ile açılır ve tırnakla bastırılarak şekil verilir. Odun ateşinde pişirilir.



Şekil 3.50. Fırın pidesi

Yufka ekmeği, kış hazırlıklarında imece usulü yapılan bir ekmek çeşididir. Sac üzerinde pişirilen yufkalar, soğuduktan sonra üst üste dizilir. Soğuyan yufkalar sert ve kuru bir hale gelir. Sofra bezine sarılarak kış boyu muhafaza edilir. Sivas şehrinin soğuk ikliminden dolayı kış aylarında küflenme ve bayatlama gibi sıkıntılar olmamaktadır. Bu yüzden kış hazırlıklarında fazlaca yapılan hamur işidir. Sert yufkaların üzerine su serpiştirilerek biraz bekletilir ve yumuşayan yufkalar ekmek olarak tüketilmektedir.



Şekil 3.51. Soldan sağa doğru yufkaların muhafaza edilmesi ve yufka ekmeği

3.2.1.5. Turşular

Pezik dal turşusu, yöresel malzeme ve pişirme yöntemleri ile Sivas şehrinin yemek kültüründe önemli yer tutmaktadır. İl genelinde yetiştirilen pezik pancarı, dal

turşunun ana maddesidir. Yeşil renkli pezik dalları ile dal turşusu yapılmaktadır. Coğrafi işaret kapsamında 2020 yılında tescillenen pezik dal turşusu tamamen yerel bir tattır (Şimşek, 2020). Dalların üzerinde bulunan yapraklar ise ayıklanarak hamur işlerinde kullanılmaktadır. Yöresel malzemeler ve yapılış şekli ile Coğrafi İşaretli bir üründür. Eylül ve ekim aylarında pancarların topraktan sökülmesiyle, köklerinden ve yapraklarından bıçak yardımıyla ayrıştırılmaktadır. Desteler haline getirilen pezik dalları, mahallelerde traktörlerle gezilerek satılmaktadır. Turşu kurma işlemleri bu süreçle başlamaktadır. Satın alınan dallar ayıklanarak yıkanır. Bahçeli evlerin önüne ya da mahalle aralarına kurulan kazanlarla dallar kaynatılır. Daha sonra kazandan alınan dallar soğuması için suya bırakılır. Soğuyan dallar çeşitli büyüklükteki bidonlara doldurularak, üzerine sarımsak, tuz, su ve pul biberden oluşan turşu sosu dökülür ve bidonun ağzı sıkıca kapatılır. Karanlık ve serin bir ortamda bekletilen turşular, iki ya da üç hafta içerisinde tüketime hazır hale gelmektedir. Turşuyu az yapmak isteyenler, turşu kurma işlemlerini ev ortamında pezik dallarını tencerede haşlayarak yapmaktadırlar.



Şekil 3.52. Pezik dallarının ayıklanması ve haşlanması



Şekil 3.53. Pezik dal turşusu kurma aşaması

Yöresel malzemelerin her kısmını çok iyi değerlendiren Sivas halkı, pezik pancarının dallarını turşu, yapraklarını ise yemek yapmaktadırlar. Yurt içinde farklı illere satışı yapılan pezik dal turşusu sevilen ve rağbet gören yöresel bir tat olmuştur.



Şekil 3.54. Pezik dal turşusu

Çördük (Ahlat) turşusu: Çördük (*Pyrus elaeagnifolia*) Sivas şehrinin kırsalında tepelik ve taşlık alanlarında kendiliğinden yetişen yabani bir armut türüdür. Bazı yöreler de ahlat (*Pyrus elaeagnifolia*) adıyla bilinmektedir. Çördük ağacı kuraklığa dayanıklı bir ağaç türü olduğundan Sivas karasal ikliminde yaygın olarak yetişmektedir. Sivas şehrinde turşusu ve marmelatı yapılan yerel bir tat olmuştur.

Çördükler temizlenerek yıkanır. Bir bidon içerisine su doldurulur ve yıkanan çördükler içine koyularak ağzı sıkıca kapatılır. Bir ay sonra kendiliğinden turşu haline gelmektedir. Turşunun suyu, kırsal alanlarda yemeklerin yanında içine şeker atılarak tüketilen lezzetli bir içecek olmuştur. Özellikle kalabalık ailelerde yoğurdun az olduğu zamanlarda ayranın yerini almıştır. Günümüzde toplanmaya devam eden çördük, olgunlaştığında yenilmekte ve turşusu yapılmaktadır.



Şekil 3.55. Çördük (Ahlat) (Hürriyet, 2020)

Alıç turşusu: Alıç (*Crataegus monogyna*) Sivas şehrinin tepelik, taşlık alanlarında ve yamaçlarda kendiliğinden yetişen doğal bir meyvedir. Alıç bitkisi, Nisan ve Mayıs aylarında pembe beyaz çiçekler açan dikenli bir çalılıktır. Sarı ve kırmızı renkli yuvarlak meyveleri sonbahar da olgunlaştığında toplanmaktadır. Hafif ekşimsi bir tada sahiptir. Toplandıktan sonra ipe dizilerek şehir merkezinde satılmaktadır. Çocukların boyunlarına kolye gibi taktıkları ve severek yedikleri yerel bir tat, gelenek olmuştur. Turşunun yapılışı ise şöyledir; Bidon içine su ve alıçlar koyularak ağzı sıkıca kapatılır ve bir ay sonra tüketime hazır hale gelir.



Şekil 3.56. Alıç meyvesinin ipe dizilerek satışa sunulması

3.2.1.6. Tatlı ve Çerezler

Hurma tatlısı, hamur işi yemeklerin yaygın olarak yapıldığı Sivas şehrinde, önemli bir yer tutmaktadır. Kalburabastı olarak bilinen tatlı yöresel ağız da hurma diye adlandırılmıştır. Günlük hayatta yapıldığı gibi ramazan, bayram gibi özel günlerde de sofrada mutlaka bulunmaktadır. Yapılışı şöyledir; tereyağ, sıvıyağ, yumurta sarısı, kabartma tozu, su ve tuzla hamur elde edilir. Şehir de bu tatlı için yapılan küçük kalburlar bulunmaktadır. Ceviz büyüklüğünde alınarak kalbur üzerine bastırılır ve şekil verilerek fırında pişirilir. Üzerine su, şeker ve limon suyu ile hazırlanmış şerbetten dökülür.



Şekil 3.57. Hurma tatlısı

Kavut, buğdayın en fazla yetiştirildiği bölgelerde kavrulmuş buğdaydan yapılan bir tatlı çeşididir. Sivas yöresinde çerez olarak çok sevilen kavrulmuş buğday, kavurgadır. Kavurgalar değirmene götürülerek un haline getirilir. Bir tabakta pekmeze karıştırılarak yenir. Un haline getirilen kavurgalar kırsal alanlarda torbalarla saklanır ve kış günlerinde hazır tatlı yapılarak tüketilmektedir.

Kavurğa, buğday hasadından sonra yapılan, çerez yerine tüketilen lezzetli ve yöresel bir çerezdur. Özellikle kırsal alanlarda yapılmaktadır. Bahçelerde sacın üzerinde buğdaylar karıştırılarak kavrulur. Fazla yapıldığında kış mevsimi için saklanmaktadır. Çocuk, yetişkin her yaş grubunda çok sevilerek tüketilmektedir.



Şekil 3.58. Kavurma

3.3. Mesken Kültürü

Mesken, Arapça “sukün” kelimesinin kökeninden gelmektedir. Türkçe’de konut ve oturma yeri olarak kullanılmaktadır (Türkçe Ne Demek, 2020). Geçmişten günümüze insanoğlu kendini güvende tutma, dinlenme ve birçok ihtiyacını gidermek için meskenler inşa etmiştir. İlk çağlarda avcılık ve toplayıcılıkla yaşamlarını sürdüren insanlar barınmak için mağaraları, ağaç kovuklarını ve dallarını mesken edinmişlerdir. Göçebe hayat sürdüren topluluklar kolay yiyecek temin edebilecekleri su boylarına yerleşmişlerdir. İklim değişikliklerinin yaşandığı zamanlarda insanlar hayatta kalabilmek için sık sık yer değiştirmişlerdir (Güvenç, 2010). Zaman ilerledikçe kendisi ve çevresi hakkında daha fazla bilgi sahibi olan, keşifler yapan topluluklar yaşadıkları doğal çevrenin imkânlarına göre kulübeler yapmaya ve çadırlar kurmaya başlamışlardır. Göçebelikten yerleşik hayata geçilmesiyle uygun iklim, topoğrafya şartları, kullanılacak malzeme ve su durumuna göre meskenler inşa edilmiştir. Meskenlerin yapı malzemesi ve yerleşim yeri fiziki çevre şartlarından etkilenmektedir. Konutlar fiziki çevrenin yansımasıdır (Gök ve Kayserili, 2013). Meskenlerin şekli, işlevleri, süslemeleri insanların inançlarından, sosyal hayatından ve kültürlerinden etkilenmektedir. Meskenler sadece buldukları doğal çevre şartlarından etkilenen taş, toprak ve ağaç yığını değildirler. Aynı zamanda insanların evleri, yaşam tarzını, zevklerini, mutluluk ve hüznelerini barındıran, paylaşım yaptıkları ruhani bir yapıdır (Kirişcioğlu, 2019).

Meskenler insan, mekân, kültür etkileşiminin can bulmuş halidir (Kayserili, 2011). Mesken denince akla sadece yaşanan ev gelmemelidir. İnsanların ibadethaneleri, hayvanları için yaptıkları ahırlar, samanlıklar, eğitim alanları gibi birçok bina insan üretimi meskenlerdir (Yüksel, 2019). Somut kültür ögesinin en bilinen kanıtı olan meskenler doğal çevrenin etkilerini ve insanların kültürünü en iyi şekilde yansıtmaktadır. Meskenler, değişen yaşam şartlarına ve insanların ihtiyaçlarına göre şekil değiştirmektedirler. Bazen de uzun yıllar boyunca ayakta kalmayı başarmış meskenler, yenileme çalışmaları ile eski kimliklerini yansıtmaktadır. Dayanıklı malzemeden yapılanların ise daha uzun ömürlü oldukları görülmektedir.

Eski Türklerin meskenlerinde buldukları coğrafi koşullar ve yaşam biçimleri etkili olmuştur. Tarımla uğraşan topluluklar yerleşik yaşamı, hayvancılıkla uğraşan, sürüleri olanlar konargöçer yaşam tarzını benimsemişlerdir. Eski Türkler nüfuslarının az olduğu zamanlarda düşmana mağlup olmadan yaşayabilmek için konargöçer yaşayarak, yaban hayvanlarını avlayarak, su ve otları izleyip mekân değiştirerek yaşamışlardır. Böylece baskı altına girip, yok olmaktan korunmuşlardır (Ercilasun, 2019). Anadolu topraklarında bulunan coğrafi ve kültürel çeşitlilik yapılar da kendini göstermiştir. Osmanlı imparatorluğu döneminde Orta Anadolu'dan balkanlara yayılmış, yaygın bir konut tipolojisi görülmektedir. Bu tipoloji taş, kerpiç ve ahşabın bir arada kullanılmasından oluşmaktadır (Kılıcı ve Urak, 2021).

Geleneksel konutlar aile yapısına, büyüklüğüne, kadının toplum içindeki yerine, dini hayata, gelenek ve göreneklere göre inşa edilmişlerdir. Yerleşim yeri, iklim ve kullanılan malzeme ilk önce etkili olmuştur (Gök ve Kayserili, 2013). Şuan teknoloji ile insanlar konfor alanlarını sağlamaktadırlar. Türk kültüründe eski evler özellikle iklim faktörüne uyumlu olarak inşa edilmiştir. Özellikle çok sıcak ve soğuk iklimlerin etkili olduğu bölgelerde evler o iklime uyumlu bir şekilde yapılmıştır. Yaz mevsiminde sıcak ve kurak geçen yerlerde, cadde ve sokak sistemleri hava hareketleri ve hâkim rüzgâr yönü gibi etkenlere göre şekillendirilmiştir. Meskenlerde yapı malzemelerinin açık ya da koyu renk taşlardan olması, oturulacak odaların kuzey güney cepheye göre ayarlanması ve evlerin birbirine bitişik yapılar sokaklarda gölgelik alanların oluşturulması ile iklim etkisine uyum sağladıkları bilinmektedir. Özellikle eski meskenler doğal çevre faktörlerini çok güzel tasvir ederler (İncili ve Akdemir, 2016). Günümüzde Türk mesken kültürü, yerini tek tip konutlara bırakmıştır. Tüm dünya da tek tip meskenler yapılmakta, kültürel özelliklerden uzaklaşmaktadır. Somut kültür

miraslarının en belirgin örneği meskenler yeni tip konutlarla kaybolmaya yüz tutmuştur. İnsanın mutlu olduğu, iç dünyasının yansıdığı, kültürel özelliklerini gösteren meskenler yerine, sadece günlük ihtiyaçların giderildiği, insan ve doğa etkileşiminden uzak evler yapılmaktadır. Türk İslam kültüründen uzak, mahremiyetin yok sayıldığı, tamamen kazanç sağlama amacı güdülen meskenler günümüz sorunlarını teşkil etmektedir (Kayserili ve Kocaman, 2014). Günümüz insanı doğal çevre şartlarını göz ardı etmektedir. Arazi durumuna bakılmadan heyelan sahaları, sel yatakları ve deprem bölgelerine bilinçsizce konutlar inşa edilmektedir. Sıcak iklim, soğuk iklim farkı gözetilmeden, tek tip evler aynı malzemelerle bütün bölgelere yapılmaktadır. Günümüzde iklime uyumluluk teknoloji ile azalmıştır. Isıtma ve soğutma sistemlerinin geliştirilmesi ile evlerde sıcaklık ihtiyacı uygun düzeyde ayarlanabilmektedir. Ancak kullanılan malzeme ve yerleşme yerlerinin uygun olması gibi durumlarda, insan doğal çevreye bağımlıdır ve uyum sağlamak zorunda kalmaktadır. Uyum sağlamadığı takdirde sonuçlarını ağır bir şekilde yaşamaktadır.

3.3.1. Sivas Şehrinde Geleneksel Mesken Kültürü

İlk çağlardan itibaren birçok medeniyete ev sahipliği yapan Sivas şehri, Türk devletlerinin hâkimiyetine girmesiyle büyük gelişme göstermiştir. Yapılan meskenlerle İslam şehri görüntüsüne kavuşmuştur. Özellikle Selçuklu ve Osmanlı devletleri döneminde en parlak zamanlarını yaşayan Sivas ilinde önemli meskenler inşa edilmiştir. Türk İslam kültürünün özelliklerini yansıtan ve doğal çevreye uyumlu meskenlerdir. Geleneksel meskenler, insanların sadece yemek yeme, dinlenme ve uyuma amacıyla değil, her ihtiyaçlarını karşıladıkları, ürettikleri, yaşamlarının çoğunu geçirdikleri, ataerkil aile düzeninin yansıtıldığı, geniş bahçeli ve ferah evlerden meydana gelmiştir (Bilget, 1993). Geleneksel evlerin odaları çok işlevsel yapılmıştır. Odalar da hep beraber oturulmuş, yemekler yenerek sohbetler edilmiştir. Odadaki yüküklükten yatakların indirilerek yere ve sedirlere serilmesiyle yatak odası haline getirilmiştir. Sivas şehrinin doğal ve kültürel zenginliği, her yönden maharetli ustaların yetişmiş olması ve doğal malzemelerin iyi değerlendirilmesi meskenlere de yansımıştır.

Sivas şehir merkezinde tespiti yapılan 106 geleneksel konut vardır. Eskiden geleneksel konutların, kent meydanındaki medreselerin duvarlarına kadar yakın olduğu gözlemlenmiştir. Meydanın tarihi dokusunu açığa çıkarmak ve eserleri korumak amacıyla konutlar yıkılmıştır. Bu sebeple geleneksel konutlar Sivas merkez

de çeşitli mahallelerde dağınık bir şekilde görülmektedir. Akdeğirmen, Çayyurt, Alibaba, Çarşıbaşı ve Gökçebostan gibi eski mahallelerde yer almaktadırlar (Kılıcı ve Urak, 2021).

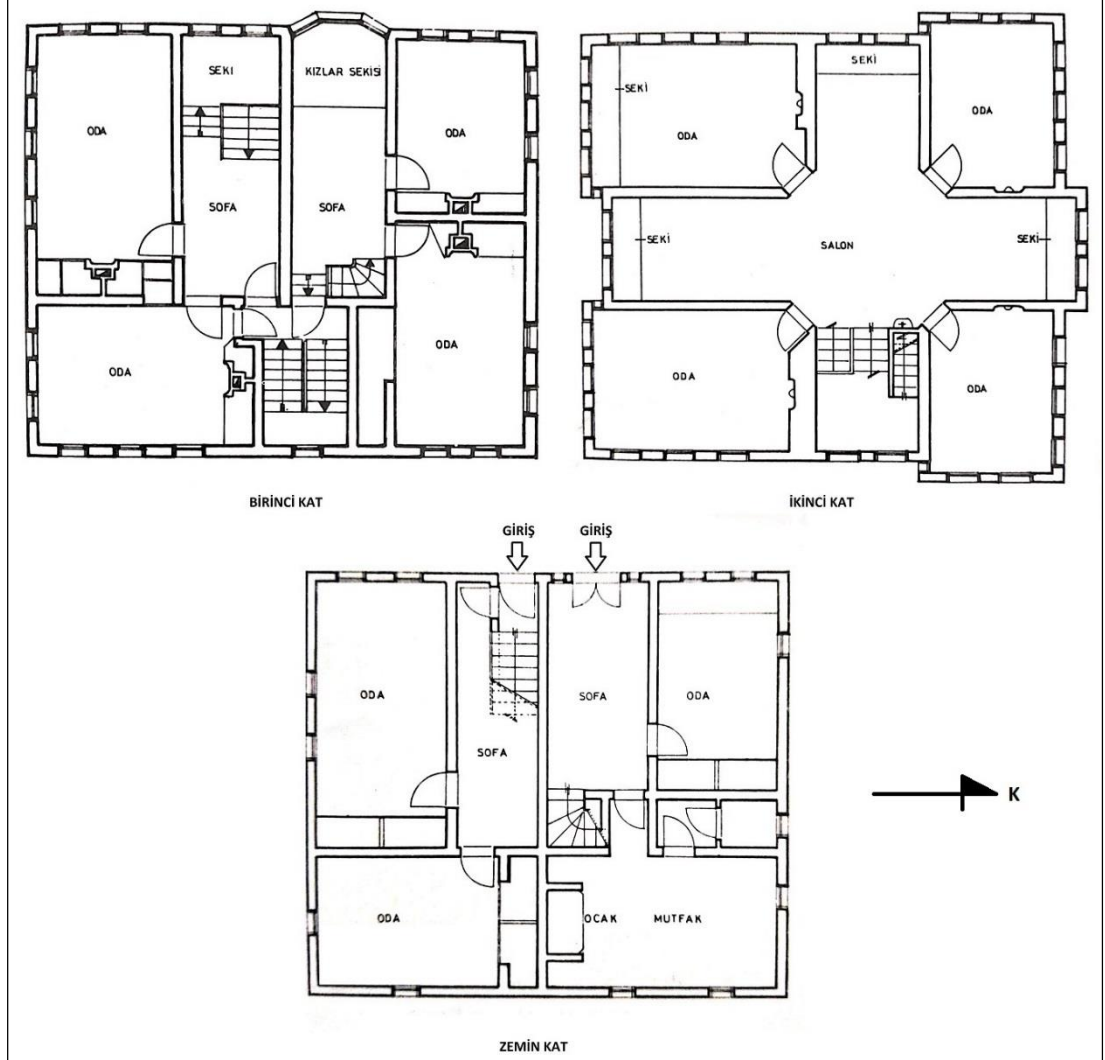
Sivas'ın kırsal alanlarında eskiden var olan köy odaları önemli bir kültürü oluşturmuştur. Yapı malzemesi taş ve kerpiçten oluşan köy odaları, tek katlı inşa edilmişlerdir. Duvarları kalın, pencereleri küçük ve güneye bakacak şekilde yapılmıştır. Bu odalar ahşap, kalem işi ve alçı süslemelerle süslenmiştir. Köy odalarının yapılma amacı, köye gelen misafirleri ağırlamak, ihtiyaçlarını karşılamak olmuştur. Aynı zamanda köyün düğün, bayram gibi özel günlerinde kullanılmıştır (Bulut, 2017). Sosyal ve kültürel aktivitelerin yapıldığı mimari yapıları oluşturmuşlardır.

3.3.1.1. Sivas Konakları

Sivas şehrinde geleneksel meskenlerin en önemli ve yaşayan örnekleri Sivas konaklarıdır. Konaklar kültürün, yaşanan coğrafyanın ve tarihin tanıklığını yapmaktadırlar. Doğal çevreye, şehrin iklimine ve Türk İslam kültürüne uyumlu olacak şekilde tasarlanmış ve inşa edilmiştir. Sivas konakları, Osmanlı devleti döneminde inşa edilmiş, çoğunluğu zamana yenik düşerek ve korunamadığından dolayı yıkılmıştır. Günümüzde ayakta kalmayı başarmış ve yeniden düzenlenerek halka açılmış olan konakların sayısı fazladır.

Sivas evlerinin tarihi gelişimine bakıldığında 1800'lü yılların başında toprak damlı evler olarak bilinmektedir. Özellikle 19. yüzyılın ikinci yarısından sonra ahşap kullanılmaya başlanmıştır. Ekonomik durumu iyi olan aileler tarafından yaptırılan konaklar da, orman alanlarından getirilen ağaçlar kullanılmıştır. 19. yüzyıl sonunda yapılan konaklara ahşap dâhil edilmiştir. O zamanlarda doğal çevre ile uyumlu olarak evlerin temel malzemesi ahşap, taş ve toprak olmuştur (Bilget, 1993). Genel olarak bölgenin ana malzemesi toprak ve taştır. Konakların yapım tekniği ise şöyledir; taş temel üzerine kesme taşlar (kumtaşı, bazalt, traverten, kalker ve jips) koyularak ahşap çatki kurulur. Ağaç varlığı az olan Sivas evlerinde ahşap, evlerin taşıyıcı yapısında ahşap çatki ve karkas sisteminde kullanılmıştır (Kılıcı ve Urak, 2021). Kerpiç dolgu yapılarak, duvarlar samanlı çamur ile sıvanmış, iç ve dış duvarlar kireç sıva ile kapatılmıştır (Bilget, 1993). Zemin katlar taş döşemeli ve ahşap kaplamalıdır. Birinci katlar ise çıkmalarla genişletilmiştir. Konaklar genellikle bodrum, zemin kat ve birinci

kattan oluşan gösterişli evlerdir. İki katlı olanları da vardır (Şekil 3.59.). Konakların çatı malzemesini, Sivas dışından getirilen kiremitler oluşturmuştur. Daha sonra yapılan yeniden düzenleme faaliyetleri ile eskiyen ve yıpranan kiremit çatılar değiştirilmiştir. Günümüzde yaygın olarak kullanılan sac örtü çatılar da yerini almıştır.



Şekil 3.59. Akaylar Konağı planı (Bilget, 1993)

Sivas, demir madeni rezervine sahip olmasından dolayı, demir işleme sanatının geliştiği bir il olmuştur. Kapı tokmakları ile halkaları, demiri dövme ve kalıba dökme şeklinde yapılmışlardır. Kapı zili işlevi gören kapı tokmakları mahremiyet ve saygı anlayışlarına göre tasarlanmıştır (Denktaş, 2005). Sivas konaklarında, avlu girişinde bulunan kapıların üzerinin kiremitle döşenmesi gibi farklı şekilli kapıların yapılması (Şekil 3.60.), ailenin toplumdaki statüsünü belirtmektedir (Denktaş, 2005).

Avlu içinde çeşme, tuvalet, kış hazırlıklarını yapmak için büyük bir ocak, ahır, samanlık, kilim dokuma atölyeleri bulunmuştur (Aydın, 2015). Avlu içinde bulunan

söğüt ve çam türü ağaçlar, yaz aylarının sıcaklığında avluya gölgelik ve serinlik vermektedirler (Şekil 3.61.).



Şekil 3.60. İki katlı Akaylar konağından görünüm



Şekil 3.61. Akaylar konağı çift kanatlı giriş kapısından görünüm



Şekil 3.62. Susamışlar konağı avlusunun günümüzdeki görünümü

Konakların bodrum katında odunluk, kömürlük, ambar ve depo, zemin katta ise mutfak, kiler ve az sayıda oda yer alır (Bilget, 1993). Yapılan kışlık yiyecekler küp, sandık ve bez torbalarla kilerde saklanmıştır. Bodrum katı, kış aylarında kullanılacak yakacağın saklandığı alandır. Bölgeden bölgeye doğal çevre şartlarına göre farklılık gösteren yıllık yiyecek saklama alanları serenderler, kuyular ve ambarlardır (Karabaşa, 2019). Sivas konaklarında ise ambarlar yiyecek saklamada kullanılmaktadır. Zemin kat küçük odalara bölünerek ısınması kolaylaştırılmıştır. Daha çok kış mevsiminde kullanılan kat olmuştur (Şekil 3.62). Sivas'ın soğuk kış günlerinde aileler daha iyi ısınabilmek için odaları ve pencereleri az zemin katı tercih etmişlerdir (Bilget, 1993).

Zemin kattan birinci kata dik merdivenlerle çıkılır (Şekil 3.63.). Birinci kat daha geniş, bol pencereli ve güneşi iyi bir şekilde aldığı için aydınlıktır. Özellikle çıkmalarla birinci kat genişletilmiştir. Sokağa ve avluya doğru yapılan çıkmalar daha geniş ve gösterişli bir eve sahip olma arzusuyla yapılmıştır (Bilget, 1993). Bazı konaklarda tavan arası ya da bir odanın değerlendirilmesi ile yapılan, manzaralı özel köşk odaları bulunmaktadır.



Şekil 3.63. Susamışlar konağı zemin kattan görünüm



Şekil 3.64. Abdi Ağa konağı birinci kata çıkış merdivenlerinden görünüm

Odalar haremlik ve selamlık olarak ayrılmıştır. Oturma odaları ve misafir odaları bu katta yer alır. Süslemeler ve döşemeler daha özenlidir. Kadın ve erkek misafir odalarında çocuklar için ahşap bölmelerle ayrılmış kısımlar vardır (Şekil 3.64., 3.65.).



Şekil 3.65. Abdi ağa konağında erkek misafirler için olan başodadan görünüm



Şekil 3.66. Abdi ağa konağında kadın misafirler için olan oturma odasından görünüm

El işçiliğinin gelişmiş olduğu Sivas şehrinde konakların iç duvarları, tavanı, merdiven korkulukları, dolap kapakları ve ahşap sütunları ince bir ustalıkla süslenmiştir. Süsleme de ahşap, alçı ve kalem işi görülmektedir. Ahşap ve kalem işi

süsleme bazı konaklarda, alçı süsleme ise hepsinde görülmektedir. Sivas'ta yaygın olarak görülen jips taşından üretilen alçı ve el sanatlarının gelişmiş olması konaklara yansımıştır. Ayrıca şehir de üretilen kilim, halı, halı yastıklar, bakır ve gümüş eşyalarla odaların içi donatılmıştır (Şekil 3.66.). Geleneksel meskenlerin en önemli eşyalarını oluşturan Sivas kilim, halı ve halı yastıkları yün iplikle, elde dokunmaktadır. Dokumalarda kendine has desenlerin varlığı ve çeşitli bitkilerden elde edilen doğal boylarla boyanması kültürel bir değer katmaktadır. Boyama da kullanılan bitkiler, kök boya, papatya, meşe palamudu, sıgırkuyruğu ve cehridir (Akpınar ve Birol, 2015). Ustalar tarafından yapılan süslemeler ve Sivas'a ait el sanatlarının evin içine ve dışına yansması, Sivas konaklarına farklı bir kültürel özellik ve ayrıcalık katmıştır (Aydın, 2015; Bilget, 1993). Her odada dolap, yüklük, banyo dolabı, sedir ve sekiler bulunur. Ev halkının ihtiyaçlarına yönelik duvarların bir bölümü şekillendirilmiş ve kullanışlı hale getirilmiştir. Aydınlatma ihtiyacı için, alçı ile yapılab, süslenen lambalık ve mumluklar bazı odalarda görülmektedir (Şekil 3.67.).



Şekil 3.67. Susamışlar konağı oturma odasındaki sedir ve halı yastıklardan görünüm



Şekil 3.68. Susamışlar konağının oturma odasındaki dolap ve lambalıktan görünüm

Geleneksel meskenler, Türk ev mimarisinin ve bulunduğu coğrafyanın özelliklerini en iyi şekilde tasvir eden somut kültür miraslarımızdır. 1980 yılı öncesinde Sivas evleri tespit edilip, korunamadığından dolayı çoğu yıkılmıştır. Yerini betonarme evler almıştır. Ancak sonradan tespit edilen evler koruma altına alınmıştır (Bozkurt, 2020). Konutların kültür mirası olarak kabul edilmesi ve tescili konusunda gecikme yaşandığı için kentleşme ile hızlı bir şekilde tahrip edilmişlerdir. Günümüzde yeni yapıların her alanı kaplaması, yol daraltma genişletme çalışmaları ile geleneksel evlerin bahçe ve avluları daralmış, özgünlüklerini kaybetmişlerdir (Kılıcı ve Urak, 2021).

3.3.1.2. Kırsal Meskenler

Kırsal meskenler bir bölgenin coğrafik şartlarından büyük ölçüde etkilenmektedir. Meskenler doğal çevre koşullarının ve yöre kültürünün can bulmuş halidir. İklim, toprak, su kaynakları ve arazi durumunun yanı sıra ekonomik faaliyetler, gelenek ve görenekler, dini faktörler de etkilidir. Özellikle kırsal kesimdeki evlerin ve eklentilerinin yapı malzemesi, şekli doğal çevre şartları ve ekonomik faaliyetlere göre belirlenmektedir. Sivas şehrinde evlerin yapı malzemesinde doğal çevreden kolaylıkla

elde edilen taş, toprak, samanla karıştırılmış çamur sıva, jips ve traverten gibi malzemeler kullanılmıştır (Şekil 3.68).



Şekil 3.69. Kırsal alandaki kerpiç evden görünüm

Kırsal bölgedeki evlerin temeli taş döşenerek inşa edilmiştir. Doğal çevrede bulunan kumtaşı, bazalt, traverten, kalker ve jips gibi taşlar yaygın olarak kullanılmıştır. Üzerine ise kerpiçten duvarlarla evler yapılmıştır. Özellikle kış mevsiminde evin altının boş olmaması ve daha iyi ısınması için büyükbaş ve küçükbaş hayvanların barınakları, ahırlar ve ağıllar genellikle evin altında veya yanında yer almaktadır. Günümüz kırsal alanlarında bu uygulama devam etmektedir. Doğal çevreden elde edilen toprak, kum, saman, çakıl gibi malzemelerle kerpiç çamuru hazırlanmış ve kalıplara dökülerek kurutulmuştur. Hazırlanan kerpiçlerle evlerin duvarları örülerek şekil verilmiştir. Ayrıca halk dilinde sal taşı adı verilen tabakalı yapıya sahip kum taşları ile taş evler inşa edilmiş, dış kısmı çamurlu sıva ile kaplanmıştır (Şekil 3.69). Evlerin çatıları ilk olarak toprak damlardan oluşmuştur. Alman General Helmolt von Moltke'nin, 1835-1839 yılları arasında yazdığı 66 mektuptan oluşan Türkiye Mektupları adlı eserinde Sivas evlerinin toprak damlı olduğundan bahsedilmiştir (Akbulut, 2009). Kırsal alanlarda toprak damlı evler birkaç tane karşımıza çıkmaktadır (Şekil 3.70). Günümüze doğru toprak damların yerini sac örtüler almıştır.



Şekil 3.70. Kırsal alanda sal taşından (kum taşı) yapılmış ev



Şekil 3.71. Toprak damlı evlerden görünüm

Kırsal kesimde evlerin yapılışında çoğu zaman aile üyeleri, kerpiç hazırlanmasından kurutulmasına kadar ustalara yardımcı olmuşlardır. Günümüzden 50 yıl öncesine kadar köylerde çok sayıda usta olmaması, ulaşım imkânlarının yetersizliği ve ekonomik maliyetini ucuza getirme gibi sebeplerle ailelerin büyüğünden küçüğüne her ferdi evlerinin yapılmasına yardımcı olmuştur. Kerpiç evler, yaz mevsiminde serin

kış mevsiminde ise sıcak tutmaktadır. Soğuk iklim şartlarına göre şekillenen evlerde, soğuktan korunmak için evlerin pencereleri küçük yapılmıştır (Şekil 3.71.).

Bazı evlerde mazgal pencereler inşa edilmiştir. Soğuk havanın eve girmesini engellemek ve daha sıcak olmasını sağlamak için mazgal pencerelerin dışarıya bakan kısmı dar olmuştur. Eve gün ışığının girişini artırmak ve aydınlık olmasını sağlamak için pencerelerin iç kısmı ise geniş olmuştur (Şekil 3.72.). Evlerin kapıları ahşap malzemeden tek kanatlı ya da çift kanatlı olacak şekilde yapılmıştır. Doğal çevrede yaygın olarak bulunan alçı malzeme ile duvarlara süsler ve mumluklar yapılmıştır.

Sivas ilinde el sanatlarının yaygın olması, kırsal meskenlerdeki evlerde de kendini göstermiştir. Ahşap malzemenin oyulması, kesilmesi ile bazı evlerin tavanları süslenmiştir (Şekil 3.73.). Kırsal meskenlerin tavanları ise ahşap malzemeden yapılmıştır. İklim özelliklerine göre kırsal alanlarda su kenarlarında en fazla yetiştirilen kavak ağacı ev yapımında kullanılmıştır. Ekonomik durumu iyi olan aileler ise çam ağacı satın alarak ev yapmışlardır. Bu ağaç türleri genellikle tavan yapımında ve büyük odalarda sütun olarak yer almıştır (Şekil 3.74.).



Şekil 3.72. Kerpiç evin pencereleri ve kapısından görünüm



Şekil 3.73. Kerpiç evdeki mazgal pencereler, mumluk ve duvar süslerinden görünüm



Şekil 3.74. Ahşap süslemeli tavandan görünüm



Şekil 3.75. Kırsal meskendeki evin oda ve sofasından görünüm

Sivas şehrine bağlı kırsal alanlar da en önemli ekonomik faaliyet tahıl tarımı ve hayvancılıktır. Buna bağlı olarak evlerin eklentileri şekillenmiştir. Evlerin yanında tahıl ambarları ve hayvan yemlerinin bulunduğu depolar bulunmaktadır (Şekil 3.75.).



Şekil 3.76. Kırsal meskenlerin yanında yer alan eklentiler

Evin sofasına tandır toprağı denilen killi bir toprakla, ekmek ve yemek pişirmek için tandır yapılmaktadır. Tandır, evin dışında bir eklentiye de yapılabilmektedir. Bu eklenti tandırlık veya tandır evi olarak adlandırılmaktadır (Şekil 3.76.).



Şekil 3.77. Evin dışında yer alan tandırlık ve tandırın içinden bir görünüm

Sivas şehrindeki kırsal alanlarda 30-40 yıl öncesine kadar evin mutfağı, tandırlığın bir köşesinde tencere ve tabakların koyulduğu küçük ahşap raflardan oluşmuştur. Ayrıca mutfak yapılan bir oda olmamıştır. Kalabalık ailelerin yaşadığı evlerde bütün odalar aile üyelerine ayrılmıştır. Tandırlıkta aileler her mevsim ekmeklerini ve yemeklerini yapmışlar, soğuk kış günlerinde ise ısınarak, sohbet ederek keyifli vakitler geçirmişlerdir. Çeşme, evin bahçesinde ya da girişinde yer almıştır. Günümüze doğru çeşmenin evin içine alınmasıyla evde bir mutfak yapılmıştır. Bu mutfaklar ahşap raflar, ocak, lavabo ve tezgahtan oluşmuştur (Şekil 3.77).



Şekil 3.78. Kırsal alanda bulunan kerpiç evdeki mutfaktan görünüm

Günümüz köylerinde tandırlıklar evlerin dışında yer almaktadır. Çok az kişi tarafından özellikle kalabalık aileler tarafından kullanılmaktadır. Aile üye sayısı az olan kişiler ekmeklerini şehirden evlerine dönerken ya da köye ekmek satmaya gelen satıcılardan temin etmektedirler. Ayrıca şehir merkezinde bazı mahallelerde tandır geleneği devam etmektedir. Müstakil evlerin yanına inşa edilen betonarme tandırlıklarda aileler ekmeklerini yapmaktadırlar.

Evlerin diğer odaları kilimler, halı yastıklar, sedir ve yün minderlerle döşenmiştir. Özellikle yün minder ve halı yastıklar köy odalarının en önemli eşyasıdır. Sadece kilim üzerine oturmak ve boş duvar ile vücudun teması üşümeye sebep olacağından bu eşyalar üretilmiştir. Çoğu evde sofalar da bu eşyalarla donatılmıştır. Halı yastıkların üst kısmını süslemek için elde yapılan işlemler ve danteller kullanılmıştır. Uzun kış günlerinde yapılan el işleri evin birçok odasında yer almıştır. Günümüzde bu süslemeler hazır dantellerle olmaktadır. Kırsal meskenlerin iç ve dış yapısı iklimin etkisi, doğal çevredeki malzemeler ve kültürel özelliklerle şekillenmektedir.

Şehirlerde olduğu gibi köylerde de betonarme tek tip evler yaygınlaşmıştır. Kerpiç evler günümüzde tercih edilmemektedir. Köyde yaşamak istemeyen aileler evlerini bırakıp kente göç etmişlerdir. Araştırma sahasında kırdan kente göç nedeniyle boşalan ve az nüfusla kalan köyler bulunmaktadır. Bu köylerde boş kalan evler bakımsızlıktan yıkılmıştır. Köyde yaşamaya devam eden aileler ise kerpiç evlerini yıktırıp yerine betonarme evler yaptırmışlardır. Kerpiç evlerde yaşayan çok az aile bulunmaktadır. Ekonomik durumları iyileştiğinde betonarme ev yaptırmayı düşünmektedirler. Modern konutların tercih edilme sebebi kerpiç ve taş evlere göre daha temiz ve korunaklıdır. Beton evler sürekli bakım istememektedir.

3.3.2. Sivas Şehrinde Modern Mesken Kültürü

İnsanoğlu barınma ve güvende hissetme duygusuyla yaptığı meskenleri zamanla geliştirmiştir. Aynı zamanda güzellik algısıyla hareket eden insanlar daha estetik yapılar inşa etmeye başlamışlardır. Yaşanan doğal çevreden, kültürden ve dini özelliklerden etkilenen meskenler zamanla değişime uğramıştır. Nüfusun ve ihtiyaçların artması kentleşme olgusunu beraberinde getirmiştir. Tüm dünya da egemen olan küreselleşme ile birlikte farklı yapılar birbirlerine benzemişlerdir. Bazı bölgelerde şehirlerin kendilerine has kültürleri yaşatılmaya ve korunmaya çalışılsa da genel olarak yapılar birbirine benzemektedir. Yapı malzemeleri, özellikleri ve şekli tek tip olan meskenler ortaya çıkmıştır. Sivas şehrinde az bulunan geleneksel meskenler koruma altına alınmıştır. Kültürel ve coğrafik özelliklerden uzak tek tip meskenler şehrin şuan ki görünümünü oluşturmaktadır.

Sivas şehri Cumhuriyet döneminde yapılan sanayi yatırımlarla çok fazla göç almıştır. 1940 yılında sanayi de çalışan işçilere yönelik yapılan konutlar ilk modern konutlardır (Koç ve Tuztaş, 2021). Günümüze doğru değişen ve gelişen konutlar Sivas şehrinde de etkili olmuştur. Evler yaşanan yörenin iklimi ve evin cephesi göz önüne alınmadan inşa edilmektedir. Özellikle kış mevsimi çok soğuk geçen Sivas şehrinde kuzey cephe de bulunan, büyük ve çok pencereli evler zor ısınmaktadır. Isınma sisteminin doğalgaz olduğu evlerde, yakıt tüketimi fazla olmaktadır. Evlerin çatıları ise günümüz modern konutlarının hepsinde kullanılan sac örtülerden oluşmaktadır. Ev inşasında en önemli faktörlerden biri olan arazinin ev yapmaya uygun olması göz ardı edilen sorunlardan biridir. Ülkemizin genelinde, günümüz müteahhitlerin isteği, az mekândan çok sayıda ev elde etmektir. İnsanların mutlu hissedecekleri, kültürleri ile bağlantılı evler yapmak yerine en lüksünü inşa ederek

daha fazla ev satmak ve kazanç sağlamak asıl amaçlarıdır. Ev satış ilanlarında satılık lüks daireler, ultra lüks daireler sözcükleri amaçlarını doğrulamaktadır. Sivas şehrinde de son yıllarda apartmanların sayısı artmıştır. Oysaki dört duvar içinde yaşayan ve doğal çevresi ile bağlantısı kopmuş çoğu insan, lüks içinde kendini bir süre mutlu hissedebilmektedir.

Son yıllarda Türkiye genelinde olduğu gibi Sivas ilinde de kırdan kente artan göçler köyleri boşaltmıştır. Ancak çoğu göç eden insanlar şehir de iş kurup, para kazandıktan sonra tatillerde köyelerine gidip kalabilmek için ev yapmışlardır. Sivas'taki kırsal alanlarda modern konutların birçoğu şehirde yaşayan insanlara aittir. İnsanoğlu hiçbir zaman doğayla bağıni koparamamaktadır. Günümüzde bir köyü oluşturabilecek nüfustaki aileler modern konutun eseri olan apartman dairelerinde yaşamaktadırlar. Görünürde çok yakın olan insanlar, birbirlerine çok uzak bulunmaktadırlar. Özellikle çocuklar bu evlerde kısıtlı bir şekilde yaşamaktadırlar. Eskiden geleneksel evlerin büyük bahçelerinde istediği koşup oynayan çocuklar günümüzde bir apartman dairesinde koşmadan, yüksek ses çıkarmadan sakince oyuncakları ile oynamaya alıştırmaktadır. Enerjisini ve stresini atamayan çocuklarda ise hırçınlık, gerginlik gibi birçok belirtiler ortaya çıkmaktadır. Toprağa, bitkilere, hayvanlara psikolojik olarak bütün insanların ihtiyacı olsa da çocukların ihtiyacı daha fazladır.

Kültürel özelliklerin yok sayıldığı modern konutlarda mahremiyet anlayışı bulunmamaktadır. Evlerin birbirine çok yakın yapılması, evlerin içlerinin görünmesine ve balkonların çok kullanılmamasına neden olmaktadır. Aileler evlerini üretmek için kullanamamaktadır. Özellikle şehir hayatında her şeyin hazır halde bulunması, evde imkânların kısıtlı olması ile eskiden olduğu gibi şehir hayatında büyük kış hazırlıkları yapılamamaktadır. Sivas'ta kış hazırlıkları çok önemlidir. Sonbahar mevsiminde bahçelere kazanlar kurularak, ateşler yakılarak yapılan hazırlıklar günümüz şehrinde, modern konutların küçük mutfaklarında yapılamamaktadır. Evlerde bulunan depolama sorunları nedeniyle aileler marketlerden yiyeceklerini az kullanımlık almak zorundadırlar.

Sivas şehrinin kırsal alanlarında modern konutlar yer almaktadır. İnsanlar eski evlerini yıktırıp yerine betonarme evler yaptırmaktadırlar. Daha temiz ve düzenli olmasından ve sürekli bakım istememesinden dolayı kırsal bölge insanları da betonarme evleri tercih etmektedirler (Şekil 3.78., 3.79.). Ancak şehir de bulunan

apartman dairelerine özenilerek yapılan bu modern konutlar çok sayıda pencerenin yer aldığı odalardan oluşmaktadır. Isıtma sistemi olarak sobanın kullanıldığı bu evlerde soğuk kış şartları daha zor geçmektedir.



Şekil 3.79. Kırsal alanda terk edilmiş geleneksel mesken ve modern meskenden görünüm



Şekil 3.80. Kırsal alandaki modern konutlardan görünüm

3.4. Giyim-Kuşam Kültürü

İnsanoğlu hayata gözlerini açtığı andan itibaren dışardan gelebilecek rahatsız edici durumlara karşı korunma güdüsü ile tepki vermektedir. Yeni doğan bir bebeğin

üşüdüğünde, çok parlak bir ışığa maruz kaldığında ve yüksek ses duyduğunda ağlaması korunma ihtiyacı duymasından kaynaklanmaktadır. Bebeklikte başlayan ve hayat boyu devam eden bu korunma ihtiyacı insanları çeşitli icatlar yapmaya, buldukları doğal çevredeki malzemeleri kullanmaya yönlendirmiştir. Böylece meskenler yapıp, kıyafetler dikerek güvende hissetmişler ve ihtiyaçlarını gidermişlerdir.

İlk çağlarda insanlar soğuktan, vahşi hayvanlardan ve yaşadıkları çevrenin taşından, ağacından vücutlarını korumak için kıyafetler yapmışlardır. Arkeologların araştırmalarına göre, yontulmuş kaya spatulaları yaparak hayvan etini postundan ayırmışlardır. Bunlara kafa, bacak ve kol delikleri açarak giysi yapmışlardır. Daha sonra kemer yaparak giysileri vücutlarına göre ayarlamayı öğrenmişlerdir. Böylece ilk giysiler ortaya çıkmıştır. Giysileri dikmek için kemik, maden ve sert ağaçlardan iğneler yapmışlardır. İplik olarak ise hayvan bağırsakları, sinir telleri ve sert bitki lifleri kullanılmıştır (Evecen ve Beydiz, 2018). Arkeolojik çalışmalarda elde edilen bulgulara göre, giyim kuşam insanla beraber var olan en eski uğraşlardan biridir. Giyim daha ileri bir düzeye taşınmıştır (Kayserili, 2011). Çatalhöyük'te yapılan araştırmalarda MÖ 6000'lere ait kumaş parçalarına rastlanmıştır. Böylece ilk dokunmuş kumaş örnekleri Anadolu'da ortaya çıkmıştır. İnsanlığın giyim kuşam yolculuğu hayvan derisi ve bitkilerle başlamıştır (Evecen ve Beydiz, 2018)

Giyim kuşam somut kültür öğelerinin ilki olmuştur. İlk olarak korunma içgüdüleriyle ortaya çıkmış, dini inançlar, kültürel değerler ve güzel giyinme isteği ile geliştirilmiştir. Bu gelişmeler doğrultusunda şekillenen giyim kuşam kültürü, toplumlara özel hale gelmiştir. Aynı iklim koşullarına sahip olan insanların giyimlerinde benzerlik görülmektedir. Soğuk iklim bölgelerinde vücudu sıcak tutmak için hayvan yünü ve postu kullanılan ana malzemelerdir. Sıcak iklim bölgelerinde ise daha serin tutacak bitki liflerinden yapılan kumaşlar tercih edilmektedir (Kayserili, 2011). Doğal çevre de bulunan malzemelerle kumaşlar üretilmiştir. Dünyanın farklı yerlerinde farklı kumaşlar üretildiği için giyim çeşitlenmiştir. Toplumların kültürel değerleri, inançları, sosyoekonomik düzeyleri farklı olsa da benzer doğal çevre şartlarına sahiplerse giyim de kullanılan ana malzemeler aynıdır (Tümertekin ve Özgüç, 2009). İnsan yaşamının her farklı evresi giysilere de yansımıştır. Kıyafetler çağlara göre değişmiştir. Kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması ile dünyanın bir ucunda olan değişiklikler diğer ucunda da görülmektedir. Küreselleşme ile halk

kültüründen uzaklaşmaktadır. Küçük bir köye dönüşen dünya, batı kültürünün hâkimiyeti altındadır. Yıllık, sezonluk moda ürünler anında tüm dünyaya yayılmaktadır (Koca vd., 2008). İkel kabilelerde dahi insanlar kutsal kabul ettikleri ve saygı duydukları birçok şeye karşı utanma duygusu hissedip örtünme ihtiyacı duymuşlardır (Yüksel, 2019). Araştırma sahasında yaşayan insanların çoğunluğu İslam dinini kabul edip, ona göre yaşamaktadırlar. Dini inançları diğer kültürel öğelerde olduğu gibi giyim kuşam kültürünü de etkilemiştir. İslam dinine göre insanların geniş elbiselerle vücutlarını gizlemesi ve mahrem yerlerini kapatması esas alınmaktadır.

Allah, yarattıklarından sizin için gölgeler yaptı ve dağlarda da sizin için barınaklar var etti. Sizi sıcaktan koruyacak elbiseler ve savaşta sizi koruyacak zırhlar verdi. Böylece Allah, Müslüman olasınız diye üzerinizde olan nimetini tamamlıyor. Nahl: 16/81 (Türkiye Diyanet Vakfı (b)).

Bu örnek ayetle İslam dininde giyinmenin yeri ve önemi vurgulanmıştır.

İslam dininin kabulünden önce ve sonra Türklerin giyimlerinde farklılıklar olmuştur. Buldukları coğrafya itibariyle bozkır kültürü etkisinde olan Türklerin giyim malzemeleri deri ve yün gibi hayvansal ürünlerdir. Konargöçer yaşam biçimleri gereği ata binmek, kılıç kuşanmak için uygun olan ihtiyaçlarına yönelik giysiler yapmışlardır. Bu sebeple pantolonun Türk üretimi bir kıyafet olduğu ileri sürülmektedir (Kayserili, 2011). Doğu kültüründe kıyafet, vücudu ve güzelliği bakışlardan gizlemeyi amaçlarken, batı kültüründe ise vücudu ve güzelliği ön plana çıkarmak asıl hedef olmuştur (Koca vd., 2008). İslamiyet sonrası vücudu saran deri kıyafetler yerine daha geniş dokuma kıyafetler tercih edilmiştir. Kadın ve erkek kıyafetleri de cinsiyet farklılığını belli edecek şekilde kesin çizgi ile birbirinden ayrılmıştır (Kayserili, 2011). Osmanlı döneminde Tanzimat sonrası batılılaşma hareketleri ile birçok yenilikler kabul edilmiştir. Bu yenilikler giyim kuşama da yansımış, doğu batı sentezi oluşturulmuştur. 19. yüzyıla kadar kıyafetler yerel özellikleri taşımışlardır. Ancak bu yüzyıldan sonra şehirleşme, sanayileşme süreçleri de giyimi değişime uğratmıştır. Günümüzde ana malzeme iklim, coğrafyaya uygunluk gösterse de şekil yönünden bütün Dünya da tek tip kıyafetler ortaya çıkmış ve moda kavramı yaygınlaşmıştır (Koca vd., 2008).

3.4.1. Sivas Şehrinde Geleneksel Giyim Kuşam Kültürü

Karasal iklimin etkisi altında olan Sivas Şehrinde yaz mevsimi sıcak ve kısa, kış mevsimi çok soğuk ve uzun geçmektedir. Soğuktan korunmak için yünlü kıyafetler daha çok tercih edilmektedir. İl'in ekonomisinde önemli bir yer tutan hayvancılık, yünlü kıyafetler üretilmesini kolaylaştırmaktadır. Sivas ilinin kültür yönünden özgünlüğü ve zenginliği giyim kuşamına yansımıştır. Eski zamanlarda kırsal kesimde özellikle uzun kış gecelerinde vakitlerini boşa geçirmek istemeyen insanlar sürekli üretmişlerdir. Koyun yünleri eğrilerek, iplik haline getirilmiştir. Bu iplerden uzun yün çoraplar, süveter şeklinde içlikler, hırka, kazak ve yelekler örülmüştür. Sivas Şehrinde kış mevsiminde soğuktan korunmak için yünlü giysiler en önemli ihtiyaçtır. İklim koşulları ve dini inanç giyim kuşamı şekillendirmiştir. Sivas kültürünü yansıtan geleneksel kıyafetler günümüzde, bazı kırsal kesimler hariç kullanılmamaktadır. Sadece özel günlerde giyilen kıyafet halini almıştır. Kültürler arası etkileşimin en üst düzeyde olduğu ve moda kavramının yaygınlaştığı günümüzde tek tip giyim tarzı ortaya çıkmıştır. Sivas şehrinde tek tip giyim hâkim olsa da, kırsal kesimlerde genellikle geleneksel giysiler tercih edilmektedir.

3.4.1.1. Geleneksel Kadın Kıyafetleri

Sivas şehri geleneksel kadın giyiminde en önemli parçalar, fes, yazma, içlik, şalvar, peşli, bindallı, önlük, kuşak, cepken, yün çorap ve çarıktır. Geleneksel giyim de İslam kültürüne uygun şekilde bedeni örtmek ve kış aylarında soğuktan korunmak belirleyici faktör olmuştur. Kıyafetlerin isimleri, kullanım şekilleri, modelleri il içerisinde köyden köye bile değişebilmektedir. Geleneksel kıyafette çeşitlilik söz konusudur.

Geleneksel baş bağlama fes ve yazmadan oluşmaktadır. Yöresel isim olan yazma, tülbent için kullanılmaktadır. Fes üzerine yazma bağlanır ve uçları yukarı da birleştirilir. İkinci bir yazma ise alından arkaya doğru bağlanır. Ancak fes günlük kullanılmaz, daha çok özel günlerde kullanılan bir aksesuardır (Kaya, 2008). Fesin önüne altın dizilerek süslenir. Renkli ve desenli yazmaların kenarlarına boncuk ve pullarla işlemler yapılır, başörtüsü olarak fesli ya da fessiz kullanılır (Şekil 3.80.).



Şekil 3.81. Fes ve desenli yazmalardan görünüm (Sivas Kent Müzesi)

Kadın içlikleri genellikle beyaz olur ve elde dikilir. Bunların renkli ve desenli kumaştan dikilenleri de vardır. İçlikler mevsime göre kalın veya ince olarak dikilmektedir. Şalvar önemli bir iç giyimdir. Geniş kalıplı, beli ve ayak bilek kısımları lastiklidir. Peşlinin altından giyilir. Şalvarın bir çeşidi olan tuman yörede yaygın kullanılmıştır. Tumanın kumaşı elde dokunmuştur. Yün iplikleri bitkilerden elde edilen boylarla boyanmış ve günlük kullanımda tuman tercih edilmiştir (Özcan, 2014). Üzerine peşli veya elbise giyilir. Peşli önü açık, yanları bele kadar yırtmaçlı en fazla kullanılmış elbise türüdür. Etek kısmı genellikle üç parçadan oluştuğu için üç etek ya da üç peş olarak adlandırılmıştır (Sivas Valiliği, 1996). Öndeki iki parçası kuşağın içine verilip kullanıldığı gibi serbest bir şekilde de kullanılmaktadır.

Kumaşı, süslemesi özel günlere ve günlük kullanıma göre değişmektedir. Peşli, genellikle kutnu kumaştan dikilmektedir. Saf ipekten ve pamuk ipliğinden dokunan motifli bir kumaştır. Aynı zamanda içi pamuklu, dış kısmı kadife kumaştan yapılan ve özel günlerde tercih edilen peşliler de bulunmaktadır (Özcan, 2014). Genellikle ön kısmı ve kolları süslemeli olur. Yöredeki kadınlar bu elbiseyi zamana, mekâna göre çeşitli kumaşlarla dikmişlerdir. Peşlinin önünde, sıcak tutması için koyun yününden dokunan önlükler kullanılmaktadır. Önlükler günlük ve özel günlere göre çeşitlenmiştir. Özel günlerde kullanılan önlükler kadife kumaştan yapılmaktadır (Özcan, 2014). Üzeri simli ipler, boncuklarla çeşitli şekillerde işlenerek süslenmiştir (Şekil 3.81.). Geleneksel kadın giyiminde de diğer önemli giysiler işlemeli, sırmalı

cepken ve yelectir. Ayaklara ise renkli, desenli Sivas orabı ve ayakkabı olarak çarık giyilmiştir. Sivas oraplarında kullanılan yünün kalınlığı kışlık ve yazlık olmak üzere değişmektedir. Yün kuşak yaygın olarak kullanılmıştır. arpana dokuma denilen bu kuşaklarda el işçiliği ön plandadır (şekil 3.82.). Günümdzde bu kıyafetler daha çok halk oyunları gosterilerinde giyilmektedir (şekil 3.81.).



şekil 3.82. Sivas şehrinde geleneksel kadın giyimi, peşli, önlük, yelek, fes ve yazma



şekil 3.83. 1967 yılında yünden yapılan kuşaktan görünüm (arpana dokuma)

Özel günlerde kadınların giydikleri bindallı adı verilen elbiseler vardır. Bu elbiseler baştan aşağı işlenip süslenmektedir. Çeşitli boncuklar ve simli iplerle süslenen bindallılar Türk motiflerini yansıtan gösterişli elbiselerdir (Şekil 3.83.). Kırmızı, siyah, lacivert, mor ve yeşil renklerde kadife kumaştan dikilmektedir. Beline ise madeni kemerler takılmaktadır. Eskiden beri çeyiz asma gününde gelin ve sağdıç tarafından giyilmektedir. Çeyiz asma, düğün öncesi kız tarafının bütün çeyizlerinin sergilendiği gündür. Günümüzde bu gelenek azalmış olsa da devam ettirilen önemli bir kültürdür.



Şekil 3.84. Özel günlerde giyilen bindallı ön ve arka görünümü

Yaşlı kadınların örtünmek ve kış günleri soğuktan korunmak amaçlı dışarı çıkarken üzerlerine aldıkları atkılar günümüzde de kullanılmaktadır. Atkılar mevsime göre kalın ve ince olarak, başını ve vücudun üst kısmını örtecek şekilde kullanılmaktadır (Şekil 3.84.).



Şekil 2.85. Atkı ve günlük kullanılan önlükten görünüm (Sivas kent müzesi)

3.4.1.2. Geleneksel Erkek Kıyafetleri

Erkek kıyafetinde en önemli parçalar, gömlek, yelek, zıvga, şal, poşu ya da tülbent ve kulaklı yemenidir. Başlık olarak poşu ya da tülbent bağlanmış fesler yaygın olarak kullanılmıştır. Gömlekler genellikle beyaz renkli, yakası sol taraftan açık siyah düğmelerle kapatılır. Gömleğin önüne süs amacıyla siyah düğmeler dikilir. Gömleğe işlikte denir. Kış aylarında kalın pamuklu ve yün kumaşlardan dikilen gömlekler, yaz aylarında daha serin tutan ince ipek ve keten kumaşlardan dikilmektedir (Sivas Valiliği, 1996). Gömleğin üzerine zıvganın renginden kolsuz yelek giyilir. Yeleğin yaka kısmı U kesimlidir. Önündeki düğmeleri çift sıralıdır (Şekil 3.85.). Bele şal bağlanır. Bu şallar renkli ve desenlidir. Yünden yapılan şallar bitkiden elde edilen boya ile boyanmıştır. Bele bağlanan şalların önemi sıcak tutması ve cep görevi görmesidir (Şekil 3.86.). Alt kısma ise, kalçadan büzgülü zıvga ya da şayak denilen kalın yün dokuma pantolon giyilir. Zıvga lacivert renklidir. Kulaklı yemeni ya da

tokalı çarıklar, giyilen yaygın ayakkabı türleridir (Sivas Valiliği, 2002). Günümüzde geleneksel erkek kıyafetleri halk oyunları gösterilerinde giyilmektedir (Şekil 3.85.).

Aksesuar olarak ise gümüş köstek geleneksel kıyafeti tamamlayıcı unsurdur. Köstek sağdan sola doğru takılır ve saat kuşağın içine sokularak zinciri göbek üzerine sarkıtılır. Boyunda, gümüş üçgen muska bulunmaktadır (Sivas Valiliği, 2002).



Şekil 3.86. Sivas şehrinde geleneksel erkek giyimi, başlık, gömlek, yelek, zıvga ve şaldan görünüm (Sivas sanayi mektebi müzesi)



Şekil 3.87. Bele bağlanan gürün şalından görünüm

3.4.2. Sivas Şehrinde Modern Giyim Kuşam Kültürü

Günümüzde teknolojinin gelişmesi ve makineleşmenin artmasıyla, tüm dünya üzerindeki kültürler de değişim söz konusudur. Kültürler arası etkileşimin çok fazla olmasından dolayı kültürel benzeşme görülmektedir. Özellikle giyim kuşam da geleneksel kıyafetlerin yeri yok denecek azalmıştır. Moda kavramının yaygınlaşması ile tüketim çağı yaşanmaktadır. Yapılan reklamlar, konuşmalar, fotoğraflar sadece moda kavramı üzerinde yoğunlaşmıştır. Üretilen sezonluk kıyafetlerin amacı, çok kullanmadan eskimeden hemen yenisini almayı vurgulamaktadır. Çeşitliliğin artması, sürekli yeni tarz kıyafetlerin üretilmesi insanları ihtiyaç dışı alıma sevk etmiştir. Modern giyimde bedeni örtmek ve mevsimlerin olumsuz etkisinden korunmak yerine, modaya uygun giyinmek, güzel ve farklı görünmek asıl amaç haline gelmiştir.

Sosyal statüye göre giyim de önem kazanmıştır. Dini inanca ve kültüre göre giyim, yaşlı insanlar arasında yaygın görülmektedir. Özellikle genç kuşağa hitap eden modern giyim, gençler arasında yaygınlaşmıştır. Son yıllarda sosyal medyanın etkisinin artması ile genç kuşak orada gösterilen kıyafetleri ve tarzı benimsemişlerdir. Tüm dünya üzerinde tek tip giyim etkili olmaya başlamıştır. Farklı ülkelerde, aynı giyim kuşam görülebilmektedir. Hem kadın hem de erkeğin giyebileceği ortak

kıyafetler, ayakkabı ve aksesuarlar cinsiyet farklılığını da ortadan kaldırmaktadır. Eski zamanlarda kadın, erkek, çocuk, genç, yaşlı, evli, bekâr vb. giyimleri birbirinden farklı olmuştur. Günümüzde bütün insanlar cinsiyet ve yaş fark etmeksizin aynı kıyafetleri giyebilmektedir.

Ülkemizde etkili olan modern giyim tarzı Sivas şehrinde de etkili olmaktadır. Kırsal bölgelerde orta yaş ve üzeri insanlar geleneksel ve bunlara benzer kıyafetleri giymektedirler. Genç nesil geleneksellikten tamamen uzaklaşmıştır. Küreselleşmenin etkisiyle geleneksel tarzdan uzaklaşıldığı için günlük şehir yaşamındaki kıyafetler kültürel özellikleri yansıtmamaktadır. Yaşadığımız yüzyılda giyim çeşitlenmiştir. Mevsime, mekâna, özel günlere, yapılan aktivitelere, mesleklere, eğitim durumuna göre kıyafetler farklılık göstermektedir (Yüksel, 2019). Günümüzde şehir merkezinde ve kırsal alanlarda genellikle orta yaş ve üzeri kadınların giydiği kıyafetler etek, kazak, yelek ve yazmadır (Şekil 3.87.). Dışarı çıkarken eşarp ve pardösü giyilmektedir. Erkeklerin yaygın kıyafeti pantolon, gömlek ve kazaktır. Genç nesil geleneksel giyimden uzaklaşarak, modern kalıplara göre giyimi tercih etmektedirler. Dini değerlerin ve kültürün ön planda tutulduğu ve buna göre kıyafetlerin tercih edildiği Sivas şehrinde, son yıllarda büyük değişim görülmektedir.



Şekil 3.88. Günümüzde Sivas şehrindeki orta yaş ve üzeri kadınların giyimleri (Sivas kent müzesi)

4. SIVAS ŐEHİRİNİN KÜLTÜR COĞRAFYASINA YÖNELİK SWOT ANALİZİ

Sivas Şehrinin maddi kùltür ögelerine yönelik, güçlü ve zayıf yönler, fırsatlar ve tehditlerden oluşan nitel SWOT analizi yapılmıştır (Tablo 4.1.). Şehrin nitel SWOT analizinin oluşturulmasında, sahada yapılan arazi çalışmaları, yerel halk ile yapılan görüşmeler, İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü'nün stratejik planları yol gösterici olmuştur.

Tablo 4.1. Sivas Şehrinin SWOT analizi

GÜÇLÜ YÖNLER

1. Coğrafi konumu itibariyle tarihte birçok devletin kùltürel mirasını devralması (Selçuklu, Osmanlı vb.).
2. Tarihi geçmiŐinin zengin olması.
3. Selçuklu ve Osmanlı devletleri zamanında yetenekli ustaların Şehre gelmesi.
4. Yöresel el sanatlarının gelişmiş olması (Sivas Halısı, Sivas Bıçağı, Kemik Tarak vb.).
5. Maddi kùltür ögelerinin doğal çevre koşullarından doğması.
6. Yemek kùltürünün çeŐitliliğı.
7. Yemek malzemelerinin doğal ortamdan kolaylıkla temin edilmesi (Tarım ürünleri ve hayvancılık).
8. Meskenlerde ve giyim kuşam da Şehrin yaşam tarzının görölmesi.
9. Geleneksel meskenlerden olan bazı konakların korunarak günümüze kadar gelmesi.
10. Kùltürel değerlerin yöreye has olması.

ZAYIF YÖNLER

1. Kùltürel değerlerin tanıtımının yeterince yapılmaması.
 2. Sivas Şehrinin kùltür ve turizm alanındaki imajının günümüze kadar geliŐemeyip zayıf kalması.
 3. Kùltürel mirasın bazılarının günümüzde azalması (El sanatları).
 4. Tarihi ve kùltürel değerlerin korunması konusunda halkın yeterince bilinçlendirilmemesi.
 5. Doğal ve kùltürel değerler ile ilgili bilimsel çalıŐmaların yetersiz olması.
-

FIRSATLAR

1. Son yıllarda kültürel mirasların tanıtımının önem kazanması.
2. Sivas Valiliğinin Sivas kültürü ile ilgili çalışmaları (Sivas Kent Müzesi, Sanayi Mektep Müzesi vb.).
3. Coğrafi işaret olarak tescillenmiş ürünlerin olması.
4. Tarihi Sivas konaklarının birçoğunun il merkezinde bulunması.
5. Yöresel el sanatlarının bazılarının devam ettirilmesi (Sivas Bıçağı, Kemik Tarak, Halı ve kilim dokumacılığı).
6. Yemeklerin, geleneksel meskenlerin ve giyim kuşamın özelliklerinin korunarak yaşatılması.
7. Festivaller ve şenlikler aracılığıyla yemeklerin tanıtımının yapılması ve satışının sağlanması.
8. Teknolojik imkânların artması ile tanıtım faaliyetlerinin hız kazanması.
9. Bazı kırsal alanlarda geleneksel meskenlerin ve giyim kuşamın kullanılmaya devam edilmesi.
10. Günümüz insanların, geçmişteki kültür değerlerine duydukları özlem.

TEHDİTLER

1. Popüler kültürün önem kazanması ile kültürel mirasların geri planda kalması.
 2. Kırdan kente yaşanan göçlerle, kültür değerlerinin kaynağı tarım ve hayvancılığın azalması.
 3. Yöresel el sanatlarında yetiştirilecek çırak bulunamaması.
 4. Fabrikasyon üretimin artması.
 5. Fas food tarzı yiyeceklerin sevilmesi ve tüketiminin artması.
 6. Modern kıyafetlerin tercih edilmesi ve geleneksel kıyafetlerin üretiminin azalması.
 7. Kentleşme ile beraber geleneksel meskenlerin alanlarının daralması, bazı özelliklerinin kaybolması (Geniş avlu vb.).
 8. Eser restorasyonlarının pahalı olması ve ilerlemenin yavaş olması.
-

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Köklü bir tarihe ve zengin kültüre sahip olan ülkemizde, kültür coğrafyası alanında yapılan çalışmalar önemlidir. Bulunduğu coğrafyanın çeşitliliği ve sunduğu imkânlarla kültürümüz zenginleşmiştir. Son yıllarda yapılan kültür coğrafyası çalışmaları kültürel zenginliğimizin bir kısmını ortaya koymaktadır. Gelecek nesillere kültürün taşınması için bu alanda yapılan çalışmalar çoğaltılmalıdır. Her şeyin tekdüze yaşandığı, kültürlerin özgünlüğünü kaybetmeye başladığı modern bir çağın içinde bulunmaktayız. Kültürel değerlerin kaybolmaması, yazıya dökülmesi ve tanıtılması kültürün yaşaması yönünden önemlidir.

Sivas şehri, Meraküm Platosu, Kayışkiran, Çanakkaya, ve Beşiroğlu Tepe gibi yükseltilerle çevrilidir. Kızılırmak, şehrin gelişmesinde ve şekillenmesinde önemli bir rol oynamıştır. Karasal iklim özelliklerinin hakim olduğu yörede, yaz mevsimi sıcak ve kurak, kış mevsimi çok soğuk ve kar yağışlı geçmektedir. İklimin Sivas kültürü üzerindeki etkisi büyüktür. Yöre halkı, kış mevsiminin soğuk günlerinden korunmak ve iyi bir şekilde geçirmek için iklime uyum sağlamaktadır.

Coğrafi konumu itibariyle birçok devletin egemenliği altına giren şehir de, çoğu zaman önemli tahribatlar olmuştur. Bunlardan biri de ormanların yok edilmesidir. Sivas'ta dağlık ve tepelik alanlarda dağınık bir şekilde bulunan ağaçlar bu durumu açıklamaktadır. İklim özelliklerine uygun olarak bitki örtüsü çalı formasyonları, bozkır bitkileri ve otsu türlerden meydana gelmektedir.

Sivas ismi hakkında birçok görüş ileri sürülmüştür. Ancak bugünkü ismine en yakın Sipas isminden, Sivas'a dönüştüğü ifade edilmiştir. Arkeolojik kazılarda elde edilen bulgulara göre tarihin ilk dönemlerinden itibaren şehir de, yerleşmelerin olduğu anlaşılmıştır. Kızılırmak ve çevresi yerleşmelerin sık görüldüğü alanlar olmuştur. Su kaynaklarına yakın olma isteği yerleşmeyi etkilemiştir. Şehir, ilk çağlardan itibaren sırasıyla Hititler, Kimmer, İskitler, Persler ve Roma İmparatorluğu gibi devletlerin yerleşim yeri olmuştur. Küçük bir kaleden şehir olmaya başlayan Sivas, Roma döneminden itibaren coğrafik konumu nedeniyle önemli bir şehir olmuş, gelişmeye başlamıştır. Danişmentliler tarafından ele geçirilmesi ile tam olarak İslam şehri görüntüsüne kavuşmuştur. Türk-İslam devletlerinin hâkimiyeti altına girmesiyle önemli bir kültür merkezi haline gelmiştir. O zamandan günümüze kadar kültür şehri olarak adlandırılmıştır. Selçuklular döneminde en parlak zamanını yaşayan Sivas'ta

çeşitli eserler yapılmıştır. Günümüzde ayakta kalmayı başarmış, medreseler, camiler, hanlar, hamamlar Selçuklu devleti zamanından kalma en önemli eserlerdir. O dönemde şehir, ticaretin geliştirilmesi ile önemli bir bilim, kültür ve ticari merkez haline gelmiştir. Bu sosyal ve ekonomik gelişmeler ilde göç almış, yetenekli ustaları da kendine çeken bir şehir olmuştur. El sanatlarının gelişmesi de o zamanlara denk gelmektedir. Daha sonra Osmanlı topraklarına katılan Sivas, önemli bir merkez halini almıştır. Osmanlı zamanında da şehir büyüme kaydetmiş, yeni mahalleler eklenmiştir. Osmanlının son zamanlarında yaşanan gerileme Sivas şehrini de etkilemiştir. Cumhuriyet öncesi milli kongre yapılmış ve tüm ülkeyi etkileyen önemli kararlar alınmıştır. Cumhuriyetin ilk yıllarında ekonomik durgunluk yaşayan Sivas'ta, fabrikalar kurulmuş ve şehrin gelişmesini etkilemiştir.

1927- 1985 yılları arasında nüfus artışı yaşayan Sivas'ın, daha sonra savaşlar sebebiyle nüfusu azalmıştır. Kurtuluş savaşının kazanılmasıyla nüfusta önemli gelişmeler olmuştur. Kafkasya ve balkanlardan gelen göçler Sivas nüfusunu da olumlu etkilemiştir. İkinci dünya savaşından sonra tüm ülkede olduğu gibi durağan döneme giren Sivas'ta nüfus gerilemeye başlamıştır. 1950-1962 yılları arasında açılan fabrikalar ile canlanma yaşansa da, çevre illerin gerisinde kalan Sivas'ta iç göçler yaşanmıştır. En fazla göç veren iller arasındadır.

Yüzölçümü bakımında Türkiye'nin ikinci büyük ili olan Sivas'ın en önemli ekonomik faaliyetleri tarım ve hayvancılıktır. Kırdan kente göçlerin etkisi ile günümüze doğru hayvan varlığı azalsa da, son birkaç yıldır yapılan projelerle artmaya başlamıştır. Arazinin engebeli olması ve iklim şartlarının olumsuzluğu nedeniyle tarımdan önemli bir gelir elde edilememektedir. Meyve sebze üretimi sınırlıdır. Bu sebeplerle Sivas yemek kültürünün temelini tahıl ve et oluşturmaktadır.

İnsanoğlu geçmiş yıllarda yaşadığı doğal çevre ile daha fazla etkileşim içinde olmuştur. İhtiyaçlarını karşılamak için doğal çevreden faydalanmışlardır. El sanatları geçmişten günümüze gelen ve yaşanan coğrafyanın özelliklerini yansıtan önemli kültür miraslarıdır. Sivas şehri, özellikle Selçuklu devleti ve Osmanlı imparatorluğu dönemlerinde el sanatları yönünden gelişmiştir. Yörenin doğal çevre özelliklerini yansıtan el sanatlarının bazıları günümüzde de yaşatılmaktadır. Sivas halısı ve kilimi, Sivas çorabı, Kemik tarak ve Ahşap oymacılığı az da olsa devam ettirilen el sanatlarındandır.

İl genelinde en önemli ekonomik faaliyetler, tarım ve hayvancılıktır. Tahıl tarımı ve büyükbaş hayvancılık ön sırada yer almaktadır. Böylece yemeklerin ana malzemesini, buğday ve et oluşturmuştur. Karasal iklimin etkisinden dolayı yetiştirilen tarım ürünleri sınırlıdır. Buna rağmen yemek çeşitliliği fazladır. Bulgur, yarma, bakliyat ve et ile yemekler çeşitlendirilmiştir. Hamur işleri de yemek kültüründe önemli yer tutmaktadır. Yöresel yemeklerden bazıları coğrafi işaret ile tescillenmiştir. Sivas şehrinde yemek kültürü, doğal çevreden elde edilen ürünlerden oluşmuştur.

Sivas şehrinde inşa edilen geleneksel meskenler, Türk İslam kültürünün özelliklerini yansıtan ve doğal çevre ile uyumlu meskenlerdir. Geleneksel meskenlerin yapı malzemesi, taş ve kerpiçtir. Sonradan ahşap dâhil edilmiştir. Evlerin yapıım şeklinde kültürün ve iklim koşullarının etkisi büyüktür. Kış mevsiminin çok soğuk ve kar yağışlı geçmesinden dolayı, evlerin pencereleri küçük, duvarları kalın ve cepheleri güneye dönük inşa edilmiştir. Evlerin iç kısmı şehrin önemli kültür değerleri olan, halı, kilim, halı yastıklar ve çeşitli süs eşyaları ile döşenmiştir. Haremlik ve selamlık olarak ayrılan odalar, dini değerlerin etkisini göstermektedir. Sivas mesken kültüründe aile üyelerinin her türlü ihtiyacını giderebileceği evler ve eklentileri inşa edilmiştir.

Karasal iklimin etkili olduğu şehirde, soğuktan korunmak için yünden dokunan giysiler önem kazanmıştır. Geçmiş yıllarda koyun yetiştiriciliğinin fazla olduğu şehirde, kıyafetlerin ana malzemesi olan yün, kolaylıkla temin edilmiştir. Dini değerlerin ve soğuk iklim koşulların etkisi ile vücudu tamamen örtecek ve sıcak tutacak kıyafetler üretilmiştir.

Öncelikle dikkat edilmesi gereken husus, ev ortamında Türk İslam kültürünün yaşatılması, çocukların kültürel değerlerle büyütülmesidir. Böylece kültür, nesiller boyu yaşayabilir ve aktarılır. Okullarda coğrafya, sosyal bilgiler ve tarih derslerinde kültürel değerler kavramının üzerinde durulması ve işlenmesi gibi çalışmalar yapılabilir.

Sivas şehrinin en büyük sorunu yatırım eksikliği ve tanıtımının yapılmamasıdır. Böylelikle kültür ve turizm alanındaki imajı günümüze kadar gelişmemiştir. Doğal çevre güzellikleri ve kültürel değerleri il dışında yaşayanlar tarafından pek bilinmemektedir. Son birkaç yıldır Sivas'ın yok olmaya yüz tutmuş kültür değerlerini ve doğal çevre güzelliklerini ön plana çıkarmak amacıyla projeler yapılmaya

başlanmıştır (Müzeler, teknolojik imkânlarla tanıtımlar vb.). Bu yatırımların gerekli ilgiyi görebilmesi için reklamının iyi yapılması önemlidir.

Doğal çevre özelliklerini ve insanların yaşayış tarzını ortaya koyan geleneksel el sanatları ile ilgili kurslar açılmalı ve yaygınlaştırılmalıdır. Yöresel yemekler için düzenlenen festivaller ve şenliklerde, yemek kültürü tanıtılmalıdır. Kentleşmenin yoğun olarak yaşandığı günümüzde, geleneksel meskenlerin korunmasına daha fazla dikkat edilmelidir. Modern konutların arasında kalan meskenlerin, yol yapım çalışmaları ve kaldırım çalışmaları ile zarar görmesi önlenmelidir.

Sivas kültürünün değeri ve yaşatılmasının önemi hakkında halk bilinçlendirilmeli, resmi kurumlarla birlikte hareket edilmelidir. Şehrin kültürü ile ilgili yapılan akademik çalışmalar yeterli değildir. ‘Söz uçar yazı kalır’ sözünden hareketle, Sivas şehri ile ilgili kültürel değerler ve güzellikler yazılı hale getirilerek kalıcılığı sağlanabilir. Kitap, makale vb. birçok yayımla Sivas şehrinin kültürüne ve doğal çevresine ait özellikler daha fazla çalışılmalı ve gelecek kuşaklara aktarılmalıdır.

KAYNAKLAR

- Akbulut, G. (2007). Sivas ilinin başlıca nüfus coğrafyası özellikleri. *Cumhuriyet Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 31(1), 83-100.
- Akbulut, G. (2009). Sivas Şehri'nin tarihi coğrafyası. *Cumhuriyet Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 33(2), 212-222.
- Akçaözöğlü, E. Y. (2018). *Osmaniye İli'nin Kültürel Coğrafyası*. Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- Akçaözöğlü, E. Y. ve Koday, S. (2019). Kültürel Coğrafya Bakımından Osmaniye İlinin Mutfak Kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(2), 537-552.
- Akpınar, D. ve Birol, N. (2015). Osmanlı'dan Cumhuriyete Sivas Vilayeti'nde Dokuma Sektörü ve Gelişimi. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 16(2), 215-238.
- Anonim. (2016). *Sivas İl Turizm Master Planı*. Sivas: Sivas Valiliği.
- Arı, Y. ve Köse, A. (2005). İnsan Çevre Etkileşimini Yorumlamada Yeni Bir Alternatif: Kültürel Coğrafya. Avcı, S. ve Turoğlu, H. (ed.), *Ulusal Coğrafya Kongresi 2005 Bildiri Kitabı* (pp. 51-59). İstanbul.
- Aydın, M. (2015). Şer'iyye Sicilleri Işığında XVIII. Yüzyılın Sonu ve XIX. Yüzyılın Başlarında (1792-1833 Yılları Arasında) Sivas Şehrindeki Ev Fiyatları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 10(2), 47-72.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Bilget, N. B. (1993). *Sivas Evleri*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Birinci, S. ve Camcı, A. (2016). Korunması Gereken Geleneksel El Sanatlarına Bir Örnek: Sivas Bıçağı Üretimi. *Marmara Coğrafya Dergisi*(33), 493-509.
- Birol, Y. E. (2019). Sivas İli Sanayi Sektörünün Değerlendirilmesi. Yalman Noyan, İ. (ed.), *Sivas Ekonomisi Geçmiş, Bugünü, Geleceği*. Sivas: Sivas Valiliği Özel Kalem Müdürlüğü.
- Bozkurt, S. G. (2020). Sivas'ın Doğal Ve Kültürel Kaynaklarının Ekoturizm Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi. *Turkish Journal of Forest Science*, 4(2), 172-189.
- Bulut, M. (2017). Sivas İlbeyli Köy Odaları. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 13-31.
- Çakmaktepe, M. F. (2019). Sivas'ın El Sanatları Potansiyeli ve Ekonomiye Katkısı. Noyan Yalman, İ. (ed.), *Sivas Ekonomisi Geçmiş-Bugünü ve Geleceği*. Sivas: Sivas Valiliği.
- Demir, M. (2005). *Türkiye Selçukluları Ve Beylikleri Devrinde Sivas Şehri* Adapazarı: Avcı Ofset.
- Demirel, Ö. (1992). Sivas Çeşmeleri. *OTAM (Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi)*(3), 169-178.
- Denktaş, M. (2005). Divriği'nin Kapı Tokmakları ve Kapı Halkaları. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(19), 113-139.
- DHA. (2019). 'Yetişmez' denilen Sivas'ta, 150 ton karpuz hasadı. *Demirören Haber Ajansı*. Erişim: (29.04.2022) <https://www.dha.com.tr/foto-galeri/yetismez-denilen-sivasta-150-ton-karpuz-hasadi-1704563/1>
- Dikme, Ş. (2019). *Elazığ İli'nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)*. Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.

- Dinçer, H. (2015). *Sivas Doğusunda Kızılırmak ile Çermiksuyu Arasındaki Sahanın Karst Jeomorfolojisi*. Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Samsun.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, kültür ve turizm: kültürel turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15(1-2), 51-59.
- Ercilasun, A. B. (2019). Eski Türklerde Ev ve Mesken Kavramı. Şahin, İ., Solak, F., Ercilasun, G. K., Çelik, M. B., Taşbaş, A. ve Taşbaş, E. (ed.), *Altay Toplulukları Mesken ve Mesken Kültürü* (pp. 27-40). İstanbul: Türk Dünyası Belediyeler Birliği Yayınları.
- Ergün, A. ve Buldur, A. D. (2016). Sivas İlinde Yükselti Basamaklarına Göre 1990-2015 yılları arasında nüfus ve yerleşmelerin dağılışı ve değişimi. *Zeitschrift für die Welt der Türken/Journal of World of Turks*, 8(3), 303-327.
- Evecen, A. ve Beydiz, M. G. (2018). Paleolitik ve Neolitik Dönem Buluntularında Giyim Kültürü. *Turkish Studies*, 13(10), 303-333.
- Garipağaoğlu, N. (1995). Sivas İlinin Nüfus Hareketliliği. *Öneri Dergisi*, 1(3), 79-92.
- Gök, Y. ve Kayserili, A. (2013). Geleneksel Erzurum Evlerinin Kültürel Coğrafya Perspektifinden İncelenmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 18(30), 175-216.
- Güneş, A. (2018). *Aile ile Bağlanma ve Aidiyet*. İstanbul: Timaş Yayınları.
- Güvenç, B. (2010). *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Boyut Yayınları.
- Hoşgören, M. Y. (2011). *Jeomorfoloji'nin Ana Çizgileri I* (8. baskı). İstanbul: Çantay Kitabevi.
- Hürriyet. (2020). Doğada kendiliğinden yetişiyor, azı fayda çoğu zarar getiriyor. [hurriyet.com.tr](https://www.hurriyet.com.tr). Erişim: (06.04.2022) <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/galeri-dogada-kendiliginden-yetisiyor-azi-fayda-cogu-zarar-getiriyor-41606035/1>
- İnce, A. T. (2019). Sivas'ın Maden Yatakları. @SivasaGel Sivas'a Dair Her Şey. Erişim: (19.03.2022) <https://www.sivasagel.com/sivasin-maden-yataklari/#:~:text=Bunlardan%20baz%C4%B1lar%C4%B1%20kur%C5%9Fun%20E2%80%93%20C3%A7inko%2C%20demir,stromsiyum%20yataklar%C4%B1n%C4%B1n%20bulundu%C4%9Fu%20tek%20ilimizdir>
- İncili, Ö. F. ve Akdemir, İ. O. (2016). İklimin Konut Kültürü Üzerine Yansımaları: Tarihi Kilis Evleri Örneği. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(2), 1-12.
- Karabağ, S. ve Şahin, S. (2011). *Türkiye Beşeri Ve Ekonomik Coğrafyası*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Karabaşa, S. (2019). Geleneksel kültürümüzde tohum saklama. bugday.org. Erişim: (17.03.2022) <https://www.bugday.org/blog/geleneksel-kulturumuzde-tohum-saklama/>
- Karaköy, T. (2019). Sivas'ta Tarım Sektörünün Durumu Ve Ülke Ekonomisindeki Yeri. Yalman Noyan, İ. (ed.), *Sivas Ekonomisi Geçmiş, Bugünü, Geleceği*. Sivas: Sivas Valiliği Özel Kalem Müdürlüğü.
- Kaya, D. (2008). Sivas'ta Giyim Kuşam. *Sultanşehir*(8), 107-111.
- Kaynar, H. (2017). Somut Olmayan Kültürel Miraslardan El Örgüsü Çoraplar: Gölova Yöresi Örneği. *Art-e Sanat Dergisi*, 10(19), 288-306.
- Kayserili, A. (2010). Carl Ortwin Sauer ve kültürel coğrafya. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 15(24), 177-190.
- Kayserili, A. (2011). *Erzurum Şehri'nin Kültürel Coğrafyası*. Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Erzurum.
- Kayserili, A. ve Kocaman, S. (2014). Türkiye'de Modern Konut Kültürü. Keçeli, A. ve Çelikoğlu, Ş. (ed.), *Kent Çalışmaları I* (pp. 253-274). Ankara: Detay Yayınları.

- Kılıcı, G. ve Uruk, G. (2021). Sivas Geleneksel Konut Mimarisinin Özellikleri ve Korunma Sorunları. *Mimarlık ve Yaşam*, 6(2), 371-392.
- Kirişçiöğlü, F. (2019). Saha (Yakut) Türklerinin Geleneksel Meskenleri. Şahin, İ., Solak, F., Ercilasun, G. K., Çelik, M. B., Taşbaş, A. ve Taşbaş, E. (ed.), *Altay Toplulukları Mesken ve Mesken Kültürü* (pp. 101-109). İstanbul: Türk Dünyası Belediyeler Birliği Yayınları.
- Koca, E., Koç, F. ve Vural, T. (2008). Kültürlerarası Etkileşimde Giyim Kuşam. Dilek, Z., Akbulut, M., Arlı, M., Özer, Z. B., Gürses, R. ve Karababa Taşkın, B. (ed.), *Maddi Kültür* (C. 2, pp. 793-808). Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.
- Koç, H., Doğru, D. ve Han, E. (2018). Yukarı Kızılırmak Havzası'nda Irmak Sularının Tarımda Sulama Amaçlı Kullanım Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Türk Coğrafya Dergisi*(70), 57-70.
- Koç, H. ve Sağdıç, M. (2010). Göç Hareketinin Nüfusun Cinsiyet ve Yaş Grubu Üzerine Etkisi (Sivas Örneği). *Marmara Coğrafya Dergisi*(22), 295-324.
- Koç, P. ve Tuztaş, U. (2021). 1950-1980 Aralığında Sivas'ta İnşa Edilmiş Konut Dizgelerinin Tipolojik Değişkenlik Bağlamında Değerlendirilmesi. *Türk İslâm Medeniyeti Akademik Araştırmalar Dergisi*, 16(32), 361-386.
- Mahiroğulları, A. (2018). *Bozkırdaki Çekirdek Sivas*. Sivas: Özlem Kitabevi.
- Ökmen, M. (2001). Sivas' ta kentsel gelişme. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 2(1), 239-264.
- Önder, E. (2001). Folklor Sosyolojisi Açısından Sivas Halayları. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, 10.
- Özcan, A. (2014). *Sivas İlinde Kadın Giyim Özelliklerinin İncelenmesi Ve Online Katalog Hazırlanması*. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi (El Sanatları) Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Ankara.
- Özen, K. (2008). *Sivas Yöresi Geleneksel El Sanatları*. İstanbul: Kitabevi.
- Özpay, G. A. ve Akpınar, E. (2020). Kültürel Mirasa Bir Örnek: Sivas Cer Atölyesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(44), 1-12.
- Pürlü, K. (2011). *Sivas Kültür Envanteri 1. Cilt (Merkez İlçe)*. Sivas: Es-Form Ofset.
- Pürlü, K. (2013). *Sivas'ta Kültür ve Turizmi Geliştirme Strateji Planı*. Sivas: Sivas Valiliği.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies (Elektronik)*, 7(4), 2675 - 2695.
- Sivas Valiliği. (1996). *Sivas'96*. Ankara: Ünal Offset.
- Sivas Valiliği. (2002). *Sivas 2002 İl Yıllığı*. Sivas: Sivas Valiliği Yayınları.
- SİVTAŞ. (2021). Süt İşleme. [sivtasas.com.tr](https://www.sivtasas.com.tr). Erişim: (19.03.2022) <https://www.sivtasas.com.tr/sut-isleme>
- SonDakika. (2021). Sivas'ta üretilen ilk yemler torbalara doldu. [sondakika.com](https://www.sondakika.com). Erişim: (19.03.2022) <https://www.sondakika.com/ekonomi/haber-sivas-ta-uretilen-ilk-yemler-torbalara-doldu-13933358/>
- Star. (2018). Brezilyalılar'dan Sivas'a 140 milyon Euro yatırım. [Star.com.tr](https://www.star.com.tr). Erişim: (19.03.2022) <https://www.star.com.tr/ekonomi/brezilyalilardan-sivasa-140-milyon-euro-yatirim-haber-1299823/>
- Subaşı, E. ve Kalay, H. A. (2016). Sivas' ta Kalaycılık. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*(36).
- Şahin, C., Doğanay, H. ve Özcan, N. A. (2010). *Türkiye Coğrafyası (Fiziki-Beşeri-Ekonomik-Jeopolitik)*. Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık.

- Şahin, K., Bağcı, H. R., Özlü, T. ve Usta, S. (2017). Bulancak'ta (Giresun) coğrafi özelliklerin yemek kültürüne etkileri. *Studies of the Ottoman Domain*, 7(13), 248-265.
- Şimşek, A. (2020). Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin İncelenmesi: Sivas Mutfağı Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 317-327.
- Şimşek, A. (2021). Gastronomik Miras: Kelle (Sivas). *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 12(23), 173-186.
- Tabur, F. (2022). Sivas'ta hayvancılık yaygınlaşıyor... "Köyümde Yaşamak İçin Bir Sürü Nedenim Var" projesi kapsamında küçükbaş hayvan sayısı 919 bin 687 oldu. *Haberler.com*. Erişim: (06.04.2022) <https://www.haberler.com/ekonomi/sivas-ta-hayvancilik-yayginlasiyor-sayi-katlanarak-14754429-haberi/>
- Tanrıkulu, M. (2014). *Coğrafya ve kültür*. Ankara: Edge Akademi Yayınları.
- TDK. (2021). Kültür. *Türk Dil Kurumu Sözlükleri*. Erişim: (01.09.2021) <https://sozluk.gov.tr/>
- TPMK. (2022). İl Bazında Coğrafi İşaret Arayabilirsiniz: Sivas. *Türk Patent ve Marka Kurumu*. Erişim: (15.03.2022) <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografya-isaretler/liste?il=58>
- TÜİK. (2022). İstatistik Veri Portalı. *Türkiye İstatistik Kurumu*. Erişim: (15.03.2022) <https://data.tuik.gov.tr/Search/Search?text=biruni&dil=1>
- Tümertekin, E. ve Özgüç, N. (2009). *Beşeri Coğrafya İnsan.Kültür.Mekan*. İstanbul: Çantay Kitabevi.
- Türkçe Ne Demek. (2020). Mesken Ne Demek? *turkcenedemek.com*. Erişim: (15.03.2022) <https://turkcenedemek.com/kelime/mesken/>
- Türkiye Diyanet Vakfı (a). *Kur'an-ı Kerim ve Açıklamalı Meali (Maide 5/3)*. Erişim: (14.09.2021) <https://kuran.diyaret.gov.tr/mushaf/kuran-meal-2/maide-suresi-5/ayet-3/diyaret-vakfi-meali-4>
- Türkiye Diyanet Vakfı (b). *Kur'an-ı Kerim ve Açıklamalı Meali (Nahl 16/81)*. Erişim: (14.09.2021) <https://kuran.diyaret.gov.tr/mushaf/kuran-meal-2/nahl-suresi-16/ayet-81/diyaret-vakfi-meali-4>
- UNESCO. (2003). Madde 2. *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi*.
- Uzun, S. ve Uzun, A. (2001). Gömme Ekmek Kültürü ve Toprak Pilekiler. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 7(5), 375-389.
- Yalman, İ. N. (2019). Sivas'ın Genel Ekonomik Yapısı. Yalman Noyan, İ. (ed.), *Sivas Ekonomisi Gemişi, Bugünü, Geleceği*. Sivas: Sivas Valiliği Özel Kalem Müdürlüğü.
- Yasak, İ. (1988). *Sivas İli*. Sivas: Seyran Yayınları.
- Yasak, İ. ve Kaleli, A. (1986). *Dünden Bugüne Sivas İli*. Sivas Seyran Yayınları.
- Yılmaz, C. (2009). Türkiye'de Kırdan Kente Göç Sürecinde Etkili Olan Faktörlerden Biri; Evlilik Yoluyla Göç. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 14(21), 221-232.
- Yüksel, M. (2019). *Siirt Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)*. Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- Zafer, S. (2021). Sivas'ın ilk jeotermal serasında domates hasadı yapıldı. *Anadolu Ajansı*. Erişim: (19.03.2022) <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/sivasin-ilk-jeotermal-serasinda-domates-hasadi-yapildi/2184930>
- Zafer, S. (2022). Soğuğuyla ünlü Sivas'ta jeotermal serada yetiştirilen domatesler Avrupa'ya satılıyor. *Anadolu Ajansı*. Erişim: (29.04.2022) <https://www.aa.com.tr/tr/gundem/soguguyla-unlu-sivasta-jeotermal-serada-yetistirilen-domatesler-avrupaya-satiliyor/2487003>

EKLER

Ek 1. Etik Kurul Kararı

KARAR TARİHİ	TOPLANTI SAYISI	KARAR SAYISI
28.05.2021	05	2021/467

KARAR NO: 2021-467

Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü öğrencisi Gökçe DİNÇER 'in Prof. Dr. Kemalettin ŞAHİN danışmanlığında "Sivas Şehri'nin Kültür Coğrafyası" isimli yüksek lisans tezine ilişkin mülakat, gözlem, veri kaynak taraması ve video/film/görüntü kaydı çalışmalarını içeren 13779 sayılı dilekçesi okunarak görüşüldü.

Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü öğrencisi Gökçe DİNÇER 'in Prof. Dr. Kemalettin ŞAHİN danışmanlığında "Sivas Şehri'nin Kültür Coğrafyası" isimli yüksek lisans tezine ilişkin mülakat, gözlem, veri kaynak taraması ve video/film/görüntü kaydı çalışmalarının kabulüne oy birliği ile karar verildi.

PP5.1.FR.0011, R0, Mayıs 2019 Sayfa 1 / 1

ÖZ GEÇMİŞ

Gökçe DİNÇER, Sivas Hacı Mehmet Sabancı Lisesi'ni bitirdikten sonra, Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü'nden 2014 yılında mezun oldu. 2019 yılında OMÜ, LEE, Coğrafya Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans eğitimine girdi.

İletişim Bilgileri

ORCID ID : 0000-0003-3005-0941

Yayınlar:

1. Dinçer, G. ve Şahin, K. (2021). Sivas Şehri'nin Kültür Coğrafyasına Genel Bakış (Maddi Kültür Öğelerine Göre). Çatalcalı Ceylan, A. ve Sunal, G. (ed.). *Sosyal ve Beşerî Bilimlerde Araştırma ve Değerlendirmeler- III*. Ankara: Gece Kitaplığı.